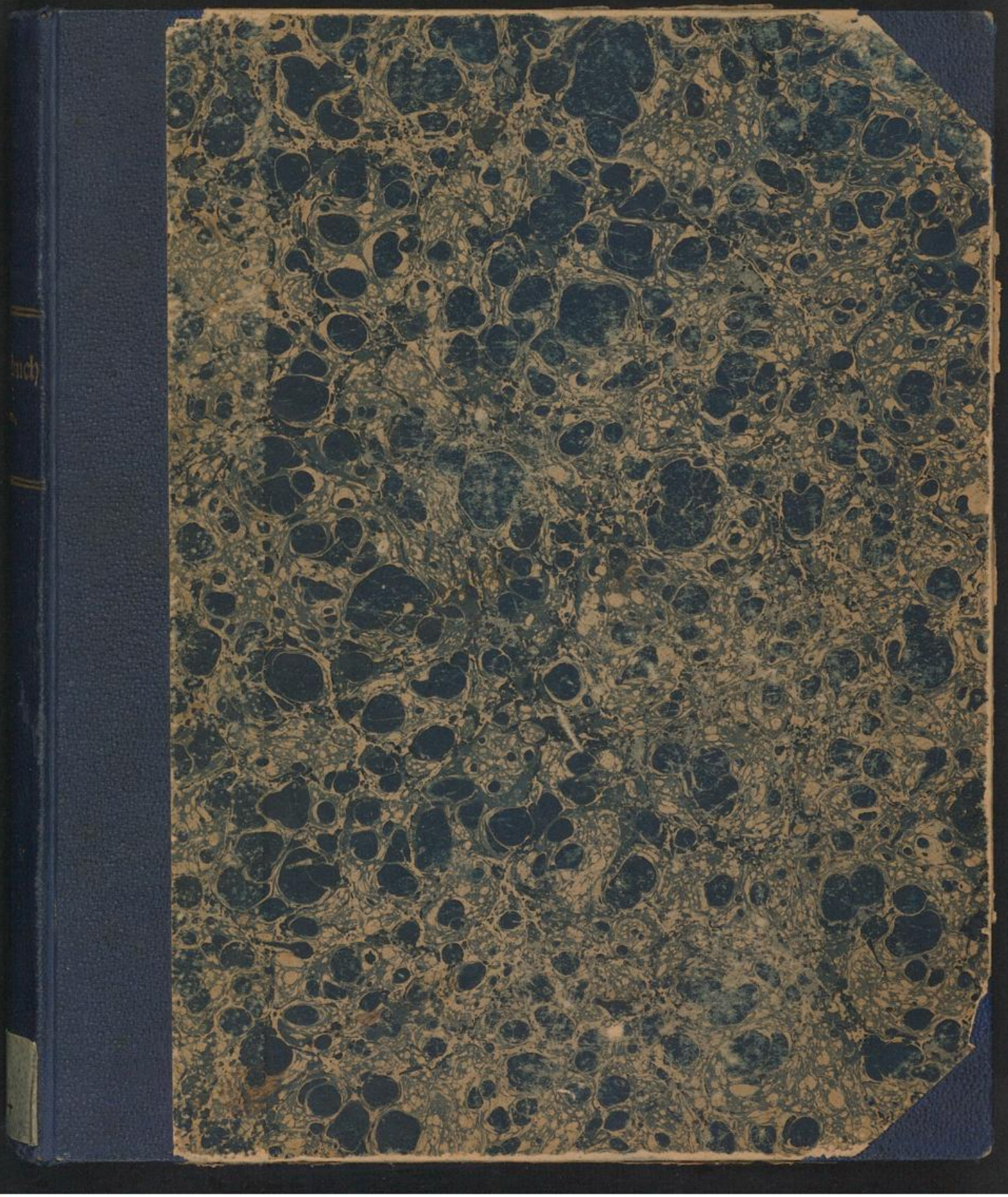


UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

1. Puff.

Man nehme 6 Eßlöffel Zucker und drücke ab mit sieben Eigelb gut ab, dann kommen 4 Eßlöffel gesiebtes Brodmehl, Muskatblumen und Zitronat darunter. Den Schnee von 7 Eiweiß steif schlagen u. zuletzt noch 10 Eßlöffel, in welchen 4 Lötthe in kleine Würfel geschnittene Butter weich u. dann mit Butter geschlagen u. mit Mehl übergestäubten Formen backen.

2 Butter Kuchen

½ Pfd Mehl, wovon ein Theil Semmelmehl ist, gut abbrennen läßt mit 6 Eßlöffel Zucker. Dann nehme man 6 Eßlöffel Milch oder 6 Eßlöffel Rahm mit etwas Salz. Butter Milch zu Milch od. 4 Eßlöffel Rahm, daher sie gestossen, zerläßt man die Butter, Milch, und läßt es aufkochen. Man nehme nun den gesiebten Schnee von 6 Eier darunter und stelle

die Masse in eine mit Mehl ausgestreute Form. In einer Stunde kann man sie kalt zu Tisch geben.

3. Variation.

¼ ℔ Butter, ¼ ℔ Zucker, ¼ ℔ Mehl, 4 Eßlöffel geschabte Mandeln. Das Gelbe einer Citrone ungemerkt, muß sie ungemerkt mit backen helfen.

4. Mannichfaltige Variationen.

¼ ℔ Butter, ¼ ℔ Mehl, 4 Eßlöffel Zucker wie sie, etwas Citrone ꝛc. etwas Zimmt ungemerkt. Dann wie unter der Form angestehen mit Citronatgeschabte bestreut und die ausgestrichene Riesche mit einer Schaumkelle überstreichen von 3 Eiweiß und 3 Eßlöffel Zucker. Dann backen geben.

5. Die Form.

¼ ℔ feine Mandeln mit 12 Eßlöffel Zucker gestoßen, 1 Citrone 1 Eßlöffel Zimmt ½ Eßlöffel Mehlen, 2 Eßlöffel gestoßene Leber, etwas Citronat und Orangeschale. 12 ganze Eier, 6 gelbe, etwas Arak ½ Eßlöffel Mehl gut abgerührt. Zuletzt die Schaum von 3 Eiweiß

Lage und Zeitpunkt der Geburten.

6. Wundheilung.

Der Leib abgezogenen Wunden mit ½ Must Russer gestopft. 3 Leibzeiten, dazu kam durch ins Geschwür und ein Abscessen.

7. Abstossen mit Eiter.

Ein Ring wird mit rauhen Teig überzogen, die betroffenen Stücke eingelegt, dann nochstehende Gänse aufgegessen und geboren: 2 ganze Eier, 3) Eingeweide, 4 Leibzeiten, ein gutes Quart Milch, ein starkes Gemüse Zeiten mit starken Tücher unter beständigen Eisen mit dem Schwamm abgetrocknet. Risstücken abwechselnd, auf Angeborenen u. 4 Leibzeiten u. 3 Einweisungen Lage.

8. Abfallen Gen.

Wenn ein Abfall wurde die Gärten übergeschnitten, die Haut

litet

abgegossen, dann ~~und~~ Kalk geschnitten, dann mit Petersilie ge-
schnitten in einen Tiegel abgegossen, mit Gute aufgekocht,
dann mit Butter mit Butter bestreuen, mit Petersilie
und Schnitten, welche abwechselnd beigemischt mit Petter-
silie und Butter bestreut, dann ~~ein Kalk~~ litet darüber gegossen und
wieder bestreut, dann wie oben mit Butter gut
kocht kalbfleischene Pfannkuchen mit Zwiebeln be-
streut, dann wie oben schnell Feuer machen lassen, dann
kalbfleischene Pfannkuchen wie oben.

J. Tisch in Nürnberg.

Nachdem der Tisch in Butzenfeuer abgetrocknet ist, wird er
von den Brüten befreit, dann ganz mit kalbfleischener
Pfannkuchen, dann in Nürnberg gefüllt mit braunen
Zwiebeln bestreut mit Butter bedeckt, dann wie
oben Feuer machen lassen, dann wird wie oben
mit Brot angerichtet.

10. Gefüllte Äpfel.

Die Äpfel werden abgeschält, dann ausgeschält, dann in heißes Butterwasser eingelegt, dann in Scheiben geschnitten, dann werden die Äpfel gefüllt mit Rosinen und eingemachten Kirschen, dann in die Kasserolle gelegt mit etwas Wein, Arak, Zucker ganz weichgedünstet, dann die mit Zucker belegten Scheiben angewärmt u. wenn etwas Wein, Arak, Zucker zu der Kasserolle, worin die Äpfel gedünstet worden sind, wie Soß genommt, irgendwozu, und warm zu Tische gegeben.

11. Auflauf von Äpfeln.

Man backt eine Butterbrote in einer Form, schneidet kalt, dann schält man einige Äpfel und mit einigen Äpfeln und Rosinen vermischt u. Zucker vermengt, dann schlage man einige Eyer mit Zucker, Wein u. Milch gut durch einander, gießt die Äpfel u. Brote damit zusammen, thut Butter oder Schmalz dazu, gießt das

mehrere Eyer, und lasse sie schön gelb werden, dann gebe es warm zu Tisch.

12. Hühner Ragout.

Ein Huhn wird in Butter gebraten, dann Kalbsmarken, Kalbsmilch, dann mit Ragout, wenn es aufgekocht die Flüssigkeit überzieht, mit gesalzenen Brühe bestreuen, und mit gesalzenen Krebsen Brühe und Petersilienzum garniren, und mit der Brühe Kalbzu Tisch gegeben.

13. Hühnfrikassee mit weißer Brühe.

Ein Huhn wird in Butter gebraten, dann aufgekocht Flüssigkeit angerichtet, mit Flasche mit wenig bestreut, mit Butter übergossen, mit Kartoffelbrühe mit in Petersilie und Butter gesalzen, und Gallerte Fisch ragout Kalbzu serviert.

14. Feiner Ragout.

Ein mit Milchbrühe mit weißen Brühe geschnitten,

dem die Schwarzwurzeln und Zwiebeln gemengt, dann auf das Brod gestreichen, u. in heißen Butter schön gebacken. Das Brod muß schön gelb sein, und die Schwarzwurzeln, dann auf eine Schüssel angerichtet, und mit Zucker bestreut, u. heiß zu Tische gegeben.

15. Pfannkuchen mit Butter.

Einige Eßlöffel voll Butter in die Pfanne, eine kleine Tasse voll Zucker geschlagen, dann in Milch gequirlt u. in Pfanne eingefüllt, u. dann mit geriebener Zitronenschale, dann auf einen heißen Teller gebracht, dann auf das Gebrannte gestreut, dann zu Tische gegeben.

16. Kirschentörtchen.

Man lege kleine Formen mit ausgewellten Teig aus, backen in Ofen, dann gebe ein wenig Brodkrumen. Kirschen hinzu, dann nehme Zwiebel und Pfeffer mit Kümmelgeschmack und Zucker gewürzen u. gut u. schön die Formen damit u. lasse es in Ofen aufsetzen, dann bestreue es mit Zucker und gebe es zu Tische.

17. Mandelhühner.

12 Mandeln werden abgezogen, fein geschnitten, dann gelb geröstet, dann ½ ℔ fein gestoßen, 2 Löffel voll süßen, 2 Löffel voll bittern Mandelöl und gelb werden lassen, dann die Mandeln fein mit 2 Eyer und 2 Löffel voll süßen Rahm vermischen, dann wenn sie einen kleinen Teig sind, dann in den Teig 2 Löffel voll Mehl und 2 Löffel voll Zucker, dann in Hühnerbrüh Klöß machen fein, Mehl u. Klöß, mache kleine Knöpfe, mache sie mit warmen Zucker u. Zimmet, dann wenn sie mit Creme oder Gefrornes füllen

18. Türkisches Gebäck.

12 Mandeln Zucker wird gestoßen, dann etwas wie Hirse dann 12 fein gelb rösten Semmelbrösel, dann wird es kalt, dann fasse es mit einer Messerspitze in die Hand, dann drücke es zusammen, dann falle es in Zucker voll und Zucker zu, dass es mit Zucker, zuletzt Zucker streuen und Schale machen, dass es rund wie Kugel.

19. Gefüllte Kuchen.

Man backe eine Kuchen, dann schäle man Äpfel, mache
von Wein mit Zucker Kompott, schäle es mit Zitronen und
dann nehme das Ausgehöhlte heraus, mit schäle damit die Torte
wieder glatt, überstreiche es mit Zucker mit Himbeersaft, dann
stelle es in Ofen, bis es steif wird, und gebe es warm
zu Tisch mit Kaffe.

20. Leer mit Äpfeln Kuchen.

12 Eßlöffel Butter wie Pfennig gerührt, dann 12 Eier Dotter einen
nach dem andern abgerührt, dann 1 Pfund Zucker dazu
24 Löffel feine, weiße Semmelbrösel dazu, abgeriebene Schale
einer Zitrone, Saft, dann der festgeschlagene Schnee von den
Eiweiß darunter gerührt, ein Blech mit Butter bestreichen
Teig hinein, mit Äpfeln wie Kuchen belegen, dann
streuen mit Zucker und Zimmet gemischt den
Kuchen gar backen.

21. Torten Maschine.

Zwischen 10 Personen nehme ich, je schwere Butter, Zucker, Mehl, nehme dann Butter ganz schaumig, dann gebe den Zucker hinein, dann die Eier einer nach dem anderen u. immer Mehl nachher hinein nehm. nach, gebutzte Rosinen u. Citronat, dann in Butter bestreichen Tepfelchen, in Ofen backen, dann kalt werden lassen, dann eine Schüssel über den Anrichtetisch stellen u. eine feuerfeste Platte mit einer Serviette legen u. anrichten u. backe ab zu, u. übergieße mit Zucker zu Zucker mit Rum, wenn Vergnügen schmeckt ist, mit Personen, dann gebe Apfelschnee darüber u.

22 Gefüllte Tomaten auf andere Art.

Man backe nun Tomaten fest, dann fülle ab u. dann diese Tomaten in Milch gut ab u. koche dann mit einer Zwiebel durchpassiert u. mit viel Eigelb und mache ab gut fest, dann fülle ab mit Sauce, die Tomaten mit seinem

Rum, mozu man mit gelbgefärbten Aepfeln in Scheiben geschnittenen mit einigen ganzen Früchten, dann Zimmet und Nelken verfällt zu Tische gibt.

23. Feine Reis-Auflauf.

Man nehme einen Kochlöffel voll Mehl, mische ihn mit dem 3ten Theil ½ Maß süßen Rahm, dann 3 Eierdotter nach einander, dazu 3 Loth fein gestoßenen Zucker, geschabt die Schale von einer Zitrone. Eine Tasse voll mit Butter ausgestrichen, die Masse hinein gefüllt u. dann in eine Kasserolle, mit Zucker bestreut.

24. Schnitten Reis Torte.

Man weiche 2 Eierdotter feingestoßen mit Zibeb Öl, etwas Essig, das Weiße eingeschnitten, gebe Salz, Pfeffer, einen mit Zucker, etwas süßen Rahm, zuletzt den feingeschnittenen Schnittlauch darunter.

25. Fisch Suppe.

Man nehme ein Stück nie Zahngeschlachtenen Fisch, Stücke
ihre abziehen. Die Haut ab, die weißen ganz fein, das
Stück nie weiß das Fleisch, das in Butter einige Minuten
gut umgedreht ist, in einen Tiegel, worin frische
Butter ist, das Fischfleisch u. Essig wenn u. Pfeffer
mit Mehl u. falls nöthig mit Salz gut mischen
die Eigelb einen nie das Fleisch, hernie nöthig mit Eigelb,
und gebe Kleingeschnittenes in Scheiben geschnittenes Brod
dazu.

26. Eingesetzte Eier.

6 Eier werden hartgesotten, wenn sie ganz kalt sind,
werden sie geschält, die Länge nach in die Mitte durch-
geschnitten, das Gelbe in einer Schüssel mit etwas
frischen Rahm ganz fein zerdrückt, wobei etwas Butter
zugegeben werden muß. Ganz fein gehackte Zwiebel
einen Theelöffel in Butter gedünstet, und das Gelbe der

hineingeschnitten, 2 Esslöffel geriebenen Kümmel mit Salz und
Butter, 2 ganze Eier dazu geschlagen, Salz und etwas klein
geschnittene Citrone, Alles gut vermischt, die Klöße
werden bis an den Rand mit Butter bestrichen, mit
Semmelbröseln bestreut, etwas von der Fülle auf
die Klöße gestrichen, das Obrige über die Klöße
auf gesetzt mit der Fülle eingedrückt, und übrig bleibt
noch mehr eingedrückt, die mit der in kleines
Stückchen Butter durchschnitten. Die Klöße auf die
Platten gestellt, in 12 Minuten sind sie fertig, dann
ist darauf zu sehen daß sie saftig bleiben. Diese
Klöße ist besser als Knödel. Es wird keine ganze
oder Kalbsbrust gebraucht, nur gibt auch Brust
mit gutes. Zur Abwechslung werden Tauben,
Puppen, Hühner ganz hineingeschnitten, statt der Fleischs-
einlagen.

2 E. Eine in der Milch.

Man bäckt 4 ganze Eier mit 2 Löffel Zucker ab, streut ½ Pfd.
feingeriebene Mehlspeise, u. mischt zwey Päckchen Citronen
Salz hinein, schüttet es in eine Schüssel u. bäckt es mit Butter oder
Schmalz hellgelb, streicht es auf eine Schüssel, u. schneidet es
in Stücken, wie man will, zurecht.

28. Kirschentorten

Zu der Hälfte dieses Teiges nimmt man ½ Pfd. feingeriebene Mehlspeise,
mischt 12 Loth Zucker mit 6 Eyerdotter
gut ab, schneidet die steif abgeschlagenen Eyerschnee
2 Loth gestossenen Zimmet, 2 Loth feinen Zucker, die
nöthige Milch, das Eyweiß zum Schnellschlagen u. 16
Kirschen dazu, streicht es wie die vorigen mit Butter
überstreichenen u. mit Zimmet überstreuten Tortenformen
voll, u. backt sie gelb.

29. Gemischte Tortchen.

Schneidet gute Schnitzschaben, das ½ Pfd. 6 Nüsse u. ½

½ Mehl

½ Zucker Butter gemischt u. ½ Stunde stark gerührt. Dann
nur Essig mit Wasser Teig angesetzt, die Hälfte dieser
Stücke hineingeschnitten, u. diese lange gebacken. Diese
Eiweiss Stücke können auch Butter gemischt werden.
Ein Gericht für 4–6 Personen will man nicht bezahlt
machen, sie werden nur 10 Stück Eier genommen.

30. Zimtbark

5 ganze Eier werden mit ½ ℔ Zucker ½ Stunde gerührt, die
Schale von Citronen auf Zucker abgerieben. 30 Luft Butter
Mehl dazugethan, dann wird das Eiweiss mit Messer be-
hutsam oder Teig mit einem Löffel auf bekannte
Größe auf das Backgesetzt, nicht zu nahe aufeinander
setzen, sonst gehen sie zusammen, übrigens geschnitten
u. gebacken.

31. Citronen Eine gemeine

Man nimmt ¼ ℔ Mehl u. ½ ℔ Zucker. Von einer Citrone

die Hälfte. Ein Stück Butter, etwas weniger als eine Faust groß, das etwas mit heißem Wasser, stellt es etwas kurze Zeit warm bis es flüssig ist. Dann rührt man eine, bestreicht sie mit Butter, macht eine Lage Schinken darauf und bestreut es, gibt eine zweite Lage darauf und verfährt mit dieser wie mit der ersten bis alle Lagen gefüllt sind.

32. Reis-Speise.

Reis ½ ℔ Zucker mit 9 Eigelb rühren, gibt man etwas gestoßenen Zimmt, Vanille, Citronen, nebst 14 Loth geschälte und 2 Loth mit 3 bis 4 Löffel Wasser weich gekochte Mandeln dazu, rührt den Schnee von den Eiern darunter. Eine steinerne runde Form mit Butter, bestreue sie mit Brödchen, gieße den Reis hinein, backe sie. Dann stehe man Reis Reis mit Zucker, Zimt, Citronen, Rosinen, einigen Vanillen etc.

[illegible] über die Speise, kann auch Kalbzeug oben, wenn
sie Lust dazu gebraten werden.

33. Semmeln, Knoblauch-Suppe.

Ein Stück Milch 4 Loth feine Butter, wie wenig Salz ꝛc. 6
Loth feines Mehl zu einem dicken Brei dünn gekocht, kühl
sie abschäumen, gibt 3 ganze Eier ꝛc. 2 Esslöffel voll ꝛc. setzt
sie gut, gibt auch ein mit Mehl bestreutes Backbrett Semmeln
Portionen, bestreicht sie mit Eigelb ꝛc backt sie in nicht
zu heißem Fett. Wenn sie gebacken sind, füllt man
sie auf ꝛc. füllt sie mit Kalbfleisch unter Zutaten ꝛc. gibt
sie zu Tisch.

34. Mandel-Makronen.

10 Loth geschälte Zucker, 6 Loth feine geriebene Mandeln,
10 Eiweiß, wovon nicht ganz 1 Eiweiß zurück, 6 Löffel
Kartoffelmehl feines Zimmetpulver ꝛc wenn 10 Klumpen dem steifen

Pfeffer, Zimmet und Salz mit Butter bestreichen u. hinzu-
thun gebacken. Man kann auch Rhein Äpfel oder
Birnen u. beliebige Früchte unter Reispeis hinzuthun
u. die Masse gießen.

35. Kalbsbrüste gebacken zu Gemüse.

Die Kalbsbrüste wie Hühnergebacken gebacken, gesotten,
dann in Stücke geschnitten, wie hinzu Mehl Butter
etwas Salz u. Pfeffer gemischt, wie eine Hühnersuppe,
wenn sie braun gebacken thut man den Saft und Si-
mus gibt es über die Masse, damit die Kalbsbrüst-
stücke hinein, u. backt sie wie sonst Schmalz schön gelb.

36. Reisenkuchen.

Man nehme ¼ ℔ Zucker mit 6 Eigelb Butter u. reiben sie recht
fein, dann kommt ¼ ℔ abgetriebenes Mehl, 2 Löffel
Citronen gemischte ½ ℔ Reis fein zu Mehl gestoßen
Alles wie 6 Eier hinzu gegeben, überbacken es in einem
mit Schmalz ausgestrichenen u. ausgebröselten Topf hinein.

3te Kalte Weihnachtsfestessen.

Man nimmt 1 k. magere schinkenfleischene Bratenstücke ꝛc.
einen fein Schinken. Jedes einzelne muß fein gespickt, auf 4
Loth Pfeffer, 10 Stück ausgegrätete Sardellen, 6 Stück Schalotten,
einige Lorbeerblätter, mit Salben, Nelken, Muskat, weißen
Pfeffer und Salz, gibt alles zusammen, übergießt es mit gut ver-
dünnter, nach Belieben weißer oder rother Bratenbrühe. Nach
dem einmaligen Aufkochen, legt man den Schinken mit Pfeffer-
kuchen auf, kocht ihn mit Zusatz, dann das in Stücken
geschnittene Rindfleisch, welches zart gebraten, gedünstet
ist, den Champignons, die auf die Stücke geschnittenen ꝛc. in
Butter gedünstet sein. Fasanbrüstchen gebraten, das
Fleisch ist, zuletzt macht man eine Zusammenstellung,
in welcher man auf kleine Teller macht ꝛc. legt die
Fasanbrüstchen in Reihe bei gelinder Hitze auf einander übereinander
platte kochen. Die Teller belegt man mit kleinen Fasan-

wie kein. Wenn die Gestalt fertig ist, stürzt man sie
aus u. bei der Füllung bekt man zerschlossenen Zucker
seinen mit Eier und gibt sie und gibt sie das Kalbzucker.

38. Schmalbeln.

Man schlägt 6 Eier klar zu einem steifen Schaum u.
gibt dann 4 Lot Zucker dazu, dann bekt man ein
Zimmel mit 1/2 Pfd Mehl 4 Lot Zucker u. 1 Päckel
Vanillezucker u. gibt das Schaum mit einem Löffel
in das gemahlene Mehl. Dann bäckt man auf Backpapier
mit einem Löffel Teig, auf wie seine
Tuch, das über die Schüssel gespannt ist, bekt es gut ab-
drücken, gibt dann in eine Schüssel, in die man sie
anrichtet u. kocht weiter das Mehl, in das die Teller gekocht
sind einen Saft, man mischt mehrere Eier Zucker, etwas
einen Kaffeelöffel voll Mehl gut daran, auch Zucker, setzt

[illegible] Stunde [illegible] Milch [illegible] mischen, [illegible]
[illegible] bis [illegible] [illegible] Keine [illegible], [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

39. Fische Eggs

Die Fische werden in Schnaps gebraten, dann gepreßt und
einzeln einbrennen. Die Gefäße dann mit Schmalz
und füllen und [illegible] gut kochen, [illegible] abgekühlt ist
über Kleines Feuer [illegible].

40. Puggenfisch

Den Puggen in Stücke [illegible] Zwiebel [illegible] kochen, pfeffern und
mit Schmalz [illegible].

41. Hechtsuppe.

Übrig gebliebenes Rindfleisch [illegible] wird mit Zwiebeln

fein klein gemacht, in heißen Salzwasser, stunden mit Essig und Pfeffer ein. setzen.

42 Rosenkohl zu kochen.

½ ℔ Butter, 4 Eier, ½ ℔ Kochsalz, 6 Löffel voll süßen Rahm. Rosen mit Salzwasser gewaschen. dann gut einen in ein Kasserolle, wie ein Hühnergelege ein und ein gibt es ein braune Soße.

43 Schwämme zu kochen

Rühre 4 Loth Mehl, 2 Eier mit einem Quart Milch gut ab, dann gib nun 4 Loth Butter, ein wenig Zucker und Salz dazu, dann koche es unter beständig Rühren um Feuer, ob es dicker als Kalbsgekröse, dann schneide 2 Semmeln dünn u. gib sie in die Soße, schneide die Schwämme, schneide nicht lange zum feinen u. mische sie zu Soße.

44. Braune Fischsoße.

Zwiebel Petersilie mit Lorbeer mit Lorbeer belegt, spül
kleingeschnittene Zwiebel, kleine Fische, Schinken, Lorbeer,
aufkommen Butter angebräunten Fischfond. Zerquirlt Eidotter
gelben Rübchen, 3 Nägel, Pfefferkörner, setzt diese auf die
Glutasche beiseite angebräunten, füllt ab mit
Selleriebrühe. Lasse ab 2 Minuten schwach sieden.

45. Reisspeise.

¼ Pf Reis lässt man gründlich kochen mit in Fischspeise,
stellt in kalt, gibt ein Stück Butter, reine Zwiebel ge-
riebener Parmesankäse, 6 Eigelb mit Milch abquirlt, be-
streicht eine Tepfe mit Butter & Brösel, gießt die Masse
feine &. lässt ab in Ofen zum bisschen, kann schneidet man
Würfel &. gibt klare Buttertunke, auf Tisch abgang zu Tisch
gegeben werden.

46. Butter zu bereiten

Die Butter zu bereiten gehört zu den geschicktesten Leute, die Butter zu machen, sie kaufen die Milch, Obst, Mehl, Zucker, Zimt

47. Butterbrezeln

½ ℔ gesiebtes, gesalzte Butterbrezel werden abgeschnitten Teig gestreuen mit 6 Eigelb gemischt, das Weiß zu Schnee 6 Löffel Butter Teig in einem Topf gefüllt mit Butter Gestreuen u. gebacken dann in die Brezel geschnitt.

48. Essigkuchel

Weiße Essige abgebraten, mit Eiern und Schweinefett klein schneiden, mit Mehl Butter abbrennen, die Milch zugemischte Zimmet dann, Zucker und die übrige Milch. Wenn der Brei fest ist dann Rosinen dazu einlegen. Den Brei gibt man in Schüsseln und Backen.

49. Mandelbrei.

Man nimt ½ ℔ Zucker 2 ganze Eier u. rührt es mit soviel Mandelgrütze, daß der Brei dick wird, nem ½ Liter nem die Schale feingeriebene Zitrone. Dann nimt man auf 12 Loth Mehl Mandelbrei feingestoßen u. alles mit einander rührt man dann den Mandelbrei schön langsch dazu, daß keine Knollen darin bleiben, u. backt es schön gelb, u. schneidet es in Scheiben u. beißt es zu Tisch.

50. Süße Suppe.

Man gibt auf die Mandelbrei 24 Loth Mehl 6 Loth Zucker, 6 Loth feingestoßenen Zucker 4 Dutzend wie nuß Mandeln 5 ganze Eier abgequirlt u. durcheinander mischen, wie meine Mandelbrei gemacht wird das Mandelmehl u. Eier

flusse einer Kanz, besser schneiden schön bischbaum backen.

57. Reinken Suppe

Man nehme auf wie viel man Personen voll Mehl u.
rühre es klein mit Wasser, gebe Zucker und Butter u.
backe es in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne
ein Pfannkuchen schneide es in kleine gleiche Stücke, schütte
es mit ungesüßten Eiern, u. bestreue es mit Zucker
u gebe es warm zu Tisch.

52 Kalbs Suppe

Ein Stück gebratenes Kalbfleisch. Schneide eine
fein gewürfelt, den geschossen, etwas Eier, feinkalbs Semmelschale

Butter u. in einem mit Butter ausgestrichenen Topf in Ofen gesetzt. Wenn weiß sie Schüsseln und in einen Schüssel geschlagen.

§ 3. Butter Kuchen

Man nimmt 1/4 ℔ Butter 1/2 ℔ Mehl 1/4 ℔ gesiebten Zucker u. den Saft von einer Citrone, verarbeitet das zu einem Kuchen, bestreicht sie mit Butter u. bestreut mit Zucker, u. nie Rosinen.

§ 4 Gebackene Mehlspeise.

1/4 ℔ Zucker wird mit 5 ganzen Eier schaumig abgerührt, 1/4 ℔ fein gesiebtes Mehl darunter gerührt, zuletzt eine Kaffeetasse voll gestoßenen Zimmt dazu gerührt, u. in einen Tiegel gebacken, ganz kalt wird der Kuchen in 3 Theile geschnitten, jeder Theil mit Butter und Zucker gefüllt und übereinander gesetzt, dann mit Milch übergossen

lassen. Die 4 Eier den flüssigen Schaum mit einem Zucker we-
nigstens eine Zeitlang damit abtreiben u. dann die Masse halb-
gelb backen lassen.

55. Gefrorenes Gefrorene mit Limonade.

Man setzt das Gefrorene wie bei Limonade, mischt den
Limonade Muskatennüsse dick. Den Gefrorenen durch
Kreissieb auf Stroh das Gefrorene streicht, rollen
sie zusammen legt sie auf Stroh, bestreicht sie
mit Zuckerguß wie backt sie wie Rehr.

56. Italienische Suppe. Sauce.

Man nimmt 3 Loth geschälte Eier das Weiße
wird klein geschnitten, dann nimmt man
die Dotter mit Citronensaft 3 Theelöffel
v. Essig in Porzellan geschnitten u. mit Essig
gut vermischt.

55. Französische Soß Sauce.

1 Stückchen Rindfleisch, Zwiebeln, ~~Petersilienwurzeln~~ Weinessig, etwas
gutes gewürztes Mehl in Butter anbräunen lassen u.
dann das ganze hinein mit Fleischwasser, mit Citronensaft
gewürzt u. dann passirt werden Anrichten.

56 Zungen in der Kräutersauce

Die Zungen werden gewaschen, die Haut abgezogen u. schön
geschnitten, dann mit dem gebratten Citronensaft,
~~Champignon~~ Champignon u. Petersilie einige Stunden, lassen oder die
Butter ausbrennen, etwa 6 Stunden. Mehl, Fett u. Essig
mit feinem Fond u. Zucker, Citronensaft. Die Soßsauce
muß dick bleiben u. muß mit der Zunge gekocht werden
wie selbe Steht.

57. Theekuchen.

Man nimmt nun Pfd Mehl u. setzt dann dem ein Viertel Pfd
Butter zu, so kann man 2-3 Eier u. nicht zu viel Zucker
½ Pfd Butter, 6 Löffel Rosinen, 2 Löffel Mandeln

klein geschnitten u. 2 Löff Zitronensaft. Dann thue dieß nicht zu weich gemacht werden.

60 Thee Pretzeln

Man nimmt ½ ℔ Mehl ¼ ℔ Butter 3 Löffel voll süßen Rahm 4 Löff Zucker u. 2 zerbröckelte Eyer mache einen Teig daraus gearbeitet u. klein ausgerollt gemacht u. backe sie in Butter, dann machen sie in Zucker mit Zimmet vermischt u. recht warm gebacken.

61. Thee Pretzeln

Man setze auf einen Mus Mehl ein Eyerschal u. Butter so groß wie ein Ey, dann nehme ¼ ℔ Zucker 2 Löff Zucker u. so viel süßen Rahm als nöthig ist einen Teig daraus zu machen, rolle klein ausgerollt, dann mit Mehl bestreicht u. dann in einem Ofen schön gelb gebacken.

62 Thee Ringlein ohne Hefe

Man gibt 4 Loth Butter in ein Kasserolle, läßt es zergehen u. gibt den 4 Loth gestossenen Zucker dazu, rührt es auf Kohlen, damit sie es anfange in die Höhe zu steigen, gibt dann 1/4 ℔ Mehl nach und nach dazu, rührt es durcheinander, u. läßt es auf einem Teller auskühlen, dann steckt man den Teig in Wasser mit 3 Eigelb fein ab, gibt das zurückbehaltene 1/4 Mehl auf's Loth den Teig darein u. macht kleine Ringlein, dieses ist mit Eigelb zu bestreichen u. backt sie nicht zu sehr.

63. Gesürztes Kalbfleisch Ragout.

Zwiebel und Petersilie werden zusammen gewiegt und in Butter gedünstet. Nun schneidet man einen Kalbsschlegel mit Butter auf, u. legt ein Lagergebratenes Kalbfleisch, wie dieses dann gedünstete u. man es fest in den Topf thut und dann [illegible]

mehlig mit 4 Eier Butter mit genügend Brösel u. Salz u. gut schlagen über das Fleisch u. lasse das ganze eine Stunde stehen u. gibt eine gute legierte Suppe dazu.

64. Reis Hühner

2 Tassen Reis wasche mit einem Stück Butter u. Salz in Fleischbrühe gar kochen. Ist er weich, dann lasse man ihn kalt werden, dann mit 3 Eier, etwas Mehl, Muskatnuß zerrühren. Einen Topf mit Butter ausstreichen u. abwechselnd, einen mit Reis belegen, ein mit abgezogenen u. in Scheiben geschnittenen Hühner, einen wieder Reis u. so fort, bis der Topf voll ist, die letzte Lage muß Reis sein, dann kocht man ihn bei mäßiger Hitze braten, dann stürzt man ab u. gibt damit gutes, legiertes Suppe zu Tisch.

65. Apfel Tzel.

Gurken schälen, entkernen, gesalzen, gepfeffert und in Butter, Mehl, Eidotter und geriebenem Käse gewendet, dann Gurken mit magerem Fleisch gefüllt. Dieselben auf eine Platte legen, übersieben mit geriebenem Brod und Käse bestreuen, mit Butterstückchen belegen und im Ofen gebacken.

Gefüllte Gurkengemüse.

Gewöhnliche Gurken werden abgeschält, oben ausgeschnitten, die Kerne herausgenommen, dann gesalzen und mit Fleisch gefüllt. Den ausgeschnittenen Deckel gibt man wieder darauf, steckt ihn mit einem Zahnstocher fest, gibt in einen Topf mit einem Stück Butter, Zwiebel, Kräutern und Salz, gießt Fleischbrühe dazu und dünstet sie weich. Die Brühe gibt man durch ein Sieb, kocht sie mit Mehlbutter sämig und gießt sie über die Gurken.

67. Reis Croget met Tamaskäse.

Der Reis wird, nachdem er in der Milch gekocht ist, ganz dick u. klumpig eingekocht ist mit Tamaskäse vermischt, dann kann man den Topf auf die Seite rücken, gebe dann Eyer mit Butter für sich, dann die Eyer mit Zibeben vermischt in Schmalz schön gebacken u. unterdessen Zucker, man gibt ihn auf den Tisch.

68. Linzen-Torte.

Man nimt 12 Loth Zucker, 12 Loth Butter, 12 Loth Mehl, 12 Loth Mandeln, diese werden auf den Reibeisen gerieben u. die Schale von einer Citrone wird sein gewiegt, auch etwas Zimt u. eine Nelke wird sein gestossen, dann wird alles Eyg dick untereinander gerührt, dann nimt man mürbes wie sie u. etwas Rosinen gestossen oder Ringel u. macht den Teig schön, legt ihn

...ne feine Scheiben geschnitten, ...

...hebt, dann die Knöpfe ausgebrüht u. die Füßen gebrannt.

69 Kalbs-Kopf.

Ein Kalbskopf wird gespalten, ausgebeint u. klein wird das Kalbfleisch geschnitten, etwas Citronenschale und Petersilie dazu, dann wird ein Stück Butter abgewürfelt, 3 Eier dotter 4 Esslöffel Essig dann wird es mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt mit Butter u. Semmelbrösel bestreut u. im Rohr gebacken.

70. Besonders gute Ochsenzungeln

Man nimmt 11 Loth Mehl, 6 Loth Butter, 2 Eier dotter u. 2 Löffel Bier schlägt alles schaumig, dann gibt man ein wenig feines Mehl dazu, dann, wenn es ein wenig gesalzen ist, ein wenig feine Stückchen, u. über die Zungen gebunden u. im Rohr gebacken.

71. Tauben Pastete.

Man nehme 3 Tauben, schneide sie in Stücken u. siede sie
gar, nehme ½ ℔ Kalbfleisch in 9 Stücken geschnitten
und gesalzen und gar gesotten in Mehl umgewendet, ¼
℔ Schinken, 4 hart gesottene Eier in Scheiben geschnitten,
thue ein Schüssel mit Butter und gestossene Zwiebeln
Lege Kalbfleisch, Tauben u. Eier, thue Schinken u. zu=
letzt 2 Löffel voll Muskatenbrühe, und einige Stücke
Butter, thue mit Muskatnuss zu machen u. 2 Pf. in Ofen backen

Erdbeer Tucken

6 Loth Zucker werden mit 5 Eyerdotter schaumig gerührt
3 Loth Mandelmehl, 3 Eyerklar thue dazu, dann machen
2 Platten gemacht, Nuss Erdbeer und Himbeersaft wie
Teig mit bestreichen, dann wieder Himbeersaft, wie mit
mit Erdbeer bestreichen, zuletzt mit Erdbeer bestreuen
u mit Zucker bestreuen.

Schnecken

½ ℔ Kunstmehl, einen Eßlöffel voll Hefe, muß mit
kleinem Teelöffel mit kalter Milch, lösl abgehen, dann mit
noch einen Eßlöffel voll Butter etwas Salz, sind 6 Löff
Schmalz, erbsengroß, dazu muß ein Eidotter erbsengroß
abgemacht sein, wie der Teig fein ist, dann legt man einen Teil,
löst ab abgemacht gehen u. schmiert ihn mit Ei u. Zuckerwas-
ser. Auf einen gschnittenen Mandel darauf gestreut
werden u. backen wie Ohne.

Eier Nudeln

¾ ℔ Mehl 1 Ganzes frisches Ei & Eidotter zusammen
2 ganze Eier 3 Eidotter, etwas Salz u. Zucker, mehl Hefe,
muß abwechselnd feiner Teig, dass reiche gehen, dann muß
Teig ausgehen gehen, dass aber nicht gehen, u. backe ab Teig zum
nicht zu bestimmten Schüsseln wie Schmalz.

Fingergolacken

5 Löff Butter 5 Löff Schmalz muß gut abtreiben 3 Eidotter

4 Loth Zucker 10 Loth Mehl, streue man unter Rühren
u. mische in die Mitte eine Vertiefung, schlage 2 mit
Eigelb u. gerieb. Zucker u. backe sie Viertel
gelb, in eine Vertiefung thue den Saft.

96 Ragout von Fasanen Brüsten

Nachdem die Fasanen oder Hühner schön gerupft sind,
wird auf dem Tisch die Haut aufgeschnitten u. die Leber
sorgfältig sehr rein genommen mit seinem Fett zusam-
men u. thue in einen Topf, worin zerschlossener
Butter ist, schmorgerichtet. u. mit schön in Scheiben
geschnittenen u. mit etwas Pfeffer belegt u. schön,
schnell ganz weiß in Butter gebräunt, das übrige
wird mit Wasser gut abgekocht u. von der Brühe
eine gute Soß gemacht u. beyseit mit zu Tisch gegeben.
Wenn kein Fett zu der Leber in Butter ge-
brauchen Lust, das gemacht ist genug ist wie die

Leute, die abgeschnittene Enden, abzugeben, wenn
kann die Leute aufgehen u. Teilstopf unter Artischocken
dazugeben oder Champignons.

77. Gebackene Schampingnon

Champignons
Je gleicher g. Größe schneiden werden gezupft u. einge-
setzen 1/4 Std. eingeweicht, dann mit einem Tuche abge-
trocknet u. einmal durch Ei gezogen, dann ist
mit Kalbfleisch Teig gefüllt u. in einem Fett
Brunel ausgebacken u. in Schnitzgeburten, gemischt
das Kalbfleisch gibt sie mit Reis oder gebackenen
Petersilie zu Tisch.

78. Hien Mandeln in der Suppe.

Man nimmt Hühner die Haut abgezogen, gewaschen,
klein schneidet, sein gemischt mit etwas Semmel, dann
nimmt man ein Eßlöffel, nicht 3 Eidotter dann das
sein gemischte Hühner etwas Muskatnuß, dann dann

[illegible] Schnur um 2 Finger, bestreichen mit Eigelb mit Butter
bestreicht mit Mehl u. backt sie ½ Stunde in einer
Kasserolle oder in einer Bratpfanne u. in Schmalz in
der Küche geben.

99. Fisch Klößchen

12 Loth Hirschfett u. 12 Loth Kalbfleisch werden gehackt u. ab-
gesäuert u. fein gemischt mit etwas Brühen. Dann 2 Semmeln
werden die Rinden abgeschnitten u. in Wasser ausge-
drückt, dann übergedünstet u. mit dem Fleisch gestossen,
mit Salz, Pfeffer, 3 ganzen Eyern, Muskatnuß Zitronen-
saft, etwas klein Zwiebel einen Theelöffel Petersilie die
Brühe gethan.

80. Kalte Sardellen Soße.

2-3 gesottene Eigelbe werden mit einem guten Stück
Butter in Mörser gestossen, Petersilie, Estragonblätter, Pfef-
fer mit Essig u. Oel gemischt.

81. Soßs Remulad

(2–3 zusammen zerquetschte) 3–4 M. Sardellen werden rein gezupft, klein geschnitten 1 Suppenlöffel voll 2 Mostrichbrühen, 1 Eßlöffel voll Kapern, eine Zwiebel, einige Schalotten, etwas Citronensaft, etwas Pfeffer, sein gerührt in eine Schüssel gegeben, Essig u. Öl eingerührt, Pfeffer, Salz gut, müssen eine etwas dicke Consistenz, als Salat eine dünne Soße werden zum Beefsteak.

82. Schinkenkroget.

Auf gut deutsch Brodbrösel in Butter mit Kapern, u. was eigen ist, in die feinen u. fein gewiegten Schinken thun, fernt Kroget u. backen für u. über einen Schinken.

83 Paradies Äpfel Soße.

Eine Schmandsoße in 4 Teile, besteht mit einem Eßlöffel voll Butter eine Zwiebel, besteht etwas eine Tasse, besteht mit einem Eßlöffel voll Butter sein gewiegt, 2 Eßlöffel voll Mehl, besteht etwas verbrennen, gibt

84. Käsekuchen

Man macht zuerst einen Teig aus ¼ Pfund Butter, ¼ Pfd. Mehl, 3 Löffel Eidotter, etwas Zucker, ein ganzes Ei, verarbeitet es schnell ab, und läßt ihn an einem kühlen Ort einige Stunden ruhen, dann quirlt man die Masse mit Zucker und, belegt damit den Boden und mit Butter bestrichenen Tortenboden, macht einen Teigrand darum und füllt diese mit folgender Masse. 4 Löffel Butter werden schaumig gerührt, 6 Eidotter hinzugegeben und nach 6 Löffel Eiweiß Zucker, eine ausgepreßte Zitrone und Rosinen, noch dazu 6 Löffel gestoßene Mandeln, ein Kaffeelöffel voll Mehl und gibt es in den Teig hinein in den Ofen und backt es

in Butter ab, bis [illegible] Speise, so mischt [illegible] den Apfelschaum, bestreut sie mit Zucker, lässt sie überbacken und gibt sie in Butterschüssel zu Tisch.

85. Apfelschaum

8 Aepfel werden abgeschält, das Kernhaus herausgenommen, klein geschnitten, in einen Topf mit 3 Esslöffel voll Zucker, einem Glas Wasser und einer Zitronenschale gethan, weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, bis sie dick sind, dann lässt man sie überkalten. Unterdessen schlägt man 4 Eiweiß sehr steif, mischt das Mus darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Schüssel und bäckt es hellgelb, streut Zucker darüber und gibt mit Butter bestreut zu Tisch.

86. Reis-Speise

Der Reis wird mit Zucker, Vanille in Milch weich gekocht

den Kuchen mit einem Messer rund herum schneiden, damit er ganz schön
fein, dann setzt man die Form mit gemischtem Obst und
Zucker die Mitte mit Zucker. Nun rührt man 12 Loth
Zucker mit Eigelb so lange, bis es recht weiß wird, nun
gibt man noch 6 Eier nach einander dazu, gibt diese Ge-
schirr über das Obst, streicht sie schön übereinander.
Stellt die Form zum backen in gelinde Hitze.

8 Pies Krogueten

Man zieht die Haut über das Fleisch, zieht
die Haut ab, schneidet sie klein wüschlich, hackt sie
klein Butter zergehen, gibt ein paar Esslöffel voll
Mehl hinzu, hackt es etwas ungeschnitten, macht
es mit Eiweiß zu, gibt etwas Citronensaft und
Pfeffer hinein, hackt das geschnittene Fleisch hinein
und, hackt das Kalbgehackte, mischt die Kleine
Leber, hackt sie ein Sie und Pfannkuchen nun,
und backt sie in heißem Schmalz.

88. Pasteten-Teig

1 ℔ Mehl ½ ℔ Butter, 2 Eier, 2 Eidotter u. etwas Salz.

89. Vanil Stängelchen

¼ ℔ fein gesiebten Zucker 3 Eidotter u. ein ganz Ei schaumig rühren ¼ ℔ Mehl dazu nehmen, auf Papier Stängelchen auf Mehl bestreuet backen, und kalt essen.

90. Anis-Leibeln

Ganz wie Vanil, nur statt 4, 3 ganze Eier u. etwas Anis

91. Kümel-Stängelchen

210 Gr. Mehl 105 Gr. Butter, ein Eidotter, ein ganz Ei, ein wenig süßen Rum etwas Salz, und nimmt ein Viertel Zucker, streut Zuckerbrot und Kümel darüber, bestreicht sie mit dem Klugarbeur so bestreut mit dem gepülverten Kümel, nur wenig etwas Salz, backt sie schön gelb, wie Vanil Stängelchen.

92. Pomeranzen Brod

4 Eier werden mit 2-3 Loth gut gepülverten Zucker

½ Pfund geraspelt, dann 8 Löffel feine geschnittene Semmelmasse, dazu 2-3 Löffel Mehl, beides mit ¼ Pfund (braune) Butter, Salz und Muskatnuß und Zitronensaft, Pfeffer und Muskatblüthe.

93 Reismuscheln.

1/4 ℔ Reis wird gewaschen, glattirt, dann mit gedünstetem mit einem Pfd Butter, etwas Schinkenbrühe, wenig Salz mit ganzen Zwiebel mit Nelken gespickt. Der Reis muß weich sein, aber nicht zerkochen, Kälbsbrüh. Unterdessen wird ¼ ℔ Schinken fein gehackt, mit Pfund Butter schaumig gerührt, 2 Eier nach. nach einander gerührt, einige Löffel voll feinem Brod- oder abgeriebenen Reis gestreute Semmelmehl Semmelmasse, Muskatnuß, Pfeffer, Salz und Muskatblüthe mit Butter, füllt sie mit der Masse, gibt etwas geriebenen Käs darauf, stellt ½ Stunde in Rohr und gibt Brod dazu.

94. Gebackener Wirsching

Man bekommt in jeder Küche Wirsching u. verfährt
sie nämlich u. beginnen mehrmals u. nie Schmerz beim

95. Reis kalte Schale.

1/4 ℔ Reis wird gewaschen, kurz blanchirt, der mit Wein
aufgefüllt mit einigen Schnitzen Citronen, 6 Loth Zucker
mit gekocht, lässt man ihn erkalten, thut man Eier Dot
tern auf eine Platte oder in Tazzen einzeln mit gemischte,
darüber eine gebackene Pfirsich oder Aprikose, oder Dot
tern oder Himbeer, oder weißer Dot, oder
rothe mit gekochte Pfirsichen ohne Saft, oder weiße Dot, oder
rothe mit gekochte Pfirsichen, mit Dot zugekocht, stellt die
gute weiße Tazzen in Keller u. gibt sie zu Tisch.

96 Tragen Meerrettig

1 Pfd Zucker, steckt man einige Tazzen abzuwaschen, gestossen u.
einen aufgeschabten Meerrettig seine oder Pfeffer Tazzen zu

97 Chocolade Crem

Man reibt 3–4 Eßlöffel Semmelbrösel, Zwiebeln, Knoblauch
und Salz ab, den 1. Eßl. Rum, Zucker und Zutaten, schlägt
Eier in einer Tasse in eine tiefe Schüssel, schlägt
langsam zusammen, gibt den Quirl dazu,
rührt den Teig ab, damit keine Luftblasen
darin bleiben, wenn er fest ist, streicht man ihn
in eine Kuchenform und bäckt ihn gar.

98. Chokolade Auflauf

Man kocht ein 2 Eßlöffel voll Mehl mit Milch, rührt
ihn ab, läßt ihn auskühlen, rührt mit 4 Eßl. Butter, 4
Eigelb schaumig, 5 Zwiebutter, einen Teelöffel Salz,
einen, ein Päckchen, einen Eßlöffel voll Mehl,
einen Eßlöffel voll Zucker, 2½ Eßlöffel Kakao,
Chokolade fein gerieben, den Schnee festgeschlagen
Schnee von 5 Eiweiß darunter gerührt, streicht
in eine Auflaufform, kann mit Butter, streut sie
mit Zucker, füllt die Masse hinein, backt
sie bei mäßiger Hitze.

99. Gerührter Weichsel- oder Kirschen Kuchen.

6 Loth Zucker wird gestossen, mit 6 Eidotter 1/4 Stunde gerührt. Dann thut man 6 Loth Butter, 6 Löffel voll Semmelmehl, dann die ausgesteinten Weichsel oder Kirschen, wie auch voll Muskatnuß, dann nicht zu steif mit Butter, backt sie mit geriebener Semmel, gibt die Masse hinein, backt den Kuchen lang genug backen. Ist er nicht dünn genug, so thut man noch Milch dazu, backt ihn mit wenig Loth Zucker ganz dick, backt ihn ab, stürzt ihn, wenn er fertig ist, und bestreut ihn mit gestossenen Zucker und gibt ihn so zu Tisch.

100. Aufgelegter Kirschen oder Weichselkuchen mit Gas

Man macht den gewöhnlichen mürben Teig, den formt man in einen Kuchen, belegt ihn ganz dick mit ausgesteinten Kirschen oder Weichseln und backt ihn selb backen, muß dick mit Butter bestreut sein, gießt einen Zoll Zucker Stunig gerührt mit 3 Eidotter, eine Kaffe voll 3 kleine Löffel voll Mehl

darunter zugeben, bestreicht den selbigen mit Butter
damit, bestreut ihn dick mit Zucker u. backt ihn langsam
backen.

102. Schaum Pudding

6 Eßlöffel Zucker, 6 feine Eidotter werden ½ Stunde gerührt,
den Saft einer halben Citrone, 2 Eßlöffel voll Mehl
den Schnee von 6 feinen Eiweiß darunter, ¾ Pfd
in einer mit Butter ausgestrichenen Form backen.

103. Feiner Brötelteig

10 Eßl Mehl, 8 Eßl Butter, 1 Eidotter, 1 Eßl Zucker.

104. Apfel Auflauf

Einige 6 große Äpfel mit 6 Eßlöffel voll Zucker)
Wasser, wenn sie trocken sind, reibe 6 Eidotter
mit dem nötigen Zucker ab, mische die Äpfel
darunter, schlage das Eiweiß zu Schnee, mische
es darunter, gibt den Masse in eine
mit Butter bestrichene Form, backe sie, gib
sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

105. Backhand Wecken

4 Loth Butter lässt man heiss werden, rührt so viel Mehl dazu, als es annimt, lässt es mit wenig Milch sehr, dass wird es mit Mehl ganz gefüllt, muss es gut gerührt, gut abgeschlagen, gut abgeschlagen, 2 Loth Butter zu Butter, wie sie, 1 Ei dazu, gibt etwas Mehl in einer Schüssel mit 1 Pfd. Butter, etwas Zucker, lässt es kalt, gibt den Teig hinein, macht sie backfertig, dass sie auf beiden Seiten schön braun backen, richtet sie auf einer Platte an, bestreut sie mit Zucker u. gibt sie mit beliebiger Confect warm zu Tisch.

106 Kaffee-Brod.

Man nimt 6 Eier zu 2 Tassen, schneidet gelb und weiss ein ander, nimt das Gelbe 1/2 Pfd. Zucker, rührt es schön ab 1/2 Pfd. Butter reibt 1–2 Pfd. Mehl, schlägt das Weisse zu Schnee, vermischt Alles zusammen u. bestreicht den Model mit Schmalz u. Semmelbrösel u. gibt die Masse hinein. Lässt es 3/4 Stunden in gutgeheizten Ofen backen.

107. Bisquit Salat.

¼ lb Zucker schön gestossen rühren mit Vanillezucker 6 Eidotter schaumig schlagen, den Schnee von 6 Eiern locker darunter geben ¼ lb Mehl locker darunter rühren, mehr. mal locker darunter geben, darf nicht mehr rühren, mehr. mal locker darunter geben, darf nicht mehr rühren, gibt es nicht mehr Locker, lässt es nicht schön Gitter backen. Hat es mehr schön Farbe, so wird es mehr Farbe gibt es, schnell mit weggeschnittenen Kanten u. schnell zusammengerollt u. mit Zuckern gestreut, mehr mit feinem Zucker bestreut. Oder mit 6 Loth Zucker, etwas Rosenwasser, mischen mehr für mehr beliebigen Fest machen Zimmer oder etwas Arak.

108 Vanil Törtchen

6 Loth Zucker waschen mit einem Stück Vanillezucker, Zucker mit Vanille gerieben u. mit 4 Eidotter schaumig gerührt, den Schnee von 4 Eiern, den 5 Loth Mehl.

äußere Seite, stäubelt ab mehr. mal Essen, fabl ab heißt Wasser,
füllt die Masse in kleine Tässchen u. bäckt sie langsam
backen, Hinderniß der Apfelsinenschale zuerst.

109 Kardalonni Speise.

Man nehme ein starken Kaffeelöffel Crem, 6 Eidotter, 6 Kaffeelöffel Mehl 1. Quart süßen Rum, 3 Esslöffel Vanillezucker u. backe in einer Tasse nicht besonders Küchen. Der Rum muß dick sein u. ungesüßt werden, den 3 Eidotter klein gerieben, den rechten Eiweißschnee in Rum mit nehmen, aber nur mit einer Seite backe einen flachen Form den Boden, damit man nicht die Seite brennt, daß ein Eiweißschnee den andern fällt, fülle den Rum seine u. backe ihn 3/4 St. in Ofen heiß vor dem Anrichten stürzt man den Rum auf eine flache u. gibt eine Apfelsinenschale dazu.

110 Vanille Krem.

Man nimmt einen kleinen Kaffeelöffel voll Mehl, rührt es

Löffel voll Zucker, bis alles Teig ist. Zuletzt kommt die Milch dazu
mit Ei abgequirlt, die zweite Klein Semmeln
oder Brötchen mit Butter bestreichen, mit Mehl bestäubt, gut
Topf voll gefüllt bei mäßiger Hitze langsam gebacken, stürzt
sie auf ein Sieb, bestreut mit Zucker, bis sie erkalten.
Wer kann sie mit Kompot oder Fruchtsaft schicken,
müssen nun sie zu Tisch geben.

112. Topf Nudeln

¼ ℔ Butter schaumig gerührt, 2 Eier, 4 Dotter, 1 ℔ abgeriebene
Topfen oder weiße Mehl. Teig muß Mürbe in einem Tuch
ausbacken sie lassen.

113. Ausgestochenes Kindsmus.

Man kann in diese Kindsmus, lässt es auskühlen, dann wird
mit ½ Butter schaumig gerührt 6 Dotter davon, 1 Ei, 1 Löffel Mehl
auch gut gerührt mit etwas Citronen, Zucker, die Schale von
Citronen von 6 Eiern weg, bestreicht mit breite Rein mit Butter u.
backt es in Rohr lang sam, wenn es gebacken ist, so werden

und Reise abgestanden mit ungefähr
nun in den Fässel gelegt in der für zu Essig gegeben wird
werden 4 Eimer Essig mit 4 ganz Essigessenz voll Wasser
in Zuber mit Leinen abgewaschen u. in Fässer
Viktualien zu halten, füllt ab wie wenig
abfließen, gibt 12 Eimer gut 4 Eimer ver-
mutet, gibt ab bei gutig über das gefüllte Maß,
mutet, gibt ab bei gutig über das gefüllte Maß,
bestehend mit Zuber u. füllt ab wie Regenfässern.

114. Malastina Krenn.

Sein Handvoll Wundelen gehen gefüllt mit wenig
Wasser hineingestellen, füllt in ein Fässel gibt 6
Eimerl 4 Quart Wein, füllt man ab wenn
Tauer Viktualien, den gibt man 1/2 Eimer
besten Essig wenn bleiben, von 1/2 Maß Bier dem
Essig von unter ab und Wein bleibt dem Bier
u. füllt diesen fassen, gibt diesen auf wie wenig
schlecht, wenn die Gebrauch gut ist gestanden Essig.

115. Früchten Aufsatz.

Man nehme 6 Eimer Butter mit 6 Pfd Zucker auf ab,
ab und einzumachte Früchte darunter, schlage Essig auf

feinen Zucker u. backen schön in Form.

116 Sehr fein Bretzeln

53 ~~Eyer~~ 140 ~~Eyer~~ 210 Eyer
3 Lth Citronen, Zucker, 8 Lth Butter, 12 Lth Mehl, 1 Kaffeelöffel,
alles gut verarbeitet. Backen gebraunt u. bei mäßiger Hitze ge-
backen mit Kandiszucker bestreut.

117. Erdbeer Krem

3 Quart schöne Erdbeeren werden gestoßen, durch ein Sieb gestrichen
Zucker nach Belieben dazugethan 1 Lth Hausenblasen, 2
dann auf die gewöhnliche Weise Leim gemacht, gut gelöst
man von Schaum nun 12 Eiweiß, beschmiert den Tepsich mit Mandel-
öl, gibt den Masse hinein, bäckt schön braun, gibt sehr gestürzt
zu Tisch.

118. Russischer Krem.

6 Lth Citr. Zucker werden mit 6 Eier gelb 1. Std. gerührt, dann
gibt man Mark von Zitronen dazu 1 Lth gestoßene Hausen-
blasen, dann 15 Eiweiß 2 Tassen Zucker geschlagen in einen Mandelmilch
gestrichenen Tepsich gefüllt u. aufgestellt.

119. Krem Schaum.

5 Eigelb werden mit 2 Theelöffel Rum, etwas Zit. Zucker abge-

- geriebene, gut geschmälzte, eine Platte gut mit Butter be-
streichen, die obige Masse darauf u. die geschnittene Hitze etwas
anziehen lassen. Dann mit Zucker vermischte Weichsel
darüber gelegt und Teigstreifen darüber gelegt. Dann 8-10 Eier-
schnecken oder Teigstreifen darüber gelegt, wie
Gitter wie die Streifen Schnecken gelegt, wie
gewünscht ob Art ist, dieses auf den Rand der
Platte mit Teigstreifen wie auch mit Mürbteig
ein schönes Verzierungszeug.

120. Kartoffel Plätzchen

Nimm ½ Zucker, ein wenig Citronat mit ab, gib
noch ½ Zucker, noch 3 Löffel Kartoffelmehl dazu, wenn diese
gut ab, setze kleine Häufchen auf die mit Oblaten
belegte Platte u. lasse sie bei gelinder Hitze backen.
Der Mehl muß trocken vorher gewogen werden.

121. Auflauf mit Eingesotenen

½ ℔ Butter wird mit ¼ ℔ Zucker, welches vorher fein
abgerieben ist, schaumig gerührt dann 5 Eier-
gelbe und Weiße zu Schnee geschlagen, dann
die aufgeriebene Semmel & Mehl die
unter gerührt. Die Hälfte in mit Butter
bestrichene Form thun und Oblate gelegt.

Dann wenig Thee Tassen, dann wieder eine Obers Zuletzt einen übrigen Theil Zucker in eine Tasse backen.

122. Topfer-Kuchen.

4 Loth Butter werden schaumig gerührt mit 4 L. Zit., Zucker, 4 Eier-Dotter einen, nach einander dazu, dann 4 Esslöffel süßer Sahne, dann einige Tropfen Rosenwasser u. Citronen, dann Citronen oder 4 Eier dicke Zucker, dann 8 Loth Butter, bestreicht den Topf mit Butter, bestreue mit Zucker, füllt die Masse hinein u. backt sie langsam. Dann mit Zucker zu Tische geben.

123. Flüssiger Chocolade Kren

3 Esslöffel Chocolade löst man mit einer Tasse Milch gut auf schäumen, u. gut glatt rühren. Einen Esslöffel voll Mehl mit wenig Milch abrühren, 3 Eidotter einen ½ Quart süßen Rum, dann stellt es auf Feuer unter beständigen Rühren, nicht kochen lassen, bis eine dicklichte Creme ist, dann nicht mehr mit dem Feuer und rühr, bis er ausgekühlt ist, bestreiche dann mit Fett, stellt in Form Tassen oder in eine tiefe Schüssel u. lässt sie an kalten Ort stehen, man reiche mit Compot, Confect, Backwerk etc. u. Vanille Pudding.)

124. Tag u. Nacht Pudding

Man passirt 8 Eßlöffel Butter u. 8 Eßl. Mehl gut ab, bäckt 1½ Maß Rahm
feichen u. treibt es fein, rührt es recht ab, rührt nach
gleich u. treibt wieder recht um, wenn es gut gebacken
ist, gibt es in eine Schüssel u. bäckt es bis es trocken.
Dann rührt man 8 Eidotter u. 8 Eßl. fein gestossenen
Zucker gut ab, schlägt den Schnee von 8 Eier
auf & rührt es, bestreicht eine Form mit
Butter mit Zwieback & bestreut den Boden
3/4 Stunden im Rohr, stürzt sie auf eine Platte.
u. gibt selbe mit Rahm Sauce. Gleiches wird mit einer
guten Butter Mehlsauce gemacht u. über den fertigen
Auflauf gegossen.

125. Reis Speise.

Reis wird mit Butter mit bestreuten feinen Brösel
4 Eßl. gesiebten Zucker, wenn es gut gebacken hat u.
recht fein ist, so rührt man 3 Eidotter darunter, bäckt
es mit einem Messer, wenn es dann trocken u.
rührt 3 Eßl. Zucker, 1 Stück Zucker 3 Eßl. Vanillezucker
Citronen Zucker. Rührt es dann so lange bis es gut
ganz gut gebacken hat, bäckt es gut aus
& kühlen, rührt 4 Eidotter einen gehäuft
Löffel Mehl mit 4 Eier dazu, schlägt nun
den Schnee mit Butter u. Zucker u. bäckt die Masse fest

eine Stunde in Wasser kochen. Seine Anwendung kann man beliebig so variiren.

126 Eingemachte Reinecanthes Ringlosen

Man kauft 3/4 ℔ Zucker, kocht 1 ℔ reinecanthes Ringlosen weich, sticht sie in den Zucker u. läßt sie gut aufkochen, schneidet sie fleißig ab, thut den Zucker hervor u. läßt den Saft nochmal kochen, läßt sie dann ein wenig erkalten u. gibt sie über die Frucht, wenn man den Saft in einer Schüssel hat, läßt man sie fleißig aufsieden bis

127 Thee Ei.

12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 3 Eidotter, 4 Loth Zucker werden auf einem Nudelbrett gut gearbeitet. Dieser Teig muß beliebig dünn gewalkt, dann mit Eiweiß bestrichen mit Zucker bestreut u. auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt.

128 Flecken Kranz zu Kaffe oder Thee.

Man nimmt 1/2 ℔ Mehl 1 Loth frische Hefe setzt sie dünn ein, läßt es gehen, dann werden 4 Loth Butter schaumig gerührt, dann 32 Lth. Zucker dazu, 1 ganzes Ei und das Dünnsel, etwas Rosinbrunn, selbiges gemischt, läßt dieses wieder gehen, streut auf dem Nudelbrett einen Theil Zucker, setzt diese auf ein mit Butter

bestreuen. Den Teig in eine gefettete, bestreute Form mit Backpapier füllen, bestreuen mit Zucker, backen. Form in heißen Ofen schieben, nach 1/2 Stunde Backzeit.

129. Plan Kuchen Auflauf

Man backt Pfannkuchen, bestreicht mit Johannisbeergelee, rollt zusammen, stellt für 10 Personen 10 Pfannkuchen mit Zuckerguß ab, reibt eine Schüssel Mehl u. mischt Rum dazu, gibt den Schnee von 5 Eiern darunter, füllt die Pfannkuchen damit, backt sie, gibt sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

130. Gesottener Pudding mit Weinbeer und Mandeln.

Man reibt 4 Loth Brod mit 1/2 Schoppen Milch gut klein. An 6 Loth Butter, 6 Loth Zucker u. ganz wenig Salz. Dann rührt die Masse dick, gibt nach und nach 6 Eigelb, 4 Loth gestoßene Weinbeer, eine Messerspitze Zimmet, 4 Loth abgeschälte geriebene Mandeln, den Saft und die Schale einer Zitrone u. einige Tropfen Zitronöl, den festgeschlagenen Schnee darunter, den Teig in eine mit Butter

[illegible] Zucker u. Butter in 1 Stunde zu Schaum. Man gibt Wein Salz und Zucker hinzu.

131. Gerührter Trauben Kuchen

12 Loth Zucker werden mit 7 ganzen Eyern ½ Stunde gerührt, dann kommen 6 Loth geriebene Mandeln u. 6 Loth abgezogene feingeschnittene Citronat, zuletzt noch soviel gut, daß nicht zu flüssig zu stehen, Zimt u. Nelken 4 Loth gemischt dazu, und wenn Backpapier in eine mit Butter u. Semmelbrösel bestreute und gefällten Form, mit 1 ℔ Trauben zuerst eingefüllt, gebacken.

132 Weintrauben einzumachen.

Man kocht 2 Pfd Zucker, mit 2 Tassen Wasser, läßt ihn aufsieden, gibt die abgezupften Trauben hinein, läßt sie aufsieden, gibt sie dann gelbbrennen Kalk in die Gläser. Man gießt die noch heiße Flüssigkeit über die Trauben, bindet sie mit Bindfaden zu.

133 Russischen Pudding.

Man nehme 6 Loth Butter schaumig ab, rührt nach u. nach 4 gestr. Eier 4 L. Zucker, 4 L. geschmolzene u. gemischte Mandeln, die Schale von ½ Citronen 3 L. Semmelmehl, soviel Milch hinein gemischt, daß [illegible] dem Teige wie Pfannkuchenteig ist, dann 3 Eier

feinen, spritzt diese Masse in Butter, steckt sie dann Form und backt sie mit Butter über essen auf.

134 Kaiser Pudding

Man treibt ½ Pfd Butter schaumig ab, mischt die nach und 10 Eidotter, klein geschnittene Citronat ½ Pfd. Succade, geschälte Mandeln ½ Pfd. Weizenmehl, wie auch Vanille, zuletzt den Schnee von 5 Eiern darunter rührt, gibt es in eine mit Butter und Mehl bestreute Form, backt sie im Ofen gelb u. trägt sie mit einer Weinsauce auf, auch kann man Rheinwein dazu geben.

135. Risikin

Man nimmt 8 Loth feinen Zucker, klopft ihn gar schön, gibt 4 Loth Mehl dazu, klopft es darunter, thut gelbe Schale von einer Citrone und 2 Eier dazu, rührt es recht zusammen, bis es dick wird, aber kochen soll es nicht, thut es dann vom Feuer, treibt einen 8 Loth Butter schaumig ab, gibt die Eier kurz nacheinander, noch einmal 10 Eidotter dazu, gibt zuletzt den Schnee von 10 Eiern, das auch schaumig ist, darunter, thut es in eine mit Butter und Mehl bestreute Form, backt es im Ofen gelb, stürzt es auf eine Schüssel, bestreut es mit Zucker, gibt die Hälfte von der Masse hinein, thut bestreute wie die Hälfte mit Vanille, klopft

...Arak u. lege die Mitte darüber, gib die übrige Masse...
...gib die Hälfte, man muss nun beliebige Sa...

136. Vanille Sulze.

24 Loth Zucker u. 1 Pfd. Wasser mit Eigelb u. übrigen Theil der klein geschnittene Vanille u. lasse 10 Minuten u. wenn es kalt ist, gib 3 in 1½ Pfd. Schlagsahne, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. geschnittene Ananas, 2 Loth Zitronenblasen, alles hübsch durch einander u. die Hälfte in eine Form zum stürzen. Wenn dann zu stürzen ist.

137. Kastanien-Torte.

1 Pfd. Kastanien geschält u. gebraten, dann fein gerieben, 8 Loth Butter, 16 Eigelb, ½ Pfd. fein gestoßenen Mandeln, 8 Loth mit 16 Eiweiß, 1 Pfd. Zucker schaumig gerührt u. die Kastanien zuletzt, den Schnee gerührt, 6 Eiweiß, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Butter

gebräuchlich u. mischen mit Brunnenkresse, Zwiebeln, 2 Eier
und Mehl zu Teig zusammen, den Teig mit Butter
u. Semmelbrösel in Pfanne backen

139. Wildpret Pastete.

Das Wildpret wird gebraten, jedoch nicht ganz durchgebraten
u. dann gehacktes Wildpret 2 mal durchgehackt
wird 2 mal u. Mehlschwitze gemacht, das übrige
Gemüse u. das nötige gemischt, ferner 2–3 Eier
mitgemischt, ½ ℔ Fett mit einem Eßlöffel voll
Essig, Citronensaft, Zwiebel, etwas Petersilie, Schnittlauch und Lorbeer dies fein gehackt,
in einem Tiegel etwas abgeschwitzt, das in die
Fleischmasse mischen, dann nach und nach 3–4 Eßlöffel
Brösel mischen, nebst nun noch 3–4 Eßlöffel
Semmelmehl, 5–6 Eßlöffel voll süßen Rahm,
etwas Citronensaft, wie zur feinen Fleischmasse Kalbfleisch
das wieder Schweinefett, die Masse
fein zusammenfüllt u. mit einem Deckel nun Butter
teig entweder zugedeckt, u. backen wie Pasteten

140. Kalbfleisch Pastete.

Ungefähr 2 ℔ gebratenes Kalbfleisch, 2 Semmeln in
warmer Milch eingeweicht nun 4 Eidotter oder
nicht Eyer, einwenig Citronensaft, Zwiebel, etwas
Gemüse ½ Viertel Pfund Butter zusammen gemischt u. wie Wildpret

geschlossen, die in einem Wasser Bad stehen, das geschlossene Fleischsie
ein, verdunkt mit Fleischbrühe u. etwas Mehl, wenig aufkochen
lassen, dann 3 Eigelb mit Zucker schaumig rührt und die Eiergestalt zum
Aufkochen. Endlich lassen man den Fleischsaft durch, mache
eine Lage über diesen Ragout abwechselnd mit kleine Knöpfen,
die man wie Ragout u. so fort, bis ein schöne frischen Ragout ge-
backen. Man kann sie kalt u. warm zu essen geben. Dann gibt
man Ragout, Erdäpfel, Eierschwammerl dazu, statt Kalbfleisch nimmt
man auch Rehfleisch oder Hasenfleisch.

141. Torte

Zu diesem Teig: 1 Pfd Hausenblase, 1½ Pfd Zucker, 2 Flaschen Wein
Zubereitung. Der Zucker wird glatt gerührt, etwas Gewürz (Zimt, Nelken,
Vanille, Muskatnußblüthen, Citronenschale) hineingethan, die weiße
Pfd Hausenblase u. Wein zugegossen, etwas wie Eierdotter geschlagen
u. nachher auf Citronenschale u. Brot beigemischt. Nun man haben
will wird abgetheilt.

142. Blancmanger

Teil: 2 Pfd Hausenblase, ½ Pfd Zucker, 1 Maß Rum, ½ Pfd Mandeln
Zub: Diese Rum wird mit Zucker u. etwas Zimt wie bekannt

Ragout von Schwarzwildbret.

Pfefferstück mit Kräuter

Rübe einen schönen Stück Rindfleisch, etwa 2 ℔
Schwanzstück, schneidet einen kleinen Finger
dicken Pfefferstücken, salzt und pfeffert sie
gibt etwas Muskatnuß, klein gestoßen dazu
Gießt sie in gute Butter nun, legt sie
dann alle auf einander und drückt sie fest zu und lässt
sie ungefähr 1 Stunde liegen. Wenn die Leber
sie genug gelegt hat, legt man die Pfefferstücke auf einen
Rost auf Kohlen und lässt sie schnell braten
braten, nun setzt man etwas Zwiebel
und Petersilie zusammengehackt, auch die Butter
und Pfefferstücke zusammen gibt man etwas auf
jedes Pfefferstück und serviert
etwas Leber dazu gegessen.

145. Eckerlein Sandtorte

Man nimmt 10 Loth Mehl und 10 ganze Eier. Ist
die Butter schaumig gerührt, schlägt die Eier
nach einander 1/2 Loth Eier, wie klein man
Zucker und Eier in einer Zeit rühren soll
Zucker, jetzt wird ein Eier und Butter
schaum gerührt und Zucker lässt man das

Wasser zu nehmen. Ist das Wasser dabei so
lässt man es gut aufsetzen, damit die
Wasser kann gut in die Leber kommen, wird da-
durch 3-4 Löffel,
zugesetzt und einige Zeit
umgerührt mit einer Leberwurst.

46 Kalte Leberpastete.

Man nimmt nie Kalbsleber, wäscht und putzt
sie, schneidet sie nie kleine Stücke, thut
sie in einen Topf, gießt Essig und wenig die ganze
Wasser auf sie. Jetzt nimmt man Zwiebeln
Zwiebeln, Petersilie, Lorbeer, alle Arten
Kräuter und reibt dies ebenfalls auf sie
thut noch ein Lorbeer, 6 Sardellen, eine Tasse
voll Rosinen, die Schale einer Citrone
ebenfalls fein zerschnitten und gut
und thut nun die ganze Masse durch, dann
lässt man eine Tasse Wein, einen
Kaffeelöffel voll Pfeffer, ein halbes Quentchen
Nelken, ½ Pfund Butter,
eben so viel Talg, 4 Eidotter,
Salz, eine Tasse voll Citronensaft und die
Masse. Hierauf belegt man die Form mit
ganz dünn geschnittenem Speck, oben und unten

Spuckschüssel, Tee, Tee-Untersatz, Milchtöpfe.

147. Gebutzte Gänse und Enten

Man koche 3 oder 4 Kalbsfüsse in Wasser, nehme
nachher das Fleisch von den Knochen, schneide
es klein und gebe 3 Gänse und eine
Ente, 1 Pfd. Zwiebeln, 1 Pfd. Speck, Pfeffer,
Salz, Muskatnuss, Nelken, Lorbeerblätter
und 2 Pfd. Kalbsfüsse dazu, gebutzte
seien, die Gänse nur 6–8 Tage, die Enten
aber 14 Tage. Die Gänse müssen den
Hals und die Füsse haben, die Enten
nicht. Man schneide den Hals der
Gänse ab, ziehe die Haut über den
Kopf, binde ihn fest, ziehe die Haut
über den Rücken und binde sie
fest. Die Füsse werden
gebunden

148. Gänse Ragout mit Kappern

Es werden die Gänse, wie oben, mit
Leber und Fett bis zum Gelbwerden
gebraten, das Fett klein geschnitten
und gebraten, die Gänse mit 4 Pfd. Kappern
Zwiebeln, 1 Pfd. Speck, Pfeffer, Salz, Muskatnuss
und Nelken gut durchgebraten, dann
mit Kalbsfüssen, die gut gebraten
sind, Gänse und Enten, die Sauce
und Leber, Kappern und Zwiebeln
gut durchgebraten, gibt ein
feines, schönes Gericht. Die Leber wird
beim Anrichten zerhackt und
mit Muskatnuss, Pfeffer und
Salz gewürzt und

Nützlichen immer auf Gelübde nehmen.

149. Gespickte Kalbsschnitzel

Die Schnitzen werden fingerdick geschnitten, gut geklopft, gespickt und gesalzen, dann auf die gespickte Seite gelegt und mit Butter dann gedünstet mit wenig Mehl gestäubt, dann Citronensaft und Sauerram dazu gegeben, nochmal wenig abgedünstet und mit Sauce angerichtet.

150 Faschierte Schnitzeln

Die Schnitzeln werden gut geklopft, gesalzen, dann Fett und Speck, Schnitten Gebröselte und Zwiebel fein gehackt, etwas abgeröstet, mit gutem Gelb. zuletzt gewiegt, Semmel in Milch eingeweicht, dann die Fülle über die Schnitzel gestrichen, ganz aufgerollt, mit Citronensaft betropft. Dann Tafelgespickt.

151. Taschiertes Kalbfell.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

152 Mandelhusserln

[illegible]

153. Mandelhusserln

[illegible]

154. Kastanien Strudel

[illegible]

154. Kastanien Torte

[illegible]

156. Stuck Puding ganz Mag

[illegible]

Finis. Fr.

Chocolade Speise

1/4 ℔. Chocolade 1/4 ℔. Grieß wird in Milch gekocht mit Zucker u. vanille Geschmack, wenn es abgekocht ausgekühlt, wenn 3-4 Eigelb darunter gerührt, dann wird es noch mit Butter bestrichene Form gestrichen (welche ganz klein seyn soll) mit Butter bestrichenes Papier zugedeckt, dann u. ist es ausgekühlt, wird es mit einem Glas Brodschnitz ausgestochen und in Nudelteig eingebacken und dann in warmen Schmalz schön braun gebacken, mit Zucker bestreut, und warm zu Tisch gegeben.

Abend zum Aufbewahren und kaltes Fleisch.

Gelbe Rüben, Petersilgrün

1 Pfund Essig wird mit allen Würzgattungen und Gewürz (Pfeffer, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken) tüchtig durchgekocht, dann gut ausdrücken lassen, und über das Wildpret gegossen; wird es schön alle Tage und denselben neu aufsetzen lassen. Es muß für Kalbfleisch oder sonstiges Wildpret Essig genommen.

1 Pfund 2 Lth = 300 grammes. 1 Lth = 17 3/4 fast 18 grammes.

Kalbfleisch à la Salm.

3-4 ℔. Kalbfl. wie der Pastete wählt man mit ein wenig Fettem ein, salzt es, u. legt es zugleich in den Topf, in dem es gebraten werden soll. Dann gibt man einige 20 Pfeffer-körner, einige Scheiben Citronen, Lorbeerblätter, ein Hand voll Petersilie, 6-12 Knollen, 1 Kaffeelöffel weissen Pfeffer, einige Stückchen Cayennepfeffer, Thymian, Muskatennuss, u. zwar kommt die Hälfte der Garnirung unter das Fleisch, die andere darauf; zuletzt giesst man Wasser hinzu, so viel man nöthig zu haben glaubt. Das Fleisch lässt man 4 Tage mit allem Garnirung in kalter Gährung, stellt es nicht zu warm. Wenn es in der Brühe anfängt sich zu bilden, nimmt man es heraus, entfernt das Garnirung, wascht es in lauwarmem Wasser, spickt es mit 100-120 Gramm Sardellenstreifen, u. bratet es mit Butter braun. Man kocht diese aufbewahrte Brühe mit einer Kalbsknochen ein.

Rheinwein-Gelée.

Zu 1 Liter guten Rheinwein nimmt man 3/4 ℔. Zucker, 3 Citronen, u. 5 Stück Hausenblase: die Hausenblase wird fein geschnitten, u. in einem Kessel Wasser mit Wasser bedeckt, über Nacht hingestellt. Am andern Morgen kocht man sie in demselben Wasser in einem 1/4 Stunde gar, sie muss schön weiss gekocht haben, u. viel Wasser einsieden. - Den Zucker wird in 1 Schüssel Wasser, einem so abgeschäumt wird, klar gekocht, dann die Schale von 2 u. der Saft von 3 Citronen, die zerkochte Hausenblase durch ein Mollezeichen, u. der Wein hinzugethan, dann Alles zusammen gekocht, man fest zugedeckt auf eine heisse Kohle 20 Minuten, damit es ganz durchgekocht durchsiedet wird. Und kocht man nun eine in beschriebener Weise gekochte u. wieder gut abgeschäumten Brühe über einem mässigen Feuer an, so 4 Eiweiss fein geschlagen, die heisse Brühe damit

[illegible] in ein [illegible] gestelltes Gefäß [illegible]. Man hat gut das zum [illegible] [illegible] ein großes Glas voll, welches nicht so klar ist, man [illegible] [illegible] [illegible] zu gießen, und [illegible] so oft zu wiederholen bis es klar ist wie [illegible] Wasser. Selbst das Salz [illegible] [illegible] [illegible] ist, wenn [illegible] [illegible], so muß man es nur wieder [illegible] [illegible] [illegible] lassen, und es dann in einer mit Wasser [illegible] [illegible] zu gießen; dann stellt man [illegible] so lange auf die Seite, bis das Salz zum Gebrauch gefordert wird.

161 **Holländische Sauce.**

1 Löffel voll feines Weizenmehl verrührt mit einem Viertel Pfund Butter, 1 Messerspitze voll in einer Kasserole so lange über gelindem Feuer gerührt, bis alles fast gar und Roux ist; dann nimmt man davon Farbe, verrührt nach und nach 4 Löffel heiße Butter dazu.

Gut feine Butter mit dem Übrigen verbrennen, fein reiben, auch dazu geben und die Sauce aufkochen.

Karpfen in Rothwein.

Man bürstet und [illegible] [illegible] mittelst [illegible] [illegible] unter dem Wasser, [illegible] das Blut in einer Tasse, in welcher [illegible] [illegible] [illegible] mit etwas Weinessig gethan ist, [illegible] [illegible] [illegible]

hälfte der Butter die Milch, der Zucker und Zucker dazu. Von dieser fügt man mit einem Schaumlöffel die Eischnee sorgfältig darunter, daß sie auf einen Schüssel. Den Mehlpudding thut man mit einem feinen Reiben mit der Hand durch, gießt und diese durch ein Haarsieb über den Eier, so muß genug aber dick mit zu Tische sein.

Macronen-Mus.

1½ Pfund Pflaumen kocht man mit einem ¼ W. Zucker u. ¼ W. Zucker gut kochen, schält 5 ¼ W. Macronenplätzchen ganz fein, hackt sagen ein Pfd., nimmt 6 Eigelb davon, stellt das Ganze auf Kohlenfeuer, u. nimmt es so lange bis es dick wird ist. Wenn gießt es heraus in ein andres Schüssel, gießt auf ½ Pfennig Vanille (mit feiner gestoßene gelatine) u. gießt es mit Plätzchen als Beilage gemischt zur Tafel.

Castanien-Berg.

1 W. Kastanien wird geschält, abgeschält, ein Pfund 2 mit etwas Milch ganz fein gestoßen, durch ein Sieb gestrichen. Alsdann kocht man 9 Lth. Zucker mit etwas Wasser dick kochen u. nimmt die Kastanien darunter. Wenn es nöthig ist gießt man etwas Rosen an. Die Masse muß so dick sein, daß man auf einer flachen Schüssel einen Berg formen kann. Von 5 Eigelb schlägt man einen steifen Schaum, mengt 5 Lth. Zucker, mischt mit Vanille gestoßen und Brodkrumen ist darunter, bestreicht den Berg damit, gießt ihn einige Stunde vor Tisch ins Rohr, u. bäckt ihn bei schwacher Hitze hinein.

Kartoffelnudeln (gesamt, die in der Omelettepfanne goldbraun werden)

Gekochte Kartoffel werden gerieben, mit etwas Mehl gemengt, gesalzen u. Eingemachtes Gemüse

Chocolade-Auflauf

Man kocht 1 Quart Reisen lassend machen u. nimmt 2 Esslöffen fein geriebene Chocolade feinein. Kocht in einem Tiegel 1/4 P. Butter zergehen lassen, nimmt 4 Esslöffel Mehl feinein, schüttet die lassende Chocolade langsam darein, kocht es unter beständigem Rühren ein wenig lassen, u. schlägt 8-9 Eidotter feinein, gibt Butter nach bleiben dann, u. kocht es in einer Schüssel erkalten. Von Schnee von den 8 Eiweiß gibt man zuletzt leicht darunter, bestreicht eine Form mit Butter, u. bäckt es ungefähr 3/4 Stunden bei mäßiger Hitze.

Vanille-Sauce.

1/2 Maß Milch wird mit einem Stück Vanille 1 ein Viertelstund gekocht; hernach werden 8-9 Eigelb mit einem Stück feingestossenem Zucker gerührt, die siedende Milch darauf gegossen, diese Lauge auf der Hitze gerührt bis es anfängt dick zu werden, dann seihrt man es durch es schaumig gibt, u. servirt es.

Gebackene-Kartoffelklöse

Gekochten ganz erkalteten Kartoffel werden gerieben, 1/2 P. Semmel würflig geschnitten u. gerührt; 2 Ganzes Eier u. 1 Ganzes Mehl unter die Masse gemischt, hernach 1-2 Löffel Semmelbrösel gestossen, etwas Salz darein gethan; längliche Klöse geformt u. entweder in der Omelettepfanne oder in Fett schwimmend gebacken.

Mehl-Klöße

3/4 P. Mehl 3-4 Eier werden mit einer in etwas Milch aufgelösten Semmel gemischt, gesalzen u. ein wenig gestossen u. in Salzwasser gesotten.

Punsch-Eis

1 P. Zucker wird in wenig Wasser gesiedet, hernach in einem gekühlten Gefäße

Ob zum Anfangen gebraucht von dem übrigen Teig abgenommen genommen, einen Löffel mit kaltem Wasser angefüllt, die Masse hinein gethan, und wenn es gerührt ist, gebraten mit Zuckerstreuen und genossen.

Mürber Teig

12 Lth. Mehl, 10 Lth. Butter, 2 Löffel geschwemmte Zucker, 1 Löffel feiner Zucker, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter u. 2 Mostrichsitze Salz werden knetig gemacht und Teig verarbeitet.

Fülle vom Käskuchen

Wenn Lust ist einen andern Käskuchen mit Rosinchen Butter zu backen, gibt 1 Pf. Käs ab Topfen, wenn man es gut haben will mit 1 Löffel feinen Zucker angestoßen, und [illegible] Anfang Mehl mit 4 Eier, etwas geschwemmt Zucker, Rosinen u. Rosinsalz.

Kalte Wildpret Pastete.

Man kann eine Pastete oder eine Hase gut abgebraten machen, lässt man das Fleisch von den Knochen, schneidet es in Stücke, hackt einzelnen, salzt sie nimmt, in Butter in Butter in einen Topf mit einen Pfeffer, machen sie aufsieden, zu einer Sauce mit Mehl, einige Eier zu Sauce, [illegible] Eier mit Salz, Pfeffer, wenig Salben u. Muskatnuss, in einen Hafen, [illegible] Fleisch, [illegible] Sauce. Dann macht man einen guten Teil Butter kommt sie in einige in Eiern geschlagene Semmeln, Eidotter, muss [illegible] Semmeln [illegible] mischen sind, in die Sauce u. nimmt alles [illegible] Butter, dann belegt man eine Pastetenform mit Butterteig u. füllt mit Lage Sauce Lage Fleisch u. mit einer Lage von gebackenen Semmeln fertig, so wird eine Lage die Sauce. Wenn man mit einige Zwiebeln darauf gelegt hat, backt man die Pastete gut, u. dann für den Ofen und Abendessen.

Kartoffel-Pfannkuchen.

Ihnen [illegible] Kartoffel werden gesotten, [illegible] gerieben sind, ganz [illegible]

Lucken gemischt. Dann mischt man die Kartoffel mit etwas Kartoffelmehl, macht
die ganz fest machen, nimmt 2 ganze Eier u. 2 Eßlöffel feinen Zucker dazu, u. backt davon
auf Butter runde Küchen in einer Kasserolle schön.

Walzer Kartoffel-Krapfen.

Man kocht Kartoffel mehlig, schält sie u. reibt sie durch. Dann mischt
man zu einem ℔ Kartoffeln 4 Eier, mischt so viel Mehl u. etwas Salz. Dann klopft
man 1 Stück Butter u. 1 Glas Milch in einem Topf, thut dann mit einem Kochlöffel
so viel Kartoffeln hinein, daß man einen Teig erhält. Dann macht man diesen Teig mit kaltem
Wasser, walzt ihn nun mit einem Nudelholz aus, bestreicht ihn, streicht
ihn zusammen u. rollt ihn zusammen, wobei man ihn an den Enden
fest andrückt, damit der Teig nicht auseinander. Dann schneidet man Stücke, kocht
nun in Schmalz in der Kasserolle oder im Topf, gießt unterdessen einen
Topf voll Milch mit 3 Eigelb u. geschlagenem Zucker, macht nun die Krapfen nun, über-
gießt sie mit der bereits gekochten Milch mit der Milchsauce, die so dünn
wie Suppe sein muß.

Kalte Speise von einem Eierweiß.

1 Stück Eierweiß wird zu Schnee geschlagen, 20 Stück. Zucker, u. ungefähr ½ Liter
Obstsaft unter beständigem Rühren so lange zugegeben, daß 3/4 Stunden darüber
vergehen. Dann gibt man 2 Lf. aufgelöste gelatine dazu u. läßt die Masse in einer
mit Spritzenbeutel ausgelegten Form dick machen. Man garnirt sie mit einer
Vanillesauce.

Wein-Creme.

3/4 ℔. geschlagene Zucker, auf dem Reiber die Schale von 1 Citrone u. 1 Orange abgerieben worden
sind, mischt man mit 12 Eigelb so lange zusammen, bis der Zucker weiß u. dick ist. Dann thut man
den Saft von 2 Citronen u. 2 Orangen, 1 Weinglas Rum u. soviel weißen Wein, daß die ganze
Flüssigkeit 1 Liter beträgt, u. gibt 5 Stück aufgelöste gelatine u. obigen Zucker mit Eigelb

sinzu. Backen man die Masse unter beständigem Rühren mit gelindem Feuer nicht bis zum Kochen gebracht hat, rührt man zuletzt die geschlagenen Eyer von 12 Eyern darunter u. füllt die Creme in eine mit Oel ausgestrichene Form. Nach 4–5 Stunden kann man sie stürzen. Sie fällt sich mehrere Tage.

Café-Kuchen.

10 Loth Butter rührt man zu Schaum u. zieht dann hinzu: ½ Pf. vanillegeriebenen, 10 Loth abgezogenen fein gestoßenen Mandeln, 2 Tassen voll sehr gut gebrannten Café gemischt u. wieder durchgetrieben sind. Backen die Masse mehrere Stunden gemächlich mischt man in Eyer von 3 hinzu bis sie dick sind. Man bestreicht die Kuchenform mit Butter, streut sie mit Zucker aus, füllt sie mit der Masse u. backt sie 2 Stunden in Ofen, der heiß sein muß.

Kahn-Kuchen. Reis-Berg.

Es wird 1 Pf. Reis mit 1 Maß Wasser nebst einem Pf. Zucker, ½ Pf. Butter gar gekocht, so daß Reis noch weiß sein, jedoch Wasser die Butter nicht mehr halten. Hierauf läßt man die Masse erkalten, nimmt dann 4 ganze Eyer, schlägt sie in ein porzellanes Gefäß gut mit der Masse, gießt hiervon eine Tasse voll mit Butter ausgestrichen zu Reis und rührt dann mit der übrigen Masse die Gefäße, nachdem noch ½ Pf. Mandeln, fein gestoßen, hinzugekommen ist. Hierauf schlägt man zu den 4 ganzen Eyern noch 4 Eyer, gießt sie langsam über die Mandeln u. Reis, gießt den Reis in die Form, streut Semmelbrösel darüber, gießt dann nochmals Butter darüber und backt ihn gelinde.

Kahn-Strudel.

Haasen-Ohren.

Mandel-Bretzeln. 1.

Von 3/4 W. Mehl, 20 Mlg. Butter, 1/2 W. fein geriebenen Mandeln, 1/4 W. gesiebten Zucker, etwas geriebener Zitronenschale und 2 ganzen Eiern macht man einen Teig, der nebenbei ist mit der Hand tüchtig durch, damit er recht locker wird. Von diesem Teig formt Maria Teelöffel, bestreicht sie mit Eiweiß, einige auch mit Hagelzucker, und bäckt sie in nicht zu heißem Schmalz.

Proletariats-Kuchen.

Man gibt 1 W. Mehl in einen tiefen Schüssel, macht in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, gießt 4 Löffel voll Bierhefen und soviel lauwarme Milch hinzu, daß es nicht allzu dünn wird. Dann macht man in einem Topf 1 W. Butter zu Schaum, gießt dazu, unter beständigem Rühren noch eine Tasse 16 Löffel Mehl, 18 Eier, 4 Löffel feingeriebene Mandeln, 6 Löffel Corinthen, 6 Löffel aufgeschnittene Datteln u. 1 W. Mehl. Sobald dieß Alles gehörig vermischt ist, vermischt man es mit dem in der andern Schüssel angemachten Hefenmehl zu einem recht glatten Teig. Unterdessen ist eine mit Butter bestrichene und mit Zucker aufgestreute Form, bis zu drei Viertel Höhe derselben, eingefüllt, gehen an einem warmen Ort gestellt, und wenn der Teig bis gegen Rand hin aufgegangen ist, so wird er gebacken. Der Teig muß etwas dicker sein als ein gewöhnlicher Kuchenteig sein; dieser feinen Mehlspeise hat er das Gute, daß er nicht leicht mißräth, selbst wenn die Hefe nicht ganz gut sein soll.

Schaum-Stückchen.

12 Eiweiß werden zu einem festen Schnee geschlagen und mit 1 W. gesiebten Zucker leicht gemischt, von dieser Mischung bäckt man auf einer mit Mehl bestäubten Schüssel vermittelst einer Kuchenspritze gestürzte Formen, etwas bestreut man sie zuerst mit Hagelzucker, und taucht sie, wenn sie auf dem Blech sind, in warmen abgeklärten Schmalz.

1 Butterzeug 2.

½ U. Zucker, ½ U. Schmalz, 1 U. Mehl, 2 Eier. Das Schmalz wird mit einem Messer mit dem dritten Theil Mehl eingerührt, dann kommt der Zucker dazu. Die 2 Eier werden in das übrige Mehl geschlagen u. dann das Ganze zusammengeknetet, zu einem Kloß geformt, über Nacht muß stehen, dann muß es beliebig verarbeitet werden.

1 Weisse Lebkuchen.

1 U. Zucker wird mit 10 Eier weiß rührt und recht schaumig zu Tisch gemischt; dann werden 1 U. Mehl u. ¾ U. klein geriebene, abgeriebene Mandeln, das Gelbe einer Citrone, ½ Lff. Zimt, ½ Lff. Nelken, ½ Lff. Lauermann und ½ Lff. Citronat klein geschnitten darunter gerührt. Hinauf wird die Masse einen guten Messerrücken dick auf Oblaten gestrichen, mit Mandeln Citronat verziert, ein klein wenig wenig ruhen lassen, dann bei mittlerer Hitze schön gelb gebacken.

Mandelleibchen.

157

9 Lff. Mandeln werden mit 9 bitteren fein durchgerieben, werden fein gestoßen; ein Schüssel wird in besagtes Mehl gestellt, u. darin 8 Lff. geriebener Zucker mit 3 Eiweiß gemischt, bis es zu dicke wird, dann die Mandeln darunter gemischt; auf dieses Mehl klein Häufchen auf Oblaten gesetzt, die mit wenig Mehl gestäubt u. zubereitet mit Zucker bestreut werden. Bei mäßiger Hitze wie Brod gebacken, bis sie eine schöne gelbe Farbe angenommen haben.

1 Kaiserbrod.

1 Ei, 1 Butter, ¼ U Zucker, ¼ U geschält, gemischte geriebene Mandeln, ¼ U Mehl, die Schale ½ Citrone, ½ Lff. Pomeranzenschale, etwas Zimt, gerade Hände voll auf Oblaten gemacht 1 Stund lang backen lassen, mit Zucker bestreut, und warm dann gebacken.

Senft.

3 L. grünen Senfsamen, 6 Kr. gelben Senfsamen, 6 Kr. Zimmzucker wird mit 1 Maaß Estragon- und Weinessig angestoßen. Will man recht einen besonders guten Senfsenf erzielen, so nehme man mit dem Weinessig etwas Estragonessig, ist es nicht recht sauer.

Lebkuchen. 3

5 Eigelb werden mit 1/2 U. weißem Zucker u. 1/2 U. Zimmzucker, eine halbe Stunde recht schaumig gerührt. Dann 18 Gramm Zimt, 2 Loth Nelken, 2 Loth Cardamomen, von 1 Citrone die Schale 60 Gram Orangeat 1 U. mit der Schale gestoßene Mandeln u. zuletzt 1 Eßlöffel Mehl. Alles gut durcheinandergemischt, ein Nudelbrett mit etwas Mehl ausgerieben, auf dasselbe ein schwarzes Tuch gespannt, der mit einem Eierausstecher, dessen Rand abgeschnitten gezackt ist, gestochen. Von 3 Eigelb mit 1/4 U. Zucker u. etwas Citronensaft wird ein Guß gerührt, die Lebkuchen damit bestrichen, mit Zimmzucker bestreut u. in nicht zu heißer Hitze gebacken.

Zimmtsterne. 1

Man nehme 1/2 U. Zucker mit dem Eiweiß von 3 Eiern schaumig, dann nehme man 1/2 U. ungeschälte gestoßene Mandeln, Zimt nach Belieben, 1 Eßlöffel Zimt. Alles gut durcheinander gerührt, das Nudelbrett gut Mehlausreiben, dick mit Mehl bestreuen, den Teig darauf ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein mit Papier belegtes Blech legen, dünn mit Eiweiß bestreichen, mit Zimmzucker bestreuen und in nicht zu heißer Hitze backen.

Marzipan.

Man treibt 250 in Wasser ausgewaschenen Zucker auf Gassolé d. h. so dick, daß, wenn man einen Schaumlöffel hineintaucht, dieser nicht durchzieht u. dagegen bleibt, der Zucker weiß u. länglichen Ringelchen aus die Löcher des Löffels herunterfällt. Dann nimmt man per 375 Gramm gebrühte, abgeschossene, und abgeschälte ohne Stiel gestoßene, fein gemahlene süße Mandeln nebst 10 oder 11 bitteren Mandeln, die man nicht mit

Engländer.

Hausfreund.

Mandelringe.

250 Gramm abgezogene u. mit feinem fein gestoßene Mandeln reiben mit 280 Gramm gesiebten Zucker, an welchen vorher eine Citrone abgerieben war, u. etwas gestoßenen Zimt gut vermischt; dann wird der Schnee von 4 Eiweiß u. 50 Gramm feine Stärke darunter vermischt. Ist dieß geschehen so bestreicht man ein Kuchenblech mit Mehl, spritzt von der Masse 4 centimeter breite u. 16 centimeter lange Ringe darauf, u. bäckt dieselben in gelinder Hitze nicht zu dunkel, wie auch die Ringe genannten sind, dreht man sie schnell um, wie auch die Zucker gebrannte Holz, welches so dick sein muß, daß die Mandelringe sich mit ihren Enden berühren, u. so um den Rand sich zu einem Ringe schließen. Diese Mandelringe, auch Versailleser genannt, schmecken ganz vortrefflich, wenn sie auch als Zugabe zu Eßeres u. Gefrorenem, u. bilden nimmt sie diese sich für die Tafel arrangirten Früchte, wenn man sie ungefähr unbeweglich stehen, zu verwenden kann auf einer runden Schüssel aufbaut, u. jeden aufgestellten Ring mit schönen Früchten füllt, so letzte die Höhe bildende Ring wird nicht mit Früchten gefüllt, sondern wie schöne Blumensträuß hineingestellt.

Vanille ans Senis-Stangen

½ Pf. feine gesiebene Zucker wird mit 6 Eyweiß Eyer recht schaumig abgerührt, dann kommen hineyn 3/4 Pf. Mehl hinein, welches wird auf Vanille ans Senis beigegeben. Die Masse wird hierauf auf ein abgerieb mit Butter bestrichenes u. mit Mehl bestreutes Blech gestrichen, u. nicht zu lang sein gelassen. Hierauf werden in Schnitten geschnitten u. auf Tellern zu bieten.

Kirschkuchen mit Schwarzbrot.

Es wird 1/4 Pf. fein gemahlene Mandeln mit 1/4 Pf. gesiebtem Zucker u. 6 ganzen Eier 1/2 Stunde recht schaumig gerührt, alsdann kommt 2 gute Handvoll geriebenes Schwarzbrot, eine Messerspitze Zimt u. abgeriebene Schale, ein wenig Citronen u. Pomeranzenschale u. 1 gehäuft Pf. Kirschen oder Weichsel unter die Masse, das Ganze wird nun in eine mit Butter bestrichene u. Semmelbröseln bestreute Form gethan und langsam fertig gebacken.

Hefen-Zwieback.

Man macht von 1/2 Pf. Mehl mit 1 Lf. 3 Lth. Hefe u. etwas Milch ein Dampfl und; wenn dasselbe gegangen wird 1 Pf. in Butter zerlassene mit 4 Eidotter, 2 Lf. gesiebtem Zucker, fein gemahlene Citronenschale, sowie auch Zimt u. Salz darunter gemischt, so lang zusammengemacht, dass es ziemlich fest wird und Blasen bekommt, wie Hefenteig Masse gebraucht, alsdann Theig nochmal gehen lassen. Dann wird es in die Form gethan, wird es mit lauwarmem Wasser bestrichen den andern Tag in fein Schnitten geschnitten, auf beiden Seiten mit fein gesiebtem Zucker bestreut u. im Ofen gebacken. Hält sich sehr lang, ist besonders gut zu Essen.

Haselnusskräpfchen. 5.

187 68 Lth. 4 Pf.

3/4 Pf. ausgebackte geschälte nuss Kerne 2 Pf. in der Schale 3/4 Pf. Mandeln werden fein gerieben wie fein gemehl, 6 schön frisch zu Essen gehaltene, mit 1 Pf. Zucker 1/2 Stund gerührt, die Masse fein ausgewellt, kleine Krapfen wie Pfuzkuchen und folgender Guss bestrichen: 1/4 Pf. Zucker wie Essen rand 2 Eingeschl. abgetrieben gerührt, die Krapfen warm mit dem Guss gebacken.

Champignons einzumachen.

Ganz kleine feste Champignons werden gezüchtet, die Füßchen ab Champignons ein wenig abgeschnitten, dann rein gewaschen u. auf ein Tuch gut abtrocknen lassen. Hierauf wird guter weißer Weinessig mit etwas Salz, Pfefferkörnern u. ganz klein wenig Zimt gekocht. Wenn selber wieder kalt ist über die in ein Glas eingeschichteten Champignons gegossen u. fest zugebunden.

Estragon-Essig.

Der ein gehäuft Glas werden 4-5 Stück guter Weinessig gegossen, Estragon, Limbaumöl, Pimblüsch u. Pfeffer darin gethan.

Thee u. Café Teuchen.

100 Gramm Schmalz läßt man kühlwarm werden, dann gibt man 100 Gramm gesiebten Zucker hinein u. knetet dieß recht schaumig ab, hierauf thut man 4 Eidotter, die fein gespitzten Schale von 1/2 Citronen. 15 Gramm Weinstein 3 Gramm zerstoßenen Zimmet 3 Nelken von 1 Ei, 250 Gramm Mehl 1/2 Päckchen voll Backpulver, 1/2 Stunden bei mittlerer Hitze backen, die Teuchen mit Zucker wie Lebkuchen mit Gewürz bestreuen.

Melonen einzumachen.

Die reife Melone wird nachdem sie gewaschen, in die Mitte durchschnitten, mittelst silbernen Löffel aus dem Kernhaus heraus, die Kerne ausgenommen, dann so viele Stücke geschnitten, als sie nun wollen, jedes ungefähr 10-12 Pfund in Essig gelegt. Hierauf schüttet man die Melonenstücke in einen Kessel mit einem Deckel, kocht sie mit

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Majonaise.

Masse fest gestellt, nun drapiert man dieselben mit Schlüsse mit Band-
schleifen, Lazen, Goldpapier, Sinn, fein gehackten Obst u. Zuckerstein
und bringt sie zur Tafel.

Apfel-Gelée.

Dieses ganz reife Obst sieden sie ein Zuckerwasser, wenn
mit einem Tuch abgetrocknet, Stiel u. Schluss herausgenommen, das
das Brauchbare durch passieren. Wenn gesiedet sie nun in Mörtel,
u. setzt sie mit so viel Wasser zu, dass es über d. Obst geht; lässt sie
muss kochen. Erkaltet gießt man 1 Glas Wein u. ein Pfund gu-
ten Kandiszucker dazu; dieses Verhältnis ist zu 2 Pfd. Obst berechnet u. lässt
die Äpfel mit dieser Brühe 2 Tage stehen. Dann gibt man das Ganze
in ein Tuch, presst es aus, kocht den Saft ganz fein aufgekocht, dann
lässt ihn sie setzen, um den feinen Saft abgießen zu können. Zu 1 Pfd.
Saft nimmt man 2 Pf. Zucker, u. lässt dieses gesammen 3/4 Stunden kochen
worauf man sie nun warm in die Gläser füllt. —

Gänseweißsauer.

Nachdem man das Fleisch in zugemessene Stücke geschnitten u. wohl abgewaschen,
sowie Reis, Wurzeln u. Zwiebeln abgebrüht u. abgegossen hat, setzt man dasselbe
mit kaltem Wasser auf's Feuer nahe dann abgegossen Wurzeln,
nachdem die Galle beseitigt hat. Auch setzt man Salz, einige Gewürze,
Lorbeer, Nelken u. Lorbeerblatt in einem Mullbeutel eingebunden, bei.
Nachdem das Fleisch beinahe gar ist, wird gut braun, gießt man
Essig und Zwiebeln dazu, u. lässt das Fleisch gar kochen. Zuletzt
wird dann saurübergenommen, die Sauce durchgeseihten Rosinen abgekocht

Rhumsäure u. Süßes davon abgenommen, u. nasse fest in einen Topf einge-
zuckt. Inzwischen wird die zum Eingeblindeten Küche noch mit abgeb. einige
nüßgebrüter Galutrin verrührt, das Fett abgenommen, mit einigen ge-
bläut u. Brot ein gnabel Brot durchen lassen. Wenn die Gabe ganz klar ist,
gießt man sie über das eingezuckte Hühnerfleisch, u. nachdem Alles kalt
geworden, gießt man es mit seinem Schmalz zu, worauf sich der
Fleisch manchmal fest u. wasserdicht macht.

Candirte Wallnüsse.

Die abgeschälten Kerne von feinen Wallnüssen werden gewogen, u. mit
Zucker und gleichem Gewicht u. Wasser — 1/2 Glas Wasser auf 1 ℔. Zucker, —
in einer Kasserole unter stetem Rühren so lange gekocht, bis der Zucker
beim an den Löffel hält, u. der Zucker dadurch nicht mehr an einan fasst.
Dann nimmt man sie herab, schüttet den Zucker fest in 2 Theile, gießt zu dem
einen Theil noch 1/2 Glas Wasser u. kocht ihn so lange darin, bis er recht Caramel,
also fast ein wenig bräunlich wird. Inzwischen nun der Zucker zum Caramel
gekocht schüttet man unter stetem Rühren die Nüsse darin herein,
u. rührt sie so lange bis sie fast erkaltet sind, d. möglichst viel Zucker mög-
lichen haben. Inzwischen hat man die zweite Hälfte des Zuckers, ebenso
wie die erste, mit einem halben Glas Wasser fast zu Caramel kochen lassen,
u. schüttet sie ganz wie das erste Mal die Nüsse darein. Sind sie unter
beständigem Rühren, wozu man sich am besten einer Gabel bedient,
kalt geworden, so schüttet man sie auf ein mit Zucker bestreutes Papier, bricht
sie auseinander und nimmt, so dass sie sich nicht berühren, u. stellt sie zum
Kalten. Diese Manier kann gefüllt oder ungefüllt werden ebenso empfohlen;
man kann Mandeln mit dem Zuckerfuß ganzen, können auch zugleich Vanille
mit verbrennen.

Braunes Marzipan. 6

Man nehme 2 Pf. Zucker mit 10-11 ganzen feinen Eiern, mische 12 bitteren
geriebene Mandeln, gebe 12 Löff. geriebenes Brot, 1 Löff. Mehl, 1 Löff. Zimt, 1 Löff. Nelken, mische alles
dann mit 100 Stück ganzen Mandeln, nehme eine 20 cm. Form, streiche den Teig
auf dem Backblatt dünnig ab, backe ihn schön braun; steche ihn ab, lasse ihn
über Nacht stehen, backe ihn bei gelinder Hitze 1-2 Stunden hellbraun.

Engelhopfen.

1 Pfund Mehl reibt mit 15 Stück Eier u. 1/2 Pfund Butter zusammen,
1/2 Pf. Zucker 3/4 Stunden mit 9 Eiweißen 5-6 Löffel Zucker dann
darauf geben, das Mehl gut schaumig gerührt, eine abgeriebene Zitrone und
dazu gehauene Mandeln in den gerührten Teig gemischt, und bei
langsamer Hitze 3/4 Stunden gebacken. Die Hälfte des Brots wird fein
gerieben u. etwas abgeklopfen, die andere Hälfte des Brots wird nur
ganz leicht darüber gehoben. Die ganze Masse muß in Form gehen.

Chocolade Crême.

In einer Kasserolle 125 Gramm Vanillechocolade
aufgelöst, mit 125 Gramm Zucker vermischt und zu einem glatten Brei
gemischt unter rühren und wenn er kalt, 1 Liter geschlagene Sahne
[illegible] Sahne: [illegible]. Dann kommt eine Schüssel um wird an
einen kühlen Ort gestellt bis zum Gebrauch.

Sandtorte.

300 Gramm gutes Schmalz wird flaumig gerührt, 300 Gramm feine gesiebte Zucker und 8 Eigelb hinein. Dann wird 1 Stunde gerührt 70 Gramm gesiebtes Mehl, das abgeriebene 1/2 Citrone und etwas Vanille hinein. Zuletzt 300 Gramm Mehl und der Schnee von 8 Eiklar hinzugefügt. Die Tortenform muß tüchtig mit Schmalz ausgestrichen und mit Brodkrümchen bestreut werden. – Die Torte wird in gut gesiebten Ofen hineingestellt i Stunde gebacken und darf beim Herausnehmen nicht gestürzt werden. Wenn die Masse gut gerührt ist, gerinnt die Torte nicht.

Blätterteig.

145 Gramm Mehl, 1 Ei, etwas Salz, 1 Theelöffel Arac, kalte süße Milch so viel das Mehl annimmt und Alles zu einem festen Teig verarbeitet. Wird erstlich der Teig mit Nudelholz und Messer 145 Gramm Butter fein und bringt die eine Hälfte des Teigs damit, faltet die untere Hälfte darüber, und rollt den

wünder dick, festlich sich ablösen zusammen, und wünderfalt dick
Ausfassen 2–3 Mark. Nun kann man den Teig rühren, wenn er
zu Ball, zwei Esslöffel Butter verwendet werden kann.

Linskäse.

1 Mass Mehl wird mit 1 Schoppen Milch und 15 Pf. Hefen in
Tänzchen der Teig gegangen werden 50 Gramm Butter und 2 junge
Eier abgerührt. 100 Gramm Zucker, die Gelbe 1 Citrone und 1 Hand
Linsen darangethan, der Teig fest geknetet, zu einem Ballen
geformt, in einem gehen Backen lassen, vor dem Backen mit
Butter bestreichen, schön gelb backen.

Sauer Rahm Schmarn.

½ Butter abgerührt, 8 Eidotter dazugeschlagen, dann 1½ Mass Mehl
dazugethan und mit 1 Mass saurem Rahm die Masse angemacht,
den Schnee von den 8 Eiern darunter gemengt, der Teig gut dicke muss
Mehl dazu gegeben werden, da er mit einer Schaumkelle sein muss. Die
Masse kommt in eine lange Tonaschen, in welcher man gut Schmalz heiss ge-
than hat, backt ihn schön bunt, wendet ihn um und backt ihn fertig,
schneidet ihn in viereckige Stücken zerschneidet, zu seinen Leuten serviert.
Und Zucker dazu.

Maifisch.

Nachdem der Fisch von Eingeweide entleert in 2 Theile getheilt
u. in zerlassene Butter, nach Art der Forellen gebacken ist, wird
derselbe entweder in starkem Salzwasser oder in gewöhn-
lichem Essigsud (d. i. halb Essig halb Wasser, eine Hand voll
Salz u. Gewürz) kalt aufgesetzt. Nachdem der Fisch mit einem
Schaumlöffel herausgenommen ist, ist er fertig u. wird auf eine
Platte, schön garnirt, zu Tische gegeben u. Essig u. Oel, geriebenes
Semmelmehl mit Petersilie u. Salz Kartoffeln extra, mit servirt.

Eingemachter Kürbis.

Von dem Rinde abgeschält, Mark ausgelöst, dann ½ cent. dicke, längliche
Stücken geschnitten. Dann kocht in einem irdenen Gefäß, gleich-
soviel Essig darüber bis selbst durchsichtig ist, kocht es über Kohlfeuer,
und giesse dann den Essig ab, der als dann nochmahls aufgekocht wird.
Auf 100. Stück nimt man ½ U. Zucker der in Wasser zuvor gekocht
wird, dann kommen die Schnitten mit ½ Citronen, ¼ Sch. ganzen Zimt
und einigen Nelken darein, und so lange gekocht, bis die Stücken klar
weich ist. Die Citronen wird in kleine Stücken geschnitten.
Aufbewahrt wird es, wie unter eingekochtes Obst.

Kürbisgemüse.

Grüne Kürbisse abschälen, fein länglich schneiden, salzen und für Wasser
ziehen, in ein Gefäß einlegen die Kürbisse fein u. dünn durchhauen, mit
Knoblauch u. Zwiebeln, mit Essig gedämpft u. einige Löffel saure Suppe darein,
das es dicklich ist, das Gemüse muß gesotten, u. fein der Geschmack darnach sein
gleich Butter.

Ulmerbrod.

Teige in 2 Maas feinem Mehl mit feingemahlenem Fänchel von einer halben Semmelzahl u. einer halben Kaffeetasse. Bäcke in einer Schüssel 8 Lth. Schmalz schaumig, dann 8 Lth Zucker, 2 Eigelb, etwas Brod u. ein wenig Zitronat u. rühre es recht gut ab. Wenn der Teig (respekt. der Fänchel) etwas aufgegangen ist, so thue das abgeriebene Brod u. mache das Ganze auf dem Wallbrett nicht zu weich, lasse es, schneide dann Stückchen, forme sie länglich, mache mit einem Messerrücken über einem Schnitt, bestreiche sie leicht mit Mehl, setze sie Mandeln darauf, u. lasse sie nochmal aufgehen, u. backe sie dann langsam von beiden Seiten.

Kirschenkuchen.

Teig: 10 Lth. Schmalz; 12 Lth. Zucker, 14 Lth feines Mehl, 1 Lth. Hefe und 1 Lth. bitteren Mandeln abgezogene, feingeschnittene Mandeln, 3 ganze Eier u. 4 Dotter. Kirschen wie Backen.

Schmalz u. Zucker flaumig abgerührt, dann die Mandeln, dann Eier u. Mehl, wenn Alles gut vermischt, bestreicht man die Form mit Zeug, gut mit Butter, thut die halbe Teig hinein, legt die entsteinten Kirschen dicht nebeneinander darauf, gibt den andern Teig darüber u. bäckt es 3/4 Stunden in einem nicht zu heißen Ofen.

Steinbutte.

Der Geschmack der Steinbutte wird verbessert wenn man sie in 1/2 Liter mit Salz, Pfeffer, in Scheiben geschnittenen Zwiebel, etwas Ingwer Schwamm, Majoran u. Petersilie gewürzten Essig 1 Stunde liegen lässt, dann Butter in einen Fischkessel mit passendem Wasser, u. fügt man einige Gewürzkörner, etwas Weißbrotbrösel, 4-5 anchovis u. ein wenig Macrelly hinzu.

Citronen-Creme.

105 Gramm

6 Eff. Zucker werden, nachdem man denselben über einer Citrone abgerieben, fein gestossen, mit 6 Eidotter lange gerührt, 1 Eßlöffel voll Mehl dazu gethan, diesen von Saft der Citrone gut gelassen, und der Saft von 1 Citrone zuletzt gerührt, die Form gebuttert, gefüllt und eine Stunde lang gebacken.

Feine Omelette.

Dessert

3 Eff. Zucker schaumig gerührt, 3 Eff. Löffel Mehl, 3 Eigelb, 1/2 Schalen süßen Rahm oder Milch, etwas Zucker u. Salz. Eh man die Omelette bäckt, den Schnee von 3 Eiweiß darunter gemengt. Man füllt sie entweder mit Zucker mit Vanille gewürzt.

Vanille-crême. Kalt.

1/2 Schale Milch mit etwas Zucker gut aufgekocht, u. 1/2 Pf. Zucker mit 1 Stange Vanille fein gestossen, 4 Eigelb gut gerührt, wenn die Milch fast erkaltet die Eigelb zerstossen hineingerührt und mit Mehl mit Milch gut gerührt, dann vom Feuer genommen, und fortgerührt bis die Masse etwas erkaltet, dann in die Schüssel gefüllt.

Wein-Crême. (Französisch)

2 Eßlöffel Mehl, 4 ganze Eier u. 4 Eigelb verrührt, heißen Wein gemischt, so viel Zucker als der Geschmack erfordert u. 1/8 Pf. Citronensaft dazu gethan, auch ein wenig Gelatine, das Ganze mit dem Schneebesen auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen, dann vom Feuer genommen, u. noch 1/4 Stunde weiter schlagen, dann anrichten.

Geschlagener Wein-Crême. (Fein)

1/2 Pfd gemahlenen Zucker, 6 Eigelb u. 6 ganze Eier recht gut untereinander gerührt, nachher 1 Eßlöffel gutes Mehl dazu genommen, dann nicht mehr als 1 Citronen hinein, schneidet dieselbe in der Mitte durch, u. drückt den Saft zum Mehle, u. wirft diese selbst dann dazu; hernach schlagt man die Crême auf ein Feuer bis sie dick wird, dann nehmt man dieselben vom Feuer u. schlagt sie noch halb kalt zu Ende u. richtet an.

Kalter Pudding.

Verwendet 3 Eßlöffel Mehl mit etwas Zimt, Vanille, Citronenschale und Zucker recht heiß, rührt 8 Stk. Eier mit 8 ganzen Eiern gut zu einem Teig, gebt noch Zucker in das gesiebte Mehl hinein, hernach in einen Spazierofen gestellt, wenn gebacken von dem Ofen nehmen auf eine Platte gestürzt, mit Wein-Crême servirt.

Gerührter Kuchen.

1½ lb Mehl ½ lb. Butter 5–6 Eier, ½ lb. grosse Rosinen, 6 Esl. Zucker 3/4 Tassen Milch ½ Tasse voll Hefe, wenig Salz.

Mandelkuchen.

2 lb. Mehl ¼ lb. Butter, 1 Tassen Milch, 6 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel, 3 ganze Eier u. 2 Eigelb werden schaumig gerührt und mit 2 Tassen Milch, gesiebtem Mehl, Salz, Mandeln darüber gestreut u. gut mit Zucker bestreut, wenn stehen und aufgehen lassen, in der Zucker lässt dunkel wird.

Quitten liqueur.

Man nimmt 3–4 grosse Quitten u. reibt solche, presst sie durch ein Tuch, lässt den Saft stehen bis er klar ist. Man nimmt dann 280 Gran Zucker läutert ihn mit ½ Quart Wasser, presst den Quittensaft hinzu u. lässt das Ganze tüchtig kochen, presst es dann heiß mit einer feinen Flasche Branntwein, füllt es fest zu, und füllt es, wenn erkaltet, in Flaschen.

Kastanien crême.

10 grosse Kastanien werden sorgfältig von der äußeren u. inneren Schale befreit, gewaschen mit kaltem Wasser abgespült, letztere indem man die Kastanien auf ein Backblech legt und die Schalen in gelinder Hitze abtrocknen lässt u. gestoßen mit der Hand entfernt; dann die Kastanien in Wasser mit Kartoffel weich gekocht, u. heiß durch ein Sieb gerieben. Dann reibt auf diese Masse 150 Gran Zucker gepülvert, 2 wieder kochlöffelvoll Rosen Quart kochen lassen, etwas Zucker gebräunt.

Zucker geschüttet u. etwas vanille mitlassen kochen, dann abkühlen lassen, ½ Liter Schlagsahne, in welchem man nochmals Zucker u. vanille nochmals kann wird zu Schaum geschlagen u. die Puddingmasse darunter gerührt, die ganze Masse in eine Glasschüssel gut hoch hoch gestellt, von den Ränderen mit Früchten garniert.

Staerkepudding.

2 kochlöffel voll Weizenmehl werden mit 125 Gramm gestossenem Zucker und etwas vanille u. 125 Gramm feingeriebene Mandeln darunter 6 Stück bittere Mandeln, in einer Schüssel rührgerührt; 125 Gramm Butter, und man verfährt mit einem Eiweiß wie oben angegeben, dann Weizenmehl hineinrührig angerührt hat, in die bereitete Masse hineinrührt, u. lässt es so lange backen bis sich die Masse von der Schüssel ablöst. Dann wird der Schüssel von Feuer hineingegeben, die Masse tüchtig gerührt, u. in eine mit Butter angestrichene Puddingform gegossen, einige Stunden kühl gestellt, mit Weinsauce, wie man die Schale garniert, serviert.

Marasquino-crème.

150 Gramm Zucker werden mit 6 Eigelben recht schaumig gerührt, dann eine kleine Tasse marasquino zu den Eiern gegeben; 10 Gramm gelatine werden mit ½ Tasse heissem Wasser angerührt, diese lange unter dem Feuer stehen lassen, bis sie ganz aufgelöst sind;

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

wird Salz mit in gelatine gerührt, dies für schwerem werden, wonach man für dies ein Gewicht in die Wasser gibt, so dieselbe unter beständigem Rühren trübig werden lässt, zuletzt benut ½ Liter süß geschlagene Rahm dazu. Das crême wird heraus in eine mit süßem Mandelöl sorgfältig bestrichene Form gegossen u. vor dem Gebrauch 3 Stunden auf Eis gestellt, man stürzt sie aus über Brust in einen tiefen Teller stellen. Dann wird das crême mit einer Gabel gestürzt u. zu Tisch gegeben.

Amerikanischer Kuchen.

140 Gramm Butter werden mit 1 Tasse fein gestoßenen Zucker recht schaumig gerührt, drei auf 3 ganze für dazu gethan u. nochmals recht tüchtig gerührt; hierauf 1 Tasse Milch, 4 Tassen Mehl, 20 Tropfen Citronenöl hinzugerührt, zuletzt 15 Gramm crêmetartari u. 8 Gramm Natronkohlensaures Natron unter das Mehl gemischt, dieselbe in eine mit Butter ausgestrichene mit Semmelbrösel bestreute Form gefüllt, u. ½ Stunde bei mittlerer Hitze herausgebacken.

Biscuit Vogelnesten.

250 Gramm fein gestoßenen Zucker wird mit 12 Eigelben 3/4 Stunden lang gerührt, sub Saft von 1 Citrone u. 245 Gramm Kartoffelmehl dazu gethan, zuletzt der Schnee von 9 Eiern zu Schnee geschlagen u. darunter gerührt, u. in eine mit Butter u. Semmelbrösel bestrichene Form beigesetzt gebacken.

Macronen.

6 Eierspeis zu Schnee rühren mit 1 Pf. fein gesiebten Zucker ½ Stunde gerührt, dann ¾ Pf. süßen u. ¼ Pf. bitteren fein gestossenen abgezogenen Mandeln mit Rosenwasser gestossen mit abgeriebener bitterer Schale abgerührt, dann formirt man sie beliebig, setzt sie auf Oblaten u. bäckt sie langsam ausgeschossenen Ofen.

Eidbeer backt gerührt.

Auf 2 ¼ Liter Eidbeeren nimt man ½ Pf. geschossen Pf. Zucker. Die Eidbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, hiernach der Saft mit dem gesiebten Zucker während 2 Stunden stark gerührt, aber darauf zu sehen damit es nicht zu viel Schaum gibt. Hiernach in Gläser gefüllt, die 24 andern Tag mit Rum Papier belegt u. Pergamentpapier zugebunden werden.

Himbeern einzumachen.

Auf 1 Liter Himbeeren nimt man gut ¾ Pf. Zucker. Die Zucker wird fein gestossen, über die Himbeeren gegeben u. so über Nacht gelassen, 24 andern Tags werden dieselben in einem Topf 7 Minuten auf dem Feuer gekocht, hiernach die Früchte herausgenommen, der Saft noch dicht eingekocht u. dann kochend über die Früchte gegossen. Mit Rum und Pergament-Papier zugebunden.

Fischpudding.

Das Fleisch irgend einer oben genannten Fischart wird roh fein gehackt u. mit feinem Mehle gut gestossen. Ist es 1 Pf. sehr gehacktem Fisch, so fügt man 1/4 Pf. Butter, 2-3 ganze Eier, etwas Salz u. 1/2 Theezan Milch hinzu. Das Ganze wird nun roh mit Milch u. Mehle zusammengestossen, und dann in eine mit Butter bestrichene u. feinem Brödmehl ausgestreute Form eingefüllt u. in kochendes Wasser hineingesetzt oder unterbrochen und ohngefähr 1 1/2 Stunden gekocht. Am besten, und am schönsten weiss wird dieser Pudding vom Hechtfleisch; auch soll der dazu verwendete Fisch roh lang abgelegen haben.

Krammerpudding.

Auf 1 Pf. gehackten Krammet nimmt man 70 Gramm Butter, 4 ganze Eier, 3/4 Theezan Milch, fast 18 Gramm fein geriebene Brodrinde u. etwas wenig Salz. Das Ganze wird nun im Mörser gut zusammen gestossen, u. dann in die Butter bestrichene mit Brödmehl bestreute Form eingefüllt, in kochendes Wasser eingesetzt und über dem Feuer 1 1/2 Stunden gekocht. — Noch gut und schön wird dieser Pudding auch wenn man ihn in der Milch mit Fischpudding reibt, dass je zur Hälfte von der Fischpuddingmasse, und je eine von der obigen Krammetmasse zu liegen

kömt, der Brühung wird die weiße mit gestreift. ½ Pfd Butter zum feinen Brühen wird mit ¼ Pfd feiner Butter auf starkem Feuer recht schaumig gerührt, und dient alle sauce zum Fisch- u. Gemüsegründen serirt.

Apfel Gelée.

Die abgefallenen, wenn aus nicht ganz reifen Äpfel werden nicht geschält, in 4 Theile geschnitten, die Kerne und das gallerte ausgenommen, gewäscht und die Stücke mit viel Wasser ganz weich und braun gekocht, den Saft durch ein Tuch abgedrückt, nicht gepreßt. Auf 1 Pfd. Saft nimt man ½ Pfd. Zucker. Der Zucker wird geläutert, und dann mit dem Saft dick eingekocht.

Weisse Rüben-Purée.

Die weißen Rüben werden gekocht in dünne Scheiben geschnitten in Salzwasser gekocht, passirt; Butter schwenken lassen u. dann dünsten.

Zwieback.

¼ Pfd. Zucker wird mit 2-3 Eier recht schaumig gerührt, hiernach ¼ Pfd. Mehl darunter gemengt; eine handvoll Mandeln werden abgezogen, feinblich geschnitten, u. die Masse gethan. Das Ganze hierauf eine kurzkam gebuttert, die andere Hälfte in Scheiben geschnitten u. dieselben gebäckt.

Gansleber-Pastete.

Und 30-35 Pf. Hand fein Hälfte ver- in unten Hälfte geschnitten
geräucherter Speckscheiben mit Knoblauch für 25 Pf.; die ge-
waschen u. gut abgetrocknet sein müssen, u. ½ Kaffelöffel
Lorbeer waschen sein vermischt; nun schneidet man die Gans
leber dünner, der vierte Theil der Leber, die schönsten Scheiben
werden zum Abschalten; die übrigen geschnittene Leber wird
recht fein mit der andern Masse gewirkt, nun mit 2 Eier Dotter
durch einander gerührt. Die Hälfte mit Trüffeln und ungefähr
ein feine Theil geschnitten, die Leber mit der geringsten
Masse, nun mit der beschabenen Speckscheiben u. nun mit Trüffeln
belegt, wieder die geringste Masse darübergegeben, u. so fort-
gefahren bis die Leber voll ist; dieselbe wird nun
mit einem Leinwand, oder Papierscheiben fremdlich
verschlossen, mit Butter zugebunden, u. so 2 Stunden lang-
sam in einen kochen lassen, recht langsam dass nicht
kochen lassen u. gut, nicht brennen.

Chocolade-Makronen. 47.

4 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen 1/2 W. fein geriebenen Zucker mit dem Schnee nach und nach Stärke gemischt bis es gährt, dann 1/2 Unze Vanille fein gestoßen, etwas feinen Zimt und Cochenille, 53 Gramm geriebene Chocolade und 1/2 W. ungeschälte fein geriebene Mandeln zu dem Zucker und Eiweiß gemischt. Alles genau vermischt, Papier darauf gespannt und mit Oblaten oder einem Messer bestrichen und Alles bei gelinder Hitze so lange gebacken, bis sie sich backen ablösen; innen sollen sie noch ganz weiß sein.

Prinzess-Brödchen.

Ingredienzien: 6 Eidotter, 175 Gramm Mandeln, 175 Gramm Puderzucker, 50 Gramm Pistazien, 50 Gramm Citronat.

Die Mandeln und Pistazien werden abgeschält und fein gerieben, nun mit dem Puderzucker, recht fein geschnittenem Citronat u. den Eidottern gut vermischt, auf mit Butter bestrichenes Papier Laibchen gemacht mit einem Löffel von der Masse kleine Häufchen gesetzt, diese zu länglichen Brödchen gestreift, mit Eiweiß und Zucker überstrichen, mit Orangeblüthenwasser bestäubt u. bei gelinder Hitze gebacken.

Stockfisch kommt nun auf verschiedene Art.

I

z. B. schneidet man gute gewässerten Stockfisch in gleichmäßige Stücke, salzt sie gut und legt sie in eine lange Zeit 1 Stunde eingeschichtet, in einen irdenen Topf legt man ein Stückchen Schmalz, salzt wenig, legt die Stücke hinein und gießt ein gehäuftes Trinkglas voll gute Milch, in einen guten 1/4 Stunde ist er fertig. Die warmen Wasserknödeln sind gut dazu, man kann sie nicht verschmähen, weil man die Fischsauce dazu benützt.

II

Der Stockfisch wird gut gesalzen u. eingeschnitten in kaltes Wasser und stellt in einen irdenen Topf gedeckt bis er sich klärt, dann thut man ihn auf ein Brettl und schneidt ihn ab, u. bestreut ihn mit geriebenen u. gebähten Semmeln.

III

Schneidet ein Kalbsfuß gut mit Schmalz auf, kocht den Stockfisch ein Stunde vor Tisch in siedendem Wasser einen Wall ausgebacken dann thut ein Lage Fisch in die Form, salzen, dann eine Lage reiben, eingeschüttet u. in Schalen gebackenen Erdäpfel, dann wieder

mit Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz, Zwiebeln und Essig weich kochen, dann 6-8 Löffel voll süßen Rahm darüber, nochmals aufkochen lassen und mit Zucker und Salz abschmecken.

IV

Forellen oder Karpfen werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten, gesalzen und gepfeffert, in Mehl gewendet und in heißem Schmalz gebacken. Dann werden 2 Eßlöffel voll Schmalz in einer Kasserolle heiß gemacht, 1 Eßlöffel voll feingeschnittene Zwiebeln darin gelb gemacht, dann 1 Eßlöffel voll Mehl darin geröstet, mit Essig, Wasser und Zucker, Salz und Pfeffer eine Brühe gemacht, diese über die Fische gegossen und diese damit aufgekocht.

Marinade über kochen Fische.

Dieselben Zugaben wie zu einem Fischgericht: Lorbeerblätter, Pfeffer, Zwiebeln, gelbe Rüben, Salz, Zucker, Essig werden gemischt und über die Fische gegossen, die vorher in Mehl gewendet und in heißem Schmalz gebacken worden sind.

Russische Sulz.

etwa 1½ Essen guten weissen Wein, mit dem Saft und der Schale
12-15 gramm
einer Citrone u. ¼ Pf. Zucker, mehr etwas gelatine, Fischblase oder
Hand 1 Eiweiss, mehr dem Feuer nehmen aber nicht kochen
lassen, dann schlägt man 1 Ei mit der Schale tüchtig ab u. mischt
es darunter, lässt das Ganze aufkochen u. filtrirt es durch
einen dünnen Lappen oder 2 Citronen, etwas Arac oder Liqueur u. etwa
zwei Esslöffel Zucker darunter, schlägt es mit dem Schneebesen
so lange bis es ganz weiss ist, u. giesst es in die Form, mässig
kalt stehen. Diese Sulz wird mit Früchten garnirt, oder mit
eben diese garnirt.

Schweinsleber-Pastete.

1 Pf. Schweinsleber kocht man 3-4 Eier in Wasser, hackt sie schön weichein,
dann weicht man sie ein, schneidet sie dünn ein Semmelrinde, würzt
sie mit Salz, Pfeffer u. Muskatnuss, gibt das fein geschnittene Gelbe
½ Citrone u. den Saft von 1 Citrone u. ungefähr um 30 Pf. gute
geschabten Speckschalen dazu. Dann weicht man 1 Pf. Fett fein
u. mischt es auch darunter, thut alles in einen Tiegel u. dünstet
es ein gutbrannd Casserolle, welche mit Wasser gefüllt wird und
lässt es zugedeckt 1 Stunde kochen, alsdann einige Minuten stehen,
u. dann wird die ganze Masse tüchtig u. fein abgemischt u. hinnach
auf eine Platte gestrichen u. wenn sie erkaltet ist in Karrees
geschnitten, 4 Eier hart gekocht u. dann auch geschnitten.

Zucker-Busserln.

Unschlagen 2 ganze Eier, wiegen sie mit 140 Gramm Zucker ungefähr, dann 175 Gramm Mehl dazu u. etwas Zimmet, die Eier getrennt, Eidotter mit Zucker u. Mehl schaumig rühren, Eiweiß zu Schnee schlagen, dazu geben, Blech mit Papier belegen u. Busserln darauf spritzen.

Chocolade-Busserln.

2 Eiweiß zu Schnee schlagen, dazu ½ P. Zucker, 2 kl. Löffel Chocolade gerieben, 100 Gr. Mehl, 2 Messerspitzen Zimmet, Blech mit Papier belegen u. Busserln darauf spritzen.

Busserln.

1 P. Zucker mit 4 ganzen Eiern, ~~1 P. abgezogenen feinen geriebenen Mandeln~~ tüchtig abgerührt, 1 P. abgezogenen feinen geriebenen Mandeln, etwas feine geriebene Bisquitbrösel, Zimmet und ~~Citronat~~ Citronat dazugemischt, Backpapier gelegt, auf Blechen gestrichen u. auf einem Blech gebacken.

Mandelhäufchen.

140 Gramm feine geriebene Zucker wird mit 1 Eiweiß, das zu Schnee geschlagen werden ½ Pfund gerührt, dann gibt man ungefähr 35 Gramm ~~Mehl~~ Bisquitbrösel dazu. Das Blech mit Papier belegen u. von der Teig kleine Häufchen darauf gesetzt, diese langsam u. schwach eine Rose backen und backen lassen.

Makronen.

½ P. fein geriebene Mandeln, 210 Gramm Puderzucker, 3 Gramm Zimt, 30 Gramm Pomeranzenschale, und 1 Eiweiß. Erst die feingeschnittene Schale, 3–4 Eigelb, alles gut abgemischt, dann weißen Schaum darunter gerührt und alles zusammen gut abgerührt.

Butter-Bröselteig

140 Gramm Butter (nach Belieben Schmalz); 105 Gramm geriebene Mandeln, 105 Gramm geriebenen Zucker, 210 Gramm geriebenes gebackenes Mehl, 3 Eidotter, etwas geriebene Schale, Zimt und feingeschnittene Citronenschale, das alles zusammen wird mit der Hand abgebröselt d. h. gerieben, dann fest zusammengemacht, der Teig zugedeckt und über Nacht in den Keller gestellt. Am andern Morgen wird ausgewalzt, mit Eiweiß überpinselt, mit Zimmt bestreuen u. mit ganz feinem Zucker bestreut, auf ein Blech schön hellgelb gebacken.

Zwetschgen.

Anteig: 140 Gramm feines Mehl, 70 Gramm Zucker, 70 Gramm Butter, 2 Eßlöffel saurem Rahm, ½ Citronenschale, etwas Zimmt. Mehl, Zucker, Butter, Rahm, Citronenschale wird auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teig gearbeitet, dann bestreut man das Brett mit Mehl, walkt den Teig messerrückendick aus, schält Zwetschgen aus, bestreicht sie mit geschmolzener Butter, u. bestreut sie mit feingeschnittenem Zucker, legt die Zwetschgen auf ein Blech, das mit Butter bestrichen ist, u. bäckt sie bei mäßiger Hitze schön gelb.

Kalbsgähne.

2 Eßlöffel Zucker wird mit 2 ganzen Eiern ¼ Stunde gerührt, etwas abgeriebene Citronenschale dazu gegeben, dann 2 Eßlöffel Mehl hineingerührt. Ein Blech wird fingerdick gemehlt, der mit Mehl bestreuten, ist es kalt, der Teig mit Teigrädchen 2 Finger breite Streifen geschnitten, u. schnell über ein dünnes rundes Holz oder Kochlöffel gewickelt.

Rump-Steak

oder

Lendenbraten auf Rost gebraten.

Ein Lendenbraten wird auf beiden Seiten geklopft, rein zugeschnitten und das Fleisch an der Lippe zum Finger breit unten abgeschabt, so daß man ein gutes zum Finger dickes Kotelette hat. Es wird nun in zerlassene Butter getaucht, mit Salz u. Pfeffer bestreut u. auf den Rost gelegt, 15–20 Minuten lang auf beiden Seiten gebraten, dann auf einer Unterlage von Kräuterbutter angerichtet.

Hasen-Kartoffel.

12 Loth / 210 Gramm fein geriebene gesottene Kartoffeln werden mit 3–4 Kaffeelöffel voll Mehl, und 8 Eß. in Milch u. Butter aufgeweichte, sehr 3–4 fein abgeriebene Zelten tüchtig gemischt, der Teig zugedeckt aufgehen lassen, mit einem Eßlöffel Stücke abgestochen u. in schwimmendem Schmalz schön hellbraun herausgebacken.

Himbeer-Essig

Zu 3 Pfd. 12 Loth gut gereifte Himbeeren werden 1/2 Maß Weinessig übergossen u. 8 Tage lang zugedeckt an einen kühlen Ort aufbewahrt, während welcher Zeit man sie täglich umrührt; den 8. Tag werden die Himbeeren durch ein Tuch ausgepreßt, u. der dadurch erhaltene Saft wird mit dem nöthigen Zucker – zu 1 M. Saft 2 M. Zucker gemengt – unter fortwährendem Abschäumen aufgekocht, so wird der Saft einmal durch ein Filtrirpapier gegossen u. nach dem Abkühlen in Flaschen eingefüllt, die gut zugepfropft, verbunden u. an einen kühlen Ort aufbewahrt werden.

Butterteig.

Man nimmt 1/2 M. Mehl auf das Nudelbrett u. macht einen Teig an mit kaltem Wasser u. etwas Salz u. arbeitet ihn 1/2 Stunde recht gut ab; der Teig darf nicht zu fest sein, u. muß blasen werfen; dann walgt man ihn aus, legt 1/2 M. Butter darauf u. schlägt denselben in den Teig hinein, wie wenn man Strudel machen will; hierauf walgt man ihn zweimal der Länge nach u. zweimal der Breite nach aus, dann schlägt man ihn wieder zusammen. Nun jedesmalig wie zusammengeschlagen hat man den Teig 1/4 Stunde ruhen lassen. Zu diesem Teig muß man Apfelstrudel, Rüsse, Mehl wie Schlutzkrapfen. Der Rock darf nicht zu gut gesalzen sein.

Frucht-Säfte einzumachen.

Zu 2 Liter süssem Traubensaft löse man 10 Gramm Acidum tartaricum (gereinigte Weinsteinsäure) auf u. übergiesse damit 3 Liter Heidelbeeren, Himbeeren oder Schattenbeeren u. lasse sie ungefähr 24 Stunden ruhig stehen. Ohne irgend zu drücken, lasse man die Flüssigkeit durch ein dichtes Tuch laufen, presse sie nachher auf ½ Liter Saft aus, stelle diesen gut verkorkt, kühl, dunkel, damit der Saft mit dem Zucker innig gemischt u. die Flüssigkeit ganz klar geworden ist. Dann lasse man diese Mischung auf Flaschen gefüllt, die nur mit einem Wollläppchen verbunden an trockenem, kühlem Orte aufbewahrt werden. Sollte sich oben in der Flasche Schimmel gebildet hat, was aber der Güte des Saftes keinen Abbruch thut, wird derselbe mit einem gelegenen Tropf entfernt.

Weichsel-Liqueur.

2 Pf. Weichsel, entgrabt, mit 1 Liter Weingeist anstehen; die Kerne zerschlagen u. darunter gemischt, 14 Tage an der Sonne stehen lassen, dann durch ein Tuch tüchtig durchpressen, 1 Liter Wasser mit 1 Pf. Zucker geläutert u. heiss darunter gemengt. Schaum durch Filtrirpapier in die Flaschen filtriren lassen.

6 Pf. Weichsel 3 Liter Weingeist 1 Pfund Zucker
und 2 Liter Wasser.

Mandel-Marzipan.

1½ Pf. fein geriebener Zucker wird mit drei ganzen Eyern und 2 oder 3 Eierdottern und fast 1 Pfd. ½ Pf. in dem fein geriebener Schale einer guten süßen Pomeranze gut mit einem hölzernen Löffel abgerührt. Dann 1½ Pf. geschälte und 1½ Pf. feine geriebene Mandeln, 1 Eßlöffel Brod oder Brod und 53 Gramm zuletzt 1 Theelöffel Mehl darunter gerührt. Die Masse wird auf ganz kurze ½stündiger Rast auf ein Backblech mit Papier belegt u. mit der Tortenmasse abgetrieben, die abgetriebenen Kuchen sollen aber nur 6-7 Minuten liegen u. dann bei gelinder Hitze gebacken werden. Wenn soll die abgebackenen Kuchen auf Holz oder Pappe lassen. Der Glanz wird mit Wasser bestrichen.

Aus-liqueur.

½ Pf. Kirschen werden 24 Stunden, nachdem sie vorher mit Kirschen oder Traubenstiele gewogen, ausgesucht u. die Kirschen mit dem Messer, dem Stein geschnitten, so daß jede in 4-6 Stücken, mit ¾ Pf. Zucker, 35 Gramm gebrannter Pomeranzenschale, 1 Theelöffel, 3 Gramm Nelken, 3½ Gramm Zimt u. 1 Maas guten Franzbranntwein, zweckmäßig in Porzellan oder Steingut ist der Zucker 6 Wochen lang stehen, täglich einmal gerührt. Hernach filtrirt u. in Flaschen gefüllt.

3½ Pf. Kirschen, 3 Pf. 100 Gramm Zucker, 2 Theelöffel Zimt, 1½ Theelöffel Nelken, 70 Gramm Pomeranzenschale, 1 Theelöffel Vanille, 1 Maas Franzbranntwein.

Angefangen 21. Juli 1884

Angefangen 1883. 12. Juli Angefangen 25. Juli 1887

Bisquite-Mehlspeisen

18 Dotter und bis quites mit marmelade bestreichen, von 8 Eyerkl, 1/8 Löffel strakt etwas Rum Zucker u. Milch mit chartreen gemischt, über die bis quites, welche auf einen Platte schön rundherum gelegt sind gegossen, das Gemisch der 8 Eier zu schön geschlagen mit Zucker u. etwas Rum gemischt über die Platte gegossen und ein schönbraun Wienerle gemacht über die Platte gegossen und die Bisquite gelb werden lassen und kalt zu Tisch gegeben.

Zimmt-Waffeln

Dann 1/2 P. feines Mehl, 1/2 P. Zucker 8 Gramm Zimt, 6 Eier, 1/4 P. Butter rühren tüchtig untereinander zu einem dicken Teig; wenn dann Backpulver darunter, schönen braunen Backen das Waffeleisen mit etwas Fett, wenn es recht heiß ist, schön die Backeln einen Backen so lieb so braunlich werden d. h. schön gelb sind. Will man die Waffeln recht schön haben so kann man 1/2 P. Butter nehmen.

Schwamm-Pudding

Man löst 10 Gramm Leim zergehen, dann rührt man 70 Gramm Mehl einen u. 1 Quart Milch, kocht es wenig mit dem Leim bis es fein von der Stange löst, u. löst es aus löffelt, unterdessen rührt man 10 Gramm Zucker u. 6 Eingelb u. etwas Schmalz, macht die ausgelösten Mehle dünner, schlägt das Weiße der 6 Eier zu Schnee gibt Citronenschnitz dazu zieht den Schnee durch die Masse u. kocht es 3/4 Stunden in Wasser.

Citronen-Nüsse oder Cacao-Crême

1 Pfund mit 4 Eßlöffeln 8 feingeriebener, nicht sehr mit 140 Gramm feingestoßenem Zucker, den Saft von 3 Citronen u. abgeriebene feingeriebene Citronenschale, ½ Gramm weißes Mehl muß gut abgetrocknet werden, gibt sie dann zum Schlagen auf ein Schüssel, u. nicht aufhören das Schlagen mit Schaumlöffel oder Backlöffel die Crême, bis sie rasch fein wird. Hierauf schlägt man von 8 Eiweiß einen sehr steifen Schnee, mengt ihn unter die Crême u. formirt daraus längliche Nüsse. Backt die Citronen dann man 4 Eßlöffel mit 2 Eßlöffel Wasser anrührt, aber 4 Eßlöffel guten Weißwein nehmen.

Mandel-Torte.

Es werden 10 Stück eingeweichte Semmeln oder Gesammtmasse mit 140 Gramm fein gestoßenem Zucker ½ Stunde gerührt, dann von 4 Eier das Weiße zu Schnee geschlagen u. Löffelweise hinein gerührt. Wenn dieß geschehen und ¾ Stunden gerührt ist, so thut man die ganze Masse auf einen Teller formirt einen Berg, bestreicht denselben mit Eingeklopften Eiweiß u. Zucker gelbgeröstete Mandeln u. formirt einen Mandelberg mit Verzierungen.

Butterteig

Man nimt ½ M. Mehl auf das Brett macht mit kaltem Wasser u. etwas Salz einen Teig an, den man ½ Stunde recht gut abarbeitet, der Teig darf nicht zu fest sein u. muß klebrig aussehen. Dann wellt man ihn aus legt ½ M. Butter darauf, schlägt dieselben in den Teig hinein u. läßt ihn ½ Stunde rasten, dann wellt man ihn 2 Mal der Länge nach u. 2 Mal der Breite nach, dann schlägt man ihn wieder zusammen. Dies jedesmal bis zum auswellen läßt man den Teig ¼ Stunde rasten. Aus diesem Teig macht man Pasteten, Küchen, Pfeffel in Pfefferkuchenform. Das Rohr muß anfangs gut heiß sein.

Gebrühter Teig in Milch.

Man setzt Milch auf mit einem Stück Butter u. etwas Salz, u. läßt sie kochen, nimt dann so viel Mehl hinein als nötig, u. rührt es mit einem Löffel ab, u. das muß so lange rühren bis die Milch allemälig abbrüht, ehe sie ganz erkaltet ist schlägt man nach u. nach Eier nach Bedarf hinein, hierauf schüttet man in ein Backtrog Mehl thut etwas Zucker u. Butter darunter, wenn die Milch kalt ist läßt man den Teig hinein kneten, klopft ihn kneten bis er Blasen hat u. spreitet den Pfannkuchen mit Confect.

Schneeberg.

Ein altes Zeller wird mit Leuter bestreichen u. mit Zucker bestreut, hierauf warten zwei Eidotter oder Eidotter beinahe Kinderfaust geschnitten, schälen mit Hefen, eine Zitrone oder weniger Tausendmandeln bestreichen, langsam über die Feuer halten, nur festlich wenn zwei 2-4 Eidotter reichen Essen mangt Zucker u. nach Geschmack vanille Zucker, zwei Eidotter Essen über den Eidotter bestreuen ist mit ein geschälten Zucker, lässt ist bei wenig Hitze in Butter Essen gelb backen.

Kartoffel-Nudeln.

Man die Kartoffeln gekocht sind werden sie alt warm fein zerdrückt, den Brot etwas Salz, 3 Eier u. einige Hand voll Mehl dazu; dieses Alles wird recht gut untereinander gearbeitet, in beliebig grossen Stücken geformt u. in Schmalz schwimmend gebacken.

Kaiserwecken.

1 Pf. Zucker sein gestossen wird mit 6 Eier 1 Stunde gerührt, dann noch u. noch 1 Pf. feines Mehl, 1 Pf. geschälte u. geschnittene Mandeln, 1 Pf. grosse Rosinen fein gerührt; man Alles gut durcheinander ist zu einer mit Butter bestreichen Form gefüllt, mit Zuckerstreu gebacken, nach dem Erkalten in beliebige Stücken geschnitten.

Brauner-Kaiserwecken.

¾ W. Zucker (oder 420 Gramm) werden mit 8 Eierdotter gut gerührt, dann kommen ½ W. geschälte Mandeln, ½ W. Rosinen, etwas Zimt, Salbei, ¾ W. Mehl (oder 420 Gramm) darunter, dieses Mehl tüchtig abgeschlagen, hierauf ¾ W. (420 Gramm) Butter, abgemischt, zuletzt das geschnittene Weiße v. den Eiern von den 8 Eiern darunter gemengt, in eine mit Butter bestrichene Form gleich hineingeben.

Citronen-Küchelchen.

½ W. Zucker wird mit 4 Eier ½ Stunde recht schaumig gerührt, dann mit ½ W. feinem Mehl u. der fein gemischten Schale ½ Citronen gemengt. Mit einem Kaffelöffel Klötzchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech aufgesetzt, u. in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Punsch-Reis

Wenn kocht ½ W. Reis mit Wasser, nicht zu weich, sondern körnig kochen, rührt ½ W. Zucker in den Reis hinein, gießt 1 gute Tasse Rum oder Cognac dazu, schwenkt einen Punschkübel mit Wasser aus u. füllt den Reis hinein, stellt ihn über Nacht an einen kühlen Ort, wo der Kübel nicht umgestürzt wird, damit die Feuchtigkeit nicht verloren geht.

Reis-Wandl.

Man muß einen weichen Reis und 210 Gramm Wasser, 140 Gramm Butter, 1 Prise Salz, 3 Eßlöffel voll feinen Zucker, etwas Salz, wäscht den Reis kalt und läßt ihn 1 Stunde quellen. Wenn er genug ist, schneidet einen dicken Stock, taucht ihn in die Masse hinein, füllt sie mit Löchern und, wenn schnitt die Form von dem Stock weg, daß sie schön rund werden, und bäckt sie in der Röhre. Wenn sie gebacken und erkaltet sind, schneidet man die Löcher beiseite und die Masse, und füllt dieselbe mit Ragout und Gemüse, auch von einen Champignons, Morcheln und Krebsschwänzen thun.

Beschamelle.

Man nimmt 70 Gramm Butter in einen Tiegel, läßt sie zergehen aber sie nicht braun werden, 88 Gramm Mehl darein, gießt 1 Quart siedende Milch hinzu und dazu, läßt es abkochen und verkochen, während dessen nehme man 70 Gramm Butter und flaumig, thue das abgeschälte Geflügel dazu, rühre es mehr und flaumig thue dann 6 Eidotter unter beständigem rühren nach einander dazu, thue ein bischen Salz darunter, zerhackt das Fleisch von den 6 Eiern, thue es hinein, mischt alles mit Butter und seine Gewürze gut und gepfeffert, thue dann eine Lage des Geflügels, dann Gemüse, Champignons oder was man hat, dann wieder eine Lage Geflügel, eine Lage von dem Fleischfarce und wieder Geflügel, das Model muß ganz voll werden, drückt sie fest zusammen, wenn servirt dazu eine Schüssel, die man mit Feuer legiren kann.

Italienischer Braten.

600. Rehschenkel werden gebeizt, dazu 140 Gramm Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, Zitronenschale, 20 Stück Pfefferkörner, eine Handvoll Salz, 2 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Wasser wie der Lorbeerwein gesetzt, gut zugedeckt, während 6–8 Stunden beizen, aber nicht anbrennen, ab ganz kurz vor dem Braten, und so nicht lassen lassen. 2 Löffel Tomatenpüree, ½ Löffel Weinessig dazu gerührt.

Windnudeln.

Man mischt 140 Gramm Schmalz, 140 Gramm Wasser, 175 Gramm Mehl, macht einen Teig, rührt 3 Eier hinein, setzt ihn auf das Blech und bäckt es bei gut heißer Röhre.

Marzipan.

4 Eier 180. Zucker werden recht schaumig gerührt, dann 140 Gramm abgeriebene süße geschälte Mandeln, 2 Eßlöffel voll Rosenwasser u. 180. feines Weizenmehl. Der Teig wird Kinderblatt gut verarbeitet, ausgerollt, in die mit Mehl bestäubten Formen gedrückt, über Nacht an einem kühlen Ort stehen lassen, den andern Morgen bei sehr gelinder Hitze schnell gebacken.

Kürbis-Marmelade.

Nachdem vom Kürbis die Schale entfernt, wird derselbe in faulzöllige Würfel geschnitten, die diese Kürbisse mit wie ganz klein wenig Wasser zu einem Brei verkocht. Dieser Brei wird durch ein Haarsieb gestrichen, dann wird der Zucker gläutert, man rechnet auf 4 ½ K. ungefähr Zucker 3 K. Zucker. Nachdem der Zucker schön gläutert gibt man den Brei hinein, kocht ihn fest und 2 Citronen und 25 Gramm feine gestoßene Pomeranzenschalen dazu, schön durch einander, ungefähr ¾ – 1 Stunde lang. Nachdem Alles aufgekocht ist füllt man es in Gläser oder Töpfe, wie man sonst Früchte, ein.

Kartoffelspeise zu dunklen Saucen.

Man nimmt 7 Pfundkartoffel roh mit Wasser, kocht einen schönen Kopf Weißkraut weich, kocht man die Kartoffel auch ein Stück fest weich, schält dieselben mit der feinen Reibe über, nimmt 1 Zwiebel hinein, schneidet 4 Hundertel in die Masse, mengt 3 Löffel voll Mehl darunter, gibt den Kopf von dem 4 Pfund dazu, und zieht die Masse wie einen Teig mit der nöthigen Schmalz recht fein weich durch und kocht dieselben mindestens ¼ Stunde in gut aufgeschlagenen Reife.

Schwarze Mehlspeise.

105 Gramm [illegible] Butter werden schaumig abgerührt, 6 Eidotter dann gethan, 140 Gramm [illegible] gewiegte Mandeln, 140 Gramm [illegible] fein geriebenes Zwieback, etwas Zimt, Nelken, 2 Löffel Chocolade, etwas fein geschnittene Citronenschale, dann der Schnee von den 6 Eiern locker darunter gemengt, die Tortenform mit Butter geschmiert u. Zwieback bestreut und hineingethan, [illegible] nur etwas voll ist, kommt Gelée oder andere eingekochte Früchte darauf, damit es saftig wird u. besser einsinkt. Diese Speise fällt sich 8 Tage ganz gut.

Braune Lebkuchen.

1 Liter Honig wird in einer Kasserole über das Feuer gestellt, der aufsteigende Schaum mit einer Kelle abgenommen u. der Honig so lange gekocht, bis 1 Kreuzer, den man auf einen Teller fallen läßt, braun wird. Dann thut man 10 geriebenen Zwieback dazu, läßt diesen nur zweimal aufkochen u. dann 10 Loth geriebene Mandeln hinein. Die Kasserole wird nun vom Feuer abgenommen, 140 Gr. [illegible] Pomeranzenschale, 140 Gr. [illegible] Citronat beides fein geschnitten, 1 Löffel mit 18 Gramm Zimt, 1 Gramm Nelken, ½ Loth Kirschgeist u. dann 2 Theelöffel in wenig kaltem Wasser aufgelöstes Hirschhornsalz hinzugenommen. Haben sich diese Dinge gut [illegible] vermischt, so wird man von 500 Mehl so viel in die Masse nehmen, daß man nun den Teig auf das Backbrett, u. wenn das übrige Mehl hinein. Diese Masse wird dann ausgewalkt, in länglich viereckige Stücken geschnitten, die man muß mit Mehl bestreuten Tuch über Nacht an einen kühlen Ort stellt. Den andern Tag werden Bleche mit Butter bestrichen, dann mit Mehl bestäubt, die Lebkuchen darauf gelegt u. gebacken.

Quitten-Liqueur

20 Stück gut reife Quitten waschen, reiben, der Kerngehäuse herausschneiden;
mit 4 Schoppen Wasser
2 Pf. Zucker [illegible] und [illegible] Saft hineingeben; 18 Loth feine bittere Mandeln, die [illegible] werden, Schale v. Zitronen zugeben und die Masse gut aufkochen lassen; [illegible] die Masse in eine große Schüssel gegossen u. mit noch 3 guten Schoppen Weingeist, 1 württemberger Schoppen Rum u. 1 württemberger Schoppen Rothwein [illegible] u. mit über Nacht stehen lassen. Den anderen Tag den Liqueur mittelst Filtrirpapier in Flaschen filtriren, dieselben gut verkorken u. mit Pergamentpapier verbinden u. an einen kühlen Ort aufbewahren. Circa 6–8 Wochen zum Gebrauch nehmen.

Brattertopf
Quitten-Liqueur.

20 Stück gut reife Quitten waschen, reiben, der Kerngehäuse herausschneiden, 2 Pf. Zucker mit 1 Liter Wasser zergehen, hinzu den Saft und 18 fein geschnittene bittere Mandeln, Schale v. 3–4 Stück Zitronen hineingeben, u. das Alles gut kochen und gut aufbewahren lassen. Den Marc mit Rum über ein Drittheil der Masse in einen großen Schüssel kochen lassen, den unteren Tag beseitigen abgeseiht, weiter gleich werden lassen, in eine große Schüssel geben u. in die seine Masse 3 gute Schoppen Weingeist, 1 württemberger Schoppen Rum u. 1 württemberger Schoppen Rothwein hineingegossen, die Schüssel vollständig fermentirt verschlossen, einige Tage verhalten mittelst Filtrirpapier in Flaschen filtrirt, dieselben gut verkorkt mit Pergamentpapier verbinden u. an einen kühlen Ort aufbewahren. Circa 8–10 Wochen dass der Liqueur zu Gebrauch genommen werden

Butterteig

von Frau Seiler.

½ Pf. Butter, ein ganzes ½ Pf. Mehl, 2 Löffel Essig, 2 Eier, 2 Löffel saurer Rahm, etwas Salz. Von dieser Masse ¾ Mehl dieser Masse mit Teig machen, etwas ruhen lassen, hierauf die Butter mit dem übrigen Mehl gut verarbeiten. Jetzt wird der erste Teig länglich ausgewalkt, die Butter darauf gesetzt, ebenfalls länglich ausgewalkt, die beiden Teilen Teile übereinandergeschlagen, wie bisher breit gewalzt, wobei dem mittleren Teile übereinander geschlagen, wenigstens ein wenig gewalzt, rc. hierauf an einem kühlen Ort ruhen lassen. Diesen Prozess dreimal dann ausgewalkt übereinandergeschlagen und jedesmal kühl gelagert, hierauf zu Küchen, Pastetchen rc. verarbeitet.

Weihnachts-Stollen.

2 Pfund 30 Mehl werden mit 18 St. Hefen und 3 Pfunzig Milch lauwarmer Milch angemacht – die halbe Masse – dann werden 200 Gramm zerlassene Butter und ebensoviel 5 Eier, 100 Gramm Zucker abgerührt und in die gegangene Masse eingearbeitet, sodann dieselbe gehen lassen. Dann wirkt man den Teig mit Mehl Stück kräftig ab, walkt ihn in der Länge eines gewöhnlichen Blechs aus, bestreut ihn mit 1½ Gramm Sultaninen, 70 Gramm feingeschnittenen Pfirsiche, 70 Gramm Citronat, 70 Gramm Orangeat, alles fein geschnitten, rc. wirkt ihn zu einem Stollen zusammen. Den Teig gehen und noch einmal abgeriebene Citronen rc. etwas Salz, Wenn der Teig etwas mit Eigelb bestreichen, rc. wenn er fertig ist dick mit Zucker und Zimt bestreuen. Nachdem der Stollen genommen ist, muss er nochmals gehen.

Sultaninen werden mit Mehl gerieben.

Krammer-ragout.

1 Kalbszunge kauft man ganz roh; zieht die Haut ab u. schneidet sie in Scheiben; 1 Hammelfett Klein Champignons kauft man mit Scheiben von Blanchirter Kalbsmilch in etwas Krebsbutter, Butter, Salz u. etwas Citronensaft; auf 1/4 Pfund Champignons schneidet man ein 30ct. langes Stück u. bestreicht es gut, legt den auf Klein Semmelbröselchen breiten, so dann nur, daß man einen weißen Krammer die zum einlegen seien benützt. Der Sud von der Krammerbrühe abgenommen Fett schwitzt man 3 Eßlöffel voll Mehl, gießt die Champignon Sauce dazu, thut die Krammerstücke, sowie Champignon und Kalbszunge hinein, setzt die Sauce durch 1 Glas Madeiner, wenn sie dick, zieht sie dann mit 3 in etwas saurem Rahm verquirlten Eiern ab, läßt alle Ingredienzien darin heiß werden und richtet das Ragout schön an, man kann Butterbrezeln dazu reichen.

Maronen Pudding

Zu 1/2 Liter Milch kocht man 6/5 Gramm geschälte Maronen (Kastanien) mit einem Stückchen Zucker weich, reibt sie dann fein durch, verquirlt mit 45 Gramm Kartoffelmehl, fügt 10 Gramm geschälte süße, 10 Stück bittere Mandeln (feingestoßen) u. 20 Gramm feine Butter dazu, kocht dies unter Rühren auf schwachem Feuer zu einem Brei u. mischt diesen mit den durchgetriebenen Maronen. Dann rührt man 125 Gramm Butter zu Schaum, fügt 9 Eidotter, 225 Gramm mit 1/2 Stange vanille feingestoßenen Zucker dazu, mischt das Ganze damit, zieht den steifen Schnee der 9 Eiweiß darunter, streicht eine Form gut mit

Butter und bestreut sie mit Semmelbrösel, die man abgeschabte süße Mandeln beimischt, füllt die Masse in die Form und kocht sie mit dem Deckel im Wasserbade 2 Stunden.

Hasen Pastete.

Zum Pfeffer eines Hasen nimmt man von allen Gewürzen und Kräuter abgelöst, fein gestoßen, etwas mehr als ½ L. ungarischen Schweinefleisch, 1 Hasenleber, 20 St. Sardellen, 12 St. Kapern, ein wenig Citronenschale, 1 Zwiebel, 2 fein gewürzte Lebkuchen, alles fein durcheinander gehackt, ½ L. Speck mit Klein würflicht geschnitten, 1 Weißbrödchen in Milch eingeweicht, gut abgetrocknet und mehl gut salz und Pfeffer dazu gethan. Dann wird rund ein Model gefettet, welches mit Butter und Semmelbrösel gebuttert, so stückig mit dem eingemachten Fett übergossen, daß man eine Garnirung oder auch mit Stückchen garnirt.

Faschings-Krapfen.

1 Mass Mehl, 7 Eidotter, 3 Lff. süß Butter, 6 St. Zwetschke.

Presel-Teig.

(Salzkuchl)

158 Gramm Butter, 210 Gramm Mehl, 70 Gramm Zucker mit 1 Ei tüchtig verarbeitet, nachher kalten, mit Mehl bestäubt, mit einem Glas ausgestochen, hineingethan gefüllt, zugedrückt und mehl zugemacht, mit Ei abgebacken.

Spargel in Büchsen einzumachen.

Die Spargel werden, wenn dieselben in Salzwasser fest weich gekocht sind, mit den Köpfen aufeinandergelegt, in die Büchsen geschichtet. Alsdann wird von der Brühe, in welcher die Spargel gekocht haben, darüber gegossen, aber so daß dieselbe über den Spargeln zusammenschwimmt. Hierauf die Büchsen fest zugelötet, und in einem großen Topf mit Wasser mehrere Stunden gekocht. (½ gute Stunde genügt auch.)

Recept zum Waschen wasserdichter Handschuhe.

Um 3 Paar Handschuhe zu waschen nimmt man ein Kaffeelöffel voll Terpentinöl zu gleichen Theilen, ungefähr so viel auch ein Eigelb, gießt heißes Wasser darauf, schüttelt solange diese Mischung in einer Flasche, bis Wasser und Seife gemischt sind. Dann nimmt man einen Theil Wasser, wäscht die Handschuhe darin, wie gewöhnliche Wäsche aber zieht sie an den Händen, damit die Hand jeden Theil der Handschuhe, und streift die Finger damit ein. Dann nimmt man einen Theil des gemischten Wassers, das zum Waschen der Handschuhe gedient hat, gießt neues heißes Wasser darauf, wäscht die Handschuhe wie das erstemal, aber nicht so lange, und spült sie in einem reinen Wasser, das man zum letztenmal erwärmt hat, damit die Seife vollständig herausgeht. Die Handschuhe werden nicht ausgewunden, sondern nur ausgedrückt, und an einem warmen Ort getrocknet. Nach dieser Methode ist es möglich die Handschuhe zu waschen ohne daß dieselben ihre Weichheit und Geschmeidigkeit verlieren.

Linzer Torte.

Zu einer kleinen Schüssel braucht man ½ Pfd. Butter, Zucker mit ½ Pfd. Schmalz recht schaumig ab, dann gemischt mit gut ½ Pfd. fein geriebenen Mandeln u. etwas fein geschnittenen Citronenschale, zuletzt nach u. nach 7 Eier dazu thun, jedesmal jedes einzeln gut, schlägt das Rühren zu jedes mal. zuletzt noch zwar ½ Pfd. Mehl in die Masse gemischt, stets in eine Seite thun, fällt sehr leicht darunter, u. hat die kälteste Luft auf das Blech, bäckt es gut mit hineingeschnittenes Papier mit Butter bestrichen u. gleichmäßig die übrige Hälfte darauf, u. bäckt es eine Stunde.

Salzburger Strauben.

Teig: ¾ Pfd. Mehl, 12 Eier, ⅛ Pfd. Schmalz, ¼ Pfd. Wasser.

Legt die Eier ganz in kaltes Wasser, lasst Schmalz ganz heiß, u. das Wasser siedend werden, gießt es an das Mehl u. rührt es ganz fein, u. schlägt die Eier eins das andere hinein, rührt es jedesmal gut, rührt einen Löffel Salz, den man Zucker darüber thun, war es wünscht. Dann die Straubenform hält man über den Teig nicht tief in die Pfanne, wo heißes Schmalz darin ist, u. rührt die Pfanne beständig bis das Straub gleichmäßig hoch darin ist.

Reis à la Trautmannsdorf.

150 Gramm Carolinenreis wird in Wasser rasch gewaschen, so daß die Körner ganz bleiben – kalt werden lassen u. mit 100 Gramm feingestoßenen Zucker vermischt, wie auch 1 Eßlöffel Citronenschale dazu geben. Indem wird 1 Tasse Maraschino darunter gemischt u. 18 Gramm gelatine, welche mit 1 Weinglas voll kaltem Wasser gänzlich aufgelöst sind, gut warm, nicht heiß darunter gegeben, u. so lange gerührt bis die Masse anfängt zu stehen. Indem dann 3 nach nach u. nach ½ Liter Rahm der dicke Schaum darunter gemischt, oder wenn 100 Gramm feingeschnittenen Zucker gemischt hat die Masse wird in

nimm mit süssem Mandelöl bestrichenen Saum gefüllet – oder stopft sie
den halben Teller oder einige Stunden auf sie gefüllt. Der Saum wird
geschnitt, mit Gesammtgelee[illegible] übergossen.

Obst in Dunstgläser einzumachen.

Die Früchte ganz oder zerschnitten, mit einem reinen Tuch sorgfältig
abgewischt; die Dunstgläser mit Schwefelholz ausgeschwefelt, mit einem
Tuch leicht zugebunden. Inzwischen muss man eine gute steinhafe Tonkanne
halb 1/4 Stunde gut kochen, für Früchte darf. Nun füllt man das Obst
in die Gläser, die man aber nicht zu voll machen darf; man thut Zuk-
kerwasser erkaltet giesst man ab über die Früchte, aber sie nicht bis oben füllen
weil die Gläser sonst platzen. Nun verbindet die Gläser mit Leinwand fest
zu gebunden u. darüber fest mit geschmolzenem Harzpapier zu.
Wenn gefüllt die Gläser in einen Topf mit kaltem u. kaltem Wasser
auf das Feuer, u. sobald das Wasser gar ist vom Augenblick ab
Kochen an 7–12 Minuten gekocht, sodann mit der Zange mit den
Gläsern herausgenommen u. zugebunden 5–7 Stunden lang[illegible] und bösen
lassen.

Hutzelbrod

Teigauf: 5 W. Schwarzbrodteig; 4 1/2 W. gedörrte Birnen; 1 1/2 W. ge-
dörrte Zwetschgen; 3/4 W. süsse Mandeln; 1 W. Rosinen, 1 W. Weinbeer,
1/2 W. Corinthen; 50 W. Zucker; 1/8 Liter Lebensessig oder Wein; 2 1/2 Gramm
Anis; 1 1/2 Gramm Coriander; 1 1/2 Gramm Schlüsselblumen; 2 1/2 Gramm Nelkenpfeffer; 26 Gram
Zimmet; 26 Gramm Pomeranzenschale.

Kuchs

englischer Kaffé v. Thanbrod.

1 M. Mehl, 210 Gramm Butter, 210 Gramm Zucker, 2 Eier, 70 Gramm Mandeln y Rosinen, 4 Eßlöffel Rosen, 1 Eßlöffel Wasser, 2 Stangenzitronat Zeta. Dieß Gebäck muß zu einem ziemlich festen Teig gemacht, Eier würde aber ziemlich sehr Flüssig genommen, dieselben muß nur mit Butter beigerührt, Mehl & beigemischt. Alles in nicht zu heißem Ofen langsam hellbraun gebacken.

Fisch-Pastete.

f. Frau Straubi

Wenn Sie die Lachsforellen zur Pastete rüsten: 1 Lebend abgebrüht, aber nicht ganz aufbrechen, sondern man nimmt sie auf dem Rücken ab sie ganz fertig sind. – Ebenso 2. Wenn Gemüse bereitet Forellen, die man mit halben Sardellen durchzieht v. in gebutterte Kasserolle legt, darauf kommen fein gewiegte Schalotten, Petersilie v. man Champignons, gewaschen 1 Kaffeelöffel voll, damit dünstet man die Gemüse bis sie fertig sind. Die Farce wird dann beendigt Fischfleisch wird fein gewiegt, dann mit in Milch eingeweichten Semmelbrod, feiner Butter 1–2 Eier, Salz v. in Ihren gekochte Forellen gewogen, dann wie Brod zerkrümt v. in die Pastete eingerührt. Die Form wird mit Pastetenteig ausgelegt, eine Lage Farce, eine Lage von den Gemüsen, wieder eine Lage Farce, zuletzt ein Deckel rund Butterteig, wozu Sie einen ~~Deckel~~ den Deckel darauf thut 1 Glas feinen Madeira über die Pastete gießen, v. hineinschieben eine Rose 1–1½ Stunden backen.

Guittenbrod.

Man nimt die gewizen Guitten mit der Schale, zieht Wurzel
stengel u. kopf hin in einem mistingen oder Kupfernen kessel
gründlich ganz weich kochen. Darnach nimmt man sie heraus
und schneidet sie
wann sind etwas ein wenig getrübt. Und wird so viel Wasser, so viel
gelierender Zucker darunter genommen u. die Masse 10 Minuten lang
besser, das müssen gut umrühren dabei. Wenn die gröste Hitze
vorüber ist, warten nochmaler Täumchen gebildet u. kalt gestrichen
spezierbrettchen, welche vorher ganz dünn mit feinem Zucker bestreut wer-
den müssen. Man kan auch die Masse hineingießen auf Kuchenblech
streichen, u. wan sie kalt ist, mit Ausstechformen ausstechen. Die
ausgen Stücken müssen ungefähr 24 Stunden an Luft trocknen.
Auf Masse in welchen die Stücken gebacken sind, gießen die Abfälle mit
etwas Wasser wieder auf Feuer gebracht, u. durch ein ausgebrauntes
Tuch laufen lassen, mit ebensoviel Zucker als vorher verkocht u.
zu Gelee gebacken.

Frische Seefische.

Lachs, Lachsforelle, Hausenfisch u. Schollen wurden abgeschuppt, in runde
Stücke geschnitten, u. circa 2 Stunden in kaltes, abgesalzenes Wasser gelegt
hierauf setzt man diese Stücke in siedendes gutgesalzenes, mit Zitronen
abgeriebenen u. Lorbeerblättern gewürztes Wasser, zu den Lachsforellen
aus, u. läßt sie unter öfteren Abschäumen circa 15-20 Minuten, je nach Größe
u. Stärke kochen. Kurz vor dem Herausnehmen gießt man abgeriebene Zitronen
wodurch der Fisch fester u. blutreicher wird.

Sardellen-Pastetchen.

So viel Sardellen, als man Pastetchen braucht, werden gewaschen, gewässert u. entgrätet, mit einem reinen Tuch abgetrocknet, dann aufgerollt. Von guter Blätterteig werden dazu so viele runde Stücken als man Pastetchen haben will, ausgestochen, die Hälfte davon auf ein Backblech gelegt, auf jedes dieser Teigstücken wird etwas Sardellen sowie gestrichen, 2. aufgerollte Sardellen darauf gelegt, einige Tropfen darüber getröpfelt, dies mit dem bedeckt, der zweite Teig Blätterteig darauf gelegt, dann die Pastetchen mit einem gestochenen Model ausgestochen, die Ränder gut zusammengedrückt, mit Eyer gelbet, und etwas gestoßenen Zucker bestreuet, die Pastetchen müssen in einer lichten Entfernung von einander auf dem Blech liegen. Die Sardellen farce liegt man folgendermaßen bereitet. 100 Gramm gewässerte, entgrätete u. gehackte Sardellen 65 Gramm abgeriebene frische Butter, 1 kleingehackte Schalotte, etwas fein gehackte Petersilie, etwas Zitronensaft, Salz, Muskatnuß werden auf steinernen Tisch, unter beständigem Rühren, 15 Minuten gehackt, dann fügt man 45 Gramm fein gehackte Schinkenfleisch, 45 Gramm fein gehackte, hart gekochte Eyerdotter, 2 frische Eyer, wobei alles gut durcheinander und bearbeitet wird bis zum Gebrauch mit einem gebutterten Löffel.

Schaum-Confect. (Baiser.)

1 Pfund feinen Zucker wird zu feinem Puder gestoßen, durch ein 1/4 M. Sieb gesiebt und mit 1/4 Eyerweiß und 1/4 Stunde rasch schaumig gerührt, hierauf bei sehr gelindem Feuer auf gebutterte Bleche gebacken und kleine feine oder längliche Pasteten auf Bleche gesetzt.

Grüne Erbsen einzumachen.

Die grünen Schoten werden gewaschen, und gestehen sie so in Essig gestellt und gut verschlossen. Beim Gebrauch werden gewaschen, und gabrt wie ganz frische gekocht. Sie bleiben ganz grün und schmecken wie frisch gepflückt.

Milzwurst.

Die schöne Kalbsmilz wird sauberlich eingeschnitten und mit folgender Fülle gefüllt: einige Kalbsbrüsten, ein Stück, etwas Kalbsleber, Kalbfleisch Semmelbutt u. Lauch und Petersilie wohlfein gewiegt, Gewürz, Petersilie, Salz u. Pfeffer und Eidotter, die gefüllte Milz wird in ein reingewaschenes Kalbsnetz gewickelt u. 1 Stunde in der Suppe gekocht; gebräunt ist sie dann auch gut.

Gans-Fülle.

Am Abend vorher schneidet man gekochte weiße Semmeln: einen guten Teller voll, in Scheiben u. brennt sie braun in einem Stück Butter, schält u. schneidet sie klein oder wiegt. Am andern Tag wäscht man die Semmeln in frischem Wasser, vermengt die Semmeln damit und füllt die Gans eingesalzen Gans, näht sie zu und bratet sie.

20 Th. Gänsefleisch [illegible]

Goldschaum-Gelée.

1/6 Liter Weisswein, den Saft von 2 Citronen vermischt man mit 40 Gr. in 7 Esslöffeln voll Wasser aufgelöster weisser Gelatine, fügt 2 mit 2 Esslöffel voll Wasser geschlagene Eiweisse hinzu, bringt es unter öfterem Umrühren auf gelindem Feuer zum Kochen, lässt es 15 Minuten langsam nur von der Seite kochen und seiht die Masse durch ein Tuch. 175 Gr. zerschlagenen Zucker bringt man mit dem Safte einer halben Citrone und 1/6 Liter Wasser zum Kochen, läutert den Zucker sorgfältig, vermischt ihn mit 1/2 Liter Weisswein und rührt ihn gut unter die Gelée-Masse. Schon etwas früher grub man eine mit Wein ausgespülte Kupferform in Eis, giesst jetzt von dem Gelée hinein, bespült damit die Seitenwände der Form, bis ringsum und am Boden etwa 1—1 1/2 Ctm. dick davon erstarrt ist, schlägt mit einer Schneeruthe das übrige Gelée zu glänzend goldigem Schaum, füllt diesen in die Form und lässt das Ganze erstarren. Beim Anrichten stürzt man das Gelée auf eine Krystallschüssel nach bekannter Weise. (Für 6 bis 7 Personen.)

Citronen-Kalteschale.

(12 Personen.)

1 1/2 Liter Weisswein, 1 1/2 Liter Wasser, 400 Gr. Zucker, 1 Prise Salz werden zusammen aufgekocht, dann mit 9 Eidottern, welche man mit 9 Esslöffeln voll Wein und 2 Esslöffeln voll Mehl verquirlte, abgezogen und nachdem man die Masse durchgeseiht hat, rührt man die auf dem Zucker abgeriebene Schale von 2 und den Saft von 3 Citronen hinzu, lässt die Kalteschale auf Eis oder im Keller erkalten und richtet sie über süssen und bitteren Makronen an. Apfelsinen-Kalteschale wird ebenso gemacht, doch genügt die Schale von 1, der Saft von 2 Apfelsinen und 350 Gr. Zucker. Auch Schneeklösschen kann man in der Kaltenschale serviren: 6 Eiweisse schlägt man zu festem Schnee, mischt 2 Esslöffel voll Vanillezucker dazu, streicht ihn fingerdick auf eine Schüssel, setzt davon Klösschen in den kochenden Wein und Wasser, deckt den Deckel darüber, lässt die Klösschen im Dampf gar werden — doch nicht kochen, — hebt sie mit einem Schäumer in die Terrine und giebt dann die Kalteschale durch u. s. w.

Vanille-Flammerie.

1 1/2 Liter Milch bringt man mit Zucker nach Geschmack und einer in Stückchen geschnittenen Schote Vanille ganz langsam zum Kochen, lässt die Milch dann, fest zugedeckt, auf einer entfernten Heerdstelle 1/2 Stunde stehen, bringt sie wieder zum Kochen, entfernt die Vanille, fügt 1 Prise Salz hinzu, rührt die Milch mit 9 gequirlten Eidottern ab, mischt 7 in etwas heissem Wasser aufgelöste Blätter weisse Gelatine oder 1 1/4 Stange Agar-Agar hinzu, zieht den Schnee der 9 Eiweisse hindurch und füllt die Masse in Krystall-Schalen. (Tags zuvor zu machen.)

Malaga-Crême.

Ingredienzien: 200 Gr. Zucker, 1 Flasche Malaga, 10 Eier, 30 Gr. Mehl, 1 Prise Salz, 1 Citrone.

Die Schale der Citrone reibt man an dem Zucker ab, stösst den Zucker, verrührt ihn gut mit den Eidottern, Mehl, Salz, Malaga und dem Saft der Citrone, schlägt die Masse auf schwachem Feuer bis dicht vor dem Kochen, hebt die Casserole dann vom Feuer, zieht den mit 25 Gr. Puderzucker geschlagenen steifen Schnee der 10 Eiweisse hindurch, füllt die Crême in Krystallschüsseln, lässt sie erkalten und garnirt sie vor dem Anrichten mit Biscuits, Makronen und buntfarbigem Confect.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Baden-Badener Crême.

Auf 200 Gr. Zucker reibt man die Schale einer Citrone und einer halben Apfelsine (Orange) ab, legt den Zucker in eine Schüssel, giesst 1 Flasche Weisswein darauf, fügt ein Stück Vanille und 1 Prise Salz, den Saft der Citrone wie Apfelsine hinzu und deckt dies so lange fest zu, bis der Zucker geschmolzen ist. Sobald dies geschehen ist, quirlt man in einer Casserole 15 Eidotter, giebt den Wein, aus dem man die Vanille entfernte, sowie 3 Esslöffel voll feinsten Cognac oder Kirschgeist und 25 Gr. aufgelöste Gelatine oder Hausenblase dazu, schlägt es auf schwachem Feuer zu steifem Schaum, zieht dicht vor dem Kochen die Casserole vom Feuer, schlägt die Masse bis zum Erkalten, worauf man den steifen Schnee der 15 Eier hindurchzieht, die Crême in mit Mandelöl ausgestrichene Formen giesst, diese in Eis gräbt und erstarren lässt. Gestürzt wird die Crême geschmackvoll mit Confect garnirt. Wer kein Eis zur Verfügung hat, muss die Crême Tags zuvor machen und in den Keller oder in einen kühlen Raum stellen.

Mobel spiegelblank zu machen

Man lasse 35 Gr. Bienenwachs mit 3-4 Esslöffel weissem Leinöl in einem neuen Töpfchen über gelindem Kohlenfeuer finden, bestreiche nach dem Erkalten die Flüssigkeit mit derselben die Möbel, reibe diese 24 Stunden gut ab.

[Eine neue Weise, Fleisch aufzubewahren.] Wollte man bisher Fleisch auf eine kürzere oder längere Zeit aufbewahren, so wurde es entweder geräuchert, gepökelt oder in Eis gelegt. Neuerdings hat uns jedoch die Wissenschaft ein fäulnißhinderndes Mittel gelehrt, welches das bisherige Verfahren überflüssig macht. Wird das Fleisch nach dieser einfachen und billigen Weise behandelt, so verliert es nicht seine Farbe und büßt auch seinen natürlichen Geruch und Geschmack nicht ein. Ueber dieses neue und unschädliche Mittel, welches in einer zweiprocentigen Lösung von Borsäure besteht und mit welchem man die betreffenden Fleischstücke einnäßt, so daß dieselben mehrere Wochen lang vor Verderbniß bewahrt bleiben, schreibt „Ackerm. illustr. W. Gew.-Ztg." Folgendes: „Beinahe alles Fleisch, welches in riesigen Mengen von Amerika nach England versandt wird, ist mit Borsäure behandelt und keinem Rheeder fällt es mehr ein, sich mit der Erbauung von Eiskühlschiffen für die Fleischfracht zu befassen. Gehört nun von dieser nützlichen Erfindung den Fleischausfuhrgesellschaften jenseits des Oceans der Löwenantheil, so fällt denn doch ein Scherflein davon auch der Hausfrau zu, welche es nunmehr in ihrer Macht hat, auch ohne Anwendung von Eis ihren Fleischvorrath frisch zu bewahren. Es ist dabei unerläßlich, nach dem Abschneiden von Fleisch aus einem größern Stück die frische Schnittfläche des zurückbleibenden unverweilt mit der Borsäurelösung einzunässen, um dadurch einem von dieser Stelle aus beginnenden Verderben des Fleisches zu begegnen."

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Schwarzbeer-Liqueur.

Reife Schwarzbeeren werden zerdrückt u. gären lassen, dann ausgepreßt. Auf je 1 Kloß Saft nehmen man 3/4 K. Zucker, 8 gram Zimt, 2 gram Angelwurz, 3 gram Nelken u. koche es zu Syrup. Zu dem erkalteten fügt man 1/2 Liter feinen Spiritus hinzu und filtrirt es in Flaschen. —

Osterkuchen.

1 K. Mehl, 3 ganze Eier, 10 Pf. Hefe, 1 Quart Milch, 1/2 K. Butter, ein wenig Salz und ein wenig Zucker, Eier zum Kuchen kommt, viel Zucker hinein gebacken.

Wildpret-Pastete.

1 K. fein gewiegtes gebratenes Wildpret, 4 Tassen in Scheiben oder essen) eingeweicht, ausgedrückt gehackt u. zerstoßen, 2 ganze Eier daran geschlagen. Ist Gemüse in Butter ganz eingefüllt, die man in Form oder Glas gethan, 1 Pfund ein Nuß kochen lassen, es ist nicht zu dick zu essen, wenn erst gut mit grünem Salat, Salat gut zum Essen

Obstkuchen Teig.

1/2 K. Mehl, 1/2 K. Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, 1 ganzes Ei, das Zusammen zu einem Teig gemacht, u. mit Obst belegt.

Gebratener Schinken.

Der Schinken wird erst 1½ Stunde gesotten, hierauf in die Reine seiner besten gespickt mit einem Teil des Zuckers, ½ Stck. Weinessig u. ½ Stücke Rotwein werden nach und nach daran gegossen sowie 1-2 Glas Marsala und nun 1½ Stunden bei guter Hitze gebraten. —

Maizena.

5 Esslöffel Maizena-Mehl, 1 Liter Milch, 4 ganze Eier, Zucker und Vanille nach Belieben. Das Mehl wird mit der Milch u. den Eiern kalt abgerührt, dann in der Kasserolle besser lassen nebst Zucker u. Vanille, bis es sich ablöst, hierauf in eine Form gethan, kalt gestellt, gestürzt u. mit Früchten garniert zu Tisch gegeben.

Chocolade-crême.

1 Pf. Chocolade wird mit kaltem Wasser zugesetzt, aufgelöst, gekühlt, gerührt, dann kommen 4 ganze Eier u. 2 Esslöffel Maizena Mehl dazu, recht gut abgerührt, bis es sich von der Kasserolle löst, hierauf in eine Form gethan, kalt gestellt, gestürzt dann sie beliebt mit Schlagsahne verziert.

Eier mit Krebs und geräucherten Lachs.

12 frische weichen hart gekocht, abgeschält u. ganz mit kaltem Wasser gekocht, dann wird 1/4 Pf. Krabbenbutter, 2 Eßlöffel Mehl, 1/2 Pfund süßer Rahm mit Krabbenbutter dickflüssig gekocht, welche gesiebte Eier dann mit Krabbe gezupft u. warm gestellt wird. 1/2 Stunden vor dem Anrichten werden die Eier auf eine Schüssel gelegt, eine kleine Hummelsauce darüber gegossen, darüber wurde, mit Krabbenbutter geschnitten, etwas Lachsmalsauce darüber gegossen, darüber wurde, mit Krabbenbutter geschnitten von dem Eier gekocht, über diese aber so geschnittene Lachsen Lachs, dann wieder Lachsmall, feine Lachs und zuletzt Lachsmall welche über das Ganze gestreuet wird u. mit Krabbenschwänzchen belegt, die Schüssel wird zierlich mit einem mürbig schmeckenden Ochsenbraten und Lachs garniert. Diese Speise darf je nicht kalten u. muß mit der Eier Kant gleich zu Tisch gegeben werden. Statt den Eiern kann Krabbenbutter nur mit weißer Lachsmall genommen.

Kräuter-Sauce.

Petersilienkraut, 2 Schalotten, 1 Stück Knoblauch, einige Kapern, Dieß alles wird fein gewiegt u. dann mit Butter gekocht, wenn dieß geschehen ist, wird von 4 Eidottern mit Majoransauce gerührt, dieß die Kräuter darin u. gibt es zu oder über jedes Fleisch oder Fisch.

Gemüse-Beilage

Knollen werden gezupft u. geschält, in Kümmelbrühe u. Butter eingekocht und mit dem Schmalz gelenkbar.

Madeira-sauce.

für Rindfleisch Leber wird gebraten, n. 1 Stück Kalbleber, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel dünn blättrig mit 1 Eßlöffel Butter braun rösten, bis es gelb geworden ist, dann kommt 1 Eßlöffel braune Sauce dazu, ebenso viel Rindfleischbrühe, n. dünn ½ Pfund lang dünn blättrig Leber, abgehäutet durch Sieb gestrichen, dann kommt 1 Theelöffel Stück Leber, 1 Glas Madeira n. der Saft 1 Citrone dazu läßt sie fein werden, gibt sie zu Rindfleisch, Schinken oder ragout sie zu ragout.

Wildpretpastete, kalt.

1 Stück gebratenes Wildpret ungefähr 1 Pf. schwer wird mit 20 Pf. Fett gespickt, der völlig fein in Würfel geschnitten, 2 Pfd. Kalbfleisch abgehäutet wie Wildpret ungefähr, 1 Zwiebel gewiegt in einem Stückchen Leber gelb gebraten, die Fleisch auch gehackt zu der Zwiebel in die Leber gethan, mit einigen Löffeln fein Mehl n. etwas Fett zu einem dicken Brei gebacken, ist es erkaltet so wird es unter das gehackte Fleisch gemengt, mit ½ Pf. Mandeln, 2 hartgesottenen n. 1 rohen Ei gut durcheinander gearbeitet, mit Salz, Pfeffer n. Citronensaft gut gewürzt, in ein Pastetenblech eine Platte gerollt, n. schnell auf den Tisch gebracht.

Kastanien-Auflauf.

¼ Pf. geschälte Kastanien wird mit 3 Eierdotter schaumig gerührt, dann kommt ¼ Pf. fein geriebene Pistazien, etwas vanillezucker n. 4 Eiweiß der Schaum darunter, in eine Spritzkuchenschüssel gethan n. gebacken.

Wind-Küchelu.

Man theilt ein einen Zingel 1 Quart Wasser, thut ein Viertel
Pfund Butter so gerade wie einen Walnuss, aber die Butter
darf ja nicht von dem Wasser in den Zingel gethan werden,
sonst fallen sie gern zusammen, wenn es kocht kommt
1 Quart Mehl langsam gesiebt dazu, rührt es so lange mit
dem Finger, bis sich der Löffel ablöset, thut einen Eyerg
für, welche man zuvor in lauwarmen Wasser legt, dann
tüchtig verrühret, etwas Salz dazu, thut wenn sie mit das Mehl
klein gerührten gemacht, und bäckt sie in guter Hitze gelb.

Hefen-Kranz.

1/2 W. Mehl wird mit Hefe angemacht, gehen lassen, dann
wird 4 Lff. Butter, 4 Lff. Zucker, 2 Eier, 1 Löffel Schmalz gut gerührt,
Rosinen u. Mandeln darunter gethan, einen Kranz gemacht,
mit Eidotter bestrichen, Mandeln besteckt, nochmals gehen lassen,
und dann gebacken.

Russischer Creme.

210 Gramm
12 Lff. Zucker, 12 Eidotter, 1 Pomeranzen orangen u. Citronensaft,
wird alles gut, alles in ein Schaum, auf dem Feuer gut zu
rührt, bis es dicklich wird, dann erkalten lassen, nicht ganz 2 Lff.
des 35 Gramm aufgelöste Gelatine darunter u. zuletzt den Schnee
von den 12 Eier, alles in eine mit Öl bestrichene Form
auf Eis gestellt, vor dem Servieren gestürzt.

Kastanien-Pudding.

Man nimmt 12 Dkg. od. 210 Gramm Leipziger Schwarzbrod, kann 12 Dkg. 210 g Zwieback mit 12 Eidottern, 4 Dkg. 70 Gramm geschälte Mandeln, 2 Dkg. geriebene Pistazien und zuletzt den Schnee von den 12 Eiern dazu; theilt diese Masse in eine gut ausgebutterte Form und kocht sie 2 Stunden lang; diese Masse reicht für 12 Personen.

Kabinets-Pudding.

Man nimmt 1½ Dkg. od. 26 Gramm gelatine, schüttet etwas Wasser darauf und lässt es langsam auf dem Feuer zerfließen, dann siedet man 1 Quart Reifen in ¼ Pf. an der Butter abgeriebene Zucker, vierklopft 6 Eidotter nicht zu dem Reifen darein, und lasst es dicklich kochen, dann thut man die zerlassene, gesiebte gelatine nebst 2 Dkg. od. 35 Gramm Citronat, 2 Dkg. 35 Gramm bittermandeln, beides klein gewiegt, und 1 Kaffeelöffel Maraskino darauf und rührt die Masse bis sie kalt ist. Dann wird für 30 Kreuzer, 1 Mark Biskuitmasse recht vorsichtig, damit es nicht zerfällt, darunter gemischt, nimmt zuvor 4 Dkg. (70 Gramm) Zibebnüsse, 4 Dkg. (70 Gramm) Macronplätzchen, gibt in eine Form eine dicke Creme, dann Zibebnüsse und Macronen, dann wieder Creme und so fort bis die Form voll ist, stellt dieselbe nicht kalt; vor dem Anrichten wie zuvor bei gemischten Massen gebräuchlich, das Gericht mit einer runden Schüssel zu bedecken, stürzt. Diese Masse reicht für 12 Personen.

Spinat-Pudding.

Wenn es viel Spinat, so muß er gebrüht u. gewiegt ist, 2 Semmeln
ab reiben, weicht 3 Milchbrödchen ab u. reibt sie in Mehl
mit, rührt sie fest mit, rührt sie gut ab, thut den Spinat
dazu, 6 Eidotter, etwas Salz u. Muskatnuß, rührt es noch tüchtig
ab, schneidet den Speck von den 6 Eiern, beschneidet mit Pud-
dingform gut mit Butter u. Semmelbröseln, füllt es die Form
mit der Masse ein, bestreicht mit Butter u. Semmelbröseln, kocht es 2 Stund
ist, stürzt es auf 1 Schüssel, thut noch 2 Kalbsbrüst in Stücken
sauce mit, stürzt den Pudding auf eine Platte, gießt die Brüh-
mit der sauce hineingießen, u. thut eben auf den Pudding Kalbsbrüst
legen.

Kalte Häring-sauce.

Die Milchner Häring wird ausgenommen, gewäscht und aufgehakt,
dann steckt man dieselben mit 3 Sardellenstücken fein, 1 geschälten
Apfel, 1 kleine Zwiebel, 2-3 Schalotten, teilt die Masse mit Essig
durch einen Seiher, und vermengt es mit etwas Öl u. Pfeffer.
Zum Vorschneiden gut.

Kalte Sardellensauce.

Man reibt 3 Sardellenstücke Eidotter, 2 Zwiebeln, 30 Pf. Sardellen
etwas Petersilienkraut, hackt alles recht fein zusammen, und
1 Löffel Löffel hineingeschnittenen Schnittlauch dazu; macht dieses
alles mit Essig u. Öl wie Salat kalt, das Weiße der Eier wird
fein geschnitten u. zuletzt auf die sauce gelegt.

Gemischtes Ragout.

4 schöne Kalbsmilchen, 6 Stück schöne Trüffeln, 24 – 30 Stück
gleich große Champignons u. der dritte Theil einer schönen roth-
weißgekochten Hühnerbrust, sind die Hauptbestandtheile dieses Ragouts.
Die Kalbsmilchen werden nun öfters aufgeschnitten, bis sie gar
weiß sind, gekocht, ebenso die Trüffeln in Champagner gekocht,
die Champignons geschält in Butter u. Citronensaft weich gedünstet,
sämmtliche Sorten werden in 3 Fall große Würfchen geschnitten u. jedes für sich zugedeckt bei Seite gestellt. — Dann wird eine
Buttersauce gemacht, der Saft 1 Citrone u. 1 Glas Champagner
darunter gemengt, gehörig gesalzen, mit ein wenig Cayennepfeffer,
der dann die weißen Sachen darin u. schön angenehm
würzt, gibt man gekochtes Obst oder aufgeschnittene Früchten dazu.

Ragout-Mantgelas.

1 Rinderzunge oder Kalbsbrust wird gedünstet, 1 schöne Gansleber mit
Spargeln u. Morcheln weich gekocht, 8 St. Champignons werden auf
die bekannte Weise bereitet, ebenso 6 St. Trüffeln in Madeira gedünstet.
Wenn nun die Sachen erkaltet sind, wird jedes für sich 2 Fall lange
Stücke geschnitten. Nun kommt die Sauce: Die Gansleber reibt man
u. die Abgänge des Schinkens oder Rindfleisch in Stücken gerieben u. durch
sieb gekocht, zu dieser Sauce kommt 1 Eßlöffel Mehl dazu, u. läßt es lang-
sam aufkochen, wenn dieß geschehen ist, wird sie mit 1 Glas Champagner ver-
rührt, bis sie etwas dicklich vom Löffel läuft, hierauf mit dem
Saft 1 Citrone angenehm gesäuert, u. durch ein Haarsieb über die Zu-
gemüsen gegossen

Schweinereuchen von Wildschwein zu essen.

Von dem Rücken eines jungen Schweines löst man die Schwarte ab, lässt etwa 2 cent. fast von dem Fleisch daran sitzen, reibt mit Salz u. etwas Pfeffer ein, legt das Stück in eine große Schale oder in einen zerbrochenen Holzmulde, fügt 5-6 Wacholderbeeren, Muskatnuss, 10 Nelkenpfefferkörner, Lorbeer, ½ in Scheiben geschnittene Citrone, Zwiebeln, Thymian, u. 1-2 Thymianzweigel hinzu, Salz u. Pfeffer zu gleichen Theilen auf, lässt es wieder erkalten u. giesst es über das Stück, welches man so 3-4 Tage liegen lässt, ist der Rücken nicht ganz bedeckt, so legt man die oben Teile in die Marinade oder begießt ihn recht oft damit. 2 Stunden vor dem Anrichten brät man das Stück in Ofen oder am Spieß unter fleißigem Begießen gar, gibt noch ½ pfündigen Broten etwas von der durchgesiebten Marinade u. etwas Schinkenbrühe in die Pfanne, u. röstet ¼ Stunde vor dem Anrichten Semmelmehl, welches man mit einer Prise Zucker u. etwas Salz gelb rösten muss, über die Stücke, lässt diese Kruste fleißig bräunen u. richtet den Braten mit Citronenscheiben garniert, mit Preiselbeeren umgeben an, die Sauce passirt man mit etwas saurem Rahm, fügt, wer will, etwas braunes Mehl dazu, lässt sie durch u. schüttet sie an.

Luzerner-Suterli.

¾ Pf. (altes Gewicht) Mehl, ¾ Pf. Zucker, ¾ Pf. Butter, ¾ Pf. Mandeln werden mit 2 Eier, 4 gramm Salben, 4 Loth Zimmt zu einem steifen Teig gut verarbeitet, ziemlich dick ausgewallt, mit Formen ausgestochen, auf Blechen gebacken, u. schön hellbraun gebacken.

Diplomaten-Pudding.

Eine glatte Form zum Ausgießen wird gut gebuttert, ausgestreut und mit fein gehacktem Zucker ausgelegt. Auf den Boden der Form legt man verschiedene eingemachte feine Früchte, die man aber vorher abtropfen läßt, in zierlicher Form, (Stern) darauf ganz dünn abgeriebene feine Zwiebackbrösel, streut geröstete Makronen u. feingeschnittene süße Mandeln, Citronat u. Orangeat darüber. Mit Früchten, Zwiebackbrösel und Makronen wechselt man ab, bis die Form gefüllt ist, das Letzte muß abermals Früchte sein. 1/2 Liter Milch, süßen Rahm quirlt man mit 4 ganzen Eiern, 9 Dottern, 225 Gramm Zucker, setzt ein Gläschen Maraschino hinzu, u. gießt diese Mischung nach u. nach, damit die Zwiebackbrösel recht davon durchzogen werden, u. sie dadurch einsinken, auf die Masse, schließt die Form u. kocht sie im Wasserbade 1-1 1/4 Stunde. Geschürzt darf man erst nach einer Viertelstunde die Form abnehmen. Man gibt eine Maraschinosauce zum Pudding. —

Eier-Omeletten.

4 Eßlöffel voll feinstes Mehl verquirlt man mit 6 Eßlöffel voll guter Milch ganz glatt, quirlt noch 6 Eier hinzu u. gibt noch 6 Eßlöffel voll Milch, etwas gehackte Petersilie, feingeschnittenen Schnittlauch, Salz und Pfeffer dazu, bäckt von der Masse Omeletten in halb Schweinefett und halb Butter, wobei man die Pfanne öfters rüttelt u. mit einem Holzlöffel die Masse glatt macht. Sind die Omeletten noch nicht gebräunt, so streut man Zucker darüber, rollt sie auf, legt sie auf eine vorgewärmte Platte, u. gießt Weinsauce, die man aus braunem Mehl, Butter, etwas braunem Zucker u. 1 Glas Madeira bereitet, in Augenblicke des Anrichtens darüber u. bestreut sie mit Zucker. Die Omeletten müssen rasch fertig servirt werden.

Zunge in Aspik.

Eine Tage zuvor kaufe man eine große Kälberzunge oder 2–3 große gezähmte Rindszungen gar – sie müssen recht zart u. rot sein – man schneide nun die Haut ab, u. lasse sie einige Zeit zwischen zwei Tellern. Die Zunge wird am andern Tage in gerade zierliche, gleich große Würfel geschnitten, auf die Schneidebretter, damit kleine Gelée f. Aspik kostet man weiter, nimmt davon 1½ Lot. fein in 1–2 mit feinstem Mandelöl abgeschmorten Sardinen, welche man auf ein oder zwei Teller teilt; ist der Aspik ganz erkaltet, so legt man auf denselben in zierlichster Anordnung aufgeteilte Sardellen, die Mitte derselben abwechselnd mit Eizzaun, gehacktem Eigelb, feinwiegt aufgefüllt, einigemachten Reis, Perlchen oder Granaten oder Kapernschoten, entkernte Oliven, Champignons, Trüffeln z. z. u. nimmt vorsichtig Aspik darauf, die Sachen zu befestigen. Ist der Aspik genügend erkaltet, so legt man die Zunge hinein, thut auch von den übrigen Sachen hinzufügen, u. gießt man so viel Gallert darüber, daß 1–2 Cent. vom Rand der Form frei bleibt. Den übrig gebliebenen Aspik stürzt man auf einen Teller oder Brett, und legt ihn gehackt um den Rand der gestürzten Aspik.

Nuss-Plätzchen.

1 ℔. feingeriebene süße Haselnüsse werden in einer Schüssel mit 1 ℔. Zucker u. 3 ganzen Eiern gut untereinander gemengt, dann 1 Stunde stehen gelassen. Dann gibt man 1 Löffel Arac oder Kirschwasser dazu, setzt kleine glattgedrückte Häufchen auf ein bütterbestrichenes Blech u. backt sie schön gelb in ofenwärmer Röhre.

Huhn oder Capaun à la Cardinal.

Ein Huhn oder Capaun wird sorgfältig gerupft u. gezüpft, die Haut muß gerissen werden, dann wird das Schwarz sorgfältig ausgelöst, eine ganz feine Farce von rohem Kalb u. etwas Schweinefleisch gemacht, die Farce muß mit Pomade fein, Schinken u. Zunge in kleine Würfchen geschnitten unter die Farce gemengt, dann in das Huhn gefüllt, dasselbe sorgfältig zugenäht, in Tuch gewickelt, in eine Serviette gebunden u. 1 Stunde in Wasser gesotten, mit kaltem Wasser zugesetzt, das Huhn wird kalt gegeben, fein tranchirt, schön mit Kapitk. rings. Unter die Farce kann noch Trüffel u. Champignons u. gut gesotten u. gehackt.

Orangen - Torte Sulzauf.

½ Pf. Zucker, ½ Pf. Mandeln, 10 Eier und 2 Orangen.

Der Zucker wird an einer Orange abgerieben, fein gestossen u. mit den 10 Eidotter recht schäumig abgerührt; die Mandeln werden mit dem Saft von den 2 Orangen fein gestossen, dann unter das abgerührte Zucker u. Eier gerührt, hinauf das Eiweiß der 10 Eier zu Schnee geschlagen u. unter die Masse gemengt. Die Tortenform heißt mit Butter ausgestrichen u. Zucker bestreut, und hineingeben gebacken.

Ungarische - Sauce.

Man nimmt 8-10 ungarische Kirschalbaren schneidet sie ein, löst sie in etwas heißen Wasser, lässt sie mit einem Stückchen Zucker weich sein, stäubt sie mit Mehl, gießt Fleischbrühe daran, würzt sie und lässt sie aufkochen.

Sardellen-Pudding.

Ein Kürbchen Butter wird mit 3 Eidottern recht schaumig abgerührt, nun 50 St. Sardellen werden schön gezüchtet, abgezüpft, u. mit einem Küchenbeil klein gehackt, nun 4½ Lf. Semmel wird abgerieben u. in Milch aufgeweicht, hierauf tüchtig ausgedrückt u. mit einem kleinen Bröserl von 3 Eiern und Butter gut abgerührt, nun unter die Masse gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, hinein gemischt u. während ¾ Stunden in Rein gebacken, mit Reisensauce serviert.

Macronen-Creme.

12 Lot fein gestossener Zucker mit Vanille, und 8 Eidottern während ¾ Stunden gerührt, hierunter gemischt und 4–6 Löffel Maraschino, ¼ Pf. fein gestossene Macronen und 1 Lot gelatine alles recht gut durcheinander, zuletzt fügt man ½ Pfund Schlagobers hinzu, und füllt das Ganze in eine Form, die man über Nacht in den Keller stellt, tags darauf Tags während 4 Stunden in Eis gibt, dann stürzt u. ziehlich mit Macronen verziert.

Versossene Suppen.

6 Lot Zucker werden mit 6 Eidottern schaumig gerührt, 6 Lot Mehl u. zuletzt der Schnee von den 6 Eiern darunter gemischt, die Masse löffelweis in heisse Schmalz eingetaucht, und schön hellgelb gebacken, mit Maisbeaud [illegible] serviert.

Wein-chaud'eau.

1 Quart Wein wird heiß gemacht, während dem 5 Eigelb mit 5 Kl. Zucker gut gerührt, dem der heißen Wein unter beständigem Rühren beigegossen u. so lange und stark gerührt bis es ganz dick wird, aber ja nicht kochen lassen, gibt mit ein Kaffeelöffel Orac oder Zimm darein gegeben.

Eingesetzte Eier.

Ein Leinöl wird fein gewiegt, Zwiebel, Petersilie, etwas Schnittlauch ebenfalls fein gewiegt. Die Eier sind gebacken, weggeschnitten, der Dotter herausgenommen, die Farce, die man mit ein bischen Wein vermengt, eingefüllt. Unterdessen die feinen Dotter passiert, mit 1 Löffel Öl und etwas Butter abgerührt, etwas feinen Reibmehl darunter gethan, die Eier auf eine Kartonlage gesetzt, die Flüssigkeit darübergegossen, u. ½ Stunde im Rohr backen.

Leber-Kuchen.

Ein 1 gutes Kalbsleber, die fein gewiegt wird, warten 6 Weckerl geweicht, ein Stück geräuchert, 6-8 Eier, etwas Zwiebel, bitten Schalotten, Petersilie, gehackt mit Milch verrührt, die Eier mit Schmalz gestrichen, u. die Weckerl die mit Kalbsleber gehackt sind in das Rühren gebacken.

Mokkenrezept.

100 Kaffeebohnen u. 100 Mokkabohnen röstet man mit 4 Eier, etwas Salben, Zucker u. 2 guten Mokkatassen Kaffeesatz zu einem steifen Teig, stößt Blätzchen wie Taler einer Pfeffer nüsse und kocht sie mit einem mit Wasser bestreichenen Löffel. Das gibt schwarzen wie ein Lot. Kaffee gestrichelt und ist wunderschön.

Kiesenei.

Man schlägt neun Eidotter 10-12 Eier, das Weiße von Halben gestreift in besonderen Gefäße, rührt eine Schüssel Blase, gerührt in besonderen Gefäße, rührt eine Schüssel Blase, gerührt in besonderen Gefäße, rührt eine Schüssel Blase, gerührt

Kastanien-Creme.

2 Pf. Kastanien werden weich gekocht, die Schale abgezogen und mit dem Eidotter gerieben, so lange sie noch warm sind; unter dessen klärt man 1/2 Pf. f. 260 gram. Zucker mit ein wenig Wasser, den kann die Kastanien darunter, wenn sie gerieben sind, fällt man sie in einen Mörser und macht auf einer runden Platte einen Berg. Hier auf lässt man den Zucker laufen machen, so lässt sich gebräunter Zucker langsam mit Kastanienberg fallen, ehe es serirt wird füllt man die Mitte des Berges kegelweis mit Schlagsahne, und ein wenig Vanille Zucker beigemengt ist.

Caramel-Creme.

Man gibt in einen Schaum 4 Löffel gestossenen Zucker, lässt ihn gelb werden, bis er schäumt; schüttet den Eidotter sodann Löffel langsam und dazu rühren, so lässt den Zucker ganz verbrennen. Dann röstet man 6 Eidotter mit 1/2 Löffel Mehl fein ab, gibt es zu dem Zucker und lässt es noch ein wenig einziehen, dann streift man es durch ein Sieb und lässt es kalt werden. Vor dem Anrichten schlägt man den 6 Eier mit 4 Löffel Zucker, etwas Vanille zu Schaum, gibt ihn unter die Masse, und richtet sie auf eine runde Platte an und belegt mit weissen Löffeln.

Hasen-Salat.

Ein Hasen wird sorgfältig gebraten, u. nachdem er erkaltet, alles Fleisch abgelöst u. in kleine Stücke geschnitten, auch übrig gebliebene Reste von Hasenbraten kann man zu Salat verwenden. Einige Stunden vorher, ehe 10–12 hartgekochte, gewürfelte Kartoffeln, u. 1 feiner kleiner Apfel werden in feine Stücke geschnitten. 3–4 Eßlöffel, 1/2 Theelöffel voll englischen Senfpulver wird mit dem feinsten provenceröl kurzgerührt gut gemischt, ganz glatt gerührt, dann fügt man etwas Essig zu, einige Eßlöffel voll süßen Rahm, 1 Theelöffel voll Johannisbeergelée, 1–2 feingehackte Schalotten, 2 Eßlöffel voll Capern Capern, etwa drei Eßlöffel, Pfeffer, Salz, vermischt alles gut, schmeckt nach dem Salz, gibt das geschnittene Fleisch u. s. w. hinzu, schmeckt alles gut durch, u. mischt den Salat mit Oliven, Kartoffeln, Capern, Eier, Gurken ꝛc. schön garnirt an. Dieser Salat kann als hors-d'œuvres genossen Gemüse u. Braten, sowie bei Frühstück u. Abendgesellschaften gegeben werden. —

Beize zum Schinken, Zunge ꝛc. zu kochen.

Hasen-Pudding

Zum Hasenpudding kann ein alter Hase verwandt werden. Das rohe Fleisch wird abgelöst, entsehnt, entfettet, entzwei mit 500 Gramm Kalbfleisch u. 300 Gramm fettem Schweinefleisch fein gehackt, u. in Butter gebraten, 4 hartgesottene Eidotter werden in 100 Gramm Butter gerührt, 4 geschlagene Eier dazu gethan, und zwar werden diese zu einem weichen Brei verrührt, und nebst 2 rohen Eiern, etwas zu Scheiben geschnittenen Trüffeln u. Champignons, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, etwas Citronenschale u. 4 geschabenen Semmeln mit dem gebratenen Fleische gut vermengt. Diese Masse wird in 1-2 gut gebutterten mit Semmelbröseln ausgestreuten Formen gethan u. fest zugedeckt im Wasserbade gekocht. Der Pudding ist gut, wenn beim Herausstechen mit einem Zirkelmesser kein rohes Fleisch mehr herausbleibt. Eine Trüffel-, Champignon- oder Madeira-Sauce wird zu diesem Pudding gegeben.

Leberkuchen.

Zu einer großen Kalbsleber, die fein gewiegt wird, werden 6 Semmeln gerieben, in Milch geweicht, 6-8 Eier, etwas Zwiebeln, Petersilie, Majoran, gehackt, ganz fein gewiegt, mit Salz gewürzt, die Leber mit Fleisch und geschmiert, die Masse in eine Pudelform geschlagen u. in der Röhre gebacken.

Soya für Saucen.

Man nimmt 12 Handvoll Champignons, zupft sie, wäscht sie, schneidet sie so fein als möglich, dann nimmt man einen weiten irdenen Topf, legt eine fingerdicke Lage Champignons hinein, und überstreut sie leicht mit Salz, gibt dann wieder eine Lage Schwämme darauf, dann Salz u. so fort bis alle Champignons sind. Dann legt man eine Lage feiner Küchenschaben darauf, und bindet ein Tuch darüber, daß es mit einem Deckel gut zu. —

Wenn man die Champignons 4–5 Tage angesetzt, drückt sie durch ein Tuch u. das Wasser durch ein Sieb, läßt es in einer Kasserole mit hinzufügen 1 Lb. guten Essig, 2 Lorbeerblätter, 1 gestoßenen Nelken, 1 Kaffeelöffel Cayennepfeffer zur Hälfte einsieden, u. nach dem Erkalten Lorbeerblätter hinein machen. Dann gibt man in den Krug in eine nasse gut gestoßene Flasche.

Tauben-Brüstchen.

Von 8 jungen Tauben werden die Brüstchen herausgelöst, jede Brüstchen gut, wie wenig gesalzen u. in Butter leicht gedünstet, wenn sie erkaltet sind, werden sie mit Gänseleberfarce unter welche man 2 fingerlange Trüffel gerieben hat, auf beiden Seiten glatt gestrichen, wieder in Butter eingedünstet, kurz vor dem Anrichten auf beiden Seiten gebräunt, dann in einen Rand auf eine flache Schüssel gelegt, u. in die Mitte kommt Gänseleberragout.

Falsche Schildkröt Suppe.

1 Kalbskopf wird gut gewäscht, gebrüht, sauber mit Litzen fast ausgraben, das weiß gebarst; alsdann kommt er auf ein Tuch u. wenden einzelne Knöchen geschnitten, dieselben in ein Kasserol mit etwas Salz, feingewürzter Zwiebel, einer Messerspitze Cayennerpfeffer, etwas Kümmel nebst 1 Quart Wasser warm gestellt. Hierauf läßt man 1/4 M. Butter heiß werden, gibt 4 Esslöffel Mehl darzu u. röste es braungelb, röstet dieß mit 2 Theel. guter Kräuterbutter u. 1 Quart Bouillon, u. läßt es 1/2 Stunde kochen, der abgeschäumte Schaum u. das Fett wird abgenommen, u. durch ein Haarsieb gestrichen. — Das Kalbfleisch 1/2 alten Hemd wird sorgfältig rein gelöst, auf Haut u. Knochen geschabt, sodann mit Speck in Mehl eingewendet u. fest angebraten, alsdann Mehl darein, dann gleichen Quantum feines Butter, nebst 2 ganzen Zwiebeln u. 2 gelb rothe Rüben gestoßen, dazu gethan, etwas Rindsbouillon darzugegossen, durch Haarsieb gestrichen, kleine Klöße gemacht u. die zum Gebrauch bereit gestellt. Von dem Kalbe von 6 Jahrgängen Kinn, u. 3 rothe Zwiebeln mit gestoßenem Salz, etwas Rindsbouillon gewürzt, u. mit einem Klößchen gemacht, u. die zwei Klößchen in kleine Stückchen wie kleinstem gehackt. Hierauf wird die Suppe zum Kochen gebracht, etwas Stärke mit Butter, Pfeffer u. Muskatnuß zugegeben u. über die Klößchen u. das Kalbfleisch gegossen.

Timbal von Hühnern.

Man macht von Hühnerfarce, von einer alten Henne und Hühnerfleisch, so viel gute Butter u. so viel in Milch eingeweichte und wieder fast ausgedrücktes Weißbrot, mischt ein Weniges gehackten mit 2 ganzen Eiern u. 2 Dottern, Salz u. etwas Muskatnuß durch ein Sieb gestreichen; ab reibt eine Kleinigkeit mit Butter und Gewürz, mit Krebsschwänzchen, Trüffeln, recht gebratene Champignons gehackt, die Farce eingefüllt, 1 Stunde im Ofen gebacken, dann wird es auf eine runde Platte gestürzt u. in die Mitte kommt ein halbirtes sagenet.

Anisette.

Für 5 Pf. Kümmel und 10 Pf. Anis kocht man mit der Hälfte schwed. Pottasche wird in 1½ Liter Wasser zugesetzt eine Schale voll Kalk kommt der Anis dazu, der zuvor 2-3 mal gewaschen wurde. Man kocht das ungefähr wie jeden Thee, seiht in den über 1 Kaffee Pfund Zucker, wenn dieser aufgelöst ist kommt 1 Liter Kognak (mit der Hälfte) dazu, das Ganze wird noch einmal durchgeseiht und dann filtrirt. Wie dieser Liqueur erhalten ist er auf Jahre brauchbar.

Café-Liqueur.

½ Pf. feine Bohnen, gebrannt und gemahlen wird in ½ Liter kochendes Wasser gegeben, 10 Minuten ziehen lassen, dann über 1 Pf. Zucker, der in einer Tasse Rum und Perlen klar gemacht soll, filtrirt. Wenn der Zucker aufgelöst ist, schüttet man 1 Liter feinsten Kirschsaft dazu, rührt alles tüchtig um, und füllt die Flaschen ab.

Dattel-Torte.

140 Gramm Mandeln werden mit 4 Eiern ½ Stunde gerührt und zuletzt mit 140 Gramm abgezogenen, fein geriebenen oder gestoßenen Mandeln, und 140 Gramm länglich fein geschnittenen Datteln in eine mit Butter bestrichene u. mit Mehl bestäubte Tortenform eingefüllt, und ¾ Stunden lang bei mittlerer Hitze gebacken. Diese gute Torte bleibt sehr saftig.

Schwedischer Schaum-Aufschnitt.

Man schlage 2 gewaschene Eiweiß steif, rühre ein Pfund Zucker mit 1 Eßlöffel feinen Mehl, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 4 geriebene Zitronenschalen und 1 Teelöffel Weinessig, u. lasse den Zucker in gut mit Butter ausgestrichenen Formen ½-¾ Stunden in gelinder Hitze backen. Dann schneide man die Schaumtorte in Scheiben und serviere sie. Diese Masse muß für 6 Personen.

Ingermadle.

Syrup Thee und 4 Eidotter werden stark gerührt, 250 Gramm geriebene Butter u. 250 Gramm ungesiebte gewiebene Mandeln hinzugethan. Nachdem man dies ½ Stunde gerührt hat, kommt von 4 Eiweiß der Schnee hinzu, u. die Masse wird mit diesem auf ¼ Stunde gerührt, sodann wird sie in eine mit gebleichter Butter gut bestrichene u. mit Semmelbrösel bestreute Form gethan, und bei guter Hitze gebacken. Diese Torte fällt sehr schön.

Osterbrod.

250. Mehl werden mit 8 Eidotter 1½ Liter Milch u. 15–18 Pf. Hefen zu einem Teige angesetzt; ½ P. Butter ½ Schmalz werden recht schaumig gerührt u. langsam 7 Eidotter hinzugerührt; von 4 Eiweiß wird ein steifer Schnee geschlagen; 2–3 gute Handvoll Korn gestoßenen Zucker, ein halbes Citronenzucker wird unter Butter u. Eier gerührt. Wenn der Teig gehörig gegangen, wird er geknetet, die abgeriebene Masse hinein gethan u. nun tüchtig mit der Hand abgetheilt, zuletzt kommt der Schnee hinein mit Behutsamkeit Brod darunter u. wird noch ein bischen abgearbeitet. Hierauf mit Mehl bestreut ausgebacken zum Backen gestrichen. Diese Masse gibt 3 schöne Osterbrode.

Johannisbeer-Wein.

1½ Pfd. Zucker, 1½ Pfd. Wasser 1 Pf. Zucker. Die Johannisbeeren werden abgezupft, gequetscht, 24 Stunden in den Kübel gestellt, und dann durchgeseiht. Saft, Zucker und Wasser kann zusammen in ein Anschlagfaß gegossen bis gegen Weihnachten in den Keller gestellt, dann abgezogen und in Flaschen gefüllt.

Gefüllte Zwetschgen

Von den Zwetschgen werden die Kerne ausgestochen u. in jede derselben ein Stückchen Citronat, Pomeranzenschale gesteckt, dann mit Zucker eingestreut auf 125 Zwetschgen ½ guten Eßlöffel Salzkuchen auf Salb Kaffeeschüsseln 1 Pf. Zucker, worauf dieß mehr Zeit u. ganzen Stalben Zucker zieht als über die Zwetschgen, dieß wird 3 Tage morgens umgerührt, wissen nun am 4ten Tage in die siedende Süßigkeit immer 10-12 Zwetschgen auf einmal schütten läßt, wieder aufkochen, u. so fortfährt bis alle aufgesotten sind, wenn auf man die Süßigkeit über die Früchte zieht. Es liegt nichts daran wenn der Saft am 4ten Tage nicht über die Früchte geht, da dieselben auch viel Saft ziehen.

Grüne Paradies-Äpfel.

Mit den Paradiesäpfeln wird also verfahren, sie mit den Stielen und grünen die Äpfel aufhängen bleiben, die Haut wird fein abgezogen.

Himbeersaft.

Wenn reife Früchte einige Tage an einem kühlen Ort gestanden, so drückt dieselben mit einem Kartoffel durch, dann zerdrückt man für 4 Pfund eine Pfund, lasse den Saft 1 Tag stehen, dann wird er filtrirt, man dieses gewogen kann auf 1 Pfd. Saft 1¾–2 Pfd. Zucker in eine messingne Pfanne, worüber der Saft muß nicht gegossen wird, derselbe darf aber nur kurz aufkochen, damit er nur Farbe & Geschmack. Das Glas in welches der Saft gefüllt wird, muß vorher mit heißem Wasser heiß mit einem Tuche abgetrocknet werden.

Morcheln mit Krebsen und Spargeln.

Frische oder getrocknete Morcheln werden gezupft, gebürst, mehrmals in kaltem Wasser gewaschen, gar weich gebrüht u. in frischem Wasser abgespült, bis sie vollständig gesäubert sind, worauf man sie in zerlassener Butter schwenkt u. in mehrgeschälte Semmelbrüse gelegt gar kocht, die Brüse mit einer halben Weißbrühe verdickt, mit gesalzener Leberpastete, Salz u. ganz klein wenig Muskatnuß würzt u. zuletzt Eidotter abzieht. Inzwischen hat man eine Anzahl Krebse in siedendem Salzwasser gekocht, die Schwänze u. Scheren abgebrochen, u. aus den Schalen Krebsbutter bereitet, ebenso ein Bündel Spargel gekocht in Stücke geschnitten, in Salzwasser mit etwas Butter weichgekocht. Zu den Krebsen legt man den Spargel in die Mitte der Schüssel, die Morcheln mit ihrer Sauce um den Spargelrand die Krebsschwänze rings um die Morcheln, endlich Alles mit Krebsbutter, u. garnirt zu diesem sehr schmackhaften Gericht mehrere gebackene Pasteten, Pilze oder Semmelklöße.

Kalbsleberpastete.

Schneide eine frische, schöne Leber in Stücke, wobei alle Sehnigen und festen Teile sorgfältig zu entfernen sind, serde aber wie sie möglichst fein, fehr dick, Schaffer, etwas geriebene Semmelbrösel, Salz und wenig Pfeffer und Ingwer, ferner 2 Eidotter und 1 in Milch eingeweichte Semmel, 400-500 Gramm Fett oder fettes Schweinefleisch (wenn man mit diesem noch etwas Pökelfleisch hinzufügen) recht fein, wische alles recht gut durcheinander, dass es einen feinen Brei gibt. Wenn beigerissen wird das Gemüse (eine Kasserolle oder Puddingform) mit Fett, gibt die Masse hinein, belegt sie oben mit einigen frischen Fettstreifen, deckt sie zu, verklebt es fest mit einem zerschnittenen Teigbal. Wenn stellt die Form in siedendes Wasser, welches 4 Stunden fortwährend erhalten werden muss, oder kocht die Pastete im Dampf, nach 24 Stunden kann sie gegessen werden. Wenn kann nimmt die Hälfte Kalbsleber die andere Hälfte Schweinsleber nehmen, da die Pastete dann saftiger wird.

Mandel-Pudding.

75 Grammes Butter, 50 gr. Zucker, 50 gr. Mehl werden mit ½ Pfd. Milch auf dem Feuer dick gerührt. Eine Handvoll geriebene Mandeln sowie die Schale einer zum bitter reibt man darunter, rührt mit 3 Eigelb schaumig und die abgekühlte Masse zu, rührt und der Schnee der 3 Eiweiss darunter gemengt. Die Puddingform gut mit Butter ausstreichen, und die Masse 1 Stunde im Dunst kochen lassen.

Kartoffel-Semmel.

½ P. gekochten Kartoffel werden heiß mit einem Stückchen Butter, wie wenig Salz sie gemacht, durchgestrichen, 6 Eigelb, 6 Essl. [illegible] 100 Gramm Butter, 6 Esslöffel Zucker, 4 Essl. [illegible] 70 Gramm feingeriebene Mandeln darein gerührt bis die Masse ganz locker und schaumig ist; die Schale ½ Citrone u. der Saft der 6 Eier darunter gemengt. Die Hälfte der Masse in eine gut gebutterte Brodform gefüllt, den 4–6 Esslöffel eingemachte Schanisbeer darüber gestreut, dann die andere Hälfte der Masse darauf gebracht, u. das Ganze in die Röhre gut aufgezogen.

Brod-Torte.

300 Gramm Zucker werden mit 3 ganzen Eier u. 6 Eidotter schaumig gerührt, dann kommt 22 Gramm fein geriebene Citronat, 22 Gramm Pomeranzenschale, 180 Gr. abgezogene feingeriebene süsse Mandeln, nach und nach die 6 Eiweiss darunter, 10 Gramm Zimt, 4 Gramm Nelken, den Saft u. die abgeriebene Schale 1 Citrone, 100 Gramm fein gesiebtes Semmelbrod mit ½ Glas Arak od. Rum u. oben darauf noch Mehl ungefähr 1 Esslöffel dazu; zuletzt der Schnee der 6 Eier leicht darunter gemengt, in die Springform gefüllt u. ½ Stunde gebacken.

Linsbrod.

3 Eier, 70 Gramm Zucker, 88 Gramm Mehl, Citronat u. Zucker.

Brod-Torte.

50 Gramm Mandeln grob gemahlen, 100 Gramm Zucker, 4 ganze Eier 1/4 Stunde, 20 Gramm Brod mit Milch od. Rum angefeuchtet, Citronat, Mehl, Backpulver, Citrone und Zitronen, 2 Esslöffel Mehl; alles gut fertig gebacken, dieselbe Torte nachmal mit Rum oder Rothwein tränken, u. einen Citronenguss darüber machen.

Mandel-Hörnchen.

½ Pfund gut schaumig gerührte mit 210 Gramm Zucker, 140 Gramm Mehl beigemischt, mit Mandeln, Backpulver, Backpulver u. Milch gebacken.

Zwieback.

5 Tassen Mehl 175 Gr. Hefe beifügen. 175 Gr. Zucker, 5 Eier, 3/4 Tassen 210 Gr. Brod, 385 Gr. Semmeln geschnitten und Zeit machen, backen und das andere Tags in Finger breite Stücke schneiden, in mit Wasser verdünnten Ei tunken, mit feinem Zucker bestreuen und in Ofen backen.

Pfefferneusse.

3 ½ Tassen Zucker, 18 Eier, 3 ½ Tassen Mehl 2/3 Semmeln geschnitten, 53 Gramm Brod, 30 Gr. Zimt, 15 Gr. Nelken, 15 Gr. Pottasche 10 Gr. Bernsteinöl und Citronat.

Hefenkuchen.

3/4 P. Mehl, gut 17 Lg. Hefen, 105 Gr. Butter, 53 Gr. Zucker, etwas Salz, Citronat, 1 Ei, 2 Eidotter kräftig abgeschlagen, mit Milch und Zucker Teig anmachen.

Fasnachts-Krapfen.

Auf 2 P. Mehl nehme man 70 Gr. Hefen, 140 Gr. Zucker, 3 Eidotter, 140 Gr. Butter, etwas Salz, Citronat u. Weinbeerlis mit der Milch gut abgeschlagen.

Anisplätzchen.

3/5 P. Mehl, 3/5 P. Zucker, 4 Eier, 1 Eidotter, 1 Theelöffel Anis und Anis gibt 1/2 P 40 Stück gebraucht.

Pudding.

1/2 P. Butter mit 1/2 P. Zucker schaumig gerührt, dann 5 Eier das Weiße zu Schnee geschlagen, 1/2 P. Mehl, 1/2 P. Rosinen, wie etwas Milch Brod in einer Puddingform oder Schüssel gebacken.

Sand-Torte.

140 Gr. ~~Butter~~ Mehl mit 70 Gr. Stärkmehl recht schaumig gerührt, dann 8 Eigelb, 210 Gr. Zucker, 8 Eiweiß zu Schnee, Citronat, 210 Gr. Mehl zuletzt gerührt und mittlere Hitze gebacken.

Theekuchen

1 Pf. Mehl, 2/5 Pf. Schmalz, 2/5 Pf. Zucker, 8 Eidotter zu einem steifen Schaum gerührt, 10 Lg. Mandeln in etwas Wasser abbrühen, u. schneiden, den 7 Lg. Datteln ebenfalls abbrühen, steinen den Kern von den Früchten, und klein hacken u. zuletzt das Mehl darunter rühren.

Hasenbraten.

1 Pf. Mehl, 140 Lg. Mandeln, 140 Lg. Butter, 35 Lg. Zucker, Salz, 1 Ei, 140 Lg. Rosinen, 140 Lg. Korinthen u. 35 Lg. Hefe.

Zwiebacke

Man nehme 2 Pf. Mehl u. setze von 8 Lf. Hefe wie Semmel an, u. lasse es gehen; dann nehme 70 Lg. Zucker, 1 ganzes Ei, 2 Eidotter, 175 Lg. Butter, 140 Lg. Citronat u. Orangeat u. wie kurzes Backwerk Mehl hinein; es darf nicht zu fest gemacht, zwei Mal den Teig mit Mehl fest bestreut, zusammengeschlagen und wieder gehen lassen, u. dann schön gelb gebacken. Das untere, übergebliebene Weissen geschnitten; 1/2 Tag mit 1 Schoppen Wasser gekocht die Schnitten auf beiden Seiten bestreichen, mit Zucker u. Zimmet bestreuen u. schön gelb gebacken.

Schwarzbeer-Liqueur.

6 Liter Weinsprit mit Wasser, 4 Liter Schwarzbeer, die Schale von 2 Orangen u. 6 Citronen fein gerieben 25 Gr. Nelken, 9 Gr. Zimt, 4 ganze Muskatnüsse in der Pfanne etwas brennen. Wenn Alles kalt ist, gießt man die Flüssigkeit durch ein Haarsieb oder Flanell, daß die Beeren zurückbleiben 1-2 Pf. Zucker, je nachdem Liebhaber warten gelöscht in kochendem Wasser unter die Flüssigkeit gethan, fest zugebunden und verkorkt u. gebrannt.

Sand-Törtchen

½ Pf. Butter, ½ Pf. Zucker, 4 Eier, Zimt u. Citrone nach Belieben, 2 Muskatnüsse Zucker, Mehl soviel als gutes 30 Gr. Mehl; gibt 150 Stück.

Nußbrod.

35 Gr. Haselnüsse, 35 Gr. Wallnüsse, 35 Gr. Mandeln, 105 Gr. Zucker, 6 Eier u. 2 Eiweiß 2 Finger hoch Mehl, 126 Gr. Mehl. zu schaumigen Klumpen

Orangen-Liqueur.

(Marie Keller.)

Man nimmt auf ganz 1 Pf. Zucker findet derselbe mit ½ Liter Wasser so lange als man ihn sieden läßt. Zuvor werden von 2 großen oder 3 kleinen Orangen die Schale ganz fein abgeschnitten, in eine Schüssel gethan, u. der abgekochte Zucker u. Wasser darauf darüber geschüttet. Wenn derselbe erkaltet ist, mischt ½ Liter rein besten Branntwein dazu gethan. Nach 3 Tagen wird das Ganze durch ein feines Tuch oder Flanell gegossen u. der Liqueur ist fertig.

Schwämmchen in Essig.

Klarschwämmchen werden sorgfältig, wenn dieselben in einem nicht zu hohen Holzgefäß mit zum Mull aufgehoben haben, dann mit Salz und Pfeffer gewürzt, und dann nach roman in Gläser gefüllt, und zuletzt guter reiner Essig darübergegossen. Nachdem alles vollständig erkaltet, gibt man eine Schicht Öl über das ganze Glas.

Reineclauden, Zwetschgen, Pflaumenbesen werden ebenso eingemacht.

Gedämpfte Gurken.

Die Gurken werden klein Finger dick geschnitten, halb in feinen Streifen, halb in Würfel oder Schnitz, und gänzlich gesalzen und gepfeffert und warten müssen, in die Kasserole geschüttet. Dann, fügt man Butter u. englisch Gewürz beigegeben, etwas Mehl oder feine Semmelbrösel darüber gestäubt, u. so bei mäßigem Feuer gedämpft, bis die Gurken gar sind.

Windmedeln (v. Schilcher.)

½ Liter Milch 125 Gramm Butter gibt man in eine Rührschüssel, mit so viel Mehl, daß man schnell 125 Gramm Mehl hinein, und so viel Eigelb, daß es gelb wird, gibt es in eine Schüssel, würzt es fein mit Salz und Muskatnuß und rührt es mit 4 Eier recht schaumig und zuletzt 10 Eiweiß dazu. Dann gibt man auf das Backblech in die Größe einer Walnuß einen Esslöffel voll Teig, bestreut sie mit feingeschnittenen Mandeln und Zucker, und bäckt sie in heißer Röhre, gibt sie auf einem zu Tisch.

Sardellen-Sauce.

3 Eidotter und 3 Theel. gewässerte u. fein gewiegte Sardellen werden durchgetrieben u. mit 3 großen Löffeln provencerôl ½ Stunde gerührt u. dann mit Essig gelautert.

Reis-Suppe.

Man kocht etwas Butter mit Mehl anbräunen, dass es mit guter Fleischsuppe etwas dünnlich, darf aber so nicht kochen werden, man gebe dem Braunen so viel Fleischwasser hinein, dass es gut sauer schmeckt und koche in einer besonderen Pfanne einen Hafen Reis, gebe ihn zusammen und die Suppe mit 3 Eidottern schnell, und gebe man klein geschnittene Maccaroni hinein.

Chocolade-Torte.

4 Tafeln Chocolade werden mit ein wenig Zucker und Wasser geschmolzen durch Sieb getrieben. 210 Gram Zucker werden mit 8 Eidotter schaumig gerührt, die Masse zu Schnee geschlagen, dann kommt die Hälfte des Schnees in die gerührten Dotter hinein, das Ganze wie wenig gerührt, dann die Chocolade dazu u. wieder wie wenig gerührt, damit es sich nicht klebt. Dann auf die zweite Hälfte des Schnees hinein, hier auf 140 Gram feine geriebene Mehl dazu und die ganze Masse wird leicht durcheinander gemengt. In Model oder Tortenpfanne mit Schmalz bestreichen und die Torte in einer Hitze mit Mehlwürzchen gebacken.

Muskatziner

½ K. Saure Zucker, ½ K. weißer Zucker, 52 Gramm Citronat, 53 Gramm Pomeranzenschale, 5 ganze Eier, 1 K. Mehl, Zimt u. Nelken nach Belieben. Das Obst wird mit Mehl bestreuen, u. mit dem Löffel Körnchen aufgehackt; man braucht nicht sehr lange rühren, und Eyweiß hineinrühren lassen. —

Muskatzinen.

1 K. gesiebener Zucker 1 K. ungeschälte geriebene Mandeln, 4 ganze Eier, 18 Gramm Zimt, 9 Gramm Nelken, 35 Gramm orangen Schale, 35 Citronenschale sein geschnitten, das Gelbe 1 Citrone. Dieses Alles wird zu einem Teig verarbeitet, ein Blatt mit einem dicken Papier stehen lassen, mit einer Form die mit Zucker bestreut wird ausgedrückt, den andern Tag bei gelinder Hitze gebacken.

Schinken Auflauf.

1 gekochter Teller geriebener gebratener Kartoffel, 2 viertel ½ Pfd. Butter 2 Eigelb 2 Eyweiß gemischt

140 Gramm Butter wird mit 5 Eidotter schaumig gerührt, hinein wird 1 gekochter Teller geriebener, gebratener Kartoffel, ferner ½ K. fein gewiegter Schinken dann gemischt, etwas Muskatnuß, Salz u. Pfeffer daran gegeben u. gehackt die steife Schnee der 5 Eiweiß darunter gegeben. Eine Auflaufform gut mit Butter gestrichen mit der Masse bestreut u. auf den Rost gebacken.

Mandelschnitten.

(W. Büller)

4 Eigelb, 315 gramm Zucker werden zu Schaum gerührt, 158 gramm Butter dazu gethan, 31 gramm bitter fein geriebene abgezogene Mandeln und 315 gramm Mehl darunter gemengt. Eine längliche Form wird mit Butter gut ausgestrichen, die Masse hineingethan und bei langsamer Hitze schön gelb gebacken. Es bekommt schneidet man den Kuchen in Schnitten auf; selbe sind besonders gut zu Wein.

Linsplätzerle.

Man nimmt 4 Eidotter u. 3 Eiweiß 140 gramm feinen Kochen, etwas Zucker, 420 Gramm feines Mehl macht diesen einen feinen Teig, der dann ausgewallet wird. Schneidet ihn in kleine Würfel, bäckt sie in heißem Schmalz hellbraun u. bäckt sie ab. Den Teig macht man 1 Linsen ab, 1 Pfd. mit 420 Gramm 1¾ Pfd. Zucker bäckt man mit ½ Pfd. Zucker auf dem Feuer zergehen, thut 210 gramm ungeschälte gestoßene Mandeln 8 Gramm gestoßene Nelken, 18 Gramm gestoßenen Zimt, 140 Gramm in kleine Würfel geschnittenes Citronat u. die gebackenen Plätzle in den gelösten Zucker. Rührt alles gut durcheinander, jedem Würfel von der Masse etwas hängen bleibt, u. drückt die selbe so fest als möglich in eine beliebige Form. Und nächstem Tag stellt man die Plätzle über einen Topf mit heißem Wasser, wenn sie schon etwas hätten, damit sie sich besser von der Form lösen.

Karpfenbraten.

Nachdem der Karpfen abgeschuppt, gewaschen u. ausgenommen ist, wird er, je nach der Größe, ganz oder in einige Stücke zerschnitten, in Salzwasser rasch aufgekocht, das Fleisch heraus von den Gräten abgelöst u. fein gewiegt. Dann nimmt man auf 1 ℔ / 560 Gr. Karpfenfleisch 2 abgeriebene Weißbrödchen, zerweicht sie in etwas kaltgewordener Karpfenbrühe, drückt sie heraus, reibt sie wieder auf und gibt sie zu 125 Gramm ausgewässerten, fein gewiegten Sardellen, einigen geriebenen Schalotten, etwas weißen Pfeffer u. das nöthige Salz dazu, u. vermischt dieß alles mit dem gewiegten Karpfenfleische zu einer feinen Masse. Dann bestreicht man ein Backblech mit Semmelbröseln u. macht aus dieser von der Masse eine dicke Wurst, in welche man feine Backerbsen hineindrückt u. beugt den das Ganze zu schöner brauner Farbe. Die Leber wird nicht ausgenommen, sogleich fleißig begossen u. die Sauce zuletzt mit saurem Rahm angerührt u. fertig gemacht.

Kalbfleisch-Speise mit Champignons.

Das Fleisch wird wie Gulasch in Stücke geschnitten und mit Butter, Salz, Pfeffer u. Muskatblüth, wie zu jedem Essen, einer feingewiegten Zwiebel in Butter gedünstet. Wenn die Champignons in Butter u. Essig gedünstet, wird etwas Weißwein zugegossen, und diese einige Minuten stehen lassen. Die ganze Sauce muß eine Weile getrieben, und kurz mit einigen Eidottern abgezogen, die Champignons darüber. Sobald die Sauce abgezogen ist, darf sie nicht lange stehen, sondern muß gleich mit dem Fleische auf den Tisch gebracht werden, die Sauce kommt über das Fleisch.

Rindfleisch in Wein gedünstet

In einem Stück Butter wird 1 große feingeschnittene Zwiebel gedünstet, das nie gelb ist, darf mit Mehl etwas gezogen. Wenn der Wein kocht, legt man das in Scheiben geschnittene Fleisch hinein, gibt Salz und Pfeffer daran, und läßt es eine gute Viertelstunde kochen.

Samenarzneitränke

Leinsamen zu streuend Essen geschlagen, 2 Loth Zucker mit abgeriebt, dem 2 Loth Mandeln, 50 Gr. süßen, 50 Gr. Orangeat, der Schale ½ Citronen, 1 Eßlöffel Zimt, etwas Salben hinzugethan. Das Pulver mit Zucker bestreut, u. klare Leinsamen gesamt u. mit dem Rose gebunden, mit den Linsen mit Haselnüsse bestreuen.

Fleischkücheln von gebratenem Fleisch.

1 M. Rindfleisch, 1 M. Schweinefleisch, wenn beides gemischt, 1 Pf. Speck, Zwiebel, Brod mit Milch eingeweicht, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Eier u. eine Handvoll Semmelmehl hineingerieben. Brocken gebraten, die auf beiden Seiten gebräunt werden, aber glatt Brocken gebraten, die Fleischkücheln sie und Semmelbrösel umgewendet und so gebacken.

Englisches Rindfleisch.

Das englische Rindfleisch nehme man ein dickes Stück aus der Keule, klopfe es erst mürbe, stoße mit einem Messer Löcher hinein und stecke in einige derselben ein Stück Fett, in andere Citronenschale und die Hälfte abgeschälte Zwiebeln. Dann lege man es 3 Tage lang in guten Weinessig mit Lorbeerblättern, etwas Pfeffer, ein bischen Salz und 6 Zwiebeln mit Nelken gespickt. Wird man eine Sauce dazu von in Butter gebräunter Mehl, einige eine gute Fleischbrühe von Kalbfleisch, Lorbeer, geschälte Citronen u. gehackten Schalotten daran und lasse es kochen. Dann gieße man diese Sauce über das Fleisch.

Rasch herzustellende Pickelsalze.

Zwei Liter Wasser mit ½ Kilo Salz, 18 Gramm Salpeter, und 50 Gramm Zucker aufgekocht. Kalt über 4–5 Kilogramm Fleisch gegossen. In 8 Tagen ist das Fleisch gek. Lendenstück für Rindfleisch recht empfehlenswerth. Das kann auch ein zu bestimmender Gebrauch bestimmter Schinken in diesen Salz gelegt werden.

Punschtorte.

600 Gramm Zucker mit 10 Eigelb u. 3 ganzen Eiern ½ Stunde gerührt; 300 Gr. geriebene Kartoffel fein Weizenmehl und den steifen Schnee der 10 Eiweiß darunter gerührt, und in mit Butter ausgestrichene Form 1–1¼ St. gebacken. Ist der Teig gut wird er vorsichtig in 3 Lagen geschnitten, wobei erste u. zweite Lage mit Marmelade, die mit Rum verdünnt ist, bestrichen, die Lagen genau übereinander gelegt. Dann ½ St. Kuchenglasur mit Citronensaft und 1 Eßlöffel Rum die Glasur schön gerührt. Ist der Kuchen gelungen wird die Glasur einmal darüber gegossen.

Gerolltes Kalbfleisch.

Man kauft von Lendenbraten 1–2 Pf. dünnes Kalbfleisch und klopft
es, nebst etwa ¼ Pf. Rindnierenfett, aber von Nierenfett ganz
fein, würzt es mit Salz, Muskatblüthe, Pfeffer u. einigen Ge-
würznelken, - klebt ganz fein zerhacken, - schlägt das Gelbe von
3–4 Eiern dazu und röstet die Klopfe gut durchsiedet. Dann
werden Semmeln, dünne Scheibchen geschnitten, das Ge-
hackte in diese eingerieben u. mit Zwiebeln durchgedünstet, daß
der Inhalt nicht herausquillt. Diese Brötchen gibt man in ein
Geschirr, gibt einige Löffel Fleischbrühe darüber u. lässt sie mit-
wider zugedeckt über Kohlenfeuer oder in einer nicht zu heißen
Röhre bräunlich backen. Inzwischen bereitet man eine Tunke
aus Fleischbrühe, braunem Mehl, in Butter geschwitzter Zitronen-
schale, etwas Essig u. 1 Glas Rheinwein; diese zieht man, sobald
die Brötchen gar und die Fäden entfernt sind, über dieselben,
und gibt dann das Ganze zu Tische.

Schinken-Pastete.

5 Pf. geräucherten Schinken, 4 Pf. rohes Kalbfleisch und der Niere, 2 Pf. fettes Schweinefleisch, für 10 Sgr. abgezogen in einer ½ Flasche Schweizer ausgewässert Kümmel. der Schinken muß ganz roher gekocht u. enthäutet sein; das Schweinefleisch wird zerhackt mit Pfeffer, Salz, mit 3/8 Pfund Weißbier, etwas Zwiebeln, Salz und Pfeffer u. etwas Champignons fein gehackt, alles zu das zerhackte Kalbfleisch hinzugethan, gesalzen, u. zusammen 3/4 Stunden gedämpft, so daß die Farce kurz u. fest (steif) wird. Alsdann nimmt man das Fleisch in einen Durchschlag, läßt es über einer Schüssel abtropfen, und wiegt es durch die Maschine. Sollte die Farce nicht genügend fett sein, so kann man noch etwas Schinkenfett darunter wiegen. Die abgetropfte Brühe wird zu Sauce gebraucht, 2 Eigelb u. 2 Eßlöffel dazu gethan u. die Farce in einen ausgebutterten Kümmel, darin etwas Champignons, Pfeffer, Salz, englisch Gewürz nach Geschmack u. zuletzt die Farce darunter gedrückt. Die Pastete kann mit Butter oder Schmalz abgestrichen, abgelegt u. wie dieselbe in einem Topf, der in Scheiben geschnittenen Schinken u. einen Topf Farce gegeben, die Form nicht zu voll gemacht mit dem Deckel verschlossen u. hierauf die Pastete in einen gut schließenden Backofen gebracht und 2-3 Stunden darin backen lassen. Diese Pastete ist für 20 Personen berechnet.

Café-Liqueur.

½ M. feine Café gebrannt u. gemahlen mit 1½ Liter kochendem Wasser gegeben, 10 Minuten ziehen lassen, dann über 1 K. Zucker der in einer Porzellanterrine liegen soll filtrirt. Sobald der Zucker aufgelöst ist, schüttle man 1 Liter feinsten Weingeist dazu, worauf Alles tüchtig rührt, und filtrirt durch Löschpapier in Flaschen.

Kümmelstängeln.

250 Gramm Mehl, 140 Gramm Butter, 3–4 Eßlöffel feiner Kochsalz werden zu einem feinen Teig tüchtig abgearbeitet, 3–4 Hände voll Kümmel dazu gethan, worauf zu Stängel verarbeitet und sie bestreuen, mit Salz zu Kümmel gestreut u. bei guter Hitze gebacken.

Macronentorte.

½ M. fein mit 1 Finger gestoßene abgezogene bittere Mandeln, 6–8 Tropfen Bittermandelöl darunter gemengt mit ½ M. fein gestoßenem Zucker u. 2–3 Eßlöffel feines Mehl, Eiweißschnee darunter gemengt, von 6 Eiweiß der steife Schnee zur Hälfte darunter gegeben u. zur Hälfte darunter gerührt, das fest mürbe Mürbe gebacken.

Hefenkranz.

Man löse frische Hefe in einem Schüsselchen, welches in der Mitte dasselben nur ½ Liter u. 2 Löffel darunter genügender Hefe einen Teig an u. lasse ihn aufgehen. Wenn er reif ist, werden 125 Gram geschälten Zwiebeln, wovon vorher die Hefe 1 Stunde abgeriebene werden, 125 Gram Butter, eine beliebige Portion Brod- und 125 Gram Zwiebeln, der Teig mit dem Schüsselchen aufgelöst geschlagen u. wieder aufgehen lassen, dann auf dem Backblech mit den Händen so lange durcharbeitet, bis der Brod schön hellbraun anfängt, wonach man ihn in 3 Theile theilt, diese in lange runde Stangen mit der Hand walzt, zu einem Zopf dreht, zusammenflicht, dessen beide Enden in Ringesform mit einander verbunden werden. Der Ring wird auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, zuletzt man ihn nochmals aufgehen ist, mit gequirlten Eier bestreichen eine Hand voll geschälte Mandeln und Zucker darüber gestreut, u. so in frischer Hitze gebacken. Sollte der Teig zu dick, so kann man noch etwas kalte Milch dazu nehmen.

Frankfurter-Kräppeln. (Präparant.)

2 M. Mehl, 4 Eier, 1/2 M. Butter, etwas Salz, 2 Eßlöffel Zucker, etwas feine gestoßene Vanille, Rosenwasser, kaum Milch, Hefe. Das Mehl in eine Schüssel, Vertiefung machen — die Butter wird schaumig abgerührt, Eier, Zucker, Vanille, Rosenwasser dazu, alles zum Mehl, ev. eventuell abgeblezt, Milch so viel, daß der Teig nicht mehr fest ist, (Vorsicht als Hefe ist Teig sondern) den Rand wie Teil des Teiges überbacken Backblatt, mit kleine Stückchen ausgerollt, mit einem Glas ausgestochen, und gut zugedeckt zum „gehen" hingestellt. Sind sie schön gegangen, in heißem Schmalz gebacken, abgetropfen lassen, ev. glatt in Zucker getaucht. Wenn man den Teig mit Butter ausrollen. Denn Tüllen der Spritzsack mit der Teig etwas dünn ausgerollt, auf den einen Teil das Eingemachte mit Gelee bestreichen, den andern Teil darauf.

Die Portion kann auch Anfang Februar abgegessen werden, und 1 M. Mehl bekommt man gewöhnlich 36–40 Stück.

Helena-Kuchen (für Diarrhoe)

125 Gramm Butter recht schaumig, dann 4 Eidotter hinzurühren, dann 125 Gramm fein gestoßenen Zucker, von dem 4 Eiweiß steif zu Schnee geschlagen, dann 125 Gramm Mehl hinzu gesiebt, das geriebene 1 Citrone hinzureiben. Eine Form mit Butter bestreichen die Masse hineingeben, mit 6 dünn geschnittenen Aepfel belegt, u. dann schnell gebacken.

Fürsten-Brod. (für Diarrhoe)

Man rühre ½ W. feingestoßenen Zucker mit 3 ganzen für und 4 dotter ½ Stunde, fügt nun beim rühren nach ½ W. Mehl zu, 70 Gramm fein geschnittenen Mandeln, 50 Gramm candirte Pomeranzen, 50 Gramm Citronat, 50 Gramm Rosinen, die fein geschnitten sind ½ Citrone, 1 Löffel Zimmet dazu und zuletzt den Schnee des 6 Eiweiß unter die Masse, eine glatte Form wird ganz dünn mit Butter bestrichen und die Masse gebacken.

Kreistorte (St. Dorn)

140 Gramm Butter; 140 Gramm Rosinen (Zwiebeln) 3 ~~Eier~~ Eidotter 2 Eiweiß, 70 Gramm Zucker, eine Handvoll geriebene abgezogene Mandeln, die Schale einer halben Citrone und 4 feine geriebene Semmeln. Zuerst wird der Butter schaumig gerührt, dann Zucker und der Zucker mit den Eiern während ½ Stund. mit der Butter, hierauf werden alle anderen Zuthaten hineingerührt und zuletzt der Schnee von den 5 Eier darunter gegeben. Sie wird mit Butter bestrichene und mit Semmeln bestreute Form gefüllt und gebacken. Sie Warmschaum dazu gegeben.

Zwieback Torte. (Lisa)

½ P. Zucker wird mit 10 Eigelb eine halbe Stunde rasch schaumig gerührt, dann kommt für 2 Pf. Nelken, 2 Pf. Zimt, für 10 Pf Citronat, 10 Pf Pomeranzen und der Saft 1 Citrone u. etwas Schale derselben, für 30 Pf geriebene Zwieback und 10 Lebkuchen Citronen und der Schnee der 10 Eier darunter. Sie wird mit Butter bestrichen, mit Semmeln gefüllt, u. bei nicht zu starker Hitze ¾ Stunden gebacken: Nachdem Gebäck wird mit Zucker gebackene Rosinen darüber gestreut, u. nochmals ½ St. Mandeln darunter mengen.

Hagebuttenmacronen. Lii.

½ P. abgezogene geschossene Mandeln, ½ P. feiner Zucker, 2 große Löffel Hagebuttenmark werden mit 2 zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermengt, Oblaten gelegt, die in Zucker eingetunkt auf Oblatten gesetzt u. gebacken werden.

Eingezogene Seezungen. Liii.

Die Seezungen werden abgezogen, am Bauch gerade einen Schnitt gemacht, in 4 Schnitzstücke geschnitten, die sorgfältig von den Gräten befreit werden. Die Stücken werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet, mit klein geschnittenen Champignons u. Lazern belegt u. gerollt, in Ei mit Butter bestrichene Papillonausschnitten gerollt. Dann setzt man Butter mit Mehl und einigen Löffeln Weißwein ein, füllt dann über die Seezungen, legt ganz kleine Stückchen Butter oben auf, bestreut es mit Semmelbrösel, u. dünstet es ½ Stunde im Rohr.

Englischer Kuchen. (Liii)

½ P. Butter ½ P. Zucker, ½ P. Kalkmehlen, ½ P. Mehl, 6 St. gelb, 52 Gramm Pomeranzenschale, 52 Gr. Citronat, 1 Messerspitze Vanille, etwas Salz, ½ Zimt u. 1 Messerspitze Ammonium. Die Butter zuerst schaumig rühren, dann Zucker, Eigelb u. Gewürz dazu u. zuletzt das Schnee der 6 Eiweiß, in gute Hitze etwas 1 Stunde gebacken.

Frach-Kuchen. Lii

¼ W. Butter wird schaumig gerührt, ½ W. Zucker, 4 ganze Eier ½ abwechselnd darunter gerührt, ferner ⅜ W. gesiebte feine geriebene Mandeln dazu gethan werden; zuletzt kommt ½ W. Mehl unter die Masse. Das Blech wird gut mit Butter bestrichen der Teig darauf gestrichen mit abgezogenen länglich geschnittenen Mandeln belegt und bei mäßiger Hitze gebacken. Auf warm in länglich Stücke geschnitten.

Marschall-Schnitten. Liii

136 Gr. Mandeln werden mit der Schale fein gemahlen, von 204 Gr. Zucker, 204 Gr. Mehl 1 Ei, 1 Theelöffel gute Zimt gute Nelken, 204 Gr. Butter u. den gemahlenen Mandeln wird ein Mandelteig fein abgearbeitet, derselbe ausgerollt in der Größe fein mit Eidotter gelb gebacken, warm mit Marmelade bestrichen und mit Zucker Glasur überzogen, wenn kalt die Seite mit in Glasur getunkt.

Café-Kuchen. Liii.

2 große Tassen Mehl, 2 Tassen gestoßenen Zucker, ¼ W. / 140 Gr. Butter schaumig gerührt, ¼ W. Kartoffelmehl, 1 Theelöffel Zimt, ½ Theelöffel Nelken, 34 Gr. Citronat, 4 Eier, das Weiße zu Schnee schlagen u. 1 Tasse starken schwarzen Café fertig Mehl, Kartoffelmehl durch Sieb gut vermischt, rührt man dann die Dotter 136 Gr. Feinzucker recht fleißig unter die Masse, füllt sie zuletzt in die Form, bäckt den Kuchen langsam, etwa 1 Stunde.

Chocoladebonbons.

Man gibt 1 Pf. Cacao mit Cacaobutter (zum 20 Pf.) in seinen
Mörser, stellt denselben auf
eine heiße Platte und lässt die Masse ganz zerschmelzen,
thut dann 1 Pf. Puderzucker u. 1 Unze feingeriebene Vanille dazu.
Das vermischt man mit dem Pfeifer gut ab, bis das Ganze glänzend
braun aussieht. Dann macht man von der warmen
Masse Päckchen u. legt sie auf ein Backblech. Will man
Pfefferkuchen haben, klopft man das Blech mit den nassen
Päckchen einigemale auf den Tisch auf. Dann stellt man
die Bonbons einige Minuten in eine kalte Stube, u. backt
sie dann, wenn nöthig, vom Blech, indem man dasselbe wieder
aufklopft.

Kartoffel-Torte. (Braunschweig. Koch.)

Man nimmt 10 Eigelb mit 350 Gramm Zucker 1/2 Stunde stark,
dann thut man 315 Gramm Kartoffeln, die nicht zu mehlig gesotten
sein dürfen, u. nach dem Kalten, etwas abgetrocknet sein müssen,
140 Gramm mit der Schale geriebene Mandeln, das Gelbe 1 Citrone,
1 Prise Salz, 1 Prise Zimt, 70 Gramm fein gewiegte Citronat,
also 70 Gramm Pomeranzenschalen, wie beides manchmal käuflich
ist, zuletzt dann den steifen Schaum der 10 Eiweiß unter. Die
Masse wird in die mit Butter bestrichene mit feinem Semmelmehl
bestreute Tortenform gethan, u. langsam gebacken.

Kartoffel-Torte (sowohl als Torte)

3/4 W. oder 420 Gramm Butter wird mit dem Gelben von 11 Eier 3/4 Pfunden gerührt; dann kommen 1 W. geriebene gekochte Kartoffeln, das Gelbe v. der Schale 1 kleinen Citrone, und zuletzt der steife Schnee der 11 Eiweiß dazu.
Die Form wird mit der Butter bestrichen mit Semmelmehl bestreut der Teig hineingethan während 3/4 Stunden langsam gebacken.

Kartoffel-Maccaroni (f. f. Küche)

Man schabt rohe, gelbe geriebene Kartoffeln werden 105 Gramm, nebst 105 Gramm Butter, 105 Gramm Mehl, 1 Eidotter, etwas Salz zu Teig gemischt, auf dem Nudelbrett zu feinen gerollt und Maccaroni geschnitten wie Bandnudeln. Dann kocht man dieselben ab. Es werden dann 2 Finger lange, 1 Finger dicke Bänder geschnitten, mit Eigelb bestrichen mit Semmelmehl bestreut und auf einem mit Butter bestrichenen Blech gebacken.

Theestritzeln. / Louise Stromberger.

50 Loth Butter wird mit wenig abgeriebener, 3 ganze Eier, 1/4 P. Zucker und feine Citronenschale, wie wenig Rosen oder Wein, nach Belieben feines Mehl, dass es ein leichter Teig wird, den man zu Stritzeln formen kann, diese mit Zucker und Zimmt bestreut.

Frankfurter-Plätzchen / Berta Mg.

1/2 P. weissen Zucker, 1/2 P. Feinzucker, 1 Lg. Zimt, 5 Lg. Nelken, 52 Lg. Citronat, 52 Lg. Orangeat, 1 Citrone und 4 ganze Eier werden recht schaumig gerührt, dann 1 P. feines Mehl u. 9 Lg. Potasche dazu gerührt; kleine Häufchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech gesetzt, und in einem nicht zu heissen Ofen gebacken.

Fondue auf italienische Art.

Man reibt 250 Gramm Parmesankäse, u. vermischt ihn mit ½ Liter Wasser, das man zuvor mit 2 Eßlöffel Mehl über dem Feuer dicklich verrührt hat. Dann läßt man die Masse aufkochen, thut 60 Gramm abgeriebene Butter u. den Käse nach und nach hinzu, fügt ein mit gebräuntem Zucker ausgelegte Form zur Hälfte damit, bäckt die sehr sachte aufgehende Fondue in einem heißen Ofen, u. serviert sie dann augenblicklich.

Käsefondue Schweizer Art.

Man reibt 1 Teller voll Schweizerkäse, feuchtet ihn mit fettem süßen Rahm an u. läßt ihn ½ Stunde stehen. Inzwischen quirlt man 4 Eidotter, süßen Rahm, etwas Mehl u. geriebenen Zucker zu einem dünnen Teig ab, mischt den Käse nach und nach hinein, vermengt Alles mit dem Eiweiß, thut die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, bäckt den Aufguß in 20 Minuten, u. gibt ihn in der Form zu Tische.

Kapsenmilch als Custern

Ein zweimaßige Kürbisschalen legt man für ½ Kreuzer milch, welche man zuvor blanchirt hat, bestreut diese mit Salz u. 1 Löffel in Butter zerlassten Semmelbrösel u. etwas geriebenen Parmesankäse, lässt so viel Milch eingekochten weißen Caulis darüber als auf der Schale Platz hat, drückt Citronensaft darauf, stellt die Schalen auf ein Blech in den Ofen, u. lässt sie backen bis sie eine gelbe Kruste haben.

Pignatelli.

Man kocht ½ Liter Wasser, 20 Gramm Butter, etwas Salz u. Pfeffer zum Kochen; mischt 120 Gramm bestes Mehl, 30 Gramm geriebenen Parmesankäse hinzu; knetet es zu einem steifen Teig, lässt denselben ½ Stunde, vermischt ihn mit 30 Gramm kleinwürflig geschnittenem Schinken u. 4 Eier, formt aus einem mit Mehl bestäubten Brett wallnuß große Kugeln u. backt sie in siedendem Schweinefett goldgelb. Man gibt sie mit Ueberstreu geriebenen Käse zu Tisch.

Schinkenpastetchen

2 Pf. Schinken, 1 Pf. Kalbfleisch, 1 Ei, 2 Semmeln, 1 Mark Rahm, Schinken, ein Löffel oder Semmeln fein, ein Stück Butter

Valesschnittchen.

Man nimmt 125 Gramm Schweinefett u. vermischt es mit 125 Gramm frischer Butter, 1 feinen Cayennepfeffer, ein wenig Salz, Muskatnuß zu einem gleichmäßigen Brei. Das nicht zu harte Gebäck, vermischt Tücher mit einem Messer, streicht auf dünne Semmelschnitten nicht zu dick, zu Schnitten die Hälfte und dann den Rücken u. röstet die Schnittchen nicht gelb, schneidet sie fast warm dreieckig. Sie werden auf einer gebrannten Serviette angerichtet.

Englischer Frühstücks Kuchen.

Man verbraucht 250 Gr. durchgesiebtes Weizenmehl mit 250 Gramm Butter zu einem plastischen Teig, dann reibt 5 Gramm geschossenen Kümmel, 4 Gr. geschäl. Anis, 100 Gr. Corinthen, 200 Gr. Zucker, 40 Gr. Vanille geschnitten Orangenschale u. 3 Eier zufügt. Dann löst man 14 Gr. feinsten Hirschhornsalz in 3/4 Liter Milch auf u. mischt allmälig die zusammengeknetete Masse damit, so daß ein weicher Teig entsteht. Man füllt die Masse, welche eine braune Farbe, Vanillegeschmack u. mit Zucker bestreute Rinde haben soll, in eine Tortenform, u. backt den Kuchen bei mäßiger Hitze 1 Stunde gelbbraun

Chocolade Pudding.

100 Gramm H. B. werden mit ¼ Liter Milch u. 50 Gramm Zucker zu dicker steifer Creme gekocht, der sie von der Kochstelle nimmt, 125 Gramm geriebene Chocolade hebt man mit ¼ Liter warmen, süssen Rahm auf, rührt dieses nebst 8 Eigelb, die man mit 100 Gramm Zucker schaumig gerührt hat, unter den H. B. Brei, fügt etwas Vanillezuckerschmack hinzu, rührt alles ½ Stunde, gibt den Schnee der 8 Eiweiss dazu, füllt es in die mit gelber Butter ausgestrichene Form u. kocht den Pudding 1 Stunden.

H. B. Biskuitschale.

125 Gr. H. B. werden mit 1½ Liter Bier unter fleissigem Umrühren ½ Stunde gekocht. Treibt es dann durch's Haarsieb, gibt 100 Gr. Eidotter und 100 Gr. Puderzucker, die man zuvor in Wasser gerührt, nebst 100 Gr. feinen Zucker dazu, schmeckt einige Tropfen Citronensaft, falls es nöthig, u. kocht es noch einigen Minuten.

H. B. Brei.

250 Gr. H. B. werden mit 1¼ Liter Milch u. etwas Zucker in der fleissigen Creme gut aufgekocht, angerührt, mit Vanille aufgekocht u. mit Zucker bestreut.

Pfeffernüsse.

1 Pf. gestossenen Zucker mit mit 5 ganzen Eiern 1 Stunde gerührt; hierauf nimmt man 1½ Lg. Zimt, 5 Lg. Nelken, 2 Kaffeelöffel gest. Anis, 1–1½ Kaffeelöffel Pfeffer, 40 Lg. Citronat, die Schale 1 Citrone abgerieben samt 1 Pf. Mehl unter die gerührte Masse, rührt alles nach einander tüchtig untereinander, gibt den Teig auf das Backbrett, arbeitet ihn noch etwas durch, drückt mit der Hand oder einem kleinen Glas runde Plätzchen aus, die man über Nacht auf bestreuten Bleche, das den andern Tag bei gelindem Feuer langsam und backt, eigentlich muss trocknen lässt.

Lebkuchle (Lisi.)

4 ganze Eier mit 1 P. Zucker recht schaumig gerührt, Zimt u. Nelken und Lebkuchengewürz gemischt, Mehl für 15 Pf. Citronat, ebenso viel Orangeat, die Schale 1/2 Citrone, 4 Eßlöffel Honig, 1/2 Unze fein geriebene Mandeln u. 2 Messerspitzen Ammonium hineingerührt. Alles 1 P. Mehl gut abgearbeitet, 3 messerrückendick ausgerollt, kleine Lebkuchlein geschnitten, über Nacht an's Luftige, daß Glasur recht beschneien, u. sie nicht zu Haufen übereinander.

Glasur: 1/4 P. Staubzucker mit 1 Eiweiß schaumig gerührt daß es weiß u. steif ist, wenn nöthig Citronensaft hineinrühren.

Löwenköpfe Wurstsalat.

Die Wurst schälen und, nachdem sie gegossen worden ist, in Scheiben schneiden. Inzwischen werden Zwiebeln, etwas saure Gurken, Zitronen, Petersilie und Schnittlauch fein gehackt. Mit dieser Mischung wird der Salat gefüllt, hierauf wie schon gesagt, in Scheiben geschnitten, dieselben noch einmal etwas gesalzen lassen, und die Wurst darauf gelegt.

Käsebrötchen

65 Gramm geriebenen Parmesankäse werden mit 65 Gramm Butter, 65 Gramm Mehl, 1 Messerspitze Pfeffer und Salz zu einem mürbeteigartigen Teig verarbeitet, der man überall, wo Plätzchen und Stangen sind, gebraucht.

Vanille-Brötchen.

Kirschner Marie

180 Gramm Mehl, 140 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanille 2 Löffel saure Sahne werden
zu einem Teig tüchtig abgearbeitet; in Finger-
lange Stücke geschnitten und im Rohr schön
gelb gebacken.

Rhabarber-Compot.

Die Stiele werden geschält, in Würfel geschnit-
ten, einmal in kochendem Wasser aufgebrüht,
das Wasser abgegossen, und auf 1 Pf. Stiele mit ½ Pf.
Zucker und etwas Citronenschalen weichgekocht,
und nöthigenfalls mit Arrowroot gebunden.

Silber wie neu herzustellen.

Die Silbergeräthe werden in heißem Seifenwasser gebürstet,
und dann mit irgend einem Silberputzpulver oder Putz-
wasser gerieben und gebürstet.

Cakes. (Piasa.)

90 Gram Butter, la ist gerührt, 3 kleine oder 2 große Eier, 1/2 H. Zucker, 3–4 Löffel feinen Mehles, 3 Gram Vanille, das 1 1/2 H. Mehl mache gut untereinander gerührt. Der Teig soll nicht zu fest sein, da er im Backen aufgeht. Die Form wird Mehl bemehlt, den Teig hinein, dann das Einbrennen darüber, damit der Mehl abgedrückt wird, und nun stellt man mit einem Glase Plätzchen aus, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie schön gelb.

Linzeben-Schnitten.

1/2 H. Butter, 4 Eier schaumig gerührt, 1/2 H. Mehl, 1/8 H. geschälte länglich geschnittene Mandeln, 1/8 H. Feinmehl, 1/8 H. Zimmet, 2 Löffel Chocolade, fein v. Milden auf Linzeben, 1 Kaffeelöffel Pimpernüsse, alles sanft gerührt, in eine mit Butter bestrichene Linzebenform gethan, 3/4 Stunden gebacken und kalt in Schnitten geschnitten.

Eierbrötchen.

Man nehme 6 hartgekochte Eidotter mit 15 gram. Löffel 1 Eßlöffel Provenceröl, 60 gram. feingehackte Sardellen, ein wenig Senf und fein gehackten grünen Kräutern, und soviel Rheinessig daß es eine Crème ist, den man zierlich auf Weißbrotschnitten streicht.

Zur Zeit der Tomaten, die im August beginnt, ist als angenehme Abendspeise, besonders bei unerwartet eintreffendem Besuch, das folgende Rührei mit Tomaten zu empfehlen. Man legt 6 Tomaten auf Eis, damit sie fest werden und sich schälen lassen, entfernt Haut und Kerne und schneidet dann das Fleisch in dicke Würfel. 6 zerquirlte Eier werden mit 3 Löffeln feinem Salatöl und dem Tomatenfleisch vermengt. 3 Schalotten schneidet man fein, läßt sie in etwas Butter heiß durchziehen, gießt die Eiermasse, die man etwas salzte und pfefferte, hinein, giebt eine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt hinzu und rührt sie, bis sie dick wird. Man richtet sie darauf sofort in erwärmter Schüssel an und garniert sie mit gerösteten Brotschnitten. Dazu wird in Scheiben geschnittene, mit ihrem Gelee belegte Fray-Bentos-Zunge gereicht. L. H.

Kalte Zitronencrême. Zwei Eigelb rührt man mit 100 g Zucker und etwas Zitronenzucker schaumig. Indes wäscht man 6 g weiße Gelatine, löst sie in 3 Löffel Zitronensaft auf und löst gleichzeitig 2 g Fleischpepton in wenig Rum auf. Beides giebt man zu der schaumigen Eiermasse, rührt es, bis sie anfängt, dicklich zu werden und zieht dann den steifen Eiweißschnee durch die Masse.

Apfelspeise. Zwei feine säuerliche Aepfel schält man, entfernt das Kernhaus und kocht sie in Wasser weich, worauf man sie durchstreicht. 5 g rote Gelatine werden in etwas Apfelwasser gelöst, mit 30 g Zucker, ½ Theelöffel Zitronensaft, ½ Theelöffel Zitronenzucker vermischt, durch ein Sieb zu dem Apfelmus gegossen und dies in ein kleines Förmchen gefüllt. Nach dem Erkalten stürzt man die Speise und häuft obenauf etwas geschlagene Sahne. H.

Farbige Kerzen werden zumeist nicht zum Gebrauch, sondern zum Paradieren aufgesteckt, aber wie alles andere, verschmutzen auch sie mit der Zeit und sehen nicht mehr schön aus. Man reibe sie dann, jedoch nur ganz leicht, mit einem in guten Spiritus getauchten, weichen Läppchen ab, worauf sie wieder wie neu erscheinen. Durch zu langes und zu starkes Reiben würde allerdings die lediglich von Abziehbildern herrührende Malerei verwischt.

Einfache, aber hübsche Verzierung kalter Fleisch- und Fischsalate. Es ist ein der Wahrheit entsprechendes Wort, daß das Auge mitessen will, und daß eine zierlich angerichtete Speise noch einmal so gut mundet als ein nachlässig aufgefülltes Gericht. Besonders auf die kalten Speisen des Theetisches, vor allem die Salate, verwendet daher manche Hausfrau zur Verzierung eine lange Zeit, die zu erübrigen der Vielbeschäftigten oft recht schwer fällt. Diesen Hausmüttern dürfte die Angabe eines einfachen und rasch herzustellenden Ausputzes daher wohl willkommen sein. Man braucht dazu etwa 9 bis 15 hartgekochte Eier, die man schält und quer, nicht lang durchschneidet, worauf man das Eigelb entfernt und die so entstandenen Näpfchen rings um den Salat, den man verzieren will, stellt und eines in die Mitte der Schüssel drückt. Diese Eiernäpfchen füllt man nun verschiedenartig, je bunter, desto hübscher. Ich nehme zu ihrer Füllung gehacktes Eigelb, Kaviar, gewiegte rote Rüben, gehackte grüne Gurken, feinwürfelig geschnittene gelbe gekochte (mit etwas Essig besprengte) Möhren, kleinste Perlzwiebeln, gehackte helle und mit Liebigs Fleischextrakt dunkelbraun gefärbte Fleischsulz, auch wohl zerschnittene Fray-Bentos-Zunge und streifig geschnittenen Lachs. Man wechselt mit der Füllung möglichst in den Farben. Diese Garnierung der Fleischsalate kann ganz nach Belieben mehr oder minder reich gewählt werden und läßt sich rasch herstellen. H.

Einige süße Speisen für Kranke. Geringer als bei Fleisch- und Gemüsespeisen, als bei Krankensuppen und Getränken ist die Auswahl für süße Speisen in der Krankenkost, und doch haben unsere Patienten oft geradezu ein leidenschaftliches Verlangen nach kleinen süßen Leckerbissen. Mancher Hausfrau, die einen lieben Kranken gesund pflegt, werden ein paar Vorschriften für solche süßen Speisen für Kranke sehr willkommen sein.

Die Gerichte sind oft erprobt und stets gut bekommen. Selbstverständlich ist die Erlaubnis des Arztes vorher einzuholen.

Weinschaum. Man rührt 2 Eigelb mit 40 g Zucker schaumig, giebt 4 Löffel Weißwein, einen Löffel Zitronensaft, wenig Zitronenzucker und eine kleine Prise Salz daran und schlägt alles im Wasserbade schaumig. Man füllt den Schaum in eine kleine Glasschale, legt einige Erdbeeren obenauf und giebt ein Löffelbiskuitchen dazu. — Kräftiger ist der Weinschaum, wenn man statt Weißwein guten Rotwein nimmt. Diesem Schaum wird stets ein Löffel Fruchtgelee, am besten Himbeergelee zugesetzt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Einfache Abendspeise. Man röstet gleichmäßig zurechtgeschnittene Semmelscheiben und legt sie nebeneinander auf eine warme, etwas vertiefte Schüssel. Ebensoviel Setzeier, wie man Brotschnitten hat, bäckt man und legt auf jede ein Ei und über jedes Ei ein Streifchen Sardelle oder Anchovis. Vorher hat man aus braunem Buttermehl, einigen Löffeln leichter Fleischbrühe mit Zusatz von Liebigs Fleischextrakt und Wasser eine braune Sauce bereitet, in die man einige zerschnittene frische, gedünstete Pilze legt, die man mit Pfeffer und Salz würzt. Diese Sauce füllt man über die Eierspeise und giebt sie rasch zur Tafel. Zur Zeit der frischen Eier und Pilze bietet diese Abendschüssel eine treffliche und dabei preiswerte Speise bei unerwartetem Besuch. L.

Nieren mit Reis. (Einfache Gesellschaftsschüssel.) Von fünf schönen Kalbsnieren entfernt man möglichst das Fett, schneidet sie in feine Scheiben und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Man läßt 60 g Butter sich gelbbraun färben, thut die Nierenscheiben hinein, bestreut sie mit gehackter Petersilie, Schnittlauch und Champignons und läßt sie eine kurze Weile in der Butter, daß sie nur gar und steif werden. Dann gießt man den größten Teil des Fettes ab, stäubt Mehl über die Nieren, giebt 5 g Liebigs Fleischextrakt daran, fügt ein Glas Weißwein und einen halben Theelöffel Mostrich dazu und schwenkt sie hiermit, bis eine schöne Sauce entstanden ist. Kochen dürfen die Nieren nicht, auch nicht nach ihrer Bereitung stehen. Man muß deshalb den Reis schon früher bereiten. Man schüttet 250 g Reis in 125 g zerlassene Butter, rührt ihn darin, bis er sich gelb färbt, gießt $^3/_4$ l gute Fleischbrühe über den Reis, fügt Salz und eine Zwiebel zu und dämpft ihn 20 Minuten. In dieser Zeit wird er alle Flüssigkeit aufgenommen haben und gar sein. Die Zwiebel wird entfernt, 125 g geriebener Parmesankäse unter den Reis gerührt, dieser in eine ausgestrichene Randform fest gedrückt und gestürzt. In die leere Mitte werden die fertigen Nieren gefüllt. L. H.

Pikantes Kompott für Herren. Den süßen eingemachten Früchten sind die Eheherren gewöhnlich weniger hold, dagegen wird das folgende Eingemachte, das aus einer Mischung von Früchten und Gemüsen besteht, stets ihren Beifall finden. Ende August bis Ende September ist die richtige Zeit zum Einmachen. Man nimmt Birnen, Aprikosen, Zwetschgen, Melonen, Kürbis, Hagebutten und Frühäpfel von den Früchten; Karotten, grüne Bohnen, Blumenkohl und Gurken von den Gemüsen. Alles wird vorbereitet und in kleine Stücke geschnitten. In siedendem Wasser, das für die Gemüse ganz schwach gesalzen sein muß, kocht man alles nacheinander gar, aber nicht sehr weich, wirft das Gekochte in frisches kaltes Wasser, läßt es gut abtropfen und mischt alles bunt durcheinander. In einer großen Terrine übergießt man Obst und Gemüse mit leichtem Zuckersirup (auf $^1/_2$ kg der Mischung 300 g Zucker), läßt es so über Nacht verdeckt stehen, gießt am folgenden Tage den Saft ab, fügt jedem halben Liter 1 Löffel Weinessig, sowie ein Beutelchen mit Nelken, Zimmetstangen und etwas gereinigtem Ingwer zu und kocht dies auf. Der Saft wird heiß über das Kompott gegossen und dieses damit 24 Stunden stehen gelassen. Dann kocht man das Kompott in dem Saft auf, nimmt es heraus, schichtet es in Gläser, kocht den Saft dick ein, gießt ihn über die Früchte und verschließt die Gläser luftdicht. Auch für Gesellschaftstafeln ist dies Kompott zu empfehlen, da es neben trefflichem Geschmack ein reizvolles Aussehen besitzt.

Rührei auf amerikanische Art. Man thut ein Stückchen Butter, einen Theelöffel voll sehr fein gewiegter Zwiebel und ein klein wenig Cayennepfeffer — nur dieser giebt den eigenartigen Geschmack — in ein flaches Gefäß und dämpft vier bis fünf Minuten lang; hiernach gießt man zwei mit etwas Salz verquirlte Eier hinein und bratet sie unter Umrühren nach Belieben mehr weich oder hart. Vorstehendes Gericht ist besonders jenen zu empfehlen, welchen die Eier leicht widerstehen.

Kraftgelee nach Geheimrat Dr. Kußmaul. Ein halbes Suppenhuhn, 2 Kalbsfüße, 1 Pfund Ochsenfleisch, die Hälfte eines kleinen Hechtes (das Stück mit dem Kopf ist besonders wertvoll) werden zu ganz kleinen Stückchen zerhackt in $1^1/_2$ l Wasser mit einer Handvoll Salz kalt beigesetzt und fest zugedeckt 4 Stunden langsam gekocht. Das ganz zerkochte Fleisch gießt man mit der Brühe auf ein Passiertuch, läßt diese erkalten, wärmt sie nochmals und klärt mit einem Eiweiß. — Mit diesem Kraftgelee kann man Kranke tagelang ausschließlich ernähren; er wird von den meisten Patienten gern genommen, da ein großer Eßlöffel voll für eine Gabe genügt.

Praktisches Aufbewahren von Pelzsachen. Man hat die Pelzsachen in diesem verhältnismäßig sehr linden

Zitronensaft als Fleckenvertilgungsmittel. Von allen Flecken in der Wäsche sind die Roststecken die abscheulichsten; auf ganz rätselhafte Weise geraten sie meist in die besten Wäschestücke und bereiten der Hausfrau durch ihre Entfernung manche unliebsame Arbeit. Wiederholt habe ich nun Zitronensaft als ein ganz ausgezeichnetes Mittel zur Entfernung von Roststecken erprobt, welches stets zur Hand ist und dessen Gebrauch auf die Stoffasern der Wäsche nicht schädlich wirkt. Man tropft auf die Roststecken etwas Zitronensaft, legt ein ziemlich feuchtes Tuch darüber und plättet mit heißem Eisen rasch über das Tuch weg. Frische Roststecken bedürfen meist nur eines zweimaligen Beträufelns und Ueberplättens, bei älteren Flecken muß man das Verfahren öfter wiederholen, oft sechs- bis achtmal, aber es ist dann selbst bei ganz alten Roststecken von Erfolg. H.

Gelbe Lederschuhe zu reinigen. Sehen schon schlecht gesäuberte schwarze Schuhe nicht gut aus, so ist dies in vermehrtem Maße bei den modernen gelben Lederschuhen der Fall, deren ursprüngliche Farbe dann kaum mehr erkennbar ist. Eine richtige Behandlung und Reinigung dieser Schuhe ist ganz besonders notwendig. Man muß sie nach jedem Gebrauch säubern, zuerst trocken abbürsten, dann, wenn sie schmutzig sind, sie mit lauem Seifenwasser und ganz weicher Bürste abbürsten. Mit klarem Wasser und einem Schwamm wird jede Spur des Seifenwassers weggewischt, die Schuhe werden dann trockengerieben und zuletzt mit der käuflichen gelbbraunen Ledercreme eingerieben. Bei nur bestaubten, nicht beschmutzten Schuhen genügt ein trockenes Abbürsten und nachher Einreiben mit der Ledercreme. He.

Estragonessig. Um den für die besseren Salate und Mayonnaisen fast unentbehrlichen Estragonessig zu bereiten, fülle man einen sauberen Steintopf etwa halb voll mit mehrmals durchgehacktem, gut gewaschenem Estragon, koche Weinessig auf, lasse ihn erkalten und gieße ihn auf den Estragon. Der Topf wird zugedeckt 24 Stunden unberührt stehengelassen. Dann filtriert man den Essig, füllt ihn in kleine Flaschen und verkorkt diese gut. An kühlem Ort liegend aufbewahrt, hält sich dieser treffliche und starke Estragonessig, mit dessen Zusatz man bei Verwendung vorsichtig sein muß, ein ganzes Jahr. H.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Rehfilet braten.

6 Eier werden mit 280 Gr. geschlagenen Butter eine Stunde 1/4 Stunde gerührt, dann 125 Gr. geriebenen Zucker, die fein geriebene Schale 1 Citrone und zuletzt 280 Gr. Mehl dazu gegeben. Hierauf bestreicht man eine Pfannenform mit Butter, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln u. füllt die Masse gleichmäßig hinein. Nun werden die Rehschnitten damit belegt u. 125 Gr. geschlagener Zucker mit 90 Gr. gewogten Mandeln u. 3 Gr. feinem Zimt gut vermischt darüber gestreut, der Pfannen bei gute Hitze gebacken.

Paprika-Fleisch.

Halb Zwiebeln, halb Zwiebeln werden in einer Casserole und Fett gestellt, bis der Zwiebel gelb ist, dann gibt man das Fleisch dazu, entweder Kalbfleisch oder Hühner und dämpft es mit, gießt saure Sahne mit etwas Mehl gequirlt daran, u. gibt nach Geschmack Paprika dazu.

Schinkensauce.

Ein kleines Lessefaull wird mit gespickten Schinken versehen, mit dem Knochenbeil abgehackt, und gestossen mit Butter Schmalz gebraten.

Pastete von Kirn y Pries

Leber, fein und Semmelbröseln werden zu einem Teig abgemischt, mit Eyerdotter Hülsten dieser Masse wird eine Form ausgelegt, dann gefüllt mit einer Lage blanchirte macaronis, Hirn und Leber über das eine Lage zickuita Leber Sauce gegossen wird. Dann gibt man die andere Hälfte der Teige als Deckel darüber, und backt die Pastete ein Presse Brand.

Pikante Koteletts. Man schneidet Kalbfleischschnitzchen von der Dicke eines kleinen Fingers, ebensolche Schnitzchen von Schweine- oder Hammelfleisch, sowie von beliebigem Rotwild, legt die verschiedenen Fleischschnitten übereinander und hackt sie mit einem scharfen Messer oder kantigen Fleischhammer gut ineinander. Diese Fleischmasse vermengt man noch mit etwas fein geschabtem oder faschiertem Speck, feinen frischen Kräutern, formt daraus länglich runde Kotelettchen, bestreut sie leicht mit Salz, wendet sie sodann in heißer Butter um, weiters in fein geriebenen Semmelbröseln, worunter etwas Zitronengelb, und bäckt die Kotelettchen nun in heißer Butter auf beiden Seiten goldbraun. Man ordnet die fertigen Kotelettchen auf eine heiße Platte, ziert sie mit grüner Petersilie und reicht hierzu eine pikante Sauce von Champignons, Wein, Kapern ꝛc.

E. K.

Reisspeise für einen Damenkaffee. Die nachfolgende Reisspeise ist deshalb besonders angenehm für einen Damenkaffee, weil sie einen herzhaften Geschmack hat, der als Abwechslung bei den vielen anderen gebotenen süßen Dingen als außerordentlich wohlthuend für Magen sowohl als Zunge empfunden wird. Man nimmt 375 g besten Reis, setzt ihn mit Wasser kalt auf, rührt ihn hin und wieder um und kocht ihn langsam 30 Minuten. Dann gießt man etwas kaltes Wasser an, wartet, bis der Reis am Boden des Kochtopfes liegt, gießt das obere trübe Wasser ab, giebt wieder kaltes Wasser dazu und schüttet dann immer die obere trübe Wasserschicht ab. Erst wenn das Wasser klar bleibt, wird der Reis auf ein groblöcheriges Sieb gegeben, auf dem er gut abtropfen muß. Man kocht nun 1/2 Flasche Burgunder mit 4 Löffeln Berberitzensaft und 250 g Zucker auf, schüttet den Reis hinein und kocht ihn unter beständigem Rühren auf sehr mäßigem Feuer noch 10 Minuten, bis er als dickflüssiger Brei erscheint. Dieser wird in eine glatte Form geschüttet und gut erkalten gelassen.

Die Speise wird beim Anrichten gestürzt und oben berg-, ringsherum aber kranzförmig mit eingezuckerten Blutapfelsinenstücken belegt.

He.

Kleine Schaumsouffle. 70 g Aprikosenmarmelade werden in einer Schüssel schaumig abgerührt, dann der steife Schnee von sieben Eiweiß mit 70 g feinst gestoßenem Staubzucker hineingemengt. Aus Backoblaten schneidet man beliebig große, runde Scheiben, giebt auf jede dieser Scheiben ein paar Löffel voll der Fruchtschaumfülle, hebt mit einem breiten, flachen Messer die kleinen Törtchen auf ein mit Wachs bestrichenes Kuchenblech und bäckt sie bei mäßiger Hitze schön semmelgelb. Die sparsame Hausfrau verwendet damit übriges Eiweiß am besten. Es läßt sich jede Fruchtmarmelade für diese Bäckerei verwenden. Will man die Soufflé noch hübscher haben, so streut man etwas feingeschnittene, abgezogene Mandeln vor dem Backen darüber. Diese Masse kann auch in kleinen Papierkästchen gebacken werden.

E. K.

Kokosbastmatten zu reinigen. Immer mehr bürgern sich diese praktischen Matten in den Haushaltungen ein, da sie ungemein haltbar sind und ihr Kauf nicht allzu teuer ist. Nur den einen Uebelstand zeigen sie, daß sie nach längerem Gebrauch recht unansehnlich und grauschmutzig werden — das verhindert selbst das tägliche Ausschütteln oder Klopfen nicht. Eine gründliche Reinigung der Kokosmatten ist vierteljährlich vorzunehmen, dann wird man die

Billiges und gutes Scheuermittel für blankes Küchengeschirr. Der überall mit Beginn der warmen Jahreszeit erscheinende Sauerampfer, den man nicht nur anbaut, sondern auch wildwachsend auf Wiesen und Feldern in üppiger Fülle findet, ist ein ganz prächtiges Putzmittel unserer blanken Küchengeschirre, welches nichts kostet, als die kleine Mühe des Sammelns. Man feuchtet zum Putzen das betreffende Geschirrstück an, nimmt dann eine Handvoll Sauerampferblätter und drückt diese fest auf die blanken Flächen, reibt sie gleichmäßig überall mit den Blättern, die man dabei zerdrücken muß, ab und spült jedes Geschirrstück mit kaltem Wasser ab. Mit einem Walltuch werden die Geräte danach trocken gerieben, sie strahlen in leuchtendem Glanze wie neu und selbst angerostete und dunkelgefärbte Stellen verschwinden bei der Behandlung mit Sauerampfer.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Magenliqueur (Gusti)

Auf 1½ Liter Branntwein nimmt man 35 Gramm Pomeranzenblüten, 1½ Eßlöffel Anis, 18 Gr. Kardamomen, 200 Gr. braunen Kandiszucker und 18 Gr. ganzen Zimt, füllt das Ganze in eine Destillirflasche, läßt unter öfterem Schütteln 3–4 Tage bei Sonnenhitze od. sonst großer Wärme destilliren.

Schokolade.

188 Gramm feine Mandeln werden geröstet, geschält und mit 125 Gramm Vanillechocolade feingestoßen, dann mischt man 125 Gramm geriebenen Zucker, diesen mit 4 Eidottern zu Schaum gerührt, wie auch den Schaum der 4 Eiweiß und zuletzt 188 Gramm feines Mehl hinzu, vermischt alles gut miteinander, thut es in eine mit Butter ausgestrichene Form in heißen Ofen, bäckt es bei mäßiger Hitze gelbbraun, schneidet es aus, zuckert und glacirt es, wie Schnitten, die man aufbewahren will.

Haferflocken-Keks.

1 Tasse gemahlene Haferflocken, 1 Tasse Mehl ½ Tasse Zucker, 30 gr. Butter, 5–7 Eßl. Milch, etwas Zimmt u. Zitronenschale ½ feingeschnittene Backzitrone, die Butter schaumig rühren, Zucker u. Ganzes dazu, die Milch löffelweise dazu, die Haferflocken und das Mehl, zuletzt die Backzitrone.

Käsewandeln. /: Kicu. :/

Einen Löffel Butter, 2 Esslöffel Mehl und einen Viertel Maaß Milch werden mit 4 Eidotter, 1/3 Käse, Salz, Pfeffer und 4 Eiweiß, das zu Schnee geschlagen worden, vermischt, in mit Butter gut ausgestrichene Pfannen gefüllt, und im Rohr 15-17 Minuten gebacken.

Plätzchen. /: Biscuit :/

140 Gramm Butter, 140 Gr. Zucker, 140 Gr. ungesiebt geriebener Mandeln, 1 fl. 225 Gr. Mehl ein schwacher Caffeelöffel Zimt, 1/2 Korn Vanille. Die Butter wird schaumig gerührt und der Zucker nach einander dazugethan. Die Mandeln zu einem Teelöffel gestoßen, und zuletzt gleich beigestellt. Der Teig wird abgerollt zu runden Plätzchen und auf mit Butter gestrichenen Papier gelegt, und mit einem mit einer dünnen Eiweißglasur bestrichen.

Brauene Krapfen.

250 Gr. geschälte Mandeln werden gestoßen mit etwas gestoßenen Zucker gelb gerührt, 210 Gr. gesiebter Zucker 4 Eier eine halbe Stunde gerührt 8 Gr. gestoßener Zimt, 1/2 Theelöffel, 180 Gr. feines Mehl und die Mandeln dazu unter gerührt, serviert in kleinen Häufchen auf ein bestrichenes Blech gesetzt u. im Rohr gebacken.

Sternmuschelmilch / Flancs à la Milanaise /

Zu 1/2 Liter Milch nimmt man 70 Gramm Butter und 140 Gramm Mehl, röstet es unter beständigem Rühren hübsch gelblich und bildet eine dicke Sauce. Wenn diese Masse in einem Schüssel treibt, sie mit 70 Gramm Butter und 140 Gramm geriebenem Parmesankäse gut abgibt 2 Eier und 2 Dotter hinzu, 1 Mascherzitze Pfeffer und 1 Mascherzitze Zucker, salzt nach Belieben und fügt nach 70 Gramm würflig geschnittenen Parmesankäse hinzu, zuletzt den Schnee der 2 Eier, in separat geschlagen als Schnee. Man füllt die Masse in eine Kastenform und backt sie bei 50 Grad Hitze in der Bratröhre.

Sterlet auf zubereitete Art

Nach sorgfältiger Reinigung wird der Fisch gut mit abgeschälten Citronenscheiben, feingeschnittenen Zwiebeln, Wurzeln, 1–2 Lorbeerblättern, etwas Thymian, Basilikum in eine Fischcasserole gelegt, mit Rotwein und einer guten marinade (Essig und Wasser) übergossen, und langsam weich gedünstet. Er wird auf einer Fischplatte angerichtet mit glacierten Zwiebeln und Kartoffelbirnen garniert. Nachher die Sauce wird durchgegossen, eine dunkle Mehlschwitze und mit der Fischsauce, einigen Champignons dünnlich eingekocht, und Paradiesbutter untermengt, diese wird über den Fisch gegossen.

Cabinets-Pudding.

230 Gramm Rosinen, die Hälfte Corinthen, werden gewaschen und mit 1 Theelöffel Zucker, 1 Glas Arak oder Maraschino auf dem Feuer heiß gestellt.

280 Gramm eingeschnittene Weißbrode werden zum Abtrocknen auf ein Sieb gelegt. Von einer Bisquittorte wird die Rinde abgeschält, u. dieselbe in fingerdicke Scheiben geschnitten. In eine Puddingform, damit der Boden gut ausgestrichen wird, ein Theil von Crème gegossen, die aus 2 Eiern, 8 Dottern, 210 Gramm Zucker und einem Theelöffel voll Maraschino bereitet ist. Dann wird etwas von den Rosinen u. Weißbrode hineingestreut, ebenso die Bisquitschnitte abwechselnd mit der Crème und den übrigen Rosinen in die Form gelegt, bis sie voll ist, u. 1 Stund im Wasserbad gebacken. Der Pudding wird gestürzt und mit einer Rosinmaraschino Sauce präsentirt.

Vanille-Hörnchen.

200 Gr. Mehl, 85 Gr. fein gestoßene Haselnüsse, 50 Gr. Zucker u. 150 Gr. Butter mit 2 Eigelb zu einem Teig zusammengeknetet, ausgerollt mit Eiweiß bestrichen, mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, ausgestochen, und nach Belieben Hörnchen in Zucker u. Vanille eingebacken.

Kriegs-Kuchen (ohne Butter u. Eier)

½ ℔ Mehl, ½ ℔ Kartoffelmehl oder Weizenstärke, ½ l Buttermilch mischt der Wolle u. Rosen, ½ ℔ Zucker, die Schale einer Zitrone, einige abgezogene, geriebene, bittere Mandeln und 2 Päckchen Backpulver. Buttermilch mit Zucker etwas anrühren; dann die Zutaten hinzu; zuletzt das Mehl, in das Backpulver gleich beigemengt wird, durchsiebt darangeben. Die Form gut buttern u. mit Brösel ausstreuen und nicht voll machen, etwa gut halb füllen. Backzeit ungefähr ¾ Stunde. ——

Kriegsbücher

Eine Tasse Kaffee, eine Tasse Milch
eine Tasse Chocolade, ein Stück
Butter Käse, auf Teller ein Stück
und Zucker ein Glas Rothwein Portwein
wenden gut die Gemüse zu verlangt
die Messe in eine mit Butter be-
strichene Form mit Erbsen Schoten
Kirschen, eingefüllt und in heißen
Ofen gebacken —

3/4 K. Mehl 1/2 K. Zuckergewürz
5 Stck Eier vermischt
5 Stck Rosinen, 5 Stck Citronat
5 Stck Orangeat, 2 eingeweichte Semmeln
Butter, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund
Stück Weißbier, 1/4 Liter Milch
1 Portugieser, eine Messerspitze
Pulver, Alles zu einem Teig verarbeiten
wie einen mit Butter gut bestrichenen
Form 3/4 Stunden backen in heißen Ofen
backen

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Ingwer!

Goldfarbige Fleischbrühe. Ein noch wenig bekannter Küchenkniff praktischer Hausfrauen zur Erhaltung einer goldfarbig aussehenden und kräftig schmeckenden Fleischbrühe ist die Beigabe einer gerösteten Zwiebel zum Suppenkraut. Zu diesem Zwecke entfernt man von einer mittelgroßen Zwiebel (etwa Pflaumengröße) vorsichtig die äußerste Haut, die anderen gelben Häute daran lassend. Dann legt man sie auf die heiße Herdplatte und läßt die Zwiebel ringsherum braun rösten. Sie darf aber nur dunkelbraun, nicht schwarz werden, da sie sonst einen bitteren Nachgeschmack verursacht. Die ringsherum geröstete Zwiebel wirft man nun in den Bouillontopf und läßt sie bis zum Schluß mitkochen. Man wird sowohl über den Wohlgeschmack wie die schöne Farbe der Brühe durch dieses einfache Mittel erstaunt sein.

Frühlingssuppe aus jungen Brennesseln. Diese sehr gesunde Suppe muß mit Fleischbrühe zubereitet werden, da die jungen Brennesseln fast gar keine Eigenwürze haben und mit Wasser gekocht fade schmecken würden. 1 Pfund sauber verlesene und gut gewaschene Brennesseltriebe kocht man fünf Minuten ohne Salz und mit nur wenig Wasser auf, spült sie mit kaltem Wasser ab, drückt sie fest aus, wiegt sie fein und streicht die Masse durch ein feines Sieb. Nun röstet man in etwas Fett oder Butter einen Kochlöffel Kriegsmehl hellbraun, schwitzt den Nesselbrei darin und füllt dann Fleischbrühe darauf. Die Suppe muß dickseimig sein und wird erst kurz vor dem Anrichten mit gehackter grüner Petersilie und etwas ebensolchem Dill gewürzt und mit einem Schuß Milch etwas verdünnt. Als Einlage gibt man geröstete Brotwürfel oder in Scheiben geschnittene Frankfurter Würstchen, Rauchfleischreste oder auch ein verlorenes Ei dazu. Der Saft der jungen Brennesseln soll sehr blutreinigend und blutbildend sein, weshalb man dieses Unkrautgemüse im Frühjahr als Suppe oder wie Spinat zubereitet und solchem untermengt recht oft auf den Tisch bringen sollte.

Pilzensuppe. In Deutschland werden die Pilze oder Schwämme sehr wenig in Suppenform verwendet. Weiter nach dem Osten, namentlich in Rußland, ist diese Art der Verwendung gebräuchlicher als das Braten und Schmoren. Sie ist auch praktischer, denn der reiche Gehalt an Nährsalzen wird auf diese Weise dem menschlichen Körper in leicht verdaulicher Form zugeführt. Zu Suppen eignen sich alle der Hausfrau als ungiftig genau bekannte Pilze, am schmackhaftesten sind Steinpilze mit einem Teil Champignons. In ost- und westpreußischen Forsthäusern werden in jedem Herbst große Mengen dieser Pilze gesammelt, sauber gereinigt, in Scheiben geschnitten und auf lange Fäden gereiht, an denen sie in der Luft trocknen. An einem trocknen Ort in Leinwandbeuteln aufbewahrt, halten sich die Pilze jahrelang, ohne an Nährkraft oder Wohlgeschmack etwas einzubüßen. In den meisten Großstädten kann man übrigens getrocknete Pilze zu einem verhältnismäßig billigen Preise kaufen. Ein erprobtes Rezept zur Herstellung einer schmackhaften Pilzensuppe ist folgendes: Man kocht von magerem Hammel- oder Rindfleisch eine kräftige Brühe. Dann werden die Pilze — für sechs bis acht Personen genügt ein achtel Pfund, d. h. in getrocknetem Zustande — gereinigt, abgebrüht und in besonderem Gefäß abgekocht. Diese Brühe wird der anderen hinzugefügt. Die Pilze werden herausgenommen, sehr fein gehackt und dann der Suppe hinzugethan. Dann kommen einige kleine Zwiebeln und Gewürz hinein, sowie ein mäßiger Zusatz von Essig. Schließlich wird die Suppe mit etwas Mehl angerührt, damit sie sämig wird. Der Hauptzusatz aber besteht in saurer Sahne, die mit zwei oder drei Eiern abgequirlt wird. Wenn diese Suppe als einziges Gericht auf den Tisch kommen soll, werden Kartoffeln dazu gegeben. Statt Hammel- oder Rindfleisch kann man gepökeltes Gänsefleisch nehmen, das in jeder Großstadt den ganzen Winter über erhältlich ist. Im ganzen Osten nimmt diese Suppe unter den Gerichten, die mit dem Ausdruck „Hausmannskost" zusammengefaßt werden, den ersten Platz ein. Sie eignet sich aber ihres pikanten Geschmacks wegen auch dazu, bei festlichen Gelegenheiten als Vorgericht serviert zu werden. Wie aus langjähriger Erfahrung bezeugt werden kann findet sie stets allgemeinen Beifall.

Die kräftigste Suppe. Ein wahres Lebenselixir scheint die von Professor Labordo erfundene Suppe zu sein, deren Herstellung kürzlich in der Pariser Gesellschaft für Biologie in ausführlichster Weise besprochen wurde. Wir geben hier unseren Leserinnen das Rezept: Man schabe von einer genügend dicken Scheibe Ochsen- oder Hammelfleisch — am besten das Lendenstück — mit einem sehr scharfen Messer 60—150 g Fleisch ab, aus dem man etwaige Sehnen noch vorsichtig entfernt. Das so gewonnene Schabefleisch wird nun mit vorher bereiteter kalter Fleischbrühe zu einem gleichmäßigen, glatten Brei verrührt, dem man unter beständigem Rühren dann soviel warme Brühe zusetzt, daß die Suppe, ohne zu kochen, eine angenehme Temperatur hat. Nach Belieben kann man noch Gewürz hinzufügen und das Ganze mit zwei Eigelb binden. Professor Labordo hat mit dieser Suppe überraschende Erfolge selbst bei Schwindsüchtigen gehabt. Besonders zu empfehlen ist ihr Genuß aber auch allen denen, die durch Krankheiten des Magens oder Darms in ihrer Ernährung gestört sind.

Zur Kürbissuppe schneidet man den Kürbis in kleine Stücke, kocht ihn zu Brei, rührt durch einen Durchschlag und verdünnt ihn entweder mit Wasser, dem man Salz, Zitronenschale und ein Stückchen Butter beifügte, oder man gießt Magermilch zu und würzt mit einer Prise Salz, etwas ganzem Zimt und Zucker. Eine kleine Beigabe von gar gebrühtem Reis ist sehr schmackhaft. Kürbisgemüse bereitet man auf die gleiche Art, mit den gleichen Gewürzen, streicht es aber nicht durch ein Sieb und hält es dicklich. Klein geschnittener Kürbis kann auf gleiche Weise wie andere Früchte eingemacht werden oder getrocknet mit anderem getrockneten Obst zusammen zum Kompott verwandt werden.

Johanna Martin, Zeitz.

*) Morchelsuppe. Eine Handvoll frischer Morcheln (Lorcheln) werden gut gereinigt und aus verschiedenen Wassern heraus gewaschen, damit sie vollständig vom Sand befreit sind. Hierauf werden sie mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, bis zum Kochen gebracht und sodann mit kaltem Wasser abgeschwenkt. Nun wird eine kleine Zwiebel fein gewiegt und mit 60 Gramm Butter und 60 Gramm Mehl zu einer weißen Mehlschwitze geröstet. Die grob gehackten Morcheln werden damit durchgedämpft, worauf sie mit 2½ Liter Fleischbrühe zu einer Suppe etwa dreiviertel Stunden ausgekocht werden. Hierauf wird die Suppe mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt und mit drei Eigelb und süßer Sahne abgezogen und so zu Tisch gegeben.

***) Brandteigsuppe. In ¼ Liter kochende Milch und 100 Gramm Butter (etwas Salz zufügen) werden 125 Gramm Mehl rasch glatt eingerührt und so lange auf dem Feuer abgerührt, bis die Masse leicht vom Geschirr losgeht; hierauf wird sie in eine Schüssel gegeben; wenn halb erkaltet, werden nach und nach 4—5 ganze Eier zugerührt. Von dieser Masse setzt man auf ein mit Butter bestrichenes Backblech durch eine Papiertüte kleine runde Klößchen, die mit Eigelb bestrichen im Ofen gebacken werden, oder man legt sie in schwimmendes Fett und backt sie aus diesem. Man gibt sie in die fertige Fleischbrühe und bestreut sie mit geriebenem Käse.

Marignysuppe, Rebhuhnsuppe für Gesellschaftsessen. Alte Rebhühner geben auf folgende Weise eine ganz vorzügliche Suppe, welche man bei größeren Mittagessen gern als besonders fein und wohlschmeckend vorsetzt. Man setzt die vorgerichteten Hühner mit einem Stück rohen mageren Schinken in genügend Wasser aufs Feuer, schäumt gut, giebt allerhand Suppenwurzeln hinein, salzt die Brühe und kocht die Tierchen langsam in etwa 3 Stunden weich. Indes brüht man junge Bohnenkerne wie auch Linsen, jedes für sich, zweimal ab, und kocht jede Sorte für sich allein in kräftiger Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt weich, worauf man sie durchreibt, den Brei zusammenschüttet und mit einigen Glas Rotwein vermischt. Die Rebhuhnbrühe wird geklärt und entfettet, mit braunem Buttermehl und dem Hülsenfruchtbrei zu sämiger Suppe verkocht und das in feine Streifen geschnittene Fleisch der Rebhühner hineingethan. Auf besonderer Schüssel giebt man die folgenden Eierkrusten dazu. Man schneidet ziemlich dicke Brotscheiben, die man soweit aushöhlt, daß in ihnen ein verlorenes Ei liegen kann. Man bäckt die ausgehöhlten Brotkrusten in Schmalz goldbraun, entfettet sie und legt die inzwischen auf bekannte Art bereiteten verlorenen Eier hinein, die man mit einer Mischung von geriebenem Parmesankäse und feinstens gewiegter Fraybentoszunge bestreut, ehe man sie rasch anrichtet.

He.

*) Suppe von Gänseklein. Ist das Gänseklein sauber zubereitet, so wird es mit Suppengrün in kurzer Brühe weich gekocht, die Brühe durchgeseiht und abgekocht. Das Gänseklein wird in Stücke

ansehnliche Fleisch behutsam gelöst und zu weiterem Gebrauch an einem späteren Tage kühl gestellt, die kleinen Fleischabfälle aber wiegt man gröblich, und die Knochen zerschlägt man möglichst klein. Fleischgehäck und Knochen schwitzt man mit einer Zwiebel in Butter durch, fügt zerschnittenes Suppengrün bei und überfällt das Ganze mit 2½ Litern Wasser

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

pikanten Geschmacks wegen auch dazu, bei festlichen Gelegenheiten als Vorgericht serviert zu werden. Wie aus langjähriger Erfahrung bezeugt werden kann findet sie stets allgemeinen Beifall.

die man soweit aushöhlt, daß in ihnen ein Gelbei Platz findet. Diese Eier werden in ausgehöhlten Brotkrusten in Schmalz goldbraun, entfettet sie und legt die inzwischen auf bekannte Art bereiteten verlorenen Eier hinein, die man mit einer Mischung von geriebenem Parmesankäse und feinstens gewiegter Frayhentoszunge bestreut, ehe man sie rasch anrichtet. He.

*) Hirschsuppe. Von einer gebratenen Hirschkeule wird das ansehnliche Fleisch behutsam gelöst und zu weiterem Gebrauch an einem späteren Tage kühl gestellt, die kleinen Fleischabfälle aber wiegt man gröblich, und die Knochen zerschlägt man möglichst klein. Fleischgebäck und Knochen schwitzt man mit einer Zwiebel in Butter durch, fügt zerschnittenes Suppengrün bei und überfüllt das Ganze mit 2½ Litern Wasser. Man kocht die Suppe langsam drei Stunden, gibt in der letzten Stunde 40 g geröstete Semmelkrumen daran und streicht zuletzt die Suppe durch. Sie wird mit Pfeffer gewürzt, mit 2 Löffeln Madeira und einem Eigelb abgezogen und über gerösteten Brotwürfelchen angerichtet.

*) Kalbsnierensuppe. Hierzu können übriggebliebene Kalbsnieren verwendet werden, wenn man nicht zwei frische nehmen will. Sie werden gekocht oder gebraten, mit etwas gewaschener Petersilie feingehackt und sodann in 50 Gramm Butter leicht geschwitzt und mit 50 Gramm Mehl gelb geröstet. Mit zwei Litern Fleischbrühe kocht man sie hierauf zu einer Suppe aus, die mit drei Eigelb und etwas süßer Sahne abgezogen wird. Die gerösteten Semmelschnitten werden dazu gegeben.

Blumenkohlsuppe. Das Blumenkohlwasser und der übrig gebliebene Blumenkohl werden zusammen durch ein Sieb gerührt und zu einer hellen Mehlschwitze gegeben, so daß eine leicht gebundene Suppe entsteht. Sie wird mit etwas Muskatnuß gewürzt und vor dem Anrichten mit einem Eigelb, das mit einem Löffel guter Milch verrührt wurde, abgezogen.

*) Durchgestrichene Blumenkohlsuppe. Zwei kleine Blumenkohlköpfe werden schön gereinigt, gewaschen und sodann in kleine Stückchen geschnitten. Diese schwitzt man in 100 Gramm Butter leicht an, worauf 50 Gramm Mehl zugegeben werden. Sobald nun der Blumenkohl angeröstet ist, wird er mit 2½ Litern Fleischbrühe zu einer Suppe angerührt und etwa eine Stunde gekocht. Nach dieser Zeit wird das Ganze durch ein feines Haarsieb gestrichen, bis zum Kochen glatt aufgerührt und mit drei Eigelb abgezogen. Nachdem die Suppe sodann abgeschmeckt ist, wird sie mit gebackenen Brotkrutons serviert.

*) Karottenpüreesuppe. Fünfzehn schöne Karotten werden gereinigt, gewaschen, in Scheiben geschnitten und mit 80 Gramm Butter und ½ Teelöffel Zucker leicht gedämpft. Nun wird ½ Liter Fleischbrühe zugegossen, worauf die Karotten weichgekocht werden. Alsdann werden sie durch ein feines Sieb gestrichen, mit 1½ Liter Fleischbrühe verdünnt und, nachdem sie ½ Stunde langsam ausgekocht sind, mit gebackenen Brotwürfelchen aufgetragen.

Sachsensuppe. Eine halbe Kilobüchse eingemachter Erbsen streicht man durch ein Sieb, bereitet aus 50 Gramm Butter und 40 Gramm Mehl eine helle Mehlschwitze und verkocht diese mit den durchgestrichenen Erbsen und siedendem Wasser zu einer gebundenen Suppe, die mit Salz und etwas Pfeffer versehen und mit einem Fleischextrakt verkocht wird. Man gibt einen Teelöffel gehackte Petersilie in die Suppe, zieht sie mit 2 Eigelb, die man mit einem Löffel Milch verquirlte, ab, und gibt das Eiweiß, das man in heißem Wasser in kleiner Tasse erstarren läßt — es darf nicht zu fest werden — und dann in Scheiben schneidet, beim Anrichten in die Suppe.

*) Suppe von Gänseklein. Ist das Gänseklein sauber zubereitet, so wird es mit Suppengrün in kurzer Brühe weich gekocht, die Brühe durchgeseiht und abgefettet. 80 Gramm Reis werden erst blanchiert und in einem Teil der Brühe weich gekocht. Das Gänseklein wird in Stücke geteilt, in der Suppe mit der übrigen Brühe aufgekocht und abgeschmeckt serviert.

*) Kalbsmilchsuppe. Ein oder zwei Kalbsmilchen werden von Haut und dem Schlund befreit, in kaltes Wasser zum Ausziehen des Blutes gelegt, damit sie schön weiß werden, dann blanchiert. Die Milchen werden sodann fein gewiegt, in heißer Butter gedämpft, gesalzen, mit Mehl aufgestäubt, leicht angeröstet, mit einigen Litern Fleischbrühe zu einer Suppe etwa dreiviertel Stunden gekocht und mit drei Eigelb abgezogen.

*) Indische Reissuppe mit Huhn. In 60 Gramm heißer Butter werden 100 Gramm Reis mit einer Messerspitze indischen Curypfeffers leicht geröstet, mit einem Löffel Mehl aufgestaubt und mit zwei Litern Fleischbrühe so lange gekocht, bis der Reis weich ist. In der Suppe wird ein Suprenhuhn mit weichgekocht. Dies wird sodann in Stücke geschnitten. Die Suppe wird mit Fleischbrühe verdünnt und das geschnittene Huhn dann dazugegeben.

Suppe von grünen Bohnen. Man schwitzt die feingeschnittenen Bohnen mit einer feingeschnittenen kleinen Zwiebel in Butter an, tut Schinkenbrühe, die aber nicht zu salzig sein darf, darüber, gibt 10 neue, geschälte Kartoffeln hinein und würzt die Suppe mit Bohnenkraut. Man kocht sie langsam, bis Bohnen und Kartoffeln weich sind, gibt einen halben Teelöffel Fleischextrakt daran und rührt die Suppe zuletzt mit einem mit Sahne verquirlten Eigelb ab. E. E.

*) Tomatensuppe. 60 Gramm Butter werden mit einer feingehackten Zwiebel hellgelb angedämpft, worauf 60 Gramm Mehl zugegeben und dies nun weiß geschwitzt wird. Sodann werden sechs bis acht in Viertel geschnittene Tomaten in etwas Butter mit Salz und einer Prise Pfeffer weichgedämpft zu der Mehlschwitze zugegeben, mit 2½ Litern Fleischbrühe zu einer dicklichen Suppe etwa eine Stunde durchgekocht und über gebackenen Brotscheiben oder Würfeln angerichtet.

*) Englische Rhabarbersuppe. Die in kleine Stücke geschnittenen Rhabarberstengel werden mit Zwiebelscheiben und einigen Morchelscheiben in 60 Gramm Butter weichgedämpft. Das Innere von drei auf dem Reibeisen abgeriebenen Semmeln wird abgedämpft. Nun gießt man Fleischbrühe dazu und läßt die Suppe dicklich kochen. Wenn die Stengel weich sind, wird die Suppe durch ein Sieb gestrichen, mit einigen Eigelb abgezogen und über geröstetem Brot angerichtet.

*) Altbayrische Suppe. Reis, Gerste und grüne Erbsen, von jedem 60 Gramm, werden erst blanchiert, dann gut gewaschen und abgetrocknet, mit in kleinen Würfeln geschnittenen verschiedenen Gemüsen und Kartoffeln in 60 Gramm Butter angedämpft und mit Fleischbrühe weich gekocht, hierauf durch ein Sieb gestrichen, mit drei Eigelb und Sahne abgezogen und mit gebackenen Brotwürfeln zu Tisch gegeben.

Russische Suppe. Ein Stück fettes Ochsenfleisch kocht man mit etwas Sauerkohl weich, gibt später eine Bratwurst hinein und nimmt dann beides, Fleisch und Wurst, heraus. Man röstet Mehl in Butter hellfarben, gießt mit der Fleischbrühe an, rührt einen Eidotter mit ein wenig saurem Rahm glatt und fügt ihn der Suppe bei. Fleisch und Wurst werden kleingeschnitten und ebenfalls in die Suppe gegeben. T. U.

*) Krebssuppe. 30 gewaschenen Suppenkrebsen werden, wenn sie in Salzwasser abgekocht und sodann ausgekühlt sind, die Schwänze ausgebrochen, die von der Schale zu befreien sind. Die Körper werden gleichfalls ausgebrochen und man entfernt das Unreine daraus. Die Schalen und Körper werden mit 125 Gramm Butter fein gestoßen, die Schwänze dagegen zur Seite gestellt. Hierauf wird in 60 Gramm Butter etwas in kleine Würfel geschnittenes Wurzelwerk angeröstet, einige Löffel Mehl werden dazu gerührt, und sobald dieses angeröstet ist, wird Fleischbrühe aufgefüllt. Man läßt sie etwa 15 Minuten kochen, nimmt die aufsteigende Krebsbutter ab, die man zur Seite stellt, läßt die Suppe noch etwa 45 Minuten kochen, gießt sie durch ein feines Sieb oder Tuch, zieht sie mit einigen Eigelb und Sahne ab und gibt die Krebsschwänze und die Krebsbutter dazu.

*) Schollensuppe. 1 Pfund Schollen kocht man, nachdem man sie sauber putzte sowie Kopf und Flossen entfernte, mit einigen Kartoffeln und Suppengrün 20 Minuten lang, entfernt dann die Gräten, gibt alles durch ein Sieb, würzt mit 1—2 Maggiwürfel und gibt reichlich feingehackte Petersilie dazu. Man kann hierzu auch die Reste von gebratenen Schollen verwenden.

Fischsuppen. Die Hausfrau, die ein Gericht Seefische auf den Tisch bringt, sollte nie versäumen, den Sud, worin die Fische vor ihrer endgültigen Herrichtung abgekocht werden, zur Herstellung einer Suppe zu verwenden. An der See, wo die Fische wenige Stunden nach dem Fang schon im Kochtopf sind, merkt man nichts von ihrem eigentümlichen Geruch, der sich beim längeren Transport in Eis entwickelt. Um ihn zu beseitigen, muß der Seefisch, wenn er im Binnenlande verwendet wird, erst einmal abgekocht und dann in einem zweiten Wasser angerichtet werden. Der erste Sud enthält natürlich die wertvollsten Bestandteile, die ungenutzt verkommen, wenn man ihn nicht zu einer Suppe benutzt. Zu diesem Zweck tut man noch die Köpfe, Gräten und Flossen in den Sud und läßt sie gehörig durchkochen, wodurch man eine sehr kräftige Brühe erhält. Sie wird durchgeseiht und dann mit folgenden Zutaten angerichtet: 1. Man schwitzt Mehl in Butter hell, gibt das Fischwasser hinzu, verrührt das Ganze mit frisch gehackener Petersilie und richtet die Suppe über gerösteten Semmelschnitten an. 2. Man kocht Graupen oder Nudeln in der Fischbrühe weich, fügt Petersilie und etwas frische Butter hinzu und gibt die Suppe mit Kartoffelklößchen. 3. Die Fischbrühe läßt man mit geriebener Semmel kochen, gibt etwas Butter hinzu und rührt sie mit Eigelb an. 4. Fein geschnittene Suppenwurzeln werden mit etwas Pfeffer und Muskatnuß in Butter gedämpft; nach dem Hinzutun der Fischbrühe kann mit Eigelb angerührt werden. Die feinste Fischsuppe wird aus Kaulbarsen hergestellt. Besser als die großen Kaulbarse aus den Haffen, die bis zu einem Pfund Gewicht erreichen, eignen sich die kleinen, kaum fingerlangen Kaulbarse aus klaren Landseen dazu. Sie werden so lange gekocht, bis im Topf sich schon das Fleisch von den Gräten löst und sich leicht durch einen Durchschlag treiben läßt. Als Gewürz ist Meerrettich oder im Sommer frischer Dill zu empfehlen. Zur Ausgestaltung des Gerichts kann man Schwemmklößchen, deren Zubereitung bekannt ist, hinzufügen.

Englische Tomatensuppe. Man läßt in einem Topf Butter zergehen, tut in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Tomaten sowie in Stückchen gehackten Schinken daran, läßt alles schmoren, bis die Zwiebeln weich sind, und treibt sie durch ein Sieb. Nun läßt man Kalbfleischknochen auskochen und fügt Tapioka hinzu, gibt Tomatenpüree, etwas Zucker, Pfeffer und Salz dazu, läßt die Suppe einige Minuten kochen und serviert sie mit Semmelscheibchen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Fischrezepte.

Fischkoteletten. Für 3 Personen: 1000 Gramm Schellfisch, 1 Ei. Der Fisch wird abgezogen, ausgenommen und an den Gräten entlang in der Mitte auseinandergeschnitten. Man zerlegt ihn in etwa fünf Zentimeter breite Stücke, salzt sie und kehrt sie erst in Mehl, dann in dem geschlagenen und gesalzenen Ei und schließlich in gestoßenem Zwieback um. Die Stücke werden in halb Butter und halb Schmalz auf nicht zu starkem Feuer in ungefähr 20 Minuten schön braun gebraten. Man ißt die Fischkoteletten mit Kartoffelsalat. Statt Schellfisch kann man mit Vorteil auch Seehecht oder Kabeljau verwenden.

Fischragout in Muscheln. Für 3 Personen: 1½ Pfund gekochter Fisch (Schellfisch), 100 Gramm Butter, 75 Gramm Mehl, 3 große Zwiebeln, 3 Tassen Bouillon (Würfel, Ochsena oder dgl.), 2 Eigelb, 50 Gramm Parmesan- oder Schweizerkäse, etwas Salz und Pfeffer. Der Fisch wird in Salzwasser eben gar gekocht, von seinen Gräten gelöst und in kleine Stücke zerlegt. Dann röstet man die Zwiebeln in 75 Gramm Butter schön bräunlich, verrührt das Mehl damit und gibt langsam unter stetem Rühren die heiße Bouillon hinzu. Diese Sauce, die ziemlich dicklich werden muß, zieht man mit den beiden Eigelben ab, würzt sie mit Salz und Pfeffer und vermischt sie mit den Fischstückchen. Wenn das Ragout soweit fertig ist, füllt man es in die bekannten Ragoutmuscheln oder -formen, (die obige Menge ergibt etwa 9 Muscheln), bestreut diese mit dem geriebenen Käse und verteilt 25 Gramm Butter in Flöckchen darüber. In einem ziemlich heißen Herd werden die Muscheln in ungefähr ½ Stunde braun gebacken und ohne weitere Zuspeise aufgetragen. — Wer das Gericht feiner geben will, möge den Fisch, statt ihn zu kochen, braten; es eignet sich dann am besten Scholle oder die jetzt allerdings schwer zu bekommende Rotzunge dazu. Um das von den beiden Eigelben übriggebliebene Eiweiß zu verwerten, empfiehlt sich folgender, ebenso wohlschmeckender wie nahrhafter Nachtisch hinter den Muscheln.

*) Fischpudding. 1½ Pfund Kabeljau werden aus den Gräten ausgelöst, die Haut entfernt, das Fleisch fein gehackt oder gewiegt und durch ein Sieb gestrichen. Zu 125 Gramm leicht gerührter Butter gibt man nach und nach ein ganzes Ei und 3 Eigelb, dann das Fischfleisch, ferner 180 Gramm in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 60 Gramm geriebenen Käse und eine in Butter gedämpfte, fein gehackte Zwiebel. Pfeffer, Salz sowie der Schnee der 3 Eiweiß dürfen nicht fehlen. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und etwa 60—75 Minuten im Wasserbad im Ofen gekocht und mit einer Sardellensauce zu Tisch gegeben.

*) Warme Pastete von Schellfischen. Aus zwei Pfund abgehäutetem, entgrätetem Schellfisch werden die beiden Fleischfiletstücke ausgelöst, leicht gesalzen, mit einem Eßlöffel feingehackter Petersilie und Zwiebeln in 125 Gramm Butter einige Minuten gebraten. Das übrige Fleisch wird mittels eines Löffels sauber aus den Gräten entfernt. Hierzu fügt man noch weiteres Schellfischfleisch ohne Haut und Gräte, bis es etwa ein Pfund ergibt. Dieses wird nun fein gestoßen, worauf man der Masse 250 Gramm Butter, 175 Gramm eingeweichte und ausgedrückte Semmeln, Salz, Pfeffer und Muskatnuß sowie vier ganze Eier hinzufügt und dies mit einigen Löffeln süßer Sahne leicht aufrührt. Nun wird eine glatte runde Form mit Blätterteig ausgelegt, die man mit der Fischfarce etwa fingerdick bestreicht, worauf man die Fischstücke einlegt und wieder mit Fülle bestreicht. Zum Schluß wird ein Deckel aus Blätterteig über das Ganze gedeckt und genügend befestigt. Die Pastete wird in etwa 45 bis 60 Minuten im Ofen gebacken.

Schellfisch mit Hohlnudeln. Für 3 Personen: 1000 Gramm Schellfisch, 125 Gramm Hohlnudeln, 75 Gramm Parmesan- oder Schweizerkäse, 50 Gramm Mehl, 50 Gramm Butter, 1 Bouillonwürfel, ½ Teelöffel feiner Pfeffer. Der Schellfisch wird in Salzwasser gekocht (nicht zu weich), entgrätet und in etwa nußgroße Stücke zerlegt. Die Hohlnudeln werden ebenfalls in Salzwasser gekocht, (auch nicht zu weich), abgetropft, und mit dem Fisch in folgender Weise in eine mit Fett ausgeriebene Auflaufform gelegt: unten eine Schicht Nudeln, mit etwas Käse und Pfeffer bestreut, darauf die Fischstücke, dann der Rest Nudeln und obenauf wieder Käse und Pfeffer. Das Ganze übergießt man mit einer Mehlschwitze, die aus dem Mehl, der Butter, dem Bouillonwürfel und einem Viertelliter Wasser bereitet wird und möglichst dick einkochen muß. Die Auflaufform wird dann im Herd etwa 20 Minuten lang gebacken, bis sie oben schön bräunlich geworden ist. Aussehen und Geschmack der Speise werden noch verfeinert, wenn man sie mit gestoßenem Zwieback bestreut und mit brauner Butter übergießt. Als Zutat gibt man Salzkartoffeln ohne weitere Sauce.

Pannfisch auf Bremer Art. Für 3 Personen: 1000 Gramm gekochter Schellfisch, 1000 Gramm in der Schale gekochte Kartoffeln, 100 Gramm Fett, 1 guter Teelöffel voll Senf, 3 große Zwiebeln, etwas Salz und Pfeffer. Der Fisch wird abgezogen, sorgfältig entgrätet und in nicht zu kleine Stücke zerlegt. Dann röstet man die Zwiebeln in dem Fett hellgelblich, gibt die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und brät sie wie gewöhnlich. 8 Minuten vor dem Anrichten vermischt man die Fischstücke mit den Bratkartoffeln, rührt den Senf darunter, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt alles zusammen auf gutem Feuer fertig braten. Das Gericht muß sehr heiß aufgetragen werden. — Statt Schellfisch eignen sich auch andere gekochte Fische. Besonders werden auch mit Vorteil Fischreste, die vom Mittag her übriggeblieben sind, auf diese Art zu einer sehr wohlschmeckenden und nahrhaften Abendplatte verwendet; man nimmt dann die Zutaten im Verhältnis wie oben angegeben.

*) Russische Fischpastete (Kuliback). 150 Gramm Reis werden in Fleischbrühe oder Wasser mit ziemlich viel Butter weichgekocht. Hierauf werden vier harte Eier grob gehackt, irgend ein Fisch, von dem man gerade Reste hat, wird von den Gräten befreit, gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt, leicht in Butter mit gehackter Zwiebel und Petersilie gedämpft und sodann kaltgestellt. Nun rollt man ein Pfund Blätterteig zu einem länglichen Viereck aus, belegt es in der Mitte in Handbreite mit einem Teil Reis, streut die gehackten Eier darauf, sodann die Fischstücke mit dem Zitronensaft und einigen Sardellenstücken, macht mit dem Rest des Reises den Beschluß und schlägt dann die beiden, mit Eigelb bestrichenen Seitenstücke des Teigs über dem Reis zusammen. Die beiden Enden werden fest zusammengedrückt, so daß das Ganze die Form eines Brotes hat. Dann legt man die Pastete umgekehrt auf ein Backblech, bestreicht sie gut mit Ei und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen etwa 45 Minuten.

**) Fisch mit Bechamelsauce. Hierzu kann jeder gekochte Fisch verwendet werden. Nachdem er entgrätet wurde, zerlegt man ihn in gleichmäßige Stücke. Ein Eßlöffel Mehl wird in Butter mit fein gehackten Schalottenzwiebeln gedämpft, mit etwas Fleischbrühe und süßer Sahne angerührt und zu einer dicklichen Sauce gekocht. Die Sauce wird mit einigen Stückchen Butter nach dem Passieren aufgeschlagen, die Fleischstückchen darin aufgekocht und sodann angerichtet.

Gebackener Schellfisch oder Kabeljau: Hierzu verwendet man kleine Fische oder schneidet größere in zweifingerdicke Scheiben. Nach dem Reinigen werden die Fische mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Essig und einigen Tropfen

*) Forellen blau mit frischer Butter. Am feinsten und wohlschmeckendsten sind die Forellen in den Monaten April bis September. Von Oktober bis Januar dauert die Laich- und Schonzeit. Die Forellen werden durch einen Schlag auf den Kopf getötet. Dann

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Schluß wird ein Deckel aus Butterteig über das Ganze befestigt. Die Pastete wird in etwa 45 bis 60 Minuten im Ofen gebacken.

geschlagen, die Fleischstückchen darin aufgekocht und sodann angerichtet.

Gebackener Schellfisch oder Kabeljau: Hierzu verwendet man kleine Fische oder schneidet größere in zweifingerdicke Scheiben. Nach dem Reinigen werden die Fische mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Essig und einigen Tropfen Maggi's Würze besprengt und so eine halbe Stunde beiseitegestellt. Eine Viertelstunde vor Gebrauch wendet man dann die Fische oder Fischstücke in Mehl, hierauf in geschlagenem Ei und zuletzt in geriebener Semmel um und bäckt sie in heißem Fett zu schöner, brauner Farbe. —

*) Gedämpfte Kabeljauschnitten mit Zwiebelbutter. Kabeljau wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, gesalzen und etwa eine halbe Stunde zur Seite gestellt. In einem Geschirr werden hierauf 50 Gramm Butter heiß gemacht und darin gehackte Zwiebel angedämpft, worauf die Kabeljauschnitten dazugegeben, zugedeckt und etwa acht Minuten geschmort werden. Hierauf werden in Scheiben geschnittene Kartoffeln darangegeben und mit etwas Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht. Ist der Fisch nach 15 bis 20 Minuten fertig, so wird er angerichtet. Alsdann werden zwei Zwiebeln in feine lange Scheiben geschnitten, in heißer Butter leicht gebräunt und heiß über den Fisch gegeben.

*) Stockfisch, gedämpft. Ungefähr drei Pfund gut ausgewässerter Stockfisch wird acht bis zehn Minuten in warmes Salzwasser gelegt. Er darf jedoch nicht gesotten werden, sondern muß nur durchziehen. Hierauf entfernt man Haut und Gräte, salzt und pfeffert ihn und legt ihn in mit gehackten Zwiebeln und Petersilie zugerichtete heiße Butter. Hierin muß der Fisch gut zugedeckt etwa 15 Minuten dämpfen, worauf man ihn auf einer Porzellanplatte anrichtet, mit heißer Petersilienbutter übergießt und mit Fischkartoffeln zu Tisch gibt.

*) Gefüllter Karpfen im Ofen. Einen mittelgroßen Karpfen von 2 bis 2½ Pfund schuppt man, nimmt ihn aus, salzt ihn und beträufelt ihn mit Zitronensaft. Inzwischen rührt man 60 Gramm Butter leicht und gibt zwei ganze Eier, sowie zwei in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln dazu. Dann wird eine halbe gehackte Zwiebel und etwas Petersilie leicht in Butter gedämpft und gleichfalls dazugegeben, sowie Salz und Muskatnuß. Diese Farce füllt man in den Bauch des Karpfens und näht ihn zu, so daß er seine ursprüngliche Gestalt wieder erhält. Hierauf legt man den Karpfen in ein mit Butter oder Speckscheiben ausgelegtes Bratgeschirr, streut etwas Reibebrot über den Fisch und schiebt ihn in den Ofen. Während der folgenden 45 Minuten wird er mit etwas Weißwein und Fleischbrühe übergossen, bis er schön gebacken ist. Nun richtet man den Fisch an, kocht die Brühe mit etwas weißer Mehlschwitze zu einer Sauce, in die man einige gehackte Sardellen und Kapern hineintut und dann mit dem Fisch serviert.

*) Paprikakarpfen. Zwei Pfund Karpfen werden geschuppt, gewaschen, in kleine Stücke geteilt und gesalzen. Einige fein geschnittene Zwiebeln werden in Butter gedämpft, der Fisch zugegeben, einige Minuten darin geschmort, kurz Essig und Fleischbrühe zugegossen sowie einige Löffel mit Mehl verrührter saurer Sahne und Paprika. Die Sauce soll über dem Fisch stehen. Der Fisch ist nach einer halben Stunde Kochen fertig und wird dann angerichtet; die Sauce ist mit frischer Butter und Zitronensaft aufzurühren und über den Fisch zu gießen. —

*) Seezungen mit Hummersauce. Seezungen — etwa 1 Kilo — wird die Haut auf beiden Seiten vom Schwanz aus abgezogen; auf beiden Seiten wird der Bauch aufgeschnitten, ausgenommen, der Kopf wird schräg abgeschnitten, ebenso die Flossen; sodann werden die Fische gewaschen und abgetrocknet. Nachdem sie gesalzen, werden sie in 50 Gramm Butter, ¼ Liter Weißwein und etwas Fleischbrühe nebst Zitronensaft etwa in 10 Minuten weich gedämpft. Eine weiße Mehlschwitze wird mit der Fischbrühe zu einer Sauce ausgekocht, mit Zitronensaft abgeschmeckt, mit 2 Eigelb abgezogen und in ein heißes Wasserbad gestellt. Unterdessen wird ein kleiner Hummer — ⅓ Pfund — in Salzwasser mit Gemüse etwa 15 Minuten gekocht. Man bricht sämtliches Fleisch aus den Scheren, Schwanz und Körper und stellt von den mit Butter gestoßenen Schalen eine Hummerbutter her, die man unter die Sauce mischt. Die Seezungen legt man auf eine erwärmte Platte, gibt die in Stücke geschnittenen und heiß gemachten Hummerstücke auf den Fisch, gießt etwas Sauce darüber und serviert den Rest in einer Sauciere.

*) Bratzander mit Petersilienbutter. Ein 1½pfündiger kleiner Zander, ein sogenannter Bratzander, wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, dann schneidet man ihn an beiden Seiten leicht ein und beträufelt ihn mit Zitronensaft, bestreut ihn mit gehackter Petersilie, salzt und brät ihn in heißer Butter etwa 25 Minuten im Ofen. Hierauf wird er angerichtet. In die Pfanne gibt man etwas frische Butter hinein, und sobald sie heiß ist, wird mit Zitronensaft und Salz abgeschmeckt, gehackte Petersilie eingestreut und diese Sauce heiß über den Fisch gegossen, der zu Tische gegeben wird.

*) Forellen blau mit frischer Butter. Am feinsten und wohlschmeckendsten sind die Forellen in den Monaten April bis September. Von Oktober bis Januar dauert die Laich- und Schonzeit. Die Forellen werden durch einen Schlag auf den Kopf getötet. Dann wird der Bauch bis zum Kopf aufgeschnitten und von der Hinterflosse das Eingeweide entfernt, worauf der Fisch vorsichtig gewaschen wird, damit der ihn umgebende Schleim nicht abgeht. Vielfach werden die Forellen vor dem Kochen mit Essig übergossen, damit sie blau bleiben, wenn sie allzu lange vor dem Kochen liegen müssen. Doch wird dies nicht nötig, wenn die Forellen nach dem Ausnehmen in den Eisschrank gestellt und kurz vor dem Kochen durch kaltes Wasser gezogen werden. Man darf sie hierbei jedoch nicht viel berühren. Kleine viertelpfündige Forellen werden gern gekrümmt, d. h. mit Bindfaden gebunden, den man zu diesem Zwecke durch Schwanz und Augen zieht. Der Forellensud besteht aus Wasser, Essig und Weißwein, den man aber auch fortlassen kann, und Salz, Gemüsen und Gewürz. Letzteres wird am besten in einen Leinwandlappen eingebunden. Wenn der Sud gut gekocht hat, werden die Forellen, von denen man ⅓ Pfund auf eine Person rechnet, in den kochenden Sud eingelegt. Das Geschirr wird zugedeckt und die Fische, je nach der Größe, zum Ziehen etwa 10 bis 15 Minuten an die Seite des Herdes gestellt. Aus dem Sud genommen, werden die Forellen angerichtet und mit frischer oder zerlassener Butter, oder auch einer holländischen Sauce zu Tisch gegeben.

*) Grillierter Lachs mit Kräuterbutter. 1½ Pfund Lachs (Salm), in einem Stück geschnitten, werden ausgenommen, gewaschen, auf einem Tuch abgetrocknet und auf einer Schüssel mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Petersilie sowie einigen Löffeln Olivenöl mariniert. Eine halbe Stunde vor dem Servieren gießt man das Olivenöl in eine Pfanne; ist es heiß, so gibt man das gesalzene, leicht gepfefferte und mit Zitronensaft abgeschmeckte Lachsstück hinein, läßt es auf beiden Seiten rasch anbraten und dann etwa weitere 20—30 Minuten fertig braten. Beim Anrichten gibt man obenauf Scheiben von Kräuterbutter, die man wie folgt zubereitet: 100 Gramm frische Butter werden mit einem Löffel Petersilie, etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft gut gemischt; daraus wird eine kleine Rolle geformt, aus der die Scheiben geschnitten werden.

**) Krebse à la bordelaise. 25 große Krebse werden gut gewaschen, worauf eine Zwiebel, ½ Mohrrübe und eine kleine Sellerieknolle in sehr kleine Würfel geschnitten werden, sowie etwas magerer Speck oder roher Schinken. Dies wird in 80 Gramm Butter leicht gedünstet, mit zwei Glas Weißwein und einem Löffel Fleischbrühe abgegossen und zum Kochen gebracht. Hierauf werden die Krebse dazugegeben, man salzt und pfeffert und läßt die Krebse ungefähr 25 Minuten in diesem Sud kochen. Die Krebse richtet man nun in einer Suppenterrine an. Dem Sud gibt man etwa 50 Gramm frische Butter zu, die mit einem Schlagbesen eingerührt wird, sowie einen Löffel Tomatenpüree. Dies wird heiß über die Krebse gegossen, die sofort serviert werden müssen.

**) Seezungen in Sahne mit Krebsschwänzen. Zwei Pfund Seezungen werden abgezogen, worauf der Kopf und die Seitenflosse abgeschnitten und die Eingeweide entfernt werden. Sodann sind die Fische gut zu waschen und abzutrocknen. Hierauf werden sie in ein passendes Geschirr, dessen Boden mit Butter ausgestrichen ist, eingelegt, leicht gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt. Als Zutat wird nun noch so viel süße Sahne zugegossen, daß diese nur wenig übersteht. So müssen die Seezungen etwa zehn Minuten langsam dämpfen. Sodann werden sie auf warmer Platte angerichtet. Die Brühe wird abgeschmeckt und mit in Butter geschwitztem Mehl verdickt, sodann mit etwas Süßbutter aufgeschlagen und über den Fisch geschüttet. Nun werden noch 24 ausgebrochene Krebsschwänze über den Fisch gegeben und Fischkartoffeln dazu serviert.

*) Zander mit Austernsauce. Drei bis vier Pfund Zander werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, in Hälften geteilt, enthäutet, entgrätet, mit Salz eingerieben und nach einer Stunde fein gespickt, in Butter sodann auf beiden Seiten weich gedämpft, auf der Fischschüssel angerichtet, mit der Austernsauce übergossen und mit Zitrone und Petersilie garniert, aufgetragen. Austernsauce: Zwei Dutzend Austern werden in ihrem Saft, mit Zitronensaft und Weißwein steif gemacht (blanschiert), dann abgeschüttet, die Brühe mit einer weißen Mehlschwitze, mit Weißwein und etwas Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce ausgekocht, mit drei Eigelb legiert, passiert, gut pikant abgeschmeckt, die Austern zugegeben und wie oben verwendet.

*) Klöße von Klippfisch. Der mit kaltem Wasser aufgesetzte Fisch wird bei einmaligem Wechseln des Wassers gargekocht (ungefähr 20 Min.) und mit einer Zwiebel durch die Fleischmaschine getrieben. Dann rechnet man auf ein Pfund Fisch 2—3 gekochte, geriebene Kartoffeln, zwei Löffel Mehl und etwas Semmelkrumen, 1 feingewiegten Hering oder 1 Teelöffel voll Anschovispaste, etwas Zitronensaft, Pfeffer und ½ Teelöffel voll Senf. Dies alles knetet man gut durch, formt beliebige Klöße davon, die man entweder in der Kohlsuppe mit kocht oder in Salzwasser siedet und mit einer Senf- oder Kapernsoße zu Salzkartoffeln reicht.

803

*) Gespickter Hecht in Sahnensauce. Ein Hecht von zwei Pfund wird geschuppt und ausgenommen. Auf der einen Seite wird die Haut des Fisches vollständig mit einem Messer entfernt, worauf der Hecht hier mit kleingeschnittenem Speck hübsch gespickt wird. Nun legt man ihn in ein langes Fischgeschirr auf den mit Butter bestrichenen Einsatz, gibt einige Scheiben Zwiebeln und Mohrrüben sowie Gewürz dazu, salzt ihn gut, beträufelt ihn mit Zitronensaft und läßt ihn auf dem Herd angehen. Dann gießt man einige Löffel Fleischbrühe zu und gibt ihn in die Bratröhre. Wenn er anfängt zu bräunen, wird saure Sahne zugegossen, der Fisch wird mit der Brühe häufig übergossen und schön hellbraun glasiert. Nach etwa 40 Minuten wird er angerichtet. Man hat dann noch die Sauce mit etwas Kartoffelmehl zu verdicken, 60 Gramm Butter dazuzuschlagen und mit etwas Zitronensaft abzuschmecken. Mit Sauce übergossene Fischkartoffeln werden zum Fisch gereicht.

*) Schlei in Dill. Zwei Pfund Schleie werden geschlachtet, gut gewaschen, mit Salz eingerieben, leicht auf beiden Seiten eingeschnitten und etwa eine Stunde zur Seite gestellt, dann entweder in Stücke geteilt oder der ganze Fisch mit Wasser und etwas Wein, das über den Fisch geht, mit Zwiebelscheiben, Zitronenscheiben und Pfefferkörnern zum Feuer gebracht, aufgekocht und zum langsamen Ziehen zur Seite gestellt. Unter den Sud mischt man etwa 60 Gramm Butter, mit zwei Eßlöffeln Mehl und fein gehacktem Dill verrührt, legt die in dieser Sauce fertig gekochten Fische auf die Fischplatte, rührt unter die Sauce noch etwas dick eingekochte Sahne oder zieht die Sauce mit einigen Eigelb ab, macht sie mit Zitronensaft schmackhaft und gießt sie über den Fisch.

*) Aal, in feinen Kräutern gedämpft. Zwei Pfund gereinigter Aal werden in Stücke geschnitten und gewaschen. Anderthalb Liter Wasser, ein Glas Weinessig, Salz, eine Zwiebel und einige Pfefferkörner werden eine Stunde gekocht und die Aalstücke darin langsam weich gesotten. Wenn die Stücke abgetropft sind, werden sie in zerlassener Butter mit fein gehackter Petersilie, Zwiebel und Champignons und etwas Zitronensaft noch etwa zehn Minuten gedämpft. Diese Fischbrühe wird mit etwas manierter Butter gebunden (Butter, mit etwas Mehl geknetet) und über den angerichteten Aal gegossen, mit etwas gehackter Petersilie bestreut und aufgetragen.

*) Aal à la matelotte (auf Matrosenart). 2 mittlere Aale werden getötet, die Flossen werden abgeschnitten, die Haut wird abgezogen oder der Schleim der Haut nur mit Salz abgerieben; dann werden die Aale in Stücke geschnitten und diese ausgenommen und gewaschen. In einem Geschirr werden 20—30 kleine Perlzwiebelchen in Butter gebräunt, mit einem Löffel Mehl bestäubt und geröstet; dann wird ½ Liter Rotwein zugegossen, gesalzen, gepfeffert, und wenn alles einige Zeit gekocht hat, werden die Aalstücke dazugegeben und etwa 20 Minuten in der Sauce gar gekocht. Die Aalstücke werden nun angerichtet, die Zwiebeln werden darüber gegeben; unter die Sauce wird etwas frische Butter gerührt, etwas davon über den Aal gegossen und der Rest für sich serviert.

*) Frikassee von Aal. 2½ Pfund Aal werden mit Salz abgerieben, in Stücke geschnitten, ausgenommen, gut gewaschen, gesalzen, in 50 Gramm zerlassener Butter angedämpft, mit Zitronensaft beträufelt und in einigen Löffeln Fleischbrühe weichgedämpft. Hierauf nimmt man den Aal aus der Brühe und stellt ihn warm. Die Brühe wird mit einer weißen Mehlschwitze angerührt, zu einer dicklichen Sauce gekocht und mit zwei Eigelb abgezogen. Über den Aal gießt man die Sauce, gibt einige Champignons oder Steinpilze dazu, sowie kleine Griesklöße oder solche von Fischfarce. Sodann kocht man das Ragout noch einmal leicht auf und serviert es in einer tiefen Schüssel. Um es hübsch herzurichten, umgibt man das Ragout mit einigen gebackenen Brotscheiben und streut gehackte Petersilie über das Frikassee.

Schellfischragout. Ein Festgericht aus dem billigsten Fischfleisch läßt sich auf folgende Weise herstellen: Zwei Pfund Schellfisch werden in Salzwasser abgekocht und entgrätet. Zu den Fischklößen gehört ein halbes Pfund rohes Fischfleisch, am besten geschabt, ein Löffel Butter, ein Löffel Reibbrot. Davon werden kleine Klößchen geformt und in dem Fischsud gekocht. Dann fertigt man aus einem halben Pfund Schweinefleisch und den vorher angegebenen Zutaten Fleischklöße, die ebenfalls in der Brühe gekocht werden. Zum Anrichten bräunt man Mehl und stellt durch Hinzufügen von Fischbrühe, Zitronensaft, feingewiegten Sardellen, Zwiebeln und ein wenig Paprika eine dickliche Sauce her, in die man das Fischfleisch und die Klöße tut. Den Rand der Schüssel kann man mit Makkaroni und hartgekochten Eiern garnieren.

Gebratener Aal mit Tomatensauce. Man häutet den Aal, rollt ihn zusammen und umbindet ihn mit sauberem Bindfaden oder Schnur. Dann legt man ihn in eine Pfanne, worin sich etwas zerlassene Butter befindet; man bestreut ihn mit Salz und wenig Pfeffer, beträufelt ihn mit Zitronensaft, belegt ihn mit einigen Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, Estragon und Thymian und brät ihn unter öfterem Begießen bei sehr schwachem Feuer gar. Unterdessen werden 1—1½ Pfund Tomaten zerteilt, die Kerne herausgenommen und mit ⅛ Liter Bouillon, einem Eßlöffel Butter, Salz und Pfeifer geschmort; dann wird diese Sauce durch ein Sieb gerührt, mit ⅛ Weiß- oder Apfelwein, einer Tasse warmer Brühe und etwas Mehl aufgekocht und heiß über den Fisch gegossen.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

AAA

Tobm!

Feine span'sche Sauce. Gar nicht selten klagt manche Hausfrau darüber, daß es ihr so schwer wird, immer wieder anderes auf den Tisch des verwöhnten Gebieters zu bringen. Dieser Sorge nun kann sich eine geschickte Köchin entheben durch die Bereithaltung einer feinen, kräftigen Sauce, welche zu ungezählten Fleischgerichten, Fleischpuddings ꝛc. verwendet werden kann. Eine Handvoll Schinkenabschnitzel treibt man einmal durch die Fleischschneidemaschine, giebt das Geschnittene in etwas erhitzte Butter und röstet es braun, worauf man etwa zwei Liter heißes Wasser dazugießt und unter öfterem Abschäumen mit einem Büschel Suppenkräuter, einem Reischen Thymian, einem Lorbeerblatt, ganzem Gewürz, 8 Stück weißen Pfefferkörnern, etwas Muskatblüte, dem Gelb von einer kleinen Citronenschnitte, einigen Schwämmchen und 2—3 Schalotten drei Viertelstunden lang kocht. Inzwischen läßt man in einem Stück Butter feines Mehl lichtbraun anrösten, vermischt es mit der gekochten Brühe, welche noch mit etwas kräftiger Bratenbrühe verstärkt wird, oder man kocht darin einen Kaffeelöffel voll Fleischextrakt auf, man achte aber sehr auf fleißiges Abschäumen der Sauce, die noch weitere 1½—2 Stunden kochen muß. Nun erst giebt man ein Gläschen Madeirawein in die Sauce und bewahrt sie, nachdem man sie durch ein Sieb in einen Porzellantopf geseiht hat, auf. Diese Sauce zeichnet sich durch feinen Geschmack und längere Haltbarkeit aus (8—14 Tage bei kühler Aufbewahrung). Ferner kann die Sauce, mit verschiedenen Zusätzen, wie Bries, Zunge, Champignons ꝛc. vermischt, rasch zur Herstellung feiner Kleinragouts oder zum Glacieren für Lamm- und Kalbskoteletts verwendet werden. E. K.

Grüne Semmelsauce zu Rindfleisch, Zunge ꝛc. Eine ganze altbackene Semmel wird abgerieben, das innere Weiße in Milch erweicht, fest ausgedrückt, dann mit Zusatz von 2 hartgekochten, fein passierten und 2 frischen Eidottern sehr glatt abgerührt. Nun gießt man nach und nach 3 Kaffeelöffel voll Tafelöl ein, wobei stets gerührt werden muß, mischt darunter feingewiegte Essiggurken, einen gehäuften Essiglöffel voll französischen Senf, eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker und soviel Essig, daß die Sauce eine angenehme Säure hat. Dieselbe wird dann in eine Glasschüssel gegeben und ringsum ein Kränzchen von dem feingehackten Eiweiß der harten Eier gemacht. E. K.

Hollandaise zu beliebiger Fischsorte. In eine Messingpfanne oder eine Casserole giebt man 100—120 g süße Butter, läßt sie lau werden, schlägt 4 Eidotter hinein, giebt einen abgestrichenen Eßlöffel Mehl, den Saft von einer halben Citrone, etwas weißes Pfefferpulver und ¼ l lauwarme Fischbrühe oder Petersilienwasser dazu und schlägt das Ganze über Glut zu einer dicklichen Sauce. Sobald dieselbe, ohne zu kochen, dick in die Höhe steigt, muß sie in die erwärmte Saucenschale eingefüllt werden und sogleich mit dem Fisch auf den Tisch kommen.

*) Heringstunke. 50 Gramm Mehl (2 gehäufte Eßlöffel) vermischt man mit etwas Essigwasser, kocht es auf und läßt es erkalten; dann rührt man ¼ Liter gequirlte saure Milch dazu und einen fein gewiegten Hering.

Italienische Tomatensauce. Etwa acht in Stücke geschnittene Tomaten werden mit Salz, Pfeffer, etwas Basilikum und Petersilie, einem Stückchen Selleriewurzel, dem Viertel einer Zwiebel zusammen aufs Feuer gesetzt und zu einem flüssigen Brei gekocht, den man durch einen Durchschlag rührt. Diese Sauce schmeckt besonders gut zum Rindfleisch.

Remouladensauce für Seefisch. Eine kalte Sauce, die sich als Beigabe für gekochten oder gebackenen Seefisch besonders eignet, wird in folgender Form hergestellt. Drei bis vier harte Eidotter werden fein passiert und mit ebensoviel Löffel feinsten Speiseöls verrührt. Dann gibt man Sardellenbutter, Salz, Senf, Pfeffer und feingewiegte Kapern dazu. Zum Ansäuern kann man statt des Essigs Zitronenscheiben hinzutun. Feinpassierte grüne Kräuter und flüssiges kaltes Aspik erhöhen den Wohlgeschmack. Nach einem französischen Rezept gibt man dem mit Öl verrührten, hartgesottenen Eigelb noch einige rohe Eidotter hinzu, statt des Senfs Mostrich und eine Messerspitze Paprika. Zum Schluß wird die Masse mit einem Löffel feingewiegter Kräuter wie Estragon, Pimpinelle, Kerbel und Petersilie fein verrührt. Wer es mag, gibt noch den Saft einer geriebenen Zwiebel dazu. Um eine warme Remouladensauce herzustellen, muß man die Schüssel in kochendes Wasser stellen. Hineingetan werden: eine geriebene Zwiebel, drei Eigelb, drei Löffel Olivenöl, weißer Pfeffer, Salz, Senf und eine Prise Zucker. Wird beim Rühren die Masse zu steif, dann stellt man die Schüssel schnell in kaltes Wasser und gießt unter Umrühren etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu.

eine warme Remoulademsauce herzustellen, muß man die Schüssel in kochendes Wasser stellen. Hineingetan werden: eine geriebene Zwiebel, drei Eigelb, drei Löffel Olivenöl, weißer Pfeffer, Salz, Senf und eine Prise Zucker. Wird beim Rühren die Masse zu steif, dann stellt man die Schüssel schnell in kaltes Wasser und gießt unter Umrühren etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu.

Einige kalte Schüsseln. Farcepastete. Je ½ Pfund gutes Schweine-, Rind- und Kalbfleisch, sowie 2 Schweinelebern, in Ermangelung 1 Pfund Kalbsleber, werden durch die Maschine getrieben, mit 1 Löffel Soja, 4 feingerührten Sardellen, 2 ganzen rohen Eiern, etwas geriebenem Parmesankäse, einigen feingewiegten Kapern und Champignons gut durchgerührt. Eine feuerfeste Form wird rundum mit feingeschnittenen Stücken frischen Specks ausgelegt, dahinein wird die Farce gefüllt, festgepreßt mit silbernem Löffel. Ist die Form so gefüllt, wird sie im Wasserbade offen im geschlossenen Ofen ungefähr 2 Stunden gekocht, stürzt man sie und gibt die Pastete kalt mit Tomatensauce oder besser noch mit Sardellenbutter.

Gänseleberpastete. Eine große, fette Leber wird sorgfältig gehäutet, in dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und etwas Pfeffer gerieben und mit gedünsteten Trüffelscheiben gespickt. Das Gezacker und was sonst noch abfällt, läßt man mit einem eigroßen Stück Butter und der Trüffelflüssigkeit ausbraten. Die Form wird mit frischen, feingeschnittenen Speckscheiben ausgelegt. Die gefülzten Leberstücke werden eingeschichtet, mit silbernem Löffel fest eingedrückt, bis auf Zentimeterbreite die Form gefüllt ist. Das Ausgebratene wird durch die Maschine getrieben, darüber gegossen, feine Speckscheiben legt man darauf und kocht die Pastete, wenn sie erkaltet ist, im Wasserbade 1 Stunde lang offen. Wasser darf aber nicht hineinspritzen.

Fleischsülze. Ein frisches oder leichtgepökeltes Schweinekotelettestück von 1½ bis 2 Pfund wird mit Wasser, Salz, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, wenig Estragonessig und reichlich verschiedener Suppenwurzel weich gekocht, aus der Brühe genommen, kalt gestellt. Diese wird stark eingekocht, mit weißer Gelatine (30 Tafeln fürs Liter) vermischt, durch ein feines Sieb gegossen, 2 hartgekochte Eier schneidet man, kalt geworden, der Länge nach je in 8 Scheibchen, spült eine Form mit kaltem Wasser, garniert sie in der Mitte mit einem Blumenkohlröschen, Schwänzchen nach innen, rundum strahlenförmig Eierscheiben. Darüber legt man, das Arrangement ganz zudeckend, ½ Zentimeter dicke, schöne Pökelfleischscheiben, über die man langsam die Brühe gießt. Erkaltet und fest geworden, wird die Speise einen Augenblick in heißes Wasser gehalten und dann auf eine große Schüssel gestürzt. So kommt sie tadellos heraus, und die Garnierung in Form eines Sterns präsentiert sich wunderhübsch. Rundum arrangiert man Petersilie, Salatblätter, mit Remoulade beträufelt, und legt auf die Salatblätter ¼ Längsscheiben 2 weiterer, hartgekochter Eier, dazu eine feingerührte Remouladensauce.

Gefulzte Kalbsleber. Eine Kasserolle wird mit dünnen Blättchen von Luftspeck ausgelegt, darüber 4—6 Stück blätterig geschnittene Schalotten, 8—10 weiße Pfefferkörner, 3—4 Pimentkügelchen, etwas feines Beizkraut oder Pilzenpulver gestreut, und darauf eine kleine, gut ausgeblutete, in kleinfingerdicke Schnitten geteilte Kalbsleber gelegt. Die Leber wird in der zugedeckten Kasserolle vollkommen weich gedämpft, dann mit Salz bestreut, samt dem Speck, dem Gewürz ꝛc. und einigen Schnitten saftigem gekochten Schinken oder zartem Rauchfleisch mit 3—4 harten Eidottern in Mörser klein gestoßen oder dreimal fein haschiert; der hierdurch gewonnene Brei wird durch ein feines Sieb gestrichen, mit kleinen Würfelchen von in rotem Wein gedämpften Trüffeln untermengt (diese können auch wegbleiben und statt derselben kann man in den Fleischbrei, wenn er geformt wird, 2—3 halbhart gesottene geschälte Eier geben). Die Masse wird in eine beliebige Form gebracht, welche man vorher mit etwas Aspik ausgießen kann, dann etwa 4—5 Stunden auf Eis oder über Nacht kühl gestellt. Die nun fest gewordene Leber wird nun in dünne Schnitte geteilt und wieder zierlich in Aspik eingelegt. Erstarrt, wird die delikate Sulze mit einer beliebigen feinen und kalten Garnitur serviert.

Abendgericht aus der Leber der Festgans. Die Leber der Gans, wie es sonst meist üblich ist, zu einer kleinen warmen Speise zu verwenden, empfiehlt sich zur Weihnachtszeit nicht, sondern es ist viel praktischer, aus ihr eine feine kalte Abendschüssel herzustellen, welche selbst Feinschmeckern mundet. Die Leber wird einige Zeit in Milch gelegt, gehäutet, mit Salz leicht eingerieben und in Butter gar gedünstet, wobei sie jedoch keine Farbe annehmen darf. Inzwischen bereitet man aus kräftiger Fleischbrühe aus Fleischextrakt, etwas Essig, Weißwein und aufgelöster Gelatine eine klare Sulz, die man abkühlen, aber nicht erstarren läßt. Etwa 100 g gepökelte Zunge werden ebenso wie zwei Trüffeln in feine Scheiben geschnitten und auch die Leber, wenn sie kalt geworden ist, in Scheiben zerlegt. Eine glatte Glasschale wird mit etwas Oel ausgestrichen und mit der Fleischsulz fingerdick ausgegossen. Di se Fleischsulz muß erstarren, sie wird dann zierlich mit den Zungen- und Trüffelscheiben bele t, welche mit Fleischsulz überfüllt werden. Wenn diese Schicht ebenfalls fest geworden, schichtet man die Leberscheiben in die Form und bedeckt sie mit dem Rest der Fleischsulz. An möglichst kühlem Ort läßt man die Speise erkalten, stürzt sie beim Anrichten, umgiebt sie mit einem Kranz krauser Winterendivie, die man leicht durch Oel und Essig gezogen, und reicht eine grüne kalte Kräutermayonnaise oder eine einfache Remouladensauce dazu.

L. H.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Pikante!

Pikante Salate für die Silvestertafel. Nicht überall und nicht immer wieder möchte die Hausfrau den als eigentlichen Silvestersalat geltenden Heringssalat auftischen, sondern sie bringt ihrem Eheliebsten und auch ihren Gästen gern einmal andere pikante Salate. Zu solchen bringen wir jetzt einige Rezepte.

Dänischer Gemüsesalat. 20 Stück in der Schale gekochte Kartoffeln, 2 große gekochte Sellerieknollen, 8 Artischockenböden, 4 eingemachte Trüffeln, 375 g eingemachter Spargel und ein Kopf Blumenkohl gehören zu diesem Salat. Alle Zuthaten werden zierlich in Streifen geschnitten und eine Weile in Oel, Essig, Salz, Pfeffer und gewiegter Petersilie gebeizt, gut abtropfen gelassen und dann in einer Glasschale angerichtet. Der Salat wird mit einer Remouladensauce übergossen und dann recht bunt und reich garniert.

Holländischer Familiensalat. Man nimmt zu gleichen Teilen kalten Kalbsbraten und Rinderbraten, wiegt dann mehrere eingemachte Gurken gröblich, hackt acht hartgekochte Eier ebenso und streicht 10 Stück in der Schale gekochte, abgeschälte Kartoffeln durch ein grobes Sieb. Man mischt diese Zuthaten nebst einer Tasse kleingeschnittener Perlzwiebeln und Kapern untereinander und verrührt sie dann mit Essig, Oel, etwas Mostrich, Salz und Pfeffer, worauf man den Salat erst einige Stunden ziehen läßt, bevor man ihn, mit Eiwürfeln, Gurkenstreifen und Krebsschwänzen garniert, anrichtet.

Mailänder Salat. Nicht zu harte Braunschweiger oder Göttinger Cervelatwurst wird in Scheiben geschnitten und abwechselnd mit Scheiben hartgekochter Eier kranzförmig auf einer flachen Schüssel angerichtet. Dann bereitet man aus würflig geschnittenem gekochten Sellerie, Kartoffeln und roten Rüben zusammen einen Salat auf bekannte Weise und füllt diesen in die Mitte des Wurst- und Eierscheibenkranzes. Man bestreut den Salat mit feingewiegten Kräutern und garniert ihn mit Kopfsalatherzchen. L. H.

Prinzensalat. Das Fleisch eines gebratenen Kapauns wird von den Knochen gelöst und in Würfel geschnitten, ebenso zerteilt man ein Stück saftigen Kalbsbraten von 375 g Gewicht. Eine Büchse bester Hummer wird geöffnet und das Hummerfleisch klein geschnitten. Man vermischt alle kleingeschnittenen Zuthaten mit einer Dose eingemachtem, würflig geschnittenem Brechspargel, mit einer kleinen Büchse Kaiserschoten und einem kleinen Kopf Blumenkohl, der gekocht, abgekühlt und in Röschen zerlegt wird. Alle Sachen werden mit Oel, Essig, etwas Rotwein, gewiegten feinen Kräutern, Salz und Pfeffer gut vermischt und einige Stunden ziehen gelassen. Aus Fleischbrühe, Wein, Citronensaft, Fleischextrakt und aufgelöster Gelatine wird ein klares Fleischgallert bereitet und zum Erstarren in eine mit Mandelöl ausgestrichene Randform gefüllt. Beim Anrichten wird der Aspicring gestürzt und der Salat bergförmig in der leeren Mitte aufgehäuft. Man garniert zuletzt die Schüssel mit Mixed pickles und Kaviar.

Feinschmeckersalat. Kartoffeln, welche nicht mehlig sind, werden in leichter Fleischbrühe gar, aber nicht zu weich gekocht, abtropfen gelassen und in Scheiben geschnitten. Einige Trüffeln, sowie eine halbe gekochte Pökelzunge schneidet man ebenfalls scheibig, vermischt sie mit den Kartoffelscheiben und giebt sie auf eine flache, aber etwas vertiefte Schüssel. Der Salat wird mit einer Kräutersauce überfüllt und dann mit einem Kranz von Gänseleberscheiben, die mit gehackten Trüffeln bestreut werden, umgeben. Die Mitte wird mit frischen, in Salzwasser eben steifgemachten Austern bedeckt und dann noch etwas Kräutersauce über diese Sachen gefüllt, worauf man den Salat zuletzt mit feingewiegten Trüffeln und Zunge bestreut.

Heringssalat in Gurkenschiffchen für die Silvesterabend-Tafel. Als reizvolle Abwechselung zu dem sonst gewöhnlichen Anrichten des Heringssalates in Glasschalen ist das Einfüllen dieses Salates in Gurkenschiffchen allen Hausfrauen, die am Silvesterabend gern etwas besonders Hübsches auftischen mögen, zu empfehlen. Man muß vor allem auf regelmäßige Gurken sehen — man nimmt entweder Salz- oder Essiggurken, — deren Hälften nach dem behutsamen Aushöhlen die Schiffchenform bilden. In die Mitte jedes der so gewonnenen Gurkenboote steckt man als Mast ein Stück Makkaroni, an welchem man oben einen Flaggenzipfel aus roter Gelatine befestigt. Der Heringssalat wird wie gewöhnlich bereitet, doch muß er sehr fein geschnitten sein. Eine runde Glasschüssel wird fingerdick mit lauwarmer flüssiger Fleischsulz gefüllt, die aus Fleischextraktbouillion, etwas Essig, Wein, Kräutergewürz und aufgelöster weißer Gelatine hergestellt worden ist. Auf diese Sulz, welche das klare Wasser darstellen soll, streut man, sowie die Gallert anfängt, dicklich zu werden, die mit dem Salat gefüllten Gurkenschiffchen. Die Schüssel wird an einen kalten Ort gestellt, bis die Sulz fest geworden. Dann garniert man die Oberfläche des Heringssalates bunt und verschieden, sodaß jedes Schiffchen ein anderes Aussehen zeigt. Am besten eignen sich zur Garnierung: gehacktes hartes Eigelb und Eiweiß, Kapern, feingeschnittene Pökelzunge, Mixed pickles, Perlzwiebeln, gehackte Gurken, sauer eingemachte kleine Pilze, streifig geschnittene rote Beeten, marinierte Blumenkohlröschen, eingemachte Oliven, saure Garnierkirschen und dergleichen. Mit Endiviensalatblättern, die man durch Oel und Essig zieht, wird die Schüssel am Rande umgeben. Le He.

Zwei Sommersalate. Wenig bekannt sind die beiden folgenden Salate, von denen der erstere eine sehr wohlschmeckende Beigabe zu jeglichem gebratenen Fleisch, der letztere aber trefflich zu Eierkuchen mundet oder als Gericht für den Abendtisch gegeben werden kann:

Erbsensalat. Die Erbsen dürfen noch nicht groß und mehlig sondern müssen recht zart sein. Man enthülst sie und kocht sie in Salzwasser weich, schüttet sie auf ein Sieb und läßt sie erkalten. Zu gleicher Zeit kocht man Kartoffeln in der Schale, sowie einige Eier hart. Man schneidet die Kartoffeln in Würfelchen und vermischt sie mit den Erbsen, bereitet aus Oel, Essig, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und etwas feingeschnittener Zwiebel eine Salatsauce, mit der man Erbsen und Kartoffelwürfelchen mischt, und beim Anrichten belegt man den Salat mit den in Achteln geschnittenen harten Eiern.

Schinkensalat kann trefflich aus den Resten mageren gekochten Schinkens bereitet werden. Man wiegt den Schinken fein. Vorher hat man eine größere Knolle Sellerie weich gekocht, diese schält man und wiegt sie ebenfalls. Auf jede Obertasse voll Schinken rechnet man auch eine Obertasse gehackte Sellerieknolle und ebensoviel feingeschnittenen, grünen Kopfsalat. Drei harte Eigelb rührt man durch ein Sieb und mit zwei rohen Eigelb fein, dann mischt man $\frac{1}{8}$ Liter deutsches Erdnußöl darunter, fügt Essig, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker hinzu und giebt auch ein wenig geriebene Zwiebel und gehackte Petersilie an die Sauce. Eine flache Kristallschüssel wird mit frischen, grünen Salatblättern ausgelegt und abwechselnd mit dem gehackten Schinken, dem Sellerie und dem gehackten Salat gefüllt und zuletzt mit der Sauce übergossen. L. H.

Sommersalat für Feinschmecker. Hat eine der Leserinnen einmal das Glück oder Unglück — wie sie es nun nennen will — einen gefürchteten Feinschmecker als Gast bei sich zu sehen, so darf sie sicher sein, dessen ganze Hochachtung zu gewinnen, wenn sie ihm den folgenden Salat auftischt. Reste eines feinen gekochten Fisches werden behutsam aus Haut und Gräten gelöst und in Streifen geschnitten, ebenso zerteilt man Fray Bentos-Zunge, gekochten Schinken und kleine Pfeffergurken. Eine auf bekannte Art hergestellte Mayonnaise stellt man kühl, ebenso bereitet man aus aufgelöstem Liebigs Fleischextrakt, Zitronensaft, Wein, etwas Wasser, Kräutergewürz und Gelatine eine klare Fleischsulz. Zwei schöne frische Gurken werden abgerieben, der Länge nach durchgeschnitten und ausgehöhlt. Man trocknet sie ab und füllt sie mit den mit der Mayonnaise vermengten Zuthaten. In die Mitte legt man ein Blumenkohlröschen von einem in Salzwasser vorher weichgekochten und danach in Zitronensaft und Oel etwas marinierten Kopf Blumenkohl. Wenn die hergestellte Fleischsulz zu erstarren beginnt, wird sie über den Inhalt der Gurken geschüttet und diese bis zum Anrichten, das auf länglicher Schüssel auf grünen Blättern geschieht, kühl gestellt. L. H.

Kalbsbratensalat. Etwa 250 Gramm Kalbsbraten werden in Streifen geschnitten, ebenso drei Senfgurken. Dann wird über Feuer eine Tunke gerührt von 4 Eigelb, 10 Gramm Mehl, 2½ Teelöffeln Salz, ¼ Teelöffel Pfeffer, 2 Eßlöffeln Oel, 3 Löffeln Essig, ein Teelöffel Mostrich und ¼ Liter Milch. Sie muß steif werden. Der Braten, die Senfgurken und 1 Eßlöffel Perlzwiebeln werden schichtweise in einen Napf gelegt und die abgekühlte Tunke darüber gegossen. 6 Scheiben harte Schlackwurst dienen als Garnierung.

Eiersalat. Hartgekochte, kleingeschnittene Eier werden mit einer Mayonnaise übergossen und die Schüssel mit Sardellen, Kapern und grünen Salatblättchen garniert.

Gemüsesalate. Um Abwechslung in die Gemüsekost zu bringen, sollte man sie in Salatform geben. Es eignen sich besonders dazu grüne und Wachsbohnen, Spargel, Tomaten, Blumenkohl, Rosenkohl u. a. In Salzwasser abgekocht, mit Oel und Essig übergossen schmecken sie vorzüglich. Auch Majonnaisen-Tunken sind beliebt, besonders bei Schoten, Mohrrüben und Spargelspitzen. Wenn die Würze nicht zu scharf gemacht wird, sind diese Salate ebenso bekömmlich wie einfach gekochtes Gemüse. Wer Essig nicht vertragen kann, nehme statt dessen Zitronensaft.

Die Zubereitung von Selleriesalat. *So einfach es erscheinen mag, einen Selleriesalat zu bereiten, so selten gerät er tadellos. Der Grund hierfür liegt in den meisten Fällen an der Sellerieknolle selbst, da nicht jede Knolle schön weiß kocht, sondern oft blaugrüne*

Tomatensalat auf verschiedene Art. Der billige Preis dieser hochroten Früchte lockt die Hausfrau geradezu zur Erprobung verschiedener Verwertungsweisen der Liebesäpfel. Bei den Herren ist besonders der Tomatensalat mit seinem frischen und doch pikanten Geschmack beliebt, den man auf verschiedene Art variieren kann, was vielen Hausfrauen unbekannt ist.

Blumenkohl. Wenn die hergestellte Fleischjulz zu erstarren beginnt, wird sie über den Inhalt der Gurken geschüttet und diese bis zum Anrichten, das auf länglicher Schüssel auf grünen Blättern geschieht, kühl gestellt. L. H.

Eiersalat. Hartgekochte, kleingeschnittene Eier werden mit einer Mayonnaise übergossen und die Schüssel mit Sardellen, Kapern und grünen Salatblättchen garniert.

Die Zubereitung von Selleriesalat. So einfach es erscheinen mag, einen Selleriesalat zu bereiten, so selten gerät er tadellos. Der Grund hierfür liegt in den meisten Fällen an der Sellerieknolle selbst, da nicht jede Knolle schön weiß kocht, sondern oft blaugrüne Streifen und Flecken aufweist, die nicht nur dem Selleriesalat jedes Ansehen rauben, sondern auch den Geschmack beeinflussen. Deshalb muß man schon beim Einkauf auf äußere Anzeichen achten. Man wähle keine fleckigen und stark warzigen oder verkrüppelten Knollen, auch dürfen sie nicht zu dunkle, graue Schalenfarbe haben. Hat man trotz aller Vorsicht doch einen blaugrau kochenden Selleriekopf erwischt, so bereite man nicht erst Salat daraus, an dem man doch keine Freude haben würde, sondern verwende ihn zu einer kräftigen Suppe. Man schneidet den bereits weichgekochten Sellerie in Scheiben und läßt diese im Kochwasser noch weicher dünsten, so daß sie sich durch ein Sieb passieren lassen. Das Wasser und den Brei verkocht man mit etwas heller Mehlschwitze, gibt etwas Fleischextrakt und gehacktes Selleriegrün an die Suppe. — Aber auch die Zubereitung selbst ist von großem Einfluß auf den Geschmack des Selleriesalats. Soll er sein volles Aroma behalten, muß die Sellerieknolle unbedingt mit der Schale weichgekocht werden, weshalb man sie vor dem Kochen mit einer scharfen Bürste, die man eigens für Gemüse, Kartoffeln und Obst hält, tadellos sauber reinigen muß, so daß keinerlei Sand oder Erde daran haften und das Kochwasser klar bleibt. Auch nehme man nicht zu viel Kochwasser, es ist nicht nötig, daß die Sellerieknolle ganz davon bedeckt wird, man drehe sie während des Kochens mehrmals um und halte den Topf fest geschlossen. Dann wird sie auch gleichmäßig weich und das Wasser sehr aromatisch. Ist die Knolle weich, nimmt man sie heraus und gießt sofort soviel von dem Kochwasser, als man zum Salat verwenden will, ab und stellt es zum schnellen Abkühlen in kaltes Wasser. Währenddessen schält man die Knolle und schneidet sie in mindestens einen halben Zentimeter dicke, möglichst große Scheiben. Zu dünn geschnittene Scheiben zerbröckeln leicht und machen den Salat unansehnlich. Sehr hübsch macht es sich, wenn man zum Schneiden ein Dressiermesser verwendet, wobei aber die Scheiben noch etwas dicker geschnitten werden müssen. Der Kniff, um ein volles Aroma des Salats zu erhalten, ist nun der, daß die Selleriescheiben noch heiß sein müssen, wenn das zur Sauce zu verwendende Kochwasser, das man mit feinstem Weinessig oder Zitronensaft, je einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker mischte, darübergegossen wird. Wer Öl am Selleriesalat liebt, träufle es vor dem Begießen mit der Sauce auf die Selleriescheiben. Ein Umrühren des Salats ist möglichst zu vermeiden, man schwenke die Scheiben vorsichtig in der Sauce, die man reichlich bemessen sollte, weil sie sehr fein schmeckt, sehr gesund ist und erfrischend wirkt. Nach Belieben gibt man feingewiegtes Selleriegrün an den Salat. Das übrigbleibende Kochwasser verwende man zu Suppe oder trinke es, mit einer Prise Salz gewürzt. Es soll reinigend auf Nieren und Blase wirken und wird bei Krankheiten dieser Organe von Ärzten empfohlen, weshalb auch häufiger Genuß von Selleriesalaten, -Gemüse und -Suppen der Gesundheit sehr förderlich ist.

Tomatensalat auf verschiedene Art. Der billige Preis dieser hochroten Früchte lockt die Hausfrau geradezu zur Erprobung verschiedener Verwertungsweisen der Liebesäpfel. Bei den Herren ist besonders der Tomatensalat mit seinem frischen und doch pikanten Geschmack beliebt, den man auf verschiedene Art variieren kann, was vielen Hausfrauen unbekannt ist.

Tomatensalat auf Prinzessinart. Man nimmt kleine, grüne Salatbohnen, kocht sie weich, läßt sie erkalten und mengt sie mit Oel, Essig, Salz, Pfeffer und feinen Kräutern an. Die reifen, aber festen Tomaten schält man, schneidet sie in Scheiben, mischt sie ebenfalls mit Oel und Essig und richtet nun auf flacher Schüssel abwechselnd Bohnen- und Tomatensalat kranzförmig an.

Lloydsalat. Mehrere Gurken werden geschält und in feine Scheiben geschnitten, ebenso geschälte Tomaten zerteilt. Dann wird aus Oel, Essig, zerriebenem harten Eigelb, etwas Mostrich, Pfeffer und einem halben Theelöffel Worcestershiresauce eine Sauce gerührt und über die abwechselnd in eine Glasschale eingeschichteten Gurken- und Tomatenscheiben gefüllt.

Tomatensalat auf Sachsenart. Eine gute dicke Mayonnaise wird auf bekannte Weise bereitet und mit würfelig geschnittenen, gekochten grünen Bohnen, Artischockenböden und Blumenkohl gemischt. Reife, aber feste Tomaten höhlt man aus, mariniert sie eine Weile in Oel und Essig und füllt sie mit den angegebenen Zuthaten. Man schneidet Kopfsalat oder Endivien nudelartig, besprengt ihn leicht mit Essig und Oel und richtet die gefüllten Tomaten auf dieser Unterlage an. — Auch kann man die Tomaten nur mit würfelig geschnittenem gekochten Sellerie füllen, mit Mayonnaise überfüllen und mit Kresse garnieren; als Salat für die Abendtafel dagegen füllt man die ausgehöhlten Tomaten mit Geflügelmayonnaise. L. H.

Der bekannte Winter- oder Endivienſalat hat manchmal einen so starken, bitteren Geschmack, daß sein Genuß außerordentlich beeinträchtigt ist. Überhaupt ist er wegen seines an sich bitteren Geschmacks bei vielen nicht beliebt, was sehr bedauerlich ist, denn er ist der Gesundheit überaus zuträglich. Es gibt ein einfaches Mittel, diese Bitterkeit zu tilgen. Man richtet den Salat wie bekannt zu, wäscht ihn, schüttet ihn in eine Schüssel und gießt lauwarmes Wasser darüber, das man 4—5 Minuten darüber stehen läßt. Nach dieser Zeit wird er in den Seiher gegeben, man läßt ihn gut abtropfen und macht ihn nun mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln an. Manche pflegen auch eine kleingewiegte Knoblauchzehe beizufügen. Auf diese Weise zubereitet, wird man von der Bitterkeit kaum mehr etwas spüren. Lin.

Selleriesalat auf ungarische Art. Große, schöne Sellerieköpfe werden gut gereinigt (am besten abgebürstet), dann weich gesotten. Ein paar der schönsten, grünen Blätter, die man vorher abgenommen, legt man einstweilen in frisches Wasser. Der Sellerie wird dann geschält und, nachdem man ihn auf einer Serviette trocknen ließ, in Würfeln geschnitten. Die Blätter werden krautartig geschnitten und darunter gegeben. Man fügt nun Salz und Essig bei, schüttelt den Salat kräftig durcheinander und seiht den Essig ab. Zum Schluß wird Oel und Pfeffer dazu getan und alles noch einmal gut vermengt. T. U.

Wie bereitet man schmackhaften grünen Salat ohne Öl?

Der Salat wird gereinigt, gewaschen und zum Abtropfen in ein Sieb gelegt. Inzwischen macht man sich eine Soße, bestehend aus einem rohen Ei, einer kleinen mehligen zerdrückten Kartoffel, 1 Messerspitze Senf, 1 Eßlöffel Hengstenbergs Weinessig, 1 Messerspitze Salz, zerrührt das gut und mischt es tüchtig mit dem gut abgetropften Salat.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Aeußerst praktische Verwendung unreifer Tomaten. Jeder Züchter dieser gesunden Frucht hat im Spätjahr noch eine Menge unreifer Früchte aufzuweisen. Hier ist nun eine Anleitung, dieselben als schmackhaften Salat während des ganzen Winters auf dem Tisch zu haben. Auf ungefähr 10 Pfund grüne Tomaten nimmt man 8 große Sellerieköpfe und 14 mittelgroße Gurken. Die Tomaten, der Sellerie und die Gurken werden in Scheiben geschnitten, leicht eingesalzen, gut durchgemengt und eine Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tag wird alles in einen Seiher getan zum Abtropfen. Dann legt man in einen passenden Kochtopf eine handhohe Schicht von dem Gemenge, darauf einige kleine Stückchen spanischen Pfeffer, etwas ganzen weißen Pfeffer, einige Perlzwiebeln oder kleine gewöhnliche Zwiebeln, darauf wieder eine Schicht Gemenge, dann wieder etwas Gewürz u. s. w., bis alles eingelegt ist. Dann gießt man nicht zu scharfen Essig darüber, tut 1/2 Pfund Zucker dazu und kocht das Ganze ordentlich durch, bis der Sellerie ziemlich weich ist. Hierauf kommt alles in Steintöpfe, wird nach dem Erkalten mit Salicylpapier bedeckt und gut zugebunden. So ist dies ein wohlschmeckender, für Herren sehr pikanter Salat, welcher als Beilage zu Ochsenfleisch, kaltem Braten, Aufschnitt und dergleichen sehr zu empfehlen ist.

Marie Kropp.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Gemüse!

Sellerie- und Kartoffel-Püree. Die Sellerieknolle gibt bekanntlich ein außerordentlich gesundes Gemüse, das besonders Nieren- und Blasenleidenden gar nicht genug empfohlen werden kann, ebenso Gichtikern. Leider wird es selten gern als Gemüse gegessen, höchstens als Salat findet es Gnade vor den Augen oder vielmehr der Zunge der Menschen. In solchen Fällen versuche man es einmal als Püree in Verbindung mit Kartoffelpüree zu reichen, dann wird es sicher nicht verschmäht werden. Die Zubereitung ist sehr einfach. Eine große Sellerieknolle wird gewogen und die gleiche Menge Kartoffeln genommen. Die Knolle schält und schabt man sauber ab und schneidet sie in Scheiben, die man in kochendem Salzwasser so weich kocht, daß sie sich leicht durch ein feines Sieb streichen läßt. Es darf nur soviel Wasser zum Kochen genommen werden, daß es gerade nur die Selleriescheiben bedeckt. Nimmt man mehr Wasser, so entzieht man der Selleriewurzel zuviel Nährsalze. Die Kartoffeln werden ebenfalls in Scheiben geschnitten und weichgekocht. Man drückt sie durch die Kartoffelpresse und vermengt nun das Selleriepüree mit den gequetschten Kartoffeln, wobei man löffelweise heiße, fette Milch dazugibt und unter fortwährendem Rühren ein geschmeidiges Püree herstellt, das nun nur noch einmal aufstoßen darf, um möglichst sofort serviert zu werden. Waren die Kartoffeln sehr mehlig und wird das Püree infolgedessen leicht steif, so gieße man außer der Milch noch etwas von dem Selleriekochwasser hinzu, würze mit Salz ab und übergieße das Püree mit gebräunter Butter. Anstatt mit Kartoffelbrei, kann man das Selleriepüree auch mit einem Püree von Edelkastanien vermengen und dadurch eine erwünschte Abwechslung schaffen. In beiden Fällen wird man von dem Wohlgeschmack und feinem Aroma des Pürees überrascht sein und diese Bereicherung des Gemüseganges gewiß gern in den Küchenzettel aufnehmen. Das übrige Selleriekochwasser gieße man nicht weg, sondern verwende es zu Suppen oder anderen Gemüsen. Auch kalt, als Getränk genossen, und dann mit etwas Zitronensaft vermengt, schmeckt es gut und ist vor allem sehr gesund. Es scheidet die Harnsäure aus dem Blute aus. M. Kn.

Zwei gute Rezepte für Gemüsereste. Aus Italien stammen die beiden folgenden Restverwendungen, zu denen man praktischerweise die verschiedensten Sorten von Gemüsen gebrauchen kann. Am besten ist eine Mischung von Mohrrüben, Blumenkohl, Rosenkohl, Artischockenböden und Sellerie. Alle diese Gemüse schneidet man in gleichmäßige Stücke, nachdem man sie vorher, wenn ihnen etwa Saucenreste anhaften sollten, mit heißem Wasser lose abspülte. Dann wendet man sie erst in Mehl und zieht sie noch durch einen Backteig. Man bäckt das Gemüse rasch in Oel oder, was für unseren Geschmack zusagender ist, besser noch in Backschmalz aus. Beim Anrichten salzt man sie leicht, bestreut sie nach Belieben noch leicht mit Paprika und giebt sie als besonders angenehme Beilage zu magerem Fleisch. — Sehr gut mundet auch ein Gemüsecurry aus Resten. Man nimmt am besten hierzu grüne und junge weiße Bohnen, Mohrrüben, Blumenkohl, Rosenkohl und auch Artischocken, wenn man sie haben kann; doch sind die letzteren nicht unbedingt notwendig. Die Gemüsereste werden mit heißem Wasser abgespült und dann in der nachstehend beschriebenen inzwischen bereiteten Sauce erhitzt. Zu dieser schwitzt man eine halbe feingeschnittene Zwiebel, etwas Petersilie, Thymian, einen halben Theelöffel Curry und eine Prise Cayenne in Butter braun, giebt Mehl hinein, das man darin bräunt und gar werden läßt, und halb Sahne, halb kochendes Wasser daran, sodaß eine sämige Sauce entsteht. Man würzt sie mit etwas Citronensaft, löst eine große Messerspitze Liebigs Fleischextrakt in ihr auf und streicht sie durch ein Sieb. Die Gemüse werden in der Sauce heiß gerührt und nun in einen Reisrand gefüllt, den man aus Wasserreis ohne jegliche Gewürzzuthat herstellt. Gebratenes, nur mit Salz gewürztes Kalbfleisch oder gekochtes Huhn wird zu dem Gemüsecurry gegeben. L. H.

Einige neue Zubereitungen für grüne Bohnen. Wohl das billigste Sommergemüse ist die grüne Bohne, und wenn zur richtigen Bohnenzeit der Hausherr diesem Gemüse bald sehr abhold gesinnt wird, so kommt dies von der unabstreitbaren Thatsache, daß seine Eheliebste sie ihm einmal mit Rinderbrust zusammengekocht, das andere Mal mit Butter- oder Milchsauce gedämpft mit Schinkenbeilage in rührender Regelmäßigkeit auftischt. Weitere Bereitungsweisen sind jedoch sehr wünschenswert, und es gibt

Einige Gemüsegerichte für die gemüsearme Zeit. Immer knapper werden die noch auf den Markt gebrachten Gemüse, die an Wohlgeschmack zudem täglich mehr einbüßen. Es gilt deshalb in dieser ungünstigen Jahreszeit, die wenigen noch vorhandenen Gemüse durch besondere Zubereitung schmackhaft zu machen. Die nachfolgenden Kochvorschriften geben dazu Gelegenheit:

Gebackener Sellerie mit Käse und Bratensauce. Drei geschälte Knollen Sellerie werden in dicke Scheiben geschnitten, diese halbiert und in kochendem Salzwasser 15 Minuten gekocht. Man läßt die Gemüsestücke abtropfen, vermischt sie mit einigen Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse, füllt sie in eine feuerfeste Porzellanform, die dick mit Butter ausgestrichen wird, und bedeckt die Oberfläche des Selleries dick mit Käse. Das Gemüse wird 20 Minuten in einem mäßig heißen Ofen gebacken. Reste einer beliebigen guten Bratensauce erhitzt man kurz vor dem Anrichten und gießt sie über den Sellerie, welcher mit Koteletten, Saucissen oder gebratener Kalbsleber serviert wird.

Wurzeln und weiße Bohnen. Am Abend vor dem Gebrauch weicht man eine Obertasse voll verlesener weißer Bohnen ein, damit sie aufquellen, um sie am andern Morgen einfach in Salzwasser so lange zu kochen, bis sie platzen. Auch geschabte und feinwürfelig geschnittene Wurzeln hat man in Wasser mit Butter, 10 g Fleischextrakt, etwas Salz und einem Stückchen Zucker weich gekocht. Die Bohnen werden abgetropft, zu den Wurzeln getan, die Brühe mit heller Mehlschwitze sämig gemacht, mit etwas Pfeffer gewürzt und als gute Beilage zu Falschem Hasen gereicht.

Kohlkuchen mit Kastanien. Ein mittelgroßer Kopf Weißkohl wird in Salzwasser gar gekocht, abgekühlt, ausgedrückt und gehackt, worauf er in 125 g geschabtem Speck mit etwas Zwiebel, Petersilie und Pfeffer durchgedünstet wird. Wenn die Masse abgekühlt ist, mischt man vier in Milch geweichte, ausgepreßte Weißbrötchen, 4 Eigelb und 10 gebrühte, abgezogene, weichgekochte und gehackte Kastanien unter den Kohl, zieht den Eiweißschnee hindurch und füllt ihn in eine ausgestrichene und ausgestreute Form. Der Kohlkuchen muß in 40 Minuten etwa lichtbraun backen, er wird gestürzt und ohne Fleischbeilage mit holländischer Sauce auf die Tafel gebracht. L. H.

Blumenkohl geschmackvoll zu servieren. Man befreit eine schöne Blumenkohlrose (Karfiol) von den äußeren grünen Blättern und schneidet den holzigen Teil des Strunkes weg. Dann legt man den Blumenkohl eine Stunde lang in kaltes Salzwasser, wodurch er von kleinen Unreinigkeiten, Insekten 2c. gesäubert wird. Nun bindet man ihn in ein Mulltuch, welches man verknotet, und zieht dann durch den Knoten den Kochlöffelstiel, hängt den Karfiol so in einen Topf mit gesalzenem Wasser und kocht ihn weich. Ein Stückchen Butter, dem Wasser zugefügt, bewirkt, daß der Blumenkohl seine schöne Weiße sich erhält. Inzwischen blanchiert man vier bis fünf zarte Wirsingblätter in kochendem Salzwasser. Der Blumenkohl wird hierauf vorsichtig seiner Hülle entledigt und, von den grünen Wirsingblättern umgeben, in eine Gemüseschale gesetzt. Den äußeren Rand der Blumenkohlrose umgibt man mit einem schmalen Kranze gehackter roter Rüben. Die Wirsingblätter belegt man mit Spalten von gekochten Eiern. Die weiße Buttersauce wird mit zwei Eigelb frikassiert und außerhalb der geschmückten Blumenkohlrose ringsherum ausgefüllt. Kommen unangemeldete Gäste, so wird diese Speise als Extraschüssel eingelegt, indem man statt der roten Rübenverzierung mit Krebsschwänzchen und Blätterteigblümchen garniert. S. R.

Teltower Rübchen: 1½ Pfund der kleinen Rübchen werden sauber abgeschabt und gewaschen. In eigroßer Butter bräunt man zwei Teelöffelchen Zucker (doch nur lichtbraun), dünstet darin die Rübchen mit eßlöffelweise zugegossener Fleischbrühe oder Wasser, stäubt sie mit 1 Löffel Mehl, verdünnt das Gemüse, daß es eine nur leicht gebundene Sauce gibt, schmeckt es mit Salz und weißem oder Cayennepfeffer ab und würzt es, wenn gar gekocht, mit 6—8 Tropfen Maggi's Würze.

Geschmorter Blumenkohl. Zwei Köpfe Blumenkohl werden sauber geputzt und gewaschen, in kleine Stücke zerteilt und mit warmem Wasser überbrüht. Nun werden in einer Kasserolle in heißer Butter oder Olivenöl gehackte Zwiebeln weich gedämpft, der Kohl wird dazugegeben, gepfeffert, gesalzen und langsam weich geschmort. Ein wenig Fleischbrühe wird zum besseren Dämpfen zugegossen. Beim Anrichten wird der Kohl mit geriebenem Käse bestreut und so zu Tisch gegeben.

*) Zichoriengemüse. 2 Pfund Zichorienstengel. Man bohrt am Wurzelabschnitt die Stengel etwas aus, da an dieser Stelle der bittere Geschmack sitzt, legt das Gemüse über Nacht in Wasser und kocht es in Salzwasser, unter einmaligem Wechseln des Wassers, halbweich. Dann bereitet man eine Mehlsuppe, kocht mit Milch und Wasser, 1 Würfel, eine Soße und dünstet

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

würzt sie mit etwas Citronensaft, löst eine große Messerspitze Liebigs Fleischextrakt in der auf und streicht sie durch ein Sieb. Die Gemüse werden in der Sauce heiß gerührt und nun in einen Reisrand gefüllt, den man aus Wasserreis ohne jegliche Gewürzzuthat herstellt. Gebratenes, nur mit Salz gewürztes Kalbfleisch oder gekochtes Huhn wird zu dem Gemüsecurry gegeben. L. H.

Einige neue Zubereitungen für grüne Bohnen. Wohl das billigste Sommergemüse ist die grüne Bohne, und wenn zur richtigen Bohnenzeit der Hausherr diesem Gemüse bald sehr abhold gesinnt wird, so kommt dies von der unabstreitbaren Thatsache, daß seine Eheliebste sie ihm einmal mit Rinderbrust zusammengekocht, das andere Mal mit Butter- oder Milchsauce gedämpft mit Schinkenbeilage in rührender Regelmäßigkeit auftischt. Weitere Bereitungsweisen sind jedoch sehr wünschenswert, und es gibt eine Menge Zubereitungen, die sehr wohlschmeckend sind, eine Abwechselung in dies billige Sommergemüse bringen und dem Hausherrn ganz besonders willkommen sind.

Sehr gut mundet ein Pudding von grünen Bohnen. Zu ihm werden die zarten feingeschnittenen Bohnen einige Minuten in gutem Bouillonfett gedämpft und ebensoviel in Scheiben geschnittene neue Kartoffeln abgebrüht. Eine Puddingform streicht man mit Butter recht dick aus, bestreut sie mit Semmelkrumen, füllt die Hälfte der Kartoffelscheiben hinein, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und etwas Peterfilie, legt Butterstückchen darauf und gibt nun die Hälfte der Bohnen darüber, die mit wenig Bohnenkraut, Salz und Pfeffer gewürzt werden. Die Mitte der Form nimmt eine Schicht zierlich zurechtgeschnittener Lammrippchen ein. Man läßt dann den Rest der Bohnen und zuletzt die Kartoffelscheiben folgen, legt Butterstückchen darauf, gibt etwas aufgelösten Fleischextrakt darüber und kocht den Bohnenpudding in geschlossener Form etwa 2 Stunden. Er wird gestürzt und ohne weitere Sauce zu Tisch gegeben.

Grüne Bohnen mit Steinpilzen und Kohlrabi. Kleine zarte Perlbohnen werden abgezogen und in der Mitte durchgebrochen. Halb soviel Kohlrabi wie Bohnen werden geschält und in Streifen geschnitten, auch gute, feste Steinpilze werden gereinigt und in Stücke geteilt. Man kocht die Perlbohnen und Kohlrabistreifen für sich in Salzwasser weich und dünstet die Pilzstückchen extra in Butter mit etwas Salz, Pfeffer und gehackter Peterfilie. Wenn alle Gemüse gar sind, mischt man sie zusammen. Dann bereitet man ein helles Buttermehl, verkocht dies mit der Steinpilzbrühe zu sämiger Sauce, fügt etwas Zitronensaft bei und erhitzt die Gemüse in der Sauce. Zuletzt verquirlt man zwei Eigelb mit einer halben Tasse saurer Sahne und gibt dies an das Gemüse, das damit gut durchziehen muß und dann sofort aufgetragen wird.

Bohnen mit Karotten. Die feingeschnittenen Bohnen werden kurze Zeit abgekocht dann in Butter angeschwitzt, mit leichter Bouillon und etwas Sahne überfüllt und weich gedämpft. Die Karotten kocht man in Salzwasser völlig gar und schwenkt sie nach dem Abtropfen mit Butter und Peterfilie. Man gibt die Karotten in die Mitte der Schüssel und umkränzt sie mit den Bohnen, deren Brühe man mit etwas Maismehl gebunden, und die man zuletzt noch mit gehacktem Bohnenkraut gewürzt hat.

Grüne Bohnen mit Tomaten. Die Bohnen werden feingeschnitten, abgekocht und in Butter mit Bouillon und etwas Zitronensaft weich gedünstet. Die Tomaten müssen rot und fest sein, man schält sie, schneidet sie in dicke Scheiben und dämpft diese rasch in etwas Butter mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker weich. Beim Anrichten mischt man beide Gemüse miteinander.

Feinschmeckergericht von jungen Bohnen. Die ersten jungen, ganz zarten Prinzeßbohnen verdienen es ihres trefflichen Wohlgeschmacks wegen auf besonders gute Weise zubereitet zu werden, wie es das folgende Rezept lehrt. In dieser Herstellung geben sie einen feinen Gang zum Schluß eines Mittagessens, bei dem das Gemüse ohne Fleischbeilage gereicht werden kann. Man wäscht die vorgerichteten Bohnen schnell ab, legt sie 4 Minuten in kochendes Salzwasser und läßt sie danach gut abtropfen. Für jeden Suppenteller solcher Bohnen giebt man 55 g Butter, wenig Pfeffer, etwas Salz und eine Prise Zucker, sowie eine große Messerspitze Liebigs Fleischextrakt und ½ Löffel kochend Wasser in eine Kasserolle, schüttet die Bohnen hinein und dünstet sie etwa 30 bis 35 Minuten. Sie müssen ohne Brühe sein, werden gleich angerichtet, sowie man einige Löffel dicke süße Sahne, in der man mehrere Eigelb und ganz wenig geriebene Muskatnuß verquirlt hat, mit den Bohnen heiß gerührt hat. Sie dürfen danach nicht wieder kochen. He.

*) Zichorien gemüse. 2 Pfund Zichorienstengel. Man bohrt am Wurzelabschnitt die Stengel etwas aus, da an dieser Stelle der bittere Geschmack sitzt, legt das Gemüse über Nacht in Wasser und kocht es in Salzwasser, unter einmaligem Wechseln des Wassers, halbweich. Dann bereitet man eine Mehlsuppe, kocht mit Milch und Wasser, 1 Würfel, eine Soße und dunstet das Gemüse darin gar.

Pilze zu konservieren. Es ist selbstverständlich, daß man nur tadellose Ware zu diesem Zweck verwendet. Man säubert und wäscht die Pilze, um sie dann gut abtropfen zu lassen. Nun schüttet man sie in einen irdenen Topf und bestreut je ein Pfund mit einem Eßlöffel Salz, deckt den Topf zu und läßt ihn so über Nacht stehen. Die Pilze werden nun reichlich Saft bilden, darin läßt man sie am nächsten Tage gut aufkochen. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, füllt man die Pilze in Büchsen, läßt etwas Saft überstehen und verschließt sie luftdicht. Die Pilze werden mit der Brühe zu Braten und Sauce verwendet, um dem Gericht einen erhöhten Wohlgeschmack zu geben. Cr.

Getrocknete Bohnen. Um grüne Bohnen so zu trocknen, daß sie Ansehen und Geschmack von frischen behalten, verfährt man auf folgende Art: Die noch jungen Bohnen werden geschält und geschnitten in einen Topf getan, der mit der vierfachen Menge kochenden Salzwassers gefüllt ist. Sobald das hierdurch unterbrochene Sieden des Wassers wieder eingetreten ist, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und wirft sie in kaltes Wasser, läßt sie auf einem Tuche ablaufen, nachdem man sie in einen Durchschlag geschüttet hat, und trocknet sie an der Luft oder im Backofen. Nachdem sie ganz dürr geworden sind, kann man sie jahrelang in Schachteln aufbewahren. Beim Trocknen an der Luft muß man sie vor den Sonnenstrahlen bewahren, indem sie durch diese den guten Geschmack und das Ansehen verlieren. Vor dem Kochen werden sie einige Stunden in lauwarmes Wasser gestellt. B. H. Z.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Vor- Zwischen- und Nachspeisen!

Schmackhafte Wickelklöße mit Sauerkraut. Von zwei ganzen Eiern, die man recht schaumig mit ½ Tassenkopf Magermilch oder lauem Wasser verquirlte, und Mehl sowie einem Kaffelöffel Salz wird ein geschmeidiger Nudelteig gemacht und so lange geknetet, bis er nicht mehr am Nudelbrett und an den Händen anklebt. Dann läßt man den Teig ½ Stunde rasten und treibt ihn nun mit dem Nudelholz nicht zu dünn aus, schneidet ihn in 10 Zentimeter breite Streifen und belegt diese ziemlich dick mit sehr fein gehobeltem, rohem Sauerkraut, das man mit etwas geriebener Zwiebel, den braun gerösteten Grieben von ⅛ Pfund Räucherspeck und einigen Kümmelkörnern vermengte. Nun rollt man die Teigstreifen zusammen und legt sie nebeneinander in eine flache Pfanne, dann gießt man soviel kochendheiße leichte Fleisch- oder Knochenbrühe, eventuell auch nur Salzwasser darüber, daß es bis zur Hälfte der Wickelklöße heranreicht, deckt das Kochgeschirr fest zu und läßt die Wickelklöße solange sangsam dünsten, bis die Brühe vollständig eingekocht ist und die Klöße unten eine hellbraune Kruste bekommen haben. Mit einem flachen Schäufelchen dreht man sie behutsam um, gießt das abgegossene Speckfett der Grieben dazu und läßt die Wickelklöße noch ¼ Stunde dünsten, bis die Unterseite auch braun ist. Dieses einfache, billige Gericht schmeckt sehr kräftig und herzhaft und wird an fleischlosen Tagen auch von Herren, die Süßspeisen nicht lieben, gern gegessen.

Prager Spinat-Eierkuchen mit Schinkenfülle. Diese sehr feinen Eierkuchen sind sowohl als Zwischengericht bei der Mittagsmahlzeit wie als warme Abendschüssel sehr beliebt und auch gut für die Kranken- und Kinderküche geeignet. Ein halbes Pfund gut verlesener und gewaschener Spinat wird möglichst im eigenen Saft weichgedünstet, durchpassiert und nochmal zum Eindicken aufs Feuer gestellt. Dann läßt man ihn verkühlen und vermengt ihn mit drei zerquirlten Eidottern, drei Eßlöffeln Milch oder noch besser süßer Sahne, einem Eßlöffel Weizenmehl, dem nötigen Salz und dem steifgeschlagenen Schnee der Eier. Von dieser Masse bäckt man dünne Kuchen und füllt sie mit feingehacktem rohen Lachsschinken oder auch gekochtem Schinken. Zum Backen kann man, um den Geschmack herzhafter zu gestalten, geräucherten, ausgelassenen Speck oder das Fett des Lachsschinkens verwenden. Die Kuchen müssen schön braun und knusprig auf beiden Seiten gebacken werden.

***) Gefüllte Gurken. Pfifferlinge. Einige geschälte Gurken werden in zweifingerbreite Stücke geschnitten, in Salzwasser einige Male aufgekocht, dann in kaltes Wasser gelegt und mit einem Kartoffelbohrer leicht ausgehöhlt werden. Hierauf wird eine Zwiebel feingehackt und mit etwas Petersilie in Butter angedämpft, auch werden drei in Wasser eingeweichte und ausgedrückte Semmeln, sowie 250 Gramm vom Schlächter bezogenes Bratwurstfleisch oder statt dessen 250 Gramm fertige Kalbfleischfarce angedämpft. Man füllt die Gurken mit dieser Füllung, legt sie auf Speckscheiben in eine Kasserolle, gibt Butter und Fleischbrühe daran und dämpft die Gurken langsam in etwa 30 bis 40 Minuten weich, worauf man sie in ihrem Saft im Ofen glasiert.

Die Pfifferlinge werden verlesen, das Ende des Strunks wird abgeschnitten, worauf die Pilze aus mehreren Wassern gut herausgewaschen werden. Nun werden 100 Gramm Butter in einer Kasserole heißgemacht. Hierzu wird eine gehackte Zwiebel gegeben, die Pfifferlinge werden zugetan, gut geschwungen, leicht gesalzen und gepfeffert und mit einigen Löffeln Fleischbrühe abgelöscht. Sie müssen nun noch etwa 25 Minuten dämpfen und werden mit Petersilie bestreut zu Tisch gegeben.

Steinpilze mit Tomatenreis. Ein sehr wohlschmeckendes und dabei billiges Gericht für 4 bis 5 Personen bereitet man auf folgende Weise. Nachdem man 1 Pfund Steinpilze gesäubert, gewaschen und in Scheibchen zerschnitten hat, schmort man sie ca. 10 Minuten in einem Löffel Butter gar. Alsdann gebe man ⅛ Liter saure Sahne, 1 Messerspitze Fleischextrakt, ebensoviel Pfeffer und Salz daran und lasse dann das Ganze mit einem

*) Leipziger Allerlei. Die nachfolgend aufgeführten Gemüse werden sauber gereinigt, gewaschen, einzeln weichgekocht und dann warmgestellt. Ein Blumenkohl wird in kleine Röschen zerlegt und in Salzwasser gekocht, Spargel werden in fingerlange Stücke geschnitten und weichgekocht, am besten nimmt man zu unserem Gericht nur die Köpfe; sodann werden kleine Karotten abgezogen und in Butter mit etwas Zucker weichgeschmort, ferner werden Morcheln in Fleischbrühe und Butter weichgedünstet, auch Schoten sind weichzukochen, worauf sie in Butter mit Zucker geschwungen werden, und zu guterletzt werden feine Bohnen abgekocht und in Butter gedünstet. Nun hat man 15—20 Krebse in Salzwasser zu kochen, das Fleisch wird aus den Scheren und Schwänzen gebrochen und in heißer Butter leicht geschwungen. Hierauf füllt man die Krebsnasen mit einer Semmelfüllung und kocht sie in Salzwasser. Von den Krebsschalen wird eine Krebsbutter hergestellt, von der man etwas unter eine fertige Buttersauce mischt. Die Gemüse werden nun jedes für sich hübsch auf runder Platte geordnet, zunächst die Spargel, Karotten, Bohnen, Schoten und der Blumenkohl, rund um die Platte, in die Mitte füllt man die Morcheln und das Krebsfleisch. Das Ganze wird dann hübsch mit den Krebsnasen verziert. Nun gießt man über die Gemüse noch ein wenig Krebssauce und träufelt Krebsbutter darüber und gibt dann das Gericht zu Tisch.

**) Muschelragout mit Reis. Wenn die Muscheln (100 Stück) gut gewaschen und mit einer Bürste abgerieben worden sind, gibt man sie in etwas heißes Salzwasser und weißen Wein nebst Butter und kocht sie auf offenem Feuer, zugedeckt, bis sie sich alle öffnen. Von der Muschelbrühe wird mit einer weißen Mehlschwitze eine Sauce aufgekocht, mit etwas Sardellenessenz und Zitronensaft pikant abgeschmeckt, mit drei Eigelb abgezogen, die gut abgebärteten Muscheln unter die fertige Sauce geschwenkt und das Ragout über den weich gekochten, körnig gehaltenen Reis angerichtet.

Polenta-Kroketten. Diese kleinen, in Italien und den Donauländern als besonderer Leckerbissen geschätzten Kroketten werden aus dem feinsten Mais- oder Polentagries (Mehl) hergestellt. 400 g dieses Mehles werden in leicht gesalzenem Wasser mit einem Stückchen Butter zu einem dicken Brei gekocht, den man, wenn er fertig ist, erkalten läßt. Inzwischen werden 180 g gute Butter schaumig gerührt, darein 180 g geriebener, harter Käse gemischt, damit abgetrieben, und nach und nach der erkaltete Polentabrei mit eingerührt. Aus dieser Teigmasse formt man kleine, daumendicke und ebensolange Würstchen, paniert sie ein und bäckt sie in heißem Schmalze goldbraun. Sind die Kroketten auf Fließpapier abgetrocknet, so giebt man sie möglichst heiß und rasch, auf einer zierlichen Serviette aufgeschichtet, zu Tisch neben dem Braten. E. K.

*) Weißkohl mit Speck, im Ofen geschmort. 125 Gramm Räucherspeck werden in Würfel geschnitten, heiß ausgebraten, darin gehackte Zwiebel und Petersilie gedämpft, ebenso etwa 250 Gramm übriggebliebenes, fein gehacktes Fleisch, zwei in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln. Dazu werden zwei ganze Eier, Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss gegeben und gut zusammengemischt. Nun wird der Weißkohl entblättert, gewaschen und in kochendem Salzwasser einigemal aufgekocht, daß sich die Blätter biegsam anfühlen, in kaltem Wasser abgeschreckt und die Blätter auf ein Tuch gelegt. In diese Blätter schlägt man daumengroße Stückchen von obiger Fleischfarce ein, so daß sie eine kleine Rolle bilden. Diese Rollen setzt man in eine gut ausgebutterte Porzellanschüssel, deren Boden erst mit leicht angebratenen Speckscheiben belegt worden ist, über die etwas Fleischbrühe gegossen wurde, gibt über die Weißkohlrollen wieder Speckscheiben sowie fein gehackte, in Speck gedämpfte Zwiebeln und stellt die Schüssel zum Dämpfen in den Bratofen. Nach 1—1¼ Stunden wird die Schüssel aufgetragen.

*) Spinatstrudel. Von vier ganzen Eiern, vier Eßlöffel Milch und dem nötigen Mehl wird auf dem Brett ein Nudelteig glattgearbeitet, aus dem sechs Kuchen dünn ausgerollt werden. Nun werden einige Hände voll Spinat gebrüht, fein gehackt und in 60 Gramm Butter mit gehackter Petersilie und Zwiebel gedämpft. Fünf in Wasser eingeweichte Semmeln werden gut ausgedrückt dazugegeben, sowie 500 Gramm feingewiegtes Restfleisch von Kalb, Rind oder Schwein; man kann dafür auch vom Schlächter gehaltes Bratwurstfleisch in gleicher Masse verwenden. Salz, Muskatnuß, etwas Pfeffer wird als Gewürz dazugetan, worauf man noch fünf ganze Eier darangibt und alles gut durcheinander arbeitet. Diese Masse streicht man auf die ausgebreiteten Eierkuchen, rollt sie auf, schneidet sie in fingerbreite schräge Stücke und kocht sie etwa ¼ Stunde in Salzwasser. Hierauf legt man sie auf die Servierschüssel und gießt in heißer Butter geröstetes, klein geschnittenes Brot darüber, sowie ein zerquirltes, mit süßer Sahne vermischtes Ei.

*) Makkaroniauflauf mit Pilzen. 1½ Pfund kleingebrochene Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht, nicht abgeschwenkt, sondern mit 50 Gramm Butter, einem halben Liter saurer Sahne, vier Eigelb, 125 Gramm geriebenem Käse vermischt, worunter zum Schluß noch das Eiweiß der vier Eier gezogen und mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatnuß abgeschmeckt wird.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

schnitten, worauf die Pilze aus mehreren Wassern gut herausgewaschen werden. Nun werden 100 Gramm Butter in einer Kasserolle heißgemacht. Hierzu wird eine gehackte Zwiebel gegeben, die Pfifferlinge werden zugetan, gut geschwungen, leicht gesalzen und gepfeffert und mit einigen Löffeln Fleischbrühe abgelöscht. Sie müssen nun noch etwa 25 Minuten dämpfen und werden mit Petersilie bestreut zu Tisch gegeben.

breite schräge Stücke und kocht sie etwa ¼ Stunde in Salzwasser. Hierauf legt man sie auf die Servierschüssel und gießt in heißer Butter geröstetes, klein geschnittenes Brot darüber, sowie ein zerquirltes, mit süßer Sahne vermischtes Ei.

Steinpilze mit Tomatenreis. Ein sehr wohlschmeckendes und dabei billiges Gericht für 4 bis 5 Personen bereitet man auf folgende Weise. Nachdem man 1 Pfund Steinpilze gesäubert, gewaschen und in Scheibchen zerschnitten hat, schmort man sie ca. 10 Minuten in einem Löffel Butter gar. Alsdann gebe man ⅛ Liter saure Sahne, 1 Messerspitze Fleischextrakt, ebensoviel Pfeffer und Salz daran und lasse dann das Ganze mit einem Eßlöffel klar gerührtem Mehl nochmals ordentlich durchkochen.

Zur Bereitung des Tomatenreises zerschneide man 6 bis 8 reife Tomaten und dämpfe sie mit einem Löffel Butter 10 Minuten lang, alsdann gieße man 1 Liter Wasser oder leichte Bouillon hinzu und lasse die Tomaten damit nochmals einige Minuten kochen, worauf man sie durch ein Sieb treibt. Nachdem man diese Brühe nach Geschmack gesalzen hat, lasse man in derselben ½ Pfund gut gewaschenen Reis gar quellen.

Diesen Reis richte man auf einer flachen Schüssel in Form eines Randes an und fülle die Steinpilze in die Mitte. Hierauf bestreue man das Ganze mit etwas Parmesankäse und backe das Gericht 10 Minuten im heißen Ofen. A. S.

*) Krebsragout in Muscheln. Hierzu werden 24 Krebse mit 20 Gramm Butter, ½ Liter Wasser und Salz gekocht. Sobald sie erkaltet sind, hat man die Schwänze und Scheeren auszubrechen. Aus den Abfällen und den Schalen wird dann mit 125 Gramm Butter eine Krebsbutter bereitet. 60 Gramm Butter werden mit 60 Gramm Mehl zu einer weißen Mehlschwitze angeröstet und mit der Krebsbrühe sowie einem Glas Weißwein zu einer dicklichen Sauce gekocht, die mit drei Eigelb abgezogen und mit Zitronensaft abgeschmeckt werden muß. Zu den Krebsschwänzen und -scheeren gibt man nun acht bis zehn Champignons und 20 bis 25 kleine Grießklöße. Die Sauce wird noch mit der Krebsbutter aufgeschlagen, alsdann füllt man das Ragout in Muscheln ein, setzt diese, mit etwas Panierbrot und Butter bestreut, auf Salzhäufchen auf ein Blech und gratiniert sie etwa zehn Minuten im Ofen.

*) Makkaroniauflauf mit Pilzen. 1½ Pfund kleingebrochene Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht, nicht abgeschwenkt, sondern mit 50 Gramm Butter, einem halben Liter saurer Sahne, vier Eigelb, 125 Gramm geriebenem Käse vermischt, worunter zum Schluß noch das Eiweiß der vier Eier gezogen und mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Muskatnuß abgeschmeckt wird. Hierauf wird eine Porzellanauflaufform ausgebuttert, mit Semmelbröseln ausgestreut und sodann die Hälfte der Makkaroni eingefüllt. Zuvor wurden getrocknete Steinpilze einige Stunden in Wasser gelegt, sie müssen nun ausgedrückt, mit kaltem Wasser aufgesetzt, abgeschüttet und mit Butter, Salz und etwas Zitronensaft weichgedämpft werden. Dies wird dann auf die Makkaroni gegeben. Die andere Hälfte der Makkaroni wird darüber geschichtet, obenauf kommt etwas geriebener Käse und geriebene Semmel. Nachdem noch einige Stückchen Butter auf die Speise gegeben sind, wird sie im nicht zu heißen Ofen gebacken.

*) Schinkenkartoffeln. **Die Reste von einem Schinkenknochen werden abgelöst, weichgekocht und fein gewiegt. (Auch etwaige andere Fleischreste können mit verwendet werden.) Gleichzeitig hat man Kartoffeln in der Schale gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Nun legt man in eine ausgestrichene Form abwechselnd die Kartoffelscheiben und den feingewiegten Schinken, streut feingehackte Zwiebeln und etwas Pfeffer dazwischen und stellt die Form ungefähr ¼ Stunde lang in den heißen Ofen. Sind die Kartoffeln durchaus heiß geworden, so gibt man einen Guß darüber, der aus 2—3 gequirlten Eiern, 3 Tassen Milch, etwas Muskat und Maggiwürze besteht. Man streut oben darauf 1 Eßlöffel voll Zwiebackskrumen oder Weckmehl und läßt die Form noch eine knappe halbe Stunde im Ofen.**

Italienische Vorspeise nach der Suppe. Die folgende Vorspeise ist bei Herren besonders sehr beliebt, sie mundet aber auch den Damen meist vorzüglich, jedenfalls ist sie fast unbekannt und bietet ehrgeizigen Hausfrauen den Ruhm, „etwas Neues" gebracht zu haben. Man knetet aus 400 g Mehl, 100 g frischem Rindermark, 100 g geriebenem Parmesankäse, etwas Salz, wenig Pfeffer und etwa einem halben Glas Wasser einen weichen und geschmeidigen Teig, der sich glatt ausrollen läßt. Vorher bereitet man eine Fülle aus rohem gehackten Schinken, etwas gewiegter Petersilie, einem Ei, geriebenem Käse, Salz und Pfeffer. Von dieser Fülle legt man jedesmal ein walnußgroßes Stück auf ein viereckiges Stück des messerrückendick ausgerollten Teiges, dessen Ränder man mit Ei bestreicht und mit den Spitzen fest gegeneinander drückt. Die so entstandenen Täschchen werden in schwimmendem Backfett goldbraun gebacken und dann sofort aufgetragen. H.

Wiener Schinkenwanndeln. Eine Form mit Vertiefungen, wie solche zum Backen der Spiegeleier oder Ochsenaugen verwendet wird, streicht man gut mittels Pinsels mit Butter aus. Sodann werden die kleinen Vertiefungen der Form mit mürbem Teig ausgelegt. Darein kommt ein vorbereitetes Haschee aus Schinken (feinfaschierter Schinken oder Rauchfleisch wird mit etwas saurem Rahm, einem Stäubchen Mehl, Salz und Muskatgeschmack auf Glut ausgedünstet). Ist jedes Wanndel also mit der angegebenen Fülle gefüllt, so wird ein entsprechend groß geschnittenes Deckblatt aus Butterteig darüber gelegt, die Teigenden fest aneinandergedrückt, damit das Wanndel geschlossen, obenauf mit Eigelb leicht bestrichen und in heißer Röhre langsam ausgebacken. **Das Herausnehmen der Speise geschieht am besten vorsichtig mit Zuhilfenahme eines runden Tischmessers. Die Speise muß heiß serviert werden. Diese Wanndeln können auch mit beliebig anderen Haschees gefüllt werden.** E. K.

Kartoffelmuscheln zu Suppenfleischragout. Die Kartoffelreste werden gerieben und mit einem Ei, wenig Milch, etwas Muskatnuß und so viel Mehl verarbeitet, daß ein ziemlich fester Teig entsteht, der in kleine Stücke zerteilt wird. Man drückt diese mit der Hand gegen die Innenseite eines gewöhnlichen Reibeisens, daß sie eine gewölbte, muschelartige Form annehmen. Die so entstandenen Kartoffelmuscheln werden in Salzwasser gekocht und auf ein Suppenfleischragout gelegt.

Kartoffelschnittchen. Die geriebenen Kartoffelreste werden mit etwas schaumig gerührter Butter, einigen Eiern, Salz und gewiegtem Schnittlauch zu einer geschmeidigen Masse gerührt, welche man gleichmäßig auf in Milch geweichte Brotschnitten streicht. Man wendet die letzteren in geriebener Semmel, bäckt sie in Schmalz goldbraun und giebt sie zu kleinen Würstchen.

Rührkartoffeln. Die Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, ebenso Suppenfleischreste in große Würfel geteilt. Man läßt Speck aus, brät die Kartoffeln und Fleischwürfeln darin durch, verquirlt drei Eier mit etwas Milch, gießt dies über die Kartoffeln und verrührt alles so lange miteinander, bis die Eier gar sind. Das Gericht wird mit gehacktem Schnittlauch bestreut zu Tisch gegeben.

Mostrichkartoffeln. Aus braunem Buttermehl, Fleischextraktbouillon, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, einer Prise Zucker und einem Löffel Mostrich wird eine ganz sämige Sauce bereitet, in der man übrig gebliebene, in Scheiben geschnittene Kartoffeln heiß werden läßt, sie in warmer Schüssel anrichtet und mit verlorenen Eiern belegt.

Kartoffelberg. Die Kartoffelreste werden gerieben, mit mehreren gehackten Sardellen vermischt und mit etwas Essig, Oel, Pfeffer und Salz zu einer geschmeidigen, aber nicht dünnen Masse verrührt. Man richtet sie bergförmig an, belegt den Kartoffelberg mit Kapern und giebt ihn als Zugabe zu Zunge oder gekochtem Schinken. L. H.

Gefüllte Weinblätter mit Wildresten. Aus frischen zarten Weinblättern und kleinen Wildresten kann man ein originelles Eingangsgericht nach der Suppe herstellen. Die Weinblätter werden möglichst in gleicher Größe und recht zart gewählt, worauf man sie gut wäscht, abtrocknet und nebeneinander ausbreitet. Kleine Wildreste wiegt man mit etwas Speck und einer Chalotte fein, würzt die Masse mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuß und giebt ein Ei und einige Löffel saure Sahne oder Portwein daran. Von der Farce werden walnußgroße Kügelchen geformt und jedes Kügelchen mit einem Weinblatt umwickelt. Aus zwei Eiern, etwas Milch, einem Theelöffel Olivenöl und Mehl wird darauf ein guter Ausbackteig gerührt, die eingehüllten Wildkugeln hineingetaucht und nun in Schmelzbutter ausgebacken. Man richtet die gefüllten Weinblätter nach dem Abtropfen auf heißer Schüssel an und giebt eine braune Champignonsauce. Diese setzt sich zusammen aus einer Brühe, die aus den Wildknochen gewonnen wurde, braunem Buttermehl, gewiegten Champignons und etwas Fleischextrakt. He.

Gefüllte Kartoffeln. Acht bis zehn große Kartoffeln werden nach dem Kochen gerieben. 125 g Butter werden mit 4 Eiern zu einem schaumigen Abtrieb gemacht, die Kartoffeln und das nötige Salz zugesetzt. Nun schneide man ein Stück Schinken mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein zusammen, forme von der gemischten Teigmasse Knödel von der Größe eines mittleren Apfels, drücke in die Seite derselben je ein Loch, fülle das Gewiegte darein, stopfe das Loch mit Kartoffelteig zu, tauche nun die Knödel in verklopfte Eier, bestreue sie mit Semmelbrösel und backe sie langsam in heißem Schmalz goldgelb. E. K.

Frühstückspastetchen aus Tomaten. Man schneidet Tomaten in Hälften, entfernt den Samen und füllt sie mit folgender Masse: geriebenes Weißbrot, etwas gehackte Sardelle und ein ganz klein wenig Majoran wird in Butter hellgelb gebraten, dazu kommt Salz, Pfeffer, einige Kapern, etwas ganz fein gewiegter Braten und ein Ei, auch Parmesankäse ein wenig. Dies alles wird gut gemengt, in die Tomatenhälften gedrückt und obenauf ein winziges Stückchen Butter gelegt. In eine mit Butter ausgestrichene Pfanne werden die Hälften so dicht wie möglich nebeneinander gestellt. Im mäßig heißen Bratofen sind sie in ½ Stunde weich. Vor dem Anrichten steckt man in jedes Pastetchen ein Petersiliensträußchen.

218

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

*) Gefüllter Kartoffelpudding. 20 bis 25 mehlige Kartoffeln werden geschält, in Salzwasser gekocht und durch ein Sieb getrieben. Man kann auch Reste von Kartoffeln auf dem Reibeisen reiben. Die Kartoffelmasse wird sodann mit 60 Gramm Butter, vier Löffeln Fleischbrühe, vier Eigelb und dem Schnee der Eiweiß verrührt und mit Salz und Muskatnuß abgeschmeckt. Reste von Braten werden sodann in Würfel geschnitten, in heißem Fett mit gehackten Zwiebeln rasch angebraten, mit Mehl aufgestaubt und mit einem Glase Wein und etwas Fleischbrühe aufgelöscht. So werden sie etwa eine halbe Stunde in der Sauce geschmort. Die Fleischstücke werden hierauf herausgenommen, die Sauce wird dick eingekocht und das Fleisch nochmals darin aufgekocht. Die Hälfte Kartoffelmasse füllt man in eine Porzellan-Gratinschüssel, gibt das Fleisch in die Mitte und umgibt dies mit der übrigen Kartoffelmasse. Man bäckt nun den Pudding in etwa 28 bis 30 Minuten in nicht zu heißem Ofen.

**) Gefüllter Weißkohl mit Kastanien. Ein Weißkohl wird entblättert, mit kochendem Wasser übergossen, zugedeckt, zur Seite gestellt und nach einer halben Stunde zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. Ein Pfund gekochtes Kalbfleich wird fein gewiegt und zu den in Butter gedämpften, gehackten Zwiebeln und Petersilie, sowie zwei in Wasser eingeweichten, gut ausgedrückten Semmeln gegeben. Drei Eigelb und ein ganzes Ei, sowie Salz und Muskatnuß werden zugerührt. Die Kohlblätter legt man auf ein Tuch, schneidet die Rippen aus, füllt auf die Blätter je einen Löffel von der Farce, sowie drei bis vier geschälte und gekochte Kastanien, wickelt sie in diese ein und schmort sie nebeneinander, in eine ausgebutterte Gratinierschüssel gelegt, mit fetter Fleischbrühe übergossen. Dann werden sie in den heißen Bratofen gestellt, bis die Brühe eingekocht und braun geworden ist.

Kartoffelpudding, 250 g gekochte und erkaltete geschälte Kartoffeln werden gerieben, dann mit 65 g Butter, worin 15 g feingewiegte Zwiebeln geschwitzt wurden, in einer Kasserolle nach Art eines Brandteigs geschlagen, bis sich der Ballen von der Pfanne löst. Nachdem die Masse beinahe erkaltet ist, schlägt man 5 Eigelb hinein, verrührt sie tüchtig, fügt noch den Schnee der 5 Eiweiß und eine Messerspitze Backpulver hinzu, dann füllt man den Teig in eine ausgestrichene und gestreute Puddingform und kocht diese eine Stunde im Wasserbad. Als Beilage zu Ragouts jeder Art, sowie zu jungen Gemüsen ist dieser Pudding vorzüglich, man kann ihn auch mit einer pikanten Sardellen- oder Kapernsauce als besonderen Gang zu Tisch bringen.

*) Schwabenspätzle mit Kartoffeln. Ein Pfund Mehl und eine Prise Salz werden mit zwei Eiern und lauwarmem Wasser zu einem zähen, nicht zu festen Teig angerührt und tüchtig gellopft, bis er sich von der Schüssel löst. Etwas von dem Teig legt man auf das zuvor in das heiße Wasser eingetauchte Spatzenbrett — ein dünnes viereckiges Brettchen mit einem Handgriff — und schneidet nun von dem flachgestrichenen Teig mit dem Messer dünne lange Streifen ab, die in das kochende Wasser fallen, und wenn das Brett leer ist, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, durch klares heißes Wasser durchgezogen und mit dem Schaumlöffel auf die Servierplatte gegeben werden. Zwischen die Spatzen gibt man etwa zwei Pfund geschälte, in Schnitzel geschnittene und in Salzwasser gekochte Kartoffeln. Man schmalzt die Spätzle mit in Butter hellgelb gerösteten Zwiebeln und serviert sie sehr heiß.

*) Gefüllte Kartoffeln. Übrig gebliebenes Bratenfleisch wird mit etwas Petersilie fein gewiegt und in Butter gedämpft. Sobald es erkaltet ist, werden Salz, Pfeffer, etwas saure Sahne und drei Eier dazu erührt. Hierauf hat man große, runde, rohe Kartoffeln zu schälen und auf einer Seite gerade zu schneiden, so daß man sie stellen kann. Die entgegengesetzte Seite wird gleichfalls abgeschnitten. Die Kartoffeln werden nun mit einem Löffelbohrer ausgehöhlt, worauf die Fleischhülle eingefüllt und das Abgeschnittene als Deckel wieder aufgesetzt wird. Nun setzt man diese Kartoffeln nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech, das halb mit Fleischbrühe aufgefüllt und in den Bratofen geschoben wird, damit die Kartoffeln langsam dämpfen, bis die Brühe eingedampft ist. Nun werden sie noch mit Butter angebraten, dann löscht man sie mit Bratensauce ab und richtet sie mit einer Buttersauce an.

Kartoffelgulasch. In 50 Gramm Fett werden zwei große feingeschnittene Zwiebeln angedämpft, 1 Tasse Wasser, Pfeffer, Salz, Tomatenmark (kleine Dose zu 25 Pf., bzw. einige frische Tomaten), etwas Thymian und 1½ Pfund kleingeschnittene rohe Kartoffeln hinzugefügt. Nach kurzem Andünsten noch mit ¼ Liter Wasser übergossen, fest zugedeckt, 5 Minuten gekocht und 1 Stunde in die Kochkiste gestellt.

*) Grünkernschnittchen. In ¾ Liter halb Milch, halb Wasser, kocht man von ungefähr 125 Gramm Grünkernmehl einen steifen Brei, dem man etwas Majoran, Muskat, Kräuterkäse zusetzt sowie ein ganzes Ei. Erkaltet, schneidet man handgroße Scheiben davon und bäckt sie auf beiden Seiten braun.

*) Saure Speckkartoffeln. 100 Gramm Magerspeck werden in kleine Würfel geschnitten und in einem Geschirr mit gehackten Zwiebeln angebraten, worauf der Speck mit zwei bis drei Löffeln Mehl aufgestaubt und braun geröstet wird. Ist dies geschehen, wird die Mehlschwitze mit drei bis vier Eßlöffeln Weinessig abgelöscht, gesalzen und gepfeffert und mit Fleischbrühe und etwas Bratenjus zu einer pikant

**) Champignons in Muscheln. 500 Gramm frische Champignons werden in trockenem Salz sauber abgerieben und in mehreren Wassern gewaschen, sodann in 60 Gramm Butter, dem Saft einer halben Zitrone, etwas Salz und ½ Löffel Fleischbrühe in 20 bis 25 Minuten gekocht und hierauf abgeschüttet. Die Champignons werden in Stücke geschnitten, worauf die Brühe mit in Mehl zerkneteter Butter zu einer dicklichen Sauce gekocht wird. Nun schwingt man die Champignons in der Sauce mit etwas gehackter Petersilie und füllt sie in mit Butter ausgestrichene Muscheln, die man mit Reibbrot und geriebenem Käse bestreut und in 10 bis 15 Minuten in heißem Ofen bäckt.

*) Dicker Eierkuchen. 3 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Hafermehl, etwas Salz, 1 Teelöffel Backpulver verrührt man mit verdünnter Milch zu einem steifen Brei, gibt dann 2 Eigelb dazu und noch soviel Milch, daß der Teig dickflüssig wird. Nun kommt feingeschnittener Schnittlauch hinzu und der Eierschnee. In einer Pfanne läßt man 2 Teelöffel Fett oder Öl heiß werden, gibt den Teig hinein, bedeckt ihn mit einem Deckel und läßt auf verdecktem Herd — oder noch besser im Bratofen — den Kuchen auf beiden Seiten hellbraun backen.

*) Ragout von Kalbsmilchen in Blätterteigpastete. Zwei Kalbsmilchen (Brischen) werden von der Gurgel geschnitten und, nachdem das Häutige entfernt ist, im frischen Wasser ausgewässert, so daß sie schön weiß werden. Dann werden sie langsam blanchiert und in kaltes Wasser gelegt. In einen Liter Fleischbrühe mit Gemüse und Gewürz halb weich gekocht, werden die Milchen, wenn sie erkaltet sind, in kleine viereckige Stücke geschnitten, dazu werden 12 Champignons, eine weichgekochte Kalbszunge, 24 Gries- oder Fleischklöße und eine Hand voll weichgekochte Morcheln gegeben. Die Milchenbrühe wird an eine weiße Mehlschwitze gegossen und zu einer mildschmeckenden weißen Sauce dicklich gekocht; mit drei Eigelb abgezogen und mit Zitronensaft abgeschmeckt, wird die Sauce an das Ragout durch ein Spitzsieb gegeben, einmal rasch aufgekocht und bis zum Servieren das Geschirr in ein heißes Wasserbad gestellt, zum Anrichten in eine Blätterteigpastete gefüllt und sehr heiß zu Tisch gegeben.

*) Käseauflauf mit Schinken. 250 Gramm Mehl werden in ½ Liter kochende Milch mit 100 Gramm Butter und etwas Salz eingerührt. Diese Masse wird gut abgerührt und, wenn sie halb erkaltet ist, mit acht Eigelb verrührt, worauf man 250 Gramm geriebenen Käse und den von den acht Eiweiß gewonnenen Schnee daruntermischt. Die Hälfte dieser Masse füllt man in eine gut ausgebutterte Porzellanform, streicht die Masse glatt, legt einige Schinkenscheiben, die in Butter rasch angebraten wurden, darauf, sowie acht bis zehn verlorene Eier, gibt hierauf die andere Hälfte der Käsemasse über die Eier und bäckt das mit etwas Käse und zerlassener Butter bestreute Gericht etwa 30 bis 40 Minuten im Ofen.

*) Reisgurken. 3 mittlere Gurken werden geschält, in etwa 3 Zentimeter lange Stücke geschnitten, diese in Salzwasser blanchiert, in kaltem Wasser ausgekühlt und das Kernhaus mit dem Löffelbohrer entfernt, so daß ein kleiner Boden bestehen bleibt. Man blanchiert sodann 125 Gramm Reis und dünstet sie in 30 Gramm Butter mit einer feingehackten Zwiebel an, der man einige Löffel Tomatenpüree hinzufügt. Nach und nach werden 75 Gramm geriebener Käse nebst 50 Gramm Butter darungezogen, der Reis in die Gurken eingefüllt und in etwas Fleischbrühe und Butter im Ofen fertig gedünstet.

*) Grüne Maultaschen. Von 2 ganzen Eiern, ⅛ Liter Milch, etwas Backpulver und dem nötigen Mehl wird ein Nudelteig bereitet, der sehr dünn ausgerollt wird. Ist er abgetrocknet, bestreicht man ihn mit einer Fülle von feingehacktem Spinat, dem man Fleischreste, Semmelkrumen, Pfeffer, Salz, Würze, etwas Milch oder ein Ei beimischte, und rollt den Teig zu einer langen Wurst zusammen. Diese schneidet man in beliebige Stücke und kocht sie in Salzwasser 10 Minuten. (Kloßbrühe kann zu Suppe verwendet werden.)

*) Fastenpastetchen. Eine starke Handvoll roher Spinat wird fein gewiegt, in Butter gedämpft, durch ein Sieb gestrichen und halb erkaltet, mit zwei Eigelb, ein Viertel Liter Sahne und etwas Salz und Muskatnuß verrührt. Sodann zieht man vier gut geschlagene Eiweiß darunter, füllt die Masse in kleine ausgebutterte Förmchen und backt sie 10 bis 15 Minuten im Ofen. Auf eine runde Platte gestürzt, gibt man sie mit einer Champignonsauce zu Tisch.

*) Kartoffelknödel mit Spinat. Drei Eßlöffel fertig gekochter, durch ein Sieb gestrichener Spinat in etwas Butter mit Mehl abgedämpft, werden in ein Pfund gekochten, auf dem Reibeisen abgeriebenen Kartoffeln und drei ganzen Eiern verrührt, etwas in Würfel geschnittener Speck, in dem gehackte Zwiebeln gedämpft werden, sowie ein Eßlöffel Mehl zugegeben, gesalzen, sodann große Knödel mit Mehl geformt, die in Salzwasser gekocht und mit Semmelbröseln in heißer Butter abgeschmälzt, aufgetragen werden.

*) Fleischpfannkuchen. Drei Löffel Mehl werden mit etwas Salz und Milch zu einem glatten, etwas dicken Teig angerührt, zwei bis drei Eier, einige Löffel mit Zwiebeln, fein gehacktes, übriggebliebenes Bratenfleisch darunter gemischt. In einer schwarzen Pfanne werden in Butter dünne Pfannkuchen aus der Masse gebacken, aufgerollt, auf die Platte gesetzt, mit geschnittenem Schnittlauch bestreut

kocht man von ungefähr 125 Gramm Grünkernmehl einen steifen Brei, dem man etwas Majoran, Muskat, Kräuterkäse zusetzt sowie ein ganzes Ei. Erkaltet, schneidet man handgroße Scheiben davon und bäckt sie auf beiden Seiten braun.

*) Sauere Speckkartoffeln. 100 Gramm Magerspeck werden in kleine Würfel geschnitten und in einem Geschirr mit gehackten Zwiebeln angebraten, worauf der Speck mit zwei bis drei Löffeln Mehl aufgestaubt und braun geröstet wird. Ist dies geschehen, wird die Mehlschwitze mit drei bis vier Eßlöffeln Weinessig abgelöscht, gesalzen und gepfeffert und mit Fleischbrühe und etwas Bratenjus zu einer pikant schmeckenden saueren Sauce ausgekocht. In Scheiben geschnittene gekochte Kartoffeln werden in die Sauce hineingegeben, die Kartoffeln werden noch einmal aufgekocht und abgeschmeckt und sodann serviert.

*) Kartoffelpastetchen mit gekochtem Schinken. Gekochte Kartoffeln werden warm in Scheiben geschnitten, geschnittener gekochter Schinken dazu gegeben sowie etwas Schnittlauch und fein geschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebeln, Pfeffer und Salz. Darunter wird folgende Masse gemischt: einige ganze Eier werden mit etwas Stärkemehl und Sahne glatt zerquirlt. Die Masse wird sodann in kleine, mit Butterteig ausgelegte Förmchen eingefüllt und etwa fünfzehn Minuten im Ofen gebacken.

Pfeiferlein. (Schwäbisch.) Ein halbes Liter Milch wird siedend gemacht und so viel Mehl hineingeschafft, als die Milch annimmt. Ein Stück Butter dazu hinein und so lange gerührt, bis sich der Teig von der Schüssel löst, dann läßt man ihn in einer Schüssel erkalten, rührt aber gleich ein Ei daran und gibt Salz dazu. Ist der Teig erkaltet, rührt man nach und nach soviel Eier daran, bis er wie ein dicker Eierkuchenteig ist, und schöpft mit einem Löffel in kleinen Teilen in kochendes Schmalz und bäckt die Küchlein, bis sie aufspringen.

*) Kartoffelbrei mit Bratenresten. Der vom Tag zuvor übriggebliebene Braten wird entweder in kleine Würfel geschnitten und mit dem Kartoffelbrei vermischt angerichtet, oder man schneidet das Fleisch in Scheiben, belegt damit eine tiefe, runde Schüssel, gibt etwas entfettete Bratensoße darüber, häuft den Kartoffelbrei darauf und bestreut ihn mit Reibkäse.

**) Makkaronipudding mit Tomaten. 250 Gramm in Stücke gebrochene Makkaroni werden in Salzwasser weich gekocht und heiß mit 60 Gramm Butter geschwungen. Dann buttert man eine tiefe Porzellanform gut ein und bestreut sie mit Semmelmehl. Die Makkaroni werden lagenweise mit geriebenem Käse bestreut und mit in Scheiben geschnittenen, frischen Tomaten in die Form eingelegt, obenauf Makkaroni mit Käse und Butterstückchen. 3—4 mit Milch zerquirlte Eier werden darüber gegossen und nun der Pudding in 45 Minuten im Ofen gebacken. Man serviert eine Tomatensauce dazu.

*) Gebackener Blumenkohl. Der Blumenkohl wird in kleine Rosen zerlegt, gut geputzt und in Wasser getan, sodann in Salzwasser halb weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. Nun stellt man aus einigen Löffeln Mehl mit Milch und zwei bis drei ganzen Eiern, sowie dem genügenden Salz einen nicht zu dick gehaltenen Teig her, spießt die Blumenkohlstücke auf die Gabel und taucht sie in den Backteig, damit sie vollständig von Teig bedeckt sind. So bäckt man sie schwimmend in heißem Fett. Nachdem sie abgetropft sind, richtet man sie mit Zitronenstücken verziert an.

Tomaten-Makkaroni in Muscheln. Das Tomatenpüree wird schmackhaft gewürzt mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Zwiebel sowie geriebenem Käse. Damit werden die gut gebutterten Muscheln halb gefüllt. Darauf kommt eine Schicht fein gewiegter, vorher in Salzwasser abgekochter Makkaroni und obenauf eine Mischung von geriebenem Käse und geriebener Semmel oder röllichem Paniermehl mit 2—3 Butterflocken. Im Ofen überbacken zu goldbrauner Farbe und auf größerer Schüssel mit Serviette (damit die Muscheln nicht rutschen und kippen) anrichten. Es muß dies gleich geschehen, wenn die Muscheln aus dem Ofen kommen, da sie sonst leicht an Ansehen verlieren.

*) Fleischpfannkuchen. Drei Löffel Mehl werden mit etwas Salz und Milch zu einem glatten, etwas dicken Teig angerührt, zwei bis drei Eier, einige Löffel mit Zwiebeln, fein gehacktes, übriggebliebenes Bratenfleisch darunter gemischt. In einer schwarzen Pfanne werden in Butter dünne Pfannkuchen aus der Masse gebacken, aufgerollt, auf die Platte gesetzt, mit geschnittenem Schnittlauch bestreut und aufgetragen.

*) Flädchen. In Ermangelung von Eiern nimmt man zu einem Pfund Mehl zwei Päckchen Eipulver „Kavalier", verrührt dies mit wenig Salz und der auf dem Paketchen angegebenen Menge Milch, die man mit etwas Wasser verdünnen kann, zu einem flüssigen Teig und bäckt davon 12 dünne Kuchen, die man aufrollt. Es genügt, die Pfanne jedesmal mit einer Speckschwarte auszustreichen.

*) Pfälzischer Kartoffelkuchen. ½ Pfund Mehl, ¼ Liter Milch, 2 Eier, 1 geriebene Zwiebel, Salz, werden zu einem Teig verrührt. Dann reibt man 2½ Pfund rohe Kartoffeln, vermischt sie mit dem Teig und bäckt die ganze Masse in einer ausgestrichenen Bratpfanne bei guter Hitze schön hellbraun.

*) Saures Kartoffelgemüse. Geschälte Kartoffeln werden gekocht und mit einer Keule zerstampft. Dann brät man 1 Löffel Mehl in Butter braun, rührt es unter die Kartoffeln und vermischt das Ganze noch mit 2 mittelgroßen, in feine Würfel geschnittenen Essiggurken. Man kann nach Belieben noch mit etwas Essig nachhelfen.

Kartoffelmuscheln. Frisch gekochte Salzkartoffeln werden durch eine Kartoffelreibe gepreßt, mit ein bis zwei Eiern und so viel Mehl vermischt, daß man einen genügend steifen Brei erhält, um aus ihm fingerdicke Rollen formen zu können. Die Rollen werden in Stücke geschnitten, gegen die Rückseite eines Reibeisens gedrückt und auf diese Weise zu kleinen Muscheln gestaltet. Sie müssen wie Nudeln einige Zeit abtrocknen, werden dann in Salzwasser eben aufgekocht und mit der Schaumkelle vorsichtig herausgenommen.

*) Spargeleierkuchen. ¼ Liter Mehl, ½ Liter Milch (etwas mit Wasser verdünnt), Salz, 3 Eidotter und 1 Teelöffel voll Backpulver quirlt man zu einem glatten Teig, mischt zuletzt den Eierschnee darunter und 3—4 Eßlöffel voll in ganz kleine Stücke geschnittene, gekochte Spargelstangen. Man verwendet die dünnsten Stangen hierzu. Von dieser Menge bäckt man 5 mitteldicke Eierkuchen. Zu jedem Kuchen genügt 1 Teelöffel Öl

Gefüllte Tomaten italienisch. Mittelgroße, nicht allzu reife Tomaten werden in Hälften geschnitten und von Fleisch und Kernen befreit. Man streut Salz und Pfeffer in die Früchte und füllt sie mit folgender Mischung so weit, daß sich die Hälften gut zusammenfügen lassen. Gehackte Zwiebeln, Sellerie und Petersilienwurzeln werden in einer Pfanne mit Butter aufs Feuer gesetzt. Fängt dies an bräunlich zu werden, tut man eine Handvoll klein gehackter Pilze, ganz wenig in Milch eingeweichte Semmel, Pfeffer und Salz daran. Kocht die Masse zu fest ein, wird etwas Milch hinzugegossen. Dann gibt man geriebenen Parmesankäse und Eigelb hinzu, füllt die Tomaten mit der Masse und läßt sie in einer Pfanne mit Butter braten.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Kleine Freuden!

Gefülltes Kalbsherz auf Wiener Art. Ein in Österreich sehr beliebtes Abendbrot- oder Zwischengericht bildet das Herz des Kalbes in folgender Zubereitung: Nachdem man das Kalbsherz von allen Röhren und den großen Schlagadern befreit hat, wäscht man es und trocknet es gründlich ab. Dann höhlt man es mit einem scharfen Küchenmesser so weit aus, daß ringsum nur ein etwa fingerbreiter Fleischrand stehenbleibt. Das ausgeschnittene Herzfleisch wird nun mit einer Schalotte, einer Handvoll grüner Petersilie, etwas Zitronenschale und einem Stückchen Kalbsleber in der Größe einer mittleren Kartoffel feingewiegt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Eine altbackene Franzsemmel, von der man die Rinde abgerieben hat, weicht man in Milch ein, drückt sie dann durch ein Mulltuch und dünstet sie ganz kurze Zeit mit etwas Butter, sie dabei zu einem glatten Brei verrührend. Diesen Semmelbrei läßt man ein wenig verkühlen, gibt dann ein ganzes Ei, Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß und das gewiegte Fleisch hinzu und rührt alles gut durcheinander. Dann füllt man das Kalbsherz mit dieser Masse und näht die Öffnung mit weißer Baumwolle zu. Ringsherum spickt man das Kalbsherz mit ganz dünnen Speckstreifchen, legt es in steigende Butter und brät es ringsherum braun an. Dann füllt man etwas Suppe auf und dünstet es langsam weich, es immer fleißig begießend und nicht zu viel Flüssigkeit auf einmal angießend. Es muß in kurzer Tunke schmoren, nicht in langer Brühe kochen. Kurz vor dem Anrichten staubt man das Kalbsherz mit Mehl ein, begießt es fleißig und kocht die Tunke recht schön seimig ein. Von der übrigen Fleischfülle formt man kleine Klößchen, die man in Suppe weich kocht. Beim Anrichten umgibt man das in Scheiben geschnittene Kalbsherz mit einem Rand von Butterreis oder Wasserspatzen, garniert ihn mit den Fleischklößchen und einigen Pilzen und füllt die Tunke darüber oder reicht sie besonders dazu. Znaimer Pfeffergurken oder ein Selleriesalat, den man mit Feld- oder Endiviensalat anrichtet, schmeckt sehr gut dazu. Auch kalt aufgeschnitten mundet das Kalbsherz gut. Man gibt dann Rote Rüben oder Essigfrüchte dazu. Dieses Gericht erfreut sich seines herzhaften Wohlgeschmacks wegen der besonderen Beliebtheit bei Herren.

*) Makkaroni au gratin mit Kalbsmilchragout. 1½ Pfund feine Makkaroni werden in kleine Stücke gebrochen, in Salzwasser weichgekocht, abgeschüttet und warm mit 100 Gramm Butter und einigen Löffeln geriebenem Käse, Salz und Muskatnuß verrührt. Inzwischen hat man zwei gut gewässerte und enthäutete Kalbsmilchen und eine Kalbszunge mit Fleischbrühe weichgekocht und nach dem Erkalten in kleine Würfel geschnitten, sowie einige Champignons und Morcheln hinzugegeben. Eine weiße Mehlschwitze kocht man mit der Brühe der Kalbsmilchen zu einer dicklichen Sauce an, die mit vier Eigelb abgezogen und an das Kalbsmilchragout gegeben wird. Dann belegt man den Boden einer gut ausgebutterten Gratinschüssel mit einem Teil der Makkaroni, füllt das Ragout darüber, zuletzt den Rest der Makkaroni, streicht alles glatt, bestreut die Masse mit geriebenem Käse, Panierbrot und in Stückchen zerpflückter Butter und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen 45 Minuten.

*) Gebackene Kalbsgekröse. Das gut gewaschene und gereinigte, sodann gewässerte Kalbsgekröse wird in Fleischbrühe kurz weich gekocht und in kleine Stücke geschnitten. Hierauf wird aus einem Stückchen Butter, einem Löffel Mehl, fünf bis sechs Eigelb und einem Löffel Fleischbrühe ein Teig angerührt, das Gekröse darin umgewendet sowie darauf noch in Panierbrot gewendet, das gut angedrückt werden muß. Nun wird das so zugerichtete Gekröse nochmals in Ei und Panierbrot gewendet und in heißem Fett gebacken. Dazu wird eine Morchelsauce serviert.

Geflügelreste mit Steinpilzen. Von gebratenem Geflügel, am besten eignen sich junge Hähnchen dazu, löst man alles Fleisch sorgfältig und schneidet es in kleine Würfel. Dann putzt man zwei Teller voll Steinpilze, die jung und frisch sein müssen, und schneidet sie in dicke Scheiben. In Butter bräunt man Mehl recht gleichmäßig, schreckt diese Einbrenne mit kochendem Wasser ab, daß eine dicke Sauce entsteht, würzt sie mit etwas gehackter Zwiebel, Petersilie, einem halben Theelöffel Maggi, Salz, Pfeffer und ganz wenig Citronenschale und thut nun die Pilze hinein, die langsam darin weich schmoren müssen. Erst zuletzt werden die Geflügelreste heiß gemacht, die aber nicht kochen dürfen; das Gericht wird dann mit Salzkartoffeln auf den Mittagstisch gebracht. Man kann auch statt der Geflügelreste Ueberbleibsel saftigen Kalbsbratens nehmen. Oe.

*) Wildschweinsragout. 3—4 Pfund Rücken (mit dem Filet) werden ausgebeint, in Stücke geschnitten, gewaschen, dann blanchiert und, wenn abgekühlt, abgegossen, dann auf einem Tuch getrocknet und die Stücke noch einmal sauber beschnitten. In 125 Gramm Butter werden 60 Gramm roher, in Würfel geschnittener Schinken, Zwiebeln, Mohrrübe und Sellerie, einige Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Pfefferkörner angedünstet, die gesalzenen Fleischstücke gleichmäßig mit ½ Liter Rotwein angebräunt, etwas Fleischbrühe, Bratensus oder Extrakt zugegossen und nun langsam in der Brühe weich gekocht, dann aus dieser herausgenommen. Diese wird mit einer braunen Mehlschwitze zu einer Sauce angerührt, die man noch einige Zeit gut durchkocht, um sie dann über die Fleischstücke durch ein Sieb zu gießen und noch einmal darin aufzukochen. 2 Pfund frische, gereinigte Champignons, die mehrere Male erst mit trockenem Salz abgerieben und in Zitronenwasser gewaschen wurden, werden in 125 Gramm heißer Butter mit Salz und Zitronensaft in etwa 10—15 Minuten weich gedämpft. Das Ragout wird in tiefer Schüssel angerichtet, mit in Butter gebackenen, dreieckig geschnittenen Broteroutons rundherum garniert und in die Mitte die Champignons trocken angerichtet. Die Champignonsbrühe wird rasch eingekocht und zu dem Ragout gegeben.

Fricandeau in Tomatensaft. Ein quer durchgespaltener, halber Kalbsschlegel wird mit kochend heißem Salzwasser blanchiert, enthäutet, schön reihenweise mit feinen Speckstreifchen gespickt, dann auf Speckblättchen, Schinkenabfällen und mit einer halben Zwiebel, die man mit 2 — 3 Gewürznelken besteckt hat, sowie einigen weißen Pfefferkörnern schön gedämpft. Nach einiger Zeit giebt man an das halbfertige Fleisch 2 — 3 Eßlöffel Tomatenmark, oder einige in Blätter geschnittene Tomaten, womit das Fleischstück vollkommen weich gedämpft wird. Kurze Zeit vor dem Auftragen wird das Fricandeau aus seiner Brühe gehoben und die letztere leicht mit Mehl gestaubt, verrührt, mit etwas Rindssuppe und Weißwein entsprechend verdünnt, mit Salz, Citronensaft und einer Prise Zucker angenehm gewürzt, aufgekocht. Das Fleisch wird darin wieder genügend erwärmt, hierauf in feine Schnitten zerlegt, mit entfetteter Tomatensauce unterschwemmt und dann mit kleinen, feinen Klößchen oder Salzkartoffeln garniert zu Tisch gegeben. Die übrige Sauce wird in einem besonderen Geschirre serviert. E. K.

*) Haschee von Kalbfleischresten. Übrig gebliebenes Kalbsbratenfleisch wird von den Knorpeln und der Haut befreit und feingehackt. In 60 Gramm Butter werden feingehackte Zwiebeln und Petersilie gedünstet, das gehackte Fleisch wird hinzugegeben, mit etwas Mehl bestäubt, dann füllt man etwas Fleischbrühe auf und gibt Zitronensaft, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu. Man kann das Haschee aber auch mit einigen gehackten Sardellen und Kapern oder Weißwein abschmecken. Es muß kurz aufkochen, so daß es leicht gebunden ist, worauf man es mit drei bis vier Eigelb abzieht und es in einer tiefen Schüssel, mit einem Kranz von verlorenen oder gekochten Eiern umlegt, serviert.

*) Geschmortes Hammelfleisch mit jungen Gemüschen. Zwei Pfund Hammelbug oder Hals wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, gesalzen und gepfeffert und mit Zwiebelscheiben in heißem Fett oder Butter auf allen Seiten angebraten. Hierauf wird das Fleisch mit einigen Löffeln Mehl aufgestäubt, mit Fleischbrühe und etwas Bratensus aufgegossen und langsam im Ofen bei bedecktem Geschirr weichgeschmort. Unterdessen reinigt man eine Handvoll Karotten, schneidet einige Sellerieknollen in Stücke, läßt diese in Salzwasser weich werden und gibt sie zu dem Fleisch. Kurz vor dem Anrichten gibt man hierzu noch eine Handvoll Schoten, die man hat weich werden lassen, und in Stücke geschnittene Bohnen, sowie Spargelstücke. Dies alles kocht man zusammen einmal auf und serviert es sehr heiß.

*) Roulierte Kalbschnitzel mit feinen Kräutern. Von drei Pfund Kalbfleisch, am besten vom langen Frikandeaustück, werden lange halbfingerdicke Stücke geschnitten, die breit und lang zu klopfen sind. Hierauf werden eine Handvoll Petersilie, etwas Estragon, Kerbel, Schnittlauch, Thymian und eine halbe Zwiebel feingewiegt und in 100 Gramm Butter abgeschwitzt, worauf die Fleischstücke gesalzen

Feines Kalbsragout. Dicke, reichlich handtellergroße, aus der Keule geschnittene Kalbsschnitzel werden gut geklopft, aber wieder zusammengeschoben, mit Salz bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und in Butter weich gedünstet. Getrocknete Steinpilze schmort man in Butter weich, die daraus gekochte Sauce treibt man

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

darin umgewendet sowie darauf noch in Panierbrot gewendet, das gut angedrückt werden muß. Nun wird das so zugerichtete Gekröse nochmals in Ei und Panierbrot gewendet und in heißem Fett gebacken. Dazu wird eine Morchelsauce serviert.

die man hat weich werden lassen, und in Stücke geschnittene Bohnen, sowie Spargelstücke. Dies alles kocht man zusammen einmal auf und serviert es sehr heiß.

*) Rouladen. Aus einer Kalbsschale (Keule) werden zwei fingerdicke, handlange, halbfingerdicke Streifen geschnitten, die man gleichmäßig zu klopfen hat. Hierauf wird eine Zwiebel mit etwas Petersilie fein gehackt und in etwas Butter angedämpft. Dazu werden einige gehackte Sardellen gegeben sowie gehackte Schinken- oder Bratenreste. Zwei eingeweichte und ausgedrückte Semmeln werden leicht abgedämpft mit zwei ganzen Eiern verrührt und gleichfalls zugegeben. Nun wird diese Masse abgeschmeckt und dünn auf die ausgebreiteten Kalbfleischstücke aufgestrichen, die der Länge nach aufgerollt und gebunden werden. Sie müssen nun in ein Bratgeschirr in heiße Butter mit gehackten Zwiebeln eingelegt werden. Zunächst werden sie nur angebraten, worauf man etwas Weißwein, Bratenjus und Fleischbrühe zugießt, die Rouladen langsam dämpft, bis sie weich sind. Die Brühe wird mit einer braunen Mehlschwitze zu einer dicklichen Sauce ausgekocht, die Rouladen richtet man an, indem man den Bindfaden entfernt und die Sauce darüber gießt.

*) Tauben mit Grießklößchen. 3 sauber zugerichtete, ausgenommene Tauben werden in Fleischbrühe oder Wasser mit Gemüse beinahe weich gekocht. Während man in der Hälfte der Brühe die Tauben vollends weich kocht, werden in der anderen Hälfte die Klöße wie folgt zubereitet: 60 Gramm Butter werden leicht gerührt, 2 ganze Eier, 125 Gramm Grieß dazugegeben, gesalzen und die Masse eine Stunde zur Seite gestellt, worauf man mit einem Löffel aus der Masse Klöße absticht, die man in der Taubenbrühe fertig kocht. Die Klöße brauchen zum Kochen ziemlich lange, da der Grieß erst ordentlich aufquellen muß. Diese sehr schmackhafte Kloßmasse kann auch auf folgende Weise hergestellt werden: ½ Liter Milch mit 60 Gramm Butter wird kochend gemacht, 200 Gramm Grieß eingerührt, der Teig abgebrüht, bis er sich vom Geschirr löst, worauf nach und nach noch 3—4 Eier unter die erkaltete Masse gemischt und diese Masse wie oben mittels Löffels in die Brühe eingelegt und etwa 10 Minuten gekocht wird. Die Tauben werden dann geschnitten und mit den Klößen in der Suppenterrine zu Tisch gebracht.

Ente mit Reis. Man kocht eine alte Ente 3 Stunden in Wasser mit Wurzelwerk weich, zerlegt sie, entfettet die Brühe, schwitzt sie an, würzt sie mit Majoran, Pfeffer und Salz und einem Kräuterbündelchen und richtet die Sauce über den Entenstücken in tiefer Schüssel an. Einen steifen Butterreis verrührt man mit 3 Eigelb, drückt ihn in eine Randform und stürzt diese um die Entenschüssel.

***) Wiener Paprikahühner. Nachdem zwei zugerichtete Hühner in Viertel geteilt worden sind, dämpft man sie in heißer Butter, fein gehackter Zwiebel, Salz und Paprika etwa fünfzehn Minuten, gießt einen halben Liter saure Sahne und etwas Bratenjus darüber, deckt das Geschirr gut zu und dämpft noch weitere zehn Minuten. Man richtet die Hühnerstücke sodann an und gießt die Sahnenpaprikasauce darüber.

*) Kaninchen mit Milchreis. Das zugerichtete Kaninchen wird in Stücke zerlegt, gesalzen, in heißer Butter mit Zwiebeln leicht angebraten, mit ½ Liter Sahne abgegossen und langsam gedämpft. 150 Gramm Reis werden in Milch langsam weich gekocht. Die Fleischstücke werden auf den Reis gelegt, die Sahne wird mit etwas gemischter Mehlbutter zerquirlt, aufgekocht, mit Zitronensaft abgeschmeckt und die Sauce über das Fleisch gegossen.

*) Rouliertes Kalbschnitzel mit feinen Kräutern. Von drei Pfund Kalbfleisch, am besten vom langen Frikandeaustück, werden lange halbfingerdicke Stücke geschnitten, die breit und lang zu klopfen sind. Hierauf werden eine Handvoll Petersilie, etwas Estragon, Kerbel, Schnittlauch, Thymian und eine halbe Zwiebel feingewiegt und in 100 Gramm Butter abgeschwitzt, worauf die Fleischstücke gesalzen und die feinen Kräuter auf das Fleisch dünn aufgestrichen werden. Die einzelnen Stücke werden aufgerollt und, damit sie zusammenhalten, entweder gebunden oder mit einem Hölzchen durchstochen. Nunmehr wird ein Geschirr mit Butter ausgestrichen und mit Zwiebelscheiben belegt, in das dann die aufgerollten Fleischstücke eingesetzt werden. Das Fleisch wird auf raschem Feuer und mit bedecktem Deckel angebraten, worauf es mit einem Glas Weißwein, etwas Fleischbrühe und Fleischextrakt abgelöscht und in der Bratröhre langsam weichgeschmort wird. Zum Schluß wird es in der Brühe schön braun glasiert. Die Sauce ist mit etwas Mehl einzudicken und dann über die angerichteten Rouladen zu gießen.

Alte Henne auf Wildbretart. Manche alte Henne muß im Herbst ihr Leben lassen, da sie es ihren Besitzern nicht lohnt, durch den Winter gefüttert zu werden. Man kann in dieser Zeit daher billig alte Hühner erstehen, die man nicht immer nur zu Suppe oder in Reis bereiten sollte, sondern auch nach folgender Vorschrift wohlschmeckend verwerten kann. Man nimmt das Huhn aus, spickt es auf der Brust und legt es 3 Tage in eine Beize aus 1 Flasche Weißwein, ¼ l Essig und etwas Gewürz. Die Henne wird dann roh in Stücke geschnitten und in der Beizbrühe langsam beinahe weich gekocht. Dann legt man die Geflügelstücke in eine Kasserolle in steigende Butter und brät sie darin auf allen Seiten goldbraun, gießt etwas von der Brühe und ¼ l Sahne dazu und dämpft sie vollends weich. Man rührt die Sauce durch ein Sieb, gießt 30 g mit Sahne glatt gerührtes Mehl daran, fügt etwas Citronenschale, ½ Theelöffel Maggiwürze und einen Eßlöffel Kapern dazu und kocht eine sämige Sauce, die über die Hühnerstücke gefüllt wird. U.

Feines Kalbsragout. Dicke, reichlich handtellergroße, aus der Keule geschnittene Kalbsschnitzel werden gut geklopft, aber wieder zusammengeschoben, mit Salz bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und in Butter weich gedünstet. Getrocknete Steinpilze schmort man in Butter weich, die daraus gekochte Sauce trennt man mittels Durchschlags von den Pilzen, macht sie sämig und füllt etwas davon auf die Schnitzel zum Durchziehen. Kalbsmilchen werden gehäutet, in Wasser gar gekocht, mit Zitronensaft beträufelt und hergartig in der Mitte einer Schüssel arrangiert; rundum garniert man die Schnitzel und reicht die Sauce in einer Saucière dazu. Das Gericht sieht besonders gut und apart aus und eignet sich als Vorgericht bei Gesellschaften. Für häuslichen Bedarf kann man sich mit gut vorgerichteten Kalbskoteletten begnügen, legt dann auch die von der Sauce gebliebenen Pilze mit auf die Schüssel zwischen Fleisch und Milchen und gibt Salzkartoffeln oder in Butter gedünsteten Wasserreis dazu.

**) Hammelsteaks mit Zwiebelpüree. Vom Filetstück eines Hammelkarrees werden fingerdicke Stücke abgeschnitten, die man klopft und mit einigen Löffeln Olivenöl und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Petersilie zur Seite stellt. Hierauf werden 12 bis 15 weiße Zwiebeln in feine Scheiben geschnitten, mit kaltem Wasser aufgesetzt und, wenn sie aufgekocht sind, abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgekühlt. Nun werden 60 Gramm zerlassene Butter mit etwas Mehl zu einer weißen Mehlschwitze angerührt, mit einem halben Liter süßer Sahne oder Milch zu einer dicklichen Sauce gekocht und durch ein Sieb gegossen. Die Zwiebelscheiben schmort man in 100 Gramm Butter mit Salz und Butter weich, streicht sie durch ein Haarsieb und rührt die Sahnensauce damit zu einem dicklichen Püree an. Jetzt erst werden die Steaks in heißem Olivenöl in schwarzer Pfanne fertig gebraten und auf langer Platte angerichtet. Das Zwiebelpüree wird in einer Gemüseschüssel dazu gereicht. Man kann aber auch das Zwiebelpüree mit den Steaks umlegen.

*) Fleischragout in Blätterteig. Zu Fleischragouts können die verschiedensten Fleischreste von Kalb-, Hammel-, Rinderfilet, Schmorbraten, Rinderzunge, Wild oder Geflügel verwendet werden. Das Fleisch wird von Haut und Sehnen befreit, in kleine Stücke geschnitten und einige weich gekochte Morcheln, Champignons oder Trüffeln, Steinpilze, ferner Gänse- oder Hühnerlebern, Kalbsbrieschen (Milchen) und kleine Fleischklöße dazugegeben. Als Sauce gibt man zum weißen Fleisch eine gute weiße Fleischbrühsauce, die mit Weißwein ausgekocht, mit Zitronensaft abgeschmeckt und mit einigen Eigelb legiert ist, zum braunen Fleisch eine feine schmackhafte Madeira- oder Tomatensauce. Das Ragout wird mit der Sauce einmal aufgekocht und bis zum Servieren in ein heißes Wasserbad gestellt. Man richtet das Ragout entweder in einem Blätterteigring oder in einer Pastete (Volaubent) an oder auch in einem Ring von Reis oder Risotto.

*) Kalbfleischfrikassee mit Morcheln. 2½ Pfund Brustspitze wird gewaschen, mit heißem Wasser bedeckt, worauf Suppengemüse und Gewürz beigefügt und das Fleisch langsam weichgekocht wird. Unterdessen stellt man eine weiße Mehlschwitze her, rührt sie mit der Kalbfleischbrühe sowie ¼ Liter Weißwein zu einer Sauce an, die man gut durchkochen läßt und sodann mit Zitronensaft abschmeckt und mit drei Eigelb abzieht. Das Fleisch wird hierauf in nicht zu große Stücke geschnitten, die Sauce über das Fleisch gegossen und darin umgeschwenkt, jedoch nicht mehr aufgekocht. Am besten wird man tun, wenn man das Geschirr in heißes Wasser stellt. Die getrockneten Morcheln werden nun aus verschiedenen Wassern gewaschen, bis aller Sand entfernt ist, und sodann in Wasser aufgekocht, abgeschüttet und gut ausgedrückt. Hierauf werden sie mit Fleischbrühe Salz und Butter weich gekocht. Beim Anrichten werden sie über das Frikassee gegeben.

*) Kalbsfrikassee mit gemischtem Gemüse. Anderthalb Pfund Kalbsbrust werden in Stücke geteilt, gewaschen, in frischem Wasser aufgekocht, in kaltem Wasser wieder abgekühlt und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. In einer Kasserolle mit 125 Gramm zerlassener Butter werden 60 Gramm Mehl aufgestäubt, gesalzen und das Fleisch darin leicht hell angedämpft, mit Fleischbrühe und etwas Weißwein übergossen, Suppengrünes, Zwiebel und Sellerie zugegeben. Das Fleisch wird langsam weich gekocht, das Gemüse entfernt, die Sauce durchgeschlagen, und mit zwei Eigelb gebunden, mit Zitronensaft abgeschmeckt und über das Fleisch gegossen. Einige Champignons können der Sauce zugesetzt werden. Das gemischte Gemüse wird um das Frikassee angerichtet.

*) Maronenpüree mit gebackener Gänseleber. Nachdem man von zwei Pfund Maronen die äußere Schale weggeschnitten hat, wird die zweite Haut in heißem Wasser durch Abreiben entfernt. Hierauf werden die Maronen mit etwas Butter und Fleischbrühe sowie Bratenjus langsam weich gekocht, leicht durch ein Sieb gestrichen, glatt gerührt, mit einigen Stückchen Butter und etwas heißer Milch versetzt, mit Salz abgeschmeckt und auf einer flachen Schüssel angerichtet. Die Gänseleber wird in Streifen geschnitten, gesalzen und leicht gepfeffert, in Mehl umgewendet, dann in zerquirlten Eiern und Semmelmehl paniert und in heißem Fett gebacken.

*) Geschmorte Rebhühner. Alte Rebhühner, also solche, die nicht durch gelbe Füße als jung kenntlich sind, sondern durch graublaue Füße und abgenutzte Krallen ihr Alter verraten, werden gerupft und ausgenommen, sodann gewaschen und in Speck eingebunden. In heißer Butter oder in Fett werden sie nun rasch angebraten, worauf etwas Gemüse und Gewürz zugegeben und mit Fleischbrühe und Bratenjus abgelöscht wird. Die Rebhühner müssen nun langsam weichschmoren. Hie und da wird Fleischbrühe nachgegossen. Wenn sie weich sind, werden sie, damit sie noch Farbe bekommen, in die Röhre gegeben und wiederholt beträufelt, so daß sie schön glasiert aus dem Ofen kommen. Zerlegt und angerichtet, gießt man die Bratenbrühe über die Hühner. Man kann die alten Rebhühner auch in Fleischbrühe weichkochen und dann wie angegeben weiterschmoren lassen, oder in Fleischbrühe weichkochen und dann in Butter in der Bratröhre rasch fertig braten. Stets jedoch und trotz aller Mühe wird der Braten ein wenig trocken bleiben, während ein junges Rebhuhn, saftig und weich auf den Tisch gebracht, als erlesene Delikatesse gelten darf.

*) Polnische Zrasy. Aus einem Rinderschwanzstück werden lange und handbreite Streifen geschnitten, die tüchtig flach- und breitzuklopfen sind. Sodann treibt man eine Zwiebel, Petersilie, einige entgrätete Sardellen, sowie etwas kaltes Rindfleisch durch die Fleischmaschine, würzt und salzt dies gut und gibt zwei ganze Eier dazu. Hierauf schneidet man einige Streifen geräucherten mageren Speck in fingerlange, nicht zu dicke Stücke. Die Fleischstreifen legt man gesalzen auf den Tisch, gibt die Fleischfüllung und den Speck darauf, und rollt die Streifen lang auf. Man bindet sie oder sticht ein Holzstückchen oder einen Zahnstocher durch und brät die Fleischrollen in Speck mit Zwiebel an, staubt Mehl auf, löscht sie mit etwas Weißwein und Fleischbrühe ab und schmort sie langsam weich. Alsdann glasiert man sie in ihrem Saft schön braun im Ofen und serviert sie mit der durch ein Sieb gegossenen mit Zitronensaft abgeschmeckten Sauce.

Rehgoulasch. Hierzu kann man alles minderwertige Fleisch vom Reh verwenden. Das Fleisch wird aber erst in Wildpretbeize halb weich gekocht, geschäumt und zum Abtropfen auf Tücher oder Siebe gelegt. 2 Stück Zwiebeln, von der Größe eines mittleren Apfels, werden in heißem Fett oder Butter bei fleißigem Umschaufeln gelb geröstet, darein legt man nun das noch leicht gesalzene Fleisch, streut ein wenig Paprikapulver oder klein gepflückte rote Paprikaschote daran, etwas Citronengelb und dämpft damit das Rehfleisch vollkommen weich, wobei von Zeit zu Zeit Fleischbrühe darunter gegossen wird. Kurze Zeit vor dem Anrichten verrührt man etwas guten, sauren Rahm mit einem Eßlöffel Mehl, gibt es in die dünne Goulaschsauce und kocht sie gut damit auf. Man serviert mit dem Goulasch gleichzeitig eine Schüssel voll gebackener Spatzen oder Nocken. E. K.

Essigfleisch von allerlei Resten. In der Jetztzeit gilt es zu sparen. Da hebe man sorgsam die verschiedenen Fleischreste auf (gekochte oder auch rohe) schneide sie in kleine Würfel, lege diese 3—4 Tage in reinen Weinessig und koche sie dann in Wasser, das nur gerade das Fleisch bedecken darf. Während des Kochens füge man einen sauern Apfel, der geschält und von der Blume befreit ward, dazu. Unterdessen hat man Schwitzmehl bereitet, rührt dies mit kaltem Wasser glatt, tut von der Brühe dazu und legt die Fleischwürfel hinein. W.

*) Rheinisches Topffleisch. Etwa ein Kilo Hammelbug wird in Stücke geschnitten, gesalzen und gepfeffert, ebenso einige in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln. Letztere werden in Butter gedämpft. Ein Porzellantopf wird mit Butter ausgestrichen und mit dünn geschnittenen Speckscheiben belegt, eine Lage Fleisch hineingegeben, darauf die Zwiebel sowie etwas Thymian, Cajennepfeffer und geriebenes Weißbrot und so weiter lagenweise eingeschichtet, bis das Gefäß voll ist, worauf eine halbe Flasche Rotwein darüber gegossen und der Topf ringsum mit einem Teigdeckel verschlossen wird. Man läßt es eine Stunde im Ofen backen und serviert es sofort.

**) Salmi von Rebhühnern. Drei junge, vollständig zugerichtete und in Speck eingebundene Rebhühner werden in etwas heißer Butter mit Gemüse, Speck und Gewürz rasch auf allen Seiten angebraten, mit ¼ Liter gutem Rotwein und etwas Bratenjus abgelöscht und etwa zehn Minuten darin gedämpft. Sodann werden die Rebhühner in etwa sieben bis acht kleine Stücke geteilt und in eine Kasserolle gegeben. Die Abfälle gibt man zu der Brühe und kocht diese mit mit ½ Liter Fleischbrühe noch etwas aus, rührt sie mit einer braunen Mehlschwitze zu einer schönen, klaren, feinschmeckenden Sauce, die sodann durch ein Sieb über die Rebhühnerstücke gegossen wird. Das Ganze kocht man einmal auf und richtet die Hühner dann auf runder Platte an. Um die Schüssel hübsch herzurichten, umlegt man die Hühner mit Champignons und dreieckig geschnittenen Brodschnitten, und übergießt sie mit der Sauce. Am besten wird Kartoffelpüree dazu serviert.

*) Reispastete mit Kalbfleisch. 250 Gramm Reis werden in kaltem Wasser gewaschen, zum Kochen mit kaltem Wasser aufgesetzt und aufs Sieb gegeben. Er wird nun mit Fleischbrühe und mit 80 Gramm Butter weichgekocht und mit vier Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse vermischt. Auf den Boden einer Porzellanform schichtet man hierauf eine Lage von diesem Reis, worauf dünngeschnittene Scheiben Kalbfleisch leicht gesalzen und mit Zitronensaft und feingehackten Zwiebeln in heißer Butter etwa fünf Minuten auf offenem Feuer in der Pfanne geschwungen und sodann auf den Reis gelegt werden. Nach Belieben kann man auch über das Fleisch noch in Scheiben geschnittene Champignons oder halbierte Sardellen, auch in Scheiben geschnittene Kalbsmilch oder Steinpilze geben. Der übrige Reis wird darüber gegeben, mit geriebenem Käse und Semmelmehl bestreut. Man hat die Speise ¾ Stunden im Ofen zu backen.

Gebackenes Huhn. Das Suppenhuhn der Sonntagssuppe wird zerlegt und das Fleisch abgelöst, worauf man es in Streifen zerschneidet. Zwei Teller voll mit der Schale gekochter Kartoffeln werden abgezogen und in Scheiben geschnitten. Aus heller Mehlschwitze, saurer Sahne und etwas Hühnerbrühe wird eine sämige Sauce bereitet, mit Pfeffer gewürzt und mit 4 Löffeln voll kleinwürfelig geschnittenen Schinken- oder Rauchfleischresten unterzogen. Man streicht eine feuerfeste Auflaufform mit Butter aus, gibt einen Teil Sauce hinein, legt Hühnerfleisch und Kartoffelscheiben darauf, läßt wieder Sauce folgen und füllt die Form abwechselnd mit den Zutaten. Die oberste Schicht muß wieder aus Sauce gebildet werden. Man legt einige Butterflöckchen hinauf, streut Parmesankäse darüber und bäckt die Speise 30 Minuten im Ofen.

Irish Stew von Wildfleisch. Das Fleisch von Brust, Bug und Blatt wird in möglichst gleichmäßige Stücke zerteilt. Dann brüht man einen Teller voll Kartoffelscheiben, ebensoviel Kohlrabischeiben und einen dritten Teller Mohrrübenscheiben fünf Minuten in Wasser ab, schneidet acht große Zwiebeln in Scheiben und packt alle diese Zutaten in buntem Durcheinander in einen dicht schließenden, mit Butter bestrichenen Kochtopf (sehr empfehlenswert ist der Kochtopf „Kann alles", den ich dafür seit 12 Jahren benutze). Jede Schicht wird leicht mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einigen kleinen Butterstückchen bedeckt. Zuletzt gießt man 1 Tasse guter Fleischbrühe über das Gericht und dämpft es knapp 2 Stunden bei sehr gleichmäßiger, nicht zu starker Hitze.

*) Irish stew. Vom Hammelbug oder -hals (etwa 1—1½ Kilo) werden die großen Knochen entfernt und aus dem Fleisch etwa fingerstarke Stücke oder Würfel geschnitten, die man mit Pfeffer und Salz bestreut. 12—15 große rohe geschälte Kartoffeln schneidet man in Stücke, ebenso 2 kleinere Köpfe oder einen großen Kopf Weißkohl (den Strunk entfernen!) Schließlich werden 6—8 Zwiebeln in Scheiben geschnitten. In ein hohes Geschirr mit gut schließendem Deckel gibt man erst Zwiebeln, dann Kohl und Kartoffeln und salzt und pfeffert diese Schicht leicht. Darauf legt man Fleisch und dann noch einmal diese Schichten, Kohl, Zwiebeln, Kartoffeln und Fleisch, bis das Geschirr gefüllt ist. Nun gießt man etwa 1 Liter Wasser oder Fleischbrühe auf, deckt den Topf fest zu und dämpft das Ganze langsam etwa 1½—2 Stunden, wobei man öfters nachsieht und das Gericht umschüttelt. Man kann auch Scheiben geschnittener Mohrrüben und Sellerie zu dem Kohl hinzufügen.

*) Kalbslungenhaschee. Das Geschlinge (Herz und Lunge) wird mit Gewürz und Suppengrün weich gekocht, dann fein gehackt und in einer braunen, pikanten Soße, die man aus der Brühe mit braunem Mehl, Zitrone, Pfeffer, etwas Essig und Zucker, Nelken, Kapern usw. bereitet, durchgeschmort. (Die übrige Brühe kann zu Suppe verwendet werden.)

Pillaf. 500 Gramm zartes Rindfleisch und 200 Gramm gestreiften Bauchspeck schneidet man, nebst einer großen Zwiebel, die kleingehackt wird, in Würfel. Beides wird fünf Minuten in etwas Butter durchgeröstet und dann mit 175 Gramm inzwischen dreimal abgekochtem Reis vermischt. Man gibt ¼ Liter Tomatenbrei (eingemachten) und eine Tasse kochendes Wasser an das Gericht und dämpft es ganz langsam 35 Minuten; es wird mit Cayennepfeffer und zwei Löffeln geriebenem Parmesankäse gewürzt und dann sofort angerichtet.

Pudding von Suppenfleisch. 150 Gramm Butter werden erst allein, dann mit 6 Eigelb recht schaumig gerührt, hierauf werden 620 Gramm von gekochtem Rindfleisch (kalt) feingehackt, ein gehackter Hering, etwas Zwiebel, Gewürz nach Geschmack und 100 Gramm gestoßene Semmel dazugetan; zuletzt der Schnee von 7 Eiern leicht darunter gemischt (ein Eigelb bleibt zum Beiguß zurück). In gut bestrichener und bestreuter Form wird der Pudding eine Stunde im Wasserbad gekocht. — Zum Beiguß werden die Heringsabfälle mit Zitronenschale in Fleischbrühe ausgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit ein wenig Mehl und Wein aufgekocht und mit dem Eigelb abgerührt. — Kalt schmeckt der Pudding wie Pastete.

Wiener Frühstücksfleisch mit Majoran. Mürbes Ochsenfleisch von der Zwischenrippe oder vorderes ausgelöstes Fleisch reibt man mit reinen Tüchern ab, dann schneidet man davon große Würfel, die auf kleingeschnittenem heißen Speck mit feinblätterig geschnittener Zwiebel glänzend geröstet werden, dann streut man feinverriebenen trockenen oder etwas gewässerten frischen Majoran darüber, ein klein wenig Citronengelb

**) Rindfleischklopse. 2 Pfund rohes Rindfleisch (von Haut und Sehnen befreit) oder irgendwelche Reste von Rindfleisch werden durch die Maschine getrieben; man vermischt das Fleisch mit einer fein gehackten Zwiebel, 30 Gramm zerlassener Butter, Salz, Pfeffer, 2 ganzen Eiern, 2 in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmeln und 2 Löffeln saurer Sahne und formt daraus kleine runde

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Hühner dann auf runder Platte an. Um die Schüssel hübsch herzurichten, umlegt man die Hühner mit Champignons und dreieckig geschnittenen Brodschnitten, und übergießt sie mit der Sauce. Am besten wird Kartoffelpüree dazu serviert.

Sieb gestrichen, mit ein wenig Mehl und Wein aufgekocht und mit dem Eigelb abgerührt. — Kalt schmeckt der Pudding wie Pastete.

Wiener Frühstücksfleisch mit Majoran. Mürbes Ochsenfleisch von der Zwischenrippe oder vorderes ausgelöstes Fleisch reibt man mit reinen Tüchern ab, dann schneidet man davon große Würfel, die auf kleingeschnittenem heißen Speck mit feinblätterig geschnittener Zwiebel glänzend geröstet werden, dann streut man feinverriebenen trockenen oder etwas gewiegten frischen Majoran darüber, ein klein wenig Citronengelb, giebt noch eine ganz kleingehackte Zwiebel dazu und dünstet damit das Fleisch, bis aller Saft eingedämpft ist. Nun giebt man etwas Pfeffer und Salz über das Fleisch, unterschwemmt es noch leicht mit Rindssuppe, wobei der angebratene Saft mit aufgelöst und verrührt wird. E. K.

*) Kalbsgekröse in Petersiliensauce. Das Gekröse wird vor dem Kochen mit einer Handvoll Salz gut abgerieben, bis alles Schleimige entfernt ist. Hierauf wäscht man es in einigen reinen Wassern gut aus, schneidet die Drüsen aus und kocht es in Salzwasser mit Gemüse und Suppengrün langsam weich. Dann wird eine feingehackte Zwiebel in 50 Gramm Butter leicht geschwitzt, mit Mehl zu einer Mehlschwitze geröstet und mit der Gekrösebrühe zu einer dicklichen Sauce ausgekocht, die mit zwei Eigelb abgezogen und mit Zitronensaft abgeschmeckt wird. Das Gekröse wird darin aufgekocht und gehackte Petersilie darunter gegeben.

*) Aufgezogener Leberkuchen. Zwei Pfund Kalbs- oder Rinderleber wird durch die Fleischmaschine einigemal getrieben, bis sie fein ist. Wenn 125 Gramm Butter leicht gerührt sind, rührt man sechs Eigelb nach und nach zu, gibt sechs abgeschälte, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, nebst Salz, Pfeffer, etwas Majoran mit der Leber zu, sodann die sechs zu Schnee geschlagenen Eiweiß. Dann füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl ausgestreute Form und zieht sie im Ofen etwa eine Stunde lang im Wasserbad auf. Zu dem gestürzten Leberkuchen serviert man irgend eine pikante Sauce.

*) Risotto mit gedämpfter Kalbsleber. 250 Gramm Reis werden in 100 Gramm Butter mit einer feingehackten Zwiebel hellgelb angeröstet und mit Fleischbrühe übergossen, so daß diese etwa einen Finger breit darüber steht. Es wird nun gesalzen, worauf man die Brühe langsam vollständig eindünsten läßt, damit der Reis weich und doch körnig bleibt. Sobald er weich ist, werden noch etwas frische Butter sowie ein Löffel Tomatenpüree und vier Eßlöffel geriebener Parmesankäse mittelst einer Gabel unter den Reis gezogen. Dieser wird sodann auf runder Schüssel angerichtet, in deren Mitte die gedämpfte, in Scheiben geschnittene Kalbsleber gegeben wird.

*) Kalbsleberpudding mit Sardellensauce. 1½ Pfund fein enthäutete Kalbsleber wird mit 150 Gramm Schweineliesen sehr fein gewiegt und durch ein Sieb gestrichen. Nun werden eine fein gehackte oder geriebene Zwiebel, sowie fünf eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln in 50 Gramm Butter gedünstet. Hierauf fügt man die Kalbsleber hinzu sowie sechs Eigelb, 100 Gramm geriebenen Parmesankäse, Salz und Gewürz und zum Schluß den Schnee der sechs Eiweiß. Man füllt die Masse in eine Puddingform und kocht sie 1½ Stunden. Eine Sardellensauce wird dazu serviert.

Rindsschnitten auf Wiener Art. Von einem kurzen, gut abgelagerten Rippenstück schneidet man fingerdicke Stücke, löst alle Knochen ab und klopft die Fleischscheiben breit. Nun bestreut man jedes Stück mit Salz und Pfeffer, formt sie schön rund, wendet sie in Mehl um und brät alle Schnitten auf Butter bei lebhaftem Feuer braun. Die gebratenen Schnitten werden nun aus ihrem Fett in eine andere flache Kasserolle gelegt, mit feingeschnittenen Suppenwurzeln und Zwiebelblättchen bestreut, etwas gute kräftige Bratensauce und ein Spritzer weißer Wein darunter gegossen; zugedeckt mürbe gedämpft. Man giebt hierzu beim Auftragen Bratkartoffeln und eine gute Kapernsauce

Leberpastete als Aufschnitt. 500 Gramm Kalb- oder Ochsenleber werden in Salzwasser gar gekocht und alsdann gerieben. 500 Gramm Speck werden ausgelassen und das Fett mit etwas Pfeffer und Gewürz zu der geriebenen Leber getan. In eine irdene Form legt man alsdann auf den Boden dünne Speckscheiben und tut die Masse darauf, schiebt die Form in den Bratofen und läßt die Pastete kurze Zeit andacken. Wenn die Seiten etwas gebräunt sind, ist die Pastete fertig.

Schinken in Wein gedämpft oder Burgunderschinken. Ein etwa 2 bis 3 kg schwerer oder auch kleinerer Schinken wird gut in lauem Wasser abgebürstet, sodann 6 bis 8 Stunden in frischem Wasser gewässert. Mit heißem Wasser zugesetzt, läßt man den Schinken langsam, je nach seiner Größe, 1½ bis 2 Stunden kochen, hebt ihn in eine Bratpfanne oder passenden Tiegel, gießt darüber 1 Teil Schinkenbrühe, 2 Teile guten echten Rotwein, einige Eßlöffel gestoßenen Zucker, 2 bis 3 Gewürznelken, ein Stückchen Zimmetrinde und etwas Zitronengelb, worauf der Schinken darin vollkommen weichgedämpft wird. Der fertige Schinken wird schön tranchiert, mit etwas Weinsauce unterschwemmt, dann heiß aufgetragen. Den Rest der Sauce stellt man in einem besonderen Geschirr zu Tisch. E. K.

**) Rindfleischklopse. 2 Pfund rohes Rindfleisch (von Haut und Sehnen befreit) oder irgendwelche Reste von Rindfleisch werden durch die Maschine getrieben; man vermischt das Fleisch mit einer fein gehackten Zwiebel, 30 Gramm zerlassener Butter, Salz, Pfeffer, 2 ganzen Eiern, 2 in Wasser geweichten, gut ausgedrückten Semmeln und 2 Löffeln saurer Sahne und formt daraus kleine, runde, flache Klopse, die mit Panierbrot bestreut in einer Pfanne mit etwas Fleischbrühe und Bratenjus, einigen gehackten Sardellen, Kapern, gehackten Zwiebeln, etwas Zitronensaft und Pfeffer in etwa 25 Minuten gar gekocht werden. Mit einer weißen Mehlschwitze und der Brühe wird eine Sauce ausgekocht, die über die angerichteten Klopse gegossen wird.

*) Gebratene Fleischreste mit Setzeiern. Rindfleischreste, die man von Haut und Sehnen befreit hat, werden in Scheiben geschnitten. Hierauf wird eine flache Porzellanschüssel gut ausgebuttert. Der Boden der Schüssel wird mit geschnittenen Zwiebeln bestreut, die auf dem Feuer leicht angeröstet werden. Nun legt man das Fleisch darauf und läßt es auf beiden Seiten anbraten. Hiernach wird es mit einigen Löffeln Bratenjus und Fleischbrühe übergossen und zugedeckt einige Minuten geschmort. Sodann nimmt man das Fleisch vom Feuer und belegt es mit halbierten Sardellen, streut Kapern darauf und schlägt über das Ganze Spiegel- oder Setzeier auf, die man leicht salzt und pfeffert und in heißem Ofen rasch fertig brät. Die Speise muß sofort serviert werden.

*) Rindfleischragout. 2 Pfund Rindfleisch vom Bug werden in dünne Scheiben geschnitten, die breit geklopft, mit feingehackter Zwiebel in Butter oder Fett eingelegt werden, um mit Salz und Pfeffer bestreut, angedämpft und mit ¼ Liter Weißwein weich geschmort zu werden. Darauf streut man einen Kochlöffel Mehl über die Fleischstücke, gibt den Saft einer halben Zitrone sowie ¼ Liter saure Sahne dazu, kocht dies alles noch etwa 10 Minuten durch, streut beim Anrichten gehackte Petersilie über das Ragout und serviert es dann.

†) Ochsenzungenragout. Eine frische Ochsenzunge wird wie Suppenfleisch weichgekocht und dann in kaltes Wasser gelegt, um die Haut leichter entfernen zu können. Hierauf werden 60 Gramm Butter mit 60 Gramm Mehl braun geröstet und mit Zungenbrühe, Fleischextrakt und etwas Wein zu einer dicklichen Sauce ausgekocht. Nun werden 12 Champignons, ebensoviel Morcheln, eine kleine in Scheiben geschnittene Trüffel, eine in Würfel geschnittene gekochte Kalbsmilch und einige Kapern in die Sauce gegeben. Dies Ragout wird über die in Scheiben geschnittene Zunge gegossen, die nun zu Tisch gegeben wird.

Hachis mit Kartoffelbrei. Das zurückgestellte Hirschfleisch wird mit etwa 50 g Speck fein gewiegt. Dann bereitet man eine braune Mehlschwitze, verkocht sie mit der übriggebliebenen Bratensauce, etwas Rotwein und Fleischextraktbouillon zu gebundener Sauce und würzt sie mit etwas Cayennepfeffer. In dieser Sauce läßt man das Fleisch durchziehen, ohne daß es kochen darf, setzt es dann zum Erhitzen in ein Wasserbad, richtet es bergförmig an, besteckt den Berg mit gerösteten Brotstiften und reicht einen guten, nicht zu festen Kartoffelbrei dazu.

*) Hascheepfanzel. Irgendwelche Überreste von Fleisch, Braten oder Geflügel, von Sehnen und Haut befreit, werden fein gehackt, ebenso Zwiebeln und Petersilie in etwas Butter gedämpft. 100 Gramm Butter werden leicht gerührt, mit 6 Eigelb, etwas Salz und Muskatnuß verrührt und dazu 2—3 von den Rinden befreite, in feine Scheiben geschnittene Semmeln, die mit heißer Milch übergossen und mit dem Fleisch dazu gegeben werden. Dann streicht man ein Backblech mit Butter aus und bestreut es mit Semmelmehl, füllt die Masse ein, streicht sie glatt, bäckt sie 30 Minuten im Ofen und trägt sie mit einer pikanten Zwiebel- oder Gurkensauce auf.

*) Reispilaw von Hammelfleisch. Anderthalb bis zwei Pfund Hammelbug werden gut weich geschmort, halb erkaltet in Scheiben geschnitten und die Brühe dicklich eingekocht. 250 Gramm Reis werden mit Fleischbrühe, Butter und Salz weich gekocht, und, wenn weich, mit etwas Fleischbrühe und geriebenem Käse saftig angerührt. Einige fein gehackte Zwiebeln werden in Butter gedämpft. Eine gut ausgebutterte Gratinierform wird mit Reis auf dem Boden belegt, mit Zwiebeln bestreut, das Fleisch mit der Brühe eingelegt, auf dieses wieder Reis, dicht mit geriebenem Käse bestreut, mit Butter gut beträufelt und im Ofen in etwa 30 bis 40 Minuten gelb gebacken und in der Schüssel aufgetragen.

*) Hammelnieren am Spieß. Die Hammelnieren werden gehäutet, gewürzt, mit Zitronensaft beträufelt und an einem Metallspieß oder einem Holz befestigt. Um dies zu können, schneidet man die Nieren halb durch, so daß sie noch an dem halben runden Teil zusammenhängen. Sodann wendet man sie in heißer Butter, und brät sie in der Pfanne in heißer Butter oder besser auf einem Bratrost in zehn Minuten fertig. In die Butter gibt man etwas Zitronensaft und gehackte Petersilie und gießt dieses als Sauce über die Nieren.

*) Hasenragout. Die Kleinteile des Hasens (Rücken und Keule verwendet man zum Braten), also der Kopf (ohne Augen), der Hals, die Büge, die Brust, Leber, Lunge und Nieren, werden in passende Stücke geschnitten, in 200 Gramm in Würfel geschnittenem, heiß gebratenem Speck angebraten, Salz, Pfeffer, ½ Lorbeerblatt, mit Nelken besteckte Zwiebeln und ½ Sellerieknolle werden hinzugefügt. Mit 1—2 Löffeln Mehl aufgestaubt, soll das Fleisch noch etwas anziehen; dann gießt man ½ Liter Rotwein und etwas Fleischbrühe und Bratensjus zu und läßt das langsam weich kochen. Das Fleisch legt man in eine frische Kasserolle, schneidet die Leber in Stücke, treibt die Sauce durch ein Sieb und rührt das Hasenblut darunter, gibt dies zum Ragout und kocht das Ganze rasch auf, um es dann sofort zu Tisch zu bringen. Dazu gibt man Kartoffelklöße.

*) Gänseragout. Die Überreste einer gebratenen Gans werden in hübsche Stücke geschnitten. Eine feingehackte Zwiebel wird in Gänsefett oder Butter hellgelb geschwitzt und mit ein paar Löffeln Mehl geröstet. Dann gießt man ½ Liter Fleischbrühe und die übriggebliebene Gänsebratenjus sowie 1 Glas Weißwein und einige Löffel Estragonessig dazu, schmeckt die Sauce mit Pfeffer und Salz und einigen in Scheiben geschnittenen sauren Gurken pikant ab und gießt sie über die Fleischstücke, um sie damit noch einmal heiß zu machen. Anstatt der Gurken können auch 4—5 geschälte Äpfel in Würfel geschnitten, in Gänsefett mit den feingehackten Zwiebeln gedünstet und mit der Gänsebratenjus, Weißwein, Essig, Pfeffer und Salz zu einer Sauce verkocht werden, in der dann die Gänsestücke heiß zu machen sind.

Bayerisch Kraut mit Schweinsschnitzel. Das Weißkraut wird, nachdem es außen abgeblättert und innen ausgebohrt ist, fein eingeschnitten und leicht gesalzen. In gutem Braten- oder Schweinefett brät man eine feinlänglich geschnittene Zwiebel blaßgelb, gibt das Kraut mit einem Theelöffel Zucker und einem Glase Weinessig dazu und dämpft es weich. Streut dann nur einen kleinen Kochlöffel Mehl darüber, gießt, wenn dies abgetrocknet, ein Glas gewöhnlichen Weißwein dazu, läßt noch einige Minuten kochen und würzt das Gemüse mit etwas Maggi und weißem Pfeffer. — Die Schweinsschnitzel werden aus dem dicken Theile des Schlegels, wie Wiener Schnitzel geschnitten, leicht geklopft, gesalzen und gepfeffert und saftig gebraten. Th. H.

Junge Ente mit Kartoffelfüllung. Nachdem die Ente gerupft, flambiert, ausgenommen und gut ausgewaschen ist, wird sie eingesalzen, innen auch gepfeffert. Den gereinigten Magen und die von der Galle befreite Leber verwiegt man mit Zwiebel und Petersilie, schneidet 4 gekochte, erkaltete Kartoffeln in kleine Würfel, dämpft sie mit Obigem einige Minuten in Butter, rührt, wenn sie etwas ausgekühlt, 2 ganze Eier an die Fülle und würzt sie mit Salz und Pfeffer. Nun wird die Ente damit gefüllt, zugenäht, in eine flache Bratpfanne gelegt und unter öfterem Begießen mit ihrem eigenen Fett saftig weichgebraten. Von Zeit zu Zeit setzt man etwas Wasser zu und verfeinert die entfettete Sauce mit einigen Tropfen Maggi, was namentlich zu der Kartoffelfülle sehr gut mundet. Th. H.

Gedämpftes Kaninchen. Ist der Hausfrau statt eines jungen, zarten Tieres ein alter würdiger Rammler von ihrem Züchtergatten in die Küche überwiesen worden, so kann sie den Braten doch recht schmackhaft zubereiten, indem sie das Kaninchen nach folgendem Rezept dämpft: Dasselbe wird, wie beim Braten, gehäutet und gespickt, dann belegt man den Boden einer Pfanne mit Speckscheiben — auch kann man Schinkenabfälle gut verwenden — Wurzelwerk, ein Lorbeerblatt, feine Kräuter, Pfefferkörner und einige Wachholderbeeren, gießt 2 Glas Weißwein und einen halben Liter gute, heiße Bouillon an, legt das gesalzene Kaninchen hinein, deckt die Pfanne fest zu und dämpft es bei nicht zu starker Hitze gar. Die Sauce wird alsdann durchgegossen, entfettet und mit braunem Buttermehl verdickt.

Ragout von Kaninchen. Nachdem das Kaninchen geschlachtet worden, läßt man es im Fell (aber ausgeweidet) an einem luftigen, schattigen Orte einige Tage hängen; dann wird das letztere abgezogen, das Tier in schöne Stücke zerlegt und einige Stunden in Salz getan. Nachher wäscht man das Fleisch leicht über und trocknet es gut ab. In einen Dampftopf oder sonst gut schließendes Kochgeschirr legt man Butter und läßt dieselbe mit einigen Zwiebeln oder auch mit einem Stückchen Knoblauch leicht bräunen. Darauf wird das Fleisch fest nebeneinander gepackt und eine halbe Stunde an warmer Stelle gedämpft. Nun werden geröstete und dann gestoßene Schwarzbrotrinden, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und dann so viel herber Wein (auch Apfelwein) dazu getan, daß das Fleisch bedeckt ist. Darauf wird all das fest zugedeckt und bis zum Weichsein gedämpft, was im ganzen zwei bis zweieinhalb Stunden dauern kann. Sollte die Sauce nicht gebunden genug sein, kann man noch ein wenig braunes Mehl dazu geben.

Kaninchen-Beefsteaks sind geradezu ein Leckerbissen, wenn man dazu das Fleisch von guten Schlachttieren zur Verfügung hat und das Gericht selber richtig hergestellt wird. Man schneidet die Filets in Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und brät sie unter Zuhilfenahme von möglichst feingehackten Zwiebeln in brauner Butter. Immer, wenn sich die Zwiebeln zu bräunen beginnen, gieße man einige Tropfen einer Lösung von Fleisch-Extrakt hinzu. Es ist dies ein Verfahren, das leider in der Küche so selten richtig zur Verwendung kommt; durch dieses langsame, aber wiederholte Zuträpfeln der genannten Lösung wird einerseits das Anbrennen der Zwiebeln verhütet, andererseits gewinnt man eine Sauce, wie sie kräftiger gar nicht hergestellt werden kann und der dem Kaninchenfleisch etwa anhaftende Beigeschmack wird auf diese Weise absolut verscheucht. Es vermutet kein Mensch, daß das Beefsteak vom Kaninchen stammt, so gut mundet es.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Braten!

**) Geschmorte Wildenten in Sahnensauce. Zwei junge Wildenten werden zugerichtet, indem man am besten die Haut vollständig abzieht, da diese der Ente einen Trangeschmack gibt. Man kann die Ente jedoch auch rupfen und leichte Einschnitte in die Haut machen. In beiden Fällen wird die Ente, nachdem sie rein ausgenommen und gewaschen ist, ein oder zwei Tage in saure Sahne gelegt. Viele legen sie auch in eine Marinade von Essig, Wasser und Gemüse, doch ist ersteres vorzuziehen. — Sind die Enten dann zugerichtet, so werden sie in heißer Butter auf allen Seiten mit frischem Gemüse und Gewürz scharf angebraten, mit einigen Löffeln Fleischbrühe abgelöscht und nun langsam geschmort, am besten in der Bratröhre. Nach einiger Zeit gibt man saure Sahne zu, nimmt den Deckel des Geschirrs ab und glasiert und bräunt die Enten in der Sahne schön gelb. Wenn sie weich sind, werden sie in Stücke geschnitten, die Sauce wird mit einigen Löffeln saurer Sahne fertig gemacht und heiß darüber gegossen.

***) Hammelkeule auf englische Art. Eine kleine zugerichtete nicht zu fette Hammelkeule oder auch ein ausgebeinter und gerollter Hammelbug wird mit zwei bis drei Litern heißer Fleischbrühe oder Wasser übergossen und langsam weichgekocht. Nach einer Stunde gibt man einen geteilten Wirsingkohl, 12 ganze Karotten, ebensoviele in Stücke geschnittene weiße Rüben dazu und kocht das Gemüse und das Fleisch weich. Einige Pfund in Stücke geschnittene Kartoffeln werden für sich mit der Hammelbrühe weichgekocht. Mit einer weißen Mehlschwitze von 60 Gramm Butter und 60 Gramm Mehl wird ein Teil der Hammelbrühe zu einer dicklichen Sauce gekocht, mit zwei Eigelb legiert und mit Zitronensaft, einem Löffel Kapern und einem ganzen gekochten und gehackten Ei abgeschmeckt. Das Hammelfleisch wird aufgeschnitten mit den Gemüsen und Kartoffeln umlegt, darauf mit etwas Sauce übergossen, während die oben beschriebene Sauce besonders dazu gegeben wird.

Kapaun. Fette Kapaune sind jetzt beliebte Braten, besonders wenn man sie mit einer Trüffelfülle versieht. Diese wird aber schon am Vorabend in den Kapaun gestopft, damit der feine Geschmack stark durchdringt. Feingeschnittene Trüffel werden hierzu mit feingehackten fines-herbes auf geschabtem Speck gedämpft, erkaltet in den Kapaun wie beim Indian gefüllt, und dieser mit Butter am folgenden Tag gebraten.

Gebratene Rindszunge. Die sauber gewaschene, mit Salz abgeriebene Rindszunge wird nochmals gewaschen, dann in Salzwasser weichgekocht. Hierauf wird sie heiß geschält, in Scheiben geschnitten, nebeneinander in eine Bratpfanne gelegt und mit folgender Farce bestrichen: 80 Gramm Butter, 6 gewaschene, rein geputzte Sardellen, für 3 Pfennig Semmel in weißen Wein geweicht und ausgedrückt; das alles wird gut verrührt, durch ein Sieb getrieben und über die zusammengelegte Zunge gestrichen. Diese läßt man dann unter fleißigem Begießen 30 Minuten braten, gießt einen knappen halben Liter saure Sahne, die mit dem Saft einer halben Zitrone vermengt ist, hinzu und löst einen Kaffeelöffel Fleischextrakt darin auf, dann läßt man die Zunge noch 30 Minuten weiter braten, indem man sie fleißig beschöpft. Die Sauce muß gelb aussehen, dicklich sein und pikant schmecken. Man reicht sie zu Nudeln, Nocken oder Maccaroni. E. T.

Schwarzwild. Wildschwein-Keule. Gutes Schwarzwild ist nicht nur eine Rarität, sondern auch, wenn richtig zubereitet, ein vorzüglicher Leckerbissen. Ein schöner Schwarzwildschlegel kann daher überall als Festbraten auf den Tisch kommen. Man wählt zumeist und mit gutem Grund die Keule oder den Schlegel eines mittelgroßen Wildschweines, wäscht das Fleisch, klopft es, reibt es mit Salz, Pfeffer und fein zerdrückten Wacholderbeeren gut ein, spickt den Schlegel auf der unteren Seite mit einigen Speckstreifen und brät ihn mit Butter mürbe. Indessen macht man folgende feine dunkle Sauce: man gibt Fett in einen Tiegel, etwas Zucker hinzu und röstet darin wenig Mehl lichtbraun, gibt feingeschnittene Suppenwurzeln und einen Spritzer Rotwein, ein paar gedrückte Wacholderbeeren, 2—3 Eßlöffel Hagebuttenmark und ein Streifchen Citronengelb hinein, kocht die Sauce unter Zusatz des Bratensaftes vom Schlegel sehr gut durch und treibt sie sodann durch ein Haarsieb. Das Fleischstück selbst wird in feine Schnitte zerkleinert, mit etwas Sauce unterschwemmt angerichtet, die übrige Sauce besonders hierzu nebst einer feinen Beilage von Butterteigbogen, Krapferl oder auch mit Windnudeln gereicht. E. K.

*) Frikassee. Zu 2½ Pfund Kalbfleisch brät man 3—4 Eßlöffel Mehl in Butter, gießt das nötige Wasser hinzu, salzt und kocht das Fleisch darin gar. Kurz vor dem Garwerden fügt man hinzu: 1 Eßlöffel Kapern, 3 Zitronenscheiben, einige Champignons und 3—4 feingehackte Sardellen. Dann bereitet man kleine Fleisch- oder Semmelklößchen und kocht sie einige Minuten in der Sauce mit auf. Den mit Fleischbrühe bereiteten Reisrand bestreut man mit Kräuterkäse.

Pute in zweierlei Art. Eine besonders schöne, fleischige Pute wird wie gewöhnlich vorgerichtet. Währenddessen wäscht und wässert man sehr sorgsam frische Trüffeln, schneidet sie in dünne Scheiben, löst mit feinem, sehr scharfem Messer über die ganze Brust weg Stücke der Putenhaut los und schiebt vorsichtig Trüffelscheiben darunter, umlegt die Brust mit großen, feingeschnittenen, frischen Speckscheiben und umbindet fest den ganzen Rumpf (so zieht der Trüffelsaft am besten in das Fleisch ein) und läßt die Pute wie gewöhnlich 2 bis 3½ Stunden, je nach Größe und Jugend, braten. Dann löst man die Umschnürung, garniert beim Anrichten die Speckscheiben rundum und legt in Rotwein weichgedünstete Trüffeln darauf. Ganz vorzüglich.

Farcierte Pute. Wer die — freilich große — Mühe dieses Trüffelspickens scheut, hüllt die Pute vollständig in festgebundene frische Speckscheiben und füllt sie mit folgender feiner Farce. Durch die Fleischmaschine ½ riebenes Schweine- und Kalbfleisch zu gleichen Teilen, einige frische Kalbsgehirne, die man wäscht, enthäutet, stark mit Zitronensaft beträufelt, aber ganz läßt, reichlich Trüffeln, die in Rotwein, Zitronensaft, Gewürzen und Butter weich gedämpft, gewiegt werden, vermischt man mit mehreren Eiern, deren Weiß zu Schaum geschlagen zuletzt darunter gemischt wird, reichlich zerlassener Butter, Salz und etwas Pfeffer. Etwas geriebene Semmel wird auch dazu getan. (Essen wir sie in Freundeskreis, nehmen wir statt der Semmel derb in starker Fleischbrühe eingekochten Reis, was bei uns und unseren Bekannten besonders gut gefunden wird.) Das Ganze gut miteinander verarbeitet, wird in die Pute gefüllt, die kalt gegessen noch besser schmeckt als warm. — Wer ganz üppig sein will, füllt die Pute mit ganzen Trüffeln, die in derselben Art gedämpft werden, wie die zur Farce vorher beschriebenen oder auch nur in Madeira und etwas Butter.

Hammelrücken (nach englischer Art). Eine gute, fleischige Hammelkeule oder ein Rücken — womöglich southdown — wird ordentlich abgewaschen, von einem Teil des Fettes befreit und mit reichlichem Wasser und einem tüchtigen Stück Butter, auf der Oberseite liegend, in den Ofen geschoben. Nach 20 Minuten bis ½ Stunde, wenn das Fleisch zu dämpfen anfängt, überstreicht man die freiliegende Seite vollständig dick mit Mostrich und schiebt es wieder in die Hitze. Nach 1 bis 1¼ Stunde wird das Stück umgedreht, die andere Seite auch reichlich mit Mostrich bedeckt und der Braten fertig gebraten. Ich lege immer ein Stück älteres, dunkles Brot daneben — womöglich mit viel Kruste — zur Kräftigung und Rundung der Sauce. Zum Schluß ist die Behandlung wie die jedes anderen Bratens; öfter begossen, auch mit sauerer Sahne, gewinnt dieser aber einen besonders feinen Wohlgeschmack. Der Mostrich durchzieht ihn und die Sauce und hilft sogar selbst ältere Tiere butterweich zu machen. Eine große Keule brate ich so reichlich 3 Stunden, den Rücken natürlich viel kürzere Zeit. E. v. S.

Rauchfleisch von Hirsch. Sehr wohlschmeckend und außerordentlich gesund und nahrhaft ist Rauchfleisch von Hirschfleisch. Die Keule wird zerlegt, womöglich ohne ins Fleisch zu schneiden, die Knochen entfernt. Die einzelnen Teile mit feinem Salz, etwas Pfeffer und Zucker und für 10 Pf. Salpeter tüchtig eingerieben, das Fleisch in einen Steintopf gelegt, mit einem schweren Gewicht gepreßt. Es bleibt so lange darin, bis es ganz durchsalzen ist, was etwa 10—12 Tage dauert. Dann nimmt man es heraus, näht die einzelnen Teile in dünnen Mull ein und läßt sie beim Fleischer über Nacht im Rauch hängen. Man nimmt nach Bedarf immer die einzelnen Teile aus ihrer Umhüllung und schneidet in feinen Scheiben das Fleisch auf.

***) Gerollte Kalbsbrust. Der dünne Teil der Kalbsbrust, in dem keine Knochen, sondern nur die Knorpeln liegen, wird gesalzen und mit folgendermaßen zubereiteter Füllung bestrichen. Vier Semmeln werden ohne Rinde in Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und in 60 Gramm Butter mit gehackter Zwiebel und Petersilie gut gedämpft. Sobald sie halb erkaltet sind, werden drei ganze Eier dazu gerührt. Nun salzt man und würzt mit Muskatnuß. Ist diese Masse aufgestrichen, rollt man die Kalbsbrust auf, bindet sie und gibt sie mit Fett und Gemüse in ein Bratgeschirr. So brät man sie im Ofen in ihrem Saft schön braun. Zum Servieren entfernt man den Bindfaden und schneidet die Brust in Scheiben. Die Sauce wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und über die Brust gegossen.

***) Gefüllter Hammelbug. Ein fleischiger Hammelbug wird enthäutet, vorsichtig ausgebeint und mit Salz und Pfeffer bestreut. 4 Semmeln (ohne Rinde), in feine Scheiben geschnitten, werden mit etwas heißer Milch überbrüht, Zwiebeln und Petersilie, fein gehackt, werden in 80 Gramm Butter gedünstet, das Brot dazu gegeben, mitgedämpft

**) Rehkoteletten mit Madeirasauce. Ein abgehäuteter Rehrücken wird der Länge nach gespalten, worauf die Rückenknochen abgehauen und aus den beiden Hälften Koteletten geschnitten werden. Sodann befreit man das obere Knochenende vom Fleisch, und nun werden die Koteletten leicht geklopft, gesalzen

gießt das nötige Wasser hinzu, salzt und kocht das Fleisch darin gar. Kurz vor dem Garwerden fügt man hinzu: 1 Eßlöffel Kapern, 3 Zitronenscheiben, einige Champignons und 3—4 feingehackte Sardellen. Dann bereitet man kleine Fleisch- oder Semmelklößchen und kocht sie einige Minuten in der Sauce mit auf. Den mit Fleischbrühe bereiteten Reisrand bestreut man mit Kräuterläse.

***) Gefüllter Hammelbug. Ein fleischiger Hammelbug wird enthäutet, vorsichtig ausgebeint und mit Salz und Pfeffer bestreut. 4 Semmeln (ohne Rinde), in feine Scheiben geschnitten, werden mit etwas heißer Milch überbrüht, Zwiebeln und Petersilie, fein gehackt, werden in 80 Gramm Butter gedünstet, das Brot dazu gegeben, mitgedämpft und sodann halb erkaltet. Man rührt 3—4 Eier dazu sowie ½ Pfund gehacktes Schweinefleisch, bestreicht mit dieser Farce den auseinandergelegten Bug, rollt ihn auf und näht ihn zusammen. Mit Bindfaden umbunden, in etwas Butter mit Zwiebeln, Wurzelwerk und Pfefferkörnern angebraten und mit Fleischbrühe übergossen, wird der Bug weich gedämpft, zum Schluß in seinem Saft im Ofen schön braun glasiert, dann herausgenommen. Sodann wird der Bindfaden entfernt, die zurückgebliebene Brühe mit etwas brauner Mehlschwitze verdickt, nach Geschmack mit einigen Löffeln Tomatenpüree (Konserven) durchgekocht und über das aufgeschnittene Fleisch durch ein Sieb gegossen.

*) Rinderzunge mit Sardellensauce. Eine schöne Rinderzunge, gut gewaschen, wird wie anderes Rindfleisch mit Wasser und Gemüse aufgesetzt und wie solches weich gekocht. Vier ausgegrätete und gewaschene Sardellen werden mit einigen Schalotten, Zwiebeln und Petersilie fein gewiegt und in 60 Gramm Butter gedämpft. Zwei Löffel Mehl, in etwas Butter geröstet, gibt man zu dem Gehackten hinzu und legt die Zunge hinein, um sie noch etwa 30 Minuten mitkochen zu lassen. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen und über die geschnittene und angerichtete Zunge gegossen.

**) Rehkoteletten mit Madeirasauce. Ein abgehäuteter Rehrücken wird der Länge nach gespalten, worauf die Rückenknochen abgehauen und aus den beiden Hälften Koteletten geschnitten werden. Sodann befreit man das obere Knochenende vom Fleisch, und nun werden die Koteletten leicht geklopft, gesalzen und gepfeffert. In einer schwarzen Pfanne werden sie in heiße Butter oder Öl gelegt und in etwa 10 Minuten auf beiden Seiten gebraten. Die Abfälle werden gehackt, mit etwas Butter, Gemüse und Gewürz angebraten und mit etwas Fleischbrühe, Rotwein und Fleischextrakt ausgekocht. Nachdem man sie mit einer braunen Mehlschwitze zu einer dicklichen Sauce gekocht hat, wird das Ganze durch ein Sieb gegossen und mit Madeira abgeschmeckt. Die Koteletten werden im Kranz auf der Schüssel angerichtet, dazu werden verschiedene Gemüse rund um garniert, während das Fleisch mit etwas Sauce übergossen und der Rest der Sauce gesondert serviert wird.

Kalbfleischschinken. Eine nicht zu schwere Kalbskeule wird gehäutelt und mit einem ganzen Suppenteller voll Salz, worunter für 10 Pf. Salpeter und ein kleiner Löffel voll gestoßenem Pfeffer gemischt wird, tüchtig eingerieben, dann in einem steinernen Topf 10—14 Tage liegen gelassen, öfters gewendet. Das Fleisch nimmt man dann heraus, schlägt es in ein Malltuch und läßt es einen Tag vom Fleischer räuchern. Dann wird der Schinken gar gekocht (mit etwas Wurzelwerk) und warm oder kalt gegessen und am besten in der Kochbrühe wieder aufgehoben.

Husaren-Braten. Filet-, Mürbe- oder Lungenbraten, der gut abgelegen ist, wird enthäutet und mit Salz und Paprika gewürzt. Nun schneidet man ½ cm dicke Scheiben von geräuchertem Speck, belegt damit den Braten, umwickelt ihn fest mit feinem Bindfaden und stellt ihn mit einem Stückchen Butter ins Rohr, woselbst er schön braun gebraten wird. Um das Anbrennen zu vermeiden, unterschwemmt man das Bratenstück von Zeit zu Zeit mit einigen Eßlöffeln Suppe. 2 Zwiebeln schneidet man nudelig, dünstet dieselben in etwas Fett braun, giebt eine Messerspitze Paprika darein, 3 kleine Kochlöffelchen voll Mehl, 2—3 Eßlöffel Rahm hinzu, rührt alles nacheinander gut ein, gießt die nötige Fleischsuppe darein und kocht die Sauce gut aus, worauf sie passiert, nebst einer Schüssel Risi-Bisi zu Tisch getragen wird. Der Braten eignet sich besonders für Herrenabende und findet stets großen Beifall.

**) Rinderschmorbraten mit Sahnensauce. Drei bis dreieinhalb Pfund Rinderschwanzstück werden stark geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Bindfaden umbunden, um es saftig zu erhalten, in 100 Gramm Butter mit Gemüse und Gewürz auf dem Feuer auf allen Seiten gut angebraten, mit Fleischbrühe und Wein des öfteren übergossen und im Ofen langsam im eigenen Saft weich geschmort. Ein halber Liter saure Sahne, mit etwas Mehl verrührt, wird zu dem beinah fertigen Fleisch gegossen und dieses in der Sauce glasiert, wenn es weich ist, in schöne Scheiben geschnitten und, mit der Sahnensauce übergossen, serviert.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Süße Speisen!

Käseauflauf, besonders auch für Diabetiker zu empfehlen. Man läßt 35 Gramm Butter zergehen, fügt 20 Gramm Mehl dazu und dann ⅛ Liter kochende Milch, thut etwas Salz und geriebene Muskatnuß daran und rührt die Masse so lange auf dem Feuer, bis sie sich vom Topfe löst. Ist dieselbe abgekühlt, kommen 4 Eidotter, 50 Gramm geriebener Parmesankäse und der steife Schnee von 4 Eiweiß daran. Dann füllt man den Brei in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, die man etwa eine Viertelstunde im ziemlich heißen Ofen backen läßt, so daß die Masse womöglich noch nicht ganz fest wird, damit der Auflauf saftig bleibt.

**) Quarkspeise. 1 Pfund Quark vermischt man mit ¼ Pfund Grießmehl, 100 Gramm Zucker, 4 Eidottern, 2 Eßlöffeln voll Korinthen oder Weinbeeren. Dann gebe man den steifen Eiweißschnee hinzu und backe die Masse in einer Auflaufform. (½ Stunde.)

*) Quarknudeln: 1 Pfund Quark, 2 Eier, 1 Eßlöffel voll Korinthen, etwas Zucker, 1 Backpulver, vermischt man mit soviel Mehl, daß sich längliche Nudeln daraus formen lassen, die man in Zwiebackkrumen wälzt und in sehr heißem Fett bäckt. Statt Zucker und Korinthen kann man auch Salz und Kümmel oder feingehackte Petersilie nehmen, die Masse, wie angegeben, mit Mehl vermischen und in Salzwasser 5 Minuten kochen.

*) Aufgezogene Parmesankäsenockerln. Von ½ Liter Milch, 60 Gramm Butter und vier Kochlöffeln Mehl wird ein gebrühter Teig angerührt, zu dem man sobald er abgekühlt ist, fünf ganze Eier und etwas Salz zurührt. Von diesem Teig werden in ein Liter siedender Milch mit einem Eßlöffel Nockerln eingelegt und gargekocht. Hierauf werden vier ganze Eier mit 60 Gramm Parmesankäse mit der Milch und den Nockerln vermischt und in eine mit Butter ausgestrichene Form eingefüllt. Das Gericht wird gut mit Parmesankäse bestreut und im Ofen aufgezogen.

*) Weißer Käseauflauf. Eine runde Blechform wird gut ausgebuttert und ihr Boden mit einer Schicht Semmelscheiben bedeckt, die man mit einigen Löffeln geriebenem Käse bestreut. Weißer Käse (Quark) wird mit etwas Mehl, Salz, Muskatnuß und geriebenen Semmeln vermischt und dies über die Semmelscheiben und den geriebenen Käse gegeben. Darauf legt man wieder eine Schicht Semmeln ein, dann wieder Käse und so fort, bis die Form zwei Drittel voll ist, worauf man 1 Liter Milch, mit 3 ganzen Eiern zerquirlt, darüber gießt. Mit Butterstückchen belegt wird der Auflauf bei guter Hitze 45 Minuten im Ofen gebacken.

*) Gebackene Nudeln mit Fruchtsaft. Von 500 Gramm Mehl und sechs Eiern wird mit zwei Eßlöffeln Wasser und einer Prise Salz ein Nudelteig hergestellt, den man tüchtig knetet und glatt arbeitet. Hierauf wird er in dünne runde Kuchen ausgerollt, die, um ein wenig zu trocknen, auf ein Tuch gelegt werden. Die Kuchen werden sodann aufgerollt, in halbfingerdicke Stücke geschnitten, die nun, um hartzutrocknen, auf ein Tuch gelegt werden. Diese Nudeln werden hierauf aus heißem Fett oder Schmalz sehr rasch herausgebacken, zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt und mit Zucker bestreut. Eine Vanillesauce wird dazugegeben.

Feiner Germ- oder Hefen-Strudel. 7 Eidotter, ⅛ l laue Milch, 2 Eßlöffel voll feingestoßener Zucker, 20 g aufgelöste Preßhefe, eine Prise Salz und eine ganz kleine Messerspitze feinpulverisierte Muskatblüte werden mitsammen in einem hohen Töpfchen gut schaumig gesprudelt. 150 g süße Butter läßt man zergehen, seiht sie dann lauwarm in die abgesprudelte Masse und sprudelt auch diese gut ein. Hat sich die Butter mit Ei und Milch innig vermengt, so rührt man nach und nach etwas vorgewärmtes, gesiebtes Mehl darein, gerade soviel als nötig ist, um daraus einen zarten Teig machen zu können. Der Teig wird mit dem Kochlöffel abgeschlagen, bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind und Blasen hervorkommen. Nun hebt man die Teigmasse auf einen bemehlten Backtisch, rollt sie 1 cm dick gleichmäßig aus, bestreicht sie noch leicht mit flüssiger Butter, streut darüber feingeschnittene geschälte, im Rohr erst etwas abgeröstete Mandelstiftchen, feingehacktes Citronat und gut gereinigte Rosinen, rollt nun den Teig lose zu einem Strang zusammen, setzt diesen der Länge nach auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, woselbst man den Strudel mit einem Tuche bedeckt aufgehen läßt (an einem warmen Platze, aber nicht am Ofen). Ist der Strudel schön gegangen, so wird er mit Eigelb bestrichen und bei guter Hitze gebacken. Beim Auftragen bestreut man die gute Mehlspeise mit feingestoßenem Zucker, dem etwas Vanillegeschmack zugesetzt wird. Diese Mehlspeise kann gut zum Thee- und Kaffeetisch gereicht werden und ist auch altbacken von gutem Geschmack. E. K.

*) Leichter Auflauf. ½ Liter Milch, ⅛ Pfund Butter, ⅛ Pfund Zucker wird aufgekocht, dann langsam ¼ Pfund feines Weizenmehl hineingerührt und gekocht, bis die Masse sich vom Topf löst. Ehe sie völlig erkaltet, gibt man 6 Eidotter hinzu und den steifen Schnee der Eiweiß. In einer mit Butter ausgestrichenen und mit Zwiebackkrumen bestreuten Form wird alles eine Stunde gebacken.

***) Flammeri von Weizenmehl. In einen Liter Milch oder Wasser wird die abgeriebene Schale einer Zitrone gegeben sowie 60 Gramm Zucker, sobald dies kocht, werden 250 Gramm Weizenmehl zugerührt, darauf noch 25 Gramm Butter. Diese Masse muß gut durchkochen. Sodann werden vier Eiweiß darübergezogen. Nun wird das Ganze in eine mit Wasser ausgespülte Form gefüllt, die vor dem Anrichten auf eine Platte gestürzt wird. Der Pudding wird mit einem beliebigen Fruchtsaft übergossen und hierauf zu Tisch gegeben.

**) Fadennudelnpudding. ¼ Liter Milch, 30 Gramm Butter, 30 Gramm Zucker werden gekocht, worauf darin 125 Gramm Fadennudeln gekocht und so lange abgedämpft werden, bis sie sich vom Geschirr lösen. Hierauf werden 30 Gramm Butter leicht gerührt, sodann werden die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 25 Gramm gestoßene Mandeln, etwas Salz und sechs Eigelb sowie die halb laue Fadennudelmasse zugegeben. Zum Schluß zieht man den Schnee der sechs Eiweiß darunter. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform eingefüllt und etwa 1½ Stunden gekocht. Hierzu wird eine Weinsauce gegeben.

Süße Speise aus frischen Wallnüssen. Wenn die Wallnüsse noch so frisch sind, daß sich die Haut von den Kernen leicht abziehen läßt, kann man aus ihnen eine besonders gute, süße Speise bereiten, welche auch für Gesellschaftsmahle sich eignet. Man stößt 125 g gehäutete frische Wallnußkerne mit etwas Rosenwasser im Mörser fein; vorher schneidet man 125 g Pumpernickel in Scheiben, röstet sie im Ofen, aber nicht zu dunkel, und stößt ihn ebenfalls. In 1 Liter Sahne schüttet man Nüsse, Pumpernickel und 125 g Zucker, fügt eine Prise Salz bei und rührt es über gelindem Feuer bis zum Kochen. Man löst 35 g weiße Gelatine auf, rührt sie, wenn die Masse kocht, darunter und quirlt zuletzt 10 Eigelb daran, wobei man die Speise fortwährend rührt. Dann schüttet man die Masse in eine Form und läßt sie erkalten. Beim Anrichten wird der Wallnußpudding gestürzt, mit steifer Schlagsahne überzogen und mit kandierten Wallnüssen garniert. Die letzteren stellt man her, indem man frische, tadellose Wallnußhälften, ohne sie zu brühen und von der Haut zu befreien, in heißen, hellgebräunten Zucker taucht und dann auf einem sauberen Blech erkalten läßt.

*) Mandelschmarren. 70 Gramm geschälte und gestoßene süße Mandeln werden in ¼ Liter Sahne geschüttet, worauf vier von der Rinde befreite, in Milch eingeweichte Semmeln, drei ganze Eier und zwei Eßlöffel Zucker hinzuzurühren sind. Diese Masse wird in einer Pfanne mit 50 Gramm Butter bräunlich gebacken. Nachdem die eine Seite fertig und die Masse umgewendet ist, wird sie mittels einer kleinen Schaufel oder zweier Gabeln in kleine Stücke gerissen. Mit Vanillezucker bestreut, wird sie sofort zu Tische gegeben.

*) Kartoffelpudding. 100 Gramm Butter werden leicht gerührt, nach und nach werden 250 Gramm gekochte, erkaltete und dann geriebene Kartoffeln mit 8 Eigelb, 120 Gramm Zucker, der Schale einer abgeriebenen Zitrone und 60 Gramm geriebenen Mandeln zugegeben und der Schnee der 8 Eiweiß unter die Masse gezogen; hierauf wird sie in die ausgebutterte Puddingform eingefüllt und etwa 1 Stunde im Ofen im Wasserbad gebacken. Eine Weinsauce wird dazugegeben.

Kaffeepudding. 120 Gramm ungesalzene Butter schaumig rühren, 120 Gramm Zucker, 8 Dotter ¼ Stunde rühren. 2 runde Semmeln werden in eine Tasse sehr starken, kalten Kaffees geweicht, ausgedrückt und fein verrührt, zur Masse getan, zuletzt von 8 Eiweiß ein fester Schnee bereitet, 120 Gramm mit der Schale geriebener Mandeln abwechselnd und leicht in die Masse gerührt, eine Form ausgebuttert, mit Mehl ausgestäubt und langsam eine halbe Stunde gebacken, noch heiß mit Marillenmarmelade gestrichen.

*) Rumpudding. Sechs Semmeln werden in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt, in 125 Gramm Butter abgedämpft und in eine Schüssel gegeben. Nun werden sie mit acht Eigelb, zwei Gläschen Rum, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Rosinen, 125 Gramm Biskuit oder Zwieback tüchtig gerührt, so daß die Masse leicht wird. Zuletzt wird der Schnee der acht Eiweiß darunter gezogen. Diese Masse muß in einer Puddingform etwa 1½—2 Stunden gekocht werden und wird mit einer Rumsauce serviert.

*) Wackelpeter. Fünf Eßlöffel Stärkemehl, vier Eßlöffel geschälte fein gestoßene Mandeln und 125 Gramm Zucker werden mit einen Liter Milch auf dem Feuer unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht, sodann vom Feuer genommen, und während man weiter rührt, wird der Schnee von acht Eiweiß unter die Masse gezogen. Diese wird nun in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form

*) Zitronenauflauf mit Chaudeausauce. Aus 200 Gramm Butter, 200 Gramm Stoßzucker, neun Eigelb, der abgeriebenen Schale und dem Saft von zwei Zitronen wird eine Masse auf dem Feuer aufgeschlagen, bis sie dick wird. Nachdem sie abgekühlt ist, werden 60 Gramm Mehl daruntergemischt und zum Schluß der Schnee von neun Eiweiß. Man fülle die Masse in eine Auflaufform, stelle

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

wird. Diese Mehlspeise kann gut zum Thee- und Kaffeetisch gereicht werden, auch altbacken von gutem Geschmack. E. K.

*) **Wackelpeter.** Fünf Eßlöffel Stärkemehl, vier Eßlöffel geschälte fein gestoßene Mandeln und 125 Gramm Zucker werden mit einen Liter Milch auf dem Feuer unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht, sodann vom Feuer genommen, und während man weiter rührt, wird der Schnee von acht Eiweiß unter die Masse gezogen. Diese wird nun in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form eingefüllt und an kaltem Ort zum Stocken gebracht. Man gibt eine Fruchtsauce dazu.

*) **Grießspeise.** ½ Liter Wasser, ½ Liter Fruchtsaft, Zitronensaft, Zucker wird zum Kochen gebracht, dann 100 Gramm Grießmehl hineingestreut unter beständigem Rühren. Die Masse wird tüchtig geschlagen mit dem Schneebesen.

) **Genueserörtchen. Vier Eigelb werden mit 125 Gramm Zucker in einer Pfanne auf dem Feuer etwa zehn Minuten geschlagen und mit 100 Gramm zerlassener Butter, 50 Gramm Kartoffelmehl, 50 Gramm Mehl und der gehackten Schale einer halben Zitrone zusammen verrührt. Dann füllt man die Masse in kleine ausgebutterte Förmchen, backt sie in heißem Ofen etwa 15 bis 20 Minuten lang und bestreut sie nach dem Erkalten mit Zucker.

†) **Schwammpudding mit Weinsauce.** Man kocht drei Deziliter Milch mit 60 Gramm Butter und einer Prise Salz auf, gibt unter beständigem Rühren 125 Gramm feingesiebtes Mehl hinzu und rührt so lange weiter, bis sich die Masse leicht vom Topf loslöst. Nachdem sie halb erkaltet ist, werden nach und nach sechs Eigelb, 100 Gramm Zucker und eine halbe, fein gehackte Zitronenschale daruntergerührt. Zuletzt wird noch der steif geschlagene Schnee der sechs Eiweiß hinzugegeben. Dann füllt man die Masse in die gebutterte Form, bäckt den Pudding im Wasserbad im Backofen 40 Minuten lang und gibt ihn mit einer Weinsauce zu Tisch.

Mohr im Hemd. Sandtorten- oder ähnliche Kuchenreste finden auf diese Weise gute Verwendung. Man schneidet den Kuchen in zweifingerbreite Streifen, löst eine Tafel Schokolade (125 g etwa) in etwas Milch auf, verdickt sie mit wenig glatt gerührtem Maismehl und taucht die Kuchenstreifen an drei Seiten hinein. Man überfüllt sie mit Schlagsahne, läßt die Speise eine Stunde an kühlem Orte durchziehen und gibt sie zu Tisch.

Allerlei Speise. Kuchenreste, auch kleine Plätzchen werden kurze Zeit in Milch, Vanillezucker und einigen Eiern geweicht, bis man die Kuchen nach dem Ausdrücken zu glatter Masse verrühren kann. Unter diese mischt man ein Ei und so viel hartgewordene gestoßene Makronen, daß man kleine Kuchen davon formen kann, die man in Schmalz braun bäckt und im Kranz anrichtet. In die leere Mitte wird ein Rest Apfelmus, der mit allerlei eingemachten Kompottresten untermischt wurde, gefüllt und auf jedes Küchlein zuletzt ein Stückchen Fruchtgelee gelegt.

Reisbällchen. Reste von Apfelreis werden mit einigen Eiern und gerösteten Semmelkrumen vermischt, zu Bällchen geformt, in Schmalz goldbraun gebacken, abtropfen gelassen und rasch in geriebener Schokolade umgewendet.

Französischer Eierkuchen oder Omelette naturell. Die Omelette unterscheidet sich von den mit dem Namen Eier- oder Pfannkuchen benannten Speisen dadurch, daß kein Mehl zu den Eiern genommen wird und kein flacher Kuchen, sondern ein aufgerollter gebacken wird. Sehr zu beachten ist, daß die zum Braten verwendete schwarze Pfanne sehr rein gehalten wird, da die Omelette sonst zu leicht am Boden anhängt. Deshalb ist es gut, in einer Küche, wo viel Omeletten gebraucht werden, immer die gleiche Pfanne zu diesem Zweck zu halten. Für eine Person rechnet man gewöhnlich drei Eier. Von mehr als zwölf Eiern sollte keine Omelette gemacht werden. Neun Eier werden in eine Schüssel ausgeschlagen, Salz, etwas Pfeffer sowie sechzig Gramm kleiner Stückchen Butter dazu gegeben und das Ganze mit einem Schlagbesen gut durcheinandergeschlagen. Eine schwarze Pfanne setzt man auf lebhaftes Feuer, gibt etwa fünfzig Gramm Butter, und wenn dieses heiß ist, die ausgeschlagenen Eier hinein. Hierauf arbeitet man mit einer langen Gabel die Eier durcheinander, so daß sie gleichmäßig in der Pfanne anziehen und nach und nach fest werden. Die Pfanne wird mit der einen Hand fortwährend gedreht, solange man mit der Gabel die Eier verarbeitet. Haben die Eier gleichmäßig angezogen, so rollt man sie zusammen oder schlägt sie auf beiden Seiten gegen die Mitte zusammen und gibt der Omelette eine hellgelbe Farbe, worauf man sie auf eine ovale Porzellanplatte gibt und serviert. Diese Omelette kann man auch mit irgendeiner Marmelade oder eingemachten Früchten füllen.

Französische Küchlein. Löffelbiskuits, die man stets vorrätig haben kann, schneidet man mit scharfem Messer mitten durch, streicht auf die Schnittflächen beliebiges Fruchtgelee und drückt die Küchlein zusammen. Indes schlägt man rasch auf bekannte Weise einen Weinschaum, richtet die Küchlein gitterförmig an und bedeckt sie mit dem Weinschaum. Als Rand legt man im Kranze eingemachte, abgetropfte Kirschen herum.

678

muß in einer Puddingform etwa 1½—2 Stunden gekocht werden und wird mit einer Rumsauce serviert.

*) **Zitronenauflauf mit Chaudeausauce.** Aus 200 Gramm Butter, 200 Gramm Stoßzucker, neun Eigelb, der abgeriebenen Schale und dem Saft von zwei Zitronen wird eine Masse auf dem Feuer aufgeschlagen, bis sie dick wird. Nachdem sie abgekühlt ist, werden 60 Gramm Mehl daruntergemischt und zum Schluß der Schnee der neun Eiweiß. Man fülle die Masse in eine Auflaufform, stelle sie in ein Wasserbad und backe sie etwa dreiviertel Stunden im Ofen, stürze sie sodann auf eine Schüssel und gebe sie, mit einer Chaudeausauce übergossen, zu Tisch.

*) **Griesmehlpudding.** Ein halber Liter Sahne oder Milch wird mit 125 Gramm Butter aufgekocht, 250 Gramm Griesmehl unter beständigem Rühren in die kochende Milch eingestreut und die Masse so lange abgedämpft, bis sie sich von der Kasserolle loslöst. In die leicht abgekühlte Masse werden nach und nach 125 Gramm Zucker, zehn Eigelb, die fein gehackte Schale einer Zitrone, 60 Gramm fein gestoßene Mandeln, 100 Gramm Rosinen, sowie der Schnee der zehn Eiweiß gemischt. In eine gut ausgebutterte Puddingform gefüllt, wird der Pudding etwa 1½ Stunden im Wasserbad im Ofen gebacken und mit einer Fruchtsauce serviert.

*) **Gebackene Preiselbeerschnitten.** Einige Semmeln werden in fingerdicke Scheiben geschnitten und mit lauwarmer Milch übergossen. Zwischen diese beiden Scheiben streicht man Preiselbeeren und setzt die Scheiben dann zusammen. Von 125 Gramm Mehl, Milch und drei Eiern rührt man hierauf einen Eierkuchenteig, taucht die Scheiben in den Teig und backt sie aus heißem Fett. Zuguterletzt bestreut man die Schnitten mit Zucker.

*) **Mandelklöße mit Hägensauce.** Fünf abgeschälte in einem halben Liter lauwarmer Milch eingeweichte Semmeln werden in 125 Gramm Butter abgedämpft, worauf zwei ganze Eier und vier Eigelb dazugerührt und noch 175 Gramm fein gestoßene oder geriebene Mandeln, nebst der gehackten Schale einer Zitrone und 80 Gramm Zucker zugegeben werden. Ist diese Masse erkaltet, formt man daraus mittels etwas Mehl runde Klöße und backt diese aus heißem Fett. Man reicht dazu eine Hagebuttensauce.

) **Hagebuttenauflauf. Sechs Eßlöffel gut eingekochte Hagebutten werden mit drei Löffeln feinem Zucker und zwei bis drei Löffeln feingeriebener Semmel sowie mit dem steifen Schnee von sieben Eiweiß leicht gemischt, in die Auflaufform eingehüllt und in 30 bis 40 Minuten im Ofen gebacken.

*) **Französischer Milchreis.** 150 Gramm Reis, blanchiert und mit Milch und Butter langsam weich und körnig gekocht, werden mit 60 Gramm Butter, Zucker, Sultanrosinen, zerstoßenen Makronen, eingemachten Kirschen und mit vier Eigelb gemischt. Auf eine tiefe Gratinierschüssel hoch aufgerichtet, mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut und mit braun gekochtem Zucker (Karamel) beträufelt, wird die Masse etwa fünf Minuten in den Ofen zum Abflammen gegeben und sofort serviert.

) **Französische Rumomelette. Acht ganze Eier werden gut zerquirlt, einige Löffel Vanillezucker zugerührt sowie einige Stückchen zerpflückte Butter in eine mit heißer Butter versehene schwarze Pfanne gegeben. Wenn sie auf einer Seite angebacken sind, werden sie auf beiden Seiten nach der Mitte zu eingeschlagen, auf die Platte gestürzt und dicht mit feinem Zucker bestreut, der mit einer glühend gemachten Eisenstange gebrannt wird. Einige Löffel Rum werden darüber gegossen, angezündet und die Omelette sofort zu Tisch gegeben.

) **Diplomatenpudding. 60 Gramm Sultanrosinen und 60 Gramm Malagatrauben werden mit ebensoviel in Würfel geschnittenem Orangeat und Zitronat in etwas Maraschino und Wasser weichgekocht und sodann kaltgestellt. Hierauf werden acht Eigelb mit ¾ Liter süßer Sahne oder Milch, ½ Stange Vanille und 180 Gramm Zucker bis zum Kochen aufgeschlagen. Diese Masse wird durch ein Sieb in eine Schüssel gegeben, und sobald sie halb erkaltet ist, rührt man 25 Gramm gekochte Gelatine darunter. Nun gibt man etwas von dieser Creme in eine Geleeform, streut auf diese von den Früchten und legt einige mit Maraschino befeuchtete Biskuits obenauf. Sodann wird wieder Creme dazugetan und so fortgefahren, bis die Form vollständig gefüllt ist. Nun läßt man die Speise gut stocken, um sie stürzen zu können, worauf sie mit einer Fruchtsauce zu Tisch gegeben wird.

*) **Mandelbrei mit gebranntem Zucker.** Zu zwei Löffeln Mehl werden 125 Gramm geschälte und geriebene Mandeln, 125 Gramm Zucker, sechs Eier, etwas Zitronenschale leicht gerührt, worauf an diese Masse zwei Liter siedende Milch gerührt werden. Dies alles zusammen wird in einer Pfanne auf dem Feuer dick gekocht und dann in eine Porzellanschüssel gegossen. Hierauf läßt man einige Löffel Zucker auf dem Feuer braun werden und übergießt damit den Brei vor dem Servieren.

926

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Karlsbader Nuß-Strudel. Dieser nicht teure, sehr wohlschmeckende und gut sättigende Strudel eignet sich gut als Mittagsgericht für fleischlose Tage. Man bereitet aus 300 Gramm Mehl (halb Mais-, halb Kriegsmehl), 1 Ei, Salz und lauwarmen Wasser einen Strudelteig, der solange geknetet und geschlagen werden muß, bis er nicht mehr am Löffel und dem Nudelbrett anklebt. Dann läßt man ihn eine Stunde rasten, wobei man eine erwärmte Schüssel über ihn stürzt. Auf einem mit Mehl leicht bestäubten Tuche treibt man den Teig mit dem Nudelholz dünn aus und zieht ihn dann noch vorsichtig mit beiden, in Mehl getauchten Händen so dünn wie möglich aus. Guter Strudelteig soll so dünn ausgezogen sein, daß man die Druckschrift eines darunter gelegten Zeitungsblattes lesen kann. Nun bestreicht man die Teigplatte mit zerlassener Butter (eventuell Kunstbutter) und bestreut sie mit 125 Gramm feingewiegten Nüssen, die man mit etwa 75 Gramm Zucker und etwas Zimt oder mit Schokoladenpulver vermengte. Dann hebt man das Tuch auf und rollt den Strudel recht locker zusammen, legt ihn in eine gefettete Bratpfanne oder runde Form und bäckt ihn bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe. In der Hälfte der Backzeit gießt man eine Tasse gesüßte Milch darüber. Man reicht den Nußstrudel mit irgendeinem mit langer Tunke gekochten Dunstobst oder mit einer Milch- oder Vanille-Tunke. Auch ohne Zucker zubereitet und mit einer Tomatentunke gereicht schmeckt er sehr fein und herzhaft.

Obstklöße. Man schält 8 große Birnen oder Aepfel, schneidet das Kernhaus heraus und die Früchte in Stücke, die man mit dem Wiegemesser schnell zu kleinen Stückchen hackt. Sofort, damit sie weiß bleiben, vermengt man sie mit 4 Eiern, für 3 Pfg. geriebene Semmel, etwas Mehl und rührt gut um. Dann mischt man einen Kaffeelöffel voll von Dr. Oetkers Backpulver und ebensoviel Salz unter 125 g Mehl, rührt es unter den Teig und gibt noch so viel Mehl hinzu, daß es ein ziemlich fester Teig wird. Man versuche einen Probekloß; ist er zu fest, so rührt man noch ein Ei unter den Teig, sollte er zu weichlich sein, noch etwas Mehl oder geriebene Semmel. Mit einem in das kochende Wasser getauchten Löffel werden die Klöße von dem Teig abgestochen und in ein reichlich großes Gefäß in stark wallendes, gut gesalzenes Wasser gelegt, worin sie bequem sich um sich selbst drehen können, als Zeichen, daß sie gar sind, was ungefähr in 10 Minuten der Fall ist; doch ist auch hierbei zu empfehlen, einen Kloß aufs Garsein zu prüfen. Hierauf werden die Klöße mit dem Schaumlöffel herausgenommen, gut abgelaufen angerichtet und gleich verspeist. Es wird geriebener weißer Käse und Zucker von jedem nach Belieben darüber gestreut und heiße braune Butter dazu gereicht.

Statt der genannten Früchte lassen sich ausgesteinte Kirschen oder Pflaumen dazu verwenden. Alle derartigen Klöße werden recht gern gegessen, indes langes Stehen können sie wie alle ihre Namensvettern auch nicht vertragen. Müssen sie einmal länger stehen, so kann man sich damit helfen, daß man sie in der schnell wieder heißgemachten Kloßbrühe einmal aufkochen läßt E. T.

***) Johannisbeerauflauf. 125 Gramm Butter werden leicht gerührt. Dann gibt man nach und nach zu: 5 Eigelb, eine abgeschälte, in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel, 100 Gramm Zucker, eine Prise Zimt, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 6—8 Löffel eingemachte Johannisbeeren sowie einige Löffel Sahne und zuletzt den Schnee der 5 Eiweiß. In einer mit Butter ausgestrichenen Auflaufform wird die Masse in 30 Minuten gebacken.

**) Schwäbische Pfitzauf. 375 Gramm Mehl werden mit ½ Liter Milch glatt zu einem Teig verrührt, zu dem nach und nach 4 ganze Eier und etwas Salz gegeben werden, worauf noch 125 Gramm zerlassene Butter unter die Masse eingerührt wird. Diese wird in kleine ausgebutterte, irdene Näpfchen zur Hälfte eingefüllt und dann in mäßiger Hitze etwa 25 Minuten gebacken. Mit Zucker bestreut, werden sie heiß aufgetragen.

**) Krausgebackenes. 500 Gramm gesiebtes, getrocknetes Mehl werden auf den Tisch oder das Nudelbrett gegeben und mit 90 Gramm zerlassener Butter, 125 Gramm Zucker, vier ganzen Eiern und zwei Eigelb sowie etwas Sahne wird ein fester Teig angewirkt. Dieser wird dann federkieldick ausgerollt, mit dem Backrädchen in längliche Stücke geschnitten, in Schmalz schön gelb gebacken, mit Zucker bestreut und mit Vanillesauce serviert.

**) Gefüllte Omelette mit Rum. Acht bis zehn ganze Eier werden gut zerquirlt, worauf eine Prise Salz und zwei Löffel Zucker sowie 25 Gramm in kleine Stücke zerpflückte Butter und drei bis vier Löffel Sahne zugegeben werden. Diese Masse wird in eine mit heißer Butter versehene schwarze Pfanne gegossen und

Kalter Reiskranz mit Erdbeeren-Crêmeguß. ½ Kilo Reis bester Sorte wird 2mal mit kochend heißem Wasser abgebrüht und wieder abgeseiht, dann läßt man den Reis in wenig Wasser, das zur Hälfte mit Weißwein vermischt ist, nach Geschmack mit Zucker versüßt mit einem Schnittchen Zitronengelb so lange dünsten, bis der Reis weich ist, aber die Körner noch ganz sind. Sobald der Reis abgekühlt ist, untermengt man ihn mit einer Zuckerlösung, in welche man den Saft von 3—4 Zitronen gemischt hat, gibt dazu noch 4 Eßlöffel guten, alten Rum und füllt den gut vermengten Reis in eine mit Mandelöl ausgestrichene Ring- oder Reifenform, und läßt den fest eingedrückten Reis sehr kalt gestellt einige Stunden stehen. Nach dieser Zeit wird der Kranz auf eine runde, vertiefte Kuchenplatte gestürzt, mit dem nachstehend beschriebenen Crêmeguß gleichmäßig überzogen, mit einigen ausgesucht schönen Walderdbeeren übersät und zum Tisch gegeben. Man passiert einen halben Liter vollkommen ausgereifte Walderdbeeren durch ein feines Sieb, damit die Samenkörnchen zurückbleiben, verrührt den Erdbeerenbrei mit 200 g feinstgestoßenem Zucker, rührt dann noch 35 g lauwarme, gut aufgelöste und eingekochte Hausenblase dazu, am besten über Eis oder sehr kaltem Wasser, und vermischt die Crême, sobald sie dick zu werden beginnt, mit dem Rahmschnee von einem halben Liter Rahm, worauf sie über den Reiskranz gegossen wird. E. K.

Feine Wiener Kirschenknödel. In ½ l feines Mehl wird der schaumige Abtrieb von 50 g Butter und drei Eidottern, sowie das Dampfl oder der Vorteig von 15 g Preßhefe, einem halben Weinglas lauer Milch und ebensoviel feinem Mehl, etwas Zucker und eine Prise Salz (welches alles vor dem Einrühren gut vermengt sein muß) unter beständigem Rühren eingearbeitet; wenn nötig, wird noch ein bißchen laue Milch zugesetzt, sowie nun der steife Schnee der drei Eier in die Masse eingezogen wird. Den Teig läßt man mit einem Tuche bedeckt zur doppelten Höhe steigen, sticht mit einem festen Löffel lauter gleichgroße Stückchen aus, gibt in jedes Teigstückchen drei gutreife, süße entsteinte Kirschen, rollt den gefüllten Teig zu lauter kleinen Knödeln, die man auf ein bemehltes Tuch setzt; dann, wenn sie noch etwas in die Höhe gegangen sind, backt man die Knödel in heißem Schmalze (schwimmend) goldgelb, gibt sie noch warm mit feinem Zucker bestreut sofort zu Tisch. — In dieselbe Teigmasse kann man auch ausgesteinte kleine Aprikosen geben, die ebenfalls vorzüglich schmecken. E. K.

**) Frische Erdbeertorteletten. Aus 250 Gramm Mehl wird auf dem Backbrett mit etwas Salz, Zucker, einem ganzen Ei und 150 Gramm Butter und etwas Wasser ein fester, glatter Teig hergestellt, der halbfingerdick ausgerollt und mit einer Untertasse rund ausgestochen wird. Auf diesen Boden wird ein leichter Teigrand rundum mit Eigelb festgemacht. Nun legt man die Törtchen auf ein Blech und sticht sie mit einer Gabel leicht ein, bestreicht sie mit Eigelb und läßt sie rasch im Ofen backen. Nachdem dann die Torteletten erkaltet sind, werden sie mit großen Erdbeeren belegt, die vorher eine gute Stunde mit Zucker bestreut worden waren. Man gibt nochmals Zucker darüber und schiebt die Törtchen einen Augenblick in den heißen Ofen, worauf man sie mit oder ohne Schlagsahne servieren kann.

***) Kirschpudding. Von drei großen Semmeln wird die Rinde entfernt, die man in Milch einweicht und dann ausdrückt. Nun werden 125 Gramm geschälte Mandeln mit einem Eiweiß fein gestoßen und 125 Gramm Butter leicht gerührt. Hierzu gibt man sechs Eigelb nach und nach hinzu, sodann die Semmeln und die Mandeln sowie 125 Gramm Zucker, etwas Zimt und 500 Gramm ausgesteinte Kirschen. Zum Schluß wird der Schnee der Eiweiß langsam daruntergezogen und die ganze Masse in die Puddingform eingefüllt und im Wasserbad im Ofen gebacken. Mit einer Kirschensauce wird der Pudding zu Tisch gegeben.

**) Apfelkoch mit Fruchtsauce. Eine Melonenform, gut ausgebuttert und stark mit Zucker bestreut, wird mit einem gleichmäßig ausgerollten Blätterteig sorgfältig ausgelegt, der Teig jedoch am Rand so reichlich bemessen, daß er über die Füllung geschlagen werden kann. Zwanzig geschälte feine Äpfel werden sehr fein geschnitten, leicht in Butter, Zucker, etwas Zimt und Weißwein gedämpft und zum Erkalten zur Seite gestellt. 150 Gramm Rosinen werden mit 60 Gramm in feine Scheiben geschnittenen Mandeln gemischt und diese mit den Äpfeln abwechselnd und lagenweise in die Melonenform eingefüllt. Der überschlagene Teig wird mit Eigelb festgedrückt und in nicht zu heißem Ofen langsam etwa eine Stunde gebacken. Auf eine flache Schüssel gestürzt, wird die Speise heiß mit irgend einer Fruchtsauce zu Tisch gegeben.

**) Mehlspeise mit Äpfeln. 6 fein geschälte Äpfel schneidet man in Scheiben und dämpft sie in etwas Weißwein, Butter und Zucker weich. Eine Gratinierschüssel wird ausgebuttert und die Äpfel auf deren Boden ausgebreitet. Auf diese legt man dann eine Schicht mit Rum angefeuchteter Löffelbiskuits, dann bestreicht man diese Schicht dick mit Aprikosenmarmelade. Zur Creme verrühre man ¼ Liter Sahne, 30 Gramm Maizena und 30 Gramm Zucker, koche diese Mischung auf dem Feuer, ziehe sie mit 3 Eigelb ab, worauf man sie, über die Biskuits gegossen, etwa in 50 Minuten in der Form bäckt. Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und vermischt es mit Puderzucker, worauf man diesen Guß kurz vor dem Servieren über die Speise glatt streicht, mit Zucker bestreut und nochmals rasch im Ofen hellgelb bäckt.

Süße Sommerspeise aus Resten eines trocken gewordenen Napfkuchens. Alles trocknet in warmer Zeit rascher und auch unsere selbstgebackenen Kuchen werden

in längliche Stücke geschnitten, in Schmalz schön gelb gebacken, mit Zucker bestreut und mit Vanillesauce serviert.

**) Gefüllte Omelette mit Rum. Acht bis zehn ganze Eier werden gut zerquirlt, worauf eine Prise Salz und zwei Löffel Zucker sowie 25 Gramm in kleine Stücke zerpflückte Butter und drei bis vier Löffel Sahne zugegeben werden. Diese Masse wird in eine mit heißer Butter versehene schwarze Pfanne gegossen, und wenn sie etwas angezogen ist, wird irgend ein eingemachtes Mus in die Mitte der Omelette längs etwa zwei fingerbreit aufgelegt. Die beiden Seitenteile der Omelette werden über das Mus geschlagen, und so wird sie auf eine Platte gestürzt, doch derart, daß der zusammengeschlagene Teil unten auf der Platte liegt. Hierauf wird das Gebäck oben dick mit Zucker bestreut und mit Rum begossen, der angezündet wird, so daß die Speise brennend aufgetragen wird.

*) Eierkuchen mit saurer Sahne. ½ Liter saure Sahne wird mit 7 Eigelb und 50 Gramm Zucker tüchtig aufgeschlagen. 90 Gramm Weizenmehl, mit etwas saurer Sahne glatt gerührt, schlägt man unter die Masse und fügt etwas Salz dazu. Zum Schluß zieht man den Schnee der 7 Eiweiß darunter, worauf man aus der Masse Eierkuchen bäckt, die man mit Zucker bestreut und aufträgt.

*) Scheiterbeuge mit Kirschen. Sechs bis acht Semmeln oder Einback werden, nachdem die Kruste entfernt ist, in dünne Scheiben geschnitten. Sodann hat man eine Auflaufform mit Butter zu bestreichen und mit Zucker zu bestreuen, einen Liter süße Kirschen zu waschen und auszusteinen; acht ganze Eier mit 80 Gramm Zucker, etwas gestoßenem Zimt und zwei Litern kalter Milch zusammen zu verquirlen. Nun werden die Semmeln lagenweise in die Form eingelegt, dazwischen gibt man Kirschen und gießt hierauf die Eiermilch. Die Speise muß 30 Minuten im Ofen backen und wird in der Form zu Tisch gegeben. Eine Vanille- oder auch eine Fruchtsauce wird dazu serviert.

*) Quittenauflauf mit Reis. 125 Gramm Reis werden gewaschen, blanchiert und mit Milch zu einem dicklichen Brei weichgekocht. 60 Gramm Butter werden leicht gerührt, sechs Eigelb, 90 Gramm Zucker und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone zugegeben, ebenso der Reis und das geschlagene Eiweiß der sechs Eier. In eine ausgebutterte Auflaufform gibt man die Hälfte Reismasse, auf diese ein fertiges in Scheiben geschnittenes Quittenkompott, über dieses die übrige Masse und backt den Auflauf in mäßig heißem Ofen in 30 Minuten.

**) Reisring mit verschiedenen Früchten. 150 Gramm Reis werden einigemal gewaschen, dann kalt aufgesetzt, bis zum Kochen gebracht und abgegossen, mit kaltem Wasser abgeschwenkt und mit einem halben Liter Milch, 60 Gramm Butter, einer Stange Vanille oder Zitronenschale langsam weich und körnig gekocht. Etwas Butter wird darunter gezogen, ebenso 100 Gramm Zucker. Das Ganze wird in eine angefeuchtete oder ausgebutterte Ringform eingedrückt und auf eine runde Schüssel gestürzt. Verschiedene gekochte Früchte werden heiß in den Ring eingelegt, die Fruchtsauce mit etwas Rum aufgekocht und über die Speise gegossen.

*) Apfel im Schlafrock. Zehn bis zwölf nicht zu große Äpfel werden geschält, das Kernhaus wird herausgestochen, worauf die Äpfel mit Zucker und Zim bestreut und mit einigen Löffeln Rum, Arak oder Kirschwasser gut angefeuchtet werden. So müssen sie einige Stunden zugedeckt stehenbleiben. Hierauf wird das hohle Innere der Äpfel mit einer beliebigen Obstmarmelade oder feingewiegten Mandeln mit Rosinen, Zucker und Zimt gefüllt, alsdann werden die Äpfel auf ein dünn ausgerolltes, viereckig geschnittenes Stück Blätterteig gesetzt. Nun schlägt man die vier Ecken des Teiges über dem Apfel zusammen, macht sie mit Eigelb fest, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen 30 bis 40 Minuten.

*) Apfelberg. Zwölf bis vierzehn große geschälte Äpfel werden in Scheiben geschnitten, mit etwas Weißwein und Zucker weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und zu einer dicken, steifen Marmelade noch etwas eingekocht. Man gibt 125 Gramm Sultanrosinen dazu. Acht Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 125 Gramm fein gesiebter Zucker darunter gezogen, ebenso die erkaltete Apfelmarmelade. Die Masse streicht man auf eine gebutterte Porzellanschüssel hoch auf, bestreut sie mit Zucker, stellt sie auf ein mit Salz bestreutes Blech und bäckt sie in etwa 30 Minuten.

**) Timbal von Reis und Äpfeln. 8—10 geschälte und halbierte Äpfel, aus denen man das Kernhaus entfernt, werden in ½ Liter Wasser und 250 Gramm Zucker weich gekocht und kalt gestellt, ebenso der Saft. 250 Gramm Reis, erst gewaschen und blanchiert, werden mit ¾ Liter Milch, 1 Stange Vanille und 125 Gramm Butter langsam weich gekocht, 125 Gramm Zucker wird darunter gezogen und die Masse ebenfalls kalt gestellt. Eine glatte Timbalform, mit Butter bestrichen und Semmelbröseln bestreut, wird mit Blätterteig ausgelegt, abwechselnd wird eine Lage Reis und Äpfel hineingelegt, das Ganze mit einem Teigdeckel verschlossen, mit Ei bestrichen und in nicht zu heißem Ofen 45 Minuten gebacken, auf die runde Platte gestürzt und mit einer warmen, dicklich gehaltenen Aprikosensauce übergossen und aufgetragen.

worauf man sie, über die Biskuits gegossen, etwa 10 Minuten ziehen läßt. Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und vermischt es mit Puderzucker, worauf man diesen Guß kurz vor dem Servieren über die Speise glatt streicht, mit Zucker bestreut und nochmals rasch im Ofen hellgelb bäckt.

Süße Sommerspeise aus Resten eines trocken gewordenen Napfkuchens. Alles trocknet in warmer Zeit rascher und auch unsere selbstgebackenen Kuchen werden trotz Kuchentrommel leicht trocken. Ein solcher Kuchenrest, der keinen Genuß mehr bietet, läßt sich zu hübscher Nachspeise verwenden. Man schneidet den Rest in möglichst gleichmäßige, etwa ½ cm dicke Streifen oder Scheiben, die man in Sternform auf eine große runde Schüssel legt. Vorher hat man schöne Glaskirschen entsteint und in Zuckersaft mit einem halben Theelöffel Rum gekocht. Man schüttet die Kirschen auf ein Sieb, läßt sie abtropfen und belegt die sternförmigen Kuchen dicht damit. Man stellt nun die Schüssel auf ein Gefäß mit heißem Wasser, beträufelt sie mit dem Saft der Kirschen, deckt einen Deckel darüber und läßt die Speise so lange auf dem Wasser stehen, bis sie gut durchwärmt ist. Sie wird dann ohne weitere Saucenbeigabe zu Tisch gegeben. — Will man die Speise verfeinern, kann man zuletzt einige Eiweiß (Reste!) zu steifem Schnee schlagen, mit Vanillezucker mischen und kurz vor dem Auftragen gleichmäßig über die Kuchenschnitten streichen. Mit glühender Schaufel wird die Eiweißschicht leicht gebräunt und danach leicht mit Zucker bestäubt.

**) Gebackene Eiermilch. 10 Eier werden mit 100 Gramm Zucker und einer Prise Salz zerquirlt, ½ Liter Sahne, 1 Liter Milch und einige Eßlöffel Orangeblütenwasser zugegossen, alles gut vermischt in eine ausgebutterte Blech- oder Porzellanform gegossen, und, in mäßig heißem Ofen auf einen Stein gestellt etwa eine Stunde langsam gebacken. Wenn erkaltet, wird die Masse mit einem Löffel, den man in laues Wasser taucht, in großen Stücken ausgestochen, auf eine tiefe Schüssel rundum gelegt und mit festgeschlagener verfüßter Schlagsahne überdeckt.

Erfrischende kalte Speise. 1 Pfund guten Reis koche man mit Wasser gar, ohne ihn zerkochen zu lassen. Unterdessen gebe man in einen etwas größeren Topf 1 Pfund Zucker, 1 Weinglas voll Wasser, 2—3 Gläser weißen Wein, den Saft von 2 Zitronen und einen kleinen Guß Cognac oder Rum und lasse dies alles gut durchkochen. Dann gebe man den Reis hinein, lasse ihn nochmals gut durchkochen und fülle dann die Speise in eine Form zum Erkalten. Man gibt eine Schaumsauce von rotem Wein oder auch Himbeersaft dazu.

Aepfel-Auflauf.

Man schält 30 Stück schöne Borsdorfer Aepfel, kocht sie mit einem Liter Weisswein zu einem Brei und treibt sie durch ein Haarsieb. Dann stösst man 250 Gr. geschälte Mandeln mit 2 Eiern recht fein, thut sie nebst 125 Gr. Mehl zu den Aepfeln, rührt das Ganze wohl zusammen, fügt noch 125 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und deren Saft, 180 Gr. Butter, 6 ganze Eier und 10 Eidotter dazu, verrührt Alles wohl, zieht den Schnee von 10 Eiweiss darunter und bäckt die Masse in einer Pasteten- oder anderen Schüssel, welche vorher mit Butter gut ausgestrichen wurde, bei schneller Hitze.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Crème!

Apfelsinen-Creme.

5 Apfelsinen, 4 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckchen **Dr. Oetker's** Regina-Gelatine weiss.

Der Saft der 5 Apfelsinen und die 4 Eidotter werden gut mit dem Zucker verquirlt und auf gelindem Feuer eine Creme davon gerührt, ohne dass dieselbe zum Kochen kommt. Vom Feuer genommen mischt man die in einer halben Tasse heissen Wassers aufgelöste Gelatine darunter, schüttet die Masse in eine Schale und rührt die Creme, bis sie anfängt dick zu werden. Nun wird der steif geschlagene Schnee damit vermengt und die Creme danach kalt gestellt.

Märzschnee.

250 Gramm Zucker, 4 Citronen, 1/2 Liter Sahne, 1 Päckchen **Dr. Oetker's** Regina-Gelatine weiss.

Der Zucker wird mit dem Saft von 4 Citronen und der abgeriebenen Schale von einer Citrone solange gerührt, bis er ganz aufgelöst ist (am besten macht man dies einige Stunden früher). Die Sahne wird steif geschlagen und dann zu dem aufgelösten Zucker langsam gegeben. Nun schüttet man die aufgelöste Gelatine hinzu und stellt die Masse kalt. Man muss aber öfter noch umrühren, damit die Speise schön gleichmässig wird. Beim Anrichten wird die Masse löffelweise in eine Glasschale gelegt, damit es wie ein Schaumberg aussieht. Man garniert mit Apfelsinenstücken.

Wein-Gelee.

1/2 Liter Apfelwein oder auch leichter Weisswein, 250 Gramm Zucker, 1 Citrone, 1 Päckchen **Dr. Oetker's** Regina-Gelatine rot.

Der Wein wird mit dem Zucker und dem Saft der Citrone aufgekocht. Nun stellt man die Masse hin, bis sie etwas abgekühlt ist, und gibt dann die aufgelöste Gelatine dazu. Erkaltet reicht man Vanille-Sauce dazu.

Citronen-Creme.

10 Eier, 250 Gramm Zucker, 2 Citronen, 1 Päckchen **Dr. Oetker's** Regina-Gelatine weiss.

Das Gelbe der 10 Eier und der Zucker werden eine halbe Stunde tüchtig gerührt, dann der Saft der beiden Citronen und die feingeriebene Schale einer halben Citrone dazu getan, danach die in einer halben Tasse heissen Wassers aufgelöste Gelatine und zuletzt der Schnee von den 10 Eiweiss darunter gemischt. Die Creme kann sofort gegessen werden, hält sich aber auch 1—2 Tage.

Süsse Milchspeisen.

1/2 Liter Milch, 6 Eigelb, 3 Esslöffel voll Zucker (60 Gramm), 3 Esslöffel Rum (40 Gramm), 1 Päckchen **Dr. Oetker's** Vanillin-Zucker, 1 Päckchen **Dr. Oetker's** Regina-Gelatine weiss.

Die Milch wird mit dem Zucker und dem Vanillin-Zucker aufgekocht und unter Umrühren zum gequirlten Eigelb langsam gegeben. Nun fügt man den Rum und die aufgelöste Gelatine hinzu, rührt noch, bis die Masse anfängt dick zu werden und schüttet sie dann in eine Glasschale.

Creme von dicker Milch. Beliebte sehr einfache Süßspeise für die warme Jahreszeit wird bereitet, indem 1 1/2 Liter dicke Milch, die tagszuvor aufgestellt sein muß, mit einem Weinglas Arak, 1/4 Pfund feinem Zucker, sowie 8 Blatt weißer Gelatine, die gewässert ist, gut ausgedrückt und in 3/4 Liter frischer, heißer Milch aufgelöst, tüchtig verquirlt und in Glasschalen füllt, die alsdann recht kalt gestellt und mit kleinen Zuckerkügelchen bestreut zur Tafel gegeben werden. E. Kg.

Erfrischungsgetränke. Schweizer Bund. Man schlägt eine Mandel (15) Eier auf und klärt sie ab — tut die Dotter in einen hohen und weiten neuen Steintopf, gibt unter beständigem Rühren nach einer Seite hin 1 1/4 Pfund durchgesiebten Zucker langsam dazu, ebenso den Saft von 5 Apfelsinen. Nun hat man indessen 2 Flaschen starken Rotwein mit einer kleingeschnittenen Stange Vanille zum Kochen gebracht, schlägt dies nach dem Durchseihen kühl und fügt es unter beständigem Schlagen zu der auf Eis stehenden Eiermasse. Sowie alles glatt schaumig ist, füllt man den „Bund" in Sektschalen, die recht kalt gestanden haben und serviert das Getränk, so lange es noch dickschaumig ist.

Ananaskalteschale. In hohen Stangengläsern pflegt man dies sehr angenehme Sommergetränk, das übrigens auch von Erdbeeren gemacht werden kann, zu servieren. Man legt in eine recht kalt — am besten in Eis — stehende Terrine 1/2 Pfund in feine Scheiben geschnittene Ananas, übergießt sie mit geläutertem Zucker und träufelt den Saft von 1 1/2 Citronen darüber, gibt kleine Makronen entweder ganz oder gerieben darauf, gießt 1 Flasche Moselwein dazu, süßt noch nach Geschmack, rührt gut um und trägt die Kalteschale als erfrischendes Getränk zur Vesperzeit auf.

Kleine Reste eingemachten Kompotts praktisch zu verwenden. Gegen Ende des Winters sind die Vorräte eingemachter Früchte recht zusammengeschmolzen, und bei einer größeren Geselligkeit ist die Hausfrau oft verlegen, wie sie aus den verschiedenen vorhandenen Resten noch eine ansehnliche Schüssel herstellen soll. Sehr praktisch ist es, aus

Kalter Eierpunsch. In ein Schneebecken gießt man einen guten halben Liter Wasser, rührt darin 400 g Zucker sowie das Gelb von einer halben Zitrone oder Apfelsine, 3 ganze Eier und 4 Dotter, sprudelt oder peitscht die Mischung gut ab, gibt dann 1/2—3/4 Liter guten, weißen Wein dazu, und schlägt den Punsch über Glut heiß

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Citrone aufgekocht. Nun stellt man die Masse hin, bis sie etwas abgekühlt ist, und gibt dann die aufgelöste Gelatine dazu. Erkaltet reicht man Vanille-Sauce dazu.

Scheiben geschnittene Ananas, übergießt sie mit geläutertem Zucker und träufelt den Saft von 1½ Citronen darüber, gibt kleine Makronen entweder ganz oder gerieben darauf, gießt 1 Flasche Moselwein dazu, süßt noch nach Geschmack, rührt gut um und trägt die Kalteschale als erfrischendes Getränk zur Vesperzeit auf.

Kleine Reste eingemachten Kompotts praktisch zu verwenden. Gegen Ende des Winters sind die Vorräte eingemachter Früchte recht zusammengeschmolzen, und bei einer größeren Geselligkeit ist die Hausfrau oft verlegen, wie sie aus den verschiedenen vorhandenen Resten noch eine ansehnliche Schüssel herstellen soll. Sehr praktisch ist es, aus diesen Resten ein Rumkompott zu bereiten, das besonders bei den Herren beliebt ist, oder noch besser, die Reste zu teilen und aus ihnen ein Rum- und ein Weinkompott herzurichten, das auch den Damen mundet. — Für das Rumkompott sind besonders Reste von Pfirsichen, Quitten, Kirschen, Erdbeeren und Himbeeren empfehlenswert, die man vermehren kann, wenn man eine Dose amerikanische Ananas kauft, die Frucht in Würfel schneidet und die Hälfte davon unter die fürs Rumkompott bestimmten Früchte, die andre Hälfte unter die Früchte des Weinkompotts später mischt. Man tut alle Reste der obengenannten eingemachten Früchte drei Tage vor dem Gebrauch nebst ihrem Saft in einen großen Steinguttopf und übergießt sie mit soviel Jamaikarum, daß die ganze Masse die gute Beschaffenheit eines sogenannten Rumtopfes erhält, nur nicht soviel Flüssigkeit aufweist. Der Rum muß drei Tage mindestens wirken, dann kann man das Kompott ohne weiteres anrichten. — Für das Weinkompott sind Aprikosen, Reineclauden, eingemachte Birnen und geschälte Pflaumen besonders gut, unter die man die zweite Hälfte der Ananas mischt. Von diesen Obstsorten wird der Saft abgegossen und mit ¼ Liter schwerem Muskatwein vermischt, den man im Wasserbade erhitzt, aber nicht etwa ins Kochen kommen läßt und dann lauwarm über die Früchte in einen genügend großen Einmachetopf füllt. Man setzt zuletzt noch einen Eßlöffel Vanillelikör zu und läßt die Kompottreste, natürlich gut verbunden, zwei Tage mindestens stehen, bevor man sie auftischt. Man erhält die köstlichsten Kompotte auf diese Weise von den Resten, die gar nicht groß zu sein brauchen.

Maischauskeräpfel in Gelée. Die zur Verwendung kommenden Früchte sollen von mittlerer Größe und ausgereift fehlerlos sein. Man schäle sie, lasse sie mit Wein Wasser, einem Stückchen Zimmtrinde, Citronengelb und Zucker weich dünsten, lege die Aepfelhälften dann auf einen Teller (aus dem Safte) heraus, bestecke sie mit in Streifen geschnittenen, geschälten Mandeln, lasse den Saft mit noch mehr Zusatz von Zucker noch 25—30 Minuten einkochen, seihe ihn dann durch ein feines Haarsieb über die Aepfel, die man auf Eis- oder an einem kühlen Platz sulzen läßt. Vor dem Auftragen garniert man die Zwischenräume der Schüssel mit kleinen Geleewürfelchen von Johannis- oder Himbeeren. E. K.

*) Zitronencreme. Zwei Eßlöffel Maißmehl (Mondamin) werden mit einem kleinen Teil von einem Liter Milch glatt gerührt, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, sowie sechs Eigelb und die übrige Milch dazu gegeben, auf dem Feuer bis zum Aufkochen abgeschlagen und in die zum Auftragen bestimmte tiefe Porzellanschüssel gegossen. Eine Handvoll abgeschälte Mandeln werden fein geschnitten. Sechs Eiweiß, zu steifem Schnee geschlagen und mit 60 Gramm Zucker vermischt, werden bergartig über der Creme gleichmäßig hoch aufdressiert und mit den Mandeln bestreut, hierauf im Ofen rasch gelb gebacken und mit Zucker bestreut aufgetragen.

*) Russische Creme von Zitronen. Auf 125 Gramm Stückzucker werden die Schalen von zwei Zitronen abgerieben. Der Zitronenzucker, der Saft von zwei Zitronen, ein halber Liter Weißwein, vier Eigelb, zwei ganze Eier, 125 Gramm feiner Zucker und 20 Gramm aufgelöste, aufgekochte Gelatine werden auf schwachem Feuer zu einer Creme gekocht und in einer Schüssel halb kalt gerührt, worauf ein halber Liter gut geschlagene Sahne und ein halbes Glas Arrak daruntergezogen werden. Das Ganze wird in eine Form gebracht und auf Eis zum Stocken gestellt.

*) Johannisbeercreme. 1½ Liter Johannisbeeren werden abgestreift und zusammen mit einem Liter rein verlesener Himbeeren durch ein Haarsieb getrieben. Der hieraus gewonnene Saft wird mit 40 Gramm aufgelöster und aufgekochter Gelatine und 380 Gramm Zucker vermischt. Sobald er anfängt, rund zu werden, zieht man rasch ¾ Liter geschlagene Sahne darunter, füllt sie in die Form ein und gibt sie auf Eis zum Festwerden. Kurz vor dem Anrichten wird die Form einen Augenblick in warmes Wasser getaucht, die Creme wird auf eine runde Schüssel gestürzt und mit Schlagsahne verziert zu Tische gegeben.

*) Erdbeercreme mit Wein. Unter einen Liter Weißwein mischt man zehn Eigelb und einen Kochlöffel Mehl, der vorher glatt mit Wein angerührt worden ist. Hierauf werden ¾ Liter Erdbeeren durch ein Sieb gestrichen und mit dem Wein vermischt, worauf man noch 250 Gramm Zucker dazugibt. Man rührt diese Masse auf dem Feuer bis ans Kochen, mischt eine gute Handvoll Erdbeeren darunter und füllt diese dann in eine Glasschale, die man gut kaltstellt.

Goldschaum. Reste eines klaren Weingelees schlägt man mit dem Schneebesen schaumig, mischt zuletzt einige Blättchen Goldschaum darunter und häuft den Schaum in eine Glasschale, in welcher er mit einem Kranz Schlagsahne umgeben wird.

Kalter Eierpunsch. In ein Schneebecken gießt man einen guten halben Liter Wasser, rührt darin 400 g Zucker sowie das Gelb von einer halben Zitrone oder Apfelsine, 3 ganze Eier und 4 Dotter, sprudelt oder peitscht die Mischung gut ab, gibt dann ½—¾ Liter guten, weißen Wein dazu, und schlägt den Punsch über Glut heiß und dicklich, ohne daß er zum Kochen kommt. Nun mischt man noch den Saft von drei Apfelsinen oder zwei Apfelsinen und einer Zitrone sowie ¼ Liter feinen Rum oder Arak dazu, seiht den Punsch durch ein Sieb und stellt ihn kalt. E. K.

***) Römischer Punsch. Im Hochsommer ist dies ein ausgezeichnetes kühlendes Getränk. Zur Bereitung wird zunächst von drei Zitronen und zwei Orangen der Saft genommen und die Schalen von 1½ Zitronen und zwei Orangen in dünne Streifen geschnitten, worauf ½ Liter kalter Zuckersirup gemischt und mit der Zuckerwage auf 22 Grad gewogen wird. Dies alles untereinander gemischt, wird durch ein Sieb oder Tuch in eine Gefriermaschine gegeben und fest und glatt gefroren. Sodann werden drei Eiweiß zu einem steifen Schnee geschlagen, in den 135 Gramm zum Breitlauf gekochter Zucker unter beständigem Schlagen eingerührt wird. Sobald diese Masse halb erkaltet ist, wird sie unter das Zitroneneis gezogen. Man gibt nun noch ¼ Glas Rum und ¼ Liter Rhein- oder Moselwein oder Sekt zu, füllt die Masse in Gläser ein und serviert sie sofort. Der Punsch muß dickfließend und nicht fest sein.

*) Apfelcreme mit Schlagsahne. Etwa 18 Äpfel werden geschält, das Kernhaus wird entfernt, worauf die Äpfel in feine Scheiben geschnitten und in einer Flasche Weißwein, 300 Gramm Zucker und 125 Gramm Butter weichgedämpft werden. Sobald sie halb erkaltet sind, werden 20 Gramm aufgelöste Gelatine langsam dazugerührt. Die Masse wird nun in eine Porzellan- oder Glasschale eingefüllt und, wenn sie erkaltet ist, mit geschlagener Sahne verziert.

*) Apfelsinencreme. Drei Eigelb werden mit 3 Eßlöffeln feinem Zucker 10 Minuten gerührt; dann gibt man den Saft von 3 Apfelsinen und einer Zitrone hinzu, auch die abgeriebene Schale von einer Apfelsine, sodann 3—4 Blatt Gelatine, in ¼ Liter Wasser aufgelöst und zuletzt den steifen Schnee der 3 Eiweiß dazugerührt. Das Ganze wird mit Apfelsinenscheiben belegt und Schlagsahne darüber gegeben.

**) Ananasbombe. 500 Gramm rohe oder eingelegte Ananas schneidet man in kleine Stücke und gießt, damit der Saft auszieht, ½ Liter dünnen Sirup darüber. Dies läßt man eine Stunde ausziehen, worauf man den Sirup durch ein Sieb gießt und ihn mit acht Eigelb auf dem Feuer bis ans Kochen aufschlägt. Nun gibt man die Früchte dazu und zieht, wenn die Masse erkaltet ist, ½ Liter gut geschlagene Sahne darunter. Man füllt dies hierauf in die Bombeform, verschließt sie gut und verstreicht sie mit Butter. Die Form setzt man nunmehr gut in Eis und Amoniaksalz und stürzt sie nach zwei Stunden.

*) Mandelsuppe mit Wein. 500 Gramm süße abgezogene Mandeln werden fein gerieben, mit eindreiviertel Liter Wein, 150 Gramm Zucker, etwas Zimt und Butter aufgekocht und zum Durchziehen zur Seite des Herdes gestellt. Das Ganze wird durch ein Tuch einigemal durchgepreßt, dann läßt man die Suppe einmal aufkochen. Man zieht sie mit sechs Eigelb ab und richtet sie über gebackene Brotwürfel oder kleine Suppenmakronen an.

*) Weincreme. Vier ganze Eier und vier Eigelb werden mit 200 Gramm Stoßzucker schaumig gerührt, worauf der Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone nebst einem halben Liter Weißwein zugegeben und das Ganze wie eine Chaudeausauce auf dem Feuer aufgeschlagen wird. Nun läßt man die Creme halb erkalten und rührt dann 20 Gramm gekochte Hausenblase zu. Hierauf schlägt man die Masse so lange, bis sie völlig erkaltet ist, und zieht dann rasch ¼ Liter geschlagene Schlagsahne darunter. Ist dies geschehen, so füllt man die Masse sofort in eine Form und gibt sie auf Eis. Kurz vor dem Anrichten stürzt man sie auf eine runde Platte und serviert sie mit einer Fruchtsauce.

**) Punschcreme. ½ Liter Weißwein wird mit dünn abgeschälten Zitronen- und Orangenschalen aufgekocht, zum Durchziehen auf die Seite gestellt und dann durch ein Sieb gestrichen. Hierauf werden 375 Gramm Zucker mit zwölf Eigelb leicht gerührt, der heiße Wein nebst dem Saft einer Orange und dem einer Zitrone wie ¼ Liter Arak werden zugegeben, dies wird aufs Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis die Creme dick wird. Nun gießt man sie durch ein Sieb, vermischt sie mit 30 Gramm aufgelöster Gelatine und mischt unter die abgekühlte Creme den Schnee von acht Eiweiß, worauf man sie in die Form einfüllt und sie bis zum Gebrauch in Eis einstellt.

*) Weincreme in Bechern. Drei Löffel Mehl werden mit einem Liter Weißwein glatt gerührt, mit acht Eigelb, 200 Gramm Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone bis zum Aufstoßen mit dem Schaumbesen in einer Schüssel kalt geschlagen. Die zu steifem Schnee geschlagenen acht Eiweiß werden darunter gezogen, in Becher eingefüllt und bis zum Servieren auf Eis gestellt. Löffelbiskuite werden dazu gereicht.

*) Pistaziencreme. 125 Gramm abgebrühte Pistazien werden gewaschen, mit fünf Gramm bitteren Mandeln und etwas süßer Sahne fein gestoßen, mit fünf Eigelb, drei Achtelliter süßer Sahne und 200 Gramm Zucker auf dem Feuer bis zum Aufstoßen aufgeschlagen. Sobald sie halb erkaltet sind, mischt man zehn Blatt aufgekochte Gelatine damit, zieht rasch einen halben Liter geschlagene Sahne darunter und füllt die Masse in eine Cremeform, die man kurz vor dem Anrichten stürzt. Man trägt die Creme mit einer Vanillensauce auf.

**) Hagebuttensauce. Getrocknete Hagebutten, 1/4 Liter, werden einige Stunden in Wasser eingeweicht, das Wasser gut abgegossen, in wenig lauwarmen Wasser aufs Feuer gesetzt und vollständig weichgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen mit 1/2 Liter Weißwein oder Zimt und Zitronenschalen aufgekocht. 60 Gramm Butter mit einem Löffel Mehl zu einer weißen Mehlschwitze angerührt, als Hagebuttenmus dazugegeben, mit 150 Gramm Zucker versüßt und mit etwas Wasser oder Weißwein verdünnt und heiß zum Pudding serviert.

Bei Anwendung der folgenden Rezepte gebe man das Backpulver zuletzt hinzu, mische schnell durcheinander und schiebe in einen heißen Ofen, ohne daß man das Aufgehen vorher abwartet. Zu langes Rühren ist nachteilig. Milch und Wasser müssen

Gesundheits-Kuchen.

Bei Anwendung der folgenden Rezepte gebe man das Backpulver zuletzt hinzu, mische schnell durcheinander und schiebe in einen heißen Ofen, ohne daß man das Aufgehen vorher abwartet. Zu langes Rühren ist nachteilig. Milch und Wasser müssen **kalt** angewendet werden.

Topfkuchen.

250 g Butter und 200 g Zucker rühre man recht schaumig, zerschlage 7 Eigelb mit ein achtel bis ein viertel Liter **kalter** Milch, und rühre dieses nach und nach mit circa der Hälfte des dazu gehörigen Pfundes Mehl unter die Butter. Wenn alles recht innig mit einander verbunden ist, füge man 100 g Corinthen, 100 g Rosinen und 50 g Succade (oder Orangeat) hinzu und zuletzt das Abgeriebene einer halben Citrone, schlage das Eiweiß zu Schnee und menge mit dem Schnee den Rest des Mehles unter den Teig. Ist das geschehen, so streue man 1 Packet **Dr. Oetker's Backpulver** à 10 Pfg. darüber und ziehe es leicht durch die Masse, fülle dieselbe in die mit Butter ausgestrichene und mit Mandeln ausgestreute Form, stelle dieselbe schnell in den heißen Ofen und backe bei mäßiger Hitze in ungefähr 1 1/2 Stunden. Wer diesen Kuchen backt, wird sich über Geschmack und Schönheit wundern. Feinster Kaffeekuchen und in allen Gesellschaften sehr beliebt.

Sandtorte.

250 g Butter und 250 g feinstes Weizenmehl rühre man an einem kühlen Orte recht schaumig, füge unter stetem Umrühren 1/2 Pfund Zucker und 4 Eier hinzu. Immer ein Ei und etwas Zucker zur Zeit. Zuletzt das Abgeriebene einer halben Citrone und einen gehäuften Theelöffel **Dr. Oetker's Backpulver**. Man fülle die Masse schnell in eine mit Butter ausgestrichene Form und stelle diese sofort in den Ofen. Backzeit 40 bis 45 Minuten bei ziemlich heißem Ofen. Besonders zum Thee und Wein. Wintergesellschaften.

Englischer Kuchen.

250 g Butter und 250 g Zucker rühre man recht schaumig, füge nach und nach 12 Eigelb hinzu, schlage die 12 Eiweiß zu einem steifen Schnee und meliere das Ganze mit 400 g Mehl, unter welches man zuvor 150 g Corinthen, das Abgeriebene einer Citrone und einen gehäuften Theelöffel voll **Dr. Oetker's Backpulver** gemischt hat. Fülle die Masse in eine längliche Form und backe den Kuchen langsam bei mäßiger Hitze in 1 bis 1 1/4 Stunde. Hochfein und doch leicht verdaulich. Beliebter Kuchen bei allen Familienfesten, Geburtstagen, Verlobungen 2c.

Chokolade-Kuchen.

Ein halb Pfund Butter wird langsam mit 1 Pfund feinem Zucker eine Viertelstunde gerührt und dann hinzugefügt 6 Eigelb, 1 Tasse Milch und 1 Pfund Mehl. Jetzt giebt man den Schnee von 6 Eiern hinzu und zuletzt rührt man für 10 Pfg. **Dr. Oetker's Backpulver** unter den Teig. Etwas Vanillezucker oder abgeriebene Citrone giebt den gewünschten Geschmack. Die Hälfte des Teiges wird mit einem viertel Pfund Cacao gefärbt und dann abwechselnd beide Teige eßlöffelweise in die mit Butter ausgestrichene Form gegeben und bei mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken. Der Kuchen schmeckt sehr angenehm.

Gesundheits-Kuchen.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eier, das weiße zu Schnee geschlagen, 250 g Weizenmehl, 1 Päckchen **Dr. Oetker's Backpulver**, das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone, 4 Eßlöffel voll Milch. — **Zubereitung** Die Butter rühre zu Sahne, gib Zucker, Eigelb, Milch, Mehl, letzteres mit dem Backpulver gemischt, hinzu und zuletzt das Zitronengelb und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen in ca. 3/4 Stunden.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Torten, Kuchen, Kleingebäck!

Käse- oder Topfenkuchen. 50 g frische Butter werden schaumig gerührt, darin nach und nach 50 g frischer, süßer, erst fein passierter Quark (Topfen) und eine Handvoll feines Mehl gegeben und gut abgearbeitet. Nun schlägt man unter fleißigem Umrühren in kleinen Zwischenräumen sechs Eidotter dazu, gibt 60 g feinsten Staubzucker nach, eine Handvoll gereinigte Rosinen, eine Prise Salz, etwas Zitronengelb, vermengt alles recht gut und zieht zum Schluß den steifen Schnee von sechs Eiweiß in die Masse. Ein beliebig geformtes Kuchenbackblech wird gut mit Butter bestrichen, mit dünnem Hefen- oder 1 Zentimeter dickem mürben Teig schön ausgelegt, ein Kuchenrand ringsum von Teigmasse gelegt, die vorbereitete Masse dareingegossen, gleichmäßig flach auseinander gestrichen, mit Eigelb noch glasiert, darüber geschälte, feinblättrig geschnittene Mandeln gestreut und im heißen Ofen schön gebacken. Beim Auftragen wird der Kuchen gut mit feingestoßenem Staubzucker, dem man nach Geschmack etwas Vanille oder Zitronenaroma zugesetzt hat, bestreut. Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er warm zu Tisch kommt. E. K.

*) Rahmkuchen. Ein Kuchenblech wird mit Blätterteig ausgelegt, worauf ein Kochlöffel Mehl mit 50 Gramm Zucker, der Schale einer Zitrone, und ¼ Liter süße Sahne glatt gerührt wird und nach und nach zehn ganze Eier dazugegeben werden, sowie ½ Liter saure Sahne und ¼ Liter süße Sahne. Nun streut man 60 Gramm gewaschene Sultanrosinen und 60 Gramm geschnittene Mandeln auf den Boden der Form, gießt die Masse ein und bäckt den Kuchen in mittelheißem Ofen in 30 bis 40 Minuten.

**) Apfelkuchen mit Rum. 10—12 geschälte Äpfel werden geteilt, das Kernhaus wird ausgeschnitten; die Apfelstücke werden gut mit Zucker bestreut, 100 Gramm heiße Butter sowie 1 Spitzglas Rum darüber gegossen und alles eine Stunde zugedeckt zur Seite gestellt. Ein Kuchenblech wird mit Blätterteig ausgelegt. 80 Gramm ungeschälte Mandeln werden fein gewiegt, ebenso 125 Gramm von der Rinde befreites Schwarzbrot; beides wird mit 60 Gramm Zucker und 3 Spitzgläsern Rum, etwas Zimt und abgeriebener Zitronenschale vermischt. Die Apfelstücke werden auf den Teigboden und darüber die Mandelmasse aufgelegt. Das Ganze wird oben mit Butterstückchen belegt und im heißen Ofen 30—40 Minuten gebacken.

*) Orangencremetorte. Von vier Eiweiß wird ein steifer Schnee geschlagen, unter den man 250 Gramm Staubzucker mischt. Man setzt hierauf von dieser Masse auf Papier einen runden Boden mit zweifingerhohem Rand auf, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn im Ofen gelb. Von zwölf Eigelb, 180 Gramm Zucker, dem Saft von zwei Zitronen, der an Zucker abgeriebenen Schale einer halben Orange und 1/10 Liter Weißwein wird hierauf auf dem Feuer eine dickliche Creme gekocht, die, sobald sie halb erkaltet ist, mit dem steif geschlagenen Schnee von zwölf Eiweiß vermischt wird. Die Masse wird sodann in den Tortenboden eingefüllt, glatt gestrichen und mit Orangenschnitzen verziert zu Tisch gegeben.

**) Weinkuchen. 500 Gramm fein gehacktes Weißbrot wird in 100 Gramm Butter hellbraun geröstet, ½ Liter Weißwein dazugegossen und die Masse dick eingekocht. Zu 125 Gramm Zucker und 125 Gramm fein geriebenen Mandeln werden hierauf nach und nach acht Eigelb zugegeben. Diese Masse rührt man leicht, worauf das gedämpfte Brot ebenfalls langsam dazugegeben wird, sowie die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßenen Zimt und Nelken und 60 Gramm Sultaninen. Zum Schluß zieht man den gut geschlagenen Schnee der acht Eiweiß unter die Masse, füllt sie in eine ausgebutterte mit Semmel ausgestreute Kuchenform und bäckt den Kuchen in etwa 30 bis 40 Minuten.

Rollkuchen. Drei Eßlöffel Zucker mit drei Eigelb schaumig rühren; Schnee steif schlagen, abwechselnd Schnee und Mehl, im ganzen drei Eßlöffel daran geben und leicht verrühren. Etwas Backpulver unter das Mehl gemischt, macht die Masse noch leichter. Inzwischen muß ein mittelgroßes Backblech mit Papier belegt und dieses stark gebuttert werden. Ein ebensogroßes Papier wird bereitgelegt und mit Zucker gut bestreut. Gleich nach dem Rühren ist die Masse dünn auf das Butterpapier gestrichen und auf dem Rost stehend in sehr heißem Ofen vier Minuten lang gebacken — bleibt lichtgelb. Gleich aus dem Ofen heraus legt man den Kuchen mit der oberen Seite nach unten auf das Zuckerpapier, löst möglichst rasch das Butterpapier von dem Bisquit und bestreicht es mit etwas verdünnter Aprikosenmarmelade. Darauf rollt man den Kuchen auf und wickelt ihn gleich in das Zuckerpapier, das man fest zumacht — dadurch bleibt der Kuchen weich. Er wird kalt serviert zum Nachtisch, zu Tee oder zu Wein. M. B.

Schicksalstorte für den Silvesterabend. Je nach der Zahl der Personen backt man in einer nicht zu hohen Tortenform eine oder zwei Sandtorten oder Biskuits, worauf man durch Striche mit weißem Zuckerguß die Torten in schmale Felder teilt. In der Mitte der Torte wird ein rundes Stück herausgeschnitten und an die leere Stelle ein Dreher mit vergoldetem Tragantpfeil, den man in Konditoreigeschäften kaufen kann, gestellt. Aus Marzipan werden allerlei symbolische Dinge wie: Herz, Korb, Geldstück, Schlüssel, Ring, Säbel, Pantoffel, Schweinchen, Goldfisch und dergleichen gekauft und auf die einzelnen Felder der Torte verteilt. Die fertige Torte wird auf eine passende Papiermanschette gelegt, welche man in ebensoviele Felder einteilt, wie sie die Torte aufweist. Auf jedes Feld wird eine Zahl geschrieben. Die Torte geht im Kreise herum, ein jeder dreht einmal den Pfeil und erhält das Stück Torte, worauf der Pfeil deutet. Dieses wird herausgeschnitten und die Figur, welche darauf ist, recht humorvoll gedeutet. Auch die Zahl, welche die Papiermanschette zeigt, wird ausgeschnitten und dem Besitzer des Tortenstückes überreicht, sie bedeutet die Nummer einer der kleinen Ueberraschungsgaben, welche für sich niedlich verpackt, in einem mit Tannengrün und Lametta geschmückten Körbchen liegen und herumgereicht werden, wenn die Torte verteilt ist. ol.

*) Tausendblätterkuchen. Ein zehnmal geschlagener Blätterteig wird sehr dünn ausgerollt, worauf in Tellergröße sodiel Blätter rund ausgestochen werden, wie Teig vorhanden ist. Die Blätter legt man auf ein mit Wasser benetztes Blech und durchsticht sie mit einer Gabel, um Blasen zu vermeiden. Nun werden sie in sehr heißem Ofen gebacken. Hat man etwa acht bis zehn Blätter gebacken, so werden diese aufeinandergesetzt, indem man zwischen jedes Blatt irgend ein eingemachtes Mus streicht. Man erhält dadurch einen etwa dreifingerhohen Kuchen, den man rundum glatt schneidet, in acht bis zehn Teile teilt und mit Vanillenzucker bestreut zu Tisch gibt.

***) Brottorte. 250 Gramm Zucker werden mit zwölf Eigelb schaumig gerührt, worauf der Schnee von sechs Eiweiß daruntergezogen wird, außerdem rührt man etwas gestoßenen Zimt, Nelken, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone darunter und 90 Gramm geriebenes Schwarzbrot sowie 30 Gramm feingewiegte Mandeln. Die Masse wird in ein mit Butter und Semmelmehl vorgerichtetes Tortenblech eingefüllt und in 30 bis 40 Minuten in mittelheißem Ofen gebacken. Nachdem die Torte heiß auf eine runde Platte gestürzt worden ist, wird sie mit ½ Liter Glühwein, den man mit Zimt und etwas Zitrone zuvor aufgekocht hatte, oder mit heißem Punsch übergossen und nun sofort zu Tisch gegeben.

*) Heidelbeertuchen. Eine Kuchenform wird mit Blätterteig ausgelegt, worauf zwei Liter Heidelbeeren gereinigt, gewaschen, getrocknet und mit 250 Gramm Zucker bestreut werden. Hierauf sind von vier bis fünf Semmeln die Krusten abzureiben. Die Semmeln werden feingewiegt und [illegible] Gramm Zucker vermischt auf den Boden der Form gestreut. Nun gibt man [illegible] beeren darauf, einige Stückchen Butter darüber und bäckt den Kuchen [illegible] zu heißem Ofen in 25 bis 30 Minuten.

Linzer Schnitten. 250 g süße Butter rührt man schaumig ab und gibt unter fortgesetztem Rühren 250 g Zucker und 7 Eidotter dazu. Ist die Masse gut gerührt, was eine Hauptsache ist, so gibt man 250 g mit Eigelb feingestoßene ungeschälte Mandeln hinein sowie das Gelb von einer halben Zitrone, eine Messerspitze feingestoßenen Zimt, eine halbe Messerspitze Nelkenpulver und 5 g feingehacktes Zitronat dazu. Nun mischt man in die Masse den steifgeschlagenen Schnee von 7 Eiweiß und siebt gleichzeitig 125 g Mehl mit ein. Der Eiweißschnee soll mehr eingezogen als gerührt werden. Ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Backblech wird mit der Masse gleichmäßig angefüllt, dann im Rohr langsam ausgebacken. Erkaltet, bestreicht man das gebackene Blatt mit Johannisbeermarmelade und zieht darüber mit Spritzglasur ein weißes Gitter, worauf man fingerlange und zweifingerbreite Streifen daraus schneidet, die man auf einem mit Tortenpapier belegten Teller erhöht aufrichtet.

*) Punschschnitten. 6 Eigelb werden mit 250 Gramm Zucker schaumig gerührt, der Schnee der 6 Eiweiß wird mit 250 Gramm fein gesiebtem Mehl darunter gezogen und diese Masse etwa fingerdick auf ein Papier gestrichen; dies wird auf ein Backblech gesetzt und im Ofen langsam gebacken, vom Blech genommen, umgewendet und vom Papier befreit und mit Rum oder Arrak getränkt. Die eine Hälfte wird mit Aprikosenmarmelade bestrichen und die andere Hälfte darüber gelegt; hierauf wird das Ganze in längliche, gleichmäßige Stücke geschnitten, die man mit einer Rumglasur überzieht.

***) Wiener Krapfen. 500 Gramm fein gesiebtes Mehl werden in eine Schüssel gegeben und mit 16 Gramm Bierhefe und einem halben Liter Milch ein Vorteig angerührt. Ist dieser Teig gegangen, so werden 60 Gramm zerlassene Butter, sechs Eigelb, ein Kaffeelöffel Zucker und etwas Salz zugegeben. Sodann wird der Teig

*) Tabakrollen. Von einem halben Pfund Butter wird ein siebenmal geschlagener Blätterteig hergestellt, der, wenn gut ausgeruht, dünn ausgerollt wird, und aus dem nun lange, etwa daumendicke Streifen geschnitten werden. Diese

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

man fest zumacht — dadurch bleibt der Kuchen weich. M. B.
Nachtisch, zu Tee oder zu Wein.

Eiweiß). Man schlägt vier Eiweiß zu Schnee und mischt ½ Pfund Zucker unter beständigem Schlagen darunter, stellt dann die Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser und schlägt wieder, bis die Masse gut warm ist, wobei zu beachten ist, daß sie nicht an den Wänden der Schüssel anklebt. ½ Pfund geschälte und in ganz feine Scheiben geschnittene Mandeln werden zuletzt darunter gerührt, sowie ein knapper ½ Eßlöffel gestoßener Zimmet und 40 g fein gewiegtes Zitronat. Zum Schluß setzt man mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen von der Masse auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze.

Nachtisch, zu Tee oder zu Wein.

***) Wiener Krapfen. 500 Gramm fein gesiebtes Mehl werden in eine Schüssel gegeben und mit 16 Gramm Bierhefe und einem halben Liter Milch ein Vorteig angerührt. Ist dieser Teig gegangen, so werden 60 Gramm zerlassene Butter, sechs Eigelb, ein Kaffeelöffel Zucker und etwas Salz zugegeben. Sodann wird der Teig tüchtig bearbeitet, bis er sich von der Schüssel loslöst. Man stellt ihn dann zum Gehen an einen warmen Ort, gibt ihn auf ein Brett, rollt ihn etwa federkieldick aus, sticht ihn in der Größe einer Kaffeetasse aus, bestreicht ihn rundum mit Eigelb, gibt in die Mitte etwas Aprikosenmus und deckt es mit einem zweiten ausgestochenen Teig zu. Rund um das Aprikosenmus drückt man den Teig etwas ein, damit die beiden Teighälften zusammenhalten, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit zerlassener Butter und deckt eine Serviette darüber. Wenn die Krapfen aufgegangen sind, werden sie aus heißem Fett gebacken und, mit Zucker bestreut, aufgetragen.

*) Sauersahnenwaffeln. 250 Gramm Mehl wird gesiebt. Sodann wird ½ Liter saure Sahne, jedoch ohne jede Milch, mit sechs Eigelb, etwas geriebener Zitronenschale und mit dem gesiebten Mehl zu einem Teig angerührt. Hierauf wird der Schnee der sechs Eiweiß daruntergezogen, sowie ein Teelöffel Rum zugegeben. Die Masse muß sehr rasch in dem Waffeleisen gebacken werden. Die noch warmen Waffeln werden mit Vanillenzucker bestreut und zu Tisch gegeben.

*) Holländische Waffeln. 65 Gramm trockenes lauwarmes Mehl wird mit etwas lauwarmer Milch (⅛ Liter) und acht Gramm Preßhefe zu einem Teig angerührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. 125 Gramm Butter werden leicht gerührt, nach und nach fünf Eigelb, ein ganzes Ei und 20 Gramm Stoßzucker dem Hefenteig zugegeben, der Schnee der fünf Eiweiß darunter gezogen und die Masse nochmals zum Aufgehen gestellt. Wenn das Waffeleisen heiß und mit Speck bestrichen ist, wird die Masse eingefüllt, auf beiden Seiten gebacken, mit Zucker bestreut und warm serviert.

Wespennester. 1 Pfund süße Mandeln, die ungeschält auf einem reinen Tuch abgerieben sind, werden in Stäbchen geschnitten. ¼ Pfund Zucker, einige Löffel voll Schokolade und der Schnee von 4 bis 5 Eiern werden vermengt und die Mandeln dazugetan. Hiervon setzt man mit einem kleinen silbernen Löffel kleine Häufchen auf ein mit Papier oder Oblaten belegtes Backblech und backt sie in nicht zu heißer Bratröhre. Erst wenn sie erkaltet sind, nimmt man sie ab.

Sternchen. ¾ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 1 Ei wird gut durcheinander gearbeitet, bis der Teig ganz glatt ist und sich schön ausrollen läßt. Dann sticht man mit einem Blechförmchen, in der Form eines Sternes, den ziemlich dünnen Teig aus, legt die Stückchen auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, streut auf jedes „Sternchen" etwas Zucker und Zimmt und backt sie in einem nicht zu heißen Bratofen hellbraun.

4. Tiroler Osterbrot.

Man macht von 240 Gramm süßer Butter einen schaumigen Abtrieb, rührt darein 8 Eidotter, 200 Gramm feinen Staubzucker, das Gelb von einer Zitrone und einen Hebel oder Vorteig von 65 Gramm frischer, in wenig lauer Milch aufgegangener Preßhefe. In den flaumig gerührten Abtrieb wird nun der steif geschlagene Schnee von den 8 Eidottern eingehoben, wobei nach und nach 480 Gramm feinstes gesiebtes, mit etwas Puder- oder Kartoffelmehl vermischtes Mehl eingerührt wird. Sobald Mehl und Abtrieb mitsammen verbunden sind, streut man ein Händchen voll gereinigte Sultaninen, sowie ebensoviel feingehacktes Zitronat in den Teig, arbeitet ihn noch fest ab, formt ihn dann, aus der Schüssel genommen, zu einem ovalen Wecken, der mit dem Nudelwalker in der Mitte auseinandergedrückt, dann mit der einen Teighälfte dreiviertel überschlagen wird, so daß das Bodenblatt vorsteht, dann wird das Osterbrot auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gesetzt, mit lauer Butter gut überstrichen, mit etwas Zimmtpulver bestreut, sogleich in gut heißer Röhre gelb gebacken, wobei es während des Backens noch einmal mit Butter überstrichen und zuletzt mit Zimmet-Zucker überstreut wird. Das Brot wird erst am folgenden Tage angeschnitten. E. K.

*) Tabakrollen. Von einem halben Pfund Butter wird ein siebenmal geschlagener Blätterteig hergestellt, der, wenn gut ausgeruht, dünn ausgerollt wird, und aus dem nun lange, etwa daumendicke Streifen geschnitten werden. Diese Streifen werden mit folgender Fülle leicht bestrichen: 125 Gramm geschälte und fein geriebene Mandeln werden mit etwas Milch, 100 Gramm Zucker, etwas Zimt, zwei Eßlöffeln süßer Sahne, ein bis zwei Eiweiß und fein gewiegter Zitronenschale zusammengerührt. Sind die Streifen damit bestrichen, so werden sie auf runde, glatt gedrehte, gut gebutterte Holzrollen etwa daumendick und lang aufgewickelt, so daß nur die eine Hälfte des Streifens auf den andern zu liegen kommt, man bindet sie mit Bindfäden, bäckt sie aus heißem Fett gelb, nimmt die Bindfäden ab, zieht die Holzrollen heraus und gibt sie, mit Zucker und Zimt bestreut, warm zu Tisch.

Feine Schnitten. 200 g süße Butter werden mit 280 g Zucker und nach und nach 12 Eidottern recht gut schaumig gerührt (etwa 40 Minuten lang nach einer Seite hin). Dann wird der inzwischen von zweiter Hand sehr steif geschlagene Schnee der sämtlichen Eier dazugegeben, wobei man gleichzeitig 240 g feines Mehl mit einsiebt, 80 g feingeschnittenes Citronat und Orangeat, je zur Hälfte gemischt, darunter streut, desgleichen 40 g Rosinen ohne Kerne, 40 g gereinigte Weinbeeren, 30 g feinblätterig geschnittene, geschälte Mandeln, 20 g Pignoli, 2 Eßlöffel Rum, etwas feingeschnittenes Quittengelée und 5—7 Stück auf Streifchen geschnittene Mandeln. Ist die Masse behutsam ineinander gemengt, am besten mit der Schneerute, so füllt man sie in eine länglich viereckige oder gewölbte, mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgestaubte Zwiebackform und bäckt sie bei gleichmäßiger Hitze etwa 70 Minuten lang. Erkaltet und aus der Form gestürzt, wird das Backwerk mit Citronen- oder Orangeneis überzogen. Dann am folgenden Tage in kleine fingerdicke Schnittchen geteilt.

Mainzer Kranz. ½ Kilogramm Mehl, wovon ein Theil mit 30 Gr. Hefe angesetzt wird. Ist der Ansatz reif geworden, macht man den Teig fertig und giebt noch 50 Gr. Zucker, 50 Gr. Butter, 2 Eier und etwas Salz darunter. Dieses wird gut gearbeitet, jedoch nicht zu weich gehalten. Wenn der Teig fertig ist, collt man noch 200 Gramm Butter ein. Nun viermaliges ziehen; zuletzt füllt man den länglichen Streifen mit geschnittenen Mandeln, Sultaninen, etwas Zucker und Zimmt. Der Streifen wird zusammengerollt und kranzförmig auf Papier gebacken, schließlich mit Vanilleglasur versehen.

130

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Einmachen!

Die Quitte ist eine der dankbarsten Früchte zum Einmachen und zur Bereitung von Konfitüren. Sie wird jedoch von den meisten Hausfrauen recht stiefmütterlich behandelt, obwohl hinsichtlich ihrer Verwendbarkeit in der Küche die Quitte hinter dem Apfel und der Birne kaum zurücksteht. Allerdings erscheint sie nur im Herbst und in geringer Anzahl auf dem Markt. Die einzumachenden Quitten werden mit einem wollenen Tuch gut abgerieben; jede Frucht wird, nachdem sie geschält ist, in vier Stücke zerschnitten und sofort in frisches Wasser geworfen. Beides, die Schalen der Früchte und die ausgeschnittenen Kerne nebst ihren Gehäusen kocht man recht weich in Wasser und seiht dasselbe dann durch ein Tuch. In diesem Wasser müssen die Quitten zugedeckt gekocht werden. Wenn sie nahezu weich geworden sind, nimmt man die Früchte heraus und spickt sie mit Zimt und Nelken. Quitten und Zucker müssen sich im Gewicht gleich sein. Der abgewogene Zucker wird in dem Wasser, worin die Quitten gekocht wurden, geläutert und solange gekocht, bis er so dick ist, daß er vom Löffel abtropft. Nun werden die Früchte in den Zucker getan, um langsam darin zu kochen. Das Gefäß muß gut zugedeckt sein, damit die Quitten nicht blaß, sondern schön rot werden. Sowie die Quitten ganz weich sind, nimmt man sie heraus und läßt den Zucker allein weiter kochen, bis er dick ist. Nach dem Erkalten gießt man ihn über die Früchte. Sollte der Zucker nach einigen Tagen dünn werden, so muß man ihn nochmals abgießen und aufkochen.

Quitten werden in Honig auf folgende Art eingemacht: man kocht sie zuerst in Wasser gar, spickt sie dann mit Nelken und Zimt und übergießt sie mit Honig.

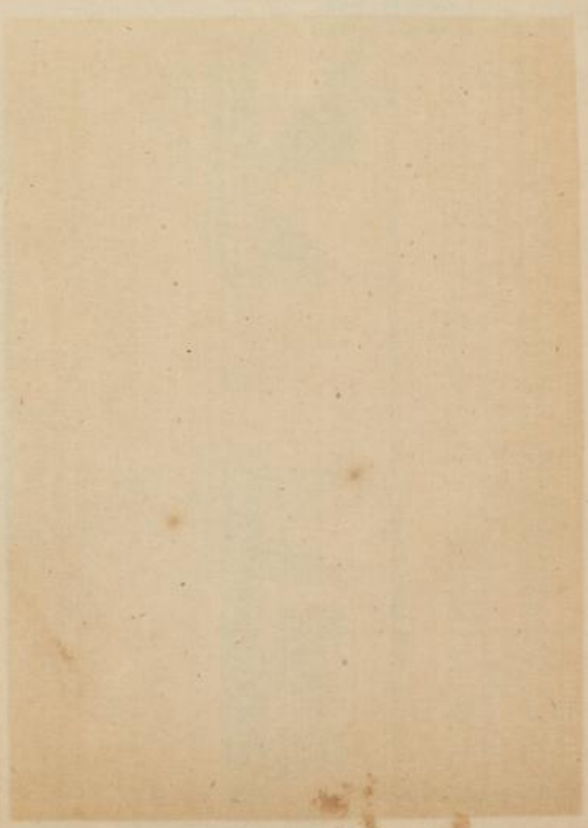
Gelee von Quitten nach französischem Rezept ist überaus wohlschmeckend, aber ziemlich umständlich zuzubereiten. Man verwendet dazu schöne, reife Früchte, welche eine kräftig gelbe Farbe und starkes Aroma haben müssen. Man schneidet die Quitten in kleine Stücke und achtet darauf, daß alle nicht frischen Teile entfernt werden. Die zerschnittenen Früchte kommen sofort in kaltes Wasser, damit sie sich nicht bräunlich färben. Dann setzt man die Quitten in einem kupfernen Gefäß mit Wasser bedeckt aufs Feuer; nach einer Viertelstunde ungefähr legt man die Früchte auf ein Sieb und läßt den Saft ablaufen. Hierauf werden die Quitten auf einer Fruchtpresse oder in Ermangelung einer solchen durch ein sauberes Tuch ausgedrückt, bis kein Saft mehr im Fleisch zurückbleibt. Der Saft wird gewogen und Zucker in demselben Gewicht zugefügt; beides läßt man eine reichliche Viertelstunde kochen. Das Gelee muß klar und rosig aussehen. E. R.

Fruchtsäfte von Himbeer-, Johannisbeer-, Erd- und Brombeeren kalt herzustellen. Diese einfache Art, Fruchtsaft, ohne ihn zu kochen, mit Citronensäure oder Weinsteinsäure zu bereiten, geschieht folgendermaßen: 3 Liter Frucht, z. B. Erdbeeren etwas zerdrückt, werden mit 2 Litern Wasser, in welchem 35 g Citronensäure oder Weinsteinsäure aufgelöst wurde, übergossen. Nach 24 Stunden wird der Saft, ohne zu drücken, durch ein aufgespanntes Tuch gegossen, gemessen und mit gestoßenem Zucker — auf ein Liter Saft 1 Kilogramm Zucker — vermischt. Hierauf wird er mit dem Schneebesen tüchtig geschlagen, damit der Zucker sich völlig auflöst. Das Schlagen ist noch zweimal zu wiederholen, dann wird der Saft in Flaschen gefüllt. Die Flaschen sind mit einem Mull- oder Gazeläppchen zuzubinden und kühl und stehend aufzubewahren. Nach längerer Zeit wird der aufbewahrte Fruchtsaft oben am Flaschenhalse einen kleinen pilzähnlichen Deckel bilden, doch schadet dieses dem Safte nichts, nur ist diese Decke vor der Benutzung des Saftes vorsichtig zu entfernen. Sobald eine Flasche angebrochen ist, hält sie sich, selbst zugekorkt, nicht länger als 14 Tage, ja der Saft kommt oft schon früher in Gährung. Aus diesem Grunde ist es rätlich, den Saft nur in kleinen Flaschen aufzubewahren. Die Säfte halten mindestens 1 Jahr. Das beim Saftgewinnen zurückgebliebene Fruchtfleisch kann man zur Marmeladenbereitung verwenden.

Zu Quittenbrot werden die Quitten mit einem Tuch abgerieben, geviertelt und vom Kernhaus befreit. So läßt man sie in ziemlich viel Wasser gar ziehen. Dann hebt man sie heraus, läßt sie gut abtropfen und streicht sie durch ein feines Sieb. Inzwischen kocht man auf jedes Pfund Quittenmus ebensoviel Zucker zu dickem Sirup, gibt nun beides zusammen und kocht das Mus bei schwachem Feuer unter ständigem Rühren ganz dickbreiig ein. Dann füllt man es in recht breite Kasten aus Blech oder sehr steifem Papier und läßt es im Wärmschrank bei ganz gelinder Wärme drei Tage trocknen. Alsdann stürzt man die Quittentafeln auf Drahtroste und trocknet sie so nochmals drei Tage. Das Brot muß jetzt so fest sein, daß es sich mit einem heißen Messer in kleine Vierecke schneiden läßt, die man in gutem, gemahlenem Zucker umwälzt, in weißes Papier einschlägt und trocken aufbewahrt.

Apfelmus. Um Apfelmus einzukochen und aufzubewahren und es schön weiß und zart auf den Tisch zu bringen, müssen vor allem schöne weiße, reife Äpfel, es können auch saure sein, genommen werden, ja aber keine angefaulten oder bitteren. Die Äpfel werden geschält, in Stücke geteilt, das Kernhaus entfernt, tüchtig in kaltem Wasser gewaschen und sofort in einem emaillierten Geschirr zum Feuer gesetzt. Man gibt zu fünf Pfund Äpfeln ein Pfund Zucker und einen halben Liter Wasser und kocht sie möglichst rasch weich, streicht sie durch ein Sieb und kocht das Mus noch einmal in dem gut gereinigten Emaillegeschirr auf, doch unter beständigem Rühren, damit es nicht anbrennt. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt es kalt und füllt es in Zweipfundbüchsen ein, um diese, gut verlötet, in kochendem Wasser vollständig bedeckt, drei viertel Stunden zu kochen. Herausgenommen läßt man die Büchsen erkalten, um sie dann bis zum Gebrauch aufzubewahren.

Einmachen frischer Früchte in Honig. Aus Amerika kommt die Kunde von einem mit Erfolg angewandten neuen Einmacheverfahren, welches sich durch Einfachheit auszeichnet. Man braucht bei diesem Verfahren das Obst nicht zu kochen, kann aber nur ganz frische, eben vom Baum gepflückte, abgewischte tadellose Früchte verwenden und muß den Honig, welchen man zum Einmachen braucht, stets dunkel gestellt haben. Man schichtet, wenn diese beiden Vorbedingungen erfüllt werden können, das Obst in Glasbüchsen, gießt den Honig darauf und schließt die Dosen sofort luftdicht. Dann wickelt man die Gläser gleich in Holzwolle und darauf dicht in Leinentücher und stellt sie nebeneinander in kleine Kisten, die man mit einem Deckel schließt. Man stellt immer nur eine Fruchtsorte in eine Kiste und bemerkt den Inhalt der Kiste oben mit Blaustift auf deren Deckel. Die Kisten werden an einem trockenen Ort aufgehoben. Die Probe solches mit Honig eingemachten Obstes war überraschend, der Honig hatte das Aussehen und den Geschmack feinsten Fruchtgelees, die Früchte hatten gerade die richtige Süße. Hausfrauen, die selbst einen Obstgarten haben, sollten daher einen Versuch mit diesem einfachen neuen Verfahren einmal auch in Deutschland machen. He.



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

Praktische Winke für die Küche. Manche junge Hausfrau weiß vielleicht nicht, wie sie sich schnell helfen soll, wenn die zum Kaffee bestimmte Milch oder Sahne beim Kochen geronnen ist oder wenn diese überhaupt fehlt und die Frau die Wohnung gerade nicht verlassen kann, um frische Milch zu holen. Ein oder zwei ganz frische Eidotter können im Notfall als Sahneersatz dienen. Man zerquirlt sie mit einem Löffelchen heißen Kaffee, um das unangenehm aussehende Gerinnsel des Gelbeis zu verhüten.

Eierkuchen können bei Mangel an Milch mit Wasser verrührt werden. Zu einem Eierkuchen nimmt man 3 Eier, 3 Eßlöffel Mehl, das nötige Salz und soviel Wasser, daß ein dicklich-flüssiger Teig entsteht. Zu empfehlen ist es, der Masse einen Eßlöffel flüssige Butter beizumischen. Das Eiweiß braucht nicht zu Schnee geschlagen zu werden. Diese Eierkuchen sind ziemlich „resch" und eignen sich besonders zu Salat, oder man füllt sie mit gedünsteten Pilzen, feingeschnittenem Braten, Schinken u. a.

Verwendung von Suppenfleisch: Wenn das Rindfleisch vom Mittag übriggeblieben ist oder nicht zu derselben Mahlzeit gegessen werden soll, so tut man gut, es zu marinieren, um es später gustatt kalten Aufschnitts mit Salat zu Tisch zu geben. Für die Marinade mischt man Öl, Weinessig, Mostrich (Senf), Pfeffer, Salz, feingeschnittene Petersilie und Zwiebel gut durcheinander, gibt die Rindfleischscheiben hinein und läßt sie ein paar Stunden darin. Zum Abendessen (bei sparsamer Wirtschaft zum nächsten Mittag) ißt man das pikant schmeckende Fleisch kalt zu Salat und Kartoffeln oder auch zu abgeschmalzenem Blumenkohl. Übrig gebliebene unansehnliche Bratenstücke kann man ebenso marinieren. Ch. Täuber.

Angeschnittene Zitronen, die man gern noch zu weiterer Benutzung aufheben will, legt man am besten mit der Schnittseite auf ein Tellerchen, dessen Boden mit Essig bedeckt ist. T. M.

Zitronen kann man, nach dem „Praktischen Wegweiser", begründet in Würzburg, lange aufbewahren, indem man sie vor Luft und Wärme schützt. Man trocknet feinen Sand in der Sonne, läßt ihn erkalten, gibt ihn in eine Kiste, packt jede Frucht besonders in weißes Papier und legt die Zitronen nebeneinander in die Kiste, ohne daß sie sich berühren. Darauf gibt man eine Lage Sand 4—5 Zentimeter hoch, dann wieder eine Lage Früchte und so fort, bis die Kiste voll ist, und stellt sie an einen kühlen, frostfreien Ort; sie halten sich mindestens sechs Monate.

Die Schalen der Apfelsinen wirft man meistens achtlos fort und beraubt sich damit einer sehr wohlschmeckenden Beigabe für mancherlei Gerichte, die noch dazu gar nichts kostet. Das Weiße an den Schalen wird sorgfältig entfernt, das Gelbe getrocknet und fein gestoßen und in diesem Zustand als besonders feine Würze für Kuchen, Puddings usw. verbraucht. In feine Würfel geschnitten, werden die Schalen in Flaschen (am besten Bierflaschen mit Patentverschluß) gestopft, ungefähr zwei Drittel von diesen füllend; dann wird mit gutem Weinessig die Flasche vollgegossen. Nachdem dies zwei bis vier Monate an kühlem Ort aufbewahrt wurde, ergibt die Flüssigkeit eine wundervoll duftende Essenz, von der ein bis zwei Teelöffel auf ein Glas Wasser, mit dem nötigen Zucker versüßt, genügen, um eine wohlschmeckende Limonade herzustellen, die man zur Sommerzeit noch mit Eis kühlen kann. A. H.

Harten Käse zu verwenden. Wer Edamer-, Holländer- oder Schweizerkäse in größerer Menge kauft, wird die letzten Reste dieser Käse, zumal in heißer Jahreszeit, kaum mehr wie gewöhnlich gebrauchen können, da sie hart und unschmackhaft wurden. Aus diesem Käse kann man auf folgende Weise eine sehr wohlschmeckende pikante Käsebutter herstellen, die sich längere Zeit hält und zum Bestreichen gerösteten Weißbrots vortrefflich ist. Man schneidet den in etwas Milch geweichten Käse in kleine Stücke, fügt auf 500 g Käse 100 g Butter und einen Theelöffel Düsseldorfer Mostrich hinzu und stößt nun alles miteinander in einem Mörser zu einem glatten und geschmeidigen Teig. Man reibt ihn durch ein Sieb, füllt ihn in ein sauberes Steingutgefäß und stellt dieses an einen recht kühlen Ort. He.

Zur Tomatenverwertung. Verwendung reifer Früchte. 1. Sie werden von den Südländern roh zum Durststillen genossen, wie hier Obst. 2. In Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl gemischt, gewähren sie einen feinen Salat. 3. Sie dienen zur Bereitung von Suppen und Saucen. 4. Sie werden mit Reis oder Klopsfleisch gefüllt und geschmort. 5. Sie werden zu Mus oder Marmelade dick eingekocht, um für den Winter zur Saucenbereitung Verwendung zu finden. 6. Eine Frucht in Brühsuppe gekocht oder je eine an Kalbs-, Rinder-, Schweine- und Hammelbraten getan, ersetzt die Zutat von Fleischextrakt. 7. Zur Aufbewahrung für den Winter werden die Früchte mit Zuckersaft in Gläsern eingemacht. — Verwendung der unreifen Früchte: 1. Sie werden groß mit Salz und Dill in Fässer oder Steintöpfe geschichtet und ebenso wie Salzgurken behandelt. 2. Sie werden klein mit Weinessig, Gewürz, spanischem Pfeffer, Zwiebeln, Pfefferkörnern als Pfeffergurken oder Pickles eingemacht. 3. Sie werden klein und groß, in Scheiben geschnitten, nach Art süßer Schälgurken, konserviert. Außerdem gibt es noch manche andere Bereitungsarten der Tomate. Um noch reife Früchte bis in den Novembermonat hinein zu haben, pflückt man im Herbst vor dem ersten Nachtfrost die ausgewachsenen, etwas rötlichen Tomaten ab und legt sie in der Speisekammer, luftig und frostfrei, auf Stellagen. Hier werden sie nach und nach rot und gelangen zur Reife. Auch werden sie, an einer warmen Wand aufgehängt, noch reif. Ph. H.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Hauswirtschaftliches.

Reinigung der zum Einmachen bestimmten Geräte. So manches mit Vorsicht und Bedacht nach Vorschrift eingekochte Eingemachte verdirbt der jungen Hausfrau, der dies Unglück ein Rätsel ist. Und doch ist es in vielen Fällen leicht zu lösen, es sind die beim Einmachen benutzten Kochgeschirre und Geräte, welche das Verderben verschuldet haben. Bei diesen Sachen, die nur zu Einmachezwecken benutzt werden, und die deshalb lange Zeit ungebraucht stehen, genügt es nicht, sie mit heißem Wasser auszuscheuern, sie müssen anders gereinigt werden. Alle Kochgeschirre, Schaumlöffel, Durchschläge, Einfüllgläser und dergleichen kocht man etwa 5 Minuten in Wasser, in welchem etwas übermangansaures Kali gelöst ist, sodaß ersteres eine mattrosa Farbe hat, aus, dann reinigt man sie mit kochendem Wasser und spült sie zuletzt, kurz bevor man sie in Gebrauch nimmt, mit einer Salichllösung aus oder ab. Diese Lösung stellt man aus $^1/_8$ l bestem Spiritus und 7 g Salichlsäure her. Man tötet dadurch alle den Gefäßen und Geräten anhaftenden Pilze und hat die Gewähr tadelloser Haltbarkeit der in ihnen eingekochten Früchte. Sehr zweckmäßig ist es, auch die Einmachegläser und Krüge mit dieser Lösung auszuspülen, bevor man die Konserven einfüllt. L. H.

Flaschen zu reinigen. Man rühre 1 Lot Chlorkalk mit $3^1/_2$ Pfund Wasser an und fülle die Flaschen mit dieser Mischung bis zum Rande. Nach 3—4 Tagen entleert man die Flaschen und spült sie recht gut mit klarem, kaltem Wasser nach. Auch die schmutzigsten Flaschen werden nach dieser Behandlung wieder hell und klar.

Um weißwollene Schlafdecken zu waschen, werden ein Eßlöffel Stearinöl und zwei Eßlöffel Salmiakgeist in einem Eimer Wasser schaumig geschlagen, die Decken in dieser Mischung hin und her geschwenkt und sorgsam zwischen den Händen gepreßt, dann in klarem Wasser gespült und an der Luft — am besten in der Sonne— getrocknet. W.

[Einfacher Dünger für Zimmer- und Topfpflanzen.] Es ist eine alte, aber wenig bekannte Thatsache, daß einige Tropfen Salmiakgeist, dem Gießwasser zugesetzt, eines der besten und billigsten Düngemittel für Topfpflanzen sind, das viele der gerühmten „concentrirten" Düngemittel ersetzt.

[Bernstein zu kitten.] Zwei Stücke Bernstein kann man sehr leicht zusammenkitten, wenn man sie mit Aetzkali befeuchtet und dann beide warm aneinander drückt; die Verbindung geschieht so vollkommen, daß man kaum eine Spur der Vereinigung sieht.

Die Entfernung von Obstflecken aus Waschstoffen ist so außerordentlich rasch und einfach zu bewerkstelligen, daß keine Mutter mehr erschrecken oder unmutig werden sollte, wenn eines ihrer Kleinen mit Kleid oder Schürze voll Kirschen-, Heidelbeer- oder anderen Obstflecken erscheint. In ein paar Minuten ist der ganze Schaden wieder gut. Auch Tischtücher und Servietten, sowie alle waschbaren Stoffe können auf die folgende Art gereinigt werden, ohne den ganzen Gegenstand einer gründlichen Wäsche zu unterziehen, die ohne Bleiche doch nur unvollständig hilft und den bunten Sachen die Farbe nimmt. Man spannt den fleckigen Stoff recht straff über eine Schüssel und gießt ganz strudelndes Wasser direkt auf jeden einzelnen Flecken, so lange bis er ganz verschwunden ist, was kaum eine halbe Minute in Anspruch nehmen dürfte, besonders wenn die Flecken noch frisch sind und vorher weder mit kaltem Wasser noch Seife berührt waren.

Gesundheitspflege.

Gesundheitspflege.

Selterswasser mit Honig ist ein vorzügliches Getränk gegen Heiserkeit. Man löst guten reinen Honig in heißem Wasser auf und füllt ihn in eine Flasche, welche man verkorkt, sobald die Flüssigkeit kalt geworden. Diese Mischung hält sich jedoch nur einige Tage, weshalb man nie zu viel auf einmal machen darf. Beim Gebrauch gibt man von ihr in ein Trinkglas und gießt Selterswasser hinzu.

Gegen starke Neigung zum Nachtschweiße. Ein ganz vorzügliches Gegenmittel besteht in den Blättern der gemeinen Salbeipflanze. Sie werden getrocknet und als Thee kalt oder lauwarm getrunken. Dabei leichte Diät.

Magenbeschwerden. Ein wirklich empfehlenswerthes Mittel gegen Magenbeschwerden ist doppeltkohlensaures Natron; eine Messerspitze davon eingenommen, beseitigt sofort alle Schmerzen.

Gegen Frostbeulen. Man reibt die erfrorenen Glieder mit einer Citronenscheibe sanft ab. Der Schmerz läßt alsbald nach und das Uebel verliert. Ein einfaches und gutes Mittel ist auch folgendes: Man löse ein Pfund Alaun in vier Liter heißem Wasser auf und bade des Abends vor dem Schlafengehen die schmerzhaften Glieder fünf bis acht Tage nacheinander in dieser Flüssigkeit, so warm man es verträgt. Man benütze dazu stets dasselbe Wasser. Es vergehen dadurch nicht nur die Schmerzen, sondern die Haut nimmt auch wieder ihre gesunde Farbe an.

Mundwasser. Zwei Eßlöffel voll Pfefferminzöl und einen Eßlöffel voll Eau de Cologne vermischt man mit $^1/_2$ Liter gekochtem und wieder abgekühlten Wasser. Man verwahrt das Mundwasser gut zugekorkt und nimmt zum Gebrauch nur einige Tropfen auf ein Trinkglas Wasser.

Blut bei Schnittwunden wird schnell gestillt, wenn man Watte in heißes Wasser taucht und schnell auf die Wunde legt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Rostflecken in der Wäsche zu entfernen.

Man löst 5 Gramm Salmiak in 2 Hand voll Kochsalz und einem entsprechenden Quantum Wasser, befeuchtet mit dieser Mischung die auf der Bleiche befindliche Wäsche, u. bürstet sie an der Sonne trocken. Obgleich dies einigemal wiederholt ist, werden doch die stärksten Rostflecken verschwunden sein. ——

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Allerlei!

Pilzspeisen. Die Pilze bilden vermöge ihres Eiweißgehaltes ein recht schätzbares Nahrungsmittel. Das Sammeln sollte füglich nur durch kundige Personen, keineswegs durch unerfahrene Kinder geschehen, denn manche giftigen Schwämme sehen eßbaren ähnlich. Jedenfalls müssen bei der Auslese alle verdächtigen, angefaulten, wurmstichigen und madigen Stücke entfernt werden. In mit Laubwäldern bestandenen Gegenden, wo die Pilze bei feuchter warmer Witterung massenhaft hervorschießen, werden von den Landleuten große Mengen von Steinpilzen, Eierschwämmen (Pfefferlingen) u. a. eingesammelt und teils verkauft, teils selbst verzehrt. Da erscheinen denn täglich die Pilze auf dem Mittags- und Abendtisch, natürlich in verschiedener Bereitung, als Schwammsuppe, gebratene Pilze, Schwämme mit Ei, Pilzsauce usw. Wenn die Pilze jedoch in größeren Mengen und täglich genossen werden, so können sie Magenstörungen verursachen; Personen, die an schwacher Verdauung leiden, müssen also vorsichtig sein und die Schwämme auch gut kauen.

Einige erprobte und wohlschmeckende Pilzspeisenrezepte mögen hier folgen:

Pilzsuppen. In Butter läßt man feingeschnittene Petersilie anlaufen, gibt die sauber gewaschenen, abgetropften, blätterig geschnittenen Schwämme (vorzüglich Stein- oder Herrenpilze) hinein, dünstet sie unter öfterem Umrühren, fügt Salz und Pfeffer bei. Wenn die Flüssigkeit eingegangen ist, staubt man Mehl an die Pilze, dünstet sie damit noch kurze Zeit, gießt dann so viel Wasser darauf, als man Suppe haben will und läßt das Ganze noch eine kleine halbe Stunde verkochen.

Kartoffelsuppe mit Pilzen. Schwämme und Kartoffeln werden hergerichtet, geschnitten, gewaschen. Dann bereitet man eine ziemlich fette, hellbraune Einbrenne aus Butter oder gutem Rind-, auch Schweineschmalz, Mehl, feingeschnittener Petersilie und Zwiebel. Unter fortwährendem Rühren wird Wasser daraufgegossen, die Kartoffeln und Pilze kommen in diese Flüssigkeit und werden darin weichgekocht. Die Suppe würzt man mit Salz, Pfeffer, Thymian und nach Belieben auch mit wenig Essig oder Zitronensaft. Eine Messerspitze Fleischextrakt verleiht noch kräftigeren Geschmack.

Eine beliebte österreichische Pilzspeise sind „Schwammerl mit Ei". Dazu werden die zerschnittenen Steinpilze oder ganze kleine Eierschwämme in reichlicher Butter mit Petersilie, Salz und Pfeffer weichgedünstet; wenn der Saft eingegangen ist, schlägt man ein paar Eier hinein und behandelt die Speise weiter wie Rührei. Oder man dünstet zuerst die Pilze für sich allein, mischt sie zu den Rühreiern und läßt das Ganze nur noch kurze Zeit auf dem Feuer. Zu solchem Rührei kann man die Milch (besser süße oder saure Sahne) mit etwas Mehl abquirlen, um das Quantum zu vergrößern.

Schwammsaucen sind zu Rindfleisch und Knödeln sehr beliebt. Man bereitet sie aus allen möglichen Pilzen. Die größeren werden blätterig oder würfelig geschnitten. In Butter dünstet man sie mit Petersilie und Schalotten fast weich, staubt Mehl daran und verkocht sie mit Wasser oder Fleischbrühe. Als Würze dienen Pfeffer, Salz, Thymian und etwas Essig.

Gebackene Pilze. Gleichmäßig in nicht zu dünne Scheiben geschnittene Steinpilze werden in Butter mit Salz und Petersilie gedünstet. Dann stellt man sie bei Seite. Nun quirlt man Milch mit 3, 4 Eiern und etwas feinem Gries ab (zu einem Teller voll Pilzen ungefähr ½ Liter Milch, 3 Eier und 1 Löffel Gries). In einer glatten Kasserolle oder Form läßt man Butter heiß werden, bestreicht auch die Seiten des Geschirres, gibt die Pilze hinein, schüttet das Gequirlte darüber und bäckt die Speise im Bratofen.

Bei größeren Vorräten werden die Pilze getrocknet oder in Essig eingelegt. Zu der letzteren Art wählt man recht feste, makellose, kleine Pilzchen, reinigt sie sorgfältig, läßt sie kurze Zeit in Wasser liegen und kocht sie dann nur wenige Minuten lang in gesalzenem Wasser. Sie werden mit dem durchlöcherten Schaumlöffel herausgefaßt und müssen im Durchschlag abtropfen. Indessen kann man immer wieder Pilze sieden in demselben Wasser. Es wird nun guter Weinessig mit Pfefferkörnern, Lorberblatt, Muskatblüte und Thymian zum Sieden gebracht, die Pilze kommen hinein und müssen einmal aufwallen. Nach dem Abkühlen gibt man sie mit dem Essig in kleinere Einmachgläser. Zu Rindfleisch und Braten bilden sie eine pikante und zugleich nahrhafte Beigabe.

An heißen Sommertagen kann im einfachen Haushalte eine rasch bereitete Pilzspeise das Fleisch ersetzen; Schwämme mit Ei und Salat und Kartoffeln sind ein ganz annehmbares Mittags- oder Abendessen, besonders in der ländlichen Sommerfrische.

Th. Bäuber.

Zwischen Ostern und Pfingsten. Die Zeit zwischen diesen beiden Festen bezeichnet man landläufig als das Hungervierteljahr, wenn die Jagd geschlossen, das Vieh mager oder zur Zucht benutzt ist, es an jungen Gemüsen noch ganz fehlt. Die hohe Entwicklung der Konservenindustrie hat freilich diesem Übelstande abzuhelfen versucht, dennoch gibt es viele Häuser, in denen man den „Büchsen" skeptisch gegenübersteht. Wenn dies Vorurteil nun auch durchaus ungerechtfertigt und verwerflich ist, so kann es doch Verhältnisse geben, die den Mangel an Konserven begründen. — Nachstehende Gerichte aber sind ganz besonders geeignet, in der Zeit zwischen Ostern und Pfingsten den Tisch mit Abwechselung zu versehen:

Amerikanischer Chowder. Man schwitzt ein Viertelpfund rohen Schinken mit würflig gehackter Zwiebel in Butter hellbraun. Der Schinken muß dazu ebenfalls in feine Stückchen, wie zum Butterbrot, geschnitten sein. Nun legt man die Hälfte dieser Masse in eine Kasserolle, schüttet einen Suppenteller voll feste Stampfkartoffeln (Kartoffelbrei) darauf und streicht sie glatt. 6 enthäutete und entgrätete Heringe, die 24 Stunden in süßer dreimal gewechselter Milch gelegen haben oder aber Scheiben von Kabliau, die roh daraufkommen und mit Salz bestreut werden, deckt man über die Kartoffelschicht, gibt die andere Hälfte des Zwiebelschinkens und wieder Kartoffeln darauf. Dann streut man einen Teelöffel voll feingewiegte Petersilie, eben so viel Schnittlauch, Thymian, Majoran, einen Löffel voll Champignonsjosa, eine Messerspitze Cayenne, nach Belieben zerriebene Muskatnuß darüber, übergießt das Gericht mit einer Flasche Rotwein und so viel Wasser, daß die Flüssigkeit die Chowdermasse bedeckt und läßt alles eine knappe Stunde dünsten, worauf es auf die tiefe Schüssel gestürzt und als einzelnes Hauptgericht, das sehr nahrhaft und kräftig ist, aufgetragen wird.

Entensuppe (pommersches Landgericht). Wenn die alten Erpel und Enten, die zur Zucht nicht mehr taugen, geschlachtet werden sollen, nimmt man die Enten gern im Frühjahr dazu, wenn sich herausgestellt hat, daß sie nicht mehr legen. Die sauber gerupfte, gesengte und ausgenommene Ente kommt samt dem Klein in den Suppentopf, nachdem man sie in vier Teile zerschnitten und gesalzen hat. Man rechnet auf eine Ente 3 l Wasser. Man gibt genügend Wurzelwerk, eine ungeschälte ganze Zwiebel und gehackte Kräuter, besonders tüchtig Körbel, Selleriekraut und jungen Majoran, auch ein paar Salbeiblättchen dazu. Nach 1½ Stunden legt man kleine ausgestochene Kartoffeln und einen abgewellten und in Viertel geschnittenen Wirsingkrautkopf mit in die Suppe; läßt alles gar kochen, gießt bei Bedarf noch etwas Fleischextraktbrühe an, — seit die Suppe durch, richtet Kraut, Kartoffeln und Fleisch kranzförmig auf der Schüssel an, schwitzt die Brühe mit Mehl an und serviert sie daneben.

Eierfrikassee (englisches Familienrezept). Die Eier werden zwar zwischen Ostern und Pfingsten viel zur Brut gespart, aber man hat sie doch immer zur Hand und kann sich ein Einschiebegericht bei plötzlich kommendem Besuch schnell herstellen. Etwa 8 bis 10 hartgekochte Eier abgeschreckt, geschält und in Viertel geschnitten. Eine Champignonsauce, oder in Ermangelung von Champignons eine einfache weiße Sauce von 60 gr. Butter, Mehl, etwas Fleischextraktbrühe, 1 Glas Weißwein, Zitronensaft, 1 Obertasse voll Sahne, Salz, Pfeffer und Kapern läßt man aufkochen, rührt sie mit 4 Eigelb ab und gibt sie über die Eierviertel. Verfeinert wird natürlich das Gericht durch Beigabe von Sardellenfilets, Krebsschwänzchen und Klößchen.

Frankfurter Reis. Alle Reis-, Gries- und Mehlspeisen sind vortrefflich für die knappe Zeit der Gemüse und Früchte zu brauchen. Frankfurter Reis wird blanchiert, etwa 1 Pfd., dann mit Fleischbrühe (Extraktbrühe), Salz und Currypulver aufgesetzt, 2 Glas Weißwein dazugegossen und gar, aber nicht weich gekocht. Eine Blechreinform wird nun stark mit Butter geschmiert, mit Parmesankäse ausgestreut und eine Schicht von dem Reis hineingelegt, darauf folgendes Gemisch: übriggebliebener Braten, sei es Kalbs-, Hammel- oder Schweinebraten, die dazu gehörige Sauce erhitzt, ein paar Löffel saure Sahne, geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse, gehackte Petersilie und Kapern. Die Masse darf nicht flüssig sein, eher fett und kurzsämig. Auf diese Lage gibt man wieder Reis, beträufelt ihn mit Zitronensaft, bedeckt ihn mit Käse, Butterflocken und übergießt das Ganze mit 1 Tassenkopf voll dicker saurer Sahne und bäckt den Frankfurter Reis, der auch den Namen „Jägerpastete" führt, im Bratofen ¾ Stunden.

M. Lorenz.

Gedämpftes Rehblatt auf flämische Art. Ein großes Rehblatt befreit man möglichst von den Knochen, läßt nur den Beinknochen darin, den man kürzt, klopft das Fleisch, wäscht und häutet es und zieht es mit einer Dressiernadel ballon-

Feinschmeckergericht für die Silvesterabendtafel. Sehr zweckmäßig ist es, am Silvesterabend eine warme Speise zu geben, die den durch die vielen Leckereien und Süßigkeiten der verflossenen Weihnachtswoche etwas angegriffenen Magen aufreizt. Das folgende Gericht, es ein Feinschmecker erfand, ist dafür

Gedämpftes Rehblatt auf flämische Art. Ein großes Rehblatt befreit man möglichst von den Knochen, läßt nur den Beinknochen darin, den man kürzt, klopft das Fleisch, wäscht und häutet es und zieht es mit einer Dressiernadel ballonförmig zusammen, salzt es und spickt es. Die ausgelösten zerschlagenen Knochen legt man, wenn man das vorgelegte Rehblatt in Butter angebraten hat, zu dem Fleisch, gibt eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine zerteilte Mohrrübe, Pfefferkörner und eine Scheibe Schwarzbrot hinzu, gießt leichte Fleischbrühe an und dämpft das Rehblatt in etwa 1½ Stunden weich. Die Sauce wird durchgestrichen und zu dem Rehblatt serviert, außerdem gibt man Makkaroni, die man in Salzwasser gar kocht und in Butter und Tomatenbrei heiß schwenkt, dazu.

Wildragout. Zur Bereitung von Wildragout nimmt man die zum Braten oder Dämpfen nicht zu brauchenden Stücke wie Brust und Bauch, zerteilt diese in etwa 5 cm große Stücke, brät sie in Butter oder einfacher in zerlassenem Speck braun an, bestäubt sie mit Mehl, gibt Salz, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und so viel kochend Wasser dazu, daß das Fleisch nahezu bedeckt ist, und schmort es weich. Ist dies erreicht, seiht man die Sauce durch, gibt zum Binden etwas geröstete Semmelkrumen daran, würzt sie mit Zitronensaft, einem Löffel Kapern und gibt die Sauce über das Fleisch.

Kaiserfuppe von Wildabfällen. Die Wildabfälle werden möglichst zerkleinert und mit dem nötigen Wasser, einer Petersilienwurzel und etwas Salz zum Kochen gebracht, ausgeschäumt und langsam einige Stunden gekocht. Die Brühe wird durchgeseiht, 50 g Sago in ihr ausgequollen und zuletzt zierlich ausgestochenes Eiergelee in die Suppe gegeben.

Wildfleischauflauf. Eine treffliche Verwendung des Rehbraten- wie auch des Rotkrautrestes gibt dieser Auflauf. Man brät vorerst eine Anzahl Brotscheiben in Butter lichtbraun, erhitzt vorher im Wasserbade den Rotkohl und erwärmt auch das in Scheiben geschnittene Rehbratenfleisch in dem Rest der Bratensauce, die man mit etwas Fleischbrühe verlängern kann. Auch ein guter Kartoffelbrei wird bereitet und recht schaumig geschlagen. Man legt nun auf den Boden der Schüssel, auf der man das Gericht auftragen will, die Hälfte der Brotscheiben, gibt das Rotkraut darüber und über dieses die Fleischscheiben und bedeckt beides mit dem Kartoffelbrei. Man bestreut ihn mit etwas geriebenem Parmesankäse, garniert ihn am Rande mit dem Rest der Brotscheiben und gibt das Gericht, das möglichst schnell angerichtet werden muß, sofort zu Tisch. H.

Frühstücksgerichte aus kleinsten Schinkenresten. Man braucht zu den nachfolgenden Gerichten nur 100 bis 125 g gekochten Schinken, so daß man die kleinsten Reste, die sonst nicht zu verwenden sind, auf die praktischste Weise benutzen kann. Die Frühstücksgerichte, die natürlich auch für die Abendmahlzeit passend sind, zeichnen sich durch besonders feinen Geschmack aus.

Schweizer Berg. Man kocht 30 Kartoffeln in Salzwasser gar, gießt sie ab, stampft sie fein und vermischt sie mit Milch und Butter, daß ein geschmeidiger Brei entsteht, den man mit 120 g fein würfelig geschnittenem gekochten Schinken vermischt. Während die Kartoffeln kochen, bereitet man eine helle Mehlschwitze, verkocht sie mit leichter Fleischbrühe und setzt ihr eine Messerspitze Fleischextrakt zu. Auch 5 Eier werden pflaumenweich gekocht und etwas Petersilie gehackt. Der Kartoffelbrei wird bergförmig auf eine Schüssel angerichtet, mit der Sauce überfüllt, mit der Petersilie bestreut und mit halbierten geschälten Eiern umgeben.

Schinkenspargel. 100 g gekochter Schinken und der Inhalt einer ½-Kilodose eingemachter abgetropfter Suppenspargel werden würfelig geschnitten und miteinander vermischt. In 40 g Butter schwitzt man 50 g Mehl hellgelb, verkocht diese Einbrenne mit dem Spargelwasser und etwas Schinkenbrühe zu sämiger Sauce und zieht diese mit einem Eigelb ab. In acht Ragoutmuscheln füllt man erst einen Löffel der Sauce, dann zwei Löffel voll Schinkenspargel, bestreicht die Mischung überall mit Sauce, bestreut sie mit geriebener Semmel, dann mit Parmesankäse, legt kleine Butterstückchen obenauf und bäckt die Speise 10 Minuten.

Mailänder Kartoffeln. Zwanzig rohe, geschälte Kartoffeln werden in ganz kleine Würfel geschnitten, 5 Minuten in Salzwasser abgekocht und dann in eine sämige weiße Kraftsauce gelegt, in der sie weich kochen müssen. Man mischt 100 g fein würflig geschnittene Schinken, drei Löffel geriebenen Parmesankäse und etwas Pfeffer darunter und zieht die Masse mit zwei Eigelb ab. Sie muß erkalten und wird dann fest genug sein, daß man sie zu länglicher Form rollt. Diese Rollen werden in Ei und Reibbrot gewendet, in heißem Schmalz ausgebacken und zu einem Sellerie- oder besser noch grünen Salat gereicht. L. H.

Feinschmeckergericht für die Silvesterabendtafel. Sehr zweckmäßig ist es, am Silvesterabend eine warme Speise zu geben, die den durch die vielen Leckereien und Süßigkeiten der verflossenen Weihnachtswoche etwas angegriffenen Magen auffrischt. Das folgende Gericht, das ein Feinschmecker erfand, ist dafür besonders geeignet. Man schneidet aus einer abgelegenen Kalbskeule kleine Schnitzel, klopft sie, zieht sie durch zerlassene Butter und salzt sie dann. Nach einer Viertelstunde erst wendet man sie in zerquirltem Ei und geriebener Semmel. Bevor man die Schnitzel brät, bereitet man die übrigen Zutaten vor. Man schneidet von dem unter der Bezeichnung „Bacon Speck" käuflichen Frühstücksspeck den Schnitzeln an Form und Größe gleiche Scheiben, kocht kleine runde Kartoffeln in der Schale und teilt entwässerte Sardellen in Hälften, die man locker aufrollt. Dann erhitzt man eine halbe Kilobüchse junger Kaiserschoten und ebensoviel zarter Pariser Karotten im Wasserbad, läßt die Gemüse abtropfen und schwenkt jedes für sich nur mit Butter, wenig kräftiger Fleischbrühe, einer Prise Pfeffer, Zucker und etwas Salz und gehackter Petersilie heiß. Die Schnitzel, der Speck und die Kartoffeln, die man geschält hat, werden jedes für sich rasch gebraten und in derselben Zeit auch so viel Spiegeleier bereitet, wie man Schnitzel hat. Man häuft die Erbsen in der Mitte einer großen Schüssel an, umlegt sie im dichten Kranz mit den Karotten und legt nun die Schnitzel um das Gemüse. Auf jedes Schnitzel legt man erst eine Speckscheibe und dann ein Spiegelei und auf dieses eine aufgerollte Sardellenhälfte, die mit Kaviar gefüllt wird. Als Abschluß werden die runden gebratenen Kartoffeln als Kranz herumgelegt. Alle Zutaten müssen gleichzeitig fertig sein, das Anrichten muß sehr rasch geschehen, dann ist dies Gericht in der Tat ein Feinschmeckergericht. L. H.

Allerlei pikante Beigaben zu gekochtem Rindfleisch. Wo täglich Fleischbrühe genossen und das Suppenfleisch dann öfter als Gericht nach der Suppe gereicht wird, muß man die Einseitigkeit der Speise durch verschiedene pikante Beigaben zu beseitigen suchen, wenngut ich es zweckmäßiger erscheint, statt immer Fleischbrühen zur Abwechselung öfter Gemüsesuppen aufzutischen, die mit Fleischextrakt und Maggiwürze trefflich bereitet werden können. In Süddeutschland sind weit mehr pikante Beigaben zum Rindfleisch bekannt als in Norddeutschland, wo man fast immer nur irgend eine Sauce zu diesem Fleisch, hin und wieder vielleicht noch Meerrettich dazu giebt. Die folgenden Beigaben sind außerordentlich wohlschmeckend und rasch herzustellen:

Eierbrei. Man kocht vier Eier recht hart, schält sie und reibt sie auf dem Reibeisen. Diese Eiermasse wird mit zwei Eßlöffeln Mostrich, einer kleinen geriebenen Schalotte, Salz, Pfeffer, etwas Oel und Essig verrührt, so daß man eine breiartige Masse erhält, die man zuletzt mit reichlich fein geschnittenem Schnittlauch würzt.

Kartoffelberg. 24 große, gekochte Kartoffeln reibt man warm durch ein Sieb, wiegt zwölf gewässerte und geputzte Sardellen fein und verrührt beides miteinander. Die Kartoffelmasse wird mit Essig, Oel und etwas Pfeffer zu geschmeidiger Beschaffenheit gebracht, bergförmig angerichtet, mit hartem, geriebenem Eigelb bestreut und kranzförmig mit Kapern umlegt.

Nudelgurken. Mehrere frische Gurken schält man und schneidet sie dann nudelig. Drei hartgekochte Eier streicht man durch ein Sieb, gibt Essig, Oel, Pfeffer, Salz und gehackten Schnittlauch daran und rührt eine Sauce, mit der man die nudelig geschnittenen Gurken mischt.

Pikante Apfelbeigabe. Mehrere säuerliche Aepfel kocht man, nachdem man sie geschält hat, doch dürfen sie nicht dabei zerfallen. Man läßt sie erkalten und schneidet sie danach in große Würfel. Halbsoviel eingelegte rote Rüben werden gleichfalls zerschnitten und mit den Apfelwürfeln gemischt. Man giebt zuletzt noch würfelig geschnittenes Eiweiß hinzu und verrührt alles mit etwas Oel, Mostrich und Essig, Salz, Pfeffer und nach Belieben noch einer Prise Zucker, so daß man eine pikante Beigabe erhält.

Legierter Meerrettich. Man rührt ein rohes Eigelb mit zwei Eßlöffeln deutschem Erdnußöl und drei Eßlöffeln Essig zu dicker Sauce, die man mit einem Eßlöffel Zucker, etwas Salz, ½ Glas Weißwein und so viel geriebenem Meerrettich vermischt, daß man ein dickliches Mus erhält. — Gut ist auch der Apfelmeerrettich. Zu diesem werden ein Weinglas Weißwein, ein halbes Weinglas Essig, ein Eßlöffel Zucker, zwei geriebene saure Aepfel und so viel geriebener Meerrettich miteinander vermengt, daß ein dicklicher Brei entsteht. Man kann den legierten Meerrettich außerdem noch verändern, wenn man 30—50 g geriebene geschälte süße Mandeln oder feingestoßene Haselnüsse darunter mischt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK GIESSEN

Im Monat **Dezember** sind folgende Lebensmittel für die Küche empfehlenswert.

An Geflügel: Puten, französische Poularden, italienische Kapaunen, italienische Poularden, Gänse, Enten, Hühner, Tauben.

An Fleisch: Masthammelfleisch, Rindfleisch, Mastochsenfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch.

An Delikatessen: Austern, Kaviar, Krevetten, Froschschenkel, Hummer, Langusten, Schnecken.

An Wild: Rot- und Damwild, Reh, Auer-, Birk- und Fasanhühner, Enten, Schnepfen, Hasen, Haselwild und Wachteln.

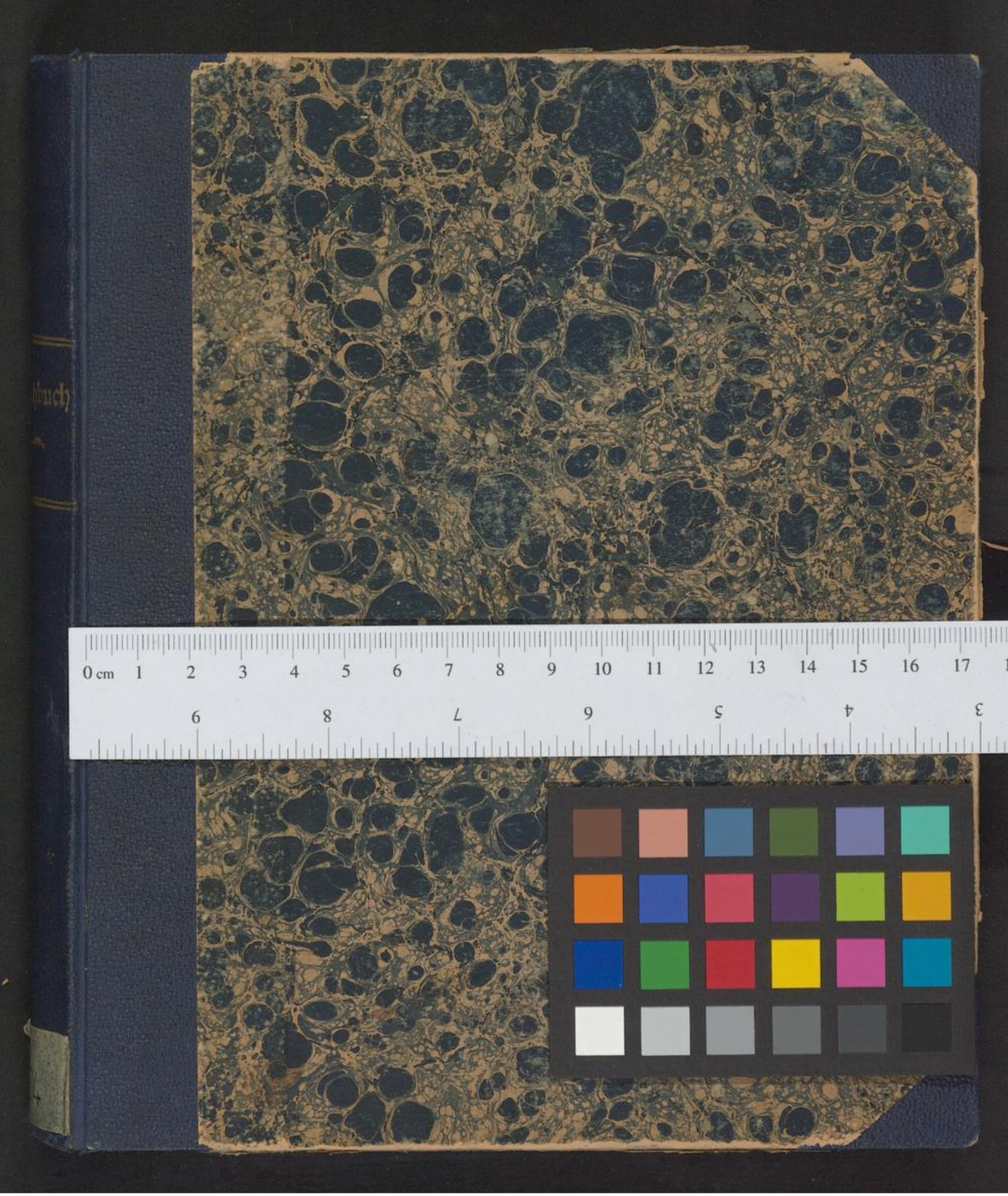
An Fischen: Rotfisch, Regenbogenforelle, Zander, Barsch, Karpfen, Barbe, Brachsen, Schleie, Seezunge, Rotzunge, Kabeljau, Schellfisch, Steinbutte, Scholle und Aale.

An Gemüsen: Artischocken, Blumenkohl, Brunnenkresse, Cardon, Endivien, Karotten, Kerbel, Kopfsalat, Kresse, Meerrettich, Petersilie, Radieschen, Rosenkohl, Rotkohl, Rote Rüben, Weiße Rüben, Sauerampfer, Schalotten, Sauerkohl, Schwarzwurzel, Spinat, Teltower Rübchen, Weißkohl und Wirsingkohl.

Tafelschmuck. Einen ganz reizenden Schmuck, besonders auch für im Freien gedeckte Tafel bilden kleine Fahnen, die auf dem Tisch aufgestellt werden und verschiedene Farben zeigen. In einen runden oder in Kreuzform gefertigten Holzfuß von 14 bis 16 cm Durchmesser ist die Fahnenstange einzulassen, die, unten vierkantig, nach oben rund und zugespitzt, wohl 60 cm hoch sein kann. Ihre Spitze krönt ein im Durchschnitt 2 cm großer Knauf, der oben rund, unten flach erscheint. Durch denselben sind vorsichtig zwei Löcher zu bohren, unten an der Fahnenstange zwei kleine Broûzenägel einzuschlagen; letztere dienen zum Halt, erstere zum Durchleiten der feinen, farbigen Seidenschnur, mittels der die etwa 18 bis 20 cm lange, 15 cm hohe Fahne aufgezogen wird. Hierfür ist die Schnur durch einen der schmalen seitlichen Säume der beliebig aus Seide oder Baumwollstoff zu fertigenden Fahne zu leiten. Das Holzgestell bleibt beliebig weiß, wird gebeizt oder angemalt.

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN

UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN



UNIVERSITÄTSBIBLIOTHEK
GIESSEN