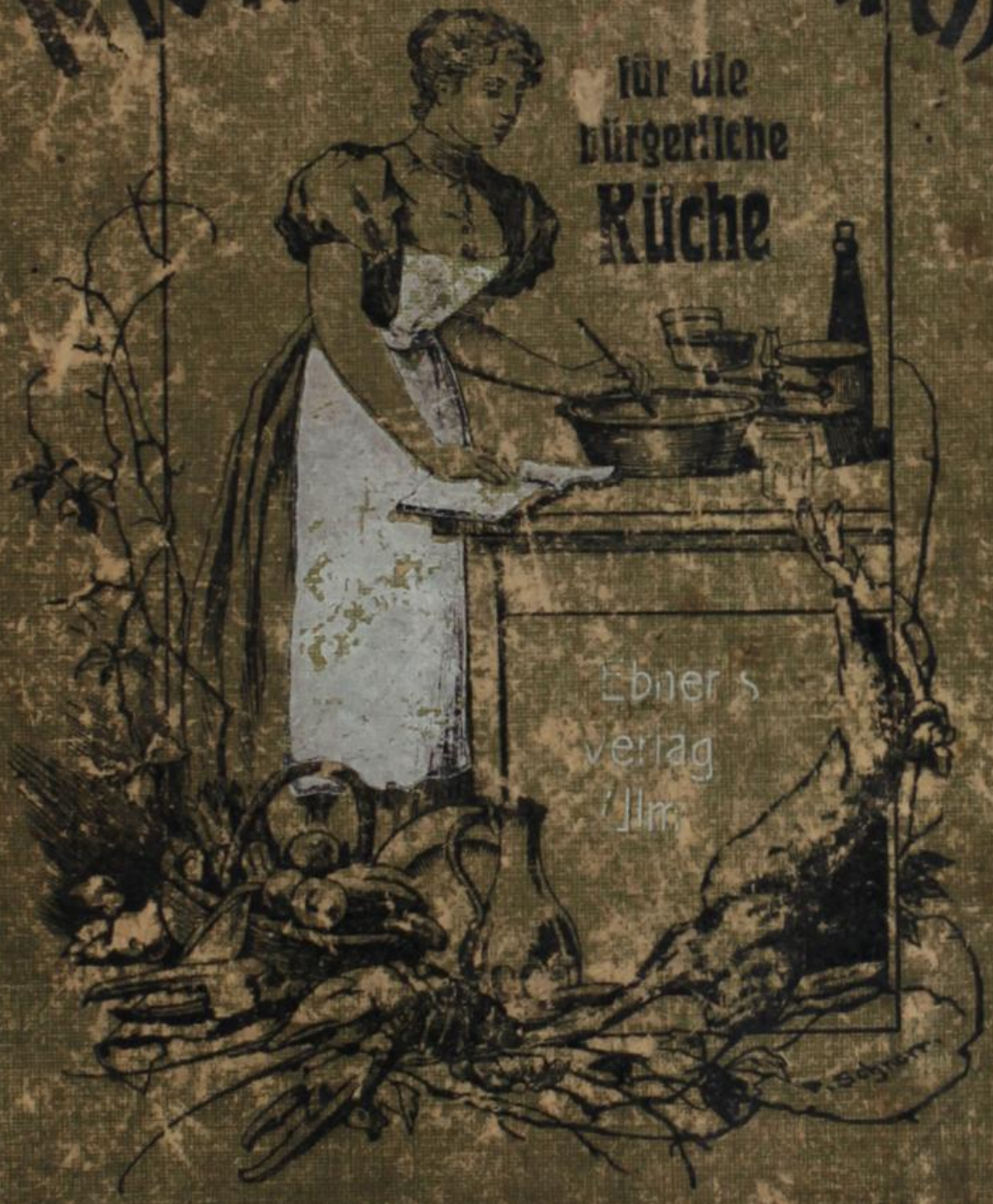
Löffler-Bechtel's

Kleines Kochbuch

für die bürgerliche Küche



Ebner's
Verlag
Ulm

Blumentafel: Kornblumen.





Mohn & Margueriten



Damen-Gedecke.

Gesetzlich geschützt; Originaleigenthum der Firma Aug. Koch, Leipzig

Löffler-Bechtel

Kleines Kochbuch

für die

einfache bürgerliche Küche.

Herausgegeben von

Eugen Bechtel.

Ulm.
Druck und Verlag von J. Ebner.

Vorwort.

Das große illustr. Kochbuch hat mit seiner 14. Auflage in allen Kreisen so warme Aufnahme gefunden und sich so viele Freunde erworben, daß ich wohl hoffen darf, auch diese neue kleine Ausgabe, die aus der großen hervorgegangen ist, wird bezüglich der Einfachheit und Reichhaltigkeit seiner Rezepte sich in den Haushaltungen bald heimisch fühlen.

Die kleine Ausgabe soll selbstverständlich nicht für die große, feine Küche bestimmt sein, sondern bei der Bearbeitung derselben war vor allem maßgebend: das Wesentlichste, das die einfache Haushaltungsküche zum Einkauf und zur richtigen materiellen Herstellung der Speisen, in einfacher, gut deutscher Art, zu wissen braucht, in kurzer, leicht faßlicher Weise zu beschreiben, dabei aber auch das hygienische Moment nicht aus den Augen zu lassen.

Es soll kein Nachschlagebuch der Kochkunst sein, sondern die Hausfrau und die Köchin soll in der kleinen Ausgabe all das finden, was in einem einfachen und besseren bürgerlichen Haushalt vorkommen und was zur Sparsamkeit beitragen kann.

Dabei war jedoch das Grundprinzip maßgebend, daß sich die Rezepte auf einheitlicher Grundlage aufbauen und dies in denselben kurz und bündig zum Ausdruck kommt, denn: im Kochen eine richtige, sichere Grundlage sich anzueignen, dazu soll das Kochbuch dienen.

Kochen ist ja an und für sich vielleicht keine Kunst, wenn man sich an ein einzelnes bestimmtes Rezept ohne weiteres Nachdenken hält. Ich halte es aber für unbedingt notwendig, beim Gebrauch eines Kochbuches, sich mit dem Geist desselben zu beschäftigen, die darin enthaltenen Ideen und Grundsätze von Anfang an in sich aufzunehmen, darüber nachzudenken, was die Natur in ihrer Mannig-

faltigkeit uns bietet, und das Wie und Warum das so gemacht wird nicht als selbstverständlich anzusehen, sondern als die Folge bestimmter Naturgesetze.

In der Einleitung finden sich manche bemerkenswerte Fingerzeige, die zur leichteren Ausführung der Rezepte beitragen dürften.

In den Rezepten habe ich alles möglichst kurz behandelt, was ja auch deshalb geschehen konnte, da ein Grundrezept dafür stets vorhanden und bei richtiger Erkenntnis desselben auch andere Rezepte, nach den besprochenen, mit Leichtigkeit ausgeführt werden können.

Bei Schlachtfleisch sind zur besseren Uebersicht Fleischtafeln beigegeben, um die einzelnen Benennungen des Fleisches und wo diese Stücke liegen, genau kennen zu lernen und beim Einkauf zu verwerten.

Am Schluß des Buches findet sich eine Anleitung zur Aufstellung von Speisezetteln für gewöhnlichen und besseren Tisch, ebenso auch das Servieren der Weine, und dürfte namentlich letzteres angenehm sein.

So möchte ich hoffen und wünschen, daß auch die kleine Ausgabe des Kochbuches unseren verehrten Hausfrauen stets ein treuer Ratgeber sein und bleiben wird.

Eugen Bechtel,

Küchenmeister

Einleitung.

Eine Hauptbedingung für das Wohlbefinden einer jeden Familie ist die richtige und schmackhafte Bereitung der Nahrungsmittel; denn jeder, sei sein Tisch auch noch so einfach besetzt, möchte gern das Vorhandene so gut wie möglich und in der gehörigen Abwechslung bereitet genießen. Das zu erreichen und dadurch zur Zufriedenheit der Ihrigen wesentlich beizutragen, ist eine wichtige und schwierige Aufgabe einer jeden Hausfrau.

Gut kochen ist der Ruhm der deutschen Hausfrauen. Aber gut kochen erlernt man nicht durch das bloße, oberflächliche Hineinschauen in Kochbücher, durch mechanisches Sichanlernen, sondern es verlangt vor allen Dingen Nachdenken, Berechnung und Geschicklichkeit in den verschiedenen, dazu erforderlichen Manipulationen. Diese Geschicklichkeit wird aber nur durch fleißige Uebung erlangt und kann nur dann den Namen Kochkunst verdienen, wenn ein richtiges, verständnisvolles Zusammengehen und Zusammenwirken von Theorie und Praxis stattfindet.

Schmackhaft und verständig, diese beiden Hauptgesichtspunkte sind es vor allem, die zu beobachten sind. Man muß wissen, welche Stoffe zum schmackhaft Kochen verwendet werden, und wie solche zusammenpassen, welche Eigenschaften sie besitzen, um auch wirklich schmackhaft zu wirken. Verständig sollen, nach wohl bestimmten Regeln, die Speisen gewählt werden, um bei den Mahlzeiten sich nicht nur daran zu sättigen, sondern um durch Wohlgeschmack den Genuß und das Wohlbefinden der Seinen damit zu verbinden.

Sparen, verständig sparen ist auch ein Hauptpunkt beim Kochen. Gerade mit wenig Mitteln und Geldausgaben es zu verstehen, schmackhaft zu kochen und einen Erfolg zu erzielen, soll das eifrige Bestreben der Hausfrau sein. Sparsam kochen soll jedoch nicht heißen geizen, sondern mit verständigem Sinn alles gut verwerten und mit Geschmack und Geschick zu Tische bringen.

Mit der Sparsamkeit eng vereint ist die Ordnungsliebe, die Pünktlichkeit und vor allem die strengste Reinlichkeit. Namentlich letztere Eigenschaft steht vor allem beim Kochen in erster Linie und

zwar nicht nur an sich selbst, sondern in allen Arbeiten, selbst in den anscheinend unwesentlichsten, die das Kochen mit sich bringen.

So Manches denkt es sich so einfach das Kochen, „das Kochbuch ist ja zur Hand, das muß helfen und so kann auch der Erfolg nicht fehlen" und doch, wie ganz anders und meist nur zu größtem Schaden, fällt dann eine solche Probe aus.

Lust und Liebe, gepaart mit verständigem, offenem Sinn, was einem die Natur bietet, in schmackhafter, sparsamer, einfacher Art und Weise zu verwerten und den Seinen vorzusetzen, ist es, was im Geist der Kochkunst wohnt und dieser ist sowohl in der Hausmannskost, wie auch in der feinsten Speise zu suchen und zu finden. Und dieser Geist der Kochkunst möchte Sie, liebe Leserin, durch das Buch begleiten und Ihnen erleichtern, stets das Richtige auszuwählen und zum Wohl der Ihren das Beste zu finden und zu verarbeiten.

Die Küche, die Küchengeschirre und der Kochherd.

Eine zweckmäßig eingerichtete **Küche** soll gegen Osten oder Norden liegen; ist dies nicht der Fall, so muß sie gegen die Einwirkung zu starker Sonnenhitze geschützt werden; sie soll hell, geräumig und mit einem guten Rauchabzug versehen sein, einem gut eingerichteten Herd mit Brat- und Backeinrichtung haben. Auch darf es an zweckmäßigen Einrichtungen zum Aufstellen und Aufhängen der verschiedenen Koch- und Wassergeschirre nicht fehlen.

Die **Speisekammer** soll die gleiche Lage haben und möglichst kühl sein, damit man in ihr nicht allein Fleisch und andere Küchenbedürfnisse, sondern auch gekochte Speisen, Eingemachtes und dergleichen aufbewahren kann. Für eine Speisekammer ist es namentlich nachteilig, wenn Dämpfe, Wärme oder Rauch von der Küche in sie dringen können, da dadurch die Speisen leicht verderben oder wenigstens einen unangenehmen Geruch und Geschmack annehmen.

Um zubereitete Speise aufzubewahren und diese vor Insekten zu schützen, bedient man sich des **Fliegenschranks**.

Als Ersatz für die Speisekammer kann auch ein guter, luftiger **Keller** dienen, hauptsächlich wo kein Eiskasten zur Verfügung steht, zum frisch Erhalten und Aufhängen von Fleisch, Wild, Wurst usw. Siehe auch **Moeller** „Die Hausfrau in ihrem Hauswesen". Verlag J. Ebner, Ulm.

In keiner Haushaltung sollte ein **Eiskasten** oder **-Schrank** fehlen. Meist gibt man dem Eiskasten seinen Platz an einem Ort, an welchem ihn frische Zugluft erreichen kann. Denn gerade frische Luft ist es, welche die in einem Kasten befindlichen Speisen, Saucen usw.

brauchen, um nicht dem bekannten, übelriechenden Eiskastengeruch anheim zu fallen. Fleischstücke sind wohl am besten hängend aufzubewahren.

Die Küche rein und sauber zu halten ist eine Hauptaufgabe der Köchin. Wie schon an und für sich die kochende Person äußerlich auf tadellose Sauberkeit zu halten hat, so auch beim Reinmachen des Kochgeschirrs, der Tische, Bänke usw. Namentlich ist dem Küchenboden unausgesetzt peinlichste Sorgfalt zu schenken, durch Scheuern und Aufwaschen desselben. Ist die Hauptmahlzeit beendet, so ist vor allem eine gründliche Reinigung des sämtlichen dazu gebrauchten Küchengerätes vorzunehmen, denn gerade in dieser fortgesetzten Reinlichkeit liegt auch die Gewähr, daß beim Wiedergebrauch der Geschirre sich keine gesundheitsschädlichen Substanzen mehr in diesen befinden.

Der **Kochherd.** Die Einrichtung der Kochherde hängt zunächst von den besonderen Anforderungen und dann hauptsächlich davon ab, welches Heizmaterial zur Verwendung gelangen soll. Namentlich letztere Frage ist für den Herd von größter Wichtigkeit, da sich darnach die Rostfläche und der Zugsauerschnitt richtet.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß sich Herde mit Feuerung für Holz, Koks und Anthracitkohlen am besten für Haushaltungen, Herde für Steinkohlen hauptsächlich für größere Betriebe, für Hotels und Anstalten eignen.

Gerade für die Haushaltung ist es von größter Wichtigkeit, hierin gut bedient zu sein und gibt die Firma Karl Ehnes, Königl. Hoflieferant, Stuttgart, am besten eine Uebersicht über die Vielseitigkeit der Einrichtungen von Kochherden, in ihren reichhaltigen Katalogen. Hiebei ist aber der Neuzeit dadurch außerordentlich Rechnung getragen, daß zugleich mit dem gewöhnlichen Kochherd auch dem modernen Gasherd Rechnung getragen wurde. (Siehe auch **Moeller** „Die Hausfrau in ihrem Hauswesen". Verlag J. Ebner, Ulm. S. 236 ff.)

Es ist ja ohne Frage, daß die Gasheizung für die Hausfrau die bequemste und dabei sauberste ist. Diesen und darnach weiter unten ausgeführten Vorteilen der Gasheizung steht aber die lang anhaltende Heizwirkung des Kohlenherdes gegenüber und dieser bietet außerdem eine ausgedehnte, gleichmäßig erwärmte Heiz- und Kochfläche. Die Vorteile beider Heizarten ergänzen sich also gegenseitig und gerade die Firma Karl Ehnes ist es, die daher mit Recht besonderen Wert auf die Kombination von Kohlen- und Gasheizung legt.

Die Verwendung beider Arten regelt sich gemäß ihrer Vorteile und zwar für den **Kohlenherd:** der gewöhnliche tägliche Gebrauch, für den **Gasherd:** 1. wenn der Kohlenherd nicht im Betrieb ist,

um rasch etwas fertig zu machen; 2. zur Unterstützung des Kohlenherdes bei besonderen Anlässen, wenn dieser nicht ausreicht.

Den stetig wachsenden Ansprüchen an größere Bequemlichkeit wird durch die Einrichtung einer Warmwasserbereitungsanlage Rechnung getragen. Durch Einbauen einer Heizschlange in die Herdfeuerung, — jene in entsprechender Verbindung mit einem Wasserreservoir, — kann warmes Wasser zu Wasch-, Spül- und Bade-, sowie anderen Zwecken erzeugt und direkt am Verwendungsort entnommen werden. Diese Einrichtung empfiehlt sich ganz besonders für größere Haushaltungen; für Hotels und Anstalten ist sie vollständig unentbehrlich geworden.

Allein nicht nur für die rationelle Ausbeutung der Heizkraft hat die moderne Technik gesorgt, sondern auch für die ins Auge fallende schöne Ausstattung im Aeußern des Herdes.

Daß große Reinlichkeit sowohl auf dem Herd herrschen muß, wie auch die blanken Teile desselben stets in musterhaftem Glanz sich zeigen sollen, braucht der geehrten Hausfrau wohl nicht erst gesagt zu werden.

Daß weise Sparsamkeit mit den Brennmaterialien das Kochende beobachten soll, ist wohl selbstverständlich. Wie oft werden durch unsinniges Verschwenden des Materials Speisen zu Grunde gerichtet. Auch hier ist richtiges Verständnis und Nachdenken am richtigen Ort. Ein kleines, aber eingehendes Studium mit diesem Hauptfaktor des Kochens, „dem Herd" wird dem Kochenden nur zur Erleichterung und zum Nutzen gereichen.

Die in neuester Zeit benützten elektrischen Kochherde und Kochmaschinen werden noch wenig in den Haushaltungen benutzt und sind diese im Illustrierten Löffler-Bechtel Kochbuch auf Seite 10 und 11 eingehend beschrieben.

Gasherde, -koch- und Brat-Apparate. Besonders bemerkenswert für die Haushaltungen sind die Gasherde und -Apparate, gegenwärtig in einer Weise hergestellt, wie man sie sich für diesen Gebrauch, was Einfachheit, Sauberkeit und Sparsamkeit an Gaskonsum betrifft, nicht besser wünschen kann.

Beim Kochen und Braten mit Gasherden ist folgendes zu beachten. Die Brat- und Backöfen sind etwa ¼ Stunde vor Gebrauch anzuheizen, d. h. die Brenner anzuzünden. Dies ist namentlich deshalb sehr notwendig, damit die Speisen sofort in der Hitze im Ofen anziehen, Kruste bekommen und dadurch saftig bleiben. Es wird also auch hier ebenso verfahren, wie beim Kochen und Braten in Herden mit Holz- und Kohlenfeuerung, nur daß hier das Kochen viel reinlicher und leichter vor sich gehen kann, als wie bei den gewöhnlichen Herden. Die Hitze der Röhren ist durch die

betreffenden Hahnen leicht zu regulieren, und kann deshalb in den Röhren sowohl gebraten als auch gebacken werden.

Bei geschlossenen Platten empfiehlt es sich, die Brenner ebenfalls kurze Zeit vor Benützung anzuzünden. Auch hier sind sämtliche Brenner leicht regulierbar, so daß also sowohl auf lebhaftem, offenem Feuer für Pfannensachen, wie Beefsteak, Rostbraten usw. genügende Hitze vorhanden ist, als auch auf der heißen Herdplatte aufgekochte Speisen ruhig fortkochen.

Bei offenen Herdplatten ist ein vorheriges Entzünden der Brenner nicht erforderlich, dagegen ist hier die Wärmeabgabe an die Platte auch verhältnismäßig geringer.

Für heißes Wasser ist bei größeren Herden durch ein Wasserschiff hinlänglich gesorgt; ebenso um Teller und Platten in der Röhre warm zu halten.

Gute Instandhaltung der Apparate ist natürlich vor allem nötig, um eine Störung im Betrieb möglichst zu vermeiden und ist deshalb die äußerste Reinlichkeit vor allem geboten.

Rost- und Spießeinrichtungen mit Gas sind ebenso praktisch als vorteilhaft und wird nach den Angaben des Verfassers ein Gas-Rost (Grill) in den Handel gebracht, der hauptsächlich für Haushaltungen wegen seiner einfachen Handhabung und seinem sofortigen Gebrauch zu empfehlen. (S. Anhang.)

Die Vorzüge eines Gaskochherdes fallen sofort in die Augen, wenn man das Sparen an Brennmaterial annimmt, das dadurch entsteht, daß das so frühzeitige Anheizen, wie es bei Holz und Kohlen nötig ist, vollständig wegfällt.

Ein Hauptvorteil, der unbestreitbar, ist also der, auf einem Gasherd in möglichster Kürze eine Speise bereiten zu können, da nach Entzünden der Brenner sofortige volle Wärmeentwicklung eintritt, was zum Herstellen von Frühstücken, kurzen Mahlzeiten, für die Kinder- und Krankenstuben fast unentbehrlich ist.

Als weitere besondere Annehmlichkeit ist noch hervorzuheben, daß bei Gasfeuerung Belästigung durch Rauch, Ruß, Dampfentwicklung und die durch letztere erzeugte Hitze niemals entstehen kann. Nicht zu unterschätzen ist, daß das Aufbewahren und Herbeischaffen von Brennmaterialien ebenfalls wegfällt und jederzeit die denkbar größte Reinlichkeit herrscht.

Was nun die Kosten der Gasfeuerung im Vergleich mit Kohlen- und Koksfeuerung betrifft, so steht fest, daß bei rationeller Bedienung der neueren Apparate dieselbe sich entschieden nicht höher stellt, da die Mahlzeiten infolge Wegfallens der Anzünde- und Auslöschzeit in bedeutend kürzerer Zeit hergestellt werden können.

In neuester Zeit wird auch der **Petroleum-Herd** sehr empfohlen. Er ist von höchster Einfachheit und doch dabei von elegan-

ter Form, bedarf während des Gebrauches keiner Aufsicht und arbeitet mit einem Minimum von Brennstoff, ist nicht feuergefährlich und kann selbst im Zimmer aufgestellt werden, da er nur einen möglichst kleinen Raum einnimmt. Die damit bereiteten Speisen sind von höchster Güte und Schmackhaftigkeit.

Ist ein Bratrost nicht vorhanden, so kann man sich damit helfen, daß man auf dem Herd über Holzkohlenfeuerung einen Rost auf der Platte aufstellt und auf diesem Beefsteaks, Rumpsteaks, Rostbraten usw. fertig stellt. Diese auf dem Rost fertig gestellte Fleischstücke werden wie sonst beim Grillieren vor dem Auflegen mit heißer Butter oder Olivenöl überstrichen und ohne Zweifel durch dieses Verfahren saftiger gebraten, als wie in der Pfanne.

Küchengerätschaften.

Die in der Haushaltung benützten Koch-Geräte, seien sie nun aus Kupfer, Email usw., sollten nur aus gutem Material eingekauft werden, da gerade diejenigen beim Gebrauch die teuersten werden, welche wenig gekostet haben. Das beste, aber teuerste ist das Kupfergeschirr; dieses soll vor allem stets gut verzinnt sein, um nicht gesundheitsschädlich zu wirken. Ueberall hat das Email seinen Eingang gefunden, es ist billig und praktisch. Jedoch ist zu beachten, daß abgesprungene Flächen dem darin Gekochten, sei es durch Anbrennen, durch Grau- oder Schwarzwerden sehr schaden können. Nickelgeschirre sind wohl unverwüstlich im Gebrauch, besitzen keine gesundheitsschädlichen Eigenschaften, sind aber für die kleineren Haushaltungen im Anschaffungspreis zu teuer.

Sehr gut ist auch das nie rostende, gußeiserne emaillierte Kochgeschirr, das in vielen Haushaltungen sich eingeführt hat.

Die Einrichtung einer Küche richtet sich natürlich nach den jeweiligen Verhältnissen. Eine vollständige Aufstellung einer solchen auch in Zeichnung, mit den neuesten Hilfsmaschinen für die Küche, ist im Illustrierten Löffler-Bechtel Kochbuch von Seite 16—30 enthalten.

Zu welcher Zeit sind die wichtigsten Lebensmittel am besten.

(Siehe Jagd- und Fischkalender, sowie die Tabellen (Schluß).

Die Köchin muß sich nach der **Jahreszeit** richten, wenn sie den Tisch jederzeit gut besetzen will, d. h. sie muß stets das zu

kochen suchen, was gerade am besten und dabei meist auch am billigsten ist.

In den Monaten **Januar, Februar, März, April** ist infolge der durchaus trockenen Fütterung die Butter und Milch am schlechtesten.

Die Monate **April, Mai, Juni, Juli** haben das beste Rindfleisch.

Die Monate **Sept., Oktober, November, Dezember, Januar** das beste Wildbret und das beste Federvieh, sowie die besten Fische.

Die Monate **Dezember** und **Januar** das beste Bankfleisch.

Die Monate **Juli** und **August** die besten Krebse.

Vom **Februar** bis **Mai** hat man die besten Eier.

Im **Januar** ist Sauerkraut am besten, auch werden Fische, Wildbret, frische Austern gespeist. Lammfleisch ist von jetzt bis Mai gut.

Im **Februar** sind Fische sehr gut, während Hasen nicht mehr eßbar sind.

Im **März** gibt es junge Tauben und frische Eier, sowie Brunnenkresse und Ackersalat.

Der **April** bringt die ersten Spargeln und Hopfen als Gemüse; auch Lattich und Gartenkresse sind zu haben, weshalb mit den Wintergemüsen aufzuräumen ist; dasselbe gilt auch vom Rauch- und Pökelfleisch.

Der **Mai** bringt die zartesten Gartengewächse und junge Hahnen, wogegen die Fische weniger gut und teilweise ganz unbrauchbar sind. Hammelfleisch fängt an, wieder gut zu werden.

Alle Vorräte vom Winter sind zu lüften und zu sonnen, namentlich diejenigen, welche anzugehen drohen.

Für den **Juni** gilt das im Mai Gesagte; auch bringt er weitere Gemüse, reife Kirschen usw. Auch Frühkartoffeln gibt es hin und wieder.

Im **Juli** werden junge Gänse und Enten gut. Kleine Gurken, Bohnen und rote Rüben werden eingemacht; je kleiner die ersteren sind, um so besser werden sie.

Im **August** muß sich die Köchin rühren, denn schon hat sie für den Winter zu sorgen, indem verschiedene Beeren und Obstarten eingemacht, beziehungsweise der Saft davon eingekocht wird. Auch Eier muß man zum Aufbewahren kaufen und darf man dazu keine wählen, die einen Sprung haben oder solche, die, wenn man sie gegen ein Licht hält, im Innern einen kleinen dunkeln Fleck zeigen. — Es gibt Kohl zu bayrischem Kraut, frische Heringe und noch vieles, mit dem sich die Köchin helfen kann, um ihren Tisch zu billigem Preise gut zu besetzen.

Im **September** gibt es wildes Geflügel, junge welsche Hühner

und allerlei neue Gemüse, teilweise zum alsbaldigen Gebrauche, teilweise zum Einmachen.

Im **Oktober** muß Sauerkraut eingemacht, Kartoffeln und Obst in den Keller gebracht und überhaupt für Wintervorräte gesorgt werden. Auch die Einsalzungen nehmen ihren Anfang. Enten, Gänse und Kapaunen sind ganz gut und werden häufig auf den Tisch gebracht.

Im **November** muß, was noch nicht in den Keller gebracht ist, nachgeholt werden, und werden namentlich Lauch, Petersilie, Rüben, Sellerie ꝛc. in ein aus Erde und Sand bestehendes Beet in den Keller gebracht. — Fische werden wieder gut; alles Wildbret ist ausgezeichnet. Die Einsalzungen sind fortzusetzen.

Für den **Dezember** gilt auch das vom November Gesagte, und werden nun auch Schnecken, Austern, Seefische, Hummer, Kaviar ꝛc. gegeben.

Erklärung der in der Küche gebrauchten Kunstausdrücke.

Abäschern ist die Arbeit des Abreibens mit Asche solcher Fische, die Schleim absetzen.

Abbrennen oder **abdämpfen** heißt, etwas in einer kupfernen, verzinnten Kasserolle auf dem Feuer unter stetem Rühren recht aufquellen und dick werden lassen bis zu einem festen oder lockeren Teige nach Vorschrift.

Abdrehen oder **Tournieren** ist das Formenschneiden aus Wurzeln, Kartoffeln usw. zu Garnituren.

Abgeriebene, manierte Butter, rein ausgewaschene, gesalzene Butter so lange auf heiße Asche setzen, bis man sie wie einen Brei rühren kann; ist nur zu gesalzenen Speisen tauglich.

Abpassieren, Anpassieren heißt, wenn man entweder Fleischstücke, Gemüse, Kräuter oder Wurzelwerk im Schmalz oder Butter abschwitzt, d. h. über Kohlenfeuer setzt und langsam im eigenen Safte dämpft (schmort).

Abschrecken oder **Schrecken,** ablöschen, wenn man z. B. in siedenden Kaffee oder andere Flüssigkeiten kaltes Wasser gießt, um eine Klärung derselben herbeizuführen. Auch schreckt man verschiedene Braten, wie Schweinebraten ꝛc., mit Ueberrieselung von kaltem Wasser, wodurch sie recht knusperig werden.

Abziehen, eine Suppe oder Sauce mit Eigelb, dem nach Umständen Rahm, Wasser oder Fleischbrühe beigerührt wird, vermischen oder auf dem Feuer abkochen.

Assiette, Zwischengericht oder Nebengericht.

Attachieren, Angehen. Fleisch, Geflügel 2c. mit etwas Brühe so weit einkochen lassen, daß es sich auf dem Boden des Geschirrs braun ansetzt, ohne jedoch anzubrennen.

Aufstoßen heißt, eine dicke Speise nicht völlig zum Aufkochen kommen lassen.

Aufwallen. Hierunter versteht man die leichte, auf der Oberfläche von Flüssigkeiten entstehende Bewegung, welche kurz vor dem eigentlichen Sieden eintritt.

Aufziehen nennt man es, wenn ein Auflauf, Creme oder sonstige Eierspeise dadurch in die Höhe gezogen wird, daß der genau passende Deckel auf dem Geschirr mit Kohlen belegt wird. Ebenso müssen unter dem Geschirr Kohlen sein.

Aufzwecken siehe dressieren.

Ausbeinen, Desossieren ist das Auslösen der Knochen von Schlachtfleisch und Geflügel.

Ausnehmen wird vom Wildbret und Geflügel gesagt, indem man das Eingeweide herausnimmt.

Baba, Rosinen-Napfkuchen.

Bähen, Weckschnitten und dergl. auf einem Roste oder im Backofen gelb werden lassen.

Bain-marie (Marienbad, Heißwasserbad). Speisen, Saucen, Ragouts usw. in Kasserollen in ein flaches Gefäß mit kochendem Wasser setzen, um dieselben warm zu halten, ohne daß sie anbrennen oder gerinnen. Dasselbe Verfahren wendet man an, um Mehlspeisen, in die Form gefüllt, im Ofen gar zu machen. Auch beim Einmachen von Früchten, Gemüsen und zum Kaffeeaufwärmen ist das Wasserbad von Wichtigkeit.

Bardieren, Geflügel, Reh, Hasen 2c. über der Brust mit Speckscheiben belegen und dieselben festbinden, um sie am Spieß oder im Ofen braten zu können.

Beignet nennt man eine besondere Art von Backwerk.

Bekassine ist eine Schnepfenart.

Blanchieren heißt gewisse Gemüsegattungen eine kurze Zeit in kochendes Wasser bringen, wodurch man ihnen die Schärfe und blähenden Eigenschaften benimmt. Man blanchiert auch Kalbsköpfe und -Füße, um sie zurichtbar zu machen, und wendet dasselbe Verfahren bei der Schweinsschwarte an, um deren Reinigung zu erleichtern.

Blind Abbacken, Pasteten, kleine Kuchen 2c. abbacken, damit sie ihre Form behalten, ohne sie mit ihrem Inhalte gefüllt zu haben, welcher erst dann hineingegeben wird, nachdem sie gebacken sind.

Bordure, Einfassung von Teig bei feinen Zwischenspeisen, mit Reis gefüllte Bordure bei Ragouts oder bei kalten Schüsseln mit Sulz.

Bouillon ist weiße oder braune Fleischbrühe.

Bowle wird ein kalter Punsch genannt.

Braise. Fette Brühe zum Garmachen des Fleisches und Geflügels. Man bereitet sie, indem man in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebeln und mageren Schinken in Bouillonfett gut durchschwitzt, fette Brühe auffüllt. Ein Bouquet mit Thymian und Basilikum, sowie ein Lorbeerblatt, etwas ganzen Pfeffer und Salz hinzugefügt und die Brühe, nachdem sie gekocht, beliebig angewendet.

Braisieren. Den Gegenstand mit obiger Brühe bedecken und darin gar dämpfen oder dünsten.

Bräunen. Der Braten wird, wenn er weich genug ist, bei raschem Feuer gebräunt.

Caisse, kleine Papierkästchen, in welchen Ragouts oder kleine Aufläufe oder kalte Speisen, wie Gänseleber usw. serviert werden.

Charlotte, Puddinge, welche außen mit einer Kruste von Brot oder Biskuit umgeben sind.

Chaudeau, ein Weinschaum, der als Sauce zu Mehlspeisen gegeben wird.

Coquillen. Muschelschalen zu Ragouts.

Couli, eine gebundene, weiße, durchgeseihte Kraftbrühe von Fleisch, Wurzeln, Gewürzen 2c.

Croutons werden in beliebige Formen aus Weißbrot oder engl. Brot geschnitten, in Butter, Fett gebacken und Ragoutsplatten damit garniert.

Viereckig geschnittene Croutons werden zu Suppen gegeben.

Dämpfen heißt, die Speisen in einem fest zugedeckten Geschirr über Kohlen setzen und langsam gar werden lassen.

Decoupieren (zerlegen) heißt, die Einzelteile von Geflügel oder Wild, welches man frikassieren oder sautieren will, von einander trennen.

Degorgieren, Kalbsbriesen, Kalbshirn und andere Teile, die viel Blut enthalten, öfters in lauwarmem Wasser wässern, bis sie von dem Blute befreit sind und weiß aussehen.

Degraissieren, abfetten. Saucen oder Suppen von Fett reinigen, indem man sie an der Seite des Feuers langsam kochen läßt und das Fett, sobald es sich auf der Oberfläche zeigt, mit einem Löffel rein abnimmt.

Demi-glace, eingekochte Fleischbrühe, dünnflüssige Sauce.

Dessert heißt Nachtisch, besteht aus Backwerk, Früchten, Käse 2c.

Desossieren, aus Geflügel oder anderem Fleisch die Knochen und Rippen vorsichtig lösen, so daß dasselbe nicht beschädigt wird.

Dressieren, formen. Gemüse in verschiedene Formen, z. B. wie eine Olive oder eine ganz kleine Rübe, schneiden oder abdrehen.

— Geflügel zum Kochen und Braten durch Bindfaden in eine gefällige Form bringen. — Teigränder oder Pasteten dressieren, indem man den Rand einer runden Teigplatte zwischen den Daumen und den beiden ersten Fingern beider Hände zu einer beliebigen Höhe empordrückt.

Einbiegen, Dressieren, heißt, ein Huhn, eine Taube ꝛc. in gute Formen bringen, indem man die Keulen, wenn die Füße im Gelenke abgehauen sind, zurück schiebt und die Spitzen derselben in eine Oeffnung, welche man durch einen kleinen Einschnitt in die Haut beider Keulen an der unteren Seite derselben gemacht hat, steckt. Man wendet dieses Einbiegen vorzüglich bei Tauben, Hühnern ꝛc. an, wenn dieselben nach dem Kochen oder Blanchieren zu Frikassee ꝛc. zerschnitten werden sollen.

Einkochen heißt, Speisen, Saucen, welche zu dünnflüssig sind, oder gewisse Säfte durch anhaltendes Kochen eindicken oder verdicken. Ebendieselbe Bedeutung hat es, wenn man feste Körper in oder mit einer Suppe weichkocht.

Einmachen wird von Früchten und Gemüsen zur Aufbewahrung gesagt.

Einmehlen heißt, so viel Löffel Mehl an eine Speise oder Sauce geben, als man zu brauchen glaubt, daß diese gehörig dick davon wird (auch im Mehl umwenden, wie rohen Fisch, Kalbsleber).

Entfetten. Abschöpfen des Fettes von Saucen, Fleischbrühe.

Entree, Zwischengang heißen alle kalten und warmen Gerichte, die mit Saucen genossen werden, sowohl die vom zahmen wie wilden Geflügel, von Fleisch und Wildbret, von Fluß- und Seefischen.

Entrecôte, Mittelrippenstück, ist das Fleischstück vom Ochsen zwischen Rippen und Hinterviertel, das beim Kalb usw. Karree genannt wird.

Entremets sind leichte Zwischenspeisen, welche nach dem Braten gegeben werden.

Escalopes sind meist rund geschnittene Scheiben von Schlachtfleisch, Wildbret, Geflügel oder Fisch.

Essenz wird der Saft genannt, der aus pflanzlichen und tierischen Substanzen gewonnen wird.

Farce (Füllsel). Diese besteht entweder aus gebratenem oder rohem Fleisch von Schlachtvieh, Geflügel oder Fischen, welches, nachdem es fein gehackt oder gestoßen ist, mit eingeweichter Semmel, Butter oder Fett, Eiern, den verschiedenartigsten Zusätzen, wie Kräuter, Champignons, Trüffeln, Krebsbutter ꝛc., zu einer Mischung verarbeitet wird, deren man sich vielfach in der Küche bedient.

Farcieren, mit Farce füllen.

Farinzucker wird sowohl der indische, nicht raffinierte Rohr-

zucker, als auch der im Apparat zurückbleibende gelblichmehlige Zucker genannt.

Filet. Dieses Wort ist vieldeutig. Filets nennt man die Lungen- oder Mürbebraten von allem Schlachtvieh und Wildbret; Filets heißen ferner die Brüste des Geflügels, besonders dann, wenn sie vom Brustknochen abgelöst sind. Die unter dem Brustfleische des Geflügels befindlichen, fest am Brustbein haftenden schmalen Fleischstreifen heißen gleichfalls Filets und zwar zum Unterschiede von jenen größeren: Filets mignons. Wenn man einen Fisch ausschneidet, d. h. das Fleisch desselben von dem Rückgrat loslöst, so nennt man die beiden großen Stücke, welche man durch diese Prozedur erhält, Filets. Schneidet man diese großen Stücke in kleinere, so werden diese ebenfalls Filets genannt. Filets nennt man ferner das in kotelettförmige oder ovale Stücke geschnittene Fleisch von rohem, gekochtem oder gebratenem Wild, Schlachtvieh oder Geflügel; längliche, schmale Streifen, die man von Fleisch oder Wurzeln, Nudeln, Semmeln, Heringen, Aepfeln usw. geschnitten hat, heißen ebenso.

Fines-Herbes (feine Kräuter). Unter dieser Bezeichnung versteht man Estragon, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch oder Schalotten, etwas frisches Basilienkraut und Champignons, welches alles fein haschiert, in Butter oder Oel abgeschwitzt (anpassiert) wird.

Flambieren. Geflügel wird, nachdem es gerupft ist, dadurch von den kleinen Fäden und Härchen befreit, daß man es kurze Zeit über einer hellen Flamme von Spiritus oder Kohlenfeuer absengt und mit einem reinen Tuche abwischt.

Fond (Satz). Die Brühe, in welcher man Fleisch, Geflügel, auch wohl Fische in der Braise gar geschmort oder gebraten hat, wird entweder mit einer Mehlschwitze säumig gemacht, zu dem Fleisch gegeben oder, wenn man eine andere Sauce dazu bestimmt hat, zur Bearbeitung derselben gebraucht, welcher sie dann den Geschmack des in ihr bereiteten Gegenstandes mitteilt.

Fricandeau, gespicktes und gedämpftes Kalbfleisch oder Wildfleisch von der Nuß.

Frikassee, (eingemachtes) Schnittfleisch von Huhn, Kalb, Fisch usw. in Butter angebraten, mit Fleischbrühe und Gewürze gekocht, die Brühe mit einer Mehlschwitze dicklich eingekocht, mit Eigelb abgezogen und auf das Fleisch gegeben.

Frikassieren ist, zerschnittenes Fleisch in einer Pfanne zurichten oder Fleisch in Butter hellgelb anlaufen lassen und dann mit Fleischbrühe und Gewürze gar kochen und darauf die durchgetriebene Brühe wieder dicklich kochen.

Fritüre, erhitzte Butter, Fett oder Olivenöl zur Schmalzbäckerei.

Garnieren, heißt, eine Speise mit verschiedenen Zutaten um-

geben, oder eine kalte Schüssel mit Sulzcroutons verzieren, oder eine feine Zwischenschüssel (Ragout) mit Brotcroutons oder Teigfleurons, Morcheln, Trüffeln, Champignons usw. einfassen und umgeben.

Garnitur nennt man die Zutaten, mit welchen man die Speisen umlegt und verziert.

Gelatine, feinste Art Leim zu Cremes, Gelees und Sulzen.

Gelee nennt man Sülze oder Gallerte, die ohne oder mit Zusatz von Kalbsfüßen, Gelatine oder Hausenblase verfertigt wird. Süße Gelees werden entweder mit Gelatine oder Hausenblase bereitet.

Glace heißt die zu einem festen Körper eingekochte Fleischbrühe. Auch gibt es eine Zuckerglace; diese besteht aus der Mischung von feingestoßenem Zucker mit Eiweiß, Zitronensaft, Wasser 2c.

Glasieren. Ein Stück Fleisch mit seinem Fond unter fortwährendem Begießen so kurz gehen lassen, daß es ein glänzendbraunes Aussehen erhält; oder ein Stück Fleisch mit etwas aufgelöster Tafelbouillon mit einem Pinsel bestreichen. Bäckereien oder Mehlspeisen mit feinem Zucker bestreuen, den man entweder im Ofen oder durch eine glühend gemachte Schaufel schmelzen läßt.

Gratinieren heißt, Speisen, besonders solche, welche von Farce bereitet sind oder einen Ueberzug von Semmel, Käse 2c. haben, in gelinder Ofenhitze leicht backen, so daß sie unten und oben eine leichte bräunliche Kruste erhalten.

Grenadines sind kleine Fleischschnitten von allen Fleischarten.

Grillieren heißt, auf dem Roste über Kohlenfeuer zu schöner, hellbrauner Farbe braten.

Haschee, Speisen von gehacktem, gebratenem Fleisch, von gekochten Lungen 2c.

Haschieren, fein hacken.

Hors-d'oeuvre werden kleine, pikante Gerichte genannt, die den Zweck haben, den Gaumen zu reizen und gewöhnlich als Vorspeise vor oder nach der Suppe gegeben werden.

Jus, braune Fleisch- oder Bratenbrühe. Außerdem gibt es noch Zucker-Jus, die aber nur im Notfall verwendet wird.

Kaldaunen sind Kuttelflecke oder Gekröse.

Kandieren heißt verzuckern.

Karamel ist gebrannter Zucker.

Karree, Kalbs-, Hammelskarree wird das Fleischstück genannt zwischen Rippen und Schlegel.

Klarificieren oder **Klären,** Gelees, Jus, Fleischbrühe und Butter durchsichtig machen. Gelees werden durch Ei geklärt, Jus und Fleischbrühe durch zerhacktes Ochsenfleisch, Butter durch die Wirkung eines mäßigen Feuers; letztere gießt man noch durch eine

Serviette, um sich ihrer in den zahlreichen Fällen zu bedienen, wo man geklärte Butter verwendet.

Klarkochen. Suppen oder Saucen an der Seite des Feuers langsam kochen und den sich bildenden Schaum und das Fett mit einem Löffel abnehmen.

Klarmehl ist Weizen- oder Kartoffelmehl, welches mit Wasser, Wein, Milch, Rahm oder Bouillon flüssig- und klargerührt oder gequirlt wird. Man wendet es an zum Verdicken von Bratenjus und von zu dünn gewordenen Suppen, Saucen und Gemüsen.

Klops sind aus gehacktem Fleisch geformte Klöße.

Kneffs, Suppenklöße, Garnierklöße, Nockerln, Quenelles. Kleine Klöße von Fleisch- oder Fischfarce, die man zu Ragouts und Suppen gebraucht. Man dressiert sie mittelst zweier Theelöffel auf folgende Weise: Man füllt den einen Löffel mit Farce, streicht diese mit einem in heißes Wasser getauchten Messer recht glatt, nimmt sie mit dem andern, ebenfalls in heißes Wasser getauchten Löffel aus dem ersten und legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle. Nachdem man auf diese Weise so viel Klößchen, als man braucht, dressiert, gießt man behutsam etwas kochende Fleischbrühe oder kochendes, gesalzenes Wasser in die Kasserolle und läßt die Klößchen auf dem Feuer garziehen, nicht kochen. Die später öfters erwähnten Suppenklöße werden auch durch eine Spritzbüchse, die mit ovaler oder runder Oeffnung versehen, in heißes Salzwasser eingelegt, indem man die mit der Farce gefüllte Spritzbüchse auf dem Rand der Kasserolle aufsitzen läßt und mittelst eines Messers die langsam ausgedrückte Farce in kleinen Stückchen dicht an der Oeffnung der Spritzbüchse abschneidet, die Klößchen einen Augenblick ziehen, nicht kochen und in Fleischbrühe im Wasserbad bis zum Gebrauch stehen läßt.

Mittelst einer Papierdüte spritzt man kleine runde oder geformte Plätzchen auf ein mit Butter bestrichenes Geschirr, gießt heißes Wasser oder Fleischbrühe über diese Klößchen und verwendet sie wie schon erwähnt.

Große Klöße zum Garnieren für Fische und Ragoutplatten werden anstatt mit Theelöffeln mit großen Löffeln auf dieselbe Art und Weise zubereitet, wie schon oben beschrieben, und garniert. Die fertigen Klöße werden mit dünn geschnittenen, ausgestochenen Trüffelscheiben dekoriert, indem man solche erst in Eiweiß taucht und dann in geschmackvoller Zeichnung auf den Kloß setzt und festdrückt. Kochen wie oben.

Koch, Mehlspeisen, die im Bratofen gebacken oder mit Kohlen oben und unten aufgezogen wurden.

Kompott, mit Zucker eingemachtes und gedämpftes Obst.

Konfekt ist ein kleines, feines Zuckerbackwerk.

Konfitüren sind in Zucker eingemachte Früchte.

Konserven sind zum Aufbewahren eingemachtes Fleisch, Früchte und Gemüse.

Konsommee. Kraftbrühe von Rind- oder Kalbfleisch und Geflügel.

Koteletten, beim Kalb, Hammel, Reh, Schwein, die von den Rippenstücken abgeschnittenen Rippchen.

Kroquetten sind die als Beilagen gerngesehenen Gerichte, die aus gehacktem Fleisch oder Fisch in Wurstform bereitet, paniert und gebacken werden.

Kurzkochen, von Fleischbrühe, um sie recht kräftig herzustellen, oder von Saucen, die man unter fortwährendem Rühren bis zu einer gewissen Dicke kochen läßt.

Lake wird die zum Einpökeln zu verwendende Salzbrühe genannt.

Legieren, abziehen, Suppen, Saucen 2c. durch gelbe Eier binden.

Liaison, das aus Milch, Wasser oder Wein klargequirlte Eigelb, dessen man sich zum Abziehen der Suppen 2c. bedient.

Macédoine. Ein Mischmasch aus gekochten Gemüsen oder Früchten.

Manieren. Butter mit Mehl manieren, d. h. in ein Stück Butter etwas Mehl hineinkneten, um eine zu dünne Sauce oder Suppe rasch zu verdicken.

Maraschino ist der Name eines aus dem Süden kommenden weißen Likörs, hergestellt aus der Maraskakirsche.

Marinieren, beizen, Fleisch, Geflügel und Fische mit einer würzigen, sauren Brühe (Marinade) begießen und einige Stunden darin stehen lassen.

Markieren, Braten-, Fische-, Geflügel-Saucen u. s. w. mit den nötigen Bestandteilen roh zusammenstellen, um sie vor dem Gebrauch rasch auf das Feuer zu setzen und fertig zu machen.

Marmelade, Mus, von allerlei Früchten, mit Zucker verdickt.

Maskieren heißt, eine Fleisch- oder Mehlspeise mit einer dicken Sauce bedecken.

Mijotieren, solche Fleisch- und Fischstücke, die in der Braise zubereitet werden, auf gelindem Kohlenfeuer ganz langsam und gut zugedeckt kochen.

Panade nennt man einen Teig, welcher zur Bereitung verschiedener Farcearten als Bindemittel angewendet wird.

Panieren, Fleischstücke, Koteletten 2c. in Butter oder gequirltes Ei eintauchen und in geriebenem Weißbrot umwenden oder auch nur in geriebenes Brot einhüllen.

Papillote. Eine aus Papier hergestellte Verzierung, die dazu

dient, den bloßgelegten Beinknochen bei Kalb, Reh, Hammelschlegel, sowie bei Koteletten zu bedecken.

Parieren, Zurechtschneiden, Zustutzen der Beefsteaks und Koteletten.

Passieren hat eine mehrfache Bedeutung. 1) Abpassieren: Fleisch, Vegetabilien u. s. w. mit Butter, Fett oder Oel auf dem Feuer so lange schwitzen lassen, bis der dem Stoff entquollene Saft kurz eingeschwitzt ist, ohne Farbe angenommen zu haben. Man nennt dieses Verfahren auch abschwitzen. 2) Durchpassieren: Durchstreichen, Flüssigkeiten durch ein Sieb, ein Haartuch oder eine Serviette seihen. Passierstuhl. 3) Einpassieren: Einer Suppe, einer Sauce oder einem Gemüse mittelst Mehles, welches in guter Butter weiß- oder gelbgeschwitzt worden ist, die nötige Bindung geben.

Patrone heißt ein rundgeschnittenes Stück Papier zur Bedeckung vieler Speisen während des Kochens, Backens und Bratens. Sie dient nicht nur, die Sachen, welche sie bedeckt, vor daraufallenden Unreinlichkeiten oder vor dem Braunwerden in der Ofenhitze zu bewahren, sondern befördert auch das Garwerden des Fleisches beim Braisieren und Kochen dadurch, daß sie das Entweichen des Dampfes verhindert.

Pralinieren heißt in Zucker rösten.

Püree. Die dazu bestimmten Gegenstände, wie Gemüse, Fleisch, Früchte 2c. werden erst fein gehackt oder gestoßen und dann durch ein Sieb gestrichen.

Quirl, Spriegel oder Schokoladestrudel.

Ragout ist ein Mischgericht von gekochtem oder gebratenem Fleisch, Geflügel mit fein gewürzter Sauce.

Rapieren heißt das Ausschaben des Fleisches und Speckes aus Sehnen, Häuten und Fasern vermittelst eines Messers oder eines scharfkantigen Blechlöffels.

Reduzieren ist einkochen.

Salpicons heißt verschiedenes Fleisch, Champignons, Trüffel, in kleine Würfel schneiden, mit dicker, feiner Sauce vermischen und als Fülle von Pastetchen, Krüstchen zu verwenden.

Sandwich, englische, kleine, dünn geschnittene Fleischbrötchen, aus Kapselbrot hergestellt.

Sautieren heißt dünne Scheiben oder Filets von Fleisch, Fisch, Schinken, Geflügel, Leber 2c. bei lebhaftem Feuer in Fett, Oel oder Butter schnell abschwitzen.

Schmoren, soviel als Abschwitzen.

Stand. Gallertige Substanz, die aus Hausenblase, Gelatine 2c. gewonnen wird und dazu dient, den Cremes, Gelees und anderen kalten, süßen Speisen die erforderliche Festigkeit zu geben.

Tablieren. Umrühren einer zu gewissem Grade (Blase oder Flug) eingekochten Zuckerlösung, um das Trocknen derselben zu beschleunigen, — sog. Konserve herzustellen.

Tarteletten sind kleine, meist Früchtentörtchen.

Timbale, gestürzte Pastete oder auch Becherpastete genannt.

Toast, englisches Röstbrot zum Thee oder Kaffee häufig gegeben.

Tournieren, umwenden, gerinnen. Um ein Gemüse oder Ragout gut mit der Sauce zu vermischen, dreht und schwenkt (tourniert) man das Gefäß hin und her. Eine Creme oder Sauce ist tourniert, wenn die Eier in derselben durch Kochen geronnen sind. — Tournieren heißt auch, Gemüsen oder Früchten, die man zur Garnitur verwendet, mittelst des Messers die Form von Birnen, Kugeln 2c. geben.

Tranchieren, das Zerlegen, Zerschneiden der verschiedenen Braten 2c.

Vol-au-vent, eine leer abgebackene, sogenannte blinde Pastete von Butterteig.

Zucker karamelisieren. Gestoßenen Zucker läßt man in einer Pfanne zergehen, bis er gelb oder braun wird, worauf man heißes Wasser dazu gibt und ihn aufkochen läßt.

Allgemeine Regeln für den Gebrauch des Kochbuches und die wichtigsten Vorbereitungen und Zurichtungen.

Um bei den später besprochenen Rezepten nicht immer Gleichlautendes wiederholen zu müssen, glaubte ich in der Einleitung, allgemeine Regeln und die hauptsächlichsten Zurichtungen voranstellen zu sollen. Ich möchte deshalb wünschen, daß bei Gebrauch dieses Kochbuches gerade die in der Einleitung beschriebenen Vorarbeiten nicht als unwesentlich außer Acht gelassen werden, da sonst später manches nicht richtig verstanden oder angewandt werden dürfte.

Streng und ängstlich sich an jedes Wort zu halten ist natürlich, namentlich auch bei Maß und Gewicht, bei Gewürzen, beim Kochen u. s. w. nicht nötig und genügt es vollständig, die Vorschriften der Hauptsache nach zu befolgen.

Wie in allem, so wird auch hiebei Uebung und Erfahrung die beste Lehrmeisterin sein.

1) Nichts gerät bei großer Hitze oder großer Kälte so gut, als bei einer gewöhnlichen Temperatur; dies muß sich die Köchin

wohl merken, um vieles nicht verderben zu lassen, das von der Witterung abhängt.

2) Wenn man ein Rezept dieses Kochbuches benutzen will und nicht mit sich einig ist, wie es gemacht wird, so suche und lese man die erste von den Speisen einer und derselben Klasse, dann wird man eine genaue Beschreibung darüber finden, die nicht bei jedem einzelnen Rezept wiederholt werden konnte, sonst wäre dieses Buch viel zu umfangreich geworden.

3) Hält man die Bereitung einer Speise für zu schwer, so mache man zuerst Versuche im Kleinen; verfährt man dabei mit der nötigen Pünktlichkeit und Sorgfalt, so wird sie gewiß gelingen und kann im Großen wiederholt werden.

4) Eine feste Regel für Anwendung der **Gewürze** kann nicht aufgestellt werden, da dies zu sehr von den Gewohnheiten und dem Geschmack derjenigen abhängt, für welche gekocht wird. Es gibt ja doch viele Speisen, welche ohne Gewürz gar nicht gekocht werden können; diese sollen im allgemeinen so angewendet werden, daß sie nicht zu sehr vorschlagen, sondern den Speisen nur einen angenehmen Geschmack verleihen und die Verdauung befördern.

5) **Salz** ist die unentbehrlichste Zutat an Speisen und kann bei Fischen fast im Uebermaß angewendet werden, da letztere sonst von schlechtem Geschmack und schwer verdaulich sind; auch Fleischspeisen jeder Art sollen gut gesalzen sein. Wildbret erfordert am wenigsten Salz. Je fetter das Fleisch, um so besser muß es gesalzen sein, sonst ist es ungesund und weniger schmackhaft. Das Salz vermehrt die Hitze des siedenden Wassers und löst viele festere Teile des darin kochenden Fleisches auf; daher verliert dieses durch zu langes Kochen an Kraft. Um hierin nicht zu schaden, ist es ratsam, im Anfang nicht zu stark zu salzen und das, was noch fehlt, beim Anrichten zuzugeben. Zu viel Salz verdirbt den Geschmack einer Speise vollständig.

6) Will man Fleisch mit **Essig** durchdämpfen, so muß er in nicht zu geringer Menge so zeitig daran gegossen werden, daß er das Fleisch durchdringen kann. Zu einer sauren Sauce oder, wenn eine solche an das Fleisch kommt, darf man den Essig schon mehr sparen, denn durch zu langes Kochen verdampft derselbe; deshalb wird die Sauce pikanter, wenn man die Hälfte des Essigs erst kurz vor dem Anrichten nachgießt oder noch besser den Essig vorher einkocht.

7) Die Gewürze kommen erst kurz vor dem Anrichten an die Speisen, denn wollte man sie mit denselben kochen, so gingen die flüchtigsten und feinsten Teile verloren. Das Gewürz kommt nur dann gleich anfangs an das Fleisch, wenn man dasselbe mit

kaltem Wasser zusetzt, weil sich dann die Kräfte des Gewürzes mit dem allmählichen Auflösen in das Fleisch ziehen. Es muß dann aber das Geschirr sorgfältig zugedeckt gehalten werden, sonst geht das Beste durch den Kamin verloren. Die meisten Speisen werden durch die Gewürze gesünder und leichter verdaulich; wenn man aber nicht sehr sparsam mit denselben umgeht, so schaden sie ungemein und verdrängen auch den eigenen Geschmack der Speisen. Mit den Gewürzkräutern, die bei uns wachsen, darf man schon weniger sparsam umgehen; wer also einen starken, gewürzhaften Geruch und Geschmack liebt, verwende dieselben. Sie sind im allgemeinen auch so vorzüglich, daß man mit ihnen die meisten ausländischen Gewürze ersparen kann.

8) In gut verzinnten Gefäßen von Kupfer kochen sich die Speisen am besten; doch macht die Fleischbrühe hievon eine Ausnahme, indem sie, in einem irdenen Topf mit gehöriger Vorsicht gekocht, am besten gerät.

9) Zum Braten und Ausbacken gebrauche man niemals zinnerne Gefäße, da dieselben, sobald die darin befindliche Backbutter den zum Braten oder Ausbacken erforderlichen Hitzegrad erreicht hat, sehr bald selbst schmelzen. Bedient man sich behufs des Ausbackens eines blechernen Schaumlöffels, so muß es ein solcher sein, dessen Stiel durch Niete an den Löffel befestigt ist; ist die Befestigung durch Lötung bewirkt, so zerschmilzt das Zinn der Lötung durch die Einwirkung der heißen Backbutter in wenigen Augenblicken.

10) Zum Aufbewahren gekochter Speisen verwende man nur irdene, porzellanerne und gläserne Gefäße; auch lasse man nie eine Speise in Geschirren von Kupfer oder Eisen vollständig erkalten, da solches gesundheitsschädlich ist.

11) Das Fleisch wird viel besser, wenn man es einen Tag aufhängt und dann erst zusetzt. — Gibt man Knochen zur Fleischbrühe, so ist es gut, diese vor dem Zusetzen zu waschen. — Will man das Fleisch mehrere Wochen vor Verderbnis bewahren, so näßt man es mit einer 2prozentigen Lösung von Borsäure ein. Durch dieses unschädliche Mittel verliert es weder seine Farbe, noch büßt es seinen natürlichen Geschmack oder Geruch ein.

12) Von den verschiedenen Fleischbrühen, Suppen, Saucen muß man alles Fett sorgfältig abnehmen, ebenso muß auch, wenn die Saucen durch langes Stehen Haut gezogen haben, solche davon entfernt werden. Ueberhaupt müssen die Saucen, wenn solche bis zum Anrichten noch zu stehen haben, mit etwas magerer Fleischbrühe oder warmer Jus begossen, ein genau schließender Deckel darauf gegeben und so in ein Geschirr, welches zur Hälfte mit kochendem Wasser angefüllt ist (Wasserbad), gestellt werden. (S.

S. 9.) Auf diese Art wird das sonst so leicht vorkommende Anhängen verhütet.

13) Uebermäßigem Fettzusatz zu den Speisen soll die Hausfrau energisch entgegentreten, da Verdauungsunregelmäßigkeiten, ja selbst Krankheiten dadurch verhindert werden können. Es soll bei allen Speisen ein richtiges Verwenden des Fettes eingehalten und wohl dabei auch darauf gesehen werden, nur frisches, gutes, reinschmeckendes Fett, am besten und zuträglichsten wohl Süßbutter oder bestes Olivenöl zu verwenden. — Das durch das Braten erhaltene Fett, welches durch den Braten selbst, wie durch die Zutaten zu demselben, sei es Gemüse, Gewürz u. s. w., einen wohlschmeckenden Geschmack erhält, ist mit etwas Butterzusatz am besten geeignet, in der Küche zum Braten wie zum Backen verwendet zu werden. — Das für sich auszulassende Fett, von der Fleischbrühe abgeschöpft, eignet sich gut zur Bereitung von Gemüse, doch ist hiefür Butter besser zu verwenden, ja aber kein Bratenfett. — Um rohes Fett, Nierenfett, Schweinefett oder Fettabfälle von Fleisch auszulassen, gießt man an dasselbe etwas Wasser, setzt es auf den Herd und läßt es langsam unter öfterem Aufrühren aus, bis alles Wasser verdampft und das Fett hell und klar ist. Die beim Abseihen zurückbleibenden Grieben preßt man noch etwas, und können diese sodann namentlich von Schweinefett, zu Kartoffelspeisen oder warmen Kartoffelsalat gut verwendet werden. — Das von Braten, Saucen, Suppen übrig bleibende Fett gießt man zusammen in eine Kasserolle, kocht dasselbe auf, passiert es in eine Schüssel, um, wenn er erkaltet und gestockt, das obere, schöne Fett abzunehmen und rein auszulassen, worauf man es zum Gebrauch in einen Topf füllt. Das zurückbleibende Fett und die unter diesem sich befindliche Jus, Sauce oder Brühe wird wieder jedes für sich aufgekocht, das Fett läßt man bis zum anderen Tag stehen, um es dann zu verwenden, die Jus oder Sauce ebenso.

14) Während des **Bratens** darf das Feuer nicht ausgehen, wenn man es nach Umständen auch viel schwächer macht; noch viel weniger darf man den Braten aus der Röhre setzen, sonst fällt er zusammen und wird hart und zähe.

Saucen, zu denen Mehl genommen wird, müssen in einem besonderen Geschirre gut gekocht werden, ehe sie an das Fleisch, die Fische ꝛc. kommen.

Bei **Mehlspeisen,** die im Dampf gar gemacht werden, darf man den Deckel ja nicht zu früh wegnehmen, sonst sinken sie zusammen.

Anfläufe darf man nur bei ganz gelinder, gleichmäßiger Hitze gar machen, sonst bleiben sie schwer oder fallen gar in der Mitte zusammen.

15) Zur **Sommerzeit** müssen ganz ohne Ausnahmen jeden Morgen die Tische mit kaltem Wasser abgewaschen, das kalte, von dem vorhergehenden Tage übrig gebliebene Fleisch auf frische Schüsseln gelegt und die vorhandenen Brühen, Saucen oder Gemüse aufgekocht werden, um solche vor dem Sauerwerden zu bewahren.

16) Werden Saucen, Gemüse und Ragouts aufgekocht oder gewärmt, so ist es nötig, daß in dem zum Aufkochen bestimmten Gefäß jedesmal zuerst etwas Fleischbrühe, Jus oder auch nur ein wenig Wasser ins Kochen gebracht wird; das aufzukochende Gericht kommt nun dazu und wird unter öfterem Umrühren, um ein Anbrennen zu verhindern, schnell erhitzt, noch einmal versucht und, wo es notwendig ist, ihm im Geschmacke nachgeholfen, was bei Gemüsen mit einem Stückchen frischer Butter, etwas Petersilie oder Schmalz geschehen kann. Bei Saucen muß mit Jus oder Zitronensaft nachgeholfen werden. Auf diese Art wird der so unangenehme, vom Aufwärmen erzeugte Beigeschmack bedeutend vermindert.

17) Im **Sommer** hat man sehr darauf zu sehen, daß Fleisch, Fische und Geflügel in den Morgenstunden gebracht und solche sogleich im **Fliegenhaus** untergebracht oder, in Ermangelung eines solchen, mit reinen Tüchern bedeckt werden, um so die Schmeißfliegen davon abzuhalten. Im **Winter** ist Sorge zu tragen, daß rohes und gekochtes Fleisch, Suppen, Saucen und Gemüse nicht gefrieren, denn gefrorene Sachen sind der Gesundheit nachteilig und manche Speisen werden durch den Frost ganz unbrauchbar.

18) Was man bei der Bereitung der Speisen zu **rühren** hat, rühre man nur in irdenen, porzellanernen und gläsernen Gefäßen; was in verzinnten, kupfernen Gefäßen längere Zeit gerührt wird, erhält eine graue Farbe. — Durch anhaltendes Rühren wird die Masse dicker und feiner (wenig und schwach rühren hilft zu nichts). Man muß die Masse mit dem Rührlöffel sehr bewegen, damit Luft hinein kommt, dann wird sie gut und ergiebig; dies gilt namentlich von Butter, Eier, Zucker und Farcen.

19) Mehl und Salz greife man nicht mit den bloßen Händen an, sondern bediene sich eines Holz- oder Hornlöffels.

20) Wenn eine **Auswässerung des Fleisches** in warmen Sommertagen notwendig ist, so darf sie sich nicht weiter erstrecken, als es die Reinlichkeit erfordert; das reinliche Schlachtfleisch soll entweder gar nicht oder doch nur leicht gewaschen werden.

Eine allgemeine Anempfehlung verdient das **Klopfen,** welches das Fleisch mürbe und viel leichter kochbar macht. Zähes Fleisch, besonders von alten Tieren, muß immer geklopft werden. Man

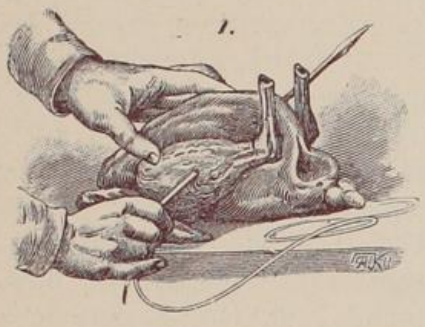
darf das Fleisch aber nicht so heftig schlagen, daß es seine Form verlieren könnte.

21) **Das Ausnehmen und Dressieren des Geflügels.** Wenn das Geflügel nicht zu zäh und faserig sein soll, so muß es wenigstens einen oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden. Das Geflügel wird geschlachtet, indem dicht unter dem Kopfe einige Federn abgerupft und der Hals an dieser Stelle mit einem scharfen Messer bis zu den Halswirbeln durchschnitten wird. Man läßt es ausbluten und rupft es alsdann noch warm, ohne jedoch die Haut zu zerreißen. Will man das Blut, wie bei Gänsen und Enten, benützen, so wird es unter fortwährendem Rühren in einem Gefäße mit etwas Essig aufgefangen. Brüht man das Geflügel, so bleibt es nach dem Schlachten einige Zeit in kaltem Wasser liegen, dann wird es abgeschüttelt und mehrere Male in kochendes Wasser getaucht, bis die Federn leicht loslassen, wobei man sich aber von dem Verbrühen in Acht nehmen muß, indem sonst mit den Federn zugleich die Haut abgerissen würde. Doch möchte ich nicht empfehlen, Geflügel zu brühen, vielmehr es nur zu rupfen und zwar, solange dasselbe noch warm ist. Durch das Brühen werden die inneren Teile desselben sehr leicht dem Verderben, so namentlich im Sommer, ausgesetzt. Unter allen Umständen ist es gut, im Sommer, will man das Geflügel nicht sofort gebrauchen, das noch warme Gedärme mittelst eines kleinen Hackens vom Magen loszureißen und herauszuziehen, auf diese Weise hält sich das Geflügel viel länger. Das Geflügel wird **ausgenommen,** indem man es mit der Brust auf den Tisch legt, mit dem Daumen und dem Zeigefinger der linken Hand die Haut unter dem Halse zusammennimmt und, zwischen den Flügeln anfangend, einen Schnitt bis zur Mitte des Halses macht und den Kropf und die Gurgel herausnimmt, wobei man durch die entstandene Oeffnung mit dem Zeigefinger fahrend inwendig alles, d. h. das Herz, die Lunge, die Leber und den Magen von dem Rücken und den Bauchwandungen loslöst. Hat man den After so klein wie möglich herausgeschnitten, so werden die Eingeweide durch die entstandene Oeffnung entfernt, doch so vorsichtig, daß nichts reißt, namentlich aber, daß die Galle oder Leber nicht verletzt wird. Sollte dies vorkommen, so muß das Geflügel mit Wasser möglichst rasch ausgewaschen werden, um ein Bitterwerden, durch die zerdrückte Galle hervorgerufen, zu vermeiden. Die noch vorhandenen kleinen Federn werden über eine kleine Spiritus- oder Kohlenflamme gesengt, die zurückgebliebenen Stoppeln entfernt und das Geflügel mit einem reinen Tuche auch im Innern sauber abgewischt. Will man die Füße benützen, so hält man sie so lange in die Flamme, bis man die obere Haut leicht abstreifen kann.

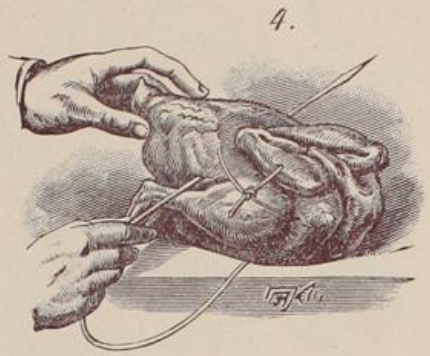
Hat man das Stück rein geputzt und mit einem Tuche ab-

Dressieren des Geflügels.

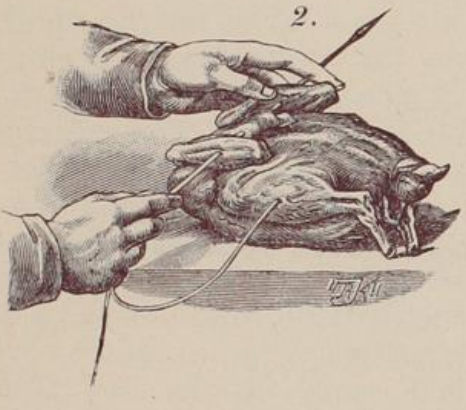
1.



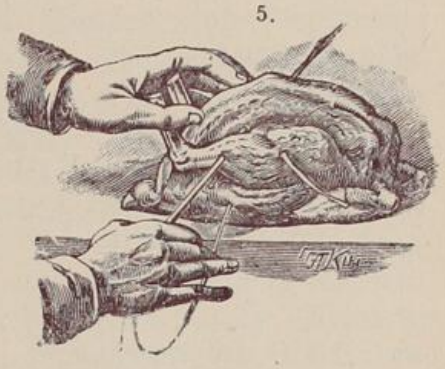
4.



2.



5.



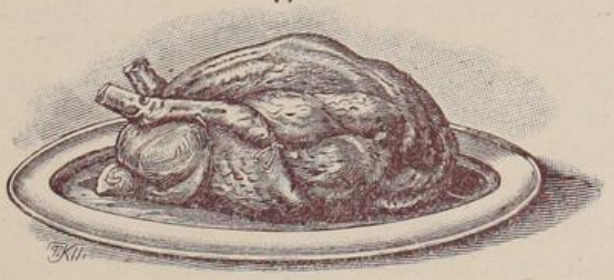
3.



6.



7.



gerieben, doch ohne das Geflügel abzuwaschen oder gar auszuwässern, was entschieden zu verwerfen ist, den Hals, sowie die Klauen von den Füßen abgehauen, so wird das Geflügel zu einer schönen Form dressiert, indem dasselbe auf dem Rücken liegend, die Keulen nach der Brust zurückgeschoben, mit einer starken Nadel und Bindfaden dicht am Kniegelenk durchstochen werden. Sodann legt man es auf die Brust, sticht die Nadel durch die eingebogenen Flügel, den Halslappen und den Rücken und bindet die beiden Enden fest zusammen. (Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuch Tafel 2.)

Bei kleinerem Geflügel genügt dieses Dressieren vollständig, während bei größerem, wie Kapaunen, Poularden, Welschen, sowie bei größerem Wildgeflügel fortgefahren wird, indem man das Geflügel auf die Brust legt, unterhalb des Schlegels durch den Körper durchsticht, sodann zurück durch die Schlegel diese herunterdrückend, damit die Brust recht hervortritt, und die Bindfadenenden festbindet.

22) **Das Spicken.** Die erste Bedingung, ohne welche man nicht schön spicken kann, ist, daß der Speck fest und zähe und so geschnitten ist, daß er genau in die Spicknadel paßt. Zuerst schneidet man von dem oberen, weichen Teile des Speckes so viel ab, daß nur etwa zwei Finger hoch Speck auf der Schwarte bleibt und schneidet dann diesen letzteren in Stücke, die so breit sind, als die Speckfäden lang werden sollen. Diese Stücke schneidet man nun mit einem dünnen, scharfen Messer in der Quere von oben herab bis auf die Schwarte in mehr oder weniger dünne Blätter, je nachdem die Speckfäden dicker oder dünner werden sollen, drückt dann die Blätter fest aneinander und schneidet den Speck von rechts nach links in egale, vierkantige Fäden von gleicher Dicke. Nun macht man auf dem zu spickenden Gegenstande, z. B. einem Rinderfilet, welches man der Länge nach auf den mit einem reinen Tuche bedeckten Tisch vor sich hingelegt hat und mit der linken Hand festhält, an der Stelle, wo man das Spicken beginnen will, mit der Spitze der Nadel drei erkennbare Quer-Linien über das Filet, jede etwa 1½ Zentimeter von der anderen entfernt, sticht die flach gehaltene Spicknadel am äußersten linken Ende der untersten Linie so in das Fleisch, daß die Spitze auf der ersten Linie wieder herauskommt, steckt dann einen der Speckfäden mit der rechten Hand in die Spicknadel und zieht diese schnell und geschickt durch das Fleisch, so daß der Speckfaden mit einem Drittel seiner Länge in dem Fleische stecken bleibt und auf jeder Linie ein Drittel herausteht, führt dicht daneben den zweiten Speckfaden auf gleiche Weise durch das Fleisch, fährt so bis zum Ende der Linie fort und bildet auf diese Weise die erste Reihe. Dann bezeichnet man unterhalb der dritten Linie eine vierte und spickt eine zweite Reihe, indem man die Nadel auf der vierten Linie einsetzt und auf der zweiten Linie

herauszieht. Hierauf bezeichnet man eine fünfte Linie und führt die dort hineingesteckten Speckfäden zwischen den Speckfäden der dritten Linie heraus. Man fährt nun so fort, bis das Filet bis unten zur Spitze hin kraus und sauber bespickt ist. Beim Spicken von Kalb- oder Rehrücken, sowie von Schlegel und Fricandeau derselben ist stets zu beobachten, daß das Fleisch immer so gespickt werden muß, daß beim Tranchieren der Speck nicht der Länge nach, sondern quer durchschnitten wird. Deshalb spickt man das Fleisch bei allen Fleischsorten am besten dem Faden nach, sei es vom Ochsen-, Kalb- oder Wildfleisch, so namentlich die Fricandeau, Wildkeulen u. s. w.

23) **Die Vorbereitung der Fische.** Die Fische werden geschuppt, nachdem man sie vorher durch ein paar Schläge auf den Kopf getötet hat. Das dabei zu beobachtende Verfahren darf wohl als allgemein bekannt vorausgesetzt werden, doch gibt es einige Arten von Fischen, die man anders als auf gewöhnliche Art von ihren Schuppen befreien muß. Im Kapitel Fische ist stets bei den einzelnen Arten angegeben, wie diese zu behandeln sind, ebenso die Schon- und Fangzeiten. Die Barse werden mit einem kleinen Reibeisen abgeschuppt, nachdem man zuvor die stacheligen Flossen derselben mit einem Hackmesser abgehauen hat. Die Schleien, deren kleine, schleimbedeckte Schuppen außerordentlich fest in der Haut haften, werden auf einige Augenblicke in siedend heißes Wasser getaucht und lassen sich dann leicht schuppen. Große Schill (Zander), Hechte und Karpfen müssen *barbiert* werden, indem man den Fisch, der bis zu dem Augenblicke des Abschuppens in Wasser gelegen haben muß, damit seine Schuppen nicht trocknen, mit einem Tuche am Schwanze festhält und mit einem sehr scharfen Messer vom Schwanz nach dem Kopf hin die Schuppen in langen Streifen von der Haut abschneidet, ohne letzteren zu beschädigen.

Um von einem Fisch die Filets von den Gräten zu schneiden, wird, wie folgt, verfahren.

Wenn der Fisch abgeschuppt ist, legt man ihn so vor sich hin, daß der Rücken desselben nach einem sieht. Man macht sodann mit einem scharfen Messer hinter den Kiemen einen Schnitt bis auf den Rückgrat, folgt diesem mit dem Messer, wobei man darauf achtet, daß das Messer auch die Mitte des Bauches teilt. Diesen Schnitt führt man aus, bis zum Schwanzende. Man wendet hierauf den Fisch und schneidet auf dieselbe Art und Weise das andere Filet von dem Rückgrat ab. Entfernt dann noch etwaige zurückgebliebene Gräten, legt das Filet die Haut nach unten auf den Tisch, so daß das Schwanzende vor einem nach links liegt, und schneidet, vom Schwanzende beginnend, das Messer dicht auf dem Brett aufsetzend, das Filet von der Haut ab, indem man

die Haut mit der linken Hand ergreift, das Messer unter dem Filet dicht an der Haut wegzieht, wodurch das Filetfleisch in einem Stück von der Haut losgetrennt wird.

24) **Die Gemüse** lasse man, nachdem sie verlesen oder geputzt sind, nicht lange wässern, sondern wasche sie nur gut ab; durch das Wässern verlieren sie an ihrem Geschmack. — Solche Gemüse, welche leicht trocken und schwärzlich werden, wenn man sie nicht bald nach dem Putzen und Waschen kocht, wie z. B. Mohrrüben und Kohlrüben, bedecke man nach ihrer Vorbereitung, bis sie gekocht werden, mit einem feuchten Tuche. — Die Gemüse, welche blanchiert werden, um ihnen den strengen Geschmack zu benehmen, wie z. B. Weißkohl, Wirsingkohl und Grünkohl, koche man in vielem Wasser ab, sonst wird der obengenannte Zweck nicht erreicht. Eine kleine Zutat von doppelkohlensaurem Natron an das zum Blanchieren bestimmte Wasser entzieht den Gemüsen die blähenden Eigenschaften und befördert deren Weichwerden. Weiteres siehe auch bei den einzelnen Gemüsen Abschnitt 5.

25) **Ranzig gewordene Butter** erhält ihren früheren Geschmack wieder, wenn sie über Nacht in ein Wasserbad gelegt, in welchem etwas Soda aufgelöst wurde, in der Brühe aus diesem Bad gewaschen und dann mit frischem Wasser abgeschwenkt wird.

26) **Butter einzusalzen.** Die frisch gerührte Butter wird in kaltem Wasser so lang ausgewaschen, bis alle flüssigen Milchrückstände daraus verschwunden sind und das Wasser völlig klar abläuft. Dann wird, nachdem sie vollständig abgetropft, zerstoßenes und gesiebtes Salz darunter geknetet und die Butter kalt aufbewahrt.

27) **Eingesottene Butter.** Man nimmt gute, frische Butter, gibt sie in einen größeren Kochtopf oder Kasserolle und stellt sie aufs Feuer. Das Geschirr darf aber nur halb voll sein. Ist die Butter zergangen, so bleibt man dabei stehen und rührt sie fleißig auf, wenn sie anfängt, in die Hitze zu kommen. Sollte die Butter zu stark aufwallen, so schöpft man rasch einen Teil davon in eine bereit stehende Pfanne, bis sie sich wieder setzt, um ein Ueberlaufen derselben zu verhüten. Hierauf läßt man sie kochen, bis sie ganz klar ist, bis sich sämtliche fremden Bestandteile auf den Boden gesetzt haben und man klar auf den Boden des Geschirrs sieht. Alsdann nimmt man sie vom Feuer, läßt sie ein wenig stehen und schüttet sie ganz langsam durch ein Schmalzsieb in das dazu bestimmte Gefäß. Sobald die Butter kalt ist, rührt man sie mit einer hölzernen Kelle um, bis sie anfängt, dick zu werden. Solche Butter hält sich ein bis drei Jahre.

28) **Butter zu Schaum oder Sahne zu rühren.** Die vorher etwas erweichte Butter wird in einem irdenen oder porzellanernen

Napfe mittelst eines Holzlöffels oder einer Reibekeule so lange von einer Seite zur anderen gerührt, bis sie weiß und schaumig ist. Gesalzene oder viele Milchteile enthaltende Butter wird vor dem Rühren in kaltem Wasser ausgewaschen. Im Winter rührt man die Butter an einem warmen Orte in einem erwärmten Napfe mit einem ebenfalls erwärmten Löffel.

29) **Kräuterbutter.** Dazu nimmt man 375 Gr. Champignons, 200 Gr. Trüffeln, zwei Glas voll Schalotten, eine Hand voll Petersilie, Estragon, Basilicum und die Schale von einer Zitrone, alles ganz fein gehackt. Dieses wird mit 500 Gr. frischer Butter auf das Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis die Butter klar ist. Dabei ist aber darauf zu achten, daß die Kräuter nicht hart werden. Dann wird die Butter abgeschüttet und in einem verschlossenen Topf aufbewahrt.

30) **Krebs- oder Hummer-Butter.** Sobald das Fleisch der gekochten Krebse aus den Schalen gebrochen ist, (wobei zu beachten, das innere bittere aus dem Körper zu entfernen), stößt man diese in einem Mörser recht fein, fügt etwa halb so viel Butter als Schalen hinzu und läßt sie in einer Kasserolle langsam unter öfterem Umrühren rot schwitzen. Nachdem kochendes Wasser oder Fleischbrühe hinzugegossen worden ist, läßt man die Flüssigkeit kurze Zeit auf dem Feuer stehen, preßt sie durch ein starkes Tuch in ein flaches Geschirr, spült die Schalen nochmals mit etwas kochendem Wasser ab und läßt die Butter erkalten. Ist sie fest geworden, so wird sie von der Flüssigkeit abgenommen und nochmals eingeschmolzen. Der untere Saft wird zur Suppe oder Sauce verwendet. Auf obige Art werden auch Hummerschalen verwendet.

31) Maître d'hôtel-**Butter.** 125 Gr. Butter wird mit 1 Eßlöffel gehackter Petersilie und Estragon, sowie Kerbel, dem Saft einer halben Zitrone, etwas Salz und Pfeffer gut verrührt und diese Butter auf Beefsteaks, Rostbraten, gebratene Fische u. s. w. in flacher, runder Form aufgelegt und serviert.

32) **Pikante Butter.** Zu 125 Gramm Butter werden eine Untertasse voll Mixpickles und einige Sardellen gemischt und, wie die Maître Butter beschrieben, behandelt und verwendet.

33) **Sardellenbutter.** Man hackt das von den Gräten gelöste Fleisch reingewaschener, gut abgetrockneter Sardellen sehr fein, vermischt es mit einem gleichen Gewicht feiner Butter und streicht es durch ein Haarsieb.

34) **Eier einzumachen.** Die dazu verwendeten Eier müssen vor allem frisch sein. Um dies zu erproben, legt man dieselben in ein Gefäß mit Wasser, die frischen sinken, während die fauligen oder angebrüteten oben schwimmen. Oder man hält die Eier gegen

ein Licht oder die Sonne; frische sind klar und durchsichtig, schlechte trüb.

Die gebräuchlichste Art zum Einmachen ist die in Wasserglas. Zu 200 Eier, welche in einem irdenen Topfe oder in ein altes Faß pünktlich auf die Spitze neben- und übereinander gestellt werden, gibt man das mit Wasser angerührte Wasserglas, so daß diese ganz damit überzogen sind. Man rechnet zu 1 Liter Wasserglas 12 Liter Wasser zu obiger Anzahl Eier.

Oder man nimmt zur gleichen Anzahl Eier ein faustgroßes Stück ungelöschten Kalk, legt dieses in ein Faß oder Kübel, gießt Wasser daran, welches jedoch vorher abgekocht und erkaltet worden ist. Rührt diese Lösung gut um und gießt sie über die wie oben eingelegten Eier. Beide Arten werden am besten im Keller aufbewahrt. Häufig legt man die Eier in Kleie, Holzasche, Spreu, Sand, so daß sie sich nicht berühren können, in Kisten oder Fässer und halten sie sich hierin auch ausgezeichnet. Auch überziehen mittelst eines Pinsels mit einer Lösung von Kalk oder Kopalfirnis ist als Konservierung sehr beliebt.

35) **Zuckerjus. Karamel.** In Ermangelung von Fleischjus kann man Suppen oder Saucen auch mit nachstehender Farbe leicht braun färben. Gestoßener Zucker wird in einer kleinen, eisernen Pfanne sehr langsam dunkelbraun gebrannt, Wasser dazu gegossen, und nun die Farbe einigemale aufgekocht und durch ein feines Sieb gegossen. Um sie noch stärker zu machen, brennt man eine gleiche Quantität Zucker nochmals und füllt die erste Abkochung auf. Dieses Färbungsmittel ist nur ein Notbehelf und darf wegen seines bittersüßen Geschmacks nur mit großer Vorsicht und in kleiner Quantität angewendet werden.

36) **Semmel einzuweichen.** Nachdem die Rinde des Milchbrotes oder der Semmel fein abgeschält oder auf einem Reibeisen abgerieben ist, schneidet man das Milchbrot in Hälften, legt es in kaltes Wasser oder Milch, läßt es gut durchweichen und preßt es dann mit reinen Händen so trocken als möglich aus, um es sogleich zu verwenden.

37) **Semmelcroutons zu backen,** zu Suppen zu verwenden. Man läßt in einer Kasserolle etwas Butter auf dem Feuer gelb werden, gibt in kleine oder große Würfel geschnittene Semmelstücke hinein, backt sie unter fortwährendem Umrühren oder Umschwingen gelbbraun und schüttet sie zum Abtropfen der Butter in einen Durchschlag.

38) **Ausbackteig, Bierteig** (**Klare**). Man rühre 125 Gramm Mehl mit Weißbier, Weißwein, Madeira oder Wasser zu einem glatten, ziemlich dickflüssigen Teige an, füge etwas Salz, Olivenöl und Franzbranntwein oder Rum hinzu (auf 125 Gr. Mehl einen

Eßlöffel voll Oel und ebensoviel Franzbranntwein oder Rum) und mische alles mit zwei zu Schnee geschlagenen Eiweiß gut untereinander. Der Teig muß so dick sein, daß er die hineingetauchten Sachen gut bedeckt, doch nicht zu dick, da sonst die Kruste der ausgebackenen Sachen teigig bleibt.

39) **Hausenblase aufzulösen.** Man nimmt sie entweder ganz oder klopft die noch zusammengerollte, weiße Hausenblase mit einem Hammer breit und locker, daß man sie zerreißen und zerschneiden kann, gibt sie in eine Kasserolle, gießt Wasser darauf, so daß es darüber geht, läßt sie eine Nacht darin weichen, setzt sie dann zum Feuer und läßt sie eine Viertelstunde kochen; alsdann gießt man sie durch ein leinenes Läppchen.

40) **Gelatine aufzulösen.** Die Gelatine weicht man in Wasser ein, schüttet letzteres nicht ganz ab, bringt sie unter beständigem Rühren bis zum Kochen, worauf man sie passiert und verwendet. Um dieselbe klar zu bekommen, schlägt man vor dem Aufkochen ein Eiweiß darunter, kocht sie sodann auf, läßt sie zugedeckt an der Seite des Herdes stehen, bis das Eiweiß sich zusammengezogen, worauf man sie durch eine Serviette gießt und zu süßen Gelees, Sulzen u. s. w. verwendet.

41) **Liebigs Fleisch-Extrakt.** Das in Südamerika hergestellte Fleischextrakt der Liebig Company hat sich infolge seiner vielseitigen Verwendbarkeit als ein vortreffliches Hilfsmittel für die einfache und feine Küche bewährt. Für die rasche Herstellung einer Fleischbrühe und von Suppen oder deren Verbesserung ist Liebigs Fleisch-Extrakt besonders am Platze. Ferner da, wo es sich die Bereitung von Saucen, Zwischenspeisen oder Gemüsen u. s. w. handelt. Nur muß die Hausfrau oder Köchin sich vor dem „Zuviel" hüten.

Um Fleischbrühe herzustellen, löst man 3 Gr. Fleisch-Extrakt in ¼ Liter siedendem Wasser und gibt etwas Salz, sowie ein kleines Stückchen Butter dazu.

Als Ersatz für Bratenjus oder sogenannte gute Jus ist das Extrakt stets ein schneller Hilfsfaktor. In allen Rezepten, wo es sich um Kräftigung und Geschmacksverbesserung der Saucen handelt, ist Bratenjus oder gute Jus angegeben und kann, wo solche nicht vorhanden, durch Liebigs Fleisch-Extrakt in oben angegebener Weise ersetzt werden. Jede Hausfrau, Köchin oder Koch wird die minimale Menge selbst am besten ermessen können, die zu den Speisen gebraucht wird.

42) **„Maggi zum Würzen"** ist wohl das beste, billigste und sparsamste Mittel, um jeder schwachen Suppe, Fleischbrühe, ferner Saucen, Gemüsen, Salaten u. s. w. mit wenigen Tropfen augenblicklich einen äußerst feinen, kräftigen Wohlgeschmack zu geben. Seit

vielen Jahren bewährt, wird die Maggi Würze von keinem alten oder neuen Produkt übertroffen.

Bei ihrer Verwendung hüte man sich besonders vor dem „Zuviel", wenige Tropfen genügen.

Sodann soll die Würze nicht mitgekocht werden, da sie sonst ein gut Teil ihres delikaten Geschmackes und hervorragenden Aromas verliert. Erst die fertig gekochten Gerichte zu würzen, empfiehlt sich auch deshalb, weil man erst dann beim Kosten das zu verwendende Quantum bestimmen kann.

43) **Zucker zu läutern und zu kochen.** Man schlägt 500 Gramm Zucker in kleine Stücke und begießt diese in einer Pfanne mit ½ Liter Wasser. Beim ersten Aufkochen (Steigen) der Zuckerlösung wird dieselbe durch Aufguß von ca. ⅛ Liter kalten Wassers abgeschreckt und der emporgestiegene Schaum mit dem Schaumlöffel abgenommen. Dieses Abschaumen wird wiederholt, bis der Zucker ganz klar ist, worauf er durch ein Haarsieb oder Tuch gegossen wird. Dieser Läuterzucker zum Einmachen, auch als Zusatz zu Fruchtsäften u. s. w. benützt, wird vor seinem Gebrauch mit der Zuckerwage gewogen, ob er den passenden Grad besitzt, andernfalls er noch mehr eingekocht werden müßte.

Der geläuterte Zucker wird zu verschiedenen Graden gekocht; ein Umrühren desselben während des Kochens ist zwecklos, nur ist darauf zu achten, während des Kochens die Zuckerkasserolle an den Seiten öfters mittelst eines Schwämmchens rein zu halten, damit der sich dort ansetzende Zucker nicht bräunt. 1. Grad: Kleiner oder großer Faden: Wenn der Zucker beim Eintauchen und Emporhalten einer durchlöcherten Kelle kurze oder längere Fäden zieht. 2. Breitlauf: Wenn sich (wie oben) an der Kelle, statt nur Fäden ein Lappen bildet. 3. Blase: Wenn beim Durchblasen der zuvor in den Zucker getauchten Kelle sich an deren Rückseite Blasen bilden. 4. Flug: Wenn diese Blasen, ohne an der Kelle zu zerplatzen, von derselben abfliegen. 5. Bruch oder Karamel: Ein zuvor mit Wasser genetztes Stäbchen wird in den kochenden Zucker eingetaucht und sofort wieder in kaltes Wasser gestoßen; der daran hängende Zucker muß hart sein und beim Druck brechen. Dies ist die höchste Probe und es würde ein längeres Kochen des Zuckers dessen Verbrennung bewirken. Die verschiedenen Grade können (mit Ausnahme der Bruch- und Karamelprobe) auch mit der Zuckerwage ermittelt werden.

Warnung vor den Giften, welche leicht in die Küche geraten und nachteilig werden können.

Gift nennt man diejenigen Gegenstände, welche, in den menschlichen Körper gebracht, die Gesundheit und das Leben des Menschen gefährden. Durch Unreinlichkeit in gewissem Küchengeschirre, z. B. im kupfernen, werden solche Gifte erzeugt; aber auch zinnernes Geschirr kann gefährlich werden, wenn man saure Speisen, Salat, Eier, fette Brühen und dergleichen darin stehen läßt. Alle Feuchtigkeiten, namentlich Säuren und Honig, lösen mit der Zeit gewisse Teile des Zinns auf, welche nachteilig auf die Gesundheit wirken.

Auch die Glasur des irdenen Geschirrs, insofern sie Blei und andere mineralische Bestandteile enthält, wirkt schädlich, wenn man Milch und saure Speisen so lange darin stehen läßt, daß sich die Glasur auflöst. Vorsicht ist also bei allen Arten von Kochgeschirren geboten, namentlich beim Aufbewahren der Speisen.

Bei den Speisebedürfnissen selbst ist noch größere Vorsicht nötig. Als scharfe Gifte wirken: das Fleisch und die Milch von krankem Vieh, verdorbene Eier, Fische, Austern, Muscheln, ranzige Oele, ranziger Speck, ranzige Mandeln, Barbenrogen, Schwämme, welche schwarzblau, grün oder bunt aussehen, einen fauligen Geruch haben, sich sehr klebrig anfühlen, im Kochen hart werden und einen hohen Stil haben. Um bei den eßbaren Schwämmen sicher zu gehen, muß man während des Kochens eine weiße Zwiebel beilegen; nimmt diese eine schwärzliche Farbe an, so werfe man Geschirr und Inhalt weg, denn es sind gewiß giftige Schwämme darunter. Die Behandlung der Pilze und Schwämme, sowie deren Rezepte siehe Abschnitt 5 B.

Linsen und andere zum Kochen dienende Körner enthalten nicht selten giftige Samen, daher sind sie recht sorgfältig auszulesen.

Auch unter den grünen Gewächsen gibt es manche giftige, unter den Gartengewächsen namentlich den Schierling (Hundspetersilie), der im Juli und August blüht, eine runzelige, mitteldicke, wie die Pastinakwurzel riechende Wurzel, die schon häufig statt jener benützt wurde. Der Schierling hat übrigens nicht den feinen Blätterbau und den angenehmen Geruch der Petersilie und ist dunkelgrüner. Der kleine Schierling oder Gleiße sieht der Petersilie ähnlicher, zumal wenn die Pflanze noch jung und am gefährlichsten ist; der Geruch wird hiebei vor Verwechslungen schützen, denn die Gleiße ist geruchlos, während die Petersilie angenehm riecht. Diese Schierlingsarten

sind sehr giftig, weshalb die Köchin besondere Aufmerksamkeit darauf verwenden muß, daß sie nicht mit Küchengewächsen vermischt werden.

Alle Gemüse müssen sorgfältig gelesen und gewaschen werden, da z. B. öfters ein Mehltau auf den Blättern liegt, welcher der Gesundheit sehr nachteilig wird, wenn er darauf bleibt. — Ein Stückchen Mauerkalk, das unbemerkt in ein Kochgeschirr fällt und mit der Speise gekocht wird, kann die bedenklichsten Zufälle verursachen.

Ueber das Kochen.

Das Kochen zerfällt in zwei Teile, nämlich in das **Sieden** und in das **Kochen**; beim Sieden wallen die Speisen nur langsam auf, beim Kochen hingegen ist eine anhaltende, starke Hitze nötig. Gesotten werden solche Gegenstände, die leicht entweichbare, flüchtige und geistige oder gewürzhafte Teile enthalten, die durchs Kochen entweichen würden, oder die sich durch die Wärme auflösen. Gekocht hingegen werden alle diejenigen Sachen, welche fester oder so trocken sind, daß sie erst durch längeres Kochen weich und mürbe werden, oder erst nach längerem Einfluß so viel Feuchtigkeit einsaugen, als zu ihrer Genießbarmachung nötig ist.

Man bringt eine Flüssigkeit ins Kochen durch mäßige, aber anhaltende Feuerung, dagegen macht das Einkochen ein intensives Feuer und eine vollkommene, ungehinderte Verdampfung notwendig.

In weichem Wasser werden die Speisen früher mürbe und weich, als in hartem, wogegen grüne Gemüse eine viel schönere Farbe behalten, wenn sie mit hartem Wasser gebrüht werden, als mit weichem. Auch kommt es darauf an, ob man eine Speise in kaltem oder in heißem Wasser zusetzt; zähes Fleisch z. B. soll sobald als tunlich in kaltem Wasser ans Feuer gesetzt und nur allmählich zum Kochen gebracht werden, dann erhält man eine ausgezeichnete Brühe. Aber auch ganz gutes Ochsen- und Rindfleisch soll ebenso behandelt und fleißig abgeschäumt werden, vorausgesetzt, daß man es nicht als Tafelstück zu Tische bringen will, in welchem Falle es unbedingt in siedendem Wasser zugesetzt werden muß. (Siehe Abschnitt Schlachtfleisch.) Eine Unterlassung des Abschäumens hat eine trübe Brühe zur Folge. Dieselbe wird um so heller, wenn man ein Stückchen Ochsenleber zu dem Fleisch in den Topf legt. Salz, Grünes und Wurzelwerk soll erst nach dem Abschäumen in die Brühe getan werden.

Alles Fleisch wird mürber, wenn man es vor dem Sieden oder

Braten mit einem abgerundeten, glatten Holze tüchtig klopft, dabei aber darauf achtet, daß es durch dieses Verfahren nicht unansehnlich gemacht oder gar zerfetzt wird. Festschnüren desselben ist deshalb sehr zu empfehlen und erhält man dadurch ein saftiges, vorzügliches Stück, sowohl beim Sieden als auch beim Braten.

Bei der Bereitung von **Braten** fällt ihre Größe und ihre Behandlung in Betracht. Genaue Vorschriften können dafür nicht gegeben werden, da verschiedene Verhältnisse, die einen mächtigen Einfluß darauf haben, nicht vorausgesehen werden können. Regel ist, daß ein Braten fertig ist, wenn er sich nicht mehr weich und schwammig anfühlt. Fühlt er sich hart an, so ist das betreffende Stück durchgebraten.

Bratpfannen können auch mit Deckeln versehen sein, nur muß man den Braten darin mehrmals mit fetter Fleischbrühe oder dem daraus gebratenen Safte begießen. Durch Uebung erlangte Erfahrung muß lehren, wie viele Sauce zu einem schmackhaften Braten erforderlich ist, ohne daß dieselbe durch zu spätes Nachgießen von Fleischbrühe oder Wasser kraftlos gemacht wird. Er muß samt der Sauce recht heiß zur Tafel kommen, sonst verliert er an Ansehen und Geschmack. Die Haut des Bratens darf nicht angebrannt werden, da dadurch die Sauce einen bitteren, schlechten Geschmack bekommt, noch weniger aber zerfetzt sein und ist deshalb beim Umwenden mit einer Gabel recht vorsichtig zu verfahren; auch läuft durch zu häufiges Hineinstechen mit der Gabel der beste Saft aus dem Fleisch.

Großes **wildes Geflügel** ist weniger bald gar als zahmes. Geflügel soll einige Tage vor dem Gebrauche geschlachtet, gerupft, gebrüht und flammiert werden, dann wird es an dem Kopf aufgehängt, am andern Morgen ausgenommen und zum Gebrauche hergerichtet. Bei Gänsen und Enten wird der Hals nicht hart am Körper abgeschnitten, die Füße am Schenkelgelenke abgelöst und die Flügel bis auf die kleine Röhre am Körper abgehauen.

Sollen Hühner sogleich nach dem Schlachten benützt werden, so sind sie zunächst ½ Stunde in kaltes Wasser zu legen, darauf so oft in heißes Wasser zu tauchen, bis die Federn leicht ausgehen.

Wenn bei Geflügelbraten das Fett ohne Gemisch von Fleischsaft aus demselben abläuft, wenn man es in die Höhe hält, so ist es ein Zeichen, daß der Braten fertig ist.

Beim Umwenden von Geflügel im Bratgeschirr ist darauf zu sehen, daß die Gabel zwischen Flügel und Schlegel eingestochen wird und nicht durch die Brust, wodurch letztere zerrissen wird und Saft verliert.

Grüne **Gartengewächse** soll man absolut nicht mit kaltem

Wasser zusetzen. Es ist das beste, sie mit gesalzenem, siedendem Wasser anzubrühen und vom ersten Augenblicke an im Sude zu erhalten. Enthält das Quellwasser viel Kalk oder andere erdige Teile, so ist es vorher zu sieden, nach dem Erkalten abzugießen und dann erst wie weiches Wasser zu benützen, indem es nun den Gemüsen keinen unangenehmen Beigeschmack mehr gibt. — Wenn man Gemüse dämpft, so muß die Hitze fortwährend möglichst gleichmäßig sein. Grüne Gemüse behalten ihre schöne Farbe weit besser, wenn man sie gleich beim Zusetzen salzt. Je frischer die Gemüse von dem Garten weg verbraucht werden, um so besser sind sie nach der Zubereitung. — Blumenkohl und Spargeln darf man nicht lange sieden lassen; sowie sie etwas weich sind, nimmt man sie vom Feuer und läßt sie vollends im Dampf weich ziehen.

Hülsenfrüchte können nie weich werden, wenn man sie mit heißem Wasser zusetzen wollte. Das erste Wasser abzugießen, sowie es zu sieden beginnt, und anderes heißes Wasser daran zu gießen, hat keinen Einfluß auf das Weichkochen, dagegen verlieren sie dadurch viel von ihren blähenden Eigenschaften. Meist werden sie vor dem Kochen eine Nacht im Wasser eingeweicht; dadurch werden sie leicht wasserstarr und verlieren viel von ihrem eigentümlichen Geschmacke. Hülsenfrüchte werden ohne Salz zu kaltem, weichem Wasser zugesetzt und erst später gesalzen. Bei hartem Wasser wird Soda oder doppelkohlensaures Natron zugesetzt.

In Dampf gekochte Kartoffeln sind besser, als die in Wasser gekochten, weil die darin befindlichen wässerigen Teile sich mehr verflüchtigt haben; gut ist es, wenn man unter das wenige zum Kochen nötige Wasser etwas Salz und Kümmel nimmt.

Es kann als Hauptsache beim Kochen bezeichnet werden, das Feuer immer gleichmäßig zu unterhalten, damit nichts überläuft oder zu sehr einkocht oder gar anbrennt, d. h. am Geschirr ankocht.

Von jeder Speise, jeder Fleischart muß man wissen, wie lange sie zum Weichkochen Zeit braucht, und deßhalb damit vertraut sein, ob man hartes oder weiches Wasser zur Verfügung hat.

Speisen, die leicht anbrennen, werden in einem verschlossenen Gefäße in ein Geschirr mit heißem Wasser gestellt, und auf dem Feuer gekocht; man heißt dies im Marienbad kochen. Durch dieses Verfahren werden die kräftigsten Brühen gewonnen, da alle Säfte bei einander bleiben.

Angabe des Nährwerts der Nahrungsmittel.

Die Zusammenstellung ist so gehalten, daß, wenn 500 Gramm Ochsenfleisch 70 Pfg. kostet, 500 Gr. Kalbfleisch, das weniger Nähr-

stoff enthält, nur 53 Pfg. wert ist, dagegen 500 Gr. Schweinefleisch, das mehr Nährstoff enthält, 73 Pfg. kosten darf usw.

	Pfg.		Pfg.
Ochsenfleisch, mittelfett	70	Emmenthaler Käse	115
Kalbfleisch	53	Backsteinkäse	107
Schweinefleisch	73	Kartoffeln	7
Hammelfleisch	69	Weizen-, Roggen- und Gerstenmehl	34
Schinken	135	Hafermehl	37
Geräucherter Speck	105	Weißbrot	24
Cervelatwurst	142	Schwarzbrot	23
Blutwurst	55	Mais	35
Ochsenleber	84	Reis	30
Hühner- und Taubenfleisch	87	Bohnenkernen, Erbsen, Linsen	44
Wildbret	62	Spinat, grüne Bohnen	5
Aale	66	Sauerkraut	5
Hechte und Karpfen	53	Gelbe Rüben	5
Stockfisch (trocken)	150	Kernobst	4
Hering, gesalzen	77	Steinobst	4
Hühnereier	72	Trauben, frische	7
Enteneier	75	Kakao	116
Kuhmilch	21	Kaffee	34
Ziegenmilch	33	Thee	42
Butter	91		

Angabe der Bratenzeit für Fleisch und Geflügel.

Am Spieße gebratene Fleischstücke brauchen nur die Hälfte der nachstehend angegebenen Zeit. — Beim Federvieh ist angenommen, daß es noch kein ganzes Jahr alt ist; älteres dagegen braucht länger. Ist es jedoch sehr jung, so kann es in der Hälfte der angegebenen Zeit gar gemacht werden.

In der Röhre oder Pfanne braucht

Rindsbraten	4 Stunden	Junges Huhn	1/2 Stunden,
Schweinsbraten	2 „	Taube	1/2 „
Kalbsschlegel	2 „	Truthahn	2 1/4 „
Kalbsrücken	2 „	Fasan	1 „
Hammelbraten	1 1/2 „	Rebhuhn	1/2 „
Ziegenbraten	1 „	Birkhuhn	1 1/3 „
Kalbsnierenbraten	1 „	Auerhahn	2 1/4 „
Junge Gans	1 1/2 „	Hase	2 „
Gans	2 1/4—3 „	Hirschkeule	3—4 „
Junge Ente	3/4 „	Rehkeule	1 1/2 „
Ente	1 1/2 „	Rehrücken	1 „
Kapaun	1 1/2 „	Krammetsvögel	1/4 „

Große Stücke brauchen ½ Stunde länger Zeit, als hier angegeben ist. Roastbeef (ohne Knochen) 1½—2 Stunden; ein

großer Schlachtbraten 1½ Stunden. — Fleisch von sehr alten Tieren soll 1 Stunde länger gebraten werden, und fühlt man beim Hineinstechen in dasselbe, wenn es weich genug ist.

Das Kochen in Dampftöpfen.

Das Kochen in eisernen oder kupfernen und verzinnten Dampftöpfen bietet — besonders durch die Ersparnis an Zeit und Brennmaterial — so wesentliche Vorteile, daß dieselben immer häufiger in Anwendung kommen. Es kann mit diesen Töpfen in jedem gewöhnlichen Herde, auf der Kohlenschüssel und über jedem offenen Feuer, sowie im Ofen gekocht, gebraten und gebacken und hiezu jedes Brennmaterial verwendet werden.

Jeder Topf ist mit einem gußeisernen und aufgeschliffenen Deckel versehen, welcher so fest schließt, daß der Zutritt der äußeren Luft und das Entweichen des Dampfes unmöglich ist. Dadurch werden die Speisen in weniger als der Hälfte der gewöhnlichen Zeit fertig und gewinnen außerdem an Schmackhaftigkeit, weil die kräftigen Teile hinreichend ausgezogen werden und sich nicht verflüchtigen können.

Um dem Zerspringen der Dampfkochtöpfe vorzubeugen, ist an dem Deckel jedes Topfes ein Sicherheits-Ventil und Hahnen von Messing angebracht; außerdem ist er mit dem Topfe durch einen Bügel mit Stellschraube verbunden, um den Topf dampfdicht zu schließen und zugleich als weitere Sicherheitsvorrichtung zu dienen.

Der Topf darf nicht ganz bis an den Rand gefüllt werden, sondern man muß einen Raum von etwa 4—5 Zentimeter Höhe leer lassen. Ist der Topf nur zur Hälfte oder nur zum vierten Teil gefüllt, so hat dies nichts zu sagen, im Gegenteil wird dadurch das Kochen beschleunigt. Da in einem solchen Topfe das Wasser nicht entweicht, wie bei unverschlossenen Gefässen, so wird z. B. beim Sieden des Fleisches nur so viel Wasser zugegeben, als man Fleischbrühe wünscht.

Das **Fleisch** wird auf die gewöhnliche Weise zugesetzt, indem man das Salz und die Suppenkräuter beifügt. Ein Abschäumen oder Abschöpfen der Fleischbrühe ist hier überflüssig.

Man kann auch das Fleisch entweder zum Gemüse hineinlegen, wie das Schweinefleisch zum Sauerkraut, oder aber, wenn nur Fleischbrühsuppe gekocht werden soll, zur Suppe — Gerste, Reis, Grütze usw. — hinzugeben.

Damit der Topf gut schließt, wird der geschliffene Rand des Topfes und Deckels abgewischt und der Deckel aufgesetzt und mittelst

der Schraube am Bügel fest auf den Topf aufgedrückt und letzterer über das Feuer gebracht. Der Hahnen wird geschlossen.

Je nachdem die Speisen sich schneller oder langsamer weich kochen lassen, bleibt der Topf vom Sieden an gerechnet 15—40 Minuten über dem Feuer, das, sobald der Inhalt des Topfes einmal ins Sieden geraten, nur noch ganz schwach zu unterhalten ist. Sollte der Dampf aus dem Ventil zu stark ausströmen, so muß die Feuerung ermäßigt werden.

Bei Suppen, grünen Gemüsen, jungem Rindfleisch und Ochsenfleisch, Geflügel genügen 15—20 Minuten. Zum Garkochen von Erbsen, Linsen, Bohnenkernen und überhaupt trockenen Gemüsen, zu denen man etwas weniger Wasser als sonst zusetzt, zu magerem Fleisch von alten Tieren, Kuhfleisch, eingesalzenem Fleisch sind 20 bis 40 Minuten erforderlich. Sauerkraut verlangt höchstens eine Stunde.

Kartoffeln, welche man mit nur sehr wenig Wasser in den Topf bringt, sind je nach der Größe des Topfes in 15—20 Minuten fertig. Den Topf nimmt man von dem Feuer weg und öffnet sogleich den Hahnen, damit der Dampf schnell entweichen kann. Hiedurch werden die Kartoffeln viel schmackhafter und trockener.

Will man **geröstetes Mehl** mit dem Gemüse oder der Suppe kochen, so röstet man das Mehl vorher in dem nämlichen oder einem anderen Topfe. In dem letzteren Falle bringt man alsdann das geröstete Mehl mit der Suppe ꝛc. in den Dampfkochtopf; in manchen Fällen, namentlich bei Gemüsen, kann man es auch nachher dazu geben und dann mit dem Gemüse noch einmal aufkochen lassen.

Um **Braten** zu bereiten, wird das Fleisch mit dem nötigen Fett und etwaigem Gewürz in Töpfen von verzinntem Kupfer und Eisenblech mit ganz wenig Wasser, und in solchen von Eisen ohne Wasser beigesetzt, der Topf verschlossen und über das Feuer gebracht. Nach etwa 10 Minuten öffnet man den Hahnen etwas, damit sich die wässrigen Teile entfernen und der Braten eine schöne Farbe bekomme, und nach weiteren 5—10 Minuten nimmt man denselben vom Feuer weg.

Soll **Brot** oder dergleichen gebacken werden, so wird der Topf etwas erwärmt, mit Fett ausgestrichen und der auf gewöhnliche Weise bereitete Teig in den Topf und dieser auf das Feuer gebracht. Ist der Deckel heiß, was je nach der Größe des Topfes in 25—30 Minuten der Fall sein wird, öffnet man den Hahnen halb, damit der Dampf ausströmen kann und die obere Rinde des Brotes eine schöne Farbe bekommt. Zu weißem, mit Hefe getriebenem Brot genügen 30—40 Minuten; mit Sauerteig getriebenes braucht etwas länger, auch muß man den Hahnen ganz öffnen.

Wenn die Speisen fertig oder gar gekocht sind, was man bei

leicht weichkochenden Gemüsen ꝛc. daran erkennen kann, daß ein Tropfen Wasser auf den Deckel gebracht, schnell verzehrt wird oder augenblicklich verdunstet, so ist es ratsam, wenn man den Topf vom Feuer weggenommen hat, denselben einige Minuten geschlossen stehen zu lassen. Der Deckel soll erst abgenommen werden, wenn der Dampf im Innern des Topfes sich gesetzt oder so weit abgekühlt hat, daß aus dem nun zu öffnenden messingenen Hahnen oder dem Ventil der Dampf nicht mehr mit Gewalt herausströmt. Auf das von diesem Verfahren etwas abweichende Oeffnen des Hahnen beim Sieden der Kartoffeln wurde bereits aufmerksam gemacht.

Alles unnötige Oeffnen der Töpfe verzögert das Garwerden, daher muß öfteres Aufschrauben und Nachsehen sorgfältig vermieden werden. Am Geruch des ausströmenden Dampfes lernt man bald das Fertigsein der Speisen erkennen; einige Uebung gibt hierin Sicherheit.

Die Dampfkochtöpfe werden mit Wasser oder mit Lauge gereinigt. Man vermeide an den geschliffenen Teilen das Reinigen mit Sand und achte ebenso sorgfältig auf die Offenhaltung des Ventils, damit es nicht etwa beim Fegen durch Sand verstopft werde. Bei kupfernen Dampftöpfen, sowie bei denjenigen von Eisenblech ist die Verzinnung mit Sorgfalt zu erhalten, und ebenso lasse man jede am Verschluß durch Abschleifen entstehende Unebenheit von einem sorgfältigen Handwerker ausbessern, weil sonst der Verschluß ungenau ist und unnötigerweise Dampf entweichen läßt, wodurch der Vorteil des Dampfkochens aufhörte. — Bezugsquelle für Dampfkochtöpfe Chr. Umbach, Bietigheim.

Angabe von Maß und Gewicht

verschiedener Zutaten im Verhältnis zur Personenzahl.

Nachstehende Angaben werden erwünscht sein, um annähernd berechnen zu können, wie viel Hauptzutaten zur Bereitung verschiedener Speisen zu einer aus einigen oder mehreren Gängen bestehenden Mahlzeit für eine bestimmte Personenzahl nötig sind. Daß das hier angegebene Quantum nur einen Anhalt gewähren soll, ist wohl selbstverständlich, ebenso daß örtliche oder persönliche Verhältnisse auf die Vermehrung oder Verminderung desselben Einfluß haben müssen.

Suppe. Bei einem größeren Gastmahl 250 Gr. Ochsenfleisch für jede Person. Etwas mehr zu einer klaren Suppe und auf 2—3 Kilo Ochsenfleisch ein altes Huhn. — Zu einem kleineren Mahle

375 Gr. für jede Person. Fleisch kann erspart werden durch Zusatz von Fleischextrakt.

Ochsenfleisch, Rinderfilet, Kalbsbraten, Hammel- und Lammbraten. Wenn dieses Fleisch die Hauptschüssel bildet, so wird auf jede Person 500 Gr. gerechnet; bei einem großen Diner 375 Gr.

Rehrücken. Ist er groß und stark im Fleische, so reicht ein solcher als Braten bei einem Diner für 12—14 Personen. Als Hauptgericht rechnet man ihn für 8 bis 10 Personen.

Ein Rehschlegel, Keule, reicht als Hauptgericht für 6—8 Personen, als Braten nach mehreren vorangegangenen Gerichten für 10 bis 12 Personen.

Beefsteaks wird 375 Gr. für jede Person gerechnet; folgen mehrere Speisen, so ist 250 Gr. hinreichend.

Koteletten. Gibt man sie als Hauptschüssel, so rechnet man 375 Gr., als Beilage zu Gemüsen bei mehreren vorangegangenen und nachfolgenden Gerichten 250 Gr. für jede Person. Für 5 Personen werden zu gehackten Koteletten 1 Kilo genommen.

Ein Hase reicht als Hauptgericht für 4—5 Personen, als Braten nach mehreren vorausgegangenen Gerichten für 6—8 Personen.

Eine Rinderzunge reicht als Hauptschüssel für 6—7 Personen.

Welschhuhn, Puten. Ein großes Welschhuhn reicht als Hauptgericht für 8 bis 10 Personen und als Braten nach mehreren vorangegangenen Gerichten für 12 bis 14 Personen. Ist eine Welschhenne nicht zu klein, so reicht sie im ersteren Falle für 6 Personen, im letzteren für 8 bis 10 Personen.

Ein Kapaun reicht für 4 bis 6 Personen.

Eine französische Poularde reicht für 6 bis 8 Personen.

Ein Fasan wird für 6 Personen gerechnet.

Rebhühner und Haselhühner, Schnepfen. Für 4—5 Personen sind zwei Stück hinreichend.

Junge Hühner. Kleine junge Hühner gibt man ein Ganzes für 1 Person, größere zwei Hühner für 3 Personen. Bei größeren Essen wird für 1 Person ein halbes junges Huhn gegeben und reichen 2 große Hühner für 5—6 Personen.

Tauben. Besteht die Mahlzeit nur aus einem oder zwei Gerichten, so nimmt man 3 Tauben für 2 Personen. Gehen mehrere Gerichte voran, so ist 1 Taube für jede Person hinreichend.

Eine Gans reicht für 6 bis 8 Personen.

Eine Ente ist für 3 bis 4 Personen hinreichend.

Fisch. Als Hauptgericht rechnet man 250—375 Gr., bei großen Diners 150—180 Gr. für jede Person.

Gemüse. Von Bohnen, grünen Erbsen, Mohrrüben, Rüben wird für den gewöhnlichen Tisch 1 Teller voll für jede Person gerechnet; Spargeln ungefähr ¾ Pfund; Blumenkohl je nach

der Größe ½ bis 1 Staude; Wirsingkohl, wenn er nicht zu groß ist, einen halben Kopf auf jede Person.

Mehlspeise, Omeletten, Aufläufe, Puddings usw. Wenn die Mahlzeit aus mehreren Gerichten besteht, so werden bei der Bereitung der Mehlspeise 3 Eier für 2 bis 3 Personen gerechnet; wird aber nur eine Suppe und ein Braten gegeben, so sind wenigstens 2 Eier für jede Person erforderlich.

Die Tafel, das Servieren der Speisen und das Tranchieren.

Um bei größeren Essen die Tafel angenehm zuzurichten und geschmackvoll zu schmücken, muß vor allem darauf gesehen werden, daß im Speisezimmer genügend Raum vorhanden ist, um den Gästen den Aufenthalt zum Speisen angenehm zu gestalten. Den lang zurecht gestellten, ziemlich breiten Tisch, belegt man erst mit einer Decke von Wolle oder Filz und breitet auf diese das Tischtuch. Dicht an den Rand der Tafel, etwa 60 Zentimeter von einander entfernt, stellt man nach Anzahl der Gäste, flache Teller auf, legt rechts von diesen einen Löffel und ein Messer, links eine Gabel. Wird Fisch serviert, legt man ein Fischbesteck auf, mangels solcher jedoch eine zweite Gabel zur ersten. Vor den Teller legt man ein Dessertmesser, sowie einen kleinen Kaffee- oder Kompottlöffel. Auf den Teller gibt man eine hübsch gefaltete Serviette (s. S. 116—25 mit Abbild., Illustriertes Löffler-Bechtel Kochbuch), sowie ein Tafelbrot.

Je nachdem Weine serviert werden, stellt man rechts vom Teller zu Weiß- und Rotwein je ein Glas, sowie ein Wasserglas. Wird Sekt gereicht, so kommt ein Sektglas hinzu. (S. Abbildung Seite 92 Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuch.) Während die sogenanten Tischweine eingesetzt werden und sich dieser die Gäste selbst bedienen, werden die feineren Weinsorten von Burgunder-, Bordeaux-, Rhein- und Moselweinen am Serviertisch in feine Gläser eingegossen und den Gästen serviert. Weißweine, namentlich Mosel- und Rheinweine sollen stets vor dem Servieren auf dem Eis liegen oder in kaltem Wasser stehen, während Rotweine, Bordeaux- und Burgunder-Weine einige Stunden vor dem Gebrauch zum Temperieren in ein durchwärmtes Zimmer gestellt werden. Das Eintauchen in heißes Wasser ist zu vermeiden, dieses geht auf Kosten des Geschmackes des Weines. Sekt ist immer in Eis einzukühlen und wird meist am Tisch durch das Servierende eingegossen.

Salz und Pfeffernäpfchen sind auf der Tafel zu verteilen,

Essig- und Oelgestelle, sowie Senf auf dem Serviertisch zum Gebrauch bereit zu halten, ebenso einige Körbchen mit Brot.

Den Mittelraum der Tafel belegt man der Länge nach mit einem seidenen oder leinenen farbigen Läufer oder solchem von feinstem Papier; stellt auf diesen in niederen Schalen angerichtet, Konfekt, Bonbons, Früchte, Knaller, Blumen usw. Hohe Aufsätze sind tunlichst zu vermeiden, um die einander gegenübersitzenden Gäste in ihrer Unterhaltung nicht zu stören.

Um der Tafel einen lebhaften, schönen Schmuck zu geben, legt man auf das Tischtuch Blumen und grüne Zweige, schön geschmackvoll zwischen die Aufsätze, Teller, Gläser und dem Läufer verteilt. Menukarte und Zahnstocher werden rechts vom Gast aufgelegt. Zum Gedeck einer Dame legt man ein kleines Blumensträußchen, zu dem eines Herrn eine einzelne Blume.

Beim Servieren der Platten und Schüsseln wird der Gast stets von der rechten Seite bedient, während das Abnehmen der Teller und das Wiedereinsetzen derselben von der linken aus geschieht.

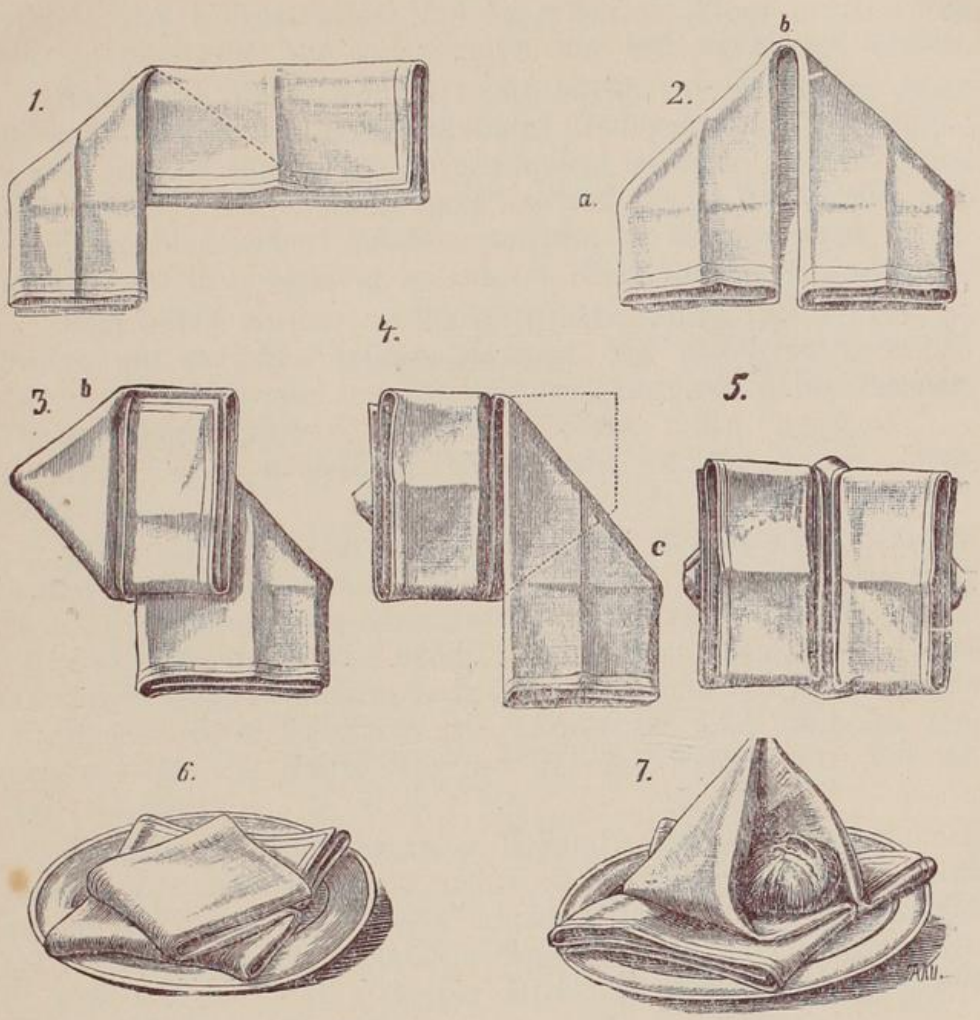
Zu allen warmen Speisen sind auch warme Teller aufzustellen. Frische und genügende Teller und Bestecke sollten zum Wechseln nicht fehlen, ebenso Gabeln und Löffel zum Servieren und Auflegen auf die Schüsseln. Die Suppe wird auf dem Serviertisch aus der Suppenterrine geschöpft und dann serviert.

Während bei einer Zahl von 8 bis 10 Gästen nur eine Person serviert, sind zu 8 bis 12 Personen zwei nötig. In letzterem Fall nimmt die zweite Person, die Nebenplatten, Gemüseeinlagen, Saucièren, ebenso übernimmt die zweite Person die Teller und Bestecke ab und setzt frische ein, während in dieser Zeit die erste Person den Wein eingießt oder serviert.

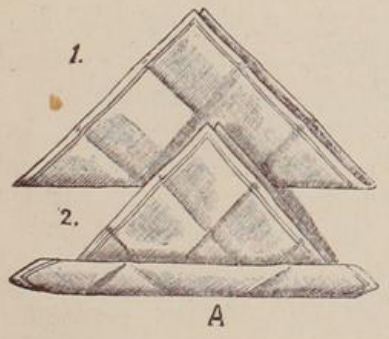
Zum Servieren der Platten und Schüsseln gibt man im allgemeinen zum Herausnehmen der Speisen einen Löffel und eine Gabel auf dieselben. In die Saucière einen Löffel. Auf die Fischplatte legt man ein Fischbesteck oder Gabel und Löffel. Zu den Salaten legt man ein Besteck von Horn oder Holz. Wird Kompott serviert, so stellt man vor dem Servieren desselben, das gewöhnlich nach dem Geflügelbraten geschieht, ein Kristalltellerchen mit Löffel rechts vom Gast. Der Käse wird in der mannigfaltigsten Art angerichtet und dazu Butter, Pumpernickel, Schwarzbrot, kleine Brezeln, Rettiche usw. serviert.

Die Kunst, Servietten zu formen und zu legen, sowohl zum Aufstellen auf die Tafel, als auch um die verschiedensten Speisen darauf anzurichten, wird im Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuch. durch Text und Illustrationen von Seite 116—125 gezeigt.

Beim Anrichten in der Küche ist hauptsächlich zu beachten, daß die Platten und Schüsseln warm gestellt werden, daß Fleisch, Braten,



Tasche (Fig. 1—7).



Palme (Fig. 1—3).



Gemüse usw. heiß tranchiert, auf die erwärmte Platte gegeben und daß vor allem die Jus und Saucen sehr heiß verwendet werden.

Wenn das Fleisch tranchiert und hübsch auf die Platte gelegt ist, so sollen auch die dazu bestimmten Umlagen schön gleichmäßig in angenehmem Wechsel der Farben umlegt werden. Auch in diesem Fall hätte die Platte ihren Zweck verfehlt, wenn das Fleisch und die Sauce ausgezeichnet schmecken würden, die Umlage jedoch schlecht gewählt und in vollständig unsauberer Weise umlegt worden wäre.

Sehr hübsch garniert es sich bei Fischen, kalten Zwischenplatten, Braten mit einfachen frischen Blumen, mit gefülltem Petersilie, Zitronenstücken, sodann mit Zierspießchen, an welche frische Blumen, Champignons, Trüffeln, Zitronen u. s. w. gesteckt wurden.

Siehe auch Einleitung des Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuches.

Wird nach Tisch der Kaffee in einem Nebenzimmer serviert, so wird derselbe in kleine Tassen eingegossen, auf einem mit einer Serviette belegten Brett herumgereicht, während eine zweite Person auf einem Brett Rahm, Milch, Zuckerdose, sowie feine Likörs präsentiert. Zum Rauchen werden Zigarren und brennende Kerzen aufgestellt. Beim Servieren des Kaffees am Tisch wird der eingegossene schwarze Kaffee eingesetzt und das übrige, wie oben gesagt, angeboten.

Tranchieren wird nur durch Uebung erlernt und sollen nachstehende Angaben nur dazu dienen, dasselbe zu erleichtern und zeigen, auf welche Weise dabei verfahren werden soll. Namentlich soll gezeigt werden, wie vor dem Gaste an der Tafel zu tranchieren ist und wie die Köchin in der Küche zu tranchieren und das Tranchierte anzurichten hat.

Beim Tranchieren am Tisch selbst handelt es sich im Großen und Ganzen meist um kleinere Stücke Fleisch, ohne großen Knochen. Hiebei ist die Regel, das Fleisch so in Scheiben zu schneiden, daß die Fleischfasern immer der Quere nach in langen schnellen Zügen mit einer gewissen Leichtigkeit durchschnitten werden und dem Gaste das abgeschnittene Fleisch auf den Teller gelegt, vorgesetzt wird. Durch das Tranchieren am Tisch verliert jedoch meist das Fleisch dadurch an Güte, daß es kalt wird, namentlich wenn der Tranchierende die Scheiben erst auf eine Platte zum Anbieten an die Gäste ordnet. Es ist deshalb vorteilhafter, in der Küche zu tranchieren und das hübsch zusammengestellte und deshalb warm haltende Fleisch mit oder ohne Jus und Sauce den Gästen zu servieren.

Zum Tranchieren bediene man sich beim Schneiden gut geschliffener, halbgroßer Küchenmesser und zum Durchschlagen von

Knochen großer starker Schlagmesser, sowie einer großen Gabel zum Halten.

Lenden-, Schlacht-Filetbraten wird in schräge, nicht zu dicke Scheiben geschnitten, in seiner ganzen Form, die einzelnen Stücke enge einander auf die Platte gelegt, mit irgend einem Gemüse usw. garniert oder die Beigaben für sich serviert. Der Braten wird sauciert und die Sauce für sich gegeben.

Rinderschwanzstück, Siedfleisch wird wie oben gesagt tranchiert, indem man die Langfasern quer durchschneidet und die Scheiben möglichst in ihrer ursprünglichen Form zusammengestellt serviert.

Roastbeef, Rückenstück. Das ausgebeinte Roastbeefstück ist einfach zu tranchieren, indem man das Fleisch in Querscheiben schneidet und diese zusammengestellt auf die Platte anrichtet. Garniert mit den verschiedensten Beilagen wird Jus dazu serviert oder die Beigaben für sich auf einer Platte serviert.

Aus dem mit dem Knochen gebratenen Rückenstück wird das Roastbeef ausgelöst, indem man am Rückgrat einen Längsschnitt bis auf den Knochen ausgeführt, ebenso von der Seite dicht auf den Rippen bis zum Rückenknochen. Das dadurch ausgelöste Roastbeef wird in Querschnitte geteilt, auf dem Knochen in seine ursprüngliche Form aufgelegt und wie oben gesagt serviert.

Kalb-, Hammel-, Reh- und Hirschrücken. Längs des Rückenwirbels wird ein Längenschnitt gemacht, sodann Scheiben in schräger Richtung in das Filetfleisch eingeschnitten, das Messer sodann von rechts nach links dicht auf den Rippen bis zum Rückenwirbel geführt und die dadurch erhaltenen Filetstücke den Gästen durch den Vorschneidenden vorgelegt.

In der Küche tranchiert wird ebenfalls der Längenschnitt ausgeführt, sodann aber der Schnitt von der Seite des Rückens gegen den Rückenwirbel zu geführt, das dadurch ausgeschnittene Filetstück in gleichmäßige schräge Scheiben geschnitten und in seine ursprüngliche Lage aufgelegt, serviert.

Man umlegt diese Rücken mit den verschiedensten Beigaben, gibt Jus oder Sauce darüber und extra dazu, ebenso irgend eine Beilage von Gemüsen, Kartoffeln u. s. w.

Die mit dem Kalbsrücken gebratene Niere schneidet man in Scheiben und richtet sie schräg aufgelegt auf dem Rücken an.

Kalbs-, Reh-, Hammel-, Schweineschlegel oder -Keule. Durch den Keulenknochen zerfällt die Keule in 2 Teile; der dickere, fleischige Teil, innerhalb des sich als Knie gedachten Schlegelknochens und der dünnere äußere Teil, außerhalb desselben. Diese beiden Teile werden dem Keulenknochen entlang vom Rohrknochenende gegen den Schlußknochen losgeschnitten, diese beiden Teile sodann in schräge Scheiben geschnitten, in ihre ursprüngliche Lage

um den Schlegelknochen gelegt und mit Jus oder Sauce begossen serviert. Der Rohrknochen wird mit einer Papierpapillote versehen. Die Keulen werden mit irgend einem Gemüse garniert oder dieses für sich extra serviert.

Frikandeau werden wie oben besprochen tranchiert. Die großen Hirschkeulen werden wie die Kalbskeulen roh zerteilt, in kleineren Stücken gebraten und wie oben gesagt, tranchiert.

Kalb-, Hammel- oder Schweinskarree, Rippen werden, wenn die Rückgratknochen weggehauen sind, den Rippen nach tranchiert, andernfalls wie die Rücken, S. 42 behandelt.

Kalbsnierenbraten mit dem Rückenknochen gebraten, wird wie Rücken tranchiert; der roulierte Kalbsnierenbraten wird in Scheiben geschnitten und diese an einandergelegt, angerichtet.

Kalbsbrust. Die Brust wird entweder der Länge nach an den Knorpeln geteilt, dann in Scheiben geschnitten und angerichtet, oder wenn dieselbe gefüllt, in hübsche Tranchen geschnitten, wobei zu beachten, daß die Fülle nicht ausgedrückt wird.

Kalb-, Hammel- oder Schweinsbug oder -Blatt. Die Stücke der Schaufel werden rechts und links ab und in Streifen geschnitten, so daß sie quer zum Knochen laufen. Ausgebeinte und roulierte Büge werden wie Nierenbraten geschnitten.

Spanferkel. Man trennt den Kopf desselben ab, schneidet das Ferkel der Länge nach auseinander, schneidet die Vorderbüge und Schlegel ab und in Stücke, teilt die Rippenstücke ebenso. Der Kopf wird gespalten, die Stücke hübsch angerichtet und mit Jus zu Tische gegeben.

Ochsenzunge wird von Haut und Fett befreit, am dicken Stück beginnend, in schräge Scheiben geschnitten und auf langer Platte, die Scheiben an einander gelegt, angerichtet.

Hase. Die beiden Schlegel (Keulen) werden vom Rücken abgetrennt, jene in egale kleinere Stücke geschnitten, der Rücken quer durch in etwa 5—6 Stücke geteilt und der Hase in seiner ursprünglichen Gestalt auf der Platte geordnet, die Büge halbiert dazu gelegt und mit Sauce übergossen serviert.

Hühner, Kapaun, Poularde, Welschhuhn oder Pute. Beim Zerlegen des Geflügels müssen die Schnitte stets so ausgeführt werden, daß man genau auf die Gelenke trifft. Man legt das Geflügel so vor sich hin, daß die Brust einem entgegensieht, worauf man rings um den Schlegel (Keule), diesen mit der linken Hand fassend, einen Schnitt vom Schwanz anfangend den Rücken entlang ausführt, den Schlegel sodann aus dem Gelenk zieht und mit dem Messer nachhilft. Sodann schneidet man die Flügel auf beiden Seiten ab, von der Brust gegen den Flügelknochen und diesen durchschneidend. Hierauf legt man den Körper der Länge nach

auf den Tranchierboden und schlägt mit dem Tranchiermesser die Brust vom Rücken und diese Brust in etwa 2—4 Teile, ebenso den Rücken. Bei Kapaun, Poularde und Welschhuhn werden die Keulen noch in 3—4 Teile geteilt, ebenso die Flügel in 2 und die Brust in 4—6 Teile. Beim Anrichten legt man die Rückenstücke unten auf die Platte, die Keulen und Flügel nach der Gestalt des Geflügels, die Flügelstücke links und rechts voran, die Schlegelstücke links und rechts hinten an die Rückenstücke, hoch in die Mitte die Bruststücke. Man garniert die Platte mit Salat, Petersilie oder Kresse, an die Füße gibt man kleine Papiermanchetten.

Um Geflügel in seiner Gestalt zusammengestellt zu servieren, schneidet man auf beiden Seiten erst die Schlegel los, d. h. macht, wie oben beschrieben, den Kreisschnitt, ohne jedoch den Knochen zu durchschneiden. Alsdann löst man die beiden Bruststücke aus, indem man auf beiden Seiten des Brustknochens bis auf diesen einschneidet, sowie hart auf den Rippen gegen die Brust einen langen Schnitt von der Brustspitze bis zum Flügelgelenk ausführt. Die beiden Bruststücke teilt man in schräge Stücke und legt diese in ihre ursprüngliche Lage auf die Brust. Durch den Schlegel und den Rücken sticht man zwei Silberspieße, dadurch dem Ganzen Halt gebend, setzt das Geflügel auf eine Platte, garniert wie oben gesagt und serviert.

Gans und Ente wird auf dieselbe Art und Weise tranchiert, wie bei Hühner gesagt wurde. Oder schneidet die beiden Brststücke von dem Brustknochen und legt sie wieder auf den Knochen, oder schneidet die Brust samt Knochen quer durch und richtet diese auf dem Rücken, die Flügel und Schlegel seitwärts gelegt, an.

Fasan, Auerhahn wird wie bei den Hühnern beschrieben tranchiert und angerichtet. Beim Anrichten des Fasanen wird der Kopf und Schwanz als Garnitur auf der Platte angebracht und mit Petersilie und Zitronen garniert.

Tauben werden halbiert oder in 3 Teile geteilt auf der Platte angerichtet und mit Petersilie garniert.

Rebhühner, Haselhühner, Schneehühner und Schnepfen werden wie die Hühner tranchiert oder in 3 Teile geteilt angerichtet, mit Petersilie und Zitronenstücken garniert serviert.

Ausführliches über Tranchieren mit Abbildungen ist im Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuch von Seite 93 bis 109 zu finden.

1.

Suppen, Fleischbrühe, Kraftbrühen.

Die eigentliche Grundlage einer guten kräftigen Suppe ist die Fleischbrühe. Um eine gute und kräftige Brühe zu bekommen, setzt man das Fleisch mit kaltem Wasser zu, dadurch teilt sich die Kraft des Fleisches der Brühe mit. Soll das Fleisch aber als Hauptspeise gegeben werden, so bringt man dasselbe in siedendes Wasser, dadurch schließen sich sämtliche Poren, die Eiweißstoffe werden im Fleische gehalten und der ganze Saft bleibt dadurch im Fleische.

Die in dem Fleischbrühtopf mitgekochten Suppengemüse wie Rüben, Kohl u. s. w. werden, nicht zu weich gekocht, aus der Fleischbrühe genommen, entweder zum Siedfleisch als Gemüse oder als Salat eingeschnitten, als Beilagen zu Tisch gegeben.

Wenn es die Einlagen der Suppen erlauben, so gewinnen diese sehr, wenn man sie in der Fleischbrühe aufkocht. Die meisten Suppen können mit Eiern abgezogen oder legiert werden und gewinnen dadurch sehr an Ansehen und Geschmack. Für feinere Suppen nimmt man zum Legieren immer Eigelb, diese dürfen jedoch nicht mehr auf das Feuer gebracht werden, da sie sonst leicht gerinnen. Eier erspart man dabei, wenn man sie mit einem Kaffeelöffel Mehl, etwas Butter oder Rahm, in Wasser oder Fleischbrühe abrührt. Falls das Fleisch nicht die erwartete kräftige Fleischbrühe gibt, verwendet man Liebigs Fleischextrakt.

Man rechnet für 1 Person zu Suppe etwa 50—100 Gr. Siedfleisch (nicht zu servieren) und ½ Liter Fleischbrühe. Siedfleisch zum Servieren 250 Gramm.

1. Fleischbrühe oder Bouillon. Etwa 2 Kilo Rind- oder Ochsenfleisch vom Bug- oder Bruststück wird rein gewaschen, mit klein zerschlagenen Knochen in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und auf 500 Gr. Fleisch etwa 1—2 Liter kaltes Wasser gegeben (siehe auch oben). Sobald die Brühe ins Kochen kommt, wird dieselbe gut abgeschäumt, etwas Salz und folgende, aus kaltem Wasser ge-

waschene Gemüse zugegeben: 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 kleine Selleriewurzel, ¼ Kohlkopf, 2 Lauch und Petersilienwurzel. Man gibt diese Gemüse am besten in ein Netz oder bindet sie mit Bindfaden zusammen. Nach dem Aufkochen an die Seite des Herdes gesetzt läßt man die Brühe langsam etwa 3 Stunden von der Seite kochen, damit sie hell und klar wird. Sehr zu beachten ist, die Brühe nicht überkochen zu lassen, da dadurch das Kräftigste verloren geht, deshalb hält man zum Nachgießen stets ein Gefäß mit kaltem Wasser bereit. Die Brühe wird durch ein Sieb oder Tuch geseiht und zu weiterem Gebrauch verwendet.

Die hellen, klaren Suppen werden aus dieser Fleischbrühe hergestellt oder man bereitet aus dieser Fleischbrühe eine zweite, die Kraftbrühe oder Konsommee, welch letztere in der feineren Küche zu den klaren Suppen verwendet wird.

2. **Kraftbrühe oder Konsommee.** Ein Stück Rind- oder Ochsenfleisch etwa ein Kilo, vom Bug oder Waden, eine alte Henne oder Geflügelabfälle, gut entfettet und enthäutet, wird ziemlich klein gehackt, mit 2 Eiweiß angerührt, etwas Lauch, gelbe Rübe und Sellerie dazu geschnitten, mit 12 Liter Fleischbrühe angerührt und unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht. Wenn die Brühe kocht, zieht man sie zurück, läßt sie 2 Stunden langsam von der Seite kochen, seiht sie durch ein Tuch und läßt sie zum Gebrauch an kaltem Orte stehen. Ist die Konsommee farblos, so wird sie mit etwas Zuckerjus gefärbt.

Diese Konsommee ist für Kranke und Rekonvaleszenten sehr empfehlenswert, da sie, warm oder kalt genossen, sehr kräftigend wirkt.

Von Wildfleisch und dessen Knochen wird auf oben beschriebene Weise eine Wildkonsommee hergestellt und zu den verschiedensten klaren und dicken Wildsuppen verwendet.

3. **Weiße und legierte Suppen.** Mit Fleischbrühe Nr. 1 oder Konsommee Nr 2 werden die weißen und legierten Suppen bereitet, indem man erst eine weiße Mehlschwitze abröstet und diese dann mit Fleischbrühe oder Konsommee glatt anrührt, aufkocht und dann von der Seite einige Stunden kochen läßt. Diese weiße Grundsuppe nennt man Coulis. (Zu 60 Gr. Butter 1 starken Löffel Mehl und 2 Liter Brühe.) Vor dem Anrichten werden diese Suppen mit einigen Eigelb, etwas Butter und süßem Rahm legiert. Legierte Suppen werden auch ohne Mehlschwitze gekocht. Die verschiedensten Einlagen werden nach dem Legieren in die Suppe gegeben. Weiße Püreesuppen werden mit obiger weißer Suppe und einem Püree angerührt, legiert und in heißem Wasserbad, um einem Gerinnen vorzubeugen, warm gestellt.

4. Braune Suppen. Der Boden einer größeren Kasserolle wird mit Butter ziemlich dick bestrichen, mit rohem Schinken, Zwiebelscheiben, Gewürzen belegt. Hierauf kommen 2 zerhackte Kalbsstorzen, 2½—3 Kilo Knochen, 1 Kilo Ochsenstorzen, 1 altes Huhn. Ein Schöpflöffel Fleischbrühe wird über die Knochen gegossen, das Ganze zugedeckt, auf schwaches Feuer gesetzt, damit durch den erzeugten Dampf alle Kraft des Fleisches auf den Grund des Geschirres fällt. Sodann wird der Deckel abgenommen und nun läßt man den Fond anschlagen, d. h. die durch das Zudecken gezogene Brühe so lange einkochen, bis die Knochen angebraten und das Fett hell ist, worauf man das Fett abgießt, mit 8 Liter Wasser die Kasserolle auffüllt, die Brühe einige Stunden kochen läßt und sodann durch ein Sieb passiert. 150 Gr. zerlassener Butter wird mit Mehl angerührt und langsam hellbraun geröstet, hierauf mit obiger Brühe und einer guten Konsommee hinreichend dünn angerührt. Diese Suppe, aufgekocht und abgeschäumt, läßt man langsam einige Stunden von der Seite aus- und einkochen, entfettet sie rein, worauf sie zu den später beschriebenen braunen Suppen als Grundsuppe verwendet werden kann. Zu braunen Püreesuppen verwendet man die braune Suppe mit den betreffenden Pürees.

5. Wild- und Wildpüreesuppen. Von Wildabfällen wird eine Jus auf dieselbe Weise, wie in Nr. 4 beschrieben, bereitet und ebenso eine braune Suppe nach Nr. 4, um mit dem bei den einzelnen Rezepten beschriebenen Wildpüree zu einer Suppe angerührt und verwendet zu werden.

6. Knorrs Suppentafeln mit Fleischextrakt, Gewürzen, Fett und Gemüsen hergestellt, bedürfen nur des Zusatzes von Wasser, um eine vorzügliche, vollständig fertige Suppe zu geben, deren Wohlgeschmack demjenigen einer Fleischbrühsuppe vollständig gleichkommt. Sie zeichnen sich hauptsächlich auch durch ihren reinen Geschmack und ihre glänzend erprobte Haltbarkeit aus.

7. Die Krankensuppen sollen ohne scharfe Gewürze und Küchenkräuter hergestellt werden. Eine gute, kräftige Fleischbrühe ist hier die Hauptgrundlage mit leicht verdaulichen Einlagen von Brieschen, Hühnerbrüsten, leichten Klößchen u. s. w. oder leichte, dünnflüssige Püreesuppen von Kalbfleisch, Geflügel, Wild.

Am besten ist, die Hausfrau oder Köchin leistet genau den vom Arzt gegebenen Vorschriften Folge, welche Speisen gegeben werden sollen und mit welchen Zutaten dieselben hergestellt werden dürfen.

Ein hiezu sehr empfehlenswertes Buch ist das von Dr. Wiel herausgegebenen Diätetische Kochbuch für Gesunde und Kranke, welches ich nicht nur den Hausfrauen und Köchinnen, sondern auch meinen Kollegen aufs wärmste empfehlen möchte.

Die Suppen sind in folgende Abteilungen geteilt:

a. **Fleischbrühsuppen aus dem Tierreich,**
b. „ „ **aus dem Pflanzenreich,**
c. **Milchsuppen,**
d. **Wassersuppen,**
e. **Wein- und Biersuppen,**
f. **Fastensuppen.**

Die **Krankensuppen** sind jeweils angegeben.

a. Fleischbrühsuppen aus dem Tierreich.

Die Suppenrezepte sind, wo nicht anders angegeben, für 6 Personen berechnet.

8. Aalsuppe. 2 Mittel-Aalen streift man die Haut ab, nimmt sie aus, schneidet sie in 2 fingerbreite Stücke und kocht sie mit 1 Liter Fleischbrühe, ½ Liter Weißwein, Gemüse und Gewürz weich und stellt die Aalstücke zum Erkalten zur Seite. Die Brühe wird geseiht, mit 60 Gr. Butter und Mehl zu einer weißen Suppe mit 1 Liter Fleischbrühe angerührt und 1 Stunde von der Seite gekocht. Die Aalstücke werden entgrätet, in kleine Stücke geschnitten, die Brühe darüber angerichtet und mit Broteroutons serviert.

9. Austernsuppe. 4—5 Dutzend geöffneter, ausgelöster Austern werden in ihrem Saft in ½ Liter Weißwein leicht blanchiert zur Seite gestellt.

Zu einer weißen, nicht zu dick ausgekochten Suppe (Nr. 3) von 60 Gr. Butter, dem nötigen Mehl und 2 Liter Fleischbrühe gibt man den Saft der Austern, zieht diese mit 3 Eigelb, 3 Dezigramm süßer Butter und etwas Kayennepfeffer ab, gießt alles durch ein Sieb in die Suppenterrine und gibt die heißen Austern dazu. Die Austern dürfen nicht kochen, da sie sonst hart und schlecht werden, auch schwer zu verdauen sind. Geröstete Broteroutons werden auf einem Teller extra dazu serviert.

10. Beef Tea (Rindfleischessenz) für Kranke für 1 Person. Etwa 500 Gr. mageres, von Haut, Fett und Sehnen befreites Ochsen- oder Rindfleisch wird fein zerhackt und mit ¼ Liter kaltem Wasser angerührt, worauf man es etwa ½ Stunde stehen läßt. Hierauf gibt man das Fleisch mit der Brühe in ein rein gewaschenes, hohes Glas, das man mit einem Korken

oder mit einer Blase verschließt, und kocht dasselbe im Wasserbad bei mäßigem Feuer etwa 1—1½ Stunden. Der dadurch gewonnene Saft wird durch ein Tuch geseiht und in einer Tasse dem Kranken gereicht. Das Fleisch ist nicht mehr zu verwerten, da es vollständig kraftlos wird.

11. Bratwurstsuppe. Von 6 Weißbrötchen werden gebähte Schnitten hergestellt, in 2 Liter Fleischbrühe weich gekocht, dann durchgetrieben, mit Pfeffer, Ingwer und Muskatblüte gewürzt, ein Stückchen Butter beigefügt und leicht aufgekocht. 3 gebratene und enthäutete Bratwürstchen schneidet man in kleine Stücke, legt sie auf gebähte Schnitten in die Schüssel und richtet die Brühe darüber an.

12. Brätklößchensuppe, klare. Klößchen nach Nr. 276 werden in Fleischbrühe oder Konsommee serviert.

13. Brieschensuppe, Kalbsmilch. 4 Kalbsbrieschen, nach Nr. 795 gerichtet, werden in Salzwasser blanchiert, gehäutet und mit Petersilie fein gewiegt oder gehackt; hierauf werden 60 Gramm Butter heiß gemacht, mit einem kleinen Kochlöffel Mehl lichtgelb geröstet, die gehackten Brieschen dazu gegeben, mit 2 Liter guter Fleischbrühe verdünnt, gut ausgekocht, mit 4 Eigelb legiert und zu Tische gegeben.

14. Brieschensuppe, andere. 4 Kalbsbrieschen, nach Nr. 795 gerichtet, werden leicht blanchiert, in 1 Liter Fleischbrühe mit 1 Zwiebel, ½ Sellerie, 1 gelben Rübe, etwas Petersilie und Gewürz weich gekocht. Wenn sie gar sind und erkaltet, schneidet man sie in kleine Stücke, gibt sie in eine weiße Suppe (s. S. 3), ebenso die Brühe der Brieschen und legiert sie mit 5 Eigelb und Rahm.

15. Brieschensuppe für Kranke. Ein Brieschen, nach Nr. 795 gerichtet, wird blanchiert, gut enthäutet, in Stücke geschnitten, mit Fleischbrühe wie in Nr. 14 weich gekocht, dann fein gehackt, durch ein Sieb gestrichen und mit etwas Fleischbrühe zu einer nicht zu dicken Suppe fertiggestellt. Oder man kocht die geschnittenen Brieschenstücke nur in der Fleischbrühe weich, ohne dieselben durch ein Sieb zu drücken.

16. Brieschenklößsuppe, klare. Klößchen nach Nr. 276 werden in Fleischbrühe oder Konsommee serviert.

17. Brieschenschnittensuppe. Zwei Kalbsbrieschen werden leicht blanchiert und enthäutet, dann fein gewiegt und in Butter

mit einem Löffel Panierbrot, Salz und etwas Pfeffer gedämpft. Dazu gibt man ein ganzes und ein Eigelb, sowie etwas kalte Fleischbrühe. Milchbrotscheiben werden, nicht zu dünn, egal geschnitten und mit oben beschriebener Farce bestrichen, sodann im Ofen auf einem mit Butter bestrichenen Blech fertig gebacken. Vorher hat man eine weiße Suppe (s. Nr. 3) ausgekocht, in welcher man die Abfälle der Brieschen mitgekocht hat. Diese wird, mit 1 Eigelb und Butter legiert, angerichtet. Die Brieschenecroutons gibt man extra zu Tisch.

18. **Eiersuppe.** 6 Eier und ⅛ Liter süßen Rahm verrührt man mit 2 Eßlöffeln gehackten Semmeln, nebst etwas Muskatnuß und klein geschnittener Petersilie, gießt das Ganze, ohne darin zu rühren, in 2 Liter kochender Fleischbrühe und läßt es überkochen. Beim Anrichten hat man darauf zu sehen, daß so viel als möglich große Stückchen bleiben.

19. **Eiersuppe von gebackenen Eiern.** 6 Eier werden eines nach dem andern ausgeschlagen, gesalzen, etwas Mehl darauf gestreut und derart in Schmalz gebacken, daß der Dotter weich bleibt. Darauf werden sie klein gehackt. Unterdessen werden 2 Liter Fleischbrühe oder Fleischextraktlösung siedend gemacht, die Eier dazu gegeben, aufgekocht, durch einen Seiher getrieben, mit etwas Muskatnuß gewürzt, ein Stückchen Butter beigefügt, abermals aufgekocht und über Weckschnittchen angerichtet.

20. **Eiersuppe von hartgesottenen Eiern.** 1 Sellerie, 2 gelbe Rüben, 2 Stengel Lauch (Porree), 1 große Zwiebel und etwas Petersilienwurzel putzt und schneidet man zu Rädchen. Den Boden einer Kasserolle bestreicht man mit 125 Gramm Butter, schneidet 750 Gramm mageres Rind- oder Kalbfleisch zu dünnen Scheiben und läßt diese in der Kasserolle dämpfen, wozu man nach und nach ein wenig Fleischbrühe gießt, damit das Fleisch nicht anhängt oder zu schnell gelb wird; ist es weich, gießt man 2 Liter Fleischbrühe daran und läßt dies eine Stunde kochen. Treibt es sodann durch ein Sieb und läßt die Brühe kochen. Dann verrührt man das Gelbe von 6 hartgesottenen Eiern mit 3 Löffel süßem Rahm und zuletzt mit der heißen Fleischbrühe, aber so, daß die Eier nicht gerinnen, und richtet die Suppe über feine Schnitten von Schwarzbrot, auf die man Schnittlauch und Muskatnuß gestreut hat, an.

21. **Eiergerste, weiß.** Zu weißer Eiergerste läßt man 60 Gramm Butter zergehen, 2 Kochlöffel Mehl oder geriebenes Milchbrot darin anziehen, worauf man 1½—2 Liter Fleischbrühe

daran gießt, aufkochen läßt, etwas geriebene Muskatnuß beifügt und langsam in einen Topf zu 5—6 verrührten Eiern gießt und unter beständigem Umrühren so lange an das Feuer setzt, bis die Eiergerste schön kraus geworden ist.

22. **Eiergerste, braun.** Zu der braunen Eiergerste wird das Mehl nach Nr. 21 braun geröstet, die Behandlungsweise ist dieselbe wie in Nr. 21.

23. **Eiercreme-, -schaum- oder Eierstich-Suppe, auch verlorene Eiersuppe** (Royale), **klare.** Man verrührt 6 ganze Eier mit ¼ Liter Fleischbrühe oder süßen Rahm, schneidet ein wenig Petersilie fein dazu und gießt dieses zusammen in einen Topf, bezeichnet die Höhe der Masse von außen mit einem Ring von Kreide, bindet den Topf mit einem Papier zu und durchsticht dieses mit einer Stecknadel. Hierauf setzt man den Topf bis an den Ring in kochendes Wasser und läßt die Masse eine Stunde kochen, worauf man sie mit einem Löffel aussticht und in siedende Fleischbrühe einlegt; nach dem Anrichten reibt man etwas Muskatnuß daran.

24. **Eiercremesuppe mit Gemüschen, klare.** Zwei größere, gelbe Rüben, 1 weiße Rübe und 1 Selleriewurzel werden mit einem Ausbohrer erbsengroß ausgestochen, in Salzwasser blanchiert, abgegossen und mit ¼ Liter guter Fleischbrühe gargekocht. Eine Handvoll ausgebrockte Erbsen, 12 viereckig geschnittene Bohnen werden gleichfalls blanchiert, weich gekocht und dazu getan. Mittlerweile werden 5 ganze Eier und 5 Eigelb mit ½ Liter kalter Fleischbrühe, etwas Muskatnuß und Salz zusammen gequirlt (abgesprudelt), in eine mit Butter bestrichene, einfache Form durch ein Sieb passiert, die Masse im Wasserbad zugedeckt, langsam und, ohne daß das Wasser kocht, gekocht. Ist die Masse erkaltet, stürzt man sie auf einen flachen Deckel, schneidet egale, viereckige Stücke daraus, welche mit den Gemüsen in eine Suppenschüssel gegeben und mit 2 Liter guter Fleischbrühe (Nr. 1) oder Konsommee (Nr. 2) serviert werden.

25. **Eier, verlorene in einer klaren Suppe.** In einer gelben Pfanne oder tiefen Kasserolle werden 1 Liter Wasser, ⅛ Liter Essig und 1 Eßlöffel Salz kochend gemacht und in dieses nacheinander 8—10 Eier, welche sehr frisch sein müssen, auf folgende Weise eingelegt. Man schlägt die Eier sehr vorsichtig auf dem Rand des Geschirrs auf, damit das Eigelb nicht verletzt wird, und hält das offene Ei so rasch als möglich über das kochende Wasser, worauf man es ebenso rasch in dasselbe fallen läßt. Die Manipu-

lation soll so schnell als möglich ausgeführt werden, bis die Eier eingeschlagen sind, worauf man das Geschirr vom Feuer nimmt und die Eier langsam ziehen läßt. Nach etwa 5—6 Minuten haben die Eier angezogen, das Eiweiß ist geronnen und hüllt das Gelbe wie in einem Mantel ein. Das Weiße ist fest, während das Gelbe weich sein muß. Um sich von letzterem zu überzeugen, nimmt man ein poschiertes Ei auf den Schaumlöffel und probiert mit dem Finger. Ist das Gelbe noch weich, so sind die Eier fertig, worauf man vorsichtig mit einem Messer das harte, lose, umherhängende, überflüssige Eiweiß egal abschneidet, so daß sie schöne Eiform haben, und sie bis zum Gebrauch in laues Wasser oder Fleischbrühe legt. Zum Servieren gibt man die Eier entweder in die Suppenterrine und gießt die fertige Fleischbrühe oder Konsommee darauf, oder man serviert die Eier für sich in einem tiefen Teller in Fleischbrühe oder Konsommee und trägt solche dann extra in der Suppenterrine auf. Auf letztere gibt man gerne kleine Kerbelkrautblättchen.

Entensuppe nach polnischer Art. Siehe Illustriertes Löffler-Bechtel Kochbuch, S. 136 Nr. 21.

26. **Fischsuppe mit Fleischbrühe.** Von 1 Kilo beliebigem Fisch, Barsch, Hecht, Zander u. s. w. löst man die Filets aus, enthäutet dieselben, dämpft sie in 1 nußgroß Butter, ¼ Liter Weißwein mit 1 Löffel Fleischbrühe weich. Die Fischabfälle setzt man mit Wurzelwerk und Gewürz mit ½ Liter Weißwein und 2½ Liter Fleischbrühe aufs Feuer, kocht sie ¾ Stunden, passiert sie sodann durch ein Sieb und rührt mit 125 Gr. Butter und Mehl diese Brühe zu einer weißen Suppe an, kocht sie etwa 1 Stunde aus und legiert sie mit 4 Eigelb. Fischklöße, 12 blanchierte Austern, 24 Krebsschwänze, die in Stücke geschnittenen Fischstücke werden dazu gegeben und die Suppe sehr heiß serviert.

27. **Fleischklößsuppe, klare.** Klößchen nach Nr. 280 werden in Fleischbrühe oder Konsommee serviert.

28. **Froschschenkelsuppe.** 25—30 Stück schöne Froschschenkel werden sauber gewaschen und auf einem Tuch getrocknet. Von 4 Semmeln nimmt man das weiche Brot und stößt dies mit den Froschschenkeln in einem Mörser zu einer Masse. In eine Kasserolle gibt man 50 Gramm Butter, dämpft obige Masse damit, gießt sodann 1⅓ Liter Fleischbrühe daran und kocht die Suppe ½ Stunde langsam aus; mit 3 Eigelb legiert, gießt man sie über Weckschnitten und serviert.

29. **Gänseleberklößsuppe, klare.** Klößchen nach Nr. 281 werden in Fleischbrühe oder Konsommee serviert.

30. Gänseklein suppe. Das Gänseklein von 2 oder 3 Gänsen, Flügel, Hälse, Füße (diese gebrüht), Magen, Lebern, wird blanchiert, in 125 Gramm Butter angedünstet, 2½ Liter Fleischbrühe, ½ Liter Weißwein zugegossen, etwas Gemüse und Gewürz zugegeben und weich gekocht. Die Lebern nimmt man heraus, sowie sie weich sind. Ist alles weich, gießt man die Brühe durch ein Sieb, rührt sie als braune Suppe mit braun gerösteter Mehlschwitze an und läßt sie gut auskochen. Die Abfälle schneidet man nun in kleine Stücke, ebenso auch die Lebern, gibt alles in die Suppe und serviert diese sehr heiß. Etwas Sherry oder Madeira gibt der Suppe einen feinen Geschmack.

31. Hammelsuppe. 1—1½ Kilo Hammelfleisch (vom Karree oder Bug) wird in 4 Liter Fleischbrühe mit Gemüse, Salz und Gewürz weich gekocht und, wenn erkaltet, in kleine Stücke geschnitten. Die Hammelbrühe wird rein entfettet und mit 2 Eiweiß geklärt. Beim Servieren gibt man das Fleisch in die Terrine, dazu einige Löffel gekochter Perlgerste, sowie Gemüschen, wie bei der Brunnoisesuppe (Nr. 108) beschrieben, gießt die Hammelbrühe darüber und serviert die Suppe sehr heiß.

32. Hasenpüreesuppe. Ein kleiner Hase wird abgezogen, ausgenommen und sauber gewaschen, Schlegel, Schulterblätter, Hals und Brust (außer dem Rücken) in 125 Gr. Butter mit 1 gelben Rübe, Zwiebel, Sellerie, 1 Nelke, ganzen Pfeffer, Lorbeer, 125 Gr. rohem Schinken angebraten, bis das Hasenfleisch schöne Farbe hat, 6 Dezigramm Weißmehl darauf gestaubt, 20—30 Minuten gedämpft, 1 großes Glas Weißwein und 2 Liter guter Fleischbrühe oder großer Jus zugegossen, unter Umrühren aufgekocht und langsam weich gekocht. Wenn das Hasenfleisch weich ist, wird es von den Knochen abgemacht, gewiegt, mit etwas Süßbutter und Fleischbrühe oder guter Jus gestoßen und durchs Sieb getrieben; mit obiger Brühe vermischt und mit guter Jus und Konsommee zu Suppendicke angerührt. Vom Rücken, welcher für sich gebraten oder mit den anderen Stücken gedämpft worden ist, werden aus den beiden Filets lange, kleine Stückchen geschnitten, in die Suppenterrine gegeben und die Püreesuppe darauf angerichtet und serviert.

33. Hasensuppe mit Kräutern. Siehe Nr. 60, Kaninchensuppe mit Kräutern.

34. Hasensuppe von Resten. Von übrig gebliebenem Hasenfleisch wird das Fleisch von den Knochen abgemacht, fein gewiegt und mit der übrig gebliebenen Hasensauce im Reibstein fein

zerrieben. 3 Liter brauner Suppe (Nr. 4), in welcher man die Knochen mitkocht, rührt man mit dem Hasenpüree zu richtiger Suppendicke an und stellt die Suppe bis zum Gebrauch ins heiße Wasserbad. Broteroutons oder in kleine Scheiben geschnittene Bratwürstchen werden dazu gegeben.

Hasensuppe mit Zwiebel. Siehe Illustriertes Löffler-Bechtel Kochbuch, S. 138 Nr. 32.

35. **Hirnsuppe.** 3 enthäutete, gehackte Hirn werden mit gehackten Zwiebeln, Petersilie und Kerbel in 60 Gr. Butter gedämpft, 2 Löffel Mehl dazu gegeben und hellgelb abgeschwitzt. Hierauf gibt man 2 Liter heißer Fleischbrühe zu, kocht die Suppe auf und läßt sie etwa ½ Stunde von der Seite kochen, worauf man sie mit 2 Eigelb, etwas süßem Rahm legiert und über gerösteten Weckschnitten anrichtet.

36. **Hirnschnittensuppe.** 3 enthäutete Kalbshirn werden in einer Kasserolle in 50 Gr. Butter, ½ gehackter Zwiebel, Petersilie und 2 eingeweichten und ausgedrückten Semmeln gedämpft, mit 4—6 Eiern, Salz und Muskatnuß vermischt und diese Masse auf Weckschnitten gestrichen und in Schmalz gebacken. 2 Liter heißer Fleischbrühe wird mit Eigelb und saurem Rahm legiert, über die Hirnschnitten in die Suppenterrine gegossen und serviert.

37. **Hirnschnittensuppe, klare.** 3 Hirn werden, nachdem sie enthäutet, durch ein feines Sieb gestrichen und mit 125 Gr. Butter leicht gerührt. Mittlerweile werden ½ Zwiebel, etwas Petersilie feingewiegt und in Butter gedämpft, zu dem gerührten Hirn gegeben, ebenso nach und nach 4 ganze Eier und zu jedem Ei ein Eßlöffel Panierbrot, sodann etwas Salz und geriebene Muskatnuß. Diese Masse wird ziemlich erhöht auf runde, große, nicht zu dicke Weckschnitten gestrichen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, in einem nicht zu heißen Ofen langsam gebacken, mit guter Konsommee (Nr. 2) in die Suppenterrine gegeben und serviert.

38. **Hirnklößsuppe, klare.** Klöße nach Nr. 289, werden in Fleischbrühe oder Konsommee (Nr. 2) serviert.

39. **Hühnersuppe.** Ein zugerichtetes Huhn (S. 22) wird mit Gemüse, 2 Liter Fleischbrühe sowie Salz weich gekocht, das Fleisch von den Knochen abgelöst und fein gewiegt. Von der Brühe macht man, mit 60 Gr. Butter und Mehl angerührt, eine dünne, weiße Suppe (Nr. 3), gibt die Knochenabfälle zu, kocht die

Brühe eine Stunde aus, passiert sie sodann, zieht sie mit Eigelb ab, gibt das fein gewiegte Hühnerfleisch dazu und richtet sie über geschnittenen, gebähten Weckschnitten an.

Hühnersuppe mit indischem Curry. S. 140 Nr. 138, Illustriertes Löffler-Bechtel Kochbuch.

40. Hühnersuppe für Kranke. Ein rohes Huhn, zugerichtet und geputzt, wird in 6—8 Stücke zerteilt, mit 1 Liter kalter Fleischbrühe zum Kochen gebracht, leicht gesalzen und weich gekocht. Diese Brühe rührt man mit einer hellen Mehlschwitze von 60 Gr. Butter an, läßt sie mit den Knochen 1 Stunde von der Seite kochen, um alles Fett gut abzuschöpfen. Die Fleischstücke werden ohne Haut fein gehackt und in die vorher durch ein Sieb passierte und mit 2 Eigelb legierte Suppe gegeben. Magen, Hals und die abgeschlagenen Füße, gut gereinigt, kocht man in der Brühe mit, damit die Suppe gut kräftig wird.

41. Hühner- oder Geflügelpüreesuppe aus Resten. Gebratene oder gekochte Hühnerreste werden entbeint und enthäutet. Von 2 Liter Fleischbrühe wird mit 60 Gr. Butter und Mehl eine weiße Suppe mit den Knochenabfällen etwa 1½ Stunde ausgekocht. Das Fleisch fein gewiegt, im Reibstein mit einigen Löffeln der weißen Suppe fein gestoßen, mit der passierten Brühe angerührt, mit 4 Eigelb legiert und serviert. Geflügelklöße oder geschnittene Geflügelstücke werden in der Suppe mitserviert.

42. Hühnerbeinersuppe. Von einem in Fleischbrühe weich gekochten Huhn oder jungen Henne wird das Fleisch in Stücke geschnitten, die Abfälle (Kopf, Hals, Beine ꝛc.) mit 4 hartgesottenen Eigelb zerstoßen, ein Stückchen Butter mit fein geschnittenen Zwiebeln gedämpft und das Zerstoßene nebst einem Stückchen Weißbrot dazu gegeben, ½ Liter der Fleischbrühe nachgegossen und das Ganze so lange gekocht, bis das Brot weich ist, sodann durch ein Haarsieb getrieben und mit einigen Eigelb legiert. Das Huhn in Stücke geschnitten, dazu gegeben und serviert. Oder: Von dem ausgenommenen Huhn oder Henne werden der Magen, Leber, Hals, Beine in Wasser und Gemüse aufgekocht, mit Fleischbrühe nachgegossen und das Ganze so lange gekocht, bis sie so wie oben mit dem Brot weich sind, sodann durch ein Haarsieb getrieben und mit einigen Eigelb legiert. Das Huhn in Stücke geschnitten, dazu gegeben und serviert. Oder: Von dem ausgenommenen Huhn oder Hennen werden der Magen, Leber, Hals, Beine in Wasser und Gemüse mit dem Huhn weich gekocht. Von der Brühe eine weiße Suppe gekocht, das Huhn in schöne Stücke geschnitten, ebenso die

Abfälle. Die weiße Suppe legiert und mit den Abfällen und dem geschnittenen Geflügel serviert.

43. **Hühnerkleinsuppe.** Nach Nr. 30 wird von 6 Hühnerklein die Suppe zubereitet.

44. **Hühnerklößsuppe.** Eine sehr kräftige Konsomme (Nr. 2) wird mit fertigen Geflügelklößchen serviert. Die Geflügelfarce (s. Nr. 335 und 343) wird mittelst 2 Kaffeelöffelchen in eine mit Butter bestrichene, flache Kasserolle eines neben das andere gesetzt (siehe Einleitung S. 14), langsam mit heißer Fleischbrühe übergossen, ohne zu kochen fertig gemacht und in die Konsommee gegeben.

45. **Hühnersuppe** à la reine, **einfache Art.** In 60 Gramm Butter werden 500 Gr. gehacktes, gekochtes oder gebratenes Geflügel, nebst einer großen Zwiebel, Selleriewurzel, gelben und weißen Rüben und einigen Stückchen rohem Schinken hell gedämpft. Dann gibt man 2 geschnittene Semmel dazu, gießt 2 Liter Fleischbrühe daran und läßt es eine Stunde kochen, nimmt die Gemüse heraus, streicht die Suppe durch ein Sieb und richtet sie mit 4 Eigelb abgezogen über gebähten Semmelschnitten an.

46. **Hühnerpüreesuppe** à la reine. 2 große, zugerichtete Hühner oder Hennen werden in 1 Liter Fleischbrühe weich gekocht. Die Filets der Brust löst man aus, zieht die Haut davon ab und stellt sie zur Seite. Sämtliches Fleisch löst man von den Knochen, nachdem man vorher die Haut entfernt hat, hackt und stößt dieses im Reibstein mit ¼ Liter süßem Rahm und 60 Gr. Süßbutter, streicht es durch ein feines Haarsieb und gibt die Masse einstweilen auf Eis. Unterdessen kocht man eine weiße Suppe ½ Stunde aus (60 Gr. Butter mit 2 Eßlöffel Mehl und 3 Liter guter Fleischbrühe), gibt sämtliche Knochenabfälle dazu, sowie die Fleischbrühe, in welcher man die Hühner gekocht hat, läßt gut von der Seite kochen und entfettet sie rein. 10 Minuten vor dem Anrichten rührt man das Geflügelpüree mit der Suppe an, läßt sie bis zum Kochen kommen, jedoch ja nicht kochen, da sie sonst gerinnt und den feinen Geflügelgeschmack vollständig verliert, und stellt sie bis zum Anrichten ins heiße Wasserbad. Beim Anrichten legiert man die Suppe mit 4 Eigelb, etwas Butter und süßem Rahm und gibt die in feine Filets geschnittene Hühnerbrüste, sowie Hühnerklöße dazu (s. Geflügelfarce Nr. 335.)

47. **Hühnerpüreesuppe für Kranke.** Ein junges, zartes Huhn wird, wenn zugerichtet, mit Fleischbrühe ohne jedes Gewürz

und Gemüse weich gekocht, sodann tranchiert, enthäutet, die Knochen ausgebeint, das Fleisch fein gewiegt, mit der Brühe angerührt und durch ein Sieb gestrichen. Sodann heiß gemacht und mit 2 Eigelb abgezogen zu Tische gegeben.

Sehr gut ist, nur das gehackte Geflügelfleisch mit der Brühe anzurühren und diese äußerst kräftige und wohlschmeckende Suppe dem Kranken vorzusetzen.

48. **Hühnerpüreesuppe mit Gersten oder Reis.** Von 250 Gr. Gerste oder Reis mit 3 Liter Fleischbrühe wird eine gute Suppe bereitet, diese etwa 3—4 Stunden gekocht, durch ein feines Haarsieb gestrichen und mit einem Hühnerpüree, wie in Nr. 46 beschrieben, angerührt, legiert, die geschnittenen Filets des Huhns dazu gegeben und serviert. Die Knochenabfälle des Huhnes werden in der Suppe selbstverständlich mit ausgekocht.

49. **Hummersuppe.** 3 kleine Hummer kocht man in 1 Liter Fleischbrühe und ½ Liter Weißwein mit Gemüse 25 Minuten und läßt sie darin erkalten. Die Schwänze bricht man aus und schneidet das Fleisch derselben in Stückchen. Das übrige Fleisch und das der Scheeren wird fein gewiegt, mit 60 Gr. Butter und ¼ Liter süßem Rahm gestoßen und durchs Sieb passiert. 2 Liter fertig ausgekochter, weißer Suppe mit der Hummerbrühe wird mit obigem Püree angerührt, die Suppe heiß gemacht und in heißes Wasser gestellt. Aus den Schalen macht man mit 125 Gramm Butter eine rote Butter (s. Hummerbutter S. 26), welche man kurz vor dem Anrichten in die Suppe gibt. Etwas Kayennepfeffer zum Abschmecken und das geschnittene Fleisch gibt man dazu.

50. **Hummer- oder Krebssuppe aus Resten.** Reste von Hummern oder Krebsen werden, wenn sie gereinigt, im Reibstein sehr fein gestoßen. Mit 125 Gramm Reis wird 2 Stunden eine weiße Suppe ausgekocht, ½ Stunde vor dem Anrichten das Gestoßene darunter gegeben, die Suppe bis zum Kochen gerührt und rasch durch ein Sieb getrieben, mit Brotcroutons oder klein geschnittenen Hummerstücken, auch konservierten, zu Tische gegeben.

51. **Jägersuppe, helle,** à la chasseur. Ein altes Rebhuhn, Fasan oder sonstiges Wildgeflügel wird in guter Jus mit einigen Stückchen rohem Schinken, 1 kleinen Zwiebel, in welche ein kleines Lorbeerblatt und 2 Nelken gesteckt, 1 Petersilienbouquetchen, 1 gelben Rübe, 1 Stückchen Sellerie, 1 Ei groß Butter gut weich gedämpft und, wenn erkaltet, ausgebeint. Die Knochen und Abfälle werden in die Jus zurückgegeben, mit ½ Liter Fleischbrühe gut ausgekocht. Das Fleisch wird fein gewiegt, im Reib-

stein gestoßen und mit 8 Eigelb gut gemischt, durch ein feines Haarsieb gestrichen und mit ½ Liter obiger Brühe, welche man vorher kalt stellte, angerührt. Dann werden kleine Cremebecher, (Dariol-Förmchen), mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und im Wasserbad (bain marie) langsam gekocht, bis sie fest sind. Wenn erkaltet, stürzt man sie, schneidet sie in 3 Teile, gibt diese in die Suppenterrine und serviert ein siedendes, ausgezeichnetes, möglichst von Wildfleisch hergestelltes Konsommee (s. Nr. 2) dazu, zu welcher man die übrige Wildbrühe gegeben hat. Von übrig gebliebenem Wildgeflügel kann die Creme ebenfalls hergestellt werden, sei es nun von Fasan, Wachtel, Birkhuhn usw.

Jakobinersuppe, klare. Siehe Illustriertes Löffler-Bechtel Kochbuch, Seite 144, Nr. 51.

Kaisersuppe, klare. Siehe Illustriertes Löffler-Bechtel Kochbuch, S. 144, Nr. 52.

52. **Kalbfleischsuppe.** 750 Gr. rohes Kalbfleisch wird gehackt und in 50 Gr. Butter gedämpft, 1 Löffel Mehl aufgestaubt, angeröstet und mit 2½ Liter Fleischbrühe aufgefüllt, Wurzelwerk dazu gegeben und weich gekocht. 2 Milchbrot ohne Rinde in Milch eingeweicht, gibt man zum Fleisch und kocht alles zusammen etwa ½ Stunde. Nimmt, wenn das Fleisch gut weich ist, dasselbe heraus, hackt es so fein wie möglich und treibt dann alles zusammen durchs Sieb. Rührt die Suppe gut weich, bringt sie bis zum Kochen, legiert sie mit 4 Eigelb und etwas süßem Rahm und richtet sie über gerösteten Brotschnitten an.

53. **Kalbfleischklößsuppe, klare.** Klößchen nach Nr. 288 werden in Fleischbrühe oder Konsommee (Nr. 2) serviert.

54. **Kalbfleischpüreesuppe.** 1½—2 Kilo weißes Kalbfleisch wird in Fleischbrühe mit Wurzelwerk und einer Handvoll Reis weich gekocht, sodann das Püree und die weiße Suppe nach Nr. 46 fertig gestellt und wie dort weiter behandelt.

55. **Kalbfleischpüreesuppe von Resten.** Wird nach Nr. 41 behandelt.

56. **Kalbfüßesuppe** à la Bagration. Aus 3 abgebrühten Kalbsfüßen schneidet man die Knochen, blanchiert die Füße und gibt sie sofort in kaltes Wasser. Hierauf kocht man sie mit ½ Liter Weißwein, Wurzelwerk, Gewürz sehr weich, gibt sie aus der Brühe und schneidet die Flechsen, Sehnen weg, so daß nur die Haut bleibt,

welche man in kleine, lange Stücke schneidet und bis zum Gebrauch in Fleischbrühe zur Seite stellt. Von 125 Gr. Butter mit Mehl und 3 Liter Fleischbrühe läßt man eine weiße Suppe 1½ Stunden von der Seite kochen und gibt die Brühe der Füße dazu. Legiert die Suppe vor dem Anrichten mit 4 Eigelb und etwas süßem Rahm, gibt die geschnittenen Füße dazu und serviert.

57. **Kalbschweifsuppe.** 4—5 Kalbsschwänze schneidet man in Glieder, blanchiert und kocht diese in 1 Liter guter, fetter Fleischbrühe mit Wurzelwerk und Gewürz. Sind sie weich, schneidet man sie egal und gibt sie in die Suppenterrine. Von 125 Gr. Butter und Mehl mit 2½ Liter Fleischbrühe kocht man 1 Stunde lang eine weiße Suppe (Nr. 3) aus, passiert dazu den Fond der Kalbsschwänze, legiert sie mit 6 Eigelb, etwas Rahm und Butter und gießt sie über die Schwänze; etwas Reis in Fleischbrühe körnig gekocht wird dazu gegeben.

58. **Kaninchensuppe.** Nachdem das Kaninchen durch einen kräftigen Schlag mit dem Rückteile eines hiezu gearbeiteten Holzes, dessen scharfe Kanten abgerundet sind, oder mit der Hand hinter die Ohren getötet ist, wird es abgezogen und zerlegt. Die Stücke werden alsdann mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Wurzeln mit 1 Liter Fleischbrühe langsam weich gekocht, eine weiße Suppe hergestellt, wie in Nr. 57 beschrieben, die Brühe der Kaninchen dazu gegeben und noch 1 Stunde ausgekocht. Die Fleischstücke schneidet man, entbeint, in hübsche Stücke, gibt diese in die Suppenterrine und gibt geschnittene Nudeln, Reis, Sago oder Gerste zum Servieren in dieselbe.

59. **Kaninchensuppe mit Klößen.** Das wie in Nr. 58 gekochte Fleisch eines Kaninchens wird fein gehackt, mit etwas gestoßenen Lorbeerblättern, gewiegten Zwiebeln, gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz gewürzt, mit zwei eingeweichten Semmeln, die zuvor gut ausgedrückt, abgerieben und 5 Eier mit 50 Gramm zerlassener Butter dazugeschlagen. Aus dieser Masse, gut abgerührt, werden Klößchen bereitet und in Salzwasser gekocht. Die Kaninchenfleischbrühe, rein entfettet, wird daran gegossen und serviert.

60. **Kaninchensuppe mit Kräutern.** Eine Handvoll Spinat oder Sauerampfer, ebenso etwas Petersilie, Kerbel, Estragon und Schnittlauch werden roh gewiegt, in 50 Gramm heißer Butter gedämpft, mit etwas Mehl geschwitzt und mit der Kaninchenbrühe, etwa 2 Liter, abgelöscht und 1 Stunde ausgekocht. Das Fleisch des Kaninchens wird, in kleine Stücke geschnitten, dazu gegeben und ebenso kleine, geröstete Brotcroutons.

61. Kaninchensuppe mit Linsen oder Erbsen. 125 Gr. getrockneter Erbsen oder Linsen werden blanchiert und in 1 Liter Fleischbrühe weich gekocht. Von 125 Gr. Butter mit Mehl wird mit 2 Liter Kaninchenfleischbrühe eine Suppe angerührt und diese 1 Stunde ausgekocht. Die weich gekochten Linsen oder Erbsen nebst der Brühe dazu gegeben, alles zusammen noch ½ Stunde gekocht, durchs Sieb getrieben und heiß gerührt. Die Kaninchenstücke werden mit der Suppe serviert.

62. Klößsuppe, klare, mit farbigen Klößchen. In eine klare Konsomme oder Fleischbrühe gibt man weiße, rote, grüne und schwarze Geflügelklößchen, wie sie in Nr. 283 beschrieben werden.

63. Klößsuppe, klare, mit Geflügelklößchen. Klößchen nach Nr. 283 werden in Fleischbrühe oder Konsommee serviert.

64. Klößsuppe, klare, mit Monacos. Von 3 Milchbroten oder englischem Brot wird die Rinde entfernt und diese in messerrückendicke Scheiben geschnitten, mit einem Ausstecher in der Größe eines 50 ₰-Stückes ausgestochen. Je 2 dieser Scheiben werden mit feiner Geflügelfarce zusammengesetzt. 0,3 Liter Milch mit 4 ganzen Eiern werden zusammengequirlt, über die Monacos gegossen und, wenn genügend weich, aus heißem Fett hellgelb herausgebacken, zum Abtropfen auf ein Sieb oder Fließpapier gelegt und mit heißer Konsommee (Nr. 2) zu Tische gegeben.

65. Klößsuppe, klare, von Wildfleisch, Reh, Hirsch, Hasen u. s. w. Klößchen nach Nr. werden in einer klaren Wildkonsommee (Nr. 2) serviert.

66. Klößsuppe, klare, von Wildgeflügel, Fasan, Feldhuhn, Wachteln, Birkwild, Auerwild u. s. w. Klößchen nach Nr. 283 werden in einer klaren Wildkonsommee (Nr. 2) serviert.

67. Klößsuppe, weiße, (à la princesse.) Von 60 Gramm Butter, Mehl und 2 Liter Fleischbrühe wird eine gute, weiße Suppe etwa 1 Stunde ausgekocht, mit 6 Eigelb, etwas Butter und süßem Rahm legiert. Von Hühnerfleisch oder Kalbfleisch bereitet man vorher eine leichte, zarte Farce, wie in Nr. 339, von welcher man mittelst 2 Kaffeelöffeln kleine, lange Klöße formt, (s. S. 14), welche in einer mit Butter bestrichenen Sautépfanne aufgesetzt, mit warmem Wasser und etwas Salz kurz vor dem Anrichten gar gekocht werden. Die fertig legierte Suppe gibt man in die Terrine und die Klößchen dazu.

68. Krebssuppe, gewöhnliche. 60—70 Suppenkrebse werden in 1 Liter kochendem Salzwasser gekocht. Hierauf bricht man die Schwänze der Krebse aus, schält diese und stellt sie zum Gebrauch zurück, ebenso auch die größeren Scheren. Vom Körper bricht man die obere Schale ab, entfernt aus dem Inneren die bittere Galle und stößt nun sowohl die Schalen als auch das an dem unteren Teile des Körpers sich befindliche Fleisch mit etwa 250 Gr. Butter sehr klein; diese Butter gibt man in eine Kasserolle, dazu 2 Milchbrote und eine Handvoll weißes Semmelmehl, gießt Fleischbrühe darauf und läßt das Ganze etwa ¾ Stunden kochen, worauf man es durch ein Haarsieb gibt, die Brühe erkalten läßt und die Krebsbutter davon abnimmt. Die Brühe stellt man nun aufs Feuer, kocht sie noch einmal auf, rührt an die Krebsbutter 6 Eigelb, legiert die Suppe damit und richtet die Suppe über geschnittenen und gebähten Brotschnitten, sowie den halbiert geschnittenen Krebsschwänzen an.

69. Krebssuppe, feinere Art. (Bisque.) 50—60 Suppenkrebse werden mit ¼ Liter Fleischbrühe, Eigroß Butter, Wurzelwerk, Gewürz und etwas Salz 10 Minuten lang gekocht. Die Schwänze werden ausgebrochen, etwa 10 Körper zum Füllen zur Seite gestellt. Die Schalen der Krebse sowie die Körper werden, nachdem man dieselben gereinigt hat, wie in Nummer 68 beschrieben, mit 250 Gramm Butter im Reibstein so fein als möglich gestoßen und die Hälfte des Gestoßenen mit der Brühe, in welcher die Krebse gekocht waren, so lange aufs Feuer gesetzt, bis sich die Butter auf der Oberfläche hell zeigt. Dann mittelst eines sehr starken Tuches auf ein flaches Teller oder Geschirr passiert und kalt gestellt. Die Essenz, die sich unter der Butter befindet, wird später in die weiße Suppe gegeben. Indessen wird eine weiße Suppe (Nr. 3) ausgekocht von 80 Gr. Butter, Mehl und 3 Liter Fleischbrühe. Die andere Hälfte der gestoßenen Krebse wird in die weiße Suppe gegeben, dazu die oben gesagte Essenz, zusammen etwa ½ Stunde mit der weißen Suppe ausgekocht und durch ein starkes Sieb passiert. Im Augenblick des Anrichtens wird die Krebsbutter in die Suppe gerührt. Die ganz oder geteilten Krebsschwänze, sowie Geflügelklößchen oder die mit Geflügelfarce gefüllten Krebskörper, sog. Krebsnasen, oder viereckige, geröstete Broteroutons werden als Einlage gegeben.

70. Krebssuppe, mit in Kapseln Gebackenem. Die Brühe und Suppe wird, wie in Nr. 68 und 69 besprochen, zubereitet. Von 2 Milchbroten wird die Rinde abgeschnitten, in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt. Dann wird 125 Gr. Butter leicht gerührt, 6 Eigelb darein geschlagen nebst einer Hand-

voll zart gestoßener Mandeln und den eingeweichten Semmeln, Salz und Muskatnuß. Das Weiße der Eier schlägt man zu Schnee, zieht ihn leicht unter die Masse, gibt die Hälfte der geschnittenen Krebsschwänze dazu, bestreicht eine Blech- oder Papierkapsel mit Butter, füllt die Masse ein und läßt sie im Backofen backen. — Nach dem Erkalten schneidet man das Gebackene in Schnitten und gibt es mit den Krebsschwänzen zu der heiß angerichteten Krebssuppe.

71. **Krebssuppe mit Reis.** Man nimmt wie in Nr. 69 etwa 50 Krebse, welche man kocht und die Schwänze ausbricht. Eine weiße Suppe von 2 Liter Fleischbrühe mit 125 Gr. Reis wird ausgekocht. Von den Schalen der Krebse macht man Krebsbutter, während man das Krebsfleisch zu einem Püree stößt und mit der Reissuppe vermischt, einmal aufkochen läßt und das Ganze durch ein Sieb und sodann durch ein Haartuch passiert. Wird die Suppe zu dick, verdünnt man sie mit Fleischbrühe. Beim Anrichten gibt man die Krebsbutter zu mit den Schwänzen.

72. **Leibersuppe.** 500 Gr. Kalbsleber hackt man mit 60 Gr. frischem Speck recht fein, läßt in einer Kasserolle 60 Gr. Butter zergehen und dämpft das Gehackte nebst fein gewiegten Zwiebeln etwa 5 Minuten darin, gießt helle Fleischbrühe daran, gibt Sellerie und Petersilienwurzel dazu und kocht dies noch eine halbe Stunde. Die Suppe läßt man sodann durch ein Haarsieb laufen und noch einige Zeit nebst Salz und Muskatnuß kochen. Von 3 Semmeln werden feine Schnitten im Schmalz gebacken, die Brühe darüber gegossen und mit Petersilie und Schnittlauch überstreut zu Tische gegeben. Fügt man dieser Suppe noch einige zerquetschte Wachholderbeeren bei, so schmeckt sie wie Krametsvögelsuppe.

73. **Leberklößsuppe, klare.** Klößchen nach Nr. 302 werden in Fleischbrühe oder Konsommee serviert.

74. **Leberreissuppe.** Zu 500 Gr. fein gehackter Kalbsleber werden 6 Eßlöffel Mehl und 8 ganze Eier eingeschlagen, einige Löffel süßen Rahm, sowie Salz und Muskatnuß dazugegeben. Behandlung nach Nr. 114.

75. **Markklößsuppe, klare.** Klößchen nach Nr. 305 werden in Fleischbrühe oder Konsommee serviert.

76. **Nierensuppe.** 3 gesottene oder gebratene Nieren werden mit etwas gewaschener Petersilie fein gehackt, ein Kochlöffel Mehl in 50 Gr. Butter hellgelb geröstet, das Gehackte darin gedämpft,

2 Liter Fleischbrühe daran gegossen, aufgekocht, mit 3 Eigelb, 2 Löffel süßem Rahm legiert und über geröstete Weckschnitten und etwas geriebener Muskatnuß angerichtet.

77. **Ochsengaumensuppe.** 3 gut gereinigte Ochsengaumen werden in ½ Flasche Rotwein, ½ Liter Fleischbrühe und Jus, mit Wurzelwerk und Gewürz weich gedämpft und sodann gepreßt. Eine braune Suppe (Nr. 4), etwa 2½ Liter, wird ausgekocht und die Braise der Gaumen mit ½ Liter Wein noch 1 Stunde ausgekocht. Die in Stücke geschnittenen Gaumen gibt man in die Suppe, sowie einige in Scheiben geschnittene Champignons und Trüffel, auch dressierte Geflügelklöße (s. S. 14, Farce Nr. 343 und 344.)

78. **Ochsenpüreesuppe.** Fertig gebratener Schlachtbraten gedämpftes Rindfleisch oder Reste von solchen werden fein gewiegt, im Reibstein mit etwas dick eingekochter, brauner Sauce (Nr. 4) zu einem Püree verarbeitet. 2 Liter brauner Suppe (Nr. 4) damit angerührt, passiert, mit etwas Madeira abgeschmeckt und mit kleinen Broteroutons zu Tische gegeben.

79. **Ochsenpüreesuppe, russische.** 1—1½ Kilo Ochsenfleisch wird ausgebeint, in ½ Liter guter Jus, ½ Liter Fleischbrühe, 1 Glas Madeira, 125 Gramm rohen Schinken, 1 Messerspitze voll Kayennepfeffer, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, weich gedämpft, kalt gelegt, das Fett rein abgeschnitten, das Fleisch fein gewiegt, im Reibstein gestoßen und 125 Gramm Butter darunter gerieben. Von der Braise, in welcher das Fleisch gekocht war, wird eine dünne, braune Suppe (Nr. 4) ausgekocht, die, wenn erkaltet, unter das Fleisch gerieben wird. Die Masse durchs feine Haarsieb gestrichen, wird dann mit 1½ Liter gutem Konsommee (Nr. 2) zu einer nicht zu dicken Suppe verdünnt und mit gerösteten Brotwürfeln serviert.

80. **Ochsenschweifsuppe.** Oxtail. Ein gebrühter oder abgezogener Ochsenschweif wird in Stücke geschnitten, blanchiert und in 1 Liter Fleischbrühe oder Jus, ¼ Liter Rotwein, rohem Schinken, Wurzelwerk und Gewürz weich gekocht, die Knochen herausgenommen, das Fleisch auseinandergeschnitten und gepreßt. Ist er erkaltet, wird er in schöne Stücke geschnitten, ebenso ½ Büchse Champignons und 3 Trüffeln; man gießt etwas Madeira darüber und stellt es im Wasserbad warm. In 2 Liter guter, kräftiger, brauner Suppe (s. Nr. 4) gießt man die Fleischbrühe des Ochsenschweifes, schmeckt sie mit Kayennepfeffer und Madeira ab und gibt die oben beschriebene Einlage dazu. Der rohe Ochsenschweif wird auch in kleinere Stücke geschnitten und gibt man diese Stücke, wenn weich gekocht, in ganzen Stücken in die fertige Suppe.

Pojarskysuppe, klare. S. i. Illustrierten Löffler-Bechtel Kochbuch, Nr. 83.

81. Schildkrötensuppe, echte. Real turtle. Durch die raschen Verkehrswege sind auch bei uns die delikaten Schildkrötensuppen nichts seltenes mehr; man verwende aber nur frische (nicht zu große) Tiere, weil sie sonst einen Geruch nach verdorbenen Fischen haben. Die Schildkröte wird getötet, indem man ihr den Hals durchschneidet, sie auf den Rücken legt und 6 bis 8 Stunden ausbluten läßt; dasselbe erreicht man durch Aufhängen. Dann löst man die Schalen vom Fleische ab, ohne die Floßen und Füße zu durchschneiden, nimmt das Fett und die Gedärme, Galle 2c. heraus, brüht sie in kochendem Wasser ab, wornach man die Haut schuppenweise abnehmen kann. Nun wird alles recht gut abgewaschen, das Fleisch in viereckige, große Stücke geteilt, in Wasser oder Fleischbrühe mit den Floßen, die nun auch abgeschnitten werden, langsam gekocht, das Fett abgeschöpft, Weißwein, Gewürz und Grünes, Dragon, Thymian, Zwiebeln, Ingwer, etwas Kayenne und ein Glas Madeira beigemischt. Eine Schildkröte bedarf immerhin 2 Stunden zum Kochen. Nimmt man ein altes Huhn dazu, so wird die Suppe ganz vorzüglich. Das Fleisch der Schildkröte wird, in kleine Stücke zerteilt, in die Suppe gegeben, ebenso Klößchen, welche zu einem Teil aus Schildkrötenfleisch, zum andern aus Ochsen- und Schwein-, sowie Hammelfett fein gehackt und im Mörser fein zerrieben, mit etwas eingeweichten Semmeln, einigen Eiern, Salz, Gewürz, sowie etwas Madeira, hergestellt werden.

Schildkrötenfleisch in Büchsen ist, wie folgt, zu verwenden: man stellt die geöffnete Büchse in heißes Wasser, gibt das Fleisch auf ein Sieb. Während man das Fleisch in kleine Stücke schneidet und in Madeira oder Konsommee bis zum Gebrauch aufbewahrt, verwendet man die Brühe zur ausgekochten, braunen Suppe (Nr. 4) oder Konsommee (Nr. 2.) Man serviert die Schildkröteneinlage entweder in einer Konsommee oder braunen Suppe.

82. Schildkrötensuppe, falsche. Mockturtle. Eine kräftige, braune Suppe, nach Nr. 4 hergestellt, wird mit ½ Flasche Sherry, oder Madeira, sowie mit etwas Kayennepfeffer abgeschmeckt, in diese Suppe kommt beim Anrichten eine Einlage von in kleine Stücke geschnittenem Kalbskopf, Scheiben von Trüffeln, Champignons, sowie Klößchen.

Ein halber blanchierter Kalbskopf wird in Fleischbrühe weich gekocht, dann flach auseinandergelegt und zwischen Brettchen gepreßt, wenn erkaltet, in kleine egale Stücke geschnitten.

Man gibt den geschnittenen Kalbskopf, die Klöße, Champignons und Trüffeln auch in eine kräftige, mit Madeira oder Sherry versetzte Konsommee (Nr. 2) (Mocturtle claire).

Statt des Kalbskopfes kann man auch 3 gebrühte und in Fleischbrühe weich gekochte Kalbsfüße verwenden.

83. **Schneckensuppe.** 50—60 Deckelschnecken läßt man in den Gehäusen 10 Minuten im Wasser sieden, nimmt sie dann heraus, zieht die schwarze Haut ab, schneidet Kopf und Hinterteil weg und wäscht sie einigemal aus warmem Salzwasser. Hierauf läßt man die gereinigten Schnecken in 3 Liter Fleischbrühe weich sieden, wiegt oder hackt sie recht klein zusammen bis auf einige, die man ganz zurück läßt. 60 Gr. Butter wird mit Mehl und 1½ Liter Fleischbrühe gut ausgekocht, über die gewiegten Schnecken gegossen und Pfeffer und Muskat hinzugefügt. Hat die Suppe noch 15 Minuten gekocht, richtet man sie über gebähte Brotschnitten, zu welchen man die ganzen Schnecken gelegt hat, an.

Werden die Schnecken nach dem Waschen aus warmem Wasser mit Salz abgerieben, was oft getan wird, so verlieren sie an Kraft.

84. **Schinkenklößchensuppe.** Klößchen nach Nr. 312 werden in Fleischbrühe (Nr. 1) oder Konsommee (Nr. 2) serviert.

85. **Suppe** à la Sévigné. Ein in 1½ Liter Fleischbrühe mit Wurzelwerk weich gekochtes Huhn wird vollständig enthäutet, ausgebeint, sämtliches Fleisch fein gewiegt, im Reibstein mit ¼ Liter süßem Rahm zu einem Püree zerrieben und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Dazu schlägt man 4 ganze Eier, 6 Eigelb und ungefähr ½ Liter Konsommee, Salz und Muskatnuß, gibt diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene, glatte Form und läßt sie in heißem Wasser stocken. Ist sie fertig und erkaltet, stürzt man die Form auf einen flachen Deckel und schneidet die Masse in längliche Stücke. Zu einer guten, weißen Suppe (Nr. 3) von 2 Liter Fleischbrühe, 1 Stunde ausgekocht, gibt man die Hühneressenz und die Knochenabfälle, passiert das Ganze durch ein Sieb und richtet die mit 4 Eigelb legierte Suppe über die geschnittene Sévigné an.

86. **Taubensuppe mit Fadennudeln.** 3 Tauben werden ausgenommen, gewaschen, in 2 Liter kochendem Wasser zugesetzt, abgeschäumt, 50 Gramm frischer Butter, 1 Zwiebel, Petersilie und Salz zugegeben und weich gekocht. Eine abgekochte Selleriewurzel wird in dünne Scheiben geschnitten, in 50 Gr. Butter gedämpft, die Brühe dazugegeben, wenn sie kocht, 120 Gr. Fadennudeln eingelegt, aufgekocht und über die in kleine Stücke geschnittenen Tauben angerichtet.

87. **Taubensuppe auf englische Art.** 3 junge Tauben werden ausgenommen, flambiert, dressiert und mit folgenden Zutaten gelb gebraten: 125 Gr. rohen Schinken, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, ½ Sellerie, 12—15 Pfefferkörner, 2 Nelken, 1 kleines Lorbeerblatt. Sind die Tauben weich, werden sie kalt gelegt. Das in der Kasserolle Zurückgebliebene wird mit 2 Kochlöffel weißem Mehl aufgestaubt und geröstet. Die Brüste der Tauben werden in längliche, kleine Stückchen geschnitten und in die Suppenterrine gegeben. Die Schlegel und Körper werden im Reibsteine mit dem gedämpften Gemüse zerstoßen, mit 2 Liter Fleischbrühe oder Jus gemischt, durchs feine Sieb in die Suppenterrine geseiht, mit 4 Eigelb legiert und mit extra servierten, gebackenen Broteroutons serviert.

88. **Warschauer Suppe.** 500 Gr. gekochter Schinken wird recht fein gewiegt und mit 6 Dezigramm Butter und ¼ Liter Konsommee oder Fleischbrühe im Reibstein zerrieben. Nach und nach wird, löffelweise 2 Liter gut ausgekochter, brauner Suppe (Nr. 4), darunter gerieben und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Vor dem Anrichten wird noch ½ Flasche Madeira beigefügt. Kleine, viereckig in Butter geröstete Broteroutons werden entweder in der Suppe oder auf einem Teller besonders dazu serviert.

89. **Wildsuppe, klare, mit Einlagen.** Von Wildfleisch wird eine gute Konsommee, nach Nr. 2 bereitet, und diese helle und geklärte Konsommee mit den aus irgend einem Wildfleisch hergestellten Klößchen (Nr. 344) in Filetstücke geschnittene Fleisch, serviert.

90. **Wildgeflügelsuppe, klare.** Wildkonsommee nach Nr. 2 Das Wildgeflügel, zu dem man altes verwendet, wird erst weich gekocht, dann in Stücke geschnitten und in der Wildkonsommee serviert.

91. **Wildpüreesuppe** à la chasseur. Diese Suppe kann von Rebhühnern, Fasanen, Hasen, Reh, Lerchen, Schnepfen, Krametsvögeln ꝛc. zubereitet werden. Die Suppe wird, wie folgt, behandelt: Das Fleisch vorbenannter Wildstücke wird mit Gemüse und Gewürz, sowie etwas rohem Schinken in Butter angebraten, mit guter Jus, Konsommee oder Rotwein abgelöscht, gar gedämpft, das Fleisch von den Knochen losgelöst und fein gehackt, während man die Knochen und Abfälle wieder in die Kasserolle zurückgibt und mit etwas Konsommee gut auskocht, dann passiert und später die Essenz zur Suppe verwendet. Eine gute, kräftige, braune Suppe (Nr. 4) hat man unterdessen ausgekocht, das gehackte Fleisch

im Reibstein fein gestoßen, etwas von der erkalteten, braunen Suppe dazu gegeben und das Püree durchs feine Haarsieb gestrichen. Sodann rührt man das Püree mit der braunen, warmen Suppe an, die Wildessenz dazu, gibt die Suppe aufs Feuer und läßt sie ans Kochen kommen, worauf man sie im heißen Wasserbad bis zum Gebrauch warm hält. Als Einlage in die Suppe verwendet man entweder längliche, in dünne Stückchen geschnittene Brststücke der Wildgeflügelarten oder die Filetstücke von Reh und Hasen. Von rohem Wildfleisch wird eine Farce (Nr. 344) bereitet, davon Klöße (s. S. 14) eingelegt und diese in der Suppe mit den Filets serviert. Meist wird in die Suppe 1 Glas Madeira und etwas Kayennepfeffer vor dem Servieren gegeben.

92. **Wildpüreesuppe aus Resten.** Man verwendet zu dieser Suppe die Reste von Wildfleisch, die erst von Haut und den Sehnen befreit werden. Behandlung nach Nr. 91.

93. **Wildpüreesuppe für Kranke.** Ein Stück Hasenrücken oder Rehrücken wird enthäutet, leicht gesalzen, in Butter angebraten, mit ½ Liter guter Fleischbrühe abgelöscht und darin weich gedämpft, hierauf zum Erkalten zur Seite gestellt. Das Fleisch wird von den Knochen geschnitten, von der übrigen Haut und den Sehnen befreit und sodann fein gewiegt. Die Knochen gibt man zu der zurückgebliebenen Brühe, gießt die Fleischbrühe dazu und kocht sie damit noch etwas aus. Das Fleisch reibt man im Reibstein mit etwas Fleischbrühe, streicht das Püree durch ein Sieb, rührt es mit der durchgeseihten Brühe an, gibt die Suppe zum Feuer, bis sie heiß ist (doch ja nicht kochen lassen), und serviert sie sofort. Man kann die Suppe mit etwas Rahm und einigen Eigelb binden.

94. **Artischockenpüreesuppe.** 3 Artischocken werden entblättert, blanchiert und ausgenommen (Nr. 530), sodann in Stücken in einer Kasserolle mit Butter und feingehackten Zwiebeln weich gedämpft, mit Konsommee abgelöscht und mit etwas brauner Sauce (Nr. 473) durch ein Sieb gestrichen. Das Püree wird mit einer fertigen, braunen Suppe (Nr. 4) angerührt und mit Brotcroutons zu Tische gegeben.

95. **Aufgezogene Suppe.** Man schneidet ein Tafelbrot zu runden Scheiben, wie zum Rösten, verrührt 5 Eier mit ¼ Liter süßem Rahm, nebst Salz, Muskatnuß, Schnittlauch oder Petersilie, legt die Schnitten in ein tiefes Geschirr und gießt die Eier darüber. Eine Kasserolle oder ein tiefes Blech wird stark mit Butter bestrichen, die eingeweichten Schnitten hineingelegt und auf Kohlen aufgezogen oder im Backofen gebacken, nur darf es nicht

zu braun werden. Hierauf sticht man die Masse in die auf den Tisch bestimmte Suppenschüssel heraus, gießt gute Fleischbrühe darüber, verrührt 3 Eigelb mit süßem Rahm, gießt dies zu der angerichteten Suppe und trägt sie zu Tisch.

b. Fleischbrühsuppen aus dem Pflanzenreich.

96. **Baumwollensuppe.** Man rührt 125 Gr. Butter leicht und schlägt 4 in warmes Wasser gelegte, rohe Eier dazu. Wenn diese nach und nach gut verrührt sind, werden 5 kleine Kochlöffel Mehl, etwas Salz, Muskatnuß, nebst 4 Eßlöffel süßem Rahm dazu gegeben. Dieser Teig wird mit dem Kochlöffel in die siedende Fleischbrühe gezettelt und die Suppe, wenn sie einmal aufgekocht hat, serviert.

97. **Blättchensuppe** wird von demselben Teig bereitet wie die Nudelsuppe (s. Abschnitt 18); der dünn ausgerollte Nudelteig wird in fingerbreite, länglichtviereckige Blättchen geschnitten, diese wie Nudeln weich gekocht und in einer guten, kräftigen Fleischbrühe zu Tische gegeben.

98. **Blättchensuppe, braune.** Zu dieser Suppe werden von 3 Milchbroten Blättchen geschnitten, diese in Schmalz gelb gebacken, in Fleischbrühe wenig aufgekocht, mit 3 ganzen, zerquirlten Eiern legiert, mit Schnittlauch gewürzt und angerichtet.

99. **Blumenkohlsuppe.** 2 kleine Blumenkohl, gut gereinigt, in Blumen geschnitten, gewaschen, werden in Salzwasser halb gar gekocht, abgeschüttet und in 125 Gr. Butter vollends weich gedämpft. Wenn weich, durchs Sieb passiert und mit 2 Liter fertiger, weißer Suppe (Nr. 3) angerührt, mit 4 Eigelb, süßem Rahm und etwas Butter abgezogen und mit Brotcroutons zu Tische gegeben. Einige schöne, weich gekochte Röschen gibt man in die Suppe.

Bohnenpüreesuppe, weiße, à la Brétonne. Siehe Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuch S. 157, Nr. 106.

100. **Bohnensuppe** mit Knorr's Bohnenmehl hergestellt. 1 Eßlöffel für die Person gerechnet, wird kalt angerührt und in ½ Liter siedender Fleischbrühe etwa 10 Minuten gekocht und mit geröstetem Brot serviert.

101. **Bouillon- oder Fleischbrühesuppe mit Kartoffelmehl.** Knorr. Auf 1 Liter Fleischbrühe rechnet man 3 Eßlöffel Kartoffelmehl. Man rührt das Kartoffelmehl mit etwas Wasser

glatt und rührt dieses in die kochende Fleischbrühe langsam nach und nach unter beständigem Rühren ein, läßt das Ganze noch einmal aufkochen, gibt einige Zitronenrädlein und kleingewiegte Zitronenschalen dazu und serviert.

Man legiert die Suppe mit 3 Eigelb und streut geriebenen Parmesankäse auf die Suppe.

102. **Bouillon oder Fleischbrühe von Kresse für Kranke.** Die Hälfte einer Henne oder 50 Gr. Kalbfleisch nebst ein wenig Salz und einigen gelben Rüben werden mit 1 Liter Wasser zu einer Brühe gekocht. Das Fleisch wird herausgenommen, eine gute Hand voll Brunnenkresse pünktlich verlesen, gewaschen und gestoßen, mit der Brühe aufgekocht, durch ein Haarsieb getrieben und mit Eigelb abgezogen.

103. **Brandteigsuppe, klare.** Von 100 Gr. Mehl und 100 Gramm Butter wird ein Brandteig gemacht, (siehe auch Abschnitt 19). In das Wasser, mit der Butter und einer Prise Salz zum Kochen gebracht, wird das Mehl unter beständigem Rühren langsam eingeschüttet, auf dem Feuer etwa 5 Minuten abgekocht, in eine Schüssel gegeben und, wenn erkaltet, 3—4 ganze Eier hineingeschlagen. Diesen Teig formt man entweder mit Mehl zu kleinen, runden Klößen oder dressiert sie mit einer Papierdüte auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie im Ofen. Oder man legt sie mit der Spritzbüchse in schwimmendes Fett ein und backt sie gelb aus. Mit heißer Fleischbrühe oder Konsommee zu Tisch gegeben, wird geriebener Parmesankäse dazu serviert.

104. **Brennesselsuppe nach russischer Art.** Eine gute Handvoll junger Brennesseln werden abgezupft und abgeblattet, gewaschen und in siedendem Wasser blanchiert, fein gewiegt und durch ein Haarsieb gestrichen. Ebensoviel Sauerampfer wird auf gleiche Weise für sich behandelt. Mittlerweile wird ein halber Zwiebel fein gehackt und in 6 Dezigramm Butter gedämpft, Brennessel und Sauerampfer eine Zeit lang darin mitgedämpft, mit 2 Kochlöffel Weißmehl aufgestaubt, leicht angeröstet, mit 1½ Liter Fleischbrühe aufgefüllt und gut aufgekocht. Sodann läßt man sie gut langsam von der Seite kochen, nimmt den Schaum ab, legiert sie mit 4 Eßlöffel gutem Rahm und 2 Eigelb und serviert sie mit 2—3 in dünne Rädchen geschnittenen Bratwürstchen.

105. **Brezelnsuppe.** 3—4 (Laugen-) Brezeln werden in 125 Gr. Butter gedämpft, mit 2 Liter Fleischbrühe aufgefüllt und weich gekocht, bis sie durch einen Seiher getrieben werden können. Mit

2 Eigelb und 2 Löffel süßem Rahm legiert und mit klein geschnittenen Gemüschen, welche man dem Fleischtopf entnommen, serviert.

106. **Brotsuppe in Fleischbrühe.** Ueber feine, leicht geröstete Brotschnitten werden 3 Liter siedender Fleischbrühe oder Fleischextraktlösung gegossen, aufgekocht, bis die Schnittchen weich sind, und in die Suppenschüssel gegeben. Mit geriebener Muskatnuß und Schnittlauch serviert.

107. **Brotsuppe mit Krusten.** Von 4 Milchbroten schneidet man die Kruste in gleichmäßige Stücke ab, gibt diese in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech und gießt darauf einige Löffel guter Fleischbrühe mit ihrem Fett, streut geriebenen Parmesankäse darauf und gibt das Blech in den heißen Ofen. Die Krusten gratinieren nach und nach, gießt etwas Fleischbrühe dazu und serviert sie extra zu einer guten, kräftigen Fleischbrühe oder Konsommee.

108. **Brunnoisesuppe.** 1 Zwiebel, 6 Karotten, 1 Sellerie, 2 weiße Rüben, schneidet man in kleine Würfel und blanchiert die Gemüschen in Salzwasser. Hierauf kocht man sie in Fleischbrühe mit etwas Butter und ein wenig Zucker und Salz weich. Die Gemüschen gibt man in ein gutes Konsommee oder klare Fleischbrühe, läßt sie noch einmal darin aufkochen und nimmt das Fett rein ab. Einige junge Erbsen, sowie Spargelspitzen, geschnittene und weich gekochte Bohnen gibt man dazu.

109. **Buttersuppe.** In 125 Gr. Butter werden 80 Gr. Mehl hellgelb geröstet, kleingewiegte Zwiebeln und Petersilie darin gedämpft, mit 3 Liter Fleischbrühe abgelöscht und gekocht. Sodann läßt man ein paar würfelig geschnittene Semmeln darin aufkochen, gießt 3 verrührte Eier daran, richtet an und reibt etwas Muskatnuß auf die Suppe.

110. **Butterklößchensuppe, klare.** Klöße nach Nr. 277 werden in Fleischbrühe oder Konsommee serviert.

111. **Colbertsuppe, klare.** In eine Konsommee oder klare, kräftige Fleischbrühe wird als Einlage in Würfel geschnittenes Gemüse gegeben: Karotten, Sellerie, weiße Rüben, sodann Erbsen, Bohnen, kleine Blumenkohlröschen. Die Gemüse werden in Fleischbrühe mit etwas Butter, Zucker und Salz weich gekocht und mit der Fleischbrühe aufgekocht. Vor dem Servieren streut man einige kleine Kerbelblättchen auf die Suppe. In einer Gemüseschüssel werden verlorene Eier (s. Nr. 25) dazu serviert.

112. Einbrennsuppe (Knorr's Suppenmehl.) Für jede Person wird ein Eßlöffel Braunmehl gerechnet. Dasselbe wird kalt angerührt und in ½ Liter siedender Fleischbrühe oder Wasser in 10 Minuten gekocht, worauf die Suppe serviert werden kann.

113. Eingehackte Suppe. In vier Kochlöffel feinem Mehl, welches auf ein Hackbrett gelegt wird, macht man ein Grübchen, schlägt ein ganzes Ei und das Gelbe von einem zweiten Ei hinein, salzt es, vermengt hierauf alles mit einem Messer und macht einen festen Teig daraus, welcher mit einem Wiegen- oder Hackmesser fein zerhackt wird. In 60 Gr. zerlassene Butter wird das Gehackte gelb geröstet; dann gießt man 2 Liter Fleischbrühe dazu und läßt alles noch eine Viertelstunde kochen. Klein geschnittene Petersilie sowie Muskatnuß wird darauf gestreut.

Nimmt man statt Fleischbrühe Wasser, wird ein Stückchen Butter mitgekocht.

114. Eingelaufene Suppe. So viel Personen so viel Kochlöffel feines Mehl und so viel Eier rührt man mit Milch und etwas Salz zu einem Teig an, der etwas dicker als Flädleinsteig sein muß. Hierauf macht man Fleischbrühe siedend und läßt den Teig durch einen Schaumlöffel langsam in dieselbe einlaufen, daß es leichte Klümpchen gibt. Wenn die Suppe ein wenig gekocht hat, wird sie angerichtet und mit Schnittlauch und Muskatnuß überstreut. Zu dieser Suppe kann statt der Fleischbrühe nur Wasser genommen und sie mit gelb geröstetem Brot geschmälzt werden.

115. Erbsensuppe, von frischen oder getrockneten. Man hülst 1 Liter Erbsen aus, wiegt etwas Petersilie fein, dämpft dies mit den Erbsen in Butter, staubt einen Löffel Mehl auf, gießt 1½ Liter siedender Fleischbrühe daran, läßt die Suppe weich kochen, gibt Salz und etwas Muskat zu und richtet sie über geröstetem Brot an. Wird diese Suppe aus getrockneten Erbsen hergestellt, können die Erbsen über Nacht in Wasser eingeweicht werden (s. S. 33). Sie werden mit kaltem Wasser aufgesetzt, wenn aufgekocht, abgeschüttet, mit Butter angerührt, Fleischbrühe aufgegossen und langsam weich gekocht, so daß sie ganz bleiben und nicht zerfallen. Vor dem Anrichten werden in heißer Butter, feingeschnittene Zwiebeln und etwas gewiegter Lauch gedämpft, dies in die Suppe gegeben oder damit abgeschmälzt. Als Einlage gibt man gekochten, gesalzenen Speck oder Schweinsohren, -Zungen oder -Rüssel.

116. Erbsensuppe. 1 Liter ausgehülster, frischer Erbsen werden mit kaltem Wasser, etwas Petersilie, Sellerie, einer gelben

Rübe, Salz und einer Knoblauchzehe beigesetzt und, wenn sie weich sind, durchgetrieben. 1 Löffel Mehl, in 60 Gr. Butter gelb geröstet, wird mit 1½ Liter Fleischbrühe glatt angerührt, das durchgetriebene Püree dazu gerührt und aufgekocht. Ist die Suppe zu dick, gießt man etwas Fleischbrühe nach. Ueber Semmelwürfel, die in Butter gelb geröstet sind, wird dieselbe angerichtet und sogleich zu Tisch gebracht.

117. Erbsensuppe von Knorr'schem Gerstenmehl. Wird ebenso behandelt wie die Bohnensuppe und kann die Suppe vor dem Anrichten mit gerösteten Zwiebeln geschmälzt werden.

118. Erbsenwurstsuppe von Knorr. Die zerbröckelte Masse läßt man in kochendes Wasser einlaufen und unter beständigem Rühren einige Minuten kochen.

119. Erbsenpüreesuppe à la Colbert. 1 Liter frischer, grüner Erbsen werden blanchiert, in Butter mit Salz und 1 Liter Fleischbrühe weich gedämpft und sodann durch ein Sieb gestrichen. Dieses Püree wird mit 2 Liter vorher fertig gestellter, weißer Suppe (Nr. 3), angerührt und bis zum Gebrauch im Wasser warm gestellt. In einer Suppen- oder Gemüseterrine werden, wenn die Suppe angerichtet, verlorene Eier (Nr. 25) in etwas Fleischbrühe oder Konsommee extra mitserviert.

120. Erbsensuppe, getrocknete, à la St. Germain. ¾ Liter getrockneter, grüner oder gelber Erbsen werden in Wasser eingeweicht, mit kaltem Wasser aufgesetzt, wenn aufgekocht, abgeschüttet, mit 2 Liter Fleischbrühe, welche mit 2 Nelken, ½ Lorbeerblatt, 1 Muskatblüte, 1 Zwiebel, 1 gelben Rübe, 1 Stückchen Sellerie und 1 Petersilienbouquetchen garniert ist, recht weich gekocht und durch ein feines Haarsieb gestrichen. 125 Gramm magerer, roher Schinken wird klein würfelig geschnitten, in 125 Gr. Butter gedämpft, das Püree dazu gerührt, mit 2—3 Liter Fleischbrühe oder Konsommee zu einer nicht zu dünnen Suppe angerührt, heiß gemacht, mit 4 Eigelb legiert und über 100 Gr. körnig gekochtem Reis (s. Nr. 1479) angerichtet.

Finnländische Suppe, klare. Siehe Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuch Nr. 128.

121. Flädleinsuppe. (Frittaten-Suppe.) 6 große Rührlöffel feines Mehl, nebst Salz, 6 Eier, etwas Petersilie und süße Milch werden zu einem glatten, sehr dünnen Teige angerührt. In einer mittelgroßen, schwarzen Pfanne wird wenig Butter oder Schmalz heiß gemacht. Den Teig läßt man möglichst dünn in die Pfanne laufen und backt ihn sehr rasch auf beiden Seiten. Nach

dem Erkalten werden die Flädlein aufgerollt und etwas breiter als die Nudeln geschnitten. Zum Servieren gibt man sie in die Suppenschüssel, übergießt sie mit der siedenden Fleischbrühe und serviert sie mit Muskatnuß und Petersilie oder Schnittlauch überstreut.

Die Pfanne kann an Stelle des Fetts mit einem, an einer Gabel befestigten Stückchen Speck ausgestrichen werden.

122. **Französische Suppe.** Nachfolgende Suppe wird in Frankreich von allen Ständen genossen und bildet nicht selten das ganze Mittagsmahl. Es wird auf eine Person 150 Gr. Ochsenfleisch in gewöhnlicher Weise gesotten; nach etwa 2 Stunden fügt man folgendes bei: einen Kohlkopf, einige gelbe und weiße Rüben, 12 in der Mitte zerschnittene Kartoffeln, Boragen, Pastinak und Petersilienwurzel, nebst einer in heißer Asche gebratenen Zwiebel, die von vielen nach ½ Stunde wieder entfernt wird, und richtet, wenn Fleisch und Gemüse gar sind, über geröstete Semmel- oder dünne Brotschnitten an, läßt sie etwas anziehen und gibt sie zu Tisch.

123. **Französische Wassersuppe.** Fein geschnittene Weißbrotschnitten von 2 Milch- oder Tafelbroten werden mit 3 zerquirlten, ganzen Eiern vermengt und dies mit 2 Liter siedendem Salzwasser angerührt, einmal aufgekocht und zu Tisch gegeben.

124. **Französische Wassersuppe mit Gemüse.** 1 Zwiebel, 2 Karotten, 1 weiße Rübe, 1 Stengel Lauch, ¼ Stück Wirsingkohl werden in feine, längliche Stücke geschnitten und in 125 Gr. Butter angedämpft, Salz dazu gegeben, mit 2 Liter siedendem Salzwasser abgelöscht, etwa eine Stunde gekocht und serviert. Man kann auch ½ Stunde vor dem Anrichten in Stücke geschnittene Kartoffel damit kochen und die Suppe mit heißer Butter, in welcher Zwiebelscheiben gelb geröstet wurden, abschmälzen.

125. **Frühlingssuppe, klare.** Einige gelbe und weiße Rüben und eine Selleriewurzel werden, nachdem sie geputzt und gewaschen, erbsengroß ausgebohrt oder in kleine Würfel geschnitten, jede Art für sich in etwas Salzwasser blanchiert, dann zusammen in Fleischbrühe oder Konsommee mit etwas Zucker weich gekocht. Mittlerweile werden einige Hände Zuckererbsen ausgehülst, 15 bis 20 Bohnen geputzt und in kleine, viereckige Stückchen geschnitten, kleine Stückchen Blumenkohl gerichtet und jedes für sich in Salzwasser weich blanchiert. Wenn sämtliche Gemüse weich gekocht, werden sie in die Suppenterrine mit kleinen, gerösteten Weckwürfeln gegeben und mit 2 Liter Konsommee oder kräftiger, klarer Fleischbrühe serviert.

126. **Frühlingssuppe, legiert.** Wie in Nr. 125 beschriebene gekochte Gemüschen werden in einer legierten, weißen Suppe (Nr. 3) zu Tische gegeben.

127. **Gebrannte Suppe.** In 60 Gramm Butter oder Schmalz werden 2 Kochlöffel Mehl schön gelb geröstet, mit ½ Liter kalter Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und glatt gerührt. Mit 1½ Liter siedender Fleischbrühe oder Wasser durchgekocht und nach Belieben feingeschnittene Petersilie, Muskatnuß, Pfeffer und Ingwer dazugegeben. 2 in Würfel geschnittene Semmel läßt man damit ein wenig anziehen und rührt vor dem Anrichten 2 oder 3 mit süßem Rahm verrührte Eier bei.

128. **Geigen-, Mutschel- oder Semmelklößchensuppe, klare.** Klößchen nach Nr. 284 werden in Konsommee oder Fleischbrühe serviert.

129. **Gelbe Rüben-, Karotten-, Möhrensuppe** wird wie Selleriesuppe (Nr. 198) behandelt.

130. **Gelbe Rübenpüreesuppe.** 15 schöne Karotten werden geputzt, gewaschen und in Rädchen geschnitten, mit 125 Gr. Butter, sowie etwas gestoßenem Zucker leicht gedämpft, mit ½ Liter guter Fleischbrühe abgelöscht und langsam weich gekocht. Hierauf streicht man die Karotten durch ein Sieb und verdünnt das Püree mit 1½ Liter Fleischbrühe, kocht die Suppe auf und läßt sie noch einige Zeit von der Seite kochen. Ist alles Fett und Schaum gut abgenommen, gibt man vor dem Anrichten noch ein frisches Stück Butter dazu und serviert die Suppe mit Broteroutons, mit gekochten Nudeln oder weichgekochtem Reis. Das Püree kann auch mit einer fertigen, weißen Suppe, (Nr. 3) angerührt werden.

131. **Gemüsesuppe, bürgerliche, französische.** 2 Kilo Ochsenfleisch und 1 Kilo Kalbsstorzen (Knochen) werden mit 5½ Liter Wasser aufs Feuer gesetzt, wenn dasselbe kocht, gut abgeschäumt und mit folgenden Gemüsen, welche sauber gewaschen und welchen man eine ansehnliche Form gibt, versehen; 2 halbe Wirsingköpfe, 4 gelbe Rüben, 2 weiße Rüben, 1 Selleriewurzel und 2 Lauchstengel. Ist das Fleisch weich, wird es in Stücke geschnitten, die Fleischbrühe gesalzen und abgeseiht, mit sämtlichen Gemüsen in eine Suppenterrine gegeben und mit gerösteten Brotschnitten serviert.

132. **Gemüsepüreesuppe.** 4 Zwiebeln, 4 gelbe Rüben, 2 Kohlköpfe, 2 Stengel Lauch, 1 Sellerieknolle werden in Scheiben

geschnitten, ebenso 6 große Kartoffeln. Das Ganze in 100 Gramm Butter angedämpft, 3 Löffel Mehl aufgestaubt, leicht geröstet, mit 2 Liter heißer Fleischbrühe angerührt und 2 Stunden langsam gekocht, durchs Sieb gestrichen, die Suppe zum Kochen gebracht, vor dem Servieren mit 4 Eigelb und Rahm legiert und mit Brotcroutons zu Tische gegeben.

133. Geriebene Gerste oder Riebelensuppe. Von 4 ganzen Eiern wird ein fester Nudelteig gemacht (s. Nr. 308). Dieser Teig auf dem Reibeisen gerieben oder, mit dem Wiegenmesser und etwas Mehl gleichmäßig fein gewiegt, wird auf einem Tuch ausgebreitet und getrocknet. In 60 Gr. heißer Butter werden die Riebelen angeröstet und mit 3 Liter heißer Fleischbrühe übergossen und weich gekocht. Oder sie werden in die kochende Fleischbrühe eingerührt und in etwa ¼ Stunde weich gekocht. Mit Muskatnuß bestreut serviert.

134. Gerstenschleim. Auf 1 Person rechnet man 30 Gr. der besten Kochgerste und setzt sie, nachdem sie gewaschen, mit so viel frischem Wasser zu, daß dieses stark 1 Finger breit darüber geht. Sie wird halb zugedeckt, langsam gekocht, bis alles Wässerige verdunstet ist, dann schneidet man 10 Gr. frischer Butter daran, streut einen schwachen, halben Löffel Mehl darüber und rührt das Ganze 10 Minuten lang tüchtig um, worauf man die Kasserolle wieder über's Feuer setzt und langsam heiße Fleischbrühe nachgießt, öfters umrührt und 4 Stunden langsam kochen läßt, worauf man den Schleim durch ein feines Sieb laufen läßt. Zum Kochen muß ein gut verzinntes oder emailliertes Geschirr genommen werden, sonst wird der Schleim blau.

Gerstenschleim von Knorr'schem Gerstenmehl. Um einen vorzüglichen Gerstenschleim zu erhalten und rasch herzustellen, rührt man das Gerstenmehl mit kalter Milch oder Wasser an, gibt es sodann in kochende Fleischbrühe, kocht etwa 30 Minuten, legiert mit einigen Eigelb und serviert.

135. Gerstenschleim, bessere Art. 250 Gr. feinster Rollgerste wird mit 125 Gr. guter Butter, 1 kleinen Zwiebel (in welche 2 Nelken und 1 kleines Lorbeerblatt gesteckt sind), 1 gelben Rübe, ¼ Sellerie und etwas Petersilie, zu einem kleinen Bouquet gebunden, ¼ Stunde weiß geröstet, 1 Eßlöffel voll Weißmehl dazu gegeben, mit 3 Liter Fleischbrühe aufgegossen und etwa 3 Stunden gekocht; gleichzeitig werden 500 Gr. Kalbsstorzen (Knochen) und 1 altes Huhn in heißem Wasser blanchiert in die Gerste gegeben. Wenn Storzen und Huhn weich gekocht sind, werden dieselben

herausgenommen, in kleine Stücke geteilt, in die Suppenschüssel gelegt, die Gerste darauf geseiht und so serviert. Oder man streicht die Gerste leicht durch ein Sieb und verdünnt sie mit Fleischbrühe. Der Gerstenschleim wird auch mit süßem Rahm und Eigelb legiert.

136. **Gerstenschleim für Kranke.** ½ Liter Fleischbrühe mit etwas Butter läßt man ins Kochen kommen, rührt in diese eine halbe Obertasse Rollgerste, salzt diese sehr leicht und läßt sie etwa 3 Stunden langsam kochen. Um dieselbe zu kräftigen, kann man 1 junges Huhn oder einen halben Kalbsstorzen mitkochen. Nach dieser Zeit gibt man die Suppe durch ein Sieb. Darf der Kranke Fleisch essen, schneidet man das Fleisch des Huhns oder des Storzens in kleine Stücke und gibt es in die Suppe.

Gerstenschleim à la Française. Siehe im Illustrierten Löffler-Bechtel Kochbuch, Nr. 145.

Gerstenschleim à la Holstein. Siehe im Illustrierten Löffler-Bechtel Kochbuch, Nr. 146.

137. **Gerstenschleim** à la printanière. In den wie in Nr. 134 beschriebenen Gerstenschleim werden kleine, in Würfel geschnittene Gemüse, wie in Nr. 125 weich gekocht gegeben und, ehe serviert wird, kleine, abgezupfte Kerbelkrautblättchen darauf gestreut.

Gerstenschleim à la d'Orléans. Siehe im Illustrierten Löffler-Bechtel Kochbuch, Nr. 148.

Gerstenschleim à la reine. Siehe im Illustrierten Löffler-Bechtel Kochbuch, Nr. 149.

Gerstenschleim à la reine de Hollande. Siehe im Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuch, Nr. 150.

138. **Gerstensuppe.** 250 Gr. grober Gerste wird mit 1 Liter kaltem Wasser angegossen, gut umgerührt, daß sich das unreine löst, das Wasser dann abgegossen, 1½ Liter heißes daran gegossen und 2 Stunden gekocht. Hierauf rührt man 2 Kochlöffel Mehl mit Milch glatt, gießt ½ Liter guter Fleischbrühe zu und läßt die Gerste mit diesem, nebst einem Stückchen Butter, vollends weich kochen.

Hierbei ist zu bemerken, daß die Suppe nicht mit Fleischbrühe übergossen werden darf, und je langsamer sie kocht, desto schleimiger wird; vor dem Anrichten wird fein geschnittener Schnittlauch oder Petersilie und Muskat daran gegeben.

139. Gerstensuppe, Gerstenflocken aus Knorr'schem Gerstenmehl. Wird mit kaltem Wasser (1 Eßlöffel für 1 Person) angerührt und in einer siedenden Fleischbrühe 20—30 Minuten gekocht; mit einigen Eigelb legiert, und ohne oder mit gebackenen Brotcroutons serviert.

140. Gesundheitssuppe. 4 Salatköpfe werden sauber gewaschen, entrippt und nudelartig geschnitten, ebenso 2 Hände voll Sauerampferblätter, 1 Hand voll Kerbel und einige Sellerieblätter ziemlich grob gewiegt. Vor diesen werden das Weiße von 2 Lauchstengeln und 1 Zwiebel fein gewiegt, in 125 Gr. Butter gedämpft, etwas Mehl dazu gegeben, leicht geröstet und mit 2 Liter Fleischbrühe 1 Stunde ausgekocht, die obig geschnittenen Kräuter rasch einige Minuten in Butter gedämpft, werden zu der Suppe gegeben, 15 Minuten ausgekocht, mit 4 Eigelb und süßem Rahm legiert und über geröstete Weckschnitten angerichtet.

Großherzogsuppe, à la grand-duc. Siehe im Illustrierten Löffler-Bechtel Kochbuch, Nr. 154.

141. Griechische Suppe. Von 1 Liter ausgepflückter Erbsen, nach Nr. 119 mit einem Stück Hammelfilet gekocht, wird ein Püree gemacht und mit 2 Liter guter Fleischbrühe ziemlich flüssig angerührt. Ausgebohrte Gemüschen nach Nr. 125 werden weich gekocht. Das weich gekochte Hammelfilet wird länglich klein geschnitten, in die Suppenterrine mit den Gemüschen gegeben, die Püreesuppe darüber angerichtet und serviert.

142. Griessuppe, gewöhnliche. In 2 Liter siedender Fleischbrühe rührt man 50 Gr. Griesmehl und läßt es unter beständigem Rühren etwa 20 Minuten kochen. Vor dem Servieren legiert man die Suppe mit 3 Eigelb und süßem Rahm, reibt etwas Muskatnuß daran und serviert.

143. Griessuppe, geröstete. 60 Gr. Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, rührt so viel Griesmehl daran, als die Butter anschluckt, röstet diese schön gelb und löscht es mit 2 Liter guter Fleischbrühe ab. Hierauf läßt man sie ¼ Stunde kochen, legiert sie mit 2 Eigelb und bestreut sie vor dem Anrichten mit Petersilie und etwas Muskat.

Anstatt der Fleischbrühe kann man auch siedendes Wasser zum ablöschen nehmen.

144. Griesklößsuppe, klar und gebacken. Klößchen nach Nr. 286 werden in Konsommee oder Fleischbrühe serviert.

145. Grüne Kernsuppe, Grünkernsuppe. 100 Gramm Grünkernmehl oder 150 Gramm grüner Kernen, diese ausgesucht, gewaschen, getrocknet und fein gestoßen, werden, das Mehl mit 60 Gramm Butter angeröstet, 2 Liter Fleischbrühe daran gegossen und 3 Stunden gut ausgekocht, durch ein Sieb passiert, mit etwas Fleischbrühe verdünnt, aufgekocht und vor dem Anrichten mit 4 Eigelb, Rahm und etwas Butter legiert. Man legt entweder Broteroutons oder in Scheiben geschnittene Würstchen in die Suppe.

146. Grünkernsuppe von Knorr mit Knorr's Grünkernmehl hergestellt, wird behandelt wie die Bohnensuppe. (S. Nr. 100). Kochzeit 35 Minuten.

147. Gurkensuppe. 8—10 mittlere Gurken werden geschält und entweder zu dicken Scheiben oder zu fingerlangen und fingerdicken Stücken geschnitten, diese in einer Messingpfanne in siedendem Salzwasser einmal aufgekocht und auf ein Sieb zum Ablaufen gegeben. Hierauf belegt man eine Kasserolle mit dünnen Speckscheiben, legt die Gurken darauf mit ein paar gelben Rüben, mehreren Zwiebeln, Pfeffer, Nelken und dämpft das Ganze etwa ½ Stunde, gießt 2 Liter kräftiger Fleischbrühe hinzu und kocht die Gurken gut weich. In die Suppenschüssel legt man gebähte Weckschnitten, darauf die Gurken, und gibt die Brühe darüber.

148. Gurkensuppe auf andere Art. Man dämpft 8 Gurken von mittlerer Größe mit 125 Gramm Butter und etwas Salz, bis sie hellbraun werden, übergießt sie mit 2 Liter guter Fleischbrühe, kocht sie damit auf, rührt einige verrührte Eier daran, richtet sie über gebähtes Brot an und würzt die Suppe mit Muskatnuß.

149. Gurkensuppe auf dritte Art. Man macht eine helle Mehlschwitze, rührt die wie aus den in Nr. 148 gekochten Gurken erhaltene Gurkenbrühe damit an, kocht dieselbe aus, legiert sie vor dem Anrichten mit 3 Eigelb und richtet sie mit gebackenen Broteroutons, die Gurken in Würfel geschnitten, an.

150. Hafermark, -grütze, -flocken von Knorr. 1¼ Liter Milch oder Wasser, oder auch von jedem die Hälfte, 60 Gr. Knorrs Hafermark oder Hafergrütze, 5 Gr. Salz, 20 Gr. Zucker. Das betreffende Haferpräparat wird in die siedende Flüssigkeit geschüttet, 25 Minuten darin unter fortwährendem Rühren gekocht, durch ein Sieb getrieben und nochmals mit Salz und Zucker aufgekocht. Man kann den Haferschleim durch Zusatz von kochender Milch oder

Wasser verdünnen oder denselben auch mit Fleischbrühe zubereiten, im letzteren Falle gibt man zum Kochen 20 Gr. Butter und legiert mit einigen Eigelb. (Für 4 Personen.)

Für Kinder und Kranke sehr zu empfehlen, **Hafermehlsuppe von Knorr.** 1 Liter Wasser, 20 Gr. Butter und Salz wird aufgekocht. 50 Gr. Hafermehl mit ¼ Liter Wasser glatt angerührt, in das kochende Wasser gegossen und unter beständigem Rühren 15 Minuten gekocht. Man kann diese Suppe auch durchs Sieb passieren, mit 2 Eigelb legieren und mit Broteroutons zu Tisch geben.

Haferſuppe mit Sellerie von Knorr. 2 rohe Sellerieknollen werden geschält, in kleine Stücke geschnitten und in 1¼ Liter Salzwasser vollständig weich gekocht. Die Brühe abgeseiht und die Sellerieſtücke durch ein Sieb gestrichen. In die Brühe gibt man unter beständigem Rühren 50 Gr. Hafergrütze oder Hafermark mit ⅓ Liter Fleischbrühe und 20 Gr. Butter, kocht dies gut durch und passiert es ebenfalls durch ein Sieb. Hierauf kocht man das Selleriepüree damit auf, legiert die Suppe mit 2 Eigelb und serviert.

151. Hafergrützen und Haferſchleim für Kinder und Kranke von Knorr. Zu 1 Teller wird 30 Gr. Hafergrütze in ½ Liter kochendes Wasser unter beständigem Rühren gegeben, 1 Stunde gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, 6 Gr. Zucker, Salz, 1 Zitronenscheibe zugegeben, aufgekocht und serviert.

Soll die Suppe als Getränke verwendet werden, so gibt man entsprechend kochendes Wasser, Zucker und Salz zu.

Durch Zusatz von Haferschleim wird die Kuhmilch bedeutend leichter verdaulich.

2 gestrichene Eßlöffel Hafermehl werden in 5 Achtel Liter siedendes Wasser geschüttet, Zucker, 5 Gr. Salz hinzugefügt, unter häufigem Umrühren ½ Stunde gekocht und dem Kind nach Belieben und Alter, rein oder mit Milch und Wasser vermischt, gereicht.

152. Herzoginſuppe. Etwa 6—8 Semmeln ohne Kruste werden fein gewiegt, mit 150 Gramm Butter geröstet, mit 2 Liter Fleischbrühe bis zum Kochen aufgerührt. Nachdem man die Suppe 1 Stunde von der Seite hat kochen lassen und alles Fett gut abgeschöpft hat, wird sie mit 4 Eigelb, etwas Butter und süßem Rahm legiert, etwas geriebene Muskatnuß und etwa noch fehlendes Salz dazu gegeben. Ein junges, in der Suppe gekochtes Huhn, in kleine Stücke geschnitten, gibt man in dieselbe.

153. Kartoffelpüreesuppe. 12—15 rohe, in Stücke geschnittene, geschälte Kartoffeln werden in heißer Butter mit 1 geschnittenen Zwiebel, 1 Rübe, ½ Selleriewurzel, Petersilienwurzel angedämpft, sodann mit 1 Liter Fleischbrühe angegossen, leicht gesalzen und kurz weich gekocht; hierauf durch ein Sieb getrieben, mit 2 Liter Fleischbrühe verdünnt, aufgekocht, mit 3 Eigelb sowie süßem Rahm und Butter legiert und mit Broteroutons zu Tische gegeben.

154. Kartoffelpüreesuppe mit Gemüse. Von 12 Kartoffeln werden die Schnitze mit 1 Liter gutem, süßem Rahm und 60 Gramm Butter weichgekocht und rasch durch ein sehr feines Sieb gestrichen, mit 125 Gr. Butter und 2 Liter sehr kräftiger Fleischbrühe oder Konsommee zu einer nicht zu dicken Suppe angerührt, in heißem Wasserbad zum Feuer gestellt. Die Einlagen hiezu sind wie bei der Frühlingssuppe: Gemüschen (s. Nr. 125), und abgezupfte Kerbelblättchen, welche man erst im letzten Augenblick dazu gibt. Die Suppe wird mit 4 Eigelb, Rahm und Butter abgezogen.

155. Kartoffelklößchensuppe, klare. Klößchen nach Nr. 291 werden in Fleischbrühe oder Konsommee serviert.

156. Kastanien- oder Maronensuppe. Von 375 Gr. frischer Kastanien schält man die äußere Schale ab und entfernt die zweite Haut dadurch, daß man sie in einem Schaumlöffel auf einige Augenblicke in heißes Wasser hält, worauf man die Haut abziehen kann, reinigt sie, gibt sie mit 100 Gr. Butter in eine Kasserolle, dämpft sie gut weich, gießt 1 Liter Fleischbrühe zu, passiert die Suppe durch ein feines Sieb, rührt sie hierauf mit 1½ Liter Fleischbrühe an, kocht sie auf, legiert sie mit 4 Eigelb, Rahm und Butter und richtet die Suppe über Broteroutons an oder gibt in Stücke geschnittene, gekochte Brieschen dazu.

157. Käseklößchensuppe, klare. Klößchen nach Nr. 297 werden in Fleischbrühe oder Konsommee serviert.

158. Kerbelkrautsuppe mit verlorenen Eiern. 2 starke Handvoll Kerbelkraut werden verlesen, gewaschen und fein gewiegt, in 60 Gr. heißer Butter mit 2 Löffel Mehl lichtgelb geröstet, 1½ Liter guter Fleischbrühe daran gegossen nebst etwas Muskatnuß und Salz, ½ Stunde von der Seite gekocht und vor dem Anrichten mit 4 Eigelb, süßem Rahm und Butter legiert. Einige geröstete Brotschnitten werden mit serviert. Verlorene Eier können extra auf einem Teller dazu serviert werden. (Verlorene Eier s. Nr. 25.)

Mit dem Kerbelkraut kann auch gehacktes Kalbshirn in Butter abgedämpft und die Suppe, wie oben beschrieben, vollendet werden.

159. Klößchensuppe, gebacken, klare. Klößchen nach Nr. 298 werden in Fleischbrühe oder Konsommee serviert.

160. Kohlsuppe, klare. 1—1½ Kilo frischer Ochsenbrustkern und 500 Gramm gesalzener Schweinsbrust werden mit 6 Liter Wasser aufs Feuer gesetzt, aufgekocht, abgeschäumt, 1 Zwiebel mit 3 Nelken, 1 kleine Knoblauchzehe, 2 gelbe Rüben, 1 weiße Rübe, und 2 kleine, sauber gewaschene, halbierte und blanchierte Wirsingköpfe dazugegeben. Nach etwa 2½ Stunden, wenn das Fleisch weich ist, wird es herausgenommen, die Brühe abgeseiht und mit dem Kohl, welcher zerschnitten wird, gelben und weißen Rüben und gerösteten Semmelschnitten in die Suppenschüssel gegeben. Das Fleisch wird tranchiert mit den noch übrigen Gemüsen auf einer Platte angerichtet und mit der Suppe zu Tische gegeben.

161. Kohlsuppe, klare, mit gefülltem Kraut. 3 Kohlköpfe von Wirsing oder Weißkohl werden halbiert, die Dorschen entfernt und die einzelnen Blätter in Salzwasser halb weich blanchiert, in kaltes Wasser gezogen und zum Trocknen auf ein Tuch gelegt. Die Kohlblätter werden sodann egal geschnitten, auf jedes etwas Geflügelfarce (s. Nr. 335) gegeben und in dieselbe eingehüllt, sodann in ein mit Butter bestrichenes Geschirr neben einander gesetzt, mit Konsommee übergossen, gut zugedeckt, im Ofen 2 Stunden weich gedämpft; hierauf in die Suppenterrine gegeben, ein heißes, kräftiges Konsommee dazu gegossen und serviert.

162. Kohlsuppe, russische, oder Stschi, klare. 500 Gr. mageres Ochsenfleisch, 500 Gr. Hammelfleisch, 500 Gr. Kalbfleisch und 250 Gr. gesalzenes Schweinefleisch werden mit einem Huhn und einer jungen Ente (Huhn und Ente auch weglassen) zu einer kräftigen, gut gewürzten Fleischbrühe gekocht. Sind sämtliche Fleischarten weich, werden dieselben herausgenommen und die Fleischbrühe durchgeseiht. Indessen wird 1 Zwiebel und 2 Wirsingköpfe rein gewaschen, ziemlich fein gewiegt, in 125 Gr. Butter gedämpft, mit 2 Liter obiger Fleischbrühe angegossen und zwei Stunden langsam gekocht und gut abgefettet. Das Fleisch und Geflügel, von letzterem nur die Brüste, wird in große, würflige Stücke geschnitten, in die Suppenterrine gegeben, die heiße Suppe darüber gegossen und serviert.

163. Kopfsalatsuppe, klare. 8—10 Salatköpfe werden sauber gewaschen, 10 Minuten in Salzwasser blanchiert, in kaltes

Wasser gelegt, tüchtig ausgedrückt, auf eine Serviette gegeben, der Länge nach nicht ganz durchgeschnitten, hierauf Salz, Muskatnuß und etwas weißer, gestoßener Pfeffer gestreut und in eine mit Butter ausgestrichene, mit rohem Schinken, Zwiebeln und gelben Rüben ausgelegte Kasserolle eingelegt, 2 Nelken, etwas Lorbeerblatt und ganzer Pfeffer dazu getan und mit ¾ Liter Fleischbrühe oder Jus 2 Stunden gut zugedeckt gekocht. Von Tafelbrötchen werden die Krusten abgeschnitten und diese etwa talergroß rund ausgestochen, die Croutons in Butter im Ofen gratiniert und zu dem Kopfsalat in die Suppenterrine gegeben. Ein gutes, kräftiges Konsommee wird über die Einlage gegossen und serviert. Besser ist, man serviert den Kopfsalat extra angerichtet in einer Gemüseschüssel, mit etwas Glace und guter Jus übergossen.

164. Kopfsalatsuppe, klare, mit gefülltem Salat. Der Kopfsalat wird blanchiert, wie oben beschrieben, sodann auf ein Tuch gelegt, mit einer feinen Geflügel- oder Kalbfleischfarce (Nr. 339) gefüllt, diese mit den Salatblättern eingehüllt, mit Bindfaden gebunden und ebenso weich gekocht wie in Nr. 163. Zu der in der Suppenterrine servierten Konsommee gibt man in einer Gemüsekasserolle den gefüllten Kopfsalat extra dazu.

165. Kraft- und Krankensuppe. Von einer alten Henne schneidet man, nachdem diese sauber gebrüht, geputzt und ausgewaschen ist, die Glieder los, stoßt die Knochen klein und kocht diese nebst dem Fleische und 250 Gr. Rindfleisch und ebensoviel Kalbfleisch und Salz 3 Stunden in einem zugedeckten Geschirr. Alsdann dämpft man in Butter feingeschnittene Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, Sellerie und Lauch, gießt die Fleischbrühe daran, läßt die Wurzeln weich kochen und passiert die Brühe über gebähte Weckschnitten und serviert.

Für Kranke ist es besser, die Suppengemüse wegzulassen. Von dieser Brühe Krankensuppen hergestellt, geben eine vorzügliche, kräftige Speise für dieselben.

166. Kräutersuppe mit gebackenen Fleischnudeln. Die Suppe wird fertiggestellt, wie in Nr. 167 angegeben. Zu den Nudeln verwendet man übrigen Hammel-, Kalbs-, Rind- oder Hühnerbraten. Das Fleisch, von Haut und Sehnen befreit, hackt man mit Schalottenzwiebeln recht fein und vermengt es mit etwas zerlassener Butter, geriebener Semmel, Salz, Muskat, einigen Eiern und ein wenig Rahm. Aus dieser Masse bereitet man kleine, längliche Würstchen, drückt sie etwas breit, backt sie in Butter gelb und serviert sie in der Suppe.

167. Kräutersuppe mit gebackener Sellerie. Die gewöhnlichen Suppenkräuter: Petersilie, Portulak, Lauch, Mangold, Spinat, Kerbel, nebst ein wenig Sauerampfer, werden, nachdem sie sorgfältig gereinigt und klein gehackt, in 125 Gr. Butter gedämpft, mit einem Löffel Mehl und etwas Salz angeschwitzt und mit 1½ Liter kochender Fleischbrühe aufgekocht. Beim Anrichten wird die Suppe mit 3 Eigelb abgezogen, mit ein wenig Muskat bestreut.

2 Selleriewurzeln werden gereinigt und gewaschen, in Salzwasser weich gekocht und in Rädchen geschnitten. Von 3—4 Löffeln Mehl wird ein Backteig mit Bier, 3 Eiweiß zum Schnee (siehe Seite 27) hergestellt, die Sellerierädchen eingetaucht, aus heißem Fett gebacken, auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt und in die Suppe gegeben.

168. Linsensuppe. 1 Liter Linsen verlesen und gewaschen, werden blanchiert, dann abgeschüttet, mit 1 Liter Fleischbrühe und Salz, einer Zwiebel, ½ Sellerie weich gekocht, hierauf ohne das Gemüse durch ein Sieb getrieben. In heißer Butter dämpft man fein gehackte Zwiebeln, gibt den Brei dazu, sowie zum Verdünnen 1 Liter Fleischbrühe, kocht die Suppe auf und gibt sie über gebackenen Brotcroutons zu Tische.

169. Linsensuppe à la Chentilly. Dieselbe wird wie in Nr. 168 behandelt, nur statt Fleischbrühe mit einer braunen Suppe (Nr. 4) angerührt und mit dünnen, in Rädchen geschnittenen, geräucherten Bratwürstchen serviert.

170. Maccaroni- oder italienische Suppe, klare. 250 Gramm neapolitanischer Maccaroni werden in fingerlange Stücke zerbrochen und 7—9 Minuten lang in Salzwasser gekocht. Sind sie weich, wird das Wasser rein abgegossen und 1½ Liter Fleischbrühe mit Jus darüber gegeben, einige Minuten aufgekocht, mit geriebenem Parmesankäse bestreut und serviert.

171. Maccaroni- oder italienische Suppe, weiße. Eine weiße Suppe, von 2 Litern Fleischbrühe nach Nr. 3 hergestellt, wird mit den weich gekochten Maccaroni aufgekocht, mit geriebenem Parmesankäse bestreut zu Tisch gegeben.

172. Maggis Gemüse- und Kraftsuppen kommen in Würfeln zu 2 Portionen in den Handel. Sie bieten den Vorteil leichter, müheloser Zubereitung, da sie nur mit kochendem Wasser angerührt und gekocht in wenigen Minuten ebenso kräftige wie bekömmliche, wohlschmeckende Suppen ergeben. — In ihrer großen Auswahl von Gemüsen, Hülsenfrüchten ꝛc. tragen sie vom einfachen bis zum reichen

Geschmacke Rechnung, so daß die Hausfrau immer etwas geeignetes darunter finden wird.

173. **Markklößchensuppe, klare und gebacken.** Klößchen nach Nr. 306 werden mit Konsommee oder Fleischbrühe serviert.

174. **Milanaisesuppe, klare und gebunden.** 125 Gr. dünner Maccaroni werden zu 3 cm langen, kleinen Stückchen zerbrochen und in Salzwasser nicht zu weich gekocht. 2 Trüffeln, 3—4 Champignons und 6—8 Dezigramm gekochter Schinken und Zunge werden in gleich lange und große Stückchen wie die Maccaroni geschnitten. Nachdem die Maccaroni auf einem reinen Tuch gut getrocknet, werden sie nebst den anderen Ingredienzen in die Suppenterrine gegeben, 2 Liter Konsommee oder Fleischbrühe darauf gegossen, mit geriebenem Parmesankäse bestreut zu Tische gegeben. Kann auch als weiße Suppe gegeben werden (Nr. 3).

Monglassuppe, klare. S. Illustriertes Löffler-Bechtel Kochbuch, Nr. 189.

175. **Morchelnsuppe.** Einige Dutzend kleiner, frischer Morcheln werden sauber gewaschen und nicht zu fein gewiegt. Getrocknete werden erst in Wasser eingeweicht, blanchiert, aus mehreren Wassern gut herausgewaschen und in guter Jus mit Butter weichgekocht, dann erst fein gewiegt und wie nachfolgend weiter behandelt. Zu einer fein gehackten Zwiebel in 125 Gr. Butter gedämpft, werden die gehackten Morcheln dazu gegeben und noch so lange mitgedämpft, bis ihre Feuchtigkeit aufgezehrt ist, dann mit 1 Eßlöffel Mehl aufgestaubt und mit 2 Liter Fleischbrühe und 1 Glas guten Weißwein angegossen, auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Umrühren in's Kochen gebracht. Nach halbstündigem Kochen wird die Suppe entfettet, durch ein Sieb gegossen und mit 4 Eigelb, etwas Rahm und süßer Butter abgezogen und mit einer Handvoll in Fleischbrühe, Zitronensaft und etwas Muskatnuß gekochten, kleinen Morcheln serviert.

176. **Mutschelmehlsuppe und Mutschelmehlklößsuppe.** Werden nach Nr. 142 und die Klößchen Nr. 284 nach Nr. 144 behandelt.

177. **Nudelsuppe, klare.** Von 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb nebst Salz und feinem Mehl wird ein fester Nudelteig gemacht (s. Nr. 308), in ganz dünne Flecken ausgerollt und, wenn sie etwas getrocknet, recht fein geschnitten. Man streut die Nudeln in siedende Fleisch-, Extrakt- oder Hühnerbrühe, läßt sie nicht zu

lange kochen und gibt beim Anrichten Muskatnuß, Schnittlauch oder Petersilie darauf. Ein Huhn oder eine Henne, in der Fleischbrühe weich gekocht, wird entbeint, enthäutet, in kleine Stücke geschnitten und zu den Nudeln gegeben.

178. **Panadesuppe mit Gemüse.** 2 Tafelbrote und 1 Stück Schwarzbrot werden in Scheiben geschnitten, ebenso 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, ½ Sellerie, 1 Lauch und etwas Petersilie; 125 Gramm Butter läßt man heiß werden, gibt erst das Gemüse zum Andämpfen hinein, dann das Brot, gießt 2 Liter Fleischbrühe dazu; läßt dies kochen, bis das Brot verkocht ist, worauf man die Suppe durch ein Sieb passiert, mit etwas Fleischbrühe verdünnt, mit 3 Eigelb, etwas Rahm und Butter legiert und zu Tische gibt.

179. **Parmesankäsewaffelnsuppe, klare.** Eine Masse wie zu Genoise (Nr. 483) 200 Gramm, wird in demselben Verhältnis gerührt, wie dort beschrieben, nur an Stelle des Zuckers, geriebener Parmesankäse oder Emmenthaler verwandt. Die Masse auf's Backblech gestrichen wird rasch im Ofen gebacken, in länglichte Stücke geschnitten und mit heißer Fleischbrühe oder Konsommee zu Tische gegeben.

180. **Perlensuppe, klare.** Mit 100 Gr. Mehl und 4 verrührten Eiern, etwas Salz und Milch wird ein steifer Teig angerührt, dieser durch einen Schaumlöffel in heißer Butter eingedrückt, die entstehenden Kügelchen gelb gebacken, herausgenommen und in der Suppenschüssel mit heißer Fleischbrühe angegossen.

181. **Petersiliensuppe** wird wie Selleriesuppe Nr. 198 behandelt.

182. **Polnische Suppe, klare.** 4—6 recht dünn gebackene Eier-Kuchen-Flädlein (Nr. 121) werden in einer Geflügelfarce Nr. 335), die mit Sardellen vermischt, bestrichen und so aufgerollt, daß sie zu kleinen Kissen geschnitten werden können. Dann wird eines neben dem andern in ein mit Butter ausgestrichenes, flaches Geschirr gelegt, mit heißer, gewöhnlicher Fleischbrühe übergossen und in dieser gar gekocht. Wenn fertig, legt man sie in die Suppenterrine und gießt 2 Liter guter Geflügelkonsommee darüber, gibt abgezupfte Kerbelkrautblättchen darauf und serviert.

183. **Raviolensuppe, klare.** Von 4 Semmeln das Weiche, wird in wenig Fleischbrühe angefeuchtet, in etwas Zwiebel und Petersilie gedämpft, im Reibstein gerieben, ein ganzes Ei, etwas Salz, zerriebene Muskatnuß und 3 Eßlöffel geriebenen, feinen

Parmesankäse darunter gemischt. Diese Masse wird durch ein feines Haarsieb gestrichen und, wie folgt, verwendet. 1 großer oder 2 kleine, recht dünne Nudelteigflecken (s. Nr. 308) werden ausgerollt und von diesen und der obigen Masse ganz kleine, viereckige oder rund ausgestochene, sog. Maultäschchen gemacht, die im Wasser mit Salz blanchiert und mit gutem, hellem Konsommee, welchem extra geriebener Parmesankäse beigegeben wird, serviert werden.

Regencesuppe, klare. S. im Illustrierten Löffler-Bechtel Kochbuch, Nr. 199.

184. Reissuppe. 250 Gr. Reis wird sauber ausgelesen und einigemal aus lauem Wasser gewaschen, dann mit 1 Liter heißem Wasser gekocht. Wenn der Reis eingekocht ist, kommen 60 Gramm frischer Butter dazu; 2 kleine Kochlöffel Mehl rührt man hierauf mit ein wenig süßem Rahm glatt und verdünnt dies mit 1 Liter Fleischbrühe; gibt dies an den Reis und kocht alles langsam zusammen von der Seite aus. Sollte die Suppe beim Anrichten nicht dünn genug sein, so wird Fleischbrühe nachgegossen, ebenso etwas Muskatnuß, fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch darauf gestreut. Man serviert die Suppe mit einigen Eigelb legiert.

185. Reissuppe, türkisch, klare. 250 Gr. Carolina-Reis wird sauber gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, blanchiert, abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Hierauf wird er mit 1 Zwiebelchen, 6 Dezigramm Butter und ¼ Liter Fleischbrühe langsam etwa 25 Minuten weich gekocht, doch so, daß die Reiskörner ganz bleiben.

So lange der Reis kocht, werden 10 Gramm Safranspäne mit 1 Eßlöffel heißem Wasser begossen und einige Minuten gekocht. Dieser Saft wird nun langsam unter den Reis gemischt, eine kleine Messerspitze spanischer Pfeffer beigegeben und in mit Butter bestrichene Förmchen gedrückt, auf ein Suppenteller gestürzt und ein wenig Konsommee oder Fleischbrühe darauf gegossen. Hiezu wird in der Suppenterrine Konsommee oder Fleischbrühe serviert.

186. Reisschleim. 150 Gr. Reis wird gewaschen und mit kaltem Wasser zugesetzt, so daß dieses halbhandhoch darüber geht. Der Reis wird langsam gekocht, nach dem Verdunsten von allem Wasser, etwas Fleischbrühe, ungefähr 30 Gr. Butter oder Fett daran gerührt, bis der Reis ganz schaumig ist. Dann werden 2 Liter heißer Fleischbrühe daran gegossen und unter fleißigem Umrühren so lange gekocht, bis er die Dicke des Gerstenschleims hat, ohne daß er durchgetrieben werden muß, mit 3 Eigelb legiert zu Tische gegeben.

187. Reisschleim, feinere Art. 250 Gr. Reis wird gewaschen und blanchiert, hierauf mit 1 Liter weißer Fleischbrühe und etwas Butter und Salz sehr weich gekocht, durchs Sieb gestrichen, mit Fleischbrühe verdünnt und 1 Stunde von der Seite gekocht. Vor dem Anrichten legiert man die Suppe mit 4 Eigelb, etwas süßem Rahm und Butter und gibt mit gebackenen Brotcroutons zu Tisch. Um einen Reisschleim rasch fertig stellen zu können, ist Knorr's Reismehl vorzüglich. Dasselbe wird mit Milch oder Wasser angerührt und in die siedende Fleischbrühe eingerührt, gut durchgekocht, legiert und serviert.

Reisschleimsuppe à la duchesse. S. im Illustrierten Löffler-Bechtel Kochbuch, Nr. 204.

Reisschleim, holländischer. Crème de riz à la hollandaise. Siehe im Illustrierten Löffler-Bechtel Kochbuch, Nr. 205.

188. Reisklößchensuppe, klare. Klößchen nach Nr. 311 werden in Konsommee oder Fleischbrühe serviert.

189. Risottosuppe. 250 Gr. Reis wird mit einer fein gehackten, weißen Zwiebel und 50 Gramm Butter leicht geröstet, ¾ Liter Fleischbrühe und guter Jus zugegossen und der Reis auf schwachem Feuer etwa 20 Minuten gekocht, doch ohne in demselben zu rühren; ist er zu trocken, gibt man etwas gute Jus nach. Wenn er weich ist, rührt man mit einer Gabel 50 Gr. Butter und 100 Gramm geriebenen Parmesankäse, sowie etwas Fleischglace darunter und füllt den Risotto in kleine, glatte, mit Butter ausgestrichene Förmchen (sog. Dariolförmchen), stürzt sie auf eine tiefe, runde Platte und serviert dazu ein kräftiges Geflügelkonsommee.

190. Rumford'sche Suppe. Die von dem Baron Rumford für die ärmere Klasse erfundene Suppe, welche für größere Haushaltungen wirklich empfehlenswert und sehr nahrhaft ist, besteht auf den ½ Liter Fleischbrühe aus 30 Gramm Gerste, 30 Gramm Erbsen, 30 Gr. Brot, von denen jeder Teil besonders etwas gekocht, die Gerste gut verrührt, die Erbsen durchgetrieben sind. Alle 3 Teile werden mit gebranntem Mehl, Zwiebeln, Pfeffer zusammengerührt und zu einer mehr dicken Suppe gekocht.

Man kann auch übrig gelassene Erbsen, Gerste und Brotsuppe dazu verwenden, indem man sie mit gebranntem Mehl zusammenrührt, kocht und mit Fleischbrühe verdünnt.

191. Sago- oder Tapiokasuppe, gewöhnliche. 125 Gr. Sago wird pünktlich ausgelesen, in frischem Wasser rein gewaschen

und, nachdem das Wasser abgelaufen, mit siedendem Wasser angegossen, aufgerührt, worauf man ihn ¼ Stunde stehen läßt. Sodann wird dieses Wasser durch einen Suppenseiher abgegossen und durch neues, kochendes Wasser ersetzt. Dieses Anbrühen und Abgießen wird noch einmal wiederholt. Alsdann setzt man den Sago in einem 4 Liter haltenden Topfe mit 3 Liter gewöhnlicher Fleischbrühe zu und läßt ihn einige Stunden kochen, gibt etwas Salz und Muskatblüte dazu. (Siehe **Moeller** „Die Hausfrau in ihrem Hauswesen, II. Teil." Verlag J. Ebner, Ulm. Seite 290.)

192. **Sagosuppe mit Brieschen.** Wie in Nr. 191 behandelt. Wenn die Suppe gekocht, wird die Brühe von 2 Brieschen dazu gegeben und zum Servieren die in Stücke geschnittenen Brieschen in der legierten Suppe serviert.

193. **Sagosuppe mit Sellerie.** Wird wie in Nr. 191 behandelt, 3 Selleriewurzeln rein geputzt und geschält, in Hälften geschnitten mitgekocht, wenn weich herausgenommen, in Scheiben geschnitten, beim Anrichten in die legierte Suppe gegeben.

Sago- oder Tapiokasuppe à la reine. Siehe im Illustrierten Löffler-Bechtel Kochbuch, Nr. 213.

194. **Salepsuppe für schwache Kranke.** 500 Gr. Kalbfleisch, oder statt dessen ein junges Huhn, setzt man mit 2 Liter Wasser und ein wenig Salz zum Feuer, schäumt es rein ab, gibt dazu 1 gelbe Rübe und 1 Petersilienwurzel und läßt die Fleischbrühe zugedeckt langsam kochen, bis das Fleisch weich und zu 1 Liter eingekocht ist. Dann wird die Fleischbrühe durch ein feines Sieb gegeben, zwei kleine Teelöffel Salep mit ein klein wenig kaltem Wasser glatt gerührt, mit der Fleischbrühe noch einmal unter beständigem Rühren aufgekocht. Das Saleppulver quillt außerordentlich und darf deshalb ja nicht mehr genommen werden, sonst wird die Suppe zu dick und verliert dadurch das Angenehme.

195. **Sauerampfersuppe** wird wie Kerbelkrautsuppe (Nr. 158 bereitet.

196. **Sauerkrautsuppe.** 250 Gr. rohes Sauerkraut wird mit 125 Gr. Butter ganz weich gedämpft, dann 2 Liter Fleischbrühe darauf gegossen und langsam gekocht. Indessen werden 2 Semmeln zu Würfeln geschnitten und in Butter gebacken. Nach 2 Stunden wird die Suppe abpassiert, das Kraut zurückgelassen oder beigegeben. 3—4 Eigelb mit saurem Rahm verrührt, läßt man mit der Suppe bis ans Kochen kommen und richtet diese Suppe über den

Brotschnitten an. Sollte das Kraut schon zu sauer sein, so wird es vor dem Aufsetzen einigemal durch Wasser gezogen.

197. Salatsuppe. Hiezu werden entweder Kopf- oder Endiviensalat verwendet. Etwa 10—12 Häuptchen Kopf- oder Endiviensalat werden gewaschen, in Salzwasser abblanchiert, abgekühlt und fein geschnitten. In 125 Gr. Butter dämpft man den geschnittenen Salat mit 1 gehackten Zwiebel, gibt ½ Liter heißer Fleischbrühe dazu, kocht ihn weich und passiert ihn durch ein Haarsieb. 125 Gr. Butter mit Mehl wird weiß geschwitzt und mit 2 Liter Fleischbrühe zu einer weißen Suppe ausgekocht, gibt das Püree dazu, bringt die Suppe ans Kochen, legiert sie mit 5 Eigelb und serviert mit gerösteten Broteroutons.

198. Selleriesuppe, gewöhnliche. 6 rein gewaschene und geschälte Selleriewurzeln, in Stückchen geschnitten, werden in etwas Fleischbrühe weich gekocht, durchgetrieben, etwas Muskatnuß und Salz dazu gegeben, das Püree mit 1½ Liter Fleischbrühe aufgekocht, mit 2 Eigelb abgezogen und über gebähten Semmelschnitten angerichtet.

Gelbrüben- und **Petersiliensuppe** wird auf dieselbe Weise zubereitet.

199. Selleriepüreesuppe, feine. 6 größere, gereinigte und geschälte Sellerieknollen werden in Stücke geschnitten, mit 125 Gr. Butter, etwas Salz weich gedünstet, mit ½ Liter Fleischbrühe abgelöscht und durchs Sieb passiert. 2 Liter weißer Suppe (Nr. 3) wird mit diesem Püree angerührt, zum Kochen gerührt, mit 6 Eigelb, etwas Butter und süßem Rahm legiert und mit Broteroutons zu Tische gegeben.

200. Selleriesuppe, geriebene. 4 gekochte Sellerieknollen werden fein gewiegt, 2 Semmeln ebenfalls, mit 60 Gr. frischer Butter weich gedämpft, mit ½ Liter Fleischbrühe aufgefüllt und etwa 1 Stunde gekocht; sodann durch ein Sieb getrieben, die Suppe mit 1 Liter Fleischbrühe verdünnt, aufgekocht, mit Rahm und 3 Eigelb legiert und über geröstetem Brot angerichtet.

201. Sommersuppe. (Julienne). 4 Karotten, 1 weiße Rübe, 1 Selleriewurzel, 2 Lauchstengel, 1 halber Wirsingkohl, ein Stück Kopfsalat rein geputzt und gewaschen, werden 3 cm lang, nudelfein geschnitten, mit 6 Dezigramm Butter und einem halben Kaffeelöffel Zucker angedünstet, nach einiger Zeit 3 Löffel Fleischbrühe oder Konsommee dazu gegeben und das Ganze etwa 2—2½

Stunden weich gedämpft. Mittlerweile werden eine Hand voll Erbsen, ebensoviel grüne Bohnen klein geschnitten, ebenso klein geschnittene Blumenkohlrosen und Bruchspargeln gut weich in Salzwasser blanchiert, in eine Kasserolle zu den andern gedämpften Gemüsen zu 2 Liter fertiger Konsommee oder Fleischbrühe gegeben und mit dieser noch ½ Stunde von der Seite gekocht und abgeschäumt. Ueber geröstetes Brot, das ebenfalls in länglicher, schmaler Form geschnitten wurde, wird die Suppe dann angerichtet und serviert.

Getrocknete Julienne (Knorr) gibt namentlich in den Wintermonaten eine ausgezeichnete Suppe.

100 Gr. getrockneter Julienne wird etwa 20 Minuten in lauwarmem Wasser eingeweicht, sodann in 2 Liter kochender Fleischbrühe langsam weich gekocht. Oder wird die Julienne nach dem Einweichen in 125 Gr. Butter, wie oben gesagt, weich gedämpft, in der Fleischbrühe aufgekocht und serviert.

202. **Sommersuppe, russische.** 1 große, gelbe Rübe, 1 mittlere, weiße Rübe, 1 kleine Selleriewurzel, 1 Kohlrabi, 2 Zwiebeln und das Weiße eines Lauchstengels (Porri) werden, nachdem sie vorher rein geputzt und gewaschen worden sind, mit etwa 20 Champignons nudelartig geschnitten. Zwiebeln und Lauch (Porri), werden erst mit etwa 125 Gr. Butter weich gedämpft, die anderen Gemüse sodann dazugegeben und schließlich mit etwa 3 Liter Konsommee angegossen, ins Kochen gebracht und dann auf die Seite gezogen, so daß es ganz langsam fortkocht. Nach 1½ Stunden, nachdem die Suppe rein abgefettet, wird ein wenig gehackter frischer Fenchel beigegeben, dieselbe mit 4 Eßlöffel dicken, sauren Rahm abgezogen und in die Suppenschüssel gegeben. Hiezu werden kleine Pastetchen, Kroquetten ꝛc. serviert.

203. **Spatzensuppe mit Kartoffeln, schwäbische.** In eine gute Fleischbrühe legt man feine Spatzen von 250 Gr. Mehl ein (s. Nr. 317), schwenkt sie, wenn sie fertig, in lauem Salzwasser ab und gibt sie in die leicht gefärbte, gesalzene Fleischbrühe. 6—8 große, geschälte Kartoffeln schneidet man in lange Stücke, kocht diese in Salzwasser weich und gibt sie zu der Fleischbrühe und den Spatzen; dann schmälzt man die Suppe mit in Butter hellgelb gerösteten Zwiebeln und gibt sie zu Tische.

204. **Spargelsuppe.** Von 1½ Kilo weißer Spargeln (sogenannten Suppenspargeln), geschält und gewaschen, nimmt man die zarten Teile, kocht sie in Salzwasser halb gar und dämpft sie in 125 Gr. Butter weich, gibt einige Löffel dick eingekochter Alle-

mandesauce dazu (s. Nr. 463), passiert das Ganze durch ein Sieb und rührt das Püree mit einer fertigen, weißen Suppe (Nr. 3) an; legiert diese mit 5 Eigelb, Rahm und Butter und serviert die Suppe mit Brotcroutons oder weich blanchierten Spargelspitzen. Diese Spargelsuppen werden von konservierten Spargeln auf dieselbe Art und Weise hergestellt.

205. **Spargelsuppe mit klein geschnittenen Omeletten.** 1½ Kilo Suppenspargeln werden klein geschnitten, in siedendem Salzwasser weich blanchiert und abgegossen. Gibt sie in 60 Gr. heißer Butter mit gehackter Petersilie, dämpft sie darin, streut einen Eßlöffel Mehl darauf und kocht sie weich. Gießt 1½ Liter guter Fleischbrühe daran und läßt es bis zum Anrichten kochen. Alsdann rührt man 2 ganze Eier und 2 Eigelb mit etwas süßem Rahm, feinem Mehl, Salz und Muskat zusammen, backt davon dünne Omeletten, schneidet sie in kleine Streifen und läßt sie in der Suppe noch ein wenig aufkochen. Wenn die Suppe angerichtet ist, wird sie mit Muskat bestreut zu Tische gegeben.

206. **Spargelsuppe mit Brot-Croutons.** 1½ Kilo grüner Suppenspargeln werden die Köpfe abgeschnitten, diese im Salzwasser halb weich gekocht, ins kalte Wasser und dann auf ein Sieb gelegt. Das Zarte der übrigen Spargeln wird in kleine Stückchen geschnitten, ebenfalls weich blanchiert und mit etwas weißer Sauce oder Fleischbrühe durch ein Sieb gestrichen. 60 Gr. Butter mit Weißmehl wird angeschwitzt, mit 1½ Liter Fleischbrühe angerührt, zum Kochen gebracht, 1 Stunde von der Seite gekocht und gut entfettet. Hierauf rührt man das Püree mit der passierten Suppe an, legiert mit 6 Eigelb nebst 6 Dezigramm guter Butter und stellt dieselbe in heißes Wasser, da die Suppe nicht mehr kochen darf. Wenig gestoßener Zucker und Muskatnuß wird beigefügt, die Spargelköpfe in die Suppenterrine gelegt, die Suppe darauf gegossen und auf einem Teller geröstete, kleine Brotcroutons dazu serviert.

207. **Schwarzbrotsuppe.** 500—750 Gr. schwarzes Roggenbrot ohne Rinde wird gerieben und in 125 Gr. Butter gelblich geröstet, mit 2 Liter Kalbfleisch-, Hühnerbrühe oder Fleischbrühe aufgefüllt, durchgekocht, gesalzen, mit 3 Eigelb und 2 Löffel süßem Rahm verrührt und serviert.

208. **Schwemmklößchensuppe, klare.** Klößchen nach Nr. 314 werden in Konsommee oder Fleischbrühe serviert.

209. **Tapiokasuppe und Tapiokabrei für Kranke** (von

Knorr). In siedende Fleischbrühe oder Konsommee (1 Eßlöffel für 1 Person) läßt man Knorr's Tapioka ungefähr 20—25 Minuten unter beständigem Rühren kochen und legiert die fertige Suppe sodann mit 4 Eigelb und etwas süßem Rahm.

Tapiokabrei für Kranke wird hergestellt, indem man 2 Eßlöffel Tapioka in 1 Liter kochender Konsommee, Kalbs- oder Hühnerfleischbrühe einlaufen läßt, Salz zugibt und etwa 30 Minuten unter öfterem Rühren kochen läßt. In Milch eingerührt, nimmt man ½ Liter Milch und ½ Liter Wasser und verfährt weiter, wie oben gesagt. Man gibt etwas Wein, Zucker und Zimt beim Servieren.

210. **Tapioka Julienne- und Tapioka Crecysuppe** (von Knorr.) Wird wie in Nr. 209 behandelt. Tapioka Julienne ist Tapioka mit gemahlenen Suppenkräutern, Tapioka Crecy solche mit Karotten.

211. **Teigsuppe, italienische** (von Knorr). Die aus Nudelteig hergestellten Eierbuchstaben und Sternchen von Knorr läßt man in siedender Fleischbrühe oder Konsommee weich kochen.

212. **Tomatensuppe.** 8—10 Tomaten werden zerschnitten, die Kerne und das Wasser ausgedrückt, in einer Kasserolle 60 Gr. Butter mit einer halben, gehackten Zwiebel mit Salz leicht gedämpft und weich gekocht. Unterdessen gibt man etwas Butter und Mehl zu einer leichten Mehlschwitze in eine Kasserolle, die Tomaten dazu, füllt mit 2 Liter Fleischbrühe auf, kocht sie gut durch und passiert sie nach etwa ½ Stunde durch ein Sieb. Nachdem die Suppe noch einmal aufgekocht, wird sie mit 4 Eigelb, Rahm und Butter legiert und über gerösteten Brotcroutons angerichtet.

213. **Tomatensuppe mit Maccaroni.** Zu obiger Suppe gibt man kleine Stücke weich gekochter Maccaroni. (S. Nr. 212).

214. **Weck- oder Semmelsuppe.** 4 Weck oder Semmel werden auf dem Reibeisen gerieben, mit etwas klein gewiegter Petersilie in 125 Gr. Butter gelb geröstet, 1½ Liter Fleischbrühe darüber gegossen, eine halbe Stunde gut durchgekocht, mit 3 Eigelb und etwas süßem Rahm, sowie geriebener Muskatnuß legiert und serviert.

215. **Weckklößchensuppe, klare.** Klößchen nach Nr. 327 werden in Fleischbrühe oder Konsommee serviert.

216. **Windsorsuppe.** Gemüschen, wie in Nr. 108 (Brunnoise) beschrieben, werden gut weichgekocht und in einer starken, braunen Suppe (Nr. 4), zu der man kurz vor dem Anrichten 1 Glas Madeira gießt, zu Tische gegeben.

217. **Wurzelsuppe.** 2 gelbe Rüben, 2 Zwiebeln, 1 große Selleriewurzel und einige Petersilienwurzeln werden, nachdem sie rein gewaschen und geputzt, fein zerschnitten, in 125 Gr. Butter angedämpft, mit 2 Liter Wasser oder Fleischbrühe aufgefüllt und alles gut weich gekocht, durchs Sieb getrieben und aufgekocht. An 3 Eier rührt man 3 oder 4 Messerspitzen feines Mehl, rührt die Suppe damit an, kocht sie noch einmal rasch auf, doch so, daß die Eier nicht zusammen laufen, und richtet die Suppe über gebähten Weckschnitten an.

218. **Zuckererbsensuppe.** (Schäfen). 1 Kilo zarter Zuckererbsen werden pünktlich geputzt, die Fäden gut abgezogen und gewaschen, dann fein gewiegt, in einer Kasserolle 125 Gramm Butter heiß gemacht, das Gewiegte darin weich gedämpft, mit 1½ Liter Fleischbrühe aufgegossen und gekocht. Vor dem Anrichten läßt man die Suppe durch einen Seiher laufen, zieht sie mit einigen Eiern ab, richtet sie über gebähtes Brot an und reibt Muskat darauf.

219. **Zwiebelsuppe, gebacken, klare.** Etwa 8—10 mittlere Zwiebel werden, wenn gereinigt, in messerrückendicke Ringe (also Querschnitt), geschnitten, in Mehl gewendet, in heißer Butter hellgelb gebacken und zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. Die Ringe gibt man in die Suppenterrine und gießt 1½ Liter siedend heißer Fleischbrühe oder Konsommee darüber, gebackene Semmelcroutons werden dazu gegeben.

220. **Zwiebelsuppe, gratinierte.** Es wird eine Zwiebelsuppe fertig gestellt, wie in Nr. 221 beschrieben, in der Suppenterrine angerichtet, auf ein Blech gestellt, die Suppe oben mit geriebenem Parmesankäse und Panierbrot dick bestreut, etwas zerlassene Butter darauf geträufelt und im heißen Ofen etwa 10 Minuten stark gratiniert und sofort serviert.

221. **Zwiebelpüreesuppe.** Auf die Person wird ein großer Zwiebel klein geschnitten, in 30 Gr. Butter und etwas hellgelb gebranntem Mehl gedämpft, dann 1½ Liter Fleischbrühe daran gegossen, gesalzen und weich gekocht. Sodann wird die Suppe durchgetrieben, über feine Schnitten angerichtet, ein wenig aufgekocht und, mit 3 Eigelb legiert, serviert.

222. **Zwiebelpüreesuppe** à la princesse. 5—6 weiße Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, 5 Minuten in Salzwasser blanchiert, abgegossen, mit 125 Gramm Butter, 6 Dezigramm rohem, magerem Schinken, 15—20 Gramm Pfefferkörner, 2 Nelken, weich gedämpft, mit Eigelb und 1 ganzen Ei angerührt und durch's feine Haarsieb gestrichen, etwa ¼ Liter Fleischbrühe mit einer Messerspitze Kayennepfeffer daran gerührt, in kleine, zuvor mit Butter bestrichene Timbalförmchen, in Bainmarie gekocht, auf einen Suppenteller umgestürzt und etwas Fleischbrühe daran gegeben. Hiezu wird in der Suppenterrine eine Geflügelpüreesuppe (S. 45, 46) serviert.

c. Milchsuppen.

223. **Milchsuppe, einfache.** 3 Kaffeelöffelchen Mehl rührt man mit 1 Eigelb an, verdünnt dies mit ½ Liter Milch, fügt Zucker und Zimt nach Belieben bei, läßt dies unter beständigem Umrühren aufkochen und richtet dann über würflig geschnittenem Semmelbrot an.

224. **Milchsuppe von Gries** (Griesbrei). In 1 Liter siedender Milch rührt man etwa 70 Gr. Gries langsam unter beständigem Rühren, gibt 125 Gramm Zucker zu und läßt die Suppe etwa ¾ Stunden langsam kochen. Zum Servieren legiert man die Suppe mit 3 Eigelb. (Siehe auch unter Milchsuppe mit Reis Nr. 228.)

225. **Milchsuppe von Habermehl** (Knorr) **für Kinder und Kranke.** Herstellung siehe Nr. 151.

226. **Milchsuppe mit Mandeln.** 125 Gr. abgeschälter und gestoßener Mandeln werden in ½ Liter Milch gekocht und durch ein Sieb gegossen. Hierauf reibt man eine Zitrone an Zucker ab und läßt die Milch damit aufkochen; dann kommen 8—9 verrührte Eigelb daran. Die Hälfte dieser Suppe richtet man über gebähte Weckschnitten an, die andere Hälfte aber rührt man auf Kohlen mit dem Quirl zu einem Schaum und richtet ihn mit einem Löffel in Form eines Berges über die Suppe an.

227. **Milchsuppe von Nüssen.** Von etwa 20 frischen Nüssen zieht man die Schalen ab, stoßt die geschälten Kerne in einem Mörser klein, kocht sie mit ¾ Liter Milch, Zucker, Zimt und wenig Rosenwasser und richtet sie über Semmelwürfel an.

228. **Milchsuppe von Reis** (Reisbrei). 125 Gr. Reis wird gewaschen, in Wasser einmal aufgekocht, mit kaltem Wasser abge-

kühlt und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. In einem Liter kochender Milch wird der Reis weich gekocht und sodann 125 Gr. Zucker dazugegeben. Beim Anrichten legiert man die Suppe mit 3 Eigelb. In Schwaben läßt man die Suppe leicht anhängen, gibt die Suppe beim Anrichten in die Schüssel, löst das Angehängte von dem Boden des Geschirrs ab und gibt es oben auf die Suppe, streut gestoßenen Zimt und Zucker darauf und serviert.

229. **Milchsuppe von Sago oder Tapioka.** 100 Gr. rein gewaschener Sago wird in ½ Liter siedender Milch geschüttet, 125 Gramm Stückzucker, an welchem eine Zitrone abgerieben, beigegeben und solange gekocht, bis ⅓ der Milch eingekocht ist. Im Falle die Suppe zu dick wird, kann man sie mit siedender Milch verdünnen, dann anrichten und mit Zucker und Zimt bestreut zu Tische geben.

230. **Milchsuppe von Schokolade.** Auf die Person wird ⅜ Liter Milch genommen, diese ins Kochen gebracht und 15 Gr. fein geriebener Schokolade darein gerührt, beliebig viel Zucker beigefügt, darauf mit 1 Eigelb legiert und über gebähte oder in Butter geröstete Wecken angerichtet.

231. **Milchsuppe mit Schokoladeklößchen.** 2 Liter süßer Milch werden mit einem Stück Zimt, etwas Zitronenschale und einem Stückchen Zucker langsam gekocht. 50 Gramm frischer Butter werden leicht gerührt, 1 Löffel geriebener Schokolade dazu gegeben, ebenso 3 Löffel geriebenes Milchbrot, 2 ganze Eier, ein Eigelb und ein klein wenig Salz. Von dieser Masse legt man mittelst eines Löffels kleine Klößchen in die kochende Milch und legt sie, wenn fertig, einstweilen auf ein Sieb. Etwas kalte Milch rührt man sodann mit ein paar Messerspitzen Mehl oder Kartoffelmehl glatt an und gibt dies an die kochende Milch, läßt sie einmal aufkochen, legiert die Suppe mit 2 Eigelb, richtet sie an und gibt die Klößchen dazu.

232. **Milchsuppe mit Schneeklößchen.** ½ Liter Milch mit einem Stückchen Zucker und etwas ganzer Vanille wird siedend gemacht. Daran rührt man 4 Eigelb mit kalter Milch, sowie langsam die heiße, und läßt das Ganze unter fortwährendem Rühren bis ans Kochen kommen. Hierauf werden die 4 Weiße zu einem Schnee geschlagen, 2 Löffel fein gesiebter Zucker darunter gezogen, dieser Schnee löffelweise in siedende Milch gelegt und umgewendet, damit er auf beiden Seiten fest wird. Indessen richtet man die Suppe über gebähte Weckschnitten an, nimmt den Schnee mit einem Schaumlöffel heraus und legt ihn auf die Suppe.

233. **Milchsuppe mit Semmeln und Mandeln.** 3 Weiß- oder Milchbrote werden gerieben, in 1 Liter siedender Milch, 60 Gr. Butter und Zucker langsam eingerührt und ¾ Stunden langsam gekocht. 50 Gr. fein gewiegter Mandeln werden dazu gegeben, mit 2 Eigelb legiert und serviert.

d. Wassersuppen.

234. **Wassersuppe von Brot oder gebähtem Weißbrot.** 750 Gramm Schwarzbrot werden in dünne Suppenschnittchen geschnitten und 1 Liter gesalzenes, siedendes Wasser darüber gegossen. Die Suppe aufgekocht und mit heißem Schmalz oder Butter, in welchem Zwiebel und Semmelbrösel gebräunt wurden, abgeschmälzt.

Werden Tafel- oder Milchbrote eingeschnitten oder gebäht genommen, so läßt man diese bloß anziehen und schmälzt sie dann.

Statt Wasser kann man auch Fleischbrühe über die gebähten Weißbrotschnitten gießen und etwas Schnittlauch oben aufstreuen.

235. **Wassersuppe mit Eiern.** Man schneidet entweder 750 Gramm schwarzes Brot fein oder bäht 4 Weißbrotsemmel, legt sie in eine Schüssel, gibt Salz, Pfeffer und Ingwer dazu, gießt 1½ Liter siedendes Wasser darüber und schlägt 4 Eier, die aber ganz bleiben müssen, darein; deckt die Schüssel zu und läßt die Suppe auf Kohlen ein wenig anziehen. Indessen werden 60 Gramm Butter heiß gemacht, ein wenig Zwiebel und kleine Würfel von Brot gelb geröstet und die Suppe damit geschmälzt. Damit die Eier nicht hart werden, darf die Suppe nicht lange stehen.

236. **Wassersuppe von Erbsen.** ½ Liter getrockneter Erbsen setzt man mit 2 Liter Wasser auf starkes Feuer und fügt ½ Sellerie-wurzel bei. Sind die Erbsen weich, so werden sie durchgetrieben, mit Wasser verdünnt, aufgekocht, gesalzen, mit heißer Butter, Semmelbrösel und Zwiebeln geschmälzt und serviert.

Oder man röstet Semmelwürfel lichtgelb, schneidet eine geräucherte Bratwurst oder weichgekochte Schweinsohren darein und schmälzt wie oben.

Wassersuppe von Gries wird nach Nr. 143 hergestellt.

237. **Wassersuppe von Hafermehl** (Hafergrütze). 7—8 Kochlöffel Hafermehl werden in 125 Gramm Butter gelb geröstet, mit ½ Liter Wasser glatt angerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, ¼ Liter Wasser dazu gegossen und etwa 1½ Stunden gekocht. Hierauf legiert man die Suppe mit einigen Eigelb und richtet

sie über geschnittenem und geröstetem Brot an, oder man passiert die Suppe durch ein Haarsieb, verdünnt sie mit heißem Wasser, legiert sie mit einigen Eigelb, süßem Rahm und Butter und richtet sie über gebackenen Brotcroutons an.

238. **Wassersuppe von Kartoffeln.** 12 mittelgroße, rohe geschälte Kartoffeln werden in 1½ Liter Wasser mit Salz weich gekocht, durch den Seiher getrieben, mit Wasser verdünnt, ¼ Stunde von der Seite gekocht, mit 4 Eigelb, etwas Rahm und Butter legiert, über gebähte Weckschnitten angerichtet und mit heißer Butter und Zwiebel abgeschmälzt.

239. **Wassersuppe von Schwarz- oder Weißbrot** (Panadesuppe.) 4 Semmeln oder ½ Laib schwarzes Brot schneidet man zu Schnitten und setzt diese mit 2 Liter kaltem Wasser und Salz zum Feuer. Wenn verkocht, treibt man sie durch einen Seiher, kocht sie mit 125 Gramm frischer Butter auf und legiert sie mit 4 verrührten Eiern und Rahm.

240. **Wassersuppe von Sago.** 120 Gramm Sago werden einigemale mit kochendem Wasser übergossen, in 2 Liter Wasser mit etwas Butter und Salz 1 Stunde langsam gekocht und vor dem Anrichten 3 Eigelb an die Suppe gerührt.

e. Wein- und Biersuppen.

Diese Rezepte sind für 3 Personen berechnet.

241. **Biersuppe.** 1 Liter Weißbier wird mit 3—4 Eßlöffel gestoßenem Zucker, Zitronenschale, 1 Nelke und ein wenig ganzem Zimt aufgekocht. 3—4 Eigelb mit 2 Löffel süßem Rahm verdünnt, damit angerührt, aufgekocht und über geröstete Brotcroutons angerichtet.

242. **Weinsuppe.** Mit 50 Gramm zerlassener Butter röstet man 2 Rührlöffel Mehl lichtgelb, gießt 1 Liter Wein, ½ Liter Wasser, 125 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone mit dem Saft und etwas Zimt zu, kocht alles gut durch, legiert mit 6 Eigelb, läßt sie bis ans Kochen kommen und richtet sie über würfelig geschnittenen, gebackenen Brotcroutons an.

243. **Weinsuppe von Sago.** 60 Gramm reiner Sago wird mit 1 Liter Wasser und 1 Liter Wein, Zimt, Zucker, Zitronenschalen und 125 Gramm Butter 2 Stunden gekocht.

244. **Weinsuppe von Zitronen.** 60 Gramm Butter mit Weißmehl angerührt, werden gelb geröstet, mit ¾ Liter heißer Flüssigkeit (halb Wein, halb Wasser) aufgekocht, mit 2 Eigelb

legiert. Das Fleisch von 2 Zitronen wird in Scheiben geschnitten, mit Zucker bestreut und die Suppe darüber angerichtet.

245. **Weinsuppe von frischen oder getrockneten Zwetschgen.** 40—50 Stück ausgesteinter Zwetschgen werden mit 2 Liter Wasser, 1 Liter Wein und ganzem Zimt weich gekocht, passiert, aufgekocht, über gebackene Weckschnitten angerichtet und, mit Zucker und Zimt bestreut, serviert. Von dürren Zwetschgen, Kirschen, Heidelbeeren, Hagenbutten ebenso zubereitet.

f. Fastensuppen.

246. **Fastenbrühe zu Suppen.** 2 Kilo gereinigter, billiger Fische werden in Stücke geschnitten, mit 120 Gramm Butter, Gemüse und Gewürzen, etwas Ingwer und Salz gedämpft, 8—10 Liter Wasser zugegossen und etwa 2 Stunden langsam von der Seite gekocht, die Brühe durchgeseiht und zu beliebigen Fastensuppen verwendet.

247. **Fastensuppe von Blumenkohl.** 2 kleine, in Stückchen geschnittene Blumenkohl werden in 125 Gramm Butter, etwas Salz gedämpft, 1 Liter Wasser zugegossen, weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. 50 Gramm Butter, mit Mehl gelb geröstet, wird mit 1½ Liter Wasser oder Brühe (Nr. 246) verdünnt, das Püree dazu gegeben, aufgekocht, mit 3 Eigelb legiert und mit Brotcroutons serviert.

Von Karotten, Sellerie und Kartoffeln ebenso hergestellt.

248. **Fastensuppe von Froschschenkeln.** 30—40 Stück gewaschener und getrockneter Froschschenkel werden in 125 Gr. Butter mit gehackten Zwiebeln angeröstet, mit Weißwein weich gedünstet und mit 4 harten Eiern im Mörser fein gestoßen. Von 1½ Liter Fastenkonsommee bereitet man eine weiße Suppe, gibt die gestoßenen Froschschenkel dazu, passiert sie und richtet über Broteroutons an.

249. **Fastensuppe, russische.** 20 frische, gewaschene Champignons werden in 125 Gramm Butter gedämpft und mit Fastenbrühe aufgefüllt. 4 Hände getrockneter Erbsen werden mit 1 gelben Rübe, Zwiebel, Sellerie, Petersilienbouquetchen, 1 Nelke, Lorbeer weichgekocht, die Champignons herausgenommen, das andere passiert. Eine Zwiebel wird fein geschnitten und mit 2 Händen voll Sauerkraut weich gedämpft; die Brühe aufgekocht, mit saurem Rahm abgerührt und angerichtet. Die Champignons, in Stückchen geschnitten, gibt man in die Suppe.

2.

Klöße, Suppenklöße, Fülle (Füllsel) oder Farce.

Klöße werden als Suppen-Einlagen, als selbständige Gerichte, als Zuspeise zu Braten oder zum Garnieren und als Zwischenspeisen verwendet.

Beim Zubereiten und Kochen der Klöße ist folgendes zu beachten. Semmeln oder Weißbrötchen, von der Rinde befreit, in Wasser oder Milch eingeweicht, werden gut ausgedrückt. Butter wird leicht gerührt, indem man weiche Butter so lange rührt, bis sie weiß und steif wird. Wird mit Eiern gespart, so geht es auf Kosten der Güte der Klöße, es muß hiefür mehr Mehl genommen werden, die Masse wird jedoch dadurch weniger nahrhaft und gibt auch weniger aus. Wenn der Teig fertig, so ist es angezeigt, erst eine Probe zu machen, ob derselbe zusammenhält. Sind die Klöße zu fest, so ist der Teig zu dick und man verdünnt ihn mit Milch, zerlassener Butter, Wasser oder Ei. Fällt die Masse auseinander, so ist der Teig zu dünn und rührt man Weißmehl, Gries- oder Semmelbrösel zu. Der Teig ist tüchtig durcheinander zu arbeiten. Das Wasser oder die Fleischbrühe, in welcher man die Klöße zum Kochen einlegt, muß immer stark kochend sein. (Klöße können in Fett oder Butter gebacken werden.) Beim Einlegen der Klöße muß der Löffel vor dem Ausstechen der Masse erst in die Flüssigkeit, in welche man sie einlegt, eingetaucht werden. Klöße dürfen nach dem Kochen nicht lange stehen, da sie sonst an Güte und Leichtigkeit verlieren. Zum Rösten werden sie erst in kaltem Wasser ausgekühlt und getrocknet.

Die Herstellung der Füllen ist der Klößemasse gleich und werden deshalb die meisten Klößemassen auch als Füllen verwendet. Die Füllen zum Braten sollen nicht fest, sondern sehr leicht und saftig sein.

Klöße und Suppenklöße.

250. **Butterklößchen.** (Suppeneinlage.) Zu 125 Gr. Butter schaumleicht gerührt, fügt man nach und nach 3 Löffel Semmel-

mehl, 3 Eier, Salz, wenig Gewürz bei und legt Klößchen in siedende Fleischbrühe. Kochzeit 10 Minuten.

251. **Fischklöße zu Suppen und Ragouts.** Aus einer Fischfarce (s. Nr. 271) werden Klöße hergestellt. Die Herstellung derselben geschieht mittelst Löffels (S. 14) oder durch Einlegen in heißes Salzwasser mittelst einer Spritzbüchse.

252. **Fleischklöße.** 500 Gramm übriges Fleisch, etwas Petersilie, Schnittlauch, 1 Zwiebel werden gehackt und in 75 Gramm Butter gedämpft. Zwei Milchbrote schneidet man zu Würfel, röstet davon die Hälfte in Butter und die andere Hälfte mit 50 Gramm Speck, gibt Salz, Muskatnuß, ein klein wenig Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl, sowie 4 Eier dazu, formt aus dieser Masse runde, nicht zu große Klöße und kocht sie in Fleischbrühe oder Salzwasser. Man gibt sie in Fleischbrühe oder trocken mit Butter und Semmelbröfel geschmälzt zu Tisch.

253. **Geigen- (Mutscheln-, Semmel-) Klößchen.** (Suppeneinlage.) Vier altgebackene Geigen oder Mutscheln werden gerieben, mit 6 Eiern, 125 Gramm zerlassener Butter, Salz und Muskatnuß leicht und schaumig gerührt, Klößchen in kochende Fleischbrühe eingelegt und 10 Minuten gekocht. Können auch gebacken werden.

254. **Griesklößchen, gesalzen und gebacken.** (Suppeneinlage.) In ½ Liter Fleischbrühe oder Milch, 125 Gramm Butter, etwas Salz und Muskatnuß wird eine Untertasse Griesmehl eingerührt, ¾ Stunde abgedämpft und, halb erkaltet, 5—6 ganze Eier hinzugegeben. Mittelst Löffels oder der Spritze in heißes Wasser oder Fleischbrühe eingelegt und in Fleischbrühe serviert. Können auch gebacken werden.

255. **Kalbshirn-, Brieschen- oder Milz-Klöße.** Ein Kalbshirn, sauber gewaschen und abgehäutet, wird fein gehackt. 60 Gramm Butter werden schaumig gerührt, zwei geriebene Semmel, Salz, gehackte Petersilie, etwas geriebene Muskatnuß und 2 ganze Eier sowie das Hirn zugegeben und hievon Klöße eingelegt. Von Brieschen oder Milz ebenso hergestellt.

256. **Kartoffelklöße.** (Suppeneinlage.) Erkaltete gekochte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben und zu jeder großen Kartoffel ein Ei genommen. Diese zusammengerührt, gewürzt, Klöße geformt und in heißem Fett gebacken.

Oder: 24 Salzkartoffeln werden, wenn gekocht, im Ofen nach-

getrocknet, durch ein Sieb gestrichen, 60 Gr. Butter, 4 Eier dazu gerührt, Klöße geformt und diese in Salzwasser etwa 10 Minuten gekocht. Als Beilage zu Sauerkraut, Boeuf à la mode, Wild oder braunem Ragout, oder auch zu Kompott von getrocknetem Obst mit geräuchtem, gekochtem Speck gegeben.

Oder: 6—8 große, gekochte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben, 5 Milchbrote oder Semmeln in kleine Würfel geschnitten, die eine Hälfte in etwas Butter gelb geröstet, die andere in lauer Milch leicht eingeweicht, die geriebenen Kartoffeln zu den gerösteten und eingeweichten Semmeln gegeben, ebenso in Butter gedämpfte, gehackte Zwiebeln und Petersilie, Salz, Muskatnuß, 6 ganze Eier (bei weniger Eier mehr Mehl), formt Klöße, kocht sie in Salzwasser und schmälzt sie mit heißer Butter und Panierbrot. Um die gekochten Klöße zu rösten, werden sie in Scheiben geschnitten, in heißer Butter geschwungen und wenn gebacken, mit einigen ganzen Eiern mit Milch zerquirlt, übergossen.

257. **Kartoffelklöße, rohe.** 12—15 rohe, geschälte Kartoffeln werden den Tag vor dem Gebrauch gerieben, Wasser darauf gegossen und dasselbe mehrere male erneuert. Vor dem Gebrauch möglichst fest durch ein reines Tuch gepreßt. In ¾ Liter heißer Milch kocht man eine starke Obertasse Gries zu einem Brei und brüht die Kartoffeln damit ab. Von 3 oder 4 Brötchen gibt man geröstete, in Würfel geschnittene Stücke, Salz, Muskatnuß zu, macht alles gut durcheinander und formt runde Klöße, welche man eine halbe Stunde in kochendem Wasser mehr ziehen, als kochen läßt.

258. **Kartoffelklöße, gerieben.** 10—12 große, gekochte geschälte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben, 60 Gr. Butter leicht gerührt, 2 in kleine Würfel geschnittene Milchbrote in etwas Butter geröstet, 4 Eier, Salz, etwas Muskatnuß dazu gegeben und mit den Kartoffeln leicht untereinander gerührt, runde Klöße geformt und 20 Minuten in kochendem Salzwasser gekocht. Wenn gar, halbiert auf die Platte gelegt und mit heißer Butter geschmälzt.

259. **Käseklößchen.** (Suppeneinlage.) 150 Gr. trockener Käse wird gerieben oder gehackt, mit 100 Gramm Butter schaumig gerührt, 3 zerquirlte Eier, 3—4 Löffel Mutschelmehl, Salz und Mehl zugegeben und kleine Klößchen daraus geformt.

260. **Leberklöße von Gänse- oder anderen Geflügellebern.** (Suppeneinlage.) Eine kleine Zwiebel mit etwas Petersilie gehackt und 250 Gramm Gänse- oder anderen Geflügellebern

kleinwürflig geschnitten, wird in 60 Gramm Butter gedämpft, im Reibstein gestoßen, mit 2 ganzen Eiern zerrieben und durch's Sieb gestrichen. Von 2 Semmeln wird die Rinde abgeschält, diese in Fleischbrühe eingeweicht, mit eigroß Butter abgedämpft, in die Lebermasse gemischt und Klöße geformt.

261. **Leberklöße, schwäbische.** 250 Gr. Leber fein zerhackt, wird mit 3 gut eingeweichten, ausgedrückten und verzupften Weißbroten gemischt, 2 Löffel Mehl, Salz, Muskatnuß, 2 Eier, etwas gehackte Petersilie und Zwiebel in Butter gedämpft, dazu gegeben, ebenso 1 Handvoll Spinat weich blanchiert und durch's Sieb passiert. Mit dem Löffel in siedendes Salzwasser Klöße eingelegt und gekocht, mit Butter und Semmelmehl geschmälzt oder in Fleischbrühe zu Tisch gegeben. Geröstet wie in Nr. 256.

262. **Markklöße.** (Suppeneinlage.) 125 Gr. frisches, in kleine Würfel geschnittenes Mark, 60 Gramm frischer Butter wird leicht gerührt, 6 Eier und 6 Eßlöffel geriebenes Weißbrot, Salz, Muskatnuß und fein geschnittener Schnittlauch oder Petersilie dazu gegeben und die Klöße in 10—15 Minuten in Salzwasser gekocht.

263. **Nudeln, gefüllte oder Maultaschen.** Von 500 Gr. Mehl, 7 Eiern und etwas Salz wird ein Nudelteig und daraus feine Nudelkuchen (Nr. 805) hergestellt. Zu 6—8 eingeweichten und gut ausgedrückten Milchbroten gibt man 500 Gramm feines Bratwurstbrät oder fein gewiegtes, kaltes Fleisch, Braten-Reste usw., 2 Handvoll Spinat blanchiert und durch's Sieb passiert, etwas Zwiebel und Petersilie, in 50 Gr. Butter abgedämpft, Salz, Muskatnuß und zum Schlusse 6—8 ganze Eier. Ist die Masse zu trocken, gibt man noch einige Eier oder etwas Wasser zu. Diese Masse streicht man etwa stark messerrückendick auf die vollständig ausgebreiteten Nudelkuchen, rollt den Kuchen auf und schneidet längliche Vierecke davon, welche man in Salzwasser etwa ¾ Stunde kocht. Für Fasten wird keine Fleischfüllung, sondern nur Spinat verwendet. Sie werden entweder in Fleischbrühe serviert oder mit Butter und Semmelbrösel geschmälzt oder auch geröstet wie in Nr. 256.

Jeder Teig, den man zu Klößen und Füllen macht, kann auf obige Weise in die Nudelkuchen gefüllt werden, wodurch man die in vielen Gegenden so beliebten Strudeln, die je nach der darin enthaltenen Fülle benannt werden, erhält.

264. **Schinkenklößchen.** (Suppeneinlage.) 60 Gr. magerer, roher Schinken wird gewiegt, in 60 Gr. Butter, gehackter Petersilie

und Zwiebel mit einer eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmel abgedämpft, Salz und Muskatnuß beigemischt und mit 2—3 Eiern verrührt.

265. **Schinkenknödel.** 500 Gr. gekochter Schinken wird klein würfelig geschnitten und mit 4—5 ebenso geschnittenen Brötchen in 50 Gr. Butter leicht angebraten. 100 Gr. Mehl, 8 Eier dazu gegeben, ebenso in Butter gedämpfte, gehackte Zwiebeln und Petersilie, Salz, Muskatnuß, alles zusammen gearbeitet, behandelt wie Nr. 256.

266. **Spatzen, schwäbische.** (Suppeneinlage.) Von 250 Gramm Mehl mit 4 ganzen Eiern und Salz wird mit stark ¼ Liter Wasser ein Teig angerührt, welcher dickflüssig und zäh sein muß. Diesen arbeitet man tüchtig in der Schüssel durch Abschlagen, bis er Blasen bekommt, gibt ihn nach und nach auf ein flaches Brett, sogenanntes Spatzenbrett, und streicht von dieser Masse mit dem Messer in siedendes Salzwasser längliche, dünne Stücke, Spatzen. Sind sie fest, was in einigen Minuten geschehen ist, gibt man sie in ein warmes Salzwasser, nimmt sie sodann mit einem Schaumlöffel aus diesem, läßt sie abtropfen, gibt sie auf eine Platte und begießt sie mit heißer Butter und Semmelbrösel.

Spatzen mit Zwiebel und Speck. Der Teig kann durch einen Durchschlag in siedendes Salzwasser geschlagen werden, wenn abgetropfnet, in eine Kasserolle mit in Butter gelb gerösteten, gehackten Zwiebeln und in Würfeln geschnittenem Speck geschwungen und als Beilagen zu Fleisch usw. gegeben.

Spatzen mit Kalbsleber. Zu obigem Spatzenteig wird 125 Gr. fein gehackter Kalbsleber eingerührt und gekocht.

Spatzen mit Käse. Unter obigen Spatzenteig mischt man sehr schnell 125 Gr. geriebenen Käse und legt die Spatzen ein.

Spatzen gratiniert. Fertig gekochte Spatzen werden in ¼ Liter sauren Rahm mit 4 Eigelb vermischt gegeben, in eine ausgebutterte Gratinschüssel gefüllt, mit geriebenem Käse bestreut, kleine Stückchen Butter darauf gegeben und in heißem Ofen gebacken.

Spatzen geröstet. Die gut in Wasser erkalteten und getrockneten Spatzen werden in heißer Butter scharf gebacken, mit 2 mit etwas Milch verrührten Eiern übergossen serviert.

Spatzen in einer sauren Sauce. In saurer Sauce (Nr. 336) kocht man frisch gekochte Spatzen auf.

Spatzen mit Bohnen. Unter fertige deutsche Bohnen (s. Nr. 355) mischt man fertige Spatzen.

Spatzen mit Gurken. 1 rohe, geschälte, in Scheiben geschnittene Gurke wird mit einigen Löffeln Weinessig, Salz und Pfeffer kurz weich gedämpft und in fertige, saure Spatzen gegeben.

Spatzen, gebrühte, von Milch. Obiger Teig, nur etwas fester, wird in gesalzene, siedende Milch und Butter eingelegt, ¼ Stunde gekocht und serviert.

267. **Speckklöße.** 150 Gr. kleinwürflig geschnittener Speck wird gelb geröstet, abgeschüttet; 4 Weißbrot in Würfel geschnitten, die Hälfte gebacken, abgekühlt; die andere Hälfte Brot, den Speck, Salz, Pfeffer, fein gehackte Petersilie, einige Eßlöffel Mehl dazu Kochzeit 20 Minuten. Mit geröstetem Weißbrot geschmälzt.

268. **Wecken- oder Semmel-Klöße, gebacken.** (Suppeneinlage.) Zwei in Wasser eingeweichte, ausgedrückte Weißbrote in 125 Gramm Butter gedämpft, werden mit 4 Eiern, etwas Salz, Schnittlauch angerührt, Klöße in heißes Fett eingelegt und gebacken.

Wecken- oder Semmel-Klöße, gekocht. Von 6 in Würfel geschnittenen Weißbroten wird die eine Hälfte mit siedender Milch angebrüht, die andere in Butter angeröstet, gedämpfte, gehackte Zwiebeln und Petersilie zu dem Brot gegeben, 8 ganze Eier dazu gerührt, gesalzen und in Wasser hievon Klöße eingelegt, mit Butter und Semmel geschmälzt zu Tisch gegeben.

269. **Wickelklöße oder Strudel.** Dünn ausgerollten Nudelteig (Nr. 805) bestreicht man mit zerlassener Butter und bestreut ihn mit in Butter geröstetem, geriebenem Weißbrot. Fleisch- oder Fischreste, gehackt und in Butter gedämpft, werden, wenn erkaltet, ebenfalls auf den Teig gestrichen und aufgerollt. (Siehe Nr. 266.) Als Fastenspeise wird statt des Fleisches gekochter Fisch verwendet. In fingerlange Stücke geschnitten, in kochendes Salzwasser eingelegt, 10 Minuten gekocht, und mit in Butter geröstetem, geriebenem Weißbrot übergossen.

Füllen oder Farcen (Füllsel).

270. **Panade, Bindemittel zu Farcen.** ¼ Liter Wasser nebst 3 Dezigramm frischer Butter wird zum Sieden gebracht, 4—5 Eßlöffel Weißmehl dazu gerührt, 5—8 Minuten abgetrocknet, auf einen Teller gegeben, um das Abtrocknen zu verhüten, mit Butter bestrichen und bis zum Gebrauche kalt gestellt.

Bechamel. 30 Gr. zerlassener Butter wird mit 40 Gr. Mehl

zu einer weißen Mehlschwitze angeröstet, mit ½ Liter süßem Rahm oder Milch und Butter zu einer dicken, festen Masse eingekocht und zum Gebrauche kalt gestellt.

271. **Farce oder Fülle von Geflügel, Kalbfleisch oder Fisch.** (Suppeneinlage.) Das Brustfleisch, sowie das weniger sehnige Schlegelfleisch eines alten Huhns oder einer alten Henne wird rein ausgeschabt, in einem Mörser oder Reibstein fein gestoßen und durch ein Drahtsieb gestrichen. Zu Kalbfleisch-Farce wird 500—700 Gr. entsehntes Kalbfleisch verwendet. ⅓ Butter, ⅓ Fleisch, ⅓ Panade wird im Reibstein gestoßen, und zwar erst die Butter. Diese tüchtig schaumig gerieben, dazu nach und nach das Fleisch und zuletzt die Panade, unter tüchtigem Stoßen und Reiben. Etwas Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuß, 1 gelbes und 1 ganzes Ei wird dazu gegeben, das Ganze tüchtig durchgerieben, durch ein Haarsieb passiert und in einer Schüssel mit einem Holzspartel leicht und schaumig gerührt. Zur Probe gibt man einen Teelöffel Farce in kochendes Wasser. Ist die Farce zu fest, gibt man süßen Rahm oder dicke, weiße Sauce zu, ist sie zu leicht, so hilft man mit einigen Eigelb nach. Die Klöße müssen sich leicht anfühlen, und beim Durchschneiden leicht porös zeigen. Die Herstellung der Klöße geschieht entweder mittelst Löffels oder mittelst der Spritze (siehe S. 14.) Im Sommer stellt man die Farce am besten bis zum Gebrauch aufs Eis. Zu Fischfarce verwendet man irgend einen billigen Fisch, den man vollständig enthäutet und entgrätet und weiter wie oben gesagt behandelt. Gänseleberfarce wird wie Kalbfleischfarce behandelt, nur an Stelle der Butter Gänseleber genommen, unter letztere können auch Trüffel verwendet werden.

272. **Farce oder Fülle von Kalbfleisch oder Wildfleisch mit Nierenfett** (Godiveau). 500 Gr. Kalbfleisch oder Wildfleisch, von Haut und Sehnen befreit, in kleine Stücke geschnitten, wird mit 500 Gramm enthäutetem Rindernierenfett, nebst einem ganzen Ei, etwas Salz, Muskatnuß und Pfeffer auf dem Hackstock sehr fein gewiegt oder gehackt, die Masse im Reibstein mit einem eigroßen Stück Eis gestoßen und gerieben. Von dieser Farce formt man auf dem Tische mit Mehl kleine, längliche oder runde Klöße, welche man in kochendem Salzwasser fertig macht. Diese Klößchen werden zu warmen Pasteten, vol-au vent u. s. w. verwendet. Ebenso zu Füllen. (S. Abschnitt 13.) Wildfarce von Reh-, Hirsch-, Hasenfleisch zum Füllen und zu Ragouts wird ebenso behandelt.

273. **Farce oder Fülle von Weck oder Semmel zu Fleisch und Geflügel.** 5—6 abgeriebene Semmeln werden

in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt. Eine kleine Zwiebel und etwas Petersilie fein gehackt, mit 50 Gramm Butter leicht gedünstet, zu dem zerpflückten Brot gegeben, gut abgedämpft, Salz, Muskatnuß und etwa 7—8 ganze Eier zugerührt. Fülle zu Kalbsbrust oder Geflügel.

Bei Geflügel-Füllen gibt man die gehackte Leber zu.

Oder: Die Semmeln werden in feine Scheiben geschnitten, mit einer Obertasse warmer Milch leicht übergossen, gehackte und in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, Salz, Muskatnuß und Eier zugegeben. Fülle zu Kalbsbrust oder Geflügel.

Oder: 750 Gr. nicht zu fettes Schweinefleisch treibt man einigemale durch die Hackmaschine, gibt dazu 3—4 eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, Salz, Muskatnuß, 6 Eier und verwendet diese Fülle zu Kalbsbrust oder Geflügel, in letzterem Falle kommt die gehackte Leber dazu. Trüffel kann auch dazu verwendet werden.

274. **Farce oder Fülle von Wildfleisch und Wildgeflügel.** Fasanen, Rebhühner und andere Wildgeflügelarten werden nach Nr. 271 verarbeitet; auch von Reh-, Hasen- und Hirschfleisch ꝛc. kann die gleiche Farce und Klöße zu Wildbretsuppen, Ragouts ꝛc. verwendet werden.

3.

Vorspeisen (Hors-d'œuvres).

Gewöhnlich wird vor der Suppe eine kalte Vorspeise serviert und bildet diese namentlich im Norden als schwedische oder russische Schüsseln, das eigentliche Eingangsgericht. Nach der Suppe werden kleine warme Gerichte, wie Pastetchen, Kroquetten, Krüstchen, Ragoutmuscheln usw. serviert. Aber auch bei kleinen Mittag- und Abendessen, bei Buffets usw. finden diese Vorspeisen Verwendung.

Durch richtiges Verwenden von Abfällen und übrig gebliebener noch zu verwendender Speisen sind derartige kleine warme Speisen mit wenig Mitteln herzustellen. Letztere müssen stets frisch zu Tische kommen, dürfen aber auch nicht zu frühzeitig vor dem Anrichten fertig gestellt werden, da sie durch zu langes Stehen weich und unansehnlich werden, wie namentlich Pastetchen und Kroquetten.

a. Die kalten Vorspeisen.

275. **Austern.** Man rechnet 8 bis 10 Stück für die Person, wäscht die Austern, trocknet sie ab und öffnet sie kurz vor dem Gebrauche sehr vorsichtig, indem man die Auster auf einem Tuch in die linke Hand nimmt, die flache Schale nach oben, das Austern-Messer zwischen die Schalen am spitzen Teil der Austern ansetzt und dieselbe nun aufzubrechen sucht, das Messer dabei hart an der oberen, glatten Schale derselben führend, bis die obere Schale ganz abgelöst ist. Uebelriechende Austern sind wegzuwerfen, da solche der Gesundheit schädlich. Die geöffneten Austern gibt man auf einen Teller mit Zitronenstücken, dazu eine Austerngabel oder man setzt sie auf eine große Platte und serviert diese den Gästen. Geröstete Brotschnitten und Butter werden dazu serviert. Damit die Austern recht frisch zur Tafel kommen, gibt man fein zerkleinertes Eis auf den Teller oder die Platte und legt die Austern darauf. Weiteres über die Auster s. I. Teil Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuch. Abbildung: Das Oeffnen der Austern Seite 625—627 und **Moeller** „Die Hausfrau in ihrem Hauswesen", II. Teil. Verlag J. Ebner, Ulm.

276. **Beefsteaks tartares, kleine.** Rohes Fleisch vom Filet, Kopf oder Spitze, werden rein entnervt, enthäutet, auf ein reines Hackbrett gegeben, mit etwas Salz, Pfeffer, Zitronensaft,

fein gehackten, rein gewaschenen Zwiebeln, sehr fein gehackt oder das Fleisch, wenn es größere Stücke sind, erst geschaben und dann gehackt, oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Von dieser Masse formt man kleine, talergroße, flache Stücke, welche man eines neben das andere auf runder Platte legt, in die Mitte derselben macht man eine kleine Vertiefung, in welche man ein rohes Eigelb gibt. In die Mitte der Platte kann man einen Gemüse- oder italienischen Salat geben und die Platte außen herum mit gehackten Zwiebeln, Kapern, Mixpickles, Sardellen usw. abwechslungsweise garnieren und servieren.

Einzelne große Beefsteaks werden ebenso behandelt und garniert.

277. **Eier, gefüllte.** Vier gekochte Eier werden geschält, halbiert, das Gelbe mit 2 Schalotten, ein wenig Petersilie, Kerbel, Estragon und einigen Sardellen gestoßen, durchs Sieb gedrückt, dies Püree mit 2 Eßlöffel Mayonnaise und ein wenig Senf angerührt, erhaben auf die Eier gestrichen, mit Kapern und Sardellen garniert und in eine tiefe Platte mit etwas Essig und Oel angerichtet. Man kann die halbierten Eier auch mit Kaviar füllen.

278. **Gänseleber und Gänseleberbrötchen.** Eine fertige Gänseleber (s. Nr. 691) im Eis erkaltet, wird mittelst eines in heißes Wasser getauchten Messers in Tranchen geschnitten, im Kranz auf ein mit Papierstern belegtes Teller oder Kristallplatte angerichtet, mit Sulz garniert und serviert.

279. **Haschierte Brötchen von Fleisch, Eiern oder Resten.** Von englischem Brot oder Semmeln werden kleine Brötchen hergestellt (Nr. 281). Magerer, gekochter oder westfälischer Schinken oder irgend ein Fleisch werden fein gehackt, die Brötchen ziemlich dick damit bedeckt. Ebenso gehackte, gekochte Eier entweder ganz oder je das weiße oder gelbe für sich, mit Sardellen, Kapern, Radieschen usw. hübsch garniert.

280. **Heringe.** Schöne Vollheringe werden entgrätet, die Haut abgezogen und in einen Steinguttopf gelegt. Die Heringsmilch streicht man durch ein Sieb mit ein wenig Essig, gibt sauren Rahm dazu und gießt dies an die Heringe, dazu ein Lorbeerblatt, einige Scheiben Zwiebel und Pfefferkerne, obenauf einen Löffel feines Olivenöl. Zum Servieren schneidet man sie in Stücke, garniert mit Zitronenscheiben, Kapern, Petersilien und Zwiebel und gibt etwas von der Brühe darüber.

Matjesheringe werden entgrätet, die Haut abgezogen, in Stücke geschnitten, auf eine Platte gelegt, mit Petersilie, Zitronen usw. garniert und mit Butter serviert. Kartoffeln in der Schale werden dazu gegeben, ebenso eine Mayonnaise.

281. **Kanapees oder belegte Brötchen.** Aus englischem Brot oder Semmeln werden kleine, viereckige Brötchen geschnitten, 4 cm breit, 6 cm lang und 1 cm dick, geröstet, mit Butter bestrichen und nach Wahl mit Folgendem belegt und geschmackvoll garniert: Käse, rohem oder gekochtem Schinken, geschnitten oder gehackt; Sardellen, geräuchertem Lachs, Sardinen, Kaviar, Austern, gehackten Eiern, Gänseleber oder Gänseleberpastete, irgend einem kalten Fisch, Galantine, roh gehacktem Fleisch mit Kaviar und Lachs garniert, Hummer, frisch oder konserviert, ausgebrochenen Krebsschwänzen, Krevetten usw. Die in Büchsen überall erhältlichen Pürees und Pains von Wild, Wildgeflügel, Schinken, Gänseleber usw. eignen sich vorzüglich zum Belegen dieser Brötchen, indem man das Püree entweder direkt aus der Büchse auf die Brötchen erhaben aufstreicht, oder diese erst mit einer Madeirasauce oder Madeira verdünnt. Auf runder Platte in geschmackvoller Weise mit Papierstern angerichtet.

282. **Kaviar.** Caviar. Der Kaviar, dessen feinste und beste Sorten in Süd-Rußland an der unteren Wolga und dem kaspischen Meer aus dem Rogen (den gesalzenen Eiern) des Hausen und Stör gewonnen werden, ist eine der bekanntesten, feinsten und anerkannt nahrhaftesten Delikatessen. Ausführliches über den Kaviar, Anrichten und Abbildung Großes Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuch Seite 223.

Man serviert den Kaviar am besten in einer Kristallschale, welche in der Mitte einer runden Platte befestigt wird, legt kleine, viereckig egal geschnittene und geröstete Brötchen von englischem Brot oder Semmel schön gleichmäßig auf die Platte, sowie frische Butter, in irgend welcher Form, garniert die Platte mit Zitronenstückchen und Petersilie. Oder man serviert den Kaviar auf einem Kabarett. In die Mitte den Kaviar, in eine der Glasschalen den Butter, dann die Zitronen, die gehackten Zwiebeln und die gerösteten Brotschnitten.

283. **Kaviarbrot.** Kleine Brötchen werden aus englischem Brot oder Semmeln geschnitten, welche geröstet, erkaltet mit Butter bestrichen und mit Kaviar belegt, ja nicht gestrichen, um die Körner nicht zu zerdrücken. Die Brötchen richtet man auf runder Platte mit Zitronenstücken garniert, hübsch erhaben an. Den Rand der Brötchen kann man mit Streifen von geräuchertem Lachs einfassen.

284. **Kiebitz- und Möveneier.** Kiebitzeier werden etwa 6 Minuten in kochendem Wasser gekocht. Schwimmt ein Ei während des Kochens oben, so ist dasselbe angebrütet und ungenießbar. Man richtet die Eier in einer Serviette an, garniert mit Kresse.

285. **Krevetten- oder Krebs-Brötchen.** Krevetten oder Krebsen werden die Schwänze ausgebrochen, gewaschen und getrocknet. Kleine, geröstete Brötchen werden mit Sardellenbutter bestrichen und die Krevetten- oder Krebsschwänzchen geschmackvoll darauf gelegt.

286. **Lachs, geräucherter.** Von einem schönen Stück geräucherten Rheinlachs entfernt man die Gräten sowie die Haut und schneidet nicht zu dünne Scheiben, welche man auf einer Platte hübsch anrichtet und mit Petersilie und Butterrosen garniert.

287. **Oliven, gefüllte.** 15—20 große spanische Oliven werden abgedreht und die Steine herausgenommen; mit Sardellenbutter (siehe Seite 26) gefüllt, jede mit einer halben, rein geputzten und entgräteten Sardelle umgeben und auf runder Platte mit Essig und Oel übergossen, serviert.

288. **Püreebrötchen.** Kleine Brötchen werden geröstet und darauf ein beliebiges, kaltes Püree von Geflügel, Schinken, Gänseleber, oder Reste von Fleisch oder Pürees in Büchsen gestrichen, mit ausgestochenen Eiern, Gurken, Trüffeln usw. garniert und auf gefalteter Serviette angerichtet (s. Nr. 281).

289. **Russische Platte.** Die russische Platte wird aus den verschiedensten kalten Delikatessen und kleinen Vorspeisen zusammengestellt. Man verwendet dazu eine möglichst große, runde oder lange Platte, gibt in die Mitte einen frischen, ausgebrochenen Hummer oder stellt eine Glasschale in die Mitte, in welche man eine hübsch angerichtete und garnierte Mayonnaise gibt, sei es von Fisch, Hummer oder Geflügel. Um die Schale legt man hübsch abwechslungsweise, die verschiedenen Farben berücksichtigend, die Vorspeisen, in egalen, kleinen Formen, rund oder viereckig; klein ausgestochene Brötchen mit Kaviar und Lachs belegt; solche von rohem Fleisch mit Ei und Kapern, Sardellenbrötchen oder solche mit Rohfleisch und Kaviar, oder Brötchen mit einer rohen Auster; Sardinen sauber geputzt, frische Hummer aus den Schalen genommen, Krevetten, Gänseleberpastete, gefüllte Eier, kleine, gebackene Krüstchen mit Gänseleberpüree, gefüllte Oliven, Kiebitzeier u. s. w. Eine Saucière Remoulade, Mayonnaise oder Tartare wird dazu serviert. Die einzelnen kalten Speisen können auch in Kabaretts eingelegt werden.

290. **Sardellen und Sardellenbrötchen.** Sardellen werden in Wasser gelegt, gereinigt, gespalten und entgrätet. Entweder ganz serviert, mit gehackten Eiern und Kapern garniert oder in Streifen geschnitten, auf Brötchen gitterartig gelegt oder als Garnitur aufgerollt und zu Saucen verwendet.

291. **Sardinen** werden in der Büchse auf einer Serviette serviert oder enthäutet auf eine Platte gelegt und mit frischem Olivenöl übergossen, oder auf geröstete Kanapees gelegt, als Unterlage etwas Sardellenbutter oder dicke Mayonnaise gegeben.

292. **Sandwichs (englisch).** Von englischem Brot oder Semmeln werden sehr dünne Scheiben geschnitten, diese mit einer, mit englischem Senf und Salz vermischten Butter bestrichen, dünn belegt mit geschnittenem Fleisch, Kalbsbraten, Roastbeef, Schlachtbraten, Zunge, Schinken, Käse, weiche Thüringer Schlackwurst, irgend einem Püree, Kaviar, Sardellen usw. zwischen die beiden Brotscheiben festgedrückt, die Brotscheiben sodann in eine längliche, egale Form geschnitten und im Kranz auf einer Serviette angerichtet. Bei großen Gesellschaften eine beliebte Beigabe zu Tee und Bier. Kann ebenso auch von Schwarzbrot und Pumpernickel oder gemischt hergestellt werden.

293. **Tartare-Brötchen.** Auf Brötchen wird Tartarefleisch (Nr. 276) aufgestrichen, mit Kapern, Eiern und Gurken garniert.

b. Die warmen Vorspeisen.

294. **Austern, gebacken.** 24 geöffnete Austern werden aus der Schale genommen, in ihrem eigenen Saft leicht blanchiert, nach dem Erkalten auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, umgewendet in Eiweiß und Brösel, paniert, in heißer Butter gebacken und auf Serviette mit Petersilie und Zitrone angerichtet.

Verschiedene Füllen und Pastetchen.

295. **Fülle von Austern.** 40—50 Austern blanchiert man in ¼ Liter Weißwein und ihrem Saft sehr leicht, schüttet sie ab und schneidet sie in kleine Stücke, ebenso einige Champignons, vermischt dies mit der mit Austernfond dicklich eingekochten, legierten weißen Sauce (Nr. 308), kocht alles noch einmal auf und stellt die Fülle bis zum Gebrauch ins Wasserbad, oben auf einige Stückchen Butter, um eine Hautbildung zu vermeiden.

Fülle von Brieschen und Hühnern. Wie Kroquetten in Nr. 298, die Sauce dünner gehalten.

Fülle zu Fischpasteten von Resten. Wie in Nr. 632 Fischkroquetten behandelt, mit Bechamel (Nr. 313).

Fülle von Fleisch oder Wild von Resten. Das Fleisch gut parieren, das harte weglassen, in kleine Würfel schneiden, vielleicht einige Champignons dazu. Bei weißem Fleisch nicht zu dicke, weiße Sauce (Nr. 310) in das Fleisch geben, bei braunem eine dick eingekochte Madeirasauce (Nr. 327).

Fülle von Gänseleber und Gänseleberpüree. Gänseleber Nr.

691 in kleine Würfel mit Champignons geschnitten, in Madeirasauce angerührt. Gänseleberpüree s. Nr. 691.

Fülle von Kaviar. Kleine Pastetchen, mit Kaviar gefüllt und auf Serviette serviert.

Fülle von Krebs oder Hummer. Zu geschnittenen Krebsschwänzen oder Hummern, Champignons, Trüffeln usw. nimmt man eine Bechamel- (Nr. 313) oder eingekochte weiße Grundsauce (Nr. 310), in welche man etwas Krebsbutter mischt.

Fülle von gesottenem Rind- oder Bratenfleisch von Resten. Behandlung in Nr. 303 angegeben.

Fülle von Wildfleisch oder Wildgeflügel. Wildgeflügel rein ausgenommen, wird mit Jus, Wein und Wurzelwerk weich gedämpft, das Fleisch von den Knochen gelöst und diese mit Jus und brauner Grundsauce aus- und zu einer dicklichen Sauce eingekocht und über das geschnittene Wildfleisch sowie Champignons und Trüffeln und Madeira gegeben. Von Wildfleisch ebenso behandelt.

296. Käseauflauf. 10—12 runde oder lange Papierkästchen werden vorgerichtet, indem man sie leicht mit Olivenöl auspinselt, umgekehrt auf ein Blech stürzt und im Ofen einige Minuten trocknet. 100 Gr. Mehl, 50 Gr. Butter, 2½ Deziliter Milch, Salz und Muskatnuß rührt man auf dem Feuer ab, indem man erst die Milch mit der Butter kochen läßt, dann das Mehl einrührt, abkühlt, schlägt man 5—6 Eigelb, 100 Gramm geriebenen Parmesankäse und zuletzt den festen Schnee von 5 Eiweiß dazu, füllt die Kästchen ¾ voll und backt sie in mittelheißem Ofen etwa 10 Minuten.

Käsekrüstchen. 15 Brötchenschnitten mit Butter bestrichen, setzt man in eine mit Butter bestrichene Sautépfanne und gibt auf jedes eine Scheibe Schweizerkäse; backt sie in heißem Ofen und gibt die Krüstchen auf einer Serviette angerichtet zu Tische.

297. Käsestangen. 250 Gr. 6 mal geschlagener Blätterteig wird messerrückendick ausgerollt, mit Eiweiß gestrichen, mit 125 Gramm geriebenem Parmesankäse, einer starken Messerspitze Kayennepfeffer bestreut und sodann noch dreimal zusammengeschlagen (siehe Blätterteig Nr. 764). Läßt den Teig ruhen, rollt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn in 10 cm lange und etwa 5 mm breite Stangen und backt diese sehr rasch 5—8 Minuten in sehr heißem Ofen, warm auf einer Serviette angerichtet und serviert.

298. Kroquetten von Kalbsbrieschen. 3—4 gekochte Kalbsbrieschen (Nr. 476) werden erkaltet, in kleine Würfel geschnitten, ebenso einige Trüffel, Champignons und ein Stück gesalzene, gekochte Ochsenzunge. Der Brieschenfond mit Champig-

nonssaft werden in 1 Liter weißer Grundsauce (Nr. 310) sehr dick eingekocht, mit 4 Eigelb und Rahm legiert, die Masse gleichmäßig auf eine flache Schüssel aufgestrichen, auf Eis gestellt und längliche, gleich große Kroquetten aus der Masse geschnitten, paniert und aus heißem Fett gebacken.

Kroquetten von Hühnern werden auf gleiche Art bereitet, ebenso von gekochtem Fisch oder Resten, wobei man zur Sauce etwas Fischfond verwendet.

299. **Kroquetten von Fleischresten.** 500 Gramm übriggebliebenes Bratenfleisch wird in kleine Würfel geschnitten, 1 gehackte Zwiebel und etwas Petersilie werden mit 125 Gramm Butter gedämpft, mit Rotwein und Jus abgelöscht, einige Löffel brauner Grundsauce zugegeben, oder 2 Eßlöffel Mehl an den Rotwein und die Jus gerührt und diese Sauce dick eingekocht; mit 4 Eigelb und etwas Zitronensaft abgezogen, das geschnittene Fleisch zugegeben, noch einmal aufgekocht und behandelt, wie in Nr. 298 gesagt.

300. **Kroquetten von Krebs oder Hummer.** Von 60 gekochten Krebsen oder einem gekochten Hummer schneidet man die ausgebrochenen Schwänze in Stücke und bereitet von den Schalen 250 Gr. Krebsbutter. (S. 26.) Zu einigen Löffeln dick eingekochter, weißer Grundsauce (Nr. 310) gibt man eben soviel eingekochte Bechamelsauce (Nr. 313), kocht beide zusammen dick ein, legiert mit 4 Eigelb, gibt die Schwanzstückchen dazu, kocht alles noch einmal auf, zum Schluß den Krebsbutter und vollendet wie nach Nr. 298.

301. **Krüstchen.** Die Krüstchen schneidet man aus festem, englischem Brot oder Semmeln etwa 7 cm lang, 4—5 cm breit und 1½—2 cm hoch. An den Ecken und Kanten abgeschrägt, wird auf der oberen Fläche, vom Rande gleich weit entfernt, ein viereckiger Deckel mit dem Messer eingeschnitten, welcher, nachdem die Krüstchen aus heißem Fett gebacken sind, herausgeschnitten wird. Die Krüstchen höhlt man noch ein wenig aus und stellt sie zum Gebrauch heiß.

Es kann jedes beliebige Salpicon (Pastetchen) von Wild-, Geflügel- oder Gänseleber, auch Ochsenmark in die Krüstchen gefüllt werden. (Nr. 295.)

302. **Pastetchen.** Von 500 Gramm fertiggestelltem Blätterteig (Nr. 764) werden wie dort beschrieben Pastetchen gebacken, ausgehöhlt und bis zum Einfüllen warm gestellt. Das Einfüllen geschieht erst unmittelbar vor dem Servieren. Sie müssen sehr heiß zu Tische kommen.

303. **Pastetchen mit Fleischresten, Sardellen oder Hering.** 500 Gr. gebratenes Fleisch oder Geflügel, oder verschiedene Fleischarten zusammen, von Haut und Sehnen gut befreit, wird fein gewiegt, mit gehackter Petersilie, Zwiebeln, etwas Zitronensaft, Muskatnuß und Salz in 125 Gramm Butter abgedämpft, etwas Mehl aufgestaubt, ½ Liter Fleischbrühe, ½ Liter Bratenjus daran gegeben, 1 Stunde ausgekocht, 125 Gr. gewiegter Sardellen oder Heringe und 1 Eßlöffel gehackter Kapern noch ¼ Stunde mitgekocht.

304. **Ragoutmuscheln.** Die Ragoutmuscheln werden mit Butter bestrichen, eine Brieschenpastetenfüllung (Nr. 295) Brieschenragout (Nr. 686), Hühnerragout (Nr. 704), Hummer- oder Krebsragout (Nr. 714) eingefüllt. Die Sauce dick gehalten. Mit geriebenem Parmesankäse und Semmelbrösel bestreut, auf ein Blech gestellt und in heißem Ofen gratiniert.

Fischabfälle werden mit einer Bechamelsauce (Nr. 313) gemischt. Fleischreste in Rotwein gedämpft und mit einer Mehlschwitze eine Sauce fertiggestellt. Hühnerreste in Weißwein gedämpft und hievon eine Sauce gekocht oder eine Bechamelsauce verwendet. An Stelle von frischen Hummern können konservierte benützt werden.

305. **Schnitten, warme, von Kalbs-Brieschen oder Kalbshirn.** Ein rohes Brieschen oder Hirn wird mit Zwiebel, Petersilie feingewiegt, ½ weißes Brötchen eingeweicht, ausgedrückt, mit einem nußgroßen Stückchen Butter, Salz und Muskatnuß abgedämpft, 1 oder 2 Eigelb dazu gegeben. Auf dünne Brotscheiben gestrichen, bestreut mit Panierbrot und zerlassener Butter, im Ofen gebacken.

306. **Schnitten, warme, von Schinken oder Fleisch-Resten.** Reste von Schinken und etwas Speck werden fein gehackt, mit 3 ganzen Eiern vermischt, etwas Semmelbrösel und Pfeffer zugegeben, auf Weißbrotschnitten gestrichen und gebacken. Ebenso zubereitet von Fleischresten.

307. Welsh rabbite wie in Nr. 296 beschrieben, zubereitet und gebacken. Auf Chester oder Emmenthaler Käse kommt etwas Kayennepfeffer, sowie einige Löffel braunes Bier.

4.

Saucen und Tunken.

Allgemeines.

Es ist vor allem notwendig, um eine gute Sauce zu erhalten, die durch das Braten, Kochen oder Dämpfen erhaltenen Fonds und Essenzen in Verbindung mit der braunen oder weißen Grundsauce, oder in Ermangelung von letzteren durch Anrühren mit einer Mehlschwitze, zur Gewinnung einer guten, feinen Sauce zu verwenden und dadurch den Charakter der betreffenden Speise voll und ganz zum Ausdruck zu bringen. Es ist deshalb nötig, beim Bereiten von Saucen das Hauptaugenmerk darauf zu richten, daß diese Fonds beim Kochen und namentlich beim Braten nicht anbrennen, da sie sonst einen bitteren Geschmack bekommen und zu einer Sauce nicht mehr zu gebrauchen sind.

Gewürze sollen nie vorschmecken, namentlich soll Salz nur mäßige Verwendung finden, damit die Sauce beim Einkochen nicht zu scharf wird. Zu jedem Braten soll stets auch die eigene Sauce bereitet werden und ist dies nicht genug jeder Leserin dieses Buches zu empfehlen.

308. **Die Grundsaucen für Haushaltungen.** Für eine kleinere Haushaltung ist es am zweckmäßigsten, sich die Grundsaucen, in Verbindung mit dem gewonnenen Fonds des Bratens dadurch herzustellen, daß man bei braunen Saucen eine braune Mehlschwitze langsam röstet, mit Wasser oder Fleischbrühe, Gemüse und Gewürz anrührt, den vom Braten oder Dämpfen oder Kochen erhaltenen Fonds dazu gibt, die Sauce mit Zusatz von Wein aufkocht und dann von der Seite etwa 1—1½ Stunden auskocht. Zu sauren, pikanten Saucen wird der dazu nötige Essig vorher eingekocht und dann zur braunen Sauce gegeben oder die Mehlschwitze damit abgelöscht. Zur weißen Sauce bereitet man eine weiße Mehlschwitze, rührt diese mit Fleischbrühe und etwas Weißwein, mit Gemüse und Gewürz an, gibt den betreffenden Fonds oder Essenz von Hühner, Fisch, Fleisch usw. dazu, kocht die Sauce etwa ½—1 Stunde aus, worauf man sie passiert und mit einigen Eigelb abzieht.

Die beim Kochen sich ergebenden Brühen, Jus, Fonds und Essenzen sollen gut zusammengehalten werden, um beim Kochen von Saucen ihre richtige Verwendung zu finden.

Die Mehlschwitzen sollen langsam fertig gestellt werden. Dadurch wird der starke, unangenehme Mehlgeschmack vermieden. Beim Anrühren der Mehlschwitze mit der Brühe bedient man sich eines Rührlöffels, noch besser eines Schneebesens, damit die Sauce glatt angerührt wird und sich beim Aufkochen keine Mehlklümpchen bilden. Die Sauce muß bis zum Kochen gerührt werden, damit sich keine Mehlklümpchen auf dem Boden der Kasserolle ansetzen und die Sauce dadurch anbrennt. Man rührt die Saucen dünn an, damit beim Auskochen sämtliche Unreinlichkeiten sich ausscheiden, das Fett während des Kochens entfernt werden kann und eine schöne, klare Sauce entsteht.

An Stelle guter Jus wird Liebig's Fleischextrakt verwendet. 1 Eßlöffel Mehl = 20 Gr., 1 Eßlöffel Butter = 30 Gr.

309. **Braune Grund- oder Vorrats-Sauce.** Den Boden einer tiefen Kasserolle bestreicht man mit 125 Gramm Butter oder Fett, legt einige Scheiben Schinken, Zwiebeln und etwas Gewürz darauf, sodann etwa 2 Kilogramm Rindfleisch, 3 Kilogramm Kalbfleisch alles in Stücke geschnitten, die Knochen zerhackt, sowie sonstige Abgänge von Geflügel oder Fleisch. Hierauf gießt man über das Ganze einige Liter Fleischbrühe und läßt dies langsam einkochen, bis der Saft des Fleisches sich als eine braune Kruste auf dem Boden ansetzt; sollte derselbe anbrennen, so ist die Jus vollständig unbrauchbar. Sodann füllt man die Kasserolle mit Wasser oder einfacher Fleischbrühe auf, gibt etwas gelbe Rüben und Selleriewurzel dazu, läßt die Jus gut aufkochen und schäumt sie ab. Nach etwa 4—5 Stunden, nachdem sie langsam von der Seite gekocht, wird die Jus passiert und zum Gebrauche gut entfettet. 250 Gramm zerlassener Butter, Kalbs- oder Fleischbrühfett wird mit 250 Gramm Mehl glatt angerührt und langsam etwa 2—3 Stunden auf dem Herde oder in der Backröhre schön gelb geröstet, sodann mit der obig hergestellten Jus zu einer dünnen Sauce angerührt, etwa 3 Stunden langsam von der Seite gekocht, während man alles Fett und Unreine abhebt. Ist die Sauce klar gekocht, seiht man sie durch ein Sieb in eine flache Kasserolle und kocht sie auf lebhaftem Feuer unter beständigem Rühren ziemlich dick ein, wobei sehr zu beachten ist, daß sich am Boden der Kasserolle keine Kruste ansetzt. Ist sie zum Gebrauch dick genug eingekocht, wird sie in eine Schüssel durch ein Sieb oder Haartuch passiert und kann sodann zu den kleineren, braunen Saucen verwendet werden.

310. Weiße Grund- oder Vorrats-Sauce. 250 Gramm heller Butter, Kalbs- oder Fleischbrühfett wird mit 250 Gramm Mehl glatt angerührt und langsam etwa 1—1½ Stunden von der Seite des Herdes weiß geröstet. 4—5 Liter Fleischbrühe oder Konsommee wird mit der Mehlschwitze glatt angerührt, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Stückchen Sellerie, 1 Petersiliewurzel, 2 Nelken, etwas Pfefferkörner, 1 kleines Lorbeerblatt dazu gegeben, das Ganze unter beständigem Rühren aufgekocht, etwa 2 Stunden langsam von der Seite klargekocht und alles Fett gut abgenommen. Kocht das Fett nicht heraus, so ist die Sauce zu dick angerührt und muß deshalb noch Fleischbrühe nachgegossen werden. Ist die Sauce klargekocht, seiht man sie durch ein Tuch und stellt sie zum Gebrauche kalt.

311. Austernsauce. Etwa 12—15 Austern werden in ihrem Saft in wenig Weißwein steif blanchiert, nicht kochen lassen, da sie sonst hart werden. Einige Liter weißer Vorrats-Sauce (Nr. 310) kocht man mit der Austernbrühe dick ein, legiert sie mit 4 Eigelb und etwas Butter und passiert sie in eine Saucenkasserolle. Vor dem Anrichten rührt man noch etwas Butter darunter, gibt ein wenig Zitronensaft zu und zuletzt die Austern.

Oder: Gibt zu einer Sauce, wie in Nr. 315, den eingekochten Saft der Austern, schlägt etwas Butter und Zitronensaft zu und gibt diese zu den Austern.

312. Bearnaise-Sauce. 6—8 Schalottenzwiebeln werden fein gehackt, ausgewaschen, mit einem Glas Weißwein, 3 Eßlöffel Estragonessig, etwas gestoßenem Pfeffer so eingekocht, daß die Zwiebeln ganz trocken sind. Gibt 3 Eigelb, etwas Salz und einige Stückchen feine Kalbfleischglace dazu und schlägt dies auf mäßigem Feuer oder im Wasserbad so lange, bis die Eier anziehen, d. h. dick werden. Erst dann gibt man nach und nach 250 Gr. Butter in kleinen Stückchen zu, doch so, daß man die Sauce erst warm und dick werden läßt und dann wieder weitere kleine Stücke Butter zugibt. Man kann die Butter auch warm zergehen lassen und nach und nach der Sauce beigeben. Man stellt die Sauce in nicht zu heißes Wasserbad. Vor dem Servieren gibt man gehackte Petersilie und Estragon zu.

313. Bechamelsauce. 1 Liter weißer Vorrats-Sauce (Nr. 310) wird mit ½ Liter weißer, kräftiger Geflügelbrühe rein ausgekocht und bis zur Hälfte eingerührt. Währenddem läßt man 1 Liter süßen Rahm bis zur Hälfte einsieden, rührt ihn nach und nach unter die Sauce und läßt ihn mit derselben unter immerwährendem Rühren auf einem starken Feuer schnell bis auf drei

Fünftelliter kurz einkochen; dann passiert man die Sauce durch ein weißes Haartuch in eine Kasserolle, etwas Fleischbrühe darauf und stellt sie ins Wasserbad. Vor dem Servieren gibt man 50 Gr. Butter und einige Löffel feinsten Rahm unter die Sauce. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird sie im Wasserbad warm gemacht, vor dem Anrichten ein Stückchen frische Butter nebst 2 Eßlöffel Doppel-Rahm und ein wenig geriebener Muskatnuß untergerührt, was den Geschmack dieser ohnehin schon sehr lieblich schmeckenden Sauce um vieles erhöht (zu Fleisch und Geflügel).

314. Butter, schwarze, braune oder zerlassene. 3 Löffel Estragonessig mit 8 Körnern schwarzem Pfeffer und ein kleines Stück Lorbeerblatt werden auf die Hälfte eingekocht. 250 Gramm Butter läßt man hell kochen, schüttet sie in eine andere Kasserolle und läßt sie auf dem Feuer, bis sie anfängt, braun zu werden, worauf man sie zurückzieht, den passierten Essigfond dazu gibt, noch einmal aufkochen läßt und mit einigen ganzen Kapern zu Tische gibt.

250 Gr. Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, passiert sie, wenn hell gekocht, in eine Saucekasserolle und gibt einen Löffel gehackter Petersilie, etwas Salz und den Saft einer Zitrone dazu. Zu Fischen gibt man sehr gerne Senfbutter, indem man in die zerlassene Butter etwas Senf mischt.

315. Buttersauce zu Fleisch, Fisch und Gemüse. 100 Gramm Mehl und 200 Gramm Butter rührt man in einer Kasserolle kalt durcheinander, gibt etwas kaltes Wasser darauf und rührt dies auf langsamem Feuer, bis die Sauce dick wird, worauf man einige Löffel Fleischbrühe, Fischsud oder Gemüsebrühe je nach Art der Sauce zugibt, diese aufkocht und mit 2—3 Gelben abzieht, Salz, Muskatnuß, Zitronensaft zugibt, in eine Kasserolle passiert und mit etwas Butter obenauf zum Gebrauch warm stellt. Vor dem Anrichten schlägt man sie mit einem Stück Butter auf.

Oder: Von 100 Gramm Butter und 3 Eßlöffel Mehl wird eine leichte, weiße Mehlschwitze geröstet, ½ Liter Fleischbrühe, Fisch oder Gemüsebrühe zugegossen, ½ Stunde ausgekocht, passiert und mit 2—3 Eigelb legiert. Mit gehackter Petersilie aufgerührt heißt sie Petersilie- oder Maître d'hôtel-Sauce. Zu Estragon- oder Dill-Sauce gibt man das gehackte Kraut zu.

Ebenso wird zu Champignons, Hering, Kapern, Hummer, Krebs, Morcheln, Sardellen und Zwiebelsauce obige Sauce als Grundsauce hergestellt und die betreffenden Zutaten, die der Sauce den Namen geben, beigemischt.

316. **Champignonsauce, braune.** 15—20 frische oder eingemachte Champignons, erstere gewaschen und die Haut abgezogen, werden mit Zitronensaft, Salz, 6 Dezigramm Butter, guter Jus ¼ Stunde gekocht und in Scheiben geschnitten. Die Haut der Champignons wird in obiger Essenz eingekocht, braune Vorratssauce dazu gegeben, ausgekocht, über die geschnittenen Champignons passiert und zum Gebrauche heiß gestellt. In die Buttersauce Nr. 315 werden die geschnittenen Champignons mit ihrer Brühe gegeben.

317. **Frikasseesauce.** Zwei Kochlöffel Mehl werden in 70 Gramm Butter weiß geröstet, der Saft einer Zitrone dazugegeben, ½ Liter Fleischbrühe unter beständigem Umrühren darangegossen, mit einigen Zitronenschalen und einer mit 2 Gewürznelken besteckten Zwiebel unter fortwährendem Umrühren auf- und ausgekocht, mit 4 Eigelb abgezogen, in eine Saucenkasserolle passiert und bis zum Gebrauch im Wasserbad warm gehalten (zu Fleisch und Geflügel.)

318. **Geflügelsauce.** Man röstet eine weiße Mehlschwitze von 60 Gr. Butter mit 60 Gr. Mehl an, rührt die Geflügelbrühe (etwa 1 Liter) langsam zu, läßt sie von der Seite 1—1½ Stunden auskochen, passiert sie, legiert sie mit 2 Eigelb und stellt sie nochmals passiert bis zum Gebrauch ins Wasserbad. Die Sauce soll einen angenehmen, zarten, nicht pikanten, scharfen Geschmack haben und paßt hauptsächlich zu Geflügelzwischenspeisen, Ragouts, Kroquetten usw.

319. **Gurkensauce.** 2 geschälte Gurken werden halbiert, entfernt, in Würfel geschnitten und mit etwas Salz ½ Stunde mariniert. In 60 Gramm Butter wird eine fein geschnittene Zwiebel mit den ausgedrückten Gurken gedämpft, 60 Gr. Mehl zugegeben, nebst ½ Liter Fleischbrühe, 1 Löffel Essig, Salz und Pfeffer und ½ Stunde ausgekocht. Zu Ochsenfleisch, Hammel- und Kalbsbraten.

320. **Hagenbuttensauce zu Wild.** 1 Liter Hagenbutten wird aus warmem Wasser gewaschen, auseinander geschnitten, die Kerne entfernt, mit ½ Liter Weißwein aufs Feuer gebracht, weichgekocht, passiert, das Püree in eine fertige Wildsauce gegeben, aufgekocht und serviert.

321. **Heringsauce.** Ein geputzter und entgräteter Hering wird fein gewiegt und in eine fertige Buttersauce (Nr. 315) eingerührt.

322. **Holländische Sauce.** 4 Eßlöffel Estragonessig, 4 Eßlöffel Champignonsaft werden mit einer Prise weißem, gemahlenem Pfeffer auf ⅓ eingekocht, kalt gestellt, 3 Eigelb zugegeben und unter beständigem Schlagen mit einem Schneebesen nach und nach 250 Gramm Butter beigefügt, bis zum Gebrauch in heißes Wasser gestellt und mit Zitronensaft und Salz abgeschmeckt, serviert. Wenn die Sauce zu dick wird, gibt man etwas Fischbrühe oder Kon-sommee dazu; etwas Zitronensaft und Salz wird schließlich noch darunter geschlagen.

Oder: Man mischt eine fertige Buttersauce (Nr. 315) mit Fischsud und Fleischbrühe hergestellt, mit oben beschriebenem, eingekochtem Essig.

Oder: 4 Eigelb, 1 Eßlöffel Weißmehl, 125 Gr. Süßbutter, etwas geriebene Muskatnuß, 1 Eßlöffel Estragonessig wird kalt zusammengemischt, mit ¼ Liter Fleischbrühe oder Fischsud angerührt, auf dem Feuer bis zum Kochen aufgeschlagen, etwas Fischsud sowie einige Stückchen Butter zugegeben, sowie der Saft einer halben Zitrone und etwas Salz.

323. d'Huxelle-**Sauce.** 8—10 Schalottenzwiebeln, sowie ½ Büchse Champignons werden fein gehackt, in 2 Eßlöffel heißem Olivenöl gedämpft, 1 Glas Weißwein, einige Löffel guter Jus und ½ Liter brauner Grund-Sauce zugegeben und die Sauce zu gehöriger Dicke ausgekocht. Zum Servieren gibt man etwas gehackte Petersilie dazu. Diese Sauce mit dem doppeltem Quantum Champignons eingekocht, wird zum Füllen von Tomaten, Champignons, als Gratinier-Sauce zu Fisch und Fleisch gebraucht.

324. **Kapernsauce.** 1 Löffel Kapern werden mit etwas gutem Essig und einer Prise gemahlenem Pfeffer eingekocht und unter Sauce Nr. 315 gemischt.

325. **Kräutersauce.** 10 Schalottenzwiebeln fein gehackt, werden in 100 Gramm Butter oder Oel gedämpft, mit 1 Glas Weißwein und Champignonsessenz abgelöscht und eingekocht. Einige Löffel guter Jus, sowie braune Grund-Sauce werden mit der Essenz ausgekocht. 6 gehackte Champignons, sowie etwas Kerbel, Petersilie und Estragon gibt man in die Sauce und läßt sie noch einmal aufkochen.

326. **Krebs- oder Hummersauce.** Etwa 12—15 Krebse oder ein mittelgroßer Hummer werden mit etwas guter Fleischbrühe, 1 Glas Weißwein; 1 Zwiebel, 1 gelben Rübe, 1 Stückchen Sellerie, 1 kleinen Bouquet Petersilie, 2 Gewürznelken, einigen Pfefferkörnern, 1 kleinen Stückchen Lorbeerblatt und etwas Salz

gekocht, ausgebrochen, die Schalen mit 125 Gramm Butter fein gestoßen, aufs Feuer gestellt und unter fortwährendem Rühren gekocht, bis die Butter klar ist, mittelst eines starken Tuches gut ausgedrückt und kalt gestellt. Die Krebsbrühe kocht man zur Hälfte ein und gibt einige Löffel weißer Grund-Sauce (s. Nr. 310) dazu, kocht die Sauce ein, legiert mit 3 Eigelb, etwas Butter und Rahm und passiert sie in eine Saucekasserolle. Vor dem Anrichten mischt man die Krebsbutter und etwas Zitronensaft darunter und gibt die Krebsschwänze, welche durchschnitten werden, in dieselbe. Der Hummer wird ausgebrochen, Schwanz und Scheren in kleinere Stücke geschnitten. Die Schalen, wie oben gesagt, als Hummerbutter verwendet, die Sauce auf die gleiche Weise wie Krebssauce hergestellt und die Hummerstückchen mit serviert. (Zu Fisch, Geflügel und Kalbfleisch passend.)

Andere Art. In die, wie in Nr 315 fertig gestellte Sauce, wird obige Krebs(Hummer)-brühe, sowie Krebsbutter eingerührt, und mit den Krebsschwänzen zu Tische gegeben.

327. **Madeirasauce.** 3—4 Eßlöffel Mehl wird mit 50 Gr. Butter leicht braun geröstet und mit 1 Liter Fleischbrühe, etwas Bratenjus, sowie 1 Glas Rotwein angerührt, nach 1 Stunde passiert und mit den Krebsschwänzen zu Tische gegeben.

Oder: 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie, 1 Stück roher Schinken wird in viereckige Stückchen geschnitten, mit Gewürz in 50 Gr. Butter gelb geschwitzt, hierauf mit einem Glas Rotwein, ½ Liter Fleischbrühe, ¼ Liter guter Jus aufgegossen und etwas eingekocht. ½ Liter brauner Grundsauce zugegeben und nach 1 Stunde passiert. Vor dem Anrichten 1 Glas Madeira zugegeben.

328. **Haushofmeister- und Petersiliensauce.** In eine Sauce (Nr. 310 und 315) wird fein gehackte und ausgewaschene Petersilie nebst etwas Zitronensaft gegeben.

329. **Meerrettichsauce.** In 60 Gr. zerlassener Butter gibt man etwa ½ Stange geriebenen Meerrettich, Salz, sowie 1 Löffel Mehl und dämpft dies einige Minuten; hierauf rührt man ½ Liter Fleischbrühe oder Milch zu, kocht die Sauce etwa ¼ Stunde und serviert sie sodann zu Ochsenfleisch, Brustkern usw.

330. **Paprikasauce.** 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel dämpft man in 50 Gr. Butter, gibt etwas gute Jus, ½ Theelöffel Paprika und ¼ Liter sauren Rahm zu und läßt dies ein wenig einkochen. Hierauf kocht man die Sauce mit einigen Löffeln brauner Grundsauce (Nr. 309) fertig, passiert, gibt ein Stück Butter darunter und serviert. Anstatt der braunen Grundsauce

röstet man in Butter einen Löffel Mehl und Paprika, gibt ½ Liter Fleischbrühe und Bratenjus zu und verfährt weiter, wie oben gesagt.

331. Paradiesäpfel- oder Tomatensauce. 8—10 Tomaten werden mitten durchgeschnitten, der Saft und die Kerne herausgedrückt. Das Fleisch mit 1 Zwiebel, 1 gelben Rübe, 2 Nelken, etwas ganzem Pfeffer, Lorbeerblatt, Muskatenblüte, 125 Gr. Butter, 125 Gr. rohen, in viereckige Stückchen geschnittenen Schinken ½ Stunde gedämpft, mit guter Jus angegossen, 3 Löffel brauner Grundsauce (Nr. 309) dazu gegeben, durch ein feines Haarsieb passiert, mit einer Messerspitze Kayennepfeffer gemischt und serviert. Gibt man anstatt der braunen Grundsauce zum Dämpfen 1 Löffel Mehl, so erfolgt die weitere Behandlung mit etwas Jus und Fleischbrühe und wird, wie oben gesagt, fertiggestellt (zu Fleisch und Fischen).

332. Pfeffersauce. 1 kleine Zwiebel, 1 gelbe Rübe, Sellerie, Petersilie, 1 Eßlöffel ganzer Pfeffer, 1 Nelke und ein kleines Stückchen Lorbeerblatt, 60 Gramm magerer Schinken, alles klein geschnitten, wird in 60 Gramm Butter gelb geröstet, mit 4 Eßlöffeln Essig (am besten Estragonessig), etwas guter Jus angegossen und einige Minuten eingekocht. Zu dieser Essenz gibt man ½ Liter brauner Grundsauce, ¼ Liter guter Bratenjus und Rotwein, kocht diese Sauce noch ½ Stunde aus und passiert sie in eine Saucekasserolle.

Oder: An gelb geröstete Gemüschen wird 1 Löffel Mehl aufgestaubt, Essig, Fleischbrühe, gute Jus und Wein zugegeben und die Sauce fertiggestellt.

333. Pikante Sauce. 6 Schalottenzwiebeln oder 2 Zwiebeln, etwas Petersilie, 1 Eßlöffel Kapern und 3—4 Essiggurken werden fein gewiegt, durch ein Tuch gepreßt, mit einem Löffel Estragonessig, einer Prise Kayennepfeffer und guter Jus eingekocht, mit ½ Liter brauner Grundsauce (Nr. 309) ½ Stunde ausgekocht und zu Ochsenfleisch, gebratenem Aal usw. serviert.

Oder: Die Zwiebeln werden in 50 Gr. Butter mit 1 Löffel Mehl angeröstet, der Essig und die Gurken nebst der Brühe wie oben gesagt ausgekocht.

334. Rahmsauce zu Geflügel, Fleisch und Wild. 60 Gr. in Würfel geschnittener Schinken und Gemüse, sowie Gewürz wird in 80 Gramm Butter leicht geschwitzt, 3 Löffel Mehl dazu gegeben und, wenn weiß geröstet, mit 1 Liter süßem Rahm und 1 Liter Fleischbrühe angerührt. Nach etwa 1stündigem, langsamem Kochen

passiert man die Sauce, schmeckt sie mit Salz und Muskatnuß ab und schlägt sie vor dem Anrichten mit etwas Butter auf. Saure Rahmsauce wird ebenso hergestellt, röstet die Mehlschwitze braun und gibt anstatt Fleischbrühe Jus zu.

Oder: Die Abfälle von Wild, die sich beim Zurichten des Bratens ergeben, werden in Stücke gehackt oder geschnitten und mit Butter, Wurzelwerk und Gewürz leicht angebräunt, mit Mehl aufgestaubt, ¼ Liter Rahm dazu gegossen und ebenso ½ Liter Fleischbrühe und 1 Glas Rotwein. Diese Sauce gut durchgekocht, wird mit Zitronensaft und Pfeffer abgeschmeckt, der Bratensond des gebratenen Wilds dazu passiert und serviert.

335. **Sardellensauce.** Von 50 Gr. Butter und 60 Gr. entgräteter Sardellen wird mit Sardellenbutter bereitet und kurz vor dem Anrichten in eine fertige Buttersauce (Nr. 315) eingerührt.

336. **Saure Sauce.** Zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in 80 Gramm Butter gelb geschwitzt, mit 4 Eßlöffeln Weinessig und etwas gestoßenem Pfeffer abgelöscht; auf die Hälfte eingekocht, etwas gute Jus und ½ Liter brauner Vorratssauce zugegeben und ¾ Stunden ausgekocht und passiert. Oder man rührt zu den gelb geschwitzten Zwiebeln 3 Löffel Mehl, röstet dieses, löscht mit Essig ab, kocht, wenn diese etwas eingekocht, mit Fleischbrühe und Bratenjus die Sauce dicklich aus.

337. **Senfsauce.** In 50 Gr. Butter werden 2 Kochlöffel Mehl braun geröstet, mit ½ Liter Fleischbrühe und guter Jus abgelöscht und aufgekocht, gibt einige Eßlöffel Senf, 1 Gläschen Wein zu und passiert die Sauce, wenn sie gut durchgekocht ist.

338. **Spargel- oder Blumenkohlsauce.** 60 Gramm zerlassener Butter wird mit 3—4 Eigelb, eben so viel Kochlöffel Mehl, dem Saft ¼ Zitrone und Salz angerührt, ½ Liter Spargelwasser oder Fleischbrühe zugegeben, die Sauce rasch aufgeschlagen, bis sie anzieht und dick wird, passiert, mit Zitronensaft abgeschmeckt und serviert.

Oder: 2 Löffel Knorrs Kartoffelmehl werden mit etwas Muskatnuß in ein wenig kaltem Wasser aufgelöst, mit ½ Liter heißem Spargelwasser zu einem dicken Brei angerührt und, wenn dieser aufgekocht, nach und nach mit 125 Gramm Butter, Salz und Zitronensaft zu einer Sauce aufgerührt. Ist sie zu dick, gießt man Spargelwasser nach.

339. **Trüffelnsauce.** 30 Gramm Trüffeln kocht man in ¼ Liter Wein; 60 Gramm Butter röstet man in etwas Mehl gelb,

dämpft darin einige klein geschnittene Schalottenzwiebeln und gibt gute Fleischbrühe, gute Bratenjus und Pfeffer dazu, ebenso den Wein, in welchem man die Trüffeln gekocht hat, und kocht dies alles zusammen zu einer kräftigen Sauce ein. Die Trüffeln werden sodann gehackt oder in Scheiben geschnitten dazu gegeben.

340. **Zwiebelsauce.** 1 große Zwiebel wird in sehr dünne Scheiben geschnitten, in 60 Gramm Butter schön gelb geröstet, die Butter abgeschüttet, 6 Eßlöffel Estragonessig mit etwas Bratenjus dazu gegossen, zur Hälfte eingekocht, ½ Liter brauner Vorrats-Sauce (Nr. 309), 1 Glas Wein, Bratenjus, 1 Eßlöffel französischer Senf zugerührt, gut durchgekocht und unpassiert zu Tische gegeben.

Oder man rührt zu den gerösteten Zwiebeln 2 Löffel Mehl, gibt, wenn dieses angeröstet ist, Estragonessig, sowie Bratenjus, Feischbrühe und etwas Wein zu, und vor dem Anrichten 1 Löffel Senf.

Oder: In 60 Gr. heißer Butter werden 3—4 kleingeschnittene Zwiebeln, 1 Löffel Mehl zugerührt, braungelb gedünstet, ¾ Liter Fleischbrühe, Essig und Zitronensaft daran gegeben und gut ausgekocht. Zu weißer Zwiebelsauce verwendet man 3—4 langgeschnittene Zwiebeln, welche man in 100 Gramm Butter weich dämpft und in die Sauce Nr. 315 gibt.

5.

Gemüse, Schwämme und Pilze.

A. Gemüse.

Allgemeines.

Das Gemüse verdient im Haushalt vor Allem besondere Aufmerksamkeit, da es nicht allein als vorzügliche Zuspeise und Beilage zu Fleisch, Eier- und Mehlspeisen dient, sondern, und das ist wohl das wichtigste, das Blut verdünnt und flüssig macht und deshalb hauptsächlich der Gesundheit sehr zuträglich ist.

Beim Reinigen der Gemüse soll man sich der größten Sorgfalt befleißigen; sie sind sorgfältig zu putzen, von Insekten zu reinigen und öfters aus reinem Wasser zu waschen. Sie sollen frisch aussehend verwendet werden. Zum Kochen bedient man sich eines großen Geschirres mit viel Wasser, salzt dieses, gibt namentlich bei Kohl, Bohnen, Erbsen etwas Soda oder Natron zu und läßt das Gemüse unbedeckt kochen. Stark kochen geht auf Kosten von Farbe und Ansehen. Sämtliche Kohlarten, auch Bohnen und Rüben sind vor dem Weichkochen zu blanchieren, um sie dann in kaltem Wasser abkühlen zu lassen. Kohlgemüse müssen vor dem Aufstauben mit Mehl gut abgedämpft werden. Während die Kohlarten beim Kochen umgerührt werden müssen, schwingt man Gemüse, wie Karotten, Erbsen, Bohnen, Rosenkohl, um sie in ihrer Form erhalten zu Tische zu bringen.

Hülsenfrüchte weicht man vor dem Kochen einige Stunden in Wasser ein. Salz wird denselben erst beigesetzt, wenn sie weich sind. Konserven in Büchsen können in der geöffneten Büchse heiß gemacht werden oder in einem Geschirr. Zu beachten ist, daß sie sehr heiß auf ein Sieb gegossen werden und daß das Wasser gut abläuft, damit beim Zusetzen von Butter usw. beim Schwingen derselben sich kein Wasser mehr zeigt. Durch letzteres verlieren die Gemüse an Geschmack und Aussehen.

Dörrgemüse oder Präserven sind auch sehr zu empfehlen. Namentlich die aus der Fabrik von C. H. Knorr Heilbronn. Man wascht sie erst aus lauwarmem Wasser, blanchiert sie dann in kochendem vielen Salzwasser und macht sie fertig wie die frischen Gemüse.

Ueber den Einkauf der verschiedensten Gemüse, namentlich Kartoffeln, Aufbewahrung derselben, Einmachen des Sauerkrauts und Bohnen usw. siehe auch **Moeller** „Die Hausfrau in ihrem Hauswesen", II. Teil des großen Kochbuchs.

341. **Artischocken.** Die Artischocke ist ein distelartiges Gewächs, mit stacheligen, blaugrünen, rötlich gelben Blättern und langem Stengel. Eßbar ist der Boden derselben, sowie die unteren dicken Hüllschuppen. Die Artischocken werden zum Kochen zugerichtet, indem man den Stengel, die äußeren Spitzen, die hartgrünen Blätter abschneidet und letztere kurz zustutzt. In kochendem Salzwasser dann so lange kocht, bis sie weich und die mittleren Blätter leicht herauszuziehen sind, während man die inneren, auf dem Boden noch haftenden Haare mittelst eines Löffels herausnimmt. Man richtet die Artischocken auf gefalteter Serviette an und serviert eine Buttersauce (Nr. 315) oder Holländische Sauce (Nr. 322) dazu.

342. **Artischocken** à la Lyonnaise. 3 frische Artischocken werden in 4 Teile zerschnitten und das innere, filzige herausgenommen, der Boden gleichmäßig geschält, die Blätter mittelst einer Schere ebenso gestutzt, mit Zitrone eingerieben, in kaltes Wasser gelegt, in siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten blanchiert, und in kaltes Wasser gelegt. In einer Sautépfanne schwitzt man in 2 Eßlöffel Olivenöl 2 feingehackte Zwiebeln und legt die Artischocken, die man erst auf einem Tuch abgetrocknet hat, hinein, gibt etwas Weißwein, Salz und gute Jus zu und läßt sie langsam etwa 1 Stunde dämpfen. Während dem Anrichten gibt man zu dem Fond einen Löffel brauner Grundsauce (Nr. 309), sowie gehackte Petersilie und gibt die Sauce über die Artischocken.

343. **Artischockenböden.** Um frische Artischockenböden dazu zu verwenden, werden die Blätter vollständig von allen Seiten weggeschnitten, der dadurch erhaltene Boden mit Zitronensaft eingerieben, in Wasser gelegt und dann etwa 15 Minuten in Salzwasser blanchiert, sodann in einer flachen Kasserolle mit Speck, Zwiebel, etwas guter Jus und Zitronensaft weich gekocht, der Fond mit einem Löffel brauner Grundsauce verdickt und auf die angerichteten Artischockenböden gegeben; die eingemachten werden ebenso behandelt, nur werden sie nicht vorher blanchiert.

Die in Büchsen eingelegten Artischockenböden werden aus der Büchse genommen, auf ein Sieb gegeben, getrocknet und dann, wie in Nr. 342 angegeben, fertig gemacht.

344. **Blumenkohl (Karviol).** Der Blumenkohl soll schön weiß, fest, mit dichten Zweigen behaftet sein. Leichter oder fleckiger

ist zu Suppe zu verwenden. Ebenso können die Stengel, deren Haut abgezogen, nach Nr. 99 zur Suppe verwendet werden. Ein Kopf Blumenkohl wird rein geputzt, in ein leichtes Essigwasser gelegt, damit das etwa darin befindliche Ungeziefer sich entfernt, in Salzwasser mit einem nußgroßen Stückchen Butter je nach der Größe etwa 20 bis 30 Minuten weichgekocht oder etwa 10 Minuten gekocht und dann langsam zur Seite durch Ziehen weich gekocht und hiezu eine Sauce Nr. 322, 338 oder 315 mit Blumenkohlwasser angerührt, gegeben. Der Blumenkohl wird, wenn das Wasser abgeschüttet, langsam auf ein Sieb gegeben und dann auf die Platte gelegt. Man kann den Blumenkohl auch mit heißer Butter und Semmelbrösel abschmälzen. Als Beilage dienen: Pastetchen, Ochsenzunge, roher und gekochter Schinken, panierte Koteletten und Schnitzeln, Rauchlachs, Kroquetten, gebackene Brieschen usw.

345. **Blumenkohl mit Krebssauce.** Ein fertig weich gekochter Blumenkohl wird auf tiefer Schüssel, den Stiel nach unten, angerichtet. Unter eine mit Blumenkohlwasser zubereitete Sauce (Nr. 315, 338) wird eine Krebsbutter S. 26 aus den Schalen von 30 Krebsen hergestellt, gemischt. Die ausgebrochenen Schwänze und Scheren der nach Nr. 658 gekochten Krebse gibt man mit der Sauce über den in tiefer Schüssel angerichteten Blumenkohl.

346. **Blumenkohl mit Milch.** Der Blumenkohl wird nach Nr. 344 in Salzwasser gekocht. In 125 Gramm Butter werden 3 Eßlöffel geriebener Semmel geröstet, mit ½ Liter Milch abgelöscht, mit Salz und Muskatnuß aufgekocht, der Kohl darin aufgekocht, angerichtet, mit der Sauce übergossen und serviert.

347. **Blumenkohl, gebackener.** Der Blumenkohl in kleine Stücke zerlegt und gereinigt, wird in Salzwasser etwa 20 Minuten nicht zu weich gekocht, in kaltem Wasser ausgekühlt und auf ein Tuch zum Trocknen gelegt. In einen Pfannkuchenteig (Nr. 807) oder einen Backteig S. 27, werden die an eine Gabel gesteckten Blumenkohlstücke getaucht, in heißem Fett gebacken, wenn abgetropfnet, auf einer Serviette oder Spitzenpapier angerichtet und mit Zitronenstücken garniert, serviert.

348. **Blumenkohl** au gratin. Der wie in Nr. 344 in kleine Stücke, zerlegte und weich gekochte Blumenkohl wird in eine Soufflèform oder Gratinschüssel eingesetzt. Eine dick gehaltene, gut legierte Blumenkohlsauce (Nr. 338) wird darüber gegossen, mit geriebenem Parmesankäse und Semmelbrösel bestreut und im Ofen etwa 20 Minuten gebacken.

349. **Bohnen auf gewöhnliche Art.** Wenn die Bohnen geputzt sind, wobei hauptsächlich darauf gesehen werden soll, daß die Fasern zu beiden Seiten abgezogen sind, am besten mit einem scharfen Messer oder mit dem Bohnenhobel, werden sie in der Mitte abgebrochen, gewaschen und mit Salz und Bohnenkraut gekocht; wenn sie weich sind, gießt man das Wasser davon ab, röstet 2 Kochlöffel Mehl in Butter gelb, dämpft gehackte Zwiebeln (Knoblauch) und Petersilie darin und löscht es mit Wasser oder kalter Fleischbrühe ab. Man kann ebenso heiße Fleisch- oder Hammelbrühe dazu nehmen. Sodann gibt man die Bohnen mit etwas Pfeffer und Muskatnuß in die Sauce und läßt sie damit nicht zu dick einkochen. Beim Anrichten serviert man Bratwürste, Hammelfleisch oder Schweinebraten dazu.

Als Beilage dienen: Gekochte oder gebratene Hammelrippen, Ochsenzunge, Kroquetten, Frikandellen, roher und gekochter Schinken, Schnitzel, Koteletten usw.

350. **Bohnen in Büchsen.** Man erwärmt die geschlossene Büchse in kochendem Wasser etwa 8—10 Minuten und öffnet sie. Oder man macht die Bohnen bei geöffneter Büchse heiß, läßt sie sodann auf dem Sieb gut ablaufen, schüttet sie in bereit gehaltene, heiße Butter, gibt Salz und Pfeffer dazu, schwenkt sie gut durch und gibt sie sogleich zu Tisch, obenauf ein frisches Stück Butter.

351. **Bohnen, dicke, Buff- oder Saubohne.** Die in Büchsen eingemachten Bohnen werden, wenn sie aufgekocht und gut abgelaufen sind, in heiße Butter gegeben, mit etwas Mehl aufgestaubt, Jus und Fleischbrühe zugegossen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, gut weich gedämpft und dabei öfters geschwenkt. Vor dem Servieren gibt man etwas Zitronensaft dazu, sowie etwas gehackte Petersilie. Die frischen, ausgeschälten Bohnen werden in Salzwasser ziemlich weich gekocht und weiter wie die eingemachten behandelt.

352. **Bohnen, eingemachte, zu kochen.** Die mit Salz eingemachten Bohnen werden über Nacht in frisches Wasser gelegt, in siedendem Wasser zugesetzt, dieses einmal ab- und anderes daran gegossen. Die weich gekochten Bohnen gießt man in einen Seiher, schüttet frisches Wasser darüber, gibt sie mit Fleischbrühe, etwas Petersilie, Muskatnuß und Pfeffer in eine Kasserolle und behandelt sie weiter wie frische Bohnen. Oder man rührt eine braune Mehlschwitze an, gibt die Bohnen hinein mit etwas Bohnenkraut und Salz, sowie Fleischbrühe und kocht sie gut weich.

353. **Bohnen auf englische Art.** 1 Kilo frischer, junger Bohnen werden geputzt und der Länge nach ein- oder, wenn dieselben breiter Sorte, zweimal gespalten, in vielem Salzwasser nicht zu weich blanchiert, auf die Platte oder Gemüseschüssel angerichtet, ein schönes geschnittenes Stückchen süßer Butter darauf gelegt und recht heiß serviert. Büchsen-Bohnen werden nach Vorschrift heiß gemacht und dann wie vorstehend behandelt.

354. **Bohnen auf französische Art.** Sind die Bohnen ziemlich weich blanchiert, so wird etwas weiße Vorrats-Sauce (Nr. 310) mit fein gewiegter Petersilie, etwas feinem, weißem Pfeffer, Zitronensaft und schließlich ein Stückchen süßer Butter daran gegeben, einigemale geschwungen und serviert. Büchsen-Bohnen werden ebenso behandelt.

355. **Bohnen, gelbe, oder Butterbohnen auf deutsche Art.** 3 Kilo geputzter sogenannter Wachs- oder Butterbohnen, in der Mitte gebrochen, werden mit 125 Gramm Butter, etwas Pfeffer, Salz und Bohnenkraut, sowie Fleischbrühe gut weich gedämpft. Eine braune Mehlschwitze von 50 Gramm Butter und 2—3 Löffel Mehl löscht man mit der Brühe ab, gibt diese mit einigen Löffeln Fleischbrühe und guter Jus an dieselben und kocht sie in der Brühe gut weich.

356. **Bohnen, weiße, gedörrte.** 1 Kilo weißer Bohnenkerne werden über Nacht in Wasser gelegt und andern Tags in Salzwasser mit 1 Zwiebel, ½ Sellerie, ½ gelben Rübe weich gekocht, das Gemüse alsdann entfernt. 50 Gr. Butter, etwas Jus und braune Grund-Sauce (Nr. 309) wird daran gegeben und sodann noch etwa ½ Stunde gekocht. Vor dem Anrichten gibt man etwas gehackte Petersilie daran. An Stelle der braunen Sauce kann auch eine weiße Sauce (Nr. 315) genommen werden.

Bohnen, weiße, saure. Man kann diese Bohnen ebenso zubereiten wie die Linsen, unter dem Namen saure Bohnen, wobei man sie mit Essig ablöscht, im übrigen wie oben gesagt behandelt. In manchen Gegenden wird auch etwas Zucker zugegeben.

Bohnen, weiße, als Püree. Die möglichst kurz weich gekochten Bohnen werden durch ein Sieb getrieben, mit Bratenjus und Butter zu einem Püree angerührt und in tiefer Schüssel serviert.

357. **Erbsen, Schoten, nach englischer Art.** 2 Kilo ausgepflückter Erbsen werden etwa 20 Minuten in Salzwasser nicht zu weich gekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben, mit etwas gestoßenem Zucker und Salz geschwungen, auf eine Platte oder Gemüseschüssel angerichtet und mit 100 Gramm Süßbutter belegt serviert.

358. **Erbsen nach französischer Art.** Die ausgebrockten Erbsen werden in frischem Wasser gewaschen, mit 125 Gramm Butter in einer Kasserolle mit 1 zusammengebundenen Salatkopf, 1 kleinen Zwiebel, 1 Nelke, 1 kleinen Lorbeerblatt, ein wenig Zucker und einem kleinen Schöpflöffel Fleischbrühe weich gedämpft, auf ein Sieb geschüttet und die abgelaufene Brühe mit weißer Vorrats-Sauce (Nr. 310) ziemlich dick eingekocht. Zwiebel, Nelke, Lorbeerblatt, sowie Salatkopf werden herausgenommen und letzterer nudelartig geschnitten, mit den Erbsen in die Sauce gegeben, 2 Eigelb mit einem eigroß süßer Butter darunter gemischt und nach Geschmack gesalzen, dann serviert. Oder man vermischt 80 Gr. Butter mit etwas Mehl und schwenkt dieses kurz vor dem Anrichten unter die Erbsen. Büchsen-Erbsen werden, wenn sie heiß und abgetropft sind, in die fertig gestellte und legierte Sauce, oder in manierten Butter (s. S. 15) gegeben. Als Beilage dienen: Schnitzel oder Koteletten naturelles oder paniert; Ochsenzunge, Pastetchen, Kroquetten, gebackene Hühner, gebackener Kalbskopf, roher oder gekochter Schinken usw.

Erbsen, grüne, gedünstet, gewöhnliche Art. Ausgebrockte junge Erbsen werden in 100 Gr. Butter mit etwas gehackter Petersilie unter öfterem Umschütteln langsam weich gedünstet. Ein Löffel Mehl aufgestaubt und mit ½ Liter Fleischbrühe, etwas Zucker und Salz noch ¼ Stunde durchgekocht, dann serviert.

Oder: Die jungen Erbsen setzt man mit etwas Wasser und 60 Gramm in Stücke geschnittener Butter auf und dünstet sie weich, zu älteren Erbsen nimmt man mehr Wasser. Wenn sie weich sind, gibt man Zucker und Salz zu, sowie etwas manierte Butter (s. S. 15) oder gibt sie in eine mit Mehlschwitze und Fleischbrühe vorher zubereitete Sauce. Läßt sie darin noch etwas dünsten und serviert.

359. **Erbsen, trockene, zu kochen.** 1 Kilo rein gelesener und gewaschener Erbsen, am besten über Nacht in Wasser eingeweicht, werden in weichem Wasser kalt aufgesetzt, abgeschäumt und langsam mit etwas Petersilie, Zwiebel, Salz und beliebigen Gewürzkräutern gekocht. Man kann das Wasser abschütten und heiße Fleischbrühe zugeben. Sind sie weich, treibt man die Erbsen durch ein Sieb, gibt heiße Butter, mit geschnittenen Zwiebeln angeröstet, an die Erbsen, läßt sie noch ¼ Stunde kochen und richtet dann an. Oder man übergießt die angerichteten ganzen Erbsen mit in Butter gerösteten Brotbröseln oder mit brauner Butter. Geräuchertes oder frisches Schweinefleisch wird häufig mit den Erbsen gekocht und als Beilage serviert, ebenso Schweinskopf oder Ohr.



1. Rote Rübe.

2. Steck-, Gelbe oder Kohlrübe.

3. Teltower Rübchen.



7. Knoblauch.

8. Porree oder Lauch.



9. Kopf-Salat.



10. Sellerie.

Gesetzlich geschützt · Originaleigenthum der Firma Aug. Kürth, Leipzig.



4. Weisse, Wasser- oder Stoppelrübe.

5. Schwarzwurzel.

6. Carotten.

16. Möhre.

11. Schalotten.

12. Perlzwiebel.

14. Zittauer Zwiebel.

15. Silbergraue, helle Zwiebel.

13. Egyptische Zwiebel.

360. **Erbsen in Büchsen.** Die Erbsen einer geöffneten Büchse läßt man in ihrem Wasser mit etwas Salz heiß werden, schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen, gibt ein Stück Butter, gehackte Petersilie, Salz und Zucker zu und schwingt alles gut auf dem Feuer; ohne die Erbsen noch einmal ins Kochen kommen zu lassen, werden sie sodann serviert.

Oder man gibt an die Erbsen ein Stück manierte Butter (s. S. 15) mit etwas Salz und Zucker, schwingt die Erbsen gut durch, richtet sie auf einer Gemüseschüssel an, bestreut mit gehackter Petersilie und mit Broteroutons garniert. 1 Pfund-Dose reicht für 5 Personen.

361. **Erbsenpüree von frischen oder getrockneten Erbsen.** 1 Kilo grüner oder gelber Erbsen werden wie die Erbsensuppe (s. Nr. 115 oder 120) mit in Stücke geschnittenem Schinken und Zwiebeln weich gekocht, durchs Sieb gestrichen, mit einem Stück Butter und süßem Rahm heiß aufgerührt und bis zum Gebrauch ins Wasserbad gestellt.

362. **Gurkengemüse, frisches.** 4—6 große geschälte Gurken werden halbiert, von den Kernen befreit, viereckig geschnitten, in 125 Gramm süßer Butter etwa ¼ Stunde gedämpft, mit einem starken Eßlöffel Weißmehl aufgestäubt, mit ¼ Liter süßem Rahm angegossen und ¼ Stunde langsam gekocht; gibt etwas fein gewiegte Petersilie, nußgroß frische Butter, Salz, Muskatnuß dazu, schwingt alles gut durch und serviert. Zu Fricandeaux, Kalbskoteletten 2c. passend.

363. **Gurken, frische, gefüllte.** 3 bis 4 frische, geschälte Gurken werden mittelst Ausstecher von oben und unten durchgehöhlt, mit Hühnerfarce (s. Nr. 271) oder Semmelfülle (Nr. 273) gefüllt, oben und unten mit Speck zugebunden und in einer mit Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Nelken, ganzem Pfeffer und Lorbeerblatt ausgelegten Kasserolle mit etwas guter Jus und Bouillon etwa 1 Stunde langsam weich gedämpft und in 4 Zentimeter hohe Stückchen geschnitten.

364. **Hopfen.** Die jungen Sprossen oder Keime der Hopfenpflanze werden geputzt, das untere Harte wenig abgebrochen, gewaschen, in Salzwasser weich blanchiert, abgeschwenkt, in eine mit 2 Eigelb abgezogene Buttersauce (s. Nr. 315), Salz, etwas Muskatnuß und süßen Rahm gegeben. Oder man schwingt die blanchierten Hopfen in heißer Butter.

Mit verlorenen Eiern umlegt Beigabe zu Kalbsschnitzel, Kalbskoteletten usw.

365. Kartoffelauflauf mit Heringen. 10—12 große Kartoffeln werden roh geschält und im Dampf weich gekocht. 250 Gr. Butter wird leicht gerührt, 8 Eigelb nach und nach dazugeschlagen, ebenso 375 Gr. der auf einem Reibeisen geriebenen, gesottenen Kartoffeln, dazu ¼ Liter süßen Rahm mit 2 Löffel Mehl glatt gerührt sowie der Schnee der 8 Eiweiß. 2 entwässerte Heringe werden gereinigt, in kleine Stückchen geschnitten, in etwas Butter und gehackten Zwiebeln leicht gedämpft und 1½ Liter saurer Milch oder Rahm dazu gegeben. Eine tiefe Gratinschüssel mit Butter bestrichen, wird mit den übrigen, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln belegt, die mit Rahm angerührten Heringe darauf gegeben und sodann die Eiermasse, geriebenen Parmesankäse und Semmelbrösel darauf gestreut und in mittelheißem Ofen gebacken.

366. Kartoffeln mit Bechamel- oder Buttersauce. Rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln kocht man in etwas Fleischbrühe beinahe gar, gibt einige Löffel fertiger Bechamelsauce (s. Nr. 313), oder Buttersauce (Nr. 315), sowie Butter und Muskatnuß daran, schwingt sie und gibt sie zu Tisch.

367. Kartoffelbrei oder -püree. Etwa 2 Kilo roher Kartoffeln, geschält, gewaschen und in Schnitze geschnitten, werden in Salzwasser gar gekocht, abgeschüttet, im Ofen getrocknet, mit dem Rührlöffel zerdrückt oder durch ein Sieb getrieben, mit einem Stück Butter und Milch zu einem schaumigen Brei gerührt, in einer tiefen Schüssel angerichtet und mit in Butter geröstetem Brot geschmälzt.

Oder man rührt die durch ein Sieb gerührten Kartoffeln erst mit Butter glatt und heiß und gibt nach und nach süße heiße Milch unter starkem Rühren langsam dazu, damit die Masse leicht und schaumig wird.

368. Kartoffelkroquetten. Wenn 10—12 große Kartoffeln wie zu Püree Nr. 367 durchs Sieb passiert, wird die Masse mit 50 Gramm Butter, 4 Eigelb, Salz und Muskatnuß abgedämpft, wenn erkaltet kleine, runde oder lange Kroquetten geformt, in Ei und Semmel paniert und aus heißem Fett gebacken.

369. Kartoffeln in der Fleischbrühe mit Spatzen. (Schwäbisches Gericht.) Große, rohe Kartoffeln, in Schnitze geschnitten, werden in Fleischbrühe gekocht; dazu gibt man, wenn sie weich sind, in Fleischbrühe eingelegte Spatzen (s. Nr. 266) und serviert die Schnitze mit den Spatzen in der Brühe. Wird auch, mit Butter und Semmelbrösel abgeschmälzt, serviert.

370. **Kartoffeln, gebackene mit Sardellen oder Heringen.** (Straßburger.) 2 Kilo gekochter Kartoffeln werden geschält und zu Scheiben geschnitten, 125 Gramm Sardellen gut gewaschen, von den Gräten abgezogen oder 2 Heringe gut ausgewässert, die Haut abgezogen, ausgegrätet, in kleine Stückchen geschnitten. Eine Gratinschüssel wird stark mit Butter bestrichen, eine Lage Kartoffeln darauf gelegt, auf diese eine Lage Sardellen oder Heringe und in Butter geröstete Zwiebeln; so fährt man abwechselnd damit fort, bis die Form ¾ voll ist. ¾ Liter saurer Rahm wird mit 3 Eiern und den durchgestrichenen Heringsmilchern zerquirlt, über die Kartoffeln gegossen, mit Semmelbröseln oben auf bestreut und mit in Butter gerösteten Zwiebeln in mäßig heißem Ofen 30 Minuten gebacken.

371. **Kartoffeln, gebacken.** (Pommes de terre frites.) 10 große, roh geschälte Kartoffeln schneidet man in ½ cm dicke Scheiben und diese in derselben Dicke der Länge nach in lange Streifen, gibt sie in kaltes Wasser und trocknet sie sodann. In einer hohen Fettpfanne läßt man Fett heiß werden, gibt die Kartoffeln hinein und läßt sie so lange darin, bis sie weich gekocht sind, worauf man sie auf ein Tuch ausbreitet. Vor dem Anrichten läßt man das Fett sehr heiß werden, backt sie rasch heraus, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, salzt sie leicht und serviert sie sofort.

372. **Kartoffeln, gedämpfte.** 12—15 geschälte, rohe Kartoffeln schneidet man in Scheiben, salzt sie, gibt sie nach einer halben Stunde in 80 Gr. zerlassener Butter nebst fein gewiegten Zwiebeln und läßt sie ½ Stunde dämpfen, gibt einige Löffel Fleischbrühe, etwas Pfeffer und Muskatnuß zu nebst 50 Gramm heißer Butter mit Semmelbröseln, kocht alles noch einmal auf und serviert die Kartoffeln bestreut mit gehackter Petersilie.

Kartoffeln, gedämpfte mit Zwiebeln. Unter die wie oben beschriebenen, roh in Scheiben geschnittenen Kartoffeln gibt man etwa 3—4 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, dämpft dies zusammen mit 50 Gr. Butter und einigen Löffeln Fleischbrühe, bis sie weich sind, worauf man sie zu Tische gibt.

Kartoffeln, gedämpft mit Tomaten. Die wie oben gesagten, von der Haut befreiten und in Scheiben geschnittenen, rohen Kartoffeln werden mit 8 Tomaten, Salz, 50 Gramm Butter und einigen Löffeln Fleischbrühe gut weich gedämpft, auf runder Platte angerichtet, mit heißer Butter begossen und serviert.

373. **Kartoffelgemüse mit Fleischbrühe.** 2 Kilo roher Kartoffelschnitze werden in Fleischbrühe, Salz mit beliebigen Suppenkräutern weich gekocht, zu einem Brei zerdrückt und mit Schnittlauch bestreut, serviert.

374. **Kartoffeln, geröstet.** Kleine, runde Kartoffeln werden in Salzwasser abgesotten, geschält und in Butter mit etwas Pfeffer und Muskatnuß schön gelb geröstet. Größere werden in Scheiben geschnitten und in gleicher Weise mit gewiegten Zwiebeln geröstet und mit gehackter Petersilie oder Kümmel bestreut serviert.

An die gerösteten Kartoffeln werden einige zerschlagene Eier gegossen und nach dem Anziehen derselben mit gehackter Petersilie zu Tische gegeben.

375. **Kartoffelgemüse, gewöhnliches, oder Kartoffelschnitze.** 2 Kilo roher Kartoffeln, geschält, in Schnitze geteilt, werden in Salzwasser ziemlich weich gekocht, auf eine Platte gegeben und mit gebräunten Zwiebeln und Butter geschmälzt.

376. **Kartoffeln in Milch oder Rahm.** 12—15 geschälte, rohe Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, mit 1 Liter heißer Milch oder Rahm, etwas Salz und Muskatnuß, sowie 125 Gr. Butter 20—25 Minuten weich gekocht. Mit Petersilie gemischt heißen sie Kartoffeln à la maître d'hôtel.

377. **Kartoffeln auf Niedernauer Art.** 12 große, gekochte, geschälte Kartoffeln werden in kleine Würfel geschnitten, mit Butter und etwas gehackten Zwiebeln, Salz gut angeröstet und mit saurem Rahm, in welchem 3 Eigelb zerquirlt, geschwungen und gehackte Petersilie darüber gestreut.

378. **Kartoffeln, saure.** In einer nach Nr. 336 hergestellten Sauce werden in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln aufgekocht.

379. **Kartoffel-Schupfnudeln.** Unter eine nach Nr. 368 hergestellte Kroquetten-Masse gibt man ½ Liter sauren Rahm, formt fingerdicke und daumenlange, an den Enden spitze Nudeln, kocht diese in kochender Milch, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen und backt sie aus heißer Butter oder Schmalz. Beilage zu verschiedenen Braten, Wild usw.

380. **Kohlraben, Kohlrabi.** Von 10 jungen Kohlraben werden die Köpfe geschält und in Salzwasser weich gekocht, wäh-

rend man das Grüne entstielt, in siedendem Salzwasser weich blanchiert und beides in kaltes Wasser legt. Die Köpfe schneidet man in dünne Scheiben, das Grüne drückt man fest aus. In eine gut ausgekochte Buttersauce (s. Nr. 315) werden die Scheiben gegeben, abgeschmeckt und noch ½ Stunde mitgekocht. Das Grüne kocht man wie Spinat (s. Nr. 402). Beim Anrichten gibt man in eine tiefe Schüssel das Grüne und außen herum die Kohlrabenscheiben.

381. **Kraut, bayrisches.** Einige Stücke Weißkraut (Kohl) werden wie zu Sauerkraut eingeschnitten und in einer Kasserolle oder irdenem Topf mit zerlassenem Gänse- oder Schweinefett, sowie Salz, einigen Glas Weißwein, einigen Löffeln Fleischbrühe etwa 2—3 Stunden weich gekocht. Etwas zerlassenes Gänse- oder Schweinefett wird mit einem Löffel Mehl und gehackten Zwiebeln hellgelb geröstet, zum Kraut gegeben, ebenso leicht braun gebrannten Zucker, etwa 2 Löffel in einem Pfännchen gebräunt, mit etwas Weißwein abgelöscht und aufgekocht. Beigabe: Gekochtes und gebratenes Schweinefleisch, Schweinskoteletten, Zunge, Schinken, Rauchfleisch usw.

382. **Kraut, blaues, rotes.** 2—3 Stücke Blaukraut werden fein geschnitten und des weiteren behandelt und weich gekocht wie in Nr. 381.

Einige Maronen oder Aepfel können mit dem Kraut gekocht oder glasierte Maronen zum Garnieren desselben verwendet werden. Schweinsbraten, Rauchfleisch, Gänsebraten, Bratwurst als Beilage.

383. **Sauerkraut oder Sauerkohl.** 1½—2 Kilo fertig eingemachtes Sauerkraut wird, nachdem es gewaschen und ausgedrückt, in eine Email-Kasserolle oder irdenes Geschirr in 100 Gr. heißes Schweine- oder Gänsefett gegeben, Wasser oder Fleischbrühe daran gegossen, daß es darüber geht, und 3—4 Stunden langsam gekocht. Wird Schweinefleisch mitgekocht, so soll dieses, um dem Kraut die schöne, weiße Farbe zu erhalten, nur grünes und kein geräuchtes sein. Man gibt dasselbe in die Mitte des Krauts und kocht das Fleisch mit, bis es gar ist, worauf man es heraus nimmt. Das Kraut soll immer genügend Brühe haben, deshalb gießt man hie und da Flüssigkeit nach. ½ Stunde vor dem Anrichten gibt man ½ Liter Weißwein zu, sowie eine leichte Mehlschwitze von heißem Schweinefett, in welchem gehackte Zwiebeln leicht gedämpft und mit etwas Mehl abgerührt wurden. Kocht das Kraut gut durch und serviert. An Stelle und als Ersatz der Mehlschwitze

können einige roh geriebene Kartoffeln unter das Kraut gegeben und mitgekocht werden. Als Beilage: Mitgekochtes Schweinefleisch, Schweinsbraten, Pöckelrippen, Schinken, Spanferkel, gepöckelte Schweinsfüße (berlinerisch Eisbeine), Rebhühner, Fasanen, Gänseleber usw.

384. **Sauerkraut, einzumachen.** Von den festen Krautköpfen des Weißkohls (Kappis) nimmt man die äußeren Blätter ab, bohrt den Dorschen (Strunk) mittelst eines Krautmessers heraus und schneidet das Kraut fein nudelartig auf einer Kraut-Rutsche ein. Eine Krautstande oder ein kleines Weinfaß, bei kleineren Haushaltungen Steintöpfe, werden gut gereinigt, auf dem Boden mit Krautblättern belegt, das Kraut lageweise etwa handhoch in dieselben festgedrückt oder eingestampft und zwischen jede Schichte Kraut leicht Salz gestreut, je nach Geschmack etwas Kümmel oder Wachholderbeeren zugegeben und so fortgefahren, bis das Gefäß voll ist. Auf die letzte Schichte gibt man Krautblätter, darauf den passenden, hölzernen Deckel, diesen beschwert mit einem Stein. Man stellt das Geschirr in einen mäßig warmen Raum, damit das Kraut sobald als möglich Brühe zieht, was schon nach einigen Tagen geschehen soll; wenn nicht, wird etwas Salzwasser zugeschüttet. Nach einigen Tagen, wenn die Gärung eingetreten, wird das Kraut in den Keller verbracht und öfters der sich oben bildende unreine Saft abgenommen. Von Woche zu Woche ist es gut, das Kraut oben in der Stande abzuwaschen, auf diese Weise behandelt, hält sich das Kraut Monate lang.

Das Kraut soll nicht zu viel gesalzen sein, da dies die Gärung verhindert; zu wenig Salz gibt keine Brühe.

Weiteres hierüber siehe auch **Moeller** „Die Hausfrau in ihrem Hauswesen", II. Teil und Löffler-Bechtels Großes Illustr. Kochbuch. Verlag J. Ebner, Ulm. S. 321.

385. **Laubfrösche.** Großen schönen Spinat- oder Mangoldblättern (Beißkohl) werden die Stiele abgeschnitten, gewaschen und mit siedendem Wasser angebrüht. 10—12 abgeriebene Milchbrote werden in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und in 50 Gr. Butter mit gehackten Zwiebeln und Petersilie gedämpft. Ueberreste von Fleisch, fein gewiegt oder 500 Gr. Bratwurstbrät wird dazu gegeben, ebenso 6—8 ganze Eier, Salz und Muskatnuß. Die Spinatblätter legt man auseinander, gibt auf je 2 derselben eigroß oben beschriebene Masse und schlägt den Spinat auf allen Seiten darüber. In eine mit Butter bestrichene Kasserolle gibt man die Laubfrösche, gute Jus und Fleischbrühe daran, dämpft das Ganze etwa ½ Stunde und begießt fleißig mit der Brühe. Man serviert

entweder den eingekochten Fond als Sauce oder eine Buttersauce (Nr. 315).

386. **Linsen.** 1 Kilo feiner Linsen werden verlesen, einige Stunden in ziemlich viel Wasser eingeweicht, dieses abgeschüttet, frisches aufgegossen und die Linsen darin langsam weich gekocht. Unterdessen röstet man eine braune Mehlschwitze von 60 Gr. Butter und 2 Löffel Mehl, sowie gehackten Zwiebeln, gießt dies mit einigen Löffeln Weinessig ab, sowie mit der Brühe der Linsen und Fleischbrühe, salzt, kocht diese Sauce eine Zeit lang aus und dicklich ein, worauf man die Linsen dazu gibt und ¾—1 Stunde mitkocht.

Als Beigabe: Geräuchertes Schweinefleisch, Speck, Frankfurter Würste, gesalzener Brustkern usw. Als weitere Zugabe und „schwäbisch" gibt man geschmälzte Spatzen (s. Nr. 266).

387. **Leipziger Allerlei. — Gemischtes Gemüse.** 20 Karotten werden schön abgedreht und glasiert (Nr. 391). 2 große Selleriekollen nach Nr. 398 ebenso. Eine Untertasse Bohnen in Stücke geschnitten, in Salzwasser weich gekocht. 1 Bund Spargel gebrochen, in Stücke geschnitten und in Salzwasser weich gekocht, ebenso 2 Untertassen ausgebrochener Erbsen. 100 Gramm getrockneter oder frischer Morcheln nach Nr. 574 ebenfalls weich gekocht. Sämtliche Gemüse werden sodann auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben und in 200 Gramm Butter geschwungen, Zucker und Salz zugegeben. Von 30 gekochten Krebsen werden die Nasen gefüllt, die Schwänze ausgebrochen und warm gestellt. Zum Anrichten nimmt man eine runde Platte, gibt die Gemüse in die Mitte, umlegt diese mit den Krebsnasen, gibt die Krebsschwänze über dasselbe und serviert.

Macedoine oder gemischtes Gemüse. Das Gemüse wird zugerichtet wie oben beschrieben, zusammengemischt, einige Löffel der Sauce Nr. 315 zugegeben, mit Butter, Zucker und Salz abgeschmeckt und in tiefer Schüssel umlegt mit Brotschnitten, Blätterteigfleurons oder Zungenschnitten serviert. Weitere Beigaben: Schnitzel, Koteletten, Gebäck, Hühner, Leber, Brieschen usw.

Die Macedoine in Büchsen wird in Salzwasser aufgekocht und wie die frischen Gemüse behandelt.

388. **Maronen, glasiert.** 1 Kilo Maronen werden geschält, in kochendes Wasser gegeben und die Haut abgezogen, worauf man sie mit guter Jus, Fleischbrühe, einem Stückchen Butter und Zucker weich kocht. Sind sie weich, gibt man sie in eine andere Kasserolle,

kocht den Fond dick ein und gibt ihn an die Maronen, kocht sie noch einige Minuten, daß sie schön glasieren, und serviert sie.

Maronenpüree. Maronen, in Jus und Fleischbrühe kurz weich gekocht, werden durch ein Sieb gestrichen und mit Butter, etwas brauner Sauce, wenig Zucker und süßem Rahm aufgerührt.

389. **Rosenkohl.** Wenn die Rosen sauber geputzt sind, werden sie gewaschen und in siedendem Salzwasser weich gekocht, das Wasser abgegossen, in kaltes Wasser gelegt und auf einen Seiher zum Ablaufen gegeben, sodann in einer fertiggestellten Buttersauce (Nr. 315) aufgekocht. Als Beilage: Schweinebraten, Hammelfleisch, Bratwürste, Schnitzel, Kalbskoteletten, Kroquetten, Kalbsbraten usw. Oder man dämpft den weich blanchierten Kohl in ganzen Köpfchen in zerlassener Butter.

390. **Rüben, gelbe (große), Möhren, Karotten.** Die gewaschenen Rüben werden sauber abgeschabt, in längliche Stückchen oder zu kleinen, dünnen Rädchen geschnitten, gewaschen und in den Seiher zum Ablaufen gegeben. In 60 Gr. Butter, nebst Salz, Muskatnuß, fein geschnittener Petersilie und Zwiebeln weich gedämpft, ein Kochlöffel Mehl aufgestaubt, einige Löffel Fleischbrühe zugegeben und noch einige Zeit gekocht. Als Beilage: Bratwürste, Schweinebraten, Pfannenkuchen, Kroquetten, Brieschen usw.

391. **Rüben, gelbe, oder Karotten, glasierte.** Sind die gelben Rüben noch sehr jung, so werden sie in Salzwasser so lang gekocht, bis die äußerste Haut sich mittelst eines großen Tuches abstreifen läßt, dann werden sie in einer Kasserolle mit einem Stückchen Butter, etwas Zucker und einem kleinen Löffel Fleischbrühe weich gekocht und der Fond der Rüben rasch eingekocht, bis sich derselbe glänzend an den Rüben anhängt. Diese Karotten werden auch zum Garnieren verwendet.

Weiße Rüben werden ebenso behandelt.

392. **Rüben, gelbe (Karotten) mit Erbsen.** In nach Nr. 391 fertig gekochte Karotten gibt man junge, weich gekochte Erbsen oder Konserven. Oder man gibt die beiden weich gekochten Gemüse in eine Buttersauce (Nr. 315), kocht sie einmal darin auf und schwingt sie gut durch und serviert.

393. **Rüben, gelbe (Karotten) mit süßem Rahm.** Blanchierte Karotten werden nach Nr. 391 anstatt in Fleischbrühe in süßem Rahm weich gekocht, wenn weich, mit manierter Butter

(S. 15) verdickt oder die weichgekochten Karotten in einer fertigen Bechamelsauce aufgekocht.

394. **Rüben, weiße.** Weiße Rüben werden wie Karotten (Nr. 391) weich gekocht oder gedämpft.

Oder: Sie werden mit irgend einem Schweine- oder Hammelfleisch in einer Brühe gesotten, und wenn beides weich, ein Stück Butter mit 2 Kochlöffel Mehl braun geröstet, daran gegeben, gewürzt und noch eine Viertelstunde damit gekocht, oder 60 Gr. gestoßener Zucker wird lichtbraun geröstet, mit kaltem Wasser aufgekocht, an die Rüben gegeben und diese damit gedämpft und glasiert.

395. **Sauerampfer.** Der Sauerampfer wird rein gewaschen, in Salzwasser blanchiert, fein gewiegt, durch ein Sieb getrieben und in Butter mit etwas feinen Zwiebeln abgedämpft, Mehl aufgestaubt, mit Jus oder Fleischbrühe ¼ Stunde gekocht.

396. **Schwarzwurzeln oder Scorzoneren.** Man reinigt die Wurzeln, schabt das Schwarze weg, spaltet sie der Länge nach, wenn sie dick sind, und legt sie in Milch, welche mit etwas Essig versetzt ist, damit sie schön weiß bleiben. Aus diesem werden sie einige Augenblicke in warmes Wasser gelegt, herausgewaschen und in einen Seiher zum Ablaufen gegeben. Hierauf blanchiert, abgeschüttet, in 60 Gr. Butter weich gedünstet, Mehl aufgestaubt, Fleischbrühe und Muskatnuß dazu gegeben und weich gekocht. Man kann die Sauce vor dem Anrichten mit einigen Eigelb legieren. Oder wenn sie geschabt und gewaschen, werden sie in kleine, lange Stückchen geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, in eine Buttersauce (s. Nr. 315) gelegt und langsam mitgekocht. Als Beilage: Junge Hühner, Tauben, Brieschen, Schnitzel, Koteletten, Kroquetten, Schinken, Zunge usw.

397. **Schwarzwurzeln, gebackene.** Die weich gekochten Wurzeln werden in Essig, Olivenöl, Pfeffer und Salz mariniert, nach ½ Stunde in Backteig (S. 27) umgewendet, krustig in Fett gebacken und serviert.

398. **Selleriewurzeln, glasierte.** 6—8 junge, schöne Selleriewurzeln werden in Halbmond-Form geschnitten, ½ Stunde in siedendem Wasser blanchiert, ins kalte Wasser gelegt und auf ein reines Tuch zum Abtrocknen gegeben. Ein flaches Geschirr wird mit Butter ausgestrichen, etwas Stoßzucker aufgestreut, die Sellerie hineingelegt und gute Jus so hoch darauf gegossen, bis sie darüber geht, ein Papier darauf gelegt und einige Stunden

langsam gedämpft, bis dieselben sich weich anfühlen; dann werden sie angerichtet, die Jus ziemlich dick eingekocht und darüber gegeben.

399. **Spargeln.** Man schabt oder schält die Spargeln vom Kopf beginnend, legt sie in kaltes Wasser, bindet sie, gibt sie in kaltes Wasser mit Salz aufs Feuer und kocht sie weich, d. h. so lange, bis sich die Köpfe weich anfühlen. Eine Buttersauce (Nr. 338), mit dem Spargelwasser hergestellt, gießt man über die auf tiefe Schüssel angerichteten Spargeln und serviert.

400. **Spargelgemüse.** Die weißen, dünnen Spargeln werden geputzt und die zarten Stücke mit den Köpfen in etwa 3 cm lange Stücke geschnitten und in Salzwasser weich blanchiert. Eine Buttersauce (Nr. 315) mit der Spargelbrühe wird hergestellt und kurz vor dem Anrichten die gut abgetropften Spargeln daran gegeben, geschwungen und serviert.

Die grünen, dünnen Spargeln werden auf dieselbe Art und Weise behandelt.

401. **Spargeln in Büchsen.** Die Büchsen werden an der hiezu bezeichneten Stelle geöffnet und in heißes Wasser gestellt. Gut gesalzen gibt man die Spargeln, das Wasser abgeschüttet, auf einer gefalteten Serviette zur Tafel. Als Sauce entweder Spargelsauce, Hollandaise, zerlassene Butter oder eine Vinaigrette.

Bruch- oder Schnitt-Spargel. Die geschlossene Büchse wird etwa 10 Minuten in kochendes Wasser gegeben, geöffnet, die Spargeln auf ein Sieb zum Ablaufen gegeben und in einer fertig gestellten Buttersauce (Nr. 338) leicht geschwungen. Oder man schwingt die Spargeln nur in heißer Butter.

402. **Spinat.** 5 Pfund Spinat wird ausgesucht, gewaschen, in Salzwasser blanchiert, fein gewiegt, durchs Sieb getrieben, 125 Gramm Butter wird heiß gemacht, der Spinat gut abgedämpft, ein Löffel Mehl aufgestaubt, Jus Fleischbrühe oder süßer Rahm zugegossen und 30 Minuten gedämpft und gekocht. Beilagen: Poschierte Eier, gebackene Eier, Setzeier, Omeletten, Schnitzel, Koteletten usw.

403. **Spinatknopf.** 8 bis 10 Hände Spinat werden sauber geputzt, gewaschen, roh fein gewiegt, mit einer fein gehackten Zwiebel und Petersilie in 125 Gramm Butter abgedämpft; 3—4 eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, nebst Salz und Muskatnuß dazu gegeben und zusammen gut abgedämpft. 10 Eigelb gibt man nach und nach zu, schlägt das Weiße zu Schnee, zieht diesen leicht unter die Spinatmasse, welche man in

einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestaubten Serviette 1 Stunde langsam gekocht. Man serviert eine legierte Buttersauce (Nr. 315) dazu. Man kann die Masse auch in einer ausgebutterten und mit Mehl ausgestaubten Form im Wasserbad kochen.

Stachys. Seite 317 Nr. 703 Löffler-Bechtels Großes Illustriertes Kochbuch.

404. Teltower Rübchen. Die frischen Rübchen, rein geputzt, werden in kaltes Wasser geworfen, in welches man glatt verrührtes Mehl vermischt. Man setzt die Rübchen mit 100 Gr. Butter und Salz auf langsames Feuer und dämpft sie weich. Etwa 50 Gr. gestoßener Zucker wird leicht braun gerührt, mit kaltem Wasser abgelöscht, auf- und eingekocht, an die Rüben gegeben, darin gedämpft und geschwungen, bis sie schön lichtbraun glasiert sind.

405. Tomaten, gefüllt. Von nicht zu reifen Tomaten schneidet man auf der Stielseite ein Köpfchen ab oder halbiert sie, drückt das Wasser und die Kerne leicht aus, setzt die Tomaten in ein mit Oel bestrichenes Geschirr, gibt auf jede einen Löffel d'Hurelle (Nr. 323), streicht diese egal, etwas Panierbrot und Parmesan darauf, ein kleines Stückchen Butter und gratiniert die Tomaten in gutem Ofen. Sie können auch mit Panierbrot und Parmesan gefüllt werden.

406. Tomaten, gedämpft. 8—10 Tomaten schneidet man in dicke Scheiben, entfernt die Kerne, gibt Salz und Pfeffer zu und dämpft die Tomaten mit 80 Gramm zerpflückter Butter im Ofen langsam weich, die gezogene Brühe gießt man ab, kocht diese mit etwas Bratenjus ein und gibt diese dann wieder an die Tomaten. Man kann mit dem Fond auch etwas manierte Butter (s. S. 15) aufkochen und zu dem Gemüse geben. Beigabe zu irgend einem Fleisch.

407. Tomatenpüree, frisches. 10 schöne, reife Tomaten werden halbiert, der Saft und die Kerne herausgedrückt. In Würfel geschnittene Zwiebel, rohen Schinken und Gewürz schwitzt man mit den Tomaten in heißer Butter so lange, bis das Wasser der Tomaten verdampft ist. Alsdann gibt man einige Löffel dick eingekochter, brauner Sauce oder auch weißer Sauce dazu und kocht sie mit dem Tomatenpüree dick ein. Das Ganze streicht man durchs Haarsieb und gibt vor dem Servieren noch ein Stück Butter in das Püree.

408. Weißkraut. 2 Stück Kraut von den Rippen und

Dorschen geputzt und fein geschnitten, wird aus kaltem Wasser gewaschen, in 125 Gramm heißer Butter nebst Salz und Kümmel gegeben und gedämpft. Hammelfleisch in Stücke geschnitten, wird dazu gegeben, Fleischbrühe daran gegossen und beides weich gekocht. Ein Kochlöffel Mehl wird in Butter dunkelbraun geröstet, das Fleisch aus der Kasserolle genommen und das Mehl mit Gemüse noch ¼ Stunde gekocht; beim Anrichten muß die Brühe beinahe eingekocht sein.

Als Beilage: Hammelfleisch, gekochtes Rindfleisch, Schweinefleisch, Braten usw.

Oder: Man blanchiert das in große Stücke geschnittene Kraut. In eine Kasserolle wird Schweine- oder Gänseschmalz oder Butter mit Mehl hellgelb geröstet, Hammel- oder andere Fleischbrühe dazu gegossen, das leicht ausgedrückte Kraut mit der Brühe weich gekocht, Kümmel, Salz und Pfeffer dazu gegeben und das Kraut bis auf wenig Brühe eingekocht. Sehr gut ist, ½ Stunde vor dem Garwerden des Krautes, rohe, in Stücke geschnittene Kartoffeln mit dem Kraut weich zu kochen oder solche gekocht dazu zu geben. Beilagen: Siedfleisch, gekochtes Schweinefleisch, Bratwürste, Frikandellen, Schweinsrippen, Hammelfleisch usw.

409. **Weißkraut, gefülltes.** 4 kleine Weißkohlköpfe werden geputzt, halbiert, ½ Stunde in Salzwasser blanchiert, in kaltes Wasser gelegt, die Dorschen herausgeschnitten und tüchtig ausgedrückt, das Kraut auf ein reines Tuch gelegt, gesalzen, gepfeffert, mit Hühner- oder Kalbfleischfarce, auch Bratwurstfüllung (s. Nr. 271) belegt, hierauf jeder einzelne, halbe Kopf zusammengebunden. Ein Bratgeschirr, mit Butter dick ausgestrichen, eine Lage roher, geschnittener Schinken, nebst Zwiebel, gelbe Rübe, Sellerie, einige Nelken, ganze Pfefferkörner, 1 Stückchen Lorbeerblatt dazu gegeben, die Kohlköpfe hineingelegt, 2 Schöpflöffel heller Fleischbrühe darüber gegossen, ein Papier darauf gelegt, zugedeckt und während 2—3 Stunden langsam im Ofen gedämpft, angerichtet und eine gute, braune oder weiße Sauce dazu serviert.

Man kann den Kohlkopf auch in ganze Blätter zerlegen, diese in Salzwasser weich kochen, mit einer Fleischfülle füllen und behandeln, wie oben beschrieben.

410. **Winter- oder Braunkohl.** Einigen Kohlstauden schneidet man die Rücken von den Blättern, wascht das Geputzte, kocht sie in Salzwasser weich und legt sie in kaltes Wasser. Ausgedrückt wird er fein gewiegt, 80 Gramm Butter, 2 Kochlöffel Mehl gelb geröstet, der Kohl hinzu gegeben, abgedämpft, Fleischbrühe, sowie etwas Muskatnuß und Pfeffer zugegeben und

1 Stunde durchgekocht. Vor dem Anrichten rührt man etwas zerlassene Butter, Gans- oder Schweinefett an den Kohl und serviert ihn alsdann.

411. Wirsing oder Sommerkohl. Der Wirsing wird geputzt, in 4 Teile geschnitten, die Dorsche herausgenommen, gewaschen, in Salzwasser weich blanchiert, abgekühlt, ausgedrückt, nicht zu fein gewiegt, in einer Kasserolle mit Butter gut abgedämpft, mit Mehl aufgestaubt und mit Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß weich gekocht. Vor dem Anrichten gibt man etwas Fleischbrühfett oder Butter, sowie etwas Kümmel dazu. Beilagen: Gekochtes Rindfleisch, Schnitzel, Koteletten paniert oder natürlich, Bratwurst, Ente, Gans, Frikandellen.

412. Zuckererbsen, Zuckerschäfen. Die Fäden werden von den Schoten gezogen und nach dem Waschen mit etwas Petersilie und Salz in heißer Butter gedämpft; nach etwa 1 Stunde gießt man etwas Fleischbrühe daran, streut Weißmehl oder in Butter geröstetes Mehl nebst etwas Muskatnuß darauf und dämpft die Erbsen, bis sie weich sind. Als Beilage gibt man Schweine-, Hammel- oder Lammfleisch, und kann man solches auch in den Erbsen weich kochen.

413. Zwiebel, gedämpft. 6 große, weiße, geschälte Zwiebeln schneidet man in Viertel, blanchiert sie in kochendem Salzwasser, gibt sie in kaltes Wasser, schüttet sie ab und läßt sie auf einem Sieb trocknen. In eine Kasserolle gibt man 100 Gr. Butter, dazu die Zwiebeln, läßt sie weich dämpfen, gibt vor dem Anrichten etwas süßen Rahm und gute Jus dazu, kocht alles rasch ein, stellt sie noch einen Augenblick in den Ofen und serviert.

Zwiebelpüree. 12 große, geschälte Zwiebeln schneidet man in Scheiben, blanchiert sie, schüttet sie ab, dämpft sie in 125 Gramm Butter weich, ohne daß sie Farbe bekommen, gibt einige Löffel dicker Bechamelsauce (Nr. 313), Salz und Muskatnuß dazu und streicht das Ganze durchs Sieb. Vor dem Anrichten gibt man ein Stückchen Butter zu.

B. Schwämme und Pilze.

Die eßbaren Schwämme und Pilze bieten der Küche durch ihren großen Nährwert, der dem des Fleisches ziemlich gleich kommt, und durch ihre Schmackhaftigkeit eine pikante Abwechslung und Ausbeute. Da neben den eßbaren Schwämmen und Pilzen die

Zahl der giftigen nicht gering ist, so ist beim Sammeln und Kochen derselben die größte Vorsicht geboten. (S. **Moeller**, „Die Hausfrau in ihrem Hauswesen", II. Teil. Verlag J. Ebner, Ulm. S. 747 und 748.)

Vor allem ist darauf zu sehen, daß die Pilze frisch gebrochen, in festem, gutem Zustand in die Küche kommen und dann auch sofort verwendet werden. Solche, welche angefault oder durch Ungeziefer angefressen sind, wirft man sofort weg. Die besten Pilze sind die, deren Hut noch ganz oder halb geschlossen ist, während alte Pilze denselben gewöhnlich weit ausgebreitet tragen. (Siehe auch Löffler-Bechtel Großes Illustr. Kochbuch, Seite 323.)

414. Bovist, gedämpft. Der Bovist wird sorgfältig gereinigt, abgeschält, geschnitten und ausgepreßt, mit Salz, Kümmel und gehackter Petersilie in Butter gebräunt, mit Fleischbrühe abgelöscht, etwas geriebene Semmel eingerührt, angerichtet, mit Eiviertein garniert und als Beilage zu Ochsenfleisch oder zu gesalzener Ochsenzunge zu Tische gegeben.

415. Champignons. 1 Kilo frisch gepflückter Champignons wascht man, schneidet die Enden ab, schält sie, wirft sie in Wasser mit Zitronensaft. Oder reibt sie ungeschält tüchtig mit trockenem Salz und wäscht sie dann in Salzwasser. Hierauf gibt man 100 Gr. Butter in eine Kasserolle, die Champignons dazu, etwas Wasser, Salz und Zitronensaft und kocht sie zugedeckt etwa 10 Minuten auf raschem Feuer, mit gehackter Petersilie bestreut und serviert. Auf obige Art ohne Petersilie gekocht, kann man die Pilze wochenlang in ihrer Brühe in Eis aufbewahren.

416. Champignons in Büchsen. Sind vollständig zum Gebrauche fertig gestellt. Man braucht die Büchse nur zu öffnen und die Champignons zu verwenden. Gut ist es, die Champignons mit ihrer Brühe in einem Gefäß mit etwas Butter, Salz und Zitronensaft heiß zu machen.

417. Champignons in Rahmsauce. 1 Kilo Champignons wird nach Nr. 415 zugerichtet und wie dort mit 50 Gr. Butter gedämpft, ¼ Liter saurer Rahm zugegossen und mit etwas manierter Butter (S. 15) fertig geschwungen, gehackte Petersilie aufgestreut und serviert. Auf diese Art zubereitet werden die Champignons auch in Muscheln gefüllt, mit Parmesankäse und Semmelbrösel bestreut und im Ofen gratiniert.

418. Korallenpilz oder Ziegenbart. Der Pilz und der Stiel wird gereinigt, geschnitten, durch ein Salzwasser gezogen,

abgetrocknet, mit Salz, gehackter Petersilie, Zwiebel, etwas Kümmel, in heißer Butter weich gedämpft und als Beilage zu Ochsenfleisch usw. gegeben.

419. **Morcheln.** Man löst den Stiel von der Morchel ab und hütet sich, dieselbe zu zerbrechen; dann wascht man sie durch mehrere Wasser, namentlich in den Falten, läßt sie ablaufen, nimmt zu einem aufgehäuften Teller ein eigroßes Stück Butter, in welcher man, diese heiß gemacht, langsam dämpft. Nach 15 Minuten gibt man unter Schwingen eine Hand voll klein geschnittener Petersilie dazu, dämpft sie ¼ Stunde, streut einen schwachen Eßlöffel weißes Mehl auf, gießt mit ¼ Liter Fleischbrühe ab und kocht sie noch einmal gut durch. Beigabe zu Kalbsbrieschen, Kalbsstorzen, Ragouts usw.

420. **Pfifferling oder Eierschwamm.** Der Pfifferling ist fast niemals von Maden angefressen. Zum Zubereiten wird der Schwamm gründlich gewaschen und gereinigt, in Stücke geschnitten, in heißer Butter, mit Salz und Zitronensaft gedämpft, mit gehackter Petersilie bestreut und serviert. Oder: Man gibt ein Stückchen Butter in die schwarze Pfanne, wenn diese heiß ist, fein gehackte Zwiebeln dazu und sautiert die in Scheiben geschnittenen Schwämme auf gutem Feuer fertig, gibt Salz und Zitronensaft zu, sowie einen Löffel weißer Vorrats-Sauce (Nr. 310), schwingt alles gut durch und serviert, oder man gibt die weich blanchierten Pfifferlinge in eine Buttersauce (s. Nr. 315), kocht sie einmal darin auf und serviert.

421. **Speiselorchel.** Verwandt mit der sogenannten Spitzmorchel ist die runde Speiselorchel. Die Zubereitung ist dieselbe wie bei der Morchel, nur muß bei der frischen Lorchel darauf gesehen werden, daß das erste Kochwasser, in welchem ein giftiger Stoff sich löst, weggegossen wird. Beim gedörrten Pilz ist dieses Gift verschwunden. Die Lorchel ist, wenn so verfahren wird, vollständig unschädlich.

422. **Stein- oder Herrenpilz.** Der Steinpilz ist wohl der bekannteste und in unseren Wäldern am meisten vorhandene, eßbare Schwamm. Die kleinen und mittelgroßen Pilze eignen sich für den Küchengebrauch am besten. Er wird gereinigt und enthäutet, aus einem Essig- und Salzwasser gewaschen, in Stücke geschnitten, in 125 Gramm heißer Butter, etwas Salz und Zitronensaft auf raschem Feuer geschwungen und gehackte Petersilie aufgestreut.

423. Trüffel. Die rohe, mit Erde behaftete Trüffel wird kurze Zeit in Wasser eingeweicht, mit einer Bürste einige male gewaschen, zum Trocknen auf ein Sieb oder Tuch gelegt, je nach ihrer Verwendung ungeschält oder geschält benützt. In letzterem Falle ist die äußere, harte Hautfläche, wenn trocken, möglichst dünn zu schälen. Die Schalen werden gestoßen, gerieben oder getrocknet, zu Saucen, Fracen usw. verwendet. Die Trüffeln werden in etwas Weiß- oder Rotwein, Salz und Fleischbrühe etwa 25—30 Minuten bei gut verschlossener Kasserolle gekocht.

6.

Salate verschiedenster Art.

Der frische grüne Salat soll unmittelbar vor dem Anrichten sorgfältig ausgesucht, die grünen Blätter und Stiele entfernt, gewaschen und am besten am Tische selbst angemacht werden. Wenn gewaschen, wird er sofort aus dem Wasser zum vollständigen Abtropfen auf ein Sieb oder Tuch gegeben. Zum Anmachen nimmt man gutes Mohnöl, guten Weinessig oder Estragon. Es wird dabei erst etwas Salz und Pfeffer aufgestreut, dann Oel darüber gegossen, mit einer Holz- oder Horngabel und Löffel untereinander gemischt, Essig zugegeben und wieder gemischt. Verhältnis: 3 Teile Oel und 1 Teil Essig. Statt des Pfeffers kann auch Muskatnuß genommen werden, was namentlich zu Kopfsalat vorzüglich schmeckt. Zucker oder Sahne wird ebenfalls zum Anmachen des grünen Salats verwendet. Der grüne Salat soll angemacht nicht zu lange stehen, sonst wird er unansehnlich und fällt zusammen. Für Kranke wird an Stelle des Essigs Zitronensaft verwendet.

Die in Nr. 424 beschriebene Salatsauce ist vorzüglich zum Anmachen des Salats zu verwenden.

Fleisch-, Fisch-, Kartoffel- und italienischer oder Gemüsesalat muß einige Stunden vor dem Servieren angemacht werden; er wird, bevor er serviert wird, noch einmal abgeschmeckt und angemacht, damit er recht saftig zu Tisch kommt. Man macht deshalb diese Salate mit Mayonnaise (Nr. 724) und etwas fetter Fleischbrühe an.

424. **Salatsauce zum Anmachen der verschiedensten Salate.** 2 Löffel französischer Senf werden mit 2 rohen Eigelb und 5 Löffel gutem Oel vermischt und mit Salz und etwas Pfeffer gewürzt. Dazu kommen 2 Löffel Estragonessig. Diese Sauce ist zum Anmachen von jedem grünen und Wurzelsalat geeignet.

Weitere Saucen s. Abschnitt 14, Oelsaucen, Mayonnaise 2c.

425. **Bohnensalat.** 750 Gramm zarter Bohnen werden nach Nr. 349 gereinigt und weich gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. Fein gehackte Zwiebeln, Essig, Oel, Salz und

Pfeffer über die Bohnen gegeben und serviert. Zur Winterszeit kann man diesen Salat mit eingemachten Bohnen, Büchsenbohnen oder getrockneten Bohnen zubereiten.

426. **Brunnenkresse oder Kressesalat.** Die Brunnenkresse wird sauber verlesen, gewaschen, mit Salz, Essig und Oel, sowie feingeschnittenen Zwiebeln angemacht.

427. **Endivien- oder Wegwartensalat.** Verlesener Endivie wird nudelartig geschnitten, in laues Wasser gelegt, in einem Tuch oder Sieb getrocknet, mit Essig, Oel, Salz angemacht und mit oder ohne einen Kartoffelsalat zu Tische gegeben. Wegwartensalat wird ebenso behandelt.

428. **Fleischsalat von Resten.** Verschiedene Ueberreste Fleisch, von Haut und Sehnen befreit, schneidet man in kleine Würfel, gibt Senf, Salz, Essig, Oel, Pfeffer, gehackte Zwiebeln und Petersilie dazu, mischt alles gut untereinander und richtet ihn mit Eier garniert an.

429. **Geflügelsalat von Resten.** Von Geflügelbratenresten schneidet man das Fleisch in kleine Scheiben. 3—4 Sellerieknollen in Fleischbrühe weich gekocht, 1 Stück Cervelatwurst, eine Handvoll Essiggurken werden ebenfalls in Scheiben geschnitten und mit Salatsauce (Nr. 424) angemacht. Gehackte Zwiebeln, Estragon und Petersilie gibt man dazu und richtet den Salat in tiefer Schüssel an, garniert mit roten Rüben, gekochten Eiern, Kopfsalat, Sardellen und Essiggurken.

430. **Gemüsesalat, gemischter.** Eine Obertasse grün blanchierter Erbsen, eben so viel schräg geschnittene und weich blanchierte grüne Bohnen, ein halbes Teller feinblätterig geschnittener Kartoffeln, eine Obertasse weich gekochter, trockener Bohnen, 12 Salatherzchen, 6 hart gesottene Eier, 2 geschnittene Heringe und eine Untertasse roter Rübenblättchen werden, jedes für sich, mit Essig und Oel angemacht, ausgenommen die Eier und die Heringsstücke, welche man als Garnitur um die in eine Schale oder Saladière hübsch zusammengestellten Gemüschen gibt, und zwar in der Weise, daß man in der Mitte den Kartoffelsalat, um diesen, abwechslungsweise die Bohnen, die roten Rüben und Erbsen, sodann außen herum die Eier, Heringsstücke und die Salatherzchen gibt. Ueber das Ganze gießt man kurz vor dem Servieren eine gute Vinaigrette von Essig, Oel, Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie und Estragon, gut abgeschmeckt.

431. Gemüsesalat von Fleischbrühgemüsen. Die in der Fleischbrühe mitgekochten Gemüse schneidet man, wenn sie gut weich sind, in Scheiben, gibt einige Scheiben warmer Kartoffeln dazu, macht das Ganze mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz an und serviert es als Beilage zum Ochsenfleisch.

432. Gurkensalat. 2 Gurken werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Schnittlauch bestreut, mit Essig und Oel gemischt oder mit Sauce Nr. 424. Es ist nicht gut, die Gurken einzusalzen, sie verlieren dadurch ihren Wohlgeschmack.

433. Heringsalat. Einen entgräteten Hering schneidet man in Würfel, ebenso Aepfel und gekochte Kartoffeln, mischt Zwiebel, Pfeffer und Salz darunter und macht den Salat mit Essig und Oel oder Mayonnaise (Nr. 724) an. Den Milchner zerdrückt man, rührt ihn mit Essig und Oel, sowie etwas saurem Rahm an und gießt dies über den Salat.

434. Häuptles- oder Kopfsalat. Die Häuptchen werden sauber verlesen und gewaschen, im Seiher gut abgetropfnet oder in einer Serviette ausgeschwenkt, mit Essig, Oel und Salz (⅔ Oel, ⅓ Essig) angemacht und sogleich zu Tische gegeben. Oder man schneidet die äußeren welken Blätter ab, wäscht den Salat und schneidet ihn in 4 Teile, wäscht ihn noch einmal und legt ihn zum Trocknen auf ein Tuch. Kurz vor dem Anrichten taucht man die Salatstücke in die Sauce Nr. 424 und serviert sofort. In gleicher Weise behandelt man Acker-, Lattich-, Kressen- und alle anderen grünen Salate.

435. Hopfensalat. Die zarten Hopfensprossen werden nach Nr. 364 zugerichtet und weich blanchiert. Das Gelbe von 2 harten Eiern wird passiert, mit Schnittlauch, Pfeffer, Salz, Essig und Oel gut vermischt und die Hopfen damit angemacht oder nur mit Essig und Oel vermischt.

436. Italienischer Salat. Gebratenes Kalbfleisch, Roastbeef, Filetbraten, etwas gekochte Zunge und Schinken, auch sonstige Fleischreste, werden in kleine Würfel geschnitten, ebenso einige Essig- oder Salzgurken, auch Aepfel oder rote Rüben, sowie noch warme Kartoffeln, von letzteren mehr als das geschnittene Fleisch. Alles zusammen gibt man in eine Schüssel, einige Löffel Mayonnaisesauce oder sauren Rahm, etwas Senf, Salz, Pfeffer, sowie einen Schöpflöffel lauer Fleischbrühe dazu, mischt alles gut durcheinander und stellt den Salat einige Stunden an einen kühlen Ort. Vor dem

Anrichten schmeckt man ihn noch einmal ab, gibt, wenn nötig oder zu trocken, noch etwas Mayonnaise oder Fleischbrühe zu, damit derselbe saftig zu Tische kommt. Hierauf richtet man den Salat in einer Schüssel hoch erhaben an und garniert ihn nach Geschmack mit Eiern, Kapern, Sardellen, roten Rüben usw.

437. **Kartoffelsalat.** Im Dampf mit Salz weich gekochte Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, warm gehalten und, wie folgt, angemacht: Salz, Pfeffer, feingeschnittene Zwiebeln und gutes Oel oder auch heißes Gänsefett wird vermischt an die Kartoffeln gegeben, dann Essig und gut untereinander gemacht. Um ihn saftig zu machen, gießt man warme Fleischbrühe zu. Mit einer Mayonnaise Nr. 724 angemacht und mit Fleischbrühe ist dieser Salat vortrefflich.

Kartoffelsalat, geriebener. 6—8 Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben, mit Salz, Essig und Oel, etwas Fleischbrühe und fein gehackten Zwiebeln angemacht und mit zerhackten, hartgekochten Eiern, Kapern, Sardellen garniert.

Kartoffelsalat, warmer, mit Speck. Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden warm gehalten. 160 Gramm in kleine Würfel geschnittener Speck, mit fein geschnittenen Zwiebeln hellgelb geröstet, mit 3 Löffeln Essig abgelöscht, mit Salz und Pfeffer mit den Kartoffeln und etwas heißer Fleischbrühe gemischt und warm serviert. Geschnittene Gurken können auch zugegeben werden.

438. **Kraut- oder Kohlsalat.** Ein weißer Kraut-Kopf wird so fein wie zu Sauerkraut eingeschnitten und mit Pfeffer, Salz, Oel und Essig zu einem Salat angemacht. Oder: Man läßt fein geschnittenen Speck in einer Pfanne gelb werden, gießt guten Weinessig daran, gibt Salz zu, läßt dies aufsieden, gießt es an das Kraut und mischt den Salat.

439. **Ochsenmaulsalat.** Ein Ochsenmaul wird mehrere male aus warmem Wasser gewaschen, mit Wurzelwerk und Salz weich gekocht, bis die Knochen herausfallen. Noch warm vollständig entbeint, wenn erkaltet in kleine Teile und sodann in feine, dünne Stücke geschnitten. Diese gibt man in ein Steingutgefäß, gießt Essig darüber, deckt es gut zu und läßt es an kühlem Ort zum Gebrauch stehen. Zum Servieren mischt man Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Essig und Oel mit dem Ochsenmaul.

440. **Rettichsalat.** Der geschälte, in dünne Scheiben mit

dem Hobel geschnittene Rettich wird gesalzen, das Salzwasser nach einiger Zeit abgegossen und mit Zwiebeln, Pfeffer, Oel und Essig angemacht. Der auf dem Reibeisen geriebene Rettich und Radieschen wird ebenso angemacht.

441. Rübensalat, roter. Junge, rote Rüben werden weich gesotten, wenn erkaltet, geschält, in dünne Scheiben geschnitten und in einem Steintopfe, mit Weinessig aufgefüllt, etwas Zucker beigesetzt, dann aufbewahrt. Beim Gebrauch werden sie mit etwas Oel, Pfeffer und Salz angemacht.

Russischer Salat. Seite 341 Nr. 792 Löffler-Bechtels Großes Illustriertes Kochbuch.

Salat à la Pompadour. Seite 341 Nr. 793 Löffler-Bechtels Großes Illustriertes Kochbuch.

442. Schneckensalat. Die Schnecken werden nach Nr. 666 behandelt. Sardellen, harte Eier und Zwiebeln werden fein geschnitten, mit Salz, etwas Senf, Pfeffer, Essig und Oel angemacht und mit den Schnecken vermengt.

443. Selleriesalat. Geschälte und gewaschene Sellerie-wurzeln werden in Scheiben geschnitten, in gesalzenem Wasser mit Essig weich gekocht, in kaltes Wasser gelegt und nach dem Ablaufen auf gewöhnliche Art angemacht. Auf dieselbe Art und Weise werden Rosenkohl und in fingerlange Stücke geschnittene Schwarzwurzeln zu Salat gerichtet.

444. Selleriesalat von englischem Sellerie. Von der Selleriestaude die gelben zarten Stangen werden in längliche, feine Stücke geschnitten, gut gewaschen und roh mit Estragonessig und Oel, Salz und Pfeffer oder mit der Salatsauce (Nr. 421) angemacht, als Beilage usw. zu Tische gegeben.

445. Spargelsalat. Nicht zu weich gekochte Spargeln werden in Stücke geschniten und mit Essig, Oel und Salz übergossen.

446. Steinpilz-, Pfifferling- oder Champignonssalat. Die Steinpilze, Pfifferlinge oder Champignons werden nach Nr. 415, 422, 420 zubereitet, einige Stunden mit Essig, Pfeffer und Salz mariniert, herausgenommen und mit Oel, Salz, gehackter Petersilie und Estragonkraut angemacht.

447. Weißer Bohnensalat. Getrocknete, weiße Bohnen werden in Salzwasser gut weich gekocht, wenn abgeschüttet und getrock-

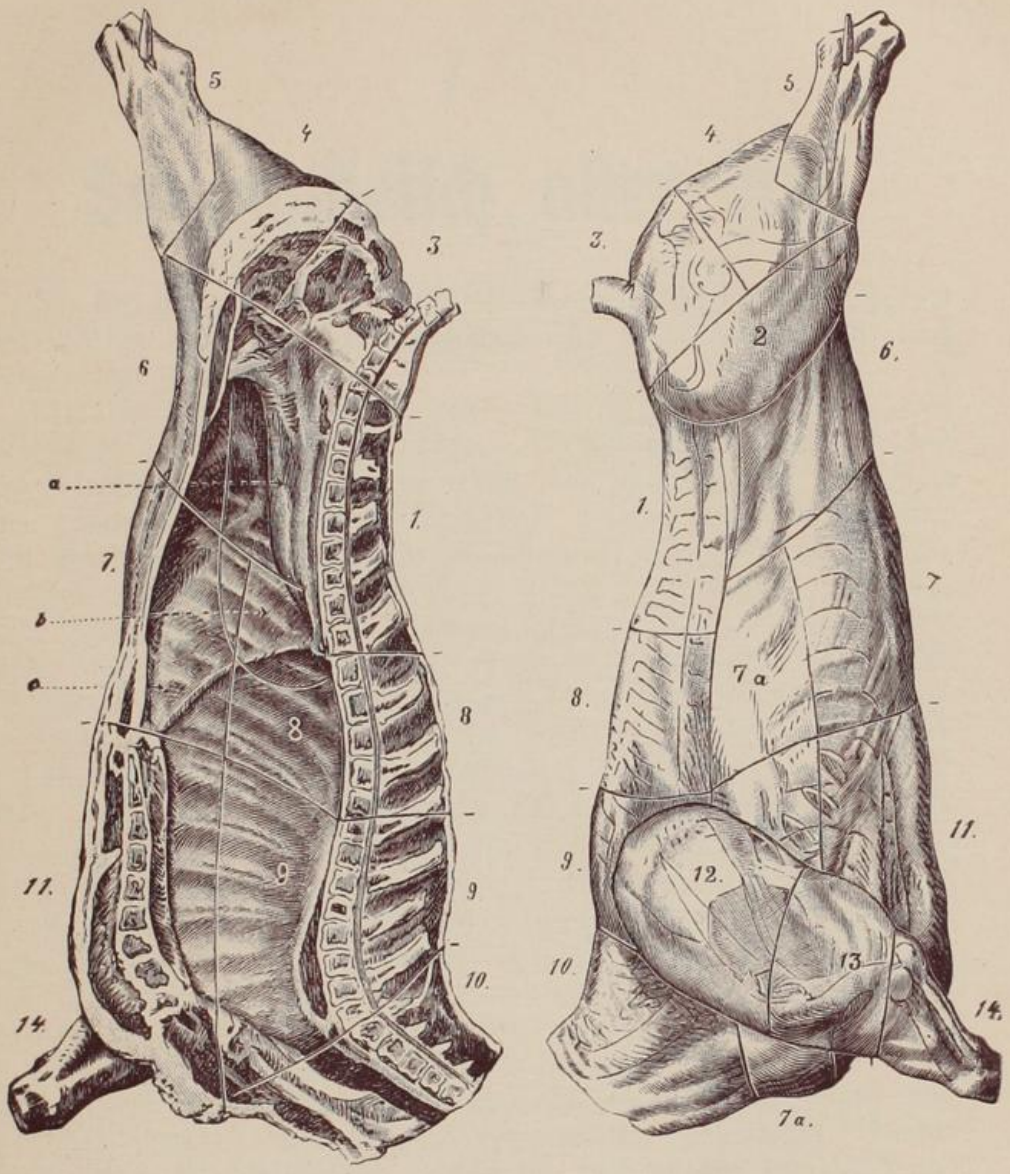
net mit einigen Löffeln Oel, Salz und Pfeffer und zum Schluß Essig angemacht und mit gehackter Petersilie bestreut.

448. **Wurstsalat.** Einige Schützen- oder Cervelatwürste werden, nachdem die Haut entfernt, in nicht zu dicke Scheiben geschnitten, mit einer fertigen Salatsauce (Nr. 424), mit ziemlich gehackten Zwiebeln und gehackten Eiern, gut angemacht und serviert.

449. **Wurzelsalat.** Petersilie- und Selleriewurzeln, Mohrrüben und Kartoffeln, jedes für sich, werden, wenn in Salzwasser weich gekocht, in Scheiben geschnitten, gesalzen und mit Essig übergossen. Nach einiger Zeit gibt man 2—3 Löffel Mayonnaisesauce dazu, sowie etwas Senf und weißen Pfeffer, mischt den Salat gut, schmeckt ihn ab, daß er saftig zu Tische kommt.

450. **Tomatensalat.** 10 große, nicht zu reife Tomaten werden in heißes Wasser gehalten, die Haut abgeschält, halbiert, vorsichtig ausgedrückt, in feine, längliche Stücke oder in Scheiben geschnitten und mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz angemacht.

Der Ochse und seine Teile.



a. Schlachtbraten, Filet, Lummelbraten.
b. Nieren.
c. Kronfleisch, Krähe.
1. Spickschoß, Lendenstück, Roastbeef.
2. Mürbe Schooß.
3. Schwanzstück.
4. Schenkel.
5. Waden.
6. Spickschooßlappen.
7. Henkel oder Lappen.
7a Ueberzwerches Ripp.
8. Hohe Ripp.
9. Abgedeckte Ripp, unterhalb des Bugs und abgedeckte überzwerche Ripp.
10. Hals
11. Brustkorb.
12. Bug, Blatt.
13. Vorbug.
14. Waden.

7.

Schlachtfleisch aller Art.

In der Einleitung auf Seite 63, 64, 65 wurde über das Kochen und Braten des Fleisches gesprochen und dazu möchte ich noch einiges hier hinzufügen.

Als die Hauptbedingung, ein gutes, kräftiges und tadelloses Fleischstück auf den Tisch zu bringen, ist vor allem anzusehen, daß das betreffende Stück nicht zu weich und ausgetrocknet gedämpft oder gebraten wird, denn dadurch geht gerade das verloren, was dem menschlichen Körper durch Fleischgenuß zugeführt werden soll, nämlich Saft und Kraft. Deshalb ist es beim Braten und auch beim Kochen notwendig (s. unten), daß der Ofen so viel genügende Hitze hat, daß durch diese Einwirkung die Fleischporen sich schließen, der Saft gebunden bleibt und das Stück deshalb saftig zu Tische kommt. Dabei ist zu beachten, den Braten sehr häufig mit seinem eigenen Fett zu übergießen, nicht allein, um zu verhüten, daß seine Oberfläche nach und nach durch die Hitze austrocknet, sondern auch, daß der Bratenfonds, von welchem später die Jus oder Sauce gewonnen wird, nicht anbrennt und dadurch bitter und unbrauchbar wird. Wird der Bratenfond nach und nach kurz, so löscht man ihn mit irgend einer kalten, nicht heißen Flüssigkeit ab. Man salzt die Braten kurz ehe sie in den Ofen gegeben werden, lange vorheriges Salzen entzieht dem Fleisch seinen besten Saft. Hineinstechen in den Braten ist zu unterlassen, um demselben nicht seine besten Säfte zu entziehen. Dasselbe gilt auch für das Braten der kleinen Fleischstücke, Beefsteaks, Rumpsteaks usw. Die Bratzeiten richten sich nach Größe und Dicke der einzelnen Fleischstücke und sind auf Seite 34, 35 angegeben.

Das untrüglichste Zeichen, daß ein Braten fertig und nicht mehr blutig ist, ergibt sich, wenn das Fleischstück sich fest anfühlt, also nicht mehr weich ist und nachgibt.

Das Schmoren, Dämpfen oder Braisieren des Fleisches unterscheidet sich vom Kochen oder Braten darin, daß man erst das betreffende Stück Fleisch auf allen Seiten rasch anbratet, dann mit einer heißen Flüssigkeit ablöscht und nun langsam in dieser etwas kurz gehaltenen Brühe unter öfterem Nachfüllen saftig und weich dämpft.

Durch Einbinden oder Schnüren des Fleisches wird bezweckt, daß der nahrhafte Fleischsaft in demselben mehr sich konzentriert und erhalten bleibt.

Beim Aufbewahren des Schlachtfleisches ist darauf zu sehen, dasselbe stets aufzuhängen und nicht in einer Schüssel oder auf einem Teller liegen zu lassen. Das Aufhängen geschieht entweder im Keller oder in der Speisekammer oder im Eiskasten. Durch das Hängen wird das Fleisch mürbe, es erlangt eine gewisse Festigkeit und wird leichter verdaulich.

Will man ein Stück Braten rasch aufwärmen, so gibt man es in Scheiben geschnitten auf ein flaches Geschirr, gießt etwas warme Sauce oder Jus darüber und stellt es einige Minuten in die heiße Bratröhre. Würde man das geschnittene Fleisch direkt in heiße, kochende Brühe legen, so würde es sich zusammenziehen, es würde hart und vollständig ungenießbar.

A. Ochsen- und Rindfleisch.

Beim Einkauf des Ochsen- oder Rindfleisches soll darauf gesehen werden, daß es vor allem frisch, lebhaft amarantrote Farbe hat, das Fett weiß ist, sich derb anfühlt und dem Druck der Finger widersteht. Rindfleisch ist in der Farbe ziegelrot, zartfaserig und saftig, mit weißem, festem Fett durchzogen. Kuhfleisch ist weniger glänzend rot, das Fett etwas gelblicher und das Fleisch fester. Farrenfleisch ist zäh und fest.

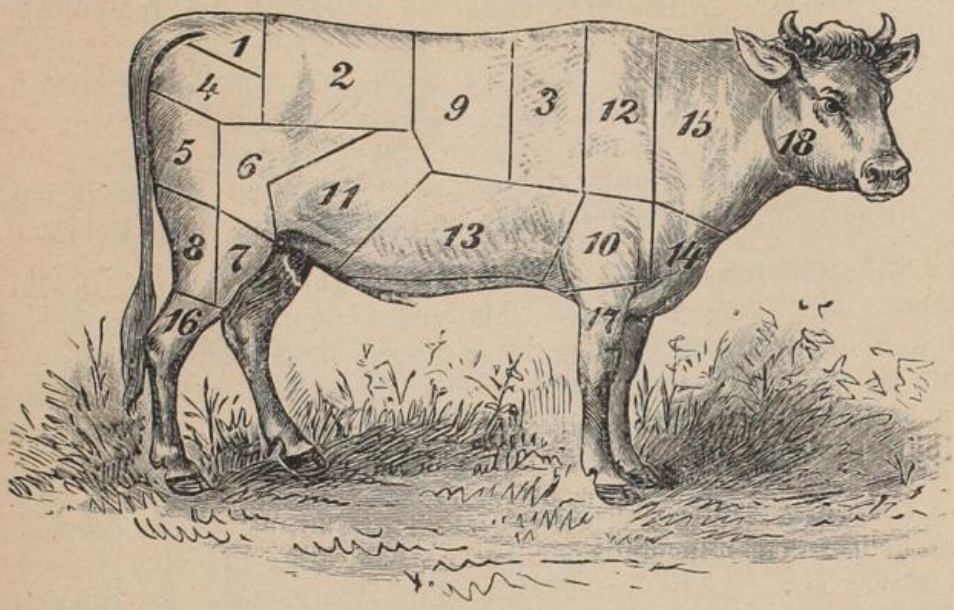
Schwärzlich rotes Fleisch, wässeriges und schlaffes ist nicht zu kaufen, da solches von kranken Tieren herrühren kann.

Da es von größter Wichtigkeit ist, die verschiedenen Teile des Ochsen und Rindes und seine einzelnen Teile und deren Benennungen zu kennen und zu wissen, wie und wo sie liegen, sind solche in beistehender Figur zu finden und ist stets in den folgenden Rezepten darauf hingewiesen.

Man rechnet für eine Person etwa 250—350 Gr. Fleisch ohne Knochen.

Das Kochen des Ochsen- und Rindfleisches zu Suppenfleisch geschieht, indem man es, wenn abgewaschen, in kaltem Wasser zusetzt. Dadurch öffnen sich beim Kochen alle Poren, welch letzteren der Fleischsaft nun zu Gunsten der Fleischbrühe völlig entquillt. Als Tafelstück zu Tische gegeben, wird es in kochendes Wasser gegeben, dadurch schließen sich die Poren, der Saft bleibt im Fleisch gebunden und man erhält ein wohlschmeckendes, saftiges Tafelstück, während die Brühe weniger gut wird. Um nun saftiges Fleisch

und zugleich eine gute Brühe zu erhalten, setzt man erst die Knochen und Abfälle kalt auf und gibt, wenn diese Brühe gekocht hat und abgeschäumt ist, das Tafelstück zum Kochen zu.



Der Ochse.

1. Das Schwanzstück, Tafelstück.
2. Der Lendenbraten, Mürbebraten, Engl. Schlachtbraten, Beefsteak, Lungenbraten, Schoß.
3. Das mittlere Rippenstück, Schellripp, Riedstück.
4. Das Eckschwanzstück, Schweiförtel.
5. Das untere Schwanzstück, Blume, Hiferschwantzel.
6. Die Nuß, Mixel, Scherzel.
5. 6. 7. Die innere Hälfte des Schlegels (hier nicht sichtbar) Mixel, Nuß, Ortmixel.
7. Die Oberschale, Mixel, Pastetenstück, Weißbraten.
8. Die abgeschnittene Schwanzfeder, Wadenfleisch, Oberer Schenkel.
9. Die Rippen, Fehlrippen, Hochripp, Roastbeef.
10. Das Blatt, Bug, Schulter.
11. Die Dünnungen, Dickspitze, Bletzen.
12. Das vordere Rippenstück, Kanzripp.
13. Das Bruststück, Querripp.
14. Die Brust, Brustkern.
15. Der Kamm, Hals, Schild.
16. Die Hessen, Hammen.
17. Die Hessen, Hammen, die Füße, Pfoten.
18. Der Kopf.

451. Ochsen- oder Rinderbrustkern zu sieden. Von einer Ochsen- oder Rinderbrust (6—8 Pfd.) (siehe Figur Nr. 14), werden die Knochen und Knorpel entfernt, egal geschnitten und leicht gebunden, mit heißem Wasser zugesetzt, aufgekocht, gesalzen, Gemüse dazu gegeben, etwa 3—4 Stunden gekocht und, wenn sie weich ist, mit einer Senf- (Nr. 337) oder Meerrettichsauce (Nr. 329) zu Tisch gegeben. Kartoffeln in der Fleischbrühe werden dazu serviert. Oder kalte Beilagen nach Nr. 457.

452. Ochsen- oder Rinderbrust, gedämpft. 6—8 Pfund Ochsenbrust wird ausgebeint, gesalzen, gebunden, in eine Kasserolle mit einem Stück rohen Schinken, Gemüse und Gewürz gegeben

und mit einigen Löffeln heißer Fleischbrühe, sowie Jus in gut verschlossenem Geschirr weich gedämpft (3—4 Stunden). Ist das Fleisch weich, glasiert man es in seinem Fond im Ofen. Den Fond seiht man durch, hebt das Fett sorgfältig ab, kocht einige Löffel brauner Vorratssauce (Nr. 309) damit aus oder staubt Mehl auf. Schneidet die Brust in gleich dicke Scheiben, richtet sie auf langer Platte an, gießt etwas von der fertigen Sauce darüber und gibt den Rest in einer Saucière zu Tisch.

Man kann die Brust mit den verschiedensten Gemüsen garnieren oder verschiedene Kartoffel- und Mehlspeisen dazu servieren.

453. **Ochsen- oder Rinderbrust, gesalzen und geräuchert.** Eine nach Nr. 1185 gesalzene Ochsen- oder Rinderbrust wird langsam weich gekocht, in Scheiben geschnitten, etwas von dem Sud darüber gegossen und mit einer Meerrettichsauce und den verschiedensten Kohlarten, Spinat, Linsen, Erbsenpüree, Zwiebelpüree, Mehl- oder Kartoffelspeisen zu Tische gegeben.

454. **Ochsen- oder Rindsfüße.** Man weicht 4 gebrühte und vom Knochen geschnittene Füße (Fig. Nr. 17) eine Stunde in Wasser ein, setzt sie mit Wasser aufs Feuer, läßt sie langsam heiß werden, gießt das Wasser ab, gibt kaltes dazu, fährt noch einigemale so fort, bis sie steif blanchiert sind, worauf man sie mit Wurzelwerk, Gewürz und Salz langsam weich kocht. Man schneidet sie sodann in Stücke, richtet diese auf langer Platte an und serviert dazu eine legierte Buttersauce (Nr. 315). Da die Füße sehr viel Nahrungs- sowie Gallertstoffe enthalten, so eignet sich die Brühe derselben vorzüglich zu Sulzen. (Siehe Abschnitt 15.)

Ochsen- oder Rindsfüße, gebacken. Man gibt diese Füße gut weich gekocht, auch gebacken zu Tische, indem man in Stücke geschnitten, sie in Backteig (S. 27) eintaucht und aus heißem Fett backt. Beilage zu Gemüse.

455. **Ochsen- oder Rindsgaumen, gedämpft und mit Sauce.** 2—3 Ochsengaumen werden in kochendem Salzwasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt, sorgfältig gereinigt, der Länge nach in 2 Teile geschnitten und mit Gemüse, Gewürz, etwas Fleischbrühe und guter Jus einige Stunden langsam gedämpft. Den Fond kocht man ein und macht entweder mit etwas brauner Vorratssauce oder durch Aufstauben von Mehl eine Sauce, welche man über die Gaumen gibt. Ebenso kann man sie mit einer Kräuter-Sauce (Nr. 325), Zwiebel- (Nr. 340), Pikante- (Nr. 333), Tomaten- (Nr. 331) servieren.

456. **Ochsen- oder Rindsgoulasch.** Vom Rippenstück oder irgend einem Vorder- oder Hinterstück (siehe Figur 3, 9 und 12),

wird, die Person etwa 250 Gramm, entbeint, gehäutelt, in kleine Würfel geschnitten, ebenso durchwachsener Speck. In 30 Gramm Butter werden einige Zwiebelscheiben gebräunt, die Fleisch- und Speck-Würfel gut gesalzen, gepfeffert, eingelegt, angebraten, leicht mit Mehl aufgestaubt, etwas Fleischbrühe, Bratenjus und 2 Eßlöffel Rotwein zugegossen, die Kasserolle gut zugedeckt und 1½ bis 2 Stunden leicht gedämpft. Man gibt, wenn die Fleischbrühe zugegossen wird, in Stücke geschnittene rohe Kartoffeln zu und kocht sie mit den Fleischstücken gar. Ebenso kann man beim Ablöschen etwas Paprika sowie einige Löffel sauren Rahm zugeben und mit weich dämpfen. Um Goulasch in der Pfanne rasch zuzubereiten, nimmt man am besten eine Schlachtbratenspitze, schneidet diese in kleine Stücke, bratet diese rasch in heißer Butter an, gibt gehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer zu, entfernt das Fleisch, staubt etwas Mehl auf, gießt etwas Wein und Bratenjus zu, läßt die Sauce sämig kochen und kocht das Fleisch mit auf. Paprika, saurer Rahm oder Champignons kann zugegeben werden.

An das angebratene fertige Goulasch können auch 3 zerquirlte Eier gegeben werden, läßt dies anziehen und serviert mit Madeirasauce und irgend einer Kartoffelspeise.

Ochsen- oder Rindsgoulasch von Resten. Um Fleischreste als Goulasch zu verwenden, kocht man mit einer braunen Mehlschwitze von 50 Gr. Butter und 2 Löffeln Mehl, mit einer halben gehackten und angerösteten Zwiebel und Wein, sowie Bratenjus eine halbsämige Sauce aus. Die Fleischreste, von Haut und Sehnen befreit, in viereckige Stücke geschnitten, werden in einer schwarzen Pfanne in heißer Butter leicht angebräunt, mit Wein abgelöscht, in die fertige Sauce gegeben, mit dieser gut aufgekocht und serviert.

457. **Ochsen- oder Rindfleisch, gesotten, Beilagen und Garnieren.** Am besten eignet sich dazu das Schwanzstück oder Rippenstück, sogenannte überzwerche, abgedeckte Ripp (Abbildung 13), Kammstück, Bug-Schulter. Allein auch die Stücke des Schenkels, sowie der Weiche (Abbildung 10) wie die des Vorderstücks werden gerne verwendet. Ich habe bei den nun folgenden Rezepten kein genaues Fleischstück deshalb angegeben, um die Wahl der einzelnen Stücke je nach Geschmack für fettes, durchwachsenes oder mageres Fleisch, jedem selbst zu überlassen.

Man setzt die erhaltenen Abfälle und Knochen mit kaltem Wasser auf's Feuer, gibt etwas Salz dazu und läßt es in's Kochen kommen, schäumt gut ab, gibt das leicht gewaschene Fleischstück, eine Zwiebel, gelbe Rübe, Lauch, Petersilienwurzel, Selleriewurzel und Kohl dazu, schäumt wiederholt ab und kocht das Fleisch lang-

sam in etwa 1½ bis 2 oder 2½ Stunden, je nach Größe und Wahl, weich. Oefteres Nachsehen ist unerläßlich, damit das Fleisch nicht zu weich wird, sondern saftig bleibt. Vor dem Anrichten schneidet man das Stück sodann in schöne, gleichmäßige Stücke, legt es auf eine lange Platte, gießt etwas Fleischbrühe darüber, streut etwas Salz auf und gibt dies zu Tische.

Zu diesem Fleisch gibt man die verschiedensten kalten und warmen Beilagen, wie Essiggurken, rote Rüben, Gurkensalat, Rettiche, Rettichsalat, italienischen oder Heringsalat. Auch die mit dem Fleisch gekochten Gemüse, zu einem Salat geschnitten, gibt man als Beilage. Weiter noch geriebener Kartoffelsalat, Bohnen-, Hopfen- oder Spargelspitzensalat, süße Beilagen, wie verschiedene Kompotte, Preiselbeeren oder in Essig und Zucker eingemachte Früchte. Ebenso verschiedene Saucen, wie Meerrettich (329), Tomaten (331), Zwiebel (340), Pikante (333), Senf (337) usw.

Kronfleisch oder Krähe. Dieses von den Feinschmeckern gerühmte Stück Fleisch, eigentlich ein Muskel, das Zwerchfell, wird in siedender Fleischbrühe etwa 5—8 Minuten gekocht. Dasselbe muß sofort gegessen werden, ist sehr saftig und blutig rot beim Schneiden.

458. **Ochsen- oder Rindfleisch** à la mode. 2 Kilo Schwanzstück oder das vordere Rippenstück (s. Abbildung 4, 5 oder 9) ohne Knochen, wird geklopft und Einschnitte in dasselbe gemacht. In Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie wendet man halb fingerlange Stückchen Speck um, steckt solche in die Einschnitte und reibt mit dem übrigen Salz und Gewürz das Fleisch ein. Das Bratgeschirr belegt man mit einigen Speckscheiben, Lorbeerblättern und in Scheiben geschnittener Zwiebel, gießt gleiche Teile Wein und Essig, sowie Fleischbrühe zu, bringt dieses ins Kochen, legt das Fleisch hinein und läßt es langsam auf gelindem Feuer zugedeckt kochen, wendet es öfters um, bis es nach und nach weich wird, oder bratet das Fleischstück vor dem Uebergießen erst von allen Seiten an. Einige Löffel sauren Rahm, sowie einige Löffel brauner Vorratssauce (Nr. 309) gibt man in die Brühe und nimmt das Fleisch, wenn es weich ist, heraus, die Sauce kocht man etwas ein, passiert sie durch ein Sieb, schneidet das Fleisch in Scheiben, richtet es auf langer Platte an, gießt etwas Sauce auf das Fleisch und in eine Saucière und serviert. Oder man mariniert das Fleischstück vor dem Dämpfen 4—5 Tage in oben beschriebener Marinade und behandelt es wie hier beschrieben.

Anstatt der braunen Vorratssauce streut man Mehl auf oder gibt Brotrinde zu und läßt die Sauce gut durchkochen.

Beigabe: Nudeln, Maccaroni, alle Arten Knödel, Spatzen, verschiedenste Kartoffelspeisen, Schupfnudeln usw.

459. **Ochsen- oder Rindfleisch, gebraten von Resten.** Reste von Rindfleisch werden in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, gehackten Zwiebeln und Petersilie bestreut, in einen Pfannkuchenteig (Nr. 807) getaucht und in Butter oder Schmalz gebacken.

Oder: Reststücke von gesottenem Fleisch werden in kleine, flache Scheiben geschnitten, diese in heißer Butter mit gehackten Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Salz angebraten. Einige zerquirlte, ganze Eier über das Fleisch gegeben, rasch wie bei einer Omelette, das Ganze, wenn angezogen, zusammengeschlagen und sofort angerichtet. Eine Zwiebel- oder Senfsauce oder nur Bratenjus wird dazu gegeben. Beilagen: Irgend eine Kartoffelspeise.

Oder: An die in Scheiben geschnittenen, angerösteten Rindfleischstücke werden in Scheiben geschnittene Zwiebel gegeben, auf beiden Seiten angebraten, mit Bratenjus abgelöscht, 10 Minuten das Fleisch langsam gedämpft und mit der Zwiebeljus serviert. Beilage: Irgend eine Kartoffelspeise.

460. **Ochsen- oder Rindfleisch, Rinderschwanzstück, gedämpft oder geschmort.** Nach Nr. 458 wird 1½ Kilo Fleisch (s. Abbildung 2, 4, 5, 10) zugerichtet und ohne Zusatz von Essig, wie dort gesagt, langsam geschmort.

Oder man bratet das Fleischstück in heißem Fett oder Butter auf allen Seiten rasch an und schmort es dann. Beigaben wie in Nr. 458.

461. **Ochsen- oder Rindfleisch, rouliert.** (**Czracy polnisch.**) Aus 1—1½ Kilo magerem Fleisch ohne Knochen (s. Nr. 1, 4, 5, 6) werden 3 fingerbreite und 1½ fingerlange Stücke geschnitten; diese geklopft, mit vermengten Sardellen, Zwiebeln, Semmelmehl und Pfeffer bestreut, auf jedes Stückchen etwas Speck gelegt und aufgerollt, gesalzen, in Butter mit gehackten Zwiebeln gelb gebraten, mit Mehl bestreut, Fleischbrühe, Jus, 1 Glas Wein, etwas Gewürz zugegeben und gedämpft. Wenn das Fleisch weich, nimmt man es heraus, kocht die Sauce dicklich ein, richtet das Fleisch schön an, gibt die Sauce darüber und serviert Nudeln, Maccaroni oder irgend eine Kartoffelspeise dazu.

462. **Ochsen- oder Rindskutteln, Kuttelflecke, Kaldaunen.** Gut gereinigte, schneeweiße Kutteln, aus mehreren kalten Wassern gewaschen, werden in diesem blanchiert, sofort in kaltes Wasser gelegt, mit Wurzelwerk, Salz usw. weich gekocht und entweder so aus der Brühe in Stücke geschnitten serviert oder in der Brühe zu weiterem Gebrauch kalt gestellt.

Kutteln, gebraten. Die weich gekochten Kutteln werden entweder fein oder in viereckige, größere Stücke geschnitten. In einer schwarzen Pfanne läßt man etwas Butter heiß werden, gibt die gut abgetrockneten Kutteln dazu, bratet sie schön gelb, gibt einige gehackte Zwiebeln, Salz und Pfeffer dazu und serviert sie mit etwas gehackter Petersilie bestreut.

Kutteln, gebraten, mit Eier. An die wie oben beschriebenen, fertig gebratenen Kutteln gibt man 2 gut verrührte, ganze Eier, läßt das Ganze anbraten und serviert.

Kutteln, gedämpft oder sauer. Fein geschnittene Kutteln gibt man in die schwarze Pfanne zu heißer Butter, schwingt sie leicht, gibt gehackte Zwiebeln, Salz und Pfeffer zu und deckt die Pfanne, nachdem man sie mit etwas Fleischbrühe oder guter Jus abgelöscht hat, einige Minuten mit einem Deckel zu und richtet sie an, wenn der Fond dick ist. Um sie sauer zu servieren, gibt man eine pikante Sauce daran oder man staubt etwas Mehl auf, löscht sie mit Essig und etwas Weißwein ab, gibt Bratenjus und Fleischbrühe dazu und serviert. Einige gehackte Essiggurken und Petersilie werden dazu gegeben.

463. Ochsen- oder Rindslendenstück, Schoß, englischer Braten oder Roastbeef. Das Lendenstück, die Schoß, auch englischer Braten, Roastbeef genannt, ist dasjenige Stück am hinteren Teil des Rückens, in welchem die Lende oder der Schlachtbraten in seinem Hauptteil liegt. (Siehe Abbildung 2.)

Beim Zurichten des Lendenstückes wird die Lende von den Knochen des Lendenstückes abgelöst, die Gratknochen abgehauen, das überflüssige Fett entfernt, der Lappen unter die flachen Knochen geschlagen, der am Grat entlang laufende Nerv herausgeschnitten, um ein Zusammenziehen des Fleisches zu vermeiden, und das Fleisch tüchtig geklopft. Man erhält nun ein länglicht viereckiges Stück Fleisch, das gebunden, zum Bratengebrauch gerichtet ist. Zum Dämpfen oder Braisieren, sowie zum Braten löst man auch die Knochen aus, schlägt den Lappen unter und bindet das Fleischstück.

Vielfach nimmt man in Haushaltungen, Hotels und Restaurants dieses Stück zu Rostbraten, Rumpsteak und ist dasselbe zu diesem Zweck auch gut zu verwenden, doch ist das Hohripp und die Zwischenrippe eigentlich hiezu weit mehr geeignet.

Ebenso wie sich das Lendenstück zum Braten eignet, so auch zum Dämpfen oder Braisieren (Schmoren).

464. Ochsen- oder Rindslendenstück, englischer Braten, Roastbeef. Einem Lendenstück (Figur 2, 9, 3) von 4—5 Kilo

wird der Gratknochen abgehauen, das Stück tüchtig geklopft, gesalzen, gepfeffert, gebunden und in einem passenden, flachen Geschirr mit 2 Zwiebeln, Fett oder Fleischbrühfett etwa 1½ Stunden in einem heißen Ofen unter öfterem Begießen gebraten. Zu vermeiden ist, den Braten abzulöschen. Ist der Braten fertig, so wird er herausgenommen, das Fett abgeschüttet, ein Schöpflöffel großer Jus und einige Löffel guter Jus an den Fond gegeben und aufgekocht. Sodann wird die Jus durchgeseiht und zum aufgeschnittenen Braten serviert. Garnitur: verschiedene kleine Gemüschen à la jardinière, oder Maccaroni, Kartoffelkroquetten, Duchessekartoffeln, kleine Pastetchen, Erbsen, Bohnen, Karotten usw.

Kalte Beilagen in kleinen Schalen dazu. (Nr. 457.)

465. Ochsen- oder Rindslendenstück, gedämpft oder braisiert. Ein Lendenstück wird nach Nr. 464 gerichtet oder gebunden, und wie in Nr. 460 bei gelindem Feuer etwa 3 Stunden weich geschmort. Der Fonds mit brauner Sauce aufgekocht oder mit Mehlschwitze sämig gekocht, Madeira zugegeben und mit Beilagen (Nr. 457) serviert.

466. Ochsen- oder Rindsmaul. Ein gut gewässertes Ochsenmaul blanchiert man, schabt es gut ab, reinigt und kocht es sodann mit Salz, Wurzeln und Gewürz gut weich. Wenn erkaltet, schneidet man es in beliebig gleich große Stücke, taucht diese in einen Backteig (S. 27) und backt sie in Schmalz schön gelb. Man gibt diese Speise als Beilage zu Gemüse. Unpaniert wird es mit einer Zwiebel- (Nr. 340) oder pikanten Sauce (Nr. 333) serviert.

467. Ochsen- oder Rindsniere. Man schneidet eine kleinere Niere der Länge nach auseinander, die Hälfte in feine Scheiben, schwingt diese in einer Pfanne in heißer Butter, staubt mit Mehl auf, löscht sie mit 1 Glas Weißwein ab, nimmt die Niere heraus, kocht den Fond zu einer dicklichen Sauce ein, gibt etwas Bratenjus zu und kocht die Niere einen Augenblick mit der Sauce auf.

468. Ochsen- oder Rindslendenbraten, Schlachtbraten, Lummelbraten. Ein enthäuteter und gerichteter Lendenbraten (s. Fig. 2) wird gespickt und in ein passendes Geschirr mit 2 kleinen Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln, ganzem Pfeffer, einigen Nelken, ½ Lorbeerblatt, 125 Gr. Butter, oder Bratenfett, nebst einigen Fleisch- und Fettabfällen, 125 Gr. in Scheiben geschnittenem, rohen Schinken gerichtet und im Ofen unter öfterem Begießen in etwa 1½ Stunden schön gebraten, so daß derselbe beim Herausnehmen dem Fingerdruck leicht nachgibt,

also saftig gebraten ist. Hierauf wird das Fett, wenn der Fond oder zurückgebliebene Satz angeschlagen hat, abgeschüttet, nun entweder Mehl aufgestaubt und mit Wein und guter Jus, sowie Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce gekocht oder aber in denselben etwas fertige, braune Vorrats-Sauce (Nr. 309), gute Jus und Rotwein gegeben, die Sauce aufgekocht und in eine Saucenkasserolle passiert. Vor dem Anrichten gibt man in dieselbe 1 Gläschen Madeira. Den Schlachtbraten schneidet man nun, wie auf S. 42 angegeben, richtet ihn in seiner ursprünglichen Form an und garniert ihn mit den verschiedensten Gemüsen, Kartoffelspeisen, Maccaroni, Reis, Pürees, Maronen, Champignons, Morcheln, Oliven usw. oder mit verschiedenen Gemüsen à la jardinière. Oder man serviert ihn mit kalten Beilagen oder irgend einem Gemüse, Kartoffelpüree, Maccaroni usw. Gedämpft ist der Schlachtbraten auch sehr gut und ist nach Nr. 458 dabei zu verfahren. Man kann den Braten auch erst scharf auf allen Seiten anbraten und dann mit heißer Fleischbrühe und Jus dämpfen. Beilagen wie oben. Zu dem halb fertig gebratenen oder gedämpften Lendenbraten wird an den Fonds auch saure Sahne gegossen.

Ochsen- oder Rinds-Lende à la flamande siehe Löffler-Bechtels großes illustr. Kochbuch S. 373 Nr. 885.

Ochsen- oder Rinds-Lende oder **Schlachtbraten** à la Godard s. Löffler-Bechtel großes illustr. Kochbuch S. 373 Nr. 886.

Lenden- oder Schlachtbraten à la milanaise siehe Löffler-Bechtel großes illustr. Kochbuch S. 374 Nr. 887.

Lenden- oder Schlachtbraten à la Strassburg siehe Löffler-Bechtel großes illustr. Kochbuch S. 374 Nr. 888.

469. Beefsteak, Biftek oder Lendenschnitte. Von einem Lenden- oder Schlachtbraten schneidet man etwa 3 cm dicke Beefsteaks, enthäutet und klopft sie mit dem Fleischklopfer, schneidet alles überflüssige Fett und Sehnen weg und gibt ihm eine runde Form. Das Beefsteak wird auf beiden Seiten mit Oel oder zerlassener, heller Butter bestrichen und sodann auf den Rost gelegt. Ist die eine Seite etwa 4—5 Minuten angebraten, so wendet man das Beefsteak, doch nicht durch Hineinstechen, denn dadurch verliert es seine besten Säfte. Nach dem Wenden läßt man es noch einige Minuten auf der anderen Seite braten, nimmt es vom Rost, dann erst wird es gesalzen und gepfeffert. Würde das Beefsteak vorher gesalzen, so entzieht dieses demselben die besten Säfte. Salzen vor dem Braten gibt allerdings dem Beefsteak mehr Geschmack.

Um in der Pfanne zu braten, ist darauf zu sehen, daß die Butter sehr heiß ist, wenn man die Beefsteaks einlegt. Das vor-

hergehend Gesagte, betreffs des Bratens (die Zeiten zum Braten in der Pfanne sind etwas länger als auf dem Rost), des Wendens und des Salzens findet auch hier seine Anwendung, ebenso betreffs des Prüfens, wenn dasselbe fertig, gut durch oder halb englisch ist. Das Beefsteak wird meist ohne jede Beigabe von Butter oder Jus, Kartoffeln usw. aufgetragen, aber auch mit feingeschnittenen und gedämpften Zwiebeln, mit Jus und kleinen, runden Bratkartoffeln, sowie mit gebackenen Eiern, sog. Ochsenaugen, auch mit verschiedenen Gemüsen usw. Folgende Butter wird gerne auf dem Beefsteak serviert. Ein eigroß Butter wird mit feingehackter Petersilie, Pfeffer, Salz und ein wenig Zitronensaft gut vermischt und unter dem Namen maître d'hôtel oder Kräuter-Butter (S. 26) auf das Beefsteak gegeben. An Stelle des Kräuterbutters ist auch ein Stückchen Sardellenbutter beliebt.

Ein in doppelter Größe geschnittenes Beefsteak nennt man Châteaubriand, seine Zubereitungsart ist dieselbe.

470. **Beefsteak, gehackt, sog. deutsche Beefsteak.** Das Fleisch eines Beefsteaks wird entnervt und sehr fein mit Zwiebeln, einigen Kapern und, wenn es der Geschmack erlaubt, mit einigen Sardellen, Pfeffer und Salz gehackt, demselben eine runde, gleichmäßige Form gegeben und in der Pfanne in heißer Butter, auf dem Roste mit Oel gebraten, oder auch in der Beefsteakkasserolle mit geschnittenen Zwiebeln gedämpft, mit Jus zu Tische gegeben.

Andere, gewöhnliche Art: 250 Gramm Rindfleisch, 250 Gramm Kalbfleisch, 250 Gr. Schweinefleisch wird durch die Hackmaschine getrieben, wenn fein, mit 3 abgeschälten, in Wasser eingeweichten, ausgedrückten Semmeln mit Pfeffer, Salz, Gewürz und etwas Wasser zusammengemengt, hieraus Beefsteaks geformt, diese entweder natürlich oder paniert in Butter gebraten. Mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln, Kartoffelgemüse oder Salatbeilage serviert.

471. Filet sauté, Tournedos oder Filets mignons; **kleine Lendenschnitte mit Madeira-Sauce.** Diese kleinen Beefsteaks werden etwa 1—2 cm dick geschnitten, geklopft, rund zugeschnitten, in heißer Butter oder Oel in der Pfanne rasch fertig gemacht, hierauf im Kranz auf runder Platte angerichtet, in die Mitte fertige Champignons, Trüffeln oder Morcheln gegeben, die Filets mit einer nicht zu dicken Madeirasauce (Nr. 327) übergossen und serviert. Man gibt noch weiter zu diesen kleinen Filets eine Sauce Béarnaise (Nr. 312) oder garniert sie mit den verschiedensten Gemüsen, à la jardinière, mit Gänseleberpüree, pommes frites u. s. w.

Filet sauté à la Rossini siehe Löffler-Bechtels Großes Illustriertes Kochbuch S. 379 Nr. 907.

Paupietten von Lenden- oder Schlachtbraten siehe Löffler-Bechtels Großes Illustriertes Kochbuch S. 379 Nr. 907.

Pilaff von Lenden- oder Schlachtbraten siehe Löffler-Bechtels Großes Illustr. Kochbuch S. 381 Nr. 911.

472. **Ochsen- oder Rindszwischenrippenstück.** (Entrecôte.) Man schneidet aus dem Mittelrippenstück (s. Abbildung 3 und 9), zwischen zwei Rippen ein schönes Stück etwa 3—4 cm dick, hackt den Grat und Rückenknochen ab, entfernt das Sehnige, klopft das Entrecôte mit dem Fleischklopfer, schneidet den an der Seite befindlichen Nerven durch, um ein Zusammenziehen des Fleisches zu verhüten; bestreicht es sodann auf beiden Seiten mit Oel oder zerlassener Butter und legt es auf den Rost oder in die Pfanne, bratet es etwa 10—12 Minuten auf raschem Feuer, wobei dasselbe zu beachten ist, wie beim Braten der Beefsteaks (s. Nr. 469), gibt es auf die Platte, etwas Kräuterbutter und Jus darauf und serviert.

Kleine Kartoffeln oder pommes frites werden dazu gegeben. Ebenso gibt man eine Sauce Béarnaise (Nr. 312) dazu, oder garniert mit Gemüse oder irgendwelchen verschiedenen Kartoffelspeisen.

473. **Rostbraten. Rumpsteak.** Der Rostbraten, Rumpsteak (s. Abbildung 2 und 9) soll eigentlich, wie es der Name gibt, auf dem Rost gebraten werden. Allein unter dieser Ausdrucksweise versteht man in der Küche wohl mehr ein aus den Lenden oder dem Rippstück dünn geschnittenes Stück Fleisch, das allerdings in den seltensten Fällen auf dem Rost, meist aber in der Pfanne zubereitet werden wird.

Den Rostbraten, Rumpsteak, schneidet man in 1½—2 cm breite Stücke von ausgebeintem Lenden- oder Rippenstück, klopft es mit dem Fleischklopfer, entfernt den Hautnerven und schneidet den Nerven seitwärts leicht durch, um ein Zusammenziehen des Fleisches zu vermeiden, worauf er gesalzen, leicht gepfeffert und entweder auf dem Rost oder in der Pfanne und, je nachdem er dick, in 6—10 Minuten fertig gemacht wird. Fühlt er sich elastisch an, so ist er halb durch, saftig und schmeckt so am besten, langes Braten macht ihn trocken und zäh.

Einige runde Bratkartoffeln, mit etwas Bratenjus oder Kräuterbutter (S. 26) werden dazugegeben, auch in Scheiben geschnittene Zwiebeln mitgebraten oder mitgedämpft. Zu dem fertigen Rostbraten kann man die verschiedensten Saucen servieren.

Feine Kräuter-Sauce (Nr. 325), Béarnaise-Sauce (Nr. 312), Paprikasauce (Nr. 330) oder Garnieren mit Gemüse, mit irgend einer Kartoffelspeise. Sehr gut sind sie auch als Kaiserrostbraten in der Beefsteakkasserolle zubereitet, gedämpft mit Zwiebeln und Kartoffeln, oder mit in Julienne geschnittenen Gemüsen mit Jus und etwas brauner Sauce aufgekocht (Esterhacy.)

Rostbraten mit saurem Rahm. Wienerrostbraten. In einer Beefsteakkasserolle dämpft man einen Rostbraten in Butter halb fertig, löscht denselben mit etwas Bratenjus ab, gibt einige Löffel sauren Rahm zu, läßt dies noch einige Minuten dämpfen und mit einem Löffel brauner Sauce aufkochen. Zu Paprikarostbraten gibt man zum Anbraten etwas Paprika zu.

474. **Ochsenschweif.** Ein in fingerlange Stückchen geschnittener, abgebrühter Ochsenschweif wird blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt, mit etwas Butter, Gemüse und Gewürz schön gelb angebraten, eine kleine Hand voll Mehl darauf gestaubt, mit ½ Flasche gutem Rotwein und 1 Schöpflöffel Fleischbrühe und Bratenjus langsam gedämpft, bis die Stücke gut weich sind und mit einer Champignons-, Morchel- oder Madeirasauce serviert. Als Ragout verwendet, gibt man einige Klöße und Champignons zu, nebst etwas Madeira.

Beigabe: Nudeln, Maccaroni, Kartoffelpüree usw. Die kleineren Stücke des Schweifes kann man zu einer Suppe verwenden oder zu einem Ragout.

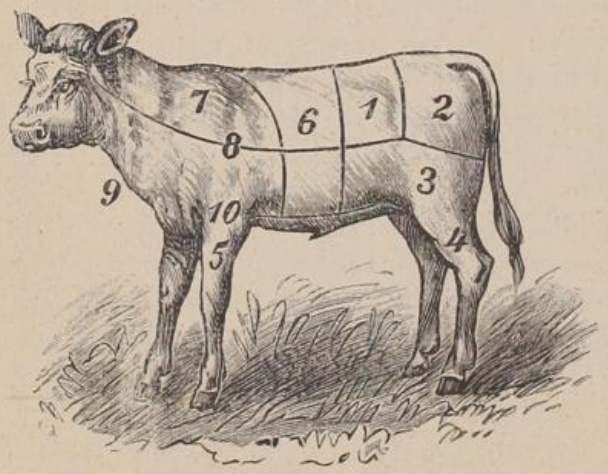
475. **Ochsen- oder Rindszunge.** Die grüne Ochsen- oder Rindszunge, von Schlund und Gurgel befreit, mit Salz abgerieben und gewaschen, kocht man entweder in der Fleischbrühe oder in Salzwasser mit Suppengemüse und Gewürz, bis sie weich ist und die weiße Haut sich leicht abschälen läßt, in schöne Scheiben geschnitten und in möglichst schöner Form auf die Platte, entweder in ihrer ursprünglichen oder in Kranzform, angerichtet. Eine pikante Sauce, Zwiebel- oder feine Kräuter-Sauce usw. wird dazu gegeben. Die Brühe ist zu Sulzen oder Suppen gut zu verwenden. Die gepökelte Zunge (s. Nr. 789) wird stets allein in Wasser gekocht und ist es zu vermeiden, ein anderes Fleisch mitzukochen, da durch den zum Pökeln mit verwendeten Salpeter dieses rot wird. Die geräucherte Zunge wird vor dem Kochen am besten in Wasser eingeweicht oder geklopft, wenn weich, abgezogen und verwendet.

Beilage: Sauerkraut, Erbsen, Maccaroni, Maronenpüree, Kartoffelpüree. Kalt als Beilage zu den verschiedensten Gemüsen, Spargeln, Blumenkohl usw.

Die im Handel in Büchsen vorkommenden amerikanischen Zungen (Fray Bentos) sind, um in möglichster Kürze eine Zwischenplatte herzustellen, entweder als Ragout, als großes Stück oder als kalte Platte, ein sehr zu empfehlendes Hilfsmittel. Man öffnet die Büchse, stellt sie in heißes Wasser, bis die Brühe flüssig ist, worauf man sie aus der Büchse nimmt. Am besten ist es, sie, wenn gereinigt, in Tranchen zu schneiden und in heißer Fleischbrühe oder Bratenjus, ohne kochen zu lassen, heiß zu machen. Die Zunge ist an und für sich zu weich, um ein Kochen ertragen zu können. Eine vorbereitete Sauce von Zwiebeln, Gurken, pikante usw. wird dazu serviert.

B. Kalbfleisch.

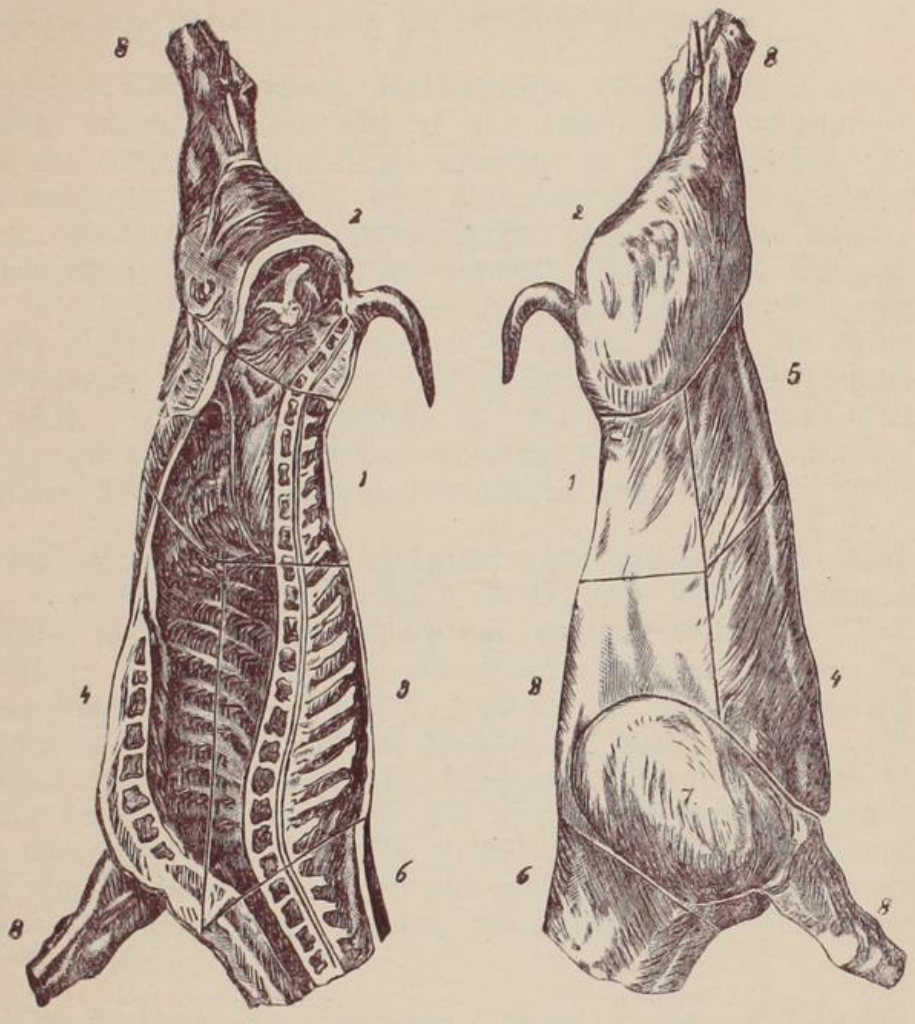
Das Kalb bietet der Küche durch die Verwendbarkeit aller seiner Teile die reichste und beste Ausbeute. Beim Einkauf (siehe auch **Moeller** „Die Hausfrau in ihrem Hauswesen", II. Teil) sehe man darauf, daß das Fleisch eine lichtrote Farbe hat, daß es zartfaserig und saftig aussieht und sein Fett eine schöne, gleichmäßig weiße Farbe hat. Kalbfleisch, welches kein Fett und dessen Rot ins Graue schimmert, desgleichen solches, über dessen Niere ein rötliches Fett liegt, kaufe man nicht. Stierkälber liefern fetteres Fleisch als Kuhkälber, während das letztere schön weiß ist. Zeigt sich die Blutader im Vorderviertel grau oder glänzend rot, so ist das Fleisch frisch. Frisches Fleisch ist gleichmäßig trocken und weiß, altes klebrig und gefleckt. Will sich Kalbfleisch nicht halten, was namentlich Sommers der Fall ist, oder wenn man kein Eis



Das Kalb.

1. Nierenstück.
2. 3. Die Keule oder Schlegel.
4. 5. Die Hessen, Haxen, Storzen.
6. Der Sattel, Ripp, Kotelette.
7. Der Kamm, Bugschaufel.
8. Bug.
9. Die Brust.
10. Bug oder Vorderkeule.

Das Kalb und seine Teile.



1. Nieren, Nierenbraten mit Filet.
2. Schlegel.
3. Karree, Koteletten.
4. Brust.
5. Bauchlappen.

1. und 3. Rücken mit den Nieren.
6. Hals.
7. Bug.
8. Storzen.

hat, so ist es am besten, es auf allen Seiten rasch in Butter anzubraten oder es in kochendem Wasser aufwallen zu lassen; dadurch hält es sich einige Tage. Die nebenstehende Figur zeigt uns die Einteilung und Benennungen der einzelnen Fleischteile.

476. **Kalbsbrieschen, Kalbsmilch.** Vier schöne Kalbsbrieschen werden von der Gurgel und dem Schlund abgetrennt, die Adern weggeschnitten, einige Stunden in kaltem Wasser, das einigemale gewechselt wird, von Blut befreit, in kaltes Wasser gelegt, blanchiert und in kaltes Wasser gelegt. Wenn erkaltet, mit einigen Löffeln Fleischbrühe, Gemüse, Gewürz und Salz gekocht und in der Brühe zu weiterer Verwendung aufbewahrt oder mit der Brühe serviert. Frikassiert zu servieren wird die Brühe der Brieschen mit einer weißen Mehlschwitze von 60 Gr. Butter angerührt, ½ Stunde ausgekocht, mit 3 Eigelb legiert und über die in Scheiben geschnittenen, angerichteten Brieschen gegeben. Gekochter Reis oder Champignons werden dazu gegeben.

477. **Kalbsbrieschen, gespickt und glasiert.** 4 Brieschen, ausgewässert und blanchiert, preßt man leicht zwischen 2 Brettchen, spickt sie hübsch mit kleinem, dünn geschnittenem Speck, legt sie in ein Sautoir, das mit Butter ausgestrichen und mit einigen Scheiben rohen Schinken, Zwiebel und Gewürz ausgelegt ist, salzt sie, gibt einige Löffel Fleischbrühe daran, läßt sie rasch aufkochen und glasiert sie unter häufigem Uebergießen etwa ½ Stunde im Ofen. Zum Fond gibt man etwas braune Vorratssauce oder staubt Mehl auf. Die Brieschen richtet man auf runder, tiefer Schüssel in Kranzform an und gibt in die Mitte irgend ein junges Gemüse, Spinat, Erbsen, Bruchspargeln, Champignons oder Morcheln.

478. **Kalbsbrust, gebraten.** Einer Kalbsbrust (s. Abbildung Nr. 9) mit den Rippknochen werden die Knorpeln leicht gepickt, gesalzen, in ein Bratgeschirr gelegt, mit 2 Zwiebeln, etwas Futter oder Fett, 1 Löffel Fleischbrühe und in den Ofen gegeben. Unter öfterem Begießen bratet man die Brust in etwa 1 Stunde fertig, glasiert sie und gibt sie in Stücke geschnitten zu Tische.

479. **Kalbsbrust, gefüllt.** Eine Kalbsbrust wird ausgebeint und zum Füllen gerichtet, indem man da, wo die vom Rücken laufenden Rippen an die Knorpeln ansetzen, leichte Einschnitte macht, die Kalbsbrust umbiegt und die Rippen an diesen Schnitten bricht. Von diesem Bruchstück aus, in der Länge der Knochen, macht man lange Schnitte auf jedem selbst, zieht die Knochen heraus und schneidet die starken Knorpelstücke etwas weg

oder pickt sie leicht ein. Hierauf löst man den oberen Teil der Brusthaut von dem unteren Rippknochenstück mit einem Messer am dünnen Teil so, daß die obere Haut mit dem unteren Rippenstück an den beiden Langseiten sowohl, wie an der Spitze zusammenhängend bleibt, so daß sich eine Tasche bildet, in welche nachfolgende Fülle eingefüllt wird.

Eine halbe, fein gehackte Zwiebel wird in 50 Gramm Butter gedämpft; 4 Milchbrote werden abgerieben, im kalten Wasser eingeweicht, ausgedrückt und zu den Zwiebeln mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, sowie fein gewiegter Petersilie gegeben und auf dem Feuer abgedämpft, bis sich das Brot gut von der Kasserolle löst. 50 Gramm Butter wird leicht gerührt, das abgedämpfte Brot nach und nach mit 6 ganzen Eiern dazu gegeben, in die vorher im Innern etwas gesalzene Brust eingefüllt.

Eine zweite Fülle ist, die 4 abgeriebenen Milchbrote in feine Scheiben zu schneiden und mit etwa ¾ Liter heißer Milch leicht anzubrühen. Gehackte Zwiebeln werden gedämpft; etwa 100 Gr. Butter leicht gerührt, dazu die Zwiebeln, das Brot, gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, sowie 6 Eier gegeben und die Brust gefüllt. Anstatt Butter kann man auch Nierenfett nehmen.

Eine dritte, einfachere Fülle ist: von 4 Semmeln die Rinde abschneiden, einweichen, ausdrücken und mit Zwiebeln abdämpfen; ist dies halb erkaltet, rührt man 6 Eier dazu, sowie Petersilie, Muskatnuß, Pfeffer und Salz und füllt die Brust damit. Etwas fein gehackten Braten, Leber oder Schinken kann man auch in die Füllen geben. (Nr. 273.)

Als Beilage: irgend ein Gemüse, Kartoffelspeise oder Salat.

480. Kalbsbrust, rouliert. Von einer Kalbsbrust wird der obere Teil der Hautfläche der Länge nach vollständig vom Rippenstück abgelöst, also wie bei der Brust zum Füllen verfahren, nur daß das Hautstück ganz abgetrennt wird. Die Rippen vom untern Stück werden abgelöst, ebenso die Knorpeln gut entfernt (Nr. 479). Die beiden so entbeinten Brusthälften werden nun ausgebreitet, gesalzen und mit einer leicht gehaltenen Godiveaufülle (Nr. 272) gefüllt, der Länge nach aufgerollt, zugenäht und mit Bindfaden leicht gebunden, in einer Kasserolle mit Butter, 2 Zwiebeln, 1 gelben Rübe, etwas Gewürz, 2 Löffel Fleischbrühe und 2 Glas Weißwein im Ofen gedünstet, dann glasiert. Den eingekochten Fond staubt man mit etwas Mehl auf, gibt 2 Löffel guter Bratenjus daran und gibt die Sauce über den in Scheiben angerichteten Braten. Als Garnitur junge Gemüse oder Maccaroni, Reis, Risotto usw. Oder als Beigabe Erbsen, Bohnen, Blumenkohl, Spargelspitzen.

481. Kalbsbug oder Hals. Von einem Kalbsbug (siehe Abbildung Nr. 7, 8 und 10) wird die Schaufel der Länge nach aufgeschnitten, das Fleisch von derselben losgetrennt, am Rohrbein durchschnitten und nach unten losgerissen. Das Rohrbein löst man aus dem Fleisch und trennt es am Gelenk ab. Das Fleisch gesalzen, mit Bindfaden gebunden, mit 2 Zwiebeln, 150 Gramm Butter, etwas Fleischbrühe etwa 1—1½ Stunden gut weich gedämpft und im Ofen glasiert. Den Fond läßt man gut anschlagen, gießt das Fett ab, streut etwas Mehl auf, löscht es mit einigen Löffeln Bratenjus und Fleischbrühe ab und gibt es auf den Kalbsbug, der in Scheiben geschnitten in seiner ursprünglichen Form angerichtet wird. Der Kalbshals wird entweder ausgebeint oder die Knochen eingepickt. Ausgebeint wird er gerollt wie der Bug gebraten. Maccaroni, Kartoffelkroquetten, Püree oder Gemüse wird dazu gegeben, oder irgend ein Salat.

482. Kalbsfüße. Von 3 Kalbsfüßen werden die großen Mittelknochen der Länge nach entfernt, gewaschen, blanchiert und in Wasser mit Gemüse, Gewürz und Salz weich gekocht. Sodann entfernt man die kleinen Knochen und serviert die Füße entweder halbiert oder in kleine Stücke geschnitten mit einer Petersiliensauce (Nr. 328), einer Zwiebel- (Nr. 340), pikanten (Nr. 333) oder Tomaten-Sauce (Nr. 331), oder einer Vinaigrette (Nr. 729).

Um die Kalbsfüße eingemacht zu servieren, macht man von 50 Gramm Butter und einem Löffel Mehl eine leichte Mehlschwitze, gibt etwas Salz, Muskatnuß und die in Stücke geschnittenen Kalbsfüße dazu, gießt einen Löffel der Fleischbrühe und 1 Glas Weißwein daran und läßt das Ganze ¼ Stunde durchkochen, worauf man die Sauce vor dem Anrichten mit 3 Eigelb und etwas Zitronensaft legiert.

483. Kalbsgekröse. Ein weißes Kalbsgekröse wird sorgfältig gewaschen, einige Stunden ausgewässert, der Schleim mit Salz abgerieben, in heißem Wasser blanchiert und in kaltes Wasser gelegt. In einem Salzwasser, mit etwas Essig, 1 Zwiebel, 1 gelben Rübe, Gewürz, wird es sodann etwa 2 Stunden weich gekocht, zum Servieren in kleinere Stücke geschnitten und mit einer Sauce Vinaigrette (Nr. 729) oder eingemacht wie in Nr. 482 serviert.

484. Kalbsherz. Ein frisches Kalbsherz wird in 2 Stücke geschnitten, in kaltem Wasser gewässert, bis alles Blut herausgezogen, dann getrocknet. Hierauf spickt man die Stücke mit kleinem Speck, gibt sie in eine Kasserolle mit 1 Zwiebel, Butter, Salz und Pfeffer, bratet sie auf beiden Seiten hellbraun an, löscht mit 1 Glas Weißwein, etwas Bratenjus oder Fleischbrühe ab.

Den Fond staubt man mit etwas Mehl auf, gibt noch etwas Fleischbrühe dazu und passiert die dickliche Sauce über das Kalbsherz. Um das Kalbsherz mit saurer Sauce zu servieren, wird anstatt Weißwein zum Ablöschen Essig genommen.

Kartoffelpüree, Klöße, Kroquetten, Nudeln, Maccaroni usw. werden dazu serviert.

485. **Kalbshirn.** Das Hirn (Brägen) wird ins Wasser gelegt, die dünne, blutige Haut entfernt, 1 Stunde gewässert und sodann mit Wasser, einigen Löffeln Essig und etwas Salz langsam, etwa ¼ Stunde, leicht gekocht. Man serviert dazu eine Vinaigrette-, eine Tomaten-, Krebs-, Senf- oder pikante Sauce oder gibt über das angerichtete Hirn eine heiße schwarze Butter mit etwas Essig, Salz und Pfeffer aufgekocht.

Kalbshirn gerührt. Das gereinigte Kalbshirn wird gehackt und in der Pfanne mit heißer Butter und etwas gehackten Zwiebeln fertig gerührt, etwas Jus und gehackte Petersilie zugegeben und serviert.

486. **Kalbskopf, gebraten oder abgebräunt.** Aus dem halbierten Kopf entfernt man die Augen und haut die Schnauze an den Kopfstücken weg. Die Teile werden gut gewaschen und in Fleischbrühe oder in Salzwasser mit Suppengrünes und Wurzeln etwa 1 Stunde gekocht. Das Hirn wird aus dem Kopf herausgenommen und nach Nr. 485 gekocht. Ist der Kopf weich, so wird die Zunge der Länge nach zerschnitten, die Kopfteile auf ein flaches Geschirr gelegt, mit Butter bestrichen, mit Pfeffer, Salz, geriebenem Weck und kleingehackter Petersilie und Zwiebel bestreut und im Ofen schön gelbbraun ½ Stunde gebraten. Das Hirn wird wieder in die Hirnschale eingefüllt und der Kopf auf die Platte gelegt, daß die gebratene Seite nach oben steht. Man serviert etwas Bratenjus dazu.

487. **Kalbskopf, gekocht.** Ein abgebrühter Kalbskopf wird ausgebeint, indem man mit einem scharfen Messer, da, wo die Zunge liegt, der Länge nach einen Schnitt macht und sodann, hart am Knochen schneidend, die Haut mit dem Fleisch vom Kopf trennt. Sodann wässert man die abgelöste Haut gut aus, gibt sie in eine Kasserolle mit viel Wasser, kocht sie darin etwa 10—15 Minuten, bis die Haut hart wird, und legt sie sodann in kaltes Wasser. Der Kopfknochen wird der Länge nach gespalten, die Augen ausgestochen, das Hirn, sowie die Zunge herausgenommen, die Knochen zerkleinert und die letzteren zu Jus verwendet. Das Hirn wird, wie in

Nr. 485 gesagt, gekocht. Die Kopfhaut schneidet man in 2 Hälften, schneidet die Ohren ab und diesen im Innern die Knorpeln aus. Schneidet das Ueberflüssige im Innern der Kopfhaut weg und die Hälfte des Kopfes in 3—4 Teile, welche man wieder in kleinere, viereckige Stücke schneidet. Gibt die Stücke um die Zunge in eine Kasserolle, dazu Salz, 1 Zwiebel mit 2 Nelken und Lorbeerblatt eingesteckt, Wurzeln und Pfefferkörner, dem Fleisch einer Zitrone oder etwas Essig, sowie Fleischbrühe oder Wasser, bis das Fleisch bedeckt ist, und kocht sie langsam, doch nicht zu weich. Ist der Kalbskopf fertig gekocht, gießt man ihn auf einen Seiher, zieht die Haut der Zunge ab und schneidet diese in Tranchen. Den Kalbskopf richtet man auf einer Serviette im Kranz hübsch an, gibt in die Mitte das Hirn, umlegt dieses mit den Zungenschnittchen und garniert den Kalbskopf mit Petersilie, gehackten Zwiebeln, Kapern, Zitronen. Eine fertige Sauce Vinaigrette (Nr. 729) wird extra dazu serviert. Man kann zum gekochten Kalbskopf auch eine Tomaten-Sauce (Nr. 331), eine Béarnaise (Nr. 312), Madeira- (Nr. 327) mit Champignons geben.

Kalbsohren werden ebenso zubereitet.

488. **Kalbsleber, gespickt, gedämpft.** Eine Kalbsleber wird gut enthäutet, mit fein geschnittenem Speck gespickt und in Butter mit 1 geschnittenen Zwiebel, 1 Zitronenschale, etwas Pfeffer und Fleischbrühe etwa ½ Stunde gedämpft, ohne daß dieselbe anbratet; man gibt die Leber in ein anderes Geschirr und salzt sie gut. Den Fond kocht man mit 1 Glas Weißwein und etwas Bratenjus ein, gibt einige Löffel sauren Rahm dazu und gibt beim Anrichten von dieser Sauce über die Leber, die übrige serviert man extra dazu.

Beigaben: Kartoffelpüree, breite Nudeln, Spatzen usw.

489. **Kalbsleber, gebraten.** Die enthäutete Kalbsleber wird in 1 cm dicke Streifen geschnitten; diese in heißer Butter in die Pfanne gegeben und rasch auf beiden Seiten in etwa 5—6 Minuten fertig gebraten, salzt und pfeffert sie sodann und gibt sie auf die Platte. Den Fond in der Pfanne kocht man mit etwas Weißwein ein, gibt einen Löffel guter Jus dazu und sodann auf die Leber.

Man gibt zu der Leber eine Kräutersauce (Nr. 325), eine Zwiebel- (Nr. 340) oder pikante Sauce (Nr. 333.)

490. **Kalbsleber, sautiert oder sauer.** Die enthäutete Leber wird in feine Scheibchen geschnitten. In einer schwarzen Pfanne werden in heißer Butter gehackte Zwiebeln leicht angeröstet, die Leber dazu gegeben, auf raschem Feuer etwa 5 Minuten geschwungen, sodann mit etwas Weißwein, Essig und Bratenjus aufgekocht. Sauer wird die Leber hergestellt, indem man,

nachdem sie fertig sautiert ist, etwas Mehl aufstaubt, mit Weineſſig, Bratenjus oder Fleiſchbrühe ablöſcht, aufkocht und anrichtet.

491. Kalbslunge und Kalbsmilz, gedämpft. Eine friſche Kalbslunge wird gewaſchen, in kleine Stücke geſchnitten. 20—25 kleine Zwiebeln röſtet man in Butter mit viereckig geſchnittenem Speck ſchön gelb, gibt die Fleiſchſtückchen dazu, bratet dieſe leicht an, ſtaubt ſie mit einem Löffel Mehl auf, gießt 2 Löffel Fleiſchbrühe, 1 Löffel Bratenjus und 1 Glas Weißwein, Salz und Pfeffer daran und läßt das Ganze ungefähr 1—1½ Stunden dämpfen. Iſt die Sauce ſämig genug, richtet man die Kalbslunge an, die Zwiebeln und Speck darauf und über das Ganze die Sauce. Die Kalbsmilz wird auf dieſelbe Art und Weiſe behandelt.

Kalbsmilz, gefüllt. Eine friſche Milz wird mit einem Blechlöffel rein ausgeſchabt, 125 Gr. fein gehackter Speck, 180 Gr. gehacktes rohes Kalbfleiſch, ein in Milch eingeweichtes Weißbrot, fein gehackte Zwiebel, Peterſilie, 2 ganze Eier, Salz werden zu dem Geſchabten gegeben und alles gut verrührt. Ein gut gereinigtes Kalbsnetz wird mit obiger Farce gefüllt, ihm die Form der Milz gegeben, zugenäht und in Fleiſchbrühe mit einigen Gemüſen kurz weich gedämpft, mit Jus übergoſſen, als Beilage zu Gemüſe und Salat gegeben.

Man kann die Kalbsmilz auch aushöhlen und das Ausgehöhlte ſchaben, mit Kalbfleiſch uſw. wie oben zu einer Farce zuſammenrühren, die Milz damit füllen, zunähen und in Fleiſchbrühe wie oben dämpfen oder kochen.

492. Kalbslungen, Hachis. Die Kalbslungen, in Waſſer oder Fleiſchbrühe gut weich gekocht, werden fein gewiegt. Eine gehackte Zwiebel und Kräuter werden mit der Lunge in Butter angedämpft, mit etwas Bratenjus und einer weiß oder braun ausgekochten Sauce eingekocht. Iſt das Hachis mit weißer Sauce hergeſtellt, ſo wird es mit 4—6 Eigelb legiert, mit Zitronenſaft und Salz abgeſchmeckt. Angerichtet wird es in tiefer Schüſſel mit Blätterteigfleurons oder Brotcroutons garniert zu Tiſche gegeben. Poſchierte Eier, gebackene Eier, auch gebackene Brieschen oder Hirn wird dazu ſerviert.

493. Kalbsnieren, gedämpft und ſauer. Die aus dem Fett gebrochenen Nieren werden in dünne Scheiben geſchnitten und in einer Pfanne mit feingehackten Zwiebeln in heißer Butter auf raſchem Feuer angebraten, mit Pfeffer und Salz beſtreut und ſerviert, oder, wenn angebraten mit Mehl beſtäubt, mit etwas Bratenjus und Weißwein abgegoſſen, einmal aufgekocht und ſofort ſerviert. Man darf die Nieren nicht kochen laſſen, ſonſt werden ſie hart.

Zu sauren Kalbsnieren gießt man anstatt des Weins etwas Essig und behandelt sie weiter, wie oben gesagt.

Die in dünne Scheiben geschnittenen Nieren werden auf raschem Feuer mit gehackten Zwiebeln in heißer Butter sautiert; Salz und Pfeffer zugegeben, etwas Zitronensaft und gehackte Petersilie und serviert. An die fertig gestellten Nieren wird etwas Madeira gegeben, ebenso einige in Scheiben geschnittene Champignons, aufgekocht und serviert.

494. Kalbsrücken. Ein schöner Kalbsrücken (siehe Abbildung Nr. 1, 6 und 8 zusammen), bestehend aus den zusammenhängenden beiden Nierenstücken mit den Nieren und 4—6 Rippen des Karree, für 12 Personen ausreichend, wird enthäutet, die Nerven auf beiden Seiten längs des Rückgrats herausgeschnitten und die beiden Fleischseiten mit Speck gespickt. Die beiden Nieren schneidet man vom Filet weg, läßt sie aber in ihrem Fett. In ein Bratengeschirr gibt man einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, Sellerie, rohen Schinken, die Abfälle des Rückens, Gewürz und Butter, legt den Rücken darauf, salzt ihn gut, gibt zerlassene Butter darüber, bratet ihn 1—1½ Stunden unter sehr häufigem Begießen in gutem Ofen, nimmt ihn heraus, schneidet ihn in schöne Stücke und richtet ihn auf langer Platte an. Die beiden Nieren legt man ¾ Stunden vor dem Fertigwerden des Rückens zum Fertigmachen in das Bratgeschirr, schneidet sie in Scheiben und legt sie beim Anrichten auf den Rücken oben auf. Den Fond läßt man anschlagen, schüttet das Fett ab, gießt etwas Fleischbrühe, sowie Bratenjus und einige Löffel brauner Vorratssauce und Tomatenpüree dazu, läßt dies aufkochen und gibt hievon etwas über den Rücken, während man die übrige Sauce extra serviert. Oder man staubt Mehl an den Fond und kocht ihn dann mit Bratenjus, Fleischbrühe und Tomatenpüree zu einer nicht zu dicken Sauce aus. Der geschnittene Kalbsrücken wird auf eine lange Platte gegeben, entweder à la jardinière garniert oder mit irgend welchem Kartoffelgemüse, Nudeln, Maccaroni, Reis, Risotto, Spargeln, Champignons, Morcheln, Tomaten gegeben.

Der längs gespaltene Rücken wird als Kalbskarree auf dieselbe Weise fertig gestellt wie der Rücken und ebenso garniert oder mit Beilagen zu Tische gegeben.

495. Kalbskoteletten oder Kalbsrippen. Von einem Kalbskarree oder Rippenstück ohne Nierenstück (s. Abbildung 6), wird der Deckel abgeschnitten, die Rippen gleich lang gehauen, der Rückgrat dicht am Fleisch durchschnitten und, wo die Rippen an den Knorpeln ansetzen, durchgehauen, ebenso die Knorpeln an den Enden der Rippen. Mit einem scharfen Messer wird das Karree

nun enthäutet, die Sehne weggeschnitten und in schräger Richtung jede Rippe (gegen das Nierenstück zu) durchgeschnitten. Etwa 3 oder 4 cm vom Knochen ab, macht man einen Kreisschnitt, streift das Fleisch und die Haut mit dem Messer ab, so daß die Rippe hervortritt, klopft das Fleisch mit dem Fleischklopfer und gibt ihm eine schöne Form. Man wird auf diese Art etwa 5 oder 6 Koteletten erhalten, welche man meist als unpanierte Koteletten zu Zwischenspeisen usw. verwendet, jedoch auch paniert zu Tische gibt. Die natürlichen Koteletten werden, nachdem sie gesalzen, entweder mit Oel oder zerlassener Butter bestrichen, auf den Rost gelegt, oder aber in heißer Butter in der Pfanne fertig gemacht. Von den geschnittenen Rippen, welche gegen den Hals zulaufen, entfernt man die Sehnen, schlägt das Fleisch breit, klopft es mit dem Rücken eines Messers und hackt, wenn nötig, ein schönes, geklopftes Stückchen Kalbfleisch in die Kotelette hinein und gibt ihnen eine schöne Form. Die so gerichteten Koteletten werden am besten paniert (gesalzen in Eiweiß und Panierbrot gewendet) und in Fett oder Butter fertig gemacht. Beim Servieren steckt man an die Rippchen eine kleine Papiermanschette.

Beilage: Verschiedene Gemüse wie Erbsen, Sauerampfer, Spinat, Kartoffelpüree, Saucen usw. Zu den unpanierten noch des weiteren Champignons, Morcheln, Trüffeln und verschiedene Saucen wie Tomaten- (Nr. 331), feine Kräutersauce (Nr. 325) pikante Sauce (Nr. 333), Béarnaise Sauce (Nr. 312).

496. Kalbskoteletten, gespickt und glasiert. 8—10 Kalbskoteletten werden mit feinem Speck gespickt, gesalzen, in ein flaches Geschirr in heiße Butter gelegt, auf beiden Seiten angebraten, mit einigen Löffeln Bratenjus und 1 Glas Weißwein abgelöscht, gibt das Geschirr in den Ofen und glasiert die Koteletten durch öfteres Begießen etwa 8—10 Minuten, worauf man sie anrichtet und mit dem Fond serviert.

Beilage: Jede Art Gemüse, Nudeln, Maccaroni, Kartoffelgemüse, Kartoffelpüree usw., auch Tomatensauce (Nr. 331), Béarnaise (Nr. 312), feine Kräutersauce (Nr. 325) kann dazu serviert werden.

497. Kalbskoteletten, haschiert, sog. falsche Koteletten. 500 Gramm mageres Kalbfleisch hackt man mit 125 Gr. gehäuteltem Nierenfett fein, gibt Salz und Pfeffer zu und formt daraus kleine Koteletten, welche man in Eiweiß und Semmelbrösel wendet und in heißer Butter fertig macht. Man richtet sie im Kranz an und gibt eine Bratenjus dazu.

Beilage: Kartoffelgemüse, Kartoffelpüree oder irgend ein Gemüse.

498. Kalbsnierenstück oder Nierenbraten. Der Teil des Kalbsrückens, welcher vom Schlußbein des Schlegels bis an die Rippen geht, in welchem das kleine Filet, sowie die Niere liegt, kann als zusammenhängendes ganzes oder längs des Rückgrates geteiltes Nierenstück, auf dieselbe Art zubereitet werden, wie der Kalbsrücken. Oder die eine Hälfte des geteilten Nierenstücks wird vollständig entbeint, mit der Niere aufgerollt und gebunden, gebraten. Beigaben sind verschiedene Gemüse, Kartoffelgemüse und Salate.

499. Kalbsschlegel oder Keule. Der Kalbsschlegel oder die Keule (s. Abbildg. Nr. 2 und 3), als solcher ganz gebraten auf die Tafel gebracht, wird, nachdem der Schlußknochen losgelöst ist, rein abgewischt, der Knieknochen abgehauen, der Rohrknochen etwas gestutzt, sodann, wie unten beschrieben, gebraten, oder auch abgehäutet, und gespickt fertig gemacht.

Allein der Schlegel bietet, zerlegt in kleinere Teile, der Hausfrau manche Abwechslung. Beim Zerlegen zerfällt der Schlegel in 3 Teile. a) In die Schale, die sogenannte obere oder dünnere Schale, welche die Außenseite desselben bildet. b) In das Fricandeau oder die untere, dickere Schale, welche nach innen liegt und c) in die Nuß, welche zwischen diesen beiden liegt und den Raum vom Knieknochen bis zum Schlußknochen einnimmt. Das Zerlegen in die einzelnen, eben angegebenen Teile erleichtert sich dadurch sehr, daß die Muskeln den eigentlichen Weg dazu angeben.

Man schneidet mit einem scharfen Messer, dem gut wahrnehmbaren Streifen folgend, der sich an der Seite des Schlegels vom Schwanz bis zum Knieknochen hinzieht, von unten zwischen der dicken unteren und der dünnen oberen Schale anfangend bis gegen den Knieknochen, indem man zwischen den Muskeln das Fleisch teilt. Vom Knieknochen aus setzt man den Schnitt abwärts fort, dem Rohr folgend gegen den Schlußknochen, auch hier dem wahrnehmbaren Muskelstreifen folgend. Durch dieses Verfahren schneidet man die untere dicke oder Fricandeauschale aus dem Schlegel. Anschließend an das Fricandeaustück liegt die Nuß. Man löst das Fleisch vom Rohr ab, fortfahrend bis zum Kniegelenk, das man durchschneidet, und trennt sodann dem Rohr entlang, dem wahrnehmbaren Streifen abwärts folgend, die Nuß vom oberen Teil der Schale. Die obere Schale liegt nun frei und wird durch einen Schnitt vom Sprunggelenk gegen das Kniegelenk vom Knochen oder Storzen vollends losgetrennt.

Bei den nun folgenden, beschriebenen einzelnen Teilen des Schlegels und dessen Verwendung soll nicht gesagt sein, daß sich die Hausfrau streng daran zu halten hat, sondern es soll nur gezeigt

werden, wozu die einzelnen, zerlegten Teile sich am besten eignen und gebraucht werden können. Es kann also ebenso gut die obere, dünne Schale gespickt werden, als wie die dazu sich besser eignende, dickere, untere, oder man kann ebenso gut ein Schnitzel aus der unteren und oberen Schale herausschneiden, als wie allein nur aus der Nuß.

Der zugerichtete Kalbsschlegel oder das Fricandeau, die Schale oder Nuß wird gesalzen und in ein Bratgeschirr mit Zwiebelscheiben und 150 Gr. Butter oder Fett gegeben, bedeckt das Fleischstück mit einem doppelten Butterpapier, gießt einige Löffel Wasser oder Fleischbrühe zu, bratet ihn während zwei Stunden unter fortwährendem Begießen, entfernt das Butterpapier, gibt ihm im Bratofen noch ½—¾ Stunden eine schöne Farbe und schneidet ihn nach Seite 42 in Scheiben. Den Fond läßt man leicht anbraten, gießt die Butter oder Fett ab und kocht denselben mit Fleischbrühe oder guter Jus auf. Will man die Jus etwas dicker haben, so staubt man Mehl auf. Man gießt die Sauce durch ein Sieb und serviert sie in einer Saucière zu dem Schlegel. Als Garnitur oder Beigabe gibt man die verschiedensten Gemüse, eine Jardinière, Macédoine, Nudeln, Maccaroni, Reis, die verschiedensten Kartoffelgemüse, Salate usw.

500. **Kalbsschlegel, gedämpft mit süßem oder saurem Rahm.** Der Schlegel oder Fricandeau, Schale, Nuß wird nach Nr. 499 zugerichtet, wie dort gebraten, kurz vor seinem gar werden, beim Glasieren im Ofen einige Löffel sauren Rahm über denselben gegeben, oft damit begossen und der Fond mit weiteren ½ Liter saurem Rahm und etwas Fleischbrühe oder Jus aufgekocht. Oder man gibt einige Löffel brauner Vorratssauce, und um die Sauce pikanter zu machen, etwas Zitronensaft dazu. Beigaben: Nudeln, Klöße, Spatzen, Maccaroni, die verschiedensten Kartoffelgemüse, Salate usw.

501. **Kalbsfricandeau.** Das Fricandeaustück, die innere untere Schale wird von seiner oberen Haut befreit, leicht geklopft und schön mit Speck gespickt. In eine Kasserolle mit Deckel gibt man eine Zwiebel, etwas Wurzeln, Sellerie, Lorbeer und Pfefferkörner, sowie den Abfall des Fricandeaustückes, einige Stückchen rohen Schinken, frische Tomaten und ein Stück Butter, salzt das Fleisch, gibt so viel gute Jus und Fleischbrühe zu, daß die gespickte Oberseite frei ist, deckt ein Butterpapier darüber, dämpft das Stück während 1—1½ Stunden und glasiert es sodann in seinem Safte schön braun im Ofen. Zum Fond gibt man 1 Glas Weißwein und einige Löffel brauner Vorratssauce, sowie Bratenjus, oder staubt an den Fond etwas Mehl, passiert die Sauce, gibt etwas über das aufge-

schnittene Fleisch und die übrige Sauce extra. Das fertige, geschnittene, angerichtete Fricandeau wird entweder mit den verschiedensten Gemüsen umlegt oder solche auf runder Platte extra dazu serviert, des weiteren Kartoffelgemüse, Maccaroni, Spargeln, Tomaten, Reis, Risotto, die verschiedensten Salate usw. dazu gegeben.

502. **Kalbsgoulasch.** Das Fleisch vom Bug oder Hals 1½ Kilo, wird entbeint und gleichgroß gewürfelt, in heißer Butter mit Pfeffer und Salz, etwas Zitronenschale, gehackten Zwiebeln, Schnittlauch und Petersilie 20 Minuten in zugedeckter Kasserolle gedämpft; mit einem kleinen Kochlöffel Mehl aufgestaubt, ¼ Liter sauren Rahm, 1 Prise Paprikapfeffer zugegeben und weich gekocht.

Oder man stellt das Goulasch wie vorher beschrieben her, gibt statt des Mehles einige Löffel fertiger, brauner Vorratssauce und anstatt des sauren Rahms 1 Glas Weißwein daran. Rohe Kartoffelstücke werden dem Goulasch, wenn das Fleisch angebraten, zugegeben, ebenso Tomatenpüree und mit demselben fertig gekocht.

Oder: Das zugerichtete, in kleine Würfel geschnittene Fleisch wird in schwarzer Pfanne in eine heiße Butter gegeben, hiezu etwas gehackte Zwiebeln, Pfeffer und Salz, auf offenem Feuer etwa 5 Minuten gut geschwungen, mit etwas Mehl aufgestaubt, Weißwein und Bratenjus oder statt dessen eine fertige braune Sauce zugegeben, aufgekocht und serviert. Oder wenn das Fleisch angebraten, solches aus der Pfanne genommen, der Fond mit wenig Mehl aufgestaubt, mit Wein und Jus, wie oben gesagt, die Sauce fertig gestellt, das Fleisch darin aufgekocht und serviert.

Paprikagoulasch mit Rahm wird ebenso hergestellt. Der Paprika ebenso einige gekochte und in Stücke geschnittene Kartoffeln beim Anrichten des Fleisches zugegeben.

503. **Kalbshachis von Resten.** Man verwendet hiezu von Haut und Sehnen befreite Bratenreste. Diese werden mit einigen ausgegräteten Sardellen, 1 Löffel Kapern, Petersilie und einigen Schalottenzwiebeln fein gewiegt. Eine gehackte Zwiebel wird in Butter gedämpft, das gehackte Fleisch dazu gegeben, Mehl aufgestaubt, gut abgeröstet und mit guter Bratenjus und Fleischbrühe, sowie etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz aufgekocht und zusammen dicklich eingekocht. Beim Anrichten gibt man das Hachis in eine tiefe Schüssel und garniert es mit Brotcroutons oder Blätterteigfleurons, oder gibt man verlorene Eier oder kleine Pfannkuchen dazu. Als Pastetchenfülle findet dieses Hachis auch gute Verwendung.

Kalbshachis für Kranke. Von einem weichen Stück gebratenem Kalbfleisch wird alle Haut und Fett entfernt und sodann sehr fein gewiegt. Eine Buttersauce (Nr. 315) mit einer alten Henne ausgekocht, wird dicklich eingekocht, mit einigen Eigelb abgezogen, das gewiegte Fleisch darin aufgekocht, leicht abgeschmeckt und serviert.

504. **Kalbfleischreste in brauner oder weißer Sauce.** Man schneidet die Reste, von der Haut befreit, in Scheiben. Die kleingehackten, übrigen Bratenknochen schwitzt man in etwas Butter und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel leicht an, gibt einen Löffel Mehl dazu, läßt dies leicht gelb anrösten und gibt einige Löffel Bratenjus, 1 Glas Weißwein, sowie Fleischbrühe zu, kocht diese Sauce dicklich ein, passiert sie auf das Fleisch, läßt sie einmal aufkochen und richtet sie auf tiefer Schüssel an, umlegt mit Brotcroutons oder Blätterteigfleurons.

Oder man kocht eine gute, weiße Sauce aus (Nr. 308, 315), diese dick ein, legiert sie mit 3 Eigelb, etwas süßem Rahm, Butter, Zitronensaft, Salz und passiert sie über die Kalbfleischscheiben, schwingt sie gut unter die Sauce, kocht sie auf und hält sie im Wasserbad bis zum Servieren heiß. Champignons können dazu gegeben werden, ebenso in Butter gedämpfte Nudeln oder Reis.

505. **Kalbfleischrouladen oder Rouletten.** Die Nuß oder das Fricandeaustück wird enthäutet und aus diesem der Breite nach, jedoch in schräger Richtung, etwa fingerdicke und dreifingerbreite Streifen geschnitten, die breit geschlagen und tüchtig geklopft werden. Von den Abfällen des Fleisches wird eine Godiveau bereitet, wie in Nr. 272 beschrieben, in welche etwas gehackte Kräuter, sowie süßer Rahm gerührt wird. Die Kalbfleischstücke werden aufgelegt, gesalzen, auf einer Seite mit Ei bestrichen, darauf etwa messerrückendick von der Godiveau gestrichen, aufgerollt, mit Bindfaden umbunden, in eine tiefe Kasserolle mit Deckel gegeben, nebst einigen Scheiben Zwiebeln, Wurzeln, Gewürz, Salz, Butter, mit Fleischbrühe und Bratenjus übergossen und etwa ¾ Stunden langsam weich gedämpft. Zur Sauce nimmt man in Butter braun geröstetes Mehl, rührt dies mit dem Fond und etwas Zitronensaft an, läßt alles zusammen aufkochen und sämig werden, gibt die Rouladen auf eine runde Platte und richtet die Sauce darüber an.

Beigabe hiezu: irgend ein Kartoffelgemüse, Nudeln, Reis, Risotto, Maccaroni, junge oder eingemachte Gemüse.

506. **Kalbsschnitzel.** Am besten schneidet man die Schnitzel

aus der Nuß oder der Fricandeauschale. Man häutet das betreffende Stück, schneidet fingerstarke Stücke der Breite nach in schräger Richtung aus demselben, klopft sie und schneidet das überflüssige Fleisch ab, um ihnen eine hübsche Form zu geben. Die natürlichen, unpanierten Schnitzel (naturelles) werden, wenn sie geklopft und gesalzen, in einer schwarzen Pfanne in heißer Butter in etwa 10 Minuten auf beiden Seiten gebraten oder mit Oel bestrichen auf dem Rost fertig gemacht. Die panierten Schnitzel wendet man in Eiweiß und Semmelbröfel um, drückt sie mit dem Messer platt, gibt ihnen schöne Form und backt sie schön gelb krustig in der Pfanne schwimmend in heißem Fett oder Butter. Zu beiden Arten gibt man etwas gute Kalbsbratenjus oder Butter und ein Stückchen Zitrone. Panierte Schnitzel werden als Beigabe zu Gemüse gegeben, mit Setz-Ei und Gurken usw. garniert. Schnitzel naturelle werden mit Champignons, mit Tomatensauce (Nr. 331), Béarnaisesauce (Nr. 312), feine Kräuter-Sauce (Nr. 325), Paprikasauce (Nr. 330), saure Rahmsauce gegeben.

507. **Kalbsschwänze.** 6—8 Kalbsschwänze werden in zwei Teile geschnitten, gewässert und blanchiert. In eine Kasserolle gibt man eine Zwiebel, 1 gelbe Rübe, Sellerie, Salz und Pfeffer, sowie die Kalbsschwänze, 2 Glas Weißwein, sowie 2 Löffel Fleischbrühe und 1 Löffel Bratenjus dazu und läßt das Ganze etwa 2 Stunden kochen, worauf man die Schwänze herausnimmt. Ist der Fond passiert und entfettet, wird er mit Mehl aufgestaubt und zu einer dicklichen Sauce eingekocht.

508. **Kalbsstorzen, Kalbshaxen oder Hessen.** Ein Kalbsstorzen (s. Abbildung Nr. 4 und 5) wird gewaschen, der Knochen etwas gestutzt und entweder in der Fleischbrühe im Fleischtopf, oder mit Wasser, Salz und Gewürz halb weich gekocht. In eine Kasserolle gibt man etwas Butter und in Scheiben geschnittene Zwiebel, den Storzen dazu, läßt ihn anbraten, gießt ihn mit etwas Fleischbrühe und Bratenjus ab, dämpft ihn im Ofen weich, glasiert ihn in seinem Fond und serviert ihn mit der Jus, in welcher er fertig gedämpft wurde. Oder gibt eine feine Kräuter-Sauce, eine pikante, Tomaten usw. dazu.

In Schleimsuppen gekocht, wird er in der Krankenküche gerne verwendet und in Suppen als Einlage geschnitten.

509. **Kalbsvögel.** Aus einer Kalbsschale werden dünne Streifen geschnitten und diese geklopft. 50 Gramm geräucherter Speck wird in kleine Stücke geschnitten, ebenso eine halbe Kalbsniere. Dies wird fein gehackt, mit etwas Petersilie, 2 Löffel Sem-

melbröseln und 2 ganzen Eiern, Pfeffer und Salz; bestreicht die Fleischstreifen mit zerlassener Butter und streicht die Farce darauf, rollt dieselben auf, umbindet sie und setzt sie in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, in welcher sie etwa ½ Stunde mit etwas Fleischbrühe und Bratenjus gedämpft und glasiert werden. Den Fond fettet man ab, staubt Mehl auf, gießt ein Glas Wein zu und kocht die Sauce aus.

510. Kalbszungen. Wenn die Kalbszungen blanchiert, werden sie in einer Kasserolle mit Gemüse und Gewürz, 1 Glas Rotwein, Fleischbrühe und Bratenjus weich gekocht, abgezogen und bis zum Gebrauch warm gestellt. Den Fond kocht man ein, gibt einige Löffel brauner Vorratssauce (Nr. 423) dazu, schneidet die Zunge in Scheiben, richtet sie im Kranze an und gibt die Sauce darüber. Oder man kocht mit dem Fond eine feine Kräuter-Sauce (Nr. 325) oder Tomaten- (Nr. 331) aus.

Beigaben hiezu: Junge Gemüse, Kartoffelspeisen, Pürees u. s. w.

Die gewässerten und blanchierten Kalbszungen werden in der Fleischbrühe weich gekocht, die Haut abgezogen, in Scheiben geschnitten und mit einer pikanten, Zwiebel-, Senf-, Tomaten usw. Sauce serviert.

C. Hammel- und Lammfleisch.

Die Bezeichnung der verschiedenen verwendbaren Fleischteile des Hammels zeigt nebenstehende Figur.



1. Keule oder Schlegel.
2. 3. 4. Sattel oder Rücken Schoß.
4. Kotelettstück. Ripp.
5. Der Hals.
6. Blatt, Schulter, Bug.
7. Brust.

Der Hammel.

Ueber Einkauf desselben siehe auch **Moeller** „Die Hausfrau in ihrem Hauswesen", II. Teil. Verlag J. Ebner, Ulm.

Ueber seinen Einkauf ist zu sagen, daß das Fleisch dieselbe Farbe haben soll, wie gutes Ochsenfleisch, dabei zartfaserig und das

Fett schön weiß. Im Herbst und anfangs Winter ist das Fleisch am besten. Lammfleisch hat eine helle Farbe, ist äußerst zart, das Fett weiß und fühlt sich weich an. Zum Gebrauch in der Küche soll das Fleisch unbedingt abgehängt und nicht frisch geschlachtet sein.

Ziegen- oder Kitzfleisch ähnelt im großen und ganzen dem Lammfleisch, es ist jedoch heller in der Farbe und besitzt weniger Fett.

Beim Servieren des Hammelfleisches ist hauptsächlich darauf zu sehen, daß dasselbe sehr heiß auf den Tisch kommt und ist es deshalb unbedingt notwendig, heiße Teller zu benützen.

511. Hammelbrust, gekocht, gebraten. Die Hammelbrust oder Bug wird wie das Rindfleisch in warmem Wasser zugesetzt und mit Wurzeln, Kräutern und Salz weich gesotten; die Fleischbrühe wird zu Suppe verwendet. Ist das Fleisch verkühlt, wird es mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit heißem Schweinefett, Olivenöl oder Butter übergossen und in heißem Ofen oder am Spieß scharf gebraten und mit irgend einem Kartoffelgemüse, einer guten Bratenjus oder pikanten Sauce zu Tische gegeben.

Hammelbrust, paniert und gebraten. Die Hammelbrust wird in der Fleischbrühe gekocht, bis die Knochen sich leicht lösen, dann kalt gelegt und leicht gepreßt. Aus der Brust werden nun gleich große Stücke geschnitten, diese gesalzen und gepfeffert, in zerlassener Butter und Panierbrot gewendet und in heißer Butter in der Pfanne schön gelb gebraten.

Man serviert dazu eine Tomaten-, eine pikante oder Zwiebelsauce und gibt diese Schnitten als Beilage zu Gemüsen.

512. Hammelbrust, gefüllt und gedämpft. Die Hammelbrust wird ausgebeint, ebenso behandelt und mit derselben Fülle gefüllt wie die Kalbsbrust (Nr. 479). Nachdem die Brust zugenäht, wird sie mit Salz, Wurzeln und Gewürzen in Fleischbrühe oder Wasser halb weich gekocht, die Knochen entfernt, sodann in ein Bratgeschirr gelegt, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit heißer Butter übergossen und im heißen Ofen gar gebraten. Man serviert dazu eine pikante oder Tomatensauce. Beigabe: Salat, Gemüse, Kohl usw.

513. Hammelfleisch, gekocht und einfach gebraten. 1—1½ Kilo Hammelfleisch vom Bug, Brust oder Hals wird wie Rindfleisch gekocht und zu den verschiedensten jungen Gemüsen, Kohlarten und Kartoffelgemüsen serviert. Dieselben Hammel-

fleischstücke werden mit etwas Knoblauch oder Salbeiblättern eingerieben, gesalzen und gepfeffert; in eine passende Kasserolle gegeben, mit 1 Liter heißem Wasser oder Fleischbrühe übergossen, im Ofen unter häufigem Uebergießen schön krustig gebraten und hie und da Fleischbrühe zugegossen, bis sie weich sind. An den Fond gibt man etwas Mehl, rührt dies mit etwas Fleischbrühe auf und gibt diese Sauce zu dem Fleisch. Eine weiße Zwiebelsauce (Nr. 340) oder Tomatensauce (Nr. 331) ist ausgezeichnet dazu.

514. Hammelfleischschnitten von Resten. Reste von gedämpftem oder gebratenem Hammelfleisch werden in Scheiben geschnitten, auf einer Gratinschüssel im Kranz angerichtet, mit einer dick gehaltenen Zwiebel- (Nr. 340), feiner Kräuter- (Nr. 325) oder Champignonssauce (Nr. 316) überzogen, geriebenes Brot darauf gestreut und eine halbe Stunde im Ofen gratiniert.

515. Hammelherz und Hammelhirn. Werden wie in Nr. 484 und Nr. 485 zubereitet.

516. Hammelrücken, gebraten. Der Hammelrücken erstreckt sich vom Schlußbein anfangend, über das Nierenstück bis zur 3. oder 4. Rippe. Ist der Hammelrücken so herausgehauen, löst man die Knochen am Ende der Rippen über die Hälfte von der Haut ab und schlägt sie durch, den dadurch bloßgelegten Fleischlappen schlägt man nun unter den Rücken, nimmt die Niere heraus und gibt dem Ganzen durch festes Binden mit Bindfaden ein schönes Ansehen. Hierauf wird der Rücken gesalzen in eine Bratpfanne mit Wurzeln und Gewürz gelegt, mit Fett übergossen und in gutem Ofen etwa 1—1½ Stunden unter sehr fleißigem Begießen gebraten. Lammrücken etwa ½—¾ Stunden. Die Nieren werden in ihrem Fett mitgebraten. Den Fond läßt man anbraten, schüttet das Fett ab und löscht ihn mit Fleischbrühe und guter Jus ab. Am Spieß gebraten, wie er in England auf die Tafel kommt, bleibt der Braten am besten und saftigsten und braucht derselbe etwa 1 Stunde Bratenzeit.

Man garniert den Rücken à la jardinière oder irgend einer andern zusammengestellten Garnitur, den verschiedensten Arten von Kartoffeln, Kroquetten usw.

Der Hammelrücken vom Schlußbein bis zum Hals in zwei Hälften gespalten, bietet uns, in seine einzelnen Teile zerlegt, als Karree, Koteletten, Filets, Karbonnaden oder Steaks eine gute und willkommene Abwechslung.

Hammelkarree oder Rippenstück, gebraten. Der längs gehauene Rücken wird als Karree oder Rippenstück wie der Rücken gebraten.

517. **Hammelsteak.** Die von der Karbonnade geschnittenen Stücke werden, ohne den Knochen zu entfernen, in etwa 2 fingerdicke Stücke von derselben abgeschnitten und abgehauen. Sodann diese halb durchschnitten, jedoch nich tdurchgehauen, so daß beide Teile, durch den Knochen zusammengehalten, ein Ganzes bilden. Mit dem Fleischklopfer schlägt man das Fleisch auseinander, gibt ihm eine schöne Form, schneidet das überflüssige Fett und die Haut weg, salzt und pfeffert es und macht die Steaks auf dem Rost mit Oel oder in der Pfanne mit Butter in etwa 10 Minuten fertig.

Eine Béarnaise-Sauce, Tomaten- oder feine Kräuter-Sauce, sowie Bohnen, Erbsen, Kartoffeln oder pommes frites werden dazu serviert.

518. **Hammelkoteletten.** Von einem schönen, abgehängten Hammelrippenstück, dem der Rückgrat abgehauen und die Rippen kurz geschlagen sind, werden etwa 8 Koteletten (mit Rippe) geschnitten, von Haut und Sehnen befreit, mit dem Fleischklopfer geklopft, zu einer schönen Form geschnitten und der Knochen oben rundum frei gemacht. Zum Fertigmachen werden sie entweder, wenn gesalzen und gepfeffert, mit Oel bestrichen, auf den Rost gelegt oder in heißer Butter in der schwarzen Pfanne in etwa 3—4 Minuten auf jeder Seite auf raschem Feuer gebraten. Beilage: Gebackene und gebratene Kartoffeln, Bohnen, Erbsen, Spargel, Spinat, Erbsenpüree, glasierte Zwiebeln und Zwiebelpüree usw., Tomaten, Sauce Béarnaise, pikante Sauce usw.

519. **Hammelnieren.** Die Hammelnieren werden von dem sie umhüllenden Fett befreit, enthäutet, fein geschnitten, in heißer Butter in der Pfanne auf raschem Feuer halb fertig gemacht, etwas gehackte Zwiebeln dazu gegeben, gesalzen, herausgenommen, etwas Weißwein zugegossen, mit etwas guter Jus und brauner Sauce aufgekocht, die Nieren noch einen Augenblick dazu gegeben, durchgeschwungen und serviert.

Hammelnieren am Spieß. Die Nieren aus ihrem Fett genommen, werden an der großen Rundung der Länge nach halb durchschnitten, so daß die Hälften zusammenhängend bleiben. 2—3 derselben werden an einem Spieß oder einer Nadel befestigt, indem man die Niere zweimal durchsticht. Gesalzen und gepfeffert wendet man sie in zerlassener Butter um und grilliert sie entweder auf raschem Feuer in der Pfanne oder auf dem Rost. Beim Servieren gibt man etwas Kräuter-Butter (S. 26), auf die Niere und eine Zitronenscheibe.

520. **Hammelschlegel oder Keule, gebraten.** Der Ham-

melschlegel (Keule) muß gut abgehängt sein. Aus demselben wird das Schlußbein herausgeschnitten, der Knochen vom Gelenk an auf 6—8 cm vom Fleisch befreit, kurz abgeschlagen, tüchtig geklopft und sodann mit Bindfaden zu einer hübschen, länglichen Form gebunden, gesalzen, in einer Bratpfanne mit 2 Zwiebeln, 1 gelben Rübe, Sellerie, etwas Gewürz, Butter oder Fett gegeben und in heißem Ofen etwa 1½—2 Stunden fertig gebraten oder am Spieß befestigt und dort gar gemacht. Den Fond kocht man mit etwas Bratenjus und Fleischbrühe auf und gibt ihn zu dem tranchierten und in seine ursprüngliche Form wieder zusammengestellten Schlegel (S. 42). Je nach Geschmack kann man den Hammelschlegel auch mit Knoblauch einreiben.

Beilagen: Verschiedene Kartoffelspeisen, wie Kroquetten, Püree, Maccaroni, breite Nudeln, Bohnen, Spinat, weiße Rüben, Maronen, Maronenpüree, weiße Bohnen und Püree usw.

521. **Hammelschlegel, gedämpft.** Ein nach Nr. 520 gerichteter, geklopfter und gebundener Hammelschlegel wird mit 250 Gramm rohem Schinken, 3 ganzen Zwiebeln, 3 gelben Rüben, ½ Selleriewurzel, 1 Bouquetchen Petersilie, 2 Nelken, 1 kleinen Lorbeerblatt, 1 Eßlöffel ganzem Pfeffer, 4 Löffel großer Jus und 125 Gramm Butter auf nicht zu raschem Feuer etwa 2 Stunden gedämpft. Ist der Schlegel beinahe weich, wird er in den Ofen zum Glasieren gegeben. Die Jus zu dem tranchierten und zugerichteten Hammelschlegel ziemlich dick eingekocht, wird abgeseiht serviert.

Beigaben: Frische oder trockene Gemüse, Hülsenfrüchte, alle Arten Kartoffelspeisen, Nudeln, Pürees usw. Ebenso auch zusammengestellte Garnituren je nach Wahl und Belieben.

522. **Hammelschlegel auf Wildbretart.** Ein mürbe geklopfter Hammelschlegel wird abgehäutet, gespickt, mit einer gekochten Marinade übergossen und einige Tage darin mariniert. In eine Braisière gibt man Wurzeln, Gewürz, sowie den Schlegel mit etwas Marinade und Fleischbrühe, dämpft denselben etwa 1½ bis 2 Stunden, wenn glasiert, wird er herausgenommen und aufgeschnitten auf die Platte gelegt. Den Fond kocht man zur Hälfte ein, gibt einige Löffel sauren Rahm dazu, sowie etwas Bratenjus und braune Vorratssauce, passiert diese Sauce, gibt etwas über das Fleisch und serviert die übrige in einer Saucière dazu. Beilage: Wie zu Wildbraten.

523. **Lammfleisch.** Ebenso wie beim Hammel ist es auch beim Lamm notwendig, daß dasselbe gut abgehängt zum Gebrauche in die Küche kommt. Die Bezeichnungen der verwendbaren Fleisch-

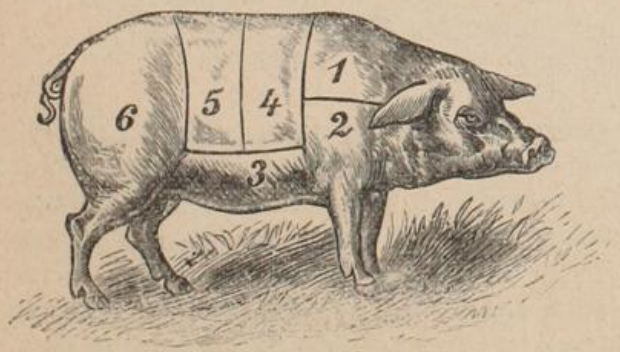
teile sind die des Hammels. Man zerlegt das Lamm in Viertel und benützt es auch so in der Küche, wobei das Vorderviertel aus dem Blatt, der Brust, dem Rippenstück und dem Halse, das Hinterviertel aus der Keule und dem Nierenstück besteht. Lämmer sollen nur im letzten und in den ersten drei Monaten des Jahres geschlachtet werden, zu jeden anderen Zeiten sind sie für die Küche nicht gut. Ein gut gemästetes Lamm muß weißes Fleisch haben mit angesetztem Fett, das Nierchen mit Fett überzogen. Zum Lammbraten wird in England Mint-Sauce gegeben, was sehr fein schmeckt. Diese Sauce wird zubereitet, indem man grüne junge Pfefferminzblätter mischt, dann fein hackt, etwa eine gute handvoll, 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker und ¼ Liter Weinessig zugießt und dies etwas 2 Stunden ausziehen läßt, worauf man sie serviert.

Sämtliche vorstehend besprochenen Rezepte des Hammels können auch auf das Lamm angewendet werden.

524. **Ziegen- oder Kitzbraten.** Das Fleisch der jungen Ziegen oder Kitzen ist wegen seiner leichten Verdaulichkeit sehr geschätzt. Seine Zubereitungsweise ist dieselbe, wie die beim Lamm. Am besten sind sie mit Butter im Ofen schön gelbkrustig gebraten und mit Zitronensaft beträufelt oder als Ragout mit Paprika gedämpft, oder die Schulter und Brust gebacken zu Tisch gegeben.

D. Schweinefleisch.

Die Bezeichnung der einzelnen Teile des Schweins ist aus der Abbildung zu ersehen. Bei seinem Einkauf sehe man darauf, daß das Fleisch hellblutrot, zartfaserig und nicht wässerig, das Fett fest und weiß ist. Finniges Fleisch wird von der Fleischbeschau nicht zugelassen. Ist das Fett schwammig und nicht kernhaft fest, so taugt das Fleisch nicht viel. Guter Speck ist fest, das Magere



Das Schwein.

1. Der Hals. Kanz.
2. Blatt. Bug.
3. Bauch.
4. 5. Rückenstück. Kotelettstück.
6. Keule. Schinken.

daran zart. Gelbe Streifen darin liefern den Beweis, daß es ranzig ist und schlecht. Das Schweinefleisch ist wohl nahrhaft, jedoch nicht für jedermann leicht verdaulich.

525. **Schweineschlegel, (Keule) frischer, grüner, gebraten.** Ein Schweinsschlegel, ausgebeint und gestutzt, wird entschwartet und der Speck gleichmäßig pariert. Diesen oberen Speck schneidet man in viereckig gleiche Stückchen durch bis zum Fleisch. Reibt in diese Salz und etwas fein gestoßenes Gewürz und gibt den Schweinsschlegel mit Gemüse und Gewürz, sowie etwas Wasser in einen mäßig heißen Ofen, begießt ihn recht fleißig und bräunt ihn in 2—2½ Stunden und glasiert ihn sodann, macht vom Fond eine Jus, welche man dazu serviert.

Sauerkraut, Kartoffelgemüse, irgend ein Püree von Kartoffeln oder Erbsen, Linsen usw. wird dazu gegeben.

526. **Schweineschlegel, frischer, grüner, gedämpft.** Der Schlegel wie in Nr. 525 gerichtet, wird mit Wurzelwerk und Gewürz, mit Fleischbrühe oder Jus etwa 1½—2 Stunden gedämpft und im Ofen glasiert. Den Fond fettet man gut ab und kocht ihn mit einigen Löffeln brauner Sauce aus, oder staubt Mehl zu, richtet den geschnittenen Schlegel an, gibt etwas Sauce über das Fleisch und serviert die übrige extra dazu. Mit saurem Rahm gedämpft und dann im Ofen glasiert und saurer Rahm zugegossen, schmeckt der Schinken ausgezeichnet.

Sauerkraut, bayrisch Kraut, Spatzen, Nudeln, Kartoffelgemüse usw. wird dazu serviert.

527. **Schweineschlegel, frischer, grüner, mariniert.** Ein junger Schweineschlegel wird wie in Nr. 525 zugerichtet, in einem tiefen Geschirr mit einer gekochten Marinade heiß übergossen. Nach einigen Tagen mit Suppengemüse und Gewürz, sowie einigen Löffeln der Marinade, etwas Fleischbrühe und Bratenjus etwa 2 Stunden gedämpft und glasiert. Vom Fond macht man eine Sauce, welche man zum Schlegel serviert, oder man gibt beim Glasieren sauren Rahm zu und macht die Sauce damit fertig.

Beigabe: Wie in Nr. 525.

528. **Schinken zu kochen.** Der gesalzene und geräucherte Schinken wird vor dem Kochen einen halben Tag in frischem Wasser eingeweicht, der Knochen etwas gestutzt, abgewaschen, mit kochendem Wasser vollständig übergossen, aufs Feuer gesetzt und je nach seiner Größe, etwa 2 bis 3 oder 4 Stunden an der Seite des Herdes langsam durchgezogen, nicht gekocht. Ist der Schinken fertig, läßt man ihn, damit er saftig bleibt, in seinem Sud erkalten, um ihn dann

zu tranchieren. Warm gegeben wird um den Schlußknochen etwa handbreit im Halbkreis ein leichter Einschnitt rund um in die Schwarte gemacht oder ausgezackt. Die Schwarte sodann abgezogen, das Fett egal geschnitten und der Schinken so tranchiert, daß, wie auf Seite 42 gesagt, das dicke Stück erst ausgeschnitten wird und dann das kleinere vom Sprunggelenk ab. In schöne Scheiben geschnitten und wieder in seine ursprüngliche Form zusammengestellt, wird er dann serviert, der Knochen mit einer Papiermanschette besteckt. Das beste Zeichen, wenn der Schinken fertig, ist, daß der Schlußknochen ohne Anstrengung entfernt werden kann oder am Rohr das kleine Beinchen sich leicht herausziehen läßt.

Beigaben: Gemüse, Sauerkraut, Kartoffelpüree, Maronen usw.

529. **Schinken zu backen.** Ein mittelgroßer Schinken, 8—10 Pfund, wird mit einem steifen Brotteig vollständig dick überzogen, in ein flaches Geschirr gelegt und in den Backofen geschoben. Nach etwa 2½—3 Stunden ist der Schinken fertig; man schneidet sodann die Brotkruste weg, tranchiert ihn und serviert denselben warm mit Beigaben (Nr. 528) oder gibt ihn als kalte Speise. Die Brotkruste gibt, mit Wasser aufgekocht, gute Suppen. Am besten läßt man den Schinken durch den Bäcker in den Teig einschlagen und im Backofen fertig machen.

530. **Schinken mit Burgunder.** Man kocht den Schinken etwa 1 Stunde sehr langsam in Wasser, zieht dann die braune Schwarte ab, legt ihn in eine Braisière mit Zwiebel, Gemüse und Gewürz, gießt eine Flasche Burgunder daran, sowie einige Löffel Fleischbrühe und guter Jus und läßt den Schinken langsam dämpfen. Nach etwa 1 Stunde gibt man denselben zum Glasieren in den Ofen, den Fond kocht man mit etwas brauner Sauce und noch etwas Burgunderwein aus, tranchiert den Schinken (Nr. 258), gießt von der Sauce darüber und gibt den Rest in eine Saucière.

Beigaben Nr. 531.

531. **Schinken, geräuchert mit Madeirasauce.** Ein kleiner, nicht zu stark gesalzener und leicht geräucherter Schinken wird über Nacht in Wasser eingelegt, gebürstet, abgetrocknet und in folgender Brühe zugesetzt. Mit Gemüsen, Gewürz, 2 Flaschen gutem Weißwein und 2 Schöpflöffel großer Jus dämpft man denselben langsam weich, worauf man ihn herauslegt, die Jus abfettet, ziemlich einkocht, mit 1 Glas guten Madeira und so viel brauner Vorrats-Sauce, als es Jus ist, vermengt, nochmals aufkocht und passiert. Vor dem Anrichten gibt man ein halbes Glas

Madeira darunter und übergießt den Schinken, wenn er tranchiert, mit etwas Madeira. Die Sauce gibt man extra dazu. Beigaben: Sauerkraut, Maronen glasiert und Püree, Maccaroni, Spatzen, Klöße, Kartoffelpüree, breite Nudeln, Maultaschen usw. Ebenso junge Gemüse, Spinat, Rosenkohl, Macédoine oder eine Garnitur à la jardinière oder eine selbst zusammengestellte Garnitur von verschiedenen Gemüsen.

532. **Schweinefleisch, gebraten.** 1—1½ Kilo nicht zu fettes Schweinefleisch vom Bug oder Hals wird gesalzen in eine Kasserolle mit Zwiebeln gelegt, mit Kümmel bestreut oder etwas Beifuß dazu gegeben, Wasser oder Fleischbrühe zugegossen und im Ofen unter öfterem Begießen schön gebraten. Den Fond kocht man mit etwas Fleischbrühe und Bratenjus auf und serviert ihn zum Fleisch.

Sauerkraut und Salzkartoffeln oder Spatzen werden dazu serviert.

533. **Schweinefleisch, gedämpft.** 1—1½ Kilo Schweinefleisch (ausgebeinter Bug oder Hals), wird gesalzen, in Butter mit Zwiebeln und etwas Kümmel angebraten, mit einigen Löffeln Fleischbrühe und Bratenjus übergossen, im Ofen weich gedämpft und glasiert. Den Fond entfettet man, kocht ihn zur Hälfte ein, staubt etwas Mehl auf, gibt Bratenjus und Fleischbrühe zu, oder anstatt dessen braune Vorratssauce und serviert diese Sauce zu dem Fleisch.

Sauerkraut, Spatzen, Kartoffelpüree, irgend eine Kohlart, Kartoffelkroquetten usw. werden dazu serviert.

Schweinefleisch in Bier. Wenn das Fleisch angebraten ist, wird ½ Liter heiß gemachtes Bier an dieses gegossen, im übrigen weiter verfahren, wie oben beschrieben.

534. **Schweinefleisch, gehackt (Hackbraten).** 1 Kilo mageres Schweinefleisch wird mit 250 Gramm Speck fein gewiegt oder durch die Hackmaschine getrieben. Einige fein gehackte Schalotten oder Zwiebeln und Petersilie werden in etwas Butter angedämpft, zu dem Fleisch gegeben, ebenso 2 eingeweichte und ausgedrückte Milchbrote. 2 ganze Eier, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, mit dem Fleisch untereinandergemengt und aus dieser Masse eine armsdicke Rolle geformt, welche man in ein Schweinsnetz einschlägt, mit geriebenem Brot und Butter überstreut und im Ofen langsam bratet. Man serviert dazu eine pikante, Kapern-, Senf- oder Zwiebelsauce, gibt ein Kartoffelgemüse, Spatzen, Maultaschen, Kartoffelklöße, Maccaroni usw. dazu.

535. **Schweinefleisch, gekocht.** 1½ Kilo nicht zu fettes junges Schweinefleisch, vom Bug oder Karree, auch Hals oder Bauchlappen, wird in Salzwasser mit einer Zwiebel, gelben Rübe, Lauch und etwas Gewürz weich gekocht. Eine Meerrettich-, Zwiebel- oder Senfsauce wird dazu serviert. Beilage: Sauerkraut, Erbsen- oder Kartoffelpüree oder irgend ein Kohl- oder Kartoffelgemüse.

536. **Schweinefleisch, geräuchert.** Geräuchtes Schweinefleisch (Abschnitt 17) vom Bug, von der Brust, Bauchlappen oder Karree wird in Wasser weich gekocht oder im Sauerkraut weich gedämpft. Das Fleisch geschnitten und auf dem Sauerkraut angerichtet. Kartoffeln in der Schale oder Salzkartoffeln, Linsen, Püree von Erbsen oder Kartoffeln wird als Beigabe dazu serviert.

537. **Schweinsrippenstück, Schweinskarree, -Rücken.** Ein Schweinsrippenstück, die Hälfte eines gespaltenen Schweinsrückens (Rippespeer), wird von der Schwarte befreit, der Rückgratknochen abgehauen, gesalzen, mit Kümmel bestreut und in eine Kasserolle mit Wurzelwerk und Gewürz sowie einem Stück Butter gegeben, das Fleisch angebraten, mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht, weich gedämpft und in seinem Saft im Ofen glasiert. Den Fond entfettet man und gibt ihn extra zu dem Braten. Man schneidet die Rippen beim Tranchieren durch und richtet das Stück wieder in seiner früheren Form auf langer Platte an. Der Schweinsrücken wird ebenso behandelt.

Beigaben, wie in den vorhergehenden Rezepten gesagt.

538. **Schweinskoteletten, gebraten und paniert.** Die Schweinskoteletten, etwa 8 bis 10 Stück, werden aus dem Rippenstück geschnitten, der Rückgratknochen abgehauen, die Koteletten geschnitten, der Rippenknochen zugestutzt, geklopft, gesalzen, in heißer Butter und Panierbrot paniert. Man bratet die Koteletten entweder auf dem Rost oder aber in der Pfanne in heißer Butter in 10 Minuten fertig und serviert eine Bratenjus dazu.

Zu allen Arten von Gemüsen oder Kartoffeln, zu Püree, Klößen usw. zu servieren. Als Saucen wird eine pikante (Nr. 333), Robert (Zwiebel-) (Nr. 340), feine Kräuter- (Nr. 325) mit serviert.

539. **Schweinskoteletten, gedämpft.** 8—10 Stück Koteletten werden wie oben gerichtet, gesalzen, gepfeffert und in heißer Butter in der Pfanne rasch angebraten, worauf man sie einstweilen auf eine Platte legt. Unterdessen dämpft man in einem Bratgeschirr gehackte Schalotten oder Zwiebeln, legt die Koteletten

mit 1 Glas Rotwein, Bratenjus und Fleischbrühe dazu und läßt das Ganze auf kleinem Feuer etwa eine halbe Stunde dämpfen, richtet die Koteletten an, staubt etwas Mehl auf, kocht die Sauce noch etwas aus, gibt gehackte Essiggurken dazu und gibt sie an die Koteletten. Beigaben und Saucen wie in Nr. 538.

540. **Schweinsknöchel, gesalzen, grüne mit Sauerkraut.** Die in Stücke gehauenen Schweinshaxen (berlinisch Eisbeine) werden 6—8 Tage gepökelt und in Wasser langsam weich gekocht. Grün werden sie auch im Sauerkraut oder Fleischbrühe zugesetzt und langsam darin weich gekocht.

Kartoffeln in der Schale, Salzkartoffeln, Kartoffel- oder Erbsenpüree dazu gegeben. Oder die Knöchel mit Kräutern, Wurzeln und Gewürzen in Bratenjus und Fleischbrühe braisiert und mit dem fertigen Sauerkraut serviert.

541. **Schweinsgoulasch.** 1½ Kilo ausgebeintes, nicht zu fettes Schweinefleisch wird in gleich große Stücke geschnitten. In kleine Stücke geschnittener Speck wird mit gehackten Zwiebeln angerührt, die Fleischstücke darin angebraten, gesalzen, mit Jus und Fleischbrühe oder saurem Rahm abgelöscht und weich gedämpft, eine braune Mehlschwitze daran gerührt und gut durchgekocht. Um den Goulasch pikant zu machen, löscht man das Fleisch mit Essig ab und gibt, wenn er fertig ist, geschnittene Essiggurken und Kapern dazu.

542. **Schweinsgoulasch mit Sauerkraut.** (Szegediner Goulasch.) 1½ Kilo ausgebeintes, nicht zu fettes Schweinefleisch, in gleich große Stücke geschnitten, wird in Fett oder Butter mit gehackten Zwiebeln angedämpft, gesalzen, mit guter Jus, Fleischbrühe und Weißwein abgelöscht und darin weich gedämpft. 750 Gr. fertig gekochtes Sauerkraut wird sodann unter das Fleisch mit in kleine Stücke geschnittenen, gekochten Salzkartoffeln, sowie etwas Paprikapfeffer gemischt und serviert.

543. **Schweinskopf, Schweinsrüssel, gekocht.** Der Schweinskopf wird entbeint und ohne Zunge und Hirn mit 100 Gramm Salz in einer Schüssel zwei Tage gebeizt, dann wird der Kopf und die Zunge mit Wurzeln und Kräutern zwei Stunden lang gekocht, der Zunge die Haut abgezogen und der Länge nach in zwei Teile zerschnitten. Hierauf wird ein Deziliter Essig mit gehackten Schalotten in einer Pfanne gekocht, mit ½ Liter vom Absud abgelöscht und 5 Minuten gesotten, die Sauce geseiht, Estragon, Kapern und Schnittlauch hinzugefügt, noch etwas ein-

gekocht und über den Schweinskopf und die Zunge gegossen aufgetragen.

Oder man kocht den Schweinskopf in Wasser mit Gemüse wie Siedfleisch und gibt ihn geschnitten zu Sauerkohl.

544. **Schweinsleber mit Kräutern.** Die gereinigte Schweinsleber erhält der Breite nach verschiedene Einschnitte und wird mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, 150 Gramm Speck zerhackt, darunter Zwiebel, Schalotten, Kapern und Petersilie gemengt und ein Teil dieses Haschees in die Einschnitte gebracht. Der andere Teil der Kräuter wird auf ein Schweinsnetz gestrichen, die Leber damit umhüllt und geschnürt, in eine Bratpfanne gebracht und im Ofen in heißer Butter gebraten, mit Weißwein und Bratenjus abgelöscht und weich gedämpft. Den Fond kocht man mit Bratenjus und Fleischbrühe auf und serviert ihn extra dazu.

545. **Schweinsnieren.** Die Schweinsnieren werden behandelt wie die Kalbs- und Hammelnieren. (S. Nr. 493 und 519.)

546. **Schweinsohren, Schweinsrüssel, gedämpft.** Die zugerichteten, grünen Schweinsohren werden in einer Kasserolle mit Speck, rohem Schinken, Gemüsen und Gewürz, in etwas Fleischbrühe und Bratenjus gedämpft. Sind dieselben weich, schneidet man sie in hübsche Stücke und serviert sie auf Sauerkraut oder als Beilage zu einem Kartoffelgemüse. Vom Fond bereitet man eine Sauce, welche man extra dazu serviert. Die Schweinsrüssel werden ebenso behandelt. Oder wird der gepökelte Schweinsrüssel oder die Ohren in Wasser mit Gemüse und Gewürz langsam gekocht und zu Sauerkraut, Erbsen oder Kartoffelpüree serviert.

547. **Schweinespeck, gekocht oder geröstet.** Durchwachsener Bauchspeck grün, gesalzen oder geräuchert, wird in Wasser oder in Sauerkraut weich gekocht. Geschnitten mit Sauerkraut und Schalkartoffeln zu Tische gegeben.

Roher, geräuchter, durchwachsener Bauchspeck wird in dünne Tranchen geschnitten und diese sodann in schwarzer Pfanne mit etwas Butter auf beiden Seiten sehr rasch gebraten, angerichtet und sofort serviert.

548. **Spanferkel, gebraten.** Ein Spanferkel, rein geputzt und ausgenommen, inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, wird auf folgende Weise dressiert und dann zum Braten entweder an den Spieß oder in das Bratgeschirr gegeben. Die beiden

Schlegel werden flach gedrückt und durch ein Holzspießchen, das man quer durchsteckt, gehalten. Die beiden Vorderfüße steckt man durch einen Einschnitt, den man neben dem Kopf am Halse auf beiden Seiten etwa 2 fingerbreit aus der Haut loslöst, ohne diese jedoch zu zerreißen. Damit der Rücken seine Form behält, legt man ein lang geformtes Brot unter denselben. Beim Braten muß man das Ferkel sehr häufig begießen, entweder mit Fett oder Butter, oder aber mittelst heißer Butter und Bier bestreichen. Sollten sich auf dem Körper Blasen zeigen, so werden dieselben mittelst einer Nadel aufgestochen. Es ist, um das Ferkel schön gebraten auf den Tisch zu bringen, vor allem nötig, eine schöne, braune Kruste zu erzielen, und erfordert deshalb das Braten viele Mühe. In der Bratpfanne im Ofen wird auf dieselbe Art und Weise verfahren, und ist der Braten etwa in 1½—2 Stunden fertig. Dabei ist zu beachten, daß man das Ferkel auf einen Rost legt, um es leichter aus derselben herausnehmen zu können und ein Zerreißen desselben zu vermeiden. Den Fond kocht man mit Fleischbrühe auf und serviert ihn dazu. Man serviert das Ferkel ganz auf einer langen Platte, garniert mit Zitronenscheiben und Petersilie und gibt es dann in die Küche zum Tranchieren oder zerlegt es am Tische, wie auf Seite 43 beschrieben. Beigabe: Irgend ein Salat, Kartoffelpüree, Sauerkraut usw.

8.

Wildbret verschiedener Art.

Wir unterscheiden dreierlei Wildarten: das Hochwild, Schwarzwild, Klein- oder niederes Wild. Dabei kommt hauptsächlich in Betracht a) das Haarwild: Der Hirsch, Rotspießhirsch, Axishirsch, das Damwild, die Gemse, das Reh, das Wildschwein, der Hase und das Kaninchen; b) das Federwild in seinen verschiedenen Arten.

Die Zeit des Einkaufs des Wildes ist, durch die in allen Staaten durch Landesgesetze festgelegten Schon- und Jagdzeiten gegeben und darf außer diesen Zeiten kein Wild geschossen, gekauft oder gegessen werden. Die Jagdkalender von Württemberg, Baden, Bayern, Preußen, Hohenzollern, Elsaß-Lothringen und Sachsen sind auf Seite 470 und 71 des Großen Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuchs enthalten.

Mehr als beim Schlachtfleisch ist beim Wild darauf zu achten, daß es sich nicht im Zustand der Verwesung befindet, und bürgt nur eine frische, dunkelrote Farbe für Frischsein desselben. Vor allem hat man sich beim Einkauf zu hüten, das Stück eines verstickten Tieres zu kaufen. Dies entsteht, wenn das geschossene Wild längere Zeit bei großer Hitze liegen bleibt und nicht sofort aufgebrochen und ausgeweidet worden ist. Diesem Fleisch sieht man es äußerlich nicht an; man wird es erst inne, wenn man den Schlegel oder Rücken zurichtet, wobei sich ein übler Geruch bemerkbar macht, dabei sind das Rückenmark, sowie die Rohrenden am Schlegel grünlich angelaufen. Um das Wild in der Decke hierauf zu untersuchen, macht man einen Schnitt durch die Decke zwischen Bug und Hals und ergibt hiebei der Geruch das Weitere. Siehe weiteres **Moeller** „Die Hausfrau in ihrem Hauswesen" II. Teil. Verlag J. Ebner Ulm, Seite 583 bis 587, wo in erschöpfender Weise sämtliche Arten Wild behandelt sind.

Der von den Feinschmeckern so hochgepriesene Hautgout entwickelt sich mehr oder weniger aus der fortschreitenden Fäulnis, und ist es deshalb mit Rücksicht auf Gesundheit und Leben der Gäste durchaus zu verwerfen, ein solches Fleisch auf den Tisch zu bringen.

Ehe wir an die Beschreibung der einzelnen Rezepte kommen, möchte ich noch eines Uebelstands erwähnen und dringend von

diesem entschieden zu verwerfenden, alten Brauch abraten. Es ist nemlich in den meisten Haushaltungen der alte Brauch, frisches Reh- oder Hasenwild einige Tage vor dem Gebrauch zu beizen, um dasselbe mürbe zu machen, was bei einem alten Tier ja wohl angezeigt ist. Nach meiner Erfahrung verliert ein derartig behandeltes, junges Stück ganz wesentlich und hauptsächlich das Beste, seinen Wildgeschmack und auch das Nahrhafteste, seinen Saft.

Wenn je der Fall eintreten sollte, Wild aufbewahren zu müssen, und man glaubt, es deshalb beizen zu sollen, so würde ich eher vorschlagen, dasselbe in Milch oder Rahm zu legen, als in Essig und Gewürz, da die Milch die Fasern eher lockert und den Geschmack nicht benimmt, als wie es die Beize oder Marinade tut.

549. **Der Hase.** In den Monaten September bis Anfang Januar sind die Hasen am besten. Beim Einkauf ist vor allem darauf zu sehen, keinen zu großen, d. h. alten zu wählen, sondern einen jungen, der wegen seines schmackhaften Fleisches mit Recht so beliebt ist. Den jungen Hasen erkennt man an den Löffeln, welche sich leicht einreißen lassen, während dies bei den alten nicht der Fall ist. Beim Zurichten des abgestreiften Hasens schneidet man den Kopf, die Bügchen, den Hals, sowie die Bruststücke ab, diese Stücke, sowie das Herz, die Leber und Lunge verwendet man zu Hasenklein, während man den Rücken und die beiden Schlegel sauber enthäutet, spickt und zum Braten richtet, entweder am Spieß oder in dem Bratgeschirr zu braten. Sehr gut ist auch, den Hasen in Olivenöl mit geschnittenen Zwiebeln und Petersilie einige Stunden zu marinieren und dann mit dem Oel und den Zwiebeln zu braten. Die Sauce wird vom angeschlagenen Fond gemacht. Tranchieren und Servieren (s. S. 42.)

Der gespickte Hase wird in ein Bratgeschirr gelegt, mit Wurzeln, Gewürz und Butter etwa ½—¾ Stunden schön im Ofen gebraten. Den Fond kocht man mit etwas Fleischbrühe auf, gibt einen Löffel brauner Sauce (Nr. 309) zu oder staubt mit Mehl auf. Beim Braten kann man auch einige Löffel sauren Rahm an den Hasen gießen und ihn damit im Ofen glasieren. Oder wenn der Hase fertig gebraten ist, den Fond mit Mehl aufstauben, 1 Glas Wein zugießen und ebenso einige Löffel Rahm und diese Sauce, wenn aufgekocht und passiert, zum Hasen servieren. Beigabe: Spatzen geschmälzt oder geröstet, Leberklöße, sonstige Klöße, Maccaroni, Nudeln, Kartoffelpüree, italienische und andere Salate usw. An Stelle der Rahmsauce kann auch Madeirasauce serviert werden.

Ein älterer Hase wird gerichtet, gespickt und 1—2 Tage in einer gekochten Marinade oder saurem Rahm mariniert, mit Gemüse und Gewürz in Butter angebraten, etwas von der Marinade daran

gegossen und so unter öfterem Begießen im Ofen ¾—1 Stunde fertig gemacht. Der Fond wird mittelst Mehlaufstauben, mit 1 Glas Rotwein abgelöscht, die Sauce ausgekocht und diese über den geschnittenen Hasen und in einer Saucière dazu gegeben.

Hasenabfälle werden auf dieselbe Weise verwendet wie die von Rehfleisch Nr. 558, 560.

550. **Hasenbraten, falscher.** Je 500 Gr. rohes Schweinefleisch, ebenso Rind- und Kalbfleisch oder Wildfleisch, wird fein gewiegt oder durch die Hackmaschine zerkleinert, zu einigen Zwiebeln oder Schalotten nebst Petersilie fein gehackt und in Butter gedämpft, werden 6 gehackte Sardellen, sowie 3 in Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte Weißbrote und 3 ganze Eier nebst Gewürzsalz, sowie das gehackte Fleisch zugegeben, gemischt und ein länglicher Braten daraus geformt, dieser mit Speck durchzogen, mit Semmelbröfel bestreut, und mit Butterstücken darauf etwa 1 Stunde im Ofen gebraten. In Scheiben geschnitten richtet man ihn an, gibt eine Zwiebel-, pikante oder saure Rahmsauce dazu und Beigaben nach Nr. 549.

551. **Hasenleber.** Die frische Leber wird abgehäutet, in dünne Scheiben geschnitten, gesalzen, gepfeffert, in Mehl gewendet und in heißer Butter gebraten, oder paniert und aus schwimmendem Fett gebacken. Hasenleberspatzen werden wie Leberspatzen (Nr. 261) hergestellt. Hirsch- und Rehleber wird ebenso verwendet.

552. **Hasenrücken oder Schlegel mit Pfeffersauce.** Ein Hasenrücken wird fein gespickt, gesalzen und in heißer Butter mit einigen Scheiben Speck und Zwiebeln angebraten, mit 1 Glas Weißwein und etwas Bratenjus abgelöscht und in diesem Fond im Ofen glasiert. Eine Pfeffersauce (Nr. 332) hat man inzwischen fertig gestellt und passiert den eingekochten Fond des Hasenrückens dazu.

Die Rezepte der Kaninchen sind auch bei den Hasen anzuwenden und umgekehrt.

553. **Hirschrücken, gebraten.** Der Rücken eines jungen Tieres wird zugehauen, enthäutet, gespickt und gesalzen, in einem Bratgeschirr mit Wurzelwerk und Gewürz, mit etwas Butter oder Fett auf dem Feuer angebraten, im Ofen unter häufigem Begießen etwa ¾ Stunden saftig gebraten, mit Fleischbrühe und etwas Rotwein abgelöscht und noch etwa ¼ Stunde darin gedämpft. Sodann gibt man einige Löffel sauren Rahm dazu und glasiert

den Rücken im Ofen. Die Sauce wird behandelt wie beim Schlegel, ebenso die Umlagen und Beigaben. Ein junger Hirschrücken hat ein Gewicht von 15—20 Kilo.

Hirschkoteletten s. Reh Nr. 556.

554. **Hirschschlegel oder Hirschfricandeau und -Bug, gebraten.** Der Schlegel von einem jungen Hirsch wird wie der Rehschlegel (Nr. 557) zugerichtet und in etwa 2 Stunden fertig gestellt. Den Fond läßt man anbraten, gießt das Fett ab, gibt Fleischbrühe oder Bratenjus, sowie einige Löffel brauner Vorrats-Sauce und sauren Rahm dazu, oder staubt mit Mehl auf, passiert die Sauce und serviert sie zu dem aufgeschnittenen Hirschschlegel. Beigabe: die verschiedensten Kartoffelspeisen, Maronen, Nudeln, Maccaroni, Spatzen, Klöße, Salate usw. Tranchieren S. 42.

Der Hirschschlegel wird ebenso in 3 Teile zerlegt wie der Kalbsschlegel (Nr. 499), abgehäutet und gespickt, mit Wurzelwerk, rohem Schinken und Gewürz in Butter angebraten, mit heißer Fleischbrühe und etwas Rotwein abgelöscht, weich gedämpft und im Ofen in seinem Saft glasiert. An den Fond gibt man einige Löffel sauren Rahm, sowie brauner Sauce oder staubt mit Mehl auf und passiert diese Sauce.

555. **Rehrücken, gebraten.** Der Rehrücken wird abgehäutet, die Rippen etwas kurz und egal geschlagen, die dem Rückgrat entlang laufenden Nerven durchschnitten, um ein Zusammenziehen des Rückens zu vermeiden, der Hals gestutzt, der Rücken schön egal gespickt, mit Wurzeln und Gewürz in Butter oder Fett etwa ¾ Stunden unter fleißigem Begießen gebraten. Vom Fonds eine Sauce zubereitet wie in Nr. 553, Madeirasauce, Pfeffer- oder pikante Sauce wird auch gegeben. Beigaben wie zur Keule oder irgend eine Garnitur. Tranchieren s. S. 42.

556. **Rehkoteletten.** Von dem gespaltenen Rehrücken werden die Gratknochen weggehauen, die Rippen gleich lang geschlagen, die Haut und Sehnen entfernt und in schräger Richtung gegen das Filet zu Koteletten geschnitten, leicht breit geschlagen, der Knochen vom Fleisch befreit und den Koteletten dadurch eine hübsche Form gegeben, mit Pfeffer und Salz bestreut, in Eiern mit zerlassener Butter und Panierbrot umgewendet, in heller Butter etwa 6 Minuten gebraten, sodann im Kranz angerichtet und dazu eine aus den Rehabfällen bereitete Pfeffersauce (Nr. 332) serviert. Beigaben sind Champignons, Morcheln, Oliven, Maronen, Nudeln oder irgend eine Kartoffelspeise.

557. **Rehschlegel, Keule, gebraten.** Der Schlußknochen des Schlegels eines jungen Rehes wird ausgelöst, die Haut abgetrennt, der Rohrknochen gestutzt, vom Fleisch rundum befreit und der Schlegel schön gleichmäßig gespickt, in Fett oder Butter, einem Stück rohen Schinken, einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 1 gelben Rübe, etwas Selleriewurzel, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und einigen Nelken unter sehr oftem Begießen in heißem Ofen etwa 1—1½ Stunden gebraten, worauf man ihn, wenn er sich nicht mehr zu weich anfühlt, herauslegt, schneidet, wie auf S. 42 beschrieben, und auf eine passende Platte gibt; der Rohrknochen wird mit einer Papillote geziert. Den Fond läßt man anschlagen, schüttet das Fett ab, rührt eine vorher gemachte Mehlbrenne an den Fond oder staubt Mehl auf, oder gibt einige Löffel brauner Vorratssauce sowie Rotwein und Bratenjus (Nr. 309) oder auch sauren Rahm dazu und kocht die Sauce auf. Beilage: Alle Arten Klöße und Kartoffelgemüse, Spatzen, Maultaschen, Maccaroni, Kroquetten oder irgend eine Garnitur. Auch Madeira-, Pfeffer- oder pikante Sauce.

Rehschlegel, mariniert. Der gespickte Rehschlegel wird 5—6 Stunden in Olivenöl, Essig, Zwiebelscheiben und Petersilie gelegt, in heißer Butter angebraten, mit der Beize abgelöscht und im Ofen wie oben fertig gemacht.

558. **Rehschnitten aus Resten in Sauce.** Uebrig gebliebenes Rehfleisch wird von Haut und Sehnen befreit, in Scheiben geschnitten und sodann, ohne das Fleisch kochen zu lassen, in einer fertigen, pikanten oder Pfeffersauce heiß gemacht, zu Tische gegeben und mit Beigabe nach Nr. 557 serviert.

559. **Rehschnitzel mit Madeirasauce.** Aus einem entbeinten Rehschlegel schneidet man Schnitzel, klopft diese leicht, salzt und pfeffert sie und macht sie in heißer Butter in der Pfanne sehr rasch fertig. Hiezu eine mit den Rehabfällen ausgekochte Madeira-, Champignons-, feine Kräuter- oder irgend eine pikante Sauce. Beigaben wie in Nr. 557.

560. **Rehhachis von Resten.** Von Haut und Sehnen befreite Ueberreste von Rehbraten werden gehackt oder durch die Maschine getrieben, mit Salz und Pfeffer in heißer Butter, sowie mit gehackter Petersilie, Schnittlauch und Zwiebel abgedämpft. Unter Zuguß von etwas Fleischbrühe und weißem Wein oder brauner Vorratssauce läßt man das Hachis leicht aufkochen und gibt es mit wachsweichen Eiern, Setzeiern oder pochierten Eiern umlegt zu Tisch.

Das **Renntier** wird nach den Rezepten von Hirsch oder Reh behandelt.

561. **Wildschwein oder Schwarzwild.** Das Fleisch eines jungen Tieres, des sogenannten Frischlings sowohl, als wie das des älteren und größeren, des überlaufenen Frischlings oder Bache ist das beste zu Küchenzwecken, während das Fleisch der alten Stücke, das zäh und hart, sich nicht besonders dazu eignet. In den Wintermonaten November und Dezember ist das Fleisch am besten und werden in dieser Zeit auch die meisten Tiere geschossen. Beim Zurichten der Stücke darf die Schwarte nicht entfernt werden, diese wird vielmehr mittelst einer Bürste von dem durch das Absengen der Haare verursachten Brandgeruch mit kaltem Wasser gut gereinigt.

Etwa 2 Kilo Wildschwein vom Bug, Schlegel oder Rücken wird, nachdem es abgewaschen und namentlich die Schwarte mit einer Bürste abgerieben wurde, gebunden, in ¼ Liter Wein, 2 Liter heißer Fleischbrühe, etwas Essig, Gemüse und Gewürz langsam weich gedämpft. Eine braune Mehlschwitze mit fein gewiegten und gedünsteten Zwiebeln rührt man mit dieser Brühe an, kocht die Sauce aus und serviert sie zu dem in Scheiben geschnittenen Fleisch. Johannisbeergelee in einer Saucière wird sehr oft dazu serviert. Als Beigabe: Sauerkraut, Kartoffelpüree, Nudeln, Spatzen, Leberklöße, Maccaroni, Maronen oder Püree usw.

9.

Kaninchen (Hauskaninchen).

Das wilde Kaninchen unterliegt in seiner Zubereitungsweise denselben Vorschriften, wie der Hase. Ein anderes ist mit dem zahmen oder Hauskaninchen. Das Fleisch des Kaninchen ist dem Hühnerfleisch ähnlich, weiß und zart, leicht verdaulich und von süßlichem Geschmack, besonders von jungen Tieren sehr saftig.

562. **Kaninchenauflauf mit Sauerkraut.** Ein Kaninchen, wie in Nr. 563 gebraten, wird in geeignete Stücke zerlegt, eine Auflaufform mit Butter bestrichen, der Boden mit gestoßenem Zwieback bestreut und mit gerösteten Speckwürfeln belegt. Darauf eine Lage gut gekochtes Sauerkraut gegeben, auf dieses das Kaninchenfleisch, wieder eine Lage Sauerkraut mit Zwieback und Speckwürfel bestreut und 40 Minuten im Backofen gebacken. Eine Sauce vom Fond bereitet, serviert man dazu.

563. **Kaninchen, gebraten.** Das Kaninchen wird gespickt, gesalzen, mit einigen Zwiebeln, Wurzelwerk und Gewürz in heißer Butter im Ofen gebraten. Kurz vor dem Anrichten wird es mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufelt, der Fond mit etwas Bratenjus aufgekocht und an das zerteilte Kaninchen gegeben. Salat oder Kompott wird dazu serviert.

564. **Kaninchen, gebeizt oder gedämpft.** Das gespickte Kaninchen wird in einer warmen Marinade einen Tag gebeizt, mit Wurzelwerk, Gewürz, einigen Löffeln der Beize und etwas Fleischbrühe gedämpft und im Ofen glasiert, angerichtet, der Fond mit brauner Sauce und etwas Zitronensaft fertig gemacht, ein Teil davon über das Fleisch gegossen und noch extra eine Saucière dazu serviert.

Beigaben: Gebratene Kartoffeln, Kroquetten oder Duchesse-kartoffeln.

565. **Kaninchen, gefüllt.** Das mit Salz und Pfeffer gewürzte Kaninchen wird mit der Farce Nr. 273 gefüllt. Sodann zugenäht, mit einer Speckschwarte umbunden und in heißer Butter

mit einigen Zwiebeln und Zitronenscheiben gebraten. Den Fond läßt man anschlagen, gießt ihn mit Fleischbrühe und Bratenjus ab und gibt ihn extra zum Fleisch. Beigaben: Kartoffel- oder Heringsalat.

10.

Haus- und Wildgeflügel.

Das Fleisch alter Tiere jeder Geflügelart eignet sich nicht auf die Tafel, es ist zähe und zuweilen von widrigem Geschmack, dagegen wird durch den Absud desselben mit verschiedenen Gewürzzutaten eine kräftige Brühe gewonnen, die sich zu Suppen, namentlich für Kranke, und zu Saucen vorzüglich verwenden läßt. In diesem Fall wird das weich gesottene Fleisch später haschiert und kann zu irgend einer Speise, Haschees, Pastetchenfülle, Kroquetten usw. verwendet werden.

Die Merkmale, wodurch sich junge Tiere von alten unterscheiden, sind bei jeder Tierart andere. Die jungen Gänse haben blaßgelbe Schnäbel und Füße, die alten dunkelgelbe. Die Schnäbel lassen sich bei ersteren leicht abbrechen; junge Enten haben ein weißes, festes Fett, bei den alten ist es gelb und sandig; junge Tauben haben unter den Flügeln sogenannte Haare oder Flaum, die alten sind mit Federn bestockt; junge Hahnen und Hühner haben hellrote Kämme, die Augen treten glänzend hervor, doch sind die Pupillen weniger beweglich, wie bei den alten, die nebenbei einen dunkelroten, lederartigen Kamm haben. Der Brustknochen gegen den Steiß ist bei den Jungen weich und biegsam, bei den Alten geradeausstehend wie ein Sporn. Ebenso sind die Krallen der älteren Tiere kürzer und abgestumpfter. Im II. Teil **Moeller** „Die Hausfrau in ihrem Hauswesen", Verlag J. Ebner, Ulm, Seite 587—594 wird in übersichtlichster und eingehendster Weise das Haus- und Wildgeflügel behandelt.

A. Das Haus- oder zahme Geflügel.

566. Ente, gebraten. Man gibt die zugerichtete und gesalzene Ente in ein Bratgeschirr, übergießt sie mit heißer Butter oder Fett, gibt eine Zwiebel dazu und bratet sie etwa ¾—1 Stunde unter öfterem Begießen schön braun im Ofen. Den Fond läßt man anschlagen, gießt vom Fett etwas ab, kocht ihn mit Fleischbrühe und etwas Bratenjus auf und gibt ihn über die aufgeschnit-

tene und tranchierte Ente (s. S. 44). Man garniert die Platte mit einer Hand voll Kresse und serviert dazu irgend einen Salat.

567. **Ente, gedämpft mit Maronen, Rot- oder Sauerkraut.** Die Ente wird zugerichtet und dressiert, in eine Kasserolle mit Wurzelwerk, Gewürz, einigen Löffeln Fleischbrühe und Bratenjus gegeben, gut zugedeckt, etwa ½ Stunde gedämpft, ältere bis sie weich ist, und im Ofen etwa ¼ Stunde im Saft glasiert. Der Fond wird entfettet, etwas eingekocht und einige Löffel brauner Sauce (Nr. 309) dazu gegeben. Die Ente wird tranchiert, hübsch zusammengestellt, mit der Sauce übergossen und serviert.

Beim Anrichten gibt man die Ente mit glasierten Maronen (Nr. 388), mit Sauerkraut (Nr. 383) oder Rotkraut (Nr. 382) garniert zu Tische.

568. **Ente, gefüllt.** Eine nach Nr. 566 gerichtete Ente wird mit folgender Fülle gefüllt. Eine fein gehackte Zwiebel mit etwas Petersilie wird in Butter gedämpft, die gehackte Leber der Ente, sowie 2 eingeweichte und ausgedrückte Semmeln dazu gegeben, etwas Pfeffer, Salz, Muskatnuß und Thymian, das Ganze leicht gedämpft, mit 3 Eiern sodann abgerührt (s. auch Nr. 273) und die Ente damit gefüllt, zugenäht, dressiert und in einem Bratgeschirr in heißer Butter oder Fett in ungefähr 1¼ Stunden gebraten. Den Fond läßt man anschlagen, gießt ihn mit Fleischbrühe und Bratenjus ab und gibt ihn über die tranchierte Ente. Irgend ein Salat wird dazu serviert.

569. **Gans, gebraten.** Eine ausgenommene, flammierte und rein geputzte, junge Gans wird dressiert (s. S. 22), innen und außen gut gesalzen, in ein Bratgeschirr mit Butter oder Fett und 1 Zwiebel gelegt, ungefähr 1 Stunde im Ofen schön krustig braun gebraten oder am Spieß befestigt und etwa ¾—1 Stunde gebraten. Vom angeschlagenen Fond wird eine Jus gemacht, über die tranchierte Gans gegeben (s. S. 44) und irgend ein Salat dazu serviert.

Aeltere oder fette Gänse werden, nachdem sie zugerichtet sind, in einer Braisière mit wenig Wasser zugesetzt, um dadurch sowohl das ältere Tier weich zu dämpfen, als auch Fett zu gewinnen. Ist das Wasser verdampft, bratet man die Gans im Ofen in ihrem eigenen Fett fertig, schüttet das Fett, wenn dieselbe fertig ist, ab, um es beliebig in der Haushaltung zum Schmälzen und Braten zu gebrauchen. Vom Fond macht man eine gute Jus und gibt sie mit der tranchierten Gans zu Tische.

Die Bratenzeit richtet sich darnach, ob die Gans schon älter, und währt dann oft 1½—2 Stunden.

Man kann zu dieser Art, die Gänse zu braten, ein Sträußchen Beifuß beigeben, was der Gans ein sehr gutes Aroma gibt. Man serviert dazu verschiedene Klöße, sowie Sauerkraut, Rot- und Blaukraut oder Salate.

570. **Gans, gebraten, mit Aepfel gefüllt.** Nachdem die Gans ausgenommen und mit Pfeffer und Salz eingerieben ist, werden kleine Aepfel geschält, in der Mitte das Kernhaus ausgebohrt oder größere Aepfel in Würfel geschnitten und die Gans damit gefüllt, sodann die Oeffnung zugenäht, die Gans mit heißer Butter bestrichen (dadurch wird der Saft gebunden), in die Bratpfanne gebracht und unter fleißigem Beträufeln mit dem sich ergebenden Fett langsam gebraten. Vom Fond wird die Jus bereitet, dazu serviert und die Aepfel beim Anrichten um die tranchierte Gans gelegt.

571. **Gans, gefüllt.** Nach Nr. 568 wird eine Fülle zugerichtet und abgedämpft, damit eine ausgenommene und gewaschene Gans gefüllt und wie in Nr. 569 fertig gedämpft und gebraten. Um sie mit Maronen zu füllen, werden 250 Gramm Maronen geschält (Nr. 388), diese in die leicht gedämpfte Leber und gehackte Zwiebel und Petersilie gegeben, mit Fleischbrühe und etwas gestoßenem Zucker halb weich gedämpft. Wenn die Maronen erkaltet, die Gans gefüllt und gebraten.

572. **Gänseklein oder Ganspfeffer.** Das Gänseklein wird hergestellt, indem man die Flügel mit heißem Wasser überbrüht und von den Federn reinigt, ebenso den Hals, sowie den Kopf, den Schnabel abgehauen, die Augen ausgestochen. Die Füße werden gebrüht, die Haut abgezogen und die Krallen abgehauen. Der Magen gerichtet, ebenso Herz und Niere. Man kocht das Gänseklein in Wasser mit Suppen-Gemüse weich. Von der Brühe macht man mit einer Mehlschwitze eine Sauce und kann diese, ehe man sie auf das Gänseklein gibt, mit dem aufgefangenen Blut der Gans, das man mit etwas Essig gebunden hat, anrühren und noch einmal mit demselben aufgekocht zu Tische geben. Auch kann man eine Buttersauce mit Dill (Nr. 315) oder Zwiebelsauce (Nr. 340) zu dem Gänseklein geben, dies darin aufkochen. Das gereinigte Gänseklein einige Tage gepökelt und sodann weich gekocht, wird mit obig genannten Saucen zu Tische gegeben und Salzkartoffeln dazu serviert. (Siehe auch Abschnitt 13.)

573. **Huhn, gebraten.** Ein junges Hühnchen wird ausgenommen, flammiert und dressiert, wie auf Seite 22 beschrieben,

gesalzen und in heißer Butter auf beiden Schlegeln in geschlossener Kasserolle halb gedämpft, halb gebraten oder erst gedämpft und dann vollends im heißen Ofen schön krustig gebraten. Bratenzeit etwa 10 Minuten. Den Fond läßt man anschlagen, schüttet die Butter aber nicht weg, sondern gießt etwas Fleischbrühe oder Wasser auf und passiert diese Jus über das halbiert geschnittene Hühnchen.

Größere Hühner, d. h. ausgewachsene, werden ebenso behandelt. Bratenzeit etwa 20—25 Minuten. Tranchieren siehe Seite 44.

574. **Hühner, gefüllt und gebraten.** Zwei junge Hühner werden ausgenommen und geputzt, der Brustknochen eingedrückt, vorsichtig von innen herausgelöst, ohne die Haut zu zerreißen. Eine Semmelfülle nach Nr. 273 wird mit den Lebern hergestellt, die Körper der Hühner damit gefüllt, die Oeffnung zugenäht und in 25—30 Minuten gebraten. Beim Anrichten legt man die Fülle vor die tranchierten Hühner, garniert sie mit etwas Kresse, gibt von der Bratenjus über die Hühner und serviert. Irgend ein Salat wird dazu gegeben.

575. **Hühner, gedämpft oder weiß gekocht, frikassiert.** 3 junge Hühner, fertig zugerichtet und dressiert, werden über der Brust mit Zitronensaft eingerieben, gesalzen, eine Zwiebel, ½ gelbe Rübe, ¼ Selleriknolle, sowie etwas Gewürz dazu gegeben und mit einigen Löffeln heißer Fleischbrühe und 30 Gramm Butter etwa 20 bis 25 Minuten in einer bedeckten Kasserolle gedämpft. Der Fond wird passiert, rein entfettet, zur Hälfte eingekocht, mit einigen Löffeln weißer Sauce aufgekocht, mit 2—3 Eigelb legiert, mit Zitronensaft abgeschmeckt und zu den hübsch tranchierten Hühnern serviert. Oder man kocht mit einer weißen Mehlschwitze von 60 Gramm Butter und der Hühnerbrühe eine Sauce, legiert sie, wie oben gesagt, schwenkt sie ab und serviert sie zu den Hühnern. Angerichtet auf tiefer Schüssel auf Reis, dazu Erbsen, Karotten oder ein gemischtes Gemüse.

576. **Hühnerhachis von Resten.** Reste von Hühnern werden ausgebeint, enthäutet und fein zerwiegt. Eine gute, dicke, weiße Sauce (Nr. 310) wird mit 2 Eigelb abgezogen, abgeschmeckt und über das haschierte Fleisch gegeben, einmal leicht aufgekocht, auf runder Schüssel angerichtet und mit pochierten Eiern oder Broteroutons umlegt.

577. **Hühner mit Paprika.** 3 Hühner werden in Teile zerschnitten, gesalzen und gepfeffert. Eine fein gewiegte Zwiebel

wird in Butter geschwitzt, die Hühnerstücke dazu gelegt, auf beiden Seiten leicht angebraten, Zitronensaft, sowie etwas Bratenjus und Fleischbrühe daran gegossen und etwa 15 Minuten damit gedämpft. Man gibt sodann ½ Liter sauren Rahm, einen Löffel brauner Vorratssauce, sowie eine Messerspitze Paprika dazu und kocht die Hühner in dieser Sauce vollends fertig. Die Hühner werden hübsch auf runder Platte angerichtet, die Sauce noch etwas dicker eingekocht, gut abgeschmeckt über die Hühner gegeben. Als Beigabe Risotto oder Nudeln.

578. **Kapaun oder Poularde, gebraten.** Der Kapaun, ein verschnittener junger Hahn, wird durch Mastung und gute Fütterung zu einem ausgezeichneten, zarten Braten, doch darf derselbe nicht zu alt sein, jedenfalls nicht über ein Jahr. Das Ausnehmen, Dressieren, Zurichten und Braten ist dasselbe wie bei den Hühnern. Um denselben zu füllen, siehe die Rezepte Nr. 273 und 574. Auch kann unter diese Semmelfülle etwas gehacktes Schweinefleisch gemischt, einige Scheiben Trüffeln dazu gegeben und der Kapaun damit gefüllt und gebraten werden.

Der Kapaun wird, um ihn am Spieß zu braten, gut in Speckbarden und in Butterpapier eingebunden, sodann an dem Spieß befestigt, unter sehr häufigem Begießen etwa ¾ Stunden gebraten. Nach dieser Zeit wird das Papier entfernt, der Kapaun mit Salz bestreut und bei gutem Feuer vollends fertig gebraten.

Perlhuhn, gebraten. Das Perlhuhn wird wie das Huhn behandelt.

579. **Welschhuhn, Indian, Truthahn oder Puter, Welschhenne, gebraten.** Das Welschhuhn wird ebenso ausgenommen, dressiert und zugerichtet wie der Kapaun. Ist ein junges Welschhuhn zum Braten gerichtet, wird es innen und außen gut gesalzen, die Brust mit einer Speckbarde umhüllt, in einem Bratgeschirr mit heißem Fett oder Butter etwa 1—1½ Stunden im Ofen unter öfterem Begießen fertig gebraten. Den Bratenfond gießt man mit Fleischbrühe auf und serviert ihn zu dem tranchierten Geflügel. Tranchieren s. S. 44. Weitere Behandlung zum Dämpfen, Füllen ist wie bei Kapaun (Nr. 578). Ebenso werden die Reste nach den Rezepten der Hühner in Abschnitt 13 behandelt.

580. **Taube, gebraten.** Die jungen Tauben werden auf dieselbe Art wie die Hühner ausgenommen, gereinigt und dressiert (S. 22), sodann gesalzen, in eine Kasserolle in heiße

Butter gelegt und in derselben etwa 15 Minuten schön gelb gebraten. Den Fond kocht man mit etwas Fleischbrühe auf und gibt ihn zu den in Hälften geschnittenen Tauben (s. S. 44).

Man serviert dazu irgend ein Kompott, Salat oder Kresse, oder garniert sie mit Gemüse, Erbsen, Karotten.

581. **Tauben, gefüllt.** Zwei junge Tauben werden ausgenommen, die Halshaut möglichst lang abgeschnitten und die ganze Brusthaut vorsichtig untergriffen, ohne sie zu zerreißen. Eine Farce (Nr. 273) wird sodann in das Innere des Körpers und auch in die Brust eingefüllt, die Halshaut zugenäht, die Taube dressiert, gesalzen und in heißer Butter etwa 20—25 Minuten gebraten.

582. **Taubenkoteletten.** Die Tauben werden in 4 Teile zerschnitten, leicht geklopft, gesalzen, gepfeffert, in Oel gelegt, dann in Eiweiß getaucht, in Panierbrot gewendet, mit dem Messer geklopft und in der Pfanne in heißer Butter oder Fett gebacken. Junge Erbsen oder Bohnen werden dazu serviert.

B. Das Wildgeflügel.

Ebenso wie beim Haarwild ist auch beim Federwild Jagd- und Schonzeit einzuhalten und müssen sich die Hausfrauen beim Einkauf desselben nach den darüber geltenden Bestimmungen richten.

Junge Tiere sind auch hier den älteren oder gar alten, um einen guten und saftigen Braten zu erhalten, vor allem vorzuziehen. Soll das ältere Wildgeflügel gebeizt werden, so kann ich auch hier nur empfehlen, an Stelle der in den Rezepten gesagten heißen Marinaden, das betreffende Stück einige Zeit in Milch (Rahm) zu legen, dasselbe öfters umzuwenden und Milch nachzugießen. Notwendig ist es, das Federwild vor dem Gebrauch einige Tage an luftig kühlem Ort aufzuhängen, um es dadurch mürbe werden zu lassen. Das Wild wird gerupft, ausgenommen (s. S. 22), flammiert und gereinigt, d. h. trocken, nie mit Wasser, sodann dressiert, mit Speckbarden umbunden und am Spieß oder in der Kasserolle in heißer Butter auf den Schlegeln gebraten. Doch soll der Braten nicht zu lange auf dem Feuer sein, da dies denselben zäh und trocken macht. Während das junge Wild mehr zum Braten gebraucht wird, verwendet man das ältere gedämpft zu Saucen, Pürees, ausgebeint zu Galantinen, Pasteten usw.

583. **Auerhahn.** Der Auerhahn wird gerupft, flammiert, ausgenommen, mit einem Tuch gereinigt und dressiert. Zum Spicken wird der Speck in Pfeffer, gestoßenem Thymian und gehackter Petersilie umgewendet und damit die Brust sowie auch die Schlegel gespickt, sodann in eine gekochte Marinade mit Wurzelwerk und Gewürz, ⅓ Wein, Essig und Wasser etwa 8—10 Tage gelegt und häufig umgewendet. Zum Dämpfen wird er mit der Marinade, etwas Salz und guter Bratenjus in eine Braisière gegeben, langsam weich gekocht und im Ofen glasiert. Der Fond wird rein entfettet, einige Löffel brauner Vorratssauce dazugegeben, langsam weich gekocht und im Ofen in seinem Saft glasiert. Der Fond wird rein entfettet, einige Löffel brauner Vorratssauce dazugegeben, über den Braten gegossen und serviert. Zur Jus kann man einige Löffel sauren Rahm nehmen. Der junge Auerhahn wird, ohne ihn zu marinieren, in heißer Butter gebraten. Allein es ist eine Seltenheit, solche zu bekommen.

584. **Birkhuhn, gebraten.** Das junge Birkhuhn wird gerupft und dann ebenso wie anderes Geflügel behandelt, bardiert, gesalzen und in Butter mit einigen Zwiebelscheiben und Gewürz etwa 1 Stunde im Ofen gebraten, zum Fond etwas Bratenjus zugesetzt und dies über den tranchierten und angerichteten Braten gegossen, sauren Rahm an den Fonds gegossen und das Birkhuhn damit im Ofen glasiert, schmeckt vorzüglich. Irgend ein Salat, Sauerkraut, Kartoffelpüree usw. wird dazu serviert.

585. **Wildente.** Die jungen Enten werden ebenso zugerichtet wie das andere Geflügel (s. S. 22), bardiert, in einer Kasserolle in heißer Butter, Salz, in Scheiben geschnittener Zwiebel etwa ¾ Stunden im Ofen gebraten, worauf man die Ente schneidet und anrichtet, den Fond mit einigen Löffeln Bratenjus aufkocht, etwas Zitronensaft oder sauren Rahm dazu gibt und über den Braten gießt.

586. **Fasan, gebraten.** Ein Fasan wird gerupft, die Flügel weggeschlagen, ebenso der Hals und der Schwanz, sodann ausgenommen (s. S. 22), flammiert, geputzt, dressiert und bardiert, gesalzen und gepfeffert, in heißer Butter, einigen Zwiebelscheiben, sowie Gewürz gelegt und etwa ½ Stunde gebraten. Der Fasan wird schön geschnitten, hübsch angerichtet und zusammengestellt, mit dem mit Papiermanschetten versehenen Kopf und Schwanz garniert. Der Fond mit Fleischbrühe und guter Bratenjus aufgekocht und über den Braten gegeben. Die Speckbarde schneidet man in Streifen und legt diese über das geschnittene Fleisch, garniert

mit Petersilie, Kresse und Zitronenstücken. Um den Fasan zu füllen, wird eine Farce (Nr. 273) benützt, ebenso um ihn mit Trüffeln gefüllt zu Tische zu bringen, wozu man etwa ¼ Pfund geschälte Trüffeln verwendet. Ebenso kann der Fasan auf beiden Brustseiten mit fein geschnittenem Speck gespickt und dann gebraten werden. Beilage: Sauerkraut oder Rotkraut, auch glasierte Kastanien und Püree von diesem oder irgend einen Salat, namentlich Italienischen.

587. **Gans, wild.** Die junge Wildgans wird behandelt wie die Wildente Nr. 585.

588. **Haselhuhn, gebraten.** Die Haselhühner werden ebenso behandelt, wie die Rebhühner Nr. 590.

589. **Krammetsvögel, gebraten.** Der Krammetsvogel ist wegen seines gewürzhaften, etwas bitteren Geschmackes sehr beliebt und namentlich im Spätherbst, da er dann sehr fett. Er wird gerupft, die Haut über den Kopf abgezogen, die Augen ausgestochen, flammiert, das Gedärm und der Magen herausgenommen, während man das Herzchen und die Leber darin läßt, von innen und außen gesalzen, die Füßchen vom Gelenk aus nach innen gebogen, das Köpfchen mit dem rechten Füßchen durch die Augenhöhle durchstochen und in die Füßchen ineinandergesteckt, sodann mit Speckbarden umbunden, in heißer Butter mit einigen Wachholderbeeren sehr rasch in etwa 10 Minuten gebraten. Beim Anrichten setzt man die Vögel (etwas 3 Stück für die Person) auf ein geröstetes Brotkrüstchen; an die Butter, in welcher sie gebraten, gibt man etwas Panierbrot, röstet dies leicht an und gibt es über die Vögel, oder man kocht den Fond auf und gibt die Jus dazu. Als Beigabe Sauerkraut oder Rotkraut.

Lerchen und **Ortolanen** oder **Fettammern** werden nach den Rezepten 589 und 590 behandelt.

590. **Rebhuhn, gebraten.** Das Rebhuhn besitzt wohl das beste, leichtverdaulichste und gesündeste Fleisch unter dem Wildgeflügel. Am besten sind sie vom August bis Oktober. Das junge Rebhuhn erkennt man an den gelben, hellbraunen Füßen, welche bei den alten eine graulich-weiße Farbe haben, ebenso an den Schwungfedern, welche bei den jungen zugespitzt, bei den alten aber abgerundet sind. Die älteren Hühner werden meistens gedämpft oder zu Farcen, Galantinen, Pasteten usw. verwendet. Das junge Rebhuhn wird gerupft, ausgenommen, flammiert, geputzt und dressiert (s. S. 22), mit einer Speckbarde umbunden, in Butter mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel 15 bis 20

Minuten im Ofen fertig gebraten, auf einer Brotkruste angerichtet. Der Fond samt der Butter wird mit Fleischbrühe und Bratenjus aufgekocht, die Hühner in 3 Teile geschnitten, mit Zitronenstücken und Petersilie garniert, die Jus daran gegossen, der Speck über die Brust gelegt und serviert. Wird auch mit saurem Rahm fertig gestellt. Sauerkraut, Rotkraut oder irgend ein Salat wird dazu serviert.

Aeltere oder alte Rebhühner werden in Fleischbrühe so lange gekocht, bis sie weich werden, worauf man sie abtrocknet, in heißer Butter noch etwa 10 Minuten bratet und dann wie oben serviert.

591. **Rebhühner, gedämpft.** 3 Rebhühner werden ausgenommen, gereinigt, die Brust mit Speck fein gespickt, dressiert, mit Wurzelwerk, Salz und Gewürz, wenn die Hühner jung sind, etwa ¼ Stunde mit Wein, Fleischbrühe und Bratenjus gedämpft und im Ofen glasiert. Sind die Rebhühner alt, dämpft man sie, bis sie weich sind. Der Fond wird entfettet, mit einem Glas Wein und einigen Löffeln brauner Vorratssauce und saurem Rahm aufgekocht und über die tranchierten Rebhühner gegeben.

592. **Schnepfe, gebraten.** Vor dem Gebrauch läßt man die Schnepfen einige Tage abhängen, dann werden sie gerupft, flammiert, ausgenommen, der Kopf vollständig geputzt und die Augen aus demselben entfernt. Zum Dressieren wird der lange Schnabel durch die beiden Schenkel gestochen, umbindet sie mit Speckscheiben und legt sie in eine mit Butter und einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel versehene Kasserolle und bratet sie unter öfterem Begießen etwa 15—20 Minuten.

Schnepfenbrötchen. Das Eingeweide, aus welchem man den Magen entfernt, wird mit 2 Schalottenzwiebeln, etwas geschabtem Speck, Petersilie, geriebener Muskatnuß, Pfeffer und einem großen Eßlöffel Panierbrot fein gewiegt, mit einer nußgroß Butter gedämpft und mit 4 Eßlöffel gutem Madeira nebst 2 Eigelb aufgekocht, durch ein feines Sieb gestrichen und dann auf talergroße, 3 messerrückendicke Einbackschnitten oder Semmel ziemlich dick aufgestrichen, in ein mit ausgelassener Butter bestrichenes Blech neben einander gelegt und im Ofen ungefähr 10 Minuten gebacken.

593. **Tauben, wild.** Die jungen, wilden Tauben werden behandelt wie die zahmen Nr. 580.

594. **Wachteln, gebraten.** Wenn die Wachteln gerupft und ausgenommen sind, werden sie dressiert, mit Speck oder Weinlaub

umbunden, gesalzen und in heißer Butter rasch gebraten. Nach 8—10 Minuten herausgenommen, gießt man an den Fond etwas Fleischbrühe und Bratenjus und gibt dies über die auf Brotcroutons angerichteten Wachteln.

II.

Fische, Krebse u. A.

Wohl so ziemlich alle Fische eignen sich, mit wenig Ausnahmen für die Küche. Sie haben vor allem den Vorzug, daß sie leicht verdaulich sind und daß sie sich als ein bedeutendes Volksernährungsmittel bewährt und überall Eingang verschafft haben und deshalb vollständig unentbehrlich für die Küche geworden sind.

Die Flußfische sind meistens lebend zu haben. Sind dieselben schon getötet zum Verkauf ausgeboten, so soll das Fleisch derselben sich hart anfühlen, die Kiemen rot und die Augen klar sein. Dasselbe gilt auch von Seefischen; schlecht gewordene Fische und solche, bei denen die Nase in Mitleidenschaft gezogen, sind unter allen Umständen wegzuwerfen, da dieselben der Gesundheit sehr schädlich sind. Ebenso ist es notwendig, sich nach den Vorschriften der Laich- und Schonzeiten zu richten, da die meisten Fische in ihrer Laichzeit weit geringer sind als sonst, manche sogar wirklich ungesund. Tabellen, in welchen die Schonzeiten angegeben, befinden sich von Württemberg, Baden, Bayern, Sachsen, Elsaß-Lothringen und Preußen auf S. 534 und 535 des Großen Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuchs. Siehe **Moeller** „Die Hausfrau in ihrem Hauswesen", II. Teil, Verlag J. Ebner Ulm, S. 596 und 597.

Bei der Zubereitung der Seefische gilt es als Regel, daß sie wohlschmeckender werden, wenn man sie mit Pfeffer und Salz eingerieben eine Stunde stehen lassen kann, während die Süßwasserfische dadurch an ihrem Geschmack verlieren. Diesen kann man den moderigen Geschmack (den sie leicht bekommen, wenn sie in stehendem, moosigem Wasser gewesen) dadurch benehmen, daß man Salz in frisches Brunnenwasser streut und damit wohl umrührt. Die Fische werden lebend oder tot darein getan, einigemale frisches Wasser darauf gegossen, wieder umgerührt und gesalzen; das Moosige verliert sich dann leicht, da dieser Geruch nur in der Haut liegt und dieser sich erst durch das Sieden dem Fleische mitteilt.

Sämtliche Fischarten sollen beim Fertigmachen im Sud nicht kochen, sondern nur bis zum Grad des Kochens kommen, um dann vollends langsam bis zum Garwerden durchziehen. Die Zeit zum Kochen richtet sich je nach der Größe und Dicke des betreffenden Stückes. Im Großen und Ganzen kann man, ohne eine Regel

daraus zu machen, sagen: daß Flußfische mit Salz, Essig, Gemüse und Gewürz fertig gestellt, während Seefische nur mit Salzwasser zugesetzt werden. Hierüber jedoch geben die einzelnen Rezepte Auskunft.

Ein Fisch ist gar gekocht, wenn er hinter den Ohren, wo man mit einem Messer hineinstechen kann, nicht mehr blutig, sondern weiß ist, oder wenn man sieht, daß die Augen ausfallen.

Zum Blausieden bestimmte Fische werden nie geschuppt und dürfen außen so wenig als möglich berührt werden; denn nur der die Fische umgebende Schleim bewirkt, daß sie schön blau werden.

Beim Ausnehmen der Fische schneidet man den Bauch auf, schneidet die Eingeweide am Kopf durch und nimmt diese heraus, doch ohne die Galle zu verletzen; entfernt das im Rückgrat sitzende Blut und wäscht den Fisch gut aus. Die Seiten- und Rückenflossen werden weggeschnitten, der Schwanz zugestutzt und die Kiemen aus dem Kopf entfernt. Man rechnet zu einem Gang Fische auf die Person ⅓ Pfund derselben.

Um die Fische leichter abschuppen zu können, gibt man dieselben oft einige Augenblicke in siedendes Wasser, doch ist es immer besser, sich der Mühe zu unterziehen, die Fische mit dem Messer oder einem dazu geeigneten Instrument vom Schwanz zum Kopf abzuschuppen. Fische, wie Hecht und Zander werden rasiert, d. h. man schneidet mit einem scharfen Messer zwischen der eigentlichen Haut und den Schuppen, diese in langen Streifen, am Schwanz anfangend, von dem Fisch ab (s. S. 24).

Um übrig gebliebene Fischreste wieder verwerten zu können, ist es am besten, dieselben in ihrem Sud bis zu ihrer Verwendung aufzubewahren und halten sie in diesem gut mehrere Tage.

Kurze Beschreibungen über Gattung und Art der einzelnen Fluß- und Seefische, sowie über die Schon- und Fangzeiten derselben finden sich im Großen Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuch, bei den einzelnen Rezepten.

A. Flußfische.

595. Aal, blau gesotten. Der Aal wird totgeschlagen, indem man denselben mit einem Tuch erfaßt und kräftig einigemale zu Boden wirft oder ihn mit einem Holzhammer auf den Kopf schlägt. Sodann löst man hinter dem Kopf mit dem Messer etwa zwei fingerbreit die Haut ab, bindet den Aal mittelst einer hinter dem Kopf festgemachten Schlinge an einen Nagel, faßt mit einem Tuch die losgelöste Haut und zieht diese ab. Die zweite Haut wird entweder dadurch losgelöst, daß man den Aal in Kohlenglut einige

Minuten legt, bis die Haut abspringt, oder aber man legt ihn einige Augenblicke in siedendes Wasser, worauf man diese zweite Haut mit einem Tuch abstreifen kann. Es ist gut, diese zweite Haut ebenfalls zu entfernen, da der Aal dadurch leichter verdaulich wird. Wird die Haut nicht abgezogen, so nimmt man den toten Aal auf den Tisch und reibt den anhaftenden Schleim mit Salz vollständig ab und wascht ihn dann. Ist der Aal abgezogen, wird der Kopf abgeschnitten, aufgeschnitten und ausgenommen oder mit einem Häkchen vom Hals aus das Eingeweide herausgezogen, damit die Bauchseite ganz bleibt. Nachdem die Rücken- und Bauchflossen mit einer Scheere weggeschnitten, wird der Aal in Stücke zerteilt, diese ausgenommen, in Wasser gereinigt, in einen heißen Sud gegeben, der aus Essig, Wasser, Salz, einer geschnittenen Zwiebel, gelben Rübe, Sellerie, sowie Gewürz besteht, und darin langsam etwa ½ Stunde gekocht, d. h. durch langsames Durchziehen. Ist er fertig, wird er auf gebrochener Serviette auf runder Schüssel angerichtet, mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert und eine pikante Sauce (Nr. 333), eine Buttersauce (Nr. 315) oder eine Hollandaise (Nr. 322), auch eine kalte Vinaigrette (Nr. 729) dazu serviert. Gurkensalat kann dazu serviert werden.

Fischkartoffeln *) werden entweder um den angerichteten Fisch garniert oder extra dazu serviert.

596. Aal, gebraten. Der Aal wird nach Nr. 898 abgezogen und ausgenommen, in Stücke geschnitten, etwa 1 Stunde vor dem Anrichten mit 3 Löffeln Oliven-Oel, feingehackten Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer mariniert. In einer Pfanne oder Sautoir läßt man etwas Oel heiß werden, gibt die Aalstücke dazu und bratet sie im Ofen in etwa ½ Stunde fertig, richtet sie auf runder Platte an, garniert sie mit Petersilie und Zitronenscheiben und serviert. An Stelle von Olivenöl kann auch Butter genommen werden.

Mit Salbei gebraten, werden die einzelnen Stücke gesalzen, in frische Salbeiblätter eingebunden, in heißer Butter etwa 30 Minuten scharf gebraten, mit Zitronenscheiben zu Tische gegeben.

597. Aal, gebacken. Der Aal wird nach Nr. 595 in Stücken gekocht, wenn in seinem Sud erkaltet, auf ein Tuch gelegt, die Gräte herausgezogen, ohne ihn zu zerbröckeln, in Weißmehl, sowie in zerschlagenen Eiern und Panierbrot gewendet, in Backschmalz schön gelb gebacken und in einer Serviette mit gebackener

*) Anmerkung: Um nicht bei allen Fischrezepten immer sagen zu müssen: „Fischkartoffeln werden garniert oder extra dazu serviert", möchte ich dies hier nur einmal bemerken und dann nicht mehr wiederholen.

Petersilie und Zitronenschnitzen verziert, serviert. Hiezu wird eine Mayonnaise oder Remoulade serviert. (Nr. 724.)

598. **Asche oder Aesche.** Die Asche oder Aesche wird der Forelle gleich beim Zubereiten behandelt.

Oder nach folgendem schweizerischen Rezept: In 1 Liter Fleischbrühe werden geröstete Schwarzbrotwürfel, einige kleine Zwiebeln, Petersilie, 2 Zitronenscheiben, etwas ganzer Pfeffer und 1 Mazisblättchen abgesotten, der Absud mit 1 Liter weißem Wein abgelöscht, dann die Aschen 20 Minuten darin gedämpft; herausgenommen, wird die Sauce geseiht, ein Spritzchen Mehl eingerührt, eingekocht und die Aschen beim Anrichten damit maskiert.

599. **Barben, gesotten.** Die Barbe wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Der Sud besteht aus 1 Teil Essig und 2 Teilen Wasser mit Salz, etwas Wurzelwerk und Gewürz. In siedenden Sud eingelegt, läßt man ihn ½ Stunde ziehen. Gebacken werden die Barben auch gegeben (s. Nr. 600). Gibt zerlassene Butter (Nr. 314) oder eine holländische Sauce (Nr. 322) zu.

600. **Barsch oder Bärschling, gebacken.** Der Barsch wird geschuppt, rein gewaschen und abgetrocknet, dann mit Salz eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt, zuerst durch Mehl und dann durch gerührte Eier gezogen, paniert und gebacken. Mayonnaise (Nr. 724) dazu.

601. **Brachse oder Brasse.** Die Brachse, auch Blei, eine der besten Süßwasserfische aus der Karpfenfamilie, wird nach den Kochrezepten des Karpfens behandelt.

602. **Felchen, Renken, Blaufelchen, Silberfelchen, blau gesotten.** Die Felchen werden wie die Forellen (Nr. 605) blau gekocht, zerlassene Butter oder holländische Sauce dazu gegeben und mit Fischkartoffeln serviert.

603. **Felchen, gebraten.** Zwei geschuppte, ausgenommene und gewaschene Felchen, innen und außen gut gesalzen und leicht gepfeffert, werden auf beiden Seiten mittelst eines Messers leicht schräg eingeschnitten, mit Zitronensaft beträufelt, in Mehl gewendet. Man bratet sie in der Pfanne in 50 Gramm heißer Butter in etwa 10 bis 20 Minuten fertig; macht sodann etwas frische Butter heiß, schmeckt mit Zitronensaft und Salz ab und gibt diese über die Felchen. Garniert mit Kartoffeln und Zitronenscheiben, streut gehackte Petersilie darauf und gibt sie zu Tische.

604. **Felchen** à la maître d'hôtel. Zwei gerichtete Felchen werden mit gehackten Schalotten und Petersilie, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer mariniert, in heißer Butter angebraten, etwas Weißwein dazu gegeben und etwa 15—20 Minuten gedämpft. Den Fond kocht man etwas ein, schlägt 30 Gramm frischer Butter darunter, gibt diesen Fond über die Felchen und streut etwas fein gehackte Petersilie darüber.

605. **Forellen, blau gekocht.** Der Forellensud besteht aus 3 Teilen Wasser, 1 Teil Essig oder Weißwein, einer Hand voll Salz, einigen Zwiebelscheiben, einer gelben Rübe, ½ Selleriewurzel, ½ Eßlöffel ganzem Pfeffer, 3 Nelken, 1 Lorbeerblatt und 1 Petersiliebouquet. Das Gewürz gibt man in einen Tuchlappen eingebunden in den Sud. 1 Kilo rein ausgenommener und gewaschener Forellen gibt man in den kochenden Sud, läßt sie bis ans Kochen kommen, stellt sie an die Seite des Herdes und läßt sie je nach Größe etwa 10—15 Minuten durchziehen, serviert dazu zerlassene Butter (Nr. 314), frische Butter, eine holländische (Nr. 322) oder Béarnaisesauce (Nr. 312), eine kalte Oelsauce (Nr. 724), auch wohl Essig und Oel, mit Salz gemischt.

Kleinere Forellen von ¼ Pfund werden mit Bindfaden gekrümmt, indem man mit einer Dressiernadel den Schwanz oberhalb der Schwanzflosse durchsticht, die Nadel durch den Kopf durch beide Augen führt und die beiden Bindfaden zusammenzieht und bindet, so daß Kopf und Schwanz zusammenkommen.

606. **Forellen, gebacken.** 1 Kilo kleiner Forellen werden ausgenommen, gewaschen, auf beiden Seiten messerrückentiefe Einschnitte gemacht, gesalzen, gepfeffert und bis zum Gebrauch zur Seite gestellt, sodann in Mehl gewendet, ebenso in Eiweiß und Panierbrot und aus heißem Backfett gebacken, zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt, mit gebackener Petersilie und Zitronenschnitzen, mit einer Remouladen- oder Tartarensauce (Nr. 724—726) zu Tische gegeben.

Oder die ausgenommenen Fische werden mit Salz, Zitronensaft und gehackter Petersilie etwa ½—¾ Stunden mariniert und weiter wie oben gesagt behandelt.

607. **Forelle, gebraten in Butter.** Die zugerichteten, eingeschnittenen und marinierten Forellen werden in Mehl gewendet, in heißer Butter etwa 10 Minuten gebraten, angerichtet, in die Pfanne frische Butter gegeben, sowie etwas Salz, Zitronensaft und gehackte Petersilie über die Fische gegeben und mit Zitronenstücken und Kartoffeln garniert.

608. **Hecht.** 1—1½ Kilo Hecht wird rasiert (S. 24), der Bauch aufgeschnitten, ausgenommen, die Flossen abgeschnitten, rein gewaschen und in einem Fischgeschirr mit kaltem Wasser und viel Salz, sowie etwas Gemüse und Gewürz langsam zum Kochen gebracht, hierauf zum Durchziehen etwa ¾ Stunden zur Seite gestellt. Zerlassene Butter mit Zitronensaft, Salz und gehackter Petersilie wird dazu serviert, oder Essig und Oel gemischt, oder eine Fischsauce (Nr. 314), holländische Sauce (Nr. 322) und Kapernsauce (Nr. 324).

609. **Hecht, gefüllt, im Ofen gebraten.** 1½ Kilo Hecht wird zugerichtet, der Bauch etwa ¾ zugenäht und mittelst einer Papierdüte oder Blechspritze mit einer Weckenfülle (s. Nr. 273) oder einer Fischfarce (s. Nr. 271) durch die offene Stelle eingefüllt und diese dann zugenäht. Gibt den gefüllten Hecht in ein Fischgeschirr, dessen Boden mit 125 Gramm Butter ausgestrichen, einige geschnittene Zwiebeln dazu, salzt denselben, gießt 1 Glas Weißwein sowie etwas Fleischbrühe daran und gibt ihn in den Ofen, in welchem man ihn etwa ¾ Stunden unter häufigem Begießen glasiert. An den Fond gibt man, wenn er eingekocht ist, etwas braune Sauce (oder rührt ihn mit etwas Mehlschwitze an), passiert und gibt noch einige Stückchen Süßbutter unter die Sauce. Etwas Sauce gießt man über den angerichteten Fisch.

610. **Hecht, gebraten.** 4 kleine, halbpfündige Hechte werden zugerichtet und auf beiden Seiten leicht eingeschnitten, mit Salz und Zitronensaft eingerieben, auf einem Tuch getrocknet und in 125 Gramm heißer Butter in einer Pfanne oder auf dem Rost etwa 25—30 Minuten gebraten. Petersilie und etliche Schalottenzwiebeln werden fein gewiegt, gedämpft, Zitronensaft dazu geträufelt und über den Fisch gegossen.

611. **Hecht, gespickt.** Ein mittelgroßer, zugerichteter Hecht wird auf einer Seite gehäutelt und mit klein geschnittenem Speck gespickt, in ein Bratgeschirr auf den Fischrost gelegt, mit 2 zerschnittenen Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Petersilienbouquet, 125 Gramm rohem Schinken, in Würfel geschnitten, 1 Kaffeelöffel ganzem Pfeffer, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt und 125 Gramm Butter, etwas Fleischbrühe und Rotwein in den Ofen gegeben und unter öfterem Beträufeln schön gelb gebraten. Ist er halb fertig, wird er gesalzen und nach ¼ Stunde auf die Anrichtplatte gelegt und warm gestellt. Das Fett des passierten Fond wird abgeschöpft, derselbe eingekocht, einige Löffel brauner Vorrats-Sauce (Nr.

309), gute Jus und Zitronensaft dazu gegeben, dieses etwas dicklich eingekocht, mit etwas Butter aufgeschlagen und zu dem Hecht serviert. Oder man rührt den Fischfond mit etwas Mehlschwitze an, läßt sie glatt aufkochen, schlägt etwas Butter dazu und serviert.

Oder man gibt sauren Rahm an den Fisch und glasiert ihn im Ofen, beendigt dann die Fischsauce mit einer Mehlschwitze angerührt.

612. Hechtfilets, fines herbes. Die Hechtfilets erhält man dadurch, daß man einen mittleren Hecht auslöst, wie auf Seite 24 beschrieben ist. Diese Filets gibt man in ein mit Butter bestrichenes Fischgeschirr auf den Rost, gut gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt. Gehackte Zwiebeln und Petersilie, Estragon usw. dazu, 1 Glas Weißwein, 1 Löffel Fleischbrühe und dämpft diese Filets in dem Fond etwa 10—15 Minuten. Den Fond rührt man mit einer weißen Mehlschwitze von 1 Löffel Mehl und Butter an, kocht die Sauce rasch auf, legiert sie mit 3 Eigelb, schlägt 50 Gramm Butter zu und gibt die Sauce über den auf langer Platte angerichteten Fisch.

Um sie zu backen, werden sie erst in Milch und Zitronensaft, dann in Mehl gewendet, hierauf in Eiweiß und Panierbrot paniert und gebacken.

613. Karpfen, blau gesotten. Der mittelst eines Schlages auf den Kopf getötete Fisch wird geschuppt und zugerichtet, entweder ganz oder in Stücke geschnitten fertig gekocht, wie bei Forelle (Nr. 605) beschrieben ist. Dazu entweder zerlassene Butter mit Zitronensaft und Salz, frische Butter, eine holländische Sauce, kalten, geriebenen Meerrettich, irgend eine kalte Oelsauce (Nr. 724) oder eine Vinaigrette (Nr. 729).

614. Karpfen, gebacken. 1 Kilo zugerichteter Karpfen wird der Länge nach gespalten und in beliebige Stücke geschnitten, mit einem reinen Tuche abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Mehl gewendet, in Eiweiß getaucht, mit Semmelmehl paniert und in heißem Fett wie die Forelle gebacken. Garniert mit Petersilie und Zitronenscheiben. Remouladensauce dazu.

615. Karpfen, gedämpft. 1 Kilo Karpfen, zugerichtet und gesalzen, werden in ein Fischgeschirr mit Rost gegeben, nebst 2 Lorbeerblättern, Zitronenscheiben und Pfeffer, Fleischbrühe, 1 Glas Rotwein, ein paar Löffel saurem Rahm, sowie zerlassener Butter. Läßt die Fische im Ofen langsam unter häufigem Begießen dämpfen und in ihrem Saft glasieren. Vom Fischfond rührt

man mit einer braun gerösteten Mehlschwitze von 1 Löffel Mehl und Butter eine dickliche Sauce, gibt noch etwas sauren Rahm sowie Zitronensaft dazu, schlägt 50 Gramm Süßbutter dazu und serviert die Sauce zu den Karpfen. Sauerkraut kann dazu serviert werden.

616. **Karpfen, gefüllt.** Ein großer Karpfen, 1 Kilo, wird ausgenommen und zum Füllen gerichtet, indem man den Rücken der Länge nach aufschneidet, den Rückgrat samt Gräten auslöst, den Rückgrat am Kopf durchschneidet, die Eingeweide entfernt und den Fisch alsdann gut auswascht. Der Rücken wird zusammengenäht bis auf eine kleine Oeffnung am Schwanz, durch welche man eine fertige, nicht zu feste Fischfarce, nach Nr. 271 hergestellt, oder eine Semmelfülle (Nr. 273) mittelst einer Spritze oder Dressierbeutels einfüllt. Oder man behandelt den Fisch wie in Nr. 609 und serviert auch dieselbe Sauce dazu.

617. **Karpfen auf polnische Art oder in Bier.** Der wie in Nr. 613 zugerichtete und in Stücke geschnittene Karpfen wird gesalzen und leicht mit Essig mariniert. 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, ½ Sellerie wird in feine Filetstückchen geschnitten, diese leicht in einem nußgroßen Stück Butter angedämpft, einige Nelken und Pfefferkörner, sowie ein kleines Stückchen Lorbeerblatt, in ein Tuch gebunden, dazu gegeben, ebenso ½ Liter bayrisch Bier, einige Löffel Essig und Fleischbrühe. Dies läßt man alles zusammen etwa 1 Stunde kochen und gibt die Brühe sodann über die in eine Fischkasserolle gerichteten Fischstücke, mit etwa 5 Löffel Honig, einer mit Essig glatt gerührten Mehlschwitze, bereitet aus 100 Gr. Butter und 4 Löffel Mehl, sowie etwa noch 100 Gr. frischer, in Stücke geschnittener Butter; man läßt den Karpfen in dieser Sauce etwa 15—20 Minuten kochen, worauf man ihn auf langer Platte anrichtet, die Sauce nochmals durchkocht und abschmeckt. Diese soll einen säuerlich-süßen Geschmack haben, und kann man entweder mit Zitronensaft oder mit Honigsyrup nachhelfen. Zur Sauce kann man auch das aufgefangene Karpfenblut nehmen und mit etwas Essig verrührt diese zum Schluß damit legieren, auch an Stelle des Honigs und Mehl, Honiglebkuchen mitkochen.

618. **Lachs oder Salm, blau gesotten.** Der Salmfisch wird folgendermaßen zubereitet: Einige Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, ½ Sellerie werden fein geschnitten und in ein wenig Butter angedämpft; dazu gibt man 1 Liter Weißwein, ¼ Liter Essig, ½ Liter Wasser, sowie Gewürz und läßt diesen Sud etwa 1 Stunde kochen, salzt ihn gut und gießt denselben durch ein Sieb auf den in

einem Fischgeschirr auf dem Rost liegenden Fisch, bis derselbe über ihm steht. Oder man macht einen Sud, wie zu den Forellen, nur stärker in Salz und Essig, und legt den Fisch in kalten Sud, bringt ihn langsam ins Kochen, schäumt ihn ab und läßt ihn sodann langsam von der Seite ziehen, ja nicht mehr kochen, je nach der Größe und Dicke des Fisches oder Stückes ½—1 oder 2 Stunden. Ein dickes Schwanzstück, nicht in Tranchen geschnitten, braucht 1½—2 Stunden, während in Tranchen geschnittener Lachs in 1 bis 1½ Stunden fertig gemacht werden kann, wobei die Bauchstücke früher fertig sind, als die festeren Schwanzstücke. Man richtet den Fisch auf langer Platte an, garniert mit Petersilie, einigen Krebsen und Fischkartoffeln. Gibt entweder frische oder zerlassene Butter, eine Vinaigrette- (Nr. 729), eine Hollandaise- (Nr. 322), Béarnaise- (Nr. 312), Kapern- (Nr. 324), Sauce Mayonnaise, Remoulade oder Tartaresauce (Nr. 724—726) oder frischen Gurkensalat.

619. **Lachs oder Salm, gedämpft in Rotwein.** Eine schöne Tranche Salm (1 Kilo) wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gesalzen. Der Siebeinsatz eines Fischgeschirrs wird gebuttert, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, ½ Sellerie in Scheiben geschnitten, Gewürz in ein Tuch gebunden, das Fischstück in das Geschirr gelegt, 1 Flasche Rotwein sowie einige Löffel Bratenjus und Fleischbrühe dazu gegossen, ein Butterpapier auf den Fisch gelegt und etwa 1½ Stunde (je nach der Dicke des Stücks) weich gedämpft. Zum eingekochten Fischfonds einige Löffel brauner Sauce (Nr. 309) gegeben und, wenn dicklich eingekocht, mit 250 Gramm Butter vor dem Anrichten aufgeschlagen. Den Fisch richtet man auf langer Platte an, garniert mit Petersilie, Zitronen, Krebsen und Kartoffeln und gibt ihn zu Tische.

620. **Lachsforelle und Seeforelle.** Die beiden Lachsarten unterscheiden sich sehr schwer von einander, und wird die Lachs- oder Meerforelle als ein Seefisch, die Seeforelle aber als ein Süßwasserfisch angenommen. Beide Arten kommen bei uns in Deutschland viel vor und haben dieselben ein äußerst zartes, saftiges und wohlschmeckendes, rötliches Fleisch. Die Zubereitung der Seeforelle ist dieselbe, wie bei der Forelle (Nr. 605) beschrieben, die der Lachsforelle wie beim Lachs (Nr. 618).

621. **Huchen.** Der Huchen, Rotfisch oder Donaulachs, eine Salmart, ist diesem auch in Bau, Farbe und Größe gleich. Die Zubereitungsart ist dieselbe wie bei dem Lachs (Nr. 618).

622. **Maräne.** Die Maräne, eine Lachsart, ähnelt dem Felchen und kommt meist in den Landseen Norddeutschlands vor. Da

sie sehr rasch dem Verderben ausgesetzt ist, wird sie meist geräuchert verschickt. Ihr Hauptfang ist im Winter. Zubereitungsart wie die Felchen (Nr. 602).

623. **Rotforelle oder Saibling.** Als der feinste und unbestritten der vorzüglichste Süßwasserfisch steht der Saibling, eine Forellenart, oben an. Zubereitungsart wie die Forelle (Nr. 605).

624. **Schleie.** Die Schleie, eine Karpfenart, wird blau gesotten, wie bei Karpfen (Nr. 613) oder Forelle (Nr. 605) angegeben ist. Die weiteren Rezepte des Karpfen finden auch hier ihre Anwendung.

625. **Wels oder Waller.** Der ausgenommene Wels wird in mehreren Wassern gewaschen, große Fische in Tranchen geschnitten, kleine, junge mit Salz eingerieben und der Länge nach mit einem feinen Messer Einschnitte gemacht, in diese etwas Zitronensaft eingepinselt und der Fisch einige Stunden mariniert. Sodann in Salzwasser mit Essig, Gemüsen und Gewürz langsam gekocht und, wenn weich, trocken angerichtet. Dazu holländische Sauce (Nr. 322). Junge Welse können wie die Blaufelchen (Nr. 604) auch gedämpft gegeben werden.

626. **Weißfisch.** Der Weißfisch wird wie der Hecht zubereitet (Nr. 608.)

627. **Zander oder Schiel, gekocht.** Ein mittelgroßer Zander, etwa 1½—2 Pfund, wird wie der Hecht rasiert, ausgenommen, rein ausgewaschen und wie dieser gekocht.

628. **Zander, gebraten.** Kleine Zander werden geschuppt oder rasiert, die Flossen abgeschnitten, an den Seiten leichte Messereinschnitte gemacht, gesalzen mit Zitronensaft beträufelt und entweder auf einem Oelpapier auf dem Rost oder in heißer Butter in der schwarzen Pfanne fertig gemacht. Auf der Platte angerichtet, gießt man die Butter, in der er gebraten, über dieselben, gibt etwas Kräuterbutter sowie gehackte Petersilie auf dieselben und gibt sie mit Fischkartoffeln, Petersilie und Zitronenscheiben garniert zu Tische.

629. **Zander, gespickt und in Rahmsauce.** Wird behandelt wie der Hecht Nr. 611.

630. **Zanderschnitten mit feinen Kräutern.** Ein mittelgroßer Fisch wird der Länge nach vom Rückgrat aus in zwei Teile

zerlegt, enthäutet und entgrätet (S. 24). Die Längeteile werden in schräge Scheiben geschnitten, mit Salz eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt, mit Pfeffer bestreut und eine Stunde auf die Seite gestellt. Weiter behandelt wie der Hecht (Nr. 612), ebenso gebackene Zanderschnitten.

631. Zanderfilets, fines herbes. Wird nach Rezept Nr. 612 hergestellt.

632. Fischreste zu verwenden. Nachstehende Rezepte beziehen sich auf alle Arten von See- und Flußfischen, so daß die Reste solcher ihre gute Verwendung finden.

Die übrig gebliebenen Fische werden in ihrem Sud aufbewahrt und halten so einige Tage. Bei ihrer Verwendung legt man sie erst auf ein Tuch, befreit sie von Gräten und Haut, doch so, daß die Stücke möglichst ganz bleiben.

Fischreste zu gratinieren. Man kann die Fischabfälle gratinieren, indem man eine weiße Bechamelsauce (s. Nr. 313) herstellt und diese erkalten läßt. Eine Kartoffelmasse, wie zu Kartoffelkroquetten (Nr. 368) mit Milch und einigen Eiern verdünnt, wird in den Dressiersack gefüllt und eine lange Platte mit dieser Masse rings am Rand eingefaßt, in das Innere derselben gibt man den Fisch, dazwischen etwas Bechamelsauce und macht so lagenweise fort, bis alles aufgebraucht ist und sich eine hohe Form ergibt. Bestreicht diese von allen Seiten egal mit der Sauce, streut Parmesankäse und geriebene Semmel über das Ganze, bestreicht das Kartoffelgespritzte mit Eigelb und backt die Platte in mittelheißem Ofen, setzt sie sodann auf eine andere Platte auf eine gefaltete Serviette und serviert.

An Stelle der Bechamelsauce kann man auch eine d'Hurelle (Nr. 323) verwenden, unter welche man etwas Tomatenpüree (Nr. 407) mit eingekocht hat.

Fischauflauf von Resten. Man nimmt dazu gut ausgegrätete Fische, pflückt sie klein, dämpft sie mit etwas Petersilie, fügt beliebiges Gewürz und etwas Zitronensaft bei, verrührt 6 Eier mit ¼ Liter saurem Rahm und 4 Löffel Weißmehl, bestreicht den Boden einer Gratinier-Schüssel mit Butter, streut das gedämpfte ½-fingerdick darein, gießt von den Eiern und dem Rahm darauf, dann wieder von dem Fisch, bestreicht es mit etwas Rahm und Eiern und backt den Auflauf im Backofen.

Fischpastetchen von Resten. Siehe Nr. 295 und Fischkroquetten.

Fischkroquetten von Resten. Fischreste werden in kleine Stücke geschnitten, ebenso einige Champignons. Eine dicke Bechamel (Nr.

313) wird eingekocht, mit einigen Eigelb legiert, obiger Salpikon darin aufgekocht und weiter behandelt wie in Nr. 298.

Fisch-Ragoutmuscheln von Resten. Die Fischreste werden in größere Stücke geschnitten, einige Champignons dazu gegeben, sowie eine fertige, dickliche Bechamelsauce (Nr. 313) aufgekocht, in die Ragoutmuscheln eingefüllt, mit Parmesankäse und Panierbrot bestreut und wie in Nr. 304 weiter behandelt.

Fischsalat von Resten. Die Fischreste werden leicht zerpflückt, mit gehackter Petersilie und Estragon mit Olivenöl und Essig, etwas Salz und Pfeffer gut untereinander gemacht und als Beilage zu Fleisch oder als Vorspeise mit Eiern und Gurken garniert, serviert.

Fisch-Mayonnaise von Resten. Die Reste werden, wie oben, als Salat angemacht, auf eine runde Platte oder Schüssel, auch Glasplatte, auf grünen Salat kuppelförmig aufdressiert und weiter behandelt, wie in Nr. 737 gesagt.

Fischtörtchen von Resten. Kleine Tartelettenförmchen werden mit Blätterteig (Nr. 764) ausgelegt. Fischreste werden fein geschnitten, ebenso einige Champignons, eine dickliche, weiße Sauce (Nr. 308) oder Bechamel (Nr. 313) darunter gegeben, in die Förmchen eingefüllt, ein Deckel von Blätterteig darüber gelegt, mit Eigelb am Rand festgemacht und das Ganze mit Eigelb bestrichen, in die Mitte eine kleine Oeffnung gemacht, in heißem Ofen gebacken, durch die Oeffnung von der Sauce eingefüllt, aus den Förmchen genommen, auf runder, mit Spitzenpapier versehener Platte angerichtet.

Fisch-Frikassee von Resten. Fischreste werden in größere Stücke geschnitten, ebenso ein gekochtes Kalbsbrieschen, einige Champignons, einige Fischklöße von Fischfarce hergestellt. 24 ausgebrochene Krebsschwänze oder Hummerstücke. Eine weiße Sauce mit Weißwein ausgekocht, wird mit einigen Eigelb legiert an das Ragout gegeben. Von den Krebsschalen macht man eine Krebsbutter (Seite 26) und gibt diese kurz vor dem Anrichten unter das heiß gemachte Ragout. Man richtet das Ragout auf tiefer, runder Schüssel an, garniert mit Blätterteigfleurons.

Fischrouladen von Resten. Klein geschnittene oder gehackte Fischreste werden mit einigen feingehackten Zwiebeln in 50 Gr. Butter leicht angedämpft, einige Eigelb und etwas geriebenes Weißbrot dazu gegeben, ebenso etwas Salz, Muskatnuß und Pfeffer, auf fertige Flädlein (Nr. 808) aufgestrichen, aufgerollt, in längliche Stücke geschnitten, in Ei und Semmel paniert und in heißem Fett gebacken.

Wird als Beigabe zu Gemüse oder als Fastenspeise gegeben.

B. Seefische.

633. **Hering, frisch, grilliert.** Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Heringe werden auf beiden Seiten mit dem Messer leicht eingeschnitten, gesalzen, gepfeffert, in Olivenöl mariniert, hierauf entweder auf dem heiß gemachten Rost fertig gebraten oder in der schwarzen Pfanne in etwa 10 Minuten gar gebraten. Beim Anrichten gibt man eine Butter, unter welche man etwas englischen Senf, sowie Pfeffer und Salz gemischt hat, auf den Fisch, legt einige Zitronenscheiben dazu und serviert. Man kann auch Kräuterbutter (Seite 26) darauf geben.

634. **Hering, gesalzen.** Der gesalzene Hering wird vor dem Gebrauch etwa 3—4 Stunden in Wasser oder Milch gelegt, geklopft, die Haut abgezogen, dem Rückgrat entlang aufgeschnitten, dieser am Kopf abgeschnitten, entfernt, die beiden Hälften in ihre ursprüngliche Form aufeinander gelegt, mit Petersilie garniert und auf einer Platte serviert. Eine Sauce Mayonnaise wird dazu gegeben oder frische Butter und neue Kartoffeln oder Bohnen. Oder man garniert den entgräteten Hering mit Kapern, kleinen Essiggurken, gehackten Zwiebeln und Petersilie, gießt etwas Essig und Oel über den Hering und serviert. Oder gehackte Eier mit Kapern, gehackten Gurken und Zwiebeln vermengt, mit Essig und Oel angerührt, wird über die Heringe gegossen.

635. **Hering, gesalzen, mariniert.** Gesalzene Heringe (Milchner) werden ausgenommen, 6—8 Stunden in Wasser und dann in Milch gelegt. Die aus den Heringen gewonnenen Milchner werden durch ein Sieb passiert, mit etwas süßem und einigen Löffeln saurem Rahm zu einer dicklichen Sauce angerührt und mit Essig und Oel abgeschmeckt. Die Heringe legt man in ein irdenes oder porzellanenes Gefäß, gießt die Sauce über dieselben, dazu einige Scheiben Zitronen, Zwiebeln, einige Pfefferkörner, und Lorbeerblatt und läßt die Heringe in dieser Marinade eine Zeit lang stehen, worauf man sie mit Zitronen- und Zwiebelscheiben, einigen Kapern und Gurken garniert, anrichtet, die Marinade, die nicht zu scharf sein darf, darüber gießt und serviert.

636. **Hering, geräuchert oder Bückling.** Der Bückling als Beilage zu Gemüse oder als Vorspeise auf den Tisch gebracht, wird nur frisch und gut, nicht trocken, verwendet. Man zieht vorsichtig die Haut ab, entfernt Kopf und Schwanz, löst das Fleisch von den Gräten und legt dasselbe auf eine kleine, lange Platte, garniert mit Petersilie; frische Butter wird dazu serviert.

Als warme Zuspeise mit Eiern gibt man die Bücklinge in kleinen Stückchen in die Butter, gießt die zusammengeschlagenen Eier darüber und stellt damit Rühreier her.

637. **Hausen.** Man dämpft die in Tranchen geschnittenen und in Oel und Zitronensaft marinierten Stücke mit etwas Weißwein weich, gibt zu dem Fond, wenn der Fisch fertig ist, einige Löffel weißer Vorratssauce (Nr. 310), sowie einige Stückchen frischer Butter und gießt diese Sauce über den angerichteten Fisch.

638. **Kabeljau oder Dorsch, gekocht.** Der Kabeljau oder Dorsch, etwa 1½—2 Kilo, wird gewässert, abgeschuppt, gewaschen, mit kaltem Wasser, etwas Milch und Salz aufs Feuer gesetzt, langsam zum Sieden gebracht und dann zur Seite zum Durchziehen gestellt, bis er in etwa ¾ Stunden fertig ist. Man serviert eine holländische Sauce (Nr. 322) oder zerlassene Butter dazu. Oder man gibt in Scheiben geschnittene Zwiebeln in heiße Butter, röstet sie gelb und gibt sie samt der Butter auf den angerichteten Fisch.

639. **Kabeljau oder Dorsch, gebacken.** Die kleinen Fische werden geschuppt, gewaschen, abgetrocknet, gesalzen, in zerlassene Butter getaucht, in Paniermehl gewendet und in Fett hellgelb herausgebacken, angerichtet, mit Zitronenstückchen umlegt und mit irgend einer kalten Oelsauce serviert.

640. **Laberdan. Der gesalzene Kabeljau.** Der gesalzene, gepökelte Kabeljau wird vor dem Gebrauch 1 oder 2 Tage in öfters zu wechselndem Wasser gewässert, sodann mit kaltem Wasser in einem Fischkessel mit Einsatz, ohne dasselbe zu salzen, aufgesetzt. Kurz vor dem Sieden zieht man den Fisch zum Durchziehen zurück und richtet, wenn er fertig ist, auf langer Platte an, garniert mit Fischkartoffeln und Petersilie. Man übergießt den Fisch mit zerlassener Butter, Salz und Zitronensaft, sowie gehackter Petersilie oder gibt eine Senf- (Nr. 337) und Sardellensauce (Nr. 335) dazu.

641. **Stockfisch, gekocht und gedämpft.** Beim Einkauf ist es wohl praktischer, denselben nicht gewässert, sondern trocken zu kaufen, da es häufig vorkommt, daß durch das Wässern faul gewordener Fisch diesen Geruch verliert und als guter verkauft wird. Um denselben selbst zu wässern, legt man ihn etwa 6 Stunden in kaltes, weiches Wasser und klopft ihn von Zeit zu Zeit, schneidet ihn sodann in dicke Tranchen und legt diese in Kalk- oder Sodawasser oder in eine leichte Buchenlauge (auf 1 Kilo Fisch rechnet man 50 Gr. Butter). In diesem Wasser läßt man ihn etwa

2 Tage, worauf man ihn noch 2—3 Tage in weichem Wasser auswässert, welches von Zeit zu Zeit öfters erneuert werden muß. 2½ Kilo Stockfisch wird in leicht gesalzenes, warmes Wasser gelegt und in diesem langsam etwa 25—30 Minuten, ohne kochen zu lassen, durchgezogen, mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf die Platte gelegt (wobei zu beachten, daß der Fisch auf keine Metallplatte gelegt wird, da diese schwarz anläuft), von Haut und Gräten befreit und mit 150 Gramm heißer Butter, in welcher man Zwiebelscheiben gelb geröstet hat, übergossen und mit Fischkartoffeln serviert. Man kann den Stockfisch auch mit heißer, brauner Butter und Semmelbröfel übergießen.

Oder man läßt den gewässerten Stockfisch in warmem Salzwasser anziehen, aber nicht sieden; dann nimmt man ihn heraus, entfernt Haut und Gräte und legt ihn mit gehackten Zwiebeln und Petersilie in heiße Butter und dämpft den Fisch gut damit durch, worauf man ihn auf runder Platte anrichtet und mit Fischkartoffeln zu Tische gibt.

Zum gekochten oder gedämpften Fisch gibt man Sauerkraut, auch Erbsen oder Erbsenpüree. Oder man dämpft mit dem Fisch in Scheiben geschnittene Tomaten oder Tomatenpüree.

642. **Stockfisch, gebacken.** Der Stockfisch wird in stark gesalzenem Wasser nach Nr. 641 gekocht, die Stücke vor ihrem Erkalten in saurem Rahmteig oder in ganzem Ei umgewendet, mit Panierbrot bestreut und aus heißem Fett schön gelb herausgebacken.

643. **Maifisch, Alse.** Der Maifisch wird, wenn er ausgenommen, geschuppt, gewaschen, in kaltem Salzwasser mit Essig, Gemüse und Gewürz aufgesetzt, ans Sieden gebracht, zum Durchziehen zurückgestellt, etwa nach ½ Stunde zu Tische gegeben. Zerlassene Butter (Nr. 314) oder holländische Sauce (Nr. 322) wird dazu serviert.

Man kann den Maifisch auch in Weißwein dämpfen und mit einer Petersiliensauce (Nr. 328) servieren oder mit einer Kapernsauce. Auch in der Pfanne oder auf dem Rost grillieren und mit Kräuterbutter servieren.

644. **Makrelen.** Die Makrelen werden ausgenommen, gewaschen und hierauf in einem kochenden Sud, s. Forellen (Nr. 605) etwa 20 Minuten zum Ziehen auf die Seite gestellt. Beim Servieren gibt man zerlassene Butter (Nr. 314) oder eine holländische Sauce (Nr. 322) dabei zu Tische. Ebenso grilliert oder gebacken hergestellt, wie bei Forellen gesagt worden ist. Siehe Nr. 606 und 607.

645. **Merlan oder Weißling.** Der Merlan, eine Schellfischart, hat ein ausgezeichnetes, höchst schmackhaftes und leicht verdauliches Fleisch und wird deshalb mit Recht, namentlich in Frankreich, von den Kennern hochgeschätzt. Die Weißlinge werden zum Blausieden rein ausgenommen, gewaschen und in demselben Sud gekocht, wie die Forellen (Nr. 605). Man serviert dazu zerlassene Butter (Nr. 314) oder eine Kapernsauce (Nr. 324). Nach Nr. 606 paniert und gebacken, schmecken sie ausgezeichnet; eine Remouladesauce wird dazu serviert.

646. **Rotzunge.** Die Rotzunge wird behandelt und zugerichtet wie die Seezunge und gelten die dort beschriebenen Rezepte (Nr. 648 bis 651).

647. **Schellfisch.** Die Zubereitungsweise ist dieselbe wie beim Kabeljau (s. Nr. 638—640), und ist auch hier die einfachste Zubereitung die beste. Schellfisch gebacken und gedämpft s. Nr. 639.

648. **Seezunge.** Die Zungen werden folgendermaßen zugerichtet: Die weiße und die schwarze Haut derselben wird vom Schwanze aus, auf beiden Seiten gegen den Kopf zu, abgezogen, der Kopf schräg abgeschnitten, auf beiden Seiten des Bauches eingeschnitten, ausgenommen, sodann mit einer Scheere die Flossen abgeschnitten, rein ausgewaschen und abgetrocknet.

Um die Filets der Seezungen auszulösen, ist es nicht nötig, den Kopf abzuschneiden oder die Zunge auszunehmen, sondern man zieht nur die Haut auf beiden Seiten ab und löst die 4 Filets vom Rücken aus, gegen die Flossen zu schneidend und am Kopf beginnend, ab, pariert sie, entfernt etwaige Gräten, wascht und trocknet sie vor dem Gebrauch.

649. **Seezunge, gesotten und gedämpft.** 1 Kilo Seezungen werden, wenn sie, wie oben beschrieben, zugerichtet und gewaschen sind, gesalzen, in etwas Butter, ein wenig Wasser und Weißwein, mit Wurzeln und Gewürz, etwa 15—20 Minuten gesotten, auf langer Platte angerichtet, mit Fischkartoffeln umlegt und mit einer holländischen (Nr. 322) oder Kapern-Sauce (Nr. 324) serviert. Gedämpft wird der Fisch ebenso zugerichtet, sodann in $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, 50 Gramm Butter kurz weich gedämpft, an den Fonds etwas weiße Vorratssauce (Nr. 310) oder Buttersauce (Nr. 315) gegeben, die Sauce mit einigen Stückchen Butter aufgeschlagen und über den Fisch gegossen.

Oder man rührt eine weiße Mehlschwitze mit etwas Fleischbrühe, 30 Gramm Butter und 30 Gramm Mehl mit dem Fischfonds an, kocht die Sauce auf, passiert und legiert sie, schlägt

50 Gramm Butter darunter und gibt sie zu den Seezungen. Unter diese Sauce werden fertiggekochte Champignons (Nr. 415), Austern, Muscheln, Krebsschwänze, Hummerstücke gegeben und die angerichteten Seezungen damit übergossen. Von den Champignons, Austern oder Muscheln gibt man den Fonds ebenfalls zur Sauce. Bei Krebsschwänzen und Hummerstücken gibt man Krebs- oder Hummerbutter (s. S. 26) in die Sauce.

Ausführliches im Großen Illustr. Löffler-Bechtel Kochbuch, S. 593, Nr. 1598, 1599—1600.

650. **Seezunge, gebacken.** 1 Kilo mittelgroßer, zugerichteter, gewaschener Seezungen werden etwa 5 Minuten in Milch gelegt, gut gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt, in Mehl gewendet und aus heißem Fett in 10—15 Minuten, wenn die Seezungen größer und dicker 20 Minuten, herausgebacken, auf ein Tuch gelegt, nachgesalzen, auf eine Serviette oder Spitzenpapier gegeben, mit gebackener Petersilie und Zitronenstückchen garniert, serviert.

Oder: Nachdem die Seezungen zugerichtet, werden sie in Milch gelegt, gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt, in Mehl gewendet, durch Eiweiß gezogen, mit geriebenem Brot oder Panierbrot paniert und mit dem flachen Messer glatt geklopft. Hierauf in heißem Fett gebacken, auf ein Tuch gelegt, leicht nachgesalzen und, wie oben gesagt, angerichtet. Remoulade-, Vinaigrette- oder Tartare-Sauce wird dazu serviert (s. Nr. 724—726).

651. **Seezungenfilet in Weißwein.** Von 2 Seezungen löst man die Filets nach Nr. 648 aus, salzt, beträufelt sie leicht mit Zitronensaft und legt sie entweder lang mit der Hautseite nach oben in ein mit Butter bestrichenes Geschirr, oder man klappt die Filets so aufeinander, daß die Hautseite nach innen zu liegen kommt, wodurch ein Zusammenziehen der Filets vermieden wird. Gibt sodann ¼ Liter Weißwein dazu und dämpft die Filets weich. Die Sauce wird behandelt wie in Nr. 649. Die Filets richtet man auf langer Platte an, gibt die Sauce darüber, einige Fischkartoffeln zu und serviert. Die geklappten richtet man ähnlich wie Koteletten, kreuzweise oder im Kranze an. Diese Filets können nach Nr. 650 gebacken, ebenso auch nach Nr. 649 mit Champignons, Austern, Muscheln, Krebsen oder Hummern gegeben werden.

652. **Steinbutte, gekocht.** Die Steinbutte wird am Kopf durch einen Einschnitt ausgenommen, gewaschen und mit einer Scheere die Flossen zu beiden Seiten abgeschnitten. Die in der oberen Haut sich oft vorfindenden Steinchen werden ausgeschnitten, die weiße Haut mit Zitronensaft eingerieben, der Fisch auf

einen Einsatz, die weiße Haut nach oben, in den Fischkessel (Turbotière) gelegt, mit Wasser und Milch, sowie Salz, 2 Zwiebeln, 2 gelben Rüben, ½ Sellerie, dem Gewürz (in einen Leinwandlappen gebunden) aufs Feuer gesetzt, bis es zu schäumen anfängt, worauf man denselben zurückzieht und an der Seite langsam durchziehen läßt. Die Zeit, wie lange der Fisch braucht, richtet sich nach seiner Größe und Dicke, ¾, 1 bis 1½ Stunden.

Den fertigen Steinbutt richtet man auf großer Platte auf einer Serviette an, garniert mit Petersilie, einigen Krebsen und Fischkartoffeln.

Dazu eine holländische Sauce (Nr. 322), Béarnaise Sauce (Nr. 312), Kapern- (Nr. 324), Krebs-, Hummer (Nr. 326), oder Austernsauce (Nr. 311).

653. **Die Heilbutte,** wie die Steinbutte ein Plattfisch oder eine Schollenart, wird in Scheiben oder in Stücke geschnitten wie jene und gekocht wie in Nr. 652.

654. **Steinbutte, grilliert.** 1—1½ Kilo Steinbutte werden gewaschen, in fingerdicke Tranchen geschnitten, gesalzen, gepfeffert und eine Zeit lang in Oel mariniert. Die Stücke sodann in Oel gewendet, auf dem Rost oder in der Pfanne fertig gebraten, auf eine lange, mit Serviette belegte Platte Tranche an Tranche gelegt, dazwischen Scheiben von Kräuterbutter, das Ganze mit Petersilie und Zitronenstücken garniert und serviert. Eine Béarnaise (Nr. 312) wird extra dazu serviert.

655. **Steinbutte, gedämpft, in Weißwein.** Eine kleine Steinbutte oder Scholle, gut gereinigt und gewaschen, wird, wie in Nr. 649 bei Seezunge beschrieben, mit Butter und Weißwein gedämpft.

656. **Stör.** Der in Scheiben geschnittene Fisch wird gewaschen, gesalzen, in eine Fischkasserolle mit Wasser, Essig, Salz, sowie Wurzelwerk und Gewürz gelegt und langsam in etwa 30 Minuten fertig gemacht, auf eine Serviette angerichtet, mit Petersilie und Kartoffeln garniert, mit einer holländischen Sauce (Nr. 322) oder Butter zu Tische gegeben.

Oder man wendet die mit Zitronensaft und Salz marinierten Störscheiben in Mehl um, bratet sie in heißer Butter auf beiden Seiten, richtet sie an und gibt zerlassene oder feste Kräuterbutter dazu.

657. **Sterlet.** Der Sterlet, aus der Familie des Störs, ist nicht so groß wie dieser. Er ist der feinste und höchst geachtete unter

den Stören, sowohl seines feinen Fleisches wegen, das als Delikatesse gilt, als auch des aus seinem Rogen zu gewinnenden feinsten Kaviars. Am besten ist seine Zubereitung wie die der gesottenen Forelle (Nr. 605) oder auch gebacken.

C. Krebse, Seekrebse und Muscheln.

658. **Krebse.** 25—30 Suppenkrebse werden einigemale abgewaschen, mit Salz, etwas Gemüse, Kümmel und Gewürz mit kochendem Wasser bis zum Bedecken übergossen und etwa 10 Minuten auf raschem Feuer fertig gekocht, worauf man sie in einer Schüssel in ihrem Sud erkalten läßt. Man schlägt die Krebse in eine reine Serviette, welche man mit Petersilie garniert zu Tische bringt. Will man die Krebse schmackhafter bereiten, so wird ein halbes Glas Weinessig, ein Stück Butter und Petersilie dazu gegeben, der Kümmel aber weggelassen. Man darf die Krebse nicht zu lange sieden, da ihr Fleisch sonst hart wird, auch müssen sie in wenig Brühe gekocht werden, damit sie nicht an Wohlgeschmack verlieren.

Oder: 24 große Edelkrebse werden aus verschiedenen Wassern gut gewaschen. Etwas Kümmel, Pfeffer und Salz, 50 Gramm Butter, 1 Glas Weißwein, 1 Glas Wasser werden einigemale gut aufgekocht, die Krebse dazu gegeben und in diesem Sud etwa 10 Minuten gekocht, herausgenommen und in einer tiefen Schüssel zu Tische gegeben. Den Sud kann man mit etwas frischer Butter aufschlagen oder nur frische Butter dazu servieren. Anstatt des Kümmels kann man gehackte Petersilie nehmen, sowie auch etwas guten Estragonessig.

Um ausgebrochene Schwänze und Scheeren zu backen, werden diese mit Salz und feingehackter Petersilie bestreut, in Mehl gewendet und in Butter gebacken, zu Ragouts und zum Garnieren verwendet.

Krebse à la bordelaise werden zubereitet, indem man 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, ½ Sellerie in sehr kleine Würfel schneidet, diese in 50 Gramm Butter dämpft, mit ¼ Liter Weißwein ablöscht, aufkocht, die Krebse zugibt, etwa 10 Minuten kocht und dann die Krebse anrichtet. Den Gemüsefond kocht man auf, gibt ein Stück Butter zu und ½ Glas Cognac und gießt dies über die angerichteten Krebse.

659. **Hummer zu kochen.** Die lebenden Hummern, deren Scheeren zugebunden, werden in einen siedenden Sud eingelegt, denselben wie bei den Krebsen (Nr. 658), doch muß dieser über

die Hummern gehen. Man rechnet für 1 Person ½ Pfund Hummer. Einmal aufgekocht, werden sie zurückgezogen, etwa 20 bis 30 Minuten auf der Seite zum Durchziehen stehen gelassen und zum Erkalten zur Seite gestellt. Sind sie im Sud erkaltet, werden sie sofort serviert oder zum Aufbewahren in Eis eingelegt. Um die erkalteten Hummer zu servieren, werden dieselben ihrer Länge nach durchschnitten, die Scheeren losgemacht und mit dem Messer durchschlagen oder mit einer Scheere aufgeschnitten, auf eine Platte mit Serviette gelegt, mit Petersilie und Aspic garniert und mit einer Sauce Remoulade, Mayonnaise oder Tartare (Nr. 724—726) zu Tische gegeben.

Werden sie warm serviert, so schneidet man sie der Länge nach durch, ebenso die Scheeren, richtet sie auf langer Platte an, garniert mit Petersilie und gießt von dem passierten heißen Sud zum Servieren über die Hummern. Frische Butter wird dazu serviert.

660. **Languſten.** Die Languſte, deren Fleisch dem des Hummers ähnlich ist, besitzt keine Scheeren wie dieser. Sie hat ein feines, etwas süßlich schmeckendes Fleisch, von den Kennern hochgeschätzt. Sie wird auf dieselbe Art gekocht, wie der Hummer und verweise ich deshalb auf die in Nr. 659 beschriebenen Rezepte.

661. **Froschschenkel, gebacken.** Vor dem Gebrauch wascht man 50 Stück Froschschenkel und trocknet sie ab. Schlingt die Beine, indem man das eine untere Ende eines Beines durch die mit einem Messer gemachten Einschnitte am Ende des andern durchsteckt, damit sie beim Backen zusammenhalten, bestreut sie mit Salz, beträufelt sie mit etwas Zitronensaft, wendet sie erst in Mehl, dann in Ei und Panierbrot um und backt sie aus heißem Fett hellgelb, legt sie zum Abtropfen auf Papier oder Brotschnitten, richtet sie auf einer Serviette oder einem Papierstern an, mit gebackener Petersilie und einigen Zitronenstücken garniert. Dazu irgend eine kalte Oelsauce.

662. **Froschschenkel, gedämpft.** Die nach Nr. 661 zugerichteten Froschschenkel werden mit Salz bestreut und in einer Kasserolle in 80 Gramm Butter weich gedämpft, etwas Zitronensaft daran gegeben und serviert.

Froschschenkel à la maître d'hôtel werden wie oben gesagt gedämpft, einige Löffel weißer Sauce (Nr. 310) zugegeben oder der Fonds mit einer weißen Mehlschwitze angerührt, die Sauce aufgekocht, mit 2 Eigelb abgezogen und in die Froschschenkel in der Sauce wiederholt aufgekocht und mit gehackter Petersilie bestreut, serviert.

663. Froschschenkel, frikassiert. 50 Stück gewaschene, geschlungene Froschschenkel werden gesalzen und auf einem Tuch getrocknet. Von 100 Gramm Butter wird eine weiße Mehlschwitze geröstet, mit einem großen Schöpflöffel Fleischbrühe, 1 Glas Weißwein, etwas Zitronensaft angerührt, die Froschschenkel zugegeben und etwa 20 Minuten gekocht, auf tiefer Schüssel angerichtet und die mit 3 Eigelb legierte Sauce darüber gegossen.

664. Austern, gekocht, gedämpft und frikassiert. Die Auster, ein Weich- oder Muscheltier, ist eine äußerst zuträgliche, nahrhafte, appetitreizende Speise. Roh genossen ist sie hauptsächlich auch für Kranke wegen ihrer Leichtverdaulichkeit sehr zu empfehlen.

Es ist sehr wichtig, beim Kochen oder Braten der Austern zu beobachten, daß sie dabei nicht zu fest und dadurch hart werden, daß ihr Eiweiß also nicht vollständig gerinnt, sondern sie weich bleiben. Nur dadurch ist es möglich, daß sie gut verdaut wird.

36 geöffnete Austern, aus ihrer Schale genommen, werden mit ihrem Saft in ein Geschirr gegeben, 30 Gramm Butter, ein Löffel Weißwein zugegeben und etwa 5 Minuten gedämpft, in eine tiefe Schüssel angerichtet, der Fond mit etwas Butter aufgeschlagen, darüber gegossen.

36 geöffnete Austern gibt man aus der Schale mit dem Saft in eine kleine Kasserolle mit etwas Zitronensaft und weißem Pfeffer, läßt den Fond zum Kochen kommen, was in 2—3 Minuten geschehen ist, worauf man sie sofort zurückzieht und in heißes Wasser stellt. Zu dem größeren Teil des Fonds gibt man etwas weiße Vorratssauce oder rührt ihn mit einer Mehlschwitze an, legiert die Sauce mit einigen Eigelb, gibt sie an die Austern, richtet sie auf tiefer Schüssel an, garniert mit einigen Brotcroutons und gibt sie zu Tische.

665. Muscheln, Mies oder Pfahlmuscheln. Diese schwarzen, länglichten Muscheln finden sich überall an den Küsten des Meeres. Vor dem Zusetzen müssen sie gründlich aus mehreren Wassern, denen man etwas Essig beigibt, gewaschen werden. Man kocht die Muscheln in heißem Salzwasser mit Gemüse und Gewürz, bis die Schalen aufspringen. Wenn sie im Sud erkaltet sind, nimmt man sie aus den Schalen, befreit sie von dem schwarzen Magen, gibt von der Brühe darauf und stellt sie zu weiterer Verwendung zur Seite. Auch hier gilt dasselbe, wie bei den Austern, nur beste und frischeste Ware zu nehmen, schlechte aber nicht zu genießen, da sie unbedingt gesundheitsgefährlich sind.

666. Schnecken zu kochen und zu gratinieren. Die Schnecken werden aus kaltem Wasser gut herausgewaschen und in Salzwasser gekocht, bis sich der Deckel löst. Sodann zieht man die Schnecken mittelst einer Nadel oder Gabel aus ihren Häuschen heraus und legt sie in kaltes Wasser. Der Darm und der Kragen, sowie das Harte am Kopf wird abgelöst, mit Salz abgerieben, noch aus einigen Wassern gewaschen, damit aller Schleim weg ist, und sodann mit klein geschnittenem Gemüse und etwas Fleischbrühe oder Weißwein, sowie etwas Essig weich gekocht. In diesem Sud läßt man sie erkalten und bewahrt sie bis zum Gebrauch auf, ebenso auch die gut gereinigten Häuschen.

Um sie zu dämpfen werden die gereinigten Schnecken in 50 Gramm Butter mit einer gehackten Zwiebel und Petersilie gedämpft, mit 1 Glas Weißwein abgelöscht und weich gekocht. Den Fond rührt man mit Mehlschwitze auf und gibt die weichen Schnecken zu.

Diese gedämpften Schnecken werden gratiniert in ihren Häuschen serviert, indem man sie in die gut gereinigten Häuschen mit etwas Sauce je eine einfüllt und mit einer Butter maître d'hôtel zustreicht, auf ein mit Salz bestreutes Blech setzt und im Ofen etwa 8—10 Minuten gratiniert und auf Serviette oder auf dem Schneckenteller serviert.

12.

Fleischgebackenes, Beilagen zu Gemüsen.

Nicht nur die Kleinteile der verschiedensten Schlachttiere, sondern auch die Ueberbleibsel der verschiedensten Fleischspeisen können als „Fleischgebackenes" ihre Verwendung finden, sei es als Beilage zu Gemüse, oder als selbständiger Gang mit irgend einer Beigabe.

667. **Eier, verlorene, gebacken.** In einer Kasserolle oder Pfanne werden Wasser und Essig im Verhältnis von 2 : 1 siedend gemacht, gesalzen, 6 Eier langsam während des Kochens hineingeschlagen (s. Nr. 25), wenn poschiert, zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt, mit verrührtem Ei bestrichen, in Semmelmehl, Salz und Pfeffer umgewendet, in heißem Fett gebacken. Beilage zu frischem, grünem Gemüse.

668. **Fleischkroquetten von Resten.** Uebrig gebliebenes Fleisch von Kalb-, Schlachtbraten, Roastbeef, Wild, Hühnern usw. wird in kleine, viereckig geschnittene Würfel geschnitten. An eine braune Mehlschwitze von 100 Gramm Butter gibt man ¼ Liter Rotwein, einige Löffel Fleischbrühe, Bratenjus, Liebig's Fleischextrakt, etwas in Butter gedämpftes Wurzelwerk oder Gewürz zu, kocht sie nach 1 Stunde auf offenem Feuer rasch ein, zieht sie mit einigen Eigelb ab, gibt das geschnittene Fleisch dazu, kocht die Masse noch einmal auf und streicht dieselbe, wenn sie dick genug ist, zum Erkalten auf einen Teller oder Blech. Behandlung wie Kroquetten (Nr. 298). Beilage zu den verschiedensten Gemüsen.

669. **Fleischkrapfen von Resten.** Von 2 Eiern, 50 Gr. Butter, ½ Glas Wasser, Salz, 500 Gramm Mehl wird ein fester Teig gemacht, nicht zu dünn ausgerollt und rund (etwa 10 cm) ausgestochen. 500 Gramm Fleischreste werden mit Zwiebeln und Petersilie fein gewiegt, in 60 Gramm Butter mit 2 eingeweichten, ausgedrückten Semmeln gedämpft, abgekühlt, 2 Eier, 1 Löffel Weißwein, Zitronensaft, Salz und Muskatnuß dazu gerührt. Auf jedes Teigstückchen ein Löffel Masse gelegt, rings mit Ei bestrichen, übergeschlagen, festgedrückt, in Eiweiß und Brot paniert und in heißem Schmalz gebacken. Beigabe zu grünem Gemüse und Garnitur zu Fleisch.

670. **Geflügel, gebacken, zu Gemüsen.** Tauben, Hennen oder Hühner werden ausgenommen, gewaschen, in Viertel geschnitten, gesalzen und ¼ Stunde in zerlassener Butter gedämpft. Wenn erkaltet, in Ei und Semmelbrösel paniert und aus heißem Fett gebacken. Altes Geflügel wird erst weich gekocht.

Von Resten: Oder man taucht übrig gebliebene Geflügelstücke in Backteig (S. 27) und backt sie aus heißem Fett. Beilage zu Spargeln, Karviol, Wirsing usw.

671. **Hirnschnitten, gebacken.** 2—3 Hirn gereinigt und zugerichtet (Nr. 485), werden in Salzwasser blanchiert, verrührt oder fein gehackt, mit Pfeffer und Salz bestreut, in Butter gedämpft, gehackte Petersilie, Zwiebeln und Zitronenschalen dazu gegeben. Semmeln werden in dünne Scheiben geschnitten, die Hirnmasse aufgestrichen und mit der passenden Scheibe belegt. Diese Doppelscheiben, in verrührten Eiern und Salz umgewendet, in Fett gebacken. Beilage zu Kohl, Spinat, Rüben usw.

672. **Hühner, gebacken.** 2 rohe, junge Hühner werden in 4 Teile, größere in die Schlegel, 2 Flügel, 2 Brust- und 1 Rückenstück geteilt, in Olivenöl mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Salz mariniert, abgetrocknet, in Mehl und Backteig (s. S. 27) umgewendet und in Fett hellgelb gebacken. Oder die Stücke nur in Mehl gewendet und gebacken. Ueberreste ebenso behandelt. Man serviert eine Kräuter- (Nr. 325) oder Tomatensauce (Nr. 331) oder als Beilage zu frischem Gemüse.

673. **Kalbsbrieschen, gebacken.** 3 Kalbsbrieschen werden nach Nr. 476 zugerichtet, gekocht, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Eiweiß und Panierbrot gewendet und in heißer Butter rasch gebacken. Beilage zu jedem Gemüse. — Rindsbrieschen werden ebenso behandelt.

674. **Kalbfleischschnitten, gebacken, von Resten.** Reste von gebratenem Kalbfleisch, in Scheiben geschnitten, mit einer dicken Bechamelsauce (Nr. 313) beiderseitig überzogen, in Panierbrot und dann in Eiweiß und Panierbrot gewendet und aus heißem Fett gebacken. Beilage zu grünem Gemüse. — Reste von Boeuf braisé, Roastbeef, Schlachtbraten ebenso behandelt.

675. **Kalbfleischfrikandellen von Resten.** Uebrig gebliebenes, gebratenes Kalbfleisch, von Haut und Sehnen befreit, wird fein gewiegt. 4 abgeriebene Milchbrote in Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt, in 80 Gr. Butter mit gehackten Zwiebeln und Petersilie gedämpft, zu dem Fleisch gegeben, gesalzen, ge-

pfeffert, 4 Eier dazu gerührt, entweder flache, fingerhohe Scheiben oder lange, kroquettenartige Klöße geformt, in Semmelbröfel paniert und aus Fett oder Butter gebacken. Beilage zu grünen, sowie getrockneten Gemüsen. Von andern Fleischresten ebenso behandelt.

676. **Kalbsfüße, gebacken.** 3—4 Kalbsfüße werden nach Nr. 482 nicht zu weich gekocht, die Knochen entfernt, zwischen 2 Brettchen gepreßt und, wenn erkaltet, zu hübschen, gleichen Stücken geschnitten, in Olivenöl und Essig, etwa gehackter Petersilie mariniert, in Backteig (S. 27) getaucht und in heißem Fett gebacken. Oder man preßt die weich gekochten Kalbsfüße in eine glatte Form, schneidet sie, wenn erkaltet, in Stücke, paniert diese und backt sie aus heißem Fett. Beigabe zu jungem Gemüse, Spinat, Kohl usw.

677. **Kalbshirn, gebacken.** 2 Kalbshirn werden gewässert, enthäutet, in Salzwasser mit Essig gekocht, in 4 Teile geschnitten, gesalzen, in Ei und Panierbrot gewendet und in heißem Fett gebacken.

Als Beilage zu Gemüse oder mit irgend einer Oelsauce serviert.

678. **Kalbskopf, gebacken.** Ein nach Nr. 487 weich gekochter, gebrühter Kalbskopf, in gleiche Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Zitronensaft gewürzt, Stück für Stück in einen Backteig getaucht, rasch gebacken oder in Eiweiß und Panierbrot gewendet, gebacken. Beigabe zu den verschiedensten jungen Gemüsen oder mit Oelsauce serviert.

Oder man schneidet die Fleischstücke von einem weich gekochten ganzen Kalbskopf ab, paniert sie in Eiweiß und Panierbrot und backt sie aus heißem Fett.

679. **Kalbsleber, gebacken.** 500 Gramm Kalbsleber wird gehäutelt, in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Salz gewürzt, mit zerrührtem Ei leicht bestrichen, mit feinem Mehl bestäubt und in heißer Butter bei raschem Feuer von beiden Seiten dunkelbraun gebacken. Oder wenn in Mehl gewendet, in Semmel paniert und in Fett gebacken. Beigabe zu Gemüse.

680. **Kalbsnieren, gebacken.** 3 von Fett befreite Kalbsnieren werden in 60 Gramm Butter, Salz, Pfeffer, Schalotten, Petersilie, guter Jus und Zitronensaft gedämpft, in 4 Teile geschnitten, in Backteig getaucht, gebacken. Beigabe zu jungem Gemüse.

681. **Kalbszunge, gebacken.** 4 weichgekochte, abgeschälte, zugeschnittene Zungen teilt man der Länge nach in 3 oder 4 Stücke, salzt, würzt sie, taucht sie in Backteig (S. 27), backt sie aus heißem

Fett. Oder wendet sie in Eiweiß und Panierbrot oder zieht sie durch warme Butter, paniert sodann und backt sie aus heißem Fett. Garnitur oder Beilage zu den verschiedensten Gemüsen.

682. **Klopse von Kalbfleisch.** 500 Gr. enthäutetes, rohes Kalbfleisch (Schale) wird mit 150 Gramm Speck fein verwiegt oder durch die Hackmaschine getrieben, dazu kommen 150 Gr. Bratwurstbrät, die Milch zweier Heringe, 2 eingeweichte und gut ausgedrückte Milchbrote, 1 Löffel Mehl, etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz, sowie 1 Löffel Olivenöl; diese Masse gemischt, daraus mittelgroße Klöße geformt, in heißer Butter auf schnellem Feuer angebraten und einstweilen auf die Seite gestellt. Die Bratbutter mit Mehl angerührt, gebräunt, die Heringe verwiegt dazu gegeben, ebenso einige Löffel guter Jus und Fleischbrühe, Zitronensaft, Pfeffer und Salz. Kocht die Sauce, gibt man die Klöße hinein, kocht sie 10 Minuten, richtet sie an und gibt sie mit der Sauce übergossen zu Tische. Die Klopsmasse wird auch rund geformt, in Salzwasser gekocht und in dieser weiß gehaltenen Sauce zu Tische gegeben.

683. **Klopse von Rindfleisch.** ½ Kilo gutes Rindfleisch, von Sehnen und der Haut befreit, wird durch die Hackmaschine getrieben, auch Abfälle von Filetbraten usw. verwendet. Eine fein gehackte Zwiebel, 30 Gramm zerlassener Butter, Salz, Pfeffer, 2 ganze Eier, 2 eingeweichte und ausgedrückte Milchbrote, 2 Löffel sauren Rahm zugegeben, gemischt und kleine, runde, flache Klöße geformt, welche man mit Panierbrot bestreut. In ein Bratgeschirr gibt man einige Löffel Fleischbrühe, sowie Bratenjus, einige gehackte Sardellen, Kapern und gehackte Zwiebeln, etwas Zitronensaft und Pfeffer, läßt diese Brühe aufkochen, gibt die Klopse in dieselbe und kocht sie etwa ½ Stunde darin fertig. Die Brühe rührt man mit einer Mehlschwitze an, kocht die Sauce auf und gießt sie über die angerichteten Klopse.

684. **Schweinsohren, gebacken.** Nach Nr. 487 zubereitet.

685. **Wildschnitten von Resten.** Uebrig gebliebenes Wildfleisch wird fein gewiegt, in etwas Butter angedämpft, Mehl aufgestaubt, gute Jus und Fleischbrühe zugegeben, dick eingekocht, auf Semmelscheiben gestrichen, mit Panierbrot und geriebenem Parmesankäse bestreut, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gegeben, zerlassene Butter darüber geträufelt und in heißem Ofen gebacken.

13.

Warme Zwischengerichte, Entrees, Ragouts u. s. w.

Die Zwischenspeisen, französisch Entrees, Ragouts genannt, sind zusammengesetzte Speisen aus irgend einer Fleischart und ihrer Hauptsache der „Sauce". Durch richtiges Verwenden der dem betreffenden Fleisch entnommenen Fonds und Essenzen, sowie durch harmonische Zusammenstellung dieser mit Gewürzen und sonstigen feinen Beigaben reicher als sonst gehaltenen Speisen sind diese eine hochwillkommene Abwechslung bei jeder Mahlzeit geworden. Diese Speisen sollen sich jedoch nicht allein durch feine, ausgekochte Saucen und Geschmack, sondern auch durch elegantes, sauberes Anrichten und Servieren auszeichnen. Da es sehr häufig vorkommt, daß man zur Herstellung von Suppen und namentlich Saucen keine gute Fleischbrühe zur Hand hat, so sind hiezu die vollständigen, gebrauchsfähigen, zu Bouillon auch trinkfertigen Kapseln, als Maggis Bouillonkapseln zu empfehlen. Diese enthalten alles, was zu einer guten Fleischbrühe nötig ist, sind mit allerbestem Fleischextrakt und feinsten Suppengemüsen hergestellt und enthalten auch das nötige Kochsalz.

686. **Brieschenragout.** 4 Kalbsbrieschen (Kalbsmilcher) werden nach Nr. 476 zugerichtet, blanchiert, in kaltes Wasser gelegt, die äußere, feine Haut abgezogen, in lange oder runde Stücke geschnitten, in 100 Gr. Butter gedämpft, mit einem kleinen Löffel Mehl bestäubt, leicht gesalzen, etwas Fleischbrühe oder Konsommee und etwas Zitronensaft dazugegeben, 10 Minuten gedämpft, die Brühe mit 2 Eigelb legiert, einige frischgekochte oder konservierte Champignons (Nr. 415) zugegeben, ebenso etwas Godiveauklöße (Nr. 272) und das Ragout bis zum Gebrauch ins Wasserbad gestellt. Mit Madeirasauce angerührt wird es als Ragout financière serviert. Zum Servieren richtet man das Ragout auf einer tiefen Schüssel erhaben an, umlegt mit gebackenen Brotschnitten.

687. **Enten mit grünen Erbsen.** 2 junge, ausgenommene Enten (Nr. 566 und S. 22) werden mit Gemüsen und Gewürz,

etwas rohem Schinken, in 125 Gr. Butter angebraten und mit einem kleinen Schöpflöffel guter Fleischbrühe und Bratenjus weich gedämpft, 1½ Kilo junger Erbsen werden ausgepflückt, in Salzwasser weich gekocht, in 60 Gr. Süßbutter mit etwas Zucker und Salz geschwungen und warm gestellt. Oder man verwendet eine Pfund-Dose Büchsenerbsen und macht diese auf dieselbe Art fertig. Eine Sauce Bechamel (s. Nr. 313) mit Gemüse und Gewürz hergestellt, wird durch ein Haartuch passiert und die Platte folgendermaßen angerichtet. Auf den Boden der Platte kommt die Bechamel, in welche man vor dem Anrichten 1 eigroß frische Butter gerührt hat. Dann werden die Enten hübsch tranchiert (S. 44), hoch in die Mitte der Platte gegeben, die Erbsen im Kranze angerichtet und schließlich die zu dicker Jus kurz gekochte, abgefettete Brühe der Enten darauf gegeben und serviert. Um die Erbsen legt man hübsch geschnittene Brotschnitten oder Blätterteigfleurons. Mit abgedrehten und leicht in Jus gekochten Oliven oder mit Sauerkraut können die Enten auch serviert werden.

688. **Fasan mit Sauerkraut.** Der gerichtete und bardierte Fasan wird in Butter gelb angebraten, sodann in beinahe fertiges Sauerkraut gegeben und darin vollends weich gedämpft, das Sauerkraut (Nr. 383) sodann fertig gestellt. Der tranchierte Fasan auf demselben hübsch erhaben angerichtet und mit Brotschnitten garniert zu Tische gegeben. Den zurückgebliebenen Bratenfond kocht man mit etwas guter Jus auf und passiert ihn über den Fasan (s. S. 22 und Nr. 586). Ente wird ebenso zubereitet.

689. **Fasanen-Salmi.** Ein gerichteter, dressierter und mit Speck umbundener Fasan wird mit 125 Gr. Butter, einigen Stückchen rohem Schinken, Gemüse und Gewürz schön angebraten und mit ¼ Liter dickrotem Wein und einem Löffel guter Jus weich gedämpft, in hübsche Stücke tranchiert und in einer Kasserolle mit etwas guter Jus im Wasserbad warm gestellt. Die Abfälle werden gehackt, in den Fond gegeben, ebenso auch die Trüffel- oder Champignons-Essenz, dieser sodann passiert, entfettet, eingekocht und mit einigen Löffeln brauner Vorratssauce (Nr. 309) zu einer Sauce eingedickt, deren einen Teil man auf die Fasanenstücke gibt, während man den andern Teil in einer Saucenkasserolle warm hält. Das Salmi richtet man entweder in einer Reisbordure (Nr. 814) oder in einen Blätterteigreif (Nr. 777) erhaben an, mit Champignons oder Trüffelscheiben umlegt, sauciert und etwas Sauce extra noch dazu serviert. Salmi von Rebhühnern, Schnepfen, Enten, Birkhühnern, Wildenten usw. werden auf dieselbe Art und Weise zubereitet.

690. **Gänseleberschnitten, gebraten.** Eine Fleischleber schneidet man in Scheiben, salzt diese und wendet sie in Mehl. In einer Pfanne macht man Butter heiß, sautiert die Scheiben auf beiden Seiten etwa 10—15 Minuten und richtet sie mit der Butter an oder gibt etwas Rotwein und Bratenjus zu, kocht dies auf und gibt es an die Gänseleber. Als Beigabe Kartoffelpüree, Maronen glasiert oder Püree, Champignons, Trüffeln. Eine ausgekochte Madeira- oder Trüffelsauce (Nr. 327) kann dazu serviert werden, oder eine feine Kräutersauce (Nr. 325), Sauerkraut usw.

691. **Gänseleber, gedämpft und Gänseleberpüree.** Eine Gänseleber wird in Butter auf schwachem Feuer mit einer in Stücke geschnittenen Zwiebel, etwas Speck, sowie Gewürz angebraten, gießt das Fett ab, bestreut sie mit einem Löffel Mehl, gießt 1 Glas Rotwein, sowie etwas Fleischbrühe oder Bratenjus daran und dämpft die Leber langsam ¾—1 Stunde. Den Fond kocht man ein, daß die Sauce etwas dicklich wird, und passiert sie über die angerichtete, in Scheiben geschnittene Leber. Als Beigabe, glasierte Maronen (Nr. 388), gebackene Kartoffeln (Nr. 371), Maronen- (Nr. 388) oder Kartoffelpüree (Nr. 367), Sauerkraut u. s. w. Um Gänseleberpüree herzustellen, wird die obig fertig gedämpfte Gänseleber, wenn erkaltet, durch ein Sieb gestrichen, der dick eingekochte Saucenfond mit einigen Eigelb legiert, aufgekocht, das Püree dazu gegeben, noch einmal aufgekocht, mit Madeira abgeschmeckt und bis zum Gebrauch im Wasserbad warm gestellt.

692. **Gänseragout.** Eine ausgenommene und gereinigte Gans wird roh in Stücke geschnitten, gesalzen und in einer Bratpfanne in heißer Butter angeröstet. 20—25 kleine Zwiebeln gibt man dazu, staubt einige Löffel Mehl auf die Stücke, gießt 2 Glas Weißwein, einige Löffel Fleischbrühe und gute Jus daran, deckt den Deckel zu und dämpft die Gans etwa 1—1½ Stunden, bis die Stückchen gut weich sind, worauf man sie in eine Kasserolle legt, die Sauce dicklich einkocht und auf die Stückchen gibt. Man richtet das Ragout auf tiefer Schüssel an, legt Champignons und Brotcroutons um dieselbe oder gibt als Beigabe Sauerkraut, breite Nudeln, Kroquetten, Kartoffelpüree, glasierte Maronen usw.

693. **Gänseklein oder Ganspfeffer.** Flügel, Füße, Kopf, Hals, Magen und Herz werden gut gereinigt und gewaschen, mit gesalzenem Wasser, Wurzeln und Gewürz, auch etwas Essig zugesetzt und weich gekocht. Man reinigt die Flügel durch Ueberbrühen oder Stehenlassen in kochendheißem Wasser; die Füße durch Ueberbrühen und Abziehen der Oberhaut. Vom Kopf haut man

den Schnabel ab, sticht die Augen aus und entfernt die Stoppeln. Vom Hals zieht man die Haut ab, kann sie aber auch lassen. Der Magen wird auseinander geschnitten und die harte Haut entfernt. Man stellt das Gänseklein nach Nr. 572 her. Oder man bratet das Gänseklein in Butter an, löscht es mit Bratenjus und Fleischbrühe ab, gibt etwas Gewürz und Gemüse daran und dämpft es weich. Herausgenommen gibt man an den Fond etwas Tomatenpüree (Nr. 407) und Vorratssauce (Nr. 309), gibt diese Sauce an das Klein, kocht noch einmal damit auf und serviert in einer tiefen Schüssel. Oder man serviert es kleingehauen als Suppe mit Fleischbrühe und weich gekochtem Reis oder Nudeln.

Man serviert dazu Kartoffeln in der Schale, Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln.

694. Geflügel, frikassiert. Hühner, Tauben, Kapaunen, junge Hennen, sauber gerichtet und geputzt, werden auf nachfolgende Art zubereitet. Man schneidet das Geflügel entweder roh in Stücke oder dämpft es ganz, um, wenn dasselbe fertig ist, erst zu zerteilen. Bei beiden Arten wird das Geflügel in zerlassener Butter mit Fleischbrühe, etwas Salz, Gemüse und Gewürz weich gedämpft. Eine leichte Mehlschwitze rührt man mit der Brühe des Geflügels an und läßt die Sauce etwa 1 Stunde von der Seite kochen. Wenn sie genügend dick ist, legiert man sie mit einigen Eigelb und Rahm, schmeckt sie mit Zitronensaft ab, kocht sie noch einmal auf und passiert sie über das in hübsche Stücke geschnittene Geflügel.

Für Kranke zu empfehlen, doch ohne Gemüse und Gewürz mitzukochen.

695. Geflügel-Hachis. Gebratenes oder weißgekochtes Fleisch von Hühnern, Kapaunen, Poularden oder Welschhühnern oder übrig gebliebene Stücke derselben werden enthäutet, entbeint, fein gehackt, mit einem Eigroß Süßbutter, etwas Zitronensaft angedämpft, einige Löffel guter, weißer Sauce (Nr. 310) dazugegeben und mit 2 Eigelb legiert. Beim Anrichten gibt man das Hachis in die Mitte der Platte, umlegt dasselbe mit verlorenen Eiern, Broteroutons oder Blätterteigfleurons und serviert.

Für Kranke ist das Hachis von weißgekochten, zarten, weichen Hühnerbrüsten herzustellen und die Brühe der Hühner zur Sauce zu verwenden.

696. Geflügelreste als Ragout. Reste von Geflügel werden am besten entbeint, dann in nicht zu kleine Stücke geschnitten. Die Knochen zerschlagen, mit Gemüse und Gewürz in Butter leicht

angeröstet, mit 1 Glas Weißwein und guter Geflügelfleischbrühe oder Konsommee zu einer Essenz ausgekocht. Diese mit einer weißen Mehlschwitze zu einer Sauce ausgekocht, dick eingekocht, legiert und auf die Geflügelstückchen passiert. Champignons, kleine Klöße und Morcheln können dazu gegeben werden. Man richtet das Ragout in einem Reisrand oder in einem Blätterteigreif an.

697. **Hammelragout.** Zum Hammelragout verwendet man Brust, Schulter oder die bedeckten Rippenstücke von frischer Qualität. Dieselben, 1½ Kilo in Stücke geschnitten, werden mit Pfeffer, Salz, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 2 Lorbeerblättern, Nelken, Zitronenschale in Butter gedämpft. Dann wird eine braune Mehlschwitze von 60 Gramm Butter angeröstet, mit der gewonnenen Brühe, sowie Fleischbrühe abgelöscht, das Fleisch zugegeben, ein Deziliter weißer Landwein dazu gegossen und gut zugedeckt, 1—1½ Stunden weich gedämpft. ½ Stunde vor dem Anrichten gibt man in Stücke geschnittene, rohe Kartoffeln zu und kocht sie mit dem Ragout fertig.

Oder: Vom Filetstück werden in Form von Koteletten Stücke geschnitten, diese zum Steifen einen Augenblick in siedendes Wasser getaucht und mit Pfeffer und Salz gewürzt. Sodann wird der Boden eines Bratgeschirres mit Zwiebelscheiben und 100 Gramm Butter belegt. Darauf eine Lage Fleisch gegeben, auf dieses Scheiben von rohen Kartoffeln, mit Salz und Pfeffer bestreut, dann eine zweite Lage Fleisch und darüber eine zweite Lage Kartoffel. Das Ganze sodann angebraten, mit 3 Liter Fleischbrühe und guter Bratenjus übergossen und langsam in 2 Stunden gar gekocht.

Von Lammfleisch ebenso zugerichtet.

698. **Hammelragout, französisch.** 1½ Kilo Hammelbrust Schulter oder bedecktes Rippenstück wird in Stücke geschnitten auf lebhaftem Feuer mit 100 Gramm Butter oder gehackten Speck angebraten, gesalzen, gepfeffert, mit einigen Löffeln Mehl aufgestaubt, gebräunt, 2 Liter heißer Fleischbrühe zugegossen, 1 Zwiebel, besteckt mit einigen Nelken, ein klein wenig Knoblauch, ein Petersilienbouquet dazu gegeben und auf langsamem Feuer etwa 1½ Stunde gekocht. ¾ Stunden vor dem Fertigwerden gibt man 6 weiße Rüben in hübsche, egale Stücke und 6 in Scheiben geschnittene und in Butter angedämpfte Zwiebeln, sowie 12 große in Stücke geschnittene, rohe Kartoffeln zu dem Fleisch. Ist das Ragout nach etwa 2 Stunden fertig, entfernt man den Knoblauch, schöpft das Fett etwas ab und richtet es auf einer tiefen Ragoutplatte an.

Man kann auch gelbe Rüben, Sellerie, kleine Zwiebeln und Erbsen zu dem Fleisch geben.

699. Hammelpilaff oder Pilaw. 1½ Kilo Hammelbug oder Rippenstück wird in Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert, in einem Bratgeschirr in 100 Gramm heißer Butter auf allen Seiten angebraten, einige gehackte Schalotten und 250 Gramm Reis, in der Butter geröstet, zugegeben. Nach einigen Minuten gießt man einige Löffel Fleischbrühe an das Fleisch und läßt das Ganze langsam etwa 1—1½ Stunden von der Seite dämpfen. Ist das Fleisch weich, gibt man einige Löffel Tomatenpüree unter dasselbe, richtet die Fleischstücke mit dem Reis auf einer tiefen Ragoutplatte an und serviert.

Wird die Speise durch den Reis zu dick, gießt man etwas Fleischbrühe oder gute Bratenjus dazu.

Pilaff von Lamm- und Kalbfleisch wird auf dieselbe Art und Weise hergestellt.

700. Hasenpfeffer, Jägerragout. Die Kleinteile des Hasens, soweit sie nicht zum Braten verwendet werden, also der Kopf ohne die Augen, der Hals, die Büge, die Brust, die Leber, die Lunge und die Nieren, werden in passende Stücke geschnitten, in 200 Gr. gewürfeltem, heiß gemachtem Speck in einer Kasserolle angebraten, dazu Salz, Pfeffer, ½ Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, mit 2 Nelken besteckt, und ½ Selleriewurzel gegeben. Ist das Ragout gut angebraten, wird 1 bis 2 Löffel Mehl aufgestaubt, wenn angeröstet, ¼ Liter Rotwein dazu gegeben und das Fleisch darin weich gekocht. Hierauf gibt man es in eine andere Kasserolle, passiert die Sauce, entfettet sie, schneidet die Leber und die Nieren in Scheiben, gibt sie zu dem Fleisch und schmeckt das Ragout mit etwas Zitronensaft ab. Vor dem Anrichten rührt man das Hasenblut mit der Sauce langsam an das Ragout, kocht das Ganze nochmals rasch auf und gibt es sofort zu Tische. Beigabe: Kartoffelklöße, Leberklöße, Spätzlen usw. (Mit dem Blut angerührt soll das Ragout nicht mehr stehen, da es sonst gerinnt. Das Blut verdickt auch die Sauce des Ragouts und braucht man dann nicht so viel Mehl zu nehmen). Anstatt des Blutes kann man saure Sahne mitkochen. An Stelle des Rotweines kann Weißwein genommen werden. Saure Gurken, Kapern, Mixpickles in kleine Stücke geschnitten, werden auch zu dem Ragout gegeben.

701. Hasencivet. Von einem abgestreiften Hasen werden der Rücken in 4 Stücke, die Schlegel in 3 Stücke zerteilt und mit den beiden Bügchen, dem Hals, der Brust, Leber und Niere, sowie

mit in Würfel geschnittenem Bauchspeck (etwa 250 Gr.) zusammen in heißer Butter auf offenem Feuer hellbraun angebraten, 1 Flasche Rotwein, etwas Fleischbrühe oder Bratenjus, nebst 2 Zwiebeln und Gewürz zugegeben und langsam weich gekocht. Hierauf entfernt man die Zwiebeln und das Gewürz, legt die Hasenstücke in eine Kasserolle, ebenso die Speckstückchen, zu denen man noch in Scheiben geschnittene Champignons und kleine, glasierte Zwiebeln gibt, und stellt beide Kasserollen einstweilen im Wasserbad warm. Den Fond des Hasen passiert und entfettet man, kocht ihn halb ein und gibt einige Löffel brauner Vorrats-Sauce zum Aufkochen dazu. Beim Anrichten gibt man die Hasenstücke erhaben in die Mitte, das Ragout und die Sauce über dieselben, garniert mit Brotcroutons oder Blätterteigfleurons und serviert die Platte sehr heiß. Man kann das Fleisch, ehe man dasselbe mit Wein ablöscht, auch mit Mehl aufstauben und auf diese Art die Sauce herstellen.

702. Huhn mit Erbsen. Die Hühner und ebenso die Sauce werden wie in Nr. 704 fertig gestellt. 1 Kilo frischer Erbsen nach Nr. 358 oder solche aus Büchsen werden in die Mitte einer runden Platte hoch aufdressiert, die enthäuteten Geflügelstücke hübsch um diese gelegt, sauciert und Sauce extra serviert.

Macédoine, frische oder eingemachte Spargelspitzen, werden an Stelle der Erbsen serviert.

703. Huhn mit Estragon. Ein junges Huhn wird nach Nr. 704 zum Kochen gerichtet und in seinen Körper abgepflückter Estragon, mit Butter und Mehl vermengt, gegeben, hierauf nach Nr. 704 in 1 Glas Weißwein und Fleischbrühe 30 Minuten weich gekocht. Vom Fonds eine Sauce hergestellt wie in Nr. 704, diese legiert und Estragonblättchen hinein gegeben. Die geschnittenen Hühner angerichtet, mit Sauce übergossen, serviert.

704. Huhn, frikassiert, eingemacht. 2 Hühner werden roh in Stücke geschnitten (s. Einleitung S. 43). In einer Kasserolle mit ½ Liter Wasser oder Fleischbrühe und ¼ Liter Weißwein, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, eine Zwiebel mit 1 Nelke besteckt, 1 Garnierbouquet zusammen ¼ Stunde gekocht. Legt die Stücke aus der Brühe, gießt diese durch ein Sieb und rührt sie mit einer Mehlschwitze (hergestellt aus 40 Gramm Butter und 1 Löffel Mehl) glatt an, kocht sie einmal auf, gibt das Fleisch zu und kocht dies etwa ½ Stunde darin Hierauf richtet man die Hühner auf runder Platte erhaben an, kocht die Sauce rasch noch

etwas ein, legiert sie mit 4 Eigelb und etwas Rahm und gibt sie über das Geflügel, etwas Sauce extra dazu. Garniert wird das Huhn mit Champignons. Wenn solche frisch sind, kocht man sie mit dem Huhn. Eingemachte macht man in ihrer Brühe heiß und legt sie um das Huhn.

Hühnerragout wird hergestellt, indem man, wie oben gesagt, die Hühner kocht, die Sauce fertig stellt, die Hühner in kleine Stücke schneidet, die Haut abzieht, einige Godiveau-Klöße, Champignons, Morcheln zugibt, die Sauce damit vermischt, aufkocht und entweder in Reisrand (Nr. 777) oder in Blätterteigring oder Pastete anrichtet. Man kann hiezu auch übrig gebliebenes Geflügel verwenden.

Eine zweite Art ist, das geschnittene, rohe Huhn in Butter etwa 10 Minuten anzudämpfen, ohne daß es Farbe bekommt; gesalzen, leicht gepfeffert, Gemüse, wie oben, dazugegeben, 1 Glas Weißwein, sowie einige Löffel Fleischbrühe, gut zugedeckt und etwa ¾ Stunden gedämpft. Das Fleisch gibt man sodann in eine andere Kasserolle und rührt die Brühe mit einer Mehlschwitze, wie oben gesagt, an, legiert die Sauce mit 4 Eigelb, kocht sie noch einmal auf und gibt sie an das Geflügel, sowie etwas Zitronensaft und Butter, schwingt alles zusammen noch einige Augenblicke auf dem Feuer, doch ohne es kochen zu lassen, und richtet es sodann, mit Champignons umlegt, an. Beigabe: Erbsen, Hopfen, Spargelspitzen, Nudeln usw.

705. **Hühner, eingemacht, von Resten.** Uebrig gebliebenes, gekochtes Hühnerfleisch, enthäutet und in Stücke geschnitten, wird in etwas Fleischbrühe heiß gemacht. Diese Fleischbrühe wird mit etwas weißer Mehlschwitze angerührt, gesalzen, mit Zitronensaft abgeschmeckt, ausgekocht und wenn dick genug, mit einigen Eigelb legiert. Die Stücke läßt man dann in der Sauce noch etwa 10 Minuten mitkochen und serviert.

706. **Huhn mit Reis.** 2 gerichtete und dressierte ganze Hühner werden nach Nr. 704 weich gekocht und die Sauce wie dort fertig gestellt. Die Hühner werden in schöne Stücke zerlegt, und in Fleischbrühe im Wasserbad heiß gestellt, ebenso die Sauce. 250 Gr. Karolinareis wird gekocht (s. Nr. 814) und in eine Bordureform eingefüllt, auf eine runde Platte gestürzt, den Geflügelstücken die Haut abgezogen und diese in der Mitte derselben erhaben angerichtet. Hierauf wird die Sauce mit etwas Süßbutter aufgerührt, Zitronensaft dazu gegeben, das Geflügel damit sauciert, während man den Rest derselben extra serviert.

Zu dieser Art gekochter Hühner können von 40 gekochten Krebsen die ausgebrochenen Krebsschwänze zu den Hühnern als **Huhn mit Krebsschwänzen** gegeben werden, indem man von den Krebsabfällen eine Krebsbutter (S. 26) herstellt und diese unter die Sauce einrührt.

Als **Huhn mit Austern** werden etwa 25—30 Austern blanchiert (Nr. 295). Die Brühe derselben mit der Hühnerbrühe zur Sauce benützt.

707. **Huhn, sautiert, mit Tomatensauce** à la Marengo. Die jungen Hühner werden roh zerschnitten, indem man erst die Schlegel ablöst, dann die Flügelstücke, die Brust in 2 Teile schneidet und ebenso den Rücken und einige Stunden vor dem Gebrauch mit Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer, Salz, Zwiebelscheiben und Petersilie mariniert. In eine Sautékasserolle gibt man etwas Olivenöl und, wenn dieses heiß ist, die Hühnerstücke mit geschnittenen Zwiebeln und Petersilie. Man legt die Geflügelstücke, die Haut nach unten, in das Oel und bratet sie hübsch gelb an, schüttet das Oel ab, gießt einige Löffel guter Bratenjus, 3 Eßlöffel Tomatenpüree (Nr. 407) (von frischen oder konservierten) und einige Löffel brauner Vorratssauce (Nr. 309) dazu und kocht die Geflügelstücke noch etwa 10—15 Minuten. Die Brust- und Flügelstücke nimmt man früher heraus und stellt sie, bis die Schlegel fertig sind, einstweilen ins Wasserbad. Die Sauce wird passiert, entfettet, eine Prise Kayennepfeffer dazugegeben und das Geflügel auf runder Platte, umgeben mit Champignons und Broteroutons, oder in einer Reisbordure (Nr. 814) oder einer Blätterteighülle (Nr. 777) angerichtet. Von der Sauce gibt man einige Löffel über das Fleisch, die andere wird extra serviert.

708. **Hühner- oder Geflügelleber, sautiert.** Die gut von der Galle und den Nerven gereinigten Hühnerlebern werden in Stücke geschnitten, in eine schwarze Pfanne mit etwas heißer Butter gebracht und in dieser etwa 6—8 Minuten sautiert; man gibt dazu etwas gehackte Zwiebeln, Pfeffer und Salz, löscht, wenn dieselben gar sind und einstweilen auf eine Platte gegeben wurden, den Fond mit etwas Weißwein, sowie 1 Löffel Bratenjus und brauner Sauce ab, gibt die Leber noch einen Augenblick hinein und serviert sie sofort. Champignons schneidet man in Scheiben darunter, oder gibt etwas Madeira in die Sauce, auch eine fertige, feine Kräutersauce schmeckt sehr gut dazu.

Am Spieß zu servieren steckt man die Lebern an einen kleinen Spieß, zwischen einige derselben ein Speckblatt, pfeffert und salzt, wendet es in zerlassener Butter und Panierbrot und bratet es in 10—15 Minuten in einer Pfanne fertig.

Um ein Ragout herzustellen, gibt man zu den fertig sautierten Lebern einige Godiveauklöße, in Stücke geschnittene Brieschen, Champignons und Morcheln, kocht vom Fonds eine dicke Madeirasauce aus und gibt diese an das Ragout. Mit Risotto (Nr. 815) serviert oder mit Reis, Nudeln, in Blätterteig usw.

709. Irish stew, **englisches Hammelragout.** Eine Hammelbrust, ein Bug oder der Hals (von diesem die großen Knochen weggehauen) wird in nicht zu kleine Stücke geschnitten, ebenso 10 große, geschälte Kartoffeln, etwa 6 bis 8 große Zwiebeln in Scheiben und ein großer Kohlkopf in Stücke. In ein tiefes Geschirr mit gut schließendem Deckel wird zuerst eine Lage der Zwiebeln, dann Kartoffeln, hierauf Fleisch und Kohl gegeben, gut gepfeffert und gesalzen und so fortgefahren, bis alles aufgebraucht ist, 2—3 Löffel kochender Fleischbrühe zugegossen, das Geschirr und das Ragout verschlossen etwa 2—3 Stunden langsam gedämpft. Es ist notwendig, von Zeit zu Zeit nach dem Gericht zu sehen, und muß, wenn es zu wenig Brühe hat, Fleischbrühe nachgegossen werden. Der Kohl und die Zwiebeln werden verkocht sein, die Kartoffeln teilweise auch, und dies zusammen gibt der Brühe ein Bindemittel und schmeckt vorzüglich. Viele geben auch gelbe Rüben und Sellerieстücke dazu, lassen die Gemüse und die Kartoffeln nicht ganz verkochen, sondern geben sie erst nach einer Stunde dazu, damit sie ganz bleiben, und garnieren dann das Fleisch damit.

710. **Kalbsbrust oder Kalbfleisch, eingemacht.** 1—1½ Kilo Kalbsbrust oder irgend ein Hals- oder Bugstück, möglichst von der Spitze, samt den Knorpeln und Knochen in Stücke geschnitten, werden mit kaltem Wasser und Salz aufs Feuer gesetzt, wenn blanchiert (einmaliges Aufkochen und Abschaumen), auf ein Sieb geschüttet und kaltes Wasser darüber gegossen. Sodann aufs neue mit kaltem Wasser aufgesetzt, Salz, 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, ½ Selleriewurzel, 1 Petersilienbouquet, etwas Gewürz in einen reinen Tuchlappen eingebunden, Zitronensaft und 2 Glas Weißwein zugegeben, aufgekocht, abgeschäumt und langsam von der Seite weich gekocht. Unterdessen macht man mit etwa 60 Gr. Butter und 2 Löffeln Mehl eine weiße Mehlschwitze und rührt von der Kalbsbrustbrühe nicht zu dick eine Sauce an, läßt diese ¼ Stunde von der Seite kochen und legiert sie zum Schluß mit 4 Eigelb. Das Fleisch läßt man gut abtropfen, entfernt die Gemüseeinlage, gibt dasselbe in eine andere Kasserolle und passiert die Sauce dazu. Nachdem das Fleisch mit Zitronensaft abgeschmeckt, wird es in einer tiefen Schüssel angerichtet und dazu Spätzle, breite Nudeln, Maccaroni oder Eierhaber usw. serviert.

711. Kalbfleischragout. Weiß: Von 1½—2 Kilo Schale oder Bug, letzteren entbeint, schneidet man gleich große Stücke und blanchiert diese. In einer Kasserolle läßt man 100 Gramm Butter zergehen, fügt 1 fein gehackte Zwiebel dazu und dämpft das gut abgetrocknete Fleisch darin, ohne es Farbe nehmen zu lassen, streut 2 Löffel Mehl auf, läßt dies einen Augenblick anziehen und gibt 1 Glas Wein, Salz und Zitronensaft sowie einige Löffel heißer Fleischbrühe oder Wasser daran und läßt das Fleisch langsam etwa 1—1½ Stunden, bis es weich ist, kochen. Als Beigabe: Nudeln, Maccaroni, Spatzen, Eierhaber, Kartoffelgemüse, Klöße usw.

Braun: Das geschnittene rohe Fleisch wird in 100 Gramm heißer Butter mit fein gehackter Zwiebel angebraten, bis es Farbe bekommt, sodann mit einigen Löffeln Mehl aufgestaubt, ein Glas Rotwein dazugegossen, sowie einige Löffel guter Jus mit Fleischbrühe, Salz und Pfeffer. Das Ragout stellt man gut verschlossen in den Ofen und läßt es etwa 1—1½ Stunden dämpfen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man einige schön geschnittene Kartoffeln, kleine Zwiebeln, abgedrehte Karotten und Sellerie, sowie weiße Rüben an das Ragout und kocht diese Gemüse mit demselben weich, schmeckt das Ragout mit etwas Zitronensaft ab und richtet es auf tiefer, runder Platte an.

712. Kalbfleischreste, eingemacht. Von gebratenen Kalbfleischresten wird die braune Haut weggeschnitten, diese in nicht zu große Stücke geteilt, in 80 Gramm heißer Butter, ohne daß sie Farbe bekommen, leicht angedämpft, Mehl aufgestaubt, mit Weißwein und Fleischbrühe abgegossen und etwa 10 Minuten langsam gekocht. Die Sauce wird abgegossen, dicklich eingekocht, mit 4 Eigelb legiert, auf das Fleisch passiert, mit diesem noch einmal aufgekocht und serviert. Beigaben wie in Nr. 711.

713. Kalbskopf en tortue. Der abgezogene Kalbskopf wird, wie in Nr. 487 beschrieben, blanchiert, in ovale oder runde Stücke geschnitten, in Fleischbrühe und Weißwein oder Wasser mit Salz, Gemüse und Gewürz, sowie etwas Zitronensaft etwa 25 Minuten nicht zu weich gekocht. Das Hirn (Nr. 485) wird gewässert, enthäutet und in Wasser mit Essig und Salz etwa 10 Minuten gekocht. Eine gute, pikante Tomaten- (Nr. 331) oder Madeirasauce (Nr. 327) hat man unterdessen ausgekocht, die Hälften der dick eingekochten Sauce gibt man an ein Ragout, bestehend aus Champignons, Trüffeln, abgedrehten Oliven, Klößen, egal geschnittenen Essiggurken und stellt es im Wasserbad heiß. Der Kalbskopf aus dem heißen Sud herausgenommen wird im Kranz auf

einer runden Platte angerichtet und in die Mitte das Ragout gegeben. Beim Anrichten garniert man die Platte um den Kalbskopf mit Blätterteigfleurons oder Brotcroutons, abwechselnd mit einigen gekochten Krebsen, die Ohren legt man auf beiden Seiten und in dieselben das gekochte Hirn. Die Zunge schneidet man entweder in das Ragout oder in Scheiben und legt sie um das angerichtete Ragout. Von der Sauce gibt man etwas über den Kalbskopf, die andere extra.

Kapaunen als Zwischenspeise siehe die Rezepte von Nr. 755 bis 759.

714. Krebs und Hummerragout. Etwa 60 Krebse werden in Salzwasser gekocht (Nr. 658), wenn erkaltet, die Schwänze und Scheren ausgebrochen und zur Seite gestellt. Von den Schalen wird mit 125 Gramm Butter nach S. 26 eine Krebsbutter bereitet. Eine weiße Mehlschwitze (von 125 Gramm Butter und Mehl) wird mit Fleischbrühe oder Wasser zu einer weißen Sauce ausgekocht, wenn eingekocht, etwas Zitronensaft zugegeben, mit 4 Eigelb legiert und in ein Wasserbad gestellt. Zu den Schwänzen und Scheren gibt man einige Champignons, fertige Grießklöße bei Fastenspeisen, sonst kann man Godiveauklöße nehmen, sowie die Hälfte der Sauce, macht das Ragout heiß und stellt es ins heiße Wasser. Vor dem Gebrauch schwenkt man die eine Hälfte der Krebsbutter unter das Ragout, die andere in die Sauce, richtet das Ragout in einem Reisrand (Nr. 814) an, gibt etwas von der Sauce darauf und serviert die übrige extra dazu. Man garniert die Platte mit einigen Krebsen, sowie Brotcroutons oder Blätterteigfleurons. An Stelle frischer Krebse zu Krebsbutter kann konservierte Krebsbutter angewendet werden.

Hummerragout wird von 1 Pfund frisch gekochter Hummern (Nr. 659) auf dieselbe Art und Weise hergestellt, wie oben bei Krebsen beschrieben. Kann auch von Konserven-Hummern hergestellt werden. Unter die ausgekochte weiße Sauce gibt man Konserven-Hummer-Butter.

Lammfleischragout siehe Nr. 697.

715. Ochsenschweifragout. Ein Ochsenschweif wird nach Nr. 474 behandelt und weich gedämpft. Unterdessen richtet man in eine Kasserolle fertig gekochte Champignons oder solche aus Büchsen, gibt dazu Trüffeln und fertige Godiveauklöße (Nr. 272), in Stücke geschnittene Ochsenzunge und den Ochsenschweif. Eine bräunliche Mehlschwitze rührt man mit der durchgeseihten Brühe an, kocht diese gut aus und zu einer dicken Sauce ein, passiert diese

über das Ragout, kocht noch einmal damit auf, gibt vor dem Servieren etwas Madeira zu und serviert auf tiefer Ragoutschüssel, mit Zungencroutons oder solchen von Brot umlegt.

Poularde, französische als Ragout s. Löffler-Bechtel großes illustr. Kochbuch S. 676, Nr. 1852.

716. **Reh- oder Hirschragout.** Zwei entbeinte Schulterblätter werden enthäutet, in viereckige Stücke geschnitten, mit feinem Speck gespickt, in einen Steintopf gelegt und mit einer nicht zu scharfen, heißen (⅓ Essig, ⅔ Wasser, Salz, Gemüse und Gewürz) Marinade etwa 1 Tag mariniert. Herausgenommen, werden die Stücke getrocknet, in 150 Gr. zerlassener heißer Butter oder Speck scharf angebraten, gepfeffert, gesalzen, mit 2 Löffeln Mehl aufgestaubt, mit 1½ Liter Rotwein, sowie 2 Löffeln der Beize, Fleischbrühe und guter Jus abgelöscht, 1 Zwiebel mit 2 Nelken besteckt, 1 Lorbeerblatt, sowie einige Pfefferkörner dazu gegeben und während 1—1½ Stunden in gut verschlossener Kasserolle weich gedämpft. Sind die Stücke weich, gibt man sie in eine frische Kasserolle, passiert die Sauce, kocht sie dick ein und gibt sie auf die Fleischstücke, läßt alles noch einmal aufkochen, schmeckt das Ragout mit etwas Zitronensaft ab und serviert. Als Beigabe: Maccaroni, Nudeln, Spatzen, Leberknödel, Kartoffelklöße, Kartoffelpüree oder irgend ein Kartoffelgemüse.

717. **Rindfleischreste als Ragout.** Reste von Rindfleisch, vom Filet, Boeuf braisé, Roastbeef usw., werden enthäutet, in Stücke geschnitten, in Butter mit gehackten Zwiebeln leicht angedämpft, gute Bratenjus (oder Fleischextrakt mit Fleischbrühe vermischt), sowie etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz daran gegeben und zusammen ungefähr 10 Minuten langsam gedämpft. Damit die Sauce sämig wird, gibt man etwa 2 Löffel geriebenes Weißbrot dazu, läßt dies einkochen, oder gibt zum Fond eine braune Mehlschwitze und kocht eine Sauce aus. Oder man stellt eine pikante Sauce (Nr. 333), eine Zwiebel- (Nr. 340) oder Gurkensauce (Nr. 319) her, gibt die Fleischstücke in die Sauce, mit einigen Gurken, Kapern, geschnittenen Sardellen, Champignons oder Godiveauklößen. Kocht das Ganze einmal auf und serviert es in einer tiefen, runden Platte. Als Beigabe: Nudeln, Maccaroni, Kartoffelkroquetten, Spatzen, Kartoffelpüree usw.

718. **Wildschwein- oder Schwarzwildragout auf gewöhnliche Art.** Ein Stück Schwarzwild, vom Bug oder

Schlegel (Nr. 561), sauber gebürstet und gewaschen, wird ausgebeint, gebunden und mit Fleischbrühe oder Wasser, etwas Essig und Wein, Salz, Gemüse und Gewürz, dabei einige Wachholderbeeren, langsam gedämpft, bis es beinahe weich ist. Sodann röstet man in Butter einige Löffel Mehl mit geriebenem Schwarzbrot dunkelbraun (auf ½ Kilo Wildbret, 1 Löffel Mehl, 3 Löffel geriebenes Brot und 50 Gramm Butter) und rührt die Brühe des Fleisches mit dieser Mehlschwitze an, gibt diese wieder an das Fleisch und läßt es vollends weich dämpfen. Das Fleisch wird herausgenommen, aufgebunden, in große Würfel geschnitten, in eine Kasserolle gegeben, die Sauce dazu passiert, mit Zitronensaft abgeschmeckt, noch einmal aufgekocht, zum Schluß einige Stückchen Butter darunter geschwungen und auf tiefer Platte mit Brotcroutons umlegt zu Tische gebracht.

719. **Schüssel- oder Terrinenragout von Fleischresten.** Fleischreste von gekochtem oder gedämpftem Fleisch schneidet man in nicht zu dicke Scheiben. Eine vertiefte Terrine oder Schüssel von Porzellan wird mit Butter ausgestrichen, auf den Boden derselben einige in Butter gedämpfte Speckwürfel, gehackte Zwiebel, Petersilie und Kapern gestreut, sodann das Fleisch, eine Tranche auf die andere, hineingelegt. Eine mit einer leichten, gebräunten Mehlschwitze und Fleischbrühe, sowie etwas guter Jus oder Fleischextrakt und 2 Glas Weißwein angerührte Sauce wird aufgekocht, die zerrührte Milch von 2 Heringen dazu gegeben und mit der Sauce ausgekocht. Die Heringe schneidet man in Stücke und gibt sie zum Fleisch, passiert die Sauce, wenn sie dick eingekocht, auf das Fleisch, streut etwas geriebenen Käse, sowie Semmelbröfel und in Stücke zerpflückte Butter darauf und backt das Ganze etwa eine halbe Stunde im Ofen, worauf man es sofort zu Tische gibt. Salzkartoffeln, breite Nudeln, Klöße, Spatzen usw. werden dazu serviert.

Auf diese Art kann man aus den verschiedensten Fleischarten Terrinen-Ragouts mit einer Sauce von Zwiebeln, Gurken, Kapern, pikante usw. herstellen und gibt nach der Fleischart und Sauce der Speise ihren Namen.

720. **Schüssel- oder Terrinenragout von Geflügelresten mit Reis.** Reste von übrig gebliebenem Geflügel werden enthäutet, die Knochen entfernt und in eine Kasserolle gegeben. Die Knochen zerschlägt man ein wenig, röstet sie in heißer Butter mit einer geschnittenen Zwiebel an, gießt sie mit 1 Glas Weißwein, etwas Fleischbrühe und guter Jus ab und kocht sie gut aus. Eine bräunliche Mehlschwitze rührt man mit der Geflügelbrühe an und kocht diese 1 Stunde aus und dann dicklich ein. Zu den Ge-

flügelstücken gibt man einige Champignons, sowie einen Teil von der dick eingekochten Sauce. 100 Gramm Reis werden nach Nr. 814 weich gekocht, 1 Hand voll geriebener Käse darunter gezogen und hievon eine Lage in eine ausgebutterte, tiefe Porzellanschüssel gegeben, hierauf die Geflügelstücke mit etwas Sauce bedeckt und auf diese den Rest des Reis. Oben auf streut man geriebenen Käse, sowie Panierbrot und Butter und backt die Form etwa ½ Stunde im Ofen. Sauce wird extra dazu gegeben.

Wildentensalmi oder Wildenten mit Sauerkraut siehe bei Enten (Nr. 566).

721. **Taubenragout-Frikassee.** Vier gut gereinigte Tauben werden in 4 Teile zerschnitten, gesalzen, in 100 Gramm Butter leicht angebraten, aus der Kasserolle genommen, die Butter mit einem Löffel Mehl zu einer hellen Mehlschwitze angerührt und mit einigen Löffeln Fleischbrühe, 1 Glas Weißwein, etwas Zitronensaft zu einer Sauce angerührt, wenn aufgekocht, die Taubenstücke dazu gegeben und etwa ¾ Stunden darin gekocht. Die Fleischstücke gibt man in eine andere Kasserolle, eine Hand voll Champignons zu, passiert die rein entfettete, dicklich eingekochte, mit 3 Eigelb legierte Sauce auf die Taubenstücke, richtet diese auf runder Platte erhaben an, garniert mit den Champignons und serviert die Sauce extra dazu.

722. **Tortueragout.** 1 weich gekochte, abgezogene Kalbszunge, oder ein Stück rote Ochsenzunge wird in nicht zu kleine Würfel geschnitten, dazu 12 Champignons, 1 Trüffel, Essiggurken, Godiveauklöße (Nr. 272) und 15 abgedrehte Oliven gegeben. Eine gute Tomatensauce (Nr. 331), pikant ausgekocht, gibt man zu dem Ragout und serviert dasselbe zu Kalbskopf oder zu irgend einem Fleischstück, Schlachtbraten, Fricandeau, Kalbsrücken, Ochsenzunge usw. Um oben beschriebenes Ragout als Tortueragout zu servieren, gibt man in kleinere Stücke geschnittenen, gekochten Kalbskopf dazu und serviert dasselbe umlegt mit Brotcroutons oder Blätterteigfleurons.

723. **Zungenragout.** Von einer fertig gekochten, grünen oder gepökelten Zunge, oder Büchsenzunge, wird die Haut rein weggeschnitten, die Zunge sodann in nicht zu große Würfel geschnitten und zusammen mit Champignons, Morcheln und Godiveauklößen (Nr. 272) in eine Kasserolle gegeben. Eine gut ausgekochte Madeira- oder Tomatensauce (Nr. 327 und 331) wird zubereitet, dicklich eingekocht, an das Ragout passiert, aufgekocht

und bis zum Gebrauch ins Wasserbad gestellt. Zum Anrichten gibt man das Ragout in einen Reisrand (Nr. 814) oder in eine Blätterteigpastete und serviert von der Sauce dazu.

Kalbszungenragout wird ebenso zubereitet.

14.

Kalte Zwischengerichte und kalte Saucen.

Eine willkommene Abwechslung bei Frühstück und Abendessen, sowie auch bei größeren Mittagessen, sind die kalten Zwischenplatten.

Hauptsache bei Herstellung derselben ist schönes Tranchieren des Fleisches, Geflügels, Fischen usw., Pünktlichkeit und Genauigkeit beim Garnieren, sowie dem Auge wohltuende Farbenabwechslung.

Als Vorspeise zu Tee oder kaltem Aufschnitt sind dieselben als außerordentlich wohlschmeckend und vorteilhaft, sehr beliebt.

Die zum Garnieren zu verwendende Aspic, Gelee oder Sulz wird in Nr. 749 Abschnitt 15 beschrieben.

Die Firma Türk und Papst in Frankfurt a. M. stellt eine feine, haltbare Mayonnaise her, welche fertig zum Gebrauch zu Hummer, Fischen, Salaten 2c. benützt werden kann. Um Remouladen-Saucen davon herzustellen, mischt man etwas Senf, sowie fein gehackte Petersilie oder Zwiebeln und einige Essiggurken nach Belieben dazu.

Empfehlenswert sind auch Türk und Papst's Anchovy, Paste und Sardellenbutter in Schlüsseldosen, welche mit 1 : 2 bis 2 : 3 guter Tafelbutter gemischt, auf Brötchen gestrichen eine appetitreizende Delikatesse bilden.

724. Oelsauce oder Mayonnaise. In eine Porzellanschale gibt man 2 Eigelb, eine Messerspitze Salz und einige Tropfen Essig, rührt die Eier einige Minuten entweder mit einem Holzlöffel oder kleinem Schneebesen, bis sie fest und dick werden, gibt tropfenweise das Oel dazu, etwa ½ Flasche zu einer Saucière und einige Löffel guten Weinessig. Die Sauce schmeckt man gut ab und verwendet sie sodann dick gehalten zum Ueberstreichen der verschiedensten Fisch-, Hummer- und Fleischmayonnaisen, mit etwas Wasser verdünnt als Sauce in der Saucière.

725. Oelsauce mit Senf. Remoulade. 2 Eigelb mit ½ Kaffeelöffel Senf und etwas Salz werden nach Nr. 724 mit Oel

usw. zu einer nicht zu dicken Sauce angerührt und, wenn diese fertig, fein gehackte Petersilie, Estragon, Schalotten, Kapern und kleine Essiggurken zugegeben (s. oben).

726. **Oelsauce** à la tartare. Unter eine, mit englischem und französischem Senf angerührte, fertige Oelsauce werden fein gehackte Petersilie, Schalotten, Kerbel, Estragon, Kapern, Gurken und einige entgrätete Sardellen gegeben.

727. **Cumberlandsauce.** Von einer Orange schneidet man die Schale dünn ab, diese in feine, kleine Streifen und blanchiert sie. Auf einem Stück Zucker reibt man eine andere Orange ab, schabt diesen Orangezucker von demselben und löst ihn mit einigen Löffeln Rotwein auf. 1 Glas Johannisbeergelee verdünnt man mit ¼ Liter Rotwein, gibt ½ Löffel englischen Senf, etwas Salz, den aufgelösten Orangezucker, sowie die Filets dazu und serviert die Sauce zu kalten Bratenschüsseln, Wild und Schwarzwild.

728. **Heringsauce, kalt.** 1 Milchner zieht man die Haut ab, wascht ihn, nimmt den Milchner heraus und legt diesen in ein Geschirr. Der Hering wird entgrätet, mit dem Gelben von 3 hart gesottenen Eiern, sowie 2 rohen gelben, nebst einem geschälten und in Stückchen geschnittenen Apfel und etwas Zwiebelscheiben fein gestoßen und mit dem Milchner durch ein Sieb getrieben. An diese Masse rührt man, wie zu Mayonnaise, Oel und Essig, bis es eine nicht zu dicke Sauce gibt, welche man zu Fisch und Rindfleisch serviert.

729. Vinaigrette. Das Gelbe von 3 hart gekochten Eiern wird klein gehackt, etwa 30 Gramm fein gehackter Kapern, 4 Eßlöffel Olivenöl, 1 Eßlöffel Senf, Salz, etwas gestoßener Pfeffer, 2 Eßlöffel Essig dazu gegeben, gut unter einander gerührt und als Beilage zu Siedfleisch, Fischen, Kalbskopf usw. serviert.

Oder: Man rührt zu einem Eßlöffel Senf gehackte Schalotten oder Zwiebeln, etwas Petersilie, Kapern und kleine Gurken und rührt dazu 3 Löffel Olivenöl und 2 Löffel Essig, Salz und Pfeffer, mischt alles gut zusammen.

730. **Forellen, kalt mit Oelsauce.** 1 Kilo Forellen werden nach Nr. 605 gekocht, zum Erkalten in ihrem Sud zur Seite gestellt, vor dem Anrichten auf ein Tuch zum Abtropfen gegeben, auf eine lange Platte gegeben, garniert mit Petersilie, einigen Krebsen und gehackter Sulz und verziert mit ausgeschnittenen Sulzcroutons. Kleine Forellen werden mit Bindfaden geringelt gekocht, geschmackvoll angerichtet und garniert.

Dazu eine Sauce Mayonnaise, Remoulade, Tartare oder Kräutersauce (Nr. 724—726).

731. Fleischplatten, kalte, von verschiedenem Fleisch. Diese Platten bestehen aus den verschiedensten Fleischarten, als Schlachtbraten, Roastbeef, Kalbsbraten, Galantinen, Zunge, Schinken, Geflügel, Pasteten, alle Arten von Würsten usw. Das Fleisch schneidet man in schöne, nicht zu dicke Scheiben und legt die einzelnen Fleischarten auf langer Platte so auf, daß dieselben jedes für sich liegt und der Gast dadurch leicht seine Auswahl treffen kann. Die Platte garniert man sodann mit gehackter Sulz und Sulzcroutons, sowie Petersilie, Blumen- und Zitronenscheiben. Die einzelnen Fleischsorten werden auch in Kabarett angerichtet, hübsch garniert mit Aspic, Gurken, Petersilie, Eier usw.

732. Galantine, kalt, vom Huhn. Ein junges Huhn wird, wie auf Seite 22 beschrieben, zugerichtet, die Füße und Flügel abgehauen, sodann entbeint.

½ Kilo Kalbfleisch, ½ Kilo Schweinefleisch oder 1 Kilo Schweinefleisch wird mit 375 Gramm grünem Speck durch die Fleischhackmaschine getrieben, durch ein Drahtsieb passiert, mit Salz, Gewürz und ein Löffel Wasser tüchtig durcheinander gearbeitet. Je 100 Gramm frischen Speck, sowie Ochsenzunge und Schinken schneidet man in kleine Würfel und gibt dies in die Farce. Das leicht gesalzene, abgebeinte Huhn legt man ausgebreitet, die Schlegel und Flügel nach innen gezogen, auf eine Serviette, gibt die Farce darauf, und stehen rohe Gänselebern zur Verfügung, schneidet man diese in lange Streifen, salzt sie und legt sie der Länge nach auf die Farce. Hierauf schlägt man die Haut um die Farce, gibt dem ganzen eine länglichrunde Form, rollt diese in eine Serviette, bindet erst die beiden Enden fest zu und noch einigemale die Galantine rund um und legt sie in ein ovales Geschirr in kochende Fleischbrühe, zu welcher man ½ Flasche Weißwein, etwas Essig, Salz, Gewürz und Gemüse gegeben hat. Da man diesen Sud nachher zu Sulz verwendet, gibt man zum Kochen etwa 250 Gramm Gelatine zu. Nachdem die Galantine etwa ¾ bis 1 Stunde langsam von der Seite gekocht hat, stellt man sie zum Abkühlen zur Seite und beschwert sie leicht in ihrem Sud. Ist dieselbe genügend abgekühlt, gibt man sie in einen Topf und passiert die kalte Brühe darüber, die Galantine damit ganz bedeckend. In diesem Sud kann man sie, namentlich wenn man Fett oder Butter darüber gießt, Tage lang aufbewahren. Den Fond oder Sud klärt man mit Eiweiß und benützt ihn zum Garnieren der angerichteten Galantine.

Beim Tranchieren der Galantine schneidet man diese in gleiche, egale Scheiben, belegt damit im Kranze eine runde Platte, indem man erst auf den Boden derselben etwas gehackte Sulz gibt und garniert mit Zitronenstücken, Sulzcroutons und Petersilie.

Galantinen von Kapaun, Poularden und Welschhuhn werden auf dieselbe Art und Weise hergestellt.

733. **Geflügelplatten, kalt.** Zu diesen Platten wählt man schöne Hühner, Poularden, Puten oder Fasanen, Rebhühner mit vollen Brüsten aus, um, wenn sie schön gebraten, womöglich ganz tranchiert und zusammengestellt mit Sulz und Petersilie garniert zur Tafel bringen zu können. (Siehe Einleitung Tranchieren S. 43.) Wenn das Geflügel in alle seine Teile zerlegt wird, bieten diese Platten, hübsch aufgelegt, die Schlegel und Rückenstücke unten auf derselben, die Flügel und die Bruststücke oben liegend und mit gehackter Sulz und Sulzcroutons umlegt, eine hübsche Abendplatte. Ein italienischer Salat dazu serviert, schmeckt vorzüglich.

734. **Hummer mit Oelsauce.** Um einen frisch gekochten Hummer (Nr. 659) auf die einfachste Weise anzurichten, wird derselbe aus seinem Sud genommen, abgetrocknet oder, wenn schon gekocht eingekauft, erst gut abgewaschen, dann der Länge nach durch Körper und Schwanz in zwei Hälften geteilt und diese auf eine lange Platte gelegt, die Scheren vom Körper losgetrennt, diese geöffnet, indem man mit einem Messer oder besser einer Schere die Schale rund umher los schneidet. Den Hummer garniert man sodann mit Petersilie und Sulz und serviert eine Oelsauce zu demselben.

Größere Platten richtet man an, indem die geschnittenen Hummer auf langer oder runder Platte auf eine Serviette schön egal aufgelegt und mit Sulzcroutons, Petersilie, Salat usw. garniert, mit Oelsauce serviert werden.

735. **Kalbsnuß oder Fricandeau, kalt, mit Sulz.** Ein schönes Nuß- oder Fricandeaustück wird gespickt, entweder als Braten fertig gemacht oder mit Weißwein und guter Jus kurz gedämpft und nach Nr. 501 glasiert. Ist das Fleischstück erkaltet, schneidet man es in schöne Tranchen und richtet es auf langer Platte an, garniert mit gehackter Sulz, sowie mit dem gestockten Fond. Mit gehackter Sulz und Sulzcroutons garniert, sowie mit Petersilie verziert, wird die Platte serviert. Ein italienischer (Nr. 436) oder Gemüsesalat (Nr. 430) wird mit einer Oelsauce (Nr. 724) dazu gegeben.

736. Mayonnaisen oder Salate. Der Unterschied zwischen Mayonnaisen und Salaten, z. B. Hummermayonnaise und Hummersalat besteht darin, daß man die Hummermayonnaise (s. Nr. 740) mit der Oelsauce überzieht und garniert, während der Hummersalat als solcher mit Essig, Oel und Kräuter angemacht oder mariniert, nicht mit Mayonnaise überzogen wird, sondern irgend eine Oelsauce extra dazu serviert wird. Derselbe Unterschied gilt auch bei Fisch, Geflügel usw. Die Mayonnaisen sind bis zu ihrem Gebrauch stets kalt zu stellen.

737. Mayonnaise von Fisch. Zu den Fischmayonnaisen können alle Sorten Fische genommen, namentlich übrig gebliebene Reste dazu verwendet werden. Der gekochte Fisch wird am besten in seinem Sud aufbewahrt (Nr. 632), hierauf auf ein Tuch gelegt, Haut und Gräte entfernt, die nicht zu kleinen Stückchen mit einigen Löffeln Essig und Oel, sowie Salz und gehackter Petersilie, Estragon und Kerbel einige Stunden vor dem Anrichten mariniert. In die Mitte einer runden Platte oder Glasschale gibt man irgend einen grünen Salat, ordnet um und auf diesen lagenweise die leicht ausgedrückten oder abgelaufenen Fischstücke kuppelförmig an, dazwischen einige Löffel dicker Mayonnaisesauce (Nr. 724), überzieht das Ganze gleichmäßig mit dicker Mayonnaise, streicht sie mit einem Messer glatt und garniert oben und an den Seiten mit Streifen von Sardellen, Kapern, Krebsschwänzen, Gurken, Oliven usw., unten herum gibt man garnierte Eier, abwechselnd mit Krebsen, Krevetten, Salatherzchen, gehackter Sulz und Sulzcroutons.

738. Mayonnaise von Geflügel. 2 junge Hühner, nach Nr. 575 gekocht, werden erkaltet, in Schlegel, Flügel und Brust zerlegt, die Haut abgezogen, die Knochen ausgeschnitten, ohne die Form zu zerreißen, einige Stunden mit Essig, Oel, Salz, gehackter Petersilie, Kerbel und Estragon mariniert. Anrichten und Garnieren Nr. 737.

Poularden, Kapaunen, Puten, Brieschen, werden ebenso als Mayonnaisen angerichtet.

Mayonnaisen von Geflügelresten. Uebrig gebliebene Geflügelstücke werden ebenso verwendet.

739. Mayonnaise von Hirn. 4 Kalbshirn, nach Nr. 485 gekocht, im Sud erkaltet, legt man in eine tiefe Schüssel, mariniert mit Essig, Oel, Salz, etwas gehackter Petersilie und Estragon, richtet sie auf runder Platte an, wie in Nr. 737 gesagt, und garniert, wie dort beschrieben.

740. Mayonnaise von Hummern. 1 Kilo frisch gekochter Hummern (Nr. 659) werden Scheren und Schwänze ausgebrochen, das Fleisch daraus entfernt, ebenso das Weiche im Körper, in kleine Stücke geschnitten, mit Essig, Oel, Salz, etwas gehackter Petersilie, Kerbel und Estragon eine Stunde mariniert. Anrichten und Garnieren wie in Nr. 737. Büchsen-Hummer wird ebenso behandelt.

741. Ochsenzunge, kalt. Eine gepökelte Ochsenzunge (Nr. 789) wird fertig gekocht, wenn im Sud halb erkaltet, abgezogen und leicht mit einem Brettchen gepreßt. Die Zunge pariert, in schöne, schräge Scheiben geschnitten, diese hübsch auf langer oder runder Platte angerichtet, mit gehackter Sulz, Sulzcroutons, sowie mit Petersilie garniert und mit einer Oelsauce serviert.

742. Roastbeef, kalt, s. Remoulade. 2½—3 Kilo Roastbeef (Nr. 464), mit oder ohne Knochen, wird gebraten, tranchiert wie Seite 42 gesagt, auf langer Platte angerichtet, und wenn ohne Knochen, lang auf einander gelegt, andernfalls auf dem Knochen in seiner ursprünglichen Lage wieder zusammengestellt, mit kleinen Radieschen, geschabtem Meerrettich, Naturmuscheln gefüllt mit verschiedenen Salaten, Gurken usw., sowie gehackter Sulz und Sulzcroutons hübsch garniert. Dazu Remouladensauce und italienischer Salat.

743. Rehrücken oder Rehschlegel, kalt. Der schön zugerichtete, gespickte und gebratene Rehrücken oder Schlegel, (siehe Nr. 557) wird, wenn erkaltet, nach Seite 42 tranchiert, auf langer Platte angerichtet, mit gehackter Sulz, Sulzcroutons, Petersilie, Zitronenstücken, Gurken, Radieschen, Kresse usw. garniert. An den Knochen des Schlegels wird eine Papiermanschette gesteckt. Dazu serviert man eine Sauce Remoulade, Cumberland- oder ein Johannisbeergelee, italienischen, Tomaten-, Sellerie-Salat usw.

744. Salat von Fischresten. Uebrig gebliebene Fischstücke werden enthäutet, entgrätet (Nr. 632), in kleinere Stücke zerteilt, ein gut ausgewässerter Vollhering in kleine, lange Stücke zerschnitten, ebenso einige gereinigte und entgrätete Sardellen, zwei Eßlöffel Kapern, einige in Scheiben geschnittene Essiggurken und ½ Eßlöffel fein gehackter und gewaschener Zwiebeln dazugegeben. Das Weiße von 4 hartgekochten Eiern in längliche Stückchen geschnitten; 2 der beiseite gelegten Eidotter passiert man durch ein Sieb in eine Schüssel, gibt dazu 1 Eßlöffel französischen Senf, sowie Pfeffer und Salz, sodann nach und nach etwa 6 Löffel Olivenöl, 1 Eßlöffel Estragonessig und mengt diese Sauce gut unter den Salat.

Ist der Salat zu trocken, gibt man etwas kalte Konsommee, Fleischbrühe oder zerlassene Sulz dazu. Die übrigen 2 Eigelb hackt man sehr fein und garniert damit den in eine tiefe Schüssel hoch erhaben angerichteten Salat, abwechslungsweise mit Sardellenstreifen, roten Rübenstückchen, Kapern, Oliven und Essiggurken verziert.

745. **Salat von Geflügelresten.** Von übrig gebliebenem Geflügel entfernt man die Haut, entbeint dasselbe, schneidet die Fleischstücke in Filetstücke, ebenso einige Sardellen, etwas gekochten Schinken, einige Essiggurken, gibt etwas gehackte Petersilie, Estragon und Kerbel, Pfeffer, Salz, Essig und Oel zu, mengt alles gut durcheinander, läßt es eine Stunde ziehen, gibt einige Löffel fertiger Mayonnaise an den Salat, richtet diesen auf tiefer Schüssel an und garniert mit Eiern, Salatherzchen usw.

746. **Ochsen- oder Rinds-Schlachtbraten, kalt mit Sulz.** 2—2½ Kilo gespickter Schlachtbraten werden nach Nr. 468 gebraten. Wenn fertig, legt man ihn zum Erkalten, pariert ihn und schneidet schöne Scheiben, richtet ihn in seiner ursprünglichen Gestalt auf langer Platte an, garniert mit gehackter Sulz, sowie Sulzcroutons, geschabtem Meerrettich, kleinen Essiggurken, Mixpickles, Kresse und Petersilie und gibt ihn mit Remouladensauce zu Tische. Dazu italienischer Salat, Sellerie-, Tomaten-, Bohnen-, gemischter Salat usw.

747. **Schinken, kalt, mit Sulz.** Etwa 4—5 Kilo geräucherter Schinken wird ½ Tag ins Wasser gelegt, sodann in vollem Wasser 3—4 Stunden langsam fertiggekocht (s. Nr. 528.) Wenn im Sud erkaltet, legt man ihn heraus und schneidet den Schlußknochen aus. Ebenso am Rohr ein Stück, um beim Anrichten eine Papiermanschette daran befestigen zu können. In die Schwarte rund um das Knochenende wird ein halbrundes Stück mittelst eines Messers gleichmäßig ausgezackt, die Schwarte abgezogen, das überflüssige Fett egal umher geschnitten. Sodann schneidet man die obere Hälfte aus dem Schinken, diese in schöne Tranchen und setzt sie wieder an ihre ursprüngliche Stelle, legt den Schinken auf eine lange Platte, garniert ihn mit gehackter Sulz, umlegt mit Sulzcroutons, ausgeputzt mit Petersilie, einige Zierspießchen angesteckt, sowie an den Knochen eine Papiermanschette und gibt eine Cumberlandsauce (Nr. 727) dazu.

748. **Wildschweinkopf, gefüllt.** Der Kopf eines jungen, gesengten Wildschweins wird am Wirbel vom Körper getrennt,

sauber gebürstet, ausgebeint, indem man am Unterkiefer, durch einen Längsschnitt beginnend, nach und nach die Haut mit dem Fleisch von den Knochen löst. Es ist dabei sehr vorsichtig zu verfahren, da am obern Teil des Schädels kein Fleisch, sondern die Haut direkt am Knochen liegt. Den so ausgebeinten Kopf legt man in ein Geschirr, übergießt ihn mit Weißwein, etwas Essig, Salz und Gewürz und läßt ihn darin einige Tage marinieren. Zum Füllen des Kopfes stellt man eine Schweinefarce aus 2½ Kilo Schweinefleisch und 1 Kilo Speck her. Das Fleisch treibt man durch die Hackmaschine, dann durch ein Drahtsieb, vermischt die Farce mit Gewürz und Salz, sowie mit in Würfel geschnittenen Trüffeln, Speck, Ochsenzunge und Schinken, dies alles gut durcheinander gearbeitet. Den Kopf breitet man sodann aus, schneidet, wo zu viel Fleisch ist, von demselben weg und legt es auf die dünneren Stellen. Die zwei getrennten Stücke des Ober- und Unterkiefers näht man auf der Hautseite zusammen und legt die Farce auf den Kopf, schlägt die Haut umher, so daß der Kopf seine ursprüngliche Form wieder erhält, und näht den ganzen Kopf an der untern Seite der Länge nach zu. Die Farce am Hals bedeckt man mit Speckschwarten, rollt den Kopf in ein Tuch, möglichst die Form des Kopfes wahrend, bindet die Enden, wie bei einer Roulade, und den Kopf sodann noch mehreremal ziemlich fest ein. Man kocht ihn in einem Sud (Nr. 732) in einem tiefen Geschirr langsam 3 bis 4 Stunden und untersucht, ob er fertig, mit einer Nadel. Nachdem er in seinem Sud beinahe erkaltet, löst man ihn aus dem Tuch, bindet ihn wieder frisch ein, legt ihn in ein anderes Geschirr, übergießt ihn mit dem Sud und kann ihn mit Fett zugegossen längere Zeit aufbewahren.

Beim Anrichten schneidet man den Kopf unten egal, damit er gerade zu liegen kommt. Tranchiert entweder das Halsstück und legt diese Stücke um den Kopf oder man schneidet aus dem Kopf in seiner Breite und Länge ein Stück heraus, schneidet dieses in Scheiben und setzt es wieder an seine ursprüngliche Stelle. Hierauf glasiert man ihn leicht mit Glace, legt ihn auf einen Sockel, dekoriert ihn mit weißem Schweinefett, garniert ihn mit gehackter Sulz, Sulzcroutons, Zitronenstücken und Petersilie, steckt einige Zierspießchen hinter die Ohren und gibt eine Cumberlandsauce extra dazu.

15.

Sulzen, Aspiks, Gelees, Fleisch- und Fischgallerten versch. Art.

Im allgemeinen sei gesagt, daß eine gute, wohlschmeckende Sulz nicht zu fest und von zartem, pikantem, kräftigem Geschmack sein soll.

Die Sulz, auch Gallerte genannt, französisch aspic, gelée, wird aus animalischen Stoffen durch Kochen aus Fleisch und Knochen gewonnen und wird hauptsächlich dazu der Kalbsfuß und der Schweinsfuß, Schweinskopf oder Ochsenmaul verwendet, in welchen die meisten Gallerte enthalten ist. Diese werden wie das Suppenfleisch einige Stunden langsam von der Seite gekocht, mit Gemüsen und Wurzelwerk, Sulz und etwas Essig und wie, wenn rein entfettet, geklärt. Neuerdings ersetzt diese Stoffe die Gelatine, von welcher aber nur die feinste Sorte in der Küche zu verwenden ist. Ist die Sulz in irgend einer Form von Blech, Kupfer usw. eingefüllt und erkaltet, wird sie mittelst Eintauchen in nicht zu heißes Wasser, wobei aber darauf zu achten, daß sie gleichmäßig eingetaucht wird und nicht zu lange in demselben bleibt, auf eine kalte, runde Platte gestürzt und schön garniert zu Tische gegeben. Häufig werden die Formen auch mit feinstem Olivenöl ausgestrichen oder ein heißer Lappen um die Form gelegt, um das Stürzen zu ermöglichen.

Eine mittelgroße Zylinderform reicht für 6—8 Personen und ist dazu etwa 1—1½ Liter Sulz notwendig, je nach den Einlagen.

Bei Porzellan- oder Kristallschüsseln oder tiefen Tellern wird erst der Boden mit Sulz gefüllt, sodann die Einlagen hübsch eingelegt, der schöne Teil nach oben, und zum Schluß oben auf mit Eiern, Trüffeln usw. mittelst der kleinen Ausstecher eine Dekoration eingelegt. Diese Sulzen werden nicht gestürzt, sondern in den Schüsseln aufgetragen. Man kann jede unten beschriebene Sulz so servieren.

749. Sulz zu kochen. Zu 1 Liter vorrätiger, vollständig entfetteter Fleischbrühe gibt man ½ Liter Weißwein, ⅛ Liter Estragon-

essig, etwas Gemüse und Gewürz, sowie Salz und läßt alles zusammen einmal gut aufkochen, schäumt die Brühe gut ab und stellt sie zur Seite. 2 ganze Eier samt der Schale oder einige übrig gebliebene Eiweiß zerschlägt man mit einem Schneebesen in einer Schüssel, gibt einige Löffel der Brühe langsam dazu und sodann alles zusammen wieder zurück in die Kasserolle. 80 Gramm feinster französischer Gelatine (1 Blatt etwa 2 Gramm) weicht man in kaltes Wasser ein, gibt sie abgetropft zu der Brühe und kocht die Sulz auf offenem Feuer unter beständigem Rühren, bis sie zu kochen anfängt, zieht sie alsdann zur Seite, bedeckt sie mit einem Deckel, läßt sie stehen, bis sich alles Eiweiß zusammengezogen hat und die Sulz hell und klar ist. Sodann wird sie durch eine, über einen umgekehrten Stuhl an die vier Füße desselben gespannte Serviette gegossen, so daß sie langsam durchläuft. Die erst abgelaufene Sulz, die meistens nicht ganz klar ist, wird noch einmal aufgegossen, bis sie klar durchläuft. Um ein zu rasches Erkalten der Sulz zu verhüten, ist es am besten, man überdeckt sie mit einem Deckel.

Zum Färben der Sulz verwendet man gebrannte Zuckerfarbe oder besser Fleischglace oder Liebigs Fleischextrakt, um dieselbe rot zu färben, Carmin.

Zu 1 Blatt Gelatine rechnet man 1 Eßlöffel Wasser. Es sei hier sofort erwähnt, daß man sich nicht genau an die Vorschrift, zu 2 Liter Flüssigkeit 80 Gramm Gelatine zu nehmen, halten muß. Es hängt diese Mischung vielmehr auch von kalter oder warmer Witterung ab, sowie von den in die Sulz einzulegenden, vielleicht selbst Gallerte enthaltenden Speisen.

Um sich von der Festigkeit und Haltbarkeit der Sulz zu überzeugen, ist es am besten, man macht während des Aufkochens eine kleine Probe und stellt diese auf Eis.

Diese Sulz ist für die Haushaltung am praktischsten, da sie jederzeit rasch und billig hergestellt werden kann.

Oder: 4 entbeinte, blanchierte Kalbsfüße werden mit 1 alten Huhn, 2 Kilo Ochsen- und Kalbsknochen und 4 Liter Wasser, sowie ein wenig Salz aufgekocht, rein abgeschäumt und etwa 4 Stunden lang von der Seite klar gekocht, durch ein Tuch in eine Schüssel geseiht, das Fett abgehoben, mit 2 Eiern und der Schale geklärt, wie oben beschrieben, und in einer Schüssel aufbewahrt.

Liebigs Fleischextrakt wird sehr häufig zugesetzt, namentlich, wenn man, um eine Krankensulz rasch zu bereiten, eine schon fertige Konsommee dazu nimmt und diese mit Gelatine, vielleicht auch mit etwas feinem Weißwein aufkocht und klärt.

Gehackte Geflügelstücke der Brust oder solche von Wild werden in diese Sulz eingelegt und den Kranken als willkommene Abwechslung gegeben.

750. **Aalsulz.** 1 Kilo Aal wird nach Nr. 595 zugerichtet, in Stücke geschnitten und gekocht. Ist er im Sud erkaltet, legt man ihn auf ein Tuch und zieht den Grat heraus. Eine mittelgroße Zylinderform, 1 Liter Inhalt, wird auf dem Boden dünn ausgegossen und garniert, sodann der gut getrocknete Aal, die schöne Seite nach unten, eingelegt, etwas kalte Sulz aufgefüllt, dann wieder Aal usw., bis die Form gefüllt ist. Beim Anrichten kann man die gestürzte Sulz mit Krebsen, Petersilie und Sulzcroutons garnieren und eine Mayonnaise- oder Remouladensauce (Nr. 724) dazu servieren.

Man verwendet einen Teil des Fischsuds zur Sulz, indem man etwa ⅓ von diesem zu den andern Zutaten gibt und sie dann wie in Nr. 749 klärt.

Sämtliche Fische, in kleine, egale Stücke geschnitten, den Rückgrat entfernt, können, wenn in scharfem Sud gekocht und erkaltet, auf diese Art eingesulzt und serviert werden. Hecht, Zander, Karpfen, Seezungenfilet, Forelle, Salm usw.

751. **Fischreste, gesulzt.** Die meisten Fische eignen sich zum Sulzen und sind namentlich schöne Reststücke (Nr. 632), sei es von Salm, Seezungen, Hecht, Zander usw., dazu zu verwenden. Verfahren wird dabei, wie in Nr. 750.

752. **Fleischreste, gehackt, gesulzt.** Uebrig gebliebene Fleischstücke, von Haut, Knochen und Sehnen befreit, werden fein gewiegt, in kalte Sulz langsam lagenweise nach und nach eingestreut, bis die Form gefüllt ist. Man gibt zwischen die einzelnen Lagen Essiggurken und Sardellen.

Fleischreste, geschnitten, gesulzt. Alle Arten Fleisch, sei es von Filets, Kalbsfricandeau, Wildbret usw. werden zum Einsulzen gut verwertet. Die Fleischstücke werden hübsch egal geschnitten, die Haut und das Vorstehende abgeschnitten, dann im Kranz in die Form eingelegt, dazwischen Sulz gegossen und so fortgefahren, bis diese gefüllt ist.

753. **Fleischpüree von Resten, gesulzt.** Von übrig gebliebenem Fleisch vom Filet, Roastbeef, Boeuf braisé, Kalbfleisch, Wild usw. werden Haut und Sehnen entfernt, dieses sehr fein gewiegt, im Reibstein mit einigen Löffeln dicker, brauner Vorratssauce (Nr. 309), 1 Glas Madeira fein gerieben, gewürzt und kleine, runde, egale Kugeln aus dieser Masse geformt. Eine glatte Zylinderform dekoriert man auf dem Boden mit Trüffeln und Eiweiß, legt die Kugeln vorsichtig in die Form lagenweise ein, zwischen jede Lage kalte Sulz eingießend, bis die Form voll ist. Beim

Servieren wird die Form gestürzt, mit Zitronenscheiben und Sulzcroutons garniert zu Tisch gegeben.

754. Sulz von verschiedenem Fleisch. 250 Gramm gekochter, gesalzener Ochsenzunge wird in dünne Scheiben geschnitten, die Haut rundum entfernt, 250 Gramm Roastbeef oder gebratener Filetbraten ebenfalls in Scheiben geschnitten, 250 Gramm gekochter Gänseleber (Nr. 691) durch Eintauchen des Messers in heißes Wasser ebenfalls in Tranchen geschnitten. ½ gebratenes Huhn geschnitten und ausgebeint, in eine Form mit 1½ Liter Inhalt abwechslungsweise eingelegt, lagenweise kalte Sulz darüber gegossen. Gestürzt und garniert wie in Nr. 753.

755. Gänseleber, gesulzt. 250 Gramm Gänseleber wird nach Nr. 691 gekocht, wenn erkaltet, mittelst Eintauchen des Messers in heißes Wasser in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. In eine ausgelegte Sulzform lagenweise eingelegt und jede Lage mit gut erkalteter Gelee übergossen. Gestürzt und angerichtet wie in Nr. 753.

756. Gänseweißsauer. Eine ausgenommene, zugerichtete, junge Gans (S. 22) wird in Wasser und Suppengemüse oder in Fleischbrühe mit Essig und Gewürz weich gekocht und wenn erkaltet, in kleine Stücke zerlegt. Die Brühe wird durchgeseiht, zu 1 Liter Brühe 40 Gramm Gelatine, nach Nr. 749 die Brühe mit Eiweiß geklärt und durch ein Tuch gegossen. In eine glatte Form oder Schüssel werden die Gänsestücke entweder mit dem Knochen oder entbeint eingelegt, mit Sulz übergossen, bis die Form voll ist, sodann gestürzt und serviert. Uebrig gebliebene Gänseteile werden ebenso eingesulzt.

757. Geflügel- oder Hühnersulz oder von Resten. Zwei junge Hühner werden in Butter oder Fett gut und saftig gebraten (Nr. 573), kalt gestellt, in hübsche Stücke, jedoch nicht zu klein, tranchiert, diese entbeint, jedoch so, daß sie ihre ursprüngliche Form beibehalten und in eine Zylinderform von 1½ Liter eingelegt, lagenweise kalte Gelee darüber gegossen, gestürzt und garniert wie in Nr. 753.

Geflügelsulz von Resten. Reste von Geflügel werden ausgebeint, so daß sie möglichst ihre Form behalten, die Hühnerstücke, wie oben gesagt, eingesulzt, gestürzt und serviert.

Geflügelsulz von Resten, mit Fleisch. Die Reste von Geflügel werden entbeint, in Filets geschnitten, ebenso Zungen-, Ochsen- oder Kalbsbraten, einige Gurken, rote Rüben, gekochte Eier, weiß

und gelb für sich gehackt. Eine glatte Form oder tiefe Schüssel wird abwechslungsweise mit den Eiern, Gurken und Rüben ausgelegt, lagenweise das Fleisch mit Sulz übergossen und nach Nr. 753 angerichtet.

758. **Hirn, gesulzt.** 4 in Essig und Salzwasser gekochte Kalbshirn (Nr. 485) in ihrem Sud erkaltet, läßt man auf einem Tuch abtropfen und sulzt sie in eine 1 Liter enthaltende Form ein. Eine Oelsauce wird dazu serviert.

759. **Hummer, frische und eingemachte, gesulzt.** 1 Kilo mittelgroßer Hummern werden die Scheren und die Schwänze ausgebrochen, das Fleisch aus denselben entfernt, der Schwanz halbiert, sein Fleisch herausgenommen und abgetrocknet. Eine 1½ Literform dekoriert man auf dem Boden mit Krebsschwänzen, Eiweiß, Trüffeln, Krebsscheren und legt die Hummerstücke abwechslungsweise mit kalter Sulz lagenweise in die Form. Garnieren wie in Nr. 750.

Die in Büchsen eingemachten Kronenhummer, nur Schwänze und Scheren (1 große Büchse zu 1 Literform), werden ebenso eingesulzt.

Gemischte Sulzen mit verschiedenen Einlagen von Hummer und Krebsen, Kaviar, Austern und irgend einem Fisch oder von verschiedensten Fleischsorten, Geflügel, Gänseleber usw. können nach Wahl und Geschmack zusammengestellt werden.

760. **Schweinsrüssel, gesulzt.** Ein Schweinsrüssel, sauber geputzt, wird mit 4 Kalbs- und 4 Schweinsstorzen, mit Salz, ganzem Pfeffer, Senfkörnern, einer Zwiebel und einem Lorbeerblatt zugesetzt und so weich gekocht, daß sie sich leicht von den Knochen lösen. Hierauf wird 150 Gramm gesalzener, gekochter Rindszunge klein gewürfelt geschnitten, der indessen erkaltete Sud entfettet, aufs neue erwärmt, an die Fleischwürfel gegossen, die Masse in eine Sulzform gegeben, mit Essig und Oel serviert.

761. **Sulzschüsseln mit Fleisch umlegt.** In eine kleinere Sulzform, dekoriert mit Eiweiß und Trüffeln wird irgend eine Fleisch- oder Fischspeise eingesulzt, diese auf eine lange Platte gestürzt, womöglich etwas erhaben auf einen Sockel. Rund um diese Sulz legt man nun die verschiedensten Arten von kleinen, aufgelegten Brötchen, Kaviar, Lachs, Sardellen usw., sowie aufgeschnittenes Fleisch, Schinken, Roastbeef, Zunge, Wurst usw. Das Ganze wird mit gehackter Sulz und Sulzcroutons garniert, sowie mit etwas Petersilie und Zitronenstücken mit einer Saucière, Oelsauce zu Tische gegeben.

762. **Zunge, gesulzt.** Eine mittelgroße, gesalzene Ochsenzunge (Nr. 789), gekocht und geschält, wird in dünne Tranchen geschnitten, die harte Haut weggeschnitten, in eine dekorierte Form eingelegt und mit Sulz übergossen, angerichtet und garniert wie in Nr. 753.

Die in Büchsen eingemachte, amerikanische Zunge wird ebenso behandelt.

16.

Warme, kalte Pasteten, Schüssel-Pasteten, Vol-au-vents, Pies u. s. w.

Zu einer guten Pastete gehört ein guter Teig. Zu diesem wähle man ein feines, weißes, durchaus trockenes Mehl und beste Süßbutter. Man unterscheidet zwei hauptsächliche Teigarten zur Herstellung der Pasteten, der geriebene oder mürbe Pastetenteig und der Butter- oder Blätterteig, letzterer dient hauptsächlich zur Herstellung kleiner Pastetchen, Vol-au-vents, Kuchen, Schüsselpasteten usw., während der erstere zu den in Formen gebackenen kalten oder warmen Pasteten verwendet wird.

Zum Anwirken derselben benützt man entweder eine Tischplatte oder das Nudelbrett. Man siebt das Mehl hügelförmig in die Mitte desselben, macht mit der Hand eine Grube, in welche man die möglichst weiche, in Stücke zerpflückte Butter, die Eier, das Salz und Wasser gibt. Man arbeitet erst die Butter, Eier, Wasser mit etwas Mehl vom Innern heraus zu einem Teig und gibt dann nach und nach immer mehr Mehl zu. Es ist deshalb vorsichtig zu verfahren, damit das Wasser nicht ausbricht und deshalb gut, erst, wie bemerkt, ein Teigchen anzurühren. Erst dann schafft man das übrige Mehl vollends unter den Teig, bis dieser seine richtige Festigkeit hat. Sodann verarbeitet man denselben kräftig und gleichmäßig, indem man mit dem Ballen der Hand Stücke desselben losreißt, diese wieder zusammenwirkt und so lange damit fortfährt, bis er glatt und glänzend ist. Es kommt sehr darauf an, den Teig rasch zusammen zu wirken, um ein sog. Verbrennen desselben zu vermeiden, wodurch er unbrauchbar wird. Vor dem Verwenden des Teiges ist es unbedingt notwendig, denselben einige Zeit an kühlem Ort oder auf Eis zugedeckt stehen zu lassen. Dadurch läßt er sich leichter ausrollen und zieht sich nicht mehr zusammen.

763. Geriebener oder Pastetenteig. Zu einer mittleren Pastetenform (für 6—8 Personen) wird 1 Kilo Mehl, wie oben gesagt, auf den Tisch oder das Nudelbrett in Form eines Hügels gesiebt, in die Grube 350 Gramm Butter, in Stückchen zerpflückt, dazu

20 Gramm Salz, 6 Eigelb, 2 Deziliter frisches kaltes Wasser gegeben und unter Beobachtung des schon oben Gesagten, ein fester, glatter Teig bereitet. Wird er zu fest, so schafft man noch etwas Wasser darunter und stellt ihn sodann bis zum Gebrauch 1 Stunde auf Eis.

764. Blätter- oder Butterteig und seine Herstellung. 500 Gr. Mehl, ½ Liter = 500 Gr. Wasser, 500 Gr. Butter. 500 Gramm Mehl wird hügelförmig in die Mitte des Tisches oder Nudelbretts gesiebt, von der Spitze aus in dasselbe eine Grube gemacht, 10 Gr. Salz, sowie ½ Liter = 500 Gramm frisches, kaltes Wasser in dieselbe gegeben. Mit der rechten Hand wird das Mehl langsam von dem Rand der Grube aus unter das Wasser geschafft, um dadurch einen dicklichen Brei zu erhalten und ein Ausbrechen des Wassers zu verhindern. Alsdann das übrige Mehl rasch vollends dazu gewirkt, der Teig gearbeitet, bis er gleichmäßig glatt, nicht zu fest wird, und sich nicht mehr an der Hand und auf der Tischplatte festsetzt. Den Teig in Kugelform läßt man sodann auf Eis ¼ Stunde ruhen. Diesen Teig nennt man den Vorteig.

500 Gramm kaltgelegter Süßbutter wird auf dem Tisch glatt gewirkt, dadurch von Milch und Wasser befreit und sodann ebenfalls etwa 10 Minuten auf Eis gelegt (was namentlich in der heißen Jahreszeit unbedingt nötig ist).

Den Vorteig rollt man etwa fingerdick gleichmäßig aus, legt die Butter in die Mitte desselben, bedeckt die Butter gleichmäßig mit dem Teig von allen 4 Seiten, gibt ihn auf ein Blech und stellt ihn zum Ruhen 10 Minuten auf Eis. Nun gibt man dem Teig die erste Tour, d. h. man rollt den Teig möglichst lang, nicht breit aus, doch vorsichtig, damit die Butter nicht ausbricht, und legt den Teig von unten wie von oben gleichmäßig gegen die Mitte zu und schlägt den Teig nochmals zusammen, so daß 4 Teigschichten auf einander liegen.

Diese Tour, auf eben beschriebene Art und Weise gelegt, nennt man 1½mal zusammenschlagen.

Schlägt man den Teig nur einmal, gibt ihm also eine Tour, so wird ⅓ des Teiges von oben und unten auf einander gelegt, so daß 3 Schichten auf einander liegen.

Man kann nun beim Ausrollen entweder jedesmal dem Teig 1½ Touren geben und ihn dann ¼ Stunde ruhen lassen oder 1 Tour geben und nach 10 Minuten Ruhe wieder die nächste. Der Teig ist jedesmal beim Ausrollen einer neuen Tour so zu legen, daß die offene Seite gegen einen sieht.

Hat der Teig 6 Touren, so ist er zum Ausschneiden der großen Vol-au-vents fertig. Zu kleinen Pastetchen rechnet man 7—8

Touren. Zu den kleinen Bäckereien, zu welchen er nicht so hoch aufgehen soll, auch zum Auslegen von Kuchenblechen, Timbaleformen, Schüsselpasteten, Fleurons usw. gibt man ihm 9—10 Touren.

Vor dem Verwenden muß der Teig noch einige Zeit auf Eis, am besten auf einem Blech mit einem Tuch bedeckt, ruhen, ebenso ist es gut, wenn er zum Gebrauch dünn ausgerollt ist, ihn noch einige Zeit stehen zu lassen, damit er sich nachher nicht mehr zusammenzieht.

Da 500 Gr. Mehl nicht immer ½ Liter = 500 Gr. Wasser anschluckt, wie in diesem Rezept beschrieben, so kann man, um ganz sicher zu sein, den fertigen Vorteig abwiegen und dann die Hälfte seines Gewichts Butter nehmen.

765. Farce zu warmen Pasteten. 200 Gramm entnervtes Schweinefleisch und 400 Gramm grünen Speck treibt man durch die Fleischhackmaschine. 500 Gr. Leber wird in kleine Stücke geschnitten und in Butter mit einigen feingehackten Zwiebeln, etwa 6—8 Minuten gedämpft, wenn erkaltet, im Reibstein zu dem durchgetriebenen Fleisch gegeben, gestoßen, durch ein Sieb passiert, mit Salz und Pfeffer gewürzt, 2 oder 3 ganze Eier dazu gegeben und in heißem Salzwasser eine Probe gemacht. Ist die Farce zu fest, gibt man einige Löffel kalter, brauner Sauce dazu, bis die Farce zart und leicht wird. Sollte sie nicht halten, weicht man einige Brötchen ein, drückt sie gut aus und gibt sie unter die Farce.

Diese Farce ist für die Haushaltung sehr leicht herzustellen und zu allen warmen Pasteten gut zu verwenden.

Bei Wildpasteten nimmt man statt des Schweinefleisches Reh-, Hirsch- oder Hasenfleisch.

766. Farce zu kalten Pasteten. 2½ Kilo frisches Schweinefleisch wird mit 1 Kilo grünem Speck durch die Hackmaschine getrieben, im Reibstein tüchtig geklopft, durch ein Drahtsieb passiert, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß oder Gewürzsalz gewürzt und verwendet.

Oder: Von 2½ Kilo Schweinefleisch wird mit 750 Gr. grünem Speck und 500 Gr. roher Gänseleber eine Farce hergestellt.

Oder: Zu Wildpasteten von 1½ Kilo Rehfleisch vom Bug oder sonstiges Wildfleisch wird mit 750 Gr. Speck und 250 Gr. Gänseleber oder ohne diese eine Farce hergestellt. Zu dieser Wildfarce verwendet man auch die Lebern des Wildgeflügels, bei Schnepfen das Eingeweide.

Die warmen Pasteten.

Zu den warmen Pasteten ist der Teig Nr. 763 zu verwenden und die Formen damit auszulegen.

Von den Abfällen der Einlagen, sei es von Wild, Geflügel, Wildgeflügel, Fischen usw., wird stets eine Essenz hergestellt, die Abfälle also mit Fleischbrühe, Wein oder Jus, mit Wurzelwerk zu einer Essenz ausgekocht, weiße oder braune Vorratssauce (Nr. 309), je nach Art des Fleisches zugesetzt, diese Sauce dann gut ausgekocht und dicklich eingekocht, um die Pastete, wenn sie fertig ist, entweder im Ofen oder erst beim Servieren saucieren zu können. Beim Anrichten wird der Deckel abgeschnitten, das Fleisch herausgenommen, in Tranchen geschnitten, erhaben angerichtet, etwas Sauce darüber gegossen, die Pastete auf eine heiße Platte gestellt, mit Petersilie und Zitronenstücken garniert und serviert.

767. **Warme Fasanen-, Rebhühner-, Schnepfen-, Wachtel- u. s. w. Pasteten.** Ein Fasan oder Rebhuhn oder sonst ein Wildgeflügel usw. wird ausgebeint, von den Sehnen befreit, leicht mit Gewürzsalz gesalzen, mit etwas Madeira übergossen und darin 1 Stunde mariniert. Eine runde Pastetenform wird mit Teig (Nr. 763) ausgelegt und mit einer Wildfarce (Nr. 765) ausgestrichen. Das ausgebeinte Wildgeflügel wird auf den Tisch, die Haut nach unten gelegt, etwas von der Farce, einige Stückchen Trüffeln und Streifen roher Gänseleber darauf gelegt, eine Kugel daraus geformt, in die Form eingesetzt, Farce darüber gestrichen, eine Speckscheibe darauf gegeben, der Deckel festgemacht und 1½ Stunden in mäßig heißem Ofen gebacken. Von den Abfällen wird, wie oben erwähnt, die Essenz und eine Sauce bereitet, etwas Madeira zugegeben, kurz vor dem Anrichten in die Pastete gegossen und der Rest extra dazu serviert. Man gibt die Pastete je nach ihrer Form auf eine runde oder lange Platte, garniert sie mit Zitronenstücken und Petersilie.

Zu den Schnepfenpasteten kann man zur Farce das Eingeweide ohne den Magen nehmen, oder man macht von denselben Brötchen, wie in Nr. 592 gesagt und garniert damit die Pastete.

768. **Warme Fischpastete.** Die Fischpasteten können aus den verschiedensten Fischen hergestellt und dazu die Filets der betreffenden Fische verwendet werden. Diese werden in Tranchen geschnitten, mit Zitronensaft, gehackten Schalotten, Petersilie, Pfeffer und Salz einige Stunden mariniert und in heißer Butter einige Minuten gedämpft, dann zum Erkalten zur Seite gestellt. Aus den Resten des Fischfleisches macht man eine Fischfarce (s. Nr. 271).

Eine Pastetenform legt man mit Teig aus, bestreicht mit der Farce den Boden und die Wände, legt sodann abwechselnd erst das Fischfleisch und dann eine Lage Farce usw. in die Pastete ein, streicht oben auf Farce, legt eine Speckscheibe darauf, macht den Deckel fest und backt sie etwa 1 Stunde in mäßig heißem Ofen. Von den Abfällen kocht man eine Essenz, gibt weiße Sauce dazu, gießt von dieser Sauce beim Anrichten in die Pastete und gibt in einer Saucière noch extra dazu. Die Pastete garniert man mit Krebsen, Zitronenstücken und Petersilie.

769. **Warme Wildpastete.** Von einem jungen Hasen oder einem Rehbug werden die Knochen ausgelöst, enthäutet, die Haut und Nerven entfernt, die schönen Stücke als Einlage verwendet, das übrige Fleisch enthäutet, entnervt und daraus mit Nierenfett eine Wildgodiveau hergestellt (Nr. 272). Die Fleischstücke schneidet man in kleine Stücke und bratet sie rasch in heißer Butter mit gehackten Schalotten und Petersilie einige Minuten, worauf man sie erkalten läßt. In eine ausgelegte Pastetenform streicht man die Farce, legt die Wildstücke abwechselnd mit der Farce hinein und macht die Pastete fertig. Einige Trüffelstückchen gibt man zwischen das Fleisch und Farce. Die Sauce stellt man aus den Abfällen her und gibt vor dem Anrichten etwas Madeira dazu.

770. **Warme Hühnerpastete.** Ein Huhn wird ausgebeint und mit Gewürzsalz leicht gesalzen. Eine Geflügelfarce (s. Nr. 271) oder eine Godiveau wird mit etwas weißer Sauce zu einer leichten Farce verrührt und davon eine kleine Probe gemacht. Das ausgebeinte Huhn wird ausgebreitet, die Geflügelfarce, unter welche man in Würfel geschnittene Trüffeln mischt, auf das Huhn gegeben und daraus eine Galantine geformt (Nr. 732). Eine runde oder ovale Pastetenform wird mit Pastetenteig (Nr. 763) ausgelegt und der Boden, sowie die Wandungen mit der Geflügelfarce bestrichen. Das Huhn wird sodann in die Form eingelegt, mit Farce überstrichen, weiter behandelt wie in Nr. 767 und etwa 1—1¼ Stunden in mäßig heißem Ofen gebacken.

Die kalten Teig- und Terrinen-Pasteten.

Bei den kalten Pasteten wird derselbe Teig verwendet, wie bei den warmen (Nr. 763), die Herstellungsweise ist genau dieselbe wie dort. Als Farcen verwendet man die auf Seite 269 angegebenen. Damit die Pasteten nach dem Erkalten nicht zu sehr austrocknen, ist es gut, aus den etwa zurückbleibenden Abfällen der

Einlagen eine gute, kräftige Essenz herzustellen und diese, wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, in dieselbe heiß einzufüllen. Sehr häufig wird auch aus der Essenz mit Zusatz von Gelatine eine Sulz bereitet und diese in die kalte Pastete eingegossen.

Zum Servieren schneidet man den Deckel ab, hebt die Einlagen heraus, um sie, in Scheiben geschnitten, wieder in die Pastete einzusetzen, garniert den oberen Rand mit gehackter Sulz, setzt die Pastete auf eine gefaltete Serviette und garniert sie mit Petersilie, Zitronenstücken, gehackter Sulz, Sulzcroutons usw.

771. Kalte Rebhühner- und Wildgeflügelpasteten. Zwei Rebhühner (Nr. 590) werden ausgebeint (s. S. 22), gesalzen und in Madeira 1 Stunde mariniert. Von 1½ Kilo Schweins-Bug und Speck wird eine Farce (Nr. 766) bereitet und unter diese die erst in Butter sautierten, dann gehackten Lebern der Rebhühner gegeben und durchs Sieb passiert. Die Rebhühner breitet man aus, füllt sie mit der Farce wie zu Galantinen (Nr. 732), legt auf den Boden der mit Farce ausgestrichenen Pastetenform eines der Rebhühner, dann Farce und in Scheiben geschnittene Trüffeln, sowie rohe Gänseleberstreifen, streicht sodann Farce darüber und gibt das andere Rebhuhn darauf. Ueber das ganze streicht man sodann Farce, legt eine Speckscheibe darauf und ein kleines Stück Lorbeerblatt, schließt die Pastete mit dem Deckel und backt sie etwa ¾—1 Stunde recht langsam. Die Knochen der Rebhühner verwendet man zu einer Essenz, von welcher man, nachdem die Pastete aus dem Ofen ist, einige Löffel heiß eingießt und die anderen zu einer Sulz mit Madeira verwendet, welche man kalt in die Pastete füllt.

Von Fasanen, Schnepfen, Birk- und Haselhühnern, Wachteln usw. werden auf dieselbe Weise, wie oben beschrieben, Wildgeflügelpasteten hergestellt.

772. Kalte Hasenpastete. Ein schöner Hase wird in Rücken, Schlegel und Büge zerlegt, der Rücken enthäutet, die Filets ausgeschnitten, in kleine Stücke zerteilt, mit gehackten Schalotten, Petersilie, etwas Gewürzsalz und Oel leicht einige Stunden mariniert. Von den Schlegeln und Bügen macht man mit Speck und Gänseleber, wie in Nr. 766, eine Wildfarce, salzt sie mit Gewürzsalz und streicht damit eine mit Teig (Nr. 763) ausgelegte Pastetenform aus. Die Hasenfilets legt man nun lagenweise in die Form ein, dazwischen etwas Farce, wohl auch Streifen von roher Gänseleber, wenn es die Saison erlaubt, sowie Trüffel und setzt dies fort, bis die Form voll ist, worauf der Deckel aufgeklebt, verziert, mit Eigelb bestrichen und die Pastete etwa 1½ Stunden in mäßig heißem Ofen gebacken wird.

Schoss-Roastbeef

vom Ochsen Qualität 1. natürliche Grösse 1:3.

Lith. Anstalt von Aug. Kurth in Leipzig.



773. **Kalte Hühnerpastete.** Hiezu werden 2 kleine junge Hühner oder ein Kapaun ausgebeint (S. 22) und mit der Farce (Nr. 766), nachdem in dieselbe je 60 Gr. gekochter Schinken, Zunge, frischer Speck, Trüffeln und Gänseleber kleingewürfelt geschnitten worden ist, gefüllt. Ist die Pastetenform mit Teig ausgelegt und mit Farce bestrichen, werden die Hühner aufeinander, und zwar die Haut nach oben, hineingelegt, dazwischen Farce gestrichen, 1 dünne Speckscheibe und 1 Lorbeerblatt oben auf gegeben, der Deckel aufgeklebt, verziert und gebacken. Sulz, in welcher die Hühnerknochen ausgekocht (S. 272 oder 262), wird andern Tags in die Pastete gegossen und bis zum Gebrauch aufs Eis gesetzt.

774. **Schinken-Pastete.** 1 Kilo nicht zu fetter Schinken wird in fingerlange und fingerdicke Stücke geschnitten, ebenso ein Kilo entsehntes Kalbfleisch. Jedes dieser Fleischstücke mariniert man in gehackten Zwiebeln, Petersilie mit einigen Löffeln Olivenöl. Von 500 Gramm Kalbfleisch, enthäutet und entsehnt, sowie den Abfällen des Schinkens und des Kalbsschlegels wird nach Nr. 271 eine Kalbfleischfarce hergestellt. Mit dieser Farce eine mit Pastetenteig ausgelegte Form, am Boden und den Wandungen ausgestrichen, abwechslungsweise die Schinken- und Kalbfleischstücke eingelegt und Farce dazwischen gestrichen, bis die Pastete gefüllt, zum Abschluß Farce, sowie eine dicke Scheibe Speck. Mit einem Teigdeckel geschlossen, wird die Pastete etwa 1 bis 1½ Stunden langsam gebacken. Ehe die Pastete aus dem Ofen genommen wird, füllt man einige Löffel Kalbfleischjus in dieselbe ein. Wie in Nr. 773 kalte Sulz eingegossen.

775. **Terrinenpastete von Gänseleber. Straßburger Art.** Zur Gänseleberterrine, wie sie nach Straßburger Art hergestellt wird, nimmt man eine fette Farce aus 1½ Kilo Schweinefleisch und 1 Kilo grünen Speck. 2 schönen Gänselebern werden die Galle ausgeschnitten, die Nerven und Sehnen entfernt und mit Gewürzsalz eingesalzen. 500 Gramm geschälter, roher Trüffeln schneidet man in kleinere Stücke. Eine feine, warme Kräuter-Butter mit gehackten Schalotten und Petersilie wird hergestellt. Die Abfälle der Gänseleber gibt man zur Farce und passiert diese durch ein Sieb, gibt Gewürzsalz dazu und streicht die Terrine dick mit Farce aus. Die Lebern werden mit den Trüffeln gespickt und dann in die Terrine abwechslungsweise mit Trüffeln und Farce gegeben und auf die Lebern etwas von der feinen Kräuterbutter gegossen. Ist die Terrine beinahe voll, streicht man sie erhaben mit Farce zu, gibt eine Speckscheibe und den Deckel darauf, stellt sie ins Wasserbad und kocht sie etwa 1 Stunde im Ofen. Ehe

man sie aus dem Ofen nimmt, wird sie mit einer Nadel probiert, das ausgelaufene Fett wieder darüber gegossen und, wenn erkaltet, glatt gestrichen, mit heller Butter oder rein ausgelassenem Schweinefett zugegossen, mit weißem Papier bedeckt, der Deckel darauf gegeben, dieser mit einem Streifen Papier oder Staniol an die Terrine festgemacht, daß die Luft abgeschlossen, und bis zum Gebrauch aufbewahrt. Eingemachte Trüffeln werden ebenso verwendet.

776. **Terrinenpastete von Geflügel.** Hühner, Kapaunen, Poularden, Welschhühner, Gänse, Tauben werden auf ein und dieselbe Art und Weise behandelt.

Das Huhn wird entbeint (S. 22), die Sehnen ausgeschnitten und gesalzen. Von der Farce (Nr. 766) (700 Gr. Speck, 700 Gr. Kalbfleisch ohne Haut und Sehnen) wird eine Terrine dick ausgestrichen. Auf das ausgebeinte Huhn wird Farce gestrichen, dieses dann aufgerollt und in die Terrine gelegt, mit Farce zugestrichen, behandelt und gekocht, wie in Nr. 775 beschrieben. Die Zeitdauer des Kochens ist etwa 1½ Stunden. Einige Trüffelscheiben können dazu genommen werden, was den Geschmack wesentlich erhöht.

Die Schüssel- und Kasserollen-Pasteten.

Blätterteigpasteten, Vol-au-vents (Ragoutspasteten), Timbalen und Pies.

777. **Blätterteigpastete oder Blätterteigring, Ragoutspasteten.** Die Blätterteigpastete (Vol-au-vent) oder der Blätterteigring wird heiß gestellt und mit den verschiedensten Ragouts usw. gefüllt, zu Tisch gegeben. (S. auch über Anrichten derselben S. 238 und 244.

Blätterteigpastete. Vol-au-vent. Von 250 Gramm Mehl (gibt ein Vol-au-vent für 6—8 Personen) wird ein 6mal geschlagener Blätterteig (Nr. 764) fertig gestellt und dieser etwa 10—12 mm dick schön gleichmäßig ausgerollt. Hat er eine Zeit lang geruht, wird ein Teller oder ein Deckel auf den Teig gelegt und mittelst eines spitzen Messers, dieses schräg nach außen gehalten, dem Rand des Tellers oder Deckels folgend, das Vol-au-vent ausgeschnitten, dieser Teigboden umgewendet, auf ein mit Wasser bestrichenes rundes Blech gelegt und mit Eigelb bestrichen. Um den Deckel zu erhalten, wird etwa 2—3 cm vom Rand entfernt mit einem kleinen Teller oder Deckel, die Messerspitze gerade gehalten,

ein Einschnitt rings um denselben gemacht, oder darf dieser Kreisschnitt den Teig nicht vollständig, sondern kaum zur Hälfte und nicht bis auf den Boden durchschneiden. Mit dem Rücken des Messers werden dann einige Kreuzlinien leicht in den Deckel eingeritzt, sowie der Rand außen herum mit dem Messerrücken leicht eingeschnitten; sodann in mäßig heißem Ofen langsam gebacken, des öfteren das Blech dabei gedreht. Nach etwa ½ oder ¾ Stunden wird das Vol-au-vent gut durchgebacken und fertig sein, man nimmt sodann den Deckel ab, nimmt den inneren, weichen Teig mittelst eines Löffels heraus und gibt die Kruste noch einige Augenblicke zum Nachtrocknen in den Ofen.

Blätterteigring zu Ragouts. Ein 7mal geschlagener Blätterteig wird etwa ½ cm stark ausgerollt und mittelst eines Tellers ein runder Boden ausgeschnitten, wie oben Vol-au-vent. Mit einer Untertasse schneidet man sodann einen kleinen Ring aus der Mitte heraus, und benützt diesen Teig, um aus demselben einige Blätter usw. auszustechen und damit den oben erhaltenen Ring zu garnieren, streicht sodann das Ganze mit Eigelb und backt den Ring in heißem Ofen. In die Mitte füllt man vor dem Anrichten irgend ein Ragout.

Die Blätterteigpasteten oder -Ringe können mit folgenden Ragouts gefüllt und serviert werden. Brieschenragout (Nr. 686), Salmy von Wildgeflügel (Nr. 689), Geflügelreste als Ragout (Nr. 696). Die verschiedensten Ragouts von Geflügel (Nr. 692, 694, 704, 706, 707, Ragout von Fisch, Hummern (Nr. 711), Ragout von Kalbfleisch (Nr. 711, 712), Kalbskopf tortue (Nr. 713), Zungenragout (Nr. 723) usw.

778. **Fleischpastete, aufgesetzte, von Resten.** 750 Gramm kalter Braten wird fein gewiegt, ebenso 60 Gramm Sardellen, ein halber Hering, etwas Kapern, die Schale einer halben Zitrone nebst Saft, etwas Zwiebeln und Petersilie. Einen Kochlöffel Mehl röstet man in Butter gelb und gibt das Gewiegte dazu, nebst Salz und Muskatnuß, 1 Glas Wein, sowie 1 Löffel Fleischbrühe und Bratenjus oder Fleischextrakt und kocht es etwa 1 Stunde, worauf man die Masse zum Erkalten auf eine Platte gibt. Von 250 Gr. Mehl wird ein Blätterteig (Nr. 764) hergestellt. Wenn der Teig 8—9mal überschlagen ist, rollt man die Hälfte aus und schneidet einen runden Boden aus, den man auf ein Backblech legt. Die Fülle streicht man sodann auf den Teigboden, vom Rande etwa 2 Finger breit wegbleibend, legt dann den andern, ebenfalls rund ausgeschnittenen Teig auf das Fleisch, den Rand mit Eigelb festklebend, bestreicht das Ganze mit Eigelb, macht am Rande mit dem Messerrücken

leichte Einschnitte und backt die Pastete in heißem Ofen rasch heraus. Eine pikante Sauce (Nr. 333) wird dazu serviert.

779. Schüsselpastete auszulegen. Wird eine Pastete in der Schüssel gebacken, so rollt man den Blätterteig zwei starke Messerrücken dick aus, belegt den Boden und die Seitenwände der Schüssel damit, so daß diese die Schüssel etwas überragen, gibt die Einlage in dieselbe, bestreicht den überragenden Rand der Schüssel mit Eigelb, legt den Deckel über die Einlage, denselben fest am Rande hoch andrückend. Dadurch wird eine kleine Rinne ringsum entstehen, die ein Ueberfließen des Saftes oder Fettes verhütet. In der Mitte des Teigdeckels wird ein Loch angebracht, damit der Dampf entweichen kann und Sauce nachgegossen werden kann.

780. Schüsselpastete von Fleisch- oder Geflügel-Resten. Zu den Schüsselpasteten können als Einlagen schöne Reste von den verschiedensten Fleischarten und Geflügel verwendet werden. Diese werden in Tranchen oder Stücke geschnitten. Eine Pastetenschüssel wird gut ausgebuttert und diese sodann mit einem Teig (Nr. 763) so ausgelegt, daß entweder der Boden und die Seiten vollständig damit bedeckt sind, oder nur vom Boden aus bis zum Rand ein Teigstreifen gelegt wird. Die in Stücke geschnittenen erkalteten Fleischstücke werden nun eingelegt, indem man eine fein ausgekochte Kräuter- (Nr. 325), Zwiebel- (Nr. 340) oder pikante Sauce (Nr. 333) erkaltet zwischen die einzelnen Tranchen und Stücke gießt und die Schüssel mit dem Teigdeckel schließt. Während des Backens gießt man von Zeit zu Zeit durch das im Deckel befindliche Loch etwas von der heißen Sauce nach. Man kann die Schüssel auch mit der Farce (Nr. 273) ausstreichen, das Fleisch mit der Sauce einlegen, mit Farce das Ganze überziehen und mit dem Teigdeckel schließen. Ebenso gibt man häufig Kartoffelscheiben oder gehackte Trüffeln, Champignons und harte Eier auf das Fleisch. Auch legt man vielfach den Boden der Schüssel mit Speckscheiben aus oder gibt solche zwischen die einzelnen Fleischscheiben, ebenso auch fein geschnittenen rohen Schinken.

781. Schüsselpastete von Wild. Ein abgezogener Hase (Nr. 549) wird enthäutet, gespickt, mit Butter in seinem Saft gebraten, mit Rotwein abgelöscht und kalt gestellt. Den Fond seiht man durch und stellt mit brauner Vorratssauce (Nr. 310) oder einer braunen Mehlschwitze eine dickliche Sauce her. Eine Schüssel streicht man mit Wildfarce (Nr. 765) aus (300 Gramm Fleisch), legt die Hasenstücke, ohne Knochen, in die Schüssel ein, etwas Sauce

dazwischen, streicht die Farce darauf und schließt sodann mit dem Teigdeckel. Zur Sauce gibt man 1 Glas Madeira oder gehackte Trüffeln, backt die Schüssel etwa ¾ Stunden und serviert sie sodann recht heiß.

Ebenso behandelt werden die Schüsselpasteten von Reh und Hirsch.

782. **Schüsselpastete von Hering mit Kartoffeln.** Vier Heringe (Milchner) werden gewässert, abgezogen, der Rogen herausgenommen, die Flossen und der Kopf weggeschnitten, die Fische der Länge nach gespalten und einige Zeit in Milch gelegt. Die Rogen werden durch ein Sieb getrieben und mit ½ Liter saurem Rahm zu einem dicken Brei angerührt. Eine dicke Bechamel kann auch dazu verwendet werden, und gibt man unter diese sodann einige Eigelb und sauren Rahm. 12 gekochte Kartoffeln, in Scheiben geschnitten, legt man auf den Boden der Schüssel, gießt etwas von der Sauce darüber, sodann die in kleine Stücke geschnittenen Heringe, wieder Kartoffeln und Sauce und fährt so fort, bis die Schüssel genügend voll ist. Oben auf gibt man kleine Stückchen Butter, macht den Teigdeckel fest und backt die Pastete etwa ¾ Stunden. Man kann auch Aepfel- und Zwiebelscheiben damit einlegen.

783. **Schüsselpastete von Hühnern.** 2 junge Hühner, ausgenommen und flammiert (S. 22) werden roh in 4 Teile zerlegt, mit gehackten Zwiebeln, Petersilie, etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz einige Zeit mariniert. Von 300 Gr. Kalbfleisch und 200 Gr. Speck, sowie der Leber der Hühner bereitet man eine Farce (siehe Nr. 765) und streicht mit dieser eine Schüssel aus. Gehackte Schalotten und Petersilie werden in 50 Gramm Butter gedämpft, mit Mehl aufgestäubt, mit Fleisch angerührt, daraus eine dickliche Sauce ausgekocht und mit Zitronensaft und Weißwein abgeschmeckt. Die Hühner werden in die Schüssel eingelegt, Sauce dazu gegossen, einige Scheiben roher Schinken dazwischen gelegt, mit Farce zugedeckt, der Deckel darüber gelegt und etwa 1 Stunde in nicht zu heißem Ofen gebacken.

Man kann die geteilten Hühner auch erst in Butter mit gehackten Kräutern, Weißwein und Gewürz etwa 10 Minuten dämpfen und dann, wie oben gesagt, behandeln.

Von Poularden, Kapaunen usw. werden Schüsselpasteten ebenso hergestellt.

784. **Schüsselpastete von Maccaroni und Fleischresten.** 500 Gramm klein gebrochener Maccaroni (Nr. 803) werden in

Salzwasser weich gekocht, abgeschüttet, in einer Schüssel mit geriebenem Parmesankäse, etwas weißer Sauce (Nr. 308), zerlassener Butter vermischt und der Boden einer ausgebutterten Schüssel damit ausgelegt. Irgend welche Fleischreste, Schinken, Zunge, Brieschen usw. werden in Scheiben oder von Geflügel ohne Knochen, in Stücke geschnitten auf die Maccaroni gegeben, dieses Fleisch leicht mit einer fertigen Kräutersauce (Nr. 325) übergossen, Maccaroni darauf gegeben, zuletzt etwas Parmesankäse und zerpflückte Butter, mit dem Teigdeckel die Pastete geschlossen, etwa ¾ Stunden gebacken und sodann serviert.

17.

Salz-, Rauch- und Pökelfleisch.

Wenn ja auch im Großen und Ganzen die Pökelwaren alle vom Schlächter bezogen werden können, so ist es doch für manche Haushaltungen von größter Wichtigkeit, einige bekannte einfache Pökelwaren selbst pökeln zu können und sollen nachstehende Rezepte dazu dienen.

Beim Pökeln muß man vor allem darauf sehen, daß das Fleisch frisch, jedoch nicht warm, sondern gut ausgekühlt verwendet wird. Der Lake und ihrer Zubereitung ist natürlich die größte Sorgfalt zuzuwenden und ist ihr richtiger Gehalt dadurch zu messen, daß ein eingelegtes rohes Ei darin schwimmt. Die Temperatur im Pökelraum soll nicht unter 6 Grad Réaumur gehen.

Zum Pökeln verwendet man am besten eichene Fässer oder Tongefäße. Am haltbarsten ist die Pökellake, welche aufgekocht und kalt ihre Verwendung findet. Die Lake muß das eingelegte Fleisch vollständig bedecken, worauf das Fleisch mit einem Deckel oder Brett beschwert wird. Lake zum Pökeln s. Nr. 787 und 790.

785. **Aromatisches Salz und indisches Karik.** 10 Gr. Tymian, 10 Gr. Lorbeerblätter, 10 Gr. Salbei, 10 Gr. Muskatnuß, 10 Gr. Nelken, 5 Gr. Majoran, 5 Gr. Rosmarin, 15 Gramm weißer Pfeffer, 10 Gr. Muskatblüte werden in eine Düte von weißem Papier gut verschlossen und in einem nicht zu heißen Backofen getrocknet, dann feingestoßen, gesiebt und in einer wohlverschlossenen Flasche an einem trockenen Ort aufbewahrt.

Bei der Anwendung werden 30 Gramm Gewürz mit 500 Gr. Salz gemischt.

786. **Italienischer Käse.** Eine Schweinsleber wird gehäutelt, entsehnt und gewürfelt. In einer Pfanne wird 1 Kilo Bauchfett zerlassen, die Leberwürfel hineingegeben, mit aromatischem Salz (Nr. 785) gewürzt, aufgekocht und zum Erkalten gestellt. Während dessen werden 2 Deziliter Wasser mit aromatischem Salz gewürzt, mit 10 Gramm Butter zum Sieden gebracht und 200 Gramm Mehl eingerührt. Wenn die Masse (Panade) gut abgerührt ist, werden 4 ganze Eier nach und nach zugegeben. 300 Gramm fetter Speck wird leicht weich gedämpft, wenn erkaltet,

unter die Masse gerührt. Die erkaltete Schweinsleber wird, wenn sie durch ein Drahtsieb getrieben ist, mit einem Glas Weißwein zu obiger Panademasse langsam eingerührt. Eine glatte Form wird mit Schweinefett ausgestrichen, die Masse eingefüllt, im Backofen gebacken oder das Geschirr in das Wasserbad gestellt und in diesem gebacken, wenn erkaltet, in Scheiben geschnitten und serviert.

787. **Ochsen- oder Rindfleisch zu salzen und zu räuchern. Erste Art.** Um ein wohlschmeckendes Rauchfleisch herzustellen, wird das zu räuchernde Fleisch vom Vorderviertel eines frisch geschlachteten Tieres warm entnommen, sogleich in einem zuvor bereiteten Gemenge von 1 Teil gepulvertem Salpeter mit 32 Teilen Kochsalz gehörig herumgewälzt, dann überall mit so viel Roggenkleie bestreut, als daran hängen bleiben will, und entweder unmittelbar oder in eine einfache Lage von Papier eingewickelt in den Rauch gehängt. Die Kleie hält die brenzlichen Bestandteile des Rauches ab und verhütet zugleich das allzustarke Austrocknen des Fleisches durch die Wärme. Das auf diese Weise dargestellte Rauchfleisch besitzt eine dem stark geräucherten Lachs ähnliche Farbe, es schmeckt bei weitem angenehmer, als das in gewöhnlicher Weise bereitete, und konserviert sich auf lange Zeit.

Ochsen- oder Rindfleisch zu salzen und zu räuchern. Andere Art. Rindfleischstücke mit möglichst wenig, oder besser keinen Knochen, werden mit Salz, bestreut, einen Tag getrocknet, mit einer Mischung von Kochsalz und etwas Salpeter eingerieben, dies 18 Tage lang wiederholt und immer wieder umgehackt, oder in folgende Pökelbrühe eingelegt. Zu 1 Kilo Salz 30 Gramm Salpeter, 70 Gramm Zucker (Rohrzucker) und 3 Liter Wasser. Mit 14 Tagen sind sie aus der Pökelbrühe zu nehmen, zu trocknen und können gekocht oder in den Rauch gehängt werden.

788. **Ochsen- oder Rinderbrust zu salzen.** 5 Kilo Ochsenbrust wird entsehnt, entbeint, etwa 3 Wochen gepökelt, wie in Nr. 787 gepökelt oder in folgende Pökellake gelegt: 5 Liter Wasser wird mit 500 Gr. Rohrzucker, 1½ Kilo Salz und 50 Gr. Salpeter gekocht, gut abgeschäumt, die Probe mit dem Ei gemacht (S. 288) und das Fleisch eingelegt. Nach dieser Zeit wird das Fleisch entweder gekocht oder erst noch geräuchert. Als Frühstück oder Jagdimbiß vorzüglich. Diese Pökellake ist auch zu allem übrigen Fleisch zu verwenden.

789. **Ochsen- oder Rinderzunge zu salzen und räuchern.** Von der frischen Zunge wird das Hautige und Fett weggeschnitten, mit etwas gemischtem Salz und Salpeter tüchtig eingerieben, in



Fig. 1. Lende mit Querschnitt
vom Ochsen Qualität I. natürliche Grösse 1 : 3.

eine Schüssel mit Lake (Nr. 787) gelegt, mehrere Wachholderbeeren dazu gegeben und leicht gepreßt. Die Zunge braucht zum Durchpökeln im Sommer 8 Tage, im Winter 14 Tage. Geräuchert wird sie in 6 Tagen.

790. **Preßkopf vom Schwein.** 2 Schweinsohren und 1 Schweinsrüssel werden mit Gemüse und Gewürz weich gekocht, wenn erkaltet, in längliche, dünne Scheiben geschnitten, ebenso ein Stück gesalzene Zunge. Eine große Zwiebel wird fein gehackt und mit ¼ Glas weißem Essig eingedämpft, die Fleischstücke dazu gegeben, von der Fleischbrühe darauf passiert, ebenso gesalzen und gepfeffert, einmal aufgekocht, mit etwas Essig oder Zitronensaft abgeschmeckt, und in eine Form eingefüllt. Ist der Preßkopf gestockt, wird er gestürzt, mit Sulz garniert, zu kalten Platten aufgeschnitten, auch auf Brötchen gelegt. Die Brühe kann auch wie Sulz (Nr. 749) an das Fleisch geklärt gegeben werden.

Vom Kalbskopf oder Kalbsfuß wird Preßkopf ebenso hergestellt.

791. **Preßsack.** Gesalzene Schweinsohren und Rüssel werden weich gekocht und in längliche, fingerlange Stücke geschnitten. ½ Teil frisches Kalbfleisch und ½ Teil frisches Schweinefleisch werden sehr fein gehackt und mit Zusatz von warmer Fleischbrühe so lange verarbeitet, bis die Masse teigartig wird. Mit dieser Masse werden die geschnittenen Fleischstücke vermischt und mit aromatischem Salz gewürzt, in einen Schweinsmagen gefüllt und etwa 3—4 Stunden in 72 Grad heißem Wasser gekocht (die Zeit ist von der Größe der Wurst abhängig.)

Diese Wurstsorte schmeckt äußerst schmackhaft und wird namentlich bei Metzelsuppen hergestellt.

792. **Schinken, einzusalzen.** Sind die Schinken zugerichtet, werden sie auf folgende Weise gesalzen und geräuchert: Wenn sie einige Tage gut ausgekühlt sind, werden sie mit Salz eingerieben und zum Trocknen gelegt. 45 Gramm Salpeter, 45 Gramm Seesalz, 15 Gramm Prunellsalz und 500 Gramm Rohzucker werden gestoßen und die Schinken damit 4 Tage lang täglich eingerieben; nach dem vierten Tage läßt man sie etwa 3—4 Wochen in der Brühe liegen. Oder wenn gut ausgekühlt und mit Salz und Salpeter eingerieben, in die Lake Nr. 788 eingelegt. Vor dem Räuchern werden sie abgetrocknet und mit Kleie bedeckt. Bei anhaltendem und starkem Rauch sind sie in 10 Tagen durchgeräuchert, bei schwachem Rauch brauchen sie natürlich länger.

793. **Schweinefleisch einzupökeln und zu räuchern. Büge (Blätter), Kämme, Rippenstücke oder Kassler Rippe-**

Speer. Die Büge (Blätter), Kämme (Halsstück), Rippenstück oder irgend ein Fleischstück mit oder ohne Knochen wird, je nach Größe und Dicke desselben 8, 12—14 Tage gepökelt (Pökellake Nr. 787 oder 788). Die Pökelfleischstücke werden, wenn sie im Pökel fertig sind, langsam gekocht, d. h. in heißes Wasser eingelegt und an der Seite des Herdes zum Durchziehen gar gekocht, damit der vollständige Saft in denselben bleibt. Kämme 1½ Stunden, Rippenstück ¾—1 Stunde.

Als Beigabe eignen sich vor allem Rotkraut und Sauerkraut mit Salzkartoffeln, Erbsenpüree, weiße Bohnen, Kartoffelpüree, Linsen und Spatzen, Kartoffelklöße usw.

18.

Eier- und Mehlspeisen, Reis.

794. Eier, gebacken. 8—10 Eier werden hart gekocht, in kaltes Wasser gelegt, geschält, abgetrocknet, in zerquirlten, rohen Eiern, dann in Panierbrot gewendet, das Panieren noch einigemale wiederholt, bis sich dadurch eine genügend dicke Kruste um das Ei bildet, worauf man sie aus heißem Fette herausbackt, mit Petersilie garniert und mit einer Tartaresauce (Nr. 724) serviert. Auch als Garnitur zu Gemüse gegeben.

Oder: In eine kleine, tiefe, eiserne Pfanne gibt man etwas Oel, Butter oder Schweinefett, hält die Pfanne schräg, damit das Oel oder Fett auf einer Seite ist, und läßt es heiß werden. Das Ei schlägt man auf einen kleinen Teller und läßt es sodann in das heiße Fett oder Oel laufen. Sowie sich das Eiweiß zusammenzieht, sucht man es mittelst einer Gabel um das Gelbe zu ziehen, so daß letzteres von allen Seiten von Eiweiß eingeschlossen ist. In einigen Minuten hat das Eiweiß Farbe und ist das Ei gebacken. Man legt es sodann auf Papier, salzt es leicht und gibt es zu Tische. Entweder verwendet man die Eier als Garnitur von Ragouts oder Gemüsen oder serviert sie als selbständige Speise.

Die fertig gebackenen Eier werden auf runder Platte im Kranz angerichtet, gebackene Petersilie in die Mitte gegeben, mit Zitronenstücken garniert und mit Tomatensauce (Nr. 331) zu Tische gegeben.

795. Eier, gefüllte. 6—8 Eier werden hart gekocht, in ihren Schalen der Länge nach geteilt und das Gelbe herausgenommen. Das Eigelb sodann in einer Schüssel zerdrückt, mit eben so viel Butter gerührt, 1 rohes Ei, 1 Löffel Panierbrot oder ein in Milch eingeweichtes Milchbrot, gut ausgedrückt, dazu gegeben, ebenso 1 Teelöffel gehackter Petersilie, sowie Pfeffer und Salz; streicht diese Farce durch ein Haarsieb, rührt sie gut durch und streicht sie hoch in die Eier an Stelle des Eigelbs. Auf jedes Ei gibt man etwas zerlassene Butter, stellt die Eier auf ein Blech, den Boden mit Salz bedeckt, und gibt sie etwa 6—8 Minuten in den Ofen. Man richtet sie auf einer Serviette im Kranz an, gibt in die Mitte Petersilie, einige Zitronenstücke und serviert. Auch als Garnitur zu Gemüse zu verwenden.

796. **Eier, gerührte, sogenannte Rühreier.** In eine Schüssel schlägt man 4—6 Eier aus, zerquirlt oder zerschlägt sie mit einem Schlagbesen, gibt Salz, Muskatnuß und 2 Löffel süßen Rahm zu. 60 Gramm Butter läßt man in einer Kasserolle zergehen, gibt die Eier dazu, sowie 50 Gramm zerpflückter Butter und rührt auf mäßigem Feuer mittelst eines Holzlöffels die Eiermasse fest vom Boden, so lange damit fortfahrend, bis die Eier dicklich, jedoch leicht und nicht fest werden, worauf man sie auf heißer Platte zu Tische gibt.

Für 1 Person rechnet man 3 Eier. Die Rühreier dürfen nicht lange stehen, da sie sonst hart und ungenießbar werden.

Für Kranke sehr gut, weil leicht verdaulich und nahrhaft. Statt des Rahmes kann man auch Fleischbrühe, Konsommee oder Liebigs Fleischextrakt anwenden.

Man gibt unter die Eier auch kleine Stückchen Edamer- oder Schweizerkäse, Sardellen oder Räucherlachs, ebenfalls in Stücke geschnitten, Schinken, Speck oder Wurst, Champignons, Morcheln, Spargelspitzen oder Zwiebeln und fertigt daraus wie oben gesagt Rühreier.

797. **Eierkuchen, französischer oder** Omelette naturelle. Da der geläufigere Ausdruck für französischen Eierkuchen Omelette ist, so will ich in den folgenden Rezepten auch diesen Namen beibehalten.

Die Omelette unterscheidet sich von den mit dem Namen Eier- oder Pfannkuchen benannten Speisen dadurch, daß kein Mehl zu den Eiern genommen wird und kein flacher Kuchen, sondern ein aufgerollter gebacken wird.

Für eine Person rechnet man gewöhnlich 3 Eier. Von mehr als zwölf Eiern sollte keine Omelette gemacht werden.

9 Eier werden in eine Schüssel ausgeschlagen, Salz, etwas Pfeffer, sowie 60 Gr. kleiner Stückchen Butter dazu gegeben und das Ganze mit einem Schlagbesen gut durcheinander geschlagen. Eine schwarze, flache Pfanne setzt man auf ein lebhaftes Feuer, gibt 50 Gramm Butter in dieselbe, und wenn diese heiß, die ausgeschlagenen Eier hinein. Hierauf arbeitet man mit einer langen Gabel die Eier durcheinander, so daß sie gleichmäßig in der Pfanne anziehen und nach und nach sich verdicken. Die Pfanne wird mit der einen Hand fortwährend gedreht, solange man mit der Gabel die Eier verarbeitet. Haben die Eier gleichmäßig angezogen, rollt man sie auf oder schlägt sie auf beiden Seiten gegen die Mitte zusammen, gibt ihr eine hellgelbe Farbe und serviert sie auf einer ovalen Platte.

Für Eierspeisen sind stets Porzellanplatten zu nehmen, da

Silber-, Christofle- oder Nickelplatten bei längerem Stehenbleiben anziehen und schwarz werden.

Man gibt zu den aufgeschlagenen Eiern gehackte Petersilie, (Omelette mit Kräutern), streut über die fertige Omelette geriebenen Parmesankäse, (Omelette mit Parmesan), oder gibt in kleine Stücke geschnittenen Schweizerkäse zu den Eiern Omelette mit Käse. Champignons, Trüffeln in Scheiben geschnitten, werden zu den Eiern gegeben, ebenso Rauchlachs und Schinken, gedämpfte Zwiebeln. Oder in die fertige Omelette wird ein Längsschnitt gemacht und in die dadurch entstehende Oeffnung Ragouts von Brieschen, Austern, Hühnerleber, Hummern, Krebsen, Püree von Gänseleber, Spargelspitzen, Tomaten usw. gegeben.

798. **Eier mit Parmesankäse.** Eine stark ausgebutterte Gratinschüssel streut man am Boden und an der Seite dick mit geriebenem Parmesankäse, schlägt auf den Boden 10—12 ganze, rohe Eier, übergießt diese dick mit ½ Liter saurem Rahm, Pfeffer und Salz, streut über das Ganze wieder Parmesankäse, träufelt zerlassene Butter darüber und gratiniert sie etwa 10 Minuten in heißem Ofen.

799. **Eier mit Käse.** Den Boden einer Gratinschüssel streicht man dick mit 100 Gr. Butter aus, streut 3 fein geschnittene oder gewiegte Weißbrote darauf, belegt dieses leicht mit Scheiben von Emmentalerkäse und schlägt auf diesen 8—10 Eier. Zerstückelte Butter streut man auf die Eier, salzt sie leicht, gratiniert die Schüssel in heißem Ofen und serviert sofort.

800. **Eier, saure.** Dünne Speckscheiben oder Bauchspeck, auch Schinken, werden in der Pfanne rasch angebraten, die Eier darauf geschlagen, gewürzt und, wenn sie fest geworden, auf eine runde Platte gegeben. In der Pfanne läßt man etwas Speck oder Butter heiß werden, löscht mit einigen Löffeln Essig ab und gibt dies siedend über die Eier oder man schlägt die Eier in die Pfanne und gibt sie, wenn sie fertig sind, auf eine runde Platte. Von einem Eßlöffel Mehl und Butter macht man eine Mehlschwitze, gibt etwas Weißwein, ein wenig Senf, etwas Essig oder Zitronensaft dazu, kocht dies rasch auf und gießt diese Sauce über die Eier. Streut gehackte Petersilie darauf und serviert.

801. **Eier, verlorene.** Die Herstellung der verlorenen Eier ist auf S. 51 Nr. 25 beschrieben. Man garniert mit diesen Eiern die verschiedensten Gemüse, als Spinat, Chikoree, Maronenpüree,

Linsen, Erbsenpüree usw. Oder man gibt diese Eier auf Brotcroutons angerichtet mit Jus, mit einer Béarnaise- oder Tomatensauce. Paniert und gebacken, mit Krebssauce und Krebsragout, mit Nieren und Zwiebelpüree. Siehe Löffler-Bechtel Großes illustr. Kochbuch S. 812—814.

802. **Spiegel- oder Setzeier.** 8—10 Eier werden, eines nach dem andern, in eine eiserne Pfanne, in welcher 50 Gramm Butter heiß gemacht worden, eingeschlagen und zwar so, daß das Eigelb ganz bleibt. Am besten ist, man schlägt ein Ei nach dem anderen auf einen kleinen Teller und verwendet nur die, welche ganz bleiben und nicht zerlaufen. Beim Einlegen läßt man das Eiweiß etwas anziehen, damit die Eigelb nicht zu nahe zusammen kommen, stellt die Pfanne einige Minuten in den Ofen, läßt die Eier anziehen, doch nicht hart werden, salzt und pfeffert sie. Es gibt für diese Eierart eigens hergestellte Eierpfannen und wird jedes Ei für sich in einer Vertiefung derselben gar gemacht.

Setzeier mit Schinken, mit Speck oder Wurst werden letztere in Scheiben geschnitten, erst in heißer Butter rasch angebraten, die Setzeier darüber gegeben und gebacken.

803. **Maccaroni.** 250 Gramm dünner, italienischer Maccaroni bricht man in kleinere Stücke, schüttet sie in viel siedendes Salzwasser und kocht sie in demselben langsam, ungefähr 20—30 Minuten, weich, schüttet sie sodann ab, gibt sie in die Kasserolle zurück, dazu 125 Gramm Süßbutter, 125 Gramm geriebenen Käse, Parmesan- oder Schweizerkäse, etwas Salz, Muskatnuß und rührt die Maccaroni mittelst einer langen Gabel gut durcheinander, worauf man sie anrichtet. Aufbewahrt werden die Maccaroni in einem leichten Salzwasser.

Man kann die fertigen Maccaroni mit Butter und Semmelbröfel abschmälzen.

Oder: 250 Gramm in kleinere Stücke gebrochener Maccaroni werden in viel Salzwasser etwa 20 Minuten weich gekocht, sodann auf ein Sieb geschüttet. In die Kasserolle zurückgegeben, gießt man 1 Glas Fleischbrühe oder guter Bratenjus an dieselbe, gibt 50 Gr. Butter zu, dünstet die Maccaroni, bis alle Brühe eingedampft ist. Vor dem Anrichten gibt man 50 Gr. Butter, 120 Gr. geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse unter die Maccaroni, sowie etwas weißen Pfeffer, Salz und geriebene Muskatnuß und serviert sie sehr heiß.

Oder: 250 Gramm klein gebrochener Maccaroni werden in Salzwasser weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet, in eine Kasserolle mit 100 Gramm Butter und einigen Löffeln gut gekochtem Tomatenpüree gegeben, mit geriebenem Käse geschwungen und serviert.

804. **Maccaroni, gratiniert.** 250 Gramm Maccaroni werden weich gekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet; 150 Gr. Butter zugegeben, sowie 150 Gramm geriebenen Käse, halb Parmesan-, halb Schweizerkäse, Salz und Muskatnuß, ebenso einige Löffel weißer Grundsauce (Nr. 310) oder auch dicken, sauren Rahm. Füllt diese Masse in eine tiefe Gratinschüssel, oben bestreut mit Parmesankäse und Panierbrot, sowie mit kleinen Stückchen Butter, gratiniert die Schüssel etwa 20—30 Minuten in heißem Ofen, richtet die Gratinschüssel auf runder Platte an und serviert sie als Beigabe von Boeuf à la mode, Schlachtbraten usw.

Maccaroni, gratiniert, mit Schinken. Die nach Nr. 803 gekochten und mit weißer Grundsauce (Nr. 310) oder saurem Rahm fertig gestellten Maccaroni werden zur Hälfte in eine tiefe, ausgebutterte Schüssel eingefüllt. 200 Gramm Schinken, in Scheiben geschnitten, in heißer Butter auf beiden Seiten angebraten, auf die Maccaroni gelegt, hierauf wieder Schinken und zuletzt Maccaroni, mit Parmesan- und Panierbrot bestreut, Butter darauf gegeben, die Schüssel in den Ofen gestellt und ½ Stunde gratiniert. Serviert, wie oben gesagt.

805. **Nudeln.** Nudelteig: 500 Gramm trockenes Mehl siebt man hügelartig auf das Nudelbrett, macht in die Mitte eine Vertiefung, gibt 6 ganze Eier, etwas Salz und 2 Löffel Wasser zu, mischt die Eier und Wasser mit dem Mehl langsam nach und nach zu einem nicht zu festen Teig, knetet ihn tüchtig, bis er glatt wird, und läßt ihn etwa 10 Minuten ruhen, teilt ihn in 4 Teile, rollt diese so dünn wie möglich gleichmäßig aus, legt den Kuchen zum Trocknen auf eine Serviette und schneidet aus diesem Nudelkuchen entweder die feinen Suppennudeln, breite Nudeln, italienische Nudeln oder man verwendet die Nudelkuchen zu Maultaschen, Raviolen usw.

806. **Nudeln, breite.** 250 Gramm breiter Nudeln werden in Salzwasser weich blanchiert und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. In einer Kasserolle läßt man 100 Gr. Butter heiß werden, gibt die Nudeln dazu, ebenso Salz und Muskatnuß, schwingt sie gut durch und richtet sie auf runder Platte an. Oder schmälzt die Nudeln mit Semmelbröfel und Butter ab oder gibt Käse unter und hergestellt wie in Nr. 804.

Nudeln, breite, gratiniert. Siehe Maccaroni, gratiniert Nr. 804.

Nudeln, breite, gratiniert mit Schinken. Wird ebenso behandelt wie in Nr. 804.

Nudeln, gefüllte. Siehe Maultaschen, Nr. 303.

807. **Pfannkuchen oder Eierkuchen.** Pannequets. Der Pfannkuchen, eigentlich Eierkuchen genannt, ist speziell in der süddeutschen Küche nur unter ersterem Namen bekannt.

Man rechnet 3 Löffel Mehl (etwa 100 Gramm), ¼ Liter Milch und 4 ganze Eier, rührt die Milch langsam nach und nach ans Mehl und wenn glatt, die Eier dazu, etwas Salz und um die Kuchen leichter zu machen, etwas zerlassene Butter, oder von 1 oder 2 weißen der Schnee. Sehr häufig gibt man auch fein geschnittenen Schnittlauch, sowie in Scheiben geschnittene, in Butter weich gedämpfte Zwiebeln unter die Teigmasse oder um den Teig beim Backen krustig zu machen, einige Löffel Bier. In einer flachen Pfanne wird ein Stück Butter oder Schmalz heiß gemacht und von dem Teig soviel in die Pfanne gegossen, daß der Kuchen etwa federkieldick wird. Ist der Kuchen auf der einen Seite bräunlich gebacken, wobei es gut ist, die Pfanne immer leicht zu bewegen, um ein Anbrennen zu vermeiden, schwenkt man die Pfanne so, daß der Kuchen auf die andere Seite fliegt, um ihn auch auf dieser Seite auszubacken. Hat man hierin zu wenig Uebung, legt man einen Deckel oder Teller über die Pfanne, hält diesen mit der linken Hand, kehrt die Pfanne um und läßt dann den Kuchen vom Teller wieder in die Pfanne zurückgleiten, so fährt man fort, Kuchen zu backen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Pfannkuchen müssen sofort zu Tische gegeben werden und sollen nicht lange stehen. Man gibt sie zu Salat, Kompott usw.

Eierkuchen, süße. Siehe Abschnitt 19.

808. **Pfannkuchen, dünne, sog. Flädlein oder Plinsen.** Der Teig, wie in Nr. 807, nur mit Milch dünner gehalten, wird in eine heiße, mit Butter oder Schmalz ausgegossene, schwarze Pfanne sehr dünn gegeben und diese dünnen Pfannkuchen oder Flädlein sehr rasch auf beiden Seiten gebacken. Sie werden entweder so genossen oder finden in Streifen geschnitten, mit Fleischbrühe angegossen, als Suppe Verwendung, oder als russische Kroquetten oder als süße Speise.

809. **Flädlein, gefüllt.** In den fertigen Flädlesteig gibt man gehackte Petersilie und Schnittlauch und backt davon Flädlein. Eine Füllung (Nr. 295) wird mit süßem Rahm etwas verdünnt, überstreicht die Flädlein damit, legt sie 2 fingerbreit zusammen, bestreicht eine Auflaufschüssel mit Butter, legt die Flädlein nebeneinander, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt sie auf Kohlen langsam aufkochen. Man kann die Flädlein mit der Fülle wie zu Maultaschen (Nr. 263) füllen und damit fertig machen.

Um die Flädlein als süße Speise zu servieren, füllt man sie

mit den verschiedensten Früchten, Vanillecreme, Aepfel, Birnen, Marmeladen usw., rollt sie auf, paniert, backt sie und gibt sie mit einer Vanille- oder Früchtensauce zu Tisch.

810. Pfannkuchen, mit Fleisch gefüllt. Man backt 2 dünne Pfannkuchen je auf der einen Seite, belegt dann einen davon auf der gebackenen Seite mit einer beliebigen, gehackten Fleischfülle (Nr. 295), legt den andern mit der gebackenen Seite darauf, gibt den Pfannkuchen wieder in die Pfanne und backt ihn auf beiden Seiten vollends gelb. Man kann das Gehäckfel auch unter den Teig rühren und den Pfannkuchen auf gewöhnliche Art backen.

Jedes beliebige Fleisch, Schinken usw. kann zu diesem Zwecke gehackt und verwendet werden. Oder man hackt Reste von Fleisch fein und gibt etwas sauren Rahm darunter, bestreicht damit die Pfannkuchen, legt sie in ein Geschirr mit Butter und etwas Bratenjus, macht sie im Ofen heiß und serviert sie mit Jus.

811. Pfannkuchen von Kartoffeln. Von Tags zuvor gekochten Kartoffeln werden 300 Gr. auf dem Reibeisen gerieben, 100 Gramm Butter leicht gerührt, nach und nach 6 Eigelb, ½ Liter Milch, die Kartoffeln, etwas Salz, zum Schluß der Schnee der 6 Eiweiß zugegeben und hieraus Pfannkuchen gebacken. Hiezu ein Kompott oder Salat.

812. Pfannkuchen von rohen Kartoffeln, sog. Puffer. 12—15 große, rohe Mehlkartoffeln werden, nachdem sie geschält sind, gewaschen, auf dem Reibeisen gerieben, mit frischem Wasser übergossen, gewässert und nach einer Stunde in einem Tuch gut ausgedrückt. Zu einem gehäuften Suppenteller dieser Kartoffeln rührt man ½ Liter sauren Rahm, zwei Eßlöffel Mehl, 6 Eigelb, etwas Salz, zieht den Schnee der 6 Eiweiß darunter und backt dünne Kuchen. Als Beilage zu Gemüse und Salat oder mit Zucker bestreut zu Kompott.

813. Eierhaber, Schmarren. 4 Löffel Mehl oder 120 Gr. rührt man mit ¼ Liter Milch, etwas Salz und 4 ganzen und 2 gelben Eiern zu einem dicklichen Teig an, schlägt von 2 Eiweiß den Schnee, zieht ihn darunter und backt daraus dicke Pfannkuchen, etwa 2—3 Stück. Man läßt die Kuchen auf einer Seite anbacken, wendet sie um, gibt etwas Butter zu und zerhackt dann mit einer Schaufel den Kuchen in kleine Stückchen, gibt die Pfanne noch einige Minuten in den Ofen und serviert. Beilage zu Gemüse, Salat usw.

814. Reis, gekocht. 125 Gramm Reis wird gewaschen, in kaltem Wasser, das über den Reis geht, blanchiert, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser übergossen und, wenn abgetropft, in die Kasserolle zurückgegeben. Ein großer Löffel warmer oder kalter Fleischbrühe mit 50 Gramm Butter wird mit Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuß, sowie einer kleinen Zwiebel an den Reis gegeben, die Brühe muß darüber stehen, zum Kochen gebracht und langsam von der Seite 20 Minuten gekocht. Ist der Reis weich aber körnig, wird die Zwiebel entfernt und etwa 50 Gramm Butter mit der Gabel möglichst leicht eingezogen.

Butter soll eher mehr als wie weniger bei Reisspeisen verwendet werden. Dieser Reis findet seine Anwendung zum Garnieren aller Arten von Speisen, zu Reisborduren, in welche irgend ein Ragout eingefüllt und serviert wird. Man serviert ihn auch als Gemüse und streut geriebenen Parmesankäse darauf oder schmälzt ihn mit brauner, heißer Butter ab.

815. Risotto, ital. Reis. 125 Gramm Reis wird gewaschen und blanchiert auf ein Sieb zum Trocknen gelegt. Eine fein gehackte Zwiebel wird in 50 Gramm Butter mit dem Reis hellgelb angeröstet, Fleischbrühe, etwas gute Bratenjus, Pfeffer und Salz daran gegeben und der Reis langsam, doch körnig weich gedünstet. Vor dem Anrichten mischt man einige Löffel geriebenen Parmesankäse, sowie 50 Gr. Butter unter den Risotto, auch wenn man liebt, etwas Safran und gibt ihn sodann zu Tische.

Unter den Risotto mischt man auch geschnittene Champignons und Trüffeln oder sautierte Hühner- oder Kalbslebern, auch Hammel- oder Kalbsnieren und serviert diese Speisen zum Frühstück.

Zur **Frischhaltung aller Nahrungsmittel** sind die **bekannten Apparate von J. Weck in Oeflingen** (Baden) **vorzüglich.** Durch ihre Einfachheit im Gebrauch und ihre Zuverlässigkeit zur Aufbewahrung von Speisen haben sie sich in vielen Haushaltungen eingebürgert und sind deshalb sehr zu empfehlen.

19.

Süße Milch- und Mehlspeisen, Aufläufe, Puddinge u. s. w.

Bei der Zubereitung der Milch- und Mehlspeisen ist besonders auf gute, frische Zutaten zu sehen. Die Eier müssen vor allem frisch sein, deshalb schlägt man jedes Ei, ehe man es in die gerührte Masse gibt, einzeln in ein Geschirr auf, um auf diese Weise sofort ein schlechtes Ei bemerken zu können. Das Mehl muß gut trocken und von bester Qualität sein. Ebenso soll nur Vollmilch verwendet werden. Die Butter muß süß und frisch sein. Ein sehr gut empfohlener Ersatz für Butter ist das von der Firma **Schlinck und Cie. in Mannheim** in den Handel gebrachte **Palmin,** ein reines Pflanzenfett. Dieses kann sowohl bei Herstellung der früheren Kochrezepte, wo außer Butter auch Fett oder Schmalz angegeben ist, als auch besonders in den Backrezepten verwendet werden. Bei seiner Verwendung ist zu beachten, daß ¼ bis ⅕ weniger Palmin genommen werden muß, als in den Rezepten das Quantum Butter, Fett oder Schmalz angegeben ist, da Palmin fettreicher ist.

Beim Schneeschlagen ist darauf zu achten, das Eiweiß ohne das geringste Eigelb abzulassen, dasselbe in einen unverzinnten, reinen Schlagkessel mittelst eines reinen Schneebesens anfangs langsam, nach und nach aber schneller so zu schlagen, bis der Schnee steif und fest ist. Von diesem Schnee ist langsam erst ⅓ an die Masse zu rühren und dann nach und nach der übrige. Die Masse bleibt dadurch leicht.

Die Formen zu Aufläufen (Porzellanschüsseln) und die Puddingformen von Blech, Porzellan oder Kupfer werden mit zerlassener Butter ausgestrichen und sodann mit gestoßenem Zucker, Gries oder Semmelbröseln ausgestreut.

Bevor die Masse in die Formen eingefüllt wird, ist darauf zu sehen, daß der Backofen die nötige richtige Hitze zum Backen hat.

Die Masse wird zu ⅔ in die Form eingefüllt, ja nicht mehr, damit genügend Raum zum Aufgehen derselben vorhanden ist und diese nicht überläuft.

Die Aufläufe setzt man auf ein rundes Blech in den sowohl von oben als unten gleichmäßig geheizten, nicht zu heißen Back-

ofen und dreht das Blech öfters, aber mit Vorsicht, um ein gleichmäßiges Backen herbeizuführen. Die Aufläufe können auch in einem Wasserbad in den Ofen gestellt werden und trägt dieses Verfahren sehr viel dazu bei, daß sie schön aufgehen, und was die Hauptsache ist, leicht zu Tische kommen. Lange stehen dürfen sie nicht. Puddinge werden im heißen Wasserbad im Ofen gekocht oder in einer tiefen Kasserolle in heißes Wasser gestellt, das Geschirr zugedeckt, auf dem Herd etwa ¾ Stunden im Dampf gekocht, sodann der Deckel abgenommen und im Ofen vollends fertig gebacken.

Außer der oben beschriebenen, bewährten Methode des Kochens und Backens der Puddingmasse in Formen können dieselben auch in Servietten gekocht werden; diese in der Mitte mit Butter bestrichen, mit Mehl bestreut und die Masse eingefüllt, werden lose gebunden und im siedenden Wasser gekocht. Zu beachten ist, daß ein gekochter Pudding ⅓ mehr Zeit braucht als ein gebackener. Die Formen mit Zylinder sind in ¾—1 Stunde, die ohne Zylinder in 1½—2 Stunden fertig. Die mit Deckel versehenen Puddingformen sind für kleinere Haushaltungen.

Ist der Pudding fertig, stürzt man ihn auf eine runde Platte, läßt die Form noch einen Augenblick stehen, damit der Dampf entweichen und den Pudding nicht zerreißen kann, serviert ihn dann sofort, indem man entweder die dazu gehörige Sauce über denselben oder in einer Saucière extra dazu gibt.

a. Süße Saucen.

Die nachstehend gegebenen Saucen-Rezepte sind nach Wahl und Geschmack zu den verschiedensten süßen Speisen zu verwenden.

Die mit * bezeichneten Saucen werden auch als Grundmasse zur Herstellung von kalten Puddingen, Gefrorenem usw. benützt.

Die mit Eigelb abgezogenen und dann aufgerührten oder aufgeschlagenen Saucen dürfen nie kochen, da sie sonst gerinnen. Sie müssen deshalb auf schwachem Feuer langsam bis zum Kochen gebracht und, wenn sie nicht gleich serviert, einstweilen bis zum Gebrauch im Wasserbad warm gehalten werden.

816. **Aprikosen-Sauce.** Dasselbe Gewicht Zucker, wie entsteinte frische Aprikosen, werden mit jenem weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit etwas Wasser oder Wein verdünnt und kalt oder warm serviert. Von eingemachter Aprikosen-Marmelade ebenso hergestellt.

817. * **Karamel-Sauce.** 50 Gr. gestoßenen Zucker läßt man braun werden, gießt diesen mit 2 Löffel Wasser ab und kocht ihn

wieder auf, bis er sich aufgelöst hat. 6 Eigelb, ½ Teelöffel Stärkemehl, 2 Deziliter Rahm rührt man mit dem aufgelösten Karamel an, rührt oder schlägt die Sauce auf schwachem Feuer und gibt sie kalt oder warm zu Puddings.

818. * **Erdbeer-, Himbeer- und Johannisbeer-Sauce.** Frische Erdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit gestoßenem Zucker gemischt und zu Cremes, kalten und warmen Puddings serviert. Zu 1 Liter Erdbeeren 100 Gr. gestoßenen Zucker oder zu 250 Gr. Püree 250 Gr. Zucker.

Himbeer- oder Johannisbeersauce bereitet man ebenso. Zu eingemachtem Erdbeer- oder Johannisbeermark oder Marmelade wird Wein oder Wasser zugerührt. Verliert sie die Farbe, gibt man etwas Karmin (eigens für den Küchengebrauch hergestellt) dazu.

Dieselbe warm. Zu dem fertig gestellten Püree gibt man 1 Glas Rotwein, 1 starken Teelöffel Stärkemehl und rührt die Sauce bis zum Kochen; vor dem Servieren Rum oder Arak.

819. **Hagenbutten-Sauce.** ½ Liter Hagenbutten werden der Länge nach geteilt, von den Samenkörnern befreit, aus lauwarmem Wasser gewaschen und mit ½ Liter Wasser 1½—2 Stunden weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und mit etwa ½ Liter Weißwein, etwas Zimt oder Zitronenschalen aufgekocht. 60 Gramm Butter mit einem großen Löffel Mehl zu einer hellen Mehlschwitze hergestellt, wird mit dem Püree angerührt, mit 150 Gr. Zucker versüßt, noch einmal aufgekocht und zu Puddings oder Aufläufen serviert.

Von getrockneten Hagenbutten nimmt man ¼ Liter zu obigem Rezept, weicht sie möglichst den Tag vorher ein und behandelt sie wie die frischen. Dieselbe Sauce wird von dem eingemachten Hagenbutten-Püree hergestellt und mit Weißwein angerührt.

820. * **Kaffee-Sauce.** Zu ½ Liter kochender Milch gibt man etwa 50 Gramm frisch gerösteten, noch heißen, ganzen Kaffee, deckt die Kasserolle zu und läßt sie etwa ¼ Stunde ziehen. Zu 6 Eigelb, ½ Teelöffel Stärkemehl, 60 Gramm Zucker rührt man die passierte, ausgezogene Kaffeemilch und schlägt die Sauce auf. Wird auch kalt serviert.

821. **Kirschen-Sauce.** ½ Kilo guter, reifer, etwas saurer, ausgesteinter Kirschen werden mit einigen Löffeln Wasser, etwas Zimt, kurz weichgekocht und sodann durch ein Sieb gestrichen. Die Kerne im Mörser fein gestoßen, einige Löffel Wasser und Rotwein

daran gegossen, aufgekocht und zu den passierten Kirschen mit einem Löffel Kartoffelmehl oder Arrowroot, 100 Gr. gestoßenen Zucker, abgeriebene Zitronenschalen, gestoßenen Zimt, einige Nelken gegeben und aufgekocht.

Ebenso von eingemachter Kirschenmarmelade und getrockneten Kirschen, Pflaumen- und Zwetschgen-Sauce hergestellt.

822. * **Mandel-, Nuß- oder Pistazien-Sauce, warm.** 60 Gramm abgezogener Mandeln werden mit etwas Milch fein gestoßen und ein kleiner Löffel Mehl, sowie 6 Eigelb zugegeben. Einen Liter versüßter Milch läßt man aufkochen, zieht die Milch langsam mit den Mandeln und Eigelb ab, schlägt oder rührt sie, bis sie ans Kochen kommt, und serviert die Sauce zu Puddings, Aufläufen usw.

Von Nuß (Haselnuß) oder Pistazien ebenso. Wird auch kalt serviert.

823. * **Schokoladen-Sauce.** 125 Gramm Schokolade läßt man mit 1 Glas Milch oder Wasser schmelzen, gibt 6 Eigelb, ½ Teelöffel Stärkemehl und 2 Deziliter Milch zu, rührt die Sauce bis ans Kochen und serviert dieselbe zu Pudding usw.

Zum Kaltservieren zieht man unter die Sauce etwas geschlagenen Rahm, ebenso unter die Zitronen- und Karamelsauce.

824. * **Vanille-Sauce.** In ¼ Liter Milch mit 50 Gramm Zucker gibt man ½ gespaltene Schote Vanille, läßt diese in der Milch langsam, wenn aufgekocht, zugedeckt ausziehen, rührt 4 Eigelb, einen Teelöffel Kartoffelmehl mit der Milch an, schlägt die Sauce auf dem Feuer bis zum Kochen und passiert sie.

Wird kalt gegeben, indem man einige Löffel geschlagenen Rahm darunter zieht.

Oder: 1 Eßlöffel Mehl wird mit ½ Liter Milch kalt angerichtet, ½ Vanille Schote, 150 Gramm gestoßener Zucker dazu gegeben, unter beständigem Rühren aufgekocht, mit 4 Eigelb abgezogen und, wenn noch einmal aufgekocht, serviert.

825. **Vanillecreme.** 2 Löffel Mehl, 100 Gramm Zucker, 5 Eigelb, ¼ Liter Rahm oder Milch, ½ Stück Vanille und 50 Gr. Butter rührt man auf schwachem Feuer bis zum Kochen, gießt sie in kleine Porzellantassen und serviert sie kalt. Man verwendet sie erkaltet auch sehr viel zum Füllen der verschiedensten kleinen Törtchen, Pfannkuchen usw.

NB. Mit Schokolade, Kaffee, Mandeln werden nach demselben Rezept Cremes hergestellt.

826. **Weinchaudeau mit Zitronen oder Orangen.** Zu 5 Eigelb und 2 ganzen Eiern gibt man 1 Teelöffel Kartoffelmehl, 100 Gramm gestoßenen oder ganzen Zucker, auf Zucker abgeriebene und geschabte Zitronenschale, den Saft von 2 Zitronen oder Orangen und ½ Liter Weißwein, schlägt dies in einen Schneekessel auf, ohne kochen zu lassen.

Oder: 1 Löffel Mehl wird mit 5 Eigelb verrührt, indessen ½ Liter Weißwein mit Zitronenschalen und 100 Gr. Zucker siedend gemacht, an die Eier gerührt und vollendet, wie eben gesagt.

Zu Weinchaudeau von Rum oder Arak wird an Stelle von Weißwein nur ¼ desselben und einige Löffel Rum oder Arak genommen.

827. **Wein-Sauce.** ¾ Liter Rotwein (1 Flasche), 150 Gr. Zucker, 1 Stück Zimt, Zitronenschale läßt man einmal aufkochen, rührt 1 Löffel Kartoffelmehl, vorher in etwas Rotwein aufgelöst, dazu, läßt die Sauce noch einige Augenblicke kochen, passiert und serviert sie.

Unter die fertige Rotweinsauce kann einige Löffel Rum oder Arak gegeben werden.

Oder: Zu 1 Löffel Kartoffelmehl, mit Weißwein angerührt, gibt man 6 Eigelb, 150 Gramm Zucker, Zitronenschale, ½ Liter Weißwein, rührt die Sauce bis zum Kochen, passiert und serviert sie.

Oder: 125 Gr. Zibeben, 125 Gr. Rosinen werden ausgelesen, rein gewaschen, in 1 Liter Wein, etwas Zucker zugesetzt und weich gekocht. 1 Löffel Mehl röstet man in Butter gelb, gibt die Früchte samt der Brühe daran, kocht sie auf, gibt etwa 50 Gramm geschnittener Mandeln zu und serviert die Sauce. Man kann sie auch mit 4 Eigelb abziehen.

828. **Zitronen-Sauce.** 50 Gramm Butter werden mit 1 Löffel Mehl lichtgelb geröstet, mit ½ Liter Wein und etwas Wasser angerührt, Zitronenschale, sowie der Saft derselben dazu gegeben, aufgekocht, mit 6 Eigelb abgezogen, zum Kochen gerührt und serviert. Orangensauce wird ebenso hergestellt.

b. Süße Teige.

829. **Brandteig.** 1½ Liter Milch oder Wasser, 5 Gramm Salz, 25 Gramm Zucker und 80 Gramm Butter läßt man in einer Kasserolle kochend werden, rührt 275 Gramm gesiebtes Mehl dazu, brennt den Teig ab, bis er vom Geschirr los geht, gibt ihn in eine Schüssel und schlägt nach und nach, wenn abgekühlt, 8—9 durchwärmte ganze Eier an denselben, worauf er zum Gebrauch fertig ist. Der Teig soll weich, aber nicht flüssig sein.

Oder: ½ Liter Milch wird mit 250 Gramm Butter, 25 Gramm Zucker, 1 Prise Salz zusammen aufgekocht, 250 Gramm fein gesiebtes Mehl eingerührt, gut abgebrannt, nach und nach 6—8 ganze Eier zugegeben.

Wird zum Teig Wasser genommen, nimmt man 30 Gramm Butter mehr. Nimmt man nur Rahm, genügen 30 Gramm Butter.

830. **Butterteig, süßer, zu Kuchen.** 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker, etwas Salz, wird mit Wasser zu einem glatten Teig angewirkt, an einem kühlen Ort bis zum Gebrauch aufbewahrt.

831. **Kuchenteig, geriebener.** 250 Gr. Mehl werden mit 1 Ei, 180 Gramm Butter, 1 Tasse Milch und etwas Salz zusammengewirkt, glatt gearbeitet, ausgerollt, zweimal überschlagen, wie beim Blätterteig und, wenn geruht, zu Kuchen verwendet.

832. **Mandelteig.** 150 Gramm abgebrühter Mandeln werden mit 4 Eigelb und einer handvoll Zucker fein zerrieben. 500 Gr. Mehl, 375 Gr. Butter, 250 Gramm Zucker, die Mandeln, 2 ganze Eier, etwas Zitronenschale zu einem feinen, glatten Teig gewirkt. Vor Gebrauch zum Ausruhen auf Eis gestellt und zu Kuchen, Timbalen usw. verwendet.

833. **Mürber Teig.** 500 Gramm Mehl siebt man auf den Backtisch, gibt in die Mitte desselben 375 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker, eine Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale, 2—3 ganze Eier und etwas Wasser (etwa ½ Tasse), arbeitet den Teig rasch zusammen und verwendet ihn, nachdem er einige Zeit geruht hat.

Oder: Zu 500 Gramm Mehl nimmt man 250 Gramm Butter, 2 ganze Eier, Salz, 10 Gramm Zucker und eine halbe Tasse Milch oder Rahm.

c. Die Aufläufe.

834. **Auflauf von Aepfeln.** 5 geschälte Aepfel werden in Stücke geschnitten, das Kernhaus entfernt, in einem Glas Wein weich gekocht und zum Erkalten auf eine Platte gegeben. 125 Gr. Butter wird leicht gerührt, nach und nach 3 ganze, 3 gelbe Eier dazu geschlagen, sowie 2 kleine Kochlöffel Mehl, 60 Gramm Zucker, etwas Zimt und eine halbe abgeriebene Zitrone langsam dazu gerührt, die Aepfel jedoch ohne Brühe, sodann der Schnee der 3 weißen. Füllt die Masse in eine gerichtete Auflaufform, streut etwas gehackte Mandeln, Zucker, Zimt und Butter darauf und backt den

Auflauf in etwa 25—30 Minuten. Oder man kocht 750 Gramm geschälter Aepfel mit 250 Gramm Zucker weich und streicht sie durch ein feines Haarsieb. Dieses Püree kocht man dick ein bis zum Gelieren. 6 Eiweiß zieht man unter das noch halb warme Püree und backt es in der Auflaufform in etwa 25 Minuten.

Beim Anrichten setzt man die Auflaufform auf eine gefaltete Serviette, bestreut den Auflauf mit Zucker und serviert.

Die Auflaufmasse ist beim Einfüllen in die Form mittelst eines Messers hoch gegen die Mitte zu dressieren.

835. **Auflauf von Aprikosen und Pfirsichen.** 15 reife, geschälte Aprikosen werden mit etwas Zucker weich gekocht, durch ein Sieb gedrückt, das Püree ¼ Stunde gerührt, wobei man das Doppelte seines Gewichtes Zucker dazu gibt, ebenso 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, den Schnee von 4 Eiweiß und 60 Gramm würfelig geschnittener Mandelmakronen. Backzeit ½—¾ Stunden. Oder man stellt den Auflauf wie in Nr. 834 aus warmem Früchten-Püree her.

Pfirsich-Auflauf wird ebenso behandelt.

836. **Auflauf von Eingemachtem.** 4 Milchbrote werden fein geschnitten, in siedender Milch angefeuchtet und zugedeckt zur Seite gestellt. 125 Gramm Butter werden leicht gerührt, das abgekühlte Milchbrot dazu gegeben, mit 8 Eigelb und 125 Gramm abgezogener und geriebener Mandeln verrührt, etwas Zimt, Zucker und abgeriebene Zitronenschalen, sowie den Eiweiß-Schnee dazu gegeben, die Hälfte der Masse in die Form eingefüllt, irgend ein Eingemachtes darauf gegeben, ebenso die übrige Masse. Backzeit 30 Minuten.

Beim Verwenden dick eingekochter Früchtenmarmeladen zieht man etwas Eiweißschnee unter dieselben.

837. **Auflauf von Erdbeeren.** 1 Liter Erdbeeren werden, wenn gereinigt, durch ein Haarsieb gestrichen. 250 Gramm Zucker zum Bruch gekocht, mit dem Erdbeerpüree angerührt und dicklich eingekocht. Zum Schluß gibt man von 6 Eiweiß den Schnee zu. Weitere Behandlung Nr. 834. Backzeit 25 Minuten.

838. **Auflauf von Johannisbeeren.** 4 altgebackene, abgeriebene Semmel werden in kleine Scheiben geschnitten, in eine tiefe Schüssel gegeben, 250 Gramm frischer Butter darauf geschnitten, ½ Liter siedender Milch darüber gegossen und eine halbe Stunde zur Seite gestellt, die Masse mit 10—12 Eigelb leicht gerührt, die Schale von einer halben, abgeriebenen Zitrone, 125 Gr.

gestoßener Zucker und das Eiweiß an die Masse gerührt. Weiter behandelt wie in Nr. 836.

839. **Auflauf von Kartoffeln, süß.** 6—8 Kartoffeln werden roh geschält, nicht zu weich gekocht, wenn erkaltet, auf dem Reibeisen gerieben. 190 Gramm Butter rührt man leicht, schlägt 6 Eigelb dazu, gibt 250 Gramm geriebener Kartoffeln, mit 1 Kochlöffel feinem Mehl und 1 Glas Milch glatt gerührt, dazu, 125 Gr. Zucker und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, ebenso den Schnee der 6 Eier. Backzeit 30—40 Minuten.

840. **Auflauf von Mandeln.** 2 Kochlöffel Mehl röstet man mit etwas Butter; 1 Liter Milch, verrührt mit 2 Eigelb, 125 Gramm Zucker und 125 Gramm gestoßener Mandeln gibt man dazu und kocht einen dicklichen Brei. Schlägt nach und nach 6 Eigelb zu und zieht das Weiße als Schnee darunter. Backzeit 25—30 Minuten.

841. **Auflauf von Nudeln.** Von 3 Nudelkuchen (nach Nr. 287) werden dünne Nudeln geschnitten, in Vanillemilch mit Zucker kurz gekocht und auf dem Sieb abgekühlt. Noch warm wird der Schnee von 6 Eiern darunter gezogen, die Masse eingefüllt, mit Zucker bestreut, mit der Schaufel oben gebrannt, etwa 10 Minuten in den Ofen gestellt und sofort serviert.

842. **Auflauf von süßem Rahm.** Unter 125 Gr. heißer Butter rührt man 4—6 Löffel Mehl, läßt es leicht weiß rösten, rührt ½ Liter guten, süßen Rahm damit glatt und brennt diese Masse ab, bis sie sich vom Kasseroll löst. Wenn halb erkaltet, rührt man 9 Eigelb, 125 Gramm Zucker nach und nach zu, zieht den Schnee der Eier darunter und backt den Auflauf 40—60 Minuten in mittelmäßigem Ofen.

843. **Auflauf von Reis.** 250 Gramm Reis wird rein gewaschen, blanchiert, gut abgeflößt, auf ein Sieb gegossen, mit 1 Liter Milch, 60 Gramm Butter, ½ geteilten Schote Vanille langsam weich gekocht, in eine Schüssel zum Abkühlen gegeben, 125 Gramm Zucker und nach und nach 8 Eigelb und der Schnee derselben zugerührt. Backzeit 45 Minuten.

844. **Auflauf von Reismehl.** 4 Eßlöffel Reismehl werden mit ½ Liter Milch auf dem Feuer zu einem nicht zu dicken Teig angerührt, mit 125 Gramm Butter, 125 Gramm Vanille, Orange- oder Zitronenzucker abgedämpft, mit 5 Eigelb angerührt, der Schnee darunter gemischt und 40 Minuten gebacken.

845. **Auflauf von Schokolade.** 125 Gramm auf dem Reibeisen geriebener Schokolade, 60 Gramm Mehl, 100 Gramm Zucker werden mit etwas Milch und 60 Gramm Butter unter beständigem Rühren zu einer dicken Masse gekocht. Wenn etwas erkaltet, rührt man nach und nach 6 Eigelb und ebenso den Schnee der 6 Weißen unter die Masse. Backzeit 25 Minuten.

846. **Auflauf von Vanille.** 4 Eigelb werden mit 90 Gr. gestoßenem Zucker, 30 Gramm Vanillezucker schaumig gerührt, das Eiweiß obiger 4 Eier zu Schnee geschlagen, mit 1 Kaffeelöffel Kartoffel- oder Stärkemehl leicht in die Masse gearbeitet und nach Nr. 834 in 15—20 Minuten fertig gebacken.

Oder: 125 Gramm Butter und 125 Gramm Mehl werden 5 Minuten langsam geröstet, mit 3/8 Liter siedender Milch und 125 Gramm Vanillezucker angerührt und etwa 10 Minuten auf dem Feuer abgedämpft. 5 Eigelb werden darunter gerührt, ebenso der steif geschlagene Schnee.

847. **Auflauf von Weißbroten mit Milch.** 4 Semmeln werden abgeschält, in feine Scheiben geschnitten, 1/2 Liter Milch daran gegossen, unter beständigem Umrühren zu einem Brei gekocht und zum Erkalten in eine Schüssel gegeben. 125 Gramm Butter werden leicht gerührt, die Weißbrotmasse mit 8 Eigelb nach und nach zugerührt, ebenso 50 Gramm fein geschnittener Mandeln, je 50 Gramm Rosinen und Zibeben, etwas Zimt und abgeriebene Zitronenschalen, 125 Gramm Zucker, den Schnee der 8 Eier, füllt die Masse in die Auflaufform und backt sie 30 Minuten.

848. **Auflauf von Zitronen.** 125 Gramm Butter, 125 Gr. Zitronenzucker (die Zitronenschale auf ganzem Zucker erst abgerieben), 125 Gramm Mehl und 3/8 Liter Milch werden zusammen auf dem Feuer abgerührt, etwa 20 Minuten abgedämpft, langsam 6—8 Eigelb sowie der Schnee dazu gerührt. Weitere Behandlung wie in Nr. 834. Backzeit etwa 20—30 Minuten.

d. Die Puddinge.

849. **Pudding von Ananas.** Die Hälfte einer frischen oder eingemachten, geschälten Ananas wird in kleine Stücke geschnitten, diese in etwa 1/2 Liter heißem Läuterzucker (S. 29) einmal aufgekocht und zurückgestellt. 125 Gramm Butter wird mit 0,3 Liter Milch aufgekocht, 125 Gramm Mehl dazu gerührt, abgedämpft, vom Feuer genommen, nach und nach 8 Eigelb sowie die Ananasstücke dazu gegeben, ebenso der Schnee, die Masse in die

zugerichtete Puddingform eingefüllt (Seite 291) und 45—60 Minuten gekocht.

850. Pudding von Brot. 4 Eigelb, 2 ganze Eier werden mit 125 Gramm Zucker leicht gerührt, 60 Gramm mit 3 Eiweiß geriebener Mandeln dazu gegeben, ebenso die abgeriebene Schale einer Zitrone, 100 Gramm auf dem Reibeisen geriebenes Schwarzbrot mit ¼ Liter Weißwein angefeuchtet, der Schnee der Eiweiß unter die Masse gezogen, die Masse eingefüllt, 1 Stunde gekocht oder gebacken, mit einer Chaudeausauce (Nr. 826) serviert.

Oder: 4 altgebackene Semmeln werden in Scheiben geschnitten, mit ½ Liter siedender Milch angebrüht und fest zugedeckt. Indessen 125 Gramm Butter leicht gerührt, nach und nach 12 Eigelb und 60 Gramm Zucker dazu gegeben, etwas gestoßenen Zimt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 60 Gramm gestoßener Mandeln und die Semmeln. Nach 20 Minuten Rühren wird der Schnee der 6 Eiweiß darunter gezogen, ¾ Stunden gekocht oder gebacken und mit einer Chaudeausauce (Nr. 826) serviert.

Oder: 250 Gramm fein geriebenes Schwarzbrot (ohne Rinde) wird nach und nach mit 8 Eigelb in 100 Gramm schaumig gerührter Butter und 120 Gramm fein gesiebten Zucker eingerührt, 15 Gr. gestoßenen Zimt, sowie ½ abgeriebene Zitronenschale zugegeben, ebenso der Schnee. Back- oder Kochzeit etwa 1 Stunde. Chaudeausauce (Nr. 826) dazu.

851. Pudding von Brot mit Früchten (englisch). 4—5 Semmel werden würflich geschnitten, in einer Kasserolle mit 1 Flasche Weißwein, 180 Gramm Butter, 180 Gramm Zucker, der gehackten Schale einer Zitrone, ein wenig Salz und 125 Gramm feingeriebener Mandeln auf dem Feuer gedämpft, bis sich der Teig von der Kasserolle löst, 8 Eigelb nach und nach eingerührt, ebenso 250 Gr. verschiedener, geschnittener, eingemachter Früchte und ein Sechszehntel-Liter Rum, die 8 Eiweiß zum Schnee geschlagen, eingezogen, in die Form gefüllt und im Wasser im Backofen etwa 1 Stunde gebacken. Hiezu eine Chaudeausauce mit Rum (Nr. 826).

852. Pudding von Karamel. Mit 500 Gr. hellbraun gekochtem Zucker (S. 29) läßt man eine glatte Form am Boden und Wänden dünn auslaufen. Der Rest des Zuckers wird, wenn erkaltet, mit ¾ Liter Milch aufgegossen, zum Feuer gebracht, aufgekocht und mit 6—8 Eßlöffeln Reismehl angerührt, mit 150 Gr. Butter und 180 Gr. gestoßenem Zucker auf dem Feuer gedämpft, bis der Teig ein glänzendes Aussehen erhält. 8 Eigelb werden dazu gerührt, das Weiße als Schnee darunter gezogen, in die mit

Karamelzucker ausgegossene Form gefüllt, im Wasser im Ofen etwa 45 Minuten gekocht. Der Karamelzucker in der Form schmilzt während des Kochens und gibt beim Stürzen eine Sauce. Sollte jedoch der Zucker nicht vollständig schmelzen, wird ein wenig Wasser in die Form gegossen, aufgekocht und die Sauce auf den Pudding gegossen. Dazu eine Karamelsauce (Nr. 817).

853. **Pudding von Schokolade.** 100 Gramm Schokolade und ¼ Liter süßer Milch läßt man dicklich einkochen, streut 30 Gramm feines Mehl hinein, gibt 100 Gramm Zucker und 100 Gramm Butter dazu und rührt die Masse auf dem Feuer ab. Ist die Masse erkaltet, wird sie leicht gerührt und hiezu langsam nach und nach 7 Eigelb gegeben, das Weiße, zu einem steifen Schnee geschlagen, darunter gezogen und 1½ Stunden gekocht. Eine Vanillesauce (Nr. 824) wird dazu gegeben.

854. **Pudding, englisch.** 4 Semmeln werden auf dem Reibeisen abgerieben, in dünne Scheiben geschnitten, mit ¼ Liter siedender Milch angegossen und zugedeckt. 150 Gramm Butter wird leicht gerührt, nach und nach 10—12 Eigelb zugegeben, ebenso 60 Gramm geriebener Mandeln, 50 Gramm Rosinen und Zibeben, sowie 60 Gramm Zucker. Ist die Masse leicht gerührt, gibt man den Schnee der Eier dazu und kocht die Masse entweder im Tuch oder in einer Puddingform etwa 1½—2 Stunden. Eine Zitronensauce (Nr. 828) oder eine Rumchaudeau (Nr. 826) wird dazu serviert.

855. **Pudding, englischer, Plumpudding.** 750 Gramm Ochsennierenfett, von aller Haut befreit, wird mit 180 Gramm Weißmehl fein gehackt, in eine Schüssel gegeben, ebenso 3 fein gehackte Milchbrote, 180 Gramm gestoßener Zucker, 2 würflich geschnittene Aepfel, von 1 Zitrone die gehackte Schale, 4 Gramm Ceylonzimt, 4 ganze Eier, 2 Deziliter Weißwein, 1 Deziliter Rum, 180 Gramm Zibeben, 180 Gramm Rosinen und Sultaninen, 90 Gramm geschnittener Zitronat, Orangeat und eine Prise Salz und alles gut durcheinander gerührt. Eine Serviette wird in der Mitte mit Butter bestrichen, mit Mehl bestaubt, die Masse in die Serviette gefüllt und diese zugebunden. Oder man streicht eine kleine Porzellan-Salatschüssel aus, füllt die Masse hinein und bindet sie in eine Serviette ein. Der Pudding, wenn er nicht zu groß, muß 2—3 Stunden in genügend siedendem Wasser kochen, wird nach Ablauf dieser Zeit herausgenommen, auf eine Platte gestürzt und mit einer Erdbeersauce (Nr. 818) mit Rum serviert. Der Pudding, mit Zucker dick bestreut und

mit Rum übergossen, wird vor dem Servieren entzündet und brennend serviert.

856. **Pudding von Gries.** ½ Liter Milch wird mit 60 Gramm Butter gekocht, 180 Gramm feinster Gries eingerührt und unter beständigem Rühren abgedämpft, bis er sich leicht von der Kasserolle löst, worauf man die Masse in eine Schüssel mit etwas Salz, 60 Gr. Zucker gibt und wenn etwas ausgekühlt, 5—6 Eigelb, die abgeriebene Schale von ½ Zitrone, den Schnee in die vorbereitete Form einfüllt und etwa 1—1½ Stunden im Wasserbad kochen läßt. Hiezu eine Mandel- (Nr. 822) oder Weinsauce (Nr. 827).

857. **Pudding von Gries mit Karamel.** Eine glatte Timbaleform läßt man, wie in Nr. 852, mit hellbraunem Zucker auslaufen und füllt die nach Nr. 856 hergestellte Griesmasse in dieselbe. Kochzeit wie dort. Eine Karamelsauce (Nr. 817) wird extra dazu serviert.

858. **Pudding mit Hefe, Mazarin.** 120 Gramm Weißmehl werden in einer Schüssel warm gestellt, in die Mitte eine Vertiefung gemacht. 25 Gramm trockener Bierhefe oder Preßhefe mit 1 Deziliter warmer Milch glatt gerührt, mit dem dritten Teil des Mehls in obiger Vertiefung zu einem leichten Teig angerührt und an einen warmen Ort zum Gehen gestellt. Wenn der Teig gegangen, wird mit dem Rest des Mehls, 5 Eigelb, 30 Gr. Zucker, 1 Prise Salz, 30 Gr. Vanillezucker und 60 Gr. zerlassener Butter tüchtig durchgearbeitet und mit lauer Milch so verdünnt, daß er dicklaufig und glatt vom Rührlöffel fällt. Hierauf läßt man den Teig gehen, schlägt 2 Eigelb hinzu, arbeitet den Teig gut durch und füllt eine glatte Timbaleform, welche gut mit Butter bestrichen und mit gehackten Mandeln ausgestreut ist, ¼ voll, läßt den Teig in der Form so lange gehen, bis er den Rand erreicht hat, und backt den Pudding in 25—30 Minuten im ziemlich heißen Ofen, stürzt ihn auf ein Sieb und läßt ihn erkalten. 125 Gramm Malagatrauben, 125 Gramm Rosinen und 60 Gramm geschnittener Zitronat werden in Maraskino weich gekocht. 180 Gramm Butter, ¾ Liter Wasser und eine gespaltene Stange Vanille wird siedend gemacht, der Pudding in 3 Quer-Tranchen durchgeschnitten und in ein mit einem Rand versehenes Blech gelegt. Zuerst wird der obere Teil (Kopf) des Puddings mit obiger Sauce gut getränkt und auf die Platte gelegt. Auf dieses Stück gibt man einen Teil der weich gekochten Südfrüchte, hierauf das gut getränkte Mittelstück, dann die übrigen Südfrüchte, den gut

getränkten Boden oben auf, gießt die übrige Sauce über den Pudding, damit er gut durchtränkt ist, und serviert ihn sehr heiß. Der Pudding wird ebenso stark gezuckert.

859. Pudding mit Hefe, Rum und Früchten, Savarin. Der Teig nach Nr. 858 hergestellt, wird, nachdem eine glatte Bordureform mit weiter Oeffnung gut ausgebuttert, mit halben, abgezogenen Mandeln ausgelegt oder mit gehackten ausgestreut, ¼ des Hefenteigs eingefüllt, wenn gegangen, 15—20 Minuten gebacken und auf ein Sieb gelegt. Hiezu wird ½ Liter Wasser, 120 Gramm Zucker und 125 Gramm Butter siedend gemacht, 3 Deziliter Rum daran gegossen, der Pudding wie in Nr. 858 getränkt. In die Mitte werden verschiedene warme Kompotte, mit etwas Rum gekocht, gegeben, Pfirsiche, Aepfel, Aprikosen, Kirschen usw.

860. Pudding, Kabinet. Eine glatte Timbaleform mit oder ohne Zylinder wird mit heller Butter dick ausgestrichen, mit Zucker ausgestaubt oder ausgebuttert, mit weißem Papier belegt und dieses wieder mit Butter bestrichen. 125 Gramm frischer Zuckerbrote (Löffelbiskuit) Nr. 1069 werden abwechslungsweise mit 250 Gr. gekochter, ausgesuchter und gewaschener Malagatrauben, Rosinen, geschnittenem Zitronat in die Form eingelegt. 6—7 ganze Eier, 6 Deziliter kalter Milch und Rahm, 125 Gr. Vanille- oder anderer Zucker werden zusammengemischt, passiert und hievon so viel an das Zuckerbrot gegossen, als dieses anschluckt, und auf diese Weise fortgefahren, bis die Form gefüllt ist. Man läßt sie im Wasserbad 1 Stunde ziehen, nicht kochen. Eine Form ohne Zylinder braucht mindestens 1½—2 Stunden. Eine Wein- (Nr. 827), Früchten- (Nr. 827), oder Chaudeau-Sauce (Nr. 826) dazu.

861. Pudding von Kirschen mit Schwarzbrot. 125 Gr. Butter werden leicht gerührt, 6 Eigelb, 125 Gr. geriebener Mandeln, 250 Gramm geriebenes Schwarzbrot in Rotwein eingeweicht, 125 Gramm Zucker, 250 Gramm ausgesteinter, schwarzer Kirschen, zugegeben, der Schnee des Eiweiß darunter gezogen, 30 bis 45 Minuten im Wasserbad gekocht und im Ofen gebacken. Hiezu eine Weinsauce (Nr. 827) mit Kirschwasser.

862. Pudding von Mandeln. 100 Gramm fein geriebener, süßer und einiger bitterer Mandeln, 200 Gramm in Scheiben geschnittener Semmeln ohne Rinde gibt man in eine Schüssel, schneidet 125 Gramm Butter darauf, streut 60 Gramm Zucker dazu und gießt ½ Liter siedender Milch darüber, deckt es zu und läßt es erkalten. 6 Eigelb werden dazu gerührt, das Weiße zu Schnee

geschlagen, darunter gezogen, eingefüllt, im Wasserbad 1 Stunde gekocht und gebacken. Hiezu eine Mandelsauce (Nr. 822.)

Oder: 2 Milchbrote werden in Rahm eingeweicht, mit 65 Gr. Butter abgedämpft, 65 Gramm geriebener Mandeln, 6 Eigelb, 125 Gramm Zucker, etwas Vanille und der Schnee der Eier eingerührt und ¾ Stunden im Wasserbad gekocht. Eine Frucht- oder Chaudeausauce (Nr. 826) wird dazu serviert.

Oder: 60 Gramm Mehl werden in ¼ Liter Milch glatt gerührt und mit 60 Gramm Butter unter beständigem Rühren gekocht, bis sich der Teig von der Pfanne löst, dann zum Erkalten auf die Seite gestellt. Indessen werden 125 Gramm Mandeln geschält, feingestoßen, von einer halben Zitrone die Schale abgerieben, das Gelbe von 7 Eiern langsam an die Masse gerührt, ebenso 60 Gramm Zucker und der Schnee der Eiweiß, 45 Minuten im Wasserbad gekocht oder gebacken. Hiezu eine Kirschen-, (Nr. 821) oder Hagenbuttensauce (Nr. 819).

863. Pudding von Maronen, Kastanien. 250 Gramm guter, großer Maronen werden geschält, die zweite Haut mittelst Abbrühens abgezogen, mit ½ Liter Milch und einer Stange Vanille gekocht, bis die Milch eingedampft und die Maronen weich sind. Durch ein Sieb gestrichen, 125 Gramm Zucker 90 Gramm Butter dazu gegeben und die Masse auf dem Feuer abgetrocknet. 6 Eigelb in die halb erkaltete Masse gegeben und ebenso behutsam das geschlagene Eiweiß, eine Hand voll zu Würfel geschnittener, gekochter Ananas. Backt den Pudding etwa 1 Stunde im Wasserbad und im Ofen. Hiezu Vanille- (Nr. 824) oder Aprikosensauce (Nr. 816.)

864. Neunlot-Pudding. 130 Gramm Butter werden leicht gerührt, das Gelbe von 9 Eiern dazu gegeben, 375 Gramm fein gesiebter Zucker, 375 Gramm geriebener Kartoffeln, die fein geschnittene Schale einer halben Zitrone, eine Viertelstunde gerührt und der Schnee der Eier unter die Masse gezogen, der Pudding im Wasserbad 1 Stunde gekocht. Hiezu eine Mandel- (Nr. 822) oder Chaudeausauce (Nr. 826).

865. Pudding mit Orangen. Wiener Art. ½ Liter kalter, abgesahnter Milch wird geseiht und 100 Gramm Kartoffelmehl hineingerührt. Inzwischen läßt man 1 Liter Milch auf dem Feuer kochen, gießt das angerührte Kartoffelmehl hinein und läßt es dick einkochen; wenn erkaltet, werden die auf Zucker abgeriebenen Schalen und der Saft von 3 frischen Orangen, 200 Gramm Butter mit 50 Gramm Mehl angewirkt, 10 Eigelb und 10 geschlagene Eiweiß mit 150 Gramm gestoßenem Zucker darunter gemengt, in die

Form die Masse eingefüllt, 1 Stunde gebacken oder im Wasserbad fertig gemacht. Eine Vanille-, Chaudeau- oder Fruchtsauce wird dazu serviert.

866. Pudding, Pariser. 250 Gr. Zuckerbrot (Löffelbiskuit) Nr. 1069 werden mit ½ Liter heißer Vanillemilch, 60 Gramm Zucker, 180 Gramm frischer Butter und einer Prise Salz auf dem Feuer gedämpft, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. 6 Eigelb, das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß und 250 Gramm in Würfel geschnittener Früchte verschiedener Art langsam damit vermischt, in die Form eingefüllt und etwa ¾ bis 1 Stunde im Wasserbad gekocht. Fruchtsauce oder Weinchaudeausauce (Nr. 826) dazu serviert.

867. Pudding von Pistazien. 125 Gramm abgezogener, grüner Pistazien werden mit 1 Ei fein gestoßen und weiter nach Nr. 862 behandelt. Hiezu eine Schokolade- (Nr. 823) oder Vanillesauce (Nr. 824).

868. Pudding von Punsch. 6 Eigelb werden mit 250 Gr. feinem Zucker schaumig gerührt, die Schale von einer Zitrone gehackt, das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß mit 90 Gramm gesiebtem Weißmehl und 60 Gramm Kartoffelmehl langsam darunter gemischt, in eine gut ausgebutterte, ausgezuckerte Charlottenform gefüllt und schön gelb gebacken. Nachdem das Biskuit erkaltet, wird es in 3 Scheiben geschnitten, dazwischen mit Apfel- und Aprikosenmarmelade, welche mit Rum verdünnt, dick bestrichen und auf der Platte aufeinander gesetzt.

Ein Punsch von ½ Liter Wasser, 2 Zitronen, 1 Orange, 250 Gramm Zucker und ¼ Liter Arak wird heiß über den Pudding gegossen und gut damit getränkt, oben gezuckert und serviert.

869. Pudding mit Reis. 250 Gramm Karolina-Reis wird ausgelesen, gewaschen, in 1 Liter siedender Milch gekocht, bis er weich ist. Während der Reis erkaltet, rührt man 250 Gramm Butter leicht, schlägt 7 Eier dazu und bringt den abgekühlten Reis, 30 Gramm Rosinen, ebensoviel abgezogene Mandeln, etwas Zimt, zieht 80 Gramm Zucker in die Schüssel, rührt eine Viertelstunde, zieht den Schnee der 5 Eier darunter, füllt die Form und läßt 1 Stunde kochen.

Man kann den Pudding auch wie folgt zusammensetzen: 125 Gramm Butter, 10 Eier, 125 Gramm Zucker, die Schale einer Zitrone, etwas Zimt in den gekochten Reis. Verfahren wie oben. Backzeit ¾ Stunden. Fruchtsauce dazu.

870. **Pudding von Reis und Karamel.** 500 Gramm Zucker wird gelbbraun gekocht und eine glatte Form damit ausgegossen (s. Nr. 852). 125 Gramm Karolinareis wird gewaschen, blanchiert, abgeschüttet und mit ½ Stange Vanille in ½ Liter Milch trocken gekocht. Ist derselbe weich, wird er in eine Schüssel mit 125 Gramm süßer Butter gegeben, mit 5 Eigelb, 125 Gramm gestoßenem Zucker, etwas Salz und 3 geschlagenen Eiweiß langsam gemischt, in die Form gefüllt und nach Nr. 856 gekocht. Eine Karamel- (Nr. 817) oder Vanillesauce (Nr. 824) wird dazu serviert.

871. **Pudding, Vierlot.** 60 Gramm feines Mehl werden mit ¼ Liter Milch in einer Kasserolle glatt angerührt, dick eingekocht, 60 Gramm Butter hineingerührt, zum Abkühlen in eine Schüssel gegeben, 60 Gramm abgezogener Mandeln mit 1 Eiweiß fein gestoßen dazu gerührt, ebenso 8 Eigelb, ½ abgeriebene Zitrone und 60 Gramm Zucker, sowie zum Schluß den Schnee. Kochzeit 30—40 Minuten. Chaudeau- oder Fruchtsauce (Nr. 826 und 818) wird dazu gegeben.

872. **Pudding, Wiener.** 200 Gramm Zucker, 200 Gramm Butter, 12 Eigelb werden auf dem Feuer leicht abgerührt, wenn kalt gerührt, der Schnee darunter gezogen, in eine Form gefüllt, etwa 30 Minuten im Wasserbad im Ofen gekocht und gestürzt. Von einer Meringuenmasse (Nr. 831) hat man in der Größe des Bodens der Form einen Meringuenkranz gespritzt und diesen im Ofen getrocknet. Diesen Kranz setzt man auf den Pudding. Eine Fruchtsauce (Nr. 818) wird dazu gegeben.

873. **Pudding von Zitronen oder Orangen.** 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Butter, 8 Eigelb, Saft von 3 Zitronen, sowie die abgeriebene Haut einer Zitrone oder Saft zweier Orangen und die abgeriebene Haut einer halben, wird im Wasserbad oder auf dem Feuer aufgerührt, bis die Masse zu einem leichten Teig wird. Wenn kaum erkaltet, werden 25 Gramm Mehl, 25 Gramm Puder, sowie der Schnee der Eiweiß unter die Masse gerührt, der Pudding in etwa 45 Minuten im Wasserbad gekocht und mit einer warmen Aprikosensauce (Nr. 816) serviert.

e. Die sonstigen süßen Milch- und Mehlspeisen.

874. **Aepfel, gefüllt.** 12 große Aepfel werden geschält, das Kernhaus mittelst eines Kolonnenausstechers durchstochen, entfernt und die Aepfel in ein Geschirr gesetzt, dessen Boden dick mit Butter bestrichen ist. 125 Gramm Rosinen oder Malagatrauben werden in dickem Zuckersyrup gekocht, oder mit einem trockenen Vanille-

zucker gemischt und in die Aepfel eingefüllt. Ueber die Aepfel wird ein leichter Zuckersyrup gegossen, diese im Ofen in ihrem Saft häufig begossen, weich gedämpft und schön glasiert, worauf man sie auf runder Platte anrichtet. Den Fond kocht man mit etwas Weißwein und Aprikosenmarmelade auf und gießt dies über die Aepfel.

875. **Aepfel, glasierte.** 12 große, geschälte Aepfel, (wie in Nr. 474), deren Kernhaus entfernt, werden in ein Geschirr, dessen Boden dick mit Butter bestrichen, eingesetzt. Ein mit ½ Stange Vanille ausgekochter Zuckersirup wird über die Aepfel gegossen und im heißen Ofen in ihrem Saft weich gedämpft, schön glasiert und angerichtet. Der Fond wird mit etwas Weißwein und Butter aufgekocht und heiß über die angerichteten Aepfel gegossen.

876. **Apfelcharlotte, englisch.** 12—15 große, geschälte Aepfel werden in 4 Teile, sodann in feine Scheiben geschnitten, mit 250 Gramm Butter, 375 Gramm gestoßenem Zucker, 8 Gramm Ceylonzimt, der gehackten Schale einer halben Zitrone, 2 Eßlöffeln dicker Aprikosenmarmelade und ⅛ Liter gutem, altem Kirschenwasser, unter beständigem Wenden gedämpft, dann kalt gestellt. Ein glatte Timbal- oder Auflaufform wird mit Blätterteig (Nr. 764) ausgefüttert, die Apfelmasse eingefüllt, mit einem Teigdeckel geschlossen, im heißen Ofen etwa ¾ bis 1 Stunde schön gebacken und mit einer Aprikosensauce (Nr. 816), der ⅛ Liter Kirschwasser beigefügt ist, zu Tische gegeben.

877. **Apfelspeise mit Knorrs Tapioka.** 500 Gr. von Schale und Kernhaus befreiter Aepfel werden in 1 Liter Wasser weich gekocht, durch ein Haarsieb gestrichen und so weit eingekocht, daß sie mit 1 Glas Wein reichlich ½ Liter beträgt. 1 Eßlöffel Zitronenzucker, 100 Gramm Zucker, 5 Eßlöffel Tapioka werden in die kochende Masse eingerührt, 20 Minuten gekocht, mit 3 Eigelb legiert und in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt, wenn erkaltet, gestürzt.

878. **Apfel-Koch.** 8—10 geschälte Aepfel werden in kleine Würfel geschnitten, ebenso drei abgeriebene Milchbrote, letztere in ½ Tasse Milch oder Rahm eingeweicht. In 120 Gramm leicht gerührter Butter werden nach und nach 6 Eigelb, sowie die Aepfel- und Milchbrotstückchen, 120 Gr. Zucker, ½ abgeriebene Zitronenschale, eine Hand voll Zibeben und einige gehackte Mandeln zugegeben, der Schnee der 6 Eiweiß darunter gezogen, die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Porzellan-Auflaufform gefüllt. Backzeit 1 Stunde.

879. **Berg von Erdbeeren, von Quitten.** ½ Liter frisches Erdbeerpüree (Nr. 837) wird mit dem Schnee von 8 Eiweiß und 500 Gramm Zucker vermischt. Die Masse auf eine mit Butter bestrichene Platte hoch aufdressiert, gezuckert und im Ofen etwa 20 Minuten fertig gebacken und heiß serviert.

1 Kilo frischer, geschälter Quitten werden in Wasser weich gekocht, durch ein Sieb getrieben und mit 500 Gr. Zucker zu einem dicken Püree eingekocht, weiter behandelt, wie oben gesagt.

880. **Brei von Eiern.** In 125 Gramm zerlassener Butter röstet man 2 Hände voll Mehl weiß. 6 Eier verrührt man mit 1½ Liter guter Milch, rührt die Mehlschwitze damit an, läßt es unter fortwährendem Umrühren aufkochen und serviert Zucker und Zimt darauf.

881. **Brei von Mehl, sog. Kinderbrei.** 6—8 Löffel Mehl werden mit etwas Milch glatt gerührt. In 1 Liter kochender Milch wird unter beständigem Rühren obige Masse eingerührt, zu einem dicken Brei eingekocht und mit Zucker und Zimt bestreut.

882. **Brei von Gries.** Unter 2 Liter kochender Milch rührt man 180 Gramm Gries, kocht ihn langsam, jedoch nicht zu dick, salzt denselben leicht, gibt ein nußgroßes Stück Butter dazu und streut Zucker und Zimt darauf.

883. **Brei von Reis, Hirse und Gerste.** 250 Gramm Reis, Hirse oder Gerste wird ausgelesen, gewaschen, mit lauem Wasser ans Feuer gesetzt, blanchiert, das Wasser abgegossen, 2 Liter siedender Milch daran gegeben und unter öfterem Umrühren und Nachgießen von warmer Milch gekocht.

884. **Brei von Tapioka für Kranke.** 2 Eßlöffel Knorrs Tapioka werden in ½ Liter Milch mit ½ Liter Wasser eingerührt, langsam etwa ½ Stunde gekocht, etwas Zucker und Zimt, sowie einige Eßlöffel guter Weißwein dazu gegeben.

885. **Dampfnudeln, aufgezogen, gesalzen oder süß.** 500 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter und 3—4 Eier. Das gesiebte Mehl stellt man warm. 2 Löffel Bierhefe, (Kunsthefe 30 Gr.), rührt man mit etwas Mehl und lauer Milch glatt und stellt diesen Vorteig zum Aufgehen an einen warmen Ort. Das Mehl rührt man mit den Eiern, stark ¼ Liter Milch, etwas Salz, 30 Gramm Zucker zu einem nicht zu dicken Teig an, rührt und schlägt denselben tüchtig, gibt nach und nach die Butter in lauwarmem, zerlassenem Zustand zu, schlägt den Teig, bis sich derselbe vom Löffel

löst, läßt ihn in der Wärme halb aufgehen, sticht mit einem Löffel eigroße Nudeln heraus, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett und läßt sie aufgehen. Alsdann streicht man ein Geschirr dick mit Butter aus, bestreut den Boden mit gestoßenem Zucker, gießt siedende Milch dazu und setzt die gegangenen Nudeln hinein. Man kann in der Milch auch ½ Stange Vanille ausziehen. Das Geschirr wird nun bedeckt, auf heiße Kohlen gestellt und zum Aufziehen Kohlen auf den Deckel gelegt. Sind sie schön aufgezogen, so bestreut man sie mit Zucker und läßt sie im Ofen schön gelb backen. Hierauf gießt man etwas Milch um den Rand des Geschirrs, damit sie ablösen, und gibt sie mit warmer und versüßter Milch (zu ¼ Liter Milch 30 Gr. Zucker, heiß gemacht, mit etwas Kartoffelmehl, 2—3 Eigelb abgezogen und aufgerührt: Zitronenschale oder Vanillegeschmack) zu Tisch, oder eine Vanillesauce (Nr. 824).

Die Dampfnudeln können auch als Beilage zu Fleisch gegeben werden, indem man sie in gesalzene Milch oder gesalzenes Wasser mit Butter einlegt, die übrige Behandlung bleibt dieselbe, wie oben beschrieben.

886. **Dampfnudeln mit Krebsen.** 24 gekochten Krebsen (Nr. 658) bricht man die Schwänze aus. Von den Schalen macht man mit 125 Gramm Butter eine Krebsbutter (s. S. 26). Der Dampfnudelteig wird nach Nr. 885 hergestellt, das Geschirr mit der Hälfte des Krebsbutters ausgestrichen und weiter wie in Nr. 885 fertig gestellt. Einer leichten Bechamel (Nr. 313) wird die übrige Krebsbutter und die Krebsschwänze zugesetzt und zu den Nudeln serviert.

887. **Dampfnudeln mit Pflaumen, Zwetschgen.** 1 Kilo getrockneter Pflaumen werden in Weißwein und Zucker weich gekocht, ein Dampfnudelteig nach Nr. 885 hergestellt und die Nudeln wie in Nr. 885, an Stelle der Milch mit der Pflaumenbrühe fertig gemacht. Gekochte Pflaumen werden dazu serviert.

888. **Dampfnudeln, gebacken.** Die nach Nr. 885 fertig geformten Dampfnudeln werden in ein tiefes, gut ausgebuttertes und ausgezuckertes Blech, eine neben die andere gesetzt, leicht mit Butter bestrichen, so daß sie einzeln von einander gehen, zum Gehen in die Wärme gestellt und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Vanillesauce (Nr. 824) dazu.

889. **Eierhaber.** Aus 200 Gramm Mehl, ½ Liter Milch und 6 Eiern, dem Schnee von 3 Eiern wird ein Pfannkuchenteig

angerührt, in heißer Butter oder Rindschmalz in schwarzer Pfanne dick eingegossen, unter fleißigem Umwenden auf beiden Seiten gelb gebacken, kurz vor dem Anrichten etwas gereinigte Rosinen eingestreut, auf der Platte gezuckert und serviert.

890. **Eierschnee.** 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 150 Gramm gestoßener, fein gesiebter Zucker und 30 Gramm Vanillezucker langsam darunter gemischt. Eine Puddingform wird mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut, die Masse eingefüllt und 15 Minuten in ein Warmbad (bain marie) gestellt, herausgenommen, auf eine Platte gestürzt, mit Vanillesauce (Nr. 824) übergossen und aufgetragen.

Oder: Aus obiger Masse werden mittelst 2 Löffeln (S. 14) Eier geformt, diese in siedender Vanille und Zuckermilch gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben, auf runder, tiefer Schüssel im Kranz angerichtet, von der Milch eine Vanillesauce (Nr. 824) bereitet und diese beim Anrichten auf die Eier gegossen.

891. **Flädlein mit Vanillecreme.** Nach Nr. 808 werden Flädlein gebacken, diese warm gestellt. Eine Vanillecreme (Nr. 824) wird fertig gestellt, die Flädlein damit gefüllt, aufgerollt, auf langer Platte angerichtet, gezuckert und mit einer Vanillesauce zu Tische gegeben. An Stelle des Vanillecreme kann irgend eine Confiture genommen werden.

892. **Kaiserkuchen.** 4 Milchbrote oder Semmeln werden abgerieben, in Scheiben geschnitten, mit ¼ Liter heißer Milch übergossen und zugedeckt. Indessen rührt man 180 Gramm Butter leicht, schlägt 7—8 Eier nebst den Semmeln hinein und rührt dies eine Viertelstunde. Die feingeschnittene Schale von einer halben Zitrone, 10 Gramm gestoßenen Zimt, 125 Gramm Zucker und je 60 Gramm gewaschener Zibeben, Rosinen und Zitronat werden dazu gegeben. Ein rundes Blech oder Puddingform wird mit Butter und Semmelmehl bestreut, die Masse eingefüllt und im Ofen gebacken. Beim Servieren mit grob geschnittenen Mandeln bestreut und Kirschen-, Hägen- oder Rosinen-Sauce dazu gegeben.

Die Masse kann auch in kleinen Förmchen gebacken werden.

893. **Milch, Tapioka für Kinder.** 1 Tasse Knorrs Tapioka, 2 Tassen Milch, 2 Tassen Wasser, 20—30 Gramm Zucker, etwas Zitronen- oder Fruchtsaft, kalt angesetzt, wird etwa ½ Stunde zusammen unter beständigem Rühren gekocht. Die Masse in eine entsprechende Form gegeben, auf Eis gestellt, gestürzt und mit etwas Fruchtsauce serviert.

894. **Nockerl von Gries.** 1 Liter Milch, 120 Gramm Zucker, etwas Zimt oder Vanille läßt man stark kochen. 300 Gramm Gries wird unter beständigem Rühren in die Milch eingestreut, abgedämpft, bis die Masse dick wird und leicht von der Kasserolle geht. In eine Schüssel gegeben, werden nach und nach 90 Gramm Butter, 3 ganze und 6 Eigelb dazu gerührt. In ein flaches Geschirr gibt man 1 Liter Milch, 100 Gramm Zucker, 80 Gramm Butter, legt die Nockerln mit einem Löffel eines neben das andere in die Kasserolle ein und gibt sie zugedeckt in den Ofen. Nach etwa 20 Minuten nimmt man den Deckel ab, gibt den Nockerln schöne, gelbbraune Farbe, serviert sie entweder im Geschirr oder sticht sie auf eine runde Platte heraus. Vanillesauce (Nr. 824) dazu.

895. **Nockerl von Vanille.** Mit dem in Nr. 885 beschriebenen Teig werden mit der Spritze längliche Klöße in 1½ Liter, mit ½ Stange Vanille und 375 Gramm Zucker gekochter Milch eingelegt, mit 15 Eigelb abgezogen, das Weiße von 9 Eiern darunter gemengt und in einer Souffleeform gebacken. Die Masse muß innen noch weich sein, wird mit gehackten Mandeln bestreut und gezuckert serviert.

896. **Nudeln, gestutzt.** Gewöhnliche, abgetrocknete Nudelkuchen (Nr. 805) werden in fingerbreite Nudeln geschnitten, in 1½ Liter siedender, gezuckerter Milch eingestreut und langsam so lange gekocht, bis nur noch wenig Milch daran ist; schwingt 125 Gramm Butter darunter, gibt die Nudeln in ein Auflaufgeschirr, etwas süßen Rahm darüber und backt die Nudeln in heißem Ofen.

897. **Omelette mit Zucker.** Die Eier werden wie in Nr. 797 aufgeschlagen, an Stelle von Salz wird Zucker dazu verwendet, die Omelette hergestellt, wie dort gesagt, angerichtet, dick mit Zucker bestreut und der Zucker mit einer Backschaufel oder einer dünnen, glühend gemachten Eisenstange gebrannt und sofort serviert.

898. **Omelette mit Früchten.** Die aufgeschlagenen Eier mit Zucker werden wie in Nr. 797 fertig gestellt. Ehe die Omelette zusammen geschlagen wird, gibt man irgend ein dick eingekochtes Confiture der Länge nach, etwa 2 fingerbreit, auf die Omelette, schlägt sie dann zusammen, bestreut sie mit Zucker und glasiert sie, wie in Nr. 897 gesagt.

899. **Omelette mit Rum.** Eine Omelette nach Nr. 897 angerichtet, mit Zucker bestreut, ein Glas Rum um die Ome-

lette geschüttet, zum Servieren der Rum angezündet und brennend serviert.

900. **Pfann- oder Eierkuchen, süß.** Von einem Eierkuchenteig (Nr. 807) backt man schöne Kuchen in heißer Butter, bestreicht diese mit irgend einer Marmelade oder eingemachten, süßen Früchten, rollt sie auf, bestreut sie dick mit Zucker und brennt sie mit einem glühenden Eisen.

901. **Pfann- oder Eierkuchen mit Aepfeln.** In einen fertigen Eierkuchenteig (Nr. 807) gibt man dünne Aepfelschnitten, die vorher in heißer Butter gedämpft worden sind, und backt davon in heißer Butter Kuchen, welche man mit Zucker bestreut zu Tische gibt.

902. **Reis- und Grieskuchen.** Dieselben werden wie die Puddingmassen (s. Nr. 869) hergestellt und in mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Kuchenformen im Ofen gebacken, mit Zucker bestreut und mit Früchtensauce serviert.

903. **Reis, süßer.** Man wascht 150 Gramm Reis, läßt ihn gut aufkochen, gießt ihn ab und kocht ihn mit etwa 1 Liter Milch langsam auf der Seite des Herdes weich. Wenn er auf diese Weise langsam weich gekocht und aufgequollen ist, setzt man ihm 50 Gr. Butter und 100 Gramm Zucker zu und serviert ihn mit Zucker bestreut.

904. **Reis mit Früchten, Aepfeln, Aprikosen, Pfirsichen u. s. w.** Zu 150 Gramm Reis, wie in Nr. 903 weich gekocht, gibt man 50 Gramm Butter, 80 Gramm gestoßenen Zucker, füllt damit eine Bordureform und hält sie im Wasserbad warm. Irgend ein Kompott von frischen oder eingemachten Früchten macht man heiß. Stürzt die Bordure auf eine runde Platte und richtet die Früchte in die Mitte derselben an. Eine warme Aprikosensauce (Nr. 816) wird dazu serviert.

905. **Reisknopf mit Apfel.** 200 Gramm feinster Karolinareis wird nach Nr. 903 in 1½ Liter Milch langsam weich gekocht. Inzwischen werden 2 Dutzend geschälter Aepfel mit 100 Gr. gestoßenem Zucker, einer abgeriebenen Zitronenschale oder Vanille, 80 Gr. Butter und ¼ Liter Weißwein oder Wasser etwas dick verkocht. Eine ausgebutterte Porzellanschüssel wird schichtenweise mit Reis und Aepfeln gefüllt, mit einer Reisschichte übergossen, diese dick mit Zucker und Butter bestreut und im Ofen ½—¾ Stunden gebacken.

906. Roulade von Biskuit. 150 Gramm Zucker wird mit 6 Eigelb schaumig gerührt, das Abgeriebene und der Saft von einer halben Zitrone beigegeben, ebenso 150 Gr. Puder mit dem geschlagenen Eiweiß dazu gerührt. Diese Masse wird auf ein großes, viereckiges, stark mit Mehl bestreutes Blech fingerdick aufgestrichen und im Ofen in etwa 20 Minuten gebacken. Irgend eine Fruchtmarmelade wird ziemlich dick darauf gestrichen, der Kuchen im Ofen aufgerollt und, wenn erkaltet, in fingerdicke Querstücke geschnitten. Eine warme Fruchtsauce wird dazu serviert.

907. Scheiterbeuge (Ofenschlupfer). 5—6 Milchbrote oder Semmeln werden, nachdem die Rinde abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten, in einer mit Butter ausgestrichenen Auflaufform, niederen Kasserolle oder Bratgeschirr auf einander gelegt und einige Hände voll Rosinen dazwischen gestreut. 10 ganze Eier mit 80 Gr. Zucker, 2 Liter süßer, kalter Milch, etwas gestoßenem Zimt gut untereinander gerührt, über die Schnitten gegossen, etwas gehackte Mandeln und Rosinen darüber gestreut, sowie einige Stückchen Butter und in heißem Ofen etwa ½ Stunde gebacken. Zum Servieren sticht man die Scheiterbeuge aus oder serviert sie in der Auflaufform, eine Vanillesauce (Nr. 824) gibt man extra dazu. An Stelle der Rosinen werden in Scheiben geschnittene Aepfel verwendet.

908. Schneeflocken. 125 Gramm Butter werden leicht gerührt, 50 Gramm Zucker mit etwas Vanille beigegeben, ebenso 8 Eigelb mit je ½ Eßlöffel Weißmehl und schließlich die 8 Eiweiß als Schnee. Diese Masse wird in eine niedere Kasserolle oder Pfanne, welche etwas warme Butter enthält, 2 Finger hoch gegeben, auf gelindes Feuer gesetzt und zugedeckt. Haben sie auf einer Seite schöne, gelbe Farbe, werden sie gewendet, noch einen Augenblick zugedeckt, nach einigen Minuten in Stücke zerschnitten, auf eine Platte gesetzt, gezuckert und mit Vanillesauce serviert.

909. Schmarren, Wiener, mit Rosinen. 250 Gramm feines Mehl werden mit 7 Deziliter süßem Rahm und 10 Eigelb verrührt, hierauf mit 80 Gramm Zucker versetzt, etwas gehackte Zitronenschale hineingearbeitet, mit Vanille und Zimt gewürzt. Ist die Masse leicht flüssig, so werden die zu Schnee geschlagenen 10 Eiweiß hineingerührt, 150 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen, die Masse eingefüllt und gebacken. Vor dem Umwenden wird mit der Backschaufel der Teig in Stücke zerschnitten, die Stücke umgewendet, gelb gebacken, gereinigte Rosinen hineingestreut, auf einer Porzellanschüssel angerichtet und gut gezuckert.

910. **Schmarren von Aepfeln.** Etwa 500 Gramm geschälter Aepfel werden, wenn das Kernhaus ausgeschnitten, in kleine Scheiben geschnitten und diese in etwas Weißwein, Butter und Zucker weich gedämpft. 125 Gramm Mehl wird mit etwa 0,4 Liter Milch angerührt, sowie mit 3 ganzen Eiern, 3 Gelben und zuletzt der Schnee der 3 Eiweiß darunter gezogen. Die Aepfel verteilt man sodann auf die Masse beim Backen, im übrigen verfährt man, wie bei den andern Schmarrenrezepten gesagt.

911. **Schmarren von Reis.** 125 Gramm Reis wird mit ¾ Liter Milch und ¼ Stange Vanille weich gekocht, 60 Gramm Butter und 100 Gramm Zucker dazu gegeben und unter die erkaltete Masse 6 Eigelb gerührt, das Weiße zu Schnee. Diese Masse behandelt, wie schon oben gesagt.

Eine Frucht- oder Vanillesauce (Nr. 818 oder 824) dazu.

912. **Kaiserschmarren.** 65 Gramm Butter wird mit 100 Gramm Zucker und 6 Eigelb leicht gerührt, die auf dem Reibeisen geriebene Schale einer Zitrone und 50 Gr. gehackter Mandeln beigefügt, 125 Gramm Mehl und etwa 0,3 Liter Milch nach und nach dazu gegeben und zum Schluß der Schnee der 6 Eiweiß. Die Masse behandelt wie die anderen Schmarren und mit Zucker bestreut serviert. Eine Vanille- oder Aprikosensauce (Nr. 824 und 816) dazu.

913. **Strudel von Rahm.** Aus einem Nudelteig von 2 ganzen und 8 Eigelb (Nr. 805) werden dünne Kuchen gerollt, 4 Eigelb mit 50 Gr. zerlassener Butter und 2 Deziliter Rahm werden verrührt, die Nudelkuchen damit bestrichen, schlägt sie 3 Finger breit übereinander, legt sie nicht zu nahe aneinander in eine mit Butter bestrichene Pfanne, oben mit Butter bestrichen, und backt sie in einem Backofen schön gelb, gießt so viel siedende Milch daran, daß es zur Hälfte an die Strudeln geht, läßt sie nahezu einkochen und gibt sie dann zu Tisch. Man kann auch verschiedene Südfrüchte und Biskuitstreußel mit einrollen, auch Kohlen auf den Deckel des Geschirrs legen und sie so backen. Oder den Strudel auf einem mit Butter bestrichenen Blech backen. Backzeit 30—40 Minuten.

914. **Strudel mit Aepfeln.** Wird, wie in Nr. 913 beschrieben, hergestellt, statt der Südfrüchte werden 10—12 in Scheiben geschnittene und in 125 Gramm Butter gedünstete Aepfel eingestreut.

915. **Törtchen von weißem Brot.** Man röstet ein in Scheiben geschnittenes Weißbrot, stößt es recht fein, rührt 125 Gr.

Zucker und 5—6 Eier leicht, gibt klein geschnittene Zitronenschalen, Zitronat und gestoßenen Zimt zu und rührt noch eine Zeit lang. Kleine Tortenförmchen werden mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut und die Masse hinein gefüllt. Wenn gebacken, gibt man eine Kirschen-, Rahm- oder Chaudeausauce (Nr. 826) darüber.

916. **Törtchen auf andere Art.** Zu 125 Gramm leicht gerührter Butter gibt man nach und nach 4 Eigelb, 60 Gr. Zucker, auf einer Zitrone abgerieben, nebst 100 Gr. Mehl und rührt dies langsam mit dem Schnee der Eier darunter, füllt den Teig in kleine, mit Butter bestrichene Tortenförmchen und backt sie schön gelb. Werden trocken oder mit einer Fruchtsauce serviert.

917. **Törtchen mit Zitronen- oder Rosinensauce.** 125 Gramm Butter rührt man leicht, gibt nach und nach 4 Eigelb zu, das Gelbe einer Zitrone an Zucker abgerieben und 30 Gr. Stoßzucker. Zieht den Schnee der 3 Eiweiß sowie 100 Gramm Mehl unter die Masse, und backt die Form in heißem Ofen. Zitronen-, Rosinen- oder Hagenbuttensauce (Nr. 819) dazu.

918. **Sachsenschnitten.** Ein leichter, gesalzener und gezuckerter Pfannkuchenteig (Nr. 807) wird in eine mit Butter bestrichene, lange Form gefüllt, zugedeckt, im Wasserbad gekocht, wenn fertig, gestürzt, in lange Streifen geschnitten, paniert, gebacken, auf eine Serviette angerichtet, gut gezuckert und mit Vanillesauce (Nr. 824) serviert.

919. **Türkenbrot.** 10 Eier werden mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer frischen Zitrone und 2 Liter Milch schaumig geschlagen, die Masse durch ein feines Sieb in eine Porzellanform gegossen und im Wasserbad im Ofen gebacken, mit Früchten und Zitronat hübsch garniert und aufgetragen.

920. **Vanillemilch.** 10 frische Eier werden mit 100 Gramm gestoßenem Zucker, 30 Gramm Vanillezucker und 20 Gr. Puder zu Schaum geschlagen, 1 Liter guter, frischer Milch daran gerührt, die Masse über schwachem Feuer abgezogen, zum Erkalten in eine Schale gegossen und aufgetragen. Diese Speise ist ein vorzügliches Linderungsmittel bei Affektionen der Stimm- und Brustorgane.

921. **Wiener Törtchen.** 250 Gramm Butter rührt man leicht, ebenso rührt man 4 ganze Eier, 4 Eigelb, 125 Gr. abgezogener und gestoßener Mandeln, 125 Gr. Mutschel- oder Semmelmehl, 60

Gr. gestoßenen Zucker, etwas Zimt und die Schale von einer Zitrone klein geschnitten dazu. Alsdann bestreicht man kleine, tiefe Förmchen mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt sie halb voll und backt sie gelb. Diese Törtchen werden mit Zucker bestreut oder als Zwischengemüse in einer Kirschen- oder Hagenbuttensauce serviert.

20.

Hefen- und Schmalzbackwerk.

A. Hefenbackwerk.

Zur Bereitung eines guten Hefenteigs muß die Hefe frisch und darf nicht bitter, ebenso müssen die übrigen Zutaten von vorzüglichster Beschaffenheit sein.

Am besten ist die Preßhefe zu verwenden und der Bierhefe deshalb vorzuziehen, da sie leicht mit warmer Milch aufzulösen ist und auch sofort zum Teigmachen verwendet werden kann. Man rechnet auf ½ Kilo Mehl etwa 20 Gramm Hefe, ist der Teig ziemlich fett, also das Rezept mit ziemlich Butter angegeben, so nimmt man 5—10 Gramm mehr Hefe dazu. Um einen guten Hefenteig zu machen, muß die Milch leicht erwärmt, aber nicht heiß sein, ebenso das Geschirr, in welchem der Teig gemacht wird, das Mehl und die Eier. Am besten ist, die Hefe erst mit etwas Mehl und lauwarmer Milch zu einem sog. Vorteig anzurühren, diesen dann gehen zu lassen und dann erst, wenn man sieht, daß die Hefe gut gegangen, diesen an den Teig zum Fertigmachen zu geben. Wird der Teig vor dem Gebrauch auf dem Backbrett oder in der Schüssel tüchtig geschlagen und ausgewirkt, so wird das Backwerk um so leichter und schmackhafter. Der Teig soll mit einem Tuch bedeckt zum Aufgehen an einen mäßig warmen Ort gestellt werden und erfordert das Backen des Hefenteiges eine starke, gleichmäßige Ofenhitze.

922. **Anisbrot mit Hefe.** Von 1½ Kilo Mehl wird ein Teil mit 60 Gr. Hefe und ½ Liter warmer Milch zu einem Vorteig angelassen. Wenn der Teig aufgegangen, gibt man einen Löffel Anis, 1 feingeschnittene Zitronenschale, 250 Gramm gesiebten Zucker, 6 Eier, Milch nach Bedürfnis dazu, schlägt daraus einen glatten Teig, läßt ihn wieder gehen und wirkt ihn dann so lange, bis der Anis herausfällt, macht daraus längliche Laibchen, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie darauf wieder gehen, reißt sie mit einem Messer der Länge nach und backt sie in starker Hitze. Erkaltet schneidet man Schnitten daraus und röstet diese im Ofen rasch auf beiden Seiten.

923. **Brioche oder Apostelkuchen.** 1½ Kilo Mehl werden auf die Backtafel gesiebt, von diesem 250 Gr. mit 50 Gramm Hefe und ¾ Liter lauer Milch zu einem Vorteig verarbeitet, wenn dieser gegangen, in die Mitte des Mehls eine Vertiefung gemacht, in dasselbe 750 Gr. Butter, etwas Salz, 1 Hand voll Zucker und 15 Eier gegeben, mit 1 Liter lauem Wasser, 1 Liter lauer Milch zu einem leichten Teig verarbeitet. Nach 5 Minuten wird der Vorteig darunter gearbeitet, der Teig tüchtig geschlagen und in eine mit Mehl bestaubte Serviette, welche in eine Schüssel gelegt, gebracht, mit der Serviette zugedeckt und zum Gehen an einen warmen Ort gestellt. Nach 2 Stunden wird der Teig wieder auf die Backtafel genommen, nochmals durchgearbeitet und dann wieder in die Serviette gelegt, am besten im Sommer über Nacht aufs Eis und Winters an die Luft gestellt. Am andern Morgen wird derselbe wieder umgearbeitet und nach zwei Stunden verarbeitet, indem kleinere oder größere Brioches geformt werden, d. h. es wird von dem Teige eine Kugel und in die Mitte derselben eine Vertiefung gemacht, die Kugel mit Ei bestrichen, in die Vertiefung eine kleinere Kugel gelegt, welche mittelst eines spitzen Holzes hineingepreßt wird. Das Ganze wird mit Ei bestrichen, mit Papierstreifen, welche mit Butter bestrichen, umbunden und dann gebacken. Man kann die Brioches auch in kleineren oder größeren Formen backen. Brioche ist ein beliebiges Teegebäck, kann aber auch als süße Speise verwendet werden. S. in Nr. 858 und 859.

924. **Brotkuchen.** 500 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter und 4 Eßlöffel guter, gestandener Milch werden auf langsamem Feuer zu einem zähen Teig mit dem Schneebesen geschlagen, 50 Gr. Hefe mit lauer Milch und 60 Gramm Mehl zu einem Vorteig gearbeitet und nebst 4 ganzen Eiern, Zucker, Salz, etwas gehackter Zitronenschale tüchtig darunter gearbeitet und in eine bestrichene Kupferform gefüllt. Wenn der Teig gegangen, wird er in ziemlich heißem Ofen gebacken und auf ein Sieb zum Auskühlen gestürzt.

925. **Butter- oder Kaffeekuchen.** 125 Gramm frischer Butter wird leicht gerührt und nach und nach 4 Eier langsam dazu gegeben. In ½ Liter warmen, süßen Rahm läßt man 125 Gramm Butter zergehen, ebenso ¼ Liter warmer Milch, 25 Gramm Hefe. Obigen Rahm mit Butter, die Hefe, etwas Salz, rührt man nach und nach mit 750 Gramm Mehl an die leicht gerührte Butter, nach und nach wird der Teig dick, man gibt ihn auf das Backblech und wirkt ihn tüchtig. Gibt ihn in eine Schüssel und stellt ihn zum Gehen an einen warmen Ort. Auf dem Backbrett rollt man ihn

2 fingerdick aus, legt ihn auf ein gebuttertes Kuchenblech, bildet mittelst des Teiges einen 3 fingerhohen Rand, bestreicht ihn mit Ei und 50 Gr. geschnittener Mandeln, 50 Gr. Zibeben und 50 Gr. Rosinen darauf und backt ihn aus mäßig heißem Ofen.

926. **Dicker oder mürber Kuchen.** 1 Kilo Mehl werden mit ¾ Liter Milch, 30 Gr. Hefe und 4 Eiern zu einem Teig angerührt, 250 Gr. zerlassener Butter, Salz und etwas Zucker dazu gegeben, der Teig tüchtig geschlagen und gearbeitet, 125 Gramm Rosinen und Zibeben, 80 Gramm geschnittener Mandeln gibt man dazu und läßt den Teig an warmem Ort gehen, rollt ihn fingerdick rund aus, gibt ihn auf ein rundes Blech, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und backt ihn in mäßig heißem Ofen. Um zu vermeiden, daß er Blasen bekommt, sticht man ihn einigemale mit einer Gabel. Ehe man ihn aus dem Ofen nimmt, bestreicht man ihn nochmals mit Butter oder auch mit Eigelb, streut Zucker darüber und glasiert ihn noch einen Augenblick im Ofen.

927. **Gugelhopfen, gerührt.** 250 Gramm Butter werden leicht gerührt und nach und nach 10 Eier und 300 Gr. Mehl dazu gegeben, wobei man jedes Ei mit etwas Mehl besonders einrührt, so daß die Masse ganz leicht und wohl eine Stunde gerührt wird. 20—25 Gramm Hefe wird mit lauer Milch verrührt und gibt man dieselbe, sowie 30 Gr. gestoßenen Zucker daran, füllt diesen Teig in eine mit Butter bestrichene, mit geriebenem Milchbrot und Zucker bestreute Gugelhopfenform und backt ihn, wenn er langsam etwa 1 Stunde gegangen ist, ¾ Stunden in einem heißen Ofen. 125 Gr. Rosinen oder Zibeben können auch zugegeben werden.

Wenn er gebacken, stürzt man ihn auf ein Sieb, gibt ihn auf eine runde Platte und bestreut ihn, wenn erkaltet, mit Zucker.

928. **Gugelhopfen, gewöhnlich.** 250 Gramm feines Mehl wird warm gestellt, 5 Eier in warmes Wasser gelegt, 25 Gramm Hefe mit lauer Milch und etwas von dem Mehl zu einem Vorteig verarbeitet und zum Gehen zur Seite gestellt. 125 Gr. Butter läßt man zergehen, gibt den Vorteig zum Mehl, nach und nach die 5 Eier und die zerlassene Butter, 30 Gr. Zucker, etwas Salz und schlägt den Teig tüchtig in der Schüssel ab, bis er sich gut loslöst, stellt ihn zur Wärme, schlägt ihn, ehe man ihn in die Gugelhopfenform einfüllt, noch einmal durch, ist er nach etwa 1—1½ Stunden gegangen, backt man ihn etwa ¾—1 Stunde in gut heißem Ofen.

929. **Gugelhopfen mit Mandeln.** 250 Gramm Butter wird leicht gerührt, nach und nach 60 Gr. Zucker, 9 Eier und 80

Gramm fein geriebener Mandeln dazu gegeben. 25 Gramm Hefe mit etwas lauwarmer Milch angerührt, gibt man zu der Masse, ebenso 375 Gramm Mehl und etwas Salz, rührt den Teig tüchtig, schlägt ihn glatt und vollendet wie in Nr. 927 und 928.

930. **Gugelhopfen mit Natron.** 200 Gramm Butter werden leicht gerührt, 8 Eigelb, 250 Gr. Zucker nach und nach dazu gegeben, bis die Masse leicht und schaumig ist. 500 Gr. Mehl, ¼ Liter Milch langsam nach und nach eingerührt, ebenso der Schnee der 8 Eiweiß sowie abgeriebene Zitronenschale, 15 Gr. präparierter Weinstein und 10 Gramm doppelkohlensaures Natron in ⅛ Liter lauwarmer Milch aufgelöst, in die ausgebutterte, mit Mandel bestreute Gugelhopfenform gegeben und sofort in nicht zu heißem Ofen 45—60 Minuten langsam gebacken.

931. **Hefenbretzeln.** Man gibt 500 Gramm feines Mehl in eine Schüssel, macht mit ⅛ Liter lauer Milch und 2 Eßlöffeln Hefe in die Mitte einen Vorteig und läßt ihn gehen. Indeß rührt man 125 Gramm Butter leicht, gibt 2 ganze Eier und 1 Eigelb daran, etwas feingeschnittene Zitronenschalen, einige Löffel Zucker, ein wenig Salz, nach Geschmack ¼ Tasse Rosenwasser, arbeitet dies mit dem Vorteig gut durcheinander, schlägt ihn durch, bis er Blasen bekommt, läßt ihn gehen, formt kleine Bretzeln daraus, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech, wenn gegangen, bestreicht man sie mit Ei, streut grob gestoßenen Zucker darauf und backt sie in heißem Ofen.

932. **Hefenbrot.** Von 125 Gramm feinem Mehl, 2 Löffeln Hefe und lauer Milch wird ein Vorteig angerührt; gibt, wenn er gegangen, 125 Gr. Mehl, 125 Gr. zerlassener Butter, 3 Eier und etwas Salz dazu, schafft den Teig gut, läßt ihn wieder gehen, bestreut ein Blech mit Mehl, setzt den Teig in faustgroßen Laibchen darauf, wenn gegangen, mit Ei bestrichen, geschnittene Mandeln, Zucker oder etwas Kümmel, Salz und kleine Speckwürfel darauf gestreut und in heißem Ofen gebacken.

933. **Hefenkranz.** 1 Kilo feines Mehl wird in eine Schüssel gegeben. 80 Gramm Hefe mit ¼ Liter lauer Milch zu einem Vorteig glatt gerührt. Bis dieser geht, werden 250 Gramm Butter leicht gerührt, von 8 Eiern das Gelbe nebst 60 Gramm gestoßenem Zucker und dem Gelben einer Zitrone an den gegangenen Teig gerührt, das Weiße von den Eiern zu Schaum geschlagen und der Teig so lange gewirkt, bis er sich vom Löffel schält, läßt ihn gehen, nimmt ihn auf ein Nudelbrett, überschlägt ihn leicht, macht 3—4 gleiche Teile, rollt diese leicht zu langen Streifen

aus, formt einen Zopf davon, legt diesen in Kranzform auf ein Blech, bestreicht ihn, wenn er gegangen, mit Ei, bestreut ihn mit grob gestoßenen Mandeln und Zucker und backt ihn in mäßigem Ofen.

934. Hefenkranz mit Vanille. 750 Gramm Mehl werden mit 100 Gr. Zucker und 50 Gr. Vanillezucker nach und nach in eine leicht gerührte Masse von 200 Gr. Butter und 5 Eiern gegeben, 1 Deziliter süßer Rahm, worin 15—20 Gramm Preßhefe gelöst, zugegossen, zu einem guten Teig verarbeitet, ein Kranz gewunden, wenn gegangen, mit Eigelb bestrichen, im Ofen gebacken, mit Zucker bestreut und leicht glasiert.

935. Hefenkrapfen. Ein Hefenteig nach Nr. 938 hergestellt, wird, wenn er dreimal geschlagen (s. Blätterteig Nr. 764 oder 938), ausgerollt, runde Scheiben ausgestochen, auf diese Marmelade gegeben, wie zu Krapfen übereinander gelegt, mit Eigelb festgemacht, mit Butter bestrichen und in heißem Ofen gebacken.

936. Hefenkuchen, fein. 250 Gramm Butter wird leicht gerührt, 7 Eigelb, 3 Eßlöffel Hefe, 250 Gramm gesiebter Zucker, eine Prise Salz, 250 Gramm Zibeben, 8 Gr. Zimt und die abgeriebene Schale einer Zitrone unter einander gerührt, 250 Gramm feines Mehl, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen dazu gegeben. Die Masse in ein Kuchenblech eingefüllt, wenn gegangen, gebacken.

937. Hefenküchlein. 500 Gramm feines Mehl wird in eine Schüssel gegeben, von 2 Eßlöffeln Hefe und einer Tasse lauer Milch ein Vorteig gemacht. 180 Gramm Butter werden mit 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb leicht gerührt, einige Löffel Zucker, die klein geschnittene Schale einer Zitrone, der Vorteig und das Mehl nach und nach dazu gegeben. Auf ein mit Mehl bestaubtes Blech setzt man mittelst eines Löffels kleine, runde, dressierte Kugeln, läßt diese gehen, bestreicht sie mit verrührtem Ei, streut Zucker und geschnittene Mandeln darauf, backt sie in einem heißen Ofen und serviert sie mit Zucker bestreut.

938. Hefenteig. 500 Gramm feines Weißmehl gibt man auf den Backtisch, macht in die Mitte desselben eine Grube, in welcher man 60 Gramm Zucker, etwas Salz, gehackte Zitronenschale und 30—40 Gramm guter Hefe mit entsprechend lauer Milch anrührt, sowie 250 Gramm zerlassener Butter und 3 ganze Eier gibt. Hierauf wird alles zusammen geknetet und der Teig zu kleinen Zöpfen, Bretzeln, Seelen usw. verwendet.

Oder: 1 Kilo Mehl wird in eine Schüssel gegeben, von einem Teil desselben mit 60 Gramm Hefe und etwas lauer Milch ein Vorteig angerührt, wenn er gegangen, 250 Gramm zerlassener Butter, 60 Gramm Zucker, 4 Eier, etwas Salz nach und nach zugerührt, sowie die nötige laue Milch, arbeitet ihn tüchtig, daß er leicht wird, und läßt ihn gehen.

Oder: 500 Gramm feines Mehl wird auf den Backtisch gesiebt, 125 Gramm von diesem Mehl, 50 Gramm Hefe und etwas laue Milch zu einem Vorteig angerührt und zum Gehen an einen warmen Ort gestellt. Hierauf verarbeitet man den Rest des Mehls mit 4 ganzen Eiern und 6 Gelben, 60 Gramm Zucker, Salz und der nötigen lauen Milch, gibt den Vorteig dazu, schafft den Teig tüchtig und läßt ihn ruhen. 375 Gramm Butter wird auf dem Backtisch gearbeitet (siehe Blätterteig Nr. 764), der Teig ausgerollt, die Butter darauf gelegt, eingeschlagen und mit vier Touren wie in Nr. 764 ausgerollt. Nachdem der Teig eine Zeit geruht, wird er verwendet. Zu Hörnchen, Bretzeln usw. ist der Teig vorzüglich, da er sehr leicht und blättrig ist.

939. **Milchbrötchen.** 75 Gramm Preßhefe werden in 1 Liter süßem Rahm verrührt und mit 1½ Kilo Weißmehl ein Teig angelassen. Wenn er gegangen, werden 80 Gramm zerlassener Butter darunter gearbeitet, gesalzen, länglichrunde Brötchen daraus geformt, diese der Länge nach eingeschnitten, mit zerlassener Butter bestrichen und im Ofen gebacken.

940. **Mürber Kuchen.** 1½ Kilo feines Mehl stellt man warm und macht in die Mitte desselben von 30 Gramm Hefe und ¼ Liter lauer Milch einen Vorteig; bis dieser geht, rührt man 170 Gramm frischer Butter leicht, schlägt nach und nach 6 Eier zu, gibt dies nebst 30 Gramm Hefe und Salz zum Vorteig, arbeitet die Masse gut durch, formt daraus einen runden Kuchen, bestreut ein Blech mit Mehl, setzt den Kuchen darauf, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit Ei, streut Salz und Kümmel darauf und backt ihn in ziemlich heißem Ofen.

941. **Napfkuchen.** 750 Gramm Süß-Butter wird leicht gerührt, nach und nach 10 Eier und 6 Eigelb dazu gegeben. Von 250 Gramm Mehl, ¼ Liter lauer Milch nebst 60 Gramm Hefe wird ein Vorteig gemacht. Wenn gegangen, 1 Kilo Mehl an obige Masse gerührt, Zucker, etwas Salz zugegeben, tüchtig gearbeitet, in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt, in heißem Ofen gebacken.

942. Schmalzkuchen. 250 Gramm Butter werden leicht gerührt, 250 Gramm feines Mehl, 10 Eier nach und nach zugegeben, 1 Löffel aufgelöster Hefe, etwas süßen Rahm, 60 Gramm gestoßenen Zucker und die Schale einer Zitrone. Ist die Masse gut durchgerührt, wird sie in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestreute Form gefüllt, wenn gegangen, langsam gebacken.

943. Seelen. 500 Gramm feines Mehl wird mit 60 Gramm aufgelöster Hefe und lauer Milch zu einem Vorteig angerührt und zum Gehen gestellt. Indessen rührt man 500 Gramm Butter leicht, schlägt nach und nach 4 Eier und 4 Eigelb, 125 Gr. gestoßenen Zucker, 500 Gramm feines Mehl und 1 Glas Rosenwasser dazu, nimmt den gegangenen Vorteig dazu, klopft ihn so lange, bis er Blasen wirft, und läßt ihn wieder gehen. Indessen werden einige Bogen Papier mit Butter bestrichen, auf ein Blech gelegt, von dem Teig mit einem Eßlöffel längliche Brötchen darauf gesetzt, wenn gegangen, mit Eigelb bestrichen, mit grob gestoßenem Zucker bestreut und in frischer Hitze gebacken.

944. Speckkuchen. Zu Speckkuchen wird ein Hefenteig (Nr. 938) angelassen, runde Kuchen daraus gerollt, diese auf Butterpapier gelegt, warm gestellt, wenn aufgegangen, mit Eigelb bestrichen, mit Speckwürfeln, Salz und Kümmel bestreut und gebacken.

945. Stollen. 1 Kilo Mehl bringt man in eine Schüssel und macht mit 30 bis 40 Gramm Hefe und etwas lauer Milch einen Vorteig in die Mitte. Ist dieser Teig gegangen, gibt man 2 Eier, ½ Liter Milch, 50 Gramm Zucker, 250 Gramm zerlassener Butter, etwas Salz zu, arbeitet daraus einen glatten, etwas festen Teig und stellt ihn zum Gehen. Auf dem Nudelbrett wird in den Teig nun möglichst schnell 250 Gramm verschiedener Südfrüchte, 80 Gr. süßer und 30 Gr. bitterer, geschnittener Mandeln eingerollt; daraus längliche Laibe geformt, wenn gegangen, mit Butter bestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken. Man kann die Stollen auch mit Mandeln und Zucker bestreut oder mit Zucker und Zimt backen.

946. Streußelkuchen. Ein Teig von 1 Kilo Mehl nach Nr. 940 wird, wenn er fertig ist, rund oder viereckig und flach auf ein Backblech ausgerollt, wenn er gegangen, mit zerlassener Butter bestrichen und mit folgendem „Streußel" dicht bestreut: Streußel: 100 Gramm Butter wird mit 100 Gramm Zucker schaumig gerührt, etwas Zimt und 250 Gramm Mehl dazu gewirkt. Diese Masse wird durch ein Drahtsieb gedrückt oder auf dem Reibeisen gerieben

oder mit dem Wiegmesser fein gehackt, der Kuchen damit bestreut, zerlassene Butter darüber gegeben und in einem heißen Ofen gebacken.

947. Tee- oder Kaffeekuchen. Zu 500 Gramm leicht gerührter Butter gibt man nach und nach 15 Eigelb, ¼ Liter Rahm, 60 Gramm Zucker, 3 Löffel aufgelöster Hefe, 250 Gramm Mehl, etwas Salz, 125 Gramm fein geriebener Mandeln, etwas geschnittenen Zitronat und zum Schluß den Schnee von 6 Eiweiß. Rollt einen runden, fingerdicken Kuchen aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, bestreut ihn mit geschnittenen Mandeln und Zucker und backt ihn in heißem Ofen.

948. Teestangen. 60 Gramm Butter wird mit ¼ Liter Milch, 150 Gramm Mehl und etwas Salz angerührt, 1 ganzes Ei dazu gegeben, ebenso ein Vorteig mit 10 Gramm aufgelöster Hefe, einem Löffel Mehl und etwas Milch. Dieser Teig wird auf dem Backtisch in federkieldicke Stangen geformt, zum Gehen warm gestellt, mit Butter bestrichen, Kümmel und Salz darauf gestreut und aus heißem Ofen gebacken. Wird zum Tee serviert.

949. Zwieback (Einback). 375 Gramm Mehl werden mit 3 Löffeln Hefe und Milch mit der Hand zu einem festen Teig gewirkt. Wenn gegangen, arbeitet man 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 2 Eier, klein gewiegte Zitronenschale und noch etwas Milch dazu, formt längliche Laibchen daraus, setzt diese, eines an das andere, auf ein gebuttertes Blech, bestreicht sie mit Ei, backt sie im Ofen schön gelb, schneidet sie, wenn erkaltet, in Schnitten und röstet sie im Ofen. Die in Scheiben geschnittenen Zwiebacke werden mit einem Vanilleguß, bestehend aus: 125 Gr. Zucker, 30 Gramm Vanillezucker mit 1 Eiweiß angerührt, überzogen und im Ofen glasiert.

B. Schmalzbackwerk.

Zum Schmalzbacken soll nur ein vorzügliches Fett verwendet werden, entweder ausgelassene Butter (sogen. Rindschmalz) oder das in der Küche selbst gewonnene Backfett. Beim Backen muß das Fett rauchheiß sein, d. h. so heiß, daß die Oberfläche des Fettes leicht raucht. Wenn man seiner Sache nicht sicher ist, kann man mit einem Stückchen Brot eine Probe machen; wird dies rasch gleichmäßig braun, ist das Fett zum Backen heiß genug.

950. **Apfelkrapfen, gebacken.** Von 6 geschälten und geteilten Aepfeln werden die Kernhäuser entfernt, in Scheiben geschnitten, in ¼ Liter Weißwein, 60 Gramm Zucker und 60 Gr. Butter kurz weich eingedünstet. Aus einem dünn ausgerollten Blätterteig von etwa 10 Touren (Nr. 764) werden mit einer Untertasse runde Böden ausgestochen, in die Mitte etwas Apfelmasse gegeben, rund um mit Eigelb bestrichen, der Teig übergeschlagen, um Krapfenform zu erhalten, rund um die Masse der Teig leicht eingedrückt, in Eiweiß und Semmeln paniert und aus heißem Fett gebacken. Eine Weinchaudeau (Nr. 826) wird dazu serviert.

951. **Apfelküchlein.** 6—8 große, geschälte Aepfel werden in Scheiben geschnitten, mit einem runden Ausstecher das Kernhaus entfernt, mit Zucker und Zimt, auch etwas Rum oder Kirschenwasser 1 Stunde mariniert. In einen Pfannkuchenteig (Nr. 807) wird etwas Bier, Eiweißschnee und 1 Löffel Oel eingerührt, die Aepfelscheiben eingetaucht, aus heißem Fett gebacken, in Zucker und Zimt umgewendet und serviert. Oder man benützt zum Ausbacken einen Backteig (s. S. 27).

952. **Beignets von Pudding-Resten.** Uebrig gebliebener Pudding, in irgend welche Form geschnitten, wird mit Rum angefeuchtet, in Eiweiß und Brot paniert, in schwimmendem Fett gebacken, mit einer Weinsauce oder Weinchaudeau (Nr. 826) serviert.

953. **Fastnachtküchlein, bayrische.** 250 Gramm Mehl werden mit 2 ganzen Eiern, 125 Gr. zerlassener Butter, 2 Löffeln Hefe, etwas Salz und ¼ Liter lauwarmer Milch zu einem dicklichen Teig verarbeitet, 100 Gramm gewaschener Korinthen dazu gegeben, wenn gegangen, mit einem Löffel runde Küchlein in heißes Fett eingelegt, gebacken und mit Zucker bestreut.

954. **Fastnachtküchlein mit Hefe.** 500 Gramm Mehl wird gesiebt und erwärmt. Ein Vorteig mit 40 Gramm Hefe hergestellt, 125 Gramm zerlassener Butter, ¼ Liter lauwarmer Milch, etwas Salz und Zucker. 3 ganze Eier werden langsam mit dem Mehl zu einem Teig angerührt, tüchtig verarbeitet, bis er Blasen gibt. Wenn gegangen, auf dem Backtisch etwa halb fingerdick ausgerollt, mittelst des Backrädchens in länglich verschobene Vierecke geschnitten, auf eine mit Mehl bestreute Serviette gelegt und wenn gegangen, aus heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut serviert.

955. **Fastnachtküchlein. Schweizer Art.** ½ Liter Milch wird mit 250 Gramm Butter siedend gemacht, 6 Eier mit etwas

Salz verrührt, an die Milch gegossen, 500 Gramm Mehl eingerührt und vollständig abgerührt. Die Masse auf dem Nudelbrett messerrückendick ausgerollt, mit dem Backrädchen viereckige Stücke geschnitten, aus heißem Fett gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut, serviert.

956. **Goldschnitten.** 6 Semmeln oder Milchbrote werden in fingerlange Scheiben geschnitten, in Wein mit Zucker und in zerquirlte Eier getaucht, in heißem Schmalz gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut. Kirschen- oder Rosinensauce dazu. Oder man legt sie in laue Milch, taucht sie in einen leichten Flädlesteig (Nr. 807), unter welchen man einige Eiweiß als Schnee gibt, und backt sie aus heißem Fett.

957. **Griesblättchen, gebacken.** Ein ziemlich dicker Griesbrei (Nr. 882) wird mit ½ Stange Vanille, 60 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, einer Prise Salz auf dem Feuer abgedämpft, 3 Eier dazu geschlagen und auf ein mit Butter bestrichenes Blech halbfingerdick gestrichen. Wenn erkaltet, werden im Durchmesser eines gewöhnlichen Trinkglases Blättchen ausgestochen, in die Mitte derselben etwas Aprikosenmarmelade gegeben, ringsum mit Ei bestrichen, ein zweites Blättchen darüber gelegt, neben herum angedrückt, in Ei und Semmelbrösel gewendet, in schwimmendem Fett gelb gebacken und gezuckert. Aprikosensauce (Nr. 816) dazu.

958. **Griesklöße, gebacken.** In 1 Liter kochender Milch und 60 Gramm Butter rührt man unter beständigem Rühren 125 Gramm Gries, dämpft die Masse gut ab, schlägt nach und nach 5—6 ganze Eier, sowie 60 Gramm Zucker dazu, legt von dieser Masse mit dem Löffel runde Klöße in heißes Fett und backt sie schön gelb. Eine Weinchaudeau (Nr. 826) wird dazu serviert.

959. **Karthäuserklöße.** 5 Milchbrote werden halbiert, auf dem Reibeisen die Kruste abgerieben, oben halb durch, 2 kreuzweise Einschnitte gemacht. Zitronat und Pomeranzenschalen werden in kleine Würfel geschnitten, einige Malagatrauben und Rosinen mit etwas Maraskino und Weißwein weich gekocht, letzteres zusammen in die Einschnitte gegeben, umbunden, mit heißem Rotwein und Zucker übergossen und, wenn etwas erkaltet, in Ei und Semmelbrösel paniert. Aus heißem Fett herausgebacken, entfernt man den Faden, spickt die Klöße mit länglich geschnittenen Mandeln, streut Zucker darauf und gibt Chaudeausauce (Nr. 826) dazu.

960. **Kirschenküchlein.** 4 Löffel Mehl werden mit ¼ Liter Milch, 30 Gramm zerlassener Butter, etwas Salz und 5 Eiern zu einem flüssigen Teig (Nr. 951) angerührt, gibt einen Teller entsteinter Kirschen zu, backt kleine Küchlein in Schmalz, wendet sie in Zucker und serviert. Statt der Kirschen kann man Pflaumen, Prünellen oder irgend eine Frucht nehmen.

961. **Küchlein, gebrüht und gebacken, (Windbeutel.)** Teig Nr. 829 wird mittelst eines Löffels in kleinen Stücken in heißes Fett eingelegt, langsam gebacken, in Zucker gewendet und mit Vanille- (Nr. 824) oder einer Rumchaudeausauce (Nr. 826) gegeben.

Die fertigen Windbeutel werden mit geschlagenem Rahm, mit einer Creme oder Marmelade gefüllt.

962. **Küchlein mit Kirschen.** 4 Löffel Mehl rührt man mit Milch zu einem Spatzenteig (Nr. 266) an, rührt 60 Gramm zerlassener und abgekühlter Butter, sowie 2 ganze Eier und 2 Eidotter dazu, zuletzt 500 Gramm ausgesteinter Kirschen, legt mit einem Eßlöffel runde Küchlein in Fett ein, backt, überstreut sie mit Zucker und serviert.

963. **Kümmelstangen.** 180 Gramm Butter wird mit 350 Gramm Mehl und 10 Eßlöffeln Rahm zu einem dicken Teig angewirkt und gearbeitet, bis er Bläschen bekommt. Hierauf läßt man den Teig zugedeckt ruhen, rollt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn in rechteckige Stücke, die man wie Zigarren aufrollt, bestreicht diese mit Ei, streut Salz und Kümmel darauf und backt sie aus heißem Ofen. Als Teegebäck gegeben.

964. **Mandelklöße, Nürnberger.** 5 Milchbrote werden von der Kruste befreit, in Milch eingeweicht, ausgedrückt, mit 125 Gr. Butter abgedämpft, mit 60 Gramm fein gestoßener Mandeln, 60 Gramm Zucker, der gehackten Schale einer halben Zitrone, 1 Ei, 2 Eigelb und etwas Salz gut verrührt. Von dieser Masse werden mittelst Eßlöffel gleich große Klöße in heißes Schmalz gelegt, schön gelb gebacken, mit Zucker bestreut und mit einer Chaudeausauce (Nr. 826) serviert.

965. **Nudeln, gebacken, mit Vanille.** 250 Gramm Nudeln (Nr. 805) werden in ½ Liter Milch kurz gekocht, mit 125 Gramm Butter, 4 Eigelb abgedämpft, 65 Gramm Zucker, 20 Gr. Vanillezucker dazu gegeben, wenn halb erkaltet, fingerdick auf ein Blech aufgestrichen, talergroß ausgestochen, erst in Mehl, dann in Eiweiß und Semmelbröseln gewendet und in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut und mit dem Salamander gebrannt.

966. **Orangen, gebacken.** 4 Orangen werden die Schalen abgenommen, in ihre natürlichen Schnitze geteilt, in Backteig (S. 27) getaucht, aus heißem Fett gebacken, abgetrocknet, auf einem Tuch in Zucker gewendet, mit der Schaufel glasiert und auf gefalteter Serviette angerichtet. Eine Chaudeausauce (Nr. 826) wird dazu serviert.

967. **Pfannkuchen, Berliner.** Briocheteig (s. Nr. 923) von 750 Gramm Mehl wird stark messerrückendick ausgerollt und in der Größe einer Obertasse rund ausgestochen. Auf die Mitte dieser Böden wird Aprikosenmarmelade, welche ziemlich fest sein soll, gegeben, rund herum mit Ei bestrichen, eine zweite Lage Teig darauf gelegt und fest am Rand aufgedrückt, wenn gegangen, in schwimmendem Fett gebacken und mit Zimt- oder Vanillezucker bestreut.

Oder: 500 Gramm Mehl siebt man auf den Backtisch, rührt in die Mitte mit ¼ Liter Milch und 2 Löffeln Hefe einen Vorteig, rührt 125 Gramm zerlassener Butter mit 4 ganzen Eiern und 4 Eigelb, 60 Gramm gestoßenen Zucker, etwas Zimt und Salz und ¼ Liter lauer Milch, gießt dies an den Teig und schafft noch 500 Gramm Mehl dazu. Weitere Behandlung wie oben.

968. **Pfitzauf.** 375 Gramm Mehl werden mit ½ Liter Milch glatt gerührt, 4 ganze Eier, eine Prise Salz daran gegeben, 125 Gramm zerlassener Butter dazu gerührt, in ausgebutterten Förmchen gebacken, mit Zucker bestreut und serviert.

969. **Reisklöße, gebacken.** 250 Gramm Reis wird gewaschen, blanchiert, mit 4 Deziliter Milch, ½ Stange Vanille oder Zitronenschalen, 30 Gramm Butter weich und trocken gekocht, mit 125 Gramm Zucker und 6 Eigelb gemischt, runde Klöße aus der Masse geformt, diese in heißem Fett gebacken und mit einer Chaudeausauce (Nr. 826) serviert.

970. **Spritzkuchen, gebacken.** Ein Brandteig nach Nr. 829 wird hergestellt. Eine runde Papierscheibe wird durch zerlassenes, heißes Fett gezogen, auf ein Blech gelegt, mit der Spritzbüchse runde, kleine Kränze gespritzt, mit dem Papier, die Kränze nach unten, ins heiße Fett eingelegt, das Papier weggezogen und die Kuchen schön gelb gebacken. In Zucker und Zimt gewendet und mit einer Chaudeausauce (Nr. 826) zu Tisch gegeben.

971. **Strauben.** Zu Strauben verwendet man einen Brandteig (Nr. 829). Dieser Teig soll dickflüssig sein, um denselben durch den Straubentrichter in heißes Fett schneckenartig einlaufen

zu lassen. Die Strauben werden schön hellgelb gebacken, mit Zucker bestreut.

Oder man rührt einen dickflüssigen, glatten Teig von 250 Gr. Mehl, 50 Gramm Zucker mit Weißwein, gibt 6 Eier dazu und macht die Strauben fertig, wie oben gesagt.

972. Topfen- oder Quarknudeln. 250 Gramm Milchkäse wird in einer erwärmten Schüssel mit 60 Gramm zerlassener Butter schaumig gerührt, 50 Gramm Zucker, 60 Gramm Rosinen, wenig Zitronenschale, 2 Eigelb, 20—25 Gramm in Milch aufgelöster Hefe, zuletzt 250 Gramm Mehl zugegeben, so daß die Masse einem leichten Hefenteig ähnlich wird. Ist der Teig gegangen, sticht man mittelst eines Löffels fingerlange Nudeln aus der Schüssel, welche in heißem Fett gebacken, in Zimtzucker gewendet und mit irgend einem Kompott zu Tische gegeben werden.

973. Waffeln. 125 Gramm Butter werden leicht gerührt, nach und nach 8 Eier dazu geschlagen; 125 Gramm Mehl nebst etwas Salz zugerührt, ebenso ½ Liter sauren oder warmgemachten, süßen Rahm, backt die Waffeln im Eisen, bestreut sie mit Zucker und Zimt und serviert.

Um im Waffeleisen zu backen, ist darauf zu sehen, daß dasselbe vor dem Gebrauch gut rein gemacht wird. Erst erhitzt auf beiden Seiten und dann entweder mit Speck oder zerlassener Butter ausgestrichen, wird der Teig auf die untere Seite mittelst eines Löffels eingefüllt, erst auf dieser und dann auf der anderen Seite einige Minuten auf lebhaftem Feuer gebacken. Die Waffeln dürfen, wenn gebacken und noch warm, nicht aufeinander, sondern müssen auseinander gelegt werden.

Oder: 250 Gramm Butter wird schaumig gerührt, nach und nach 8 Eigelb und 250 Gramm Mehl, Salz und Zucker zugerührt, ½ Liter fettgeschlagener Rahm, sowie die Eiweiß als Schnee darunter gemischt und recht schnell gebacken.

974. Waffeln mit Hefe. 280 Gramm Butter werden leicht gerührt, 5 ganze Eier und 5 Eigelb daran geschlagen, 500 Gramm Mehl, 3 Löffel Hefe, etwas Salz, 1 Löffel Zucker, ½ Liter Milch, 3 Löffel Rum daran gerührt. Ist der Teig schön glatt, so wird er zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Nachdem er gegangen, werden die Waffeln nach Nr. 973 gebacken.

Waffeln, gefüllte. 10mal geschlagenen Blätterteig rollt man messerrückendick aus und schneidet denselben in Stücke, die breiter und doppelt so lang (zum Einschlagen) sind, wie das Waffeleisen.

Das Eisen wird erhitzt und gut mit Speck ausgestrichen, der Teig nunmehr eingelegt, an den Seiten mit Eigelb bestrichen, auf den inneren Raum etwas Marmelade gegeben, der andere Teil des Teiges über diesen geschlagen, festgedrückt, das Eisen geschlossen und gebacken. Dazu wird geschlagener Rahm, mit Vanillezucker oder Erdbeeren versetzt, gegeben.

21.

Torten aller Art.

Die Zutaten zu den Torten müssen von tadelloser Güte und Beschaffenheit sein. Der Zucker soll nur gesiebt verwendet werden, die Butter frisch und rein sein. Um einen schönen Eiweiß-Schnee zu erhalten, sollten die Eier kalt gelegt werden. Mandeln und Zitronen müssen ebenfalls auf ihre Qualität untersucht werden und ist darauf zu achten, beim Reiben der ersteren nicht zu viel Wasser zu nehmen, da das Backwerk sonst leicht speckig wird.

Beim Backen der Torte soll der Ofen eine gleichmäßige Hitze entwickeln und ist es am besten, sich davon dadurch zu überzeugen, daß man ein Stück weißes Papier in den Ofen gibt, wird dies langsam gelbbraun, so hat derselbe die richtige Backhitze.

Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, läßt man sie noch einen Augenblick stehen, stürzt sie erst auf ein Sieb und dann auf eine Platte.

Das Glasieren der Torten ist in Abschnitt 23 Seite 347 beschrieben.

975. Meringuen. Auf 250 Gramm gestoßenen Zucker, diesen fein gesiebt, kommen 4 Eiweiß. Das Eiweiß wird in einem Kupferkessel erst langsam, dann immer schneller werdend, steif und fest geschlagen. Ist die Eiweißmasse steif und fest, rührt man den Zucker langsam und vorsichtig mit einem Holzlöffel unter das Eiweiß und benützt nun diese Masse zum Aufsetzen von kleinen, gespritzten, runden oder ovalen Meringuen, zum Ueberziehen und Garnieren der Torten, Kuchen und sonstigen süßen Speisen. Man gibt die Masse in einen Dressierbeutel oder in eine selbstgefertigte Papierdüte, schneidet die Spitze von letzterer ab und dressiert auf ein Papier runde oder längliche Meringuen. Fein gesiebten Zucker gibt man in ein dünnes Leinenbeutelchen und staubt diesen über die aufgelegten Meringuen, setzt das Papier auf ein Blech und trocknet sie langsam im Wärmeschrank oder leicht erwärmten Backofen. Nimmt sie vom Papier, höhlt sie mittelst eines Löffels aus und füllt einen versüßten geschlagenen Rahm oder Gefrorenes (s. Abschnitt 25) in dieselben.

976. Apfeltorte, gerührte. 8 geschälte Aepfel, in Scheiben geschnitten, werden recht fein mit 50 Gramm Zucker und 4 Gramm

Zimt bestreut. Dann rührt man 250 Gramm frischer Butter leicht, gibt nach und nach 8 Eier, ebenso 250 Gramm abgeschälter und fein gestoßener Mandeln und 250 Gramm gesiebten Zucker zu, rührt die Masse etwa ½ Stunde, gibt 2 abgeriebene, in Milch eingeweichte Semmel, die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu und rührt zuletzt die Aepfel langsam hinein. Die Form wird mit Butter bestrichen, zuerst mit fein geschnittenen Mandeln und dann mit Semmelmehl bestreut, die Masse eingefüllt und in frischer Hitze etwa ¾—1 Stunde gebacken.

977. **Apfelsinentorte.** 125 Gramm Zucker werden mit 6 Eigelb schaumig gerührt, der Schnee der 6 Eiweiß, 125 Gramm Mehl, die gehackte Schale einer halben Orange zu einer Biskuitmasse gerührt und hievon 2 Scheiben in Tortenringen gebacken. Stachelbeermarmelade wird mit auf Zucker abgeriebener Orangenschale und etwas Zitronensaft zusammengerührt, die Scheiben damit bestrichen, dünn geschnittene Orangenscheiben ohne Kern darauf gelegt, zusammengesetzt und mit einer Orangenglasur (s. S. 347) überzogen.

978. **Biskuittorte.** 250 Gramm gesiebter Zucker werden mit 4 Eigelb und 8 ganzen Eiern eine Stunde gerührt, ist die Masse steif, kommen 250 Gramm Mehl, die Schale und der Saft einer halben Zitrone, sowie das geschlagene Eiweiß der 8 Eier zu, füllt die Masse in eine gerichtete Form und backt sie im Ofen etwa ¾ Stunden.

Oder: 250 Gramm Zucker wird mit 12 Eiern, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, auf schwachem Feuer im Schneekessel aufgeschlagen, bis die Masse dicklich wird, worauf man sie vom Feuer nimmt, in einer Steingutschüssel kalt schlägt oder rührt, nach und nach 200 Gramm feines Mehl leicht unter die Masse zieht und backt.

Oder: Eine Torte, wie oben gesagt, wird fertig gebacken, wenn erkaltet, quer durchschnitten, zwischen diese Hälften irgend ein Konfiture gestrichen und mit Zucker bestreut.

979. **Brottorte, Schwarzbrottorte.** 250 Gramm gesiebter Zucker werden mit 5 ganzen Eiern, 5 Eigelb eine halbe Stunde gerührt, 200 Gramm abgezogener, mit 2 Eiern gestoßener Mandeln dazu gegeben, ebenso 8 Gr. gestoßenen Zimt, 4 Gr. Nelken und 100 Gramm in Rotwein angefeuchtetes, geriebenes Schwarzbrot, die Schale von einer ganzen Zitrone klein gewiegt und den Schnee der 5 Eier. Die Form wird mit Butter bestrichen, mit Brotmehl bestreut und etwa ¾—1 Stunde gebacken.

980. **Carmelitertorte.** 250 Gramm geschälter Mandeln werden länglich geschnitten, 7 Eier werden leicht gerührt,

250 Gramm feiner Zucker beigefügt, eine halbe Stunde stark gerührt, eine halbe an Zucker abgeriebene Zitronenschale, 125 Gramm Mehl und ⅔ der geschnittenen Mandeln dazu gegeben, langsam durcheinander gerührt, in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröfel bestreuten Tortenring eingefüllt und 1 Stunde langsam gebacken. Das andere Drittel Mandeln verwendet man zum Bestreuen der fertigen Torte.

981. **Englische Torte oder Kuchen.** 250 Gramm Zucker mit 125 Gr. fein gestoßener Mandeln und 10 Eigelb werden gut schaumig gerührt. 250 Gr. Weißmehl und ausgebrochenes Nierenfett werden fein gewiegt oder gehackt und mit den 10 geschlagenen Eiweiß, 65 Gr. Rosinen, 65 Gr. Sultaninen, 165 Gr. Zitronat, 165 Gr. Orangeat und abgeriebenen Zitronenschalen darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker bestaubte Form gefüllt und in einem gelinden Ofen etwa 1 Stunde langsam gebacken.

982. **Früchtencremetorte.** Eine Torte nach Nr. 991 wird quer durch in zwei Hälften geteilt. Unter eine Vanillecreme (Nr. 824) gibt man verschiedene eingekochte, in Würfel geschnittene Früchte, Birnen, Nüsse, Reineclauden, Kirschen usw., streicht dieses auf den einen Tortenboden, überdeckt mit dem andern und glasiert die Torte mit einer Vanilleglasur (s. S. 347).

983. **Gußtorte von eingemachten Früchten.** Es wird ein Blech mit Butter bestrichen und mit Semmelmehl bestreut, dann mit Blätterteig (Nr. 764) belegt, mit einem ziemlich hohen Rand und der Boden mit eingemachten Träublein, Himbeeren oder Kirschen bestrichen. Darauf wird folgende Masse gegossen: 250 Gramm gesiebter Zucker, ebenso viel geschälte und fein gestoßene Mandeln rührt man mit 125 Gramm Puder, 4 Eigelb und 6 Eiern eine halbe Stunde, schneidet die Schale von einer halben Zitrone, 30 Gramm Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen fein, wenn die Masse dick gerührt ist, kommt das Geschnittene dazu, wird so auf die Torte gegeben und in nicht zu heißem Ofen etwa ¾ Stunden gebacken.

984. **Haselnußtorte.** 375 Gramm Haselnußkerne werden mit 4 Eiern fein gerieben. 375 Gramm Zucker mit 10 Eigelb leicht gerührt, das Haselnußpüree langsam dazu gegeben, ebenso der Schnee der 10 Eiweiß und 125 Gramm Mehl, im Ring gebacken, entweder gezuckert oder mit einer Orangenglasur (s. S. 347) überzogen.

985. **Himbeertorte.** Ein Tortenblech wird mit Blätterteig ausgelegt, hierauf 1 Liter frischer, mit gestoßenem Zucker bestreuter Waldhimbeeren gelegt und folgende Masse darauf gegeben: 125 Gramm Butter, schaumig gerührt, werden mit 125 Gramm Zucker und 5 Eigelb nebst 125 Gramm fein geriebener Mandeln und Vanille zusammengemischt, über die Himbeeren gegeben und in nicht zu heißem Ofen in einer halben Stunde gebacken.

986. **Jägertorte.** 250 Gramm gesiebter Zucker und eben so viel geschälte und fein gestoßene Mandeln werden mit 180 Gramm Mehl, 6 Eiern und 6 Eigelb leicht gerührt. Ist die Masse schaumig, so wird sie in ein bestrichenes und bestreutes Blech gefüllt und in gelindem Ofen gebacken. Unter eine Meringuenmasse von 4 Eiweiß und 250 Gramm Zucker rührt man 250 Gramm länglich geschnittener, abgezogener Mandeln und den Saft von 1—2 Zitronen, bestreicht die erkaltete Torte mit irgend einer Marmelade von allen Seiten, streicht die Meringuenmasse darüber, zuckert sie gut und läßt die Torte noch einige Zeit im Ofen abtrocknen.

987. **Johannisbeertorte.** 125 Gramm fein geriebener Mandeln werden mit 1 Eigelb, 6 Löffeln süßem Rahm, 60 Gramm Zucker angerührt und auf ein mit Butter- oder Kuchenteig gefüttertes Blech gegossen. Hat dies im Ofen ein wenig angezogen, gibt man ¾ Liter Johannisbeeren darauf, sowie eine aus 5 Eiern, 150 Gramm Zucker und ¼ Liter süßem Rahm hergestellte Masse und backt die Torte etwa 30—35 Minuten.

988. **Kapuzinertorte.** Nach Nr. 999 wird eine Torte gebacken, wenn erkaltet, von derselben ein fingerbreiter Deckel geschnitten, der untere Teil auf eine Tortenplatte gelegt und ¾ Liter gut geschlagener, mit Vanillezucker versüßter Schlagrahm (s. Abschnitt 24) hoch in der Mitte erhaben aufgestrichen, der Deckel aufgelegt und mit Schokoladeglasur (s. S. 347) überzogen.

989. **Linzertorte.** 200 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 300 Gramm gesiebter Zucker, 60 Gramm geschälter und fein gestoßener Mandeln, 2 ganze Eier und 4 Eigelb, 15 Gramm gestoßener Zimt, 4 Gramm Nelken, fein geschnittene Zitronenschalen, 200 Gramm feines Mehl und zuletzt der Schnee von dem übrigen Weißen nach und nach dazu gerührt und in einer Tortenform etwa ¾—1 Stunde gebacken.

990. **Makronentorte.** Von 500 Gramm süßer Mandeln, 4 Eiweiß, 500 Gramm Zucker und etwas Rosenwasser wird eine

Makronenmasse gemacht, indem man die abgeschälten Mandeln im Reibstein mit den 4 Eiweiß fein reibt und den Zucker nach und nach darunter arbeitet. Von dieser Masse wird auf Oblaten ein Boden 7 mm dick in der Größe eines Tellers aufgestrichen, mit Zucker bestreut und gebacken. Vom Reste wird für sich auf Oblaten entweder ein Gitter, Rosette oder sonst eine Form in der Größe des Bodens gespritzt und auch gebacken. Der Boden wird mit Eingemachtem bestrichen, das Gitter, von welchem die Oblaten entfernt, darauf gesetzt und serviert.

991. **Mandeltorte auf gewöhnliche Art.** Man brüht 180 Gramm Mandeln, schält sie ab, legt sie in frisches Wasser, trocknet sie auf einem Tuch, stößt sie mit 2 Eiern recht fein, rührt sie mit 180 Gramm gesiebtem Zucker, mit 6 ganzen Eiern nebst 4 Eigelb sehr schaumig, gibt 50 Gramm Puder zu, ebenso die fein geschnittene Schale einer Zitrone. Die Masse wird in einen mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Tortenring eingefüllt, etwa ¾ Stunden gebacken. Gewöhnlich überzieht man diese Mandeltorte mit einer Orangen- oder Zitronenglasur (s. S. 347) oder bestreut sie mit Zucker.

992. **Mandeltorte von gerösteten Mandeln.** 250 Gr. gerösteter Mandeln werden fein zerrieben, nach und nach 8 Eigelb, 8 ganze Eier, 250 Gramm Zucker, sowie 30 Gramm zerlassener Kakao dazu gerührt, zuletzt 50 Gramm Mehl, den Schnee der 8 Eiweiß darunter gezogen und im Ofen langsam gebacken.

993. **Meringuentorte.** Von ½ Kilo Zucker und 8 Eiweiß wird wie in Nr. 975 eine Meringuenmasse hergestellt. Auf ein Blech legt man weißes Papier und zeichnet mittelst eines Zirkels die Größe der Torte sich auf. Mit einer Sterntülle spritzt man nun, dem Rand des Kreises folgend, diesen auf das Papier und füllt den Zwischenraum als Boden mit der Meringuenmasse aus, 2 weitere Ringe in demselben Durchmesser wie der Boden werden nun gespritzt, jedoch nur der Rand. Der 4. Ring wird gitterartig gespritzt und dient als Deckel der Torte, mit dem Zuckerbeutel bestaubt, läßt man die Ringe langsam einige Stunden in leichtem Ofen bräunen, nimmt sie halb erkaltet umgekehrt, Papier nach oben, auf den Backtisch und zieht behutsam das Papier ab, oder feuchtet dieses mit lauem Wasser an. Auf eine Tortenplatte setzt man erst den Boden, dann die beiden Ringe und füllt das Innere mit 1 Liter gut geschlagenem, mit Vanillezucker versüßtem Schlagrahm (s. Abschnitt 24), gibt den Meringuendeckel auf den gleichmäßig gestrichenen Schlagrahm, garniert die Torte mit Rahm und serviert.

994. **Mürbe Torte.** Unter 500 Gramm leicht gerührter Butter mischt man 10 Eigelb, 250 Gramm Zucker, 250 Gramm geriebenen Zwieback, 1 abgeriebene Zitronenschale und den Schnee von 10 Eiweiß. Diese Masse wird in einer mit Butter ausgestrichenen Form etwa 1 Stunde gebacken und mit einer beliebigen Glasur überzogen.

995. **Nußtorte.** 60 Gramm Nußkerne und 60 Gramm süßer Mandeln werden zusammen mit 2 Eiern fein zerrieben, 90 Gramm Zucker, der Schnee von 4 Eiweiß und 45 Gramm Mehl beigemischt und diese Masse in 2 Scheiben in Tortenringen gebacken. 60 Gr. Nußkerne werden mit 3 Löffeln süßem Rahm fein gerieben, mit 20 Gramm Zucker, ½ Kaffeelöffel Kartoffelmehl und 2 Eigelb auf dem Feuer zu einer dicken Creme gekocht, wenn erkaltet, zwischen die beiden Böden gestrichen und mit einer Vanilleglasur (s. S. 347) glasiert.

996. **Orangetorte.** Die nach Nr. 997 gebackene Torte wird in 2 Böden geteilt. Zwischen die Böden eine Aprikosenmarmelade mit Orangezucker vermischt gestrichen und leicht mit Orangesirup getränkt. Eine Orangeglasur (s. S. 347) gibt man über die Torte und garniert mit Orangenschnitzen.

997. **Punschtorte.** 250 Gramm fein gesiebter Zucker wird mit 4 ganzen Eiern und 4 Eigelb schaumig gerührt, nach und nach 250 Gramm Mehl, der Schnee von 6 Eiweiß, sowie 125 Gramm warmer Butter, die Schale einer abgeriebenen Zitrone langsam darunter gerührt. Die Masse in 3 runden Papierkapseln oder Tortenringen mit Rand eingefüllt, glatt gestrichen und in 20 bis 25 Minuten gebacken. Oder man backt die ganze Masse im Tortenring und schneidet die erkaltete Torte in 3 Scheiben. Die Scheiben werden mit Punsch, Rum oder Arak getränkt. Zwischen 2 der Scheiben gibt man Aprikosen- oder Apfelmarmelade mit etwas Rum oder Arak vermischt, setzt die 3 Böden auf diese Weise aufeinander, den oberen unbestrichen, überzieht die Torte mit einer Punschglasur (s. S. 347) und belegt sie, nachdem sie getrocknet, hübsch verziert mit eingemachten Früchten.

998. **Rahmtorte.** 3 ganze Eier, 125 Gramm Zucker und ½ Liter süßer Rahm werden im Schlagkessel auf dem Feuer zu einer Creme abgeschlagen, bis sie einmal aufstößt. 125 Gramm Mandeln werden mit 6 Eiweiß fein gerieben, 8 Eigelb, 125 Gramm Zucker, 60 Gramm Mehl und die geschlagenen 8 Eiweiß darunter gezogen und in einem mit Blätter- oder Mürbteig (Nr. 746, 833) gefütterten Bleche etwa ¾ Stunden gebacken.

999. **Sandtorte.** 250 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 250 Gramm Zucker sowie 5 ganze Eier und 3 Eigelb nebst dem Abgeriebenen von ½ Zitrone dazu gegeben, zuletzt 300 Gr. Puder, füllt die Masse in ein niederes Blech oder Tortenring, backt die Torte etwa ¾ Stunden und bestreut sie mit geschnittenen Mandeln oder mit Zucker.

1000. **Sandtorte, gefüllt.** Die Masse Nr. 999 wird in einem Tortenring gebacken, in 2 Scheiben geteilt, der eine Teil als Boden mit Arak getränkt, irgend eine Marmelade darüber gestrichen, der andere Teil darauf gelegt, mit Zitronenglasur (s. S. 347) glasiert und getrocknet.

1001. **Sandtorte, schwere.** 250 Gramm Butter wird schaumig gerührt, nach und nach 125 Gramm Mehl, 125 Gramm Puder, sowie 10 ganze Eier mit 250 Gramm Zucker langsam dazu gerührt, die Masse nach etwa 30 Minuten schaumig gerührt, nach Nr. 999 weiter behandelt und gebacken.

1002. **Schokoladentorte.** 150 Gramm Schokolade werden mit ⅛ Liter heißer Milch glatt gerührt, leicht gekocht und kalt gestellt. Unterdessen werden 375 Gramm Zucker mit 12 Eigelb und 3 ganzen Eiern schaumig gerührt, die Schokolade mit 150 Gramm Puder daran gegeben, in die gerichtete Tortenform eingefüllt und etwa ¾—1 Stunde gebacken. Die Torte wird entweder mit einer Schokoladeglasur (s. S. 347) überzogen oder mit Zucker bestreut.

1003. **Ulmertorte.** 125 Gramm Rosinen werden in Wein und Zucker bis zum Aufquellen gekocht. 250 Gramm Butter, 3 Eier, 3 Eigelb, 3 Eßlöffel Hefe, 5 Löffel Rahm, 1 Löffel Zucker, etwas Zimt, 500 Gramm Mehl und ein wenig Salz werden zu einem Teig gerührt, den man gehen läßt, rollt einen messerrückendicken Boden aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, streut Rosinen, geschnittene Mandeln, Zitronat, Zitronenschalen, Zimt und Zucker darauf, legt den übrigen Teig in Kränzchen darüber, rund um einen fingerhohen Teigrand und einen blechernen Reif um das Ganze, läßt die Torte etwas gehen, bestreicht sie mit Eigelb, streut groben Zucker darüber und backt sie nicht zu schnell im Ofen.

1004. **Zitronentorte.** Von 6 Zitronen wird das Gelbe auf dem Reibeisen oder auf Zucker gerieben, die weiße Schale abgeschält, das Fleisch in Scheiben geschnitten, die Kerne entfernt, in

eine Porzellanschüssel gelegt, mit 250 Gramm Zucker bestreut, einige Zeit auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben, der abgelaufene Zucker auf dem Feuer dick eingekocht, die Zitronenschale dazu gegeben, einigemal aufgekocht und zur Seite gestellt. 250 Gramm abgezogener Mandeln werden fein gestoßen, gerührt, mit 60 Gramm Zitronat und 90 Gramm Pomeranzenschale vermischt. Ein Boden aus Mürbteig (Nr. 833) mit Rand hergestellt, wird mit Eigelb bestrichen, das Gewiegte darauf gestreut, abwechselnd mit Zitronenscheiben und etwas gewiegten Mandeln gefüllt, zum Schluß der dick eingekochte Saft. Von dem übrigen Teig wird ein Gitter über das Ganze gelegt, mit Eigelb bestrichen und etwa ½ Stunde gebacken.

22.

Kuchen verschiedenster Art.

Bei der Zubereitung von Kuchen gelten mit Bezug auf die Zutaten, auf den Teig und auf den Backofen die gleichen allgemeinen Regeln, wie solche für Torten angegeben sind.

Kuchenteige zum Auslegen sind in Abschnitt 19 Seite 296 enthalten.

1005. Apfelkuchen. 10 Aepfel werden geschält und zu Schnitzen geschnitten. 150 Gramm Zucker, 4 Gramm Zimt und die abgeriebene Schale einer Zitrone wird mit 3 Eßlöffeln süßem Rahm glatt gerührt, 3—4 Eier dazu geschlagen, 125 Gramm zerlassener Butter dazu gerührt, die Aepfel darin eine Zeit lang mariniert. Ein Kuchenblech wird mit Blätterteig (Nr. 764) ausgelegt und die Apfelstücke dicht nebeneinander eingelegt. 60 Gr. fein gehackter, ungeschälter Mandeln mit Zucker und etwas Kirschwasser vermischt, wird über die Aepfel gegeben und der Kuchen aus heißem Ofen in 25—30 Minuten gebacken. Man kann die Schnitze auch trocken auf den Boden legen, 6 Eier mit Zucker und Zitronat verrühren, etwas Milch oder Rahm dazu nehmen, diese Masse über die Aepfel gießen, Mandeln länglich oder würfelig schneiden, mit Zucker vermengen und darüber streuen.

1006. Apfelkuchen, geriebener. 10 Aepfel werden geschält, auf dem Reibeisen gerieben, mit 250 Gramm Zucker bestreut, mit 60 Gramm Zibeben und eben so viel Rosinen, mit etwas Zimt und geschnittenen Zitronenschalen vermischt. In ein mit Blätterteig ausgelegtes Kuchenblech gibt man die Apfelmasse. 60 Gr. grob gehackter Mandeln, ebenso 3 Milchbrote, 5 Gramm Zimt, 100 Gramm Zucker und 3 Gramm Nelken werden zusammengemengt, auf die Aepfel gestreut, kleine Stücke Butter darauf gegeben und etwa 30—40 Minuten in heißem Ofen gebacken.

1007. Apfelkuchen mit Guß. 10 abgeschälte Aepfel werden in Scheiben geschnitten, mit ½ Liter Weißwein, 125 Gr. Zucker, 50 Gramm Butter, 1 gehackten Zitronenschale weich gekocht. Ein Kuchenblech wird mit Blätterteig ausgelegt und die erkalteten Aepfel darauf gegeben. Von 125 Gramm Zucker und 125 Gramm

geriebener oder gestoßener Mandeln wird mit 5 Eigelb und 5 ganzen Eiern ein Guß bereitet, indem man alles zusammen leicht rührt, den Guß über die Aepfel gibt und den Kuchen in heißem Ofen backt.

Kuchen auf obige Art werden auch von Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen hergestellt.

1008. **Apfelkuchen, französisch.** Von einem mürben Teig (s. Nr. 833) wird ein runder Boden ausgestochen, ein Rand, etwa 2 cm hoch, aufgesetzt, auf ein rundes, flaches Blech gelegt und der Rand mit einem Papierstreifen umbunden. 100 Gramm Mandeln werden mit 3 Eigelb fein gerieben. 125 Gramm Zucker mit 6 Eigelb leicht gerührt, 125 Gramm Bröfel von Biskuit oder Makronen, sowie 60 Gramm Südfrüchte, 60 Gramm zerlassener Butter und der Schnee der 6 Eiweiß zugegeben. Diese Masse streicht man auf den Boden und backt ihn 25—30 Minuten. 10 geschälte Aepfel schneidet man in Schnitze, entfernt das Kernhaus, kocht sie in Zuckersirup weich, legt sie auf ein Haarsieb zum Abtropfen und dann auf den Kuchenboden. Der Apfelsirup, dick zum Gelieren eingekocht, wird auf die Aepfel gegossen.

1009. **Apfelkuchen mit Mandeln und Rum.** 10—12 geschälte Aepfel in Schnitze geschnitten und das Kernhaus entfernt, werden stark mit Zucker bestreut, 100 Gramm zerlassener Butter, 2 Spitzkelche Rum dazu gegeben, 1 Stunde mariniert, auf ein mit Blätterteig ausgelegtes Kuchenblech aufgelegt, 80 Gr. ungeschälter, gereinigter Mandeln, 125 Gr. von der Rinde befreites Schwarzbrot, 60 Gr. Zucker fein gewiegt, mit 3 Spitzgläsern Rum, etwas gestoßenem Zimt und geriebenen Zitronen gemischt, auf die Aepfel gestreut und in ziemlich heißem Ofen gebacken.

1010. **Aprikosen- oder Pfirsichkuchen.** Ein Kuchenblech mit Teig Nr. 833 ausgelegt. 25—30 Aprikosen werden halbiert, die Kerne aufgeschlagen, mit 70 Gr. Mandeln und 2 Eiweiß fein gerieben, 200 Gr. Zucker, etwas Zimt zugegeben, auf den Teigboden gestreut, die Aprikosen aufgelegt, etwas Mandeln aufgestreut und in heißem Ofen gebacken.

1011. **Blitzkuchen.** 280 Gramm Butter werden leicht gerührt, nach und nach 280 Gr. feines Mehl, 280 Gr. gesiebter Zucker, 3 ganze Eier, 3 Eigelb, die Hälfte einer abgeriebenen Zitrone zugegeben; in ein ausgebuttertes, mit Semmelmehl bestreutes Kuchenblech eingefüllt. 60 Gramm geschälter, länglich geschnittener Mandeln mit 3 Löffel Zucker vermengt, aufgestreut und gebacken.

1012. **Erdbeerkuchen.** Ein Kuchenblech mit Blätterteig ausgelegt und folgende Masse eingefüllt: 4 Eier mit 125 Gramm Zucker leicht gerührt, etwas Zimt und feingeriebene Zitronenschale, ¾ Liter frischer Erdbeeren, 250 Gramm geschälter, fein gewiegter Mandeln, 2 Hände geriebenes Weißbrot, 80 Gramm Zucker, etwas Zimt, eine abgeriebene Zitrone zugegeben, 30—40 Minuten in heißem Ofen gebacken.

Oder: Mit Mürbteig (siehe Nr. 833) ein Kuchenblech ausgelegt, mit der Gabel gestochen und in heißem Ofen rasch gebacken. 2 Liter gereinigter Walderdbeeren mischt man mit 250 Gr. Zucker, gibt diese auf den Teig, überstreicht mit steif geschlagener Meringuenmasse von 4 Eiweiß (s. Nr. 975) gleichmäßig die Erdbeeren, bestreut mit Zucker und backt 25—30 Minuten in nicht zu heißem Ofen.

1013. **Grieskuchen.** Ein Kuchenblech mit einem mürben (Nr. 833) oder Kuchenteig (Nr. 831) ausgelegt. 250 Gr. Gries werden in 1 Liter Milch eingerührt, dickt eingekocht, gesalzen, nach Erkalten 250 Gramm zerlassener Butter, 8—10 Eier, 30 Gramm bitterer und 30 Gramm süßer, gewiegter Mandeln, 1 abgeriebene Zitrone, 80 Gramm Zucker eingerührt, eingefüllt, Butter darauf geschnitten, 30—40 Minuten gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut, serviert.

1014. **Heidelbeerkuchen.** 2 Liter ausgesuchter Heidelbeeren werden mit 250 Gramm Zucker vermischt. 3—4 fein gewiegte Milchbrote, mit 150 Gramm Zucker vermischt, werden auf eine mit Blätter- oder Mürbteig ausgelegte Kuchenform gestreut, die Heidelbeeren darauf gegeben, sowie einige kleine Stückchen Butter und gebacken.

1015. **Himbeerkuchen.** Eine Kuchenform wird mit Blätterteig ausgelegt. 3—4 geriebene Milchbrote oder fein gewiegte Biskuite werden auf den Boden eingestreut. 1 Liter verlesener Himbeeren mit 250 Gramm Zucker vermischt, darauf gegeben und gebacken.

1016. **Himbeerkuchen von eingemachten.** In eine nach Nr. 1015 ausgelegte, Kuchenform, der Boden ausgestreut, werden eingemachte Himbeeren gegeben, von Blätterteig ein Gitter darüber gelegt. Backzeit 20—25 Minuten oder ein Guß nach Nr. 1018 über die eingemachten Himbeeren gegeben.

1017. **Johannisbeerkuchen.** Auf einen nach Nr. 1015 gebackenen Kuchen wird Guß, Nr. 1018, gegeben. Backzeit 30 Min.

1018. Johannisbeerkuchen mit Mandelguß. Ein Kuchenblech wird mit Blätterteig ausgelegt, mit Johannisbeeren und Zucker bedeckt. 250 Gramm abgezogener Mandeln, mit 4 Eiweiß fein gerieben, werden mit 250 Gramm Zucker und ½ geriebenen Zitronenschale gerührt, der Schnee von 6 Eiweiß sowie einige Johannisbeeren darunter gemischt, auf die Johannisbeeren gegossen, glatt gestrichen, mit Zucker bestreut und im Ofen gebacken.

1019. Käsekuchen oder Topfen. Drei weiße, saure Milchkäse (Tropfen) rührt man in einer Schüssel glatt, gibt 3 Eßlöffel Mehl, etwas Salz, 90 Gramm zerlassener Butter, 125 Gr. Zucker, 5 Gramm Zimt, 6 ganze Eier nach und nach zu, ebenso 60 Gramm Rosinen, 60 Gr. Zibeben und ¼ Liter sauren oder süßen Rahm, füllt die Masse in ein mit Blätterteig ausgelegtes Kuchenblech. Backzeit 25—30 Minuten.

1020. Käsekuchen mit Mandeln. 180 Gramm Butter werden leicht gerührt, nach und nach 3 Stück weißer Milchkäse, wie auch von 8 Eiern je ein Stück mit einem Löffel Mehl dazu gegeben, ebenso 60 Gramm Zucker, 60 Gr. geriebener Mandeln, ½ geriebene Zitronenschale, ¼ Liter sauren Rahm, 60 Gr. Zibeben und 60 Gramm Rosinen, in ein mit Blätterteig ausgelegtes Kuchenblech eingegossen, mit geschnittenen Mandeln bestreut und gebacken.

1021. Kirschenkuchen. 250 Gramm Butter werden leicht gerührt, 60 Gr. abgezogener, fein gestoßener Mandeln, 120 Gr. Zucker, das Weiche von 4 in Milch eingeweichten, ausgedrückten Semmeln nebst 8 Eiern mit der Butter vermischt, ebenso 8 Gr. Zimt, 30 Gr. Zitronat, 30 Gr. Pomeranzenschalen, das Gelbe einer halben Zitrone fein geschnitten, zuletzt 1½ Kilo ausgesteinter, schwarzer Kirschen. In eine ausgebutterte, mit Weckbröseln bestreute Kuchenform eingefüllt, sofort in heißem Ofen in 45 Minuten gebacken.

Himbeer-, Johannisbeer-, Aprikosen- ꝛc. Kuchen werden auf die gleiche Art bereitet. Bei Steinobst werden die Steine entfernt.

1022. Kirschenkuchen, abgedämpfter. 250 Gramm Zuckerbrot, 125 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, ½ Stange Vanille, etwas Salz, 125 Gramm geriebener Mandeln werden mit 1—1½ Liter Rahm auf dem Feuer abgerührt, abgedämpft, wenn halb erkaltet, 8 Eigelb, 50 Gr. Sultaninen, geschnittene Zitronenschalen, 1½ Kilo schwarzer Kirschen, der Schnee der 8 Eier eingerührt, in

einem mit Brotmehl ausgestreuten Kuchenblech gebacken, mit Maraskino bespritzt, gezuckert und serviert.

1023. Kirschenkuchen mit Gries. 250 Gramm Butter werden leicht gerührt. Von ¾ Liter Milch und 180 Gramm Griesmehl wird ein dicker Brei gekocht, kalt gerührt. 250 Gr. geschälter und gestoßener Mandeln, 10 Eier, 120 Gramm Zucker, die Schale einer abgeriebenen Zitrone, 30 Gr. Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschalen, 8 Gr. Zimt, 4 Gr. Nelken, zuletzt 1½ Kilo abgezupfter Kirschen zugegeben, die Masse in eine ausgebutterte, mit Semmelmehl bestreute Form eingefüllt. Backzeit 50 Minuten.

1024. Kirschenkuchen mit Guß. Ein Kuchenblech mit Blätterteig ausgelegt, wird mit geriebenem Milchbrot oder mit Biskuit und geschnittenen Mandeln bestreut, 2 Kilo ausgesteinter Kirschen darauf gegeben, mit 250 Gramm Zucker bestreut und 20—25 Minuten gebacken. Unter den festen Schnee von 4 Eiweiß rührt man 120 Gramm Zucker, gibt den Saft einer Zitrone dazu, streicht diese Masse auf den Kuchen, streut Zucker über das Ganze und gibt ihn zum Gelbwerden etwa 15 Minuten in den Ofen.

1025. Mandelkuchen. Man stößt 125 Gramm abgezogener Mandeln mit ein wenig Rosenwasser recht fein. 90 Gr. gesiebter Zucker, 2 ganze Eier und 4 Eigelb rührt man ½ Stunde, gibt eine abgeriebene Zitrone dazu. Auf ein flaches Blech legt man einen rund ausgeschnittenen Blätterteigboden, gießt die Mandelmasse darauf, so daß ringsum 2 Finger breit Raum bleibt, legt über die Masse einen zweiten Blätterteigboden, den man mittelst Eigelb an ersterem fest macht, und schlägt dann den unteren Teil rings herum herauf, bestreicht alles mit Eigelb, schneidet den Rand des Teiges mittelst des Messerrückens leicht ringsum ein, streut Zucker, Anis und geschnittene Mandeln darauf und backt den Kuchen etwa 30 Minuten im Ofen.

1026. Oster- oder Rahmkuchen. 2 Löffel Weißmehl werden mit 10 ganzen Eiern mit dem Schneebesen ½ Stunde geschlagen, ½ Liter Rahm mit 60 Gramm zerlassener Butter, 125 Gramm Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und Salz dazu gegeben und in einem mit Teig gefütterten Blech gebacken, mit Zucker bestreut und serviert.

1027. Pfirsichkuchen. 15 Pfirsiche werden geschält, von den Kernen befreit, in Kirschenwasser mit Zucker gelegt, dann auf ein mit Kuchenteig (Nr. 831) ausgefüttertes Blech gelegt und ge-

backen. Der Sirup, welcher sich gebildet hat, wird dick gekocht und über die Pfirsiche gegossen. Gehackte Mandeln und Makronen mit etwas Zimt, Zucker und Zitrone vermengt, werden vor oder nach dem Backen darüber gestreut. Siehe auch Nr. 1010.

1028. **Rahmkuchen.** Auf ein mit Blätterteig ausgelegtes Kuchenblech werden etwa 60 Gramm Zibeben, eben so viel Rosinen, 60 Gr. abgezogener und gewiegter Mandeln gestreut. 4 ganze Eier, 3 Gelbe, 3 Deziliter saurer und ½ Liter süßer Rahm, Zimt, ein wenig Salz, 60 Gr. Zucker, eine halbe, abgeriebene Zitrone werden zusammen gerührt, die Masse eingefüllt und 30 Minuten in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1029. **Rahmkuchen von gestandenem Rahm oder Milch.** Ein Blech wird mit Blätterteig ausgelegt, der Boden mit Rosinen und Zibeben bestreut. 60 Gr. Zucker, 60 Gr. Mehl, 4 Eigelb, 1 Liter gestandener Milch nebst Rahm wird glatt zusammen gerührt, der Schnee der 4 Eiweiß darunter gezogen, die Masse eingefüllt und gebacken.

1030. **Reiskuchen.** 250 Gramm Karolinareis werden gewaschen, blanchiert, mit ¾ Liter Milch und 1 Stange Vanille weich gekocht, eine Prise Salz, 180 Gr. Zucker, 125 Gr. fein geschnittener Zitronat und Pomeranzenschalen zugegeben, ebenso nach und nach 10 Eigelb, 180 Gr. zerlassener Butter, den Schnee der Eier und backt sie in einem mit Butter bestrichenen und mit Semmelbrösel bestreuten Kuchenblech 40 Minuten.

1031. **Rhabarberkuchen.** Die jungen Rhabarberstengel werden in feine Scheiben geschnitten, stark mit Zucker vermischt, nach Nr. 1005 mit Blätter- oder Mürbteig gebacken.

1032. **Stachelbeerkuchen.** 1 Liter halbreifer, grüner Stachelbeeren werden blanchiert, in heißen Läuterzucker (S. 29) gelegt, nach etwa 3 Stunden zum Ablaufen auf ein Sieb gegeben, der Saft dick eingekocht zur Seite gestellt. Ein mit Mürbteig ausgelegtes Blech wird mit gehackten Makronen dick bestreut, die Stachelbeeren darauf gelegt, etwas Vanillezucker aufgestreut, gebacken und vor dem Servieren der eingekochte Saft darüber gegossen.

1033. **Tausendblätterkuchen.** Man backt von Blätterteig, (8 mal geschlagen), etwa 6—8 gleich große, dünne, ausgerollte Böden, mit einer Gabel gestochen, in einem nicht zu heißen Ofen. Bestreicht diese mit einer Vanillecreme (Nr. 824) oder irgend einer

Marmelade, setzt sie aufeinander, bestreut ihn mit Zucker und verziert ihn mit Früchten, schneidet den Kuchen gleichmäßig rund und serviert.

1034. Traubenkuchen. Ein ausgebuttertes und mit Semmelmehl bestreutes Kuchenblech wird mit Blätterteig ausgelegt, 125 Gramm geschälter und gestoßener Mandeln rührt man nebst eben so viel gesiebtem Zucker mit einem Ei und 6 Eßlöffeln süßem Rahm, 8 Gramm gestoßenem Zimt zusammen, gibt dies in die Form, legt 750 Gramm schwarzer und roter Trauben dicht auf die Mandeln, rührt 6 Eier mit 50 Gr. Zucker schaumig, gibt ¼ Liter süßen Rahm daran, gießt dies über den Kuchen und backt ihn etwa 40 Minuten im Ofen.

Oder: **Traubenkuchen mit Guß.** Ein Kuchenblech legt man mit Mürbteig (Nr. 1254) aus. 6 Eiweiß schlägt man zu einem steifen Schnee, zieht 300 Gr. gestoßenen Zucker und 1 Kilo abgepflückter und eingezuckerter Trauben zu, streut auf den Teigboden feingewiegte Mandeln, gibt die Masse darauf und backt ¾ Stunden.

1035. Zimtkuchen. Es wird ein Blech mit Blätterteig ausgelegt, 125 Gramm Butter leicht gerührt, 8 Eigelb nach und nach zugegeben. 125 Gr. ungeschälter Mandeln, mit einem Ei fein gestoßen, eine fein geschnittene Zitronenschale, 125 Gr. gestoßener Zucker, 2 Eßlöffel Zimt und der Schnee der Eiweiß dazu gerührt und im Ofen 30—40 Minuten gebacken.

1036. Zwetschgen- oder Pflaumenkuchen. Zwetschgen oder Pflaumen werden der Länge nach geschnitten, ausgesteint und das Innere nach oben, auf ein mit Blätter-, Hefe- oder Süßteig (Nr. 831—833) ausgelegtes Blech regelmäßig und dicht aneinander aufgelegt. 6 fein gewiegte Semmeln, 60 Gr. Mandeln, Zucker und Zimt gemischt über die Zwetschgen gestreut, kleine Butterstücke darauf gegeben und im heißen Ofen 20—25 Minuten gebacken.

Oder: Die Zwetschgen werden wie oben auf Blätterteig aufgelegt. 130 Gr. Butter leicht gerührt, ebensoviel geschälter, mit 1 Ei gestoßener Mandeln, 120 Gramm Zucker und 5 Eier dazu gegeben, auf die Zwetschgen gegossen und in 25—30 Minuten gebacken.

Oder: Eingekochte Zwetschgen läßt man auf einem Sieb abtropfen und steint sie aus. Ein Kuchenblech wird mit Teig (Nr. 833) ausgelegt und die Zwetschgen aufgelegt. 60 Gr. gestoßener Mandeln, 50 Gr. zerlassener Butter und 50 Gr. Zucker mit etwas Zimt darauf gestreut und 20—25 Minuten gebacken. Beim Ser-

vieren gießt man den kurz eingekochten Saft kalt auf den Kuchen.

1037. Zwetschgenkuchen von gedörrten Zwetschgen. 1 Kilo dürrer Zwetschgen werden in Wasser weich gekocht, ausgesteint, zu einem Mus verrührt, 250 Gramm Zucker, 20 Gr. Zimt, 5 Gr. Nelken und die geschnittene Schale einer Zitrone zugegeben, in ein mit Blätterteig ausgelegtes Blech gegeben, über das Ganze ein Gitter von Blätterteig gelegt und in 20—30 Minuten gebacken. Oder man bestreut das Mus mit gestoßenen Mandeln und geriebenem Brot, legt Butterstückchen darauf und backt den Kuchen.

1038. Zwiebelkuchen. 8 große, weiße, in Scheiben geschnittene Zwiebeln werden in 125 Gr. Butter weich gedämpft, wenn erkaltet, 4 Eier nebst Salz und Kümmel, ¼ Liter süßen oder sauren Rahm dazugegeben und in ein mit Blätterteig ausgelegtes Blech eingefüllt. 125 Gramm Speck, in Würfeln geschnitten, streut man auf den Kuchen und backt ihn in 20—25 Minuten.

Oder: Ein Blech wird dünn mit Blätterteig ausgelegt. 10 rohe Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, ebenso etwa 80 Gramm frischer Speck in Würfel, hellgelb geröstet, die Zwiebeln darin weich gedämpft, auf den Teig gelegt, mit Kümmel und Salz bestreut und in den Ofen gebracht. Während des Backens wird ¼ Liter saurer Rahm mit 5 Eiern zusammen gequirlt, darüber gegossen, in etwa 20 Minuten in heißem Ofen gebacken und recht heiß aufgetragen.

23.

Kleinbackwerk (Dessert).

Um das Backwerk schön zu backen, ist vor allem ein richtiger Hitzegrad des Backofens nötig, welchen man am besten dadurch ersieht, daß ein Papierstreifen, 5 Minuten in denselben gegeben, sich hellgelb färbt. Da die Backöfen keine gleichmäßige Hitze geben, so ist es nötig, das Blech öfters zu wenden, damit das Backwerk von allen Seiten gleichmäßig backt. Das Backwerk muß sofort aus dem Ofen noch warm vom Blech genommen werden.

Die meisten Hausfrauen werden ihr Backwerk beim Bäcker backen, jedoch ist dabei darauf zu sehen, daß die Backwaren nicht zu lange dort stehen bleiben, sondern sofort gebacken werden, um einen schönen Erfolg zu erzielen.

Am besten ist das Backwerk in geschlossenen Steingut- oder Porzellantöpfen aufzubewahren.

Glasieren des Backwerks und der Torten. Mit Wasser: 3 Eßlöffel fein gestoßener und gesiebter Zucker werden mit einem großen Eßlöffel Wasser so lange gerührt, bis die Masse dicklich wird. Diese Masse kann nun, dem Geschmack des betreffenden Backwerks entsprechend, in mannigfaltiger Weise mit Geschmack versehen werden, z. B. durch Hinzugabe von auf Zucker abgeriebener Zitronen- oder Orangenschale und Saft aus diesen Früchten, ferner durch Zusetzung von Vanille, Kakao, Kaffee-Essenz, Zimt, Maraskino, Arak, Erbsensaft, Punschessenz, Malaga, Rosen- oder Orangenblütenwasser usw. Ein Färben des Gusses, außer etwa Rot mit Cochenillefarbe, ist kaum ratsam.

Das Glasieren geschieht, indem der Guß entweder auf das noch warme Backwerk mit einem Pinsel aufgestrichen oder in gleicher Weise auf das erkaltete Gebäck oder Torte aufgetragen wird. Im letzteren Falle ist nach dem Glasieren dasselbe kurze Zeit in den mäßig warmen Ofen zu bringen, damit der Guß rasch abtrocknet und dadurch Glanz erhält.

Will man Eiweißguß oder -Glasur in Anwendung bringen, so stellt man diese in folgender Weise her: 125 Gramm fein gesiebter Zucker wird mit 2 Eiweiß und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse so lange gerührt, bis dieselbe ihre Durchsichtigkeit

verliert und schön weiß ist, worauf beim Glasieren wie beim Guß verfahren wird. Es muß aber die Eiweißglasur stets im Ofen rasch abgetrocknet werden, damit sie Glanz behält. Einzelne Backwerksorten werden schon vor dem Backen teilweise mit Eiweißguß versehen und dieser mitgebacken, was sehr schön aussieht und gut schmeckt.

Schokoladeguß wird bereitet, indem man 100 Gramm Kakaomasse in einer Kasserolle erwärmt, ist sie flüssig, so kommen 300 Gramm gestoßener Zucker und etwas Vanille dazu. Diese Mischung, zu einer dickflüssigen Masse mit vorher erwärmtem Wasser angerührt, wird aufgekocht, vom Feuer genommen, tüchtig an den Wandungen der Kasserolle mittelst eines Spartels gerührt (tabliert), mit der noch heißen Glasur das Backwerk glasiert und warm abgetrocknet. Dieser Guß verlangt rasche Behandlung, weil sonst kein Glanz erzielt wird.

1039. Anisbrot. 250 Gramm gesiebter Zucker werden mit 5 Eiern eine halbe Stunde gerührt, wenn die Masse dick ist, rührt man 250 Gramm feines Mehl, die geschnittene Schale einer Zitrone und für 3 Pfennig Anis hinein. Auf ein mit Mehl bestaubtes Blech wird der Teig in 2 langgewirkten Laibchen aufgelegt und gebacken. Wenn erkaltet, in Scheiben geschnitten und auf beiden Seiten geröstet.

Oder: 250 Gramm feiner Zucker wird mit 5 Eiern eine Stunde leicht gerührt, 250 Gramm fein gesiebtes Mehl, sowie die klein geschnittene Schale einer Zitrone und 8 Gramm gereinigter Anis dazu gegeben, die Masse in ausgebutterte und gemehlte Kapseln eingefüllt, gebacken, in Scheiben geschnitten und diese auf beiden Seiten geröstet.

Oder: Unter die oben beschriebene Anisbrotmasse rührt man 100 Gramm ungeschälter Mandeln, im übrigen behandelt wie oben.

1040. Anisküchlein. 7 Eier werden mit 250 Gramm Zucker und einer abgeriebenen Zitronenschale leicht gerührt, bis die Masse dick ist, darauf werden 250 Gramm Mehl und 10 Gramm Anis beigefügt, gut zusammengerührt, in kleinen Häufchen auf Oblaten gesetzt und langsam gebacken. Man kann sie auch mit einem Wasserguß glasieren.

1041. Apfel im Schlafrock. 8 geschälte Aepfel werden halbiert, das Kernhaus mittelst eines Ausbohrlöffels entfernt, mit 3 Eßlöffel Zucker und 200 Gramm Kirschwasser mariniert. Ein 8mal gerollter Blätterteig (Nr. 764) wird dünn ausgerollt, in viereckige Stücke geschnitten, mit Ei bestrichen und je die Hälfte

eines Apfels in diese Teigstücke eingeschlagen, mit Ei bestrichen, im Ofen gebacken, wenn sie Farbe haben, mit Zucker bestreut und im Ofen glasiert. Eine Aprikosensauce (Nr. 816) wird dazu serviert. — Von Pfirsichen oder Aprikosen ebenso hergestellt.

1042. **Aprikosentörtchen.** 12—14 kleine, runde Tarteletten-förmchen werden mit Blätterteig (Nr. 764) ausgelegt, der Boden mit 4 gewiegten Weißbroten, 60 Gramm Mandeln, gehackter Zitronenschale und 100 Gramm Zucker bestreut. Auf jedes Förmchen legt man 4—5 rohe, geschälte, halbierte Aprikosen, zuckert diese und backt sie etwa 20—25 Minuten in sehr heißem Ofen.

1043. **Belgrader Brot.** Man rührt 250 Gramm gesiebten Zucker mit 3 ganzen Eiern und 2 Eigelb zu einer leichten Masse, gibt 250 Gramm geschälter und in Stücke geschnittener Mandeln, die Schale einer Zitrone, 15 Gramm Zimt, 4 Gramm Nelken, 30 Gramm Zitronat, 30 Gramm Pomeranzenschalen gröblich geschnitten und zuletzt 250 Gramm feines Mehl dazu. Auf dem Nudelbrett rollt man den Teig halbfingerdick aus, schneidet ihn in 5—6 cm lange, 2½ cm breite Stückchen, setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, backt sie in 20—25 Minuten schön gelb und glasiert sie mit einem Wasser- oder Orangeguß. S. 347.

1044. **Biskuit.** 6 Eigelb werden mit 250 Gramm Zucker schaumig gerührt, der Schnee der Eier und 250 Gramm feines Weißmehl zugegeben, dieser Teig messerrückendick auf ein Papier gestrichen, auf ein Blech gesetzt und gebacken. Sowie es Farbe hat, wird es herausgenommen, umgewendet, das Papier abgezogen, die Hälfte des Bodens mit irgend einer Marmelade bestrichen, mit der andern Hälfte bedeckt, dann in irgend welche beliebige Stücke geschnitten, diese mit Eiweißglasur (S. 347) glasiert und zum Abtrocknen noch einmal in den Ofen gegeben.

Dieses Biskuit wird zu süßen Speisen und Bäckereien verwendet.

Hygiama-Biskuit. (Rezept von E. Hannemann, Vorsteherin der Kochschule des Lette-Vereins, Berlin.) 150 Gramm Zucker, 4 ganze Eier, 300 Gramm Hygiama, 50 Gramm Mondamin, 1 Teelöffel Zimt. Eier und Zucker werden ¼ Stunde lang schaumig gerührt, hierauf der gestoßene Zimt zugesetzt und nach und nach das mit dem Mondamin vermischte und durch ein Sieb geschlagene Hygiama; das Ganze wird 5 Minuten gut durchgerührt. Von dem Teig setzt man kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt diese bei gelinder Hitze einige Minuten backen.

1045. Biskuit, Geduld's. 6 Eiweiß, zu festem Schnee geschlagen, werden mit 250 Gr. Zucker, etwas Vanille vermischt, 250 Gramm Mehl darunter gerührt und diese Masse mittelst Blechspritze fingerlang, dem Zuckerbrot (Löffelbiskuit) ähnlich, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt. Man läßt sie stehen, bis sich oben eine trockene Haut bildet, worauf man sie hell in einem gelinden Ofen backt.

1046. Biskuit mit Mandeln. 250 Gramm Mandeln, darunter einige bittere, werden mit Eiweiß fein gestoßen, mit 250 Gramm Zucker und 10 ganzen Eiern auf dem Feuer mit dem Schlagbesen schaumig und kräftig warm geschlagen. Vom Feuer genommen schlägt man die Masse so lange, bis sie erkaltet, zieht 100 Gramm Weizenmehl darunter, füllt die Masse in eine Form und backt sie etwa 1 Stunde in mäßig heißem Ofen. Diese Masse wird zu kalten Puddings, Bomben, Timbalen usw. verwendet.

1047. Biskuitroulade. 150 Gramm Zucker werden mit 6 Eigelb, der abgeriebenen Schale einer Zitrone etwa ½ Stunde leicht schaumig gerührt, 150 Gramm Kartoffelmehl und der Schnee der 6 Eiweiß darunter gezogen. Diese Masse streicht man dünn auf ein Papier, setzt sie auf ein Backblech, backt die Masse sehr rasch in etwa 12—15 Minuten in mäßig heißem Ofen, bestreicht die vom Papier abgezogene Seite mit einer beliebigen Marmelade, rollt das Biskuit der Länge nach dicht auf und schneidet, wenn gut erkaltet, fingerdicke Querstreifen davon. Man kann diese Stücke mit einer leichten Zuckerglasur (S. 347) glasieren oder mit Rum oder Arak anfeuchten und mit Zucker bestreut glasieren.

1048. Biskuittörtchen. 250 Gramm Zucker wird mit 4 Eigelb schaumig gerührt, der Schnee der 4 Eiweiß dazu gegeben und 60 Gramm Kartoffelmehl darunter gerührt, in kleinen, mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl bestäubten Förmchen gebacken.

1049. Brenden. 250 Gramm geschälter Mandeln werden mit einigen Eßlöffeln Rosenwasser sehr fein gestoßen, 250 Gramm Staubzucker dazu gegeben, diese Masse auf schwachem Feuer abgeröstet, bis sie sich trocken anfühlt und von dem Geschirr losgeht. Man läßt diese Masse mit einem Tuch bedeckt einen Tag stehen. Die Masse wird auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett etwa 2 messerrückendick ausgerollt und mittelst eines Herz- oder Sternausstechers ausgestochen. Man gibt die Brenden auf ein Brett,

stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort und backt sie andern Tags auf einem gewachsten Blech in 25—30 Minuten in mäßigem Ofen.

1050. Bretzeln zu Tee. 250 Gramm Mehl, 100 Gr. Zucker, 80 Gramm Butter, etwas saurer Rahm und 1 Eigelb wird zu einem Teig gearbeitet und kleine Bretzeln daraus geformt. Sind sie schön dunkelgelb gebacken, so bestreicht man sie mit Eiweiß und überstreut sie mit Zucker.

1051. Blätterteigschnitten mit Aepfeln. 6—8 geschälte Aepfel werden in Scheiben geschnitten, in 125 Gramm Butter weich gedämpft, 1 Löffel Vanillezucker und 2 Löffel Aprikosenmarmelade daran gegeben und kalt gestellt. Von 250 Gr. 8mal geschlagenem Blätterteig (Nr. 764) werden 2 gleich lange und breite Böden geschnitten, gibt den einen auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, streicht die Apfelmasse gleichmäßig darauf, legt den anderen Boden darüber, auf den 4 Seiten die Ränder mit Eigelb festklebend und festdrückend, streicht das Ganze mit Ei und teilt die Fläche mittelst eines Messerrückens in gleich lange und breite Stücke und ritzt damit irgend eine kleine Zeichnung leicht in den Teig. Gibt das Ganze zum Backen in einen nicht zu heißen Ofen und bestreut es 5 Minuten vor dem Fertigwerden tüchtig mit Zucker, um demselben einen schönen Zuckerglanz zu geben; wenn erkaltet, zerteilt man es mit einem Messer nach den vorher eingeritzten Linien und serviert.

1052. Choux oder Kaffeeküchlein oder Windbeutel. Nach Nr. 829 wird ein Brandteig zubereitet und hievon taubeneigroße Häufchen in geringer Entfernung mittelst eines Löffels oder einer Spritze auf ein Blech aufgesetzt. Auf diese Häufchen werden abgezogene, gehackte Mandeln, welche mit 1 Eiweiß und Vanillezucker angemacht sind, gestrichen. Backzeit 10—15 Minuten. Um diese Windbeutel zu füllen, werden sie an der Seite eingeschnitten und Vanilleschlagrahm eingefüllt.

Ebenso wird eine Creme von Vanille oder Schokolade (Nr. 824) eingefüllt.

1053. Erdbeertörtchen mit Schlagrahm. 15—20 kleine, glatte, runde Förmchen werden mit Blätterteig ausgefüttert, mit einer Gabel gestochen, in heißem Ofen gebacken, mit Zucker bestreut und einen Augenblick zum Glasieren in den Ofen gestellt. 1 Liter frischer Walderdbeeren werden sauber verlesen. 150 Gr. Hutzucker, mit ⅛ Liter Wasser aufgelöst und zum Flug gekocht,

wird (s. S. 29) an die Erdbeeren gegossen, diese in die Förmchen eingefüllt, mit geschlagenem und versüßtem Rahm (Abschnitt 24) gleichmäßig überstrichen und auf einer Serviette angerichtet zu Tische gegeben.

1054. Geduldzeltchen. 125 Gramm gestoßener Zucker werden mit 4 Eigelb eine halbe Stunde gerührt, die Schale einer halben Zitrone auf dem Reibeisen abgerieben und 125 Gramm Mehl dazu gegeben, ein heißes Blech mit Wachs bestrichen, haselnußgroße Zeltchen mit einem Löffelchen aufgesetzt und im Backofen langsam gebacken.

1055. Gußbögen. Von 3 Eiern wird das Weiße zu einem steifen Schnee geschlagen und mit 125 Gramm gesiebtem Zucker so lange gerührt, bis es schön weiß ist, 250 Gramm geschälter Mandeln werden länglich und fein geschnitten, das Gelbe von einer Zitrone abgerieben, nebst dem Safte und einer Messerspitze pulverisiertem Tragant dazu gegeben. Auf ein mit Butter bestrichenes Blech streicht man von dieser Masse dünne, runde Böden möglichst gleichmäßig auf, backt sie rasch im Ofen bei schwacher Hitze geblich, nimmt die Böden mit einem Messer behutsam vom Blech und krümmt sie über dem Rollholz zu Bögen.

1056. Haselnußbrötchen. 60 Gramm Haselnußkerne und 60 Gramm Mandeln werden mit einem Eiweiß fein gerieben, mit 250 Gramm Zucker und 3 geschlagenen Eiweiß zusammengearbeitet, auf Oblaten gestrichen, in längliche Streifen geschnitten, mit Zitronenglasur (S. 347) glasiert und langsam gebacken.

1057. Haselnußlebkuchen. 375 Gramm Haselnußkerne und 200 Gramm ungeschälter Mandeln werden mit etwas Eiweiß fein gerieben. 500 Gramm feiner Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Kirschwasser, 80 Gramm Mehl wird gut verrührt, der festgeschlagene Schnee von 8 Eiweiß darunter gezogen, messerrückendick ausgerollt, in längliche, viereckige Lebkuchen geschnitten, auf einem gebutterten Blech gebacken und mit einer Glasur von Eiweiß und Zucker glasiert. (S. 347.)

1058. Himbeerbrot. 250 Gramm Zucker wird mit 4 Eigelb und 2 Eiern eine halbe Stunde gerührt, dazu 4 Eßlöffel eingemachter Himbeeren gegeben, ebenso 250 Gramm Mehl. Von dieser Masse setzt man runde Brötchen auf ein gebuttertes Blech und backt sie etwa 20—25 Minuten aus heißem Ofen.

1059. Johannisbeertörtchen. 12—14 Tartelettenförmchen werden mit dünnem Blätterteig (Nr. 764) ausgelegt. Unter eine Vanillecrememasse werden nach Nr. 824 60 Gramm fein geschnittener Mandeln gegeben, das Creme ¾ voll in die Förmchen eingefüllt, im Ofen rasch gebacken, herausgenommen, auf ein Papier und Blech gesetzt und rings um den Rand Meringuenmasse (Nr. 975) gespritzt, in die Mitte ein Johannisbeergelee gefüllt, die Törtchen gezuckert und im Ofen nachgetrocknet.

1060. Kirschen- und andere Fruchttörtchen. Von einem nach Nr. 831 hergestellten Kuchenteig werden kleine, runde Böden ausgestochen, außen herum ein kleiner Rand gelegt und mit Eigelb befestigt, der Boden mit der Gabel gestochen, der Rand mit Ei bestrichen und im Ofen hellgelb gebacken. 750 Gramm schwarzer, ausgesteinter Kirschen werden 1 Stunde lang in Vanillestaubzucker gelegt, dann auf die Böden gegeben, etwa 8—10 Minuten im Ofen gebacken, wenn erkaltet, auf eine mit gefalteter Serviette versehene Platte angerichtet, mit Vanillezucker bestreut und serviert.

Wird von allen frischen Früchten ebenso zubereitet.

1061. Königsschnitten. Ein Blätterteig (Nr. 764) (250 Gr. Mehl) wird messerrückendick ausgerollt, mit ziemlich fester Vanilleglasur (S. 347) von 2 Eiweiß bestrichen, länglich viereckige Schnitten daraus geschnitten, diese rasch gelb gebacken und aufgetragen.

1062. Krapfen von Blätterteig. Von 250 Gr. Butter wird nach Nr. 764 ein Blätterteig hergestellt und derselbe etwa 8mal geschlagen. Ist derselbe fertig, rollt man ihn stark messerrückendick aus, sticht in der Größe einer Untertasse runde Scheiben aus, streicht diese rund um mit Eigelb, gibt in die Mitte irgend eine Marmelade von Aprikosen, Himbeeren oder Johannisbeeren, gedämpfte Aepfel, Pfirsiche, Ananas usw., schlägt die andere Hälfte des Teiges über die Marmelade. Um nun ein Auslaufen der Marmelade zu verhindern, drückt man, mit dem stumpfen Teil eines runden Ausstechers, rund um die Marmelade, jenen leicht in den Teig ein, drückt den Teigrand fest, bestreicht mit Eigelb und backt sie in etwa 15 Minuten in ziemlich heißem Ofen. Zum Glasieren streut man Zucker auf und gibt sie noch einen Augenblick in den Ofen.

Oder: Von 6—8 Aepfeln wird, wie in Nr. 876, eine gedämpfte Masse hergestellt und diese wie eben beschrieben behandelt und gebacken.

1063. Lebkuchen. 1 Kilo feines Mehl, 500 Gr. geschälter, groß geschnittener Mandeln, 375 Gramm gestoßener Zucker, 375

Gramm Pomeranzenschalen, 125 Gramm Zitronat, beides klein gewürfelt geschnitten, 8 Gramm Nelken, 15 Gramm Zimt, 50 Gramm Zibeben und 8 Gramm Potasche in Kirschengeist aufgelöst, wird zusammen in einer Schüssel gut untereinander gemacht. 1 Liter Honig läßt man am Feuer zergehen, rührt den Teig damit an und arbeitet ihn tüchtig durcheinander, gibt ihn auf ein Backbrett, rollt ihn halbfingerdick aus, schneidet ihn in viereckige Stücke von beliebiger Größe, läßt sie über Nacht stehen und backt sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech in nicht zu heißem Ofen 20—25 Minuten. Man kann die Masse auch auf das mit Mehl bestaubte Blech geben, dort ausrollen, so groß das Blech ist, und wenn gebacken, in Stücke schneiden.

1064. **Lebkuchen, Basler.** ½ Liter Honig läßt man auf dem Feuer zergehen, gibt 375 Gramm Zucker, 250 Gramm länglich geschnittener Mandeln, 30 Gramm feinen Zimt, 15 Gramm Nelken, 60 Gramm geschnittenes Zitronat, 60 Gramm Orangenschale und 250 Gramm Mehl, sowie ½ Glas Rum, Kirschwasser oder Arak dazu, wirkt dies alles zu einem Teig und läßt ihn einige Zeit stehen. Hierauf rollt man ihn halbfingerdick aus, legt den Teig auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech, backt ihn bei starker Hitze und schneidet viereckige, längliche Stücke, nachdem man das ganze Stück mit zum Faden gekochtem Zucker glasiert hat.

1065. **Lebkuchen oder Pfefferkuchen, Nürnberger.** Zu ¾ Liter Honig gibt man, wenn er auf dem Feuer zu kochen beginnt, 250 Gramm Zucker und läßt dies so lange zusammen kochen, bis ein Tropfen, den man auf einen Teller fallen läßt, trocknet. Dann mischt man damit 250 Gramm zerschnittener Mandeln, 5 Gramm gestoßener Nelken, 4 Gramm Kardamomen, 60 Gramm Zitronat, 30 Gramm Pomeranzenschale, 2 Zitronenschalen, 30 Gramm Zimt, sowie ½ Glas Rum oder Kirschwasser und ein paar Messerspitzen Potasche. Ist dies gut verrührt, fügt man 350 Gramm Mehl bei, daß ein steifer Teig entsteht, welchen man ausrollt, in Formen drückt oder in längliche Vierecke schneidet und auf einem mit Mehl bestreuten Blech in mäßig heißem Ofen in etwa 20—25 Minuten backt. So wie sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit einem dünnen Honigwasser bestrichen, oder die Oberfläche mit geschälten Mandeln oder irgend einer Glasur verziert.

1066. **Lebkuchen, weiß.** 500 Gramm fein gesiebter Zucker, 250 Gramm geschälter, fein gestoßener Mandeln werden mit 8 Eiern eine Stunde gerührt, 8 Gr. Potasche, 4 Gr. Muskatnuß,

15 Gr. feiner Zimt, 8 Gr. Gewürznelken, 4 Gr. Zibeben, 60 Gr. fein geschnittener Pomeranzenschalen, 60 Gr. Zitronat, sowie die Schale von einer Zitrone dazu gegeben. Wenn alles gut zusammen gearbeitet ist, rührt man 250 Gr. feines Mehl hinzu, schneidet viereckige Stückchen Oblaten, streicht von der Masse darauf, belegt diese mit Zitronat, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, stellt sie zum Ofen, daß sie abtrocknen, und backt sie bei gelinder Ofenhitze schön gelb.

1067. **Lebkuchen von Zucker.** 4 Eier werden mit 500 Gr. gesiebtem Zucker eine Stunde gerührt, dann 60 Gramm Zitronat, 60 Gramm Pomeranzenschalen und die Schale einer Zitrone gröblich geschnitten, 60 Gramm grob gestoßener Mandeln nebst 15 Gramm Zimt an die Masse gegeben, mit 500 Gramm Mehl leicht untereinander gerührt, die Masse ausgerollt, in längliche Stücke geschnitten, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gegeben und schön gelb in nicht zu heißem Ofen in etwa 20—25 Minuten gebacken.

1068. **Linzermasse zu Dessert.** 625 Gramm Zucker, 500 Gramm Mehl, 625 Gr. Butter, 250 Gr. Bröfel, 250 Gr. geriebener Mandeln, 25 Gramm gestoßener Zimt, 15 Nelken, Muskatnuß wird mit 5 Eiern zu einer dicken Masse angewirkt, der Teig in einer Schüssel mit einer Serviette bedeckt einige Stunden kalt stehen gelassen. Die Masse ausgerollt, die verschiedensten Figuren mit einem Ausstecher ausgestochen, auf ein mit Butter und Mehl bestaubtes Blech gesetzt, die Figuren mit einer Vanilleglasur überstrichen und in nicht zu heißem Ofen in 20—25 Minuten gebacken.

1069. **Löffelbiskuit oder Zuckerbrot.** 7 Eier schwer Zucker (d. h. so viel Zucker, wie die Eier wiegen), 4 Eier schwer Mehl, 7 Eigelb werden mit dem Zucker leicht gerührt, der Schnee der 7 Eiweiß darunter gerührt nebst dem Mehl, von dieser Masse auf Papier mit einem Dressierbeutel oder einer Papierdüte längliche, fingerlange und breite Biskuits dressiert, mit Staubzucker bestäubt, auf ein Blech gesetzt und in mäßig heißem Ofen etwa 20 Minuten gebacken. Man kann diese Masse in kleinen, länglichen Papierkapseln, sowie in dazu fertig gestellten Blechförmchen backen.

1070. **Madeleinetörtchen.** 8 ganze Eier werden mit 500 Gramm Zucker schaumig gerührt, nach und nach 400 Gramm zerlassener Butter nebst einer gehackten Zitronenschale dazu gegeben, 500 Gramm Mehl darunter gemischt, die Masse in kleine, mit

Butter bestrichene und mit Zucker ausgestaubte Förmchen gefüllt und gelb gebacken.

1071. Makronen. 250 Gramm geschälter Mandeln werden mit 2 Eiweiß fein gestoßen, 375 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone, sowie 2 Eiweiß dazu gegeben, die Masse auf halbem Feuer so lange abgerührt, bis sie sich losschält. Wenn die Masse verkühlt, wird sie in länglichen oder runden Häufchen auf Papier dressiert und langsam in schwachem Ofen etwa 20—25 Minuten gebacken.

Oder: 125 Gramm Butter werden leicht gerührt und mit 3 Eigelb und 125 Gramm fein gesiebtem Zucker eine weitere Viertelstunde gerührt. Hierauf werden 125 Gramm geschälter Mandeln mit 2 Eiweiß gestoßen, 30 Gramm Zitronat gewiegt, nebst einer Messerspitze Kardomomen und 125 Gramm feines Mehl an die Masse gerührt. Sollte der Teig noch flüssig sein, so nimmt man 30 Gramm Mehl dazu, setzt von dieser Masse nußgroße Häufchen auf ein Blech, bestreicht sie schwach mit Eiweiß, überstreut sie mit Zucker und läßt sie in einem sehr schwachen Ofen backen. Zu Makronen-Dessert spritzt man von dieser Masse durch die Spritzbüchse verschiedene Formen auf Papier und backt sie in schwachem Ofen.

1072. Makronen von Schokolade. Zu der wie in Nr. 1071 gesagten Makronenmasse gibt man 90 Gramm auf dem Reibeisen geriebener Schokolade und verfährt weiter, wie dort gesagt wurde.

1073. Makronen von Gries. 8 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 500 Gramm gesiebter Zucker, die feingeschnittene Schale einer Zitrone und der Saft davon hineingerührt, 250 Gramm Gries und 500 Gramm geschälter, gestoßener Mandeln unter stetem Umrühren beigefügt, das Ganze noch eine halbe Stunde gerührt, auf Papier länglich oder rund aufgesetzt und in mittelheißem Ofen etwa 25—30 Minuten gebacken.

1074. Makronen von Hägenmark. 180 Gr. fein gewiegter Mandeln werden mit 250 Gramm Zucker und 3 Eiweiß schaumig gerührt, die Masse auf dem Feuer aufgeschlagen, bis sie warm ist, kalt geschlagen, 3 Eßlöffel Hägenmark zugegeben und ein Löffel Stärkemehl, in langer oder runder Form auf Oblaten gesetzt und in schwachem Ofen etwa 25—30 Minuten langsam gebacken, wenn erkaltet, mit einer Zitronenglasur (S. 347) überzogen.

1075. Makronen von Haselnuß. 250 Gr. ausgeschälter Haselnüsse werden in den Ofen gegeben, bis die Haut abspringt, mit 5 Eiweiß fein gerieben, 250 Gramm Zucker, 50 Gramm Vanillezucker dazu gegeben, ebenso 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß, nach Nr. 1076 zu Makronen dressiert und in mäßig heißem Ofen etwa 25—30 Minuten gebacken.

1076. Makronen von Mandeln. 250 Gr. abgezogener, gut getrockneter Mandeln werden mit 5—6 Eiweiß im Reibstein fein gerieben; 25 Gramm Vanillezucker, sowie 250 Gr. fein gesiebten Zucker dazu gerührt, daß es eine weiche, geschmeidige Masse gibt, mittelst der Spritze oder mit einem Messer runde oder längliche Häufchen auf Papier gesetzt, auf ein Blech gegeben und in mäßig heißem Ofen langsam 25—30 Minuten gebacken.

1077. Makronen von ungeschälten Mandeln. 250 Gr. Mandeln werden gleichmäßig fein gestoßen, 250 Gr. feingestoßener Zucker, 15 Gr. Zimt, 60 Gr. Zitronat, die Schale einer fein geschnittenen Zitrone, der Saft einer solchen und der Schnee von 4 Eiweiß darunter gemischt, die Masse durch eine Spritzbüchse rund oder lang auf Papier oder Oblaten aufgesetzt und in schwachem Ofen gebacken.

1078. Mandelbögen. 125 Gr. Mandeln werden mit 3 Eiweiß fein gerieben; 125 Gr. Zucker dazu gegeben, die Masse auf ein gewachstes Blech gestrichen, so lange das Gebackene noch heiß ist, viereckige, schmale, lange Streifen geschnitten und warm auf das Rollholz gelegt, damit sie Bogenform erhalten.

1079. Mandelhäufchen. 4 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, werden mit 250 Gr. Staubzucker eine halbe Stunde gerührt, 250 Gramm fein geschnittener, geschälter Mandeln und 25 Gr. gestoßener Zimt dazu gegeben, kleine Häufchen hievon auf ein gebuttertes Blech gesetzt und diese in abgekühltem Ofen gebacken.

1080. Mandelhippen. 2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 125 Gr. geschnittener Mandeln, 125 Gr. Zucker, ½ abgeriebene Zitronenschale dazu gegeben, davon runde, dünne Böden auf ein gewachstes Blech gestrichen, etwa 3 Minuten in schwachem Ofen gebacken und sofort über ein rundes Holz gelegt, damit sie Bogenform erhalten.

1081. Mandeln, geröstete. 500 Gramm Mandeln, ausgesuchte Ware, werden auf einem Tuch rein abgerieben. 500 Gramm

Zucker wird mit einem Kaffeelöffel Zimt, etwas Wasser zum Flug gekocht (s. S. 29), die Mandeln zugegeben, auf dem Feuer mittelst einer Gabel oder Holzspachtel abgeröstet, bis sie recht trocken, dann vom Feuer genommen. Nach einigen Minuten gibt man sie wiederum aufs Feuer, röstet sie, bis sie Glanz bekommen; gibt sie zum Trocknen auseinander gelegt auf ein Blech und läßt sie erkalten.

Um die Mandeln rot zu färben, gibt man in den zu kochenden Zucker einige Tropfen Karmin.

1082. **Mandeltörtchen.** 24 kleine, glatte, runde Förmchen werden mit einem 10mal geschlagenen Blätterteig (Nr. 764) ausgelegt, Mandelmasse nach Nr. 1078 in dieselben eingefüllt, 20—25 Minuten gebacken und auf einer Serviette angerichtet.

1083. **Mandelringe.** 3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 250 Gramm Zucker, wie zu Zimtstern (Nr. 1114) gerührt, ebenso 250 Gr. abgezogener, fein geschnittener Mandeln. Aus 250 Gramm 10mal geschlagenem Blätterteig (Nr. 764), messerrückendick ausgerollt, werden in der Größe eines Weinglases runde Böden und aus diesen die Mitte in der Größe eines Markstücks ausgestochen, die Mandelmasse gleichmäßig auf diese Blätterteigringe hoch aufgestrichen und in mäßig heißem Ofen etwa 25—30 Minuten gebacken.

1084. **Maronen oder Kastanien, geröstet als Dessert.** Große, schöne Maronen werden an der Seite eingeschnitten, in einer schwarzen Pfanne im Ofen ziemlich langsam geröstet, bis sie durchaus weich sind, hierauf in einer Serviette angerichtet und mit frischer Butter serviert.

1085. **Marzipan.** 500 Gramm süßer, geschälter Mandeln werden in kaltes Wasser gelegt, dieses so lange gewechselt, bis es hell abläuft. Dann werden die Mandeln getrocknet, mit Rosenwasser möglichst fein gerieben, 250 Gr. gestoßener Zucker dazu gegeben und diese Masse in einem Kupfer-Kessel über Kohlenfeuer so lange unter beständigem Rühren abgeröstet, bis sie sich vom Kessel ablöst. Die so gearbeitete Masse schlägt man in ein Tuch und läßt sie einige Stunden ruhen. Will man sie länger aufbewahren, gibt man ihr irgend eine Form, wendet diese von allen Seiten im Zucker um, schlägt sie in ein Tuch und bewahrt sie auf. Vor dem Gebrauch wirkt man auf dem Backbrett in die Mandelmasse halb so viel Zucker, als es Masse ist, rollt diese sodann, mit Zucker bestreut, halb fingerdick aus, sticht mit blechernen Formen

beliebige Figuren daraus oder schneidet runde Böden aus, verziert diese mit den verschiedensten Figuren und Früchten, ebenfalls aus Marzipan hergestellt, legt sie auf ein mit Zucker bestreutes Papier und trocknet sie langsam in einem lauen Ofen.

Um Schokolademarzipan zu erhalten, wirkt man 125 Gramm fein geriebener Schokolade unter die fertige Masse oder rührt sie auf dem Feuer schon dazu, benützt sie auch zum Ausstechen und als Dessert.

1086. **Meringuen oder Baisers.** 6 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und 250 Gr. Zucker nebst 15 Tropfen Zitronensaft mit dem Schnee vermischt. Von dieser Masse werden mittelst einer Papierdüte oder Dressierbeutels kleine, runde Baisers auf Papier gesetzt, gebacken, vom Papier genommen, ausgehöhlt, ausgetrocknet, mit Zitronencreme gefüllt, je zwei zusammengesetzt, die Fugen mit Meringuenmasse verstrichen und noch einmal 5 Minuten in den Ofen gebracht.

Oder man dressiert länglich geformte Meringuen mit dem Dressierbeutel oder einer Papierdüte auf Papier, legt sie auf ein Brett oder Blech, bestreut sie gut mit Zucker und backt, d. h. trocknet sie im Ofen blaßgelb, hebt sie vom Papier ab, nimmt das innere Weiche mittelst eines Löffels heraus, stellt die Schalen noch einmal zum Nachtrocknen und hebt sie zum Gebrauch in einem verschlossenen Gefäß auf. Zum Füllen verwendet man Schlagrahm mit Vanillezucker (Nr. 1115) oder die verschiedensten Arten von Gefrorenem, setzt je zwei zusammen und serviert sie auf gefalteter Serviette.

1087. **Mohrenköpfe.** 250 Gramm Zucker werden mit 12 Eigelb etwa 30 Minuten leicht gerührt, eine abgeriebene Zitronenschale, sowie nach und nach 125 Gramm Kartoffelmehl und 125 Gramm Weißmehl nebst dem Schnee der 12 Eier dazu gegeben. Auf ein gebuttertes und gemehltes Blech dressiert man mit dem Löffel kleine, runde Häufchen, backt diese aus mittelmäßigem Ofen. Wenn erkaltet, gibt man etwas geschlagenen, mit Vanillezucker versüßten Rahm (Nr. 1125) auf die eine Hälfte des Biskuits und setzt die andere, vorher mit einer Schokoladeglasur (S. 347) überzogene auf den Schlagrahm.

1088. **Nougats.** 250 Gramm süßer, abgezogener Mandeln werden, wenn abgetrocknet, in längliche Stücke geschnitten, auf einem Backblech ausgebreitet und im Ofen nachgetrocknet. 200 Gr. fein gesiebten Zucker läßt man mit dem Saft einer halben, ausgepreßten Zitrone in einer Messingpfanne oder Zuckerkupferpfanne

unter beständigem Rühren zergehen und gibt, wenn er anfängt, gelb und bräunlich zu werden, die Mandeln dazu, verrührt die Mandeln mit dem Zucker und benützt die warme Masse zum Auslegen der verschiedensten, mit Oel ausgestrichenen Blechformen, kleine, runde, ovale Timbaleformen usw. Die Nougatmasse kann mit dem Rollholz ausgerollt werden und dann in die Formen mit einer in Oel getauchten Zitrone angedrückt werden. Es muß dabei aber sehr schnell verfahren werden, da die Nougatmasse rasch kalt wird. Für die oben beschriebene Nougatmasse streicht man auch kleine, runde, nicht zu hohe Förmchen mit Oel oder Mandelöl aus, gibt in jedes von der warmen Masse und streicht diese in der Form mit einer Zitrone gleichmäßig auseinander, läßt sie erkalten, schneidet den Rand gleichmäßig ab und füllt die Nougats mit einem versüßten Schlagrahm (Nr. 1125) oder Gefrorenem.

1089. **Nußstangen.** 90 Gramm Nußkerne und 90 Gramm roher Mandeln werden mit 2 Eiweiß fein gerieben, 375 Gramm Zucker und etwas Vanille darunter gearbeitet, auf Oblaten gestrichen, mit geschnittenen, abgezogenen Mandeln bestreut, in lange Streifen geschnitten und langsam gebacken.

1090. **Orangebrötchen.** 2 ganze Eier, 2 Eigelb werden mit 250 Gramm Zucker gerührt, 60 Gramm Orangenschalen, 60 Gr. Zitronat und 250 Gramm Mehl dazu gegeben, die Masse auf dem Backbrett gearbeitet, ausgerollt und beliebig ausgestochen oder geschnitten, mit Ei bestrichen, auf einem mit Butter bestrichenen Bleche in mäßig heißem Ofen gebacken.

1091. **Pfeffernüßchen.** 250 Gramm Zucker werden mit 4 Eiern leicht gerührt, 8 Gramm Zimt, 4 Gr. Nelken, von einer halben Zitrone das Gelbe fein geschnitten und 250 Gr. Mehl dazu gerührt, die Masse auf das Backbrett gegeben, der Teig halbfingerdick ausgerollt und runde, kleine, nußgroße Kugeln davon abgestochen, auf ein gebuttertes und gemehltes Blech gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

1092. **Pomeranzenbrot.** 250 Gramm gesiebten Zucker rührt man mit 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb so lange, bis die Masse so leicht wie Biskuitmasse ist, schneidet von einer Zitrone und einer frischen Pomeranze die Schale oder 30 Gr. Pomeranzenschalen, eben so viel Zitronat, rührt dies nebst 250 Gramm feinem Mehl an den Zucker, formt hieraus fingergroße Würstchen, macht mit dem Messer kleine Schnitten darüber, legt in diese Einschnitte Streifen von Pomeranzenschale und backt sie langsam in mäßig heißem Ofen.

1093. **Punschschnitten.** Von der in Nr. 1044 beschriebenen Masse werden zwei Papierkapseln, etwa fingerbreit hoch, gebacken, aus dem Papier genommen, die eine Kapsel mit Arak oder Rum getränkt, mit Aprikosenmarmelade bestrichen, die zweite Kapsel ebenfalls getränkt und auf die erste gelegt, in viereckig-länglich-egale Stücke geschnitten, mit einer Punschglasur (S. 347) glasiert, getrocknet und angerichtet.

1094. **Rahmküchlein.** 750 Gramm Mehl werden mit 400 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 4 Deziliter Rahm zu einem Teig angewirkt, den man messerrückendick ausrollt, beliebige Stückchen und Figuren daraus schneidet, diese mit Eigelb bestreicht, kleingewiegte, süße Mandeln, Zitronenschale, gestoßenen Zucker und Zimt darauf streut und auf Blechen in mäßig heißem Ofen in etwa 25—30 Minuten backt. Man kann runde Böden ausstechen, mit einem Rande versehen, mit Eingemachtem füllen, mit dem gleichen Teig bedecken, mit Eigelb bestreichen und backen.

1095. **Rahmtörtchen.** 15 Tartelettenförmchen werden mit Blätterteig (Nr. 764) ausgelegt, der Boden mit gereinigten Zibeben, Rosinen und Zitronat bestreut. ½ Liter Milch, 3 ganze Eier und 3 gelbe Eier, eine Hand voll geriebener Mandeln, 1 Löffel Mehl und Zucker wird zusammen gequirlt, in die Förmchen gefüllt und langsam in nicht zu heißem Ofen in etwa 25—30 Minuten gebacken.

1096. **Reimserbiskuit.** 180 Gramm Zucker werden mit 6 ganzen Eiern und 5 Gelben warm geschlagen, vom Feuer genommen und kaltgeschlagen. Vorsichtig wird nach und nach 150 Gramm zerlassener Butter, 90 Gramm Kartoffelmehl und 90 Gramm Mehl zugerührt, die Masse in kleine, flache, ausgebutterte und mit Mehl ausgestaubte Formen eingefüllt und in mäßig warmem Ofen in 25—30 Minuten gebacken.

1097. **Sandmasse zu kleinen Desserts.** 125 Gr. Butter wird schaumig gerührt, 125 Gr. Zucker, 1 ganzes Ei und 2 Gelbe ½ Stunde mitgerührt, 150 Gr. Mehl, die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu gegeben, in einer Papierkapsel gebacken, um, wenn erkaltet, zu allen möglichen Dessertstückchen, rund, lang, mit Ausstecher ausgestochen, glasiert (S. 347) und gefüllt verwendet werden zu können.

1098. **SS gebacken.** 375 Gramm feines Mehl, 250 Gramm frischer Butter, 125 Gramm gesiebter Zucker und das Gelbe von 6

Eiern werden zu einem Teig gearbeitet, lateinische S daraus geformt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Eiweiß bestrichen, mit Hagelzucker überstreut und gelb gebacken.

1099. SS gebacken mit Mandeln. Man rührt 375 Gramm Butter sehr leicht, gibt nach und nach 125 Gr. abgezogener, feingestoßener Mandeln dazu, ebenso 125 Gr. gesiebter Zucker, die Schale einer Zitrone, 5 Eigelb und zuletzt 250 Gr. feines Mehl, arbeitet den Teig auf dem Backbrett, dressiert ihn zu S, setzt diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie mit Eiweiß, bestreut sie mit Hagelzucker und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

1100. Schaumdessert. Von einer Sandmasse (s. Nr. 1097) backt man 2 dünne Böden Papierkapseln, sticht diese in den verschiedensten Formen aus und bestreicht sie mit irgend einer Marmelade. 5 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, werden mit 250 Gramm Staubzucker, unter welchen Vanille gegeben, gemischt und über jedes einzelne Stück aufdressiert, auf ein Blech mit Papier gesetzt und in schwachem Ofen gebacken.

1101. Schnitz- und Hutzelbrot. 5½ Liter Birnschnitze oder Hutzeln und Zwetschgen kocht man, jedes für sich weich und steint die Zwetschgen aus. 500 Gramm großer und kleiner Rosinen, gut verlesen und gewaschen, läßt man in 1 Glas Wein aufquellen, nimmt 500 Gramm geschälter Mandeln, 60 Gramm Nüsse, die Schale von 2 Zitronen, 90 Gramm Pomeranzenschalen, 90 Gr. Zitronat, schneidet dies alles gröblich, gibt 60 Gr. gestoßenen Zimt, 15 Gr. Nelken, 30 Gr. Fenchel, 60 Gr. Anis dazu und arbeitet alles zusammen unter die Schnitze und Zwetschgen, sowie die auf ½ Liter eingekochte Brühe der Zwetschgen. Vom Bäcker nimmt man 4 Kilo reifen Brotteig und arbeitet ihn nebst 6 Löffeln Bierhefe und 500 Gr. Mehl unter die Masse. Sollte der Teig zu gering sein, wirkt man noch etwas Mehl hinein, läßt die Masse zum Gehen im Geschirr zugedeckt an warmem Ort stehen. Aus dem Teig formt man Laibchen von ½ bis 1 Kilo schwer, in länglicher oder runder Form, läßt sie nochmals gehen und backt sie in gutem Ofen. Nach dem Backen werden sie mit Zuckerwasser bestrichen. 1 Kilo in Wein aufgekochter Feigen können auch mit verwendet werden. Hauptsächlich ist darauf zu sehen, daß alles gleichmäßig durchwärmt zusammen gemischt wird, damit das Brot nicht zu fest wird.

1102. Schokoladenüßchen oder -Muscheln. 4 Eiweiß-Schnee werden mit 250 Gr. feingesiebtem Zucker eine halbe Stunde

gerührt, 250 Gr. ungeschälter, gewiegter Mandeln, 50 Gr. Schokolade auf dem Reibeisen gerieben, mit 8 Gramm gestoßenem Zimt untereinander gemengt, die Masse auf ein Nudelbrett gegeben, glatt ausgerollt, mit irgend einem Ausstecher ausgestochen, auf ein gebuttertes Blech gesetzt und im Ofen gebacken.

1103. Schokoladebiskuit. 125 Gramm feiner Zucker wird mit 6 Eigelb leicht gerührt, 50 Gr. geriebener Schokolade sowie etwas Vanille dazu gegeben, ebenso 100 Gr. Puder und die 6 Eiweiß zu Schnee. In Blechform in mäßig heißem Ofen gebacken.

1104. Schwabenbrot. 250 Gramm Butter wird leicht gerührt, 125 Gramm geriebener Mandeln, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. Mehl, eine abgeriebene Zitronenschale, etwas Zimt und 1 ganzes Ei dazu gegeben, ein Teig davon ausgewirkt, dieser glatt ausgerollt, in irgend welche Formen ausgestochen, auf ein gebuttertes Blech gesetzt, mit Ei bestrichen und in heißem Ofen gebacken.

1105. Sprengerlen. 500 Gramm getrockneter Zucker werden mit 4 Eiern eine Stunde lang gerührt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 500 Gr. getrocknetes und gesiebtes Mehl und eine Messerspitze gereinigter Potasche dazu gegeben. Nach 1—2 Stunden nimmt man von dem Teig ein Stück auf das Nudelbrett und rollt dies einen starken Messerrücken dick aus, drückt den Teig auf die mit Mehl bestaubten Holzformen, nimmt den ausgedrückten Teig behutsam ab, setzt die Stücke auf ein mit Anis bestreutes, bebuttertes Blech, läßt sie über Nacht in einem kühlen Zimmer stehen und backt sie sodann aus nicht zu heißem Ofen.

1106. Teebrot. 200 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone wird mit 2 Eigelb zu einem Teig zusammengearbeitet, die Masse zweimesserrückendick ausgerollt, mit einem Ausstecher irgend eine Form ausgestochen, mit Eigelb bestrichen, Hagelzucker darauf gestreut und gebacken.

1107. Teestangen. 125 Gramm Butter werden leicht gerührt, 185 Gramm Zucker, 4 Eier, 15 Gr. Hirschhornsalz, 625 Gr. Mehl dazu gearbeitet, der Teig klein fingerdick ausgerollt, in fingerbreite Streifen geschnitten und auf einem gebutterten Blech in heißem Ofen gebacken.

1108. Vanillebrezeln. 250 Gramm Mehl, 125 Gramm in Stücke geschnittener Butter, 60 Gr. Zucker, 20 Gr. Vanillezucker

werden mit 2 Eiern zu einem Teig angewirkt, daraus kleine Brezeln geformt, diese in nicht zu heißem Ofen gebacken und leicht mit Vanilleglasur (S. 347) glasiert.

1109. Vanillecremeschnitten. Aus 250 Gramm Butter wird 8 mal geschlagener Blätterteig (Nr. 764) hergestellt, dieser in zwei dünne, gleich große, viereckige Stücke ausgerollt, auf ein Blech gegeben, mit der Gabel gestochen und in heißem Ofen gebacken. Eine Vanillecreme (s. Nr. 824) wird etwa fingerdick auf den einen Boden aufgestrichen, der andere Boden darüber gelegt, in fingerbreite und fingerlange Tranchen geschnitten und mit Zucker bestreut.

1110. Vanilleschnitten. Von 250 Gramm Butter wird ein Blätterteig hergestellt (s. Nr. 764). Der Teig, etwa zweimesserrückendick ausgerollt, in fingerlange und zweifingerbreite Stücke geschnitten, auf ein Blech gelegt, auf die Teigstücke eine Vanilleglasur gestrichen und in nicht zu heißem Ofen rasch gebacken.

1111. Vanillehörnchen. Von 500 Gramm Mehl wird wie in Nr. 938 ein Hefenteig hergestellt, derselbe 4mal geschlagen wie ein Blätterteig. Der Teig sodann lang ausgerollt, in große Dreiecke geschnitten, kleine Zibeben mit Vanillezucker vermischt aufgestreut, die Dreiecke so aufgerollt, daß man die beiden Enden gegen die eine Spitze zu aufrollt, ihnen Hörnchenform gibt, mit Butter leicht bestreicht, auf ein gebuttertes Blech setzt, gehen läßt und dann in mäßig heißem Ofen backt. Man bestreut sie mit Zucker und gibt einen leichten Vanilleguß (S. 347) auf dieselben.

1112. Wiener Ringe. 250 Gramm Butter werden leicht gerührt, 250 Gr. Zucker, 3 ganze Eier und 4 Eigelb, ½ abgeriebene Zitrone und zuletzt 500 Gramm Mehl nach und nach dazugegeben, der Teig möglichst schnell zusammen gearbeitet (Mehl und Eier erwärmt). Von dieser Masse formt man Ringe oder drückt den Teig in eine Holzform, setzt diese auf ein mit Butter bestreutes Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Hagelzucker darüber und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

1113. Zedernbrot. 250 Gramm Zucker werden mit 250 Gr. fein geriebener Mandeln, sowie dem abgeschabenen gelben Zucker von 2 Zitronen und dem Schnee von 3 Eiweiß zu einer Masse gerührt, auf einem mit Zucker bestreuten Brett zweimesserrückendick ausgerollt, mit einem Halbmondausstecher ausgestochen und auf

einem gebutterten Blech andern Morgen gebacken. Man kann die Zedernbrot auch mit einer Zitronenglasur bestreichen und dann backen.

1114. Zimtsterne. Der Schnee von 3 Eiweiß wird mit 250 Gramm gesiebtem Zucker ½ Stunde gerührt. Inzwischen werden 250 Gr. ungeschälter Mandeln ausgelesen, mit einem reinen Tuche abgerieben, fein gestoßen, im Mandelreiber gerieben oder gewiegt, ebenso die Schale einer Zitrone, alles zusammen mit 15 Gr. gestoßenem Zimt vermengt. Die Masse läßt man entweder über Nacht oder doch vor dem Gebrauch zugedeckt einige Stunden stehen. Diese Masse wird auf dem mit Mehl und Zucker bestaubten Backbrett gewirkt, halb fingerdick ausgerollt, mit einer Sternform ausgestochen und auf ein butterbestrichenes Blech nicht zu nahe an einander gelegt. Wenn die Sterne einige Stunden getrocknet, werden sie in nicht zu heißem Ofen gebacken.

Folgende Glasur wird zum Glasieren der Zimtsterne benützt: Entweder läßt man etwa 4—5 Eßlöffel von der leicht gerührten Eiweiß- und Zuckermasse zurück, glasiert hiemit die Sterne und gibt sie zum Trocknen in den Ofen, oder man schlägt 1 Eiweiß zu Schnee, rührt 80 Gr. Zucker und 15 Gr. Zimt so lange damit, bis die Masse ganz leicht und dick ist, und glasiert sodann.

1115. Zimtsterne mit Schokolade. 500 Gramm Mandeln werden auf dem Reibeisen fein gerieben, 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit 125 Gr. feingesiebtem Zucker eine Stunde lang gerührt. 30 Gramm feingestoßener Zimt, 1 Tafel Schokolade, sowie die Schale von 2 Zitronen, auf dem Reibeisen abgerieben, werden nebst dem Saft von einer halben Zitrone hinzugegeben, alles gut zusammengerührt, die Masse auf dem Backbrett mit Mehl und Zucker messerrückendick ausgerollt, mit einer Sternform ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und, wenn gebacken, nach Nr. 1114 glasiert.

1116. Zimtsterne, falsche. 6 ganze Eier werden mit 500 Gramm fein gesiebtem Zucker ½ Stunde stark gerührt, 30 Gr. grob gestoßener Zimt, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 500 Gr. feines Mehl zugegeben. Wenn der Teig ausgerollt, sticht man mit dem Ausstecher Sterne aus, läßt diese über Nacht stehen und backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech in nicht zu heißem Ofen. Wird glasiert nach Nr. 1114.

1117. Zitronenbrot. 2 Eier werden mit 250 Gramm fein gesiebtem Zucker so lange gerührt, bis die Masse dick ist, dann reibt

man das Gelbe einer Zitrone an Zucker ab, gibt dies nebst dem Saft und 250 Gramm Mehl in das Gerührte, rollt die Masse stark messerrückendick aus, sticht sie mit kleinen Formen aus, läßt sie einige Stunden stehen und backt sie in nicht zu heißem Ofen auf mit Wachs bestrichenen Blechen.

1118. **Zuckerbrezeln.** 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 125 Gr. feiner Zucker, 1/8 Liter saurer Rahm und 3 Eigelb werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig angewirkt, kleine Brezeln daraus geformt, diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit gehackten oder gewiegten Mandeln und Zucker bestreut und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

1119. **Zuckerbrot, Ulmer.** 1 Kilo Mehl wird in eine Schüssel gesiebt und zur Wärme gestellt. Von der Hälfte des Mehls wird mit 1/4 Liter lauwarmer Milch und 3 Löffeln frischer, dicker Bierhefe oder Preßhefe ein Vorteig gemacht. Ist dieser gegangen, so gibt man 500 Gramm Zucker, 1/8 Liter Rosenwasser, 4 ganze Eier, etwas Fenchel und das übrige Mehl dazu, arbeitet alles gut zusammen, macht aus dem Teig lange Laibe, die man etwas breit drückt und dann gehen läßt, schneidet sie dann der Länge nach halb durch und backt sie in einem guten Ofen.

24.

Creme, kalte Puddinge und süße Sulzen (Gelees).

Zur Bereitung der Creme dürfen nur die besten Zutaten genommen werden. Beim Abkochen derselben muß sofort mit dem Schlagen begonnen und dies fortgesetzt werden, bis sie ans Kochen kommt, worauf sie durch ein feines Haarsieb in eine Steingutschüssel passiert wird. Die Creme gerinnen sehr leicht, namentlich da sie meist ohne Mehl, nur mit Eier gemischt sind. Das Bindemittel zu den Cremen ist entweder Gelatine oder Hausenblase. Ueber ihre Zubereitung zum Gebrauch siehe Seite 28. Beim Zusammenstellen der Creme wird die Masse halb kalt gerührt, das Bindemittel noch warm, jedoch nicht heiß, zugegeben, und wenn die Masse anfängt rund zu werden, der Schlagrahm langsam darunter gezogen, damit die Masse leicht bleibt und ausgibt. Zieht man den Rahm unter die heiße Masse, so löst sich jener vollständig auf. Auf eine mittelgroße Form mit Zylinder rechnet man 10 bis 12 Blatt.

Man füllt die fertige Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, stellt sie auf Eis oder an einen kühlen Ort und stürzt sie kurz vor dem Servieren auf eine runde Platte. Man serviert dazu irgend eine passende süße Sauce oder kleines Gebäck. Die Masse wird auch in eine ausgestrichene Form eingefüllt, diese beim Stürzen erst einige Augenblicke in lauwarmes Wasser gehalten und dann auf die Platte gestürzt.

1120. Creme, englische, mit Karamel. 125 Gramm Zucker werden zu Karamel gekocht, ein wenig Wasser zum Schmelzen zugegeben. 4 Eigelb, 4 ganze Eier, 5 Achtelliter Rahm, 60 Gramm gestoßener Zucker und der aufgelöste Karamel werden zusammen durch ein Sieb gerührt, entweder in Becherformen oder in eine Porzellanschüssel gefüllt, im Wasserbad mit aufgelegtem Deckel sehr langsam an der Seite des Herdes gekocht. Die Creme darf nicht kochen, da sie sonst Wasser zieht.

Vanillesauce (Nr. 824) dazu.

1121. Creme, englische, von Schokolade. 125 Gramm Schokolade, warm geschmolzen, werden mit 60 Gr. Zucker, 5 Achtelliter Milch und Rahm, 4 ganzen Eiern, 4 Eigelb angerührt und nach Nr. 1120 behandelt. Vanillesauce mit etwas Schlagrahm wird hiezu gegeben.

1122. Creme, englische, von Vanille. ½ Liter Rahm und Milch wird mit 180 Gramm Zucker, 1 der Länge nach gespaltener Stange Vanille etwa ¼ Stunde ausgekocht, wenn erkaltet, 4 ganze Eier und 4 Eigelb dazu gerührt und nach Nr. 1120 behandelt.

1123. Creme, französische, von Aprikosen. 6—8 reife Aprikosen werden mit 125 Gramm Zucker zu einer dicklichen Marmelade gekocht und durchs Sieb passiert. 5—6 Eigelb mit 60 Gr. Zucker, ½ Liter Rahm oder Milch bis ans Kochen aufgeschlagen, 25 Gramm Gelatine oder Hausenblase dazu gerührt, diese Creme nach und nach unter die Aprikosenmarmelade gegeben, in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gegeben, auf runde Platte kurz vor dem Anrichten gestürzt (s. S. 367) und serviert.

1124. Creme, französische, von Vanille. Zu ½ Liter Milch oder Rahm gibt man ½ Stange der Länge nach zerteilte Vanille und läßt diese etwa 10 Minuten kochen. 5—6 Eigelb rührt man mit dem erkalteten Rahm oder Milch, sowie mit 80 Gr. Zucker an, schlägt dies auf dem Feuer bis ans Kochen, passiert die Creme in eine Steingutschüssel, gibt 25 Gr. Gelatine oder Hausenblase darunter und vollendet die Creme, wie in Nr. 1123 beschrieben.

1125. Schlagrahm zu Schaum zu schlagen. Der süße, dicke Rahm, d. h. das Oberste desselben abgenommen, wird, ehe er in Gebrauch kommt, einen halben Tag auf Eis gestellt. Man gibt ihn sodann in eine Porzellanschüssel oder einen Kupferschlagkessel und schlägt ihn langsam mit einem verzinkten Schneebesen oder einer Holzrute auf Eis oder an einem kühlen Ort. Am besten, namentlich im Sommer, setzt man den Schlagkessel in ein Geschirr mit klein geschlagenem Eis. Frisch abgenommener Rahm läßt sich nicht schlagen, sondern er sollte mindestens vom Tag vorher sein, um damit einen festen Schaum zu erzielen. Vielfach streut man, wenn der Rahm fest zu werden beginnt, ein wenig gestoßenen Zucker in denselben, um ein besseres und schnelleres Festwerden zu ermöglichen. Im Sommer ist es gut, dem Rahm, um ein Sauerwerden zu vermeiden, zu ½ Liter Rahm erbsengroß doppelkohlensaures Natron zuzusetzen.

1126. Schlagrahmschnee von Aprikosen. ½ Liter dicker, süßer Schlagrahm, den man einige Stunden in Eis gesetzt hat, wird zu festem Schnee langsam aufgeschlagen und zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. 10 bis 12 große Aprikosen werden vom Kern befreit und durch ein Sieb gestrichen, das Püree mit etwa 180 Gramm Zucker verrührt und der Schlagrahm kurz vor dem Anrichten langsam unter die Marmelade gemischt, auf tiefer Schüssel erhaben dressiert, mit kleinen Biskuits umlegt und serviert.

1127. Schlagrahmschnee von Erdbeeren. Zu einem Liter Walderdbeeren, durchs Sieb getrieben, gibt man 100 Gr. Zucker, stellt das Püree bis zum Anrichten auf Eis und zieht ½ Liter festgeschlagenen Rahm darunter.

1128. Schlagrahmschnee von Vanille. Unter ½ Liter fest geschlagenen Rahm gibt man kurz vor dem Anrichten den nötigen Vanillezucker.

Oder: Ein kleiner Löffel Mehl wird mit Rahm glatt gerührt, mit ½ Stange Vanille und 60 Gr. Zucker gekocht, noch ein wenig Rahm aufgegossen und passiert. Man läßt es erkalten, zieht ½ Liter festgeschlagenen Rahm darunter und serviert, wie oben schon beschrieben.

1129. Creme, bayerische, von Ananas. Von einer frischen Ananas wird die Hälfte geschält und diese Schalen mit 250 Gr. Zucker ausgekocht, der Saft passiert, die Ananas in Scheiben geschnitten, 250 Gr. gestoßener Zucker darauf gestreut und etwa 2 Stunden zum Ziehen zur Seite gestellt. Die Scheiben schneidet man würfelig und gibt sie später zum Aufschlagen in die Creme. Den gezogenen Saft kocht man mit dem gekochten zu einem Sirup, gibt 5—6 Eigelb daran, schlägt dies auf dem Feuer bis zum Kochen. Wenn halb erkaltet, gibt man 20—25 Gramm aufgelöster Gelatine oder Hausenblase dazu, zieht, wenn die Masse anfängt, dicklich zu werden, ½ Liter gut geschlagenen Rahm darunter, füllt die Masse in die Form ein, stellt sie zum Stocken in Eis, stürzt sie vor dem Gebrauch, garniert sie mit Ananasstückchen oder Biskuit und serviert eine dicke Erdbeer- (Nr. 818) oder Aprikosensauce (Nr. 816) extra dazu. Pfirsiche werden ebenso behandelt.

1130. Creme, bayerische, von Aprikosen. 12—15 reife Aprikosen werden halbiert, durch ein Sieb gestrichen, die Kerne aus den Steinen genommen, mit etwas Wasser fein gerieben, der Saft zu dem Aprikosenpüree durch ein Tuch gedrückt, 180 Gramm Zucker dazu gegeben, 25 Gr. Gelatine dazu gerührt, ½ Liter ge-

schlagener Rahm darunter gemischt, nach Nr. 1129 weiter behandelt. Aprikosensauce (Nr. 816) dazu gegeben.

1131. Creme, bayerische, von Erdbeeren. 1 Liter frischer Walderdbeeren werden durch ein feines Haarsieb gestrichen, 180 Gramm Zucker und 25 Gr. gekochter Gelatine darunter gerührt, halb erkaltet, ½ Liter dick geschlagener Rahm darunter gemischt, nach Nr. 1129 eingefüllt und aufs Eis gestellt. Vanillesauce (Nr. 824) wird mit serviert.

1132. Creme, bayerische, von Kaffee. 125 Gramm frisch gerösteter Kaffee wird grob gestoßen, in ¼ Liter heißen Rahm geworfen, zugedeckt, kalt gestellt, passiert, mit 4 Eigelb und 180 Gr. Zucker zu einer Creme geschlagen, mit 25 Gr. Gelatine und ½ Liter geschlagenem Rahm gemischt, nach Nr. 1129 beendet.

1133. Creme, bayerische, von Karamel. 60 Gramm gestoßener Zucker wird so lange auf dem Feuer gerührt, bis er anfängt, braun zu werden, mit ein wenig Wasser aufgegossen und zur Hälfte eingekocht. 4—5 Eigelb mit 125 Gr. Zucker und ¼ Liter Rahm oder Milch werden mit dem Karamel bis ans Kochen zu einer Creme abgerührt, 25 Gr. Gelatine oder Hausenblase dazu gegeben und die Creme mit ½ Liter gut geschlagenem Rahm nach Nr. 1129 beendigt. Vanillesauce (Nr. 824) dazu.

1134. Creme, bayerische, von Mandeln. 250 Gramm Mandeln, unter welchen einige bittere, werden abgeschält, mit etwas Milch sehr fein gerieben, mit ¼ Liter Rahm und 180 Gramm Zucker kochend gerührt, durch ein Haarsieb gestrichen, mit 25 Gr. Gelatine verrührt, ½ Liter geschlagener Rahm darunter gemischt und weiter wie in Nr. 1129 beendigt. Der Mandelrahm kann auch mit 4 Eigelb aufgeschlagen werden.

1135. Creme, bayerische, von Reis. 65 Gramm Karolinareis werden gut gewaschen, blanchiert, mit ¼ Liter süßem Rahm und ¼ Stange Vanille kurz weich gekocht, wenn halb erkaltet, 125 Gramm gestoßener Zucker daran gegeben, 15 Gramm gekochter Gelatine damit gemischt. (Bei Reiscreme wenig Gelatine nehmen, da der Reis selbst genügend Festigkeit besitzt.) Mit ½Liter geschlagenem Rahm nach Nr. 1129 beendet. Fruchtsauce Nr. 818, 816.

Reiscreme mit Früchten siehe Trautmannsdorf Nr. 1141.

1136. Creme, bayerische, von Schokolade. 125 Gramm Vanilleschokolade wird mit ¼ Liter Rahm, 125 Gramm Zucker und 6 Eigelb bis zum Kochen aufgeschlagen, mit 25 Gramm Gelatine

vermischt und mit ½ Liter geschlagenem Rahm nach Nr. 1129 fertig gestellt. Vanillesauce Nr. 824.

Hygiama-Creme. 2 Eßlöffel voll Hygiamapulver, 2 Eßlöffel voll feiner Zucker und ein schwacher Eßlöffel gutes Kakaopulver werden miteinander vermischt und mit ¼ Liter Milch 1—2 Minuten lang unter beständigem Umrühren gut durchgekocht. Dann rührt man einen Löffel voll Mondamin mit etwas Milch glatt und läßt hiervon so viel in die kochende Creme hineinlaufen, bis sie dicklich ist, nimmt sie vom Feuer und füllt sie zum Erkalten in eine Schale. Inzwischen läßt man ein Stückchen Vanille in ¼ Liter Milch ausziehen, gibt einen Eßlöffel voll Zucker daran, bringt die Milch zum Kochen, fügt so viel Mondamin bei, bis die Sauce etwas sämig wird, und zieht sie mit 1—2 Eigelb ab. Beim Servieren wird zuerst die feste Hygiama-Creme gereicht, worüber dann die flüssige Vanillesauce gegossen wird.

1137. Creme, bayerische, von Vanille. ⅜ Liter süßer Rahm oder Milch werden mit einer gespaltenen Stange Vanille ¼ Stunde ausgekocht, wenn halb erkaltet, mit 6 Eigelb und 125 Gr. gestoßenem Zucker zu einer Creme gekocht, 20—25 Gramm Gelatine oder Hausenblase dazu gegeben, ebenso ½ Liter geschlagenen Rahm und nach Nr. 1129 beendigt. Fruchtsauce Nr. 818, 816.

1138. Creme, bayerische, von Zitronen. 150 Gr. Zucker löst man in 2 Deziliter Wasser auf, läßt darin die fein abgeschälte Schale einer Zitrone einige Minuten ausziehen, gibt den Saft von 2—3 Zitronen dazu, passiert und rührt 25 Gr. aufgelöster Gelatine und ½ Liter geschlagenen Rahm (Nr. 1129) darunter.

1139. Charlotte à la russe. Von einer dünn gebackenen Biskuitmasse (Nr. 1046) schneidet man den Boden einer glatten, hohen Form ohne Zylinder aus, teilt diesen in viereckige Stücke und legt sie dicht neben einander auf den Boden der Form. Vorher wird der Boden und die Wände der Form mit ausgeschnittenem, weißem Papier belegt, in gleicher Höhe der Form egal hohe und breite Biskuitstückchen, welche man fest aneinander an die Seiten der Form stellt. Oder man benützt hiezu Zuckerbrot (Löffelbiskuit) (Nr. 1069). In die Mitte wird irgend eine bayerische Creme (Nr. 1129—1138) eingefüllt, die Form auf Eis gestellt, die Biskuits am Rand gleichmäßig abgeschnitten und die Form auf eine runde Platte gestürzt, das Papier abgenommen, garniert den unteren Rand mit verschiedenen Früchten oder mit Schlagrahm, Meringuen usw. und gibt irgend eine Fruchtsauce extra dazu.

1140. Creme Panachee. Hiezu werden von den bayerischen Cremen (Nr. 1129—1138) kleinere Partieen, als dort angegeben, also etwa ⅓ Teil der Rezepte hergestellt. Eine Cremeform in Eis gestellt, auf den Boden derselben eine Lage Vanillecreme gegossen, wenn dieses gestockt, folgt als zweite entweder eine Erdbeer- oder ein Pistaziencreme, wenn ebenfalls gestockt, als drittes ein Schokolade-, Kaffee- oder Teecreme. Ist die Creme fest, wird sie gestürzt, mit Backwerk verziert und mit einer Vanillesauce zu Tische gegeben.

1141. Creme Trautmannsdorf. Unter den gekochten Reis, nach Nr. 1135 werden 250 Gramm verschiedener, in Stücke geschnittener, eingemachter Früchte, die Gelatine und der geschlagene Rahm eingerührt. Fruchtsauce (Nr. 816—818).

1142. Creme von Weinchaudeau mit Zitronen. 5 Eigelb und 1 Eßlöffel Kartoffelmehl schlägt man mit ½ Liter Weißwein, dem Saft von 2 Zitronen, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone, 125 Gramm Zucker in einem Kessel auf schwachem Feuer bis zum Kochen, und ebenso bis die Masse erkaltet ist, gibt 25 Gramm Gelatine oder Hausenblase zu, füllt die Creme in eine Form oder in Tassen und serviert.

Man kann die Creme auch ohne Gelatine machen und, wenn sie erkaltet, in Tassen füllen und servieren.

1143. Flammeri von Gries. In 1 Liter Milch oder Rahm gibt man die abgeriebene Schale einer Zitrone, 60 Gramm Zucker, rührt 125 Gr. Gries unter beständigem Rühren ein, kocht diesen gut aus, gibt 25 Gramm Butter dazu, sowie den Schnee von 4 Eiweiß und gießt die Masse in die mit Wasser ausgespülte Form. Fruchtsauce dazu. Zu den Flammeri ist sehr zu empfehlen, sich des Mondamins zu bedienen, da sich damit leicht und rasch ein äußerst schmackhaftes Flammeri bereiten läßt. Auch zu den verschiedensten Saucen ist Mondamin ausgezeichnet zu verwenden. (Brown und Polson, Berlin C 2.)

1144. Flammeri von Grütze. 500 Gramm Buchwaizengrütze wird mit lauwarmem Wasser abgequirlt, in ¾ Liter Milch, mit 100 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone zu einem dicklichen Brei ausgekocht, sofort mit dem Schnee von 4 Eiweiß vermischt und in die Form eingefüllt.

1145. Flammeri von Obstsaft. Irgend ½ Liter eingekochter Fruchtsaft, mit ½ Liter Wasser vermischt, 125 Gramm

Zucker, sowie einer abgeriebenen Zitrone, wird mit 100 Gramm in kaltem Wasser angerührtem Stärkemehl unter fortwährendem Umrühren eingedickt, in eine Form eingefüllt und mit versüßtem Schlagrahm serviert.

1146. Flammeri von Reis. 250 Gramm Reis wird blanchiert und in 1 Liter Milch, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 125 Gramm Zucker und 30 Gramm Butter langsam weich gekocht, einige fein geriebene Mandeln, ebenso einige eingemachte Früchte zugegeben, in eine Form eingefüllt, mit einer Fruchtsauce serviert.

Von Kartoffelmehl, Waizenmehl, Maisgries wird ein Flammeri nach Nr. 1143 hergestellt.

1147. Flammeri von Schokolade. ¾ Liter Milch wird gekocht, 125 Gramm geriebener Schokolade und 80 Gramm Gries dazu gegeben, etwa 20 Minuten unter beständigem Rühren gekocht, in die Form eingefüllt und mit Vanillesauce (Nr. 824) serviert.

1148. Flammeri von Vanille. 6 Eigelb werden mit 200 Gramm Mehl, 200 Gramm Zucker und Vanille glatt gerührt, 1½ Liter kochender Milch dazu gegossen, zu einem dicken Brei gekocht, unter den man den Schnee von 8 Eiweiß zieht. Im übrigen wie oben gesagt behandelt.

1149. Pudding, Diplomat. 65 Gramm Malagatrauben und 65 Gramm Rosinen werden gewaschen, mit in Würfel geschnittenem Zitronat und Orangeat, zusammen 80 Gramm, in etwas Maraskino und Wasser weich gekocht und warm gestellt. 8 Eigelb werden mit ¾ Liter süßem Rahm, 180 Gramm Zucker und einer Stange gespaltener Vanille bis zum Kochen aufgeschlagen, in eine Schüssel passiert, wenn halb erkaltet, mit 25 Gramm gekochter Gelatine und mit ⅜ Liter dick geschlagenem Rahm gemischt. Von dieser Creme gibt man einen kleinen Löffel in eine Cremeform und setzt diese in Eis. Ist die Creme gestockt, wird von den Südfrüchten darüber gestreut, darauf eine Lage in Maraskino angefeuchteter Löffelbiskuit (Nr. 1069) gelegt, über diese Creme gegeben und so fortgefahren, bis die Form voll ist. Wenn der Pudding in Eis gestockt, wird er gestürzt, mit Biskuitstückchen garniert und mit einer Fruchtsauce zu Tische gegeben.

1150. Reis à la Condé. 250 Gramm Reis werden blanchiert, mit ¾ Liter Milch, 80 Gramm Butter, ½ Stange Vanille langsam weich gekocht, in eine Porzellanschale gegeben, etwa 180 Gr. Zucker darunter gemischt, der Reis lauwarm in eine mit Butter aus-

gestrichene, glatte Bordureform gefüllt und auf eine runde Platte gestürzt. Das Innere der Bordure füllt man mit den verschiedensten Früchtekompotten (s. Abschnitt 26), nach Farben hübsch zusammengestellt, und stellt die Platte aufs Eis. Den Sirup der Früchte kocht man dick ein. Einige Löffel Aprikosenmarmelade rührt man mit etwas Weißwein sehr dick ab, überzieht damit die Reisbordure, gießt den Früchtesirup über die Früchte und serviert die Platte sehr kalt.

Gelees.

Die Herstellung der Gelees erfordert die größte Sorgfalt und Reinlichkeit, sie soll vor allem kristallhell, von gutem Geschmack und nicht zu fest sein. Es ist deshalb gut, wenn die Gelee zusammengestellt ist, eine kleine Probe zu machen, um sich von der Haltbarkeit derselben zu überzeugen.

Um den Zucker zu klären, wird der Hutzucker in kleine Stücke zerschlagen, kaltes Wasser zugegossen und nach einer Stunde durch eine Serviette gegossen. Oder man kocht den Zucker mit dem Saft einer Zitrone, schäumt ihn ab und gießt ihn durch. Zu 375 Gramm Zucker ½ Liter Wasser.

Um Frucht- oder Zitronensaft zu klären, bedient man sich des ungeleimten Filtrierpapiers. Man weicht einige Bogen desselben in Wasser ein, wechselt es öfters, drückt das Papier aus, zerhackt es mit einigen Löffeln des filtrierten Saftes, gibt es in ein Spitzsieb und gießt den Saft so lange über das Filtrierpapier, bis er hell und klar in die untergestellte Schüssel läuft.

Zu 1 Liter Form für 8 Personen rechnet man, zu 375 Gramm Zucker mit ½ Liter Wasser aufgelöst, 45 Gramm Gelatine. Am besten setzt man die Form in Eis, füllt die Gelee dann ein und stürzt sie kurz vor dem Servieren auf eine runde Platte.

Die Gelatine wird in Wasser eingeweicht und wenn zerlaufen, mit einigen Eiweiß (S. 28) oder wie das Fleischgelee (S. 261) geklärt, durch eine Serviette gegossen.

1151. Gelee von Ananas. Die Hälfte einer reifen Frucht schält man, teilt sie in Viertel und schneidet diese in dünne Scheiben. Von 250 Gramm Zucker wird ein Sirup gekocht und dieser kalt auf die Ananasscheiben gegossen. Die Ananasschalen werden gestoßen, mit etwas Zucker vermischt, der Saft einer Zitrone, sowie etwas kaltes Wasser dazu gegeben und etwa eine Stunde zum Ziehen zur Seite gestellt. Die beiden Säfte passiert

man alsdann zusammen und filtriert sie. 45 Gramm geklärter Gelatine wird kalt zu dem Ananassaft gegeben, eine Probe des Gelees gemacht und, wenn sie genügend fest, der Boden einer Geleeform damit bedeckt, abwechselnd mit Ananasscheiben die Form gefüllt, bis zum Gebrauch in Eis gestellt, dann gestürzt und zu Tische gegeben. Man garniert die Gelees mit Früchten, kleinen Bäckereien usw.

1152. Gelee von Erdbeeren. 1½ Liter frischer Walderdbeeren, ausgelesen und gewaschen, werden mit 250 Gramm Zuckersirup übergossen und einige Stunden zum Ziehen zur Seite gestellt. Der Saft von 2 Zitronen wird mit Filtrierpapier filtriert, ebenso der Saft der Erdbeeren, gibt 45 Gramm geklärter Gelatine, den geklärten Zitronensaft zu und füllt eine Geleeform abwechselnd mit Gelee und größeren Erdbeeren.

Oder man legt in eine fertige Zitronengelee (Nr. 1159) schöne, große Erdbeeren, wie oben beschrieben, ein.

1153. Gelee von Früchten, schnell zu fertigen. Man nimmt dazu die eingekochten Säfte von Himbeeren, Kirschen oder Johannisbeeren, gibt zu ¾ Saft ¼ Wein, passiert dieses klar durch eine Serviette, filtriert den Saft von 2 Zitronen, gibt diesen nebst 45 Gr. geklärter Gelatine zu und füllt die Gelee in die Form.

1154. Gelee von Mandeln (Blanc-manger). 250 Gr. süßer Mandeln und einige bittere werden geschält und, damit sie schön weiß werden, einige Stunden in kaltes Wasser gelegt. Hierauf mit etwas süßem Rahm sehr fein gerieben, ½ Liter Rahm, 150 Gramm gestoßener Zucker dazu gegeben, durch eine Serviette oder ein sehr feines Haarsieb gepreßt. 45 Gramm aufgekochter, erkalteter Gelatine damit gemischt und in die gerichtete Form eingefüllt.

1155. Gelee von Maraskino. Unter den mit Filtrierpapier filtrierten Saft von 1—2 Zitronen mischt man den nötigen Zuckersirup, 45 Gramm geklärter Gelatine oder Hausenblase, ¼ Liter ächten Maraskino und füllt die Gelee ein.

Gelees von allen Sorten Likören können auf diese Weise hergestellt werden.

1156. Gelee von Orangen. Von 5 bis 6 Orangen schält man die Schale sehr dünn ab und läßt diese in etwas geklärtem Zucker kalt ausziehen. Von zwei derselben sowie zwei Zitronen wird der Saft ausgedrückt und filtriert. Die übrigen schält man

und schneidet sie in kleine Schnitze. Unter den Saft gibt man den nötigen geklärten Zuckersirup, 45 Gramm geklärter Gelatine und füllt die Gelee mit den Orangenstückchen ein.

1157. Gelee von Rheinwein. Von 2—3 Zitronen wird der Saft mit Filtrierpapier filtriert, Zuckersirup daran gegeben, ebenso 45 Gramm geklärter Gelatine und ½ Flasche guter, feiner Rheinwein, wie oben gesagt, vollendet.

1158. Gelee von Weintrauben. 500 Gramm weiße und rote Weintrauben werden entstielt und in eine Zitronengelee (Nr. 1159) eingelegt.

1159. Gelee von Zitronen. Von 3—4 Zitronen gibt man den Saft in eine Porzellanschüssel und die dünn abgeschälte Schale von einer Zitrone dazu, filtriert ihn mittelst Filtrierpapiers, gibt den nötigen geklärten Zuckersirup, 45 Gramm geklärter Gelatine oder Hausenblase, sowie ¼ Liter guten, feinen Weißwein dazu und füllt die Gelee in die Form ein.

25.

Gefrorenes, gefrorene Puddinge, Bomben, Plombièren.

Gute Eisapparate gelten als erstes Erfordernis, um Gefrorenes so herzustellen, daß es allen Anforderungen an Form und Geschmack entspricht. Die alten Zinnbüchsen, wie sie früher benützt wurden, sind in neuerer Zeit durch sinnreich konstruierte Eismaschinen verdrängt worden und finden diese, in einfacher Weise hergestellt, in allen Haushaltungen häufige Anwendung. Sehr zu empfehlen sind die amerikanischen Eismaschinen.

Ist die Eismaschine vollständig mit Eis und Gefriersalz umgeben und hat einige Zeit gestanden, wird der Gefrierraum mit einem Tuch ausgerieben, die Masse eingefüllt, mit dem Deckel gut verschlossen und die Maschine in Bewegung gebracht.

Das Gefrorene in der Büchse wird des öfteren mit einem hölzernen Sportel von der inneren Wandung der Maschine losgestoßen und dadurch glatt gerührt.

Man sticht das glatt gearbeitete Gefrorene aus der Maschine mittelst eines runden Löffels, den man erst in Wasser taucht, und auf eine mit Serviette oder Papierstern belegte Kristallplatte aufeinander setzt. Oder füllt das Gefrorene in eine glatte Form mit Deckel und setzt diese bis zum Gebrauch in Eis mit Salz. Eisgebäck, Waffeln oder Rollen werden dazu serviert.

a. Rahm-Gefrorenes.

1160. Ananasrahm-Gefrorenes. 1 Liter süßer Rahm wird mit 8 Eigelb, 250 Gramm Zucker und ½ Liter Ananassirup auf dem Feuer abgeschlagen, gefroren und angerichtet (s. S. 377).

1161. Karamel-Gefrorenes. 125 Gramm Zucker werden zu gelbbraunem Karamel (S. 29) gekocht, mit etwas Wasser warm aufgelöst und kalt gestellt. ¼ Liter Rahm, ¼ Liter Milch, 8 Eigelb, 125 Gramm Zucker werden mit obigem Karamel auf dem Feuer bis zum Kochen aufgeschlagen, erkaltet, zum Gefrieren in die Gefrierbüchse passiert, gefroren und angerichtet (s. S. 377).

1162. Kaffee-Gefrorenes. 125 Gramm bester Kaffee werden hellbraun geröstet, noch heiß im Mörser zerstoßen oder zerdrückt. ¼ Liter süßer Rahm und ¼ Liter Milch werden mit 250 Gramm Zucker kochend über den Kaffee gegossen, zugedeckt, daß kein Dampf entweichen kann, 30 Minuten bei Seite gestellt, passiert, mit 10 Eigelb bis ans Kochen aufgeschlagen, durch ein Sieb passiert, wenn erkaltet, gefroren und angerichtet (s. S. 377).

1163. Orangen-Rahm-Gefrorenes. In ½ Liter Rahm oder Milch gibt man die dünn abgeschälten Schalen von einer Orange, läßt sie kochen, schlägt sie mit 8 Eigelb und 300 Gramm Zucker bis ans Kochen und gefriert nach Seite 377.

1164. Pistazien-Gefrorenes. 150 Gramm grüner Pistazien werden abgezogen, mit etwas Rahm fein gerieben, mit 10 Eigelb, 200 Gramm Zucker, ½ Liter Rahm oder Milch abgerührt, gefroren und angerichtet (s. S. 377).

1165. Rahm-Gefrorenes. ¼ Liter Milch und ¼ Liter Rahm werden mit 180 Gramm Zucker und ½ Stange Vanille ausgekocht, mit 8 Eigelb und 1 ganzen Ei bis ans Kochen geschlagen, durch ein Sieb passiert, wenn erkaltet, gefroren (s. S. 377).

1166. Reis-Gefrorenes. Ein Vanille-Gefrorenes nach Nr. 1169 hergestellt. 200 Gramm blanchierter Reis mit ½ Liter Milch wird körnig weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten der Reis leicht unter das glatt gearbeitete Vanille-Gefrorene gerührt und angerichtet (s. S. 377).

1167. Schokolade-Gefrorenes. ¼ Liter Milch und ¼ Liter Rahm werden mit 125 Gramm Schokolade aufgekocht, diese mit 8 Eigelb und 125 Gramm Zucker auf dem Feuer bis ans Kochen abgerührt, durchgeseiht, gefroren und angerichtet (s. S. 377).

1168. Süß-Mandel-Gefrorenes. 125 Gramm Mandeln, mit etwas Rahm fein gestoßen, werden mit 8 Eigelb und 1 ganzen Ei, 170 Gramm Zucker, ¼ Liter Milch, ¼ Liter Rahm auf dem Feuer abgerührt, passiert und gefroren (s. S. 377).

Gefrorenes von Haselnüssen wird auf dieselbe Weise gemacht.

1169. Vanille-Gefrorenes. In 1 Liter süßen Rahm kocht man eine gespaltene Stange Vanille mit 300 Gramm Zucker und rührt dies, wenn es gekocht hat, langsam an 10 Eigelb, schlägt sie bis ans Kochen und die Masse kalt und passiert sie alsdann in die Gefrierbüchse (s. S. 377).

b. Saft-Gefrorenes.

Die zum Gefrieren benützten Fruchtsäfte dürfen nicht zu süß sein, da sie sonst nicht gefrieren, aber auch nicht zu wenig Zucker enthalten, da das Gefrorene sonst nicht fein und glatt wird, sondern hart bleibt. Deshalb wird der zusammengestellte Saft mit der Zuckerwage auf 22 Grad gewogen. Zu dem verwendeten Zuckersirup wird 250 Gramm Zucker in ½ Liter kaltem Wasser aufgelöst.

1170. Ananas-Gefrorenes. Nachdem eine frische Ananas geschält, werden die Schalen mit Zuckersirup kalt ausgezogen. Die Frucht schneidet man in kleine Stücke, stößt sie zu Püree, gibt etwas kalten Zuckersirup daran, läßt einige Zeit ziehen, gibt den Saft von 1—2 Zitronen, sowie den nötigen kalten Zuckersirup zu, wiegt auf 22 Grad und gefriert. (S. 377.)

1171. Aprikosen- und Pfirsich-Gefrorenes. Etwa 15 reife Aprikosen werden durch ein feines Sieb gestrichen, mit ¾ Liter in Wasser aufgelöstem Zucker und dem Saft von 2 Zitronen angerührt, auf 22 Grad gewogen, passiert und gefroren. (S. 377.)

Wird ebenso von Pfirsichen hergestellt.

1172. Apfelsinen-Gefrorenes. 3 Apfelsinen werden an 150 Gr. Hut-Zucker abgerieben, letzterer mit Wasser kalt geläutert, der Saft von 10 Apfelsinen hineingedrückt, auf 22 Grad gewogen, durch ein Haarsieb gegeben und gefroren (Seite 377).

1173. Erdbeer-, Himbeer- und Johannisbeer-Gefrorenes. 1 Liter frischer Walderdbeeren werden durch ein Sieb getrieben, mit ½ Liter kalt aufgelöstem Zuckersirup, dem Saft von 1—2 Zitronen angerührt, auf 22 Grad gewogen und gefroren (siehe Seite 377). Von Himbeer und Johannisbeer ebenso hergestellt.

1174. Melonen-Gefrorenes. Eine feine, reife Melone wird in Stücke geschnitten, das innere feine, weiche Fleisch durch ein Sieb gestrichen. Zu ½ Liter Püree ½ Liter Zuckersirup von 22 Grad gegeben, den Saft einer Zitrone, etwas Vanille und ausgezogene Orangeschale. Gefroren nach S. 377.

1175. Tutti frutti-Gefrorenes. Unter ein fertiges Zitronengefrorenes (s. Nr. 1177) werden 250 Gramm verschiedener gekochter oder eingemachter, würflicht geschnittener Früchte gegeben, in eine Form eingefüllt, in Eis und Salz 1 Stunde eingesetzt, dann gestürzt und serviert. Mit Mandelgefrorenem (Nr. 1168) und Früchten auf dieselbe Weise hergestellt.

1176. Weintrauben-Gefrorenes. 1 Kilo feiner Muskatellertrauben werden durchs Sieb gestrichen. Unter diesen Weinsaft der Saft von 2 Zitronen, sowie ½ Liter Zuckersirup gemischt, auf 22 Grad gewogen und gefroren. (S. 377.)

1177. Zitronen-Gefrorenes. 3 Zitronen werden ausgedrückt, von 1½ die Schale zugegeben, mit ½ Liter kaltem Zuckersirup auf 22 Grad gewogen, passiert und gefroren (s. S. 377).

1178. Gefrorener, römischer Punsch. In eine Schüssel gibt man den Saft von 2—3 Zitronen, 2 Orangen, die Schale von 1½ Zitronen und 2 Orangen, ½ Liter kalten Zuckersirup, wiegt diese Mischung auf 22 Grad, gibt sie zum Gefrieren in die Maschine und arbeitet daraus ein festes, glattes Gefrorenes. Von 3 Eiweiß stellt man nach Nr. 1086 eine Meringuenmasse her, indem man 3 Eiweiß zu steifem Schnee schlägt, den zu Breitlauf gekochten Zucker (s. S. 29 von 140 Gr. Zucker) langsam einschlägt, bis die Masse halb erkaltet und sie dann langsam unter das Zitronengefrorene zieht, wiederholt gut durcharbeitet und glatt rührt. Vor dem Anrichten gibt man ¼ Glas Rum und 2 Glas Champagner darunter, füllt ihn in Gläser und serviert ihn sofort.

Der Punsch soll dickfließend, aber nicht fest sein.

1179. Sorbet. Scherbet. Die Sorbets, ein im Orient gebräuchlicher, erfrischender Trank, wird aus Fruchtsäften oder Sirup, mit Zucker versüßt, gefroren, mit irgend einer Essenz gewürzt und mit dazu eingeschnittenen Kompott-Früchten in Glasschalen zu Tische gegeben, entweder als Punsch bei großen Essen nach der kalten Zwischenspeise, oder allein namentlich zu Abendessen.

Man nimmt irgend ein Fruchtgefrorenes, das fest und glatt gearbeitet, gibt ½ Flasche Champagner, ½ Flasche Burgunder oder Bordeaux zu, richtet es auf einer flachen Champagnerschale hoch an und gibt Kirschwasser, Sherry Brandy, Rum, Arak, Kognak, Anisette, Vanille, je nach Art und Geschmack des Fruchtgefrorenen darüber.

1180. Kaffee-Granit. 1 Liter guter, schwarzer Kaffee wird mit ¾ Liter dickem Zuckersirup zusammen gefroren und ½ Liter dick geschlagener Rahm rasch darunter gemischt, tüchtig durchgearbeitet und in Gläsern serviert.

c. Gefrorenes mit Schlagrahm, Bomben und gefrorene Puddinge.

1181. Gefrorenes von Aprikosen und Pfirsichen mit Schlagrahm. (Plombières.) 15—20 reife Aprikosen werden ge-

schält und durch ein feines Sieb gestrichen; das Püree mit 300 Gr. in 2—3 Deziliter Wasser aufgelöstem Zucker vermischt, die Masse in der Maschine gefroren, gut durchgearbeitet, bis sie fest und glatt ist, etwa ½ Liter geschlagener Rahm nach und nach darunter gezogen, die Masse in eine Form mit Deckel eingefüllt, wie in Nr. 1183 beschrieben, in Eis eingesetzt und wie dort gestürzt. Oder man dressiert, wenn der Schlagrahm eingerührt ist, die schön glatt gearbeitete Plombière auf eine Kristallschale, umlegt sie mit Backwerk oder Früchten und serviert sie sogleich. Ebenso von Pfirsichen.

1182. Gefrorenes von Erdbeeren mit Schlagrahm. 2 Liter frischer Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit 375 Gramm Zucker in 2—3 Deziliter Wasser aufgelöst, zu 24 Grad angerührt, wie in Nr. 1181 gefroren, ½ Liter geschlagener Rahm darunter gemischt und wie dort beschrieben behandelt.

1183. Bombe von Ananas. Die frische oder eingemachte Ananas schneidet man in Scheiben, gießt zum Ausziehen derselben ½ Liter dünnen Zuckersirup daran und läßt diesen einige Stunden ausziehen. Zu 8 Eigelb gibt man den passierten Ananas-Sirup, sowie kleine, in Würfel geschnittene Ananas, schlägt die Masse auf dem Feuer bis ans Kochen, schlägt sie kalt, zieht ½ Liter gut geschlagenen Rahm darunter, füllt die Masse in eine hohe, glatte Bombenform, legt ein Papier darauf, sodann den Deckel und streicht ringsum Butter, um ein Eindringen von Salzwasser in die Form zu verhüten. Diese Form setzt man, den Deckel nach unten, in ein tiefes Gefäß, umgibt sie von allen Seiten und auch oben gut mit Eis und Gefriersalz, und läßt sie darin etwa 2½—3 Stunden gefrieren, ohne die Form zu öffnen. Zum Stürzen taucht man die Form in lauwarmes Wasser, fährt mit einem Messer leicht an der glatten Seitenwand rings um, stürzt die Bombe auf eine Serviette und serviert sie, umlegt mit etwas Backwerk oder mit einer kalten Aprikosensauce (Nr. 816) serviert.

1184. Bombe von Erdbeeren. 1½ Liter Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, 350 Gr. Zucker darunter gerührt, der geschlagene Rahm von ½ Liter darunter gezogen, in eine Bombenform gefüllt und nach Nr. 1183 vollendet.

1185. Bombe von Mandeln. 80 Gramm süßer, abgezogener Mandeln werden mit etwas Rahm sehr fein gerieben, durch ein Sieb gestrichen, mit 8 Eigelb, 150 Gr. Zucker und 3 Deziliter Rahm zu einer Creme auf dem Feuer abgeschlagen, mit ½ Liter Schlagrahm vermischt und nach Nr. 1183 fertig gestellt.

Von Haselnüssen ebenso zubereitet.

1186. Bombe von Maraskino. 3 Deziliter Zuckersirup von 25 Grad werden mit 10 Eigelb auf dem Feuer aufgeschlagen, wenn erkaltet, ½ Liter geschlagener Rahm darunter gezogen, ebenso 1½ Deziliter Maraskino. Behandlung wie in Nr. 1183.

1187. Bombe von Schokolade. 125 Gramm Schokolade werden mit 2 Deziliter Wasser, 125 Gramm Vanillezucker gekocht, passiert, erkaltet, ½ Liter geschlagener Rahm darunter gemischt, in eine Bombenform gefüllt und nach Nr. 1183 fertig gestellt. Oder man schlägt 125 Gramm Schokolade, erst warm gemacht, mit 8 Eigelb und 2 Deziliter Zuckersirup bis zum Kochen, mischt ½ Liter geschlagenen Rahm darunter und behandelt wie in Nr. 1183.

1188. Bombe von Vanille. Unter ¾ Liter geschlagenen Rahm gibt man 250 Gr. mit 50 Gr. gestoßener Vanille versetzten Zucker, sowie 60 Gr. in Stücke geschnittener Mandelmakronen mit etwas Maraskino angefeuchtet, füllt das Ganze in die Bombenform und beendigt nach Nr. 1183.

1189. Pudding Fürst Pückler, gefroren. Dreierlei Farben, Schokolade, Erdbeeren und Vanillegefrorenes, werden in kleinerem Quantum hergestellt, jedes für sich, mit etwas geschlagenem Rahm durchzogen und abwechslungsweise in die Bombenform eingefüllt, bis sie voll ist. Einige in Maraskino gelegte, viereckig geschnittene Makronen können dazu eingefüllt werden. Im übrigen behandelt wie die anderen gefrorenen Puddings.

1190. Meringuen, mit Gefrorenem gefüllt. Kleine Meringuenschalen (Nr. 1086) werden mit irgend einem der verschiedensten Gefrorenen gefüllt und auf mit Serviette belegter Platte serviert.

Meringuen-Torten mit Gefrorenem. In eine wie in Nr. 993 hergestellte Meringuen-Torte wird an Stelle des Schlagrahms irgend ein Gefrorenes oder Verschiedenes eingefüllt.

26.

Kompotte, Dunstobst von frischen und gedörrten Früchten.

Kernobst, wie Aepfel, Birnen, Quitten werden geschält, die Frucht als solche ganz verwendet, halbiert oder in vier Teile geschnitten, das Kernhaus entfernt, in etwas Wasser, Wein und Zucker langsam weich gekocht. Steinobst wird halbiert, die Kerne entfernt, in wenig Wasser mit Zucker gekocht. Pfirsiche und Aprikosen, meist geschält, die Kerne derselben aufgeschlagen, abgezogen und im Zucker mitgekocht. Reineclauden, Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen usw. werden in ganzer Frucht im Zucker weich gekocht. Kernenfrüchte werden meist nur mit heißem Zuckersirup übergossen oder einmal kurz aufgekocht, da sie sonst sehr leicht zerfallen und verkochen. Getrocknetes oder gebackenes Obst wird erst in Wasser zum Aufweichen gegeben, dann in Zucker und Wasser oder Wein gekocht; ihre Kochzeit ist eine längere, als die der frischen Früchte.

1191. Ananaskompott. Eine reife Ananas wird von der Schale befreit, in Scheiben geschnitten, in ein Porzellangefäß gegeben und mit etwa 250 Gr. Zucker in 0,2 Liter Wasser gekochten Zuckersirup übergossen und zum Ziehen einige Stunden zugedeckt auf die Seite gestellt. Wenn die Frucht sehr reif, gießt man den Zuckersirup kalt auf dieselbe. Man richtet die Ananas in ihrer ursprünglichen Form auf einer Kompottschale an und gibt den eingekochten Sirup darüber.

1192. Apfelkompott. 15 Reinetten oder andere feine Aepfel schneidet man in Hälften, entfernt das Kernhaus mittelst eines Gemüselöffels, schält sie schön rund ab, reibt sie leicht mit dem Saft einer halben Zitrone ein und legt sie in Wasser mit einigen Tropfen Zitronensaft. 250 Gramm Zucker kocht man mit 0,4 Liter Wasser, etwas Zitronensaft und Schale in einem flachen Geschirr auf, legt die Aepfel hinein, einen neben den anderen und läßt sie weich kochen, legt sie auf ein Sieb, gibt den Apfelsirup in ein Ge-

schirr und kocht ihn dicklich ein, daß er erkaltet, geliert. Sind die Aepfel angerichtet, gießt man den gelierten Saft darüber.

Man spickt die gekochten Aepfel häufig auch mit in Filet geschnittenen Mandeln oder färbt einen Teil derselben in etwas Cochenille rot.

Vielfach schneidet man auch das Kernhaus der Länge nach mittelst des Kolonnenausstechers heraus, kocht die Aepfel auf oben beschriebene Art und füllt das Kernhaus mit in dem Apfelsirup dick eingekochten Rosinen, gibt etwas Sirup über die auf der Kompottschale angerichteten Aepfel und serviert.

1193. Apfel-Püree oder -Mus. 8—10 Reinetten werden geschält, von den Kernen befreit und in einer Kasserolle mit 125 Gramm gestoßenem Zucker, ⅛ Liter Weißwein und der Schale von einer halben Zitrone weichgekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, mit in Kirschgeist gekochten Rosinen oder Malagatrauben vermischt, in eine tiefe Glas- oder Kristallschale angerichtet und mit Zuckerbrot garniert. Man gibt vielfach die ungeschälten Aepfel, in Stücke geteilt, vom Kernhaus befreit, mit Wasser oder Wein, Zucker und Zimt in ein Geschirr und kocht sie weich und passiert sie durch ein Sieb.

Das angerichtete Mus dick mit Zucker bestreut wird auch häufig mit der Schaufel glasiert.

1194. Aprikosen- oder Pfirsichkompott. 24 reife Aprikosen werden entzweigebrochen, geschält, der Kern herausgenommen, dieser aufgeschlagen und abgezogen. 250 Gr. Zucker wird mit ¼ Liter Wein oder Wasser gekocht, die Aprikosen und die Kerne hineingelegt, jedoch so, daß die äußere Seite unten ist, streut gewiegte Zitronenschalen darüber und läßt sie langsam kochen. Wenn weich, werden sie erst auf ein Sieb gelegt, in einer Schale angerichtet, der Saft noch etwas eingekocht und darüber gegossen.

1195. Birnenkompott. 15 feine, reife Birnen werden abgeschält, d. h. abgedreht, das Köpfchen entfernt, die Stiele zur Hälfte abgeschnitten und in Wasser mit Zitronensaft gelegt. 250 Gramm Zucker mit ½ Liter Wasser, der Schale, dem Saft einer Zitrone wird aufgekocht, die Birnen darin gekocht, bis sie weich sind, worauf man sie in einer Porzellanschüssel im Zucker erkalten läßt. Den Birnensaft kocht man bis auf ⅓ ein und gibt ihn über die auf einer Kompottschale hoch angerichteten Birnen. Oder man schneidet die Birnen geschält oder ungeschält in 4 Teile, kocht sie in Wasser oder Weißwein mit Zitronenschale oder Zimt und Zucker

weich. Den Saft kocht man noch etwas dicklich ein. Große Birnen werden in zwei Teile geschnitten und auf dieselbe Art gekocht. Um rote, gefärbte Birnen zu erhalten, wird in den Zuckersirup etwas Cochenillefarbe gegeben und beim Anrichten die eine Hälfte weiße, die andere rote Birnen in die Kompottschale angerichtet.

1196. Erdbeerkompott. Zu 2 Liter frischer Walderdbeeren, ausgesucht und gewaschen, werden 500 Gr. Zucker mit ½ Liter Wasser zum Flug gekocht (s. S. 29), auf die Erdbeeren gegossen, zugedeckt, wenn erkaltet, der Sirup abgeschüttet, dick eingekocht, über das in einer Kompottschale gerichtete Erdbeerkompott gegossen.

1197. Heidelbeerkompott. 3 Liter Heidelbeeren werden ausgesucht, sauber gewaschen, in einer Kasserolle mit ½ Liter dickrotem Wein, 475 Gr. Zucker, der Schale einer halben Zitrone und einem Stückchen Vanille weich gekocht, zum Erkalten gestellt, in einer tiefen Schüssel angerichtet und mit Zuckerbrot garniert.

Oder: 3 Liter Heidelbeeren werden verlesen, gewaschen, in ½ Liter warmem Wasser zugesetzt, gekocht, durchs Sieb gegossen, der Saft eingekocht, mit einigen Tropfen Orangeessenz vermischt, die Beeren dazu gegeben, mit 500 Gramm Zucker und Zimt gewürzt, angerichtet und mit Biskuit garniert.

1198. Himbeerkompott. Himbeerkompott wird wie Erdbeerkompott (Nr. 1196) behandelt.

1199. Johannisbeer- oder Träubchenkompott. Die Beeren sollen reif sein, da sie ja schon an und für sich sehr viel Säure enthalten. 750 Gr. von den Stielen gepflückter Johannisbeeren werden in geläutertem Zucker (250 Gramm Zucker und ¼ Liter Wasser) langsam aufgekocht, herausgenommen, der Sirup eingekocht und dieser über die angerichteten Beeren gegossen.

1200. Kirschenkompott. 250—300 Gramm Zucker wird mit ¼ Liter Wasser aufgekocht, 500 Gr. schwarzer und 500 Gramm roter, ausgesteinter Kirschen dazugegeben, etwa 10—15 Minuten langsam gekocht, die Kirschen mit einem Schaumlöffel herausgenommen, der Saft dicklich eingekocht und beim Anrichten über die Kirschen gegossen.

1201. Melonenkompott. Die reifen Melonen werden geschält, gereinigt, in passende, nicht zu dünne Stücke zerlegt, in Wasser mit Zitronensaft weich gekocht, einige Zeit in kaltes Wasser und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Ueber Nacht

legt man sie in Zuckersaft (auf eine Melone rechnet man 350 Gr. Zucker), nimmt am folgenden Morgen die Melonenstücke heraus, kocht den Saft dicklich ein und gießt ihn kalt über die Melonen.

Oder: Eine reife Melone wird, wie oben gesagt, in dünne Stücke geschnitten, in leicht gesalzenem Wasser einige Minuten blanchiert und in kaltes Wasser gelegt. 500 Gramm Zucker wird mit ½ Liter Wasser zu einem dicklichen Sirup gekocht, die Melone zugegeben, aufgekocht und zum Erkalten gestellt. Wenn angerichtet, gibt man den dick eingekochten Sirup über das Kompott.

1202. Mirabellenkompott. Wird wie Reineclaudenkompott Nr. 1207 zubereitet.

1203. Orangenkompott. 250 Gramm Zucker werden mit ⅜ Liter Wasser zu einem dicken Sirup gekocht. 3 geschälte Orangen werden in Scheiben geschnitten, das Weiße davon entfernt, die Kerne entfernt, 5 Minuten in obigem Zucker aufgekocht, herausgenommen, der Sirup dick eingekocht, angerichtet und darüber gegossen.

Oder: 3 Orangen werden geschält, das Weiße entfernt, in ziemlich dicke Scheiben geschnitten, von den Kernen befreit, stark mit gestoßenem Zucker bestreut, nach 1 Stunde angerichtet und der von den Orangen gezogene Saft darüber gegossen.

Oder: Die Orangen werden in den Schalen in Schnitze geschnitten, das Fleisch aus den Schalen herausgeschnitten, die Kerne entfernt und stark mit Stoßzucker eingestreut oder mit etwas Läuterzucker übergossen, angerichtet und mit dem Sirup übergossen serviert.

1204. Pflaumenkompott. 250 Gramm Zucker wird mit einem Glas Rotwein gekocht; 60—80 Pflaumen zugegeben, unter öfterem Schwenken so lange gekocht, bis die Haut lospringt, aufs Sieb gegeben, der Saft dicklich eingekocht, über die Pflaumen gestreut, Zucker, Zimt und länglich geschnittene Zitronenschalen darüber gegossen.

Oder: 60—80 Pflaumen werden an der Seite aufgeschnitten, die Steine entfernt und die Haut abgezogen. 300 Gramm Zucker kocht man mit 0,4 Liter Wasser, wirft die Pflaumen hinein, kocht sie einige Minuten, läßt sie in einem Porzellangeschirr erkalten. Den Saft gießt man von den Pflaumen oder legt sie auf ein Sieb, kocht ihn dick ein und gießt ihn kalt auf die angerichteten Pflaumen.

1205. **Quittenkompott.** 12 Stück Quitten werden geschält, in zwei oder vier Teile geschnitten, das Steinige herausgenommen und in kaltes, mit etwas Zitronensaft vermischtes Wasser gegeben. Hierauf in kochendem Wasser ziemlich weich gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt und zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. 500 Gramm Zucker werden mit ½ Liter Wasser und dem Saft einer Zitrone sowie Zitronenschalen gekocht, die Quitten eingelegt, langsam gekocht und angerichtet. Den Saft kocht man ein und gibt ihn über die angerichteten Quitten.

1206. **Rhabarberkompott.** Die zarten, gebleichten Rhabarberstengel werden geschält, in etwa 5 Zentimeter lange Stücke geschnitten und diese in Wasser mit Zitronen gelegt. Zu 500 Gr. Stengel werden 250 Gr. Zucker in ¼ Liter Wasser gekocht, die Stengel langsam darin weich gekocht, der Saft dicklich eingekocht und über das angerichtete Kompott gegossen.

1207. **Reineclaudenkompott.** Etwa 40—50 Reineclauden werden mit einer Nadel öfters durchstochen und in Wasser blanchiert. In 500 Gr. Zucker mit ½ Liter Wasser werden die Früchte weich gekocht. Man muß jedoch dabei vorsichtig sein, da sie sehr verschieden kochen, und immer die herausnehmen, welche weich sind. Sind alle fertig, so wird der Saft dickgekocht und über die angerichteten Reineclauden gegossen.

1208. **Stachelbeerkompott.** 500 Gramm großer, halbreifer Stachelbeeren werden von Stiel und Köpfchen gereinigt, verlesen, blanchiert, mit kaltem Wasser abgeschwenkt, wenn abgetropft und erkaltet, in 400 Gramm geläutertem Zucker schwach gekocht.

Kompott von verschiedenen Früchten. 6 Aepfel und 6 Birnen werden nach Nr. 1192 und 1195 zugerichtet, ebenso 20 Pflaumen (Nr. 1204), 12 Aprikosen (Nr. 1194), 6 Pfirsiche (Nr. 1194) und 1 Pfund roter Kirschen (Nr. 1200). Inzwischen läßt man ½ Liter Rotwein, ¼ Liter Wasser, 250 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale und 60 Gr. gewaschener Sultaninen aufkochen und kocht die Früchte, jedes für sich, in dem Sirup weich, richtet sie, wenn erkaltet, in den verschiedensten Farben abwechselnd schön an und gießt den eingekochten Sirup über die Früchte.

Traubenkompott siehe Nr. 1199.

1209. **Gedörrte Früchte. Apfelschnitze.** 1 Kilo gedörrter Apfelschnitze werden in lauwarmem Wasser gewaschen, mit kochendem Wasser überbrüht, um sie in diesem Wasser über Nacht stehen

zu lassen. Abgeschüttet, ½ Liter frisches Wasser oder ½ Liter Wein und ½ Liter Wasser, nebst 350 Gramm Zucker und Zimt dazu gegeben und langsam weich gekocht.

Birnen, gedörrte. Werden wie die Apfelschnitze zubereitet.

Birnen- und Apfelschnitze, gedörrte. Diese werden aus lauwarmem Wasser gewaschen, in kaltem Wasser eingeweicht, sodann mit Wasser und Wein, Zucker und Zimt weich gekocht. Der Saft wird dicklich eingekocht und über das angerichtete Kompott gegeben.

Kirschen, gedörrte. Werden wie die Zwetschgen zubereitet.

Mirabellen, gedörrte. Werden wie die Apfelschnitze zubereitet.

Zwetschgen, gedörrte. Einige Pfund gedörrter Zwetschgen werden gut gewaschen, in reichlich Wasser langsam an der Seite des Herdes zum Aufquellen gestellt. Ist dies geschehen, werden sie mit Wasser, Wein, Zucker und Zimt weich gekocht, der Saft dicklich eingekocht und das angerichtete Kompott damit übergossen.

Unter dem Namen Backobst versteht man die verschiedensten gedörrten Früchte, einzeln gekocht und wenn weich, zusammengemischt. Mit Gries- oder Kartoffelklößen und gekochtem, geräuchtem Speck wird das Backobst unter dem Namen schlesisches Himmelreich zu Tische gegeben.

27.

Eingemachte Früchte und Gemüse.

Die in Zucker einzulegenden Früchte und Gemüse sollen völlig gesund sein, angebrochene sind nicht einzulegen, ebenso müssen die Früchte den richtigen Reifegrad haben.

Bei denjenigen Früchten, welche vor ihrem Einmachen in Zucker oder in Wasser blanchiert, d. h. weiß und weichgekocht werden müssen, wie z. B. Aepfel, Birnen, Quitten, Melonen, Pfirsiche, Aprikosen, Nüsse, grüne Mandeln, Reineclauden und dergl. ist sehr zu beachten, daß sie vor ihrem Einlegen in Zucker weich genug blanchiert sind, um das Eindringen des Zuckers zu erleichtern, weil sie, wenn dies nicht der Fall wäre, bei ihrer weiteren Behandlung im Zucker einschrumpfen, hart werden und alles Ansehen verlieren würden.

Um den Gehalt der Zuckerlösung zu messen, bedient man sich der Zuckerwage, in welche diese frei schwimmend eingetaucht wird. Je dicker der flüssige Zucker eingekocht ist, desto weniger sinkt die Wage ein. Die an letzterer angebrachte Skala zeigt die Gehaltsgrade des Zuckers an.

Langsames Blanchieren und Einmachen der obengenannten konsistenteren Früchte ist zu empfehlen, bei Beerenfrüchten gilt das Gegenteil. Ist das in die Gefäße eingefüllte Eingekochte erkaltet, wobei sehr darauf zu achten ist, daß genügend Zuckerfruchtsaft über den Früchten ist, so gibt man, der Form des Gefäßes entsprechend, ausgeschnittene Papierscheiben, in Kirschwasser oder Rum getaucht, darüber und bindet das Gefäß mit Pergamentpapier oder einer Schweinsblase zu, welche in lauem Wasser gut gewaschen und getrocknet ist. Sehr zu empfehlen sind die vorzüglichen Einmachgläser mit Patentverschluß.

Zur Konservierung des Eingemachten bedient man sich auch viel der mit Kirschwasser oder reinem Weingeist aufgelösten Salicylsäure in Pulverform, wobei man zu 5 Gr. Salicyl ½ Liter reinen Weingeist rechnet. In diese Lösung taucht man, anstatt in Rum, die Papierscheibe und legt sie dann auf das Eingemachte. Sehr

viel wird das Salicyl auch schon beim Einmachen der Früchte verwendet, um eine bessere Haltbarkeit zu erzielen, und gibt man auf 2 Liter Früchtensirup, eine halbe Messerspitze Salicyl, welches man in dem Fruchtsaft aufkocht. Gut ist, keine zu großen Einmachgefäße zu nehmen, namentlich für feinere Früchte, da sich dieselben durch das öftere Herausnehmen weniger gut halten. Alle eingemachten Früchte, Gelees, Marmeladen usw. sind an einem kühlen, luftigen Ort aufzubewahren, möglichst nicht im Keller. Sehr nötig ist es, fleißig nach den eingemachten Früchten zu sehen, damit, wenn eines in Gärung kommen würde, man sofort dadurch Abhilfe schaffen kann, daß man die Frucht in einen Seiher gibt, den Saft in ein Geschirr ablaufen läßt, geläuterten Zucker zugibt, den Saft aufkocht, gut abschäumt und die Frucht, wenn genügend bis zur Perle eingekocht, noch etwa 10 Minuten mitkocht.

1210. Das Einmachen in Blechbüchsen im Dunst. Beim Einmachen der Früchte in Blechbüchsen, wie es namentlich für Birnen, Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen, Pflaumen, Mirabellen, Reineclauden zweckmäßig ist, muß vor allem darauf gesehen werden, daß die Büchsen aus gut verzinntem Weißblech hergestellt und möglichst neue, gegenwärtig zu billigen Preisen zu haben, dazu verwendet werden. Alte Büchsen sind vor dem Gebrauch mit einer starken Aschen- oder Sodalauge auszukochen, gründlich in heißem und dann in kaltem Wasser auszuspülen und gut zu trocknen, um den Früchten jeden Beigeschmack von Blech zu nehmen. Als Deckel bedient man sich solcher von Blech, die nach dem Einfüllen der Früchte durch einen Klempner (Flaschner) eingelötet werden. Hiebei ist darauf zu achten, daß das aufgetragene Zinn auch gleichmäßig aufgetragen und gut mit dem Blech verlötet wird, da durch schlechtes, unachtsames Löten Luft in die Büchse dringt und der Inhalt unbrauchbar würde. Deshalb stellt man jede Büchse vor dem Kochen einige Minuten in heißes Wasser und sieht genau nach, ob nicht aus irgend einer, nicht gut verlöteten Stelle weiße Blasen aufsteigen, bezeichnet diese Stelle und verlötet sie von neuem. Dann erst gibt man alle Büchsen zum gleichmäßigen Kochen ins kochende Wasser, kocht diese etwa ½—1 Stunde, nimmt sie nach dieser Zeit sofort heraus, da die Früchte sonst nachkochen und Not leiden; man stellt sie zum Erkalten in kaltes, fließendes Wasser, während man die in Büchsen eingemachten Gemüse noch einige Zeit in heißem Wasser nachziehen läßt.

Blechbüchsen mit Patentverschluß, Gummiring und Federn sind ebenfalls sehr zweckmäßig.

1211. Sirup zu den Dunstfrüchten. Der über die rohen, in Büchsen eingefüllten Früchte gegossene Zuckersirup wird von 1 Kilo Zucker mit ½ Liter Wasser unter beständigem Kochen und Abschäumen bis zum Breitlauf (S. 29) gekocht und kalt über dieselbe gegossen.

1212. Das Einmachen im Dunst in Porzellan-, Steinguttöpfen oder Gläsern geschieht, indem man die Früchte entweder roh oder gekocht einfüllt, wie unten in den einzelnen Rezepten angegeben, den Zuckersirup darüber gießt und die Gefäße gut verschließt, seien es nun Gläser mit Patentverschluß, Flaschen mit Korken oder Töpfe mit Schweinsblase. Hierauf werden die Gefäße mit Heu und Stroh umwickelt, in ein weites Geschirr nicht zu nahe aneinandergesetzt, dieses bis zur stark halben Höhe mit kaltem Wasser gefüllt, langsam ins Kochen gebracht und bis zur bestimmten Zeit langsam weiter gekocht, sodann vom Feuer genommen und im Kochgeschirr im Wasser zum Erkalten gestellt.

Diese Methode, im Dunst rohe oder halb gekochte Früchte in hermetisch verschlossenen Büchsen oder Gläsern zu kochen, ist eine äußerst gute und bewahren dieselben dadurch ihr feines Aroma und ihre natürliche, schöne Farbe.

1213. Das Einmachen ohne Zucker. Von reifem Steinobst entfernt man die Stiele und, wenn man will, auch die Steine. Kirschen und Pflaumen können auch mit den Steinen eingemacht werden und füllt damit Einmachgläser oder Flaschen, wobei zu beachten, daß die Früchte recht dicht eingefüllt werden, verschließt sie dann fest mit Schweinsblase oder mit Kork und Schnur, stellt sie, jedes mit Heu gut umwickelt, in ein breites Geschirr, gießt bis zur halben Höhe kaltes Wasser zu und läßt, wenn das Wasser anfängt, zu kochen, etwa 25—30 Minuten auf langsamem Feuer weiter kochen, setzt nach dieser Zeit den Kessel vom Feuer und läßt die Früchte darin erkalten. Vor dem Gebrauch der Früchte kocht man einen leichten Zuckersirup, gibt diesen zu dem Saft der Früchte, letzteren dazu und verwendet diese Früchte, welche ausgezeichnet schmecken, zu Kompotten, Kuchen usw.

A. Früchte.

1214. Ananas in Zucker. Von einer reifen Ananas schneidet man die Schale ab, gibt diese in eine Schüssel, teilt die Frucht in 4 Teile und schneidet diese in Scheiben. Auf 500 Gramm Ananas-

scheiben nimmt man 500 Gramm feinen Zucker, gibt letzteren an die Frucht, legt diese in Gläser, obenauf fingerdick Zucker und bindet sie mit einer Schweinsblase zu.

An die Schalen gibt man einen dünnen Zuckersirup (Nr. 1211), kocht diesen mit den Schalen etwa 15 Minuten aus und verwendet ihn zu Sauce oder zu irgend einer süßen Schüssel.

In Büchsen legt man die Scheiben ein, gießt kalten Zuckersirup (Nr. 1211) daran, verlötet die Büchsen, kocht sie etwa 45 Minuten und gibt sie zum rasch Abkühlen in kaltes Wasser.

1215. Aepfel in Zucker. 1 Kilo feiner Aepfel werden geschält, halbiert, das Kernhaus entfernt, in einem leichten Zuckerwasser halb weich gekocht. Zu 500 Gramm Aepfel wird 375 Gr. Zucker mit ½ Liter Wasser und dem Saft von 2 Zitronen geläutert, die Aepfel darin beinahe weich gekocht, wenn erkaltet, in Einmachgläser gegeben, der Saft zu Sirup eingekocht, wenn ausgekühlt, über die Aepfel gegossen und die Gläser zum Aufbewahren vollends fertig gestellt.

1216. Aprikosen im Dunst. Die Aprikosen werden abgerieben, halbiert, ausgesteint, in Büchsen oder Gläser eingefüllt, kalter Zuckersirup nach Nr. 1211 etwa ¾ über die Früchte gegossen, zugelötet und nach Nr. 1210 in ½—¾ Stunde fertig gestellt.

1217. Aprikosen oder Pfirsiche einzumachen. Halbreife Früchte werden geschält, halbiert und die Steine zur Seite gestellt. Zu 500 Gr. Früchten läutert man 500 Gr. Zucker mit ¼ Liter Wasser bis zum Faden (S. 29), kocht die Früchte darin nicht zu weich, damit sie nicht zerfallen, legt sie sodann mit einem silbernen Löffel auf eine Platte und kocht den Zucker mit geschnittenen Zitronenschalen ein. Wenn beides erkaltet, füllt man die Früchte in Gläser, gießt den Zucker darüber und verwahrt sie wie andere Früchte. Die Steine werden aufgeschlagen, die Kerne abgezogen und in die Büchsen oder Einmachgläser verteilt.

1218. Birnen im Dunst. Die zugerichteten Birnen werden halb weich blanchiert (s. S. 389) und zum Erkalten in Wasser gelegt. Auf ein Sieb abgeschüttet, werden sie in Büchsen oder Gläser eingelegt, Zuckersirup nach Nr. 1211 darüber gegeben und nach Nr. 1210 fertig gestellt.

1219. Birnen in Essig und Zucker. 3 Kilo kleiner Birnen werden abgedreht, der Stiel halb abgeschnitten, ausgeschnitten und

in kaltes Wasser mit etwas Zitronensaft gelegt. 1 Kilo Zucker und 1 Liter Essig kocht man zusammen unter sorgfältigem Abschäumen, gibt 15 Gr. Zimt, 10 Gr. Nelken zu, sowie die Birnen, kocht sie nicht zu weich, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, legt sie in Gläser, kocht den Saft dicklich ein, gießt ihn über die Birnen, läßt die Früchte einige Tage stehen, kocht den Saft nochmals auf, gibt ihn erkaltet wieder zu den Birnen und verwahrt dieselben.

1220. **Birnen in Zucker einzumachen.** Reife, jedoch grüne Birnen werden geschält, die Blüten herausgestochen, die Stiele abgeschnitten und in frisches Wasser gelegt. Alsdann kocht man auf 1½ Kilo Birnen 1 Kilo Zucker mit etwas Wasser zu Sirup, läßt darin die Birnen mit Nelken und Zimt zugedeckt langsam kochen, nimmt sie, wenn sie nicht zu weich sind, heraus, läßt den Zucker noch etwas einkochen, erkaltet bringt man ihn nebst den etwas verkühlten Birnen in ein Einmachglas. Drei Tage nachher läßt man den Saft mit 60 Gramm Zucker noch einigemale aufkochen und gießt ihn ausgekühlt über die Birnen. Um die Birnen rot zu kochen, wird dem Sirup etwas Cochenille beigesetzt.

1221. **Erdbeeren und Himbeeren im Dunst.** Die rein verlesenen Erdbeeren werden in Gläser gefüllt, mit Zuckersirup (s. Nr. 1211) übergossen, verkorkt, gebunden und nach Nr. 1210 etwa 15 Minuten im Dunst gekocht.

1222. **Erdbeeren, Preßlinge, einzumachen.** 1 Kilo schön gereifter, fester Erdbeeren werden sorgfältig gelesen und namentlich alle unreifen Beeren beseitigt, 1 Kilo Hutzucker in wenig Wasser langsam geläutert, die Erdbeeren roh in eine Porzellanschüssel gegeben, der Zucker heiß darauf gegossen und, wenn erkaltet, mit Papier zugedeckt. Andern Tags gießt man den Saft von den Erdbeeren, kocht diesen bis zum 4. Grad-Flug (S. 29) unter fleißigem Abschäumen, gibt die Erdbeeren auf einige Minuten zum Ziehen in den Sirup und füllt sie dann in Gläser. Wenn der Saft so dick, daß er auf einem Teller geliert, ist der Sirup dick genug. Dasselbe wiederholt man nach 3 oder 4 Tagen und beendet dann das Einmachen durch Zubinden der Gläser (s. S. 390).

Oder man übergießt, wie oben, die Erdbeeren mit heißem Zucker, gibt sie, wenn erkaltet, in die Gläser, bindet diese mit Schweinsblase fest zu, gibt sie in ein weites Geschirr, gut mit Heu eingebunden, gießt bis zur Hälfte kaltes Wasser daran, bringt sie zum Kochen, nimmt die Gläser nach etwa 5—8 Minuten heraus, wiederholt dieses Verfahren nach dem 3. und 8. Tage wieder und hebt sie dann auf.

1223. Früchte in Rum oder Kirschwasser einzumachen. Dazu werden am besten Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Mirabellen gewählt, die reif und fest sein müssen. Die Früchte werden genau so behandelt, wie in den Rezepten in Zucker einzumachen angegeben ist. An den zum letztenmal aufgekochten und erkalteten Sirup oder Saft wird ebenso viel Fruchtbranntwein, Kognak oder Rum zugegeben, als es letzterer ist. Füllt die Früchte in die Einmachgläser und gießt den Saft kalt darüber. Weiteres Fertigstellen s. S. 391.

1224. Gurken in Essig und Zucker. Halb ausgewachsene Gurken werden geschält, der Länge nach in 4 Teile geschnitten, das innere Kernhaus entfernt und wie die Melone in Essig weiter behandelt (s. Nr. 1232.)

1225. Gurken in Zucker. Halb ausgewachsene Gurken, mit möglichst wenig Kernen, werden geschält, in 4 Teile geteilt, in Wasser aufgekocht, zum Erkalten ins kalte Wasser gelegt. Ein Sirup hergestellt, wie bei Melone in Nr. 1232 gesagt und weiter wie dort behandelt.

1226. Heidelbeeren und Johannisbeeren im Dunst. Die rein und sauber gelesenen Heidelbeeren werden in gut ausgetrocknete, womöglich ausgeschwefelte Flaschen oder Krüge gefüllt und nicht verkorkt, in ein breites Geschirr mit Heu umgeben gestellt. Kaltes Wasser wird in das Gefäß bis über die Hälfte gegossen, läßt sie, wenn das Wasser zu kochen beginnt, etwa 45 Minuten kochen, sodann im Geschirr erkalten, füllt die Flaschen gegenseitig auf, gießt in jede einen Löffel Rum oder Kirschwasser, verkorkt und bindet die Flaschen und hebt sie auf. Zum Gebrauch werden die Heidelbeeren mit gestoßenem Zucker gemischt.

Oder: man füllt die Heidelbeeren in Gläser ein, gibt einige Löffel Zucker daran, verschließt die Flaschen gut und kocht sie etwa 15 Minuten im Dunst.

1227. Heidelbeeren, einzumachen. Man läutert 625 Gr. Zucker zu 3 Kilo Heidelbeeren mit möglichst wenig Wasser, schüttet die frischen Beeren ungewaschen hinein und läßt sie einmal aufkochen. Am folgenden Tag gießt man den Saft ab, kocht diesen dicklich ein und die Beeren noch einmal darin auf, gießt sie in Zuckergläser, läßt sie ein paar Tage stehen und macht sie vollends fertig (s. S. 391).

1228. Himbeer- und Erdbeersaft. Die Himbeeren werden in einem zugebundenen Topf in den Keller gestellt, so lange, bis sich die Beeren aufwerfen. Dann preßt man sie fest aus, wenn möglich in einer Handpresse, läßt den Saft über Nacht stehen, damit er sich aufwirft und sich das Trübe auf den Boden setzt. Hierauf wird der Saft behutsam abgegossen und zu ½ Liter Saft 375 Gramm Zucker geläutert. Dann kocht man den Saft etwa 15 Minuten, bis er rein abgeschäumt und dicklich geworden. Wenn halb erkaltet, füllt man ihn in Flaschen und, ist er vollständig erkaltet, werden diese gekorkt und fest zugebunden aufbewahrt.

1229. Kirschen in Flaschen aufzubewahren. Schöne, frisch gepflückte Kirschen ohne Stiel werden sofort in reine, trocken geschwefelte Flaschen gegeben, mit gestoßenem Zucker fingerhoch und vollständig bedeckt. In einem tiefen Geschirr werden sie in Heu eingebunden und weiter behandelt wie in Nr. 1212, etwa 15 Minuten in heißem Wasser gekocht und läßt die Flaschen bis zum anderen Tag in dem Geschirr erkalten. Nimmt die Flaschen heraus, taucht die Hälfte mit dem Kork etwa 2 fingerbreit in heißen Flaschenlack und stellt sie zum Aufbewahren an einen trockenen, kühlen Ort.

1230. Kirschen, einzumachen. Von 2 Kilo schöner Weichselkirschen werden die Stiele entfernt und die Steine herausgenommen. Inzwischen werden 2 Kilo Zucker in einer Messingpfanne zum Faden (S. 29) gekocht. Wenn der Zucker geläutert, läßt man die Kirschen etwa 10—15 Minuten kochen, schäumt sie gut ab, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Zucker bis zum Faden. Andern Tag kocht man sie noch einmal 10 Minuten, füllt sie in Gläser und macht sie fertig.

1231. Kirschen in Essig. 2 Kilo Kirschen, die Stiele halb abgeschnitten, werden mit ¼ Liter Weinessig übergossen. Nach einigen Tagen wird der Essig abgeschüttet, ½ Kilo Zucker und der Essig zusammen aufs Feuer gegeben, aufgekocht und kalt über die Kirschen gegossen. Etwa 3 oder 4 Tage wiederholt man dieses Aufkochen des Saftes und das Uebergießen der Kirschen, worauf man sie in Gläser einfüllt und aufbewahrt.

1232. Melonen in Essig. Eine schöne Melone wird geschält, in längliche Stücke zerteilt, die Kernen entfernt und in kaltes Wasser gelegt. In siedendem, mit etwas Essig vermischtem Wasser kocht man die Melonenstücke auf, kühlt sie in kaltem Wasser ab und

legt sie auf ein Tuch zum Abtropfen. Zu etwa 1½ Kilo Melonen nimmt man 750 Gr. Zucker, ¾ Liter Weinessig, 20 Gr. Zimt, 8 Gramm Nelken, kocht dieses gut durch und gießt sie auf die in einen Steinguttopf gelegten Melonenstücke, deckt den Topf zu und stellt ihn an einen kühlen Ort. An den folgenden drei Tagen kocht man den Sirup auf, gießt ihn wieder auf die Melonen und bindet den Topf dann zum Aufbewahren zu.

1233. **Melonen in Zucker.** Eine reife, jedoch harte Melone wird geschält, in hübsche Stücke geteilt, mit 250 Gr. Stoßzucker bestreut, etwa 2 Stunden zugedeckt auf Eis gestellt. Von 500 Gr. Zucker und ¼ Liter Wasser wird ein Sirup gekocht und dieser auf die Melonenstücke gegossen. Dasselbe setzt man am zweiten Tage fort, ebenso am dritten, an welchem man die Stücke einmal mit dem Sirup aufkocht. Wenn erkaltet, füllt man die Frucht in Blechbüchsen, in Glas oder Steinguttöpfe; weitere Behandlung s. S. 381.

1234. **Nüsse, schwarze, einzumachen.** Im Juni bei trockenem Wetter werden 2 Kilo unreifer, grüner Nüsse gepflückt, entstielt, am entgegengesetzten Teil leicht angeschnitten, mittelst Stecknadeln mehreremale durchstochen, dann in kaltes Brunnenwasser gelegt, dieses nach 24 Stunden abgeschüttet und frisches aufgegossen und dies 8—10 Tage lang wiederholt. Dann werden die Nüsse mit kaltem Wasser und etwas Salz auf schwachem Feuer zugesetzt, langsam weich gekocht, herausgenommen und auf einem Tuch zum Trocknen ausgebreitet. Inzwischen wird aus 1 Kilo Zucker ein dünner Sirup gekocht und, wenn erkaltet, über die Nüsse gegossen. Der Sirup wird nach 24 Stunden abgeseiht, dicker eingekocht, gut abgeschäumt, kalt gestellt, wieder über die Nüsse geschüttet und dasselbe Verfahren 6 Tage lang wiederholt. Am 7. Tage werden die Nüsse mit dem Sirup 5 Minuten lang gekocht, abgeschüttet und mit ganzem Zimt und einigen Nelken in die Einmachgläser gefüllt, mit dem nochmals eingekochten Sirup übergossen, ein mit Kirschengeist befeuchtetes Papier darüber gelegt, gut zugebunden, trocken und kalt aufbewahrt.

1235. **Pflaumen oder Zwetschgen einzumachen.** Man gießt, um die Haut der Pflaumen abzuziehen, kochendes Wasser über dieselben, entsteint oder verwendet sie mit der Haut und den Steinen, indem man sie leicht abreibt. Zu 2 Kilo Früchten löst man 1¼ Kilo Zucker mit etwas Zimt auf und gibt, wenn der Zucker kocht, die Früchte etwa 5 Minuten hinein, nimmt sie mittelst eines Schaumlöffels heraus, kocht den Zucker nochmals auf und gibt ihn

heiß über die Pflaumen, dasselbe wiederholt man nach 2 Tagen, worauf man sie heiß in die Einmachgläser gibt und wie bei den anderen Früchten beendigt.

1236. Pflaumen oder Zwetschgen im Dunst. Man reibt die Pflaumen ab oder zieht die Haut derselben ab und legt sie in Büchsen. Zuckersirup nach Nr. 1211 gekocht, wird darüber gegossen und die Früchte nach Nr. 1210 fertig gestellt.

1237. Pflaumen oder Zwetschgen in Essig einzumachen. Frische Zwetschgen oder Pflaumen werden abgerieben und mit einer Nadel gestupft. Auf 2 Kilo Zwetschgen 1 Kilo Zucker, 1 Liter Essig, 8 Gr. ganzen Zimt und 2 Gr. ganzer Nelken, kocht dies, schäumt ab und gibt die Zwetschgen dazu. Am andern Tag gießt man den Saft wieder ab, kocht ihn auf und gießt ihn abermals darüber; am dritten Tage kocht man Saft und Früchte 15 Minuten lang schwach auf Kohlen und bewahrt sie dann in einem Einmachtopf auf s. S. 381.

1238. Preißelbeeren, einzumachen. Zu 500 Gramm gut gelesener, gewaschener und abgelaufener Preißelbeeren kocht und läutert man 250 Gr. oder 375 Gr. Zucker mit einem Gläschen weißen Wein, schüttet die Beeren nebst etwas Zitronenschalen, einigen Stückchen Zimt hinein und läßt sie so lange kochen, bis sie durchsichtig werden. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und gibt sie in die Einmachgläser, läßt den Saft einkochen und gibt ihn, wenn erkaltet, auf die Beeren.

Oder: 2 Kilo (2 Liter) Beeren setzt man in einer Kasserolle mit kaltem Wasser auf schwaches Kohlenfeuer, läßt sie unter öfterem Umrühren heiß werden, worauf man das Wasser abschüttet. 375 Gr. Zucker gibt man zu den Beeren und kocht sie damit gar, worauf man sie warm in Einmachgläser füllt. Zum Anrichten gibt man etwas Weißwein und Zucker an die Beeren.

1239. Quitten, einzumachen. Man schält schöne Quitten, schneidet sie der Länge nach in mehrere Teile, blanchiert sie in Wasser, doch nicht zu weich, gibt sie in kaltes Wasser, läßt sie ablaufen und legt sie in ein tiefes Geschirr. Zu 1 Kilo Quitten nimmt man ebensoviel Zucker, läutert ihn, schüttet ihn heiß über die Quitten und läßt sie damit 2 Tage lang zugedeckt stehen. Dann gießt man den Zucker ab, setzt ihn auf das Feuer, läßt die Quitten eine halbe Viertelstunde damit langsam kochen, nach Belieben auch klein geschnittene Zitronenschalen, Zimt und Nelken, nimmt die

Quitten vorsichtig mit einem silbernen Löffel heraus, kocht den Zucker noch etwas ein, füllt die Frucht in das Einmachglas, den erkalteten Zucker darauf und verfährt wie bei den obigen Früchten.

1240. **Reineclauden und Mirabellen, einzumachen.** Unreife, noch grüne Reineclauden werden mittelst Stecknadeln, deren man 6—8 durch ein dünnes Stück Kork steckt, auf allen Seiten gestochen und in einen Einmachkessel mit einer Messerspitze Alaun in kaltes Wasser gelegt. Auf gelindem Kohlenfeuer werden die Reineclauden durch das Erwärmen des Wassers, welches man mittelst der Hand mehreremale umrührt, nach und nach weich werden. (Diejenigen, welche zu weich werden, legt man zu Marmelade auf die Seite.) Wenn sie weich sind, werden sie in kaltes Wasser gelegt, um sie bis zum andern Tag stehen zu lassen. Das warme Wasser wird auf den andern Tag aufbewahrt und das gleiche Verfahren wie am Tage vorher damit vorgenommen, vom kalten Wasser auf ein Sieb und von diesem auf ein Tuch gelegt. Je nach Quantität der Frucht auf 500 Gr. Früchte 500 Gr. Zucker wird ein Sirup gekocht und auf die Reineclauden langsam aufgegossen. Andern Tags wird die Frucht auf ein Sieb geschüttet, der Zucker aber etwas dick gekocht, abgeschäumt und kalt wieder auf die Reineclauden geschüttet. So wird noch 5 Tage fortgefahren, die 2 letzten Tage läßt man die Frucht einen Moment mit aufkochen. Am letzten Tag legt man die Reineclauden, nachdem sie erkaltet sind, in Gläser oder Töpfe, gießt den dicken, gekochten Sirup darüber, legt runde Papiere, welche in Kirschengeist getaucht, darauf, bindet die Gläser mit Papier oder Schweinsblasen zu und bewahrt sie zum Gebrauche auf.

1241. **Reineclauden im Dunst.** Die ganzen Früchte legt man in Büchsen oder Einmachgläser, gießt Zuckersirup nach Nr. 1211 daran und beendigt, wie bei Aprikosen im Dunst angegeben. Mirabellen werden ebenso behandelt.

1242. **Stachelbeeren, einzumachen.** Unreifen Stachelbeeren werden die Stiele entfernt, die Früchte in heißem Wasser weich blanchiert, in kaltes Wasser gelegt und zum Ablaufen auf ein Sieb gegeben. Zu 500 Gr. Beeren läutert man 500 Gr. Zucker mit ½ Liter Wasser, kocht ihn zum Faden und gießt ihn kalt an dieselben. Andern Tags wird der Zuckersirup aufgekocht und lauwarm über die Beeren gegossen und so 3 Tage fortgefahren, am 4. zusammen aufgekocht und in Einmachgläser gefüllt. S. S. 381.

B. Gemüse.

1243. **Bohnen, einzumachen.** Kernlose, zarte Bohnen werden abgeschnitten, geschnitzelt, in Salzwasser mit einigen Messerspitzen Holzasche, die in einen Lappen gebunden, leicht gekocht und zum Abkühlen in kaltes Wasser gelegt. Nach dem Abgießen werden sie zum Abtrocknen ausgebreitet, in einen Topf oder ein Einmachständchen gegeben, etwas Pfeffer darauf gestreut und ein starkes, gekochtes, jedoch völlig erkaltetes Salzwasser darüber gegossen. Beim Gebrauch sind sie über Nacht zu wässern, damit sich der starke Salzgeschmack verliert. Zu 1 Liter Bohnen nimmt man 250 Gr. Salz und 1 Liter Wasser.

1244. **Schneide-Bohnen in Büchsen.** Frisch gepflückte Bohnen werden geputzt, geschnitzelt, gewaschen, in Salzwasser blanchiert, abgetropft, auf einem Tuch zum Erkalten ausgebreitet, in Büchsen gefüllt, mit 4 Gramm Vichy-Salz auf das Liter Wasser vermischt, die Büchse zugelötet und 2 Stunden im Warmbad gekocht.

1245. **Bohnen in Krügen.** Junge Bohnen werden geputzt und deren Fasern entfernt, fein geschnitten, in geschwefelte Krüge oder Flaschen sehr dicht eingefüllt, auf jede Flasche ein Löffel Salz gegeben, diese gut und fest verkorkt, gebunden, mit Heu umwunden, in ein breites Geschirr gestellt, zur Hälfte kaltes Wasser daran gefüllt und vom Kochen an langsam 1 Stunde lang auf dem Feuer gekocht. Wenn sie im Wasser erkaltet, herausgenommen und im Keller aufbewahrt. Zum Gebrauch werden den Flaschen entweder die Hälse abgeschlagen oder wenn entkorkt, mit einem Häkchen die Bohnen aus der Flasche gezogen und zum Kochen erst blanchiert.

1246. **Bohnen, süße, als Beilage.** Kleine, feine Bohnen werden, nachdem die Fasern abgezogen, in heißem Salzwasser in einem Messing- oder Kupfergeschirr halb weich gekocht und auf ein Sieb zum Trocknen geschüttet. Zu 1 Kilo Bohnen werden 700 Gr. Zucker mit ½ Liter Weinessig aufgekocht, die Bohnen dazu gegeben, weich gekocht und in Einmachgläser gefüllt. Den Essigsirup kocht man ein und gibt ihn kalt über das Gemüse. Weitere Konservierung wie bei den Früchten Seite 381.

1247. **Bohnen in Flaschen.** Auf 3½ Kilo geschnitzelter Bohnen nimmt man 500 Gr. Salz, mischt dies gut mit den Bohnen in einer Schüssel zusammen und füllt sie sodann in Flaschen. Wenn die Bohnen einige Tage gestanden sind und Wasser gezogen haben,

so daß dasselbe über das Gemüse geht, werden die Flaschen verkorkt, verschnürt und im Keller bis zum Gebrauch aufbewahrt. Um die Bohnen aus der Flasche zum Gebrauch herauszuholen, bedient man sich eines Häkchens. Zum Fertigstellen müssen sie erst blanchiert werden.

1248. **Champignons einzumachen.** Frisch gepflückte Champignons werden sorgfältig verlesen, gewaschen und auf einem Tuch ausgebreitet. Zu 1 Kilo Champignons gibt man einige Tropfen Zitronensaft, ¼ Liter Wasser, ein Spritzchen Salz, bringt die Champignons in gut verzinntem Geschirr auf das offene Feuer, gibt etwas Wasser dazu, dämpft sie etwa 6 bis 8 Minuten und gießt sie zum Erkalten in eine Steingutschüssel. Wenn erkaltet, gibt man sie in Büchsen, die Brühe darauf, lötet sie zu und kocht sie etwa 2 Stunden im Wasserbad (Nr. 1210.)

1249. **Erbsen einzumachen.** Grün gepflückte Erbsen werden frisch enthülst, in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Nachdem sie abgetropft, werden sie zum Erkalten auf einem Tuche ausgebreitet, in Blechbüchsen gefüllt, mit gekochtem und erkaltetem Wasser angegossen, mit 4 Gr. Vichy-Salz per Liter gewürzt, die Büchsen zugelötet und 2 Stunden im Wasserbad gekocht (Nr. 1210.)

1250. **Gurken, kleine, in Essig.** Kleine Gurken schneidet man so nahe am Stiel ab, daß noch ein Stückchen von der Gurke am Stiel bleibt, macht in jede derselben einige Nadelstiche, legt sie 2 Tage in Salzwasser und trocknet sie dann ab. Die Gurken legt man in ein Steingefäß und gibt so viel kalten Essig daran, daß er darüber geht, nachdem zuvor gehäckelte Zwiebeln, Knoblauch, Estragon, Fenchel und Pfeffer darin gekocht worden sind. Die Gewürze dürfen aber nicht mit an die Gurken. Am andern Tag schüttet man den Essig ab, läßt ihn mit jenen Zutaten noch einmal aufkochen und gießt ihn wieder heiß über die Gurken, bindet die Töpfe mit einer Blase zu, und stellt sie an einen kühlen Ort zum Aufbewahren.

Oder: Kleine, halbfingerdicke Gurken werden gut abgebürstet, etwa 4 Stunden in Salzwasser gelegt, sodann abgetrocknet. In ein Einmachglas oder einen Steinguttopf legt man die Gurken lagenweise, streut Estragon, Pfefferkraut, kleine Perlzwiebeln oder Schalotten, etwas Salz, schwarze Pfefferkörner und Lorbeerblätter. Guten, weißen Weinessig kocht man auf und gießt diesen, wenn abgekühlt, über die Gurken, dies wiederholt man noch einigemale.

Oder: Die Gurken werden sehr schön, wenn man den aufgekochten Weinessig das erstemal erkaltet über die Gurken gibt mit den oben angeführten Zutaten, den andern Tag den Essig in einem Kupferkessel auf vollem Feuer stark kochen läßt, die Gurken hineinwirft, wenn einmal aufgekocht, im Essig erkalten läßt und dann in Töpfe füllt.

1251. Gurken in Salzlacke. Etwa 60—70 Stück mittelgroßer, nicht zu reifer Gurken, ohne Flecken, werden gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet und 1—2 Tage in Brunnenwasser gelegt. In einen Steinguttopf gibt man die Gurken lagenweise, zwischen dieselben einige Pfefferkörner, Lorbeerblätter, viel Dill und Estragon, sowie Weinreben und spannt einige Holzstäbchen darüber. 500 Gramm Salz löst man in 4 Liter Wasser auf und giebt dies über die Gurken, damit sie in der Lacke nicht schwimmen, sie vollständig damit bedeckend. Den Topf bindet man zu und stellt ihn an kühlen Ort. Nach einiger Zeit sieht man nach den Gurken, zeigt sich Schimmel, nimmt man diesen ab. Um die Gurken schon nach 8—14 Tagen eßbar zu machen, stellt man den Topf in die Küche. Man kann unter obige Salzlacke auch ein Glas Weinessig geben.

1252. Paradiesäpfel, Tomaten. Aus reifen, festen Paradiesäpfeln werden die Stiele gezogen, in Blechdosen eingelegt, leichtes, gekochtes, erkaltetes Salzwasser darüber gegossen, die Dosen zugelötet und 30—40 Minuten im Dampf gekocht (Nr. 1210).

1253. Paradiesäpfelpüree. 12½ Kilo Tomaten werden gewaschen, halbiert, die Kerne herausgedrückt, die Früchte in ein Geschirr auf den Herd gestellt und langsam erhitzt, so daß sich das Wasser aus den Früchten zieht, das abgeschöpft wird, worauf die Tomaten nach und nach gekocht werden. Nach 2 Stunden gibt man die Früchte zum Abtropfen auf ein Sieb, streicht sie durch ein Sieb, kocht das Püree noch schnell einmal auf, füllt es kalt in Büchsen, lötet diese zu und kocht sie 1 Stunde im Wasserbad (Nr. 1210).

1254. Rüben, rote, in Essig. Die roten Rüben werden langsam in viel Wasser weich gekocht, wenn halb erkaltet, geschält, in Rädchen geschnitten, oder ganze Rüben in einen Steinguttopf gegeben, Salz, Pfefferkörner, etwas Fenchel, geschnittenem Meerrettich, eine Zwiebel mit einigen Nelken besteckt, darauf gestreut, mit kaltem Weinessig und etwas Zucker übergossen, der Topf zugebunden und aufbewahrt. Der Essig kann auch kochend über die Rüben gegossen werden.

1255. **Sauerkraut einzumachen.** Den Krauthäuptchen werden mittelst eines Messers die Strunke ausgeschnitten und auf dem Krauthobel eingeschnitten. Eine eichene Stande oder Faß, gut gereinigt, wird mit Krautblättern ausgelegt und das Kraut lagenweise eingelegt, jedesmal mit einigen Händen Salz bestreut und festgestampft, bis es Brühe zeigt, so fortgefahren, bis das Faß voll ist, worauf man sie mit Krautblättern bedeckt, ein reines Tuch auflegt, mit einem Holzdeckel belegt und mit einem Stein beschwert.

Das Kraut soll nicht zu viel und nicht zu wenig Salz haben, im letzteren Falle zieht es keine Brühe und wird dadurch die richtige Gärung verhindert. Der durch die Gärung hervorgebrachte Schaum, der sich oben bildet, muß mindestens jede Woche abgehoben und der obere Teil abgewaschen werden. Das Kraut ist nach 14 Tagen schon verwendbar.

Man kann das Kraut in derselben Weise auch in Steingut-töpfe einlegen und solche mit einem Holzdeckel beschwert an einen kühlen Ort stellen, oder wenn solches rasch fertig sein soll, in der Küche aufstellen, in letzterem Fall ist es schon in 8 Tagen zu verwenden.

28.

Gesälze und Marmeladen.

Bei der Auswahl der Früchte muß darauf gesehen werden, daß diese nicht überreif sind, weil sie in diesem Fall schon in das erste Stadium der Fäulnis eingetreten und das daraus bereitete Gesälz oder Gelee nicht haltbar sein würde. Ferner müssen die Früchte gut verlesen und alles Fremdartige daraus entfernt werden; überhaupt ist die Reinigung mit der größten Genauigkeit so zu besorgen, wie es in den Vorschriften gesagt ist, dann kann mit Zuversicht auf ein gutes Gesälz oder Gelee gerechnet werden. Ferner darf nur Hutzucker genommen werden, weil der Farin leicht in Gärung kommt und das Gesälz dann verdirbt. Sind die Früchte vorschriftsmäßig eingekocht, so muß man darnach trachten, daß sie rasch verkühlen, sonst kandiert der Zucker, d. h. er sondert sich in kleinen Kristallen ab und der eigentliche Zweck des Einkochens, die Früchte gegen Fäulnis zu schützen, geht verloren.

1256. **Apfelgelee.** 20 feine Aepfel schneidet man in der Mitte entzwei, gibt sie samt dem Kernhaus in eine Pfanne, gießt ½ Liter Wein darüber, läßt sie weich kochen und passiert sie, wenn eingekocht, durch ein Sieb. Zu 500 Gramm Püree werden 250 Gr. Zucker gewogen, läßt dies zusammen in einer messingenen Pfanne langsam kochen, schäumt fleißig ab, kocht es ziemlich dick ein, reibt auf je 500 Gr. eine Zitronenschale an Zucker ab, gibt sie hinein und kocht so lange, bis das Gelee geliert und man die Probe auf einem Teller gemacht hat. In Glas- oder Porzellantopf gefüllt, wenn erkaltet, zugebunden und aufbewahrt.

1257. **Aprikosenmarmelade.** 1 Kilo reifer Aprikosen werden entsteint, durch ein feines Sieb gestrichen, das Mark gewogen und zu 500 Gramm desselben 500 Gramm Zucker in einen Einmachkessel gebracht, auf einem Holzkohlenfeuer rasch eingekocht, mittelst eines starken Löffels so lange kalt gerührt, bis es breit und schwer vom Löffel läuft, dann in Gläser gefüllt, ein mit Kirschengeist getränktes Papier darauf gelegt, zugebunden und aufbewahrt.

1258. Aprikosenmarmelade zu Gefrorenem. Nach Nr. 1257 werden reife Aprikosen durch ein Sieb gestrichen, das Püree in Flaschen gefüllt, diese verkorkt, mit Schnüren umbunden, mit Heu umwickelt, in ein Gefäß neben einander gestellt, Wasser daran gegossen und aufs Feuer gesetzt (Nr. 1212), kalt gestellt, die Flaschen verpicht und im Keller in Sand gelegt. Die Marmelade wird erst beim Gebrauch mit Zucker vermengt.

1259. Erdbeermarmelade. Zu 500 Gramm durch ein Sieb gestrichenes Erdbeermark werden 500 Gramm gestoßener Zucker in einen Kessel gegeben, 10 Minuten auf lebhaftem Kohlenfeuer eingekocht und wenn halb erkaltet, in Flaschen oder Gläser gefüllt.

Erdbeermarmelade zu Gefrorenem. Schöne, frische Walderdbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen, zu je 500 Gramm Mark 1 Kilo feiner Zucker zugerührt, in Flaschen gefüllt, gut verkorkt, umgeschnürt, im Keller in Sand eingegraben und bis zum Gebrauche aufbewahrt.

Erdbeeren-Püree. 500 Gramm Erdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, 500 Gramm gestoßener Zucker hinzugefügt, gut durcheinander gerührt, in Flaschen gefüllt, diese mit Kork geschlossen, mit Schnur fest umbunden und in Sand gestellt. In gleicher Weise werden Pürees von Himbeeren, Aprikosen, Pfirsichen und Reineclauden bereitet.

1260. Hagenbuttenmark. Reife Hagenbutten werden gereinigt, von den Kernen befreit, in einen Topf gegeben und zu 1½ Liter Früchte ½ Liter Weiß- oder Rotwein gegossen. Läßt sie 6 Tage stehen und rührt zuweilen darin. Am sechsten Tag durch ein Sieb gestrichen, zu 500 Gramm Mark 500 Gramm Zucker, letzterer zum Faden (S. 29) gekocht, zu dem Mark kochend gemischt, kalt gerührt, in Töpfe gefüllt und zum Gebrauch aufbewahrt.

1261. Himbeergelee. Die Himbeeren, pünktlich verlesen, werden in einen sauberen, innen glasierten Topf gegeben, mit einem Deckel oder Tuch zugedeckt, in heißes Wasserbad gestellt, darin so lange gekocht, bis sie Saft ziehen und dieser schön hell ist, worauf man ihn durch eine Serviette abgießt und auf der Presse ausdrückt. Zu ½ Liter Saft 375 Gramm vom feinsten Zucker, kocht den Saft auf raschem Kohlenfeuer, schäumt gut ab und kocht das Gelee so lange, bis ein Tropfen, auf einen Teller gegeben, sofort erstarrt, sodann vom Feuer genommen, wenn halb erkaltet, in Gläser eingefüllt, zugebunden aufbewahrt (Nr. 1212.)

Oder: 3 Teile Himbeeren und 1 Teil Johannisbeeren werden in einer Schüssel zerstampft, der Saft mittelst der Presse ausgedrückt. Auf ½ Liter dieses Saftes werden 500 Gramm Zucker zum Breitlauf (S. 29) gekocht, zu diesem der Saft gegossen, fleißig abgeschäumt, das Gelee so lange gekocht, bis ein Tropfen, auf einen Porzellanteller gegossen, sofort erstarrt und geliert, vom Feuer genommen und nicht zu heiß in Gläser gefüllt, zugebunden und aufbewahrt wie in Nr. 1212.

1262. Johannisbeergelee. Reife, entstielte Johannisbeeren werden wie die Himbeeren (Nr. 1251) so lange in kochendes Wasser gestellt, bis sie Saft ziehen. Den erhaltenen Saft gießt man durch ein Tuch, ohne ihn zu pressen. Zu ½ Liter Saft wird 375 Gr. Zucker geläutert bis zur Perle (S. 29), gibt den Saft dazu und kocht ihn ½ Stunde; während des Kochens muß fleißig abgeschäumt werden. Hierauf macht man die Probe auf ein Porzellanteller und füllt das Gelee halb erkaltet in Gläser. Im übrigen behandelt nach Nr. 1212.

Oder: Man zerdrückt nach Belieben abgezupfte Johannisbeeren und läßt sie über Nacht stehen, den andern Tag preßt man sie durch und nimmt zu ½ Liter Saft 500 Gramm Zucker, den man mit ¼ Liter Wasser zum Faden läutert (S. 29), gießt den Saft dazu und kocht unter fleißigem Abschäumen fertig, wie in Nr. 1261.

Oder: Nicht zu reife Johannisbeeren werden mit den Stielen gewaschen, wenn auf einem Sieb abgetropft, auf schwachem Feuer weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, auf ½ Liter Saft 500 Gr. Zucker genommen und etwa 10—15 Minuten gekocht. Geliert die Probe, füllt man die Gelee ein.

1263. Quittengelee. 10—15 geschälte Quitten werden auf dem Reibeisen bis auf das Steinige abgerieben und nach und nach durch ein Tuch gepreßt. Der dadurch erhaltene Saft wird über Nacht in einem Topf aufbewahrt, der helle Saft davon abgegossen, zu ½ Liter hellen Quittensaft 500 Gramm geläuterter Zucker in ⅛ Liter Wasser in einer Messingpfanne bis zum Faden (S. 29) gekocht und der Saft sodann zugegossen; unter fleißigem Abschäumen gekocht, wenn bei der Probe geliert, in ein Porzellangeschirr gegossen, zugebunden und aufbewahrt. Die Quittenkerne werden in ein Tuch gebunden und ¼ Stunde mitgekocht.

1264. Zwetschgengesälz. 4 Kilo sehr reifer, ausgesteinter Zwetschgen werden in einen Topf gegeben, langsam auf Kohlen

weich gekocht, passiert, 1 Kilo Zucker zugegeben, sowie etwas gestoßenen Zimt und Nelken, die Masse nochmals dick eingekocht und in die Töpfe eingefüllt.

1265. Zwetschgenmus. 4 Kilo sehr reifer Zwetschgen werden entsteint, in ein Geschirr gegeben, ½ Liter Zucker, sowie klein gebrochener Zimt und Nelken dazu gegeben und sehr langsam unter beständigem Rühren dick eingekocht und in Steinguttöpfen verwahrt.

29.

Gedörrte und getrocknete Früchte.

Um Früchte zu trocknen, sind sogenannte Hürden notwendig. Auf diese werden die ersteren ausgebreitet und damit in den Ofen gebracht, oder an einem luftigen, trockenen Ort der Sonne ausgesetzt. Trockenbleche sind nicht zu empfehlen. Für den bürgerlichen Bedarf reicht ein guter Backofen aus, wenn die nötige Sorgfalt und Aufmerksamkeit beobachtet wird. Das gedörrte Obst erhält auf dem Lager sehr leicht Maden und wird sporig. Um dies zu verhüten, muß es völlig ausgetrocknet sein, bevor es zur Aufbewahrung kommt und muß letzteres an einem trockenen, luftigen Ort geschehen. Am besten geeignet zur Aufnahme ist eine Holzkiste, deren Wandungen durchlöchert sind, so daß der Zutritt der Luft nicht abgeschlossen ist. Auch müssen die Vorräte fleißig untersucht und durcheinander geschüttelt werden, dann erhalten sie sich Jahre lang.

1266. Aepfel zu dörren. Die zum Dörren bestimmten Aepfel müssen vollständig reif und von guter Sorte sein. Dieselben werden geschält, geschnitzt, die Kerne herausgeschnitten, auf den Dörrhürden aneinander gereiht, zum Austrocknen der Luft ausgesetzt und in mäßig heißem Ofen so lange langsam gedörrt, bis sie eine dunkelgelbe Färbung haben, doch dürfen sie nicht hart und brandig werden. Vor der Aufbewahrung werden die Schnitze verlesen, die brandigen ausgeschossen und die zu weichen zu baldigem Gebrauch abgesondert.

1267. Birnen als Hutzeln zu dörren. Hiezu werden nicht zu große, süße Sorten, vollständig reif und etwas abgelegen, genommen, mit kochendem Wasser übergossen, wenn sie erkaltet sind, die Blütenköpfchen herausgeschnitten, auf den Trockenhürden ausgebreitet, weißes Papier darüber gelegt und in mäßig warmem Ofen langsam gedörrt, bis das Papier anfängt, braun zu werden, dann aus dem Ofen genommen, die Hutzeln verlesen, schichtenweise in eine Kiste oder ein Faß eingelegt, mit gesiebter Holzasche leicht bestreut und trocken aufbewahrt.

1268. **Bohnen zu trocknen.** Frisch gepflückte Bohnen, so lange sie noch recht zart und fasernfrei sind, werden mit kochendem Salzwasser angegossen, weich gedämpft, abgeschöpft, zum Erkalten auf Sieben ausgebreitet, an der Luft und dann in mäßig warmem Ofen getrocknet, in leinene Säckchen eingefüllt und diese an einem luftigen Ort aufgehängt. Vor dem Kochen müssen diese Bohnen mit lauwarmem Wasser angegossen und frisch abgeschwenkt werden.

1269. **Erbsen, grüne, zu trocknen.** Frischgepflückte, grüne Erbsen werden enthülst, kochendes Wasser daran gegossen, zweimal darin aufgekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen geschüttet und auf einem Tischtuch an der Luft getrocknet, dann im warmen Ofen noch gedörrt.

1270. **Gurken frisch zum Salat zu erhalten.** Grüne, junge Gurken werden geschält, in Scheibchen geschnitten, mit Salz bestreut, in eine Schüssel eingelegt, nach einer Stunde auf Fließpapier ausgebreitet, dann auf ein Tuch zum vollständigen Trocknen gelegt. Sind die Gurkenscheiben so weit trocken, so werden sie in Steintöpfe eingeschichtet, bis diese halb voll sind, dann wird guter Weinessig darauf und auf diesen feines Salatöl gegossen, die Töpfe mit Schweinsblase überbunden und kalt aufbewahrt. In diesem Zustand erhalten sich die Gurken lange Zeit grün und eignen sich noch spät im Winter zu Salat.

1271. **Heidelbeeren zu trocknen.** Die reifen Heidelbeeren werden gut ausgelesen, auf Trockenbrettchen dünn ausgebreitet, mit feingesiebtem Zucker leicht überstreut, im warmen Ofen getrocknet und in Steintöpfen aufbewahrt.

1272. **Kirschen zu dörren.** Große, reife Kirschen werden, damit der Saft nicht herausfließt, mit den Stielen an der Luft, dann bei mäßiger Wärme langsam im Ofen gedörrt. Dann erst entstielt und aufbewahrt.

Kirschen zu trocknen. Reife Kirschen mit festem Fleisch werden am Stiel halb getrocknet, der Stein durch die Stieläffnung herausgedrückt, die entsteinten Kirschen auf die mit Papier belegten Hürden ausgebreitet und bei mäßiger Hitze vollends fertig getrocknet.

1273. **Morcheln zu trocknen.** Die Morcheln werden von Sand und der Wurzel befreit, aus lauem Wasser gewaschen, frisch

abgeschwenkt, an eine Schnur gereiht, an einem luftigen Ort in der Sonne getrocknet und in Papiersäcken trocken und luftig aufbewahrt.

1274. Pflaumen oder Zwetschgen zu dörren. Die völlig reifen Pflaumen werden verlesen und nur die besten auf den Hürden im schwachen Ofen langsam gedörrt und dabei sehr häufig umgewendet. Sie werden besonders schmackhaft, wenn sie vor dem Dörren in eine leichte Zuckerlösung eingetaucht werden.

1275. Pflaumen zu trocknen und in Kognak aufzubewahren. Italienische Pflaumen, reif und groß, werden vorsichtig vom Baum genommen, in kaltem Wasser abgeschwenkt, auf Sieben zum Ablaufen ausgebreitet, dann in einen gut glasierten Topf eingelegt, mit weißem Wein übergossen, nach 2 Tagen abgeschüttet, die Früchte an der Luft getrocknet, mit Zucker, Zimt und Gewürznelken in Einmachbüchsen eingelegt, mit Kognak übergossen und mit Schweinsblase überbunden, einige Tage den Einwirkungen der Sonne ausgesetzt und aufbewahrt.

1276. Pilze zu dörren. Die Pilze, Champignons, Trüffeln, Steinpilze usw., werden eingesammelt, ohne sie zu waschen, gereinigt, in Scheiben geschnitten, an der Sonne gedörrt, in Steintöpfe eingelegt, diese zugebunden und trocken und kühl aufbewahrt.

Champignons. Die frisch gepflückten Champignons werden in frischem Wasser einige Male gewaschen und gebürstet, an eine Schnur gereiht und in der Sonne getrocknet. Oder nicht gewaschen in Scheiben geschnitten, diese auf die Hürden ausgebreitet und getrocknet, wie oben schon erwähnt wurde.

1277. Reineclauden zu trocknen und zu kandieren. Frisch gepflückte, nicht völlig reife Reineclauden werden mit einem Tuche abgewischt, in eine leichte Zuckerlösung gelegt und etwa 20 Minuten in dieser gekocht. Wenn auf einem Sieb gut abgetropft, werden sie mit Zucker bestreut, auf Hürden gelegt und langsam getrocknet. Während dieser Zeit öfter gewendet und immer wieder mit Zucker bestreut. Wenn gleichmäßig getrocknet, in Seidenpapier eingewickelt und in Schachteln trocken aufbewahrt.

1278. Stachelbeeren in Flaschen zu trocknen. Völlig reife, aber feste Stachelbeeren, werden von Stiel und Blütchen befreit, in Glasflaschen eingefüllt, leicht gepfropft und in den Back-

ofen gestellt. Sind die Beeren zusammen gefallen, so nimmt man die Flaschen aus dem Ofen, verkorkt, verschnürt und verpicht sie und bewahrt sie kalt auf.

30.

Kaltschale oder kalte Suppe.

Die Kaltschale ist eine Art kalte Suppe, welche aus Bier, Wein, Most oder Milch bereitet wird. Sie ist in heißen Sommertagen für den Abend außerordentlich kühlend und erquickend. In den gegebenen Vorschriften finden sich die Zutaten, welche in jedem einzelnen Fall zur Verwendung kommen. Dabei ist aber besonders zu beachten, daß die flüssigen Zutaten nicht abgestanden oder gar schal und sauer sind. Nur frisches Bier, reiner Wein und gute Milch geben wohlschmeckende Kaltschalen; aber auch die nötigen Gewürze und Früchte müssen von vorzüglicher Beschaffenheit sein, wenn die Kaltschale ihrem Zweck, zu erquicken, entsprechen soll. Es ist nicht gut, sich anderer Löffel als solcher von Horn oder Holz zu bedienen.

1279. **Apfel-Kaltschale mit Rahm.** 300 Gramm feiner Aepfel, vollständig reif, aber nicht abgelegen, werden ungeschält gewürfelt, mit etwas Zimt und Zitronenschalen und mit 150 Gr. Butter gekocht, die Masse durch ein Sieb getrieben, zum Kochen gebracht und 1 Deziliter weißer Wein mit 4 Eigelb und ¼ Liter süßer Rahm hineingerührt. Ist die Masse gebunden, wird sie in eine Schale und in Eis gestellt und nach 2 Stunden zu Tisch gegeben.

1280. **Apfelsinen-Kaltschale.** 4 Apfelsinen werden geschält, die Schalen auf 500 Gramm Zucker abgerieben und dieser mit 1 Liter Wasser und dem Saft von 8 Apfelsinen verkocht. Inzwischen werden 4 geschälte Apfelsinen in Scheiben geschnitten, entkernt, in eine Schale gebracht, der indessen auf dem Eis erkaltete Saft mit 1 Liter Rheinwein vermischt, darüber gegossen und nach einigen Stunden sehr kalt zu Tisch gegeben.

1281. **Aprikosen-Kaltschale.** 20 Stück Aprikosen werden je in 4 Teile zerschnitten, in eine Schüssel gegeben, 1 Liter Wasser mit Zucker, Zimt und Zitronenschale dick eingekocht, heiß darauf gegeben, etwa ½ Stunde zum Ziehen zugedeckt zur Seite

gestellt, alsdann durch ein Sieb gestrichen, mit ½ Liter gutem Weißwein oder gutem, süßem, dickem Rahm vermischt, in eine Schale gefüllt, in Eis gesetzt und nach etwa 3 Stunden serviert.

1282. **Bier-Kaltschale.** An 2 Liter helles, leichtes Bier rührt man geriebenes, schwarzes Brot, Zucker, 2 Zitronen in Scheiben, kleine Rosinen und Brotwürfel und läßt dies ½ Stunde auf dem Eis stehen. Wer es liebt, gibt etwas Wein dazu. Oder man kocht das Bier mit Zucker, Zitronenschale, etwas Zimt bis ans Sieden, zieht es mit 8 Eigelb ab, passiert es in eine Schüssel zum Erkalten, gibt dann das geriebene Schwarzbrot, die Rosinen und klein geschnittene und gebackene Brotcroutons zu der Masse, stellt sie gut in einer Schale auf Eis und gibt sie, wenn gehörig erkaltet, zu Tische.

1283. **Himbeer-, Erdbeer-, Heidelbeer-, Johannisbeer-Kaltschale.** 2 Liter Himbeeren werden in einen Topf gegeben und dieser in heißes, kochendes Wasserbad gesetzt; sowie sie zu zerfallen beginnen, reibt man den Saft durch ein Tuch, kocht ihn mit 1 Liter Wein und Wasser, gibt 500—750 Gramm Zucker daran und läßt dies auf Eis erkalten.

Kaltschale von Erdbeeren wird ebenso bereitet; doch wird sie auch gut, wenn man die Erdbeeren mit Zucker bestreut und Wein mit Wasser darüber gießt, oder wenn man sie mit frischer oder gesottener, aber wieder kalt gewordener Milch, oder besser mit dickem, süßem Rahm, mit Zucker versüßt, gut in Eis setzt und dann serviert.

Sehr einfach wird eine besonders beliebte Erdbeerkaltschale, wie folgt, bereitet: Die vollkommen reifen Beeren werden in mit Zucker versetzten, geschlagenen Rahm eingerührt, aufs Eis gestellt und recht kalt serviert.

1284. **Milch-Kaltschale.** 1 Liter Milch wird mit Vanille gewürzt, 150 Gramm Zucker darin gekocht, 4 Eigelb eingerührt und durch ein Haarsieb getrieben, in eine Kaltschale gefüllt, auf Eis gestellt und nach 3 Stunden mit Zuckerbrot aufgetragen.

Buttermilch-Kaltschale. Geriebenes Schwarzbrot wird mit Zucker braun geröstet. Inzwischen 1 Liter vom Eis genommene Buttermilch mit etwas süßem Rahm und etwas gestoßenem Zimt verrührt, über Weißbrotwürfel gegossen, das geröstete Brot darauf gestreut und, wenn auf Eis erkaltet, serviert.

1285. **Orangen-Kaltschale.** 4 Orangen werden in Scheiben geschnitten, ausgekernt, mit gestoßenem Zucker bestreut. Die Schale

einer Orange mit 60 Gr. Zucker und ⅛ Liter Wasser ausgekocht, diese Essenz zu dem Orangesirup gegeben, auf Eis gestellt und 2 Flaschen Rhein- oder Moselwein zugegeben.

Von anderen, aromatisch schmeckenden Früchten kann auf dieselbe Art Kaltschale hergestellt werden.

1286. **Pfirsich-Kaltschale.** 10—12 reife Pfirsiche werden geschält und in Würfel geschnitten, mit 250 Gr. Zucker in einer Schüssel auf Eis gestellt, ⅛ Liter Kirschenwasser dazu gegossen, ebenso eine Flasche Rhein- oder Moselwein und eine Flasche Sekt. Vom Eis serviert.

1287. **Rahm-Kaltschale mit Sago.** 100 Gramm Sago werden gereinigt, in ½ Liter Milch mit 50 Gr. Zucker klar gekocht und zum Erkalten gestellt. Inzwischen ½ Liter süßer, frischer Rahm mit 500 Gr. Zucker abgerührt, ¼ Liter Wasser zugegossen, ebenso 1 Eßlöffel Orangenblütenwasser, mit der erkalteten Sagomasse vermischt, auf Eis gestellt und kalt serviert.

1288. **Tutti frutti als Kaltschale.** 4 geschälte Aprikosen, 4 Pfirsiche, ½ Liter Erdbeeren, ¼ Liter Johannisbeeren, ½ Liter ausgesteinter Kirschen werden mit einer in Scheiben geschnittenen, ausgekernten Orange mit 500 Gr. Zucker auf Eis gestellt, 2 Flaschen Rhein- oder Moselwein zugegossen und vom Eis serviert.

1289. **Vanille-Kaltschale.** Eine Vanilleschote wird in Scheiben geschnitten, mit etwas Milch zu einem Brei zerstoßen und in 1 Liter Milch mit 200 Gramm Zucker und einigen Tropfen Zitronensaft langsam gekocht. Schließlich wird ½ Liter süßer Rahm mit 6 Eiern abgerührt, mit 100 Gramm Zucker und 30 Gramm Vanille vermischt, die Masse au bain marie gekocht; wenn erkaltet, die Milch darüber gegossen und auf Eis gestellt.

1290. **Wein-Kaltschale.** 1 Liter Weißwein wird mit 150 Gramm blanchierter Korinthen, dem Saft von 10 Apfelsinen und 500 Gramm Zucker angesetzt und kalt gestellt; nach 6 Stunden durcheinander gerührt, bleibt es noch 2 Stunden im Eis stehen, wird dann durch ein Haarsieb getrieben und aufgetragen.

1291. **Weißbier-Kaltschale.** 1 Liter Weißbier wird mit 200 Gramm Zucker, 50 Gramm Korinthen, 50 Gramm Rosinen, 30 Tropfen Zitronensaft und 1 Löffel gutem Rum in einer Steingutschüssel angesetzt, kalt gestellt und nach 6 Stunden aufgetragen.

1292. **Zitronen-Kaltschale mit Biskuit.** 300 Gr. Zucker, worauf die Schale einer Zitrone abgerieben, werden mit 1 Liter Wasser und ¾ Liter Rheinwein verkocht, 6 Eigelb angerührt, durch ein Sieb geseiht, der Saft von 2 Zitronen damit vermischt, aufs Eis gestellt, über auf Zucker abgeriebene Zitronenschalen gegossen und mit Biskuit serviert.

31.

Warme und kalte Getränke, Liköre.

Als allgemeine, wohl zu beachtende Regel ist aufzustellen, daß bei Bereitung sämtlicher Getränke, zu welchen der Saft von Zitronen oder Orangen verwendet wird, die Kerne genannter Früchte vor deren Zusatz zu entfernen sind. Das längere Verbleiben der Kerne an der — kalten oder warmen — Getränkemischung teilt letzterer einen unangenehmen, bitteren Geschmack mit und verursacht Kopfschmerzen. Auch soll Zitronen- und Orangeschale vorsichtig und in mäßiger Weise verwendet werden (z. B. bei Punsch), weil deren bitteröliger Geschmack bei einem feinen Getränke niemals vorschlagen darf und nachteilige Wirkungen ausübt.

Beim Abreiben von Zitronen- und Orangenschale, sei es auf Zucker oder dem Reibeisen, ist nur die feine, äußerste, gelbe Lage abzureiben, weil das darunter befindliche Weiße ebenfalls unangenehm schmeckt.

Kohlensäurehaltende Wasser verderben den Geschmack der Bowlen.

A. Warme Getränke.

1293. Bier, warm. Zu 1 Liter Bier wird ein Stückchen Butter in einer Messingpfanne auf das Feuer gesetzt und mit einem Kochlöffel Mehl hellgelb angeschwitzt, das Bier langsam daran gegossen nebst einem Stückchen Zimt, Zitronenschale und Zucker, nach Belieben eine Zeit lang gekocht, mit 6 Eigelb die Masse aufgeschlagen, in die hiezu bestimmte Kanne gefüllt und serviert.

1294. Eier-Punsch. An 500 Gramm Zucker werden die Schalen von 1 Orange und 2 Zitronen abgerieben, der Zucker in ein Porzellangeschirr gelegt, mit dem Saft obiger Früchte, mit ½ Liter französischem Weißwein und mit ¼ Liter Arak übergossen, das Geschirr zugedeckt und zur Auflösung des Zuckers warm

gestellt. Inzwischen werden von 12 Eigelb, 8 Eiweiß und ¼ Liter erwärmtem Wasser über lebhaftem Feuer ein steigender Schaum aufgeschlagen, obige Zuckerlösung beigemischt und über dem Feuer mit Schlagen fortgefahren, bis die Masse wiederholt kochend aufschäumt, dann wird der fertige Punsch in Gläser gefüllt und recht heiß serviert.

1295. **Glühwein.** Mit 5 Nelken, etwas ganzem Zimt und der Schale einer halben Zitrone, in ein Stückchen Leinwand gebunden, werden 250 Gramm Zucker und ¼ Liter Wasser aufgekocht, 1 Liter Weiß- oder Rotwein dazu gegossen, bis zum Sieden gebracht, die Gewürze herausgenommen und serviert.

1296. **Grog.** 4 Zuckerwürfel werden in ein erwärmtes Wasserglas gegeben, etwas kochendes Wasser zugegossen. Wenn der Zucker zusammengefallen, 4—5 Kaffeelöffel feinster Jamaikarum, Kognak und Arak dazu gegeben und mit kochendem Wasser aufgefüllt.

1297. **Grog mit Tee.** 375 Gramm gestoßener Zucker nebst einer in Scheiben geschnittenen halben Zitrone gibt man in ein Punschgeschirr, gießt ½ Liter siedendes Wasser daran, deckt das Geschirr zu, bis der Zucker geschmolzen ist; gibt 1 Liter starken Tee und ¼ Liter Jamaikarum dazu. Wird wie Punsch gegeben.

1298. **Krambambuli.** Etwa 3 Flaschen weißer Moselwein werden in einem Kupfer- oder Messinggeschirr heiß gemacht, in eine Bowlen-Schüssel gegossen, 1 Flasche Arak, 1 Flasche Rum oder Kornbranntwein über den Wein gegeben, jedoch nicht gemischt und die Flüssigkeit angezündet. Ueber der Flamme schmelzt man in einem großen Löffel oder Kupferpfännchen 1½ Kilo Zucker und läßt diesen in die Flüssigkeit träufeln, worauf man das Getränk sofort warm in Gläser eingießt und serviert.

1299. **Punsch, vorzüglich zu bereiten.** 2 reife, frische Zitronen reibt man auf einigen Stückchen Zucker ab, bis dieser alle gelben Teile der Schale in sich aufgenommen hat. Legt diese Stücke in ein Geschirr, drückt den Zitronensaft dazu, sowie etwas siedendes Wasser, rührt das Ganze kalt, gießt Rum oder Arak je nach Wunsch, ob stärker oder schwächer daran und mischt das Ganze. Mit 2 Zitronen kann man 3 Liter guten Punsch bereiten, einschließlich von 1½ Liter geistiger Flüssigkeit, nebst 250 Gramm Zucker. Der Punsch wird besser, wenn man Porter beifügt.

1300. **Punsch aus Bordeaux, Rheinwein und Champagner, sog. Königspunsch.** 1 Flasche guter Bordeaux, 1 Flasche Rheinwein und 1 Flasche Champagner werden auf eine in Tranchen geschnittene, geschälte und mit Zucker bestreute Ananas, gegossen, die Mischung zugedeckt, der Saft von 4 Orangen und 6 Zitronen zugegeben, mit ¼ Flasche Arak heiß gemacht und serviert.

1301. **Punsch von Orangen mit Wein.** Auf 1½ Kilo Zucker werden 2 Orangen und 1 Zitrone abgerieben, in ein Geschirr gebracht, der Saft von 4 Orangen, 2 Zitronen und 4 Liter Weißwein zugegossen, zum Sieden gebracht und nach Bedürfnis halb Rum, halb Arak bis zur gewünschten Stärke beigegeben.

1302. **Punsch von Tee.** Zu 1 Liter Punsch reibt man die Schale von 2 Zitronen an Zucker leicht ab, preßt den Saft von 6 Zitronen aus und seiht ihn durch ein Tuch in die Punschterrine über die abgeriebene Schale. Dann werden 8 Gramm vom feinsten Tee mit 2 Liter siedendem Wasser angerührt; hat er angezogen, so gießt man ihn durch eine Serviette an die Zitrone nebst ¼ Liter Arak und so viel Zucker, bis er gehörig süß ist, rührt ihn wohl durcheinander und füllt ihn warm in Gläser.

1303. **Punsch von Wein.** Zu 2 Liter Wein gibt man von 4 abgeschälten Zitronen den Saft nebst 250 Gramm gestoßenem Zucker in die hiezu bestimmte Terrine, breitet eine Serviette darüber, legt die ausgepreßten Schalen darauf und gießt 1 Liter Wasser darüber. Indessen wird der Wein siedend gemacht und nebst ½ Liter Arak in die Schüssel gegossen, untereinander gerührt und warm in Gläser gefüllt.

1304. **Reismilch.** 80 Gramm Reis werden gröblich gestoßen und in 2 Liter Milch mit zerschnittener Vanille weich gekocht, etwas Zucker daran gegeben, die Milch durch ein Haarsieb geseiht, mit 4 oder 5 Eigelb angerührt und unter beständigem Rühren über dem Feuer aufgekocht, gut durchgestrudelt und in die Kanne eingefüllt. Zucker wird dem Reis erst zugesetzt, wenn dieser weich, da er sonst das Weichwerden verhindert.

1305. **Wein-Chaudeau.** 12 Eigelb werden schaumig gerührt, 1 Liter Weißwein mit Zitronenschalen, ganzem Zimt und Zucker siedend gemacht, mit den Eiern angerührt, bis ans Kochen aufgestrudelt, in Tassen eingefüllt und serviert.

1306. **Wein, warm.** Bei Erkältungen vorzüglich; man läßt ½ Liter Wein mit 60 Gramm Zucker und 2 Gramm Zimt kochen, rührt 3—4 Eier gelb damit an, gießt den heißen Wein langsam daran und trinkt ihn so warm wie möglich.

B. Kalte Getränke.

1307. **Ananas-Bowle.** Eine schöne, reife Ananas wird geschält, in Scheiben geschnitten, mit gestoßenem Zucker dick bestreut, in eine Porzellanschüssel eingelegt, zugedeckt und während 1—1½ Stunden zum Ziehen aufs Eis gestellt. 3 Flaschen Mosel- oder Rheinwein werden daran gegossen, 300 Gramm Zucker dazu gegeben, ebenso einige Stücke reines, gewaschenes Eis und die Bowlenschüssel gut in Eis gesetzt. Ist sie genügend süß, von feinem Aroma und gut kalt, wird sie zu Tische gegeben.

Die übrigen Bowlen werden ebenfalls so behandelt. Werden Ananas-Konserven verwendet, genügt ⅓ des Zuckers.

1308. **Apfelsinen-Bowle.** 5 Stück reife Apfelsinen werden geschält, zerteilt, die Kerne herausgenommen, die innere Schale losgelöst, daß der Saft auslauft, in eine Porzellanschüssel gebracht, mit 400 Gramm gestoßenem Zucker überstreut, an welchem zuvor die Schale einer Apfelsine abgerieben worden, dann 1 Flasche leichter Pfälzer- oder Moselwein darüber gegossen, 2 Stunden aufs Eis zum Ziehen gestellt und mit 3 Flaschen Weißwein und 1 Flasche Champagner vollendet.

1309. **Bischof.** 9 geschälte Pomeranzenschalen werden mit Zucker im Mörser fein gestoßen, 1 Spitzglas Franzbranntwein, sowie 3 Liter Rotwein zugegossen und 125 Gr. Zucker beigefügt. Nach 24 Stunden durch ein Tuch gegossen und in Eis bis zum Gebrauch kalt gestellt.

1310. **Erdbeer-Bowle.** 100 Gramm schöner, reifer Walderdbeeren werden in eine Schüssel gebracht und mit Zucker bestreut. Inzwischen werden 400 Gramm Erdbeeren mit 500 Gramm geläutertem Zucker übergossen, nach 2 Stunden in die erste Schüssel abgeseiht, 3 Flaschen Wein darüber gegossen, die Bowle aufs Eis gestellt und vor dem Auftragen mit 1 Flasche Champagner vermischt. In derselben Weise wird auch die Heidelbeerbowle bereitet.

1311. Kaiser-Bowle. 2 Zitronen werden fein abgeschält, ½ Liter kochendes Wasser an die Schalen gegossen, 300 Gramm Zucker dazu gegeben, nach 2 Stunden 2 Flaschen Champagner und ½ Liter feiner Arak dazu gegossen und die Bowle auf Eis gestellt.

1312. Kardinal. 3 Orangen, 2 Zitronen werden fein geschält, auf die Schalen 1½ Liter Rheinwein gegossen, der dick gekochte Sirup von 750 Gramm Zucker beigemischt und in einem Topf auf Eis gestellt. Vor dem Servieren gibt man 1 Flasche Sekt zu.

1313. Knickebein. Das jedem bekannte Kaffeehausgetränke wird folgendermaßen hergestellt: In ein Knickebeinglas gießt man ⅓ Maraskino, gibt darauf ein abgelassenes Eigelb, über dieses etwas rote Vanille und oben auf etwas Kognak. Die Liköre müssen getrennt bleiben und das Eigelb ganz sein.

1314. Limonade von Zitronen. Das Gelbe von 3 Zitronen wird auf 250 Gramm Zucker abgerieben, 2 Liter Wasser nebst 1 Glas Weißwein und dem Saft von 3 Zitronen dazu gegeben, alles zusammen durch ein leinenes Tuch gedrückt, in Eis gesetzt und serviert.

1315. Limonade von Himbeeren. Man gießt in ein hohes, Glas ¼ Himbeersaft, füllt es mit frischem Wasser oder irgend einem Mineralwasser auf, gibt etwas Eis hinzu und serviert.

1316. Lindenblüten-Bowle. Die Lindenblüten werden frisch vom Baum gepflückt, rein verlesen, in eine Schüssel eingelegt, 1 Liter Weißwein darüber gegossen, die Schüssel zugedeckt und zum Ziehen zur Seite gestellt. Nach einigen Stunden nach Geschmack gezuckert und mit 3 Flaschen Weißwein und 1 Flasche Sekt serviert.

1317. Maitrank. Die unteren Stielenden einer Handvoll Waldmeister werden entfernt, die Spitzen in eine Bowle gelegt, die Scheiben von 2 Orangen, nach Entfernung der Kerne, dazu gegeben, ebenso 250 Gramm zerkleinerter Hutzucker, ¼ Liter Moselwein zugegossen, zugedeckt und in Eis zum Ziehen gestellt. Vor dem Servieren gießt man 2 Liter Moselwein zu. Die Kräuter läßt man höchstens 10—15 Minuten ausziehen, da längeres Ziehen rauhen, bitteren Geschmack erzeugt. Eine halbe Flasche Champagner erhöht den Geschmack.

Damit die Maikräuter beisammen bleiben, bedient man sich zum Einlegen derselben einer Kugel mit verzinntem Draht oder einer solchen von Neusilber.

1318. Mandelmilch. 500 Gramm süßer Mandeln werden abgezogen und gewaschen, mit etwas Wasser in einem Mörser gestoßen, 3 Liter kaltes Wasser nachgegossen, durch ein leinenes Tuch gepreßt, nach Belieben mit Zucker versüßt und mit Orangenblütenwasser vermischt.

1319. Prinzessin-Bowle. Die dünn abgeschnittenen Schalen von 5 Zitronen werden mit kochendem Wasser übergossen, nach einiger Zeit das Wasser in eine Schüssel abgegossen, 500 Gr. Zucker zugegeben, ebenso ½ Liter Sirup, 3 Deziliter Cognac, ebensoviel Rum, 1½ Liter Wasser und ½ Liter kochender Milch durch ein Tuch gegossen und bis zum Gebrauch auf Eis gestellt.

1320. Sellerie-Bowle. 3 Selleriewurzeln werden in warmem Wasser abgebürstet, geschält, in Scheiben geschnitten, stark mit Zucker bestreut, mit ¼ Liter Arak übergossen, mindestens 6 bis 8 Stunden zum Ziehen zur Seite gestellt. Sodann 4 Flaschen Moselwein sowie 1 Flasche Sekt zugegossen und vom Eis serviert.

32.

Ueber das Entwerfen der Speisezettel.

Selbst bei den einfachsten Mahlzeiten ist es nötig, eine gewisse Reihenfolge in den Speisen sicher zu stellen. Diese Reihenfolge ist nun an und für sich durch die dem Menschen am besten zuträgliche, abwechselnde Ernährungsweise gegeben, indem bei einfachen Mahlzeiten, erst die Suppe, dann Fisch, ein Fleisch mit Gemüse und die süße Speise sich folgen.

Beim Entwerfen eines Speisezettels, auch des einfachsten für den Alltagstisch in der Haushaltung, muß man sich vor allem klar sein, was man geben will und aus wie viel Gängen die Mahlzeit bestehen soll. Hiebei spielt vor allem die Jahreszeit eine große und wichtige Rolle, um stets das in diese Zeit fallende Beste und Neueste verwenden zu können.

Man wird schon in der kleinen Haushaltung in der Art und Weise der Zusammenstellung des Speisezettels und in der Auswahl und Zusammensetzung der Speisen auf eine tüchtige, erfahrene Hausfrau schließen dürfen, wie viel mehr erst bei größeren Essen, wo noch so vieles und manches zu beachten ist, wie wir weiter unten sehen werden.

Die sich jeden Tag in der kleinen Haushaltung wiederholenden Mahlzeiten werden in der Art der Zusammenstellung wohl keine weiteren Schwierigkeiten bieten, da hiebei meist auch der ökonomische Standpunkt eine wesentliche Rolle spielen und ein ausgiebiges Verwenden vorhandener übriger Speisen eine große Sparsamkeit für die Hausfrau bringen wird. Doch soll die richtig denkende und für das Wohl ihrer Familie sorgende Hausfrau stets für eine gesunde Ernährungsweise und durch Abwechslung, einer immer neuen Anregung der Geschmacksnerven, Rechnung tragen.

Die Zusammenstellung einfacher und kleiner Mahlzeiten, für den gewöhnlichen, täglichen Haushalt passend, setzen sich ungefähr folgendermaßen zusammen:

I.
Suppe,
Fleisch mit Gemüse,
Süße Speise.

II.
Suppe,
Rindfleisch mit Beilagen,
Braten mit Gemüse,
Süße Speise.

III.
Suppe,
Fisch oder Ragout,
Fleisch mit Gemüse,
Süße Speise.

Als Zwischenspeise bei kleineren Essen serviert man häufig Gemüse und gibt dazu eine leichte Beilage. Dies vertritt dann eine warme, künstlerisch hergestellte Zwischenspeise, wie solche bei größeren Mahlzeiten serviert werden.

Soll nun für größere Mahlzeiten ein Speisezettel entworfen werden, so ist darauf zu achten, daß die schwerer verdaulichen Speisen am Anfang des Mahles gegeben werden, oder daß wenigstens darin mit jenen und mit leichter verdaulichen Speisen abgewechselt wird. Ebenso muß die Hausfrau, wie schon oben gesagt, dafür Sorge tragen, daß durch zu viel schwere Speisen die Verdauung ihrer Gäste nicht notleidet, daß also auch der hygienische Standpunkt in Berechnung gezogen wird.

Bei Auswahl zu Abendessen sind leicht verdauliche Speisen zu nehmen.

Für größere und feinere Essen möchte ich folgende Speisefolgen als Grundlage beschreiben, ebenso für Frühstücke und Abendessen.

Größeres Mittagessen.

IV.
Suppe,
Fisch,
Fleisch mit Garnitur,
Warme oder kalte Zwischenspeise,
Braten mit Salat und Kompott,
Süße Speise,
Käse,
Dessert.

Größeres feines Mittagessen.

V.
Suppe,
Warme Vorspeise,
Fleisch mit Garnitur,
Warme Zwischenspeise,
Kalte Zwischenspeise,
Braten mit Salat, Kompott,
Gemüse,
Süße Speise,
Käse,
Gefrorenes,
Dessert,
Früchte.

Gabelfrühstück.

VI.

Austern,
Kaviar, Lachs, Brötchen,
Butter,
Leichte Fleischspeise mit Gemüse,
Kalten Fisch mit Sauce
oder irgend eine kalte Schüssel,
Geflügelbraten mit Salat,
Nachtisch.

VII.

Konsommee,
Russische Vorspeise,
Ragout oder Eierspeise,
Kalte Zwischenplatte,
Fleisch mit Gemüse,
Nachtisch.

Abendessen.

VIII.

Kleine Vorspeise,
Fisch,
Fleisch mit Gemüse,
Braten mit Salat,
Süße Speise.

IX.

Helle Suppe,
Fisch oder Ragout.
Fleisch mit Gemüse,
Kalte Zwischenspeise,
Braten und Salat,
Süße Speise.

Kalte Buffets.

Die vielfach eingeführten kalten Buffets bestehen aus den verschiedensten kalten Platten und ist hiebei eine eigentliche Einhaltung von obig Gesagtem nicht notwendig. Auf langem Tische werden die verschiedensten schön angerichteten, mit Aspik verzierten Fische, Fleisch und Geflügelstücke, Pasteten, Sulzen, kalte Saucen, Salate, Kompotte, Creme oder Gelees aufgestellt, ebenso Teller, Gabeln, Messer und Löffel. Die Gäste bedienen sich entweder selbst, die Herren die Damen oder sie werden an kleinen, runden Tischen durch die Dienerschaft serviert. Die Weine und Sekt werden herumgereicht, ebenso Bier mit Sandwitschs, sodann Tee und Bäckerei; während des Tanzens als Erfrischung auf Kristallschalen Gefrorenes in Gläsern, Mandelmilch und Limonade.

Das Servieren der Weine.

Im allgemeinen wird wohl in der Haushaltung der Wein, weiß oder rot, in Flaschen oder Karaffen auf den Tisch gestellt und bedienen sich die Gäste selbst. Dabei muß Sorge getragen werden, daß die Weine stets nachgefüllt werden. Bei größeren Essen werden jedoch die feinen und feinsten Flaschenweine, wie auf

dieser Seite gesagt, in hiezu passenden feinen Gläsern den Gästen gereicht und ist dabei eine gewisse Reihenfolge unbedingt einzuhalten.

Die Reihenfolge ist hier ersichtlich und genau zu den einzelnen Speisen, zu welchen sie serviert werden, angegeben.

Vorspeise kalt,	Weißer Burgunder oder Moussier. Burgunder
Suppe	Sherry oder Madeira dasselbe
Vorspeise warm	Moselwein od. Schaumwein, auch leichten Rheinwein
Fisch	
Großes Stück	Feiner roter Bordeaux
Zwischengericht, warm	Feinster roter oder weißer Bordeaux oder Burgunder
Zwischengericht, kalt	Feinster Rheinwein oder weißer Bordeaux
Kalter gefrorener Punsch	
Braten mit Dunstobst und Salat	Champagner oder Burgunder, rot
Gemüse, Süße Speise } Zwischenplatte	Burgunder, rot oder Champagner
Butter und Käse	Portwein
Gefrorenes	Süßwein, Südwein,
Nachtisch und Früchte	Feinste Liköre
Kaffee	

Leichtere Tischweine, weiß und rot, stehen auf der Tafel verteilt, bis der Champagner serviert wird. Die Gäste bedienen sich des Tischweins selbst.

Größeres feines Essen mit Wein.

Königinsuppe	Carte blanche Mumm
Bachforellen von Bernecktthal sc. béarnaise	Winninger Uhlen „Mosel".
Französ. Hammelrücken mit Gemüsen, kalte Beilagen	Volnay 1894.
Frische Hummer, Remouladen-Sauce	Marcobrunner Auslese 1883.
Römischer Punsch	
Junge Enten von Rouen	Sekt.

Kopfsalat — Dunstobst
Metzerspargeln
Gefrorenes
Käse
Dessert — Torte — Früchte
Tischweine: Zeller — Markgräfler.

33.

Speisezettel für das ganze Jahr.

Die nachfolgenden Speisezettel sind nach Monaten geordnet, umfassen die in Abschnitt 32 nach Schemas ausgeführten Speisezettel für den einfachen, sowie für den feinsten Tisch in warm und kalt, zu Mittagessen, Gabelfrühstücken, Abendessen, Kaffee's und Tees, mit besonderer Berücksichtigung der Jahreszeiten und was dieselben der Küche bieten. Dabei ist zu bemerken, daß in der Anordnung für den Frühstück- und Abendbrottisch eine größere Freiheit gestattet ist, als für den Mittagtisch, da hiefür, wie bereits erwähnt, ein bestimmtes System eingehalten werden muß.

Januar.

Der Keller ist noch gefüllt, die Konserven nicht aufgezehrt, Wildbret und Fische für die Küche vorhanden.

1) Brieschen-Suppe; Kalbsbraten mit Salat; Pudding von Mandeln.
2) Leberreissuppe; saures Rindfleisch mit Kartoffelgemüse; Rahmstrudeln.
3) Eiergerste; Sauerkraut mit Erbsenpüree und geräuchertes Schweinefleisch; Käsekuchen.
4) Einlaufsuppe; Ochsenfleisch mit Sardellensauce; Kalbskroquetten mit Schwarzwurzeln und gekochtem Schinken.
5) Gerstensuppe; Rindfleisch mit Sardellensauce; Kalbsschnitzel mit Konserve-Erbsen.
6) Erbsensuppe; Schweinebraten mit Winter-Blaukohl und gerösteten Spatzen; Omelette mit Früchtenmarmelade.
7) Kartoffelsuppe; Ochsenbrustkern mit Senfsauce; Kalbsragout mit Spätzlen.

Anmerkung. Aus diesen Speisezetteln können mit wenig Abänderungen unzählige, einfache und feine, andere Speisezettel zusammengestellt werden.

8) (Fasten) Krebssuppe; gebackene Karpfen mit Maître d'Hotel-Sauce; Auflauf.

9) Hühnersuppe; Dorsch mit zerlassener Butter, Fischkartoffeln; Rosenkohl mit Kroquetten à la russe und rohen Schinken; Wildenten mit gemischtem Salat; Reisauflauf mit Aepfeln.

10) Gabelfrühstück, kalt. Sardinen in Oel; kalter Aufschnitt mit Geflügel, gekochtem Schinken und geräucherter Zunge, mit Senfsauce; Sulz von Solesfilet mit Remouladensauce.

11) Abendbrot, warm. Gerstenschleimsuppe; Forellen blau, mit Essig und Oel; Rehschlegel mit Kartoffelsalat; Patisserie mit Südfrüchten.

12) Kaffeevisite. Kaffee; Hefenbretzeln; Blitzbrötchen; Diplomat-Pudding; Schlagrahm mit Vanillezucker; Rahmtorte; Zuckerbackwerk.

Februar.

Dem Februar ist ziemlich das Gleiche wie seinem Vorgänger geboten. Da und dort gibt es schon Ackersalat.

13) Linsensuppe. Gepökelte Rindszunge mit Winterkohl und Pfannenkuchen.

14) Reissuppe; Ochsenfleisch mit Paradiesäpfelsauce; Fleischhaschee mit Kartoffelklößen.

15) Nierensuppe; Sauerkraut mit Kartoffelpüree, Schweinsbraten mit Blutwurst.

16) Weiße Kalbfleischsuppe; Boeuf à la mode mit gebackenen Nudeln; Apfelkuchen.

17) Kohlsuppe; Polnischer Bock mit Kartoffelpüree; Reisklöße mit Chaudeausauce.

18) Flädleinsuppe; Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce; Hammelbraten mit Salat.

19) Ochsenpüreesuppe; Hammelragout; Hühnerbraten und Salat.

20) (Fasten) Fischsuppe; Hechtschnitten mit Krebssauce; Reispudding.

21) Kartoffelsuppe; Ochsenfleisch mit warmem Meerrettich; warmer Schinken mit Sauerkraut; Kapaun mit Salat; Vanille-Creme.

22) Gabelfrühstück warm. Austern mit Zitronen und Chablis; Konsommee mit Ei; Filet sauté mit Madeirasauce; Hummer mit Remoulade-Sauce; französische Poularde mit Kompott; Käse; Dessert.

23) Abendbrot, kalt. Mayonnaise von Fisch; kaltes Roastbeef mit verschiedenen kleinen Beilagen; Kapaun mit Kompott; Rosentorte; Bischof von Rheinwein; Zimtstern.

24) Teevisite. Tee; Hefenbrot von Zitronen; Brioche; Prinzenkuchen; Vanillebombe; Jägertorte; Orangen.

März.

Allmählich taut die Erde auf. Mit Eingemachtem und Kellergemüsen muß aufgeräumt werden. Schon gibt es frische Eier. Die Butter wird besser. Der Lattich sproßt im Frühbeet und für höhere Ansprüche sorgen die Importeure mit neuen Gemüsen.

25) Kartoffelsuppe; Kalbskoteletten mit Blumenkohl und Eierhaber.

26) Sagosuppe; Ochsenfleisch, pikante Sauce mit Heringkartoffeln; Vanille-Auflauf.

27) Brotsuppe mit Ei; Hammelbraten mit Kartoffelgemüse; Pfannkuchen mit Konfiture.

28) Hirnsuppe; Ochsenfleisch mit warmer Beilage; gefüllte Kalbsbrust mit Salat.

29) Geröstete Griessuppe; Boeuf à la mode mit Klößen; Brot-Pudding mit Fruchtsauce.

30) Grüne Kernsuppe; Hammel-Schlegelbraten mit gebackenen Kartoffeln und Kresse; Speckkuchen.

31) Geigenknödelsuppe; Boeuf braisé mit Maccaroni und Parmesankäse; Omelette mit Zucker.

32) (Fasten) Fastenkonsommee mit Hechtknödel; gebackene Schleien mit Tartare-Sauce; Apfelauflauf.

33) Kräutersuppe; Rinderfilet mit Maccaroni und Tomatensauce; Erbsenpüree mit Schweinsrippchen; Lammbraten mit Sellerriesalat; Apfelcharlotte; Käse.

34) Gabelfrühstück, kalt. Brunnenkresse mit frischen Eiern; Russische Sulz; Geflügelgalantine mit Butter, Gemüse, Salat und Käsekuchen.

35) Abendbrot, warm. Hirnsuppe; Russisches Beefsteak mit

Sardellenbutter; Kalbsnieren mit Champignons; Hammelskoteletten mit Kartoffelpüree; Früchtentorte; Orangen.

36) Kaffeevisite. Kaffee; Eierkuchenkroquetten; Kaffeeküchlein; Orangenpunsch; Mandelcremetorte; kleines Backwerk; Obst.

April.

Die Saaten sprossen, der Frühling beginnt sein reiches Füllhorn zu öffnen; die Keller müssen nach und nach geleert, die Konserven verwendet werden. Gurken, junge Bohnen, Hopfen, grüne Erbsen, sogar neue Kartoffeln werden importiert und können bei besonderen Festlichkeiten verwendet werden. Spinat und Lattich sind in eigenen Frühbeeten zu haben.

37) Kalbfleischsuppe; Spinat mit Ochsenaugen und Bratwürsten; Auflauf von Reismehl.

38) Gerstenschleim; Ochsenfleisch mit Kresse, Meerrettich und gedämpften Kartoffeln; Kalbsnierenbraten mit Salat; Spargeln mit Omelette.

39) Brotsuppe mit Ei; gebackene Seezunge mit Remouladensauce; Filet mit Maccaroni und Tomatensauce; Griespudding.

40) Kastaniensuppe; Schweinsrücken mit Sauerkraut und Spätzle; Pfannkuchen, gefüllt mit gehacktem Fleisch; Cremeschnitten.

41) Französische Suppe; Ochsenfleisch mit Sardellensauce; Hammelkoteletten mit Spargeln; Eierhaber mit eingemachten Früchten.

42) Gebrannte Suppe; Kalbsleber mit Kartoffelpüree; Hammelbraten mit Salat.

43) Suppe von Markklößen; Saure Nieren mit gerösteten Kartoffeln; Schlachtbraten mit Erbsen und Kroquetten; Eierschnee.

44) (Fasten) Fastensuppe mit gefüllten Eiern; Hechtschnitten mit Champignons; Eierhaber mit Rosinen.

45) Selleriesuppe; Turbot, Sauce Hollandaise; kleine Beefsteaks mit gebackenen Kartoffeln; Ragout von Brieschen im Reisrand; junge Enten und Salat; Punschtorte; Käse; Früchte.

46) Gabelfrühstück, warm. Konsommee; Brustkern mit Meerrettichsauce; Spinat mit gebackenen Eiern; Wiener Schnitzel

mit Champignons und Rahmkartoffeln; Zitronencreme; Käseaufläufchen.

47) Abendbrot, kalt. Sulz von Zunge; kaltes Roastbeef mit frischer Butter; Aalpastete, kalt; Apfelsinenbowle; Vanillecreme; Patisserie.

48) Teevisite; Tee; Hirschhörnchen; Streußelkuchen; Schaum-Auflauf; Punsch Romaine; Schokoladepudding; Pfeffernüßchen.

Mai.

Die grünen Gemüse und Kräuter werden billiger, sie gedeihen im eigenen Garten, so daß sich ihrer auch die bürgerliche Küche bedienen kann; auch auf dem Geflügelmarkt regt sich das junge Volk der ersten Brut.

49) Geriebene Gerstensuppe; Kalbsbraten mit Spinat; geräucherte Zunge mit Kopfsalat und harten Eiern.

50) Sellerriesuppe; Ochsenfleisch mit Monatrettich und gerösteten Kartoffeln; Schweinskarree mit Blumenkohl; Pudding.

51) Reissuppe; Brustkern mit Essiggurken und Senfsauce; Kalbsschnitzel paniert; Karotten und Erbsen; Windbeutel mit eingemachten Früchten.

52) Brezelnsuppe; gebackener Kalbskopf mit Sauce tartare; Roastbeef mit Maccaroni; Pfannkuchen mit Konfiture.

53) Hammelsuppe; Frikassee von Kalbfleisch mit breiten Nudeln; Schlachtbraten mit jungen Gemüschen; Rahmstrudeln.

54) Nudelsuppe; Ochsenzunge, warm mit Bruchspargeln und Eierhaber; Junge Hühner; Brunnenkresse mit harten Eiern; Meringuen.

55) Sagosuppe; Ochsenfleisch mit neuem Hering; Schweinskoteletten mit jungen Kohlraben; Speckkuchen.

56) (Fasten) Fischsuppe; Hecht, blau, mit Buttersauce und Fischkartoffeln; Berliner Pfannkuchen mit eingemachten Früchten.

57) Eiercremesuppe mit Gemüschen; Dunstbraten mit Zuckererbsen; gebackener Schinken mit Kopfsalat; Schokoladecreme mit Schlagrahm.

58) Gabelfrühstück, kalt. Marinierter Rollaal; kaltes Roastbeef mit frischer Butter und Radieschen; kalte Fleischpastete; Käsekuchen.

59) Gabelfrühstück, warm. Omelette mit Bruchspargeln; Entrecôte, Sauce Bearnaise; Gebackene Kartoffeln; Huhn, frikassiert mit Reis und Champignons; Käse.

60) Abendessen. Forellen, blau, mit frischer Butter; Burgunder Schinken mit Spargeln; frische Hummer mit Oelsauce; junge Hühner, Salat; Gefrorenes; Gebäck.

61) Abendbrot, kalt. Gekochter Schinken mit Gelee; Forellensulz; Hühnerpastete; Schokoladecreme; Biskuitspäne; Maitrank; Quittentorte.

62) Teevisite. Tee; Tausendblätterkuchen; Handküßchen; Kalbsleberpastete; Kardinal; Früchtentorte; geröstete Mandeln.

Juni.

Garten und Feld stehen in vollem Grün, das junge Geflügel fängt an, fett zu werden. Die Kirschen reifen. Der Gemüsemarkt bietet Kopfsalat, Spargeln, junge Bohnen, Erbsen, gelbe Rüben, Wirsing, auch sind die neuen Kartoffeln billiger geworden.

63) Einlaufsuppe; Ochsenstück gedämpft mit Karotten und neuen Kartoffeln; Kirschenkuchen.

64) Frühjahrssuppe; Zander mit holländischer Sauce; Roastbeef mit Maccaroni.

65) Suppe von farciertem Kopfsalat; gebackene Leber mit Wirsing und gekochtem Schinken.

66) Kräutersuppe; Hammelbraten mit Bohnen; Hühnerbraten und Salat; Johannisbeerkuchen.

67) Gebrannte Suppe; Ochsenfleisch mit Rettich, neuen Kartoffeln und frischer Butter; Schweinskarree mit Salat; gekochte Kirschen mit gebackenen Schnitten.

68) Geröstete Griessuppe; gebackenes Kalbshirn mit jungen Bohnen; Schlachtbraten mit Niedernauer Kartoffeln; Kirschenpudding.

69) Brotsuppe mit Ei; Kalbsfrikassee mit geschmälzten Spatzen; Hammelschlegelbraten mit Kopfsalat; Auflauf von Johannisberen.

70) Kalbsbrieschensuppe; Fleischkroquetten mit Spargeln, rohem Schinken und Eierhaber; Rehbraten mit Salat.

71) (Fasten) Kirschensuppe; Aal, gebraten, mit Zitronen; Pfannkuchen mit Erbsen und Karotten.

72) Suppe à la reine; Ochsenfleisch mit Gurkensalat; Zander, gebraten, mit Sauce Tartare; Nierenbraten mit Salat; Kirschenkuchen.

73) Alexandrasuppe; Seezunge au gratin; Rehschlegel mit Maccaroni; Hahnen und Salat; Vanillebombe; Käse.

74) Gabelfrühstück, kalt. Kalbskopf à la Vinaigrette; frische Butter mit Sommerrettich; Hummer mit Sauce Tartare; Sulz von Kalbshirn; Zitronencreme; Kirschenkuchen; kleines Backwerk.

75) Abendbrot, warm. Eiercremesuppe mit Gemüschen; Boeuf braisé mit Madeirasauce garniert; Hecht mit grüner Sauce; Tauben mit Kompott; Johannisbeerkuchen.

76) Turbot mit Krebssauce; Filet sauté mit Gemüschen; junge Gänse; Salat; Schokoladecreme; Dessert.

77) Kaffeevisite. Kaffee; Hefenkranz; Karlsbader Kolatschen; Erdbeergelee; Ananasbowle; Früchtenkuchen; Maraskinotorte; Zimtstern.

Juli.

Noch sind die grünen Gemüse vorzüglich, die Gurken häufig; die jungen Enten und Gänse werden fett; der Jäger pürscht den Rehbock; das Frühobst reift.

78) Suppe mit Leberklößchen; Schweinskoteletten mit Zwiebelsauce und gerösteten Spatzen, Gurkensalat; Reispudding.

79) Brotsuppe mit Ei; Ochsenfleisch mit Senfsauce; neue Kartoffeln mit gebratenem Hering und frischer Butter; Kalbsschnitzel mit Spinat.

80) Kerbelsuppe mit Brotcroutons; Rehschlegel, gespickt, mit Maultaschen und Salat; Käsekuchen.

81) Wurzelsuppe; Rehragout mit Klößen; Hahnenbraten und Salat; Pariser Pudding mit Weinsauce.

82) Zuckererbsensuppe; Kalbskoteletten mit Macedoine von Gemüsen; junge Enten, gebraten, mit Salat; Auflauf von Zitronen.

83) Gemüsesuppe mit Croutons; Kalbsbrieschen gebacken mit Blumenkohl; kalter Salm mit Remouladen-Sauce; Schlachtbraten mit Kartoffelkroquetten und Salat; Rumcreme.

84) Griessuppe; Ochsenfleisch mit Meerrettichsauce und geriebenen Kartoffeln; Nierenbraten mit Blumenkohl.

85) (Fasten) Fastensuppe mit gefüllten Eiern; gebackener Hering mit Sauce Tartare; Vol-au-vent von Fischragout.

86) Suppe mit Raviolen; Ochsenfleisch mit Kapernsauce; Hering mit frischer Butter und neuen Kartoffeln; gebratener Kalbsschlegel mit Salat; Johannisbeerkuchen.

87) Mocturtlesuppe; Hecht, blau, Sauce Hollandaise; Rehrücken mit Kartoffelpüree; junge Bohnen mit rohem Schinken; Kapaunen und Salat; Erdbeerbombe; Dessert.

88) Gabelfrühstück, warm. Rumpsteak mit gebackenen Kartoffeln; Bearnaise-Sauce; Vol-au-vent von Brieschen; junge Enten mit Oliven; Erdbeeren.

89) Gabelfrühstück. Konsommee; frische Hummer, Sauce tartare; Kalbskoteletten naturelles mit Erbsen; Reh-Ragout mit Champignons; Omelette mit Rum.

90) Abendbrot, kalt. Kalter Aufschnitt von Geflügel, Salami und italienischer Wurst mit Gelee; russische Sulz mit Oelsauce; Kirschencreme; Erdbeerbowle; Prinzenkuchen; kleines Backwerk.

91) Abendbrot; Brieschenragout mit Reis; kalte Forellen mit Tartaresauce; Rehrücken mit Kartoffelkroquetten und italienischem Salat; Gefrorenes.

92) Teevisite. Tee; Ulmerbrot; Vanillegelee; Hefenpudding mit Rum und Früchten; Himbeerkaltschale; englische Schnitten; Patisserie; Früchte.

August.

Das Obst und die späteren Beerfrüchte reifen, die Kohlarten schließen die Köpfe, die Fische werden besser und so ist auch über diesen Monat ein reiches Füllhorn ausgegossen.

93) Gemüsesuppe; junge Gans mit bayrischem Kraut und geröstete Spatzen; Zwetschgenkuchen.

94) Gurkensuppe; Ochsenfleisch mit Zwiebelsauce und farciertem Weißkraut; Apfelcharlotte.

95) Suppe mit Leberklößen; Zander, gebacken mit Oelsauce; Hammelfleisch mit gedämpften Kohlraben; Birnenkuchen.

96) Sommersuppe; Omelette mit gedämpften Kalbsnieren; Schweinsrippchen mit Gurkengemüse; Apfelküchlein.

97) Geriebene Sellerriesuppe; Kalbfleischfrikassee mit Eierhaber; grüne Rindszunge mit Rosenkohl; Auflauf von Aepfeln.

98) Sauerampfersuppe; Ochsenfleisch mit Sellariesalat; Frikandeau mit Erbsen; Pfannkuchen mit Aepfelkompott.

99) Nierensuppe; Kalbskoteletten mit Blumenkohl in Buttersauce; Kartoffelknopf.

100) (Fasten) Krebssuppe; gebackener Fisch mit Maître-d'Hôtel-Sauce; Spinat mit Ei; Omelette soufflee.

101) Kräutersuppe; Hecht mit Fischkartoffeln und holländischer Sauce; Ochsenfleisch mit Gurkensalat; Schweinsrippchen mit jungen Bohnen; Gänsebraten mit Salat; Apfelkuchen.

102) Gabelfrühstück, kalt. Aalsulz mit Sauce Tartare; neuer Hering mit frischer Butter; Roastbeef kalt, Gemüsesalat; Galantine von Huhn mit Sulz garniert; Schokoladecreme; Früchte.

103) Abendbrot, warm. Sauerampfersuppe; gebackener Fisch mit Maître-d'Hôtel-Sauce; Rehschlegel mit Maccaroni; Vol-au-vent; junges Huhn mit Endivien; Früchtengelee; Dessert.

104) Kaffeevisite. Kaffee; Hefenbrot; Waffeln; Zuckerstangen; Aprikosenbowle; Gußtorte; Apfelkuchen; Zimtstern; Südfrüchte.

September.

Der Herbst rückt heran; der Garten wird geleert, das Obst eingeheimst, die Jagd geht auf, das Geflügel ist fett und saftig, die jungen Kaninchen fangen an eine gute Mahlzeit zu geben, das Sauerkraut ist schon wohlschmeckend und der Fischfang im Gang.

105) Kartoffelsuppe; Hammelkoteletten mit Weißkraut und Pfannkuchen.

106) Suppe von gefülltem Kohl; englischer Braten mit gebackenen Kartoffeln und Gemüschen; Apfelküchlein.

107) Reissuppe; Kalbskopf en tortue; Rehschlegel mit Maultaschen und Salat; Zwetschgenkuchen.

108) Wecksuppe; Hammelbraten mit Schwarzwurzeln und Duchessekartoffeln; Rahmkuchen.

109) Kräutersuppe mit gebackenen Fleischnudeln; eingesalzenes Schweinefleisch mit jungem Sauerkraut und Kartoffelpüree.

110) Hirnsuppe; Ochsenfleisch mit Bohnensalat und gedämpften

Kartoffeln; Kalbsfrikandeau mit Erbsen und Karotten; Apfelküchlein.

111) Einlaufsuppe; Hasenpfeffer mit gerösteten Spätzlen; Ochsenzunge mit Spinat und Ei; Auflauf von Früchten.

112) (Fasten) Nußsuppe; Karpfen mit jungem Sauerkraut; Aalfastenwurst.

113) Kerbelsuppe mit verlorenen Eiern; Ochsenfleisch mit Kartoffelgemüse; Hammelskoteletten mit Rosenkohl; Rebhühner mit Salat; Zwetschgenkuchen.

114) Gabelfrühstück. Russisches Beefsteak mit Kräuterbutter; junge Bohnen; Makrelen auf dem Rost mit Maître-d'Hôtel-Sauce; Rehbraten mit Salat; Apfelkuchen; Trauben.

115) Abendessen. Krebspastetchen; Felchen grilliert mit Maitre-Butter; Kalbskoteletten mit Erbsen und Kroquetten; Entenbraten und Salat; Früchtencreme; Torte.

116) Abendbrot, kalt. Kalter Rehbraten; Hühner gebraten, kalt; Sulz von Aal mit Sauce tartare; Ananasbowle; Früchtentorte; Schokoladebrötchen; Traubenkuchen.

117) Teevisite. Tee; Teebrötchen; Maronen mit Schlagrahm; Früchtengelee; Alexistorte; Orangenpunsch; Basler Lebkuchen; Apfelsinenkompott mit Mandelschnitten; Obst.

Oktober.

Die Tage werden kühler, die Sorgen um die Erhaltung des Fleisches von einem Tag zum andern werden geringer, die Küche steht am Ende der frischen Gemüse und am Anfang der Konserven.

118) Geriebene Gerstensuppe; Ochsenfleisch mit Heringsalat; Kalbsschnitzel mit Kartoffelpüree; Pfannkuchen mit Früchten gefüllt.

119) Gelbrübenpüreesuppe; Schweinsbraten mit Sauerkraut und Leberklößen; Apfelkuchen.

120) Eingehackte Suppe; Rehschlegel mit Kartoffelknopf und Apfelkompott.

121) Kartoffelpüreesuppe; Kalbsragout mit Pastetchen und breiten Nudeln.

122) Blättchensuppe; Saures Ochsenfleisch mit Niedernauer Kartoffeln; Käseaufläufchen.

123) Gemüsepüreesuppe; Beefsteaks mit Sardellenbutter und kleinen Kartoffeln; Apfelküchlein.

124) Wildpüreesuppe; Fleischpastetchen; Kaninchen nach elsäßer Art mit Kartoffelpüree.

125) (Fasten) Froschsuppe; Seezunge auf dem Rost mit Fischsauce; Käsekuchen.

126) Nierensuppe; Ochsenfleisch mit Sardellensauce; Weißkraut mit Bratwürstchen; Rehbraten mit Salat; Reisauflauf mit Aepfeln.

127) Wildpüreesuppe; Salm, mit Forellen garniert; Schlachtbraten, garniert; Hummer, Sauce tartare; Gefüllte Gans mit Salat; Reiscreme mit Früchten; Käse; Dessert.

128) Gabelfrühstück, warm. Kalbskopf en tortue; Hühnerfrikassee mit Reis; Rehrücken, gebraten, mit Kartoffelsalat; Biskuitpudding; Käse; Dessert.

129) Abendbrot, kalt. Kalter Wildschweinsschlegel mit Gelee; Mayonnaise von jungen Hahnen; Kalbsroulade mit Senfsauce; Jägertorte; Prinzessinbowle; kleines Backwerk; frische Trauben.

130) Seezungenfilets mit Champignons; Rehrücken, garniert mit Sauerkraut, Maronen, Würstchen, Gänseleber; Welschhuhn, trüffiert, Sellerieſalat; Gefrorenes.

131) Kaffeevisite. Kaffee; Kaffeekuchen; Brioches; Luftküchlein; Schokoladecreme; Sorbet von Erdbeeren; Rosentorte; Traubenkuchen.

November.

Der Winter naht; Garten und Feld sind öde und leer; die Küche ist mit Gemüse auf den Keller angewiesen und hat darauf zu rechnen, daß sie unter Umständen 4—5 Monate hauszuhalten hat. Das Wild ist gut, wie die Fische, und die Rauchkammer gefüllt.

132) Eiergerste; geräuchertes Schweinefleisch mit Sauerkraut und gebackenen Kartoffeln; Reisauflauf.

133) Brotsuppe; Ochsenfleisch mit pikanter Sauce und Niederwürsten und Bauchspeck; Diplomatenpudding.

134) Einlaufsuppe; Linsen und Spatzen mit geräucherten Bratwürsten und Bauchspeck; Diplomatpudding.

135) Kartoffelsuppe; Hammelragout, Nierenbraten mit Karotten; Apfelküchlein.

136) Reissuppe; gedämpfte Schweinsfüße mit bayrisch Kraut und Schinkenklößen.

137) Sellerieſuppe; Gänseklein mit weißen Rüben; Kartoffelauflauf mit Schinken, kalt.

138) Flädleinſuppe; Rehſchlegel mit Maultaſchen; Schwarzbrotpudding.

139) (Faſten) Milchbrei; grillierter Hering mit Sauce tartare; Dampfnudeln; Vanilleſauce.

140) Wildpüreeſuppe; Lendenbraten mit geröſteten Kartoffeln; Wirſing mit Kalbskroquetten und gekochtem Schinken; Gänseklein mit geröſteten Spätzlen; gebratenes Rebhuhn mit Salat; Traubenkuchen.

141) Tapiokaſuppe; Seezunge, gebacken mit Oelſauce; Burgunder Schinken mit Sauerkraut und Spatzen; Gänseleberpaſtete mit Sulz; Welſchhuhn und Salat; Champagnergelee mit Ananas; Deſſert.

142) Gabelfrühſtück. Omelette mit geräuchertem Lachs; Vol-au-vent von Geflügel; Entrecôte, Sauce Bearnaiſe mit Maitrekartoffeln; Käſe.

143) Gabelfrühſtück. Fleiſchpaſtetchen; kaltes Roaſtbeef mit Sulz; Schwarzwild eingeſulzt, mit Sauce diable; Zwiebelkuchen; Obſt.

144) Abendbrot, warm. Erbſenſuppe; frikaſſiertes Kalbfleiſch mit breiten Nudeln; Gänseleber Sauté mit Champignons; Haſenbraten mit Endivienſalat; Käsaufläuſchen; Jägertorte; Südfrüchte.

145) Teeviſite. Tee; Gugelhopfen; Blättertorte; Apfelküchlein; ungariſche Sulz; Alymeth; Zuckerbretzeln; Zitronenbrot; Sultanſchnitten; Obſt.

Dezember

Der Winter iſt eingezogen und hat über Wald und Flur ſeinen weißen Teppich ausgebreitet. Die Küche zehrt von den Vorräten, die ſie in weiſer Vorſicht zur Zeit der Ernte geſammelt. Beſonders gut ſind jetzt Enten und Gänſe.

146) Nudelſuppe; Ochſenfleiſch mit Heringſalat; Griesauflauf.

147) Wurzelſuppe; gefüllte Kalbsbruſt mit Kartoffelſalat; Schmalzküchlein.

148) Wildpüreesuppe; Hasenbraten mit Maccaroni und Tomaten-Sauce; Brotpudding.

149) Kartoffelpüreesuppe; Gansbraten mit Sauerkraut und Erbsenpüree; Auflauf.

150) Einlaufsuppe; Fleischpastetchen; gedämpftes Ochsenfleisch mit weißen Rüben.

151) Leberreissuppe; Rehfilet mit Kartoffelklößen; Pfannkuchen mit Stachelbeerkompott.

152) Gerstensuppe; gefüllte Ente mit pikanter Sauce und Kartoffelpüree.

153) (Fasten) Konsommee mit Forellenschnitten; Zander gedämpft, mit Kartoffeln; Reis mit Champignons.

154) Wurzelsuppe; Englischer Braten mit gedämpften Kartoffeln; Blaukraut mit gesalzener Rindszunge; Kapaun mit Salat; Käsekuchen.

155) Geflügelpüreesuppe; Salm mit Sauce hollandaise; Hammelrücken, garniert; Erbsen mit Croutons; Fasanen, Salat und Kompott; Früchtegelee; Käse; Dessert.

156) Kraftsuppe; Forellen blau; Rinderfilet garniert; Vol-au-vent mit Hühnerfrikassee; Rehrücken gebraten, mit Salat; Schokoladeauflauf; Gefrorenes von Früchten; Kompott.

157) Frühstück. Russische Vorspeise; Gänseleber sauté mit Champignons; Hummersalat mit Sauce Mayonnaise; Poularde grilliert; Johannisbeergelee; Käse.

158) Gabelfrühstück, warm. Klare Schildkrötensuppe; Ochsenfleisch mit Meerrettich; Sauerkraut und Erbsenpüree mit Schweinsknöchel; Hühnerbraten mit Salat; Mandeltorte; Obstkuchen; Dessert; Käse.

159) Hühnerragout in Reisring; Hummer und Gänseleber, gefulzt, Sauce Jugenheim; Schlachtbraten und italienischer Salat; Vanillebombe.

160) Abendbrot, kalt. Kalter Fleischaufschnitt; Schweinsleberkuchen; Gänseleberpastete mit Gelee; Vanillecreme mit Schlagrahm; Champagnerpunsch; Basler Lebkuchen; Obst.

161) Weihnachtsabend, warm. Schildkrötensuppe; Rotfisch mit holländischer Sauce; Rinderfilet mit Maccaroni und Parmesankäse; Gänseleberpastete mit Gelee; Fasan, gebraten, mit Endiviensalat und Kompott; Vanillegefrorenes; Früchtentorte; kleines Backwerk; Obst.

162) Kaffeevisite. Kaffee; mürbe Kuchen; Maccaronikroquetten mit Vanillesauce; Meringuentorte; Ananaspunsch; Zimtlikör; Rahmtorte; Berliner Pfannkuchen; Zuckerbackwerk; Nüsse und Obst.

163) Sylvester-Teeabend. Tee mit süßem Rahm oder mit Rum; Hefenbrot; Hirschhörnchen; Baba; kalter Aufschnitt; Verschiedenes Fleisch; Schwarzwild und Geflügel; Sulz von Solesfilets; Maronenpüree mit Schlagrahm; Kardinal; Mandeltorte; Tausendblätterkuchen; Schnitz- und Hutzelbrot; Pfeffernüßchen; kleines Backwerk.

164) Sylvesterabend. Russische Vorspeise mit Hummer; Vol-au-vent von Hühner; Rehrücken und Salat; Diplomatenpudding.

165) Sylvesterabend. Gänseleberpastetchen; Lachsforelle Sauce Hollandaise; Roastbeef, garniert; Kapaunen und Salat; Schokolade-Bombe.

166) Sylvesterabend. Zanderfilet mit Maître d'Hôtel-Sauce; Rehrücken garniert, mit italienischem Salat; Erdbeer- und Vanillebombe.

167) Neujahrsessen. Helle ächte Tortlesuppe; Salm, kalt, mit Hummer, Sauce Tartare; Fasanen mit Sauerkraut; Kalbsrücken mit Romainesalat; Spargel, Sauce Hollandaise; Aprikosen-Bombe.

Alphabetisches Register.

	Seite
Aal	212
„ abziehen	213
„ blau gesotten	213
„ gebacken	213
„ gebraten	213
„ Salbei-	213
„ -sulz	263
„ -suppe	48
„ zu töten	213
Abäschern	8
Abbrennen	8
Abdämpfen	8
Abdrehen, tournieren	8
Abendessen, Zusammenstellung	442.443
Abgeriebene Butter	8
Abpassieren, anpassieren	8
Abschrecken, Schrecken	8
Abziehen	8
Ananas-Bombe	381
„ -Bowle	418
„ -Creme, bayr.	369
„ einzumachen in Zucker	391
„ -Gefrorenes, Saft	379
„ -Gelee	374
„ -Kompott	383
„ -Pudding	299
„ -Rahm-Gefrorenes	377
Angabe von Maß und Gewicht im Verhältnis zur Personenzahl	37.39
Angehen	9
Anisbrot	348
„ mit Hefe	317
„ -küchlein	348
Anrichten der Speisen und garnieren	40.41
Anthracitkohlen	9
Apfel-Auflauf	296
„ -Charlotte, engl.	307
„ zu dörren	407
„ einzumachen in Zucker	392
„ gefüllt	306
„ -Gelee	403
„ glasiert	207
„ -Kaltschale mit Rahm	411
„ -Koch	307
„ -Kompott	383
„ -Krapfen, gebacken	325
„ -Kuchen	339
„ „ französischer	340
„ „ geriebener	339
„ „ mit Guß	339
„ „ mit Mandeln und Rum	340
„ -küchlein	325
„ -Püree	384
„ im Schlafrock	348
„ -Schmarren	314
„ -Schnitze, gedörrt, Kompott	387
„ -Speise mit Knorr's Tapioka	307
„ -Strudel	314
„ -Torte, gerührte	331
Apfelsinen-Bowle	418
„ -Gefrorenes	379
„ -Kaltschale	411
„ -Kompott	386
„ -Torte	332
Aprikosen-Auflauf	297
„ -Bombe	380
„ -Creme, bayer.	370
„ -Creme, französ.	368

	Seite
Aprikosen, einzumachen	392
„ -Gefrorenes	379
„ -Kaltschale	411
„ -Kompott	384
„ -Kuchen	340
„ -Marmelade	403
„ „ zu Gefrorenem	404
„ -Plombière	380
„ -Sauce	292
„ -Törtchen	349
Artischocken	126
„ à la lyonnaise	126
„ -Püreesuppe	67
Artischockenböden	126
„ in Büchsen	126
Asche oder Aesche	214
„ nach Schweizer Art	214
Aspik (s. Sulz)	261
Assiette	8
Attachieren, angehen	9
Auerhahn	207
„ gespickt und gedämpft	207
Aufbewahren des Fleisches	19
„ der Speisen	19
Aufgezogene Suppe	67
Aufläufe, Vorbereitungen	291
„ zu backen	20.291
„ zu servieren	297
Auflauf, Aepfel-	296
„ Aprikosen-	297
„ Eingemachtem	297
„ Erdbeer-	297
„ Fischresten-	221
„ Johannisbeer-	297
„ Kartoffel-, süß	298
„ Mandel-	298
„ Nudel-	298
„ Pfirsich-	297
„ Rahm-, süßem	298
„ Reis-	298
„ Reismehl-	298
„ Schokolade-	299
„ Vanille-	299
„ Weißbrot-	299
„ Zitronen-	299
Aufstoßen	9
Aufwallen	9
Aufziehen	9
Aufzwecken, dressieren	9
Ausbacken, über das	19
Ausbackteig, Bierteig, Klare	27
Ausnehmen	9
„ des Geflügels	22
Auswässerung des Fleisches	21
Austern	107
„ gedämpft	231
„ frikassiert	231
„ -Fülle	111
„ gebacken	111
„ gekocht	231
„ zu öffnen	107
„ -Sauce	117
„ zu servieren	107
„ -Sulz	265
„ -Suppe	48
Baba	9
Backeinrichtung	2
Back-Einwirkung	19
Bähen	9
Bain-marie (s. Heißwasserbad oder Marienbad	9
Baisers	259
Barben	214
„ gebacken	214
„ gesotten	214
Bardieren	9
Barsch, Bärschling	214
„ gebacken	214
Baumwollensuppe	68
Béarnaise-Sauce	117
Bechamel zu Farcen	104
„ -Sauce	117
Beefsteak, Bifstek, Lendenschnitte	162
„ doppeltes, Châteaubriand	163
„ gehacktes, deutsches Beefsteak	163
„ kleine, s. Filet sauté	163
„ für Kranke	162
„ mit Sardellenbutter	163
„ tartare	107
„ tartares, kleine	107

	Seite
Beef Tea	48
Beignets	9
„ von Pudding-Resten	325
Bekassine	9
Belgrader Brot	349
Benützung der Rezepte	18
Bereitung der Speisen	18
„ der Nahrungsmittel	1
Berg von Erdbeeren	308
„ von Quitten	308
Berliner Pfannkuchen	328
Bier-Kaltschale	412
„ -suppe	97
„ -teig	27
Bier, warmes	415
Birkhuhn, gebraten	207
„ -Pastete	272
„ -Salmi	238
Birnen-Kompott	388
„ einzumachen im Dunst	392
„ „ in Essig und Zucker	392
„ „ in Zucker	393
„ gedörrte, Kompott	388
„ -kompott	384
„ zu dörren	407
Bischof	412
Biskuit	349
„ Geduld-	350
„ mit Mandeln	350
„ Hygiama-	349
„ -Roulade	313.350
„ -Schokolade	363
„ -Torte	332
„ -Törtchen	350
Blättchensuppe	68
„ braune	68
Blätterteig, Butterteig	268
„ s. Herstellung	268
„ -Krapfen	353
„ -Pastete Vol-au-vent	274
„ „ Brieschenragout	274
„ „ Fischragout	274
„ „ Fleischragout	274
„ „ Hühnerfrikassee	274
„ „ Hühnerragout	274
Blätterteig-Pastete, Hummerragout	274
„ „ Krebsragout	274
„ -Ring zu Ragout	275
„ -Schnitten mit Aepfel	351
Blanchieren	9
Blind abbacken	9
Blitzkuchen	340
Blumenkohl	126
„ gebackener	127
„ gratiniert	127
„ mit Krebssauce	127
„ mit Milch	127
„ -Sauce	123
„ z. Fastensuppe	68
Bohnen	128
„ in Büchsen	128
„ Buff-, dicke, Sau-	128
„ Butter- auf deutsche Art	129
„ eingemachte	128
„ einzumachen	399
„ „ in Büchsen	399
„ „ in Flaschen	399
„ „ in Krügen	399
„ „ süße	399
„ englische Art	129
„ französische Art	129
„ gelbe	129
„ gewöhnliche Art	128
„ Salat-, grüne	147
„ „ weiß	151
„ -Suppe, Knorr	68
„ zu trocknen	408
„ weiße, gedörrte	129
„ „ Püree	129
„ „ saure	129
Bomben, die	381
„ einzusetzen	381
„ zu stürzen	381
Bombe, Ananas-	381
„ Erdbeeren-	381
„ Mandeln-	381
„ Maraskino	382
„ Schokolade-	382
„ Vanille-	382
Bordure, Einfassung	9

	Seite
Bouillon, s. Fleischbrühe	10.45
Bouillon	9
„ mit Kartoffelmehl, Knorr	68
„ von Kresse für Kranke	69
Bovist	144
Bowle	10
„ von Ananas	418
„ Apfelsinen-	418
„ Erdbeer-	418
„ Heidelbeer-	412
„ Kaiser-	419
„ Lindenblüte-	419
„ Maikräuter	419
„ Prinzessin-	420
„ Sellerie-	420
Brachse oder Brasse	214
Braise	10
Braisieren, dämpfen schmoren	10
Brandteig	295
„ -suppe, klare	69
Brateinrichtung	2
Braten und Ausbacken	19
„ des Fleisches	32.153
„ des Geflügels	32
„ der Pfannensachen	153
„ über das	20.32.153
„ -Zeit am Spieß	34
„ -Zeit für Fleisch, Geflügel, Wild u. s. w.	34.35
Bratfeuer	20
Bratrost	5.67
Bratklößsuppe, klare	49
„ -suppe	49
Bräunen	10
Braunkohl (s. Winterkohl)	142
Brei von Eiern	308
„ von Gerste	308
„ von Gries	308
„ von Hirse	308
„ von Mehl (Kinderbrei)	308
„ von Reis	308
„ von Tapioka	308
Brenden	350
Brennesselsuppe, russische	69
Brezelnsuppe	69
Brezeln zu Tee	351
„ Vanille-	363
Brieschen-Kroquetten	112
„ -suppe	49
„ -suppe für Kranke	49
„ -klößsuppe, klare	49
„ Schnitten	114
„ -Schnittensuppe	49
Brioche (Apostelkuchen)	318
„ mit Früchten	303
„ mit Rum	302
Brotkuchen	318
„ -Pudding	300
„ -Pudding mit Früchten	300
„ -Suppe in Fleischbrühe	70
„ -Suppe mit Krusten	70
„ -Torte	332
Brötchen, belegte	109
„ mit Eiern	108
„ mit Fleisch	108
„ mit Fleisch, roh	109
„ mit Gänseleber	109
„ Krevetten-	110
„ Krebs-	110
„ mit Lachs	109
„ mit Pürees, verschied.	109
„ mit Sardellen, Sardinen	109
„ Tartare-	111
Brunnenkresse	148
Brunnoisesuppe	70
Buffet, kalte	443
Butter, braune	118
„ eingesottene, klare	25
„ einzusalzen	25
„ zu Fisch	118
„ zu Gemüse	118
„ -Klößchensuppe, klare	70
„ -klöße als Einlage	99
„ Kräuter-	26
„ Krebs- und Hummer-	26
„ -kuchen	318
„ Maître d'hôtel-	26
„ -Milch, Kaltschale	412
„ pikante	26
„ ranzige	25
„ Sardellen-	26

	Seite
Butter-Sauce mit Dill	118
„ „ mit Estragon	118
„ „ mit Petersilie	118
„ zu Schaum oder Sahne zu rühren	25
„ schwarze	118
„ -Suppe	70
„ -teig (s. Blätterteig)	268
„ -teig zu Kuchen	296
„ zerlassene	118
Caisse zu Ragout	10
Carmeliter-Torte	332
Champignons	144
„ in Büchsen	144
„ einzumachen	400
„ in Rahmsauce	144
„ -Sauce, braune	119
Charlotte	10
„ à la russe	371
Chaudeau	10
Choux oder Windbeutel	351
Colbertsuppe, klare	70
Coquillen, s. Ragoutmuscheln	10
Couli	10
Creme, kalte Puddinge und süße Sulzen (Gelees)	367
„ die Zubereitung	367
„ engl. Karamel-	367
„ „ Schokolade-	368
„ „ Vanille-	368
„ französische, Aprikosen-	368
„ „ Vanille-	368
„ Hygiama	371
„ Schlagrahm, Sahne zu Schaum zu schlagen	368
„ „ Aprikosen-	369
„ „ Erdbeeren-	369
„ „ Vanille-	369
Creme, bayerische oder gestürzte	369
„ „ Ananas-	369
„ „ Aprikosen-	370
„ „ Erdbeeren-	370
„ „ Kaffee-	370
„ „ Karamel-	370
Creme, bayr. Mandeln-	370
„ „ Reis-	370
„ „ Schokolade-	371
„ „ Vanille-	371
„ „ Zitronen-	371
Creme, Panachee	372
„ Trautmannsdorf	372
„ von Weinchaudeau mit Zitronen	372
Croutons	10
Cumberlandsauce	254
Dampfnudeln	308
„ gebacken	309
„ mit Krebsen	309
„ mit Pflaumen	309
„ mit Vanille	309
„ mit Zwetschgen	309
Dampftöpfe, das Braten	35—37
„ Brot zu backen	36
„ das Kochen in	35
„ Kochen von Fleisch	35
„ „ von Gemüse	36
„ „ von Kartoffeln	36
„ „ von Suppe	36
„ zu reinigen	37
„ Sicherheitsvorrichtung	37
„ Vorteile des Kochens	37
Dämpfen	10
Decoupieren, zerlegen	10
Degorgieren	10
Degraissieren	10
Demi-glace	10
Desossieren	10
Dessert (s. Kleinbackwerk)	10
„ -Sandmasse	361
Dicker Kuchen	318
Diplomaten-Pudding, kalt	373
Donaulachs	219
Dörrgemüse (s. Präserven-gemüse	125
Dressieren, formen, aufzwecken	10
„ des Geflügels	22
Dunstobst, siehe Kompott	383

	Seite
Ehnes Herdfabrik	3
Eier-Brei	308
„ einzumachen und einzulegen	26.27
„ „ in Kalk	27
„ „ mit Kopalfirnis	27
„ „ in Wasserglas	27
„ gebacken	283
„ gefüllt	108.283
„ gerührte, Rühreier	284
„ „ Champignons-	284
„ „ Käse-	284
„ „ Lachs-	284
„ „ Morcheln-	284
„ „ Sardellen-	284
„ „ Schinken-	284
„ „ Spargelspitzen-	284
„ „ Trüffeln-	284
„ „ Wurst-	284
„ „ Zwiebel-	284
Eierhaber, schwäbischer	289
„ mit Rosinen	309
Eierkuchen, französ., (siehe Omelette	284
Eierkuchen, s. Pfannkuchen	288
„ mit Käse	285
„ mit Parmesankäse	285
„ Mehlspeisen	283
„ -Punsch	415
„ saure	285
„ -Schnee	310
„ -Schwamm, (siehe Pfifferling)	145
„ Setz- oder Spiegel-Eier	286
„ Setz- oder saure	285
„ Setz- mit Schinken	286
„ Setz- oder schwarze Butter	286
„ Setz- mit Wurst	286
„ -Stich- oder royale Suppe	51
„ -Suppe	50
„ „ von gebackenen Eiern	50
„ „ von hartgekochten Eiern	50
„ „ -Gerste, braun	51
Eier-Suppe, -Gerste, weiß	50
„ „ -Creme m. Gemüschen	51
„ „ „ in kl. Suppe	51
„ „ „ royal	51
Eier, verlorene	285
„ verlorene in kl. Suppe	51
„ „ Bearnaise-Sauce	286
„ „ gebacken	233
„ „ Jus	286
„ „ Krebssauce	286
„ „ Nieren	286
„ „ Tomatensauce	286
„ „ Zwiebelpüree	286
Einback	324
Einbiegen, dressieren	11
Einbrennsuppe (Knorr)	71
Eingehackte Suppe	71
Eingelaufene Suppe	71
Eingemachtes, Auflauf	297
Einkochen	11
Einmachen	11
Einmehlen	11
Eisbein	281
Eisschrank	2.3
Eiweißglasur	347
Emailgeschirre	6
Endivien-Salat	148
Englischer Pudding	301
„ Plumpudding	301
„ Torten-Kuchen	333
Ente, gebraten	201
„ mit Erbsen	237
„ gedämpft	201
„ „ mit Maronen	201
„ „ mit Sauerkohl	201
„ gefüllt	201
„ -Salmi	238
„ wilde (s. Wildente)	207
„ entfetten	11
Entree, Zwischengerichte	11
Entrecôte (s. Ochsen- oder Rinder-Mittelrippenstück)	11
Entremets, Zwischenspeisen	11
Erbsen (Schoten) in Büchsen	131
„ einzumachen	400

	Seite
Erbsen, engl. Art	129
„ französ. Art	130
„ gedünstet	130
„ getrocknete, zu kochen	130
„ -Püree, frische oder getrocknete	131
„ -Suppe	72
„ -Suppe, frische oder getrocknete	71
„ „ mit Fleischbrühe	71
„ „ von Knorr	72
„ -wurstsuppe von Knorr	72
„ trocknen	408
Erdbeeren-Auflauf	297
„ -Berg	308
„ -Bombe	381
„ -Bowle	418
„ -Creme, bayer.	370
„ einzumachen	393
„ -Gefrorenes	379
„ -Gelee	375
„ -Kaltschale	412
„ -Kompott	385
„ -Kuchen	341
„ -Marmelade	404
„ „ zu Gefrorenem	404
„ -Plombière	381
„ -Püree	404
„ -Saft, einzumachen	395
„ -Sauce, kalt	293
„ „ warm	293
„ -törtchen mit Schlagrahm	351
Erklärung der Küchenausdrücke	8—17
Escalopes	11
Essenzen	11
Essig zu gebrauchen	18

	Seite
Farce, Füllsel, Fülle	11.99
„ Bechamel	104
„ Bindemittel	104
„ von Fischen	105
„ von Gänseleber	105
„ von Geflügel	105
„ von Kalbfleisch	105
Farce von Kalbfleisch mit Nierenfett, Godiveau	105
„ zu kalten Pasteten	269
„ zu Pasteten, warm	269
„ von Semmeln zu Fleisch und Geflügel	105
„ von Trüffeln	105
„ von Wecken	105
„ von Wild	106
„ von Wild mit Nierenfett	105
„ von Wildgeflügel	106
„ zu Wildpasteten, warm	269
Farcieren	11
Farinzucker	11
Fasan, gebraten	207
„ gefüllt	208
„ gespickt	208
„ -pastete, kalt	272
„ -pastete, warm	270
„ -Salmi	238
„ mit Sauerkraut	208.238
„ zu tranchieren	44
Fastenbrühe	98
Fastensuppen	98
„ von Blumenkohl	98
„ von Froschschenkel	98
„ von Karotten	98
„ von Kartoffeln	98
„ russische	98
„ Sellerie-	98
Fastnachtküchlein, bayer.	325
„ mit Hefe	325
„ Schweizer Art	325
Felchen, Renken, blau	214
„ gebraten	214
„ à la maître d'hôtel	215
Fett auszulassen	20
„ richtige Verwendung	20
„ -Verbrauch der Küche	20
Filet	12
„ von Rind oder Ochsen	161
„ Sauté, kleine Lendenschnitte oder Tournedos	163
Fines herbes, feine Kräuter	12
Fische	211
„ Fluß- und See-	211

	Seite
Fische aufbewahren	211
„ aufbewahren im Sommer	211
„ ausnehmen	212
„ barbieren	24
„ blau zu sieden	212
„ Einkauf	211
„ -Farce	105
„ -Filieren	25
„ -Kartoffeln	213
„ -Klöße	100
„ zu kochen	211
„ ihre Kochzeit	211
„ -Pastete, warme	270
„ zu reinigen	212
„ -Reste zu verwerten	212.221
„ -Reste Auflauf	221
„ „ Frikassee	222
„ „ gratinieren	221
„ „ Kroquetten	221
„ „ Mayonnaise	222
„ „ Pastetchen	221
„ Ragoutmuscheln	222
„ Rouladen	222
„ „ Salat	222
„ „ Sulz	263
„ „ Törtchen	222
„ -schuppen	212
„ -Suppe mit Fleischbrühe	52
„ Verhältnis der Personenzahl	212
„ zu töten	24
„ -Vorbereitung	24
„ zubereiten	211
Flädlein, s. Eierkuchen	288
„ gefüllt	288
„ -Suppe	72
„ mit Vanillecreme	310
Flambieren	12
Flammeri, Gries	372
„ Grütze	372
„ Obstsaft	372
„ Reis	373
„ Schokolade	373
„ Vanille	373
Fleisch, Anrichten und Garnieren	41
„ aufzubewahren im Sommer	19
„ -Brühe, Bouillon	45
„ „ zu behandeln	19
„ „ zu kochen	45.157
„ garnieren	41
„ -Gebackenes, Beilagen zu Gemüsen	233
„ -Klöße	100
„ -Klößsuppe	52
„ zu klopfen	32
„ -Krapfen von Resten	233
„ -Kroquetten von Resten	113.233
„ -Pastete, aufgesetzte von Resten	275
„ -Platten (Schüsseln) kalte	255
„ -Reste, gehackt, gesulzt	263
„ „ geschnitten, gesulzt	263
„ „ -Püree, gesulzt	263
„ -Salat von Resten	148
„ Schnüren	32
„ -Sulz	264
„ tranchieren	41
Fliegenschrank	2
Fond	12
Forellen, blau zu kochen	215
„ gebacken	215
„ gebraten auf dem Rost	215
„ gebraten	215
„ kalt, Oelsauce	254
Französ. Suppe	73
„ Wassersuppe	73
„ „ mit Gemüse	73
Frikandeau, s. Kalbsfrikandeau	12
Frikassee	12
Fischreste zu verwenden	222
Frikassieren	12
Frikassee-Sauce	119
Friture	12
Froschschenkel, frikassiert	231
„ gebacken	230

	Seite
Froschschenkel gedämpft	230
„ à la maître d'hôtel	230
„ -suppe	52
„ -törtchen	353
Früchten-Creme-Torte	333
„ -Gelee	375
„ einzum., Blanchieren	389
„ einzumachen in Blechbüchsen	390
„ einzumachen i. Dunst	390.391
„ einzumachen in Essig	392.394.395.397
„ einzumachen in Gläser, Porzellan	391
„ einzumachen, ihre Konservierung	389
„ einzumachen in Rum oder Kirschwasser	394
„ einzumachen mit Salycil	389
„ „ Zuckerwage, Gebrauch derselben	389
„ „ ohne Zucker	391
„ gedörrte und getrocknete	407
„ verschiedene Kompotte	387
Frühlingssuppe, klare	73
„ -suppe, legierte	73
Fülle, Füllsel, Farcen und Füllung. S. auch Farcen	99
Fülle, ihre Besprechung	99
„ Bindemittel, Bechamel, Panade	104
„ ihre Zusammenstellung	99
„ von Austern	111
„ von Brieschen	111
„ von Beefsteak	112
„ von Fisch und Resten	111
„ zu Fleisch	111
„ von Fleisch- oder von Wildresten	111
„ von Gänseleber	111
„ von Gänseleberpüree	111
„ für Hühner	111
„ von Hummer	112
„ von Kaviar	112
„ von Krebsen	112
Fülle von Rindfleisch oder Braten	112
„ von Wildfleisch	111.112
„ von Wildgeflügel	112
Gabelfrühstück	443
Galantine, kalt	255
„ von Huhn	255
„ von Kapaun	255
„ von Poularde	255
„ von Welschhuhn	255
Gallerte, s. Sulz	261
„ gebraten	202
„ „ gefüllt	203
„ „ und gefüllt m. Aepfel	203
Gans, wilde	208
Gänseklein oder Pfeffer	203.239
„ -klein-Suppe	53
„ -Ragout	239
Gänseleber, Brötchen	108
„ -Farce	105
„ gedämpft	239
„ -Klößsuppe, kl.	52
„ -Pastete, Straßb. Art	273
„ -Püree	239
„ -Schnitten, gebraten	239
„ -Sulz	264
„ Weißsauer	264
Garnieren	11
„ der Fleischstücke	41
„ der Speisen	41
Garnitur	13
Gartenkresse kochen	32
Gasapparate	4
„ -feuerung, s. Rösten	5
„ -heizung	3
„ -herd	3.4
„ „ s. Behandlung	4.5
„ „ d. Kochen	4.5
„ „ s. Vorzüge	5
Gaskonsum	4
„ -Rost, (Grill)	5
„ -Spießeinrichtung	5
Gebrannte Suppe	74
Gebrauch des Kochbuches	17
Geduldzeltchen	352

	Seite
Geflügel, ausnehmen	22
„ s. Behandlung	32
„ Bratenzeit	32
„ Dressieren	22.23
„ frikassiert	240
„ gebacken von Resten	234
„ -Hachis	240
„ -Platte, kalte	256
„ -Ragout von Resten	240
„ -Salat von Resten	148
„ -Sauce	119
„ zu schlachten	22
„ -Sulz	264
„ reinigen	22
„ -Terrinenpastete	274
Gefrieren des Fleisches	21
„ des Geflügels	21
„ des Wildbrets	21
Gefrorenes, Puddinge, gefrorene Bomben, Plombièren	377
„ Anrichten	377
„ Eismaschinen, der Gebrauch derselben	377
„ Herstellung	377
Gefrorenes von Rahm	377
„ „ Ananas	377
„ „ Kaffee-	378
„ „ Karamel-	377
„ „ Orangerahm	378
„ „ Pistazien	378
„ „ Rahm (Sahne)	378
„ „ Reis	378
„ „ Schokolade	378
„ „ Süß-Mandeln	378
„ „ Vanille	378
Gefrorenes von Saft	379
„ „ Ananas-	379
„ „ Apfelsinen-	379
„ „ Aprikosen-	379
„ „ Erdbeer-	379
„ „ Himbeer-	379
„ „ Johannisbeer-	379
„ „ Melonen-	379
„ „ Pfirsich-	375
„ „ Tutti frutti-	379
Gefrorenes von Saft, Weintrauben-	380
„ „ Zitronen-	380
Gefrorener Punsch, römischer	380
„ -Sorbet, Scherbet	380
„ „ -Granit von Kaffee	380
Gefrorenes von Schlagrahm	
„ „ Aprikosen-	380
„ „ Erdbeeren	381
„ „ Pfirsichen	380
Gefror. Bombe od. Mousse s. Bombe	381
Geigenklöße, Suppeneinl.	100
„ gebacken	100
„ -suppe	74
Gelatine	13
„ aufzulösen	28
Gelbe Rüben-Püreesuppe	74
„ „ -Suppe	74
Gelee, Aspic, Sulzen	3.261
„ süße Sulzen	367
„ ihre Herstellung	374
„ das Klären des Zuckers	374
„ das Klären des Frucht- und Zitronensaftes	374
„ die Zusammenstellung derselben	374
„ Ananas-	374
„ Erdbeeren-	375
„ Früchten-, verschied.	375
„ Mandeln- (Blanc manger)	375
„ Maraskino-	375
„ Orangen-	375
„ Rheinwein-	376
„ Weintrauben-	376
„ Zitronen-	376
Gemischter Gemüse	137
Gemüse, Schwämme, Pilze	125
„ Allgemeines	125
„ anrichten und garnieren	41
„ Auslesen	25
„ auszusuchen	25
„ blanchieren	25
„ dämpfen	33

	Seite
Gemüse, Einkauf	125
„ einzumachen	389
„ Kochen	33.25.125
„ Konserven	125
„ Präserven (Dörrgemüse) Knorr	125
„ -Püreesuppe	74
„ das Reinigen	125
„ -Salat, gemischter	148
„ „ von Fleischbrühgemüse	149
„ -suppe, französische	74
„ wässern	25
Gersten-Brei	308
Gerstenschleim	75
„ bessere Art	75
„ von Knorr's Gerstenmehl	75
„ für Kranke	76
„ à la printanière	76
Gersten-Suppe	76
„ -Suppe, geriebene (Riebelensuppe	75
„ -Suppe, Flocken (Knorr)	77
Gesälze und Marmeladen einzumachen	403
Geschicklichkeit	1
Getränke, kalte und warme	415
„ Zitronen und Orangen abzureiben	415
„ Zitronen und Orangenkern	415
„ ihre Zusammenstellung	415
„ ihre Zutaten	415
Gesundheitssuppe	77
Gewürze, anzuwenden	18.19
Gifte, die in der Küche vorkommen	30
„ „ Eier, verdorbene	30
„ „ Fleisch von krankem Vieh	30
„ „ Hundspetersilie	30
„ „ Kupfer	30
„ „ Mauerkalk	30
„ „ Mehltau	31
„ „ Milch	31
„ „ Schierling	31
Gifte i. d. Küche, Schwämme	31
Glace (Fleisch-Bouillon)	13
Glasieren, das	13.347
Glasieren, das, mit Eiweiß	347
„ mit Schokolade	348
„ mit Wasser	348
Glühwein	416
Godiveau-Farce von Kalb	105
„ von Wild	105
Goldschnitten	326
Granit von Kaffee	380
Gratinieren	13
Grenadins, gespickte Lendenschnitte	13
Griechische Suppe	77
Griesblättchen, gebacken	326
„ -Brei	308
„ -Flammerie	372
„ -Klöße, gek. u. gebck.	100.326
„ „ -suppe, kl.	77
„ -Kuchen	312.341
„ -Makronen	356
„ -„Nockerl	311
„ -Pudding	302
„ „ mit Karamel	302
„ -Suppe, gewöhnliche	77
„ „ geröstete	77
Grill mit Gas	5.6
Grillieren	13
Grog	416
„ mit Tee	416
Grüne Kernsuppe	78
„ Kernsuppe von Knorr	78
Grütze, Flammeri	372
Grundsauce, braune	116
„ weiße	117
Gugelhopfen, gerührt	319
„ gewöhnlicher	319
„ mit Mandeln	319
„ mit Natron	320
Gurken einzumachen, kleine in Essig	400
„ „ in Zucker und Essig	394
„ „ in Salzlake	401
„ „ in Zucker	394
„ gefüllte	131

	Seite
Gurken frisch zu erhalten	408
„ -Gemüse, frisches	131
„ -Salat	149
„ -Sauce	113
„ -Suppen	78
Gußbögen	351
Gußeiserne Kochgeschirre	6
Gußtorte mit Früchten	333
Haferflocken, Knorr	78
„ -grützen-Suppe, Knorr	79
„ -Markſuppe, Knorr	78
„ -Mehlſuppe, Knorr	79
„ -Schleim	79
„ „ -ſchleim für Kranke	79
„ -Suppe mit Sellerie	79
Hagenbutten-Mark	104
„ -Sauce, ſüße	293
„ -Sauce zu Wild	119
Hägenmark-Makronen	356
Hammel- und Lammfleiſch	180
„ und ſeine Teile	180
„ Einkauf	180
„ zu ſervieren	181
Hammelbruſt, gebraten	181
„ „ gekocht	181
„ „ gefüllt	181
„ „ paniert und gebraten	181
„ -ſchnitten von Reſten	182
Hammelherz	182
Hammelhirn	182
Hammelkarree oder Rippenſtück, gebraten	182
Hammelkoteletten	183
Hammelnieren	183
Hammelpilaff	242
„ am Spieß	183
Hammelragout	241
„ franzöſiſch	241
„ engliſch, Irish stew	245
Hammelrücken, gebraten	182
„ zu tranchieren	42
Hammelſchlegel oder Keule, gebraten	183
„ gedämpft	184
„ auf Wildbretart	181
Hammelſteak	183
Hammelſuppe	53
Haſchee	13
Haſchieren	13
Haſchierte Brötchen von Eier	108
„ „ von Fleiſch v. Reſten	108
Haſelhuhn, ſ. auch Rebhühner	208
„ -Paſtete	272
Haſelnuß-Bombe	381
„ -Brötchen	352
„ -Lebkuchen	352
„ -Makronen	357
„ -Torte	333
Haſe, der, ſ. auch Kaninchen	194
„ abzuſtreifen	194
„ einzukaufen	194
„ tranchieren	43
„ zuzurichten	194
Haſenbraten, falſcher	195
„ -Civet	242
„ gebraten	194
„ „ Madeiraſauce	194
„ mariniert	194
„ „ Rahmſauce	194
„ -Leber	195
„ „ -ſpatzen, Klöße	195
„ -Paſtete, kalt	272
„ -Pfeffer	242
„ -Püreeſuppe	53
„ -Rücken m. Pfefferſauce	195
„ Suppe mit Kräutern	53
„ „ von Reſten	53
„ „ mit Zwiebeln	54
Hauptgeſichtspunkte des Kochens	1
Hauſen	224
„ -blaſe aufzulöſen	28
„ -Kaviar	109
Hausfrau	1
Haus- und Wildgeflügel	201
Haus- oder zahmes Geflügel	201
Hausgeflügel, ſeine Behandlung	201
„ auszunehmen	22
„ zu dreſſieren	22

	Seite
Hausgeflügel, sein Einkauf	201
„ zu tranchieren	43
Haushaltungsfeuerung	3
Haushaltungssauce zu kochen	115.116
Haushofmeistersauce	121
Hauskaninchen	199
Häuptlessalat, s. Kopfsalat	149
Hecht	216
Hechtfilets auslösen	24
„ „ fines herbes	217
„ „ gebacken	217
„ gebraten	216
„ gefüllt	216
„ gefüllt i. Ofen gebraten	216
„ gekocht	216
„ gespickt	216
„ mit holl. Sauce	216
„ mit Rahmsauce	217
Hefen- u. Schmalzbackwerk	317
Hefenbackwerk	317
„ Verwendung der Hefe	317
„ Anrühren des Teiges	317
Hefenbretzeln	320
„ -brot	320
„ -kranz	320
„ „ mit Vanille	321
„ -krapfen	321
„ -kuchen	321
„ -küchlein	321
„ -pudding, Mazarin	302
„ „ mit Rum, Früchten, Savarin	303
„ -Pudding	302
„ -Teig	321.322
Heidelbeeren einzumachen	394
„ -Kaltschale	412
„ -Kompott	385
„ -kuchen	341
„ trocknen	408
Heilbutte, s. Steinbutte	228
Heißwasserbad, s. Bain-marie	9
Heizarten	3
„ -kraft	4
„ „ -Ausbeutung	4
„ -Material	3
Heizarten, Material-Verschwendung	4
„ -wirkung	3
Herde, s. Kochherde	2—4
Heringe, geräucherte Bücking	223
„ gesalzen	223
„ „ mariniert	223
„ grilliert	223
„ -Salat	149
„ -Sauce	254
„ -Sauce, warm	119
„ als Vorspeise	108
Herzoginsuppe	79
Himbeer-Brot	352
„ -Gefrorenes	379
„ -Gelee	404
„ „ einzumachen	393
„ -Kaltschale	412
„ -Kompott	385
„ -kuchen	341
„ -Limonade	419
„ -Saft	395
„ -Sauce	293
„ -Torte	334
Hirnbaveusen, s. Hirnschnitten	114
„ -klößsuppe	54
„ -Schnitten	114
„ „ gebacken	234
„ -Schnittensuppe, legiert	54
„ „ klare	54
„ -Sulz	265
„ -Suppe	54
Hirsch-Brust	196
„ -Bug	196
„ -frikandeau	196
„ -Keule, Schlegel zu tranchieren	42
„ -Leber	195
„ Leber-Spatzen	195
„ -Ragout	249
„ -Rücken, gebraten	195
„ -Schlegel	196
Hirse-Biskuit	308
„ -Brei	349

	Seite
Holländische Sauce	120
Holzfeuer	3
Hopfen	131
„ -salat	149
Hors d'oeuvres, s. Vorspeisen	13
Huchen, Rotfisch, Donaulachs	219
Huhn, braten	203
„ auszunehmen	22
„ zu richten	22
Huhn mit Austern	245
„ eingemacht von Resten	244
„ frikassiert	204.243
„ -Galantine	255
„ gebacken	234
„ gebraten	204
„ gedämpft	244
„ gefüllt	204
„ gekocht, weiß	204
„ mit Erbsen	243
„ mit Estragon	243
„ kalte Platte	256
„ mit Krebsschwänzen	245
„ mit Reis	244
„ sautiert mit Tomatensauce à la Marengo	245
„ frikassiert	204
Hühner-Hachis	204
„ „ von Resten	204
„ -Klöße	56.101
„ -Kroquetten	112
„ -Leber, sautiert	245
„ „ am Spieß	245
„ „ -Ragout	246
„ „ mit Paprika	204
„ -Pastete, kalt	273
„ „ warm	271
„ -Ragout	244
„ mit Reis	204
„ -Sulz	264
„ „ von Resten	264
„ „ von Resten m. Fleisch	264
„ -Suppe	54
„ „ Beiner	55
„ „ -Klein	56
Hühner-Suppe, -Klöße	56
„ „ für Kranke	55
„ „ aus Resten	55
„ „ -Purée à la reine	56
„ „ à la reine, einfache	56
„ „ „ mit Gerste, Reis	57
Hülsenfrüchte zu kochen	33.125
Hummer, Seekrebse	229
„ à la bordélaise	229
„ zu kochen	229
„ -Kroquetten	113
„ mit Oelsauce	256
„ -Ragout	248
„ „ von kons. Hummern	248
„ -Sauce	120
„ -Sulz, frische	265
„ „ konservierte	265
„ -Suppe	57
„ „ von Resten	57
d'Huxelle-Sauce	120
„ zum Gratinieren	120
Hutzelbrot	362
Hygiama-Creme	371
Jäger-Ragout	242
„ -suppe, helle	57
„ -Torte	334
Johannisbeeren-Auflauf	297
„ einzumachen	394
„ -Gefrorenes	379
„ -Gelee, einzumachen	405
„ -Kaltschale	412
„ -Kuchen	341
„ -Kuchen mit Mandelguß	342
„ -Sauce	293
„ -Torte	334
„ -Törtchen	353
Irish stew, s. Hammelragout	246
Italienischer Salat	149
Jus	13
Kabeljau od. Dorsch, gekocht	224
„ gebacken	224
„ gesalzen, s. Laberdan	224
„ getrocknet, s. Stockfisch	224

	Seite
Kabinettspudding	303
Kaffee-Creme, bayr.	370
„ -Gefrorenes	378
„ -Granit	380
„ -Kuchen	318.324
„ -Küchlein	351
„ -Sauce	293
Kaiserbowle	419
„ -Kuchen	310
„ -Schmarren	314
Kalb, das und seine Teile	166
Kalbsbrieschen, Kalbsmilch	167
„ mit Champignons	167
„ gebacken	234
„ gespickt und glasiert	167
„ -Klöße (Suppeneinlage)	100
„ -Ragout	237
„ mit Reis	167
Kalbsbrust, eingemachte	246
„ gebraten	167
„ gefüllt	167.168
„ rouliert	168
Kalbsbug, gebraten	169
Kalbfleisch	166
„ aufzubewahren	166
„ eingemachtes	246
„ einzukaufen	166
„ -Farce	105
„ „ Godiveau	105
„ -Frikandellen von Resten	234
„ -Klopse	236
„ -Klöße	99
„ -Suppe, kl.	58
„ -Pilaff	242
„ -Püreesuppe	58
„ „ von Resten	58
„ -Ragout, braun	247
„ „ weiß	247
„ -Reste in brauner Sauce	178
„ „ eingemacht	247
„ „ in Reisrand	178
„ „ in weißer Sauce	178
„ -Rouladen	178
„ -Schnitten, gebacken von Resten	234
Kalbfleisch-Suppe	58

	Seite
Kalbsfrikandeau	12.176
„ Garnituren und Beigaben	177
„ kalt, mit Sulz	256
Kalbsfüße	169
„ eingemachte	169
„ gebacken	235
„ pikante	169
„ Tomaten	169
„ -suppe à la Bagration	58
„ à la vinaigrette	169
Kalbsgekröse	169
„ eingemacht	169
„ à la vinaigrette	169
Kalbsgoulasch	177
„ à la minute	177
„ Paprika-	177
„ ungarisch	177
Kalbshachis von Resten	177
„ für Kranke	178
Kalbshals	169
Kalbsherz	169
„ sauer	170
Kalbshirn	170
„ gebacken	235
„ gerührt	170
„ gesulzt	265
„ -Klöße	100
„ in Sauce	170
„ mit schwarzer Butter	170
Kalbskopf auszubeinen	170
„ gebacken	235
„ gebraten oder abgebräunt	170
„ gekocht	170
„ mit verschied. Saucen	171
„ en tortue	247
Kalbskoteletten oder Kalbsrippen	173
„ Champignons	174
„ feine Kräutersauce	174
„ gespickt und glasiert	174
„ haschiert	174
„ paniert	173
„ pikant	174
„ Tomatensauce	174

	Seite
Kalbsleber, gebacken	235
„ sauer	171
„ sautiert	171
Kalbslunge	172
„ Hachis	172
Kalbsmilz	172
„ gefüllt	172
„ -Klöße, Suppeneinlage	100
Kalbsnieren, gebacken	235
„ gedämpft und sauer	172
„ mit Madeira und Champignons	173
„ sautiert	173
Kalbsnierenstück od. Nierenbraten	175
„ zu tranchieren	43
Kalbsrücken, gebraten	173
„ zu tranchieren	43
Kalbsschlegel oder Keule	175
„ ausgebeint	175
„ auszubeinen	175
„ gebraten	176
„ gedämpft und gebeizt	176
„ gedämpft mit saurem Rahm	176
„ gedämpft mit süßem Rahm	176
„ zu tranchieren	42
Kalbsschnitzel	178
„ Bearnaise	179
„ mit Champignons	179
„ mit Ei	179
„ feine Kräuter	179
„ mit Paprika, ungarisch	179
„ mit Rahm	179
„ Tomaten	179
„ Wiener	179
Kalbsschweifsuppe	59
Kalbsstorzen	179
Kalbsvögel	179
Kalbszunge, gebacken	235
„ gedämpft	180
„ gekocht	180
„ in Sauce	180
Kaldaunen, s. Ochsen- oder Rindskutteln	13.159

	Seite
Kaltschale oder kalte Suppe	411
„ Apfel- mit Rahm	411
„ Apfelsinen-	411
„ Aprikosen-	411
„ Bier-	412
„ Buttermilch-	412
„ Erdbeer-	412
„ Heidelbeer-	412
„ Himbeer-	412
„ Johannisbeer-	412
„ Milch-	412
„ Orangen-	412
„ Pfirsich-	413
„ Rahm-, mit Sago	413
„ Tutti frutti-	413
„ Vanille-	413
„ Wein-	413
„ Weißbier-	413
„ Zitronen-	414
Kandieren, verzuckern	13
Kaninchen, Hauskaninchen	199
„ -Auflauf mit Sauerkraut	199
„ gebeizt und gedämpft	199
„ gebraten	199
„ gefüllt	199
„ -suppe	59
„ -suppe mit Klößchen	59
„ „ mit Kräuter	59
„ „ mit Linsen, Erbsen	60
Kapaun oder Poularde	205
Kapuzinertorte	334
Kapernsauce	120
Karamel, s. Zuckerjus	13
„ Creme, bayr.	370
„ Creme, englisch	367
„ -Gefrorenes	377
„ -Pudding	300
„ -Sauce	292
Kardinal	419
Karik, indischer	279
Karotten, s. Rüben	138
Karpfen in Bier	218
„ blau gesotten	217
„ gebacken	217
„ gedämpft	217
„ gefüllt	218

	Seite
Karpfen auf polnische Art	218
Karree	13
Karthäuserklöße	326
Kartoffelauflauf mit Hering	132
„ -Auflauf, süß	298
„ -Bechamelsauce	132
„ -Buttersauce	132
„ -Brei, Püree	132
„ im Dampfkochen	33
„ in Fleischbr. m. Spatzen	132
„ gebacken, Sardellen	133
„ „ p. de t. frits	133
„ gedämpft	133
„ „ mit Zwiebel	133
„ „ mit Tomaten	133
„ -Gemüse m. Fleischbrühe	134
„ geröstet, Bratk.	134
„ gewöhnliche, Schnitze	134
„ -klöße	100.101
„ „ gerieben	101
„ „ geröstet	101
„ „ rohe	101
„ -Suppe	80
„ kroquetten	132
„ in Milch oder Rahm	134
„ Niedernauer Art	134
„ -Puffer	289
„ -Püreesuppe	80
„ saure	134
„ -Schupfnudeln	134
„ -Suppe	79
Käse-Auflauf	112
„ italienischer	279
„ -klößchen	100
„ -klößchensuppe	80
„ -Krüstchen (Welsh rabbit)	112
„ -Kuchen oder -Topfen	342
„ „ mit Mandeln	342
„ -Stangen	112
Kassler Rippespeer	281
Kastanien, s. Maronen.	
„ -suppe	80
Kaviar	109
„ -Brot	109
„ -Pastetchen	112
Keller	2
Kerbelkrautsuppe	80
Kibitzeier	109
Kirschen, dörren	408
„ einzumachen	395
„ „ in Essig	395
„ „ in Flaschen	395
„ gedörrte, Kompott	388
„ -Kompott	385
„ -Kuchen	342
„ „ abgedämpfter	342
„ „ Gries-	343
„ „ mit Guß	343
„ -küchlein	327
„ -Pudding mit Schwarzbrot	303
„ -Sauce	293
„ -Törtchen	353
Kitzbraten, s. Ziegenbraten	181
Klare, Ausbackteig, Bierteig	27
Klarifizieren, s. Klären	13
Klarkochen	14
Klarmehl	14
Kleinbackwerk (Dessert)	347
„ das Backen	347
„ das Glasieren	347
„ die Glasuren	347
„ „ mit Eiweiß	347
„ „ mit Schokolade	348
„ „ mit Wasser	348
Klopfen des Fleisches	21
Klopfe	14
Klöße, backen	99
„ ihre Besprechung	14.99
„ dressieren	14
„ garnieren	14
„ kochen	99
„ rösten	99
„ z. Suppe	99
„ -Suppe, kl. farb. Klöße	60
„ „ Geflügelklöße, kl.	60
„ „ mit Monaco, kl.	60
„ „ Wildfl.-Klöße, kl.	60
„ „ Wildgeflügelklöße, kl.	60
„ „ weiße	60
Klöße, ihre Zutaten	99

	Seite
Kneffs, s. Suppenklöße	14
Knickebein	419
Knorr, Suppentafeln	47
Koch	14
Kochen, das	1.31
„ in Dampfkochtöpfen	35
„ irdenem Geschirr	19
„ Hülsenfrüchte	33
„ nach dem Kochbuch	17.18
„ das, in Kupfer	19
„ das, in hartem oder weichem Wasser	31.33
„ und Sieden, Unterschied	31
Kochbuch	2
„ Allgemeine Regeln	17
„ Vorbereitungen, Zurichtungen	
Kochherd, der	2—4
„ elektrisch	4
„ s. Einrichtung	3
„ Gas-	4
„ Feuerung	3
„ Kohlen und Koks	3
„ für Kohlen und Gas	3
„ mit Petroleum	5
„ s. Studium	4
Kohl, s. Kraut.	
Kohlraben	134
Kohlsuppe, klare	81
„ gefüllt mit Kraut, klare	81
„ russische Stschi, klare	81
Kompokt	14
Kompotte, Dunstobst von frischen und gedörrten Früchten	383
„ zu kochen	383
Kompotte, Ananas-	383
„ Apfel-	383
„ „ Püree-	384
„ Apfelsinen-	386
„ Aprikosen-	384
„ Birnen-	384
„ Erdbeer-	385
„ Heidelbeer-	385
„ Himbeer-	385
„ Johannisbeerträubchen	385
Kompotte, Kirschen-	385
„ Melonen-	385
„ Mirabellen-	386
„ Orangen-	386
„ Pflaumen-	386
„ Pfirsich-	384
„ Quitten-	387
„ Reineclauden-	387
„ Rhabarber-	387
„ Stachelbeer-	387
„ Trauben-	385
„ Verschiedene Früchten	387
Kompotte von gedörrten Früchten.	
„ Apfelschnitze-	387
„ Birnen-	388
„ Birnen- und Apfelschnitze	388
„ Kirschen-	388
„ Mirabellen-	388
„ Zwetschgen-	388
Konfekt	15
Konfituren	15
Königschnitten	353
Konserven	15
Konservengemüse, die	125
Konsommee, s. Kraftbrühe	15.46
„ von Wildfleisch	46
„ für Kranke	46
Kopfsalat, s. Salat	149
„ -suppe, kl.	81
„ mit ges. Salat, kl.	82
Korallenpilz, Ziegenbart	144
Koteletten	15
Kraftbrühe, Konsommee	46
Kraftsuppe	82
Kräutersauce	120
Krammetsvögel, gebraten	208
Krankensuppen	47
Krapfen von Aepfeln	353
„ von Blätterteig	353
Kraut, bayrisch	135
„ blaues	135
„ rotes	135
„ Sauer-, einzumachen	136
„ Sauer-	135
Kräutersauce	120

	Seite
Kräuter-Suppe mit Fleischnudeln	82
„ -Suppe mit Selleric	83
Krebse, Seekrebse, Muscheln	229
„ à la bordélaise	229
„ -Brötchen	110
„ bürgerliche Art	229
„ mit frischer Butter	229
„ -Butter	26
„ gesotten	229
„ -Kroquetten	113
„ -Ragout	248
„ -Sauce	120
„ zu servieren	229
„ -Suppe, gewöhnliche	61
„ „ feine Art	61
„ „ Kapsel-Gebackenem	61
„ „ mit Reis	62
„ „ aus Resten	57
Kresse, Salat	148
Krevetten-Brötchen	110
Kroquetten, von den	15
„ von Brieschen	112
„ von Fisch und Resten	113
„ von Fleisch und Resten	113
„ von Hühner	113
„ von Hummer	113
„ von Krebsen	113
Krüstchen	113
„ von Wild, Geflügel, Gänseleber, Ochsenmark	113
Kuchen verschiedenster Art	339
„ Apfel-	339
„ „ geriebener	339
„ „ mit Guß	339
„ „ französischer (Flan)	340
„ „ mit Mandel u. Rum	340
„ Aprikosen- oder Pfirsich-	340
„ Blitz-	340
„ Erdbeer-	341
„ Gries-	341
„ Heidelbeer-	341
„ Himbeer-	341
„ „ von eingemachten	341
„ Johannisbeer	341

	Seite
Kuchen, Johannisbeer- mit Mandelguß	342
„ Käse-, Topfen	342
„ Käse- mit Mandeln	342
„ Kirschen-	342
„ „ abgedämpfter	342
„ „ mit Gries	343
„ „ mit Guß	343
„ Mandel-	343
„ Mürber	319
„ Oster- oder Rahm-	343
„ Pfirsich-	340
„ Rahm-	344
„ von gestandenem Rahm oder Milch	344
„ Reis-	344
„ Rhabarber-	344
„ Stachelbeer-	344
„ -Teig	296
„ Tausendblätter-	344
„ Trauben-	345
„ „ mit Guß	345
„ Zimt-	345
„ Zwetschgen-, Pflaumen	345
„ Zwetschgen-, von gedörrten	345
„ -Zwiebel-	345
Küchlein, gebrühte, gebacken	327
„ von Kirschen	327
Küche, die	2.3
„ das Anrichten	40
Küchengeräte	6
„ -geschirre	2
Kücheneinrichtung	6
Kümmel-Stangen	327
Kunstausdrücke der Küche	8
Kupfergeschirre	6
Kurzkochen	15
Kutteln, Kuttelfleck	159
Laberdan, gesalz. Kabeljau	224
Lachs, blau gesotten	218
„ gedämpft in Rotwein	218
„ geräuchert, Vorspeise	110
Lachs und Seeforelle	219
Lacke	15

	Seite
Lamm, das	184.185
„ und seine Teile	180
„ einzukaufen	180.185
„ Rezepte (s. Hammel)	180.185
Langusten	230
Laubfrösche	136
Lebensmittel, die wichtigsten, zu welcher Zeit am besten	6.7.8
„ Einkauf derselben	6.7.8
Leberklöße mit Gänse- oder Geflügelleber, Suppeneinlage	101
„ Klößsuppe, kl.	62
„ Reissuppe	62
„ -klöße, schwäbische	102
„ „ geröstet	102
„ -Suppe	62
Lebkuchen	353
„ Basler-	354
„ Haselnuß-	352
„ Nürnberger	354
„ weiß	354
„ von Zucker	355
Legieren, abziehen	15
„ der Saucen	15
Leipziger Allerlei	137
Lendbraten, s. Schlachtbraten	161
Lendenschnitte, s. Beefsteak	162
Lendenschnitte, doppelte, s. Beefsteak, Châteaubriand	163
Lendenschnitte, kleine, s. Filet sauté	163
Lendenstück, s. Ochsen- oder Rindslendenstück, Roastbeef	160
Lerchen	208
Liaison, Legierung	15
Liebig's Fleisch-Extrakt	28.116
Limonaden Himbeeren-	419
„ Zitronen	419
Lindenblüten-Bowle	419
Linsen	137
„ -Suppe	83
„ „ à la Chentilly	83
Linzermasse zu Dessert	354
Linzertorte	334
Löffelbiskuit	355
Maccaroni	286
„ gratiniert	287
„ „ mit Schinken	287
„ -Suppe, klare	83
„ „ weiße	83
„ -Schüsselpastete von Fleischresten	277
„ mit Tomaten	286
Macédoine	15
„ in Büchsen	137
„ von Gemüse	137
Madeleinetörtchen	355
Madeirasauce	121
Maggi's Bouillon-Kapseln	237
Maggi's Gemüse- u. Kraftsuppe	83
Maggi zum Würzen	28.29
Maifisch, Alse	225
„ gedämpft	225
Maikräuter-Bowle	419
Maitrank	419
Makrelen	225
„ gebacken	225
„ grilliert	225
Makronen	356
„ von Gries	356
„ von Hägenmark	356
„ von Haselnuß	357
„ von Mandeln	357
„ v. ungeschält. Mandeln	357
„ von Schokolade	356
„ -Torte	334
Mandel-Auflauf	298
„ -bögen	357
„ -bombe	381
„ -Creme, bayer.	370
„ -Gefrorenes	378
„ -Gelee, Blanc manger	375
„ geröstete	357
„ häufchen	357
„ -hippen	357
„ -klöße, Nürnberger	327

	Seite
Mandel-Kuchen	343
„ -makronen	357
„ -milch	420
„ -pudding	303
„ -ringe	358
„ sauce	294
„ -teig	296
„ -torte	335
„ „ von geröfteten Mandeln	335
„ -törtchen	358
Manieren	15
Manierte Butter	8
Maräne	219
Maraskino, Maraschino	15
„ -bombe	382
„ -Gelee	375
Marienbad, Wasserbad, s. Bain-marie	33
Marinieren	15
Markieren	15
Mark-Klöße S. E.	102
„ „ -suppe	62
„ „ gebacken	84
Marmeladen einzukochen	15.403
Maronen, Kastanien	137
„ geröstet	358
„ glasiert	137
„ -Pudding	304
„ -Püree	138
Marzipan	358
Maß und Gewicht im Verhältnis z. Personenzahl	37
Maskieren	15
Matjesheringe, s. Heringe	108
Maultaschen, s. gef. Nudeln	102
Mayonnaise, Oelsauce	153
Mayonnaise oder Salate	257
Mayonnaise, Brieschen-	257
„ Fisch-	257
„ Fischreste-	222
„ Geflügel-	257
„ „ -Resten	257
„ Hirn-	257
„ Hummer-	258
„ von Türk und Pabst	253
Mazarin, Hefenpudding	302
Meerrettich-Sauce	121
Mehlbrei	308
„ -Schwitzen	116
„ -Speisen in Dampf zu kochen	20
Melone einzulegen in Essig	395
„ „ in Zucker	396
„ -Gefrorenes	379
„ -Kompott	385
Meringuen	331.359
„ gefüllt mit Gefrorenem	359.382
„ „ mit Schlagrahm	359
„ -Masse	359
„ -Torte	335
„ „ mit Gefrorenem	382
Merlan, Weißling	226
„ gebacken	226
Mijotieren	15
Milanaisesuppe	84
Milch-Brötchen	322
„ -Kaltschale	412
Milch- u. Mehlspeisen, Aufläufe, Puddings usw.	291
„ Allgemeines	291
„ das Ausbuttern der Formen	291
„ das Backen	291
„ Einfüllen in Formen	291
„ Herstellung derselben	291
„ Kochen im Dunst	291
„ das Schneeschlagen	291
„ -Suppen	94.96
„ „ einfache	94
„ „ Gries	94
„ „ Habermehl	94
„ „ Mandel	94
„ „ Nüssen	94
„ „ Reis	94
„ „ Sago, Tapioka	95
„ „ Schokolade	95
„ „ Schokoladklöße	95
„ „ Schneeklöße	95
„ „ Weck und Mandel	96
Mirabellen einzumachen	398

	Seite
Mirabellen-Kompott	386
Mittagessen, zusammengestellte	443
„ Zusammenstellung	442
Mohrenköpfe	359
Mondamin	372
Mohrrübe, s. Rübe	138
Möhre, s. Rübe	138
Morcheln	145
„ -Suppe	84
„ trocknen	408
Möven-Eier	109
Mürber Kuchen	319.322
„ Teig	296
„ Torte	336
Mus, s. Püree	231
Muscheln, Mies, Pfahlmuscheln	231
Mutschelmehlklößchensuppe	84
Mutschelmehlsuppe	84
Nahrungsmittel, schmackhafte Bereitung	1
Nährwert der Nahrungsmittel	33
Napfkuchen	322
Natron z. Gemüsekochen	25
Nebengericht	8
Neunlotpudding	304
Nickelkochgeschirre	6
Nierensuppe	62
Nockerl, Gries-	311
„ Vanille-	311
Nougats	359
„ -bögen	360
Nudeln	287
„ -Auflauf	298
„ breite	287
„ „ gratiniert	287
„ „ gratiniert mit Schinken	287
„ gebacken, mit Vanille	327
„ gefüllte, Maultaschen	102
„ „ geröstet	102
„ gestutzte	311
„ -Suppe, fl.	84
Nudel-Teig	287
Nuß-Sauce	294
„ -Stangen	360
„ -Torte	336
Nüsse einzumachen	396
Obstsaft, Flammerie	372
Ochse, der, und seine Teile	155
Ochsen- oder Rindfleisch	154
„ das Aufbewahren dess.	154
„ aufzuwärmen	154
„ Benennungen (Figur)	155
„ die Bratenzeiten	34
„ das Dämpfen, Braisieren	153
„ Einkauf	154
„ das Kochen und Braten desselben	153
„ als Suppenfleisch	154
„ als Tafelstück	154
Ochsen- oder Rindsbrieschen	167.234
Ochsen- oder Rinderbrust, gedämpft	155
„ gesalzen und geräuchert	156
„ zu räuchern	280
„ zu salzen	280
„ zu sieden	155
Ochsen- oder Rindfleisch, seine Beilagen	158
„ das Garnieren desselben	158
„ gebraten mit Ei von Resten	159
„ „ m. Zwiebel v. Resten	159
Ochsen- oder Rindfleisch, gedämpft, geschmort	159
„ gekocht, gesotten	157
„ „ anzurichten	158
„ die Krähe, Kronfleisch	158
„ Klopse	236
„ à la mode	158
„ -Püreesuppe	63
„ „ russische	63
„ räuchern	280
„ von Resten als Ragout	249
„ rouliert (Czrach)	159
„ zu salzen	280

	Seite
Ochsen- oder Rindsfüße, gebacken	156
„ gekocht	156
Ochsen- oder Rindgaumen, gedämpft	156
„ mit Sauce	156
Ochsengaumensuppe	63
Ochsen- oder Rindsgoulasch	156
„ vom Filet	156
„ mit Kartoffeln	156
„ mit Paprika	156
„ mit saurem Rahm	156
„ von Resten	156
Ochsen- oder Rindskutteln, Kuttelflecke, Kaldaunen	159
„ gebraten	160
„ gebraten mit Ei	160
„ gedämpft oder sauer	160
Ochsen- oder Rindslendenbraten, Schlachtbraten, Lummelbraten	161
„ zu Beefsteak	162.163
„ z. Braten	161
„ zu garnieren	162
„ gedämpft	162
„ mit Gemüschen	162
„ kalt	259
„ mit Madeirasauce	162
„ mariniert	162
„ mit Rahmsauce	162
„ zu spicken	23
„ zu tranchieren	42
„ ungespickt gebraten	162
„ zuzurichten	161
Ochsen- oder Rindslendenstück oder Schoß	160
Ochsen- oder Rindslendenstück oder Schoß, engl. Braten oder Roastbeef	160
Ochsen-Lendenstück od. engl. Braten, Roastbeef	161
„ kalt	258
„ „ gedämpft oder braisiert	161
Ochsen- oder Rindsmaul	161
Ochsen- oder Rindsniere	161
Ochsen- oder Rindszwischenrippenstück, Entrecôte	164
„ „ Entrecôte à la béarnaise	164
„ „ garniert	164
Ochsen- od. Rindsroastbraten s. Roastbraten	164
Ochsen- oder Rindsschwanzstück	159
Ochsenschweif	165
„ -Ragout	248
„ -Suppe	63
Ochsen- oder Rindszunge	165
„ in Büchsen	166
„ gesulzt	266
„ grün mit pikanter Sauce	165
„ kalt	258
„ zu räuchern	280
„ zu salzen	280
Oelsauce oder Mayonnaise	253
„ Remoulade	253
„ Tartare	254
„ vinaigrette	254
Ofenschlupfer, s. Scheiterb.	313
Oliven, gefüllte Vorspeise	110
Omelette, Eierkuchen, franz.	284
„ Champignons	285
„ Gänseleber	285
„ Hühnerleber	285
„ Hummerragout	285
„ Käse	285
„ Kräutern	285
„ Krebsragout	285
„ Krebsschwänzen	285
„ Lachs	285
„ Nieren	285
„ Ragout	285
„ Schinken	285
„ Spargelspitzen	285
„ Tomaten	285
„ Trüffeln	285
„ Zwiebeln	285
Omelette, süße m. Früchten	311
„ mit Rum	311
„ soufflée	299
„ mit Zucker	311

	Seite
Orangebrötchen	360
„ gebacken	328
„ -Gelee	375
„ -Gefrorenes von Rahm	378
Orangen-Geforenes v. Saft	379
„ -Kaltschale	412
„ -Kompott	386
„ -Pudding	304.306
Orangen-Punsch	417
„ mit Wein	417
„ -Torte	336
Ordnungsliebe	1
Ortolan oder Fettammer	208
Osterkuchen	343
Palmin	291
Panachecreme	372
Panade	15
„ -Suppe mit Gemüse	85
Panieren	15
Papillote, Manschette	15
Paprikasauce	121
Paradiesäpfel, einzumachen	401
„ -Püree	401
„ -Sauce	122
Parieren	16
Pariser Pudding	305
Parmesankäse, Waffelsuppe	85
Passieren	16
Pasten in Dosen, Türk und Pabst	253
Pasteten, kalte und warme	267
Pasteten-Farcen	269
„ Farce zu d. kalt. Pastet.	269
„ „ zu warmen Pasteten	269
„ „ Wildpasteten	269
Pastetenteig	267
„ anwirken	267
„ Blätterteig, Butterteig	268
„ „ seine Herstellung	268–269
„ -Teig, geriebener	267
Pasteten, kalt	271
„ Einlagen	271
„ Servieren	272
Pasteten, Hasen-	272
„ Hühner-	273
Pasteten, Rebhühner-	272
„ Schinken-	273
„ Wildgeflügel-	272
Pasteten, warme	270
„ -Einlagen	270
„ Servieren	270
Pasteten, Fasanen-	270
„ Fisch-	270
„ Hasen-	270
„ Hühner-	271
„ Rebhühner-	270
„ Reh-	271
„ Schnepfen-	270
„ Wachteln-	270
Pasteten in Terrinen	271
„ „ Gänseleber, Straßburger Art	273
„ „ Geflügel-	274
Pasteten, Blätterteigpasteten	274
„ Blätterteigring	275
„ Fleisch-, gehackt. v. Resten	275
„ Pies- od. Schüsselpasteten	270
„ -Timbalen, Pies	274
„ Schüssel- u. Kasserollen-	274
Pastetchen	113
„ Austern-	111
„ Bratenfleisch-	112
„ Brieschen-	111
„ von Fisch	111
„ von Fleisch	111
„ von Fleischresten	114.111
„ Gänseleber	111
„ Hering	114
„ von Hühner	111
„ von Hummer	112
„ mit Kaviar	112
„ von Krebsen	112
„ Rindfleisch-	112
„ mit Sardellen	114
„ von Wild- und Wildgeflügel	111.112
Patrone	16
Perlensuppe, kl.	85
Perlhuhn	205
Petersilie-Sauce	121
„ -Suppe	85

	Seite
Petroleum-Herd	5.6
Pfannkuchen od. Eierkuchen	288
„ s. Eierhaber	289
„ Berliner	328
„ Fleisch, gefüllt	289
„ Kartoffeln	289
„ Kartoffeln, Puffer	289
Pfannkuchen, dünne, Flädlein	288
„ „ gefüllte	288
„ süße	312
„ „ mit Aepfel	312
Pfeffer-Kuchen, Nürnberger	353
„ -Nüßchen	360
„ -Sauce	122
Pfifferling	145
Pfirsiche, Auflauf	297
„ einzumachen	392
„ -Gefrorenes	379
„ -Kaltschale	413
„ -Kompott	384
„ -Kuchen	340
„ -Plombière	381
Pfitzauf	328
Pflaumen, dörren	409
„ einzumachen	396
„ „ im Kognak	409
„ „ im Dunst	397
„ „ in Essig	397
„ -Kompott	386
„ -kuchen	345
„ trocknen	409
Pies, s. Pasteten	276
Pikante Sauce	122
Pilze und Schwämme	143
„ dörren	409
Pistazien-Gefrorenes	378
„ -Pudding	305
„ -Sauce	294
Plinsen, s. Pfannkuchen	288
Plombièren, s. Gefrorenes mit Schlagrahm	380
Plumcakes-Pudding	301
Pökeln	279
Pökelfleisch	279
„ einzulegen	279
Pökel-Lacke	279.280
Polnische Suppe, klare	85
Pomeranzenbrot	360
Poschierte Eier, s. Eier, verlorene	285
Poularde, s. auch Kapaun	205
Pralinieren	16
Preißelbeeren, einzumachen	397
Preßkopf von Schwein	281
Preßsack von Schweinsrüssel	281
Prestlinge einzumachen	393
Prinzessin-Bowle	420
Puddinge, die warmen	291
„ d. Einfüllen und Backen	292
„ die Formen	291
„ das Schneeschlagen	291
Pudding, Ananas	299
„ Brot-	300
„ Brot- mit Früchten, englisch	300
„ englisch	301
„ englisch, Plumpudding	301
„ Gries-	302
„ von Gries mit Karamel	302
„ Hefen-, Mazarin	302
„ Hefen-, mit Rum und Früchten, Savarin	303
„ Kabinett-	303
„ Karamel-	300
„ von Kirschen m. Schwarzbrot	303
„ Mandeln-	303
„ Maronen-	304
„ Neunlot-	304
„ Orangen-	306
„ Orangen, Wiener Art	304
„ Pariser-	305
„ Pistazien-	305
„ Punsch-	305
„ Reis-	305
„ Reis und Karamel	306
„ Schokolade-	301
„ Vierlot-	306
„ Wiener-	306
„ Zitronen-	306
Puddinge, kalte	367

	Seite
Pudding, Gefrorene, Fürst Pückler	382
Punsch bereiten	416
„ Bordeaux-	417
„ Champagner-	417
„ Eier-	415
„ Orangen- mit Wein	417
„ Rheinwein-	417
„ Tee-	417
„ Wein-	417
„ römischer	380
„ -Pudding	305
„ -Schnitten	361
„ -Torte	336
Pünktlichkeit	1
Püree	16
„ von Aepfel	384
„ -Brötchen	110
Quarknudeln	329
Quenelles, s. Suppenklöße	14
Quirl	16
Quittenberg	308
Quitten, einzumachen	397
„ -Gelee, einzumachen	405
„ -Kompott	387
Ragout, Zwischengerichte	16
„ Brieschen-	237
„ à la financière	237
„ Gänse-	239
„ Geflügel-	244
„ Geflügelreste-	240
„ Hammel-	241
„ Hammel-, französisch	241
„ englisch	246
„ Huhn-	244
„ Hühnerleber-	246
„ Kalbfleisch-	246
„ Tauben-	251
„ Tortue-	251
„ Zungen-	251
Ragout-Muscheln	114
„ Brieschen	114
„ Fleischresten	114
„ Fischreste	222
Ragout, Hühnerresten	114
„ Hummer	114
„ Krebsen	114
Rahm-Auflauf, süß	298
„ -Kaltschale mit Sago	413
„ -Gefrorenes	378
„ -Kuchen	343.344
„ -Küchlein	361
„ -Sauce zu Fleisch, Geflügel, Wild	122.123
„ -Strudel	314
„ -Torte	336
„ -törtchen	361
Rapieren	16
Rauchabzug in der Küche	2
Raviolensuppe, kl.	85
Rebhühner z. Braten	208
„ z. braten, alte	209
„ Einkauf	208
„ gedämpft	209
„ -Pastete, kalt	272
„ -Pastete, warm	270
„ -Salmi	238
„ zurichten	208
Rezepte über die, des Kochbuches	18
Reduzieren	16
Regeln, allg. für das Kochbuch	17
Rehkoteletten	196
„ -Rücken, gebraten	196
„ „ garniert mit Gemüse	196
„ „ kalt	258
„ „ mit saurem Rahm	196
„ „ zu tranchieren	42
„ -Ragout	249
„ -Schlegel, gebraten	197
„ „ kalt	258
„ „ zu marinieren	197
„ „ mit Rahmsauce	197
„ „ roh zu richten	197
„ „ zu tranchieren	42
„ -Schnitten aus Resten	197
„ -Schnitzel mit Madeirasauce	197
„ -Schulter	197

	Seite
Reimserbiskuit	361
Reineclauden einzumachen	398
„ „ im Dunst	398
„ -Kompott	387
„ trocknen, kandieren	409
Reinlichkeit	1.2.3
Reis	290
„ -Auflauf	298
„ -Bordure, Rand	290
„ -Brei	308
„ à la Condé	373
„ -Creme, bayr.	370
„ -Flammeri	373
„ mit Früchten	312
„ -Gefrorenes	378
„ gekocht	290
„ italienischer	290
„ -Klöße, gebacken	328
„ -Klößsuppe, kl.	87
„ -Knopf mit Aepfel	312
„ -Kuchen	312.344
„ -Mehlauflauf	298
„ -Milch	412
„ -Pudding	305
„ „ mit Karamel	306
„ -Schleim	86.87
„ „ von Knorr	87
„ -Schmarren	314
„ -Suppe	86
„ „ türkisch, kl.	86
„ süßer	312
Renntier	197
Reste zu verwenden.	
„ Beignets-Pudding	325
„ Fischreste	212.221.222
„ Fischreste-Auflauf	221
„ „ -Frikassee	221
„ „ gratinieren	221
„ „ gesulzt	263
„ „ -kroquetten	113.221
„ „ -Mayonnaise	222
„ „ -Pasteten	111.221
„ „ -Ragoutmuscheln	222
„ „ -Roulade	222
„ „ -Salat	148.258
„ „ -Törtchen	222
Reste zu verwenden.	Seite
„ Fleischkrapfen	233
„ „ Reste, gehackt und gesulzt	263
„ „ -Reste, geschnitten und gesulzt	263
„ „ -Reste-Püree, gesulzt	263
„ „ -Reste-Salat	148
„ „ Reste-Schüsselpastete	276
„ Frikandellen	234
„ Geflügel, gebacken	234
„ „ -Hachis	240
„ „ -Ragout	240
„ „ -Salat	148.259
„ „ -Sulz	264
„ „ Schüsselpastete	276
„ eingemachte	244
„ Hammelschnitten	182
„ -Kalbfleisch, Frikandellen	234
„ „ -Hachi	177
„ „ -Reste, eingemacht	247
„ „ -Schnitten, gebacken	114.234
„ Kroquetten von Hühner	113
„ „ von Fisch	113
„ „ von Fleischresten	113.233
„ Mayonnaise von Fisch, Geflügel	257
„ Maccaronischüsselpastete v. Resten	277
„ Pastete von Resten	275
„ Pastetchen von Fleischresten	114
„ Ragout von Rindfleischresten	249
„ „ in Muschel	114
„ Rehschnitten	197
„ Rindfleisch, gebraten	159
„ Salat von Fleisch	148
„ „ von Fisch	258
„ „ von Geflügel	259
„ Schnitten von Fleisch	114
„ Schüsselpastete von Fleisch	276
„ Terrinenragout	250

	Seite
Reste zu verwenden.	
„ Suppe, Hasen	53
„ „ Hühnerpüree	55
„ „ Kalbfleisch	58
„ „ Wildgeflügel	67
„ Wildschnitten	236
Rhabarber-Kompott	387
„ -Kuchen	344
Rheinweingelee	376
Risotto	290
„ Champignons und Trüffeln	290
„ mit Leber	290
„ mit Nieren	290
„ -Suppe	87
Roastbeef, s. Lendenstück	
„ kalt, Remoulade	258
Rosinen-Napfkuchen	9
Rostapparat mit Gas	5.6
Rostbraten	164
„ Béarnaise-	165
„ garniert	165
„ Kaiser-	165
„ feine Kräuter	165
„ Paprika-	165
„ -Sauce Sahne, Rahm	165
„ Wiener-	165
„ Zwiebel-	164
Rotforelle oder Saibling	220
Rotfisch, s. Huchen	219
Rotzunge	226
Roulade von Fleisch, s. Galantine.	
„ von Biskuit	313
Rüben, gelbe, Möhre, Karotte	138
„ einzumachen in Essig	401
„ mit Erbsen	138
„ glasierte	138
„ mit Rahm	138
„ Teltower, s. dort	141
„ weiße, Wasser-	138.139
Rühren der Speisen	21
Rumfordsche Suppe	87
Rumpsteak, s. Rostbraten	164
Russische Platte	110

	Seite
Sachsenschnitten	315
Sagosuppe	87
„ mit Brieschen	88
„ mit Sellerie	88
Saibling, s. Rotforelle	220
Salate verschiedenster Art	147
„ das Anmachen derselben	147
„ oder Mayonnaisen	257
„ s. auch Mayonnaisen.	
„ Anmachen, Sauce dazu	147
Salat, Bohnen-	147
„ Brunnenkresse-	148
„ Champignons-	151
„ Endivien-	148
„ Fischreste-	258
„ Fleisch-Reste-	148
„ Geflügel-Reste-	148.259
„ von Gemüse, gemischter	148
„ Gemüse-, von Fleischbrühe	149
„ Gurken-	149
„ Hering-	149
„ Häuptle- oder Kopf-	149
„ Hopfen-	149
„ Italienischer	149
„ Kartoffeln-	150
„ „ geriebener	150
„ „ warm mit Speck	150
„ Kraut-, Kohl-	150
„ Ochsenmaul-	150
„ Pfifferling-	151
„ Rettich-	150
„ Rüben-, rote	151
„ Schnecken-	151
„ Sellerie-	151
„ Sellerie-, engl.	151
„ Spargel-	151
„ Steinpilz-	151
„ -Suppe	89
„ Tomaten-	152
„ weißen Bohnen-	151
„ Wurst-	152
„ Wurzel-	152
Salepsuppe für Kranke	88
Salm, s. Lachs	218
Salpikon	16

	Seite
Salz	18
„ aromatisches	279
Salz-, Rauch- und Pökelfleisch	279
Sand-Masse zu Dessert	361
„ -Torte	337
„ „ gefüllt	337
„ „ schwere	337
Sandwiches	16
Sardellen	110
„ -brötchen	110
„ -sauce, warm	123
Sardine	111
Sauberkeit in der Küche	3
Saucen, warme, Allgemeines	115
„ das Aufbewahren derselben	19
„ Grund- oder Vorrats- für Haushaltungen	115.116
„ Grund- oder braune Vorrats-	116
„ Grund- oder weiße Vorrats-	117
Sauce Austern-	117
„ Bearnaise-	117
„ Bechamel-	117
„ Blumenkohl-	123
„ Butter-, mit Petersilie, Estragon oder Dillkraut	118
„ Butter-, schwarze, braune, zerlassene	118
„ Butter- zu Fleisch, Fisch, Gemüse	118
„ Champignons-	119
„ Frikassee-	119
„ Geflügel-	119
„ Gurken-	119
„ Hagenbutten- zu Wild	119
„ Haushofmeister-	121
„ Hering-	119
„ Holländische	120
„ d'Huxelle-	120
„ d'Huxelle-, zu gratinieren	120
„ Kapern-	120
Saucen, Kräuter-	120
„ Krebs- u. Hummer-	120
„ Madeira-	121
„ Meerrettich-	121
„ Paprika-	121
„ Paradies- od. Tomaten-	122
„ Petersilien-	121
„ Pfeffer-	122
„ Pikante	122
„ zu Geflügel-, Fleisch und Wild	122.123
„ zu Salat	147
„ Saure	123
„ Senf-	123
„ Spargel-	123
„ Trüffel-	123
„ Zwiebeln-	124
Saucen, kalte	253
„ Oelsaucen	253
„ „ Cumberland-	254
„ „ Heringsauce	254
„ „ Mayonnaise-	253
„ „ mit Senf, Remolade	253
„ „ Tartare	254
„ „ Vinaigrette	254
Saucen, die süßen	292
„ Kochen der Eier- und Fruchtsaucen	292
„ Aprikosen-	292
„ Erdbeer-, kalt	292
„ „ warm	292
„ Hagenbutten-	292
„ Himbeer-	292
„ Johannisbeer-	292
„ Kaffee-	292
„ Karamel-	292
„ Kirschen-	292
„ Mandel-	293
„ Nuß-	293
„ Pistazien-	293
„ Pflaumen-	294
„ Schokolade-	294
„ Vanille-	294
„ „ creme-	294
„ Zitronen-	295

	Seite
Saucen, süße, Zwetschgen	294
Saucen mit Wein oder Weinchaudeau	295
„ Weinchaudeau von Rheinwein	295
„ „ von Rum oder Arak	295
„ „ von Zitronen oder Orangen	295
„ von Wein mit Rotwein	295
„ „ mit Rum oder Arak	295
Sauerampfer	139
„ -suppe	88
Sauerkraut einzumachen	402
„ -suppe	88
Saure Sauce	123
Sautieren	16
Savarin	303
Schaum-Dessert	362
Scheiterbeuge, Ofenschlupfer	313
Schellfisch	226
„ gebacken	226
„ gedämpft	226
Schiel, s. Zander	220
Schildkröten-Suppe, echte	64
„ „ falsche	64
„ falsche, klare	65
Schinken, kalt mit Sulz	259
„ -Klößchen	102
„ -Klößchensuppe	65
„ -Knödel	103
„ -Pastete, kalt	273
„ -Schnitten	114
Schlachtbraten, s. Ochsen- und Rindslendenbraten	161
Schlachtfleisch aller Art	153
„ aufzubewahren	154
„ aufzuwärmen	154
„ zu braten	153
„ zu dämpfen, schmoren	153
„ einzubinden	154
„ zu kochen	153
„ die Zeit des Bratens	34.35
Schlagrahm zu Schnee oder Schaum schlagen	368
„ -Schnee, Aprikosen-	369
„ „ Erdbeeren	369
Schlagrahm-Schnee von Vanille	369
Schleie	220
Schlink und Cie., Mannheim, Palmin	291
Schmalzbackwerk	324
„ das Ausbacken desselben	324
„ Kuchen	323
Schmarren	289
„ von Aepfel	314
„ Kaiser-	314
„ Reis-	314
„ Wiener-	313
Schmoren, dämpfen, braisieren, abschwitzen	10.16
Schnecken fines herbes au gratin	232
„ gedämpft	232
„ gekocht	232
„ -Suppe	65
Schneeflocken	313
Schnepfe zum Braten richten	209
„ -Brötchen, Croutons	209
„ -Pastete, kalt	272
„ -Pastete, warm	270
„ -Salmi	238
Schnitten, Brieschen-	114
„ Fleischresten-	114
„ Hirn-	114
„ Schinken-	114
Schnitz- oder Hutzelbrot	362
Schokolade-Auflauf	299
„ -Biskuit	363
„ -Bombe	382
„ -Creme, bayrisch	371
„ -Creme, englisch	368
„ -Flammeri	373
„ -Gefrorenes	378
„ -Makronen	356
„ -Nüßchen	362
„ -Pudding	301
„ -Sauce	294
„ -Torte	337
Schüsselpasteten oder Pies	267
„ auszulegen	276

	Seite
Schüsselpasteten, Fleisch- od. Geflügelresten	276
„ Hasen	276
„ Hering- mit Kartoffeln	277
„ Hühnern	277
„ Kapaun oder Poularde	277
„ Maccaroni und Fleischresten	277
„ Wild	276
Schüssel- oder Terrinenragout von Fleischresten	250
„ „ von Geflügel m. Reis	250
Schwabenbrot	363
Schwämme und Pilze	125.143
Schwarzbrotsuppe	91
„ -Torte	332
Schwarzwild, s. Wildschwein	198
Schwarzwurzeln	139
„ gebacken	139
„ in weißer Sauce	139
Schweinefleisch	185
„ s. Teile	185
„ einzukaufen	183
„ gebraten	188
„ gedämpft	188
„ gedämpft in Bier	188
„ gehackt, Hackbraten	188
„ gekocht	189
„ zu pökeln	281
„ zu räuchern	189.281
Schweinsgoulasch	190
„ mit Sauerkraut	190
Schweinskarree, s. Schweinsrippenstück	189
Schweinsknöchel, grüne, mit Sauerkraut	190
Schweinskopf	190
Schweinskoteletten, paniert und gebraten	189
„ gedämpft	189
Schweinsleber mit Kräutern	191
Schweinsnieren	191
Schweinsohren	191
„ gebacken	236
Schweinsrippenstück	189
Schweinsrüssel	190
„ gesulzt	265
Schweine-Schinken backen	187
„ „ Burgunder	187
„ „ einzusalzen	281
„ „ geräuchert, Madeirasauce	187
„ „ kalt mit Sulz	259
„ „ kochen	186
Schweineschlegel, grüner, gebraten	186
„ „ gedämpft	186
„ „ mariniert	186
Schweinespeck gekocht	191
„ geröstet	191
Schwemmklößchensuppe	91
Scorzoneren, s. Schwarzwurzeln	139
Seefische	223
Seeforelle, s. Lachsforelle	219
Seelen	323
Seezunge	226
„ gebacken	227
„ gedämpft	226
„ -filet in Weißwein	227
„ „ mit Champignons, Austern, Muscheln, Krebsen	227
„ gesotten in Weißwein	226
„ „ mit Austern, Hummern, Krebsen, Muscheln	227
„ zu richten	226
Sellerie-Bowle	420
„ glasierte	139
„ -Suppe	89
„ „ geriebene	89
„ -Püree	89
Semmel, einzuweichen	27
„ -Klöße	104
„ -Kroutons zu backen	27
„ -Suppe	92
„ oder Weckklöße, gebacken	104
„ oder Weckklöße, gekocht	104
Senfsauce, warm	123

	Seite
Servieren, das	39—41
„ der Speisen	39
„ des Kaffees	41
„ die Tafel	39
„ des Weins	39
Setzeier, s. Eier	286
Sévigné-Suppe	65
Sommersuppe Julienne	89
„ russische	90
Sommerszeit, das Verhalten in der Küche	21
„ das Fleisch aufbewahren	21
Sorbet, Scherbet	380
Spanferkel	191
Spargeln	140
„ in Büchsen	140
„ -Gemüse	140
„ -Sauce	123
„ -Schnitt- oder Bruch- in Büchsen	140
„ -Suppe	90.91
Sparen, s. sparsam kochen	1
Sparsamkeit	1
Spatzen, schwäbische	103
„ „ mit Bohnen	103
„ „ geröstet mit Ei	103
„ „ gratiniert	103
„ „ mit Gurken	104
„ „ Käse-	103
„ „ Kalbsleber-	103
„ „ mit Milch gebrüht	104
„ „ mit saurer Sauce	103
„ „ -Suppe	90
„ „ mit Wasser	103
„ „ Zwiebel	103
Speckkuchen	323
Speiselorchel	145
Speisen aufzuwärmen	21
„ Buffets, kalte	443
„ -Kammer	2
„ die übrigen zu verwenden	1
Speise-Zettel zu entwerfen	421
„ Einteilung desselben	422
„ Entwurf desselben	421
„ für die Haushaltung, kl.	421
„ für das ganze Jahr	445—458
Speisezettel, mittags und abends	442.443
„ Mittagessen, größere	442
„ Mittagessen, feine, mit Weinen	444
„ ihre Oekonomie	421
„ Reihenfolge festzustellen	442
„ Reihenfolge der Speisen	442
Speisenfolge	442.443
„ Zusammenstellung	421
Spicken, das	23.24
„ von Fleisch, Wild	23
„ -Nadeln	23
„ das Speckschneiden	23
Spiegel-Eier, s. Eier	286
Spinat zu blanchieren und kochen	140
„ Knopf	140
Sprengerlen	363
Spritzkuchen, gebacken	328
S S gebacken	361
„ mit Mandeln	362
Stachelbeeren, einzumachen	398
„ in Flaschen trocknen	409
„ -Kompott	387
„ -Kuchen	344
Stand zu Gallerte, Gelee, Sulz	16
Steinbutte, gedämpft in Weißwein	228
„ gekocht	227
„ grilliert	228
Stein- oder Herrenpilz	145
Sterlet	228
Stockfisch, gebacken	225
„ gedämpft	224
„ gekocht	224
„ mit Sauerkraut	225
„ mit Tomaten	225
„ zu wässern	225
Stollen	323
Stör	228
Strauben	328
Streußelkuchen	323
Strudel- oder Wickelklöße	104

	Seite
Strudel, Apfel-	314
„ Rahm-	314
Substanzen, schädliche	3
Sulz, Gelee, Aspik, Sulzen	261
„ -Arten, die verschiedensten	261
„ einzulegen in Formen	261
„ einzulegen in Schüsseln	261
„ zu kochen	261.263
„ für Kranke	262
Sulz, Aal-	263
„ Austern-	265
„ Fischreste-	263
„ Fleischpüree- von Resten	263
„ Fleischresten	263
„ „ geschnitten	263
„ Fleisch-, versch.	264
„ Gänseleber	264
„ von Gänseleberpastete	264
„ von Gänseweißsauer	264
„ Geflügel-	264
„ Geflügelreste-	264
„ Geflügelreste- mit Fleisch	264
„ Hasen-	265
„ Hirn-	265
„ Hummer-, eingem.	265
„ Hummer-, frischem	265
„ Huhn-	264
„ Kaviar-	265
„ Krebsschwänzen-	265
„ Ochsenmaul-	265
„ Reh- oder Hirsch-	265
„ Reh- od. Hirschresten-	265
„ Schweinsrüssel-	265
„ -Schüsseln mit Fleisch	265
„ Zungen-	266
Suppen, Fleischbrühe, (Bouillon), Kraftbrühen	45
„ „ Allgemeines	45
„ Braune	47
„ Gemüse-, gekochte, zu verwenden	45
„ kalte, Kaltschalen	411
„ -Klöße	14.99
„ „ zu dressieren	14
„ legierte oder weiße	46

	Seite
Suppen, Maß und Gewicht	37
„ -Tafeln von Knorr	47
„ a. d. Tierreich	48
„ Weiße	46
„ Wild-Konsommee-	46
„ Wild- und Wildpüree-	47
Suppen aus dem Tierreich	48
„ Aal-	48
„ Austern-	48
„ für Kranke, Rindfleischessenz, Beef Tea	48
„ Bratwurst-	49
„ Bratklöß-, klare	49
„ Brieschen-	49
„ „ für Kranke	49
„ Brieschenklöß-, klare	49
„ Brieschenschnitten	49
„ Eier-	50
„ von gebackenen Eiern	50
„ von hartgesottenen Eiern	50
„ Eiergerste-, braun	51
„ Eiergerste-, weiße	50
„ Eiercreme-, Eierschaum-, klare	51
„ „ mit Gemüschen	51
„ Eier-, verlorene in klarer Suppe	51
„ Fisch- mit Fleischbrühe	52
„ Fleischklöß-, klare	52
„ Froschschenkel-	52
„ Gänseleberklöß-, klare	52
„ Gänseklein-	53
„ Hammel-	53
„ Hasenpüree-	53
„ „ mit Kräutern	53
„ „ von Resten	53
„ Hirn-	54
„ Hirnschnitten-	54
„ „ klare	54
„ Hirnklöß-, klare	54
„ Hühner-	54
„ Hühner- für Kranke	55
„ „ -püree von Resten	55
„ Hühnerbeiner-	55
„ Hühnerklein-	56
„ Hühnerklöß-	56

	Seite
Suppen aus dem Tierreich.	
„ Hühner- à la reine, einf.	56
„ Hühnerpüree- à la reine	56
„ „ für Kranke	56
„ „ mit Gerste oder Reis	57
„ Hummer-	57
„ Hummer- oder Krebs- aus Resten	57
„ Jäger-, helle	57
„ Kalbfleisch-	58
„ Kalbfleischklöß- . . .	58
„ Kalbfleischpüree . . .	58
„ Kalbfleischpüree- von Resten	58
„ Kalbsfüße-	58
„ Kalbsschweif-	59
„ Kaninchen-	59
„ „ mit Klößen	59
„ „ mit Kräutern . . .	59
„ „ mit Linsen od. Erbsen	60
„ Klöße-, klare mit farbigen Klößen	60
„ Klöß- mit Geflügelklößen, klare	60
„ „ mit Monacos, klare	60
„ „ von Wildfleisch, klare	60
„ „ von Wildgeflügel, kl.	60
„ „ weiße, à la princesse	60
„ Krebs-, gewöhnliche . .	61
„ „ feinere Art	61
„ „ mit in Kapseln Gebackenem	61
„ „ mit Reis	62
„ Leber-	62
„ „ klöß-, klare	62
„ „ reis-	62
„ Markklöß-, klare . . .	62
„ Nieren-	62
„ Ochsengaumen- . . .	63
„ Ochsenpüree-	63
„ „ russische	63
„ Ochsenschweif-	63
„ Schildkröten-, echte . .	64
„ „ falsche	64
„ Schnecken-	65

	Seite
Suppen, Schinkenklöß- . .	65
„ à la Sevigné	65
„ Tauben- mit Fadennudeln	65
„ „ auf engl. Art . . .	66
„ Warschauer-	66
„ Wild-, klare m. Einlage	66
„ Wildgeflügel-, klare . .	66
„ Wildpüree à la chasseur	66
„ „ für Kranke	67
„ „ aus Resten . . . 48—67	
Suppen aus dem Pflanzenreich mit Fleischbrühe	67
„ Artischockenpüree- . . .	67
„ Aufgezogene	67
„ Baumwoll-	68
„ Blättchen-	68
„ Blumenkohl-	68
„ Bohnen- (Knorr's) . .	68
„ Bouillon- mit Knorr's Kartoffelmehl	68
„ „ von Kresse für Kranke	69
„ Brandteig-, klare . . .	69
„ Brennessel-, russische . .	69
„ Brezeln-	69
„ Brot- in Fleischbrühe	70
„ „ mit Krusten	70
„ Brunoise-	70
„ Butter-	70
„ Butterklößchen-, klare .	70
„ Colbert-	70
„ Einbrenn- (Knorr) . .	71
„ Eingehackte	71
„ Eingelaufene	71
„ Erbsen-, von frischen od. getrockneten	71
„ Erbsen-	71
„ „ mit Knorr's Erbsenmehl	72
„ Erbswurst- (Knorr) . .	72
„ Erbsenpüree- à la Colbert	72
„ Erbsen-, getrocknete, St. Germain	72
„ Flädlein-	72

	Seite
Suppen aus dem Pflanzenreich mit Fleischbrühe.	
„ Französische	73
„ „ Wasser-	73
„ „ Wasser- mit Gemüse	73
„ Frühlings-, klare	73
„ „ legiert	74
„ Gebrannte	74
„ Geigenklöß-, klare	74
„ Gelbe Rüben-	74
„ Gelbrübenpüree-	74
„ Gemüse-, französische	74
„ Gemüseepüree-	74
„ Geriebene Gerste-, Ribelensuppe	75
„ Gerstenschleim-	75
„ „ bessere Art	75
„ „ von Knorr	75
„ „ à la printanière	76
„ „ für Kranke	76
„ Gersten-	76
„ „ Gerstenflocken (Knorr)	77
„ Gesundheits-	77
„ Griechische	77
„ Gries-	77
„ „ geröstet	77
„ „ klöß-, kl. und geb.	77
„ Grünkern-	78
„ „ von Knorr	78
„ Gurken-	78
„ Haferflocken von Knorr	79
„ Hafergrütze von Knorr	79
„ Hafermark von Knorr	78
„ Hafermehl-	79
„ Hafer- mit Sellerie	79
„ Haferschleim- für Kranke	79
„ Herzogin-	79
„ Kartoffelpüree-	80
„ „ mit Gemüse	80
„ Kartoffelklöß-, klare	80
„ Kastanien-	80
„ Käseklößchen-, klare	80
„ Kerbelkraut- mit verlorenen Eiern	80
„ Klößchen-, gebacken, klare	81
„ Kohl-, klare	81

	Seite
Suppen, Kohl- mit gefülltem Kraut	81
„ „ russische Stschi	81
„ Kopfsalat-, klare	81
„ „ mit gefülltem Salat	82
„ Kräuter- mit gebackenen Fleischnudeln	82
„ „ mit gebackenem Sellerie	83
„ Kraft- und Kranken-	82
„ Linsen-	83
„ „ à la Chentilly	83
„ Maccaroni- od. italienische Suppe, klare	83
„ weiße	83
„ Maggi's Gemüse- und Kraft-	83
„ Markklößchen-, klare und gebacken	84
„ Milanaise-, klare und gebunden	84
„ Morcheln-	84
„ Muschelmehl-	84
„ Nudel-, klare	84
„ „ mit Huhn	84
„ Panade- mit Gemüse	85
„ Parmesankäsewaffeln-, kl.	85
„ Perlen-	85
„ Petersilien-	85
„ polnische, klare	85
„ Raviolen-, klare	85
„ Reis-	86
„ „ türkische, klare	86
„ Reisschleim-	86
„ „ feinere Art	87
„ Reisklößchen-, klare	87
„ Risotto-	87
„ Rumfordsche-	87
„ Sago- oder Tapioka-	87
„ „ mit Brieschen	88
„ „ mit Sellerie	88
„ Salep- für Kranke	88
„ Sauerampfer-	88
„ Sauerkraut-	88
„ Salat-	89
„ Sellerie-, gewöhnliche	89

	Seite
Suppen aus dem Pflanzenreich mit Fleischbrühe.	
„ Selleriepüree-	89
„ Sellerie-, geriebene	89
„ Sommer-, Julienne	89
„ „ Julienne, getrocknete	90
„ „ russische	90
„ Spatzen- mit Kartoffeln	90
„ Spargel-	90
„ „ mit kl. gesch. Omelett.	91
„ „ m. Croutons v. Brot	91
„ Schwarzbrot-	91
„ Schwemmklößchen-, kl.	91
„ Tapioka-	92
„ „ und Brei für Kranke Knorr	91
„ „ Julienne	92
„ „ Crecy-	92
„ Teig-, italienische	92
„ Tomaten-	92
„ „ mit Maccaroni	92
„ Weck-	92
„ Weckklößchen-, klare	92
„ Windsor-	93
„ Wurzel-	93
„ Zuckererbsen-	93
„ Zwiebel-, gebacken, klare	93
„ „ gratiniert	93
„ „ püree-	93
„ „ à la princesse	94
Tablieren	17
Tafel, die	39—41
„ das Decken derselben	39
„ -Gläser aufzustellen	39
„ das Herrichten derselben	40
„ das Servieren d. Platten	40
„ die Serviette	40
„ -Schmuck	40
„ der Speisetisch	39
„ -Teller aufzustellen	39
Tapioka-Brei für Kranke	91.308
„ -Julienne von Knorr	92
„ -Milch für Kinder	310
„ -Suppe von Knorr	87
Tartarebrötchen	111
Tarteletten	17
Taube, gebraten	205
„ gefüllt	206
„ -Koteletten	206
„ -Ragout, Frikassee	251
„ -Suppe mit Fadennudeln	65
„ „ engl. Art	66
„ wilde	209
Tausendblätterkuchen	344
Teebrot	363
„ -Kuchen	324
„ -Punsch	417
„ -Stangen	324.363
Teige, Blätter- oder Butter	268
„ Brand-	295
„ Butter-, süßer zu Kuchen	295
„ -Kuchen, geriebener	295
„ Mandel-	295
„ Mürber	295
„ -Pasteten, gerieb.	267
„ „ kalte	271
„ „ süße	295
„ -suppe, italien. v. Knorr	92
Teltower Rübchen	141
Terrinenpasteten	271
„ von Gänseleber	274
„ von Geflügel	274
Terrinenragout s. Schüssel-ragout	250
Theinhardt, Hygiama-Creme	370
Timbal	17
Toast, Röstbrot	17
Tomaten, einzumachen	401
„ „ Püree	401
„ gedämpft	141
„ gefüllt	141
„ -Püree, frisches	141
„ -Sauce	122
„ -Suppe	92
„ „ mit Maccaroni	92
Topf- oder Napfkuchen	322
Topfen, Quarknudeln	329
„ -Kuchen	342
Torten aller Art	331
„ das Backen	331
„ Meringuenmasse-	331

	Seite
Torten, Apfel-, gerührte	331
„ Apfelsinen-	332
„ Biskuit-	332
„ Brot-, Schwarzbrot	332
„ Carmeliter-	332
„ Englische	333
„ Früchtencreme-	333
„ -Guß von eig. Früchten	333
„ Haselnuß-	333
„ Himbeer-	334
„ Jäger-	334
„ Johannisbeer-	334
„ Kapuziner-	334
„ Linzer-	334
„ Makronen-	334
„ Mandel-, gew. Art	335
„ Mandel-, geröstet	335
„ Meringuen-	335
„ Mürbe-	336
„ Nuß-	336
„ Orange-	336
„ Punsch-	336
„ Rahm-	336
„ Sand-	337
„ Sand-, gefüllt	337
„ „ schwere	337
„ Schokoladen-	337
„ Ulmer-	337
„ Zitronen-	337
Törtchen von Brot, weiß	314
„ Frucht-	353
„ Johannisbeer-	353
„ Kirschen-	353
„ Wiener-	315
„ Zitronensauce-	314
Tortue-Ragout	251
Tournieren	17
Tranchieren, das	17, 41—44
„ in der Küche	41
„ bei Tische	41
„ Auerhahn	44
„ Ente	44
„ Fasan	44
„ Frikandeau	43
„ Gans	44
„ Hammel-, Kalbsbug	43
Tranchieren, Hammelrücken	42
„ Hammelschlegel, Keule	42
„ Hase	43
„ Haselhuhn, Schneehuhn	44
„ Hirsch	42
„ Hühner	43
„ Kalbsbrust	43
„ Kalbs-, Hammel- Schweinskarree	43
„ Kalbsnierenbraten	43
„ Kalbsrücken	42
„ Kalbsschlegel, Keule	42
„ Kapaun, Poularde und Welschhuhn	43
„ Lendenbraten, Filet	42
„ Messer	41
„ Ochsenzunge	43
„ Rebhühner	44
„ Rehrücken	42
„ Rehschlegel	42
„ Rinderschwanzstück	42
„ Rippen	43
„ Roastbeef	42
„ Rückenstück mit Lende	42
„ Siedfleisch	42
„ Schnepfe	44
„ Schweinekeule	42
„ Spanferkel	43
„ Taube	44
Trauben-Kompott	385
„ -Kuchen	345
„ „ mit Guß	345
Trautmannsdorf-Creme	372
Trüffel	146
„ -Sauce	123
Truthahn, s. Welschhuhn	205
Türk und Pabst, Frankfurt	253
„ „ Mayonnaise	253
„ „ Pasteten in Dosen	253
Türkenbrot	315
Tutti-Frutti-Gefrorenes	379
„ „ Kaltschale	413
Ulmer Brot	366
Ulmer Torte	337

	Seite
Ungarisches Goulasch, siehe Paprika	177
Vanille-Auflauf	299
„ -Bombe	382
„ -Brezeln	363
„ -Creme	294
„ „ bayr.	371
„ „ englisch	368
„ „ französisch	368
„ „ -Schnitten	364
„ -Flammerie	373
„ -Gefrorenes	378
„ -Glasur	347
„ -Hörnchen	364
„ -Kaltschale	413
„ -Milch	315
„ -Nockerl	311
„ -Sauce	294
„ -Schlagrahmschnee	369
„ -Schnitten	364
Verschwendung des Heizmaterials	4
Vinaigrette-Sauce	254
Vierlot-Pudding	306
Vol-au-vent, blinde Pastete, s. Blätterteigpastete	17
Vorbereitungen	17
Vorspeisen, Hors d'oeuvres	107
„ anrichten und garnieren	107
„ kalte	107
„ warme	111
Wachteln, gebraten	209
„ -Pastete, warm	270
Waffeln	329
„ gefüllte	329
„ mit Hefe	329
Waller, s. Wels	220
Warschauer Suppe	66
Wasserjuppe	96.97
„ von Brot	96
„ von Eiern	96
„ von Erbsen	96
„ von Habermehl	96
„ von Kartoffeln	97
Wasserjuppe von Schwarzbrot	97
„ von Sago	97
„ von Weißbrot	97
Wecks Apparate zur Frischhaltung der Speisen	290
Weck- oder Semmelklöße, gebacken	104
„ „ gekocht	104
Weckklößsuppe, kl.	92
„ -Suppe	92
Wein, das Serv. dess.	39.40.443
Wein-Chaudeau	295.417
„ „ -Creme	372
„ „ von Rheinwein	295
„ „ von Rum, Arak	295
„ „ mit Zitronen, Orangen	295
„ -Kaltschale	413
„ -Punsch	412
„ -Saucen	295
„ -Suppen	97—98
„ -Trauben-Gefrorenes	380
„ -Gelee	376
„ warmer	418
Weißbier-Kaltschale	413
Weißbrot-Auflauf	299
Weißfisch	220
Weißkraut	141
„ gefüllt	142
Weißling, s. Merlan	226
Weiße Rübe, s. Rübe	138.139
Welschhuhn, Welschhenne	205
„ gebraten	205
„ gefüllt	205
„ zu tranchieren	44
Wels, Waller	220
Wickelklöße, s. Strudel	104
Wiener Pudding	306
„ Ringe	364
„ Schmarren	313
„ Törtchen	315
Wild-Arten, verschiedene	193
„ -bret, Allgemeines	193
„ „ aufzubewahren	194
„ „ angegangenes	193

	Seite
Wildbret zu behandeln	193
„ „ -beize	194
„ „ einzukaufen	193
Wildente, gebraten, gedämpft, mariniert	207
„ mit Sauerkraut, Salmi	238
Wildfleisch-Sulz	263
Wildgeflügel, das	206
„ aufzubewahren	206
„ auszunehmen	206
„ -Braten	206
„ zu beizen	206
„ -Einkauf	206
„ Marinieren	206
„ -Pasteten, kalt	272
Wildgeflügel-Suppe, klare	66
„ -Püreesuppe à la chasseur	66
„ „ aus Resten	67
„ „ für Kranke	67
Wildkonsommee	46
Wild-Pastete, warm	271
Wildschwein oder Schwarzwild	198
„ junger Frischling	198
„ s. Einkauf	198
„ -Kopf, gefüllt	259
„ -Ragout	249
„ -Rücken, mit Sauce	198
„ -Schlegel, gedämpft	198
„ „ mit Rotwein	198
„ „ Sulz	263
Wildsuppe, mit Püree	47
„ mit Einlagen, kl.	66
Wildschnitten von Resten	236
Windbeutel, gefüllt	327.351
Windsorsuppe	93
Winterkohl, Braunkohl	142
Wirsingkohl	143
Wohlbefinden	1
Wohlgeschmack	1
Wurzelsuppe	93
Zander oder Schiel	220
„ -Filet	221
„ gebraten	220
Zander, gekocht	220
„ gespickt, in Rahmsauce	220
„ -schnitten mit feinen Kräutern	220
Zedernbrot	364
Ziegenbart, siehe Korallenpilz	144
Ziegen- oder Kitzbraten	181.185
„ „ einzukaufen	181
Zimtkuchen	345
„ -Sterne	365
„ „ falsche	365
„ „ mit Schokolade	365
Zitronen-Auflauf	299
„ -Brot	365
„ Creme, bayr.	371
„ -Gefrorenes	380
„ -Gelee	376
„ -Kaltschale	414
„ -Limonade	419
„ -Pudding	306
„ -Sauce, süß	295
„ -Torte	337
Zucker-Brot (Löffelbiskuit)	355
„ „ Ulmer	366
„ -Brezeln	366
„ -Erbsen, Schäfen	143
„ „ -suppe	93
„ -Farbe, Jus	27
„ gebrannter Karamel	27
„ zu karmelisieren	17
„ zu läutern	29
„ kleiner Faden	29
„ großer Faden	29
„ Breitlauf	29
„ Blase	29
„ Flug	29
„ Bruch- oder	29
„ Karamel	29
Zungen-Ragout	251
„ -sulzen	266
Zurichtungen	17
Zwetschgen, gedörrte, Kompott	388
„ einzukochen	397
-Kuchen	345

	Seite
Zwetschgenkuchen, von eingekochten	315
„ -Gesälz, Muß	405.406
Zwieback, Einback	324
„ mit Vanilleguß	324
Zwiebel, gedämpft	143
„ -Kuchen	346
„ -Püree	143
Zwiebel-Sauce	121
„ -Suppe, gebacken, klare	93
„ „ gratiniert	93
„ „ -Püree	93
Zwischengericht	8
„ warme, Entrees, Ragouts	237
„ kalte, und kalte Saucen	253



Feinste Pflanzenbutter

unübertroffen

zum Kochen, Braten und Backen.

Palmin ist ein vollkommen reines Pflanzenfett mit einem Fettgehalt von 100 %, der von keinem anderen Speisefett, sei es Naturbutter, Margarine, Schmalz, oder Kunstspeisefett, erreicht wird.

Palmin ist das gesündeste und leichtverdaulichste Fett, daher für Magenleidende und Personen mit empfindlichem Magen unentbehrlich.

Palmin ist unerreicht an Reinheit des Geschmacks.

Palmin ist das sparsamste Fett, das existiert. An Stelle von 5/4 Pfund der doppelt so teuren Kochbutter genügt ein Pfund Palmin.

Palmin läßt sich an Stelle eines jeden anderen Fettes zur Zubereitung der in diesem Buche enthaltenen Kochrezepten verwenden; nur achte man darauf, daß man 1/4—1/5 **weniger** Palmin nimmt.

Der beste Beweis für die Beliebtheit des Palmin sind die zahllosen Nachahmungen, die in den letzten Jahren aufgetaucht sind. Man achte deshalb genau auf die Originalpackung und die Firma.

H. Schlinck & Cie., Mannheim.

Alleinige Produktion von Palmin.

Tadelt nicht die Köchin!

wenn die Flammeris etwas zu wünschen übrig lassen. Zuvor überzeuge man sich vielmehr, ob nicht die Zutaten daran schuld waren. Die Ursache eines zu weichen, geschmacklosen Flammeri ist oft, dass die Köchin nicht weiss, wie leicht und schnell sich mit Mondamin die schmackhaftesten, steifen Flammeris bereiten lassen. Gute Köchinnen behaupten, Mondamin habe einen zarten eigenen Geschmack und sei auch zum Verdicken allen anderen Zutaten vorzuziehen. Insbesondere eine **gute Sauce,**

mit MONDAMIN gekocht

ändert sofort den monotonen Gemüsegeschmack.

Erprobte Anleitung zum Kochen von Blumenkohl au gratin, Tomaten-Sauce, Holländische-, Pilz-, Butter- und braunen Saucen enthält neben praktischen Hinweisen über Gemüse-Verfeinerung das C-Büchlein, das von Brown & Polson, Berlin, C. 2, gratis erhältlich durch Abt. X. D.

Mondamin zu haben in Paketen à 60, 30 und 15 Pfg.

Knorrs Suppenmehle

wie **Grünkernmehl** **Gerstenmehl** **Reismehl** liefern wohlschmeckende, nahrhafte und sehr leicht verdauliche Schleimsuppen.



Knorrs echter Tapioca

Tapioca-Julienne und Tapioca-Crecy

für hochfeine, leicht verdauliche Suppen.

Suppentafeln u. Erbswurst

zur schnellen Herstellung einer vollständig fertigen Suppe nach Hausmacherart.

Knorrs Maccaroni

hergestellt nach D. R. P. Nr. 118174 und 127094 kommen beim Fabrikations- und Trockenprozess nicht mehr mit der Hand des Arbeiters in Berührung. Daher besser im Geschmack und schöner im Aussehen als auf andere Weise hergestellte Maccaroni.

MAGGI's Würze

mit dem Kreuzstern



— altbewährt und einzig —

verleiht **augenblicklich** schwachen Suppen, Bouillon, Saucen, Gemüsen, Salaten u. s. w. **überraschenden, kräftigen Wohlgeschmack.**

Sehr ausgiebig, deshalb sparsam verwenden!

MAGGI's Bouillon-Kapseln

mit dem Kreuzstern



zu **10** und **15** Pfg. für je **2** Portionen geben — nur mit kochendem Wasser überbrüht, ohne jede weitere Zutat — sofort eine vorzügliche, trinkfertige **Fleisch-** bezw. **Kraftbrühe.**

MAGGI's Suppen

mit dem Kreuzstern

in Würfeln zu 10 Pfg.



geben in wenigen Minuten — nur mit Wasser — **2** gute Teller **kräftiger, nahrhafter** Suppe.

Grosse Sortenauswahl!

Man achte auf den Namen **MAGGI** und den **Kreuzstern!**

Die Hausfrau

in ihrem Schalten und Walten.



Reich illustriert. — Unter Mitwirkung einer Reihe der hervorragendsten Fachleute bearbeitet von Dr. Moeller.

Preis in Original-Farbendruckeinband 7 Mk.

Verlag von J. Ebner in Ulm. — Ueberall vorrätig.

Dieses gediegene **Familien-** und **Haushaltungsbuch**, unter Mitwirkung einer Reihe der **hervorragendsten Fachleute** entstanden, läßt durch seinen **praktisch-sachkundigen** und übersichtlich umfassenden Inhalt alle ähnlichen Bücher weit hinter sich. — Der Ehemann kann seiner Frau, die Eltern können der heranwachsenden Tochter kein **schöneres** und **nützlicheres Geschenk von bleibendem Werte** geben, als unsere „**Hausfrau in ihrem Schalten und Walten**", welche **alle Geschäfte und Obliegenheiten**, die in einer **Familie** und **Haushaltung** überhaupt vorkommen, eingehend behandelt, sowie dem Mädchen und der Frau in **jeder Lage in** und **außer dem Hause**, in **Hof** und **Garten** ihre bewährten und erprobten Ratschläge und Erfahrungen mitteilt.



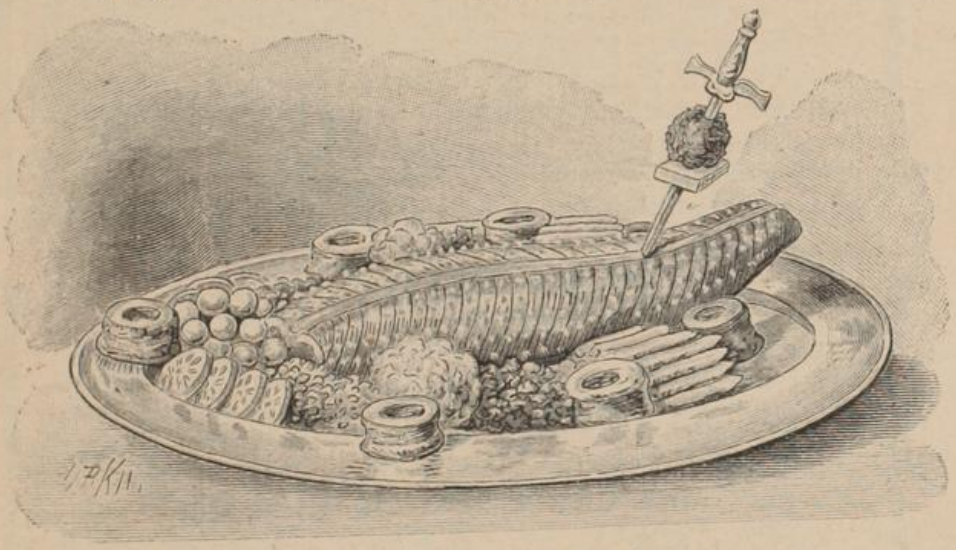
Die Widmung dieses Kochbuches wurde von Seiner Majestät König Wilhelm II. allergnädigst angenommen. — Prämiiert mit 9 gold. und 1 silbernen Medaille in Stuttgart, Düsseldorf, Elberfeld, Hamburg, Cassel, Hannover, Berlin, München, Ulm, Frankfurt a. M. 1897—1904.

Löffler-Bechtel, großes illustriertes

Kochbuch für die deutsche Küche.

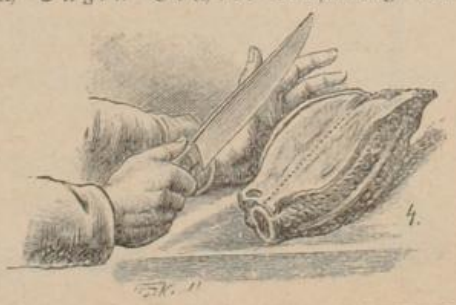
14. Auflage. Druck u. Verlag J. Ebner, Ulm. **Ueberall vorrätig.**

Mit 500 Originalholzschnitten, zahlreichen Farbentafeln, Tabellen wann Fische, Krebse, Wildbret, Geflügel, Schlachtfleisch, Gemüse ꝛc. für die Küche am besten, 3680 Kochrezepten, 188 Speisezetteln.



Rehrücken mit Gemüschen umlegt.

Es ist kein Ueberfluß, ein **gutes** Kochbuch zu kaufen, sondern in jetziger Zeit, in der alle Lebensmittel teuer sind, die Pflicht einer jeden Hausfrau, Köchin oder Koch, in der Küche zu sparen; aber nur an der Hand **guter** und **erprobter** Kochrezepte ist es möglich, **sparsam, nahrhaft** und **gut** zu kochen. — Nachdem unser Kochbuch von dem bekannten Koch Eugen Bechtel vollständig neu bearbeitet und von Kunstmaler Kull mit einer großen Zahl der hervorragendsten Original-Illustrationen ausgestattet ist, wie solche in keinem anderen Kochbuch geboten werden, übertrifft diese Neu-Ausgabe des Löffler-Bechtel'schen Kochbuches alle existierenden Kochbücher des In- und Auslandes. Als praktisches Kochbuch steht dasselbe geradezu ☞ **unerreicht da!**



Preis eleg. gebd. 7 ℳ

Für Säuglinge

bietet

Dr. med. Theinhardt's lösliche Kindernahrung

die wegen ihrer rationellen Zusammensetzung, leichten Verdaulichkeit und hohen Nährkraft

von der Wissenschaft an die Spitze aller Kindermehle gestellt ist,

einen durchaus zweckmässigen Zusatz zur verdünnten Kuhmilch und ist deshalb bei der künstlichen Ernährung der Säuglinge sowohl in gesunden als auch in kranken Tagen von ersten Kinderärzten bevorzugt.

Dr. Theinhardt's Kindernahrung

hat sich in der diätet. Behandlung von Magen-Darmstörungen, Brechdurchfall, Rhachitis, Scrophulose etc. glänzend bewährt.

Einfache, rasche und zuverl. Zubereitung bei Verwendung von

Dr. Theinhardt's Dampfkocher.

Praktische Anleitung zur Pflege und Ernährung der Kinder gibt die Broschüre **„Der jungen Mutter gewidmet"** von **Dr. Theinhardt's Nährmittelgesellschaft in Canntatt,** welche in den Verkaufsstellen gratis erhältlich ist; keine Mutter sollte versäumen, dieselbe zu lesen, ehe sie sich über die zu wählende Ernährungsmethode entscheidet.

Das nährkräftige, leicht verdauliche, wohlschmeckende

„Hygiama"

behauptet seit über 16 Jahren den ihm von der Wissenschaft angewiesenen Platz in der Kranken- und Wochenstube bestens und wird insonderheit zur **Stärkung** von **Schwachen, Blutarmen, Bleichsüchtigen, Wöchnerinnen** und **Reconvalescenten,** ärztlich aufs wärmste empfohlen. **Hygiama** erleichtert und ermöglicht das Stillen dank seiner anerkannt günstigen Beeinflussung der Bildung der Milch, sowie durch deren Verbesserung und reichlichere Absonderung.

Dr. Theinhardt's lösliche Kindernahrung und Hygiama

sind in den meisten **Apotheken** und **Drogerien** erhältlich.

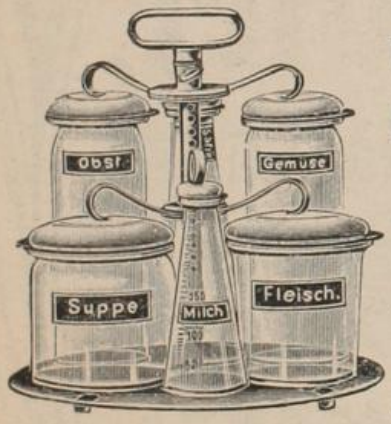
Die intelligente Hausfrau



kauft das neueste Modell der Junker & Ruh-Gaskocher mit Doppelsparbrenner D.R.P. weil derselbe den geringsten Gasverbrauch garantiert.

Junker & Ruh,
Karlsruhe i. B.

Koche auf Vorrat!



Weck's Apparate zur Frischhaltung aller Nahrungsmittel

sind berufen, eine Umwälzung in der Küche aller Länder herbeizuführen.

Einfach, solide, zuverlässig!

Seit Jahren haben sich die Apparate in zehntausenden Familien bewährt. Für Hotels, Pensionen, Krankenhäuser, Genesungsheime von epochemachender Bedeutung.

Man verlange ausführliche Drucksachen, sowie Probenummern der Zeitschrift „Die Frischhaltung" von

J. Weck, Ges. m. b. Haftung, Oeflingen,
Amt Säckingen (Baden).


SALZBURGER
KAFFEE-
WÜRZE
Andre Hofer,
Salzburg & Freilassing.
Delikater,
aromareichster
KAFFEE-ZUSATZ

Gebrannte Kaffee-Mischungen

1.80 1.60, 1.40,
1.20, 1.–, 90, 80

Carl Gaissmaier,

ULM a/D. * STUTTGART * GÖPPINGEN

Münsterplatz u. Hirschstrasse. | Kanzlei- u. Kronprinzenstr. | Kellerei- u. Hauptstrasse.

Louis Gerstner & Cie.

ALEXANDERWERK

HAUSHALT MASCHINEN



Praktische Neuheit für die Küche.

Wichtig für Restaurateure u. Haushaltungen.

Universal-Kartoffel-Bearbeitungsmaschine

„IDEAL“

Patentamtlich geschützt.

Erfinder: der Verfasser des Kochbuches.

Diese Maschine bearbeitet gekochte Kartoffeln zu den verschiedensten Zwecken, zu Brat-, Salat-, Puréekartoffeln u. s. w. mittelst Drahtschneider in rein mechanischer Weise und bietet daher in hygienischer Beziehung unschätzbare Vorteile.

Einfache Konstruktion, leichte Handhabung, Haltbarkeit unbegrenzt.

Die Maschine wird in verschiedenen Grössen hergestellt. Grösse Nr. 2 für Restaurateure, Anstalten u. s. w. zerkleinert in der Stunde circa 4–5 Ztr. Kartoffeln. Für Haushaltungen genügt Grösse 3 oder 4.

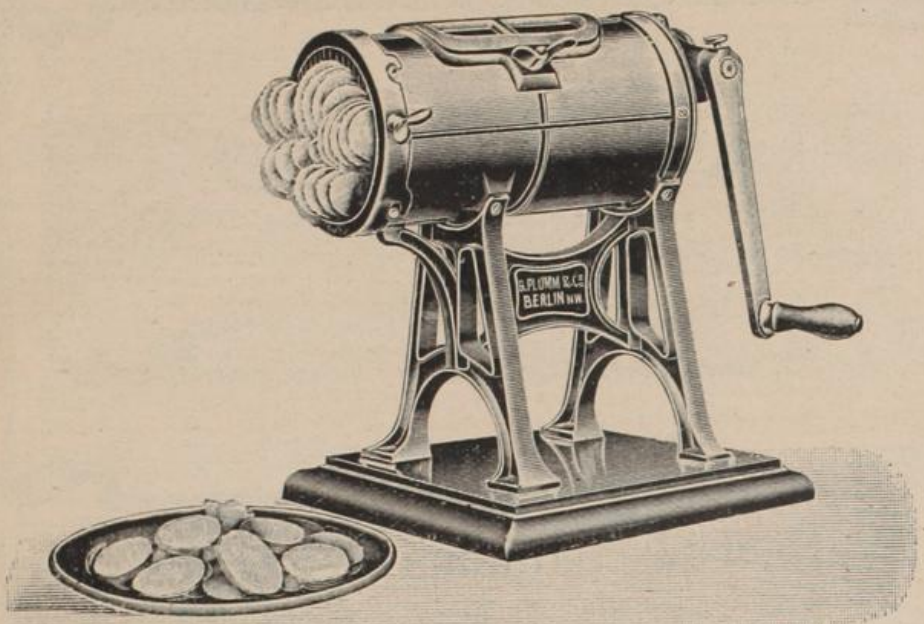
Der Gas-Grill-Apparat „Reform“

nach den Angaben des Verfassers des Kochbuches hergestellt, vereinigt in sich alle Vorzüge, die ein guter Gas-Grill haben muss. Hauptvorzug keine sichtbare Gasflammen. Die Hitze konzentriert sich vermöge der Bauart des Apparates derartig, dass diese zugleich von allen Seiten auf das, auf dem Rost liegende Fleisch einwirkt und dasselbe in kürzester Zeit saftig und wohlschmeckend grillirt. Gasgeruch dabei vollständig ausgeschlossen. Handhabung die denkbar einfachste und praktischste. Ueberall mit Leichtigkeit an die Gasleitung anzuschliessen.

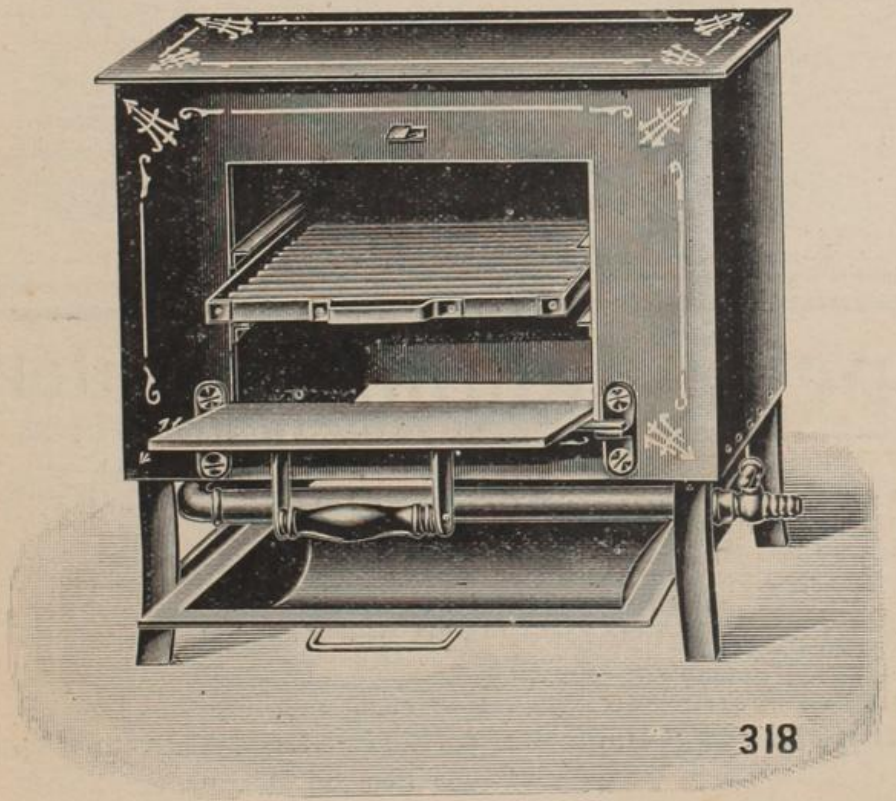
Prospekte für die beiden Neuheiten stehen zu Diensten.

G. Plumm & Co., Berlin N.W.

Lessingstrasse 27.



Universal-Kartoffel-Bearbeitungsmaschine „Ideal“.



Gas-Grill-Apparat „Reform“.

kein Seifen- D.R.G.M. **WASCHKÖNIG** 70558 Pulver mehr

Gehobelte Bleichseife & als solche
das zeitgemäßeste & ausgiebigste Waschmittel
½ Pfd. Packete à nur 15 Pf.
in allen besseren Geschäften erhältlich
Alleinige Fabrikanten:
MEMMINGER SEIFENFABRIK MEMMINGEN

Wellenbadschaukel
System „Krauss"
mit Feststellvorrichtung.



Broschüre gratis!

42 Mk. bis 175 cm. Körperlänge, mit Schwitzeinrichtung 64 Mk.

Louis Krauss. Schwarzenberg i. S., Nr. 146.

Speise-Mohnöl (Salatöl)
garantiert rein,
aus der Oelmühle **Singen** am Hohentwiel,

wird nur aus hochprima Mohnsamen mit peinlichster Sorgfalt und ohne Beimischung von minderwertigem Material hergestellt. Das Oel ist nicht nur ein sehr feines Salatöl, sondern eignet sich auch hauptsächlich zum Backen von Kuchen etc. — Preise in neuen Blechkannen à 10 Pfund brutto, ca 5 Liter netto: Extra feines Ia. Vorlauf-Mohnöl 4,50 ℳ, Feinstes Levantiner Mohnöl 5 ℳ, Prima deutsches Vorlauf-Mohnöl 6 ℳ. Die Preise verstehen sich ab Singen a. Hohentwiel und geschieht der Versandt nur unter Nachnahme oder Vorschuss. Porto extra. Preisliste zu Diensten. Bei eingetretener Preiserhöhung zum billigsten Tagespreis.

Anton Müller, Oelmühle u. Versandt, **Singen** a. Hohentwiel,
Lieferant vieler besserer Persönlichkeiten.

Empfehlenswerte Bücher aus J. Ebner's Verlag, Ulm a. D.

Gottes Herrlichkeit in seinen Werken. Von Dr. Werfer.
Dritte, reich illustrierte Auflage. Eleg. gebd. mit Goldschnitt ℳ 5.—. Dieses vornehme, prächtige Buch mit seinem reichen Bilderschmuck eignet sich ganz hervorragend in seinem bestechenden Gewande als Geschenk bei jeder Gelegenheit — man wird überall Ehre und Freude damit einlegen.

Wilhelm Hauff, Lichtenstein. Prachtausgabe mit 230 Illustrationen Münchner Künstler. Lexikon-Format. Hocheleg. gebd. ℳ 5.50.

Wilh. Hauff, Der Mann im Monde. Reich illustrierte Prachtausgabe. Hochelegant gebunden ℳ 4.—

Unsere schwäbische Alb. Wanderführer von Pfarrer Dr. Engel. Mit zahlreichen Vollbildern und Holzschnitten, sowie einer Uebersichtskarte. Preis gebd. ℳ 4.—.
Wie der Glanz eines schönen Sommertages liegt es über dem Engelschen Buche und lockt uns hinaus auf unsere schöne Alb; es wird Tausenden ein lieber Begleiter werden.

Richard Weitbrechts Schwobagschichta. Reizende Erzählungen in schwäbischen Dialekt mit viel Humor und Ernst in glücklichster Vereinigung. 1. D' Pfarrmagd. 2. No gstät. 3. A Goischt. 4. De Ueberzwerch. 5. Oineweag. Preis pro Bändchen 60 ₰, alle 5 in schönem Leinwandbande ℳ 3—. Ferner pro Bdch. à 0,80 ₰: 6. Der Blomabäure ihr Domme. 7. Verzwickte Geschichta.

Geburtstags- und Neujahrswünsche für die Jugend v. 7—14 Jahren. Eleg. gebd. ℳ 1.—. Wie oft werden Eltern, Lehrer etc. um Neujahrs- und Geburtstagswünsche angegangen, und wie schwierig ist es, gleich ein solches zu finden. Obiges Büchlein dürfte daher vielen willkommen sein.

Illustriertes Puppenkochbüchlein von H. Löffler. Eine nützliche Gabe für junge Mädchen 3. Auflage. Elegant gebd. ℳ 1—.

Bierer, Mieter und Vermieter nach dem Bürgerlichen Gesetzbuch. Preis ℳ 0,80.
Zuverlässiger Ratgeber bei allen Streitfragen in Mietssachen.

Bierer, Erbfolge, Testament, Erbvertrag. Mit vielen Formularen, nebst einem Anhang. **Erbschafts- und Schenkungssteuergesetz.** Kart. ℳ 1.50.

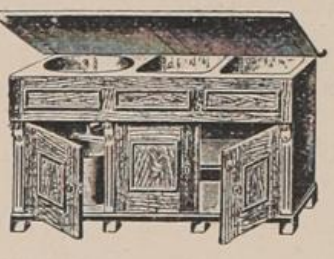
Gesindeordnung für das Königreich Württemberg. Mit Erläuterungen von Reg.-Rat Rampacher. Preis 50 ₰.

Lehr- und Handbuch der gesamten einfach bürgerlichen und ländlichen Hauswirtschaft. Von Viktor Weitzel. Mit 247 Textbildern und 16, größtenteils farbigen Tafeln, gbd. ℳ 4—. — Für die heranwachsenden Mädchen ein trefflicher Leitfaden auf dem weitverzweigten Gebiete des Hauswesens unter besonderer Berücksichtigung der ländlichen Verhältnisse. — Für die erfahrene Hausfrau ein praktisches Handbuch, in dem sie manche Anregung finden wird, und immer guten Rat, wenn sie eines solchen bedarf.

Fr. Steinle, Ulm a. D.

Kramgasse 2. Einrichtung **Telephon 145.**
gesundheitstechnischer Anlagen.

Spültische in **Grösse und**



Eisschränke jeder **Ausführung.**

Gasherde in grösster Auswahl
und jeder Preislage
am Lager.

TÜRK & PABST's

FRANKFURT A M. Rühmlichst bekannte:
Worcester-Sauce. Mayonnaise.
Geringer Zusatz unserer W.-Sauce gibt Braten, kaltem Fleisch, Ragouts, Saucen, Fleisch-Pasteten pikantesten Geschmack. Durch Zollersparnis wesentlich billiger als ausländ. Fabrikate.

Türk & Pabst's

Frankfurt a. M. Rühmlichst bekannte:
Anchovy-Paste. Sardellen-Butter.
Ist auf Brötchen gestrichen eine appetitreizende Delikatesse besonders beliebt als Vorspeise und bei Thee, sowie kaltem Aufschnitt.

Richard Kauffmann

Inh. Adolf Kauffmann, K. Hoflieferant

Telefon 308. **Ulm a. D.** Münsterpl. 14—15.

Fabriklager der

Württ. Metallwarenfabrik u. Galvanopl. Kunstanstalt | **Geislingen Steig.**

Bekannt grosse Auswahl:

Versilb., vergold., vernick. Metallwaren.
Argentan-Bestecke, D.R.P. 76975.
Schwere Hôtel- und Haushaltungsgegenstände.
Kayser-Zinn, Orivit. Kupfer, Messing.

Steter Eingang von Neuheiten in der reichh. Kunstabteilung.

Permanente Ausstellung im I. Stock.

Kein Kaufzwang.



LIEBIG'S
FLEISCH-EXTRACT

NUR ECHT

mit dem blauen Namenszuge

J. Liebig

quer durch die Etiquette.

Das beste für die Küche

Ist vorrätig in 1/16 engl. Pfund-Zinntuben, in 1/8, 1/4, 1/2, 1/1 engl. Pfundtöpfen netto, sowie in 1, 2 und 5 Pfund engl. Blechdosen netto.

Deutsches Reichspatent

Eiweiss-Althen

(gesetzlich geschützt.)

Unerreichtes Nähr- und Kräftigungsmittel für Jung und Alt. Ein ausgezeichnetes Kinder-Nährmittel, Sparsam für die Küche.

Gebrauchsanweisung.

Eiweiss Althen ist lediglich ein **Nähr- und Kräftigungsmittel** von **vorzüglicher Verdaulichkeit** und beeinflusst den Geschmack der Speisen in **keinerlei** Weise. Es wird den **heissen** Speisen in der Küche oder auch bei Tisch **teelöffelweise** ohne weiteres beigefügt und erzielt man dadurch **hohen Nährwert.** Für Kinder im ersten **Lebensjahre** genügt eine **Messer-Spitze Eiweiss-Althen** in die Flasche **heisse** Milch.

Bei **Frikandellen, Hackbraten, Fleischklössen** und dergl. rechnet man **5 Gramm Eiweiss-Althen** auf **1 Pfund Fleisch.** Das **Eiweiss-Althen** wird **statt Eier** in die Masse gegeben. **Eiweiss-Althen** verleiht den Fleischspeisen die **nötige Bindung,** ohne dieselben **fest** zu machen. Durch die Anwendung des **Eiweiss-Althen** wird das Missraten dieser Speisen infolge nicht frischer Eier vermieden. Dies ein nicht zu **unterschätzender Vorteil,** ganz abgesehen von der **Ersparnis** und dem **Nährwert.**

Als **Nährwert** erhöhender Zusatz bei **Bäckerei und Conditorei** kann **Eiweiss-Althen** nur angelegentlichst empfohlen werden. Das so hergestellte Gebäck ist für **Magen-, Darm-, und Zuckerkranke,** sowie für **Nervenkranke** ein bewährtes **Nähr- und Kräftigungsmittel.**

Eiweiss-Althen trocken und **luftig aufbewahrt,** verdirbt niemals, da es ein **chemisch reines, kleberfreies, hochprozentiges Pflanzeneiweiss** ist.

Man achte auf die Verpackung. Eiweiss-Althen wird nur in **plombierten Original-Beuteln** in den Handel gebracht und zwar kostet:

1 Kilo-Beutel Mk. 3.— ½ Kilo-Beutel Mk. 1.50
¼ Kilo-Beutel Mk. —.80 ⅛ Kilo-Beutel Mk. —.50

1 Pfd. Eiweiss-Althen hat den gleichen Nährwert wie 5 Pfd. Rindfleisch oder ca. 100 Eier.

Zu haben in den Drogen- und Kolonialwaren-Geschäften. Wo nicht erhältlich wende man sich an den General-Vertrieb

TOLHAUSEN & KLEIN, Frankfurt a. M.

der Nötiges veranlassen wird.

Hunyadi János

natürliches Bitterwasser.

Ein Naturschatz von Weltruf.

Unerreicht in seinen seit über drei Decennien bewährten Vorzügen, welche in über 1000 Gutachten hervorragender Aerzte anerkannt sind.

Nach den von medizinischen Autoritäten abgegebenen Gutachten ist das natürliche Hunyadi János Wasser für jedes Alter und Geschlecht ein mildes, überaus verläßliches, auch bei längerem Gebrauche sehr gut vertragenes und unschädliches, sowie leicht und bequem zu nehmendes **Abführmittel.**

Als vorzüglich erprobt bei

habitueller und gelegentlicher Verstopfung, Congestionen, Fettleibigkeit, Verdauungsstörungen, Leberleiden, Hämorrhoiden, Anlage zu Gicht und Rheumatismus etc.

Gewöhnliche Dosis: Ein Weinglas voll.

Besitzer:

Andreas Saxlehner,

kaiserl. österr. und königl. ungar. Hoflieferant, Budapest.

ANDRE HOFER

Hauptniederlassung für Deutschland:

Freilassing.



Zusatz von Andre Hofer's Echtem Feigen-Kaffee
macht jeden Kaffee

wohlschmeckender, gesünder
und **nahrhaft.**

Evangelisches Hausgebetbuch.

Gebete zum Morgen- und Abendsegen für alle Tage des Jahres.

Ein prächtiges Buch fürs christliche Haus!



Wertvolles Fest-Geschenk bei jeder Gelegenheit!

8. Auflage, durchgesehen und vermehrt von Stadtpfarrer **Julius Endriß.**
Mit 12 Bildern. Groß-Quart-Format. Preis gebd. Mk. 26.—.

Vollständig neue, zeitgemäße Ausstattung, klare, auch für schwache Augen leicht lesbare Schrift, schöne, stimmungsvolle Bilder, künstlerischer Originaleinband zeichnen diese neue Ausgabe aus. Möchte dies Buch wieder werden, was es einst war, ein Hausgebetbuch, ein Volksbuch und möchte es dazu helfen, in unserer Zeit der Auflösung die christliche Sitte zu erhalten und zu festigen.

Einige Urteile über unser Hausgebetbuch.

— Der alte Hauber nimmt in neuer Gestalt seinen Segensgang wieder auf. Zu seiner Empfehlung braucht kaum etwas gesagt zu werden. Es sind vielfach alte köstliche Gebete, die da zu täglicher Andacht geboten werden. Auch dies Buch ist typographisch und sonst ausgezeichnet ausgestattet. Die beigefügten Bilder sind vortrefflich gewählt, und ihre Reproduktion läßt nichts zu wünschen übrig. Wir freuen uns des Wiedererscheinens des „Hausgebetbuchs", empfehlen es zu Geschenken bei passender Gelegenheit und wünschen ihm überhaupt die weiteste Verbreitung. (Der alte Glaube.)

— Es weht darin der Geist einer treuherzigen Gottesfurcht und Frömmigkeit, wie sie noch in der Generation vor uns in unserem Volk weit und breit heimisch war. (Evangel. Kirchenblatt für Württemberg.)

— Wir hoffen, daß dieses gute Gebetbuch wieder vielen Familien und Häusern zur Hausandacht hilft, sie aufs neue beten lehrt und christl. Sitte und Ordnung baut und bewahrt. Die sehr schöne Ausstattung macht es zu einem sehr wertvollen Geschenk an Familien, bei Hochzeiten und anderen Gelegenheiten. (Der Sonntagsfreund, Berlin.

Zu beziehen durch J. Ebner's Verlag in Ulm, sowie jede Buchhandlung.

Ein willkommener und notwendiger Ergänzungsband zu

Löffler-Bechtel Kochbuch

ist

Die Hausfrau
in ihrem Schalten und Walten.



Unter Mitwirkung hervorragender Fachleute bearbeitet von
Dr. Moeller.

— Reich illustriert. —

Aus dem reichen, umfassenden Inhalt heben wir zur Probe hervor:

Frauenarbeit.	Das Haus und seine Räume.	Auf dem Markt.
Berufsarten.	Einrichtung der Wohnung.	Im Geflügelhof.
Die Braut.	Zimmer- und Möbelpflege.	Blumen-, Gemüse- und Obstgarten.
Die Gattin.	Handarbeit im Hause.	Am Krankenbett.
Die Hausfrau.	In Keller und Waschküche.	

Preis gebunden Mk. 18.—

Dieses gediegene **Familien- und Haushaltungsbuch**, unter Mitarbeit einer Reihe der hervorragendsten Fachleute entstanden, läßt seinen praktisch fachkundigen und übersichtlich umfassenden Inhalt für alle ähnlichen Bücher weit hinter sich. Der Ehemann kann seiner Frau, die Eltern können der heranwachsenden Tochter **kein schöneres und nützlicheres Geschenk von bleibendem Wert** geben, als unsere **„Hausfrau in ihrem Schalten und Walten“**, welche alle Geschäfte und Obliegenheiten, die in einer Familie und Haushaltung überhaupt vorkommen, eingehend behandelt, sowie dem Mädchen und der Frau in jeder Lage in und außer dem Hause, in Hof und Garten ihre bewährten nnd erprobten Ratschläge und Erfahrungen mitteilt.

Zu beziehen durch J. Ebner's Verlag in Ulm, sowie jede Buchhandlung.



Einige Urteile aus berufener Feder über

Die Hausfrau in ihrem Schalten u. Walten

Die verschiedenen Seiten des Frauenberufes auf den verschiedenen Lebensstufen, in Ehe und Familie, in Haus und Garten, in gesunden und kranken Tagen, im natürlichen und geistigen Leben werden in erschöpfender Weise behandelt. Ueberall werden **klare, wertvolle, gediegene Ratschläge** und **Belehrungen** gegeben .... Kurz, man muß staunen über die Reichhaltigkeit und Mannigfaltigkeit des Inhalts, dabei zeichnet sich das Werk durch ein schönes Maßhalten und das Fernhalten extremer Anschauungen und Bestrebungen aus. Man merkt es den einzelnen Abschnitten an, daß sie von berufenen Mitarbeitern von reicher Erfahrung und gründlicher Sachkenntnis geschrieben sind. gez.: der Vorstand der Frauenarbeitsschule Crailsheim, Dekan Hole.

.... ein Werk, das zweifellos einen **ersten Rang** unter Büchern ähnlicher Art einnimmt, denn keines von ihnen ist so umfassend und kommt den Bedürfnissen der Gegenwart so allseitig entgegen wie dieses. Was die heutige Hausfrau zu tun hat innerhalb und außerhalb des Hauses, findet eingehende und doch knappe, leichtverständliche und wissenschaftliche Behandlung und Beleuchtung gez.: Br. .... Vorstand der Frauenarbeitsschule Tübingen.

Ich habe mich davon überzeugt, daß dieses Buch trotz seiner Vielseitigkeit in jedem einzelnen Teile bei aller Kürze das Wesentlichste derart behandelt, daß es für Mütter und Töchter als **geradezu unentbehrlich** bezeichnet werden darf. gez.: Prof. Ziegler, Vorstand der Frauenarbeitsschule Geislingen.

Von eminentem Wert für jede Hausfrau ist's, einen solchen wirklich tüchtigen und **zuverlässigen Helfer und Berater** in allen täglich vorkommenden Fällen zu besitzen. Es ist das Ergebnis eines jahrelang durchdachten Planes, dessen Ausführung in vorzüglichster Weise zur Belehrung der Frauenwelt bekannt gegeben wird. „Schwäbische Frauenzeitung", Stuttgart.

In alle Räume des deutschen Hauses tritt das Werk ein, vom Keller bis zum Speicher, wenn es auch mit Vorliebe in der eigentlichen Wohnung verweilt, wo das Familienleben sich abspielt und **das Wirken und Streben der deutschen Frau** vor allem in die Erscheinung tritt. Bei dem Studium der einzelnen Kapitel gewinnt man den Eindruck, daß der überreiche Stoff mit staunenswerter Umsicht geordnet und mit dem größten Geschick verarbeitet worden ist. „Grenzbote".

Zu beziehen durch J. Ebner's Verlag, Ulm, sowie jede Buchhandlung.

Ein neues Gesundheitsbuch für Haus und Familie!

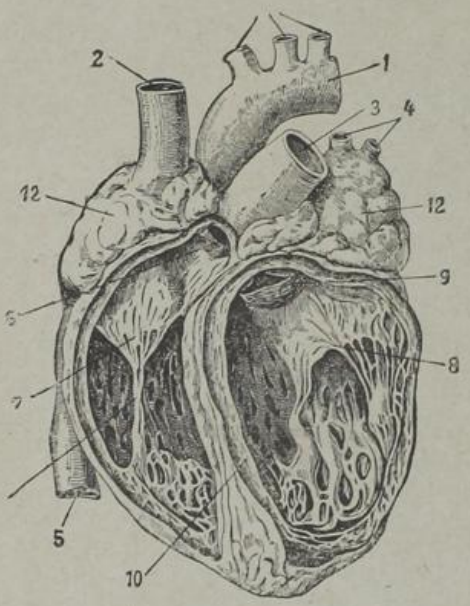
Der Weg zur Gesundheit

Ein ärztliches Hausbuch für Gesunde und Kranke beiderlei Geschlechts

bearbeitet und herausgegeben von

Dr. med. E. Knopf, Frankfurt a. M.

unter Mitarbeit von Dr. **Bach**, Kinderarzt; Stabsarzt Dr. **Boensel**, Augenarzt; Dr. **Hensay**, Kinderarzt; Dr. **Kupferberg**, Medizinalrat und Direktor der Hebammenschule zu Mainz; Dr. **Hugo Müller**, Hautarzt; Dr. med. **Puppel**; Stabsarzt Dr. **Rissom**, Hautarzt; Stabsarzt Dr. **Romberg**, Nervenarzt.



Ein stattlicher Band von über 900 Seiten in schönem, dauerhaftem Einbande mit Goldpressung und Farbendruck.

324 Abbildungen im Text, 24 Tafeln, worunter 18 farbige.

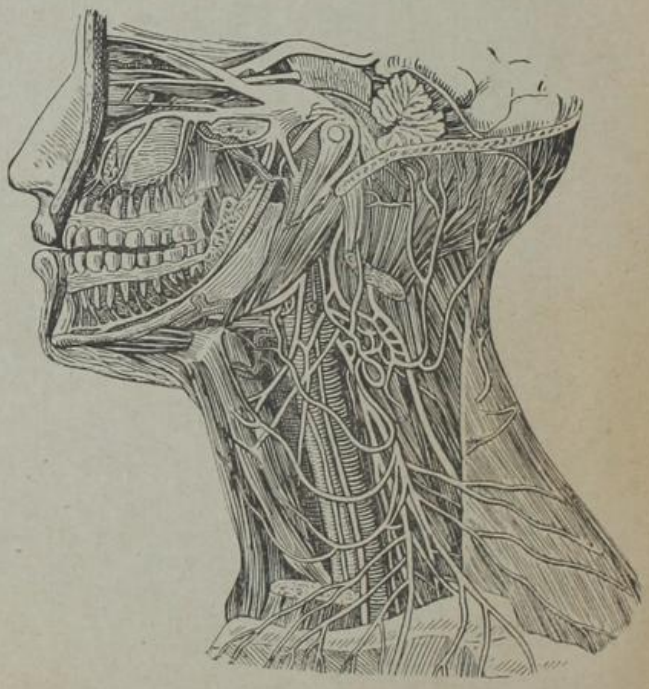
Preis eleg. gebd. nur Mk. 30.—.

Welche Summe ärztlichen Wissens und Könnens

in diesem Buche für jedermann verständlich wiedergegeben ist, läßt sich in kurzen Worten gar nicht sagen. **Wer wissen will, wie es in seinem Körper aussieht,** wie er sich vor Krankheit schützen kann und wer ein Buch im Hause haben will, in dem er sich in Krankheitsfällen Aufklärung und Rat holen kann, dem sei

„Der Weg zur Gesundheit"

empfohlen. **Auf jede Frage** auf diesem Gebiete wird er darin Antwort finden.



Zu beziehen durch J. Ebner's Verlag in Ulm, sowie jede Buchhandlung.

Inhalts-Uebersicht von Knopf, Der Weg zur Gesundheit.

Die Gesundheitspflege von Dr. H. E. Knopf.

Luft — Wasser — Boden — Kleidung — Nahrung — Wohnung — Heizung — Ventilation — Beleuchtung — Entfernen der Abfallstoffe — Leichenbestattung — Krankenhäuser — Schulhygiene — Gewerbehygiene — Ansteckende Krankheiten — Bekämpfung der Infektionskrankheiten.

Der gesunde u. der kranke menschliche Körper v. Dr. H. Kupferberg.

Grundbestandteile des Körpers (Gewebelehre). — Die einzelnen Teile des gesunden menschlichen Körpers und ihre Tätigkeit. — Allgemeine Anatomie der Körpererkrankungen u. s. w.

Die Chirurgie v. Dr. H. Kupferberg.

Allgemeine Chirurgie (Lehre von der Entzündung und der Wunde, Verstauchung, Verrenkung, Knochenbrüche) — Spezielle Chirurgie (Chirurgie des Kopfes, Halses, der Wirbelsäule, des Unterleibes, Mastdarms, der Harnorgane u. s. w.).

Nerven- und Geisteskrankheiten von Dr. E. F. Romberg.

Organische Nervenkrankheiten (Erkrankungen im Gebiet einzelner Nervenbahnen, Erkrankungen des Rückenmarks, Erkrankungen des Gehirns). Die sogenannten Neurosen — Geisteskrankheiten (Allgemeine Vorbemerkungen, Ursachen der Geisteskrankheiten, Die alkohol. Geistesstörungen, Jugendirresein, Gehirnerweichung, Melancholie, Altersblödsinn, Manie, epileptisches und hysterisches Irresein u. s. w.).

Frauenkrankheiten, Schwangerschaft, Geburt und Wochenbett von Dr. H. Kupferberg.

Frauenkrankheiten (Anatomie der weiblichen Unterleibsorgane, Erkrankungen der äußeren und inneren Geschlechtsteile, Zusammenhang zwischen weiblichen Unterleibsorganen und Allgemeinerkrankungen), Schwangerschaft, Geburt und Wochenbett (Die Schwangerschaft, Die Geburt, Wochenbettspflege, Säuglingspflege, Störungen der Schwangerschaft und Geburt, Plötzlicher Tod in der Schwangerschaft, bei der Geburt und im Wochenbett u s.w.)

Die Ernährung und Pflege des Säuglings von Dr. O. Bach.

Der Neugeborene — Erkrankungen der Mundhöhle — Die Magen- und Darmerkrankungen des Säuglings u. s. w.)

Erste Hilfe bei Unglücksfällen von Dr. H. Kupferberg.

Verletzungen — Blutungen — Wundvergiftung — Verbrennungen — Rettung Ertrinkender — Knochenbrüche — Verrenkungen und Verstauchungen — Behandlung Bewußtloßer und Scheintoter — Notverbände — Transport Verunglückter u.s.w

Innere Medizin von Dr. E. Puppel und Dr. H. E. Knopf.

Allgemeine Therapie — Herzkrankheiten — Nierenkrankheiten — Krankheiten der Atmungsorgane — der Leber — des Blutes — des Verdauungskanals (Mund, Speiseröhre, Magen, Darm) — Akute Infektionskrankheiten (Typhus, Ruhr, Cholera ꝛc) — Stoffwechselkrankheiten — (Die Zuckerharnruhr, Gicht, Fettsucht) — Vergiftungen u. s. w.

Die Geschlechtskrankheiten von Dr. O. Rissom.

Die ansteckenden Kinderkrankheiten von Dr. J. Hensay.

Scharlach — Masern — Röteln — Diphtherie — Keuchhusten (Stickhusten, Blauer Husten) u. s. w.

Die Hautkrankheiten von Dr. H. G. A. Müller.

Die einzelnen Hautkrankheiten und ihre Behandlung (Blattern, Pocken, Milzbrand, Aussatz, Chronische ansteckende Krankheiten der Haut, Tuberkulose der Haut, Furunkel, Karbunkel, Blutschwär, Geschwülste, Erfrieren u. Verbrennungen).

Die Sinneswerkzeuge von Dr. K. Boensel und Dr. H. E. Knopf.

Das Auge (von Dr. K. Boensel) — Bau, Verrichtung, Erkrankungen des Auges, Uebersichtigkeit, Kurzsichtigkeit, Brillen, Verletzungen des Auges u. s. w.

Das Ohr (von Dr. H. E. Knopf). — Der Bau und die Verrichtungen des gesunden Hörorgans, Erkrankungen u. s. w.

Die Krankenpflege von Dr. Knopf.

Pflegepersonal, Krankenzimmer, Krankenbett, Verbände, Reinigung und Speisung des Kranken, Sonstige Hilfeleistungen, Anwendung feuchter und trockener Wärme (Umschläge, Wickel, Packungen) u. s. w.

Makrobiotik von Dr. H. E. Knopf.

Makrobiotik, oder die Kunst, ein hohes Alter zu erreichen und gesund zu bleiben.

Zu beziehen durch J. Ebner's Verlag in Ulm, sowie jede Buchhandlung.

Gottes Herrlichkeit in seinen Werken.

Von Dr. A. Werfer. — Dritte, reich illustrierte Auflage.

Preis gebd. Mk. 10.—.

Dieses vornehme, prächtige Buch mit 4 Chromobildern und vielen Vollbildern nach Gemälden erster Meister eignet sich in seinem bestechenden Gewande ganz besonders zum Weihnachts-, Neujahrs-, Oster-, Konfirmations-, Kommunions-, Firmungs- u. Reise-Geschenk — man wird damit überall Ehre einlegen und jedem Freude machen.

Lehr- und Handbuch der gesamten einfach bürgerlichen und ländlichen Hauswirtschaft.

Von Victor Weitzel. Mit 247 Textbildern und 16 größtenteils farbigen Tafeln. Gebd. Mk. 8.—. **Für die heranwachsenden Mädchen** ein trefflicher Leitfaden auf dem weitverzweigten Gebiete des Hauswesens unter besonderer Berücksichtigung der ländlichen Verhältnisse. **Für die erfahrene Hausfrau** ein praktisches Handbuch, indem sie manche Anregung finden wird, und immer guten Rat, wenn sie eines solchen bedarf.

Das Einmachen, Eindünsten, Dörren

der Früchte, Gemüse und Pilze, sowie die Bereitung von Fruchtsaft, Beerenobstwein und Fruchtlikör. — 2. Auflage.

Auf Grund langjähriger Erfahrungen speziell derjenigen der letzten Jahre für den praktischen Gebrauch zusammengestellt von **Küchenmeister Eugen Bechtel.** Mit vielen Abbildungen und einer farbigen Früchtetafel. — Preis Mk. 4.—.

Die neuen Errungenschaften der Einmachkunst, namentlich des Einkochens **mit** oder **ohne** Zucker oder unter **Verwendung** von **Saccharin,** die Marmeladen- oder Musbereitung, die Säftegewinnung und Haltbarmachung aller dieser Einmachprodukte durch Kochen oder Dünsten, das Dörren oder Trocknen der Früchte und Gemüse finden sie in dieser neuen Auflage in über 220 Rezepten praktisch verwendet.

Illustriertes Puppenkochbüchlein.

Eine nützliche Gabe für kleine Mädchen

von **H. Löffler.** 5. Aufl. Eleg. gebd. 2.20 Mk. Wir machen auf die niedliche Ausstattung dieses Büchleins, seine große Vollständigkeit und prakt. Einrichtung aufmerksam. Es enthält 175 Kochrezepte, Speisezettel ꝛc., aber nur solche, die probat für die Puppenküche sind und durch welche die Mädchen spielend kochen lernen.

Geburtstags- und Neujahrswünsche

für die Jugend von 7—14 Jahren. — Elegant gebd. Mk. 2.20.

Eine reiche Auswahl von Glückwünschen bei allen Gelegenheiten.

Claudius, Großes Gratulationsbuch.

Eine vollständige Sammlung von Gedichten und Briefen zur Gratulation bei Neujahrs-, Geburts-, Namens-, Hochzeits-Tagen, Polterabend-, Sylvester-, Liebes-, Abschieds-, Trostgedichten, Trinksprüchen, Stammbuchaufsätzen, Grabschriften, Blumensprache ꝛc. — 13. Auflage. — Preis Mk. 6.50.

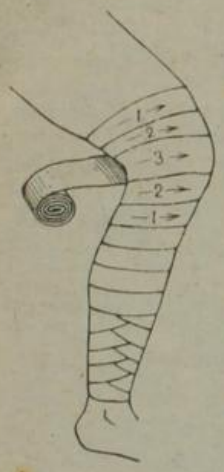
Wer sollte nicht in die Lage kommen, sich jährlich mehrmals aus solch praktischem, vollständigem Buche Wünsche in Form von Gedichten oder Briefen zu holen. Wer ein Glückwunsch- oder Gelegenheitsgedicht braucht, findet im „Claudius" sicher etwas Passendes, und Dank der reichhaltigen Auswahl, für die alljährlich wiederkehrenden Feste auch immer wieder etwas Neues.

Zu beziehen durch J. Ebner's Verlag in Ulm, sowie jede Buchhandlung.

Die praktische Krankenpflege
in der Familie

von Dr. med. **O. Ulrich**, prakt. Arzt. — Preis gebd. Mk. 4.50.

— Mit zahlreichen Abbildungen und einer farbigen Tafel. —



Krankheit ist ein böser Gast, der wohl keine Familie ganz verschont; ihn recht bald wieder zu vertreiben, dazu wird unser Buch der Pflegerin den richtigen Weg zeigen. Der gute Wille allein tut es nicht! Hier hilft uns der Verfasser; er zeigt, vielfach durch **anschauliche Abbildungen** unterstützt, wie und wo man helfen kann und soll, wie Krankenzimmer und Bett herzurichten ist, wie man Verbände und Umschläge macht, den Kranken umbettet, ihm Arzneien und Speisen verabreicht und andere Handreichungen tut, was man bei ansteckenden Krankheiten zu beobachten hat (Desinfektion) ꝛc. ꝛc. Auch die **Zubereitung der Krankenkost** enthält das Buch und eine Anleitung, **leichtere Erkrankungen und kleinere Verletzungen selbst zu behandeln.**

Die häusliche Krankenpflege ruht gewöhnlich auf den Schultern der weiblichen Hausgenossen, meistens der Mutter. Diesen sei obiges Buch daher besonders empfohlen, es wird ihnen als Freund und Helfer in allen Krankheitsnöten von großem Werte sein **und sollte daher in jeder Familie zu finden sein.**

Ein prächtiges Buch für unsere Jugend, sowie jeden Naturfreund!

Dr. K. G. Lutz,

Der Schmetterlingszüchter.



Lebens- u. Entwicklungsweise unserer einheimischen Schmetterlinge u. Raupen, nebst einer Anleitung zur Schmetterlingszucht.



Mit 262 Abbildungen auf 15 Farbendrucktafeln und 167 Textillustrationen.

2. Auflage. — Preis elegant gebunden **Mk. 8.50.**

Der **Schmetterlingszüchter** unterscheidet sich von anderen derartigen Büchern besonders dadurch, daß er die Zucht der Schmetterlinge aus Raupen eingehend behandelt und dementsprechend eine genaue Beschreibung der Raupen und Puppen bringt und deren Fundorte angibt. Durch die zahlreichen naturgetreuen Abbildungen wird das Bestimmen der Raupen und Schmetterlinge wesentlich erleichtert, so daß das Buch nicht nur dem Entomologen, sondern auch den Anfängern auf diesem Gebiete, unserer Jugend, gute Dienste leisten wird.

Zu beziehen durch J. Ebner's Verlag, Ulm, sowie jede Buchhandlung.

Medizinische Volksbücher.

Für jedermann leicht verständliche Einzelbeschreibungen aller Krankheiten und Gebrechen des menschlichen Körpers. Aufklärung, Rat und Hilfe jedem Leidenden.

Jeder Band Mk. 1.80. Vollständige Verzeichnisse gratis.

Krankheiten der Herzklappen. Von Dr. Bär-Frankfurt. (Bd. 1).
Krankh. der Gebärmutter. Von Dr. Bollenhagen-Würzburg (Bd. 2).
Die Menstruation u. ihre Störung. Von Dr. Bollenhagen-Würzburg. (3).
Gonorrhöe u. Unfruchtbarkeit (Sterilität) des Weibes. Von Dr. Bollenhagen-Würzburg. (Bd. 4).
Die Influenza. Von Dr. med. Boltenstern-Leipzig-Lindenau. (Bd. 5)
Skrofulose u. Tuberkulose des Kindes. Von Dr. F. Braun-Dresd.
Krebs u. andere Neubildungen. Von Dr. F Braun-Dresden. (Bd 7).
Englische Krankheit. Dr Braun (8).
Gelenkrheumatismus. Von Dr. Burwinkel, Bad-Nauheim. (Bd. 9).
Zuckerkrankh. Von Dr. Ernst (Bd. 11)
Pflege der Wöchnerin und des Neugeborenen. Von Dr. Flamm, Leipzig-Volkmarsdorf. (Bd. 12).
Gehirn- u. Nervensystem. Von Dr. L. Fürst-Berlin (Bd. 13).
Nierenkrankh., Wassersucht. Von Dr. J. Hainebach-Frankf. (Bd 14).
Entzündung der Augenbindehaut. Von Dr. F. Ilg-Biberach.
Lungenschwindsucht. Von Dr. Jacobi, Neudietendorf. (Bd. 16).
Die Verdauung. Dr. Plaut (17).
Masern und Scharlach. Von Dr. Schnurr-Leipzig-Neustadt. (Bd 18).
Pflege d. Mundhöhle u. d. Zähne. Von Dr. Westenberger-Frankfurt.
Wundbehandlung u. Blutstillg. Von Dr. Wollermann-Frankfurt.
Bleichsucht u. Blutarmut. Von Dr. Boltenstern-Leipzig-Lindenau.
Entzündung u. Eiterung. Von Dr. Buttenberg-Magdeburg. (Bd. 22).
Die Darmkrankheiten. Von Dr. Buttenberg-Magdeburg (Bd. 23).
Keuchhusten u. Diphtherie. Dr. Dieckerhoff und Dr. Köstler (24).
Blasenkrankheiten. Von Dr. Grätzer-Sprottau. (Bd. 25).
Kehlkopfkrankheiten. Von Dr. Hainebach-Frankfurt. (Bd. 26).
Arbeiterwohnungsfrage. Von Dr. Hanauer-Frankfurt. (Bd. 27).
Hygiene der Wohnungen. Von Dr. Hanauer-Frankfurt. (Bd. 28)
Das Radfahren. Von Dr. F. Ilg-Biberach. (Bd. 29).
Nasen- und Rachenkrankh. Von Dr. Klatt-Marienwerder. (Bd. 30).
Bau u. Funktionen des menschlichen Körpers. Von Dr. Klatt-Marienwerder. (Bd. 31)
Die Impfung Von Dr. Lehmann, Frankfurt a M. (Bd. 32.)
Atmungsorgane, Luftröhren-, Brustfell-, Lungenentzündg., Asthma. Von Dr. Lentschner-Leipz
Fallsucht (Epilepsie), Schlaganfall, Veitstanz. Dr. Mayer (34)
Magenkrankheiten. Von Dr. Neubaur-Magdeburg. (Bd. 35).
Das Fieber. Dr. Plaut (Bd. 36).
Akute Vergiftungen. Von Dr. Schauer-Leipzig. (Bd. 37).
Die Krankheiten d. Harnröhre. Von Dr. Schauer-Leipzig. (Bd 38)
Die Nahrungsmittel. Von Dr. Schreiber. (Bd. 39).
Leberkrankheiten. Von Dr. Schürmayer-Hannover. (Bd. 40).
Die Herzmuskelkrankheiten. Von Dr. Bär-Frankfurt. (Bd. 41)
Haut, Haare u. Nägel. Von Dr. Dreysel-Leipzig. (Bd. 42).
Arzneimittel. Von Dr. Lobedank-Hann.-Minden. (Bd. 43).
Genickstarre. Dr. Fürst (Bd. 44).
Krankheiten des Ohres. Von Dr. Klatt-Marienwerder. (Bd. 45).
Chronische Vergiftungen. Von Dr. Boltenstern-Leipzig (Bd. 46).
Schwangerschaft und Geburt. Von Dr. Flamm-Leipzig (Bd. 47).
Schulgesundheitspflege. Von Dr. Goliner, Erfurt. (Bd. 48).
Arterienverkalkung. Von Dr. Goliner, Erfurt. (Bd. 49).
Gicht, Rheumatismus, Ischias. Von Dr. Lorenz, Wildbad. (Bd. 50).
Simulierte und eingebildete Krankheiten. Von Dr. Werner
Die tierischen Schmarotzer im u. am Menschen. Von Dr. Ulrich (52).
Unterleibsbrüche, Unterschenkelgeschwüre, Krampfadern, Venenentzündg. Von Dr. Ulrich.
Neurasthenie, Hysterie, Nervenleiden von Dr. Ulrich. (Bd. 54.)

Zu beziehen durch J. Ebner's Verlag, Ulm, sowie jede Buchhandlung.

Kekse!

125 gr Butter werden schaumig gerührt, dann kommen 4 ganze Eier und 250 gr Zucker dazu. Verrühren das gut miteinander vermischt ist gibt man 750 gr. Mehl, 1. Päckchen Backpulver und 1 Päckchen Vanillinzucker hinzu. Der Teig wird dünn ausgerollt und mit einem Weinglas Plätzchen ausgestochen.

1/4 kg Butter	Zuckerguss!
4 Stk Eier	1/2 kg Zucker
1/2 kg Zucker	3 Stk Eier
1 1/2 kg Mehl	1 kg Mehl
1 Päck Backpulver	1/2 Päck Backpulver
1 " Vanillinzucker	

Gerührter Kaffeekuchen.

1 kg Mehl 125 gr. Butter 3 Eigelb 3 Eßlöffel 1/4 l. Milch 200 gr. Zucker 1/4 kg Rosinen 1 Päck. Backpulver. Die Butter zu Flocken gerührt, dann gibt man Eigelb, Zucker, Milch und allmählich das Mehl dazu und rührt alles immer recht eine Viertelstunde 1 Stunde. Zuletzt gibt man den Eßlöffel des

Backpulver hinein die Form wird gut mit Butter ausgestrichen, der fertige Teig darf nicht stehen, sondern muß sofort gebacken werden.

1 kl Mehl
1/4 kl Butter
3 Stk Eier
1/4 l. Milch
1/2 kl Zucker
1/4 kl Rosinen
1 P. Backpulver
1 " Vanillezucker

1 kl Zucker
3 Stk Eier
etwas Zimt
1 Löf Kalken
1 " Pottasche
Zitronenschale
Mandeln
Zitronat
1/2 Tasse Honig
2 kl Mehl

1 Pfefferküsse.

1 kl Farin wird mit 3 ganzen Eiern 1/4 Stunde gerührt, etwas Zimt 1 Löf. Kalken und 1 Löf gemahlene Pottasche nebst Zitronenschale hinein, etwas gehackte Mandeln etwas kleingeschnittenes Zitronat 1/2 Tasse Honig 2 kl Mehl und den Teig tüchtig verarbeiten!

Kürschorte!

4 Dotter 3/4 kl Zucker schaumig rühren dazu 1/2 kl Quark und 1 1/2 kl geriebene Kartoffeln etwas Zitronensaft und den Schnee. Zu einer Pfefferminzform backen

4 Stk Eier
3/4 kl Zucker
1/2 kl Quark
1 1/2 kl Kartoffeln
Zitronensaft.

Helene Hohnel

für die
bürgerliche
Küche