Am Herd des Hauses

Reichillustriertes Praktisches Kochbuch

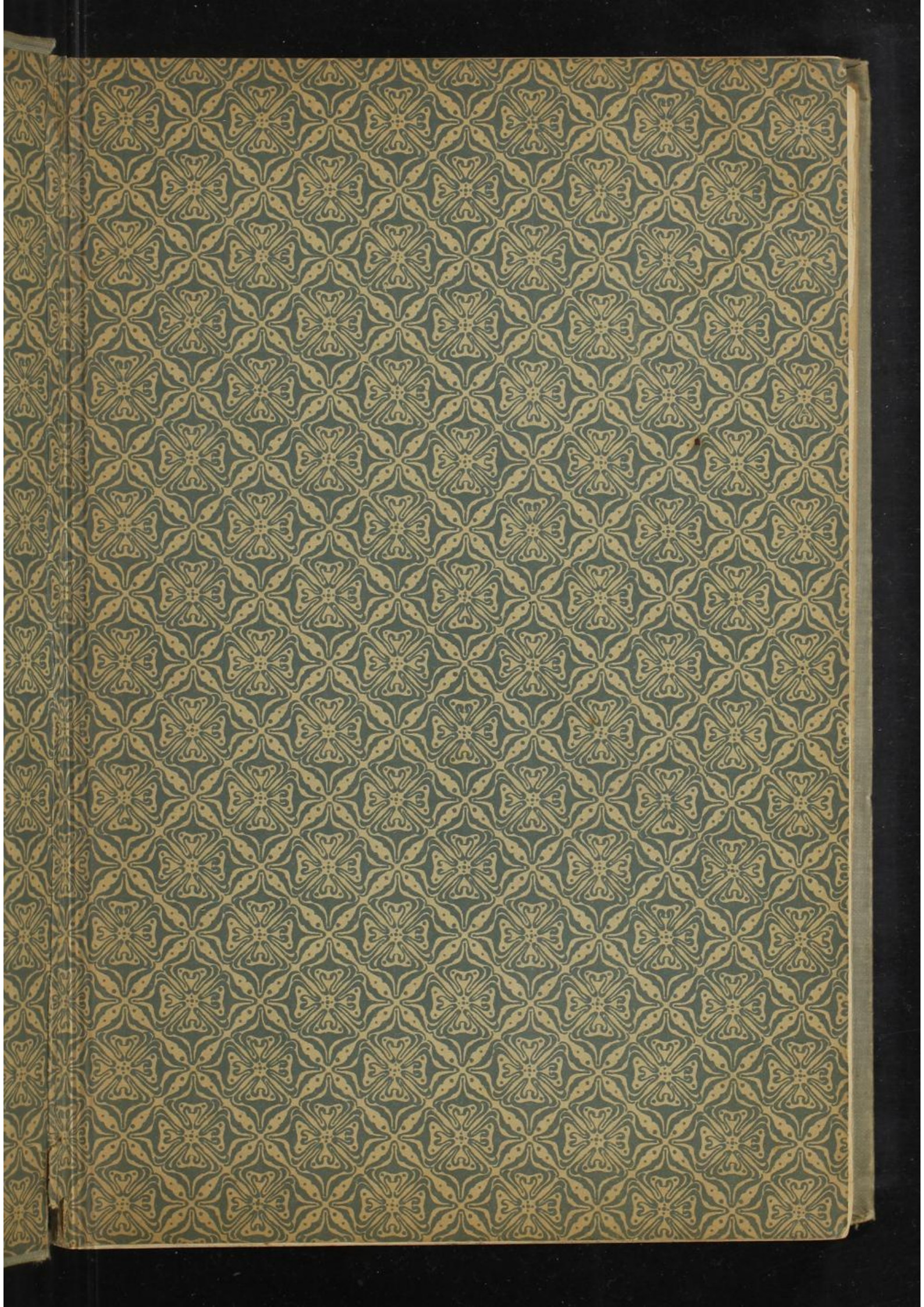
zusammengestellt

von

Fr. Rinerlan.

Leon Saunier's Buchhandlung

in Stettin



Am Herd des Hauses.

Alle Rechte vorbehalten; besonders ist auch der Nachdruck einzelner Rezepte,
sowie die Reproduktion der Illustrationen untersagt.

Am Herd des Hauses.

Praktisches Kochbuch

mit Notizblättern zum Weitersammeln von Rezepten

zusammengestellt von

Frieda Amerlan.

Gesammelt und erprobt —
Schreib weiter, was man lobt!

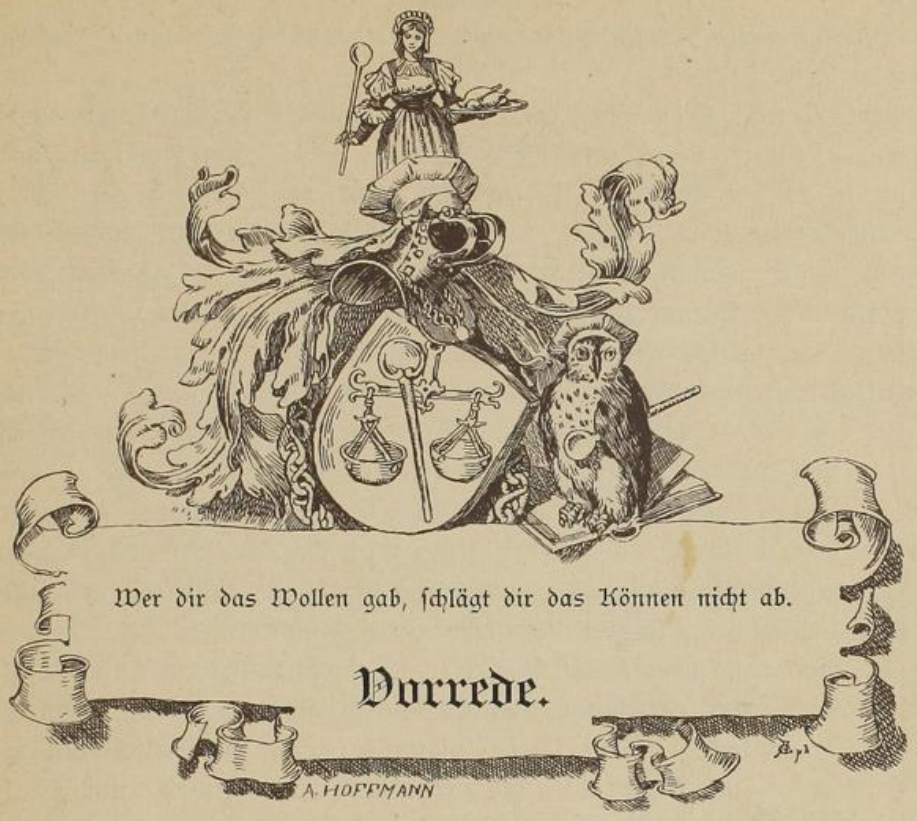
Mit 18 naturgetreuen farbigen Abbildungen unserer Schlachttiere und deren einzelnen Fleischstücken, sowie vielen Illustrationen im Text.

3. Auflage.

Stettin.
Verlag von Léon Saunters Buchhandlung.

Widmung.

Am Herd des Hauses selbst zu schalten,
Ist deutscher Frauen alter Brauch;
Wie Eure Mütter es gehalten,
Ihr Frau'n und Töchter haltet's auch.
Anmutig Müh'n, pflichttreues Walten,
Beseelt es mit der Liebe Hauch,
Dann windet Euch — zum schönsten Lohne —
Der Euren Glück die Ehrenkrone.



Vorrede.

Unsere Großmutter galt nicht nur für ein Kochgenie, nein, sie war es auch. Mit den einfachen Mitteln, die eine Kleinstadt in der „guten, alten" Zeit (vor 50 Jahren, als es noch keine Eisenbahnen gab) bot, wußte sie die schmackhaftesten Gerichte zu bereiten und reiche Abwechslung in die festlichen Bewirtungen eingeladener Gäste zu bringen. Die allererfahrensten Hausfrauen erkannten einstimmig ihre Überlegenheit an und holten sich bei ihr Rat.

Als ich eingesegnet worden, sollte ich — wie es damals selbstverständlich war — kochen lernen und wurde zum Großmütterchen auf die hohe Schule geschickt.

Meine Freude war groß, mein Ehrgeiz noch größer. Vormittags konnte ich die Zeit nicht erwarten, bis es in die Küche ging. Einen dicken Stoß Schreibpapier nahm ich mit, damit ich später die neugewonnene Weisheit hübsch schwarz auf weiß nach Hause tragen könne.

Aber ach, zu schreiben gab's nicht viel. Die allerschönsten Gerichte und Leckerbissen entstanden zwar vor meinen Augen und wurden mit großer Anerkennung von mir verzehrt, aber wenn ich fragte, wieviel

Eier, Butter, Mehl oder dgl. zu dieser oder jener Speise genommen würde, lautete Großmütterchens Antwort stets: „Ja, Kind, das hab' ich so in der Hand." Nie sah ich sie Wage, Gewicht oder Maß nehmen. — Warf sie den, auf einer Seite gebackenen Eierkuchen über dem Feuer geschickt in die Höhe und fing ihn auf der anderen Seite glatt in der Pfanne auf, ohne eines Deckels oder Tellers zu bedürfen, hätte ich gar zu gern genau gewußt, wie sie das mache? (Mir fielen die meinigen alle elendiglich in die Asche.) „Ja, Kind, das hab' ich so in der Hand." — Brot kneten, Geflügel ausnehmen, Aale schlachten — alles hatte sie „so in der Hand".

Jetzt weiß ich, daß dies In-der-Hand-haben „Übung" bedeutet; damals zerbrach ich mir den Kopf über die Antwort, deren Sinn mir dunkler schien als alle sybillinische Weisheit der Welt. In meiner Bedrängnis ging ich zur alten Mine, Großmütterchens getreuer und mit ihr grau gewordener Helferin. Die Champignon-Sauce hatte mal wieder gar zu schön geschmeckt: die mußte ich können, wenn ich nach Haus kam. „Wieviel Champignons rechnet man wohl auf eine Sauciere voll, Mine?" „Ja, Fräulchen, Schabiljons? soviel als einer hat, so viel als einer sparen will." Die Antwort machte mich auch nicht klüger.

Wenn ich lange genug hätte beim Großmütterchen bleiben können, würde ich trotzdem wohl viel unter ihrer Leitung gelernt haben, aber ach! ich mußte nach kurzer Zeit wieder heim und mit noch nicht ganz siebzehn Jahren unseren Hausstand selbständig führen.

Ein hübsch eingebundenes Scheibler'sches Kochbuch lag zum Empfang auf meinem Nähtisch — es sollte mein Berater in der Küche sein. Leider auch mein einziger, denn durch die gleichzeitige Versetzung meines lieben Vaters in eine fremde Stadt, wurde mir die Möglichkeit abgeschnitten, mir bei alten Bekannten Rat zu holen; und es bei den neuen zu thun, daran hinderte mich teils Schüchternheit, teils das allgemeine Schreckgespenst der Jugend, mich durch Unwissenheit lächerlich zu machen. Ich schlug also „Scheibler" auf. Doch, o Jammer! die damalige Ausgabe (ich will die jetzigen nicht schmähen) wimmelte von, mir absolut unverständlichen Fremdwörtern: »Carcasse, Fümet und Desossieren; Miroton und attachieren; gratinieren, Salpicon; Barden und bardieren; sautieren und flambieren und Tendrons, parieren.«

Bald fühlte ich mich

„ach so dumm,
„Als ging mir ein Mühlrad im Kopfe herum".

Verzweifelt warf ich das allzukluge Buch beiseite und begann meine Laufbahn in der Küche entschlossen als Autodidakt.

An all die Thränen, die ich dabei geweint, an jedes Mißlingen, an jeden Ärger, an alle noch so gutmütigen Spottreden, die ich ertragen — an all das habe ich gedacht, als ich daran ging, auf Wunsch meines Herrn Verlegers das vorliegende Kochbuch auszuarbeiten. Und darum widme ich es der Jugend.

Hoffe zwar, daß auch erfahrene Hausfrauen vieles darin finden werden, was ihnen neu und nützlich ist, denn ich habe mich bemüht, auf alles hinzuweisen, was Chemie und Industrie in der neuen Zeit an Erleichterungen und Verbesserungen für die Küche erdacht und erfunden haben. Und mancherlei kleine „Kniffe und Pfiffe" werden sie finden, die die Arbeit verringern oder dem Beutel zu gute kommen.

Aber für die Jugend habe ich jedem Abschnitt seine „Vorbemerkung" gegeben und darin alles erklärt und genau beschrieben, was bei der Bereitung der betr. Speisen zu beachten und zu wissen nötig ist. Anfängerinnen sollten dieselbe jedesmal aufmerksam durchlesen, bevor sie ans Werk gehen. Wie es überhaupt jeder, die es mit dem Kochenlernen ernst nimmt, nicht genug empfohlen werden kann, ihr Kochbuch nicht nur beim Suchen nach einem Rezept hastig zu durchblättern, sondern es auch in ihren Mußestunden öfter nachdenklich zu lesen.

Ich habe mich bemüht, alles so kurz und einfach und, in Erinnerung an die vielen Fehlversuche meiner eigenen Jugend, doch so genau wie möglich zu sagen; und habe absichtlich für jedes Gericht immer nur ein Rezept angegeben. Sie sind alle erprobt und als wohlschmeckend, kräftig und nahrhaft erkannt. Sollte eins oder das andere bei der ersten Zubereitung nicht gleich ganz tadellos geraten, lese die junge Köchin beim nächsten Mal Rezept und Vorbemerkung um so aufmerksamer. Jeden Ausdruck, jeden Handgriff findet sie außerdem in „Allgemeines" ausführlich erläutert und erklärt. (Die alphabetisch geordnete Reihenfolge in diesem, wie in allen anderen Abschnitten, erleichtert ihr die Übersicht.)

Wenn rechtzeitiges Vorbedenken, fröhliches Mühen und peinlichste Sauberkeit Hand in Hand gehen, werden die wohlgeratenen Werke bald zu weiteren Thaten und Versuchen spornen. Und dazu sind diesem Buch die weißen Blätter beigegeben! Auf ihnen notiere sich die Hausfrau jede Abweichung, die ihr wünschenswert erscheint; und sammle weiter neue Rezepte von allem, was ihr und den Ihrigen an Anderer Tisch und Tafel schmeckt. Nur auf diese Art bekommt sie mit der Zeit ein Kochbuch, wie es gerade für ihr Haus, ihre Verhältnisse paßt; und dahin sollte jede streben.

Bei Bekannten, wo alles stets außerordentlich gut schmeckt, ward einmal in einem größeren Kreise von Gästen die indiskrete Frage nach der Höhe des Wirtschaftsgeldes laut. Die naseweisen Frager wurden belehrt: „Ih, man braucht nicht mit viel Zuthaten zu kochen, wenn man nur mit Liebe kocht.“

Es dauerte ein Weilchen, bis aus dem schallenden Gelächter, das dieser Antwort folgte, Nachdenken ward; das aber führte zur Erkenntnis.

„Liebe zur Sache“ ist das große Geheimnis, das auch in der Küche den Erfolg sichert.

Kurze Inhalts-Angabe.

Seite

Abteilungs-Register (jede Abteilung ist in sich alphabetisch geordnet) . . 13

Allgemeines 31

Küchen-Kalender 60

Maß und Gewicht 62

Über das „Wieviel?" 63

Suppen 67

I. Suppen, 44 Rezepte 68

II. Einlagen und Klöße, 34 Rezepte 89

Fleisch und Geflügel 107

III. Große Braten, 29 Rezepte 114

IV. Geflügel, 16 Rezepte 127

V. Vom Schmoren des Fleisches, 10 Rezepte 136

VI. Kleine Fleischgerichte, 58 Rezepte 140

VII. Verwendung von Suppenfleisch, 10 Rezepte 159

VIII. Frikassees, Ragouts, Puddings und Pasteten, 40 Rezepte . . . 161

Fische und Schalentiere 189

IX. Fische und Schalentiere, 64 Rezepte 189

Saucen, Salate und Mayonnaisen 223

X. Saucen zu Fleisch und Fisch, 56 Rezepte 223

XI. Süße Saucen zu Puddings, Flammeris u. dgl., 17 Rezepte . . 238

XII. Salate und Mayonnaisen, 27 Rezepte 243

Gemüse 259

XIII. Gemüse, 82 Rezepte 260

Süße Speisen und Eis (Gefrorenes) 299

XIV. Aufläufe und Mehlspeisen, 21 Rezepte 302

XV. Puddings, 12 Rezepte 309

XVI. In der Pfanne Gebackenes, 24 Rezepte 314

XVII. Kalte, süße Speisen, 55 Rezepte; Eis (Gefrorenes), 17 Rezepte . 321

Seite

Eingemachtes, Kompotts und Konserven 349
XVIII. Eingemachte (eingesottene) Früchte, 41 Rezepte 354
XIX. Fruchtsäfte, 9 Rezepte 376
XX. Kompotts (Beisätze), 23 Rezepte 379
XXI. Gemüse-Konserven, 14 Rezepte 388
XXII. Gemüse in Salz oder getrocknet zu konservieren, 5 Rezepte . . 392

Kuchen 403
XXIII Kuchen und Torten, 44 Rezepte 403
XXIV. Kleines Gebäck, 41 Rezepte 429
XXV. Weihnachts-Gebäck, 17 Rezepte 446

Schnell zu bereitende Speisen, Verwendung von Resten, Kalte Schüsseln 463
XXVI. Schnell zu bereitende Speisen, 46 Rezepte 464
XXVII. Verwendung von Resten, 37 Rezepte 485
XXVIII. Kalte Schüsseln, 28 Rezepte 498
XXIX Rauch- und Pökelfleisch (Geselchtes), 11 Rezepte 514
XXX. Wurst, 10 Rezepte 517
XXXI. Fett auszubraten, 4 Rezepte 522

Getränke 531
XXXII. Getränke, 26 Rezepte 532

Alphabetisches Register 551

Dazu 8 Farbentafeln, 10 Vollbilder und verschiedene kleinere Illustrationen.

Abteilungs-Register nach Nummern.

(Alphabetisches Register mit Angabe der Seitenzahl siehe am Schluß des Buches.)

Suppen.

Abteilungsbild.

I. Suppen.

a) Fleisch- und Gemüsesuppen.

Vorbemerkung.
Der sogenannte Papin'sche Suppentopf.
Die Fleisch-Extrakte.
Gewürzsalze und Suppenkräuter-Extrakte.

1. Brühsuppe von Rindfleisch.
2. Brühsuppe von Hammelfleisch.
3. Brühsuppe von Kalbfleisch.
4. Curry-Suppe.
5. Entensuppe.
6. Fischsuppe.
   a) Von Weißfischen.
   b) Aalsuppe.
7. Gänseklein- (Gansjung-) Suppe.
   a) Weiß.
   b) Mit Äpfeln, auf pommersche Art.
   c) Mit Kohl, auf französische Art.
8. Gemüsesuppe.
9. Grüne Erbsensuppe.
10. Hühnersuppe.
11. Kaninchensuppe.
12. Kartoffelsuppe.
    a) Mit Brühe.
    b) Mit Ei.
13. Kerbelsuppe.
14. Kräuter- und Wurzelsuppe (falsche Brühsuppe).
15. Krebssuppe.
16. Lungensuppe.
17. Falsche Mocturtle-Suppe.
18. Ochsenschwanzsuppe.
19. Sauerampfersuppe.
    a) Deutsch (mit saurer Sahne).
    b) Französisch (m. Hühnerbrühe).
20. Saure Sahnensuppe. (Polnisch: Barschtsch.)
21. Spargelsuppe.
22. Suppe à la reine.
23. Wildsuppe.

b) Suppen von Hülsenfrüchten.

24. Bohnensuppe.
25. Erbsensuppe.
26. Linsensuppe.

c) Wein- und Biersuppen.

27. Rotweinsuppe.
28. Weißweinsuppe mit Ei.
29. Braunbiersuppe.
30. Ostersuppe.
31. Weißbiersuppe.

d) Milchsuppen,

mit Reis, Gries, Graupen, Ei-Einlauf oder Mehl.

32. Bettelmannssuppe.
33. Haferflocken.
34. Chokoladensuppe.

e) Wassersuppen.

35a. Atlas-Suppe (sanfter Heinrich).
35b. Atlas-Suppe m. Ei (schnelle Suppe).
36. Brotsuppe.
37. Graupensuppe.
38. Griessuppe.
39. Grünkern- und auch Hafermehlsuppe.
40. Reissuppe.

f) Obstsuppen.

Apfelsuppe.
Heidelbeersuppe.
Kirschsuppe.
41. Hollundersuppe.

g) Kalteschalen.

42. Kalteschale von Apfelwein.
43. Milchkalteschale.
44. Weißbierkalteschale.

II. Suppen-Einlagen und Klöße.

45. Einlauf.
46. Suppennudeln.
47. Gries oder Sago.
48. Reis oder Graupen.
49. Stürz-Reis.
50. Verlorene Eier.

Klöße.

a) Zu Brühsuppen.

51. Butternocken.
52. Eierstichklöße.
53. Griesklöße.
54. Einfache Griesklöße.
55. Kartoffelklößchen.
56. Einfache Kartoffelklöße.
57. Lebernocken.
58. Petersilienknödel.
59. Schwemmklöße mit Milch.
60. Schwemmklöße mit Wasser.
61. Kaldumnen.

b) Zu Braten, Ragouts und Frikassees.

62. Fischklößchen.
63. Feine Fleischklößchen.
64. Fleischklößchen zu Fisch-, Hühner- oder Kalbfleisch-Frikassee.
65. Semmelklößchen zu Frikassee.
66. Kartoffelklöße.
67. Reisklöße.

c) Zu frischem Obst oder Backobst.

68. Griesklöße.
69. Grützklöße.
70. Feine Kartoffelklöße.
71. Einfache Kartoffelklöße.
72. Mehlklöße.
73. Semmelklöße.
74. Abgebackene Semmelklöße.

d) Größere Klöße,

mit brauner Butter oder Obst-Sauce zu essen.

75. Apfelklöße.
76. Bärm- (Hefen-) klöße.
77. Gebackene Klöße.
78. Schinkenknödel.

(Leere Blätter für selbst zu sammelnde Rezepte.)

Fleisch und Geflügel.

Abteilungsbild.

Vorbemerkung.

III. Vom Braten.

79. Filet (Lende, Schlachtbraten).
80. Filet à la Westmoreland.
81. Hammelbraten.
82. Hammel- wie Wildbraten.
83. Hasenbraten.
a) Mit Sahne.
b) Mit Rotwein (Jägerhase).
84. Hirschbraten.
85. Kalbsbraten.
86. Geräucherter Kalbsbraten.
87. Kalbsbrust.
88. Kaninchenbraten.
89. Klopsbraten I.
90. Klopsbraten II, sächsisch.
91. Lammbraten.
92. Rehbraten.
93. Rinderbraten.
94. Roastbeef.
95. Roastbeef ohne Knochen.
96. Sauerbraten.
97. Schweinebraten.
a) Das Karree.
b) Das Kammstück.
c) Die Schinken.
d) Schinken mit einer Kruste.
e) Eingelegter Schinken.
98. Rippespeer.
99. Kasseler Rippespeer.
100. Schinken in Burgunder.
101. Schweinebraten wie Wildschwein.
102. Wildschweinbraten.

IV. Geflügel.

Vom Schlachten und Ausnehmen.
103. Fleisch-Farce für Puten (Truthühner, Indian, Kalekutt).
104. Semmel-Farce.
105. Farce für Hühner und Kapaunen.
106. Auerhahn.
107. Birkhuhn.
108. Ente.
109. Fasan.
110. Gans.
111. Huhn.
112. Kapaun.
113. Krammetsvögel (Drosseln).
114. Poularde.
115. Puter (Truthahn, Indian, Kalekutt)
116. Rebhuhn (Feldhuhn).
117. Schnepfe.
118. Taube.

V. Vom Schmoren des Fleisches.

119. Bierfleisch.
120. Hammelkeule in Milch.
121. Hammelkeule mit Gurken.
122. Hammelkeule ohne Knochen.
123. Hammelrücken in Weißwein.
124. Hammel mit Reis.
125. Kalbsbrust.
126. Eingelegtes Rinderschmorfleisch I.
127. Eingelegtes Rinderschmorfleisch II.
128. Schweinefleisch.

VI. Kleine Fleischgerichte.

129. Backhähndl (Hähnchen auf Wiener Art).
130. Beefsteaks.
a) Vom Filet.
b) Von gehacktem Fleisch.
c) Kleine Beefsteaks mit Sauce.
131. Côtelette garnie.
132. Braune Enten.
133. Ente mit Pilz-Sauce.
134. Gefüllte Ente.
135. Filet vom Hirsch.
136. Filet vom Schwein.
137. Fricandeaux vom Kalb.
a) Gebraten.
b) Geschmort.
138. Fricandeaux vom Hirsch.
139. Fritüren.
a) Von Kalbsbraten, Huhn oder Fisch.
b) Von frischem Schweinefleisch.
140. Gänseklein (Gansjung).
141. Geflügellebern mit Champignons.
142. Gulasch.
143. Hammelkotelette.
144. Hammelkotelette in Zwiebeln.
145. Haschee von Kalbslunge.
146. Haschee von Wildfleisch.
147. Huhn mit Reis.
148. Hühnchen oder Kalbfleisch in Sahne (Böhmisch).
149. Kalbskotelette.
150. Gehackte Kalbskotelettes.
151. Kalbsmilch, gebraten.
152. Kalbsnieren in Kraft-Sauce.
153. Kaninchen im Garten.
154. Klops.
155. Klops von Hammelfleisch.

Leber.

156. Gänseleber.
a) Mit Wachholder.
b) Mit Äpfeln.
157. Hasenleber.
158. Kalbsleber.
a) Geschmort.
b) Gefüllt.
c) Gebraten.
159. Rehleber.
160. Rinderbrust (gebacken).
161. Rindfleisch mit Gurken.
162. Rinderzunge, gekocht.
163. Rinderzunge, gebraten.
164. Risotto v. Kalb- oder Hammelfleisch.
165. Risotto von Schabefleisch.
166. Rollklops (Rouladen).
167. Schinkenklopse.
168. Schinkenscheiben, gebacken.
169. Schmorwurst.
170. Saucischen.
171. Wiener Würstchen.
172. Wiener Schnitzel.
173. Geschmorte Schnitzel.
174. Schweins-Karbonade.
a) Vom Rippenstück.
b) Vom Filet.
c) Geschmorte Karbonade.
175. Szrasy, polnisch.
176. Tauben im Nest.
177. Tauben, polnisch.

VII. Verwendung von Suppenfleisch.

a) Hammelfleisch.

b) Kalbfleisch.

178. Majoran-Fleisch.

c) Rindfleisch.

179. Apfelfleisch.
180. Gebackene Schnitten.
181. Gebackene Rinderbrust.
182. Haschee.
183. Auf polnische Art.
184. Ragout.
185. Schmorgericht.

VIII. Frikassees, Pasteten, Puddings und Ragouts.

a) Frikassees.

186. Fisch-Frikassee (Pflückhecht).
187. Hühner-Frikassee.
188. Kalbfleisch-Frikassee.
189. Einfaches Kalbfleisch-Frikassee.
190. Kaninchen-Frikassee.
191. Mai-Frikassee.
192. Zungen-Frikassee.

b) Ragouts.

Muschel-Ragouts.

193. Mit Fischfüllung.
194. Mit Kalbszungenfüllung (Ragoût fin).

Schüssel-Ragouts.

195. Enten-Ragout.
196. Gänseleber-Ragout.
197. Kalbskopf en tortue, französisch.
198. Kalbskopf-Ragout, deutsch.
199. Kalbsbraten-Ragout.
200. Zungen-Ragout.
201. Schwarzsauer.

c) Puddings.

Vorbemerkung.

202. Fischpudding.
a) Einfach. — b) Feiner.
203. Fleisch-Pudding von rohem Fleisch.
204. Fleisch-Pudding von gekochtem Fleisch.
205. Fleisch-Pudding mit Kartoffeln.
206. Leber-Pudding.
207. Maccaroni-Pudding.
208. Pudding von Wirsingkohl.
209. Maccaroni-Speise.
a) Mit Fisch. — b) Mit Schinken.
210. Mehlspeise von Krebsen.

d) Warme Pasteten.

Vorbemerkung.

1. Kleine Pasteten.

211a. Von Blätterteig.
211b. Römische Pasteten.
212a. Mit Huhn.
212b. Mit Kalbsmilch.
212c. Austern.
213. Russische Pasteten.
214. Stettiner Pasteten.
215. Struderln.

2. Schüssel-Pasteten.

216. Fisch-Pastete.
217. Hasen-Pastete.
218. Schinken-Pastete.
219. Tauben-Pastete.
220. Quaker Pie.

(Leere Blätter für selbst zu sammelnde Rezepte.)

Fische und Schalentiere.

Abteilungsbild.

IX. Fische und Schalentiere.

Vorbemerkung.

221. Bierfische.
222. Fische, blau zu kochen.
223. Fische in weißer Buttersauce (auch „weiße" oder „grüne" oder „Butterfische" genannt).
224. Bratfische.
225. Geschmorte Fische.
226. Aal in Bier.
227. Aal, blau zu kochen.
228. Aal zu braten.
229. Aal zu schmoren.
230. Aal und Hecht auf pommersche Art.
231. Barbe (Barm).
232. Barse (Barsch, Bersich).

233. Blei.
234. Bücklinge.
235. Dorsch.
236. Fisch-Omelette.
237. Fischspeise.
238. Flundern.
239. Forellen.
240. Hecht.
241. Blauer Hecht mit Sardellen-Sauce.
242. Brathecht.
243. Hecht, im Ofen zu braten.
244. Pflückhecht.
245. Hecht mit Klößen.
246. Hecht-Rouladen m. Herings-Sauce.
247. Hering.
a) Grüne, gebratene.
b) Salzheringe.
c) Gefüllte.
248. Huchen.
249. Kabeljau im Backofen.
250. Kabeljau, blau gekocht.
251. Kabeljau mit weißer Butter-Sauce.
252. Karauschen.
253. Karpfen, blau gekocht.
254. Karpfen in Bier.
255. Gespickter Karpfen.
256. Karpfen in Rotwein.
257. Kaulbars.
258. Lachs (Huchen, Salm) blau.
259. Lachs in Wein.
260. Makrelen.
261. Maränen (Renken).
262. Madüe-Maränen.
263. Muränen.
264. Neunaugen (Bricken) in Rotwein.
265. Quappe (Aalraupe, Rutte).
266. Schellfisch.
267. Filet von Schellfisch mit Champignon-Sauce.
268. Schlei.
269. Schlei, blau zu kochen.
270. Schlei mit Dillsauce.
271. Scholle (Flunder).
272. Seezunge gebraten.
273. Seezunge gedämpft.
274. Steinbutt.
275. Sterlet.
276. Stockfisch (Klippfisch).
a) Pannfisch.
b) Falscher Pannfisch (Labskaus).
277. Wels, blau gekocht.
278. Wels mit Klößen.
279. Zander, blau gekocht.
280. Zander zu braten.
281. Zander im Ofen.
282. Zander mit Parmesankäse.
283. Zander in Röllchen.
284. Omelette von Zander.

Schalentiere.

285. Austern.
286. Hummern.
287. Krabben (Garneelen).
288. Krebse.
289. Ausgeschälte Krebse.
a) Auf deutsche Art.
b) Auf französische Art.
290. Muscheln zu kochen.

(Leere Blätter für selbst zu sammelnde Rezepte.)

Saucen, Salate und Mayonnaisen.

Abteilungsbild.

X. Saucen zu Fleisch und Fisch.

Vorbemerkung.
291. Calepp.
292. Curry.
293. Estragon-Essig.
294. Kräuteressig.
295. Soja.

296. Austern-Sauce.
297. Bechamel-Sauce.
298. Bier-Sauce.
299. Blumenkohl-Sauce.
300. Butter.
301. Champignon-Sauce.
302. Citronen-Sauce.
303. Kotelette- oder Karbonaden-Sauce.
304. Dill-Sauce.
305. Eier-Sauce.
306. Französische Estragon-Sauce.
307. Feine französische Sauce (weiß).
308. Feine französische Sauce (braun).
309. Frikassee-Sauce.
310. Grüne Sauce (kalt).
311. Gurken-Sauce.
312. Hagebutten-Sauce.
313. Herings-Creme.
314. Einfacher Herings-Creme.
315. Herings-Sauce.
316. Holländische Sauce.
317. Kapern-Sauce.
318. Kastanien- (*Maronen-) Sauce.
319. Kaviar-Sauce.
320. Kraft-Sauce.
321. Krebs-Sauce.
322. Madeira-Sauce.
323. Mayonnaisen-Sauce.
324. Mayonnaisen-Sauce (einfach).
325. Mayonnaisen-Sauce (für 4 Pers.).
326. Mayonnaisen-Sauce, besonders zu Fischsalat.
327. Mayonnaisen-Sauce.
328. Maronen-Sauce (siehe Kastanien).
329. Meerrettig-Sauce.
a) Mit Milch.
b) Mit Korinthen.
c) Roh, mit Äpfeln zu kaltem Fleisch.
330. Mostrich-Sauce (fein).
331. Mostrich-Sauce (gut).
332. Mostrich-Sauce (einfach).
333. Petersilien-Sauce.
334. Remouladen-Sauce.
335. Rosinen-Sauce.
336. Sardellen-Sauce (weiß).
337. Sardellen-Sauce (braun).
338. Sauce zu frischem Lachs.
339. Sauce zur Schinken-Pastete.
340. Saure Sauce zu Klops.
341. Schinken-Sauce.
342. Senf-Sauce (siehe Mostrich-Sauce).
343. Speck-Sauce.
a) Gebraten.
b) Süß-sauer.
c) Weiß.
344. Steinpilz-Sauce.
345. Tomaten-Sauce.
346. Zwiebel-Sauce.

XI. Süße Saucen zu Puddings, Flammeris u. dgl.

Vorbemerkung.
347. Ananas-Sauce (kalt).
348. Chaud Eau (Weinschaum-Sauce).
349. Frucht-Saucen.
350. Gelee-Sauce (warm).
a) Auf französische Art.
b) Auf englische Art, ohne Ei.
351. Ingwer-Sauce (warm).
352. Johannisbeer-Sauce mit Ei (warm).
353. Mandel-Sauce.
354. Pflaumenmus- (Powidl-) Sauce (warm, auch kalt).
355. Punsch-Sauce.
356. Schlagsahne (Obers, Schmand).
357. Vanillen-Sauce.
a) Mit Milch.
b) Mit Sahne.
c) Mit Weißwein (kalt).
358. Weinschaum-Sauce I (Chaud Eau).
359. Weinschaum-Sauce II, weniger süß.
360. Rotwein-Sauce.
a) Warm, mit Korinthen.
b) Kalt.

XII. Salate und Mayonnaisen.

Vorbemerkung.
361. Blatt-Salate.
a) Mit Essig und Öl.
b) Mit Sahne.
c) Mit Speck.
362. Bohnen-Salat, als Beilage zu warmem Fleisch.
363. Bohnen-Salat von weißen (dürren) Bohnen.
364. Fisch-Salat.
365. Fleisch-Salat (Mayonnaise).
366. Gurken-Salat.
367. Gurken-Salat im Winter.
368. Herings-Salat.
369. Hühner-Mayonnaise I und II.
370. Hummer-Salat.
371. Italienischer Salat.
372. Kaninchen-Mayonnaise.
373. Kartoffel-Salat.
a) Auf norddeutsche Art.
b) Auf Karlsbader Art (milder und bekömmlicher).
c) Auf schlesische Art.
374. Kohl-Salat von rohem Rot- oder Weißkohl.
375. Kohl-Salat im Winter (von Sauerkohl).
376. Krabben-Salat (Mayonnaise).
377. Ochsenmaul-Salat.
378. Polnischer Salat.
379. Rettig-Salat.
380. Sellerie-Salat.
381. Sellerie-Salat für den Winter.
382. Spargel-Salat.
383. Tomaten-Salat.

(Leere Blätter für selbst zu sammelnde Rezepte.)

Gemüse.

Abteilungsbild.

XIII. Gemüse.

Vorbemerkung.

384. Artischocken.
385. Backobst und Klöße.
386. Bechamel-Kartoffeln.
387. Birnen (grüne) und Klöße.
388. Blumenkohl.
389. Blumenkohl, gebacken.
390. Bohnen (grüne).
391. Bohnen (dicke, Pferdebohnen).
392. Bohnen (weiße, getrocknete).
393. Brühkartoffeln.
394. Champignon-Gemüse.
395. Erbsen, grüne (Schoten).
396. Erbsen (grüne) und Klöße, ein Suppengemüse.
397. Erbsen (getrocknete, gelbe).
398. Fleischgemüse.
a) Hodge Podge.
b) Irish stew.
c) Pichelsteiner Fleisch.
d) Pillaw.
e) Spanisch Fricco.
399. Graupen.
400. Grünkohl.
401. Geschmorte Gurken.
402. Geschmorte Gurken mit Äpfeln.
403. Gefüllte Gurken.
404. Heringskartoffeln.
405. Heringskartoffeln gebacken (Prinzeß-Kartoffeln).
406. Hirsebrei.

407. Kartoffeln.
a) Pellkartoffeln.
b) Geschälte (Salzkartoffeln).
c) Gebratene Kartoffeln.
d) Kleine, runde, sog. Röstkartoff.
e) Weiße (geschwitzte) Bratkartoff.
f) Geriebene Kartoffeln.
408. Kartoffeln mit Äpfeln.
409. Kartoffelbällchen.
410. Kastanien.
a) Als Gemüse.
b) Als Beilage z. ander. Gemüse.
c) Mit frischer Butter.
411. Körbelrübchen.
412. Königserbsen.
413. Kohlrabi.
414. Kohlrabi, gefüllte.
415. Kümmelkartoffeln.
416. Leipziger Allerlei.
417. Linsen.
418. Löffelerbsen.
419. Maccaroni.
420. Mairüben.
421. Maiskolben.
422. Maronen (siehe Kastanien).
423. Mohrrüben, Möhren, Karotten.
424. Morcheln.
425. Pfefferlinge.
426. Reis.
a) Mit Milch.
b) Mit Äpfeln.
c) Wasserreis mit Rosinen.
427. Rhabarber.
428. Rosenkohl.
429. Saure Kartoffeln.
430. Sauerkohl.
431. Sauerkohl mit Fasan oder Rebhuhn.
432. Sahnekartoffeln.
433. Schmorkartoffeln.
434. Schmorkohl (Kraut).
435. Schwarzwurzeln.
436. Spargel.
a) Stangenspargel mit Butter.
b) Spargel (mittelstarke).
c) Spargel mit Kartoffeln.
437. Spinat.
438. Stachys.
439. Steinpilze.
440. Teltower (weiße) Rüben.
441. Teltower Rüben mit Hecht.
442. Tomaten (gefüllte).
443. Tomaten-Brei.
444. Trüffeln.
445. Weißkohl (Kappus).
446. Weißkohl mit saurer Sahne.
447. Weiß- oder Wirsingkohl, gefüllt I. und II.
448. Weiße Rüben (Dorschen) mit Kartoffeln.
449. Wirsing- (Herz-) Kohl.
450. Wruken (Herbstrüben).
451. Zwiebeln, gefüllte.

452. Büchsengemüse zu kochen.

(Leere Blätter für selbst zu sammelnde Rezepte.)

Süße Speisen und Eis.

Abteilungsbild.

Vorbemerkung.

XIV. Aufläufe und Mehlspeisen.

453. Apfelsinenauflauf.
454. Apfel-Charlotte.
455. Apple-Pie.
456. Apfelspeise.
457. Brotspeise.
458. Chokoladenspeise.
459. Citronenauflauf.
460. Eierstich mit Makronen.

461. Griesspeise.
462. Griesspeise mit Früchten.
463. Kartoffel-Auflauf.
464. Mandelspeise.
465. Mehlspeise.
466. Mehlspeise (einfache).
467. Milchbrotstrudel.
468. Nußauflauf.
469. Obstschüssel.
470. Pflaumenspeise.
471. Reisspeise.
472. Reisspeise mit Rosinen.
473. Sahnen- (Schmand-, Obers-) Speise.

XV. Puddings.

474. Brot-Pudding.
475. Chokoladen-Pudding.
476. Chokoladen-Pudding mit Zwieback.
477. Erbsen-Pudding.
478. Feiner Pudding von Weizenkraftmehl.
479. Gries-Pudding.
480. Gries-Pudding mit gebratener Semmel.
481. Kabinett-Pudding.
482. Kartoffel-Pudding.
483. Plum pudding.
484. Reis-Pudding.
485. Sahnen-(Rahm-, Obers-)Pudding.
486. Semmel-Pudding.

XVI. In der Pfanne Gebackenes.

487. Apfelschnitte I.
488. Apfelschnitte II.
489. Apfel-Brotkuchen in der Pfanne.
490. Arme Ritter.
491. Aufläufer.
492. Buttermilch-Plätzchen.
493. Eierkuchen.
a) Eierkuchen mit Schnee (Faumkoch).
b) Eierkuchen ohne Schnee.
c) Abgebackener Eierkuchen.
d) Apfel-Eierkuchen.
e) Ochsenaugen.
f) Schaum-Eierkuchen.
494. Kleine Eierkuchen (Plinsen).
a) Plinsen für 6 Personen.
b) Baiser-Plinsen.
c) Englische Plinsen.
d) Kartoffelplinsen.
e) Kirschplinsen.
f) Plinsen zum Kaffee zu essen.
495. Französische Eierkuchen.
a) Omelettes für 3 Personen.
b) Schokoladen-Omelettes.
c) Omelettes aux confitures.
496. Kartoffelnudeln.
497. Pater und Nonne.
498. Reiskuchen.

XVII. Kalte, süße Speisen.

Vorbemerkung.
499. Apfel-Creme (von Bratäpfeln).
500. Apfelspeise.
501. Apfelsinen-Creme.
502. Apfelsinen-Creme mit Schlagsahne (Rahmschnee).
503. Apfelsinenreis.
504. Blanc-manger.
505. Citronen-Creme.
506. Citronen-Creme (feiner).
507. Citronen-Creme, ohne Feuer zu bereiten.

508. Citronenspeise.
509. Chokoladen-Creme.
510. Chokoladen-Flammeri.
511. Chokoladen-Flammeri (einfach).
512. Eis-Pudding.
513. Erdbeerspeise.
514. Flammeri von Weizenstärke.
515. Gelber Creme
516. Gries-Flammeri.
517. Götterspeise.
518. Kaffee-Creme.
519. Kirsch-Creme.
520. Kirsch-Flammeri
521. Märzschnee.
522. Maltheser-Reis.
523. Milch-Gelee (weiß).
524. Milch-Gelee (rosa).
525. Minister-Speise.
526. Nuß-Creme.
527. Reisgries-Flammeri.
528. Reisspeise mit Schlagsahne (Rahmschnee).
529. Roter Creme.
530. Rote Grütze.
531. Rote Schaumspeise.
532. Saure Sahnenspeise.
533. Schlagsahne (Rahmschnee) mit Apfelsinensaft.
534. Theresien-Creme.
535. Verschleiertes Landmädchen.
536. Wein-Creme.
537. Wein-Creme mit Apfelsinen.
538. Wein-Gelee.
539. Weißbier-Gelee.
540. Gelee von Brunnenwasser.
541. Zwieback-Speise (Triett).

Eis (Gefrorenes).

a) Frucht-Eis.
b) Sahne-Eis.
c) Eis-Baisers.
d) Gefrorenes in Gläsern.

(Leere Blätter für selbst zu sammelnde Rezepte.)

Eingemachtes, Kompotts und Konserven.

Abteilungsbild.

Vorbemerkung.

XVIII. Eingemachte (eingesottene) Früchte.

542. Salicyl-Früchte.
543. Geschwefelte Früchte.
544. Früchte in Heu gekocht.
545. Ananas.
546. Apfel-Gelee.
547. Aprikosen (Marillen).
548. Birnen auf französische Art.
549. Rote Birnen.
550. Birnen in Essig und Zucker.
451. Birnen zum Dessert (getrocknet).
552. Bohnen
a) in Essig und Zucker,
b) mit Citrone.
553. Brombeeren.
554. Champignons in Essig.
555. Champignons in Butter.
556. Dreimus,
a) von Sommerfrüchten,
b) von Herbstfrüchten.
557. Erdbeeren.
a) Garten-Erdbeeren.
b) Wald-Erdbeeren.
558. Gurken.
a) Süße Gurken.
b) Süß-saure Gurken.
c) Senfgurken.
(In der Schale):
α) Pfeffergurken.
β) Salzgurken.
559. Hagebutten (Hebetschen).

560. Heidelbeeren.
561. Ingwer (magenstärkend).
562. Johannisbeer- (Ribiseln-) Gelee.
563. Karotten (gelbe Rüben) mit Ingwer (magenstärkend).
564. Kirschen.
a) Herzkirschen (Amarellen, schwarze).
b) Saure Kirschen (Weichseln [Kirschfleisch]).
c) Sonnenkirschen.
d) Suppenkirschen.
e) Kirschen in Essig.
f) Kirschmus.
565. Kürbis (Zuschetti) in Zucker.
566. Mixed Pickles.
567. Orangen-Marmelade.
568. Perlzwiebeln.
569. Pflaumen (Zwetschen).
a) Geschälte Pflaumen in Zucker.
b) Ungeschälte süße Pflaumen.
c) Schüttelpflaumen.
d) Essigpflaumen.
e) Honigpflaumen.
f) Pflaumenmus (Powidl).
570. Preißelbeeren (Grangen),
a) auf deutsche Art,
b) auf schwedische Art,
c) mit Birnen.
d) Preißelbeer-Gelee.
571. Reineclauden (in Branntwein), französisch.
572. Rhabarber-Marmelade (englisches Originalrezept).
573. Rote Rüben (Beete, Rannen).
574. Rum-Topf.
575. Stachelbeeren.
576. Stachelbeer-Gelee.
577. Tomaten.
a) Reife Tomaten.
b) Unreife Tomaten.
578. Wallnüsse.

XIX. Fruchtsäfte.

579. Apfelsaft.
a) Ohne Zucker. b) Mit Zucker.
580. Erdbeersaft,
a) von gemischten Erdbeeren,
b) von roten Gartenerdbeeren,
c) von Walderdbeeren.
581. Himbeersaft.
a) Gekochter.
b) Ungekochter.
582. Johannisbeer- (Ribisel-) Saft.
583. Kirschsaft.

XX. Kompotts (Beisätze) von frischen und getrockneten Früchten.

Vorbemerkung.
584. Apfelmus.
585. Geschmorte Äpfel.
586. Äpfel in Gelee.
587. Apfelsinen-Kompott.
588. Apfelsinenschnitte (zum Dessert).
589. Aprikosen (Marillen).
590. Geschmorte Birnen.
591. Bratäpfel-Kompott.
597. Johannisbeeren (Ribiseln).
598. Beschneite Johannistrauben (zum Dessert).
599. Geschmorte Kirschen (Weichseln).
592. Erdbeeren.
593. Erdbeermus.
594. Hagebutten (Hebetschen).
595. Heidelbeeren (Blaubeeren).
596. Himbeeren.

600. Melonen.
601. Mohrrüben (Möhren, gelbe Rüben).
602. Geschmorte Pfirsiche.
603. Pflaumen (Zwetschen).
604. Quittenmus.
605. Rhabarber-Kompott.
606. Geschmorte Stachelbeeren.
607. Kompotts von getrockneten Früchten.

XXI. Gemüse-Konserven.

Vorbemerkung.
608. Das Einmachen frischer Gemüse in Büchsen.
609. Zubereitung der Büchsengemüse.
1. Grüne Erbsen.
2. Karotten (gelbe Rüben).
3. Spargel
4. Morcheln.
5. Steinpilze.
6. Blumenkohl (Karviol).
7. Brechbohnen.
8. Schneidebohnen
9. Wachsbohnen.
610. Leipziger Allerlei.
611. Stangenspargel.
612. Büchsengemüse zum Garnieren.

XXII. Gemüse in Salz oder getrocknet zu konservieren.

613. Grüne Bohnen mit Salz.
614. Grüne Bohnen zu trocknen.
615. Schoten (grüne Erbsen) mit Salz.
616. Spargel in Salz.
617. Spargel zu trocknen.

(Leere Blätter für selbst zu sammelnde Rezepte.)

Kuchen.

Abteilungsbild.

XXIII. Kuchen.

Vorbemerkung.

618. Zuckerguß.
a) Weißer Zuckerguß mit Citronensaft.
b) Rosa oder hochroter Zuckerguß.
c) Chokoladen-Glasur.
d) Punsch-Glasur.
619. Altdeutscher Napfkuchen.
620. Anhalt-Kuchen.
621. Apfelkuchen mit Hefenteig.
622. Apfeltorte.
623. Baumkuchen.
624. Baumtorte.
625. Bienenkorb.
626. Biskuit-Torte.
627. Blechkuchen mit Hefe.
628. Feiner Blechkuchen mit Hirschhornsalz.
629. Feiner Blechkuchen mit Streußel.
630. Brottorte.
631. Griestorte.
632. Halorenkuchen.
633. Kaffeekringel.
634. Kartoffelkuchen.
635. Kartoffelkuchen mit Hefenteig.
636. Kirschkuchen mit Mürbeteig.
637. Kirschtorte.
638. Korinthen- (Königs-) Kuchen.
639. Maismehl-Biskuit.
640. Makronen-Torte mit Boden.

641. Makronen-Torte auf Oblate
642. Mandeltorte.
643. Marmorkuchen.
644. Marseiller Torte.
645. Napfkuchen mit Rosinen.
646. Napfkuchen ohne Rosinen.
647. Napfkuchen mit Backpulver.
648. Natron-Napfkuchen.
649. Nelson-Torte.
650. Nußtorte.
651. Gefüllte Nußtorte.
652. Pflaumen-Kuchen.
653. Plum cake, englisch.
654. Prinz Regenten-Torte.
655. Rosinenkringel von Blätterteig.
656. Sandtorte.
657. Semmel-Blechkuchen.
658. Stollen (ohne Eier).
659. Streußelkuchen.
660. Theebrot.
661. Turco-Kuchen.
662. Ypsilanti-Torte.

XXIV. Kleines Gebäck
zum Thee, Wein oder Nachtisch.

663. Kleine Apfelkuchen.
664. Baisers.
665. Blätterteig.
666. Cakes.
667. Chokolade-Küchli.
668. Chokoladen-Makronen.
669. Chokoladen-Schaumkuchen.
670. Citronenplätzchen.
671. Dominiks-Zwieback.
672. Ehemänner.
673. Eierkränze.
674. Freß-gut (kölnisch).
675. Gesundheitskuchen.
676. Hanauer Brezeln.
677. Hohlkuchen.
678. Israeliten-Kuchen.
679. Käsestangen (zum Nachtisch).
680. Kleinbrötchen.
681. Kleingebäck zum Wein.
682. Kleine Kringel mit Mandeln.
683. Kommißbrötchen.
684. Makronen
685. Makronen-Kuchen.
686. Mandelstangen.
687. Mürbekuchen.
688. Obsttörtchen.
689. Potsdamer.
690. Räderkuchen.
691. Reismehlkuchen.
692. Rum-Kuchen.
693. Sahnen- (Rahm-) Dütchen.
694. Salzstangen (zum Nachtisch).
695. Sand-Kolatschen.
696. Kleine Sandkuchen.
697. Vanille-Plätzchen.
698. Vanille-Stangen.
699. Wiener Locken.
700. Zephyr-Kuchen.
701. Zimtbrezeln (Berliquots).
702. Zimtröllchen.
703. Zimtstangen.
704. Zuckerplätzchen.

In Schmalz (Fett) Gebackenes.

Vorbemerkung.
705. Hohlkuchen.
706. Kartoffel-Croquettes (zum Garnieren feiner Gemüse).
707. Mandeln.
708. Muze-Mändelchen.
709. Pfannkuchen.
710. Purzeln (Krapfen).
711. Räder-Gebackenes (Blätterteig).
712. Schmalzkränze.
713. Schneebälle.
714. Schürzkuchen.
715. Semmelschnitte (zum Garnieren feiner Gemüse).
716. Tiroler Strauben.

717. Windbeutel.
718. Waffeln.
a) Billige Waffeln.
b) Feine Waffeln.
c) Hefen-Waffeln.
d) Saure Sahne- (Rahm-) Waffeln.
e) Saure Sahne-Waffeln, etwas einfacher.
f) Zimt-Waffeln.

XXV. Weihnachts-Gebäck.

Vorbemerkung.
719. Aachner Printen.
720. Basler Leckerli.
721. Dicke Honigkuchen mit Mandeln.
722. Nürnberger Lebkuchen.
723. Pfefferkuchen.
a) Einfacher.
b) Französischer.
c) Feiner französischer.
d) Schwedter.
e) Thorner.
724. Pfeffernüsse.
725. Zuckernüsse.

Naschwerk.

726. Königsberger Marzipan.
727. Konfekt von Apfelsinenschalen.
728. Mandelchokolade.
729. Gebrannte Mandeln.
760. Quittenbrot.
731. Pralinés.

Brot.

732.
a) Bärm- (Hefe-) Brot.
b) Schrotbrot.

(Leere Blätter für selbst zu sammelnde Rezepte.)

Schnell zu bereitende Speisen. Verwendung von Resten. Kalte Schüsseln.

Abteilungsbild.

XXVI. Schnell zu bereitende Speisen.

Kalt.

733. Aufschnitt und kaltes Fleisch.
734. Kalte Sauce.
735. Zunge mit Gelee.
736. Butter und Käse.
737. Belegte Butterbrote.
738. Eier.
a) Eier in der Schale.
b) Garnierte Eier.
c) Gebackene Eier mit Champignons und Parmesan-Käse.
d) Gefüllte Eier.
e) Kolumbus-Eier.
f) Manöver-Eier.
g) Rührei.
h) Rührei mit Mehl.
i) Sardellen-Eier in Muscheln.
k) Setzeier.
l) Schüssel-Eier.
m) Sool-Eier.
n) Verlorene Eier.
739. Hering.
a) Matjes- und Salzhering.
b) Schnell bereiteter saurer Hering.

Warm.

740. Suppen.
a) Brühsuppe von gewiegtem Fleisch.
b) Venetianische Suppe.
c) Klare Bouillon mit Zibils Fleisch-Extrakt.
d) Gebundene (falsche) Brühsuppe mit Liebigs Fleisch-Extrakt.
741. Schnelle Klöße.

Kleine Vorspeisen nach der Suppe.

742. Gebackene Sardellen.
743. Schnittchen.
a) Käseschnittchen.
b) Leberschnittchen.
c) Nierenschnittchen.
d) Resterschnittchen.
744. Stürz-Pastetchen.
745. Tomaten-Pastetchen.

Gemüse.

746. Schnelle Kartoffeln.
747. Kartoffeln in der Form (mit Äpfeln).
748. Maccaroni.
749. Rascher Risotto.
750. Schoten mit Fisch.

Fleisch-Gerichte.

751. Gebackene Bratwurst.
752. Haschee von Kalbsmilch.
753. Kalbsnieren.
754. Rührklops.
755. Zungen-Ragout.

Gebäck.

756. Minutenpuffert.
757. Geschwindkuchen.

XXVII. Verwendung von Resten.

Kalt.

758. Appetitbrötchen.
a) Belegte Brötchen.
b) Gemischt bestrichene Brötchen.
c) Margueriten-Schnitte.
d) Sandwichs, englisch.
759. Fleischkäse.
760. Schnelle Sülze.

Warm.

Reste von Fisch.

761. Aalröllchen.
762. Fisch mit Schoten.
763. Fisch in der Form.
764. Fischsalate.
765. Fischreste in Gelee.
766. Haschee von Stockfisch.

Fleisch.

767. Bouletten.
768. Bratwurst in der Form.
769. Geflügelreste.
770. Haschee:
a) von Hammel- oder Rindfleisch,
b) von Kalbfleisch,
c) von Kaninchenbraten,
d) von Rehbraten oder -fleisch.
771. Hammelfleisch.
a) Mit Gurken.
b) Haschee.
c) In der Schüssel.
772. Irish stew von Resten.
773. Kalbsbraten.
a) Aufgewärmt.
b) Mit Champignons.
c) Frikandeaux.
d) Gebackener Ring.
e) Offene Pastete.
774. Pudding.
775. Ragout von allerlei Fleisch.
776. Rindfleisch.
a) Aufwärmen.
b) Fritüren.
c) Haschee.
d) In der Schüssel.
777. Schweinefleisch.
a) Bouletten.
b) In der Schüssel.
c) Klopfschinken.

XXVIII. Kalte Schüsseln.

Vorbemerkung.

In Aspik (Sulz, saures Gelee).

778. Aal in Aspic.
779. Wickelaal.
780. Farcierte Ente in Gelee.
781. Frischling (junges Wildschwein) in Aspic.
782. Gänsesülze (Weißsauer).
783. Gesellschaftssülze mit Krebsen.
784. Hasensulz.
785. Kalbs-Rouladen.
786. Lachs in Gelee.
787. Poularde.
788. Preßkopf.
789. Falscher Preßkopf.
790. Rebhuhn in Aspic.
791. Schinken in Aspic.
792. Sülz-Karbonade.
793. Sülze von geschnittenem Fleisch.
794. Eingelegte Heringe.
   a) Anchovis-Heringe.
   b) Herings-Creme.
   c) Saurer (marinierter Hering).
   d) Remouladen-Hering.
   e) Rollmops.
   f) Stralsunder Brathering.

Kalte Pasteten.

795. Gänseleber-Pastete.
796. Hasen-Pastete.
797. Hasenleber-Pastete.
798. Leber-Pain.
799. Wild-Pain.
   a) Von rohem Fleisch.
   b) Von Bratenresten.

XXIX. Rauch- und Pökelfleisch.

(Geräuchtes und Geselchtes.)

800. Gekochte Lake.
801. Ungekochte Lake.
802. Eisbeine (geselchte Haxen).
803. Gänsebrust (Spickgänse).
804. Gänsemagen, geräuchert.
805. Gänse-Pöckelfleisch.
806. Geräucherter Kalbsschinken.
807. Rauchfleisch.
808. Rindfleisch zu kaltem Aufschnitt (Schnell-Pökel).
809. Schweineschinken einzusalzen.
810. Schneller Schinken.

XXX. Wurst.

Vorbemerkung.
811. Wurstgewürz.
812. Blutwurst.
813. Gänseleberwurst.
814. Gänsehals.
815. Leberwurst vom Schwein.
816. Lungenwurst.
817. Schlack- (Cervelat-) Wurst.
818. Salami.
819. Topfwurst.
820. Zungenwurst.

XXXI. Fett auszubraten.

a) Gänseschmalz.
b) Unzerlassenes Gänseschmalz (Pommerscher Kaviar)
c) Schweineschmalz.
d) Nierenfett auszubraten.

(Leere Blätter für selbst zu sammelnde Rezepte.)

Getränke.

Abteilungsbild.

XXXII. Getränke.

Warm.

a) In Tassen:

821. Kaffee.
822. Kakao (Chokolade).
823. Thee.
824. Warmbier.

b) In Gläsern:

825. Bavoroise, mexikanisch.
826. Bierpunsch.
827. Eiergrog.
828. Eierpunsch.
829. Glühwein.
830. Grog.
831. Punsch,
   a) von Weißwein.
   b) von Johannisbeerwein.
832. Whip.

Kalt.

833. Bischof.
834. Bowle.
   a) mit Ananas,
   b) „ Erdbeeren,
   c) „ Pfirsich,
   d) „ Waldmeister.
835. Kardinal.
836. Liköre.
   a) Eau de Nemmersdorf.
   b) Kaffeelikör.
   c) Kirschlikör.
   d) Nußlikör.
   e) Pflaumengeist.
   f) Pommeranzenlikör.
837. Toddy.
838. Wermut (magenstärkend).

Erfrischendes für den Sommer, für Tanzfeste u. dgl.

839. Mandelmilch.
840. Moussierende Limonade.
841. Orgeade.
842. Ungarischer Kaffee.

(Leere Blätter für selbst zu sammelnde Rezepte.)

Allgemeines.*)

A.

Abbacken (abbrennen, abdämpfen, brühen) nennt man das Garmachen eines Teiges zu Klößen, Puddings u. dgl., bevor man ihn mit Ei, Zucker und anderen Gewürzen mischt. Man nimmt dazu am besten einen runden Tiegel (Reindel), läßt die Butter darin zerfließen, nicht bräunen; quirlt (sprudelt) die Milch mit dem Mehl, Gries oder was sonst angegeben ist, glatt zusammen; gießt dies zur Butter und rührt alles miteinander so lange auf dem Feuer, bis es sich zu einem steifen Kloß (Knödel) zusammenballt und von selbst vom Tiegel löst. Dann wird es in einen tiefen Napf geschüttet, etwas auseinander gedrückt und erst, wenn es abgekühlt ist, mit den übrigen Zuthaten vermischt. „Scharf abbacken" bedeutet, daß die Masse sich schon bräunlich an den Tiegel ansetzen muß, bevor man sie vom Feuer nimmt.

Abgebackener Teig = *Brandteig, Brühteig.

Abbalgen = das Fell abziehen, besonders beim Hasen. Man hängt dazu den Hasen an beiden Hinterläufen auf, schlitzt ihm — falls er noch nicht ausgenommen sein sollte — mit einem scharfen Messer den Bauch auf und nimmt zuerst die Eingeweide heraus. Von diesen wird nur die Leber (gebraten oder zu Pasteten) gebraucht, und etwa das Herz mit dem „Kleinfleisch" verwendet; alles andere bekommen die Hunde. (Meist ist dies „ausweiden" schon besorgt, wenn der Hase in die Küche geliefert wird.) Danach schlitze man das Fell vom Schwanz abwärts innen an den Hinterläufen auf, trenne es auch an den vier Pfoten über dem ersten Gelenk durch einen Rundschnitt los, fasse es dann mit beiden Händen

*) Die in Süddeutschland üblichen Benennungen sind durch einen kleinen Stern bezeichnet.

kräftig dicht am Schwanz und ziehe es gleichmäßig bis über den Kopf herab, dabei vorsichtig mit dem Messer nachhelfend. Um die Augen wird das Fell gleichfalls rund herausgeschnitten; die Ohren bleiben daran.

Abkochen. Man setzt dazu einen weiten, geräumigen Topf mit reichlich viel Wasser aufs Feuer, schüttet, wenn dasselbe stark kocht, die betreffenden Gemüse hinein, läßt das kochende (siedende) Wasser 1—2 mal überwallen und gießt es dann rein ab. Alle Kohlarten, (Kraut, Kappus, Bomst) werden verdaulicher, wenn man etwas doppelkohlensaures Natron (auf 2 Ltr. Wasser 1 Messerspitze voll) beim Abkochen mit hinein thut.

Abschmecken. Das letzte prüfende Kosten vor dem Anrichten, namentlich auf Salz, Gewürz und Säure. Es sollte niemals vergessen werden.

Abschrecken = *ablöschen heißt es, wenn man den schon gar und braun gewordenen Braten ein Viertelstündchen vor dem Anrichten mit einem kleinen Guß kalten Wassers übergießt, damit er recht knusprig (rösch) wird. Geschieht hauptsächlich bei Gänse- und Schweinebraten.

Abziehen = legieren (mit Ei). Bei Saucen rechnet man dazu auf 1 Ltr. 3 Eigelb; bei Suppen 2 Eigelb oder 1 ganzes Ei. Die Eidotter werden mit etwas kaltem Wasser (1 guter Theelöffel voll auf 1 Eigelb) glatt verrührt, dann in der Suppenterrine oder dem Suppentopf tüchtig gequirlt (gesprudelt) und die kochende Suppe oder Sauce unter fortwährendem Rühren darauf gegossen. Zieht man es vor, das verquirlte Ei in den Kochtopf zu gießen, ziehe man denselben zuvor vom Feuer zurück: Suppe oder Sauce dürfen nicht mehr brodeln, wenn das Ei hineinkommt, sonst gerinnt es. Sollte letzteres trotz aller Vorsicht doch geschehen, rühre man noch ein gut verquirltes Eigelb durch die abgekühlte Suppe; dies bindet sie wieder.

Will man das ganze Ei zum Abziehen nehmen, verquirle man es außer dem Wasser noch mit 1 Prise Salz und einem haselnußgroßen Stückchen Butter und rühre während des Eingießens sehr stark, weil das Eiweiß sich beim Kochen leicht zu Fäden zusammenzieht.

Agar-Agar. Wird an Stelle von Gelatine gebraucht. Man kauft es in Stangen und rechnet auf 1 Ltr. Flüssigkeit 1½ Stangen. Dieselben werden gewaschen, ½ Stunde eingewässert, in kleine Stücke zerpflückt und mit der betreffenden Flüssigkeit ½ Stunde gekocht. — Agar-Agar gibt klareren Stand als Gelatine, wenn man von letzterer nicht die allerbeste Sorte bekommen kann; hält denselben aber nicht so lange wie diese.

Alaun. Gehört zu den chemischen Salzen und ist in Apotheken käuflich. Ein Stückchen, wie eine Erbse groß in das Glas mit einge-

machten (eingesottenen) Gurken gelegt, soll das „Weichwerden" derselben verhindern.

Anbrechen, angebrochen ist gleichbedeutend mit anbrauchen, angebraucht. Angebrauchte Töpfe, Büchsen oder Gläser mit eingemachten Früchten, Sulzen oder dgl. müssen immer bald ganz verbraucht werden. Es sei denn, daß man den Inhalt nochmals aufkoche, die Gefäße reinige, bevor man ihn hineinthut oder kleinere nehme und sie nach dem Abkühlen aufs neue mit starkem Papier zubinde.

Anbrennen sollte eigentlich nicht vorkommen. Ist es aber geschehen, versuche man nie, den braunen Satz vom Boden des Topfes loszukratzen. Man nehme im Gegenteil nur ganz lose oben ab, was noch brauchbar ist; mache von Brühe und Schwitzmehl (Einbrenne) eine neue Sauce und lasse das betreffende Gericht — ob Fleisch oder Gemüse — vollends darin gar werden. Bei Milchspeisen ist der durch Anbrennen entstehende Geschmack so unangenehm, daß man sie lieber fortthun sollte.

Anseimen, seimig machen = *binden, *abstauben, stoven, bündig machen. Geschieht bei Suppen, Saucen und Gemüsen; am einfachsten durch Einstreuen von geriebener Semmel (Bröseln) oder Weizenmehl, durch Abziehen mit Ei, durch Schwitzmehl oder indem man etwas, mit Wasser, Milch oder Weißwein, klar gerührtes Kraft- oder Kartoffelmehl einen Augenblick mit durchkocht.

Aprikosen = *Marillen.

Aspic = Fleisch-Gelee, *Fleisch-Sulz. Siehe XXVIII. „Kalte Schüsseln".

Aufbewahren. Auf sorgfältiges Aufbewahren der gekauften Vorräte oder der vorhandenen Reste muß jede Hausfrau vor allem ihr Augenmerk richten. Tischbutter muß, wenn sie ungesalzen ist, mit etwas feinem Tafelsalz vermischt und danach so lange mit einer sauberen Holzkelle, die man erst in heißes und dann in kaltes Wasser taucht, durchgearbeitet werden, bis alle etwa noch darin enthaltenen Milch- oder Wasserteile ausgeschieden sind. Dann drücke man sie in mehr enge, als breite Näpfe oder Butterbüchsen, decke sie fest zu, stelle sie möglichst kalt, umwickle die Gefäße mit nassen Tüchern, und feuchte diese, so oft sie trocken werden, immer wieder mit kaltem Wasser an. — Butter für den Küchengebrauch lasse man auf langsamem Feuer ein Weilchen kochen, bis sich alle käsigen Milchteile zu Boden gesetzt haben und das Fett ganz klar darüber steht. Dann gieße man letzteres in saubere, ganz trockene Steintöpfe, streue — wenn es kalt und fest geworden ist — fingerdick Salz darüber und binde sie mit Pergamentpapier zu. Hält sich im Winter monatelang. — Abschmeckig (stark, ranzig) gewordene Butter lege man über Nacht in ein tiefes Gefäß,

drücke sie darin breit, und übergieße sie mit reichlich viel kaltem Brunnen- (Quell-, Sprind-) Wasser, in das man 1 Löffel doppelkohlensaures Natron aufgelöst hat. Am anderen Morgen wird sie in neuem Wasser mittels einer Holzkelle tüchtig durchgewaschen, ausgedrückt und gesalzen und ist dann zum Kochen noch gut zu gebrauchen. — Bei Eiern, die für längere Zeit aufbewahrt werden sollen, ist die Hauptsache, die Poren in den Schalen luftdicht zu verschließen. Am einfachsten wird dies durch Bestreichen mit zerlassenem Fett erreicht; auch in einer Kiste, zwischen Kalkstaub oder gesiebte Asche gelegt, sind sie gut aufgehoben. Häcksel (geschnittenes Stroh) empfiehlt sich weniger, weil es leicht dumpfig wird. Im September gelegte Eier halten sich am besten. Wer selbst Hühner hat, sollte die kleine Mühe nicht scheuen, auf jedes Ei mit Bleistift das Datum zu vermerken, an welchem es gelegt wurde. Es ist dann leicht, sie der Reihe nach zu verbrauchen und sich vor Schaden zu bewahren. Eigelb hält sich in einem Glas oder Tassenkopf 2—3 Tage ganz frisch, wenn man kaltes Wasser darauf gießt. Eiweiß verdirbt leichter und ist dann der Gesundheit sehr nachteilig. Man hebe es daher nur in der kalten Jahreszeit auf, streue 1 kleine Prise Salz darauf, verbrauche es aber trotzdem spätestens nach 24 Stunden. — Rohes Fleisch hält sich am besten auf Eis. Wo solches fehlt, benetze man es von allen Seiten mit 2 proz. Borsäure und hänge es, gut gegen Fliegen geschützt, in einen luftigen, kühlen Raum; es hält sich dann auch 2—3 Wochen. Auch sei hier an das Einlegen in Milch, Beize und das „Ankochen" (siehe: „Vom Schmoren des Fleisches" Nr. 120, 126 und 127) erinnert. Für geräucherte Schinken und Rauchwürste ist in kleinen Haushaltungen der unbenützte Feuerungsraum der Zimmeröfen ein vorzüglicher Platz, weil er luftig, kühl und dunkel ist. Die Würste bestreiche man mit Fett, um sie vor dem Austrocknen und Hartwerden zu bewahren und stelle sie aufrecht. Bei größeren Vorräten empfiehlt es sich — falls keine Räucherkammer vorhanden ist — Schinken und Würste in gutschließende Holzkisten zu legen und die Zwischenräume mit gesiebter Holzasche auszufüllen. Doch stelle man die Kisten nie in den Keller: Schinken und Würste schimmeln leicht. — Frische Gemüse sollte man stets frisch gepflückt verbrauchen; sie verlieren vom Stehen Ansehen und Geschmack. Nur Spargel halten sich im Keller 3—4 Tage, wenn man sie in kaltes Wasser legt und dies öfters erneuert. — Mehl muß in offenen Beuteln hängend, oder in Kisten, deren Deckel man ab und zu hohl stellen kann, aufbewahrt werden. — Von Obst halten sich nur Äpfel und Birnen über Winter. Sie werden am besten einzeln nebeneinander auf Stroh oder Holzgestelle gelegt und müssen möglichst oft durchgesehen, und die faulig oder fleckig gewordenen entfernt werden. Der Raum sei vor allem luftig und trocken;

im Herbst öffne man bei sonnigem Wetter noch fleißig die Fenster; im Winter schütze man das Obst durch Bedecken mit Stroh oder Decken vor dem Erfrieren. — Wintergemüse halten sich am besten in Erdgruben, die man mit Stroh ausfüttert und bedeckt. Wer keinen Garten oder anderen Platz dazu hat, schichte Mohrrüben und Wruken (Wurzeln, Möhren und Herbstrüben) mit Sand gemischt im Keller auf. Teltower Rüben schichte man in großen Töpfen oder kleinen Tonnen portionsweise zwischen Zeitungspapier ein und stelle sie gleichfalls in den Keller. Suppengrün (Sellerie, Porree, Petersilienwurzeln) pflanze man im Keller auf ein von Sand aufgeschüttetes Beet oder in eine mit Sand gefüllte Kiste und begieße sie monatlich einmal. Junge Petersilie und Schnittlauch kann man den ganzen Winter hindurch frisch in Blumentöpfen am Küchenfenster haben. Kartoffeln (Erdäpfel) werden im Winter auf Haufen geschüttet und von Neujahr ab öfter umgebreitet, um das Keimen zu verhindern. Kohl (Kraut, Kappus, Bomst) braucht trockene Luft, er würde im Keller schimmeln. Man lege die Köpfe (Häuptel) auf den Boden (Speicher, Bühne) und bedecke sie, wenn Frost kommt, mit Stroh. Auch wer sich große Vorräte von Zwiebeln hält, breite sie dort aus; kleinere können im luftigen Netz in der Speisekammer hängen.

Bei gekochten Speisen aller Art ist es Hauptsache, daß sie gut abkühlen, bevor sie zugedeckt werden, sonst säuern sie. — Gekochtes Fleisch befülle man noch warm mit Brühe, damit es nicht trocken wird. Braten wird zu gleichem Zweck von allen Seiten — auch an der Schnittfläche — mit dem Fett der Sauce befüllt. Suppen, Saucen und Gemüse koche man in der Zwischenzeit 1—2 mal auf, wenn sie länger als einen Tag aufbewahrt werden sollen; auch kann man eine Kleinigkeit Salicyl (1 g auf 1 Ltr. von den Speisen) durchrühren. In sehr heißer Zeit ist es gut, dieselben — selbst wenn sie am nächsten Mittag gegessen werden sollen — am frühen Morgen nochmals aufzukochen. Beim Gemüse thut man dazu etwas Wasser, 1 Prise Salz und ein Stückchen Butter in den Tiegel, damit es nicht anbrennt. Bei Milch und Sahne wird durch einen kleinen Zusatz von doppelkohlensaurem Natron das Sauerwerden für längere Zeit verhütet. — In erster Linie aber muß alles gegen Fliegen geschützt werden, deshalb sollten Drahtspind, Drahtglocken und Gaze-Beutel in keiner Speise- oder Vorratskammer fehlen.

Aufgehen = das Steigen (sich heben) der Hefe oder des Hefenteiges vor dem Backen. Wird am besten durch ruhiges Stehen an warmer Stelle bewirkt. (Siehe XXIII. Kuchen.)

Aufwärmen von übrig gebliebenen Speisen. (Siehe XXVII. „Verwendung von Resten".)

Ausbeinen = das Herausnehmen der Knochen bei Geflügel, welches ganz gefüllt (farciert) werden soll. Es geschieht sobald das letztere gerupft, gesengt, gewaschen, abgetrocknet aber noch nicht ausgenommen ist. Man hackt dazu den Kopf und die Flügel ganz ab, und an den Keulen die unteren Füße oberhalb des Kniegelenkes. Dann legt man sich den Vogel auf ein festes Küchenbrett, schneidet mit einem scharfen, spitzen Messer die Rückenhaut vom Hals bis zum Steiß genau der Mitte entlang auf. Lockert nun mit den Zeigefingern und dem Messer (letzteres vorsichtig gebrauchend, damit die Haut nicht einreißt) das Fleisch vom Gerippe, wobei man dem Brustknochen ganz besonders behutsam zu folgen hat. Zieht danach zuerst am Hals Gurgel und Kropf heraus, schneidet den Steißknochen und das Gelenk der Keule von innen durch (immer bedacht, die Haut nicht zu verletzen), und hebt nun zuerst das Gerippe samt den Eingeweiden heraus und löst zuletzt den Knochen der Keule für sich allein aus, was sich am bequemsten macht, wenn man letztere dabei nach und nach wie einen Ärmel umstülpt.

Beim Auslösen der Knochen an „Schlachtfleisch" folgt man mit einem scharfen, spitzen Messer in der rechten Hand dem Lauf der Knochen, den man mit dem Zeigefinger der linken Hand vorfühlend markiert. Das Fleisch muß dabei möglichst wenig zerfetzt werden.

Ausrollen, ausmangeln, ist das Flach- und Glattdrücken des Kuchen- oder Nudelteiges mittels einer Kuchenmangel (Rollholz, *Nudelrolle). Es geschieht am besten auf einem leicht mit Mehl bestäubten Kuchenbrett, welches man auf ein angefeuchtetes, zusammengefaltetes Tuch legt, damit es fest liegt. Bei größeren Portionen rolle man den Teig direkt auf einem sauber gescheuerten Tisch aus; doch darf derselbe nicht mehr feucht sein, sonst läßt er ersteren nicht los.

B.

Backfett. Statt des reinen Schmalzes kann man zum Backen zur Hälfte frisch in Milch ausgelassenes Rindernierenfett (siehe 821d) darunter nehmen. Vor dem Gebrauch wird beides zusammen aufgekocht, wieder vom Feuer gezogen und 1 Eßlöffel Arrak oder Rum hineingegossen, um zu verhindern, daß das Fett zu sehr in das Gebäck einzieht.

In Süddeutschland zieht man zum Backen eine Mischung von Schmelzbutter und feinstem Speiseöl vor.

Bärme (*Geest, *Germ) siehe: Hefen.

Beete = rote Beetrüben, *Rannen.

Beuteln heißt in den Mühlen das Durchgehen des Mehles durch die sogenannte Müller-Gaze; je öfter Weizenmehl gebeutelt wurde, desto

feiner ist es. Roggenmehl kauft man nur „gebeutelt“ oder „ungebeutelt“; letzteres ist mit den gemahlenen Hülsen (Kleie) untermischt.

Bier-Essig siehe: Essig.

Binden, bündig machen, siehe: anseimen.

Blätterteig = *Strudel.

Blanc-manger = *Brei.

Bleich-Sellerie. (Apium graveolens.) Durch künstliche Nachhilfe, indem man diese Abart der gewöhnlichen Sellerie je höher sie wächst, je höher mit Erde umhäufelt, erhält man jene, jetzt zum Nachtisch so beliebten, dicken, fast weißen Blattstiele, welche geschält und dann wie Radieschen nur mit Salz oder auch mit Öl und Essig verspeist werden.

Blumenkohl = *Karfiol.

Bohnenkraut, Pfefferkraut = *Saturey.

Borretsch (Borago officinalis) = Gurkenkraut. Die jungen Blätter werden fein geschnitten unter Salat-Saucen gemischt.

Bratfett, siehe XXXI. Nr. 821 d.

Bratkartoffeln von rohen Erdäpfeln = *Pritscheln.

Bratofen, Bratröhre = *Rohr.

Bratpfanne = *Brataine.

Breitlaufen. Meist vom Saft der eingemachten (eingesottenen) Früchte gebraucht, bedeutet es: daß derselbe zu solcher Konsistenz eingekocht w rden muß oder wurde, daß, wenn man ihn über die Breitseite eines Löffels ausgießt, er nicht in einem dünnen Strahl läuft, sondern über den Rand hinaus sich breitet.

*Bröseln = Reibbrot, Stoßbrot, geriebene Semmel.

Brühen, bebrühen. Die betreffenden Sachen (Gemüse, saure Früchte, auch Reis) werden mit kochendem Wasser übergossen, und — je nach Angabe — kürzere oder längere Zeit darin gelassen. Aber im Gegensatz zum „Abkochen“ nicht damit aufs Feuer gesetzt.

Bücklinge = geräucherte Heringe.

Butter zu Sahne rühren = abtreiben. Dies geschieht am besten in einer tiefen irdenen Schüssel. Die Butter wird vorher ein wenig warm gestellt, darf aber nicht schmelzen; dann rührt (treibt) man sie mit einer hölzernen Kelle oder Keule immer nach derselben Richtung im Kreise herum, bis sie ein gleichmäßig, glatter Schaum geworden ist.

Butter-Papier. Starkes, weißes Schreibpapier wird auf beiden Seiten mit Butter bestrichen und auf feine Kuchen oder Speisen gedeckt, wenn dieselben sich im Ofen (Rohr) zu schnell bräunen sollten.

Butter-Pinsel. Ein etwa daumenstarker Pinsel von guten, weißen Borsten, der zum Bestreichen von Pudding- oder Speise-Formen, Kuchenblechen u. dgl. sich in jeder Wirtschaft finden sollte. Er muß nach jedesmaligem Gebrauch mit kochendem Sodawasser gereinigt und freihängend aufbewahrt werden, damit er nicht ranzig oder dumpfig wird.

C.

Champignons. (Agaricus campestris.) Sie sind am schönsten, wenn die Stiele noch weiß und der Hut rund und geschlossen ist. Beide werden fein geschält und — wenn letzterer offen ist — die darunter sitzenden Lamellen weggeputzt; dann wäscht man die Champignons gut und dünstet sie mit ein wenig Butter im eignen Saft gar oder verwendet sie nach Belieben. Um sie für den Winter zu trocknen, werden sie nur sauber gewaschen und gebürstet, auf Fäden gezogen und, frei in der Sonne hängend, getrocknet. Müssen dann vor dem Gebrauch 1 Stunde eingewässert werden.

*Cibebe, *Zibebe = Rosine.

Citrone = *Lemonie.

Citronat = Succade. Ist die in Zucker eingekochte Schale der noch grünen, unreifen Citronen.

Citronen-Schale. Muß sehr dünn abgerieben oder geschält werden; wenn nur das Geringste von der dicken weißen Unterschale mitgenommen wird, bekommen die Speisen einen bitteren Geschmack. Falls einmal mehr Saft wie Schale gebraucht wird, kann man letztere vorher abreiben, mit reichlich viel gestoßenem Zucker mischen und in fest verschlossenen Gläsern lange aufheben. Auch geschält behalten sie lange ihr Aroma, und bleiben gut, wenn man sie auf dem warmen Herd oder in der nicht zu heißen Ofenröhre trocknet.

Citronen-Öl. In Droguenhandlungen käuflich, ist — wenn von guter Art — ein beachtenswerter Ersatz für die im Winter meist etwas teuren Citronen. Doch hüte man sich vor dem Zuviel: 1—3 Tropfen genügen für 1 Ltr.

Corned beef = amerikanisches Büchsen- (Pökel-Rind-) Fleisch. Ist als Aufschnitt zum Butterbrot oder als Beilage zu manchem Gemüse durchaus zu empfehlen. Nur wenn die Büchsen längere Zeit geöffnet stehen, verliert es an Geschmack. Die kleineren sind aus diesem Grunde vorzuziehen.

Creme = *Pompe.

D.

Dessert = Nachtisch. Besteht aus Obst, Kuchen, Süßigkeiten, Butter, Brot und Käse.

Dill (Anethum graveolens.) Gehört zu den Küchenkräutern; die jungen grünen Dolden und die feinen Stengel (nicht die Blätter) werden zu Suppen, Saucen und beim Kochen einiger Fischarten gebraucht.

*Dünsten = schmoren, stoven, nennt man das Kochen in wenig Flüssigkeit, auf gelindem Feuer und bei fest verschlossenem Deckel.

Düte = *Skarnitzel.

Durchschlag = großlöcheriges Sieb von Blech, Emaille, Steingut oder Porzellan.

Durchschlagen, durchrühren = *durchtreiben.

E.

Eier. Frische Eier erkennt man schon außen an ihrer hell durchscheinenden Schale, wenn man sie im dunkeln Raum vor ein brennendes Licht hält. Vorsichtshalber sollte man jedes Ei, bevor man es an die betreffende Speise thut, über einer Tasse aufschlagen; einmal um zu prüfen, ob es frisch, d. h. ganz geruchlos und das Weiße klar ist? und zweitens, um nach dem etwaigen Vorhandensein von Bandwurmgliedern zu sehen, die sich zwar selten, aber doch hie und da in Hühner-Eiern finden. — Erfrorene Eier lege man 24 Stunden in recht kaltes (ja nicht warmes) Wasser; sie tauen darin wieder auf. — Über das Einlegen von Eiern für den Winterbedarf siehe unter A „Aufbewahren".

Eierkuchen = Pfannkuchen, *Eierhaber, *Schmarrn.

Eierschnee = *Faumkoch. Dieser schlägt sich am besten in einem mehr hohen als breiten Gefäß mit einer Schneerute, einem Quirl oder dgl. Das sehr sorgfältig abgeklärte Eiweiß*) (Klar) wird kalt gestellt; kurz vor dem Gebrauch eine Prise Salz oder Zucker hineingethan und nun an einem möglichst kalten Platz geschlagen, bis der Quirl oder die Rute von selbst darin steht. Je steifer und feinblasiger der „Schnee" ist, desto schöner. Er muß gleich verbraucht werden; wenn er steht, wird er wieder zu Wasser und unbrauchbar. — Sollen von dem Eierschnee Klöße in Suppen oder dgl. gelegt werden, muß man ihn erst mit kochendem Wasser überbrühen (gar machen) und dann mit dem Schaumlöffel herausfüllen.

Eigelb = Dotter, Eidotter.

Einlauf = *Schäbel, *Pfanzerl, *Tropfteig, *Spatzen.

Eingemacht = *eingesotten.

*) Wenn das geringste von dem Eigelb mit hineinkommt, oder ein Tropfen Wasser, wird der Schnee nicht steif.

Einsalzen, einpökeln siehe XXIX. „Rauch- und Pökelfleisch".

Einschlagen, meist von Butter gebraucht, bedeutet das feste Eindrücken in einen trockenen, vollkommen sauberen Steintopf oder Holzkübel; wobei mit solcher Kraft gearbeitet werden muß, daß keinerlei Wasser- oder Milchteilchen in der Butter bleiben, und auch nicht das kleinste Luftbläschen sich dazwischen festsetzen kann, sonst wird die Butter ranzig. Obenauf schließt man sie durch eine 1—2 cm hohe Salzschicht vor dem Zutritt der Luft ab.

Einwässern bedeutet das Einlegen von gesalzenen, geräucherten oder trockenen Lebensmitteln in so viel Wasser, daß dasselbe darüber steht. Frisches Fleisch und grüne Gemüse soll man nie einwässern.

Eiweiß = *Klar.

Eis = *Gefrornes.

Entfetten, Fett abnehmen, abschöpfen. Um dies bei Suppen oder Saucen recht vollständig thun zu können, ziehe man beide vom Feuer zurück, lasse sie 10 Minuten ruhig stehen (wenn sie durchgegossen werden müssen, geschehe dies vorher) und schöpfe nun mit einem breiten flachen Blechlöffel das Fett vorsichtig von oben ab, ohne in der Suppe oder Sauce zu rühren. Feine Brühsuppen dürfen auf dem Teller kein einziges „Fettauge" zeigen; man tupfe daher die letzten — wenn die Suppe schon in der Terrine ist — mit weißem Fließpapier fort. Das abgeschöpfte Suppenfett kann sehr gut zum Kochen von Gemüse verwendet werden.

Essig. Es giebt Wein-, Bier- und Frucht-Essig. Bei den Rezepten dieses Buches ist stets der feine, sogenannte französische Frucht-Essig gemeint, wie man ihn in guten Destillationen kauft. Er ist zwar um 20 ₰ pro Liter teurer als Wein-Essig, aber der geringe Preisunterschied wird durch den aromatischen Geschmack, die größere Bekömmlichkeit und den sparsamen Verbrauch bald ausgeglichen. Wein-Essig behält, selbst mit Wasser verdünnt, immer etwas Scharfes. Bier-Essig sollte nur etwa bei Beizen, die nachher fortgegossen werden, zur Verwendung kommen. Die in den letzten Jahrzehnten in den Handel gekommenen Essig-Essenzen ergeben eine immerhin noch bessere Mischung, als der gewöhnliche Wein- oder Bier-Essig darstellt, und sind trotzdem sparsamer, weil jede Hausfrau stets gerade so viel mischen kann, wie sie in ihrem Haushalt in absehbarer Zeit verbraucht; also nie etwas verdirbt. Da der Geschmack des Essigs sich leicht verflüchtigt, sollte letzterer erst kurz vor dem Anrichten an die Speisen gegossen werden.

Estragon = (Artemisia dracunculus.) Zum Herstellen von Kräuter-Essig und Gurken-Einmachen unentbehrlich.

F.

Fadenziehen. Bedeutet beim Läutern und Einkochen des Zuckers den ersten Grad der Konsistenz; wenn beim Schöpfen mit einem Schaumlöffel der Zuckersaft nicht mehr in Tropfen durch die Löcher läuft, sondern sich fadenartig hochzieht, ist er erreicht.

Farce = Füllung, *Füllsel, *Fasch.

Farin = klarer, Koch-Streu-Zucker. Prima Farin ist die beste Sorte und die einzige, die in der Küche zur Verwendung kommen sollte, weil sie unverfälscht und ungefärbt in den Handel kommt.

Fayence = einfaches Porzellan.

Filet = *Lende, *Lungenbraten, *Schlachtbraten.

Flach = *seicht.

Fleischhammer. Ein breiter, an den Klopfseiten quadratisch eingekerbter, hölzerner Hammer, dessen man sich bedient, um größere Stücke Fleisch mürbe zu klopfen. Neuerdings hat man auch Fleischhämmer von Stahl, die zum Klopfen von Beefsteaks, Kotelettes und Karbonaden sehr zu empfehlen sind.

Fleurons. Flache, kleine halbmondförmige Kuchen von Blätterteig, zum Garnieren von Frikassees und Ragouts.

Fliedermus. Der zu einem steifen Brei eingekochte Saft der schwarzen Hollunderbeere (Sambucus) wird beim Kochen von Bierfischen gebraucht und ist — falls man ihn nicht selbst einkocht — in Apotheken käuflich.

Fliesenfett. Beim Schwein, das im Innern der Bauchhöhle an den Nieren sitzende Fett.

Flies-Papier, ist ein weiches, weißes Löschpapier, dessen man sich auch zum Filtrieren von Kaffee bedient.

Flumenfett. Beim Geflügel das im Innern der Bauchhöhle befindliche Fett. (Nicht Darmfett.)

Fond ist der dunkelbraune Satz, der sich beim Braten auf dem Boden der Pfanne ansetzt. Er muß oft losgelöst werden, damit er nicht schwarz wird; denn er ist es, der, mit Wasser oder Brühe losgekocht, den Saucen erst Kraft und Wohlgeschmack giebt, ja, ihren eigentlichen Bestandteil bildet.

Fray-Bentos-Zunge. Ist die Bezeichnung für die aus Amerika zu uns herüberkommenden, gleich dem Corned-beef in Blechbüchsen eingesalzenen Rinderzungen. Sie sind durchaus zu empfehlen.

Frucht-Essig, siehe Essig.

Füllung = Farce, *Fasch, *Füllsel.

Füße vom Rind oder Kalb = *Storzen.

G.

Gänseklein = *Gansjung, Gekröse. Es ist: Kopf, Hals, Herz, Lunge, Magen, Flügel und die unteren Beine der Gans.

Garnier-Kartoffeln. Kleine gebratene Kartoffeln zum Garnieren von Filets, feinen Gemüsen u. dgl. (siehe Abteilung: „Gemüse" Nr. 407 d).

Gaze, ein feiner, aber fester, siebähnlich gewebter Baumwollstoff.

Gekocht = *gesotten.

Gelatine. Ist eine feine Gallertsubstanz, welche zu Cremes, Gelees und Sulzen verwendet wird. Vor dem Gebrauch muß sie in heißem Wasser aufgelöst werden. Man nehme dazu auf 4 Tafeln Gelatine 1/2 Tasse kochendes Wasser, schneide erstere mit der Schere in kleine Stücke, gieße das Wasser darauf und lasse sie an einer warmen Stelle stehen, bis sie ganz aufgelöst ist und gebraucht wird. Man thut gut, sie durch ein doppeltes Mulltüchlein zu gießen, bevor man sie an die Speisen thut, damit ja kein Klümperchen mit hinein kommt. Braucht man viel Gelatine, setze man ein kleines Tiegelchen mit dem genau abgemessenen Wasser aufs Feuer, lasse dies kochen und halte dann die Gelatine unzerschnitten, sie nach und nach immer tiefer eintauchend, hinein. Sobald sie ganz aufgelöst ist, muß der Tiegel vom Feuer genommen werden. Auf 1 Ltr. klare Flüssigkeit rechnet man 30 g Gelatine*). 1 Tafel wiegt 2 g. Das zum Auflösen nötige Wasser wird nicht mitgerechnet. Wenn Alkohol (Wein, Arrak oder Bier) zum Gelee verwendet wird, muß man etwas mehr Gelatine nehmen; ebenso in der heißen Jahreszeit. Vor zu viel Gelatine muß man sich hüten; zu steife Speisen schmecken unfein. Da sie schwer erstarrt, ist es gut, die betreffenden Sachen im Winter schon am Morgen, im Sommer am Abend vorher zu bereiten.

Gelee = Stand, *Sulz.

Geräuchert = *geselcht.

Geriebene Semmel = Reibbrot, *Stoßbrot, *Bröseln. Man halte sich stets Vorrat davon und verbrauche sie nie ungesiebt.

Geschirr = Kochgeschirr ist der Sammelname für alle Kasserolen, Pfannen, Töpfe, Tiegel (Reindel), welche in der Küche gebraucht werden. Zum Schnellkochen ist das von Emaille oder Schmiede-Eisen zu empfehlen; zum Schmoren, längeren Kochen oder Braten ist gußeisernes am besten, d. h. nur solange die innere Emaille unbeschädigt ist; Gemüse oder Obst sollte man stets in irdenem Geschirr (siehe ‚J' irden) kochen, denn beides verändert in Metallgefäßen Geschmack und Farbe.

---

*) Zu Brühe von Kalbfleisch, welches selbst viel Gallertstoffe enthält, nimmt man weniger.

Gewürze. Zu den heimischen werden gerechnet: Kümmel, Dill, Estragon, Pfefferkraut, Borretsch, Pimpinelle, Majoran, Thymian, Knoblauch, Meerrettig und Zwiebeln.

Zu den ausländischen: Nelken (Nägelein, *Almod, *Piment), Engl. Gewürz, Ingwer, Zimt (Kaneel), Muskatnuß und -blüte, Vanille, Citronenschale, Lorbeerblätter, Kardamom u. a. m.

Gewürz-Extrakte. Sind neuerdings von verschiedenen bedeutenden Fabriken in den Handel gebracht, und ist ihre Anwendung — weil bequem und sparsam — wohl zu empfehlen. 50 g kosten ungefähr 30 Pf., und genügen 1—5 Tropfen zum Würzen von 1 Ltr. Suppe oder Sauce. Eine genaue Anweisung ist jedem Fläschchen oder Päckchen beigegeben, und lernt man sehr schnell, sie nach dem persönlichen Geschmack abzumessen.

Gewürzsalz: 3 g feingeschabte Muskatnuß und 3 g -blüte, 3 g pulverisiertes Lorbeerblatt, 3 g gestoßene Nelken, 3 g gestoßener weißer Pfeffer und 3 g getrocknetes, feinpulverisiertes Basilikumkraut werden mit 300 g Salz vermischt und in fest verkorkten Flaschen aufbewahrt. Ist eine gute Würze für Ragouts und allerlei Saucen und hat das Angenehme, daß man die letzteren nicht durchzugießen braucht.

Glasur = Zuckerguß. Siehe Kuchen Nr. 618.

Glatt kochen = *klar kochen des Schwitzmehls (der Einbrenne) erreicht man am besten, wenn man den Tiegel, sobald das Mehl die richtige Farbe hat, vom Feuer zieht, die betreffende Flüssigkeit (Brühe, Bier oder Wasser) unter fortwährendem Rühren kalt darauf gießt, den Tiegel wieder auf gelindes Feuer setzt und die Sauce oder Suppe bei stetem Rühren so lange langsam kochen läßt, bis sich kein Mehlklümpchen mehr zeigt.

Grieben = Schreben: die nach dem Ausbraten von Gänse- oder Schweineschmalz zurückbleibenden Fettwürfel.

Grünkohl = *Blaukohl.

Grütze = *Heidenbrein.

Gurkenhobel: besteht aus einem schmalen, auf beiden Längsseiten von niedrigen Leisten eingefaßtem Brettchen. Die Leisten haben je eine sich genau gegenüberstehende Öffnung, durch welche ein scharfes Messer gesteckt wird. Diese einfache Vorrichtung ermöglicht es, die Gurken sehr schnell in ganz gleichmäßige Scheiben zu schneiden, was aus freier Hand kaum möglich ist.

Gurkenkraut: siehe ‚B' Borretsch.

H.

Haarsieb = Suppensieb. Das feinste Sieb zum Durchgießen (Klären) von Brühe.

Hagebutten = *Hüffenmark, *Hebetschen. Zum Putzen werden dieselben — nachdem Blüte und Stiel entfernt ist — in der Mitte aufgeschnitten und die Kerne samt den Haaren (Hacheln) sorgfältig herausgekratzt. Beides sollte man stets trocknen und gut aufheben; es giebt, 30—40 Minuten in Wasser gekocht, einen fein aromatischen Thee, der zugleich sehr gesund ist. Auch zum Trocknen werden die Hagebutten vorher in dieser Weise gesäubert.

Halbieren: das Teilen der Länge nach. Wird besonders von Fischen gebraucht.

Haschee = *Lungenmus, *Pillaw.

Hefe = *Geest, *Germ, Bärme. Sie dient dazu, den Kuchenteig zum Aufgehen (steigen, sich heben) zu bringen, damit der Kuchen lockerer wird. Die gebräuchlichste Form, in welcher sie gekauft und verwendet wird, ist Preßhefe. Man rechnet davon durchschnittlich 50—60 g auf 1 kg Mehl; zu einfachem Kuchenteig kann etwas weniger genommen werden; rührt man den Teig „schwer" ein, d. h. mit viel Butter, Eiern und Mandeln, nehme man etwas mehr. (16 g Preßhefe sind gleich einem Eßlöffel voll guter, dicker Bierhefe.) Gute Preßhefe sieht hell und weißlich (gelbgrau) aus und muß sich mit einem Messer glatt schneiden lassen, dann ist sie gut. Bevor sie in den Teig kommt, muß sie etwas „angehen"; zu diesem Zwecke wird sie klein zerbröckelt und mit etwas lauwarmer Milch glatt verquirlt; dann thut man 1 Eßlöffel Zucker und 1 Theelöffel Rum dazu, und stellt den Topf, mit einem reinen Tuch zugedeckt, an einen warmen Platz. Hat man dazu nur den Herd, muß sie in heißem Wasser stehen, sonst sitzt sie am Boden an. Wenn sie nach 20—30 Minuten um die Hälfte gestiegen ist, kann sie verbraucht werden. Wenn sie gar nicht steigen will, muß man sie fortgießen und sich andere besorgen, sonst verdirbt der Kuchen (siehe nachfolgend „Hefenstück").

Hefenstück. Wird bei einfacheren Kuchenteigen, welche später mit den Händen geknetet werden müssen, in der Weise angerührt, daß man in das in der Backschüssel aufgeschüttete Mehl eine Vertiefung drückt; die mit etwas lauer Milch ganz glatt verquirlte Hefe hineingießt und von dem umgebenden Mehl so viel mit der Hand darunter rührt, daß es ein weicher Brei wird. Mit einem sauberen Tuche zugedeckt, bleibt danach die Schüssel an einer warmen Stelle stehen, bis das Hefenstück „aufgeht" (steigt, sich hebt).

Hesse = *Haxen, *Waden, *Hammen. Beim Rind das untere Beinstück, von der Keule (oder Schulter) abwärts bis zum Knöchel.

Hirschhornsalz. Eine Art kohlensaures Ammoniak, welches in den Apotheken käuflich ist. Es wird bei feinen Mürbekuchen wie sonst wohl doppelkohlensaures Natron gebraucht. Man erhält es pulverisiert,

doch sehe man stets sorgfältig nach, ob sich auch kein größeres Krümchen darin findet. Ist dies der Fall, schütte man das Hirschhornsalz zwischen festes, weißes Papier, lege es flach auf den Tisch und klopfe es mit der Breitseite eines Hammers nach.

J.

Johannisbeeren = *Ribiseln.

Irden ist die Bezeichnung für alle einfachen Töpferwaren, auch für Steingut und Fayencen.

Jüs wird der entfettete braune Satz der Bratensaucen genannt. Erkaltet legt man ihn bei aufgeschnittenem Kalbs- oder Schweinebraten gern als eine Art Kraft-Aspic in kleinen Stückchen auf die einzelnen Scheiben. — Eine Art künstlicher Jüs läßt sich von rohen Fleisch- und Schinkenabfällen herstellen, wenn man dieselben mit Speckwürfeln zusammen in einen gut mit Butter ausgestrichenen Tiegel thut und auf nicht zu starkem Feuer langsam braun braten läßt. Schwarz dürfen sie nicht werden; sollten sie sich zu stark oder zu schnell bräunen, gieße man hin und wieder ein paar Löffel Brühe oder Wasser dazu. Wenn alles gut verbratelt ist, füllt man das obenstehende klare Fett ab, gießt 2—3 Obertassen voll Wasser auf den braunen Rückstand, putzt allerlei Suppengrün hinein und läßt nun alles zusammen fest zugedeckt noch 1—2 Stunden langsam kochen. Danach wird es durch ein Haarsieb gegossen. Die so gewonnene Jüs ist ganz vorzüglich zur Bereitung von Ragouts-, Pasteten- und anderen kräftigen Saucen. Wenn sie als Aspic zu kaltem Fleisch verwendet werden soll, muß man etwas aufgelöste Gelatine — auf $^2/_{10}$ Ltr. etwa 3 Tafeln — darunter rühren.

K.

Kalbsfüße = *Storzen. Sie werden hauptsächlich zur Herstellung von Aspic (Sulz, Sülze) gebraucht. 1 kg frische, saubere Kalbsfüße geben $^1/_2$ Ltr. klaren Stand. Man löst die Knochen aus, wäscht diese erst in heißem Wasser, dann alles zusammen noch einmal in kaltem, und setzt es auch in kaltem Wasser — reichlich 3 Ltr. — auf. Wenn es zu kochen anfängt, muß man fleißig schäumen; später putzt man Suppengrünes, Zwiebeln, 3—4 Körner engl. Gewürz und 1—2 Lorbeerblätter hinein und läßt die 3 Ltr. Brühe dann, ohne sie ängstlich zuzudecken, bis auf $^1/_2$ Ltr. einkochen. Dauert 4—5 Stunden. Ganz zuletzt wird sie mit Essig und Salz abgeschmeckt. Dann gieße man sie durch ein Haarsieb und lasse sie $^1/_2$ bis 1 Stunde auf dem warmen Herd stehen, damit sich der trübe Rückstand zu Boden setzt, ohne daß die Brühe erkaltet. Nach dieser Zeit wird sie erst entfettet (wenn dies nötig sein sollte) und danach behutsam vom

Bodensatz abgegossen. Sollte sie noch nicht ganz klar sein, bringe man sie in einem reinen Topfe nochmals zum Kochen, verquirle 1 Eiweiß — man kann auch die zuvor sauber abgewaschene Eierschale klein- und mit hineindrücken — mit 1 Löffel Wasser, gieße dies in die kochende Brühe und lasse sie auf dem Feuer, bis das Eiweiß hart geworden ist und alles Trübe in sich aufgenommen hat. Gießt man sie danach noch durch ein Mull- oder feines Gazetuch, hat man nach dem Erkalten einen glasklaren Stand.

Kalbsgeschlinge (Herz und Lunge vom Kalb) — *Gekröse, *Peuschel.

Kalbshirn = Brägen. Dasselbe muß so lange in kaltem Wasser wässern, bis das Blut herausgezogen ist. Dann legt man es 10 Minuten in kochendes Salzwasser, nimmt es mit dem Schaumlöffel behutsam heraus, zieht vorsichtig die Haut ab und läßt es erkalten, bevor man es weiter verwendet. Sollen Klößchen von dem Hirn gemacht werden, muß man die Haut nach dem Wässern roh abziehen.

Kalbsmilch = *Bries, *Brieschen, Midder. Sie sitzt zu beiden Seiten des Halses und muß — wie auch oben vom Hirn gesagt worden — zuerst in kaltem Wasser wässern, bis sich nicht das kleinste Blutteilchen mehr darin zeigt. Dann wird sie in einem reichlich großen Gefäß mit so viel kaltem Wasser, daß es übersteht, aufs Feuer gesetzt und zum Kochen gebracht. Nach einem kleinen Weilchen probe man, ob sie steif ist? wenn dies der Fall, gieße man das heiße Wasser ab und wieder kaltes darauf, nehme nach kurzer Zeit die Milch heraus und putze die Fleischteilchen und die Haut sauber ab. Dann erst ist sie zu weiterem Gebrauche fertig. — Noch weißer wird sie, wenn man das heiß gewordene Wasser mehrmals wieder abgießt und durch kaltes ersetzt, bevor man das letzte zum Kochen kommen läßt.

Kaninchen. Seit man vor etwa zwei Jahrzehnten auch in Deutschland anfing, den hohen Wert zu erkennen, den das Fleisch derselben in wirtschaftlicher Beziehung für die breiten Schichten der Bevölkerung hat, und sich bemühte, durch Einführung und rationelle Züchtung die ausländischen großen Rassen (die sogenannten Widder-Kaninchen) bei uns heimisch zu machen: seitdem haben auch unsere Feinschmecker das zarte Fleisch des bis dahin unbeachtet gebliebenen Haustieres schätzen gelernt, und „Kaninchen-Rezepte" sind eine stehende Rubrik in allen deutschen Kochbüchern geworden. In England, Frankreich und Belgien ist dies schon viel länger der Fall.

Die gut gemästeten Tiere können auf zweierlei Art geschlachtet werden. Sind sie zu Frikassees, Salaten oder dgl. bestimmt, schneidet man ihnen mit einem scharfen Messer die Gurgel durch und läßt sie ausbluten. Das

Fleisch wird dadurch weißer und erinnert an Huhn. Sollen sie gebraten, geschmort oder Suppe davon gekocht werden, töte man sie durch einen Schlag (mit scharfkantigem Stock) ins Genick. Das Fleisch wird dann dunkler und kräftiger. Das Fellabziehen und das Zurechtmachen der Braten geschieht wie beim Hasen gesagt ist (siehe auch Allgemeines „Abbalgen"). Sie können wie dieser, mit saurer Sahne gebraten oder zuvor 1—2 Tage in eine gewürzige Beize gelegt werden. (Siehe Schmorfleisch.) Das Fleisch der wilden Kaninchen ist naturgemäß kräftiger im Geschmack als das der gezüchteten; doch bleiben erstere kleiner.

Karbonade = *Karbanateln.

Kardamom, ein ziemlich scharfes Gewürz, das die Samenkörner einer in China und Neu-Guinea heimischen Pflanze liefern.

Kartoffeln = *Erdäpfel.

Kastanien = *Maronen (Castania vesca). Sie schimmeln leicht; deshalb schneide man, wenn sie länger aufbewahrt werden sollen, die braune Schale ein und lasse sie offen liegen. Vor der eigentlichen Zubereitung werden sie (so eingekerbt) in einer flachen Pfanne mit etwas Wasser leise gekocht, bis die Schalen aufspringen. Dann ziehe man sehr sorgfältig die Schalen und alle Häutchen ab, sonst schmecken sie barsch und bitter.

Kelle = großer Holzlöffel.

Keule = *Schlegel.

Kirschen. Süße K. = *Amarellen; saure K. = *Weichseln.

Klar kochen, siehe ‚G' glatt kochen.

Klären von Fleischbrühe. Sobald das Fleisch herausgenommen ist, gießt man die Brühe durch ein Suppen-Haarsieb und läßt sie eine Weile ruhig stehen. Dann schöpft man das Fett, das sich oben angesammelt hat, rein ab; spült den Topf, in welchem die Brühe gekocht ist, mit heißem Wasser sauber aus und gießt die Brühe langsam, damit der Bodensatz zurückbleibt, wieder hinein. — Ist die Brühe zur Sülze von Knochen, Kalbsfüßen oder Schwarten gekocht, verquirlt man, je nach der Menge, 1—2 Eiweiß mit 1 Löffel Wasser, gießt dies hinein, sobald die Brühe nach dem Abklären wieder kocht und läßt sie auf dem Feuer, bis das Eiweiß hart geworden ist. — Fruchtsäfte läßt man langsam durch einen Beutel von feinem Flanell laufen, was je nach der Menge mehrere Stunden dauert; gießt sie am Morgen vorsichtig vom etwaigen Bodensatz ab und schäumt sie während des Kochens gut aus.

Kleienwasser erhält man, wenn man die in der Mühle beim Beuteln des Mehls zurückbleibenden Hülsen (Schlauben) vom Getreide mit kochendem Wasser übergießt und darin abkühlen läßt. 1/2 Ltr. Kleie,

die man der Sauberkeit halber lose in einen Beutel bindet, genügt für 2 Ltr. Wasser.

Kleinfleisch nennt man beim Wild alles zum Braten nicht Verwendbare, wie: Kopf, Hals, Herz, Lunge, Bauchlappen (Dünnung) und die Beine vom Knie abwärts.

Klöße = *Knödel.

Knicken der Knochen in den Gelenken, besonders auch des Rückgrates beim Hasen. Es geschieht, um das Tranchieren zu erleichtern; am besten nimmt man es vor dem Braten vor. Der Hase wird dazu flach auf ein Brett gelegt, ein scharfer Meißel in regelmäßigen Abständen zwischen zwei Rückenwirbel gesetzt, mit der linken Hand festgehalten und nun mit einem Hammer daraufgeschlagen, bis man spürt, daß der Meißel ganz durch das Rückgrat gegangen ist. Die Keulen knickt man in gleicher Art in den Gelenken, damit der Hase in besserer Form in die Pfanne gelegt werden kann.

Kochkürbis = *Zuschetti ist der für den Gebrauch in der Küche (zu Saucen, Salaten und Ragouts) auf einfache Art eingemachte Kürbis, (siehe „Eingemachtes" Nr. 565 b). Er wird an Stelle von Gurken verwendet.

Kohl = *Kraut.

Kohlkopf = *Kohlhäuptel.

Kopfsalat = Salat-*Häuptel.

Körbelrübchen (Chaerophyllum bulbosum). Dies feine Gemüse, welches auch als Suppeneinlage ganz besonders schön ist, reift im Monat August, schmeckt aber erst vom Oktober an. Man läßt es anfangs auf einem luftigen Bodenraume (*Speicher, *Bühne) abtrocknen und bringt es dann, in Sand eingeschlagen, in den Keller.

Korinthen = *Weinbeeren. Dieselben müssen in einem Siebe 2—3 mal in kaltem Wasser gewaschen werden, bevor man sie, auf ein sauberes Tuch geschüttet, verliest. Danach entfernt man durch Reiben mit einem groben Tuch die kleinen Stiele, wäscht die Korinthen noch 1—2 mal und trocknet sie. Sind sie für feine Kuchenteige, Puddings oder Aufläufe bestimmt, wälze man sie vor dem Gebrauch in feinem Mehl; sie bleiben dadurch gleichmäßiger im Teig verteilt und fallen nicht so leicht zu Boden; auch bilden sich keine sogenannten „Wasserstreifen" im Kuchen.

Korken = Pfropfen.

Krauthobel ist ein dem Gurkenhobel (siehe unter ‚G') ähnliches, nur größeres Instrument und zum Feinschneiden von Kohl bestimmt.

Kräuter. Unter der Bezeichnung „feine Kräuter" versteht man speziell Basilikum (Ocimum Basilicum), Estragon (Artemisia Dracunculus), Kerbel (Anthriscus Nerefolium), Petersilie (Petrosolinum sativum), Schnittlauch (Allium Schoenoprasum) und Champignons.

Kräuter-Butter, zum Würzen von sehr feinen Saucen und Frikassees. Auf 250 g Butter nimmt man 150 g Champignons, 100 g Trüffeln, 100 g Schalotten, die Schale von 1 Citrone, 1 Eßlöffel voll Basilikum, 1 Eßlöffel voll Petersilie, 1 Eßlöffel voll Estragon; wiegt dies alles sehr fein und rührt es mit der Butter auf gelindem Feuer, bis diese klar darüber steht. Dann gießt man sie ab und bewahrt sie in fest verschlossenen Gläsern auf.

Krebsbutter. Die schön roten Rückenschalen und die leeren Scheren von gekochten Krebsen werden getrocknet und im Mörser fein gestoßen. Dann knetet man sie mit frischer Butter (auf 15—20 Krebse 150 g Butter) durch und läßt sie so über Nacht stehen. Am andern Morgen kocht man die Mischung in reichlich überstehendem Wasser ein Weilchen, gießt sie danach durch ein Sieb, und füllt nach dem Erkalten die nun fertige Krebsbutter vorsichtig oben ab. Kann nicht lange aufbewahrt werden, weil sie bald ihre rote Farbe verliert.

Krebsnasen werden die leeren Rückenschalen der gekochten Krebse genannt, welche man zu Suppen oder zum Garnieren von Frikassees gern mit feinem Kloßteig füllt. Um sie auch im Winter zu haben, wo lebende Krebse schlecht und selten zu bekommen sind und man sich meist mit eingemachten (Büchsen-) Krebsen behelfen muß, koche man im Sommer, wenn Krebse gegessen sind, sehr starkes Salzwasser mit einem Zusatz von Salpeter; säubere die Krebsnasen gut, schichte sie dicht zusammen, gieße das kochend heiße Salzwasser darüber und lasse sie 24 Stunden darin stehen. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie abtropfen, schichtet sie in Einmache-Gläser oder Töpfe, kocht noch eine ebenso starke Salzlake mit Salpeter und gießt damit die Gläser voll. Nach dem Erkalten muß sich eine dünne Decke von krystallisiertem Salz gebildet haben. Die Gläser oder Töpfe werden mit Pergamentpapier zugebunden und die Krebsnasen, wenn sie im Winter gebraucht werden sollen, einen halben Tag in kaltem Wasser gewässert, welches man mehrmals wechselt.

Kuchenmangel = *Rollholz, *Nudelrolle.

Kuchenrädchen, ein feingezacktes Rad von Messing mit Handgriff. Es dient zum Zerteilen (Einschneiden) dünn ausgerollter Kuchenteige.

Kümmel (Carum L.) In der Küche werden nur die trockenen Samenkörner desselben gebraucht. Sie geben vielen Speisen einen kräftigen, wärmenden Geschmack, doch gilt es für unfein, wenn man bei Tisch die Körner in denselben findet. Man muß sie also vor dem Hineinthun entweder im Mörser ganz fein zerstoßen, oder sie, in ein Läppchen gebunden, mitkochen, um sie vor dem Anrichten herausnehmen zu können.

Kürbis. (Cucurbita peto). — *Zuschetti.

L.

Lachs = *Salm, *Huchen.

Läutern. Um Zucker zu läutern, wird er — wenn es Stückenzucker ist — vorerst in kleinere Stücke zerschlagen, dann in einem Messingkessel mit Wasser angefeuchtet (auf 500 g Zucker 2—3 Tassenköpfe Wasser) nud zum Kochen gebracht. Sobald er hochschäumt, schreckt man ihn mit einer halben Tasse kalten Wassers ab, schäumt ihn gut aus und läßt ihn bei stetem, sorgfältigem Abschäumen (wozu man sich am besten eines silbernen Löffels bedient) noch ein Weilchen kochen. Ist der zu läuternde Zucker zum Einmachen (Einsieden) sehr saftreicher Früchte bestimmt, feuchte man ihn mit weniger Wasser an.

Lake = Salzlake, Pökellake zum Einsalzen von Rind- oder Schweinefleisch. (Siehe Rauch- und Pöckelfleisch [Geselchtes] Nr. 800 und 801.)

M.

Mais (Zea Caragua) = *Kukuruz.

Mandeln. Als eine besonders feine Abart derselben gelten *Pistazien.

Mandelmühle, zum Zermahlen von Mandeln, ist beim Backen von Makronen und Marzipan fast unentbehrlich.

Marinade = *Beize.

Marinieren = *in Beize legen.

*Maronen = siehe Kastanien.

Mehl. Wo nicht ausdrücklich anderes bemerkt, ist in den folgenden Rezepten stets feines Weizenmehl gemeint. Die feinste Sorte ist die ausgiebigste, deshalb erweist sie sich — trotz ihres höheren Preises — im Haushalt als die billigste.

Meerrettig (Cochlearia Armoracia) = *Kren.

Morcheln (Morchella esculenta) = *Moranchen. Die im April und Mai reifende Morchel gehört zu unseren feinsten Pilzen. Da in ihren tiefen Einbuchtungen und Falten meist viel Sand sitzt, muß sie vor dem Gebrauch 3—4 mal in immer frischem Wasser gewaschen und gebürstet werden. Danach schüttet man sie in reichlich kochendes Wasser, läßt sie einigemale überkochen und gießt auch dies Wasser, das bestimmt ist, leichte, ihr innewohnende Giftstoffe zu entfernen, fort. Zu Saucen und Farcen (Fasch, Füllung) werden die Morcheln kleinwürflig geschnitten; zum Gemüse nur die großen halbiert. Sie müssen stets langsam gar geschmort werden. Für den Winter bewahrt man sie, auf Fäden gezogen und getrocknet, hängend auf; vor dem Gebrauch werden sie dann eingewässert, bis sie aufquellen.

Mostrich = Senf.

Mousseron (Collybia scorodonia), Herbst-Mousseron, Lauchpilz; zeichnet sich durch seinen langen, dünnen Stiel vor anderen Pilzarten aus. Hat einen leicht an Zwiebel und Knoblauch erinnernden Geschmack und ist zu kräftiger Würze an Saucen, Ragouts und besonders auch Hammelbraten oder Schmorfleisch ganz vorzüglich. Sie bedürfen keiner besonderen Vorbereitung, werden nur gut gewaschen.

Mull-Tuch. „Mull" ist ein feines baumwollenes Gewebe, das man gern zum Klären und Durchseihen von Fruchtsäften, Gelatine-Lösungen, Citronensaft u. dgl. benutzt. Für größere Mengen hat es zu wenig Festigkeit; man legt es deshalb meist zusammengefaltet in ein Sieb.

N.

Nachstoppeln des Geflügels, nennt man das Absuchen der letzten, nach dem Rupfen etwa noch vorhandenen Flaumfederchen und in der Haut sitzen gebliebenen Federkiele. Man nimmt es am besten nach dem Sengen vor (siehe IV. Geflügel „Vorbemerkung") und bedient sich dabei eines spitzen scharfen Messers. Es ist eine Geduld und Zeit erfordernde Arbeit, zu der man gute Augen braucht.

Napfkuchen = *Gugelhopf, *Baba, Bäbe.

Nelken = *Almode-Gewürz, *Piment.

Neunaugen = *Bricken.

P.

Panieren wird das Umwenden in Ei und geriebener Semmel (Reibbrot, *Bröseln) genannt.

Paniermehl = *Bröseln von Semmel oder Zwieback.

Paprika = roter Pfeffer von sehr scharfem Geschmack.

Pfannkuchen = *Buchteln, *Krapfen.

Pfeffer. Zu feinen Speisen wird „weißer" Pfeffer genommen, und ist derselbe in den nachstehenden Rezepten — wo nicht gerade ausdrücklich Pfefferkörner genannt sind — stets feingestoßen gemeint.

Pfefferkraut = Bohnenkraut, *Saturey.

Pfirsich = *Perizikaden.

Pflaumen = *Zwetschen.

Pflaumenmus = *Powidl.

Pfropfen = Korken.

Pimpinelle (Poterium sanguisorba) = Bibernelle. Gehört zu den Salatkräutern; ihre Blätter werden feingeschnitten unter die Sauce gemischt.

Porree (Allium porrum) gehört zu den Suppenkräutern.

Pottasche ist ein kohlensaures Salz, welches gleich Hirschhornsalz beim Backen von feinem Mürbeteig oder Honig-(Leb-)Kuchen verwendet wird.

Pökelfleisch = Salzfleisch, *Geselchtes (siehe „XXIX. Rauch- und Pökelfleisch").

Preißelbeeren = Kronsbeeren, *Grangen.

Preßhefe: siehe Hefe.

Prise bedeutet so viel, wie man eben zwischen Zeigefinger und Daumen fassen kann.

Puter, Truthahn, Truthenne = *Indian, *Kalekutt.

Q.

Quirl = *Spriegel, *Strudler.

Quirlen = *sprudeln. „Glatt quirlen" nennt man: Mehl, Gries oder dgl. mit etwas Milch oder anderer Flüssigkeit mittels des Strudlers rühren, bis kein Klümpchen mehr zu bemerken ist. „Anquirlen" bedeutet Suppe, Sauce oder andere Flüssigkeit auf dem Feuer quirlen, während irgend eine Zuthat hineingegossen oder geschüttet wird. „Verquirlen" ist das tüchtige Verrühren (abtreiben) von Eigelb mit ein wenig Wasser, ehe es in eine heiße Speise kommt.

R.

Rauchfleisch = *Selchfleisch, *Geselchtes.

Rebhühner = *Feldhühner.

Reis. Je größer und klarer (durchsichtiger) die einzelnen Reiskörner sind, desto besser im Geschmack und ausgiebiger in der Menge ist die Sorte. Reis muß mittels eines Quirls (Strudlers) mehrmals in reinem Wasser gewaschen werden, bevor man ihn mit reichlich viel, kaltem Wasser aufs Feuer setzt. Wenn er anfängt zu kochen, wird dies erste Wasser noch einmal ab- und neues kaltes Wasser (Milch oder Brühe) daraufgegossen. Danach muß er dann so langsam wie möglich kochen; eigentlich nur ziehen, damit die Körner ganz bleiben. Zu sehr feinen Speisen erneuere man das Abkochen 2—3 mal und spüle ihn danach in einem Durchschlag mehrmals mit kaltem Wasser nach.

Rillenmesser = Buntschneidemesser, ist ein kurzes, breites, vorn ausgezacktes oder mit durchgehenden „Rillen" (Furchen) versehenes Messer, welches man benutzt, um Butter oder Rüben und andere zum Garnieren bestimmte Sachen „bunt" zu schneiden.

Ringform ist eine kranzförmige, 4—6 cm hohe Form von Blech, in welcher man Reis- oder Fleisch-Ringe im Ofen backt; oder auch kleine Sulzen (Gelee, Aspik) erstarren läßt, die dann gestürzt und mit grünem Salat oder einer dicken Mayonnaisensauce gefüllt werden. (Siehe: „Verwendung von Resten" und „Kalte Schüsseln".)

Rosinen = *Zibeben, Sultaninen; kleine Rosinen, Korinthen = Weinbeeren. Sie müssen vor dem Gebrauch mehrmals kalt gewaschen werden (macht sich am besten im Durchschlag). Dann werden sie verlesen, noch einmal gewaschen, mit einem groben Tuch abgetrocknet und danach die letzten, etwa sitzen gebliebenen Stielchen abgesucht. Wenn sie zu Kuchen oder Mehlspeisen bestimmt sind, lasse man sie in der Sonne oder auf dem Herd nachtrocknen, bis sie keine Spur von Feuchtigkeit mehr zeigen, und bestäube sie außerdem mit Mehl.

Rote Rüben, Beete = *Salatrüben, *Rannen.

Rühren = *abtreiben.

S.

Saccharin = ein auf chemischem Wege hergestellter Süßstoff, der neuerdings beim Einmachen von Früchten viel verwandt wird, da er keine Gärung hervorrufen soll. 2¼ g süßen so viel wie 1 kg Zucker. Viele glauben, daß er der Gesundheit nachteilig sei. Zuckerkranken wird er von den Ärzten empfohlen.

Sahne, Schmand = *Rahm, *Obers, *Schmetten.

Salbei (Salvia officinalis), ein Küchenkraut mit scharf schmeckenden grau-grünen Blättern, das nur bei Gänse- oder Schweinebraten zur Anwendung kommt.

Salicyl. Ist ein weißes geruchloses Pulver. Es ist das beste Antisepticum gegen Fäulnis, Pilze und Schimmel, welches wir bis jetzt für die Küche haben. 5 g Salicylpulver in ½ Weinflasche voll Rum oder Weingeist aufgelöst, sollte jede Hausfrau immer zur Hand haben. Ein Löffel voll*) davon unter die Speisen gerührt, (Suppen, Saucen, Gelees, selbst Gemüse), genügt, sie 2—3 Tage vor dem Verderben zu schützen. Vertragen dieselben den Geschmack von Alkohol nicht (obgleich er sich bald verflüchtigt), löse man das Salicylpulver mit kochendem Wasser auf. Über seine Verwendung beim Einmachen (Einsieden) von Früchten siehe „Eingemachtes und Konserven", Vorbemerkung.

Sardellenbutter. Sardellen werden eingewässert, sauber beputzt, entgrätet, noch einmal abgewaschen und fein gewiegt. Dann vermischt man sie mit ebensoviel zu Sahne gerührter (zu *Schaum getriebener) Butter, wie man Sardellen hat — sie werden vor dem Entgräten gewogen — und bewahrt die Mischung mit Pergamentpapier verbunden im kühlen Raume auf. Doch nicht länger als 3—4 Tage. Auf 500 g Sardellen kann man 1 feingeriebene Zwiebel und den Saft von 1 Citrone hineinnehmen. Soll die Sardellenbutter besonders fein werden, treibt man die Sardellen vor dem Vermischen durch ein Sieb.

*) Auf 1 Ltr.

Sauce = *Sud, *Soß.

Sauerampfer (Rumex acetosa) ist ebenso gesund wie wohlschmeckend und sollte viel mehr in unseren Gärten angebaut werden. Der wilde schmeckt leicht scharf und bitter. Für den Winter läßt er sich gut konservieren, wenn man die Blätter (aus den größeren werden die dicken Rippen entfernt) leicht wäscht und in, zuvor geklärter Butter so weich dünstet, daß sie sich mit dem Löffel zerdrücken lassen. Dauert je nach der Menge 5—10 Minuten. Dann drückt man sie in saubere, gut getrocknete oder mit Salicylwasser ausgespülte Einmach-Büchsen, und gießt nach dem Erkalten eine fingerbreite Schicht zerlassenes Fett darauf. Ist auch diese kalt und steif geworden, bestreut man sie dick mit Salz und bindet die Büchsen mit Papier zu.

Schalotte (Allium ascalonicum) = eine feine französische Zwiebel.

Schaumrute = Schneebesen, Schneeschläger.

Schlagsahne = *Rahmschnee. Ihre Zubereitung siehe XI „Süße Saucen" Nr. 356.

Schmalz = zerlassenes Gänse- oder Schweinefett.

Schmoren = dämpfen, dünsten, langsam *sieden, *abschwitzen.

Schnee (von Eiweiß) = *Faumkoch.

Schnittbohnen (grüne) = *Fisolen.

Springform nennt man eine glatte, runde Blechform zu Torten oder Mehlspeisen, deren hoher, runder Rand sich abheben läßt, so daß die betreffenden Sachen nicht gestürzt (siehe ‚S' stürzen) zu werden brauchen.

Schüsseln = *Platten.

Schwanz = *Schlepp, *Schweif, *Stert.

Schwarte = die äußere dicke Haut am Schweinefleisch.

Schwitzmehl = *Einbrenne, *Mehlschwitze, ist Mehl, welches man mit Butter auf dem Feuer gar „geschwitzt" (gedünstet) hat. Je nachdem man weißes, gelbes oder braunes Schwitzmehl braucht, läßt man die Butter entweder nur zerfließen, oder sie mehr oder minder bräunen, bevor man das Mehl trocken dazu schüttet. Man rechnet auf 1 gehäuften Löffel voll Mehl 1—1½ Löffel Butter und rührt (treibt) beides ununterbrochen im Tiegel, bis das Mehl die gewünschte Farbe hat. Dann zieht man es vom Feuer und gießt die betreffende Flüssigkeit (Brühe, Wasser oder Sauce), mit welcher man es glatt kochen will — unter stetem Rühren — kalt darauf. Setzt danach den Tiegel wieder aufs Feuer und rührt das verkochte Mehl, bis es sich ganz glatt, d. h. ohne Klümperchen mit der Brühe verbunden hat. Sehr feine Zungen wollen herausgefunden haben, daß der Mehlgeschmack weniger hervortritt, wenn man das Schwitzmehl stets 24 Stunden vor dem eigentlichen Gebrauch anfertigt.

Schwemm- oder Schwammklöße = Nockerln.

Seimig = bündig (siehe ‚A' anseimen).

Sellerie (Apium graveolens tuberosum), siehe auch ‚B' Bleich-Sellerie. Für den Gebrauch in der Küche ist hauptsächlich die Knolle der Sellerie von Wert. Im Winter kann man die milde Würze, welche dieselbe Suppen und Saucen verleiht, durch eine Abkochung des Samens (Sellerie-Samen-Thee) ersetzen. Der getrocknete Same ist überall leicht aufzubewahren.

Semmel = Weißbrot; geriebene Semmel = *Bröseln. Eingeweichte Semmel muß stets vorher von der harten Kruste befreit werden. Dann schneidet man sie in Scheiben; gießt so viel kaltes Wasser, Milch oder Brühe darauf, daß dieselben gut durchziehen; drückt sie mit frischgewaschenen Händen rein aus; zerreibt sie fein mit einer Holzkelle und verbraucht sie möglichst gleich.

Soja, auch Soya (siehe X „Saucen" Nr. 295).

Servieren (wörtlich: bedienen) wird das Herumreichen der Speisen genannt.

Spicken. Durch gutes Spicken wird der Wohlgeschmack von Braten oder Schmorfleisch bedeutend erhöht. Man bedient sich dazu einer Spicknadel, die man in mindestens drei verschiedenen Stärken vorrätig haben sollte. Je feiner und kleiner der Braten, desto feiner wähle man die Nadel, damit er nicht unnütz zerrissen wird, und desto dünner und kürzer schneide man die Speckstreifchen. Diese werden von dem (geräucherten) Speck genommen, welcher etwa 2 Finger breit unter der Schwarte sitzt. Weiterhin wird er zu weich und würde beim Spicken zerreißen. Zuerst wird er nun mit der Schwarte in so lange Stücke geschnitten, wie man die einzelnen Streifchen lang haben will; dann lege man jedes Stück mit der Schwarte nach unten auf ein festliegendes Küchenbrett und schneide es von oben bis auf die Schwarte in recht gleichmäßige $^1/_2$—$1^1/_2$ strohhalmbreite Scheiben; danach drehe man das Stück so, daß man die Schwarte nach sich hin mit der linken Hand festhält, schneide den Speck abermals von oben nach unten ebenso breit durch, und wird nun ganz gleichmäßige Streifchen haben, für die sich die passende Nadel leicht auswählen läßt. Zum Spicken selbst sticht man die Nadel $^1/_4$—$^1/_2$ cm tief ins Fleisch, führt sie mit der Spitze wieder heraus, steckt oben ein Speckstreifchen hinein und zieht sie nun mit der rechten Hand behutsam heraus, während man vorsichtshalber mit dem Zeigefinger der linken Hand das Fleisch vor dem Zerrissenwerden schützt. Bei sehr geübten Händen ist letzteres nicht nötig. Die Speckstreifchen müssen mit $^1/_3$ ihrer Länge oben heraus stehen, mit $^1/_3$ im Fleisch bleiben, und das letzte Drittel muß nach unten herausgezogen werden. Je dichter sie stehen, und je gerader die Reihen gezogen

sind (man kann eine nach der andern vorher mit der Spicknadel markieren), desto ansehnlicher wird der Braten, dessen untere Seite zuerst gespickt wird, damit die obere nach dem Spicken nicht mehr gedrückt zu werden braucht.

Spritzdüte (Düte = *Skarnitzel). Sie wird gebraucht, um Verzierungen von Zuckerguß (siehe Kuchen Nr. 618a—d) auf Kuchen und Torten anzubringen. Man dreht sie möglichst spitz aus festem, weißem Schreibpapier; schneidet die untere Spitze zu einer kleinen Öffnung ab, füllt die Düte mit festem Zuckerguß und kann nun — sie leise von oben dabei drückend — die zierlichsten Linien und Arabesken ausführen.

Spritzkuchen = *Strauben.

Steinbutt = *Seefasan.

Strunk = *Kaken.

Stürzen nennt man das Umkehren der Kuchen-, Pudding- oder Pasteten-Formen, durch welche die betreffende Speise auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel zu stehen kommt. Bei Puddings, Pasteten oder Mehlspeisen sei die Schüssel (Platte) stets vorgewärmt; dann lege man sie mit der inneren Seite auf die geöffnete Form, fasse diese mit der rechten Hand, drücke mit der flachen Linken die Schüssel von oben fest gegen die Form, drehe nun — damit Pudding, Kuchen oder Pastete genau in die Mitte zu stehen kommt — mit einer raschen und sichern Bewegung beides um, und hebe die Form ab. — Sollten kalte Speisen (Flammris, Cremes, Pompe u. dgl.) sich nicht gleich aus der Form lösen, lockere man den Rand mit einem scharfen Messer und schlage ein in kochendes Wasser getauchtes Tuch für einige Minuten außen um die Form.

Succade: siehe ‚C' Citronat.

Suppenfett, das beim Entfetten von Brühsuppen gewonnene Fett. Es kann sehr gut zum Kochen von Gemüsen verwendet werden, doch nicht zum Braten. Will man es einige Tage (nicht lange!) aufheben, hebe man es, wenn es erstarrt ist, trocken ab, schmelze es noch einmal um und lasse den Bodensatz zurück.

Suppengrün = Suppenkräuter, Wurzelwerk. Darunter versteht man im allgemeinen: Mohrrüben (Möhren, gelbe Rüben, Karotten), Porree, Petersilienwurzeln und -blätter und Sellerieknollen; Sellerieblätter haben, wenn sie nicht ganz jung sind, leicht etwas Bitteres. Durchschnittlich rechnet man davon auf 1 Ltr. Suppe im ganzen 1 Tassenkopf voll; wie viel man von jedem einzelnen nimmt, kann allein der persönliche Geschmack entscheiden. An Stelle von Porree kann auch eine kleine, unzerschnittene Zwiebel mitgekocht werden; wenn man sie nur gut wäscht und beputzt und ihr die rote Schale läßt, trägt sie viel dazu bei, der Suppe eine gute Farbe zu geben. Dasselbe erreicht man durch 1 kleine

rote Rübe (Beete, Ranne). Neuerdings kocht man auch gern 1—2 Tomaten in der Brühsuppe mit; im Winter geben ihr 2—3 Teltower Rüben (weiße Rüben, Dorschen) ein feines Aroma.

T.

Teltower Rüben, weiße Rüben = *Steckrüben, *Dorschen.

Tiegel = *Reindel.

Trockenhürden nennt man die, meist von Weidenruten geflochtenen flachen Gestelle, auf denen Obst und anderes im Ofen getrocknet werden kann.

Trüffel (Tuber cibarium) ist der vornehmste aller eßbaren Pilze. Frische Trüffeln müssen 12—24 Stunden in Wasser liegen, bevor man sie mit einer scharfen Bürste von dem in und an ihrer Schale festsitzenden Sande befreien kann. Dann schält man sie vorsichtig, sieht dabei genau nach etwa in ihnen sitzenden Würmern, und verwendet sie danach wie in den betr. Rezepten angegeben ist. Die abgeschälte, wegen ihrer Härte sonst unverwendbare Schale kocht man einige Stunden in Wasser oder Brühe; klärt diesen Extrakt durch ein Haarsieb ab und gebraucht ihn, um Suppen und Saucen zu würzen, oder auch zur Bereitung von Soya (siehe X. „Saucen" Nr. 295).

Truthahn, Truthenne = *Indian, *Kalekutt.

V.

Vanille. Dies bekannte Gewürz ist in den schwarzen Schoten einer in Mexiko heimischen Schlingpflanze (Vanilla planifolia Andr.) enthalten. Man kauft sie in Stangen, die schrumpflich aussehen und einen sehr starken Duft haben müssen, wenn sie echt, d. h. noch nicht gebraucht sind. Am besten werden dieselben in fest verschlossenen engen Glasröhren aufbewahrt, in welchen man sie auch kauft. Oder man schneidet sie in 2—3 Stücke und steckt diese in ein mit losem (Streu-) Zucker gefülltes Glas, so daß sie ganz bedeckt sind. Ihr Duft teilt sich dann dem Zucker mit und beim Gebrauch wird nur dieser genommen.

Vorspeisen bedeuten beim Abendessen, was die „Zwischengerichte" bei der Mittagstafel. Sie sollen weniger sättigen, als den Appetit reizen und das Auge erfreuen, und werden deshalb mit ganz besonderer Sorgfalt angerichtet und garniert. Wählt man warme Schnittchen oder kleine Pasteten als Vorspeise, werde stets eine Tasse klarer Bouillon dazu gereicht. Alle sich zu Vorspeisen eignenden Gerichte siehe Alphabetisches Register „Vorspeisen".

Russische Sitte ist es, kalte Schnittchen (siehe XXVI und XXVII) mit einem Gläschen scharfem Allasch, Danziger Goldwasser oder Absynth zu geben.

W.

Wachholder = Kaddick, *Kranewitt.

Waldmeister (Asperula odorata). Seine duftige Würze läßt sich auch für den Winter in voller Frische erhalten, wenn man die jungen, frischgepflückten Stengel leicht wäscht, sorgsam abtrocknet und danach mit Zucker in ein sauberes Glas oder eine Büchse schichtet, die sich luftdicht verschließen läßt. Der Waldmeister wird nach dem Trocknen gewogen und etwa um die Hälfte mehr Zucker genommen. Wenn es dann im Winter an das Brauen einer Bowle geht, wird nur der Zucker in den Wein gethan; der trockene Waldmeister bleibt zurück.

Wallnüsse. Um alte Wallnüsse auch spät im Winter noch verwerten zu können, lege man sie 5—6 Tage in schwach gesalzenes Wasser; sie werden danach wieder frisch und wohlschmeckend. Will man dasselbe in einem halben Tage erreichen, koche man das Salzwasser auf und gieße es heiß auf die Nüsse; aber nicht kochend, sonst schmecken sie ölig.

Wasserbad. Um eine Speise im „Wasserbad" gar zu machen oder nur aufzuwärmen, fülle man einen Kessel oder Schmortopf bis zur halben Höhe des Topfes, der hineingesetzt werden soll, mit kochendem Wasser und lasse letzteres auf gelindem Feuer ununterbrochen weiterkochen. Sollte es einkochen oder verdampfen, darf man nur kochendes Wasser nachgießen. Die hineingesetzte Speise darf nicht kochen.

Weißkohl = *Kappus, *Bomst.

Wirsingkohl = *Savoyer Kohl, *Herzkohl.

Wursthorn, Wursthörnchen. Dient zum Einbringen der nach Vorschrift gemischten Wurstmasse in die gut gereinigten Därme. Sie pflegen 10 cm lang zu sein und die obere Weite $2^1/_2$—3 cm im Durchmesser zu haben, die untere etwas weniger. Bevor man mit dem Füllen der Wurst beginnt (siehe „Wurst", Vorbemerkung), streife man den Darm in seiner ganzen Länge auf das Hörnchen, halte es nun in der linken Hand und streiche mit der rechten den Darm um ebensoviel nach unten nach, als man oben hereinfüllt.

Wurstspritze = eine Maschine zum Füllen der Würste.

Wurzelwerk: siehe Suppengrün.

Z.

Zander = *Schill.

Zimt = Kaneel, ein feines Gewürz, welches von der Rinde des in Indien heimischen Zimtbaumes (Cinnamomum) stammt. Leider kommt viel minderwertiger Zimt in den Handel; man sollte stets nur den besten kaufen; er ist pulverisiert an seiner gelbbräunlichen Farbe und

dem aromatischen Duft, als Stangen-Zimt auch an den feinen Rollen zu erkennen.

Zitrone = *Lemonie.

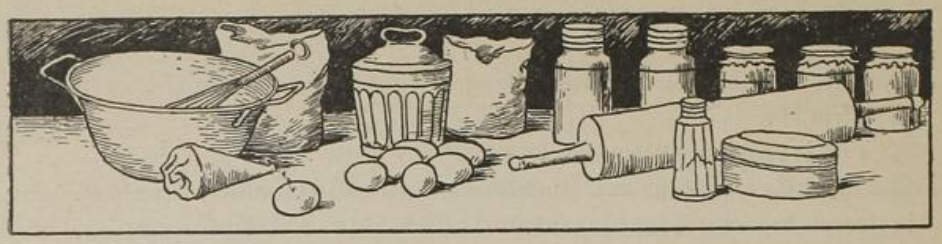
Zuckercouleur = Zuckerfarbe, gebrannter Zucker, Karamel. Ist in jedem besseren Droguengeschäft käuflich. 1—2 Tropfen genügen, um die Farbe einer Sauce zu verbessern. Man kann sie sich aber auch leicht selbst herstellen, wenn man 1—2 Löffel trockenen Kochzucker in einer flachen eisernen Pfanne dunkelbraun brennen läßt, ihn dann mit 1 Tasse Wasser einige Minuten kocht und durch ein Tuch laufen läßt, um ihn zu klären. Sollte diese Zuckerfarbe beim erstenmal nicht dunkel genug geworden sein, bräune man noch 1—2 Löffel Zucker und koche sie mit derselben Farbe auf. Wird, nachdem sie durchgegossen und erkaltet ist, in einem festverkorkten Fläschchen verwahrt.

Zucker läutern — siehe ‚L' läutern.

Zugießen = vergießen.

Zwiebeln (Allium cepa) = Zipollen, Bollen. Sie gehören zu unseren beliebtesten, leider aber auch am schwersten zu verdauenden Küchengewächsen. Sie sollten niemals roh an eine Speise gethan, sondern stets vorher in Fett gar gedünstet werden. Ist dies nicht thunlich, reibe man sie auf einem kleinen Reibeisen. Zwiebeln, welche ganz oder in große Scheiben geschnitten mit gekocht wurden, nehme man vor dem Anrichten heraus.

Zwischengerichte nennt man die Speisen, welche bei einem Mittagessen bald nach der Suppe gegeben werden und weniger dazu bestimmt sind, zu sättigen, als Appetit und Gaumen zu reizen. Es können ebenso gut kalte Mayonnaisen, wie warme (kleine oder große) Pasteten, feine Ragouts u. dgl. sein. Alle in den nachfolgenden Blättern angegebenen Gerichte, welche sich dazu eignen, sind mit der betr. Notiz versehen. Siehe auch das Alphabetische Register „Zwischengerichte".



Küchen-Kalender.

Fische.

Namen der Fische:	In Norddeutschland:	In Süddeutschland:
Aal	giebt es während des ganzen Jahres; ist vom Juni — August am besten.	giebt es während des ganzen Jahres; ist vom Juni — August am besten.
Barbe (Barm)	September — April	Juli — April
Barse (Bersich; Barsch) .	August — Februar	Juni — März
Bachforelle	Mai — August	Februar — September
(Lachsforelle)	April — September	April — September
Hecht	September — Januar	Juni — Januar
Karausche	Mai — März	September — April
Karpfen	Oktober — März	Juli — April
Lachs (Salm, Huchen) . .	Februar — September	Januar — Oktober
(Rheinlachs)	Januar — Oktober	Januar — Oktober
(Donaulachs)	—	August — März
Maränen	April — Juni	Januar — Oktober
Schellfisch	Oktober — März	November — Februar
Schlei	August — Mai	Juli — April
Seezunge	April — September	—
Steinbutt (See-Fasan)	Oktober — März	Oktober — März
Zander (Schill)	August — März	Juni — Februar.

Kaviar (gesalzener Fischrogen) ist überall vom November — März am schmackhaftesten.

Schalentiere.

Austern	sind am besten in den Monaten	September — April.
Hummern	" " " " " "	November — April.
Krebse	" " " " " "	Juni — Mitte September.

Zahmes Geflügel.

Namen des Geflügels:	Ist zu haben:	Ist am besten:
Enten	April — Januar	August — November
Gänse	Mai — Januar	—
Fett-Gänse	—	Oktober — Januar
Hühner	März — Dezember	—
Junge Hühner . . .	—	Mai — November
Poularden französische	Januar — Dezember	März — November
Poularden italienische	August — April	August — Dezember
Puten (Indian, Kalekutt)	September — April	September — Januar
Tauben	giebts immer; im Sommer viel, im Winter wenig.	Juni — Juli.

Wild-Geflügel.

Auerhähne und Birkhähne	September — Mai
Enten	Juli — März
Fasanen	September — Mai
Rebhühner (Feldhühner)	September — November
Schnepfen	Juli — April.

Von der Waldschnepfe heißt's in Norddeutschland:

Oculi — da kommen sie,
Lätare — der beste Schuß im Jahre,
Judica — sind sie auch noch da,
Palmarum — Tralarum! (Da sind sie weg.)

Schlachtfleisch.

Jetzt, wo die Landwirte fast allerorten eine rationelle Mastviehzucht eingeführt haben, ist die Hausfrau mit dem Verbrauch weniger an bestimmte Zeiten gebunden als früher. Mastochsen und Masthammel giebt es während des ganzen Jahres zu kaufen. Das gewöhnliche Rindfleisch pflegt vom April — Juli am besten zu sein; Hammelfleisch vom Oktober — Januar. Kalbfleisch ist vom September — April zu haben; vom Februar — April am besten. Schweinefleisch ist im Winter, September — April, am schmackhaftesten.

Wild.

Rot-Hirsche und männliches Damwild .	Juli — Februar
Rehböcke	Mai — Februar
Hasen	September — Januar.

Obst und Gemüse sind in ihrem Reifen und Gedeihen zu sehr vom Klima, von der Bodenbeschaffenheit und von Wind und Wetter abhängig, als daß man ihren Verbrauch an bestimmte Kalenderzeiten binden könnte.

Maß und Gewicht.

Die Zuthaten zu den Speisen sind in den nachfolgenden Rezepten in Kilogramm (abgekürzt kg) und Gramm (abgekürzt g) angegeben. 1/2 kg = 1 Pfund altes Gewicht. Liter abgekürzt Ltr.

Um bei einfacheren Gerichten nicht immer gleich die Wiegeschale (Wage) zur Hand nehmen zu müssen, ist bei diesen das Maß meist nach Eßlöffeln angegeben.

Ein gehäufter Eßlöffel voll enthält ungefähr:

Butter	35—40 g
Mehl oder geriebene Semmel (Stoßbrot, Brösel)	25 g
Streu- (losen, klaren) Zucker	30—35 g
Reis	35—40 g
Graupe	25—30 g
Gries	30—35 g.

Zum Abmessen größerer Mengen halte man sich statt der sonst üblichen, nicht immer gleich großen Obertasse, ein kleines 1/10 Ltr.-Maß, das überall für wenige Pfennige zu haben ist. Eine Obertasse hält je nachdem 1/8—1/7 Ltr.

Ein 1/10 Ltr.-Maß gefüllt, enthält:

Geschmolzene Butter	100 g
Mehl oder geriebene Semmel (Stoßbrot, Brösel)	70 g
Streu- (klaren, losen) Zucker	100 g (knapp)
Reis	110 g
Graupe (Gerste)	80— 90 g
Gries	95—105 g
Rosinen oder Mandeln	80 g.

Beim Abwägen ganz kleiner Mengen, können statt der nicht immer vorhandenen kleinsten Gewichte gewöhnliche Geldmünzen genommen werden.

Es sind an Gewicht:

2 g = 1 Einpfennigstück,
4 g = 1 Zehnpfennigstück,
5 g = 2 Fünfpfennigstücken,
10 g = 3 Zweipfennigstücken,
25 g = 9 Fünfzigpfennigstücken,
50 g = 9 Ein-Markstücken.

Über das „Wie viel?"

Trotzdem es schwierig, ja unmöglich ist, eine überall gültige Größe für die einzelnen Portionen festzustellen — denn so verschieden die Menschen, so verschieden ihr Appetit, — ist doch bei jedem Rezept dieses Buches vermerkt, für wieviel Personen dasselbe ungefähr berechnet ist. Jede erfahrene Hausfrau wird auf den ersten Blick wissen, ob es dem an ihrem Tisch üblichen Maß entspricht und danach ändern. Jede Unerfahrene koche das erste Mal getrost nach Angabe — ganz fehlgreifen kann sie dabei nie — und vermerke nachher auf den beigehefteten Blättern, ob es zu viel oder zu wenig war. Erwartet sie Gäste, koche sie anfangs reichlich, damit sie nicht in Verlegenheit kommt: der vorletzte Abschnitt dieses Buches „Verwendung von Resten" lehrt, wie auch diese schmackhaft und sparsam verwendet werden können.

Die nachfolgende Tabelle möge als Anhalt beim Einkauf von Lebensmitteln dienen. Die Überschrift der ersten Rubrik „für den täglichen Tisch" bedeutet, daß die betreffende Speise als einziges, wenigstens Hauptgericht, gedacht ist.

Schlachtfleisch und Wild.

Bezeichnung:		Für den täglichen Tisch:	Bei mehreren Gängen:
Rinderbraten oder Schmorfleisch (mit Knochen)	1 kg	2—3 Personen	3—4 Personen
Filet	„	3 „	4 „
Kalbsbraten	„	2 „	3 „
Hammelkeule (Schlegel)	„	2—3 „	3—4 „
Schinken	„	3—4 „	5—6 „
Beefsteaks von Schabefleisch	„	mit Gemüse	als Beilage
Geschabte Hammelkotelettes	„	4—5 Personen	6—7 Personen
Kotelettes oder Karbonade*) mit Knochen	„	4—5 „	6—7 „
Frikandeaux v. gewiegtem Schweine- oder Kalbfleisch	„	5—6 „	als Beilage 7—8 Personen
Eine Rinderzunge		6—7 „	7—10 „
Ein Rehziemer		8—10 „	10—12 „
Eine Rehkeule		6—8 „	8—10 „
Ein Hammelrücken		6—8 „	8—10 „
Ein Hase mittlerer Größe		5—6 „	6—7 „

*) Karbonadenstück (Karree) und Kasseler Rippespeer ebenso.

Geflügel.

Bezeichnung:	Für den täglichen Tisch:	Bei mehreren Gängen:
Eine Ente	3—4 Personen	3—4 Personen
Ein Fasan	5—6 „	6—7 „
Eine Gans	6—7 „	7—8 „
Ein Huhn (Suppen-)	4—5 „	im Frikassee 6—7 Personen
Junge Hähne (Küken) siehe unter „Kleine Vögel“.		
Ein Kapaun	4 „	5—6 „
Eine Poularde	6 „	8 „
Eine Puter (Indian, Kalekutt)	8—10 „	12—14 „
Eine Puthenne	6—8 „	9—11 „

Hierbei ist zu beachten, daß Geflügel mehr sättigt, wenn es mit Fleisch-Farce gefüllt wird.

Kleine Vögel.

Junge Hähne (Küken)	1 für 1 Person, wenn sie groß sind 2 für 3 Personen	½ für 1 Person
Tauben	3 für 2 Personen	1 „ 1 „
Rebhühner (Feldhühner)	1 für 1 Person	1 „ 1 „
Schnepfen	1—2 für 1 Person	½—1 „ 1 „
Krammetsvögel (Drosseln)	für Herren 3—4, für Damen 2 pro Person.	

Fische.

Warm; gebraten oder gekocht . .	1 kg	für 3 Personen	für 4 Personen
Geräucherter Lachs als Beilage .	„	6—8 „	10 „

Gemüse.

Spargel.	1 kg	für 3 Personen	4—5 Personen
Junge grüne Erbsen (Schoten), Bohnen, Mohrrüben, junger Kohlrabi	„	„ 3 „ (oder ein knapper Suppenteller voll pro Portion); wenn die Gemüse älter werden, genügt weniger	4—5 „

Bezeichnung:	Für 1 Person:
Rosenkohl	1/2 Suppenteller voll
Spinat und Grünkohl in Blättern .	1 gehäuften Suppenteller voll
Blumenkohl, je nach Größe	1/3—1 Staude
Wirsing- (Herz-) Kohl	1/2 Kopf (Häuptel)
Weiß- und Rotkohl (Kraut, Kappus) .	1/4—1/2 Kopf
Sauerkraut	150—200 g
Hülsenfrüchte	100 g
Reis	100 g
Graupe, Hirse und Grütze	60—80 g

A·H

Wer sich einbrockt eine Suppe,
Muß sie sonst auch selber essen,
Doch wer kocht, der „brockt" für andre,
Das darfst niemals Du vergessen;
Mußt mit ganz besondrer Sorgfalt
Salz, Gewürz und Zuthat messen,
Sonst trifft Hohn Dich, Spott und Tadel,
Und's heißt gleich: „Verliebt ist's Madel".

I. Suppen.

a) Fleisch- und Gemüsesuppen.

Vorbemerkungen.

Da Fleischbrühe den Hauptbestandteil der nachfolgenden Suppen bildet, seien einige Vorbemerkungen über ihre Herstellung und die Hilfsmittel, welche die neuere Zeit dazu bietet, erlaubt. Es sind dies:

I. Der sogenannte Papin'sche Suppentopf, dessen Deckel luftdicht schließt und ein kleines Dampfventil hat, welches sich selbst reguliert sobald die Dampfentwicklung zu stark wird.

II. Die Fleischextrakte. Von diesen eignet sich der „Liebig'sche" vor allen andern gut zu kräftiger Würze von Saucen, Gemüsen und gebundenen Suppen, während „Cibil's flüssiger Fleischextrakt" vorzuziehen ist, sobald es gilt, klare Brühe und Tassenbouillon herzustellen. Er ist milder als Liebig'scher, hat aber ungleich mehr das Aroma und den Geschmack von frischgekochter Brühe, trotzdem er nur in kochendem Wasser aufgelöst zu werden braucht. Von Liebig'schem Extrakt rechnet man zur bessern Würze

auf 1 Ltr. Suppe 1/2 Theelöffel Extrakt,
auf 1/2 Ltr. Sauce 1 ganzen Theelöffel Extrakt.

Von Cibil's flüssigem Extrakt rechnet man:

2 Theelöffel voll auf 1 Tasse Wasser,
3 Eßlöffel auf 1 Liter Wasser zur Suppe.

Bei beiden beachte man, daß sie erst kurz vor dem Anrichten mit den Speisen vermischt werden dürfen; durch längeres Mitkochen verlieren sie an Aroma und Kraft.

III. Gewürz-Salze und Suppenkräuter-Extrakte. Sie sind (namentlich im Winter) sparsamer im Gebrauch als das frische Suppengrün und Wurzelwerk; und außerdem besonders den Hausfrauen zu empfehlen, die durch häufiges Eintreffen unerwarteter Gäste gezwungen werden, ihren Küchenzettel oft noch in der letzten Stunde zu erweitern oder ganz zu ändern.

Zur Herstellung von Brühsuppen kann — mit Ausnahme vom Schwein und von Fett-Geflügel — fast alles Fleisch benutzt werden, was in die Küche gehört; und sind die Grundregeln, welche zu beachten sind, bei allen dieselben:

Das Fleisch muß frisch geschlachtet sein. Reichliche Knochenbeilage gibt kräftiges Aroma.

Es darf nur leicht abgewaschen werden, nicht gewässert.

Man setze es mit kaltem Wasser an, bringe es rasch zum Kochen (Sieden) und lasse es dann auf gelindem Feuer ganz langsam weiter kochen.

Rindfleisch	3—4	Stunden.
Kalbfleisch	2—2½	„
Hammelfleisch	2½—3	„

Geschäumt wird die Suppe nicht mehr. Die Chemie hat neuerdings gelehrt, daß es grade die nahrhaften Eiweißstoffe des Fleisches sind, welche den dunklen Schaum bilden, den man früher abschöpfte.

An Salz, Suppengrün und Wurzelwerk rechnet man auf 1⅓ Ltr. Wasser, welches 1 Ltr. Brühe gibt: 1 gestrichenen Theelöffel Salz; die Hälfte von einer kleinen Knolle Sellerie; 1—2 kleine Petersilienwurzeln, 1—2 mittlere Mohrrüben, beides der Länge nach gespalten; das untere, helle Wurzelende einer Porree; 1 mittlere rote Zwiebel, von der man nur die staubigen Wurzeln abschneidet, die rote Schale aber daran läßt. Außerdem je nach der Jahreszeit 1—2 Tomaten; oder eine kleine rote Rübe (Beete), nicht größer wie ein kleiner Apfel; oder einige Pilze; auch 3—4 Teltower Rübchen. Alles dies muß sauber geputzt und mehrere Male in kaltem Wasser sorgsam gewaschen werden. Dann thue man es mit dem Fleisch zugleich in den Topf. Will man Gewürz-Salze oder Suppenkräuter-Extrakte benutzen, so richte man sich hinsichtlich des Maßes beim ersten Male genau nach der, denselben beiliegenden Gebrauchs-Anweisung. Später entscheide der individuelle Geschmack.

Da während des Kochens gut ⅓ des Wassers verdampft (im Papinschen Suppentopf etwas weniger), berechne man beim Aufsetzen genau, wieviel Suppe gebraucht wird. Wasser nachgießen darf man nie.

Die Brühe würde dadurch sowohl an Kraft wie an Ansehen verlieren*). Am schmackhaftesten wird sie, wenn während des Kochens der Deckel des Topfes überhaupt nicht abgenommen wird. Hat man keinen Papin'schen Suppentopf, so wähle man einen gußeisernen, emaillierten Topf, von hoher enger Form; achte darauf, daß er nicht zu groß sei, und beschwere den gut und fest darauf passenden Deckel, damit möglichst wenig Dampf entweicht.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten ziehe man den Topf vom Feuer, nehme — sobald die Suppe nicht mehr kocht, sonst wird das Fleisch schwarz — dasselbe heraus, gieße die Brühe durch ein Haarsieb in einen saubern Topf und lasse sie etwa 10 Minuten ruhig stehen. Danach entfette man sie sorgfältig, gieße sie vorsichtig, damit der Bodensatz zurückbleibt, in einen reinen Kochtopf zurück und lasse sie wieder heiß werden.

Über Klöße, Einläufe 2c. siehe Abschnitt II.

Das Fleisch befüllt man, damit es nicht trocken wird, gleich nach dem Herausnehmen mit einigen Löffeln heißen Suppenfettes und deckt einen Deckel oder Teller darüber.

1. Brühsuppe von Rindfleisch. (1 Ltr. für 4 Personen.) Für den Familientisch rechnet man auf 1 Ltr. Brühe 1/2 kg Fleisch. Für Gesellschaftsessen: bei wenigen Personen 1 kg; bei größerer Anzahl 3/4 kg. Kommt es hauptsächlich auf das Gelingen der Suppe an, nehme man Fleisch II. Qualität (siehe Tafel I) von einem alten Tier und setze es mit kaltem Wasser auf. Soll dagegen das Suppenfleisch ein weiteres Gericht bilden (siehe Fleisch und Geflügel: Verwendung von Suppenfleisch), so nehme man ein Stück aus der Keule oder der Brust mit Knochenbeilage, etwa die Hesse und lasse das Wasser kochen, bevor man das Fleisch hineinlegt. Das Fleisch bleibt dann saftiger*). Immer aber ist es zu beachten, daß das Fleisch zur Suppe von einem ganz frisch geschlachteten Tier sein muß; der geringste Alt-Geruch, der beim Braten und Schmoren ganz verschwinden würde, macht sich bei der Brühe sofort höchst

*) Sollte es trotz aller Vorsicht dennoch einmal nötig sein, darf man nur kochendes Wasser nehmen, kein kaltes.

**) Chemisch reine Salzsäure (in den Apotheken unter diesem Namen käuflich) ist, nach Liebig, das beste Mittel, um eine kräftige Brühe zu erzielen, ohne das Suppenfleisch auszukochen. Es wird dazu das gekaufte Fleisch zu einem hübschen glatten Stück geschnitten. Die Knochen und andern Abfälle werden möglichst zerkleinert, 1 1/3 Ltr. (wenn es 1 Ltr. Suppe geben soll) kaltes Wasser darauf gegossen, das nötige Salz und 8—10 Tropfen reine Salzsäure dazu gethan und alles zusammen gut zugedeckt 1/2—2 Stunden hingestellt. Dann bringt man es langsam zum Kochen; legt danach die üblichen Suppenkräuter hinein und zuletzt das Fleisch, das man darin gar kocht.

unangenehm bemerkbar. Beachtet man dies alles und folgt genau den Anweisungen der „Vorbemerkung", wird man stets eine kräftige und tadellose Brühe auf den Tisch bringen. Sie muß klar wie Wein und dunkel goldgelb in der Farbe sein.

Zur Einlage passen Reis, Klöße, feine junge Gemüse, Eierstich und verlorene Eier. (Siehe Suppen-Einlagen).

Eine ganz besonders feine Einlage erhält man durch folgende Zuthaten für 2 Ltr. Suppe: 12 Champignons*) in Butter weichgedünstet, 1 Kalbsmilch*) in Brühe weichgekocht, Fleischklößchen nach Nr. 64, einige Scheiben rote Ochsenzunge. Alles dies wird in feine längliche Streifchen geschnitten; außerdem Spargel oder junge Erbsen (Schoten) weichgekocht und mit obigem in die Terrine gethan.

2. Brühsuppe von Hammelfleisch. Dieselbe wird gleichfalls nach den Angaben der „Vorbemerkung" gekocht und ist dann ebenso schmackhaft wie Rindfleischbrühe; gilt aber für nicht so fein.

In bestimmten Krankheitsfällen verordnet sie der Arzt. Dann setze man das Fleisch mit kaltem Wasser auf und wenig Salz; lasse alle Suppenkräuter mit Ausnahme der Mohrrüben weg und koche sie reichlich 3 Stunden.

Will man das Suppenfleisch zum Gemüse geben, lasse man die Brühe nicht länger kochen, als bis ersteres weich ist.

Eine recht gute Suppe bekommt man auch von dem Abgang einer Hammelkeule, die man zum Braten oder Schmoren zurecht gemacht hat (Beinknochen, Haut ꝛc.), wenn man reichlich Suppengrün nimmt und gut mit Liebig'schem Fleischextrakt nachhilft.

Da Hammelfleisch sehr fett ist, muß die Brühe nach dem Abgießen etwas länger stehen, sonst entfettet sie sich nicht vollständig.

Als Einlage passen am besten feine oder mittlere Graupen. Siehe: Suppen-Einlagen. Man rechnet auf 1 Ltr. Suppe 1—2 Eßlöffel voll.

Als sehr feine Einlage in kräftiger, klarer Hammelbrühe gelten die Kerne von grünen Bohnen, wenn diese letzteren zu dick sind, um noch als Gemüse gekocht zu werden. Man enthülst die Kerne und dünstet sie in Brühe weich, bevor man sie in die Suppe giebt.

3. Brühsuppe von Kalbfleisch. Auf 1 Ltr. Suppe $^3/_4$ kg Fleisch. Auch diese wird gekocht, wie in der „Vorbemerkung" angegeben ist. Etwa $1^1/_2$ Stunde. Ist die Brühe kräftig, giebt man sie gleichfalls klar, mit Reis, Einlauf, Nudeln oder Klößen. Liebig'schen Fleisch-Extrakt verträgt sie nicht, er nimmt ihr den feinen Geschmack; Cibil's verträgt sie eher.

---

*) Siehe Allgemeines.

Man kann sie aber kurz vor dem Anrichten auch mit etwas gelblichem Schwitzmehl (siehe Allgemeines) seimig machen und mit Ei abziehen. Auf 1 Ltr. Suppe 1—2 Eier; zuviel Eier schmecken streng.

4. Curryſuppe. Wenn man einen recht großen Kalbsbraten gehabt hat, genügt der Knochen davon zu einer Suppe für 6 Personen.

Man zerschlägt ihn in mehrere Stücke, setzt ihn mit kaltem Wasser (2—2½ Ltr.) auf, thut alles Suppengrün daran und läßt ihn mehrere Stunden tüchitg auskochen. Dann gießt man die Brühe durch, macht sie mit hellgelbem Schwitzmehl seimig (eigroß Butter, 2 Löffel Mehl), würzt sie vorsichtig mit Currypulver, reibt 2—3 bittere Mandeln daran, die aber nicht vorschmecken dürfen, läßt alles gut durchkochen und zieht die Suppe zuletzt mit 2 Eigelb ab.

Fleischklößchen, gut ausgequollner Reis oder Nudeln eignen sich zur Einlage (siehe Abschnitt II).

5. Entenſuppe. Auf das Entenklein*) (mit der Leber) von einer Ente rechnet man ¼ kg Kalbfleisch und giebt dies zusammen eine ganz gute Suppe für 3 Personen. Sie wird wie jede andere Brühsuppe mit Salz, Wurzelwerk und Suppengrün etwa 1½ Stunde gekocht und nach dem Durchgießen mit 1—2 Löffel Reisgries seimig gemacht; oder auch mit ebensoviel feinen Perlgraupen, die man vorher für sich allein gar gequollen hat.

Das Entenfleisch löst man von den Knochen und schneidet es feinwürflig hinein, ebenso das Kalbfleisch sowie Magen, Herz und Leber von der Ente.

6. Fiſchſuppe.

a) Von Weißfischen. Man kann dazu das Wasser nehmen, in welchem z. B. Schleie, Karpfen oder Hecht blau gekocht sind. Oder man kocht Barse und andere kleine Fische mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, englischem Gewürz und Petersilienwurzeln direkt für diese Suppe ab.

Dann macht man mit einem tüchtigen Stück Butter weißes Schwitzmehl und kocht es mit der Suppe, die ziemlich seimig sein muß, klar. Beim Anrichten rührt man noch etwas feingehackte Petersilie, 1 Löffel Fleischextrakt und 1 Eßlöffel süße Sahne (nicht zuviel) daran.

Von dem vorhandenen Fischfleisch legt man die ansehnlichen, etwa haselnußgroßen Stücke in die Terrine (sie dürfen nicht mitkochen), ebenso kleine Fleischklößchen (Nr. 64); das übrige Fischfleisch rühre man durch einen Durchschlag, achte sorgfältig darauf, daß keine Gräte mit durchkommt und lasse es mit der Suppe einmal aufkochen.

---

*) „Entenklein" siehe Allgemeines.

Man koste das Fischwasser ehe man die Suppe zubereitet: schmeckt es zu streng, lasse man etwas zurück und nehme statt dessen Rindfleischbrühe oder Wasser und Liebig'schen Fleischextrakt.

b) Aalsuppe. Auf Suppe für 6—8 Personen rechnet man 1/2 kg Aal und 1 1/4 Ltr. kräftige Rindfleischbrühe, die am besten frisch gekocht ist. Mit Liebig'schem Fleischextrakt allein, wird die Aalsuppe nicht wohlschmeckend; eher thuts noch der von Cibil (siehe Vorbemerkung), wenn man sehr reichlich nimmt.

Der Aal wird in Stücke geschnitten und mit Salz und Wurzelwerk angekocht. Dann legt man die Aalstücke in die Brühe, gießt ein Glas Weißwein oder 1 kleinen Theelöffel voll Citronensaft dazu und kocht den Aal vollends weich. Nimmt die Stücke heraus, kocht die Brühe mit hellem Schwitzmehl (1 Eßlöffel Mehl, 1/2 Eßlöffel Butter) seimig und richtet sie über kleinen Semmelklößchen (siehe Nr. 65) und dem von Haut und Gräten befreiten, und in passende, längliche Stückchen geschnittenen Aal an. Stäubt auch — je nach Geschmack — ein wenig Paprika oder Muskatnuß darüber. Aalsuppe muß sehr kräftig und gewürzig schmecken.

Alt-Hamburgische Art ist es, junge grüne Erbsen und feingeschnittene Karotten, die man vorher gar gedünstet hat, sowie 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, und je 1 knappen Theelöffel Estragon, Basilikum, Thymian, Majoran und Portulak — alles ebenfalls feingewiegt — in die Suppe zu thun und 1/4 Stündchen mitkochen zu lassen. Beim Anrichten bleibt es in der Suppe, zu der man nur die Semmel- oder feine Mehlklößchen in die Terrine gibt.

Die Aalstückchen werden dann besonders dazu herumgereicht, auch kleine geschmorte frische Birnen.

7. Gänseklein- (Gansjung-) Suppe.

a) Weiß. Zu dem „Klein" von einer Gans rechnet man 1 1/2 bis 2 Ltr. Wasser zum Aufsetzen und 1/8 Ltr. Reis (knapp). Der Reis wird für sich allein gut ausgequollen. Das Gänseklein mit Salz und Suppengrün 2—3 Stunden gekocht; wenn das Fleisch fast weich ist, gießt man die Suppe durch, entfettet sie, thut das Fleisch und den Reis hinein und läßt beides vollends weichkochen. Zuletzt 1/2 Theelöffel Fleischextrakt (Liebig).

Bevor man das Fleisch wieder in die Suppe legt, sehe man gut nach, ob auch kein Knochensplitterchen mehr daran haftet.

b) Mit Äpfeln auf pommersche Art. Das Gänseklein wird in oben beschriebener Art 2—3 Stunden gekocht. Unterdessen 1/10 Ltr. Hafergrütze gut gewaschen, mehrere Male gebrüht und zuletzt in kaltem Wasser wieder gespült. Wenn man die Suppe durchgegossen und entfettet hat, kocht man die Hafergrütze darin weich, schneidet 2 geschälte

saure Äpfel hinein, würzt nach Geschmack mit einigen Tropfen Citronensaft oder Essig und einem ganz klein wenig Majoran.

Wenn alles weich, ist die Suppe gut.

c) Mit Wirsingkohl auf französische Art. Hierzu wird das „Klein" 3—4 Tage eingesalzen (geselcht) und dann wie in Nr. 7 beschrieben gekocht. Außerdem wird 1 kleiner Kopf Wirsing-(Savoyer-) Kohl von allen äußern und dunkeln Blättern befreit, in Viertel geschnitten, mit einer Prise Natron in Wasser weich gekocht, mittelst eines Durchschlages herausgenommen und — wenn er gut abgetropft — fein gewiegt. Auch quillt man 1/10 Ltr. feiner Perlgraupen weich. Beides thut man in die Suppe, sobald sie durchgegossen und entfettet ist und läßt es noch ein Weilchen damit durchkochen.

Zu allen drei Suppen wird das Fleisch herumgegeben, ohne daß man es vorher vom Knochen löst.

Hat man mehr Personen zu Tisch, setze man ein kleines Schweins-Filet (Mürbebraten Mörchen) mit dem Gänseklein auf und gebe es zerschnitten mit zur Suppe.

8. Gemüsesuppe. Frische Spargel, junge grüne Erbsen, Karotten (ganz klein geschnitten), Blumenkohl (in kleine Köpfchen geteilt) sehr junge Kohlrabi (in Würfel geschnitten und die Herzblättchen mitgenommen), von jedem 1 Untertasse voll — von Kohlrabi jedoch nur halb so viel — werden in wenig Wasser mit etwas Butter weich gedünstet. Blumenkohl und Kohlrabi für sich allein, da diese das Wasser unschmackhaft machen. 1/4—1/2 kg Hammelfleisch kocht man in 2 Ltr. Wasser mit Salz weich, gießt die Suppe durch und schneidet das Fleisch klein. Dann thut man die weichen Gemüse zu der Suppe, das nötige Salz, 1 Prise Zucker, 1 Messerspitze Fleischextrakt und das Fleisch; läßt alles zusammen einmal durchkochen und giebt etwas gehackte Petersilie hinein. Will man die Suppe ohne Fleisch zubereiten, macht man gelbes Schwitzmehl von 1 Löffel Butter und 1—2 Löffeln Mehl, kocht es mit 1 1/2—2 Ltr. Wasser klar und thut 1 Theelöffel Fleischextrakt, die Gemüse, Zucker und Salz in die Suppe, die dünnseimig sein muß. Beim Anrichten rührt man außer der Petersilie noch 1/2 Theelöffel frische Butter durch, die nicht mehr mitkochen darf.

9. Grüne Erbsensuppe. Grüne Erbsen (Schoten) die zu dick sind, um noch als Gemüse gekocht zu werden, kann man sehr gut zur Suppe verwenden. Man kocht sie in wenig Wasser sehr weich, rührt sie durch ein Sieb und seimt entweder Brühe damit an, oder kocht sie mit Wasser, Fleischextrakt, Butter, Salz und — wenn nötig — einer Prise Zucker zu einer seimigen Suppe.

Kleine Mehlklöße oder auch Kartoffelklößchen schmecken gut darin. (Siehe Abschnitt II.)

10. Hühnersuppe. Auf 6—8 Personen rechnet man 1 altes Huhn (junge Hühner taugen nicht zur Suppe) und 1 kg Rindfleisch, wenn man sie klar geben will. Von dem gut vorbereiteten Huhn und dem Rindfleisch wird mit 2½ Ltr. Wasser eine kräftige Brühe gekocht, wie in der „Vorbemerkung" angegeben. Wenn das Huhn weich ist, nimmt man es heraus, löst die Haut ab und schneidet das beste Fleisch (Brust und Rücken) und die Leber in feine längliche Streifen. Ist es Frühling, dünstet man einige junge grüne Erbsen, kleine Karotten und in kurze Stücke geschnittenen Spargel gar, thut dies alles mit dem Fleisch in die Terrine und richtet die Suppe darüber an. Hat das Huhn Eier gehabt, kocht man sie besonders und gibt sie beim Anrichten mit in die Suppe.

Zur Einlage passen „Verlorene Eier" oder Nudeln (siehe Suppen-Einlagen). Doch von letzteren nicht zu viel.

Zieht man gebundene Suppe vor, wird die Brühe von 1 Huhn und 1 kg Kalbfleisch gekocht, mit etwas weißem Schwitzmehl seimig gemacht und mit 2—3 Eiern abgezogen. Als Einlage paßt dann Reis, den man mit Butter und ein wenig Zucker gar dünstet.

Will man dieser oder irgend einer anderen Fleischsuppe das Ansehen geben, als sei Krebsbutter daran, ohne daß man solche gerade vorrätig hat, dann reibe man eine mittelgroße Mohrrübe (Möhre) auf dem Reibeisen, binde sie samt dem Saft fest in ein sauberes Mullläppchen und koche dies vor dem Anrichten 1 Stunde in der Suppe mit durch.

11. Kaninchensuppe. (Für 6—8 Personen.) Das sauber zurecht gemachte Kaninchen (siehe Allgemeines), von dem man Kopf und alles Beiwerk abgehauen hat, läßt man ½ Stunde wässern. Dann teilt man das Fleisch in halb handgroße Stücke, bestreut dieselben leicht mit Salz und bratet sie in Butter bräunlich, aber nicht dunkel. Gießt (je nach Größe des Kaninchens) 1½—2 Ltr. kochendes Wasser darauf, thut Suppengrün, Gewürznelken und 1 Lorbeerblatt hinein und läßt alles zusammen kochen bis das Fleisch weich ist.

Ausgequollener Reis, Suppennudeln oder Einlauf mit Semmel (siehe Suppen-Einlagen) passen vorzüglich dazu.

Eine zweite, sehr wohlschmeckende Suppe bereitet man genau wie die gebundene Hühnersuppe, mit der sie auch im Geschmack Ähnlichkeit hat. In diese giebt man Spargel, Schoten, kleine Karotten und Blumenkohl als Einlage.

12. Kartoffelsuppe.

a) Einfache. (Für 6 Personen 1 Ltr. Kartoffeln.) Die Kartoffeln werden geschält und mit einer Handvoll Salz weich gekocht. Dann gießt

man sie ab und drückt sie mit einer Holzkelle oder Reibekeule möglichst klein.

Hat man Brühe, gießt man diese darauf, läßt die Suppe ein Weilchen kochen, schlägt (treibt) sie durch ein großlöcheriges Sieb und setzt sie wieder aufs Feuer. Thut nun eine mittlere geriebene Zwiebel und einige Pfefferkörner daran und läßt sie noch 1/4 Stündchen kochen. Wenn die Brühe nicht kräftig war, hilft man mit Fleischextrakt und einem Stich frischer Butter nach. Einen Löffel feingewiegte Petersilie rührt man erst in der Terrine durch.

Sehr kräftig und gut schmeckt die Kartoffelsuppe auch, wenn man einen Rest Braten- oder Schmorsauce hat und diese, mit Wasser verdünnt, an Stelle der Brühe nimmt.

Hat man weder Brühe noch Sauce, dann setze man die Kartoffeln mit möglichst viel Suppengrün und Wurzelwerk auf, zerrühre dies mit den Kartoffeln, sobald sie gar sind, gieße kochendes Wasser auf, treibe — wenn alles zusammen etwa 1/4 Stunde gekocht hat — vom Wurzelwerk und Suppengrün soviel als irgend durchgeht mit den Kartoffeln durch den Durchschlag (grobes Sieb) und thue reichlich Fleischextrakt und einen guten Stich Butter daran, und Zwiebeln, Pfeffer und Petersilie wie oben gesagt.

b) Kartoffelsuppe mit Ei. Die Suppe wird von abgeschälten Kartoffeln und guter Fleischbrühe bereitet, wie zu Anfang voriger Nummer gesagt ist. Doch läßt man Pfeffer und Zwiebeln fort. Sie wird — wenn sie nach dem Durchrühren durch ein feines Sieb noch 10—15 Minuten gekocht hat — mit einigen Eigelb abgezogen; auf 1 Ltr. Suppe 2—3 gerechnet. Bei Tisch gibt man in Butter goldbraun geröstete Semmelbröckchen dazu.

13. Kerbelsuppe. (2 mäßige Tassenköpfe voll Kerbel für ca. 5 Personen.) Der Kerbel wird gut gewaschen, fein gewiegt und in einem Eßlöffel Butter gar gedünstet, was kaum 5 Minuten dauert. Dann giebt man 2 volle Eßlöffel Mehl dazu, schwitzt dies gleichfalls gar und kocht es mit 1 l schwacher Fleischbrühe (etwa von Knochenabfällen) klar. Wenn dies fehlt, thut's auch Wasser und Fleischextrakt. Dann salze man die Suppe nach Geschmack und ziehe sie mit einem Ei ab.

Hat man Kerbelrübchen, werden diese in schwachem Salzwasser weichgekocht, abgezogen und als Einlage in die Suppe gegeben, die man in diesem Fall vor dem Abziehen mit Ei durch ein Sieb gießt, damit der Kerbel zurückbleibt.

14. Kräuter- und Wurzelsuppe (auch falsche Brühsuppe genannt). Zu dieser wohlschmeckenden Suppe setzt man von dem in der Vorbemer-

kung genannten Suppengrün und Wurzelwerk ein reichliches Teil mit Wasser auf, fügt noch einige Pastinaken und Teltower Rüben dazu (alles zusammen darf auf 1½ Ltr. Suppe wohl ein tiefer Teller voll sein — nur lasse man die Sellerie nicht vorherrschen) und läßt es sehr weich kochen. Dann reibt man es mit dem Wasser durch ein nicht zu feines Sieb.

Danach schwitzt man 2 reichliche Eßlöffel Mehl in 2 Eßlöffeln Butter dunkelgelb und kocht es mit dem nötigen Wasser klar. (Hat man Knochen oder Fleischabfall gehabt und dies vorher darin ausgekocht, um so besser.) Thut nun das durchgeschlagene Wurzelwerk dazu und wenn alles zusammen kocht, 1—1½ Theelöffel Fleischextrakt und schmeckt es zuletzt mit Salz, ein klein wenig gestoßenem Pfeffer und einem erbsengroßen Stückchen Zucker ab.

Die Suppe muß recht seimig sein; hat man es mit dem Schwitzmehl nicht richtig getroffen, so streue man — aber nur für den äußersten Notfall — etwas geriebene Semmel nach, denn nur mit Wasser verquirltes Mehl würde ihr einen faden Geschmack geben.

Auf diese Art gekocht, ist die Suppe sehr kräftig und bei Herren sehr beliebt. Wünscht man sie milder, schwitze man das Mehl hellgelb und ziehe sie mit 1—2 Eiern ab.

15. Krebssuppe. (Für 8—10 Personen.) 1 großer Hahn oder 1 kg Kalbfleisch, 30 mittelgroße Krebse, Butter Mehl 2c.

Die Krebse werden tags zuvor gekocht (siehe IX. Schalentiere), dann löst man aus den Scheren und den Schwänzen das Fleisch behutsam so, daß es seine Form behält; nimmt auch die Nasen (Rückenschalen) vollständig aus, hütet sich dabei, die Galle zu verletzen und wirft diese samt den Eingeweiden weg; das übrige Innere thut man zum übrigen Fleisch und hebt es auf, bis man die Suppe kocht. Von den Nasen läßt man 10—12 zum Füllen zurück; die übrigen werden getrocknet und Krebsbutter daraus bereitet. (Siehe Allgemeines.)

Von dem Hahn (resp. dem Kalbfleisch) kocht man mit Salz und dem üblichen Suppengrün eine gute Brühsuppe. Macht dieselbe mit etwas hellem Schwitzmehl seimig und thut die Krebsbutter daran.

Unterdessen hat man das Fleisch aus dem Innern der Krebse (nicht Scheren und Schwänze) fein gewiegt, ein Stückchen Butter zu Sahne gerührt, 2 ganze Eier, etwas Muskatblume, Salz, eine Prise Zucker und so viel geriebene Semmel dazu gethan, daß die ganze Mischung gut zusammenhält. Hiermit füllt man die Krebsnasen*) und bratet sie auf der gefüllten Seite in ein wenig Butter.

*) Sie können auch mit Fleischklößchen- oder Schwemmklößenteig gefüllt werden (siehe Klöße).

Beim Anrichten thut man in die Terrine zuerst die entschälten Scheren und Schwänze (der Darm, welcher in den letzteren oben entlang liegt, muß selbstverständlich zuvor entfernt werden) und gießt die kochende Suppe darüber. Die gefüllten Nasen werden auf einem besonderen Schüsselchen angerichtet, und von der Hausfrau beim Auffüllen je eine auf den Teller gelegt.

16. Lungensuppe. Die Brühe vom Kalbsgeschlinge (siehe Allgemeines) ist meist etwas trüb und muß lange stehen, ehe sie sich klärt. Will man sie als Brühsuppe geben, koche man sie mit einem Stich Butter auf und richte sie über gut ausgequollenem Reis an (siehe Suppenreis, Abschnitt II); schneide, bevor man Lunge und Herz zum Haschee wiegt, etwas davon für die Suppe in glatte kleine Stücke (die Lunge in Würfel, das Herz in feine Streifen). Zur Frühjahrs- und Sommerzeit dünstet man auch junges Gemüse (Spargel, Mohrrüben, Schoten und Blumenkohl) mit einem Stich Butter weich und thut es in die Suppe. Im Winter, wo letzteres fehlt, können statt dessen 2 ganze Mohrrüben mit dem Geschlinge weichgekocht, in feine runde Scheiben geschnitten und in die Suppe gegeben werden.

17. Falsche Mocturtlesuppe. (Für 8 Personen.) Ein Kalbskopf wird gut gereinigt; am besten ist's, man läßt gleich vom Schlächter (Metzger) die Zunge auslösen und die Hirnschale aufschlagen, damit man das Gehirn unverletzt herausbekommt.

Das Gehirn (Bregen) wird in kaltes Wasser gelegt, damit es rech weiß wird, dann enthäutet und für sich allein in Wasser mit etwas Essig und Salz weich gekocht.

Der Kopf, die Zunge und was man etwa noch an Fleisch hat, wird mit Salz, reichlich Suppengrün und Wurzelwerk in 2½ Ltr. Wasser nicht zu weich gekocht. Dann herausgenommen und die Suppe durch ein Sieb gegossen. Ist der Kopf erkaltet, löst man das Fleisch ab und schneidet dasselbe ebenso wie die Zunge in kleine Stücke. Bräunt unterdessen 1—2 Löffel Mehl in 1½ Löffel Butter gelbbraun, gießt die Brühe darauf, legt die Fleisch- und Zungenstückchen hinein und läßt alles zusammen noch ½ Stunde kochen. Danach kommen 1—2 Theelöffel Fleischextrakt, 1 Theelöffel Estragonextrakt, etwas Citronensaft, ½ Erbse-groß Paprika, 1 Prise Zucker und das etwa noch fehlende Salz hinein, und — wenn die Suppe damit noch einmal aufgekocht hat — zuletzt ein Glas Madeira (oder Rotwein mit etwas Cognac). Der Wein darf aber nicht mit kochen.

Die Suppe muß ziemlich dunkel aussehen und sehr pikant schmecken.

Außer dem Fleisch und der Zunge kommt auch noch das in Stückchen geschnittene Hirn hinein und feine Fleischklößchen. (Siehe Abschnitt II Nr. 63.)

18. Ochsenschwanz- (Stert-) Suppe. (Für 8 Personen.) Ein frischer, in Stücke geteilter Ochsenschwanz, 1 kg Rindfleisch II. Qualität oder Hesse, einige Stücke (auch Abfälle) von geräuchertem Schinken werden mit reichlich Suppengrün und Wurzelwerk und 1—2 Lorbeerblättern (wenn man es liebt auch ein wenig Muskatblüte) in 2½ Ltr. Wasser aufgesetzt*) und gekocht, bis der Schwanz weich ist. Etwa 2—2½ Stunde. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, löst das Fleisch von den Schwanzknochen und legt es in die für die Suppe bestimmte Terrine. Dann bräunt man in 1 Eßlöffel Butter (reichlich gemessen) etwa 2 Eßlöffel Mehl, verkocht dies mit der, zuvor gut entfetteten Brühe, schmeckt die Suppe mit ein wenig Cayennepfeffer und einer ganz kleinen Messerspitze voll Zucker ab und gießt zuletzt ein Glas Portwein oder Sherry (man kann auch guten Rheinwein nehmen) dazu. Die Suppe wird über den Fleischstückchen angerichtet, und giebt man außerdem kleine Semmel- oder Leberklößchen (siehe Nr. 57, 63, 64 und 75) hinein.

19. Sauerampfersuppe.

a) Deutsch. (Für 6—8 Personen.) Ungefähr 3 Ltr. Sauerampfer werden in 1 Ltr. Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und noch einmal aufgekocht. In ¼—½ Ltr. saure Sahne verquirlt man 1 Löffel Mehl; läßt dies mit der Suppe aufkochen, gibt etwas Fleischextrakt, 1 Prise Zucker, Salz nach Geschmack, 1 Theelöffel frische Butter hinein und zieht sie mit 1—2 Eidottern ab.

Als Einlage gibt man verlorene Eier; oder man läßt die Suppe leer und reicht hartgekochte und in Viertel geschnittene Eier dazu herum.

b) Französisch. (Sehr fein; für 6—8 Personen.) Von einem zarten schönen Suppenhuhn wird mit dem nötigen Suppengrün eine gute Bouillon gekocht. (Will man dieselbe besonders kräftig haben, oder soll sie für eine größere Anzahl von Personen reichen, nehme man ½—1 kg Kalbfleisch dazu.)

Eine Stunde vor dem Anrichten mache man von 1 Löffel Mehl und einem wallnußgroßen Stück Butter weißes Schwitzmehl; koche dies mit einem Teil der Brühe zu einer seimigen Sauce; thue da hinein den Sauerampfer, den man zuvor von den Stielen befreit, tüchtig gewaschen und wieder gut hat abtropfen lassen und lasse ihn weichkochen.

Dann nehme man das weichgekochte Huhn aus der Brühe, löse das Fleisch von den Knochen, schneide es in centimetergroße Würfel und lege es in die Suppenterrine. Die Brühe thue man zu der seimigen Sauce mit dem Sauerampfer, ziehe die Suppe mit 4 Eidottern, die man mit

*) Mit Salz sei man vorsichtig; jemehr Schinken, desto weniger Salz. Man koste die Brühe nach dem Entfetten und streue, wenn nötig, nach.

ein wenig abgekühlter Brühe verquirlt hat, ab und lasse sie gut heiß werden, aber nicht kochen, damit sie nicht gerinnt. Danach wird sie über das Fleisch in die Terrine gegossen.

Ein gutes Huhn reicht für 6—8 Personen; mit 1 kg Kalbfleisch für 12.

20. Saure Sahnen-Suppe. Polnisch: Barschtsch. 2—3 rote Rüben (auch Beete genannt), 1 Ltr. Brühe (oder Wasser und Fleischextrakt), in der man etwas Suppengrün durchgekocht hat, 1 Tasse dicke saure Sahne, 2 Theelöffel Essig, 1 Theelöffel Mehl.

Die Rüben werden in Wasser abgekocht, geschält solange sie warm sind und sehr fein gewiegt. Dann thut man sie in die Brühe*), quirlt das Mehl mit der Sahne und dem Essig glatt, gießt es dazu, kocht es einmal eben auf und legt einen Eßlöffel (knapp) frische Butter in die Terrine, in der man die Suppe anrichtet.

Man reicht Reibkartoffeln dazu herum, von denen sich jeder nach Belieben einen Löffel voll als Kloß in die Suppe legt. Dieselbe muß angenehm süß-säuerlich schmecken, darf aber nicht sauer sein. Sehr gut schmecken auch Kaldumnen (siehe Klöße) oder Piroggen (siehe Pastetchen) dazu.

21. Spargelsuppe mit Kalbfleisch. Auf 6 Personen rechnet man 1/2 kg Kalbfleisch und 3/4 kg Spargel.

Das Kalbfleisch wird in knapp 2 Ltr. Wasser und dem nötigen Salz, aber ohne Suppengrün weichgekocht. Dann gießt man die Brühe durch und schneidet das Fleisch in kleine Stückchen. Den Spargel, der in halb fingerlange Stücke geschnitten wird, hat man inzwischen in schwachem Salzwasser gleichfalls weichgekocht. Beides legt man in die gut abgeklärte Brühe, thut etwas von dem Spargelwasser, 1/2 Theelöffel Fleischextrakt, 1 Prise Zucker daran, schmeckt sie mit Salz ab, läßt alles zusammen noch einmal aufkochen und rührt zuletzt 1/2 Eßlöffel frische Butter durch.

Man kann eine ähnliche Suppe auch ohne Fleisch bereiten, wenn man statt der Brühe das Spargelwasser und ein wenig mehr Fleischextrakt nimmt; sie mit weißem Schwitzmehl (1 1/2 Eßlöffel Mehl auf 1 Eßlöffel Butter) anseimt und sie mit 1—2 Eiern abzieht.

22. Suppe à la reine. (Für 6—8 Personen.) Ein altes Suppenhuhn wird mit Salz, Suppengrün und Wurzelwerk (ohne Zwiebeln) in 2—2 1/2 Ltr. Wasser weichgekocht. Die Brühe durchgegossen und entfettet und vom Huhn das weiche Fleisch (Brust und Rücken) abgelöst und in ganz feine Streifen geschnitten.

Nebenbei hat man 1 reichlichen Eßlöffel Reis mit Zucker und Butter sehr weich gedünstet, 1—2 Eier hartgekocht und 8—10 süße Mandeln

*) Wenn die Rüben sehr groß waren, läßt man etwas von der Masse zurück.

gebrüht und abgezogen. Das Gelbe der Eier (ohne das Weiße) und die Mandeln reibt man auf dem Reibeisen, thut beides zum Reis, vermischt alles gut und rührt es durch ein feines Sieb.

Dann setzt man die gut entfettete Brühe wieder aufs Feuer und läßt sie mit dem durchgerührten Reis, Ei und Mandeln einmal aufkochen, schmeckt sie gut ab und zieht sie vor dem Anrichten mit 2 Eiern ab. Das feingeschnittene Hühnerfleisch kommt mit der Suppe in die Terrine.

23. Wildsuppe. Das Klein-Fleisch*) von Reh oder Hasen, auch die Knochen vom Wildbraten, werden mit Salz und Wurzelwerk (Sellerie, Petersilie, Porré) zu einer Brühe abgekocht und dieselbe danach durch ein feines Sieb gegossen. — Auf 1½—2 Ltr. Brühe wird 1 gehäufter Eßlöffel Butter mit 2 Eßlöffeln Mehl braun geschwitzt und die Brühe glatt dazu gerührt, sie muß sehr seimig sein. Dann kommt 1 Theelöffel Fleisch-extrakt, 1 kleine Messerspitze Zuckercouleur, ½ Erbse-groß Paprika, 1 Prise Zucker und das noch nötige Salz dazu. — Nachdem Alles gut durchgekocht, wird die Suppe vom Feuer gezogen und 1 Glas Rotwein darangegossen, der nicht mehr kochen darf. Muß gut abgeschmeckt werden.

b) Suppen von Hülsenfrüchten.

Als Hülsenfrüchte im engern Sinne gelten die trocknen Erbsen, Bohnen und Linsen.

Bei allen dreien ist die Zubereitung insofern eine gleiche, als sie alle drei am Abend vorher gut verlesen, mehrere Male mit klarem Wasser gewaschen und über Nacht in (am besten weichem) Wasser zum Anquellen stehen bleiben müssen. Morgens gießt man dies Wasser ab und setzt sie möglichst früh mit frischem Wasser auf. Das Leitungswasser in großen Städten ist meist dazu geeignet; muß man hartes Brunnenwasser nehmen, thue man eine Messerspitze voll doppelkohlensaures Natron dazu.

Wenn das Wasser zum erstenmal kocht, wird es noch einmal ab- und frisches kaltes auf die Erbsen, Bohnen oder Linsen gegossen.

Das Kochgeschirr nehme man nicht zu groß: Hülsenfrüchte müssen „eng" kochen. Es sei von emailliertem Gußeisen oder „irden", damit der Inhalt nicht so leicht anbrenne. Zum Weichwerden rechne man reichlich 3 Stunden und halte kochendes Wasser zum Nachgießen bereit.

Das Feuer darf nur ganz gelinde sein, da die Hülsenfrüchte leicht anbrennen. Eine achtsame Köchin kocht sie trotzdem gar, ohne sie zu rühren.

*) „Klein-Fleisch" siehe Allgemeines.

Wenn sie weich sind, ziehe man sie vom Feuer, gieße das Wasser aber nicht ab, bevor die anderen Zuthaten bereit sind. Wenn sie trocken stehn, werden sie wieder hart.

24. Erbsensuppe. (1/2 kg Erbsen auf 6—8 Personen.) Um der Suppe einen milden Geschmack zu geben, koche man von Anfang an 1—2 geschälte Kartoffeln und 3—4 Mohrrüben mit den Erbsen weich. 1/2 Stunde vor dem Anrichten gieße man das Wasser ab, treibe die Erbsen durch einen Durchschlag, rühre die Brühe daran und salze dann erst, wenn überhaupt noch nötig. Am besten schmeckt Erbssuppe, wenn man ein paar Schweinsohren nebenbei weichkocht, die Brühe, durchgegossen, aber nicht entfettet, zur Suppe nimmt und die Ohren in kleine Stücke geschnitten mit in die) Terrine thut Aber auch mit etwas Brühe von Pökelfleisch (Geselchtem wird sie wohlschmeckend; oder wenn man einen Schinkenknochen etwas wässert, zerschlägt und abkocht. Nur ist in diesen beiden Fällen gut darauf zu achten, daß man sie nicht versalzt.

10—15 Minuten müssen die Erbsen noch mit der Brühe durchkochen, man wirft auch ein Stengelchen Thymian hinein und rührt — wenn die Brühe an sich nicht fett genug war — einen Stich frische Butter durch.

Außerdem wird kleinwürfelig geschnittene Semmel in reichlich Butter braun-knusprig gebraten und bei Tisch mit herumgegeben. In die Suppe darf man dieselbe vor dem Anrichten nicht thun, sonst verweicht sie.

Eine andere Art Erbssuppe sind sogenannte „Krüllerbsen". Hierzu werden die Erbsen nicht durchgeschlagen, sondern kommen mit den Hülsen (Schlauben) auf den Tisch. Das erste Wasser wird, wenn sie 1/2 Stunde damit gekocht haben, abgegossen, dann legt man 1/4—1/2 kg mageren, geräucherten Speck und ebensoviel frisches Rindfleisch mit in den Topf, gießt reichlich Wasser auf und läßt alles zusammen weichkochen. Am besten in einem Papin'schen Suppentopf.

Zu beiden Suppen sind die feinschaligen, kleinen gelben Erbsen die besten; die enthülsten, sogenannten Splißerbsen, die jetzt vielfach gekauft werden, haben meist einen etwas strengen Geschmack und sind aus diesem Grunde, trotzdem ihre Zubereitung eine bequemere ist, nicht so zu empfehlen.

Ganz gut sind auch die Knorr'schen Suppenmehle und die Heilbronner, sobald es sich um Herstellung einer dünnflüssigen Suppe handelt, die an Stelle von Brühsuppe gegeben werden soll. Eine Gebrauchs-Anweisung liegt jedem Päckchen bei.

25. Bohnensuppe. (Auf 6 Personen 400—500 g weiße Bohnen.) Da diese Suppe meist nicht durchgerührt wird, sei man beim Einkauf der Bohnen vorsichtig. Sie werden am Abend vorher verlesen, gewaschen und eingewässert, am nächsten Morgen aufgesetzt wie oben (siehe Hülsenfrüchte)

angegeben ist. Wenn sie 1/2 Stunde gekocht haben, schüttet man sie in einen Durchschlag, läßt sie abtropfen und setzt sie

entweder: mit fetter Hammelfleischbrühe auf und läßt sie darin weich und fertig kochen, und giebt nur zuletzt etwas feingewiegte Petersilie hinein;

oder: man gießt kochendes Wasser darauf, giebt einen reichlichen Stich Butter, 3—4 in Scheiben geschnittene saure Äpfel und etwas Zucker hinein (Salz erst, wenn sie gar sind). In der Terrine rührt man dann noch einen Stich frische Butter durch.

Beide Arten sind Hausmannskost; eine feinere Bohnensuppe erhält man, wenn man etwas Zeit und Mühe nicht scheut, in folgender Weise: Man lasse die Bohnen in weichem Wasser kochen (oder mit 1 Messerspitze Natron), bis sie anfangen, weich zu werden. Dann probt man, ob die Schalen (Hülsen) sich leicht abziehen lassen, schüttet sie — wenn dies der Fall ist — in einen Durchschlag, läßt sie abtropfen und hält danach den Durchschlag ein paar Augenblicke in kaltes Wasser, breitet die Bohnen auf einem reinen Tuch aus und enthülst sie mit sauberen flinken Händen. Danach läßt man sie in Hammelbrühe, die aber kräftig und gut entfettet sein muß, vollends weichkochen. Doch darf die Suppe nicht seimig werden: die Brühe muß ganz klar bleiben.

26. Linsensuppe. (Auf 6 Personen 300—400 g.) Die Linsen werden wie Erbsen am Abend vorher verlesen, gewaschen und eingewässert und am anderen Tag in Wasser vollständig weich gekocht. Am besten schmeckt die Suppe dann, wenn man die Linsen nach dem Abgießen in guter Rindfleischbrühe noch ein Weilchen durchkocht. Man kann aber auch 1 Löffel Mehl mit 2 Löffeln Butter gelb schwitzen, dies mit Wasser klar kochen, 1 Theelöffel Fleischextrakt darin auflösen und die Linsen darin seimig kochen. Zuletzt etwas feingewiegte Petersilie durchrühren. Wiener Würstchen, in kochendem Wasser gar gemacht und in schräge daumenstarke Stücke geschnitten, giebt man mit in die Terrine.

c) Wein- und Biersuppen.

27. Rotweinsuppe. 1 Flasche Rotwein, 1/2 Flasche Wasser kocht man mit Zucker (nach Geschmack), etwas Zimt und einigen Nelken auf und giebt 60—70 g Sago daran, die man zuvor in Wasser klar ausgequollen hat.

Dieselbe Suppe kann auch von Weißwein bereitet werden, doch nimmt man dann, statt des Zimtes und der Nelken, Citronenschale und ein kleines Stückchen Ingwer.

28. Weißweinsuppe mit Ei. 1 Flasche Moselwein und 1 Flasche Wasser werden mit Zucker und Citronenschale aufgekocht, mit 1 Theelöffel Maizena seimig gemacht, mit 3—4 Eiern abgezogen und recht schaumig geschlagen zu Tisch gegeben. Den Zucker schmecke man vorsichtig ab, damit die Suppe nicht zu süß wird. Kann auch aus Gläsern getrunken werden.

29. Braunbiersuppe (mit Hering zu essen). Grobes, geriebenes Brot (5—6 Eßlöffel voll) wird in etwas Butter geröstet und mit 1 Ltr. gutem Braunbier aufgekocht. Mit Salz und feingestoßenem Kümmel würzt man die Suppe nach Geschmack, die für sehr magenstärkend und anregend gilt. Der Hering wird wie gewöhnlich zurecht gemacht, in Stücke geschnitten und von kleinen Tellern dazu gegessen.

Das Bier darf nicht bitter sein.

30. Ostersuppe. 1 große Flasche Weiß- oder Braunbier, gut 1/2 Ltr. Milch, 2 Eier, Zucker, ganzer Zimt, Salz, etwa 1 Löffel Mehl. Die Milch wird mit einer guten Prise Salz aufgekocht und mit dem in kaltem Wasser recht glatt verquirlten Mehl ziemlich dick angeseimt; dann mit 2 Eigelb abgezogen. Das Bier wird mit Zucker und Zimt aufgekocht und unter fortwährendem Rühren kochendheiß zu der Milch gegossen, dann die Suppe nach Salz und Zucker ausgeschmeckt. Zuletzt werden von dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß mit dem Schaumlöffel Klöße in die Suppe gethan und Zimt und Zucker darüber gestreut. Die Suppe kann warm, auch abgekühlt gegessen werden.

31. Klare Weißbiersuppe. 1 große Flasche Weißbier kocht man mit 1 Eßlöffel Zucker, etwas Citronenschale und 1 Stückchen Zimt, rührt 1 Eßlöffel glatt verquirltes Kartoffel- oder Kraftmehl daran und läßt sie noch einmal aufkochen. Nach dem Anrichten schüttet man eine Handvoll Suppenmakronen in die Terrine.

d) Milchsuppen.

Mit Mehleinlauf. (Klieben, Klümperchen.)

a) Auf 1 Ltr. Suppe wird 1 Ei mit 1 vollen Eßlöffel Mehl und 1 Prise Salz zu einem dickflüssigen Brei gerührt, den man über einem hochgehaltenen Quirl in die kochende Milch laufen läßt. Ist in wenigen Minuten gar.

b) 1 Ltr. Milch wird mit etwas Zucker und Citronenschale, einigen fein geriebenen süßen und bitteren Mandeln aufgekocht und mit 1 Eßlöffel Kartoffelmehl seimig gemacht.

c) Alle feinen Gries-, Mehl- oder Kartoffelklöße kann man gleichfalls in Milch kochen. Ebenso Suppennudeln (siehe Einlagen und Klöße).

Will man Reis, Gries oder Graupe in der Milch kochen, so rechnet man auf 1 Ltr. Milch von

Reis — 2 Eßlöffel voll, den man zuvor 1/2 Stunde in Wasser auf gelindem Feuer anquellen läßt.

Gries — 1/10 Ltr. knapp gemessen. Derselbe wird trocken in die kochende Milch geschüttet und ist in 10 Minuten gar. Man schütte oder streue ihn langsam und rühre dabei, sonst wird er klümperig.

Graupen — 70 g (2 gute Eßlöffel), die man zuvor in Wasser und etwas Butter weich dünstet und mit der Milch nur noch einmal aufkochen läßt.

Mit Salz muß man bei allen Milchsuppen vorsichtig sein, darf es aber auch nicht ganz vergessen.

Zucker bleibt bei diesen einfachen Milchsuppen fort; nur auf die Reissuppe wird — wenn sie in der Terrine ist — Zucker und Zimt gestreut.

Magermilch kann man zu Suppen wohl verwenden; aber die Milch mit Wasser zu mischen, ist nicht rätlich; wenigstens dürfte der höchste Zusatz 1 Tassenkopf Wasser auf 1 Ltr. Milch sein.

Alle Milchsuppen brennen weniger leicht an, wenn man den Suppentopf mit kaltem Wasser ausspült, bevor man die Milch hineingießt. Auch rühre man fleißig.

32. Bettelmannssuppe. (Sächsisch: sehr wohlschmeckend.) Einige ganz dünne Schnitten Roggen- (Schwarz-) Brot, das nicht zu frisch sein darf, werden in Stücke von der Größe eines halben Kartenblattes geschnitten, in die Terrine gelegt und mit etwas Salz bestreut. Dann gießt man kochende Milch darauf, rührt schnell ein reichliches Stück frische Butter durch und giebt die Suppe gleich zu Tisch. Das Brot darf nicht verweichen.

33. Haferflocken. (Ein neues, von der Hohenloheschen Fabrik in Gerabronn [Württemberg] in den Handel gebrachtes Präparat.)

In 1 Ltr. frische Milch schüttet man, sobald sie kocht, 3—4 Eßlöffel Haferflocken und läßt sie unter öfterem Umrühren etwa 10 Minuten kochen. Salzt die Suppe nach Geschmack und giebt Zucker und Zimmt dazu.

34. Schokoladensuppe. (Auch aus Tassen zu trinken.) Auf 1 Ltr. Milch rechnet man 60—80 g Schokolade, bricht diese in Stücke und setzt sie mit der kalten Milch auf. Würzt nach Belieben mit Vanille und Zucker. Während die Schokolade aufweicht, rühre man bis auf den Boden, damit sie nicht ansitzt, und lasse die Suppe, wenn sie anfängt zu kochen noch 5—10 Minuten auf dem Feuer.

Nimmt man statt der Schokolade Kakaopulver, so braucht man nur 50—70 g. Schüttet es in die kochende Milch, giebt außerdem 1 Stück

Vanille, 1—2 Eßlöffel Zucker, und 1 Theelöffel zuvor in Wasser klar gerührtes Maismehl hinein und läßt die Suppe 20 Minuten kochen.

Viele ziehen den Kakao in Wasser gekocht vor, dann kann man ihn mit 1—2 Eiern abziehen.

e) Wassersuppen.

35. Atlassuppe.

a) Sanfter Heinrich. 1/10 Ltr. Weizenmehl auf 1 Ltr. Wasser. Das Mehl wird mit der Hälfte des Wassers glatt verrührt und mit 1 Eßlöffel Butter gar gekocht. Dann gießt man das übrige Wasser dazu, streut 1 Prise Salz hinein und kocht die Suppe noch 15 Minuten.

b) Schnelle Suppe. 2 Eier, 2 Löffel Mehl, 1/4 Ltr. Milch, 1/2 Löffel Butter, 1 Prise Salz, Zucker, Zimt und einige gröblich gewiegte Mandeln.

Dies alles wird — ohne aufs Feuer gesetzt zu werden — glatt verrührt, tüchtig gequirlt und so viel kochendes Wasser darauf gegossen, daß es eine seimige Suppe wird. Diese läßt man noch ein Weilchen auf einer heißen Stelle stehen und rührt sie dabei, damit das Ei nicht gerinnt.

36. Brotsuppe. Halb grobes, halb feines Brot (es kann ganz altbacken sein) wird in Stücke geschnitten oder zerklopft, leicht abgewaschen, und einige Stunden eingeweicht. Dann rührt man es durch einen mittleren Durchschlag, setzt es wieder auf und kocht es mit einem reichlichen Stück Butter, Zucker, Salz und einem Stückchen Zimt noch eine Weile durch. Beim Anrichten rührt man 1 Tasse süßer Sahne durch, oder 1—2 Eier, die man mit 1 Tasse Milch verquirlt hat. Kochen darf die Milch nicht mehr, sonst gerinnt sie.

Man kann auch 1—2 zerschnittene Äpfel mit dem Brot weich kochen und durchschlagen. Dann bleibt Milch oder Sahne fort; man nimmt nur etwas mehr Zucker und ein wenig Anis.

37. Graupensuppe. 1/10 Ltr. Graupe (Gerstel) wird mit etwas Wasser aufgesetzt und langsam weich gedünstet. Ein Stück Butter und etwas Salz daran gethan und nach und nach so viel Wasser zugegossen, daß man 1 Ltr. Suppe erhält. Sie muß recht seimig sein. Zuletzt giebt man 1 Glas Weißwein oder 1 Löffel Citronensaft hinein und schmeckt sie mit Zucker ab.

Wer den süß-säuerlichen Geschmack nicht liebt, gebe statt dessen etwas mehr Butter und zuletzt 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie hinein.

38. Griessuppe. 1/10 Ltr. Gries wird in 1 Ltr. kochendes Wasser gestreut, 1 Löffel Butter, 1/2 Theelöffel Salz dazu gethan und die Suppe 1—1 1/2 Stunde gekocht.

Manche halten die Suppe für fertig, wenn der Gries gar ist; sie bekommt aber einen ungleich feineren Wohlgeschmack, wenn sie möglichst lange kocht.

Kann mit einem Ei abgezogen werden.

39. Grünkern- und auch Hafermehlsuppe. Beide kocht man am besten mit den Knorrschen Präparaten. Das Verhältnis vom Mehl zum Wasser ist auf jeder Schachtel angegeben.

Hafermehlsuppe wird nur mit Salz gekocht (ohne Butter) und über würflig geschnittene und in Butter gebratene Semmel angerichtet. Wenn man will, giebt man auch Korinthen hinein und etwas Zucker.

Grünkernsuppe kocht man mit Butter und Salz und rührt, wenn sie fertig ist, etwas Fleischextrakt durch.

40. Reissuppe. Dazu rechnet man ein sehr knapp gemessenes 1/10 Ltr. Maß auf 1 reichlichen Liter Suppe. Sie wird wie Graupensuppe Nr. 37 gekocht; als Gewürz giebt man etwas Citronenschale, Zimt und Zucker hinein, und zuletzt 1—2 Eßlöffel gutgereinigte Korinthen oder Sultan-Rosinen.

41. Hollundersuppe. (Etwa 2 Ltr. Beeren mit den Stielen gemessen auf 2 Ltr. Wasser.) Reife Hollunderbeeren werden von den Stielen befreit, gewaschen, mit reichlich viel Wasser, einem Stückchen Zimt und einigen Nelken aufgesetzt und einige Stunden gekocht. Dann schüttet man alles in einen feinen Durchschlag und läßt den Saft ablaufen ohne die Beeren zu drücken, sonst wird er bitter.

Danach kocht man den Saft, der etwa Rotweinfarbe haben muß, mit einem Stückchen Butter, reichlich Zucker, Zimt, Citronenschale und 1 Theelöffel Arrak nochmal durch; rührt Kartoffelmehl oder Maizena (auf 1 Ltr. Suppe 1 Eßlöffel voll) mit 1 Glas Weißwein klar, kocht die Suppe damit seimig und richtet sie mit, in Butter braun gebratenen Semmelschnittchen an.

f) Obstsuppen.

(Warm, auch kalt zu essen.)

Apfel-, Kirsch-, Heidelbeer- und Pflaumen-Suppen werden alle fast in gleicher Weise zubereitet. Und rechnet man:

auf 1 Ltr. Wasser 4—5 säuerliche Äpfel mittlerer Größe,
" " " 1/2 Ltr. schwarze, saure Kirschen,
" " " 1/2 Ltr. (knapp) Pflaumen,
" " " 1/2 Ltr. Heidelbeeren.

Zu Apfel- und Pflaumen-Suppen werden die Früchte ungeschält aber zerschnitten aufgesetzt, und wenn sie weich gekocht sind, durch

einen Durchschlag gerührt. Dann setzt man sie wieder auf, thut an die Pflaumensuppe Zucker und Zimt, an die Apfelsuppe Zucker, Citronenschale und kleine Rosinen. Beide werden mit 1 Löffel Kartoffelmehl seimig gemacht.

Kirschen und Heidelbeeren werden nicht durchgeschlagen, die ersteren nur entsteint. Man macht diese Suppen gleichfalls mit Kartoffelmehl seimig, süßt sie gut und würzt beide mit Citronenschale. An die Kirschsuppe reibt man außerdem einige süße und 1—2 bittere Mandeln.

Klöße zu Obstsuppen, siehe Einläufe und Klöße.

g) Kalteschalen.

42. Kalteschale von Apfelwein. (Für 6—7 Personen.) 1 Flasche Apfel- oder leichter Moselwein, 1/2 Flasche Wasser, 1/10 Ltr. Reis, 2—3 Eßlöffel Korinthen, Citronenschale, ungefähr 2 Eßlöffel Zucker.

Der Reis wird in reichlich Wasser und mit einem Körnchen Salz gar gekocht, muß aber völlig ganz bleiben. Wenn er weich ist, gießt man das Wasser ab und spült ihn im Durchschlag mit kaltem Wasser so oft, bis dasselbe klar bleibt. Dann läßt man ihn abtropfen.

Die gut gewaschenen und verlesenen Korinthen läßt man in Wasser langsam kochen, bis sie voll und rund aussehen. Dann werden sie gleichfalls abgegossen. Wein und Wasser wird mit dem Zucker und der feingeriebenen Citronenschale vermischt und über Reis und Korinthen in die Terrine gegossen.

Nach 1—2 Stunden kann die Kalteschale gegessen werden. Wenn man will, gibt man kleine Makronen dazu.

43. Milch-Kalteschale. 2 Ltr. Milch, 1 wallnußgroßes Stück Butter, 1 Eßlöffel Zucker (nach Geschmack mehr), 3 Eidotter, 1 guter Theelöffel Kartoffel- oder Maismehl, 1 Prischen Salz, einige geriebene bittere Mandeln und etwas Citronenschale oder Vanille.

Die Milch wird mit Butter, Zucker, Salz und den Gewürzen aufgekocht, mit dem Kartoffelmehl seimig gemacht und mit dem Gelben der 3 Eier abgezogen.

Von dem Eiweiß schlägt man steifen Schnee, legt davon Klößchen auf die Suppe, die man kochend heiß in die Terrine gegossen hat, streut Zucker und Zimt darüber und deckt sie 1/4 Stunde fest zu, damit der Schnee gar wird.

Im Sommer muß man diese Suppe schon morgens kochen und in den Keller stellen.

44. Weißbier-Kalteschale. 2 Flaschen Weißbier, 1 Spitzgläschen Arrak oder Rum, 1 tiefer Teller feingestoßener Schiffszwieback oder geriebenes Brot, 3—4 Eßlöffel Zucker, 1 Citrone in Scheiben geschnitten, 1 Tassenkopf voll Korinthen.

Die Korinthen werden wie in Nr. 39 rund gekocht, mit allen anderen Zuthaten in die Terrine gethan und das Weißbier kurz vor dem Essen darüber gegossen. Der Zucker kann vorher etwas angefeuchtet werden, damit er schmilzt und schneller süßt.

Eine kleine halbe Flasche Selterwasser macht, wenn sie im letzten Augenblick hineingegossen wird, diese Kalteschale pikant und doppelt erfrischend.

II. Suppen-Einlagen und Klöße.

45. Einlauf für 1 Ltr. klare Suppe: 1 Ei, 1 Eßlöffel Mehl (oder geriebene Semmel) werden gut miteinander verquirlt und unter fortwährendem Rühren langsam in die kochende Suppe getropft.

Einlauf mit Mehl darf nur eben aufkochen.

Einlauf mit Semmel kann 1—2 Minuten kochen.

1 große, rohe Kartoffel wird geschält und gewaschen und auf einem großen Reibeisen direkt über der kochenden Suppe hineingerieben.

46. Suppen-Nudeln. 1 Ei wird mit einem Eßlöffel Milch verrührt und mit Mehl zu einem ziemlich festen Teig verknetet. Er muß sich rollen lassen. Wenn man ihn auf einem mit Mehl bestreuten Brett möglichst dünn ausgerollt hat, bestreut man ihn selbst auch mit etwas Mehl, klappt ihn zusammen und rollt ihn nun noch einmal ganz dünn (bis zu Strohhalms-Dicke) aus.

Die so ausgerollten Platten läßt man ein Weilchen am Feuer trocknen, schneidet sie dann in 2—3 cm breite Streifen, legt diese aufeinander und schneidet mit einem sehr scharfen Messer Strohhalm breite Querstreifen davon ab.

Den Teig rolle man nur stückweis aus, damit er recht dünn wird, und vergesse nicht, ihn mit Mehl zu bestäuben, bevor er zusammengeklappt oder aufeinander gelegt wird, sonst klebt er zusammen.

Diese Portion reicht für 1½—2 Ltr. Suppe.

Mit gekauften Nudeln sei man vorsichtig; mißtraue besonders den gelb gefärbten.

47. Gries und Sago (Tapioca) werden direkt in die kochende Brühe geschüttet. Von Gries, der am besten in Kalbsbrühe schmeckt, rechnet man 60—80 g auf 1 Ltr. Suppe. Von Tapioca 100—120 g.

48. Reis und Graupe (Gerstel) müssen weich gedünstet werden, bevor sie in die Suppe kommen.

Graupen, hauptsächlich für Hammelbrühe zu empfehlen, werden 2—3 mal tüchtig mit jedesmal reinem Wasser abgequirlt und dann einfach in reichlich Wasser auf gelindem Feuer ausgequollen, bis sie gar sind.

Man rechnet 50—70 g auf 1 Ltr. Suppe.

Reis wird in einem Sieb mehrmals gut gewaschen, mit kaltem Wasser aufgesetzt, und wenn er kocht in einen Durchschlag geschüttet und nochmals mit kaltem Wasser überspült. Dann thut man ein Stück Butter in einen Topf, den Reis und etwas Salz dazu und gießt etwa doppelt so viel Wasser darauf, wie man Reis hat, stellt den Topf auf eine heiße Stelle und läßt den Reis ziehn, nicht kochen. Wenn er gar ist, müssen die Körner weich sein, aber nicht musig, damit die Brühe klar bleibt. Man kaufe stets guten Reis, die Mehrausgabe ist sehr gering und der Geschmack ungleich feiner. Auf 1 Ltr. Suppe rechnet man 70—80 g.

49. Stürz-Reis. Hat man junges Gemüse in der klaren Brühe, empfiehlt es sich, den Reis nicht in die Suppe zu thun, sondern daneben herumzureichen. Man nimmt dann etwas mehr und thut beim Aufsetzen, außer Butter und Salz etwas Zucker und ein wenig feingeriebene Citronenschale hinein; wenn er zu Hühnerbrühe bestimmt ist, auch 2—3 süße Mandeln. Giebt auch ein wenig mehr Wasser zum Ausquellen und schüttet ihn, wenn er weich ist, in eine Form oder einen runden Napf, aus dem er sich stürzen läßt. Er muß ein wenig stehn und abkühlen, und die Form vorher gut mit kaltem Wasser ausgespült worden sein, damit er glatt herausgeht.

50. Verlorene Eier. (Fall-Eier.) Sie werden in einer recht weiten Kasserole gekocht. Man setzt handhoch Wasser darin auf, thut 1 Löffel Salz hinein und läßt das Wasser tüchtig kochen, bevor man mit dem Einschlagen der Eier beginnt und höre man sofort auf, wenn es mit kochen nachläßt. Man halte die aufgeklopften Eier so nah über dem Wasser, wie man es in den Händen aushalten kann; je weniger tief sie fallen, desto bessere Form behalten sie. Sobald das Weiße der Eier hart geworden, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und schneidet sie glatt. Das Eigelb darf nicht mit hart werden.

Diese Eier (sehr gut in kräftiger Rindfleischbrühe) werden nicht in der Terrine angerichtet, sondern auf einen besonderen Teller neben den Platz der Hausfrau gestellt.

Klöße.

Vorbemerkung.

Beim Zubereiten und Kochen der Klöße beachte man hauptsächlich die Konsistenz des Kloßteiges und koche stets einen kleinen Probekloß. Ist derselbe zu weich, so rühre man bei feinen Klößen etwas Kartoffelmehl, bei derberen geriebene Semmel darunter. Ist er zu fest, nehme man ein wenig Milch hinein. — Die nachfolgenden Rezepte sind möglichst genau angegeben, aber die Eier sind nicht immer gleich groß, auch Mehl und Gries quellen verschieden auf. Mehl nehme man stets von der besten Sorte. Das Gefäß, in dem die Klöße gekocht werden sollen, sei nicht zu eng. — Kocht man sie in Wasser, so salze man dasselbe. Kartoffelklöße zur Suppe koche man stets in Wasser ab, sie würden die Brühe trüben. — Das Abstechen der Klöße geschehe mit einem silbernen Löffel, und tauche man ihn jedes mal zuvor in heißes Wasser.

a) Zu Brühsuppen.

51. Butternocken. 2 Eßlöffel Butter, 2 ganze Eier, 3—4 Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Muskatnuß.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; Eier, Mehl, Salz und Muskatnuß dazu gethan und gut und kräftig verrührt. Mit dem Löffel werden kleine Klöße abgestochen, gleich in die kochende Bouillon gelegt und darin 10 Minuten langsam gekocht.

52. Eierstichklöße. (Jakobiner.) (Für 6—8 Personen.) 3—4 Eier werden in eine Obertasse geschlagen; ebensoviel süße Sahne oder gute Milch abgemessen (etwas reichlich); Zucker, Salz und ein wenig Muskatblüte.

Dies alles wird gut miteinander verquirlt, in einen mit Butter ausgestrichenen Porzellantopf gegossen und fest zugedeckt im Wasserbad 1 Stunde gekocht, d. h. nur das Wasser darf kochen; nicht die Masse selbst, sonst wird sie löchrig. Wenn sie fest ist, sticht man mit einem silbernen Löffel Klöße davon ab, legt dieselben in die Terrine und gießt die Suppe behutsam darüber.

53. Griesklöße. 1/2 Ltr. Milch (knapp gemessen), 3 Eier, 70—80 g Butter, 60 g Zucker, 1/5 Ltr. Gries (knapp gemessen), 1 Prise Salz und 1 Prise feingeriebene Citronenschale.

Der Gries, der Zucker und das Salz werden mit der Milch verquirlt, die Butter in einem Tiegel zerlassen und die Masse darin abgebacken. Dann schüttet man sie aus, läßt sie einen Augenblick abdampfen, rührt die Eier darunter, solange sie noch warm ist, und läßt sie danach vollständig erkalten.

Dann werden die Klöße mit einem Löffel in die kochende Bouillon gestochen; wenn sie oben schwimmen, probt man, ob sie gar sind.

54. Einfache Griesklöße. 1 Tassenkopf Gries, 1/2 Tassenkopf geriebene Semmel, 1 guter Stich Butter, 3 Eier, 2 Tassenköpfe Milch, Zucker und Salz nach Geschmack.

Man läßt die geriebene Semmel und die Eier zurück, backt das übrige ab, wie in der vorigen Nummer angegeben, und rührt die Semmel und die Eier nach dem Erkalten darunter.

Schmecken auch in Milch gut.

55. Kartoffelklößchen. 1 Eßlöffel zerlassene Butter, 1 gehäuft volle Untertasse gekochter geriebener Kartoffeln, 3 nicht zu große Eier, etwas Salz und Muskatnuß werden gut miteinander verrührt. Dann bestäubt man sich die Hände mit Mehl, formt kleine runde Klößchen (etwa wallnußgroß) und kocht sie in schwach gesalzenem Wasser gar.

56. Einfache Kartoffelklöße. 1/2 Ltr. geriebene Kartoffeln, für 10 ₰ geriebener Zwieback, 3—4 Eier, 1 Löffel voll geschmolzener Butter.

Dies alles wird gut miteinander vermischt, Zucker nimmt man nach Geschmack und fügt noch eine kleine Prise Salz hinzu. Dann werden mit einem Löffel die Klöße abgestochen, in die Brühe gethan und schnell gekocht.

57. Lebernocken. 200 g Kalbsleber, 100 g Butter, 2 Eier, 100 g geriebene Semmel (Bröseln), etwas Salz und Muskatnuß.

Die rohe Leber wird gut enthäutet und entsehnt, in kleine Stücke geschnitten, gewiegt und durch ein Sieb gerührt. Dann rührt man die Butter zu Sahne, mischt 1 ganzes Ei und 1 Dotter, Semmel, Salz, Muskatnuß und zuletzt die Leber dazu, rührt alles gut durcheinander, formt kleine runde Klöße und kocht sie in der Brühe langsam 1/4 Stunde.

58. Petersilienknödel. (Bayrisch. Partenkirchener Original-Rezept.) Für 20 ₰ Semmel vom Tage vorher, 4—5 Eier, 3/4 Ltr. Milch (knapp), 2 Tassen feinster Gries, 100 g Butter, Salz, Muskatnuß, einen tüchtigen Busch Petersilie und 1 Bündchen Schnittlauch.

Die Semmel (Weißbrot) wird mit einem recht scharfen Messer in, wenn möglich, nur strohhalmdicke Scheiben geschnitten. Die heiße Milch langsam darauf gegossen, so daß die Semmel eben durchzieht, aber nicht verweicht.

Inzwischen schwitzt man die feingewiegte Petersilie und den Schnittlauch in der Butter gar. Etwa 10 Minuten. Danach verrührt man die Semmel in einer tiefen Schüssel recht fein, giebt Eier, Gries, Salz und Muskatnuß und die Butter samt Petersilie und Schnittlauch hinein, und mischt und mengt alles tüchtig durcheinander.

Danach kocht man einen Probekloß und rührt, wenn er zu weich ist, noch etwas Mehl unter die Masse.

Die Petersilienknödel werden in der Größe kleiner Kartoffeln, aber ganz rund zwischen den Händen, die man dazu jedesmal in kaltes Wasser taucht, geformt und gerollt. Dann werden sie in Salzwasser gute 10 Minuten gekocht.

Diese Petersilienknödel schmecken auch vorzüglich zu Rinder-, Schmor- oder Schweinebraten.

59. Schwemmklöße (mit Milch). 4 Eier, 1 Obertasse (1/7 Ltr.) Milch, 4 Eßlöffel Mehl, 1 knapp eigroßes Stück Butter.

Milch, Mehl und 2 ganze Eier werden glatt miteinander verquirlt; die Butter läßt man im Tiegel zergehen, gießt das übrige dazu und rührt es, bis es sich als ganzer Kloß vom Tiegel löst. Diesen legt man in eine tiefe Schüssel, läßt ihn erkalten, schlägt dann die beiden anderen Eier dazu, mischt alles tüchtig durcheinander und sticht mit einem Löffel Klöße in die kochende Bouillon. Wenn sie hochkommen, muß der Topf vom Feuer genommen und zugedeckt werden.

60. Schwemmklöße (mit Wasser). 1/2 Ltr. Wasser, 1/2 Ltr. Mehl werden mit etwas Zucker und Butter abgebacken. Wenn die Masse abgekühlt ist, rührt man 4—5 ganze Eier hinein und sticht mit einem Löffel Klöße in die Suppe. Sie dürfen nicht zu lange kochen.

61. Kaldunnen. (Litthauisch: Kalduny.) 600 g Rindfleisch, 400 g Schweinefleisch und 400 g frisches Nierenfett werden sehr fein gewiegt und geschabt. (Große Portion.)

1 feingewiegte Zwiebel wird in etwas Butter gar gedämpft; damit sie weiß bleibt, gießt man nach einigen Minuten etwas Brühe dazu. — Das gewiegte Fleisch wird mit den Zwiebeln, Pfeffer, Salz, 1 Prise Majoran und Brühe zu einem dicken Brei verrührt.

Teig dazu:

50 g geschmolzene Butter, 3 Eierbecher süße Sahne, 3 ganze Eier und soviel Mehl, daß es sich gut ausrollen läßt (reichlich 1/2 Ltr.); dies alles wird gut verrührt und verknetet, dann dünn ausgerollt und mit einem kleinen Weinglas runde Platten davon ausgestochen. Eine Platte mit Farce belegt, die andere darauf gedeckt und beide am Rande fest zusammengedrückt; in Rindfleischbrühe gekocht und in derselben aufgetragen. — Man kann den Teig auch mit einem größeren Glase ausstechen, die Farce auf eine Hälfte der Platte legen, die andere Hälfte überschlagen und am Rande mit der ersten fest zusammenkniffen.

b) Zu Braten, Ragouts und Frikassees.

62. Fischklößchen. (Diese Menge reicht zu einem Frikassee für 12—14 Personen.) 1/2 kg Hecht (auch Zander oder Karpfen) wird gewaschen, abgetrocknet, von der Haut und den Gräten befreit und **ganz fein** gewiegt; für 10 ₰ Semmel in Milch geweicht und gut ausgedrückt; 1 kleine Zwiebel wird fein gewiegt und in 1—2 Eßlöffel Butter gar gedünstet, doch muß Butter und Zwiebel weiß bleiben. Dann schütte man beides in eine tiefe Schüssel, lasse es abkühlen und rühre die Butter zur Sahne. Thue den Fisch, die fein verrührte Semmel, 3—4 Eigelb, etwas Salz und geriebene Muskatnuß dazu und rühre alles sehr gut durcheinander. Will man die Klößchen recht fein haben, treibe man das Ganze durch einen großlöcherigen Durchschlag. Dann forme man mit den Händen, die man dazu mit Mehl bestreut, kleine runde Klößchen und lasse sie einen Augenblick in kochender Fischbrühe aufkochen.

63. Feine Fleischklößchen. (Reichen mit einer Ochsenzunge für 8—10 Personen.) 1/2 kg geschabtes Rindfleisch, 50 g ganz fein würflig geschnittenes Rückenfett vom Schwein, 150 g alte Semmel, 2 Eier, 1/8 kg Butter, Schalotten, Citronenschale, Pfeffer und Salz.

Die Semmel wird kurze Zeit in kaltes Wasser gelegt, ausgedrückt und etwas zerrührt. Dann läßt man 2 gute Löffel von der Butter im Tiegel zergehen, rührt die Semmel mit einem gut verquirlten Ei durch, thut sie in die Butter und rührt alles zusammen auf dem Feuer so lange, bis es sich vom Tiegel löst. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, mischt man sie mit dem Fleisch, dem Fett, dem zweiten Ei, einigen feingewiegten Schalotten, Pfeffer, Salz und ein wenig geriebener Citronenschale. Forme davon kleine runde Klößchen und brate sie in dem Rest der Butter, die man zuvor hat gelbbraun werden lassen, braun und gar.

64. Fleischklößchen (zu Fisch-, Hühner- oder Kalbfleisch-Frikassee). 1/4 kg sehr fein gewiegtes Rind- und Schweinefleisch (von jedem 1/8 kg), 1 ganzes Ei, 1 Löffel Butter, 1 gestrichener Löffel geriebene und gesiebte Semmel, etwas Pfeffer, Salz und sehr wenig Muskatnuß; auch wird von 1 Ei ziemlich festes Rührei gemacht und fein zerrührt. Dies alles wird gut untereinander gemengt und davon kleine Klöße in Fleisch- oder Fischbrühe gar gekocht.

65. Semmelklößchen zu Frikassee. 3 gute Eßlöffel Butter, 3 Eier, 9 Eßlöffel geriebene Semmel, etwas Salz und Muskatnuß. Die Butter wird zu Sahne gerührt; Eier, Semmel, Salz und Muskatnuß dazu gethan; zuletzt noch mit 1 Löffel Brühe tüchtig durcheinander gearbeitet.

Dann formt man schnell kleine runde Klößchen und kocht sie in Salzwasser gar.

Wenn der Teig lange steht, bevor man die Klößchen kocht, werden sie fest. Sollte dies der Fall sein, lasse man sie, nachdem sie gar sind, noch ein Weilchen in dem heißen Salzwasser (oder Brühe) liegen. Aber nicht zu lange, sonst verweichen sie.

66. Kartoffelklöße zu Sauerbraten zu geben. 1 kg kalte gekochte Kartoffeln, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eier, 1 Obertasse Milch, 1 Obertasse Mehl. Die Kartoffeln werden geschält und gerieben, in einer Schüssel mit der Butter durchgerührt, dazu 2 Eigelb, die Milch, das Mehl und ein wenig Salz gethan, alles tüchtig durchgeknetet, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gerührt. Dann werden die Klöße klein und rund geformt und in Salzwasser abgekocht. Man kann dieselben, etwas größer geformt, auch mit brauner Butter essen.

Petersilienknödel siehe Nr. 56.

67. Reisklöße (zum Braten). 375 g Reis, 3 Eier, 60 g Butter, Salz und etwas Muskatnuß oder -blüte.

Der Reis wird — nachdem er gewaschen, einmal aufgekocht, in ein Sieb geschüttet und kalt abgespült ist — mit 3/4 Ltr. Wasser dick ausgequollen, bis er weich ist. Dann läßt man ihn erkalten, rührt inzwischen die Butter zu Sahne, thut die Eier, Salz und Muskatgewürz hinein, und zuletzt, wenn alles gut vermischt ist, den steifen, kalten Reis. Hieraus formt man 18 Stück Klöße und kocht sie in kochendem Wasser 1/4 Stunde. Sie werden zum Braten gegeben.

c) Klöße zu frischem Obst oder Backobst.

68. Griesklöße.

a) (Große Portion). 1/4 kg Mittel-Gries, 1/2 Ltr. Milch, 90 g Butter, 1—2 Löffel Zucker, 6 Eier. — Milch, Butter, 1 Prise Salz und Zucker werden aufgekocht und der Gries damit recht trocken abgebacken. Wenn der Teig etwas abgedampft ist (etwa nach 1/4—1/2 Stunde) werden die 6 ganzen Eier gut dazu gerührt, mit einem Löffel abgestochen, in Wasser gar gekocht. Passend zu geschmortem Obst, besonders Birnen, Backobst, aber auch zu Kalbssuppen.

b) Auf andere Art. 1 Obertasse voll Gries, 1 Obertasse Milch, 2 Löffel Zucker, 2 Eier, 1 Löffel Butter, 1 guter Theelöffel Kartoffelmehl. Dies alles wird scharf abgebacken, mit einem Ei abgerührt und dann kalt

gestellt. Vor dem Einstechen der Klöße wird noch 1 Ei und 1 guter Theelöffel Kartoffelmehl hinzugethan. Giebt 18 Klöße.

69. Grützklöße. 3/8 kg Grütze (feine Buchweizen-) oder grober Gries, 1 Ltr. Milch, 80—100 g Butter, 8 Eier, Zucker und einige geriebene süße Mandeln. Die Grütze wird mit der Milch recht steif ausgequollen, dann Butter, Zucker, Mandeln und das Gelbe der 8 Eier damit gut verrührt und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzugethan. Man sticht die Klöße mit dem Löffel in das kochende Wasser und kann sie zu Obstsuppen, auch zu geschmortem Obst nehmen.

70. Feine Kartoffelklöße. 70 g Butter, 350 g gekochte geriebene Kartoffeln, 90 g Mehl, 4 Eier, Zucker nach Geschmack, Salz und ein wenig Muskatblüte.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, alles andere nach und nach dazu gethan und gut durchgearbeitet.

Die Klöße sticht man mit einem Blechlöffel ab. Will man sie zu Obst geben, nimmt man sie etwas größer, sind sie zur Brühsuppe bestimmt, kleiner, und kocht sie langsam gar. Man rechne darauf nicht zu kurze Zeit; wenn sie nicht ganz gar sind, schmecken sie nicht.

71. Einfache Kartoffelklöße. 1 tiefer Teller voll geriebener gekochter Kartoffeln, 2—3 Kellen Mehl, 2—3 Eier, Salz, eine Semmel in kleine Würfel geschnitten und in eigroß Butter geröstet. Das Ganze wird mit den Händen tüchtig geknetet, zur Größe einer kleinen Kartoffel geformt und 15—20 Minuten gekocht.

72. Mehlklöße. 60—70 g Butter, 1/7 Ltr. (1 Obertasse) saure Sahne, 3 Eier, etwas geriebene Citronenschale. Mehl etwa 1/2—3/4 Ltr.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Gelbe der Eier, die Sahne, Citronenschale und das Mehl nach und nach dazugethan. Das „Wieviel" vom Mehl läßt sich schwer bestimmen, da die Eier in der Größe so verschieden sind. Der Teig muß eine gehörige Steife haben, wenn man zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß hinzuthut. Die Klöße werden mit dem Löffel abgestochen; entweder in die kochende Obstsuppe oder in Wasser, wenn man sie zu geschmortem Obst geben will.

73. Semmelklöße zu Backobst oder geschmorten Birnen. 1/8 kg Butter, 4 ganze Eier, 2 Löffel Zucker, die Schale einer halben Citrone, etwas Muskatnuß und 6—8 Milchbrote (je nach Größe).

Die Hälfte der Milchbrote wird in Milch eingeweicht, die andere Hälfte fein gerieben und gesiebt.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die Eier, der Zucker und die Gewürze dazu gethan, danach die gut ausgedrückten und fein verrührten Milchbrote und zuletzt die geriebenen.

Man koche einen Probekloß. Ist derselbe zu weich, rühre man ein Löffelchen feinen Gries unter den Teig; ist er zu fest, einen Löffel voll Milch.

74. Abgebackene Semmelklöße. 125 g Semmel, 40—50 g Butter, 2—3 Eier, etwas Zucker, Citronenschale, 1 kleine Prise Salz, 2—3 Löffel geriebene Semmel und etwas Mehl.

Die Semmeln werden fein abgeschält, in Wasser geweicht und gut ausgedrückt. Die Butter läßt man im Tiegel zergehen und backt dann die Semmel so lange ab, bis sie sich vollständig vom Boden löst. Nachdem der Teig erkaltet ist, thut man die ganzen Eier hinzu, auch etwas Zucker und ein wenig abgeriebene Citronenschale. Mischt die geriebene Semmel und so viel Mehl darunter, bis eine Probe einen lockeren Kloß ergiebt. Die Klöße werden nicht geformt, sondern mit einem Löffel abgestochen und in das kochende Wasser gethan.

d) Größere Klöße,

mit brauner Butter oder Obstsauce zu essen.

75. Apfelklöße. Borsdorfer Äpfel werden geschält, kleinwürfelig geschnitten, mit etwas Zucker, ein wenig Zimt oder Citronenschale und einigen feingeriebenen Mandeln gemischt.

Auf einen tiefen Teller voll Äpfel nimmt man 1 Ltr. Mehl, 4 Eier, 1 Obertasse Milch, 1 kleine Messerspitze Salz; mischt alles gut durcheinander, sticht mit einem silbernen Löffel nicht zu kleine Klöße ab und kocht sie in schwach gesalzenem Wasser gar. Wenn sie innen nicht mehr teigig, sind sie gut.

Sie werden mit Zucker und Zimt bestreut und mit brauner Butter gegessen.

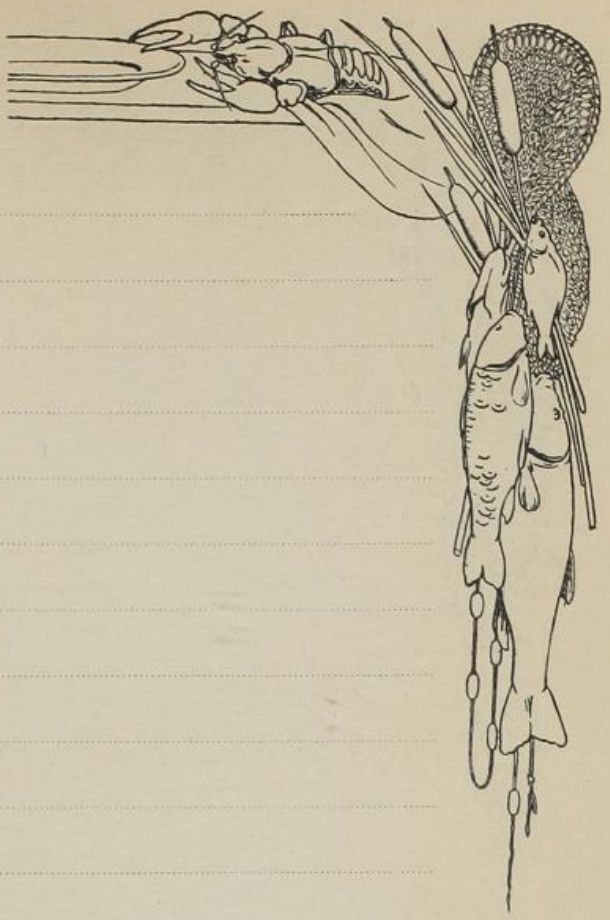
76. Hefen-Klöße. 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Schmalz werden zerrührt und allmählich dazu gerührt: 3—4 Eier, 2 Ltr. Mehl, Salz, eine Prise Zucker, 75 g in Milch zerquirlte Hefe und so viel Milch, daß es einen ziemlich steifen Teig giebt, den man 1½—2 Stunden aufgehen läßt. Dann rollt man kleine Teile davon leicht mit der Hand, schneidet die Rolle in Stückchen, die man wieder auf einem mit Mehl bestreuten Blech oder Brett aufgehen läßt und dann im Dampftopf oder langsam im Wasser gar kocht. Die Klöße werden, sobald man sie herausgenommen hat, sofort aufgerissen und etwas zerlassene Butter hinein gethan.

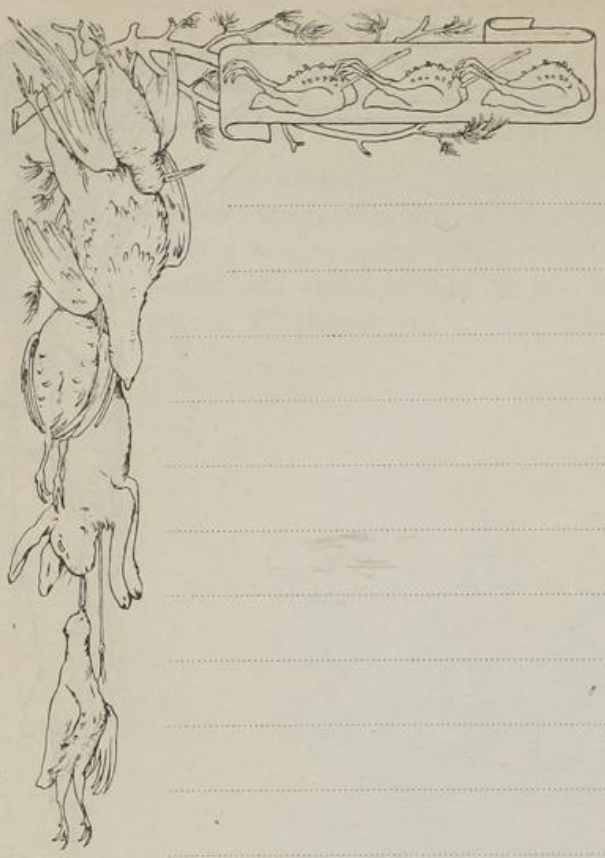
77. Gebackene Klöße. 175 g Butter zu Sahne gerührt, 4 Eier, 3 Portionstassen Mehl, 1 Tasse Milch, Zucker nach Geschmack (1—2 Löffel), 1 gute Prise Salz, zuletzt 12—15 Kartoffeln abgekocht, erkaltet und gerieben.

Dies alles gut zusammengerührt, mit einem Löffel abgestochen, in siedendem tiefen Backfett gar gebacken. Die Klöße müssen recht warm gegeben werden, mit einer Obstsauce oder nur mit Zucker und Zimt bestreut.

78. Schinkenknödel. Zu diesen bereitet man den Teig genau wie zu den Petersilienknödeln Nr. 58, nur daß man an Stelle der Petersilie 150—200 g feingewiegten, gekochten Schinken durchknetet. Ist derselbe fett, nimmt man etwas weniger Butter in die Knödel; auch würzt man sie statt mit Muskatnuß mit 1 Prise Pfeffer.

Neue Rezepte.





Neue Rezepte.

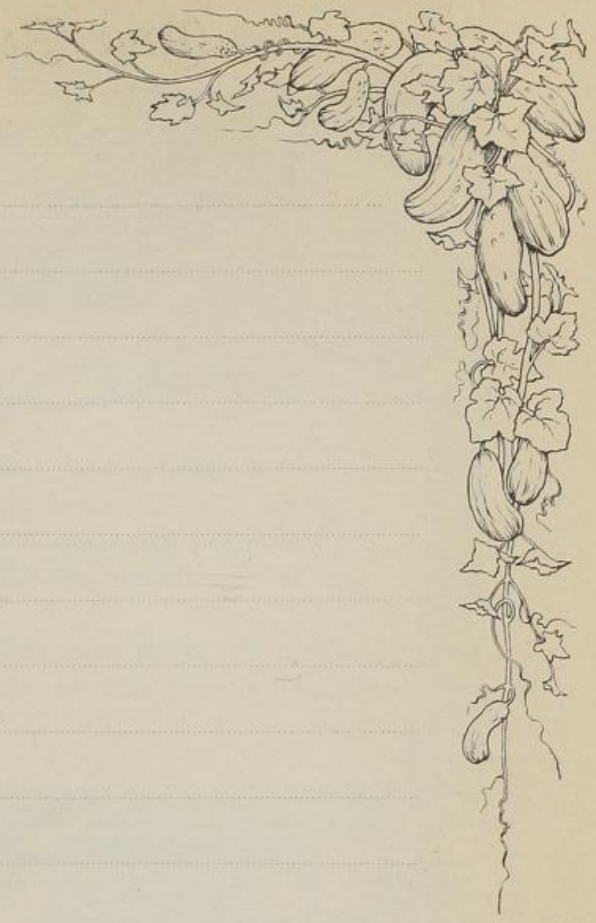
Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

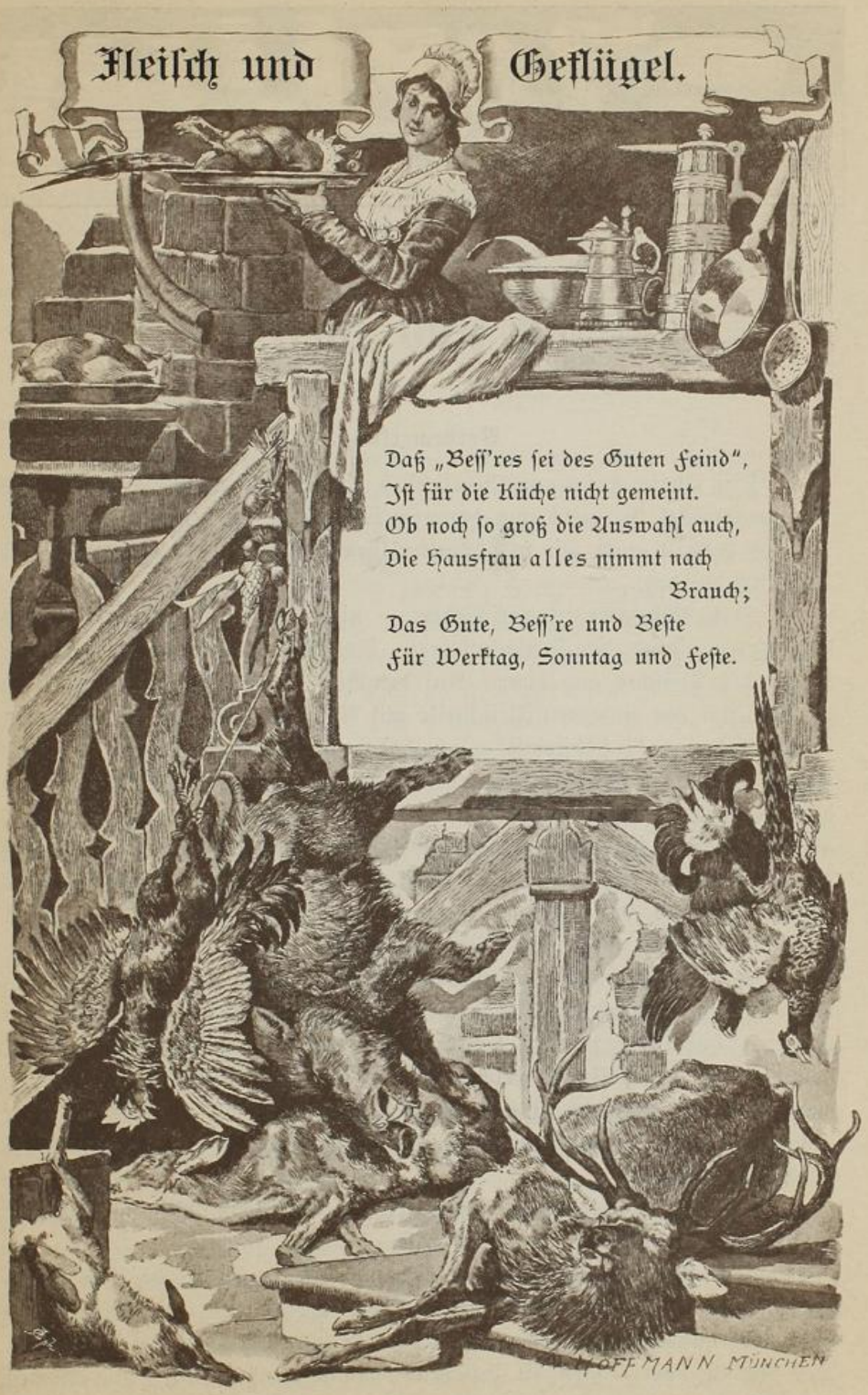
Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.



Neue Rezepte.


Fleisch und Geflügel.
Daß „Beff'res sei des Guten Feind",
Ist für die Küche nicht gemeint.
Ob noch so groß die Auswahl auch,
Die Hausfrau alles nimmt nach Brauch;
Das Gute, Beff're und Beste
Für Werktag, Sonntag und Feste.
HOFFMANN MÜNCHEN

Fleisch und Geflügel.

Vorbemerkung.

Daß Fleisch unser unentbehrlichstes, leider zugleich aber auch teuerstes Nahrungsmittel ist, giebt ihm doppelte Wichtigkeit für den Haushalt; und muß es deshalb auch mit verdoppelter Gewissenhaftigkeit ausgewählt und zubereitet werden.

Sein Nährwert ist verschieden — nicht nur nach dem Alter und dem Futterzustand der Schlachttiere — sondern vor allem auch nach der Lage des Fleisches am Tiere. Auf den Abbildungen Seite 110—112 ist die Qualität der einzelnen Fleischteile mit Nummern bezeichnet; und wenn Qualität I und II selbstverständlich höher bezahlt werden, als III und IV, so sei die Hausfrau sich trotzdem stets bewußt, daß nicht das Fleisch das billigste ist, von welchem sie z. B. für 1 *M.* dem Gewicht nach das meiste bekommt, sondern dasjenige, welches trotz seines kleineren Umfanges den größeren Nährwert hat. Und daß überdies minderwertiges Fleisch während des Kochens zusammenschrumpft, während Qualität I dabei wenig oder nichts von seinem Umfang verliert.

Die diesem Buche beigegebenen Farbentafeln dienen zur nähern Orientierung besonders für diejenigen, die ihren Bedarf selbst einzukaufen pflegen. Doch sei man stets bestrebt, sein Auge mit der Zeit so zu schulen, daß man bei jedem Stück, welches in die Küche kommt, sofort erkennt, von welchem Teile des betr. Tieres es stammt. Auch ob letzteres alt oder jung, krank oder gesund war, muß eine erfahrene Hausfrau an den ersten Blick sehen können.

Das Fleisch von einem jungen Tier ist selbstverständlich vorzuziehen: es ist zarter und bleibt beim Zubereiten saftiger.

Beim Rind erkennt man es an der hellroten Farbe, den feinen Fasern und dem klaren Weiß des Fettes. Das Fleisch von einem alten Tier sieht dunkelrot aus; seine Fasern sind gröber und sein Fett ist gelblich. Das Fleisch vom Ochsen ist besser als das von einer Kuh; zum Braten und Schmoren am besten das von einer jungen Färse.

Beim Kalbe ist das Fleisch eines zu jung geschlachteten Tieres (das schlaff sich anfühlende und aussehende sogenannte Milchfleisch) dagegen sogar ungesund. Es ist je wertvoller, je derber es ist und je kräftiger seine weißrosa Farbe. Am allerwertvollsten ist das von einem Mastkalb; man erkennt es leicht an dem Fettansatz, der dem Fleisch von jungen Saugkälbern ganz fehlt.

Für das Fleisch vom Hammel (Schöps) gelten dieselben Merkmale wie für Rindfleisch, doch sind sie schwerer zu erkennen, weil auch junges Fleisch ein dunkles Rot zeigt. Man muß sich bei der Frage, ob es ein junges Tier gewesen, mehr auf das Wort des Fleischers verlassen; und erfährt meist erst beim Essen — oft zum eigenen Schaden — ob derselbe ehrlich gewesen.

Das Fleisch vom Schwein ist fast immer gut; bei der jetzigen rationellen Methode des Mästens werden selten oder nie alte Tiere geschlachtet.

Ob ein Tier vor dem Schlachten krank oder gesund gewesen, erkennt man bei allem rohen Fleisch, wenn man mit dem Finger darauf drückt. War das Tier gesund, schnellt die gedrückte Stelle sogleich elastisch wieder hoch und ist so glatt wie zuvor. War es krank, bleibt der Eindruck des Fingers noch längere Zeit sichtbar; füllt er sich gar mit wässriger Flüssigkeit, würde der Genuß des Fleisches im höchsten Grade schädlich sein.

Die Leber eines Kalbes muß hellrot und elastisch sein; die Lunge zartrosa, und darf diese keinerlei Knoten oder Bläschen zeigen.

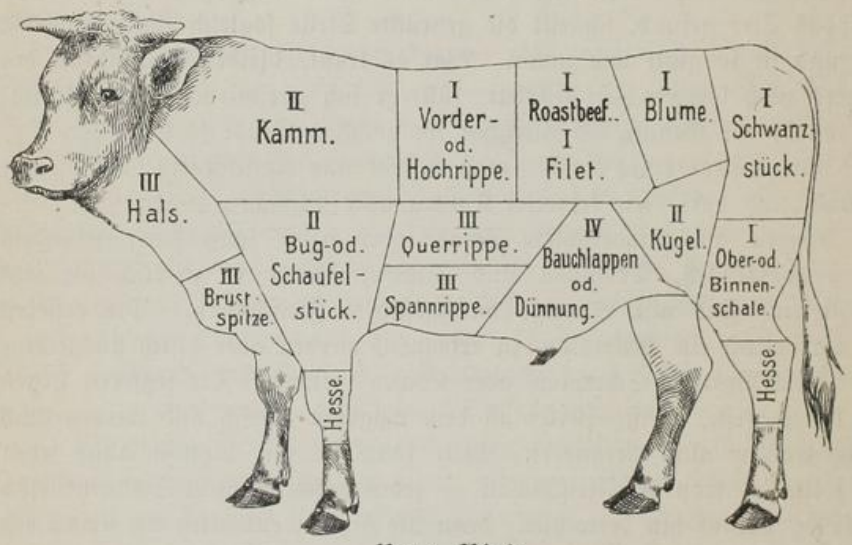
Gegen die gefährlichsten Feinde, bei selbst sonst ganz gesundem Schweinefleisch, Trichinen und Finnen, schützt so ziemlich die jetzt überall ein- und mit Strenge durchgeführte Fleischschau. Die ersteren sind nur durch ein Mikroskop zu erkennen, werden aber durch ausgiebige Hitze beim Braten, Schmoren oder Kochen getötet. Die letzteren liegen wie kleine, feste, weiße Perlen in dem mageren Fleisch und werden auch durchs Kochen nicht verändert. Man kann sie mit bloßem Auge sehen und sollte — trotz der Fleischschau — jedes gekaufte Stück Schweinefleisch sorgfältig darauf hin betrachten; denn die Finnen enthalten die Keime des Bandwurms.

Wenn das zubereitete Fleisch mürbe sein und kräftigen Wohlgeschmack haben soll, darf es nicht zu bald nach dem Schlachten zur Verwendung kommen. Je nach der Jahreszeit muß es mindestens 3—4 Tage hängen. Im Winter hält es sich reichlich 14 Tage; und selbst im Sommer bleibt es, auf Eis gelegt, längere Zeit frisch. Frisch geschlachtetes Fleisch hat stets einen faden Geschmack und wird niemals zart und mürbe; selbst das von einem jungen Tier bleibt zäh.

Der etwas üble Geruch, den das Fleisch im Sommer oft schon nach wenigen Tagen, besonders um den Knochen herum bekommt, läßt sich

leicht vertreiben, wenn man es in Wasser legt, dem man durch einige Tropfen übermangansaures Kali (wie man es zum Mundwasser nimmt) eine schwach rosa Farbe gegeben hat, und es so lange darin läßt, bis die Farbe sich zersetzt hat und das Wasser bräunlich aussieht. — Feinschmecker wollen freilich herausgefunden haben, daß das übermangansaure Kali dem Fleisch einen etwas faden Geschmack verleiht, und raten, es statt dessen tüchtig mit Selterwasser oder kaltem Kamillenthee abzuwaschen.

Da es beim Einkauf des Fleisches durchaus nicht gleichgültig ist, ob das gewählte Stück gebraten, geschmort (gedünstet) oder gekocht werden soll, mag hier für Neulinge in der edlen Kochkunst eine übersichtliche Zusammenstellung ihren Platz finden, deren Benennungen den Bezeichnungen auf den beiden Farbentafeln und den Umrißzeichnungen entsprechen.



Vom Rind.

(Siehe auch die farbigen Tafeln I und II.)

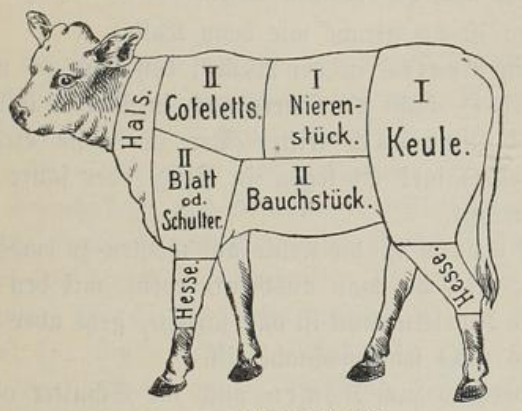
Die besten Braten sind das Roastbeef und das Filet (Lende); in zweiter Linie sind Oberschale, Blumenstück oder nur der Binnerspalt zu empfehlen. Auch das Schwanzstück brät sich zart und saftig, wenn man es vorher 4—6 Tage in Milch legt.

Zum Schmoren (Dünsten) eignen sich: Oberschale, Blumenstück, Schwanzstück, Kugel, die Brustspitze und der Kamm.

Zum Kochen (wenn das Fleisch nach der Suppe oder zum Gemüse gegessen werden soll) ist am vorzüglichsten die Fehlrippe und das Hüften-

stück; sodann: Kamm, Brust und Schauselstück. Wählt man von der Brust, thut man gut 1—1½ kg Hesse mitzukochen, damit die Brühe kräftiger wird.

Wenn es nur darauf ankommt, eine gute Suppe zu erzielen und das Fleisch keine weitere Verwendung finden soll, nehme man außer einer Hesse, ein Stück vom Vorderbein, von den Spann- oder Querrippen, oder ein Stück Hals. Letzteres besonders wenn frischabgefülltes Suppenfett gebraucht wird. Mit reichlich Hesse giebt auch das Bauchfleisch noch eine gute Suppe; ebenso die Leber, deren Fleisch außerdem nur noch (roh) zu Leberknödeln verwendet werden kann.



Vom Kalb.

(Siehe auch die farbigen Tafeln III und IV.)

Als feinster Braten gilt beim Kalb der Rücken, oder — wenn ersterer kleiner sein darf — das Nierenstück, an welchem das zarteste Fleisch sitzt. Reichlichere und bessere Scheiben gibt die Keule, der stehende Festbraten der guten alten Zeit.

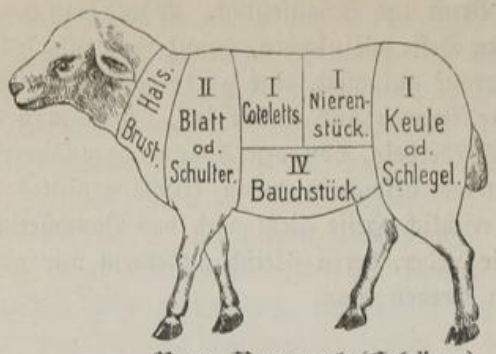
Aus dem derben Fleisch der Keule (besonders aus der Nuß) werden auch die Scheiben zu Fricandeaux und Wiener Schnitzeln geschnitten. Ihr unteres Ende giebt, gebraten, die in Süddeutschland so beliebten Kalbshaxen.

Zum Schmoren (Dünsten) nimmt man meist Brust und Schulter, deren Knochen man vorher auslöst und die man dann entweder füllt oder aufrollt, damit sie eine bessere Form bekommen.

Zum Frikassee ist gleichfalls die Schulter am empfehlenswertesten.

Die besten Kotelettes giebt das Kotelettenstück.

Zum Kochen ist alles zu gebrauchen; in Rücksicht auf das Kräftigwerden der Suppe, stecke man 1—2 Kalbsfüße mit in den Suppentopf. Soll das Fleisch gegessen werden, lasse man sich Schulter oder vom untern Ende der Keule dazu geben.



Vom Hammel (Schöps).

(Siehe auch die farbigen Tafeln V und VI.)

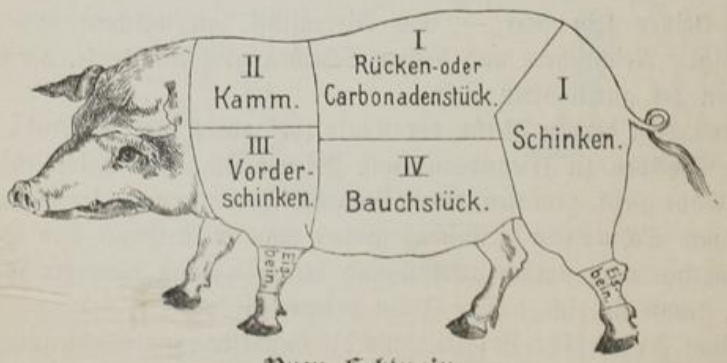
Die Einteilung ist die gleiche wie beim Kalb.

Der geschätzteste Braten ist der Rücken, den man — wenn ersterer kleiner gebraucht wird — nicht der Quere nach in Nieren- und Kotelettesstück, sondern der Länge nach teilt. Der zweitbeste Braten ist die Keule, die durch mehrtägiges Einlegen in Essig oder saure (geronnene) Milch noch mehr gewinnt.

Auch zum Schmoren ist die Keule am meisten zu empfehlen; demnächst die Schulter (Bug), die man ausbeint, event. mit den Brustteilen.

Das Fleisch am Kotelettenstück ist das zarteste, geht aber beim Kochen so zusammen, daß es nicht sehr profitabel ist.

Man nehme deshalb zum Kochen auch die Schulter oder aus der Keule; eine reichliche Knochen- oder Beinbeilage macht die Suppe — wie bei jedem andern Fleisch — kräftiger.



Vom Schwein.

(Siehe auch die farbigen Tafeln VII und VIII.)

Das junge, reichlich mit Fett durchwachsene Schweinefleisch ist — mit Ausnahme des Schinkens — überall so zart, daß fast alles gebraten und geschmort werden kann.

Als eigentliche Braten gelten der, meist der Länge nach geteilte Rücken (das Karree), das Genick (der Kamm), und die kleinen Filets (Mürbebraten). Die Schinken werden, wenn man sie nur braten will, leicht hart. Man thut besser, sie erst 2—2½ Stunden in reichlichem Wasser weichzukochen, bevor man sie im Bratofen bräunt.

Die Karbonaden werden aus dem Karbonadenstück geschnitten.

Zum Einsalzen (Pökeln, Selchen) pflegt man die Vorderschinken, die Brust und — als spezielle Delikatesse — die Eisbeine zu nehmen; auch wohl Ohren und Kopf.

Zum Kochen von Suppe eignet sich Schweinefleisch, seines Fettgehaltes wegen, nicht.

* * *

Was die zur Hauptmahlzeit des Tages erforderliche Menge Fleisch betrifft, so lassen sich darüber schwer bestimmte Vorschriften geben. Auch hier paßt Goethe's Wort: „Eines schickt sich nicht für alle".

An erster Stelle wird der Geldbeutel des Hausherrn mitsprechen; sodann die Gewohnheit; und ob außer dem Fleisch viel Gemüse oder Mehlspeisen gekocht werden? auch Alter und Geschlecht der Tischgenossen.

Bildet das Fleisch (mit Kartoffeln, Klößen oder Gemüse) das Haupt- oder gar einzige Gericht des Mittagstisches, ist von mit Knochen gekauftem Fleisch selbst für junge kräftige Männer ½ kg pro Person ausreichend; von Fleisch ohne Knochen (Filet, Beefsteak, Schnitzel) 300 g. Alte Leute, Damen und Kinder bedürfen meist weniger Fleisch; bei letzteren ersetzen Milch und Eier vorteilhaft den Nährwert des Fleisches.

Bei einer Mahlzeit die aus mehreren Gängen besteht, muß eignes Nachdenken der Hausfrau den besten Rat geben*).

Im allgemeinen erhält man besseres Fleisch, wenn man große Stücke kauft. Man teile sie dann roh in verschiedene Mittagsportionen. Von Rindfleisch z. B. lege man einen Teil zum Schmoren oder Braten in Milch oder Essig, das knochigere Stück verwende man zur Suppe; ein recht schieres Stück giebt, geschabt, Klops oder Klopsbraten. Von einer Kalbskeule nehme man etwa die obere Hälfte zum Sonntagsbraten; schneide aus dem derben Fleisch der Mitte Schnitzel oder Fricandeaux, koche von dem untern Ende samt den abfallenden Knochen eine gute Suppe und gebe das mürbe Muskelfleisch, welches man nach dem Kochen ablöst, als Frikassee zubereitet, oder (einfacher) als Meiran-(Majoran-)Fleisch.

Auch der Abfall einer Hammelkeule, die man vor dem Braten oder Schmoren entfettet und enthäutet, giebt mit dem unteren Beinknochen eine kräftige fette Brühe, die sich vorzüglich zum Gemüsekochen (Bohnen,

*) Näheres siehe: über das „Wieviel?" Seite 63.

Weißkohl, Rüben) eignet. Ist die Keule größer, als für eine Mahlzeit nötig, teile man vom untern Ende das Fleisch für den zweiten Tag ab, koche es mit dem obengenannten Abfall zur Brühe und gebe es lieber frisch gekocht als Beilage zum Gemüse, wie als kalten Braten. Kalter Hammelbraten schmeckt leicht trocken.

Im allgemeinen mache man sichs zur Regel, Braten nicht zu klein zu kaufen: sie sind ansehnlicher, bleiben saftiger und alle Reste lassen sich gut verwerten (siehe Abteilung XXVII „Verwendung von Resten").

Wer bei weiter Entfernung von der Markthalle oder aus andern Gründen sich gern Vorräte hält, sorge für kühle, luftige Aufbewahrungsräume, sonst möchte er mehr Schaden als Vorteil von seinen Einkäufen haben.

Fleisch, welches auf Eis gelegen hat, muß verbraucht werden, sobald es an die warme Luft kommt, sonst wird es abschmeckend.

III. Vom Braten.

Das Gelingen des Bratens hängt in erster Linie vom Bratofen ab. Will man des Erfolges sicher sein, studiere man seine Eigenschaften und Launen aufs sorgfältigste. Hat er zu viel Unterhitze, lege man einige Ziegelsteine unter die Bratpfanne und heize ihn derart, daß — sobald der der Braten eingeschoben ist — wenig (bei kleinen Braten gar keine) Feuerung nachgelegt werden muß. Hat er zuviel Oberhitze, heize man mit weniger gluthaltendem Material, und lege lieber ab und zu ein Stückchen Holz, ein Brikett oder auch Torf nach. Halte, während der Braten im Ofen ist, einen reinen Bogen Papier, den man mit Butter bestrichen hat, bereit, um den, trotzdem etwa gefährdeten Braten damit bedecken und schützen zu können.

Einen guten Bratofen heizt man mit Holz und Briketts oder Torf an; Steinkohlen nehme man nur, wenn man ein großes Roastbeef zu braten hat. Wenn alles in Glut ist, schiebt man die Bratpfanne, drei Finger hoch mit kaltem Wasser gefüllt, hinein: sobald das Wasser kocht, hat der Ofen die richtige Temperatur*). Man gießt dann das Wasser aus der Pfanne, legt den Braten mit dem nötigen Salz und Fett hinein und schiebt ihn in den Ofen. Von allen Fetten ist gute Butter das Schmackhafteste zum Braten; doch darf man dieselbe bei derberem Fleisch mit Rindernierenfett mischen (siehe „Allgemeines" Bratfett).

*) In neuester Zeit sind aus Amerika sogenannte „Bratthermometer" zu uns herübergekommen. Dieselben werden an der Thür des Bratofens befestigt und ermöglichen es, die Hitze aufs allergenaueste zu regulieren.

Salzen darf man alle feineren Braten erst wenn sie in den Ofen kommen.

Nur Hammel, Schwein, Gans und Ente werden, weil sie fetter sind, eine Viertelstunde vorher mit Salz eingerieben. Auch darf das zum Braten bestimmte Fleisch nicht gewässert, nur leicht abgewaschen werden. Eine Ausnahme davon wird nur mit Wildfleisch gemacht. Hase, Reh und Hirsch kann man fast 1 Stunde im Wasser haben, damit das Blut herauszieht. Ebenso werden Kaninchen gewässert, wenn sie nicht durch einen Schnitt in die Gurgel, sondern durch einen Schlag ins Genick getötet sind.

Die Hälfte des Fettes legt man unten in die Pfanne, die andre Hälfte schneide man scheibig und belege damit die obere Seite des Bratens. Da derselbe nicht umgedreht wird, muß stets die beste Seite, sowie er auf den Tisch kommt, nach oben gelegt werden.

Wenn der Ofen richtig geheizt ist, muß der Braten in längstens 20 Minuten gebräunt sein. Dauerte es länger, so würde der Saft heraustreten und das Fleisch trocken werden. Je saftiger der Braten, desto größeren Ruhm erntet die Hausfrau; deshalb sei fleißiges Begießen und Befüllen desselben ihr Hauptbestreben. Je länger dies nur mit der Butter (dem Fett) geschieht, desto schmackhafter und schöner in der Farbe wird der Braten; deshalb gieße man stets erst Wasser dazu, wenn die Butter anfängt, sich braun an dem Boden der Pfanne anzusetzen; und jedesmal möglichst wenig. Selbstverständlich muß das Wasser, wenn nicht kochend, so doch heiß sein und darf nie direkt auf den Braten gegossen werden, sondern stets seitlich in die Pfanne. Von Zeit zu Zeit schabe man den braunen Saucensatz, der sich unten in der Pfanne und an den Seiten ansetzt, mit einem Löffel ab, damit er nicht schwarz wird. (Bequemer ist es, wenn man sich einen Pinsel dazu hält). Dieser Satz giebt der Sauce nachher die beste Kraft.

Wenn Braten mit saurer Sahne gebraten werden sollen, so giebt man diese, glatt gequirlt, eine kleine halbe Stunde vor dem Garwerden nach und nach zur Sauce, damit sie noch Zeit hat, sich mit zu bräunen. Soll der Braten recht glänzend aussehen, befülle man ihn zuletzt nur noch mit dem Fett der Sauce. Seimig macht man die Saucen erst kurz vor dem Anrichten, wenn der Braten schon herausgenommen ist. Man füllt dann schnell das Fett ab, kocht den Satz mit soviel Wasser, wie man Sauce braucht, los, giebt 1—2 Theelöffel Mehl, das man mit Wasser glatt gerührt hat, hinein und läßt es einmal aufkochen.

Im allgemeinen gilt die Regel, daß die Saucen von fetten Braten (Hammel, Schwein, Gans, Ente) mit Kartoffelmehl, die von magerem Fleisch (Wild, Rind, Kalb, Hühner) mit Weizenmehl angeseimt werden.

Die Zeit, welche jeder Braten braucht, bis er gar und gut ist, ist bei jedem einzelnen Rezept angegeben. Anfängerinnen begehen leicht den Fehler, mit einer Gabel in das Fleisch zu stechen, ob es weich, resp. nicht mehr blutig ist. Dies ist durchaus zu verwerfen; der Braten verliert dadurch an Saft und wird trockner. Das Auge muß geschult werden, den richtigen Zeitpunkt genau zu erkennen. Durch zu langes Braten oder Schmoren wird das beste Stück ebenso ungenießbar, als wenn man es hart und ungar auf den Tisch bringt*).

Seit dem letzten Jahrzehnt sind verschiedentliche „Brat-Apparate" in Gebrauch gekommen, welche der Hausfrau die Mühe des Bratens erleichtern und Zeit und Feuerung sparen sollen. Erwähnt seien hier: der Heussi'sche Brat-Apparat; der Schnellbrater von Kuntze; die Brat- und Schmorpfanne von Malmwiek, die sich alle drei recht gut bewährt haben.

* * *

79. Filet-(Lenden-)Braten. Das Fleisch dazu liegt innerhalb der Rippen beim Rind (siehe Tafel I und II) und ist das allerzarteste Stück. Die Haut, die es umgiebt, entfernt man sorgfältig am Tage des Bratens oder am Abend vorher**) ebenso den Muskelstrang, der an der Seite entlang läuft. Viele Fleischer verkaufen das Filet nicht ohne den sogenannten „Kopf", ein derbes, schönes Stück Fleisch am oberen Ende des Filets. Dies muß man auch ablösen (es kann zu Klops oder „gehacktem Braten" verwendet werden), da es nicht in derselben Zeit weich werden würde, wie das zartere des Filets.

Ist dies letztere sauber gehäutet und beputzt, wird es mit einer feinen Spicknadeln gespickt, (siehe „Allgemeines" Spicken) und — je nach der Größe — mit 100—150 g Butter und 1/8—1/4 Ltr. saurer Sahne gebraten, wie in der Vorbemerkung angegeben. Ein großes Filet muß in 20—30 Minuten gut sein; ein kleines in 15. Langes Braten macht es hart. Es muß innen rosig bleiben.

Ein kleines Filet kann man auch auf dem Herd in einer gewöhnlichen Pfanne braten. Man läßt dann die Butter erst braun werden, legt für ein paar Minuten die obere, gespickte Seite nach unten; dreht, sobald sie gebräunt ist, das Filet um und bratet es unter fortwährendem

*) Geriebene Semmel, Sahne, etwas Salz und einige gestoßene Wachholderbeeren zu einem dicklichen Brei gerührt, geben eine schöne Kruste für Wild-, Hammel- oder Rinderbraten, wenn man sie halb fingerdick auf den gar und braun gebratenen Braten streicht. Derselbe kann darunter noch eine ganze Weile weiter schmoren und weicher werden, ohne an Saft zu verlieren.

**) Nicht früher, sonst wird das Fleisch fade.

Befüllen nun noch 15 Minuten, und macht die Sauce dann genau so fertig, wie beim Braten im Ofen.

Ist das Filet das Hauptfleischgericht eines Essens, so serviert man es wie jeden anderen Braten allein auf der Schüssel.

Wird es als Zwischengericht gegeben, dann wird es in der Küche tranchirt. Die Scheiben aber schiebt man wieder dicht zusammen, daß es seine ursprüngliche Form behält, und umlegt sie entweder mit einem Kranz kleiner gerösteter Kartoffeln (siehe Garnierkartoffeln) oder à la jardinière, indem man Schoten, kleine Karotten, klein zerteilten Blumenkohl, Schnittspargel und kleine Köpfchen Rosenkohl, jedes für sich in Butter oder Brühe (je nach Vorschrift) weich dünstet und um das Filet, das in diesem Fall ohne Sahne gebraten wird, herumlegt. Möglichst symmetrisch nach der Farbe geordnet. Wenn man sie hat, können Kastanien (Maronen, siehe Allgemeines) die einzelnen Gemüse von einander trennen.

80. Filet à la Westmoreland. Bevor man das Filet brät, kocht man 500 g Sauerkohl in 2 Glas Rheinwein und 2 Tassen Brühe mit einer Zwiebel und einem geriebenen Apfel weich, und streicht das fertige Gemüse auf einer Schüssel zum Erkalten aus. Dann spickt man das Filet und brät es in einer halben Stunde (ohne Sahne) saftig und weich. Während dieser Zeit kocht man 2 Köpfe, in große Stücke zerlegten Blumenkohl beinahe gar und backt ihn sowohl, wie den Sauerkohl, welchen man in kleine Rollen, (längliche Klöße) geformt hat, kurz vor dem Anrichten des Filets in Fett, goldbraun; auch kleine Kartoffeln röstet man. Das Filet wird zerschnitten, wieder zusammengeschoben und mit den Zuthaten zierlich garniert. An die Sauce wird kurz vor dem Anrichten ein Glas Madeira oder Sherry gerührt.

In Italien werden Filetbraten erst in kurzer Brühe mit Butter, Suppengrün und 1—2 Löffeln voll Preißelbeeren weich gedünstet.

Eine Viertelstunde vor dem Anrichten, befüllt man sie reichlich mit brauner Butter, streut Parmesankäse darüber und schiebt die Pfanne wieder in den Ofen. Sobald jener soweit angebraten ist, daß er nicht mehr abfließen kann, wird das Filet mit dicker, saurer Sahne befüllt und darüber noch eine dichte Schicht Parmesankäse gestreut. Ist diese zu einer schönen braunen Kruste geworden, ist der Braten gut.

Die Sauce wird durch ein Sieb gegossen, bevor man sie zu Tisch giebt.

81. Hammelbraten. Dies ist entweder die Keule oder der Rücken. Auf die Keule rechnet man 2—3 Stunden zum Braten, auf den Rücken 1—1 1/4 Stunde; d. h. wenn das Tier jung war und vor mindestens 4 Tagen geschlachtet wurde. Beide Stücke müssen tüchtig geklopft und enthäutet werden. Will man sie au naturel braten, so läßt man eine

dünne Fettschicht darauf und löst nur von der unteren Seite der Keule die dicken Fettstücke ab. Reibt sie mit Salz ein, legt nur unten in die Pfanne etwas Butter oder Bratfett und gießt etwa 1—2 cm hoch Wasser hinein. Bis dies verdampft ist, bräunt sich das Fett auf dem Rücken oder der Keule und beide Braten werden dann weiter behandelt, wie in der Vorbemerkung gesagt. Ein paar Schalotten und einige Musserons werden mit in die Sauce gelegt, die man zum Schluß mit Kartoffelmehl seimig macht. Bevor sie angerichtet wird, lasse man sie 5—10 Minuten stehn, damit alles Fett nach oben steigen kann. Dies muß bis auf den letzten Tropfen abgefüllt, und dann ein Stückchen Butter durch die Sauce gerührt werden.

Der Schwanz muß beim Braten an der Keule sitzen bleiben; er gilt als Delikatesse.

82. Hammelbraten wie Wild. (Auf 2—2 1/2 kg Fleisch rechnet man 150—200 g Butter, für 10 ℔ saure Sahne und 100 g Speck zum Spicken). Auch hierzu nimmt man den Rücken oder die Keule. Klopft das Fleisch tüchtig und legt es 3—4 Tage in Butter- oder Magermilch, d. h. im Winter; im Sommer darf es nur 2—3 Tage liegen und die Milch muß täglich erneuert werden.

Vor dem Gebrauch häutet und entfettet man das Fleisch sehr sorgfältig und spickt es fein und dicht. Salzt es und brät es wie in der Vorbemerkung angegeben ist.

83. Hasenbraten.

a) Mit Sahne. Vom Hasen wird — wenn er abgebalgt, ausgenommen und aufgehauen ist — Kopf und Hals und die untern Rippenknochen mit den Bauchlappen fortgeschnitten. Es ist dies das sogenannte „Kleinfleisch", das zu Hasenpfeffer, Wildsuppe u. dgl. benutzt wird; die Leber wird gebraten (siehe Leber). Die Läufe (Vorderfüße) trennt man im Gelenk ab, spickt und bratet sie aber mit. An ihnen sitzt das zarteste Fleisch vom Hasen, wie jeder Jäger weiß

Der Hase muß 1/2—1 Stunde (je nachdem er blutig geschossen) in Wasser liegen, dann läßt man ihn abtropfen und enthäutet ihn (auch die Läufe). Das ist sehr mühsam — im Volksmund heißt's: ein Hase hat sieben Jacken an — muß aber sehr sorgfältig geschehen. Danach wird er sehr dicht gespickt; die Keulen auch an der Unterseite. Dann „knickt" man das Rückgrat, indem man (in regelmäßigen Abständen von je 3 Finger Breite) einen scharfen Meißel oder schmales Stemmeisen zwischen die Rückenwirbel setzt und mit dem Hammer darauf schlägt, bis man hört, daß der Meißel durch ist. Ein Hasenrücken wird meist quer über tranchiert und ist es sehr unangenehm, wenn das Knicken vergessen wurde. Da es auf einem Brett

geschehen muß, läßt es sich schlecht nachholen, wenn der Braten fertig ist. Bei sehr starken Hasen werden auch wohl beim Tranchieren die Rückenhälften der Länge nach vom Rückgrat abgelöst, auf besonderem Teller zerschnitten, und zu beiden Seiten des Rückenknochens möglichst genau wieder zusammengepaßt.

In die Pfanne legt man außer der Hälfte der nötigen Butter (im Ganzen 150—200 g) noch einige Scheiben Speck, denn Wildbraten verlangt viel Fett. Wenn die Butter braun, legt man den Hasen hinein (man muß die untern Gelenke der Keulen auch knicken, damit man sie nach innen zusammenbiegen kann), bestreut ihn mit nicht zu viel Salz und bedeckt ihn mit der in Scheiben geschnittenen übrigen Butter. Er wird mit saurer Sahne gebraten, wie in der Vorbemerkung angegeben ist. Etwa $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde. Wildbraten muß man noch fleißiger befüllen, als anderes Fleisch.

Sollte der Hase zu dunkel werden, was ihn innen trocken machen würde, dann nehme man die Pfanne einen Augenblick aus dem Ofen, befülle den Braten reichlich mit Butter, streue eine ganz feine Schicht geriebener Semmel darauf, befülle diese wieder mit Butter und schiebe ihn noch 20—30 Minuten in den Ofen. Weiteres Befüllen ist dann nicht mehr nötig; die gebutterte Semmelschicht hält ihn für ein halbes Stündchen saftig.

b) Mit Rotwein. (Jägerhase. Rheinländisch.) Der sauber vorbereitete und gehäutete Hase wird tranchiert, wie es sonst nach dem Braten geschieht. Man knickt das Rückgrat ein, teilt den Rücken querüber in etwa 3 fingerbreite Stücke, zerlegt die Keule in 3—4 größere Stücke, hackt von den Läufen den unteren sperrigen Knochen ab, und salzt jedes Stück ein wenig an.

Dann legt man Boden und Seitenwände eines passenden Topfes mit Speckscheiben aus; packt die Hasenstücke möglichst dicht hinein, streut 3—4 gestoßene Nelken und 1 Prise trockenen, zerriebenen Thymian auch 1—2 Eßlöffel geriebene Semmel mit hinein und legt dazwischen kleine Stückchen Butter, im Ganzen etwa 100 g.

Darüber wird $^1/_2$ Flasche Médoc gegossen (wenn nur leichterer Rotwein zur Hand ist, verschärfe man ihn mit 1 Spitzgläschen Cognac), und der gutschließende Deckel des Topfes mittelst eines Papierstreifens und etwas Mehlkleister fest verklebt. Muß so fest verschlossen 1 Stunde im Brat- oder Backofen schmoren.

Die Sauce wird von selbst seimig; sollte zuviel klares Fett hervortreten, schöpfe man es ab, bevor man sie zu Tisch giebt.

84. Hirschbraten. Am Hirsch ist der Rücken (Ziemer genannt) das beste Fleisch; von einem alten Tier, sind Keulen und Vorderblätter

überhaupt durch Braten kaum weich zu bekommen. Am sichersten geht man immer, wenn man sich ein junges Tier (Spießer) oder auch Damwild verschafft. An diesem werden die Keulen und Vorderblätter auch sehr zart. Gehäutet, gespickt und gebraten wird Hirschfleisch, wie beim Hasen angegeben. Die Keulen werden vor dem Spicken geklopft. Speck und Spicknadel nimmt man etwas stärker wie für das Ziemer. Bei letzterem vergesse man nicht, auch die innen liegenden kleinen Filets zu spicken. Junge Tiere haben oft viel Feist (Fett) auf dem Rücken angesetzt. Dies wird nicht mit gebraten, sondern in möglichst großen Stücken losgelöst. Jägerbrauch ist es, diese Stücke über den gespickten und gesalzenen Braten zu decken, wenn man ihn in den Ofen schiebt, und 1 Stunde darauf zu lassen. Er braucht dann während dieser Zeit nicht begossen zu werden, und wird trotzdem saftiger, als nur mit Butter gebraten. Länger wie 1 Stunde lasse man das Feist aber nicht auf dem Braten; von da an muß er befüllt werden und sich bräunen.

Die Sauce wird beim Hirsch (wie auch beim Hasen und Reh) mit Weizenmehl angeseimt.

Bratezeit rechnet man: für die Keulen $2^1/_2$—3 Stunden: für Ziemer und Vorderblätter $1^1/_2$—$2^1/_2$ Stunde.

85. Kalbsbraten. (Auf 4—5 kg Fleisch von der Keule, $^1/_4$ kg Butter.) Hierzu nimmt man sowohl den ganzen Rücken, der als feinstes gilt, wie auch das Nierenstück, die Keule oder die Brust. Letztere wird gefüllt. (Siehe Farcen.) Auch diese Braten werden gehäutet; von der Keule, außerdem der Beinknochen am unteren Ende im Gelenk abgetrennt und das überstehende Fleisch mit feinem Faden zusammengenäht, damit die Keule eine recht gute Form behält.

Der Rücken wird gespickt und mit Sahne gebraten; oft auch die Keule. Doch ebenso oft läßt man diese ungespickt, bratet sie nur in Butter; kocht den abgeschnittnen Knochen, den man recht klein zerhackt, mit Suppengrün und Wurzelwerk aus, und nimmt statt des Wassers von dieser Brühe zum Zugießen. Die Sauce wird davon sehr kräftig und giebt, kalt geworden, eine prachtvolle Jüs, die zum kalten Braten ganz vorzüglich schmeckt. Bratet man die Keule in dieser Weise, seimt man, damit die Jüs recht klar bleibt, die Sauce mit Weizen- oder Kraftmehl an; bratet man mit Sahne, ist Weizenmehl besser.

Das Nierenstück wird ungespickt und ohne Sahne gebraten und mit der Niere nach oben in die Pfanne gelegt.

Bei einer gut gebratenen Keule muß das Fleisch innen am Knochen zart rosa und sehr saftig aussehen. Man rechnet $1^1/_2$—$2^1/_2$ Stunde zum Braten.

Kalbsrücken oder Nierenstück 1—1¼ Stunde.

Legt man eine Kalbskeule in Milch (4—6 Tage), wird sie gespickt und mit Sahne gebraten.

Weniger allgemein, aber in Pommern auf dem Lande wohlbekannt und beliebt ist

86. Geräucherter Kalbsbraten. Eine derbe Kalbskeule wird 14 Tage eingesalzen (siehe XXIX. Rauch- und Pökelfleisch) und etwa 8 Tage geräuchert. Vor dem Braten legt man sie einige Stunden in Wasser, enthäutet sie sorgfältig und brät sie mit Butter unter fleißigem Begießen, je nach der Größe 1½—2½ Stunde.

Kann auch roh, wie Schinken, zum Butterbrod gegessen werden.

87. Kalbsbrust. Man kauft die Brust ohne die Schulter, schneidet sie auf, und löst die Rippenknochen behutsam aus. Nach dem Waschen wird sie gut abgetrocknet, innen mit ein wenig Salz bestreut, je nach Geschmack mit der unten beschriebenen Füllung oder einer Fleischfarce (nach Nr. 103 oder 105) gefüllt, zugenäht und in reichlich Butter braun und saftig gebraten. Die Sauce nachher mit etwas Weizenmehl angeseimt.

Da die Kalbsbrust, wenn sie „ansitzt", leicht zerreißt und unansehnlich wird, thut man gut, den Boden der Bratpfanne dicht mit Speckscheiben zu belegen, bevor man die Brust einlegt. Selbstverständlich nimmt man dann weniger Butter zum Braten.

Füllung: Man schneidet 1 Milchbrot in Scheiben und gießt so viel Milch darauf, wie in die Semmel einzieht. Dann zerrührt man dieselbe gut, thut 2—3 Löffel geschmolzene Butter, 2 Eier, ½ Tasse Korinthen, Salz und Zucker und soviel geriebene Semmel daran, daß ein nicht zu steifer Teig entsteht. — Mit Milch und geriebener Semmel verlängert man — wenn nötig — die Farce zu der erforderlichen Masse.

88. Kaninchenbraten. (Lapins, Welsh rabbits.) Wilde und zahme Kaninchen, werden beide ganz wie Hasen zum Braten vorbereitet, und ebenso gespickt und gebraten. Man sorge, daß man nur junge Tiere bekommt, dann werden sie in 40—50 Minuten weich. Da das Fleisch heller ist, giebt man ein wenig Zuckercouleur an die Sauce, um sie schon im Aussehen der Wildsauce ähnlicher zu machen.

Das Fleisch der wilden Kaninchen ist etwas dunkler und im Geschmack dem der Hasen verwandt. Das von zahmen, rationell gezüchteten erinnert an Hühnerfleisch.

89. Klopsbraten. I. 1½ kg gewiegtes Schweinefleisch wird mit 1 kg gewiegtem Rind- oder Hammelfleisch gemischt. Dazu rechnet man auf ½ kg Fleisch 1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel gestoßene und gesiebte Semmel; etwas gehackte Zwiebeln, 1 abgeriebene Citronenschale, gestoßenen Pfeffer,

Gewürz und Salz. Die Zwiebeln werden erst in Butter gar geschwitzt; dann mischt man alles gut durcheinander, formt ein Brot, wälzt dies in geriebener Semmel, und brät es in nicht zu vieler Butter. An die Sauce thut man Musserons und zuletzt saure Sahne, Kartoffelmehl und etwas Zuckercouleur. Bratezeit etwa 1 Stunde.

Ähnlich in der Zusammensetzung, aber fast noch feiner von Geschmack ist der

90. Klopsbraten II. (Sächsisch: Bauerhase.) 1 kg Schweinefleisch, 1 kg Kalbfleisch, 1/2 kg Rindfleisch (alles fein gewiegt); 4 Semmeln in Wasser geweicht, ausgedrückt und fein verrührt; 6 Eier; 18 Sardellen (entgrätet und fein gewiegt), einige große geriebene Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Muskatnuß.

Wird gemischt, geformt und gebraten wie beim vorigen gesagt.

91. Lammbraten. Vom Lamm werden zum Braten die Hinterviertel mit dem Nierenstück daran genommen. An dem letzteren bleiben die Bauchlappen. Sie werden aufgerollt und unter das Nierenstück geschoben, damit dies während des Bratens recht rund bleibt. Die untern Beinknochen werden abgehauen. Dann werden die Keulen (die man auch zusammenhängend in einer großen Pfanne braten kann) enthäutet, gesalzen und mit Butter — auf beide Viertel 200—250 g gerechnet — 1 1/2—2 Stunden gebraten. Gewässert darf Lammfleisch nicht werden, man wäscht es nur leicht und trocknet es ab. Wünscht man es zu spicken, so halte man es einen Augenblick in kochendes Wasser; es wird davon steif und spickt sich leichter.

92. Rehbraten. Alles, was vom Hirsch (Nr. 84) gesagt ist, gilt auch vom Reh. Das Fleisch desselben ist nur zarter, und werden die Keulen eines jungen Tieres (Schmaltier genannt) ebenso weich wie der Rücken.

Bratezeit rechnet man für die Keule 1 1/2—2 Stunden, für den Rücken 1 1/4—1 1/2 Stunde; für die (Vorder-) Blätter 1—1 1/2 Stunden.

93. Rinderbraten. Will man außer dem Filet (Nr. 79) oder dem Roastbeef (siehe unten) etwas vom Rind braten, so kann es nur das Mittel-Schwanzstück sein.*) Alles andere wird beim Braten leicht hart. Und auch dies lege man — wenn es nicht von einem ganz jungen Stierkalb oder einer Färse ist — einige Tage in Milch. Dann klopfe man es so stark als möglich, spicke und salze es, und heize den Ofen etwas stärker als sonst. Nehme auch etwas zerlassenes Nierenfett zur Butter, damit diese nicht so schnell dunkel wird. Bratezeit reichlich 3 Stunden. Die Sauce wird mit saurer Sahne und Weizenmehl fertig gemacht.

*) Entweder ganz, oder nur die Oberschale, Blume.

94. Roastbeef (englisch). Hierzu wählt man von einem jungen Ochsen, der vor mindestens zehn Tagen geschlachtet sein muß, das obere dicke Rippenstück zunächst der Hüfte (ohne Filet). Man klopfe es mit voller Kraft, wenn möglich 1/2 Stunde, und heize den Ofen sehr stark. In 40—50 Minuten muß ein Roastbeef von 2—3 kg gut sein. Da Butter in so starker Hitze schwarz werden würde, bratet man es mit zerlassenem Rinderfett, legt es erst hinein, wenn dasselbe kocht, befüllt es ununterbrochen und hält die Sauce bis zum Anrichten ganz kurz. Kocht den Satz erst los, wenn das Fleisch herausgenommen ist und macht sie mit Kartoffelmehl seimig. Ein gut gebratenes Roastbeef muß innen stark rosa aussehen, darf trotzdem aber nicht ungar, und der heraustretende Saft nicht mehr blutig sein. Es liegt während des Bratens mit der Fleischseite nach unten; man stelle deshalb die Pfanne bei zu starker Unterhitze auf einen niedrigen Rost oder dergl., damit es nicht anbrennt. Bei einer Malmwiek'schen Bratpfanne hat man solche Vorsichtsmaßregel nicht nötig.

95. Roastbeef ohne Knochen. Ein solches kann auch auf dem Herd gebraten werden, und wird auf starker Glut ein Stück von 1 1/2—2 kg in 30—40 Minuten zart und gar.

Man läßt sich das Fleisch am besten gleich vom Schlächter von den Knochen lösen, klopft es tüchtig, salzt es und bratet es in einer kleinen passenden Pfanne in frisch ausgelassenem Rinderfett unter fortwährendem Wenden und Begießen. Die Sauce muß immer kurz sein. Butter ist auch hierbei zum braten nicht zu empfehlen, da sie bei der sehr starken Hitze schwarz werden würde. Aus demselben Grunde achte man sorgfältig darauf, daß das Fett ganz klar ist. Es muß kochen, wenn man das Fleisch hineinlegt. Die Glut, am besten von Steinkohlen, darf nicht durch Nachschütten unterbrochen werden.

96. Sauerbraten. (Hammelkeule oder Rindfleisch, Qual. I.) Die Hammelkeule wird enthäutet und alles Fett entfernt (hat man Rindfleisch, läßt man das Fett daran) und auf 3—4 Tage in eine Mischung von halb Wasser, halb Kräuter- oder Gewürzessig gelegt, in die man noch einige gestoßene Wachholderbeeren thut.

Zum braten rechnet man auf 2 1/2 kg Fleisch: 1/8 kg Butter, 1 Tasse saure Sahne, und, wenn man anfängt nachzugießen, 1 Theelöffel Zuckercouleur. Wenn das Fleisch weich ist, quirlt man einen Eßlöffel Weizenmehl in Milch oder Wasser, gießt dies an die Sauce und läßt das Fleisch noch 10 Minuten damit dämpfen.

97. Schweinebraten. Hierzu können der Rücken (Karree), die Keulen (Schinken) und das Kammstück genommen werden. Letzteres ist aber sehr fett und schmeckt besser, wenn man es zuvor 8—14 Tage in Pökellake

legt (siehe XXIX. Rauch- und Pökelfleisch). Auch das andere Fleisch enthält so viel Fett, daß man jeden Schweinebraten nur mit Wasser aufsetzt, und — wenn die Sauce anfängt, sich zu bräunen — das oben klar sich sammelnde Fett abfüllt.

a) Das Karree wird, bevor es in die Pfanne kommt, von Fett und Schwarte befreit; nur eine finger- bis daumenhohe Lage Fett bleibt stehen. Dann reibt man es tüchtig mit Salz ein, legt es in die Pfanne, gießt etwa 3 Finger hoch Wasser dazu und schiebt es in den gut geheizten Ofen. Schweinefleisch muß stets ganz gar durchbraten. Wenn das Wasser verkocht ist und das Fett sich gebräunt hat, gießt man, wie bei jedem anderen Braten, nach und nach kochendes Wasser zu. Befüllt das Karree auch fleißig und legt in die Sauce 1—2 ganze Zwiebeln, einige Nelken und Gewürzkörner, 1 Lorbeerblatt und 1 kleinen Zweig Salbei; auch 2—3 ungeschälte kleine Äpfel. Das Fett von der Sauce füllt man ab und läßt es zu Schmalz erkalten. Wenn sie losgekocht ist, macht man sie mit Kartoffelmehl seimig. Man rechnet zum Braten $1^1/_2$—2 Stunden. 5—10 Minuten vor dem Anrichten befüllt man den Braten nicht mehr, damit er obenauf recht knusperig wird.

Sollte die Sauce durch die Äpfel zu hell geblieben sein, muß Zuckercouleur nachhelfen. Es ist aber selten nötig.

b) Das Kammstück wird ganz ebenso gebraten. Nur läßt man, wenn es vorher eingepökelt wurde, die Äpfel und Gewürze an der Sauce weg. Es braucht gleichfalls $1^1/_2$—2 Stunden zum Weichwerden.

c) Die Schinken werden am zartesten, wenn man sie vor dem braten in recht reichlich Wasser langsam und gut zugedeckt mit Salz, Lorbeerblättern und einigen Gewürzkörnern weichkocht; in 3—4 Stunden. Bevor man sie dann in den Ofen schiebt, präpariert man die obere Seite. Soll die Schwarte auf dem Schinken bleiben, so schneidet man sie kreuzweise in recht regelmäßigen kleinen Karos ein und steckt überall, wo die Schnitte sich kreuzen, eine Gewürznelke mit dem Kopf nach oben. Dann füllt man das Fett, was sich beim Kochen auf der Brühe gesammelt hat, in die Pfanne, legt den Schinken hinein und bratet ihn damit braun und knusperig. Die Schwarte darf aber nicht schwarz werden, sonst wird sie bitter. (Die Zeit, während welcher der Schinken im Ofen bratet, zieht man von der Zeit des Kochens ab. Er braucht im ganzen 3—4 Stunden zum Weichwerden.) Zum Nachgießen nimmt man selbstverständlich von der Brühe.

d) Schinken mit einer Kruste. Auch hierzu wird der Schinken erst weichgekocht: $2^1/_2$—3 Stunden. Danach nimmt man ihn aus der Brühe, löst die Schwarte ab und so viel von der Fettschicht, daß nur etwa daumenhoch Fett auf dem Schinken bleibt. Dann füllt man, wie oben

gesagt, das Fett von der Brühe in die Pfanne, legt den Schinken hinein und bestreut ihn fingerdick mit geriebenem Schwarzbrot, unter das man 1 Löffel Zucker und einige gestoßene Nelken gemischt hat. Befüllt diese Brotschicht, langsam träufelnd, mit etwas Fett, damit sie zusammenhält, und schiebt nun die Pfanne in den Ofen. Diese Kruste muß recht braun und knusperig werden, wozu etwa 1/2 Stunde gehört. Befüllt wird sie in dieser Zeit nicht mehr.

Den Satz in der Pfanne kocht man, wenn der Schinken angerichtet ist, mit der Brühe los und macht die Sauce fertig, wie oben angegeben.

e) Eingelegter Schinken. Ein Schinken wird entfettet und in eine Marinade gelegt, wie sie unter „Sauerbraten" angegeben ist. Man bratet ihn, wenn er klein und zart ist, gleich in der Pfanne. Ist er groß, koche man ihn erst mit Wasser, etwas Essig, Zwiebeln und einigen Pfefferkörnern an, und brate ihn dann. (Siehe oben.)

98. Rippespeer. Wer dies äußerst wohlschmeckende, echt pommersche Landgericht in der Stadt auf den Tisch bringen will, kaufe das halbe Rücken- (Karbonaden-) Stück in der ganzen Länge, lasse sich gleich vom Schlächter einen Teil des Karbonadenfleisches ablösen und nehme auch innen die kleinen Mürbebraten heraus. Die Rippen dürfen etwa nur einen Finger hoch mit Fleisch bedeckt sein und müssen der Quere nach in der Mitte geknickt werden, am besten auch gleich vom Schlächter. (Das ausgelöste Fleisch verwendet man nach Belieben zu Klops, Fleischklößchen u. dgl.)

Das vorgerichtete Rippenstück reibt man tüchtig mit Salz ein und läßt es 6—8 Tage damit liegen. Soll es gebraten werden, wäscht man es gut ab, biegt es zusammen, näht es bis auf eine kleine Öffnung zu und füllt es durch diese mit säuerlichen Äpfeln, die man — ohne sie zu schälen — in Viertel geschnitten und mit etwas Zucker und 1/8 kg Sultanrosinen vermengt hat. Ist dies geschehen, näht man die kleine Öffnung auch zu, legt das Rippenstück in die Bratpfanne, gießt 1/2 l Wasser darauf und bratet es bei nicht zu scharfer Hitze 2 Stunden.

99. Kasseler Rippespeer. Hierzu nimmt man das Karbonadenstück (Karree) ganz. Es wird 2 Tage eingesalzen und 2 Tage leicht geräuchert.

Vor dem braten wäscht man es ab, setzt es mit wenig Wasser auf (die Fleischseite nach unten), läßt dies einkochen und bräunt es danach in seinem eigenen Saft auf allen Seiten. Zuletzt legt man die Knochenseite nach unten, gießt von neuem Wasser hinzu und brät es wie jeden anderen Braten unter fleißigem Begießen etwa 2 Stunden. Die Sauce wird entfettet, bevor man sie seimig macht.

100. Schinken in Burgunder. Ein nicht zu großer geräucherter Schinken wird sauber abgewaschen und über Nacht in Wasser gelegt.

Dann wird er mit kaltem Wasser aufgesetzt und 4—6 Stunden ganz angsam gekocht. Wenn er weich ist, nimmt man ihn aus der Brühe, entfernt die Schwarte und den größeren Teil des Fettes und bratet ihn unter vielem Begießen 1/2 — 1 Stunde bräunlich in folgender Sauce: 1 1/2 — 1 3/4 l kräftige Brühe wird mit 1 Flasche Burgunder (oder Rotwein und 1—2 Löffel Cognac) und 1 Löffel Zucker aufgekocht und der Schinken hineingelegt. Vor dem Anrichten entfettet man die Sauce, gießt sie durch ein feines Sieb und seimt sie mit Kartoffelmehl ein wenig an.

101. Schweinebraten wie Wildschwein. Eine frische Schweinskeule läßt man 3—4 Tage hängen, schneidet danach sorgfältig alles Fett ab und legt sie in einen Steintopf, worin man 1 Flasche Rotwein, 1 Weinglas voll Essig, Salz, gelbe Rüben, 1 Petersilienwurzel, 1 großen Kopf Sellerie, 2 Eßlöffel voll Wachholderbeeren, Estragon, ganze Pfefferkörner, etwas Thymian, 6 Lorbeerblätter und einige Nelken gethan hat. Darin läßt man die Keule 3—4 Tage liegen, dreht sie aber ab und zu um. Dann wird sie schön weich gebraten und mit der Weinbrühe, in welcher sie gelegen, begossen. Bei fleißigem Begießen gehören ungefähr 3 Stunden zum Braten. Dann wird das Fett abgeschöpft, etwas Fleischextrakt darunter gerührt und die dickliche Sauce durch ein Sieb gegossen.

102. Wildschwein-Braten. Nur sehr junge Tiere taugen zum Gebratenwerden, am besten die einjährigen (Frischlinge genannt). Auch an ihnen ist der Rücken (Karbonadenstück), Karree und der Schinken das beste. Gebraten werden sie genau wie zahme Schweine; nur haben sie weniger Fett, und ist es deshalb nicht nötig, etwas davon abzulösen. Der Rücken braucht etwa 2 Stunden zum Weichwerden, der Schinken 3. Ist letzterer von einem Frischling, braucht man ihn nicht vorher abzukochen, sondern bringt ihn gleich in die Bratpfanne. (Mit 3 — 4 fingerhoch kochendem Wasser.)

Wenn der Braten fertig ist, wird die Sauce entfettet, und wenn nötig, angeseimt. Zum Schinken ist die sogenannte „Cumberland-Sauce" sehr beliebt, die man meist in einfacher Weise durch Hinzuthun von 1—2 Löffeln Johannisbeer-Gelee, 1/2 Theelöffel Senfpulver, 1 Eßlöffel Arrak herzustellen pflegt. Sie wird aber ungleich feiner und schmackhafter, wenn man schon, während der Schinken noch bratet, einige eingemachte saure Kirschen, auch 1—2 kleingeschnittene Backpflaumen hineinlegt.

Ist die Sauce entfettet, öffne man alle Einmachgläser, in denen Reste sind, verlasse sich auf seine Zunge und rühre nach Geschmack noch daran: 1—2 Eßlöffel Pflaumen-Essig, etwas Hagebuttensaft (nicht zu süß), ein wenig Johannisbeer-Gelee, Kirschsaft, 1 Löffel Essig von Zuckergurken u. a. m. Zuletzt kommt 1 Glas Rotwein hinein und — wenn noch Säure fehlt —

etwas Citronensaft. Außerdem 1 Prise Pfeffer und 1/4 — 1/2 Theelöffel Senf. Die Sauce muß mit einem gewissen Talent abgeschmeckt werden: sie muß seimig, kräftig und aromatisch sein, aber weder sauer noch süß.

IV. Geflügel.

Auch beim Geflügel ist es die Hauptsache, zum Braten nur junge Tiere zu nehmen.

Das Alter der Hühner, Tauben und des kleinen Wildgeflügels erkennt man am besten an der Farbe der Schnäbel und der Füße, die je jünger, je heller sind. Bei Tauben ist, sobald sie ihr volles Federkleid haben, das Alter am schwersten zu bestimmen.

Bei Gänsen und Enten versuche man, die Schwimmhaut zwischen den Zehen einzureißen. Geht dies leicht, sind sie jung.

In großen Städten kauft man das geschlachtete Geflügel meist schon „bratfertig" vorgerichtet und hat nur nötig, die Rümpfe „nachzustoppeln" (d. h. die etwa stehengebliebenen Federkielchen zu entfernen) und sie außen mit Kleien-Wasser (siehe Allgemeines) und innen mit kaltem Wasser abzuwaschen und gut wieder zu trocknen, bevor man sie füllt.

In kleinen Städten und auf dem Lande ist man jedoch genötigt, das Schlachten, Rupfen und Ausnehmen selbst zu besorgen, und soll deshalb versucht werden, es hier möglichst genau zu beschreiben. Am besten und schnellsten lernen Anfängerinnen es freilich, wenn sie einer geschickten und erfahrenen Hausfrau einige Male dabei zusehen; denn gerade bei dieser Arbeit gibt es manchen praktischen Handgriff, der dieselbe sehr vereinfacht und der leicht abzusehen, aber durch Worte schwer zu veranschaulichen ist. Meister wird man auch darin nur durch Übung.

Geflügel darf ebensowenig wie Vierfüßer kurz vor dem Gebrauch geschlachtet werden. Gänse und Puten müssen mindestens 3—4 Tage, Enten, Kapaune und Suppenhühner 2 Tage hängen, und Tauben und junge Hähnchen doch wenigstens am Abend vorher geschlachtet werden. Bei Frostwetter kann Geflügel 10—12 Tage hängen.

Gänse und Enten tötet man durch einen Stich ins Genick und fängt bei ersteren das Blut zum „Schwarzsauer" kochen (siehe Nr. 201) auf. Hühner, Hähnchen und Kapaune werden mit einem Schnitt durch die Gurgel getötet; Puten und Tauben wird der Kopf abgehackt.

Wildgeflügel läßt man bis zum Gebrauch in den Federn hängen; geschlachtetes Geflügel rupft man möglichst, solange es noch warm ist.

Gänsen und Enten werden dazu die Flügel im ersten Gelenk abgedreht, auch die groben Schwanzfedern vorher entfernt. Das Rupfen muß sehr vorsichtig geschehen, damit die Haut nirgends einreißt. Die auf der Brust sitzenden Daunen der Gans sind bekanntlich besonders wertvoll und werden deshalb für sich allein gesammelt.

Nach dem Rupfen hängt man das Geflügel am besten mit dem Kopf nach oben zum Auskühlen an einen luftigen, schattigen Ort und schützt es im Sommer gegen Fliegen.

Wenn es zum Gebrauch fertig gemacht werden soll, wird es nun zuerst gesengt, d. h. man zündet eine (am besten Spiritus-) Flamme an und hält das Geflügel von allen Seiten darüber, bis der leichte Feder-Flaum, der noch daran saß, weggesengt ist. Wenn man viel Gänse oder dergl. auf einmal zu sengen hat und die Ausgabe für den Spiritus scheut, nehme man statt dessen eine Handvoll recht trockenes Stroh.

Dann „stoppelt" man die Rümpfe noch einmal nach, d. h. man sucht sorgfältig die etwa in der Haut sitzen gebliebenen Federkielchen und entfernt sie mit Hilfe einer starken, spitzen Stopfnadel oder eines feinen spitzen Messers, wenn es nicht gelingt, sie fest mit den Nägeln zu fassen und herauszuziehen.

Danach sticht man Augen und Ohren aus und hackt die untersten Füße mit den Krallen, resp. der Schwimmhaut weg.

Schon während des Sengens brühe man eine Handvoll Kleie (Getreideschlauben) mit 1 Ltr. kochendem Wasser, lasse dies abkühlen und wasche die Rümpfe, wenn sie bis zum Ausnehmen vorbereitet sind, tüchtig damit, und trockne sie danach sauber ab.

Nun folgt das Ausnehmen. Bei Gänsen ist diese Arbeit die schwierigste, weil das in der Bauchhöhle sitzende, sogen. Flumenfett nicht mit dem Inhalt der Därme in Berührung kommen darf; man sich also sehr hüten muß, diese letzteren dabei zu drücken oder überhaupt fest zuzufassen.

Zuerst wird unten am Halse dicht am Kopf, wo der Schnabel aufhört, ein kleiner Querschnitt gemacht und durch diesen entweder Gurgel- und Zungenansatz mit dem rechten Zeigefinger gelockert und gelöst, oder die Gurgel durchschnitten. Durch einen zweiten kleinen Querschnitt unterhalb des Halses am Brustansatz wird dann die Gurgel samt der Zunge herausgeholt, wobei gleichfalls der Zeigefinger der rechten Hand durch Lockern nachhelfen muß. Für Anfängerinnen ist es am leichtesten, wenn sie danach mit einem scharfen Messer einen Längsschnitt in die Bauchhaut der Gans machen, und zwar vom Brustknochen an bis etwa fingerbreit über der Darmöffnung. Dann schiebt man behutsam die rechte Hand zwischen Fettlage und Haut in die Bauchhöhle, lockert das Flumen-

fett von allen Seiten und holt es in einem großen Stück heraus. Danach faßt man die Leber, an welcher die Galle hängt, die man sofort abschneidet und wegwirft. Als letztes holt man den Magen mit dem Kropf, sodann Schlund und Zunge heraus und die Gedärme*). An letzteren sitzt das Darmfett, welches man vorsichtig ablöst und gleich in frischem Wasser 3—4mal abwäscht, bevor man es zum Wässern in eine tiefe Schüssel legt, reichlich Wasser darauf gießt und dies im Verlaufe des Tages mehrere Male erneuert. Auch das Flumenfett wird in Wasser gelegt, aber nicht mit dem Darmfett zusammen. (Über Ausbraten des Gänsefettes siehe Abteilung XXIX.)

Wer geschickte kleine Hände und schon öfter eine Gans ausgenommen hat, braucht die Bauchhaut (Schürze genannt) nicht der Länge nach aufzuschneiden. Der Braten behält mehr Ansehen, wenn am hinteren, unteren Ende nur ein sichelförmiger Schnitt ◡ gemacht wird, der zwischen dem Steiß und der Darmöffnung durchgeht. Man schneidet dann die Haut von dieser letzteren los, lockert das Fett ringsum anfangs mit den Fingern, bringt nach und nach die ganze Hand hinein und kann so mit einiger Geschicklichkeit das ganze Innere der Gans in eins herausholen. Ist sie später gefüllt, braucht man diesen runden Querschnitt nicht wie den Längsschnitt zuzunähen, sondern nur die Darmöffnung über den Steiß zu ziehen.

Wenn die Gans ausgenommen ist, schneidet man zuerst den Kopf und Hals dicht an der Brust ab, aber so, daß etwas von der Halshaut stehen bleibt, die man über der Öffnung zunäht, bevor die Gans gebraten wird. Die Beine werden bis zum Kniegelenk der Keulen abgeschnitten, und auch die langen Flügel-Enden abgenommen. Das Innere der Gans wird sorgfältig gewaschen und ausgetrocknet, bevor sie zum Braten gefüllt wird. Alles weitere ist an den betreffenden Stellen näher angegeben.

Kopf, Hals, Herz, Magen und die abgeschnittenen Flügel- und Bein-Enden nennt man zusammen Gänseklein (Gansjung).

Vom Kopf, dem man die Augen vorher ausgestochen hat, wird der Schnabel abgehauen und aus diesem die Zunge gelöst (falls sie nicht schon mit der Gurgel herausgezogen wurde), von der man die scharfe obere Haut abzieht und sie dann mit verwendet.

Den Hals schneidet man quer in 2—3 Teile und spült ihn innen, wo die Gurgel saß, gut mit kaltem Wasser aus, da sich manchmal Sandkörnchen darin finden.

*) Oder man hebt das von den Därmen und dem Darmfett umhüllte Innere der Gans mit beiden Händen in einem Stück heraus; und hält letzteres in der linken Hand, während man mit der rechten die einzelnen Teile aussondert.

Der Magen wird aufgeschnitten, vom Inhalt gereinigt, sodann mit kochendem Wasser bebrüht und danach die innere dicke Haut mit einem Messer sorgfältig herausgekratzt.

Das Herz wird ein wenig angeschnitten und zum Ausbluten kurze Zeit in kaltes Wasser gelegt.

Die Füße, von denen man unten die Krallen abgehauen hat, werden so lange in kochendes Wasser gelegt, bis sich die äußere harte Haut wie ein Strumpf herunterziehen läßt.

Altpommersche Art ist es, auch die Därme sehr sorgfältig zu reinigen, sie der Länge nach aufzuschneiden und erst mit kaltem, dann mit heißem Wasser so lange und so oft zu waschen, bis sie vollständig sauber und durchaus geruchlos sind. Dann werden sie dicht und fest um die Füße gewickelt und mit dem übrigen zubereitet (siehe Gänseklein).

Gänselebern sind eine anerkannte Delikatesse. (Siehe „Kleine Fleischgerichte" auch „Pasteten" und „Kalte Schüsseln".)

Das Ausnehmen der Enten geschieht ganz in derselben Weise.

Bei Kapaunen und Hähnchen und überhaupt allem kleineren Geflügel, welches mit dem Kopf gebraten wird, macht man auf der oberen Seite des Halses einen Längsschnitt und entfernt durch diesen Kropf und Gurgel. Die harte Hornhaut des Schnabels schabt man mit dem Messer herunter und zieht auch vom kleinen roten Kamm die Haut ab.

Das Innere der Bauchhöhle wird auch bei allem anderen Geflügel durch eben solchen Längsschnitt, wie er beim Ausnehmen der Gans beschrieben ist, in eins herausgenommen.

Puten und Kapaunen bekommen zum Braten eine bessere Form, wenn man ihnen den spitzen Brustknochen einschlägt. Man nimmt dazu einen hölzernen Hammer und bedeckt die Brust mit einem mehrfach zusammengelegten sauberen Tuch, damit ja die Haut nicht verletzt wird.

Jungen Hühnern und Hähnchen kann man den Knochen mit dem Daumen eindrücken.

Das Füllen des Geflügels mit Fleisch- oder Semmelfarce (siehe Nr. 103 und weiter) geschieht am besten kurz vor dem Braten. Wenn es geschehen, näht man die Bauchhaut mit feinem Faden wieder zu; bei Vögeln, die ohne Kopf und Hals gebraten werden, nähe man auch die Haut über dem Halsstumpf zu; dies giebt eine bessere Form. Die Beine, von denen bei allem Geflügel die Füße bis zum unteren Gelenk abgeschnitten werden, steckt man bei kleineren Vögeln über Kreuz in den Leib, oder bindet sie zusammen. Mittelgroße Vögel umschnürt man auch wohl mit feinem Bindfaden zu schöner Form. Dann darf man aber nicht vergessen, denselben vor dem Anrichten abzulösen.

Bei großen Vögeln wie Pute, Gans, Ente, auch Kapaun, streut man auch in das Innere ein wenig Salz; im allgemeinen verlangt aber Geflügel (mit Ausnahme der Gans) nicht viel Salz.

Vom „braten" selbst gilt genau dasselbe, was in der Vorbemerkung über alle Braten gesagt ist. Richtige Hitze, reinschmeckende Butter und fleißiges Befüllen sichern das Gelingen. Mit Ausnahme der Gans braucht Geflügel weniger starke Hitze als die großen Braten der Vierfüßer.

Gespickt werden von zahmem Geflügel nur die Hühnerarten, und auch diese nicht immer. Ob? und wo? saure Sahne zur Verwendung kommt, ist in den einzelnen Rezepten angegeben.

Füllungen (Farce).

103. Fleischfüllung für Puten. (Truthühner, Indian.) 250 g gehacktes Schweinefleisch; 400 g gehacktes Kalbfleisch; 4 Eier; 3 Milchbrote; 125 g Butter; 1 kleine Zwiebel; etwas Salz und Pfeffer. Die Leber von der Pute; und Trüffeln nach Belieben.

Die Milchbrötchen werden in Wasser geweicht, gut ausgedrückt und recht fein zerrieben. Dann rührt man die Butter zu Sahne; mischt die obengenannten Zuthaten — die Zwiebel wird gerieben und die Putenleber feingeschabt — darunter; streicht das Ganze, wenn man die Füllung recht fein haben will, durch ein Sieb und rührt erst danach die fein würflig geschnittenen Trüffeln darunter.

104. Semmelfarce für Puten, Hühner und Tauben. (Für den Kropf von 1 Pute, oder 4 Hühnern, oder 6 Tauben.) 50 g Butter; 2 Eier; Magen, Herz und Leber des betreffenden Geflügels; etwas geriebene Semmel; Zucker, Salz und einige Korinthen.

Magen und Herz werden weich gekocht; und zuletzt die Lebern, die nur erstarren dürfen, für eine Minute dazu gelegt. Dann wiegt man dies alles fein; rührt die Butter zu Sahne, mischt sie mit dem feingewiegten Fleisch, den Eiern und etwas geriebener Semmel zu einem nicht zu steifen Teig, thut die Korinthen (Weinbeeren) hinein und schmeckt das Ganze mit Salz und Zucker ab.

Mit Milch und geriebener Semmel wird die Farce auf so viel vermehrt, wie man zur Füllung braucht.

105. Farce für Hühner und Kapaune. 1 guter Eßlöffel Butter; 2 Eigelb, 1/4 kg gehacktes Schweinefleisch; 1 geweichtes Brötchen; Leber und Herz (auch gehackt). Dies alles vermischt man gut, rührt es durch ein Sieb und thut noch Trüffeln und den Schnee von den 2 Eiern hinzu.

Das Braten.

106. Auerhahn. (Für 8 Personen.) Derselbe muß sehr jung sein; ein alter Vogel wird nie weich. Und selbst einen jungen Hahn muß man mehrere Tage hängen lassen, damit er beim Braten zart wird. Man füllt ihn mit Farce Nr. 103, unter die man noch etwas feingewiegten Schinken und 1—2 gestoßene Gewürzkörner, sowie 1 feingestoßene Nelke mischt. Die Brust wird möglichst dicht mit Speck gespickt, und der Vogel dann, mit Salz bestreut, in reichlich Butter (ohne Sahne) unter fleißigem Begießen 2—3 Stunden gebraten. Die Sauce wird — wie in den „Vorbemerkungen" zu Fleisch und Geflügel gesagt ist — mit Mehl angeseimt.

Will man beim Auerhahn sicher gehen, lege man ihn 6—8 Tage in eine recht gewürzreiche Beize, wie solche beim Sauerbraten (Nr. 96) angegeben ist, und brate ihn nicht in offener Bratpfanne, sondern schmore (dünste) ihn im zugedeckten Topf. Die Brust kann man dazu auch spicken. Dann wird er erst in reichlich Butter auf allen Seiten gebräunt; danach 1/2 Ltr. Fleischbrühe und 1 Glas Weißwein zugegossen, 1 kleines Stückchen Ingwer, 1 Stengelchen Thymian, 1 Lorbeerblatt und 1 ganz kleine Zwiebel hineingelegt, und der Vogel in dieser Brühe bei öfterem Befüllen weich geschmort. Sollte die Sauce zu kurz einkochen, gieße man Brühe oder heißes Wasser zu. Braun werden darf sie nicht.

Wenn der Vogel weich ist, gießt man die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie und benutzt sie zu einer Champignonsauce (siehe Saucen), mit welcher der Auerhahn serviert wird.

107. Birkhuhn. (Für 5—6 Personen.) Birkhühner werden nur mit frischen Petersilienblättern gefüllt, mit denen man ein Stückchen Butter hineinsteckt. Die Brust muß weiß bleiben, deshalb wird sie nicht gespickt, sondern mit Speckscheiben umwickelt. Dann werden die Birkhühner leicht mit Salz bestreut, mit Butter gebraten, und die Sauce, wenn sie losgekocht ist, mit ein wenig Mehl angeseimt, das man mit Milch klargerührt hat.

Wenn man nicht viel Hühner hat, bratet man sie fast besser auf dem Herd, wo man die Pfanne nach dem jedesmaligen Befüllen mit dem Deckel bedeckt.

Bratezeit im Ofen 1/2—1 Stunde; auf dem Herde etwas länger.

In Wein gedünstetes Sauerkraut gilt als feinste Zuspeise zum Birkhuhn.

108. Ente. (1 Ente für 3—4 Personen.)

Zahme Enten füllt man entweder mit in Viertel geschnittenen Äpfeln, unter die man 1 Löffel gut gereinigte Korinthen und ein Stengelchen Thymian und Salbei mischt; oder mit echten Kastanien, die vorher gar

gemacht wurden (siehe Allgemeines); oder mit Farce Nr. 105. Sie vertragen etwas mehr Salz und werden — weil sie fett sind — mit Wasser aufgesetzt. (So viel, daß es 2—3 Finger hoch in der Pfanne steht.) Dann bratet man sie im Ofen schön braun und knusprig, entfettet die Sauce vor dem Anrichten und seimt dieselbe mit Kraftmehl an. Bratezeit 2—2½ Stunden.

Wilde Enten nehme man nur, wenn man die kleine, sogenannte „Krick"-Ente bekommt. Die „Busch"-Enten schmecken meist fischig. Etwas benimmt es zwar diesen unangenehmen Geschmack, wenn man sie mit kleingeschnittenen Mohrrüben füllt oder mit Salbei- und Petersilienblättern, die man um 1 Stück Hering wickelt, aber sehr wohlschmeckend werden sie trotzdem nicht.

Auch die Krick-Enten soll man innen und außen tüchtig mit heißem Wasser bebrühen und dann lieber schmoren als braten. Dazu läßt man Wasser mit etwas Butter, Gewürz, 1 Lorbeerblatt, Nelken, Zwiebeln und so viel Essig, daß es gut säuerlich schmeckt, aufkochen, legt die Enten eine neben die andere hinein und läßt sie (1¼—1¾ Stunde) langsam weich schmoren. Das Wasser, mit dem sie anfangs gut ¾ bedeckt sind, muß bis auf ¼ oder mehr einkochen. Wenn die Enten weich sind, gießt man die Brühe durch ein Sieb und bereitet eine Sardellensauce davon (siehe Saucen); legt die Enten wieder hinein, läßt sie noch ein Weilchen damit ziehen und befüllt sie während dessen fleißig.

109. Fasan. (1 Fasan für 4—6 Personen.) Im ganzen gilt für den Fasan, was vom Auerhahn gesagt ist. Auch er muß 6—8 Tage hängen (am besten in den Federn), damit das Fleisch den feinen Wildgeschmack bekommt. Beim Zurechtmachen läßt man ihm die Füße; bewahrt die Schwanzfedern auf und schneidet auch den Kopf mit den Federn ab. Beides bewahrt man auf und legt es, wenn der Braten angerichtet ist, mit auf die Schüssel, nachdem man den Hals des Kopfes zuvor mit einer zierlichen Halskrause von weißem Papier umwickelt hat. Gespickt wird der Fasan nicht. Man umschnürt ihn statt dessen mit Speckscheiben und bratet ihn mit etwa ⅛ kg Butter in 1¼—1½ Stunde gar. Zur Füllung eignet sich Farce 105, unter die man ½ kg gut gereinigte, kleinwürflig geschnittene Trüffeln mischt.

Zur Füllung eignet sich Farce Nr. 105, unter die man ¼ kg gut gereinigte, kleinwürflig geschnittene Trüffeln mischt.

Viele Feinschmecker ziehen den Braten weiß vor, dann bleiben die Speckscheiben bis zuletzt darum. Wünscht man ihn braun, entfernt man den Speck in der letzten halben Stunde. Einige Pfefferkörner und Wachholderbeeren thut man während des Bratens an die Sauce.

Feldhuhn siehe Rebhuhn, Nr. 116.

110. Gans. (1 Gans für 6—8 Personen.) Die sehr sauber zurechtgemachte Gans wird mit ungeschälten, kleinen Äpfeln gefüllt. In Pommern auch mit Backpflaumen; am Rhein mit Kastanien. Sie wird mit Salz eingerieben (auch innen); mit Wasser angesetzt und bei guter Hitze und fleißigem Befüllen recht braun gebraten. Sie braucht $2^1/_2$—$3^1/_2$ Stunden zum Weichwerden, deshalb muß man sie mit reichlich Wasser ansetzen. Bis dasselbe so weit verkocht ist, daß die Sauce sich bräunt, lege man die Brust nach unten; nachher wende man die Gans, daß die Brust nach oben kommt. Bei sehr fetten Gänsen schöpft man während des Bratens das Fett von der Sauce; gebe aber acht, daß man die Gans nur mit Fett befüllt, sonst wird sie nicht gleichmäßig braun. In den letzten 10—20 Minuten befüllt man sie nicht mehr, damit die Haut recht knusprig (rösch) wird. Noch mehr ist dies der Fall, wenn man die Gans 20—30 Minuten vor dem Anrichten mit einigen Löffeln voll möglichst eiskalten Wassers befüllt (abschreckt) und dann wieder in den Ofen schiebt, ohne noch weiter Fett darüber zu schöpfen. Die Sauce wird möglichst vollständig entfettet und, wenn nötig, mit Kartoffelmehl angeseimt.

Das abgeschöpfte Fett, welches, erkaltet, so gern auf Brot gegessen wird, bleibt oft zu weich. Um dies zu verhindern, brate man $^1/_2$—$^3/_4$ kg fettes Schweinefleisch mit in der Pfanne; man erhält dadurch mehr und ganz vorzügliches Bratenschmalz.

111. Huhn. Zum Braten nimmt man am besten nur junge Hähnchen. Rechnet, wenn sie klein sind, 1 ganzes Hähnchen für 1 Person; sind sie größer $^1/_2$. Sie behalten den Kopf, werden mit Farce Nr. 104 oder 105 gefüllt und — ohne Speck — nur mit Butter schön hellbraun gebraten ($^1/_2$—1 Stunde). Werden auf dem Herd besser als im Ofen.

Indian siehe Puter, Nr. 115.

112. Kapaun. (Für 5—6 Personen.) Er wird mit Farce Nr. 103, 104 oder 105 gefüllt und die Brust fein gespickt. Seine Haut ist sehr zart, man muß sich hüten, sie zu zerreißen. Man bratet ihn mit Butter in reichlicher Sauce etwa $1^1/_2$—2 Stunden. Er darf nur hellbraun werden. Droht seine Farbe zu dunkel zu werden, bedecke man ihn mit Butterpapier.

113. Krammetsvögel (Drosseln). (3—4 für 1 Person.) Diese werden mit dem Kopf gebraten, die Augen aber herausgedrückt. Füßchen und Keulen biegt man kreuzweis ineinander und steckt den Kopf darunter. In Jägerkreisen herrscht die unappetitliche Ansicht, daß sie unausgenommen besser schmecken. Das ist nicht wahr. Fürchtet man, daß sie — wenn ausgenommen — beim braten trocken werden, so stecke man 1 Stückchen Butter, 1 grünes Weinblatt und 1—2 Wachholderbeeren hinein.

Man bratet sie auf dem Herd in offener Kasserole. Läßt die Butter gelb werden, legt die Vögel hinein, salzt sie ein wenig und bratet sie auf allen Seiten schön gelbbraun. Etwa 10—15 Minuten. Während des bratens thut man einige gröblich gestoßene Wachholderbeeren in die Butter, und wenn die Vögel angerichtet sind, überstreut man sie mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel.

Den Bratensatz kocht man erst los, wenn die Vögel aus der Pfanne sind.

114. Poularde. (Für 4—6 Personen.) Diese wird genau wie Kapaun gebraten, dem sie sehr gleicht. Nur hüllt man sie ganz in Speckscheiben, damit das Fleisch recht weiß bleibt. Gefüllt wird sie mit Farce Nr. 104 oder 105; gespickt aber nicht.

115. Puter (Indian). (Für 8—12 Personen.) Über Putenfamilien sollten standesamtliche Geburtsregister geführt werden. Eine alte Pute, Hahn wie Henne, wird nie weich. Die kaum ein Jahr alten sind die besten zum braten; doch müssen auch diese mindestens 3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein. Brust und Keulen werden reichlich gespickt; den gut gesäuberten und wieder ausgetrockneten Kropf füllt man mit Farce Nr. 103 (wenn man die Kropfhaut von der Brust löst, so weit man kann, geht mehr Farce hinein), den Leib mit Kastanien, die von Haut und Schale befreit und mit ein wenig Butter und Salz vermischt sind. Will man ihn mit Trüffeln füllen, so mische man unter Farce Nr. 103 1 kg gut gereinigte und fein geschnittene Trüffeln.

Zum braten rechne man ziemlich 1/4 kg Butter. Der Puter braucht gleichmäßige, aber nicht zu starke Hitze; er darf nicht zu braun werden, und thut man deshalb gut, von Anfang an Butterpapier auf die Brust zu decken. In 1½—2 Stunden kann der Braten gut sein und auch saftig, wenn man ihn fleißig befüllt hat. Die Sauce wird mit ein wenig Mehl angeseimt.

116. Rebhuhn zu braten. (Für 1 Person 1 Huhn.) Das ausgenommene Rebhuhn wird sorgfältig gereinigt, die Brust mit Speckscheiben belegt und (wenn man will) über dieselben Weinblätter gewickelt; dann bestreut man es leicht mit Salz und bratet es auf dem Herd unter fleißigem Begießen mit Butter langsam weich. Leber, Herz und Magen werden mit gebraten; entweder direkt in der Sauce oder auch ins Rebhuhn gesteckt. Auf 1 Rebhuhn rechnet man 1 Eßlöffel Butter; bratet man mehrere, etwas weniger.

Alte Rebhühner sind gebraten sehr zäh und kaum die Butter wert; sie geben aber eine vorzügliche Suppe; können auch wie Gänseweißsauer eingekocht werden und sind in dieser Form zart und sehr wohlschmeckend. Siehe „Kalte Schüsseln“.

117. Schnepfe. (Von Waldschnepfen rechnet man 1 für jede Person, von den kleinen Sumpfschnepfen 1½—2.) Sie werden ausgenommen, aber mit dem Kopf (ohne die Augen selbstverständlich) gebraten, der mit seinem langen Schnabel durch die, unter die Flügel heraufgezogenen Keulen gesteckt wird. — Auf die Brust bindet man ein Scheibchen Speck und bratet sie in Butter im Ofen. Die großen Waldschnepfen etwa ½ Stunde, die kleinen, Bekassinen oder Sumpfschnepfen, etwas weniger. Diese letzteren werden, auf dem Herd gebraten, fast besser. Wenn sie angerichtet sind, umlegt man die Schüssel mit einem Kranz von gebratenen Semmelschnitten.

118. Taube. Mit Farce Nr. 104 oder 105 gefüllt, werden die jungen Tauben am besten auf dem Herd gebraten. In Butter; etwa ½—¾ Stunde auf gelindem Feuer. Ihre Farbe muß ein lichtes Goldbraun sein. Je nach der Größe rechnet man 1—1½ Taube für jede Person.

V. Vom Schmoren (Dünsten) des Fleisches.

Schmorfleisch unterscheidet sich vom Braten hauptsächlich dadurch, daß es nicht in offener Pfanne, sondern im fest zugedeckten Topf bereitet wird, und von Anfang an mit reichlicher Sauce. Deshalb wähle man keinen zu großen Topf: er würde zu viel Sauce erfordern, und diese dadurch natürlich unkräftiger werden, als wenn das Fleisch in einem Gefäß liegt, welches es bis zur reichlich halben Höhe gerade ausfüllt.

Der sich entwickelnde Dampf giebt dem Fleisch hauptsächlich Aroma und Wohlgeschmack; ein Papin'scher Suppentopf mit verschließbarem Deckel ist also auch zum Schmoren das Empfehlenswerteste.*) Nimmt man eine Kasserole, so hebe man den Deckel so selten wie möglich.

Das beste Fleisch (Qual. I) ist auch hierzu das geeignetste; immerhin aber wird minderwertiges durch schmoren leichter weich, als durch braten

119. Bierfleisch. Dies ist die einfachste Art von Schmorfleisch, und kann ebensogut Rind-, wie Kalb-, Hammel- und Schweinefleisch so bereitet werden, wenn man nur ein recht derbes Stück dazu hat. Hammelkeule und Schweinefleisch (es kann aus dem Schinken sein oder Schulter) werden bis auf einen kleinen Rand entfettet; Kalbfleisch enthäutet; Rindfleisch gespickt.

*) Auch an die Kuntzeschen Apparate und die von Heussi sei hier erinnert, besonders für Geflügel.

Hammel- und Rindfleisch werden tüchtig geklopft, mit Salz, etwas gestoßenem englischen Gewürz und gestoßenem Pfeffer eingerieben. Kalb- und Schweinefleisch nur mit Salz.

Dann legt man das Fleisch in einen nicht zu großen Topf, gießt so viel, mit etwas Wasser verdünntes Weiß- oder Braunbier, welches aber nicht bitter sein darf, darauf, daß es gut halb bedeckt ist. Thut einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganze Pfefferkörner und Nelken daran (bei Kalbfleisch läßt man die Zwiebeln fort und legt statt dessen ein Stückchen Butter mit hinein), und läßt das Fleisch fest zugedeckt langsam weich schmoren.

Rindfleisch	braucht	3—4	Stunden
Hammelfleisch	„	$2^1/_2$—3	„
Schweinefleisch	„	2—$2^1/_4$	„
Kalbfleisch	„	$1^3/_4$—2	„

Wenn es weich ist, thut man einige Citronenscheiben, 1 Glas Rum und so viel geriebenes Schwarz- oder Weißbrot daran, daß die Sauce seimig wird. 1 Messerspitze sogenannte Zuckercouleur (siehe Allgemeines) giebt ihr eine gute Farbe; eine kleine Prise Zucker verfeinert den Geschmack, doch darf die Sauce weder süß schmecken, noch sauer von der Citrone.

120. Hammelkeule in Milch. (2—$2^1/_2$ kg für 6—8 Personen.) Von einer Hammelkeule lasse man stets das untere Bein bis zum Gelenk abhauen, schiebe aber vorher das Fleisch davon zurück, damit man es über dem Knochen zusammennähen kann; denn Hammelfleisch schrumpft ein und der dadurch kahl hervortretende Knochen ist auf der Schüssel kein schöner Anblick. Dann wird die Keule tüchtig geklopft, enthäutet (der Schwanz bleibt daran), und das Fett bis auf eine dünne Schicht entfernt.

Gut mit Salz eingerieben, legt man sie mit der dicken Seite nach unten in den Topf, gießt so viel süße Milch darauf, daß sie knapp halb bedeckt ist und läßt sie schmoren, bis sie weich und alle Milch verkocht ist. Dann läßt man erst die untenliegende (beste) Seite in dem inzwischen ausgetretenen Fett sich bräunen und nachher die andere. Nimmt die Keule heraus, entfettet den Satz, kocht ihn mit Wasser los (siehe Vorbemerkung zu „Braten") und seimt die Sauce mit etwas in Milch glattgequirltem Weizenmehl an.

Sollte der Satz nicht recht braun genug sein, dann schwitze man das Mehl — bevor man ihn loskocht — in demselben gelbbraun. Die Farbe der Sauce wird dadurch besser.

121. Hammelkeule mit Gurken. Wenn die Keule, wie in der vorigen Nummer gesagt, vorgerichtet, geklopft und mit Salz eingerieben ist, bratet man sie im Schmortopf in ihrem Fett — wenn nötig mit Hilfe von einem kleinen Stück Butter — auf allen Seiten schön braun. Dann

nimmt man sie heraus, kocht den Satz mit Wasser los, legt die Keule wieder hinein, giebt 1 Lorbeerblatt, Gewürz und ganzen Pfeffer, auch 1 Theelöffel Liebig an die Sauce und schmort die Keule darin weich. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten kommen die etwa 2 cm lang und daumenbreit geschnittenen Gurken hinein. Sind es eingemachte Gurken (Nr. 558) oder auch „Koch-Kürbis" (Nr. 565), so geben sie der Sauce genügend Geschmack. Nimmt man im Sommer frische Gurken, die man schält, entkernt, ein paar Minuten mit Salz bestreut stehen läßt und abtrocknet, bevor man sie in passende Stücke schneidet, dann legt man einige Citronenscheiben, Kapern und Perlzwiebeln mit in die Sauce und schmeckt letztere mit einer Prise Zucker ab.

122. Hammelkeule ohne Knochen. An der flachen Seite der Keule macht man einen Schnitt und löst den Knochen mit einem scharfen Messer heraus. Dann entfernt man sorgsam alle Haut und alles Fett von der äußeren Seite, klopft das Fleisch, wendet es um und bestreut die innere Seite (wo der Knochen saß) mit Pfeffer und Salz, streicht eine dünne Schicht ganz feingewiegter Zwiebeln darauf, streut über diese wieder kleinwürflig geschnittnen Speck, rollt das Fleisch fest auf und näht es ringsum zusammen. Thut nun 1—2 Eßlöffel Bratfett in den Schmortopf, bräunt darin 1 Eßlöffel Mehl und kocht dies mit nicht zu viel Wasser klar. (Noch besser wird die Sauce, wenn man den ausgelösten Knochen zerhackt und davon mit dem anderen Abgang der Keule und etwas Suppengrün Brühe gekocht hat und diese statt des Wassers nimmt.) Giebt dann Pfeffer und Gewürz, Suppengrün und Wurzelwerk in die Sauce, legt die Keule hinein, die knapp 3/4 bedeckt sein muß und läßt sie fest zugedeckt weich schmoren. Man hebt den Deckel nur 1—2 mal hoch, um die Keule von unten nach oben zu drehen. Die Sauce darf anfangs nicht zu dick sein, damit sie nicht anbrennt; sie wird vom Schmoren seimig. Vor dem Anrichten gießt man sie durch ein Sieb und entfettet sie. Gelindes Feuer ist Hauptsache.

123. Hammelrücken in Weißwein. Man lasse sich gleich vom Schlächter das Rückgrat abhauen, entferne sorgfältig alle losen Knochenstückchen, häute das Fleisch und brate es auf beiden Seiten in Butter schön braun. Dann gieße man 1 Ltr. halb Brühe halb Weißwein darauf, thue Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 3—4 Gewürzkörner daran — wenn nötig auch noch etwas Salz — kehre das Karree mit der Fleischseite nach unten, decke die Pfanne fest zu und lasse das Fleisch in 3 Stunden langsam gar dünsten. Vor dem Anrichten entfette man die Sauce, koche sie mit gelblichem Schwitzmehl (es darf nicht braun sein) seimig und rühre zuletzt den Saft von einer Citrone und reichlich feingehackte Petersilie daran.

124. Hammel mit Reis. 250 g gut gebrühter Reis wird mit 125 g frischem, feingewiegtem Rindernierenfett und eine Handvoll gut gewaschner Rosinen in kräftiger Fleischbrühe halb gar gedämpft.

Inzwischen hat man die Knochen aus einem Hammelbug (Schulter, Brust) gelöst und denselben mit Salz eingerieben. Dann füllt man ihn mit dem Reis, näht ihn gut zu und dünstet ihn mit reichlich Butter, Wurzelwerk und Gewürzen in kurzer, kräftiger Brühe gar.

Die Sauce wird zuletzt mit Tomaten-Mus verkocht, und recht seimig zum Fleisch gegeben.

125. Kalbsbrust. Diese wird gesalzen und in reichlich Butter von allen Seiten gut braun gebraten. Dann gießt man etwa 1/2 Ltr. Brühe dazu, legt Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt und einige Körner Gewürz hinein und läßt sie 1 1/2—2 Stunden schmoren. Wenn sie weich ist, wird die Sauce durchgegossen, mit etwas Kartoffelmehl seimig gemacht und mit ein paar Tropfen Citronensaft abgeschmeckt. Fehlt es ihr an Farbe, hilft eine Kleinigkeit Zuckercouleur.

Fleisch aus der Keule wird ebenso geschmort.

126. Eingelegtes Rinderschmorfleisch. I. Ein gutes Stück Rindfleisch (auch Lende) wird tüchtig geklopft und dann je nach der Jahreszeit 4—8 Tage in Bier, welches nicht bitter sein darf, eingelegt; mit Zuthat von Zwiebeln, sämtlichem Suppengrün und Gewürzen, auch einem Lorbeerblatt. Nachher thut man das Fleisch, welches man vorher noch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß bestreut hat, in steigende Butter (man kann halb Butter, halb Rindernierenfett nehmen) und läßt es von beiden Seiten etwas schnell bräunen. Dann gießt man neues Bier hinzu, ein wenig Essig, sämtliches Wurzelwerk und Gewürz, einige Brotstücke und 3—4 Eßlöffel Syrup oder 1 Löffel Zucker. Das Ganze lasse man gut zugedeckt 3—4 Stunden schmoren.

127. Eingelegtes Rinderschmorfleisch. II. Für das Land sowohl wie für kleine Städte, in denen man nicht immer gleich gutes Rindfleischhaben kann, empfiehlt sich die folgende Art des Einlegens ganz besonders, da das Fleisch durch dieselbe ebenso wohlschmeckend wie mürbe wird.

Ein gutes Schmorstück von 1 1/2—2 kg setzt man mit 2 1/2 Ltr. heißem Wasser, 1/2 Ltr. Essig, 1/2 kg frischer Schweineschwarte, Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblättern auf und läßt es 1—1 1/2 Stunde kochen. Dann legt man es in einen Steintopf, gießt die Brühe durch ein Haarsieb darauf und läßt sie erkalten. Sie muß danach steif wie Sülze sein, und wenn von der Schwarte das Fett nicht zu sehr entfernt war, wird nach dem Erkalten so viel Fett darauf sein, daß die Sülze vollständig (mindestens

1/2 Finger hoch) damit bedeckt ist. Sollte dies nicht der Fall sein, gieße man noch etwas Schmalz, Hammel- oder Nierenfett nach.

So eingelegt hält sich das Fleisch am kühlen Ort 4—6 Wochen. Im Sommer muß man es durch festes Zubinden mit Papier gut gegen Fliegen schützen.

Wenn es zubereitet werden soll, bräunt man es erst von allen Seiten in reichlich Butter und schmort es dann unter Zugießen von der sauern Sülze, in der es gelegen, vollends weich.

128. Schweinefleisch. Wenn man dies nicht in Bier, wie in Nr. 119 gesagt ist, schmoren will, behandelt man es ganz wie die Kalbsbrust in Nr. 125. Nur daß man reichlich Zwiebeln, auch 1—2 Äpfel in der Sauce mitschmort und sie mit Kartoffelmehl anseimt. Auch — selbstverständlich — die Butter fortläßt.

VI. Kleine Fleischgerichte.

Vorbemerkung.

Zu Beefsteaks, Kotelettes, Karbonaden, kurz allem, was schnell braten soll, nehme man stets eine flache, offene, sogenannte Eierkuchenpfanne und lege die feineren Fleischstücke erst hinein, wenn die Butter „steigt“; alles, was schneller und kräftiger gebraten werden soll, wenn sie „schreit“. (Gebräunt ist die Butter, wenn sie wieder „still geworden“.) Zum schmoren (dämpfen, dünsten) nehme man einen gußeisernen, gut emaillierten Tiegel (Kasserole) oder noch besser einen irdenen, und sehe darauf, daß der Deckel ganz fest aufliegt.

129. Back-Hähndl. (Hähnchen auf Wiener Art.) Die gut vorbereiteten Hähnchen werden in Viertel geteilt: 2 Keulen, 2 Bruststücke (der Rückenknochen bleibt fort). Die Stücke werden leicht abgewaschen, abgetrocknet, mit dem nötigen Salz und ein wenig weißem Pfeffer bestreut und in Mehl gewälzt. Dann thut man Butter oder Bratfett (mindestens 1/2 kg) in eine Kasserole, setzt diese aufs Feuer und läßt die Butter zum Kochen kommen. Taucht die Hähnchen-Viertel nun schnell in Ei, dreht sie in geriebener Semmel um und backt sie, im Fett schwimmend, schnell schön goldbraun.

Sie werden meist als feine Beilage zum Blumenkohl, Spargel oder jungen Erbsen gegeben.

Sollen sie zu Kartoffeln gegessen werden, bereite man eine Champignon-Sauce dazu. (Siehe Saucen.)

130. Beefsteaks. (1/2 kg für 2—3 Personen.)

a) Von Filet. Das Filet wird in Scheiben bis 2 Finger dick geschnitten. Man klopft dieselben gut und bratet sie in reichlicher, gebräunter Butter unter fortwährendem Begießen und ein- bis zweimaligem Umwenden etwa 3—5 Minuten. Gesalzen und mit Pfeffer bestreut werden sie erst in der Pfanne. Sollen sie mit Zwiebeln serviert werden, so bratet man diese, feingeschnitten, für sich allein und legt sie erst zu den Beefsteaks, wenn diese schon angerichtet sind.

b) Von gehacktem Fleisch. Hierzu genügt das Fleisch aus der Kugel. Es wird fein geschabt oder einmal durch eine Fleischhackmaschine gedreht. Dann nimmt man auf 1/2 kg Fleisch, 2 gekochte, kalte Kartoffeln, reibt sie fein, mischt sie mit dem Fleisch, thut Pfeffer und Salz dazu und 1—2 Eßlöffel kaltes Wasser. Formt davon runde, fingerdicke Scheiben und bratet sie in gebräunter Butter rasch und auf beiden Seiten.*) In einem besonderen kleinen Tiegel schmort man fein geschnittene Zwiebeln gar und legt sie auf die Beefsteaks.

c) Kleine Beefsteaks mit Sauce. Von feingewiegtem Schabefleisch werden kleine, fingerdicke Beefsteaks geformt, mit dem Messer etwas eingekerbt und unter fortwährendem Umdrehen (etwa 3—4 mal) schnell in gebräunter Butter gebraten und gleich in die Assiette gethan. Pfeffer und Salz streut man während des bratens auf beide Seiten. Dann wird in einem Tiegel 1 Löffel Butter mit 1 Löffel Mehl braun geschwitzt, so viel Brühe oder Wasser mit Fleischextrakt hinzugegossen (auch die Bratpfanne damit ausgespült), daß die Sauce schön seimig ist; dieselbe mit Salz, Pfeffer, einer Idee Paprika, auch 1/4 Theelöffel Soya, oder Calep (siehe Saucen) abgeschmeckt, nach Bedarf mit ein wenig Zuckercouleur gefärbt, gut durchgekocht und etwas abgedampft über die Beefsteaks gegossen.

Alle Arten von Beefsteaks müssen gegessen werden, sobald sie aus der Pfanne kommen. Vom Stehen werden sie hart.

131. Côtelette garnie. (Auch feines Vorgericht.) Man läßt sich dazu vom Kalb oder Schwein recht gleichmäßige Rippenstücke schneiden, klopft, salzt und pfeffert sie und brät sie auf einer Seite. Dann legt man sie (mit der ungebratenen Seite nach unten) in eine gut mit Butter ausgestrichene Brat- eventuell andere kleine Pfanne. Bestreicht den Rand jedes einzelnen Kotelettes fingerbreit mit Eiweiß; rollt von Klopsfleisch (siehe Klops), das man mit Pfeffer und Salz, aber ohne Ei gemischt

*) Wenn nach dem Umwenden auf der schon gebratenen Seite Blutsaft heraustritt, ziehe man die Pfanne vom Feuer und fülle nur noch einigemal von der kochend heißen Butter über die Beefsteaks.

hat, fingerdicke Röllchen, legt diese als Kranz auf den mit Eiweiß bestrichenen Rand und füllt die innere Mitte mit feinem Ragout (siehe Muschelragout). Dann bestreut man das Ganze mit geriebener Semmel, darauf kommt Parmesankäse, und zuletzt wird es mit etwas Krebsbutter beträufelt, in einen recht heißen Ofen geschoben und 15—20 Minuten gebraten.

132. Braune Enten. (Zwischen- oder Vorgericht für 8—10 Personen.) Zwei fette Enten werden in reichlicher Sauce recht schön braun gebraten. Dann nimmt man sie aus der Pfanne, läßt sie erkalten, tranchiert sie in saubere Stücke, zerkleinert die abfallenden Brust- und Beinknochen und kocht dieselben mit etwas Grünzeug zur Brühe aus.

Danach schwitzt man 5—6 Löffel Weizenmehl in 2—3 Löffeln Butter braun, kocht es mit der Bratensauce und 1/2 Flasche Rotwein klar, gießt alles durch ein Sieb und schmeckt die Sauce mit etwas gestoßenem Pfeffer und 1 Prise Zucker ab. Doch nicht so viel, daß sie süß wird. Die Sauce muß sehr seimig sein; reicht die Bratensauce nicht, nimmt man von der ausgekochten Knochenbrühe dazu.

Dann legt man die Entenstücke hinein und läßt sie darin heiß werden.

Ist besonders bei Herren sehr beliebt.

133. Ente mit Pilz-Sauce. (1 Ente für 4—5 Personen.) Die Ente wird mit wenig Wasser kurz eingekocht. Man kann sie auch vor dem kochen zerlegen, dann braucht man weniger Wasser und die Sauce wird kräftiger. Wenn sie weich ist, wird sie herausgenommen und warm gestellt. Eine gute Handvoll Steinpilze wird so lange gewaschen, bis kein Sand mehr daran ist, mit 2 mittelgroßen Zwiebeln fein gewiegt und in der gesalzenen Entenbrühe gekocht, bis die Pilze weich sind und die Sauce seimig ist. Dann wird 1 kleiner Löffel Essig, 1 Prise Zucker, ein klein wenig Paprika und etwa 1/2 Löffel Mehl (in 1 Tasse saurer Sahne verquirlt) daran gethan; die Sauce noch einmal aufgekocht und abgeschmeckt. — Kann nach Belieben noch mit 2—3 Eigelb abgezogen werden, schmeckt aber ohne Ei kräftiger.

134. Gefüllte Ente. Auf eine Ente: 1/4 kg Kalbfleisch, 1/4 kg mageres Schweinefleisch, 1/4 kg ungeräucherter Speck (Rückenfett), 1 Milchbrot, 2 Eier, 2—3 Löffel Madeira, feingeschnittene Trüffeln, 1 Schalotte.

Die Enten müssen schon sehr vorsichtig gerupft werden, damit die Haut nicht zerreißt. Wenn sie dann gesengt, ausgenommen, gut gereinigt und gewaschen sind, schneidet man den Rücken mit einem scharfen Messer der Länge nach auf, löst behutsam das ganze Knochengerüst aus dem Fleisch und achtet während der ganzen Prozedur gut auf die Haut, die

nicht zerreißen darf, wenn die Ente ansehnlich bleiben soll*). Die Keulen- und Flügelknochen werden im ersten Gelenk durchschnitten, das untere Ende bleibt darin. Dann wird das Milchbrot eingeweicht, ausgedrückt und feingerieben; Fett und Fleisch fein gewiegt und alles dies mit den obigen Zuthaten gut gemischt. Der Saft der Trüffeln kommt gleichfalls hinein und Salz und Pfeffer nach Geschmack. Mit dieser Mischung wird die Ente gefüllt, so daß sie wieder eine gute Form bekommt; wird sorgfältig zugenäht und außerdem in ein sauber gebrühtes Musselintuch genäht und 2 Stunden gut gekocht.

Dazu bereitet man mit der Entenbrühe eine braune Trüffel- oder andere kräftige Sauce und befüllt mit dieser die Ente, wenn man sie aus dem Musselin getrennt hat.

135. Filets vom Hirsch. Man löse die kleinen Mürbebraten, welche unterhalb des Ziemers sitzen, heraus, häute und spicke sie, salze sie ein wenig und brate sie mit Butter und saurer Sahne etwa 1/2 Stunde. Sie sind außerordentlich wohlschmeckend und zart, wenn man sie so allein brät; mit dem Ziemer im Ofen gebraten, werden sie von der starken Hitze meist zu braun und unansehnlich.

136. Filets vom Schwein. (Mürbebraten oder Mörchen genannt.) Sie können im Ofen, aber auch in einer Kasserole auf dem Herd gebraten werden. Man zieht die Haut und den etwa daransitzenden Sehnenstrang ab, spickt sie, reibt sie leicht mit Salz ein und bratet sie in Butter und mit saurer Sahne. Kann aber, wenn diese fehlt, die Sauce auch mit Kartoffelmehl seimig machen und ihr mit etwas Zuckercouleur gute Farbe geben.

137. Fricandeaux vom Kalb. Eigentlich bezeichnet man mit Fricandeaux die länglichen Stücke in der Kalbskeule, welche von Haut und Muskeln umgeben, gewissermaßen kleine Fleischteile für sich bilden. Diese werden ausgelöst, enthäutet, gewaschen und gespickt. Da sie aus einer Keule aber nur für wenige Personen reichen würden, kann man auch aus dem übrigen derben Fleisch der Keule ähnliche Stücke schneiden: 1 Finger lang, 2 Finger dick, 2—3 Finger breit.

a) Gebraten. Man brät sie im offenen Tiegel auf dem Herd mit reichlich Butter schön hellbraun. Die Butter muß steigen, wenn man die Fricandeaux hineinlegt, die man erst im Tiegel leicht ansalzt. Sind sie von allen Seiten gebräunt, gießt man ein wenig Brühe dazu und schmort sie unter fleißigem Begießen in recht kurzer Sauce vollends gar.

*) Bei einiger Übung hebt man Eingeweide und Kropf mit dem ganzen Knochengerüst heraus und braucht dies nicht vorher zu thun.

Vor dem Anrichten betröpfelt man jedes einzeln mit 1—2 Tropfen Citronensaft.

Man giebt sie zu feinem Gemüse, wie Spargel, Blumenkohl, jungen grünen Erbsen, Leipziger Allerlei, auch jungen Karotten.

b) Geschmort. Nachdem die Fricandeaux vorbereitet sind, wie oben gesagt ist, auch gespickt, legt man sie schichtweise mit reichlich Butter, feingewiegten Sardellen, feingewiegten Schalotten, etwas Salz und weißem Pfeffer recht fest in einen Tiegel und läßt sie auf ganz gelindem Feuer im eignen Saft gar dünsten. Der Tiegel darf nicht zu groß sein, die Fricandeaux müssen ihn bis daumenbreit vom Rande füllen.

Man kann einige Citronenscheiben mit hineinlegen; muß von diesen aber den dicken weißen Rand sorgfältig abschneiden und die Kerne herausnehmen, sonst schmecken die Fricandeaux bitter.

138. Fricandeaux vom Hirsch. Man nimmt sie aus den, sonst leicht etwas verachteten Vorderblättern. Klopft diese tüchtig, löst dann die einzelnen Fleischteile heraus, wie oben bei Kalbsfricandeaux gesagt ist. Häutet, salzt und spickt sie wie solche; wälzt sie dann in Mehl und legt sie in die Butter, wenn diese „schreit". Sobald sie überall braun, gießt man Wasser (stets heißes) zur Sauce, an die man zuletzt etwas saure Sahne giebt. Vielleicht auch einen Hauch gestoßenen Pfeffer. Man muß sie fleißig befüllen. Im Tiegel werden sie besser als in einer Pfanne.

139. Fritüren.

a) Von Kalbsbraten, Huhn oder Fisch. Reste der obengenannten Braten geben eine sehr feine Beilage zu Gemüse, wenn man sie auf folgende Art zubereitet:

Das Fleisch (oder der entgrätete Fisch) wird feinwürflig geschnitten. Ebenso Morcheln oder Champignons, die man vorher weichgekocht hat (siehe Allgemeines).

Dann bereitet man reichlich soviel sehr steife weiße Sardellensauce (siehe Saucen), wie man Fleisch und Pilze hat, thut diese hinein und rührt noch einige Blätter gut aufgelöste Gelatine darunter. Schon ehe man das Fleisch und die Pilze hineinthut, muß die Sauce so dick sein, daß der Löffel drin steht.

Nun läßt man das Ganze erkalten und steif werden; das dauert selbst im Winter 3—4 Stunden.

Wenn man die Fritüren braten will, sticht man mit einem Löffel etwas von der Masse ab, taucht dies erst in Ei, dann in Semmel und rollt davon auf einem mit geriebner Semmel bestreuten Brett kleine dicke Würstchen. Ist diese erste Hülle von Ei und Semmel etwas eingetrocknet,

rolle man die Würstchen noch einmal in Ei und Semmel und brate sie — gleich Klößen — in der Butter schwimmend.

Schmecken auch abends, an Stelle von Pasteten, zu einer Tasse Bouillon gegeben, sehr gut.

b) Von frischem Schweinefleisch. Beilage zu feinem Gemüse, auch Sauerkohl. Feingewiegtes Schweinefleisch wird mit Pfeffer und Salz, etwas feingeriebener Zwiebel, saurer Sahne und geriebener Semmel vermischt. Auf 1 kg Fleisch rechnet man 4—5 Löffel Sahne und 3—4 Löffel Semmel.

Dies teilt man in recht gleichmäßige Portionen, rollt davon auf einem mit Semmel bestreuten Brett kleine dicke Würstchen (etwa fingerlang) und bratet sie unter fortwährendem Rollen und Bewegen in Butter braun. Dies kann in einer gewöhnlichen Pfanne geschehen; sie brauchen nicht zu schwimmen, wie die Frituren in voriger Nummer, dürfen aber auch nicht lange auf einer Stelle liegen, sonst werden sie eckig.

140. Gänseklein (Gansjung). Das Klein wird mit reichlich Wasser und dem nötigen Salz fast weich gekocht, dann die Brühe abgefettet und mit geriebener Semmel, die aber noch wenigstens 1/2 Stunde mitkochen muß, angeseimt. Die Sauce muß recht dicklich sein, doch quillt die Semmel noch beim kochen. Wenn nötig, man muß noch etwas Wasser zugießen. Zuletzt schmeckt man sie mit Pfeffer ab und thut 1 Löffel gehackter Petersilie daran. — Zur Verlängerung des Gerichtes kann man etwas Kalbfleisch oder mageres Schweinefleisch mitkochen.

141. Geflügellebern mit Champignons. Wo Geflügel, besonders Enten oder Rebhühner (für Gänseleber pflegt man andere Verwendung zu haben), etwa bei einem Diner in größerer Zahl als Braten gegeben werden, kann man aus den Lebern das folgende, sehr feine Vorgericht herstellen.

Man wälzt die Lebern leicht in Mehl, salzt sie ein wenig und bratet sie in Butter bräunlich. Dann nimmt man sie heraus, schwitzt etwas Mehl in dem Buttersatz*) gar und kocht dies mit etwas Wasser und Weißwein glatt und zu kurzer Sauce ein.

Will man in Butter eingemachte Champignons verwenden, stellt man das Glas warm, so daß die Butter schmilzt, nimmt die Champignons heraus, läßt sie abtropfen und thut sie dann mit den Lebern in die Sauce, die man mit etwas Citronensaft und 1 Prise feingestoßenem Pfeffer abschmeckt.

Frische Champignons werden für sich allein wie Champignongemüse (siehe Abschnitt „Gemüse") zubereitet und danach mit den Lebern und der sehr seimigen Sauce vermischt.

*) Der Satz darf nicht schwarz sein, sonst nehme man frische Butter.

142. Gulasch (Gulyas, ungarisch). (Für 8—9 Personen.) 1/2 kg Rindfleisch aus der Kugel; 1/2 kg Schweine- und 1/2 kg derbes Kalbfleisch — alles ohne Knochen; 120 g Butter; 80 g geräucherten Speck; 4 Zwiebeln; 1 Obertasse saure Sahne.

Speck und Zwiebeln werden feingewiegt und mit der Butter im Schmortopf durchgeschwitzt. Wenn sie anfangen zu braten, thut man das in wallnußgroße Stücke geschnittene Fleisch hinein, legt eine Brotkruste dazu und bestreut es mit Pfeffer und Salz. Nach und nach gießt man löffelweise Wasser dazu, doch darf es nie zu viel Sauce sein. Wenn das Fleisch weich ist (1/2—1 Stunde), verquirlt man 1 Theelöffel Kartoffelmehl in 1 Obertasse saure Sahne und kocht dies einmal mit durch. Das Gulasch muß dicklich sein. Beim Anrichten wird es mit Paprika bestäubt; auch nach Geschmack 2—3 Löffel dickes Tomatenmus durchgerührt.

143. Hammelkotelettes. Bis 2 Finger dicke Hammelkotelettes werden vom Fett befreit und gut geklopft, daß sie etwas breit werden. Reichlich Butter läßt man in der Pfanne braun werden, legt die Kotelettes hinein, salzt sie erst in der Pfanne und bratet sie unter fortwährendem Begießen und mehrmaligem Umwenden 4—6 Minuten, je nach der Dicke.

144. Hammelkotelettes in Zwiebeln. Hierzu werden die Kotelettes von den Knochen gelöst, oder man läßt sich — wenn man sicher ist, daß die Keule von einem jungen Tier und nicht zu frisch ist — reichlich fingerdicke Scheiben aus der Keule schneiden. Diese klopft man morgens tüchtig (das Fett wird abgeschnitten), bestreut sie mit Salz und bestreicht sie mit zerlassener Butter von allen Seiten sehr sorgfältig, daß der Saft nicht heraustreten kann. So müssen sie mehrere Stunden liegen, das macht sie mürbe.

1 Stunde vor dem Anrichten bratet man sie auf beiden Seiten leicht braun an; packt sie mit der Butter in einen kleinen Tiegel, in den man zu unterst ein wenig Butter legt, mit so viel feingewiegten Zwiebeln schichtweise ein, daß sie sich nicht berühren. Auch werden sie beim Einpacken mit ein klein wenig Paprika und ein ganz klein wenig feingestoßenem Kümmel gewürzt und müssen fest zugedeckt im eigenen Saft weich schmoren. Auf ganz gelindem Feuer. Die Hauptsache zum Gelingen ist, daß der Tiegel nicht zu groß.

145. Haschee von Kalbslunge. Ein Kalbsgeschlinge (Lunge und Herz), welches ganz frisch sein muß, wird gut gewässert und in das Herz ein kleiner Schnitt gemacht, damit das Blut austritt. Dann kocht man es mit einem Lorbeerblatt und reichlich Suppengrün in Wasser gar und schäumt dabei sorgfältig. Nimmt es aus der Brühe, läßt es erkalten, putzt alles sauber ab und wiegt Herz und Lunge fein. Währenddessen

schwitzt man eine kleine Zwiebel, die gleichfalls feingewiegt ist, in einem guten Stich Butter gar, kocht dies mit einem Tassenkopf voll Brühe auf, schüttet das feingewiegte Fleisch hinein, thut Pfeffer, Salz und feingewiegte Petersilie daran, sowie 1 Eßlöffel geriebene Semmel und läßt es einmal aufkochen. Beim Anrichten muß das Haschee ganz seimig sein, und darf sich keinerlei Brühe mehr zeigen. Ist dies etwa doch der Fall, streue man noch ein wenig geriebene Semmel nach; ist das Haschee zu steif, wird etwas Brühe daran gerührt.

146. Haschee von Wild. Das Kleinfleisch (siehe Allgemeines) vom Hasen oder Reh wird weichgekocht; wenn es kalt ist, von Knochen und Sehnen befreit und samt den Resten vom Braten feingewiegt.

Dann schwitzt man 1 Eßlöffel Mehl mit 1 Eßlöffel Butter gut goldbraun, und kocht dies mit etwas von der Wildbrühe glatt. Will man letztere ganz zur Suppe verwenden (siehe Wildsuppe) nehme man statt dessen Wasser und Fleischextrakt, rühre auch den Rest der Bratensauce hinein, koche es seimig; würze es mit Pfeffer, Salz, 1 Theelöffel Essig oder Calep, auch Soja und einem Hauch Paprika; thue das feingewiegte Fleisch hinein, das 20—30 Minuten ganz sachte darin durchschmoren muß; und rühre ziemlich zuletzt einen Eßlöffel recht kleiner Perlzwiebeln durch.

Es muß ein gleichmäßiger Brei sein.

147. Huhn mit Reis. (1 großes Huhn für 4—5 Personen.) Ein junges Huhn wird in nicht zuviel Wasser mit Suppengrün und Wurzelwerk langsam gar gekocht.

Außerdem dünstet man 1/4 kg Reis mit einem Stückchen Butter und ein wenig Salz weich; doch dürfen die Körner nicht zerfallen.

Wenn das Huhn weich ist, nimmt man es aus der Brühe, läßt es ein wenig abkühlen und zerlegt es in passende Stücke.

Inzwischen macht man von 1 Eßlöffel Mehl und 2 Eßlöffeln Butter helles Schwitzmehl, kocht dies mit etwa 1/2 Ltr. von der Hühnerbrühe glatt, zieht die Sauce mit 2—3 Eiern ab, thut wenn nötig noch ein wenig Salz daran und läßt die Hühnerstücke darin wieder heiß werden, aber nicht mehr kochen, sonst gerinnt die Sauce.

Beim Anrichten wird der Reis auf eine halbtiefe Schüssel geschüttet, die Hühnerstücke in der Mitte darauf aufgeschichtet und der Reis ringsherum mit einem Hauch Paprika bestäubt.

Die Sauce wird in der Saucière dazu gegeben.

Will man die Hühnerbrühe als Suppe haben, koche man 1/2 kg Kalbfleisch mit; und gebe zum Huhn und Reis eine Tomatensauce (siehe Saucen).

Ebenso zubereitet wie „obiges Huhn mit Reis" ist auch „Kaninchen in Reis" mit Tomatensauce recht wohlschmeckend. Dies wird vor dem

Kochen zerlegt, und die Brühe mit Lorbeerblatt und englischem Gewürz kräftig gewürzt.

148. Hühnchen oder Kalbfleisch in Sahne (böhmisch). Junge Hähne werden roh in 4 Teile zerlegt. Will man das Gericht von Kalbfleisch bereiten, nimmt man am besten ein derbes Stück aus der Keule und teilt dies, den feinen Häuten und Muskelsträngen folgend in etwa halb handgroße Stücke, wie sie grade werden. Nur dünne Scheiben dürfen es nicht sein. Dann nimmt man auf 3 Hühnchen (= 1 kg Kalbfleisch) 120—150 g Butter, wiegt 3—4 tüchtige Zwiebeln ganz fein und dünstet diese in der zerlassenen Butter bis sie saften. Dann legt man die leicht abgewaschenen Hühnchen oder Fleischstücke tropfnaß hinein, salzt sie, bestreut sie leicht mit Pfeffer und schmort sie im eignen Saft gar. Man muß oft rühren und umdrehen, damit nichts ansitzt, weder die Zwiebeln, noch Butter oder Fleisch dürfen im geringsten braun werden. Alles muß weiß bleiben. Wenn nötig, gießt man etwas kochendes Wasser zu; aber immer nur wenig. Wenn das Fleisch fast weich ist, verquirlt man 1/8—1/4 Ltr. saure Sahne mit einem Theelöffel Mehl (wenn sie sehr dick ist, auch mit 1—2 Eßlöffel Wasser), gießt sie auf das Fleisch und läßt es damit noch etwa 10 Minuten ganz sacht schmoren.

Fleisch und Sauce werden zusammen angerichtet und Salz- oder „geschwenkte" Kartoffeln dazu gegeben.

Man kann statt des weißen Pfeffers auch Paprika nehmen, aber — Vorsicht.

Auf die Zubereitung rechne man bei Kalbfleisch etwa 1 Stunde; bei Hühnchen weniger.

149. Kalbskotelettes. 1/2 kg giebt 4 Stücke. Die einzelnen Stücke werden am Knochen sauber beputzt, geklopft, mit Salz bestreut, in Ei und dann in geriebener Semmel gewälzt, und in steigender Butter schön braun gebraten. Auf lebhaftem Feuer, damit sie innen rosig und saftig bleiben.

Sie müssen auf gut vorgewärmter Schüssel sehr heiß angerichtet werden; in die Pfanne giebt man noch ein gutes Stück Butter, läßt sie einmal aufkreischen und gießt sie über die angerichteten Kotelettes, oder giebt sie — wenn man mehr braucht — in einer Saucière daneben.

150. Gewiegte Kalbskotelettes. Das feingewiegte Kalbfleisch wird nur mit Salz und sehr wenig Pfeffer gemischt. Dann formt man kleine gut fingerdicke Kotelettes davon, wälzt sie in Ei und geriebener Semmel und bratet sie in steigender Butter auf beiden Seiten schön goldbraun.

151. Gebratene Kalbsmilch (Midder). (Feinste Beilage zu Gemüse.) Die gut vorbereitete Kalbsmilch (siehe Allgemeines) wird 1/4 Stunde in Wasser gekocht, und, nachdem sie erkaltet ist, in Scheiben geschnitten. Diese

salzt man leicht, wendet sie erst in Ei, dann in Semmel und bratet sie in feiner, frischer Butter goldgelb.

152. Kalbsnieren in Kraftsauce. (Feines Vorgericht.) Die Kalbsnieren werden gut gewaschen, in nicht zu kleine Scheiben geschnitten, gesalzen, ein wenig gepfeffert und in steigender Butter leicht auf beiden Seiten gebraten. Dann nimmt man sie heraus, schwitzt in der gebräunten Butter etwas Mehl zu schöner Farbe und kocht dies mit soviel recht kräftiger Bouillon (oder Wasser und reichlichem Fleischextrakt) klar, daß es eine recht seimige Sauce giebt. In dieser läßt man einige sehr fein gewiegte Schalotten aufkochen, thut Champignons und gehackte Petersilie so wie ein Glas Weißwein dazu, schmeckt das Ganze mit ein wenig Citronensaft oder Kräutereessig, Pfeffer, Salz und 1 Prischen Zucker ab (darf nicht süß sein); legt die Nieren hinein, läßt sie noch einmal aufkochen und giebt sie schnell zu Tisch.

153. Kaninchen im Garten. Das Kaninchen wird enthäutet, wenn nötig gewässert (siehe Allgemeines) und in passende Stücke zerlegt. Diese salzt man leicht, wälzt sie in Mehl und bratet sie in Butter oder Bratfett auf allen Seiten zu schöner Farbe. Dann gießt man etwas Brühe zu der Butter, schichtet die Fleischstücke ein wenig aufeinander und legt ringsum allerlei junges Gemüse, wie es die Jahreszeit gerade bietet: Karotten, Schoten (junge Erbsen), Blumenkohl, Spargel, später auch wohl jungen Kohlrabi; streut einige ganze Pfefferkörner dazwischen und läßt alles mit einander gar schmoren. Vor dem Anrichten gebe man einen guten halben Theelöffel Fleischextrakt an die Gemüsebrühe, die, wenn sie nicht kurz genug eingekocht ist, mit 1 Löffel voll geriebener Semmel gebunden wird, und schmecke sie mit Salz ab.

Fleisch und Gemüse werden zusammen auf einer Schüssel angerichtet. Sauce darf sich nicht bemerklich machen.

154. Klops. 1/2 kg Rind- und 1/2 kg Schweinefleisch ohne Knochen, 2 Eier, 1 kleines Milchbrot, 1 1/2 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 1/2 Eßlöffel Butter, Zwiebeln, Pfeffer und Salz.

Das Fleisch wird fein gewiegt; das Milchbrötchen in Wasser geweicht, ausgedrückt und gut zerrieben; die Zwiebeln werden feingewiegt und in Butter gar geschwitzt. Dies alles mischt man mit den Eiern, der geriebenen Semmel und mit Pfeffer und Salz gut durcheinander, sticht mit einem Löffel recht gleichmäßige Portionen davon ab und formt

entweder: kleine runde Klopse, die man ein wenig flach drückt, in geriebener Semmel umwendet, in Butter auf beiden Seiten schön braun bratet und als Beilage zu Gemüse giebt,

oder: runde Klopse von der Größe kleiner Äpfel, die in geriebener Semmel gerollt, in kochendes, leicht gesalzenes Wasser gelegt, in wenigen

Minuten gar gekocht und mit einer Mostrich-, Sardellen- oder Biersauce zu Kartoffeln gegeben werden (siehe Saucen).

oder aber: als Königsberger Klops. Zu diesem bereitet man eine dünnseimige Heringssauce und kocht die runden, in geriebener Semmel gerollten Klopse darin gar.

155. Klops von Hammelfleisch. (Feine Beilage zu Gemüsen wie grüne Bohnen, Teltower Rübchen, Leipziger Allerlei u. dgl.) Am besten nimmt man dazu schieres Fleisch aus der Keule, wiegt es fein und mischt es mit — auf 1/2 kg Fleisch gerechnet — 1 Ei, 1/2 Eßlöffel geriebener Semmel, 1 Eßlöffel geschmolzener Butter, Pfeffer, Salz und ganz wenig geriebener Zwiebel. Formt daraus längliche Klopse, wendet sie in geriebener Semmel um, kerbt sie auf beiden Seiten leicht ein und brät sie in Butter schön braun.

Leber.

Jede Leber muß ganz frisch zur Verwendung kommen. Ist man genötigt, sie bis zum nächsten Tage aufzubewahren, so lege man sie in Butter- oder Magermilch, und zwar in so viel, daß die Leber ganz damit bedeckt ist.

Vor dem Zurechtmachen wird sie gehäutet und beim Auseinanderschneiden möglichst von allen Adersträngen befreit.

Sie darf nur wenig gesalzen werden.

156. Gänseleber.

a) Mit Wachholder. Man wässert die Gänseleber ein Weilchen, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, bestreut sie mit ein wenig Salz, wälzt sie in Mehl, unter das man etwas geriebene Semmel gemischt hat, und bratet sie in steigender Butter recht rasch auf beiden Seiten. 8—10 gestoßene Wachholderbeeren werden während des Bratens daran gestreut.

b) Mit Äpfeln. Die Gänseleber wird zurecht gemacht wie oben. Mit ihr zugleich legt man Scheiben von recht mürben geschälten Äpfeln in die Butter und bratet auch diese auf beiden Seiten schön dunkelgelb. Beim Umwenden sei man vorsichtig, damit sie nicht zerfallen. Beim Anrichten legt man die Leber in die Mitte und die gebratenen Apfelscheiben im Kranz herum.

Gänseleber gilt für sehr fein.

157. Hasenleber. Diese muß man mehrere Stunden wässern und das Wasser oft erneuern, bis das Wildblut herausgetreten ist und die Leber eine helle Farbe bekommen hat. Dann wird sie ganz in derselben Weise, wie bei der Gänseleber beschrieben ist, zurecht gemacht und entweder mit Wachholderbeeren gebraten oder mit ein klein wenig Pfeffer bestreut.

158. Kalbsleber.

a) Geschmort. Die Leber wird gewaschen, enthäutet und von den unten sitzenden Adersträngen so viel entfernt, wie sich thun läßt, ohne die Leber zu zerreißen. Dann wird sie mit sehr wenig Salz und einer Idee Pfeffer bestreut, in Mehl gewälzt und in aufsteigender Butter rasch auf allen Seiten ein wenig bebraten. Sehr gut schmeckt es, wenn man — bevor man die Butter in den Tiegel thut — einige Speckwürfel darin hat gelblich ausbraten lassen. Leber braucht reichlich Fett. Ist sie gebräunt, gießt man soviel kochendes Wasser dazu, daß sie zur Hälfte bedeckt ist, thut reichlich feingewiegte Zwiebeln, einige feingestoßene Nelken, 2—3 Lorbeerblätter, 1 Glas Rotwein (oder 1 Theelöffel Arrak) und 1 Eßlöffel geriebene Semmel dazu, und läßt sie fest zugedeckt 15—20 Minuten darin schmoren. Dann schmeckt man die Sauce mit etwas Citronensaft, Pfeffer, Salz und 1 Prise Zucker ab; streut, falls sie nicht seimig genug, ein wenig geriebene Semmel nach, und rührt ganz zuletzt noch einen kleinen Stich frische Butter durch, der aber nicht mehr mitkochen darf.

Im Ganzen darf die Leber höchstens 1/2 Stunde auf dem Feuer sein; sie wird leicht hart.

b) Gefüllt. Hierzu weicht man für etwa 5 Pfg. Semmel in Milch, drückt sie wieder aus, zerreibt sie mit einer Holzkelle ganz fein, und vermischt damit 100—150 g feingewiegten Speck und 3—4 Eier (je nach Größe) und Salz nach Geschmack. Dann wäscht und häutet man die Leber sauber und schneidet mit einem scharfen Messer, der Breite nach, ziemlich nahe aneinander tiefe Querschnitte hinein; doch so, daß die Leber unten und an den Seiten ganz bleibt. Zwischen die so entstandenen Scheiben füllt man die obige Mischung, umwindet die Leber kreuzweis mit Bindfaden und bratet sie unter fleißigem Begießen in Butter 1 kleine Stunde im Ofen.

c) In Scheiben gebraten. Die gut gewaschene Leber wird enthäutet, von allen Sehnen und Adern befreit, und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Diese bestreut man leicht mit ein wenig Salz und Pfeffer, wälzt sie in Mehl, das zur Hälfte mit geriebener Semmel vermischt ist, und bratet sie in steigender Butter rasch auf beiden Seiten schön braun. Während des Bratens streue man, wie bei der Gänseleber angegeben, 10—20 gröblich gestoßene Wachholderbeeren (Kranewitt) hinein.

Das Braten darf höchstens 10 Minuten dauern, man steche mit der Gabel hinein: sobald kein Blut mehr kommt, ist sie gut. Zu langes Braten macht sie hart.

Ist sie zur Beilage für Gemüse bestimmt, giebt man sie ohne Sauce. Soll sie, etwa mit Reibekartoffeln (Kartoffelmus), ein selbstständiges Gericht sein, dann gießt man, sobald die Leber schön braun gebraten,

schnell etwa 1/4 Ltr. (2 kleine Tassenköpfe voll) kaltes Wasser in die Pfanne, deckt diese fest zu, und läßt sie noch 10—15 Minuten schmoren. Beim Anrichten koste man die Sauce und salze wenn nötig etwas nach.

159. Rehleber. Muß lange gewässert und das Wasser oft erneut werden. Dann wird sie, wie oben von der Hasen- und von der gebratenen Kalbsleber gesagt ist, gehäutet, in Scheiben geschnitten, in Mehl und Semmel gewälzt und mit Wachholderbeeren in Butter gebraten.

160. Rinderbrust (gebacken). 1—2 kg Rinderbrust von einem jungen Tier werden gesalzen und mit viel Wurzelwerk in Wasser langsam weichgekocht; 2—3 Stunden. Man nehme nur gerade soviel Wasser, daß die Brust eben bedeckt ist; sie darf nicht ausgekocht sein. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es aus der Brühe, zieht behutsam — damit man es nicht zerreißt — die Knochen heraus, legt es auf eine flache Schüssel, bedeckt es mit einem Brettchen und beschwert dies wieder (vielleicht mit einigen Gewichten) so, daß das Fleisch unter leichtem Druck erkaltet.

Während das Fleisch kocht, hat man 50—60 g Mehl mit 200 g Butter hellgelb geschwitzt, dies mit 1 Obertasse Bouillon klar gekocht, vom Feuer gezogen, einige feingewiegte Zwiebeln, Sardellen und Petersilie sowie 2—3 Eier daruntergerührt, es mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt, wieder aufs Feuer gestellt, und die Masse — ohne daß sie zum kochen kommt, — gerührt, bis sie dick und steif geworden. Und läßt sie gleichfalls erkalten.

Eine Stunde vor dem Anrichten bestreicht man das erkaltete Fleisch auf seiner ansehnlichsten Seite mindestens 1 Finger dick mit dieser Masse, streut obenauf geriebene Semmel, streicht eine Bratpfanne mit Butter aus und backt das Fleisch so noch 1 Stunde im Bratofen; während welcher Zeit man es fleißig aber vorsichtig mit dem von der Brühe abgeschöpften Fett befüllt.

Die übrige Brühe benutzt man, um Rosenkohl darin gar zu schmoren. Ist die Kruste schön goldbraun, richtet man es auf einer halbtiefen Schüssel an; schichtet den Rosenkohl als Kranz darum und legt außen herum eine Einfassung von kleinen runden Bratkartoffeln. (Siehe Garnierkartoffeln.)

161. Rindfleisch mit Gurken. (Für 4 Personen.) 3/4 kg Rindfleisch I. Qualität und 1/2 kg von der Hesse, oder im ganzen 1 kg Fehlrippe, wird mit warmem (nicht heißem) Wasser und allerlei Suppengrün und Wurzelwerk aufgesetzt und langsam weichgekocht. Man nehme nur soviel Wasser, daß das Fleisch reichlich bedeckt ist, um so kräftiger wird die Sauce.

Wenn das Fleisch weich ist, zieht man den Topf vom Feuer, nimmt es, sobald die Suppe nicht mehr kocht, heraus und läßt es etwas abkühlen.

Inzwischen schwitzt man 1 große (oder 2 mittlere) feingewiegte Zwiebeln in 2 Löffel Butter gar, streut 1 Löffel Mehl dazu und läßt es miteinander hellbraun werden; kocht dies mit soviel von der kräftigen Brühe glatt, wie man Sauce haben will, würzt es mit Pfeffer und Salz und 1—2 feingestoßenen Nelken. Dann kommt das Fleisch hinein, welches man vom Knochen gelöst und in fingerdicke aber nicht große Stücke geschnitten hat und zuletzt die in etwa 2 cm große Quadrate geschnittenen Gurken. (Siehe Eingemachtes: Kochgurken oder Kochkürbis.)

Nimmt man im Sommer frische Gurken, muß man sie für sich allein in Wasser und Essig, ein wenig Butter, Zucker und Salz weich schmoren.

Wenn die Gurken in der Sauce sind, kostet man, ob ihr etwa noch etwas Citronensaft oder 1 Prise Zucker fehlt und läßt das Ganze dann noch ein Weilchen auf dem heißen Herd ziehen; doch darf es nicht mehr kochen.

In ganz derselben Weise bereitet man Hammelfleisch mit Gurken, und sind hierzu die Vorderblätter (Schultern, Bug) gut.

162. Rinderzunge (gekocht). Eine Zunge wird 10—12 Tage gepökelt und 2—3 Tage geräuchert; kann aber, wenn sie gleich gebraucht wird, auch ungeräuchert genommen werden. Hängt eine geräucherte Zunge schon so lange, daß sie eingetrocknet ist, muß man sie nach sauberem Waschen schon am Abend vorher in kaltes Wasser einweichen. — Sonst am Morgen 1—2 Stunden. Mit demselben Wasser wird sie aufgesetzt, aufgekocht, dies Wasser abgegossen, und die Zunge in neuem kochenden Wasser ganz langsam sehr weich gekocht (mehr ziehen lassen), 4—6 Stunden. Bei ungeräucherten Zungen braucht das erste Wasser nicht abgegossen zu werden, auch kochen diese eher weich. — Der weichen Zunge wird, nachdem sie etwas abgedampft, noch warm die Haut abgezogen und sie, wenn sie zum Aufschnitt bestimmt ist, zwischen 2 Brettchen gelegt und etwas beschwert, bis sie kalt ist. — Warm giebt man sie zu Gemüse, oder mit einer weißen Sardellen- oder Kapernsauce. (Siehe Saucen.)

163. Rinderzunge (gebraten). Die geräucherte oder auch nur gepökelte Zunge wird wie in voriger Nummer gewässert, gekocht und enthäutet. Dann schneidet man sie in lange, schräge, gut fingerdicke Scheiben, wälzt diese in Mehl und bratet sie in Butter auf beiden Seiten goldbraun.

Wird als Beilage zu Gemüsen gegeben oder mit einer braunen Sardellensauce.

164. Risotto von Kalb- oder Hammelfleisch. Etwa $^3/_4$ kg Fleisch wird von den Knochen abgelöst und von diesen letzteren Brühe gekocht. $^1/_4$ kg Reis wird gut gewaschen und gebrüht und muß auf einem Durch-

schlag abtropfen und betrocknen. Das Fleich wird in dicke Scheiben geschnitten; diese werden angesalzen und in Butter auf beiden Seiten gelb gebraten. Noch 1 guter Löffel Butter wird in die Pfanne gethan und der Reis darin gelb gebraten, wobei er mit einem Blechlöffel scharf von dem Boden abgerührt wird. Dann thut man den Reis in einen Kochtopf, am besten einen Papin'schen, legt die Fleischscheiben darauf, gießt die gesalzene Brühe dazu (wenn nötig auch noch Wasser mit 1/2 Theelöffel Fleischextrakt) und läßt alles zusammen dünsten, bis Reis und Fleisch ganz weich sind. Der Reis darf nicht zu steif sein. Beim Anrichten legt man das Fleisch in die Mitte einer Schüssel, den Reis, nachdem man ihn mit Salz abgeschmeckt hat, darum und bestreut ihn mit Paprika.

165. Risotto von Schabefleisch. (Für 6 Personen.) 1/2 kg Reis wird mit Wasser, Salz und etwas Fleischextrakt weich gedünstet, doch so, daß die Körner ganz bleiben. (Siehe Suppeneinlagen.)

1 kg Beefsteakfleisch wird feingewiegt, mit Pfeffer und Salz und 1—2 geriebenen Zwiebeln vermischt. Dann läßt man etwa 200 g Butter in der Pfanne zergehen, schüttet sobald sie steigt (sie darf nicht braun werden) das Fleisch locker hinein und dünstet es — unter fortwährendem Aufrühren und Auflockern mit dem Löffel — gar. Sobald es nicht mehr rot ist, ist es gut. In 1 bis höchstens 3 Minuten. Es darf durchaus nicht trocken oder gar bräunlich werden, sondern muß ganz saftig und locker bleiben, und die Butter ganz eingezogen sein.

Dann richtet man es schnell in der Mitte einer mehr flachen Schüssel als Berg an; und legt den Reis, der ebenfalls keine Spur von Sauce haben, aber trotzdem auch nicht trocken sein darf, als dreifingerbreiten Rand herum.

Wenn man das Dünsten des Fleisches richtig abpaßt, ist dies eine sehr wohlschmeckende Schüssel, die auch als anspruchloses Zwischengericht passieren kann. Man schiebt dann den Reis etwas schmaler zusammen und umgiebt ihn mit einem Rand von sehr dick (breiartig) eingekochter Tomatensauce.

166. Roll-Klops (Rouladen). Von gutem schieren Rindfleisch (am besten aus der Blume und nicht zu frisch) schneidet man fingerdicke und etwa handgroße Stücke, klopft sie auf beiden Seiten, und belegt die eine Seite wie folgt: zuerst wird mit dem Messer ganz leicht und dünn etwas Senf (Mostrich) aufgestrichen, danach Pfeffer und Salz darüber gestreut, auf diese kommt eine Schicht feinwürflig geschnittner Speck und feingewiegte (oder noch besser geriebne) Zwiebeln und ein klein wenig geriebene Semmel.

Hat man alle Scheiben so vorgerichtet, rollt man jede einzelne fest auf, näht sie zusammen und bratet sie in offener Pfanne mit etwas Butter

— unter fortwährendem Rollen — leicht an. Dann schichtet man sie fest und dicht in eine Kasserole, gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß sie knapp bedeckt sind, legt einen fest schließenden Deckel darauf und schmort sie, ohne den Deckel zu heben, eine kleine Stunde. Vor dem Anrichten prüft man die Sauce auf ihren Geschmack, salzt eventuell nach, und streut, falls sie nicht seimig genug sein sollte, etwas geriebene Semmel daran.

167. Schinken-Klopse. 1/4 kg roher, geräucherter Schinken, wovon 1/8 Fett sein kann, wird fein gewiegt, mit 1—2 Löffeln geriebener Semmel, 2 Eiern, 2 Löffeln süßer Sahne, etwas Pfeffer und geriebener Zwiebel gut verrührt. Dann formt man aus der Masse runde Klopse oder kleine Würstchen, wälzt sie in geriebener Semmel und brät diese in Butter gelbbraun.

168. Gebackene Schinkenscheiben. (Ländlich: Mausebraten.) Schinkenscheiben, die man etwa 1/2 Finger dick, und 1/2 Hand groß schneidet, werden auf beiden Seiten tüchtig mit dem eingekerbten Fleischhammer geklopft und in Milch, die etwas mit Wasser verdünnt sein kann, eingeweicht. Dies muß man gleich des Morgens thun, damit der Schinken 3—4 Stunden in der Milch liegt. — Etwa 1 Stunde vor dem Anrichten werden die Scheiben zum Abtropfen neben einander auf ein schräg gestelltes Brett gelegt, — dann wälzt man sie wie Karbonaden in Ei, geriebener Semmel und brät sie in reichlich Butter auf beiden Seiten hellbräunlich, fast gelb.

169. Schmorwurst. 1 kg mageres Schweinefleisch, 1/2 kg Fett werden fein gewiegt, dazu gerührt: 1 Ei, 1 kleines Glas Weißwein, 2—3 Löffel geriebene Semmel, ein wenig abgeriebene Citronenschale, 2—3 Körner gestoßenes, englisches Gewürz, 1 Glas heißes Wasser und etwa 40—45 g Salz. — Die gut verrührte Masse wird in dünne Därme gestopft, doch ohne sie fest zu pressen; und die letzteren zugebunden, wobei man noch etwas Luft läßt. Luftblasen, die sich etwa dazwischen gebildet haben, durchsticht man mit einer feinen Nadel*). Die Wurst wird in wenig Butter von allen Seiten gelbbraun angebraten, dann 1 Flasche Braunbier, das nicht bitter sein darf, darauf gegossen, 1 Lorbeerblatt, 3 Gewürzkörner, 1/2 Löffel Zucker, 1 Prise Salz dazu gethan und die Wurst darin 3/4 Stunde geschmort. Zuletzt wird die Sauce mit Kartoffelmehl seimig gemacht und ausgeschmeckt. Wenn nötig, vorher abgefettet.

So geschmort giebt man die Wurst meist zu Reibekartoffeln.

Soll die Wurst — als Bratwurst — etwa zu Sauer- oder Schmorkohl gegeben werden, wird sie erst mit Wasser einmal überkocht, dann in

*) Siehe auch XXX. Wurst; oder Allgemeines „Wursthorn".

bräunlicher Butter gar gebraten (15—20 Minuten). Wenn sie herausgenommen, wird die Butter mit Wasser oder Bier losgekocht und mit Kraftmehl seimig gemacht. Die fertige Sauce, wenn nötig, entfettet und gesalzen.

170. Saucischen, wie man die kleinen Würstchen nennt, die in ganz feine Därme gefüllt, und nur etwa fingerlang und fingerdick sind werden in Ei und Semmel gewälzt und in kreischender Butter rasch gebraten. Sie sind eine beliebte Beilage zu Teltower Rübchen, Rosenkohl u. dgl. Gemüsen.

171. Die etwas stärkeren, sogenannten **Wiener Würstchen,** die unter noch manch anderen Lokalnamen gehen, werden nur in kochendem Wasser gar gemacht. Man legt sie hinein wenn das Wasser kocht, und läßt sie auf dem Feuer 5—7 Minuten langsam weiterkochen. — Wenn man die Kasserole, sobald man die Würstchen hinein gelegt hat, zudeckt und vom Feuer rückt, sind die Würstchen ohne weiter zu kochen in 10 Minuten gleichfalls gar.

172. Wiener Schnitzel. Hierzu läßt man sich aus einer Kalbskeule recht derbe und glatte Scheiben, die gut daumendick sein müssen, schneiden. Diese werden tüchtig geklopft, mit Salz bestreut, in Ei und Semmel gewälzt und in bräunlicher Butter (die nicht zu knapp bemessen sein darf) auf beiden Seiten gar und zu schöner hellbrauner Farbe gebraten und rasch angerichtet.

Als Beilage zu Gemüsen oder zu Bratkartoffeln giebt man sie ungarniert.

Sollen sie als selbständiges Voressen gelten, beträufelt man sie nach dem Anrichten mit einigen Tropfen Citronensaft, belegt sie kreuzweis gegittert mit gut gewässerten Sardellen, streut Kapern darauf, und garniert den Rand der Schüssel mit Citronenscheiben, Petersiliensträußchen und in Viertel geschnittenen harten Eiern.

Wiener Schnitzel müssen sehr heiß auf den Tisch kommen.

173. Geschmorte Schnitzel. Die gut geklopften Schnitzel werden mit feiner Nadel gespickt und zwar auf beiden Seiten. Dann läßt man in einer Kasserole Butter schreien, legt die Schnitzel hinein*), bratet sie schnell auf beiden Seiten bräunlich und deckt den Deckel der Kasserole fest zu, nachdem man seitwärts ein wenig Brühe angegossen. Von Zeit zu Zeit hebt man den Deckel, befüllt die Schnitzel mit der Sauce, gießt, wenn nötig, Brühe nach und giebt nach und nach noch einige feingewiegte Sardellen, reichlich Kapern, etwas Citronensaft und zuletzt feingeschnittene Champignons hinein.

*) Hat man viel Schnitzel, thut man gut, sie erst in einer gewöhnlichen flachen Pfanne anzubraten.

Die Sauce muß bratenbraun und seimig sein, man streue also zuletzt ein wenig geriebene Semmel daran und helfe mit ein paar Tropfen Zuckercouleur nach. Braucht man sehr reichlich Sauce, dann mache man etwas Schwitzmehl und koche dies mit Brühe klar; vermische es aber mit der anderen Sauce erst, wenn die Schnitzel schon herausgenommen sind. Diese müssen in ganz kurzer Sauce gar schmoren, sonst werden sie nicht saftig.

174. Schweins-Karbonade.

a) Vom Rippenstück. Man suche von dem Stück zu bekommen, welches dem Schinken zunächst sitzt. Karbonade vom Kammstück ist wohl zart im Fleisch, aber meist sehr fett.

Die reichlich fingerdick geschnittenen Karbonadenstücke werden vom Fett befreit, breit geklopft, mit Salz eingerieben, in Ei und Semmel gewälzt und in reichlich Butter, Schmalz oder Bratfett auf beiden Seiten gelbbraun gebraten. Ungefähr 6—8 Minuten.

b) Vom Filet. Die kleinen Schweinefilets werden enthäutet und — wenn auch die seitlichen Sehnenstränge abgelöst sind — in schräge, mindestens daumendicke Scheiben geschnitten. Diese werden flach geklopft, leicht gesalzen, in Ei und Semmel gewälzt und wie die Karbonade vom Rippenstück gebraten.

c) Geschmorte Karbonade. Nicht zu fette, etwas dick geschnittene Rippenstücke werden gut geklopft, und abwechselnd mit geriebener Semmel, fein gehackter Zwiebel, Salz und Pfeffer in einen nicht zu großen Schmortopf oder Tiegel gelegt. Zuletzt kommen 1 Lorbeerblatt, Gewürzkörner und soviel Wasser hinein, daß es etwas übersteht. Gut zugedeckt wird das Gericht 2—2½ Stunden geschmort; dann die Sauce etwas entfettet, und, wenn sie nicht seimig genug ist, noch mit etwas geriebener Semmel durchgekocht und ihr mit 1—2 Tropfen Zuckercouleur ein wenig Farbe gegeben. Braun darf sie nicht sein.

Auf ¾ kg Karbonade (für 4 Personen) rechnet man ungefähr: 3 Löffel Semmel, 1 Mittelzwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürzkörner.

175. Szrasy. (Polnisch.) Schieres Rindfleisch aus der Kugel wird in etwa fingerdicke Scheiben geschnitten und von beiden Seiten geklopft. Dann legt man in einen kleinen Papin'schen Topf (er darf nur so groß sein, daß das Fleisch ihn dreiviertel füllt) 2—3 haselnußgroße Stückchen Butter, darauf eine Schicht Fleischscheiben, die man mit Salz und Pfeffer und etwas kleingewiegter Zwiebel bestreut; darauf wieder Butter, Fleisch und so weiter abwechselnd bis alles Fleisch eingepackt ist. Obenauf kommen 2—3 Gewürzkörner, 1 kleines Lorbeerblatt und soviel Wasser, daß es

eben übersteht. Dann schraubt man den Topf zu und läßt das Gericht 3—4 Stunden schmoren.

Sollte das Wasser, falls man keinen Papin'schen Topf hat, einkochen, gieße man von Zeit zu Zeit heißes Wasser nach; halte den Deckel aber immer fest geschlossen.

Ist das Fleisch weich, macht man etwas braunes Schwitzmehl, kocht dasselbe mit der Szrasybrühe klar und gießt die recht seimige Sauce wieder über das Fleisch, welches so weich sein muß, daß es am Rande anfängt, zu zerfallen. Beim Anrichten (Fleisch und Sauce kommen in eine Schüssel) schmecke man das Gericht mit Pfeffer und Salz ab.

176. Tauben im Nest. (Vorgericht für 4 Personen.) 4 Tauben, 150—200 g Butter, 4—5 Eier, 1 Ltr. Milch, 4—5 Milchbrote, Muskatnuß, Pfeffer und Salz, 1 Prise Zucker; und Fleischfarce Nr. 105.

Die sauber zurecht gemachten Tauben werden gefüllt und, gut zugedeckt, in Butter weichgeschmort. Etwa 1/2 Stunde. Vorher hat man die Milchbrote mit dem Liter Milch begossen und 1 Stunde darin weichen lassen; rührt sie nun mit der Reibekeule recht fein, thut die Eier, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 1 Prise Zucker (wenn man will, auch ein klein wenig abgeriebene Citronenschale) dazu und rührt alles gut durcheinander. Dann streicht man eine Blechform mit dem Rest der Butter recht fett aus, legt die geschmorten Tauben hinein, gießt den Semmelbrei darüber und backt das Ganze im nicht zu heißen Ofen zu schöner Farbe. 1 gute Stunde.

177. Tauben, polnisch. (Pro Person 1 1/2 Taube; man kann auch junge Hühner so zubereiten und rechnet, wenn sie als Vorgericht gegeben werden, auf 3 Personen 2 Hühnchen.)

Das gut und sauber vorbereitete Geflügel teilt man: die Tauben in Hälften, die Hühnchen in Viertel. Läßt in einer Kasserole ein gutes Stück Butter zergehen, dünstet einige feingeschnittene Zwiebeln, allerlei geschnittene Pilze und reichlich feingehackte Petersilie ein paar Minuten darin durch, legt die Geflügelstücke hinein, bestreut sie leicht mit Salz und ein wenig Paprika, und gießt so viel kochendes Wasser darauf, daß sie eben bedeckt sind. Je weniger Wasser man braucht, desto kräftiger wird die Sauce, deshalb passe man die Stücke recht dicht ineinander.

Vor dem Anrichten macht man die Sauce mit etwas geriebener Semmel seimig und rührt, wenn nötig, etwas Fleischextrakt durch.

Wird als selbständiges Gericht mit Salzkartoffeln gegessen; kann aber auch als zwar anspruchsloses, aber sehr wohlschmeckendes Vorgericht gegeben werden.

VII. Verwendung von Suppenfleisch.

Hammelfleisch wird im allgemeinen nur gekocht, wenn es zum Gemüse am Familientisch gegeben werden soll (z. B. zu grünen Bohnen, Weißkohl, Mohrrüben, weißen Bohnen u. a. m.) oder zu Brüh- oder Reibe- (Quetsch-) Kartoffeln. Man zerlegt es beim Anrichten, nimmt die größten Knochen heraus und befüllt die tranchierten Scheiben auf der Schüssel mit ein wenig von dem abgeschöpften Brühfett, damit sie recht saftig aussehen. Kann den Rand der Schüssel auch mit kleinen Petersiliensträußchen garnieren.

Wenn das Hammelfleisch zu Reibekartoffeln (Kartoffelmus) gegessen werden soll, giebt man es am richtigsten mit einer Zwiebelsauce (siehe Saucen).

Kalbfleisch zur Suppe nimmt man am besten aus der Schulter. Dies giebt die kräftigste Brühe und das abgelöste Fleisch wird, in kleine Würfel geschnitten, gewöhnlich gleich in der Suppe gegessen. Hat man so viel Fleisch, daß es ein vollständiges Gericht giebt, kann man daraus entweder ein einfaches Frikassee bereiten (siehe Frikassees), oder es mit einer holländischen Sauce geben; oder auch als sogenanntes

178. Majoran-Fleisch. Hierzu bratet man feinwürflig geschnittenen Speck hellgelb, schwitzt darin 1—2 Löffel Mehl gelb, kocht dies mit recht kräftiger Brühe glatt, schmeckt die Sauce mit Salz und Pfeffer ab, giebt 1—2 Theelöffel fein pulverisierten Majoran dazu, legt das in nicht zu große Stücke tranchierte Fleisch hinein und läßt es noch ein Weilchen damit durchschmoren. Die Sauce muß sehr seimig sein, und Fleischextrakt darf man nicht sparen.

Rindfleisch.

Kann man von der „Fehlrippe" haben, ist diese das beste Stück zur Suppe. Man giebt das meist sehr zarte Fleisch entweder zu der Suppe, oder nachher mit einer Herings-, Kapern-, Meerrettig-Mostrich-, Pfeffer-, Rosinen- oder Sardellen-Sauce (siehe Saucen) zu Salzkartoffeln.

Will man das Suppenfleisch zum Gemüse geben, wähle man den „Mürbekamm", das „Schaufelstück" oder auch die „Brustspitze" und koche ½—1 kg von der „Hesse" mit, damit die Suppe kräftiger wird. Kohlrabi, Wirsingkohl, Rosenkohl und Linsen werden mit Rindfleischbrühe gekocht.

Außerdem läßt sich gekochtes Rindfleisch, wenn es weich und mürbe ist, und vor dem Kochen gut geklopft wurde, zu folgenden Gerichten verwenden:

179. Apfelfleisch. Das Fleisch wird in nicht zu kleine Stücke geschnitten und von allen Knochen befreit. Säuerliche Musäpfel, 1—2 pro Person werden geschält, in Achtel geschnitten, vom Kernhaus befreit, und in soviel Brühe (oder Wasser mit dem abgefüllten Suppenfett), daß sie grade bedeckt sind, halb weich gekocht. Dann kommt das Fleisch hinein und etwas Zucker, ein wenig Salz, eine Hand voll gereinigter Korinthen, 1 Löffel Butter oder Bratenfett, alles wird gut durchgekocht, bis die Äpfel halb vermust sind; und ausgeschmeckt. Man kann auch etwas übrig gebliebene Bratensauce darangießen. — War das Fleisch nicht sehr weich, kann man es gleich beim Aufsetzen zu den Äpfeln legen.

180. Gebackene Schnitten. 1 Tasse Milch, 1 Eßlöffel Öl, 1 Eigelb, 1 ganzes Ei und 1 Prise Salz werden auf dem Feuer verquirlt, doch darf es nicht kochen. Nach dem Abkühlen werden 5—6 Löffel Mehl damit verrührt. Das Suppenfleisch wird in Scheiben geschnitten, mit dem Teig bewälzt und in reichlich Butter, Schmalz oder Fett von beiden Seiten gelbbraun gebraten. Sie passen als Beilage zu Gemüsen, Milch- oder Apfelreis, Heringskartoffeln oder jedem anderen Kartoffelgericht.

181. Gebackene Rinderbrust (siehe Nr. 160).

182. Haschee (siehe Verwendung von Resten).

183. Auf polnische Art läßt sich das Fleisch nur herrichten, wenn es ein größeres, mehr dickes Stück aus der Blume, dem Schwanzstück oder der Kugel war.

Das Fleisch muß 1 Stunde vor der Tischzeit aus der Brühe genommen werden; dann macht man in regelmäßigen Entfernungen von 3—4 cm der Quere nach tiefe Einschnitte in dasselbe, füllt diese mit einer Mischung von feingewiegtem Speck, geriebener Semmel, feingewiegten Zwiebeln, Pfeffer und Salz. Umbindet das so gefüllte Fleisch mit sauberem Bindfaden; legt es in einen Schmortopf mit festschließendem Deckel, in den es gerade hineinpaßt; füllt das Suppenfett und etwas von der Brühe darüber und läßt es fest zugedeckt auf gelindem Feuer noch $^3/_4$ Stunde sacht schmoren; und befüllt es während dieser Zeit fleißig. Hatte die Brühe nicht viel Fett, lege man ein Stückchen Butter mit in den Schmortopf, oder noch besser, einen etwa vorhandenen Rest Braten- oder Schmorsauce.

Beim Anrichten nimmt man den Bindfaden ab, schmeckt die Sauce mit Pfeffer und Salz ab und streut, wenn nötig, noch ein wenig geriebene Semmel hinein.

184. Ragout (siehe Nr. 161: Rindfleisch mit Gurken).

185. Schmorgericht (mit gekochten Kartoffeln). Kann nur wohlschmeckend werden, wenn man Bratensauce, am besten vom Kalbsbraten, hat.

Je nach der Portion macht man von 1/2—1 Löffel Butter und Mehl braunes Schwitzmehl, kocht dies mit etwas Wasser klar, thut ein wenig Pfeffer und geriebene Zwiebel daran und als Hauptsache: die Bratensauce.

Dann schneidet man das Suppenfleisch in mittelgroße Würfel, gekochte Kartoffeln (es können auch übrig gebliebene, kalte sein) in Scheiben; legt beides schichtweis in einen Tiegel; gießt die Sauce darüber und läßt es fest zugedeckt auf gelindem Feuer 1/4—1/2 Stündchen schmoren. Achte darauf, daß es nicht anbrennt.

VIII. Frikassees, Ragouts, Puddings und Pasteten.

a) Frikassees.

186. Fischfrikassee (Pflückhecht). (Vor- oder Zwischengericht für 12—14 Personen). 3 kg Hechte, 4 mittelgroße Zwiebeln, 1/2 kg Butter, reichlich gewogen, 1/2 Ltr. süße Sahne, 1 Tasse Champignons und Krebsschwänze. Kauft man die beiden letzteren eingemacht, nehme man von Champignons ein Gläschen zu 60 ₰ und 1 Glas Krebsschwänze zu 1 ℳ. Außerdem die Zuthaten zu den Fisch- und den Fleischklößchen Nr. 62 und 63 oder 64.

Von den Hechten werden 2 1/2 kg in Stücke geschnitten und samt ihren Lebern mit reichlich Salz, englischem Gewürz und 1 Lorbeerblatt gar gekocht. Nach dem Erkalten von den Gräten befreit und dabei in mundrechte Stücke zerlegt. 1/2 kg Hechtfleisch bleibt roh für die Klößchen.

Dann schneidet man die Zwiebeln würflig und kocht sie mit dem größten Teil der oben angegebenen Butter so lange, bis sie ganz weich sind und sich mit der Zunge zerdrücken lassen, gießt die süße Sahne dazu und von dem Fischwasser etwa 1/4 Ltr. Rührt 2—3 Eßlöffel Mehl mit etwas erkaltetem Fischwasser glatt und läßt die Sauce damit seimig kochen. Sie muß dick, darf aber nicht steif sein. Zuletzt streut man eine Prise gestoßenen Pfeffer daran, thut die Krebsschwänze, die Champignons, die Hechtstückchen, die Hechtlebern, Fisch- und Fleischklößchen (siehe Nr. 62, 63, 64) dazu*), läßt alles miteinander heiß werden und schüttet es beim

*) Will man die Fischklößchen feiner haben, kocht man die Lebern nicht mit den Fischen, sondern wiegt sie roh ganz fein und mischt sie mit unter die Klößchen-Farce.

Anrichten in eine tiefe Schüssel, deren Rand man mit sogenannten „Fleurons“ (halbmondförmigen Butterteigschnitten, die man beim Konditor kauft) belegt.

187. Hühner-Frikassee. (Für 6—8 Personen.) 2 junge Suppenhühner werden in passende Stücke zerlegt und samt Leber, Herz und Magen mit Salz und Suppengrün in nicht zu reichlich Wasser gar gekocht. Wenn sie weich sind, löst man das Brustfleisch vom Knochen und bereitet daraus Klößchen, zu welchen man auch die Lebern nimmt, indem man beides fein wiegt*), und mit 1 Löffel geschmolzener Butter, 1 Ei, 1 Theelöffel geriebener Semmel und etwas Salz gut vermischt. Sie werden in der Hühnerbrühe gar gekocht.

Zur Sauce macht man von 2—3 Eßlöffeln Mehl und 2—3 Eßlöffeln Butter weißes Schwitzmehl, gießt von der kurz eingekochten Hühnerbrühe so viel dazu, daß es eine dickliche Sauce giebt; macht diese mit 1 Prise Zucker, etwas Citronensaft und gehackten Trüffeln pikant, zieht sie mit 2 Eigelb ab und gießt sie über das mit den Klößchen angerichtete Fleisch.

Garniert wird die Schüssel mit „Fleurons“ von Butterteig, die beim Konditor käuflich sind.

Darf das Hühner-Frikassee einfacher sein, läßt man das abgelöste Brustfleisch und die Lebern ganz, giebt andere kleine Fleischklößchen (Nr. 63 oder 64), sowie Semmelklößchen (Nr. 65) dazu, und schichtet Spargel, Blumenkohl, Morcheln, und Champignons, was man jedes für sich allein weich gedünstet hat, mit hinein.

188. Kalbfleisch-Frikassee. (Für 6—8 Personen.) Will man dasselbe sehr fein haben, kaufe man $1^1/_2$ kg vom Kotelettenstück oder Schulter und bereite es ganz nach Angabe des obigen Hühner-Frikassees.

189. Einfaches Kalbfleisch-Frikassee. (Für 6 Personen.) $1^1/_2$ kg Kalbfleisch, ein gutes Stück Butter, Zwiebeln, Mehl, 2 Eigelb. Das Fleisch (wenn es sein kann, ein gutes Stück von der Brust) wird mit Wurzeln, etwas Salz, engl. Gewürz und zur Spargelzeit, mit Spargel weichgekocht. Dann werden Mehl und Zwiebeln in der Butter hellgelb geschmort, und von der Kalbsbrühe so viel dazu gegossen, daß man eine gute, etwas dicke Sauce hat, die man mit ein wenig Citronensaft würzt und zuletzt mit 2 Eigelb abzieht. Dann schneidet man das Fleisch in gute Stücke, und legt es in die Sauce. Zur Vervollständigung des Frikassees nimmt man auch Fleischklößchen von Schweinefleisch: auf $^1/_4$ kg fein gehacktes Schweinefleisch, eine frische Semmel von der man die Rinde abreibt und das Inwendige in kaltes Wasser weicht, wieder ausdrückt und mit

*) Wenn die Klößchen sehr fein sein sollen, lasse man das Brustfleisch roh und wiege es so.

einem Stückchen Butter, sowie einem ganzen Ei zerrührt, dann mit dem Fleisch, etwas Pfeffer, Salz, Muskatnuß tüchtig vermengt. Wenn dies geschehen, formt man kleine, runde Klößchen, kocht sie in Salzwasser gar und garniert damit das Frikassee.

190. Kaninchen-Frikassee. Dies wird nach Nr. 189 von zahmen Kaninchen (Lapins) bereitet, die durch einen Schnitt durch die Kehle geschlachtet sein müssen. Ist dies nicht der Fall, so lasse man das Fleisch — sobald das Kaninchen enthäutet und zerlegt ist — 1 Stunde wässern. Es muß weiß sein.

Man gebe außer Suppengrün und reichlich Wurzelwerk, 1 Lorbeerblatt, 5 Korn engl. Gewürz und 10 ganze Pfefferkörner in das Wasser, in dem man das Fleisch weichkocht; schmecke auch die Sauce recht pikant ab. Ebenso die Klößchen nach Nr. 63, 64 oder 65.

191. Mai-Frikassee. Von Spargel, Morcheln und Fleischklößchen. Die Spargel werden geschält und in halbfingerlange Stücke geschnitten; die Morcheln zugeputzt und vom Sande gereinigt; und danach jedes für sich gar geschmort.

Dazu Fleischklößchen nach Nr. 63 oder 64 bereitet.

Zur Sauce wird in einem guten Stück Butter, 1 kleiner Löffel Mehl gar gemacht (darf aber höchstens hellgelb werden); dies mit dem Spargelwasser oder mit Fleischbrühe klargekocht, 1 Prise Zucker, ein wenig Muskatblüte und abgeriebene Citronenschale daran gethan und zuletzt mit Eigelb abgezogen. Auf ½ Ltr. rechnet man 2, höchstens 3 Eigelb. Dann thut man die in einem Durchschlag abgetropften Spargel und Morcheln, ebenso die in Salzwasser abgekochten Klößchen hinein, läßt alles zusammen gut heiß werden (nicht mehr kochen), richtet es in einer tiefen Schüssel an und garniert dieselbe mit einem dichten Rand von schräg geschnittenen Scheiben geräucherter Rinderzunge. (Diese ist auch in Büchsen unter dem Namen Fray-Bentos-Zunge in allen Geschäften käuflich, wo man Liebigs Fleischextrakt bekommt.)

192. Zungen-Frikassee. (Reicht mit Klößchen Nr. 63 für 8—10 Personen.) 1 Rinderzunge wird mit allerlei Wurzelwerk und Suppengrün langsam weichgekocht. Dann zieht man die Haut davon ab, schneidet die Zunge in fingerdicke Scheiben, und diese wieder der Länge nach noch ein- oder zweimal durch.

Von der recht kräftig eingekochten Brühe mache man mit gelblichem Schwitzmehl eine helle, seimige Sauce, würze sie mit einigen feingewiegten Sardellen, einigen Citronenscheiben, Kapern, Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker und kocht die Zungenstücke einmal damit auf, lege die nach Nr. 63 bereiteten Fleischklößchen dazu und lasse das Ganze — falls letztere

vorher kalt geworden sein sollten — noch ein Weilchen auf einer heißen Stelle stehen.

Kann mit Blätterteig-Fleurons garniert werden.

b) Ragouts.

Feine Ragouts sind ebenso wie die feineren Frikassees zu Vorgerichten für Gesellschaftsessen bestimmt. Als feinste gelten die, welche jedem Gast besonders in einer wirklichen flachen Muschel oder kleinen muschelförmigen Schälchen serviert werden. In neuerer Zeit backen die Konditoren solche „Muscheln" von Mürbeteig. Man kauft sie dutzendweis und ißt sie mit dem darin angerichteten Ragout zugleich auf*). Selbstverständlich dürfen sie mit der Füllung nicht lange stehen, sonst würden sie verweichen.

Die großen Ragouts werden in Schüsseln angerichtet.

Zu einfacheren Ragouts für den Familientisch (siehe auch: Verwendung von Resten) giebt man in Butter geschwenkte Kartoffeln oder einfache Salzkartoffeln.

Muschel-Ragouts.

193. Mit Fischfüllung. (Für 12—15 Muscheln.) 1 kg Hechte oder Zander, 1 Kälbermilch, etwa 150 g Butter, 3 Eier, 3/4 Ltr. Fleischbrühe, Kapern, Champignons, Parmesankäse, 1 Glas Weißwein, Citronenschale.

Die Fische werden in Salzwasser gargekocht, entgrätet und in kleine Stücke zerpflückt; die gut gewässerte und weißgekochte Kalbsmilch gleichfalls klein würflich (1 cm im Quadrat) oder in feine Scheibchen geschnitten.

Dann rühre man 1 gehäuften Eßlöffel Mehl mit 1—2 Eßlöffeln feinen Kräutereessigs glatt, quirle 3 Eier, 3/4 Ltr. kräftige Fleischbrühe, ein wenig geriebene Citronenschale und 1 Prise Salz gut mit dem Mehl und Essig durcheinander, thue 2 Eßlöffel Butter in einen Tiegel, schütte wenn sie zerflossen, dies hinein und rühre es auf gelindem Feuer — ohne daß es kocht — zu einer dicken Sauce.

In diese schüttet man die Hecht- und die Kälbermilchstückchen und mengt Kapern und feingeschnittene Champignons dazu bis es ein dicklicher aber nicht zu steifer Brei ist, den man noch mit einem Glas Weißwein durchrührt und gut abschmeckt.

Eine Viertelstunde vor dem Anrichten, füllt man das Ragout in die Muscheln, die man zuvor mit Butter ausgestrichen hat, bestreut es

*) Siehe auch Nr. 211b „Römische Pasteten".

mit etwas geriebener Semmel und Parmesankäse, träufelt Butter darauf und backt es im Ofen schön gelbbraun. Etwa 10 Minuten.

Mit derselben Sauce kann man auch Krebs-Ragout herstellen. Nur macht man sie nicht so säuerlich, sondern nimmt etwas mehr Butter und ein wenig Paprika; läßt den Parmesankäse fort und beträufelt die geriebene Semmel mit Krebsbutter.

194. Mit Kalbszungenfüllung. (Ragout fin.) (Für 12 Muscheln.) 1/2 kg Kalbsbrust (ohne Knochen gerechnet), 2 Kalbszungen, Sardellen, Kapern, Champignons, 2 Eier, 100—120 g Butter, Pfeffer, Salz 2c.

Fleisch und Zungen werden in soviel Wasser, daß sie eben bedeckt sind, mit Suppengrün, 1 Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern gar gekocht; und nachdem sie erkaltet, abgezogen und in kleine Würfel geschnitten.

Dann wird von 1 gehäuften Löffel Mehl mit reichlich Butter helles Schwitzmehl gemacht, dasselbe mit 1/2 Ltr. der obigen Brühe klar gekocht, und einige feingewiegte Sardellen, Kapern, Citronensaft, gestoßener Pfeffer, Saft von eingemachten Champignons (alles nach Geschmack) und 1 Glas Weißwein dazu gethan. Wenn die Sauce ein Weilchen gekocht hat, ziehe man sie mit 2 Eigelb ab, thue das würflig geschnittene Fleisch und die Zungen dazu und lasse alles zusammen noch ein Weilchen auf der warmen Herdplatte durchziehen, aber ja nicht mehr kochen.

Die Muschelschalen werden mit Butter ausgestrichen, mit geriebener Semmel ausgestreut und mit der obigen Masse gefüllt.

Dann bestreut man diese mit geriebenem Parmesankäse und Pfeffer, belegt sie mit Champignons und kleinen Stückchen Butter und backt sie im Bratofen etwa 10 Minuten.

Statt der Kalbszungen, kann man auch Kalbshirn und Kalbsmilch nehmen. Wie man überhaupt in der Zusammensetzung der Ragouts nicht ängstlich zu sein braucht. Eine große Hauptsache ist das Gelingen der Sauce, die von fein würzigem Geschmack, aber weder ausgesprochen süß, noch sauer, und vor allem nicht zu flüssig sein darf.

Schüssel-Ragouts.

195. Enten-Ragout (sehr fein). Für 5—6 Personen. Eine gut vorbereitete Ente schmort man mit etwas Butter, Salz und allmähligem Zugießen von etwas Wasser gar, nimmt sie aus der Brühe und läßt sie verkühlen.

Dann schöpft man das Fett von der Brühe und bräunt darin 2 Eßlöffel Mehl ziemlich dunkel, kocht dies mit der Brühe glatt und läßt die Sauce ein Weilchen stehen, damit man das Fett, welches sich oben etwa

wieder klar sammelt, abfüllen kann. Darauf würzt man die Sauce mit etwas Citronensaft, Pfeffer, Salz, 1 Prise Zucker und etwas Fleischextrakt*). Inzwischen hat man 1/4—1/2 kg Kastanien gekocht (siehe Allgemeines); 1—2 Obertassen Champignons in Butter geschmort; einige eingemachte Trüffeln (oder frische, die man im Rotwein, Wasser und ein wenig Butter weich gekocht hat [siehe Allgemeines]) in Scheiben geschnitten und die Ente in passende Stücke zerlegt. Thut nun dies alles in die Sauce, die recht seimig sein muß, läßt es ein Weilchen sacht durchschmoren und rührt vor dem Anrichten 1 Glas Sherry — oder 1 Glas Weißwein mit 1 Theelöffel Arrak — durch.

196. Gänseleber-Ragout. (Sehr feines Voressen.) Auf 3/4 kg Gänseleber, 1/4 kg Butter, reichlich Trüffeln, Madeirasauce (siehe Saucen) und große dünne Speckscheiben; reicht für 8—10 Personen.

Die gut gehäuteten Lebern legt man kurze Zeit in Milch, teilt sie vorerst nur in zwei Teile, bestreut diese mit Pfeffer und Salz, wickelt jeden einzelnen Teil in eine große Scheibe Luftspeck und legt sie dicht nebeneinander in einen kleinen Tiegel, in welchem man sie mit sehr reichlich Butter (siehe oben) fest zugedeckt im Bratofen**) 1/2 Stunde dämpfen läßt. Der Ofen darf aber nicht zu heiß sein.

Nach dieser Zeit wird die Leber ausgewickelt, in dicke Scheiben geschnitten, auf eine halbtiefe Schüssel gelegt und eine recht kräftige Madeirasauce, in der man ein gutes Teil feingeschnittener Trüffeln hat heiß werden lassen, darüber gegossen.

197. Kalbskopf en tortue. (Französisch.) 1 Kalbskopf, 1/2 Ltr. weißer Wein, 150—200 g Butter, Morcheln oder besser Trüffeln, Zwiebeln, Mehl, Citrone und allerlei Gewürze. (Für 10—12 Personen.)

Der Kalbskopf wird gespalten, das Gehirn herausgenommen, und mehrere Stunden gewässert. Ebenso die Zunge, die man für sich allein in Wasser weich kocht. Den gut abgeputzten Kopf wäscht man tüchtig und kocht ihn in reichlich Wasser und Salz etwa 10—20 Minuten. Dann nimmt man ihn heraus, zieht die Haut ab, löst das Fleisch von den Knochen und schneidet es in schöne (nicht zu kleine) Stücke. In eine Mischung von 1/2 Ltr. weißen Wein und 1/2 Ltr. Wasser, thut man 1 Eßlöffel feinen Kräuteressig, 2 Citronenscheiben, 2 dicke Zwiebeln, 4 Lorbeerblätter, 3 Nelken und 20 Pfefferkörner, legt die ausgelösten Fleisch-

*) Da sich Ragouts von Frikassees hauptsächlich durch die Farbe der Sauce unterscheiden, halte man zu jedem Ragout 1—2 Tropfen Zuckercouleur (siehe Allgemeines) bereit.

**) Wenn dieser nicht geheizt ist, im Kuntze'schen oder Heussi'schen Bratapparat.

stücke hinein und läßt sie darin gar kochen. Etwa 1½ Stunde. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus.

Schwitzt nun 3 Eßlöffel Mehl und 4 kleine feingewiegte Zwiebeln in 4 Eßlöffel Butter gelbbraun, kocht dies mit einer Obertasse von der Mischung, in der die Fleischstücke gar gekocht sind, und anderer kräftiger Brühe zu einer glatten seimigen Sauce; etwa 10 Minuten. Dann gieße man die Sauce durch ein Sieb, würze sie mit 1 Messerspitze spanischem Pfeffer, 1 Theelöffel Fleischextrakt, dem Saft der eingemachten Trüffeln oder dem Wein, in welchem man diese gekocht hat, gieße ein Glas Sherry dazu, lege die Fleischstücke und die in schräge Scheiben geschnittene Zunge hinein, und lasse alles zusammen noch ein Viertelstündchen durchschmoren. Beim Anrichten gieße man noch einen Guß Sherry nach.

Das in weißem Wein gar gekochte Gehirn (siehe Allgemeines) schneidet man in Scheiben und garniert damit die Schüssel obenauf. Um den Rand werden hartgekochte und in Viertel geschnittene Eier gelegt.

198. Kalbskopf-Ragout. (Deutsch.) Ein zarter Kalbskopf nebst Zunge wird mit 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und Salz langsam, ohne zu schäumen, weich gekocht. Noch warm wird das Fleisch von den Knochen gelöst und samt der Zunge in nicht zu feine Streifen geschnitten. — Das Gehirn (siehe Nr. 197) und etwas Kalbsmilch werden gewässert, gebrüht und kurze Zeit in Salzwasser mit einigen Tropfen Essig gekocht. Erkaltet werden sie in Scheiben geschnitten und zum Fleisch gegeben. In 1—2 Löffeln Butter wird eben soviel Mehl hellbraun geschwitzt und mit der durchgegossenen und entfetteten Brühe seimig gekocht; diese Sauce läßt man ¼ Stunde langsam kochen und entfettet sie dabei so viel wie möglich. Dann werden ½ Erbse groß Paprika, ½ Theelöffel Fleischextrakt und 1 Handvoll Steinpilze (weich gekocht und geschnitten) darin durchgekocht. Zuletzt thut man 1 Glas Sherry oder Rotwein und einige Tropfen Citronensaft hinzu, legt Fleisch, Zunge, Hirn und Milch hinein und läßt es ½ Stunde damit auf einer Stelle ziehen, ohne zu kochen. Beim Anrichten schmecke man es noch einmal gut aus und garniere die Schüssel mit Fleurons. (Für 10—12 Personen).

199. Kalbsbraten-Ragout. Eine Porzellanform, oder recht hohe Assiette wird mit Butter ausgestrichen; da hinein legt man die in mittelgroße Scheiben geschnittenen Reste eines Kalbsbratens; auf diese wieder kleine Stückchen Butter und bedeckt das Ganze mit Citronenscheiben (von 1 Citrone). Mit der Sauce des Kalbsbratens verquirlt man 2 Eier und soviel saure Sahne wie nötig ist, daß nachher die ganze Menge die Kalbsbratenscheiben gerade bedeckt. Zuvor aber thut man an die Sauce noch 3—4 feingeschnittene Pfeffergurken und 3—4 feingehackte

Sardellen; bringt sie damit aufs Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren bis dicht vors Kochen kommen; gießt sie heiß auf den Kalbsbraten und deckt die Form (oder Assiette) fest zu. Dann schiebt man diese letztere in den Ofen und läßt sie hier recht heiß werden, aber nicht mehr kochen.

Ist der Ofen nicht geheizt, kann man sie auch in kochendes Wasser stellen.

Sollte keine Kalbsbratensauce übrig geblieben sein, kann man sich helfen, indem man von Wasser, Butter, Fleischextrakt und Mehl eine dünnseimige Sauce kocht und mit dieser die übrigen Zuthaten verquirlt.

200. Zungen-Ragout. (Für 8—10 Personen.) 1 Rinderzunge oder 2 Kalbszungen, 1/4 kg Kalbsmilch, Fleischklößchen (siehe Nr. 63 oder 64) von 1/4 kg Fleisch, Champignons, Kapern, einige Sardellen, 2—3 Löffel Butter, Soja oder Calepp, Fleischextrakt, 1 Erbse groß Paprika, 1 Prise Zucker und Salz.

Man kocht eine frische (nicht gepökelte) Rinderzunge mit Salz und Suppengrün in Wasser weich, was 3—3 1/2 Stunde dauert; zieht die Haut ab und schneidet die Zunge in halb fingerdicke Scheiben. Dann kocht man die Fleischklößchen, die Champignons und die Kalbsmilch (siehe Allgemeines) in der Brühe gar, und schneidet die Kalbsmilch in beliebige Stückchen.

Danach macht man von 2—3 Löffeln Mehl und 2—3 Löffeln Butter braunes Schwitzmehl, kocht es mit soviel von der Brühe klar, daß es eine recht seimige Sauce wird, thut die oben genannten Zuthaten daran, schüttet Fleisch und Klößchen hinein, läßt alles zusammen noch einmal aufkochen und schmeckt die Sauce sorgfältig ab. Sie muß sehr kräftig schmecken, doch darf sich keines der Gewürze hervorthun.

201. Schwarzsauer. (Altpommerisch.) Das Klein (Jung) von 3 oder 4 Gänsen — es ist dies der Kopf, der Hals, die unteren Flügelstücke, Magen und Herz —, 1/2 kg Backpflaumen, 1/4 kg Backbirnen, 1/4 kg Backäpfel, 1/2 Ltr. Gänseblut, 15 Gewürz-Nelken, 20 Körner engl. Gewürz, Salz nach Geschmack. Etwas Kirsch- oder Johannisbeersaft.

Das Backobst wird in Wasser weich gekocht; ebenso das Gänseklein, welches man bis zum Gebrauch ansalzt. Dann gießt man die Obstbrühe und die Brühe vom Gänseklein zusammen und noch soviel Wasser dazu, daß es 4 Ltr. sind. Darin kocht man zuerst die unten angegebenen Griesklöße gar, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und schichtet sie mit dem Backobst und dem Gänseklein in eine tiefe Schüssel. Danach thut man Nelken und Gewürz an die Brühe; gießt langsam das Gänseblut, in das man 1 Theelöffel Kartoffelmehl verrührt hat, dazu, läßt es

3 Minuten kochen und schmeckt es dann mit ein klein wenig Zucker (es darf nicht süß sein) und ein paar Löffeln Kirsch- oder Johannisbeersaft ab. Wenn es recht kräftig schmeckt, gießt man es zu dem übrigen in die Schüssel. Dies ländliche Ragout hält sich einige Tage und kann aufgewärmt werden.

Griesklöße dazu: 3 Tassenköpfe Milch, 2 Tassenköpfe feiner Gries, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Zucker werden zusammen abgebacken. 3 ganze Eier noch warm darunter gerührt.

c) Puddings.

Vorbemerkung.

Jetzt, wo fast in jedem Haushalt ein Dampftopf oder doch ein Papin'scher Suppentopf zu finden ist, sollte man sich viel öfter, als es noch geschieht, zur Herstellung von Fleisch- oder Fisch-Puddings auch für den täglichen Tisch entschließen. Dieselben sind ebenso nahrhaft wie wohlschmeckend und erfordern — sobald die Form einmal gefüllt ist — keinerlei Zeit oder Mühe weiter.

Beim Füllen der Formen ist zu beachten, daß man sie vorher mit einem trocknen Tuch nochmals ausreibt, sie dick und gleichmäßig mit Butter ausstreicht und mit geriebener Semmel bestreut. Die einzufüllende Masse darf die Form nur dreiviertel füllen, damit der Pudding Raum zum Ausquellen hat. Besitzt man keinen Dampftopf, so stelle man die Form in einen weiten Schmortopf mit kochendem Wasser, den man mit einem Deckel fest zudeckt. Ab und zu sehe man nach: das kochende Wasser muß bis zur Hälfte der Puddingform reichen; kocht es ein, so gieße man kochendes Wasser nach. Das Feuer sei gleichmäßig, das Wasser darf keinen Augenblick aufhören zu kochen.

Aus der Form darf man den Pudding erst im selben Augenblick stürzen, in welchem er aufgetragen werden soll.

202. Fisch-Pudding.

a) Einfach. (Für 6 Personen.) 1 kg Hecht (ohne Gräten gewogen) 1/8 kg Rinderhirn, 3/8 kg Butter, 8 Eier, 4 Weißbrötchen, 1/2 Ltr. Milch (reichlich), 3—4 kleine Zwiebeln, Citronenschale, Muskatnuß und Salz.

Die Weißbrötchen werden in der Milch geweicht. Das entgrätete Fischfleisch und das gewässerte, gut enthäutete Gehirn werden beide roh fein gewiegt, Zwiebeln, Citronenschale und Muskatnuß fein gerieben.

Dann rührt man die Butter zu Sahne, thut die übrigen Zuthaten nach und nach daran (das geweichte Milchbrot, das erst für sich allein fein verrührt wird, kommt zuletzt); rührt noch 1/4 Stunde, füllt die Masse in eine gut ausgestrichene Form und kocht sie 2 Stunden.

Bei festlichen Gelegenheiten gebe man eine Champignonsauce (siehe Saucen) dazu, in welcher man 1 Gläschen eingemachte Krebse oder die Schwänze und Scheeren von 20—30 frischen Krebsen hat heiß werden lassen.

Für den Familientisch genügt eine Sardellensauce.

b) Feiner Fisch-Pudding. (Für 6—7 Personen.) 1½ kg Zander, Hecht, auch — weniger fein — Schellfisch; 250 g Butter; 8—10 Eier; 100 g Parmesankäse; etwas süße Sahne, Mehl, Salz, Muskatnuß; 1 feingewiegte Schalotte, die man vor dem Gebrauch in Butter gar schwitzt; Weißbrod.

Das Fischfleisch wird enthäutet und entgrätet und etwa ⅓ davon in Butter und Salz gar gedünstet, und danach mit dem übrigen, roh gebliebenen, ganz fein gewiegt. Halb soviel Semmel wie man Fischfleisch hat, wird in feine Scheiben geschnitten und soviel Milch darauf gegossen, wie eben einziehen will. Und von süßer Sahne und glatt verquirltem Weizenmehl ebensoviel dicke Sauce gekocht, wie man Semmel hat.

Nun rührt man die Butter zu Sahne, thut noch die dicke Sauce, die fein verriebene Semmel, 2 ganze Eier, 6—8 Eigelb, das Fischfleisch und die Gewürze dazu und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee von 5—8 Eiweiß.

Sauce wie in 202a angegeben.

203. Fleisch-Pudding von rohem Fleisch. (Für 6 Personen.) ½ kg schieres Rindfleisch aus der Kugel, ¼ kg Schweinefleisch ohne Knochen, ¼ kg Butter, 6 Eier, 60 g geriebene Semmel, einige Sardellen oder 1 kleiner Hering, 1—2 kleine Zwiebeln, Pfeffer und Salz. Die Butter wird zu Sahne gerührt, Fleisch, Sardellen und Zwiebeln (alles fein gewiegt) dazugethan und mit den ganzen Eiern, der Semmel und dem Gewürz ¼ Stunde gut gerührt.

Muß in gut ausgestrichener Form 2 Stunden kochen.

Wird mit einer Kapern-, weißer Sardellen- oder Madeirasauce gegeben.

204. Fleisch-Pudding von gekochtem Fleisch. ½ kg gekochtes oder gebratenes Fleisch aller Art, auch Schinkenreste; ¼ kg rohes Kalb- oder Schweinefleisch; 3 Eßlöffel geschmolzene Butter, 3—4 Eßlöffel süße Sahne, 6 Eier (das Weiße wird zu Schnee geschlagen), 3 Eßlöffel geriebene Semmel, Pfeffer, Salz, etwas Muskatnuß und 1 Zwiebel. Wenn man will, Parmesankäse. Das Fleisch wird feingewiegt, mit dem Gelben der Eier und allen andern Zuthaten tüchtig vermischt und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß darunter gerührt.

Wird in eine gut mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und 1½ Stunde gekocht. Reicht für 6 Personen.

Man giebt Mostrich- oder braune Sardellensauce dazu. Oder geschmorte Steinpilze.

205. Fleisch-Pudding mit Kartoffeln. Reste von gekochtem oder gebratenem Fleisch werden mit Speck (1 Teil Speck auf 4 Teile Fleisch) feingewiegt und nach Geschmack mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und geriebenen Zwiebeln vermischt. Dann reibt man in der Schale gekochte, kalte Kartoffeln auf dem Reibeisen; es können fast doppelt soviel sein, wie man Fleisch hat. Streicht eine Puddingsform mit Butter aus, bestreut sie mit geriebener Semmel und legt die Fleischfarce und die Kartoffeln schichtweise abwechselnd hinein. Unten und oben muß eine Kartoffelschicht sein; und auf jede Fleischschicht legt man einige Stückchen Butter. Die Form muß 3/4 voll sein.

Dann quirlt man 6 Eier in 1/2 Ltr. Milch, gießt dies darüber, schließt die Form und kocht den Pudding 3/4 Stunde.

Das Maß der Milch und die Zahl der Eier richtet sich selbstverständlich nach der Größe der Form und der Menge von Fleisch und Kartoffeln.

Dazu braune Sardellensauce.

206. Leber-Pudding. 1 Kalbsleber, 1/4 kg fetten Speck, 1/2 kg Semmel, 6 Eier, 4 Eßlöffel Parmesankäse, 4 Zwiebeln, einige Sardellen, Citronenschale 2c. und etwas Butter. (Für 10 Personen.)

Eine frische Kalbsleber, die man gut in kaltem Wasser gewässert, danach gehäutet und von Adern- und Sehnensträngen befreit hat, wird feingewiegt; ebenso der Speck. Will man den Pudding sehr fein haben, rührt man beides durch einen Durchschlag; die Semmel wird eingeweicht, trocken ausgedrückt, mit einer Reibekeule ganz fein verrieben und jedenfalls durch einen Durchschlag gerührt.

Dann mischt man Leber und Speck mit der Semmel, den 6 ganzen Eiern, dem Parmesankäse, den feingewiegten Sardellen, etwas geriebener Citronenschale, Pfeffer, Salz und den Zwiebeln, die man vorher entweder feingewiegt und in Butter gar gedünstet, oder auf einem Reibeeisen gerieben hat. Verrührt alles gut, füllt es in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und läßt es 2 Stunden kochen.

Wird mit Champignon- oder recht pikanter Sardellen- oder Kräutersauce gegeben.

207. Maccaroni-Pudding. (4—6 Personen.) 1/4 kg Maccaroni, in kleine Stücke gebrochen, werden in Salzwasser gar gekocht und zum Abtropfen in einen Durchschlag gelegt. — 1/8 kg Butter wird mit 4 Eigelb zu Sahne gerührt, dazu 1/8—1/4 kg Rauchfleisch oder gekochter Schinken (fein gehackt), 3/10 Ltr. Brühe, 50 g geriebener Parmesankäse,

1 Prise Pfeffer und Salz gethan, und alles gut verrührt; dann die Maccaroni und zuletzt der Schnee der 4 Eiweiß. — Wird in gutgestrichener Form 2 Stunden gekocht. — Dazu eine Sardellensauce.

208. Pudding von Wirsingkohl. 2 gute Kohlköpfe, 1/2 kg geschabtes Schweinefleisch. Der Kohl wird abgekocht, doch nur so, daß die Blätter noch ganz bleiben; die alleräußersten sind nicht zu nehmen. Dann wird von dem Schweinefleisch eine Farce gemacht, zu welcher man Eier, Pfeffer, Salz und etwas geriebene Semmel ganz nach Geschmack verwendet. Hierauf streicht man eine Puddingform tüchtig mit Butter aus und legt lagenweise Kohl und Farce hinein, wobei man darauf achten muß, daß unten und an den Seiten immer große Kohlblätter liegen und das Innere, Zarte des Kohls mehr in die Mitte kommt; dann setzt man es auf und läßt es 2 Stunden kochen. Reicht für 6 Personen.

Man giebt hierzu Steinpilzsauce.

209. Maccaronispeise, in offener Form gebacken*).

a) Mit Fisch. 1/2 kg Maccaroni, 1 kg Zander, Dorsch oder junger Hecht. (Für 8—10 Personen.)

Die Maccaroni werden in Salz und Wasser weichgekocht, ebenso die Fische, nur legt man zu denen noch Zwiebeln. Die Fische werden entgrätet und lagenweise mit den Maccaroni in eine Speisenform gelegt. Dann wird 1/2 Ltr. saure Sahne, 2—3 Eßlöffel Butter mit so viel Fischbrühe verrührt, daß es eine reichliche Sauce giebt, die darüber gegossen wird. Die letzte Lage müssen Maccaroni sein. Diese wird mit Butter beträufelt und mit Parmesankäse bestreut; und danach die Speise 1/2 Stunde im Ofen gebacken.

b) Mit Schinken. 1/4 kg Maccaroni, 1/2 Ltr. süße Sahne, 100 g Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 6 Eier, 1/4 kg magerer gekochter Schinken (es kann auch etwas Rauchfleisch oder corned beef darunter sein), 120 g Parmesankäse, 1 kleine Zwiebel. (Für 6 Personen.)

Die in kleine Stücke gebrochenen Maccaroni werden in Salzwasser weichgekocht. 2 Eßlöffel Mehl und die feingewiegte Zwiebel werden in der Butter gar gemacht, mit der Sahne aufgekocht, die Maccaronis dazu gethan und alles gut durcheinander gemischt. Dann läßt man es etwas

*) Solche „Speisen" werden nicht gestürzt, sondern in ihrer Form auf den Tisch gebracht. Dieser Form ein sauberes und zierliches Ansehen zu geben, hat man teils Blechringe, welche, genau um die betreffende Form passend, emailliert und mit irgend einem Meißner oder Delfter Porzellanmuster bemalt sind; teils sticken die fleißigen hausmütterlichen Hände auf weißem Javastoff mit rotem oder blauem waschechten Garn passende Streifen. Wo beides fehlt, falte man eine feine Serviette in die richtige Breite und umstecke damit die Form.

abkühlen, rührt die 6 Eier darunter, füllt diesen Teig schichtweise mit dem gewiegten Schinken und dem geriebenen Parmesankäse in eine mit Butter gut ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Form und läßt die Speise bei mäßiger Hitze eine Stunde backen.

Die oberste Schicht muß Teig sein mit Parmesankäse bestreut.

Muß man statt der Sahne Milch nehmen, rechne man etwas mehr Butter; vielleicht 50—80 g.

210. Mehlspeise von Krebsen (sehr fein). 80—90 Krebse; 250 g Butter; 10 Eier; für 20 ₰ Milchbrod; Zucker, Salz, Citronenschale, Muskatblume; etwas Milch. (Für 10 Personen.)

Die Krebse werden in Salzwasser gekocht (siehe „Schalentiere" Nr. 288), aus den Schalen gelöst, und von diesen letzteren mit 250 g Butter Krebsbutter gemacht (siehe Allgemeines).

Sobald die Krebsbutter fertig ist, schneide man die Milchbrötchen (Semmel, Weißbrot) klein, gieße so viel Milch darauf, wie eben einziehen will, und verrühre sie damit ganz fein. Dann rühre man die Krebsbutter zu Sahne, thue nach und nach die 10 Eidotter, die fein verrührten Milchbrötchen und die angegebenen Gewürze hinein, mische zuletzt den Schnee der 10 Eiweiß darunter und, wenn dieser gut verrührt ist, auch das Fleisch der Krebse. (Die Scheeren ganz, die Schwänze halbiert).

Muß in gut mit Butter ausgestrichener Form 1 Stunde backen.

d) Warme Pasteten.

In der guten alten Zeit war die Bereitung einer wohlgelungenen Pastete das Meisterstück jeder gelernten Köchin, weil die damals dazu unumgänglich nötige Blätterteighülle gar leicht mißriet.

Jetzt beziehen wir die fertigen Blätterteighüllen vom Konditor und haben nur nötig, sie mit wohlschmeckendem Inhalt zu füllen. Selbst die vielbeschäftigten Hausfrauen auf dem Lande können sich diese Erleichterung gewähren, denn die Hüllen (vol au vent in der kulinarischen Kunstsprache genannt) bleiben 2—3 Tage durchaus frisch. Man braucht sie nur 20—30 Minuten vor der Tischzeit auf die Schüssel zu legen, auf welcher sie zu Tisch gegeben werden sollen, und sie in die Bratröhre zu schieben, bis sie wieder heiß und glänzend sind; dann füllt man sie schnell:

Die kleinen, welche bei Abendessen und Frühstücks zur Tassenbouillon, Mittags gleich nach der Suppe gegeben werden, mit Farcen (siehe unten).

Die großen mit irgend einem Frikassee oder Ragout (siehe Nr. 186 bis 200), dessen Sauce man sehr kurz und seimig eingekocht hat.

Auf beide, die kleinen wie die großen, deckt man nach der Füllung die gebackenen Deckel, die man gleichfalls vorher in der Bratröhre hat heiß werden lassen.

Zu großen Pasteten giebt man die betreffende Sauce, in der das Frikassee oder Ragout bereitet wurde, in einer Sauciere noch besonders herum. Selbstverständlich muß diese etwas flüssiger sein als jene, die mit in die Pastetenhüllen gefüllt wurde. Von welcher überhaupt nur so viel mit hinein darf, daß die Zwischenräume der möglichst dicht geschichteten Fleisch- oder Zungenstücke, Klößchen 2c. ausgefüllt sind.

Zum Backen der kleinen „römischen Pasteten" bedarf man eines Messing-Eisens, das unter diesem Namen in allen besseren Wirtschafts-Magazinen käuflich ist. Es hat die Form eines ganz kleinen Napfkuchens mit langem Stiel.

Den Teig zu den Pastetchen rührt man wie einen dickflüssigen Eierkuchenteig ein: 250 g Mehl; 1 Löffel geschmolzene Butter; 1 ganzes Ei und 3 Eigelb; 1 Prise Salz; 1 kleine Prise Muskatnuß geben mit der nötigen Milch 24 Pastetenhüllen. Zum Backen läßt man Backfett, Schmalz oder Butter (oder halb und halb) in einer Kasserole kochend heiß werden, hält die kleine Form so lange hinein, bis sie ganz durchhitzt ist und taucht sie darauf schnell bis zu 3/4 ihrer Höhe in den Teig*). Sobald sich dieser ringsum angesetzt hat, hebt man sie heraus und hält sie nun wieder so lange in das heiße Fett, bis der Teig goldbraun gebacken ist. Dann streift man die nun fertige Pastetenhülle vorsichtig ab, stellt sie auf Fließpapier und fährt mit dem Backen fort, ohne das Eisen dazwischen erkalten zu lassen.

Die „römischen Pasteten" können, wenn sie gefüllt sind, offen serviert werden; wünscht man Deckel dazu, backt man dieselben in gleicher Weise wie die Hüllen, taucht aber die kleine Form nur soweit in den Teig, daß gerade der Boden bedeckt ist.

Ragout fin (siehe Nr. 194) ist die beliebteste Füllung; doch eignet sich auch jede andere der unten angegebenen dazu.

Die Platte, auf welcher die kleinen Pasteten herumgereicht werden, bedeckt man mit einer hübsch gefalteten Serviette und stellt Petersiliensträußchen und in Viertel geschnittene Citronen zwischen und um die Pastetchen.

Wer sich die kleinen Blätterteig-Pasteten selbst backen will, bereite einen Teig wie zu den „russischen Pastetchen" Nr. 213, oder im Abschnitt Kuchen Nr. 665 „Blätterteig" angegeben ist. Rolle ihn dünn aus, steche

*) Das Pastetchen würde sich später nicht von der Form lösen lassen, wenn der Teig über den Rand hinausginge.

mit einem Wasserglas runde Platten daraus; steche mit einem Likörgläschen aus der Hälfte dieser Platten (genau in der Mitte) kleine Plättchen; lege die dadurch entstehenden Ringe als Ränder auf die anderen Platten, und backe die kleinen Plättchen als später aufzulegende Deckel für sich allein.

Für große Pasteten, deren Füllung mit der Hülle im Ofen gebacken werden soll, hat man jetzt den nicht so schwierig zu behandelnden „mürben" oder „Brüh"-Teig; auch elegante Schüsseln, in denen dieselben serviert werden können, ohne sie stürzen zu müssen.

Füllung zu kleinen Blätterteig-Pasteten.

211. Von Huhn. (Ist für 20 Pastetchen berechnet.) Die Brust von 2 Hühnern (oder das gut entsehnte und enthäutete Fleisch von 1 jungen Huhn), 1/4 kg Kalbfleisch ohne Knochen, 100 g frische Butter, 60—80 g Mehl, 3 Eier, 1 Eßlöffel Kapern, 1 Eßlöffel Trüffeln oder Champignons, 2 kleine Zwiebeln oder einige Schalotten, 1 Theelöffel Citronensaft oder Trüffelextrakt, 1 Glas Wein, ungefähr 1/2 Ltr. von der Brühe, in welcher die Hühner und das Kalbfleisch gekocht sind. An Stelle der Trüffeln und Champignons kann man auch 4—5 gut gewässerte Sardellen nehmen.

Alle Zuthaten werden so fein wie möglich gewiegt; die Zwiebeln feingerieben. Dann macht man von dem Mehl und der Butter weißes Schwitzmehl, kocht dies mit der Brühe glatt, thut alle angegebenen Gewürze, Pilze, Sardellen hinein, läßt sie ein Weilchen damit kochen und schmeckt sie gut ab. Erst, wenn sie sehr seimig geworden ist, rührt man das feingewiegte Fleisch darunter; dasselbe muß noch darin heiß werden, darf aber nicht mehr kochen. Kurz vor dem Anrichten werden die Eier durchgerührt. Die Farce darf nicht steif, muß aber so dick sein, daß sie steht, wenn man sie mit einem Theelöffel in die heißen Pastetchen füllt. Ist dies geschehen, deckt man schnell die gleichfalls heiß gemachten Deckelchen darauf und giebt sie sogleich zu Tisch.

Hat man es mit der Konsistenz nicht ganz getroffen, rühre man — falls die Füllung zu steif ist — etwas Wein oder Brühe darunter; falls sie zu flüssig, ein wenig feingeriebenen Röstzwieback.

212. Von Kalbsmilch und Austern. Kalbsmilch (1/2—3/4 kg). Diese wird gewässert, gebrüht und abgekocht, wie unter „Allgemeines" gesagt; und danach in ganz feine Scheibchen geschnitten.

Dann macht man, wie in voriger Nummer angegeben, von 2—3 Löffeln Mehl und 3—4 Löffeln Butter weißes Schwitzmehl, kocht es mit Brühe glatt, schmeckt es sehr fein mit Citronensaft, ein klein wenig weißem Pfeffer und Salz ab, mischt die Scheibchen unter die Sauce und läßt

alles zusammen heiß werden. Hierbei wird die Sauce nicht mit Ei abgezogen; man kann aber ½ Tasse saure Sahne oder etwas Weißwein durchrühren. (Für 20 Personen.)

Kurz vor dem Anrichten löst man 20 Austern von ihren Bärten, legt sie auf die Füllung und läßt sie zugedeckt in ein paar Minuten gar dünsten, aber ja nicht hart werden*).

Beim Einfüllen in die Pastetchen, achte man darauf, daß in jedes eine Auster — möglichst oben auf — kommt.

Man kann die Pastetchen auch erst füllen, die frischen Austern oben auflegen und sie dann noch ein paar Minuten in den Bratofen schieben.

213. Russische Pastetchen (Piroggen). Reste von Wild- oder Kalbsbraten werden fein gewiegt, doch nicht zu fein; ebenso etwas geräucherter Speck und einige Champignons kleinwürflig geschnitten. Dazu kommen: geriebene Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Kapern, 1 Glas Sherry oder Portwein, und — wenn es Kalbsbratenreste sind — einige Sardellen. Dies alles wird nach Geschmack mit dem Fleisch vermischt, mit Sauce-Resten oder Brühe dick angerührt und auf dem Feuer einmal durchgekocht.

Dann macht man einen Blätterteig von ¼ kg Mehl, 200 g Butter, 1 Ei und etwas Wasser in folgender Art:

Das Mehl, die Hälfte der Butter, das Ei und etwas Wasser (man nehme anfangs vorsichtig) werden zu einem festen Teig tüchtig verknetet, dann ausgerollt. Die zweite Hälfte der Butter, die recht kalt und fest sein muß, wird gleichfalls ausgerollt, auf den Teig gelegt, derselbe darüber zusammengeschlagen; dies ausgerollt, wieder zusammengeschlagen, und so Zusammenschlagen und Ausrollen sieben Mal wiederholt.

Zuletzt rollt man den Teig ganz dünn aus und sticht mit einer runden Form in der Größe eines Kompottellers, Scheiben davon aus. Legt von der Farce (nicht zu viel) auf die eine halbe Seite dieser Scheiben, klappt die andere Hälfte darüber, und drückt die beiden Ränder fest zusammen. Dann wälzt man die Piroggen erst in Ei, danach in geriebener Semmel und brät sie in Butter auf beiden Seiten schön hellbraun.

Diese Portion Blätterteig reicht für 8—10 Personen.

214. Stettiner Pastetchen. 1—1½ kg Hecht, 10—20 Krebse, einige Champignons, 150 g Butter, Mehl, 1 Tassenkopf süße Sahne, Pfeffer, Muskatnuß, Salz. (Für 10 Personen.)

Die Krebse werden ganz früh am Morgen gekocht und gleich ausgelöst, damit man von den Schalen Krebsbutter bereiten kann. Mit etwa 50 g Butter. Die Fische kocht man mit Gewürz, Lorbeerblatt und Peter-

*) Will man keine Austern geben, mische man einige feingewiegte Sardellen unter die Masse.

silienwurzeln gar, entgrätet sie und schabt sie auf einem Porzellan-Brettchen mit dem Messer in ganz feine Stücke. Ebenso das Krebsfleisch aus den Schwänzen und Scheeren.

Dann bereitet man von 2—3 Löffeln Mehl und dem Rest der Butter weißes Schwitzmehl, kocht dies mit etwas von dem Fischwasser und der süßen Sahne glatt, würzt es vorsichtig mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß (von letzterer darf nur ein Hauch daran sein), rührt das Fisch- und das Krebsfleisch und zuletzt die Krebsbutter durch und läßt alles zusammen nochmals heiß werden, bevor man es in die Pastetchen füllt.

215. Struderln (aus München). Von frischen Milchbrötchen wird oben ein rundes Stück Kruste glatt abgeschnitten und aus dem übrigen die Krume sorgfältig entfernt. Die entstandene Höhlung füllt man mit der unten angegebenen Fleischfarce, bestreicht das runde Stückchen Kruste mit Eigelb und klebt es als Deckel darauf. Zur größeren Sicherheit kann man auch um das Ganze kreuzweis einen Faden binden; aber nicht zu fest.

Dann streicht man eine Bratpfanne gut mit Butter aus, stellt die Milchbrötchen dicht nebeneinander hinein und gießt so viel süße Milch (keine Magermilch) darauf, daß sie reichlich bedeckt sind. Schiebt die Pfanne in den heißen Bratofen und läßt sie bei guter Mittelhitze so lange darin, bis alle Milch verkocht ist, und die Struderln gebacken sind und braunglänzend aussehen.

Die Farce zu 6—8 Milchbrötchen mischt man aus:

125 g rohem Schweinefleisch und 125 g rohem Kalbfleisch (beides ohne Knochen), einigen Sardellen und Champignons, wenn man will. Dazu 1 Kinderlöffel dicke saure Sahne (oder 1 kleines Ei), Pfeffer und Salz und 1 Zwiebel.

Das Fleisch und die Sardellen werden fein gewiegt, die Zwiebel gerieben und die Champignons geschnitten. Falls es frische Champignons sind, muß man sie vorher in etwas Butter weich dünsten.

Die unter 139a angegebenen Fritüren können auch an Stelle von kleinen Pastetchen gegeben werden.

Schüssel-Pasteten.

Vorbemerkung.

Zu einer Schüssel-Pastete bereitet man entweder einen sogenannten Blätterteig nach Nr. 213 „Russische Pastetchen" oder einen Mürbeteig wie folgt:

1/4 kg Mehl, 90 g Butter, 1 Ei, 1/10 Ltr. dicke saure Sahne, 1 Prise Salz werden gut miteinander vermischt; so lange geknetet, bis der Teig nicht mehr klebt; und dieser dann etwa 1 cm dick ausgerollt.

Danach streicht man eine Pasteten-Schüssel dick mit Butter aus, oder belegt sie mit feinen Speckscheiben.

Hat man eine nach dem Rand zu allmählig aufsteigende Schüssel, schneidet man aus dem Teig (sei es nun Butter- oder Mürbeteig) eine runde Platte, die ringsherum mehrere Centimeter größer ist als der obere Rand der Schüssel, den man vorher leicht auf den Teig gedrückt hat, um diesen Eindruck als Maß zu haben. Die ausgeschnittene Teigplatte hebt man nun behutsam in die Schüssel und drückt sie auf allen Seiten gut an. Was über den Rand der Schüssel hinaussteht, schneidet man ab und rollt es mit dem Rest des Teiges zu einer zweiten Platte, die auf die gefüllte Pastete als Deckel gelegt wird, bevor sie in den Ofen kommt.

In diesen Deckel mache man stets 2—3 symmetrisch verteilte Einschnitte, damit der beim Backen sich entwickelnde Dampf Abzug hat, sonst platzt die Pastete. Das Ganze liest sich umständlicher als es in Wirklichkeit ist; immerhin thun Anfängerinnen gut, ihre erste Pastete zu backen, wenn nicht gar zu strenge Kritiker darüber zu Gericht sitzen sollen.

Die oben angegebene Portion reicht zu einer Pastete für 8—10 Personen; und rechnet man darauf etwa 1 kg Fleisch zur Hauptfüllung und ½ kg Fleisch oder Leber zur Farce.

216. Fisch-Pastete. (Für 8—10 Personen.) Von mittelgroßen Hechten, Zandern, Lachsen, auch Karpfen kaufe man 2—2½ kg, löse das Fleisch in hübschen, nicht zu kleinen Stücken ab, salze diese und brate sie in steigender Butter 1—2 Minuten; sie dürfen nicht ganz gar werden.

Die kleinen Abfälle des Fischfleisches wiege man fein, vermische es mit so viel feingewiegtem Schweinefleisch, daß beides zusammen etwa ½ kg ist; mische dies mit 2 Eiern, 2 Löffeln geriebener Semmel, ein wenig Pfeffer und Salz, 1 eingeweichten Milchbrot, welches man gut ausgedrückt und fein verrührt hat, und 2—3 feingewiegten Zwiebeln, die man in 120 g Butter gar gedünstet hat. Dies alles rührt man gut durcheinander, kocht die Butter, in der man die größeren Fischstücke angebraten hat, mit ein wenig Brühe los und macht damit die Farce so locker, daß sie zwar nicht suppig wird, aber sehr weich ist.

Von dieser Farce legt man nun eine Schicht in die Pastetenschüssel, die man zuvor mit Teig ausgelegt hat, wie in der Vorbemerkung gesagt ist, darauf Fischstücke, die feingeschnittenen Lebern der Fische, auch Krebsfleisch, wenn man hat. Dann wieder eine Schicht Farce und so abwechselnd weiter, bis die Form ziemlich gefüllt ist; und zwar nach der Mitte zu erhöht. Die letzte Schicht muß Farce sein.

Dann deckt man den Teig-Deckel darauf, schneidet ihn 2—3 mal ein, daß der Dampf entweichen kann, und backt die Pastete im nicht zu heißen

Ofen $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde. Eine kräftige Bechamel-, Austern-, Krebs- oder Champignonsauce wird dazu gegeben.

217. Hasen-Pastete (auch von Rehrücken oder Hirsch-Filets herzustellen). Der Wildbraten wird gespickt und in Butter gebraten, doch nicht scharf; er kann mehr dünsten. (Für 14—18 Personen.)

Zur Farce werden 500 g rohe Kalbsleber feingewiegt, 200 g Butter zu Sahne gerührt und beides mit 200 g geriebener Semmel, 4 Eiern, 150—200 g feingeschnittenen Trüffeln, etwas Pfeffer und Salz gut vermischt und 1—2 Löffel von der Wildbratensauce durchgerührt. Dann schneidet man den Wildbraten in hübsche, nicht zu große Scheiben und schichtet ihn, mit der Farce lagenweise abwechselnd, in die nach „Schüssel-Pastete, Vorbemerkung" vorbereitete Schüssel und backt die Pastete reichlich $1^1/_2$ Stunde.

Von dem Rest der Bratensauce bereitet man mit Fleischextrakt und Soja eine braune Kraftsauce, die — wenn es sein kann mit Trüffeln — zur Pastete gegeben wird.

218. Schinken-Pastete. (Für 6—8 Personen.) Zum Teig: 90 g Butter, $^1/_4$ kg Mehl, 1 Ei, $^1/_{10}$ Ltr. dicke, saure Sahne. Alles dies wird gemischt, gut verknetet und 1 cm dick ausgerollt.

Zur Füllung: Ein tiefer Teller (gestrichen voll) feingehackter gekochter Schinken mit etwas Fett daran; 2—3 kleine Zwiebeln, 2 ganze Eier, $^1/_4$ Ltr. saure Sahne; alles zu einem dicklichen Brei verrührt. Dann streicht man eine Form, deren Rand gerade aufsteigt, gut mit Butter aus und legt diese mit einer Platte von dem Teig aus: auch den Rand. Danach streicht man die Hälfte der Füllung glatt darüber, sticht mit einem passenden Blechrand eine zweite runde Platte aus dem Teig (wenn man keinen Rand hat, kann man die Platte auch nach der leeren Form, deren Rand man leicht auf den Teig drückt, ausschneiden), legt diese zweite Platte auf die Füllung; streicht die zweite Hälfte der Füllung auf die Platte und legt eine dritte Platte als Schluß auf die zweite Füllung.

Die Pastete wird 1 Stunde im Ofen gebacken und beim Anrichten aus der Form gestürzt.

219. Tauben-Pastete (auch von Hühnern zu bereiten). Will man eine Pastete wie die vorige, statt mit Schinken, mit Tauben oder jungen Hühnern füllen*), schmore man diese in Butter und Salz mit möglichst wenig Brühe weich, nehme sie heraus und löse die Brustseiten und die Keulen, auch wohl kleinere Fleischstückchen, recht glatt ab; aber letztere ohne Knochen; und alles ohne Haut. Dann schwitzt man 1 Eßlöffel Mehl in

*) Man kann für 6—8 Personen 6—8 Tauben oder 4—5 Hähnchen oder 2 junge Hühner rechnen.

2 Löffeln Butter gar, kocht es mit der kurzen Schmorbrühe glatt und schmeckt die Sauce mit Salz und Fleischextrakt ab. Legt das Hühner- oder Taubenfleisch hinein, einige Trüffeln (je mehr, je besser) dazwischen und läßt alles zusammen 1/4 Stunde auf heißer Stelle ziehen, nicht mehr kochen. Die Sauce muß sehr seimig sein, deshalb sei man mit dem Zugießen der Brühe vorsichtig. Reibe, wenn nötig, etwas feinen Zwieback hinein; mit klargerührtem Mehl soll man feine Saucen nie nachdicken.

Diese Füllung kann etwas verkühlen, bevor man sie, genau wie bei der Schinken-Pastete angegeben ist, zwischen die Teig-Platten füllt.

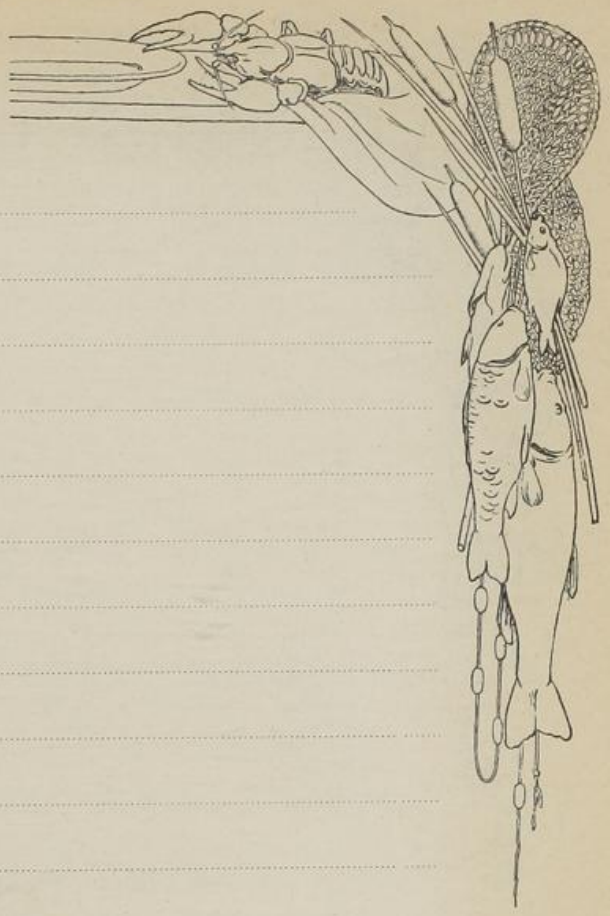
220. Quaker-Pie. (Original-Rezept vom oberen Missouri.) Der Teig dazu wird von 1/4 kg Mehl, 5 Eßlöffeln Butter, 5 Eßlöffeln Brühe, 1 Ei und etwas Salz geknetet, bis er sich von selbst von den Händen löst. Dann stellt man ihn kalt, und läßt ihn ruhn.

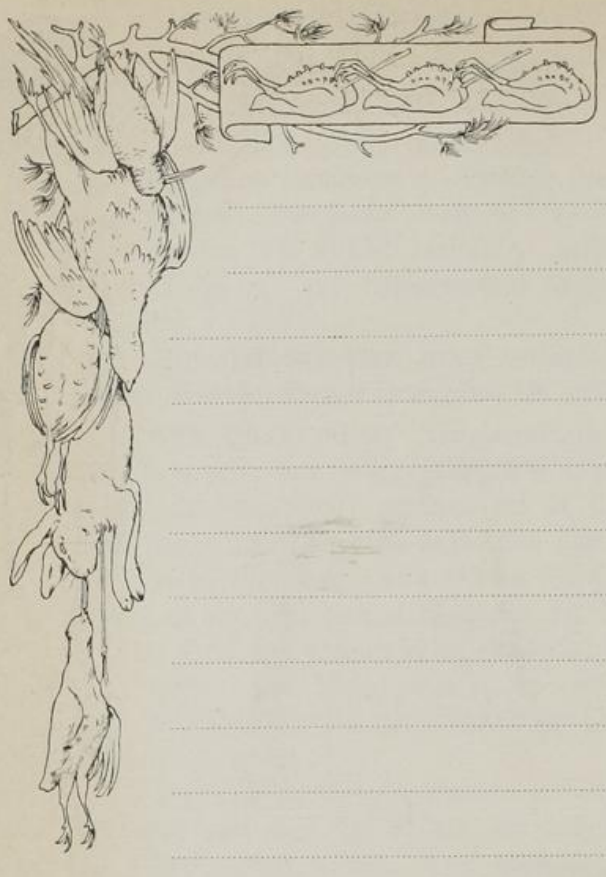
Inzwischen klopft man 1 1/2 kg Filet tüchtig, schneidet es in fingerdicke Scheiben, teilt diese noch einmal der Quere nach und dünstet sie mit Pfeffer, Salz und feingewiegten Zwiebeln, fest zugedeckt, gar. Gieße nur, wenn nötig, etwas Wasser oder Brühe nach. Sobald sie weich sind, koche man die Sauce mit ein wenig Brühe los und mache sie mit etwas braunem Schwitzmehl seimig.

Während Fleisch und Sauce kalt werden, rollt man den Teig kleinfingerdick aus, legt ihn in die gut ausgestrichene Pasteten-Schüssel und die Fleischstückchen darauf. Über diese gießt man die seimige Sauce, die mit dem Fleisch gleichstehen muß, klappt den Teig von allen Seiten darüber zusammen und läßt die Pie eine gute Stunde im Ofen backen.

Reicht als Hauptgericht auf dem täglichen Tisch für 8, als Vor- oder Zwischengericht für 10 Personen.

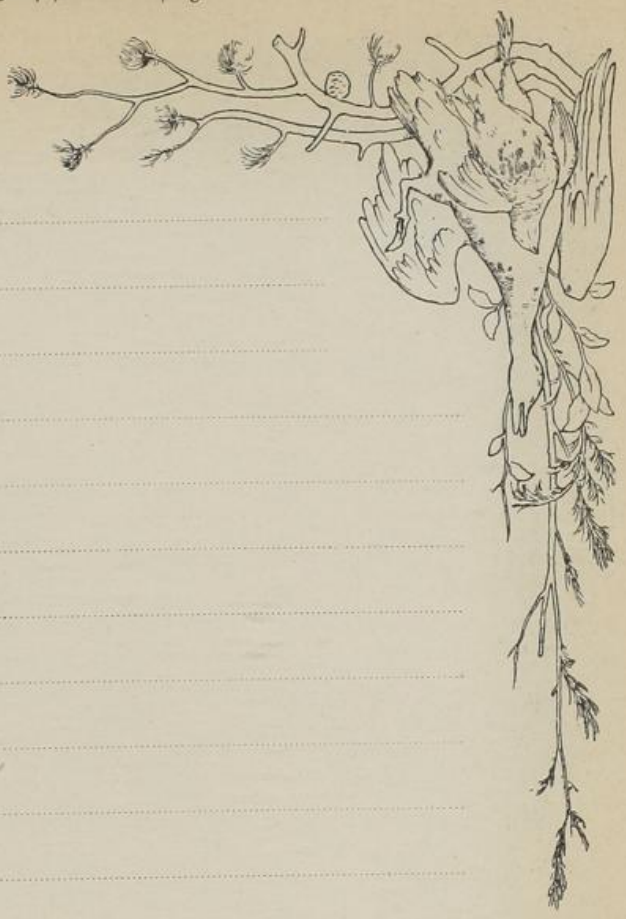
Neue Rezepte.





Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

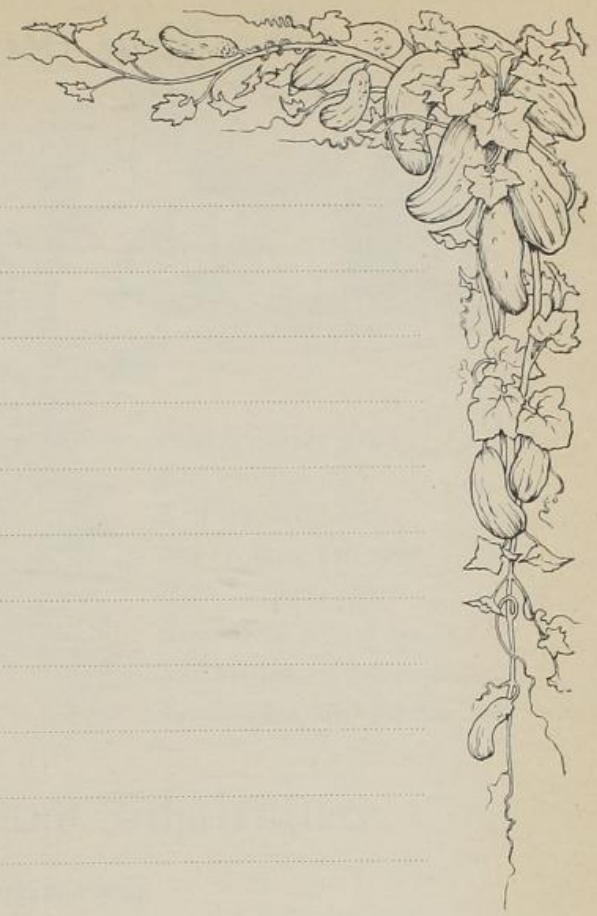


Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.



Neue Rezepte.

Willst du Fische fangen,
Wirf die Netze aus;
Willst du Fische kochen,
Mit der Glut halt haus;
Willst du Fische essen,
Langsam sei beim Schmaus:
Fischlein hat der Gräten viel,
Geduld allein führt stet ans Ziel.

IX. Fische und Schalentiere.

Vorbemerkung.

Fische soll man, wenn irgend möglich, nur lebend kaufen und unmittelbar danach schlachten. Je länger sie außerhalb des Wassers leben müssen, desto mehr verliert ihr Fleisch an Nährwert, Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit.

Muß man Fische nehmen, die schon getötet sind (alle Seefische z. B. kommen geschlachtet zum Versand), so sehe man zuerst nach den Kiemen, die unter der großen Halsschuppe am Kopf liegen. Man hebe diese letztere an: sind die Kiemen kräftig rot, so ist das ein sicheres Zeichen, daß der Fisch frisch ist, und wird sich dann auch sein Fleisch fest anfühlen. Ist beides nicht der Fall, und fängt gar die Haut am Schwanz an, sich zu lösen, so koche man den Fisch nicht, es ist nicht mehr gesund, ihn zu essen.

Fische, die man in Eis gefroren bekommt, taue man nicht eher auf, als man sie zubereiten will; sie werden sonst abschmeckig. Verderben auch leichter.

Niemals schuppe oder zerlege man einen Fisch, bevor man ihn getötet hat, wie dies in gedankenloser Grausamkeit früher nur allzuoft geschah. Auch die stumme Kreatur fühlt den Schmerz. Man betäube den Fisch

erst, indem man ihm mit einem Hammer auf den Kopf schlägt, und töte ihn danach vollends durch einen scharfen Schnitt durchs Rückgrat dicht unterhalb des Kopfes.

Wässern dürfen nur Seefische; Süßwasserfische niemals. Doch schuppe man auch diese, solange die Schuppen naß sind, es geht dann leichter. Sollten sie betrocknet sein, halte man sie einen Augenblick in Wasser.

Zum Ausnehmen wird den Fischen, wenn sie ganz gekocht werden sollen, der Bauch von oben bis unten aufgeschnitten. Sollen sie in Stücken gekocht und angerichtet werden, macht man unterhalb des Kopfes einen Querschnitt von einem Kiemen zum andern und holt durch diese Öffnung behutsam Leber und Eingeweide heraus. In beiden Fällen muß man sich sehr hüten, die Galle zu verletzen. Dieselbe liegt nahe der Leber ziemlich dicht am Kopf; der bittere Geschmack, den sie dem Fischfleisch mitteilt, sobald sie nur im geringsten verletzt wird, ist durch nichts zu entfernen.

Die Leber ist bei den meisten Fischen*) von sehr feinem Geschmack; beim Anrichten daher besonders zu beachten

Auch der Rogen von einigen großen Fischen, besonders vom Blei und Karpfen, gilt für eine Delikatesse.

Wenn die Fische in Bier gekocht werden sollen, macht man beim Schlachten einen Schnitt in die Kehle und fängt das Blut auf, das mit in die Sauce kommt. Beim Auffangen rühre man es mit einem kleinen Löffel Essig durch, damit es nicht gerinnt.

Das Schlachten der Aale ist insofern am schwierigsten, als sie das zäheste Leben haben. Sie zucken oft noch, wenn sie schon aufgeschnitten sind. Will man sie durch Hammerschläge auf den Kopf töten, so nehme man einen schweren Hammer und schlage tüchtig zu. Man kann sie auch mit einem Tuch fassen (für die bloße Hand ist ihre Haut zu schlüpfrig) und den Kopf 3—4mal kräftig auf einen Stein oder eine scharfe Ecke des Herdes schlagen. Will man ganz sicher gehen, halte man außerdem eine Mischung von 1/2 Ltr. Essig und 1/4 kg Kochsalz bereit; lege den Aal, nachdem man ihn auf den Kopf geschlagen, in eine tiefe Schüssel, Bütte oder dergleichen, gieße diese Mischung darüber und decke das Gefäß mit einem passenden Deckel zu. Dann ist er nach wenigen Minuten bewegungslos.

Soll er danach gehäutet werden, bindet man ihm einen Bindfaden um den Hals, macht unterhalb desselben einen Schnitt in die Haut, löst sie rund herum mit dem Messer etwa daumenbreit vom Fleisch, bestreut dann

*) d. h. Süßwasserfischen; bei Seefischen ist sie thranig und wird weggeworfen.

ein grobes Tuch mit Salz und streift mittels dieses — indem man es mit beiden Händen fest und sicher führt — die Haut von oben herunter ab. — Junge Aale werden meist nicht gehäutet; man reibt nur den Schleim mit Salz ab. Die Galle sitzt beim Aal dicht am Genick; dies ist beim Ausnehmen zu beachten.

Barse (auch Kaulbarse) haben außerordentlich festsitzende kleine Schuppen und ihre Flossen sind stachlig. Man schuppt sie deshalb nicht mit dem Messer, sondern mittels eines scharfen kleinen Reibeisens, und hackt bei größeren Exemplaren die Flossen mit einem Hackemesser ab.

Blei und Karpfen werden, wenn sie in Bier gekocht werden sollen, für die Feinschmecker der alten Schule nicht geschuppt, nur mit Salz abgerieben und leicht abgespült. Doch dies ist Geschmackssache. Für Gäste empfiehlt es sich kaum.

Schleie, die gleichfalls nicht leicht zu schuppen sind, hält man vorher eine Minute in kochend heißes Wasser. Sie werden dadurch ein wenig steif, und die kleinen Schuppen lösen sich eher.

Das Salzen der Fische ist das große Geheimnis der Kochkunst, welches sich nicht lehren läßt. Nur durch eignes Beobachten und Nachdenken kann man darin das richtige Maß treffen. Viel Salz brauchen, mit Ausnahme des Aales, alle Fische; das Wieviel hängt von ihrer Größe ab und von der mehr oder minder langen Zeit, welche sie damit stehen. Sobald sie gereinigt und in passende Stücke zerlegt sind, werden sie auf eine saubere Schüssel gelegt und mit dem Salz bestreut. Ungefähres Maß ist ein nicht zu großer Eßlöffel voll auf ½ kg Fische. Fische, die unzerschnitten gekocht werden, salze man stärker, reibe, wenn sie sehr groß sind, auch die Innenseite, besonders nach dem Kopfe zu, ein.

Als Gefäß zum Kochen sind die jetzt überall gebräuchlichen flachen Fischkessel am bequemsten. Dieselben haben einen sogenannten „Heber", d. h. einen zweiten Boden, der durchlöchert ist und sich herausheben läßt. Zum Anrichten von großen, ganz gekochten Fischen ist derselbe unerläßlich. Sie würden sich aus einem anderen Gefäß kaum unzerbrochen herausheben lassen; es sei denn, daß man sie — wie in der guten alten Zeit — in einem Mulltuch koche. Von dem randlosen „Heber" schiebt man sie einfach mittels zweier Kellen auf die Fischschüssel.

* * *

1. Das Kochen in Bier.
2. Das sogenannte „Blau" kochen.
3. Das Kochen in weißer Buttersauce mit Petersilie.
4. Das Braten.

Um später Wiederholungen zu vermeiden, folgen hier vorerst diese vier Rezepte, wie sie allgemein üblich sind. Wo bei einzelnen Fischarten eine Abweichung nötig ist, wird dies besonders angegeben werden.

* * *

221. Bierfische. Zu etwa 2 kg Fischen läßt man 1 Flasche Braunbier, das nicht bitter sein darf, und 1 Flasche Wasser mit reichlich Salz, 2—3 großen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 2—3 Nelken und Gewürzkörnern und 1 Lorbeerblatt aufkochen. Dann legt man die zerschnittenen Fische hinein, die man, wenn sie sehr dick sind, auch noch in der Mitte aufspaltet, besonders die Köpfe. Achte auch darauf, daß diese letzteren zu unterst kommen, weil sie am schwersten gar werden. Man kocht den Fisch langsam weich, und hebt die Stücke mit dem Schaumlöffel gleich auf eine flache Anrichteschüssel, die man warm stellt und mit einer andern großen Schüssel zudeckt. Dann macht man in einem Tiegel braunes Schwitzmehl von gut 125 g Butter und 4—5 Löffeln Mehl und rührt die Sauce mit der Fischbrühe an, aus der man die Gewürze und das Lorbeerblatt entfernen kann. In die Sauce thut man außerdem für 10—15 ₰ geriebenen, sogenannten Fisch-Pfefferkuchen, 1/2 Theelöffel Fliedermus (siehe Allgemeines) und 1 Prise Zucker, womit man die Sauce stark durchkochen läßt; sie muß sehr seimig sein. Man gießt auch die Brühe, die sich in der Fischschüssel gesammelt hat, mit hinein. Ist alles glatt verkocht, füllt man einige Löffel Essigkirschen hinein, oder einige Citronenscheiben, auch wohl einige ganz fein geschnittene Backpflaumen; läßt alles zusammen noch einmal aufkochen und schmeckt dann die Sauce mit Zucker und etwas von dem Kirschen-Essig ab. Sie darf zwar nicht gerade süß-sauer sein, muß aber doch nach beidem schmecken.

Beim Anrichten füllt man nur einen Teil der Sauce über die Fische und giebt den Rest in einer Sauciere dazu.

Da Zwiebeln nicht jedermanns Sache sind, kann man die Fischsauce auch, bevor man das Schwitzmehl damit klar kocht, durch ein Sieb rühren und die Zwiebeln in einem besonderen Schüsselchen zu Tisch geben. Den Rogen, der nur in Salzwasser gar gekocht wird, richtet man ebenfalls für sich allein an.

Die Lebern kommen oben auf den Fisch.

222. Fische blau zu kochen. Hierzu läßt man die Fische ganz.

Der Fischkessel wird ziemlich halb voll Wasser gefüllt, und dies mit einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern, 1—2 Lorbeerblättern*) und reichlich Salz (es muß sehr salzig

*) Mit Lorbeerblättern sei man stets vorsichtig, weil sie leicht streng schmecken.

sein) kurze Zeit gekocht. Dann legt man den Fisch hinein und läßt ihn langsam darin gar kochen.

Wenn seine Augen weiß aussehen, die Flossen sich leicht herausziehen und das Fleisch anfängt, sich von den Gräten zu lösen, ist er gut. Er wird dann mittels des Hebers herausgehoben, vorsichtig auf eine Braten- oder Fischschüssel von passender Größe geschoben und mit grüner Petersilie garniert zu Tisch gegeben.

Petersilienwurzeln und Sellerieknollen können gleichfalls in dem Wasser, das reichlich über dem Fisch stehen muß, mit abgekocht werden.

Als Sauce giebt man, wo es später nicht anders angegeben ist, zerlassene oder braune Butter und außerdem Mostrich.

Wer Wert darauf legt, daß die Haut des Fisches (namentlich am Rücken) thatsächlich einen blauen Schein bekommt, begieße ihn kurz vor dem Einlegen in den Fischkessel mit warmem, fast heißem Essig.

Das Wasser, in welchem der Fisch gekocht ist, hebe man auf; es giebt mit etwaigen Resten eine gute Suppe (siehe Fischsuppe).

223. Fische in weißer Buttersauce mit Petersilie (auch weiße oder grüne oder Butterfische genannt). Einige junge Zwiebeln in Scheiben geschnitten, länglich gespaltene Petersilienwurzeln, einige Körner Pfeffer und Gewürz und das nötige Salz werden mit den in beliebig große Stücke geschnittenen Fischen in den Tiegel oder Fischkessel geschichtet, und so viel Wasser darüber gegossen, daß sie gut bedeckt sind. Kann man statt des Wassers etwas schwache Fleischbrühe nehmen, oder an das Wasser einen Theelöffel Fleischextrakt thun, wird die Sauce noch schmackhafter. Wenn der Fisch nun auf ziemlich starkem Feuer rasch beinahe gar gekocht und dabei gut geschäumt ist, thut man die Butter (auf ¾ kg Fisch 125 g frische Butter gerechnet), ein gut Teil feingewiegte Petersilie und einen Löffel Mehl, den man in einer kleinen Tasse süßer Sahne verquirlt hat, daran und läßt alles zusammen noch ein paar Minuten sacht kochen. Die Sauce muß dicklich sein. Hat man keine Sahne, knete man das Mehl mit 1—2 Löffeln Butter durch und lasse es so mit verkochen.

224. Bratfische. Hierzu nimmt man am besten kleine Zander, Hechte oder Barse, kerbt ihre Haut verschiedene Male schräg ein, bestreut sie innen und außen gut mit Salz und läßt sie damit 2—3 Stunden stehen. Dann trocknet man sie sauber ab, wälzt sie in Mehl und bratet sie in nicht zu vieler Butter (auch wohl Schmalz) gelbbraun; doch nicht zu schnell, damit sie Zeit haben, innen gar zu werden. Wenn die Fische zu groß und dick sind, muß man sie der Länge nach aufspalten; einen sehr großen Hecht, wenn man nicht vorzieht, ihn blau zu kochen, sogar in Stücke schneiden.

* * *

Wie Fische, die sich dazu eignen, im Ofen gebraten werden, ist später bei den einzelnen Arten angegeben.

* * *

225. Gedämpfte Fische (ohne Wasser zu kochen). Diese originelle Art der Zubereitung, die sehr zu empfehlen ist, stammt von „de Waterkant" am großen Haff.

In einen nicht zu tiefen Topf streut man unten reichlich Salz und packt dann die sauber vorgerichteten Fischstücke lagenweise mit Butterstückchen, ganzem Pfeffer, Zwiebeln, Salz und hin und wieder einem Citronenscheibchen hinein. Die oberste Schicht müssen Butter, Zwiebeln, Salz und Pfefferkörner sein. Auf 2½ kg Fisch rechnet man ¼ kg Butter und 1 kleine oder die Hälfte einer großen Citrone.

Wenn alles gut eingeschichtet, legt man einen passenden Deckel auf den Topf und verklebt beides mittels Mehlkleister und eines Papierstreifens so dicht, daß kein Dampf entweichen kann. Wer einen Papin'schen Dampftopf von passender Größe hat, nimmt selbstverständlich diesen. Stellt den Topf, damit das Gericht nicht anbrennen kann, in einen Untersatz mit Wasser und schiebt ihn so in den Bratofen, der wie für einen Braten geheizt wird.*) Nach 1½—2 Stunden ist der Fisch gar. Beim Öffnen des Topfes findet man ausreichend Brühe darin; die Gräten sind so weich wie Knorpel und können mitgegessen werden, und das Fischfleisch ist ungleich schmackhafter, als auf jede andere Art gekocht. Am besten eignet sich Hecht dazu. Aber auch große Barse und Zander werden gut.

* * *

Zu allen Fischen giebt man abgeschälte Salzkartoffeln, die ebenso wie die Sauce, dampfend heiß auf den Tisch kommen müssen. Außerdem muß Weißbrot auf dem Tische sein, da es für unschicklich gilt, Fisch mit Hilfe des Messers zu essen.

Alle kalten Fischgerichte siehe „Salate" oder „Kalte Schüsseln".

* * *

226. Aal in Bier. Derselbe wird genau nach Nr. 221 zubereitet; nur nehme man statt des dort angegebenen Braunbiers Weißbier, am besten das kräftige Berliner Weißbier; lasse auch die Essig-Kirschen fort und lege nur einige Citronenscheiben in die Sauce.

Da der Aal fettes Fleisch hat, braucht man weniger Butter als in Nr. 221 angegeben ist; trotzdem darf man ihn nicht so stark salzen, wie andere Fische. Im Sommer koche man den Aal stets erst in Wasser ab und gieße dies letztere fort; es hat einen zu strengen Geschmack.

*) Auf dem Lande kann man ihn in den Backofen schieben, sobald das Brot heraus ist.

Ferner ist zu beachten, daß der Aal schwerer weich kocht als andere Fische. Er braucht ½ Stunde und muß dann noch etwas ziehen.

227. Aal blau zu kochen. Hierzu wird der Aal nicht enthäutet, sondern nur gut mit Salz abgerieben, gewaschen, in Stücke geschnitten und auch innen gut gereinigt. Dann in eine Schüssel gelegt und mit kochendem Essig begossen. In das Wasser, in welchem man ihn danach weichkocht, kommen außer Salz*), Pfeffer- und einigen Gewürzkörnern und zerschnittenen Zwiebeln, noch ein paar Stiele Thymian, Raute, Salbei und etwas Essig. Auf der Schüssel angerichtet, garniert man ihn mit Petersiliensträußchen und Citronenscheiben, und giebt eine scharfe Meerrettig- oder recht pikante Kapern- oder auch Sardellensauce dazu, die man mit ein wenig weißem Wein abgeschärft hat (siehe Saucen).

228. Aal zu braten. Ihn wie andere Fische nach Nr. 224 in der Pfanne zu braten, ist nicht rätlich. Er ist dazu zu fett, wird schwer verdaulich und schmeckt auch nicht gut.

Besser wird er im Ofen gebraten. Hierzu läßt man ihn ganz; schneidet ihn auch nicht an der Bauchseite auf, sondern am Rücken entlang, reinigt ihn innen, wäscht ihn und nimmt das Rückgrat mittels eines scharfen Messers heraus. Schneidet den Kopf ab; bestreut den offenen Aal auf der inneren Seite leicht mit Salz und beträufelt ihn mit ein wenig Citronensaft und rollt ihn wie eine Schnecke auf. Umwindet ihn, damit er die Form behält, entweder mit feinem Bindfaden, den man vor dem Anrichten wieder ablöst, oder durchsticht die Schnecke mit 2 feinen Stricknadeln, oder befestigt das Ende auch nur mit einigen recht spitzen Zahnstochern; je nach der Größe des Aales.

Hat man nur einen Aal, legt man ihn so aufgerollt in einen runden Tiegel, dessen Boden man vorher mit Butter bestrichen hat; sind es mehrere, nehme man eine kleine Bratpfanne; doch beides so, daß er nicht zu viel Raum hat.

Dann schneide man einige Zwiebeln in feine Scheiben, stecke diese zwischen die Schnecken, streue etwas Salz, einige Pfefferkörner und einige Rautenblätter darüber und gieße eine Mischung von halb Weißwein (Apfelwein thut's auch), halb Wasser und 1—2 Löffeln feinem französischen Fruchtessig so hoch darauf, daß er gut halb bedeckt ist. Danach deckt man den Tiegel fest zu und läßt den Aal im gelind geheizten Ofen ½ Stunde ganz sacht schmoren. Nach dieser Zeit nimmt man den Deckel ab, bestreut den Aal mit geriebener Semmel, beträufelt diese mit brauner Butter und läßt ihn sich von oben bräunen, aber nicht zu dunkel.

*) Aal braucht weniger Salz als andere Fische.

Wenn der Aal angerichtet ist, entfettet man die Sauce, wenn nötig; macht sie mit ein wenig Weizenmehl seimig und schmeckt sie mit Fleischextrakt, Citronensaft, einer Prise Pfeffer und — wenn man will — einem Hauch Muskatnuß pikant ab.

Außerdem wird Mostrich (Senf) dazu herumgegeben und der angerichtete Aal mit Citronenscheiben garniert.

Auch mit einer seimigen Tomatensauce (siehe Sa.), schmeckt der auf diese Art gebratene Aal gut. Man benutze zu ihrer Herstellung einen Teil der Weinbrühe, in der er gedämpft wurde.

229. Aal zu schmoren. Auf 1½ kg Aal rechnet man 80—100 g Butter, 1 große Zwiebel, 2 Löffel geriebene Semmel, ½ Eßlöffel Kapern, 150—200 g Sardellen, 1—2 Tassen Fleischbrühe.

Der gut gereinigte und gewaschene Fisch wird in Stücke geschnitten, angesalzen und mit den obigen Zuthaten lagenweis in einen Topf geschichtet. Die Brühe darauf gegossen und alles zusammen fest zugedeckt langsam weich geschmort. Etwa ½ Stunde.

Man kann auch Hecht so schmoren; nimmt dann aber auf 1½ kg Fisch 150 g Butter. Auch Hecht und Aal zusammen geschmort giebt ein sehr wohlschmeckendes Gericht.

230. Aal und Hecht. (Auf pommersche Art.) Der Aal wird in fingerlange, gerade Stücke geschnitten und für sich allein in Salzwasser gar gekocht, da seine Brühe unschmackhaft und unverdaulich ist.

Den Hecht schneidet man in schräge Stücke (man kann — wenn nötig — einige große Barse dazu nehmen); kocht ihn in reichlich Wasser mit den bekannten Zuthaten (siehe Nr. 223) gar (10 Minuten lang); nimmt die Stücke mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie mit den Aalstücken zusammen in eine Schüssel. Dann macht man helles Schwitzmehl (auf 2½ kg Hecht ¼ kg Butter gerechnet; der Aal wird, weil er an sich fett ist, nicht mitgerechnet) und kocht dasselbe mit der Hechtbrühe, die man vorher durch ein Sieb gegossen hat, klar. Thut etwas gestoßenen Pfeffer, feingehackte Petersilie und einige Butter-Champignons (siehe Eingemachtes) daran und läßt dies alles noch 5 Minuten zusammen kochen. Hat man frische Champignons, müssen dieselben vorher gar gemacht werden. (Siehe Allgemeines.)

Die Sauce, die ziemlich dick sein muß, wird kochend auf die angerichteten Fischstücke, die man inzwischen zugedeckt und gut warm gehalten hat, gegossen.

Manche thun statt der Champignons feingehackte Sardellen und einige Citronenscheiben an die Sauce. Es wird auch wohl etwas Muskatnuß daran gerieben oder ein wenig Blume mitgekocht. Dies entscheidet allein der persönliche Geschmack.

231. Barbe. Wird in Braunbier gekocht; siehe Nr. 221.

232. Barse. Das Schuppen derselben ist in der Vorbemerkung angegeben.

Am wohlschmeckendsten kocht man sie mit weißer Buttersauce und Petersilie nach Nr. 223. Doch können sie auch in offener Pfanne — je nach der Größe ganz oder in Stücke geschnitten — gebraten werden wie in Nr. 224 angegeben.

Wie ich gehört, aber nicht selbst erprobt habe, kann man sich für diesen Fall die Mühe des Schuppens sparen, wenn man die Barse, nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, in kochendem Wasser ein paar mal überwallen läßt. Man soll danach die graue Haut mit den Schuppen sehr leicht herunterreißen können.

233. Blei. Ein großer Blei ist an Güte fast dem Karpfen gleich. Er wird genau nach Nr. 221 in Bier gekocht. Die Stücke schneidet man 2 bis 3 Finger breit und halbiert die dicksten. Auch der Kopf wird der Länge nach gespalten und im Tiegel zu unterst gelegt, damit er die meiste Hitze bekommt. Die Stücke nach dem Kopf zu sind die besten und der Kopf selbst gilt als Delikatesse. Im Schwanz sind viel Gräten.

Ein Blei ist, wenn er mit den Schuppen gekocht wird, fast noch feiner im Geschmack; doch ist dies nicht mehr überall gebräuchlich.

234. Bücklinge.

a) Gebraten. Bücklinge sind geräucherte Heringe. Sie gelten kaum als selbständiges Gericht, werden aber gebraten gern als Beilage zu Sauerkraut, Rührei, Bechamel-Kartoffeln, auch wohl zu Bouillon-Reis gegeben, der dann mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit brauner Butter befüllt wird. Man schneidet zum Braten den Bücklingen Kopf und Schwanzflosse ab, enthäutet sie, nimmt Rogen oder Milch heraus und schabt das Innere sauber aus. Die Milch kann man wieder hineinlegen.

Dann läßt man in einer offenen eisernen Pfanne Butter zergehen, legt, sobald sie „schreit", die Bücklinge hinein, bratet sie auf jeder Seite 1—1½ Minuten und schüttelt während dieser Zeit öfter die Pfanne, damit sie nicht ansitzen.

b) In der Form (als pikantes kleines Vorgericht zu geben). Semmelscheiben werden im Ofen geröstet. Dann streicht man eine Form (oder kleine Pasteten-Schüssel) gut mit Butter aus. Taucht die Semmelscheiben erst in zerlassene Butter, wendet sie in geriebenem Parmesan-, Kräuter- oder Schweizerkäse um und belegt damit den Boden und die Seiten-Rundung der Schüssel. Hierauf schichtet man die gut von Haut und Gräten befreiten Bücklinge, die man in nicht zu kleine Stückchen zer-

pflückt hat, und bedeckt diese Schicht wieder mit eben solchen Semmelschnitten.

Dann quirlt man 3—4 Eier mit ¼ Ltr. Sahne, thut ein wenig Pfeffer und Salz dazu und gießt dies über das Ganze. Träufelt obenauf noch ein wenig Butter, streut über diese reichlich Käse und backt es in einem nicht zu heißen Ofen 20—25 Minuten.

235. Dorsch. Dorsch ist ein Seefisch und thut man gut, ihn ein Weilchen zu wässern. Er wird unzerschnitten blau gekocht (siehe Nr. 222) und, wenn er angerichtet ist, mit Petersilie und hartgekochten Eiern umlegt. Diese letzteren schneidet man dazu entweder in Viertel oder man wiegt sie fein, und zwar das Gelbe allein und das Weiße allein, und legt abwechselnd von jedem je einen Löffel voll zu beiden Seiten des Fisches und dazwischen je ein Petersiliensträußchen. Oder man bestreut ihn mit Petersilie.

Braune Butter und Senf werden als Sauce dazu gegeben.

Für den Familientisch kann man den Dorsch auch in Stücke schneiden und mit einer weißen Buttersauce mit Petersilie kochen, wie in Nr. 223 angegeben. Doch läßt man die Sahne daran weg und macht die Sauce, damit sie ja nicht weichlich schmecke, mit geriebener Semmel seimig statt mit Schwitzmehl.

236. Fisch-Omelette von Hecht oder Zander (feines Zwischen-Gericht). Der in Salzwasser und mit allerlei Wurzelwerk und Gewürz abgekochte Fisch wird entgrätet und in kleine Stückchen zerpflückt; dann bereitet man von dem Fischwasser eine dicke, weiße Buttersauce nach Nr. 223, thut statt der Petersilie reichlich Parmesankäse daran und etwas gestoßenen Pfeffer. Läßt aber die Zwiebeln weg, auch beim Abkochen. In dieser Sauce läßt man die Fischstückchen wieder heiß werden, und muß das Ganze danach wie ein ziemlich steifes Ragout sein.

Nun backt man von 1 Ei, 1 Löffel Mehl und etwas Milch eine Omelette (siehe Eierkuchen) auf beiden Seiten, legt sie auf eine längliche Schüssel, häuft das Ragout in der Mitte auf, schlägt die Omelette von beiden Seiten über der Fischmasse zusammen, füllt etwas dicke Sahne darüber, streut auf diese Parmesankäse, belegt das Ganze mit kleinen Butterstückchen und läßt es 15 Minuten im Ofen backen.

237. Fisch-Speise. ½ kg Fische (nach dem Kochen und Entgräten gewogen), 50 g Butter, je nach Größe 3—4 Eier, 2 gute Löffel geriebene Semmel.

Die Fische — es können Hechte, Zander, auch Schellfische sein — werden in Salzwasser mit Zwiebeln, Gewürz, 1 Lorbeerblatt und einigen Petersilienwurzeln abgekocht. Wenn man Reste von blau-gekochten Fischen

hat, kann man auch diese verwenden. Nach dem Erkalten werden die Fische entgrätet und in etwa haselnußgroße Stückchen zerpflückt, oder noch kleiner. Dann reibt man die Butter zu Sahne, rührt das Gelbe der Eier, die geriebene Semmel, etwas Salz, feingestoßenen Pfeffer und ein klein wenig geriebene Muskatnuß darunter, danach das Fischfleisch und zuletzt den Schnee der 3 oder 4 Eier.

Wird in eine gut mit Butter ausgestrichene Speiseform gefüllt; muß ½ Stunde im Ofen backen und wird mit kräftiger weißer Sardellen- oder einer Tomatensauce gegessen, die man ohne Säure, aber mit recht starker Brühe zubereitet.

238. Flundern siehe Schollen.

239. Forellen. Dieser seltene Edelfisch ist von so feinem Geschmack, daß jeder Zusatz ihn nur beeinträchtigen könnte.

Die Forelle muß bis zu dem Augenblick, wo sie geschlachtet wird, im klaren fließenden Wasser bleiben. Sobald sie ausgenommen ist, wird sie in kochendem Salzwasser langsam gar gekocht. Gleich angerichtet, mit Petersilienblättern verziert und mit frischer (unzerlassener) Butter kochend heiß zu Tisch gegeben.

Forellen in Rotwein abzukochen, wie dies in der „guten alten" Zeit oft geschah, wäre Barbarei.

240. Hecht. Beim Hecht merke man sich, daß er nie in gerade, sondern stets in schräge Stücke geschnitten wird. Und da man diese letzteren nicht halbiert, lasse man den Bauch zu und nehme ihn durch den in der Vorbemerkung beschriebenenen Querschnitt unterhalb des Kopfes aus.

Seine Leber ist eine große Delikatesse, man lege sie deshalb stets oben auf den angerichteten Fisch. Auch die Schwanzstücke verdienen einen Ehrenplatz; sie werden bevorzugt, weil sie keine Gräten haben.

Hechte mit weißer Buttersauce und Petersilie siehe Nr. 223.

241. Blaue Hechte mit Sardellensauce. Der in schräge Stücke geschnittene Hecht wird nach Nr. 222 gar gekocht, aber nicht ganz weich.

Vorher wässert man Sardellen (auf 1 kg Hechte 125 g), putzt und entgrätet sie, wiegt sie ganz fein und schwitzt sie mit einer geriebenen Zwiebel in 125 g Butter leicht durch; macht auch einen Löffel Mehl darin gar und verkocht es mit 1 Tasse von dem Fischwasser. Dann rühre man dies alles durch ein Sieb.

Verquirle inzwischen 3—4 Eidotter mit ¾ Ltr. Brühe (oder Wasser und Fleischextrakt), gieße 1—2 Glas Weißwein dazu und würze das Ganze mit Citronensaft, 1 kleinen Prise Zucker, 1 Prise weißen Pfeffer und etwas geriebener Citronenschale, gieße es in einen Tiegel, thue die durchgeschlagenen

Sardellen mit dem Schwitzmehl dazu und rühre alles zusammen auf gelindem Feuer, bis es dick wird.

Danach nimmt man die gar gekochten Fischstücke mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser, läßt sie gut abtropfen, legt sie in die Sauce und läßt sie darin noch ein Weilchen ziehen. Sie werden in halbtiefer Schüssel mit einem Teil der Sauce angerichtet; der Rest der letzteren in einer Sauciere dazugegeben. Hat man eingemachte Champignons, lege man solche mit den Fischen in die Sauce; das Gericht wird dadurch nur um so feiner. Sollte die Sauce trotz aller Vorsicht ein wenig gerinnen, rühre man während des Anrichtens noch ein rohes Eidotter durch; dies bindet sie wieder.

242. Brathecht. Hierzu sind Hechte mittlerer Größe, die man nicht in Stücke zu schneiden, sondern höchstens der Länge nach zu spalten braucht, am besten. Die Schwanzflossen werden ein wenig gestutzt und der Kopf bis zu den Kiemen abgeschnitten; auch versäume man ja nicht, die Haut auf beiden Seiten verschiedene Male schräg einzukerben, sonst ziehen sich die Fische krumm.

Das Braten ist in Nr. 224 angegeben.

Diese kleinen gebratenen Hechte sind eine beliebte Beilage zu jungen grünen Erbsen, Teltower Rüben und Sauerkohl.

243. Hecht im Ofen zu braten. (Auf 1 Hecht von 1½ kg rechnet man 100 g Butter, ein gutes Stück Speck zum Spicken und ¼ Ltr. saure Sahne). Nachdem der Fisch geschuppt, ausgenommen und gut gewaschen ist, wird er von innen und außen angesalzen, auf ein Brett gelegt und am Rücken vom Kopf bis zum Schwanz mit einem scharfen Messer leicht eingeritzt.

Von diesem Riß aus werden nach beiden Seiten hin mit der Spicknadel feine Speckstreifen durchgezogen. Dann wird der Hecht in die Pfanne gelegt, die Butter in Stückchen zerpflückt darauf, ¼ Ltr. Wasser dazu gegossen und er bei mäßiger Hitze und unter fleißigem Begießen gebraten bis er schön gelbbraun ist und sein Fleisch sich mit einem Strohhalm leicht durchstechen läßt.

Nun wird er herausgenommen, die Sauce mit lichtbraunem Schwitzmehl (1 Löffel Mehl und 1½ Löffel Butter) seimig gemacht, mit ¼ Ltr. saurer Sahne durchkocht und mit Salz und etwas gestoßenem weißen Pfeffer abgeschmeckt.

Oder man giebt folgende pikante Sauce dazu:

1½ Löffel Mehl und 2 Löffel Butter werden gelbbraun geschwitzt und mit ½ Ltr. Fleischbrühe glatt gekocht. Da hinein kommen 5—6 entgrätete, feingewiegte Sardellen, 1 Eßlöffel voll Kapern, 1 Theelöffel feiner

Weinmostrich, den man vorher in etwas Wasser aufgelöst hat, 1 Prise Zucker und Salz nach Geschmack. Alles zusammen muß einige Minuten gut durchkochen.

244. Pflückhecht siehe Nr. 186: Fischfrikassee.

245. Hecht mit Klößen. Der Hecht wird mit weißer Buttersauce gekocht (siehe Nr. 223); die Klößchen bereitet man wie folgt:

1 Löffel Butter zu Sahne gerührt, 2 Eier, die rohe Hechtleber feingehackt, 1 Messerspitze Salz und so viel geriebene Semmel dazugethan, daß sich runde, kleine Klöße formen lassen. Diese koche man in etwas Fischbrühe, welche man vor dem Abbuttern der Fische zurückbehalten hat, gar, lege sie zu dem Fisch in die fertige Sauce und lasse alles noch 5 Minuten zusammen dämpfen. Wer den Geschmack liebt, kann ein klein wenig Muskatnuß an die Klößchen reiben.

246. Hechtrouladen mit Heringssauce. Zwei mittelgroße Hechte schneidet man der Länge nach auf, nimmt die dicken Gräten heraus, auch etwas Fleisch, doch müssen die langen Stücke mindestens noch 1 kleinen Finger dick bleiben. Dies herausgeschnittene Fleisch hackt man fein und mischt davon zusammen mit feingehacktem Schweinefleisch, Eiern, Pfeffer, Salz und ein wenig geriebener Semmel eine Farce. Dann bestreicht man die langen Hechtstücke, nachdem man sie sauber entgrätet hat, mit ganz fein geschnittenem Speck, ein klein wenig Mostrich, fein geriebenen Zwiebeln und zuletzt mit der Farce. Ist dies geschehen, wickelt man die Stücke zu festen Rollen und bebindet sie von allen Seiten mit Fäden, damit sie nicht zerfallen, und kocht sie in Salzwasser gar. Dann nimmt man sie heraus, bereitet von so viel Fischbrühe, wie man Sauce braucht, eine Heringssauce (siehe Saucen), löst die Fäden von den Rouladen (recht vorsichtig, damit nichts zerfällt), schneidet letztere in daumenstarke Scheiben und legt sie in die Sauce, läßt das Ganze aber nicht mehr kochen, sondern nur bis zum Anrichten noch durchziehen. Man kann hierzu runde, gebratene Kartoffeln, aber auch einfach in Salz abgekochte geben.

247. Hering.

a) Frische, d. h. ungesalzene, sogenannte „grüne" Heringe werden gebraten, wie in Nr. 224 angegeben ist.

b) Salzheringe, als Beilage zu Kartoffeln, grünen Bohnen ꝛc. werden eingewässert; dann legt man sie auf ein Brett, schneidet mit einem recht scharfen Messer den Bauch 2—3 Strohhalm breit ab und nimmt das Innere ganz sauber heraus. Am Rücken macht man, etwa fingerbreit von der Rückenflosse entfernt, vom Kopf bis zum Schwanz einen scharfen Schnitt durch die Haut, und zieht diese bis zum Bauch hin ab. Der blaudunkle Streifen des Rückens bleibt auf jeder Seite stehen, doch dürfen

keine Schuppen mehr daran haften. Zuletzt stutzt man Kopf und Schwanz ein wenig ein, schneidet den Hering in zierliche schräge Stücke und legt ihn im Sommer auf gut gewaschene, grüne Weinblätter.

Das Innere des Herings wirft man bis auf die Milch fort. Diese wird der Länge nach in zwei Hälften auseinandergezogen und schräg über den angerichteten Hering gelegt.

Wie lange die Heringe gewässert werden müssen, hängt ganz von der Zeit des Fanges ab. Die zarten Matjes-Heringe, die Ende Mai und im Juni in den Handel kommen, wäscht man nur ab; auch läßt man ihnen die Haut, da sie sehr weich sind und das Abziehen ihnen ein unappetitliches Ansehen geben würde. — Die späteren Sommer-Heringe lege man 2—3 Stunden in Wasser; im Herbst rechne man ½ Tag zum Einwässern, ziehe — wenn man die Heringe recht zart haben will — ihnen die Haut vor dem Einwässern ab, wasche sie ein paar mal gut und lege sie in laue Milch. Im Winter können Salzheringe, selbst wenn man die Haut abgezogen hat, 8—10 Stunden wässern.

Über Einlegen und Marinieren der Heringe siehe Abschnitt XXVI.

c) Gefüllte Heringe. Gute Salzheringe werden gewaschen, ausgenommen, und nachdem ihnen die Haut abgezogen ist, 4—5 Stunden eingewässert, während welcher Zeit man ihnen noch recht oft frisches Wasser giebt.

Danach mischt man geriebenes Schwarzbrot mit einem guten Stück Butter, 1—2 feingewiegten Zwiebeln, etwas gestoßenem Pfeffer und der fein verrührten Heringsmilch; füllt die Heringe mit dieser Mischung, näht sie zu, wendet sie in Ei und geriebener Semmel um und bratet sie in einer offenen flachen Pfanne in Butter auf beiden Seiten schön hellbraun.

Die Butter muß kreischen, wenn man die Heringe hineinlegt.

248. Huchen siehe Lachs.

249. Kablian im Backofen. Der Fisch wird gehäutet, in Wasser gelegt, abgetrocknet und mit Speck gespickt. Dann legt man ihn mit reichlicher Butter in eine Pfanne, streut Parmesankäse darüber, gießt saure Sahne oder Milch hinzu und läßt ihn ½ Stunde backen; begießt ihn währenddessen öfter und richtet ihn mit der Sauce an.

250. Kablian, blau gekocht, siehe Nr. 222.

251. Kablian mit weißer Buttersauce. Er wird genau gekocht, wie in Nr. 223 angegeben; nur läßt man die Petersilie und die Sahne fort, knetet das Mehl zur Sauce mit Butter durch, gießt ein paar Gläser Weißwein an die Sauce und zieht sie mit Ei ab.

252. Karauschen. Wenn die Karauschen geschuppt, gewaschen und ausgenommen sind, besalzt man sie und läßt sie 1 Stunde stehen.

Da sie sehr leicht zerkochen, setzt man so viel Wasser, daß sie nachher eben damit bedeckt sind, mit zerschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln und einigen Pfefferkörnern auf und läßt dies ein Weilchen kochen; quirlt währenddessen auch gleich 1 Löffel Weizenmehl mit 1 Tassenkopf recht fetter saurer Sahne glatt (wo diese fehlt, nehme man etwas Milch und reichlich Butter).

Dann lege man die Karauschen in das siedende Fischwasser, schäume, wenn sie kochen, dies schnell und gut ab, rühre danach sofort das mit der sauren Sahne verquirlte Mehl an die Sauce, lasse alles zusammen einmal aufkochen und ziehe den Tiegel vom Feuer.

Zuletzt mische man noch 1 Handvoll feingehackten grünen Dill unter die Sauce und schmecke sie mit Pfeffer, Salz und — falls man keine saure Sahne hat — mit einigen Tropfen Citronensaft ab.

253. Karpfen, blau gekocht. Dies geschieht genau nach Nr. 222, und wird er meist mit zerlassener Butter und Meerrettig zu Tisch gegeben

Eine sehr hübsche Art ihn anzurichten ist es, ihn auf den Bauch zu stellen, einige Stangen Meerrettig auf einem Gurkenhobel in feine schmale Streifen zu hobeln, die sich von selbst auflockern, und diese dicht um den Fisch zu legen. Es sieht dann aus, als ob er schwimmt. Außen um die Meerrettig-Locken kommt ein 2—3 Finger breiter Streifen von geriebenem Meerrettig, der zum Mitessen bestimmt ist; und um diesen ein Kranz Petersilie.

Bei feineren Essen giebt man neuerdings außer Meerrettig und Butter auch noch Schlagsahne zu blau gekochtem Karpfen. Dieselbe darf selbstverständlich nur ganz wenig gesüßt sein und wird mit auf der Fischschüssel serviert, indem man immer abwechselnd 1 Löffel geriebenen Meerrettig und 2 Eßlöffel Schlagsahne um den Fisch legt.

Als feinste, wenn auch kostspieligste Sauce, wird zu blau gekochtem Karpfen überall Butter mit Kaviar gelten. Beides wird zu gleichen Teilen genommen. Für 8 Personen rechnet man etwa 1/4 kg Butter, läßt diese auf gelindem Feuer eben zerfließen, rührt 1/4 kg Kaviar (es kann Elb-Kaviar sein) darunter und stellt die Sauce soweit warm, daß sie gerade heiß aber doch dickflüssig bleibt. Sie darf nicht gerinnen.

Hierzu wird der angerichtete Karpfen nur mit grüner Petersilie und einigen Citronenscheiben garniert.

254. Karpfen in Bier siehe Nr. 221 und auch die Vorbemerkung.

255. Gespickter Karpfen. Der Karpfen wird am Tag vorher gut gereinigt, geschuppt, gehäutet, gespickt und eingesalzen. 1 Stunde bevor er gegessen werden soll, wird er mit ein wenig Pfeffer bestreut und mit Butter im Bratofen langsam gebraten und fleißig dabei begossen.

Zum Nachgießen nehme man Bouillon und rühre kurz vor dem Anrichten 1 Theelöffel Kraftmehl, das man mit 1—2 Eßlöffeln saurer Sahne klar gequirlt hat, sowie etwas Citronensaft an die Sauce.

Einige feingeschnittene Zwiebeln mit dem Pfeffer zugleich auf den Karpfen gestreut und mit gebraten, machen die Sauce noch pikanter.

256. Karpfen in Rotwein. (Böhmisch.) Beim Abstechen der Karpfen läßt man das Blut in Essig laufen. Die Fische schuppt man und schneidet sie in 3 Finger breite Stücke, die man einige Zeit einsalzt. Sie werden nebeneinander in eine Kasserolle gelegt, dazu 2 Teller geriebener Pfefferkuchen, ½—1 zerschnittene Citrone, etwas Zucker, 4 klein geschnittene Backpflaumen, und der Blutessig und so viel Rotwein und Wasser darauf gegossen, daß die Karpfenstücke bedeckt sind. Man kann halb Wein, halb Wasser nehmen; wenn man will, auch reinen Wein. Wenn die Fische gar sind, gießt man die Sauce durch und rührt, falls sie nicht ganz seimig ist, noch ein klein wenig Kraftmehl daran.

257. Kaulbars. Die kleinen Fischchen haben so festsitzende Schuppen, daß man sie — wie schon in der Vorbemerkung gesagt ist — am besten mittels eines scharfen Reibeisens schuppt; die stachlige Rückenflosse reißt man heraus oder hackt sie ab.

Zubereitet werden sie wie Karauschen (siehe Nr. 252), doch nimmt man statt des Dills besser Petersilie.

Da die meisten wegen ihrer Kleinheit unbequem zu essen sind, thut man besser, Suppe von ihnen zu kochen. Dieselbe gilt als Delikatesse.

Hierzu werden die Kaulbarse mit reichlich Zwiebeln, Wurzelwerk, Pfefferkörnern und 1 Lorbeerblatt in so viel Wasser aufgesetzt, wie man Suppe haben will. Sobald sie gar sind, nimmt man sie heraus, löst schnell das Fleisch ab und wirft die Köpfe und Rückengräten wieder in das Fischwasser, mit welchem man sie noch ein Weilchen kochen läßt, damit es recht kräftigen Geschmack bekommt.

Dann gießt man dasselbe durch ein sehr feines Sieb, damit ja keine Gräte hineinkommt, quirlt entsprechend viel Mehl mit saurer Sahne (auf 1 Eßlöffel Mehl 1 Tassenkopf Sahne) glatt und macht damit die Suppe seimig. Hat man keine Sahne, mache man weißes Schwitzmehl, koche dies mit der durchgegossenen Fischbrühe glatt und gebe ihr durch etwas Liebigschen Fleischextrakt Kraft-Geschmack.

Aus dem Fleisch der Kaulbarse muß man inzwischen auch die kleinste Gräte sorgsam entfernt und es ganz fein geschabt haben. (Schaben ist besser als wiegen, weil man dabei eine zurückgebliebene Gräte immer noch findet.) Dies feingewiegte Fleisch thut man an die Suppe und läßt sie noch einmal damit aufkochen.

Zum Schluß kommt — je nach Geschmack — 1 gute Handvoll feingewiegte Petersilie oder Dill in die Terrine. Wählt man Dill, können ein paar Tropfen Citronensaft nicht schaden.

Vor dem Anrichten schmecke man die Suppe sorgfältig mit Salz und 1 kleinen Prise Pfeffer ab.

258. Lachs (Huchen, Salm), **blau.** Er wird wie in Nr. 222 angegeben, unzerschnitten gekocht (aber vorsichtig, da er leicht zerfällt) und auf der Schüssel mit Petersilie garniert.

Will man braune Butter dazu geben, umlegt man ihn außerdem mit hartgekochten Eiern, wie beim Dorsch gesagt ist, und giebt Mostrich dazu.

Ebenso wird er angerichtet, wenn er mit einer kalten Remouladen-Sauce gegessen werden soll.

Dagegen bestreut man ihn nur mit feingehackter Petersilie, wenn man ihn bei feinen Essen warm mit einer Austern- oder Champignon- oder der ganz besonders zu empfehlenden „feinen französischen Sauce" Nr. 307 geben will.

259. Lachs in Wein. Hierzu wird der gut geschuppte und gereinigte Lachs in etwa 3 Finger breite Stücke geschnitten, diese angesalzen und die dicksten, die nach dem Kopf zu sitzen, gespalten.

Dann thut man ganz feingewiegte Schalotten, Petersilie und Estragon in einen Tiegel, dünstet sie in Butter (auf 1 kg Lachs 100 g Butter) gar und kocht sie mit einer Mischung von halb Wein, halb Fleischbrühe auf, würzt dies mit Citronensaft und etwas gestoßenem Pfeffer, legt die Fischstücke hinein und kocht sie langsam weich.

Wenn der Fisch gar ist, gießt man die Sauce ab, macht sie mit weißem Schwitzmehl gut seimig, thut ein paar Kapern und eingemachte Champignons daran (je mehr, je besser); zieht sie mit einigen Eidottern ab, gießt sie wieder auf den Fisch und läßt beides zusammen noch mal heiß werden. Aber ohne es zum Kochen kommen zu lassen, sonst gerinnt die Sauce.

Will man frische Champignons verwenden, putze und wasche man sie gut (siehe Allgemeines), schneide sie in kleine Stücke und schwitze sie vorher mit den Kräutern in der Butter gar.

260. Makrelen. Werden mit einem reichlichen Zusatz von Essig nach Nr. 222 blau gekocht und mit brauner Butter und Mostrich gegeben. Oder man läßt sie in der Brühe erkalten und ißt sie mit einer recht pikanten Mayonnaisen- oder Remouladensauce.

261. Maränen (Renken). Sie werden nicht aufgeschnitten, sondern die Eingeweide nur oben am Kopf herausgezogen. Auch werden sie nicht geschuppt. Man kocht sie entweder blau (siehe Nr. 222) und giebt sie mit

brauner Butter oder einer Meerrettigsauce; oder bratet sie — in Ei und Semmel gewälzt — nach Nr. 224. Sie werden dann mit ein wenig Citronensaft beträufelt, wenn sie angerichtet sind.

262. Madüe-Maräne. Ein nur in einem See in Pommern heimischer Edelfisch, dessen feiner Geschmack am besten zur Geltung kommt, wenn man ihn wie Forellen (siehe Nr. 238) kocht und mit frischer Butter ißt. Früher, als sie noch nicht so selten waren, kochte man sie auch wohl wie Hecht in weißer Buttersauce, oder man gab sie gar mit einer holländischen Sauce zu Tisch.

263. Muränen. Sie werden geschuppt, aufgeschnitten, gut gereinigt und der Länge nach halbiert. Die Stücke in 1/3 Essig und 2/3 Wasser mit kräftigem Gewürz weichgekocht und mit einer scharfen Meerrettigsauce angerichtet.

264. Neunaugen in Rotwein. Dieselben werden meist fertig geröstet und mariniert gekauft und kalt gegessen. Will man sie als warmes Gericht geben, schneide man ihnen den Kopf ab, reinige sie mit Salz und warmem Wasser gut von allem Schleim, wasche sie und trockne sie ab.

Dann koche man braunes Schwitzmehl mit halb Wasser, halb Rotwein zu einer seimigen Sauce, würze dieselbe mit einigen Citronenscheiben, einigen Nelken, einer feingeriebenen Zwiebel, einer Prise Zucker und Salz, lege die Neunaugen hinein und koche sie auf raschem Feuer etwa eine Viertelstunde.

265. Quappe (Aalraupe, Rutte). Die Quappe ist dem Aal verwandt und kann deshalb ebenso wie dieser zubereitet werden. Sie ist an Geschmack aber nicht im entferntesten dem Aal zu vergleichen, und wenig geachtet. Die Zubereitung in Bier (Weißbier) ist noch am meisten zu empfehlen.

Beim Herausnehmen der Galle sei man ganz besonders vorsichtig. Die Leber gilt als Delikatesse; sie kann, wenn man mehrere hat, mit Klößchen (siehe Nr. 62) in einer kräftigen Ragoutsauce als feines Voressen gelten. Man wässert sie dazu 1 Stunde in Salzwasser; kocht sie in ein paar Minuten gar und giebt sie feingeschnitten in die Sauce.

266. Schellfisch. Wird blau gekocht (nach Nr. 222) und mit brauner Butter und Mostrich gegeben.

Er zerfällt leicht beim Kochen; daher lege man ihn entweder ins kochende Fischwasser, lasse ihn — je nach der Größe — etwa 5 Minuten kochen und dann auf einer heißen Stelle ziehen, bis man sich überzeugt, daß er gar ist. (Nichts ist unappetitlicher als ein Schellfisch, der innen noch rot ist.)

Oder man setze ihn mit kaltem Wasser auf; es genügt dann, daß er einmal tüchtig aufkocht und danach noch ein Weilchen zieht.

267. Filets von Schellfisch mit Champignonsauce. 12 Champignons hackt man fein und dünstet sie in Butter mit Citronensaft 5 Minuten durch. Ein großer Schellfisch wird aus Haut und Gräten gelöst, in Scheiben zerschnitten, gesalzen und in Butter mit etwas leichter Fleischbrühe gar gedämpft. Dann macht man die Sauce mit hellgelbem Schwitzmehl seimig, thut die Champignons hinein, salzt und pfeffert die Sauce und kann, falls sie nicht kräftig genug sein sollte, ein klein wenig Fleischextrakt hineinnehmen. Die Filets richtet man auf einer gewärmten Schüssel an und gießt die Sauce darüber.

268. Schlei. Der Schlei ist schwer zu schuppen; doch wenn man ihn, nachdem er geschlachtet ist, ein kurzes Weilchen in kochendes Wasser hält, erleichtert man sich die Arbeit bedeutend. Beim Ausnehmen und Reinigen achte man auf die Kiemen, unter denen oft viel Schlamm sitzt, weil der Schlei im Schlamm lebt.

Sehr große und fette Exemplare koche man in Bier.

Man nehme dazu Weißbier und richte sich im ganzen nach Nr. 221; nur lasse man den Fisch-Pfefferkuchen und die Essig-Kirschen weg. Lege an Stelle der letzteren einige Citronenscheiben und einige Salbeiblätter in die Sauce und verquirle das Mehl, mit welchem man sie seimig machen will, mit einem Glas Weißwein. Wenn nötig, rührt man danach ein Stückchen Butter durch die Sauce und läßt dies noch einmal mit aufkochen.

269. Schlei blau zu kochen. Auch dazu nimmt man nur sehr große Fische. Sie werden geschuppt und zurecht gemacht, wie in Nr. 268 gesagt; gesalzen und mit Essig bebrüht und nach Nr. 222 gekocht; mit Petersilie garniert und mit zerlassener Butter gegessen.

270. Schlei mit Dillsauce. Die nach Nr. 268 geschuppten und gut gereinigten Schleie werden in handgroße Stücke geschnitten und angesalzen.

In so viel Wasser, daß sie nachher eben damit bedeckt sind, koche man einige Zwiebelscheiben, Petersilienwurzeln, Pfefferkörner und 1 kleine Sellerieknolle. Lege die Fischstücke in die kochende Brühe, lasse sie halb gar werden, nehme sie mit einem Schaumlöffel heraus, gieße die Brühe durch ein Sieb, setze sie wieder auf, thue Butter daran (auf 1 kg Fische 100 g), verquirle das nötige Mehl mit einer Tasse recht starker Fleischbrühe, lasse die Sauce seimig kochen, schärfe sie mit ein paar Tropfen Citronensaft ab, lege die Fischstücke wieder hinein, lasse sie auf einer heißen Stelle vollends weich dämpfen, aber nicht mehr kochen, und rühre

wenige Minuten vor dem Anrichten reichlich viel feingewiegten Dill durch die Sauce. Mitkochen darf er nicht, weil er leicht sein Aroma verliert.

Ebenso beliebt ist es, das Mehl zur Dillsauce nicht mit Brühe sondern mit saurer Sahne anzuquirlen; man kann dann weniger Butter nehmen.

Aber Muskatnuß an die Sauce zu reiben, wie dies in manchen Haushaltungen Gebrauch, ist bei dem feinen Geschmack, den gerade das Fleisch des Schlei hat, beinahe ein Verbrechen.

271. Scholle (Flunder). Frische, d. h. ungeräucherte Schollen sind in offener Pfanne gebraten am besten. Man enthäutet sie, schneidet den Kopf ab, nimmt sie aus, salzt sie an und läßt sie 1—2 Stunden stehen. Danach trocknet man sie mit einem reinen Tuch ab, wälzt sie erst in Mehl, dann in Ei und geriebener Semmel und backt sie in kreischender Butter auf beiden Seiten schön braun.

Wenn man sie aus der Pfanne genommen, kocht man den Satz mit Wasser los, macht die Sauce mit etwas gelblichem Schwitzmehl seimig, würzt sie mit Citronensaft, etwas Fleischextrakt, einer Prise gestoßenen Pfeffer und schmeckt sie mit Salz ab. Auch feingewiegte Petersilie kann zum Schluß durchgerührt werden.

272. Seezunge, gebraten. Die Seezunge ist der Scholle (Flunder) ähnlich, aber feiner von Fleisch und Geschmack. Sie wird ganz wie diese gebraten (siehe Nr. 271) und mit Citronenscheiben und Petersilie garniert angerichtet.

Die Haut zieht sich — im Gegensatz zu anderen Fischen — am besten vom Schwanz nach dem Kopf zu ab.*)

273. Seezunge, gedämpft. Die abgezogene Seezunge wird in 4 langen Teilen von der Gräte gelöst, dann mit Citronensaft beträufelt, mit Pfeffer und Salz bestreut, jedes Stück zur Roulade aufgerollt und danach in reichlicher Butter und etwas Bouillon, zugedeckt, im Ofen 5 Minuten gedämpft. Wird mit Champignonsauce zur Tafel gegeben.

274. Steinbutt. Dieser gilt für den vornehmsten aller Seefische, und Kopf und Schwanz für seine besten Stücke.

Wenn er geschuppt und ausgenommen und innen von allem Blut gereinigt ist, lege man ihn erst 1/2 Stunde in frisches und danach noch reichlich ebensolange in scharf gesalzenes Wasser.

Die kleinen Steine, die unter den Schuppen in der Haut sitzen, werden mit einem spitzen, recht scharfem Messer herausgeschnitten.

---

*) Die kleinen Steinchen, die sich manchmal unter der Haut finden, schneidet man mit einem spitzen Messer heraus.

Danach setzt man ihn mit Salzwasser auf, bringt ihn rasch zum Kochen, läßt ihn 1/4 Stunde gelinde weiter kochen, rückt ihn dann vom Feuer und läßt ihn ziehen, bis die Flossen sich leicht lösen.

Beim Anrichten legt man entweder die weiße Seite oben und umkränzt ihn mit Petersilie, oder man legt die dunkle Seite nach oben, zieht schon in der Küche die Haut herunter und bestreut den Fisch mit feingewiegter Petersilie und 1—2 hartgekochten Eiern, die man ebenfalls fein wiegt.

Als vornehmste Sauce zu Steinbutt gilt die feine französische Sauce Nr. 307; doch kann man auch eine Champignon-, Austern- oder Krebssauce dazu geben.

275. Sterlet. Ist in der Donau zu Hause und im übrigen Deutschland ein wenig bekannter Fisch, da er den Transport nicht verträgt. Er wird entweder blau gekocht (siehe Nr. 222) und mit zerlassener Butter gegeben oder in Rotwein, wie der böhmische Karpfen in Nr. 256. Nur läßt man beim Sterlet den Fisch-Pfefferkuchen und die Backpflaumen fort, bindet die Sauce, die nicht so seimig zu sein braucht wie beim Karpfen, mit ein klein wenig gelbem Schwitzmehl und würzt sie mit Fleischextrakt und Sardellenbutter.

276. Stockfisch (Klippfisch). Stockfisch ist gesalzener und getrockneter Kabliau; er quillt im Wasser sehr auf, so daß 1/2 kg getrockneter Fisch für 3 Personen reicht.

Er braucht 2—3 Tage zum Wässern. Erst lege man ihn 12 Stunden in weiches Wasser; nehme ihn heraus und klopfe ihn mit einem breiten Holzhammer auf jeder Seite wohl 1/4 Stunde. Dann löse man Soda (auf 1/2 kg Stockfisch 30—40 g) in Wasser auf und weiche hierin den Stockfisch 24 Stunden ein. Nehme ihn danach heraus, schuppe ihn und lege ihn noch mal für 24 Stunden in reines weiches Wasser, das man öfter erneuert. Während dieser ganzen Zeit muß er kalt stehen, denn in der warmen Küche würde sich sein scharfer Geruch bald unangenehm bemerklich machen. Auch bekommt er leicht einen faden Geschmack davon.

Wenn er so reichlich 2 Tage und 2 Nächte gewässert hat — je öfter man ihm reines Wasser giebt, desto besser ist es — putze man ihn gut und sauber ab, wasche ihn noch einmal, schneide ihn in Stücke, binde diese in ein sauberes Tuch, setze sie in demselben mit reichlich viel kaltem Wasser auf und lasse ihn bei ganz gelindem Feuer gar ziehen; kochen darf er nicht. Wenn er weich ist, läßt man ihn gut abtropfen, indem man ihn mit dem Tuche in ein Sieb legt.

Danach nimmt man die Stücke, die leicht zerfallen, behutsam heraus, lege sie gleich in die Schüssel, in welcher sie zu Tisch gegeben werden

sollen, bestreue sie mit Salz (etwa 1 Eßlöffel voll auf ½ kg Fisch) und lasse sie damit ¼ Stunde stehen, doch so, daß sie heiß bleiben.

Er wird zu Salzkartoffeln gegessen und entweder eine Mostrichsauce dazu gegeben, oder man bereitet eine weiße Buttersauce mit Petersilie, wie sie unter Nr. 223 angegeben ist; darf aber keinesfalls von dem Wasser, in welchem der Stockfisch gekocht ist, dazu nehmen.

Eine zweite Art Stockfisch zu bereiten, liefert das alte, berühmte pommersche Nationalgericht

Pannfisch.

Es gehören dazu für 10—12 Personen 1½ kg Stockfisch, 1 kg gute Butter, 1½ Ltr. Zwiebeln, 3 Ltr. Kartoffeln und reichlich Pfeffer.

Falls man nicht 3 Tage Zeit hat, um den Stockfisch so einzuwässern und vorzubereiten, wie oben angegeben, wasche man ihn nur tags zuvor*) gut in lauwarmem Wasser, klopfe ihn, lege ihn in reines, weiches Wasser (kalt), lasse ihn mindestens 1 Nacht darin liegen und erneuere das Wasser möglichst oft. 1—1½ Stunden vor dem Essen, schneide man ihn in ziemlich große Stücke und koche ihn auf gelindem Feuer weich. Etwa ½ Stunde. Dann lasse man ihn im Wasser etwas abkühlen. Lege ihn noch warm auf ein Sieb, daß er abtropft; aber bevor er ganz trocken ist, befreie man ihn schnell von Haut und Gräten (die erstere löst sich schwer, wenn er trocken und kalt ist) und wiege ihn sehr, sehr fein.

Inzwischen muß man auch die Zwiebeln feingewiegt, in der Butter weichgedünstet und tüchtig dabei umgerührt haben, damit sie ja nicht braun werden. Dann thut man den Fisch hinein und läßt ihn einmal darin aufkochen.

Die Kartoffeln werden geschält, gekocht, mit ein wenig Milch zu Brei gerieben (der aber nicht zu weich oder gar suppig sein darf) durch einen Durchschlag gerührt, mit Fisch, Butter und Zwiebeln vermischt, mit reichlich Pfeffer und wenig Salz abgeschmeckt und alles auf dem Feuer noch einmal tüchtig durchgerührt, daß es siedend heiß zu Tisch kommt.

Läßt sich auch aufwärmen, schmeckt frisch aber ungleich besser.

Als Beilage giebt man warmen Pökelkamm; oder auch kaltes Rauchfleisch, oder Rinderzunge, oder Spickgans.

Etwas weniger opulent, aber auch sehr schmackhaft ist bei gleicher Zubereitung folgendes Verhältnis der Zuthaten: 2—2½ kg Stockfisch, ½ kg Butter, 5 Ltr. Kartoffeln, 6 sehr große Zwiebeln, Pfeffer und Salz.

Falscher Pannfisch (Labskaus). Dies Gericht mag um seines Namens willen hier Platz finden, trotzdem man zu seiner Herstellung keines Fisches — außer Hering — bedarf.

*) 24 Stunden muß Stockfisch wässern.

3 Ltr. Kartoffeln, 2 Heringe, 2 tiefe Teller feingewiegtes Pökel- oder Rauchfleisch, 1/4 kg Butter, 6 große Zwiebeln, etwas Pfeffer, aber kein Salz.

Die Zubereitung dieses uralten, kräftigen Seemanns-Essens ist dieselbe wie die des Pannfisch. An Stelle des Stockfisches kommen das Fleisch und die gut gewässerten, gleichfalls feingewiegten Heringe hinein; die Kartoffeln rührt man nicht mit Milch, sondern mit einem Teil der Pökelbrühe zu Brei. Ist letztere sehr salzig, verlängere man sie mit Wasser oder nehme nur Wasser und Fleischextrakt.

Falscher Pannfisch muß ebenso wie der echte sehr heiß angerichtet werden und mundet — wenn Salzgurken dazu gegessen werden — auch einem verwöhnten Gaumen. Etwas zerlassene Butter wird als Sauce darüber gefüllt.

277. Wels, blau gekocht. Wels wird meist blau gekocht (siehe Nr. 222) und mit brauner Butter und Mostrich, oder einer pikanten Sardellen- oder Kapern-Sauce gegessen.

Er soll leichter verdaulich sein, wenn man ihn nicht eigentlich kocht, sondern nur etwa 1—1½ Stunde am Feuer ziehen läßt. Reicht hierzu die Zeit nicht, koche man ihn 10 Minuten, rücke ihn vom Feuer und lasse ihn so stehen, bis er vollends weich und gar ist.

278. Wels mit Klößen. Die Zubereitung ist dieselbe, wie bei Hecht mit Klößen (Nr. 245) angegeben. Und schmeckt das Gericht ganz besonders gut, wenn man statt Kartoffeln Hefenklöße oder Petersilienknödel (siehe Klöße) dazu giebt.

279. Zander, blau gekocht. Hierzu nehme man nur große Exemplare, koche sie, wie in Nr. 222 gesagt, garniere sie mit Petersiliensträußchen und hartgekochten Eiern und gebe sie entweder mit brauner Butter und Mostrich, oder statt des letzteren mit geriebenem Meerrettig.

Oder man lasse die Eier fort, thue den recht fein geriebenen Meerrettig in die Sauciere und gieße die braune Butter schäumend heiß darauf. Der Meerrettig darf die Sauciere nur knapp halb füllen, sonst wird die Butter zu dick. Sie muß klar darüber stehen.

Bei feinen Gesellschafts-Essen gebe man zum Zander die auch zu Lachs und Steinbutt empfohlene feine französische Sauce Nr. 307.

280. Zander zu braten. Kleine Zander läßt man ganz (selbstverständlich werden sie ausgenommen, geschuppt, gereinigt und besalzen) und bratet sie nach Nr. 224. Etwas größere spalte man der Länge nach; und vergesse bei beiden nie, die Haut einzukerben, sonst ziehen sie sich krumm.

281. Zander im Ofen. Hierzu wird der Boden der Bratpfanne dicht mit Speckscheiben belegt, damit der Fisch nicht ansitzt. Dann lege

man den gut gereinigten und 1 Stunde zuvor angesalzenen Zander, dessen Haut man auf beiden Seiten ziemlich dicht eingekerbt hat, hinein; beträufele ihn mit Citronensaft, bestreue ihn mit sehr fein gewiegten Zwiebeln und Petersilie und belege ihn ganz und gar mit Butterstückchen. Schiebe ihn in den Ofen, begieße ihn fleißig und lasse ihn schön goldbraun braten. Etwa 1/2 Stunde.

Sollte er von unten zu braun werden, gieße man etwas Weißwein in die Pfanne.

Die Sauce verlängert man — wenn der Zander herausgenommen ist — mit Fleischbrühe (oder Wasser und Fleischextrakt), macht sie mit gelbbraunem Schwitzmehl seimig, und schmeckt sie mit Citronensaft, Weißwein, 1 Prise Pfeffer, 1 Erbse-groß Zucker und dem nötigen Salz ab.

Oder man verquirlt 1 Löffel Mehl mit 1 Tasse saurer Sahne, rührt dies an die mit ein wenig Brühe losgekochte Sauce und schmeckt sie mit Pfeffer und Salz ab.

Oder giebt eine Champignonsauce dazu.

282. Zander mit Parmesankäse. (Für 6 Personen.) Auf 2 kg Fisch rechne man 1/4 kg — knapp gewogen — Parmesankäse, 2 Eier, 1/10 Ltr. geriebene Semmel.

Der Zander — es darf kein zu kleiner Fisch sein — wird geschuppt, gereinigt und gespalten. Kopf, Flossen, Rückengräte, alles wird abgelöst und in nicht zu viel Wasser mit reichlich Gewürz, Zwiebeln und Petersilienwurzeln tüchtig ausgekocht.

Die gespaltenen Fischhälften schneidet man in hübsche 3 Finger breite Stücke, salzt sie an und läßt sie 1—2 Stunden stehen. Vor dem Braten wälze man sie erst in Mehl, dann in Ei und in geriebenem Parmesankäse, unter den man ungefähr 1/3 geriebene Semmel gemischt hat. Brate sie danach auf hellem, aber nicht zu starkem Feuer in recht guter Butter schön goldbraun.

Zur Sauce mache man helles Schwitzmehl (auf 1 Löffel Mehl 1 Löffel Butter), koche dies mit der durchgegossenen Fischbrühe zu einer dicken seimigen Sauce glatt, thue 1/4 Ltr. süße Sahne dazu, die nur einmal mit aufkochen darf und rühre den Rest des Parmesankäses — je mehr, je besser — daran.

283. Zander in Röllchen. (Dieselben Röllchen können auch von Hecht bereitet werden.) Die nicht zu großen Zander werden geschuppt und gespalten (nicht abgezogen); die Gräten werden entfernt und die Fischhälften in gut fingerlange Stücke geschnitten, die man besalzt und einige Stunden stehen läßt.

Von den Gräten, Köpfen 2c. kocht man mit Petersilienwurzeln, Pfefferkörnern und Salz eine kurze Brühe.

Hat man 2 kg Fische, nimmt man ½ kg Fischfleisch und wiegt es fein; weicht für 10 ₰ Semmel, von der man die harte Kruste abgeschnitten hat, in kaltem Wasser auf, drückt sie gut aus und verrührt sie ganz fein; dazu kommt 1 Eßlöffel geschmolzene Butter, 1 Ei, 1 geriebene Zwiebel, 1—2 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, Salz und Pfeffer. Ist dies alles mit dem gewiegten Fischfleisch gut durcheinander gearbeitet, bestreicht man mit dieser Farce die Innenseite der gesalzenen Fischstücke messerrückendick, rollt letztere zusammen und stellt sie dicht nebeneinander in den mit Butter ausgestrichenen und danach mit Zwiebelscheiben belegten Fischkessel. Für Ungeübte empfiehlt es sich, die Röllchen mit Faden zu umwinden, die man vor dem Anrichten durchschneidet und behutsam entfernt. Beim Aufstreichen der Farce achte man darauf, daß sie an dem Ende, an welchem man mit Wickeln beginnt, dicker gestrichen wird und nach dem Außenende zu dünner, damit nach außen nichts heraustritt; dies würde die Röllchen unansehnlich machen.

Hat man nicht so viel Röllchen, daß sie den Fischkessel füllen, nehme man eine flache Kasserolle oder kleinen Tiegel; dicht nebeneinander müssen sie stehen, damit sie ihre Form behalten. Wenn alle Röllchen im Fischkessel sind, gieße man etwa ½ Ltr. Wasser und 1—2 Glas Weißwein darauf, tröpfele den Saft von 1 Citrone hinein, bringe den Kessel aufs Feuer und lasse die Röllchen 25 Minuten kochen.

Die Sauce bereitet man aus 4 Eßlöffeln voll Weizenmehl, das man in 2 Eßlöffeln Butter gar schwitzt (nicht bräunt), mit der Grätenbrühe loskocht und mit süßer Sahne und dem Fond, in welchem die Röllchen geschmort haben, schmackhaft macht. Sie muß gut dicklich sein, wird durch ein Sieb gerührt und mit 2—3 Eigelb abgezogen, nachdem man noch 2—3 Löffel Kapern daran gethan hat.

Die Fischröllchen werden beim Anrichten in einer runden Schüssel zierlich geordnet, mit ein wenig Sauce befüllt und mit Petersiliensträußchen garniert, oder mit Rosen, die man aus gekochten Petersilienwurzeln geschnitten hat.

284. Omelettes von Zander siehe Fisch-Omelette.

Schalentiere.

285. Austern. Werden meist frisch serviert, so, wie sie aus dem Wasser kommen. Man bürstet nur ihre Schalen mit Salz ab, spült sie sauber nach, öffnet sie so vorsichtig mit einem Austernmesser, daß von dem

innen befindlichen Austern-Wasser nichts verloren geht und arrangiert sie auf einer flachen Schüssel, die man mit einem Kranz von in Viertel geschnittenen Citronen umgiebt.

* * *

Bei jeder Art Zubereitung werden die Austern leicht hart. Sie dürfen eigentlich immer nur gut heiß werden.

Will man sie backen, löse man die Austern von ihren Schalen, lasse sie aber darin, lege die Schalen in eine Pfanne; beträufle die Austern mit Citronensaft, stäube einen Hauch Paprika darüber, bestreue sie mit (halb und halb gemischt) Parmesankäse und geriebener Semmel, thue ein paar Tropfen zerlassene Butter auf jede, lasse sie im Bratofen nur so lange, daß Butter und geriebene Semmel eben anfangen zu schmoren, dann nehme man sie schnell heraus und gebe sie gleich zu Tisch.

* * *

Will man sie Ragout-ähnlich in Muscheln reichen, löse man die Austern gleichfalls von ihren Schalen, lege mindestens 6 in jede Muschel und beträufle sie mit Citronensaft. Das Austern-Wasser gieße man in ein Tiegelchen, schneide die Bärte von den Schalen, thue sie in das Austern-Wasser, lasse beides mit etwas Weißwein, Salz, Pfeffer und geriebener Citronenschale 20—30 Minuten kochen, mache inzwischen etwas weißes Schwitzmehl, koche dies mit dem Weißwein und der Austernbrühe zu einer dicken Sauce, schmecke sie ab, fülle sie kochend heiß auf die Austern und gebe diese gleich zu Tisch. Erkalten darf die Füllung in den Muschelschalen nicht. Sollte es wider Erwarten geschehen sein, stelle man sie noch eine Minute in den Bratofen.

286. Hummer. Hummer kauft man vielfach schon gekocht, doch ist Vorsicht dabei geboten; man hat gut darauf zu achten, daß sie frisch und schwer sind.

Frische Hummern wäscht man mittels eines Besens ein paarmal in frischem Wasser und verschließt die Darm-Öffnung mit einem Hölzchen, damit kein Wasser hinein kocht. Dann läßt man in einem großen Kessel stark gesalzenes Wasser auf recht hellem Feuer zum Kochen kommen, thut Petersilie, Zwiebeln und Schnittlauch hinein und wirft, wenn es stark braust, den oder die Hummern hinein und läßt sie je nach ihrer Größe 1/4 bis 1/2 Stunde kochen. Wendet sie während dieser Zeit öfter um, damit sie recht gleichmäßig rot kochen. Herausgenommen, bestreicht man sie mit einer Speckschwarte, was die Schale glänzend macht. Zerlegt werden sie mittels Hammer und Messer erst der Länge nach, auch die Scheren; dann noch einigemal querüber. Danach legt man jeden ein-

zelnen Hummer wieder zusammen, garniert ihn mit Petersilie und ißt ihn heiß mit frischer Butter. Kalt wird er mit einer Mayonnaisen- oder Remouladensauce gegeben.*)

287. Krabben (Garneelen). Diese kauft man meist schon gekocht und entschält als Büchsen-Konserve. Sie werden entweder mit einer Remouladensauce gegessen, oder auch nur mit Öl und Essig zum Butterbrot.

Frische Krabben kocht man, nachdem man sie mittels eines großen Durchschlages in kaltem Wasser möglichst sauber gewaschen hat, ein paar Minuten in gut gesalzenem, stark brausendem Wasser gar, schöpft sie mit dem Durchschlag heraus und richtet sie auf einer Serviette bergartig an.

288. Krebse. Beim Krebsekochen übe man vorerst Menschlichkeit. Man bürste sie weder lebend mit scharfer Bürste, noch setze man sie in kaltem Wasser auf, noch reiße man ihnen gar lebend die unterste Schwanzflosse und damit den Darm heraus, wie dies — Gott sei's geklagt — jahrhundertelang der Brauch war.

Nur stark kochendes Wasser tötet die Krebse augenblicklich, deshalb soll man auch nicht zu viele mit einem Mal in den Kessel schütten, das Wasser würde sich davon abkühlen.

Am besten ist es, immer 2 und 3 Krebse, so, wie man sie bekommt, in einem Netz oder mit einem Schaumlöffel in einen geräumigen Kessel mit sprudelnd kochendem Wasser zu halten und nach 1/2—1 Minute wieder herauszuheben. Sie sind dann sicher tot. Hat man alle, die man kochen will, so getötet, bürste man sauber allen Schlamm und alles Unreine ab und spüle sie in reinem Wasser nach. Während des Bürstens setze man frisches Wasser auf, thue Salz, Kümmel und etwas Dill daran (auf 1 Ltr. Wasser rechnet man 2 gehäufte Eßlöffel Salz und 1 Theelöffel Kümmel), schütte, wenn es kocht, die Krebse hinein und lasse sie noch 10 Minuten kochen.

Dann nehme man sie heraus und schwenke sie in einem Tiegel, in welchem man frische Butter zerlassen hat, mit feingehackter Petersilie durch. (Auf 60 Stück Krebse 250 g Butter und 1 Eßlöffel voll feingehackter Petersilie.)

Oder aber man schwitze in der Butter 1 Eßlöffel Mehl gar, koche dies mit 1/2 Ltr. Wasser oder leichter Fleischbrühe klar, thue 1—2 Eßlöffel feingewiegte Petersilie und 1 Prise Pfeffer daran und schwenke die

*) Zu Hummersalaten kauft man in den meisten Städten billiger eingemachte Hummer-Scheren und -Schwänze.

Krebse nach und nach (immer 10—15 mit einem Mal) überm Feuer damit durch. Wenn man keine Fleischbrühe hat, nehme man etwas süße Sahne und dafür weniger Wasser. Das Einlegen von immer nur wenigen Krebsen empfiehlt sich aus zweierlei Gründen: erstens braucht man weniger Sauce und zweitens nimmt diese Sauce einen viel kräftigeren Krebsgeschmack an.

289. Ausgeschälte Krebse. a) Auf deutsche Art. Wenn man die Krebse (wie in voriger Nummer angegeben), in siedendem Wasser getötet und sauber gebürstet hat, koche man sie in Salzwasser halb gar (5 Minuten). Dann löse man das Fleisch, ohne es zu verletzen, recht glatt aus den Scheren und den Schwänzen, entferne bei letzteren den obenauf liegenden Darm, und suche bei großen Exemplaren auch die weißen Fleischstückchen aus den Nasen.

Danach setze man süße Sahne mit staubfein gestoßenem Kümmel und ganz fein gewiegtem Dill aufs Feuer, thue das Krebsfleisch hinein und lasse es gut zugedeckt langsam vollends weich schmoren, mache dann die Sauce mit weißem Schwitzmehl seimig, schmecke sie mit etwas Salz ab und rühre zum Schluß etwas Krebsbutter durch.

Kann auch in Muscheln als Ragout gegeben werden.

b) auf französische Art. Das Fleisch der, wie im vorigen (Nr. 289 a) behandelten, halb gar gekochten und sauber ausgeschälten Krebse wird in einer Sauce gar gedünstet, die man wie Bechamel-Sauce (siehe Saucen) bereitet; nur nimmt man statt der Sahne weißen Wein und Citronensaft und kocht zu kräftigerer Würze ein Stengelchen Thymian mit durch. Man kann mit dem Schinken und den Zwiebeln auch einige Scheibchen feingeschnittene Mohrrüben in der Butter gar schwitzen.

Bevor man das Krebsfleisch hineinlegt, streicht man die Sauce, die sehr seimig sein muß, durch ein Sieb.

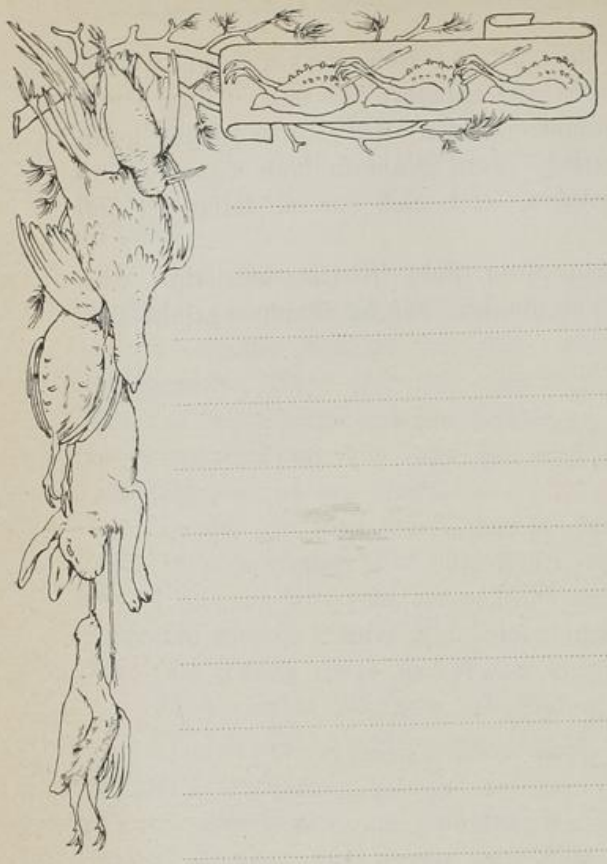
c) Mehlspeise von Krebsen. Siehe Fleisch und Geflügel. (Nr. 210.)

290. Muscheln zu kochen. Die Muscheln müssen zuvor mittels eines kleinen Bürstchens sehr sauber gewaschen werden; man wechsele dabei das Wasser so lange (6—8 mal), bis es vollständig klar bleibt. Alle Muscheln, welche sich während dieser Prozedur öffnen oder gar schon vorher offen sind, werfe man weg; es würde ungesund sein, sie zu essen.

Dann thue man ein Stück Butter, ziemlich viel grob gestoßenen Pfeffer, weißen Wein (oder Bouillon und etwas feinen Fruchtessig) in einen geräumigen Schmortopf oder tiefen Tiegel, hebe die Muscheln mit sauber gewaschenen Händen aus dem letzten klaren Wasser tropfnaß hinein, decke den Schmortopf fest zu und lasse die Muscheln auf gelindem Feuer

so lange darin, bis sie sich geöffnet haben. Dann werden sie auf gut zugedeckter Schüssel zu Tisch gegeben und entweder mit kalter frischer Butter gegessen, oder mit einer recht pikanten Kräuter- oder Sardellensauce, welche man von der Muschelbrühe bereitet. Kalte Muscheln kann man mit einer Mayonnaisensauce zu Salat mischen, oder auch nur mit Essig, Öl und Pfeffer geben.

Zu erkennen, ob Muscheln giftig sind, ist sehr schwierig. Viele kochen eine ganze Zwiebel mit und glauben, daß die Muscheln gesund sind, wenn dieselbe weiß bleibt.



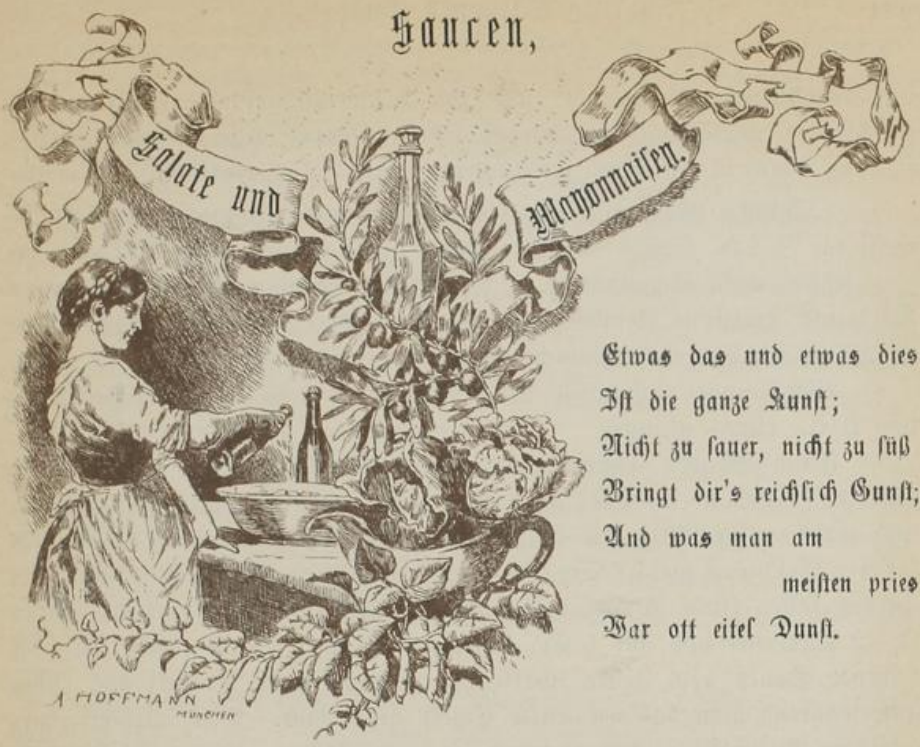
Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.



Etwas das und etwas dies
Ist die ganze Kunst;
Nicht zu sauer, nicht zu süß
Bringt dir's reichlich Gunst;
Und was man am
meisten pries
War oft eitel Dunst.

X. Saucen zu Fleisch und Fisch.

Vorbemerkung.

Bei der Zubereitung von Saucen muß mehr als bei jeder anderen Speise die Zunge den Geschmack entscheiden. Das genaue Maß der verschiedenen Gewürze läßt sich unmöglich angeben. Im allgemeinen darf keines derselben vorschmecken; besonders hüte man sich vor dem versüßen. Bei pikanten Saucen soll eine Prise Zucker nur den Geschmack der anderen Gewürze heben, nie selbst hervortreten.

Eine große Hauptsache bei Saucen ist ferner das glatte Verkochen des Schwitzmehles, der „Einbrenne" (siehe Allgemeines); Herrschaftsköche bereiten dasselbe oft schon 24 Stunden vorher zu: sie behaupten, der Mehlgeschmack trete dann nicht so hervor. Aber auch im einfachsten Haushalt und bei noch so wenig Zeit darf es nie klümprig werden und sei deshalb hier nochmals betont, daß man den Tiegel, sobald das Schwitzmehl die richtige Farbe angenommen hat, am besten vom Feuer zurückzieht, während man die Brühe*) (oder anderes) dazu gießt. Dieselbe sei stets kalt oder wenigstens stark abgekühlt. Während des Gießens rühre man scharf bis

*) Selbstverständlich läßt sich gerade bei Saucen die etwa nicht vorhandene Brühe am ehesten durch Wasser und Fleischextrakt ersetzen.

auf den Boden des Tiegels; setze ihn dann auf gelindes Feuer und in 5 Minuten wird man eine glatte, seimige Sauce haben, deren Fertigstellung durch die übrigen Zuthaten nun keine Schwierigkeiten mehr macht.

1 Eßlöffel Mehl und ½—1 Eßlöffel Butter genügen zum Schwitzmehl für ½ Ltr. Sauce. Sollte letztere nicht seimig genug sein und die Zeit fehlen, mehr Schwitzmehl zu bereiten, streue man an weiße Saucen ein wenig geriebene Semmel, an braune etwas geriebenen, sogenannten Fisch-Pfefferkuchen oder (einfacher) etwas geriebenes Brot.

Von seimigen (bündigen) Saucen rechnet man ½ Ltr. auf 4 Personen; von klaren etwas weniger.

Feine Saucen schärfe man stets mit Citronensaft. Will man Citronenscheiben mit der Sauce kochen, nehme man ja jeden Kern heraus, und entferne sorgfältig die dicke äußere weiße Schale, weil beides einen bitteren Geschmack giebt. Die Eidotter, mit welchen die Saucen abgezogen werden sollen (siehe Allgemeines), müssen zuvor mit etwas kaltem Wasser (1—2 Theelöffel voll auf 1 Ei) angequirlt werden. Dann ziehe man die kochende Sauce vom Feuer, warte bis sie nicht mehr sprudelt und rühre gut, während man das verquirlte Eigelb hineinthut. Dies darf erst kurz vor dem Anrichten geschehen; durch längeres Stehen gerinnen die Eier in der Sauce. Sollte es trotz aller Vorsicht doch geschehen sein, verquirle man noch 1 Eigelb und mische dies in die Sauce, wenn sie schon in der Sauciere ist. Dann wird niemand das vorgekommene Versehen bemerken.

Will man saure Saucen mild haben (besonders zu feinen Salaten), nehme man statt des Essigs Apfelwein.

Wo viel pikante Saucen gegessen werden, und der Hausherr oder seine Gäste dieselben scharf lieben, empfiehlt sich die Herstellung folgender Würzessige. Doch sei beim Gebrauch die Hausfrau immer dessen eingedenk, daß „Vorsicht" nicht bloß die Mutter der Weisheit, sondern in der Küche auch die des Erfolges ist.

291. Calepp, besonders für Ragouts und Schmorbraten. 50 unreife Walnüsse, 120 g Schalotten, 1⅛ Ltr. besten Weinessig, 100 g Kochsalz, 50 g Sardellen (ohne Gräten gewogen), 50 g Pfeffer, 10 g Nelken.

Die Walnüsse und die Schalotten werden in dünne Scheiben geschnitten, das Salz und der Weinessig darauf gethan und das Ganze in einem Glas oder Steintopf, gut zugebunden, kühl gestellt. Etwa 14 Tage bis 3 Wochen lang bleibt es so stehen, muß aber jeden zweiten Tag gut umgerührt werden. Nach dieser Zeit gießt man den Essig durch ein Mulltuch, thut die feingewiegten Sardellen, Nelken und Pfeffer (beides gestoßen), daran, und kocht alles zusammen unter fleißigem Schäumen gut durch. Danach wird es nochmals durchgeseiht und, wenn es ab-

gekühlt ist, in kleinere Flaschen gefüllt, welche man, gut verpicht, lange aufbewahren kann.

292. Curry. 190 g Koriandersamen, 45 g Kümmelkörner, 10 g Kardamom, 15 g Ingwer.

20 Tropfen Cinamomöl, 10 Tropfen Nelkenöl, 10 Tropfen Muskatnußöl.

Koriander, Kümmel, Kardamom und Ingwer werden, sorgfältig gereinigt, jedes für sich allein im Ofen getrocknet und zu ganz feinem Pulver zerstoßen. Diese läßt man dann noch einmal am Feuer trocknen und mischt sie darnach erst durcheinander.

Wenn alles zusammen ganz kalt geworden, thut man in einem tiefen Porzellannäpfchen das Öl dazu und reibt es — am besten mit einem Glasstöpsel oder festen Porzellanlöffel — fein und gut durcheinander.

Wird in fest verstöpselten Glasbüchsen aufbewahrt.

Man kann dies Rezept auch in die Apotheke geben und dort mischen lassen.

293. Estragonessig. 1½ Ltr. Wein-Essig, 2—3 Hände voll grüner Estragonblätter, 30 g Knoblauch, 30—40 g Schalotten, 30 g Lorbeerblätter, 30 g Angelicawurzeln, 50 g Kapern, 50 g entgrätete und feingewiegte Sardellen.

Dies wird alles zusammen in ein passendes Einmacheglas gethan, fest mit Pergamentpapier zugebunden, 4 Wochen in die Sonne gestellt, danach abgegossen, durch ein feines Tuch filtriert und in gut verkorkten Flaschen aufbewahrt.

294. Kräuteressig. Frische Estragon-, Basilikum-, Melisse-, Rosmarin-Blätter und Lavendelblüten (von jedem eine Handvoll), dazu einige Pfefferkörner, einige Stückchen Roccambola (Knoblauch), etwas grob gehackte Pomeranzen- und Citronenschale.

Dies alles thut man in ein weithalsiges Glas, gießt 2—3 Ltr. besten Weinessig darauf, bindet das Glas mit Pergamentpapier fest zu und läßt es 14 Tage an einem warmen, sonnigen Platz stehen. Danach wird der Essig abgeklärt und in fest verkorkten Flaschen aufbewahrt.

295. Soja. Beim Einmachen von Champignons sammelt man alle Abfälle sorgfältig, wäscht sie, mischt sie mit Salz und läßt sie 12 bis 24 Stunden stehen. Wenn sich genügend Saft gesammelt hat, gießt man ihn ab, preßt die Rückstände gut aus, filtriert den Saft durch einen leinenen Beutel und kocht ihn mit einem Stückchen geräucherten Speck scharf und kurz ein.

Viele kochen ihn mit Essig (ohne Speck) auf, doch ist erstere Art vorzuziehen, da man den Essiggeschmack nicht überall brauchen kann.

Kalt geworden, wird der Saft in kleine Flaschen gefüllt, gut verkorkt und verpicht.

* * *

Um den Irrtum zu vermeiden, als ob diese oder jene Sauce gerade mit dieser oder jener Essenz gewürzt werden müßte, sind dieselben in den Rezepten nicht besonders erwähnt. Selbständiges Nachdenken und persönlicher Geschmack entscheide über ihre Anwendung.

296. Austernsauce. Die Schalen der Austern werden — bevor man sie öffnet — mit einer scharfen Bürste sehr sauber gereinigt und erst darnach mit einem starken Messer*) aufgebrochen.

Dann macht man etwas Rheinwein oder guten Berncastler heiß, löst die Austern von ihren Bärten und legt sie einen Augenblick in den heißen Wein. Sie dürfen nur steif werden, nicht hart. Die Bärte und der abtropfende Saft werden gleichfalls mit etwas heißem Wein vermischt und warm gestellt, damit der Geschmack recht auszieht.

Unterdessen macht man hellgelbes Schwitzmehl, kocht es mit milder Fleischbrühe (Kalb oder Huhn, kein Fleischextrakt) glatt, thut den Wein von den Austern und Bärten dazu, auch einige feingeschnittene Champignons, schärft die Sauce, wenn nötig, mit etwas Salz und Citronensaft, kocht sie noch einmal auf, zieht sie mit einigen Eidottern ab (2—3 auf 1/2 Ltr.) und legt zuletzt die Austern hinein.

297. Bechamelsauce. 1/4 kg Butter, 1/8 kg Schinken, 1/4 Ltr. süße Sahne, 6—8 Zwiebeln, etwas Mehl. Der Schinken wird fein gewiegt, ebenso die Zwiebeln, und beides in der Butter gar gekocht, ohne daß sie braun werden. Man kann, wenn nötig, löffelweise Brühe dazu thun. Wenn Schinken und Zwiebeln recht weich geworden, rührt man alles durch ein Sieb, gießt die Sahne dazu, setzt es wieder aufs Feuer, macht es mit 1 kleinen Löffel Mehl, das man mit Brühe verquirlt hat, seimig und schmeckt es mit Salz und winzig wenig Paprika ab.

298. Biersauce (zu Klops). Hellbraunes Schwitzmehl von 2 bis 3 Löffeln Mehl und 2 bis 3 Löffeln Butter wird mit soviel leichtem Braunbier, welches nicht bitter sein darf, klar gekocht, daß es eine seimige Sauce giebt. Dann thut man einige kleine Zwiebeln (ganz) daran, einige Citronenscheiben, 3—4 Nelken, 2—3 Löffel feingeriebenen einfachen Pfefferkuchen, den man unter der Bezeichnung Fischpfefferkuchen kauft, schmeckt sie mit Salz und ein wenig Zucker ab und läßt alles gut durchkochen.

Will man die Zwiebeln beim Anrichten in der Sauce lassen, stecke man vor dem Kochen die Nelken in dieselben; sie sehen dann zierlicher aus.

*) Wo häufig Austern gegessen und gebraucht werden, darf ein sogenanntes Austernmesser, welches unter diesem Namen käuflich ist, nicht fehlen.

299. Blumenkohlsauce. 1 Löffel Butter, 1 Löffel Mehl, 1 kleine Tasse süße Sahne, etwas Citronensaft, Zucker, Salz und eine Kleinigkeit Muskatnuß

Von der Butter und dem Mehl wird weißes Schwitzmehl gemacht, dies mit etwas von dem Wasser, worin der Blumenkohl gargekocht ist, und der Sahne klar gekocht, Zucker, Salz, Muskatnuß und Citronensaft nach Geschmack daran gethan und, wenn nötig, noch etwas heißes Blumenkohlwasser nachgegossen. Die Sauce muß sehr dick sein.

300. Butter. Man giebt sie entweder nur zerlassen, in welchem Fall sie einfach in einem Topf heißgestellt und, wenn sie zerschmolzen ist, von dem milchigen Bodensatz ab in die Sauciere gegossen wird.

Sogenannte braune Butter läßt man in der Pfanne einmal aufkreischen; sie darf nicht länger auf dem Feuer stehen, als bis sie eben still geworden ist, sonst schmeckt sie brenzlich.

Will man Zwiebeln darin haben, schneidet man dieselben kleinwürflig, bratet sie für sich allein in etwas Butter bräunlich (ja nicht schwarz), thut sie in die Sauciere und richtet die braune Butter darüber an.

Ebenso kann geriebene Semmel vorher in Butter geröstet und an die braune Butter gethan werden.

301. Champignonsauce. Zu 1 Glas eingemachten Champignons für 1 ℳ. 50 ₰ rechnet man 4 Eidotter, 150 g Butter, 200 g mageren Schinken, 2 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Weinglas voll weißen Wein, 1/2 Ltr. Fleischbrühe, die mit vielen Kräutern und Zuthaten recht gewürzig gekocht sein muß, 2 große Zwiebeln und 3—4 weiße Pfefferkörner

Der Schinken und die Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten und in der Butter ein Weilchen gedünstet; dann thut man die ganzen Pfefferkörner und das Mehl dazu und läßt letzteres gar schwitzen. Doch darf es sich nicht bräunen. Kocht dies alles mit Fleischbrühe klar und läßt die Sauce nun auf einer heißen Stelle noch eine kleine Stunde ganz sacht kochen. Dann gießt man sie durch ein Sieb, thut den Wein und die Champignons dazu, läßt alles zusammen noch einmal aufkochen und zieht die Sauce kurz vor dem Anrichten mit 4 Eigelb ab.

Diese Portion giebt 2 große Saucieren voll.

302. Citronensauce (zu wilden Enten). 1 Löffel Mehl und 1 Löffel Butter werden auf dem Feuer zu braunem Schwitzmehl verrührt und mit 1/2 Ltr recht kräftiger Brühe glatt gekocht. Dann schneidet man die sehr dünn abgeschälte Schale von einer Citrone in feine Schnitzel und läßt sie in der Sauce kochen. Gießt auch 1 Glas Malaga an diese, schärft sie mit dem Saft einer halben Citrone und 1 kleinen Theelöffel voll Soja

und schmeckt die Sauce mit Salz und 1 kleinen Prise Zucker ab. Von letzterem nur so viel, daß sie pikant wird; sie darf nicht süß sein.

Wo Malaga fehlt, hilft man sich mit einem Gläschen Tischwein und 1 Eßlöffel Arrak oder Rum. Diese Citronensauce eignet sich auch gut, um Rinder- oder Hammelbratenreste darin aufzuwärmen.

303. Koteletten- oder Karbonadensauce. Wenn der nach dem Braten in der Pfanne zurückgebliebene Satz nicht gerade schwarz ist, bräunt man 1 Löffel Mehl darin, verkocht es mit etwas Brühe (event. Wasser und Fleischextrakt), würzt die Sauce mit Citronensaft oder irgend einer der in der Vorbemerkung angegebenen Essigessenzen, schmeckt sie mit Salz und 1 kleinen Prise Zucker ab, läßt sie einmal aufkochen und rührt zuletzt 1 Stich frische Butter, 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie durch und stäubt ein wenig Cayennepfeffer oder Paprika darüber.

304. Dillsauce (zu Schleien, Krebsen, in einigen Gegenden auch zu Kalbfleisch). Weißes Schwitzmehl wird mit der betreffenden Brühe klar gekocht; doch nehme man nicht zu viel, da die Sauce nicht zu seimig sein darf und auch kräftiger schmeckt, wenn man noch 1 Löffel geriebene Semmel durchrühren kann. Ganz zuletzt kommen 1—2 Hände voll zarten, feingewiegten Dills hinein, der aber nicht mehr lange mitkochen darf.

305. Eiersauce (zu Blumenkohl und Spargel). 6 Eigelb, 100 g frische Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Prise Salz (wenn man will, einige Tropfen Citronensaft).

Eier, Mehl, Salz und Citronensaft werden mit 1/2 Ltr. halb Wasser halb Gemüsebrühe gut verquirlt und auf gelindem Feuer gerührt, bis es dicklich wird und zu kochen anfängt. Dann stellt man es zurück und rührt die in kleine Stücke zerschnittene Butter darunter. Dieselbe muß sich ganz mit der Sauce vermischen und darf nicht klar hervortreten, was geschehen würde, wenn man die Sauce zu heiß stellt

306. Französische Estragonsauce (zu Beefsteaks oder frischem Lachs). 2—3 Eßlöffel Estragonessig (siehe Vorbemerkung), 3—4 Eigelb, 1—1 1/2 Tasse kräftige Brühe, 1 Theelöffel Kraftmehl und 80 g Butter werden, gut gequirlt, auf kochendes Wasser gesetzt und gerührt, bis sie dick sind.

307. Feine französische Sauce (weiß). (Für Steinbutt, Lachs und Zander.) 5 Eigelb werden mit 6 Eßlöffeln Wasser und dem Saft einer halben Citrone (die Mischung darf nicht säuerlich schmecken) zusammengequirlt und in einem Tiegel auf langsamem Feuer gerührt, bis es anfängt, dick zu werden. Dann zieht man den Tiegel vom Feuer zurück, thut nach und nach 1/4 kg Butter (stückweise) in die heiße Masse und schlägt dies zusammen, so lange, bis sich die Sauce schaumig hebt.

Muß gleich angerichtet und unmittelbar nach dem Anrichten zu Tisch gegeben werden, sonst zerfließt die Butter.

308. Feine französische Sauce (braun). (Zu allen feinen Fleischgerichten.) 4—6 frische Trüffeln*) werden in Weißwein und Arrak weich gekocht und reichlich doppelt soviel Champignons*) in Butter gar gedünstet.

2 hartgekochte Eier, 2 Senfgurken, 2 weichgekochte Mohrrüben und 1/8—1/4 weichgekochte Ochsenzunge werden sehr kleinwürfelig geschnitten und in ein wenig Brühe heiß gemacht. (Das Gelbe der Eier muß man ganz fein verrühren oder lieber weglassen.)

Eine braune Kraftsauce nach Nr. 320, die man ohne Sardellen bereitet und nicht zu scharf würzt, wird mit dem Trüffelwein, den kleinwürfeligen Zuthaten und ihrer Brühe vermischt, die gebutterten Champignons und zuletzt die zerschnittenen Trüffeln hineingelegt, das Ganze mit Citronensaft abgeschmeckt und heißgestellt, ohne daß es noch weiter kocht.

Ob man die Champignons, wenn sie sehr klein sind, ganz läßt oder sie und auch die Trüffeln ebenso fein kleinwürfelig schneidet wie die übrigen Zuthaten, hängt vom persönlichen Geschmack ab.

309. Frikasseesauce. 2 Eßlöffel feingewiegte Zwiebeln (oder Schalotten) schmort man in 2 Eßlöffeln Butter gar, streut 1 Eßlöffel Mehl dazu und läßt alles zusammen noch ein Weilchen schwitzen, aber weiß bleiben. Dann kocht man es mit soviel von der Brühe des Frikasseefleisches glatt, wie man Sauce haben will, und rührt es danach durch ein Sieb, damit die Zwiebeln zurückbleiben. Würzt die Sauce mit 1 Löffel Champignon-Soja, Citronensaft, Pfeffer und Salz, thut ein paar Löffel voll Kapern hinein, läßt alles zusammen einmal aufkochen und streut soviel geriebene Semmel hinein, daß die Sauce dicklich wird. 1 Glas Weißwein erhöht den Wohlgeschmack.

310. Grüne Sauce (kalt). (Zu Rindfleisch oder kaltem Braten.) 4—5 Eier werden 15 Minuten gekocht, die ganz harten Dotter gut klein gerührt, und dazu gethan: 1 Löffel feines Speiseöl, 1 Löffel Essig, 1 kleiner Theelöffel Mostrich, Pfeffer, Salz, dazu gehackte Pimpinell, Schnittlauch, Grünes von Schalotten und Borretsch — von jedem etwa 1 flacher Theelöffel voll. Man kann von 2—3 Eiern das feingehackte Weiße hinein nehmen. Zuletzt wird die Sauce mit saurer Sahne oder Brühe verdünnt, doch muß sie etwas dicklich bleiben.

311. Gurkensauce. 60 g geräucherter Speck wird feinwürfelig geschnitten und im Tiegel gebraten, bis er bräunlich ist; in dem ausgebratenen

*) Über das Vorbereiten und Putzen der Trüffeln und Champignons siehe Allgemeines.

Fett wird 1 Löffel Mehl hellbraun geschwitzt und mit Brühe glatt gekocht. Dann schält man 1 große oder 2 kleinere Gurken, schneidet sie voneinander, nimmt mit einem silbernen Löffel die Kerne heraus, schneidet die Gurken in daumenbreite Würfel und läßt sie in der Sauce weich kochen, welche man zuletzt mit 1 Löffel Estragon- oder Kräuteressig oder Calepp, ein wenig Pfeffer, Salz und Zucker würzt. Hat man keinen dieser Essige, nehme man Fruchtessig und thue einige feingewiegte Schalotten oder Perlzwiebeln hinein und koche ein Lorbeerblatt mit.

Die Sauce muß dicklich sein und giebt, wenn kleingeschnittene Reste von Hammelbraten darin heiß gemacht werden, ein einfaches, aber sehr schmackhaftes Ragout.

312. Hagebuttensauce (zu Enten-, Gänse- oder Schweinebraten und zu Bouletten). Frische oder getrocknete Hagebutten werden in Wasser weich gekocht und durch ein Sieb gerührt. Dies verquirlt man mit 1 Theelöffel Kraftmehl, 1 Glas Weißwein (oder 1 Löffel Arrak und 1 Löffel Essig von eingemachten Pflaumen oder Kirschen), gießt die gut entfettete Bratensauce dazu und läßt alles zusammen einmal aufkochen.

Soll die Sauce zu Bouletten sein, macht man — sobald diese aus der Pfanne genommen — in dem zurückgebliebenen Fett Schwitzmehl, kocht dasselbe mit Brühe glatt und mischt dies an Stelle der Bratensauce mit dem wie oben verquirlten Hagebuttenbrei.

313. Heringscreme (zum Suppenfleisch, wenn dies recht zart ist und ohne Kartoffeln als anspruchsloses Zwischengericht gegeben werden soll), 1 Tasse gut gewässerter und feingewiegter Hering, 1 Tasse geschmolzene Butter, 1 Tasse süße Sahne, 1 Tasse Brühe, 1/2 Tasse geriebene Zwiebeln, 1/2 Tasse Kapern, von denen man den Essig gut abtropfen läßt, 1/2 Tasse geriebene Semmel, einige kleingeschnittene Champignons und ein wenig abgeriebene Citronenschale. Zuletzt ein Hauch Paprika. Dies alles muß zusammen einmal aufkochen, wobei man gut rührt, und dann ein dicklicher Brei sein, dessen Konsistenz man je nach dem mit etwas Brühe oder geriebener Semmel reguliert.

314. Einfache Heringscreme (zu Rindfleisch). 3—4 Heringe, 100 g Butter, 1/4 Ltr. Milch, 2 Löffel Mehl, einige Zwiebeln, Pfeffer und 1 Löffel voll feingewiegter Petersilie. Von Butter und Mehl wird in einem Tiegel weißes Schwitzmehl bereitet; man läßt es etwas abkühlen, rührt es mit der kalten Milch, den gut gewässerten und feingewiegten Heringen und den geriebenen Zwiebeln glatt durcheinander, schmeckt die Masse mit Pfeffer ab, rührt sie auf dem Feuer, bis alles gar ist und mischt kurz vor dem Anrichten die Petersilie darunter.

315. Heringssauce (zu Rindfleisch oder Klops). 1 gut gewässerter Hering, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Löffel Mehl, 2 Löffel Butter, 2—3 Citronenscheiben, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Zucker, etwas Brühe.

Das Mehl wird in der Butter hellbräunlich geschwitzt, Hering und Zwiebel feingewiegt dazugethan, und nachdem beides gut mit dem Schwitzmehl verrührt ist, alles mit etwas Brühe (oder Wasser mit Fleischextrakt) klar gekocht. Dann thut man Pfeffer und Zucker und die Citronenscheiben hinein und färbt die Sauce, welche recht seimig sein muß, mit etwas Zuckercouleur hellbräunlich.

316. Holländische Sauce. 3—4 Eidotter, 125 g Butter, 1 guter Theelöffel Mehl, 1 Prise Salz, etwas Citronensaft, 1/2 Theelöffel Zucker und ca. 1/2 Ltr. Brühe oder Spargelwasser.

Der Geschmack der Sauce wird am feinsten, wenn man die Butter zu Sahne rührt, das Mehl glatt damit durcharbeitet, die Eidotter und das Gewürz und zuletzt die Brühe oder das Spargelwasser dazu thut, und wenn alles im Topf recht glatt verquirlt ist, diesen in kochendes Wasser stellt oder auf ganz gelindes Feuer und die Sauce so lange rührt, bis sie dick ist.

Einfacher ist es, von Butter und Mehl weißes Schwitzmehl zu machen, dasselbe mit der Brühe klar zu kochen, die Sauce zu würzen und mit dem Eigelb abzuziehen.

317. Kapernsauce. 1 Löffel Butter wird mit einem knappen Löffel Mehl gelb geschwitzt und mit Brühe (oder Wasser mit Fleischextrakt) zu einer seimigen Sauce verkocht. — 1 Stückchen Citronenschale, 1 Theelöffel Citronensaft, 1/2 Theelöffel Zucker, 2—3 Theelöffel Kapern und 1 Prise Salz werden gut damit durchgekocht, und die Sauce zuletzt mit 2—3 Eigelb abgezogen.

318. Kastanien- (Maronen-) Sauce. Die Kastanien werden, nachdem man die harte braune Schale eingekerbt hat, mit reichlich viel kaltem Wasser aufgesetzt, gar gekocht, abgegossen und von der Schale befreit; wobei man besonders auf die inneren feinen Häutchen zu achten hat (siehe Allgemeines).

Dann röstet man sie in einer eisernen Pfanne mit etwas Zucker dunkelgelb und schmort sie danach noch ein Weilchen in kräftiger, brauner Schwitzmehlsauce, zu der man — wenn möglich — etwas Enten- oder Gänsebratensauce rühren sollte.

319. Kaviarsauce. Dieselbe wird entweder nur aus Butter und Kaviar gemischt, wie bei blaugekochtem Karpfen, Nr 252, angegeben ist; oder man bereitet eine Eiersauce nach Nr. 305 und rührt kurz vor dem Anrichten 100 g Kaviar (Elb-Kaviar genügt) darunter, der aber nicht mehr kochen darf.

320. Kraftsauce. Es giebt braune und weiße Kraftsaucen; in der Zubereitung unterscheiden sie sich nur durch die Farbe, welche man das Schwitzmehl nehmen läßt, bevor man es mit der Brühe glatt kocht. Für eine weiße Kraftsauce läßt man dasselbe nur eben gar schwitzen; für eine braune kann es so dunkel sein, wie es möglich ist, ohne brenzlich zu schmecken. Man rechnet 1 Löffel Mehl und 1½ Löffel Butter auf ½ Ltr. Brühe; bei beiden Saucen fügt man zuletzt ½ Theelöffel Fleischextrakt zu; zur braunen außerdem eine Kleinigkeit Zuckerfarbe (siehe Allgemeines); zur weißen ½ Tasse kalte süße Sahne. Würze-Essig, Salz, Pfeffer, Citronensaft oder -schale, Zucker, Paprika 2c. fügt man bei beiden nach eigenem Geschmack hinzu. Sie dürfen weder sauer noch süß schmecken, müssen aber beide recht pikant sein und darf bei beiden etwas geriebene Zwiebel nicht fehlen.

Soll es eine recht kräftige Sauce sein, bereite man sie braun; will man Krebs- oder Sardellenbutter verwenden, muß die Sauce weiß bleiben.

321. Krebssauce (zu Blumenkohl oder Frikassees). 4 Eidotter, 1/10 Ltr. Krebsbutter, 1 Eßlöffel Mehl, ein wenig Muskatnuß und ¼ Ltr. Fleischbrühe werden gut miteinander verquirlt, aufs Feuer und hier, unter beständigem Rühren, bis dicht vors Kochen gebracht. Dann abgenommen und noch weiter gerührt, bis die Sauce ganz glatt ist.

322. Madeirasauce. Eine recht glänzendbraune Kraftsauce nach Nr. 320 kocht man mit 1—2 Glas Madeira oder in Ermangelung dessen mit ebensoviel Rotwein und 1 Spitzgläschen Arrak durch.

Sie wird gern zu Rinderfilet, einem gekochten Schinken oder Fleischpudding gegeben.

323. Feine Mayonnaisensauce (kalt). (Für 12—14 Personen). ¼ kg Butter wird in einer tiefen Schüssel zu sehr schaumiger Sahne gerührt. Dann wieder in einem anderen Topf das Gelbe von 12 Eiern gut verquirlt, ¼ Ltr. Provenceröl unter beständigem Quirlen tropfenweis dazu gethan; ebenso 1 Prise weißer Pfeffer und 1 Theelöffel feiner Weinmostrich. Dies alles giebt man zur Butter, spült den Topf mit 1—2 Löffeln Essig aus, thut auch dies tropfenweise daran, rührt das Ganze noch eine Weile und schmeckt es mit ganz wenig Salz und Zucker ab.

Wenn man nur die Hälfte des angegebenen Öles nimmt und statt dessen einige Eßlöffel süße Sahne, schmeckt die Sauce noch besser.

Geduldiges und gleichmäßiges Rühren ist die Hauptsache.

324. Einfache Mayonnaisensauce (kalt). (Für 6—8 Personen.) 1 Löffel Butter, 2 Löffel Mehl, 1 ganzes Ei, 3 Eigelb, 3 Löffel Öl, 2 Löffel Essig, 2 Theelöffel Mostrich, Salz, Zucker und wenig Pfeffer.

Butter und Mehl werden auf dem Feuer zu weißem Schwitzmehl gar gerührt und mit so viel kräftiger Brühe glatt gekocht, daß es ein dicker Brei wird (fast wie abgebacken). Dies läßt man etwas verkühlen. Inzwischen verquirlt man sehr allmählich die obengenannten Eier, Öl, Essig, Mostrich ꝛc. mit einander, schüttet zuletzt den Mehlbrei dazu und verrührt das Ganze bis es eine dicke, glatte Sauce geworden.

Ist sehr zu empfehlen.

325. Mayonnaisensauce (kalt). (Für 4 Personen.) 2 Eigelb, 120 g feines Olivenöl, 1½ Eßlöffel Essig oder Citronensaft, 1 kleine Schalotte, 1 Prise Salz, 1 Prise weißer Pfeffer.

Das Eigelb wird mit dem Salz 10 Minuten gerührt, das kalt gestellte Öl tropfenweise dazugegeben, danach der Essig, Pfeffer und die feingeriebene Schalotte. Sollte die Sauce zu steif sein, fügt man etwas kalte entfettete Brühe hinzu.

326. Mayonnaisensauce (kalt). (Besonders zu Fischsalat. Aus der Rheinprovinz.) 6 Eßlöffel feines Salatöl, 6 Eßlöffel feiner französischer Essig, 4 Eigelb, 70—80 g Stärke, 1 Theelöffel Zucker, ½ Theelöffel Senfmehl, 1 Tasse Fischbrühe, 1½ Tasse Wasser und etwas Salz werden gut verquirlt, aufs Feuer gesetzt und unter stetem Rühren bis dicht vors Kochen gebracht.

Wenn danach die Sauce ein wenig abgekühlt, aber doch noch heiß ist, werden 3 Eßlöffel dicke saure Sahne durchgerührt und sie noch warm über den Fisch gegossen.

327. Sehr einfache Mayonnaisensauce (kalt). 3 Eier, 3 Löffel, Provenceröl, 3 Löffel Essig, 1 Löffel feines Mehl, 6 Löffel Wasser, Pfeffer und Salz, 1 Prise Zucker.

Das Mehl wird mit dem Wasser klar gerührt, alles übrige dazu gethan und wenn es ganz glatt durcheinander gequirlt ist, in kochendes Wasser gesetzt und so lange gerührt, bis es dick wird. Sollte die Sauce nach dem Erkalten nicht seimig genug sein, rühre man, falls kalte, gekochte Kartoffeln da sind, 1 Eßlöffel voll feingeriebene Kartoffeln durch; hat man solche nicht, thut ein gehäufter Theelöffel geriebener, gerösteter Zwieback dieselben Dienste. Doch muß dieser ein wenig Zeit zum Aufquellen haben.

328. Maronensauce siehe Kastaniensauce.

329. Meerrettigsauce.

a) Mit Milch 1 Stange Meerrettig für 10 ₰ wird geputzt und fein gerieben und mit ¼ Ltr. Milch etwa ½ Stunde gekocht; gut zugedeckt. Dann gießt man Brühe dazu, thut 1 Prise Salz, ein klein wenig

Zucker und 1 Stich Butter an die Sauce und läßt sie noch einmal aufkochen. Sollte sie nicht seimig genug sein, streut man ein wenig geriebene Semmel hinein.

b) Mit Korinthen (ist schärfer, mehr Herrengeschmack). Hellgelbes Schwitzmehl wird mit kräftiger Brühe zu einer seimigen Sauce verkocht. Dann würzt man sie mit Salz und Citronensaft; doch darf sie nicht säuerlich werden. Thut die gut gereinigten und etwas angequollenen Korinthen daran (auf 1/2 Ltr. Sauce etwa 1 Eßlöffel voll) und zuletzt den feingeriebenen Meerrettig, mit welchem man die Sauce noch 10 Minuten dämpfen, aber nicht mehr kochen läßt.

c) Roh, mit Äpfeln. (Zu kaltem Fleisch und Butterbrot.) 1 Tassenkopf geriebener Meerrettig, 1 Tassenkopf geriebene Äpfel (wenn der Meerrettig sehr scharf ist, nimmt man mehr Äpfel), werden mit ein wenig Essig und reichlich Zucker vermischt und zuletzt 2—3 Tassenköpfe voll saurer Sahne durchgerührt.

Muß flüssig, aber doch breiartig sein.

330. Feine Mostrichsauce. 1/4 Ltr. weißer Wein, 1/10 Ltr. Bouillon, 1/10 Ltr. Mostrich, 1/10 Ltr. Essig, 6 Eier, 1 1/2 Eßlöffel Zucker, Salz nach Geschmack.

Dies alles wird kalt gut durcheinander gequirlt, in ein Wasserbad (siehe Allgemeines) gesetzt und darin auf dem Feuer so lange gerührt, bis es anfangen will zu kochen.

331. Gute Mostrichsauce. 2 ganze Eier, 2 Tassenköpfe Brühe, 2 Eßlöffel Mostrich, 1 Eßlöffel Butter, 1 Theelöffel Citronensaft oder Einmache-Essig, 1 Theelöffel Zucker, 1 Prise Salz.

Die Butter wird in einen Tiegel gethan; alles andere gut miteinander gequirlt, zu der Butter gegossen sobald diese geschmolzen ist, und auf dem Feuer gerührt, bis es dick wird. Muß seimig sein, darf aber nicht kochen.

332. Einfache Mostrichsauce. 1 Löffel Butter und 1 Löffel Mehl werden gelbbraun geschwitzt und mit fetter Brühe zu einer seimigen Sauce verkocht. Hat man jene nicht, so ist 1 Stückchen Rindernierenfett und Wasser und Fleischextrakt auch gut. 1 Theelöffel Mostrich wird, in Wasser gut verrührt, hineingethan, ebenso Zucker, Salz und 1 Löffel Perlzwiebeln; auch wohl Champignons oder doch Soja.

Die Sauce muß einige Minuten gut durchkochen und sorgfältig mit Salz, Zucker und Säure ausgeschmeckt werden. Hat man keine Perlzwiebeln, würze man sie mit Citronensaft.

333. Petersiliensauce. 1—1 1/2 Löffel Mehl werden in 1 Löffel Butter oder 2 Löffeln feingewiegtem Rindernierenfett gar geschwitzt. Dann

kocht man sie mit 1/2 Ltr. Wasser glatt, thut Salz daran, 1/2 Theelöffel Fleischextrakt, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie und rührt zuletzt — wenn man die Sauce schon vom Feuer genommen hat — 1/2 Löffel frische Butter oder 1/2 Tasse süße Sahne durch.

* * *

Majoran-(Meiran-)Sauce wird ebenso bereitet; nur schwitzt man das Mehl mit kleinwürfligem Speck gar, den man vorher hat leicht anbräunen lassen; nimmt statt der Petersilie fein zerriebenen Majoran und läßt die Sahne weg.

* * *

Beide Saucen können, wenn sie nicht seimig genug sein sollten, mit geriebener Semmel nachgedickt werden.

334. Remouladensauce (wird nur kalt zusammengerührt). Das Gelbe von 6 hart gekochten Eiern wird fein verrieben und unter fortwährendem Rühren mit 2—3 Eßlöffeln feinsten Speiseöles, welches man nur tropfenweise dazuthut, vermischt. Außerdem kommen nach und nach hinein: 1—2 Theelöffel Fruchtessig, 1 Theelöffel Mostrich, 1 Prise Zucker, Pfeffer, Salz, 60 g feingewiegte Sardellen, etwas gehackte Petersilie, Schnittlauch (oder 1/2 geriebene kleine Zwiebel), Borretsch und Pimpinell (die beiden letzteren Kräuter können auch fortbleiben, ebenso die Sardellen, wenn man sie nicht liebt). — Wird die Sauce nicht glatt, so muß sie durch ein Sieb gerührt werden, ehe die Kräuter hineinkommen. — Zuletzt wird noch so viel Brühe oder Sahne an die Sauce gerührt, wie nötig ist. Sie muß flüssig sein, aber doch recht seimig bleiben.

335. Rosinensauce (zu Rindfleisch oder frischer, ungepökelter Rinderzunge). Gut gereinigte Sultanrosinen werden in Brühe weichgekocht (100—150 g auf 1/2 Ltr. Sauce); dann bräune man 1 Löffel Mehl mit 1 1/2 Löffel Butter und 1/2 Löffel Zucker schön dunkelbraun, lasse es mit der Rosinenbrühe glatt kochen, thue einige gut abgeschälte Citronenscheiben ohne Kerne hinein, schmecke die Sauce mit Salz und Citronensaft ab und lasse sie ein Weilchen kochen. Sollte sie dennoch nicht seimig genug sein, reibe man noch etwas sogen. Fisch-Pfefferkuchen hinein.

In einigen Gegenden schneidet man auch einige süße Mandeln in diese Sauce; doch ist das nicht jedermanns Sache.

336. Sardellensauce (weiß). 2 Eßlöffel Mehl werden in 2—3 Eßlöffeln Butter gar geschwitzt und mit Brühe (etwa 3/4 Ltr.) glatt gekocht. 100—150 g Sardellen (oder in Ermanglung ein gut aber nicht zu lange gewässerter Hering) werden feingewiegt, ebenso einige Zwiebeln und beides damit durchgekocht. Dann gießt man die Sauce durch ein Sieb, thut

1/2—3/4 Tassenkopf Kapern daran, schmeckt sie mit Citronensaft und ein wenig weißem Pfeffer aus und zieht sie mit 2 Eigelb ab.

337. Sardellensauce (braun). Von 2 Löffeln Mehl und 2 bis 3 Löffeln Butter wird braunes Schwitzmehl gemacht; dies mit 3/4 Ltr. Brühe glatt gekocht, und danach 100—150 g Sardellen (oder Hering), einige Citronenscheiben, Nelken, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und etwas feingeschnittenes Wurzelwerk sowie 1 zerschnittene Zwiebel 1/2 Stunde damit durchgekocht.

Wird vor dem Anrichten durch ein Sieb gestrichen.

338. Sauce zu frischem Lachs. (Für 10—12 Personen). 12 Eigelb, 1/4 kg Butter, 1 Tasse süße Sahne, 1 Tasse Fleischbrühe, 1 Tasse weißer Wein, 1 Löffel Citronensaft, 1 Löffel feiner Essig, etwas Zucker und Salz, 1 Theelöffel Kartoffelmehl in Wasser aufgelöst.

Die Butter wird geschmolzen und, wenn abgekühlt, zu dem Eigelb gegossen; die obengenannten Zuthaten (außer dem Wein) dazu gerührt und alles tüchtig verquirlt. Dann stellt man das Ganze auf ganz gelindes Feuer und quirlt es hier so lange, bis es dicht vor dem Kochen ist. Kochen darf es nicht. Wenn es abgenommen ist, wird der Wein daran gerührt.

339. Sauce zur Schinkenpastete. (Für 8 Personen.) In 150 bis 160 g Butter wird etwas feingeschnittener roher Schinken gar geschwitzt, 1 1/2 Eßlöffel Mehl dazugethan, und wenn letzteres gelblich geworden, alles mit 3/4—1 Ltr. Brühe (resp. Wasser und reichlich Fleischextrakt) glatt gekocht. Dann gießt man die Sauce durch ein großlöcheriges Sieb, daß der Schinken zurück bleibt, thut kleingeschnittene Champignons und Morcheln*) hinein, kocht sie nochmal auf und schmeckt sie mit Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Nelke und 2 Gewürzkörnern (die ganz fein gestoßen sein müssen) ab.

340. Saure Sauce zu Klops (auf Klopse von 1 kg Fleisch gerechnet). Aus 1 Löffel Mehl und 2 Löffel Butter bereitet man dunkelgelbes Schwitzmehl, kocht es mit dem Wasser, in welchem die Klopse gekocht sind, klar, thut Essig, Zucker, Salz, etwas Pfeffer und geriebene Zwiebel daran und zuletzt 1/2 Tasse voll Kapern. Wenn alles gut verkocht ist, legt man die Klopse hinein und läßt sie ein Weilchen durchziehen, aber nicht mehr kochen.

341. Schinkensauce (zu Bouletten, Rindfleisch, auch kaltem Schweinebraten). 125 g roher Schinken und das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern

*) Sind die Champignons und Morcheln frisch, dünstet man sie für sich allein in ein wenig Butter weich und giebt sie mit ihrem Saft in die Sauce. (Die Morcheln stets vorher abkochen.)

werden feingewiegt. 1 mittelgroße, gleichfalls feingewiegte Zwiebel wird in 1 Eßlöffel Butter gar geschmort, dann 1 Eßlöffel Mehl mit beiden weiß geschwitzt und dies mit Brühe glatt gekocht. Danach kommen Schinken und Eigelb hinein und, wenn alles zusammen gut durchgekocht ist, rührt man die Sauce durch ein Sieb und schmeckt sie mit Pfeffer und Salz ab.

342. Senfsauce siehe Mostrichsauce.

343. Steinpilzsauce (zu Enten, Roastbeef oder Schmor-Beefsteaks). Eine Handvoll getrockneter Steinpilze wird in Wasser weich gekocht und fein geschnitten (von frischen braucht man mehr).

Dann wird 1 kleine feingewiegte Zwiebel in 1 Löffel Butter gar geschmort und mit 1 Löffel Mehl gelbbraun geschwitzt. Dies kocht man mit der Brühe von den Pilzen und der Braten- oder Schmorsauce des betreffenden Fleisches glatt, thut die Pilze und $^1/_4$—$^1/_8$ Ltr. saure Sahne hinein, schmeckt die Sauce mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Essig ab und läßt sie noch ein Weilchen kochen.

Wenn man keine Bratensauce hat, dünstet man die sauber geputzten und zerschnittenen Steinpilze in Butter gar; thut braunes Schwitzmehl und soviel Brühe dazu, wie man Sauce haben will und schmeckt dieselbe mit Pfeffer, Salz und reichlich viel feingewiegter Petersilie ab.

344 Speckfauce.

a) Gebraten. Recht weißer, fester geräucherter Speck wird in kleine Würfel geschnitten und dunkelgelb angebraten; dann thut man feinwürflig geschnittene Zwiebeln (auf je 100 g Speck 1 nicht zu große Mittel-Zwiebel) hinein und richtet, wenn auch diese gelb geworden, die Sauce an.

b) Süß-sauer (zu Linsen, Bohnen oder Kartoffeln). Etwa 100 g fetter, geräucherter Speck werden in Würfel geschnitten und in einem runden Tiegel gelb ausgebraten; 1—$1^1/_2$ Löffel Mehl werden darin gelbbraun geschwitzt und mit Wasser zu einer seimigen Sauce verrührt. Salz, 1—2 Löffel Essig, 1 Löffel Zucker werden gut in der Sauce verkocht und diese dann mit einer Prise Pfeffer richtig ausgeschmeckt.

c) Weiß (Schuster-Stippe). 100 g kleinwürflig geschnittener Speck werden zerlassen und 1—2 Zwiebeln sowie 1—2 Löffel Mehl darin gar geschwitzt. Dies kocht man mit Wasser zu einer glatten seimigen Sauce und würzt sie mit Pfeffer und Salz.

345. Tomatensauce (zu Bouillon-Reis, Suppenhühnern, auch Kotelettes). Die Tomaten werden beputzt, gewaschen, ungeschält zerschnitten und in wenig Wasser mit einem Stückchen magern geräucherten Speck (oder 1 Stich Butter und etwas rohem Schinken) weich gekocht.

Dann rührt man sie durch ein Sieb, verlängert den Brei mit soviel Brühe, wie man Sauce haben will, macht dieselbe mit etwas geriebener Semmel seimig, kocht sie noch einmal auf, schärft sie mit einem Hauch Paprika und rührt kurz vor dem Anrichten noch einen Stich frische Butter durch.

Man kann derselben Sauce auch einen süß-säuerlichen Geschmack geben. Doch läßt man dann besser Schinken oder Speck zurück und kocht dafür ein kleines Stück Citronenschale mit.

346. Zwiebelsauce (zu Hammelfleisch). In etwas weniger Brühe als man Sauce braucht, thut man mehr als halb soviel grobgeschnittene Zwiebeln und kocht sie darin so weich, daß sie sich durch ein Sieb streichen lassen. Dann setzt man sie wieder aufs Feuer; füllt — falls zuviel Fett auf der Brühe sein sollte — dasselbe ab; streut etwas geriebene Semmel an die Sauce, schmeckt sie mit Salz ab und rührt zuletzt ½—1 Theelöffel ganz fein zu Pulver gestoßene Kümmelkörner durch.

XI. Süße Saucen

zu Puddings, Flammeris u. dgl.

Vorbemerkung.

Was über das Gerinnen der Eier und den Gebrauch der Citronen in der Vorbemerkung zu den Saucen zu Fleisch und Fisch gesagt ist, gilt auch für die süßen Saucen: d. h. die Eier dürfen nie mit der Sauce kochen, und an den Citronen-Schalen oder -Scheiben darf nichts von der dicken weißen Schale haften, sonst wird die Sauce bitter.

Statt der Stangen-Vanille kann man auch den fast überall käuflichen Vanille-Zucker nehmen; doch ist der Geschmack der ersteren intensiver.

Obst- und Weinsaucen werden am besten in irdenen Töpfen gekocht; in eisernen verlieren sie an Wohlgeschmack und Farbe. Eher ist noch der Gebrauch eines kleinen Messingkessels anzuraten; doch darf die Sauce darin nicht erkalten, weil sich dabei durch die Säure Grünspan bilden würde, der giftig ist. Auch lasse man den Kessel, selbst wenn er ganz rein ist, noch einmal tüchtig mit Wasser und Salz ausscheuern, ehe man Obst oder Wein hineinthut, beides nimmt sonst leicht einen metallischen Geschmack an, der sehr widerwärtig ist.

Zum Seimigmachen der süßen Saucen bediene man sich des Kartoffel-, Mais- oder Kraftmehles; letzteres läßt sie am klarsten. Nur zu

Saucen, die schaumig geschlagen serviert werden sollen (Chaud Eau u. a.), nehme man stets ganz feines Weizenmehl; Kartoffelmehl verhindert das Schäumen.

Auch merke man sich, daß zu jeder Sauce, welche mit Kartoffel- oder Weizenmehl angeseimt wird, ein kleines Körnchen Salz gehört.

* * *

347. Ananassauce (kalt). Die Schale einer reifen Ananas wird zerschnitten und mit einem Stückchen Citronenschale in 1—2 Tassen Wasser ausgekocht. Dann seiht man die Flüssigkeit durch ein feines Tuch, mischt sie mit 2—4 Tassen weißen Wein, süßt dies nach Geschmack, kocht es mit ½—1 Theelöffel Kraftmehl seimig, zieht es mit 2—4 Eigelb ab und läßt es erkalten.

Von der Ananas selbst nimmt man soviel, wie der Hausherr beim Brauen der Bowle gütigst übrig läßt, oder wie man selbst beim Einmachen der Frucht erspart, reibt dies auf einem porzellanenen Reibeeisen und mischt es unter die Sauce, sobald diese erkaltet ist.

348. Chaud Eau siehe Weinschaumsauce.

349. Fruchtsaucen. Dieselben können sowohl von eingekochtem Frucht- (Himbeer-, Kirsch-, Johannisbeer-) Saft, wie von frischem Obst bereitet werden und ist die Herstellung bei allen so ziemlich die gleiche:

Die frischen Früchte werden mit etwas Wasser auf gelindem Feuer so lange gekocht, bis sie platzen und der Saft heraustritt. Dann läßt man diesen durch ein Tuch laufen, mischt ihn mit Wasser und Zucker nach Geschmack, kocht ihn auf und macht die Saucen mit Kartoffel- oder Kraftmehl oder auch Maizena seimig. (Etwa 1 Theelöffel voll auf ½ Ltr. Sauce.)

Will man die Saucen von eingekochten Säften oder Früchten herstellen, bleiben sie feiner im Geschmack, wenn man zuerst nur das Wasser (etwa halb soviel als wie man Sauce haben will) mit Kraftmehl oder Maizena seimig kocht und das Eingemachte kalt darunter rührt.

Johannisbeersaucen mischt man gern mit etwas Himbeersaft, weil sie leicht streng schmecken.

Bei Kirschsaucen können eingemachte Kirschen mit hineingelegt werden; selbstverständlich nur solche ohne Kerne.

Sollen die Saucen — etwa zu Puddings oder Mehlspeisen — heiß gegeben werden, schärfe man sie mit ein wenig Arrak oder Wein.

350. Geleesauce (warm, zu sehr feinen Puddings).

a) Auf französische Art. 2 Eßlöffel Aprikosengelee werden mit 2 Weingläsern Sherry, 30—40 g Zucker und 3 Eigelb gut verquirlt

und auf dem Feuer gerührt, bis die Sauce anfängt, dick zu werden. Dann nimmt man sie schnell ab, rührt 3 Eßlöffel voll dicker süßer Sahne durch und giebt sie gleich zu Tisch.

b) Auf englische Art (ohne Ei). 6 Eßlöffel Apfelgelee werden mit 3 Eßlöffel voll feinem Cognac flüssig gerührt, mit 1—1½ Tassen dicker süßer Sahne vermischt und auf dem Feuer gerührt, bis alles kochend heiß ist. Die Sauce darf nicht kochen und muß — gleich der obigen — sofort zu Tisch gegeben werden.

351. Ingwersauce (warm, zu Puddings und Aufläufen). 3 ganze Eier, ½ Flasche Moselwein, der Saft vom eingemachten Ingwer, ½ Theelöffel Kraftmehl, Zucker und Citronensaft nach Geschmack werden gut verquirlt und auf dem Feuer schaumig gerührt, bis die Sauce anfangen will, zu kochen. Dann nimmt man sie ab, rührt sie noch ein Weilchen und gießt sie heiß in die Sauciere, in die man vorher den feingeschnittenen eingemachten Ingwer gelegt hat. Etwa 1—2 Eßlöffel voll, je nachdem man den Geschmack schärfer oder milder liebt.

352. Johannisbeersauce mit Ei (warm). Auf je 1 Tassenkopf Johannisbeersaft rechnet man: ½ Glas Mosel- oder Apfelwein, 1 Ei und Zucker nach Geschmack.

Dies alles wird gut verquirlt und auf gelindem Feuer schaumig geschlagen, bis es anfangen will zu kochen.

353. Mandelsauce (kann warm, auch kalt gegeben werden). 50 g süße Mandeln, darunter 5 bittere; ½ Ltr. Milch, 1 kleiner Stich Butter, 2 Theelöffel voll feinstes Weizenmehl; 1 Tassenkopf frische süße Sahne, oder 2 Eigelb; Zucker nach Geschmack; 1 Prise Salz.

Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen und durch die Mandelmühle getrieben. Dann kocht man sie mit der Butter und etwas Milch 10—20 Minuten auf gelindem Feuer. Danach gießt man die übrige Milch dazu, thut das gut verquirlte Weizenmehl hinein und das Salz, süßt die Sauce und läßt sie einmal aufkochen. Nimmt sie vom Feuer und rührt sie entweder mit den 2 Eigelb ab, oder mischt die Sahne darunter, ohne sie nochmals zu kochen.

Will man diese Sauce etwa mit Vanille oder Citronenschale würzen, koche man beides mit den Mandeln durch und nehme die Stücke vor dem Fertigmachen der Sauce heraus.

354. Pflaumenmus- (Powidl-) Sauce (warm, auch kalt). Pflaumenmus wird mit kaltem Wasser zu einer dicklichen Sauce verrührt, Zucker, Citronenschale, Zimt und 2—3 Nelken dazu gethan, und dies alles etwa 5 Minuten gekocht. Dann verrührt man ein wenig Kraftmehl mit etwas

Wein, Johannis-, Himbeer- oder Kirschsaft und läßt es in der Sauce einmal aufkochen.

355. Punschsauce. 1 Eßlöffel Mehl wird in 1/2 Eßlöffel Butter weiß geschwitzt; mit 2 Tassen halb Weißwein, halb Wasser klar gekocht, danach noch 1 Tasse Weißwein, 1/2 Tasse Arrak oder Punschextrakt, etwas Citronensaft und feingeriebene Schale dazu gethan; die Mischung nach Geschmack gesüßt, gut verquirlt, noch einmal aufgekocht und wenn man will, mit 2 Eigelb abgezogen. Es kann auch etwas Gelee durchgerührt werden.

356. Schlagsahne (Obers, Schmand). Das Gelingen dieser als Beigabe zu feinen Cremes u. dgl. so sehr beliebten Zuspeise hängt in erster Linie von der Konsistenz der Sahne und dann von ihrem Temperaturgrad ab. Sie muß frisch, süß, möglichst dick und schon lange vor dem Schlagen recht kalt gestellt worden sein. Im Sommer nimmt man diese Arbeit am besten im Keller vor. Erleichtert wird sie durch die in den letzten Jahren überall käuflichen sogenannten Schneeschläger von gut verzinktem, spiralförmig gewundenem Draht. Dieselben sind elastisch und werden in der Sahne, die man in einem mehr hohen als breiten, aber auch nicht zu engen Topf thut, nur recht gleichmäßig auf und nieder gestoßen, bis diese schaumig und so steif ist, daß der Schläger darin steht.

Sie darf nicht lange stehen und muß der etwa nötige Zucker sehr vorsichtig durchgerührt werden, damit der Schaum nicht wieder fällt.

1/2 Ltr. süße Sahne giebt Schlagsahne für 6—8 Personen.

357. Vanillesauce (kalt).

a) Mit Milch. 1/2 Ltr. Milch, 1/2 Stange Vanille, 4 Eidotter, 1 Theelöffel Kartoffelmehl, 1 Prise Salz, Zucker nach Geschmack.

Die Milch wird mit der in 2—3 Stücke gebrochenen Vanille aufgekocht und ein Weilchen stehen gelassen, damit der Vanillegeschmack recht auszieht. Dann süßt man die Milch, streut das Salz hinein, läßt sie wieder aufkochen, macht sie mit dem gut verquirlten Kartoffelmehl seimig und zieht sie mit den 4 Eigelb ab.

b) Mit Sahne. Ist der obigen ähnlich, aber feiner von Geschmack.

1/2 Ltr. süße Sahne, 1 Theelöffel Kartoffelmehl, 1 Prise Salz und 2 Eidotter werden gut mit einander verquirlt, 1/2 Stange Vanille hineingelegt und die Sauce auf gelindem Feuer unter fortwährendem Rühren bis dicht vors Kochen gebracht. Nach dem Abnehmen rührt man sie noch ein Weilchen, damit die Eier nicht gerinnen und läßt sie dann erkalten.

c) Mit Weißwein (kalt). 1/2 Stange Vanille, 1/2 Flasche Weißwein, 100 g Zucker, 2 ganze Eier und 2 Eigelb, 15 g Maizena und 1 Prise Salz.

Da jeder Wein bei längerem Kochen verliert, kocht man die Vanille ein Weilchen in 1 Obertasse Wasser; dann mischt man dies Wasser (und auch die Vanille) mit den obigen Zuthaten; achtet darauf, daß das Maismehl und die Eier recht glatt verquirlt sind, und rührt die Mischung auf dem Feuer, bis sie anfängt dick zu werden. Dann läßt man sie vollständig erkalten und rührt unmittelbar vorm Servieren Schlagsahne von 2/10 Ltr. süßer Sahne durch.

358. Weinschaumsauce I (Chaud Eau). (Für 6—8 Personen.) 2 ganze Eier, 4 Eidotter, 100 g Zucker, 1 Citrone, 1/2 Flasche weißen Wein.

Eier und Zucker werden gut miteinander verrührt, der Saft der ganzen Citrone und die Hälfte der feingeriebenen Schale, sowie der Wein dazugethan und ganz kurz vor dem Gebrauch mit dem Schneeschläger zu einer schaumigen Masse geschlagen. Dann setzt man den Topf in kochendes Wasser, läßt die Sauce bis dicht vors Aufkochen kommen, richtet sie schnell an und bringt sie gleich zu Tisch. Sie darf nicht stehen, sonst fällt der Schaum.

359. Weinschaumsauce II (weniger süß). 5 Eier, 1/2 Ltr. Weißwein, 60 g Zucker, 1 Stückchen feiner Zimt, ein wenig abgeriebene Citronenschale, 1 Theelöffel Weizenmehl.

In einem irdenen Topf, der wenigstens 1 1/2 Ltr. fassen würde, werden die Eier tüchtig verquirlt, nach und nach Wein, Zucker, Zimt, Citronenschale und das glatt gerührte Mehl dazu gethan, und dann das Ganze auf dem Feuer weiter gequirlt, bis es anfängt zu kochen. Sobald die Sauce schaumig steigt, ist sie gut und muß möglichst gleich zu Tisch gegeben werden.

Hat man keinen irdenen Topf, der das Feuer verträgt, thue man die gut zusammengequirlte Mischung in eine sauber emaillierte Kasserole und setze sie hierin aufs Feuer, gieße sie aber, sobald sie steigt, in den Porzellantopf zurück und quirle sie noch ein Weilchen, damit sie nicht gerinnt.

Der Zimt muß vor dem Anrichten herausgenommen werden.

360. Rote Weinsauce.

a) Warm mit Korinthen. 1 Handvoll gut gewaschener und verlesener Korinthen werden mit 1 Stückchen Zimt, 2 Gewürznelken, dem Saft und der Schale von 1/2 Citrone in 2 Obertassen voll Wasser gekocht, bis sie rund und weich sind (etwa 10 Minuten). Dann rührt man 1 kleinen Theelöffel Kartoffelmehl in ein wenig Wasser glatt, kocht damit

die Sauce seimig: gießt sie — falls sie in einem Metallgefäß gekocht wurde — in einen Porzellantopf, rührt 1/4 Ltr. Rotwein hinein, süßt sie nach Geschmack und läßt sie noch ein Weilchen auf einer heißen Stelle stehen.

b) Kalt. Dieselbe wird ebenso bereitet wie die obige; nur läßt man die Rosinen weg und süßt sie dafür etwas mehr. Der Rotwein kann mit aufkochen; wenn die Sauce erkaltet ist, schärft man sie mit einem Spitzgläschen voll Arrak oder Rum.

XII. Salate und Mayonnaisen.

Vorbemerkung.

Alle grünen Blattsalate dürfen erst kurz vor dem Anrichten mit der Sauce gemengt werden, sonst werden sie weich und unansehnlich.

Fleisch- und Fischsalate (Mayonnaisen), ebenso Kartoffel- und Heringssalate müssen jedoch nach dem Mischen mindestens 3—4 Stunden stehen, sonst zieht die Sauce nicht ordentlich ein. Fleischreste- und Heringssalate schmecken fast am besten, wenn man sie schon am Abend vorher fertig macht und gut zudeckt. Sie werden dann kurz vor dem Anrichten noch einmal umgerührt, die Saucen — wenn sie zu sehr eingezogen sein sollten — um ein weniges verlängert (mit 1 Ei, oder Brühe, Apfelwein, Essig je nach Geschmack); die Salate auf einer halb tiefen Schüssel angerichtet und recht reich und bunt garniert: mit harten Eiern, Kapern, eingemachten kleinen Bohnen, Perlzwiebeln, auch Kirschen, Hagebutten oder Essig-Pflaumen, die man in Viertel oder Achtel teilt; wobei man nicht vergessen darf, die Früchte gut abtropfen zu lassen.

Den Essig nehme man stets vom besten französischen Frucht-Essig. Ist man genötigt, Weinessig zu nehmen, koche man ihn vorher auf und lasse ihn wieder erkalten.

Wer seine Salate mild liebt, mische sie statt mit Essig mit Apfelwein. Auch beim Einkauf des Speiseöles spare man nicht; das beste und reinste Oliven- (Provencer-) Öl ist nur gerade gut genug. Ein Löffel minderwertiges Öl kann den schönsten Salat total verderben. Und selbst vom besten Öl, wenn es nicht ganz frisch ist, nehme man lieber weniger und statt dessen 1—2 Eigelb mehr in die Sauce; sie ersetzen den milden Fettgeschmack des Öles.*)

*) Das tropfenweise Einträufeln des Öles beim Rühren von Mayonnaisen- oder Remouladensaucen kann man sich sehr erleichtern, wenn man in die Schmalseite einer länglichen Pappschachtel einen gerade für die Ölflasche passenden,

In Süddeutschland und am Rhein wird kein Salat gezuckert und auch in Norddeutschland ist der Geschmack hinsichtlich des Süßens der Salate sehr verschieden. Man sei daher vorsichtig; reiche ihn lieber bei Tisch mit herum.

Sogenannte „Salat-Kräuter" sind: Borretsch, Estragon, Petersilie, Pimpinelle, Schnittlauch. Sie werden ganz fein geschnitten und — wie die Jahreszeit sie bietet — einzeln oder zusammen unter die Öl- und Essig-Saucen gethan. In vielen Gegenden nimmt man auch ein wenig feingewiegte Zwiebel; sie machen aber die Blattsalate weniger bekömmlich und benehmen ihnen den feinen Geschmack.

361. Blattsalat. Zarter grüner Kopfsalat wird von den äußeren Blättern und den starken Blattrippen befreit, aus einander gelöst, gut gewaschen und zum Abtropfen auf ein großes Sieb gelegt, in welchem man ihn ab und zu umschwenkt. Alles, ohne ihn zu drücken. Kurz vor dem Essen mischt man ihn mit einer der folgenden Saucen:

a) Mit Essig und Öl. 2 Löffel Öl, 2—3 Löffel Essig werden gut miteinander verrührt; 1 Theelöffel Zucker, 1 Prise Salz, feingehackte Petersilie, Schnittlauch, Borretsch, Pimpinelle und Estragon daran gethan und zuletzt 2 Tassenköpfe kalte Brühe. In Ermanglung thut's auch Wasser.

b) Mit Sahne. Dicke, saure Sahne quirlt man mit ganz wenig Essig glatt (will man sie vermehren — aber nur dann — verquirle man 1—2 Eidotter mit ebensoviel Wasser und thue es dazu); außerdem kommt nur noch etwas Zucker an die Sauce und höchstens etwas Borretsch.

c) Mit Speck. Man schneidet etwas Speck in kleine Würfel und läßt sie in der Pfanne hellbraun werden, thut (nicht auf dem Feuer, sonst prasselt's) Weinessig, Zucker nach Geschmack, ein Körnchen Salz und soviel Wasser dazu, wie man Sauce braucht, und läßt alles zusammen einmal aufkochen.

Nach dem Erkalten mischt man noch etwas feingehackte Petersilie, Schnittlauch, Borretsch, Estragon und Pimpinelle darunter.

Mit Sauce a (Essig und Öl) werden auch die kleinen Blattsalate, wie Borretsch, Endivien, Rapunzen ꝛc. gemischt, nachdem man sie sauber abgeputzt und gut gewaschen hat.

362. Bohnensalat (als Beilage zu warmem Fleisch). Junge gelbe Wachsbohnen eignen sich am besten dazu. Sie werden abgezogen, in halb-

runden Ausschnitt macht; die Flasche in die Schachtel legt, diese auf einen hohen Topf über der Schüssel, in welcher man die Sauce rührt stellt und ihre Lage so reguliert, daß immer nur 1 Tropfen nach dem anderen aus dem schrägliegenden Flaschenhals in die Schüssel fällt.

fingerlange Stücke geschnitten, in Salzwasser weich gekocht und, nachdem man sie in einem Tuch oder Durchschlag hat abtropfen lassen, noch warm mit Sauce a (Essig und Öl) gemischt, über die man ein klein wenig Pfeffer stäubt.

Man kann die Salatkräuter auch weglassen, 1—2 Eier an die Sauce quirlen und sie etwas stärker pfeffern.

363. Bohnensalat, von weißen, getrockneten Bohnen. (Als selbstständige Schüssel zu geben.) 1/2 Ltr. weiße Bohnen werden in Wasser weich gekocht, wie in Nr. 25 gesagt ist. Inzwischen wiegt man einen gut gewässerten Hering recht fein, reibt 1 Zwiebel und 2—3 saure Äpfel dazu, mischt dies mit 1 Theelöffel Mostrich (Senf), 2 Eßlöffeln Zucker, 2 Eßlöffeln Essig, Öl und weißem Pfeffer. Wenn dies alles gut verrührt ist, thut man die Bohnen hinein und soviel Suppen- oder Pökelfleisch, Bratenreste oder gekochten Schinken, jedes feingewiegt, wie man gerade hat. Etwas warmes Wasser verlängert die Sauce soviel wie nötig ist. Garniert wird der Salat nach Belieben.

364. Fischsalat (von Hecht, Lachs oder Zander. 1 kg Fisch reicht für 4 Personen). Wenn die Fische geschuppt, ausgenommen und gesalzen sind, kocht man sie mit zerschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Pfeffer, Gewürzkörnern und 1 Lorbeerblatt in Wasser gar (etwa 10 Minuten) und läßt sie darin erkalten.

Beim Fertigmachen der Schüssel löst man das Fleisch sorgfältig von den Gräten, legt es in Stückchen auf eine tiefe Schüssel, dazu die feingeschnittene Leber und gießt eine Remouladensauce darüber.

Zum Garnieren koche man 3 Eier recht hart, hacke — wenn sie erkaltet — das Gelbe und das Weiße (jedes für sich) und lege ringsum den Schüsselrand von jedem einen Streifen. Innen den gelben, außen den weißen. Außerdem legt man auf den Salat dünne, ungeschälte Citronenscheibchen, aufgerollte Sardellen, Kapern und kleine Perlzwiebeln.

365. Fleischsalat (Mayonnaise). (Von Kalbsbratenresten.) Je nachdem man viel oder wenig Reste hat und viel oder wenig Salat braucht, kocht man 1—2 Kalbszungen in Wasser weich und läßt sie in der eignen Brühe erkalten. Mischt 1/2—3/4 kg geschabtes Schweinefleisch mit Semmel, Eiern ꝛc. wie zu Klops oder Fleischklöschen, formt davon kleine dicke Würstchen, kocht diese gleichfalls in Wasser gar, nimmt sie aber gleich heraus und läßt sie offen stehend erkalten.

Dann schneidet man die Kalbsbratenreste in nette Scheibchen von der Größe eines Zweimarkstückes; zieht die Haut von der Zunge und schneidet diese in schräge Streifen; ebenso die Klopswürstchen in runde Scheiben.

Dies alles schichtet man untereinander in eine Schüssel; bereitet eine der unter Nr. 323—327 angegebenen Mayonnaisensaucen, gießt sie warm darüber und garniert den Salat, wenn er erkaltet ist, mit Kapern, Perlzwiebeln, Pfeffer- oder Senfgurkenschnittchen u. dgl. Auch Champignons schaden nie.

Eine bedächtige Hausfrau richtet es auch wohl so ein, daß sie mittags vorher Brat- oder Schmorwurst hat. Dann kann sie von dieser sobald sie kalt ist, die Haut abziehen und sie an Stelle der Klopswürstchen in schräge Scheibchen schneiden.

366. Gurkensalat. Die grünen Gurken, von welchen man Salat bereiten will, dürfen noch nicht soweit ausgereift sein, daß sie Kerne haben. Sie müssen schlank, jung und fest sein.

Beim Schälen koste man jede einzelne an der Spitze, ob sie bitter, ist und schneide, wenn es der Fall, die Spitze nach und nach so weit weg, bis nichts Bitteres mehr zu bemerken ist. Dann schneide man die Gurken mittels Gurkenhobel oder Messer (siehe Allgemeines) so fein wie möglich und mische sie mit einer Sauce, bei welcher man auf 1½ Löffel Öl nur 1 Löffel Essig, 1½ Löffel Wasser, reichlich Pfeffer, etwas Salz und 1 Löffel feingewiegte Petersilie oder jungen Schnittlauch rechnet.

Früher war es allgemein Sitte, die Gurkenscheiben erst mit etwas Salz zu mengen, sie 1 Stunde damit stehen zu lassen und den Saft, der sich dadurch bildet, auszudrücken, bevor man sie mit der Essig- und Ölsauce mischte. Sie werden aber durch das Ansalzen leicht zäh und soll der Salat auch leichter verdaulich sein, wenn der Saft in den Gurken bleibt.

367. Gurkensalat im Winter. Alle Versuche, den Salat von grünen Gurken für den Winter einzumachen, haben bis jetzt nur klägliche Resultate ergeben. Verdorben ist zwar der Salat nicht, wenn man ihn mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer gemischt, in weithalsige Flaschen gefüllt und oben auf eine 1—2 cm hohe Schicht Öl gegossen hat, um die Luft abzusperren, aber die Gurkenscheiben wurden pelzig und zäh.

Einen viel wohlschmeckenderen Salat giebt es, wenn man kleine Salz-(saure) Gurken (siehe Eingemachtes) schält, in feine Scheibchen schneidet und so zu Tisch giebt; oder sie mit ein wenig Öl, Pfeffer und gewiegter Petersilie mischt, bevor man sie anrichtet.

368. Heringssalat. Gut gewässerte und entgrätete Heringe, Kalbsbraten, Salzgurken (auch saure Gurken genannt), geschälte Äpfel und in der Schale gekochte Kartoffeln. Dies alles wird in kleine Würfel oder längliche Streifen geschnitten und zu gleichen Teilen miteinander vermischt. Zu den Gurken nehme man auch einige eingemachte Senf- oder

Zuckergurken. Von jedem etwa ein tiefer Teller voll genommen, reicht der Salat für 10—12 Personen. Doch sei man mit dem Verhältnis der einzelnen Zuthaten nicht ängstlich, sorge nur dafür, daß reichlich Fleisch da ist. Es braucht nicht gerade Kalbsbraten zu sein, ein Stückchen Kalbsbrust von 1 kg mit wenig Wasser und einem Stückchen Butter gar geschmort, thut dieselben Dienste. Alles dies mischt man mit einer dünnen Mayonnaisensauce oder mit der Sauce, wie sie beim Karlsbader Kartoffelsalat Nr. 373 b angegeben ist, thut noch eine kleine Tasse Kapern, ebensoviel kleine Perlzwiebeln daran, rührt den Salat nochmals gut durcheinander und läßt ihn zugedeckt stehen bis zum Gebrauch. Mindestens 1/2 Tag.

Vor dem Anrichten wird er noch einmal gut durchgerührt und, falls er zu trocken geworden sein sollte, ein wenig Brühe oder, wenn nötig, auch etwas Essig darunter gemischt.

Angerichtet, garniert man die Schüssel recht zierlich und bunt. Man kann eingemachte saure Kirschen, schräg geschnittene Scheiben von Pfeffergurken, das feingehackte Weiße und Gelbe von hartgekochten Eiern, kleine Blättchen Krauspetersilie u. dgl. mehr dazu verwenden.

369. Hühnermayonnaise.

I. Junge Hühner werden in Wasser mit einem Stückchen Butter und allerlei Suppengrün weich gekocht. Man läßt sie in der Brühe erkalten, tranchiert sie in nette Stücke, von denen man die Haut und soviel wie möglich auch die Knochen löst. Hals, Rücken u. dgl. läßt man natürlich zurück, nimmt aber dafür Herz, Leber und den vor'm Kochen sauber gereinigten Magen mit dazu.

Hat man junge Hähnchen, rechne man 2 auf 3 Personen; bei Suppenhühnern, die aber auch noch zart sein müssen, 1 Huhn auf 3 Personen.

Die Fleischstückchen beträufelt man einzeln mit Citronensaft, bestäubt sie mit einem Hauch Paprika, schichtet sie in eine tiefe Schüssel, füllt eine recht dicke Remouladen- oder Mayonnaisensauce darüber und garniert das Ganze mit Krebsschwänzen, Kapern, Sardellen, Oliven und kleinen Champignons; doch nicht zu bunt.

Sollte man nicht Hühner genug bekommen, kann man 1—2 Kalbszungen weich kochen und in schräge Streifchen geschnitten unter das Fleisch mischen. Oder auch ein junges, zahmes Kaninchen, dessen Fleisch im Geschmack von Hühnerfleisch kaum zu unterscheiden ist.

II. (Für 10—12 Personen.) 3—4 junge Hühner (nicht kleine Küken) werden in reichlich Butter und wenig Wasser mit Salz und etwas kleingeschnittenem Suppengrün gar geschmort. Wenn sie erkaltet sind, löst man die Brust und die Keulen ab, schneidet sie in beliebige Stücke, stutzt diese

sauber zu, mariniert sie in etwa 8 Eßlöffel voll feinsten Speiseöles, ebensoviel Estragonessig (siehe Nr. 293) und etwas Pfeffer und Salz.

Dann entfettet man die Schmorbrühe und gießt sie durch. Schwitzt 1 Eßlöffel Mehl mit 1—1½ Eßlöffel feinstes Olivenöl, kocht dies mit der Brühe glatt, gießt die nun seimige Sauce in einen mehr hohen Topf, setzt diesen auf Eis und vermischt sie hier unter fortwährendem Rühren mit ¼ Ltr. saurem Gelee (Sulz), ⅛ Ltr. Olivenöl und 2 rohen Eidottern. Sie wird gerührt oder mit der Schneerute geschlagen, bis sie eine weiße glatte, ziemlich steife Masse bildet. Je langsamer man Gelee und Öl (letzteres tropfenweis) dazu thut, desto schöner wird die Sauce.

Beim Anrichten taucht man die Hühnerstücke in die Sauce und häuft sie mit dieser in der Mitte einer Schüssel bergartig so auf, daß ringsum ein etwa 2 Finger breiter leerer Raum bleibt, den man mit einer geschmackvollen Guirlande von scheibig geschnittenen Pfeffergurken, Krebsschwänzen schneckenförmig aufgedrehten Sardellen und hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern verziert.

370. Hummersalat. Hierzu nimmt man sowohl der Einfachheit wie der Ersparnis halber, am besten den billigen amerikanischen Hummer in Büchsen.*)

Zum Abtropfen schütte man ihn auf ein Tuch, damit nichts von dem Büchsenwasser haften bleibt. Häufe dann die einzelnen Stücke hügelich auf eine Schüssel, gieße eine recht pikante Remouladensauce darüber, umlege das Ganze mit einem Kranz von hart gekochten und in Viertel geschnittenen Eiern, zwischen die man einzelne zartgelbe Herzen von Kopfsalat stellt, und lege obenauf Pfeffergurken, Mixed-Pickles und Kapern.

371. Italienischer Salat. Auf 3—4 gut gewässerte und feingeschnittene Heringe rechnet man mindestens das Doppelte an Kalbsbraten, gekochtem Schinken, Pökelfleisch und Zunge. Alles gleichfalls feingeschnitten. Ebenso einige eingemachte oder Salzgurken, gute Äpfel und 2 sehr feingehackte mittelgroße Zwiebeln. Dies alles vermischt man mit Mayonnaisensauce, die mit Brühe etwas verdünnt werden muß.

Nach dem Anrichten wird der Salat mit in Viertel geschnittenen Eiern, Mixed-Pickles und halben Schlackwurstscheiben od. dergl. garniert.

372. Kaninchen-Mayonnaise (2 Kaninchen für 5—6 Personen). Zur Mayonnaise müssen die Kaninchen durch einen Stich getötet werden, damit sie ausbluten und das Fleisch nachher weiß ist. Andernfalls muß man das Fleisch nach dem Enthäuten in Wasser legen. Wenn das

*) An Güte wird er freilich von dem deutschen, gleichfalls in Büchsen (unter der Marke „Kronen-Hummer") käuflichen übertroffen.

Kaninchen recht zart war, werden es in der Mayonnaise wenige von Hühnerfleisch unterscheiden können. Man zerlege die Tiere, nachdem sie abgebalgt, ausgenommen und enthäutet sind, in handgroße Stücke, damit man sie zum Kochen dicht zusammenpacken kann, und die Brühe, in die man reichlich Salz, Pfeffer, Gewürz, Lorbeerblätter und Suppengrünes thut, recht kräftig wird. Wenn das Fleisch gar und danach erkaltet ist, löse man es von den Knochen und bestreiche jedes Stück mit Estragon- oder einem andern kräftigen Kräuteressig, bestäube es mit Paprika und lasse es so wenigstens 1 Stunde liegen. Dann mische man es mit einer pikanten Mayonnaisensauce und garniere und serviere es wie Hühner-Mayonnaise.

373. Kartoffelsalat.

a) Auf norddeutsche Art. 1 Tassenkopf Weinessig, ½ Tassenkopf feines Provenceröl, 1 Theelöffel voll Salz, 1 Messerspitze gestoßener Pfeffer, 1 mittelgroße feingeriebene Zwiebel und 1½ Tassenköpfe kochende Brühe (nötigenfalls von Fleischextrakt hergestellt) werden gut durcheinander gequirlt, und danach die in der Schale gekochten Kartoffeln so schnell wie möglich geschält, in feine Scheiben geschnitten und noch heiß darunter gerührt. Daß die Kartoffeln recht heiß in die noch möglichst warme Sauce kommen, muß hauptsächlich beachtet werden; ebenso, daß es eine mehlige Sorte ist. Vor dem Anrichten rühre man den Salat vorsichtig noch einmal durch (die Scheiben müssen ganz bleiben); sollte die Sauce zu sehr eingezogen sein, mische man noch etwas Brühe nach Geschmack mit Essig und Öl, gieße dies nach, streue 1 Eßlöffel voll feingehackter Petersilie darüber und rühre alles nochmals durcheinander. Wird mit Petersilienblättern garniert.

b) Auf Karlsbader Art (ist milder und bekömmlicher). 1 Löffel Mehl und 1 Löffel Butter werden gelb geschwitzt und mit etwa ½ Ltr. Brühe und 1 guten Prise Salz zu einer dünnseimigen Sauce verkocht. Während diese etwas abkühlt, verrührt man 1 hartgekochtes Eigelb mit 1—2 Löffeln Öl, 1—2 Löffeln Essig, 1 guten Theelöffel Mostrich, 1 Theelöffel Zucker, Pfeffer und Salz, gehackter Petersilie und wenn möglich feingeschnittenem Borretsch und Schnittlauch (statt des letzteren kann man ½ geriebene kleine Zwiebel nehmen); rührt dann die Sauce dazu und schmeckt sie aus; sie muß besonders scharf nach Salz und Pfeffer schmecken, da die Kartoffeln nüchtern sind. Man kann diese Sauce schon einige Stunden vor dem Gebrauch fertig machen. Etwa 1½ Stunden vor dem Essen werden Kartoffeln in der Schale gar gekocht, so heiß wie möglich geschält und gleich in die auch warm gestellte Sauce geschnitten, soviel dieselbe aufnimmt, ohne zu dick zu werden. — Der Salat wird noch

warm gegeben und kann mit Kapern, Sardellen, kleinen Pfeffergurken und Petersilie garniert werden.

c) Auf schlesische Art. Essig und heiße Brühe werden gemischt (etwa halb und halb), geriebene Zwiebel, Pfeffer und Salz dazu gethan. Die in der Schale gar gekochten Kartoffeln schält man so heiß wie möglich, schneidet sie sogleich in eine tiefe Schüssel und begießt jede Schicht reichlich mit obiger Mischung. Wenn alle Kartoffeln so durchtränkt sind, deckt man sie fest zu und läßt sie 4—5 Stunden stehen; möglichst in der Nähe des warmen Herdes.

Eine halbe bis ganze Stunde vor dem Essen rührt man den Salat noch mal um, schmeckt ihn ab und gießt, wenn nötig, noch etwas Sauce nach. Dann erst mischt man ihn mit dem Öl, welches ziemlich reichlich bemessen werden muß.

Daß es bei dieser Art der Zubereitung noch mehr als bei jeder andern auf den Geschmack und die absolute Reinheit des Öles ankommt, liegt auf der Hand.

* * *

Alle Kartoffelsalate müssen sehr saftig sein, dürfen aber keine klare Sauce haben.

Garniert werden sie nur grün: mit Petersilie, Kresse, Schnittlauch 2c.

374. Kohlsalat (von rohem Rot- oder Weißkohl). Die Kohlköpfe werden von allen äußern welken und harten Blättern befreit und außerdem die dicken Blattrippen herausgeschnitten. Dann hoble oder schneide man die kleinen festen Köpfe sehr sehr fein, wasche das Geschnitzelte gut und bebrühe es — wenn man Weißkohl genommen hat, mit kochendem Wasser; wenn Rotkohl mit kochendem Essig.

Wenn der Kohl darin abgekühlt ist, nimmt man ihn heraus, läßt ihn abtropfen und mischt ihn mit einer Essig- und Ölsauce, wie sie für grünen Blattsalat unter a) angegeben ist. Beim Rotkohl läßt man die darin genannten Salatkräuter weg und mischt die Sauce weniger sauer, weil der Kohl schon mit Essig bebrüht wurde.

Kohlsalat muß 1 Stunde mit der Sauce stehen.

Hat man beide Arten bereitet, häufe man beim Anrichten den weißen Salat in der Mitte der Schüssel auf und lege den roten als dicken Kranz darum. Fehlt der Rotkohl, lege man einen Kranz von eingemachten roten Beeten um den Weißkohl. Rotkohlsalat allein wird mit einem dichten Kranz von Apfelscheiben garniert, die man 1 Stunde vorher in gestoßenem Zucker hat mürbe werden lassen. Auch reife grüne Weinbeeren kann man zum Garnieren mit verwenden.

Oder man bereitet Selleriesalat (siehe Nr. 380) und umlegt damit den in der Mitte aufgehäuften Rotkohl.

Im ganzen ist Rotkohlsalat zarter und beliebter als der von Weißkohl. Beide Arten dürfen nur von Sommer- oder frühem Herbstkohl bereitet werden; Winterkohl ist zu zäh.

375. Kohlsalat im Winter (von Sauerkohl). Hierzu kann nur der feinste und weißeste Sauerkohl — am besten der auf rheinische Art mit Weinbeeren recht fest eingelegte — verwendet werden. Auch darf das Faß noch nicht lange angebrochen sein. Etwaige Brühe lasse man abtropfen. Dann lockere man den festgestampften Kohl, mische ihn mit 1—2 Löffeln Öl und 1—2 Löffeln Apfel- oder Moselwein und bringe ihn bald zu Tisch. Von Fremden anfangs mit Zweifel oder gar Hohn betrachtet, wird er sich bald viele Freunde erwerben.

Er ist ebenso gesund wie leicht verdaulich. In Warschau wird er von den Ärzten direkt empfohlen.

1—2 feingeriebene Äpfel darunter gemischt, macht ihn noch milder.

376. Krabbensalat (Mayonnaise). Krabben kauft man wie Hummer am besten eingemacht und mischt sie wie diesen — nachdem man sie in einem Tuch hat abtropfen lassen — mit einer Mayonnaisensauce (siehe Nr. 323—327).

377. Ochsenmaulsalat (Nürnberger Spezialität). Ein Ochsenmaul*) wird gut gewaschen und gereinigt und in Wasser mit Salz und ein wenig Essig weich gekocht (3—4 Stunden). Man läßt es in der Brühe erkalten, putzt alles unansehnliche weg und schneidet es in recht feine kleine Scheiben. Dann mischt man Öl, Essig, feingewiegte Zwiebeln, Pfeffer und Salz und etwas Brühe oder Wasser, gießt dies über die Ochsenmaulscheibchen und läßt sie 12—24 Stunden stehen.

Wird zu Butterbrod gegessen.

378. Polnischer Salat. Bratenreste jeder Art (mit Ausnahme von Geflügel), auch Suppenfleisch, wenn es zart und saftig ist, werden in kleine Stücke geschnitten und mit harten, in Viertel geschnittenen Eiern lagenweis in eine Schüssel geschichtet. Da der Salat der Eier wegen nicht gerührt werden darf, befüllt man jede Schicht mit einer einfachen Mayonnaisensauce (siehe Nr. 327).

Es wird zu dieser Schüssel gern irgend ein grüner Salat gegessen. Auch kann man sie für den Familientisch abends zu Kartoffeln geben.

379. Rettigsalat. Gewöhnlicher schwarzer Rettig (er bleibt roh) wird geschält, in feine Scheiben geschnitten und mit Salz gemischt. Nach

*) Es können auch mehrere sein.

½ Stunde hebt man die Scheiben aus dem Saft, der sich gebildet hat, und schwenkt sie in halb Öl, halb Essig durch — es darf nicht zu viel Sauce sein — und bestreut zuletzt den angerichteten Salat mit etwas feingehackter Petersilie, Schnittlauch oder Brunnenkresse.

380. Selleriesalat. Recht große Sellerieknollen werden gut gewaschen und ganz sauber gebürstet und dann ungeschält mit allen Wurzeln in Salzwasser weichgekocht.

Inzwischen rührt man Öl, Essig oder — da Selleriesalat milde sein muß — halb Apfelwein, etwas Zucker, sehr wenig Pfeffer und Salz zusammen; schält die Sellerie sowie sie weich ist, schneidet sie in strohhalmdicke Scheiben und mischt sie noch warm mit dieser Sauce. Am schönsten garniert man ihn mit grünen Rapünzchenpflanzen, die man, nachdem die Wurzeln abgeschnitten sind, gut wäscht und ½ Stunde in Essig legt.

381. Selleriesalat für den Winter. Die überall käufliche, in Büchsen eingemachte Sellerie eignet sich sehr gut zum Salat und darf nur mit der oben angegebenen Sauce gemischt werden.

Trotzdem ist allen, die — sei's in kleinen Städten oder auf dem Lande — Sellerie im eignen Garten ziehen, vielleicht das nachfolgende aus alter Zeit stammende Rezept willkommen:

18—24 Stunden bevor man an das Einlegen der Sellerie geht, weiche man eine gute Menge weißer Pfefferkörner und einigen Ingwer in Wasser ein und versorge sich mit vielen großen Zwiebeln. Die Sellerieknollen werden ungeschält gewaschen und mit einer Bürste sehr sauber gebürstet, wobei man sich in acht nehmen muß, die äußere Rinde nicht zu verletzen. Die kleinen Wurzeln putzt man weg, die großen schneidet man gleich der Knolle in ein- bis zwei strohhalmdicke Scheiben.

Wenn man dann auch die Zwiebeln geschält und in dicke Scheiben geschnitten hat, nehme man einen neuen, irdenen Topf, der gut mit Sodalauge ausgekocht ist, belege erst den Boden dick mit Zwiebeln und schichte dann die Sellerie-Scheiben, zwischen die man Pfeffer und Ingwer streut, abwechselnd mit Zwiebelscheiben hinein. Schicht um Schicht. Wenn der Topf bis zu zwei Dritteln gefüllt ist, häuft man noch eine dicke Schicht Zwiebeln darauf und gießt nun über das Ganze eine starkgesalzene Mischung von halb Weinessig, halb Wasser. Dann bedeckt man den Topf mit einem gut schließenden Deckel, den man noch mit einem sauberen Tuch umwickelt, damit ja kein Dampf entweichen kann, setzt ihn aufs Feuer, kocht ihn rasch an und danach langsam weiter, bis die Sellerie weich ist. Nach einer guten Stunde etwa hebe man den Deckel ganz wenig, nehme mit einer Holzgabel oder einem silbernen Löffel ein Sellerieschnittchen heraus und prüfe, ob es weich ist? Ist dies der Fall — andernfalls lasse

man ihn noch ein Weilchen auf dem Feuer — hebe man den Topf ab und stelle ihn fest verschlossen an einen kühlen luftigen Ort. Essig und Wasser müssen reichlich überstehen; sollte es eingekocht sein oder später einziehen, gieße man nach.

3—4 Wochen muß der Salat ruhig stehen bleiben, denn er schmeckt anfangs sehr schlecht. Will man ihn nach dieser Zeit gebrauchen, schiebe man mit einer sauberen Holzkelle oder einem silbernen Löffel die Zwiebeln zurück, lasse auch das Gewürz im Topf und nehme nur so viel Sellerie-scheiben heraus, wie man gerade braucht.

Dieselben werden ohne weiteren Zusatz von Öl oder dgl. angerichtet und sind ein sehr wohlschmeckender und pikanter Salat, der sich den ganzen Winter hindurch hält, wenn die Zwiebelscheiben immer wieder gut darüber zusammen geschoben werden und der zur Hälfte mit Wasser gemischte Essig reichlich übersteht.

382. Spargelsalat. Die Spargel werden geschält, in etwa 4 cm lange Stücke geschnitten und in schwach gesalzenem Wasser weichgekocht. Dann bereitet man eine milde Mayonnaisensauce, zu der man reichlich Eier aber keinen Mostrich (Senf) nimmt, mischt den Spargel darunter und läßt ihn einige Stunden stehen.

Nach dem Anrichten garniert man ihn mit Krebsschwänzen.

383. Tomatensalat. Da Tomaten sich je besser schneiden lassen je kälter sie sind, lege man sie bis zum Essen in den Keller oder Eisschrank; denn weil ihr Saft leicht heraus tritt, dürfen sie erst im selben Augenblick, in welchem sie angerichtet werden sollen, zerschnitten werden, wobei die Kerne zu entfernen sind.

Das ihnen eigentümliche frische Aroma und der fast weinsäuerliche Geschmack kommt am besten zur Geltung, wenn die Tomatenscheiben herumgereicht werden wie sie sind, und jeder sich selbst Pfeffer und Salz darüber streut.

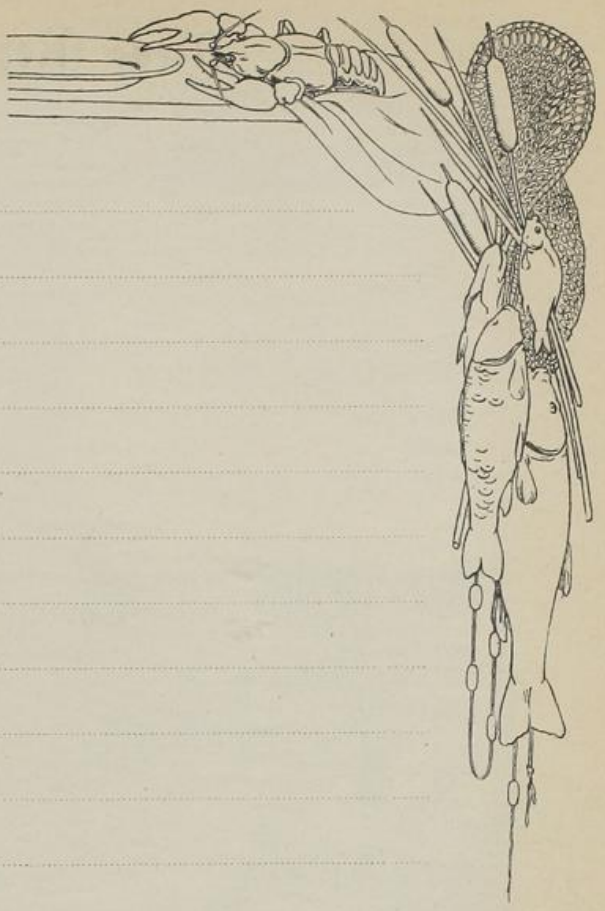
Zieht man sie mit Öl und Essig vor, mische die Hausfrau am Tisch selbst auf 2—3 Löffel Öl 1—1½ Löffel Essig, reichlich Pfeffer und nicht zu wenig Salz; menge die Scheiben mittelst zweier Holzlöffel rasch damit durch und reiche sie sofort herum.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.



Neue Rezepte.

Gemüse.

Fleisch giebt Kraft und stolzen Mut:
Gemüse macht gesund das Blut,
Mild die Sitten, hell die Augen,
Daß sie frisch zur Arbeit taugen;
Schafft reines Herz und frohen Sinn:
Des Lebens wahren Hochgewinn.

XIII. Gemüse.

Vorbemerkung.

Das Reinigen und Zurechtmachen der frischen Gemüse geschehe immer erst kurz vor dem Kochen; durch langes Stehen werden sie welk und unansehnlich. Auch im Wasser darf man sie nicht lange liegen lassen, das giebt ihnen einen faden Geschmack. Beim Putzen der Blattgemüse, des Blumenkohls und ähnlicher achte man ganz besonders auf die kleinen Raupen, Regenwürmer und Schnecken, die sich oft tief hineingefressen haben. Man suche sie sorgfältig ab und lege danach die abgeputzten Köpfe noch einige Minuten in lauwarmes Salzwasser, wonach alle Insekten, Würmer u. dgl. an die Oberfläche kommen.

Viele Gemüse sind leichter verdaulich, wenn man sie vor der eigentlichen Zubereitung „abkocht", d. h. einen recht geräumigen Topf zur Hälfte mit Wasser füllt, dies ins Kochen bringt, 1 Messerspitze voll doppeltkohlensaures Natron hineinstreut, das gut gewaschene Gemüse dazuthut, einige Male mit dem kochenden Wasser überwellen läßt und dann das Wasser abgießt. Kohl, der viel Platz gebraucht, kann in 2 Teilen abgekocht werden.

Da fast alle Gemüse wohlschmeckender werden, wenn sie langsam gar werden, mehr schmoren (dünsten) als kochen, sind irdene Kochgefäße am meisten zu empfehlen. Sie haben außerdem den Vorteil, daß das Gemüse eine schöne Farbe behält und weniger leicht anbrennt.

384. Artischocken. Die dicht am Stengel abgeschnittenen Artischocken werden von den groben Blättern befreit und der untere Boden soweit fortgeschnitten, wie er grün ist. Dann wischt man die Artischocken gut, kocht sie 10—20 Minuten in schwach gesalzenem Wasser, kühlt sie in kaltem Wasser, putzt danach die groben Fasern und das Rauhe heraus, setzt sie nun mit neuem kochenden Wasser aufs Feuer, thut etwas

Butter, Citronensaft und Salz daran und läßt sie weich kochen. Große Artischocken brauchen fast 2 Stunden. Wenn sich ein Blatt herausziehen läßt, sind sie gut.

Beim Anrichten werden sie entweder mit brauner Butter übergossen oder mit einer seimigen Sauce gereicht, die man wie die unter Nr. 299 angegebene Blumenkohl- oder wie eine holländische Sauce (Nr. 316) bereitet. Sie werden dazu, nachdem sie gut abgetropft sind, mit den Spitzen nach oben aufrecht auf die Schüssel gestellt.

385. Backobst und Klöße (für 3—4 Personen). 250 g Backpflaumen, 125 g gebackene geschälte Birnen, 125 g gebackene Äpfel werden am Abend vorher 3—4mal sehr sauber gewaschen, danach in etwa 1 Ltr. Wasser mit 125 g Zucker eingeweicht und vom Morgen an auf eine warme Herdstelle gebracht, damit sie gut aufquellen, bevor man sie weich kocht.

Das Kochen dauert dann nur noch kurze Zeit. Wenn alles weich ist, wird die Sauce mit 1—2 Theelöffeln Kartoffelmehl, das man vorher in ein wenig Wasser verrührt hat, angeseimt; auch 1 Prise Salz nicht vergessen.

Klöße dazu siehe Nr. 68—74.

386. Bechamel-Kartoffeln.*) Weißes Schwitzmehl, von halb Butter, halb Mehl bereitet, wird mit Milch glatt und danach mit reichlich vielscheibig geschnittenen Zwiebeln durchgekocht. Dann gießt man die Sauce durch ein Sieb, damit die Zwiebeln zurückbleiben, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab und rührt feingewiegten Schinken durch (1/8 kg für 3 bis 4 Personen).

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht und, sobald sie gar sind, geschält, in Scheiben geschnitten und möglichst heiß in die Sauce gelegt, mit welcher man sie ordentlich durchschwenkt und noch ein Weilchen auf einer heißen Stelle ziehen läßt.

387. Birnen (grüne) **und Klöße.** Frische (grüne) Birnen werden geschält, je nach ihrer Größe in Hälften oder Viertel geteilt, vom Kernhaus befreit und in reichlich Wasser mit etwas Zucker, 1 Prise Salz, 1 Stückchen Zimt, auch 1—2 Nelken langsam weich gekocht. Je langsamer sie kochen, desto schöner, rosiger wird ihre Farbe. Man kann auch ein wenig Kirschsaft an die Sauce gießen und 1—2 fein geschnittene säuerliche Äpfel ganz darin verkochen lassen. Letzteres macht die Sauce seimig und den Geschmack kräftig; zuletzt wird sie mit etwas in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl gebunden.

*) Auch Straßburger Kartoffeln genannt.

Die Birnen werden über Gries-, feinen Kartoffel- oder Mehlklößen (siehe Klöße) angerichtet und etwas abgekühlt zu Tisch gegeben.

388. Blumenkohl. Derselbe kann auf zweierlei Art zubereitet werden.

Entweder läßt man den Kopf ganz, zieht nur — unten vom dicken Stengel anfangend, den man so weit fortschneidet, wie er hart scheint — die kleinen Blätter ab; sieht sorgsam nach Raupen und Regenwürmern, die sich gern darin verkriechen, wäscht ihn und kocht ihn in Salzwasser gar. Dann stellt man ihn in dieselbe Gemüseschüssel, in der er auf den Tisch kommen soll, befüllt ihn mit zerlassener Butter, streut ein wenig geriebene Semmel darauf und läßt ihn in der Bratröhre (oder im Ofen, wenn derselbe nicht zu heiß ist) leicht überbraten. Darf nur ganz hellbräunlich sein.

Dazu giebt man zerlassene oder braune Butter.

* * *

Oder man teilt den Blumenkohlkopf in einige, allerdings möglichst große Teile, kocht ihn gleichfalls in Wasser ab und giebt die Blumenkohlsauce Nr. 299 oder Nr. 305 darüber, mit der man ihn noch einige Minuten durchziehen läßt, ohne daß er kocht.

389. Gebackener Blumenkohl (sehr gut). Ein möglichst großer Kopf Blumenkohl wird unzerschnitten in Salzwasser weich gekocht; er darf aber nicht zerfallen.

Dann hebe man ihn sorgfältig heraus und stelle ihn in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Form. Er darf nicht hohl stehen, man muß deshalb den unteren dicken Stengel ein wenig zusammendrücken oder etwas davon abschneiden. Dann gießt man die in Nr. 299 angegebene sehr seimig bereitete Blumenkohlsauce darüber; streut über die Sauce noch reichlich geriebene Semmel und etwas Parmesankäse und legt ganz oben auf noch viele kleine Butterstückchen.

Die Speise wird im Ofen gelbbraun gebacken, wozu $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde genügt, und in der Form zu Tisch gegegeben.

Kalte Beilage: Zunge oder dgl.

390. Bohnen (grüne). Den grünen Bohnen werden an beiden Seiten (oben und unten) kleine Spitzen soweit abgeschnitten, daß man an ihnen die Längsfasern (Fäden) mit herunterziehen kann. Danach werden die Bohnen entweder in halbfingerlange Stücke gebrochen oder mit einem Messer in strohhalmbreite Streifchen geschnitzelt. Letzteres geschieht gewöhnlich nur mit der breiten, Schwertbohnen genannten Sorte.

Ein- bis zweimal tüchtig in kaltem Wasser gewaschen, thut man die Bohnen in kochendes Wasser, läßt sie etwas überwellen (solange sie

jung sind, nur einmal), gießt das kochende Wasser ganz trocken ab und nur soviel Brühe darauf, daß sie eben bedeckt sind.

Die Brühe muß von Hammelfleisch und ziemlich fett sein. Außer etwas Salz thut man nur noch einige Stengelchen Pfefferkraut mit hinein, die man zusammenbindet, damit man sie vor dem Anrichten wieder heraus nehmen kann.

Je nachdem die Bohnen älter oder jünger sind, rechnet man 1—2 Stunden aufs Weichwerden. Die Brühe muß ziemlich kurz einkochen und wird kurz vor dem Anrichten durch Einstreuen von etwas geriebener Semmel (Bröseln) seimig gemacht.

Bei Bohnen ist geriebene Semmel dem Schwitzmehl vorzuziehen, da dies sie weichlich macht.

Am Familientisch wird das gekochte Hammelfleisch zu den Bohnen gegessen und außerdem frischer Matjeshering. Man kann aber auch eine Hammelkeule schmoren und die für die Bohnen nötige Brühe durch Abkochen der Abfälle (Beinknochen, Haut u. s. w.) gewinnen.

Als Zwischengericht bei einem feineren Essen giebt man außer Hering Hammelkotelettes oder -Steaks zu den Bohnen.

* * *

Die zarten grünen Salatbohnen werden, wenn sie als Gemüse gegeben werden sollen, nachdem sie abgezogen, gewaschen und gebrochen sind, in Salzwasser abgekocht, bis sie weich sind. Dann bereitet man eine Rahmsauce auf folgende Art:

Ein Löffelchen Mehl zerrührt man mit etwas Butter, gießt süßen Rahm dazu und läßt beides aufkochen; zieht es dann vom Feuer zurück und schüttet die Bohnen, die man in einem Durchschlag hat recht trocken abtropfen lassen, in die Sauce. Ohne sie weiter kochen zu lassen, richtet man sie sofort an, da die Bohnen vom Stehen das Ansehen verlieren und der Rahm leicht gerinnt.

* * *

Die spät reifenden, hellen, sogenannten Wachsbohnen kann man auf zweierlei Art zubereiten.

Entweder läßt man sie ganz, kocht sie in Salzwasser weich und richtet sie wie Stangenspargel auf einer länglichen Schüssel an, füllt braune Butter darüber und giebt auch braune Butter dazu herum.

Oder man bricht sie in Stücke und schmort sie, nachdem sie in Salzwasser gar gekocht sind, noch ein Weilchen in einer weißen Buttersauce mit Petersilie. Da Wachsbohnen ziemlich mehlig sind, verlangen sie viel Butter.

391. Dicke (Pferde-) Bohnen. Die Bohnen dürfen nicht zu jung, müssen aber doch noch ganz weich sein. Man schäle sie vorsichtig aus den Hülsen, ziehe sie nur ganz leicht einmal durch warmes Wasser und koche sie dann in halb Milch, halb Wasser gar. Salzen darf man sie erst, wenn sie schon ziemlich weich sind. Ganz weich (nach etwa 3/4 Stunde) schütte man sie zum Abtropfen in einen irdenen Durchschlag (Blech benimmt ihnen die zarte Farbe), lasse noch einmal kochendes Wasser durchlaufen, schwenke sie in einem Tiegel mit frisch zerlassener Butter und 1 Löffel feingewiegter Petersilie durch und richte sie sogleich an.*)

Gekochter Schinken, Kasseler Rippespeer, geräucherte Zunge oder Pökelschweinefleisch schmecken am besten dazu.

392. Weiße (getrocknete) **Bohnen.** Die Bohnen werden vorbereitet und in Wasser weich gekocht, wie bei Suppen von Hülsenfrüchten (Nr. 24) gesagt.

Dann bereitet man entweder weißes Schwitzmehl, kocht dies mit fetter Hammelfleischbrühe zu einer seimigen Sauce, schmeckt sie mit Salz ab, läßt die trocken abgegossenen Bohnen ein Weilchen darin durchschmoren und rührt zuletzt 1 Eßlöffel voll fein gewiegter grüner Petersilie durch.

Oder man schmort geschälte und in Viertel geschnittene säuerliche Äpfel mit recht reichlich Speck, das man vorher in Würfel geschnitten und etwas angebraten hat, mit 1 Prise Pfeffer, Zucker und Brühe weich, sodaß sie reichlich suppig sind. Schüttet die Bohnen dazu, schwenkt sie auf dem Feuer ein paarmal durch, und schmeckt sie mit Essig, Zucker und einem Stich frischer Butter ab.

Weiße Bohnen erfordern — wie man sie auch zubereitet — immer reichlich Fett.

393. Brühkartoffeln. Abgeschälte Kartoffeln werden in ziemlich große Stücke geschnitten und in gut gesalzenem Wasser halb gar gekocht. Dann gießt man das Wasser ab und statt dessen Brühe (am besten fette, kräftige Hammelbrühe) darauf, giebt einige Pfeffer- und 2—3 Gewürzkörner und 1 Löffel voll fein geriebener Zwiebeln hinein und läßt sie langsam so weich kochen, daß sie zerfallen. Das Gericht muß „musig" sein. Vor dem Anrichten rührt man noch 1 Löffel voll fein gewiegter Petersilie durch und — wenn die Brühe nicht sehr fett war — einen Stich frische Butter.

Das Hammelfleisch wird dazu gegessen und gebe man — da Brühkartoffeln leicht steif werden — ein Töpfchen gut abgeklärter Brühe mit auf den Tisch, dann bedarf es keiner Sauce.

*) Dies ebenso gesunde wie wohlschmeckende Gemüse wird im östlichen Deutschland noch viel zu wenig geachtet.

394. Champignon-Gemüse. Recht frische, junge Champignons schält man sauber ab, befreit sie, wenn nötig, von den Lamellen, putzt auch die Stiele glatt und schneidet die untere Fläche derselben ab. Dann wäscht man die Champignons in reichlich viel, schwach gesalzenem Wasser zweimal tüchtig ab, salzt sie ein wenig, deckt sie zu und läßt sie einige Minuten stehen.

Danach werden sie mit dem inzwischen gesammelten Saft und einem reichlichen Stück frischer Butter in eine irdene Kasserole gethan, mit ein wenig Pfeffer bestreut und fest zugedeckt, weich gedünstet. Später thut man etwas Citronensaft und fein gewiegte Petersilie dazu und macht zuletzt das Ganze mit in Wasser klar gerührtem feinen Weizenmehl bündig. Schwitzmehl ist nicht ratsam, da sich dadurch das Fett zu leicht teilt.

Gilt als feine Zuspeise zu allen „dunklen" Braten, auch zu Wildgeflügel; für Kalb- und Schweinebraten weniger geeignet.

Siehe auch Nr. 141 „Geflügel-Lebern mit Champignons".

395. Grüne Erbsen (Schoten). Die jungen frischen Erbsen werden enthülst (ausgepahlt), gewaschen, aber nicht abgekocht.

In einem irdenen Tiegel läßt man Butter zergehen, hebt die Erbsen tropfnaß hinein und läßt sie unter öfterem Schütteln nur in der Butter und ihrem eigenen Saft gar werden. In 20—30 Minuten. Sollten sie drohen, zu trocken zu werden, fülle man löffelweis kochendes Wasser zu. Gesalzen werden sie erst, wenn sie fast gar sind; dann bindet man sie mit einem klein wenig weißen Schwitzmehl und rührt etwas fein gewiegte Petersilie durch. Wer es liebt, auch eine kleine Prise Zucker. Diese Art der Zubereitung hat vor der früheren, wo man die grünen Erbsen in Wasser oder Brühe weich schmorte, den Vorzug, daß sie erstens schneller weich werden, viel aromatischer schmecken, und auch schon dick gewordene Erbsen noch zart und weich werden.

Junge grüne Erbsen sind zu allen Braten beliebt. Als „Voressen" bei Gesellschaften giebt man geräucherten Lachs, kleine Kalbsfricandeaux, Fritüren oder gebackene Saucischen dazu.

Ein sehr feines Zwischengericht sind junge grüne Erbsen mit gebratenen Hühnchen. Die Hühnchen werden dazu — noch roh — in Viertel geteilt, gebacken oder in Butter gar gedünstet (siehe Nr. 129 Backhändl) und in der Mitte einer halbtiefen Schüssel aufgehäuft. Dann legt man die wie oben zubereiteten Erbsen, die nicht zuviel Sauce haben dürfen, im dicken Kranz darum; und umlegt diesen Kranz wieder mit ausgeschälten Krebsschwänzen. (Wenn man diese letzteren eingemacht kauft, lege man sie ein Weilchen in heiße Brühe, doch dürfen sie nicht kochen.)

Selbstverständlich können die Krebse auch fehlen; in diesem Fall schmecken Backhändl zu den Erbsen besser; während, wenn man Krebse hat, es vorzuziehen ist, die Hühner nur in Butter zu dünsten, nicht zu bräunen.

* * *

Will man grüne Erbsen als Mischgericht mit Mohrrüben (Möhrchen, Karotten) oder Spargel geben, so bereitet man dieselben zu wie unter Nr. 423 angegeben ist und mischt die in Butter weich gedünsteten Erbsen kurz vor dem Anrichten durch.

Der Spargel wird geschält, in halbfingerlange Stücke geschnitten, in schwach gesalzenem Wasser gar gekocht (30—40 Minuten), mit dem Schaumlöffel herausgehoben und unter die Erbsen gemischt, die in diesem Fall eine etwas reichlichere Sauce haben müssen.

396. Grüne Erbsen und Klöße (ein Suppengemüse). (Die folgende Portion reicht als einziges Mittagsgericht für 3—4 Personen.) 4 Ltr. Schoten werden enthülst, die grünen Kerne gewaschen und in etwas Wasser, mit 1 guten Theelöffel Butter, ½ Theelöffel Fleischextrakt, 1 Prise Salz und etwas Zucker weich geschmort. Dann gießt man soviel kochende Brühe (am besten von Kalbfleisch) dazu, daß es ein richtiges Suppengericht wird, in welchem die untenstehenden Klöße, mit einem Löffel abgestochen, gar gekocht werden.

Will man das Gericht feiner haben, koche man die Brühe von einigen Tauben und gebe sie in Viertel geschnitten mit hinein.

Man kann es aber auch ganz ohne Fleisch essen und nimmt dann nur etwas mehr Extrakt.

* * *

Kloßteig dazu:

a) 2 walnußgroß Butter, 2 Eier, 3 Löffel Mehl (nur soviel, daß der Teig gerade zusammenhält), Salz und etwas abgeriebene Muskatnuß. Die Butter wird zu Sahne, danach alles andere dazu gerührt; die Klößchen mit einem Löffel abgestochen und 8 Minuten gekocht.

b) für 5 Pfennig Weißbrot wird geschält, in Scheiben geschnitten, und so viel Milch darauf gegossen, wie gerade einziehen will. Dann wird das Weißbrot verrührt, mit 1 Eßlöffel Butter abgebacken (siehe Allgemeines) und, wenn es etwas abgekühlt ist, 1 Ei, 1 Löffel Mehl, 1 Theelöffel feingewiegte Petersilie, 1 Prise Salz, Zucker und ein Hauch Muskatnuß damit durchgearbeitet.

Diese Klößchen werden auch mit einem Löffel abgestochen und im Suppengemüse 10—12 Minuten gekocht.

Bündig wird das Gericht von selbst.

397. Gelbe (getrocknete) **Erbsen.** (Dicke Erbsen.) Dieselben werden vorbereitet und in Wasser gekocht, wie unter „Suppen von Hülsenfrüchten" Nr. 24 gesagt ist.

Wenn sie ganz weich sind, gießt man das Wasser ab, zerstampft sie mit einer hölzernen Kelle zu Brei, streicht diesen durch einen Durchschlag, rührt etwas Brühe und 1 Stich Butter durch, salzt ihn und setzt ihn nochmal aufs Feuer, damit er heiß und gleichmäßig steif wird. Man muß aber dabei ununterbrochen rühren, sonst brennt er an.

Er wird in einer tiefen Schüssel angerichtet. In manchen Gegenden ist es Sitte, ihn mit brauner Butter und gebratenen Zwiebeln zu befüllen. Braune Butter wird auch als Sauce dazu gegeben; Pökel-, Rind- oder Schweinefleisch (Eisbein) paßt am besten dazu. — Soll es „Dicke Erbsen und Sauerkohl" geben, das schon fast historisch gewordene Nationalgericht der deutschen Reichshauptstadt, welches während der Wintermonate namentlich des Donnerstags gekocht wird, bereitet man außer dem obigen, steifen Erbsenbrei Sauerkohl nach Nr. 430 und giebt jedes in einer besonderen Schüssel angerichtet zu Pökelschweinefleisch, meist ohne weitere Sauce.

398. Fleischgemüse. (Hodge-Podge; Irish stew; Pichelsteiner Fleisch; Pillaw; Spanish Fricco; Labskaus.

a) Hodge-Podge. Wird am besten im Papin'schen Suppentopf gekocht.

1 kg ziemlich fettes Hammelfleisch (Schulter oder Bug) wird mit Salz und dem bekannten Suppengrün und 2 Ltr. Wasser etwa 1½ Stunde gekocht Dann nimmt man es heraus, gießt die Brühe durch ein Suppensieb und entfernt von dem Fleisch sorfältig alle Knochensplitterchen, die sich etwa losgekocht haben.

Während das Fleisch kochte, hat man 1 Kopf Weißkohl gut beputzt und gewaschen (siehe Vorbemerkung), in Viertel geschnitten und ein paar Minuten abgekocht (mit Natron). Dazu schält man ½—1 Ltr. Kartoffeln und schneidet sie in dicke Scheiben. Putzt auch einige Mohrrüben, Sellerie und Petersilie (beides mit Blättern) und schneidet sie klein. Die inzwischen abgekühlten Kohl-Viertel werden gleichfalls zerschnitten; am bequemsten auf einem Brett und der Quere nach in knapp fingerbreite Streifen. Dies alles packt man nun mit reichlich Salz und ½ Theelöffel voll feingestoßenen Kümmelkörnern um das Fleisch in den Suppentopf, gießt die klare Brühe (mit dem Fett) darüber, schraubt den Topf zu und kocht das Gericht auf gelindem Feuer noch 2 Stunden.

Will man ganz sicher gehen, daß das Gericht nicht anbrennt, schöpfe man das Fett von der Brühe zuerst in den Topf und schichte danach erst Gemüse und Fleisch hinein.

b) Irish stew. Auch dieses Gericht wird im Papin'schen Topf am besten.

1 kg Hammelfleisch aus der Keule wird vom Knochen gelöst, in halbhandgroße, ziemlich dicke Stücke geschnitten und tüchtig geklopft. 2 Ltr. Kartoffeln werden geschält, gewaschen und in dicke Scheiben geschnitten, und 3—4 Zwiebeln feingewiegt.

Dann legt man auf den Boden des Topfes mehrere Stich Butter oder ein gutes Stück ganz frisches, feingewiegtes Rindernierenfett; und — wenn man ihn hat — einen Rest kräftiger Bratensauce. Darauf schichtet man Kartoffeln, Fleisch, Zwiebeln, einige Pfefferkörner, Salz und allerlei feingeschnittenes Suppengrün; gießt etwa 2 Ltr. kochendes Wasser darauf, schraubt den Topf zu und läßt ihn 3 Stunden langsam kochen. Wenn man die zersplitterten Stückchen vom Knochen ablöst und ihn sauber wäscht, kann derselbe mit in den Topf gelegt werden; das Gericht wird um so kräftiger.

c) Pichelsteiner Fleisch. Dies äußerst kräftige Gericht kann in ½ Stunde bereitet werden, wenn man die eigens dazu konstruierte „Pichelsteiner-Maschine" besitzt, die von München aus weiteste Anerkennung und Verbreitung gefunden hat. Dieselbe besteht aus zwei Teilen, die — kleinen Mehlspeisenformen ähnlich — eine genau über die andere passen und mit Handgriffen versehen sind.

Auf 2—3 Personen rechnet man ½ kg Rinderfilet, 100 g frisches Rindernierentalg oder Butter, 4—6 Kartoffeln, 2 Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln und 2 Mohrrüben.

Die Kartoffeln werden geschält und in Scheiben, das Filet in handgroße dünne Stücke geschnitten; das Rindermark feingewiegt.

Dann legt man in die kleinere Hälfte der Maschine die Hälfte des feingewiegten Rindermarkes und darauf schichtweise die Kartoffeln, die leicht mit Pfeffer und Salz bestreuten Fleischstücke, die feingeschnittenen Zwiebeln und Wurzeln, einige Pfefferkörner und genügend Salz; und als letzte Schicht die andere Hälfte des Rindermarkes. Über das Ganze füllt man 3—4 Eßlöffel Wasser, stülpt dann sogleich die zweite Hälfte der Maschine über die erste und setzt diese aufs Feuer (auch Spiritusherd oder Petroleumkocher). Wenn sie hierauf 15 Minuten gekocht hat, dreht man die Maschine um, läßt sie auch auf dieser anderen Seite noch 12 bis 15 Minuten kochen und das Gericht ist fertig. Die kleinere (innere) Hälfte der Maschine wird nun herausgehoben und das „Pichelsteiner Fleisch" in der äußeren Hälfte, die man mit einer sauberen Serviette umsteckt, sogleich dampfend heiß zu Tisch gegeben.

d) Pillaw. Wird am zartesten im Ofen.

3/4—1 kg Hammelkeule, auch Schulter (Bug), werden mit Salz und allerlei Suppengrün in Wasser gar aber nicht zu weich gekocht.

Dazu wäscht man 1/4 kg großkörnigen Reis (beste Sorte), brüht ihn mehreremale und quillt ihn mit einem Teil der Hammelbrühe leicht an.

Dann streicht man eine Blechform recht dick mit frischer Butter aus, legt das in Scheiben geschnittene Hammelfleisch hinein, darauf eine dünne Schicht feingewiegter Zwiebeln und etwas Salz und schüttet zuletzt den Reis über das Ganze. Deckt die Form gut zu und dämpft das Gericht im mäßig heißen Ofen fertig. Ab und zu hebe man den Deckel: sieht der Reis zu trocken aus, fülle man ein weniges von der Hammelbrühe nach, aber vorsichtig; Pillaw darf durchaus nicht suppig sein, nur saftig; die Reiskörner müssen weich aber ganz sein.

Ganz zuletzt hebt man den Deckel ab, bestreut den Reis obenauf mit einer Schicht geriebenen Parmesankäse, füllt zerlassene Butter darüber und stellt die Form nochmals in den Bratofen, aber etwas höher, damit sie mehr Oberhitze bekommt. Sobald es obenauf gelbbraun und glänzend aussieht, ist das Gericht fertig und wird in der Form, die man mit sauberer Serviette umsteckt, zu Tisch gegeben.

e) Spanish Fricco. Wird in einer Puddingform gekocht.

1/4 kg mageres Schweinefleisch und 1/4 kg Rinderfilet werden gut geklopft und in kleine etwa fingerdicke Stücke geschnitten, die man in Pfeffer und Salz umdreht. Zu dieser Portion wird 1 kg Kartoffeln geschält und in dicke Scheiben geschnitten und 1 Untertasse voll feingewiegter Zwiebeln in Butter gar geschwitzt.

Dann streicht man eine Puddingform gut mit Butter aus, legt Fleisch und Kartoffeln schichtweis hinein und zwischen jede Schicht kleine Butterstückchen und etwas von den Zwiebeln; und streut zwischen die Kartoffeln noch Salz. Über das Ganze gießt man eine Tasse dicke saure Sahne, schließt die Form mit dem Deckel und kocht sie 2 1/2 Stunden im Dampfbad.

f) Labskaus (falscher Pannfisch) siehe Nr. 276b.

399. Graupen. Die Graupen werden 3—4mal gut in kaltem Wasser gequirlt, mit kalter Fleischbrühe aufgesetzt und in 2—3 Stunden langsam weichgekocht. Sie brennen leicht an und müssen deshalb fleißig umgerührt werden. Kurz vor dem Anrichten rührt man 1 Stich frische Butter und eine Hand voll feingewiegter Petersilie oder Schnittlauch durch.

Wer sie süß-sauer liebt, koche sie nur in Wasser und Butter mit einer Prise Salz weich und schmecke sie zuletzt mit Essig, Zitronensaft und ganz wenig Zucker ab.

400. Grünkohl. Grünkohl ist ein ächtes Wintergemüse, denn er schmeckt am besten, wenn er draußen schon etwas Frost bekommen hat. Die krausen grünen Blätter werden von den Stielen gepflückt und jedes einzelne genau nachgesehen, ob sich Insekten oder Schnecken darin verkrochen haben. Wenn dies geschehen, wäscht man ihn mehreremale tüchtig, thut ihn in reichlich viel brausendes Wasser und läßt ihn 1/4 Stunde kochen. Dann gießt man das heiße Wasser ab und kaltes darauf; nimmt den Kohl, wenn er abgekühlt ist, heraus, legt ihn auf ein Brett, läßt das Wasser recht trocken ablaufen und wiegt ihn darnach mit dem Wiegemesser klein. In den Tiegel oder Schmortopf thut man einen guten Löffel Schmalz und etwas kräftige Brühe; sehr gut ist es, wenn man Brühe von Pökel- (geselchtem) Fleisch nehmen kann. Giebt den Kohl hinein, achtet darauf, daß die Brühe ihn nur halb bedeckt, streut Salz und 1 Prise Zucker daran und kocht ihn unter fleißigem Umrühren gar. Er braucht im Ganzen etwa 2 Stunden. Trotzdem Grünkohl leicht anbrennt, muß er in wenig Brühe schmoren; man kann von Zeit zu Zeit nachgießen.

Kurz vor dem Anrichten streue man 1 Handvoll gut gewaschene Buchweizengrütze hinein und binde ihn dadurch. Er muß ein ganz ebener Brei sein und darf keinen Tropfen Brühe zeigen.

Viele ziehen vor, ihn durch Schwitzmehl zu binden. Dasselbe muß dann gelbbraun von Farbe und mit einer kleinen, feingewiegten Zwiebel durchgeschwitzt sein, sonst schmeckt der Grünkohl weichlich.

Er wird in einer tiefen Schüssel angerichtet und mit gerösteten oder geschmorten Kastanien (siehe Nr. 410b) umlegt. Als Beilage giebt man gebratene Kartoffeln und Lung- oder Schmorwurst; auch Rippespeer, Schweinebraten oder Kotelettes.

Man thut gut, gleich eine große Portion zu kochen; er hält sich mehrere Tage, läßt sich gut aufwärmen und schmeckt jedesmal besser.

401. Geschmorte Gurken. Reife gelbe Gurken werden geschält, aufgeschnitten, und, nachdem die Kerne mit einem Löffel entfernt sind, in längliche Stücke geschnitten. Auf etwa 2 gehäufte Teller voll Gurken schneidet man 125 g geräucherten Speck in kleine Würfel und bratet ihn in einem Tiegel aus, bis er gelb ist. Dann thut man die Gurken hinein, dazu einen Löffel Essig, 1/2 Löffel Zucker und wenig Salz und Pfeffer und läßt sie 3/4—1 Stunde langsam weich schmoren, bis sie teilweise zerfallen. Sollte das Gericht zu steif werden, kann man ein wenig Wasser nachgießen.

Ältere Art ist es, die geschnittenen Gurken in Wasser, Essig und Salz halb gar zu kochen, in einem Durchschlag gut ablaufen zu lassen und in einer mit Speck bereiteten kurzen Schwitzmehl-Sauce vollends gar zu schmoren.

Bei beiden Arten müssen die Gurken mit Pfeffer, Salz und Zucker gut ausgeschmeckt werden.

402. Geschmorte Gurken mit Äpfeln. Die Gurken werden wie oben vorbereitet; dann bratet man den klein würflich geschnittenen Speck hellbräunlich; thut die noch tropfenden Gurken hinein, schneidet einige säuerliche Äpfel (1/4—1/3 soviel wie man Gurken hat) in feine Scheiben und schmort beides zusammen in dem Fett weich. Man muß dabei fleißig rühren und nur, wenn nötig, und jedesmal nur sehr wenig heißes Wasser dazu gießen.

Nach einer halben Stunde schmeckt man das Gericht mit Zucker, Salz und ein wenig Pfeffer ab. Ob noch Essig daran kommt, hängt von der Art der Äpfel ab.

Es muß süß-säuerlich schmecken und dicklich sein; das Zerkochen der Äpfel macht die Sauce seimig, klare Brühe darf nicht hervortreten.

403. Gefüllte Gurken. (Auch als Vor- oder Zwischengericht zu geben.) Reife aber noch feste grüne Gurken werden geschält, der Länge nach auseinander geschnitten, die Kerne mittelst eines silbernen Löffels entfernt und die Gurken dann 3—4 Stunden in Essig gelegt.

1—1 1/2 Stunden vor dem Essen nimmt man die Gurken aus dem Essig, trocknet sie gut ab und füllt jede Hälfte mit einer pikanten Fleischfarce, die man von gewiegtem Schweinefleisch bereitet, wie es unter Nr. 103 angegeben ist. Dann klappt man von jeder Gurke die beiden zusammengehörigen Hälften aufeinander, umbindet sie mit einem Faden und bräunt sie in steigender Butter behutsam auf allen Seiten.

Wenn man viel Gurken hat, nehme man hierzu eine Bratpfanne und dünste sie nach dem Bräunen durch sehr allmähliches Zugießen von Wasser oder Brühe langsam darin weich. Wenn sie gar sind, nehme man sie heraus, bereite mit dem Satz etwas Schwitzmehl, verkoche dies zu einer kurzen seimigen Sauce, schärfe sie mit Zitronensaft, Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker ab und gebe 1/2 Tasse Kapern hinein.

Wenn die gefüllten Gurken für den Mittagstisch bestimmt sind, werden Salzkartoffeln dazu gekocht.

404. Heringskartoffeln. Hiezu werden die Kartoffeln in der Schale gargekocht.

Außerdem bereitet man eine pikante, aber etwas dünnflüssige Heringssauce nach Nr. 315; zieht, wenn die Kartoffeln gar sind, schnell die Schale ab und schneidet sie in Scheiben möglichst heiß in die heißgehaltene Sauce. Läßt sie bei öfterem Schwenken ein paar Minuten darin durchschmoren, rührt dann noch einen gut gewässerten und feingewiegten Hering durch

und darnach ½—1 Tasse kalte süße Milch. Beides darf aber nicht mehr mitkochen, deßhalb schmeckt man das Gericht vorher aus.

405. Gebackene Herings- (Prinzeß-) Kartoffeln. Die Heringskartoffeln werden ebenso zubereitet, wie in voriger Nummer, nur der zuletzt durchgerührte Hering und die kalte Milch bleiben weg. Doch mache man etwas mehr Sauce, als die Kartoffeln anfangs aufnehmen wollen, und wiege gekochten Schinken fein; ¼ kg auf 3—4 Personen.

Dann streiche man eine Speiseform reichlich mit Butter aus, thue eine Schicht Heringskartoffeln hinein, darauf die Hälfte von dem gewiegten Schinken, wieder eine Schicht Kartoffeln, die andere Hälfte Schinken, und zuletzt den Rest der Kartoffeln. Danach fülle man von der übrigen seimigen Heringssauce so viel darüber, wie hineingeht, bestreue das Ganze dick mit geriebener Semmel und lege Butterstückchen obenauf.

Muß im mäßig heißen Ofen 30—40 Minuten backen.

Viele mischen feingewiegte, vorher in Butter hellbraun gebratene Zwiebeln unter den Schinken.

406. Hirsebrei. Die Hirsekörner werden erst mit kaltem Wasser 1—2 mal gequirlt und gewaschen; dann brüht man sie 2 mal mit kochendem Wasser ab und spült sie nochmals mit kaltem Wasser nach. Nun erst kommen sie in das Gefäß, in welchem man sie kochen will und in das man zuvor ein Stückchen Butter gelegt hat. Anfangs wird kaltes Wasser auf die Hirse gegossen; wenn sie anfängt aufzuquellen, Milch. Sie brennt leicht an und muß deshalb fleißig gerührt werden. Auf ½ kg Hirse kann man ziemlich 1½ Ltr. Milch rechnen. Vor dem Anrichten schmecke man sie mit Salz ab und bestreue sie nachher mit Zucker und Zimt.

Sie wird zu Gebratenem gegessen; ist aber auch nur mit brauner Butter eine gesunde und nahrhafte Nachspeise, wenn man vorher etwa Kartoffel-Suppe mit Rindfleisch oder Fleischklößchen hatte.

407. Kartoffeln.

a) Pellkartoffeln (in der Schale gekocht). So lange die Kartoffeln „neu" sind (vom Juli bis Ende September) schmecken sie in der Schale gekocht am schönsten.

Doch nehme man dazu nur Kartoffeln mittlerer Größe; zu große dicke Knollen würden innen nicht gar werden.

Die Kartoffeln werden 20—25 Minuten, bevor sie gegessen werden sollen, 3—4 mal in kaltem Wasser tüchtig abgerubbelt, daß sie ganz sauber sind und kein Sand mehr an ihnen haftet. Darnach setzt man sie mit reichlich viel kaltem Wasser auf, thut 1 Theelöffel Salz und ½ Theelöffel Kümmelkörner hinein und läßt sie auf hellem Feuer rasch kochen, bis die Schale anfängt zu platzen.

Dann wird das Wasser abgegossen, der Deckel schnell wieder auf die Kartoffeln gedeckt, am besten noch ein Tuch daruntergelegt, damit kein Dampf entweichen kann, und der Topf noch 2 Minuten auf den heißen Herd gestellt (nicht aufs Feuer). Im selben Augenblick, in dem sie aufgetragen werden sollen, schüttet man sie erst aus. Sie müssen dann ganz trocken gedämpft sein und die mehlige Frucht aus der geplatzten Schale die Esser „anlachen".

b) Geschälte (Salz-) Kartoffeln. Die Kartoffeln müssen ebensogut vor wie nach dem Schälen gewaschen werden und sind die kleinen Keimaugen sorgfältig mit einem spitzen Messer auszustechen; die großen Knollen durchzuschneiden. Sie werden in einem nicht zu großen Topf mit soviel Wasser, daß sie gerade bedeckt sind, ziemlich schnell einmal aufgekocht. Dies erste Wasser dann ab- und noch einmal frisches, kochendes aufgegossen, Salz hineingethan und die Kartoffeln ziemlich schnell gargekocht. Besonders gegen den Frühling hin ist dies Erneuern des kochenden Wassers zu empfehlen.

Man probiere ein Stück mit der Gabel; zerfallen dürfen sie nicht. Wenn sie gut sind, wird dies letzte Wasser auch abgegossen; dann schwenkt man die Kartoffeln im offenen Topfe trocken und läßt sie danach fest zugedeckt noch ein paar Minuten auf einer heißen Stelle nachdämpfen.

* * *

Zu Fisch sind diese Salzkartoffeln unerläßlich. Will man sie etwas feiner haben, schwenkt man sie — nachdem sie abgegossen und trocken gedämpft sind — mit 1 guten Stich frischer Butter und 1 Löffel feingewiegter grüner Petersilie durch, ohne sie nochmals aufs Feuer zu setzen.

c) Gebratene Kartoffeln. Die alltäglichen, in Scheiben geschnittenen „Bratkartoffeln" kann man recht gut von kalten, übrig gebliebenen Kartoffeln bereiten, die in der Schale gekocht sind. Man läßt dazu in einer flachen eisernen Pfanne kleinwürflig geschnittenen Speck gelb braten oder ein gut Teil Butter aufkreischen, thut in beides 1—2 Eßlöffel voll feingewiegter Zwiebeln, schüttet die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und bratet sie schön goldbraun. Sie müssen dabei ab und zu umgewendet werden, doch hüte man sich, sie zu verrühren. Bratkartoffeln sind eine beliebte Zuspeise zu Grünkohl oder auch Sauerkohl und abends zu kaltem Fleisch, Schinken u. dgl. m.

Eine ländliche, aber sehr wohlschmeckende Schüssel giebt es, wenn man über die fertigen Bratkartoffeln, je nach der Menge, 3—4 gut verquirlte Eier gießt und sie — ohne noch weiter in der Pfanne zu rühren — auf dem Feuer fest werden läßt. Man legt in diesem Fall die Schüssel, auf welcher man die Bratkartoffeln anrichten will, auf die Pfanne; faßt

diese letztere mit der linken Hand fest am Stiel und kehrt sie um. Die Bratkartoffeln werden dann wie ein braunglänzender Kuchen auf der Schüssel liegen; da sie sehr heiß gegessen werden müssen, sorge man vorher für erwärmte Schüsseln und Teller.

d) Kleine runde Brat- sogenannte Röstkartoffeln. Wer selbst Kartoffeln erntet, kann sich hierzu die kleinsten — sie müssen kleiner als Walnüsse sein — in genügender Menge aussuchen und sie schälen. Wer jedoch nur große Kartoffeln hat, wasche und schäle diese und steche mit einem Auskugler (oder Ausstecher) kleine Kugeln heraus.

Diese kleinen rohen Kartoffelkugeln müssen, wenn sie gewaschen sind, gut abgetrocknet werden; und werden danach in kochendem Fett schwimmend schön braun gebraten, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und mit Salz bestreut. In Norddeutschland nimmt man hierzu meist Schmalz, in Süddeutschland Öl.

Man kann sie aber auch in einer flachen Kasserolle oder Pfanne in Butter braten; sie werden dann gleich zu Anfang mit ein wenig Salz und später — wenn sie anfangen sich zu bräunen — mit ein wenig Zucker bestäubt. Letzteres macht sie glänzend. Bei beiden Zubereitungsarten ist die Hauptsache, darauf zu achten, daß die Kartöffelchen nicht früher braun werden, als sie gar sind.

Man bereitet sie besonders bei Gesellschaftsessen, um feine Gemüse, Filet- oder andere kleine Braten damit zu umlegen, resp. als Beilage.

e) Weiße (geschwitzte) Bratkartoffeln. Zu Großmutters Zeit war ein Sonntagsbraten ohne „geschwitzte" Kartoffeln kaum denkbar. Und wenn sie gut geraten, giebt es auch kaum eine wohlschmeckendere Art der Zubereitung.

Man nimmt dazu kleine, etwa walnußgroße Knollen, kocht sie in der Schale fast, doch nicht ganz gar; schält sie schnell ab und thut sie noch heiß in reichlich Butter, die eben anfängt zu kreischen, aber noch nicht braun sein darf. Dann bestreut man sie gleich mit Salz und sehr wenig Zucker und dünstet sie unter fortwährendem Rütteln und Schütteln vollends gar. Wenn sie fertig sind, müssen sie gut mit Butter durchzogen und goldgelb sein, ja nicht braun.

f) Geriebene Kartoffeln (auch Stampf-, Quetsch-, Reibe-Kartoffeln, Kartoffelmus, Püree genannt.) Solange die Kartoffeln „neu", d. h. jung sind, eignen sie sich nicht zu diesem Gericht. Erst wenn sie ganz ausgereift und recht mehlig sind — vom Oktober an — lassen sie sich gut reiben.

Sie werden dazu wie gewöhnliche Salzkartoffeln ohne Schale gekocht. Wenn sie abgegossen sind, stampft man sie erst mit einer hölzernen Reibe-

keule klein und rührt sie dann zu einem feinen Brei, den man durch allmähliches Zugießen von heißer Milch weich und geschmeidig macht. Danach läßt man sie auf dem Feuer wieder heiß werden, rührt einen Stich frische Butter durch und schmeckt sie mit Salz ab.

Sie passen zu allen Fleischgerichten.

Wer den Kartoffelbrei recht fein und gleichmäßig haben will, treibe ihn nach dem Verrühren durch einen großlöcherigen Durchschlag, setze ihn noch einmal aufs Feuer und rühre ihn dabei mit der frischen Butter glatt.

Eine sehr hübsche Art, diese Reibekartoffeln anzurichten, ist es, wenn man sie — nachdem sie zum zweitenmal auf dem Feuer heiß geworden sind — nochmals durch einen Durchschlag rührt und zwar so, daß sie gleich auf die Schüssel fallen, auf der sie angerichtet werden sollen und die man deshalb gut vorwärmt. Der lockere, zartflockige Berg, zu dem sie sich anhäufen, sieht äußerst appetitlich aus.

In gleicher Weise können kaltgewordene Reibekartoffeln (Reste) durch einen großlöchrigen Durchschlag direkt in kochendes Fett gedrückt und schwimmend goldbraun gebacken werden. Man richtet sie zierlich im Kranz um Sauerkraut, Blumenkohl oder Schoten (junge grüne Erbsen) an, kann sie auch zum Garnieren von Filetbraten verwenden, oder beim „Kaninchen im Garten." Auch als selbständige Abendschüssel mit kaltem Fleisch schmecken sie gut.

408. Kartoffeln mit Äpfeln (2 Teile Äpfel auf 1 Teil Kartoffeln). Schmeckt am besten, wenn man die Kartoffeln zu Reibekartoffeln kocht, wie in voriger Nummer angegeben ist, und von den Äpfeln Apfelmus mit etwas Butter und wenig Zucker bereitet. Beides dann schichtweise in einer Schüssel aufhäuft und mit brauner Butter befüllt.

Einfacher zu bereiten, aber auch sehr wohlschmeckend ist es, wenn die geschälten Kartoffeln nur einmal aufgekocht, dann abgegossen und danach die geschälten Äpfel mit in den Topf gethan werden; außerdem Butter, Salz, ein wenig Zucker, frisch abgefülltes Suppenfett oder Brühe und soviel Wasser, daß alles eben bedeckt ist; und dies alles auf gelindem Feuer schmort, bis die Kartoffeln und die Äpfel weich und musig sind. Diese Art braucht etwas mehr Butter, ist aber von kräftigerem Geschmack und wird deshalb von Manchem vorgezogen.

Werden zu gebratenem Fleisch, Schweinskarbonade 2c. gegessen.

409. Kartoffelbällchen (Beilage zu feinem Gemüse). 20 g Butter ½ Eßlöffel voll), 2 Eier, ½ Theelöffel voll geriebenen Parmesankäse, 125 g kalte, geriebene Kartoffeln, Salz und geriebene Semmel.

Die Butter wird zu Sahne gerührt und mit den Kartoffeln, die sich am besten reiben, wenn sie schon am Tag vorher gekocht sind, dem Gelben von 1 Ei, dem Käse und 1 Prise Salz leicht vermischt.

Von dieser Masse formt man mit zwei leicht in Mehl getauchten Kellen kleine Bällchen, wälzt sie in Ei und geriebener Semmel und backt sie, in Fett schwimmend, gelbbraun. Mit dem Schaumlöffel herausgenommen, werden sie zum Abtropfen auf sauberes Filtrierpapier gelegt.

410. Kastanien (Maronen). Die äußere harte braune Schale der Kastanien wird mit dem Messer entfernt, dann bebrüht man sie mit kochendem Wasser und läßt sie darin, bis sich das innere Häutchen — von dem auch nicht das geringste in den Falten sitzen bleiben darf — leicht abziehen läßt.

a) als Gemüse. In 1½ Eßlöffeln Butter wird von 1 Eßlöffel Mehl braunes Schwitzmehl gemacht, dies mit Brühe glatt gekocht, mit 1 Prise Zucker, Pfeffer, Salz und 1 Glase Wein (am besten Madeira) abgeschmeckt und die Kastanien darin auf langsamem Feuer gar gekocht. Die Sauce muß beim Anrichten kurz und bündig sein und die Kastanien dürfen nicht zerbröckeln.

b) als Beilage zu anderem Gemüse werden die Kastanien, nachdem sie abgezogen sind, mit lauem Wasser aufgesetzt und ganz leise gekocht, bis sie sich mit einer Nadel zwar durchstechen lassen, aber noch härtlich sind. Dann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, breitet sie auf einem sauberen Tuch aus und läßt sie trocken werden Inzwischen schwitzt man Butter mit einem Stückchen Zucker in einem Tiegel, thut die Kastanien hinein und läßt sie unter fortwährendem Schütteln auf dem Feuer, bis sie vollends weich und von der Butter ganz durchzogen sind.

Oder aber man bereitet sie, wie bei a gesagt ist, nur mit so wenig Sauce, daß diese während des Kochens ganz verdampft und die Kastanien, wenn sie gar sind, nur braun und glasiert erscheinen.

c) mit frischer Butter oder zum Butterbrot zu essen, behalten die Kastanien den besten Geschmack, wenn man Gelegenheit hat, sie trocken in der Asche oder der Bratröhre zu rösten. Es wird dazu nur ein Kreuzschnitt in der äußeren harten Schale gemacht, mit welcher sie auch angerichtet werden.

Hat man weder ein heißes Bratrohr noch glühende Asche, setze man sie mit kaltem Wasser auf und koche sie gar.

411. Körbel-Rübchen. Dies zarteste aller Wintergemüse (vom November bis April) ist noch viel zu wenig bekannt.

Die kleinen Rüben werden gewaschen und in Wasser gekocht, bis sich die Haut abziehen läßt wie von Mandeln.

Dann thut man sie entweder in zerlassene Butter und dünstet sie bei vorsichtigem löffelweisen Zufüllen von etwas Brühe vollends weich.

Oder man bereitet mit leichter Brühe statt des Blumenkohlwassers die Blumenkohlsauce nach Nr. 299 und läßt sie darin gar schmoren.

Sie mit einer braunen Schwitzmehlsauce wie Kastanien oder Teltower Rüben zu kochen, benimmt ihnen den feinen Geschmack.

412. Königserbsen (für 6—7 Personen). 1 Ltr. dick gekochte, durchgeschlagene Erbsen, 6 Eier, 1—2 Löffel geriebene Semmel, 1/2 Tasse Milch oder Sahne, Butter, übriggebliebene kalte Bratwurst.

Die Erbsen werden mit den Eiern, der Milch und der Semmel tüchtig gerührt und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Sie dürfen nicht zu scharf im Geschmack sein.

Dann streicht man eine Form recht fett mit Butter aus, zieht die Haut von der Bratwurst, schneidet sie in Scheiben und belegt mit diesen den Boden und die Seitenwand der Form (an der fettgestrichenen Butter haften sie leicht); füllt die Erbsenmasse hinein und stellt sie auf einen Stein in den Ofen. Zu viel Unterhitze darf sie nicht haben. Nach 3/4 Stunden ist sie gut und kann aus der Form gestürzt werden. Man giebt nach Belieben zerlassene Butter oder braune Butter mit Zwiebeln oder die heißgemachte Bratwurstsauce dazu.

413. Kohlrabi. Kohlrabi werden am besten mit kräftiger Rindfleischbrühe gekocht.

Die großen grünen Blätter werden fortgeworfen, die hellen zarten Herzblätter kann man fein schneiden und mit in das Gemüse nehmen. Die Knollen werden geschält, wobei man die von den Wurzeln ausgehenden holzigen Fasern gut entfernt, gewaschen, und in gut strohhalmbreite Streifen geschnitten. Wenn die Kohlrabi ganz jung sind, kann man sie gleich mit Brühe aufsetzen; später thut man besser, sie erst in kochendem Wasser 1—2 mal überkochen zu lassen. Dann gießt man das Wasser ab und so viel Brühe auf, daß sie mit den Kohlrabi gleich steht; nicht mehr. Thut etwas Salz und einige ganze Pfefferkörner daran, füllt auch wohl etwas von dem frischen Suppenfett nach und kocht sie langsam weich. Sie müssen auf der Zunge zergehen. Die kurz eingekochte Brühe seimt man vor dem Anrichten mit etwas geriebener Semmel an (eine lange Sauce dürfen Kohlrabi nicht haben), rührt 1 Löffel feingewiegte Petersilie und — wenn die Brühe nicht fett genug war — 1 Stich frische Butter durch.

Je nach ihrem Alter brauchen Kohlrabi 1/2—1 1/2 Stunden zum Weichwerden.

414. Gefüllte Kohlrabi. Von ziemlich großen aber noch jungen und zarten Kohlrabi, die man geschält und sauber gewaschen hat, wird oben eine Scheibe (als Deckel) abgeschnitten und danach die Mitte ausgehöhlt.

Dann bereitet man einen guten nicht zu festen Klopsteig (siehe Klops) von halb Rind, halb Schweinefleisch, füllt damit die ausgehöhlten Kohlrabi, bindet den kleinen Deckel mit einem Faden darauf fest und legt sie dicht nebeneinander in einen möglichst engen Tiegel, gießt soviel Fleischbrühe darauf, daß sie eben bedeckt sind, salzt sie und läßt sie fest zugedeckt weichkochen.

Die Fäden werden beim Anrichten abgebunden. Die zurückgebliebene Brühe wird schnell mit etwas weißem Schwitzmehl angeseimt, mit feingewiegter Petersilie durchgeschwenkt und als Sauce dazu gegeben.

415. Kümmel-Kartoffeln. Geschälte, gut gewaschene Kartoffeln werden mit Salz und reichlich Fett (am besten halb Butter, halb frisches Rindernierenfett, oder auch frisch abgefülltes Suppenfett oder fette Brühe) in nicht zu vielem Wasser so weich gekocht, daß sie zerfallen und musig werden. Dann rührt man 1 Löffel voll Kümmelkörner durch, läßt sie einmal damit aufkochen und schmeckt sie vor dem Anrichten gut ab.

In altpommerschen Familien werden diese Kartoffeln zu Backobst gekocht und kaltes Fleisch, Karbonaden oder Bouletten dazu gegessen. Für jeden, der dies nicht kennt, eine etwas befremdliche Zusammenstellung, die aber trefflich mundet.

416. Leipziger Allerlei. Grüne Erbsen (Schoten), in halbfingerlange Stücke geschnittener Spargel, ganz kleine junge Mohrrüben (Möhren, Karotten), welche geputzt werden, aber ganz bleiben; auch in Scheiben geschnittene junge Kohlrabi, d. h. nur solange dieselben ganz jung sind, und Champignons und Morcheln, die je nach Größe zerschnitten werden.

Alles dies kocht man in etwas schwach gesalzener Brühe (oder Wasser mit Fleischextrakt) weich. Dann knetet man reichlich Butter mit soviel Mehl durch, wie nötig ist, um die Brühe seimig zu machen, thut dies zum Gemüse und läßt es mit demselben kochen, bis das Mehl ganz verkocht und eben ist. Vor dem Anrichten schmeckt man das Gericht mit Salz ab und streut reichlich feingehackte Petersilie daran.

„Leipziger Allerlei" darf nicht mehr Sauce haben wie andere Sommergemüse auch.

Will man dies Gericht im Winter aus Büchsengemüse bereiten, so macht man sich die Sauce vorher von Brühe, weißem Schwitzmehl und etwas von dem Karotten- oder Schotenwasser aus der Büchse fertig (das Spargelwasser schmeckt selten gut), schwenkt das Gemüse darin durch und läßt es stehen bis es heiß ist. Die getrockneten Morcheln kocht man vorher für sich allein in Wasser weich und die Champignons dürfen selbstverständlich nicht sauer, sondern nur in Butter eingemacht gewesen sein.

417. Linsen. Die Linsen werden verlesen, gewaschen und weichgekocht, wie dies in der Vorbemerkung zu Hülsenfrüchten (siehe Suppen) gesagt ist.

Dann bereitet man entweder braunes Schwitzmehl, verkocht dies zu einer dünnseimigen Sauce, würzt sie mit Salz, geriebenen Zwiebeln, gehackter Petersilie, 1 kleinen Prise Pfeffer und mit reichlich Fleischextrakt, und kocht die Linsen darin noch ein Weilchen durch.

Oder man macht, wie vielfach üblich, eine süß-saure Speckſauce (nach Nr. 344b), mit welcher die Linsen vor dem Anrichten durchgeschwenkt werden.

Bei beiden Arten wird das Wasser, in welchem die Linsen weichgekocht wurden, bis auf den letzten Tropfen abgegossen.

418. Löffel-Erbsen. Gelbe Erbsen (kleine, ungeschälte) werden mit kaltem Wasser aufgesetzt, abgekocht, und reichlich frisches kochendes Wasser darauf gegossen. Nachdem die Erbsen 1½—2 Stunden gekocht haben, thut man geräucherten, durchwachsenen Speck hinein (auf 1 Ltr. Erbsen etwa 350—400 g). Noch 1 Stunde später kocht man 1 Ltr. Kartoffeln ab und thut sie auch in die Erbsen und läßt alles zusammen gar und weich werden. Die Kartoffeln müssen etwas vermusen. Einige Stengel Majoran und Thymian legt man ziemlich zu Anfang in die Erbsen und schmeckt das Gericht zuletzt mit Salz ab. — Das bei dem langen Kochen verdampfende Wasser gieße man immer kochend nach: Löffel-Erbsen dürfen nicht zu dick sein, eher wie eine steife Suppe.

419. Maccaroni. Man sorge, nur Maccaroni von bester Qualität zu bekommen; minderwertige verweichen im Wasser und haben einen faden Geschmack.

Die Maccaroni werden in halbfingerlange Stücke gebrochen, in starkgesalzenes (2 Theelöffel Salz auf 1 Ltr. Wasser) kochendes Wasser geworfen und schnell weich gekocht; etwa 20—30 Minuten. Dann läßt man sie auf einem Durchschlag abtropfen und richtet sie gehäuft an, befüllt sie mit brauner Butter, in der etwas geriebene Semmel geröstet ist, und giebt sie recht heiß zu Tisch.

Auch kann man beim Anrichten geriebenen Parmesankäse zwischen die Maccaroni streuen.

Maccaroni in der Form, zu denen man außer gekochtem Schinken sowohl Fisch- wie Bratenreste jeder Art verwenden kann, siehe Nr. 207, 209, a und b.

420. Mairüben. Werden am wohlschmeckendsten, wenn man sie wie Kohlrabi in Brühe kocht. Am besten Hammelbrühe.

Vorher werden sie geschält, gewaschen, in Scheiben geschnitten und im Wasser mit einer Prise doppeltkohlensauren Natrons abgekocht. Dann wird das Wasser ab- und sehr wenig Brühe aufgegossen. Mairüben sind etwas wässerig und bedürfen wenig Flüssigkeit. Mit Salz und einigen ganzen Pfefferkörnern werden sie weichgekocht und zuletzt mit Schwitzmehl angeseimt.

Vielfach schneidet man sie auch in schmale nicht zu dünne Streifen, etwa wie man Mohrrüben vierteilt, und kocht sie genau wie Teltower (weiße) Rüben. Siehe diese.

421. Maiskolben. Die jungen Maiskolben sind ein ebenso zartes und feines Gemüse wie Spargel, aber in Norddeutschland noch wenig bekannt. Man schneidet die Kolben, wenn die Körner daran vollständig ausgebildet aber noch weiß und weich sind; löst die Blätter ab, wäscht die Kolben und kocht sie in schwachgesalzenem Wasser gar. Etwa 1/2 Stunde. Dann werden sie sehr heiß zu Tisch gegeben und die Körner, die man von den Kolben löst, mit frischer Butter verspeist.

Das Gericht ist von Amerika zu uns gekommen und teilt „Bruder Jonathan" die gekochten Kolben auch wohl der Länge nach in Viertel und streift die Körner mit Zähnen und Lippen ab, wie wir etwa eine Johannisbeertraube verspeisen. Doch ist diese Sitte wenig empfehlenswert.

422. Maronen (siehe Kastanien).

423. Mohrrüben, Möhren, Karotten. Die Mohrrüben werden geputzt, gewaschen und — wenn sie schon größer sind — gevierteilt; wenn noch jung nur am oberen, dicken Ende eingekerbt.

Sie werden nicht abgekocht, sondern gleich mit soviel kochender Brühe, daß sie eben bedeckt sind, aufgesetzt und weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten seimt man sie mit weißem Schwitzmehl an, rührt reichlich feingehackte Petersilie durch und schmeckt sie mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker ab.

424. Morcheln (Morchellar esculenta). Die gereinigten Morcheln*) werden ganz oder gehackt mit etwas Butter geschwitzt bis die Feuchtigkeit der Morcheln ziemlich verdampft ist. Dann kocht man Fleischbrühe mit weißem Schwitzmehl zu einer seimigen Sauce, vermischt diese mit den Morcheln, fügt gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und ein wenig fein gehackten Schnittlauch hinzu, läßt die Morcheln noch eine kurze Zeit damit durchkochen und zieht sie mit einigen Eidottern ab, welche mit süßer oder

*) Morcheln müssen ihrer leicht giftigen Bestandteile wegen stets abgekocht und dies erste Wasser abgegossen werden. Siehe Allgemeines.

saurer Sahne klar gequirlt sind. Man kann zur Verbesserung des Geschmackes ein Stück Schinken mit den Morcheln schwitzen, das man beim Anrichten heraus nimmt.

425. Pfifferlinge. (Cantharellus cibarius.) Nachdem die Pilze sauber beputzt sind, wäscht man sie 2—3 mal tüchtig in recht reichlich viel frischem Wasser, in welches man einen Löffel voll Salz thut. Letzteres reinigt sie besonders gut.

Dann thut man die gewaschenen Pilze in einen irdenen Tiegel und gießt soviel kochendes Wasser darauf, daß sie eben bedeckt sind. Sobald sie wieder kochen, schäumt man sie gut, thut dann 1 Stich frische Butter, 1—2 Schalotten, etwas Salz und gestoßenen Pfeffer daran und zuletzt ein wenig Citronensaft. Wenn sie gar und weich sind (nach 20—30 Minuten), macht man sie mit in Wasser klargerührtem Mehl seimig und rührt etwas feingehackte Petersilie durch.

Sollten die Pfifferlinge anfangs sehr saften, fülle man etwas von dem Wasser ab; wenn es nötig werden sollte, kann man dasselbe später nach und nach wieder zugießen. Eigentliche Sauce dürfen sie nicht haben, sie müssen ganz kurz einschmoren.

* * *

Pfifferlinge kann man auch braten. Dazu werden sie, nachdem sie geputzt und gewaschen sind, wie oben angegeben ist, in steigende Butter oder zerlassenen Speck gelegt und mit Pfeffer, Salz und 1—2 ganzen Zwiebeln gar gebraten, doch nicht braun oder rösch.

426. Reis.

a) Mit Milch. Wenn Milchreis sehr gut werden soll, muß man auf ½ kg Reis 3 Ltr. Milch rechnen, die man nach und nach daran gießt. Will man sparen, setze man den Reis, den man vorher ein paarmal mit kaltem und heißem Wasser waschen muß, mit etwa 1 Ltr. Wasser auf und fange erst, wenn er darin aufgequollen ist, an, Milch nachzugießen. Er muß ganz langsam 1½—2 Stunden mehr ziehn als kochen; 1 Stückchen Citronenschale, 1 paar bittere Mandeln und ½ Theelöffel Salz geben ihm einen guten Geschmack. Beim Anrichten wird er mit Zucker und Zimt bestreut.

Will man Milchreis als etwas ganz besonders Gutes geben, rühre man, sobald er gar ist, 2—3 gut verquirlte Eier durch, ohne ihn wieder aufs Feuer zu setzen und schichte beim Anrichten kleine Suppen-Makronen und eingemachte Früchte mit hinein. Garniere ihn auch obenauf mit beidem.

b) Mit Äpfeln. Hierzu kocht man entweder Apfelmus und Milchreis jedes für sich allein, und schichtet es beim Anrichten, lagenweise abwechselnd, in einer tiefen Schüssel auf;

oder man setzt den Reis mit Wasser und Butter auf und thut, wenn er anfängt zu quellen, geschälte und in Viertel geschnittene Äpfel hinein. Auf 1/4 kg Reis rechne man 2 Eßlöffel Butter und einen Suppenteller gehäuft voll Äpfel. Zucker thut man nach Geschmack daran (anfangs nicht zu viel) ebenso Salz und etwas Citronenschale oder 1 Stückchen Zimt.

c) Wasser-Reis mit Rosinen wird mit Butter und Zucker genau wie der obige gekocht; nur daß man statt der Äpfel 10—15 Minuten vor dem Anrichten gut gewaschene und verlesene Sultanrosinen hineinschüttet; auf 1/4 kg Reis 100 g Rosinen.

Wer den weichlichen Geschmack der Sultanrosinen nicht liebt, nehme 120 g große Rosinen und 50 g kleine (Korinthen); entkerne aber die großen vorher. Rosinenreis wird beim Anrichten gleichfalls mit Zucker und Zimt bestreut.

d) Bouillonreis mit Tomaten. Der gut gewaschene und verlesene Reis wird mit Wasser aufgesetzt; wenn er anfängt zu kochen, gießt man dies ab und dafür gute kräftige Rind- oder Hammelfleischbrühe darauf, mit welcher man ihn so langsam weich schmort, daß die Körner nicht zerfallen.

Daneben wäscht man Tomaten, schneidet sie in Viertel, thut sie in ein irdenes Kochgefäß und giebt reichlich Salz, aber nur so wenig Wasser darauf, daß der Boden des Gefäßes eben bedeckt ist. Sie geben selbst reichlich Saft.

Wenn sie gar und weich sind, werden die Tomaten durch ein Sieb gestrichen, damit Schale und Kernhaus zurückbleiben. Dann rührt man 1 Stich Butter, 1/2 Theelöffel Fleischextrakt und einen Hauch Pfeffer durch den Brei und schichtet ihn — wenn der Reis gar ist — mit diesem lagenweise abwechselnd in einer tiefen Schüssel auf. Die letzte Schicht muß Reis sein, den man mit kleinen Häufchen Tomatenbrei verziert. Sollte dieser nach dem Durchstreichen durch das Sieb noch zu flüssig sein, setze man ihn nochmal aufs Feuer und streue eventuell eine wenig geriebene Semmel hinein.

Dieser Bouillon-Reis mit Tomaten ist ganz besonders gut zu Geflügel, Kalbsfricandeaux, Kaninchen und anderem zarten Braten.

427. Rhabarber. Von den ersten zarten Stengeln der Rhabarberstaude Kompott zu bereiten, ist jetzt wohl überall Sitte; daß aber die Blätter — so lange sie jung sind — ein sehr wohlschmeckendes und gesundes Gemüse liefern, ist noch viel zu wenig bekannt. Und doch ist dasselbe so schnell und einfach zu bereiten.

Man braucht die Blätter nur, nachdem sie von den Stielen und den groben Rippen befreit und tüchtig gewaschen sind, erst 10—20 Minuten

in leicht gesalzenem Wasser abzukochen; letzteres dann abzugießen und die Blätter in Butter mit etwas Salz und Pfeffer und ein paar Löffeln Brühe noch ein Viertelstündchen durchzuschmoren. Sollte die Brühe nicht ganz verkochen, rühre man ein wenig geriebene Semmel daran: dies Gemüse darf keine lange Sauce haben.

428. Rosenkohl. Die kleinen grünen Rosen brauchen nur unten etwas beputzt und gut gewaschen zu werden. Dann läßt man sie in kochendem Wasser einmal überkochen (nicht länger), thut etwas Butter und Rindfleischbrühe in einen Tiegel, legt die Rosen hinein, die kaum halb bedeckt sein dürfen, streut Salz und Pfeffer daran und schmort sie fest zugedeckt weich.

Sie dürfen nicht zerfallen, deshalb koche man sie auf gelindem Feuer und rühre wenig. Sollte, wenn sie gar sind, ein kleiner Rest Brühe geblieben sein, streue man einen Theelöffel geriebene Semmel daran. Saucig darf auch dies Gemüse nicht auf den Tisch kommen.

429. Saure Kartoffeln. Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgezogen, möglichst heiß in gut strohhalmdicke Scheiben geschnitten, welche man in einer nach Nr. 344b bereiteten, dünnseimigen Speckſauce durchschwenkt und einmal damit aufkochen läßt.

430. Sauerkohl. 1 kg vom besten (Magdeburger oder Düsseldorfer) Sauerkohl wird leicht in kaltem Wasser gewaschen und in einem irdenen, mehr hohen als breiten Topf, in welchem er recht eng liegt, aufs Feuer gesetzt. Dann gießt man so viel kaltes Wasser darauf, daß er eben bedeckt ist. 1—2 Löffel Schweineschmalz legt man am besten schon vor dem Kohl unten in den Topf. Fest zugedeckt läßt man Sauerkohl auf gelindem Feuer 3—4 Stunden kochen und schmeckt er am besten, wenn das Wasser dann gerade verdampft ist, so daß man ihn ohne weiteres anrichten kann. Ist dies nicht der Fall, bindet man ihn mit ein wenig klar gerührtem Kartoffelmehl.

Saucig darf er nicht auf den Tisch kommen. Kurz vor dem Anrichten schmecke man ihn mit Salz ab; Essig nachzugießen sollte nie nötig sein: bei wirklich gutem Sauerkohl genügt die natürliche Säure.

431. Sauerkohl mit Fasan oder Rebhuhn*). Der Kohl wird, nachdem er leicht gewaschen ist, zur Hälfte in einen nicht zu großen irdenen Topf gethan; darauf legt man fettes Schweinefleisch (250 g auf 1 kg Kohl), die in Hälften tranchierten Rebhühner oder den in Viertel zerteilten Fasan; einige zerschnittene und in Butter bräunlich gebratene Schalotten

*) Hierzu lassen sich auch alte Rebhühner noch verwenden; das Schmoren im Kohl macht sie mürbe.

und einige Schinkenschnitte. Alles wird recht dicht ineinander geschichtet, dann packt man die andere Hälfte des Kohles fest darauf, gießt soviel halb Wasser, halb Weißwein darüber, daß das Ganze eben bedeckt ist, und läßt es fest zugedeckt auf gelindem Feuer (besser noch im Ofen) gar schmoren. Da das Fleisch eher weich wird, nimmt man das Geflügel — sei es Fasan oder Rebhühner — auch eher heraus, legt es, damit es nicht trocken wird, in heiße Brühe bis der Kohl auch weich und seine Sauce eingekocht ist. Beim Anrichten läßt man das Schweinefleisch und den Schinken zurück und umlegt den Rand der Schüssel mit dem zierlich tranchierten Wildgeflügel.

432. Sahne-Kartoffeln. Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Stücke geschnitten, mit 1—2 Lorbeerblättern in Salzwasser gar gekocht und abgegossen.

Will man sie mit süßer Sahne fertig machen, wiege man einige Zwiebeln recht fein, schmore diese in Butter weich und schwitze nachher noch ½—1 Löffel Mehl darin gar; doch muß alles weiß bleiben. Rühre dies mit der Sahne glatt und gieße es über die Kartoffeln, die bei fleißigem Umschwenken damit durchschmoren müssen, bis Kartoffeln und Sauce gut miteinander verbunden sind. Sie brauchen reichlich Salz und bei Tisch etwas Pfeffer.

Hat man saure Sahne, läßt man Zwiebeln und Schwitzmehl fort, verquirlt das Mehl nur noch mit der Sahne und etwas Essig, gießt dies über die abgegossenen Kartoffeln, läßt sie damit durchschmoren, schmeckt sie mit Pfeffer und Salz ab und rührt vor dem Anrichten noch einen Stich frische Butter durch.

Kalter Braten jeder Art paßt dazu.

433. Schmor-Kartoffeln. Diese sind überall da am Platz, wo man übriggebliebenen Braten lieber kalt als aufgewärmt ißt.

Die Sauce des Bratens (es können auch mehrere Reste von verschiedenen Bratensaucen sein) wird mit etwas Brühe (oder Wasser mit Fleischextrakt) verlängert, zum Kochen gebracht und dann die in der Schale gekochten Kartoffeln möglichst heiß in Scheiben hineingeschnitten und auf gelindem Feuer ein Weilchen damit durchgeschmort.

Hat man nur wenig Bratensauce, bräune man etwas Mehl in reichlich Butter, koche es mit Brühe klar, gebe die Sauce hinein und schmecke sie mit Salz und 1 kleinen Prise Pfeffer ab, bevor man die Kartoffeln hineinschneidet.

434. Schmorkohl (Kraut). a) 1 großer, recht fester Kopf Rotkohl oder halb Weiß- und halb Rotkohl (man kann auch ganz Weißkohl nehmen, der weicher ist und leichter verdaulich sein soll) wird in Viertel geschnitten,

die dicksten Strünke entfernt und der Kohl dann quer in recht feine Streifen gehobelt oder geschnitten (am besten auf einem Brett). 2—3 Ltr. Wasser werden aufgekocht, der Kohl hineingethan und einige Minuten abgekocht. Dann wird er mit etwa 3/4 Ltr. frischem kochenden Wasser aufgesetzt und tüchtig gekocht. Nach 1—1 1/2 Stunden thut man 1 Löffel Schmalz (am besten Gänseschmalz), 2 große geschälte, vom Kernhaus befreite, zerschnittene Musäpfel, 1—2 Löffel Essig, 1 Löffel Zucker, 1 Theelöffel Salz daran und läßt den Kohl noch 2—3 Stunden langsam schmoren, bis er ganz weich ist. Wenn das Wasser zu sehr einkocht, gieße man etwas zu, auch kann man zuletzt 1 Messerspitze Kartoffelmehl anseimen.

b) Kräftigeren, wenn auch vielleicht etwas schwereren Schmorkohl, der ganz besonders gut zu Hasenbraten schmeckt, erhält man, wenn man den feingeschnittenen Rotkohl nach dem Waschen nicht abkocht, sondern reichlich mit kaltem Essig besprengt, gut damit durchmengt und 10 bis 15 Minuten damit stehen läßt.

Inzwischen schneidet man Speck würflig, läßt ihn im Schmortopf gelblich (nicht braun) ausbraten, thut den tropfnassen Kohl hinein und läßt ihn bei fleißigem Umrühren, aber doch fest zugedeckt, darin gar schmoren. Man würzt ihn mit 1—1 1/2 Löffeln Zucker und einigen Nelken, schneidet auch einige Äpfel feinscheibig hinein, salzt ihn aber erst kurz vor dem Anrichten und giebt immer nur löffelweis Wasser hinein und auch nur dann, wenn er anzusitzen droht.

* * *

Wer für Leute kocht, die auf ihren Magen Rücksicht zu nehmen haben, nehme stets nur Weißkohl, koche ihn mit 1 Messerspitze doppeltkohlensaures Natron ab und schmore ihn danach weder mit Speck noch Schmalz, sondern lege 1/2—3/4 kg Schweinefleisch hinein, decke den Kohl darüber, gebe 2—3 Pfefferkörner, einige kleingeschnittene Äpfel und soviel Wasser hinein, daß das Ganze eben bedeckt ist.

Die nötige Säure gebe man ihm, wenn das Fleisch weich ist, durch Apfelwein, süße vorsichtig und seime — wenn nötig — ein wenig klargerührtes Mehl an.

435. Schwarzwurzeln. Schwarzwurzeln wirft man — sobald sie sauber geschabt sind — in Milch, die mit etwas Wasser verdünnt sein kann, wäscht sie darin mit einer Hand voll Mehl oder Weizenkleie durch und läßt sie bis zum Gebrauch darin liegen. Nur so bleiben sie vollständig weiß; und das auch nur, wenn man sie nachher im irdenen Geschirr kocht.

Vielfach werden sie nur wie Spargel in Salzwasser weich gekocht und — als eine Art falscher Spargel — in derselben Art wie dieser angerichtet und mit denselben Saucen serviert (siehe Nr. 436 Spargel).

Wohlschmeckender werden die in etwa 4 cm lange Stücke geschnittenen Schwarzwurzeln, wenn man sie ein paar Minuten in Salzwasser abkocht, sie dann in soviel kräftige, kochende Fleischbrühe legt, daß sie knapp bedeckt sind, einen guten Stich Butter daran thut und, wenn sie darin weich und gar geschmort sind, die recht kurz eingekochte Brühe mit gelbem Schwitzmehl anseimt und mit Salz, 1 kleinen Prise Pfeffer und 1 Löffel feingewiegter Petersilie würzt. (Mit Salzen sei man sparsam.)

Wenn daneben genügend Fleischklöße von kräftiger Klopsmischung (siehe Nr. 154) in Salzwasser oder Brühe gar gekocht und die Schwarzwurzeln darüber angerichtet werden, geben sie — mit Salzkartoffeln — eine auskömmliche Mahlzeit.

* * *

Sollen sie als feinere und besonders für Herren pikantere Beilage zu Kotelettes, Karbonade oder gebratener Zunge gegeben werden, kocht man die Schwarzwurzeln in Salzwasser gar, schwenkt sie dann auf dem Feuer in frischer Butter und geriebenem Parmesankäse, bis sich beides vollständig miteinander vermischt hat und richtet sie mit einem Hauch Paprika an.

436. Spargel. Er gilt als König aller Gemüse und muß die Sorgfalt, welche man ihm schuldig ist, bereits beim Einkauf resp. beim Stechen beginnen. Die erste Regel ist, Spargel, welcher nicht gleich verbraucht wird, naß, kühl und dunkel aufzubewahren. Für 1—2 Tage lege man ihn in klares, kaltes Brunnenwasser; will man ihn noch länger halten, ist das Einschlagen in nassen Sand, der öfter angefeuchtet wird, vorzuziehen

Geschält werde er möglichst kurz vor dem Gebrauch; man bediene sich dazu, nachdem man ihn gewaschen, eines sehr scharfen Messers; lasse den zarten Kopf dabei unberührt; nehme die Schale, die dicht unter demselben noch sehr fein ist, nur ganz dünn weg; schneide aber mit dem Messer je tiefer, je mehr man sich dem unteren Ende nähert. Letzteres wird schräg glattgeschnitten und soweit weggenommen, wie es etwa holzig sein sollte. Keinenfalls lasse man aus falsch verstandener Sparsamkeit harte Stellen am Spargel: sie beeinträchtigen den Genuß aufs äußerste. Das Schälen des Spargels muß mit Sorgfalt und großer Aufmerksamkeit geschehen und sollte deshalb stets von der Hausfrau oder ihren Töchtern selbst vorgenommen, nie den Dienstmädchen überlassen werden.

a) Stangenspargel mit Butter. Hierzu nimmt man möglichst dicke Spargel, wäscht sie nach dem Schälen nochmals leicht in kaltem Wasser, setzt eine recht geräumige Kasserole mit viel Wasser auf, legt, wenn dies kocht, die Spargel glatt und gleichmäßig hinein, so daß die

Köpfe alle nach einer Seite liegen, salzt das Wasser schwach und läßt es auf raschem Feuer kochen bis die Spargel weich sind, was man durch Hineinstechen mit der Gabel leicht erkennt. Es dauert 40—50 Minuten. Dann nehme man die Spargel sogleich mit dem Schaumlöffel heraus (durch langes Stehen im Wasser verweichen sie und bekommen einen faden Geschmack), lege sie alle in derselben Richtung auf eine längliche Schüssel, befülle sie mit brauner Butter, in der man etwas geriebene Semmel (Bröseln, Stoßbrot) geröstet hat und gebe sie recht heiß zu Tisch.

Bei feinen Gesellschaftsessen und wenn man nur ganz starke, mindestens daumendicke Stangen hat, werden Spargel in neuerer Zeit als besonderer Gang und ohne jede Beilage nach dem Braten ganz für sich allein gegeben. Nur mit Buttersauce.

Als Zwischengericht giebt man dazu geräucherten Lachs oder Zunge; gebratene kleine Klopse, Fritüren oder Fricandeaux als Beilage.

Als Hauptgericht passen dazu: gebratene Hühner, Tauben, Kotelettes oder Kalbsbraten.

b) Mittelstarke Spargel werden nach dem Schälen in fingerlange Stücke geschnitten und, wenn sie in schwach gesalzenem Wasser weichgekocht sind, entweder mit Sauce Nr. 299, 305, 316 durchgeschwenkt; oder mit jungen Erbsen oder Morcheln gemischt zu Tisch gegeben. (Siehe auch „Leipziger Allerlei" und „Maifrikassee".)

c) Als einfachste Art gelten Spargel mit Kartoffeln. Auf 3/4 kg Spargel, der dritter Güte sein kann, rechne man 1 Ltr. Kartoffeln, schäle sie und koche sie in Salzwasser gar. Wenn dies abgegossen, schütte man die Kartoffeln zu den inzwischen auch fast weichgekochten Spargeln und lasse sie mit diesen zusammen weiterkochen, bis letztere ganz weich sind. Das Ganze muß durch die nun musig gewordenen Kartoffeln ein mehr suppiges Gericht sein, durch das man vor dem Anrichten 1/2 Theelöffel Fleischextrakt, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie und 1 Prise Zucker rührt.

Auch der Spargel, den man in die Brühsuppe thun will, wird für sich allein in Salzwasser gar gekocht und in die Terrine gelegt, bevor man die Suppe anrichtet.

Außerdem kann man das Wasser, in welchem jede Art Spargel gekocht ist, zu Suppen benutzen. Entweder würzt man schon vorhandene Brühsuppen mit einigen Löffeln voll Spargelwasser, oder man gießt zum Spargelwasser so viel kochendes Wasser, daß ersteres seinen strengen Geschmack verliert, thut Fleischextrakt hinein und richtet es nun über weichgequollenem Suppenreis oder anderem (siehe Suppeneinlagen) wie wirkliche Brühsuppe an.

437. Spinat. Spinat wird nach dem Verlesen, welches sehr sauber gemacht werden muß, in Salzwasser 5 Minuten gekocht, dann in ein Sieb gethan, mit kaltem Wasser überspült und feingehackt. Danach setzt man ihn mit einem Stück Butter, geriebener Zwiebel, 1 Messerspitze feinem Pfeffer auf und läßt ihn vollends gar schmoren. Wenn nötig, thut man ein wenig kräftige Brühe dazu, die man zum Schluß mit etwas geriebener Semmel bindet. Man nimmt auch wohl etwas reichlicher Brühe und kocht eine Hand voll gut gewaschener Buchweizengrütze mit durch.

Viele rühren auch, wenn der Spinat fertig ist, einen gut gewässerten, feingewiegten Hering darunter.

Beim Anrichten wird er mit hartgekochten, in Hälften geschnittenen Eiern belegt.

438. Stachys. Dies aus Japan eingeführte feine, neue Rübchengemüse ist im Grunde nichts anderes wie unser alter, ehrlicher, deutscher Knollenziest. Ist aber recht wohlschmeckend.

Die kleinen Knöllchen müssen mit einer scharfen Bürste und oft gewechseltem reinen Wasser gereinigt werden, bevor man sie in kochendem Wasser mit 1 Prise Salz gar kocht (10—15 Minuten). Viele lassen das feine Häutchen, was sie umgiebt, daran; besser ist es, dies nach dem Abkochen abzuziehen und die Stachysknöllchen erst dann, je nach Geschmack, in einer holländischen oder Blumenkohl-Sauce (die man mit dem Stachyswasser bereitet) durchzuschwenken.

439. Steinpilze (Boletus edulis). Werden genau wie die Champignons Nr. 394 zubereitet.

In manchen Gegenden hält man Steinpilze für bekömmlicher, wenn sie mit Kümmelsamen durchgeschmort werden. Da dieser aber leicht den fein-aromatischen Geschmack derselben beeinträchtigt, sollte er stets nur feingestoßen und in ganz geringer Menge verwendet werden.

440. Teltower (weiße) **Rüben.** Da diese kleinen Rübchen mühsam zu putzen sind, läßt man es gern am Abend vorher thun; muß sie aber dann ungewaschen mit etwas Mehl bestreuen und fest zudecken, sonst werden sie blau. Vor dem Aufsetzen wasche man sie mehrmals mit recht heißem Wasser.

Zubereiten kann man sie auf dreierlei Art und rechne dabei 100—120 g Butter oder frisches Suppen- oder Nierenfett (kein Schmalz) auf 1 kg Rüben.

a) Man gieße auf die sauber gewaschenen Rüben soviel Brühe, daß sie eben bedeckt sind. Am besten schmecken sie mit Hammelfleischbrühe, die man sich — falls es am selben Tag eine Hammelkeule giebt — von dem abgelösten Beinknochen und dem sonstigen Abfall (Haut und Fett) kocht.

Auch mit Brühe von Pökelgänsefleisch, wenn dasselbe nicht zu scharf gesalzen war, schmecken sie gut.

Wenn die Rüben ein Weilchen kochen, thut man Salz und ganze Pfefferkörner daran und eine Kleinigkeit Zuckerkouleur, um ihnen eine gute Farbe zu geben. Dann läßt man sie langsam weichschmoren — 2 bis 3 Stunden. Kurz vor dem Anrichten macht man die Brühe mit braunem Schwitzmehl seimig. Sie müssen im Gegensatz zu anderen Gemüsen Sauce haben, aber doch ganz gebunden sein.

b) Man macht braunes Schwitzmehl (wenn man keine fette Hammelbrühe hat, nimmt man reichlich Butter), kocht dies mit Brühe oder Wasser und Fleischextrakt los, giebt einige Pfefferkörner hinein, eine kleine Prise Zucker und schmeckt sie mit Salz ab. Wenn alles glatt verkocht ist, muß die Sauce dünnseimig sein. Dann thut man die Rüben hinein und läßt sie zugedeckt langsam weichschmoren. Man hat nur nötig, ab und zu umzurühren, damit sie nicht anbrennen.

c) Bei dieser Art, die fast veraltet ist, bräunt man zuerst die Rüben selbst mit Butter und etwas Zucker in der Kasserolle. Gießt dann so viel Brühe darauf, daß sie bedeckt sind, giebt Salz und ganze Pfefferkörner daran und läßt sie darin weichkochen. Macht sie zuletzt mit braunem Schwitzmehl seimig und giebt auch wohl etwas Fischpfefferkuchen an die Sauce.

441. Teltower Rüben mit Hecht. Dies ist ein sehr beliebtes Zwischengericht und auch als winterliche Fastenspeise zu empfehlen.

Die Rüben werden dazu nach einer der oben angegebenen Arten fertig gekocht; dann blättert man den nach Nr. 222 gar gekochten Hecht in kleine Stücke, richtet ihn schichtweise mit den Rüben in einer tiefen Schüssel an und stellt diese noch ein Weilchen heiß, damit er gut durchzieht.

Will man das Gericht etwas feiner anrichten, nehme man nicht zu große Fische, lasse von diesen eine Anzahl zierlicher Stücke roh zurück, wälze sie — wenn die Rüben weich sind — in Ei und Semmel, brate sie in kreischender Butter schön goldbraun und umlege die angerichtete Schüssel damit kranzförmig.

442. Gefüllte Tomaten.

a) Man schneidet die Tomaten mitten durch oder, wenn sie klein sind, oben einen Deckel ab; nimmt das Innere vorsichtig heraus, thut letzteres mit feingewiegter Petersilie, einer ebenfalls feingewiegten Zwiebel, ein wenig gehacktem Fleisch, Salz, Pfeffer und gestoßenem Gewürz in eine Kasserolle und läßt alles zusammen tüchtig einkochen. Rührt es dann durch ein Sieb und vermischt es mit soviel in Brühe geweichter Semmel, daß

die Farce dick wird. (Sollte dies noch nicht genügend sein, nimmt man auch Mehl.) Nachdem man dann noch etwas Butter und 2 Eigelb durchgerührt hat, füllt man die Farce in die ausgehöhlten Tomaten, legt diese in einen mit Butter ausgestrichenen Tiegel und schmort sie bei lebhaftem Feuer 10 Minuten.

b) Einfacher. Man schneide die Tomaten in 2 Teile, lege sie nebeneinander in einen mit Butter ausgestrichenen Tiegel oder eine Bratpfanne, bedecke jede Hälfte aufgehäuft mit einer Farce von gehacktem Fleisch, die mit Pfeffer und vielen Kräutern gewürzt ist, und lasse die Tomaten so bei gutem Feuer 30 Minuten im Back- oder Bratofen schmoren.

443. Rührtomaten (Tomatenbrei). Reife Tomaten werden zerschnitten und mit etwas Pfeffer und Salz gut zugedeckt im eignen Saft geschmort, bis sie sich ganz zerdrücken lassen. Dann rührt man sie durch ein Sieb, verlängert sie mit soviel kräftiger Rindfleischbrühe, wie man braucht (d. h. nicht mehr als etwa 1/10 Ltr. auf 4—5 mittelgroße Tomaten), setzt sie wieder aufs Feuer, thut einen Stich frische Butter hinein, schmeckt sie mit Pfeffer, Salz, Citronensaft und einer ganz kleinen Prise Zucker ab und streut zuletzt einige Löffel geriebene Semmel hinein, mit denen man sie kochen läßt, bis sie die richtige Dicke haben.

444. Trüffeln (Tuber cibarium)*). Frische Trüffeln sind zwar das feinste aber zugleich auch das kostspieligste, was man seinen Gästen vorsetzen kann.

Ein Messer darf sie selbst beim Putzen nicht berühren, sie werden nur mittels einer Bürste in oft gewechseltem kalten und warmen Wasser gereinigt.

In den irdenen Tiegel, in welchem man sie gar dünsten will, lege man zu unterst einen guten Stich ganz frischer, feiner Tafelbutter, lege dann die Trüffeln eine neben die andere (auch behutsam aufeinander) hinein und gieße starken Wein — man kann auf 1/2 kg Trüffeln fast 1 Flasche rechnen — darüber. Ob man dazu besser Burgunder oder guten Rheinwein nimmt, das ist bei den Feinschmeckern immer noch eine

*) Außer in Baden, Thüringen und Hannover findet sich dieser seltene Edelpilz in Deutschland nur vereinzelt; wir erhalten ihn meist aus Frankreich. — Die in letzter Zeit häufig von Frauen und Kindern gesammelten und zum Verkauf angebotenen, äußerlich der Trüffel ähnlichen Pilze sind meist der sehr giftige „harte Bovist"; und haben die durch diese Verwechslungen vielfach vorgekommenen Vergiftungen die Reichsregierung schon veranlaßt, öffentlich vor dem Ankauf und Genuß dieser sogenannten „deutschen Trüffel" zu warnen.

Wer selbst Pilze sammelt, merke sich, daß die echte Trüffel nur unter der Erde wächst.

hitzige Streitfrage; doch darin sind alle Parteien einig, daß der Wein stark und gut sein muß. Außer einem wenig Salz thut man, wenn die Trüffeln in Rotwein kochen, nur einige Nelken und 2—3 Citronenscheiben (ohne Kerne und ohne die dicke weiße Haut) dazu; wenn in Weißwein, nur etwas Citronenschale. Dann deckt man den Tiegel zu und läßt sie auf nicht zu starkem Feuer, aber auch nicht gar zu langsam weichkochen. (30—40 Minuten.)

Sollen die Trüffeln nach der Suppe gereicht werden (etwa an Stelle der Austern), nehme man sie mit einem porzellanenen Schaumlöffel aus der Sauce, richte sie in einer zierlich darüber zusammengefalteten Serviette an und gebe frische Butter dazu. Der Weinsaft, in dem sie gekocht sind, kann einige Zeit aufbewahrt und zum Würzen anderer feiner Saucen benützt werden.

Will man sie mit Sauce servieren, gießt man dieselbe erst durch ein Sieb, seimt sie dann mit ein wenig Maizena an und giebt kleine Kotelettes von gewiegtem Kalbfleisch dazu (siehe Nr. 150), die man wie Bällchen oder Röllchen formt.

445. Weißkohl. Da Weißkohl ziemlich hartblätterig ist, schneidet man — nachdem man den Kopf in Viertel geteilt hat — nicht nur den Mittelstrunk weg, sondern blättert auch die großen, äußeren Blätter ab und schneidet die starken Rippen heraus. Wenn er danach gut gewaschen ist, thut man ihn in reichlich viel kochendes Wasser, streut ½ Theelöffel Natron hinein und läßt den Kohl einige Minuten richtig damit durchkochen. Dann gießt man das Wasser recht trocken ab, füllt soviel fette Hammelbrühe auf den Kohl, daß er zur Hälfte bedeckt ist, giebt 1—2 Theelöffel Kümmelsamen hinein, auch 1—2 Theelöffel Salz und läßt ihn fest zugedeckt 2—3 Stunden schmoren.

Da Kohlgemüse keinerlei Sauce haben darf, gebe man anfangs nicht zu viel Brühe, sondern gieße lieber nach. Vor dem Anrichten schmecke man den Kohl mit Salz ab und rühre, wenn nötig, noch etwas Butter durch. Hat er trotz vorsichtigen Zugießens noch Sauce, binde man sie durch etwas gelbliches Schwitzmehl.

446. Weißkohl mit saurer Sahne. Ein Kopf Weißkohl wird in Viertel geschnitten und beputzt wie oben gesagt; in Salzwasser weich gekocht, abgegossen und fein gewiegt. Dann mischt man 1 Tassenkopf dicke saure Sahne darunter, würzt ihn mit weißem gestoßenen Pfeffer und wenig Muskatnuß und schwenkt das Ganze auf dem Feuer mit etwas frischer Butter durch.

447. Gefüllter Weiß- oder Wirsingkohl. (Auf zweierlei Art.) I. Die Kohlköpfe werden von den äußeren schlechten Blättern befreit, gut gewaschen und — unzerteilt — ½ Stunde in Salzwasser gekocht.

Dann nimmt man sie heraus, läßt sie auf einer Schüssel etwas abkühlen, biegt die oberen Blätter behutsam auseinander, nimmt vorsichtig die Herzblätter heraus, legt dafür einen ebenso großen Fleischkloß von lockerer Klopsmischung hinein, deckt die oberen Blätter wieder darüber und umbindet den Kopf mit einem Faden.

Man kann den Kopf auch mitten durch (senkrecht) in zwei Hälften teilen, die obere Strunkspitze und die Herzblätter herausnehmen, die entstandenen Höhlungen mit lockerer Klopsmischung füllen, die beiden Hälften wieder aufeinander legen und das Ganze fest mit einem Faden zusammenbinden.

Der so vorbereitete Kohlkopf wird in kochendes Wasser gelegt und fest zugedeckt wenigstens noch 1 Stunde gekocht.

Von einem Teil des Wassers, reichlich fettem Schwitzmehl, Fleischextrakt und fein gehackter Petersilie (nach Geschmack auch etwas weißem Pfeffer) bereitet man eine kräftige seimige Sauce, die dazu gegeben wird.

* * *

II. Der ½ Stunde abgekochte Kohlkopf wird so vorsichtig entblättert, daß alle Blätter ganz bleiben.

Dann bereitet man eine lockere Klopsmischung von rohem gewiegtem Fleisch, Eiern, Butter, Salz und eingeweichter, gut ausgedrückter Semmel, füllt auf jedes Kohlblatt einen Löffel voll von dieser Farce, rollt das Blatt fest darum und umbindet es gut mit einem Faden.

Wenn alle Röllchen fertig sind, legt man sie dicht neben einander in eine Kasserolle, deren Boden man mit Butter bestrichen oder mit Speckscheiben ausgelegt hat, bereitet eine ganz dünnseimige Schwitzmehlsauce von Brühe oder Fleischextrakt, gießt soviel über die Kohlröllchen, daß diese bedeckt sind, und läßt sie gut zugedeckt darin weich schmoren.

Vor dem Anrichten schmeckt man die Sauce mit Salz und etwas Pfeffer oder Petersilie ab und streue, wenn nötig, noch etwas geriebene Semmel hinein, um sie seimiger zu machen.

Auf einen gut mittelgroßen Kopf Weißkohl kann man ½ kg Fleisch zur Farce rechnen. Sollte von letzterer etwas übrig bleiben, forme man davon kleine runde Klößchen, koche sie in Salzwasser gar und garniere die angerichteten Röllchen damit, von denen die Fäden behutsam entfernt wurden.

448. Weiße Rüben mit Kartoffeln. Auf diese Art bereitet man meist die gewöhnlichen weißen Rüben, die nicht den feinen Geschmack der echten Teltower haben. Sie werden geputzt und mehrmals in kaltem und heißem Mehlwasser gewaschen, wie es bei „Teltower Rüben" Nr. 440 angegeben ist.

Dann setzt man sie mit soviel kochendem Wasser auf, daß es mit den Rüben gleichsteht und füllt dazu allmählich ein gut Teil von der

Brühe, die das eigentlich zu diesem Gericht gehörige Pökel-Gänsefleisch (geselchtes Gansjung) ergiebt. Die Kartoffeln (1/3 auf 2/3 Rüben oder halb und halb gerechnet) werden für sich allein in Salzwasser gar gekocht, abgegossen und zu den noch nicht zu weichen Rüben geschüttet, mit denen sie weiterkochen müssen, bis sie musig sind. Das Gericht darf nicht zu steif sein.

Giebt man kein Pökelfleisch dazu, koche man die Rüben mit frisch abgefülltem Suppen- oder Rindernierenfett und Fleischextrakt.

449. Wirsingkohl. Die Kohlköpfe werden von den äußeren welken und sandigen Blättern befreit, in Viertel geschnitten und (man achte auf die kleinen grünen Raupen, die sich oft darin finden) gut gewaschen, dann thut man den Kohl in kochendes Wasser und läßt ihn einigemale überbrausen, wobei man 1/2 Theelöffel Natron mit hineinstreut. Gießt ihn recht trocken ab, setzt ihn wieder aufs Feuer nnd füllt soviel frische Rindfleischbrühe darauf, daß er knapp halb bedeckt ist, thut Salz und Pfefferkörner dazu und läßt ihn zugedeckt weich schmoren.

Er muß ganz kurz einkochen, darf keinerlei Sauce haben (Schwitzmehl würde ihn weichlich machen), deshalb sei man mit dem ersten Aufgießen der Brühe vorsichtig und fülle lieber nach.

In manchen Küchen wird etwas Muskatnuß an den fertigen Wirsingkohl gerieben.

450. Wruken (Herbstrüben). Die Wruken werden wie Kohlrabi geschält und nachdem alles Holzige entfernt ist, erst in kleinfingerdicke Scheiben und danach in halbfingerlange Streifen geschnitten, gewaschen und mit etwas doppeltkohlensaurem Natron in kochendem Wasser 1—2mal übergekocht.

Dann gießt man das Wasser ab und Brühe von frischem (nicht gepökeltem) Schweinefleisch darauf; legt auch wohl das ungekochte Stück Fleisch*) mit hinein und gießt nur Wasser auf, giebt Salz und ziemlich viel ganze Pfefferkörner hinein, läßt beides zusammen weich kochen und macht dann das Gericht mit Salzkartoffeln fertig, wie oben bei „Weiße Rüben mit Kartoffeln" Nr. 448 gesagt ist.

Wer das Gemüse nicht mit Kartoffeln zusammen kochen will, bereite die kleingeschnittenen, einmal abgekochten Wruken wie Teltower Rüben Nr. 440.

451. Gefüllte Zwiebeln. Wirklich wohlschmeckend sind nur die aus Spanien stammenden Zwiebeln, die fast so groß wie ein Kompottellerchen sind.

*) Man achte in diesem Fall gut darauf, daß keine Knochensplitterchen am Fleisch haften geblieben sind.

Sie werden geschält und oben eine kleine Scheibe als Deckel abgeschnitten. Dann höhlt man sie innen aus, füllt sie mit einer feinen Schweinefleischfarce nach Nr. 103, oder — etwas kräftiger — mit einer lockern Klopsmischung nach Nr. 154, bindet den Deckel mit einem Faden darauf fest, bratet die Zwiebeln in steigender Butter von allen Seiten gelblich, gießt dann Brühe darauf, würzt diese mit Salz, ganzem Pfeffer, Citronensaft, einigen Nelken und 1 Lorbeerblatt und läßt sie fest zugedeckt 1 knappe Stunde schmoren. 10—15 Minuten bevor die Zwiebeln angerichtet werden, streut man soviel geriebene Semmel an die Sauce, daß sie recht seimig wird.

Beim Anrichten vergesse man nicht die Fäden von den Zwiebeln zu lösen und umlege den Rand der Schüssel mit frischen Citronenscheiben. Die Sauce wird durch ein Sieb gerührt.

452. Büchsengemüse zu kochen.

Beim Einkauf von Gemüsekonserven in Blechbüchsen achte man darauf, daß die Deckel dieser letzteren ganz gerade oder doch eher nach innen gesenkt sind. Die leichteste Wölbung nach außen zeigt an, daß der Inhalt der Büchse in Gährung begriffen, also unbrauchbar ist.

Das Kochen der Büchsengemüse ist — da diese beim Einmachen schon gar gedünstet werden, eigentlich nur ein Heißwerdenlassen; durch längeres Zubereiten würden sie nur unansehnlich werden. Das in den Büchsen befindliche Wasser gieße man fort.

Blumenkohl wird in kochendes, leichtgesalzenes Wasser gelegt, einmal aufgekocht und dann wie frisch gekochter angerichtet oder verwendet.

Grüne Bohnen. Für diese bereitet man von Hammelfleischbrühe, geriebener Semmel und feingewiegter Petersilie eine kurze Sauce, in welche man die Bohnen, die man am besten in einem Sieb hat ablaufen lassen, schüttet und auf dem Feuer ein paar Minuten durchschmoren läßt.

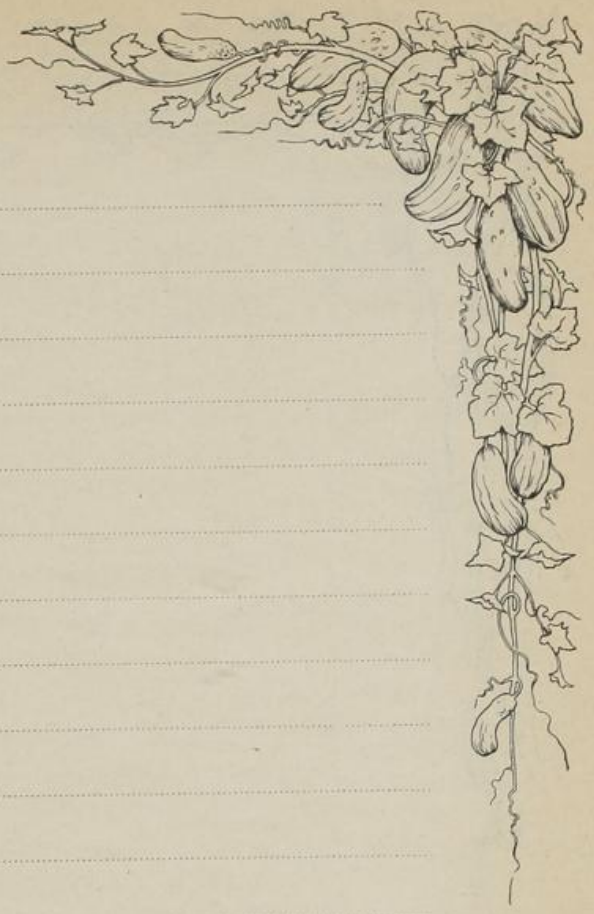
Da nicht alle Konservenfabriken so vorsichtig sind, ein Stengelchen Pfefferkraut mit in die Büchsen zu legen, thut man gut, die Hammelfleischbrühe, die man für die Bohnen gebraucht, mit reichlich Pfefferkraut aufzukochen und dasselbe darin zu lassen, bis man die Bohnen anrichtet.

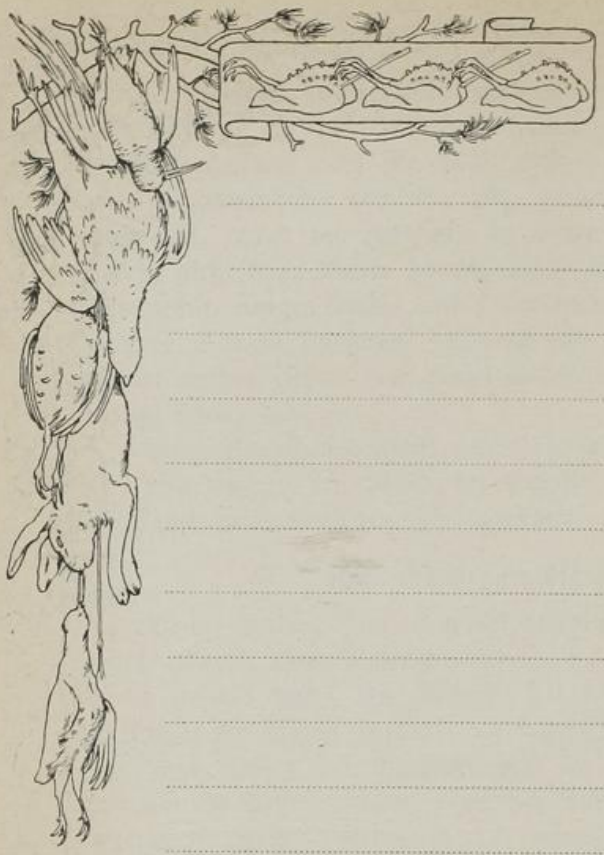
Für junge Erbsen oder Mohrrüben, oder beides zusammen, bereitet man eine helle Schwitzmehlsauce von frischer Butter, und rühre, wenn das Gemüse darin heiß geworden ist, 1 Prise Zucker und feingewiegte Petersilie durch.

Spargel wird wie Blumenkohl in leichtgesalzenem, kochenden Wasser einmal aufgekocht und dann wie frischer benützt.

Ausführlicheres siehe Abteilung „Gemüse-Konserven."

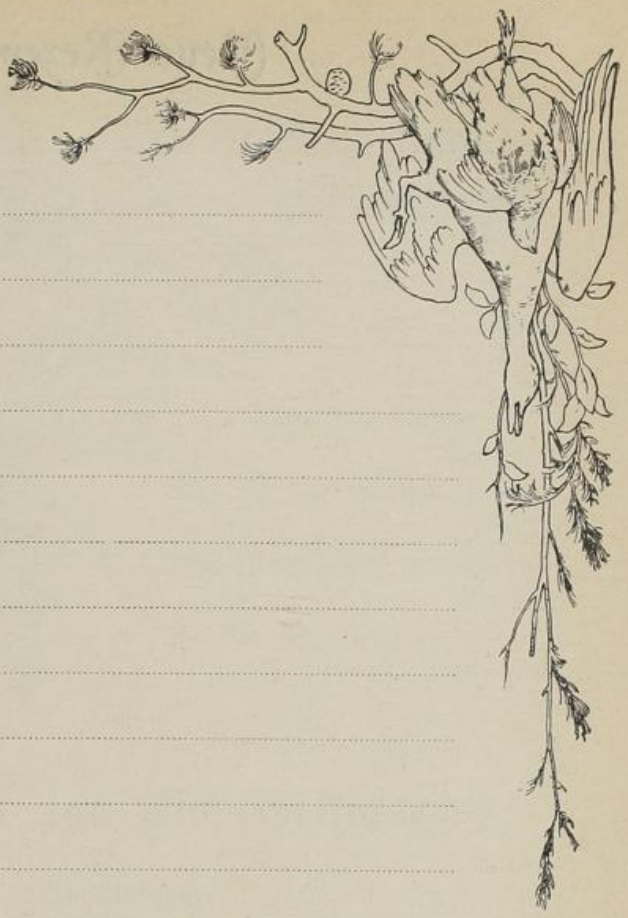
Neue Rezepte.





Neue Rezepte.

Neue Rezepte.



Neue Rezepte.

Süße Speisen und Eis (Gefrorenes).

Vorbemerkung.

Milch, Mehl und Eier, die Hauptbestandteile der süßen Speisen, müssen von ganz tadelloser Beschaffenheit sein.

Das „Frisch"sein der Eier kann man, selbst solange sie noch in der Schale sind, erkennen, wenn man sie in einem dunklen Raum dicht vor ein brennendes Licht hält. Sind die kleinen durchscheinenden Poren der Schalen hell und klar, so sind die Eier frisch. Im Winter, wo man genötigt ist, in der Küche „eingelegte", d. h. vom Sommer her aufbewahrte Eier zu gebrauchen, kann man nicht ganz so streng in der Auswahl sein; man klopfe deshalb jedes Ei — bevor man es an die betreffende Speise thut — über einer Tasse auf: ist das Weiße hell und klar, darf man das Ei ruhig gebrauchen, auch wenn die Poren der Schale nicht mehr durchsichtig waren. Ist das Weiße aber trüb oder gar gelbflockig, so nehme man es nicht mehr; wenigstens keinenfalls zu feinen Speisen. Eier, die auch nur die geringste Spur von „Geruch" zeigen, sind durchaus zu verwerfen.

Auf das Schlagen des Eiweißes zu Schnee (Schaum, Faumkoch) verwende man viel Sorgfalt, denn das Gelingen der meisten Speisen

hängt davon ab, daß er ganz fest und steif ist. Das Gefäß, in welchem man ihn schlagen will, sei nicht zu eng, aber doch mehr hoch als breit. Dann trockne man es sehr sorgfältig aus: der kleinste Tropfen Wasser, der darin bliebe, würde den Schnee mißlingen lassen. Auch vom Eidotter darf nichts mit hinein. Je kälter das Eiweiß ist, desto schneller wird es schaumig und steif, deshalb stelle man im Sommer das Gefäß ein Weilchen in den Keller oder wenigstens in recht kaltes Wasser.

Schneeschläger von verzinntem Draht giebt es in verschiedenen Arten; am bequemsten sind die spiralfederförmigen, die sich nach unten verbreitern und nur auf und nieder gestoßen werden. Ein gewöhnlicher Quirl thut es aber auch. Es muß nur ununterbrochen geschlagen werden; sobald der Schnee so steif ist, daß der Schläger oder Quirl darin steht, ist er gut und muß dann auch gleich verwendet werden; bei längerem Stehen „fällt" er wieder, unten setzt sich Wasser und der Schnee ist unbrauchbar.

Wenn zu einer Speise mehr Eidotter gebraucht werden als Eiweiß, kann man das Eiweiß aufheben, jedoch nicht länger als 24 Stunden. Es zersetzt sich leicht, wird dann giftig, und hat — wenn es trotzdem beim Kochen oder Backen verwendet wurde — schon die ernstesten Erkrankungen hervorgerufen.

Milch koche man stets auf, bevor man sie gebraucht, denn oft gerinnt selbst frisch gekaufte Milch aus unbekannten Ursachen beim Kochen. Muß man sie im Sommer aufbewahren, rühre man eine winzige Kleinigkeit doppeltkohlensaures Natron durch und stelle sie kühl. Decke sie aber nicht zu; wenigstens nicht, ehe sie ganz erkaltet ist. Die Haut, die sich bildet, nehme man ab, wenn man die Milch zu feinen Speisen verwenden will.

Wo es in den folgenden Rezepten nicht anders angegeben, ist stets das feinste Weizenmehl gemeint. Dasselbe muß recht trocken aufbewahrt werden und darf nicht zu kalt sein. Es muß zu feinen Mehlspeisen und Bäckereien stets vor dem Gebrauch gesiebt werden. Ebenso der Zucker — es ist stets „geriebener" oder „klarer" (Kochzucker) gemeint — und die geriebene Semmel (Stoßbrot, Bröseln) gleichfalls. Sollen geriebene Kartoffeln verwendet werden, koche man sie am Tage vorher, sie reiben sich dann um so feiner; wenn sie nicht ganz kalt sind, lassen sie sich überhaupt nicht reiben.

Mandeln werden mit kochendem Wasser gebrüht, von der braunen Schale befreit und auf einem kleinen Reibeisen gerieben oder mit dem Wiegemesser fein gewiegt. Bei Bedarf von größeren Mengen sind die kleinen Maschinen, die sogenannten „Mandelmühlen" sehr praktisch; sie ersparen viel Zeit.

Rosinen wäscht man am besten vor dem Verlesen 1—2 mal mit kaltem Wasser; dann verlese man sie sorgfältig, entferne auch die kleinen Stielchen und wasche sie danach noch 3—4 mal mit lauem Wasser. Wenn das letzte Wasser ganz klar abläuft, schütte man die Rosinen auf ein Tuch, decke ein zweites darauf und trockne sie durch Hin- und Herreiben.

Citronenschale wird, soweit sie gelb ist, meist auf Zucker oder einem kleinen Reibeisen fein abgerieben; von dem Weißen darf nichts in die Speisen kommen, es würde sie bitter machen. Wenn die Citronenschale geschält zur Verwendung kommen soll, schäle man sie gleichfalls sehr fein; man nimmt dann die Stückchen — bevor man die Speisen anrichtet — heraus; ebenso Vanille und Zimt, wenn letzterer in ganzen Stückchen mitgekocht wurde.

Die meisten Chokoladenspeisen gewinnen und werden kräftiger im Geschmack, wenn man etwas Kakao dazu nimmt. Da derselbe bitter ist, muß man selbstverständlich etwas mehr Zucker zusetzen, als in den Rezepten angegeben ist. Das Wieviel schmecke man beim Zusammenrühren aus.

Wie Schlagsahne (Schaum-Obers) zu bereiten ist, siehe „Allgemeines".

Eingemachte Früchte, die zum Garnieren von süßen Speisen oder als Zwischenlagen benutzt werden sollen, lasse man vorher in einem Porzellansieb gut abtropfen.

Beim Mischen des Teiges rühre man stets zuerst das Mehl mit einem kleinen Teile der angegebenen Milch glatt und thue danach erst die übrige Milch, Eier, Zucker ꝛc. dazu, sonst wird das Mehl leicht klümperig.

Das sogenannte „Abbacken" geschieht am besten in einem nicht zu großen Tiegel. Man läßt die Butter darin zergehen (aber nicht braun werden), gießt die angegebene Masse hinein und rührt dieselbe auf dem Feuer so lange, bis sie sich, zu einem Kloß zusammengeballt, trocken vom Tiegel löst. Dann schüttet man sie in dieselbe tiefe Schüssel, in welcher man später die übrigen Zuthaten dazu rührt, und läßt sie abkühlen.

Butter, die zu Sahne gerührt werden soll, lasse man warm und weich werden aber nicht schmelzen. Dann rühre man sie mit einer hölzernen Kelle oder Reibekeule immer in einer Richtung so lange, bis sie weiß und schaumig aussieht und die dabei entstehenden kleinen Blasen mit leise knisterndem Geräusch aufreißen.

Beim Bereiten der „Süßen Speisen" sei man sorgfältig, aber nicht ängstlich. Die hier gegebenen Rezepte sind sämtlich ausprobiert. Will eins oder das andere der jungen Köchin beim ersten Mal nicht ganz gelingen, verliere sie nicht gleich den Mut, sondern lese beim nächsten Mal

diese „Vorbemerkung“ nochmals gut durch. Die Schuld wird meist an irgend einer beim Einrühren versäumten Kleinigkeit liegen.

Soviel es irgend anging, ist bei jedem Rezept angegeben, für wieviel Personen dasselbe berechnet ist. Doch kann diese Angabe immer nur eine „ungefähre“ sein. Herren pflegen von den süßen Speisen weniger zu essen als Damen. Werden sie als Nachspeisen gegeben, gebraucht man ebenfalls weniger, als wenn sie mehr zu Anfang der Mahlzeit einen Gang für sich bilden. Am besten thut man, sich bei jedem Rezept — nachdem man es bereitet hat — selbst eine diesbezügliche Notiz zu machen. Eine überall gültige Regel läßt sich nicht aufstellen: in manchen Familien herrschen die Leckermäuler vor; in manchen wieder werden die armen „Süßigkeiten“ mit schnöder Mißachtung gestraft. Chacun à son gout.

XIV. Aufläufe und Mehlspeisen.

Aufläufe sowohl wie Mehlspeisen werden im Bratofen resp. in der Backröhre gebacken, wenn der Herd eine solche hat. Die Hitze darf für die meisten nur mäßig sein. Hat der Ofen etwa zu starke Unterhitze, stelle man die Form auf einen Ziegel- oder Mauerstein; bräunt die Speise sich zu schnell von oben, schütze man sie durch einen Bogen weißes Papier, den man mit Butter bestreicht und darauf deckt.

Die Form, in welcher man Aufläufe oder Mehlspeisen backen will, muß sehr trocken sein; ist man genötigt, sie kurz vor dem Gebrauch noch einmal auszuwaschen, stelle man sie nach dem Abtrocknen ein paar Minuten auf den warmen Herd. Wieder kalt geworden, streiche man sie gut mit zerlassener Butter aus; man bediene sich dazu eines Pinsels, der nach jedem Gebrauch mit kochendem Wasser sauber ausgebrüht werden muß; achte darauf, daß der salzige Milchsatz, der bei der zerlassenen Butter zu Boden sinkt, zurückbleibt und daß keine noch so kleine Stelle der Form unbestrichen bleibt, denn in beiden Fällen würde die Speise beim Stürzen schwer oder gar nicht aus der Form gehen. Auch bestreue man diese letztere — sobald sie überall mit Butter ausgestrichen ist — mit gestoßenem Zwieback oder Semmel (Bröseln).

*) Die Rezepte zu den von Maizena (Maismehl) oder den verschiedenen Backpulvern herzustellenden Speisen sind hier absichtlich nicht mit aufgeführt, da man sie mit jedem Päckchen, welches man kauft, als Zugabe erhält.

Aufläufe und Mehlspeisen, welche gestürzt werden sollen, lasse man — nachdem sie gar und aus dem Ofen genommen sind — noch etwa 10 Minuten in der Form stehen, sie gehen dann leichter heraus. Schroffen Temperaturwechsel vertragen die feinen Schaumaufläufe nicht; liegt also zwischen Küche und Speisezimmer etwa eine zugige Treppe oder ein sehr kalter Hausflur, hebe man die Form erst dicht vor der Thür des Speisezimmers ab.

Werden Mehlspeisen oder Aufläufe in der Form zu Tisch gegeben, wird diese letztere vor dem Servieren mit passendem Rand oder zierlich gefalteter weißer Serviette sauber umsteckt, wie dies in der Abteilung „Kleine Fleischgerichte" Makkaronispeise Nr. 210 ausführlich beschrieben wurde.

Langes Stehen vertragen beide Speisen nicht; man berechne deshalb die Zeit des Backens recht sorgsam, sie ist bei jedem Rezept genau angegeben.

453. Apfelsinenauflauf (für 6—8 Personen). 10 Eier, 225 g Zucker, 2 Apfelsinen (wenn sie nicht sehr groß sind, auch 3).

Die gelbe Schale der Apfelsine wird auf einem feinen Reibeisen vorsichtig abgerieben, sodaß nichts Weißes mit hineinkommt; denn dies schmeckt wie bei Citronen bitter. Dann drückt man den Saft der Apfelsinen auf die abgeriebene Schale, achtet gut darauf, daß kein Kern mit hineinkommt, schüttet den Zucker dazu und das Gelbe der Eier und rührt dies gleichmäßig 1 Stunde. Danach kommt der sehr steif geschlagene Schnee der 10 Eiweiß hinein, wird behutsam aber recht gleichmäßig mit der Masse gemischt und das Ganze dann sofort in die gut mit Butter ausgestrichene Form gethan und 1 Stunde gebacken.

454. Apfel-Charlotte. Mürbe Äpfel, frische Semmel, etwas Weißwein, ein Stückchen Pumpernickel, Rosinen und Mandeln, Zucker und Zimt und etwas fein abgeschälte Citronenschale. Reichlich Butter.

Die Menge der Zuthaten richtet sich nach der Größe der Form, in welcher man die Charlotte backen will. Sie muß von Kupfer sein oder irden, nicht von Zinn.

Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, in Viertel geschnitten und mit Zucker, 1 Stückchen Zimt, der Citronenschale und 1 Glase Weißwein weich aber nicht musig gekocht. Dann schüttet man sie in ein Sieb, läßt den Saft abtropfen und kocht diesen mit dem geriebenen Pumpernickel, den Rosinen und den fein geschnittenen Mandeln ganz kurz ein. Nun schneidet man die Semmel in knapp fingerdicke Scheiben, wendet sie erst in zerlassener Butter und dann in geriebenem Zucker um und belegt den Boden und den Seitenrand der vorher gut

mit Butter ausgestrichenen Form dicht damit. Dann legt man die Äpfelstücke hinein, gießt die abgekühlte Sauce darüber, bedeckt das Ganze ebenfalls mit Semmelschnitten, legt noch einige kleine Butterstückchen oben auf und backt die Charlotte bei mäßiger Hitze 1 Stunde.

455. Apple-Pie (für 8—10 Personen). 24 mürbe säuerliche Äpfel, am besten graue Reinetten; 300—400 g Zucker, 1/2 Theelöffel Zimt, 1 Prischen gestoßene Nelken, etwas abgeriebene Citronenschale.

Zum Teig: 125 g Butter, 170 g Mehl, 1 Ei.

Die für den Teig bestimmte Butter wird schaumig gerührt und das Ei und das Mehl tüchtig damit durchgearbeitet und geknetet. Am besten Tags zuvor und kalt gestellt.

Dann schält man die Äpfel, entfernt das Kernhaus und schneidet sie in Achtel. — Der Teig wird in 3 gleiche Teile geteilt. Von dem einen Teil eine Platte ausgerollt, diese nach der Form zugeschnitten und der Boden derselben damit belegt. — Vom zweiten Teile werden breite Streifen ausgerollt, womit die senkrechten Wände der Form ausgelegt werden. — Dann werden die Äpfel recht dicht hineingelegt und dazwischen der mit Zimt, Nelken und Citronenschalen vermischte Zucker gestreut. Die Äpfel müssen in der Mitte aufgetürmt werden, da sie nachher fallen. — Dann rollt man das letzte Drittel des Teiges aus, schneidet mit einem Rädchen fingerbreite Streifen und legt damit ein dichtes Gitter über die Äpfel. Bei gelinder Hitze läßt man es 1 1/2—2 Stunden backen.

Die Form muß von Porzellan sein und mit wenig Butter ausgestrichen werden. Die Speise wird warm gegessen; oder kalt mit einer Vanillesauce (siehe Nr. 357) oder Schlagsahne.

456. Apfelspeise (für 6—8 Personen). 2 1/2 Ltr. säuerliche Äpfel, für 5 ₰ Semmel, 125 g Butter, 125 g Zucker, 3 Eier, eine Hand voll Korinthen, etwas geriebene Citronenschale, etwas Milch.

Die Äpfel werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und mit dem Zucker vermengt. Dann schneide man die Semmel in Scheiben und gieße langsam soviel Milch darauf, wie einziehen will; es darf nichts überstehen.

Danach rühre man die Butter zu Sahne, thue das Eigelb, die Citronenschale und die Korinthen dazu; ebenso die Semmel, die man vorher mit der Reibekeule fein zerrührt hat, und die Äpfel. Zuletzt den steif geschlagenen Schnee von den 3 Eiweiß.

Wird in gut mit Butter ausgestrichener und mit geriebener Semmel bestreuter Form eine gute Stunde gebacken. Bei mäßiger Hitze.

457. Brotspeise (für 6 Personen). 125 g geriebenes Schwarzbrot, welches altbacken sein muß, 125 g Butter, 6 Eier, 1/4 Ltr. süße Sahne (reichlich gemessen), die Schale von 1 Citrone, Zucker nach Geschmack.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; das Gelbe der Eier, das gut gesiebte Schwarzbrot, die Sahne, die abgeriebene Citronenschale und der Zucker nach und nach dazu gethan, und zuletzt der Schnee von den 6 Eiweiß.

Wird in gut mit Butter ausgestrichener Form 3/4 Stunde gebacken.

458. Chokoladenspeise. (Für 5 Personen.) 120 g gute Chokolade, 25 g feines Weizenmehl, 5 Eier, 50 g Zucker (wenn man die Chokolade mit Kakao mischt, was sehr kräftig schmeckt, nehme man etwas mehr), 1/4 Ltr. Milch.

Mehl, Milch und die fein geriebene Chokolade werden in einem kleinen Tiegel abgebacken. (Abbacken siehe Vorbemerkung.) Wenn diese Masse, die man in eine tiefe Schüssel thut, erkaltet ist, rührt man den Zucker und die 5 Eigelb darunter und zuletzt den steif geschlagenen Schnee.

Muß in gut mit Butter ausgestrichener Form bei mäßiger Hitze 15—20 Minuten backen.

Schmeckt mit Chaud Eau- (Weinschaumsauce Nr. 358 oder 359) vorzüglich; kann aber auch ohne Sauce gegeben werden.

459. Citronenauflauf. (Für 8—10 Personen.) 10 Eier, 250 g gesiebter Zucker, 2 Citronen, 50 g gestoßener und gesiebter Röstzwieback.

Das Gelbe der Eier wird mit dem Zucker 1/4 Stunde gut gerührt, dann der Saft, die feingeriebene Schale der 2 Citronen und der Zwieback dazu gethan und alles mit einander noch 3/4 Stunde gerührt. Zuletzt wird das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 10 Eier vorsichtig darunter gemischt, das Ganze schnell in eine gut mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und 1/2 Stunde im Ofen gebacken.

460. Eierstich mit Makronen. (Für 8 Personen.) 1 Ltr. gute Milch, 125 g Zucker, 1/4 Stange Vanille, 8 ganze Eier, Makronen. Die Milch wird mit Zucker und Vanille aufgekocht, auch ein Körnchen Salz daran gethan; ist sie abgekühlt, werden 8 ganze Eier hineingequirlt; das Ganze in eine Porzellanform gegossen, mit Makronen belegt und 1/2 Stunde bei Mittelhitze gebacken.

461. Griesspeise. (Für 12 Personen.) 1 1/8 Ltr. Milch, 250 g grober Gries (am besten russischer Speisegries auch Mannagries genannt) 200 g Zucker, 125 g Butter, etwas abgeriebene Citronenschale, 11 Eier. — Die Milch wird mit der Butter und dem Zucker aufgekocht und dann der Gries darin recht trocken abgebacken. Nachdem der Brei fast verkühlt ist, werden die Eigelb gut (1/4—1/2 Stunde) damit gerührt und zuletzt der Schnee der 11 Eiweiß unter das Ganze gemischt. Wird in mit Butter ausgestrichener Blechform 1 1/4 Stunde gebacken. Dazu eine Obstsauce.

462. Griesspeise mit Früchten. (Für 12—14 Personen.) 250 g feiner Gries, 250 g Butter, 16 Eier, 100 g Zucker, reichlich 1 Ltr. Milch. Eingemachte Früchte oder Kompott ohne Saft.

Gries, Butter, Zucker und Milch wird zusammen abgebacken (siehe Vorbemerkung), dann nach und nach das Gelbe der 16 Eier hinzugethan und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit dem Ganzen vermischt. Ist alles gut durchgerührt, thut man die Hälfte der Masse in eine gut ausgestrichene Form, läßt sie sich hellbraun im Ofen färben, belegt sie mit Kompott und thut auf dieses die zweite Hälfte. Dann läßt man die Speise noch 1 Stunde backen.

463. Kartoffelauflauf. (Für 8—10 Personen.) 375 g am Tage vorher gekochte Kartoffeln, 8 Eier, 125 g Zucker, 60 g süße Mandeln, 3—4 Stück bittere darunter, die Schale einer Citrone.

Die Kartoffeln werden auf dem Reibeisen fein gerieben (nach dem Reiben abgewogen), die übrigen Zuthaten nach und nach dazu gethan und alles zusammen 1 Stunde gerührt. Wird gleich in die gut ausgestrichene Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

464. Mandelspeise. (Für 8—10 Personen.) 10 Eier, 125 g süße Mandeln, 125 g Zucker, 160—170 g Butter, 1/2 Ltr. Milch, für 10 ₰ Semmel oder Milchbrot vom Tage vorher.

Die Mandeln — es müssen einige bittere darunter sein — werden gebrüht, abgezogen und durch die Mandelmühle getrieben, oder ganz fein geschnitten, oder (ganz nach Belieben) gröblich gewiegt.

Die Milchbrote werden in der Milch gut aufgeweicht und ganz fein verrührt. Ist beides geschehen, rührt man die Butter zu Sahne, thut nach und nach die 10 Eidotter, den Zucker, die Mandeln und, wenn man will, auch eine Kleinigkeit abgeriebene Zitronenschale dazu, darnach die feinverrührte Semmel und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee von sieben Eiweiß. Muß 1 Stunde backen.

Hierzu eine Frucht- oder rote Weinsauce.

465. Mehlspeise. (Für 8—10 Personen.) 5/8 Ltr. süße Sahne, 250 g Butter, 125 g Zucker, 10 Eier, 100 g Mehl, die abgeriebene Schale von 1/2 Citrone.

Das Mehl wird mit der Sahne abgebacken. Darnach die Butter zu Sahne gerührt, die 10 Eidotter, der Zucker und die Citrone unter fortwährendem Rühren dazu gethan, dann der abgekühlte Teig und zuletzt der Schnee von den 10 Eiweiß.

Muß in mit Butter ausgestrichener Form 1 Stunde backen.

466. Einfache Mehlspeise. (Für 5—6 Personen.) 2 Obertassen Milch, 2 Eßlöffel Mehl, 2 walnußgroße Stückchen Butter (50—60 g),

2 gute Eßlöffel Zucker, 6 Eier, 1 Citrone. Milch, Mehl und Butter werden zusammen abgebacken; wenn der Teig abgekühlt ist, rührt man das Gelbe der Eier, den Zucker, den Saft der Citrone und die abgeriebene Schale in einer tiefen Schüssel schaumig, thut den Teig dazu, vermischt alles gut mit einander, rührt zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß durch und backt die Speise bei gelinder Hitze 20—40 Minuten.

467. Milchbrotstrudel. (1 für jede Person.) Glatte runde Milchbrote, die oben nicht geborsten sein dürfen.

Zur Füllung auf je 2 Milchbrote: 1 Ei, 1 Theelöffel Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 1—2 Äpfel, 1 Eßlöffel voll Korinthen, einige feingeschnittene Mandeln und Citronat, oder etwas fein geriebene Citronenschale, 1 Theelöffel fein geriebene Semmel, außerdem Butter und Milch je nach Größe der Form.

Von den Milchbroten, die frisch sein müssen, wird oben eine kleine runde Kuppe abgeschnitten und die Krume (das weiche Innere) entfernt. Dann rührt man die Butter zu Sahne, thut die Eier und den Zucker dazu, rührt alles zusammen recht schaumig, mischt die kleinwürflich geschnittenen Äpfel und die anderen Zuthaten darunter und füllt mit dieser Mischung die ausgehöhlten Milchbrote. Bestreicht die kleine runde Kuppe mit Eigelb und deckt sie als Deckelchen fest darauf. (Das Eiweiß, was von dem Bestreich-Ei übrig bleibt, kann mit unter die Füllung genommen werden).

Nun streicht man eine Bratpfanne, einen Fischkessel oder ein anderes Gefäß, welches gerade so groß ist, daß die Milchbrote eines neben dem anderen darin stehen können, fett mit Butter aus; legt die Milchbrote hinein, gießt soviel süße Milch darauf, daß sie ganz bedeckt sind, und schiebt die Pfanne in den gut heißen Ofen.

Wenn die Milch verkocht ist und die Strudel braun und butterglänzend gebacken aussehen, sind sie gut.

Sie werden ohne Sauce gegessen.

468. Nuß-Auflauf. (Für 4 Personen.) 4 Eier, 4 Theelöffel Zucker, 4 Eßlöffel geriebene Wal- oder Haselnüsse.

Das Gelbe der Eier und der Zucker werden 1/4 Stunde gerührt, die geriebenen Nüsse dazu gethan und nun wird alles zusammen noch 1/4 Stunde gerührt. Dann mischt man den steifen Schnee von den 4 Eiweiß darunter, thut das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form, schiebt es gleich in den Ofen und backt es 20 Minuten.

469. Obstschüssel. (Für 6—8 Personen.) 1/4 Ltr. saure Sahne, 6 Eier, 6—8 feingestoßene Röst-Zwiebacke, 100 g Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone. Geschmortes frisches Obst, oder auch feines

Backobst ohne Sauce. Die Sahne wird tüchtig geschlagen, nach und nach die Eier, Zwieback, Zucker und Citronenschale hinzugethan; dann wird die ganze Masse über das Obst gegossen und 1 Stunde gebacken. Ein sauberes übergedecktes Papier hindert das zu schnelle braun werden. Wird am schönsten in einer Porzellan- oder Emailleform.

470. Pflaumenspeise. (Für 10 Personen.) Für 20 ₰ Weißbrot, 500 g Backpflaumen, etwa 125 g Butter, ½ Ltr. süße oder saure Sahne, 15 g feingestoßene süße Mandeln, 3 Eier, 200—250 g Zucker, Citronenschale. Das Weißbrot wird in Scheiben geschnitten und in einer Pfanne in Butter gelb gebacken; dann kocht man die Backpflaumen mit etwa 175 g Zucker in so viel Wasser, daß sie bedeckt bleiben, weich, nimmt die Steine heraus und legt die Pflaumen und das gebackene Weißbrot schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene Form; die letzte Schicht müssen Pflaumen sein. Die Pflaumenbrühe wird kurz eingekocht, nach dem Erkalten mit ½ Ltr. süßer Sahne (es kann auch saure sein), den Mandeln, den ganzen Eiern, dem übrigen Zucker und etwas abgeriebener Citronenschale zusammen gequirlt und über die Speise gegossen, die bei mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken und, bevor man sie zu Tisch giebt, mit Zucker bestreut wird. Die Speise kann auch kalt gegessen werden, dann muß sie aber aus der Form gestürzt werden.

Ist eine gut sättigende Mittagsschüssel.

471. Reisspeise. (Für 10—12 Personen.) 250 g Reis, ungefähr 1½ Ltr. Milch, 250 g Butter, 8 Eier, 125 g Zucker, 6 bittere und 15—20 süße Mandeln, etwas Citronenschale, ein wenig feiner Zimt und 1 kleine Prise Salz.

Der gut gewaschene Reis (siehe Allgemeines) wird, damit die Körner beim Kochen nicht zerfallen, am Abend vorher in reichlich kaltem Wasser eingeweicht und auf den lauen Herd gestellt. Am andern Morgen wird das Wasser abgegossen, der Reis mit der Hälfte der Milch aufgesetzt und unter allmählichem Nachgießen weichgekocht, ohne daß die Körner zerfallen. Wenn er erkaltet ist, wird die Butter zu Sahne gerührt, das Gelbe der Eier, der Zucker und die Gewürze nach und nach dazu gethan; sobald alles gut schaumig gerührt ist, auch der Reis und zuletzt der Schnee der 10 Eiweiß. Muß bei gelinder Hitze 1 Stunde backen. Wird mit feiner Saft- oder Chaud Eau-Sauce gegeben, oder auch ohne Sauce nur mit eingemachten Früchten.

472. Reisspeise mit Rosinen. (Für 10—12 Personen.) 250 g Reis, 8 Eier, 100 g Rosinen, 300 g süße Mandeln und einige bittere, 1 Citrone, 1—2 Glas Weißwein; Zucker nach Geschmack.

Der (wie in voriger Nummer angegeben) am Abend vorher eingeweichte Reis wird — wenn er vor dem Einweichen sauber gewaschen und bebrüht wurde — mit demselben Wasser, dem Zucker, dem Weißwein und dem Saft der Citrone gar gequollen. Sobald er etwas abgekühlt ist, werden die ganzen Eier, die feingewiegten Mandeln, die Rosinen und die abgeriebene Citronenschale tüchtig darunter gerührt, das Ganze in eine sehr reichlich mit Butter ausgestrichene Form gethan und 1 Stunde gebacken.

473. Sahnen- (Schmand-) Speise. (Für 8 Personen.) 1/2 Ltr. süße Sahne, 125 g Butter, 125 g Mehl, 9 Eier, 60—70 g Zucker.

Butter und Sahne kocht man zusammen auf, läßt sie etwas abkühlen, rührt nach und nach das Mehl, den Zucker und das Gelbe der 9 Eier darunter und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 9 Eiweiß.

Wird in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Semmel bestreuten Form 1/2 Stunde gebacken.

XV. Puddings.

Diese werden — im Gegensatz zu Aufläufen und Mehlspeisen — in festverschlossenen Formen im Dampftopf oder großem Wassertopf mit gut schließendem Deckel gekocht, wie es schon bei den Fleischpuddings angegeben wurde. Die Formen dürfen mit dem Puddingteig nur 3/4 voll gefüllt werden, da dieser während des Kochens aufquillt und sich ausdehnt. Vorher werden sie — wie auch in der Vorbemerkung betont ist — sehr sorgfältig und reichlich mit Butter ausgestrichen; am besten mit zerlassener Butter und mittelst eines Pinsels. Dann bestreut man sie mit geriebenem Zwieback.

Die Schüssel, auf welche man den Pudding aus der Form „stürzen" will, erwärme man vorher. Hat man von der Küche bis zum Speisezimmer über einen sehr kalten Flur zu gehen, lasse man bei feinen Puddings, wie dies auch bei „Aufläufen" bemerkt ist, die Form auf denselben bis dicht vor der Thür des Speisezimmers, sonst fallen sie zusammen.

Über die Vorbereitung der Zuthaten siehe „Vorbemerkung".

Das Wasser im Topf, in welchem der Pudding gekocht werden soll, muß kochen, wenn man die Form hineinsetzt, und darf nur bis zu 3/4 ihrer Höhe reichen. Wenn Wasser in den Pudding dringt, verdirbt er. Auch darf das Wasser keinen Augenblick aufhören zu kochen; man sorge daher

für gleichmäßiges Feuer und für kochendes Wasser zum Nachgießen, falls das im Wassertopf verdampfen und einkochen sollte. Hat dieser letztere keinen festschließenden Deckel, bedecke man ihn mit einer großen Schüssel; lege in diesem Fall aber einen schweren Bolzen (Stahl) auf die Puddingform, damit sie feststeht.

474. Brotpudding. (Für 6—8 Personen.) 8 Eier, 125 g Zucker, 125 g grobes, geriebenes Brot, welches altbacken sein muß; 8 süße und 8 bittere Mandeln, 8 Nelken und 4 Gewürzkörner (alles fein gestoßen); 1½ Prise Zimt. Die abgeriebene Schale von 1 Citrone.

Die 8 Eigelb werden mit dem Zucker stark und lange gerührt, dann das Brot und die Gewürze dazu gethan, und zuletzt — wenn alles gut vermischt ist — der Schnee der 8 Eiweiß.

Muß 1 Stunde kochen.

Wird mit Vanillesauce gegessen.

475. Chokoladenpudding. (Für 6 Personen.) 8 Eier, 125 g feingeriebene Chokolade*), 125 g gesiebten Zucker, 125 g frische Butter, 70 g feines Mehl; wenn man will, etwas feingestoßene Vanille und 1 Tassenkopf Milch.

Das Mehl und die Chokolade werden mit der Milch recht glatt verquirlt; dann läßt man die Butter in einer Kasserolle zergehen, gießt die obige Masse hinein und rührt sie auf dem Feuer so lange, bis es sich von der Kasserolle löst. Danach schlägt man sogleich 1 ganzes Ei dazu, rührt es gut durch und läßt alles zusammen verkühlen. Ist dies geschehen, rührt man die übrigen 7 Eigelb mit dem Zucker schaumig, giebt zuerst den kalten Teig und dann den Schnee der 7 Eiweiß hinein, füllt es in die gut mit Butter ausgestrichene Form und läßt es 2 Stunden kochen.

Wird mit Vanillesauce gegeben.

476. Chokoladenpudding mit Zwieback. (Für 8—10 Personen.) 16 geröstete Zwieback, 3/8 Ltr. Milch, 180—190 g Chokolade, 2 Theelöffel Butter, 6 Eier.

Die Chokolade wird in der Milch aufgelöst und beides samt dem gestoßenen Zwieback mit der Butter abgebacken (siehe Vorbemerkung). Nach dem Erkalten werden erst die 6 Eigelb und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß dazu gerührt und der Pudding in einer mit Butter ausgestrichenen und mit geriebener Semmel ausgestreuten Form 2 Stunden gekocht.

Dazu Vanillesauce.

*) Nimmt man Kakao an Stelle der Chokolade, rechne man doppelt so viel Zucker.

477. Erbsenpudding. (Für 8—10 Personen.) 250 g am Tage zuvor gekochte und durchgeschlagene Erbsen, 6 Eier, 125 g Zucker, 60—70 g geriebene Mandeln; etwas feingeriebene Citronenschale.

Die sehr fein durchgeschlagenen Erbsen werden mit dem Gelben der Eier, dem Zucker, den Mandeln und der Citronenschale tüchtig gerührt und danach mit dem Schnee der 6 Eiweiß vermischt. Die Form muß sehr fett mit Butter ausgestrichen und der Pudding darin 1¾ Stunden gekocht werden. Feine Obstsauce (besonders von Kirschen) schmeckt am besten dazu.

478. Feiner Pudding von Weizen-Kraftmehl. (Für 12—14 Personen.) 16 Eier, 250 g Butter, 200 g Zucker, 250 g Weizen-Kraftmehl, ½ Ltr. Milch (gut gemessen); die abgeriebene Schale von 1 Citrone.

Die Hälfte der Milch wird mit der Butter und dem Zucker aufgekocht, das in der übrigen Milch recht glatt verrührte Mehl dazugethan und gut trocken damit abgebacken. Nach dem Erkalten wird die Masse mit den 16 Eigelb und der Citronenschale ½ Stunde gerührt und zuletzt der steife Schnee der 16 Eiweiß leicht darunter gerührt. Die Puddingform wird mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel ausgestreut und der Pudding darin 1½—2 Stunden gekocht. Da dieser Pudding leicht fällt, darf während des Kochens an die Form nicht gerührt werden; auch sei man beim Stürzen vorsichtig.

Eine feine Saft- oder Chaud Eau-Sauce wird dazu gegeben.

479. Griespudding. (Für 10—12 Personen.) 375 g Gries (nicht zu fein), 12 Eier, 200 g Butter, 125 g Zucker, ⅞ Ltr. Milch, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, 6 bittere und 10 süße Mandeln, 1 kleine Prise Salz.

Milch und Gries werden verquirlt und mit der Butter auf dem Feuer abgebacken. Wenn dies etwas verkühlt ist, rührt man das Gelbe der 12 Eier, Zucker, Mandeln, Citronenschale und Salz darunter und zuletzt den Schnee der 12 Eiweiß.

Muß 1½—2 Stunden kochen.

Hierzu paßt jede Frucht-, Wein- oder Vanillesauce.

480. Griespudding mit gebratener Semmel. (Für 6—8 Personen.) ½ Ltr. Gries, ½ Ltr. Milch, 4 ganze Eier, 6 Semmeln, Salz.

Die Milch wird mit dem Gries heiß abgebacken. Wenn dies verkühlt ist, werden die 4 Eier ganz und ein wenig Salz dazu gethan und alles gut zusammen verrührt. Dann werden die Semmeln in Würfel geschnitten, in Butter schön goldbraun gebraten und mit der übrigen Masse tüchtig vermengt. Hiernach wird dieselbe in eine vorher gut mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und muß 1—1½ Stunden kochen.

Man giebt geschmorte Birnen oder Apfelmus dazu.

481. Kabinetpudding (vorzüglich). (Für 12—14 Personen). 18 Eier, 250 g feinstes Weizenmehl, 200 g Butter, 125 g Zucker, die abgeriebene Schale 1/2 Citrone, feiner Zimt nach Geschmack und 5/8 Ltr. Milch (reichlich).

Das Mehl wird in der Milch glatt gequirlt und mit einem kleinen Stich von der abgewogenen Butter zu einem steifen Brei gar gekocht, den man abkühlen läßt. Dann rührt man die übrige Butter zu Sahne, fügt bei fortwährendem Rühren nach und nach den Zucker, die 18 Eigelb, die Citronenschale, den erkalteten Teig und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 18 Eiweiß dazu.

Muß in einer gut ausgestrichenen Form 3 Stunden kochen.

Wird mit Himbeersaftsauce gegessen.

482. Kartoffelpudding. (Für 8 Personen.) 500 g gekochte, ganz kalte geriebene Kartoffeln, 125 g Butter, 8 Eier, 125 g Zucker, die Schale von 1 Citrone, 60 g Mandeln, darunter einige bittere.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Gelbe von den 8 Eiern dazu gethan und nach und nach die Kartoffeln und der Zucker, sowie die Schale der Citrone dazu gerührt, ebenso die Mandeln; zuletzt der Schnee von den 8 Eiern.

Die Form wird mit Butter gut ausgestrichen, dann die Masse hinein gethan und 2 Stunden gekocht.

Wird mit Obst- oder Weinsauce gegeben.

483. Plum-Pudding (englisch). (Für 8 Personen.) 250 g ganz frisches, feingewiegtes Rindernierentalg, 250 g Sultanrosinen, 250 g Korinthen, 8—10 gehäuft volle Eßlöffel Mehl, 6 Löffel Zucker, 1/2 Ltr. Milch, 2 ganze Eier und 4 Eigelb, 2 Theelöffel Zimt, die gröblich gehackte Schale von 2 Citronen, 1 1/2 Eßlöffel Salz.

Die beiden ganzen Eier und die 4 Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann nach und nach alles andere dazugethan, und — wenn es gut durchgearbeitet ist — in eine Form gethan, die nicht zu fett mit Butter ausgestrichen, aber desto reichlicher mit Gries oder geriebener Semmel bestreut sein muß.

Dieser Pudding muß 3—4 Stunden kochen. Wenn er angerichtet ist, wird er mit feinem Arrak oder Rum übergossen, dieser angezündet und der Pudding brennend zu Tisch gegeben.

Von Saucen eignet sich eine Chaud Eau-Sauce, die man mit einem Spitzgläschen voll Arrak abgeschärft hat, am besten dazu. Man kann aber auch Streuzucker, 1 Flasche Arrak, ein brennendes Licht und Fidibusse auf einem Tablett herumreichen, so daß jeder Gast das Vergnügen haben kann, seine Portion auf dem eigenen Teller noch einmal anzuzünden.

Einfacher, aber auch recht wohlschmeckend, ist eine Rotweinsauce mit Arrak.

484. Reispudding. (Für 10 Personen.) 250 g Reis, 6 Eier, 100 g Butter, 100 g Zucker und 125 g Rosinen. Der Reis wird in der Milch mit etwas Zimt und Citronenschale steif gekocht; gar aber nicht breiig.*) Die Butter wird danach zu Sahne gerührt, dann der etwas abgekühlte Reis dazu gethan, ebenso der Zucker, das Gelbe der 6 Eier und die Rosinen. Zuletzt wird das zu recht steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt und die Masse in eine gut ausgestrichene Form gethan und 1/2—3/4 Stunden gekocht.

Wein-, Obst- oder Vanillesaucen sind gleich gut dazu.

485. Sahnen- (Rahm-, Obers-) Pudding. (Für 10—12 Personen.) 12 Eßlöffel dicke saure Sahne, 12 Eier, 500 g feingeriebener Zwieback oder Semmel, 6 Eßlöffel Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, ein wenig Zimt und 1 Prise Salz.

Die Sahne, das Gelbe der Eier und der Zucker werden tüchtig miteinander verrührt, Zimt, Salz, Citronenschale und der feingesiebte Zwieback dazugethan und zuletzt der recht steife Schnee der 12 Eier.

Will man den Pudding verfeinern, lasse man den Zimt fort und nehme statt dessen etwas feingeschnittene Succade (Citronat), einige süße und bittere Mandeln und 100—150 g Korinthen.

Er muß 1 1/2—2 Stunden kochen.

Eine Wein- oder feine Fruchtsauce wird dazu gereicht.

486. Semmelpudding. (Für 8 Personen.) 8 Eier, 125 g Zucker, 125 g Butter, 3/4 Ltr. Milch, die abgeriebene Schale von 1/2 Citrone, 1 Prise Salz und 375 g Semmel, die man gut in der Wärmröhre getrocknet, fein gestoßen, gesiebt und danach gewogen hat.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Gelbe der Eier, Zucker, Citronenschale und Salz dazugethan; alles miteinander schaumig gerührt; die Semmel, die kurz vorher in der lauwarmen Milch eingeweicht worden, gleichfalls darunter gemischt und zuletzt der Schnee der 8 Eiweiß. Wenn auch dieser gut durchgerührt ist, wird die Masse in die mit Butter ausgestrichene Form gethan und 1/4 Stunde gekocht.

Eignet sich besonders gut zu Backobst.

---

*) Siehe Anweisung in Nr. 471.

XVI. In der Pfanne Gebackenes.

Die Hauptsache zum Gelingen aller Pfannenbäckereien ist, daß die Pfanne (am besten solche von verstähltem, nicht emailliertem Eisenblech) nur zum Backen genommen wird, niemals zum Braten von Beefsteaks, Kotelettes oder dgl., sonst „sitzen" die Eierkuchen, Plinsen ꝛc. an und werden unansehnlich. Vor dem Gebrauch setze man die Pfanne 1 Minute aufs Feuer, lasse Salz darin heiß werden und reibe sie mit weichem Löschpapier tüchtig damit aus. Mit Wasser darf sie nicht erst gereinigt werden, wenn man sie brauchen will.

Das Feuer sei gleichmäßig, doch nicht zu stark. Am besten ist tüchtige Glut; bei Flackerfeuer würden die Sachen sich ungleich bräunen, wohl gar stellenweis schwarz werden.

Feine Eier-(Pfannen-)kuchen, Omelettes und Plinsen backt man am besten in frischer Butter; scheint diese stark milchhaltig, so kläre man sie vorher ab und lasse den Bodensatz zurück. Zu allen Sachen, die in Fett schwimmend gebacken werden, nehme man frisches Schweineschmalz oder auch gutes, frisches Backfett (siehe Allgemeines). Das Schmalz läßt man kochen, bevor man die betreffenden Kuchen hineinthut, gießt auch 1 kleines Glas Rum oder Arrak hinein, damit das Schmalz — wenn man viel zu backen hat — nicht schwarz wird. In Süd- und Mitteldeutschland zieht man vielfach Öl zum Backen vor. Je länger der Teig gequirlt (geschlagen gesprudelt) wird, ehe man den Eiweißschnee (Faumkoch) dazu thut, desto lockerer und schöner werden die Bäckereien. Sobald aber der Schnee mit der Masse vermischt wurde, muß man sofort mit dem Backen beginnen.

487. Apfelschnitte I. Große mürbe Äpfel, 1/2 Ltr. Mehl, 1/2 Ltr. halb Milch, halb Weißbier (oder nur Milch und 1 Theelöffel Rum), 1 gut walnußgroßes Stück Butter, 3 Eier, 1 Prise Salz.

Zuerst werden die Äpfel geschält, in runde, etwa halbfingerdicke Scheiben geschnitten und das Kernhaus sorgfältig daraus entfernt. Danach wird die Butter zu Sahne gerührt, Milch, Mehl und das Gelbe der 3 Eier nach und nach dazu gethan, und wenn alles tüchtig miteinander vermischt ist, der Schnee der 3 Eiweiß darunter gerührt. Der Teig muß ziemlich dick sein. Dann taucht man die Apfelschnitte hinein und backt sie in einem weiten Tiegel oder einer Kasserolle im Fett schwimmend auf beiden Seiten schön gelbbraun. Das Fett muß — wie oben gesagt ist — kochen, bevor man die Schnitten hineinlegt. Sie werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, mit Zucker und Zimt bestreut und recht heiß gegessen.

Man kann die Äpfel auch in feine kleine Stückchen schneiden, unter den Teig rühren und davon mit einem Löffel wie Klöße abstechen und so backen.

Giebt eine ziemlich große Portion.

488. Apfelschnitte II. 3 Eßlöffel süße Sahne, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eier, einige große, recht mürbe Äpfel. Schmalz zum Backen.

Die Äpfel werden geschält und — nachdem das Kernhaus mit einem Ausstecher ausgestochen — in runde, nicht zu dünne Scheiben geschnitten und mit Zucker bestreut. So läßt man sie ein Weilchen stehen. Rührt inzwischen die Sahne, das Gelbe der 2 Eier und das Mehl zu einem glatten Teig, schlägt das Weiße zu Schnee und mischt es darunter.

In diesem Teige werden die Apfelschnitten umgewendet und in kochendem Schmalz schön gelbbraun gebacken. Müssen möglichst heiß zu Tisch gegeben werden.

489. Apfelbrotkuchen in der Pfanne (aus der Priegnitz). 2 gehäufte Teller voll geriebenen Schwarzbrotes; 1 Teller voll fein geschnittener, mit Zucker und Korinthen und Citronenschale weich geschmorter Apfelscheibchen, die gar, aber nicht zerfallen sein müssen, etwa 80 g Butter und 100 g Zucker.

Das Schwarzbrot wird mit dem Zucker gemischt bis es anfängt, sich feucht anzufühlen. Dann thut man die Hälfte der Butter in die Pfanne, läßt sie zergehen und schüttet die Hälfte des Brotes gleichmäßig dick (gut daumendick) hinein; darauf häuft man die Äpfel und verteilt auf diese wieder gleichmäßig dick die andere Hälfte des Brotes. Hat man nun die Bratröhre heiß, ist es am bequemsten, wenn man die Pfanne da hineinschiebt, den Rest der Butter flüssig werden läßt und die oberste Brotschicht damit befüllt.

Andernfalls backt man den Brotkuchen auf dem Herd, aber zugedeckt; kehrt ihn wie jeden andern Eierkuchen um und giebt ihm dabei die zweite Hälfte der Butter. Siehe Nr. 493.

In beiden Fällen braucht man ziemlich 3/4 Stunden zum Backen.

490. Arme Ritter (auf die Person 3—4 Stück zu rechnen). Frische geröstete Zwiebacke von derberer Art reibt man an den scharfen Kanten ein wenig glatt, quirlt auf 1/4 Ltr. Milch 1 Ei und begießt mit dieser Mischung die Zwiebacke, die man auf eine flache Schüssel gelegt hat, vorsichtig so, daß sie gut durchziehen, aber nicht zu weich werden. Dann wälzt man sie in geriebener Semmel, unter die man das Abgeriebene gemischt hat, und bratet sie in einer Eierkuchenpfanne in steigender Butter schön goldbraun. Bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie möglichst heiß zu Tisch.

Geschmortes Obst oder Obstsauce wird gern dazu gegessen.

Hat man viel arme Ritter (etwa mehr als 20) zu backen, dann begieße man nicht alle zugleich mit Milch, sonst verweichen die letzten.

491. Aufläufer. 6—7 Eier, 250 g Mehl, 60—70 g Butter, 1/4 Ltr. Milch, 1 Eßlöffel Zucker, 1 kleine Prise Salz. Das Mehl wird mit der Milch, der Butter und dem Zucker auf dem Feuer abgebacken, dann mit den ganzen Eiern gut vermischt und glatt gerührt. Nach dem Erkalten sticht man runde Bällchen ab und backt sie in nicht zu heißem Backfett schön hellbraun. Auch kann man die Kuchen auf ein mit Fett abgeriebenes Blech legen und im Ofen backen. Auch einzeln in einer Setzeierpfanne.

492. Buttermilchplätzchen. (Für 5 Personen.) Einfach aber sehr wohlschmeckend. 1 Ltr. Buttermilch wird mit soviel Mehl, daß es einen dickflüssigen Eierkuchenteig giebt, glatt gequirlt, dann thut man 1/2 Theelöffel voll Natron, 1 Prise Salz und Zucker nach Geschmack daran; füllt davon mit einem Löffel einzelne Plätzchen in eine mit reichlich Fett gefüllte Eierkuchenpfanne und backt sie auf beiden Seiten schön gelbbraun. Sie werden mit Zucker und Zimt bestreut und mit oder ohne Obstsauce möglichst gleich nach dem Backen verspeist. Durch längeres Stehen werden sie pappig*).

Eierkuchen.

493. Eier-(Pfann-)Kuchen. Beim Backen der Eierkuchen und Plinsen ist das Verfahren überall das gleiche und erfordert nur einige Aufmerksamkeit. Man läßt die flache Pfanne auf dem Feuer heiß werden, legt 1/2 Eßlöffel Butter hinein und gießt — sobald diese verlaufen, aber nicht braun ist — soviel von dem eingerührten Eierkuchenteig hinein, wie man dieselben dick oder dünn haben will. Sobald der Teig anfängt unten zu backen, durchsteche man ihn hie und da mit einem spitzen Messer und lasse von dem oberen flüssigen Teig da hinein laufen. Auch hebe man ab und zu den Rand des Eierkuchens mit dem Messer an und überzeuge sich durch Rütteln und Schütteln, daß der Kuchen nirgend ansitzt. Sollte dies doch irgendwo der Fall sein, hebe man ihn bis dahin mit dem Messer an, schiebe ein Stückchen Butter unter und halte die Pfanne ein wenig schief, daß diese sich gut verteilen kann. Wenn der Eierkuchen auf der untern Seite gleichmäßig braun ist, nehme man einen großen Deckel in die linke Hand, halte ihn mit der untern (glatten) Seite nach oben, hebe die Pfanne mit der rechten Hand vom Feuer, lasse den Eierkuchen mit der gebacknen

*) Dieselben Plätzchen können auch von saurer (dicker, geronnener) Milch gebacken werden. Man rechnet dann auf 1/4 Ltr. saure Milch 1 Ei und 1/2 Theelöffel Natron. Alles andere wie oben gesagt.

Seite nach unten auf den Deckel gleiten, lege 1/4 Eßlöffel Butter oben auf die ungebackene Seite, lege die Pfanne fest darauf, drehe Pfanne und Deckel mit beiden Händen zugleich um, setze erstere wieder aufs Feuer und backe die zweite Seite gleichfalls braun. Hierbei braucht man den Eierkuchen nicht mehr zu durchstechen, sondern nur noch ein wenig zu schütteln.

Unsere Großmütter verachteten den Gebrauch eines Deckels beim Umkehren der Eierkuchen; sie setzten ihren Stolz darein, ihn mittels der Pfanne frei in die Höhe zu werfen und mit geschickter Hand so wieder aufzufangen, daß die ungebackene Seite nach unten kam. Aber diese Kunst wird selten mehr geübt. Die Schüssel, auf welcher die Eierkuchen angerichtet werden sollen, muß gut erwärmt sein; man schichtet einen auf den andern, bestreut jeden einzelnen mit Zucker und stellt sie gut zugedeckt auf eine heiße Stelle bis alle gebacken sind.

Zum ersten Eierkuchen lege man die meiste Butter in die Pfanne für die folgenden kann man etwas weniger nehmen. Bevor man von dem Teig ausgießt, rühre man ihn jedesmal gut um, weil das Mehl leicht zu Boden sinkt.

a) Eierkuchen mit Schnee. 1/4 Ltr. Mehl, 1/4 Ltr. kochendes Wasser, 4 Eier, 1 Prise Salz. Das Mehl wird mit dem kochenden Wasser bebrüht und, wenn dasselbe kalt geworden, zu einem glatten Teig verrührt. Kurz vor dem Backen mischt man das Salz und das Gelbe der 4 Eier darunter und zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß.

Diese Portion giebt 4 Eierkuchen, die auf gelindem Kohlenfeuer gebacken werden, wie oben angegeben.

b) Eierkuchen ohne Schnee. 4—5 ganze Eier, 1/4 Ltr. Milch, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Prise Salz. Dies alles wird glatt verrührt (man thue immer zuerst das Mehl in den Topf und dann nach und nach die Milch, sonst wird das Mehl leicht klümperig), tüchtig gequirlt und dann gebacken, wie oben gesagt. Wenn der zusammengequirlte Teig 1—2 Stunden stehen kann, wird der Eierkuchen um so lockerer, und man kann die Kuchen so dünn wie ein Mohnblatt backen.

c) Abgebackener Eierkuchen. 5 Eier, 60 g Butter, 60 g Mehl, 1/4 Ltr. Milch, 1 Prise Salz. Milch, Mehl, Butter und Salz werden zusammen abgebacken; wenn die Masse erkaltet ist, wird erst das Gelbe von den 5 Eiern und dann der Schnee der 5 Eiweiß darunter gerührt.

Hiervon backt man 2 Eierkuchen, die ziemlich dick werden, aber sehr locker, mürbe und schön sind.

d) Apfel-Eierkuchen. Sehr mürbe Äpfel werden geschält und in ganz feine Scheibchen geschnitten.

Dann bereitet man einen Eierkuchenteig von 4 Eiern, 1/4 Ltr. Milch, 2 Eßlöffeln Mehl und 1 kleinen Messerspitze voll Natron, mischt die Apfelscheiben darunter und backt sie, wie in der Vorbemerkung gesagt.

1/4 Ltr. Wasser und 1/4 Ltr. Mehl zu 4 Eiern ist auch ein gutes Verhältnis, doch schlägt man dann das Weiße der Eier zu Schnee.

e) Ochsenaugen (Mecklenburgisch). Diese werden in einer Setzeierpfanne gebacken.

Man rührt einen Eierkuchenteig von 4 Eiern, 4 1/2 Eßlöffel Mehl und soviel Milch (etwa 3 Obertassen voll) ein, daß er breit vom Löffel läuft.

Dann läßt man in jeder Vertiefung der Setzeierpfanne ein Stückchen Butter zergehen und heiß werden, gießt ein wenig von dem Teig hinein, legt — sobald er unten anfängt fest zu werden — 1 Theelöffel voll Marmelade, Drei- oder Viermus oder gut abgetropfte eingemachte Früchte darauf; füllt auf diese noch einen kleinen Löffel Teig; wende den kleinen Kuchen, wenn er unten gleichmäßig braun ist, mittelst eines Löffels um und backe ihn auch auf der anderen Seite. Diese Portion reicht als Nachspeise für 4 Personen.

f) Schaum-Eierkuchen. 8 Eier, 125 g Mehl, 1/2 Ltr. Milch. Milch, Mehl und das Gelbe der Eier werden nach und nach zu einem glatten Teig und noch ein Weilchen länger gerührt. Dann mischt man den steifen Schnee der 8 Eiweiß darunter und backt davon nicht zu dünne Kuchen auf beiden Seiten in Butter.

494. Kleine Eierkuchen (Plinsen). „Plinsen" sind eine Art feiner, ganz dünner Eierkuchen, die sich von letzteren hauptsächlich dadurch unterscheiden, daß sie zusammengeschlagen oder aufgerollt werden.

a) (Für 6 Personen.) 6 Eier, 150 g Mehl, 70 g Butter, 3 Tassenköpfe Milch und etwas geriebene Citronenschale und Zucker.

Die Butter wird geschmolzen, die Milch warm gemacht und beides mit den ganzen Eiern, dem Mehl, der Citronenschale und dem Zucker tüchtig und glatt verquirlt.

Zum Backen der ersten Plinse nimmt man noch etwas Butter in die Pfanne; die anderen lassen von selbst los, weil Butter im Teig ist. Man gießt nur sehr wenig Teig in die Pfanne, backt ihn auf beiden Seiten schön goldbraun und rollt die Plinsen beim Anrichten auf der heißen Schüssel oder schon in der Pfanne recht eng auf.

b) Baiserplinsen (Soufflée). 6 Eier, 65 g Butter, 65 g Zucker, 1 Citrone.

Die Butter wird zu Sahne und danach mit dem Zucker, den 6 Eidottern und der halben Schale der Citrone recht schaumig gerührt. Dann zieht man den sehr steif geschlagenen Schnee der 6 Eiweiß durch. Die

Pfanne wird mit Speck ausgestrichen, die Masse dünn aufgetragen und auf einer Seite gebacken. Dann schüttet man sie schnell auf eine heiße Schüssel (mit der ungebackenen Seite nach oben), beträufelt sie mit Citronensaft und schlägt sie dreieckig zusammen.

c) Englische Plinsen. 1/2 Ltr. Sahne, 125 g Butter, 1/4 Ltr. Mehl, 8 Eier.

Die Sahne wird warm gemacht, die Butter hineingelegt und beides aufgekocht; dann wird das Mehl und das Gelbe der 8 Eier hinzugethan und beides gut damit durchgerührt. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, mit der Masse vermengt, und die Plinsen sodann auf einer Seite gebacken.

d) Kartoffelplinsen. 1/4 Ltr. gekochte und wieder kalt gewordene, geriebene Kartoffeln, 1/4 Ltr. Mehl, 1/4 Ltr. Milch, 4 Eier.

Die Kartoffeln werden mit Mehl und Milch gut zusammen gerührt und das Gelbe von den 4 Eiern dazu gethan. Das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen und auch damit vermischt; nach Belieben kann man Zucker und geriebene Mandeln hinzufügen. Diese Plinsen werden auf beiden Seiten gebacken und nicht gerollt.

e) Kirschplinsen. 1—1 1/2 Ltr. saure Kirschen, 4—5 Eier, 100—200 g Zucker, 375 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Arrak oder Rum, Milch.

Die Kirschen werden ausgesteint, tüchtig eingezuckert und 2—3 Stunden hingestellt.

Dann wird das Mehl mit dem Gelben der Eier, dem Rum und soviel Milch, daß es einen dünnflüssigen Teig giebt, zusammengerührt und zuletzt der Schnee von den 4 oder 5 Eiweiß leicht darunter gezogen.

Nun zerläßt man in einer Pfanne etwa 125 g Butter oder Backfett und gießt es in ein warm stehendes Gefäß, damit es flüssig bleibt. — Mit einem großen Holzlöffel füllt man Teig in die Pfanne, die vollständig aber dünn damit bedeckt sein muß. Dann füllt man von den Kirschen, ohne den Saft, der sich etwa gebildet hat, darauf und zwar so, daß sie dicht nebeneinander liegen, aber nur in der Mitte; außen muß rings herum ein etwa 2 Finger breiter Rand frei bleiben. Wenn die Plinse unten losgebacken ist, träufelt man etwas Teig und etwas Fett auf die Kirschen, läßt die Plinse vorsichtig auf einen umgekehrten Blechdeckel gleiten, den man mit der linken Hand bereit hält, deckt die Pfanne auf den Deckel und dreht beides um, so daß nun die Kirschen unten liegen. Nachdem auch diese Seite gelbbraun gebacken ist, wird die Plinse wieder auf den Deckel gestülpt und auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel geschoben, so daß nun die Kirschen oben liegen. — Dann backt man eine

Plinse ohne Kirschen auf beiden Seiten, legt sie auf die gut bezuckerte Kirschplinse, dann wieder eine solche und so fort bis der Teig verbraucht ist.

f) Plinsen an Stelle von Waffeln heiß zum Kaffee zu essen. 5 Eier, 1/2 Ltr. Milch, 1/4 Ltr. Mehl, 1 Prise Salz.

Milch, Mehl und das Gelbe der Eier wird gut und glatt zusammengerührt und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß.

Die Plinsen werden in mit Speck bestrichener Pfanne ganz dünn und nur auf einer Seite gebacken, aufgerollt und mit Zucker bestreut.

Man kann auch eine Hand voll Korinthen unter den Teig mischen; diese müssen aber, nachdem sie verlesen und gewaschen sind, wieder vollständig trocknen, bevor man sie verwendet, sonst werden die Plinsen zäh.

495. Französische Eierkuchen (Omelettes).

a) (Für 3 Personen.) 4 Eier, 1/8 Ltr. Milch, 1 Eßlöffel Mehl, etwas Zucker.

Das Mehl wird mit Milch, Zucker und dem Gelben der 4 Eier gut gequirlt; das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen und mit dem Ganzen vermischt. Diese Portion giebt 2 Kuchen, welche nur auf einer Seite gebacken werden.

b) Chokoladenomelettes. 8 Eier, 125 g Zucker, 5—6 Makronen, 1 Prise Vanille und 140—200 g Chokolade.

Die Makronen werden gestoßen, mit dem Zucker, dem Eigelb und der Vanille recht schaumig gerührt; dann der steife Schnee von den 8 Eiweiß leicht darunter gezogen und hiervon recht schaumige Omelettes nur auf einer Seite gebacken.

Die ungebackne Seite bestreut man mit der feingeriebenen Chokolade und schlägt jede Omelette von beiden Seiten darüber zusammen.

c) Omelette aux confitures. 4 Eier, 1 knapper halber Tassenkopf süße Sahne, 1 Theelöffel feinstes Weizenmehl, Zucker nach Geschmack, 1 Prise Salz und ein paar Tropfen Citronensaft.

Die 4 Eigelb werden mit der Sahne tüchtig verquirlt; darnach die übrigen Zuthaten und zuletzt der Schnee der vier Eier darunter gemengt. Hiervon backt man auf gelindem Feuer die Omelette auf einer Seite schön goldbraun; befüllt sie innen mit feinem Eingemachten und klappt sie von beiden Seiten zusammen.

496. Kartoffelnudeln. 1 Teller voll fein würflich geschnittener und etwas angezuckerter Äpfel, 1 tiefer Teller voll gekochter, kalter, geriebener Kartoffeln, 4—6 Eßlöffel Mehl, 1 eigroß Butter. Die Butter wird geschmolzen und mit den Kartoffeln, dem Mehl und den ganzen Eiern tüchtig durchgeknetet. (Man nehme das Mehl zuletzt, damit die Mischung

nicht zu steif wird.) Dann mischt man die Apfelstückchen darunter, knetet das Ganze noch einmal gut durch, formt kurze, dicke Würstchen (1 Finger lang, 2—3 Finger dick) rollt diese in geriebener Semmel und backt sie in der Pfanne von allen Seiten schön braun.

497. Pater und Nonne. Semmel, von welcher man die braune Kruste recht dünn abgeschält hat, wird in 2 fingerbreite Scheiben geschnitten. Von diesen befeuchtet man die Hälfte mit Rotwein, die andere Hälfte mit Milch (sie müssen ganz durchzogen sein, dürfen aber nicht verweichen; siehe Nr. 490: Arme Ritter). Dann wendet man die Scheiben in Mehl und Zucker um und backt sie in steigender Butter auf beiden Seiten schön knusprig. Sobald man sie aus der Pfanne nimmt, wälze man sie in Zucker und Zimt und gebe sie recht heiß zu Tisch.

Man richtet die hellen und die dunklen Schnitten auf derselben Schüssel an: entweder einzeln abwechselnd oder kranzförmig oder jede Farbe für sich gehäuft.

498. Reiskuchen. 1 tiefer Teller voll dickgekochten Milchreis; 2—3 Eier, 4—5 Eßlöffel Mehl, ½ Löffel Arrak, 1 Prise Salz.

Reis, Mehl, das Gelbe der Eier, der Arrak und 1 Prise Salz werden vermischt und mit dem Schnee der 2 oder 3 Eiweiß zu einem dicken, schwerflüssigen Teig zusammengerührt. Sollte der Reis vorher sehr steif geworden sein, nehme man auch eine Kleinigkeit Milch.

Davon füllt man mit einem großen Holzlöffel einzelne Kuchen in kochendes Backfett, in welchem sie schwimmend (also in einem Tiegel oder einer Kasserolle) auf beiden Seiten schön braun gebacken werden.

Man bestreut sie mit Zucker und Zimt und giebt sie heiß zu Tisch. Sie schmecken aber auch kalt.

XVII. Kalte, süße Speisen.

Vorbemerkung.

Von diesen werden die Cremes und die sogenannten „Speisen" in tiefen Glas- oder zierlichen Porzellanschüsseln angerichtet und, wenn sie erkaltet sind, mit Apfelsinenscheiben, eingemachten Früchten oder Makronen garniert. Chokoladencremes umlegt man gewöhnlich mit Schlagsahne.

Flammeris werden in eine Form (am besten eine irdene oder porzellanene) gegossen und nach dem Erkalten gestürzt. Damit sie glatt herausgehen, spült man die Form, in welche man sie gießen will, kurz vorher gut mit kaltem Wasser aus.

Wein- oder andere Gelees kann man sowohl in Schalen, als auch gestürzt servieren. Alle Speisen, welche mit Gelatine bereitet werden, muß man mindestens 6—8 Stunden vor dem Gebrauch kochen, sonst werden sie nicht steif. Im Sommer geht man am sichersten, wenn man dies schon am Tage vorher thut.

Die Gelatine muß, bevor man sie an die Speisen thut, vollständig aufgelöst werden. Man schneidet dazu die Tafeln in ganz kleine Stücke, löst diese in ziemlich heißem Wasser auf (auf 6 Tafeln kann man ½ Obertasse Wasser nehmen), läßt sie noch ein Weilchen auf heißem Wasser stehen, (aber nicht direkt auf dem Herd, sonst sitzt sie unten an) und seiht sie zuletzt durch ein feines Gaze-Läppchen.

Seit einigen Jahren verwendet man auch Agar-Agar an Stelle von Gelatine. Es ist ein Gallertstoff, der von Pflanzen gewonnen wird und vor Gelatine den Vorzug hat, daß er schneller erstarrt und vollkommen durchsichtig ist; andererseits aber den Nachteil, daß er nach verhältnismäßig kurzer Zeit schon wieder „Wasser zieht" und die damit bereiteten Gelees sich auflösen. Für Kranke soll Agar-Agar gesünder sein als Gelatine. Will man es verwenden, weiche man es eine gute Viertelstunde in kaltem Wasser, zerpflücke es darnach in kleine Stückchen und koche es in der betreffenden Flüssigkeit 40—50 Minuten. Auf 1 Ltr. Gelee rechne man 20 g.

Zum Kochen der feinen Cremes und Gelees besonders derjenigen, die von Fruchtsaft oder Wein bereitet werden, sollte man nur irdenes Geschirr nehmen; in eisernem selbst in emailliertem verändern sie leicht die Farbe und bekommen oft einen häßlichen Beigeschmack.

Eines messingenen Kesselchens kann man sich schon eher bedienen, doch ist in diesem die Gefahr des Anbrennens größer. Auch darf nichts darin erkalten, weil sich dann Grünspan bildet und die Speisen vergiftet.

Will man im Sommer süße Speisen bis auf den Gefrierpunkt abkühlen, ohne sich Eis verschaffen zu können, mische man 500 g Glaubersalz mit 200 g Salzsäure, thue es in eine irdene Schüssel und setze die Speise, die gleichfalls in einer irdenen oder Porzellan- (keiner Metall-) Form sein muß, hinein. Sollte sie später beim Stürzen sich nicht gut aus der Form lösen, tauche man ein Tuch in kochendes Wasser und lege es eine Minute um die Form.

499. Apfel-Creme von Bratäpfeln. (Für 6 Personen.) 4 sehr große, saftige Äpfel, 250 g Zucker, 1 Citrone, das Weiße von 4 Eiern.

Man bratet die Äpfel in der Röhre bis die Schale platzt, löst das weiße Fleisch heraus und zerreibt es mit silbernem Löffel oder weißer Holzkelle ganz fein. Dann fügt man den Zucker, das Eiweiß, den Saft

der Citrone und etwas geriebene Schale hinzu und rührt alles zusammen 1—1½ Stunden tüchtig. Immer in einer Richtung. Je besser gerührt, desto mehr und lockerer wird die Creme. Sie wird in einer tiefen Schale angerichtet und mit Gelee oder eingemachten Früchten belegt.

500. Apfelspeise. (Für 10 Personen.) 750 g säuerliche, geschälte, kleingeschnittene Äpfel, 1½ Ltr. Wasser, 600 g Zucker, 3—4 Citronen, 25 g rote Gelatine.

Die Äpfel werden in dem Wasser mit etwas Citronenschale weich gekocht; die Citrone muß aber sehr fein geschält werden, sonst schmecken sie bitter. Nachdem die Äpfel durch ein Sieb gerührt, kocht man diese Masse mit dem Zucker, der aufgelösten Gelatine und dem Saft der Citronen gut durch und gießt sie danach in Schalen. Man thut gut, sie am Tage vorher zu kochen, da sie schwer erkaltet. Nach Belieben kann man Schlagsahne dazu geben.

501. Apfelsinen-Creme. (Für 8—10 Personen.) 4 Apfelsinen, 1 Citrone, 200 g Zucker, 1/7 Ltr. Milch oder Sahne*), 9 Eier, 2 Eßlöffel feines Mehl, 10 g weiße Gelatine.

Die Schale einer Apfelsine wird auf Zucker abgerieben, mit der Milch, dem Zucker, dem Mehl und den 9 Eigelb tüchtig zusammengequirlt, dann auf schwachem Feuer unter fortwährendem Rühren bis zum Aufkochen gebracht. Sowie die Creme dick wird, aber noch locker ist, wird sie vom Feuer genommen und mit dem Saft der Apfelsinen und dem der Citrone vermischt. Der Saft, ganz langsam dazu getröpfelt, macht die Creme wieder ziemlich flüssig; ist sie abgekühlt, kommt gleich der Schnee von 7 Eiern und zuletzt die Gelatine hinzu; letztere muß aber besonders gut verrührt werden, sonst bekommt die Speise unten einen Satz. Gestürzt wird dieselbe nicht, sondern oben mit kleinen Apfelsinenstückchen oder Makronen belegt.

502. Apfelsinen-Creme mit Schlagsahne. (Für 8—10 Personen.) 4 Apfelsinen, 1 Citrone, 5 Eier, 250 g Zucker, 30 g Gelatine, ½ Ltr. Schlagsahne.

Der Saft der 4 Apfelsinen und der Citrone, die abgeriebene Schale von 1 Apfelsine, 1 ganzes Ei und 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 ½ Tasse heißen Wassers aufgelöste Gelatine darunter, schüttet die Masse aus, stellt sie auf Eis oder recht kaltes Wasser und rührt sie bis sie anfängt dick zu werden.

*) Eine mittelgroße Tasse voll.

Nun wird die recht steife Schlagsahne damit vermengt und die Creme danach wenigstens noch 8 Stunden kalt gestellt.

Wird am besten schon tags zuvor bereitet.

503. Apfelsinenreis. 250 g Reis, 250 g Zucker, 6 Apfelsinen, 1 Citrone, etwa 1/8—1/4 Ltr. Weißwein.

Der Reis wird am Abend vorher mit heißem Wasser so lange abgequirlt bis er ganz klar ist und dann, mit sehr viel kaltem Wasser (2—2 1/2 Ltr.) eingeweicht, auf den Herd gestellt. — In demselben Wasser wird er am nächsten Tage langsam gekocht bis keine harte Stelle mehr in den Körnern ist; doch dürfen sie nicht zerfallen. Dann wird er auf einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser abgeschreckt. — Der Zucker wird mit dem ausgepreßten Saft der Apfelsinen und dem der Citrone und 1/2 abgeriebenen Apfelsinenschale auf gelindes Feuer gesetzt und wenn er ziemlich aufgelöst ist, der Reis dazu gethan und noch 1/2—1 Stunde auf einer heißen Stelle gedämpft — kaum gekocht — bis er völlig weich ist. — Nach dem Erkalten wird er mit so viel Weißwein vermischt, daß er eine nicht zu steife Speise bildet, die dann mit Apfelsinenstücken garniert wird.

504. Blanc-manger. 12 Eiweiß, 1 Ltr. Milch, 1 aufgehäufter Tassenkopf Weizenstärke, 1/2 Tassenkopf voll geriebener süßer Mandeln, etwas fein abgeschälte Citronenschale, Zucker nach Geschmack.

Die Stärke wird in der Milch gut aufgelöst und mit dem Zucker, den Mandeln und der Citronenschale zu einem steifen Brei gekocht. Diesen läßt man etwas abkühlen, nimmt die Citronenschale heraus und rührt den Schnee der 12 Eiweiß durch. — Läßt sich, wenn die Form, in die man es gießt, gut mit Wasser gespült war, stürzen und wird mit Vanillesauce gegessen. Reicht für 10 Personen.

505. Citronen-Creme. (Für 8—10 Personen.) 8 Eier, 125 g Zucker, 125 g Kartoffelmehl, 1 Glas Rheinwein, 1 Citrone.

Das Kartoffelmehl wird erst mit 1 Glase Wasser glatt gerührt, dann thut man die 8 Eigelb, den Zucker, Saft und abgeriebene Schale der Citrone, den Wein und noch 1 Glas Wasser dazu und quirlt alles gut durcheinander.

Inzwischen setzt man 1/2 Ltr. Wasser auf, schüttet, wenn es kocht, die obige Masse hinein und rührt sie auf dem Feuer so lange bis sie gar ist. Zieht sie dann zurück, läßt sie ein paar Minuten abkühlen, vermischt sie mit dem Schnee der 8 Eiweiß, füllt sie in eine Glasschale und garniert sie, wenn sie ganz erkaltet ist, mit Makronen.

506. Feine Citronen-Creme. (Für 10—12 Personen.) 12 Eier, 250 g Zucker, 1/4 Ltr. Weißwein, 4 Tafeln weiße Gelatine, die man am Tage zuvor in dem Wein auflöst, 2 Citronen.

Die 12 Eigelb und der Zucker werden 3/4 Stunden gerührt; dann wird die abgeriebene Schale von 1 Citrone, der Saft von 2 Citronen und zuletzt der Wein mit der Gelatine darunter gemischt und das Ganze auf gelindem Feuer gerührt, bis es dicklich ist. Ein wenig abgekühlt, mischt man den Schnee der 12 Eiweiß gleichmäßig durch, schüttet die Masse in eine Glasschale und garniert sie, wenn sie steif ist, mit feinen eingemachten Früchten.

Man kann diese Creme auch stürzen. Sie sieht auf der Schlüssel sehr gut aus; muß in diesem Fall aber schon am Tage vorher gekocht und in eine mit kaltem Wasser gut ausgespülte Form gefüllt werden.

507. Citronen-Creme, ohne Feuer zu bereiten. (Für 5—6 Personen.) 5 Eier, 250 g Zucker, 2 Citronen, 16 g weiße Gelatine.

Das Gelbe der 5 Eier und der Zucker werden 3/4 Stunden stark und schaumig gerührt; dann der Saft der beiden und die feingeriebene Schale einer halben Citrone dazu gethan; danach die in 1/2 Tasse heißen Wassers aufgelöste Gelatine und zuletzt der Schnee von den 5 Eiweiß darunter gemischt.

508. Citronenspeise. (Für 6—8 Personen.) 6 Eier, 18—20 g weiße Gelatine, 250 g Zucker, 2 Citronen, 1 Fl. Weißwein.

Die Schale der Citronen wird auf Zucker abgerieben, dann der Zucker mit dem Saft der Citronen, dem Wein und der mit heißem Wasser aufgelösten Gelatine auf gelindes Feuer gesetzt und mit dem zerquirlten Eigelb abgerührt. Dies muß aber sehr schnell geschehen und dann sofort das Ganze durch ein Haarsieb gegossen werden. Danach wird das Weiße der 6 Eier zu recht steifem Schaum geschlagen und dazwischen gerührt.

Will man die Speise stürzen, füllt man sie in Formen, sonst in Glasschalen und belegt sie, wenn sie erkaltet ist, mit Apfelsinenscheiben. Die Speise muß aber am Tage vorher gemacht werden, damit sie auch recht steif werden kann.

509. Chokoladen-Creme. (Für 5—6 Personen.) 3 Eier, 4 Eßlöffel Kakao, 4 Eßlöffel Zucker (nach Geschmack), 1 Eßlöffel feinstes Mehl, 2 Tassen süße Milch.

Die 3 Eigelb werden mit der Milch, dem Mehl, dem Zucker und dem Kakao recht glatt verquirlt und auf gelindem Feuer gerührt, bis die Masse dick (nicht steif) geworden. Dann läßt man sie ein paar Minuten abkühlen, rührt aber weiter, damit sie sich nicht unten ansetzt; mischt darauf den steif geschlagenen Schnee der 3 Eiweiß darunter und füllt sie in Schalen.

Am besten schmeckt es, wenn hierzu Schlagsahne gereicht wird, von welcher man dann einige Löffel voll (vereinzelt) als Garnitur auf die

Creme legt. Man kann sie aber auch mit bunten Zuckerplätzchen garnieren und ohne Sauce geben.

510. Chokoladen-Flammeri. (Für 12—14 Personen.) 6 Eier, 1 Ltr. Milch, 250 g Chokolade, 250 g Pumpernickel, fein gerieben; Zucker und Vanille nach Belieben, 4—6 Blättchen aufgelöste Gelatine. Die Chokolade — es schmeckt noch besser, wenn man zur Hälfte Kakao nimmt — wird mit der kalten Milch aufgelöst und dann mit dem Pumpernickel und dem Zucker aufgekocht. Danach wird das schaumig geschlagene Eigelb hinzugethan und die Masse wieder aufs Feuer gesetzt, wo sie einmal aufkochen muß. Dann wird der Schnee von 6 Eiern und zuletzt die Gelatine gut durchgerührt.

Die Form muß vorher schnell mit kaltem Wasser gespült sein, sonst läßt sich die Speise nicht stürzen. Wird mit Vanillesauce gegeben.

511. Einfacher Chokoladenflammeri. (Für 5—6 Personen.) ½ Ltr. Milch, 3 Löffel feiner Gries, 200 g süße Chokolade. (Nimmt man halb Chokolade halb Kakao, was den Geschmack bedeutend hebt, so muß man etwas Zucker zusetzen.)

Der Gries wird in der Milch ausgequollen, die Chokolade dazu gethan und das Ganze noch auf dem Feuer gelassen, bis es eben aufstößt. Dann muß es in gut mit kaltem Wasser gespülter Form erkalten. Wird beim Anrichten gestürzt und Vanillesauce dazu gegeben.

512. Eispudding. 9 Eier, 1⅛ Ltr. Milch, 20 g Gelatine, einige feingeriebene bittere und etwas mehr süße Mandeln, Zucker nach Geschmack. (Für 8—10 Personen.)

Die Milch wird mit dem Zucker und den Mandeln gekocht; dann zieht man sie vom Feuer, thut die aufgelöste Gelatine und die gut verquirlten Eidotter hinein und rührt alles zusammen so lange, bis es abgekühlt ist. Mischt nun den steif geschlagenen Schnee der 9 Eiweiß darunter, giebt die Masse in eine gut mit Wasser ausgespülte Form und läßt sie steif und recht kalt werden.*) Der Pudding wird gestürzt und mit Vanillesauce gegeben.

513. Erdbeerspeise. 250 g Erdbeeren werden mit 250 g Zucker durch ein feines Sieb getrieben, 15 g Gelatine aufgelöst, heiß hinzugegossen und wenn dies kalt gerührt ist, ein halbes Maß Schlagsahne langsam darunter gemischt und das Ganze in eine mit ein wenig Öl ausgestrichene Form gethan und kalt gestellt.

Wenn man kein Eis hat, um diese Speise darauf erkalten zu lassen, ist es sicherer, sie nicht zu stürzen, sondern in Glasschalen zu füllen.

*) Siehe Vorbemerkung: Künstliche Kältemischung.

Sie schmeckt je besser, je kälter sie ist.

Diese Portion reicht für 10 Personen.

514. Flammeri von Weizenstärke. 8 Eier, 1½ Ltr. Milch, 150 g Weizenstärke, 125 g Zucker, 125 g Butter, etwas Vanille und etwas Citronenschale. (Für 8—10 Personen.)

1¼ Ltr. von der Milch wird mit der Butter, dem Zucker, der Vanille und der Citronenschale aufgekocht. Dann rührt man die Weizenstärke mit der übrigen Milch recht glatt, quirlt die 8 ganzen Eier tüchtig damit durch, schüttet dies in die kochend heiße Milch, rührt es auf dem Feuer bis es eben anfangen will, zu kochen (die Eier dürfen nicht gerinnen) und gießt es schnell in eine gut mit kaltem Wasser ausgespülte Form.

Wird mit feiner kalter Fruchtsauce gegessen.

515. Gelbe Creme. (Für 10 Personen.) 10 Eier, 1 Ltr. gute süße Milch, 200 g Zucker, 100 g Kartoffelmehl, ½ Stange Vanille.

Die Milch wird mit 1 kleinen Prise Salz und der Vanille aufgekocht. Das Kartoffelmehl mit etwas Milch glatt verrührt, hinein gegossen und unter fortwährendem Rühren gar gekocht. Dann zieht man die Masse mit den gut verquirlten 10 Eigelb ab und gießt sie in eine Schale.*)

Man belegt diese Creme mit eingemachten Früchten und Makronen und reicht beides auch dazu herum.

Die Makronen können von dem unbenutzt gebliebenen Eiweiß gebacken werden.

516. Griesflammeri. 6 Eier, 1½ Ltr. süße Milch, 125 g grober Gries, 125 g Zucker, 1 Löffel Butter, 2 gehäufte Eßlöffel voll Kartoffelmehl.

Die Milch wird mit der Butter und dem Zucker aufgekocht; der Gries hinein geschüttet und wenn er gar und weich, das Ganze mit dem in etwas Milch klar gerührten Kartoffelmehl und 2 Eidottern eben einmal durchgekocht. Dann zieht man es vom Feuer, läßt es einen Augenblick abkühlen und rührt danach den steifen Schnee von den 6 Eiweiß recht gleichmäßig durch.

Wird in eine mit kaltem Wasser gut gespülte Form geschüttet und nach dem Erkalten gestürzt.

Man giebt dazu eine Vanillesauce, zu deren Bereitung man die übrig gebliebenen 4 Eigelb verwendet.

---

*) Wenn man sie früh am Morgen kocht, kann sie auch gestürzt werden.

517. Götterspeise. (Für 10—12 Personen.) 1 Ltr. dicke süße Sahne, etwa 1/4 Ltr. Himbeer- oder Erdbeersaft, 125 g süße geriebene Mandeln, für 20 ₰ Citronat, 50 g rote Gelatine, Zucker nach Geschmack, 125 g gröblich gestoßene Chokolade oder gut abgetropfte eingemachte Früchte. Auch wohl Gelee.

Die Sahne wird zu Schaum geschlagen, unter fortwährendem Rühren erst der Saft sehr langsam dazu gegossen, dann der Zucker, die Mandeln und zuletzt die aufgelöste Gelatine daran gethan.

Diese Masse wird lagenweise in eine tiefe Glasschüssel gelegt und zwischen jede Lage entweder Chokolade gestreut oder Eingemachtes gelegt.

518. Kaffee-Creme. (Für 6—8 Personen.) 50—60 g gebrannter Kaffee, beste Sorte, 1/4 Ltr. süße Sahne, 1/4 Ltr. Milch, 1/8 kg Zucker, 5 Eidotter, 3 Blatt weiße Gelatine.

Der feingemahlene Kaffee wird in der Milch einmal aufgekocht. Man passe gut auf, er kocht leicht über; so wie er hoch kommt, gieße man einen Tropfen kaltes Wasser hinein, ziehe ihn vom Feuer und decke ihn zu. Filtriere ihn durch ein neues, sauber gebrühtes Kaffeetuch und koche ihn mit dem Zucker noch einmal auf. Ziehe ihn dann mit den 5 gut in Milch verquirlten Eidottern ab, rühre die in warmem Wasser aufgelöste Gelatine dazu und stelle die Mischung auf eine warme (nicht heiße) Stelle, bis man die Sahne zu recht steifer Schlagsahne geschlagen hat. Wenn die Masse ziemlich abgekühlt ist, rührt man die Schlagsahne durch, gießt die Creme in die betreffende Schüssel und stellt diese auf Eis.

519. Kirsch-Creme. (Für 4—6 Personen.) 1—2 Ltr. saure Kirschen, 8 Eier, 125 g Zucker, 1/2 Ltr. Weißwein, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl und etwas fein geschälte Citronenschale oder 2—3 cm Vanillestange.

Die Kirschen werden mit dem zuvor in etwas Wasser aufgekochten Zucker und der Citronenschale, die man später wieder heraus nimmt, weich geschmort.

Dann quirlt man das Kartoffelmehl mit etwas von dem Wein glatt, ebenso das Eigelb, gießt den übrigen Wein und den abgegossenen Saft der Kirschen dazu und rührt alles auf dem Feuer, bis es dicklich ist. Dann schüttet man die Kirschen hinein, läßt das Ganze unter fortwährendem Rühren 1—2 Minuten sehr sacht kochen, mischt zuletzt den Schnee von vier Eiweiß gleichmäßig darunter, schüttet die Creme in eine Glasschale und garniert sie, wenn sie erkaltet ist, mit Makronen oder andern feinen Kuchen.

520. Kirschflammeri. (Für 6 Personen.) 2 kg saure Kirschen, 1/4 kg Zucker, 125 g Kartoffelmehl.

Die ausgesteinten Kirschen werden mit dem Zucker weich gekocht; das Kartoffelmehl mit Wasser klar gequirlt, dazu gegossen und gar gekocht.

Dann gießt man die Masse in eine gut gespülte Form und läßt sie erkalten. Sie wird vor dem Anrichten gestürzt und Schlagsahne oder Vanillesauce dazu gegeben.

521. Märzschnee. (Für 7—8 Personen.) 250 g Zucker, 2 Citronen, ½ Gläschen Rum, ½ Ltr. Sahne, 15 g in ½ Tasse Wasser aufgelöste Gelatine.

Der Zucker wird mit dem ganzen Saft der 2 Citronen, der abgeriebenen Schale einer halben und dem Rum so lange gerührt, bis er ganz aufgelöst ist. Die Sahne wird geschlagen und löffelweise mit der Gelatine dazu gerührt. Dann das Ganze wenigstens 8 Stunden kalt gestellt. Wenn möglich auf Eis. — Beim Anrichten wird es löffelweise in die Schüssel gelegt, damit es wie ein Schneeberg aussieht. Apfelsinenstücke oder Eingemachtes werden im Kranz herum gelegt und kleine Kuchen dazu gegeben.

522. Maltheserreis. (Für 6—8 Personen.) 250 g Reis, 200—250 g Zucker, 1 großes Weinglas voll Weißwein, 1 Citrone, 1 Gläschen Maraschino oder feiner Rum.

Der Reis wird mehreremale mit heißem Wasser gewaschen, dann mit vielem kalten Wasser ganz langsam halb weich gekocht. Nun gießt man das kochende Wasser ab und 2—3 mal frisches kaltes Wasser darauf, bis er ganz klar gespült ist. Wenn auch das letzte Wasser bis auf den letzten Tropfen abgegossen ist, schüttet man den Reis aus, läßt den Zucker mit dem Wein, dem Saft der Citrone und etwas von der fein abgeschälten Schale einmal aufkochen, thut den Reis hinein und läßt ihn ganz allmählich vollends weich werden. Die Körner müssen ganz bleiben.

Er wird in einer tiefen Glasschüssel angerichtet, darin mit dem Maraschino vermischt, gekostet und — wenn zu süß — mit etwas Citronensaft geschärft; wenn er zu sauer sein sollte, mit etwas Zucker, den man aber nicht trocken durchrühren sondern in ein wenig Wein auflösen muß, nachgesüßt.

Da die verschiedenen Reissorten verschieden ausquellen, probiere man, wenn der Reis erkaltet, ob er auch nicht zu steif ist und rühre in diesem Falle vorsichtig noch ein wenig Wein durch.

Er wird, bevor man ihn zur Tafel giebt, reich mit feinen eingemachten Früchten garniert.

523. Weißes Milchgelee mit Mandeln. (Für 6 Personen.) 1 Ltr. süße Milch, 150 g Zucker, 150 g süße und 10—12 Stück bittere Mandeln, die fein abgeschälte Schale von 2 Citronen und 30 g weiße Gelatine.

Die Gelatine wird in einer Tasse heißen Wassers aufgelöst; die Mandeln gebrüht, abgezogen und in der Mandelmühle feingerieben. Dann die Milch mit dem Zucker, der Citronenschale und den Mandeln ein paar Minuten gekocht; die Citronenschale herausgenommen, die Gelatine hineingethan und, wenn diese mit der Milch noch einmal hochgekocht ist, die Masse in eine Schüssel oder eine gut mit Wasser gespülte Form gegossen.

Kann mit einer feinen Saftsauce gegeben werden.

Sehr wohlschmeckend und reizend fürs Auge ist es, wenn man mit diesem Milchgelee zugleich die „Rote Creme" Nr. 529 kocht. Und wenn beide kalt und steif geworden sind, mit einem Eßlöffel oder flachem Kuchenspatel recht gleichmäßige Stücke davon absticht; diese — rot und weiß abwechselnd — kranzförmig auf eine flache Schüssel legt und die übrigen Stücke zierlich in der Mitte aufhäuft.

Kocht man das folgende „Rosa Milchgelee" auch noch dazu, kann man die Schüssel dreifarbig herstellen.

Zu solcher Misch-Schüssel reicht man etwas Schlagsahne oder Vanillesauce. Zweifarbig schmeckt sie auch ohne Sauce oder Sahne sehr gut.

524. Rosa Milchgelee. (Für 5—6 Personen.) 1 Ltr. Milch, 150 g Zucker, 3 Citronen, 1/2 Stange Vanille, 30 g rote Gelatine.

Die Milch wird mit dem Zucker, der Vanille und der Schale von 2 Citronen aufgekocht und dann kalt gestellt. Wenn sie vollständig erkaltet ist, rührt man die Gelatine mit einer Tasse heißen Wassers klar, träufelt den Saft der 3 Citronen daran, gießt dies durch ein Mull-Läppchen, nimmt — falls sich Haut auf der Milch gesetzt haben sollte — diese ab (die Citronenschale und die Vanille nimmt man besser schon vor dem Erkalten heraus) und rührt die aufgelöste Gelatine mit dem Citronensaft darunter.

Da die Milch schwer erkaltet, thut man gut, diese Speise im Sommer schon am Abend vorher zu kochen.

Wird ohne Sauce gegessen.

525. Ministerspeise. (Für 10—12 Personen.) 1 Ltr. süße Sahne, 375 g Zucker, 1 Citrone, 2 Apfelsinen, 30 g Gelatine, halb rot, halb weiß.

Der Saft der Apfelsinen und der Citronen (auch die feingeriebene Schale der Citrone nimmt man ganz, von der Apfelsinenschale jedoch nur ein wenig), der Zucker und die zu steifem Schaum geschlagene Sahne werden tüchtig mit einander geschlagen. Dann rührt man die Gelatine, die man in einer Tasse heißen Wassers aufgelöst und durch ein Mulläppchen gegossen hat, darunter; doch darf sie nicht mehr zu heiß sein.

Wenn man die Schüssel, in welche man die Creme schüttet, zuvor mit kaltem Wasser ausspült, läßt sie sich nach dem Erkalten stürzen.

Ist sehr schön und hält sich 2 Tage.

526. Nuß-Creme. (Für 15—18 Personen.) 1 Ltr. süße Sahne, 3/4 kg Wal- oder Haselnüsse (= 90 Stück Walnüsse), 1/4—3/8 kg Zucker, 4 Eidotter, 25 g weiße Gelatine, etwas Milch.

Die Nüsse werden aus den Schalen gelöst, gebrüht und abgezogen. Dann läßt man sie trocknen und reibt sie auf der Mandelmühle fein. Nun kocht man sie mit etwas Milch und Sahne und dem Zucker, zieht die Mischung mit den 4 Eidottern ab und stellt sie kalt. Am besten auf Eis. Löst die Gelatine in einer kleinen Tasse heißen Wassers auf, gießt sie durch und läßt sie auf einer warmen Stelle stehen, damit sie nicht vorzeitig erkaltet.

Danach schlägt man die Sahne zu steifem Schaum, vermischt diesen recht gleichmäßig mit der erkalteten Creme, rührt die Gelatine durch, füllt das Ganze in Schalen und stellt es wieder auf Eis.

Beim Anrichten wird die Creme mit Schlagsahne garniert.

527. Reisgries-Flammeri. (Für 6—8 Personen.) 250 g Reisgries, 1 guter Liter Milch, 4 Eier, Citronenschale, Zucker, Mandeln. Der Reisgries wird mit der Milch, den Mandeln und der Citronenschale weich gekocht, Zucker nach Geschmack, auch ein klein wenig Salz dazugethan. Dann wird das Gelbe der 4 Eier gut gequirlt und tüchtig mit dem Ganzen verrührt. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und ebenfalls darunter gemischt und das Ganze dann in eine vorher mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt.

Wird mit Obstsauce gegessen.

Dieser Flammeri schmeckt fast noch besser, wenn der Reisgries ohne Milch und Eier nur mit 1 1/2 Ltr. halb Wasser, halb Apfel- oder Moselwein mit reichlich Zucker und 1 Gläschen Arrak weich gekocht wird.

528. Reisspeise mit Schlagsahne. (Für 10 Personen.) 250 g vom besten Reis, 1 Ltr. Milch, 1/2—3/4 Ltr. dicke süße Sahne, 125 g Zucker, 1/2 Stange Vanille.

Der Reis wird — nachdem er gewaschen und 2 mal mit kaltem Wasser wieder aufgesetzt, bis zum Kochen gebracht und wieder abgegossen ist — nochmals mit kaltem Wasser abgespült. Dann gießt man die Milch heiß darauf, thut Zucker, Vanille, 1 Prise Salz daran und läßt ihn zugedeckt auf gelindem Feuer ausquellen, aber ohne ihn viel zu rühren, denn die Körner müssen zwar weich werden doch ganz bleiben.

Wenn der Reis weich und steif ist, thut man ihn auf eine flache Schüssel und läßt ihn erkalten.

5 Tafeln weiße Gelatine werden in 1/2 Tasse warmen Wassers aufgelöst, dann die Sahne zu festem Schaum geschlagen, mit Zucker

gemischt, tüchtig durch den erkalteten Reis geschlagen und zuletzt die aufgelöste Gelatine durch das Ganze gerührt.

Will man die Speise später stürzen, läßt man sie in einer gut mit Wasser gespülten Form erkalten. Man kann sie aber auch in einer Glasschale reichen.

Feine Fruchtsauce oder Kirschfleisch (siehe Eingemachtes) wird dazu gegeben.

529. Rote Creme. (Für 8 Personen.) 1 Ltr. Kirschsaft; wenn derselbe sehr stark eingekocht ist, kann man ihn mit etwas Wasser mischen, 10 g Kartoffelmehl, 20 g rote Gelatine, die Schale einer Citrone und Zucker nach Geschmack. Die Gelatine wird in warmem Wasser aufgelöst, das Kartoffelmehl in kaltem klar gerührt. Dann kocht man Wasser und Saft mit der Citronenschale und dem noch etwa nötigen Zucker auf, rührt erst das Kartoffelmehl und, wenn dies gar gekocht ist, auch die Gelatine darunter. Wenn alles gut vermischt ist, gießt man es in eine Glasschale und läßt es erkalten.

530. Rote Grütze. Wasser mit Obstsaft (am besten Kirsch- oder Johannisbeersaft) wird nach Geschmack gemischt, wenn nötig, noch etwas Zucker dazu gethan und 1 Prise Salz. Von dieser Flüssigkeit werden 6 Teile auf 1 Teil Gries gerechnet. Der Saft wird aufgekocht; der Gries, der recht grobkörnig sein muß, dazu geschüttet, unter Rühren 8—10 Minuten gekocht und dann in kalt ausgespülte Formen geschüttet. — Sehr gut schmeckt die rote Grütze, wenn man sie von dem Saft der gut abgekochten Steine kocht, die man beim Kirscheneinmachen zurückbehält. — Wird, wenn sie erkaltet, gestürzt und mit einer Vanillesauce gegeben.

531. Rote Schaumspeise. 4 Eiweiß, 1/2 Ltr. Fruchtsaft, 20 g aufgelöste rote Gelatine. Das Eiweiß wird zu sehr steifem Schaum geschlagen, darauf unter beständigem Schlagen der Saft tropfenweise hinzugethan, zuletzt die Gelatine und, wenn nötig, noch etwas Zucker. Es muß so stark geschlagen werden, daß es lauter Schaum bleibt und wird am besten kurz vor dem Gebrauch bereitet. Man kann Schlagsahne, auch Vanillesauce dazu geben.

532. Saure Sahnenspeise. (Für 10 Personen). 1 Ltr. dicke saure Sahne, 375 g Zucker, 3 Citronen, 50—60 g rote Gelatine. Die Gelatine wird mit Wasser aufgelöst und durch ein feines Sieb gegossen, dann wird die abgeriebene Schale von 2 Citronen und der Saft von 3 Citronen mit dem Zucker und der Gelatine gut durchrührt und zuletzt die sehr gut zu Schaum geschlagene Sahne hinzugethan. Es muß aber alles gut durchgerührt werden, damit die Speise keinen Satz von der Gelatine bekommt. Sie wird in Schalen gefüllt und mit Eingemachtem belegt.

533. Schlagsahne mit Apfelsinensaft. (Für 6—8 Personen.) 1/2 Ltr. dicke süße Sahne, 4—5 saure Apfelsinen, 6 Löffel feiner Zucker (einer davon wird zuletzt durch die Schlagsahne gerührt), 4 Tafeln weiße Gelatine.

Die Schale von 1 Apfelsine reibt man auf einem Stück Zucker ab und löst dasselbe mit der Gelatine in 1/2 Tasse warmen Wassers auf. Dann rührt man den Saft der Apfelsinen mit 5 Löffeln Zucker klar, schlägt die Sahne zu steifem Schaum und rührt 1 Löffel Zucker durch, mischt erst die aufgelöste Gelatine mit dem Saft und dann die Schlagsahne darunter und thut das Ganze, wenn es gut durcheinander gerührt ist, in eine Glasschale.

534. Theresiencreme. (Für 6—8 Personen.) 1 Ltr. Äpfel oder frische Pflaumen werden mit genügendem Zucker weich geschmort (die Äpfel geschält, in Achtel geschnitten und entkernt; die Pflaumen in Hälften und ohne Kerne) in eine Schüssel geschüttet, wo sie erkalten müssen. 1/2 Ltr. dünne Sahne oder fette Milch wird aufgekocht und zwar mit 4 bitteren und 12 süßen, grob gestoßenen Mandeln, 2—3 cm Vanille (die nachher herausgenommen wird) und 2—3 Löffel Zucker. Dann mit etwa 1 Theelöffel in 1/2 Tasse Milch verquirltem Kartoffelmehl angeseimt und zuletzt mit 3 Eigelb abgezogen. Das Ganze muß nun recht dicklich sein und wird über das erkaltete Obst gegossen. Der gebrühte Schnee der Eiweiß (siehe Allgemeines) darüber gefüllt und mit Zucker und Zimt bestreut.

Will man statt Creme Speise aus der Masse machen, so muß sie mit etwas mehr Mehl dicker gemacht, oder mit mehr Eigelb abgezogen und der Schnee leicht darunter gerührt werden. Das Ganze wird auch dann über das erkaltete Obst gefüllt und die Speise nach völligem Erkalten mit Schlagsahne garniert.

535. Verschleiertes Landmädchen. (Für 8—10 Personen.) 2 tiefe Teller voll geriebenen Schwarzbrotes, 1/2 Ltr. gut gesüßte Schlagsahne, 2 Löffel Zucker.

Das Brot wird mit dem Zucker vermischt und mit der Schlagsahne — lagenweise abwechselnd — in eine tiefe Assiette oder Glasschale geschichtet. Die letzte Lage muß Schlagsahne sein und wird mit etwas Brot bestreut.

Will man eingemachte Kirschen zwischen die einzelnen Schichten legen, so muß man die Speise auch obenauf damit belegen und gebraucht 1/4—1/2 Literglas dazu.

Schmeckt ohne Eingemachtes jedoch besser.

536. Weincreme. (Für 7—8 Personen.) 1/2 Flasche Rheinwein, 10 Eier, 250 g Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, 16 g weiße Gelatine. Der Wein wird mit dem Zucker, der Citronenschale und dem Eigelb so lange auf dem Feuer geschlagen bis er dicklich wird (am besten

im irdenen oder kupfernen Gefäß), doch darf er nicht zu kochen anfangen. Dann wird der steife Schnee und die aufgelöste Gelatine darunter gerührt und die Masse gleich in Schalen geschüttet.

537. Wein-Creme mit Apfelsinen. (Für 8—10 Personen.) 10 Eier, 1/2 Flasche Rotwein, 250 g Zucker, 6 Apfelsinen, 25 g rote Gelatine.

Die 10 Eigelb werden mit dem Zucker gut verrührt; dann kommt der Wein, der Saft von den 6 und die abgeriebene Schale von 1 Apfelsine dazu und alles zusammen wird 3/4 Stunden gut und gleichmäßig gerührt. Zuletzt wird der steifgeschlagene Schnee der 10 Eiweiß gut damit vermischt und dann auch gleich die gut aufgelöste Gelatine.

Die Masse wird in Glasschalen gefüllt, ist aber frühestens nach 8 Stunden steif.

538. Wein-Gelee. (Für 7—8 Personen.) 1 Flasche guter weißer Wein, ebensoviel Wasser, 350 g Zucker, 2 Citronen, 30 g rote oder weiße Gelatine.

Das Wasser wird mit dem Zucker, dem Saft und der fein abgeschälten Schale der Citronen sowie der Gelatine gut gemischt und auf kochendes Wasser gestellt, bis es ganz durchwärmt ist; dann wird alles durch ein sauberes Mulltuch gegossen und der Wein dazu gerührt.

Wird auch wohlschmeckend, wenn man statt des Rheinweins und des Wassers 2 Flaschen guten Apfelwein nimmt.

539. Weißbier-Gelee. (Für 5—6 Personen.) 1 Ltr. Weißbier, etwas Zucker nach Geschmack, 3 Citronen, 1 Theelöffel Rum, 30 g weiße Gelatine.

Das Bier, welches an sich süß ist, wird mit der Schale von 1 Citrone aufgekocht und dabei mit einem kleinen Löffel Zucker vorsichtig abgeschmeckt. Dann löst man die Gelatine in einer kleinen Tasse heißen Wassers auf, rührt dies, den Saft von 3 Citronen und 1 Theelöffel voll Rum unter das etwas abgekühlte Weißbier und läßt das Gelee in Glasschalen erkalten.

540. Gelee von Brunnen- (Quell-, Sprind-) **Wasser.** (Für 6 Personen.) 250 g Zucker, 2 Citronen (wenn dieselben klein sind, nehme man noch eine dritte oder etwas Moselwein), 16 g rote Gelatine. Im ganzen 1/2 Ltr. Brunnenwasser, mit dem zum Auflösen der Gelatine nötigen gerechnet. Kleine Makronen zum Belegen.

Der Zucker wird in einem größeren Gefäß mit einem Wasserglase voll kalten Wassers aufgelöst, der Saft der beiden Citronen und die abgeriebene Schale von einer dazu gethan und die Mischung abgeschmeckt, wobei man zu berücksichtigen hat, daß die später dazu kommende Gelatine sowohl Süßigkeit als Säure mildert. Dann löst man die Gelatine in 1/2 Tasse voll

heißen Wassers auf, läßt sie etwas abkühlen, gießt sie zu dem übrigen und schlägt das Ganze so lange mit einem Schneeschläger (Schaum-Rute, Schneebesen) bis es ganz schaumig geworden ist und anfängt, sich zu verdicken. Dann gießt man es in eine Glasschale und belegt es nach dem Erkalten mit kleinen Makronen.

Wenn man das Gefäß auf Eis setzen kann, während man die Masse schlägt, erstarrt sie schneller; mindestens nehme man die ziemlich viel Zeit erfordernde Arbeit in einem kalten Raume vor. Wenn das Gelee bis zum richtigen Zeitpunkt tüchtig geschlagen wurde, sieht es nach dem Erkalten aus, als sei es von perlendem Champagner gemacht.

541. Zwiebackspeise mit Stachelbeeren. Für 20—30 ₰ Gußzwiebacke, 1/2 Ltr. unreife Stachelbeeren, 150—200 g Zucker, etwas Citronenschale, wenn man will 1 Glas Weißwein, auch 1 Stückchen Zimt.

Die gut abgeputzten, gewaschenen und mit etwas doppeltkohlensaurem Natron bebrühten Stachelbeeren werden mit dem in Wasser aufgelösten Zucker, der Citronenschale, dem Zimt und dem Wein weich geschmort. Die Zwiebacke schichtet man gitterartig, so daß überall kleine Zwischenräume bleiben, in einer tiefen Porzellanschüssel auf; dann kostet man die Stachelbeeren, ob sie weich und süß genug sind; süßt, wenn nötig, etwas nach und gießt sie kochend auf die Zwiebacke. Da diese letzteren ganz von dem Saft durchzogen werden sollen, müssen die Stachelbeeren sehr flüssig gekocht werden. Reicht für 6—8 Personen.

Eis (Gefrorenes).

Vorbemerkung.

Die Zeit ist vorüber, in welcher „Eis" auf der Tafel wie ein süßes Wunderwerk betrachtet wurde, das man wohl anstaunen aber nimmermehr sich erdreisten durfte, mit bescheidener Kunst im Hause selbst herstellen zu wollen.

Schon seit Jahren giebt es in allen größeren Wirtschaftsmagazinen handliche, kleine Eismaschinen*), in denen die süße Masse gefriert, ohne daß es des langwierigen Drehens der Eisbüchse oder des mühsamen Losspatelns des werdenden Tafel-Eises bedürfte. Dem physikalischen Gesetz gemäß, welches lehrt, daß gefrierendes Wasser seiner Umgebung die meiste Wärme entzieht, werden bei den meisten dieser Eismaschinen die Eimer, in welche die Gefrierbüchsen gestellt werden, außer mit Eisstücken und

*) Der Preis ist — je nach der Größe — verschieden. Bei 2 Ltr. Inhalt (für 18—20 Personen) stellt er sich durchschnittlich auf 11—13 ℳ

Salz, auch mit Wasser gefüllt (das Verhältnis ist auf der jeder Maschine beigefügten Gebrauchsanweisung genau angegeben).

Kleinere Portionen Tafel-Eis gebrauchen darin nur 30—40 Minuten zum Gefrieren. Noch schneller — in 20—30 Minuten — gefriert dasselbe in den ganz neu in den Handel gekommenen Eismaschinen, bei welchen mittelst eines einzigen Kurbels das zeitweilige Drehen der Büchse und das Losspateln der süßen Masse zugleich bewirkt wird. Ihre Anschaffung dürfte sich da empfehlen, wo es sich um große, oft wiederkehrende Gesellschaftsessen handelt.

Auf welche Art man nun auch das Tafeleis gefrieren lassen will, seine Behandlung ist immer die gleiche. Zunächst wird der Boden des Eimers oder Kübels*), in welchen man die Gefrierbüchse stellen will, gut handhoch mit ganz klein zerklopften Eisstücken bepackt und halb handhoch Salz darauf gestreut. Dann stellt man die leere Büchse hinein, welche von Zinn oder Kupfer sein und einen fest überfassenden Deckel haben muß; füllt den Eimer bis zur halben Höhe fest mit kleinen Eisstücken und streut in die Zwischenräume (besonders dicht um die Büchse) reichlich Salz. So läßt man beides stehen bis letztere sich eiskalt anfühlt; dann wischt man sie noch einmal mit einem sauberen Tuch aus, schüttet danach die zum Gefrieren bestimmte Masse, welche selbstverständlich ganz erkaltet sein muß, hinein, deckt den festschließenden Deckel auf und packt nun den Eimer ganz dicht so voll Eis und Salz, daß beides handhoch über dem Deckel steht.

Auf einen Eimer Eis rechne man 1½ kg Salz. Es kann grobes (billigeres) Viehsalz sein, doch nehme man eher mehr als weniger.

Der Eimer wird in einen kalten Raum gestellt und das sich bildende Schmelzwasser — falls der Eimer kein Spundloch hat — abgegossen. Im selben Verhältnis wie Wasser fortschmilzt, packe man von Zeit zu Zeit Eis und Salz nach. Die Gefrierbüchse darf nicht lose stehen.

Wenn man keine Eismaschine hat, umpackt man die Büchse anfangs nur bis knapp zum Rande mit Eis und Salz, dreht sie fleißig in der Runde (die Deckel der Eisbüchsen haben dazu einen Handgriff), öffnet sie — anfangs jede Viertelstunde, später halbstündlich — und sticht mit einem langen schmalen Holzspatel das Eis, welches sich naturgemäß zuerst am Boden und an den Seiten bildet, los und verrührt es mit der übrigen Masse, damit sich die Kälte gleichmäßig verteilt. Selbstverständlich muß man den Deckel vor dem Öffnen jedesmal sehr sauber abwischen.

*) Sehr bequem ist auch ein passendes Fäßchen, das unten ein Spundloch hat, weil durch letzteres das Schmelzwasser von selbst abfließt.

Wenn nach einigen Stunden das Eis ziemlich gefroren aber noch weich ist, braucht man die Büchse nicht mehr zu öffnen und nicht mehr zu drehen. Man bepackt sie dann auch obenauf mit Eis und Salz und läßt das Ganze mit Tüchern oder Stroh bedeckt in einem kalten Raum ruhig stehen. Da das scharfe Salzwasser leicht eindringt, thut man gut, den Rand, wo der Deckel die Büchse schließt, vorher fest mit einem Streifen fett bestrichenen Butterpapiers zu umbinden. Die Butter erstarrt sofort und schließt die Büchse luftdicht.

Auf dem Lande und in kleinen Städten, wo Häcksel (kurzgeschnittenes Stroh) zur Hand ist, kann man im Winter das Tafel-Eis auch ohne Eis herstellen, wenn man in den Eimer, in welchen die Gefrierbüchse gestellt wird, Schnee, Salz und Häcksel fest hineinstampft. Stroh ist ein schlechter Wärmeleiter und verhindert der Häcksel das Schmelzen des Schnees.

Wenn das Speise-Eis gestürzt werden soll, wische man die Büchse, besonders auch den Deckel sorgfältig ab, bevor man sie öffnet. Halte sie dann 1 Minute in heißes Wasser und fahre danach mit einem scharfen Messer innen zwischen der Büchse und dem Speise-Eis entlang. Es löst sich dann leicht.

Auf eine Glasschüssel gestürzt, wird das Eis mit Zimtröllchen, Vanillestangen oder anderen feinen kleinen Kuchen umlegt und diese oder Baumkuchen (siehe Kuchen Nr. 623) auch dazu herumgereicht.

Sollte das Eis früher gefroren sein als angerichtet werden kann, gieße man Wasser ohne weiteres Salz auf das Eis im Eimer. Bis zur Glashärte darf Speise-Eis nie gefrieren.

a) Frucht-Eis.

1 Ltr. Frucht-Eismasse reicht für etwa 8 Personen.

Man sollte bei allem Eis stets vom besten Zucker (am liebsten weißen Kandis) nehmen. Es genügt dann, ihn in kaltem Wasser aufzulösen, wodurch man die Mühe des Kochens und Läuterns spart und außerdem den Vorteil hat, daß das Eis leichter gefriert, als wenn man es mit gekochtem Zucker bereitet.

Im allgemeinen gefriert Eis von Fruchtmasse überhaupt schwerer als solches von Sahne; man sei deshalb beim Abwägen des Zuckers ganz besonders achtsam. Zu wenig Zucker läßt das Eis hart und trocken werden, zu viel verhindert das Erstarren.

Merkt man dies beim Abspateln, rühre man im letzteren Falle ein klein wenig Wasser durch die Masse; ist ersteres der Fall, koche man Zucker mit etwas Wasser syrupsdick ein, bringe ihn schnell zum Erkalten und mische ihn mit dem Spatel kräftig und gleichmäßig unter das Eis.

Ananas-Eis. 1 Ananas, der Saft von 2 Citronen, 550 g Zucker.

Die Ananas wird fein geschält und die vorher sauber abgewaschene und gebürstete Schale in etwas Wasser ausgekocht. Nachdem dies durch ein feines Tuch geklärt ist, kocht und läutert man den Zucker mit 1/2 Ltr. dieses Ananaswassers. Die Frucht selbst wird auf einem Reibeisen feingerieben, mit dem abgekühlten Zucker und dem Saft der beiden Citronen vermischt und diese Mischung in die Büchse gethan, sobald sie ganz erkaltet ist.

Eine andere Art Ananas-Eis kann man von eingelegter Ananas herstellen. Man rechnet dann auf 250 g Ananas 80 g Zucker, den Saft von 1 Citrone, 1/2 Ltr. Wasser und den Schnee von 7 Eiweiß.

Das Wasser wird auf die Ananas gegossen und diese einige Stunden zum Auflösen darin gelassen. Dann kocht man beides mit dem Zucker und dem Citronensaft auf, gießt alles durch ein feines Sieb und reibt das Fleisch der Ananas mit durch. Wenn die Masse erkaltet ist, füllt man sie in die Gefrierbüchse (nur halbvoll, damit Platz zum Schnee bleibt), stellt diese in's Eis und rührt erst nach etwa 10 Minuten den steifgeschlagenen Eiweißschnee durch.

Will man das Eis von frischer Ananas mit Eiweißschnee mischen, rühre man die geriebene Frucht gleichfalls durch ein feines Sieb und rechne auf 1/2 Ltr. durchgeriebener Frucht den Schnee von 4 Eiweiß.

Erdbeer-Eis. 1 1/2 Ltr. reife Walderdbeeren, 1/2 kg Zucker, 1/2 Ltr. Wasser, der Saft von 2—3 Citronen.

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und geklärt. Wenn er abgekühlt ist, wäscht man die Erdbeeren, zerdrückt sie, reibt sie durch ein feines Sieb, vermischt sie mit dem Zucker und dem Saft der Citronen und füllt sie in die Büchse.

Da die Erdbeeren leicht die Farbe verlieren, thut man gut, die Mischung mit ein paar Tropfen Cochenille oder Kermessaft zu färben. Beides ist in den Apotheken käuflich. Auch Johannisbeersaft hält und erhöht die Farbe der Erdbeeren.

Himbeer-Eis. 1/2 Ltr. Himbeersaft, 1/4 Ltr. Kirschsaft, 1/4 Ltr. Weißwein, 1/2 Ltr. Wasser. Fein gesiebter Zucker nach Geschmack.

Dies alles wird kalt unter einander gemischt und, wenn der Zucker aufgelöst ist, gleich in die Gefrierbüchse gethan.

Tutti-Frutti. 300 g süße, 15—20 g bittere Mandeln, 1 Stange Vanille, 1/2 kg Zucker, 1/2 Ltr. heißes Wasser, feine eingemachte Früchte aller Art.

Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen, feingerieben und in einem Gefäß, welches nicht von Blech sein darf, mit 1/2 Ltr. heißen Wassers übergossen. Bleiben zugedeckt eine Viertelstunde ruhig stehen.

Während dieser Zeit wird der Zucker mit 1 Ltr. Wasser aufgesetzt, geläutert und zu 1 Ltr. Flüssigkeit eingekocht. Die Vanille kann man von Anfang an mit hineinlegen, damit ihr Aroma gut auszieht.

Darnach läßt man die Mandelmilch durch ein Tuch laufen (preßt die Mandeln bis auf den letzten Rest aus) und mischt die Milch mit dem Zucker. Wenn dies ganz kalt geworden, wird es in die Gefrierbüchse gethan und darin, sobald es dicklich gefroren und nicht mehr flüssig ist, die gut abgetropften Früchte, die man kleinwürflich schneidet, durch die Masse gerührt. Worauf man das Eis vollständig gefrieren läßt.

Noch feiner wird Tutti-Frutti, wenn man das weiter unten beschriebene Vanille-Eis bereitet und die Früchte darunter mischt.

b) Sahne-Eis.

Eis von Schlagsahne braucht auch in einer gewöhnlichen Gefrierbüchse weder gedreht noch losgespatelt zu werden. Man bepackt dieselbe nur von Anfang an über und über mit Eis und ist die Masse oft schon nach 3 Stunden genügend gefroren.

1 Ltr. Sahne zu Schaum geschlagen giebt Eis für 10—12 Personen. Je fetter die Sahne, desto schöner wird das Eis.

Bombe. 120—150 g gebrannte Mandeln, ½ Ltr. Sahne, 5 Eßlöffel voll Zucker.

Der Zucker wird in einer flachen, eisernen Pfanne braun gebrannt und mit soviel Wasser vermischt, daß eine syrupartige Flüssigkeit entsteht. Dann stößt man die Mandeln fein, mischt sie unter den flüssigen Zucker, schlägt, wenn dieser ganz abgekühlt ist, die Sahne zu Schaum, rührt die Zucker- und Mandelmischung darunter und füllt das Ganze sofort in die Büchse oder eine Form, die man 6—7 Stunden vor dem Gebrauch in Eis und Salz packt.

Kaffee-Eis. 150 g frisch gebrannter Kaffee von der besten Sorte, 1 Ltr. Sahne, 9 Eigelb, 375 g Zucker.

Die Hälfte der Sahne wird aufgekocht und auf den feingemahlenen Kaffee geschüttet und das Gefäß fest zugedeckt, damit das Aroma gut ausziehen kann. — Die übrige Sahne wird mit dem Zucker und den 9 Eidottern gut verquirlt und unter fortwährendem Rühren auf ganz gelindem Feuer zu einer seimigen Creme gerührt, die aber nicht kochen darf, damit die Eier nicht gerinnen. Wenn sie abgekühlt ist, gießt man die Sahne mit dem Kaffee durch ein feines Sieb und vermischt sie mit der Creme, die nach vollständigem Erkalten in die Gefrierbüchse gefüllt wird.

Chokolade-Eis wird ganz in derselben Weise bereitet, nur nimmt man statt des Kaffees 200 g feinpulverisierten Kakao und läßt ½ Stange Vanille mit aufkochen. Auch genügen 7—8 Eidotter.

Maraschino-Eis. 1 Ltr. Sahne, 300 g Zucker, 8 ganze Eier, 1 Weinglas voll feinen Maraschino.

Sahne, Zucker und Eier werden gut miteinander verquirlt und auf gelindem Feuer — ohne daß sie kochen — zu einer dicklichen Creme gerührt. Wenn dieselbe erkaltet ist, füllt man sie in die Gefrierbüchse. Der Maraschino wird erst unter die Masse gerührt, wenn sie schon halb gefroren ist.

Nesselrode-Eis. 1 Ltr. Sahne, 300 g Zucker, 8 Eigelb, ½ Stange Vanille, 400 g Kastanien (Maronen); von Sultanrosinen, Korinthen, Citronat und kandierter Pomeranzenschale soviel, daß es zusammen 2 Tassenköpfe voll sind.

Die Kastanien werden eingekerbt, in Wasser weich gekocht, die Schalen und die feinen Häutchen sehr sorgsam abgezogen und danach die Kastanien auf einem Reibeisen feingerieben. Es darf aber nicht das Geringste von den Häutchen mit hineinkommen, sonst schmeckt die Masse barsch und bitter.

Die Rosinen und Korinthen werden, nachdem sie gut gereinigt sind, in wenig Zuckerwasser rund ausgequollen. Citronat und Pomeranzenschale werden kleinwürflig geschnitten.

Dann wird von der Sahne, der Vanille, dem Zucker und den gut verquirlten 8 Eigelb auf sehr gelindem Feuer eine dickliche Creme gerührt, die nicht kochen darf. Wenn die Creme wieder kalt geworden, mischt man die fein geriebenen Kastanien darunter, nimmt das Stück Vanille heraus, füllt die Masse in die Gefrierbüchse und stellt diese in das Eis. Nach etwa 1 Stunde öffnet man sie noch einmal, rührt die Rosinen und die kandierten Schalen durch die Creme (d. h. nur wenn sie schon anfängt steif zu werden) und schließt danach die Büchse wieder.

Hat man statt der Sahne Milch genommen, rühre man auch 1 Spitzgläschen Maraschino oder feinen Arrak unter das halbgefrorene Eis. — Wo Kastanien fehlen, nehme man statt ihrer 100—150 g süße und 5—10 g bittere Mandeln fein gerieben hinein.

Nuß-Eis. 1 Ltr. halb Sahne, halb Milch, 350 g Zucker, 10 Eidotter, ½ Stange Vanille und 120 Walnüsse oder 250 g Haselnußkerne.

Wenn man Haselnüsse nimmt, muß man sie in einer flachen, eisernen Pfanne auf schwachem Feuer etwas rösten und dann zwischen groben Tüchern reiben, damit die braune Schale abgeht. Walnüsse kann man ein Stündchen in laues Salzwasser legen, dann löst sich die Schale besser. Sie werden am leichtesten auf einer Mandelmühle zerkleinert, mit etwas Milch vermischt und durch ein Sieb gerührt, damit kein Stückchen mit in

die Creme kommen kann, die man von der Sahne, dem Zucker, der Vanille und den gut verquirlten Eidottern auf sehr gelindem Feuer rührt. Die geriebenen Nüsse kommen von Anfang an mit hinein.

Vanille-Eis. 1 Ltr. Sahne, 300 g Zucker, 1 mittlere Stange Vanille, 10—12 Eidotter oder 7 ganze Eier.

Die Sahne wird mit dem Zucker und der in kleine Stücke geschnittenen Vanille aufgekocht. Dann läßt man sie noch 1/2 Stunde auf einer heißen Herdstelle stehen, damit der Vanillegeschmack gut auszieht; zieht sie danach mit den gut verquirlten Eidottern ab und rührt sie auf der heißen Stelle so lange, bis sie gut dick geworden ist. Kochen darf sie nicht, damit die Eier nicht gerinnen. Bevor man sie zum Erkalten zurückstellt, gieße man sie durch ein Sieb: die Vanillestückchen dürfen nicht in der Masse bleiben.

* * *

Weniger kostspielig aber auch sehr wohlschmeckend ist Vanille-Eis mit Milch. 1 Ltr. Milch, 375 g Zucker, 12 Eidotter, 1/2 Stange Vanille, die Schale von 1 Citrone.

Die Milch, welche nicht abgesahnt sein darf, wird mit dem Zucker, der Vanille und der fein abgeriebenen Citronenschale aufgekocht und mit den 12 Eigelb abgezogen (siehe Allgemeines). Während die Masse erkaltet, rühre man sie noch fleißig.

Die Gefrierbüchse braucht — selbst wenn es eine alter Konstruktion ist — im Eise nicht mehr gedreht zu werden; nur die langsam erstarrende Masse spatele man in diesem Fall öfter los und mische sie gleichmäßig untereinander.

c) Eisbaisers.

Von den nach Nr. 664 (siehe XXIV. Kleines Gebäck) gebackenen Baisers lege man die Hälfte mit der Höhlung nach oben auf die zum Herumreichen bestimmte flache Schüssel; öffne die Gefrierbüchse, steche mit einem Löffel von dem fertigen Eise ab, schiebe dies mit einem zweiten Löffel schnell in die offene Baiserschale und decke — wenn auf diese Weise alle gefüllt sind — eiligst die zweite Hälfte der Schalen als Deckel darauf.

Selbstverständlich müssen die fertigen Eisbaisers dann gleich gegessen werden.

Man kann jede Art Eis zur Füllung nehmen; am meisten bevorzugt ist Vanille-Eis.

Sehr zu empfehlen ist die neuere Sitte, Eisbaisers mit Schlagsahne zu reichen. Dieselbe wird dazu mit Zucker und ein wenig feinpulverisierter

Vanille vermischt und über den gefüllten aber offen gebliebenen Baiserhälften aufgehäuft.

Schlagsahne (Schaum-Obers) zu bereiten siehe „Saucen" Nr. 356.

d) Gefrorenes in Gläsern.

Da Arrak und Rum das Gefrieren des Eises erschweren, thut man gut, sie erst beim Öffnen der Büchse unter die halbgefrorene Mischung zu rühren. Den Eiweißschnee gebe man zuletzt — im Augenblicke des Anrichtens — daran.

Brüsseler Thee. 250 g Zucker, 3 Apfelsinen, 1 Citrone, 2 Eiweiß, 1/4 Ltr. Thee (von der besten Sorte bereitet), Rum oder Arrak nach Geschmack. Dies füllt 8—10 Gläser.

Der Zucker wird mit 1/4 Ltr. Wasser aufgekocht und ausgeschäumt. Wenn er erkaltet ist, mischt man den gleichfalls erkalteten Thee, den Saft der Apfelsinen und der Citrone und etwas von der abgeriebenen Schale darunter, thut diese Mischung in die Gefrierbüchse und stellt letztere in Eis.

Wenn jene halb gefroren ist (nach 2—3 Stunden) schlägt man das Eiweiß zu steifem Schnee, rührt denselben 1 Minute mit dem Eis-Thee durch, würzt letzteren mit Rum oder Arrak und serviert ihn sogleich in weiten Gläsern.

Eispunsch. 1 Flasche Weißwein, 1/2 kg Zucker, 2 Citronen, 6 Eiweiß, Arrak nach Geschmack. Der Zucker wird mit 3/8 Ltr. Wasser gekocht und geläutert; wenn er erkaltet ist, mischt man ihn unter den Wein, fügt den Saft der beiden Citronen hinzu und gießt die Mischung in die Gefrierbüchse. Man thut gut, sie öfter abzuspateln und umzurühren.

Wenn sie nach 3—4 Stunden zu einer breiigen Masse gefroren ist, schmeckt man sie erst kräftig mit Arrak ab und rührt dann den steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiß darunter. Diese Portion füllt 16—20 Gläser.

Granito. 1/2 Ltr. frischer Johannisbeersaft, 1/4 Ltr. Rotwein, 500 g Zucker, 3 Apfelsinen. (Wenn man nur mit Zucker eingekochten Johannisbeersaft zur Hand hat, mische man ihn mit Wasser und nehme etwas weniger Zucker als angegeben ist. Man braucht mit der Zusammensetzung nicht ängstlich zu sein.)

Der Zucker wird im Saft aufgelöst und danach — ohne ihn zu kochen — mit dem Wein und dem Saft der Apfelsinen gemischt. Wenn diese Mischung in der Gefrierbüchse breiartig erstarrt ist, füllt man sie in Gläser und reicht Makronen, Zimtröllchen, Mandelstangen oder dgl. dazu. (Füllt 10 Gläser.)

Italienischer Punsch (Palermo). 1 Flasche Champagner, 3/8 Ltr. feinster Arrak oder Rum, 600 g Zucker, 7 Citronen.

Der Zucker wird mit Wasser angefeuchtet und geläutert; der Saft der Citronen durch feine Gaze filtriert und samt der fein abgeriebenen Schale von 1 Citrone dazugethan. Wenn er erkaltet ist, mischt man ihn mit dem Champagner und dem Rum und läßt das Ganze in der Gefrierbüchse zu einer dick und langsam fließenden Masse erstarren. Giebt 10—12 Gläser.

Römischer Punsch. 1/4 Flasche Champagner, 2 Glas Rheinwein, 1 kleines Glas Maraschino, 2 Citronen, 3 Apfelsinen, 4—6 Eiweiß, 1/2 kg Zucker.

Der Zucker wird mit 1/2 Ltr. Wasser gekocht und geläutert. (Wenn man in dem Wasser vorher die sauber gewaschene Schale einer Ananas abkochen kann, um so besser.) Nach dem Erkalten mischt man ihn mit dem Saft der Apfelsinen und Citronen und thut auch die sehr fein abgeriebene Schale einer Citrone mit hinein, gießt den Wein und den Champagner dazu und setzt die Mischung auf Eis. Wenn sie ganz schwerflüssig gefroren ist, rührt man erst den Maraschino, danach den steifgeschlagenen Schnee von 4—6 Eiweiß durch und füllt ihn sofort in Gläser.

Sorbet (Weiße Dame). Füllt 20 Gläser. 2 Ltr. Rheinwein (1 Flasche Rhein- und 1 1/2 Flasche Moselwein thun es auch), 1/2 Flasche Champagner, 3/4 kg Zucker, 250 g vom besten Reis, 1 Citrone, 1/4 Ltr. Schlagsahne, etwas feinster Arrak.

Der Reis wird 2—3 mal mit immer neuem Wasser aufgekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser überspült und beim letzten Mal zum Abtropfen in ein Sieb geschüttet.

Danach setzt man ihn mit dem Wein, dem Zucker und der sehr fein abgeschälten Citronenschale in einer irdenen, oder aber sehr gut verzinnten Kasserolle (sonst bleibt er nicht weiß) auf gelindes Feuer, und läßt ihn festzugedeckt 3—4 Stunden ganz langsam kochen.

Nach dieser Zeit reibt man die Masse durch ein feines Haarsieb, läßt sie erkalten und füllt sie in die schon vorher in Eis gesetzte Gefrierbüchse. In dieser wird sie gedreht und gespatelt, wie in der Vorbemerkung beschrieben.

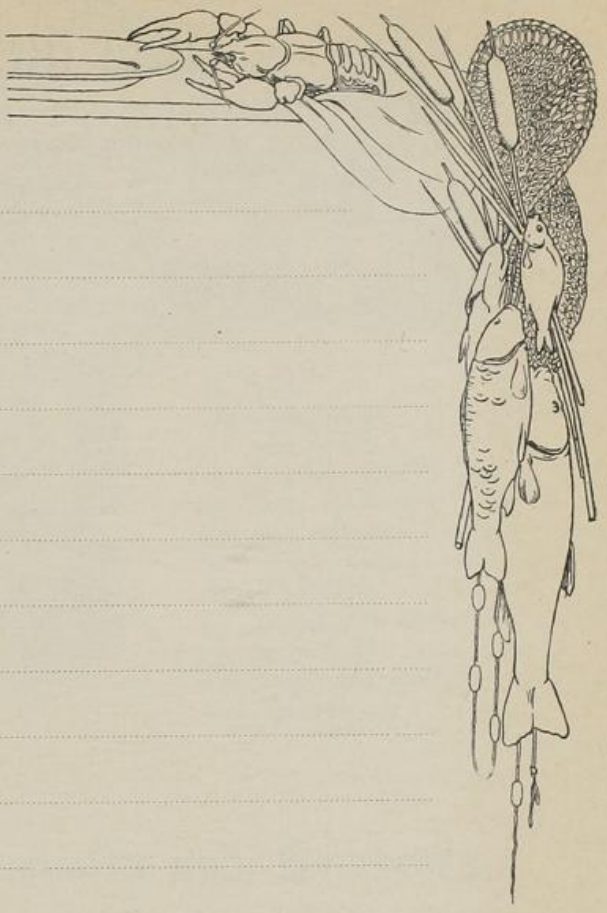
Sobald sie durchweg gefroren ist, arbeitet man möglichst schnell mit dem Spatel durch: zuerst die recht steife Schlagsahne, dann den Champagner und zuletzt den Arrak. Wenn alles sich ganz gleichmäßig miteinander vereinigt hat, wird der Sorbet in Gläsern serviert.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.



Neue Rezepte.

Zu konservieren
Und einzumachen
Die Jugendblüte
Gleich andern Sachen —
Wär das Geheimnis
Von uns entdecket,
Solch rar Rezeptlein
Allhier verstecket,
Die Jungen und Alten
Kämen zu hauf
Und wögen mit Golde
Dies Büchlein auf.

Eingemachtes, Kompotts und Konserven.

Vorbemerkung.

Wenn die Einmachezeit naht, mustre die Hausfrau — wie ein Feldherr vor der Schlacht — rechtzeitig ihre Armeen, d. h. ihre Töpfe und Gläser; sammle und ergänze die Hilfskräfte, deren die moderne Chemie und Industrie so viele zu ihrer Verfügung stellt, und lasse, wenn sie in Aktion tritt, unverdrossene Mühe und peinlichste Sauberkeit ihre beste Taktik sein. Dann wird sie stets des Sieges sicher sein, d. h. kein Ärger über „Verdorbenes" ihr im Winter die Freude am wohlgelungenen Werk schmälern.

Zuerst müssen die vorhandenen Einmachegläser, Büchsen und Steintöpfe revidiert und gereinigt werden, wobei man Sorge trägt, daß sie nie mit anderem, fettigen Eßgeschirr zugleich gewaschen werden dürfen. Man nehme sie stets allein vor, spüle sie mehrmals in kochend heißem Wasser nach, trockne sie mit ganz reinen Tüchern recht trocken aus, lasse sie umgestülpt in der Sonne noch ein paar Stunden nachtrocknen und

stelle sie nun, gleichfalls umgestülpt, damit sie vor Staub geschützt sind, an einen trocknen Ort. Feuchtigkeit ist der größte Feind alles Eingemachten.

Da sich nur Preißelbeeren und in Essig eingekochte Früchte länger halten auch wenn das betr. Glas schon angebraucht, d. h. der Inhalt nicht mit einem Male verbraucht ist, thut man gut, sich Gläser und Büchsen in verschiedener Größe zu halten; im ganzen mehr kleine als große. Nie darf man Kompott, welches schon angerichtet war, in Gläser zurücklegen. Seit einigen Jahren sind Glasbüchsen mit sogenanntem „Patentverschluß" in den Handel gekommen, die den Hausfrauen die Mühe des Zubindens mit Blase oder Pergamentpapier ersparen sollen. Die Art dieses Verschlusses ist sehr mannigfaltig, die Grundidee aber bei allen dieselbe: eine zwischen Büchse und Deckel liegende Gummischeibe bewerkstelligt vollständig luftdichten Verschluß, sobald der Deckel durch Verschraubung, eine Klammer oder dergl. fest aufgepreßt wird. Sie sind sehr zu empfehlen und sollten deshalb auch sparsame Hausfrauen darnach trachten, durch allmählichen Einkauf von Jahr zu Jahr mit der Zeit in ihren Besitz zu kommen.

Zum Kochen aller Früchte bediene man sich stets eines irdenen Kochgefäßes (Chamotte, Bunzlauer), das nur zu diesem Zweck benutzt werde und in welches man niemals Fett oder Brühe thue. Wo solches fehlt, nehme man einen Messingkessel, der unmittelbar vor jedem Gebrauch gut mit Wasser und Sand ausgescheuert werden und in der Sonne oder auf dem Herd nachtrocknen muß. Auch ist beim Gebrauch zu beachten, daß die Früchte und Gelees darin leichter anbrennen und niemals darin erkalten dürfen, sonst setzt sich der so giftige Grünspan an.

Außer dem Kochtopf und den Aufbewahrungsgläsern, wird noch ein großer Reservetopf (oder Terrine) von Steingut oder Porzellan gebraucht, in welchem die Früchte je nach Vorschrift mit Essig bebrüht oder eingezuckert werden oder einige Zeit stehen können. Auch dieser sollte nur hierzu verwendet werden. Da bei manchem Eingemachten die Menge des Zuckers nach dem Gewicht des entkernten oder anderweitig vorbereiteten Obstes bestimmt wird, spart es viel Zeit, wenn man diesen Topf einmal leer wiegt, das Ergebnis auf ein festes kleines Papptäfelchen schreibt und dies an den Henkel bindet. Man hat dann später nur nötig, den gefüllten Topf auf die Wiegeschale zu stellen und sein Gewicht von dem Gesamtresultat abzuziehen, um sofort zu wissen, wieviel der Inhalt wiegt. Nicht minder wichtig ist ein Schaumlöffel von Porzellan zum Herausnehmen der Früchte; dieselben dürfen nie mit Blech in Berührung kommen. Auch zum Umrühren nehme man stets einen silbernen Löffel.

Des weiteren halte man sich einen Beutel von fester Gaze zum Durchtropfenlassen des Gelees und der Säfte; einen Kirschenentkerner von verzinktem Draht und zum Kürbiseinmachen einen runden „Ausstecher", mit welchem man aus dieser Frucht zierliche Kugeln stechen kann, die außerordentlich hübsch aussehen und auch zum Belegen von Torten und Salaten benützt werden können. Auch einen „Durchstecher", mit dem man das Kerngehäuse aus Äpfeln und Birnen entfernen kann, ohne sie zu zerschneiden.

Alle Früchte, welche zum Einmachen verwendet werden sollen, müssen von tadelloser Beschaffenheit sein. Sie dürfen nicht bei Regenwetter gepflückt und nicht zu reif geworden sein. Man sehe jede einzelne sorgsam nach und sondre jede aus, die auch nur eine zu weiche Stelle hat.

Da klarer (Koch-, Streu-) Zucker oft verfälscht ist, nehme man zum Einmachen stets harten Zucker. Indischer Zucker süßt besser und ist klarer als unser heimischer Rübenzucker. Zum „Einschichten" der Früchte in Zucker reibe man den harten Zucker; wo dies — bei großem Bedarf — zu zeitraubend erscheint, löse man wenigstens vorher eine Probe des Kochzuckers in Wasser auf. Wenn er dasselbe nicht färbt und auch keinen Bodensatz hinterläßt, kann man es wagen.*)

Bevor man die Früchte mit dem Zucker auf das Feuer bringt, wird er geläutert (klar gekocht); d. h. man setzt ihn mit etwas Wasser — auf 500 g Zucker knapp 1/4 Ltr. — auf, läßt ihn schmelzen und langsam kochen bis er ganz klar erscheint. Der Schaum, der sich dabei auf der Oberfläche bildet, wird sorgsam abgeschöpft. Dies Schäumen muß man auch fortsetzen, während die Früchte darin kochen. Die Beschaffenheit des Essigs ist gleichfalls von größter Wichtigkeit; am besten nimmt man auch hierzu den sogenannten französischen Fruchtessig und verdünnt ihn, wo er zu scharf sein würde, mit Wasser.

Von Gewürzen kommen hauptsächlich Zimt, Nelken und Ingwer zur Verwendung. Wo ersterer erwähnt, ist stets Stangenzimt (die Rinde) gemeint; man nehme ja die feinste Sorte: Surrogate geben jeder Speise einen geradezu widerwärtigen Geschmack.

Gewürznelken machen, wenn sie längere Zeit mit z. B. Gurken in Berührung bleiben, dieselben schwarzfleckig. Man binde sie deshalb vor dem Kochen in ein sauber gebrühtes kleines Stückchen Mull oder Gaze und lasse sie zurück, wenn man den Zucker- oder Essigsaft auf die fertigen Früchte gießt, oder lege sie ganz oben auf. Viele wollen gefunden haben, daß die Nelken keine Flecke machen, wenn man die kleine, runde Blütenknospe herausbricht.

*) „Prima Farin" ist die am meisten zu empfehlende Sorte.

Ingwer muß vor dem Gebrauch geschält und eine Nacht eingeweicht werden.

Bevor das fertige Eingemachte in die Gläser gefüllt wird, thut man gut, diese zu schwefeln. Man kauft zu dem Zweck für einige Pfennige „Schwefelfaden", legt ihn in einen alten Blechnapf, Blumentopf-Untersatz oder dergl., zündet ihn an einem Ende an und hält die saubern Gläser, die man schnell mit klarem Wasser ausgespült hat, damit sie feucht sind, darüber, bis dieselben mit einem dichten weißen Nebel gefüllt sind. Dann stellt man sie verkehrt auf ein sauberes weiches Tuch, damit der Dampf nicht entweichen kann. Natürlich nimmt man dies erst kurz vor dem Einfüllen vor und am besten am offenen Fenster.

Während das Eingemachte zum Abkühlen zurückgestellt ist, vergesse man nie, es dicht mit einem Gazetuch zu umstecken, damit keine Fliege und kein Staub hineinkomme. Selbstverständlich geschieht dies auch, wenn es von einem Tage zum anderen etwa zum Umkochen des Zuckersaftes, im Reservetopf stehen bleibt.

Zum Zubinden der Gläser, die keinen luftdichten Patentverschluß haben, genügt in den meisten Fällen gutes Pergamentpapier. Man schneide sich vorher Blätter von erforderlicher Größe, lege sie 1—2 Minuten in warmes Wasser, trockne sie sorgfältig ab und ziehe sie, solange sie noch geschmeidig sind, fest über die Öffnung und binde sie mit Bindfaden zu. Noch zuverlässiger ist es, Schweinsblase zu nehmen, wenn man sie bekommen kann. Sie muß frisch und ganz frei von Geruch sein; wird 1—2 Stunden in geruchfreiem Spiritus eingeweicht und danach noch einige Male in heißem Kleienwasser (siehe Allgemeines) durchgewaschen, in reinem Wasser nachgespült und abgetrocknet.

Flaschen werden verkorkt und wie Weinflaschen luftdicht verpicht oder versiegelt. Die Korken brühe man vor dem Gebrauch und lege sie ein Weilchen in Salicylwasser bevor man sie abtrocknet.

Auch ohne Korken kann man weithalsige Flaschen oder Büchsen luftdicht verschließen, wenn man „Flaschenlack" oder „Schusterpech" oder Colophonium mit Hammeltalg (auf 120 g Col. ein wallnußgroßes Stückchen Fett) im kleinen eisernen Tiegel schmilzt und danach direkt in den Flaschenhals auf das Eingemachte gießt, bis es über den Rand läuft. Es erstarrt sehr schnell. Will man die Flasche später öffnen, taucht man den Hals ein Weilchen in heißes Wasser.

Vor dem Verkorken oder Zubinden aber wird auf die eingemachten Früchte noch eine Schutzdecke gelegt, welche — je nach der Art — entweder dazu dient, jene luftdicht abzuschließen oder antiseptisch zu wirken. In letzterer Beziehung ist Salicyl das sicherste Mittel, welches wir kennen. Auf in Zucker eingekochte Früchte und Gelees lege man ein genau

in passender Größe geschnittenes Stück Filtrier-(Kaffee-)Papier und feuchte es mit einer schwachen Salicyllösung an (etwa 5 g Salicyl auf 1 Weinglas voll Rum oder Weingeist). Ebenso läßt sich die in Apotheken käufliche Salicylwatte verwenden.

Auf Fruchtsäfte und alle in enghalsigen Gefäßen befindliche Früchte gieße man strohhalmbreit eine konzentrierte Lösung (10 g Salicyl auf 1 Weinglas voll Rum oder Weingeist). Dieselbe bleibt anfangs klar darüber stehen, allmählich verdunstet der Rum und das Salicyl krystallisiert sich zu einer festen Decke, die man später leicht mit einem kleinen Löffel herausnimmt.

Für die großen Gurkengläser lasse man sich runde Glasplatten schneiden, lege diese auf die Gurken und beschwere sie mit einem sauber gewaschenen kleinen Stein. Nur gerade soviel, daß die Gurken unter dem Essig bleiben, gedrückt dürfen sie nicht werden. Ein winziges Stückchen Alaun (etwa erbse-groß auf 1—1½ Ltr.) soll gleichfalls Gurken vor dem Verderben schützen. — Für große Gläser kann man auch ¼ kg gelben Senfsamen in ein loses Mull-Säckchen nähen und auf die Gurken, die davon genügend beschwert werden, legen.

Ganz unbedenklich ist es auch, Salicylpulver (½ g auf 1 Ltr. Eingemachtes), das man zuvor in Arrak, Rum oder Cognac aufgelöst hat, durch die fertig gekochten Früchte zu rühren. Für ungekochte Früchte rechnet man auf 500 g 1 g Salicyl. (Näheres siehe Nr. 542.)

Der Raum, in welchem das Eingemachte aufbewahrt werden soll, muß kühl und trocken sein. Im Keller verdirbt es. Auch ein geschlossener Schrank ist nicht anzuraten, er müßte denn Gazethüren haben. Kleine Vorräte bringt man während des Sommers am besten im Feuerungsraum der unbenutzten Zimmeröfen unter.

Bevor man die Gläser und Töpfe wegstellt, klebe man an jedes ein Zettelchen und schreibe darauf, was es enthält.

Da die folgenden Einzelrezepte öfter auf die Bereitungsart der „Salicylfrüchte", der „Geschwefelten Früchte" und der „Früchte in Heu gekocht" hinweisen, mögen dieselben gleich hier ihren Platz finden.*)

*) Über das Einkochen in verlöteten Blechbüchsen siehe Abteilung „Gemüse-Konserven".

XVIII. Eingemachte Früchte.

542. Salicylfrüchte (ungekocht). 500 g Früchte, 250 g Zucker, 1 g in Rum oder Arrak aufgelöstes Salicylpulver.

Man kann sowohl Himbeeren als ausgesteinte Kirschen und geschälte Pflaumen in dieser einfachen Art für den Winter konservieren. Selbst Erdbeeren halten sich; nur werden diese letzteren in Form und Farbe etwas unansehnlich; der Saft aber bleibt sehr aromatisch und schmackhaft.

Die Früchte werden nur mit dem geriebenen Zucker lagenweis in einen Topf oder ein Glas geschichtet, das Salicyl dazwischen mit hineingeträufelt und dies zusammen täglich mit einem silbernen Löffel umgerührt bis der Zucker geschmolzen ist und sich reichlich Saft gebildet hat.

Selbstverständlich muß das Gefäß nach jedesmaligem Umrühren gut wieder zugebunden werden.

543. Geschwefelte Früchte. Auf 500 g Früchte, 250 g Zucker.

Entkernte saure Kirschen, entsteinte blaue Pflaumen mit der Schale, geschälte Pflaumen mit oder ohne Kerne macht man am einfachsten ein, wenn man die Früchte in geläutertem Zucker (zu Pflaumen nimmt man etwas weniger als zu Kirschen) gut durchkocht und dann heiß in frisch gespülte, noch feucht geschwefelte Gläser füllt und heiß mit Blase zubindet (siehe Vorbemerkung). — Kirschen und ungeschälte Pflaumen kann man beim Gebrauch mit etwas Wasser verdünnt aufkochen und mit ein wenig Kartoffelmehl anseimen, sie schmecken dann ganz wie frische.

544. Früchte in Heu gekocht. Auf 7—800 g Früchte fast jeder Art, 500 g Zucker.

Der Zucker wird in 1/4 Ltr. Wasser eingeweicht und unter sorgfältigem Abschäumen klar gekocht.

Bis er erkaltet, lege man die gut vorbereiteten Früchte in frisch geschwefelte Gläser, gieße schnell soviel von dem erkalteten Zucker darüber, daß sie bedeckt sind, und binde die Gläser (falls sie keinen Patentverschluß haben) fest mit Blase zu.

Umwickle sie dann mit Heu, stelle sie in ein breites Kochgefäß, fülle in dieses so viel kaltes Wasser, daß es etwa bis zu 3/4 der Gläserhöhe reicht und bringe das Wasser zum Kochen.

Von dem Augenblick an, wo das Wasser kocht, rechne man auf

Himbeeren 1 Minute,
Kirschen 5 Minuten,
Pfirsiche, Aprikosen und geschälte Pflaumen 6 Minuten,
blaue Pflaumen mit Schale und Steinen 8 Minuten.

Nehme danach das Kochgefäß vom Feuer, decke es zu, und lasse die Gläser darin bis alles kalt geworden ist.

545. Ananas. Auf 500 g nach dem Schälen gewogene Ananas 500 g Zucker.

Die gut gewaschene Ananas wird geschält und die Schale 1/4 bis 1/2 Stunde in Wasser gekocht; in demselben Wasser läutert man den Zucker, nachdem die Schalen abgegossen sind und das Wasser sich geklärt hat. Die Ananas wird roh in feine Scheiben geschnitten, in gut ausgeschwefelte Gläser gelegt und der Zucker, wenn er ganz klar und etwas eingekocht ist, kochend heiß darüber gegossen.

Dann verschließt man die Gläser schnell und kocht sie in Heu, wie in Nr. 544 „Früchte in Heu gekocht" genau angegeben ist, vom Augenblick des Kochens an 10 Minuten.

546. Apfelgelee. Beliebige, auch unreife Äpfel (Fallobst) werden gut abgewischt und mit der Schale und den Kerngehäusen in Viertel geschnitten; nur Stiele und Blüten werden entfernt. Dann legt man sie dicht in ein irdenes Kochgefäß, gießt soviel siedendes Wasser darauf, daß sie gerade bedeckt sind und läßt sie einmal gut aufkochen. Nicht zerkochen. Läßt das Ganze im selben Gefäß 2 Tage an einem kühlen Ort stehen und thut es danach zum Durchtropfen in einen reinen Gelee- oder Saftbeutel (siehe Vorbemerkung).

Nach Stunden oder am nächsten Tage wird der durchgetropfte Saft gewogen, auf 1 kg Apfelsaft 3/4 kg Zucker und der Saft sowie ein klein wenig Schale von einer Citrone genommen und damit zusammen eine Viertelstunde rasch gekocht. Sobald der Saft rötlich scheint und „breit" tropft, ist er gut. Wenn man ihn zu lange kocht, bleibt er auch nach dem Erkalten flüssig.

Etwas heller von Farbe aber ebenso schön und fast ausgiebiger an Menge wird das Gelee, wenn man klaren (Streu- oder Koch-)Zucker von der besten Sorte*) nimmt, den Saft auf gelindes Feuer setzt und den Zucker unter fortwährendem Rühren löffelweis dazu thut. Der Saft darf nicht kochen. Immer, wenn ein Löffel Zucker geschmolzen ist, thut man den folgenden hinein; wenn der ganze Zucker aufgebraucht ist, ist auch das Gelee gut.

Selbstverständlich wird bei beiden Zubereitungsarten der Saft gut geschäumt solange er auf dem Feuer ist.

547. Aprikosen. Auf 500 g entkernte Früchte 380 g Zucker.

Die Aprikosen dürfen nur gerade reif, weder weich noch mehlig sein. Sie können mit der Schale eingemacht werden oder ohne dieselbe,

*) Prima Farin.

wie man will. Immer aber teilt man sie der Länge nach in 2 Hälften und nimmt den Stein heraus.

Dann läutert man den Zucker und gießt ihn kochend heiß auf die in einen sauberen Steintopf geschichteten Früchte, die 24 Stunden darin stehen bleiben.

Nach dieser Zeit läßt man den Zuckersaft durch ein Porzellan-Sieb in ein irdenes Kochgefäß laufen und setzt ihn aufs Feuer. Wenn er ein Weilchen gekocht hat, werden die Aprikosen hineingelegt; sie dürfen nur einmal überkochen und werden dann gleich mittelst eines silbernen Löffels in die gut geschwefelten Gläser gefüllt, möglichst heiß zugebunden und in Heu gekocht, wie in Nr. 544 gesagt ist.

Pfirsiche werden in ganz derselben Weise eingemacht.

Wer das Kochen in Heu scheut, kann sowohl Aprikosen als Pfirsiche vom 2. Tage an nochmals 24 Stunden im Zuckersaft stehen lassen; am 3. Tage dann noch einmal überkochen lassen und etwas in Arrak aufgelöstes Salicyl (1 g auf 500 g Früchte) darunter mischen, bevor sie in die Gläser gefüllt und noch heiß möglichst rasch zugebunden werden.

548. Birnen (auf französische Art). 3—4 kg Birnen, 2 kg Zucker, 1/4 Ltr. besten franz. Fruchtessig, 1/2 Ltr. Wasser.

Die Birnen werden geschält*), halbiert, der Stil kurz abgeschnitten, aber das Kernhaus darin gelassen. Dann so fest wie möglich in Glasbüchsen geschichtet.

Inzwischen hat man den Zucker mit dem Essig und dem Wasser unter fleißigem Abschäumen klar- und etwas eingekocht, und gießt ihn nun heiß auf die Birnen. Sind dieselben von saftiger Art, braucht man die Gläser nur knapp halb voll zu gießen; bindet diese letzteren — falls sie keinen Patentverschluß haben — mit Pergamentpapier oder Blase zu und kocht sie in Heu (siehe Nr. 544) bis der Saft die Birnen bedeckt.

549. Rote Birnen. Will man Birnen rot haben, um sie auch zum Garnieren von Torten und Cremes verwenden zu können, wähle man Beurre-blancs, die zwar reif aber noch nicht weich sein dürfen. Schäle sie, nehme Kernhaus und Stiel heraus und schneide sie in Achtel.

So vorbereitet messe man sie und nehme auf 1 1/2—2 Ltr. Birnenstücke, 1 Ltr. Preißelbeersaft (siehe Preißelbeergelee) und 400—500 g Zucker, den man mit 1/4 Ltr. Wasser anfeuchtet.

Saft und Zucker werden aufs Feuer gesetzt und wenn beides kocht, die Birnen hinein geschüttet, die nun bei sorgfältigem Abschäumen so lange

*) Einige Sorten Birnen müssen in einer tiefen Schüssel unter Wasser geschält werden, sonst werden sie braun.

langsam darin kochen müssen bis sie weich sind. Dann nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie gleich in die für sie bestimmten Gläser; ist der Saft so weit eingekocht, daß er breit vom Löffel läuft, gieße man ihn gleich auf die Birnen; andernfalls lasse man ihn noch ein Weilchen kochen.

Sollten die Birnen nicht genug eigenen Saft haben und der Zucker syrupartig werden, ehe sie weich sind, gieße man ein Glas Weißwein dazu. Eine Tasse voll kochenden Wassers thuts aber auch, wenn nur beides noch eine gute Weile mitkocht.

550. Birnen in Essig und Zucker. 1/2 kg Birnen, 125 g Zucker, einige Nelken, etwas Zimt und 1/4 Ltr. Essig

Die Birnen werden geschält, in Hälften geschnitten, vom Kernhaus befreit und gewogen. Auf 1/2 kg Birnen werden 125 g Zucker in 1/4 Ltr. Essig auf- und die Birnen darin weich gekocht. Dann nimmt man die Birnen mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie mit einigen Nelken und ganzem Zimt in Gläser und gießt den Essig darüber. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, läßt ihn so lange kochen bis er etwas dick wird und gießt ihn kochend über die Birnen. Die Gläser werden nach dem Erkalten zugebunden.

Die kleinen, feinen aber festen Bergamotten kann man, nachdem sie geschält, halbiert, von Stiel und Kernhaus befreit sind, einfach in Essig weichkochen. Danach mit dem Schaumlöffel herausheben und dicht und schichtweise mit geriebenem Zucker in Gläser füllen. Wenn oben eine dicke Schicht Zucker abschließt, können die Gläser gleich zugebunden werden. Diese Birnen halten sich vorzüglich.

551. Birnen zum Dessert (getrocknet). Man schält feine Birnen, schneidet den Stiel ab; sticht das Kerngehäuse heraus ohne die Birnen zu zerschneiden und legt sie auf weißes Papier oder Trockenhürden und schiebt sie in einen mäßig warmen Ofen, dessen Thür man offen läßt.

Wenn sie halb getrocknet sind, nimmt man die Hälfte heraus, schiebt die übrigen dicht zusammen, streut einige Fenchelkörner darüber, packt nun die andere Hälfte auf die erste und legt über alle ein Brett, um sie ein wenig zusammenzupressen.

Wenn sie darunter vollständig getrocknet sind, bewahrt man sie in Gläsern oder Steintöpfen auf.

Sie geben, so behandelt, eine feine Dessertfrucht und sind wohlschmeckender als Feigen.

552. Grüne Bohnen.

a) In Essig und Zucker. 1—1 1/2 kg Bohnen, 600 g Zucker, 1 Ltr. Essig. Kleine, etwa fingerlange Zucker- oder Perlbohnen werden

in schwach gesalzenem Wasser weich gekocht (dasselbe muß kochen, wenn man sie hineinthut). Dann schüttet man sie in ein Sieb zum Abtropfen und legt sie darnach gleich in das Glas oder den Steintopf, in welchem sie aufbewahrt werden sollen. Kocht inzwischen Essig und Zucker zusammen auf, läßt es erkalten und gießt es auf die Bohnen. Legt obenauf einige Nelken und etwas Zimt und bindet das Gefäß mit Pergamentpapier zu.

Zum Einmachen werden die kleinen Bohnen weder gebrochen noch geschnitten, nur Stil und Spitze stutzt man sauber ab.

b) Mit Citronen. 1/2 kg grüne Bohnen, 1/2 kg Zucker, 1 Citrone, 25 süße Mandeln.

Die Bohnen, die noch recht zart aber etwas größer sein müssen als die vorigen, werden abgezogen, fein — etwa 1/2 cm breit — geschnitten, gebrüht und danach in wenig Wasser sehr weich gekocht. — Dann läutert man den Zucker, thut die Citronenschale und die Mandeln, nachdem man beides fein geschnitten hat, hinein; schüttet die Bohnen dazu und zuletzt den Saft der Citrone. Läßt dies alles zu einem dicklichen Kompott einkochen, füllt es in Gläser und bindet diese, wenn es erkaltet ist, mit Pergamentpapier zu.

Die auf diese Art eingemachten Bohnen sind nicht allein sehr wohlschmeckend, sondern durch ihr hübsches Aussehen auch eine Zierde für die Tafel.

553. Brombeeren. 1 kg Beeren, 3/4 kg Zucker.

Wenn der zuvor mit Wasser angefeuchtete Zucker kocht und gut geschäumt ist, thut man die sorgfältig verlesenen und gesäuberten Beeren hinein, läßt sie 1—2 mal aufkochen, füllt sie gleich in gut geschwefelte Gläser (siehe Nr. 543 „Geschwefelte Früchte") und bindet dieselben schnell (noch heiß) mit Pergamentpapier gut zu.

Sehr wohlschmeckend werden eingemachte Brombeeren, wenn man Apfelgelee (es können vorjährige Reste sein) durchrührt und einmal mit aufkocht.

554. Champignons in Essig. Die zum Einmachen bestimmten Champignons müssen so jung sein, daß ihre Köpfe noch geschlossen sind.

Sie werden sauber geputzt, ein paarmal in immer frischem Wasser gewaschen, in einen Durchschlag geschüttet und, wenn sie vollständig abgetropft sind, mit ein wenig Salz gemengt und in einer sauberen Schüssel gut zugedeckt 1/2 Stunde ruhig hingestellt.

Nach dieser Zeit kocht man etwas Essig mit 1—2 ganzen Zwiebeln auf, nimmt diese letzteren heraus, schüttet die Champignons samt dem Saft, der sich gebildet hat, in den Essig und läßt sie 1/2 Stunde darin kochen.

555. Champignons in Butter. Die Butter wird geklärt und, wenn sie nach dem Verkühlen vom Bodensatz sorgsam abgenommen ist, wieder aufgekocht. Dann werden die sauber geputzten Pilze (siehe Allgemeines) hineingethan und 10 Minuten langsam darin geschmort, wobei man sie mit einem silbernen Löffel umrührt. Sie werden noch heiß in kleine Näpfe gethan, mit der Butter übergossen und zugebunden, wenn sie erkaltet sind.

556. Dreimus.

a) Von Sommerfrüchten. 1/2 kg Himbeeren, 1/2 kg ausgesteinte Kirschen, 1/2 Ltr. Johannisbeersaft, 3/4 kg Zucker. Die Himbeeren und die Kirschen werden jedes für sich mit je 250 g Zucker gar gekocht. Auch der frisch ausgepreßte Johannisbeersaft wird mit 250 g Zucker aufgekocht und gut geschäumt. Dann mischt man alles in einem großen Einmachetopf gut durcheinander — doch vorsichtig, damit man die Früchte nicht zerrührt — füllt es in kleine Gläser, bedeckt diese nach dem Erkalten mit Salicylpapier und bindet sie gut zu.

b) Von Herbstfrüchten. Gute Äpfel, feine Birnen und Pflaumen zu gleichen Teilen (die Pflaumen kann man reichlich messen), und auf 1 kg geschälte und entsteinte Früchte 3/4 kg Zucker und 1 Citrone.

Die Äpfel und Birnen werden geschält, vom Kernhaus befreit, in kleine Stücke geschnitten, in den zuvor mit etwas Wasser zum Kochen gebrachten Zucker geschüttet und ein Weilchen gekocht. Wenn sie fast gut sind, thut man den Saft und die fein abgeriebene Schale der Citrone hinein und zuletzt die von der Schale und den Steinen befreiten Pflaumen, die nur einigemale überkochen dürfen.

Wenn die Früchte zu reichlich Saft geben sollten, hebe man sie mit einem porzellanenen Schaumlöffel heraus, lasse den Saft ein wenig einkochen und rühre in regnerischen Jahren etwas Salicyl durch. (Siehe Vorbemerkung).

In Gläser gefüllt und erkaltet, wird das Dreimus mit Salicylpapier bedeckt; die Gläser bindet man danach mit Pergamentpapier zu.

557. Erdbeeren. Erdbeeren so einzumachen, daß sie gar nichts an Farbe und Duft einbüßen, ist bis jetzt ein ungelöstes Problem geblieben. Die folgenden beiden Arten haben sich noch immer am besten bewährt, vorausgesetzt, daß die Beeren bei trockenem Wetter gereift und gepflückt sind. Fällt während der Reifezeit viel Regen, halten sie sich überhaupt nicht, und ist es gerade bei dieser Frucht rätlich, stets etwas Salicyl (siehe Vorbemerkung) zuzusetzen.

a) Garten-Erdbeeren (am besten in Gläsern mit luftdichtem Patentverschluß). Mit einiger Sicherheit des Gelingens sind Erdbeeren

nur einzumachen, wenn sie bei trockenem Wetter gereift sind und womöglich direkt aus dem Garten geholt werden. Diejenigen Sorten, die ein rötliches Fleisch haben, behalten die schönste Farbe, die andern werden auch in Gläsern mehr oder weniger hell. — Man reinigt die vorsichtig gepflückten Früchte vermittels eines Pinsels sorgsam von Sand und Staub, entfernt behutsam die Kelchblätter und legt die Früchte, so dicht wie dies möglich ist, ohne sie zu drücken, in die Gläser. Dann gießt man soviel kochenden geläuterten Zucker darüber, daß er mit den Erdbeeren nur gleich steht und verschließt die Gläser noch heiß. Man darf nur einen kleinen Rand im Glase frei lassen, da die Früchte etwas zusammenschrumpfen. Auch schwimmen dieselben meist oben und man thut gut, die Gläser öfter eine Zeit lang auf den Kopf zu stellen. Sollte dabei etwas Saft durchsickern, so ist der Verschluß nicht dicht und das betreffende Glas muß bald verbraucht werden.

Wem keine solchen Gläser zur Verfügung stehen, der rühre unter den noch heißen Zucker einige Tropfen Salicyllösung; fülle, wenn der Zucker auf die Erdbeeren gegossen ist, den Zwischenraum bis zum Rand des Glases dicht mit Salicylwatte oder mit einer konzentrierten Salicyllösung (Salicyl siehe Vorbemerkung) und binde die Gläser mit Blase zu.

b) Walderdbeeren (Marmelade). 2 Ltr. Walderdbeeren, 1/2 Ltr. ungezuckerter Johannisbeersaft, 1 1/4 kg geriebener Zucker.

Da Johannisbeeren und Walderdbeeren zu gleicher Zeit reifen, gewinnt man den Saft am einfachsten, wenn man rohe Johannisbeeren mit ganz wenig Wasser auf dem Feuer durchkochen läßt, bis sie platzen, sie dann in einen Beutel schüttet und den Saft ablaufen läßt.

1/2 Ltr. davon wird in einem irdenen Gefäß wieder aufs Feuer gesetzt, die — wenn möglich trocken gereinigten — Erdbeeren dazugethan und unter fortwährendem Rühren ganz zu Mus gekocht. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, schüttet den Zucker langsam hinein und rührt alles zusammen bis es beinahe kalt und steif ist.

Füllt es nun in Einmachegläser, läßt es erkalten, legt Salicylpapier darauf und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu.

558. Gurken.

a) Süße Gurken. Völlig ausgewachsene Schlangengurken, welche jedoch nicht zu reif sein dürfen, werden geschält und der Länge nach aufgeschnitten. Dann entfernt man die Kerne und die weichliche Kernhaut mit einem silbernen Löffel, schneidet die Gurken in fingerlange, etwa 2 Finger breite Stücke und salzt dieselben leicht ein. Nach 2 Stunden werden sie herausgenommen, gut abgetrocknet und gewogen. Auf 500 g Gurken rechnet man 250 g Zucker, 1/2—3/4 Ltr. Fruchtessig und kocht beides

mit etwas Zimt, Nelken und Ingwer auf, legt die Gurken hinein und läßt sie unter achtsamem Schäumen kochen bis sie weich sind; packt sie dicht in Gläser, läßt den Essig noch ein Weilchen kochen und gießt ihn heiß darauf. Zimt, Ingwer und Nelken werden am besten vor dem Kochen in ein Mull-Läppchen gebunden, damit die Gurken nicht schwarzfleckig werden und zurückbehalten, wenn der Essig auf die Gurken gegossen wird. Die Gläser werden nach dem Verkühlen zugebunden (siehe Vorbemerkung).

Nach etwa 8 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn nochmals auf, schäumt ihn dabei, wenn nötig, und gießt ihn wieder heiß auf die Gurken.

b) Süß-saure Gurken. 15 Gurken, 1 Ltr. Frucht- oder Weinessig, 1 kg Zucker, 200 g Senfkörner, 1 Meerrettigwurzel (2 cm stark), weißer Pfeffer, Nelken und Zimt.

Die fleischigen Gurken werden geschält, entkernt, gevierteilt, in längliche Stücke geschnitten und mit ungefähr 2 Händen voll Salz eingerieben. So läßt man sie in einer Porzellanschüssel 24 Stunden fest zugedeckt stehen; rührt sie nur einmal um.

Am andern Tage kocht man den Essig mit dem Zucker auf, schäumt ihn gut und läßt ihn erkalten. Die Gurkenstücke werden mit leinenen Tüchern gut abgetrocknet und (die dicksten Stücke nach unten) schichtweis in das zum Einmachen bestimmte Glas gelegt.

Zwischen jede Schicht kommt etwas von den Senfkörnern, dem Pfeffer und dem feingeschnittenen Meerrettig, 1—2 kleine Stückchen Zimt und 3—4 Nelken, von denen man die oben zwischen dem Stern sitzenden runden Knötchen sorgfältig vorher abnehmen muß, sonst werden die Gurken fleckig.

Dann wird der erkaltete Zuckeressig darauf gegossen und das Glas fest mit Pergamentpapier zugebunden. In 5—6 Wochen sind sie gut.

Es ist — wie schon in der Vorbemerkung gesagt — vorteilhaft, ein passendes Glasscheibchen oder eine Untertasse auf die Gurken zu legen und mit einem sauberen kleinen Stein zu beschweren, damit der Essig immer über den Gurken steht. Oder ein Senfsäckchen (siehe Vorbemerkung).

c) Senfgurken. Die Gurken werden geschält, geteilt und entkernt wie in Nr. 558a „Süße Gurken" angegeben ist. Dann bestreut man sie leicht aber gleichmäßig mit Salz und läßt sie 6—7 Stunden stehen.

Nach dieser Zeit thut man sie in ein großes Sieb oder einen Beutel, legt sie, sobald sie gut abgetropft sind, ganz lose in einen großen Steintopf oder eine Terrine, kocht nicht zu scharfen Weinessig auf, läßt ihn

erkalten, gießt soviel auf die Gurken, daß er reichlich übersteht und bindet den Topf zu.

Nach 24 Stunden (eher länger) gießt man den Essig wieder ab, thut die Gurken nochmals in einen Beutel und läßt sie mehrere Stunden ganz trocken ablaufen.

Der Essig wird mit einem Zusatz von frischem Essig aufgekocht, gut dabei geschäumt und durch ein Tuch in einen irdenen Topf gegossen, in welchem er abkühlt.

Während dieser Zeit schichtet man die gut abgetropften Gurken mit feinwürflig geschnittenem Meerrettig, einigen weißen Pfefferkörnern, reichlich Perlzwiebeln und Estragonblättern und soviel ganzen gelben Senfkörnern, wie die übrigen Gewürze zusammen betragen, in große Gläser; gieße den Essig lauwarm darüber, wobei sorgfältig darauf zu achten ist, daß der Bodensatz zurückbleibt; lege eine runde Glasscheibe auf die Gurken und binde die Gläser zu, sobald der Essig ganz erkaltet ist.

Nach 14 Tagen bis 3 Wochen sehe man nach; sollte der Essig anfangen, trübe zu werden, gieße man ihn behutsam ab, koche ihn auf, schäume ihn dabei gut aus und gieße ihn — sobald er etwas abgekühlt ist — wieder auf die Gurken.

In feuchten Sommern geerntete Gurken werden leichter „weich" und verderben dann schneller als die im vollen Sonnenschein gereiften. Zu Urgroßmutters Zeiten schützte man sich dagegen durch ein Stückchen Alaun (etwa erbse-groß auf 1 Literglas), welches man zu unterst hineinlegte.

(In der Schale.)

a) Pfeffergurken. Ganz kleine junge Gurken (½ Finger lang und ohne Kerne) werden mit der Schale gut gewaschen und mit ziemlich reichlich Salz bestreut und durchgemengt.

Nachdem sie so 24 Stunden gestanden haben, nimmt man sie heraus, übergießt sie mit kochendem Bieressig und läßt sie wieder 24 Stunden stehen.

Danach werden sie mit reichlich Pfeffer, Nelken, einigen Gewürzkörnern und kleinen Zwiebeln in ein Glas (oder einen Steintopf) geschichtet und aufgekochter Weinessig abgekühlt darauf gegossen.

Nach dem Erkalten zugebunden.*)

*) Vielfach läßt man die kleinen Zwiebeln fort und schichtet statt ihrer würflig geschnittenen Meerrettig mit hinein. Sie halten sich dann auch, wenn der Essig — falls er gut ist — ungekocht darauf gegossen wird und die Gläser ohne weiteres zugebunden werden.

b) Salzgurken. Die mit Salz einzulegenden Gurken dürfen nicht ausgereift sein, und noch keine oder doch nur ganz kleine Kerne haben. Dunkelgrüne, 1—1½ Finger lange, sind am besten dazu. Man legt sie zuerst einige Stunden in kaltes Brunnenwasser, bürstet sie dann mit einer reinen Bürste sauber ab und achtet dabei gut darauf, daß sie keinen Faulfleck haben. Jede nicht ganz tadellose Gurke lege man zurück.

Sind die Gurken für den Winterbedarf bestimmt, halte man sich ein kleines eichenes Fäßchen dazu, welches man vor dem Gebrauch gut ausbrühen und ausscheuern läßt. Außerdem besorge man sich reichlich Weinlaub, Kirschblätter, unreifen Dill und Weinranken; wasche die Blätter in kaltem Wasser und trockne sie auf einem groben Tuche etwas ab.

Nun schichtet man die gleichfalls abgetrockneten Gurken am besten so ein, daß man jede Gurke in 1 großes Weinblatt wickelt, so daß sie sich im Fäßchen nicht berühren, und legt sie — eine dicht neben die andere — in dasselbe. Nützt jeden kleinen Raum aus und legt auf jede Lage Gurken einige Kirschblätter, Weinranken nnd 1—2 Dilldolden.

Wenn das Fäßchen auf diese Weise ziemlich bis an den Rand gefüllt ist, schließt man mit einer dichten Blätterschicht, damit die Gurken nicht gedrückt werden (aus demselben Grunde muß man auch den Boden des Fäßchens mit einer doppelten Lage Blätter belegt haben) und schickt es nun samt dem Deckel zum Böttcher (Faßbinder) und läßt es zuspunden.

Inzwischen hat man frisches Brunnenwasser mit Salz gekocht (auf 7 Ltr. Wasser 400—500 g Salz) und gießt dies, wenn es erkaltet oder nur noch lauwarm ist, durch das kleine Spundloch so reichlich auf die Gurken, daß es über dem Deckel steht.

So gefüllt stellt man das Fäßchen mit offenem Spundloch auf oder neben dem Herd an eine warme Stelle; aber ja nicht zu heiß Nach einigen Tagen steigen Blasen aus dem Spundloch und das austretende Wasser beschlägt weißlich. Dies ist das Zeichen, daß die Gährung begonnen hat. Sie dauert je nachdem 3—5 Tage; ist sie beendet, gieße man soviel kaltes Brunnenwasser in das Fäßchen, daß dieses wieder voll gefüllt ist und treibe nun einen gut schließenden Korken (oder Holzspund) so fest in das Spundloch, daß man das aufrecht stehende Fäßchen abwechselnd auf die obere und untere Seite stellen kann, ohne daß Wasser heraustritt.

Man bewahrt es aufrechtstehend an einem kühlen Ort (nicht ganz kalt) auf; es halten sich die Gurken bis zum Frühjahr, wenn das Fäßchen so lange geschlossen bleibt. Ist es einmal geöffnet, müssen die Gurken innerhalb 4 Wochen verbraucht werden und darf die darüber stehende Lake nicht abgegossen werden. Nur die überflüssigen Blätter nehme man heraus.

In einigen Gegenden nennt man diese Gurken „saure" Gurken; doch darf man sich durch diese Bezeichnung nie verleiten lassen, Essig daran zu gießen. Nur die durch die Gährung erzeugte natürliche Säure macht sie angenehm.

Für den Sommergebrauch einzulegende Salzgurken werden ebenso vorbereitet und mit Blättern, Ranken und Dill eingeschichtet wie die Wintergurken. Doch genügt ein Steintopf oder ein großes Einmacheglas. Das Wasser salzt man nur wie zu kräftiger Bouillon und gießt es warm auf die Gurken; so, daß es reichlich übersteht. Wenn es erkaltet ist, bindet man den Topf mit starkem Papier zu und durchsticht dies ziemlich dicht mit einer starken Stopfnadel. Dann stellt man den Topf in die Sonne oder auf eine lauwarme Stelle des Herdes und läßt ihn dort bis die Lake sauer schmeckt. Deckt nun eine Untertasse auf die Gurken, damit sie nicht schwimmen und stellt sie kühl. Nach 4—5 Wochen pflegen sie gut zu sein.

Will man im Sommer schon nach 2—3 Wochen eßbare Salzgurken haben, schneide man vor dem Einlegen von jeder ein ganz kleines Stückchen Spitze ab und bestreiche den Boden und die Wände des Topfes mit etwas Sauerteig, den man beim Bäcker bekommt. Im übrigen verfahre man ganz, wie oben gesagt ist.

Da der Sauerteig nicht nur eine schnellere, sondern auch kräftigere Gährung erzeugt, thut man gut, die Gurken gleich mit einem kleinen Holzboden oder Tellerchen leicht zu beschweren. Auch kann man Johannisbeerblätter an Stelle des Weinlaubes einschichten. Denn diese faulen nicht so leicht wie jenes.

559. Hagebutten. 600 g Hagebutten, 500 g Zucker, 1 Tasse Essig, 1 Tasse Wasser.

Den roten Früchten der wilden Rose putzt man Stiel und Blütenansatz weg, schneidet sie auf, entfernt die Kerne und schabt den haarigen Inhalt aus*).

Dann kocht man den Zucker mit Essig und Wasser klar, schüttet die Hagebutten hinein und kocht sie weich. Füllt sie in Gläser und bindet diese nach dem Erkalten zu.

Hagebutten behalten ihre schöne rote Farbe und sind deshalb auch ganz besonders zum Belegen von Torten, Cremes und Salaten geeignet.

*) Diesen Abfall sollte man nie wegwerfen, sondern die Kerne gut trocknen. Sie geben im Winter, wenn man 1 Handvoll mit ½ Ltr. Wasser und 1 kleinen Stückchen Zimt ½ Stunde kocht, einen sehr wohlschmeckenden Thee mit vanilleartigem Duft. Er muß rötlich aussehen und regt nicht auf.

Auch ist es den Gärtnern gelungen, Edelstämme zu züchten, die sehr große, fleischige Früchte tragen.

560. Heidelbeeren (Blaubeeren). Beliebig viel Heidelbeeren werden gut verlesen und gewaschen, aufgesetzt und nach dem Flüssigwerden bis $^2/_3$ ihrer Menge eingekocht. Nach dem Erkalten werden sie dann in geschwefelte Flaschen gefüllt, gut gekorkt und verpicht und liegend aufbewahrt.

Da sie in feuchten Sommern leicht in Gährung kommen, ist ein kleiner Zusatz von Salicyl zu empfehlen.

Zum Gebrauch werden sie mit Wasser verdünnt und mit Zucker und etwas Zimt aufgekocht.

Sollen sie saucenähnlich zu Puddings, Eierkuchen oder dgl. gegessen werden, nimmt man mehr Wasser und seimt sie nachher mit etwas Kartoffelmehl an.

Ein Spitzgläschen Weißwein durchgerührt, erhöht den Wohlgeschmack.

Das angerichtete Heidelbeerkompott sieht sehr zierlich aus, wenn es dick mit gestoßenem Zucker und darüber mit feingeschnittener Citronenschale bestreut wird.

561. Ingwer (magenstärkend). Man kauft in einer Apotheke soviel „Kalilauge", daß die gewünschte Menge Ingwer gut damit bedeckt sein würde; setzt sie aufs Feuer, gießt sie kochend heiß auf den Ingwer und läßt ihn 24 Stunden damit stehen. Man wiederholt dies so oft mit derselben Lauge bis der Ingwer ganz weiß ist. Dann wäscht man ihn tüchtig in kaltem Wasser, legt ihn in Büchsen oder Gläser und übergießt ihn mit kochend heißem Zucker, den man vorher durch fleißiges Schäumen gut geklärt hat.

562. Johannisbeergelee. 500 g Zucker auf 500 g Saft. Anfang bis Mitte August ist die beste Zeit zum Einkochen dieses Gelees.

Die Johannisbeeren werden abgestielt und mit einigen Himbeeren ($^1/_2$ Ltr. auf 2 Ltr. Johannisbeeren) langsam gekocht, bis ziemlich alle Beeren geplatzt sind. Dann wird die Masse durch ein Haarsieb, in das man ein Mulltuch gelegt hat, gedrückt. — Nun wiegt man den Saft, legt die entsprechende Menge Zucker in den Kessel, gießt den Saft darüber und kocht ihn unter sorgfältigem Schäumen langsam bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Dann wird das Gelee in die Gläser gefüllt und erst nach 8 Tagen zugebunden.

563. Karotten mit Ingwer (sehr magenstärkend). 5 Ltr. Karotten, 1 kg Zucker, für 20 Pfg. Ingwer. Der Ingwer wird in Stücke geschnitten, in einer Tasse Wasser eingeweicht, darauf zu dem in $^1/_2$ Ltr. Wasser

angefeuchteten Zucker gethan und beides klar gekocht. Nun werden die Karotten hineingethan, nachdem man sie geputzt, das gelbe Wurzelherz entfernt und sie in feine Streifen geschnitten hat. Sie werden solange gekocht, bis sie vollkommen weich sind; etwa 1 Stunde.

Ende September oder Anfang Oktober sind sie dazu am besten.

564. Kirschen.

a) Herzkirschen (schwarze). 2 kg ausgesteinte Kirschen, 500 g Streuzucker, gewöhnlicher Essig. Auf die ausgesteinten Kirschen wird abends soviel gewöhnlicher Essig kalt gegossen, daß dieselben ganz damit bedeckt sind. Am nächsten Vormittage lasse man den Essig abtropfen, schichte die Kirschen lagenweise mit dem Zucker in das für sie bestimmte Glas, schüttele und schwenke das Ganze tüchtig durch und lasse es gut zugedeckt 6 Tage stehen.

Danach läßt man den darauf entstehenden Saft ablaufen, kocht ihn eine ganze Weile, schüttet die Kirschen dazu (wenn man will, etwas Zimt und Nelken), läßt sie einmal überwallen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, thut sie in das Glas zurück, läßt den Saft ziemlich dick einkochen (gut schäumen!) und gießt ihn heiß darüber.

Viele lassen die Kirschen nicht mit aufkochen; dieselben bleiben dann runder und sollen sich ebenso gut halten.

b) Saure Kirschen (Kirschfleisch). 2 kg ausgesteinte Kirschen, $1^1/_2$ kg Zucker. Der Zucker wird mit 2 Tassen voll Wasser klar gekocht und abgeschäumt; dann werden die ausgesteinten Kirschen hinzugethan und unter sorgfältigem Schäumen 10—15 Minuten gekocht; die Kirschen danach herausgenommen und der Saft noch so lange gekocht bis er breit läuft. Ist er so weit, wird der Saft auf die Kirschen gegossen und mit denselben tüchtig geschwenkt. Nach dem Erkalten werden die Kirschen in Gläser gefüllt. Die zweite Hälfte des Juli oder Anfang August ist für diese Kirschen die beste Zeit.

c) Sonnenkirschen. Ausgesteinte saure Kirschen und Zucker nach dem Gewicht zu gleichen Teilen. Nicht zu scharfer Essig. Die Kirschen werden mit dem Essig übergossen und bleiben etwa 3 Stunden damit stehen. Nach dieser Zeit gießt man den Essig ab, schichtet die Kirschen mit dem geriebenen Zucker in Gläser und bindet diese sofort zu.

d) Suppenkirschen. Auf $^1/_2$ kg ausgesteinte Kirschen je $^1/_4$ kg Zucker. Beides wird unter sorgfältigem Schäumen knapp $^1/_2$ Stunde zusammen gekocht, in weithalsige Flaschen gefüllt, nach dem Erkalten mit Salicyl übergossen und mit Pergamentpapier oder Blase fest zugebunden.

Zur Suppe rechnet man 3 Teile Wasser auf 1 Teil Kirschen mit Saft. Zur Sauce nur 1—1½ Teile. Das Wasser wird mit Kartoffelmehl oder Maizena seimig aufgekocht, dann die Kirschen kalt darunter gerührt. Heißstellen, auch noch süßen, wenn nötig, aber nicht mehr kochen lassen.

e) Kirschen in Essig. 2½—3 kg Kirschen, ¾ Ltr. Essig, ½ kg Zucker, etwas Zimt und einige Nelken. Hierzu werden die Kirschen nicht entkernt, auch der Stiel daumenbreit daran gelassen. Der Essig wird mit dem Zucker, dem Zimt und den Nelken aufgekocht und geschäumt; dann soviel Kirschen hineingethan, wie gut darin liegen können und 1—2 Mal übergekocht. Wenn die Haut anfängt zu platzen, nimmt man sie heraus, legt sie gleich in die bestimmten Gläser, thut andere in den Kessel und fährt so fort bis alle Kirschen verbraucht sind. Zuletzt läßt man den Essig noch ein Weilchen kochen, gießt ihn heiß auf die Kirschen und bindet, wenn beides erkaltet ist, die Gläser zu.

f) Kirschmus. 250 g Zucker auf 600 g ausgesteinte saure Kirschen. Die Kirschen werden entstielt, sauber gewaschen, entkernt und mit dem in Wasser getauchten Zucker aufgesetzt. Die Kerne werden mit sehr wenig Wasser abgekocht und der daraus gewonnene Saft zu den Kirschen gegossen, die man unter fortwährendem Rühren kurz und steif einkocht.

Das fertige Mus wird in kleine Steintöpfe gefüllt, die am nächsten Tage ohne weiteres zugebunden werden können, wenn das Mus so steif geworden ist, daß sich die Oberfläche erhärtet hat. Ist dies nicht der Fall, lege man Salicylpapier oder -watte auf.

Kirschmus wird hauptsächlich zur Füllung von Plinsen oder Pfannkuchen verwendet und ist für letztere ungleich feiner als Pflaumenmus. Es kann aber auch etwas verdünnt und ungekocht als Kompott gegeben werden.

565. Kürbis in Zucker. 2½ kg Kürbis, 2 kg Zucker, 3 Citronen, 36 Nelken, etwas Zimt, ¼ Ltr. Weinessig.

Kürbis kann, wenn er aus dem Garten kommt, 3—4 Wochen liegen, bevor man ihn verbraucht. Er wird geschält, in Viertel geschnitten und die Kerne samt dem innern weichen Fleisch mit einem silbernen Löffel ausgekratzt, soweit dies schwammig ist.

Gewöhnlich schneidet man den Kürbis in recht gleichmäßige, etwa 5 cm lange und 2 cm breite Stücke; viel hübscher aber sieht er aus, wenn man ihn mit einem runden Ausstecher, einem sogenannten „Auskugler" (siehe Vorbemerkung und Allgemeines) zu kleinen Kugeln aussticht. Erst so — in Kugeln oder Stücken — wird er gewogen und danach der Zucker bemessen.

Dann legt man ihn in einen Steintopf, gießt soviel kochenden einfachen Bieressig darauf, daß er ganz damit bedeckt ist und läßt ihn damit 24 Stunden stehen.

Nach dieser Zeit löst man den Zucker in 1/2—3/4 Ltr. Wasser und 1/4 Ltr. Weinessig auf, thut die Schale und den Saft der 3 Citronen und die Nelken (siehe Vorbemerkung) hinein, schüttet den gut abgetropften Kürbis dazu und läßt alles zusammen kochen, bis die Stücke klar und glasartig aussehen. 40—60 Minuten. Dann nimmt man den Kürbis mit einem Schaumlöffel heraus und legt ihn gleich in die bestimmten Gläser; läßt den Saft noch ein Weilchen kochen und gießt ihn heiß darüber. Die Citronenschale kommt mit hinein; die Nelken bleiben zurück.

Es muß soviel Saft sein, daß die Kürbisstücke ganz bedeckt sind.

September ist Reifezeit für Kürbis.

* * *

Die Abfallstücke des Kürbis, d. h. soweit sie hart und fest sind und nur wegen ihrer unregelmäßigen Form nicht zum eigentlichen Einmachen genommen werden, können sehr gut für den Küchengebrauch eingekocht und im Winter an Stelle der teureren Gurken zu Ragouts, Saucen, Heringssalaten u. dgl. Verwendung finden.

Man stutzt sie etwas glatt zu, läßt sie bis zum nächsten Tage liegen, kocht dann denselben Bieressig, mit welchem die erste Serie Kürbis bebrüht worden ist, noch einmal auf, gießt ihn kochend auf die zweite und läßt auch diese 24 Stunden damit stehen.

Nach dieser Zeit gießt man ihn ab, kocht auf 1 Ltr. nicht zu scharfen Weinessig 200—250 g Zucker mit einigen Nelken, Zimt und 1 kleinen Stückchen Ingwer auf, schüttet den Kürbis hinein und läßt ihn 20 bis 30 Minuten kochen.

Dann hebt man ihn mit dem Schaumlöffel in Steintöpfe, läßt den Essig noch ein Weilchen kochen, schäumt ihn dabei und gießt ihn dann heiß auf den Kürbis.

566. Mixed Pickles. Blumenkohl, kleine Karotten, Perlzwiebeln, kleinste Rosenkohlköpfchen, kleine Salatbohnen.

Kleine Gurken (2—3 cm lang), kleinste junge, noch unreife Maiskolben, die grünen Samenschoten von Radieschen, bevor sie völlig ausgereift sind, grüner Kressensamen.

Weißer Pfeffer, würflig geschnittener Meerrettig, Estragon und Dill und einige weiße Senfkörner.

Die im ersten Absatz genannten Gemüse werden in Salzwasser etwas abgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Alles muß härtlich und ganz bleiben.

Die im zweiten Absatz genannten Sachen (kleine Gurken ꝛc.) werden am Abend vorher gut gewaschen und mit Salz bestreut; am andern Morgen mit einem saubern Tuch gut abgetrocknet.

Dann packt man alles, lagenweise abwechselnd, in ein großes Glas und streut die im dritten Absatz genannten Gewürze dazwischen. Das Wieviel von jedem der letzteren kann nicht gut angegeben werden; man sei beim ersten Versuch vorsichtig, besonders mit dem Meerrettig.

Danach mische man 3 Teile besten französischen Fruchtessig mit 1 Teil Brunnenwasser, koche beides zusammen auf, gieße es kalt geworden auf die Mixed Pickles und binde das Glas mit Pergamentpapier zu.

Wenn man alle Zuthaten nicht zu gleicher Zeit haben kann, lege man sie — jede vorbereitet, wie es oben angegeben — nach und nach in das Glas, immer je nach der Jahreszeit.

Mixed Pickles verderben nicht leicht; sollte ja der Essig anfangen, sich zu trüben, darf man ihn nur abgießen, aufkochen und wieder kalt darauf gießen.

567. Orangenmarmelade. Zwei mal so viel reife Orangen (Pomeranzen) wie Apfelsinen werden sauber abgerieben, fein geschält und die in sehr feine Streifchen geschnittenen Schalen in Wasser weich gekocht.

Mit einem Theelöffel entfernt man von dem Fleisch der Früchte die Kerne und Häute, gießt das Wasser von den Schalen, wiegt diese letzteren mit dem Fruchtfleisch, läutert auf 500 g davon 500 g Zucker und kocht alles zusammen, bis es bündig ist. In Gläser gefüllt, wird die Marmelade nach dem Erkalten zugebunden.

Das Wasser, in welchem die Schalen gekocht sind, giebt mit nötigem Zusatz einen guten Likör. (Siehe Getränke Nr. 836f.)

568. Perlzwiebeln. Die kleinen Zwiebelchen werden mit kochendem Wasser übergossen und zwischen recht groben Tüchern gerieben, damit sich die feinen Schalen leichter lösen.

Wenn sie vollständig enthäutet sind, kocht man sie in schwach gesalzenem Wasser beinah weich, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie in kleine Gläser.

Dann kocht man guten Fruchtessig mit etwas Zimt, einigen Nelken, Gewürzkörnern und Muskatblüten auf, läßt ihn erkalten und gießt ihn ohne die Gewürze auf die Zwiebeln.

569. Pflaumen.

a) Geschälte Pflaumen in Zucker. Auf 500 g ausgesteinte Pflaumen rechnet man 350 g geriebenen Zucker.

Die von den Stielen befreiten Pflaumen werden mit kochendem Wasser bebrüht und nach einem Weilchen mit einem Sieb heraus ge-

nommen. Die Schale, die sich nun leicht löst, zieht man ab, schneidet die Pflaumen auf und nimmt die Steine heraus.

Dann schichtet man die Pflaumen, nachdem man sie gewogen hat, mit dem Zucker in ein großes Glas, deckt sie gut zu und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen.

Nimmt sie nun mit einem Glas- oder silbernen Löffel aus dem Saft, der sich inzwischen gebildet hat, legt sie recht dicht in weithalsige Glasbüchsen, gießt den Saft darüber und korkt sie gut zu.

(Da sich diese Pflaumen, wenn das Glas einmal angebrochen ist, nicht lange halten, ist es am besten, kleine Büchsen zu nehmen. Falls man keine mit Patentverschluß hat, nehme man die breiten Korken der Liebig'schen Fleischextraktbüchsen, brühe sie sauber, trockne sie und schneide sie passend.)

Wenn die Büchsen verkorkt sind, umwickelt man sie mit Heu oder alten weichen Tüchern, stellt sie in einen weiten Kessel, gießt in diesen soviel kaltes Wasser, daß es soweit an die Büchsen reicht, wie Pflaumen in denselben sind, aber nicht hineinkochen kann und setze den Kessel aufs Feuer. Von dem Augenblick an, wo das Wasser kocht, rechne man (je nach der Größe der Büchsen) 6—8 Minuten, nehme sie dann heraus und verpiche sie, sobald sie erkaltet sind, wie Weinflaschen.

b) Ungeschälte süße Pflaumen. $2^1/_2$ kg nach dem Entsteinen gewogene blaue Pflaumen, $^3/_4$ kg Zucker, $^1/_{10}$ Ltr. franz. Fruchtessig.

Die Pflaumen werden entstielt, einzeln mit einem Tuch abgewischt (wobei man die fleckigen oder allzureifen aussondert), aufgebrochen und die Steine herausgenommen.

Dann kocht man den mit $^3/_{10}$ Ltr. Wasser angefeuchteten Zucker auf, schüttet die Pflaumen hinein und schmort sie unter vorsichtigem Rühren gar. Wenn sie halb weich sind, gießt man den Essig dazu.

Diese Art Pflaumen ist ein sehr leicht einzumachendes und angenehmes Winterkompott. Der Essiggeschmack verliert sich nach einigen Wochen ganz. Will man sie bis zum nächsten Sommer konservieren, ist ein Zusatz von Salicyl nötig.

Sie werden mit Pergamentpapier zugebunden, sobald sie kalt geworden sind.

c) Schüttelpflaumen. 5 Ltr. Pflaumen, 500 g Zucker, $^1/_4$ Ltr. franz. Fruchtessig, einige Nelken und etwas ganzer Zimt.

Die gut abgeriebenen Pflaumen werden entstielt, aber nicht entkernt und in einen Steintopf gelegt.

Dann kocht man den Zucker, den Essig und die Gewürze auf, schäumt es aus, gießt es heiß auf die Pflaumen und bebindet den Topf mit Gaze, um ihn gegen die Fliegen zu schützen.

Acht Tage lang schüttelt man nun jeden Morgen und jeden Abend den Topf tüchtig durch. Am 9. Tage kocht man den Saft, der sich inzwischen reichlich gefunden hat, auf; schüttet die Pflaumen hinein, läßt sie einmal überkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt den Saft noch ein Weilchen kochen und gießt ihn heiß auf die Pflaumen. Legt nach dem Erkalten Rumpapier auf und bindet das Glas mit Pergamentpapier zu.

Diese Art hält sich auch ohne Salicyl vorzüglich.

d) Essigpflaumen. 2½ kg Pflaumen, 1 Ltr. Essig, ¼ kg Zucker, 3 g Nelken, 3 g Stangenzimt.

Große blaue, noch feste, aber reife Pflaumen werden sauber abgewischt und die Stiele halb abgeschnitten. Der Essig wird mit dem Zucker aufgekocht, einige Nelken, etwas Zimt dazu gethan. Dann werden die Pflaumen hineingelegt und gekocht, bis sie platzen (was oft schon geschieht, ehe sie kochen). Danach mit einem Schaumlöffel in einen Steintopf gefüllt. — Der Essig wird noch etwa 10 Minuten gekocht und erkaltet über die Pflaumen gegossen.

e) Honigpflaumen. Reife, aber nicht überreife, blaue Pflaumen werden gut abgewischt, entstielt, aufgeschnitten und entsteint. Dann packt man sie mit etwas Zimt und einigen Nelken dicht in Patentgläser (siehe Vorbemerkung*), kocht Honig auf, schäumt ihn dabei und gießt ihn etwas erkaltet auf die Pflaumen.

Die Gläser müssen so fest verschlossen sein, daß man das Oberste zu unterst kehren kann, ohne daß Honig heraustritt. Je öfter dies in den ersten Tagen geschieht, desto besser werden die Pflaumen, denn um so gleichmäßiger durchzieht sie der Honig. Schmecken je besser, je älter sie werden.

f) Pflaumenmus (Powidl). Die sauber gewaschenen blauen Pflaumen werden entkernt und in einem Messingkessel unter fortwährendem Rühren besonders am Boden, bis zu einem so steifen Brei eingekocht, daß die Kelle darin steht. Dann wird das Mus in Steintöpfe gefüllt und womöglich im nicht zu heißen Bratofen nachgebacken, daß es etwas Kruste bekommt. Nach dem völligen Erkalten wird ein in Rum und Salicyl getauchtes Papier oder auch Salicylwatte dicht über das Mus gelegt. Die Töpfe werden mit Papier verbunden. Beim Gebrauch — als Kompott oder zu Klößen und Eierkuchen — wird das Mus mit dem nötigen Wasser und Zucker langsam, damit es sich gut auflöst, aufgekocht. — Man kann auch beim Einkochen schon Zucker hinzunehmen (etwa auf

*) Weithalsige Gläser oder Kruken thun dieselben Dienste, wenn man gut passende Korken hat und sie mit diesen fest verpicht oder versiegelt.

25 Ltr. Pflaumen 1 kg Zucker), dann durchzieht das ganze Mus gleich mit etwas Süßigkeit. Ebenso wird der Wohlgeschmack erhöht, wenn man 10 g Nelken, 10 g Zimt und 8—10 Walnüsse in der grünen Schale mitkocht.

570. Preißelbeeren.

a) auf deutsche Art. 5 Ltr. Preißelbeeren, 1 kg Zucker.

Die Preißelbeeren werden in einen Eimer mit kaltem Wasser geschüttet und 1—2 mal umgerührt. Nach 1 Stunde schöpft man die fauligen Beeren und die Blätter, die nun oben schwimmen, ab, läßt die Preißelbeeren durch ein Sieb ablaufen und verliest sie gut. Der Zucker wird mit 1—2 Tassen Wasser aufgekocht, die Beeren dazu geschüttet und unter fleißigem Rühren etwa 1 Stunde gekocht.

Können, da sie sich sehr gut halten, in große Gläser oder Töpfe gegossen werden, die man nach dem Erkalten zubindet.

b) auf schwedische Art. 3 kg Preißelbeeren, die man vor dem Waschen wiegt, 1½ kg Zucker, 1 Flasche Moselwein.

Die gut verlesenen Preißelbeeren läßt man 24 Stunden in kaltem Wasser liegen. Dann kocht man Zucker und Wein zusammen auf, schäumt es gut ab und schüttet nun die gut in einem Beutel abgetropften Beeren hinein. Von dem Augenblick an, wo sie kochen, läßt man sie noch 12 Minuten auf dem Feuer, schäumt sie aber nicht mehr.

Dann nimmt man den Kessel vom Feuer und schwenkt ihn hin und her, damit die größte Hitze abschlägt bevor man die Preißelbeeren in Gläser füllt.

Werden nach dem Erkalten mit Pergamentpapier zugebunden.

c) mit Birnen. 5 Ltr. Preißelbeeren, 1½ kg Zucker, 2—2½ Ltr. Birnen.

Die Preißelbeeren werden verlesen, ein paar Stunden in kaltes Wasser gelegt und danach zum Abtropfen in ein großes Sieb gethan. Der Zucker wird mit 1½ Tassen Wasser klar gekocht, die Preißelbeeren dazu gethan und unter Abschäumen bis auf ⅔ der Masse, etwa 1 Stunde eingekocht. Die geschälten, in Hälften geschnittenen Birnen kocht man von Anfang an mit; will man dieselben aber nicht zerkochen lassen, nur ½ Stunde. Wer es liebt, kleine, unzerschnittene Birnen in den Preißelbeeren zu haben, wähle Muskateller oder kleine Sommerbergamotten (auch Grauchen oder Kruschken genannt).

d) Preißelbeergelee. Die sauber verlesenen und gewaschenen Beeren werden in einem Messingkessel oder einem irdenen Topf auf gelindes Feuer gestellt (oder in den nicht zu heißen Bratofen) und müssen unter häufigem vorsichtigen Umrühren langsam kochen bis sie weich sind.

Dann wird der Saft durch ein Mulltuch gegossen (nicht gepreßt) und wieder auf gelinde Glut gestellt. Auf ½ kg Saft nimmt man 400 bis 500 g nicht zu feinen Streuzucker und rührt diesen löffelweis zum Saft. Wenn ein Löffel voll gut aufgelöst ist, kommt ein neuer dazu bis der Zucker verbraucht ist. Der Saft darf dabei nicht mehr kochen, muß nur gut heiß werden und wird viel geschäumt. — Dann füllt man das Gelee in Gläser und bindet dieselben erst zu, nachdem es steif geworden ist.

571. Reineclauden in Branntwein (französisch). Auf 500 g Früchte, 350 g Zucker und soviel besten französischen Franzbranntwein, wie nach dem Kochen ⅓ des Zuckersaftes beträgt. Wenn man nicht ganz sicher ist, alten echt französischen Branntwein zu bekommen, nimmt man besser Cognac.

Die zum Einmachen bestimmten Reineclauden müssen vollständig ausgewachsen, aber noch hart sein. Sie werden nur mit einem sehr saubern Tuch abgewischt, ihre Stiele fingerbreit abgeschnitten und dann die Früchte mit einer neuen Stopfnadel verschiedentlich bis auf den Kern durchstochen.

Nun setze man sie mit einer kleinen Prise Salz in kaltem Wasser auf das Feuer, rücke — sobald dies kocht — das Gefäß zurück und lasse sie in dem kochend heißen Wasser ziehen bis sie sich weich anfühlen. (Wer Wert darauf legt, daß die Reineclauden in recht leuchtend grüner Farbe auf den Tisch kommen, koche sie in einer unverzinnten kupfernen Kasserolle, sei aber vorsichtig und untersuche dieselbe vorher genau, ob sich auch nirgend ein Körnchen Grünspan versteckt hat.)

Aus dem heißen Wasser werden die Früchte zum Abtropfen in ein Sieb geschüttet und inzwischen der Zucker in einem irdenen Gefäß mit ¼ Ltr. Wasser klar gekocht und geschäumt. Dann legt man die Früchte hinein, läßt sie einmal aufkochen und im Zucker bis zum nächsten Tage stehen. Nimmt sie danach heraus, bringt den Zuckersaft zum Kochen, legt die Früchte wieder hinein, läßt sie abermals einmal aufkochen und stellt sie gleichfalls zurück.

Am dritten und letzten Tage macht man es ebenso, nimmt aber die Reineclauden heraus, wenn sie einmal gekocht haben, legt sie gleich in die bestimmten Gläser und läßt nun den Zuckersaft kochen bis er sehr breit und schwer vom Löffel läuft. Zieht ihn dann vom Feuer zurück, vermischt ihn, wenn er etwas abgekühlt ist, mit dem Cognac, der reichlich bemessen sein kann, und gießt ihn danach auf die Früchte, die ganz damit bedeckt sein müssen.

Werden nach dem Erkalten mit Salicylpapier belegt und mit Pergamentpapier zugebunden.

Reineclauden ohne Branntwein einzumachen, siehe Nr. 544 „Früchte in Heu gekocht“.

572. Rhabarbermarmelade. Englisches Originalrezept. 1 kg Rhabarberstengel, 3/4 kg Kandiszucker, 1 Citrone.

Die möglichst hellen und zarten Rhabarberstengel werden geschält und in ganz kleine Stückchen geschnitten. Dann vermischt man sie mit dem Saft und der feingeriebenen Schale der Citrone und mit dem gestoßenen Zucker. Thut alles in ein sauberes Einmacheglas, deckt es zu und läßt es 24 Stunden stehen. Jetzt wird der Zuckersaft, der sich gesammelt hat, abgegossen und 1/2—3/4 Stunde gekocht und geschäumt; danach die Rhabarberstückchen dazu geschüttet und beides zusammen noch weitere 10 Minuten gekocht.

Nach dem Erkalten mit Salicyllösung übergossen und gut zugebunden.

Eignet sich auch vorzüglich zum Füllen von Obsttörtchen.

573. Rote Rüben (Beete). Die roten Rüben werden sauber gewaschen und, ohne etwas abzuschneiden, weich gekocht. Nach dem Erkalten werden sie geschält, beputzt, in Scheiben geschnitten und mit würflig geschnittenem Meerrettig und Kümmelkörnern in einen Steintopf geschichtet. — Nach Belieben mit Wasser verdünnter Essig wird mit etwas Salz aufgekocht und erkaltet über die Rüben gegossen.

574. Rumtopf. Sehr feiner Rum oder Arrak (auch halb und halb) wird in einen großen Steintopf oder Glashafen gethan und die verschiedenen Früchte je mit dem gleichen Gewicht feinen Zuckers (auch etwas weniger) hineingelegt. — Diese Mischung muß öfter umgerührt werden, damit sich der Zucker gut auflöst (aber ja mit silbernem Löffel) und der Topf jedesmal wieder fest mit Pergamentpapier zugebunden werden. Von folgenden Früchten kann man hinein nehmen, was man will und hat: Erdbeeren, Himbeeren, entsteinte Glas- oder Herzkirschen, frische Walnüsse, denen man die braune Haut abgezogen hat; viel Scheiben von Grafensteiner Äpfeln (diese nur mit der Hälfte Zucker), geschälte Pflaumen, Birnen, Aprikosen, Ananas, Pfirsiche, Melonen, alles geschält, entkernt und in passende Stücke oder Scheiben geschnitten. — Natürlich darf man nur tadellose Früchte nehmen und nur jedesmal soviel Arrak oder Rum zugießen, daß dieselben eben bedeckt sind.

575. Stachelbeeren. 500 g Früchte, 500 g Zucker.

Unreife Stachelbeeren werden 24 Stunden in Brunnenwasser gelegt. Nachdem sie gut abgetropft sind, werden sie einmal in Weinessig übergekocht. Wieder gut abgetropft, kocht man soviel kg Zucker, wie man Stachelbeeren hat, syrupartig ein und gießt ihn kochend heiß über die Beeren.*) Bis zum Erkalten rührt man sie ab und zu mit einem

*) Wenn man den Zucker in einem irdenen Gefäß gekocht hat, kann man die Stachelbeeren dazu schütten.

silbernen Löffel durch und legt sie dann in Gläser, die man gut zubindet.

576. Stachelbeergelee. 1 Ltr. reife Stachelbeeren, etwa 3/4 kg Zucker, 1 Citrone.

Die gut beputzten und gewaschenen Stachelbeeren werden mit 1/2 Ltr. Wasser so lange gekocht bis sie platzen. Dann schüttet man die Masse in einen Geleebeutel und läßt den Saft ablaufen, ohne die Beeren zu drücken, sonst wird das Gelee bitter.

Jetzt wird der Saft gewogen und mit dem gleichen Gewicht feinen geriebenen Zuckers unter fortwährendem Schäumen zu Gelee gekocht (siehe Nr. 573 und Nr. 589). Die gelbe Schale der Citrone wird sehr behutsam abgeschält, in ganz feine Stückchen geschnitten, in Wasser weich gekocht und ganz zuletzt ohne das Wasser an das Gelee gethan, unter welches man, wenn es ein wenig abgekühlt ist, auch den Saft der Citrone mischt.

577. Tomaten.

a) reife. Die Tomaten werden zerschnitten, aber ungeschält und ohne Wasser, in einem Kessel auf das Feuer gesetzt. Nachdem sie zerkocht sind, reibt man sie durch ein Sieb, damit die Schalen und Kerne zurück bleiben. Die durchgeriebene Masse bringt man wieder in den Kessel und kocht diese wie Pflaumenmus steif ein, wozu sehr viel Zeit und Geduld gehört. Nach angegebener Weise eingemachte Tomaten eignen sich vorzüglich zu Saucen und Bouillon.

Es empfiehlt sich, vor dem vollständigen Erkalten ein wenig Salicyl durchzurühren. Am besten füllt man sie noch heiß in die bestimmten Gläser.

b) unreife. Auf 500 g geschälte Tomaten 375 g Zucker.

Man schält die Tomaten ganz fein und schneidet sie in kleine walnußgroße Viertel. Läutert den Zucker, schüttet die Tomaten hinein und läßt sie beinahe 1 Stunde mit einer in feine Scheiben geschnittenen Citrone tüchtig kochen. Dann füllt man die Stücke in Gläser, läßt den Saft noch etwas dicker einkochen und füllt ihn heiß darüber.

578. Walnüsse. 500 g unreife Walnüsse, 500 g Zucker, etwas Stangenzimt und einige Nelken.

Die Nüsse werden grün eingemacht, ehe die innere braune Schale anfängt zu erhärten. Anfangs Juli ist die beste Zeit dazu.

Zuerst durchsticht man sie mit einer starken Nadel an verschiedenen Stellen und wässert sie 6—8 Tage in kaltem Wasser, welches man täglich zweimal erneuert. Danach werden sie in schwachgesalzenem Wasser so weich gekocht, daß sie sich leicht mit einer Nadel durchstechen lassen, und abermals für einige Stunden in kaltes Wasser gelegt.

Der Zucker wird mit 1/2 Ltr. Wasser klar gekocht und am ersten Tage kochend über die gut abgetropften Nüsse gegossen. Am 2. Tage gießt man den Zuckersaft ab, kocht ihn auf und gießt ihn abermals kochend heiß auf die Nüsse. Am 3. Tage legt man, wenn der Zucker kocht, die Nüsse hinein und läßt sie einmal überkochen. Danach kommen sie etwas abgekühlt in die Gläser, Zimt und Nelken werden dazwischen gelegt und der Zuckersaft darüber gegossen.

Da dieser gerade bei Nüssen leicht kandiert, achte man darauf, daß er auch nicht zu stark eingekocht sei. Sollte es der Fall sein, koche man noch etwas Zucker mit Wasser klar und mische ihn darunter.

Der Zuckersaft muß die Nüsse vollständig bedecken.

XIX. Fruchtsäfte.

Alles was in der Vorbemerkung über das Einmachen von Früchten gesagt ist, gilt auch für das Einkochen von Säften.

Peinlichste Sauberkeit beim Vorbereiten der Gefäße und der Flaschen. Aufmerksames Schäumen während des Kochens. Gewissenhaftes Schwefeln der Flaschen und Salicylaufguß bevor man diese verkorkt und verpicht.

Der rohe Saft wird meist vor dem Gebrauch durch ein leinenes Tuch oder einen Beutel gepreßt. Von dem durchgetropften Saft nehme man stets nur den obersten, ganz klaren für den Winterbedarf. Den trüberen Rest koche man hinterher mit etwas Zucker auf und verbrauche ihn bald zu Saucen oder Suppen.

579. Apfelsaft.

a) Ohne Zucker. Reife und unreife Äpfel (sogenanntes Fallobst ist zu verwerten) werden gewaschen und ungeschält in Viertel geschnitten, denen man das Kernhaus läßt, aber Blüte und Stiel wegputzt. Dann wäscht man sie noch einmal, packt sie recht dicht in ein irdenes Kochgeschirr, gießt so viel Wasser darauf, daß sie eben bedeckt sind und läßt sie langsam weichkochen.

Ohne weiter zu rühren wird die ganze Masse dann in einen starken Beutel geschüttet und zum Abtropfen hingehängt. (Wo jede andere Vorrichtung fehlt, binde man ihn zwischen zwei Stuhllehnen.)

Der abgetropfte Saft wird klar abgegossen, noch heiß in gut geschwefelte Flaschen gefüllt und diese schnell zugebunden oder mit Korken,

die gebrüht sind und in einer ganz schwachen Salicyllösung gelegen haben, verkorkt und mit Lack verpicht.

b) Mit Zucker (auf 1 Ltr. Saft 120—150 g Zucker). Saftige Äpfel von allerlei Sorten werden gut abgewischt, gerieben und zum Durchtropfen in ein Haarsieb geschüttet, in welchem man sie ruhig bis zum nächsten Tage stehen läßt.

Dann setzt man den Saft aufs Feuer, schäumt ihn tüchtig und läßt ihn vom Augenblick, wo er anfängt zu kochen, noch 3/4 Stunden kochen.

Den Zucker thut man hinein, sobald der Saft gut abgeschäumt ist; er muß reichlich mitkochen.

Zur Suppe nimmt man später halb Wasser, halb Saft.

580. Erdbeersaft.

a) Von gemischten Erdbeeren. 1 1/2 Ltr. Garten- oder Wald-Erdbeeren (reichlich), 1/2 kg Zucker.

Der Zucker wird mit 1/3 Ltr. Wasser klar gekocht und heiß auf die Erdbeeren gegossen, die man gut gereinigt in einen Porzellan- oder Steingut-Topf gelegt hat. Nach dem Erkalten deckt man sie fest zu und läßt sie 24 Stunden ruhig stehen. Dann preßt man den Saft leicht durch einen sauberen leinenen Beutel, läßt ihn noch einige Stunden stehen und gießt ihn danach behutsam vom Bodensatz ab. Füllt ihn in Flaschen, verkorkt diese und läßt sie im Wasserbad etwa 10 Minuten kochen. Nach dem Erkalten werden die Korken gut verpicht.

Salicyl zu größerer Sicherheit siehe Vorbemerkung.

b) Von roten Garten-Erdbeeren. Auf 500 g Erdbeeren 400 g Zucker.

Der Zucker wird klargekocht. Dann schüttet man von den fehlerfreien, gut gewaschenen Erdbeeren so viele hinein, wie in dem Kessel auf der Oberfläche des Zuckers schwimmend Platz haben. Der Zucker darf von da an nicht mehr kochen, sondern nur noch ziehen, höchstens am Rande ein ganz klein wenig brodeln.

Wenn die Erdbeeren ihre schöne rote Farbe verlieren und anfangen schal und säuerlich zu schmecken, ist der Saft ausgezogen. Dann nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus und schütte wieder soviel frische Erdbeeren nach, wie auf dem Zucker schwimmen können. Dies wiederholt man so ot bis alle Erdbeeren ausgekocht sind.

Sind die letzten Erdbeeren herausgenommen, läßt man den Saft noch etwa 1/2 Stunde kochen und schäumt ihn dabei fleißig; gießt ihn nachher durch ein Mulltuch und füllt ihn in Flaschen, die man — wenn der Saft erkaltet ist — gut verkorkt und versiegelt.

c) Von Walderdbeeren. 2 Teile Zucker und 3 Teile (am besten ungewaschene) Erdbeeren werden schichtweise fest in Flaschen gefüllt, so daß oben und unten reichlich Zucker liegt; fest verkorkt und verbunden, dunkel aufbewahrt und öfter auf den Kopf gestellt bis der Zucker ganz aufgelöst ist. — Nach Wochen oder Monaten wird der Saft durch ein Mull-Läppchen gegossen, in andere Flaschen gefüllt, verkorkt und versiegelt.

581. Himbeersaft.

a) Gekochter. 1/2 kg Saft, 1/4 kg Zucker. Reife rote Himbeeren stielt man gut ab, thut sie in einen irdenen oder porzellanenen Topf, stellt diesen in kochendes Wasser und läßt beides zusammen so lange auf dem Feuer, bis die Beeren platzen und der Saft heraustritt. Dann schüttet man die Masse in einen leinenen Beutel und läßt den Saft klar ablaufen. Den Rest drückt man in einem besonderen Gefäß aus und kocht ihn auch für sich allein mit Zucker auf; er bleibt etwas trübe und muß schneller verbraucht werden.

Auf je 1/2 kg Saft rechnet man 250 g Zucker, kocht beides etwa 10 Minuten lang mit einander durch und schäumt, wenn nötig, dabei ab.

b) Ungekochter. 6 Ltr. abgestielte rote Himbeeren, 3 1/2 kg Zucker, 70 g Weinsteinsäure, 4 Ltr. Wasser.

Oder (etwas weniger süß): 3 kg Himbeeren, 1/2—3/4 kg Zucker, 85 g Weinsteinsäure, 1 1/8 Ltr. kaltes Wasser.

Die Weinsteinsäure wird im Wasser aufgelöst, gut durchgerührt und die Himbeeren dazu gethan. Dies läßt man 24 Stunden ruhig stehen, hängt dann einen reinen Beutel von loser Leinwand über einer großen Terrine auf und läßt den Saft durchtropfen.

Es giebt dies etwa 7 Ltr. Saft, die mit 3 1/2 kg Zucker gerührt werden, bis der letztere geschmolzen und der Saft ganz klar ist. Dann wird er in gut geschwefelte Flaschen gefüllt, mit einem kleinen doppelten Mulltuch oder durchstochenem Papier zugebunden und am kühlen Ort aufbewahrt. Im Sommer eignet sich der luftige Feuerungsraum eines Ofens vorzüglich dazu.

582. Johannisbeersaft. (Auf 1 Ltr. Saft 350—400 g Zucker.) Reife rote Johannisbeeren werden abgestielt, gewaschen und entweder mit einer hölzernen Reibekeule zerquetscht und zerstampft oder in irdenem Kochgeschirr ohne Wasser auf gelindes Feuer gesetzt, bis sie kochen und der Saft heraustritt. Dann schüttet man sie zum Durchtropfen in ein feines Haarsieb oder einen Geleebeutel.

Am andern Tage setzt man den durchgetropften Saft wieder aufs Feuer, thut den angefeuchteten Zucker hinein und läßt ihn von dem

Moment des Kochens an unter fleißigem Schäumen noch 10 Minuten kochen.

* * *

Auch Johannisbeersaft kann wie der von Himbeeren, ohne zu kochen, nur mit Weinsteinsäure gewonnen werden. Doch rechnet man nur 3 Ltr. Wasser auf 6 Ltr. Johannisbeeren. Er ist im Geschmack etwas schärfer als der gekochte, aber im Sommer ein sehr erfrischender Zusatz zum Trinkwasser und auch sehr zu empfehlen, wo es gilt, andere Obstsaucen und Suppen zu würzen.

583. Kirschsaft. (Auf 1 Ltr. Saft 250 g Zucker.) Die dazu nötigen Kirschen selbst zu zerstampfen, wäre eine ebenso zeitraubende wie schwere Arbeit.

Es ist viel rätlicher, den durchgepreßten Saft Ende Juli oder Anfang August in einer zuverlässigen Destillation zu kaufen, wo man sicher ist, ihn ohne Zusatz von Sprit zu bekommen.

Man gießt ihn in einen leinenen Beutel, läßt ihn abtropfen und kocht den abgeklärten Saft mit dem Zucker unter fleißigem Schäumen 1/4 Stunde.

Wenn er erkaltet ist, wird er in Flaschen gefüllt und gut verkorkt und versiegelt.

XX. Kompotts (Beisätze) von frischen und getrockneten Früchten.

Vorbemerkung.

Auch zum Kochen von Früchten zum augenblicklichen Gebrauch nimmt man Kochgefäß, Durchschlag und Schaumlöffel am besten von Steingut oder Porzellan, damit sich die schöne Farbe derselben nicht verändere.

Äpfel, die beim Schälen leicht braun werden, werfe man gleich in Wasser, das man mit etwas Essig vermischt hat.

Wenn Birnen ganz zart und weiß bleiben sollen, muß man sie sogar unter Wasser schälen.

Kompott darf nie viel Sauce haben; angerichtet, höchstens bis zur Hälfte damit bedeckt sein. Die Sauce seimt man je nachdem mit Kartoffel- oder Kraftmehl, Maizena oder aufgelöster Gelatine an; man

nehme aber nie zu viel davon: zu dicke Sauce macht das Kompott unfein, und beim Erkalten dickt sie von selbst etwas nach.

Die Menge des erforderlichen Zuckers genau anzugeben, ist nicht möglich. Sie hängt vom Reifezustand der Früchte ab. Der eigene Geschmack muß entscheiden; man bedenke dabei, daß Zucker „nachsüßt", nehme also anfangs nicht zu viel.

Citronenschale ist — wenn nicht ausdrücklich anders bemerkt — stets in Stücken gemeint.

Alles Obst muß vor dem Gebrauch sorgsam verlesen, gewaschen und beputzt werden.

584. Apfelmus. Saure Äpfel werden sauber gewaschen, die Blüten, Stiele und schlechten Stellen ausgeschnitten und die Äpfel danach mit dem Kernhaus und mit der Schale — denn dicht unter dieser sitzt das feinste Aroma — in kleine Stücke geschnitten und mit soviel Wasser aufs Feuer gesetzt, daß es knapp mit ihnen gleich steht.

Wenn sie ganz zerkocht sind, rührt man sie durch einen porzellanenen Durchschlag und kocht sie danach mit dem nötigen Zucker und etwas Citronenschale oder 1 Stückchen Zimt noch einmal auf.

Will man das angerichtete Apfelmus garnieren, quelle man eine Hand voll Korinthen aus, die man als daumenbreiten Rand außen herumlegt; nach innen kann sich dann ein zweiter Rand von fein gestiftelten, süßen Mandeln anschließen, in der Mitte ein Stern von Succade.

Oder man belege es zierlich mit gut abgetropften eingemachten Früchten oder Gelee.

Für den täglichen Tisch genügt ein Überstreuen mit Zucker und Zimt.

585. Geschmorte Äpfel. Diese nehme man nicht zu groß, schäle sie schnell und werfe sie gleich in Wasser, dem man einen schwach säuerlichen Zusatz von Essig gegeben hat, damit sie weiß bleiben. Auch 1 Prise Salz soll gut dazu sein.

Nach dem Schälen werden die Äpfel entweder in Hälften oder Viertel geschnitten und die Stiele, Kerngehäuse und Blüten entfernt. Während dieser Zeit kocht man den nötigen Zucker mit Wasser (1/2 Ltr. auf 250 g Zucker), Citronensaft, Citronenschale und 1 Glase Weißwein auf, legt nun soviel Äpfel hinein, wie gerade darin Platz haben (sie müssen eben bedeckt sein), läßt sie auf sehr gelindem Feuer ganz langsam weich dünsten, damit sie nicht zerfallen, nimmt sie behutsam mit dem Schaumlöffel heraus, legt wieder neue Äpfel in den Zuckersaft und fährt so fort bis alle gar sind.

Dann pflegt auch der Zuckersaft so eingekocht zu sein, daß man ihn ohne weiteren Zusatz von Kraftmehl auf die Äpfel gießen kann.

Wem diese Art, Äpfel zu schmoren, zu zeitraubend ist, der schneide sie in feine Scheiben und thue sie alle zugleich in den kochenden Zuckersaft, lasse sie langsam weich werden und achte gut darauf, daß sie nicht zerfallen.

Man kann im letzten Augenblick eine Hand voll gut gereinigter und gewaschener Korinthen hineinthun.

586. Äpfel in Gelee. Die Äpfel werden nach Angabe voriger Nummer geschält und in Hälften geschnitten gar gedünstet; beim Herausnehmen vorsichtig mit der offenen Seite nach oben gelegt und die Höhlung, wo das Kernhaus saß, mit Dreimus oder gut abgetropftem Kirschfleisch (siehe Nr. 556 oder 564 b) gefüllt. Wenn alle weich sind, vermischt man den Zuckersaft mit aufgelöster, gut verquirlter roter Gelatine (siehe Allgemeines) und läßt ihn etwas abkühlen. 8—10 g Gelatine auf 1/4 Ltr. (gut gemessen) Apfelsaft. Nun legt man die gefüllten Äpfel in eine tiefe Glasschale dicht nebeneinander und gießt behutsam von dem Saft darauf, legt eine zweite Schicht, gießt wieder Saft darauf und so fort.

Die Äpfel müssen selbstverständlich alle mit der Füllung nach oben gelegt werden, und der Saft, der nicht zu warm darauf kommen darf, muß überstehen, damit sie nach dem Erstarren alle von Gelee bedeckt sind.

Will man diese Schüssel, die auch mit kleinen Kuchen zum Nachtisch oder zu kleinen Kaffeegesellschaften gegeben werden kann, stürzen, spüle man die Schüssel (auch Flammeriform), in welche man die Äpfel legt, kurz zuvor mit kaltem Wasser aus.

587. Apfelsinenkompott. (Große Portion, hält sich mit Salicyl zugebunden Wochen lang.) 12 Apfelsinen, 3 Citronen, 600 g Zucker auf 500 g von der nach dem Kochen gewogenen Masse.

Die Apfelsinen und die Citronen werden sauber geschält und in 4—6 Teile geschnitten; den Saft und das Fleisch thue man, nachdem Haut und Kerne sorgfältig entfernt sind, in eine Schüssel. Die Schalen werden über Nacht in schwaches Salzwasser gelegt, dann in frischem, reichlich vielem Wasser gekocht, bis sie weich sind, und danach zum Abtropfen auf einen Durchschlag gelegt. Am andern Tage werden sie in feine Streifen geschnitten, zu dem Fleisch geschüttet, dies gewogen und mit dem nötigen fein gesiebten Zucker zusammen aufs Feuer gesetzt, wo es 20 Minuten kochen muß. Sollte es dann nicht ganz klar sein, läßt man es einige Minuten länger kochen. Man muß die ganze Zeit langsam rühren, aber vorsichtig, damit die Streifen ganz bleiben.

Viele kochen die Früchte ungeschält und unzerschnitten so lange (mehrere Stunden), bis sie sich mit einem Strohhalm durchstechen lassen. Schälen dieselben, wenn sie erkaltet sind, und lösen das Fleisch

erst dann aus den weißen Häuten und von den Kernen. Im übrigen wird verfahren, wie oben gesagt ist. (Verwendung des Wassers zu Likör, siehe Getränke Nr. 836f.)

588. Apfelsinenschnitte (zum Dessert). Die Apfelsinen werden sauber geschält und auseinandergebrochen, ohne das feine Häutchen der einzelnen Stücke zu verletzen.

Dann kocht man indischen*) Zucker mit etwas Wasser zu einem dicken Syrup ein, nimmt ihn vom Feuer, rührt, sobald er gut abgekühlt ist, steifgeschlagenen Eiweißschnee (auf 500 g Zucker rechnet man das Weiße von 3 Eiern) darunter, schlägt beides zusammen noch eine Weile mit der Schneerute, taucht die Apfelsinenschnitte ein, legt sie aufrecht auf die runde Seite und läßt sie trocknen, ohne daß sie sich berühren.

589. Aprikosen. 500 g Aprikosen, 250 g Zucker.

Die am besten noch nicht ganz reifen Früchte werden geschält, halbiert, und nachdem man die Steine herausgenommen hat, in eine tiefe Assiette gelegt. Dann kocht man den Zucker mit 1/5 Ltr. Wasser klar und gießt ihn kochend heiß auf die Aprikosen. Wenn dies erkaltet ist, so läßt man den Zuckersaft ablaufen und setzt ihn wieder aufs Feuer. Die Aprikosen legt man in Glasschalen, klopft die Steine auf und legt die inneren Kerne dazwischen. Der Zuckersaft muß eingekocht werden bis er breit vom Löffel läuft und wird auf die Früchte gegossen, sobald er soweit abgekühlt ist, daß die Schalen nicht mehr platzen.

Pfirsiche werden ganz ebenso geschmort.

590. Geschmorte Birnen. Am besten sind hierzu die kleinen Edelsorten. Sie werden geschält, die Stiele, die man auch schält, bis auf 1/2 cm eingestutzt, die Blüten herausgeschnitten und das Kernhaus, wenn man will, ausgehöhlt. Hübscher sieht es noch aus, wenn man die Birnen oben nur über Kreuz ein wenig einkerbt und da, wo die Blüte saß, eine Nelke hineinsteckt.

Dann kocht man Wasser, Zucker und ein Stückchen Zimt auf, legt die Birnen hinein und kocht sie sehr langsam weich. Je länger sie kochen, desto rosiger wird ihre Farbe.

Will man diese lebhafter haben, thue man ein paar Eßlöffel Preißelbeer- oder Kirsch- oder Johannisbeersaft hinein.

Die Sauce kann mit etwas Wein, Cognac oder Citronensaft gewürzt werden; wenn die Birnen weich und herausgenommen sind, macht

*) Indischer, auch Kolonialzucker genannt, krystallisiert leichter und besser als der von Rüben fabrizierte.

man die Sauce mit 1 Theelöffel Kraftmehl oder Maizena seimig und gießt sie noch heiß darüber.

591. Bratäpfelkompott. Die Äpfel werden geschält und — nachdem Blüten, Stiele und Kernhaus entfernt sind — in Viertel geschnitten. Dann bestreicht man eine tiefe Schüssel dünn mit Butter, schichtet die Apfelstücke möglichst dicht hinein und bestreut sie dazwischen reichlich mit Zucker. Die oberste Schicht wird ganz mit Zucker bedeckt.

So schiebt man die Schüssel in einen heißen Bratofen und läßt sie — ohne darin zu rühren — so lange stehn bis die Äpfel anfangen oben bräunlich zu werden. Sie werden heiß gegessen und präsentieren sich am appetitlichsten, wenn sie in derselben Schüssel auf den Tisch kommen, in welcher sie gebraten wurden. Geht dies nicht, schiebe man sie möglichst im Ganzen und ohne darin zu rühren in eine andere Schüssel.

Sind auch, mit kleinen Kuchen gereicht, ein zwar anspruchsloser aber sehr wohlschmeckender Nachtisch.

592. Erdbeeren. Wald-Erdbeeren werden nur, sauber verlesen, in eine Glasschale geschüttet, und der nötige Zucker — mit sehr wenig Wasser oder Weißwein klar gekocht — ziemlich abgekühlt darüber gegossen. Nur so bewahren sie ihr volles Aroma. Länger als 1—2 Stunden dürfen sie nicht in dem Saft stehen, sonst werden sie unansehnlich. Der Zucker muß syrupartig einkochen.

593. Erdbeer-Mus. 3 Ltr. Garten-Erdbeeren, 4—500 g Zucker, etwas Johannisbeersaft, wenn man will.

Die Erdbeeren (es können Walderdbeeren darunter sein) werden abgestielt und sauber gewaschen, in einen Durchschlag gethan und, wenn sie gut abgetropft sind, mittelst einer saubern Holzkelle zerstampft und zerquetscht, und — wenn man das Mus recht fein und schön haben will — durch ein Haarsieb gestrichen, damit die feinen kleinen Samenkörnchen zurück bleiben.

Von dieser Masse (3 Ltr. Erdbeeren pflegen 1 Ltr. Mus zu geben) rechne man auf 1 Ltr. knapp 400 g Zucker, koche ihn in sehr wenig Wasser auf, schütte das Mus hinein, nehme das Gefäß sofort vom Feuer und verrühre beides miteinander.

Wenn die Farbe dabei unansehnlich werden sollte, helfe man mit ein paar Löffeln voll Johannisbeersaft nach. Wird das Mus davon zu zu dünn, lasse man es noch einmal aufkochen.

594. Hagebutten. Nimmt man getrocknete Hagebutten, wasche man sie, wässere sie einige Stunden in gerade nur soviel Wasser, daß sie eben bedeckt sind und koche sie nachher mit demselben Wasser, etwas Citronensaft und Schale und einem Stückchen Zimt weich.

Frische Hagebutten werden gleich, nachdem sie beputzt und entkernt sind, gewaschen und wie die obigen weich gekocht. Die Sauce wird mit etwas Kartoffelmehl seimig gemacht.

Ein Glas Weißwein mit durchgekocht verfeinert den Geschmack sehr.

595. Heidelbeeren. Diese werden ohne Wasser nur mit etwas Zucker und ein paar Stückchen Zimt gar gekocht und mit Kartoffelmehl angeseimt. Sie dürfen nicht ganz zerfallen.

Da sich beim Kaltwerden eine ziemlich feste Decke auf Heidelbeer-Kompott bildet, thut man gut, es erst nach vollständigem Erkalten anzurichten. Über das Garnieren desselben siehe „Eingemachtes" Nr. 560

596. Himbeeren. Auf 500 g rote Himbeeren 150 g Zucker.

Kompott von Himbeeren allein ist wenig ansehnlich, weil sie leich zerfallen.

Besser ist es, wenn man sie, ähnlich wie Nr. 556 „Dreimus" mit Kirschen und Johannis- oder Stachelbeeren zusammen kocht.

Sollen sie trotzdem allein geschmort werden, koche man den Zucker mit sehr wenig Wasser klar, thue die abgestielten und gut verlesenen Beeren hinein*), lasse sie nur so lange kochen bis sie platzen, und schütte sie gleich aus. Sie dürfen auch auf dem Feuer nicht gerührt, sondern müssen nur tüchtig geschwenkt werden.

Sollte sich bis zum Erkalten sehr viel Saft gebildet haben, dicke man ihn mit etwas gut aufgelöster Gelatine ein.

597. Johannisbeeren. 2 Teile Johannisbeeren, 1 Teil Zucker.

Geschmorte Johannisbeeren sind wegen der vielen harten Kerne, die sie enthalten, ein sehr mäßiger Genuß.

Sollen sie trotzdem zur Verwendung kommen, koche man sie, nachdem sie entstielt und gewaschen worden, mit nur so viel Wasser, daß sich der Zucker eben auflöst, und einem Stückchen Citronenschale auf, bis sie gerade platzen.

Dann nimmt man die Beeren heraus und läßt den Saft noch eine Weile einkochen. Angeseimt werden sie nicht.

598. Beschneite Johannistrauben (zum Nachtisch). Recht schöne rote und gleichmäßig reife Johannistrauben werden sorgfältig durchgesehen, ob sich auch kein Insekt darin verkrochen hat. Sollte es nötig sein, sie zu waschen, müssen sie vollständig getrocknet sein, bevor man sie verwendet.

*) Beim Verlesen richte man sein Augenmerk besonders auf die kleinen weißen Maden, die oft tief im Innern der Himbeeren sitzen.

Dann werden 1—2 Eiweiß zu losem Schnee geschlagen (er darf nicht so steif sein, daß die Schaumrute darin steht), die einzelnen Trauben — am Stiel angefaßt — darin eingetaucht, dann in feinstem Puderzucker umgedreht, auf ein mit weißem Papier belegtes Blech oder eine flache Schüssel so nebeneinander hingelegt, daß sie sich nicht berühren und im warmen Ofen (noch besser in der heißen Sonne) getrocknet.

Sie sehen in einer mit grünen Blättern ausgelegten Glasschale reizend aus, besonders wenn man schöne, rote Glaskirschen oder andere Früchte in ihren natürlichen Farben dazwischen arrangiert.

1—2 Eiweiß geben eine große Schüssel voll.

599. Geschmorte Kirschen. (Auf 500 g Kirschen 300 g Zucker.)

Helle oder sog. süße Kirschen eignen sich nicht gut dazu. Es sei denn — daß man sie — wie es bei „Sonnenkirschen" Nr. 564c angegeben ist, nach dem Aussteinen einige Stunden in Essig legt. Am besten sind die großen schwarzen sogenannten sauren Kirschen, auch Schatten-Morellen, Natten und ähnliche Sorten.

Sie werden gewaschen, entstielt und entsteint, in den Zucker, den man vorher mit einem Stückchen Zimt zum Kochen bringt, geschüttet und unter fleißigem Schwenken weich gekocht.

Sehr schön schmeckt es, wenn man ein paar Löffel Himbeersaft mitkocht.

Sobald die Kirschen weich sind, werden sie herausgenommen; der Saft wird entweder eingekocht oder mit ein paar Blättchen zuvor in Wasser aufgelöster Gelatine angeseimt und auf die Kirschen gegossen.

Beim Anrichten in die Kompott-Schalen läßt man den überflüssigen Saft zurück und verwendet ihn anderweitig. Mit Kartoffelmehl od. dergl. sollten Kirschen nicht angeseimt werden.

600. Melonen. 1 große Melone, 250 g Zucker, 1 Citrone, 2 Glas Weißwein.

Die Melone wird geschält, halbiert, mit einem silbernen Löffel von den Kernen befreit, in schmale Streifen und diese dann in beliebige Stücke geschnitten.

Der Zucker wird angefeuchtet, mit dem Wein und dem Citronensaft aufgekocht, die Citronenschale und die Melonenstücke hineingelegt und letztere gar, aber nicht zu weich gekocht.

Angeseimt darf der Saft nicht werden, er muß — wenn die Melone herausgenommen ist — von selbst syrupartig einkochen.

Wer die etwas weichliche Melone schärfer im Geschmack liebt, nehme eine zweite Citrone, schneide sie in Viertel und reibe die schmal geschnittenen Streifen der Melone, bevor man sie in Stücke zerkleinert, von allen Seiten damit ein.

601. Mohrrüben (Möhren, Karotten). Recht saftige, doch nicht zu junge Mohrrüben werden geputzt und der Länge nach in feine Streifen geschnitten, doch läßt man das innen gelbe Herz zurück.

Dann wiegt man die Streifen, kocht auf 500 g Mohrrüben 200 g Zucker mit 3/10 Ltr. Wasser klar, thut den Saft und die fein abgeriebene Schale einer Pomeranze dazu, legt die Rüben hinein und kocht sie weich.

Der Saft braucht selten nachgekocht zu werden; anseimen darf man ihn nie.

Wo Pomeranzen fehlen, nehme man 1 Citrone und 1 Stückchen Ingwer.

Sehr hübsch sieht dies Kompott aus, wenn man die Rüben, statt sie in Streifen zu schneiden, der äußeren Rundung folgend, ganz fein schält, wodurch sie sich locken (kräuseln).

602. Geschmorte Pfirsiche werden genau wie Aprikosen (siehe (Nr. 589) zubereitet.

Einen sehr schönen Nachtisch kann man aus geschälten und halbierten Pfirsichen bereiten, wenn man sie mit geriebenem Zucker in eine Terrine schichtet und diese einige Stunden auf Eis stellt; auch, wenn sie einen gutschließenden, überstehenden Deckel hat, etwas Eis darauf packt. Besitzt man eine Gefrierbüchse oder eine gutverzinnte Puddingform in entsprechender Größe, so ist's um so besser.

Kurz bevor der Nachtisch serviert werden soll, legt man von diesen halb gefrorenen Pfirsichen einen dichten Kranz um eine flache Schüssel und füllt die Mitte mit aufrecht stehenden Sahne-Tütchen (siehe Nr. 693) aus. Oder auch mit Zimtröllchen; in welchem Falle man Schlagsahne dazugiebt.

603. Pflaumen. Ungeschälte Pflaumen werden nur abgewischt, aufgebrochen, die Steine entfernt und dann mit sehr wenig Wasser, Zucker, 1 Stückchen Zimt und 2—3 Nelken weichgekocht. Der Saft pflegt sich dabei von selbst seimig zu kochen, kann aber auch mit Kraft- oder Kartoffelmehl angeseimt werden.

Geschälte Pflaumen (man bebrüht sie mit kochendem Wasser, damit sich die Haut leichter abzieht) werden in kochenden Zucker gelegt, den man mit 1—2 Glas Weißwein oder 2/3 Wasser und 1/3 Cognac aufgesetzt hat. Citronensaft und Schale nach Belieben. Sie dürfen nicht lange kochen, man legt sie gleich in die Kompott-Schalen und kocht den Zuckersaft bis er breit vom Löffel läuft.

Man kann die geschälten Pflaumen aufschneiden und den Kern herausnehmen; wenn sie jedoch ganz bleiben sollen, was ihnen mehr An-

sehen giebt, läßt man auch ein Endchen vom Stengel daran und schabt es sauber ab.

604. Quittenmus (Marmelade). Die recht reifen, gelben Quitten werden in Wasser weichgekocht, ihnen danach die Haut abgezogen und sie mit einer neuen Holzkelle in einer tiefen Schüssel ganz fein zerrührt.

Diesen Brei wiegt man; kocht halb soviel Zucker mit recht wenig Wasser auf, thut etwas geriebene Citronenschale und das Quittenmus hinein und kocht es ein paar Minuten damit durch.

Wenn nötig, müssen die Quitten nach dem Verrühren durch ein Porzellansieb gestrichen werden. Man kann das Kernhaus aber auch gleich nach dem Abziehen sauber herausschneiden.

605. Rhabarberkompott. 1 Ltr. geschnittene Stengel, 180—200 g Zucker, 1 Citrone. Die Stengel von den Blättern der Rhabarberstaude werden geschält, in ganz kurze Stücke geschnitten, in kochendes Wasser geworfen und ein paar Minuten darin gekocht.

Dann schüttet man sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, kocht den Zucker mit ein wenig Wasser klar, drückt den Saft der Citrone dazu, legt die Rhabarberstücke und etwas Citronenschale hinein und läßt den Rhabarber völlig weich schmoren. Doch nicht so weich, daß er zerfällt oder gar faserig wird.

606. Geschmorte Stachelbeeren. 1 Ltr. Beeren, 200—250 g Zucker, etwas Stangenzimt und Citronenschale, doch nicht zuviel von beiden.

Nur unreife, aber ausgewachsene Stachelbeeren eignen sich zum Geschmortwerden.

Man putzt Blüten und Stiele ab, wäscht die Beeren, bebrüht sie reichlich mit kochendem Wasser, in das man etwas doppeltkohlensaures Natron geschüttet hat, und läßt sie gut zugedeckt stehen bis das Wasser erkaltet ist.

Dann schüttet man sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, läutert den Zucker mit etwas Wasser, thut das Gewürz und die Stachelbeeren hinein und läßt sie langsam weich schmoren.

607. Kompotts von getrockneten Früchten.

Die neuerdings in den Handel gekommenen feinen getrockneten Früchte wie Pfirsiche, Aprikosen, Birnen, Mirabellen und geschälte Pflaumen aller Art, werden nur leicht abgewaschen und danach in stark gesüßtes Zuckerwasser gelegt bis sie ganz rund aufgequollen sind.

Dann setzt man sie mit demselben Zuckerwasser auf eine heiße Stelle oder ganz gelindes Feuer und läßt sie mehr ziehen als kochen bis sie weich sind, und seimt den Zuckersaft zuletzt ein wenig an.

Gewürzt (mit Citronenschale, Zimt oder dergl.) werden sie ebenso wie die betr. frischen Obstsorten.

* * *

Feine Pflaumen in der Schale (Backpflaumen) müssen schon am Abend vorher mehrmals gewaschen und dann in reines Wasser gelegt werden. Am andern Tage werden sie in demselben Wasser mit Zucker und einem Stückchen Zimt sehr langsam weichgekocht und mit Kartoffelmehl angeseimt.

* * *

Die amerikanischen Ringäpfel müssen auch am Abend vorher gewaschen und eingewässert werden. Sie werden am vorteilhaftesten (250 g geben schon eine sehr große Portion) zu Apfelmus gekocht, wie es unter Nr. 590 angegeben ist.

XXI. Gemüse-Konserven.

Vorbemerkung.

Die in Büchsen eingemachten Gemüse sind jetzt in jedem größeren Delikateßgeschäft so billig zu kaufen, daß es eine nur eingebildete Sparsamkeit wäre, wollte man sich in einem städtischen Privathaushalt mit dem Selbsteinmachen befassen. Nur auf dem Lande lohnt sich dies noch, wo man die selbstgebauten frischen Gemüse nicht immer ganz verwerten kann. Doch sind dann die Büchsen und Gläser mit Patentverschluß (siehe Vorbemerkung zu Abt. XVIII „Eingemachte Früchte") den früher allgemein gebräuchlichen Blechbüchsen vorzuziehen; schon wegen der Umständlichkeit, mit welcher vorher das Zurechtmachen und später das Zulöten derselben durch den Klempner verbunden ist.

Der tadellose Zustand in Betreff der Dichtigkeit und Sauberkeit ist bei beiden Sorten von Büchsen in gleicher Weise wichtig, denn davon allein hängt das Gelingen der Konserven ab. Bei altmodischen Blechbüchsen lasse man nicht nur das Zulöten der fertigen Büchsen von einem geschickten Klempner besorgen, sondern vorher auch das Herrichten der schon einmal gebrauchten.

Ob alles tadellos gewesen und richtig zubereitet, erkennt man erst nach dem Fertigkochen der Büchsen an dem Deckel derselben. Er muß ganz glatt und gerade sein, oder sich — noch besser — ein wenig nach

innen gezogen haben. Wölbt er sich nach außen (was oft erst nach einiger Zeit geschieht) ist der Inhalt in Gährung begriffen und unbrauchbar geworden.

608. Das Einmachen frischer Gemüse in Büchsen. Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Spargel, Brech- und Schneidebohnen eignen sich am besten dazu.

Blumenkohl, Bohnen und Karotten werden (nachdem sie sauber geputzt und gewaschen sind, und ersterer in nicht zu große Stücke geteilt ist) in soviel schwach gesalzenem Wasser, daß sie nur knapp bedeckt sind, halb gar gekocht. Noch heiß mit einem porzellanenen Schaumlöffel herausgenommen und gleich möglichst dicht in die Büchsen gefüllt und frisches kochendes Wasser daraufgegossen.

Erbsen werden ohne Salz in wenig Wasser 1/4 Stunde gekocht und mit der Brühe in die Büchsen gefüllt.

Spargel werden nur gut gewaschen, geschält und, wenn sie später als Stangenspargel gegessen werden sollen, aufrecht in die Büchsen gestellt. Man schneidet sie unten gerade und von gleicher Länge, so daß sie aufrechtstehend genau 1 cm vom Rande entfernt sind. Ebenso hoch werden die in halbfingerlange Stücke geschnittenen Gemüsespargel in die Büchsen gepackt. Auf beide gießt man soviel ungesalzenes kochendes Wasser, daß sie 1/2 cm hoch damit bedeckt sind.

Auch alle anderen vorbenannten Gemüse dürfen die Büchsen nur so weit füllen, daß zwischen dem Gemüse und dem Deckel ein freier Raum von 1 cm bleibt, und nach dem Auffüllen des Wassers ein solcher von 1/2 cm.

Unmittelbar nachdem das kochende Wasser auf die kochend heißen Gemüse gegossen ist, werden die Büchsen mit dem Patentdeckel geschlossen, resp. vom Klempner verlötet. Kommen danach in einen großen Kessel mit kochendem Wasser, in welchem sie ohne Unterbrechung 2 Stunden lang kochen und, wenn dies geschehen ist, auch darin erkalten müssen.

Hat man Glasbüchsen, werden sie selbstverständlich in Heu gepackt (siehe auch Nr. 544 „Früchte in Heu"). Beim Einlegen der Blechbüchsen muß der Klempner zugegen sein und das Kochen derselben mindestens 1/4 Stunde lang beobachten. Denn während dieser Zeit läßt sich eine kleine Undichtheit, die sich durch Blasenwerfen im Wasser anzeigt, noch verbessern.

* * *

Zu bemerken ist noch, daß man alle Gemüsebüchsen erst am Tage des Gebrauchs öffnen darf und den Inhalt gleich ganz verbrauchen muß. Eine „angebrochene" Büchse hält sich selten bis zum nächsten Tage.

— Bei gekauften Büchsen werden die, deren Inhalt sich beim Öffnen als verdorben erweist, meist von den betreffenden Handlungen gegen neue umgetauscht, so daß auch dies Risiko des Selbsteinmachens fortfällt. Sogar beim Bezug nach außerhalb pflegen die besseren Firmen ihren Kunden verdorbene Sachen zu vergüten.

Alles, was vom Einmachen der Gemüse in Blechbüchsen gesagt ist, gilt auch für Früchte. Nur mit dem Unterschied, daß letztere die Büchsen nur bis zu 3/4 ihrer Höhe füllen dürfen und statt mit kochendem Wasser, mit kochendem, geläuterten Zucker übergossen werden. Die Büchsen werden danach auch gleich geschlossen und müssen in dem Kessel 1/4 Stunde kochen und auch darin abkühlen, ehe man sie herausnimmt.

Jedes Kern- oder Steinobst — Äpfel, Aprikosen, Birnen, Kirschen, Mirabellen, Pfirsiche, blaue Pflaumen, Reineclauden — eignen sich zum Einlegen in Büchsen. Kirschen, Reineclauden und blaue Pflaumen werden vorher nur sauber abgewischt; Äpfel, Birnen, Aprikosen und Pfirsiche werden geschält, halbiert und vom Stein oder Kernhaus befreit. Auch blaue Pflaumen können geschält und entsteint werden.

Erdbeeren macht man besser nur in Gläsern ein; sie verlieren in Blechbüchsen die Farbe. Ist man dennoch genötigt diese zu nehmen, lege man Boden, Wände und Deckel mit feinem aber festem weißen Postpapier aus, dies schützt sie wenigstens etwas; aber selbst schon durch das lange Kochen verlieren sie an Ansehen. Noch nötiger als das Etikettieren der Einmache-Gläser ist es, die undurchsichtigen Konservebüchsen von Blech mit einem Stückchen Papier zu versehen und auf dieses den Inhalt zu vermerken.

Sollte auf neuen Büchsen das Papier nicht recht haften wollen, reibe man das Blech vorher stark mit einer durchschnittenen Zwiebel ein. Dextrin (Kastanienmehl) ist ein guter Klebestoff.

609. Zubereitung der Büchsen-Gemüse. Für den gewöhnlichen Tisch, wo Gemüse mit Beilage das einzige Gericht nach der Suppe bildet, nehme man für 5—6 Personen eine 1 kg Büchse. Nach dem Öffnen (man schneidet den Deckel mit einer Blechschere rund heraus*), wird das Gemüse in einen Durchschlag von Porzellan oder Emaille geschüttet, so daß das Wasser klar abläuft. Dann macht man von einem knappen Eßlöffel Butter und etwas reichlicher Mehl ein helles Schwitzmehl und verkocht dasselbe mit dem Gemüsewasser zu einer seimigen Sauce. Diese schmeckt man mit dem nötigen Salz, einer Prise Zucker und einer Messerspitze voll Fleisch-Extrakt ab und thut dann das Gemüse

*) Auch verschiedene recht praktische „Büchsenöffner" giebt es zu kaufen.

hinein, das, je nachdem es weich ist, etwas mit der Sauce durchkochen kann. Zuletzt kommt gehackte Petersilie und 1 Messerspitze frische Butter an das fertige Gericht. — Auf diese Weise zubereitet werden:

1. Grüne Erbsen (Schoten).
2. Karotten

} Beide können einige Minuten durchkochen. Karotten brauchen meist keinen Zucker mehr.

3. Spargel. Ist gewöhnlich so weich, daß er nur in der Sauce warm werden darf.
4. Morcheln. Deren Büchsenwasser schmeckt so streng, daß man es am besten ganz oder doch zum Teil durch frisches ersetzt.
5. Steinpilze. Wie Morcheln.
6. Blumenkohl. Auch dessen Wasser verwendet man besser nicht.
7. Brechbohnen, bei denen man in der Sauce etwas Bohnenkraut mitkocht.
8. Schneidebohnen. Die Sauce wird auch mit Bohnenkraut bereitet. Doch dürfen Schneidebohnen nicht mehr darin kochen, weil sie davon leicht hart werden. Sie müssen nur gut heiß werden.
9. Wachsbohnen, wie Brechbohnen.

610. Leipziger Allerlei. (Als winterliches Gesellschaftsessen für 10—12 Personen.) 1 kg grüne Erbsen (Schoten), 1/2 kg Karotten, 1/2 kg Gemüse-Spargel, 1/2 kg Blumenkohl, 1/4 kg Morcheln.

Was man davon frisch nehmen kann (wie z. B. Blumenkohl oder Karotten) kocht man erst in schwach gesalzenem Wasser weich. Auch sind statt der eingemachten Morcheln getrocknete gut zu verwenden. Sie werden in lauem Wasser aufgeweicht, sehr sorgfältig gewaschen und dann langsam weich gekocht. Nachdem so die Gemüse vorbereitet und die in den Büchsen befindlichen einzeln in den Durchschlag gegossen sind, so daß man jedes Wasser wieder in die betreffenden Büchsen zurückgießen kann, wird Schwitzmehl fertig gemacht, bei welchem die angegebenen Portionen Butter und Mehl im Verhältnis etwas knapper genommen werden können, und mit einer Mischung von den verschiedenen Gemüsewassern verkocht. Das Wasser vom Blumenkohl und von den Morcheln bleibt weg. — Dann wird die Sauce mit Salz, Zucker und Fleischextrakt ausgeschmeckt und die Gemüse hineingethan, die weichsten — gwöhnlich die Spargel — zuletzt. Zum Schluß kommt gehackte Petersilie und 1 Theelöffel frische Butter daran. Man kann auch etwa 2 Eßlöffel voll getrockneter Steinpilze an dies Gericht nehmen, wenn man sie vorher in schwachgesalzenem Wasser weichkocht. Jede andere Zusammenstellung läßt sich ebenso bereiten, nur nehme man nie Bohnen mit anderem Gemüse zusammen.

611. Stangen-Spargel. Dieser wird in der geöffneten Büchse in heißes Wasser gestellt und so gut erwärmt. Dann gießt man das Spargelwasser ab, läßt die Spargel vorsichtig aus der Büchse auf die erwärmte Anrichteschüssel gleiten und befüllt sie mit brauner Butter.

612. Büchsen-Gemüse zum Garnieren. Da alle Gemüse, mit welchen etwa Filet, Hammelrücken, Zunge oder dgl. garniert werden sollen, trocken d. h. ohne Sauce um das Fleisch gelegt werden, stellt man die geöffneten Büchsen nur so lange in kochendes Wasser bis der Inhalt gut heiß ist. Schüttet das Gemüse zum Abtropfen in einen Durchschlag und richtet es dann schnell an, damit es nicht wieder erkaltet.

XXII. Gemüse in Salz oder getrocknet zu konservieren.

Für kleine Haushaltungen mögen hier einige, oft erprobte Arten, Gemüsevorräte für den Winter zu konservieren folgen, welche in der guten alten Zeit — vor Erfindung der Blechbüchsen — allgemein üblich waren.

613. Grüne Bohnen mit Salz. Frische junge Bohnen werden abgezogen, kurz gebrochen oder geschnitzelt und mit kaltem Wasser aufgesetzt. Sobald sie einmal überkocht sind, hebt man sie mit einem Durchschlag heraus. Hat inzwischen einen reinen, leinenen Beutel in passender Größe in einen großen Steintopf gelegt, thut die Bohnen hinein und bindet den Beutel fest zu. Danach kocht man Wasser mit Salz (auf 7 Ltr. Wasser 500 g Salz), gießt dies kochend über den festzugebundenen Beutel, legt einen Deckel in den Topf und beschwert denselben mit einem Stein. Die Lake muß immer über den Bohnen stehen; in jeder vierten Woche etwa gießt man deshalb soviel kaltes Wasser nach, wie dazu nötig ist. Manche Hausfrauen halten es für praktischer, mehrere kleine Beutel zu nehmen und in jeden gerade soviel Bohnen zu thun, wie zu einem Mittagessen nötig sind. Vor dem Kochen müssen die Bohnen einige Stunden wässern.

614. Grüne Bohnen zu trocknen. 4—5 Ltr. Bohnen, 1 Tassenkopf Zucker. Die Bohnen werden geschnitzelt oder gebrochen, mit dem Zucker vermischt, auf's Feuer gestellt und unter fortwährendem Schwenken solange darauf gelassen bis der Zucker geschmolzen ist. Dann schüttet

man sie auf große Bogen starken Papiers, breitet sie aus und trocknet sie im warmen Bratofen. Aber nicht an der Luft, weil sie sonst ihre Farbe verlieren. Zum Aufbewahren thut man sie in saubere Beutel und hängt diese an einen warmen Platz.

Werden am Abend vorher zum Aufquellen in Wasser gelegt.

615. Schoten (grüne Erbsen) **mit Salz.** Auf 5 Tassenköpfe voll Schotenkerne rechnet man 1 Tassenkopf voll Salz, mischt dies in einer sauberen Schüssel gut durcheinander und läßt es 12 Stunden stehen.

Dann werden die Schoten mit der Salzlake, die sich darauf gebildet hat, in gut geschwefelte Flaschen gefüllt; diese letzteren fest verkorkt, verpicht und liegend im Keller aufbewahrt. Wenn man die Schoten kochen will, wässere man sie am Abend vorher ein; verbrauche auch jedesmal eine ganze Flasche, angebrochen hält sich der Inhalt nicht.

616. Spargel in Salz. Auf 500 g Spargel 250 g Salz. Die Spargel werden geschält, in kurze Stücke geschnitten, mit dem Salz vermischt und öfter umgerührt. Wenn sie 12 Stunden gestanden haben, füllt man sie mit der Salzlake, die sich gebildet, in weithalsige Flaschen, verkorkt und verpicht diese gut und bewahrt sie stehend an einem kühlen Orte auf.

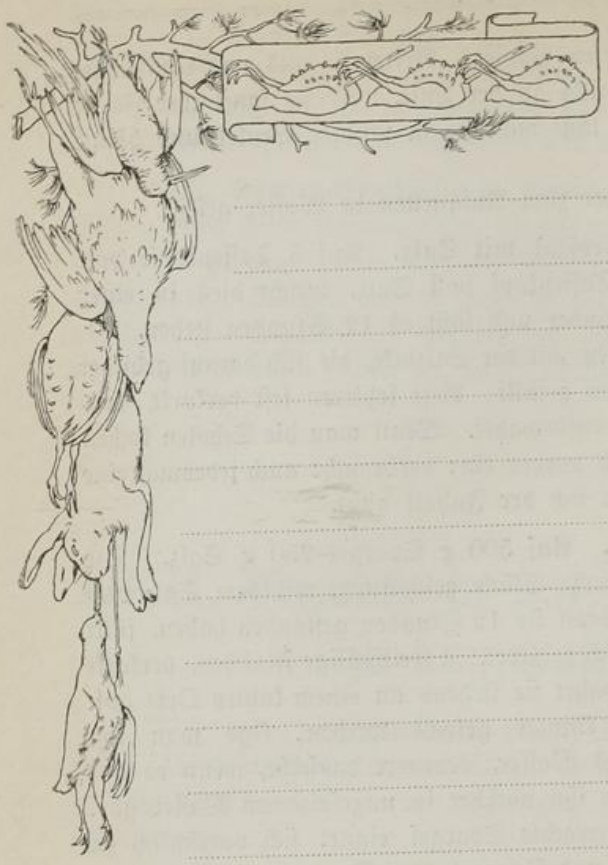
Soll der Spargel im Winter gekocht werden, lege man ihn 1—2 Stunden in siedend heißes Wasser, erneuere dasselbe, wenn es anfängt, kalt zu werden und koche ihn nachher in ungesalzenem Wasser gar.

Der auf diese Art eingemachte Spargel eignet sich vorzüglich zu Mischgemüse, d. h. zu Schoten und Spargel oder Spargel und Morcheln, die dann beide ohne Salz gargekocht werden.

617. Spargel zu trocknen. Der Spargel wird geschält, in kurze Stücke geschnitten und auf dem Heerd oder im warmen Bratofen getrocknet. Wenn er ganz zusammengeschrumpft und dürr ist, thut man ihn in reine Beutel und hängt diese an einem warmen trockenen Ort auf.

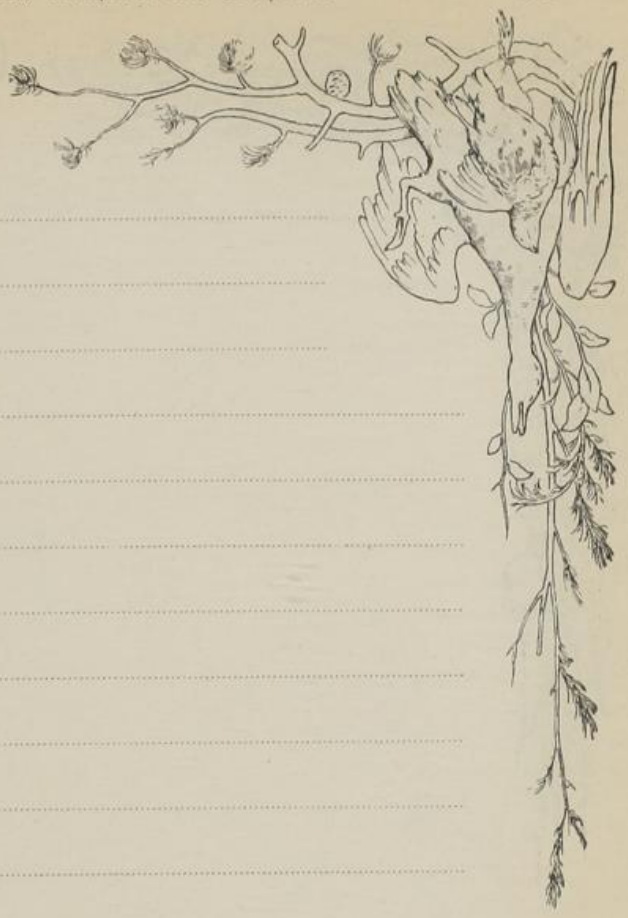
Soll er gekocht werden, lege man ihn vorher ½ Stunde in kaltes Wasser zum Aufquellen. Setze ihn dann mit kaltem Wasser auf und lasse ihn weichkochen.

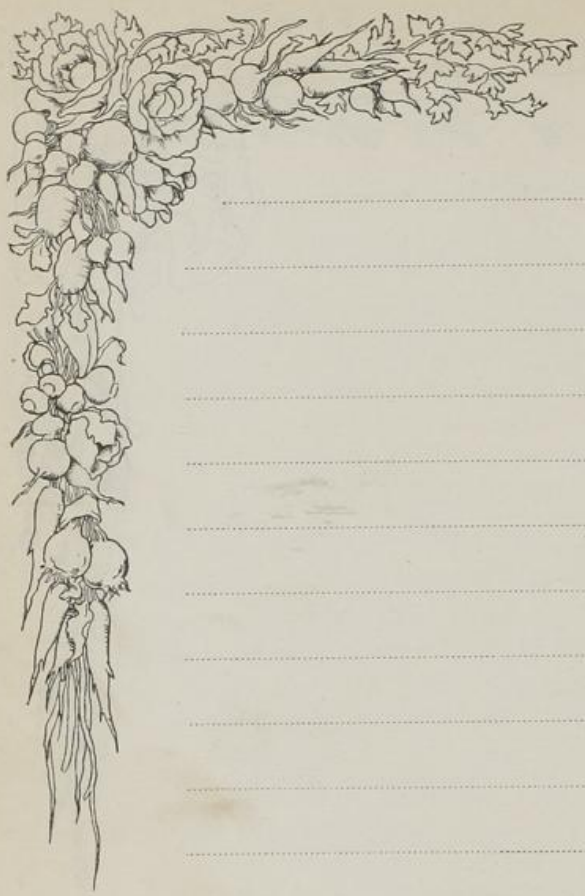
Der auf diese Art behandelte Spargel bleibt nicht ganz weiß, schmeckt aber besser und kräftiger als Büchsenspargel. Ist besonders gut in Brühsuppe oder mit Spargelsaucen (siehe IX. „Saucen").



Neue Rezepte.

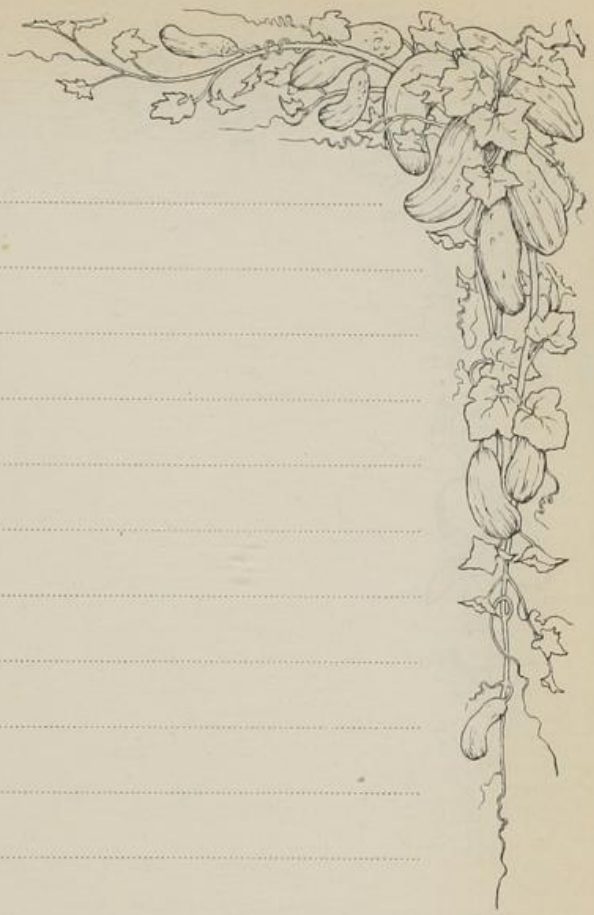
Neue Rezepte.





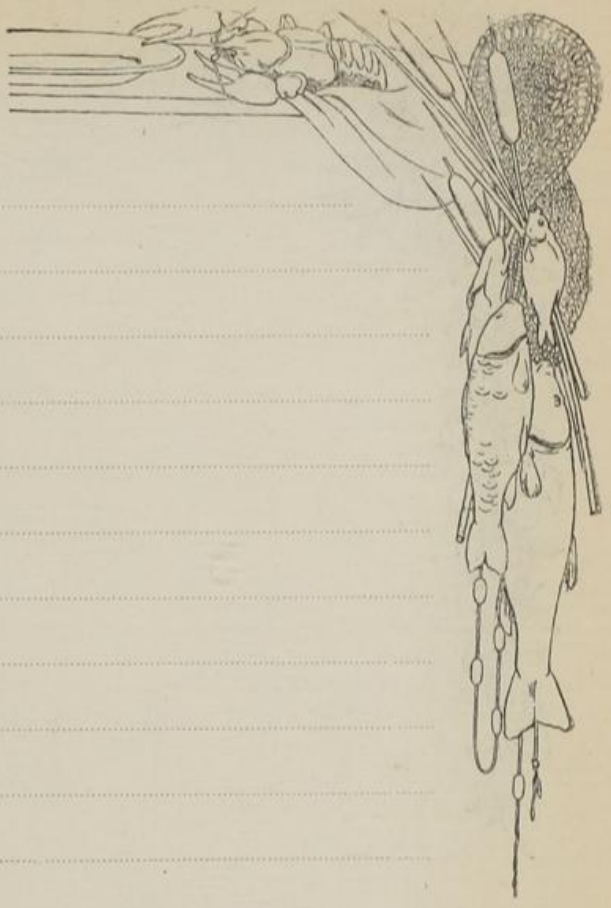
Neue Rezepte.

Neue Rezepte.



Neue Rezepte.

Neue Rezepte.



Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Wer will süßen Kuchen
backen,
Der muß haben sieben
Sachen:
Feste Hand und Über-
blick,
Schnelles Aug' und etwas Glück,
Richtig Maß und guten Mut,
Und vor allem — ruhig Blut!

XXIII. Kuchen.

Vorbemerkung.

Wer Kuchen backen will, überlege sich schon am Tage vorher genau, was dazu gebraucht wird und besorge es sich rechtzeitig. Denn alle Zuthaten, besonders zu Hefenteig, müssen warm und durchaus trocken sein. Das Mehl — wo es nicht anders angegeben, ist immer feinstes Weizenmehl gemeint — werde gesiebt; ebenso der Zucker. Die Rosinen müssen nach dem Waschen und Verlesen (siehe Allgemeines) auf einem saubern Tuch ausgebreitet und mit einem zweiten Tuch trocken gerieben werden. Dann stelle man sie in die Sonne oder in die Nähe des Ofens. Zu ganz feinem Backwerk drehe man sie außerdem in Mehl um, damit ihnen auch die letzte Spur von Feuchtigkeit genommen wird. Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen und gleichfalls getrocknet, bevor man sie wiegt (resp. in die Mandelmühle thut) oder in feine Stiftchen schneidet. Citronenschale wird auf einem kleinen Reibeisen abgerieben.

Die Eier stelle man nur ganz in die warme Stube oder Küche wenn sie auch ganz verbraucht werden; soll das Weiße zu Schnee geschlagen werden, klopfe man sie vorher auf und stelle das Weiße kalt. Im Winter, wo man nicht immer frische Eier hat, sei man beim Aufklopfen vorsichtig,

lasse jedes Ei erst in ein Glas oder eine Tasse laufen und prüfe es mit Augen und Nase, ehe man es in den Teig thut. Die zum Kuchen bestimmte Butter nehme man stets frisch und von bester Qualität. Soll sie zu Sahne gerührt (schaumig abgetrieben) werden, lasse man sie zuvor auf einer warmen Stelle weich werden, aber ja nicht schmelzen und rühre (treibe) sie danach in der zum Einrühren des Teiges bestimmten Schüssel mit einer Holzkelle bis sie schaumig ist.

Die zum Kuchen nötige Hefe (Preßhefe, Germ, Gest, Bärme) krümele man mit der Hand klein; gieße von der im Rezept angegebenen Milch 1/3 lauwarm darauf, thue 1 Theelöffel Zucker und 1 Theelöffel Rum oder Arrak dazu, quirle alles gut miteinander durch und stelle nun den Topf mit der Hefe auf einer warmen Herdstelle in heißes (nicht kochendes) Wasser. Wenn sie anfängt zu steigen, ist sie gut und kann verbraucht werden. Es pflegt je nachdem 1/4—1/2 Stunde zu währen.

Durchschnittlich rechnet man 60—70 g Preßhefe auf 1 kg Mehl; nimmt man viel Butter und Eier in den Teig, wohl auch mehr.

In den letzten Jahrzehnten hat man angefangen, an Stelle der Hefe doppeltkohlensaures Natron und Cremor tartari in den Kuchen zu nehmen. Hiervon rechnet man auf 1 kg Mehl, 2 Theelöffel voll Natron und 4 Theelöffel Cremor tartari. Es wird dies ganz zuletzt unter den Teig gemischt, der dann sofort in die Form gefüllt und in den Ofen geschoben werden muß. Man kauft beides am besten in einer Apotheke; brauche aber stets die Vorsicht, es vor dem Gebrauch zwischen 2 Blättern reinen Schreibpapiers zu schütten und mit dem breiten Ende eines Hammers ganz flach und fein zu klopfen; jedes größere Stückchen, was darin bleibt, giebt im Kuchen einen häßlichen dunkelbraunen Fleck. Ebenso verfahre man mit Hirschhornsalz.

Auch die verschiedenen Backpulver (das Liebig'sche, das deutsche, u. a. m.) sind zu empfehlen; sie sind in allen Droguen- und besseren Materialwaren-Geschäften käuflich und ist die Art ihres Verbrauchs auf jedem Päckchen angegeben. Sie bieten — ebenso wie die Mischung von Natron und Cremor tartari — den Vorzug, daß der Teig nicht „aufzugehn" braucht, der Kuchen also in weit kürzerer Zeit herzustellen ist. Den kräftigen Geschmack, den gut ausgebackener Hefenteig hat, erzielt man aber mit keinem von beiden.

Die Formen oder Bleche, in oder auf welchen die Kuchen gebacken werden sollen, seien stets sauber und ganz trocken. Kurz vor dem Gebrauch dürfen sie nicht mehr naß gemacht werden; man stelle sie nur warm, reibe sie gut mit weichem Papier aus und bestreiche sie danach mittelst eines etwa daumenstarken Borstenpinsels fett mit zerlassener Butter. Und sei dabei recht sorgsam, daß auch nicht die kleinste Stelle übersehen wird,

sonst sitzt der Kuchen beim Backen fest und läßt sich nachher nicht stürzen. Auf die Butter kann man nach Belieben feingestoßenen Röstzwieback oder geriebene Semmel streuen.

Formen sowohl als Bleche mache man sich fertig, bevor man mit dem Einrühren des Teiges beginnt; denn viele Kuchen verderben, wenn dieselben stehen müssen.

Hefenteig-Kuchen, die ziemlich starke Hitze brauchen, backt man am besten in einer irdenen Bunzlauer (Steingut)-Form; Torten in einer von Blech. Für feine Torten sollte man sich eine sogenannte „Springform" halten. Bei diesen läßt sich der Rand vom Boden abheben; die Torten können also auskühlen und auf die Kuchenschüssel geschoben werden, ohne daß man sie zu stürzen braucht.

Jede Form darf nur bis etwas über die Hälfte gefüllt werden.

Zum Einrühren des Teiges nehme man eine tiefe Schüssel und eine hölzerne Reibekeule oder starke hölzerne Kelle. Je länger, gleichmäßiger und kräftiger gerührt wird, desto schöner wird der Kuchen.

Bei allen Torten und den meisten feinen Kuchen wird die Butter zuerst zu Sahne gerührt (schaumig abgetrieben — siehe oben). Man rührt sie dazu stets in derselben Richtung und rührt in dieser auch ununterbrochen weiter, während eine zweite Helferin die übrigen angegebenen Zuthaten abwechselnd dazu thut: 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Zucker, 1 Ei, 1 Löffel Milch, (bei Hefenteig später die aufsteigende, gut vorbereitete Preßhefe) bis alles darin ist. Dann rührt man noch eine gute Weile Falls das Weiße der Eier als Schnee (Faumkoch) in den Teig kommen soll, wird es erst geschlagen, wenn dieser fast fertig ist, und erst im letzten Augenblick darunter gemischt. Der Teig muß — wenn der Schnee darin ist — sofort in die Formen gefüllt und in den Ofen geschoben werden.

Diese Art des Einrührens ist stets gemeint, wo — um Wiederholungen und unnötige Längen zu vermeiden — in den folgenden Rezepten gesagt ist, „die übrigen Zuthaten werden nach und nach" oder „werden abwechselnd" dazu gethan. Einfacherer Kuchenteig wird — wie dies bei verschiedenen Stollen, Kaffeekringeln ꝛc. angegeben ist — nur mit einer derben Kelle tüchtig vermischt und geschlagen; festerer mit sauberen frischgewaschenen Händen geknetet.

Das Einfüllen des Teiges in die Formen geschieht am besten derart, daß letztere auf eine Bank oder einen Schemel gesetzt und langsam gedreht werden, während man die Teigschüssel schräg darüber hält und den dickflüssigen Inhalt hineinlaufen läßt. Jede Form darf nur bis zur guten Hälfte gefüllt werden. Das Letzte des Teiges streicht man mit Löffel oder Kelle zusammen (die „allerletzten" Reste geben mit etwas Milch und Mehl oder kalten, gekochten und geriebenen Kartoffeln gemischt

noch einen guten Einlauf oder kleine Klöschen zu Milch- oder Fleischsuppen). Bei feinen Torten und Mürbeteigen bediene man sich zum Zusammenstreichen der letzten Reste eines Stückchen weißen Karton-Papiers. Dies nimmt auch das kleinste Krümchen noch auf.

Wenn der Teig zu Blech-, Platten- oder kleinen Mürbekuchen ausgerollt werden soll, bestäube man sowohl das Brett oder den saubergescheuerten Holztisch als auch die Kuchenmangel (das Rollholz) mit Mehl, damit der Teig gut losläßt.

Werden mit Formen kleine Kuchen, z. B. aus Mürbeteig ausgestochen, rollt man den dazwischen liegenbleibenden Teig selbstverständlich immer wieder zu einer Platte aus, von der man immer wieder kleine Kuchen aussticht. Die letzten Reste lassen sich dann noch zu kleinen Kringeln zusammenfügen.

Da solche Blechförmchen um wenige Pfennige käuflich sind, halte man sich mehrere und in verschiedener Größe (Sterne, Halbmonde, Blätter u. a. m.); der ausgerollte Teig läßt sich dadurch viel besser ausnützen.

Das Ei, mit welchem ausgerollte Kuchen jeder Art häufig bestrichen werden, muß mit 1—2 Eßlöffeln Wasser tüchtig gequirlt oder geschlagen werden.

Soll das eigentliche Backen beim Bäcker geschehen, halte man genau die Zeit inne, welche derselbe dazu bestimmt hat. Verabrede auch, falls es Hefenteig-Kuchen ist, ob der Teig zuhause oder beim Bäcker „aufgehen" soll? Letzteres ist vorzuziehen, weil der gegangene Teig, wenn er über die Straße getragen wird, in der kühleren Luft leicht „fällt". Selbst im Sommer sollte man ihn beim Tragen stets mit einem gewärmten Tuch bedecken.

Will man die Hefenteig-Kuchen im eigenen Ofen backen, stelle man die kaum $^3/_4$ voll gefüllten Formen gut zugedeckt an eine warme Stelle (nicht direkt an den heißen Herd). Wenn der Teig anfängt, glänzend auszusehen und sich hebt (geht), kann man sie in den Ofen schieben.

Das Aufgehen dauert etwa $1^1/_2$—2 Stunden und darf während dieser Zeit kein kalter Zug in die Formen kommen. Stehen diese im Winter dicht neben dem Stubenofen, drehe man sie manchmal, damit sie gleichmäßige Wärme haben.

Torten oder Kuchen, die mit Natron und Cremor tartari oder Backpulver eingerührt wurden, brauchen vor dem Backen nicht erst aufzugehen. Sie müssen vielmehr, sobald das zu Schnee geschlagene Eiweiß (Faumkoch) darunter gerührt ist, gleich in den Ofen. Vom Stehen fällt der feine Teig, und die Kuchen und Torten bekommen jene schwerverdaulichen festen „Streifen", die die Verzweiflung jeder Hausfrau sind.

Will man im eigenen Ofen backen, lege man vor dem Heizen einige Mauersteine hinein, damit sie sich gleichmäßig mit erhitzen. Auf der eisernen Platte eines Bratofens würde der Kuchen brennen. Auch heize man nicht mit Holz sondern mit Briketts oder Torf, damit die zurückbleibende Glut die innere Hitze auf gleichmäßiger Höhe hält. Wenn ein auf die Steine gelegtes Stück Papier in wenigen Minuten dunkelgelb wird (ja nicht schwarz!), ist der Ofen gut.*) Man schiebe dann den Kuchen hinein und backe ihn, ohne weiter daran zu rühren oder unnötig die Thür zu öffnen, 1 Stunde.

Nur nach 10—20 Minuten öffne man einmal vorsichtig die Thür des Bratofens oder der Backröhre; sollte der Kuchen sich zu schnell bräunen, bestreiche man einen Bogen weißes Papier gut mit Butter und bedecke den Kuchen damit, um ihn vor der zu starken Oberhitze zu schützen, nehme ihn aber ja nicht dabei heraus.

Um zu probieren, ob er gar geworden, durchsteche man ihn nach der angegebenen Zeit mit einer feinen Stricknadel. Kommt dieselbe ganz sauber heraus, ist der Kuchen gut; ist auch nur eine kleine Spur feuchter Teig haften geblieben, müssen die Kuchen noch ein paar Minuten in dem Ofen bleiben.

Nach dem Herausnehmen lasse man sie noch eine knappe Viertelstunde im warmen Zimmer in den Formen; dann stürze man sie auf Teller, lasse sie 1/2 Stunde abdampfen, reibe die Formen mit trockenem Papier aus (ja nicht waschen!) und bringe die Kuchen vorsichtig wieder hinein. Sie halten sich darin am besten, müssen aber während mehrerer Stunden im warmen Raum bleiben.

Wer noch nicht sehr geübt im Kuchen-Backen ist, thut gut, die obige Vorbemerkung jedesmal aufmerksam durchzulesen, bevor er sich ans Werk begiebt.

Da die Menge der Butter im Verhältnis zu der des Mehles den besten Maßstab für die größere oder mindere Kostspieligkeit des betr. Kuchens bildet, sind in den nachfolgenden Rezepten beide stets zusammen und als erste genannt.

Rezepte mit vielen Eiern wird eine bedachtsame Hausfrau im Frühling und im Sommer benützen; im Herbst und Winter andere wählen.

*) Wenn das Papier nach wenigen (5—6) Minuten bräunlich gelb wird, hat der Ofen gute Hitze; wenn 10—15 Minuten dazu gehören, nennt man seine Temperatur Mittelhitze; und wenn das Papier überhaupt nur gelb wird, gelinde Hitze. Nach diesem Maßstab ist bei jedem Rezept der Grad der nötigen Backhitze angegeben.

Bei den neuerdings in Aufnahme gekommenen Backthermometern entsprechen 110°, 100° und 90° R den angegebenen Hitzegraden.

Bei vielen Kuchen freilich gleicht sich dadurch, daß je mehr Eier je weniger, oft gar keine Butter erforderlich ist, der Preis aus.

Bei Kuchen, die entweder nur mit Eiweiß (Klar) oder nur mit Eigelb gebacken werden, ist es praktisch von jeder Sorte nur die Hälfte der nötigen Menge, dafür aber stets beide zusammen zu backen. Die dadurch erzielte Ersparnis ist die gering vermehrte Mühe wohl wert.

* * *

618. Zuckerguß. Kuchen, die mit einem Zuckerguß verziert werden sollen, müssen — nachdem sie gar und aus dem Ofen genommen sind — abkühlen, ehe man sie mit demselben bestreicht oder mittelst einer spitzen Tüte von weißem Papier, in die unten eine kleine Öffnung geschnitten ist, Figuren darauf spritzt. Diese Art der Verzierung trocknet meist von selbst.

Nur wenn die Glasur glänzend werden soll, müssen die Kuchen für ein paar Augenblicke nochmals in den warmen Ofen geschoben werden.

Die beliebtesten Glasuren sind:

a) Weißer Zuckerguß mit Citronensaft. 1 Eiweiß, 125 g feiner Puderzucker, 1 Eßlöffel Citronensaft.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, danach zuerst vorsichtig der Zucker löffelweis darunter gerührt und zuletzt der Citronensaft.

Noch weißer soll der Guß werden, wenn man Citronensaft und Zucker gleichmäßig nach einer Seite rührt und das Eiweiß theelöffelweise dazu thut ohne mit Rühren innezuhalten, bis die Masse schneeweiß ist.

Ist der Guß zu Figuren bestimmt (Blätter, Ringe, Inschriften ꝛc.), die möglichst erhaben stehen bleiben sollen, muß er steifer sein; man rechne dann 200—250 g Zucker auf 1 Eiweiß.

b) Rosa- oder hochroten Zuckerguß erhält man, wenn man zu dem weißen Zuckerguß (siehe a) statt des Citronensaftes 1 Eßlöffel schönen roten Fruchtsaft, am besten Johannisbeersaft, nimmt.

c) Chokoladenglasur. Je nach der Größe des Eies rechnet man 30—50 g geriebene Chokolade und ebensoviel geriebenen Zucker auf 1 Eiweiß, und rührt alles zusammen, bis es dickflüssig ist.

d) Punschglasur. 125 g Zucker werden mit 1/10 Ltr. Wasser (reichlich gemessen) gekocht, bis die Masse syrupartig Faden zieht, wenn man sie vom Löffel laufen läßt. Dann zieht man sie vom Feuer, thut 1 Löffel Arrak oder Rum hinein und rührt sie, bis sie schneeweiß und schaumig geworden.

619. Altdeutscher Napfkuchen (sehr fein). 250 g Butter, 330 g feines Weizenmehl, 8 Eier, 250 g Zucker, 70 g süße, 20 g bittere Mandeln, die abgeriebene Schale von 1—2 Citronen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt und danach das Mehl — unter beständigem Rühren — löffelweise darunter gemischt. Gleichzeitig läßt man den Zucker, die feingeriebenen Mandeln, die Citronenschale mit den 8 Eigelb, die nach und nach dazu gethan werden, recht schaumig schlagen. Ist dies geschehen, mischt man beide Massen gut durcheinander und zieht das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß der acht Eier darunter. Füllt den Teig in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Form und backt den Kuchen sofort im mäßig heißen Ofen eine reichliche Stunde.

620. Anhaltkuchen (Blitzkuchen). 250 g Butter, 250 g Mehl, 4 Eier, 250 g Zucker, 125 g süße Mandeln, die Schale von 1 Citrone, etwas Zimt.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, dann mit den Eiern, der Citronenschale und dem Zucker, von welchem aber zum reichlichen Bestreuen zurückgelassen wird, tüchtig gerührt. Zuletzt wird das Mehl hinzugethan und noch 1/4 Stunde gut mit allem gerührt. Die Masse wird in Strohhalmdicke auf ein zuvor mit Wachs bestrichenes Blech aufgetragen (mit breitem Messer auseinandergestrichen) und mit den feingeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut. Bei guter Hitze wird der Kuchen schnell gelb gebacken und sofort, wie er aus dem Ofen kommt, zerschnitten, weil er sonst zu hart wird.

Diese Portion giebt ein Blech.

621. Apfelkuchen mit Hefenteig. 250 g Butter, 2 Ltr. Mehl, 6 Eier, 125 g Zucker, 1/4 Ltr. Milch, für 10 ₰ Preßhefe.

Die Hefe wird mit Milch und ein wenig Zucker zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt und später mit allen anderen Zuthaten gut zu einem festen Teig verarbeitet. Diesen stellt man gleichfalls warm (siehe Vorbemerkung). Wenn er gut im Aufgehen ist, teilt man ihn in zwei Hälften, rollt die erste etwas aus, legt sie auf ein großes, fett mit Butter bestrichenes Blech und verstreicht sie hier mit einem flachen Blechlöffel oder breitem Messer bis das Blech gleichmäßig bedeckt ist.

Auf diese Teigmasse streicht man das feine, nach Nr. 585 bereitete Apfelkompott, das sehr süß und gut abgekühlt sein muß, recht gleichmäßig aus.

Rollt dann die zweite Hälfte des Teiges zu einer Platte, die die Form des Bleches hat, deckt sie mit kühnem Schwung glatt auf die Apfelfüllung, schneidet etwa überstehende Ecken ab und stellt nun das Blech nochmals kurze Zeit zum Gehen an den Ofen.

Wenn der Teig anfängt glänzend auszusehen, bestreicht man den Kuchen erst mit gut verquirltem Ei (siehe Vorbemerkung), streut Zucker

— nach Belieben mit 1 Prise Zimt vermischt — darüber und backt ihn bei guter Mittelhitze nicht zu braun.

622. Apfeltorte. Zur Füllung: 2 Ltr. feine, weinsäuerliche Äpfel, die man 1 Stunde vor dem Backen schält, in feine Streifen schneidet und mit Zucker, 1 Weinglase voll Rum, 1 Prise Zimt und etwas abgeriebener Citronenschale vermischt, ruhig stehen läßt.

Zum Teig: 375 g Mehl, 250 g Butter (reichlich gewogen), 100 g Zucker, 60 g süße und einige bittere Mandeln, 3 Eier.*)

Außerdem zum Bestreichen 1 Eigelb; zur Glasur das Weiße desselben, Zucker und Citronensaft oder Arrak (siehe Vorbemerkung Nr. 618 „Zuckerguß").

Die Butter wird auf dem Mehl zerpflückt und mit dem Zucker, den Mandeln und den ganzen Eiern zu einem mürben Teig verknetet. Nachdem derselbe gut durchgearbeitet ist, ohne unter den Händen warm geworden zu sein, rollt man ihn mit einer Kuchenmangel (Rollholz) aus und schneidet mit Hilfe zweier runder Blechdeckel, von denen der eine etwas größer sei muß als der andere, mit einem scharfen Messer 2 runde Platten aus dem Teig. Die kleinere legt man auf ein Blech, das man mit weißem, gut mit Butter bestrichenem Papier bedeckt hat; häuft auf diese die Äpfel, deckt die zweite größere Platte darüber, drückt die Ränder fest aufeinander und kneift sie mit den Fingerspitzen oder 2 Theelöffeln zierlich zusammen.

Dann bestreicht man die Torte mit dem gut mit ein paar Tropfen Wasser verquirlten Eigelb und backt sie bei mäßiger Hitze.

Wenn sie gar und etwas abgekühlt ist, bekommt sie den Zuckerguß.

Da die feinen Obsttorten von Mürbeteig leicht zerbrechen, kann man auch statt des Papiers den Boden einer Springform mit Butter bestreichen, auf das Blech legen, den Kuchen darauf backen und ihn mit dem Boden auf die Kuchenschüssel schieben.

623. Baumkuchen. (Zu einem sehr großen Baumkuchen gehört die doppelte Menge der folgenden Zuthaten):

750 g Butter, 750 g Zucker, 750 g halb feines Weizen-, halb Kraftmehl, 24 Eier, 12—15 g feinen Zimt, 8 g Kardamom, 4 g Nelken, 4 g Muskatblüte, die Schale von 1—1½ Citronen.

Viele lassen Zimt, Nelken und Muskatblüte weg und nehmen statt dessen etwas feingestoßene Vanille in den Teig.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die Eidotter, die feingestoßenen Gewürze, Zucker und Mehl unter fortwährendem Rühren allmählich dazu

*) Zur Apfeltorte werden die Zuthaten nicht warm gestellt.

gethan; und — nach 3/4stündigem Rühren — zuletzt auch der recht steife Schnee der 24 Eiweiß.

Wenn der Schnee unter den Teig gerührt ist, muß auch sogleich mit dem Backen begonnen werden. Man richte daher das Feuer und den „Baum" vorher zu und halte alles Nötige in bester Ordnung.

Baumkuchen wird gebacken, wie ein Braten am Spieß gebraten wird. Wo die Küche darauf eingerichtet ist, wird man wenig Mühe haben. Wo dies nicht der Fall ist, thut man am besten, das Backen in einer Waschküche mit offenem Herd vorzunehmen, auf welchem man das Feuer oben auf anmachen kann. Es muß Holzfeuer von recht trockenem, hartem, am besten Buchenholz sein.

Neben das Feuer stellt man eine Bratpfanne, in welche der überflüssige Teig abtropfen kann, und über diese Pfanne das Gestell zum Drehen. Der Baum — ein nach oben etwas zugespitzter glatter, runder Kegel, der der Länge nach in der Mitte eine runde Öffnung hat, zum Durchstecken des Drehspießes — wird erst mit sauberem, weißen Schreibpapier bewickelt und darüber mit ganz glattem Bindfaden (ohne Knoten), den man ausgekocht und gut wieder getrocknet hat. Der Bindfaden wird am unteren Ende befestigt, dann ganz dicht nebeneinander fortlaufend um den Baum gewunden und oben an der Spitze wieder befestigt (mit kleinem Nagel, Reißbrettzwecken oder dgl., doch hüte man sich, daß diese Stiftchen nicht heraus und in den Teig fallen). Dann wird der Baum auf den Spieß gesteckt*), mit Butter befüllt, langsam am Feuer gedreht und wieder befüllt, bis Papier und Bindfaden ganz mit Butter durchzogen sind und der Baum gleichmäßig angewärmt ist. Dies dauert 20—30 Minuten.

Nun erst kann man mit dem Backen beginnen. Dazu füllt man zuerst ein paar Löffel voll Teig der Länge nach langsam auf den Baum, dreht diesen dann sehr schnell einige Male erst nach der einen und dann nach der anderen Seite, damit sogleich anfangen sich „Zacken" zu bilden. Sieht man, daß sich diese markieren, dreht man langsamer, damit der Teig Zeit hat, gut durchzubacken. Ist diese Schicht gut gelb geworden, fährt man in gleicher Weise mit dem Befüllen und dem gleichmäßigen Drehen fort bis aller Teig verbacken ist. Den unten in die Bratpfanne abtropfenden nehme man immer wieder heraus ehe er fest wird. Sollte er schon trocken sein, rühre man ihn mit ein klein wenig

*) Wo man keinen am Spieß befestigten Baum hat, sondern sich mit einem durchgesteckten Bratspieß helfen muß, keile man diesen gut mittelst Korken- oder Holzstückchen fest, denn selbstverständlich darf sich der Spieß nicht im Baum, sondern muß sich mit demselben drehen.

Milch (noch besser Sahne) durch ein Sieb klein und mische ihn wieder unter den rohen Teig.

Die Bereitung dieses Kuchens liest sich umständlicher als sie ist. Aufmerksamkeit beim Befüllen und Drehen ist das ganze Geheimnis. Man fülle nie neuen Teig auf, bevor nicht die letzte Schicht ganz gar ist; sie muß gelb, kann auch hell bräunlich, darf aber nie schwarz sein.

Recht gleichmäßig große Zacken sind die Hauptzierde eines Baumkuchens. Man reguliert ihre Form durch langsameres oder schnelleres Nach-unten-drehen der betreffenden Stelle.

Das Backen nimmt 2, wohl auch 3 Stunden in Anspruch.

Wenn der Kuchen fertig ist, befüllt man die Zacken mit recht weißem Zuckerguß von Citronensaft und läßt auch diesen trocknen. Während des Abkühlens muß er auf dem Baum bleiben. Am besten ist es, man läßt ihn bis zum anderen Tage darauf, rührt auch nicht an dem Spieß, sondern hängt diesen in einem nicht zu kalten Raum über 2 Stuhllehnen.

Wenn der Baumkuchen ganz kalt ist und von seinem Baum gelöst werden soll, fasse man den Bindfaden und winde ihn behutsam los, von jeder Seite bis zur Hälfte. Erst wenn dies geschehen, hebe eine 2. Person den Spieß von den Stuhllehnen, man selbst fasse den Kuchen behutsam so, daß keine Zacke zerbricht, schiebe ihn nach oben hin und hebe ihn über die Spitze vom Baum ab.

Auf der Tafel stecke man einen schönen Blumenstrauß oben hinein; vergesse aber nicht, die Stiele desselben dicht mit weißem Seidenpapier zu umwickeln, damit der Kuchen keinen Geschmack davon annimmt.

* * *

Sollten trotz aller Vorsicht beim ersten Male Backen die Zacken nicht geraten oder abbrechen, kann die betrübte Hausfrau den Schaden dadurch verdecken, daß sie nach Nr. 699 „Wiener Locken“ schnell ein kleines Blech voll backt, diesen Kuchen statt in Streifen in längliche Blattformen schneidet und letztere noch warm in gefällige, natürliche Formen biegt. Wenn sie erkaltet sind, verziert man die Blätter mit Zuckerguß; entweder als gleichmäßige Glasur oder man spritzt mittelst einer spitzen Tüte von dem etwas steifer angerührten Guß (siehe Zuckerguß a) möglichst natürliche Adern darauf. Ist der Guß auch getrocknet, garniert man die beschädigten Stellen des Baumkuchens leicht und zierlich mit diesen Blättern.

Der flüssige „gebrannte Zucker“, dessen man sich zum Festkleben derselben bedient, wird aus Wasser, Zucker und Butter (auf 4 Theelöffel Zucker etwa 1 Theelöffel Wasser und 2 Theelöffel Butter) bereitet, indem man diese Mischung in einem kleinen Pfännchen so lange auf dem Feuer rührt bis sie beim Aufziehen mit dem Löffel braune syrupähnliche Fäden bildet.

624. Baumtorte (Band- oder Schichtkuchen für eine große Form). 1/2 kg Butter, 1/2 kg Mehl, 1/2 kg Zucker, 20 Eier, die abgeriebene Schale einer Citrone, nach Geschmack auch 1/2 Theelöffel Zimt und 1 Prise fein gestoßener Kardamom.

Das Backen dieser Torte, die dem festlichen Baumkuchen sehr ähnlich ist, kann man — da es von oben geschieht — am besten regulieren, wenn man es auf dem mäßig erwärmten Herde vornimmt. Es giebt dazu besondere Formen, die 5—6 cm hohe Füße und einen Deckel mit hohem Rand haben, in den man die glühenden Holzkohlen legt. Wer eine solche nicht hat, nehme eine gewöhnliche Tortenform und einen dazu passenden alten Schmortopf, in den man — an Stelle des Deckels — die Kohlen legt. Er muß etwas größer als die Form und sein Boden sehr sauber gescheuert sein; wird, wenn nötig, durch einige aufgestellte Mauersteine gestützt. Ein einfaches Blech genügt auch, wenn es nur die nötige Größe hat und einen Rand, damit die Kohlen nicht herabfallen.

Die Form wird mit Butter ausgestrichen und ihr Boden außerdem mit einem runden passenden Stück Papier belegt, welches man gleichfalls fett mit Butter bestreicht.

Den Deckel (resp. Topf oder Blech) für die Kohlen wärmt man schon auf einer heißen Stelle gut vor, ehe man mit dem Einrühren des Teiges beginnt.

Zuerst wird dann die Butter zu Sahne gerührt, das Gelbe der Eier und der Zucker abwechselnd löffelweise dazu gethan, danach löffelweise das Mehl und die Gewürze und zuletzt der steif geschlagene Schnee der 20 Eiweiß.

Wenn der Teig fertig ist, stellt man die Form auf den warmen Herd, füllt 1—2 Löffel voll hinein, verstreicht sie gleichmäßig, legt einige Kohlen auf den schon tüchtig erhitzten Deckel und deckt ihn auf die Form. Nach einigen Minuten (5—10) sieht man nach; wenn der Teig gelb gebacken ist, füllt man eine zweite Schicht Teig hinein und deckt den Deckel wieder auf. So fährt man fort, bis der Teig ganz verbacken ist.

Die einzelnen Teigschichten müssen so dünn sein, daß man die unten gebackene Schicht durchschimmern sieht, sonst backen sie nicht aus und die Torte wird wasserstreifig.

Wenn 5—6 Schichten gebacken sind, lege man einige Kohlen unter die Form, damit sie auch von unten etwas nachbackt; aber nicht zu viel, sonst wird der Kuchen schwarz.

Die Kohlen des Deckels erneut man nach Bedarf.

Wenn die Torte fertig und in der Form etwas abgekühlt ist, wird sie heraus genommen und reich verziert. Zuerst bekommt sie eine blanke gleichmäßige Zuckerglasur (siehe Zuckerguß), dann spritzt man mittelst der

Spritztüte (siehe Allgemeines) recht regelmäßige Arabesken darauf und legt diese — wenn sie getrocknet — mit feinen eingemachten Früchten aus, die man zuvor in einem porzellanenen Durchschlag gut hat abtropfen lassen.

625. Bienenkorb. 750 g süße und 75 g bittere Mandeln, 750 g Zucker, die abgeriebene Schale von 1 — 2 Citronen, das Weiße von 12 Eiern.

Bevor man an das Einrühren der Mandelmasse geht, schneide man sich von starkem weißen Papier 10—12 Ringe, deren jeder 2½ cm breit ist und immer 1½—2 cm kleiner als sein Vorgänger. Der Durchmesser des größten Ringes betrage bis zum äußern Rand 22 cm, der des kleinsten 5—6 cm. Die Ringe müssen mit dem Zirkel gezogen werden und genau so aufeinander passen, daß, wenn man sie auf einander legt, jeder untere um die Hälfte seiner Randbreite unter dem nächst oberen hervorsieht.

Nun rührt man die fein geriebenen Mandeln, den Zucker und die Citronenschale gut durcheinander, mischt den sehr steif geschlagenen Schnee der 12 Eiweiß darunter, formt aus dieser Masse daumenstarke Rollen, welche man auf den Papierringen, die man vorher auf die mit Butter oder Speck bestrichenen Bleche gelegt hat, zu Ringen biegt und im mäßig heißen Ofen hellbraun backt.

Herausgenommen, löst man das Papier ab, so lange die Ringe noch warm sind, läßt diese erkalten, schichtet sie dann der Reihe nach auf einander und befestigt sie dabei leicht mit „flüssigem gebrannten Zucker", dessen Herstellung am Schluß von Nr. 623 angegeben ist. — Mittelst einer Spritztüte (siehe Vorbemerkung: Zuckerglasur) wird der Bienenkorb, nachdem er fertig zusammengestellt ist, mit unregelmäßigen Tupfen von steifem weißen Zuckerguß verziert. Und ehe er zur Tafel kommt (er kann 1—2 Tage vor dem Gebrauch gebacken werden), besteckt man ihn rings herum gleichfalls unregelmäßig mit 20—30 an feinem Draht befestigten Bienen von Zuckerteig, die man beim Konditor kauft. Steckt man dann noch oben einen schönen Strauß von frischen Blumen hinein*), ist der Bienenkorb ein fast ebenso stattlicher Tafelschmuck, wie der oben beschriebene aber sehr viel kostspieligere Baumkuchen.

626. Biskuittorte. 10 Eier, 375 g Zucker, 250 g feines Weizenmehl, die Schale von 1 Citrone.

Das Gelbe der Eier wird mit dem Zucker und der abgeriebenen Citronenschale schaumig gerührt, dann das Mehl löffelweise dazu gethan und noch weiter tüchtig gerührt. Zuletzt der steife Schnee von den

*) Aber ja nicht vergessen, die Stiele gut mit Seidenpapier zu umwickeln, sonst nimmt der feine Kuchen den Geschmack an.

10 Eiweiß darunter gemischt, die Masse sofort in die mit Butter gut ausgestrichene Form geschüttet und bei mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken.

627. Blechkuchen mit Hefe (Gest, Germ, Bärme). 250 g Butter, 3/4 kg Mehl, 5 Eier, 200 g Zucker, 80 g Hefe, die abgeriebene Schale 1/2 Citrone, 1 Löffel Rum.

Zum Bestreuen: 100 g süße Mandeln, 150 g Zucker, 1—2 Löffel geschmolzene Butter, Zimt nach Belieben.

Die Hefe wird mit dem Rum, etwas Zucker und einem Teil der lauwarm gemachten Milch angestellt, wie in der Vorbemerkung gesagt ist.

Dann rührt man die Butter zu Sahne und thut die gut vorgewärmten Zuthaten nach und nach dazu (die Eier kommen ganz hinein). Wenn die Hälfte des Mehles verrührt ist, beginnt man mit dem Zugießen der Hefe, die inzwischen angefangen haben muß zu gehen und rührt alles zusammen solange, bis der Teig anfängt, beim Rühren Blasen zu werfen. Dann streicht man ihn auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech und stellt ihn zum Aufgehen an eine warme Stelle.

Sobald er anfängt, sich zu heben und glänzend zu werden, bestreiche man den Kuchen mit der zerlassenen Butter, streue die gehackten Mandeln und den Zucker darüber und schiebe ihn gleich in den Ofen (siehe Vorbemerkung). Er muß bei ziemlich guter Hitze etwa 1/2 Stunde backen.

Diese Portion ist für ein großes Blech, wie man sie zum Bäcker zu schicken pflegt. Für ein kleines Blech, das in einen gewöhnlichen Bratofen paßt, genügen 2/3—3/4 der angegebenen Menge.

Wer den Blechkuchen zum Bäcker schicken, ihn also schon zu Haus mit Butter bestreichen und mit Zucker und Mandeln bestreuen will, thut gut, den Teig vor dem Ausstreichen aufs Blech in der Schüssel etwas gehen zu lassen.

628. Feiner Blechkuchen (mit Hirschhornsalz). 250 g Butter, 1/2 kg Mehl, 1/2 kg Zucker, 6 Eier (das Weiße wird nicht zu Schnee geschlagen), 250 g süße Mandeln, für 5 ₰ Hirschhornsalz (in jeder Droguenhandlung käuflich).

Die Hälfte des Zuckers und die Hälfte der fein gewiegten Mandeln bleiben zum Bestreuen zurück, ebenso 1 Ei zum Bestreichen.

Die Butter wird zu Sahne und danach mit dem Zucker und 5 Eiern noch 3/4 Stunden tüchtig gerührt. Dann giebt man nach und nach das Mehl hinein und rührt es mit diesem noch 1/4 Stunde. Nun kommt das sehr fein pulverisierte Hirschhornsalz, welches man — um ganz sicher zu gehen, daß der Kuchen nicht fleckig wird — durch ein feines kleines Sieb siebt, hinein und danach die Hälfte der Mandeln.

Nun streicht man den Teig mittelst eines Messers schnell auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech, bepinselt ihn erst mit dem Ei, das man

mit 1 Löffel Wasser gut verquirlt hat, bestreut ihn mit dem Zucker und den Mandeln und backt ihn recht schnell. 20—30 Minuten.

Er muß in Stücke geschnitten werden, sowie er aus dem Ofen kommt, später würde er brechen.

629. Feiner Blechkuchen mit Streußel. Zum Kuchen: ½ kg Mehl, 250 g Butter, 125 g Zucker, 2 ganze Eier, 1 kleine Tasse Milch, 80 g Hefe.

Zum Streußel: 250 g Butter, 250 g Zucker, 125 g geriebene Mandeln.

Aus den Zuthaten zum Kuchen wird ein Teig wie jeder andere Blechkuchenteig gemacht (siehe Nr. 627), ausgerollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellt, bevor man ihn in den Ofen schiebt.

Von der zum Streußel bestimmten Butter schmilzt man den größern Teil, vermischt ihn mit dem gesiebten Zucker und den Mandeln und krümelt (streut) dies auf den Kuchen, wenn er eine Weile im Ofen gestanden hat. Danach schmilzt man den Rest der Butter und füllt ihn noch darüber.

630. Brottorte a (große Form). 500 g Zucker, 370 g getrocknetes fein gestoßenes und gesiebtes Schwarzbrot, 100 g geriebene Chokolade, 50 g geriebene süße Mandeln, nach Belieben ein wenig Zimt, Citronenschale, Kardamom und fein geschnittene Succade und 23 Eier.

Der Zucker und das Gelbe der Eier werden ¾ Stunde schaumig gerührt, dann kommt nach und nach das Brot, die Chokolade, die Mandeln und das Gewürz dazu, und wenn alles gut durcheinander gerührt ist, der steif geschlagene Schnee der 23 Eiweiß.

Wird in gut mit Butter ausgestrichener Form bei Mittelhitze etwa 1 Stunde gebacken.

Bekommt eine Chokoladenglasur und auf diese (wenn sie trocken) mittelst der Spritztüte hübsche Arabesken von festem weißen Zuckerguß (siehe Vorbemerkung).

b) Gewürziger. 250 g Zucker, 12 Eier, 190 g geriebene Mandeln, 8 g Zimt, 4 g Nelken, von 1 Citrone die Schale, 100 g in Rotwein angefeuchtetes Schwarzbrot.

Der Zucker wird mit 5 ganzen Eiern und 5 Eigelb ½ Stunde gerührt, die Mandeln werden mit 2 Eiern vermischt und samt dem Gewürz und der geriebenen Citronenschale dazu gethan, alles noch 16 Minuten gerührt, dann das Brot, zuletzt der Schnee von 5 Eiern durchgerührt. Muß ¾—1 Stunde backen.

631. Griestorte (giebt 2 mittelgroße Kuchen in irdener Napfkuchenform). 500 g Zucker, 375 g feiner Gries, 18 Eier, 100 g süße und 30 g bittere Mandeln, 1 Citrone.

Das Gelbe der Eier wird mit dem Zucker, den fein gewiegten Mandeln, dem Saft und der abgeriebenen Schale der Citrone 3/4 Stunde gerührt, dann der Gries hinzugethan und nach noch 1/4 Stunde Rührens der frisch geschlagene Schnee von den 18 Eiweiß. Danach gleich in gut mit Butter ausgestrichene Napfkuchenformen gethan und 1 Stunde gebacken.

632. Halorenkuchen. 500 g Butter, 1 1/2 kg Mehl, 16 Eidotter, 500 g große Rosinen und 500 g Korinthen, 250 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 130—140 g Preßhefe und 4 Tassenköpfe voll süßer Sahne. Außerdem 1/2 Tasse voll geschmolzener Butter zum Bestreichen, etwas Streuzucker, Rosenwasser und 1 Löffel Rum.

Die Hefe wird mit der Hälfte der Sahne, etwas Zucker und dem Rum warmgestellt (siehe Vorbemerkung).

Die Butter wird geschmolzen (nicht zu Sahne gerührt); die sauber verlesenen und gewaschenen Rosinen und Korinthen müssen gut wieder getrocknet sein und die ersteren wenn möglich von den Kernen befreit; alles andere sei gut vorgewärmt.

Nun häufe man alles Mehl in einer tiefen Backschüssel oder Mulde auf, mache eine Vertiefung in der Mitte, schütte in diese die warme Sahne und die Butter, rühre mit einer starken Kelle nach und nach von dem Mehl hinein, gebe langsam die Eidotter, den Zucker und die steigende Hefe dazu, dabei immer soviel von dem Mehl mit hineinrührend, daß sich alles ganz glatt vermischt. Zuletzt kommen die Rosinen und die Korinthen hinein und nun schlägt und arbeitet man den Teig mindestens noch 1/4 Stunde tüchtig durch.

Wenn dies geschehen, mangelt (rollt) man ihn auf einem sauberen, leicht mit Mehl bestreutem Küchenbrett 3—4 Finger hoch aus, legt ihn auf ein sehr gut mit Butter bestrichenes Blech und stellt ihn zum „Gehen" an eine warme Stelle.

Wenn er anfängt glänzend zu werden und sich gut hebt, bestreicht man ihn recht fett mit der geschmolzenen Butter und schiebt ihn in den Ofen. Er darf nicht zu schnell backen.

Herausgenommen wird er mit Zucker bestreut und mit Rosenwasser besprengt.

633. Kaffeekringel (Kränze). 250 g Butter, 3/4 kg Mehl, 2 ganze Eier, 250 g Sultanrosinen oder Korinthen, 25—30 g Preßhefe, 3/8 Ltr. Milch.

Die Hefe wird mit etwas Milch und Zucker warm angestellt (siehe Vorbemerkung); wenn sie anfängt zu gehen, wird die Butter geschmolzen und nun alle Zuthaten gut miteinander erst verrührt und dann tüchtig mit den Händen durchgeknetet.

Wenn dies geschehen, formt man auf leicht mit Mehl bestreutem Brett kleine, gut daumendicke Rollen, rollt diese in gestoßenem Zucker und undet sie zu halbgroßen Kringeln. Legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie an einem warmen Ort gehen und backt sie bei Mittelhitze.

634. Kartoffelkuchen. 250 g kalte Kartoffeln, 125 g Zucker, 7 Eier, 60 g süße und 16 g bittere Mandeln, ½ Theelöffel Citronensaft.

Die am besten tags zuvor in der Schale gekochten Kartoffeln werden geschält, fein gerieben, nach dem Reiben gewogen und mit den 7 Eidottern, dem Zucker, den feingeriebenen Mandeln und dem Citronensaft gut vermischt. Zuletzt rührt man den steifgeschlagenen Schnee der 7 Eiweiß darunter, füllt den Teig in eine gut mit Butter bestrichene und mit Semmel bestreute Form, schiebt ihn sogleich in den Ofen und backt ihn 1 Stunde.

635. Kirschkuchen (mit Hefenteig). 2—3 Ltr. saure Kirschen werden am Abend vorher entkernt und gut eingezuckert. Am nächsten Tage werden sie 1—2 Stunden bevor man sie auf den Teig schichten will, in einen porzellanenen Durchschlag geschüttet, damit der Saft, der sich gesammelt hat, gut abtropfen kann.

Das Einrühren des Teiges und das Backen siehe Nr. 652 „Pflaumenkuchen".

Die Kirschen müssen sehr dicht auf den Teig gelegt und nochmals tüchtig mit Zucker bestreut werden.

636. Kirschkuchen mit Mürbeteig (siehe Abteilung „Kleine Kuchen" Nr. 688).

637. Kirschtorte. 260 g Butter, 500 g Mehl, 4 Eidotter, 250 g Zucker, 35 g süße und 35 g bittere Mandeln, die jede für sich allein gewiegt werden müssen.

2—3 Ltr. saure Kirschen werden am Abend vorher entkernt und tüchtig eingezuckert und am nächsten Tage 1—2 Stunden vor dem Gebrauch in einen porzellanenen Durchschlag geschüttet, damit der Saft abtropfen kann.

Auch den Teig zu dieser Kirschtorte muß man schon am Abend vorher kneten und die Zuthaten dazu — besonders die Butter — möglichst kalt stellen.

Wenn sie ganz hart geworden, zerpflücke man sie auf dem Mehl, das man in eine Schüssel geschüttet hat, zu kleinen Stückchen, schütte das Eigelb, den Zucker und die bitteren Mandeln dazu; wasche sich die Hände nochmal in recht kaltem Wasser, knete den Teig tüchtig und gleichmäßig durch und stelle ihn gut zugedeckt in einen möglichst kalten Keller.

Am andern Tage, wenn der Ofen heiß und die Kirschen gut ausgesaftet sind, rollt man die reichliche Hälfte des Teiges (am besten gleich im Keller oder doch in möglichst kühler Stube) auf mehlbestreutem Brett fingerdick aus. Hält einen runden Deckel von passender Größe (man muß sich nach dem Blech richten) leicht darauf und schneidet danach mit dem Messer einen runden Boden aus dem Teige. Legt diesen auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Küchenblech, rollt den Rest des Teiges gleichfalls aus, formt davon einen 2—3 fingerbreiten Rand, den man behutsam auf den runden Boden stellt, leicht andrückt und zur größeren Festigkeit mit einem etwas höheren, butterbestrichenen Rand von weißem Papier umgiebt. Dann füllt man die Torte mit den gut ausgesafteten Kirschen, die man noch mit reichlich Zucker und den geriebenen süßen Mandeln vermischt hat, und schiebt sie schnell in den nicht zu heißen Ofen.

638. Korinthen- (Königs-) Kuchen. 250 g Butter, 500 g halb Weizen- halb Kartoffelmehl, 8 Eier, 250 g Zucker, 300—400 g Korinthen, die abgeriebene Schale 1 Citrone.

Da die Korinthen sehr trocken sein müssen, wasche und verlese man sie schon am Tage vorher und wälze sie kurz vor dem Backen in Mehl.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Gelbe der Eier, Mehl, Zucker, Citronenschale und Korinthen nach und nach dazugethan und zuletzt der steif geschlagene Schnee der 8 Eiweiß darunter gemischt.

Die Form — man nimmt zu diesem Kuchen gern eine länglich-viereckige Blechform — wird mit Butter ausgestrichen, mit gestoßenem Zwieback bestreut und der Kuchen bei guter Mittelhitze 1 Stunde gebacken.

639. Maismehlbiskuit. 6 Eier, 250 g Zucker, 125 g Maismehl, 1 Citrone, 1 kleinste Prise Salz.

Das Gelbe der Eier, der Zucker, der Saft der Citrone und etwas abgeriebene Schale werden ½ Stunde tüchtig geschlagen, dann das Maismehl leicht durchgearbeitet und zuletzt der Schnee von den 6 Eiern hinzugethan. Dies Ganze füllt man in eine tüchtig mit Butter ausgestrichene Form, die man auch außerdem noch mit geriebener Semmel ausstreuen kann, und läßt es dann in einem mäßig heißen Ofen backen. Ist der Kuchen gar, bestreut man ihn mit Zucker.

640. Makronentorte (mit Boden). Zum Boden: 125 g Butter, 200 g Weizenmehl, 65 g Zucker, ½ Ei.

Zur Füllung: 650 g Zucker, 500 g süße und 12—15 bittere Mandeln, 1 Hand voll feingestoßener, durchgesiebter Röstzwieback oder Semmel, 8 Eiweiß, 8—10 Tropfen Citronenöl oder etwas Saft und Schale.

Die Zuthaten zum Boden knetet man gut durcheinander, rollt den Teig mit dem Rollholz auf einem mehlbestreuten Brett aus und legt davon einen runden Boden in die mit Butter bestrichene Springform.

Dann vermischt man die feingeriebenen Mandeln mit dem Zucker, dem Reibbrot und dem Citronenöl und zuletzt — wenn alles gut durchgearbeitet ist — mit dem steifgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiß. Belegt mit dieser Füllung die Platte in der Form nicht zu gleichmäßig und backt die Torte bei nicht zu starker Hitze 1 Stunde.

Die Form wird erst abgenommen wenn die Torte abgekühlt ist, und diese letztere danach mit hübschen Figuren aus gespritztem Zuckerguß verziert.

641. Makronentorte auf Oblate (wird auf einem Blech gebacken). 750 g süße Mandeln, 12—15 Stück bittere, 500 g feingesiebter Zucker, 7—8 Eiweiß, die abgeriebene Schale von 1 Citrone.

Die Mandeln, die nach dem Abbrühen und Abziehen wieder ganz trocken sein müssen, werden fein gerieben und mittelst einer hölzernen Kelle, mit dem Zucker, dem Eiweiß und der Citronenschale anhaltend und tüchtig durchgearbeitet.

Dann schneidet man ein großes Stück weißer Oblate rund*) (22 bis 25 cm im Durchmesser), streicht 3/4 der Masse darauf aus, formt von dem Rest kleine flache Halbkugeln, belegt die Platte damit um den Rand, verziert auch die Mitte und backt die Torte bei ganz gelinder Hitze schwach bräunlich. Wenn dieselbe abgekühlt ist, verziert man sie durch steifen Zuckerguß und Spritztüte mit allerlei Ranken und Figuren; kann sie auch mit gut abgetropften feinen eingemachten Früchten belegen.

642. Mandeltorte. 300 g gesiebter Zucker, 300 g süße, 30—40 g bittere Mandeln, 10 Eier, Schale und Saft von 1/2 Citrone oder 5—6 Tropfen reinstes Citronenöl.

Die fein gemahlenen Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern tüchtig durchgearbeitet; dann rührt man den Zucker, Citrone und das Gelbe der 8 Eier abwechselnd darunter. Wenn diese Masse 3/4 Stunden gleichmäßig gerührt ist, vermischt man sie mit dem steifgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiß, füllt sie sogleich in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und backt sie bei Mittelhitze etwa 1 Stunde.

643. Marmorkuchen. 500 g Butter, 500 g Zucker, 500 g halb Weizen-, halb Kartoffelmehl, 10 Eier, 250 g halb gute Chokolade, halb Kakao.

*) Die Rundung giebt ein aufgelegter Deckel oder großer Teller an.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Mehl und das Gelbe der Eier langsam und abwechselnd dazu gethan und alles zusammen 1 Stunde gerührt. Unmittelbar vor dem Backen kommt der steife Schnee von den 10 Eiern hinein.

Dann schüttet man die Hälfte von dem Teig in eine gut ausgestrichene Form, vermischt die andere Hälfte mit der feingeriebenen Chokolade und dem Kakao, schüttet die braune Hälfte auf die weiße, schon in der Form befindliche und backt den Kuchen eine gute Stunde.

* * *

Eine beliebte Variation des Marmorkuchens ist die sogenannte „Ypsilantitorte".

500 g Butter, 500 g Zucker, 500 g halb Weizen-, halb Kartoffelmehl, 8 ganze Eier und von noch 4 Eiern das Gelbe, 120 g Chokolade, etwas feingestoßene Vanille und Zimt und 35 g bittere Mandeln.

Der Teig wird zusammengerührt, wie beim Marmorkuchen angegeben, doch läßt man die Chokolade, Mandeln, Vanille und Zimt zurück.

Wenn der Teig 1 Stunde gerührt und mit dem steifgeschlagenen Schnee der 8 Eiweiß vermischt ist, teilt man den 3. Teil ab und rührt unter diesen die Chokolade, die Vanille und ein Prischen Zimt; unter den anderen Teil die feingemahlenen Mandeln. Dann füllt man zuerst eine Schicht von dem hellen Teig in die gut mit Butter ausgestrichene Form, dann eine etwas dünnere Schicht von dem dunkeln und fährt so abwechselnd fort bis aller Teig in der Form ist.

Wird bei guter Hitze etwa $1^1/_4$ Stunde gebacken. Zuckerguß nach Belieben.

644. Marseiller Torte.

Zum Teig: 2 Eßlöffel Butter, 500 g Mehl, 200 g Zucker, 2 ganze Eier, 4 Eigelb.

Zur Zuckermasse: 870 g Zucker, 100 g kandierte Orangenschale, 70 g süße und 30 g bittere Mandeln, 15 g Zimt, 5—10 g Nelken, 5 g Kardamom, die ganz fein geschnitzelte Schale von einer Citrone.

Die Zuthaten zum Teig werden gut durch einander gearbeitet; der Teig dann auf einem fein mit Mehl bestäubten Blech daumendick ausgerollt, mit Messer und Lineal in ganz gleichmäßige Würfel geschnitten und diese, in kochender Butter schwimmend, goldbraun gebacken (siehe Vorbemerkung zu „Schmalzgebackenes"). Mit dem Schaumlöffel herausgenommen, werden sie auf weißes Fließpapier gelegt, damit alle überflüssige Butter abziehen kann.

Dann läutert man den Zucker, den man mit Wasser (es kann Rosen- oder Orangenblütenwasser sein) angefeuchtet hat, schäumt ihn gut aus,

thut die feingestoßenen Gewürze, die in kleine Würfel geschnittene Orangenschale, die feingestiftelte Citronenschale und die gleichfalls feingestiftelten Mandeln (sie können auch gerieben werden) hinein und läßt alles zusammen 1—2 Mal aufkochen. Danach hebt man das Kochgefäß vom Feuer, thut die Teigwürfel in die Masse, rührt alles einmal gut durcheinander und schüttet es dann schnell in eine Form, die man vorher erwärmt und mit weißem Wachs ausgestrichen hat.

Die Torte muß während des Erkaltens beschwert werden. Am einfachsten ist es, einen passenden Teller mit Wachs zu bestreichen, ihn auf die Torte zu decken und dann noch mit 1—2 Plättbolzen (Bügelstahl) zu beschweren.

Kann erst am 2. Tage gegessen werden und hält sich sehr lange.

645. Napfkuchen mit Rosinen. 1½ kg Mehl, 375 g Butter, ½ kg Zucker, ½ kg Sultanrosinen, 1 Ltr. Milch, 4—6 Eier, etwas Citronenschale, 180—200 g Hefe. Alle Zuthaten müssen im Winter gut vorgewärmt werden.

Zuerst krümelt man die Hefe in einen Topf, thut 1 Theelöffel Rum, 1 Theelöffel Zucker und ¼ Ltr. warme Milch dazu, quirlt alles gut und stellt den Topf auf den warmen Herd. Nicht zu heiß, sonst setzt die Hefe an.

Dann rührt man die Butter zu Sahne, thut nach und nach Milch, Mehl, Eier, Zucker hinein; rührt alles ein Weilchen, gießt die angequirlte Hefe, sobald sie anfängt zu steigen, langsam dazu und rührt alles zusammen bis der Teig Blasen bildet, bis er „knaxt". Zuletzt werden die gut gereinigten und wieder getrockneten Rosinen darunter gemischt und der Teig in die recht fett mit frischer Butter ausgestrichenen Formen gefüllt. Knapp dreiviertel voll. Dies giebt 2 mittelgroße Kuchen.

Will man sie beim Bäcker backen, dann erkundige man sich vorher genau nach der Stunde, zu welcher er sie dort haben will, damit sie bei ihm noch Zeit zum Aufgehen haben.

Will man sie selbst backen, stelle man die Formen zugedeckt an eine warme Stelle; wenn der Teig anfängt, glänzend auszusehen und sich zu heben, kann man sie in den Ofen schieben. Das Aufgehen dauert etwa 1½—2 Stunden und darf während dieser Zeit kein kalter Zug an die Formen kommen.

Er braucht gute Hitze und 1—1¼ Stunde zum Backen.

646. Napfkuchen ohne Rosinen (Gugelhopf, Babe). 500 g Butter, 1 kg Mehl, 375 g Zucker, 14 Eier, 60 g feingemahlene Mandeln, 1 Löffel Rum, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, 75 g Preßhefe, ⅜ Ltr. Milch.

Der Teig wird genau so behandelt und eingerührt, wie beim vorigen (Napfkuchen mit Rosinen) angegeben ist und giebt diese Portion 2 große Kuchen.

647. Napfkuchen mit Backpulver (Tassenkuchen). 1 Tasse geschmolzene Butter, 1 Tasse gestoßener Zucker, 3½ Tasse Mehl, 7—8 Eier, von 1 Citrone der Saft nnd die Hälfte der abgeriebenen Schale; 1 gehäuft voller Eßlöffel Backpulver, ½ Tasse süße und bittre Mandeln. Das Backpulver wird trocken mit dem Mehle vermischt; Butter, Eier und Zucker werden ½ Stunde gerührt, danach das mit dem Backpulver vermischte Mehl langsam hineingeschüttet, gut durchgearbeitet und dann der Teig sogleich in die gut mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und 1¼ Stunden bei guter Hitze gebacken.

Einfachere Rezepte sind jedem Päckchen Backpulver, das in allen Droguen- und besseren Materialwarenhandlungen käuflich ist, beigegeben.

648. Natron-Napfkuchen. 125 g Butter, 500 g Mehl, 4—6 Eier, 250 g Zucker, 1 Tasse Milch, 5 bittere Mandeln und etwas abgeriebene Citronenschale; 1 Theelöffel Natron, 2 Theelöffel Cremor tartari (siehe Vorbemerkung). Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Gelbe der Eier, Milch, Mehl, Zucker, Mandeln und Citronenschale abwechselnd dazu gethan. Wenn der Teig ½ Stunde gerührt ist, vermischt man ihn erst mit dem steifgeschlagenen Schnee der Eier, arbeitet dann Natron und Cremor tartari recht gleichmäßig durch, füllt ihn in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und schiebt ihn sogleich in den Ofen.

Muß bei guter Hitze 1 Stunde backen.

* * *

Nach diesem selben Rezept kann man auch Natronblechkuchen backen. Man nimmt dann nur ein wenig mehr Mehl, damit der Teig steifer wird, streicht diesen auf ein gut gebuttertes Blech, bestreicht ihn obenauf mit geschmolzener Butter, bestreut ihn mit Zucker und Zimt und backt ihn sogleich bei Mittelhitze schön hellbraun.

649. Nelsontorte. 375 g Butter, 375 g Mehl, 375 g Zucker, 4 Eier, 300 g süße und 70—80 g bittre Mandeln. Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Gelbe der Eier, Zucker, Mehl und Mandeln nach und nach dazu gethan, dies alles 1 Stunde gerührt und zuletzt mit dem Schnee der 4 Eier vermischt. Dann teilt man den Teig in 3 gleiche Teile und backt hiervon — am besten in einer Springform — bei gelinder Hitze 3 Platten.

Wenn diese erkaltet sind, bestreicht man die eine mit feinem Apfelkompott, legt die zweite darauf, bestreicht diese mit Himbeermarmelade und deckt die dritte auf das Ganze, ohne sie zu bestreichen.

Sie wird vorher mit Zuckerguß (siehe Vorbemerkung) verziert und, wenn man will, nach dem Auflegen mit feinen eingemachten Früchten garniert, die man vorher in einem porzellanenen Durchschlag gut hat abtropfen lassen.

650. Nußtorte. 375 g Wal- oder Haselnüsse, die man ohn Schale abwiegt; 375 g Zucker, 12 Eier, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Hand voll bitterer und süßer Mandeln, 1 Messerspitze feinpulverisiertes Hirschhornsalz. Gewürz nach Belieben; entweder Vanille und Citronenschale, oder, wer's kräftiger liebt, 1—2 feingestoßene Nelken, 3—4 Körner Kardamom, 1 Prise Zimt. Von allem sehr wenig.

Die Nüsse und die Mandeln werden gebrüht, abgezogen und feingemahlen. (Walnüsse dürfen nicht kochend heiß gebrüht werden, sonst schmecken sie leicht ölig.)

Die 12 Eigelb und der Zucker werden gut schaumig gerührt, Mandeln, Nüsse, Mehl und Gewürz dazu gethan und alles zusammen noch 3/4 Stunden gerührt. Dann mischt man erst das ganz fein pulverisierte Hirschhornsalz und zuletzt den steif geschlagenen Schnee der 12 Eiweiß unter die Masse, füllt sie gleich in eine gut mit Butter ausgestrichene Form und backt sie etwa 1 Stunde.

651. Gefüllte Nußtorte.

Zum Teig: 200 g geschälte Walnußkerne, 35 g süße und 35 g bittere Mandeln, 18 Eigelb und 6 Eiweiß, 200 g Kartoffelmehl, 330 g Zucker.

Zur Füllung: 1/4 Ltr. dicke süße Sahne, 125 g Nußkerne, Zucker nach Geschmack.

Zucker, Eigelb und die feingemahlenen Mandeln und Nußkerne werden zusammen recht schaumig gerührt, dann mischt man unter fortwährendem Rühren erst das Kartoffelmehl und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee von den 6 Eiweiß darunter.

Teilt diesen Teig in zwei Hälften und backt davon in einer „Springform" (siehe Vorbemerkung) zwei Platten.

Wenn dieselben erkaltet sind, schlägt man die Sahne zu Schaum (Schlagsahne), mischt die feingeriebenen Nüsse und etwas Zucker darunter, streicht diese Creme auf die eine Platte und deckt die zweite, die man vorher mit Zuckerglasur überzogen hat, darauf und garniert die fertige Torte mit kandierten Nüssen und feinen eingemachten Früchten, die man zuvor gut hat abtropfen lassen.

* * *

Will man kleine Nußtörtchen backen, streiche man den Teig fingerdick auf einem mit Butter bestrichenem Blech aus, backe ihn bei

mäßiger Hitze gar, steche mit einer runden Form kleine Platten davon aus, bestreiche je 2 und 2 etwa 1 cm hoch mit obengenannter Füllung, klappe sie auf einander und garniere sie obenauf entweder mit einer halben, kandierten Walnuß oder (kurz vor dem Essen) mit frisch und recht steif geschlagener Schlagsahne.

652. Pflaumenkuchen. 125 g Butter, 500 g Mehl, 90 g Zucker, 3 Eier, 75 g Preßhefe, 1¼ Ltr. Milch, 1 Löffel Rum, etwas abgeriebene Citronenschale, etwa 2 Ltr. blaue Pflaumen.

Die Pflaumen werden gewaschen, der Länge nach auf-, aber nicht ganz durchgeschnitten und, wenn die Kerne entfernt sind, warm gestellt. — Die Hefe stellt man, mit ein wenig lauwarmer Milch verquirlt, auch warm. — Die Butter wird auf dem Herde erweicht, etwas kühl gerührt, Eier, Zucker, Mehl, Milch und Citronenschale gut damit durchgearbeitet und schon während des Rührens die steigende Hefe dazu genommen. Dann wird der Teig an eine warme Stelle gestellt und zugedeckt, damit er aufgeht (etwa ½—¾ Stunden). Danach wird er mit einem Löffel auf ein mit Butter oder Speck bestrichenes Blech gestrichen und muß noch einmal aufgehen. Erst dann legt man die Pflaumen recht dicht darauf (die innere Seite nach unten und etwas übereinander) und bestreut sie reichlich mit Zucker. Der Kuchen wird 30—40 Minuten gebacken. Diese Portion ist für ein Bratofenblech berechnet.

653. Plumcake. 250 g Butter, 250 g Weizenmehl, 8 Eier, 250 g Zucker, 250 g Sultanrosinen, 250 g Korinthen, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, etwas feingeschnittene Succade (Citronat) und ein klein wenig Zimt.

Die Rosinen und die Korinthen müssen am Tage vorher gut verlesen, gewaschen und sorgfältig wieder getrocknet worden sein.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, alles andere unter stetem Rühren nach und nach dazu gethan; zuletzt der Schnee der 8 Eiweiß. Dann wird die Masse in gut mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Formen gefüllt und bei gelinder Hitze 3—4 Stunden gebacken.

Diese Masse giebt 2 Formen in der Größe der bekannten Weizenschrotbrote.

Hält sich viele Wochen lang.

654. Prinzregententorte (aus München).

Zum Teig: 500 g Butter, 500 g halb Weizen- halb Kraftmehl, 10 Eigelb und 12 Eiweiß, 500 g Zucker.

Zur Füllung: siehe unten.

Die Butter wird erst zu Sahne und danach während allmählichen Hinzufügens von dem Eigelb, dem Zucker und dem Mehl noch eine Stunde gerührt. Dann mischt man den Schnee von 12 Eiweiß gut darunter und backt von dieser Masse in einer, jedesmal frisch mit Butter bestrichenen Springform 6 gleich starke Platten. Eine davon, die zur Deckplatte der Torte bestimmt ist, überzieht man mit Zuckerglasur.

Während die Platten abkühlen, bereitet man:

1. eine Vanillecreme, indem man 1/4 Ltr. süße Sahne mit einem Eßlöffel Weizenmehl, 1/2 Stange Vanille und 6 Eigelb leicht durchkocht.

2. Eine Apfelsinencreme von 2 ganzen Eiern, 2 Eigelb, dem Saft von 2 Apfelsinen und 1 Citrone, der abgeriebenen Schale von 1/2 Apfelsine und 60—70 g Zucker. Alles dies wird mit dem Schneebesen solange auf dem Feuer geschlagen bis es eine dickliche schaumige Masse ist.

Zur 3. Füllung nimmt man 1 Glas Himbeergelee.

Mit diesen drei Füllungen bestreicht man abwechselnd je eine Platte, nachdem man dieselbe auf die vorhergehende Schicht gelegt hat.

Die oberste, glasierte Deckplatte wird sehr dicht und reich mit eingemachten Früchten belegt, die recht mannigfaltig in der Farbe sein müssen und stellenweis (wie das Muster es giebt) auch auf- und übereinander liegen können.

Daß die Früchte vor dem Auflegen in einem porzellanenen Durchschlag gut abtropfen müssen, ist schon öfter gesagt.

655. Rosinenkringel von Blätterteig. Sultanrosinen werden gewaschen, verlesen und gut wieder getrocknet.

Dann bereitet man einen Blätterteig nach Nr. 665, rollt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn in 1 1/2 cm breite und 35 cm lange Streifen, bestreicht die Kanten derselben mit Eiweiß, legt auf je einen Streifen eine Reihe gut getrockneter Sultanrosinen in fingerbreiter Entfernung voneinander, klappt einen zweiten unbelegten Streifen darauf, drückt die Ränder ein wenig fest und rundet nun das Ganze zum Kringel. Wenn alle Kringel fertig sind, bestreicht man sie mit Eiweiß und backt sie im recht heißen Ofen.

Werden gleich nach dem Backen mit weißer oder roter Zuckerglasur überzogen. (Siehe Zuckerguß Nr. 618.)

656. Sandtorte. 500 g Butter, 500 g Zucker, 500 g Kraftmehl, 8 Eier und etwas abgeriebene Citronenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerührt und unter beständigem Rühren Zucker, Mehl und die ganzen Eier dazugethan. Zuletzt die Citronenschale.

Wenn man 1 Stunde ganz gleichmäßig gerührt hat, füllt man die Masse in die gut mit Butter ausgestrichene Form, schiebt diese sogleich in den Ofen und backt sie bei Mittelhitze etwa 1 Stunde.

Eine auf diese Art eingerührte Sandtorte (ohne daß das Eiweiß zu Schnee geschlagen wurde) ist noch nie mißraten.

657. Semmelblechkuchen. (Gute Verwendung alter Semmel.) Für 10—15 ℔ alte Semmel (120—150 g), 4 Eier, 125 g Butter, Zucker nach Geschmack, wenn man will auch einige Rosinen, Mandeln und etwas abgeriebene Citronenschale. Milch zum Einweichen.

Die Semmel (je älter dieselbe ist, desto leichter an Gewicht) wird in Milch eingeweicht, ausgedrückt, fein verrührt, dann mit den übrigen Zuthaten vermischt und noch ein Weilchen gerührt.

Der Teig wird auf einem gut mit Butter bestrichenen Blech ausgebreitet, mit Zucker bestreut und 15—20 Minuten bei mäßiger Hitze gebacken bis der Kuchen schön gelb aussieht.

Eignet sich sowohl zum Kaffee als zum Thee.

658. Stollen ohne Eier (aus Dresden). 2 kg Mehl, 250 g Butter, 180 g mit Milch ausgelassenes und wieder kalt gewordenes Rindernierenfett, 60—80 g Gänseschmalz, 3/4 kg Zucker, 185 g Preßhefe, 1 1/2—2 Ltr. Milch, 1 Eßlöffel Salz. Dazu 500 g große Rosinen, 250 g Korinthen (beides nach dem Waschen und Verlesen wieder gut getrocknet), 150 g süße und 30 g bittere Mandeln, 250 g Citronat, die abgeriebene Schale einer Citrone, 1 Theelöffel voll Zimt.

Das Rindernierenfett wird abends vorher mit einem Löffel flockig geschabt und mit dem Gänsefett und der Butter zusammen in einem Napf warm gestellt; doch darf nichts schmelzen. Auch Rosinen, Mehl und Zucker werden warm gestellt. Am andern Morgen verrührt man die Hefe mit 1 Spitzglase Rum und 1/2 Ltr. Milch gleich in der tiefen Backschüssel und stellt auch diese warm. Wenn die Hefe steigt, mischt man Milch, Mehl und Salz darunter, rührt alles gut durch und stellt es zum Aufgehen wieder 1 gute Stunde warm. (Die Milch muß lauwarm gewesen sein; auch lasse man von 2 Ltr. vorerst etwas zurück: wenn das Mehl zu steif ausquillt, kann man später noch nachrühren.)

Wenn der Teig nach 1 Stunde gut gegangen ist, mischt man die Rosinen, Korinthen und alles andere darunter, teilt den Teig in 2 Teile, formt von jedem 1 Stolle (Brotform), legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit verquirltem Ei und läßt sie nochmals aufgehen (1 1/2—2 Stunden, je nachdem sie warm stehen).

Werden dann bei guter Hitze 1 Stunde gebacken.

Die angegebene Menge giebt 2 große Stollen.

* * *

Eine andere Stolle, die nicht ganz so gewürz- und rosinenreich ist und nur mit Butter eingerührt wird, kann man nach folgender (auch sehr empfehlenswerter) Zusammensetzung backen:

375 g Butter, 1 kg Weizenmehl, 200 g Zucker, 70—75 g Preßhefe, 3/4 Ltr. Milch, 100 g süße, 20 g bittere Mandeln, 250 g Korinthen und Sultanrosinen, 75 g Citronat, 1 Spitzgläschen Rum.

Auch hierzu müssen alle Zuthaten am Abend vorher vorbereitet resp. gesiebt werden und alles durchaus trocken sein.

Am andern Morgen wird alles Mehl ins Backgerät geschüttet, in der Mitte eine kleine Vertiefung eingedrückt, 2 Eßlöffel Zucker hineingethan und die mit der Hälfte der lauwarm gemachten Milch verquirlte Hefe dazu gegossen und soviel von dem umgebenden Mehl darunter gerührt, daß es ein dicker aber weicher Brei wird. Darüber streut man etwas Mehl, deckt das Backgerät zu und stellt es an den warmen Ofen bis das Hefenstück aufgeht und steigt. Dies dauert, wenn Mehl und Hefe gut und die Milch warm war, etwa 1/2 Stunde.

Dann thut man alle anderen Zuthaten in den Teig (die Rosinen zuletzt; die Butter, die man dazu in Stückchen zerpflückt, muß weich, darf aber nicht zerschmolzen sein) und knetet alles wenigstens 1/2 Stunde tüchtig durch. Stollenteig muß ziemlich fest, aber doch fügsam sein. Wenn man solange geknetet hat, daß er sich von selbst von Hand und Gefäß löst, stellt man ihn wieder gut warm und läßt ihn gehen bis es doppelt so viel geworden ist — dauert 1—1 1/2 Stunden. Dann formt man davon 2 Brote, die abermals 1/2 Stunde in der Nähe des warmen Ofens ruhen müssen. Rollt sie danach oder schlägt sie mit den Händen glatt, klappt diesen flachen Teig von beiden Enden zusammen, daß er wieder Brotform bekommt, bestreicht die beiden Brote mit geschlagenem Ei, legt sie auf ein Blech, bestreut sie mit grob gehackten Mandeln, läßt sie nochmals 1/2 Stunde am warmen Ofen ruhen und backt sie dann bei guter Hitze 1 Stunde.

Der Ofen muß so heiß sein, daß hineingelegtes Papier sich in 6 bis 8 Minuten bräunt.

Stollen sind ganz besonders zur Weihnachtszeit beliebt, weil keine Eier in den Teig kommen.

659. Streußelkuchen (siehe Nr. 629 Blechkuchen mit Streußel).

Strietzel (einfache Stolle für die Dienstboten). 2 kg Mehl, 200 g Butter, 200 g Zucker, 200 g Korinthen, 1 1/2 Ltr. Milch, 120 g Preßhefe.

Wird eingerührt wie unter Nr. 658 angegeben. Giebt 3 mittelgroße Stollen.

660. Theebrot (englisch). 125 g Butter, 375 g Mehl, 3 Eier, 250 g Zucker, 20 g Citronat, 15 g eingezuckerte Orangenschale, 250 g Korinthen, 1 große Tasse Milch, für 5 ₰ Hirschhornsalz (in jeder Apotheke käuflich).

Man reibe das Mehl mit der Butter bis es trocken und ganz zerrieben ist. Mische dann die Rosinen und den Zucker, die feingeschnittene Citronen- und Orangenschale und das gut pulverisierte Hirschhornsalz erst miteinander und dann mit dem Teig. Ist dies geschehen, rühre man die ganzen Eier mit einer großen Tasse süßer Milch recht tüchtig, schütte dies in die Masse und fülle diese, wenn alles gut vermischt ist, in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback bestreute Form. Muß langsam 1 Stunde backen.

661. Turkokuchen. 12 Eier, 500 g Zucker, 1 Ltr. Mehl, 50 g englisches Gewürz, 15 Nelken, 1 Messerspitze Zimt, 1 Messerspitze Hirschhornsalz, 250 g Korinthen, 1 Eßlöffel voll Kakao.

Das Gelbe der Eier, Zucker, Mehl, Korinthen und Gewürz werden 15—20 Minuten gut miteinander gerührt. Dann schlägt man die 12 Eiweiß zu Schnee, mischt ihn unter die Masse und backt den Kuchen in gut mit Butter ausgestrichener Form etwa 1 Stunde.

662. Ypsilantitorte (siehe Marmorkuchen Nr. 643).

XXIV. Kleines Gebäck

zum Thee, Wein oder Nachtisch.

Das nachfolgende Kleingebäck wird durchgehend bei gelinder Hitze gebacken (nach dem Bratthermometer nicht mehr als 90° R.), und da das meiste mit reichlich Butter eingerührt wird, genügt es bei fast allem, wenn die Bleche mit einem Stückchen Speck oder weißem Wachs bestrichen werden.

Auch beachte man, daß die Zuthaten zu Mürbeteig im Sommer nicht besonders warm gestellt zu werden brauchen und daß sie zu Blätter- (Butter-)teig sogar sehr kalt sein müssen, wenn er geraten soll.

663. Kleine Apfelkuchen.*) 500 g Butter, 1 Ltr. Mehl, 1 ganzes Ei und 2 Eidotter und eine Hand voll Zucker werden gut mit einer Holzkelle durchgeknetet, nachdem man die Butter in kleine Stückchen zerpflückt, aber nicht hat schmelzen lassen.

Dann rollt man den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Blech dünn aus, teilt ihn mit einem Kuchen-Rädchen (siehe Allgemeines) in

*) Siehe auch Obsttörtchen (Nr. 688).

schräge Vierecke, belegt jedes Viereck in der Mitte mit einem Löffel voll feinen Apfelkompotts (siehe unten), klappt die kurzen Ecken übereinander, bestreicht die Kuchen mit zerschlagenem Ei, legt sie auf ein Blech und backt sie bei guter Hitze goldbraun.

Werden, wenn man sie nachher mit Zuckerguß (siehe Vorbemerkung) überzieht, noch ansehnlicher.

* * *

Die Äpfel zur Füllung werden geschält, in feine kleine Stücke geschnitten und ohne Wasser nur mit dem nötigen Zucker, etwas Zimt und Citronenschale weich gedünstet. Nach Belieben kann man auch einige feingewiegte Mandeln und gut gewaschene, recht trocken abgetropfte Korinthen darunter mischen.

Zur Füllung muß dies Kompott ganz steif sein; sollten die Äpfel zu sehr nachsaften, schütte man sie in einen porzellanenen Durchschlag, bevor man sie auf die Kuchen legt.

664. Baisers (Busserln). Eiweiß, Zucker und abgeriebene Citronenschale.

Auf das Weiße von 1 Ei rechnet man 1 gehäuften Eßlöffel voll gesiebten Zucker und 1 kleine Prise Citronenschale.

Die Bleche bestreiche man sehr dünn mit Butter oder weißem Wachs.

Das Eiweiß wird zu sehr steifem Schnee geschlagen, die entsprechende Menge Zucker, der sehr trocken und feingesiebt sein muß, löffelweis dazu gethan; beides dabei vorsichtig mit einander verrührt; die Citronenschale hineingestreut, das Ganze noch einmal gut mit der Schneerute tüchtig durchgeschlagen und dann davon kleine Häufchen — doppelt so groß als eine Walnuß — auf die Bleche gesetzt; aber nicht zu dicht nebeneinander.

Der Ofen darf eigentlich nur lauwarm sein (50—52°) und müssen die Baisers darin 2—3 Stunden mehr trocknen als backen.

Sie müssen bis zum Gebrauch warm und trocken stehen; dürfen aber in keinen Schrank gesetzt werden.

Man ißt sie mit Schlagsahne (siehe Abth. XI „Saucen" Nr. 356).

665. Blätterteig. 250 g Butter, die sehr trocken ausgeknetet, kalt und steif sein muß, etwa 250 g Mehl, 1 Glas Weißwein, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Zimt. Wein, Zucker, Eigelb und Zimt werden zusammen verrührt und soviel Mehl mit der Kelle hineingeknetet, daß es ein sehr steifer Teig wird.

Diesen Teig mangelt man auf einem mit Mehl bestreuten Brett aus, legt das ganze Stück Butter darauf, mangelt es glatt, schlägt den

Teig darüber zusammen, mangelt ihn aus, schlägt ihn wieder zusammen und so fort — je öfter desto besser*) — bis die Butter gleichmäßig durchgearbeitet ist und der Teig blättert. Zuletzt mangelt man ihn ganz dünn aus, schneidet ihn mit dem Rädchen in schmale, schräge oder dreieckige Stücke, legt diese schnell auf ein Blech und backt sie goldgelb. Wird noch warm mit weißem gestoßenen Kandis bestreut.

666. Cakes. 200 g Schmalz oder Butter, 2½ Ltr. Mehl, 5 Eier, 500 g Zucker, ¼ Ltr. saure Sahne, ½ Stange feingeriebene Vanille, 10 g Natron.

Die Butter wird zerlassen, mit dem Zucker und den Eiern schaumig gerührt, danach die Sahne und die Vanille und zuletzt das Mehl dazu gethan und alles zusammen tüchtig durchgearbeitet. Das Natron mischt man vorher trocken unter das Mehl. Der Teig muß so fest sein wie zu Marzipan; wird dann ganz dünn ausgerollt, mit einem großlöcherigen Reibeisen bunt gedrückt; mit einem Glase oder einer runden Form zu kleinen Kuchen ausgestochen und diese auf mit Fett bestrichenem Blech im mäßig heißen Ofen hellgelb gebacken.

Diese Portion giebt 400 Cakes. Sie halten sich monatelang.

667. Chokolade-Küchli. 500 g Zucker, 250 g Mehl, 250 g halb Chokolade halb Kakao, 6 Eier.

Werden gebacken wie Nr. 697: Vanilleplätzchen.

668. Chokolademakronen. 250 g Mandeln, 625 g Zucker, 250 g Chokolade, das Weiße von 5 Eiern.

Die Mandeln werden mit der Schale in kleine Stückchen geschnitten und mit 250 g von dem Zucker und so viel Wasser vermischt, daß die Masse feucht wird. Dann kocht man diese in einem Tiegel so lange bis die Mandeln bräunlich und ziemlich trocken sind, läßt sie unter fortwährendem Rühren erkalten, mischt den Rest des Zuckers, die Chokolade und zuletzt den Schnee der 5 Eiweiß darunter, setzt mit dem Löffel kleine Kuchen auf die mit Wachs bestrichenen Bleche und backt sie bei mäßiger Hitze.

Diese Portion giebt 2 Bleche voll.

669. Chokoladeschaumkuchen. Das Verhältnis der Zuthaten kann nur ungefähr angegeben werden, es hängt von der Größe der Eier ab. Also etwa: das Weiße von 4 Eiern, 250 g Zucker (reichlich), 125 g geriebene Chokolade, 1 Eßlöffel Kakao.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen; dann rührt man mit dem Schneeschläger soviel Zucker darunter, daß die Masse steht; zuletzt die Chokolade und den Kakao.

*) Siebenmaliges Zusammenschlagen und Ausrollen pflegt zu genügen.

Davon setzt man kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze etwa 1/2 Stunde.

670. Citronenplätzchen. 250 g Zucker, 250 g Mehl, 3 ganze Eier, 50 g feingehacktes Citronat, 50 g Pomeranzenschale, 1 Messerspitze Hirschhornsalz ganz fein pulverisiert.

Eier und Zucker werden 1/4 Stunde tüchtig gerührt, dann Mehl, Citronat und Pomeranzenschale nach und nach dazu gethan; zuletzt das Hirschhornsalz. Auf ein gut mit Speck abgeriebenes Blech werden nußgroße Häufchen gesetzt und dieselben hellbraun gebacken.

671. Dominikszwieback (Danziger Spezialität). 200 g Butter, 1/8 Ltr Sahne, 1 kleines Ei, ein klein wenig Zimt und Kardamom und 1 kleine Prise Salz. Dazu soviel Mehl, daß sich kleine Kügelchen rollen lassen.

Dies alles wird gut miteinander durchgearbeitet; kleine, gut haselnußgroße Zwiebacke von dem Teig geformt und auf einem mit Fett bestrichenen Blech bei sehr mäßiger Hitze gelb gebacken.

Zucker gehört nicht in den Teig; wer ihn nicht ganz missen will, nehme möglichst wenig.

672. Ehemänner. 500 g Butter, 500 g Mehl, 1/4 Ltr. süße Sahne, Eigelb zum Bestreichen, gröblich gestoßener Zucker zum Bestreuen.

Sahne, Mehl und Butter werden gut zusammen gerührt bis der Teig ganz glatt ist. Dann formt man davon kleine Brezeln, bestreicht sie mit Ei, dreht sie in Zucker um und backt sie auf mit Speckschwarte bestrichenem Blech im mäßig heißen Ofen.

673. Eierkränze. 250 g Butter, 500 g Mehl, 250 g Zucker, 9 sehr hartgekochte Eidotter, 1 ganzes Ei (roh), 1 Prise Zimt, 1 Prise Kardamom.

Zum Bestreichen 1—2 Eier, 100 g gehackte Mandeln. Die Eidotter werden feingewiegt und mit den übrigen Zuthaten gut verrührt und durchgearbeitet. Dann formt man mit den Händen kleine runde Kränze von dem Teige, bestreicht sie mit gut verquirltem Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln und backt sie auf einem mit Speck bestrichenen Blech dunkelgelb.

Wirtschaftlich empfiehlt es sich, Eierkränze mit Makronen, Baisers, Schneebällen oder andern Sachen zusammenzubacken, zu denen nur das Weiße der Eier gebraucht wird. Auch zu manchen Cremes ist nur „Schnee" erforderlich. Man thut in diesem Fall die Eidotter in ein Blechmaß, stellt dies in kochendes Wasser und läßt es solange darin, bis die Dotter ganz hart sind.

674. Freß-gut (kölnisch). 375 g Mehl (halb Weizen-, halb Kartoffelmehl), 375 g Zucker, 5 Eier und die abgeriebene Schale einer Citrone werden eine Stunde lang gerührt; dann messerrückendick auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen, mit feingestiftelten Mandeln bestreut, im mäßig heißen Ofen schön hellgelb gebacken und gleich zerschnitten. (Kann nach dem Braten eingeschoben werden.)

675. Gesundheitskuchen (ohne Butter). 6 Eidotter, 3 Eiweiß, 250 g Zucker, 250 g feines Weizenmehl, etwas abgeriebene Citronenschale.

Die 6 Eigelb werden in der Backschüssel gut geschlagen und danach mit dem Zucker und der Citronenschale 1/2 Stunde gerührt. Dann wird der Schnee von den 3 Eiweiß leicht darunter gemischt und die Masse bei Seite gestellt.

Nach 1/4 Stunde rührt man das Mehl schnell aber gut unter die schaumige Masse und legt nun sogleich mit einem Theelöffel kleine Häufchen davon auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und läßt sie bei gelinder Hitze gelb backen.

676. Hanauer Brezeln (mit Backpulver). 1/4 kg Mehl, 100 g Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, 1/8 Ltr. Zucker, 3 Eßlöffel Milch, die Schale einer halben Citrone, 20 g Backpulver, 1 Prise Salz.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, die übrigen Zuthaten darunter gemischt (das Backpulver zuletzt). Dann formt man kleine Kringel aus dem Teig, bestreicht sie mit Ei und backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech bei guter Hitze 15—20 Minuten.

(Giebt 20 Stück.)

677. Hohlkuchen (im Ofen)*). 250 g Butter, 1/2 Ltr. Mehl, 1/2 Ltr. Milch, 7 Eier, 60 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 kleinste Muscatblüte.

Die Butter wird mit der Milch zusammen aufgekocht, das gut gesiebte Mehl hineingeschüttet, glatt gerührt und gar gekocht.

Wenn der Brei erkaltet ist, rührt man erst die Eier gut darunter, dann das Gewürz und den Zucker. Setzt mit einem Theelöffel kleine Häufchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit verquirltem Ei und backt sie bei Mittelhitze.

Giebt 60—70 Stück.

Ehe sie gereicht werden, schneidet man die kleinen Kuchen auf und füllt sie mit Vanille-Creme oder Schlagsahne.

678. Israelitenkuchen. 200 g geschmolzene Butter, 200 g Zucker, 50 g geriebene Mandeln, 300 g feines Mehl, 1 Ei.

*) Hohlkuchen in Schmalz gebacken siehe Nr. 705.

Alles wird gut zusammen verrührt und mit einem Messer strohhalmdick auf ein mit Speck bestrichenes Blech gestrichen. Der Kuchen wird mit einem geklopften Ei bestrichen, mit geschnittenen oder grob gestoßenen Mandeln und grobem Zucker bestreut und bei gelindem Feuer gelb gebacken. Wird in längliche Stücke geschnitten, so lange er noch warm ist.

679. Käsestangen (mit Butter und Käse zum Nachtisch zu geben). 200 g Butter, 200 g geriebener Parmesankäse, 300 g Mehl, 1 Ei, Salz und weißer Pfeffer nach Geschmack. (Bequemer abzumessen ist es, 1 Ei zu wiegen und danach 6 Ei schwer Mehl, 4 Ei schwer Butter, 4 Ei schwer Käse zu nehmen.) Der Käse wird gerieben, der Pfeffer gestoßen und beides mit Butter, Mehl, Ei und Salz gut durcheinander gearbeitet. Dann rollt man den Teig messerrückendick aus, schneidet ihn in 15—18 cm lange und ½ cm breite Streifchen, backt diese auf einem mit Wachs bestrichenen Blech im mäßig heißen Ofen und richtet sie auf einer flachen Schale pyramidenförmig an.

680. Kleinbrötchen. 125 g Butter, 250 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g Mandeln, 4 Eier, 6 g Zimt. Die Butter wird zu Sahne, dann das Mehl, 50 g von dem Zucker und 3 Eigelb dazu gerührt; der Teig messerdick ausgerollt und mit einer kleinen länglichen Form Kuchen ausgestochen. — 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, die gestoßenen Mandeln, der Rest des Zuckers und der Zimt leicht darunter gemengt, diese Masse auf die Kuchen verteilt und dieselben bei mäßiger Hitze gelb gebacken (10—15 Minuten).

681. Kleingebäck zum Wein. 500 g Mehl, 500 g Zucker, 8 Eier, von 2 Stangen Vanille das Innere (die Schalen kann man zum gelegentlichen Abkochen aufheben). — Eigelb und Zucker werden ½ Stunde gerührt, dann das Mehl, die Vanille und der Schnee der 8 Eiweiß allmählich dazu gethan. Der Teig wird auf einem mit Speck bestrichenen Blech ausgerollt, gelb gebacken und der fertige Kuchen noch warm in längliche Stücke geschnitten.

682. Kleine Kringel mit Mandeln. 250 g Butter, 250 g süße Mandeln, darunter 3—4 bittere, 250 g Weizenmehl, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, das Gelbe von 6 Eiern. Zucker und Vanille nach Geschmack.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; alles andere nach und nach dazu gethan und noch eine Weile gut zusammengerührt. Dann formt man von dem Teig kleine Kringel und backt sie bei mäßiger Hitze auf einem mit Mehl bestreuten Blech.

683. Kommißbrötchen. 500 g Mehl, 500 g Zucker, 125 g geriebene Chokolade, 125 g grobgehackte Mandeln, 5 Eier, 10 g Zimt, 15 g (zusammengewogen) Kardamom und Nelken.

Dies alles wird gut zusammengeknetet; dann formt man von dem Teig lange Rollen in der Stärke eines Eies ungefähr, drückt diese ein wenig platt, bestreicht sie mit Ei und backt sie auf einem mit Butter bestrichenem Blech bei ziemlich guter Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, schneidet man sie — wie Brot — noch warm in schräge Stücke.

684. Makronen.

a) 250 g süße Mandeln (darunter 12 bittere), 250 g Zucker, 3 Eiweiß.

Die 3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, die feingeriebenen Mandeln und der gut gesiebte Zucker tüchtig darunter gerührt und von dieser Masse walnußgroße Häufchen auf ein mit Semmel bestreutes Blech gelegt und in 8—10 Minuten gelb gebacken.

b) 250 g süße und 30 g bittere Mandeln, 250 g Zucker, 5 Eiweiß.

Die feingeriebenen Mandeln und der gutgesiebte Zucker werden mit einem Eiweiß vermengt und in einem irdenen Topf auf dem Feuer solange gerührt bis die Masse zusammenhält.

Dann wird der steif geschlagene Schnee der andern 4 Eiweiß locker darunter gemischt und die Masse nun geformt und gebacken, wie oben (ad 1) gesagt.

685. Makronenkuchen. 375 g Butter, 625 g Mehl, 4 Eier, 375 g Zucker, 120 g süße, 8 g bittere Mandeln, 1 Tassenkopf voll Rosenwasser.

Die Mandeln werden feingewiegt, die Butter zu Sahne gerührt und nach und nach mit dem Gelben der 4 Eier und den übrigen Zuthaten vermischt. Dann schlägt man das Weiße der 4 Eier zu Schnee, rührt es unter den Teig, streicht diesen auf einem mit Butter bestrichenen Blech gleichmäßig aus, teilt ihn mit dem Kuchenrädchen in längliche Stücke und backt ihn bei Mittelhitze.

Giebt 2 Bleche mittlerer Größe.

686. Mandelstangen. 250 g gesiebter Zucker, 60—70 g grobgestoßene Mandeln, 1 Eiweiß, etwas feingestoßene Vanille oder Zimt.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und mit dem Zucker, den Mandeln und der Vanille gut zusammengeknetet. Daraus formt man runde kleine Stangen und backt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei gelinder Hitze.

687. Mürbekuchen. Zum Teig: 500 g Butter, 500 g Zucker, 1 kg Mehl, 4 ganze Eier, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 1 Spitzgläschen Rum, für 3 ₰ fein pulverisiertes Hirschhornsalz. Zum Bestreichen und Bestreuen: 2 Eier, 125 g Zucker, 60—80 g grobgehackte süße Mandeln, 1 Theelöffel voll Zimt.

Nachdem die ganze Masse gut durcheinander geknetet worden, wird sie einige Stunden recht kalt gestellt, dann der Teig ausgerollt, die kleinen Kuchen ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Zucker, Zimt und Mandeln bestreut und bei sehr gelinder Hitze gebacken.

688. Obsttörtchen. 375 g Butter, 500 g Weizenmehl mit 1 Eßlöffel Kartoffelmehl vermischt, 250 g Zucker, 2 Eidotter.

Die Butter wird auf warmer Stelle geschmolzen, Zucker, Eigelb und Mehl nach und nach dazugerührt. Wenn der Teig zu steif wird zum Rühren, knetet man ihn mit den Händen. Sobald er gut durchgearbeitet ist, wird er leicht ausgerollt und kleine runde Platten ausgestochen. Bei einiger Geschicklichkeit kann man dieselben auch aus freier Hand formen. Von dem Rest des Teiges macht man kleine, etwa bleistiftstarke Röllchen, legt sie um den Rand der runden Kuchen und backt diese auf mit Speck bestrichenem Blech schön gelb. Wer sie blank liebt, bestreiche sie vor dem Backen mit geschlagenem Ei.

Nach dem Erkalten werden sie mit eingemachten oder frisch in Zucker geschmorten Kirschen, geschälten Pflaumen oder feinem Apfelkompott (siehe auch Nr. 585) belegt.

Will man etwas extra Gutes vorsetzen, fülle man die Törtchen mit einer Apfelsinen-Creme, wie sie bei der „Prinz-Regenten-Torte" (Nr. 654) angegeben ist.

689. Potsdamer. (Original vom Mundbäcker Ihrer Hochseligen Majestät Elisabeth, Königin von Preußen.)

Diese kleinen Zwiebacke sind sehr zu empfehlen, weil sie sich in einer Blechkiste sehr lange frisch erhalten.

300 g Butter, 1½ kg Mehl, 200 g Zucker, ½ Ltr. Milch, 100 g Preßhefe.

Milch, Zucker und Hefe werden lauwarm miteinander verquirlt und auf das in die Backschüssel geschüttete und in der Mitte leicht eingedrückte Mehl gegossen und von letzterem soviel darunter gerührt, daß es einen nicht zu steifen Teig giebt (Hefenstück). Dann deckt man die Schüssel zu, stellt sie an einen warmen Ort und läßt den Teig aufgehen. Etwa 1 Stunde. Ist dies geschehen, gießt man die zerlassene Butter lauwarm darüber und knetet nun das Ganze bis der Teig klar und locker ist, worauf er abermals zum Aufgehen warm gestellt wird.

Zum Backen formt man mit den Händen kleine Kugeln, die aber keinen Riß haben dürfen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie noch etwas gehen und backt sie dann schön goldbräunlich.

Nach dem Erkalten werden sie mit einem möglichst dünnen und recht scharfen Messer durchgeschnitten und noch einmal geröstet.

Wenn die Zwiebacke gut geraten sind, müssen sie sich in der Hand zerdrücken lassen.

690. Räderkuchen. 250 g Butter, 2 knappe Liter Mehl, 375 g Zucker, 6 ganze Eier und 4 Eigelb, 3 Eßlöffel voll fetter süßer Sahne, 1 Eßlöffel Rum.

Die Butter wird zu Sahne und nach und nach alles andere dazu gerührt; ist alles gut vermengt, läßt man den Teig eine Weile stehen, stellt ihn auch, wenn es sein kann, etwas kalt; dann rollt man ihn aus, so dünn, wie man es eben haben will und schneidet mit dem Kuchenrädchen die kleinen Kuchen aus, die dann in ganz gelinder Hitze gebacken werden.

691. Reismehlkuchen. 500 g Butter, 500 g Reismehl, 500 g Kraftmehl, 500 g Zucker, 6 ganze Eier, die abgeriebene Schale von 1 Citrone.

Die Butter wird zu Sahne und dann der Zucker löffelweise mit den ganzen Eiern dazu gerührt. Danach wird abwechselnd 1 Löffel Reismehl und 1 Löffel Kraftmehl mit der Citronenschale dazu gethan bis alles verarbeitet ist. Davon legt man kleine Häufchen in der Größe eines Eies auf ein mit Fett bestrichenes Backblech und läßt die Kuchen bei gelinder Hitze backen. Sie müssen fast weiß bleiben. Diese Masse giebt etwa 80—90 Kuchen. Halten sich sehr lange.

692. Rumkuchen. 250 g Butter, 250 g Mehl (reichlich gewogen), 125 g Zucker (gleichfalls reichlich), das Gelbe von 2 Eiern, 1 Eßlöffel Rum, 1 Prise Vanille.

Die Butter wird nicht zu Sahne gerührt, und darf auch nicht schmelzen, sondern nur an warmer Stelle weich werden. Dann knetet man die angegebenen Zuthaten gut darunter, setzt kleine Plätzchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt dieselben bei Mittelhitze.

693. Sahnendütchen. 10 ganze Eier, so viel Zucker wie 10 Eier wiegen und so viel Mehl wie 6 Eier wiegen; Zimt und gehackte Mandeln nach Belieben.

Das Kuchenblech wird erwärmt, mit weißem Wachs bestrichen und muß danach wieder erkalten. Dann wird der gut durcheinander gearbeitete Teig eßlöffelweise daraufgethan und mit einem Löffel auseinandergestrichen, so daß es untertassengroße, ganz dünne Kuchen giebt. Diese backt man in einem mäßig heißen Ofen goldgelb, dreht sie noch warm zu spitzen Düten und füllt sie nach dem Erkalten mit Schlagsahne, die mit Zucker und Vanille gemischt sein muß.

694. Salzstangen (zum Dessert; siehe Käsestangen Nr. 679). 1 Eßlöffel Butter, 1 Ltr. Mehl, 1/4 Ltr. Milch, 50—60 g Preßhefe, 1 Prise Salz.

Die Hefe wird mit etwas lauwarmer Milch warm gestellt; wenn sie anfängt zu steigen, wird sie mit dem Mehl, dem Rest der Milch, der geschmolzenen Butter und dem Salz gut und gleichmäßig durchgearbeitet und der Teig danach an den warmen Ofen gestellt.

Wenn er gut gegangen ist, rollt man ihn stückweise zu knapp fingerdicken Röllchen aus, schneidet alle gleich lang, legt sie auf ein Blech, läßt sie noch einmal am warmen Ofen gehen, bestreicht sie dann mit gut verquirltem Ei, bestreut sie mit nicht zu feinem Salz und schwarzem Kümmelsamen und backt sie bei nicht zu starker Hitze gelb.

Je dünner man die Röllchen macht, desto besser werden sie.

695. Sand-Kolatschen. 125 g Butter, 150 g Kartoffelmehl, 1 Ei, 6 Eßlöffel Zucker.

Die Butter wird mit dem Ei zu Sahne gerührt; dann giebt man nach und nach Zucker und Mehl dazu; rührt noch ein Weilchen und setzt dann mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und backt sie sogleich. Etwa 1/2 Stunde.

696. Kleine Sandkuchen. 500 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, ein wenig Citronenschale oder Vanille und eine Messerspitze fein pulverisiertes Hirschhornsalz. Zum Bestreichen 1 Ei, 125 g süße Mandeln zum Bestreuen.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, das Übrige nach und nach dazugethan und die Masse dann eine Stunde lang auf einem mit Mehl eingeriebenen Brett geknetet. Wenn sie sich gut vom Brett löst, rollt man sie messerrückendick aus und sticht mit kleiner Blechform oder einem Weinglase runde Kuchen daraus. Bestreicht diese mit geschlagenem Eigelb, streut gröblich gehackte süße Mandeln darüber und backt sie bei mäßiger Hitze hellfarbig.

697. Vanilleplätzchen. 3 Eier, 250 g Mehl, 350 g Zucker, 1 Stückchen Vanille von 2—3 cm Länge.

Die Eier und der Zucker werden 1 Stunde zusammen gerührt, danach das gut gesiebte Mehl löffelweis dazu gethan und zuletzt die mit etwas Zucker feingestoßene Vanille.

Dann werden auf ein gut mit Speck abgeriebenes Blech mit einem Kinderlöffel kleine Plätzchen gesetzt und diese — nachdem sie noch eine Stunde gestanden haben — im mäßig warmen Ofen lichtgelb gebacken.

Diese Portion giebt etwa 48 Stück.

698. Vanillestangen. 450 g Butter, 3/4 kg Mehl, 250 g Zucker, 6 Eigelb, die Hälfte einer kleinen Stange Vanille; zum Bestreichen ungefähr 3 Eiweiß und etwas gröblich gestoßenen Kandis oder Zucker.

Die Vanille wird der Länge nach aufgeschnitten, die inneren Körnchen unter den Zucker gemischt, die äußere Schale im Ofen hart getrocknet, im Mörser fein gestoßen und gleichfalls unter den Zucker gemischt.

Dann rührt man die Butter zu Sahne und danach mit den 6 Eigelb und dem Zucker recht schaumig. Das Mehl wird nach und nach erst dazu gerührt, dann geknetet. Der ziemlich feste Teig wird dünn ausgerollt, mit dem Kuchenrädchen in lange schmale Stücke geschnitten, mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß bestrichen, leicht mit dem gröblich gestoßenen Kandis bestreut und bei sehr wenig Hitze hellgelb gebacken.

699. Wiener Locken. (Giebt von 3—4 Eiern eine große Schüssel voll). Man wiegt 3 Eier mit der Schale und nimmt dem Gewicht nach ebensoviel Mehl und ebensoviel Zucker. Rührt dies alles tüchtig durcheinander, läßt es dann auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech laufen, streicht es mit dem Messer dünn auseinander, backt es in einem nicht zu heißen Ofen gelblich, schneidet es gleich in 1½ Finger lange und 2 Finger breite Streifen und rollt diese noch heiß um einen Quirlstiel. Da letzteres sehr schnell geschehen muß, ist es gut, wenn zwei Paar flinke Hände sich die Arbeit teilen, ehe der Kuchen auf dem Blech erkaltet.

Wem das Rollen zu zeitraubend ist, der lege 1 oder 2 Quirle auf 2 Stuhllehnen und hänge die noch warmen und weichen Streifen darüber. Sie heißen dann nicht „Locken" sondern „Schnallen".

700. Zephyrkuchen. 250 g Butter, 400 g Kartoffel- und 100 g Weizenmehl, 250 g Zucker, 3 Eiweiß, 1 Messerspitze feinpulverisiertes Hirschhornsalz, etwas feiner Zimt.

Die Butter wird zu Sahne und danach Zucker, Mehl und Zimt nach und nach dazu gerührt. Wenn alles gut mit einander verarbeitet ist, wird das Hirschhornsalz und zuletzt der Schnee der 3 Eiweiß darunter gemischt.

Das Blech wird erst gut mit Butter bestrichen, darnach leicht mit Mehl bestäubt und dann von dem Teig mit einem Löffel kleine Kügelchen darauf gesetzt, die man sogleich bei gelinder Hitze backt.

701. Zimtbrezeln (Berliquots).

1. 250 g Butter, 500 g Mehl, 250 g Zucker, 2 Eier, 1 Theelöffel feiner Zimt. Oder:

2. 125 g Butter, 500 g Mehl, 250 g Zucker, 3 Eier, ½ Theelöffel Zimt.

Die Butter läßt man an einer warmen Stelle weich werden, rührt und knetet alle Zuthaten (das Weiße der Eier wird nicht zu Schnee geschlagen) zu einem dicken Teig zusammen, formt daraus ganz kleine Kringel

oder Brezeln und backt sie auf einem mit Butter oder Speck bestrichenen Blech gelbbraun. Etwa 1/4 Stunde.

702. Zimtröllchen. Diese werden auf dem Herd in besonderen Eisen gebacken, die unter dem Namen „Zimtröllchen-Eisen" in verschiedenen Mustern käuflich sind.

Wie bei allem in der Pfanne Gebackenen, ist auch beim Backen von Zimtröllchen gute, gleichmäßige Glut hellem Feuer vorzuziehen. Bevor man den Teig hineinthut, erhitze man das Eisen auf dem Feuer und reibe es innen mit Speck oder Butter aus.

Zum Teig gehören: 4 ganze Eier und von Butter, Zucker und Mehl je so viel wie die Eier schwer sind. Außerdem 1 Theelöffel feingestoßener Zimt und 1 Prise Salz.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; Zucker, Eier, Mehl und Zimt abwechselnd dazu gethan bis alles gut durchgerührt ist.

Dann erhitzt man das Eisen, streicht es mit Speck oder Butter aus, füllt 1 Theelöffel voll von dem Teig hinein, klappt es zusammen, hält es über die Glut (auf jeder Seite 1—2 Minuten) und hebt den fast papierdünnen Kuchen heraus, wenn er auf beiden Seiten braun ist.

Eine flinke Helferin muß mit einem sauberen Porzellan- oder Holzbrettchen bereit sein, ihn auf demselben sofort mit den Fingerspitzen zu einem feinen, möglichst dichten Röllchen aufzurollen. Da dies sehr schnell geschehen muß, solange die Kuchenblättchen noch siedend heiß sind, kann — wer empfindliche Fingerspitzen hat — saubere weiße Handschuhe dazu anziehen.

Zimtröllchen sind mit Schlagsahne (siehe „Allgemeines") gereicht, auf allen Thee- und Kaffeegesellschaften ein sehr beliebter „Gang".

Die oben angegebene Menge giebt 40—50 Stück.

703. Zimtstangen. 6 Eiweiß, 250 g süße Mandeln, 620 g Zucker, 25 g feiner Zimt, der Saft 1/2 Citrone.

Die Mandeln werden gewaschen, getrocknet und mit der braunen Schale gerieben; dann erst mit der Hälfte des Zuckers und dem Zimt und zuletzt mit dem steifgeschlagenen Schnee der 4 Eiweiß vermischt.

Nun wird diese Masse auf einem mit Mehl bestreuten Brett recht dünn ausgerollt, mit einem Rädchen in ziemlich lange schmale Streifen geteilt, auf ein Blech gelegt, mit dem Guß bestrichen, den man aus der zweiten Hälfte des Zuckers, 2 kleinen Eiweiß und dem Saft von 1/2 Citrone gut schaumig zusammen gerührt hat und bei gelinder Hitze gebacken.

Diese Masse giebt 2 Bleche voll.

704. Zuckerplätzchen. 250 g Butter, 375 g Mehl, 250 g Zucker, 6 Eigelb und 3 Eiweiß, die abgeriebene Schale von 1/2 Citrone.

Die Butter wird zu Sahne, alles andere abwechselnd dazu gerührt. Im ganzen etwa ½ Stunde.

Mit einem Theelöffel werden davon kleine Häufchen auf ein mit Speck bestrichenes Blech gesetzt und diese bei Mittelhitze goldbraun gebacken.

In Schmalz (Fett) Gebackenes.

Vorbemerkung.

Die nachfolgenden Kuchen werden sämtlich nicht im Ofen, sondern auf dem Herd bei ziemlich starker aber recht gleichmäßiger Glut, in Fett schwimmend, gebacken. Am besten in einem Messingkessel oder gut verzinnter tiefer Kasserolle.

Das geeignetste Fett ist frisch und ohne Zwiebeln ausgebratenes Schweineschmalz. Ist man genötigt, Butter zu nehmen, schmelze man sie vorher und kläre sie gut von dem milchigen Bodensatz ab, der sich dabei bildet. Butter wird bei längerem Backen leicht schwarz und brenzlich; man thut deshalb gut, etwas (etwa ein Drittel) frisch in Milch ausgebratenes Rindernierenfett (siehe Allgemeines) dazu zu nehmen.

Hat man sehr viel zu backen, empfiehlt sich dieser Zusatz aus demselben Grunde auch zum Schweineschmalz; für gewöhnlich genügt es, wenn man — sobald das Schmalz im Kessel zerflossen ist — 1 Spitzgläschen Rum dazu gießt und 1 Eßlöffel voll feinsten Speiseöls.

Weniger als ¾—1 kg Fett darf man zum Backen nicht aufsetzen; die Kuchen müssen reichlich schwimmen und leicht umgewendet werden können*). Bevor man sie hineinlegt, muß das Schmalz gekocht, d. h. Blasen geworfen haben und wieder still geworden sein. Dann sticht man einen kleinen Probe-Teigkloß in das Fett; dieser bräunt sich nur langsam und zieht sehr voll Fett, so daß er ungenießbar bleibt. Wenn er gar ist, nimmt man ihn heraus und kann nun mit dem Einlegen der eigentlichen Kuchen beginnen.

Hauptregel dabei ist, daß nie mehr mit einem Mal hineinkommen, als gut nebeneinander liegen können. Wenn sie hochkommen, dreht man sie mit einer Gabel um (ohne hineinzustechen); ist auch die zweite Seite braun, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie auf reines Fließ- (Kaffee-Filtrier-) Papier, damit das Fett darin abzieht. Thut dann schnell neue Kuchen ins Fett; wendet, während diese backen und

*) Das zuletzt etwa übrig bleibende Fett kann, so lange es frisch und beim Backen nicht etwa brenzlich geworden ist, zur Bereitung von Schmorkohl oder dergleichen verwendet werden.

bräunen, die eben fertig gewordenen in Streu- (klarem) Zucker um, legt sie in eine Schüssel und fährt so fort bis aller Teig verbacken ist.

Der zum Bestreuen nötige Zucker ist bei den einzelnen Rezepten nicht jedesmal mit angegeben. Man kann bei Teig von 1 kg Mehl immerhin 500 g Zucker rechnen.

705. Hohlkuchen. 3/4 Ltr. Mehl, 1/2 Ltr. Milch, 8 Eier, 1 Theelöffel Arrak oder Rum.

Milch und Mehl werden gut zusammen verquirlt und im kleinen Tiegel abgebacken (siehe Allgemeines). Wenn dies gut abgekühlt ist, werden erst die 8 Eigelb und der Rum und zuletzt der Schnee der 8 Eiweiß darunter gerührt.

Dann formt man von diesem Teig kleine Kügelchen oder sticht mit einem Kinderlöffel kleine Klöße davon ab und backt diese im Fett schwimmend unter häufigem Umdrehen solange bis sie schon eine Weile geplatzt sind, sonst sind sie nicht gar.

Sie werden, wie oben beschrieben, in Zucker und etwas Zimt umgewendet und kalt zum Kaffee gegessen; können aber auch warm mit einer Weinschaumsauce zu Mittag als Nachspeise gegeben werden.

706. Kartoffel-Croquettes. Kalte, am besten am Tage vorher gekochte Kartoffeln werden gerieben und davon 2 tiefe, gehäuftvolle Suppenteller mit 2—3 Eiern, 1—2 Eßlöffeln geschmolzener Butter, 1 Theelöffel Salz und soviel Mehl vermischt, daß es einen ziemlich festen Teig giebt. Aus diesem dreht man fingerlange und fingerdicke Röllchen, wendet sie in Eiweiß und geriebener Semmel um und backt sie schön hellbraun.

In dieser Zusammensetzung werden sie zum Garnieren von feinen Fleischgerichten oder feinen Gemüsen verwendet; schmecken, wenn man Zucker hineinthut, aber auch zum Kaffee gut.

707. Mandeln. 1/2 kg Mehl, 100 g Butter, 250 g Zucker, 4—5 ganze Eier, 60 g süße, 16 g bittere Mandeln, beide gerieben.

Alles wird gut verrührt und verknetet, fast fingerdick ausgerollt, mit kleinen Formen in Gestalt einer großen Mandel ausgestochen und in Fett schwimmend gelbbraun gebacken.

708. Muze-Mändelchen (Kölner Karnevalsgebäck). 1 kg Mehl, 1/2 kg Zucker (knapp), 9 Eier, 1/8 kg Butter, 1/4 kg feingeriebene Mandeln, 8—9 g Hirschhornsalz.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; dann thue man zuerst das ganz fein gestoßene Hirschhornsalz hinein und danach abwechselnd Mehl, Eier, Zucker und Mandeln. Dann rühre man lange und gleichmäßig; je länger man rührt, desto feiner werden die Mändelchen. Sie werden

in Schmalz gebacken und der Teig wie zu kleinen Klößen mit einem Theelöffel abgestochen.

Eine nicht weniger empfehlenswerte Mischung — Muzen ohne Mandeln — ist:

4 Löffel geschmolzene Butter, 3/4 kg Mehl, 4 ganze Eier und 4 Eidotter, 6 Löffel Zucker, 1 Stange Vanille, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, für 5 ₰ Rosenwasser, 3 Löffel Arrak.

Dies wird zusammen verrührt, ohne daß die Butter zu Sahne oder das Eiweiß zu Schnee geschlagen wird.

709. Pfannkuchen. 250 g Butter, 1 kg Mehl, 125 g Zucker, 6 ganze Eier, 1/2 Ltr. Milch, für 10 ₰ bittere Mandeln, 80 g Hefe, etwas geriebene Citronenschale, 1 Theelöffel Rum.

Mit der Hälfte der Milch und etwas Mehl wird ein Hefenstück (siehe Allgemeines) gemacht und dasselbe unter den Teig geknetet, sobald es aufgeht. Danach wird das Ganze an einen warmen Ort gestellt. Wenn der Teig gut aufgegangen, rollt man ihn stückweise aus und sticht mit einem Weinglase Plättchen davon aus. Dieselben werden abermals zum Gehen warm gestellt. Dann wird etwas Mus auf die Plättchen gelegt, ein zweites Plättchen darüber gedeckt. Um das Auslaufen des Muses zu verhindern, werden die inneren Ränder der Plättchen mit Wasser bestrichen, ehe man sie fest andrückt.

710. Purzeln (Krapfen). 125 g Butter, 600—650 g Mehl, 2 bis 3 Eier, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, 1/4 Ltr. Milch, 1 Theelöffel Rum, 4—5 bittere Mandeln, eine gute Hand voll Korinthen, für 5 ₰ Hefe.

Die Butter wird geschmolzen, oder — wenn man Zeit hat — auch zu Sahne gerührt. Die Hefe mit etwas von der Milch und einem Theelöffel Zucker lauwarm verquirlt und an eine warme Stelle gestellt. Dann arbeitet man alle anderen Zuthaten mit der Butter tüchtig durch, mischt zuletzt die inzwischen aufgegangene Hefe darunter und stellt den Teig gut zugedeckt zum Aufgehen warm. Dauert etwa 2 Stunden. Zum Backen sticht man mit einem Löffel unregelmäßige kleine Klöße in das Fett.

Diese Portion giebt eine große Schüssel voll.

711. Räder-Gebackenes (Blätterteigartig). 250 g Butter, 500 g Mehl, 6 Eigelb, 1 Glas Weißwein, 1 Glas süße Sahne.

Die kalt gestellte Butter wird auf dem Mehl in kleine Stückchen zerpflückt; Eigelb, Wein und Sahne dazu gethan und alles mit einer starken Kelle tüchtig durcheinandergearbeitet oder geknetet. Aber nicht zu lange.

Dann rollt man den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett etwa messerrückendick aus, teilt ihn mit einem Kuchenrädchen in streifen-

artige, schmale Stücke und backt diese am schmackhaftesten in halb Schmalz, halb Butter.

Werden in Zucker und Zimt umgedreht.

712. Schmalzkränze. 125 g Butter, 1½ Ltr. Mehl, 250 g Zucker, 6 ganze Eier, 1 Messerspitze feinpulverisiertes Hirschhornsalz.

Wenn dies alles gut zusammen gerührt und geknetet ist, werden auf einem mit Mehl bestreutem Brett mit der flachen Hand etwa fingerdicke Rollen daraus gemacht und diese zu runden Kränzchen geformt.

Es giebt 100—120 Stück.

713. Schneebälle (siehe Hohlkuchen). Diese werden aufgeschnitten und mit Schlagsahne gefüllt).

714. Schürzkuchen. 1 Tassenkopf voll geschmolzener Butter, 1 Tassenkopf voll Ei (Gelbes und Weißes), 1 reichlicher Tassenkopf Zucker, 1 reichlicher Tassenkopf Milch, etwa 1 kg Mehl. (Gerade soviel, daß der Teig sich eben ausrollen läßt.)

Wenn alles gut mit einander durchgearbeitet ist, rollt man den Teig auf einem mehlbestreuten Brett etwa strohhalmdick aus, teilt ihn mit dem Kuchen-Rädchen in schmale, fingerlange Stücke; radelt bei jedem in der Mitte noch einen kleinen Schlitz, zieht durch diesen Schlitz das eine Ende des Stückes, backt sie und wendet sie noch heiß in Zucker um.

715. Semmelschnitte (zum Garnieren feiner Gemüse). 1 Löffel zerlassene Butter, 2 Eier, 3 Löffel voll dicker saurer Sahne, 1 Prise Salz und etwas Mehl.

Dies alles wird zu einem losen Teig verrührt; dünne Semmelschnitten darin umgewendet und in kochendem Schmalz goldgelb gebacken.

Ungeübte thun gut, erst eine Schnitte in der Masse umzuwenden und zur Probe zu backen. Zeigt es sich dann, daß der Teig zu fest ist, lockere man ihn durch 1 Löffel Sahne; ist er zu lose, rühre man etwas Mehl nach.

716. Tiroler Strauben. 2 walnußgroße Stückchen Butter, 2 Tassen Milch, 2 Tassen Mehl, 5 Eier, 1 Prise Salz.

Milch und Butter werden zusammen aufgekocht. Wenn sie erkaltet sind, quirlt man erst das Mehl darin glatt und dann die Eier gut durch. Die Masse bleibt am besten in einem großen Topf, in dem man sie noch ein Weilchen tüchtig schlagen kann. Dann läßt man sie in kurzen Absätzen durch einen Trichter in das kochende Fett laufen; backt sie goldgelb und knusperig und bestreut sie nach dem Herausnehmen mit Zucker und Zimt.

717. Windbeutel. 250 g Butter, 250 g Mehl, 250 g Wasser, 7 ganze Eier und 4 Eigelb.

Das Mehl wird mit dem Wasser glatt verquirlt und mit der Butter zusammen auf dem Feuer zu einem dicken Brei abgerührt. In eine Schüssel geschüttet, läßt man ihn etwas abkühlen, rührt dann die 7 ganzen Eier und die 4 Eidotter gut darunter, sticht davon mit einem silbernen Löffel Klöße in das kochende Fett und läßt diese gut ausbacken. (Siehe auch Nr. 705 Hohlkuchen.) Diese Portion giebt 50 Stück.

718. Waffeln. Zum Backen von Waffeln hat man — im Gegensatz zu früher, wo die Waffeleisen an langem Stiel mit der Hand über'm Feuer gehalten wurden — jetzt runde Eisen, die im Ring wie ein Kochtopf über dem Feuer hängen. Sie enthalten meist 5 herzförmige Formen und drehen sich im Ring, so daß man, wenn die 5 Waffeln auf einer Seite braun sind, die Eisen umdrehen kann, ohne sie vom Feuer zu nehmen. Über die Behandlung der Eisen siehe Zimtröllchen Nr. 702.

Da die Waffeln etwas dicker und konsistenter sind als Zimtröllchen, legt man in jede Form ein ganz kleines Stückchen Butter, bevor man den Teig — etwa 1 Eßlöffel voll in jede Form — einfüllt.

Sie schmecken am besten, wenn sie ganz kurz vor dem Gebrauch gebacken und möglichst heiß gegessen werden.

a) Billige Waffeln. 4 Eier, 1 Stückchen Butter von der Größe eines Eis, 1 Portionstasse Mehl, 2 Portionstassen Milch.

Alles außer dem Eiweiß wird gut zusammengerührt und erst zuletzt der Schnee von den 4 Eiweiß hinzugethan. In den Teig kommt kein Zucker, weil die Waffeln sonst zu weich würden; nach dem Backen aber werden sie gut damit bestreut. Das Waffeleisen muß vorher sehr fett mit Butter oder Speck ausgestrichen und gut durchwärmt sein.

b) Feine Waffeln. 250 g Butter, ½ Ltr. Mehl, 4 Eier, ½ Ltr. Milch, ein paar geriebene Mandeln, etwas geriebene Citronenschale und ganz wenig Zucker.

Das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen und unter den Teig gemischt sobald alle Zuthaten gut miteinander verrührt sind.

c) Hefenwaffeln. 250 g Butter, 350 g Mehl, 4 Eier, für 10 ₰ Hefe, ½ Ltr. Milch. Hefen und Milch quirlt man zusammen und stellt es warm. Dann rührt man die Butter zu Sahne, mischt alles andere nach und nach darunter und läßt den Teig an einer warmen Stelle gut aufgehen.

Kurz vor dem Backen gießt man noch ein Weinglas voll lauen Wassers an den Teig und rührt ihn jedesmal um, bevor man etwas in das Eisen füllt.

d) Saure Sahnewaffeln. 200 g Butter, 375 g Mehl, 1¼ Ltr. saure Sahne, 16 Eier, 4 Eßlöffel Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Citrone.

Die Butter wird zu Sahne gerührt; das Gelbe der Eier, Mehl, Zucker und Citronenschale unter fortwährendem Rühren nach und nach dazu gethan; dann die saure Sahne und zuletzt der Schnee der 16 Eiweiß.

Die Waffeln werden schön gelbbraun gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut und gleich gegessen.

e) Saure Sahnewaffeln, etwas einfacher. 250 g Butter, 250 g Mehl, ½ Ltr. saure Sahne, 3—4 Eier, etwas abgeriebene Citronenschale nach Belieben.

Nachdem die Butter zu Sahne gerührt ist, wird der Teig bereitet wie oben gesagt.

f) Zimt-Waffeln. 625 g Mehl, 500 g Zucker, 500 g Butter, 4 Eier, 30 g Zimt, ¼ Ltr. Milch (reichlich gemessen).

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Mehl, Eier, Zimt und zuletzt die Milch löffelweis dazugethan und gut verrührt.

Das Waffeleisen muß vorher gut erwärmt und mit einer Speckschwarte ausgestrichen werden. Nicht zu helles Feuer.

XXV. Weihnachtsgebäck.

Vorbemerkung.

Was in der Vorbemerkung zum Kuchen (Abteil. XXIII) über das Warmstellen der Zuthaten gesagt ist, gilt in erhöhtem Maße für alle Pfeffer-, Honig- und Lebkuchen; es sei nur noch erwähnt, daß diese Bäckereien je schöner werden, je längere Zeit vor dem Backen sie eingerührt werden. Drei Wochen sollte der Teig mindestens gut zugedeckt im warmen Raum (Zimmer oder Küche) stehen und das Backen auch so rechtzeitig eingerichtet werden, daß mehrere Tage vergehen müssen, ehe die Kuchen, die man warm und trocken aufhebt, gegessen werden.

Ausnahmen sind besonders vermerkt.

Ein für allemal sei hier erwähnt, daß 1 kg Mehl 7—8 kleine Bleche voll dünner Pfefferkuchen giebt, von dicken folglich nur 3—4.

719. Aachener Printen. ½ kg Honig, 1 kg Syrup, 1—1½ kg Mehl, 80 g gehackte Orangenschale, 20 g Anis, 5 g fein gestoßene Nelken, 150 g Zucker, 120 g gröblich gestoßenen Kandis, 10 g Pottasche.

Honig und Syrup werden zusammen aufgekocht und, wenn sie etwas erkaltet sind, soviel Mehl hinein gerührt, daß es ein fester Teig ist, der sich rollen läßt. Danach läßt man von den oben genannten Zuthaten die Hälfte des Kandis und die Pottasche vorläufig zurück, thut das andere zum Teig und arbeitet alles tüchtig durcheinander. Zuletzt löst man die Pottasche mit einer Tasse kochenden Wassers auf und arbeitet den Teig damit noch einmal durch.

So vorbereitet bleibt der Teig — je länger je besser — mehrere Tage oder Wochen stehen.

Will man ihn backen, rollt man ihn strohhalmdick aus, schneidet ihn mittelst eines scharfen Messers und eines Lineales in rechtwinklige knapp 5 cm lange und 3 cm breite Stückchen, netzt diese mit kaltem Wasser, streut den Rest des grob gestoßenen Kandis darauf und backt sie bei guter Mittelhitze schnell hellbraun.

Die Kandisstückchen dürfen nicht schmelzen.

720. Basler Leckerli. 1/2 kg Honig, 1/2 kg Zucker, 680 g Mehl, 125 g Mandeln, 12—15 g Zimt, 8 g Muskatnuß, 1 Messerspitze voll gestoßener Nelken, etwas (50—60 g) Citronat, 1/2 Weinglas Kirschgeist oder Cognac.

Der Honig wird aufgekocht, der Zucker dazu gethan und gerührt, bis er sich auflöst und beides zusammen dann über das Mehl gegossen, unter das man zuvor schon alle Gewürze — die Mandeln fein geschnitten, das Citronat grob gehackt und die Muskatnuß gerieben — gemengt hat. Zuletzt gießt man den Kirschgeist dazu und verarbeitet alles recht tüchtig mit einander.

Dann wird der Teig sofort 1/2 cm dick ausgerollt, mittelst Messer und Lineal in beliebige aber nicht zu große Stücke geschnitten oder mit einer runden Form ausgestochen und diese Kuchen auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech gelegt. Darauf müssen sie wenigstens 12 Stunden im kalten (nicht eisigen Raum) stehen. Werden dann bei guter Hitze gebacken, mit Zuckerguß (siehe Abteil. XXIII: Vorbemerkung) versehen und noch warm vom Blech gelöst.

721. Dicke Honigkuchen mit Mandeln. 1 1/2 kg Mehl, 1 Ltr. Honig (reichlich gemessen), 125 g Butter, 125 g Citronat, 500 g süße Mandeln, 50 g Pottasche, Nelken, Zimt und Muskatnuß nach Geschmack, aber vorsichtig (15—30 g höchstens von jedem).

Von den Mandeln wird nur die Hälfte fein gewiegt und in den Teig genommen, die andere Hälfte zum Belegen der Länge nach aufgespalten. Man kann auch von dem Citronat etwas zum Belegen zurück

behalten und in größere Stückchen schneiden. Die Pottasche wird mit ½ Tasse heißen Wassers aufgelöst.

Sollte der Honig knapp sein, koche man 1—2 Tassen Wasser mit 2—3 Eßlöffel Zucker klar und nehme es mit zum Teig.

Mehl und Butter werden im Kessel vorgewärmt, dann der Honig dazu gegossen, auch die Gewürze hinein gethan und alles zusammen auf dem heißen Herd (nicht über Feuer) gut mit einander verrührt. Zuletzt giebt man auch die aufgelöste Pottasche hinein, schüttet den Teig in eine Schüssel und knetet ihn gut durch.

Wenn er gebacken werden soll, wird der Teig fingerdick ausgerollt, auf mit Butter bestrichene Bleche gelegt, die Stücke nicht zu klein mit Messer und Lineal markiert, mit Mandeln belegt und nach dem Backen geschnitten, so lange sie noch warm sind.

Bedarf nur mäßiger Hitze.

722. Nürnberger Lebkuchen. ¾ Ltr. Honig, 250 g Zucker, ¾ bis 1 kg Mehl, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, 30 g Succade, 60 g kandierte Pomeranzenschale, 250 g süße Mandeln, welche quer geschnitten werden, 30 g Zimt, 8 g Nelken, 4 g Kardamom, 4 g Cibeben, 1 Muskatnuß, ½ Glas Kirschgeist oder Cognac, 2—3 Messerspitzen voll Hirschhornsalz.

Der Honig wird aufs Feuer gesetzt und, wenn er anfängt zu kochen, der Zucker dazu gethan und beides solange zusammen weiter gekocht, bis ein Tropfen, den man auf einen Teller tropfen läßt, gleich trocken wird. Dann hebe man die Kasserole vom Feuer, thue die gröblich geschnittenen Pomeranzenschalen, die Succade und die Mandeln, danach die fein gestoßenen Gewürze, die Citronenschale, den Kirschgeist und zuletzt das fein pulverisierte Hirschhornsalz hinein und mische danach unter fortwährendem Rühren soviel Mehl in den Honig, der noch warm sein muß, daß es ein starker Teig wird.

Wenn die Lebkuchen gebacken werden sollen (siehe Vorbemerkung), rolle man den Teig messerrückendick aus, schneide ihn mit Messer und Lineal in Stücke vom Format einer Spielkarte und backe diese bei mäßiger Hitze.

Wenn sie aus dem Ofen genommen sind, bestreiche man sie noch warm mit Zuckerwasser.

723. Pfefferkuchen.

a) Einfacher. 1 kg Syrup, 125 g Butter, 125 g Gänsefett, 1½—2 kg Mehl, 100 g bittere Mandeln, 10 g Nelken, 10 g Ingwer, 20 g Zimt, 5 g Kardamom, für 10 ₰ kandierte Pomeranzenschale, 50—60 g Pottasche, die in ½ Tasse heißen Wassers aufgelöst wird, ¼ Ltr. Weißbier.

Das Mehl wird in der Backschüssel mit den fein gewiegten und gestoßenen Gewürzen gemischt, der Syrup aufgekocht und unter beständigem Rühren kochend heiß darüber gegossen; dann rührt man schnell die Butter und das Gänsefett darunter, spült die Kasserole, in welcher der Syrup aufgekocht ist, mit dem Weißbier aus, gießt auch dies zum Teig, ebenso die aufgelöste Pottasche und knetet nun die ganze Masse tüchtig mit den Händen durch.

Wird erst nach einigen Wochen gebacken.

Dazu messerrückendick ausgerollt und mit allerlei Formen ausgestochen. Den Abfall, der sich dabei ergiebt, knetet man immer wieder unter den übrigen Teig.

b) Französischer Pfefferkuchen. 500 g Honig, 500 g Zucker, 1 kg Mehl, 250 g süße, 60 g bittere Mandeln, 4 g Nelken, 4 g Kardamom, 7 g Zimt, die abgeriebene Schale von ½ Citrone, 8 g Pottasche.

Die Mandeln werden gerieben, die Gewürze fein gestoßen und trocken mit dem in der Backschüssel aufgehäuften Mehl vermischt.

Dann setzt man den Honig am besten in einer kupfernen Kasserole aufs Feuer, in welcher er auch abgewogen werden kann, damit nichts verloren geht. Wenn er kocht, schüttet man den Zucker dazu und gießt — sobald sich dieser aufgelöst hat — beides über das Mehl, welches man dabei tüchtig rührt und schlägt. Nun wird die Pottasche in ½ Tasse heißen Wassers aufgelöst, hiermit die Honigkasserole ausgespült und dies auch unter den Teig gerührt.

Wenn derselbe genügend abgekühlt ist, knetet man ihn noch tüchtig mit den Händen durch und läßt ihn dann ruhen.

Zum Backen wird der Teig auf einem mehlbestäubten Blech messerrückendick ausgerollt, mit einer Form, einem Weinglase oder einer leeren Kakaobüchse runde Kuchen ausgestochen*) und diese auf mit Speck bestrichenen Blechen bei gelinder Hitze gelbbraun gebacken. Ungefähr 10—15 Minuten.

Da die Hitze der Back- und Bratöfen nach hinten stärker zu sein pflegt als vorn nach der Thür zu, thut man gut, in der Mitte dieser Zeit das Blech umzudrehen.

c) Feine französische Pfefferkuchen, 1 kg Honig, 500 g Zucker, 1 kg Mehl, 500 g süße, 120 g bittere Mandeln, die feingeriebene Schale von 2 Citronen, 1 Prise Salz, 10 g Vanille, 8—9 g Nelken, 20 g Zimt, 5 g Kardamom, 33 g Pottasche.

*) Der sich dabei ergebende Abfall des Teiges wird immer wieder mit untergeknetet.

Die Zuthaten werden zu einem glatten Teig gemischt und geknetet, wie in Nr. 723a und b angegeben ist; die runden oder länglichen Kuchen gleichfalls bei gelinder Hitze gelbbraun gebacken, nachdem der Teig 1/2 Tag gestanden hat.

d) Schwedter Pfefferkuchen. 4 Eier, 420 g Honig, 500 g Zucker, 1 kg Mehl, 250 g süße Mandeln, 120 g Citronat, 120 g Pomeranzenschale, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, 33 g Pottasche.

Die Mandeln, die Pomeranzenschale und das Citronat werden gehackt; im übrigen wird bei der Behandlung des Teiges verfahren, wie in Nr. 723a und b angegeben ist. Die Eier arbeitet man erst durch, wenn er schon etwas abgekühlt ist.

Messerrückendick ausgerollt, wird der Teig in länglich viereckige Stücke geschnitten und die Kuchen nach dem Backen mit einer Citronenglasur (siehe Nr. 618: Zuckerguß) überzogen.

Der Teig muß 1/2 Tag stehen, bevor er gebacken wird.

e) Thorner Pfefferkuchen. 1 kg und 620 g Honig, 620 g Zucker, 565 g gebeuteltes Roggenmehl und 565 g feines Weizenmehl, 1 Eßlöffel Butter, 2 ganze Eier und 1 Eigelb, 125 g süße und 8 Stück bittere Mandeln, 20 g Zimt, 8 g Kardamom, 8 g Nelken, 50 Körner englisches Gewürz, 30 Körner Pfeffer, etwas kandierte Pomeranzenschale, 20 g Pottasche, die man am Tage vorher in 1 Tasse Bier auflöst.

Das Mehl wird mit den geriebenen Mandeln und der klein geschnittenen Pomeranzenschale vermischt. — Die fein gestoßenen Gewürze werden mit dem Honig und dem Zucker aufgekocht und das Mehl unter starkem Rühren und Schlagen damit bebrüht und zugleich die geschmolzene Butter mit verrührt. Wenn der Teig etwas abgekühlt ist, arbeitet man noch 2 ganze Eier und 1 Eigelb hinein und zuletzt das Bier mit der Pottasche, mit welcher man die Honigkasserolle ausgespült hat. Wenn der Teig ganz abgekühlt ist, verknetet man ihn mit noch etwas Weizenmehl, verteilt ihn auf 2 kleine Bleche, die rundum einen Rand haben müssen, rollt ihn darauf recht regelmäßig aus oder verteilt ihn mit den Händen. Dann teilt man ihn durch leicht eingeritzte Linien ein, belegt jeden einzelnen Kuchen mit Mandeln und backt sie bei ziemlicher Hitze 1/2—3/4 Stunde. Er muß warm geschnitten werden.

Wird bis zwei Finger hoch.

724. Pfeffernüsse. 1 kg Honig, 125 g Zucker, 1 kg und 250 g Mehl, 60 g süße und einige bittere Mandeln, 1/2 Eßlöffel voll feingeschnittener Pomeranzenschale, 5 g Nelken, 5 g Zimt, 5 g englisches Gewürz, 1 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Eßlöffel Rum, 1 Messerspitze feinpulverisiertes Hirschhornsalz, 25—28 g Pottasche, die in einer kleinen

Tasse voll Wasser aufgelöst wird. Der Teig wird gemischt und geknetet, wie in Nr. 723a bis b angegeben ist.

Wenn die Nüßchen gebacken werden sollen, rollt man den Teig in der Hand zu kleinen, etwa walnußgroßen Kugeln, drückt sie ein wenig glatt und backt sie auf mit Speck bestrichenen Blechen bei gelinder Hitze gelbbraun; etwa 10—20 Minuten.

725. Zuckernüsse. 6 Eier, 500 g Zucker, 500 g Mehl, 1 Theelöffel Zimt, 1/2 Theelöffel Kardamom oder Ingwer, 8—10 Gewürznelken, feingeschnittene Succade und kandierte Pomeranzenschale nach Gutdünken; die abgeriebene Schale von 1/2 Citrone, 3 Messerspitzen feinpulverisiertes Hirschhornsalz. Eier und Zucker werden 1/4 Stunde lang schaumig geschlagen, nach und nach mit dem Mehl, den feingestoßenen Gewürzen, der Succade und den Pomeranzenschalen vermischt, noch 1/4 Stunde tüchtig geschlagen und zuletzt das Hirschhornsalz darunter gemischt.

Man setzt mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie gleich. Sie dürfen bei gelinder Hitze nur gelb, nicht braun werden.

Naschwerk.

726. Königsberger Marzipan.

Zum Teig: 500 g süße und 6 Stück bittre Mandeln, 500 g Puderzucker, 1/8 Ltr. Rosenwasser.

Zum Guß: 500 g Puderzucker, der Saft von 1 Citrone, 1/16 Ltr. Rosenwasser.

Die Mandeln werden fein gerieben, mit dem Zucker vermischt und mit dem Rosenwasser zu einem sehr steifen Brei angefeuchtet, den man gut knetet und bis zum nächsten Tage kalt stellt. Dann wird er geformt: entweder als kleines Konfekt zu Brötchen, Kringelchen, Kugeln und dgl. oder zu größeren Gußstücken.

Das erstere formt man aus freier Hand, zu letzteren wird der Teig auf einem mit trockenem Puderzucker bestäubten Brett leicht, etwa halbfingerdick ausgerollt und mit einem Glase oder anderen einfachen, nicht zu großen Formen ausgestochen. Den Abfall (eher etwas mehr) wirkt man wieder zusammen, rollt ihn gleichfalls halbfingerdick aus, schneidet davon mit einem Messer 1—1 1/2 cm breite Streifen, stellt diese aufrecht als Rand dicht um die ausgestochenen Stücke, drückt sie mit etwas Rosenwasser daran fest und kerbt diesen Rand obenauf mit einer Stricknadel bunt.

Die so vorbereiteten Formen läßt man wieder bis zum nächsten Tage an der Luft trocknen und backt sie dann nur von oben ganz leicht mit

Holzkohlen hellgelb. Höchstens der obere Rand darf sich ein wenig bräunen. Am besten und bequemsten geschieht dies unter einer sogenannten Marzipanbackform; wer diese nicht besitzt, helfe sich mit Vorrichtungen, wie sie bei Nr. 624 „Baumtorte" angegeben sind.*)

Der Guß zum Marzipan, zu welchem man 500 g Zucker mit dem Saft einer Citrone und soviel Rosenwasser mengt, daß es eine schwerflüssige Masse wird, muß ½—1 Stunde ganz glatt gerührt werden. Dann fülle man ihn beliebig hoch in die mit Rand umgebenen Marzipanstücke (je mehr Guß, desto feuchter und schöner bleibt der Marzipan) und lasse diese abermals zum Betrocknen des Gusses 24 Stunden stehen. Die eingemachten Früchte, mit welchen sie nach dieser Zeit belegt werden können, müssen vorher in einem Porzellansieb gut abtropfen.

* * *

Marzipan muß im Gegensatz zu anderen Weihnachtsbäckereien kalt und eher feucht stehen, d. h. nicht so feucht, daß er weich wird. Auch bringe man ihn niemals in einen geschlossenen Schrank.

727. Konfekt von Apfelsinenschalen. Apfelsinenschalen und Zucker nach dem Gewicht zu gleichen Teilen. Außerdem etwas Streuzucker zum Formen. Die dicken Apfelsinenschalen werden 2 Tage kalt eingewässert und giebt man ihnen während dieser Zeit öfter frisches Wasser. Dann läßt man sie abtropfen, setzt sie mit reichlich neuem Wasser auf und kocht sie darin sehr weich; nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, drückt sie recht trocken aus und wiegt sie so fein wie möglich.

Unterdessen hat man den Zucker etwas angefeuchtet, aufgesetzt und so lange gekocht bis er Fäden zieht (siehe Allgemeines). Schüttet dann die feingewiegten Apfelsinenschalen hinein, läßt beides zusammen noch einmal aufkochen und rückt nun die Kasserolle vom Feuer.

Das Formen des Konfektes geschieht auf einem Brett, das man gut mit Zucker bestreut. Aus der noch heißen Masse hebt man immer einen Theelöffel voll auf den Zucker, rollt es auf demselben zu einer kleinen Kugel, die man, ehe sie erhärtet, mit einer flachen Kelle oder dgl. ein wenig glatt drückt.

In Schachteln aufbewahrt, hält sich dies Konfekt sehr lange frisch.

Gutes Gelingen ist gesichert, wenn der Zucker sehr fein und die Marmelade recht klar war.

*) Wem dies zu umständlich erscheint, heize seinen Bratofen mäßig, entferne die Glut, packe ihn dann hoch voll kalter Mauersteine, lege die Marzipanstücke auf ein Blech, das mit weißem Papier belegt ist und lasse bei offener Thür die Ränder vorsichtig bräunen.

728. Mandelchokolade. 250 g Mandeln, 250 g Chokolade, 250 g Stücken-Zucker, für 20 ₰ Citronat und für 20 ₰ Succade. Citronat und Succade werden fein geschnitten, die Chokolade gerieben, von den Mandeln ²/₃ fein gemahlen und ¹/₃ fein gewiegt.

Dann taucht man den Zucker schnell in Wasser, bringt ihn auf's Feuer und kocht ihn hier so lange bis er perlt; giebt die übrigen Zuthaten schnell hinein, rückt ihn vom Feuer und arbeitet alles gut durcheinander. Schüttet die fertige Masse entweder in längliche kleine Förmchen, die man mit feinem Mandelöl ausgestrichen hat, oder — wenn solche fehlen — in eine ebenfalls mit feinem Mandelöl bestrichene flache Schüssel, aus welcher sie nach dem Erkalten gestürzt und beim Gebrauch in beliebige Stücke geschnitten wird.

729. Gebrannte Mandeln. 500 g Mandeln, 500 g Zucker ¹/₂ Ltr. Wasser, 15—20 g Zimt (oder 50 g Schokolade). Wasser und Zucker werden zusammen aufgesetzt und wenn der letztere geschmolzen ist und kocht, der Zimt und die Mandeln hineingeschüttet, die man gewaschen und abgetrocknet, aber in ihrer braunen Schale gelassen hat. Unter fortwährendem Rühren werden sie nun gekocht bis sie trocken sind, d. h. man hebt das Kochgeschirr schon ein Weilchen vorher vom Feuer und rührt hier weiter, damit die Mandeln nicht anbrennen.

Wenn sie trocken sind, schüttet man das Ganze auf recht flache große Schüsseln und teilt und schiebt es hier schnell auseinander.

730. Quittenbrot. Auf 500 g nach dem Kochen gewogener Marmelade 500 g Zucker.

Halb Quitten, halb gute Äpfel werden sauber abgewischt, von Blüten und Stielen befreit und unzerschnitten in Wasser weich gekocht. Danach in Hälften geteilt, das Kernhaus mit einem silbernen Löffel herausgenommen und ebenso das Fleisch aus den Schalen.

Dies letztere treibt man durch ein Haarsieb, wiegt es dann und kocht es mit der gleichen Menge Zucker bis die Masse zum steifen Brei geworden ist, der sich selbst vom Kessel löst. Man muß dabei ununterbrochen rühren, denn durch das geringste Ansetzen wird der Geschmack bitter und die Farbe leidet.

Wenn die Masse fertig ist, wird sie recht fest in Blech- oder Steingutformen gedrückt (kleine runde Kakao- oder glatte Fleischextrakt-Büchsen sind, wenn man sie sehr sauber reinigt und trocknet, gut dazu) und muß so mehrere Wochen stehen.

Zum Gebrauch schneidet man das Quittenbrot in Scheiben und wendet diese in Zucker um. Doch jedes Mal nur so viel, wie gegessen

werden soll. Das übrige Brot thut man in die Formen zurück, in denen es sich — gut zugedeckt — sehr lange hält.

731. Pralinees. 125 g nicht entölter Kakao, 375 g Puderzucker, 1½ Eiweiß, 2 Theelöffel Rosenwasser, 1 Päckchen Vanillin (oder das Innere von 2 Stangen Vanille), 1 Theelöffel Kartoffelmehl.

Der Kakao wird trocken in ein entsprechendes Gefäß gethan und am bequemsten über einer Spiritusflamme zum Schmelzen gebracht, welche man nachher klein herunterschraubt, denn die Masse muß flüssig bleiben bis alle Pralinees fertig sind.

Zucker, Eiweiß, Rosenwasser, Kartoffelmehl und Vanillin werden kalt zusammengerührt und wenn alles gut vermischt ist, kleine Kugeln davon geformt, die man ½ Stunde zum Trocknen stehen läßt.

Dann spießt man jede einzeln mit einer sauberen Stricknadel auf, taucht sie in den dickflüssigen Kakao und legt sie zum Trocknen auf ein mit weißem Papier belegtes Brett.

732. Brot.

Selbst Brot zu backen, empfiehlt sich überall da, wo das mit Sauerteig gebackene Brot nicht vertragen wird, und die Bäcker das sogenannte „Bärmbrot" mit Weizen- statt mit Roggenmehl backen, wodurch es weichlich und nüchtern schmeckt.

a) Bärmbrot (aus einem norddeutschen Pfarrhause). 1½ kg Roggenmehl, ¾ Ltr. Milch, 1 Löffel Salz, für 10 ₰ Hefe.

Die Milch wird gut angewärmt. Dann schüttet man das Mehl in eine entsprechend große Backschüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, thut das Salz, sowie die mit der Hand zerkleinerte Hefe (Bärme) hinein, gießt ein wenig von der erwärmten Milch dazu und zerdrückt und vermengt das Salz, die Bärme und etwas von dem Mehl zu einem Teig. So gießt man nach und nach die übrige Milch hinein und mengt dabei immer mehr von dem umgebenden Mehl mit in das Hefenstück, bis man zuletzt mit beiden Händen alles Mehl in den Teig knetet.

Dann formt man von dem Ganzen ein länglich rundes Brot, das man an beiden Seiten etwas hoch drückt, damit es beim Backen nicht zu glatt wird und stellt es an einen warmen Ort zum Aufgehen. Sobald die obere Fläche anfängt, sich etwas zu teilen, schiebe man es in den Ofen und backe es bei guter (Brot-)Hitze 1 Stunde.

b) Schrot-Brot (nach Liebig). 1 kg Roggen- und ½ kg Weizen-Schrot, d. h. Mehl mit der Kleie, 30 g feingestoßenes Salz, 15 g doppelt-

kohlensaures Natron, 60 g „verdünnte Salzsäure“ (wird unter dieser Bezeichnung in der Apotheke gekauft).

Salz und Natron werden in der Backschüssel trocken mit dem Schrotmehl vermengt; den knapp vierten Teil des letzteren läßt man vorläufig zurück, gießt auf das übrige die mit 1 kg stark handwarmen Wassers vermischte Salzsäure, verrührt dies zu einem Teig, den man mit dem anfangs zurückgelassenen Schrotmehl gut durchknetet und formt daraus 3—4 kleine Brote, die bei ziemlich starker Hitze etwas länger als anderes Brot backen müssen.

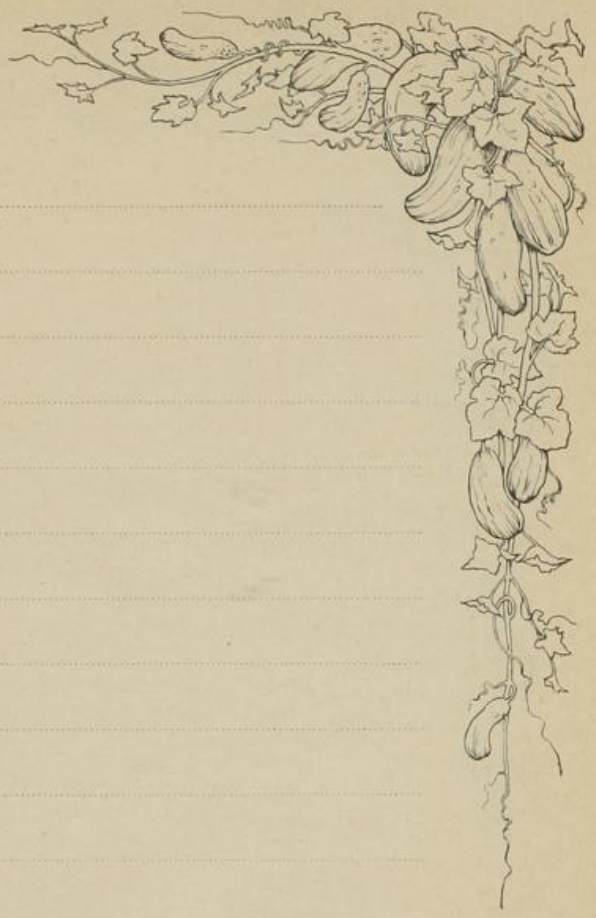
Sie kommen gleich nach dem Formen in den Ofen.

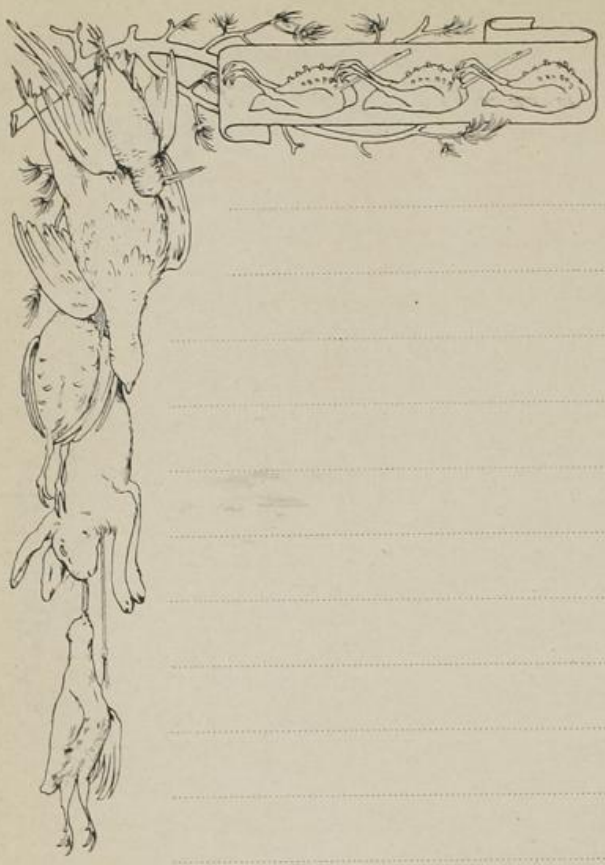
Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

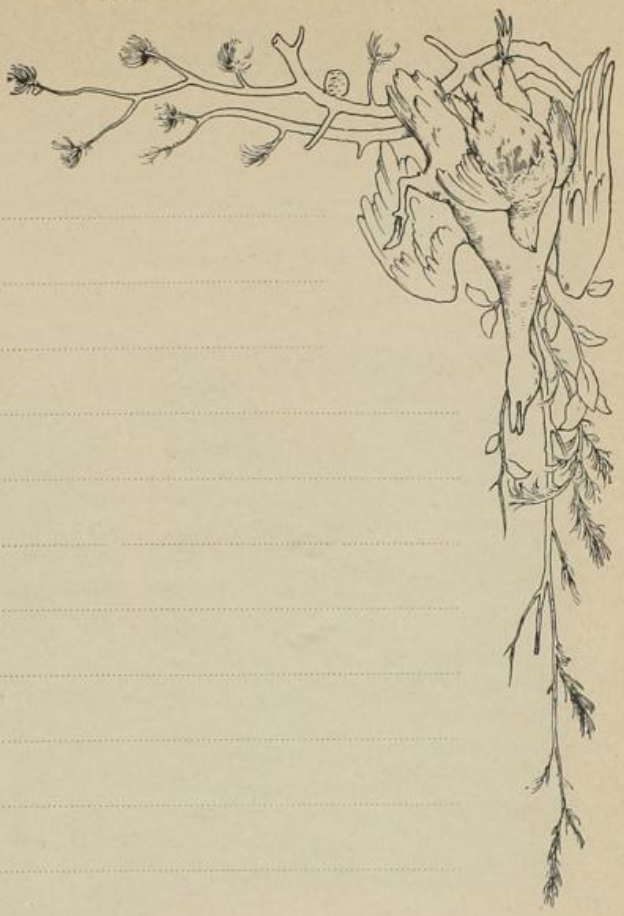
Neue Rezepte.



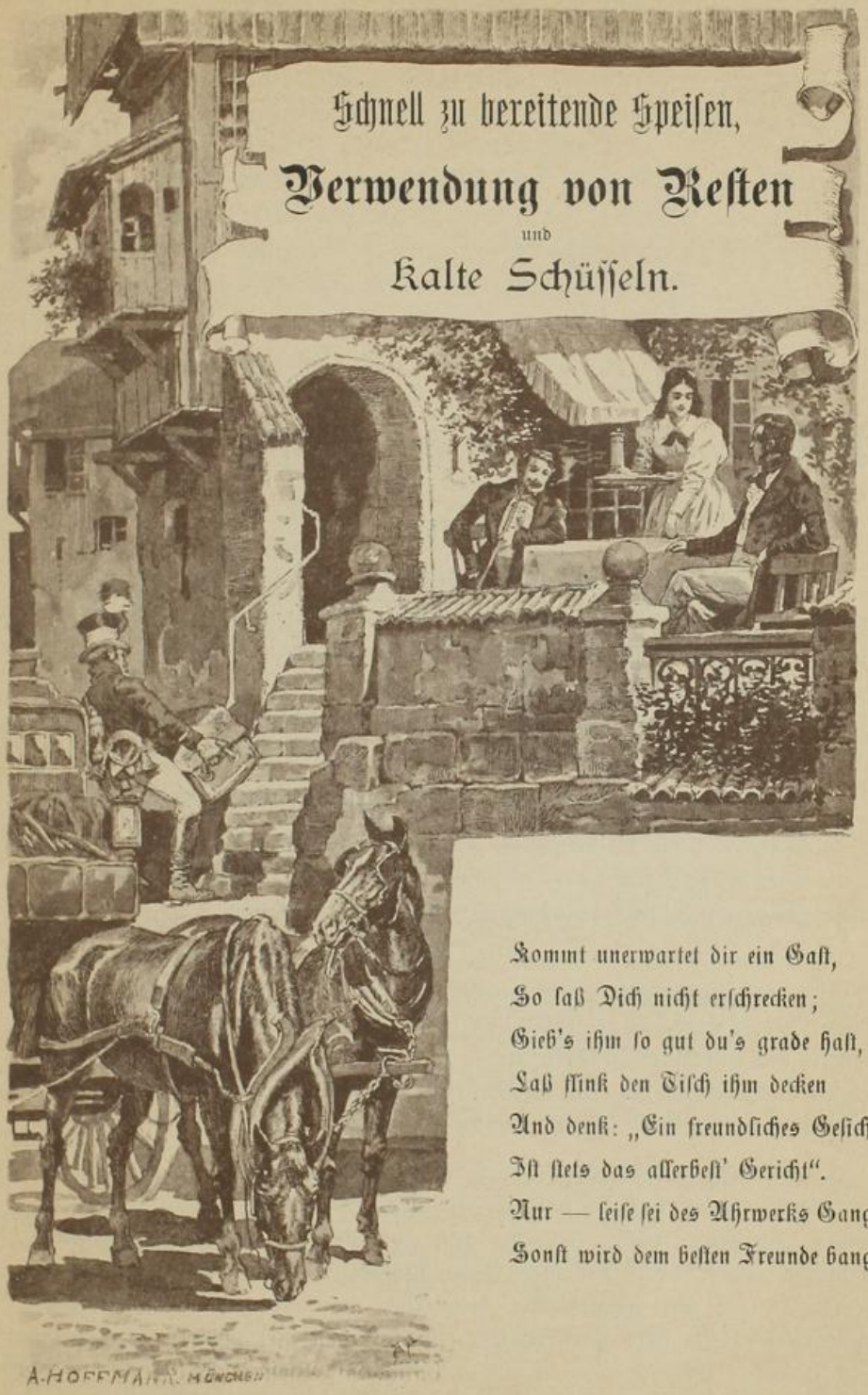


Neue Rezepte.

Neue Rezepte.



Neue Rezepte.



Kommt unerwartet dir ein Gast,
So laß Dich nicht erschrecken;
Gieß's ihm so gut du's grade hast,
Laß flink den Tisch ihm decken
And denk: „Ein freundliches Gesicht
Ist stets das allerbest' Gericht".
Nur — leise sei des Ahrwerks Gang,
Sonst wird dem besten Freunde bang.

XXVI. Schnell zu bereitende Speisen.

Kalt.

733. Aufschnitt und kaltes Fleisch. Ob man nun „Aufschnitt" aus einer Delikateß-Handlung holen läßt oder eigene Vorräte verwendet, immer sei es das Bestreben der Hausfrau, dieselben so zierlich wie möglich zuzurichten und aufzulegen. Auf „Gemischten Schüsseln" ordne man die verschiedenen Arten nach der Farbe, kranzförmig oder in Streifen und umlege den äußern Rand der Schüssel zierlich mit Petersilienblättern.

Kalbsbraten wird am schmackhaftesten mit dem erstarrten Jüs (siehe Allgemeines) garniert.

Roastbeef giebt man mit einer Remouladen- oder schnell gerührten Mayonnaisensauce (siehe Saucen Nr. 324—327 und 334).

Schweinsbraten wird mit Aspik (siehe „Kalte Schüsseln" Vorbemerkung) angerichtet. Oder man legt die Scheiben bergartig in die Mitte der Schüssel und füllt den leeren Rand herum mit feingewiegten Äpfeln und Zwiebeln (2 Teile Äpfel, 1 Teil Zwiebeln), die man leicht mit feinem Essig besprengt. Sie dürfen aber erst im Augenblick des Anrichtens gewiegt werden, sonst werden die Äpfel braun.

Hammel- und Rindsbraten (ausgenommen die Filets) sind kalt, leicht trocken und sollten nur im äußersten Notfall zu Aufschnitt verwendet werden. Wenn sie aber zart und mürbe sind und ansehnliche Scheiben geben, überstreue man diese, sobald sie zierlich auf der Schüssel geordnet sind, mit feingehackter Petersilie, umkränze sie mit scheibig geschnittenen Salz- oder Pfeffergurken und einigen Perlzwiebeln und reiche feingewiegte Schalotten, die man mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz und 1 Prise Zucker recht pikant gemischt hat, in der Sauciere dazu herum.

Oder auch folgende Sauce, welche ohne Feuer in wenigen Minuten herzustellen und zu allerlei kaltem Fleisch ebenso schmackhaft ist wie zu harten Eiern und Preßkopf (siehe „kalte Schüsseln").

734. Kalte Sauce. 1 Tassenkopf dicke saure Sahne, 1 Theelöffel Mostrich, 1 Theelöffel Kräuteressig (siehe Nr. 294), Pfeffer, Salz, Zucker nach Geschmack und zuletzt ½ Tasse warme Fleischbrühe (auch Fleischextrakt in warmem Wasser aufgelöst) werden kalt zusammengerührt.

* * *

Auch „Meerrettig mit Äpfeln" (siehe Saucen Nr. 329c) paßt zu kaltem Rind-, Hammel- oder Schweinebraten.

Kleine Reste von rohem Schinken wiege man mit gut gewässertem Hering zu gleichen Teilen. Der Hering muß so feucht sein, daß er sich zusammenballt, ohne zu saften; es schmeckt auf Butterbrot gestrichen lachsähnlich.

In gleicher Weise kann man feingewiegte Reste von Rindfleisch mit etwas Mostrich, Öl, Essig, geriebener Zwiebel und feingewiegtem Schnittlauch mischen und mit Pfeffer und Salz würzen. Man darf von jedem nur soviel nehmen, daß das Fleisch zusammenhält und keine Flüssigkeit hervortritt. Dies wird auch auf Butterbrot gegessen; schmeckt noch besser, wenn man es 1 Stunde vor dem Essen mischt und zudeckt.

Geräucherter Gänsemagen (siehe Nr. 804) wird auf einem Reibeeisen gerieben, locker in ein tiefes Schüsselchen geschüttet und mit einem Löffel herumgereicht, mit dem man ihn auf Butterbrot streut.

In gleicher Weise reicht und verwendet man feingewiegte Reste von Pökelfleisch.

Schinken und Gänsebrust werden mit einem scharfen Messer in feine Scheiben tranchiert und die Schwarte ganz, das Fett bis auf die Hälfte von den einzelnen Scheiben entfernt.

Auch bei Pökel- oder Rauchfleisch oder Corned-Beef darf nie die dunkle Kante stehen bleiben.

Bei allem Aufschnitt seien die Scheiben jeder einzelnen Art von möglichst gleicher Form und die Ränder glatt.

Schinken und Pökelfleisch sehen am hübschesten aus, wenn man den Rand der Schüssel mit grüner Petersilie verziert.

Radieschen werden in kaltem Wasser gewaschen und genau besichtigt, ob sie auch nicht madig sind. Dann entfernt man das untere dünne Wurzel-Ende und die äußeren großen Blätter. Die frischen grünen Herzblättchen bleiben daran.

Sehr hübsch sieht es aus, wenn man von den großen Radieschen Rosen schnitzt, aus Brod einen etwa 4 Finger hohen Kegel schneidet, diesen mittelst Zahnstochern (oder zugespitzten Streichhölzern, denen man die Köpfe abgebrochen hat) mit den Rosen und grünen Blättersträußchen besteckt und die zum Essen bestimmten Radieschen im Kranz herumlegt.

Rettige werden 10 Minuten vor dem Essen geschält, in feine Scheiben geschnitten, leicht angesalzen, zugedeckt und einfach aufgehäuft zu Tisch gegeben. Den Saft, der sich etwa gebildet hat, gießt man ab.

Sardellen werden gewaschen und 10—20 Minuten in kaltem Wasser eingewässert. Dann nimmt man sie heraus, putzt das außen etwa noch anhaftende harte Salz ab, halbiert sie, nimmt den Grätenstrang heraus, zieht sie noch einmal durch reines kaltes Wasser und hängt sie über den Rand des Gefäßes, damit sie abtropfen. Man legt sie gitterartig oder — viel hübscher — strahlenförmig auf eine kleine runde Schüssel, in deren Mitte man eine umgekehrte Untertasse gelegt hat. Einzelne Sardellen werden schneckenartig aufgerollt und mit kleinen roten Radieschen, oder wo diese fehlen, mit schmalen Streifen von Gurken und von rotem Fleisch (gekochter Schinken oder Pökelfleisch) zu einem schräglaufenden Kranz um den Fuß des Sardellenhügels gelegt. Auch die Spitze der Wölbung wird ähnlich gekrönt.

Wurst bringt man, wenn dieselbe frisch d. h. ungeräuchert ist, in etwa daumenstarke Stücke geschnitten und mit der Haut auf den Tisch. Ist sie in dünne Därme gefüllt, werden die Enden länger geschnitten. Von geräucherter Wurst jeder Art wird die Haut abgezogen und die Wurst in glatte, strohhalmbreite Scheiben geschnitten. Man nehme dazu ein recht scharfes, möglichst dünnes Messer und hüte sich — wenn die Wurst weich ist —, daß sie nicht den Druck der Finger zeige.

735. Zunge in Gelee ist schnell bereitet, wenn man eine Büchse Fray-Bentos öffnet, die Zunge abtropfen läßt, in halbfingerdicke Scheiben schneidet, eine beliebige — nur nicht zu tiefe — Form leicht mit feinem Mandelöl ausstreicht, sie unten und seitwärts mit Kapern, geschnittenen Pfeffergurken, feinen Streifen von roten Beeten und kleinen Perlzwiebeln belegt und die geschnittene Zunge locker darüber aufhäuft.

Gleichzeitig hat man Gelatine aufgelöst (siehe Allgemeines) und zwar rechnet man auf 1 Tasse Brühe von Kalbfleisch oder Schweinefleisch ½—1 Tafel Gelatine; auf 1 Tasse Rindfleischbrühe 2 Tafeln. Ebensoviel nimmt man, wenn Brühe fehlt und Wasser mit Fleischextrakt aushelfen muß. All diese Brühen würzt man schnell mit etwas Estragon- oder Kräuteressig oder Soja und Salz. Sie müssen kräftig schmecken, da

Gelatine dem Gelee leicht etwas Nüchternes giebt. Man läßt sie kalt und gießt sie, sobald die lauwarm aufgelöste Gelatine darunter gemischt ist, sofort über die Zunge.

Im Winter ans offene Fenster gestellt, im Sommer in den Eisschrank, hat diese Geleeschüssel vollständig Zeit genug zum Erstarren bis der Tisch gedeckt ist und die übrigen Vorbereitungen fertig sind. Sie wird gestürzt. Übriggebliebene Brühe mit Gelatine kann man mit etwas Essig von eingemachten Beet-Rüben rot färben, in Eierbecher gießen, wenn erstarrt, sie stürzen und die Gelee-Schüssel damit garnieren.

In einer „Ringform" eingelegt, erstarrt solch schnell bereitetes Gelee noch schneller, das man statt von Zunge, auch von Resten vom Filet oder anderm zarten Fleisch (auch von Fisch) herstellen kann.

Reicht die Zeit, fülle man das Innere solchen Gelee-Kranzes, nachdem er aus der Form gestürzt ist, mit einer recht dicken Remouladen- oder Mayonnaisensauce oder mit einem zarten Blattsalat.

Soll das Gelee verfeinert werden, öffne man eine Büchse eingemachten Blumenkohls, breche ihn in einzelne kleine Rosen und lege diese und auch Champignons zu den übrigen Zuthaten in die Form und mische die Brühe mit etwas Weißwein.

736. Butter und Käse. Am Familientisch und im kleinen Kreise reicht man beides am besten in Glas-Büchsen, resp. auf Glastellern und unter Glasglocken.

Die einfachen Käse werden außen sauber beputzt (wenn nötig schnell mit etwas Salzwasser abgespült und leicht betrocknet); die in Staniol gekauften kommen mit dem Staniol auf den Tisch.

Eingedrückte Butter wird obenauf verziert, indem man entweder einfach mit einer runden Holzkelle, die man von der Mitte aus nach dem Rand zu schräg hält, ein muschelähnliches Muster darauf setzt, oder in der Mitte eine Rose formt, die sich von selbst ergiebt, wenn man mit einem Theelöffel in regelmäßigen Abständen von außen nach der Mitte zu die Butter zusammenstreicht. Zuerst ganz wenig, später immer mehr Butter nehmend, damit die äußeren Blätter die inneren überragen. Den freibleibenden Raum mustert man mit der scharfen Kante des Theelöffels blätterähnlich.

Zu beiden und auch zu anderen Verzierungen darf die Butter nicht zu weich sein und müssen die Löffel ab und zu in kaltes Wasser getaucht werden; im Winter, wenn die Butter sehr hart ist, tauche man sie in warmes.

Bei Gesellschafts-Essen ist es am hübschesten, Butter und Käse mit Brot und Radieschen zusammen auf einer großen Platte (etwa einer Kuchenschüssel) zu arrangieren wie folgt:

Die Butter steht etwas erhöht in der Mitte; sie darf nicht in der Büchse sein, sondern wird vorher entweder in eine der jetzt überall käuflichen hübschen Holzformen (Lamm, Muschel, Rose u. a. m.) gedrückt, oder man formt mittelst zweier Theelöffel kleine runde Kugeln (einige mehr als man Gäste hat) und legt sie bis zum Auftischen in kaltes Wasser, oder man klopft die Butter zu einem länglich viereckigen Stück, schneidet mit einem Rillenmesser (siehe Allgemeines) recht gleichmäßige, gut strohhalmdicke Schnitte davon ab, die Hand beim Schneiden etwas rund führend, wodurch sich die Scheiben von selbst ein wenig wölben. Auch sie werden bis zum Gebrauch in kaltes Wasser gelegt und beim Anrichten in einer Glasschale recht locker aufgehäuft. Ebenso die Kugeln.

Kommt die Butter in einem Stück auf den Tisch, legt man ein Messer dazu, ist sie zu Kugeln geformt oder geschnitten, eine Aufschnitt-Gabel.

Um die Butterschale legt man einen dicken Kranz von sauber beputzten (siehe oben) roten Radieschen.

Der nun noch verbleibende freie Außenraum wird mit Brot und Käse gefüllt. Pumpernickel, Weißbrod und Schwarzbrod werden jedes für sich aufgehäuft und dazwischen je eine andere Sorte Käse gelegt. Zum Käse legt man kleine Messer, zum Brot Gabeln.

Wenn die Jahreszeit keine Radieschen bietet, kann auch ein hohes Glas mit Bleich-Sellerie (siehe Allgemeines) oder mit Salz- und Käsestangen (siehe Nr. 679 und 694) gefüllt, in der Mitte der Butterschale stehen.

Daß die Platte oder Schüssel, bevor man sie füllt, mit weißem, zierlich gerandeten Papier belegt wird, versteht sich von selbst.

737. Belegte Butterbrote. Gilt es bei schneller Abreise oder unerwarteter Ankunft schnell ein belegtes Butterbrot fertig zu machen, schneide man das Brot 1—1½ strohhalmdick, streiche die Butter recht gleichmäßig, messerrückendick darauf und belege die gestrichenen Brote mit möglichst großen Scheiben Fleisch, Wurst oder Schinken. Sie müssen ganz bedeckt sein, doch alles über den Rand Hinausstehende wird glatt weggeschnitten.

Dann lege man sie auf ein sauberes Brett und teile sie durch 2—3 schräge Schnitte in 3—4 Teile.

Giebt der vorrätige Braten keine großen Scheiben mehr her, teile man die Butterbrote vor dem Belegen.

Sardellen müssen gut abgetropft sein und werden schräg gelegt. Hat man Kapern zur Hand, lege man die Sardellen gitterartig und in jedes Viereck 2—3 Kapern.

Auch ein in 6—8 Minuten hartgekochtes Ei kann zum Belegen aushelfen, wenn man es schnell in kaltem Wasser kühlt. Es wird mit einem scharfen Messer wie Wurst in feine Scheiben geschnitten und mit feingehacktem Schnittlauch bestreut.

Zu jedem belegten Butterbrot setze man Pfeffer, Salz und Mostrich aufs Tablett und fast jeder Herr wird dankbar sein, wenn er ein Tellerchen voll feingeschnittener Salz- oder Pfeffergurken oder einige Mixed-Pickles dazu bekommt.

Zu sogenannten Tartarenbrötchen wird feingewiegtes Rindfleisch pikant mit Pfeffer, Salz und 1 Löffel feinen Speiseöls gemischt. Auf schmale Streifen Butterbrot erst dünn Mostrich gestrichen, dann ½ cm. hoch von dem zurechtgemachten Schabefleisch und dies obenauf mit Sardellen, Kapern und feinen Scheiben von hartgekochten Eiern belegt.

Das Zurechtmachen von belegten Butterbroten, die eingewickelt — sei's zur Jagd oder zur Reise — mitgenommen werden sollen („Klappstullen" nennt sie der Norddeutsche, „Bemmchen" der Sachse) erleichtert man sich sehr, wenn man schon beim Schneiden des Brotes je 2 und 2 Scheiben mit den genau aufeinanderpassenden Schnittflächen zusammenlegt. Nur dadurch sind saubere und akkurate Brötchen zu erzielen, die in weißes Schreibpapier*) eingeschlagen durch ihren bloßen Anblick den Appetit reizen.

Allen jungen Waidmannsfrauen und anderen Haushaltungen, in denen zur winterlichen Treibjagd wohl schon morgens um 5 das Frühstücksbrot für den Wald gerüstet wird, sei empfohlen, die Butter am Abend vorher ins warme Zimmer zu stellen und, wenn sie trotzdem am andern Morgen hart sein sollte, einen Topf mit kochendem Wasser bereit zu halten, um ab und zu die Messer einzutauchen und so zu erwärmen.

* * *

Appetitbrötchen, Sandwichs, Welsh rabbits u. dgl. verfeinerte Specialitäten der belegten Butterbrote, deren Herstellung mehr Zeit erfordert, siehe XXVII. „Verwendung von Resten" und Nr. 743 „Kleine Vorspeisen".

738. Eier.

a) Eier in der Schale. Die Eier werden in kaltem Wasser sauber gewaschen und in ein Netz oder einen kleinen Drahtkorb mit Henkel gelegt, der gut in das Gefäß hineinpaßt, in welchem man sie kochen will.

*) Sogenanntes „Butterbrot-Papier" ist fast noch mehr zu empfehlen und jetzt überall zu kaufen.

Das Wasser muß stark brausen, wenn man die Eier hineinsetzt. Sie einzeln einzulegen ist nicht ratsam, weil sie dadurch nicht alle gleich weich oder gleich hart werden.

Läßt man die Eier	3	Minuten kochen,	sind sie weich,
„ „ „ „	4—4½	„ „ „	„ pflaumenweich,
„ „ „ „	5	„ „ „	„ hart, d. h. zum Essen.

Harte Eier, die man zum Garnieren oder zum Verrühren in Remouladen- und Mayonnaisen-Saucen gebrauchen will, koche man 10 Minuten.

Die obige Zeitangabe ist für Eier berechnet, die 2 auch wohl 3 Tage alt sind.

Wenn sie an demselben Tage gekocht werden, an welchem sie gelegt wurden, rechne man ½—1 Minute mehr.

Sind sie älter als 3 Tage, kürze man die Zeit des Kochens um ½—1 Minute.

Eier, die älter als 8 Tage sind, sollte man überhaupt nicht mehr in der Schale gekocht essen.

b) Garnierte Eier. Hart gekochte Eier werden 1 Minute in kaltes Wasser gelegt, angeklopft und die Schale so schnell abgezogen, daß die Eier noch heiß bleiben. Man schneidet sie der Länge nach auf, belegt sie kreuzweise mit Sardellen, bestreut sie auch wohl mit Kapern und giebt sie heiß oder wenigstens warm zu Tisch.

c) Gebackene Eier mit Champignons und Parmesankäse (warm). (Für 8—10 Personen.) 10 hartgekochte Eier, 5 rohe Eigelb, 120 g Butter, 5 Milchbrötchen, einige Champignons, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, etwas Milch, etwas Brühe.

Die Milchbrötchen werden feingeschnitten und soviel Milch darauf gegossen, wie eben einziehen will.

Die Champignons und Zwiebeln werden feingeschnitten und in etwas Butter gar gedünstet. Dann nimmt man sie heraus, stäubt etwas Mehl in die Butter und kocht dies mit 1 guten Tasse Brühe zu einer sehr dicken Sauce, die man mit Suppenkräuter-Extrakt gut würzt, mit 2 Eidottern abzieht und abkühlen läßt, nachdem man die Champignons und Zwiebeln wieder hineingelegt hat.

Nun zieht man die Schale von den hartgekochten Eiern, halbiert diese, nimmt das Gelbe heraus, reibt es in einer Schüssel fein, vermischt es mit 1 guten Löffel Butter, den feinverrührten Milchbroten, 3 rohen Eigelb, Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuß.

Dann füllt man die Eiweiß mit dem inzwischen abgekühlten Champignon-Haschee und füllt darüber die steife Semmel-Farce, die man möglichst so aufhäuft, daß das Eiweiß bedeckt ist und die Form eines vollständigen Eies wieder bekommt. Streicht eine Fayence- oder Porzellan-Schüssel, welche Ofenhitze verträgt, mit Butter aus, füllt die übriggebliebene Semmel-Farce hinein, stellt auf diese die gefüllten Eiweißhälften, drückt sie etwas hinein, überstreut sie reich mit Parmesankäse und geriebener Semmel, befüllt sie mit geschmolzener Butter und läßt sie im mäßig heißen Ofen 10—15 Minuten leicht backen.

* * *

d) Gefüllte Eier (kalt). Die Eier werden ganz hart gekocht (12—15 Minuten), in kaltem Wasser abgeschreckt, die Schale abgezogen, dann der Länge nach in Hälften geschnitten und das Gelbe vorsichtig herausgenommen. — Das Gelbe wird ganz glatt zerrührt und wie zu einer Remouladensauce langsam mit Folgendem vermischt: Auf 4—5 Eigelb etwa 1 Eßlöffel Öl, 1 Theelöffel Essig, 1/2 Theelöffel Mostrich, 1/2 Theelöffel gehackte Petersilie, ebensoviel feingeschnittener Schnittlauch (oder etwas geriebene Zwiebel), 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer, auch 1—2 feingewiegte Sardellen. — Diese pikante Masse wird statt des Dotters in die Eier gethan, auch ebenso rund gehäuft und mit fein geschnittenen Sardellen und Kapern garniert. —

Giebt dies mehr Farce als die Eier fassen wollen, rühre man den Rest mit dicker saurer Sahne zu einer seimigen Sauce, schmecke sie fein ab und gieße sie um und zwischen die Eier.

Ein besonders bei Herren beliebtes Nebengericht zum Frühstück oder Abendbrot.

* * *

Will man warme gefüllte Eier geben, mischt man das zerriebene Eigelb mit ebensoviel zu Sahne verrührter Butter; thut dazu (auf 6 Eier gerechnet) 1 rohes Ei, 1 Löffel zerriebene Semmel, fein gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz. Rührt alles gut durcheinander, füllt damit die Eiweißhälften möglichst hoch und rund, setzt sie in eine flache mit Salz gefüllte Schüssel, beträufelt sie mit etwas zerlassener Butter und stellt sie 6—8 Minuten in den mäßig heißen Ofen.

Herausgenommen garniert man die Schüssel schnell mit Petersiliensträußchen und Citronen-Scheiben.

e) Kolumbus-Eier. 10—12 Eier werden ziemlich hart gekocht (6—8 Minuten); die Schale abgezogen und soviel von der Spitze abgeschnitten, daß man sie aufrecht auf eine flache Schüssel stellen kann.

Darüber gießt man eine recht dicke Mayonnaisensauce, die man sich vorher von 3 rohen Eidottern, 2 Löffeln Öl, 3 Löffeln Essig, 1 Theelöffel Senfmehl, etwas feinem Pfeffer und einigen Kapern kalt zusammengerührt hat.

Der Rand wird mit in Butter gerösteten Weißbrotschnitten umlegt, die man, eins ums andere abwechselnd, mit geriebenem Schweizerkäse und mit Sardellen belegt.

Kleine Petersilienbüschel fügt man ab und zu dazwischen.

Je heißer Eier und Semmelschnitten auf den Tisch kommen, desto besser mundet die Schüssel.

f) Manöver-Eier. 6—8 Eier, 50—70 g magerer roher Schinken, 50 g geräuchertes Speck- oder Schinkenfett, 1 Messerspitze frische Butter.

Schinken und Speck werden jedes für sich in kleine Würfel geschnitten. Dann bratet man den Letzteren in einer Pfanne gelb, thut die Butter dazu und läßt die kleinen Schinkenwürfel darin gar schmoren (etwa 2—3 Minuten). Nun schlägt man die Eier hinein, die bei fleißigem aber behutsamem Loslösen vom Boden ein Weilchen darin kochen müssen. Sie dürfen nicht zu steif werden. Sehr vorsichtig salzen.

g) Rührei. Die Eier werden ganz, d. h. Gelbes und Weißes zusammen in einen Topf geschlagen, auf jedes Ei ein Kinderlöffel voll Wasser dazugethan und auf je 4 Eier ½ Eßlöffel geschmolzene Butter und 1 gute Prise Salz.

Dies alles quirlt man zusammen bis es schäumt, thut einen Stich Butter in eine flache, eiserne Pfanne und gießt die verquirlten schäumenden Eier hinein, sobald sie anfängt gelb nicht braun zu werden.

Rührei darf nur ganz kurze Zeit auf dem Feuer bleiben, muß leicht und locker sein und darf keinen bräunlichen Satz haben. Man rühre es deshalb fleißig, aber nur in großen breiten Zügen vom Boden der Pfanne los, hebe diese öfter an, damit das noch flüssige Ei auch auf die freigewordenen Stellen läuft und nehme es vom Feuer, bevor es ganz fest geworden ist; es dickt nach.

Muß gleich gegessen werden.

h) Rührei mit Mehl. 4 Eier, 1 knapper Löffel Mehl, ¼ Ltr. Milch, 50 g Speck, Pfeffer, Salz und feingeschnittener Schnittlauch.

Eier, Mehl, Milch und 1 Prise Salz werden gut und glatt mit einander verquirlt. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und in einem runden Tiegel ausgebraten bis die Grieben gelb sind. Dann wird die gequirlte Masse dazu geschüttet und unter Rühren gekocht bis sie dicklich aber nicht zu steif ist. Wenn sie vom Feuer gezogen ist, werden

1 Prise Pfeffer und 1 Theelöffel fein geschnittener Schnittlauch dazu gerührt.

i) Sardellen-Eier in Muscheln. Gut gewässerte Sardellen werden entgrätet, gespalten und danach in zierliche Längsstreifen geschnitten. Diese bestreicht man mit feinem Speiseöl, bestreut sie mit Pfeffer, beträufelt sie mit Zitronensaft und läßt sie damit etwas durchziehen. (Wenn die Zeit reicht, ein paar Stunden.)

Dann streiche man die Muscheln mit frischer Butter aus, lege die Sardellen gitterartig hinein, streue Kapern darüber, stelle die Muscheln auf ein Backblech, schlage in jede schnell ein frisches Ei und schiebe das Blech in den Ofen, bis das Weiße der Eier geronnen ist. Dann streue man 1 kleine Prise Salz, 1 Hauch Pfeffer und ein wenig sehr fein gehackten Schnittlauch über die Eier und gebe sie recht heiß zu Tisch.

k) Setzeier. Fast überall sind jetzt die eisernen Setzeier-Pfannen gebräuchlich, in welchen für jedes Ei eine kleine Vertiefung sich befindet. Weniger bekannt dürfte sein, daß solche auch in Fayence und Steingut zu haben sind. Es bieten diese letzteren den doppelten Vorteil, daß einmal die Butter darin nicht so schnell braun wird, und daß zweitens die Eier in denselben gleich zu Tisch gegeben werden können, denn es sind weniger Pfannen als vertiefte Platten und werden sie nicht aufs Feuer, sondern kurze Zeit in die Bratröhre gestellt.

Man legt in jede Vertiefung ein kleines Stückchen Butter und läßt sie zergehen. Dann schlägt man in jede Vertiefung 1 Ei, darauf achtend, daß man den Dotter nicht verletzt, läßt die Pfanne auf dem Feuer bis das Weiße der Eier erstarrt ist, richtet dieselben vorsichtig an, damit sie nicht zerbrechen und giebt sie möglichst heiß zu Tisch.

Da ein gut geratenes Setzei weder einen harten Boden haben, noch die Butter braun geworden sein darf, thut jeder, der keine besondere Pfanne dazu hat, gut, sie auf Dampf zu bereiten wie folgt:

Auf einen Topf mit kochendem Wasser setzt man eine Schüssel, die genau darauf paßt, thut Butter hinein (soviel wie zu Rührei gerechnet) und läßt sie zergehen. Dann schlägt man soviel Eier hinein, eins neben das andere, wie in der Schüssel eng Platz haben (je enger sie liegen, desto besser behalten sie Form, sie dürfen nicht breit laufen) und deckt einen Deckel auf die Schüssel. Wenn das Weiße der Eier steif und undurchsichtig geworden ist, sind die Eier gut.

Das Bestreuen mit Salz macht Setzeier unansehlich; es empfiehlt sich daher, daß jeder bei Tisch seine Portion selbst salzt. In vielen Häusern wird Pfeffer und braune Butter dazu gegeben.

l) Schüssel-Eier. Eine scheibig geschnittene Semmel wird in 6 Löffeln Brühe (oder Wasser und Fleischextrakt) geweicht, ausgedrückt und fein verrührt; feingewiegte Reste von Kalbsbraten oder Hühnerfleisch, 4 Eigelb, Pfeffer, Salz, geriebene Zwiebel dazu gethan und, wenn alles gut vermischt ist, der Schnee der 4 Eiweiß darunter gerührt.

Diese Farce streicht man gleichmäßig in einer tiefen mit Butter ausgestrichenen Form aus; drückt in daumenbreiten Entfernungen runde Vertiefungen hinein, schlägt in jede Vertiefung schnell 1 Ei, streut geriebenen Parmesankäse darüber, beträufelt die Zwischenräume mit zerlassener Butter und belegt das Ganze gitterartig mit Sardellen.

Die Schüssel wird mit Butterpapier bedeckt und im kochenden Wasserbad in den Ofen gestellt bis die Eier steif sind.

m) Sool-Eier. Sauber abgewaschene Eier werden 6—8 Minuten gekocht; ein paarmal hin und hergerollt, daß die Schale einborstet und danach noch warm 12—24 Stunden in kaltes scharfes Salzwasser gelegt. (2—2½ Eßlöffel Salz auf 1 Ltr. Wasser).

n) Verlorene Eier. In einer breiten Kasserole läßt man eine Hand hoch Wasser mit einem Eßlöffel Salz stark aufkochen, schlägt dann recht schnell die frischen Eier hinein, aber nicht mehr als nebeneinander Platz haben, und läßt sie langsam kochen bis das Weiße erstarrt ist; das Gelbe muß flüssig bleiben. Dann nimmt man die Eier mit dem Schaumlöffel heraus, putzt alles Herabhängende rund und glatt weg während man sie auf dem Löffel hat und giebt sie heiß zu Tisch.

Entweder auf amerikanische Art, indem man jedes Ei auf ein rundes Stückchen Brot legt und ansehnliche Schnitten von geräuchertem durchwachsenen Speck, den man vorher leicht in Butter überbraten hat, im Kranz darum aufschichtet.

Oder in einer Sauce: siehe Bechamel-, Bier-, Grüne-, Holländische-, Madeira-, Mayonnaisen-, Mostrich- und süßsaure Speckſauce. In Norddeutschland ist es gebräuchlicher, die Eier, die mit Sauce gegessen werden sollen, hart zu kochen und abzuschälen.

739. Hering.

a) Matjes- und Salz-Hering. Die ersten neuen und wirklich feinen Matjesheringe wäscht man nur in kaltem Wasser mehrmals ab, stutzt den Schwanz ein wenig ein und schneidet der Länge nach ein schmales Stückchen vom Bauch mit den Flossen ab und nimmt sie aus. Die Haut wird ihnen nicht abgezogen, weil ihr Fleisch noch zu weich ist und sie dadurch unappetitlich werden würden.

Man schneidet sie in nicht zu kleine, etwa 2 fingerbreite Stücke, schiebt sie wieder zusammen und legt sie auf sauber gewaschene Weinblätter. Wo diese fehlen, muß ein dichter Kranz von Petersilie aushelfen.

Je älter die Heringe werden, desto länger müssen sie wässern. Anfangs macht man fingerbreit vom Rückgrat einen Längsschnitt in die Haut und zieht dieselbe nach vorn herunter ab, während man ihnen die dunkle Rückenhaut läßt, und schneidet sie in schräge Stücke.

Vom Herbst an häutet man sie ganz und vor dem Einwässern, halbiert sie, nimmt Gräten und Rückgrat heraus und tranchiert sie in Längsstreifen. Sie müssen dann schon 3—4 Stunden wässern.

Doch sind Heringe selbst gegen Weihnachten hin noch schmackhaft, wenn man sie enthäutet und 6—8 Stunden wässert. Zuerst in Wasser, danach in lauer Milch.

b) Schnell bereiteter saurer Hering. Über die nach obiger Angabe gewässerten und zerschnittenen Heringe gießt man ein paar Löffel dicke saure Sahne und umgiebt sie mit einem Kranz von feingewiegten Äpfeln und Zwiebeln, den man leicht mit Paprika bestäubt.

Wenn man den Rand mit scheibig geschnittenen Salzgurken belegt, wird die Schüssel noch ansehnlicher.

Können gleich gegessen werden. Bis zum andern Tage halten sie sich nicht.

Marinierte Heringe siehe XXVIII. „Kalte Schüsseln".

Warm.

In einem Hausstand, wo häufig unerwartete Gäste eintreffen oder der Hausherr, wie z. B. ein Arzt, die regelmäßigen Mahlzeiten nicht immer inne halten kann, sollten jederzeit Fleischextrakte (Liebig sowohl wie Cibil) Gemüse-Konserven, 1 Büchse Fray-Bentoszunge und die hauptsächlichsten Gewürz-Extrakte vorrätig sein. Wenn dann die Hausfrau außerdem etwaige Reste weise benutzt, weder den Kopf noch die gute Laune verliert (besonders auch nicht dem Dienstmädchen gegenüber!), werden sie und ihre Gäste stets ungetrübte Freude an den improvisierten Erzeugnissen ihrer Kochkunst haben.

740. Suppe. Hat man Zeit zum Fleischer zu schicken, nehme man zu 1 Ltr. Suppe (für 6 Personen) 250 g feingewiegtes Rindfleisch, setze es mit ½ Ltr. kalten Wassers und 1 Theelöffel Salz auf und lasse es 15—20 Minuten leise kochen.

Putze inzwischen von den bekannten Suppengemüsen, was man zur Hand hat, schneide oder wiege sie fein und schmore für 1 Ltr. Suppe 1 Tassenkopf voll davon in 1 Stich Butter 20—30 Minuten.

Vor dem Anrichten gießt man den 1/2 Ltr. Fleischsuppe durch ein Haarsieb, spült die Fleischreste nochmal in 1/2 Ltr. kochenden Wassers nach, das man gleichfalls durch ein Haarsieb dazu thut; rühre 1 Theelöffel Liebigschen Fleisch-Extrakt daran, thue das weichgeschmorte Suppengemüse hinein und ziehe die Suppe mit 2 Eidottern oder 1 ganzen Ei ab.

250 g feingewiegtes mageres Hammelfleisch geben gleichfalls eine gute Suppe, wenn man es 5 Minuten in kochender Butter dünstet, dann 1—2 Theelöffel Mehl und das (wie oben angegeben) zerkleinerte Suppengrün darüber streut, ein paar Minuten schwach damit durchröstet und, ehe es zu braun wird, nach und nach 6 Tassen Wasser dazu gießt. Mit Pfeffer und Salz gewürzt muß die Suppe fest zugedeckt 1/2 Stunde langsam schmoren.

Dann wird sie durchgegossen und der Rückstand mit noch 2 Tassen kochenden Wassers überspült, die gleichfalls in die Suppe kommen. Braucht nur 1/2 Theelöffel Fleischextrakt, kann aber auch mit 2 Eidottern oder 1 ganzen Ei abgezogen werden.

Venezianische Suppe. 4—6 Eidotter, der Saft von 1 Citrone und die feingeriebene Schale von 1/4 werden gleich in der Terrine verquirlt, dazu kommen 1 kleiner Eßlöffel Cibil'sches Fleischextrakt und 1/2 Eßlöffel frische Butter (oder statt der beiden letzteren 1—2 Tassen gute Brühe, wenn sie vorrätig ist). Ferner giebt man feingewiegte Petersilie, 1 guten Theelöffel Salz, 1 Prise weißen Pfeffer und einen Hauch Muskatnuß hinein; quirlt alles gut durcheinander und gießt unter fortwährendem Rühren 1 Ltr. kochend heißes Wasser darauf.

Hat man Geflügelreste, thue man sie feinwürflig geschnitten in die Suppe und in diesem Fall auch 1 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse. Hat man kein Fleisch, brate man Semmelwürfel in Butter knusperig.

1 Glas Madeira oder Mosel mit Cognac oder ein paar Löffel süße Sahne heben den Geschmack dieser Suppe sehr.

Klare Bouillon kann man nur mit Fleischextrakt von Cibil schmackhaft herstellen, der einfach in kochendem Wasser aufgelöst wird. 2—2 1/2 Eßlöffel auf 1 Ltr., Salz nach Geschmack.

Zu gebundener (falscher) Brühsuppe schwitze man 1 1/2 Löffel Mehl in 2 Löffeln Butter dunkelgelb (schwachbräunlich) und koche dies mit 1 Ltr. Wasser klar. Würze die Suppe mit Salz, 1 Prise gestoßenem Pfeffer und Suppenkräuterextrakt und lasse sie einige Minuten kochen. Brühe auch etwas Selleriesamen auf und gieße, nachdem er gezogen hat, etwas von dem Thee hinein; sei aber vorsichtig, damit die Suppe nicht zu scharf schmeckt. Vor dem Anrichten rühre man einen guten Theelöffel Fleischextrakt und 1 Theelöffel frische Butter durch, die nicht mehr mit-

kochen darf. Eine ganz feingeriebene Mohrrübe oder deren Saft giebt der Suppe das Ansehen einer Krebssuppe.

Wo Fleisch und Fleischextrakte fehlen, helfe man sich mit einer Wein- oder Obstsuppe (siehe Suppen Nr. 27, 28 und 41).

741. Schnelle Klöße (zu klaren Suppen passend). Ein sehr gehäufter Eßlöffel feiner Gries wird in einer Tasse fetter Fleischbrühe (oder Wasser, Butter und erbsengroß Fleischextrakt) ganz steif ausgequollen und dabei mit 1 Prise Salz, Zucker und Muskatblüte gewürzt, dann vom Feuer genommen, 1 Ei durchgerührt und die Masse danach auf einem schnell mit kaltem Wasser abgespülten flachen Teller fingerhoch ausgestrichen.

Während die Suppe fertig kocht, erkaltet der Kloßteig und wird in kleine Würfel geschnitten, die man in die Terrine legt bevor man die Brühe heiß darüber gießt.

Kleine Vorspeisen (nach der Suppe).

742. Gebackene Sardellen. 1 kleine Tasse Weizenmehl, 1½ Tasse süßes Bier (weißes oder braunes, nur kein bitteres) werden glatt zusammengequirlt und ½ Stunde hingestellt.

Dann wäscht, wässert und entgrätet man die Sardellen, taucht sie in den Teig, dreht sie reichlich darin um, backt sie in Schmalz schwimmend schön goldbraun und serviert sie recht heiß.

Sind mittags ein anspruchsloses Vorgericht nach der Suppe; abends vorzüglich zu feinem Kartoffelsalat.

Kann man eine Kleinigkeit Hefe mit in den Teig rühren, werden die Sardellen noch besser.

743. Schnittchen.

a) Käseschnittchen (Welsh rabbits). Man schneidet frische Semmel in knapp fingerdicke Scheiben (sollte sie sehr knusprig sein, reibe man die Kruste auf dem Reibeisen vorher ein wenig ab) und weicht die Scheiben einen Augenblick in gut verquirltem Ei. Dann legt man auf jede Scheibe ein Schnittchen Käse und auf den Käse ein erbsengroßes Stückchen Butter. Streut über alles ein wenig geriebenen Parmesankäse und einen Hauch Paprika, legt die so vorbereiteten Schnitten in eine gut mit Butter ausgestrichene Eierkuchenpfanne und backt sie im Ofen hellgelb.

Werden heiß gegessen, entweder als pikantes Vorgericht zu Abend oder mittags nach der Suppe.

In England legt man keine Butter auf das Schnittchen Käse sondern befüllt es mit 1 Löffel Bier und läßt es damit backen.

b) Leberschnittchen. Reste von Leber- besonders von Lebertrüffelwurst werden mit 1 Eigelb und 1 Löffel süßer Sahne zu einem weichen Brei gerührt und auf die Semmelscheiben gestrichen, die man wie in voriger Nummer vorbereitet hat.

Dann beträufelt man die Farce mit zerlassener Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse und backt danach die Schnitten im Ofen, wie oben gesagt ist.

Zu diesen Schnitten kann man die Semmelscheiben auch in Brühe statt in Ei weichen und in geriebener Semmel umwenden.

c) Nierenschnittchen. Reste einer gebratenen Kalbsniere — wenn man viel Schnittchen braucht, kann man auch 1—2 Nieren kaufen, eventuell aus dem Braten lösen — werden gröblich gewiegt, mit geriebener Zwiebel, Pfeffer und Salz und etwas geriebener Semmel vermischt und mit einem kleinen Stückchen Butter zu einem weichen Brei gedünstet, den man heiß auf die zuvor etwas in Ei geweichten und gebratenen Semmelscheiben streicht.

d) Resterschnittchen. Reste von feinem und zartem Braten, auch von gekochtem Schinken, Pökelfleisch oder Zunge werden fein gewiegt und mit etwas eingeweichter und gut wieder ausgedrückter Semmel, die man ganz fein verrührt hat, mit 1 Ei, geriebener Zwiebel, Pfeffer und Salz und 1 Löffel zerlassener Butter zu einer weichen Farce gemischt.

Dann bereitet man die Semmelscheiben vor, wie bei „Käseschnittchen" gesagt ist, streicht die Farce halbfingerdick auf, drückt einige Kapern hinein und backt die Schnittchen in flacher Pfanne (siehe Nr. 743a) bis die Farce anfängt sich zu bräunen.

744. Stürzpastetchen. 1/2 Ltr. sehr kräftige Fleischbrühe, 4 ganze Eier und 4 Eidotter, 1/2—1 Theelöffel Champignonsoja, 1 Prise Salz.

Die Brühe wird mit den ganzen Eiern und den Eidottern recht klar verquirlt, mit Salz und Soja kräftig abgeschmeckt und durch ein Haarsieb gegossen.

Dann streicht man ganz kleine Formen mit Butter aus (für diese und ähnliche Sachen sollte man die kleinsten Büchsen von Liebigschem Fleischextrakt sammeln); gießt die obige Mischung hinein und stellt die Formen in kochendes Wasser. Doch so, daß nichts davon hineinkocht.

Sobald die Masse steif geworden ist, werden die Pastetchen auf eine flache Schüssel gestürzt, mit feingewiegter Petersilie und feingewiegtem gekochten Schinken bestreut, auch — wenn dieselben zur Hand sind — mit einem Scheibchen Trüffel belegt und gleich serviert.

745. Tomatenpasteten.

(Wenn es keine frischen Früchte giebt, fülle man die unten beschriebene Farce in mit Butter bestrichene Muscheln und backe sie im Ofen 5—10 Minuten. Dann befülle man sie dick mit steif, aber ohne Zucker eingekochtem Tomatenmus (siehe „Eingemachtes" Nr. 577), schiebe sie wieder in den Ofen bis das Mus heiß ist und betröpfle sie zuletzt mit ein wenig heißer, zerlassener aber nicht scharf gebräunter Butter.)

Etwas geriebene Semmel wird mit feingehackten Sardellen in reichlich Butter hellgelb gebraten und dann mit sehr feingewiegtem Braten, Pfeffer, Salz, 1 kleinen Prise Majoran, Kapern, Parmesankäse und 1—2 Eiern zu einer nicht zu lockeren Farce gerührt. Dann schneidet man die gut abgewischten Tomaten, wenn sie groß sind, in Hälften (wenn sie klein sind, schneidet man nur an der Stielseite ein Scheibchen ab), entfernt aus allen die Kerne und drückt die entstandene Höhlung fest voll Farce.

Streicht eine halbtiefe Email- oder Steingutform (oder Schüssel) gut mit Butter aus, stellt die Tomaten ganz dicht nebeneinander hinein, legt auf jede ein Stückchen Butter und läßt sie 20—30 Minuten im mäßig heißen Ofen backen.

Bevor man die Schüssel zu Tisch giebt, bestreut man die Tomaten mit frischgehackter grüner Petersilie.

Gemüse.

746. Schnelle Kartoffeln. Rohe, geschälte und gut gewaschene Kartoffeln werden in dünne Scheiben geschnitten; dann legt man reichlich Butter oder Backfett in eine flache Pfanne, streut feingewiegte Zwiebeln hinein, schichtet — sobald das Fett kocht — die Kartoffelscheiben mit Pfeffer und Salz in die Pfanne, gießt 1—2 Eßlöffel Brühe dazu und läßt sie gut zugedeckt 10 Minuten schmoren.

Man muß die Pfanne dabei ab und zu schütteln, damit die Kartoffeln nicht ansitzen; fülle auch — wenn nötig — 1 Löffel Brühe nach.

Sie passen zu allem gebratenen Fleisch; sind zu Beefsteaks, Bratklops und Bouletten besonders gut.

747. Kartoffeln in der Form (mit Äpfeln). 2 Teile Kartoffeln und 1 Teil feinsäuerliche Äpfel werden geschält und besonders erstere in recht dünne Scheiben geschnitten. Dann streicht man eine Form, in welcher sie auch zu Tisch gegeben werden, fett mit Butter aus und legt Äpfel und Kartoffeln in abwechselnden Schichten hinein. Die Kartoffeln werden mit Salz bestreut, die Äpfel mit (nicht zu viel!) Zucker, und zwischen jede Schicht werden kleine Butterstückchen gelegt. Die oberste Schicht müssen Äpfel und Butter bilden.

Dann gießt man die Form halb voll Brühe oder Wasser und schiebt sie in den Ofen.

Wenn derselbe nicht sehr heiß ist, koche man sie vorher schnell auf offenem Feuer an. In 1/2 Stunde ist das Gericht gar.

Beste Beilagen dazu: Kotelettes, Karbonaden, Bratwurst und gebackene Saucischen.

748. Maccaroni. Die Maccaroni (man nehme stets nur beste Sorten) werden in halbfingerlange Stücke gebrochen, in reichlich viel kochendem Salzwasser weich gekocht (15—20 Minuten) und, nachdem sie im Durchschlag abgetropft sind, dicht und gleichmäßig in einer tiefen Porzellanschüssel eingeschichtet, wobei man jede Schicht mit feingeschnittenen Sardellen, geriebenem Parmesankäse und etwas Paprika bestreut und mit brauner Butter befüllt.

Obenauf kommt reichlich Parmesankäse, darüber ein Hauch Paprika; ringsherum ein Kranz von schneckenförmig aufgerollten Sardellen und schräg laufenden Streifen von gekochtem Schinken.

Maccaroni müssen stets sehr heiß auf den Tisch kommen; deshalb schneide man den Schinken und rolle die Sardellen vorher.

Kalte Beilagen wie Zunge, Corned beef, Pökelfleisch und roher oder gekochter Schinken passen dazu.

749. Rascher Risotto. Knapp 2/10 Ltr. (1 Tasse) vom besten Reis, 1 1/2 Löffel Butter, 50 g geriebener Parmesankäse, Pfeffer, Salz und gute Bratensauce.

Wenn man hat und will, 1 kleine Tasse in Butter eingemachte Champignons.

Der Reis wird ein paar Mal erst mit kaltem, dann mit heißem Wasser gewaschen, mit dem Sieb in eine Schüssel gelegt und mit kochendem Wasser bebrüht.

Inzwischen läßt man die Butter zergehen, schüttelt den Reis zum schnelleren Abtropfen ein wenig hin und her und schüttet ihn dann in die Butter. Läßt ihn unter fleißigem Rühren in dieser eine Weile durchschmoren, gießt dann 1/2 Ltr. kochendes Wasser darauf und das nötige Salz, deckt ihn fest zu und läßt ihn auf gelindem Feuer oder in mäßig heißem Bratofen vollends weich werden.

Zum Anrichten nehme man eine tiefe, recht heiße Schüssel, lege eine Schicht Reis hinein, fülle auf diese ein paar Löffel heiß gemachte Bratensauce und streue Parmesankäse und ein wenig weißen Pfeffer darauf. Gebe darauf wieder eine Lage Reis, die man ebenso befüllt und bestreut, und fahre so fort bis der ganze Reis in der Schüssel ist. Obenauf muß

Parmesankäse fein und darüber schüttet und verteilt man die im Wasserbad heiß gemachten Champignons. Kann in 1/2 Stunde fertig sein.

Wenn Bratensauce fehlt, kann braune Butter über die Reisschichten gefüllt werden.

Ist auch ohne Fleisch mit einer dicken Tomatensauce ganz vorzüglich.

* * *

Hat man Braten, den man in nicht zu große Stücke geschnitten „aufschwitzen" kann (siehe „Verwendung von Resten"), wähle man zum Anrichten des „Raschen Risotto" eine mehr flache Schüssel, häufe das Fleisch bergartig in der Mitte auf und lege den Reis als Rand darum; schichte den Rand aber ebenso, wie oben von der tiefen Schüssel gesagt ist, und befülle die einzelnen Schichten. Man kann in diesem Fall etwas weniger Parmesankäse nehmen und die Champignons ganz sparen.

750. Schoten mit Fisch (siehe Verwendung von Resten 2c.).

* * *

Daß alle „Büchsengemüse" in 5—10 Minuten fertig zubereitet sein und mit fast jeder kalten Beilage gegeben werden können, sei als selbstverständlich nur nebenher erwähnt.

Fleischgerichte.

751. Gebackene Bratwurst*) (1 kg Bratwurst für 8 Personen, als einziges Gericht für 4—6 Personen). 1 kg Bratwurst, 3 Tassen Mehl, 1 1/2 Tassen feingewiegtes frisches Nierenfett oder 3 Löffel Butter, 1 Ei, 1/2 Tasse (knapp) Milch, etwas Pfeffer, Salz und Muskatnuß, 1 kleine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron, 2 kleine Messerspitzen Cremor tartari.

Man drehe die Bratwurst beim Stopfen in 1 1/2 Finger lange Enden ab und schneide diese auseinander oder bestelle sie so beim Fleischer.

Dann rühre man Mehl, Fett, das Ei, Salz, 1 Prise Muskatnuß und soviel Milch, daß es ein Teig wird, der sich eben rollen läßt, gut durcheinander. Mische trocken 1 Messerspitze Natron und 2 Messerspitzen Cremor tartari hinein, rolle den Teig fingerdick auseinander, teile ihn in soviel Stücke, wie man Wurstenden hat, wickle die letzteren einzeln darin ein, lege sie auf ein Blech und backe sie bei guter Hitze eine kleine halbe Stunde. Entweder im eigenen Ofen oder beim Bäcker.

*) Knapp bemessene Bereitungszeit kann selbstverständlich nur der fertiggestopften Wurst gelten, die ja jetzt jederzeit beim Fleischer erhältlich ist.

Sie werden zu Tassen Bouillon gegeben oder als Beilage zu Gemüse; ersterenfalls dürfen die Wurstendchen nur die Länge eines halben Fingers haben; auch genügt dann die halbe Portion reichlich für 8 Personen.

* * *

Wenn man Reste von Wild-, Kalbs- oder Geflügelbraten hat, läßt sich aus denselben Zuthaten ebenso schnell eine Schüsselpastete herstellen.

Die betr. Schüssel wird erst mit dünnen Speckscheiben und darüber mit dem fingerdick ausgerollten Teig ausgelegt.

Dann schichtet man dahinein 1—1½ Suppenteller voll Braten, den man in kleine Stücke geschnitten hat, die in 2—3 cm lange Endchen geschnittene Bratwurst (500 g genügen) und Pfeffer, Salz, einige von Kern und Schale befreite Citronenscheibchen und eine kleine feingeriebene Schalotte. Alles durcheinander und möglichst dicht.

Gießt 1 Tasse Brühe (oder Sauce) darüber, deckt den übrigen Teig als Deckel auf und backt die Pastete im heißen Ofen schön goldgelb. (Etwa 20 Minuten.)

Kann — wenn gut gebacken — auch gestürzt werden, was sie ansehnlicher macht. Doch nehme man zum Anrichten keine ganz flache Schüssel, weil meist reichlich Saft heraustritt.

752. Haschee von Kalbsmilch (feines Vor- oder Zwischengericht). 1—2 Stück Kalbsmilch werden — nachdem sie sauber vorbereitet sind (siehe „Allgemeines") — in feine Würfel geschnitten.

Dann macht man von 1—2 kleinen Löffeln Mehl und 2½—3 Löffeln Butter weißes Schwitzmehl, läßt darin auch einige ganz fein gewiegte Schalotten gar werden und kocht es mit kräftiger Fleischbrühe glatt. Würzt die Sauce mit etwas Salz, Citronensaft und Muskatblume, thut die kleingeschnittene Kalbsmilch hinein und läßt alles zusammen kochen, aber nicht lange. Zuletzt rührt man noch einige feingewiegte Sardellen durch. Im Anfang muß man öfter umrühren, da dies Haschee leicht ansitzt. Sollte die Sauce zu dünn sein, streue man nur ein wenig geriebene Semmel hinein.

Kann auch in Muscheln gegeben werden.

753. Kalbsnieren. Die Nieren (auch vom Hammel oder Schwein) werden sauber gewaschen, in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, auf beiden Seiten leicht mit Pfeffer und Salz bestreut und in steigende Butter, die noch nicht braun sein darf, gelegt; Champignons, 1 Schalotte und etwas Petersilie, alles feingewiegt, schnell dazu gethan und das Ganze nun fest zugedeckt in 5 Minuten gar geschmort.

Dann quirlt man Brühe oder Weißwein mit etwas Weizenmehl glatt (auf 1 Tasse 1 reichlichen Eßlöffel voll), gießt dies auf die Nierenscheibchen, läßt alles zusammen noch 2 Minuten kochen und richtet es schnell an. Durch längeres Stehen werden die Nieren hart.

Wenn man Brühe zur Sauce nimmt, schmecke man sie mit ein wenig Citronensaft ab.

754. Rührklops. 500 g frisches gewiegtes Fleisch (halb Rind- halb Schweinefleisch), 1—2 Löffel Butter, etwas geriebene Zwiebel, Pfeffer und Salz, 2—3 Löffel saure Sahne.

Das Fleisch wird mit Pfeffer, Salz und der geriebenen Zwiebel vermischt; die Butter in einen runden Tiegel (nicht Pfanne) zerlassen und sobald sie anfängt zu brateln, das Fleisch hineingethan und unter fortwährendem Rühren in ein paar Minuten gar geschmort. Dann verquirlt man die Sahne schnell mit einer Messerspitze Mehl und rührt sie unter das Fleisch, das noch einmal damit aufkochen muß.

Das Gericht muß die Konsistenz von Haschee haben und wird zu Salzkartoffeln gegessen; mit Mixed-Pickles oder Pfeffergurken.

Wer es pikanter haben will, bestäube es nach dem Anrichten mit Paprika und bestreue es mit feingehackten Sardellen und gut abgetropften Kapern oder rühre beides auch schon in der Pfanne mit durch.

755. Zungenragout (aus einer Fray-Bentos-Zunge). 3—4 Tassen Brühe (oder Wasser und Fleischextrakt) werden mit gestoßenem Pfeffer, englischem Gewürz und Nelken, 1—2 Löffeln Estragon- oder Kräutereessig oder Essig von eingemachten Gurken, 1 Prise Zucker und 2—3 geriebenen Zwiebeln aufgekocht, dann streut man soviel geriebenes Schwarzbrod (kann man halb Fischpfefferkuchen nehmen, um so besser), daran, daß es eine sehr seimige Sauce giebt*) und läßt sie damit und mit 1—2 Löffeln frischer Butter ein Weilchen durchkochen. Legt die in passende Stücke geschnittene Zunge hinein, außerdem klein geschnittene Senf- oder Zuckergurken oder Kochkürbis (Champignons und Kapern, wenn man sie hat), rührt noch etwas frische Butter durch und läßt das Ragout auf einer heißen Stelle stehen, bis die Zungenstücke heiß durchzogen sind.

Vor dem Anrichten schmecke man die Sauce, die sehr pikant sein muß, gut ab und umlege nachher den Rand der Schüssel mit Citronenscheiben und in Butter gerösteten Semmelschnitten.

* * *

*) Selbstverständlich kann man statt des Schwarzbrotes auch braunes Schwitzmehl nehmen, doch muß die Sauce damit länger kochen, sonst schmeckt das Mehl häßlich vor.

Von größeren Fleischgerichten können als schnell zu bereitende frische Braten nur Rinderfilet (Lende), ein kleines Roastbeef oder Schweinemörchen (siehe Nr. 79, 94, 136) in Frage kommen oder etwa ein Klopsbraten nach Nr. 89 und 90.

Wo diese nicht zu beschaffen, prüfe man die die Vorräte der Speisekammer auf „Verwendung von Resten".

Gebäck.

756. Minutenpuffert. (Entweder warm mit geschmortem Obst, Kompott oder einer Weinschaumsauce zum Dessert, oder kalt zu Kaffee und Thee.)

1 gehäufter Eßlöffel Butter, 1 Ei, 2 Eßlöffel Zucker, 3 Tassen (ein knappes halbes Liter), Mehl*), 1/8 Ltr. Milch, gut gemessen, eine Hand voll Korinthen, etwas geriebene Citronenschale und 1—2 bittere Mandeln; zuletzt ein knapper Theelöffel doppeltkohlensaures Natron und 2 knappe Theelöffel Cremor tartari.

Butter, Ei und Zucker werden schaumig gerührt, Milch und Mehl abwechselnd löffelweise dazu gethan, dann die Korinthen, Citronenschale und Mandeln und zuletzt trocken Natron und Cremor tartari.

Nun läßt man in einer Eierkuchenpfanne reichlich Butter zergehen, thut, wenn sie anfängt sich zu bräunen, 1 Löffel voll von dem Teig hinein, streicht ihn ein wenig breit und backt ihn (wie Plinsen) auf beiden Seiten schön goldbraun. In einer großen Pfanne backt man selbstverständlich mehrere Kuchen zu gleicher Zeit. Wenn man sie herausnimmt, halte man sie einen Augenblick auf Fließpapier, damit ihnen kein klares Fett anhaftet, das würde sie unfein machen.

Werden noch warm mit Zucker und Zimt bestreut.

Reiskuchen (warm) siehe „Süße Speisen" Nr. 498.

757. Geschwindkuchen (zum Thee oder Kaffee). 125 g Butter, 125 g Mehl, 125 g Zucker, 4 Eigelb.

Dies alles wird gut durcheinander gerührt, fingerdick auf ein Blech gestrichen und bei guter Mittelhitze schön gelbbraun gebacken.

Wird so heiß, wie er aus dem Ofen kommt, in Stücke geschnitten.

Kann mittelst eines Pinsels leicht mit Wasser benetzt und mit Zucker bestreut werden.

---

*) Man kann halb Mehl, halb kalte gekochte geriebene Kartoffeln nehmen.

XXVII. Verwendung von Resten.

Kalt.

758. Appetitbrötchen. Zu diesen zierlichen kleinen Leckerbissen kann fast alles verwendet werden, was man an schmackhaften Fleischresten hat, sobald man sich dazu nur einige Sardellen, Kapern und ganz hart gekochte Eier besorgt.

Je reicher und mannigfaltiger sie belegt werden, desto besser erfüllen sie ihren Zweck, den Appetit zu reizen.

Die zu belegenden Scheiben werden der Quere nach von Semmeln geschnitten und dürfen nicht größer als ein Drei- oder Fünfmarkstück sein. Für eine größere Personenzahl thut man gut, sich dazu beim Bäcker lange glatte Rollen zu bestellen, von denen sich die Scheiben leichter abschneiden. Oval präsentieren sie sich besser als rund. Ob man sie frisch geschnitten gleich mit Butter bestreicht oder erst in der Pfanne auf einer Seite in Butter röstet, hängt von Jedermanns Belieben ab und von — den gesunden Zähnen der Gäste.

a) Zarte Geflügel-, Kalbs- oder Schweinebraten-Reste werden fein gewiegt; ein Tassenkopf voll genügt für eine große Schüssel.

Auch die harten Eier werden gewiegt und zwar das Weiße und Gelbe jedes für sich allein.

Rohen oder gekochten Schinken, die gut gewässerten und geputzten Sardellen, auch Pfeffer- oder Salzgurken schneide man in strohhalmbreite, etwa 2 cm lange Streifen.

Die Kapern müssen gut abtropfen. Außerdem sei fein gewiegter Schnittlauch, Mostrich und feiner Pfeffer oder Paprika zur Hand.

Hat man Sardellenbutter, ists um so besser; wenn nicht, kann die bekannte Anschovispaste aushelfen, doch streiche man diese nie direkt auf, sondern vermische 1 Theelöffel Paste mit ½ Eßlöffel Butter, denn davon wird ihr Geschmack bedeutend feiner und milder.

Käse (Schweizer, Limburger oder Holländer schneiden sich am besten) ist in dünnen Scheibchen oder kleinen Streifen gleich gut zu verwenden.

Wenn alles soweit vorbereitet ist, streiche man die Semmelschnittchen ziemlich fett mit frischer Butter und gehe nun mit Geduld, Fantasie und sauberen flinken Händen ans Werk. Je bunter das Belegen gerät, desto besser.

Ein Teil der Brötchen erhalte gewiegten Braten als unterste Schicht, den man dann ein wenig in die Butter eindrückt, auch wohl obenauf noch leicht mit Sardellenbutter bestreicht, damit er nicht herabfällt. Darüber lege man etwa ein Gitter von rotem Schinken, jedes Quadrat mit einer Kaper füllend, oder eine schuppenartig geordnete Schicht von kleinen Gurkenscheibchen.

Andere belegt man mit dem fein gewiegten Ei in schrägen Streifen, abwechselnd gelb und weiß oder auch halb und halb. Während des Streuens halte man ein Messer schützend vor jeden fertigen Streifen, damit sie recht klar und scharf begrenzt erscheinen. Diese Schnitten werden mit Sardellenstreifchen überkreuzt, einzelne auch mit Schnittlauch bestreut.

Eine dritte Art wird mit einer dichten Schicht Schinkenscheibchen belegt, darauf dicht nebeneinander aufgerollte Sardellenstreifen und Kapern und das Ganze mit Paprika überstäubt.

Käse schmeckt am besten zwischen einer Schicht Butter und einer Schicht Anschovispaste. Auch Käse und Gurkenscheibchen flechtenartig ineinandergeschoben, präsentieren sich und schmecken gut, wenn man eine feine Schicht Mostrich darunter gestrichen hat.

Streifen von gewiegtem Eiweiß und rohem Schinken oder von Eigelb mit Fleisch abwechselnd. Beide Arten sollten außer der untersten Butterschicht noch eine feine Unterlage von Sardellenbutter bekommen und einzelne mit Schnittlauch bestreut werden.

* * *

Dies soll nur eine erste kleine Anleitung sein. Wer mit Lust an diese zierliche Arbeit geht, dem kommen ganz von selbst während des Belegens neue Ideen. Jedes Bröckchen Bückling, Sardinen oder Anschovis ergiebt eine andere willkommene Zusammenstellung.

* * *

Von Schwarzbrot oder Pumpernickel werden, wenn möglich, knapp strohhalmdicke Scheiben geschnitten, diese ebenso dick mit Butter bestrichen, 2 solche Scheiben aufeinander gelegt und danach in fingerbreite Streifen geschnitten und diese nun mit den bunten Weißbrötchen abwechselnd recht gefällig und locker auf eine oder zwei flache Schüsseln geschichtet.

Auch an den „Pommerschen Kaviar" (Nr. 821 b) sei hier erinnert; er wird jedoch stets für sich allein auf Semmelschnittchen gestrichen.

Ebenso der russische Kaviar; nur werden für diesen die Semmelschnitten vorher mit frischer Butter bestrichen. Doch hüte man sich, ihn mit Citronensaft zu beträufeln, es ist nicht jedermanns Sache.

Solche Appetitbrötchen werden als erster Gang vor'm Abendessen gereicht; nach russischer Sitte mit einem Gläschen Allasch oder einem anderen feinen Schnäpschen (keinem süßen Likör).

Sie sind aber nach einer kuchenreichen Thee- oder Kaffeegesellschaft zu einem Glase Wein nicht minder willkommen, und bürgert sich die Sitte, solche fast übersüßen Bewirtungen mit dieser kräftigen Schüssel zu schließen, in Norddeutschland immer mehr und mehr ein.

Da ihre Bereitung ziemlich viel Zeit beansprucht, ist es fast unmöglich, dieselbe kurz vor dem Eintreffen der Gäste vorzunehmen; sie erhalten sich aber stundenlang frisch und tadellos, wenn man die fertig gestellte Schüssel mit einer der jetzt überall gebräuchlichen Schutzglocken von Draht überdeckt und über diese ein mit reinem Wasser angefeuchtetes Tuch hängt. Im Sommer muß letzteres so oft frisch angefeuchtet werden, wie es anfangen sollte zu trocknen.

* * *

b) Hat man wenig Zeit und keine Reste, mische man nur fein gewiegtes Cornedbeef, Pökelfleisch oder gekochten Schinken mit einer sehr fein gewiegten Salzgurke, etwas Mostrich und Pfeffer; rühre reichlich Butter zu Sahne, das obige Gemisch darunter und streiche dies ziemlich dick auf unbestrichene Semmelschnitten.

Ebensowenig Zeit und Zuthaten erfordern:

c) Margueriten-Schnitten. Einige fein geschnittene Scheiben Schwarzbrot werden fett mit frischer Butter bestrichen und in nicht zu große Stücke geteilt.

Von 2—3 hart gekochten, erkalteten Eiern wiegt man das Gelbe und schneidet das Weiße in kurze zugespitzte Streifchen, denen man annähernd die Form von länglichen Blumenblättchen giebt.

Nun markiert man die Mitte jeder Schnitte leicht mit dem Messer, schüttet darauf eine Theelöffelspitze voll von dem gewiegten Eigelb, rundet es und drückt es ein wenig glatt, legt um diese gelbe Mitte strahlenförmig die aus dem Eiweiß geschnittenen Blumenblätter und das „Marguerite" ist fertig.

Noch eigenartiger und hübscher hebt sich die Blume von einem grünen Untergrunde ab. Man lege also, ehe man die weißen Blätter arrangiert, etwas von der gelben Mitte entfernt, einen Kranz von Gurkenscheibchen, auf denen die Blume nachher wie auf grünen Blättern ruht. Oder man bestreue, was einfacher, wenn auch nicht ganz so hübsch ist, das Butterbrot vor dem Formen der Blume mit feingewiegtem Schnittlauch.

Diese beiden Arten von einfachen Schnitten gemischt ergeben gleichfalls eine sehr reizende Schüssel.

d) Sandwichs (Englisch). Je 2 und 2 genau aufeinanderpassende dünne Semmel- oder Brotschnittchen werden erst gut mit Butter, dann mit einer feinen Schicht Mostrich bestrichen, eine Scheibe beliebiger Braten,

Zunge oder Pökel- (geselchtes) Fleisch dazwischen gelegt, zusammengeklappt und danach das etwa hervorstehende Fleisch rund herum sauber weggeschnitten.

* * *

759. Fleischkäse (kalt aufzuschneiden). Fleisch- und Bratenreste jeder Art werden sorgsam von allen Knorpeln, Sehnen und gebratenen Rändern befreit und sehr fein gewiegt. Etwa vorhandene Reste von Zunge oder Pökelfleisch werden kleinwürflig geschnitten.

Auf etwa 3 Tassenköpfe voll Fleisch rechnet man 1 Tassenkopf voll fein gewiegten Speck, 1 Tassenkopf voll fein gewiegter Schweine- oder Kalbsleber,*) 1 Tassenkopf voll geriebener Semmel, die man einweicht und gut wieder ausdrückt. Mischt dies alles mit guter Brühe zu einem dicken Brei, würzt ihn mit Pfeffer, Salz, geriebenen Zwiebeln und fein gewiegten Sardellen. Rührt zum Schluß 3—4 Eier durch, füllt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt es im Wasserbad oder leicht bedeckt im Ofen gar werden. Backen darf es nicht.

Wird in der Form mit einem passenden Brettchen oder Teller bedeckt, den man gut beschwert; und muß damit 12—24 Stunden stehen und ganz kalt werden.

Verwendung zu Salaten siehe „Saucen und Salate": Fleischsalat Nr. 365, Polnischer Salat Nr. 378, auch Heringssalat Nr. 368 und wenn es sich um Geflügel handelt, Hühnermayonnaise Nr. 369.

760. Schnelle Sülze von Resten siehe Nr. 735 „Zunge in Gelee".

Warm.

Reste vom Fisch.

761. Aalröllchen (Brisolettes). Die gekochten Aalstücke werden von Haut und Rückgrat befreit und das Fleisch fein gewiegt.

Dann weicht man 1/3 soviel Semmel wie man Aalfleisch hat, in Wasser, drückt sie gut aus, zerrührt sie fein; mischt beides, rührt auf 1 Suppenteller voll 1 Ei und 1/2 Eßlöffel geschmolzene Butter darunter, würzt die Masse mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß, formt sie zu fingerlangen dicken Röllchen, wälzt diese in geriebener Semmel und bratet sie in steigender Butter auf allen Seiten braun.

Sollte die Masse zu weich sein, streue man 1 Theelöffel voll geriebene Semmel darunter.

Aalröllchen sind eine sehr feine, durchaus gesellschaftsfähige Beilage zu Schoten, Blumenkohl, Spargel oder Karotten.

*) Wenn keine Leber zu haben, nehme man feingewiegtes rohes Schweinefleisch.

762. Fisch mit Schoten. Reste von blau oder von weiß d. h. in Petersiliensauce gekochten Fischen (Hechte, Zander, Barse, auch Schellfisch) werden sorgfältig von den Gräten befreit. Dann macht man die etwa haselnuß- bis walnußgroßen Stücke in der Sauce heiß und mischt 1—2 Büchsen eingemachte Schoten (grüne Erbsen) darunter.

Während dies noch auf dem Feuer heiß wird, ohne gerade zu kochen, schneidet man Semmel würflig und brät sie in Butter schön goldbraun. Richtet Fisch und Schoten auf einer halbtiefen Schüssel an und legt die knusperigen Semmelwürfel im Kranz herum.

Hat man nicht genügend Fischsauce, schwitze man schnell 1 Löffel Mehl in ebensoviel Butter und mit 1 kleinen feingewiegten Zwiebel weich, koche es mit 1—2 Tassenköpfen voll Wasser glatt, rühre die richtige Fischsauce und eine Handvoll feingewiegte Petersilie darunter und schmecke es mit Salz ab. Die Sauce muß so seimig sein, daß sie nicht mehr fließt, wenn Schoten und Fisch darin heiß geworden. Ist dies doch noch der Fall, rühre man etwas geriebene Semmel durch; ist sie zu steif, 1 Löffel Milch oder süße Sahne.

763. Fisch in der Form (besonders gut für Steinbutt). Das übriggebliebene Fischfleisch wird von Haut und Gräten befreit, in etwa haselnußgroße Stücke zerpflückt und in eine Form oder tiefe Pastetenschüssel gelegt. Dann bereitet man eine recht dicke Bechamelsauce (siehe „Saucen" Nr. 297) gießt sie über den Fisch, streut eine dichte Schicht geriebene Semmel darüber, belegt diese mit kleinen Butterstückchen und läßt das Ganze im Ofen leicht bräunlich backen. Wird in derselben Schüssel zu Tisch gegeben und kann mit gebratenen Semmelschnitten oder Kartoffelcroquettes garniert werden (siehe Nr. 706 und 715).

764. Fischsalate (siehe „Salate und Mayonnaysen" Nr. 364).

765. Fischreste in Gelee (siehe unter „Schnell zu bereitende Speisen" Zunge in Gelee Nr. 735).

Wenn es Feinschmeckern gilt, belege man den Boden der Geleeschüssel mit einem Büchschen eingemachter, gut abgetropfter Krebse.

766. Haschee von Stockfisch. Auf etwa 500 g Stockfisch 1½ Eßlöffel frische Butter, 1 Eßlöffel süße oder saure Sahne, Citronensaft, Pfeffer, Salz, auch ein Hauch Knoblauch nach Geschmack.

Da das Wässern und Kochen des Stockfisches (siehe „Fische" Nr. 276) viel Zeit erfordert, thut man gut, stets reichlich zu kochen, zumal der Fisch billig ist.

Die gar gekochten von Haut und Gräten befreiten Reste werden sehr fein gewiegt, auf gelindes Feuer gesetzt und unter fortwährendem Rühren mit obigen Zuthaten zu einem pikanten, dicken Brei gerührt.

* * *

Dies Haschee ist auch kalt eine sehr begehrte Zuspeise zu Butterbrot; doch läßt man dazu die Butter fort und setzt unter andauerndem Rühren tropfenweise soviel feinstes Provenceröl zu, daß es ein glatter weißer Brei — etwa wie weißer Käse — wird. Zu 500 g Fisch vielleicht 1 Eßlöffel voll.

Fleisch.

767. Bouletten. Dieselben können von allerlei Fleisch bereitet werden, doch sind sie von Kalbfleisch-, von Schweinefleisch und von Geflügelresten am zartesten. Auf 1 guten Suppenteller voll von diesem gekochten Fleisch nehme man 500 g frisches gewiegtes Schweinefleisch; (bei Rind- und Hammelfleischresten muß man $^2/_3$ frisches Fleisch auf $^1/_3$ gekochtes rechnen); außerdem 2 Eier, 2 eingeweichte und gut wieder ausgedrückte Milchbrötchen, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und 1—2 kleine Zwiebeln, die man fein wiegt und in Butter gar dünstet bevor man sie unter das Fleisch mischt.

Wenn all diese Zuthaten gut durcheinander gerührt sind, formt man daraus etwa fingerlange, 2 fingerbreite und $1^1/_2$—2 fingerhohe Brötchen oder auch kleine runde Kugeln (boules), die man etwas flach klopft, wendet sie in geriebener Semmel um und backt sie in steigender Butter von allen Seiten schön goldbraun.

Sind sie von Rind- oder Hammelfleisch, befülle man sie dabei fleißig.

768. Bratwurst in der Form. Bratwurstreste werden in 2—3 cm lange Stücke geschnitten und mit einer lockern Semmelfarce von eingeweichten Weißbrötchen, Eiern, Butter, Pfeffer, Salz, Citronenschale oder Muskatnuß in eine gut mit Butter ausgestrichene Form geschichtet. Hat man gar geschmorte Pilze, schneide man sie grobwürflig und mische sie unter die Farce.

Obenauf kommt dichtgestreutes geriebenes Weißbrot und darüber etwas in Stückchen zerpflückte Butter.

Muß im Ofen schön goldbräunlich backen; je nach der Größe 15—25 Minuten.

769. Geflügelreste. Kaltes gebratenes Geflügel gilt für eine solche Delikatesse, daß es fast immer zu Butterbrot gegessen wird. Nur Hühner

und Puten machen eine Ausnahme; ihr Fleisch ist meist trocken, sobald es kalt geworden ist, und finden größere Reste in einer Mayonnaise (siehe „Saucen und Salate" Nr. 369) die beste Verwendung.

Kleinere — warm — bei „Schüssel-Eiern" (siehe Nr. 7381) oder — kalt — in Aspic (siehe „Zunge in Gelee" Nr. 735).

770. Haschee.

a) Von Hammel- oder Rindfleisch. Die Reste von Rinder- oder Hammelbraten, von gekochtem oder geschmortem Fleisch werden sorgfältig von Knochen und Sehnen befreit und fein gewiegt. Auf 2 gestrichene Suppenteller davon schwitze man 1 Löffel Mehl in 1½ Löffeln Butter bräunlich, koche es mit Brühe (oder Wasser und Fleischextrakt) glatt und seimig, würze die Sauce mit Pfeffer, Salz, einem Hauch Paprika, ½ Theelöffel Soja und 1 Theelöffel Kräuter- oder Estragonessig; mische darunter, was man an Resten von kräftigen Braten- oder Schmorsaucen hat, schütte das Fleisch hinein, lasse es 15—20 Minuten ganz leise darin schmoren und rühre zuletzt 1—2 Löffel kleiner Perlzwiebeln durch.

Haschee muß ein weicher Brei sein, klare Brühe darf nicht hervortreten; sollte sie sich zeigen, rühre man etwas geriebene Semmel hinein.

b) Von Kalbfleisch. Die braune Kruste der Bratenreste wird fortgeschnitten, vom gekochten Fleisch Haut, Knorpel und Sehnen entfernt und alles Fleisch fein gewiegt.

Dann schwitzt man 2—3 feingewiegte Schalotten in Butter gar, stäubt einen Löffel Mehl darüber und kocht dies mit Brühe zu einer hellen, seimigen Schwitzmehlsauce. Salzt sie, gießt etwa vorhandene Bratensauce dazu, thut das Fleisch hinein und läßt es sacht ein Weilchen schmoren.

Einige Minuten vor dem Anrichten rühre man 1 Löffel voll Kapern, 1 Löffel voll feingewiegter Sardellen und 1 ganz kleine Prise abgeriebene Citronenschale durch.

c) Von Kaninchenbraten. 1—2 kleine Zwiebeln und allerlei feine Küchenkräuter werden in Butter gar gedünstet, ein wenig Mehl darüber gestäubt, dies mit etwas Ungarwein (oder Moselwein und Cognac) aufgekocht und die nicht zu reichliche Sauce mit Salz, Citronensaft und einem Hauch Paprika gewürzt.

Das von den Knochen befreite und feingewiegte Fleisch darf nur in der Sauce heiß werden, nicht kochen, deshalb bereite man anfangs nicht zu viel Sauce, sie kann mit ein wenig geriebenem Weißbrot und Wein oder Brühe leicht verlängert werden.

Kann mit Semmelschnitten oder Kartoffel-Croquettes umlegt, recht gut als feines kleines Vorgericht gelten.

Schmeckt am Familientisch aber auch zu Kartoffelklößen ganz vorzüglich.

d) Von Rehbraten oder-Fleisch. (Hals, Bauchlappen, Rippen u. dgl. können hierzu mit abgekocht und verwendet werden.) Das Fleisch wird gewiegt, mit Pfeffer, Salz, feingewiegter Petersilie, Schnittlauch und einigen geriebenen Schalotten in einem runden Tiegel mit Butter leicht durchgeschmort. Dann gießt man etwas Brühe oder weißen Wein dazu, läßt es einmal aufkochen, bindet es mit ein klein wenig geriebener Semmel und richtet es mit einem Kranz von halb durchgeschnittenen, pflaumenweichen Eiern an, die man beliebig mit feingewiegtem Schnittlauch überstreut.

Das derbere Hirschfleisch wird besser, wenn man es wie Haschee von Rind- oder Hammelfleisch bereitet; man nehme nur statt der Perlzwiebeln Champignons.

* * *

771. Hammelfleisch.

a) Mit Gurken. Das Hammelfleisch wird in schmale Streifen geschnitten; ebenfalls 1/4 soviel süßsaure Gurken oder Kochkürbis (siehe „Eingemachtes" Nr. 558b und Nr. 565) und beides in einer braunen Kraftsauce (siehe „Saucen" Nr. 320) zusammen heiß gemacht.

Zur Zeit der frischen Gurken koche man diese, nachdem sie geschält und entkernt sind, in größeren Stücken mit Essig, Wasser, Zucker und ein paar Pfefferkörnern halb gar; schneide sie dann in schmale Streifen und lasse sie in der Sauce vollends weich werden.

Hat man nur einen kleinen Rest Hammelbraten, lasse man Gurken und Kürbis weg, schneide das Fleisch kleinwürflig und würze die recht seimig gekochte Sauce mit Champignonsoja und Johannisbeergelee.

Kann mit kleinwürflig geschnittenen Champignons gemischt und dann in Muscheln gereicht werden.

b) Haschee siehe Nr. 770a.

c) In der Schüssel. Das in ansehnliche Scheiben geschnittene Fleisch wird in eine tiefe Schüssel gelegt, mit einer dicken Kastanien-, Tomaten- oder weißen Zwiebelsauce befüllt (siehe „Saucen" Nr. 318, 345 und 346), mit geriebener Semmel bestreut und 20—30 Minuten im Ofen gebacken.

772. Irish stew von Resten. Kartoffeln werden in der Schale gekocht.

Inzwischen schneidet man allerlei vorhandene Fleischreste in beliebige, nicht zu große Stücke und taucht jedes in Butter, in der man einige fein gewiegte Zwiebeln weich gedünstet hat.

Wenn die Kartoffeln gar sind, werden sie gleich geschält und möglichst heiß in Scheiben geschnitten.

Dann giebt man in eine tiefe Schüssel zuerst etwas Bratensauce, darauf eine Schicht Kartoffeln und Salz; auf diese eine Lage Fleisch, die man mit etwas Pfeffer und einer Prise fein gestoßenem Gewürz und Nelken bestreut und mit kleinen Butterstückchen belegt oder dem Fett der Sauce; nun wieder Bratensauce, dann Kartoffeln, dann Fleisch und wieder Sauce bis alles eingeschichtet ist. Deckt danach die Schüssel fest zu und stellt sie 10—15 Minuten in den heißen Ofen.

Wenn nicht genügend Sauce vorhanden ist, zerschlage man die Bratenknochen und koche davon mit Gewürz und Suppengrün eine kurze kräftige Brühe, die man mit etwas Schwitzmehl anseimt und statt der Sauce verwendet; dann aber etwas reichlicher Butter zwischen das Fleisch legt.

Will man das Gericht auf dem Herd fertig schmoren, packe man alles in einen Tiegel und schwenke es öfter, damit es nicht anbrennt.

Es giebt ein weiches Fleischgemüse, das ohne weitere Sauce gegessen wird, aber doch nicht gerade suppig sein darf.

Salzgurken, rote Beete oder Salat sind gut dazu.

773. Kalbsbraten.

a) Aufgewärmt. Man thut 1—2 Löffel von der Sauce in eine tiefe Schüssel, schneidet den Braten in ansehnliche Scheiben, beträufelt ihn mit etwas Citronensaft, belegt ihn mit Butterstückchen, streut Kapern und feingewiegte Sardellen darüber, deckt ihn — wenn er so recht dicht eingeschichtet ist — fest zu und stellt die Schüssel in ein Wasserbad. Sobald der Braten heiß ist, was etwa ½ Stunde dauert, wird er zu Tisch gegeben und die übrige Sauce, die man im Tiegel heiß gemacht hat, in der Sauciere dazu gereicht.

Einfacher ist es, die Sauce im Tiegel heiß zu machen, den aufgeschnittenen Braten hineinzulegen und darin heiß werden zu lassen, ohne daß er kocht. Darf nur auf einer heißen Stelle stehen. — Erstere Art ist jedoch bedeutend schmackhafter.

Wenn keine Bratensauce mehr vorhanden, bereite man eine recht pikante Bechamelsauce (siehe „Saucen" No. 297), lege den aufgeschnittenen Braten hinein und lasse ihn darin heiß ziehen aber nicht mehr kochen.

b) Mit Champignons. ¼ soviel Champignons wie man Kalbsbraten hat, werden in Butter weichgeschmort; wenn man eingemachte nehmen muß, kann man sparsamer sein.

Dann bereitet man eine recht dicke Bechamelsauce, schneidet den Kalbsbraten in hasel- bis walnußgroße Stücke, mischt sie im Tiegel mit

den gebutterten Champignons, gießt die Sauce darüber und läßt alles zusammen noch ein Weilchen ziehen, bevor man es in einer tiefen Schüssel anrichtet.

Wo Champignons fehlen, lasse man die Bratenstückchen in der Sauce heiß werden (nicht kochen), lege sie mit dem Löffel zuerst in die Schüssel, streue 1 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse darüber, gieße dann die Sauce auf den Braten und bestreue auch diese mit 1 Löffel voll Parmesankäse und gebe die Schüssel gleich zu Tisch.

Ein ganz ansehnliches Vor- oder Zwischengericht geben Kalbsbratenreste mit Champignons, wenn man die etwas abgekühlte Bechamelsauce mit 2—3 Eigelb abzieht, die Fleischstückchen und Champignons darunter mischt und, während die Sauce vollends abkühlt, eine Form oder Schüssel mit Butter ausstreicht, mit geriebener Semmel bestreut; die erkaltete Masse dahinein thut, sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreut und bei mäßiger Hitze im Ofen backt.

c) Frikandeaux (siehe „Kleine Fleischgerichte" Nr. 137a oder Bouletten 767.)

d) Gebackener Ring. Das feingewiegte Kalbfleisch wird mit gleichfalls feingewiegtem gekochten Schinken (Pökelfleisch oder Zunge) vermischt und nach Angabe der „Bouletten (Nr. 767) mit eingeweichter Semmel, Eiern, Pfeffer und Salz ein ebener Klopsteig daraus bereitet, aus dem man auf einem mit geriebener Semmel bestreuten Brett eine faustdicke Rolle formt und diese auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel zum Ring zusammenbiegt. Dieser wird darnach mit Semmel bestreut, mit zerlassener Butter befüllt und im mäßig heißen Ofen schön goldbraun gebacken.

Frisches junges oder auch Büchsen-Gemüse wie Schoten, Spargel, Karotten oder Blumenkohl, das man in einer recht kurzen Sauce gar geschmort hat, wird in der Mitte aufgehäuft.

e) Offene Pastete. (Gerät am besten in einer Springform.)

Blätterteig (siehe „Kuchen" Nr. 665) wird ausgerollt; der Boden einer Springform damit belegt und ein 2—3 fingerbreiter Rand von Teig darauf gestellt. (Innerhalb der butterbestrichenen Blechform.)

Vorher hat man ein feines Haschee von Kalbfleischresten nach Nr. 770b bereitet und kalt werden lassen. Mit diesem belegt man nun den Teigboden bis zur Höhe des Teigrandes; rollt den übrigen Blätterteig dünn aus, schneidet davon schmale Streifen, legt sie gitterartig auf das Haschee, bestreicht die Streifen, die man auf dem Rand ein wenig festdrückt, mit Eigelb, befüllt das Haschee mit etwas zerlassener Butter und backt das Ganze darnach im heißen Ofen etwa 1/2 Stunde.

Beim Anrichten hebt man den Formring vom Boden, setzt die flache Pastete mit letzterem auf eine runde Schüssel und reicht eine weiße fran-

zösische Sauce (siehe „Saucen" Nr. 307) dazu, die mit reichlich Citronensaft geschärft werden muß.

Dies ist — wenn gut geraten — eine durchaus gesellschaftsfähige Schüssel; bei einer großen Zahl von Gästen kann sie auf einem Kuchenblech gebacken werden.

Bei einem nur kleinen Rest Kalbs- oder Schweinebraten siehe Nr. 7381 „Schüsseleier".

774. Pudding von allerlei Fleischresten (siehe „Fleisch und Geflügel" Nr. 204).

775. Ragout von allerlei Fleischresten. Das Fleisch wird in nette nicht zu große Stücke geschnitten und mit Gurkenstückchen (oder Kochkürbis), Perlzwiebeln, Kapern und vorher in Butter gar geschmorten Pilzen aller Art in einer recht kräftigen, braunen Kraftsauce (siehe „Saucen und Salate" Nr. 320) heiß gemacht.

Reichen die Reste nicht, kann man das Ragout durch Fleisch- oder Semmelklößchen (siehe „Klöße" Nr. 64 und 65) vermehren. Die Sauce muß sehr pikant und seimig sein. Nach dem Anrichten garniere man das Ragout mit einem Kranz von Citronenscheiben.

776. Rindfleisch.

a) Aufwärmen. Die Sauce wird im Tiegel aufgekocht, das in Scheiben geschnittene Braten- oder Schmorfleisch hineingelegt und 10—20 Minuten auf eine heiße Stelle gestellt, wo es aber nicht mehr kochen darf. Sollte nicht genügend Sauce vorhanden sein, schwitze man 1 kleinen Löffel Mehl mit 1 guten Löffel Butter braun, koche dies mit 1—1½ Tassen Wasser und Fleischextrakt glatt, würze es mit Pfeffer und Salz, thue die kalte Sauce hinein und koche beides zusammen auf, bevor man die Bratenscheiben hineinlegt.

In letzter Zeit hat man verschiedentlich versucht, auch Roastbeef „aufgewärmt" wieder schmackhaft auf den Tisch zu bringen, was früher für unmöglich galt.

Der angeschnittene Braten wird dazu wieder ansehnlich und glatt zurecht geschnitten und — wenn es sich thun läßt, ohne ihn zu zerstückeln — der Knochen herausgelöst. Dann bestreicht man ihn von allen Seiten mit Butter und umlegt ihn ganz dicht mit großen Scheiben Rinderfett, die man mit einem starken Faden kreuz und quer festbindet. So kommt er in den stark geheizten Ofen bis das Fett erst klar geworden ist und darnach sich gut gebräunt hat.

Nun wickelt man es ab und kann den Braten, falls man glaubt, daß er durch und durch heiß geworden, gleich zu Tisch geben. Andernfalls

legt man ihn wieder in die Pfanne und schiebt ihn in den Ofen zurück, in welchem man ihn unter fleißigem Begießen mit dem ausgetretenen Fett noch ein Weilchen braten läßt.

Die Sauce wird zurecht gemacht wie in der Vorbemerkung zum „Braten" gesagt ist; es kann aber auch eine Champignon-, Cumberland-, Kräuter-, Madeira- oder braune Sardellen-Sauce dazu gegeben werden.

Im allgemeinen wird Roastbeef kalt als Abendschüssel mit einer Remouladen-Sauce bevorzugt.

b) Frituren. Zartes Fleisch wird von allen Sehnen befreit und in kleine Würfel geschnitten. Dann bereitet man eine kurze, recht seimige braune Kraftsauce (siehe Saucen Nr. 320), kocht 1 Glas Weißwein, einige gleichfalls kleinwürfelig geschnittene Champignons und das Fleisch darin durch. Rührt diese Masse, wenn sie etwas abgekühlt ist, mit 2—3 Eigelb ab, gießt sie auf eine flache Schüssel und läßt sie vollends kalt und ganz steif werden.

Das Formen und Braten siehe „Kleine Fleischgerichte" Nr. 139a Frituren von Kalbsbraten.

c) Haschee siehe Nr. 770a.

d) in der Schüssel. Eine tiefe Schüssel wird reichlich fett mit Butter ausgestrichen. Dann wiegt man 1—2 Hände voll Pilze nicht zu fein, reibt einige Schalotten, mischt dies mit reichlich soviel geriebener Semmel wie man Pilze hat, würzt es mit Pfeffer, Salz und einigen feingestoßenen Gewürzkörnern, giebt noch einen guten Eßlöffel feingewiegte Petersilie hinein und legt die Hälfte dieser Mischung unten in die Schüssel.

Schichtet hierauf möglichst dicht die haselnußgroßen Stücke Rindfleisch, die man zuvor in zerlassene Butter getaucht hat; streut den Rest der Pilzmischung darüber, belegt diese mit kleinen Butterstückchen und gießt über das Ganze 2 Eier, die man in ½—1 ganzen Tasse Brühe (Wasser mit Fleischextrakt) verquirlt hat. Muß im mäßig heißen Ofen ½ Stunde backen.

777. Schweinefleisch. Schweinebraten verliert, in der Sauce aufgewärmt, sehr an Geschmack. Man bringe ihn lieber kalt zu Tisch, koche die Kartoffeln in der Schale, schäle sie heiß, schneide sie in Scheiben und schwenke sie in der kochend heißen Sauce einigemal durch.

Auch als Beilage zu Gemüse ist kalter Schweinebraten eine durchaus wohlschmeckende Beilage.

a) Bouletten (siehe Nr. 767) von Schweinefleischresten sind dagegen sehr zu empfehlen.

b) in der Schüssel. Hierzu wird das gut entsehnte Fleisch fein gewiegt. Dann verquirlt man auf einem gehäuften Suppenteller voll Fleisch 3 Eier mit 3—4 Löffeln Milch, thut das Fleisch dazu und quirlt noch soviel Mehl hinein, daß das Ganze wie ein Eierkuchenteig wird. Würzt es mit Pfeffer, Salz, 1 kleinen geriebenen Zwiebel, 1 Eßlöffel voll feingewiegter Petersilie und nach Belieben auch mit ein wenig Muskatnuß.

Wird in einer gut mit Butter ausgestrichenen und mit Semmel bestreuten Form im Ofen braun und gar gebacken.

(Man kann dieselbe Mischung auch als „Fleisch-Puffert" löffelweise in einer flachen Eierkuchenpfanne backen, wie in Nr. 492 und Nr. 756 beschrieben ist.)

Die Sauce wird besonders schmackhaft, wenn man Selleriesamen (siehe Allgemeines) heiß aufbrüht, Butter und Mehl zusammen gar schwitzt, mit dem abgeklärten Selleriethee glatt kocht und mit der noch vorhandenen Bratensauce vermischt.

Muß gut mit Salz abgeschmeckt werden, auch ein paar Tropfen Citronensaft schaden nicht.

c) Klopfschinken. Wenn ein Schinken soweit verbraucht ist, daß man keine ordentlichen Scheiben mehr schneiden kann, löst man in kleinen und großen Schnitten und Brocken ab, was noch irgend daran gut ist. Legt diese Stücke 1—1½ Stunden in laues Wasser und klopft sie danach tüchtig. Dann lege man sie in einen Tiegel, gieße soviel Milch darauf, daß der Schinken 1—2 Finger hoch damit bedeckt ist und lasse sie auf gelindem Feuer so lange schmoren bis alle Milch verkocht und nur ein wenig klare Fettsauce zu sehen ist. Dann richtet man den Schinken an, gießt die Fettsauce samt dem Bodensatz, den man sorgfältig mit einem Löffel losschabt, darüber und giebt die Schüssel heiß zu Milchreis oder Reibekartoffeln. Schmeckt auch abends oder zum Frühstück gut.

Kleinere Reste von gekochtem Schinken oder Pökelfleisch verwendet man am besten feingewiegt zu gebackenen Heringskartoffeln siehe „Gemüse" Nr. 405 oder zu falschem Pannfisch (Labskaus) siehe „Fische" Nr. 276 b.

* * *

Gemüse von Resten. Siehe „Gemüse" Nr. 407 c Bratkartoffeln. Nr. 407 f Gebackene Reibekartoffeln. Nr. 402 Königserbsen.

XXVIII. Kalte Schüsseln.

1. In Aspic. (Sülze, saures Gelee).

Vorbemerkung.

Alle Sachen in reinem Fleischaspic halten sich im Winter bei kaltem, trockenen Wetter 6—8, bei Thauwetter höchstens 4 Wochen.

Nimmt man zur Herstellung der Sülze Gelatine oder Agar-Agar, müssen die Schüsseln bedeutend schneller verbraucht werden.

Die nach dem vollständigen Erkalten hervorgetretene Fettschicht der Fleischsülze ist es, welche — da sie den Luftzutritt hindert — die eingekochten Sülzspeisen vor dem Verderben schützt. Deshalb thut man gut, alle Sülzen in Näpfen aufzubewahren, wie sie dem betreffenden Hausstand entsprechen, d. h. die gerade soviel Inhalt fassen wie ungefähr zu einer Mahlzeit verbraucht wird. Für 6—8 Personen rechnet man 1 Ltr. Sülzbrühe. Sollte man trotzdem genötigt sein, einen Restbestand für mehrere Tage zurückzustellen, lege man ihn in den Napf zurück und setze diesen auf Dampf oder in kochendes Wasser, daß der Rest wieder flüssig wird. Thut man dann auch das beim Anrichten abgenommene Fett wieder hinein, erstarrt die Sülze beim Kaltwerden wie eine neu eingefüllte und ist durch die sich neubildende Fettschicht wiederum geschützt.

Sülzen mit kleingeschnittenem Fleisch werden in Formen gefüllt, die sich stürzen lassen. Man spült sie kurz vorher mit kaltem Wasser aus, lockert, wenn sie gestürzt werden sollen, den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer und hält die Form, falls die Sülze beim Umwenden nicht gleich loslassen will, einen Augenblick in heißes Wasser.

Wenn wie beim Weißsauer, bei der Sülzkarbonade, dem gesülzten Hasen u. a. m. die Fleischstücke größer und unregelmäßiger sind, sticht man sie mit einem Löffel aus der Sülze und legt den Rest der letzteren in recht glatt abgestochenen Scheiben um und auf die angerichteten Stücke.

Selbstverständlich wird bei beiden Arten die schützende Fettschicht vor dem Anrichten von der Sülze entfernt.

Essig — am besten mit feinem Estragon- oder Kräuteressig gemischt — und Gewürze sind bei den nachfolgenden Rezepten ziemlich genau angegeben; doch — der Geschmack ist verschieden — man koste deshalb die Brühe, wenn das Fleisch fast, aber noch nicht ganz weich ist, gieße auch jetzt erst den Weißwein hinzu, falls man sie damit verfeinern will. Langes Kochen nimmt ihm das Aroma. Alle Gewürze, Pfeffer ꝛc. werden in ganzen Körnern mitgekocht, damit sie beim Durchgießen zurückbleiben.

Je klarer die Sülze desto schöner. Man lege daher stets ein Mulltuch oder Filtrierpapier in das Sieb bevor man die Brühe durchgießt. Von letzterer fülle man dann eine kleine Probe in ein Glas und setze dies in kaltes Wasser, damit sie schneller erstarrt. Ist sie nach dem Erkalten nicht ganz klar, setze man die Brühe in einem reinen Topf noch einmal aufs Feuer, zerquirle auf 1 Ltr. Brühe 1 Eiweiß mit 1—2 Theelöffeln Wasser, zerquetsche auch die Eierschale, wenn man sie vorher gut gewaschen hat, thue sie zum Eiweiß und gieße dies alles in die Brühe, sobald sie wieder kocht. Dann läßt man letztere gelinde weiterkochen bis das Eiweiß erstarrt ist, sich daran alles angesetzt hat, was vorher die Brühe trübte.

An dieser kleinen Probe im Glase erkennt man auch, ob die Sülze die richtige Festigkeit hat und kann — wenn sie zu lose ist — die Brühe noch ein wenig einkochen lassen oder etwas Gelatine zusetzen; wenn sie zu steif und fest ist, sie mit einer Tasse Wasser und Fleischextrakt oder einem Glase Weißwein verdünnen.

Nun wird sie noch einmal durch ein reines in das Sieb gelegte Tuch gegossen und zum Abkühlen zurückgestellt, bevor man sie lauwarm auf das in die Näpfe geschichtete Fleisch gießt. Geschähe dies heiß, würde sich die Brühe wieder trüben.

Bei Herstellung reiner Fleischsülze rechnet man 2—3 zerschlagene Kalbsfüße auf 1 Ltr. Brühe. Man setzt dieselben mit doppelt soviel Wasser auf, thut Gewürz und Suppengrün nach dem Abschäumen dazu und läßt sie 4—5 Stunden kochen. Das zur Sülze bestimmte Fleisch kocht man in derselben Brühe mit, nimmt es aber heraus, sobald es gar ist. Kalb- und Schweinefleisch enthalten selbst ziemlich viel Gallertstoffe; man nimmt also je nach der Menge des Fleisches 1—1½ Kalbsfüße weniger.

Auch frische, ganz von Fett befreite Schweineschwarte giebt der Sülze guten Stand. Etwa ½ kg auf 1 Ltr. Brühe; sie muß mit reichlich viel Wasser aufgesetzt werden, da sie 2—3 Stunden kocht.

Soll die Sülze ihren Stand durch Gelatine bekommen, löse man 35—40 g (etwa 20 Blatt) in 2—2½ Tassen Wasser auf, bringe 1 Ltr. Brühe (event. Wasser und Fleischextrakt) zum Kochen, gieße die aufgelöste Gelatine hinein, lasse sie 5—10 Minuten mitkochen und schmecke dabei die Brühe mit Wein, Essig, Citronensaft und — wenn es Wasser und Fleischextrakt ist — mit Suppenkräuterextrakt ab.

Auch Agar-Agar wird neuerdings viel zur Herstellung von Sülzen verwendet. Es ergiebt die klarste und sich später am leichtesten aus der Form lösende, leider aber am wenigsten haltbare Sülze.

Man rechnet davon 1½ Stangen auf 1 Ltr. Wasser oder Brühe, weicht dieselben vorher eine gute Viertelstunde ein, zerpflückt sie in kleine Stückchen und kocht sie mit Pfeffer, Gewürz und Zwiebeln 1 Stunde;

würzt die Brühe zum Schluß mit 1/4 Ltr. halb Essig, halb Wein oder Citronensaft und gießt sie dann nur einmal durch ein Mulltuch.

Solche Sülze von Gelatine oder Agar-Agar wird oft schnell gekocht, um Fleischreste aller Art zu verwerten; oft aber auch nur klar, um andere kalte Schüsseln zu garnieren. Ist sie für letzteres bestimmt, gieße man sie gleich in flache Schüsseln; sie läßt sich daraus viel leichter in hübschen Scheiben oder Formen ausstechen.

Noch mannigfaltiger kann man solche Garnierungen gestalten, wenn man einen Teil der flüssigen Brühe mit dem Saft von eingemachten roten Beet-Rüben rot färbt oder rote Gelatine verwendet. Einen zweiten durch Liebig'schen Fleischextrakt goldgelb oder durch Zuckercouleur (siehe Allgemeines) braun färbt.

* * *

778. Aal in Aspic. Der Aal wird abgezogen, in Stücke geschnitten, mit warmem Essig begossen und dann in Salzwasser nur eben aufgekocht. Nebenbei kocht man 125 g Schweineschwarte mit 5 Tassen Wasser, 1 Tasse Essig, Salz, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürzkörnern und 1 kleinen in Scheiben geschnittenen Zwiebel so lange, bis die Schwarte fast weich ist, legt den Aal dazu und läßt ihn gar kochen. Dann giebt man den Aal gleich in die Schalen, in welchen er auf den Tisch kommen soll, gießt die Brühe durch ein Tuch oder Haarsieb und läßt sie abkühlen. Wenn sie danach ganz klar ist, kann man sie nun gleich auf die Aalstücke gießen; wenn nicht, setzt man sie in einem saubern Topf nochmal aufs Feuer und klärt sie mit Eiweiß (siehe Vorbemerkung).

779. Wickelaal. Aale von 3/8—1/2 kg Gewicht werden gereinigt, abgezogen, am Rücken aufgerissen und, nachdem die Gräte entfernt ist, gewaschen und abgetrocknet. Auf ein Brett gelegt, wickelt man sie recht fest in einer Rolle auf und bindet diese mit einem Bindfaden kreuzweis zusammen. Dann werden sie 1/2 Stunde in Salzwasser gekocht und zum Erkalten in der Brühe gelassen. Beim Anrichten wird der Bindfaden entfernt, der Aal in Scheiben geschnitten und eine Remouladensauce (siehe „Saucen und Salate" Nr. 334) darüber gegossen.

780. Farcierte Ente in Gelee. 1 Ente, 250 g feines Kalbfleisch, 250 g mageres Schweinefleisch, 250 g fein ausgeschabter Speck, 1 Milchbrötchen, 2 Eier, 1/2 Glas Madeira, einige klein gehackte Trüffeln, Pfeffer, Salz und 1 geriebene Schalotte.

Zum Gelee: 1 Kalbsfuß, etwas Suppengrün, 3 Blatt Gelatine.

Die Ente muß sehr eigen gerupft und die Haut dabei möglichst geschont werden. Wenn sie dann gesengt, gereinigt und zugestutzt ist, wird

— ohne daß man vorher die Bauchhöhle ausnimmt — das Knochengerüst herausgelöst, wie unter Allgemeines, siehe „Ausbeinen" genau beschrieben ist.

Zur Füllung werden das Kalb- und das Schweinefleisch feingewiegt, das Milchbrötchen in Milch geweicht, ausgedrückt und fein verrieben und mit den übrigen angegebenen Zuthaten (auch der Saft der Trüffeln kommt hinein und die Leber der Ente) gemischt.

Während man die Ente mit dieser Farce füllt, ihr dabei die natürliche Form möglichst wiedergiebt und den langen Schnitt auf dem Rücken fein zunäht, werden die Knochen und Fleischabfälle mit dem Kalbsfuß und allerlei Suppengrün in 1—1½ Ltr. Wasser zu einer kräftigen Brühe eingekocht. Etwa 1 Stunde.

Dann entfettet man diese, gießt sie durch's Suppensieb und läßt nun in dieser geklärten Brühe die Ente, die man, damit sie recht weiß bleibt, in ein Mulltuch genäht hat, 2 Stunden kochen.

Wenn sie gar ist, wird sie herausgenommen, das Mulltuch abgetrennt, und die Ente in eine passende Form gelegt. Mit einiger Vorsicht kann man auch die Fäden der Rückennaht entfernen. Die Brühe wird zum zweitenmal durchgegossen und nachdem sie eine Weile gestanden hat, entfettet und abgeklärt; wenn nötig mit Eiweiß (siehe Allgemeines „Klären").

Dann kocht man sie noch etwas ein, rührt die in 3 Eßlöffel heißen Wassers aufgelöste Gelatine darunter, läßt die Brühe abkühlen und gießt sie lauwarm auf die Ente, die vollständig damit bedeckt sein muß.

Während die Brühe erkaltet, mache man mit ein paar Tropfen schnell die Probe (siehe Vorbemerkung), ob sie die richtige Steifigkeit hat. Rühre, wenn nötig, noch 1 Blatt aufgelöste Gelatine hinein — bedenke aber immer, daß zuviel Gelatine das Gelee fest und unfein macht. Die obigen Zuthaten ergeben ½ Ltr. (knapp gemessen) Gelee.

781. Frischling (junges Wildschwein) **in Aspic.** Wenn Rücken und Schinken des Frischlings zum Braten herausgelöst sind, entfernt man Knochen und Haut von den Brust- und Bauchlappen, rollt diese fest auf und umwickelt sie mit Bindfaden. Aus den Vorderblättern löst man das Fleisch in netten glatten Stücken, reinigt die Zunge gut, nimmt, was sonst noch an brauchbaren kleineren Stücken sich findet und rollt dies zusammen in die Schwarte der Vorderblätter. Die abfallenden Knochen werden kleingehackt.

Dann wiegt man alles; rechnet auf 2 kg Fleisch und Knochen etwa 2 Ltr. Wasser, ½ Ltr. feinen Frucht-Essig (wers gut meint und dazu hat, mische das Wasser mit 1 Flasche Moselwein), thut Salz und ganzen Pfeffer, Petersilie und Estragon, Suppengrün und 1 Lorbeerblatt dazu und kocht das Fleisch unter fleißigem Schäumen langsam darin weich.

Danach nimmt man zuerst das Fleisch heraus und läßt die Knochen in der Brühe noch so lange kochen bis man an einer kleinen Probe der letzteren, die schnell in kaltem Wasser abgekühlt wird, erkennt, daß sie zur richtigen Steifigkeit eingekocht ist. Dann wird sie durch ein Tuch gegossen und mit Eiweiß geklärt, wie in der Vorbemerkung gesagt ist.

Während sie abkühlt, schneidet man das aufgerollte Fleisch in schöne Scheiben, schichtet es mit den abgelösten Stücken aus den Vorderblättern in eine Form, aus der man die Sülze später stürzen kann, und gießt die klar gewordene Brühe ziemlich kalt darüber.

782. Gänsesülze (Weißsauer). Auf Keulen und Flügel von 4 Gänsen rechnet man 500 g frische Schweineschwarte. Alles wird, nachdem es gut gesäubert ist, nochmals in sehr heißem Wasser scharf abgewaschen, damit der Schleim herunter geht, und danach in ein gut glasiertes nicht zu kleines Kochgeschirr gepackt, die Schwarte zu unterst. Dann mischt man in einem irdenen Topf ½ Ltr. Essig und 2½ Ltr. Wasser mit genügend Salz und gießt dies über das Fleisch, das darin weich kochen muß. Es darf nichts zugegossen werden und deshalb nicht zu scharf kochen. Nach sorgfältigem Ausschäumen thut man 4—5 Gewürzkörner, 2 Lorbeerblätter und 2—3 große, in Scheiben geschnittene Zwiebeln dazu.

Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus und ordnet es in kleineren Portionen (zum jedesmaligen Gebrauch) in Steingut-Töpfe. Die Brühe gießt man durch ein Haarsieb, läßt sie noch einmal aufkochen und gießt 1—2 gut zerklopfte Eiweiß hinein, die bei einigem Kochen ganz grau werden. Danach läßt man die Brühe nochmals durch einen Durchschlag laufen, in den man ein doppeltes Mulltuch gelegt hat und verteilt sie abgekühlt über das Fleisch. Das heraustretende Fett, welches ganz hart wird, schützt die Sülze vor dem Verderben und wird erst beim Gebrauch entfernt.

783. Gesellschaftssülze (mit Krebsen). Gekochte Pökel- (geselchte) Zunge, abgekochte Kalbsmilch, 1 Büchse eingemachte Krebsschwänze, Trüffeln, Champignons, etwas hartgekochtes Eiweiß*) und später zum Garnieren: 2—3 Citronen, einige Büschel frischgrüne Petersilie und eine zweite Büchse Krebsschwänze.

Außerdem kocht man Aspic, wie in der Vorbemerkung gesagt ist, und läßt ihn soweit erkalten, daß er nur noch schwerflüssig ist. Gießt davon eine dünne Lage in eine Form, die man später stürzen kann und läßt diesen Aspic vollständig erstarren, bevor man mit dem Einlegen des Fleisches beginnt.

*) Man kann das Eiweiß im Tassenkopf in kochendem Wasser erstarren lassen, um das rohe Eigelb anderweit verwerten zu können.

Während dieser Zeit schneidet man die Zunge in recht gleichmäßige Stückchen, die knapp so dick und halb so lang wie ein kleiner Finger sein müssen, die Kalbsmilch in nette kleine Scheibchen oder Würfel und das Eiweiß recht mannigfaltig in kleine Streifen, Drei- oder Vierecke.

Nun belegt man die unterste Schicht, die später obenauf liegt, möglichst symmetrisch; setzt etwa in die Mitte eine halbe, sonst unzerschnittene Trüffel, umlegt diese strahlenförmig mit Eiweiß-Streifchen und ordnet um diese einen Kranz von roten Zungenstücken und Krebsschwänzen, der durch kleine oder halbierte Champignons unterbrochen wird.

Ist diese erste Schicht belegt, gießt man soviel von dem erkaltenden Aspic darauf, daß sie gerade bedeckt ist und läßt auch diese erstarren, bevor man weiter einschichtet.

Das etwas mühsame Einlegen kann man sich erleichtern, wenn man 1. die Form dabei auf Eis stellt, damit der Aspic leichter erstarrt; 2. jedes Stückchen der Zuthaten mit einer Spicknadel aufspießt und erst in Aspic taucht, bevor man es auf seinen Platz legt: es haftet dadurch schneller und kann durch den später darüber gegossenen Aspic nicht weggeschoben werden. Auch sei man nicht ungeduldig und lasse jede Schicht erst ganz fest werden, bevor man mit dem Auslegen der nächsten beginnt.

Beim Auslegen der Trüffeln, Champignons und Krebsschwänze achte man stets darauf, daß deren runde Seite nach unten (später oben) kommt. Den Rest des Aspics lasse man in einer besonderen Schüssel erstarren.

Beim Anrichten wird die fertige Sülze auf eine flache Schüssel gestürzt, mit in kurze, dicke Stücke geschnittenem klaren Aspic umlegt, und dieser wieder mit in Viertel oder Achtel geschnittenen Citronen, kleinen Sträußchen Petersilie und Krebsschwänzen garniert.

In Rußland legt man auf den flachen Rand dieser Schüssel außerdem Kaviar-Schnittchen.

Kann man diese Sülze erst auf eine genau passende kleinere Schüssel (möglichst ohne Rand) stürzen und sie mit derselben auf eine kleine erhöhte Unterlage auf die größere Schüssel stellen, präsentieren sich Sülze und Garnitur um so besser.

Aber wackeln darf der Aufbau nicht: eine dicke Schnitte weiches Brot dürfte die sicherste Unterlage geben.

784. Hasensülze. Sollte der Hausherr auf der Jagd Pech gehabt haben und statt eines jungen zarten Häschens ein altes Tier in die Küche liefern, spare die Hausfrau Speck und Butter, Zeit und Mühe zum Braten; schneide ihn kurz entschlossen ein und koche ihn mit denselben

Zuthaten*) und in derselben Art ein, wie beim Frischling in Aspic angegeben ist.

Das Fleisch wird nach 2—3 Wochen in der säuerlichen Sülze vollkommen zart und mürbe. Alte Rebhühner sollte man ebenso verwenden; sie werden mit den Knochen tranchiert und gekocht. Zum Einlegen nimmt man nur die Brüste, die Keulen und das Herz, die nach 8—14 Tagen so zart sind, daß „Rebhuhn in Aspic" für eine wirkliche Delikatesse gilt.

Man kann diese Schüsseln selbst noch bereiten, wenn Hase oder Rebhuhn schon gebraten sind und erst beim Tranchieren ihr wirkliches Alter verraten.

Die Braten werden dann in nette kleine Stücke geschnitten, diese in Formen gelegt und mit einer Sülze übergossen, zu der man 500 g frische Schweineschwarte, 2 Kalbsfüße mit Zwiebeln, Gewürz, ein wenig Citronenschale, ganzem Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1/2 Ltr. besten Fruchtessig und 2 1/2 Ltr. Wasser kocht, bis die Schwarte weich ist und eine Probe der Sülze „steht". Vor dem Erkalten schmecke man sie mit einem Glase Weißwein und ein paar Tropfen Citronensaft ab.

Diese Menge genügt für 1 kg Fleisch ohne Knochen.

Die weich gekochten Schwarten, das Fleisch von den Kalbsfüßen können fein gewiegt, die unansehnlichen Abfallstücke des Bratens in feine Würfel geschnitten werden und ergeben mit dem nicht ganz klaren Restbestand der Sulzbrühe gemischt — dann noch einen ganz schmackhaften „Falschen Preßkopf", wie er unter Nr. 789 näher beschrieben ist.

785. Kalbsroulade (auch mittags nach der Suppe zu geben). Aus einem großen, festen und recht breit geschnittenem Kalbsnierenstück wird die Niere samt den Knochen herausgelöst und dasselbe danach so fest aufgerollt, daß es wie eine dicke Wurst aussieht, die man fest mit Bindfaden umschnürt.

So vorbereitet setzt man es mit reichlich viel Wasser, Zwiebeln, Suppengrün, Salz und etwas Essig auf, läßt es weich kochen und in der Brühe erkalten.

Dann gießt man die Brühe ab, teilt sie, kocht die eine Hälfte mit roter, die andere mit weißer Gelatine durch, klärt sie mit Eiweiß, gießt sie durch ein Tuch und danach auf flache Schüsseln, wo sie erstarren muß.

Das „Wieviel" der Gelatine ist schwer anzugeben; im allgemeinen rechnet man 40 g auf 1 Ltr. Brühe. Kalbfleischbrühe enthält aber — besonders wenn man die ausgelösten Knochen mit in den Suppentopf

*) Da Hasenfleisch weniger Gallertstoffe enthält als Schweinefleisch, koche man 1—2 Kalbsfüße mit.

legt — selbst viel Gallertstoff. Im Sommer braucht man mehr Gelatine als im Winter. Am sichersten ist es immer, anfangs nicht zuviel zu nehmen und erst die Probe zu machen.

Zum Gebrauch schneidet man von der Roulade etwa fingerdicke Scheiben, sticht die erstarrte Sülze mit einer runden Form aus, belegt die Fleischscheiben abwechselnd rot und weiß und giebt eine Remouladensauce (siehe Nr. 334) zu dieser Schüssel.

786. Lachs in Gelee (siehe Nr. 778 „Aal in Gelee").

787. Poularde (siehe Nr. 780 „Farcierte Ente in Gelee").

788. Preßkopf. 1—2 Schweine- oder Kalbszungen werden, damit sie eine schöne rote Farbe bekommen, einige Tage in Pökellake (siehe Nr. 800) gelegt oder auch nur leicht angesalzen.

Dann kocht man sie mit dem sauber gebrühten und gereinigten Kopf eines Schweines mit Salz und 1—2 Zwiebeln in Wasser weich.

Löst danach das Fleisch des Kopfes sauber von den Knochen und schneidet es in kleine Würfel, ebenso die Zungen; mischt beides mit 1/2 Tasse Brühe und würzt es mit gestoßenem Pfeffer, engl. Gewürz und einer Kleinigkeit Thymian.

Kann man einen sauber gereinigten und gut gebrühten Schweinemagen haben, füllt man die Fleischmischung da hinein, näht ihn zu, legt ihn in kochendes Wasser und läßt ihn noch 5—10 Minuten kochen.

Noch ansehnlicher fast wird der Preßkopf, wenn man statt mehrerer kleinerer Kalbs- und Schweinezungen eine gesalzene Rinderzunge kocht, diese in 3—4 Längsstreifen teilt, auch das Fleisch des Kopfes in möglichst langen Stücken ablöst, ein großes Stück Schwarte mit weichkocht, dies auf einem sauberen Küchenbrett ausbreitet, Fleisch und Zunge in langen Streifen, lagenweise darauflegt, die Schwarte fest zusammenwickelt, in ein sauberes Tuch näht und das Ganze so kocht.

Herausgenommen, legt man ihn auf ein Küchenbrett, ein zweites kleineres darauf, beschwert dies mit einem Stein und läßt ihn 24 Stunden so gepreßt erkalten.

Einfacher und fast billiger ist er herzustellen, wenn man statt der selbst eingesalzenen Zunge eine Büchsenzunge (Fray-Bentos) verwendet und die Mischung statt in einen Schweinemagen in ein sauber gebrühtes Tuch näht und ihn darin kocht, preßt und erkalten läßt.

Beim Anrichten schneidet man den Preßkopf in fingerdicke Scheiben und giebt eine Mayonnaisensauce (siehe Saucen) dazu oder fein gewiegte Äpfel und Zwiebeln, die man mit Öl und Essig und einer Prise Pfeffer mischt oder auch nur Öl und Essig.

789. Falscher Preßkopf (kleine Portion). 500 g Schwarten, 250 g Schweinefleisch, 1 Eßlöffel fein gewiegte Zwiebeln, 1 Messerspitze Pfeffer, Salz nach Geschmack.

Fleisch und Schwarten werden in Wasser und Essig (1/8 Ltr. Essig, 1/2 Ltr. Wasser) gar gekocht, aus der Brühe genommen und nach dem Erkalten das Fleisch in kleine Würfel geschnitten. Die Schwarten, welche ganz weich sein und deshalb länger kochen müssen als das Fleisch, läßt man 2mal durch eine Fleischhack-Maschine gehen.

Dann mischt man beides mit den oben genannten Zuthaten und der Brühe, läßt es unter beständigem Rühren noch 5 Minuten kochen und füllt es in gut mit kaltem Wasser ausgespülte Näpfe, aus denen es sich stürzen läßt, wenn es erkaltet ist und angerichtet werden soll. Hält sich im Winter gut 3 Wochen.

790. Rebhuhn in Aspic (siehe Nr. 784 „Hasensülze).

791. Schinken in Aspic. Aus einem kleinen frischen Schinken werden die Knochen gelöst und derselbe mit Salz, Salpeter und Zucker (auf 5 kg Schinken etwa 1/2 kg Salz, 20 g Salpeter, 20 g Zucker) tüchtig eingerieben. Bleibt so 14—18 Tage liegen und wird, wenn man ihn kochen will, 1 Stunde eingewässert.

Dann legt man ihn mit 3 klein gehackten Kalbsfüßen mit Pfeffer, Gewürz, Nelken, Zwiebeln, Citronenscheiben, Lorbeerblättern, Sellerie und Estragon in ein passendes Kochgefäß, gießt soviel halb Wasser, halb Essig darauf, daß er vollständig bedeckt ist, und läßt ihn auf gelindem Feuer langsam kochen.

Wenn er weich ist, entfernt man die Schwarte und das Fett bis auf einen kleinen Rand und legt ihn in eine Schüssel, aus welcher er sich später stürzen läßt.

Die Brühe wird durchgegossen, sehr sauber entfettet, nach Geschmack mit etwas weißem Wein und Rindfleischbrühe (oder Wasser und Fleischextrakt) vermischt, nochmals aufgekocht, mit Eiweiß geklärt und wenn sie abgekühlt ist — durch ein Tuch auf den Schinken gegossen, der ganz bedeckt sein muß.

* * *

Der Schinken wird später gestürzt, mit Citronenscheiben und Petersiliensträußchen umlegt und folgende Sauce dazu gegeben:

Das Gelbe von 8 hart gekochten Eiern wird mit soviel feinem Speiseöl verrieben, daß es ein weicher Brei wird, Fruchtessig nach Geschmack dazu gerührt und außerdem hineingethan: Perlzwiebeln, eine weich gekochte, in feine Würfel geschnittene Sellerieknolle, Pfeffer, gehackte Petersilie und klein geschnittene Sardellen.

Die hart gekochten Eiweißhälften kann man füllen (siehe gefüllte Eier Nr. 738) und als selbständige Schüssel geben.

792. Sülzkarbonade. 1 kg Schweinekarbonade in einem Stück, nur eingeknickt (am besten ohne das Filet unter dem Knochen), werden mit 250 g recht mager ausgeschälter Schweineschwarte sauber gewaschen und in 1/4 Ltr. Essig mit 5/4 Ltr. Wasser und reichlich Salz recht weich gekocht. Nach dem Schäumen werden 2 in Scheiben geschnittene mittelgroße Zwiebeln, 1 kleines Lorbeerblatt und 2 Gewürzkörner daran gethan.

Ist das Fleisch weich, legt man es auf ein Brett und schneidet es nach dem Abkühlen in zierliche Karbonadenstücke; löst sich dabei der Knochen ganz heraus, so läßt man ihn weg, packt sie in einen Steintopf und gießt die gut abgeklärte und abgekühlte Brühe (siehe Vorbemerkung) darüber.

Beim Anrichten werden die Karbonaden einzeln mit dem Löffel herausgenommen, auf eine Schüssel gelegt und die Sülze in glatten appetitlichen Stücken darum und darüber gelegt.

Die weich gekochte Schwarte und die abfallenden Fleischkrümel können fein gewiegt, mit dem letzten Rest der Brühe gemischt und zum Erkalten in kleine Näpfe gegossen werden wie „Falscher Preßkopf".

793. Sülze von geschnittenem Fleisch. 1/2 kg mageres Schweinefleisch, 1/2 kg mageres Hammelfleisch, 3/4 kg derbes Kalbfleisch (oder 3/4 kg Schweinefleisch und 1 kg Kalbfleisch) werden mit 1/4 kg vom Fett befreiter Schweineschwarte in 1 1/2 Ltr. gut gesalzenem Wasser und 1/4 Ltr. Essig weich gekocht. Nach dem Abschäumen werden Zwiebeln und einige Gewürzkörner dazu gethan. Wenn das Fleisch erkaltet ist, wird es samt der Schwarte in Würfel geschnitten und in 2—3 kleinere Näpfe gelegt, die sich später stürzen lassen.

Die Brühe wird geklärt, wie in der Vorbemerkung gesagt ist, und abgekühlt darüber gegossen.

Wird mit einer Mayonnaisensauce oder der „Kalten Sauce" Nr. 734 zu Bratkartoffeln gegeben oder auch nur mit Zwiebeln und Äpfeln — wie bei „Kaltem Aufschnitt" erwähnt — zum Butterbrot gegessen.

794. Eingelegte Heringe.

a) Anschovis-Heringe. 30 Stück frische (d. h. grüne, ungesalzene) Heringe von der kleinen Art, 120 g Salz, 45 g Zucker, 10 g engl. Gewürz, 10 g Pfeffer, 5 g Nelken, 3—4 Lorbeerblätter.

Die Heringe werden sauber gereinigt und ausgenommen und 24 Stunden in kalten Essig gelegt.

Dann nimmt man sie heraus und schichtet sie mit den oben genannten Gewürzen, die man fein gestoßen und gut mit einander vermischt hat, möglichst fest in einen Steintopf.

Nach 8 Tagen können sie gegessen werden, schmecken aber je länger je besser und halten sich Monate lang.

b) Heringscreme. 3 Salzheringe werden 24 Stunden gewässert, dann entgrätet und fein gewiegt.

Nun reibt man 1 mittelgroße Zwiebel, schmort sie in 1 Tasse Butter gar, rührt 1 Tasse süße Sahne, 1 Theelöffel geriebene Semmel und 3 Eigelb auf dem Feuer darunter und mischt mit dem allen den fein gewiegten Hering, ohne ihn noch zu kochen.

Wird erkaltet auf Semmelschnitten gestrichen.

c) Saurer (marinierter) Hering. 1. Nach alter einfacher Art werden die Heringe 6—10 Stunden gewässert, an Flossen, Schwanz und Kopf beputzt und durch einen Querschnitt unterhalb des Kopfes ausgenommen, ohne sie zu enthäuten.

Dann schichtet man sie mit ganzem Pfeffer, Gewürzkörnern, feinscheibig geschnittenen und in einzelne Ringel zerzupften Zwiebeln, einigen Citronenscheiben ohne Kerne und wenig Lorbeerblättern in ein Glas oder einen Steintopf, kocht Essig, den man nach Belieben scharf oder milder nimmt, auf und gießt ihn auf die Heringe, sobald er völlig erkaltet ist.

2. Bedeutend milder und feiner im Geschmack wird der Hering, wenn man ihn nach 6—8stündigem Wässern enthäutet, halbiert, das Rückgrat herausnimmt und ihn über Nacht (12 Stunden und mehr) in Bieressig oder milden Weinessig legt.

Dann auf 2 Suppenteller voll Heringe 1 Suppenteller voll Zwiebeln sehr fein wiegt, reichlich Pfeffer stößt und etwas Streuzucker zur Hand legt. Beim Einlegen bedeckt man zuerst den Boden des Steintopfes mit einer Schicht gewiegter Zwiebeln, legt auf diese auch eine dichte Lage Heringe, bestreut sie mit 1 Prise Zucker und $^1/_4$—$^1/_2$ Theelöffel Pfeffer, bedeckt sie mit einer dünnen Schicht Zwiebeln, läßt auf diese wieder eine Lage Heringe folgen und fährt so fort, bis alle eingelegt sind. Zu oberst müssen ziemlich viel Zwiebeln liegen.

Werden zugebunden und schmecken nach 3—4 Tagen; der nötige Saft bildet sich ohne weitere Essigzuthat von selbst.

d) Remouladenhering. Hierzu muß man sich beim Kaufmann lauter „milcherne" Heringe erbitten. Je größer und voller im Fleisch sie sind, desto besser. Sie werden gewaschen, und — nachdem Kopf und Schwanz abgeschnitten sind — enthäutet, ausgenommen, halbiert und von den Gräten befreit.

So vorbereitet wässert man die sauberen Hälften und die Heringsmilch 6—8 Stunden ein und giebt ihnen dazwischen noch 1—2 mal reines Wasser. — Dann nimmt man zuerst die Milch heraus, legt sie sich auf

ein Brettchen und schabt sie mit einem Messer oder scharfem Blechlöffel aus den feinen Häutchen, thut sie in einen runden Napf und verrührt sie darin mit einem Holzlöffel ganz glatt. Setzt während des Rührens 1/3 oder 1/2 soviel feines Speiseöl wie man Heringsmilch hat, tropfenweise dazu und wenn beides gut miteinander verbunden ist, nach Geschmack: einige Löffel Essig, Citronensaft, feingewiegte Schalotten oder geriebene Zwiebeln, Pfeffer und 1 Prise englisch Gewürz, auch 1/2 Theelöffel Weinmostrich.

In diese Sauce legt man den gut abgetropften Hering, der am nächsten Tage gegessen werden kann. Beim Anrichten umlegt man ihn mit einem Kranz von feinscheibig geschnittenen Salz- oder Senfgurken und überstreut ihn mit Kapern.

Man kann die Senfgurken auch kleinwürflig schneiden und unter die Sauce mischen.

e) Rollmops. Gute Heringe werden eine Nacht gewässert, abgezogen und halbiert, wobei man die Gräten entfernt. Dann bestreicht man die Innenseite der Hälften mit Mostrich, bestreut sie reichlich mit Pfeffer, Senfkörnern und feingewiegten Zwiebeln, rollt jede einzelne fest zusammen und durchsticht diesen „Rollmops" zum bessern Halt entweder mit einem feinen Zahnstocher oder steckt, was noch zierlicher aussieht, das Ende mit 2—3 Gewürznelken fest.

Nach Geschmack verdünnter Essig wird mit 1 Lorbeerblatt, einigen Gewürzkörnern und ein paar in Scheiben geschnittenen Zwiebeln aufgekocht und erkaltet über die Rollmöpse gegossen. Wenn die Heringe „Milch" hatten, verquirlt man diese mit dem kalt gewordenen Essig.

Bedeutend feiner sind in dieser Art eingelegte Heringe, wenn man sie an Stelle des Essigs mit einer einfachen Mayonnaisensauce (siehe „Saucen" Nr. 324) übergießt. Doch halten sie sich dann nicht so lange.

f) Stralsunder Bratheringe. Frische Heringe werden gereinigt, innen und außen mit Salz bestreut und auf ein schräges Brett zum Abtropfen gelegt. Nach 2—3 Stunden trocknet man sie mit einem saubern Tuch leicht ab, wälzt sie in Mehl und bratet sie in nicht zu reichlich Fett auf beiden Seiten gelbbraun; läßt sie neben einander liegend auf einer Schüssel abkühlen und schichtet sie dann dicht in einen Steintopf.

Danach kocht man Essig mit Wasser vermischt, (halb und halb, oder noch mehr Wasser, je nach Geschmack) mit einigen Loorbeerblättern, Gewürzkörnern, geschnittenen Zwiebeln, etwas Salz und Zucker auf und gießt ihn erkaltet über die Heringe. Sie halten sich 2—3 Wochen.

Kalte Pasteten.

Die kalten Pasteten werden in kleinen Terrinen oder Töpfen gekocht und aufbewahrt, welche — wenn irgend möglich — einen gut schließenden Deckel haben sollten.

Zu Gänseleberpasteten kauft man die bekannten Straßburger Näpfe oft sehr billig in Hotels und Restaurants, wo sie leer gegessen und wertlos geworden sind.

Für Wild- und andere Pasteten nehme man mehr hohe als breite Töpfe oder Terrinen, weil diese leichter luftdicht verschlossen werden können.

Sie werden unten mit Speckscheiben oder feingewiegtem frischen Schweinefett belegt und, wenn die Pastetenfüllung eingelegt ist, bedeckt man diese wieder mit Speckscheiben, damit sie beim Kochen oder Backen nicht austrocknet.

Die meisten kalten Pasteten werden zugedeckt im Wasserbad gekocht (siehe Allgemeines) und hat man gut darauf zu achten, daß kein Wasser hineinkocht.

Um zu erkennen, ob die Füllung in der bei jedem Rezept angegebenen Zeit gar geworden ist, steche man mit einer langen feinen Nadel hinein: wenn sie beim Herausziehen warm und trocken, ist die Pastete gut; kommt die Nadel kalt heraus und haften ihr Fleischteilchen an, muß die Pastete noch im Ofen bleiben.

Auch an dem heraustretenden Fett kann man erkennen, ob sie ganz gar; solange dasselbe nicht vollständig klar ist, sondern von Brühe getrübt erscheint, sind die Pasteten noch nicht gut.

Wenn sie aus dem Wasserbad oder Ofen herausgenommen sind, nimmt man die Speckscheiben ab und läßt sie erkalten.

Bei sehr fetter Füllung pflegt das herausgetretene Fett die Pasteten vollständig und luftdicht zu bedecken. Sollte es nicht der Fall sein und sie sich sehr lange halten sollen, gieße man sie — nachdem man den Rand des Pastetennapfes sauber gereinigt hat — mit frisch zerlassenem Gänse- oder Schweinefett zu. Ist auch dies ganz kalt und steif geworden, lege man die Deckel auf die Töpfe und verklebe die Ränder mit einem Streifen Papier, damit die Luft keinerlei Zutritt hat.

Wo Deckel fehlen, kann man die Näpfe und Töpfe, die dann einen Rand haben müssen, mit Blase oder Pergamentpapier zubinden (siehe die Vorbemerkung zu „Eingemachtes und Konserven").

Vor dem Gebrauch wird das aufgegossene Fett entfernt; es kann noch sehr gut auf Brod gestrichen oder anderweit in der Küche verwendet werden.

795. Gänseleberpastete. 1/2 kg frische Gänseleber, 3/4 kg Schweinefett, 150 g getrocknete Trüffeln (oder 80 g frische), Pfeffer, Salz, 1 Messerspitze Thymian und ebensoviel Majoran, beides getrocknet und fein gerieben.

Zum Auslegen der Näpfe 1/4—1/2 kg Schweinefett.

Die Gänseleber wird enthäutet und fein gewiegt und durch einen Durchschlag gerührt; ebenso die 3/4 kg Schweinefett. Die Trüffeln werden gröblich gehackt oder geschnitten nachdem man die trockenen gewaschen, in warmem Wasser aufgeweicht und ihre braune Kruste abgeschabt hat. (Sind es frische, müssen sie vor dem Schälen gut gewaschen und gebürstet werden; siehe Allgemeines).

Wenn alles so weit vorbereitet ist, mischt man Leber, Fett, Trüffeln, Majoran und Thymian und schmeckt die Masse mit Pfeffer und Salz ab.

Dann nimmt man geeignete Näpfe, (siehe Vorbemerkung) legt Boden und Seitenwände mit feingewiegtem Schweinefett aus, füllt die Näpfe bis zu 3/4 ihrer Höhe mit der Masse, deckt sie gut zu und kocht sie 1 1/2—2 Stunden im Wasserbad.

Das beim Kochen heraustretende Fett läßt man auf den Pasteten erstarren; es schützt sie vor dem Verderben. Sollten sie nicht ganz bedeckt sein, gießt man etwas zerlassenes Schmalz nach. Werden nach dem Erkalten zugebunden (siehe Vorbemerkung).

796. Hasenpastete. 2 Hasen, 1 Schweine- oder Kalbsleber, 1 kg fettes Schweinefleich, 50 g frische Trüffeln, oder 100 g getrocknete. einige Schalotten, Nelken, Muskatnuß, Pfeffer und Salz.

Zur Brühe 1 Flasche Rothwein, 1 Lorbeerblatt, Schalotten, Pfefferkörner und Nelken.

Die Rücken der Hasen werden gespickt und gebraten; die Läufe und Keulen werden eingeschnitten und mit 3—4 Schalotten, 1 Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und Nelken in einer Flasche Rotwein solange gekocht bis nur noch ein kleines Glas von der Weinbrühe übrig ist. Dann wird die gut enthäutete Leber feingewiegt und durch ein Sieb gerührt, damit alle Adern und Sehnen zurückbleiben; das Schweinefleisch und das inzwischen erkaltete, gekochte Fleisch wiegt man gleichfalls und die gut gereinigten und geschälten Trüffeln werden in ganz kleine Würfel geschnitten. Wenn man getrocknete Trüffeln hat, müssen sie vorher in warmem Wasser aufgeweicht werden.

Dies alles mischt man mit der durchgegossenen Brühe, einigen geriebenen Schalotten, gestoßenen Nelken und Pfeffer, ein wenig geriebener Muskatnuß und Salz nach Geschmack.

Beim Füllen der Pasteten-Terrinen beginnt man mit einer Schicht von dieser Farce, legt darauf eine dichte Lage der in ganz feine Scheiben

geschnittenen Rücken; auf diese wieder eine Schicht Farce und so abwechselnd weiter, bis jede Terrine (oder Topf) gut 3/4 gefüllt ist. Farce muß die letzte Schicht sein und oben auf noch Raum für eine dicke Scheibe Speck bleiben, mit welcher man die Pastete, die 1 Stunde im Ofen gebacken wird, bedeckt, damit sie saftig bleibt.

Nach dem Erkalten gießt man die Pastetentöpfe mit frischem Schmalz zu (siehe Vorbemerkung).

Wird beim Anrichten gestürzt und mit klarem Fleisch-Aspic umlegt. Kann auch bei warmen Abendessen nach der Brühe gegeben werden.

797. Hasenleberpastete. 12 Stück Hasenlebern, 1/4—1/2 kg durchwachsener Schweinebauch, Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Gewürzkörner, Majoran, Thymian und etwas Ingwer.

Der Schweinebauch*) wird mit 1 Lorbeerblatt, Zwiebeln, Gewürzkörnern und Salz in ganz kurzer Brühe weichgeschmort.

Die Lebern werden 2 Stunden gewässert, gut gereinigt, bebrüht und feingewiegt.

Den inzwischen erkalteten Schweinebauch wiegt man nun gleichfalls fein, mischt ihn mit der Leber und mit Pfeffer, Salz, pulverisiertem Thymian, Majoran und Ingwer nach Geschmack.

Dann belegt man den Boden der Pastetentöpfe mit Speckscheiben, füllt die Masse hinein, belegt sie obenauf auch mit Speckscheiben und kocht sie zugedeckt 2 Stunden im Wasserbad.

Sie werden kalt aufgesetzt und müssen auch im Wasser wieder erkalten.

Werden mit zerlassenem Schmalz zugegossen und zugebunden, wie in der Vorbemerkung gesagt ist.

798. Leber-Pain. 1 kg Kalbsleber, 1/4 kg frisches Schweinefett (vom Rücken oder aus den Fliesen), 5 Eier, 1/2 Tasse Parmesankäse, 1 Theelöffel Fleischextrakt, Butter, Schalotten und Gewürz, Trüffeln, wenn man will.**) 1—1 1/2 Milchbrötchen.

Die Kalbsleber wird enthäutet, feingewiegt und durch ein Sieb gestrichen; auch das Schweinefett wiegt man fein.

Inzwischen hat man das Milchbrötchen eingeweicht, wieder ausgedrückt und fein verrieben. Thut es mit einigen feingewiegten Schalotten in einen Tiegel und schwitzt beides zusammen mit 1—2 Löffeln Butter, die man mit 1 Theelöffel voll aufgelöstem Liebig'schen Fleischextrakt vermischt hat, bräunlich.

*) Das mit Fett durchwachsene Bauchfleisch.

**) Es empfiehlt sich, die Trüffeln vorher in ein wenig Wein gar zu dünsten und diesen Saft mit unter die Masse zu nehmen.

Falls man statt der Semmel Röstzwieback nehmen kann und ihn und die Zwiebel reibt, spart man die Mühe, beides vorher gar zu schwitzen.

Wenn diese Masse etwas abgekühlt ist, rührt man erst die 5 Eigelb, dann den Parmesankäse, die Leber und das Schweinefett darunter; schmeckt das Ganze mit Pfeffer, Salz, Gewürz und etwas trockenem, zerriebenen Thymian ab, mischt den steifgeschlagenen Schnee der 5 Eiweiß dazu, und füllt es in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, in welcher der Pain 1½ Stunde im Dampfbad kochen muß.

Wird kalt gegessen; zum Anrichten aus der Form gestürzt und mit Aspic garniert oder mit einer Remouladensauce gereicht.

799. Wild-Pain.

a) von rohem Fleisch. Das rohe Abfall-Fleisch vom Reh oder Hasen wird aus der Haut und den Sehnen geschabt und feingewiegt.

Dann weicht man nach dem Gewicht halb so viel Semmel wie man Wildfleisch hat, in Wasser ein, drückt sie fest wieder aus und verreibt sie gut. Wiegt halb soviel Speck wie man Semmel hat, fein; schwitzt einige feingewiegte Schalotten und Mousserons in Butter gar, mischt dies alles gut durcheinander, schmeckt die Masse mit Pfeffer und Salz ab und schüttet sie in eine gut mit Speckscheiben ausgelegte Form, aus welcher sie sich später stürzen läßt.

Obenauf wird der Pain auch ganz mit Speckscheiben belegt und 3 Stunden im Wasserbad gekocht. Wenn er gar ist (Probe siehe Vorbemerkung), nimmt man den Speck ab und füllt 2 Eßlöffel kräftige Bratensauce darüber, die einziehen müssen, solange der Pain noch heiß und in der Form ist.

* * *

b) von Bratenresten. Wird von Wildbraten-Resten ganz wie der Leber-Pain (Nr. 798) zubereitet und mit denselben Zuthaten. Pikanter noch schmeckt er, wenn man statt des frischen Fettes geräucherten Speck nimmt und an Stelle des Parmesankäses feingewiegte Sardellen. Auch kann man etwas Butter sparen, wenn man nur die Schalotten darin gar dünstet und die Semmel mit einigen Löffeln kräftiger Bratensauce durchschwitzt und dann auch den Fleischextrakt fortläßt.

XXIX. Rauch- und Pökelfleisch.

(Geräuchertes und Geselchtes.)

Nur in großen Haushaltungen, wo ganze Schweine eingeschlachtet werden, pflegt man noch „trocken" einzusalzen, d. h. die verschiedenen Fleischstücke mit einer Mischung von Salz und Salpeter (etwa 30 g Salpeter auf 1 Ltr. Salz) einzureiben, ganz fest aufeinanderzupacken und durch häufiges Umdrehen dafür zu sorgen, daß die sich von selbst bildende Lake das Fleisch gleichmäßig durchziehe.

Wo es gilt, einzelne Schinken oder etwas Rindfleisch, Kasseler Rippespeer, Eisbeine u. a. m. einzupökeln, thut man besser, vorher eine Lake zu bereiten, das Fleisch in ein tiefes Gefäß zu legen und soviel von der Lake darüber zu gießen, daß das Fleisch ganz bedeckt ist. Es bleibt je nach der Größe 4—6 Wochen darin liegen.

Zum Kochen von Pökelfleisch nehme man stets einen verhältnismäßig großen Topf und reichlich Wasser, sonst wird es leicht hart und trocken. Man lasse es bis zum Gebrauch in der Brühe und lege auch, was von einer Mahlzeit übrig bleibt, stets in dieselbe zurück.

800. Gekochte Lake. 2 Ltr. Wasser, 250 g Salz, 30 g Zucker, 5 g Salpeter, einige Pfeffer- und Gewürzkörner und 5—6 zerquetschte Wacholderbeeren.

Dies alles wird zusammengekocht, dabei ausgeschäumt und, nachdem es erkaltet, auf das Fleisch gegossen.

801. Ungekochte Lake. 2¼ Ltr. Wasser, 250 g Salz, ½ Theelöffel Salpeter, 1 voller Theelöffel Zucker werden kalt mit einander ver-vermischt bis alles aufgelöst ist.

802. Eisbeine. Die Hinterfüße vom Schwein sind dazu besser als die Vorderfüße, weil sie fleischiger sind.

Man reinige sie recht sauber, putze auch die letzten kleinen etwa stehen gebliebenen Borsten weg und lege sie 8—10 Tage in Lake (Nr. 800 oder 801). Wasche sie ab und koche sie nur in Wasser ganz langsam weich, wohl 2—3 Stunden. Sie müssen mehr ziehen als kochen.

Warm werden sie gern zu Erbsen oder Sauerkohl gegessen.

Sind sie zu kaltem Aufschnitt bestimmt, gieße man ein wenig Essig in das Wasser, thue Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und einige Pfeffer- und Gewürzkörner hinein und lasse sie halb weichkochen. Nehme sie dann heraus, lege sie in reines kaltes Wasser, gieße die Brühe durch ein Sieb und lasse sie stehen bis sich alles Trübe gesetzt hat. Dann fülle man

oben das Fett ab, gieße die klare Brühe in einen reinen Topf, lege die sauber abgespülten Eisbeine wieder hinein und lasse sie vollends weichkochen.

Die Brühe darf nicht ausgesprochen sauer schmecken, sie muß nur kräftig und pikant sein.

Wenn die Eisbeine gar sind, legt man sie in einen irdenen Topf und gießt die Brühe darüber. Sie müssen in derselben erkalten und halten sich mehrere Tage darin. Die Brühe wird gallertartig und kann ein Teil davon beim Anrichten und Aufschneiden mit verwendet werden.

803. Gänsebrust (Spickgänse). Die ausgeschnittenen Gänsebrüste werden in der Lake Nr. 800 oder 801 10 Tage gepökelt, dann während einer Nacht zum Abtropfen auf ein schräg gestelltes Brett gelegt. Darauf näht man sie in alten Mull und läßt sie 4—5 Tage räuchern. — Man kann auch die Brust vorsichtig vom Knochen lösen, die Schnittfläche mit ½ Theelöffel Salz einreiben, dann die Brust fest zusammendrücken, zunähen und 12 Tage pökeln. Doch gehört hierzu mehr Übung und Geschicklichkeit, weil diese Art Spickgänse leichter verderben.*) Die geräucherten Brüste bleiben eingenäht hängen bis man sie braucht.

804. Gänsemagen, geräuchert. Die Magen werden aufgeschnitten, gereinigt, gebrüht und die innere dicke Haut herausgeschabt, dann legt man sie mit den Brüsten in dieselbe Lake und läßt sie wie diese räuchern. Zum Gebrauch werden sie in 2—3 Stunden langsam weich gekocht und wenn sie erkaltet sind, gerieben und zu Butterbrot gegeben.

805. Gänsepökelfleisch. Am besten und zartesten schmecken dazu die Rücken und der Steiß. Beide werden sauber gewaschen; die Rücken außer dem Steiß, in 2—3 Stücke gehauen und in der Lake Nr. 800 oder 801 4—7 Tage gepökelt. Wo das Gänseklein (siehe Allgemeines) nicht frisch verbraucht wird, wie unter „Fleisch und Geflügel" Nr. 140 angegeben ist, salzt man es mit ein. — Es empfiehlt sich, nicht mehr als 2 Gerichte auf einmal einzupökeln, die man dann am 5. und 8. Tage ißt. Legt man Keulen mit ein, lasse man sie 8—10 Tage in der Lake. Man giebt das Pökelfleisch zu weißen (Teltower) Rüben oder zu Brühkartoffeln.

806. Geräucherter Kalbsschinken. Daß leicht eingesalzenes und geräuchertes Kalbfleisch aus der Keule einen sehr feinen, im Geschmack an Lachs erinnernden Aufschnitt giebt, ist über Pommerns Grenzen hinaus wenig bekannt.

Die Keule wird dazu kurz und rund wie ein Schinken zugeschnitten, mit Salz und Salpeter (150 g Salz, 15 g Salpeter) tüchtig eingerieben,

*) Man thut gut, sie — nachdem sie aus der Pökellake genommen sind — über Nacht zwischen zwei mit einem Stein beschwerte Brettchen zu legen und erst danach in den Rauch zu hängen.

in Lake Nr. 800 oder 801 gelegt und je nach der Größe 8—10 oder 12 Tage darin gelassen. Dann nimmt man sie heraus, reibt sie mit Kleie trocken, näht sie in ein dünnes weißes Zeug (alte Gardinen sind gut dazu) und läßt sie ebenso lange in nicht zu starkem Rauch hängen, wie sie im Salz lag. Da sie frisch geräuchert am schönsten schmeckt, braucht sie weniger Salz und weniger Rauch als Schweineschinken.

Falls der geräucherte Kalbsschinken warm gegessen werden soll, lasse man ihn nur 2 mal 24 Stunden in Salz und ebenso lange im Rauch und koche ihn entweder in reichlich viel Wasser oder hülle ihn fingerdick in Weißbrotteig, den man beim Bäcker kauft und mit 100—150 g feingewiegtem frischen Rindernierenfett vermischt. Man kann ihn darin beim Bäcker oder im eigenen Ofen backen. Etwa 3 Stunden.

Wer vorerst einen kleinen Versuch mit rohem, geräucherten Kalbfleisch machen will, löse sich — möglichst den Muskelfasern und Häutchen folgend — ein beliebiges Stück aus der Keule, lege es ein paar Minuten in kochendes Wasser, damit sich die Poren schnell schließen, reibe es noch heiß mit Salz und Salpeter ein, lege es in einen engen Steintopf, streue noch eine gute Hand voll Salz darüber und lasse es 3 Tage und 3 Nächte darin liegen.

Herausgenommen, lasse man es am Ofen oder in der Sonne trocknen, nähe es ein, wie oben gesagt ist, und hänge es 24 Stunden in den Rauch.

Kann gleich gegessen werden, hält sich aber auch, wenn es vor den Fliegen geschützt wird.

807. Rauchfleisch. 1 Stück Ochsenfleisch, am besten das sogenannte Nagelstück (das Innerste von der Binnenschale) wird ringsum gründlich mit Salpeter eingerieben und dann je nach der Größe 5—8 Tage in Salz gelegt und ebenso lange geräuchert. Die Hauptsache ist, daß der Rauch in den ersten Tagen nur schwach ist (nur eben genügend, um das Fleisch zu trocknen) und erst in den letzten Tagen stärker wird; denn dadurch wird der milde und doch saftige Geschmack erzielt.

808. Rindfleisch zu kaltem Aufschnitt (Schnellpökel). 2 kg Rindfleisch I. Qualität ohne Fett (Schwanzstück oder Oberschale), 125 g Salz, 25 g Salpeter, 10 g Zucker.

Zucker und Salpeter werden gut gemischt und das Fleisch von allen Seiten tüchtig damit eingerieben. Das Salz wird in 3 Ltr. Wasser aufgekocht und diese Lake — wenn sie ganz kalt geworden ist — auf das Fleisch gegossen.

Dasselbe bleibt 3 Tage darin liegen und wird danach in dieser Lake gar aber nicht zu weich gekocht. Es muß auch darin erkalten und

jedesmal, wenn davon aufgeschnitten ist, wieder in dieselbe zurückgelegt werden, damit es recht saftig bleibt. Es hält sich 8—10 Tage.

Sollte die Lake etwa beschlagen, koche man sie wieder auf.

809. Schweineschinken einzusalzen. Im ganzen rechne man auf 5 kg Schinken ½ kg Salz und etwa 20 g Salpeter.

Den Schinken lasse man sich vom Schlächter recht kurz und rund ausschneiden und nehme ihn von einem jungen Tier.

Dann mische man 2 gute Hände voll Salz mit 15 g Salpeter und reibe den Schinken besonders am Knochen und an den Schnittflächen wiederholt tüchtig damit ein. Koche die Lake Nr. 800, gieße soviel davon kalt auf den Schinken, daß er ganz bedeckt ist und lasse ihn 4—6 Wochen darin liegen.

Wenn man ihn herausnimmt, lasse man ihn erst einige Stunden abtropfen, hänge ihn über Nacht in die Nähe des warmen Ofens, reibe ihn am anderen Morgen mit Kleie trocken, nähe ihn in dünnes weißes Zeug (etwa eine alte weiße Gardine) und lasse ihn 3—4 Wochen im Rauch hängen.

Zum Aufbewahren trennt man den Schinken aus dem Zeug, läßt ihn am luftigen Fenster abtrocknen, reibt ihn überall wo der Knochen hervorsieht tüchtig mit gestoßenem Pfeffer ein, steckt ihn in einen Beutel und bewahrt ihn freihängend auf.

810. Schneller Schinken (für den Sommer). Ein auf obige Art eingelegter Schinken bleibt nur 8 Tage in der Lake und wird dann in derselben gekocht. Noch warm wird der Knochen herausgelöst, der entbeinte Schinken mit der Schwarte nach unten in eine Schüssel gelegt, ein Holzdeckel auf den Schinken gelegt und der Deckel tüchtig beschwert.

Kann nach 1—2 Tagen gegessen werden.

XXX. Wurst.

Vorbemerkung.

Wer Wurst stopfen und kochen oder räuchern will, muß zuerst die Därme vorbereiten. Man kauft sie zwar schon gereinigt beim Schlächter, sollte sie aber trotzdem noch einige Male in kaltem Wasser waschen und dabei 1—2 mal umstülpen; danach noch in lauwarmes Wasser legen. Wenn sie in demselben erkaltet sind, nehme man sie heraus, streiche sie sanft mit einem sauberen Tuch ab und schneide sie in 30—35 cm lange Enden, die unten zugenäht oder zugebunden werden.

Zum Stopfen halte man sich bei häufigem oder größerem Bedarf eine Stopfmaschine (Wurstspritze); wo nur gelegentlich und kleinere Portionen Wurst bereitet werden, genügt ein sogenanntes „Wurstthorn" (siehe Allgemeines).

Bei Koch- d. h. Blut- und Leberwürsten aller Art, darf — weil sie stets aufquellen — das Darmende nur 3/4 voll gefüllt werden. Dann bindet man sie auch oben fest zu, legt sie in reichlich kochendes Wasser,*) das wie etwa kräftige Brühe gesalzen sein muß und läßt sie langsam 1/2 Stunde darin kochen. Behalte sie während dieser Zeit gut im Auge und steche mit einer scharfen Nadel in den Darm, wo sich Luft sammelt, sonst platzen sie.

Sobald die Würste herausgenommen werden, lege man sie zum Abspülen vorsichtig in eine Schüssel mit heißem Wasser und dann auf ein sauberes Brett oder Stroh, auf welchem sie erkalten müssen.

Dies sind die sogenannten „frischen" Würste, die auch sehr gern warm gegessen werden. Einige Wochen lassen sie sich „frisch" aufheben, wenn man sie nach dem Erkalten außen dicht mit zerlassenem Fett bestreicht. Dasselbe muß, wenn es fest geworden ist, als eine luftdichte Schicht den Darm bedecken.

Sollen Blut-, Leber- oder Zungenwürste sich den ganzen Winter über halten, ohne zu verderben, hänge man sie einige Tage in den Rauch.

* * *

811. Wurstgewürz. Wer das nicht immer ganz angenehme Auskosten der ungekochten Wurstmasse scheut, trockne 10 g Thymian, 10 g Salbei, 10 g Majoran und 5 g Rosmarin, bis sie sich zu feinem Pulver zerreiben lassen. Dazu stoße man 10 g Nelken, 5 g englisches Gewürz, 15 g weißen Pfeffer, reibe noch 10 g Muskatnuß, mische alles, siebe es und hebe es trocken in einer gut verkorkten Flasche auf.

Beim Gebrauch rechnet man auf 100 g Salz 6 g von diesem Gewürz.

812. Blutwurst. 1/2 kg mageres, 1/2 kg fettes Schweinefleisch,**) 1/4 Ltr. frisches, glatt verquirltes Blut, Majoran, Thymian, englisches Gewürz, Nelken, Pfeffer und Salz, alles fein gestoßen und gerieben und ein Hauch geriebene Zwiebel.

Das Fleisch wird weich gekocht und nach dem Erkalten in kleine Würfel geschnitten. In eine Schüssel gethan, gießt man das Blut durch ein Sieb darüber, mischt die Gewürze nach Geschmack darunter und füllt

*) Wurst muß in einem sehr weiten und tiefen Gefäß, am besten in einem Kessel, gekocht werden.

**) oder 1 kg fettdurchwachsenes Bauchfleisch (Schweinebauch).

die gereinigten Därme (siehe Vorbemerkung) 3/4 voll. Zur Blutwurst nimmt man die dicksten der sogenannten „krausen" Därme. Sie wird 3/4 Stunden ganz langsam gekocht, wie oben gesagt; wenn beim Hineinstechen kein Blut mehr kommt, ist sie gar.

813. Gänseleberwurst. 4—5 Gänselebern werden fein gewiegt, durch einen Durchschlag gerieben und dazu 1/4 kg Schweinefett, nachdem dasselbe weichgekocht und abgekühlt ist, in feine Würfel geschnitten. In dem abgeschöpften Fett dünstet man 1—2 kleine feingewiegte Zwiebeln sehr weich und streicht sie gleichfalls durch ein Sieb. Alles dies wird kalt gemischt und mit etwas feinpulverisiertem Gewürz, Nelken, Majoran, Thymian, Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Danach in kurze, mitteldicke Därme gestopft, dieselben fest zugebunden und 3/4—1 Stunde ganz leise gekocht. Gänseleber-Würste müssen mehr ziehen als kochen. Will man diese Wurst sehr fein haben, wiege man das Fett nach dem Kochen fein und reibe es durch einen Durchschlag bevor man es unter die Leber mischt.

814. Gänsehals. Auf 5—6 Lebern (von Gänsen oder anderem Geflügel, auch ebensoviel Kalbsleber) koche man 125 g derbes Kalbfleisch gar und schneide es erkaltet in kleine Würfel. Außerdem wird eine gute Hand voll frischer Champignons oder Trüffeln kleinwürfelig geschnitten und in 2 Löffeln Butter gar geschmort, etwa 1 gute Viertelstunde. Hat man diese beiden Pilzarten nur getrocknet, werden sie vorher in lauem Wasser aufgeweicht und beputzt. Dann schabt man die Lebern fein aus den Häuten, wiegt sie, reibt sie durch ein Sieb, vermischt sie mit den gebutterten Pilzen und dem Fleisch, schmeckt sie mit Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuß ab und füllt sie in die Fetthaut der Gänsehälse, die man innen und außen gut gereinigt und unten zugenäht hat.

Diese Hälse werden auch nur 3/4 voll gefüllt, oben zugenäht und dann in der Kalbfleischbrühe 3/4—1 Stunde gar gekocht. Müssen zwischen zwei etwas beschwerten Brettchen erkalten.

815. Leberwurst vom Schwein. 1—1 1/2 kg Schweinsleber, 1 kg gekochtes Bauchfleisch, beides feingewiegt und erstere durch ein Sieb gestrichen; für 10 ₰ Semmel in Würfel geschnitten, in Schweinefleischbrühe eingeweicht und fein zerrieben.

Oder: 1 Schweinsleber, 4 kg fettes, durchwachsenes Schweinefleisch gekocht und erkaltet, erstere feingewiegt, letzteres in kleine Würfel geschnitten.

Die Leber wird aus Haut und Sehnen geschabt, fein gewiegt und durch ein grobes Sieb in eine tiefe Schüssel getrieben; dann vermischt man sie mit dem feingeschnittenen oder gewiegten Fleisch und der Semmel — falls man diese hineinnimmt*) — schmeckt sie mit Salz und den fein-

*) Wenn man die Leberwurst länger aufheben will, lasse man die Semmel weg.

geriebenen Gewürzen (Majoran, Thymian, Pfeffer, engl. Gewürz und Nelken) ab, thut die gehackte und in etwas fetter Schweinsbrühe gar gedünstete Zwiebel, die man auch durch ein Sieb streicht, dazu, stopft die Masse in die gut vorbereiteten Därme, wie in der Vorbemerkung gesagt ist und kocht sie langsam 3/4 Stunden.

Die Därme vom Fettende bis zu den krausen Därmen sind die besten zur Leberwurst.

Man kann alle Wurst in der Brühe vom Schweinefleisch kochen, lege aber stets nur eine Art hinein und zwar die Leberwurst zuerst.

816. Lungwurst (Mecklenburgisch). 1 1/4 kg fettes und 1 1/4 kg mageres Schweinefleisch werden mit der Lunge von einem Schwein feingewiegt, mit Pfeffer, Salz und 1/2 Eßlöffel ganz klein zerstoßener Kümmelkörner und 1 Prise Thymian gewürzt und in dünne Schweinsdärme gestopft.

Das Stopfen geschehe vorsichtig unter allmählichem Nachstreifen mit der Hand. Die Därme werden ganz gefüllt aber nicht zu straff, sonst platzen sie, und auch nicht zu lose, sonst entstehen beim Räuchern leere Stellen, in denen sich leicht Schimmel bildet.

Nach dem Zubinden werden die Lungwürste über Nacht nur zum Abtrocknen hingehängt oder, wenn man will, in Lake (Nr. 800 oder 801) gelegt und 8 Tage in den Rauch gehängt.

Vor dem Gebrauch werden sie, falls sie in Lake gelegen haben, ein paar Stunden eingewässert, wenn nicht, nur gut abgewaschen und 1/2 Stunde gekocht.

817. Schlack-(Cervelat)Wurst (Ukermark). Diese Wurst wird je zarter, je feiner das dazu verwendete Fleisch war; am besten nimmt man das Karbonadenstück und die kleinen Filets. Mit dem Fleisch aus dem Schinken läßt sie sich etwas billiger herstellen, wird aber leichter trocken.

Auf 6 kg mageres Fleisch (ohne Knochen gewogen) nimmt man 1 1/2 kg Rückenfett, 250 g Salz, 8—9 g Salpeter, 3 g gestoßenen Zucker, 30 g ganzen weißen Pfeffer und 10 g gestoßenen.

Das Fleisch wird sorgfältig ausgesehnt und geschabt und läßt man es danach noch zweimal durch die Maschine gehen. Dann mischt man es gut mit den übrigen Zuthaten und stopft es sofort (mittels Wurstspitze oder Hörnchen) in die sauber gewässerten Därme, die man zuvor mit einem sauberen Tuch leicht abgetrocknet hat.

Rindsdärme sind hierzu besser als Schweinsdärme; früher nähte man auch wohl die elastische Haut von den Fliesen (Nieren) in passender Größe überwendlich zusammen und bestimmte diese für die allerfeinste Wurst.

Das Füllen der Därme muß sehr achtsam geschehen: die Würste müssen fest aber doch nicht zu stramm sein; dürfen andererseits aber auch nicht die kleinste leere Stelle haben, sonst verderben sie.

Man thut gut, die gestopften Würste über Nacht offen liegen zu lassen, am andern Morgen nochmal nachzustreichen und dann erst zuzubinden.

Oben und unten gut zugebunden, hängt man die Würste an einem kalten, luftigen (aber frostfreien) Ort frei auf oder legt sie eine Stunde in scharfe Pökellake. (1½ Ltr. Wasser, 250 g Salz, 1 Messerspitze Salpeter.) Dann hängt man sie noch 1—2 Tage zum Trocknen hin und lasse sie danach 14—16 Tage räuchern.*)

Wenn alle diese Vorschriften gewissenhaft beachtet wurden, ist diese Wurst vollkommen in ihrer Art und hält sich — im Winter bei trockenem Wetter gestopft — bis tief in den Sommer hinein ganz vorzüglich.

* * *

818. Salamiwurst wird ganz in derselben Weise gestopft, eingesalzen und geräuchert. Man mischt sie im Verhältnis von:

3 kg mageres Rindfleisch I. Qualität, 2 kg fett durchwachsenes Schweinefleisch (beides feingewiegt) und 1 kg sehr kleinwürfelig geschnittenen geräucherten Speck, der recht weiß und zart sein muß. Dazu 200 g Salz, 5 g Salpeter, 10—15 g gestoßenen Pfeffer und 1 kleine Knoblauchzehe, die fein gerieben wird.

819. Topfwurst. ¾ kg mageres Schweinefleisch, ¼ kg Fett, ¼ kg Buchweizengrütze, 1½—2 Tassenköpfe frisches Schweineblut, Salz und Pfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln und etwas Thymian.

Fleisch und Fett werden mit Salz und Zwiebeln und den Lorbeerblättern gar gekocht und, nachdem sie erkaltet, nicht zu fein gewiegt. Währenddessen gießt man die Brühe durch und kocht die vorher ein paarmal mit Wasser klar gequirlte Grütze darin weich, thut das Fleisch und Fett dazu, ebenso gestoßenen Pfeffer, zerriebenen Thymian und Salz, alles nach Geschmack; setzt den Topf wieder aufs Feuer, rührt das Blut darunter und läßt nun alles bei fortwährendem Rühren solange leise kochen, bis das Blut sich tüchtig mit der Masse vermischt hat und ganz dunkel geworden ist. Dann schüttet man das Ganze, das ein dicker Brei sein muß, in einen Steintopf, bindet denselben am andern Tage mit starkem Papier fest zu und bewahrt ihn am kalten Ort auf. Diese Topfwurst hält sich viele Wochen lang. Beim Gebrauch sticht man soviel heraus,

*) Dauerwurst, d. h. solche, die zum Aufbewahren für den Sommer bestimmt ist, sollte stets 6 Stunden in Lake liegen.

wie gerade nötig ist und bindet den Topf wieder zu; flüssiger Saft darf sich beim Herausnehmen nicht zeigen, sonst ist sie nicht dick genug eingekocht und muß dann noch mit dem Topf einige Zeit in den heißen Bratofen gestellt oder im Tiegel aufgekocht werden. Sie wird in einer eisernen Pfanne heiß gemacht, ohne daß noch weiteres Fett dazu gethan wird. Wenn sie unter stetem Rühren gut durchgebraten ist, giebt man sie zu Kartoffeln in der Schale. Mit Salzgurken als Zuspeise ist es ein kräftiges Gericht, welches so leicht niemand verschmäht.

Bei der Zubereitung ist nur darauf zu achten, daß man dies an einem Tage thut, an dem man sicher ist, von seinem Schlächter frisches Schweineblut zu bekommen. Dasselbe muß ganz klar sein; sollte es anfangen, sich zu verdicken, gieße man es durch ein Sieb.

820. Zungenwurst. 2 Schweinezungen werden 2—3 Tage in Pökel-Lake (Nr. 801) gelegt, dann gekocht und danach gehäutet, bevor sie ganz kalt geworden sind.

Zur selben Zeit kocht man das Herz, die Nieren, das Halsstück und etwas vom Brustlappen (etwa 1/2 kg) weich, läßt es erkalten und schneidet es fein würflig. Mischt es dann mit Pfeffer, Salz, geriebener Zwiebel, Majoran und Thymian nach Geschmack und gießt 1/2 Ltr. frisches Schweineblut durch ein Sieb darüber. (Man kann auch die einfachere Mischung der „Blutwurst" Nr. 812 bereiten.) Dies alles gut durcheinander gerührt, wird in 2 Schweinemagen gefüllt, die man zwar als „gut gereinigt" vom Fleischer kauft, aber doch noch oft waschen und eine zeitlang in warmes Wasser legen muß.

In die Mitte hinein steckt man dann je eine Zunge, bindet die Magen fest zu und kocht sie, wie in der Vorbemerkung gesagt ist. (Siehe auch „Blutwurst" Nr. 812.)

Nachdem sie erkaltet sind, legt man sie zwischen 2 Brettchen und beschwert diese gut; doch nicht so, daß die Würste platzen (mit 4—5 kg). Zungenwurst kommt auf 2—3 Wochen in den Rauch.

XXXI. Fett auszubraten.

a) Gänseschmalz. Das Flumen- und Darmfett der Gans, auch die abgeschnittene überflüssige fette Haut wird wenigstens 1 Nacht eingewässert, wobei das Wasser 1—3mal erneut werden muß. Dann legt man es zum Abtropfen auf einen Durchschlag und schneidet es danach in Würfel. Ebenso wird 1/8—1/4 kg Schweinefett vom Rücken gewaschen

und in etwas kleinere Würfel geschnitten. Auch die Haut der Gans muß kleiner geschnitten werden als das feinere Fett. In einem gut emaillierten Topf wird danach zuerst das Schweinefett aufgesetzt, wenn dieses fast ausgebraten ist, kommen die Hautwürfel und noch etwas später das Flumen- und Darmfett hinein. Das Schmalz muß ganz langsam ausbraten, damit die Grieben nicht zu dunkel werden. (Man kann wohl eine Stunde rechnen.) Sobald die Grieben anfangen sich zu färben, thut man 2—3 fingerlange Stiele Thymian, 2 in Scheiben geschnittene kleine Mittelzwiebeln und 2 große ungeschälte aber entkernte und zerschnittene Äpfel hinein. Wenn das Schmalz, in einem Holzlöffel herausgenommen, in diesem noch ein Weilchen weiter kocht, ist es gar und wird durch ein Sieb in die Gläser oder Töpfe gegossen.

Die Grieben, Äpfel und Zwiebeln müssen gelb geblieben sein.

Die Töpfe oder Gläser bindet man am andern Tage mit Papier zu und stellt sie an einen kalten trockenen Ort.

b) Unzerlassenes Gänsefett (pommerscher Kaviar). Das Flumenfett einer jungen zarten Gans wird 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt, das man recht oft wechselt.

Danach enthäutet man das Fett sorgfältig, wiegt es fein und streicht es, damit alle etwaigen Fäserchen zurückbleiben, durch ein aber nicht zu feines Sieb.

Außerdem zerreibt man gut getrockneten Majoran und Thymian so fein wie möglich, treibt beides noch durch ein Haarsieb, reibt eine Zwiebel, siebt Pfeffer und Salz und mischt von allem nach Geschmack unter das Fett.

Wenn alles gut mit einander verrührt ist, drückt man es dicht (ohne Luftblasen) in kleine Gläser und bindet diese mit Pergamentpapier zu.

Hält sich 2—3 Monate.

Wird auf feine Semmelschnitten gestrichen.

c) Schweineschmalz. Das Fett, am besten vom Rücken oder den Nieren (Liesenfett genannt), wird einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, dann in etwa 1 cm große Würfel geschnitten und in einen Tiegel gelegt, in den man vorher gut 2 cm hoch halb Wasser, halb Milch gegossen hat. Wenn die kleinen Fettwürfel anfangen, sich gelb zu färben, thut man 1—2 Stiele Thymian, 3—4 unzerschnittene kleine Zwiebeln und 2—3 mittelgroße Äpfel hinein, die man ungeschält in Viertel geschnitten und nur von Blüte, Stiel und Kernhaus befreit hat. Thymian, Zwiebeln und Äpfel sind auf 1 kg Fett berechnet.

Wenn alle Grieben dunkelgelb aussehen und oben schwimmen, ist das Schmalz gut; durch längeres Braten würde es dunkel werden.

Gut ausgebratenes Schmalz muß zart weiß aussehen; man lasse es, nachdem man es durch ein Sieb in Steintöpfe gegossen hat, langsam erkalten und bestreue es — falls es längere Zeit aufgehoben werden soll — mit einer dichten Schicht Salz.

d) Nierenfett auszubraten. Recht festes, weiß aussehendes Nierenfett von einem Rind oder auch Hammel wird mehrere Stunden in kaltes Wasser gelegt, das man öfter erneuert.

Dann schneidet man das Fett in 1—1½ cm große Würfel, wäscht es noch einmal, legt es in einen Tiegel und gießt soviel mit etwas Wasser verdünnte Milch darauf, daß sie daumenbreit darüber steht.

Wenn alle Milch verkocht ist, die Fettwürfel gelb aussehen und oben schwimmen, gießt man das Fett durch ein Sieb in einen Steintopf und drückt mit einer Kelle das letzte klare Fett aus den Würfeln.

Dies Fett ist ganz vorzüglich zu allem Küchengebrauch; mit Butter halb und halb genommen, kann man es sowohl zum Kochen als zum Braten verwenden.

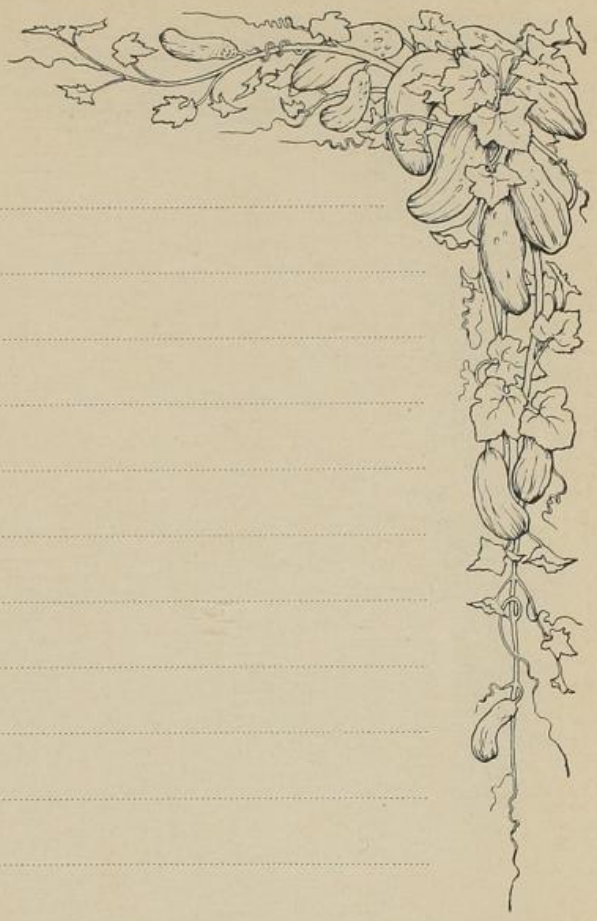
Eine gute Mischung zum Braten ist auch: das Fett von ½ kg Rindernierenfett, ¼ kg zerlassene Butter, die man sorgfältig von dem milchigen Rückstand abklärt und ¼ kg frisch ausgebratenes Schweineschmalz. Wenn man dies alles warm zusammenschmilzt und in einem mehr hohen als breiten Steintopf kühl aufbewahrt, hat man immer ein sehr wohlschmeckendes Fett zur Hand, welches die teurere Butter in den meisten Fällen vollständig ersetzt, besonders wenn man bei Saucen und Gemüsen kurz vor dem Anrichten einen Stich frische Butter durchrührt, ohne dieselbe noch weiter mitkochen zu lassen.

Nur zu Suppen und ganz feinen Saucen muß stets reine möglichst frische Butter genommen werden.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Neue Rezepte.



Neue Rezepte.

Neue Rezepte.

Amerlan, Am Herd des Hauses.

Neue Rezepte.

Getränke.

Zum fröhlichen Beisammensein
Gehört nicht immer Feuerwein;
Manch warmer, echter Herzenswunsch
Wird auch gesagt beim Glase Punsch.
Zur lustigen Sylvesterzeit
Wird wie im Rosenmond gefreit. —
Und wenn der Jugend Lust verklungen,
Weckt selige Erinnerungen
Der Kaffeekanne brauner Trank,
Ihm wissen d'rum die Alten Dank.

XXXII. Getränke.

Warm.

a) In Tassen.

821. Kaffee. Ob man eine der vielen neuerfundenen Kaffeemaschinen benutzt oder ihn nach alter Art „trichtert", die Hauptsache bei der Bereitung des duftenden Trankes bleibt — nebst einer guten Sorte frisch gebrannter Bohnen — stets peinlichste Sauberkeit, frisches, stark kochendes Wasser und festschließende Deckel, damit das Aroma nicht entweichen kann.

Auf 2 kleine Tassen (für 1 Person) nehme man 12—15 g Kaffeebohnen. Je frischer dieselben gebrannt sind, desto aromatischer schmeckt der Kaffee. Man bewahre sie stets in einer festverschlossenen Büchse auf. Die Kaffeemühle sei scharf und „fein" gestellt; grob gemahlener Kaffee wird nie vollständig ausgezogen. Man mahle die Bohnen erst in dem Augenblick, in welchem man sie benutzen will; schütte das Kaffeemehl sogleich in die Maschine oder in den mit weißem Filtrier- (Fließ-) Papier ausgelegten Trichter und decke es schnell zu. Den glücklichen Besitzerinnen von Kaffeemaschinen wird beim Einkauf gewöhnlich eine Gebrauchsanweisung mitgegeben, welche auf deren spezielle Konstruktion Bezug nimmt. Strikte Befolgung derselben ist die einzige Vorschrift, die hier gegeben zu werden braucht, die aber auch nicht genug empfohlen werden kann (namentlich äußerstes Sauberhalten der feinen Siebe), sonst versagt eines Tages der oft recht kostspielige Apparat.

Wer seinen Kaffee „trichtern" will, halte sich einen Porzellantrichter; in Blech wird er — sobald der weiße Glanz nur im geringsten abgescheuert ist — leicht abschmeckig.

Die Kaffeekanne werde mit heißem Wasser ausgespült und stehe auf einer heißen Platte. „Heiß wie die Hölle, schwarz wie die Nacht, süß wie die Liebe" war die Devise unserer Urgroßmütter beim Kaffeekochen.

„Schwarz wie die Nacht" wird er, wenn man das stark kochende Wasser*) immer nur in kleinen Portionen (höchstens 1/2 Obertasse voll) darauf gießt, den Trichter nach erfolgtem Aufguß jedesmal fest zudeckt, und einen zweiten Aufguß erst folgen läßt, wenn der vorhergehende vollständig durchgetropft ist. Sobald genügend viel Kaffee fertig ist, muß er getrunken werden; durch langes Stehen verliert er an Kraft, Aroma und Geschmack.

Bevor der Kaffee eingeschenkt wird, rühre man ihn in der Kanne mit einem silbernen Löffel um; damit sich der zuerst durchgetropfte starke Extrakt gut mit den späteren Aufgüssen vermischt.

Wo man sich nicht begnügt, ihn „süß wie die Liebe" zu trinken, sondern Milch oder Sahne dazu nimmt, koche man diese beiden letzteren auf, damit auch sie heiß in die Tasse kommen. Sahne hebt und verbessert den Geschmack des Kaffees außerordentlich; wenn man sich keine verschaffen kann, ziehe man die Milch (1/2 Ltr.) mit 1—2 Eigelb ab. Magere Milch darf man zum Kaffee nicht geben.

Da vielen Personen das Häutchen, welches sich beim Kochen auf der Milch bildet, unangenehm ist, lege man stets ein feines kleines Sieb von Porzellan oder Silber mit auf das Tablett.

Gute Kaffeesorten sind — wenn auch teurer — dennoch zu empfehlen, da sie durch größere Ausgiebigkeit den Preisunterschied gegen geringere Sorten so ziemlich ausgleichen.

Ist man genötigt, minderwertige Bohnen zu nehmen, thue man jedesmal 1/2 Theelöffel voll pulverisirten Kakao mit in den Trichter; es hebt dies den Geschmack ganz außerordentlich.

Wenn für eine größere Anzahl von Personen Kaffee bereitet werden soll, empfiehlt sich das Trichtern nicht, weil es — selbst wenn große Trichter vorhanden wären — zu lange dauern und der Kaffee dadurch abkühlen und an Geschmack verlieren würde. Man thut besser, die gemahlenen Kaffeebohnen dann in einen sauber ausgescheuerten Messingkessel zu schütten (oder in einen emaillierten Kochtopf, in welchem aber noch nie etwas Fettiges gekocht sein darf), so viel stark kochendes Wasser wie man Kaffee braucht, darauf zu gießen, den Kessel aufs Feuer zu setzen

*) Zum Kaffeekochen werde stets frisches Wasser aufgesetzt; im Dampf des schon lange auf dem Feuer brodelnden Wassers verliert sich sein Sauerstoff und die mineralischen Bestandteile verdichten sich. Hat man sehr hartes Wasser, thue man etwas doppeltkohlensaures Natron hinein (1 Erbse-groß auf 1 Ltr.).

bis der Kaffee einmal hoch wallt (ja nicht kochen), ihn dann schnell abzuheben und fest zugedeckt 2—3 Minuten stehen zu lassen. Dann hebt man den Deckel ab, gießt ein paar Tropfen kaltes Wasser in den Kaffee, rührt ihn mit einem silbernen Löffel um und deckt ihn schnell wieder zu. Nach einigen Minuten wird nun der Kaffee ganz klar sein und kann in die gut vorgewärmten Kannen gegossen werden. Wenn man ganz sicher gehen will, durch einen mit Filtrier-Papier ausgelegten Trichter, durch den die klare Flüssigkeit sehr schnell abläuft.

Viele behaupten, daß der Kaffee sich in ganz kurzer Zeit von selbst klärt, wenn man den vom Feuer abgehobenen Kessel auf eine handhoch mit Salz bedeckte Schüssel setzt.

Wenn man statt des Flies-Papiers Tücher zum Durchseihen des Kaffees benutzen will, schneide man dieselben von losem, weißen Barchent (einem innen gerauhten Baumwollstoff) je nach der Größe des Trichters 30—35 cm im Quadrat; säume sie und versehe sie mit einem Anhänger. Brühe sie dann 1—2 mal mit kochendem Wasser und hänge sie zum Trocknen auf.

Wenn man diese Tücher stets sehr sauber hält, sie nie in der freien Luft oder gar an der Sonne trocknet, und darauf achtet, daß das zu gebrauchende Tuch keine Spur von Feuchtigkeit mehr zeigt („knochentrocken" ist, wie man zu sagen pflegt), wird der durch dieselben filtrierte Kaffee einen ebenso reinen Geschmack haben wie der durch Flies-Papier geseihte. Das Waschen der Tücher muß gleich nach erfolgtem Gebrauch geschehen, am besten in einer Schüssel, die nur zu diesem Zweck dient. Mit fettigen oder stark riechenden Sachen dürfen die Tücher nie in Berührung kommen. Sobald man den Kaffeegrund herausgenommen und auch das letzte Körnchen abgeschüttelt hat, spüle man das Tuch zunächst 3—4 mal in jedesmal erneutem reinen kalten Wasser; ringe es dann trocken aus, lege es in die leere Schüssel und gieße reichlich viel kochend-heißes Wasser darauf. Sobald letzteres so weit abgekühlt ist, daß man es an den Händen ertragen kann, wasche man das Tuch tüchtig darin durch (selbstverständlich ohne Seife), ringe es wieder trocken aus, gieße das Wasser fort, lege das Tuch wieder ausgebreitet in die Schüssel, bebrühe es nochmals mit kochendheißem Wasser und lasse es darin bis letzteres kalt geworden ist. Dann spüle man das Tuch heraus und hänge es gut ausgerungen zum Trocknen in der Küche auf. Möglichst frei.

Am besten ist es, sich 2 Tücher in regelmäßig abwechselndem Gebrauch zu halten. Ist man genötigt, ein seit längerer Zeit unbenutztes Tuch zum Filtrieren zu nehmen, brühe man es jedenfalls vorher 1—2 mal in reinem kochenden Wasser und ringe es ganz trocken aus.

Das in den gerösteten Bohnen enthaltene sogenannte „Kaffeïn" ist eine leicht ölige Substanz; daraus erklärt sich, daß die geringste Nachlässigkeit bezüglich der Sauberkeit den Geschmack des Kaffees beeinträchtigt. Sie wird durch längeres Liegen in den Tüchern ebenso leicht ranzig wie durch den Einfluß der Sonne beim Trocknen.

822. Kakao (Chokolade). Der jetzt so gebräuchliche Kakao wird ebenso oft mit Wasser wie mit Milch gekocht. Man rechnet auf 1 Tasse voll Wasser 1 gehäuften Theelöffel voll Kakao und 1 Theelöffel voll Zucker (auf 1 Ltr. = 8 Tassen: 70—80 g Kakao und 80 g Zucker). Kocht man ihn mit Milch, kann man beides etwas knapper nehmen. Der pulverisierte Kakao wird mit einem Teil des Wassers (oder der Milch) glatt gequirlt und zu dem übrigen geschüttet, sobald dies kocht. Auch thut man den Zucker gleich mit hinein und läßt den Kakao unter fortwährendem Rühren einige Minuten auf dem Feuer kochen. Da er leicht überwallt, sei man dabei sehr achtsam.

Man kann den mit Wasser gekochten Kakao auch mit 1—2 Eidottern (auf 1 Ltr.) abziehen (siehe Allgemeines).

Kakao in Stücken (nicht entölter) wird nur noch selten verwendet. Er muß mit dem Hammer in kleine Stückchen geschlagen und diese von Anfang an mit dem kalten Wasser (oder der Milch) aufs Feuer gesetzt werden.

Chokolade (je feiner je besser) ist gewürzreicher als Kakao und deshalb bei täglichem Gebrauch der Gesundheit nicht so zuträglich.

Sie wird in Milch gekocht; man rechnet 120 g auf 1 Ltr., bricht sie in Stückchen und setzt diese — wenn man sich die Mühe des Reibens sparen will — gleich in der kalten Milch aufs Feuer, damit sie gut aufweicht. Doch muß man dann fleißig rühren, damit sie nicht am Boden des Topfes ansitzt und brenzlich wird.

Chokolade zieht man gern mit 2 ganzen Eiern ab, tüchtig dabei rührend, damit sie recht schäumend in die Tassen kommt

Wenig bekannt ist die außerordentlich kräftigende und belebende Weinchokolade, welche nach großen Anstrengungen, Bergtouren ꝛc. oder bei ungewöhnlicher Abspannung Wunder thut. 100—120 g Chokolade werden in 1 Flasche guten Moselweins gekocht wie von der Milchchokolade gesagt ist; wenn sie zugleich den Hunger stillen soll, nehme man 3 Eier zum Abziehen. Der Geschmack bleibt am feinsten, wenn es nur mit einem Ei geschieht, die Chokolade gerieben wird und das Feuer recht hell ist, damit der Wein möglichst kurze Zeit auf dem Feuer zu sein braucht. Mit Rheinwein bereitet, ist dies Getränk natürlich noch stärkender und feuriger; man kocht dann die geriebene Chokolade erst mit möglichst wenig

Wasser zu einem dicklichen Brei, gießt dann unter fortwährendem Rühren den Wein dazu und läßt diesen nur so lange auf dem Feuer bis er genügend heiß ist. Kochen darf er nicht, sonst — schade um die Blume.

823. Thee. Von dem Gebrauch des früher sehr beliebten grünen oder „Kugel"-Thees ist man ganz abgekommen, weil derselbe allzu oft verfälscht in den Handel kommt. Pecco und Souchong sind die für den Haushalt gebräuchlichsten Sorten.

Für je 2 kleine Tassen thue man einen flachen Theelöffel voll Theeblätter in die vorher gut heiß ausgespülte Kanne, schütte das stark kochende Wasser darauf und lasse sie fest zugedeckt 5 Minuten auf einer heißen Stelle ziehen. Da das zarte Theearoma sich leicht verflüchtigt, stopfe man während dieser Zeit auch die Tülle der Kanne mit weichem, weißen Papier zu. Wenn man den Thee bei einer größeren Personenzahl, während er getrunken wird, nicht bis auf den letzten Tropfen von den Blättern abgießt, geben dieselben immer noch einige Tassen ebenso starken Getränks, wenn das Wasser, das man nachgießt, tüchtig kocht und einige Zeit auf den Blättern „ziehen" kann.*)

In Deutschland wird zum Thee Sahne, Zucker und Rum gereicht; in Rußland, wo man ihn nur aus Gläsern trinkt, Zucker, Rotwein und in Scheiben geschnittene Citrone. (Sehr zu empfehlen.) Am besten schmeckt er aber doch, wenn man eine möglichst gute Sorte nimmt, ihn nur so lange ziehen läßt, bis er die dunkelgoldgelbe Farbe starker Brühe hat und ihn dann — ganz frisch und sehr heiß — nur mit prima Kandis etwas süßt. Jede andere Zuthat läßt seinen aromatischen Duft nie voll zur Geltung kommen.

824. Warmbier. 1 Ltr. Weißbier wird nach Geschmack gesüßt und mit 1 Stückchen Zimt oder Ingwer und 2—3 Nelken einmal aufgekocht und mit 2—3 gut verquirlten Eigelb abgezogen. (Siehe auch I. Suppen Nr. 31: Klare Weißbier-Suppe).

Beide Arten können auch aus Gläsern getrunken werden; doch pflegt man dann nach dem Abziehen noch 1 Spitzgläschen Arrak daran zu thun.

b) In Gläsern.

Hier sei gleich ein- für allemal bemerkt, daß alle Getränke, welche mit Wein, Rum oder Arrak zubereitet werden, in einem irdenen Gefäß aufs Feuer gebracht werden müssen.

*) Am besten läßt sich der Geschmack und das mehr oder mindere Starkwerden des Thees regulieren, wenn man die trockenen Blätter in ein sogenanntes „Thee-Ei" von feinstem Drahtgeflecht thut, dies in die Theekanne hängt und herausnimmt, sobald der Thee lange genug gezogen hat.

825. Bavoroise (mexikanisch). Sie wird aus Wassergläsern getrunken und jedes Glas einzeln in der Art bereitet, daß man in jedes 3 Theelöffel voll feingesiebten Zucker und 1 Eidotter thut; beides tüchtig mit einander schlägt; 1 Spitzgläschen voll Arrak oder Rum darunter mischt und danach alle Gläser unter fortwährendem Rühren voll kochende Milch gießt.

826. Bierpunsch. 1 Ltr. beste Leipziger Gose oder echtes Berliner Weißbier, 1 Flasche Rheinwein, 1/10 Ltr. Rum, 250 g Zucker, 6—8 Eigelb, die fein abgeschälte Schale von 1 Citrone oder 1/2 Stange Vanille.

Das Bier wird aufgekocht und geschäumt, danach die Citronenschale (oder Vanille) und der Zucker hineingethan und das Bier heiß gestellt bis letzterer sich ganz aufgelöst hat. Nun gießt man erst den Wein hinein, dann den Rum und zuletzt die recht glatt verquirlten Eidotter, stellt das Ganze auf sehr gelindes Feuer und rührt es ein paar Minuten schaumig.

Kochen darf der Bierpunsch nicht mehr, nachdem er gemischt ist, sonst verliert der Wein sein Aroma und die Eier gerinnen.

827. Eiergrog. 4 ganze Eier und 4 Eigelb, 1/8 Ltr. Arrak, 125—150 g Zucker, der Saft von 2 Citronen, 3/4 Ltr. Wasser.

Die 4 ganzen Eier und die 4 Eigelb werden in einem sehr großen Topf schaumig gerührt, die übrigen Zuthaten unter fortwährendem Rühren dazugethan, dann der Topf auf sehr gelindes Feuer gesetzt und der Inhalt mit dem Schneebesen (Rute) geschlagen bis er heiß und lauter Schaum ist.

Dies giebt eine große Portion.

828. Eierpunsch. Wird ganz wie Eiergrog (Nr. 827) bereitet, nur nimmt man statt des Wassers — je nachdem man ihn einfach, besser oder gut haben will — 1 Flasche Apfel-, Mosel- oder Rheinwein und läßt dafür etwas Arrak zurück.

829. Glühwein. 1 Flasche Rotwein, 100 g Zucker, 8—10 Nelken werden gemischt und auf gelindes Feuer gesetzt bis der Wein kochend heiß ist (nicht wirklich kocht); dann gießt man ihn durch ein Theesieb, damit die Nelken zurückbleiben, und serviert ihn sofort.

Man kann den Zucker auch mit 1/10 Ltr. Wasser und den Nelken (auch — je nach Geschmack — etwas Citronenschale oder 1 Stückchen Zimt) aufkochen und den Wein erst dann dazu gießen.

Wenn man die Nelken und andere Gewürze in ein sauberes kleines Läppchen bindet, spart man sich die Mühe des Durchgießens. In die Gläser dürfen sie keinenfalls kommen.

830. Grog. Diesen pflegen sich die Herren am Tisch selbst zu bereiten. Die Hausfrau hat nur nötig, einen Theekessel voll kochenden

Wassers (auf brennender Spiritusflamme), eine Flasche besten Arrak und indischen (Kolonial-) Würfelzucker hereinzubringen. Man rechnet auf 1 Wasserglas, zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllt, 4 Stücke Zucker und 4—5 Theelöffel voll Arrak.

831. Punsch.

a) Von Weißwein. 1/2—3/4 kg indischer (nicht Rüben-) Zucker, 1 Flasche Rum, 1 Flasche Weißwein, 2 Citronen, 2 Ltr. kochendes Wasser. (Giebt 30—32 Weingläser voll.)

Der Zucker wird zerschlagen in eine Terrine gelegt, das kochende Wasser daraufgegossen und danach die Terrine auf den heißen Herd gestellt bis der Zucker geschmolzen ist. Dann gießt man zuerst den Rum dazu, darauf den Wein und träufelt zuletzt den gut durch weißes Fließpapier filtrierten Citronensaft hinein.

Punsch muß dampfend heiß auf den Tisch kommen; doch achte man — falls man genötigt ist, die fertige Mischung nochmals aufs Feuer zu thun — gut darauf, daß sie nicht kocht.

Eine andere, etwas mildere Zusammensetzung ist: 1/2 kg Zucker, 1/2 Flasche Rum, 2 Flaschen Weißwein und der Saft von 4 Apfelsinen auf 1 Ltr. kochendes Wasser.

b) Von Johannisbeerwein. 1/4 kg Zucker, 2 Flaschen Johannisbeerwein, 1/2 Flasche Rotwein, 6—8 Nelken, 1/2 Ltr. Wasser.

Der Zucker wird mit dem Wasser und den Nelken aufgekocht; der Johannisbeerwein und der Rotwein dazu gegossen und das Ganze auf dem Feuer gelassen, bis es — ohne zu kochen — siedend heiß geworden ist. Vor dem Anrichten nimmt man die Nelken heraus.

Ein kleines Stückchen Zimt mitgekocht, macht diesen Punsch gewürzreicher; aber Zimt ist nicht Jedermanns Geschmack. Jedenfalls dürfte man nur von der besten Sorte nehmen.

* * *

Wo häufiger Punsch getrunken wird und in kleinen Mengen, ist die Bereitung von Punschextrakt, der sich in gut verkorkten Flaschen monatelang hält, sehr zu empfehlen. Die Hausfrau hat dann nur nötig, die Spiritusflamme unter dem wassergefüllten Theekessel anzuzünden: die Mischung braut sich jeder im eigenen Glase nach Geschmack. (Etwa 1/3 Extrakt auf 2/3 Wasser.)

1/2 kg Zucker, 1/2 Flasche Rum oder Arrak, 1/2 Flasche guter Rotwein (am besten Burgunder), 3 Citronen.

Der Zucker wird mit 1/8 Ltr. Wasser aufgelöst und mit dem Saft von 1 Citrone unter fleißigem Schäumen zu einem dicken Syrup ein-

gekocht. Wenn er erkaltet ist, mischt man den Rum, den Wein und den Saft der andern beiden Citronen darunter; füllt den Extrakt in eine Flasche und verkorkt diese gut.

Der Citronensaft muß durch Fließpapier filtriert werden, bevor man ihn verwendet.

Sehr zu empfehlen ist auch Erdbeer-Punschextrakt. 1 Flasche Rum, 1 kg Walderdbeeren, 1/2 kg Zucker, der Saft von 2 Citronen.

Die Erdbeeren werden in einem Steintopf mittelst einer Holzkelle zerquetscht; der Rum wird darauf gegossen; der Topf gut zugebunden und 2—3 Tage ruhig hingestellt. Nur morgens und abends rührt man den Inhalt mit einem silbernen Löffel um.

Am dritten Tage läßt man die Masse durch einen Gazebeutel laufen; läutert den Zucker, den man mit 1/8 Ltr. Wasser aufgelöst hat, kocht ihn syrupsdick ein und läßt ihn erkalten. Dann preßt man den Saft der beiden Citronen aus und mischt sie mit dem Zucker; gießt den abgeklärten Rumsaft dazu, rührt alles gut durcheinander und füllt es in Flaschen, die man gut verkorkt im kühlen, aber trockenen Keller liegend aufbewahrt.

Diese Portion reicht für 3 Ltr. kochendes Wasser und schmeckt Erdbeerpunsch auch kalt geworden ganz vorzüglich.*)

832. Whip (vom Rhein). 1 Flasche guter Moselwein, 100—125 g Zucker, 1 Citrone, 3 Eier.

Die Schale der Citrone wird mit dem Zucker abgerieben, der Saft ausgepreßt und auf den Zucker geträufelt; dann verquirlt man die Eier mit etwas Wasser recht glatt, thut den Wein und den Zucker dazu und schlägt es auf raschem Feuer mit dem Schneebesen bis es heiß und schaumig ist. Kochen darf es nicht.**)

Kalt.

833. Bischof. 1 1/2—2 1/2 Flaschen guter Rotwein, 1 große reife Pommeranze, 200—250 g Zucker, 1/10 Ltr. Arrak.

Die Pomeranze wird mit einem sehr scharfen Messer ganz dünn abgeschält; das Fleisch und der Saft aus der dicken weißen Schale gepreßt, letztere weggeworfen und das übrige (auch die gelbe Schale) mit dem Zucker vermischt und der Arrak darauf gegossen. Nach 2—3 Stunden

*) Der Rückstand der Erdbeeren kann mit einem Aufguß von neuem Rum (etwa 1/2 Ltr.) übergossen und ausgepreßt werden. Es giebt auch dies noch einen sehr wohlschmeckenden Punsch, muß aber in 3—4 Tagen verbraucht werden.

**) Wird auch häufig kalt zum Nachtisch in Biergläsern gereicht; und n diesem Fall — da es beim Erkalten nachdickt — ein Theelöffel in jedes Glas gestellt.

gießt man auch den Rotwein dazu, rührt alles gut um, läßt es durch ein feines Sieb laufen, füllt es auf Flaschen und stellt diese auf Eis.

6—8 Stunden sollte Bischof immer stehen, bevor er getrunken wird.

Zu sogenanntem „Russischen Kardinal" nimmt man grüne Pomeranzen, schält und zerquetscht sie, wie oben gesagt, und übergießt sie mit französischem Muskat Lunel. Da derselbe süß ist, ist es selten nötig, Zucker nachzuthun. Auch diese Mischung muß 6—8 Stunden gut zugedeckt und zuletzt auf Eis stehen bevor sie getrunken wird.

Wo Pomeranzen nicht zu beschaffen sind, kann man sich mit der jetzt in allen besseren Geschäften käuflichen Pomeranzen-Essenz helfen. Man mische sie tropfenweise unter den Wein und treffe nach eigenem Geschmack das richtige Maß.

834. Bowle. Der beste Wein zu Bowlen ist guter Moselwein; auf 1 Flasche Wein rechne man etwa 60 g Zucker, den man in ganz wenig Wasser auflöst. Wenn man ihn aufkocht, läutert und wieder erkalten läßt, bevor man ihn unter den Wein mischt, verfeinert dies den Geschmack der Bowle bedeutend. Ebenso sollte man sich nie die Mühe verdrießen lassen, den Waldmeister oder die Früchte, welche dem Getränk ihr Aroma geben sollen, zuvor in etwas Wein ausziehen zu lassen und die Bowle nach Geschmack damit zu würzen. Früchte, welche lange im Wein liegen, verlieren Ansehen und Geschmack, und zu viel Waldmeister in der Bowle giebt Kopfschmerzen. Auch wird das fröhliche Klingen der Gläser beeinträchtigt, wenn Frucht im Wein schwimmt.

Bowle muß sehr kalt getrunken werden. Man mische sie 3—4 Stunden bevor sie getrunken wird und stelle sie auf Eis.

Ganz besonders hüte man sich vor dem Versüßen; je länger die Bowle steht, desto mehr tritt der Zuckergeschmack hervor.

a) Mit Ananas. Eine frische Ananas für 3—4 ℳ reicht zu einer Bowle von 12—14 Flaschen Wein. Sie wird, nachdem sie in oft erneutem reinen Wasser ganz sauber abgebürstet ist, fein geschält; die Schale mit dem Wasser, in welchem der Zucker aufgelöst werden soll, so lange gekocht bis das Wasser das Aroma angenommen hat; der nach der Zahl der Flaschen berechnete Zucker (siehe Vorbemerkung) dann in demselben aufgelöst und geläutert.

Während der Zucker erkaltet, schneide man die Ananas in feine kleine Scheiben, lege sie in ein sauberes Einmacheglas, gieße den Zucker, damit die Schale zurückbleibt, durch ein Sieb darauf, auch 1/2 Flasche Wein und binde das Glas fest mit Pergamentpapier zu.

Am besten ist es, wenn dies schon am Abend vorher geschehen kann.

3—4 Stunden bevor die Bowle getrunken werden soll, schütte man diesen Weinzucker, der nun den Ananassaft fast vollständig ausgezogen hat, in die Bowlenterrine, gieße den übrigen Wein dazu, rühre gut um und stelle das Ganze gut gedeckt auf Eis.

Die zurückgebliebenen Ananasscheiben sind mit Zucker bestreut immer noch ein nicht zu verachtendes Kompott für den Familientisch.

Man kann auch einen der Zahl der Gäste entsprechenden Teil der Ananas zurückbehalten, dieselbe, kurz vor dem Anrichten in feine Scheiben geschnitten und in eine Glasschale gelegt, neben die Bowle stellen und in das erste Glas für jeden Gast je eine Scheibe legen.

b) Mit Erdbeeren. Ein tiefer Teller voll frischer Walderdbeeren, 150—200 g Zucker, 3—4 Flaschen Moselwein.

Der Zucker wird gekocht, geläutert und gut abgekühlt auf die nur leicht abgewaschenen Erdbeeren gegossen. Wenn er ganz erkaltet ist, gießt man ½ Flasche Wein dazu, bindet das Gefäß fest zu und läßt es 6—7 Stunden stehen. Danach läßt man den erdbeerhaltigen Zuckersaft durch ein feines Haarsieb in die Bowlenterrine laufen, gießt den übrigen Wein dazu und stellt die Terrine fest zugedeckt auf Eis. Kurz bevor sie getrunken wird, thue man noch ein kleines Weinglas voll frischer Erdbeeren hinein, von welchen einige in jedes erste Glas gefüllt werden.

Noch besser ist es, sie in einer Glasschale neben die Bowle zu stellen; wer das Ehrenamt des Mundschenken hat, legt dann je nach Wunsch der Trinkenden einige in das betreffende Glas.

c) Mit Pfirsich. ½ kg reife Pfirsiche, 3—4 Flaschen Wein, 150—200 g Zucker.

Die Pfirsiche werden 8—10 Stunden vor Gebrauch geschält, soviel Früchte ganz gelassen, daß sie später in Viertel oder Sechstel geteilt, für jedes erste Glas ein Stück ergeben; die übrigen ganz feinscheibig geschnitten und samt allen abgeschälten Schalen mit dem Zucker vermischt; mit soviel Wein angefeuchtet, daß sie eben bedeckt sind und in einem fest verschlossenen Gefäß zum Ausziehen hingestellt. Die ganzen Früchte, deren Schalen man mit einzuckert, weil in ihnen das eigentliche Aroma sitzt, werden mit Zucker bestreut, damit sie nicht fleckig werden.

Beim Mischen der Bowle gießt man eine Flasche voll Wein auf die eingezuckerten Scheiben und Schalen, läßt alles durch ein feines Sieb laufen, thut erst den übrigen Wein, dann die der Länge nach in Viertel oder Sechstel geteilten Pfirsiche hinein und setzt die fertige Bowle noch eine Stunde auf Eis.

d) Mit Waldmeister (Maiwein). Die ganz jungen Waldmeistertriebe sind die schönsten zur Bowle; sobald er blüht, sollte er nicht mehr

zur Verwendung kommen. Man nehme reichlich Waldmeister, schneide die untern Stengel und Blätter weg, spüle ihn leicht in Wasser ab, gieße 1/4 Flasche Moselwein darauf und lasse ihn 1/2 Stunde damit stehen.

Nach dieser Zeit — länger darf er nicht damit stehen, sonst bekommt der Wein einen Beigeschmack — gießt man letzteren durch Filtrierpapier in eine Flasche, stöpselt diese fest zu und thut beim Mischen der Bowle davon nach Geschmack unter den Wein.

Zucker nimmt man 50—60 g auf 1 Flasche, setzt die Bowle auf Eis und streut kurz vorm Auftragen einzelne frische Waldmeisterblätter in dieselbe.*)

Der ohne Zucker in Wein ausgezogene Waldmeisterextrakt hält sich in festverkorkten kleinen Flaschen monatelang.

835. Kardinal. Kardinal wird ähnlich wie Bischof (Nr. 833), jedoch von weißem Wein bereitet.

Die feinste Zusammensetzung ist:

1 Flasche Champagner, 2 Flaschen Rheinwein, 400—500 g Zucker, 1 frische grüne Pomeranze und etwas Ananas oder Apfelsine.

Einfacher mischt man: 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Rheinwein, 3—4 Flaschen Mosel, 500—600 g Zucker und 1 frische grüne Pomeranze.

Ganz einfach: 1 Flasche starker Weißwein, 4 Flaschen leichter Bowlenwein, 1 Spitzgläschen weißer Arrak oder Rum, 400—500 g Zucker und etwas Pomeranzenextrakt.

Der Zucker wird in etwas Wasser aufgelöst; das Mischen der Weine und das Ausziehen der grünen Pomeranzen siehe Nr. 833.

836. Liköre. Zum „Anstellen" und Ausziehen (Destillieren) der Likörextrakte darf man nur den allerbesten und stärksten, den 96 gradigen Spiritus, verwenden; und geschieht es am schnellsten und vollständigsten in der Sonne.

Am besten eignet sich eine weithalsige Flasche mit festschließendem Korken dazu; wird ein Einmachglas genommen, muß es gut mit Pergamentpapier zugebunden werden.

Zucker nehme man stets vom besten Hutzucker.

Das zu verwendende Wasser muß man vorher abkochen und wieder erkalten lassen.

---

*) Eine Rheinländerin verriet mir das Geheimnis, daß auf je 2 Flaschen Bowle 1 fingerdicke Scheibe Apfelsine mit der gelben Schale (selbstverständlich ohne Kerne) hineingelegt — jedem Kopfschmerz nach Genuß einer Waldmeisterbowle vorbeugt und den Geschmack derselben noch hebt.

Je länger die fertigen und in Flaschen gefüllten Liköre stehen bleiben, bevor man sie trinkt, desto besser schmecken sie. 4—6 Wochen sollten es mindestens sein.

a) Eau de Nemmersdorf. Nelken, Zimt, Kardamom, Muskatnuß und Rhabarber — von jedem für 5 ₰ — werden gröblich gestoßen, mit 1/4 Ltr. 96gradigem Spiritus übergossen und in einer fest verkorkten Flasche in die Sonne oder doch auf einen warmen Platz gestellt.

Nach 3—4 Tagen gießt man den Extrakt durch ein feines Mulltuch und bewahrt ihn gut verkorkt auf.

Danach kocht man 400 g Zucker mit 1/2 Ltr. Wasser 10 Minuten langsam ein, mischt ihn noch warm (aber nicht heiß) mit 1/2 Ltr. Spiritus und 2 Eßlöffeln voll von obigem Extrakt und bewahrt ihn fest verkorkt mehrere Wochen — je länger je besser — auf, ehe man ihn trinkt.

b) Kaffeelikör. 25 g vom besten Mokka, 250 g Zucker, 1/2 Stange Vanille, 3/8 Ltr. Spiritus, 1/2 Ltr. Wasser.

Der feingemahlene Kaffee wird mit 1/2 Tasse kochenden Wassers bebrüht und gut zugedeckt warm gestellt. Dann kocht man den Zucker mit dem übrigen Wasser (etwa 3 Tassen) und der Vanille bis er Faden zieht, gießt ihn auf den gebrühten Kaffee, kocht ihn damit noch einmal auf, filtriert das Ganze durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes feines Sieb, mischt den Spiritus darunter, füllt den nun fertigen Likör in vorher erwärmte Flaschen und läßt ihn etwa 14 Tage ablagern.

c) Kirschlikör. Beim Kirscheneinmachen (Einsieden) gieße man auf die frisch ausgesteinten Kirschkerne 1/2 Ltr. 96gradigen Spiritus, lasse sie in einem fest mit Pergamentpapier zugebundenen Glase 3 Wochen in der Sonne stehen und schüttle sie öfter um. In der letzten Woche lege man ein Stückchen Zimt, 1 Nelke mit hinein. Dann koche man 1/2 kg Zucker mit 1/2 Ltr. Wasser langsam 10 Minuten, gieße den zuvor gut durchfiltrierten Extrakt dazu, spüle die zurückgebliebenen Kirschkerne noch mit 1/4 Ltr. Wasser nach, gieße auch dies durch Filtrierpapier, mische es mit dem übrigen und hebe den nun fertigen Likör in gut verkorkten Flaschen auf.

d) Nußlikör. 30 grüne, ganz unreife Walnüsse, 1 Ltr. 96grad. Spiritus, 4 g feinster Zimt, 2 g Nelken, 2 g Ingwer, 2 g Kardamom, 1/2 kg Zucker, 1 3/4 Ltr. Wasser.

Die Nüsse, die im Juni am besten dazu sind, werden in dünne Scheiben geschnitten, mit den Gewürzen in ein großes Einmacheglas oder eine weithalsige Flasche gethan, der Spiritus daraufgegossen, das Gefäß

fest zugebunden und 3—4 Wochen in die Sonne gestellt, während welcher Zeit man es öfter umschüttelt.

Danach läßt man den so gewonnenen Extrakt durch ein grobes Tuch laufen, gießt 1/2—3/4 Ltr. Wasser auf den Rückstand, schüttelt diesen nochmals gut um, seiht das Wasser gleichfalls durch das Tuch, preßt den Rückstand aus und mischt es mit dem Extrakt. Ebenso den Zucker, den man inzwischen mit 1 Ltr. Wasser aufgekocht hat.

Soll der Likör bald getrunken werden, filtriere man ihn nun nochmals durch weißes Fließpapier. Wenn er Zeit zum Ablagern hat, kann er gleich in Flaschen gefüllt werden.

e) Pflaumengeist. Unaufgeknackte Pflaumenkerne, 1/2 Ltr. 95gradiger Spiritus, 400 g Zucker, 1/2 Ltr. Wasser.

Eine weithalsige Flasche wird 3/4 voll Pflaumenkerne gethan, ganz voll Spiritus gegossen, fest zugebunden und 14 Tage warm gestellt. Danach gießt man den Extrakt ab, kocht auf 1/2 Ltr. Spiritus 400 g Zucker mit 1/2 Ltr. Wasser langsam 10 Minuten, mischt beides und filtriert es durch Fließpapier.

Seine schöne grüne Farbe bekommt der Pflaumengeist von frischen Spinatblättern, die man fein hackt und durch ein Tuch preßt. Den dadurch gewonnenen Saft setzt man in einem kleinen Schälchen auf Wasserdampf bis sich oben eine dicke Masse gebildet hat. Diese wird abgefüllt, mit etwas Spiritus flüssig gerührt, filtriert und soviel davon unter den Pflaumengeist gethan wie nötig ist.

Wer mißtrauisch gegen Spinat ist (wenn auch ohne Grund, da derselbe dem Pflaumengeist keinerlei Geschmack giebt), destilliere einige junge grüne Pfirsichblätter mit etwas von dem Sprit.

f) Pomeranzenlikör. 1 Ltr. 96gradiger Spiritus, 1 Ltr. Wasser, 1 kg Zucker, 50 g feiner Cognac und 50 g Pomeranzenessenz, wenn man nicht, wie schon bei Nr. 567 „Orangen-Marmelade" erwähnt ist, beim Einkochen der letzteren das Wasser benutzt, in welchem die Schalen weichgekocht wurden.

Pomeranzenlikör braucht nicht „angestellt" zu werden; man mischt den Spiritus, den Cognac und die Essenz mit dem Zucker, sobald derselbe mit 1/2 Ltr. Wasser langsam 10 Minuten gekocht und sich danach wieder abgekühlt hat, gießt noch 1/2 Ltr. abgekochtes Wasser dazu, rührt alles gut durcheinander, füllt es gleich in Flaschen und verkorkt diese fest.

Wird dieser Likör in derselben Zeit bereitet, in der man Orangenmarmelade kocht, filtriere man das Schalenwasser durch doppeltes Fließ-Papier oder einen Flanellbeutel, gieße soviel abgekochtes Wasser dazu, daß es 1 Ltr. wird, koche in der Hälfte desselben den Zucker und verfahre weiter ganz, wie oben gesagt ist.

Man spart dadurch nicht nur die Ausgabe für die Pomeranzen-Essenz, der Geschmack des Likörs wird auch lieblicher und milder. Wer ihn kräftiger liebt, kann außerdem einige Tropfen Essenz zusetzen.

837. Toddy (kalter Sommergrog). Am einfachsten und gebräuchlichsten ist es, eine Karaffe mit abgekochtem und wieder in Eis gekühltem Wasser, geschlagenem Zucker und Cognac oder Brandy samt Gläsern auf den Tisch zu setzen und jedem die Mischung in beliebiger Stärke selbst zu überlassen.

838. Wermut (Großvaters Magenwärmer). Eine weithalsige Flasche wird bis zur Hälfte mit frischen grünen Wermutblättern, die man einzeln vom Stengel gepflückt und gut gewaschen hat, gefüllt; bis zum Rande mit 96gradigem Spiritus vollgegossen und danach fest verkorkt 3—4 Wochen in die Sonne gestellt.

Dann filtriert man diesen Extrakt durch Fließpapier und hebt ihn fest verkorkt auf.

2—3 Spitzgläschen davon unter 1 Ltr. reinen Kornbranntwein (am besten „Nordhäuser Korn") gemischt, geben einen Magenbittern, der gleich nach Tisch genommen außerordentlich gut bekommt.

Wenn man nicht sicher ist, ganz fuselfreien Kornbranntwein zu bekommen, mische man selbst 1 Ltr. 96gradigen Spiritus mit 1—1½ Ltr. abgekochten Wassers, rühre etwa 1/10 Ltr. von dem Wermut-Extrakt darunter und lasse die Mischung in fest verschlossenen Flaschen 4—6 Monat „lagern" ehe man sie trinkt.

Erfrischendes für den Sommer, für Tanzfeste u. dgl.

839. Mandelmilch. 240 g süße, 10 g bittere Mandeln, 200 g geriebener Zucker, 1 Ltr. kochend heißes Wasser (reichlich gemessen) und, wenn man will, einige Tropfen Rosen- oder Orangenblütenwasser.

Wenn die Mandeln gebrüht, abgezogen und gerieben sind, wird das Wasser kochend heiß (nicht kochend) darauf gegossen; der Zucker etwas später hineingeschüttet, das Ganze gut umgerührt, nach völligem Erkalten durch eine sauber gebrühte Serviette gepreßt und vor dem Servieren auf Eis gestellt.

840. Moussierende Limonade. 1/2 Ltr. Wasser, 1/10 Ltr. Fruchtsaft oder mehr — je nach Geschmack. Außerdem mischt man 1/2 kg fein geriebenen Zucker mit 60 g fein pulverisierter Citronensäure und 40 g doppeltkohlensaurem Natron und setzt davon 1 Eßlöffel voll der obigen Flüssigkeit zu.

Diese Limonade kann jederzeit frisch gemischt werden. Man kann die richtig abgemessene Menge Zuckermischung aber auch in eine Selterwasser-Flasche thun, das mit Fruchtsaft vermischte Wasser darauf gießen und die Flasche entweder mit dem festen Patentverschluß schließen, oder den Pfropfen mit Bindfaden über Kreuz fest binden.

Wenn alle Flaschen so fertig gemacht sind, stelle man sie vor Gebrauch 2 Stunden auf Eis.

841. Orgeade. 350 g Zucker, 3 Apfelsinen, 2 Citronen, 1 Ltr. kaltes Quell- (Brunnen-) Wasser. Der Zucker wird mit $^1/_4$—$^1/_2$ Ltr. Wasser aufgekocht und geläutert, nach dem Erkalten mit dem Saft der Apfelsinen und der Citronen und dem Brunnenwasser vermischt und die nun fertige Limonade durch ein sauber gebrühtes Tuch gegossen, bevor man sie in eine Karaffe füllt und 1 Stunde auf Eis stellt.

842. Ungarischer Kaffee. $^1/_4$ kg frisch gebrannter Kaffee von der besten Sorte, 150—200 g Zucker, 1 Ltr. süße Sahne.

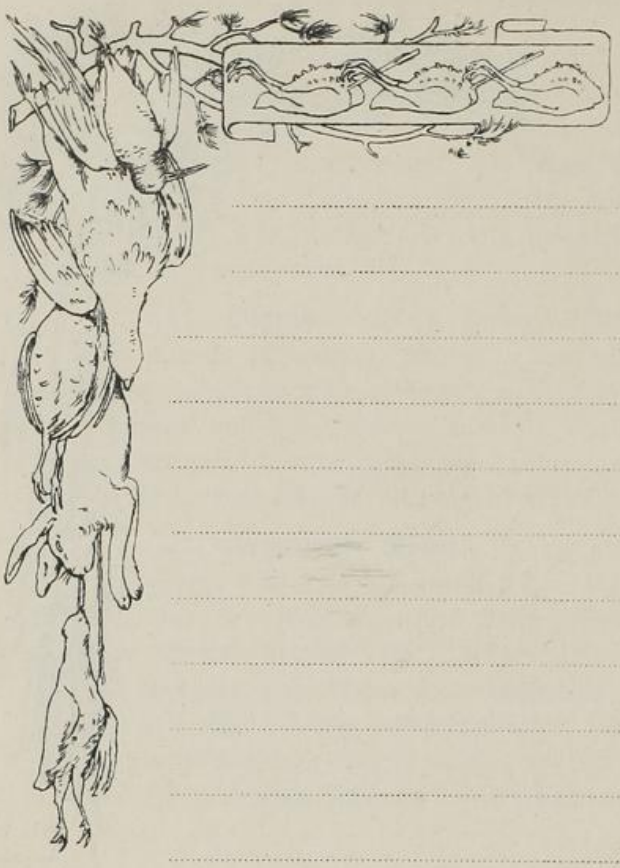
Von den feingemahlenen Kaffeebohnen wird $^1/_2$ Ltr. ganz starker Kaffee bereitet (siehe Nr. 821); dieser mit dem Zucker gesüßt und fest und dicht zugedeckt zum Kaltwerden hingestellt. Er muß ganz kalt sein, wenn man ihn — kurz bevor er serviert wird — mit der zu sehr steifem Schaum geschlagenen Sahne mischt.

Ist auch zum Nachtisch außerordentlich zu empfehlen.

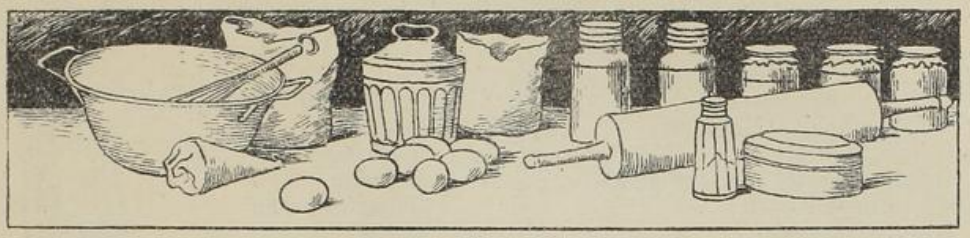
Wenn nun auf der Blätter letztem
Noch ein stilles Wünschen frommt,
Ist's — daß die gesamte Weisheit
Stets gerät und gut bekommt!

Prosit Mahlzeit!

Neue Rezepte.



Neue Rezepte.



Alphabetisches Register.

Seite

A.

Aachener Printen 446
Aal in Aspic 500
Aal in Bier 194
Aal blau zu kochen 195
Aal, gerollter 504
Aal zu braten 195
Aal im Ofen zu braten . . . 196
Aal zu schmoren 196
Aal und Hecht 196
Aalröllchen 488
Aalsuppe 73
Aalsuppe auf hamburgische Art 73
Aalraupe (Quappe) zu kochen . 206
Abbacken 31
Abbaigen 31
Abbrennen 31
Abdämpfen 31
Abkochen 32
Ablöschen 32
Abschmecken 32
Abschmeckig (ranzig) gewordene Butter 33
Abschrecken 32
Abschwitzen 54
Abstauben 33
Abteilungs-Register 13
Abtreiben 37
Abziehen 32
Abziehen (eines Felles) 31
Abziehen mit Ei 32
Agar-Agar 32, 322, 499
Alaun 32
Almode-Gewürz 51
Allgemeines 31
Amarellen, siehe Kirschen . . . 47

Seite

Amarellen einzusieden 366
Ananas 355
Ananasbowle 540
Ananaseis 338
Ananassauce 239
Anbrauchen 33
Anbrechen, angebrochen . . . 33
Anbrennen 33
Anhaltkuchen 409
Anchovis-Heringe 507
Anquirlen 52
Anseimen 33
Äpfel, geschmorte 380
Äpfel zum Füllen von kleinen und großen Torten zu schmoren . 430
Äpfel in Gelee 381
Apfelbrotkuchen in der Pfanne . 315
Apfelcharlotte 303
Apfelcreme von Bratäpfeln . . 322
Apfelfleisch 160
Apfelgelee 355
Apfelkartoffeln 479
Apfelklöße 97
Apfelkuchen, kleine 429
Apfelkuchen mit Hefenteig . . . 409
Apfelmus 380
Apfelreis 281
Apfelsaft 376
Apfelsaft mit Zucker 377
Apfelsaft ohne Zucker 376
Apfelschnitte I 314
Apfelschnitte II 315
Apfelspeise, warme 304
Apfelspeise, kalte 323
Apfelsuppe 87
Apfeltorte 410

Seite
Apfelweinkalteschale 88
Apfelsinenauflauf (warm) . . . 303
Apfelsinencreme 323
Apfelsinencreme mit Schlagsahne 323
Apfelsinenkompott 381
Apfelsinenkonfekt 452
Apfelsinenreis (kalt) 324
Apfelsinenschnitte 382
Appetitbrötchen 485
Apple Pie 304
Aprikosen (Marillen). . 33, 355, 382
Arme Ritter 315
Artischocken 260
Aspic 33, 498
Atlassuppe 86
Auerhahn zu braten und zu dämpfen 132
Aufbewahren 33
Aufbewahren von Butter . . . 33
— — Eiern 34
— — Eigelb 34
— — Eiweiß 34
— — Eingemachtem 353
— — Eingesottenem 353
— — gebratenem Fleisch . . . 35
— — gekochtem Fleisch . . . 35
— — rohem Fleisch 34
— — gekochten Speisen . . . 35
Gemüse 35
Kartoffeln 35
Kohl 35
Kraut (Kappus) . . . 35
Krebsnasen 49
Mehl 34
Obst 34
Saucen 35
Schinken 34
Spargel 34
Suppen 35
Suppengrün 35
— — Tischbutter 33
— — Würsten 34
— — Zwiebeln 35
Aufgehen 35
Aufläufe und Mehlspeisen . . . 302
Aufläufe, kleine 316
Aufschnitt und kaltes Fleisch . . 464
Corned Beef 465
Gänsebrust 465, 515
Gänsemagen 465, 515
Hammelbraten 464
Kalbsbraten 464
Pökelfleisch (Geselchtes) . 465, 514
Rauchfleisch 52, 516
Rinderbraten 464

Seite
Aufschnitt und kaltes Fleisch . . 464
Roastbeef 123
Sardellen 466
Schinken 465, 517
Schweinebraten 123
Wurst 466, 517
Aufwärmen 35
Ausbeinen 36
Auslösen der Knochen 36
Ausmangeln 36
Ausrollen 36
Ausweiden 32
Austern 213
Austern zu backen 214
Austern in Muscheln 214

B.

Baba, Bäbe . . 51, 408, 422, 423
Backen, Das mit Natron . . . 407
Backfett 36
Back-Hähndl 140
Backhitze, Über die 407
Backobst und Klöße 261
Backpulver 404
Bärmbrot 454
Bärme 36
Baisers 430
Baiserplinsen 318
Barbe 197
Barschtsch 80
Barse (Barsch) 197
Basler Leckerli 447
Bauerhase 122
Baumkuchen 410
Baumtorte 413
Bavaroise 537
Bechamel-Kartoffeln 261
Bechamel-Sauce 226
Beefsteaks von Filet 141
Beefsteaks von gehacktem Fleisch 141
Beefsteaks mit Schmorsauce . . 141
Beete, Beetrüben 36
Beilagen zu feinem Gemüse:
Brathecht 200
Bratwurst, gebackene . . . 481
Frikandeaux 143
Fritüren 144
Hammelkotelettes 146
Kalbskotelettes 148
Kalbsmilch, gebratene . . . 148
Kartoffelbällchen 275
Rinderzunge 153
Saucischen 156
Beize 50
Berliquots 439

Seite
Beschaffenheit des Fleisches . . 108
Bibernell 51
Bettelmannssuppe 85
Beuteln 36
Bienenkorb 414
Bieressig 37
Bierfische 192
Bierfleisch 136
Bierhefe 44
Bierpunsch 537
Biersauce 226
Binden, bündig machen, s. anseimen 33
Birkhuhn 132
Birnen zum Dessert 357
Birnen in Essig und Zucker . . 357
Birnen, französisch 356
Birnen, geschmorte 382
Birnen, grüne, und Klöße . . 261
Birnen, rote 356
Biskuittorte 414
Bischof 539
Blätterteig 37, 430
Blätterteighüllen zu Pasteten . . 173
Blätterteighüllen, fertig gekaufte . 173
Blätterteig-Pasteten, kleine . . 174
Blanc manger 324
Blattsalat mit Essig und Öl . . 244
Blattsalat mit Sahne 244
Blattsalat mit Speck 244
Blaukohlsalat 43, 270
Blechkuchen, feiner 415
Blechkuchen mit Hefe 415
Blechkuchen mit Natron . . . 423
Blechkuchen mit Streußel . . 416
Blechkuchen von alter Semmel . 427
Blei 197
Bleichsellerie 37
Blitzkuchen 409
Blumenkohl 37, 252
Blumenkohl, gebackener 262
Blumenkohlsauce 227
Blutwurst 518
Bohnen, dicke (Pferde-) 264
Bohnen, grüne 262
Bohnen, grüne, mit Citronen einzumachen 358
Bohnen, grüne, in Essig und Zucker 357
Bohnen, grüne, in Salz zu conservieren 392
Bohnen, grüne, zu trocknen . . 392
Bohnen, weiße getrocknete, zu kochen 264
Bohnenkraut 37
Bohnensalat 244, 245
Bohnensuppe 82
Bohnensuppe, feine 83

Seite
Bohnen mit Äpfeln 83
Bombe 339
Bomst aufzubewahren 35
Borretsch 37
Bouillon zu kochen 99
Bouillonreis 282
Bouletten 490
Bouletten von Schweinefleisch . 496
Bowle 540
Bowle mit Ananas 540
Bowle mit Erdbeeren 541
Bowle mit Waldmeister . . . 541
Bratäpfelcreme 322
Bratäpfelkompott 383
Brataine, siehe Bratofen.
Brat-Apparate 136
Braten, Das 132
Braten, Vom 114
Braten aufzubewahren 35
Bratfett 37, 524
Bratfische 193
Brathecht 200
Bratheringe, Stralsunder . . . 509
Bratkartoffeln 37
Bratkartoffeln, kleine runde (Röst-) 274
Bratkartoffeln, weiße geschwitzte . 274
Bratkartoffeln mit Rührei . . . 273
Bratofen, Bratröhre 37
Bratofenheizung 114
Bratpfanne 37
Bratthermometer 114
Bratwurst, siehe Schmorwurst . 155
Bratwurst gebacken 481
Bratwurstreste in der Form . . 490
Brägen 46
Brandteig 31
Braunbiersuppe 84
Brei, siehe Blanc manger . 37, 324
Breitlaufen 37
Bricken 51, 206
Brieschen 46
Brieschenhaschee 482
Brisolettes von Aal 489
Bröseln 37
Brombeeren 358
Brot 454
Brotpudding 310
Brotspeise 304
Brotsuppe mit Äpfeln 86
Brotsuppe mit Milch oder Sahne 86
Brottorte 416
Brühen 31, 37
Brühkartoffeln 264
Brühsuppe von Hammelfleisch . 71
Brühsuppe von Kalbfleisch . . 71

Seite
Brühsuppe von Rindfleisch . . 70
Brühsuppe, falsche 76, 476
Brühteig 31
Brüsseler Thee 342
Buchteln 51, 443
Büchsengemüse zum Garnieren . 392
Büchsengemüse zu kochen . 294, 390
Büchsenfleisch 38, 465
Büchsenzunge 41, 466
Bücklinge 37, 194
Bücklinge zu braten 197
Bücklinge in der Form . . . 197
Buntschneidemesser 52
Busserln 430
Butter 227
Butter, zerlassene 227
Butter, braune 227
Butter, dicke, siehe feine französische Sauce 228
Butter aufzubewahren 33
Butter und Käse 467
Butter zu Sahne zu rühren . . 37
Butterbrote, belegte 468
Buttermilchplätzchen 316
Butternocken 91
Butterpapier 37
Butterpinsel 38

C.

Calepp 224
Cakes 431
Cervelatwurst 520
Cervelatwurst mit Rindfleisch . . 521
Champignons zu putzen . . . 38
Champignongemüse 265
Champignons in Butter . . . 359
Champignons in Essig 358
Champignonsauce 227
Chaud Eau 239
Chokolade 535
Chokoladencreme 325
Chokoladeneis 340
Chokoladenflammeri 326
Chokoladenflammeri (einfach) . . 326
Chokoladenglasur 408
Chokoladenküchli 431
Chokoladenmakronen 431
Chokoladenomelettes 320
Chokoladenpudding 310
Chokoladenpudding mit Zwieback 310
Chokoladenschaumkuchen . . . 431
Chokoladenspeise (warm) . . . 305
Chokoladensuppe 85
Cibebe 38

Seite
Cibil's Fleischextrakt 68
Cinamom, siehe Zimt 58
Citronat 38
Citrone 38
Citronenauflauf (warm) . . . 305
Citronencreme 324
Citronencreme, feine 324
Citronencreme ohne Feuer zu bereiten 325
Citronenplätzchen 432
Citronenöl 38
Citronensauce 227
Citronenschale 38
Citronenspeise (kalt) 325
Corned beef 38
Cotelette garnie 141
Coteletten- oder Karbonadensauce 228
Creme 38
Creme, gelbe 327
Creme, rote 332
Curry 225
Currysuppe 72

D.

Dessert 39
Dessertstangen mit Käse . . . 434
Dessertstangen mit Salz . . . 437
Dill 30
Dillsauce 228
Dominikszwieback 432
Dorsch 198
Dorschen, siehe Teltower Rüben.
Dotter, siehe Eigelb.
Dreimus von Herbstfrüchten . . 359
Dreimus von Sommerfrüchten . 359
Dünsten 39
Düte 39
Durchschlag 39
Durchschlagen 39

E.

Eau de Nemmersdorf . . . 549
Ehemänner 432
Eidotter (Eigelb) 39
Eidotter aufzubewahren . . . 34
Eier 39, 464
Eier, erfrorene 39
Eier aufzubewahren 33
Eier, garnierte 470
Eier, gebackene, mit Champignons und Parmesankäse 470
Eier, gefüllte 471
Eier, verlorene 90, 474

Seite
Eier in der Schale 469
Eiergrog 537
Eierhaber, siehe Eierkuchen.
Eierkränze 432
Eierkuchen 39, 316
Eierkuchen, abgebackener . . . 317
Eierkuchen mit Äpfeln 317
Eierkuchen mit Schnee 317
Eierkuchen ohne Schnee . . . 317
Eierpunsch 537
Eiersauce 228
Eierschnee 39
Eierstichklöße 91
Eierstich mit Makronen (warm) . 305
Eigelb 39
Eigelb aufzubewahren 34
Einbrenne, siehe Schwitzmehl . . 54
Eingemachtes, Kompotts und Konserven 349
Eingesottenes 349
Einlage, feinste, in Hammelfleischbrühe 71
Einlage, feinste, in Rindfleischbrühe 71
Einlage von Graupen 90
Einlage von Reis 90
Einlauf 39
Einmachen, Das, frischer Gemüse in Büchsen 389
Einsalzen 40
Einschlagen 40
Einteilung eines Hammels, siehe Farbentafel III und . . . 111
Einteilung eines Kalbes, siehe Farbentafel II und 111
Einteilung eines Rindes, siehe Farbentafel I und 110
Einteilung eines Schweines, siehe Farbentafel IV und . . . 111
Einwässern 40
Eis (Gefrorenes) 40, 335
Eisbaisers 341
Eisbaisers mit Schlagsahne . . 342
Eisbereitung 335
Eisbeine 514
Eispudding 326
Eispunsch 342
Eiweiß 40
Enten auszunehmen 130
Enten, zahme, zu braten . . . 132
Enten, wilde, zu braten . . . 133
Enten, braune 142
Ente, farcierte, in Gelee . . . 500
Ente, gefüllte 142
Ente mit Pilzsauce 142
Entenragout 165

Seite
Entensuppe 72
Entfetten 40
Erbsen, gelbe, getrocknete . . . 267
Erbsen in der Form 277
Erbsen mit Sauerkohl 267
Erbsen, grüne (Schoten) . 265, 393
Erbsen, grüne, mit Klößen . . 266
Erbsen, grüne, mit Fisch . . . 481
Erbsenpudding 311
Erbsensuppe von gelben Erbsen . 82
Erbsensuppe von grünen Erbsen 74
Erdäpfel 47, 272
Erdbeeren, geschmorte 383
Erdbeeren einzumachen (einzusieden) 359
Erdbeereis 338
Erdbeermarmelade 360
Erdbeermus 383
Erdbeersaft 377
Erdbeersaft von roten Gartenerdbeeren 377
Erdbeersaft von Walderdbeeren . 378
Erdbeersaft von gemischten Erdbeeren 377
Erdbeerspeise (kalt) 326
Erfrischendes für den Sommer, Tanzfeste u. dgl 545
Erfrorene Eier 39
Essig 40
Estragon 40
Estragonessig 225
Estragonsauce, französische . . . 228

F.

Fadenziehen 41
Fall-Eier 90
Falsche Brühsuppe 76, 476
Farcen 41, 131, 132
Farce zur Kalbsbrust 121
Farce zur warmen Hasenpastete . 179
Farce für Hühner 131
Farce für Puten 131
Farce zur Schinkenpastete . . . 179
Farin 41
Fasch, siehe Farcen.
Fasan 133
Faumkoch, siehe Eierschnee.
Fayence 41
Feldhühner, siehe Rebhühner.
Fett abnehmen (abschöpfen) . 40, 70
Fett ausbraten 522
Filet 41
Filet zu braten 116
Filet auf dem Heerd zu braten . 116

Seite
Filet auf italienische Art . . . 117
Filet à la Westmoreland . . . 117
Filet vom Hirsch 143
Filet von Schellfisch mit Champignonsauce 207
Filet vom Schwein 143
Fische zu schuppen 191
Fische in Bier 192
Fische blau zu kochen 192
Fische, gedämpfte 194
Fische in Buttersauce mit Petersilie 193
Fisch in der Form 489
Fisch mit Schoten 489
Fischfrikassee 161
Fischkessel 191
Fischklößchen 94
Fischomelette 198
Fischpastete 178
Fischpudding 169
Fischpudding, feiner 170
Fischreste in Gelee 489
Fischröllchen 212
Fischsalat 245, 489
Fischspeise 198
Fischsuppe 72
Fisolen, siehe Bohnen, grüne.
Flammeri von Weizenstärke . . 327
Fleisch aufzubewahren 34
Fleischextrakt 68
Fleischfarce f. Hühner u. Kapaunen 131
Fleischfüllung für Puten . . . 131
Fleischgelee (Aspic) 33, 498
Fleischgemüse 267
Fleischgerichte, schnelle 481
Fleischgerichte, kleine 140
Fleischhammer 41
Fleischkäse 488
Fleischklößchen 94
Fleischklößchen, feine 94
Fleischsalat 245
Fleischsulz 33, 498
Fleischsuppen 68
Fleisch und Geflügel 108
Fleisch- und Gemüsesuppen . . 68
Fleurons 41
Fliedermus 41
Fliesenfett 41
Fliespapier 41
Flumenfett 41
Flundern 199
Fond 41
Forellen 199
Französische Pfefferkuchen . . . 449
Fray-Bentos-Zunge 41
Fray-Bentos-Zunge in Gelee . 466

Seite
Freß-gut 433
Frikandeaux 494
Frikandeaux vom Hirsch . . . 144
Frikandeaux vom Kalb 143
Frikassees 161
Frikasseesauce 229
Frischling in Aspic 501
Fritüren 144
Fritüren von Fisch 144
Fritüren von Huhn 144
Fritüren von Kalbsbraten . . 144
Fritüren von Rindfleisch . . . 496
Fritüren von Schweinefleisch . 145
Fruchteis 337
Fruchtessig 41
Fruchtsäfte 376
Fruchtsaucen 239
Früchte, eingemachte 354
Früchte, geschwefelte 354
Früchte, in Heu gekocht . . . 354
Füllung, Füllsel . 41, 121, 131, 132
Füllung zu kleinen Blätterteigpasteten 175
Füllung zu Kalbsbrust 121

G.

Gans auszunehmen 128
Gans zu braten 134
Gänsebrust 515
Gänsefett auszubraten . . 54, 522
Gänsefett, unzerlassenes . . . 523
Gänsehals 519
Gänseklein 42, 145
Gänsekleinsuppe mit Äpfeln . 73
Gänsekleinsuppe mit Reis . . . 73
Gänsekleinsuppe mit Wirsing-(Savoyer-)Kohl 73
Gansjung, siehe Gänseklein.
Gänseleber mit Äpfeln 150
Gänseleber mit Wachholder (Kranewitt) 150
Gänseleberpastete 511
Gänseleberragout 166
Gänseleberwurst 519
Gänsemagen, geräuchert . . . 515
Gänsepökelfleisch 515
Gänseschmalz 522
Gänsesülze (Weißsauer) 502
Garnelen 215
Garnieren eines Bienenkorbes (Torte) 414
Garnieren eines Filetbratens . 117
Garnieren von blaugekochten Karpfen 203
Garnieren v. blaugekochtem Lachs 205

Seite
Garnieren einer Gesellschafts-Sülze 503
Garnieren einer Speiseform . . 172
Garnieren von Kohl-Salat . . 250
Garnieren von Torten 408
Garnieren feiner Gemüse, Zum
Garnierkartoffeln 42
Kartoffelcroquettes . . . 442
Kastanien (Maronen) . . . 276
Röstkartoffeln 274
Semmelschnitte 444
Gaze 42
Gebackenes, In der Pfanne . . 314
Gebackenes, In Schmalz (Fett) . 441
Gebäck 484
Gebäck, kleines, zum Thee, Wein oder Nachtisch 429
Gebrannter Zucker . . . 59, 412
Geest, siehe Hefen 44
Geflügel zu schlachten und auszunehmen 127
Geflügellebern mit Champignons 145
Gefrorenes 40, 335
Gefrorenes in Gläsern 342
Gekochte Speisen aufzubewahren 35
Gekröse, siehe Kalbsgeschlinge.
Gelatine 42
Gelatine aufzulösen 322
Gelee 42
Gelee von Äpfeln 355
Gelee von Johannisbeeren (Ribiseln) 365
Gelee von Preißelbeeren (Grangen) 372
Gelee von Stachelbeeren . . . 375
Gelee, saures (Aspic) 498
Geleesauce auf englische Art . . 240
Geleesauce auf französische Art . 239
Gemüse 260, 479
Gemüse aufzubewahren . . . 34
Gemüse zu putzen 260
Gemüsekonserven 388
Gemüse von Resten 497
Gemüse in Salz oder getrocknet zu konservieren 392
Gemüsespargel 287
Gemüsesuppe 74
Geräuchert 42
Geräuchertes und Geselchtes . . 514
Geschirr 42
Geschwindkuchen 484
Geselchtes 52, 514
Gesellschaftssülze 502
Gesundheitskuchen 433
Getränke, kalte 539
Getränke, warme 532
Gewürze 43

Seite
Gewürzessig 224
Gewürzextrakte 43
Gewürzsalz 43, 69
Glasur 43
Glatt kochen 43
Glühwein 537
Götterspeise, kalt 328
Grangen, siehe Preißelbeeren.
Granito 342
Graupen als Gemüse . . . 269
Graupen als Einlage 90
Graupensuppe 86
Grieben 43
Gries als Einlage 89
Griesflammeri 327
Griesklöße 91, 95
Griesklöße, einfache 92
Griesklöße zu Schwarzsauer . . 169
Griespudding 311
Griespudding mit gebratener Semmel 311
Griesspeise (warm) 305
Griesspeise mit Früchten (warm) 306
Griessuppe 86
Griestorte 416
Grog 537
Grünkernsuppe 87
Grünkohl 43, 270
Grütze 43
Grützklöße 96
Gugelhopf, siehe Napfkuchen 422, 423
Gullasch 146
Gurken 360
Gurken, gefüllte 271
Gurken, geschmorte 270
Gurken, geschmorte, mit Äpfeln . 271
Gurken, saure (Salzgurken) . . 363
Gurken, süße 360
Gurken, süß-saure 361
Gurken mit Senf 361
Gurkenhobel 43
Gurkenkraut 43
Gurkensalat 246
Gurkensalat im Winter . . . 246
Gurkensauce 229

H.

Haarsieb 43
Hähnchen zu braten 134
Haferflocken 85
Hafermehlsuppe 87
Hagebutten (Hebetschen) . . . 44
Hagebutten einzumachen . . . 364
Hagebutten als Kompott . . . 383

Seite
Hagebuttensauce 230
Hagebuttenthee 364
Halbieren 44
Halorenkuchen 417
Hammelbraten 117
Hammelbraten wie Wild . . . 118
Hammelbug (Schulter), gefüllter 269
Hammelfleischbrühe 71
Hammelfleisch, geschmortes . . 137
Hammelfleisch-Haschee 491
Hammelfleisch mit Gurken . . . 492
Hammelfleisch mit Reis . . . 139
Hammelfleisch in der Schüssel . 492
Hammelkeule mit Gurken . . . 137
Hammelkeule ohne Knochen . . 138
Hammelkeule in Milch 137
Hammelkotelettes 146
Hammelkotelettes in Zwiebeln . 146
Hammelrücken in Weißwein . . 138
Hanauer Brezeln 433
Haschee 44, 160
Haschee von Hammelfleisch . . . 491
Haschee von Hirschfleisch . . . 492
Haschee von Kalbfleisch 491
Haschee von Kalbslunge . . . 146
Haschee von Kalbsmilch . . . 482
Haschee von Kaninchenbraten . . 491
Haschee von Rehbraten oder -fleisch 492
Haschee von Rindfleisch 491
Haschee von Stockfisch 489
Haschee von Wild 147
Hasenbraten 118
Hase mit Rotwein 119
Hasenleber 150
Hasenleberpastete 512
Hasenpastete (warm) 179
Hasenpastete (kalt) 511
Hasensülze 503
Haxe, siehe Farbentafel I und II.
Hebetschen, siehe Hagebutten.
Hecht 199
Hecht und Aal 196
Hecht blau, mit Sardellensauce . 199
Hecht mit weißer Buttersauce und Petersilie 199
Hecht mit Klößen 201
Hecht mit Teltower Rüben . . 289
Hecht im Ofen zu braten . . . 200
Hechtrouladen mit Heringssauce . 201
Hefe 44
Hefenklöße 97
Hefenstück 44
Hefenwaffeln 445
Heidelbeeren, eingemachte . . . 365
Heidelbeeren, geschmorte . . . 384

Seite
Heidelbeersuppe 87
Heidenbrein, siehe Grütze.
Herbstrüben, siehe Wruken.
Hering 474
Hering mit Schinken auf Butterbrot 465
Heringe, eingelegte 507
Heringe, gefüllte 202
Heringe, grüne 201
Heringe, saure, marinierte . . 508
Heringscreme 230
Heringscreme, einfache 230
Heringskartoffeln 271
Heringskartoffeln, gebackene . . 272
Heringssalat 246
Heringssauce 231
Herzkohl, siehe Wirsingkohl.
Hefe 44
Himbeeren als Kompott . . . 384
Himbeereis 338
Himbeersaft, gekochter 378
Himbeersaft, ungekochter . . . 378
Himbeersauce 239
Hirschbraten 119
Hirschfleisch-Haschee 292
Hirschhornsalz 44
Hirsebrei 272
Hodge Podge 267
Hohlkuchen, in Fett gebacken . . 442
Hohlkuchen im Ofen 433
Holländische Sauce 231
Hollundersuppe 87
Honigkuchen, dicke, mit Mandeln 447
Huchen, siehe Lachs.
Hüffenmark, siehe Hagebutten.
Huhn zu braten 134
Huhn mit Reis 147
Hühnchen in Sahne 148
Hühnerfrikassee 162
Hühnermayonnaise 247
Hühnersuppe 75
Hummer 214
Hummersalat 248

J.

Jägerhase 119
Indian 52, 130, 134
Ingwer 365
Ingwersauce 240
Inhalts-Angabe 11
Johannisbeeren 45
Johannisbeeren als Kompott . 384
Johannisbeergelee 365
Johannisbeersaft, gekochter . . 378

Seite
Johannisbeersaft, ungekochter . 379
Johannisbeersauce 239
Johannisbeersauce mit Ei . . 240
Johannistrauben, beschneite . 384
Irden 45
Irish stew 268
Irish stew von Resten 492
Israelitenkuchen 433
Jus 45

K.

Kabinetpudding 312
Kabliau, blau gekocht 202
Kabliau mit Buttersauce . . . 202
Kabliau im Ofen zu braten . . 202
Kaddick, siehe Wacholder.
Kältemischung, künstliche . . . 322
Käsestangen 433
Käseschnittchen 477
Kaffee 532
Kaffeecreme 328
Kaffee-Eis 339
Kaffeekringel 417
Kaffeelikör 543
Kaffeegeschmack, Den, zu verbessern 533
Kaffeetücher, Die Behandlung der 534
Kakao 535
Kalbfleischbrühe 71
Kalbsbraten 120
Kalbsbraten aufzuwärmen . . 493
Kalbsbraten mit Champignons . 493
Kalbsbraten, geräucherter . . . 121
Kalbsbratenragout 167
Kalbsbrust, gebratene . . . 121
Kalbsbrust, geschmorte . . . 139
Kalbfleisch in Sahne 148
Kalbfleischfrikassee 162
Kalbfleischfrikassee (einfach) . . . 162
Kalbsfrikandeaux, gebratene . . 143
Kalbsfrikandeaux, geschmorte . . 144
Kalbfleischhaschee 491
Kalbsfüße 45
Kalbsgeschlinge 46
Kalbshirn 46
Kalbskopf en tortue 166
Kalbskopfragout 167
Kalbskotelettes 148
Kalbskotelettes, gewiegte . . . 148
Kalbsleber, gebratene 151
Kalbsleber, gefüllte 151
Kalbsleber, geschmorte 151
Kalbsmilch 46
Kalbsmilch, gebratene 148
Kalbsmilchhaschee 482
Kalbsnieren 482

Seite
Kalbsnieren in Kraftsauce . . 149
Kalbsrouladen 504
Kalbsrücken zu braten 120
Kalbsschinken, geräucherter . . 515
Kalbumnen (Kalduny) 93
Kalekutt, siehe Puter.
Kalte Pasteten 510
Kalteschalen 88
Kalte Schüsseln 498
Kalte süße Speisen 321
Kammstück zu braten 124
Kaneel, siehe Zimt 58
Kaninchen 46
Kaninchenbraten 121
Kaninchenfrikassee 163
Kaninchen im Garten 149
Kaninchenhaschee 491
Kaninchen mit Reis 147
Kaninchenmayonnaise 248
Kaninchensuppe 75
Kapaune 134
Kapernsauce 231
Kappus aufzubewahren 35
Karamel 59
Karauschen 202
Karbonade 47
Karbonade vom Schwein . . . 157
Kardamom 47
Kardinal 542
Karfiol, siehe Blumenkohl.
Karpfen in Bier 203
Karpfen, blau gekochter . . . 203
Karpfen, gespickter 203
Karpfen in Rotwein (Böhmisch) 204
Karotten einzumachen 365
Karotten als Gemüse 280
Kartoffeln 47, 272
Kartoffeln aufzubewahren . . . 35
Kartoffeln, gebratene 273
Kartoffeln, geriebene 274
Kartoffeln, geschälte 273
Kartoffeln, saure 283
Kartoffeln, schnelle 479
Kartoffeln mit Äpfeln . . 275, 479
Kartoffeln in der Form . . . 479
Kartoffeln in der Schale . . . 272
Kartoffelauflauf 306
Kartoffelbällchen 275
Kartoffelcroquettes 442
Kartoffelklößchen 92
Kartoffelklöße 95
Kartoffelklöße (einfach) . . . 92, 96
Kartoffelklöße (fein) 96
Kartoffelkuchen 418
Kartoffelmus 274

Seite
Kartoffelnudeln 320
Kartoffelplinsen 319
Kartoffelpudding 312
Kartoffelpüree 274
Kartoffelsalat auf Karlsbader Art 249
Kartoffelsalat auf norddeutsche Art 249
Kartoffelsalat auf schlesische Art . 250
Kartoffelsuppe 75
Kartoffelsuppe mit Ei 76
Karree zu braten 124
Kastanien (Maronen) 47
Kastanien zum Butterbrot . . 276
Kastanien als Beilage . . 276
Kastanien als Gemüse 276
Kastaniensauce 231
Kaulbars 204
Kaulbarssuppe 204
Kaviar, pommerscher 523
Kaviar, russischer 486
Kaviarsauce 231
Kaviar mit zerlassener Butter zu Fisch 203
Kelle 47
Kerbelsuppe 76
Keule 47
Kirschcreme 328
Kirschen 47, 366
Kirschen in Essig 367
Kirschen, geschmorte 385
Kirschmarmelade 265
Kirschen, saure, einzumachen . 366
Kirschen, schwarze Herz- . . . 366
Kirschen, Sonnen- 366
Kirschen, Suppen- 366
Kirschflammeri 328
Kirschkuchen mit Hefenteig . . 418
Kirschkuchen mit Mürbeteig . . 418
Kirschlikör 543
Kirschmus 367
Kirschplinsen 319
Kirschsaft 379
Kirschsauce 239
Kirschsuppe 87
Kirschtorte 418
Klar kochen 47
Klären 47
Kleienwasser 47
Kleinbrötchen 434
Kleinfleisch 48
Kleingebäck zum Wein 434
Klippfisch, siehe Stockfisch.
Klopfschinken 497
Klops, gebratener 149
Klops, Königsberger 150
Klops mit Sauce 149

Seite
Klops von Hammelfleisch . . . 150
Klopsbraten I und II . . 121, 122
Klöße 48, 91
Klöße, gebackene 97
Klöße, größere, mit brauner Butter oder Obst 97
Klöße, schnelle 477
Klöße zu Backobst 95
Klöße zu grünen Erbsen . . 266
Klöße zu Braten 94
Klöße zu Brühsuppen 91
Klöße zu Frikassees 94
Klöße zu frischem Obst . . . 95
Klöße zu Ragouts 94
Knicken 48
Knödel, siehe Klöße.
Kochkürbis 48, 368
Kochfleisch aufzubewahren . . 35
Kochfleisch zu verwenden . . . 159
Kochzucker 41
Königserbsen 277
Körbelrübchen 48, 276
Kohl, Kohlkopf 48
Kohlrabi 277
Kohlrabi, gefüllte 277
Kohlsalat 250
Kohlsalat im Winter 251
Kolumbus-Eier 471
Kommißbrötchen 434
Kompotts von frischen Früchten 379
Kompotts v. getrockneten Früchten 387
Kompott von Bratäpfeln . . . 383
Konfekt von Apfelsinenschalen . 452
Konserven 349
Kopfsalat 48
Korinthen 48
Korinthen-(Königs-)kuchen . . . 419
Korken 48
Krabben 215
Krabbensalat (Mayonnaise) . . 251
Kraftmehlpudding 311
Kraftsauce 232
Kräuter 48
Kräuterbutter 49
Kräuteressig 225
Kräuter- und Wurzelsuppe . . 76
Krammetsvögel 134
Kranewitt, siehe Wachholder.
Krapfen 443
Kraut aufzubewahren 35
Kraut zu dünsten 284
Krauthobel 48
Krebse 215
Krebse zu waschen 215
Krebse zu töten 215

Seite
Krebse, ausgeschälte 216
Krebsbutter 49
Krebsnasen 49
Krebsnasen für den Winter aufzubewahren 49
Krebssauce 232
Krebssuppe 77
Kren, siehe Meerrettig.
Kringel, kleine 434
Kronsbeeren, siehe Preißelbeeren.
Kuchen 403
Kuchen einzurühren 405
Kuchen einzufüllen 405
Kuchenmangel 49
Kuchenrädchen 49
Küchenkalender 60
Kümmel 49
Kümmelkartoffeln 278
Kürbis 49
Kürbis in Zucker 367
Kürbis für den Küchengebrauch . 368
Kukuruz, siehe Mais.
Kumberlandsauce 126

L.

Labskaus 210, 219
Lachs 50
Lachs anzurichten 205
Lachs, blau gekochter 205
Lachs in Gelee 505
Lachs in Wein 205
Lake 50, 514
Lammbraten 122
Lauchpilz 51
Läutern 50
Leber 150
Leberflocken 92
Leberpain 512
Leberpudding 171
Leberschnittchen 478
Leberwurst 519
Legieren, siehe Abziehen mit Ei . 32
Lemonie, siehe Citrone.
Lende, siehe Filet.
Leipziger Allerlei 278, 391
Liebig's Fleischextrakt 68
Liköre 542
Limonade, moussierende . . . 545
Linsen 279
Linsensuppe 83
Löffelerbsen 279
Lungensuppe 78
Lungenbraten, siehe Filet.
Lungenmus, siehe Haschee.
Lungwurst 520

Seite
M.

Maccaroni 279, 480
Maccaronipudding 171
Maccaronispeise mit Fisch . . . 172
Maccaroni mit Schinken . . . 172
Madeirasauce 232
Madüe-Maräne 206
Märzschnee 329
Magenwärmer 545
Magermilch 85
Maifrikassee 163
Mairüben 279
Mais 50
Maiskolben, junge 280
Maismehl-Biskuitt 419
Maiwein 541
Majoranfleisch 159
Majoransauce 159, 235
Makrelen 205
Makronen 435
Makronenkuchen 435
Makronentorte mit Boden . . . 419
Makronentorte auf Oblate . . . 420
Maltheserreis (kalt) 329
Mandeln 50
Mandeln, gebrannte 453
Mandeln (Gebäck) 442
Mandelchokolade 453
Mandelmilch 545
Mandelmühle 50
Mandelsauce 240
Mandelspeise (warm) 306
Mandelstangen 435
Mandeltorte 420
Mannaspeise 305
Manövereier 472
Maränen 205
Maraschino-Eis 340
Margueritenschnitte 487
Marillen, siehe Aprikosen.
Marinade 50
Marinieren 50
Marmelade von Erdbeeren . . . 360
Marmelade von Herbstfrüchten . 359
Marmelade von Kirschen . . . 365
Marmelade von Orangen . . . 369
Marmelade von Quitten . . . 387
Marmelade von Sommerfrüchten 359
Marmorkuchen 420
Maronen (Kastanien) . . . 50, 280
Maronen zum Butterbrot . . . 276
Maronen als Beilage 276
Maronen als Gemüse 276
Maronensauce 233
Marseiller Torte 421

Seite
Marzipan, Königsberger . . . 451
Maß und Gewicht 62
Mayonnaisensauce 233
Mayonnaisensauce (einfach) . . 232
Mayonnaisensauce (sehr einfach) 233
Mayonnaisensauce (fein) . . . 232
Meerrettig 50
Meerrettig in Butter 210
Meerrettigsauce 233
Meerrettigsauce, roh mit Äpfeln 235
Meerrettigsauce mit Korinthen . 234
Meerrettigsauce mit Milch . . 233
Mehl 50
Mehl aufzubewahren 34
Mehlklöße 96
Mehlschwitze, siehe Schwitzmehl . 54
Mehlspeise 306
Mehlspeise (einfach) 306
Mehlspeise mit Krebsen . . . 173
Melonen 385
Midder, siehe Kalbsmilch . . . 46
Milchbrotstrudel 307
Milchgelee, weiß 329
Milchgelee, rosa 330
Milchkalteschale 88
Milchreis 281
Milchsuppe mit Mehleinlauf . . 84
Milchsuppe mit Mandeln . . . 84
Milchsuppe mit Klößen 84
Milchsuppe mit Reis 85
Milchsuppe mit Graupen . . . 85
Milchsuppe mit Gries 85
Ministerspeise (kalt) 330
Minutenpuffert 484
Mixed-Pickles 368
Mocturtlesuppe, falsche 78
Mohrrüben (Möhren) . . 280, 386
Mohrrüben aufzubewahren . . 35
Morcheln (Moranchen) . . . 50, 280
Morcheln zu putzen 50
Mostrich 51
Mostrichsauce, einfache 234
Mostrichsauce, gute 234
Mostrichsauce, feine 234
Mousserons 51
Mürbekuchen 435
Mürbeteig zu Schüsselpasteten . 177
Mulltuch 51
Muränen 206
Muscheln zu kochen 216
Muscheln mit Fischfüllung . . 164
Muscheln mit Kalbszungenfüllung 165
Muschelragouts 164
Muze-Mändelchen 442

N.

Seite
Nachstoppeln 51
Nachtisch, zum:
Butter und Käse 467
Käsestangen 434
Salzstangen 437
Apfelsinenschnitte 382
Getrocknete Birnen 357
Beschneite Johannistrauben . 384
Konfekt von Apfelsinenschalen 452
Gefrorene Pfirsiche 386
Quittenbrot 453
Ungarischer Kaffee 546
Whip 539
Nährwert des Fleisches 108
Napfkuchen 51
Napfkuchen, altdeutscher . . . 408
Napfkuchen mit Backpulver . . 423
Napfkuchen mit Rosinen . . . 422
Napfkuchen ohne Rosinen . . . 422
Natronkuchen 423
Naschwerk 451
Nelken 51
Nelsontorte 423
Nesselrode-Eis mit Sahne . . . 340
Nesselrode-Eis mit Milch . . . 340
Neunaugen 51
Neunaugen in Rotwein . . . 206
Nierenfett auszubraten 524
Nierenschnittchen 478
Nockerln 55
Nudelrolle 36
Nürnberger Lebkuchen 448
Nußauflauf (warm) 307
Nußcreme 331
Nußeis 340
Nußlikör 543
Nußtörtchen, kleine 424
Nußtorte 424
Nußtorte, gefüllte 424

O.

Obers, siehe Sahne.
Obst aufzubewahren 34
Obstschüssel (warm) 307
Obstspeise (Theresiencreme) . . 333
Obstsuppen 87
Obsttörtchen 436
Ochsenmaulsalat 251
Ochsenschwanz-(Stert-)Suppe . . 79
Olivenöl 243
Omelettes 320
Omelettes mit Chokolade . . . 320
Omelettes aux confitures . . 320

Seite
Omelettes von Hecht 198
Omelettes von Zander 213
Orangenmarmelade 369
Orgeade 546
Ostersuppe 84

P.

Pain von Kalbsleber 512
Pain von rohem Wildfleisch . . 513
Pain von Wildbratenresten . . 513
Panieren 51
Paniermehl 51
Pannfisch 210
Pannfisch, falscher 210
Papin'scher Suppentopf . . . 68
Paprika 51
Pasteten, kalte 510
Pastete, warme 173
Pastete, offene 494
Pastetchen, römische 174
Pastetchen, russische 176
Pastetchen, Stettiner 176
Pastetenfüllung von Huhn . . 175
Pastetenfüllung von Kalbsmilch und Austern 175
Pater und Nonne 321
Pellkartoffeln 272
Pergamentpapier 352
Perizikaden, siehe Pfirsiche.
Perlzwiebeln 369
Petersilie für den Winter . . . 35
Petersilienknödel 92
Petersiliensauce 234
Pfannkuchen 51, 443
Pfannkuchen, siehe auch Eierkuchen 316
Pfanzerl, siehe Einlauf.
Pfeffer 51
Pfeffergurken 362
Pfefferkraut 51
Pfefferkuchen, einfacher 448
Pfefferkuchen, französischer . . . 449
Pfefferkuchen, feiner französischer 449
Pfefferkuchen, Schwedter . . . 450
Pfefferkuchen, Thorner 450
Pfeffernüsse 450
Pfifferlinge 281
Pfifferlinge zu braten 281
Pfirsiche 51
Pfirsiche einzumachen, siehe Aprikosen 355
Pfirsiche, geschmorte 386
Pfirsiche, gefrorene 386
Pflaumen, geschmorte . . . 51, 386

Seite
Pflaumen, einzumachen 369
Pflaumen in Essig 371
Pflaumen mit Honig 371
Pflaumen, geschälte, in Zucker 369
Pflaumen, ungeschälte, süße . . 370
Pflaumen (Schüttel-) 370
Pflaumengeist 544
Pflaumenkuchen 425
Pflaumenmus (Powidl) . . . 51, 371
Pflaumenmussauce 240
Pflaumenspeise 308
Pflaumensuppe 87
Pflückhecht 201
Pfropfen 51
Pichelsteiner Fleisch 268
Pillaw 269
Piment 51
Pimpinelle 51
Piroggen 176
Pistazien 50
Plinsen (kleine Eierkuchen) . . . 318
Plinsen, englische 319
Plinsen zum Kaffee 320
Plumcake 425
Plum-Pudding 312
Pökelfleisch 52, 514
Pökellake 50, 514
Pomeranzenlikör 544
Porree 51
Potsdamer 436
Pottasche 52
Poularde zu braten 135
Poularde in Gelee 505
Powidl 51, 371
Powidlsauce 240
Pralinees 454
Preißelbeeren 52, 372
Preißelbeeren mit Birnen . . . 372
Preißelbeeren auf deutsche Art . 372
Preißelbeeren auf schwedische Art 372
Preißelbeergelee 372
Preßhefe 52
Preßkopf 505
Preßkopf, falscher 506
Printen, Aachener 446
Prinzregententorte 425
Prise 52
Provencer Öl 243
Puddingform 169
Pudding zu kochen 169
Pudding von Fisch 169
Pudding von gekochtem Fleisch . 170
Pudding von rohem Fleisch . . 170
Pudding von Fleisch u. Kartoffeln 171
Pudding von Wirsingkohl . . . 172

Seite
Pudding, feiner, von Weizenkraftmehl 311
Puddings, süße 309
Punsch von Johannisbeerwein . 538
Punsch, italienischer 343
Punsch, römischer 343
Punsch von Weißwein 538
Punschextrakt 538
Punschextrakt von Erdbeeren . . 539
Punschglasur 408
Punschsauce 241
Purzeln 443
Puter 52
Puten auszunehmen 130
Puten zu braten 135

Q.

Quaker-Pie 180
Quappe 206
Quappenleber 206
Quetschkartoffeln 274
Quirl und quirlen 52
Quittenbrot 453
Quittenmus (Marmelade) . . . 387

R.

Radieschen 465
Ragouts 164
Ragout fin 165
Ragout von allerlei Resten . . 495
Rädergebackenes 443
Räderkuchen 437
Rahm 53
Rahmschnee 54
Rannen, siehe Beete.
Rauch- und Pökelfleisch . . . 514
Rauchfleisch 52, 516
Rebhühner 52
Rebhühner (alte) zur Suppe . . 135
Rebhuhn in Aspic 506
Rebhuhn zu braten 135
Rehbraten 122
Rehbratenhaschee 492
Rehleber 152
Reibbrot, siehe Bröseln 37
Reibekartoffeln 274
Reineclauden 375
Reineclauden in Branntwein . . 373
Reis 52, 90
Reis mit Äpfeln 281
Reis in Bouillon mit Tomaten 282
Reis mit Milch 281
Reis in Wasser mit Rosinen . . 282

Seite
Reisklöße 95
Reiskuchen 321, 484
Reispudding 313
Reisspeise (warm) 308
Reisspeise mit Rosinen (warm) . 308
Reisspeise mit Schlagsahne (kalt) 331
Reissuppe 87
Reisgriesflammeri 331
Reismehlkuchen 437
Remouladenhering 508
Remouladensauce 235
Reste von Fisch 488
Reste von Geflügel 490
Resten, Verwendung von . . . 485
Resterschnittchen 478
Rettig 465
Rettigsalat 251
Rhabarber als Gemüse 282
Rhabarberkompott 387
Rhabarbermarmelade 374
Ribiseln, siehe Johannisbeeren.
Rillenmesser 52
Rinderbraten 122
Rinderbrust 152
Rinderbrust, gebackene 160
Rindfleisch aufzuwärmen . . . 495
Rindfleisch auf polnische Art . 160
Rindfleisch-Fritüren 496
Rindfleisch mit Gurken 152
Rindfleischhaschee 496
Rindfleisch in der Schüssel . . 496
Rindfleisch zu kaltem Aufschnitt . 516
Rindfleisch, gewiegtes, auf Butterbrot 465
Rinderschmorfleisch 137
Rinderschmorfleisch, eingelegtes, I und II 139
Rinderzunge, gebratene . . . 153
Rinderzunge, gekochte 153
Ring, gebackener 494
Ringform 52
Rippespeer 125
Rippespeer, Kasseler 125
Risotto, rascher 480
Risotto von Kalb- oder Hammelfleisch 153
Risotto von Schabefleisch . . . 154
Roastbeef 123
Roastbeef ohne Knochen . . . 123
Rollklops (Rouladen) 154
Rollmops 509
Röllchen von Weißkraut, siehe gefüllter Weißkohl 292
Römische Pastetchen 174
Rosenkohl 283

Seite
Rosinen 53
Rosinenkringel von Blätterteig . 426
Rosinenreis 282
Rosinensauce 235
Rosinen zu waschen 301
Rote Grütze (kalt) 332
Rotweinsuppe 83
Rüben, rote 53, 374
Rührei 472
Rührei mit Mehl 472
Rührklops 483
Rumkuchen 437
Rumtopf 374
Rutte, siehe Quappe.

S.

Sacharin 53
Sago, Tapioca 89
Sahne 53
Sahne schaumig zu schlagen . . 241
Sahnendütchen 437
Sahneneis 339
Sahnekartoffeln 284
Sahnenpudding 313
Sahnenspeise (warm) 309
Sahnenspeise, saure (kalt) . . . 332
Sahnensuppe, saure 80
Sahnewaffeln 446
Salamiwurst 521
Salate und Mayonnaisen . . . 243
Salat, grüner, mit Öl und Essig 244
Salat, grüner, mit Sahne . . 244
Salat, grüner, mit Speck . . . 244
Salat, italienischer 248
Salat, polnischer 251
Salat von grünen Bohnen . . 244
Salat von weißen (trockenen) Bohnen 245
Salat von Gurken 246
Salat von Kalbsbratenresten . . 245
Salat von Salzgurken, siehe Gurkensalat im Winter . . 246
Salat von Kohl (Kraut) . . . 250
Salat von Sauerkohl 251
Salat von Sellerie 252
Salatbohnen als Gemüse . . . 263
Salbei 53
Salicyl 53, 352
Salicylfrüchte 354
Salm, siehe Lachs.
Salzen der Fische, Das . . . 191
Salzfleisch 52, 514
Salzgurken 363
Salzheringe 201

Seite
Salzlake 50, 514
Salzsäure 70
Salzstangen 437
Sandkolatschen 438
Sandkuchen, kleine 438
Sandtorte 426
Sandwichs 487
Sanfter Heinrich 86
Sardellen, gebackene 477
Sardellenbutter 53
Sardelleneier in Muscheln . . 473
Sardellensauce, braune . . . 236
Sardellensauce, weiße 235
Sauce 54
Sauce, grüne 229
Sauce, feine französische (braun) 229
Sauce, feine französische (weiß) . 228
Sauce, kalte 465
Sauce, saure, zu Klops . . . 236
Sauce zu Brathecht 200
Sauce zu frischem Lachs . . . 236
Sauce zur Schinkenpastete . . 236
Saucen zu Fleisch und Fisch . . 223
Saucen, süße 238
Saucischen 156
Sauerampfer 54
Sauerampfersuppe 79
Sauerampfersuppe auf französische Art 79
Sauerbraten 123
Sauerkohl 283
Sauerkohl mit Fasan 283
Saure Gurken 383
Saurer Hering, schnell bereiteter 475
Saturey, siehe Bohnenkraut.
Savoyer Kohl, siehe Wirsingkohl
Schäbel, siehe Einlauf.
Schalentiere 213
Schalotte 54
Schaumrute 54
Schaumspeise, rote 332
Schellfisch 206
Schellfisch mit Champignonsauce 207
Schill, siehe Zander.
Schinken aufzubewahren . . . 34
Schinken in Aspic 506
Schinken zu braten 124
Schinken in Burgunder . . . 125
Schinken, eingelegter 125
Schinken mit einer Kruste . . 124
Schinken, schneller 517
Schinkenklopse 155
Schinkenknödel 98
Schinkenpastete 179
Schinkensauce 236

Seite
Schinkenscheiben, gebackene . . 155
Schlachtbraten, siehe Filet.
Schlachten der Aale, Das . . . 191
Schlack-(Cervelat-)Wurst . . . 520
Schlagsahne 54, 241
Schlagsahne mit Apfelsinensaft . 333
Schlagsahne mit Schwarzbrot . 333
Schlegel (Keule), siehe die Farbentafeln I—IV.
Schlei in Bier 207
Schlei blau zu kochen 207
Schlei mit Dillsauce 207
Schmalz 54
Schmalzkränze 444
Schmand, siehe Sahne.
Schmarrn, siehe Eierkuchen.
Schmetten, siehe Sahne.
Schmoren 54
Schmoren (Dünsten), Vom . . 136
Schmorgericht 160
Schmorfleisch 136
Schmorkartoffeln 284
Schmorkohl (Kraut) 284
Schmorwurst 155
Schnee (Faumkoch), s. Eierschnee.
Schneebälle 444
Schneebesen 54
Schneeschläger 54, 300
Schnell-Pökel, siehe Rindfleisch zu kaltem Aufschnittt 516
Schnelle Suppe . . . 86, 475, 476
Schnepfe 136
Schnittbohnen 54
Schnittchen 477
Schnitten, gebackene 160
Schnittlauch für den Winter . . 35
Schnitzel, geschmorte 156
Schnitzel, Wiener 156
Scholle 208, 265
Schoten, grüne Erbsen, mit Fisch 481
Schoten mit Hühnchen 265
Schoten in Salz zu konservieren 393
Schürzkuchen 444
Schüsseln 54
Schüsseln, kalte 498
Schüsseleier 474
Schüsselpasteten 177
Schüsselragouts 165
Schüsselragouts von Resten . . 482
Schrotbrot 454
Schuppen der Fische, Das . . 191
Schwanz 54
Schwarte 54
Schwarzsauer 168
Schwarzwurzeln 285

Seite
Schwefeln der Einmache-Gläser, Das 352
Schweinebraten 123
Schweinebraten wie Wildschwein 126
Schweinefleisch 496
Schweinefleisch, geschmortes . . 140
Schweinefleisch in der Schüssel . 497
Schweine-Kammstück zu braten . 124
Schweinekarbonade vom Filet . 157
Schweinekarbonade vom Rippenstück 157
Schweinekarbonade, geschmorte . 157
Schweinekarree 124
Schweine-Mörchen 123
Schweineschinken 124
Schweineschinken einzusalzen . . 517
Schweineschmalz (Fett) auszubraten 523
Schweinsblase 352
Schwemmklöße 55
Schwemmklöße mit Milch . . . 93
Schwemmklöße mit Wasser . . 93
Schwitzmehl 54
See-Fasan, siehe Steinbutt.
Seezunge, gebratene 208
Seezunge, gedämpfte 208
Seimig 55
Seimigmachen, siehe anseimen . 33
Sellerie 55
Selleriesalat 252
Selleriesalat für den Winter . . 252
Selleriesamen für den Winterbedarf 55
Semmel 55
Semmel, geriebene 42
Semmelblechkuchen 427
Semmelfarce für Hühner . . . 131
Semmelfarce für Puten . . . 131
Semmelfarce für Tauben . . . 131
Semmelklößchen 94
Semmelklöße 96
Semmelklöße, abgebackene . . . 97
Semmelpudding 313
Semmelschnitten 444
Senf 51
Senfsauce 237
Servieren 55
Setzeier 473
Soja 55, 225
Sooleier 474
Sorbet 343
Soß, siehe Sauce.
Spanisch-Fricco 269
Spanische Zwiebeln 293
Spargel aufzubewahren . . . 34

Seite
Spargel zu kochen 286
Spargel in Salz zu konservieren 393
Spargel zu trocknen 393
Spargel mit Kartoffeln 287
Spargelsalat 253
Spargelsuppe 80, 287
Spatzen, siehe Einlauf.
Speckſauce 237
Speckſauce, gebratene 237
Speckſauce, süß-saure 237
Speckſauce, weiße 237
Speisen, gekochte, aufzubewahren 35
Speisen, schnell zu bereitende . 464
Speisen, süße und Eis 299
Speiseform zu garnieren . . . 172
Spicken, Vom 55
Spickgans 515
Spinat 288
Springform 54
Spritzdüte 56
Spritzkuchen 56
Stachelbeeren einzumachen . . 374
Stachelbeeren, geschmorte . . . 387
Stachelbeergelee 375
Stachys 288
Stärkeflammeri 327
Stampfkartoffeln 274
Stand, siehe Gelee, Gelatine und Aspic.
Stangenspargel in Büchsen . . 392
Stangenspargel mit Butter . . 286
Steckrüben, siehe Teltower oder weiße süße Rüben . . . 57, 288
Steigen der Hefe, Das 35
Steinbutt 56, 208
Steinbutt anzurichten 209
Steinpilze 288
Steinpilzsauce 237
Sterlett 209
Stockfisch 209
Stockfisch zu wässern 209
Stockfisch zu Butterbrot . . . 490
Stollen 427
Stoßbrot, siehe geriebene Semmel 42
Stoven, siehe dünsten 39
Strauben 56
Strauben, Tiroler (Spritzkuchen) 444
Streußelkuchen 416, 428
Streuzucker 41
Striezel 428
Strudel, siehe Blätterteig . . . 430
Strudler, strudeln, siehe Quirl, quirlen.
Struderln 177
Strunk 56

Seite
Stürzen 58
Stürzpastetchen 476
Stürzreis zur Suppe 90
Succade 38, 56
Sülze (Sulz) 408
Sülze von geschnittenem Fleisch . 507
Sülze von Resten 488
Sülzkarbonade 507
Sultaninen 53
Suppen 68
Suppen aufzubewahren . . . 35
Suppe à la reine 80
Suppe, schnelle . . . 86, 475, 476
Suppe von Hülsenfrüchten . . 81
Suppe von alten Rebhühnern . 135
Suppe von Weißfischen 72
Suppeneinlagen 89
Suppeneinläufe 84, 89
Suppenfett 56
Suppenfleisch, Verwendung von 159
Suppengrün 56
Suppenkräuter-Extrakte 69
Suppennudeln 89
Suppentopf 68
Szrasy 157

T.

Tartarenbrötchen 469
Taube zu braten 136
Tauben im Nest 158
Tauben polnisch 158
Taubenpastete 179
Teig, abgebackener 31
Teltower (weiße) Rüben . . 57, 288
Teltower Rüben aufzubewahren 35
Teltower Rüben mit Hammelfleisch 288
Teltower Rüben mit Hecht . . 289
Teltower Rüben mit Kartoffeln . 292
Teltower Rüben mit Schwitzmehl 289
Thee 536
Thee von Hagebutten 364
Theresiencreme 333
Thorner Pfefferkuchen 449
Tiegel 57
Tiroler Strauben 444
Toddy 545
Tomaten 375
Tomaten, gefüllte 289
Tomaten einzumachen 375
Tomatenbrei (-mus) 290
Tomatenpasteten 479
Tomatensalat 253
Tomatensauce 273
Topfwurst 521

Seite
Töten der Fische, Das 190
Trockenhürden 57
Tropfteig, siehe Einlauf.
Trüffeln 57, 290
Trüffeln zu reinigen 290
Truthahn (Puter). . . 57, 130, 134
Turcokuchen 429
Tutti-Frutti 338

U.

Ungarischer Kaffee 546

V.

Vanille 57
Vanilleeis 341
Vanilleplätzchen 438
Vanillestangen 438
Vanillesauce mit Milch 241
Vanillesauce mit Sahne . . . 241
Vanillesauce mit Weißwein . . 242
Verschleiertes Landmädchen (kalt) 333
Verquirlen 52
Verwendung von Suppenfleisch . 159
Verwendung von Resten . . . 485
Vorbemerkung zu:
Aufläufe 302
Eingemachtes (Eingesottenes) 349
Eis 334
Fische 189
Fleisch 108
Geflügel 108
Gefrorenes 334
Gemüse 260
In der Pfanne Gebackenes . 314
Kalte Pasteten 510
Kalte süße Speisen 299
Kleine Fleischgerichte . . . 140
Klöße 91
Kompots von frischen Früchten 379
Konserven 349
Kuchenbacken 403
Mayonnaisen 243
Mehlspeisen 302
Rauch- und Pökelfleisch (Geselchtes). 514
Salate 243
Saucen 243
Saure Gelees 498
Schmalz-(Fett-)Gebackenes . . 441
Schnell zu bereitende Speisen 475
Süße Puddings 309
Süße Saucen. 238

Seite
Vorbemerkung zu:
Süße Speisen 299
Sülzen 498
Suppen 68
Warme Pasteten 173
Weihnachtsgebäck 446
Wurststopfen 517
Vorspeisen 57
Vorspeisen, kleine, nach der Suppe 477
Vorspeisen und Zwischengerichte:
Schnittchen 477
Austern 213
Hummer 215
Trüffeln 290
Ausgeschälte Krebse 217
Filets von Schellfisch . . . 207
Fisch-Omelettes 198
Fisch mit Schoten 489
Hecht im Ofen 200
Kabliau im Ofen 202
Karpfen, blaugekochter . . . 203
Karpfen, gespickter 204
Lachs, blaugekochter 205
Lachs in Wein 205
Seezunge gedämpfte . . . 208
Steinbutt 208
Zander mit Parmesankäse . 212
Zander in Röllchen 212
Gebackene Sardellen . . . 477
Gebackener Blumenkohl . . 262
Champignongemüse 265
Gefüllte Gurken 271
Gefüllte Tomaten 289
Gefüllte Zwiebeln 293
Stangenspargel 286
Grüne Erbsen (Schoten) mit Hähnchen und Krebsen . 265
Sauerkohl mit Fasan oder Rebhuhn 284
Teltower Rübchen mit Brathecht 289
Cotelettes garnies 141
Braune Enten 142
Gefüllte Enten 142
Fritüren 144
Geflügellebern mit Champignons 145
Haschee von Kalbsmilch . . 482
Haschee von Kaninchenbraten 491
Kalbsbratenreste mit Champignons 494
Kalbskopf en tortue . . . 167
Kalbsnieren 483
Kalbsnieren mit Kraftsauce . 149
Polnische Tauben 158

Seite

Vorspeisen und Zwischengerichte:
Fischpastete 178
Hasenpastete (warm) . . . 179
Offene Pastete 494
Schinkenpastete 179
Taubenpastete 179
Kleine Pastetchen mit Austern 175
Kleine Pastetchen mit Huhn . 175
Stettiner Pastetchen 176
Stürzpastetchen 474
Tomatenpastetchen 479
Piroggen 176
Hasenpastete, kalt 511
Hasenleberpastete, kalt . . . 512
Gänseleberpastete, kalt . . . 511
Mehlspeise von Krebsen . . 173
Maccaronispeise mit Fisch . 172
Mehlspeise von Fisch . . . 198
Bratwurst in der Form . . 490
Bücklinge in der Form . . 197
Fisch in der Form 489
Gebackene Eier mit Champignons und Parmesankäse . 471
Tauben im Nest 158
Fisch-Frikassee 161
Hühner-Frikassee 162
Zungen-Frikassee 163
Austernragout 214
Entenragout 165
Gänseleberragout 166
Muschelragout 164
Zungenragout 168
Fischpudding 169
Leberpudding 171
Ente in Gelee 500
Gesellschaftssülze 502

W.

Wachholder 58
Wachsbohnen 263
Waffeln 445
Waffeln, billige 445
Waffeln, feine 445
Waffeln mit Hefen 445
Waffeln mit saurer Sahne . . 446
Waffeln mit saurer Sahne, einfacher 446
Waffeln mit Zimt 446
Waldmeister 58
Walnüsse 58, 375
Warmbier 536
Wasserbad 58
Wassergelee 334
Wassersuppen 86

Seite

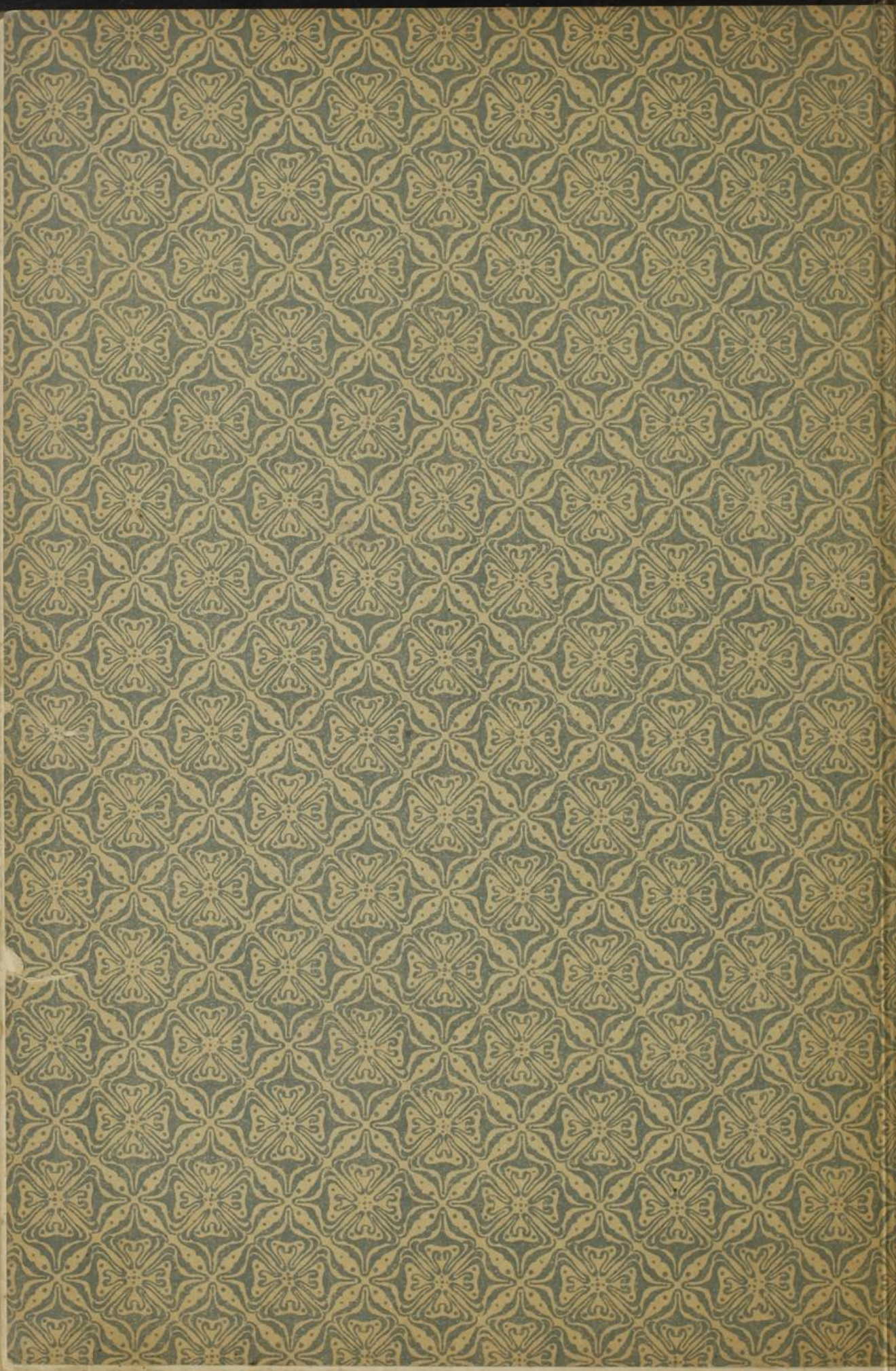
Weihnachtsgebäck 446
Weihnachtsstolle (Striezel) . . . 427
Weichseln, siehe saure Kirschen.
Weinbeeren 48
Weinchokolade 535
Weincreme 333
Weincreme mit Apfelsinen . . . 334
Weingelee 334
Weinsauce (kalt) 243
Weinsauce (warm) 242
Weinschaumsauce 242
Weinsuppen 83
Weißbiergelee 334
Weißbierkalteschale 89
Weißbiersuppe 84
Weißkohl (Weißkraut) . . . 58, 291
Weißkohl mit saurer Sahne . . 291
Weißkohl oder Wirsingkohl, gefüllter 291
Weiße Rüben mit Kartoffeln . . 292
Weiße Rüben mit Hammelfleisch 288
Weiße Rüben mit Hecht . . . 289
Weiße Rüben mit Schwitzmehl . 289
Weißsauer 503
Weißweinsuppe 84
Weizenmehlpudding 512
Wels, blau gekochter 211
Wels mit Klößen 211
Welsh rabbits 477
Wermut 545
Whip 539
Wickelaal 500
Wiener Locken 439
Wiener Würstchen 156
Wieviel, Über das 63
Wildpain von Bratenresten . . 513
Wildpain von rohem Fleisch . . 513
Wildschwein zu braten 126
Wildschwein (Frischling) in Aspic 501
Wildsuppe 81
Windbeutel 445
Wirsingkohl 58, 293
Wruken 35, 293
Wurst 517
Wurst aufzubewahren 34
Wurstgewürz 518
Wursthorn 58
Wurstspritze 58
Wurzelwerk 58
Wurzelwerk aufzubewahren . . 35

Y.

Ypsilanti-Torte 421

Z.

	Seite
Zander	58
Zander blau zu kochen	211
Zander zu braten	211
Zander im Ofen	211
Zander mit Parmesankäse	212
Zander in Röllchen	212
Zephyrkuchen	439
Zimt	58
Zimtbrezeln	439
Zimtröllchen	440
Zimtstangen	440
Zimtwaffeln	446
Zitrone	59
Zucker zu läutern	59
Zuckercouleur	59
Zuckerguß	408
Zuckerguß, rosa	408
Zuckerguß mit Zitronensaft	408
Zuckernüsse	451
Zuckerplätzchen	440
Zugießen	59
Zungenfrikassee	163
Zungenragout	168, 483
Zungenwurst	522
Zunge in Gelee	466
Zwetschen, siehe Pflaumen.	
Zwieback	430
Zwiebackspeise mit Stachelbeeren (kalt)	335
Zwiebeln	59
Zwiebeln aufzubewahren	35
Zwiebeln, gefüllte	293
Zwiebelsauce	238
Zwischengerichte, siehe im Register „Vorspeisen“.	



Colour & Grey Control Chart
Danes Picta
Blue Cyan Green Yellow Red Magenta
White Grey 1 Grey 2 Grey 3 Grey 4 Black

zusammengestellt
von
Fr. Pinerlan.

Leon Saunier's Buchhandlung