Praktisches
Kochbuch

Practisches Kochbuch

von

Henriette Davidis

Zu geneigten Aufträgen empfehlen sich:
A. Baier & Co.
Buch-, Antiquariats- und Musikalienhandlung
Cassel, Martinsplatz, obere Marktgasse 1.

Henriette Davidis

Praktisches Kochbuch

für

die gewöhnliche und feinere Küche.

Mit besonderer Berücksichtigung

der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen

neu bearbeitet und herausgegeben

von

Luise Rosendorf.

Neunundzwanzigste verbesserte und vermehrte Auflage.

Bielefeld und Leipzig.
Verlag von Velhagen & Klasing.
1888.

Vorwort.

Alle Besitzerinnen des weltbekannten und beliebten Davidisschen Kochbuches wissen, mit wie großem Fleiße und ungewöhnlichem Erfolge die Verfasserin bestrebt gewesen ist, ihr Kochbuch zu verbessern und immer mehr zu vervollkommnen.

In demselben Geiste wird die unterzeichnete, von der Verlagshandlung nach dem Tode der Verfasserin mit der Fortführung des Buches betraute Herausgeberin daran weiter arbeiten und auch Neues, was vom Standpunkt der Wissenschaft aus, welche sich heute vielfach mit der wichtigen Ernährungsfrage des menschlichen Körpers beschäftigt, empfohlen wird, für die Küche nutzbar zu machen suchen.

Mit dem Wunsche, daß insbesondere die weibliche Jugend die Wichtigkeit der Nahrungsfrage erkennen und nicht nur ausnahmsweise nach einem Kochbuche greifen, sondern demselben öfter als bisher ein eifriges Studium widmen möchte, geht die Überzeugung Hand in Hand, daß sie dann um so freudiger in treuer Pflichterfüllung am häuslichen Herde walten wird, damit von diesem, in des Wortes eigenster Bedeutung, Segen ausgehe.

☞ **Um dem Gebrauche des Kochbuches den Nutzen zu sichern, den die Verfasserin insbesondere jungen Hausfrauen davon wünscht, wird dringend gebeten, vor dem eigentlichen Gebrauche des Buches sich mit den einleitenden Abschnitten (Seite 1—20) und den allgemeinen Vorbereitungsregeln (Seite 21—51) sowie mit den den meisten Abschnitten voran-**

gehenden allgemeinen Regeln aufs sorgfältigste bekannt zu machen, da das Gelingen vieler Rezepte sowohl von der Kenntnis und richtigen Anwendung der Vorbereitungsregeln als auch der allgemeinen Regeln abhängt.

☞ Bezüglich des alphabetischen Registers wird gebeten, die Vorbemerkung sorgfältig zu beachten, da, wenn dies nicht geschieht, die rasche Auffindung der Rezepte nicht möglich ist.

Luise Rosendorf.

Wegweiser

zum raschen Auffinden alles dessen, was dies Buch enthält.

Es enthält nämlich:

		Seite.
I.	Alphabetisches Register	VIII—XXXV
II.	Einleitung	1—3
III.	Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften	4—11
IV.	Angabe der Portionen bei großen und kleineren Essen	11—13
V.	Von der passenden Anwendung des verschiedenartigen Fettes zum Küchengebrauch	13—17
VI.	Vom Aufbewahren verschiedener Vorräte für Küche und Keller	17—20
1.	Allgemeine Vorbereitungsregeln in 82 Rezepten	21—51
2.	Suppen; allgemeine Regeln	52—55
	a. Fleischsuppen in 35 Rezepten	55—69
	b. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern in 23 Rezepten	70—78
	c. Wein- und Biersuppen in 13 Rezepten	78—82
	d. Milch- und Wassersuppen in 26 Rezepten	82—87
	e. Obstsuppen in 12 Rezepten	87—89
	f. Kaltschalen in 13 Rezepten	89—91
3.	Gemüse und Kartoffelspeisen; allgemeine Regeln	92—94
	a. Gemüse in 118 Rezepten	95—132
	b. Kartoffelspeisen in 33 Rezepten	133—142
4.	Fleischspeisen aller Art; allgemeine Regeln	143—145
	a. Ochsen- oder Rindfleisch in 78 Rezepten	145—172
	b. Kalbfleisch in 54 Rezepten	172—189
	c. Hammel-(Lamm-)Fleisch in 14 Rezepten	189—193
	d. Kaninchenfleisch; Vorbemerkungen und 6 Rezepte	193—196
	e. Schweinefleisch in 31 Rezepten	196—205
	f. Wildbret in 12 Rezepten	205—210
	g. Zahmes und wildes Geflügel in 46 Rezepten	211—225
5.	Pasteten; im allgemeinen	226
	a. Große Pasteten in 31 Rezepten	227—243
	b. Kleine Pasteten, vom Backen derselben und 18 Rezepte	243—248

		Seite
6.	Fische; allgemeine Regeln	249—251
	a. Flußfische in 60 Rezepten	252—267
	b. Seefische in 49 Rezepten	267—280
7.	Verschiedenerlei selten vorkommende in- und ausländische Speisen; Vorbemerkung und 32 Rezepte	281—292
8.	Warme und kalte Puddings, vom Kochen derselben und 43 Rezepte	293—307
9.	Aufläufe und verschiedenartige Gerichte von Maccaroni und Nudeln; im allgemeinen und 53 Rezepte	308—323
10.	Plinsen, Omeletten und Pfannkuchen verschiedener Art, nebst einigen anderen in der Pfanne zu backenden Speisen; im allgemeinen und 51 Rezepte	324—338
11.	Eier-, Milch-, Mehl-, Reis- und Maisspeisen in 23 Rezepten	339—345
12.	Gelees und Gefrorenes; im allgemeinen und vom Färben und Verzieren der Gelees	346—351
	a. Saure Gelees in 21 Rezepten	351—361
	b. Süße, klare Gelees; im allgemeinen und 13 Rezepte	361—365
	c. Gefrorenes; im allgemeinen und 9 Rezepte	365—367
13.	Verschiedene kalte, süße Speisen, als Puddings, welche nach dem Kochen in Porzellan-Formen gefüllt werden; Blancmangers, Speisen von geschlagener Sahne, Frucht-Schalen nebst Wein-, Milch- und Frucht-Cremes in Assietten und Gläser zu füllen. Allgemeine Regeln und 58 Rezepte	368—385
14.	Klöße; allgemeine Regeln	386
	a. Klöße zu Suppen und Frikassees in 21 Rezepten	387—391
	b. Klöße, welche mit Sauce oder Obst gegessen werden, in 25 Rezepten	391—398
15.	Kompotts; im allgemeinen	398—399
	a. Frische Früchte in 42 Rezepten	399—408
	b. Getrocknete Früchte in 9 Rezepten	408—410
16.	Salate; im allgemeinen und 48 Rezepte	410—424
17.	Saucen; im allgemeinen	425—426
	a. Warme Saucen in 53 Rezepten	426—436
	b. Kalte Saucen in 20 Rezepten	436—440
	c. Wein-, Milch- und Obstsaucen in 25 Rezepten	440—444
18.	Backwerk.	
	a. Torten und Kuchen; Regeln beim Backen und 104 Rezepte	444—486
	b. Kleines Backwerk; Vorbericht und 81 Rezepte	486—507

Seite

c. In Butter, Schmalz und Öl zu backen; Bemerkungen und 16 Rezepte . . . . . 508—514
d. Brot zu backen in 4 Rezepten . . . . . 514—515

19. Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte und Gewächse. — Regeln beim Einmachen der Früchte. — Vom Schwefeln der Gläser und Flaschen. — Zucker zu läutern. — Das Kandieren eingemachter Früchte zu verhindern . . . . . 516—521
a. Früchte in echten französischen Branntwein einzumachen in 7 Rezepten . . . . . 522—524
b. Früchte in Zucker und Essig einzumachen in 150 Rezepten 524—573
c. Getrocknete Früchte in 12 Rezepten . . . . . 573—575

20. Vom Einmachen und Trocknen der Gemüse.
a. Junge Gemüse in Blechbüchsen und Brunnenkrüge einzumachen und 4 Rezepte . . . . . 575—579
b. Herbstgemüse; allgemeine Regeln beim Einmachen und 11 Rezepte . . . . . 579—584

21. Warme und kalte Getränke und Liköre.
a. Getränke; von den verschiedenen Kaffeesorten, vom Waschen derselben 2c. und 50 Rezepte . . . . . 584—598
b. Liköre; im allgemeinen und 13 Rezepte . . . . 598—600

22. Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches in 49 Rezepten . . . . . 600—619

23. Obstwein und Essig.
a. Obstwein in 4 Rezepten . . . . . 620—622
b. Essig in 3 Rezepten 623

VII. Hinweisung auf Speisen, welche nach der Suppe gegeben werden, doch größtenteils auch als Mittelschüsseln dienen können . . . . . 624—626

VIII. Mittel- und Schlußspeisen zu kleinen freundschaftlichen Essen . . . . . 626—627

IX. Hinweisung auf Speisen, welche von Resten verschiedener Art zubereitet werden . . . . 627—629

X. Hinweisung auf schnell zu machende Speisen . 629—633

XI. Speisezettel für größere Gesellschaften zu Mittag-, Abendessen und Büffett . . . . . 634—665

XII. Speisezettel für den täglichen Tisch . . . . 665—674

XIII. Gabelfrühstücks, das gewöhnliche Frühstück und Jagdfrühstück . . . . . 675—681

Nachtrag. Über die Salicylsäure und ihre Anwendung in der Küche . . . . . 682—683

Alphabetisches Register.

☞ **Aufläufe, Backwerk, Kompotts, Cremes, Einmachen von Früchten und Gewächsen, Klöße, Pasteten, Pfannkuchen, Puddings, Salate, Saucen und Suppen** sind unter **Aufläufe, Backwerk u. s. w.** in sich **alphabetisch aufgeführt**, was zu beachten gebeten wird. Die eingeklammerten Ziffern vor der Seitenzahl zeigen die Zahl der Rezepte an.

A.

	Seite
Aal	251
= aufgerollter	254
= blau zu kochen	253
= gebackener	254
= gebratener	254
= gefüllter	255
= in Gelee	354
= gestovter	254
= und Hecht	263
= kalter, mit Sauce	253
= marinieren (2)	255
= in Sauce	255
Aalpastete	241
Aalragout, Bremer	253
Aalsuppe (2) 65.	66
Abbrennen des Geflügels	26
Abendessen, Eingang dazu (siehe auch Speisezettel)	9
Abkochen der Gemüse	93
Abrühren der Saucen mit Butter und Eidottern	426
Abschlachten des Geflügels 26.	27
Absengen des Geflügels	26
Achtsamkeit und Überlegung	1
Agar-Agar	348
Allerlei, ein Gesellschaftsgemüse	106
= Leipziger	102
Ananas-Bowle	593
Anbrennen, Verfahren dabei	93
Angabe der Portionen bei großen und kleineren Essen	11
Aniskuchen	333
Anordnungen vor einer Gesellschaft	4
Anrichten der Gemüse	94
= der Speisen	21
Anwendung des verschiedenartigen Fettes	13
Äpfel	19
= mit Anissamen	407
= mit Bratwurst	204
= und Kartoffeln	139
= in einem Reisrand	408
= süße, zu kochen	407
Apfelgelee	364
Apfelmus	406
Apfelsalat mit Apfelsinen	407
Apfelsineneis	366
Apfelsinenkörbchen mit Gelee	364
Apfelsinenschale	51
Apfelsinen, kalte Speise in einer Schale	382
Apfelsinenspeise	376
Apfelsuppe	88
Apfeltrank	597
Apfelwein	620
Apfelweinsuppe	79
Apple-Pie, Obstpastete	243
Aprikosen-Kaltschale	90
Arme Ritter	337
Arrakschaum	385
Arrangements zu kleinen und großen Gesellschaften	4
Artischocken	111
Auerhahn zu braten	289
Auerwild-Pastete	289

Seite

Aufbewahren verschiedener Vorräte für Küche und Keller . 17

Aufläufe. Im allgemeinen . . 308
Form der Schüssel 308
Hitze und Backen 308
Die Form mit einer Serviette zu umlegen 308
" Apfel- . . (2) 315. (2) 316
" von Äpfeln und Reis 317. 318
" von Apfelreis-Resten . . 318
" von Äpfeln und Brot . . 316
" Aprikosen- 314
" Chokoladen- s. Schokoladen-Auflauf
" Compots-Reste siehe Kompotts-Reste.
" Fleisch- 319
" Frucht- 316
" Grießmehl- 310
" Herings- 319
" Kartoffel- 312
" Kirschen- 314
" von Kompotts-Resten . . 318
" von Maccaroni, Schinken und Parmesankäse . . 320. 321
" Makronen- (bittere) . . . 309
" Marmelade- 314
" Mehl- 310
" von Milchreis-Resten . . 318
" Nonnen- 310
" Nudel- 320
" Omelette für den tägl. Tisch 313
" Omelette soufflée . . (2) 312
" Polenta, italienische . . . 319
" Punsch- 317
" Reis- 309
" Reis-, italienischer, zu Geflügel und Fischragout . 319
" Reis-, mit Aprikosen . . 314
" Reismehl- 310
" von Reis, Midder und Krebsbutter 319
" Rhabarber- 314
" Sago- 309
" Sahne- 313
" von Sahne und Obst (2) 313
" Schaumgericht . . . (2) 317
" Schokoladen- 310
" Schwamm- 313

Seite

Aufläufe. Schwarzbrot- . . . 312
" Schwarzer Magister . . . 318
" Schweizer Charlotte . . 318
" Soufflé au riz (Brüsseler) 309
" Weißbrot- 311
" Weißbrot- und Walnuß- . 311
" Zwieback- 311

Aufwärmen der Gemüse . . . 94
Auslösen der Knochen des Geflügels 30
Ausnehmen des Geflügels . . 27
Ausschmelzen des Fetts . . . 614
Austern zu backen 280
" -Pastetchen 246
" -Suppe 63
" vorzurichten 34

B.

Backen der Fische 251
" kleiner Pasteten 243

Backwerk. Im allgemeinen:
Ablösen des Backwerks von der Platte 486
Aufbewahren der Formen 448
Aufbewahren des Gebackenen . . . 448
Aufgehen des Teiges 447
Behandlung der Hauptbestandteile . . 444
Bereitungsweise der Butter- und Weißbrotteige 446
Butter 445
Butter, Schmalz und Öl zu backen . 508
Eier, Vorsicht beim Aufschlagen . . 445
Erproben der Hitze 447
Erproben ob gar 448
Hefe 446
Hirschhornsalz 446
Mandeln, Zitronen und Zitronenöl . 445
Mehl und Puder 445
Nicht gar gewordene Kuchen 448
Rühren der Kuchenmasse und Verarbeiten des Teiges 446
Schlagen der Masse 447
Springform 448
Sprungherdkessel 447
Vorrichtung der Form 445

Backwerk. Torten und Kuchen.
Amerikanischer Kuchen . . . 479
Aniskuchen 465
Apfelkuchen von Blätter- oder Mürbeteig 473
Apfelkuchen ohne Butterteig mit Mandelguß 475

Seite

Backwerk, Torten und Kuchen.

Apfelkuchen von Mürbeteig (2) 474
= wohlfeiler 475
Apfelsinentorte . . . 457. 473
Auflegekuchen 455
Biskuit, Böhmischer Semmel- 461
= mit Schokolade . . . 462
= Nienburger 461
= schnell zu machender . . 461
Blätterteig siehe Teig.
Brauttorte 454
Brot, Roggenbrot . . (2) 515
Brottorte 459
= mit Schokolade . . . 459
Brünkelkuchen, schlesischer . . 481
Butterkuchen . . 477. 478. 479
Chokoladekuchen s. Schokoladekuchen.
Confitüren-Torte s. Konfitüren-Torte.
Erdbeertorte mit Vanille-Creme 469
Genfer Torte 455
Gewürztorte 460
Glace zu einer Torte . . . 450
Grießtorte 458
Hallorenkuchen 482
Hefenteig siehe Teig.
Heidelbeerkuchen von Hefenteig 477
Johannisbeertorte 471
Kaffeekuchen . . 477. 478. 479
Karmeliterkuchen 464
Kartoffeltorte 458
Käsekuchen, schlesischer . . . 481
Kenziger (aufgerollter) Kuchen 456
Kirschentorte 471
= mit Guß 471
Klöben, Bremer 480
Konfitürentorte 471
Königs- oder Bandkuchen . . 456
Korinthenkuchen 462
Korinthenplatz 484
Kränze von Blätterteig mit Mandeln 466
Krengel, Elberfelder 483
Küsterkuchen 464
Linzer Torte 468
Makronenkuchen 465
Makronen-Schaumtorte . . . 467
Mandelberg 466
Mandelknappkuchen 464

Seite

Backwerk, Torten und Kuchen.

Mandelspeckkuchen 464
Mandeltorte 456
= mit Weißbrot 457
Marseiller Torte 453
Marzipan, Königsberger . . 452
= Lübecker 452
Mürbeteig siehe Teig.
Napfkuchen . . . 482. 483. 484
Obstkuchen 473
Plumkuchen 453
= englischer 453
Puffert, gewöhnlicher . . . 485
Punschtorte 455
Reiskuchen 463
Rollkuchen . . . 482. 483. 484
Sandkuchen 459
Sandtorte 460
Schaumtorte 467
= Schweizer 467
Schneckenkuchen . 482. 483. 484
Schokoladekuchen . . . (2) 462
Schwäbische Torte 468
Speckkuchen, hessischer . . . 480
Spiegelkuchen 468
Stachelbeertorte 469
Stollen, Naumburger . . . 481
Streuzucker zum Verzieren . 451
Tassenkuchen 463

Teig zu Torten und Pasteten 449
Blätterteig 448
= Sarbrücker 449
= mit Zitronen-Creme 469
Englischer Teig zu Torten und kleinem Backwerk 450
Hefenteig zu Obstkuchen 450
Mürbeteig zu Torten 450
Theekuchen 465
Thee- und Weinkuchen . . . 465
Topfkuchen 485
Torte d'amour 471
= mit Fruchtgelee . . . 468
Traubenkuchen 470
Verzieren des Backwerks . . 451
Waldbeerkuchen von Hefenteig 477
Wecke, Hallesche 482
Wein- und Theekuchen . . . 465
Weintraubentorte 470
Wellingtonstorte 468

Seite

Backwerk, Torten und Kuchen.

Westfälische Butter- und Kaffeekuchen . . . 477. 478. 479
Wickelkuchen 485
Wiener Torte 454
Wurzeltorte 458
Zitronentorte von Blätterteig . 472
" mit Guß 472
" von Reis 472
Zuckerguß zu einer Torte . . 450
" unschädlich zu färben . 451
Zwetschenkuchen, frischer, Guß dazu 450
" frische, von Hefenteig . 476
Zwetschen- (frische) Torte . . 475
" (getrocknete) " . . 476
Zwiebacktorte 455

Backwerk, kleines.

Regeln beim Backen . . . . 444—448
Anisplätze, feine . . . 489. 490
Apfelscheiben in Butter oder Schmalz 513
Äpfel in Mürbeteig 487
Backwerk, kleines 494
Baisers 495
" mit Gelee gefüllt . . . 496
" mit geschlagener Sahne 496
Ballbäuschen . . . . (3) 507
Berlinkoes zu Wein, Thee und Weihnachten 493
Berliner Pfannkuchen . . . 509
Biskuittorten, kleine 502
Blitzkuchen 493
Butterkränze 510
Chokolade siehe Schokolade.
Couverts mit Konfitüren gefüllt 487
Eierkränze 503
Eiserkuchen . . . . . (2) 505
Englischer Schnitt 514
Fruchttörtchen 486
" gefüllte 486
Gewürzplätze 491
Grießschnitten, schlesische . . 512
Hippen 506
Hobelspäne 493
Honigkuchen 500
Hylikmaker, holländische . . 501

Seite

Backwerk, kleines.

Kolatschen von Blätterteigabfall 488
" französische 488
" Hefen- 488
Krackelinge, holländische . . 501
Kräppeln 511
Kröpfli, gefüllte Schweizer- . 487
Kuchen, dicker, brauner . . . 499
" gefüllte 488
Kümmelkuchen 501
Lebkuchen, Baseler 499
" Nürnberger 500
Leckerlein, Baseler 500
Makronen, bittere 497
" süße . . . . . (2) 496
" Schokolade- 497
" Gewürz- 497
Mandeln, gebrannte 495
Mandel-Kränze 503
" -Nüsse 497
" -Plätze 490
" -Schnitten 493
" -Späne auf Oblaten . . 492
Marschallstörtchen. 486
Milchbrötchen . . . . (2) 514
Moppen, Bentheimer . . . 501
" holländische 501
Muskaziner Mandeln . . . 495
Ölkrabben 511
Pfannkuchen, Berliner . . . 509
Pfefferminzküchelchen . . . 495
Pfeffernüsse . . . . . (2) 498
Pomeranzennüsse 497
Prillken, Braunschweiger . . 510
Quittenwürstchen 489
Rädergebackenes 511
Sahnekrengel 502
Sahnekuchen, kleine 502
Sandtorten, kleine 501
Schmalzgebackenes 510
Schneebälle 510
Schnitten, Mailänder . . . 488
Schokoladebrot, Schweizer . . 489
Schokoladeplätze . . . (2) 491
Schwanenhälse 505
Semmel zu backen . . (2) 514
Semmelbrot, gebackenes . . 513
" gefülltes 513
Semmelgericht, Schweizer . . 512
Sirupplätze 491

Seite

Backwerk, kleines.
Speculaci an den Weihnachtsbaum 489
Springerle 499
Spritzgebackenes 504
Spritzgebäck in Schmelzbutter 509
Theebrezeln 492
Theekränze 502
Vanilleplätze 491
Waffeln, deutsche und holländische 506
Wiener Eisbogen 494
" Gipfel 494
" Zollen 494
Windbeutel . . . . . (2) 504
Zimtbrezel 492
" "Röllchen 505
" "Sterne 492
Zuckerplätze 490
Züricher Küchli 512
Zwieback, kleiner 502

Bandkartoffeln in der Schale . 142
Barbe 251
" zu backen 266
Barkäse 341
Barsch 251
" mit Kapernsauce 259
" zu kochen . . . . (3) 259
" in französischer Sauce . . 259
Batavia-Suppe von indianischen Vogelnestern 281
Bechamel-Kartoffeln 136
Bedienen einer Tafel 7
Beef à la Mode 149
" blanc 155
" Royal 357
Beefsteak . . 13. 15. 155. (3) 156
Begießen der Braten 144
Beignets von übriggebliebenem Fisch 275
Beilagen zu Gemüsen. . . 12. 48
Bekassinen 29
" zu braten 222
" in Blechbüchsen einzumachen 222
Bestandteile der Gerichte heranholen 2
Bier-Kaltschale 90
" in Gläsern 595

Seite

Bier, Schaum- 595
Bindungsmittel beim Gemüsekochen 93
" zu Gelees 346
Bindsalat, römischer 99
Birkhühner 29
" in Büchsen einzumachen . 222
Birkhuhn zu braten 222
Birnbrei für den gewöhnlichen Tisch 404
Birnen 19
" braun zu kochen 403
" und Kartoffeln 140
Bischof 592
" -Extrakt 592
Blanchieren 45
Blancmangers 374. 375
" mit Agar-Agar oder Gelatine 374
" mit Hausenblase oder Agar-Agar 374
" marmoriertes 375
" Tassenspeise 375
Blechbüchsen, Gemüse darin einzumachen 575
Blindhuhn, westf. Nationalgericht 113
Blutwurst . . . . . (2) 606
" Mecklenburgische 607
Blumenkohl 110
" mit Parmesankäse . . . 111
Bohnen 12. 16
" Brechsalat- 112
" große oder dicke . . 108. 109
" getrocknete Prinzessinböhnchen 131
" Salat- 111. 112
" eingemachte Salat- . . . 130
" große, in Salz eingemachte 125
" Schneide- . . . (2) 112. 113
" eingemachte Schneide- . . 130
" getrocknete Schneide- . . 131
" Spargel- 111
" Suppe 75
" weiße 132
Borrage zum Rindfleisch . . . 439
Bouillon, schnell zu machende . 55
Bowle, allgemeine Bemerkungen 592
" Ananas- 593
" Champagner- 594

	Seite
Bowle, Erdbeer-	594
" Pfirsich-	593
" Pomeranzen-	593
Braise zu machen	45
Braten, Begießen desselben	144
" aufgerollter	148
" aufzuwärmen	153
" farcierter	153
" Größe derselben	12
" Hasche von	169
" mit Maccaroni und gebratenen Kartoffeln	322
" nicht zu stark	144
" Ragout von	170
" Schüsseln, Erwärmen derselben 145. Anmerkung	189
Bratensauce	145
Bratofen	143
Bratpfannen	144
" eiserne	144
" irdene	144
Bratwurst und Äpfel	204
" in Bier zu kochen	205
" frische zu braten (2)	205
" Frankfurter	603
Brot, feines gesäuertes Roggen-	515
" von gekeimtem Roggen	515
Brotwasser	597
Brühfett	16
Brunnenkrüge, Gemüse darin einzumachen	578
Brustkerne, eingesalzene 171.	617
Buchweizengrütze, Abendessen	345
Bückinge braten	278
Büffett siehe Speisezettel.	
Butte	11
" zu backen	272
" zu kochen	272
Butter, abgeklärte	37
" braune	36
" Ersparnis	92
" Kräuter-	439
" machen und einmachen	47
" stark gewordene zu verbessern	47
" mit Petersilie	37
" schäumig rühren	42
Butterkohl	97
Buttermilch-Kaltschale	91
" mit Kartoffeln	138

C.

	Seite
Cervelatwurst	600
Champagner-Bowle	594
Champignons, frische (2)	121
" vorzurichten	34
Charles X.	164
Charlotte Russe	376
Chinesischer Kohl	99
Chokolade siehe Schokolade.	
Compots siehe Kompotts.	
Cotelettes siehe Koteletts.	
Coulis	426

Cremes.

	Seite
Regeln beim Kochen der Cremes	368
Schlagen derselben	368
Stürzen	369
Verzieren	369
Weiteres Verfahren	369
" à la Sultan	376
" Apfel-, kalt zu bereiten	383
" Apfelsinen-	378
" Arrakschaum	385
" Erdbeer-	384
" Erdbeerschaum in Gläsern	385
" Himbeersaft	384
" Himbeerschaum in Gläsern	384
" Johannisbeer-	384
" Johannisbeersaft	384
" Kaffee-	377
" Kirschen-	383
" Makronen- mit Mandeln	381
" Mandel-	380
" Russische	379
" von geschlagener Sahne in Gläsern (2)	385
" Schale mit Apfelsinen	382
" Schokolade- (2)	380
" Schweizer-	377
" Sillebub	385
" Spanischer Reis	379
" Stachelbeer-	383
" Tutti-Frutti	379
" Vanille-	379
" Wein-	378
" Weinstrudeln	378
" Zitronen- mit Erd- oder Himbeeren	378
" Zwieback mit Fruchtsaft oder Rotwein	374

Seite

Croquettes von Kalbsmiddern . 175
= von Kalbsniere 174
= à la Mode 166
Curry-Kartoffeln 138
= von Geflügel 290
= von Rind-, Hammel-, Kalbfleisch 2c. 291
= von Fisch 292
= von Fleischresten 292
= Pulver 292

D.

Dachsbraten 289
Dachspfeffer 289
Dessert-Pastetchen . . . (2) 247
Dill zum Einmachen der Gurken 39
= in Essig zu sauren Gurken 520
Dorsch zu kochen 274
Dragon-Essig 39
Dreifrucht-Marmelade 534
= Saft 534
Dressieren des Geflügels . . 25—29

E.

Eidotter 369
Eier 20
= Abrühren zu Suppen . . 45
= Kiebitz-, zu kochen . . . 339
= Klare von 41
= zu kochen 339
= Rührei 340
= mit Senfsauce 341
= sächsische Sol- 339
= und Speck 329
= Spiegel- 340
= = gebackene 340
= = mit saurer Sauce . . 341
Eiergelee 341
Eierkäse 341
Eierkuchen, siehe Omelette.
Eierpflanze 111
Eierwein, heißer (Dreifuß) . . 591
= kalter 591
Eingang zu den Essen 9

Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte und Gewächse.

Im allgemeinen:

Abreiben der Früchte 516
Bedecktsein der Früchte mit Saft . 517

Seite

Einmachen und Trocknen.

Blase zum Zubinden, Ablösen derselben 517
Blase zum Zubinden, Ersatzmittel derselben 517
Blase, Reinigen derselben 517
Blechbüchsen 520
Branntwein beim Einmachen der Früchte ist stets Franzbranntwein 522
Dill in Essig zu sauren Gurken . . 520
Einkochen der Früchte 517
Erhalten der Früchte in Zucker . . 517
Essig 516
Essigfrüchte zu beschweren 518
Fruchtsäfte 518
Glaser und Flaschen zum Einmachen, Standort derselben 519
Ingwer, trocknen, zu reinigen . . 518
Kandieren der eingemachten Früchte zu verhindern 521
Muskatnelken 516
Reinlichkeit der Geräte 516
Schwefeln der Gläser und Flaschen 518. 520
Töpfe, Zubinden und Bemerken des Inhalts 519
Töpfe, das Öffnen derselben . . . 519
Töpfe und Gläser, angebrochene, Anmerkung 520
Zubinden der Töpfe und Gläser . 517
Zucker zu Konfitüren zu läutern . 521
Ananas zur Bowle 538
= in Blechbüchsen . . . 538
Apfel-Gelee 566
= Kirsch-, einmachen . . 567
= Kirsch-, Gelee 567
Apfelmarmelade 566
Äpfel zu trocknen 574
Apfelsinen einzumachen . . . 542
Apfelsinenschale in Zucker . . 542
Aprikosen in Branntwein . . 523
= getrocknete, als Zuckerfrüchte 573
= als Dunstfrüchte . . . 539
= in Zucker und Essig . . 540
= in Zucker 539
Aprikosen- und Pfirsich-Marmelade 540
Berberitzen in Zucker . . . 570
Berberitzensaft statt Zitronensaft 571
Birnen als Dunstfrüchte . . 564
= zu trocknen . . . (2) 574

Einmachen und Trocknen. Seite

Birnen, rote 565
" Senf- 566
" in Zucker 564
" in Zucker und Essig . . 565
Bohnen, grüne, in Zucker . . 545
" dicke, in Salz 579
" Salat-, roh 582
" " in Essig 582
" " in Salzwasser . . 582
" " mit Senf 545
" " zu trocknen . . . 584
" Schneide-, abgekocht (2) 581
" " roh einzumachen 580
" " zu trocknen . . 584
Brombeeren einzumachen . . 550
Brünellen siehe Prünellen
Champignons einzumachen . 552
" in Blechbüchsen . . . 552
" in Essig 552
" zu trocknen 573
Dreifrucht-Marmelade . . . 534
Dreifruchtsaft 534
Dunstfrüchte mit Zucker . . 526
" ohne Zucker 524
Endivien einzumachen . . . 583
Erbsen, junge, in Salz . . . 578
" junge, zu trocknen . . 578
Erdbeeren in Zucker 536
" mit Johannisbeersaft . 527
Erdbeermarmelade . . (2) 527
Erdbeersaft für Kranke . . . 527
Früchte in Branntwein nach französischer Art . . . 522
" verschiedene, zusammen in Branntwein einzumachen 522
Gemüse, junge, in Blechbüchsen 575
" junge, in Brunnenkrügen 578
" Herbst-, allgemeine Regeln 579
Gurken, aufgerollte 554
" kleine Essig- 554
" große Essig- 555
" in Essig und Wasser . . 555
" geschälte und aufgekochte 557
" süße Glas- 553
" Knoblauch- 556
" wie ostindischen Mango 559
" russische 555. 556
" Salat . . . . . (2) 559
" Salz- 557. 558

Einmachen und Trocknen. Seite

Gurken, Senf- 557
" Zucker- . . . . (2) 553
Hagebutten-Marmelade . (2) 537
" in Zucker 536
" in Zucker und Essig . . 537
Heidelbeeren in Flaschen . . 546
" mit Essig und Zucker . 547
" zu trocknen 574
" ohne Zucker 546
Himbeeren einzumachen . . . 529
" -Essig . . . . . (3) 530
" -Gelee 529
" -Marmelade 529
" -Saft . . . . . (2) 529
Ingwer, deutscher, von Kürbis 567. 568
Johannisbeeren auf gewöhnliche Art 530. 531
" ohne Kerne 530
" schwarze 533
" schwarze, Gelee . . . 533
Johannisbeer-Gelee 531. 532. 533
Johannisbeersaft 533
" ausgegorener 533
Johannistrauben, überzuckerte 530
Katharinenpflaumen, getrocknete in Cognac 524
Kirschäpfel einzumachen . . 567
" Gelee 567
Kirschen zu Kompott u. Kuchen 535
" als Dunstfrüchte . . . 534
" in Flaschen 536
" in Franzbranntwein . . 523
" in Zucker . . . (2) 534
Kirschenkompott für Kranke . 535
Kirschenmarmelade 536
Kirschensaft 536
Kohl, weißer 583
" roter, auf englische Weise 545
Kürbis einzumachen 569
" wie Gurken 569
" Melonen-, in Essig und Zucker 568
" zu trocknen 575
Mais in Essig 543
Maulbeeren einzumachen . . 550
Melone in Zucker 542
" in Zucker und Essig 541. 542
Mirabellen in Cognac . . . 523

Einmachen und Trocknen. Seite

Mispeln 571
Mixed-Pickles in Essig . . 543
" in Zucker 544
Morellen, saure 535
Nasturz in Essig 543
Obst in Blechbüchsen . . . 524
Perlzwiebeln 550
Pfirsiche in Branntwein . . 523
" in Büchsen 541
" als Dunstfrüchte . . . 539
" getrocknete als Zuckerfrüchte 573
Phytolacca decandra, Bereitung des Saftes derselben 570
Preißelbeeren einzumachen 547. 548
" mit Äpfeln 549
" mit Birnen 549
" ohne Zucker 549
Preißelbeergelee 550
Preißelbeersaft 550
Prünellen zu machen . . . 574
Quitten einzumachen . . . 571
" in Cognac 523
" gebratene zum Dessert . 575
" zu trocknen 575
Quittenbrot 573
Quittengelee . . . . (3) 572
Quittenmarmelade 572
Reineclauden in Branntwein . 523
" als Dunstfrüchte . . . 539
" getrocknete, als Zuckerfrüchte 573
" in Zucker 538
Reineclaudenmarmelade . . 539
Rotebeete 551
Samba 559
Sauerampfer einzumachen . . 579
Sauerkraut 583
Schalotten 551
Schlehen einzumachen . . . 573
Stachelbeeren, reife, in Zucker 528
" unreife, als Dunstfrüchte 528
" unreife, in Flaschen . . 528
Stachelbeer-Marmelade . . . 528
Steinfrüchte, Marmelade von 540
Stielmus, eingemachtes . . . 583
Tomatos 547
Türkischer Weizen in Essig . 543

Einmachen und Trocknen. Seite

Vierfrucht-Marmelade . . . 534
Vogelbeer-Gelee 552
Walnüsse 529
Weintrauben einzumachen . . 550
" zu trocknen 575
Wurzeln, gelbe 544
Zwetschen in Blechbüchsen . . 560
" (frische) Kompott für den Winter 564
" als Dunstfrüchte . . . 560
" in Essig und Zucker . . 562
" in Rotwein, Essig u. Zucker 562
" ohne Schale einzumachen 561
" Senf- 562
" ohne Steine süß einzumachen 561
" ohne Steine zu trocknen 574
" ohne Steine mit Essig und Zucker einzumachen . 561
" in Zucker 560
Zwetschengelee 563
Zwetschenmarmelade . . (2) 563
Zwetschenmus, gewöhnliches . 563
Zwiebeln 551

Eingesalzene Brustkerne . . . 617
Einpökeln des Fleisches . . . 600
" des Schweinefleisches zum Räuchern 615
Eis, Bereitungsweise 365
" Apfelsinen- 366
" Himbeer- 367
" Punsch- 366
" Quitten- 366
" Vanille- . . . . (2) 366
" Veilchen- 367
Eiskraut 99
Eiweiß zu schlagen 41
Endivien, eingemachte 130
" gestovte 120
" Sommer- 99
Ente 13. 14. 26. 29
" wilde 224. 287
" zu braten 218
" auf französische Art . . . 218
" in Gelee 360
" mit Klößen 219
" mit Rotwein 218

	Seite
Ente, wilde, Salmi von	225
" in brauner Sauce gedämpft	219
" in Wirsing	114
" mit Zwiebeln zu dämpfen	218
Erbsen	11. 15. 104
" gelbe getrocknete	131
" graue getrocknete	131
" Flügel- oder Spargel-	106
" junge mit Hähnchen und Krebsen	105
" junge mit Krebsen	105
" in Salz eingemachte	124
" Spargel-	106
" junge mit Stockfisch	106
" junge mit Wurzeln	104
" Zucker-	106
Erdbeeren mit Apfelsinensaft, kalte Speise	382
" Wald-, zum Dessert	401
Erdbeerbowle	594
Erdbeerkaltschale	90
Erdbeerschaum in Gläsern	385
Erkennungszeichen des alten Geflügels	23
Erwärmen der Schüsseln	2. 145 Anmerk. 189
Eskalopes	183
" mit Senfsauce	157
Essig	623
" Dragon-	39
" Himbeer-	(3) 530
" Johannisbeer-	623
" Obst-	623
" Veilchen-, für Kranke	597
" Zucker-	623

F.

	Seite
Farce von Flußfisch	32
" von Kalbfleisch zu Klößchen	32
" Leber-	31
" von Mandeln	32
" Pastete von	237
" von Rindfleisch	31
" mit Rosinen	32
" von Semmel zum Füllen	32
" von Wild- oder Schweinefleisch zu Pasteten	31
Farcierter Braten auf sächsische Art	153
Fasanen	29
Fasanen zu braten	221
Federvieh siehe Geflügel.	
Feldhühner (s. auch Rebhuhn)	18. 29
" in Büchsen einzumachen	222
" zu braten	222
" kalte mit Sauce	223
" -Pastete, kalte	230
" Salmi von	225
Fett auszuschmelzen	614
" verschiedenartiges; passende Anwendung desselben	13
" Aufbewahrung desselben	17
Feuer, Besorgung desselben	2
Filet à la jardinière	149
" für eine Geleeschüssel	354
" in Madeira-Sauce	149
" von Schweinefleisch	204
Filetbraten auf englische Art	148
" mit Maccaroni, Rührei und Schinken	322
" im Ofen	148
" am Spieß	148
Fische, Backen derselben	251
" Beignets von	275
" Erkennungszeichen d. Frische	249
" gekochte	15
" in welchen Monaten am besten	251
" Salzen und Kochen	250
" Schlachten, Schuppen 2c.	249
" Vorrichtung u. Zubereitung	249
Fischotter braten	(2) 286
" in feinen Kräutern	286
Fischpastete	240. 241
Fischragout	(2) 319
Fischreiher zu bereiten	287
Fleischextrakt	426
Fleisch, Braten desselben	144
" frisches aufzubewahren	17. 614
" Gewürze dazu	144
" das Klopfen desselben	143
" Kochen desselben	143
" dems. Rauchgeschmack geben	619
" Regeln bei der Zubereitung	143
" rechte Zeit des Gebrauchs	143
" Zeit zum Weichwerden	144
" zur Suppe	11
" -Gelee in Sauce	361
" -Kloß	(2) 387. 388
" -Pastete, englische	238
" -Pökel, gute	(2) 617

Seite

Fleisch-Polster 166
" -Reste mit Kartoffeln . . 141
" " Pastetchen von . . 248
" -Rouladen 167
" -Wurst (Haschee) 168
Fleurons 243
Fliegenschränke 145
Forellen 11. 251
" blau zu kochen 256
Frankfurter Bratwurst 603
" Knackwürstchen 205
Fricandeaus 177
Fricco, spanisch . . 139. 160. 161
Frikandellen . . 15. 164. 165. 166
" von Kalbsbraten 188
" " Kalbfleisch 188
Frikassee 15
" Geflügel dazu 26
" Hähnchen- 215
" Hammel- 191. 192
" Hecht- 263
" Hühner- 215
" Hummer- 279
" Kalbfleisch- . . 178. 179. 180
" Kaninchen- 196
" Kapaun- 215
" Klöße zu, siehe Klöße.
" feines mit Reisring . . . 217
" Seezungen- 274
" Tauben- 215
" Zungen- 162
Froschschenkel zu backen . . . 285
Froschschenkel-Pastete 286
" -Ragout 285
Frucht-Gelee 364
" -Säfte für Kranke . . . 598
Frühstück herzurichten 678
" Jagd- 679
Füllfett 16

G.

Gabelfrühstück . . . . 675—678
Gabelfrühstücks-Pastete . . . 239
Gallertstoffe zu Gelees 346
Gans 23. 26
" als Hauptgericht 12
" wilde 287
" Ausnehmen und Füllen ders. 28
" in Gelee . . . . . (3) 360
Gänseblut 26. 29

Seite

Gänsebraten 219
Gänsebrust zu räuchern . . . 619
Gänsefett 15. 46
Gänseleber-Pastete, Straßburger 227. (2) 228
Gänse-Ragout 221
Gänseschwarz 18. 19. (2) 220. 221
Gänse, Spick-, zu räuchern . . 619
Garneelen 279
Gar zu braten 170
Geflügel, Abschlachten desselben . 26
" Aufbiegen desselben . . . 27
" Auslösen der Knochen . . 30
" Ausweiden desselben 28. 29
" Braten 144
" Curry von 290
" Erkennungszeichen des alten 23
" das Füllen desselben . 28. 29
" für eine Geleeschüssel . . 354
" in welchen Monaten es am besten ist 25
" -Pastete . 234. 235. 237. 244
" Pflücken desselben . . . 26
" das Sengen desselben . . 26
" Vorrichtung desselben zum Kochen und Braten . . 25
" zur Suppe oder Frikassee . 26
" zahmes und wildes . . . 211
Gefrornes . . . . . 365—367
" Bereitungsweise 365
Gehirnwurst 607
Gelatine 347. 348
Gelee, Apfel- 364
" von Agar-Agar für Fisch und Fleisch 353
" von Eiern 341
" Färben derselben 350
" Fleisch-, in Sauce . . . 361
" Formen 349
" Frucht-, ohne Zusatz v. Stand 364
" Preißelbeer- 550
" Frucht-, von eingekochtem Kirsch-, Himbeer- oder Johannisbeer-Sirup . . . 362
" mit allerlei Früchten . . 364
" von einem Hasen 355
" Himbeer- oder Stachelbeer- 364
" Johannisbeer- . 531. 532. 533
" Kirschäpfel- 567
" Likör-, französisches . . . 363

	Seite
Gelee, Preißelbeer-	550
" Punsch-, von Hausenblase	363
" Quitten- (2)	572
" saures von Kalbsfüßen für Fisch und Fleisch	351
" saures 351—	361
" süßes 361—	365
" Schüssel von Filet, Geflügel und dergl.	354
" Stürzen derselben	349
" Vogelbeer-	552
" von Zunge	356
" Wein-, von Agar-Agar	361
" " mit Eiern	362
" " von Gelatine	362
" " von Kalbsfüßen	361
" Zitronen-	363
" Zwetschen-	563
Gemsbraten auf Tiroler Art	290
Gemspfeffer	290
Gemsrücken zu braten	290
Gemüse, Abkochen derselben	93
" Anbrennen, Verfahren dabei	93
" Anrichten derselben	94
" Aufwärmen derselben	94
" Beilagen dazu	12
" Bemerkungen, besondre	94
" Bindungsmittel	93
" junge, in Blechbüchsen	575
" junge, in Brunnenkrügen	578
" grüne, ihre Farbe zu erhalten	93
" Garwerden derselben	92
" gemengtes mit Hammelfleisch	108
" Regeln beim Einmachen	579
" Regeln beim Kochen 92—	94
" Umrühren derselben	94
" Weichkochen 92.	93
Gericht, Bestandteile desselben heranholen	2
Gerstenthee	597
Gerstenwasser	596
Gesellschaftsgemüse von Allerlei	106
Getränke für Kranke 596—	598
Gewürze, Anwendung derselben	3
Gewürz-Extrakt, feiner an Ragouts	39
Gewürze zu Fleisch	144
Glace oder Zuckerguß zu Torten und Backwerk	450
Glühwein	591
Graupen mit Zwetschen	344
Grießmehlspeise	381
Grilladen von Hammelfleisch	193
" von kaltem Kalbsbraten	184
" von Suppenfleisch (2)	168
" von Pökelfleisch	204
Grillieren	31
Grog	595
Grütze, Buchweizen-	345
" rote (2)	371
Grützwurst	607
Gulasch, ungar Nationalgericht (2)	159
Gurken, Behandlung derselben	520
" gefüllte	120
" Gemüse-	121
" gestovte	120
Guß zu Obstkuchen	450

H.

	Seite
Hafergrütze m. getrockneten Zwetschen	89
Hagebutten-Marmelade (2)	537
Hähnchen, junge 12. 14. 26.	27
" zu braten	213
" gebratene in Sauce	214
" Frikassee, feines	215
" in Gelee	359
" -Pastete 237.	238
" -Ragout	216
Hähnel, gebackene	216
Hammelbraten 14.	191
" wie Wild 189.	191
Hammelfett 16. Anmerk.	189
Hammelfleisch Anmerk.	189
" Grilladen von	193
" Frikassee 191.	192
" Ragout (3)	192
Hammelkeule 189. (3)	190
Hammelkoteletts (2)	191
Hammelrücken wie Rehziemer	191
Häring siehe Hering.	
Haschee statt Fleischwurst	168
" Nieren-, zum Kalbsbraten	174
" von Suppenfleisch od. Braten	169
Haselhuhn zu braten	222
" in Büchsen einzumachen	222
Hasen, Abziehen desselben	24
" in Gelee	355

	Seite
Hasenbraten . . 13. 14. 30.	144
= im Ofen	207
= am Spieß	207
Hasenpastete . . . . . 299.	234
= kalte	229
Hasenpfeffer	209
Hausenblase	346
Hecht . . . . . 11.	251
= und Aal	263
= blau zu kochen	259
= auf englische Art	260
= farcierter	261
= gebackener . . . 261. (2)	263
= gebackener mit saurer Sahne	263
= gedämpfter	260
= gespickter . . . . 260.	261
= auf sächsische Art . . .	260
= mit gelber Brühe . . .	260
= in Eiersauce	262
= mit Parmesankäse u. Kapern	262
= = = und Zwiebeln	262
= -Frikassee	263
= -Pastetchen	246
= -Salat	414
Hederich	100
Hefe wässern	43
Heidelbeerwein	622
Herbstgemüse	579
Herbstrüben	125
Herbstwurzeln . . . (2) 123.	124
Heringe, frische	276
= frische, zu backen	276
= frische, erkennen und vorbereiten	48
= marinieren . . . . 276.	277
= gesalzene zu backen . . .	276
= = zu räuchern . . .	276
= mit Remouladensauce . .	277
= zum Thee	277
= wie Neunaugen bereiten .	277
Heringskartoffeln	135
Heringsroulade	278
Himbeereis	367
= -Gelee . . . . . 364.	529
= -Kaltschale	90
= -Marmelade	529
= -Schaum in Gläsern . .	384
Hirschbraten	14
Hirschkeule	13
= zu braten	208
Hirschpastete	233
Hirschpfeffer	209
Hirschziemer im Ofen	208
= am Spieß	208
Hodge-Podge	77
Holundermilch, kalte	91
Holztauben	224
Hopfen	96
Hoppelpoppel, kalter und warmer	595
Huhn . . . . . 23. 26.	28
Hühnerfrikassee mit Krebsen in Reis	215
Hühner-Mayonnaise mit Geleering	359
Hühner in Reis	217
= junge, mit Sauce . . .	217
Hülsenfrüchte (Natron)	52
Hummer kochen	278
= -Frikassee	279
= -Salat	414

J.

Jagdfrühstück	679
Jägerkohl	116
Jan im Sack	343
Johannisbeer-Essig	623
= -Gelee . . . 531. 532.	533
Johannisbeerwein	622
Johannislauch zu kochen . . .	118
Isländisch Moos	597
Just-Pastetchen	245

K.

Kabeljau, frischer	269
= gesalzener	270
= -Kopf oder -schwanz zu stoven	270
= -Schwanz zu backen . . .	270
Kaffee, Brennen desselben . .	584
= als Getränk	586
= Mahlen desselben . . .	584
= -Sorten	584
= -Surrogate	584
= Waschen desselben . . .	584
= und Selterswasser . . .	598
Kalbfleisch-Frikandellen . . .	188
= -Frikassee . . 178. 179.	180
= gefülltes, Ragout von . .	180
= in Gelee . . . . (2)	357

	Seite
Kalbfleisch-Pastete	238. 245
" -Rouladen	185
" zu schmoren	176
" mit Wacholder	176
" -Wurst, farcierte	185
Kalbsbraten	14
" in Buttermilch	174
" eingeschnittener	(2) 188
" Frikandelle von	188
" Grilladen von	184
" im Ofen	173
" -Ragout	188
" am Spieß	172
" im Topf	173
" als Wickelbraten	177
Kalbsbrust	32
" zu füllen	175
" gestovte	176
Kalbsfüße, gebackene	185. 186
" zu Gelee	346
Kalbsgehirn, Ragout von	181
Kalbskopf, gebackener	183
" gekochter	182
" en Tortue	182
Kalbskopf-Ragout	181. 183
Kalbskopfsülze	183
Kalbskoteletts	(2) 184
Kalbsleber	15. (3) 186. 187
Kalbsmilch	181
Kalbsmidder vorzurichten	34
" Croquettes von	175
Kalbsniere, Croquettes von	174
Kalbsnierenschnitten	187. 188
Kalbsrippen, gedämpfte	175
Kalbsrücken	173
Kaltschale, Apfelsinen-	89
" Aprikosen-	90
" Bier-	90
" Bier-, in Gläsern	595
" Buttermilch-	91
" Erdbeer-	90
" Himbeer-	90
" Kirsch-	90
" Milch-	82. 91
" Reis-	90
" Sago-	90
" Westfälische	90
" Wein-	89
Kaninchenbraten	194. 195
" -Frikassee	196

	Seite
Kaninchen-Pfeffer	195
Kaninchen, Töten, Abziehen, Ausweiden und Zerlegen desselben	193
Kapaun	12. 14. 26. 27. 28
" à la Braise mit Austern	212
" zu braten	212
" -Frikassee feines	215
" in Gelee	358
Kappes s. Kohl.	
Karbonade s. Kotelett.	
Kardinal-Extrakt	594
Karpfen	11. 251
" blau zu kochen	256
" ganz zu backen	258
" gefüllter	257
" kalter, mit Sauce	258
" marinierter	258
" mit polnischer Sauce	257
" mit Rotweinsauce	256
Kartäuser-Klöße	338
Kartoffelbällchen, gewöhnliche	141
" fein gebraten	140
Kartoffelmehl	49
Kartoffelmus (Brei)	138
Kartoffeln und Äpfel	139
" aufzubewahren sowie das Keimen zu verhindern	18
" Bechamel-	136
" gebackene, mit Bratwurst	134
" gebratene	137
" und Birnen	140
" mit Buttermilch	138
" mit Hammelfleisch auf ostfriesische Art	139
" Herings-	135
" mit Klops	158
" zu kochen	133
" in Milchsauce	134
" panierte	136
" feine Petersilien-	136
" Prinzeß-, mit Heringen	135
" mit verschiedenen Saucen	134
" saure	136
" in der Schale	142
" in der Schale zu braten	142
" gestovte Scheiben-	139. 141. 142
" Schinken-	135
" mit Schweinsrippe und sauren Äpfeln	134

	Seite
Kartoffeln und frische Zwetschen	140
" und getrocknete Zwetschen	140
" mit Zwiebeln gestovt	136
Kartoffelpfannkuchen	16
Kartoffelnudeln	141
Kartoffelscheiben	141
" gebratene mit Äpfeln	142
Kartoffelschnee	138
Kartoffelspeise von Fleischresten	141
Käsemilch, zerrührte	341
Kastanien, echte	123
" vorzurichten	35
Kaviarschnitten	275
Kiebitz-Eier	339
Kirschapfel-Gelee	567
Kirsch-Kaltschale	90
Kirschen-Kompott für Kranke	535
"-Marmelade	536
"-Saft	536
" saure, mit geschlagener Sahne	377
Kirschvögel	225
Klare von Eiern	41
" von Wein	41
" mit Hefe zu backen	41
Klopfen des Fleisches	143
Klops, feine	157
" zu Kartoffeln	158
" von Schweinefleisch	204

Klöße. Im allgemeinen:

	Seite
Einweichen des Weißbrotes	386
Formen der Klöße	386
Kochen der Klöße	386
Probe	386
" zu Aal- und Krebssuppen	387
" abgebrannte, mit Backobst	397
" Apfel-	394
" zu braunen Suppen	387
" Dampfnudeln (2) 393.	394
" Ägyptischer	391
" Eier-	389
" Eiweißschaum-, zu Wein-, Bier- und Milchsuppen	391
" feine, zu gleichen Teilen	396
" von übrig gebliebenem Fleisch	388
" von Flußfischen	387
" gebackene, zu Obst	393
" Grießmehl-	389

	Seite
Klöße, Grießmehl-, gebackene	394
" Hefen-, mit Mehl	394
" Henneberger Wald-	392
" Kalbfleisch-	387
" Kartoffel-	391
" Kartoffel-, feine (2)	392
" " große	392
" Kartäuser-	338
" zu Krebs- und Aalsuppen	387
" Kirsch-	395
" Leber-	395
" Leber-, süddeutsche	395
" Lot-	390
" Mais-	398
" Mandel-	390
" Mark- (2)	390
" Mehl-, große, für den gewöhnlichen Tisch	397
" Midder-, zu Kalbfleisch-Frikassee und Pasteten	388
" Mohn-, schlesische	396
" Rindfleisch-	387
" Schwamm-, in Fleischsuppe und zu frischen Erbsen (2)	388
" von Schwammnudeln	389
" zu Suppe	387
" gewöhnliche Suppen-	390
" Weißbrot- 389. 391.	392
" Weißbrot- und Mehl- (2)	396
" Zwieback-	389

	Seite
Knackwurst, Frankfurter	205
" feine	603
Knoblauchwürstchen, Frankfurter	603
Kochgeschirre 21.	368
Kochherd, Zweckmäßigkeit desselben 2.	143
Kohl, brauner, Aufwärmen	94
" " auf Bremer Art	126
" chinesischer	99
" gedämpfter	115
" geschnittener, auf westfäl. Art	127
" grün oder braun, Sprossen	96
" Jäger-	116
" kurzer brauner	127
" römischer	99
" roter 15.	114
" roter und weißer 19.	114—116
" Savoyenkohl 113.	114
" weißer 16. 115.	116

	Seite
Kohlkopf, gefüllter . . .	(2) 117
Kohlrabi	15. 109
= gefüllte	110

Kompotts. Im allgemeinen:

Beimischung	399
Brühe des Obstes	398
Ersatzmittel	399
Feines Anrichten	399
Passende Geschirre	398
Verfahren beim Kochen . . .	398
Vorrichten des Obstes . . .	398
Vorsicht	399
= Äpfel mit Anissamen . .	407
= = ganze	405
= = halbe mit Fruchtgelee	405
= = in Fruchtsaft . . .	406
= = gebackenes	406
= = getrocknete saure . .	409
= = mit Mandelguß . .	406
= = in einem Reisrand .	408
= = süße zu kochen . . .	407
= = (halbe) mit Zitronensaft	405
= Apfelmus	406
= Apfelsalat und Apfelsinen .	407
= Apfelschnitten=	406
= Aprikosen=	402
= Birnen=	403
= = braun zu kochen . .	403
= = gekrocknete	410
= = mit Preißelbeeren .	549
= = und Zwetschen . . .	403
= Birnbrei	404
= Brombeeren=	404
= Brünellen= s. Prünellen=.	
= Erdbeer= u. Paradiesäpfel=	400
= Hagebutten=	410
= Heidelbeer=	402
= = auf engl. Art . . .	402
= Himbeer=	402
= Johannisbeer=	401
= Kirschen= (ausgesteinte) . .	401
= = (nicht ausgesteinte) .	401
= = getrocknete	409
= = für Kranke	535
= Maulbeer=	402
= Melonen=	403
= Pfirsich=	402
= Preißelbeer=	404
= Preißelbeeren mit Birnen .	549

	Seite
Kompotts.	
= Prünellen=	408
= Quitten=	407
= Reineclauden=	403
= Rhabarber= . . . 399.	400
= Stachelbeer= (reife) . . .	400
= = (unreife) . . .	(2) 400
= Walderdbeeren zum Dessert vorzubereiten	401
= Wurzel=	407
= Zwetschen= . . 404. 408.	409
= Zwetschen= und Birnen= .	403
= Zwetschenmus . . . 404.	409
Kopfsalat, gestovter	109
Korinthen, reinigen	43
Koteletts	13
= Hammel=	(2) 191
= Kalbfleisch=	(2) 184
= Ochsenfleisch=	164
= Schweinefleisch= . .	(2) 203
= Stör=	267
= von Zunge	163
Kraftbrühe, braune zu Ragout .	33
= weiße zu Ragout . . .	33
Kramtsvögel . . 13. 15. 30.	224
= in Büchsen einzumachen .	225
= Pastete	235
= Salmi von	225
Kranke, Getränke f. dieselben	596—598
Krankensuppe, verschiedene 60. 63. 76. 86. 88.	89
Kräuterbutter	439
Kräuter, eingekochte, zu Saucen	40
Krebse	251
= gefüllte	34
= zu kochen	279
Krebsbutter vorzurichten . . .	35
Krebs-Pastetchen	(2) 246
Kronsbeeren, siehe Preißelbeeren.	
Küchenpfeffer	40
Küchenzettel, siehe Speisezettel.	
Kuchen, siehe unter Backwerk.	
Kücken, siehe Hähnchen.	
Kümmelkohl	96
Kümmelkuchen . . . . 333.	501

L.

Laberdan	269
Lachs	251

	Seite
Lachs, frischer und geräucherter	11
= in Gelee	354
= zu kochen	252
= mit Kräutern	252
= marinierter	252
= -Pastete	242
= mit gelber Sauce	252
Lamm- (Braten 2c.), siehe Hammel.	
Leber vom Kalbe	186. 187
Leberklöße	389. 390
Leberwurst, feine	604
Leipziger Allerlei	102
Lerchen	30
= Leipziger	225
Likör, im allgemeinen	598
= Curaçao	599
= Erdbeer-, französischer	599
= -Gelee, französisches	363
= Gewürznelken-	598
= Gewürz-	599
= Hagebutten-	600
= Himbeer-	600
= Johannisbeer- (schwarze)	600
= Kirsch-	600
= Nuß-, französischer (2)	599
= Quitten-	599
= Vanille-	600
= Zimt-	598
Limonade (2)	596
Linsen	132
= auf mecklenburgische Art	132
Luftspeck	616
Lummer, siehe Filet.	

M.

	Seite
Maccaroni, Braten und gebratene Kartoffeln	322
= Filetbraten, Rührei und Schinken	322
= mit Parmesankäse	321
= mit Schinken und Parmesankäse	320. 321
Maifisch	251
= zu marinieren	266
Mai-Pieren zu kochen	267
Mairüben	107
= mit Hammelfleisch	107
Mais, amerikan. Lieblingsspeise	120
Mais auf schwäbische Weise	120
Maisbrei	345
Maiwein	594. 595
Makrelen zu kochen	274
Mandelmilch	596
Mandeln zu reiben	41
= zu stoßen	42
Mandelreibe	368
Mangold	99
Marinen zu kochen	264
Marmelade, gute billige	539
= von Steinfrüchten	540
Maronen	123
Mayonnaise (3)	437
Meerkohl	96
Mehl	20
= braun machen	43
= schwitzen	42
Mehlgräupchen zu kochen	345
Mehlpfannkuchen	16
Melde (Melle)	100
Mesembrianthemum	99
Mettwurst zu braten (2)	205
= westfälische	602
Midder	181
= -Pastetchen (2)	244
Milchbrötchen zu backen	514
= mit Butter	514
Milch, geschlagene	341
= geschlagene saure	91
= (Käsemilch, Stippmilch, Barkäse, Dickemilch)	341
Milch-Kaltschale 82.	91
Minze-Pie, engl. Pastetchen zum Dessert (2)	247
Mittagsessen, Eingang dazu (siehe auch Speisezettel)	9
Mittelschüsseln	626
Mock-Turtle-Pastete	236
= = -Ragout	181
Möhren, siehe Wurzeln.	
Molken für Brustkranke	596
Morcheln	101
Morcheln, frische, mit Krebsen	101
= vorzurichten	33
Muränen zu kochen	266
Mürbebraten siehe Filet.	
Muscheln zu kochen	280
Muskatnelken	3
Mutton-Pie, engl. Pastete	239

N.

Seite

Nachlese 113
Neunaugen, marinierte . . . 266
Nierenfett 17
= zu bereiten 46
Nieren-Haschee zum Kalbsbraten 174
= -Schnitten 187. 188
Nudeln 344
= zu backen 334
= Dampf- . . . . (2) 393. 394
= Kartoffel- 141
= Reis- 323
= Schinken- 322
= Schwamm- 389

O.

Obst, Brühe desselben 398
= gekochtes, feines Anrichten . . . 399
= gekochtes, Beimischung zu demselben 399
= gekochtes, Vorsicht bei Verwendung desselben 399
= passende Geschirre zum Kochen . . 398
= Verfahren beim Kochen 398
= das Vorrichten desselben 398
Obst-Essig 623
Obst-Wein 620
Ochsenfleisch, Ochsenbraten 2c., siehe Rindfleisch 2c.
Ochsenhas, siehe Filet.
Ochsenschwanzsuppe 59
Ohrfeige . . . . . (2) 327
Omelette 327
= von verschiedenen Fleisch-resten 328
= Schaum- 328
= soufflée . . . . . (2) 312
= für den täglichen Tisch . . 313
= von Weißbrotschnitten . . 328
Ottersberger Rüben 125

P.

Panhas 609
= zu braten 170
Panierte Kartoffeln 136
Pannfisch 269
Paprikan, ungarisches Gericht . 159

Pasteten. Im allgemeinen . . 226
= Aal- 241

Seite

Pasteten, Auerwild- 289
= Austern- 246
= engl. zum Dessert . (2) 247
= von Farce 237
= Feldhühner-, kalte . . . 230
= von ganzen Fischen . . . 241
= engl. von belieb. Fleischarten 239
= von verschied. Fleischarten 234
= engl. Fleisch- 238
= Fleurons 243
= Froschschenkel- 285
= Gänseleber-, Straßburger 227. (2) 228
= Geflügel- 234. 235. 238. 244
= Hähnchen- 237. 238
= Hasen- 229. 234
= Hecht- 246
= Jus- 245
= Kalbfleisch- 237. 245
= kleine zu backen 243
= von Kramts- oder andern kleinen Vögeln . . 235. 247
= Krebs- . . . . . (2) 246
= Lachs- 242
= von Maccaroni mit Schinken und Käse 321
= Midder- . . . . . (2) 244
= Mock-Turtle- 236
= engl. (Mince-Pie) . (2) 247
= engl. (Mutton-Pie) . . . 239
= Obst- (englische) 243
= Pfauen- 288
= engl. von Rhabarber . . 242
= Reis- 247
= Sardellen- 245
= Semmel-, von Fleischresten 248
= von See- und Flußfischen 240. 241. 242
= von Schinkenresten . . . 240
= Schweinsleber- 229
= von Stockfisch 242
= Tauben- 237
= -Teig 226
= guter Teig dazu 449
= Timbale 230
= = von Haselhühnern . 231
= = kleine 248
= Wild- 232. 233. 234

Seite

Pastinaken . . . . . (2) 124
Pellkartoffeln zu braten . . . 142
Petsai 99
Perlhuhn 287
Petersilienbutter 37

Pfannkuchen. Im allgemeinen:
Backen der Pfannkuchen 325
Backfett 325
Einrühren 324
Feuer zum Backen 325
Pfannkuchenpfannen 324
= Apfel- . . (2) 330. (2) 331
= Aniskuchen 333
= Buchweizenmehl- . . (3) 335
= Eier- 329
= gewöhnlicher 330
= Heidelbeer- 332
= Johannisbeer- 330
= Kartoffel- . 16. (2) 336. 337
= Kirschen- 332
= Kümmelkuchen 333
= Makronen- 332
= Mehl- 16. 329. 330
= Mehl- und Kartoffel- . . 334
= Nudel- . . . . . (2) 334
= Obst- 329
= Pflaumen- 332
= Reibekuchen, Westfäl. (2) 336. 337
= Reis- 333
= Schaum- 329
= Schwarzbrot- und Apfel- . 331
= Semmel- 333
= Stärke- 329
= Weißbrot- 331
= Weißbrot- und Apfel- . . 331
= Zwetschen- 332
= Zwiebäcke mit Sauce . . 337

Pfau zu braten 288
Pfauen-Pastete 288
Pfeffer 3
= (Küchenpfeffer) 40
= von Dachs 289
= von Hirsch, Reh, Hasen . 209
= Potthast 158
Pfirsich-Bowle 593
Pflaumen, frische 19
Pflaumen und Kartoffeln . (2) 140
Pinkelwurst, Bremer 609
Pistazien vorzurichten 34

Seite

Plinsen 325
= mit verschied. Resten gefüllt 326
= von saurer Sahne . . . 326
= mit Schinken-Farce . . . 326
Pökelfleisch zu kochen 171
= mit Holzkohlen zu konservieren 619
Pökel, gute für Fleisch . . (2) 617
Pökelstück . . . . . (2) 618
Polenta 213
= italienische 319
Pomeranzen-Bowle 593
Porree, gestovter . . . (2) 119
Portulak 98
Potthast, Dortmunder Spezialgericht 158
Poularde 213
Preißelbeerschnitten 337
Preißelbeergelee 550
Preißelbeersaft 550
Preßkopf in Gelee 612
= mit Fray-Bentos-Zunge . 612
= als Wurst 613
Preßwurst 608
Prinzessinböhnchen, getrocknete . 131
Prinzeßkartoffeln mit Heringen . 135

Puddings, warme. Im allgemeinen:
Anrichten des Puddings . . . 294
Füllen der Form 293
Kochen des Puddings . . . 293. 294
Puddingsform 293
Rühren des Puddings 293
= Apfel- 296
= Biskuit- 301
= Fadennudel- 301
= Figaro- 298
= Fisch- 307
= engl. Fleisch- 306
= Gala- 301
= Grießmehl- 297
= Kabinett- 298
= Kalbsbraten- 306
= Kartoffel- 303
= Korinthen- 296. 299
= Krebs- 307
= Lot-, schwäbischer . . . 300
= Mandel- 301
= Mehl-, mit Hefe . . 303. 304

Seite

Puddings, warme.

= Mehl=, zu gekochtem Obst . 304
= neuer aufgerollter engl. . 296
= von Nierenfett 298
= Obst= 305
= Portugiesischer 300
= Plum= 294. (3) 295
= Prinzregenten= 305
= Reis=, mit Makronen . . 297
= = mit Rosinen . . . 297
= Reismehl= 297
= Sago= . . . . . (2) 299
= Schaum=, mit Makronen . 300
= Schokoladen= 302
= Schwarzbrot= 304
= = mit Mandeln . 304
= Semmel= 305
= Stockfisch= 307
= Vanille= 302
= Weintrauben= 306
= Weißbrot=, zu gekochtem Obst 304
= Zwieback= 302. 303

Puddings, kalte.

= aus Baden=Baden . . . 373
= Biskuit= 301
= Eis=, von Reis 373
= Eis=, Nesselroder . . . 367
= Gala= 301
= Kalbsbraten= 306
= Mandel= 301
= Reis=Gelee= 373
= Reis=, mit Obstlagen . . 372
= = mit Zitronen . . . 372
= Rote Grütze 371
= Roter Reismehl= . . (2) 371
= Rum= 370
= Sago= 370
= Schaum= 371
= Schokolade= . 302. (2) 371
= Viktoria= 369
= Wein= 370
= westfälischer gefrorener . . 367
= Zitronen= 370
= Zwieback mit Fruchtsaft . 374

Pufferkuchen von Buchweizenmehl 335
= von Weizenmehl 334
Puffer, feiner 335
= gewöhnlicher . . . (2) 335

Seite

Pufferus domesticus communis . 335
Punsch, Eier= 591
= Eis= 591
= Erdbeer= 589
= feiner à la Uhlenhorst . . 589
= holländischer 590
= Jägerwein= 590
= Imperial 588
= Mecklenburger 591
= Wein= . . . . (2) 590 591
Punscheis 366
Punschextrakt 592
Punschgelee von Hausenblase . . 363
Puter . 12. 14. 23. 26. 27. 28. 32
= zu braten 211
= mit Fleischfarce 211
= in Gelee 359
Puterfett 14
Puterhenne in Frikassee=Sauce . 212

Q.

Quappen 251
= gebackene 266
= zu kochen 266
Quitten=Brot 573
= =Eis 366
= =Gelee . . . . . (3) 572
= =Marmelade 572

R.

Ragout, Aal= 253
= von Braten 170
= zu färben 40
= Fisch= . . . . . (2) 319
= Froschschenkel= 285
= Gänse= 221
= Geflügel= 319
= Hammelfleisch= . . (3) 192
= Hähnchen und Tauben= . 216
= Kaninchen= 195. 196
= Kalbsbraten= 188
= braune Kraftbrühe dazu . 33
= weiße Kraftbrühe dazu . . 33
= von gefülltem Kalbfleisch . 180
= Kalbsgehirn= 181
= Kalbskopf= 181. 183
= Mock=Turtle= 181
= von Ochsenzunge . 161. (2) 162

Seite

Ragout von Rindfleisch wie Hasenpfeffer 158
" von Rindfleischklößchen . . 158
" von Rindszunge 161
" feines, mit Reisring . . 217
" Schweinefleisch- . . 204. 613
" von Suppenfleisch od. Braten 170
Ragoutschüssel (s. Fleurons) . . 243
Rauchfleisch zum Butterbrot 616. 617
" zu kochen 171
Rauchgeschmack dem Fleisch zu geben 619
Räuchern des Fleisches . . . 600
Rebhuhn (s. Feldhuhn).
" zu braten 222
" in Büchsen einzumachen . 222
" auf sächsische Art 222
Rehbraten 14
Rehkeule zu braten 208
Rehpastete 233
Rehpfeffer 209
Rehziemer 13
" am Spieß 208
" im Ofen 208
Reineclauden-Marmelade . . . 539
Reinlichkeit 1. 92
Reis mit Äpfeln 342
" zu blanchieren 44
" mit Milch 12
" zu Ragout 343
" zu reinigen 44
" mit Rosinen 343
" spanischer 379
Reisbeutel 343
Reisbirnen (ostfriesisch) . . . 338
Reisbrei 342
Reismehl zu Milchspeisen . . . 50
Reismehlspeise 381
Reisnudeln 323
Reispastetchen 247
Reste 22
" von Speisen zu verwenden 627—629
Rhabarberpastetchen 242
Rinderbraten . . 15. 150. 151. 152
" aufzuwärmen 153
Rindfleisch zu braten . . 167. 168
" in Bier zu dämpfen . . 154
" einpökeln 617

Seite

Rindfleisch wie Hasen zu braten 152
" wie Koteletts (Charles X) 164
" in saurer Milch zu braten 152
" roh zu Butterbrot . . . 616
Rindfleisch-Koteletts 164
Rindfleischklößchen, Ragout von . 158
Rindfleisch-Ragout wie Hasenpfeffer 158
Rindfleischrollen 609
Rindfleischwurst . . . . (2) 608
" frische, zu braten 171
" trockne, zu braten . . . 171
Rindsnierenfett vorzüglich zu bereiten 46
Rindszunge 13
" Ragout von . . 161. (2) 162
Ringeltauben 224
Ritter, sogenannte arme . . . 337
Roastbeef 14
" im Ofen 146
" am Spieß 145
" im Topf . . . . (2) 147
Röllchen von Schweinefleisch in Gelee 610
Rollen zu braten . . . (2) 170
" zu stoven 170
" von Rindfleisch 609
Rosenkohl 15. 95
Rosinen zu reinigen und vorzubereiten 43
Rotwurst mit Zunge 605
Rote Grütze . . . . . (2) 371
Rouladen von Rindfleisch . . . 167
" von Kalbfleisch 185
Round of Beef 154
Rüben 19
" mit Hammelfleisch . . . 107
" mit Hammelkeule 108
" Herbst- 125
" Mai- 107
" Ottersberger 125
" Steck- . . 8. 11. 125. 126
" Teltower 125
Rüböl 16. 37
Rübstiel, eingemachter 130
" junger 102
" mit Kartoffeln 103
Rührei 340
Rümpchen zu kochen 267

Seite

S.

Sago reinigen 44
Sahne-Creme in Gläsern . (2) 385
Sahne, geschlagene 91
" " mit sauren Kirschen 377
" " mit Schwarzbrot und Fruchtgelee . . . 378
Sahneschaum 376

Salate. Im allgemeinen:
Kräuter dazu 411
Mischen, vorsichtiges 412
Rühren der Sauce 411
Vorrichten des Salates 410
Waschen und Ausschwenken . . . 411
" Blumenkohl- 421
" Blumen- 421
" Brunnenkresse 419
" Bohnen- 422
" von eingemachten Bohnen . 424
" Bohnen- und Gurken- . . 422
" Cichorien-, siehe Zichorien.
" Endivien- 423
" " (Sommer-) oder Bind- 423
" Feld- oder Korn- . . . 423
" Fisch- 413
" von Fisch und Gemüse . . 415
" Fleisch- 417
" Gartenkresse 420
" gemischter 418
" Gurken- 421
" " einzumachen . (2) 559
" von eingemachten Gurken . 424
" " Gurken und Kartoffeln 421
" " Gurken und Kopfsalat 421
" Hähnchen- 412
" Hecht- 414
" Herings- 415. 417
" Hopfen- 420
" Hummer- 414
" Kartoffel- . . . 418. (2) 419
" Kohl- 422
" Kopf- 109. (2) 420
" Muschel- 415
" Ochsenmaul- 418
" Polnischer 417
" Porree- 424
" Puter- 412
" römischer Bind- . . 99. 423

Seite

Salate, roter 422
" roter gemischter 422
" Russischer 424
" Salatböhnchen- 424
" Sardellen- 415
" Schnecken- 285
" Schweizer- 424
" Seekrabben- 415
" Sellerie- 423
" Spargel- 99. 420
" Suppenfleisch- 417
" Trüffel- 418
" Truthahn- 412
" Winter-, gemischter . . . 422
" Zichorien- 423

Salatöl 17
Salicylsäure, Anwendung derselben 682
Salm, siehe Lachs.
Salmi von Schnepfen, Feldhühnern, Kramtsvögeln und wilden Enten 225
Salzen der Speisen 3
Sandart siehe Zander.
Sardellenbutter 36
Sardellencreme 36
" -Pastetchen 245
" -Schnittchen . . . (2) 275
" vorzurichten 36
Sauerbraten beim Einschlachten . 614

Saucen, warme. Im allgemeinen:
Abrühren mit Butter und Eidotter 426
Färben der Saucen 40
Gewürz und englische Soja . . 425
Kraftmittel 145
Kräuter, eingekochte, als Zusatz . 40
Liebigs Fleischextrakt 426
Schwitzen und Braunmachen des Mehls 425
" Austern- 428
" Béarnaise 427
" Bechamel- 428
" zu Blumenkohl 434
" zu Braten 145
" Butter-, zu Fisch und Kartoffeln 431
" Butter-, zu Fisch . . . 431
" Champignons-, braune . . 429

Seite

Saucen, warme.

= Champignons=, weiße . . 429
= Coulis 426
= Dragon=, zu Suppenfleisch 432
= Eier=, zu Salatböhnchen und Kartoffeln . . . (2) 435
= Fisch= 431
= Fisch=, sächsische 431
= Garneelen=, zu Fischen . . 430
= von frischen Gurken . . . 430
= Hecht=, mit saurer Sahne . 428
= Herings= 429
= Holländische 430
= = mit Wein . . 430
= Holsteinische, zu Fisch . . 430
= zu Kalbskopf 433
= Kapern=, zu Lachs und Hecht 428
= Kastanien=, zu Rauchfleisch 433
= Kraft=, braune 427
= = weiße 427
= Krebs=, zu Fisch 430
= = à l'Anglaise zu Blumenkohl 434
= Meerrettich=, gekochte, zu Suppenfleisch 432
= Morcheln= 429
= Oliven= 429
= Petersilien= 432
= Robert 427
= Rosinen= 433
= Sardellen=, braune . . . 428
= = weiße 428
= Sauerampfer= 432
= Schaum= 13
= Senf=, zu Fisch und Kartoffeln . . . . . (2) 431
= Senf=, zu Suppenfleisch . 432
= Sirup=, zu Salat und Fleisch 436
= Spargel= 434. 435
= Speck= 436
= zum Stoven . . (3) 433. 435
= zu einem Suppenhuhn . . 434
= Tomaten= 426
= = zu Fleischsuppe . 426
= Trüffel= 427
= Wein=, rote, mit Rosinen . 433
= weiße, zu Ochsenzunge und Rindfleisch 433
= Zwiebel= . . . 435. (2) 436

Seite

Saucen, warme.

= Zwiebel=, braune mit Speck 436
= = helle mit Speck . 436

Saucen, kalte.

= à la Diable zu kaltem Fleisch, Sülze 436
= Borrage zum Rindfleisch . 439
= zu kalten Feldhühnern . . 438
= Gewürzsenf zu Fleisch . . 438
= saurer Gewürzsenf zu Fleisch 438
= zu kaltem Hamburger Rauchfleisch 439
= Herings= 438
= Kräuterbutter 439
= Mayonnaise . . . (3) 437
= Meerrettich=, rohe . . . 438
= Remoulade 437
= Rettich=, rohe 439
= Sahne=, zu Salat . . . 440
= Salat 440
= Schnittlauch=, zu kalt. Fleisch 439
= zu Sülze od. Geleeschüssel (3) 439

Saucen. Wein=, Milch= und Obst=.

= zu Grießpudding 444
= Hagebutten= 443
= Himbeer= 443
= von frischen Johannisbeeren 443
= von Johannisbeersaft (2) 443
= Kirschen= 443
= Mandel= 442
= Milch=, zu Pottgebeutel . 442
= Punsch= 441
= von echtem Sago 441
= Sahne, geschlagen, zu Eierkäse 442
= Sahne=, mit Gelee oder Rotwein 442
= Schaum=, von Himbeer= oder Johannisbeersaft . . . 443
= Schaum=, rote 441
= = weiße 440
= = mit Rum . . . 440
= Schokoladen= 442
= Vanille= 442
= Wein, weißer, und Zucker . 441
= = rote 441
= = rote mit Korinthen . 441
= = rote mit Rum . . . 441

	Seite
Saucen. Wein-, weiße	440
" Zwetschen- (von frischen)	444
" von Zwetschenbrühe	443
Saucissen, kleine	602
Sauerampfer	100
Sauerbraten . . 15. 150. 151.	613
" beim Einschlachten ½ Jahr aufzubewahren	614
" wie Wild zubereitet	152
Sauerkraut . . . 88. 127.	128
" aufzuwärmen	94
" für den gewöhnlichen Tisch	128
" mit Austern-Ragout und Rheinwein	129
" mit Fasan und Austern	129
" mit Hecht	128
" Suppe, russische . . (2)	70
Savoyenkohl . . . . . 113.	114
Schaltiere, s. unter Fischen.	
Schaumbier	595
Schaumgericht . . . . (2)	317
Schellfisch	11
" zu kochen	270
" mit Spargel gestovt	271
Schellfischschwänze zu backen	271
Schildkrötensuppe . . . 282.	284
Schinken, Steaks von	203
" in Burgunder	200
" ganz zu braten	196
" gebackener	201
" geräucherten aufzubewahren	18
" " zu kochen 199.	200
" in Madeira-Sauce	200
" auf mecklenburg. Art	201
" in Reis	201
" roher . . . . . (2)	48
" wie Wildschweinsbraten	197
Schinkennudeln	322
Schinkenreste, Pastete von	240
" mit Nudelteig	323
Schinkenschnittchen	201
Schleien . . . . . 11.	251
" gedämpfte	264
" gefüllte	264
" zu kochen	264
Schlemp, holländisches Wintergetränk	588
Schmalzkohl	97
Schmelzbutter	37
Schmorbraten	149
Schneckensalat	285
Schnecken in Sauce	285
Schneckensuppe	284
Schneebälle . . . . . 381.	382
Schneehuhn	287
Schnell zu machende Speise	629—633
Schnepfen	29
" zu braten	223
" in Blechbüchsen einzumachen	223
" Salmi von	225
Schnitzeln, Wiener	178
Schokokade, Milch-	587
" -Makronen	497
" Wasser-	588
Schollen zu backen	272
" zu kochen	272
Schüsseln, Erwärmen ders. . 2.	145
Schwammklöße zu frischen Erbsen	(2) 388
Schwammnudeln	389
Schwartenmagen	607
Schwarzwurzeln . . . 44. (2)	95
Schweinefleisch . . . Anmerk.	196
Schweinebraten . . . . 198.	199
Schweinefleisch-Filets	204
Schweinefleisch-Klops	204
" -Ragout . . . . . 204.	613
" -Röllchen in Gelee	610
" zum Räuchern einzupökeln	615
" Steaks von	204
" -Würstchen	203
Schweinskeule zu braten	197
Schweinskopf zu kochen	202
" wilder	13
Schweinskoteletts . . . (2)	203
Schweinsleber-Pastete	229
Schweinspökelfleisch	203
Schweinsrippe	134
" gefüllte	201
" in Gelee	612
Schweinssülze	610
" à la Küstelberg	611
" auf Mecklenburger Art	611
Schweinswürstchen	203
Schweinswurst, geräucherte, kochen	205
Schweizer-Charlotte	318
Seezungen, Frikassee von	274
" gebackene . . . . (2)	273
" zu kochen	273

	Seite
Sellerie, gefüllter	118
= gestovter	118
= =Suppe (2)	77
Semmel zu backen	514
= zu braten, rösten	43
Semmelpastetchen von Fleischresten	548
Senfbirnen	566
Senfzwetschen	562
Senf, Gewürz=, zu Fleisch (2)	438
= zu machen	40
Sillebub	385
Skorzoneren 15. (2)	95
= zu reinigen	44
Soja, englische	38
= von Champignons	38
Sol=Eier	339
Sommerwurst	600
= aufzubewahren	18
Spanferkel zu braten	202
Spanisch=Fricco 160.	161
Spargel 12. 15.	19
= gestovter	102
= zu kochen	101
= mit Wurzeln	102
= vorzurichten	34
Spargelerbsen	106
Spargelsalat	99
Sparsamkeit	1
Speck auszubraten	46
= und Eier	329
= Luftspeck zu machen	616
Speisen, schnell zu machende	629—633
= selten vorkommende	281
= nach der Suppe	624—626
Speisereste	627—629
Speisezettel für größere Mittag=, Abendessen u. Büffett	634—665
= für den täglichen Tisch	665—674
Spicken, vom	30
Spickgänse auf pommersche Art zu räuchern	619
Spicknadel	30
Spiegeleier	340
= gebackene	340
= mit saurer Sauce	341
Spinat	97
= engl. oder immerwährender	98
= auf sächsische Art	98
Spinatstengel, Gemüse von	98
Sprossenkohl	96
Stachelbeergelee	364
Stachelbeermarmelade	528
Stachelbeerspeise	383
Stachelbeerwein	622
Steaks von Schinken	203
= von Schweinefleisch	204
Steckrüben 16. 19. 125.	126
Steinbutt, gebackener	272
= zu kochen	271
Steinpilze zu braten	122
= gefüllte frische	122
Sterz, italienischer	345
Stielmus 102.	130
= mit Kartoffeln	103
Stinte zu backen	274
= zu kochen	274
Stippmilch	341
Stockfisch	11
= mit jungen Erbsen	106
= gut zu kochen	268
= übriggebliebener (Pannfisch)	269
Stockfischpastete	242
Störkoteletts	267
Stör zu kochen	267
Straßburger Gänseleber=Pastete 227. (2)	228
Sülze von Kalbskopf	183
= von Schweinefleisch	610
= desgl. à la Küstelberg	611
= von Schweinefleisch auf Mecklenburger Art	611

Suppe. Im allgemeinen:

Abrühren mit Ei	45
Abschäumen des Fleisches	53
Behandlung des Fleisches	53
Bindungsmittel	54
Färben	40
Geflügel zur Suppe	26
Klöße	55
Kochen	54
Kraftmittel	55
Kräuterzuthaten	54
Maß und Zeit des Kochens	55
Natron	52
Passendes Stück (Fleisch)	52
Salzen	53
Suppentopf	52
Wahl des Fleisches	52
Zeit und Maß des Kochens	55

	Seite
Suppe, Aal- . . . . (2) 65.	66
" Apfel- . . . . . (2)	88
" Apfelwein-	79
" à la reine	62
" Austern-	63
" Batavia-, von indianischen Vogelnestern	281
" Bier- . . . . . (4)	81
" Bohnen- . . . . 16.	75
" von Bratensauce	60
" Brot-	87
" von Buchweizengrütze . .	85
" Buttermilch- . . . (2)	85
" Chokolade- s. Schokolade-.	
" Erbsen- . . . 16. 72. (2)	73
" Erbsmehl-	74
" Erdbeer-	87
" Feldhühner-	69
" Fisch-	66
" Fleischextrakt-	56
" Fleischpüree-	64
" Französische	58
" von jungen Gemüsen . .	72
" Gemüsepüree-	72
" Gemüse und Fleisch . .	70
" Graupen- . 16. 72. 79. 84.	86
" Grießmehl- . . . . 80.	83
" von Hafergrütze 71. 84. 86.	89
" Hagebutten-	89
" Hammelfleisch-	61
" Hasen- . . . . 67. 68.	69
" Hodge-Podge	77
" Hühner- . . . . . (2)	62
" Hühner-Creme (Karlsbader)	63
" Jakobiner-	69
" Kaiser-	64
" Kalbfleisch- . . . . (2)	60
" Kalbsmilch-	61
" Kalbskopf-	61
" Kaninchen-, englische . .	193
" " von Abfällen . . .	194
" Kartoffel- . . . 16. (2)	71
" von Kartoffelkloß-Brühe .	86
" Kartoffelsago-	84
" Kerbel-	76
" Kirschen- . . . . (2)	88
" Knochen-	69
" Kohl-	70
" Körner-, grüne	57
" Kramtsvögel-	69

	Seite
Suppe für Kranke 60. 63. 76. 85. 86. 87. 88.	89
" Krebs-	64
" Linsen- . . . . . 75.	76
" Mais-	84
" Mehl- . . . . . (2)	85
" Milch- . . . . . 82.	83
" Midder-	61
" Mockturtle- . . . . 66.	67
" Nudel-	83
" von Nudelbrühe . . (2)	86
" von Ochsenschwanz . . .	59
" von Ochsenzunge	59
" von Pastetenteig	86
" Perlgraupen- . . 79. 83.	85
" Pflaumen- . . . (3) 88.	89
" Prünellen-	88
" Reis- . . . . . 80.	83
" Rindfleisch-, klare, braune .	57
" " klare weiße	56
" " mit Perlgraupen . .	58
" " mit Reis	58
" " schnellgemachte . . .	57
" Sago- . . . . . 79.	84
" Sauerampfer-	76
" Sauerkraut-	70
" Schildkröten- . . . 282.	284
" Schnecken-	284
" Schokolade-	84
" Scotch Broth	78
" Sellerie- . . . . (2)	77
" Spargelpüree-	73
" Tauben-	63
" Tomaten-	87
" Wein- . . . . . (2)	78
" Zwetschen- . . . (2) 88.	89
" Zwieback- . . . . 79.	87
" Zwiebel-, süddeutsche . .	85

Suppenfleisch . . . . . 11.	52
" mit Äpfeln geschmort . .	169
" Grilladen von . . . (2)	168
" Haschee von	169
" mit einer Kruste	167
" Ragout von	170
" mit Rosinensauce	169
" Salat von	168
" zu stoven	168
" mit Zwiebeln	169

Seite

Suppenklöße siehe Klöße.
Suppentopf 52

T.

Tafel, Arrangieren derselben . . 6
" Bedienen derselben . . . 7
" zu decken 4
Tassenspeise 375
Tauben . . 12. 14. 23. 26. 28. 32
" junge, zu braten 214
" Holz- oder wilde 224
" Ringel- 224
Taubenfrikassee, feines 215
Taubenpastete 237
Taubenragout 216
Teltower Rüben 125
Thee 587
Timbale 230
" von Haselhühnern . . . 231
Töpfe, eiserne, auszukochen . . 23
" Größe derselben 2
" irdene dauerhafter zu machen 22
" rostige zu reinigen . . . 23
" für Suppe 52
Tomaten 547
" zur Fleischsuppe 426
Torten siehe unter Backwerk.
Trauben 20
Trocknen und Einmachen verschiedener Früchte und Gemüse, siehe Einmachen.
Trüffeln, frische, zuzubereiten (2) 122
Trüffelleberwurst 605
Truthahn, siehe Puter.
Tuttifrutti 379

U.

Umrühren der Gemüse 94

V.

Vanille 368
" echte 50
Vanilleeis . . . . . (2) 366
Veilchen-Eis 362
" -Essig für Kranke . . . 597
Vierfrucht-Marmelade 534
Vietsbohnen siehe unter Bohnen.

Seite

Vogelbeergelee 552
Vögel, kleine 225
Vorbereitungsregeln 21
Vorräte, Ankauf, Qualität und Aufbewahren derselben . . 3
Vorrichtung des Geflügels zum Kochen und Braten . . . 25

W.

Wachspapier 51
Wasser, kochendes zum Nachgießen 2
Wasserhuhn 287
Weichkochen 92. 93
Wein-Gelee von Agar-Agar . . 361
" " mit Eiern 362
" " von Gelatine in Geleeschüsseln 362
" " von Kalbsfüßen . . 361
" -Kaltschale 89
" Klare von 41
" -Strudeln 378
" -Suppe . . . . . (2) 78
" " rote mit Sago . . . 79
Weißbrot, geriebenes . Anmerk. 95
Weißkohl, eingemachter, s. Sauerkraut.
Weißkraut, siehe Kohl.
Weizen, türkischer, siehe Mais.
Whip 595
Wiener Schnitzeln 178
Wildbret, im allgemeinen . . . 205
" Anwendung der verschiedenen Teile 205
" Aufbewahren desselben . . 206
" zu schmoren 206
Wildpastete . . . 232. 233. 234
Wildschweinsbraten 210
Wildschweinskopf 210
Winterkohl, Sprossen von . . . 96
Wirsing 12. 16. 113. 114
Wurst, Blut- . . . . . (2) 606
" " Mecklenburgische . . 607
" Brat-, Frankfurter . . . 603
" Cervelat- 600
" Gehirn- 607
" Grütz-, Mecklenburgische . 607
" Kalbfleisch- 185
" Knack-, Frankfurter . . . 205
" " oder Knapp- . . . 603

	Seite
Wurst, Knoblauch-, Frankfurter	603
" Leber-, feine	604
" " zum Butterbrot	605
" Mett-, Westfälische	602
" Pinkel-, Bremer	609
" Preß-, Mecklenburgische	608
" Rindfleisch- . (2) 171. (2)	608
" von Schweinefleisch	203
" weiße, zum Butterbrot	605
" Schweins-, geräucherte, kochen	205
" Trüffelleber-	605
" Rot- mit Zunge	605
Wurstmachen . . . . 600 u. folg.	
Wurzeln . . . . . 12. 15.	19
" Herbst-, mit Äpfeln	124
" " wie junge zu kochen (2)	123
" junge	103
" mit Erbsen	104
Wurzelwerk und Petersilie vorzurichten	44

Z.

Zander	251
" zu backen	265
" gebackener, mit Kräuterbutter	265
" zu kochen	265
" in einem Teigrand	265
Zitronen	51
" für Cremes	369
" für Pasteten	226
Zitronengelee	363
Zitronenschale, Ersatz derselben	399
Zucker zu läutern	40
Zuckererbsen	106
Zuckeressig	623
Zuckerguß	450
" unschädlich färben	451
Zunge, eingesalzen zum Butterbrot	163
" gebratene (2)	163
" in Gelee	356
" geräucherte	172
" Koteletts von	163
" vom Ochsen	13
" mit Sardellensauce	163
Zungenfrikassee, weißes	162
Zungenragout 161. (2)	162
Zwetschen	19
" mit Graupen	344
" mit Kartoffeln (2)	140
Zwetschengelee	563
Zwetschenkompott 404. 408.	409
Zwetschenmarmelade (2)	503
Zwetschenmus 404.	409
Zwieback, gestoßener Anmerk.	95
" mit Fruchtsaft	374
" mit Sauce	337
Zwiebeln	19
" blanchieren	35
" gefüllte Riesen-	119
" gestovte	119

Einleitung.

Die Zubereitung der Speisen ist schon der Gesundheit wegen nicht als Nebensache zu betrachten. Jedes junge Mädchen, es sei aus hohem oder niederem Stande, sollte sich hinlänglich damit bekannt machen, um als Hausfrau selbst Hand ans Werk legen zu können, oder wo die Verhältnisse das nicht erfordern, doch im stande zu sein, die Küche zu kontrollieren, damit sie ihren Untergebenen nicht zu stark in die Hand falle.

Ein wesentliches Hilfsmittel zum guten und auch zum sparsameren Kochen ist ein zuverlässiges Kochbuch. Die junge, unerfahrene Hausfrau, welche eine außergewöhnliche Speise zu bereiten wünscht, wird sicherlich viel mehr als nötig ist an kostbaren Zuthaten verbrauchen und oftmals mißlungene Versuche teuer bezahlen müssen, wenn sie die Erfahrungen, die in einem zuverlässigen Kochbuche niedergelegt sind, nicht benutzt. Ich erlaube mir daher, die jungen Damen, welche vorliegendes Buch als Ratgeber für die Küche wählen, schon in der Einleitung mit den notwendigen Anforderungen bekannt zu machen, die an eine aufmerksame Köchin gestellt werden.

Die erste Regel, um wohlschmeckend und fein zu kochen, ist große Reinlichkeit, welche ich allen jungen Anfängerinnen freundlich anempfehle. Es besteht diese in gründlicher Sauberkeit der Hände, der Küche, der sämtlichen Küchengeräte, der Anrichten und Tische, sowie auch im tüchtigen Waschen und Spülen der Gemüse.

Die zweite Regel ist Sparsamkeit. Diese läßt sich sowohl bei feineren als auch bei gewöhnlichen Speisen anwenden. Das Übermaß an Zucker, Butter und Gewürzen macht die Speisen nicht wohlschmeckend, wohl aber benimmt es denselben das Feine, ist ungesund und verdirbt manche gute Schüssel. Sparsamkeit besteht ferner im Benutzen aller Kleinigkeiten, welche zu unserer Ernährung dienen können, sowie auch im zweckmäßigen Verwenden der Reste von Speisen, welche schon auf der Tafel gewesen sind und in andern Gestalten oft wieder angenehme Gerichte liefern.

Die dritte Regel ist Achtsamkeit und Überlegung. Man bringe

die Speisen zur rechten Zeit, weder zu früh noch zu spät, aufs Feuer. Die Größe der Töpfe muß mit den Portionen im richtigen Verhältnis stehen und ist dies ganz besonders bei den Fleischspeisen eine notwendige Bedingung. Wollte man z. B. ein kleines Schmorstück, ein Hühnchen, eine kleine Frikandelle oder etwas derartiges in einem Topfe von weiterem Umfange braten, so würde man nicht auf eine gute Zubereitung rechnen dürfen. Wo ein Herd fehlt, da stelle man die Töpfe nicht tief ins Feuer, weil gerade dadurch, wenn auch übrigens die nötige Achtsamkeit angewandt würde, sowohl Suppen als Gemüse und Fleischspeisen einen Nebengeschmack erhalten. Das Feuer muß gehörig besorgt werden, so daß die Speisen gleichmäßig, nicht zu stark, doch auch nicht zu wenig kochen, wohl gar aus dem Kochen kommen: damit sie in ersterem Falle vor Anbrennen gesichert seien, in letzterem nicht ungar angerichtet werden müssen. Was Kochherde betrifft, so hat ein guter Sprungherd großen Wert. Nicht weniger ist, wenn der Schornstein den richtigen Zug hat, der sogenannte Tafelherd zu empfehlen. Derselbe ist wohlfeil und erfüllt den Zweck zum Kochen und Braten ganz genügend. Kann der Bratofen in einem Herde nicht von unten geheizt werden, so stellt man Bratpfanne oder Kuchenblech unmittelbar auf die eiserne Platte des Bratofens, welche in der Regel genügend erhitzt ist, um einen Braten, der die Hitze hauptsächlich von oben erhalten muß, saftig und gut zu bereiten. Wird der Bratofen jedoch auch von unten geheizt, so muß die Pfanne oder das Kuchenblech durch Backsteine, mit welchen der Ofen ausgelegt wird, erhöht werden, damit die schädliche Einwirkung der zu großen Hitze von unten vermieden wird.

Die vierte Regel ist, daß man, wenn ein Gericht zubereitet werden soll, zuerst die nötigen Bestandteile heranholt, mit ruhiger Überlegung in der Küche arbeitet, um zu vermeiden, daß die Arbeit später sich zu sehr häufe, vielmehr Zeit gewonnen werde, auch auf das feine Anrichten der Speisen die nötige Sorgfalt zu verwenden, da oft die schmackhaftesten Gerichte durch unordentliches Anrichten das Ansehen verlieren. Ferner ist es notwendig, während des Kochens für kochendes Wasser zu sorgen, um dies nötigenfalls zum Nachgießen zur Hand zu haben und auch beim Anrichten die Schüsseln, besonders die zu den Braten, damit erwärmen zu können. Durch das Erwärmen im Ofen verlieren die Schüsseln ihre Weiße und die Glasur des ordinären Porzellans erhält Risse. Viele Speisen können einige Zeit vor dem Gebrauch zubereitet werden ohne an Geschmack zu verlieren, wenn man sie angerichtet auf sehr heißes Wasser stellt. Sie trocknen dann nicht wie im Ofen und kochen auch nicht ein, was bei Gesellschaftsessen mit vielen Gängen ꝛc. von sehr großem Wert ist.

Die Bestandteile der vorkommenden Rezepte sind zwar so viel als möglich genau angegeben, doch kann das passende Verhältnis von Salz zu den Speisen unmöglich überall bestimmt werden; ebenso unmöglich würde es der Hausfrau sein, bei jedem Gericht die Wage oder das Maß zur Hand zu nehmen und bei den verschiedenen Portionen Berechnungen anzustellen. Gewöhnt man sich, das Augenmaß und die Zunge aufmerksam zu gebrauchen und lieber etwas Salz nachzugeben als die Speise zu versalzen, so wird man bald mit dem richtigen Verhältnis bekannt werden.

Auch sei man unbesorgt, wenn bei der Bereitung eines Gerichtes diese oder jene Würze fehlen sollte. Man kann die Gewürze nach Belieben anwenden, gerade so, wie sie der Familie zusagen; doch richte man sich bei den Hauptsachen genau nach der Angabe. Vorsichtig aber sei man mit dem Würzen des Pfeffers, der, im Übermaß angewandt, ganz besonders für Kinder nachteilig ist. So auch gebrauche man Muskatnelken nur sparsam. Die nötige Würze, vornehmlich durch Salz, Pfeffer ꝛc. Zucker, muß jede Speise erhalten, doch alle Gewürze, im Übermaß angewandt, vermindern den Wohlgeschmack derselben.

Beim Ankauf größerer Vorräte von Lebensmitteln wähle man wo möglich die günstigste Zeit, wodurch dem Haushalt ein wesentlicher Vorteil zufließt, sei aber ebenso sparsam bei größeren als kleinen Vorräten, weil sonst der Vorteil verloren ginge. Zugleich sehe man auf eine gute Qualität, kaufe das Beste an Gemüsen, Fleisch, Federvieh, Butter, Mehl und Stärke, und wenn solches auch etwas höher im Preise steht, so wird man doch beim Gebrauch finden, daß gute Lebensmittel immerhin billiger sind als schlechtere, wohlfeiler bezahlte, und sicher werden sie auch der Gesundheit zuträglicher sein. Auch sei man darauf bedacht, die Vorräte gehörig zu verwahren und von Zeit zu Zeit nachzusehen, damit nicht das Geringste verderbe und alles verständig angewandt werde.

Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften.

1. Von den Anordnungen vor einer Gesellschaft.

In einer jeden Gesellschaft, welche man zu geben beabsichtigt, es sei eine größere oder kleinere, arrangiere man alles zu rechter Zeit, überlege und notiere, welche Gäste gebeten, was für Gerichte gegeben werden sollen und was dazu geschafft werden muß; sorge auch für das Erforderliche zum Decken der Tafel, lasse vorher, wenn es nötig sein sollte, Silberzeug, Porzellan und Gläser putzen, sorge für geriebenen Zucker, welcher oft unvorhergesehen bei Tische gebraucht wird; bei Abendgesellschaften, wenn nicht Gaslicht vorhanden ist, für andere Beleuchtung; bei Mittagsessen auch für gebrannten Kaffee, geschnittenen Zucker, und stelle das Kaffeeservice vollständig im Nebenzimmer hin; decke womöglich am vorhergehenden Tage die Tafel, arbeite überhaupt gehörig vor und sei gekleidet, ehe die Gäste erscheinen, damit man durch ihr Erscheinen nicht in Verlegenheit gerate, vielmehr ihnen sogleich heiter und herzlich entgegen treten könne. Hauptsächlich sehe man darauf, die Gäste mehr durch Zuvorkommenheit, Gastfreundschaft und angenehme Unterhaltung bei einigen gewählten und gut zubereiteten Schüsseln, als durch Abspeisung mit mannigfachen Gerichten zu bewirten. Da der Luxus unserer Zeit aber oft eine reich besetzte Tafel fordert, so sind auch große Essen neben den kleineren berücksichtigt worden, bei deren Zusammensetzung ich mich auf den Inhalt dieses Kochbuchs bezogen habe.

2. Vom Decken einer großen Tafel.

Es ist immerhin angenehmer und bequemer, die Gäste an einer Tafel zu placieren; bei Mangel an Raum ist dies aber oft schwierig. Um in solchen Fällen die Tafel gleichmäßig besetzen zu können, thut man wohl, die Tische in Form eines Hufeisens zu stellen, wobei aber Rücksicht auf bequemes Öffnen der Thüren und auf das Bedienen der Tafel genommen werden muß.

Der Eßtisch wird zuerst, um alles störende Geräusch, welches beim Wechseln der Teller und Bestecke hin und wieder hörbar wird, möglichst zu dämpfen, mit einer dicken Friesdecke belegt, worüber dann das Tafeltuch glatt ausgebreitet wird.

Bei Hochzeitsfesten werden feine Damastgedecke, damit sie nichts von ihrem Ansehen verlieren, meistens ungenäht gebraucht. Das

Tischtuch läßt man, wenn es sein kann, bis zu einer halben Elle herabhängen, die Zipfel nimmt man in kleine Falten zusammen und steckt sie mit einer Nadel fest, so daß auf der rechten Seite, ohne daß die Nadel zu bemerken ist, die Falten fächerförmig sich ausdehnen, oder es wird in der Mitte des Zipfels eine kleine Rosette gebildet und diese mit einer leicht herunterfallenden seidenen Schleife, blau oder grün, zierlich gebunden. Die Kouverts werden so weit auseinander gelegt, daß die Gäste nicht geniert werden, sondern bequem neben einander sitzen können, was durch das Hinstellen einiger Stühle am besten zu beurteilen ist. Es werden flache Teller einzeln hingestellt, die Serviette darauf mit einem kleinen darunter oder obenauf liegenden Brötchen zur Suppe, nach Belieben flach oder künstlich gefaltet, die Messer rechts, die Schneide nach dem Teller hin, bei Mittagsessen die Löffel daneben, die Gabeln links zur Seite, die Spitzen der Zinken nach unten gekehrt, und die Vorlegelöffel dahin gelegt, wo die Gerichte stehen sollen. Für den Salat, wenn solcher serviert werden soll, wird zur linken Seite des Kouverts ein kleiner Kristall- oder englischer Steingutteller hingestellt. Bei kleinen freundschaftlichen Mittagsessen werden die Suppenteller auf die Tafel gestellt; andernfalls wird die Suppe auf dem Büffett serviert.

Bei Hochzeitsessen hauptsächlich, doch auch bei andern Essen macht man die Mitte der Tafel gern zu oben, wo die Plätze des Brautpaares durch ein auf dem Kouvert liegendes feines Boukett von Myrten und einer halb aufgeblühten Rose bezeichnet werden. Recht hübsch ist es, wenn auch jedes andere Kouvert ein Blumensträußchen ziert; jedoch müssen alle sich ganz von denen des Brautpaares unterscheiden. Das Verzieren der Kouverts mit Blumenbouketts macht sich indes nicht nur bei Hochzeitsessen, sondern auch bei andern fröhlichen Festen hübsch. Zugleich wird jedem Gast durch eine auf dem Kouvert liegende Karte, worauf der Name geschrieben steht, sein Platz angewiesen, wobei nur auf Unterhaltung, nicht auf Rang Rücksicht genommen, vielmehr bei einer feinen Bewirtung ganz vermieden wird. Die Plätze werden so geordnet, daß nirgend ein Oben zu finden ist, wodurch auch noch der Zweck erreicht wird, daß die Familienglieder sich an der ganzen Tafel verteilen, also die Unterhaltung anregen und zugleich das Fehlende beachten können. Wenn erwähnt wurde, daß die Mitte der Tafel zu oben gemacht wird, so ist nur damit gemeint, daß von da der Glanzpunkt auszugehen pflegt. Gläser für verschiedene Weine werden zusammen, nicht in einer Reihe, links etwas seitwärts vor das Kouvert gestellt. Wird vor oder nach der Suppe ein Glas Portwein oder Madeira gegeben, so wird derselbe durch die Bedienung in kleinen

Gläsern herum gereicht. Die Weinflaschen in ihren Flaschentellern stelle man zu beiden Seiten der Tafel, etwa jedesmal bei dem vierten oder fünften Kouvert, aufgekorkt hin, doch so, daß sie nicht gegen einander, sondern schräg gegenüber zu stehen kommen. Wird roter und weißer Wein zugleich aufgesetzt, so werden beide Sorten nebeneinander gestellt. Bei Abendessen, wo nicht etwa der Salon oder das Gesellschaftszimmer durch Gaslichter oder Kronleuchter hinreichend erhellt ist, können große Lampen von der Mitte der Tafel aus, eine rechts und eine links, in gehöriger Entfernung einen Platz finden. Einsätze mit Senf, Öl und Essig zu kalten Fischen und Salat dürfen nicht fehlen, und Salz- und Pfefferschalen stellt man hier und dort neben die Kouverts. Ist kein Büffett im Zimmer, so wird ein Nebentisch gedeckt, der mit reichlich Tellern, Messern und Gabeln zum Wechseln versehen wird, auch noch mit einigen Löffeln, Gläsern und Wasserkaraffen (die aber erst beim Anfange des Essens frisch gefüllt werden), mit Brot und einer Serviette zum etwaigen Gebrauch.

Endlich sei noch bemerkt, daß nach neuerer Sitte bei größeren Gesellschaften ein gedrucktes Verzeichnis der Speisen, wie sie nacheinander folgen sollen, neben jedes Kouvert gelegt wird.

3. Vom Arrangieren einer großen Tafel.

Wie schon erwähnt, ist die Mitte der Hauptpunkt der Tafel. Es wird daselbst eine ansehnliche Torte, deren Rand mit grünen Blättchen verziert ist, hingestellt; falls zwei Kuchen für die Tafel bestimmt sind, so stelle man einen derselben rechts, den andern links, und ein Aufsatz von Silber oder Kristall, mit Früchten aller Art gefüllt, erhalte in der Mitte seinen Platz. Im Herbst läßt sich derselbe am schönsten füllen. Man lege weiße und rote Trauben mit einigen Ranken, Pflaumen, die mit Stielen gepflückt sind und ihren blauen Schein noch haben, späte Kirschen, frische Walnüsse, feine Tafelbirnen, Feigen, Apfelsinen und dergl., abwechselnd mit kleinen Weintraubenblättern, zierlich geordnet hinein. Im Winter und Frühjahr kann dieser Aufsatz mit Apfelsinen und Feigen, im Sommer mit Blumen gefüllt werden. Es bleibt derselbe seiner Größe und Schwere wegen auf seinem Platz stehen und werden beim Dessert Früchte daraus auf Schalen herumgereicht; oder wenn man im Herbst reichlich Früchte hat, so legt man zugleich einzelne derselben auf Schalen oder in Fruchtkörbchen und stellt solche, zwei verschiedene gegenüber am Ende der Tafel, in der Nähe der beiden Torten hin, die dann beim Dessert herumgereicht werden, und der Aufsatz bleibt unberührt. Um diesen Aufsatz werden Kristalltellerchen mit feinem Konditorgebäck gestellt.

Nach diesen wird rechts und links eine feingefüllte Blumenvase gestellt; ist jedoch der Korb mit Blumen gefüllt, so stellt man an die beiden Enden der Tafel eine hübsche Blumenvase, bei einer sehr langen Tafel auch noch eine auf die Zwischenräume derselben. Um die Blumenvasen, die wir nun von der Mitte der Tafel an rechts und links neben den kleinen Sachen stehend uns denken, werden kleine Kristall- oder Porzellanschüsselchen mit feinem Eingemachten gestellt. Danach folgt eine Geleeschüssel oder eine Schüssel mit kaltem Fisch, dann eine Cremeschüssel, welche man mit Succade, kleinen Schaumsachen, Kirschapfelgelee, eingemachten Hagebutten, Berberitzen oder auch mit gespalteten Mandeln und Blumenblättchen niedlich verzieren kann. Die Suppe wird auf einem gedeckten Seitentische serviert, alle warmen Speisen darauf gestellt, das Fleisch dort tranchiert und alles von da aus herumgereicht. Die Gemüse werden beim Wegnehmen mit anderen Schüsseln gewechselt, z. B. mit irgend einem Ragout oder einer warmen Pastete, einem Pudding, Braten. Nach dem letzten warmen Gericht stelle man die nebenan stehenden Schüsseln ein wenig näher, damit keine leeren Räume entstehen.

Bei warmen Essen, wo die feinste Etikette beachtet wird, kommt jedoch kein Gericht auf die Tafel. Es wird diese nur mit süßen Gelees, Konfitüren, kleinen Konditorsachen und feinen Früchten in Geschirren von Silber oder Kristall mit Blumenverzierungen dekoriert. Die Suppen nebst allen anderen Gerichten stehen auf dem Büffett oder auf einem gedeckten Tisch, wo zugleich das Tranchieren der Braten geschieht und von wo aus die Speisen nach ihrer Reihenfolge einzeln präsentiert werden.

4. Vom Bedienen einer Tafel.

Das Bedienen ist bei einem Gesellschaftsessen gar keine Nebensache, da die feinste und kostbarste Bewirtung durch eine schlechte Bedienung ihren Wert verliert. Hat man keine eingeübten Leute, so instruiere man sie vorher gehörig und zwar so frühzeitig, daß die Diener, wenn die Gäste erscheinen, Zeit genug haben, sich mit ihren Pflichten vertraut zu machen und im gebotenen Falle die Hausfrau um dieses oder jenes, was ihnen noch nicht ganz geläufig geworden ist, zu befragen, worüber ich das Wesentlichste zu bemerken mir erlaube.

Vorab sei darauf aufmerksam gemacht, daß die Bedienung sich recht propre kleide und sich mit leichten Schuhen versehe. Die Bedienung muß überhaupt so geräuschlos und ruhig wie möglich sein und sich nicht durch überflüssiges Hin- und Herlaufen oder gar durch Sprechen bemerkbar machen; beim Dessert entfernt sie sich. Sollte aber trotz sorgfältigster Vorbereitung dennoch ein Fehler von der Bedienung

gemacht werden, so thut die Wirtin am besten als bemerke sie es nicht, da sie in Gegenwart der Gäste der Dienerschaft keine Rüge erteilen, am allerwenigsten aber selbst zu diesem Zwecke das Zimmer verlassen darf. Die Schüsseln und Saucieren werden beim Präsentieren mit einer Serviette und mit weißen baumwollenen Handschuhen angefaßt.

Das Präsentieren geschieht an der linken Seite der Gäste mit der linken Hand, weil dies die Gäste am wenigsten geniert, behutsam, damit keiner belästigt werde; das Wegnehmen der Teller aber mit der rechten Hand an der rechten Seite. Besonders empfehle man die größte Achtsamkeit beim Herumreichen der Saucen, da diese leicht unangenehme Situationen herbeiführen können. Beim Wegnehmen der Suppenteller wird ein Teller in die linke Hand genommen, worauf jedesmal der Löffel gelegt wird, die Teller werden mit dem Arm an sich haltend gefaßt und aufeinander gestellt, doch nicht zu viel, damit das Abnehmen nicht schwerfällig von statten gehe. Das Zusammengehörende, z. B. Gemüse und Beilage, Braten und Saucen, wird von zweien so schnell nach einander folgend gereicht, als geschähe es von einer Hand, damit das Erstgenommene nicht kalt oder schon gegessen wäre, ehe die Speise vollständig präsentiert worden ist. Sind alle Gäste bedient, so muß gut darauf geachtet werden, wo noch etwas angebracht werden kann; zum drittenmale aber wird nicht gefragt.

Bei jedem Gericht werden die Teller, und bei feinen Essen auch jedesmal Gabel und Messer gewechselt; wo dies nicht Sitte ist, muß es unbedingt nach dem Fischgerichte oder aber dann geschehen, wenn der Gast Messer oder Gabel auf dem Teller liegen läßt. Bei Cremes wird der Teller mit dem Cremelöffel darauf liegend hingestellt.

Gewiß haben wir zu Hause schon am Familientische gelernt, daß man nicht unmäßig große Portionen von den gereichten Speisen auf den Teller nehmen darf, vielmehr immer nur bescheidene, und diese dann zierlich und appetitlich verspeist werden müssen. Die Gabel wird dabei in die linke und das Messer in die rechte Hand genommen, und jeder Bissen erst in dem Augenblicke von der auf dem Teller liegenden Portion abgeschnitten oder sonst mundgerecht gemacht, wenn man ihn zum Munde führen will. Es muß von demjenigen, der das richtige Essen, mit der Gabel in der linken und mit dem Messer in der rechten Hand, wobei sie nicht abwechselnd von der einen in die andere genommen werden dürfen, nicht von Kindheit an gewöhnt ist, förmlich eingeübt werden. Die Speisen werden mit Hilfe des Messers mundgerecht auf die Gabel gebracht und vermittelst dieser mit der linken Hand dem Munde zugeführt; mit dem Messer Speisen in den Mund zu bringen, ist an feiner Tafel unbedingt verboten.

Gibt es Fisch, so legen wir das Messer als nutzlos beiseite, denn der Fisch darf nicht mit dem Messer berührt werden, wir nehmen nun die Gabel in die rechte und ein Stückchen abgebrochenes Brot (dies darf bei Tische niemals abgeschnitten werden) in die linke Hand, und essen den Fisch nur mit Hilfe der Gabel und des Brotstückchens.

Ehe das Dessert zum Zweck des Servierens von der Tafel genommen wird, muß letztere vor jedem Kouvert von der Dienerschaft mit sichelförmigen schmalen Bürsten auf kleine untergehaltene zierliche Schaufeln abgekehrt werden, wonach dann die Dessertteller mit den kleinen Bestecken an Stelle der großen Kouverts hingestellt werden.

Nach aufgehobener Tafel führe die Wirtin die Damen aus dem Speisesal in ein Kabinett, wo der Kaffee serviert wird, während die Herren an der Tafel noch verweilen. Sobald die Damen versorgt sind, werde von der Bedienung ein Kaffeebrett mit eingeschenkten Tassen, Zucker, Sahne und Arrak oder feinem Kognak in den Speisesaal gebracht und den Herren eine Tasse Kaffee angeboten.

Übrigens ist noch zu bemerken, daß die Bedienung bei jeder Art Gesellschaft zuerst bei den Damen und nicht immer an ein und derselben Stelle, sondern bald hier, bald dort zu präsentieren anfängt, damit keinem Gaste eine untergeordnete Stellung gegeben werde.

Im Fall während der Mahlzeit der Tageshelle durch Kerzen, Lampenlicht oder Gas nachgeholfen werden muß, thut man gut, dies von vornherein zu bewerkstelligen, selbst wenn man vorerst künstliche Dunkelheit durch Verhängen der Fenster im Zimmer herstellen muß. Dies während des Mahles nachzuholen ist in jedem Falle sehr störend.

5. Eingang zu den Essen.

Es wurde nur beabsichtigt, die am Schluß aufgeführten großen Essen als bequeme Hilfsmittel bei Gesellschaften zu geben; es können also nach Belieben aus denselben einzelne Gerichte gewählt und daraus Essen zusammengestellt werden. Sollte man sich für das eine oder andere der angegebenen Essen bestimmen, so kann immerhin hier und da ein Gericht ausfallen, ohne daß das Arrangement dadurch unvollständig zu nennen wäre. Auch hat man sich nach augenblicklicher Sitte keineswegs streng an eine bestimmte Reihenfolge zu binden; bei den feinsten Gesellschaftsessen habe ich die Gerichte oft in ganz verschiedener Reihenfolge gefunden, doch sei das bestimmt Angenommene hier kurz mitgeteilt.

Austern werden vor der Suppe und zwar auf einem Teller, worauf etwa 6 Stück geöffnet in ihrer Schale mit dem Achtel einer frischen

Zitrone liegen, deren Saft sich jeder darüber träufeln kann, den Gästen gereicht. So wird auch der Kaviar mit frisch gerösteten Schnittchen Weißbrot oder Pumpernickel präsentiert. Beides wird auch bei Abendessen genommen. Nach der Suppe gibt man nach Belieben Pastetchen und läßt dann ein Voressen folgen. Warme Pasteten werden nach der Suppe oder nach dem Gemüse gegeben; kalte Pasteten jedoch nur nach dem Braten; warme Puddings oder Aufläufe werden vor dem Braten gereicht. Die Braten werden nicht zugleich präsentiert, man läßt sie nacheinander folgen, und zwar den einheimischen vor dem Wildbraten; so wird auch, wenn zweierlei Ragouts da sind, das weiße vor dem braunen gegeben.

Wird Champagner gereicht, so geschieht dies beim Braten; doch kann derselbe auch bei den Austern nach der Suppe und nochmals beim Braten eingeschenkt werden. Mitunter wird beim Abendessen statt des Champagners eine Bowle gemacht; auch wird diese bei Frühstücks gegeben.

Bei der Wahl des Fleisches hat man Rücksicht darauf zu nehmen, daß von einer Art Fleisch nicht zweierlei Gerichte erscheinen. Gibt man z. B. ein Roastbeef nach der Suppe, so kann man nicht wohl Filet zum Braten oder zu einer Geleeschüssel bestimmen. Bei einem Kalbsbraten wähle man womöglich keine Kalbskoteletts. Es wird keine Hasensuppe genommen, wenn Hasenbraten gegeben werden soll, und keine Pasteten von Schwarzwild, wenn Reh- oder Hirschbraten folgen.

Bei Essen, welche etwa aus vier bis fünf Gängen bestehen, kann man nach der Suppe das Suppenfleisch mit einer Sauce oder etwas Salat geben. Dann kommt Gemüse mit Beilage, Braten mit Kompotts und danach läßt man einen Pudding oder Auflauf folgen, der dann die Stelle eines Kuchens vertritt. Hat man indes noch einen Kuchen, so gibt man warmen Pudding oder Auflauf vor dem Braten. Hierbei ist zu bemerken, daß der warme Pudding stets vor dem Braten gereicht wird, der kalte nach dem Braten und den Kompotts.

Soll Eis gegeben werden, so tritt dieses an die Stelle des kalten Puddings, unmittelbar nach dem Braten. Dann folgt die Torte, zuletzt das aus kleinen Näschereien bestehende Dessert.

Bei großen Essen wird selten darauf gesehen, was eine reich besetzte Tafel kostet, obgleich, ohne daß es zu bemerken ist, darin viel erspart werden kann. Dies lernt sich aber erst mit der Zeit, wo man hingegen bei kleinen Essen und im täglichen Leben mehr Gelegenheit hat, sich darin zu üben, gute und passende Gerichte mit wenigen Kosten zusammenzustellen.

Gibt man bei kleineren Essen nach einer Fleischsuppe das Suppenfleisch als Beilage zu einem passenden Gemüse, z. B. Wirsing, oder zu

abgegossenen Kartoffeln mit Sauce nebst einer sauren Beilage, als: Salat, saure Gurken, Rotebeete u. s. w., und läßt dann Braten mit einem Kompott und etwa noch ein Nachgericht folgen, so kann ein solches Essen bei einem freundschaftlichen Besuche sehr wohl gelten.

Man sehe bei kleineren Essen darauf, eine Hauptfleischspeise zu haben und richte das übrige danach ein. Wünscht man z. B. zum Gemüse ein Roastbeef, Sauerbraten, Beef à la Mode, Kalbsbraten, ein Stück Rauchfleisch oder Schinken u. s. w. zu geben, so kann statt Fleischsuppe eine andere gute Suppe, auch eine mit Liebigs Fleischextrakt bereitete, genommen werden. Statt Braten kann dabei ein Nachgericht folgen. Hat man als Hauptfleischspeise einen großen Braten, so kann man zum Gemüse eine kleine Beilage wählen, z. B. Koteletten, kleine Frikandellen, kalten gekochten oder rohen Schinken und dergl., und so läßt sich auf diese Weise durch verständiges Überlegen viel ersparen.

Zu bemerken ist noch, daß es jetzt zum feinen Ton gehört, mit wenigen, aber feinen Gerichten zu bewirten.

Auch gibt man häufig zum Braten kein Kompott, sondern nur Salat, und läßt darauf Backwerk mit beliebigem Eingemachten folgen. Dazu passen Sandkuchen, Biskuit u. dgl. mit Marmelade und Fruchtgelee jeder Art, besonders angenehm ist Dreifrucht-Marmelade. Man wird also bei den am Schluß mitgeteilten Speisezetteln auch einige finden, die dem neueren Tone angehören.

Angabe der Portionen bei großen und kleineren Essen.

Suppenfleisch. Man rechne bei einer großen Gesellschaft zu einer kräftigen Bouillon oder Suppe auf jede Person 250 Gr. Ochsen- oder Rindfleisch; Kalbfleisch à Person 375 Gr.

Huhn. Ein gutes Huhn zur Suppe reicht hin für 4—5 Personen.

Fisch. Wenn die Gesellschaft größtenteils aus Herren, und das Essen aus einem Hauptgericht Fisch und Kartoffeln besteht, so kann man von Hecht, Karpfen, Forellen, Barsch, Schleien, frischem Lachs, Schellfisch, Butte, Kabeljau für jede Person 350—500 Gr. rechnen. Bei einer Reihenfolge von Gerichten kann die Hälfte genommen werden.

Von geräuchertem Lachs, als Beilage zu Spargel, jungen Erbsen, Blumenkohl u. s. w., 100 Gr.

Stockfisch, im trocknen Zustande berechnet, als einzelnes Gericht mit Kartoffeln für 4—5 Personen $1^1/_2$ Pfund.

Gemüse. Spargel rechne man für jede Person 375 Gr. Vorgerichtete Schneid- oder Vietsbohnen, Erbsen, junge Wurzeln (Möhren) als Hauptgericht für den täglichen Tisch, nehme man für jede Person einen gestrichenen Suppenteller voll. Wirsing für 2 Personen 1 Kopf von gewöhnlicher Größe. Hiernach läßt sich leicht die Portion für eine Gesellschaft bestimmen.

Reis mit Milch, dicklich gekocht, als Hauptgericht für den täglichen Tisch, à Person 100 Gr.

Beilagen. Wenn zu einer Herren- und Damengesellschaft von 12 Personen bei einer Reihenfolge von Schüsseln 4 Beilagen zu zweierlei Gemüsen genommen werden, z. B. Midder und gebratener Aal oder geräucherter Lachs zu jungen Erbsen, Saucissen und Eskalopes zu Blumenkohl, so würden 4 vollkommene Midder (jedes in 3—4 Teile geschnitten), 3 Pfund Aal oder 2 Pfund geräucherter Lachs, $1^1/_2$ Pfund Saucissen und $1^1/_2$ Pfund gehacktes Fleisch zu Eskalopes nötig sein. Da der Gemüsegang einer der ersten Gänge und besonders für Herren der Hauptgang ist und sich nicht berechnen läßt, welche Beilage der andern vorgezogen wird, so kann nicht gut weniger genommen werden.

Braten, sei es Ochsen-, Kalb-, Hammel- oder Lammfleisch, rechnet man, wenn der Braten das Hauptgericht ist, für jede Person 1 Pfund (die Knochen einbegriffen). Da es nicht passend sein würde, den Braten bis auf den letzten Rest zu tranchieren, so kann man selbst bei mehreren Schüsseln nicht wohl weniger nehmen; es möchte denn der Braten aus einem fleischigen Stück ohne Knochen bestehen.

Puterhahn. Wenn derselbe recht groß und gefüllt ist und das Hauptgericht sein soll, so würde man hierbei auf 10—12 Personen, bei mehreren Gerichten aber, besonders wenn 2 Braten gegeben werden, bis auf 18 Personen rechnen können.

Puterhenne für 8 Personen.

Kapaun reicht hin für 5—6 Personen; Metzer Poularde für 6—8 Personen.

Junge Hähne (Kücken). Man rechne davon, wenn sie noch klein sind, bei einem Gericht für jede Person 1 Hähnchen; sind solche aber von mittlerer Größe, so würden für 6 Personen 4 Stück hinreichen. Wird bei mehreren Schüsseln ein zweiter Braten zu den Hähnchen gegeben, so kann man den vierten Teil weniger rechnen.

Junge Tauben. Als einzelnes Gericht nehme man für 4 Personen 6—8 Tauben, bei einer Reihenfolge von Schüsseln kann man die Hälfte rechnen.

Gans als Hauptgericht für 8—9 Personen.

Ente für 3—4 Personen.

Rehziemer als Hauptgericht reicht hin für 10—12 Personen. Wird zugleich ein zweiter Braten gegeben und sind schon verschiedene Schüsseln vorangegangen, so würde ein Rehziemer für 18—20 Personen genug sein.

Hirschkeule für 8—9 Personen; mit einem zweiten Braten gegeben, würde dieselbe für 15—16 Personen hinreichen.

Hasenbraten für 6—8 Personen.

Wildschweinskopf für eine Herren- und Damengesellschaft, bei einer Reihenfolge von Schüsseln, für 20—25 Personen.

Kramtsvögel. Für Herren nehme man bei einem Hauptgericht für jede Person 3—4, für Damen 2 Vögel. (4 Stück zu einem Bund.)

Beefsteaks mit Kartoffeln als einzelnes Gericht oder Koteletten als Beilage zum Gemüse für jede Person 250 Gr.; sonst weniger.

Ochsenzunge zu Ragout mit Fleisch- oder Weißbrotklößchen als Hauptgericht, für 8—10 Personen.

Wein zur Schaumsauce zu Puddings für 12 Personen $^1/_2$ Liter, zu roter oder weißer Weinsauce 1 Liter.

Von der passenden Anwendung des verschiedenartigen Fettes zum Küchengebrauch.

In Haushaltungen, wo man mit einer guten Zubereitung der Speisen auch Wirtschaftlichkeit zu verbinden sucht, kann neben andern Ersparnissen auch beim Gebrauch der Butter ökonomisiert werden. Zu dem Zweck kann verschiedenartiges Fett, als: Nierenfett, Schweineschmalz, Puter-, Gänse- und Entenfett, Öl, Suppen-, Rauchfleisch-, Schinken- und Hammelfett zweckmäßig angewendet werden, was alles in Haushaltungen, wo für Abwechselung der Fleischspeisen gesorgt wird, vorkommt. Da aber ein unpassender Gebrauch der Fettsorten die damit zubereiteten Speisen ganz und gar unschmackhaft macht, so möchte es noch wenig Geübten angenehm sein, hier eine Angabe über die passende Anwendung des verschiedenartigen Fettes zu finden.

Gute Butter ist in der feineren Küche zu verschiedenen Speisen unentbehrlich; indes ist es eine irrige Meinung, daß man nur mit Butter wohlschmeckende Gemüse und Braten bereiten könne. Bei unsern hohen Butterpreisen hat man das in der englischen Küche übliche Rinds- oder Nierenfett als Ersatzmittel schätzen gelernt. Wird dasselbe nach A. Vorbereitungsregeln Nr. 70 zubereitet, so kann man es zu Fleischspeisen, Gemüsen und Backwerken verwenden.

Es möge nun zuerst von dem passenden Fette zu Fleischspeisen die Rede sein, wobei bemerkt wird, daß gebratenes Fett nicht wieder zum Braten des Fleisches gebraucht werden kann; zum Kochen ist es jedoch vorzüglich. Alles verdorbene Fett aber, wie es auch heißen möge, sollte niemals für die Küche benutzt werden, dasselbe macht die Speisen unschmackhaft und schadet zugleich der Gesundheit. Alles verdorbene Fett, die Rückstände von ausgebratenem Rindsfett ꝛc. sind jedoch noch wertvoll zum Seifekochen und werden deshalb in einem Topfe aufbewahrt.

Bei Gemüsen, wozu man Butter und Fett anzuwenden wünscht, tritt der Buttergeschmack stärker hervor, wenn man das Gemüse mit Fett kocht und kurz vor dem Anrichten etwas Butter, in Stückchen zerteilt, auf das Gemüse legt und letzteres damit umschwenkt.

Zu größeren, nicht ganz feinen Braten, zum Roastbeef und andern Rindsbraten, welche längerer Zeitdauer zum Garwerden und verhältnismäßig starker Ofenhitze anfangs bedürfen, ist Butter von vornherein nicht anwendbar, weil sie zu leicht verbrennt und dadurch der Braten, der doch häufig damit begossen werden muß, Geschmack und Ansehen verliert. Rindsfett (Nierenfett) sowohl wie Speck ertragen länger einen hohen Hitzegrad ohne zu verbrennen, als Butter. Am Ende der Bratzeit etwas Butter auf den Braten gelegt, verbessert denselben an Güte und Ansehen.

Kalbsbraten erhält in reichlich Butter gebraten den feinsten Geschmack, besonders auch die Sauce; indes kann man zur Ersparnis der Butter einige Scheiben geschnittenen guten Speck, welcher keinen Rauchgeschmack haben darf, darunter und darüber legen, auch einen Teil Butter und zwei Teile reinschmeckendes Schweineschmalz oder Nierenfett zusammen in der Bratpfanne kochen lassen, bevor der Braten hineingelegt wird.

Zu Reh- und Hirschbraten sowie auch zu Hasenbraten wende man in der feinen Küche möglichst nur Butter an, oder zuerst Butter und am Ende der Bratzeit sauren Flott.

Bei Hammelbraten läßt sich die Hälfte der Butter durch Speckwürfel ersetzen; für gewöhnlich kann das vorhandene Hammelfett, mit Speck vermischt, gebraucht werden.

Puter und Kapaune werden saftiger und können beim Braten dadurch heller erhalten werden, daß Speckscheiben darunter gelegt und auf die Brust gebunden werden; übrigens nehme man Butter.

Kücken (junge Hähne), Enten und Tauben erfordern reichlich Butter; doch kann viel erspart werden, wenn man sie in einem passenden Bunzlauer Geschirr langsam und fest zugedeckt brät, wobei auch einige Speckscheiben zum Unter- und Daraufliegen gebraucht werden

können. Zugleich dient ein solches Braten dazu, das Geflügel nach französischer Manier weiß zu erhalten.

Zu Kramtsvögeln und Beefsteaks kann die Butter mit Speck oder fein gehacktem Nierenfett zu gleichen Teilen vermischt werden.

Zu gekochtem Fisch gehört für die feinere Küche ohne weiteres reichlich Butter oder eine Petersiliensauce; für die gewöhnliche kann eine Senfsauce mit Nierenfett gekocht und beim Anrichten rohe Butter stückchenweis durchgerührt werden.

Bei Frikassees ist die Butter nicht wohl zu entbehren.

Frikandellen von rohem Fleisch und Kalbsleber sind in Butter gebraten am wohlschmeckendsten; doch kann bei ersteren die Butter mit frischem Nierenfett, bei letzterer mit langsam ausgelassenem Speck (siehe A. Vorbereitungsregeln Nr. 71) oder auch Schweineschmalz vermischt werden.

Zum Braunmachen eines Sauerbratens oder frischen Rinderbratens ist Nierenfett (A. Nr. 70) oder Speck anzuwenden.

Eine Gans wird in ihrem eigenen Fett gebraten und paßt solches, sowie auch Puterfett, ganz vorzüglich zu grünem und braunem Winterkohl. Doch muß die Gans sowie der Puter nicht zu stark gebraten werden — das starke Braten verdirbt das Fett und macht das Fleisch trocken und unschmackhaft. Das ausgebratene sogenannte Flaumfett der Gans, wie es in den Vorbereitungsregeln Nr. 69 nachzusehen ist, wird in einigen Gegenden im Winter teils zur Ersparung des Baumöls, teils des Wohlgeschmacks wegen, geschmolzen zu Kartoffelsalat angewendet; es gehört jedoch in letzterem Falle dazu ein daran gewöhnter Geschmack. Auch wird wohl eine warme Speckfauce zu Kartoffelsalat genommen. Wenn das Flaumfett der Gans nicht übelriechend geworden, sondern frisch vorsichtig ausgebraten wird, kann es mit nach A. Nr. 70 zubereitetem Nierenfett vermischt, auch zum Backen der Krapfen und anderm Backwerk gebraucht werden.

Was nun die Gemüse betrifft, so ist zu Skorzoneren, Rosenkohl, Spargel, jungen Erbsen, frischen Wurzeln (Möhren) und jungen Kohlrabi gute Butter nicht wohl zu entbehren. Wo man zur Beihilfe von Fett genötigt ist, da nehme man zu den beiden letzteren Gemüsen halb Butter halb gutes Nierenfett, oder halb Butter halb dicken Luftspeck, welcher in kleine Würfel geschnitten, sehr fein gehackt und roh mit Butter vermischt wird. Zu allen diesen Gemüsen ist Suppenfett auch recht gut.

Zu rotem Kohl ist das Fett einer gebratenen Ente, einer Bratwurst, auch gutes Braten- oder Nierenfett und zuletzt etwas Butter sehr passend.

Frisches, klein gehacktes, sowie auch gut ausgebratenes Nierenfett ist zu späten Wurzeln (gelbe Möhren), weißen Rüben, Steckrüben

(Kohlrabi in der Erde), Bietsbohnen, frischem Kappus (weißer Kohl) und Kartoffelsuppe passend, doch ist es gut, kurz vor dem Anrichten ein Stückchen Butter in Mehl gewickelt durchzukochen.

Suppenfett kann beim späteren Hinzugeben von etwas Butter gleichfalls zu Wirsing, Kappus, Rüben, Wurzeln, Steckrüben angewendet werden.

In manchen Haushaltungen wird Rüböl auch für die Küche verwandt, und ist dies keineswegs zu verwerfen; doch muß es zu diesem Zweck reinschmeckend und womöglich ausgeglüht sein. Das Nähere darüber ist in A. Nr. 38 bemerkt worden.

Von vielen wird das Rüböl zum Küchengebrauch verworfen, was indes nur Vorurteil genannt werden kann, da es doch ein reines Pflanzenfett ist. Beim Küchengebrauch des gewöhnlichen Rüböls ist es am zweckmäßigsten, dasselbe, nachdem es abgeglüht und etwas erkaltet ist, mit Schmalz und Nierenfett zu gleichen Teilen zusammen zu schmelzen, und paßt dasselbe dann für einen gewöhnlichen Tisch zum Kochen aller gröberen Gemüse, zu Kartoffel- und Mehl-Pfannkuchen, zum Braten der Kartoffeln, auch zu Zwiebelsauce über Kartoffeln u. dgl. m.

Sauerkraut (eingemachter weißer Kohl) ist mit Butter, Schmalz und Nierenfett zu gleichen Teilen gekocht besonders schmackhaft. Zu Sauerkraut für den Dienstbotentisch, ohne Fleisch gekocht, kann ein Guß Rüböl und Schmalz in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, angewendet werden; ebenso ausgebratener Speck, welchen man vor dem Umrühren des Gemüses mit 1—2 rohgeriebenen Kartoffeln eben durchkochen läßt. Soll Speck dazu gegeben werden, so sei zur Abwechselung auf das Verfahren aufmerksam gemacht, welches bei „Rübstiel mit Kartoffeln für einen gewöhnlichen Tisch" (C. Gemüse Nr. 29) bemerkt ist.

Die Fettsorten, welche bei Sauerkraut anzuwenden sind, passen auch zu den übrigen eingemachten Gemüsen. In Rübstiel, falls kein Fleisch darin gekocht worden, ist Nierenfett und zuletzt etwas Butter vorzüglich.

Gutes Schinken- und Rauchfleischfett nebst der Brühe, frisch und nicht zu salzig, kann zu Graupensuppe mit Kartoffeln, Erbsen-, Bohnen- und Kartoffelsuppen verwendet werden. Im Sommer verdirbt das Füllfett aber sehr bald; es ist also nötig, solches sofort in den Keller zu stellen und, falls nicht in den ersten zwei Tagen Gebrauch davon gemacht wird, die Brühe ganz rein darunter wegzugießen und das Fett gut durchkochen zu lassen.

Hammelfett, nach A. Nr. 70 mit Milch ausgebraten, kann ganz wie das Nierenfett des Rindes benutzt werden. Auch das Abfüllfett von gekochtem Hammelfleisch ist wohlschmeckend an weißem Kümmel-

kohl, grünen Bietsbohnen und zum Kochen der Rüben. Selbstverständlich darf das Fett aber nicht von alten Tieren sein, solches verwendet man zum Seifekochen.

Von kleinen Vorräten verschiedenen Fettes, wie sie besonders nach einem Gesellschaftsessen in der Küche vorkommen, schmelze man die passenden Sorten zusammen und verbrauche sie nach ihrer Art.

Das Ausbraten des Nierenfettes, wie es bei W. Wurstmachen mitgeteilt worden, ist beim Einschlachten unvergleichlich; im übrigen aber gebrauche man das Fett möglichst frisch, siehe A. Nr. 70.

Jedes Fett muß, wenn es sich gut erhalten soll, an einem kühlen luftigen Orte, mit einem durchstochenen Papier zugebunden, aufbewahrt werden. Alles von Suppen oder Saucen abgefüllte Fett, welches nicht sofort verbraucht werden kann, muß ausgebraten werden, um einige Zeit haltbar zu sein.

Um Salatöl einen guten Geschmack zu bewahren, gebe man zu einer Flasche Öl 2—3 Eßlöffel getrocknetes Kochsalz, schüttele es zuweilen durcheinander und stelle die Flasche, offen stehend, besser mit durchstochenem Papier zugebunden, an einen kühlen Ort. Hierdurch verbessert es sich ungemein und wird vor dem Ranzigwerden bewahrt.

Ein gutes Ersatzmittel des Baumöls finden wir im Mohn- und Buchöl, doch muß es kalt ausgepreßt worden sein.

Vom Aufbewahren verschiedener Vorräte für Küche und Keller.

Frisches Fleisch hält sich am besten im Winter, hängend an einem kalten, luftigen Orte; im Sommer mit Brennesseln umwickelt in einem fest zugebundenen Beutel im Keller auf einem Stein, noch viel besser in einem Eiskeller. Indes hüte man sich, das Fleisch auf Eis zu legen, wie dies von Metzgern häufig geschieht, oder frieren zu lassen, da solches dadurch einen faden Geschmack erhält. Wildgeflügel wird am besten in den Federn und ausgenommen in kühler Zugluft hängend aufbewahrt. Ein weiteres Mittel, das Fleisch vor dem Verderben zu schützen, besteht darin, solches in ein Tuch mit Biereſſig angefeuchtet, oder in ein Gefäß zu legen und soviel Biereſſig, Milch oder Buttermilch darauf zu gießen, daß das Fleisch völlig bedeckt ist. Das Essigtuch muß stets gehörig feucht gehalten und die Milch recht oft, am besten täglich, erneuert werden. Als letztes Mittel wird das Anbraten des Fleisches — es ist in wenig Butter auf beiden Seiten so lange zu

braten bis es braun ist — empfohlen. Auf diese Weise läßt es sich immer auf einige Tage gut erhalten. Um beim Einschlachten ein Stück Ochsen- oder Rindfleisch zum Braten vollkommen frisch zu erhalten, tunke man es, wie in Abschnitt W. Nr. 35 bei Sauerbraten bemerkt worden, in kochendes Fett und hänge es danach an einen kalten, luftigen Ort. Rindfleisch aus der Keule hält sich in großen Stücken in kalter Zugluft 8—14 Tage frisch, eine Hammelkeule fast ebenso lange. Bei großer Wärme und in Ermangelung eines durch Eis gekühlten Raumes ist am meisten zu empfehlen, das Fleisch mit Buttermilch zu bedecken, welche nach Verlauf einiger Tage erneuert werden muß. Es behält darin den besten Geschmack und verliert nicht soviel von seinen Säften als durch saure Milch oder Essig, bleibt also zarter und hält sich 8—14 Tage gut. Kalbfleisch und Geflügel, welches mehr leichtlösliche Bestandteile hat, verdirbt schneller als andres Fleisch, kann aber auch im heißesten Sommer in Buttermilch mehrere Tage konserviert werden, ohne Einbuße zu erleiden. Bei der Zubereitung muß jedoch Rücksicht darauf genommen werden, wie die betreffenden Vorschriften ergeben. Im Sommer, wo jetzt alles Fleisch meist in Eiskellern oder Eisschränken aufbewahrt wird, muß das Fleisch, sobald es aus dem Keller genommen wird, verbraucht werden. Bewahrt man es nur bis zum andern Tage in rohem Zustande auf, so ist es schon von üblem Geruch und Geschmack.

Geräucherte Schinken und Sommerwürste mit ganz trocknem Stroh umwickelt, in Leinen genäht, an einem kühlen luftigen Ort hängend.

Feldhühner bleiben mehrere Wochen unverändert, wenn man sie sogleich nach dem Schießen ungepflückt tief in Hafer steckt.

Kartoffeln. Das starke Auskeimen benimmt den Kartoffeln den guten Geschmack und entzieht ihnen Nahrungsstoff. Um dies zu verhüten, nehme man sie Anfang oder Mitte Februar aus ihrer Lage und gebe ihnen, ausgebreitet, eine andre Stelle, schütze sie jedoch vor Licht.

Das Keimen der Kartoffeln wird am sichersten verhindert, wenn sie nicht monatelang im Lager still liegen, welches dadurch verhütet wird, daß man im vorderen Brett des Lagers gleich oberhalb des Bodens ein nicht zu kleines Loch mit Vorschieber anbringen läßt und die Kartoffeln nicht von oben, sondern aus dem Loche nimmt, so daß sie durch Nachrollen in steter Bewegung gehalten werden. Im Lager wird vor dem Einbringen der Kartoffeln ein Brett schräg an die hintere Wand gestellt, wodurch das bessere Ausrollen aus dem Loche bewirkt wird.

Winterwurzeln (Möhren). Man bringe einen Teil derselben in ein Kartoffellager und schütte Kartoffeln darauf. Sind diese im Frühjahr verbraucht, so wird man die Wurzeln ganz saftig und wohlschmeckend

finden. Auch erhalten sie sich vorzüglich saftig, wenn man sie mit Flachsschäben (Abfall beim Bracken des Flachses) stark durchschichtet. Ersteres Verfahren ist auch bei Steckrüben (Kohlrabi in der Erde) anzuwenden, oder man bewahre sie schichtenweise in Sand gelegt.

Roter und weißer Kohl (Kappus und Wirsing) bewahrt sich am besten draußen, bei starkem Frost mit Stroh oder Laub bedeckt, was bei Tauwetter wieder entfernt werden muß. Im übrigen, so lange es nicht stark friert, auf dem Boden (Speicher), auf der Stielseite liegend, nachher im Keller. Sollte derselbe durch Frost gelitten haben, so muß man ihn ruhig liegen lassen, wodurch der Frost wieder herauszieht.

Feldrüben bewahren sich am besten in einer tiefen Grube; jedoch ist dies etwas umständlich. Sie können auch dadurch bis Weihnachten gut erhalten werden, daß man sie draußen hinschüttet und stark mit Laub und Stroh bedeckt. Auch kann man, etwa im Garten, am besten an einer etwas abhängenden Stelle, mehrere kleine Gruben machen lassen, in jede ein Körbchen voll Rüben, Möhren und Steckrüben schütten, mit einigen Reisern und etwas Stroh zulegen und mit zwei Fuß Erde bedecken.

Zwiebeln erhalten sich vorzüglich, wenn man sie, ohne etwas von ihrem Laub zu entfernen, an einem luftigen Orte, etwa auf dem Speicher, dünn ausbreitet, oder noch besser hängend mit dem Laube in Bündchen zusammengebunden, damit sie vollkommen trocken werden. Bei eintretendem Frost scharre man sie daselbst auf einen Haufen und lasse sie unbesorgt ruhig liegen. Nach neueren gemachten Erfahrungen erhalten sich die Zwiebeln bei dieser Aufbewahrungsweise, ohne auszulaufen, bis April und Mai.

Spargel erhalten sich mehrere Tage, wenn man sie an einem schattigen Orte tief in die Erde legt und mit einem Stück Rasen zudeckt.

Äpfel und Birnen erhalten sich am besten, wenn man sie an einem trocknen Tage vorsichtig pflückt, damit sie keine Fallflecke bekommen. Hat man einen trocknen, luftigen Keller, so kann man sie sogleich darin auf Lattenbänke — die Stielseite nach unten — dicht nebeneinander legen; andernfalls ist zu raten, das Obst einige Wochen an einem luftigen Orte ausdünsten zu lassen. Das Nachsehen darf nicht versäumt, jeder angefaulte Apfel muß sogleich weggenommen werden.

Frische Pflaumen (Zwetschen) erhalten sich vorzüglich, wenn man sie an einem sonnigen Tage mit Handschuhen in einen neuen steinernen Topf, worin noch kein Wasser gewesen ist, pflückt, denselben mit einer Blase zubindet, in den Keller stellt, einen platten Stein,

welcher längere Zeit an der Sonne gestanden hat, darauf legt und nun den Topf mit ganz trockner Erde bedeckt.

Anmerk. Die Pflaumen sind alsdann um Weihnachten noch ganz frisch, doch halten sie sich, wenn der Topf geöffnet ist, nicht lange mehr, weshalb man wohl thut, einige kleine Töpfe zu füllen. Es versteht sich von selbst, daß hierzu nur ganz feste Pflaumen, die nicht im geringsten beschädigt sind, genommen werden dürfen.

Abgeschnittene Trauben erhalten sich besonders gut, wenn man den Abschnitt verlackt und dieselben an einem kühlen, zugigen Orte aufhängt, doch dürfen die Trauben sich nicht berühren.

Trauben am Stock, wenn man die kleinen, eben angesetzten Trauben in weite Medizingläser steckt, und solche so festbindet, daß die Trauben unberührt in den Gläsern wachsen können. Sie gewinnen dadurch an Süße und werden vor Kälte geschützt, besonders wenn man vor dem Frieren die Gläser mit Werg (Hede) oder Watte umbindet.

Eier bleiben frisch, wenn man sie in einem steinernen Topfe, mit dünnem Kalkwasser bedeckt, in den Keller stellt, doch müssen sie zugedeckt werden, um den Zutritt der Luft zu verhüten. Es ist indessen hierbei eine Hauptbedingung, daß die Eier vollkommen frisch, also nicht angebrütet, genommen werden. Monatelang nachher kann man dieselben noch zu Backwerk gebrauchen, da sich das Eiweiß zu festem Schaum schlagen läßt. Das Kalkwasser muß von nicht zu lange gelöschtem Kalk bereitet und soviel Kalk genommen werden, daß die Flüssigkeit ein Ei trägt, doch nicht mehr, sonst greift der Kalk die Schale an. Auch kann man die ganz frischen Eier mit geschmolzenem Talg bestreichen und sie an einem kühlen Orte aufbewahren. September-Eier erhalten sich ohne weiteres den ganzen Winter hindurch im Keller.

Mehl bewahrt sich am besten in einem Sacke, den man an einem trocknen luftigen Orte aufhängt, oder in einem offenstehenden Fasse, wo hinein man mit einem Stöckchen Luftlöcher bis auf den Boden des Fasses macht und dies dann und wann wiederholt. Am besten ist dazu ein Ahornstöckchen, welches im Mehl stecken bleibe.

A. Allgemeine Vorbereitungsregeln.

1. Einiges über das Anrichten der Speisen.

Es genügt nicht, die Speisen gut und schmackhaft zuzubereiten, es ist auch dafür zu sorgen, daß sie den Tischgenossen in zum Genuß einladender Weise vorgesetzt werden. — Das erste Erfordernis ist die größte Sauberkeit aller Geschirre und Stücke, die auf den Tisch gebracht werden, insbesondere der Schüsseln, die nur mäßig und nicht über den Rand, der ganz sauber gehalten werden muß, gefüllt sein dürfen. Alle warmen Speisen, Suppen und Getränke müssen heiß zur Tafel gebracht werden, und ist es ein großer Fehler, dies nicht zu beachten. In vielen Fällen empfiehlt es sich, Schüsseln und Geschirre vor der Benutzung zu erwärmen; auch sind erwärmte Teller meistens sehr erwünscht — zu Fisch und Braten aber unentbehrlich, sowie zu allen Speisen, welche mit Rinds- oder Hammelfett zubereitet sind, welches so leicht gerinnt. Die Teller, welche gleichzeitig auf die Tafel kommen, müssen von einer Größe und derselben Form sein; Schüsseln von derselben Art des Porzellans und Form, wenn auch von verschiedener Größe je nach den Gerichten und Braten, welche sie tragen. Bei Gemüsen und Salaten, welche gleichzeitig auf 2 oder mehr Schüsseln gereicht werden, sollen sie auch gleiche Größen haben. Braten und Geflügel sind stets mit der Fleischseite nach oben anzurichten. — Salz muß von jedem Tischgenossen ohne fremde Beihilfe leicht zu erreichen sein. Eine Hauptaufmerksamkeit beim Anrichten erfordert die Verzierung der Schüsseln, worüber hier nur nachfolgendes im allgemeinen gesagt werden soll. Es werden warme und kalte Fische, Heringe und Sardellen eingeschlossen, und kalte Fleischspeisen mit frischer Petersilie, Zitronenstückchen, Kapern, Rotebeeten garniert, Spinat mit Spiegel- oder halben Eiern oder Bratkartoffeln, Kohl mit Kastanien oder Bratkartoffeln, Salat mit Eiern u. s. w.

2. Einiges über die Koch- und Küchengeschirre.

Es ist zwar bekannt genug, daß man bei kupfernen Kochgeschirren die größte Vorsicht anwenden muß, damit die darin gekochten Speisen

der Gesundheit nicht nachteilig werden; dennoch scheint es mir keineswegs überflüssig, meinen jungen Anfängerinnen einiges darüber mitzuteilen.

Kochgeschirre von Kupfer und Messing müssen sofort nach jedem Gebrauch gereinigt und trocken gerieben werden; man koche jedoch keine Speisen darin, welche Säuren enthalten, weil diese den giftigen Grünspan leicht entwickeln, vorzüglich dann, wenn die Speisen nicht sogleich nach dem Kochen herausgenommen werden. Auch Fleischsuppen erhalten darin, falls die Geschirre nicht gut überzinnt worden, einen etwas scharfen, unangenehmen Geschmack, das Feine derselben geht unbedingt verloren. Eigentlich sollte man solche Kochgeschirre nur gut verzinnt gebrauchen. Kochtöpfe von Eisen und Eisenblech (worin jedoch auch keine Speisen, am wenigsten säuerliche, über Nacht hingestellt werden dürfen), daneben eisenglasierte, blecherne, Bunzlauer oder oberländische irdene Kochgeschirre sind vorzuziehen, weil die Speisen darin den reinsten Geschmack erhalten.

Zur Aufbewahrung übrig gebliebener Speisen nehme man Gefäße von Stein und Porzellan oder gut glasierte irdene Geschirre, da die Glasur des schlechten irdenen Geschirrs giftige Teile enthalten kann.

Von den Töpferkochgeschirren ist nur das rheinische Steingut und das Bunzlauer Geschirr zu empfehlen. Sauerkraut und alle Kompotts von frischem Obst müssen in solchen Kasserollen gekocht werden, sie werden schmackhafter und behalten ihre natürliche Farbe besser, als in anderen Töpfen. Dies Geschirr darf während des Kochens niemals unmittelbar über das Feuer, sondern nur auf heiße Platten gestellt werden. Das hölzerne Küchengeschirr darf nach dem Gebrauche niemals in fettigem Wasser abgewaschen werden, es muß vielmehr jedesmal mit reinem, heißen Seifenwasser abgeseift und mit klarem, kalten Wasser nachgespült werden. Auf diese Weise behält es seine ursprüngliche weiße Farbe und wird nicht fettig und unappetitlich.

3. Irdene Töpfe dauerhafter zu machen.

Die oberländischen irdenen Kochgeschirre zeichnen sich durch größere Dauerhaftigkeit aus, man erkennt sie an ihrer rauhen Außenseite. Je leichter sie sind und je heller beim Anschlagen der Ton, desto besser ist ihre Qualität. Im übrigen sind die Bunzlauer Geräte jetzt eingebürgert und besonders die mit einem Rand versehenen zum Kochen eingerichtet; sie dürfen indes nur auf die Herdplatte gestellt werden, die Flamme vertragen sie nicht.

4. Neue eiserne Töpfe auszukochen, auch rostige Töpfe zu reinigen.

Man wäscht den zu reinigenden Topf aus, füllt ihn bis oben mit kochendem Wasser an, welches hineingemessen wird, stellt ihn an einen Ort, wohin keine Kinder kommen und wo der Topf nicht umgeworfen werden kann, und gießt zu jedem Maß Wasser 20—30 Gr. Vitriol langsam darüber hin. Nach kurzer Zeit wird das Wasser zu sieden anfangen und mehrere Stunden kochen. Nachdem dies geschehen, wird es herausgegossen, doch muß das Vieh davor bewahrt bleiben. Der Topf wird dann mit Sand und Asche tüchtig gescheuert, rein ausgewaschen und danach zu wiederholten Malen rein gewaschene Kartoffelschalen darin rasch gar gekocht, und zwar so oft, bis sie nicht mehr schwärzlich erscheinen. Die erstgekochten Schalen taugen nur für die Düngergrube. Nach dem Reinigen des Topfes wird derselbe inwendig mit einer Speckschwarte angerieben. Dies Verfahren macht die Töpfe nicht nur sehr rein, sondern auch zugleich glatt und glänzend und bewirkt, daß die Speisen darin nicht schwarz kochen. Das zum erstenmale darin Gekochte, was geschälte Kartoffeln sein können, werden fürs Vieh bestimmt.

In ähnlicher Weise erreicht man auch seinen Zweck durch Anwendung von Alaun. Der Topf wird gleichfalls mit Wasser gefüllt und auf etwa $2^1/_4$ Liter desselben ein Stück Alaun von der Größe einer Walnuß — es kommt nicht so genau auf das Verhältnis an — hineingeworfen, aufs Feuer gestellt, einige Stunden gekocht und übrigens wie oben verfahren.

5. Erkennungszeichen des alten Geflügels.

Beim Ankauf des Geflügels ist es notwendig, mit den Merkmalen bekannt zu sein, an welchen man junges von altem Geflügel unterscheidet. Alte Hühner und Tauben, die zwar den Suppen und Saucen mehr Kraft als junge geben, gebraten aber ungenießbar sind, erkennt man an einem gedrungeneren, stärkeren Körperbau, härteren Brustknochen, einer spröderen, dickeren, sogenannten Hühnerhaut, etwas stumpferen, abgenutzten Klauen; Gänse und Enten an stärkeren Fußballen, dickerer Schwimmhaut und harten Schnäbeln; Puter an ihren roten Beinen und den stärkeren schwammichten Fleischlappen auf dem Kopfe und unter der Kehle.

Junges Wildgeflügel hat fast durchweg weiche gelbumränderte Schnäbel und helle, bei Rebhühnern gelbe Füße. Auch ist bei jungen

Tieren der Kiel einer ausgerupften Feder weich und mit Blut gefüllt, letzteres allerdings nur bei sehr jungen. Ob es frisch sei — das muß hauptsächlich der Geruch bestimmen. Kauft man geschlachtetes oder geschossenes Geflügel, so sehe man nach den Augen. Sind diese voll und glänzend, so ist das Tier noch nicht lange getötet. Sehen die Augen matt und eingefallen aus, so ist das Geflügel schon länger geschlachtet oder geschossen. Die Schwere des Vogels belehrt im übrigen über seinen Wert.

Man kann dasselbe vom Augenblick an, wo es geschossen ist, im Herbst in den Federn kalt und luftig hängend, mehrere Tage aufbewahren; doch muß es sogleich, nachdem es geschossen ist, ausgeweidet werden. Zu langes Aufbewahren nach vornehmer Sitte macht es aber ekelhaft.

Auch sehe man beim Ankauf des zahmen Geflügels darauf, daß es möglichst fett ist.

6. Vom Abziehen des Hasen.

Beim Einkaufen des Hasen sehe man besonders danach, daß der Rücken nicht zerschossen ist, wodurch das beste Fleisch des Wildes schlecht und trocken wird. Einen jungen Hasen kann man daran erkennen, daß die Vorderbeine sich leicht zerbrechen und die Ohren sich leicht einreißen lassen. Übrigens sind auch alte Hasen gut und sehr vorteilhaft für die Küche, wenn sie gut zubereitet werden. Zarter wird das Fleisch derselben, wenn man den alten abgestreiften Hasen einige Tage in Buttermilch legt. Das Abziehen und Vorrichten desselben zum Braten ist einigermaßen mühsam und geschieht wie folgt.

In der Regel ist der Hase ausgenommen, wenn man ihn erhält; Leber, Herz und Lunge findet man aber noch vor. Soll er abgezogen werden, so legt man ihn auf einen Küchentisch, oder hängt ihn an den Hinterbeinen an einen starken Nagel, zuerst mit dem einen Lauf, dann mit dem andern, der Rücken liegt auf dem Tische oder ruht an der Wand. Nun schneidet man mit einem spitzen, scharfen Messer die Haut von den Pfoten bis zum „Verschluß" (die Stelle, wo der Hase ausgenommen ist) auf, streift sie von dem kurzen Schwanz und den beiden Keulen ab, muß aber an letzteren mit dem Messer nachhelfen, damit kein Fleisch an der Haut sitzen bleibt, welche sich nun leicht bis zu den Vorderbeinen abstreifen läßt und nur an der Bauchseite, wo Fett sitzt, der Nachhilfe des Messers bedarf. Von den Vorderläufen schneidet man die Pfoten ab und drückt die fleischigen Blätter mit Leichtigkeit aus der Haut, die nun über den Kopf gestreift wird, bei

welcher Gelegenheit die Ohren abgeschnitten werden. Dann löst man die Haut mit dem Messer noch an den Augen und am letzten Teile des Kopfes. Die Knochen der beiden Hinterbeine sind zusammengewachsen und werden an der Verschlußstelle, wo der Hase ausgenommen ist, mit einem starken Messer getrennt; dann wird der Leib bis zur Brust aufgeschlitzt, die Leber, Lunge und das Herz ausgenommen und das in der Brusthöhle angesammelte Blut in etwas Essig aufgefangen. Nun schneidet man die Brustknochen durch und die Halshaut bis zum Kopfe auf, reißt die Luftröhre aus und legt den Hasen auf ein Hackebrett, um die Blätter abzulösen und den Hals beim Anfange des Rückenfleisches abzuhauen. Zuletzt stutzt man die Rippen auf beiden Seiten des Hasen soweit ab, daß 2 Finger breit von jenen und den dünnen Bauchlappen zum Schutze des zarten Rückenfleisches beim Braten sitzen bleiben. Nachdem der Hase dann noch wiederholt mit kaltem Wasser abgewaschen ist, geht man an das Abhäuten und Spicken desselben.

Das Kochfleisch, Kopf, Hals, Bauchlappen, Brust, Blätter, Lunge und Herz, wird aufs sorgfältigste gewaschen, von Schrotkörnern und mit denselben eingedrungenen Haaren gesäubert, aber nicht förmlich abgehäutet wie der Braten. Kann das genannte Fleisch nicht gleich zum Ragout verwandt werden, so begießt man es mit Essig, um es noch einige Zeit zu erhalten.

Von der Leber entfernt man die nicht sehr große und von dieser kaum zu unterscheidende Galle und brät sie so frisch wie möglich in brauner Butter mit etwas Mehl, Semmelkrume und einigen gequetschten Wacholderbeeren. Sie darf nicht lange gebraten werden, sonst wird sie trocken.

Schließlich vergißt man auch nicht, den Balg des Hasen mit Heu oder Stroh auszustopfen und an die Luft zu hängen, damit er verwertet werden kann, wenn er gut getrocknet ist. Die Hautseite muß nach außen kommen.

7. In welchen Monaten das Geflügel am besten ist und von der Vorrichtung desselben zum Kochen und Braten.

In folgenden Monaten ist das Geflügel am besten: Puter vom September bis März; Gänse von Mitte Oktober bis Mitte Januar. In großen Städten hat man jetzt das ganze Jahr hindurch junge fette Gänse und Enten. Dieselben sollen aus Ungarn und andern südlich gelegenen Ländern in den Handel kommen. In der kalten Jahreszeit ist die fette Gans aber jedenfalls schmackhafter; Kapaune in den Wintermonaten; Hühner in der Zeit, wo sie nicht legen und

nicht federn, übrigens gebraucht man sie wie auch Poularden das ganze Jahr hindurch; Hähnchen (Kücken), wenn man sie haben kann; Enten vom August bis November.

Nach der Art des Geflügels muß dasselbe ein oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden; man richte sich dabei nach folgender Angabe: Junge Hühner, Hähnchen (Kücken) und Tauben muß man wenigstens am Abend vorher, alte Hühner, Kapaune, Enten und Puter 2 und Gänse 3—4 Tage hinhängen. Sollte man jedoch genötigt sein, kleineres Geflügel bald nach dem Abschlachten zu gebrauchen, so muß es sofort, also noch einigermaßen warm, aufs Feuer gebracht werden.

Den Hühnern, Hähnchen, Kapaunen und Putern wird mit einem scharfen Messer die Gurgel durchgeschnitten; Enten der Kopf abgehauen; Tauben derselbe abgerissen oder besser abgeschnitten. Die Gänse tötet man mit einem spitzen Messer durch einen Stich an der Stelle, wo die Hirnschale sich ans Genick schließt, das Blut wird in etwas Essig aufgefangen und das Loch mit einem glühenden Eisen, damit die Federn nicht blutig werden, wieder zugebrannt. Alles Federvieh, welches man zum Braten und zu braunem Ragout bestimmt hat, wird sogleich nach dem Abschlachten, während es noch warm ist, trocken gepflückt, nur muß dies behutsam geschehen, damit die Haut nicht reißt. Die Gänse werden gerupft, nachdem vorher die Fittiche im ersten Gelenk abgedreht und die gröbsten Federn vom Schwanz zurückgelegt worden sind; auf der Brust werden vorerst jedoch nur die obersten Federn weggenommen, damit die darunter sitzenden Daunen besonders gepflückt und aufbewahrt werden können. Danach wird das Federvieh gesengt, indem man eine kleine Handvoll recht trocknes Stroh auf dem Herde anzündet, das Geflügel darüber hält und rasch dreht und wendet, damit die helle Flamme die auf der Haut sitzen gebliebenen Haare verzehrt. Ist das Stroh feucht, so wird das Geflügel schwarz. Zum Sengen des feineren Geflügels nehme man Papier oder Spiritus, weil es dadurch nicht im geringsten von seiner Weiße verliert. Gänse und Enten werden nach dem Sengen mit warmem Kleienwasser oder etwas Mehl und Wasser abgerieben und die noch daran sitzen gebliebenen Pilen (Stoppeln) mittels eines spitzen Messers herausgezogen. Will man die Gänse aber längere Zeit erhalten, so darf man sie nach dem Ausnehmen nicht waschen; besser ist es, sie rein zu waschen und sie wieder sorgfältig zu trocknen von innen sowohl wie von außen. Das übrige ist weiter unten nachzusehen.

Das zur Suppe oder zum Frikassee bestimmte Geflügel wird sogleich nach dem Abschlachten, damit es recht weiß bleibe, 1/4 Stunde

in kaltes Wasser geworfen. Hierauf faßt man es an den Füßen, schüttelt es ab, hält es einige Minuten in siedendes Wasser, und sollten sich die Federn nicht gut herausziehen lassen, so wiederholt man letzteres noch einmal; jedoch muß man bei jungem Geflügel das Wasser nicht zu heiß nehmen, weil sonst die Haut abreißt. Dann pflückt man es behutsam und nimmt es aus.

Putern und Kapaunen schlägt man oft vor dem Ausnehmen den Brustknochen ein, indem man sie mit dem Rücken auf ein Tuch legt, ein zusammengefaltetes Tuch, damit die Haut nicht verletzt werde, über die Brust deckt und mit einem Klopfholz den Brustknochen vorsichtig einschlägt; besser ist es aber, das nicht zu thun, weil das zarte Fleisch dadurch verletzt wird.

Den jungen Hähnchen drückt man mit dem Daumen den Brustknochen ein, wonach man ihn dann inwendig ganz bequem herausnehmen kann. Es dient dies dazu, dem Geflügel ein schöneres Ansehen zu geben.

Sodann schneidet man dem vorstehend erwähnten Geflügel die Füße im ersten Gelenk ab, sticht Augen und Ohren mit einem spitzen Messer aus, zieht die Haut vom Kamm und die hornartige Haut vom Schnabel, reißt die Zunge aus, macht auf der Rückenseite des Tieres einen Längenschnitt in die Halshaut, löst Kropf und Luftröhre von allen Seiten, schneidet beides auch am Kopfe los und zieht Kropf sowohl wie Luftröhre heraus. Dann macht man unten am Ende der Brust bis zum Steiß gleichfalls einen Längenschnitt, faßt mit den Fingern der rechten Hand in den Leib hinter den Magen, zieht den ganzen Inhalt des Geflügels heraus und schneidet gleich die Darmöffnung aus, ohne den Darm zu verletzen. Die Galle wird nun vorsichtig von der Leber entfernt, der Magen, wo die weiße Haut sich zeigt, aufgeschnitten und die inwendige harte Haut abgezogen. Darauf wird das Geflügel inwendig und außen gehörig gewaschen und gespült, abgetrocknet, in ein Tuch gewickelt und in eine Schüssel gelegt, weil es durch den Einfluß der Luft seine Weiße verliert. Will man es nun zurichten, so wird es noch einmal leicht abgewaschen und je nach der Art des Geflügels aufgebogen. Leber und Magen von kleinem Geflügel werden, wenn man solche nicht zum Füllen benutzen will, in den Leib gelegt, indem sie da weniger austrocknen.

Dem Aufbiegen aber geht das Füllen voran, welches gewöhnlich nur bei zahmem Geflügel angewendet wird und, außer bei Gänsen und Enten, auf folgende Weise geschieht: Man greift mit dem Vorderfinger beim Halsschnitt hinein, sucht die Haut über der Brust von derselben zu lösen und die Öffnung zu erweitern, steckt ein Stückchen

Brotrinde in die offene Gurgelstelle, füllt die bestimmte Farce zwischen die abgelöste Haut und das Brustfleisch hinein und näht die Haut wieder zusammen.

a. Der Puter wird auf folgende Weise zum Braten vorbereitet: Die beiden Flügel dreht man nach dem Kopfe hin herum, daß die Flügelspitzen flach auf dem Rücken liegen, dann legt man den Puter auf den Rücken, zieht den Kopf unter dem linken Flügel durch, so daß er neben der Brust liegt, und befestigt ihn hier durch einen dünnen hölzernen Spieß, damit er gute Haltung bekomme; doch sei man dabei vorsichtig, damit die Brust nicht verletzt werde. Darauf drückt man die Beine nach dem Kopfe hinauf, wodurch die Brust hervortritt, und sticht dann einen Holzspieß durch die Keulen, um sie fest anzuschießen. Zuletzt werden dem Puter Speckscheiben auf die Brust gebunden.

b. Hühner, Kapaune, Hähnchen und Tauben werden ebenso vorgerichtet, dann biegt man bei den drei ersteren den Kopf am Rücken her und legt ihn unter einen Flügel nach der Brust hin. Die Hühner und Tauben werden nicht gespickt, Kapaune wie Hähnchen nach Belieben gefüllt und gespickt. Nach dem Füllen steckt man die Beine gekreuzt durch die Hautlappen unter der Brust.

c. Bei dem Ausnehmen der Gänse ist die größte Vorsicht nötig, damit das wertvolle Fett derselben nicht durch den Inhalt der Gedärme beschmutzt und unbrauchbar gemacht werde. Man kann unter der Brust einen Schnitt der Länge nach machen, wie vorstehend schon bei dem Ausnehmen kleineren Geflügels gesagt ist, oder einen halbkreisförmigen Schnitt in die dicke Oberhaut der Gans bis auf die Fettlage oder die Flaumen, von einem Bein bis zum andern dicht vor der Darmöffnung her. Dadurch entsteht eine große Öffnung, die durchaus notwendig ist und vor dem Braten der Gans wieder zugenäht wird. Dann löst man die Haut von dem Flaumfett, faßt mit der ganzen rechten Hand in die Gans hinein, macht die Flaumen unter dem Brustknochen, wo sie fest sitzen, los, löst sie links und rechts von dem Gerippe und dem Magen und zieht sie in einem großen Stück heraus, welches man in einer Schale mit frischem Wasser bedeckt. Nun erst faßt man die Leber, wozu man immer die ganze Hand nötig hat, zieht sie vorsichtig heraus und schneidet die Galle davon. Diese ist nur von einem sehr feinen Häutchen umschlossen, welches man nicht verletzen darf. Jetzt wird der Magen mit dem am Halse der Gans gelösten Kropfe und den Gedärmen behutsam aus der Gans geholt und die Darmöffnung mit dem Ende des Darmes groß genug ausgeschnitten. Finden sich keine Fettstückchen mehr in der Gans, so wird sie zurückgelegt und das Darmfett ge-

wonnen. Die Gedärme werden behutsam von dem Fette getrennt; da sie sehr leicht reißen und fast immer gefüllt sind, muß das Reißen durchaus vermieden werden, damit das Darmfett zum Braten der Gans benutzt werden kann. Dasselbe wird gleichfalls, aber gesondert von dem Flaumfett, in frisches Wasser gelegt, welches bei beiden Fettsorten jeden Tag erneuert werden muß bis zum Gebrauche. Der Magen wird aufgeschnitten, von dem Inhalt, der stets sandig ist, gesäubert und von der dicken Haut mit einem scharfen Messer auf der Innenseite gereinigt.

Von der Gans schneidet man nun Kopf und Hals sowie auch die Füße weg, haut die Flügel zwei Finger breit vom Körper entfernt ab, und gebraucht solches samt Herz und Magen zum Gänseschwarz (Ragout). Die Gans wird dann gut gewaschen, mit einem reinen Tuche innen und außen getrocknet und auf dem Speicher (Boden) hängend einige Tage aufbewahrt. Das Füllen kann nach Gefallen vor dem Braten oder tags vorher geschehen, wie es bei der Vorschrift zu der Zubereitung bemerkt worden. Die Leber wird apart gebraten.

Die Gans muß wenigstens 2—3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und vorgerichtet sein. In strenger Kälte kann man sie 2—3 Wochen an der Luft hängend aufbewahren; doch ist sie einige Tage nach dem Abschlachten am wohlschmeckendsten. Das Blut, zum Gänseschwarz fast unentbehrlich, erhält sich, mit reichlich Essig vermischt, offen und kalt stehend, bei kalter Witterung einige Tage.

d. Enten werden wie Gänse behandelt, die Halshaut wird zurückgeschoben, der Hals abgeschnitten und die Haut in die Öffnung gedrückt; auch mitunter nach Angabe gefüllt.

e. Fasanen, Rebhühner und Birkhühner. In einigen Gegenden läßt man, um das Wild zu bezeichnen, beim Pflücken desselben, besonders bei den Fasanen, einige Federn auf dem Kopfe sitzen, die man beim Zubereiten mit Papier zubindet. Die Füße werden nicht wie bei anderm Geflügel abgeschnitten, sondern man hält sie in kochendes Wasser, zieht die obere Haut davon und entfernt die Sporen. Die Spitzen der Flügel werden abgeschnitten, Leber und Magen nicht benutzt, die Flügel wie bei anderm Geflügel nach dem Kopfe hin umgebogen, die Beine im zweiten Gelenk von unten so gedreht, daß die Füße nach dem Kopfe hin gerichtet sind. Dann wird ein dünnes, rundes, zugespitztes Stückchen Holz durch die Schenkel gestochen.

f. Schnepfen und Bekassinen werden ebenso vorgerichtet, jedoch nicht ausgenommen; beim Aufbiegen wird der Schnabel in die Brust gestochen.

g. Kramtsvögeln und Lerchen steckt man die im Gelenk so abgeschnittenen Beine, daß das Gelenkknöchelchen bleibt, kreuzweise durch die Augenhöhlen; beide werden nicht ausgenommen.

8. Vom Spicken. Das Spicken macht die Braten saftiger und gibt ihnen ein gutes Ansehen. Der Speck zum Spicken muß gesalzen und geräuchert sein. Man wählt dazu ein festes Stück vom Rückenspeck des Schweines, von welchem man aber nur die auf der Schwarte sitzende feste Fliesenlage des Speckes zum Spicken benutzen kann. Das obere lose Fett schneidet man ab und benutzt es zum Ausbraten.

Den Rückenspeck schneidet man dann sägend quer in 2—3 fingerbreite Streifen und teilt diese durch Längenschnitte in dünne Scheibchen, um sie dann in Speckfäden (Spicken) von der gewünschten Dicke zu schneiden.

Das Fleisch, welches gespickt werden soll, legt man auf ein Hackbrett, steckt die Spicknadel hinein, legt sofort ein Speckstreifchen mit der linken Hand in die Nadel, zieht es mit der rechten soweit durch das Fleisch, daß es an beiden Seiten einen Finger breit herausteht, das zweite Streifchen unmittelbar daneben und fährt so fort, bis man eine gleichmäßige Reihe Speckstreifen, die eine gerade Linie bilden, durchgezogen hat. Dann fängt man wieder eine neue Reihe an. So macht man bei Hasen, welche fein gespickt werden sollen, zu beiden Seiten des Rückgrats der Länge nach herunter je 2 Reihen, also 4 im ganzen; für gewöhnlich sind zwei hinreichend. Bei andern Wildbraten sowie bei Geflügel geschieht das Spicken auf gleiche Weise. Die Spicknadeln, die man in Haushaltungen, wo viel gespickt wird, gern von verschiedener Größe nimmt, um fein und gewöhnlich spicken zu können, müssen von Messing oder Stahl, recht glatt, rund und tief genug gespalten sein und nach dem Gebrauch gereinigt an ihren Ort gebracht werden.

9. Auslösen der Knochen des Geflügels. Dies geschieht meistens dann, wenn man dasselbe zu einer Geleeschüssel bestimmt hat, bei Puter und Gans in Gelee fast immer, doch auch bei anderm Geflügel. Wenn das Geflügel nach Nr. 7 rein gepflückt, gesengt und abgewaschen worden ist, legt man es auf die Brust, macht mit einem scharfen Messer der Länge nach mitten im Rücken einen Schnitt und trennt nach beiden Seiten bis zur Brust das Fleisch rein vom Knochengerippe ab, wobei man die Haut nicht verletzen darf, und nimmt das Gerippe samt dem Eingeweide heraus. Auch kann man aus den Flügeln und Beinen die Knochen lösen und solche mit den Sehnen heraus-

ziehen; doch geschieht dies seltener. In der Regel wird das entbeinte Geflügel gefüllt; dies muß sehr gleichmäßig geschehen, damit dasselbe eine schöne gewölbte Form erhalte. Danach wird die Haut zugenäht und nach Angabe eine Geleeschüssel daraus bereitet. Auch kann man es so gefüllt in einer Braise (siehe A. Nr. 68) gar machen und mit einer Kraftsauce mit Champignons, Kapern, Trüffeln oder Austern anrichten, auch als Braten geben.

10. Grillieren. Es besteht das Grillieren darin, daß man gebratenes oder auch gekochtes übrig gebliebenes Fleisch jeder Art, also auch Geflügel, in passende Stückchen schneidet, in zerschlagenem Ei, welches man mit etwas Wasser vermischen kann, umwendet, mit gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot bestreut und in einer offenen Pfanne, worin Butter oder Butter mit gutem Fett ganz heiß gemacht ist, an beiden Seiten dunkelgelb brät. Auch kann man das Fleisch nach bemerkter Vorrichtung auf dem Rost braten, indem mit der Feder geschmolzene Butter übergestrichen wird. Eigentlich heißt: „griller" auf dem Rost braten.

11. Farce von Wild- oder Schweinefleisch zu Pasteten. 4 Teile Wild ohne Haut und Sehnen oder 6 Teile mageres Schweinefleisch wird mit einem Teile frischen Specks recht fein gehackt, dann gibt man hinzu: Zitronenschale, Schalotten, Dragon und Kapern, alles fein gehackt, etwas in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Salz, einige Eidotter und das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Alles wird gut untereinander gerührt und nach Vorschrift benutzt.

12. Leberfarce. 250 Gr. zartes Kalbfleisch wird kleinwürflig geschnitten; dann werden einige Eßlöffel voll frische, fein geschnittene Champignons und etwas Petersilie, $^1/_2$ Lorbeerblatt, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatnuß, sowie 60—70 Gr. Butter dazu gefügt und zwanzig Minuten ganz langsam geschmort; nachher recht fein geschnitten und nebst 10—12 Geflügellebern recht fein gestoßen und durch ein Sieb gestrichen. Die Lebern, von welchen die Galle sorgfältig entfernt werden muß, werden in kochender Bouillon oder in siedendem Wasser zuvor nur etwas steif, aber nicht trocken gekocht.

In Ermangelung von Champignons können auch in Butter geschwitzte Trüffeln gebraucht werden; nur keine in Säure eingemachte Schwämme.

13. Farce von Rindfleisch. 250 Gr. mageres Rindfleisch und 70 Gr. Speck oder Nierenfett werden recht fein gehackt, Salz, Zitro-

nenschale, etwas Muskatblüte, ein Stückchen geschmolzene, gelbbraun gewordene Butter, 70 Gr. in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot und zwei Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben. Dies alles wird gut untereinander gerührt und als Farce benutzt.

14. Farce von Kalbfleisch zu Suppen- und Ragoutklößchen. 250 Gr. Kalbfleisch wird mit 30 Gr. Mark- oder Nierenfett fein gehackt, 70 Gr. zerrührte Butter, Salz, 70 Gr. abgeschältes, in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot nebst 2 Eiern, das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzugegeben und alles wohl untereinander gerührt.

15. Farce von Flußfisch. 1 Pfund von Haut und Gräten befreites rohes Fischfleisch, 125 Gr. frischer Speck, ein zartes Rührei von 2 Eiern, eine kleine in Butter gebratene Zwiebel, eine Sardelle, etwas fein gehackte Petersilie, Salz, gestoßener weißer Pfeffer und Muskatblüte. Nachdem dies alles ganz fein gehackt ist, werden 170 Gr. altes abgeschältes und in kaltem Wasser eingeweichtes Weißbrot stark ausgedrückt, mit 70 Gr. frischer Butter auf dem Feuer zu einem Teig abgerührt, danach mit der Farce und 1—2 rohen Eiern gut vermengt.

16. Farce von Semmel zum Füllen von zwölf Tauben oder einer Kalbsbrust. Man rührt 70 Gr. Butter weich, gibt 3 Eidotter, Muskatblüte oder Zitronenschale, Salz, 375 Gr. geriebenes Weißbrot, 1/4 Liter Milch oder Rahm und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Ein Drittel dieser Portion, mit etwas feingehackter Petersilie vermischt, reicht hin, 4 Tauben zu füllen. Auch kann man Herz und Leber, fein gehackt, dazu nehmen, dann aber noch etwas Rahm oder Milch.

17. Farce mit Rosinen. Man rührt 70 Gr. Butter weich, nimmt drei Eidotter, ein klein wenig Muskatnuß oder abgeriebene Zitrone, Salz und 250 Gr. abgeriebenes, altes Weißbrot, auf jedes Ei 1 Eßlöffel voll sauren oder süßen Rahm, 250 Gr. kleine Rosinen, 50 Gr. gestoßenen Zucker mit Zimt vermischt dazu, füllt dies in einen Puter, auch reicht es ungefähr für 8 Tauben oder 6 Hähnchen.

18. Farce von Mandeln. (Portion für einen Puter in den Kropf.) 80 Gr. weich gerührte Butter, 3 Eidotter, Muskatblüte, eine Obertasse voll Mandeln mit etwas Wasser nach A. Nr. 54 fein gestoßen, 2 Obertassen voll, wenigstens einen Tag altes, geriebenes Weißbrot und etwas gute Sahne werden stark gerührt, dann wird der Schaum von 2 Eiern leicht durchgemischt.

19. Weiße Kraftbrühe zu weißem Ragout. Zu einem Ragout für 12 Personen nimmt man 3 Pfund mageres, in kleine Stücke geschnittenes Rindfleisch, setzt es mit Wasser bedeckt aufs Feuer, schäumt es gut aus und gibt sogleich hinzu: 1/2 Sellerieknolle, eine gelbe Wurzel, eine Petersilienwurzel, 2 Zwiebeln, alles in Stücke geschnitten, kein Salz, und läßt es zugedeckt 2 Stunden auskochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, läßt sie ruhig stehen, gießt sie später vom Bodensatz ab und entfernt das Fett, ehe man sie zum Ragout verwendet.

20. Braune Kraftbrühe zu braunem Ragout. Für 12 Personen nimmt man 125 Gr. in Scheiben geschnittenen Speck, legt ihn in einen weißkochenden eisernen Topf, darauf 125 Gr. rohen Schinken (man kann Schinkenreste dazu verwenden) oder Sommerwurst und 2 Pfund Rindfleisch, beides in Scheiben geschnitten, nebst 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, einer gelben Wurzel, einer halben Sellerieknolle, einer Petersilienwurzel, ganzem Gewürz, so auch, wenn man Abfall von verschiedenem rohen Fleisch hat, es kann das schlechteste sein. Dies alles setzt man auf gelindes Feuer und läßt es zugedeckt 1/2 Stunde langsam braten, wobei es gut ist, wenn es, ohne jedoch zu brennen, sich am Topfe braun ansetzt. Ist dies geschehen, so gibt man einen Guß kochendes Wasser hinzu und wiederholt dies, sobald das Fleisch sich angesetzt hat, mehreremal. Nachdem es braun genug ist, gießt man so viel kochendes Wasser hinzu, als man Brühe, zum Einkochen mitgerechnet, haben muß, und läßt es zugedeckt langsam kochen. Das Salz kommt nicht in die Brühe, sondern ins Ragout. Ist das Fleisch nach Verlauf von 1—2 Stunden gut ausgekocht, so gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und entfernt Fett und Bodensatz. Anstatt des Rindfleisches kann man auch 2 Theelöffel von Liebigs Fleischextrakt nehmen.

21. Morcheln zu Fleischspeisen und Saucen vorzurichten. Die ganze Morchel ist eßbar, man braucht nur den etwa erdigen Fuß ab- und den ganzen Stamm, der hohl ist, durchzuschneiden, von Ungeziefer in der Höhlung zu säubern und wiederholt zu waschen. Um ganz sicher zu gehen, daß man nicht vergiftet wird, wenn eine schädliche Morchel etwa aus Unkenntnis beigemischt sein sollte, kocht man die Morcheln ab und drückt sie stark aus, um sie dann nach Vorschrift zu verwenden.

Die trocknen Morcheln werden gut gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und 1 Stunde gekocht; dann schüttet man sie auf ein Sieb und schneidet sie in einige Stücke. Diese werden dann zum

zweitenmale aufgekocht, herausgenommen und so lange mit Wasser zwischen den Händen gerieben, bis sich dasselbe nicht mehr trübt. Hierauf wird wie bei frischen Morcheln verfahren.

22. Trüffeln desgleichen. Werden 1—1½ Stunde eingewässert, in Wasser gekocht, ganz rein gebürstet, zerschnitten, eine Weile in Rotwein gelegt und beim Anrichten in die Sauce gegeben.

23. Champignons desgleichen. Von dem oberen Teile und dem Stiele der frischen Champignons zieht man die Haut ab, nimmt die unter dem Pilze sitzenden Blättchen, Lamellen genannt, weg und spült sie mit kaltem Wasser ab. Dann schneidet man sie in Scheiben, stellt sie mit Butter aufs Feuer, läßt sie in der eignen Brühe rasch gar werden und gibt sie mit dieser Brühe ins Frikassee. Wenn sie lange kochen, werden sie hart.

Die getrockneten Champignons muß man eine Stunde in Wasser einweichen; sind es braune und sollen sie zu einer weißen Speise gebraucht werden, so muß man sie vorher abkochen, damit das bräunliche Wasser herauszieht. Dann drückt man dieselben aus und gibt sie, wenn das Ragout oder Frikassee ausgeschäumt ist, hinzu.

24. Kalbsmidder (Kälbermilch) zu Frikassees und Saucen vorzurichten. Man setzt die Midder mit kaltem Wasser aufs Feuer; wenn sie heiß geworden sind, wird das Wasser abgegossen und andres darauf gegeben, so einigemale, bis sie weiß erscheinen. Dann legt man sie in kaltes Wasser, zieht von den länglichen Stücken die Haut ab, löst aus den andern die fleischigen Teile, schneidet die Milch in Würfel und kocht sie während 10 Minuten im Frikassee gar.

25. Spargel desgleichen. Man schneidet die Köpfe 4—5 Cmtr. lang ab und kocht sie ¼ Stunde im Frikassee.

26. Pistazien desgleichen. Man setzt diese mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie zum Kochen kommen, zieht die Haut ab und legt sie in kaltes Wasser, worin man sie bis zum Gebrauch liegen läßt. Sie müssen ½ Stunde im Ragout kochen.

27. Austern desgleichen. Die Austern gibt man erst beim Anrichten ins Frikassee oder in die bestimmte Sauce, weil sie durch Kochen hart werden.

28. Gefüllte Krebsnasen desgleichen. Vor dem Kochen werden die Krebse mit einem kleinen Rutenbesen in Wasser gepeitscht, bis letzteres klar bleibt. Danach werden die Krebse in brausend kochendem Wasser mit Salz und etwas Essig gar gekocht. Dann bricht man die Schwänze aus, reinigt die Schalen und füllt sie mit der Farce

Nr. 13; letzterer kann man auch etwas junge, fein gehackte Petersilie hinzufügen. Die gefüllten Krebsschalen oder -Nasen werden 1/4 Stunde im Frikassee gekocht, oder auch wohl gebraten, und mit den Krebsschwänzen erst beim Anrichten hineingegeben. Auch kann man die Farce Nr. 16 in die Schalen füllen oder die Masse, von der man Schwammklöße (siehe O. Klöße) macht. Dann aber läßt man die Krebsnasen in kochendem Wasser mit Salz gar kochen.

29. Krebsbutter desgleichen. Es werden etwa 20 Stück Krebse nach vorhergehender Nr. vorgerichtet, mit kochendem Wasser ohne Salz aufs Feuer gesetzt und 5 Minuten gekocht. Dann nimmt man das Fleisch aus den roten Schalen, wäscht und stößt sämtliche Schalen mit 200 Gr. Butter im Mörser nicht ganz fein, setzt sie aufs Feuer und rührt sie zuweilen durch, bis die Masse rot wird und zu steigen anfängt. Dann gießt man 1/2 Liter Wasser dazu, läßt es eben kochen und gibt es durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel. Wenn es ganz kalt geworden, kann man die rote Butter abnehmen und verwenden. Das Wasser, welches den Geschmack der Krebse angenommen hat, kann zur Suppe gebraucht werden, besonders wenn man statt Wasser Bouillon zu den Krebsen gießt. Die Krebsschwänze gibt man in die Suppe oder zum Frikassee.

30. Zwiebeln blanchieren. Die geschälten Zwiebeln werden mit kochendem Wasser übergossen, und nachdem sie 8—10 Minuten darin gelegen haben, mit kaltem Wasser abgespült und danach mit einem Tuche abgetrocknet. Es ist anzuraten, sich beim Kochen stets nur blanchierter Zwiebeln zu bedienen, weil diesen alles Unangenehme, was der Genuß der Zwiebeln mit sich bringt, und alle Schärfe genommen ist, und sie nun eine angenehme Würze der Speisen bilden.

31. Kastanien zu verschiedenem Gebrauch. Wünscht man dieselben zum Ragout anzuwenden, so entferne man mit einem Messer die äußere braune Schale, koche die Kastanien in kochendem Wasser so lange, bis man die braune Haut gleich wie die der Mandeln abziehen kann, und wasche sie mit kaltem Wasser. Alsdann lasse man sie in einem weißkochenden Töpfchen mit etwas Wasser, Butter und einem Stückchen Zucker, fest zugedeckt, in kurzer Brühe gar schmoren. Die Kastanien werden alsdann weiß, weich und nicht bröckelig. Man gibt sie beim Anrichten ins Ragout. Auch Gänse können damit gefüllt werden.

Kastanien zum Kohl werden auf gleiche Weise zubereitet. Man kann sie vor dem Anrichten durchmischen, oder, da nicht jeder sie liebt, in einem Schüsselchen dazu geben.

Kastanien zum Dessert oder zum Thee mit Butterbrot werden, nachdem die Schale kreuzweise eingeschnitten, mit Salz — zu jedem Pfunde eine kleine Handvoll — in einem Kaffeebrenner oder Topfe unter häufigem Schütteln oder Rühren so lange geröstet, bis sie weich geworden sind, was nach $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde der Fall sein wird.

Beim Anrichten werden die Kastanien schnell in einem groben Tuche abgerieben und zugedeckt ganz heiß zur Tafel gebracht.

32. Sardellen zum Butterbrot anzurichten. Man spüle von den Sardellen das Salz 2—3 mal in kaltem Wasser ab, lasse sie in abermals frischem Wasser 10—15 Minuten wässern und nehme sogleich mit den Fingern die kleinen Schuppen und Floßfedern auf dem Rücken weg, reiße sie alsdann, am Schwanz fassend, in zwei Hälften und entferne das Rückgrat und die am Schwanz befindlichen Flossen. Dann lege man die Sardellen zum Ablaufen auf einen Durchschlag und richte sie zierlich geordnet an; man kann die Hälften schrägwinkelig aufeinander legen, den Rand mit aufgerollten Sardellen verzieren und nach Belieben das Schüsselchen mit feinem Öl und etwas Weinessig übergießen.

Man serviert die Sardellenhälften auch zuweilen mit ganz fein gehackten weißen Zwiebeln, mit Essig, Öl und Pfeffer vermischt.

Gute Sardellen haben ein weißes, leichtes Fleisch, während die schlechteren hart und trocken sind und gelbrot aussehen.

33. Sardellenbutter. Man rührt 1 Pfund gute Butter zu Schaum, nimmt 1 Pfund nach voriger Nummer vorbereitete Sardellen, die man fein hackt, hinzu und reibt die Masse durch ein Sieb, verwahrt sie in einem Steintöpfchen und stellt sie zugebunden an einen kalten Ort.

Es ist noch zu bemerken, daß dieselbe, wenn sie an Speisen gebraucht werden soll, nicht kochen darf, sondern recht kurz vor dem Anrichten hinzu gethan wird. Es wird dieselbe auch an Saucen, Frikassees und Ragout gebraucht.

34. Sardellen-Creme in Pastetchen zu füllen oder auf geröstetes Brot zu streichen. Man läßt frische Butter mit etwas Mehl kraus werden, thut süße Sahne, fein gehackte Zwiebeln, Zitronensaft, gestoßenen Zwieback dazu, läßt es durchkochen und rührt dann ganz fein gehackte Sardellen und Eidotter hinzu.

35. Braune Butter. Die Butter setzt man in einem eisernen Topfe auf gelindes Feuer und rührt dieselbe so lange, bis sie braun geworden ist; erst zergeht sie, dann fängt sie an zu steigen und wird allmählich braun.

Das, was man in Butter zu bräunen wünscht, mußt erst, nachdem dieselbe braun gemacht ist, hineingethan werden, weil es sonst keine schöne Färbung erhält; doch sei man dabei achtsam, daß kein brenzliger Geschmack entsteht.

36. Abgeklärte oder Schmelzbutter, hauptsächlich für Buttergebäck. Die Butter, worin man Backwerk kochen will, muß gereinigt sein; ist dies nicht geschehen, so wird dieselbe, wenn das zu Backende hineingelegt wird, schäumig und läuft über. Sie wird daher in einem nicht zu kleinen eisernen Topfe auf schwaches Feuer gesetzt und gelinde gekocht, bis sie hell und klar geworden, wobei man auf zwei Stunden rechnen kann. Der Schaum, welcher nicht abgenommen wird, zieht sich zum Teil nach dem Boden hin, wo er sich mit den Salzteilen verbindet. Wenn man das Kochen der Butter nicht mehr hört, so hat sie den bestimmten Grad erreicht. Man stellt den Topf vom Feuer, läßt ihn etwa zehn Minuten stehen, nimmt den noch vorhandenen Schaum ab und füllt die klare Butter in wohl gereinigte Steintöpfe, doch darf nicht das Geringste vom Bodensatz dazu kommen. Wenn sie erkaltet ist, legt man ein Papier darüber, einen Finger dick Salz darauf und bewahrt sie offen stehend an einem kalten, luftigen Ort.

Anmerk. Solche Schmelzbutter gibt dem in Fett zu kochenden Gebäck den feinsten Geschmack und ist zum Kochen und Ausstreichen der Formen unvergleichlich.

37. Petersilienbutter. Man läßt Schmelzbutter zum Kochen kommen, rührt einen guten Teil feingehackter Petersilie durch und bewahrt sie für den Winter auf.

38. Rüböl auszuglühen. Für den Küchengebrauch suche man das beste Rüböl zu bekommen, Rapsöl ist ganz unbrauchbar. Um das Öl zu verbessern, glühe man es auf folgende Weise aus: Man setze dasselbe in einem nicht kleinen eisernen Topfe aufs Feuer und werfe, wenn es kochend heiß geworden, eine gelbe Wurzel, in Ermangelung derselben eine mit etwas Wasser angefeuchtete Schwarzbrotrinde hinein und lasse es noch 10 Minuten auf dem Feuer. Dann stelle man den Topf auf einen Spülstein, sprenge mit einer naß gemachten Hand einige Tropfen kaltes Wasser hinein und wiederhole dies 2—3 mal, wo sich dann bei dem entstehenden Brausen ein starker Geruch entwickelt. Nachdem das Öl abgekühlt ist, fülle man es in die dazu bestimmte Flasche. Hierbei sei daran erinnert, Kinder zu entfernen.

Eine sehr einfache Art ist die: Man schneidet 2 Kartoffeln in mehrere Scheiben, gibt sie in den Topf mit Öl, und wenn sie hell-

braun gebraten sind, was auf schwachem Feuer, besser auf der Herdfläche reichlich 1/4 Stunde währt, gibt man einige Körnchen Salz hinein; wenn sich dann kein Schaum mehr zeigt, ist das Öl abgeglüht und sehr wohlschmeckend und verbreitet im Hause nicht den geringsten Dunst. Sollte das Öl auf zu starkem Feuer oder in offener Pfanne in Brand geraten, so suche man es sofort zu bedecken ohne die Besinnung zu verlieren. Die Hände umwickele man mit nassen Tüchern und setze das Geschirr vom Feuer.

39. Über die Anwendung der englischen Soja. Die englische Soja dient dazu, Ragouts und braune Kraftsaucen kräftiger und gewürzreicher zu machen; jedoch ist hierbei eine sehr sparsame Anwendung zu empfehlen, da etwas zu viel die Speise verdirbt. Man wende sie, wenn die Sauce kocht, theelöffelweise an.

40. Soja von Champignons. Der Champignon, Agaricus campestris nach Linné, ist einer unsrer besten, wohlschmeckendsten und nahrhaftesten Schwämme und eignet sich sehr gut zur Bereitung der Soja, weil er sehr saftreich ist. Er wächst auf Viehtriften, auf lichten Waldwegen, Schafweiden, oft fast überall im Nachsommer und ist leicht von andern Schwämmen zu unterscheiden. Er ist anfangs klein mit kugelrundem Hut und kurzem geraden Stamm, schneeweiß, später gelblich mit seidenartiger Haut. Die unter dem Hut befindlichen Blättchen oder Lamellen sind rosenrot, das Fleisch ganz weiß, wenn der Schwamm älter wird, rötlich angelaufen. Ganz jung braucht man den roh nußartig schmeckenden Schwamm zum Einmachen und Braten. Sobald er etwas größer geworden ist und der kleine Hut sich schirmartig ausgebreitet und vergrößert hat, benutzt man ihn zur Soja, nimmt ihn jedoch so frisch und fest als möglich und benutzt sowohl den Hut als den Stamm, entfernt die unter dem Hut befindlichen schwammichten Teile von den festen, und schneidet das schmutzige Ende des Stengels weg. Dann nimmt man zu 4 Pfund Champignons, welche nach dem Wiegen gespült und zum Ablaufen in einen Durchschlag gelegt werden, 250 Gr. abgeschälte und kleingeschnittene Schalotten, 70 Gr. Salz, 15 Gr. gröblich gestoßenes Gewürz, bestehend aus 2 Teilen Nelkenpfeffer, 1 Teil Pfeffer, 1/2 Teil Nelken, ferner 12 Lorbeerblätter, eine Handvoll Dragon und Basilikum, zu gleichen Teilen klein geschnitten. Dies alles legt man lagenweise in einen steinernen Topf und läßt es 2—4 Tage stehen. Dann drückt man die Champignons mit der Hand rein aus, läßt den Saft langsam durch ein sehr rein ausgebrühtes Tuch laufen, setzt denselben aufs Feuer und läßt ihn langsam wie Sirup einkochen. In Flaschen gefüllt und verkorkt hält sich dieser

Extrakt lange und dient dazu, Fleischspeisen und Saucen einen kräftigen und angenehmen Geschmack zu geben, doch darf man ihn, weil er sehr stark ist, nur theelöffelweise anwenden. Ein Mehreres über diesen vortrefflichen Schwamm und den verwandten Steinpilz siehe C. Nr. 81—84.

41. Feiner Gewürzextrakt an Ragouts. Die Kerne von 60 Stück reifen Walnüssen legt man einige Minuten in heißes Wasser, reibt mit einem Tuche die Haut ab, trocknet dieselben und legt sie mit folgenden Gewürzen schichtenweise in einen steinernen Topf: 15 Gr. Muskatblüte, Nelken (nach Belieben Knoblauch), Ingwer, 30 Gr. gelben Senfsamen, alles fein gestoßen, der Knoblauch zerschnitten, 4 Gr. ganzen, weißen Pfeffer, eine Stange geriebenen Meerrettich, eine Handvoll Salz, 6—8 Lorbeerblätter; dann kocht man 1 Liter guten Weinessig und gießt ihn darauf. Sobald die Mischung erkaltet ist, bindet man den Topf zu, setzt ihn an die Luft, füllt nach Verlauf von 2—3 Wochen von diesem gewürzreichen Saft kleine Flaschen, verkorkt sie und gießt nochmals gekochten und kalt gewordenen Essig auf die Gewürze, der noch wieder kräftig genug wird. Man nimmt von diesem Extrakt zu einem Ragout für 6 Personen 2 Theelöffel voll statt andrer Würze.

42. Dragoneſſig. Frisch abgepflückte Dragonblätter gibt man ungewaschen in eine Flasche, füllt sie mit gutem Weinessig und läßt sie fest verkorkt 14 Tage in der Sonne stehen. Dieser Essig gibt dem Salat einen angenehmen Geschmack. Da dieser Geschmack aber nicht jedermann behagt, so wende man den Dragoneſſig mit Vorsicht an. Um ihn zu Ragout zu benutzen, füge man zu einem Teil desselben eine Handvoll Schalotten, einige Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. — Im Monat Juni und August ist der Dragon hierzu am besten.

43. Dill in Essig zum Einmachen saurer Gurken. Der Dill ist ein sehr beliebtes gewürzreiches Küchenkraut, besonders zum Einmachen der Gurken in Essig. Am Ende der Blütezeit ist der Dill in bester Kraft, zur Zeit des Gebrauches aber häufig nicht mehr grün, bei einer Verspätung oft gar nicht mehr zu haben.

Aus diesem Grunde würde zu raten sein, den Dill, so lange die Samenbüschel noch frisch grün sind, abzuschneiden, solche wie beim Einmachen der Gurken vorzurichten und in einem großen Glase mit rohem Essig bedeckt, bis zum Gebrauch hinzustellen. Man lege alsdann die Dillbüschelchen wie gewöhnlich schichtweise durch die Gurken und gieße den Dilleſſig, mit dem nötigen Essig vermischt, darüber.

44. Eingekochte Kräuter, Zusatz an Saucen. Eine Obertasse voll feingehackter Schalotten oder Zwiebeln, etwas Petersilie, Dragon, Thymian, Basilikum, Zitronenschale und 1—2 Lorbeerblätter werden mit 70 Gr. Butter aufs Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis die Butter klar hervorkommt; braun darf sie nicht werden. In einem offenen Glase kann man sie 14 Tage aufbewahren.

45. Küchenpfeffer. Es dient zur Bequemlichkeit und Zeitersparnis, die hauptsächlichsten Gewürze zum Küchengebrauche gestoßen vorrätig zu halten, namentlich Pfeffer, Muskatnelken, Nelkenpfeffer und Muskatblüte. Jedes einzelne Gewürz werde fein gestoßen und in kleinen Gläsern mit weiten gedrehten Holzstopfen und Etiketten, wie man sie als Pillengläser in den Apotheken haben kann, aufbewahrt. Es ist dadurch nicht nur das öftere unangenehme Geräusch des Stoßens im Mörser, sondern auch das jedesmalige Ausputzen desselben zu vermeiden.

46. Senf zu machen. Nachdem der Senfsamen langsam und gründlich auf Papier in einem mäßig warmen Bratofen getrocknet ist, wird er fein gestoßen oder in einer besonders fein gestellten Kaffeemühle gemahlen. Nun nehme man auf 250 Gr. etwa 30 Gr. gestoßenen Zucker, rühre davon mit kochendem Wasser einen dicken Brei, der ganz steif wird, wenn er 2—3 Stunden kalt gestellt ist. Darauf rührt man soviel Weinessig hinzu, bis der Senf die richtige Konsistenz hat. Man bewahre ihn in einem geschlossenen Topfe, der mit Papier oder einer Blase verbunden wird.

47. Zucker zu läutern. Man tunkt den Zucker in kaltes Wasser, läßt ihn in einem nicht zu kleinen Topfe, am besten von Messing, über schwachem Feuer zergehen und schäumt denselben so lange, bis er klar geworden ist. Will man ihn schnell und vorzüglich klar machen, so gebe man geschlagenes Eiweiß hinein, welches den Schaum in sich aufnimmt.

48. Braunen Suppen, Ragouts und Saucen eine schöne Färbung zu geben. 30 Gr. Zucker werden in einem kupfernen Kasserölchen aufs Feuer gesetzt und beständig gerührt, bis er dunkelbraun geworden ist; dann gießt man schnell $^1/_8$ Liter Wasser hinzu, nimmt den Zucker vom Feuer, rührt ihn noch eine Weile und bewahrt denselben in einem zugekorkten Glase zum Färben auf. Mit einem Theelöffel voll färbt man $^1/_4$ Liter Brühe schön gelb. Auch gibt eine Zwiebel, welche in der Asche braun gebraten, abgeschält und nach dem Abschäumen in der Suppe gekocht ist, derselben eine schöne Kraftfarbe.

49. Klare mit Hefe in Schmelzbutter zu backen. 125 Gr. feines Mehl wird mit 1/8 Liter (einer Tasse voll) lauwarmem Wein, Bier oder Milch, 2 Eidottern und etwas Salz zerrührt und 30 Gr. geschmolzene Butter, 2 zu Schaum geschlagene Eiweiß und 1 Eßlöffel dicke oder 15 Gr. trockne mit Milch gerührte Hefe hinzugefügt. Die Masse muß so dick sein, daß sie an dem Hineingetunkten hängen bleibt. Man läßt dieselbe aufgehen, tunkt das Bestimmte hinein und legt es dann schnell in das kochende Schmalz, während man es einmal umdreht und schön gelb werden läßt.

Anmerk. Klare ist eine dick eingerührte Masse zum Eintunken und Ausbacken verschiedenen Obstes und Fleisches. Man kann zu allen Klaren, die nicht zu Fleischspeisen gebraucht werden, einen Eßlöffel Rum geben.

50. Klare von Eiern. 1/8 Liter frische Milch wird mit 125 Gr. feinem Mehl, 4 Eidottern und etwas Salz zerrührt, dann das von diesen Eiern zu dickem Schaum geschlagene Weiße nebst einem Eßlöffel Rum darunter gemischt, das Bestimmte hineingetunkt und in kochender Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

51. Klare von Wein. 1/8 Liter Wein, 30 Gr. Butter, 30 Gr. Zucker werden heiß gemacht, 100 Gr. Mehl darin abgerührt, etwas abgekühlt, der steife Schaum von 4 Eiern nach und nach darunter gemischt, das Bestimmte hiermit dick bestrichen und in Schmelzbutter oder Schmalz gebacken.

52. Eiweiß zu schlagen. Um recht weißen Schaum zu bekommen, von dem das Geraten der Puddings und mancher Backwerke sehr abhängt, nehme man recht frisches Eiweiß, lasse aber ja nicht das Geringste von den Dottern dazu kommen. Mit einem losen Schneebesen oder einer Gabel schlägt man es an einem kühlen Orte oder in mäßiger Zugluft auf einer flachen Schüssel, immer von einer Seite unaufhörlich und gleichmäßig, bis der Schaum so dick und steif ist, daß man ihn umwenden kann, welches eine Zeit von 10—15 Minuten erfordert. Etwas Zitronensaft, sogleich ins Eiweiß getröpfelt, befördert das Steifwerden sehr. Man darf den Schaum, nachdem er geschlagen ist, nicht hinstellen, man muß vielmehr bis zum Gebrauch fortschlagen, da er andernfalls wässerig wird.

Ist der Schaum zu Klößchen auf Milch- oder Biersuppen, Cremes oder Kuchen bestimmt, so schlage man zuletzt etwas geriebenen Zucker darunter.

53. Mandeln zu reiben. Um beim Gebrauch der Mandeln sich nicht mit dem zeitraubenden Stoßen befassen zu müssen, ist die Mandelreibe zu empfehlen. Man lasse sie sich von den Konditoren zeigen.

Sie besteht aus einem etwa 16 Cmtr. langen und 8 Cmtr. breiten Brettchen mit zwei Seitenbrettchen versehen (einer Kappusschale ähnlich), worauf sich ein Stückchen Blech, wie eine Reibe eingerichtet, mit einem Kästchen befindet, welches mit den vorgerichteten Mandeln angefüllt und mittels eines Druckbrettchens auf dem Blech hin- und hergeschoben wird. Darunter ist eine Schublade, wo hinein die äußerst fein und locker geriebenen Mandeln fallen. Neuerdings hat man Mandelmühlen, welche besser sind und 2 Mark kosten.

54. Mandeln zu stoßen. Die Mandeln werden in einen Topf gelegt und mit kochendem Wasser übergossen. Sobald sie sich leicht aus den Schalen drücken lassen, gießt man das Wasser ab, drückt die Mandeln aus den braunen Schalen, wäscht sie ab und stößt sie in kleinen Partien in einem Mörser mit etwas Wasser oder Eiweiß oder Arrak, je nachdem es in den Rezepten vorgeschrieben ist. Trocken gestoßen werden die Mandeln ölig. Wird man beim Stoßen unterbrochen, so muß man jedenfalls zur Vermeidung des Grünspans vorher die Mandeln herausnehmen und den Mörser, ehe er wieder gebraucht wird, auswaschen. Zum Stoßen der Mandeln ist am besten ein Marmormörser. Abends vor dem Gebrauch kann man auch die Mandeln mit frischem Wasser bedecken und am andern Morgen aus der lose gewordenen Schale drücken. Diese Mandeln lassen sich dann besser mahlen, weil sie feucht sein müssen zu dem Zwecke.

55. Butter schäumig zu rühren. Ist die Butter stark gesalzen, so muß man sie vor dem Gebrauch auswaschen und in kalter Jahreszeit am heißen Ofen oder auf kochendem Wasser etwas weich werden lassen. Käsige Butter nehme man nicht, wäre man aber genötigt, Gebrauch davon zu machen, so muß sie langsam geschmolzen und vom Bodensatz abgegossen werden. Dann rührt man dieselbe mit einem hölzernen Löffel immer nach einer Seite hin, bis sie weich wird und Blasen wirft.

56. Mehl zu schwitzen. Man läßt einen Stich Butter in einem eisernen Topfe kochen, gibt einen Löffel Mehl hinein und rührt es so lange, bis es kraus wird und sich hebt. Es muß gar sein, aber nur gelblich werden. Rührt man Wasser, Bouillon oder eine andere Flüssigkeit hinzu, so ist es besser, wenn dieselbe kalt ist, damit die Masse fein und glatt gerührt werden kann.

Soll das geschwitzte Mehl zu Fleischsuppen, Hasenpfeffer, Ragout oder Frikassee gebraucht werden, so kann man solches, wenn es recht flüssig ist, nach dem Ausschäumen des Fleisches zu der kochenden Speise schütten, da es sich durch längeres Kochen völlig auflöst.

57. Mehl braun zu machen. Man rührt ein reichliches Stück Butter in einem eisernen Topfe bis zum Braunwerden, gibt Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis dasselbe eine schöne bräunliche Färbung erhalten hat. Brenzlig darf es aber ja nicht werden.

Auch kann man das Mehl zu einigen Speisen, z. B. zu einer braunen Mehlsuppe ohne Butter braun machen und für vorkommende Fälle aufbewahren. Das Mehl wird alsdann in einem eisernen Töpfchen aufs Feuer gestellt, und nachdem es heiß geworden, fortwährend bis zur hellen Bräunung gerührt. Besser ist es, wenn man das Mehl auf einem reinen Kuchenblech im Bratofen zu gewünschter Farbe röstet, in der Regel dunkelgelb.

58. Hefe zu wässern. Die flüssige Hefe wird mit Wasser durchgerührt und durch ein Sieb gegossen, damit alles Unreine zurückbleibt. Hat sie sich gesenkt, so gießt man das braune Wasser davon ab und frisches darauf und rührt sie nochmals, wodurch sie das Bittere verliert und weiß wird. Mann kann sie einige Tage aufbewahren, wenn man täglich das Wasser wechselt, ohne sie wieder durchzurühren; beim Gebrauch gießt man das Wasser davon ab. Die Wirksamkeit der Hefe läßt sich dadurch erproben, daß man ein wenig von derselben in heißes Wasser fallen läßt; steigt sie, so kann Gebrauch davon gemacht werden; andernfalls hat sie ihre Kraft verloren.

Um auch trockne Hefe reinschmeckender zu machen, lege man sie über Nacht in kaltes Wasser, stelle sie an einen kalten Ort und gieße vor dem Gebrauch das Wasser davon ab.

Ein reichlicher Eßlöffel voll Hefe ersterer Art ist in ihrer Wirkung gleich 15 Gr. trockner Hefe.

59. Semmel zu braten für Suppen und Klöße. (Croutons.) Man setzt Butter aufs Feuer, läßt sie gelb werden, gibt dann das in Würfel, Scheiben, Streifchen oder Figuren geschnittene Weißbrot hinein und rührt solches fortwährend so lange, bis es gelb geworden ist. Es darf jedoch nicht hart werden.

60. Korinthen zu reinigen. Nachdem Steine und größere Stiele herausgesucht sind, gibt man sie in ein Sieb, stellt dies in eine tiefe Schüssel mit lauwarmem Wasser und reibt die Korinthen zwischen den Händen. Die keinen Stielchen lösen sich dadurch von den Korinthen und teilen sich dem Wasser mit; doch muß dies einigemal wiederholt werden. Vor dem Gebrauch zu Backwerken müssen gewaschene Korinthen und Rosinen wieder etwas getrocknet werden.

61. Rosinen zu reinigen und vorzubereiten. Die Rosinen werden von den Stielen befreit, sehr sorgfältig verlesen, in lauwarmem

Wasser abgewaschen und auf einem Sieb getrocknet. Zu feinen Backwaren empfiehlt es sich, sie vorsichtig auszukernen. Große Rosinen werden auch in Stücke zerschnitten vor dem Gebrauch zu feinen Backwerken.

62. Reis zu reinigen und zu blanchieren. Man sucht die hülsigen Körner heraus, reibt den Reis im Wasser zwischen den Händen, gießt es ab, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer und schüttet ihn vor dem Kochen auf ein Sieb. Diese Behandlung ist besonders dann nötig, wenn man den Reis zu Kranken- oder zu Milchspeisen benutzen will, indem alle Säure, die derselbe oft enthält und welche die Milch zum Gerinnen bringt, sich dadurch verliert.

63. Echten Sago zu reinigen. Das Unreine wird herausgesucht, der Sago gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, und, nachdem er warm geworden, auf ein Sieb geschüttet; dies noch einmal wiederholt, und er ist zum Gebrauch fertig.

Kartoffelsago würde sich aber auf diese Weise auflösen, man gebe ihn daher ungekocht, nur abgesiebt in die kochende Bouillon oder Milch.

64. Skorzoneren oder Schwarzwurzeln zu reinigen. Man rühre einen Eßlöffel Mehl mit Wasser oder etwas süßer Milch an und werfe jede einzelne gut gereinigte Wurzel hinein und lasse die Skorzoneren darin liegen bis zum Gebrauche. Sie werden dann klar gewaschen, kurz geschnitten und bleiben ganz weiß.

Oder: Nachdem man die Skorzoneren sehr rein gewaschen, kocht man sie in reichlichem Wasser nicht zu weich ab, zieht dann, noch heiß, die schwarze Haut davon und schneidet sie in passende Stücke. Dies Verfahren ist lange nicht so zeitraubend wie ersteres, und die Skorzoneren bleiben sehr weiß.

65. Wurzelwerk und Petersilie zu Fleischsuppen und andern Speisen vorzurichten. Sellerieknollen werden gewaschen, geschält, in 4—8 Teile geschnitten; die Herzblätter bleiben daran.

Petersilienwurzeln werden gewaschen, geschabt (geschrappt), der Länge nach 5 Cmtr. breit durchgeschnitten, und wenn sie sehr dick sind, kreuzweise gespalten. Beides nimmt man zu Rindfleischsuppen, letztere nur zu Hühner- und Kalbfleischsuppen.

Petersilienblätter. Dieselben werden abgespült, von den größeren Stielen abgeschnitten, ganz fest zusammengefaßt und auf dem Küchenbrettchen mit einem scharfen Messer so fein als möglich geschnitten, wobei die Spitzen des ersten Schnitts untergeschoben werden. Bei

einiger Übung kann man auf diese Weise die Petersilie so fein schneiden, daß das Hacken erspart werden kann.

66. Vom Abrühren der Suppen, Saucen und Frikassees mit Eiern. Das Abrühren geschieht erst dann, wenn die Speise gar und der Topf vom Feuer genommen ist, und zwar auf folgende Weise: Man zerrührt die Eidotter, die jedoch ganz frisch sein müssen, mit wenig kaltem Wasser, gibt etwas von der kochenden Brühe dazu, und so allgemach mehr, während man die Eidotter beständig rührt, dann gibt man sie unter stetem Umrühren zu der kochend heißen Speise, welche dann noch etwas gerührt werden muß, damit die Eier nicht gerinnen. Ganze Eier werden ebenfalls mit etwas Wasser mit einem Schaumbesen tüchtig geschlagen und dann wird allmählich von der heißen Speise, unter fortwährendem Schlagen, dazu gegeben.

Ein ganzes Ei macht die Speisen so sämig wie 2 Eidotter, ist nahrhafter, aber nicht so wohlschmeckend wie reines Eidotter, deshalb nicht für feine Speisen zu empfehlen.

67. Vom Blanchieren. Das Blanchieren geschieht hauptsächlich bei Kalbfleisch und Geflügel, und zwar vor der eigentlichen Zubereitung, um dem Fleische ein schönes weißes Aussehen zu geben; auch läßt es sich dann besser spicken. Das Fleisch wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, vor dem Kochen, weil es sonst sehr an Kraft verlieren würde, abgegossen und auf einige Minuten in kaltes Wasser gelegt. Darauf wird es abgetrocknet und auf verschiedene Weise benutzt.

68. Eine gute Braise zu machen. Sie dient dazu, verschiedene Fleischarten, als Kalb- und Hammelfleisch, sowie auch Tauben, Hähnchen und Enten, besonders älteres Geflügel, Puter und Gänse, darin gar zu machen und ihnen einen angenehmen Geschmack zu geben. Es gehört dazu eine Kasserolle mit schließendem Deckel, je nach der Größe der Portion des Fleisches. Man belegt den Boden derselben mit Speckscheiben, streut gröblich gehacktes Nierenfett darüber und folgende Gewürze und Kräuter darauf: ganzen Pfeffer, Nelken, ein paar Stück Ingwer, ganze Schalotten oder dicke Zwiebelscheiben, Dragon, einige Lorbeerblätter, eine gelbe Mohrrübe und Petersilienwurzel; was man davon nicht hat, kann wegbleiben. Auf dieses wird das bestimmte Fleisch, welches mit etwas Salz bestreut ist, gelegt, mit Speckscheiben bedeckt und, mit schwacher Fleischbrühe kaum bedeckt, in dem fest verschlossenen Topfe langsam weich gekocht. Wenn das Fleisch oder Geflügel angerichtet ist, gießt man die Brühe, welche noch vorhanden und Braisenfond oder -grund genannt wird, durch ein Sieb, fettet sie ab und bereitet damit die vortreffliche Sauce.

69. Vorzügliches Gänsefett zu bereiten, was sich lange frisch erhält. Das Fett wird an einem kalten Ort 24 Stunden in Wasser gelegt, während man letzteres 3—4mal wechselt. Dann wird es zerschnitten, mit etwas Salz aufs Feuer gestellt und langsam ausgeschmolzen, wobei oftmals umgerührt werden muß. Ist solches ganz klar und sind die Schreven (ausgebratene Fettwürfel) blaßgelb, so läßt man es durch den Durchschlag in einen steinernen Topf fließen und stellt es 8 Tage hin. Alsdann nimmt man das Fett heraus, läßt den Bodensatz und die Gelee zurück und setzt es wieder mit einigen geschälten sauren, in 4 Teile geschnittenen Äpfeln aufs Feuer, läßt es damit kochen bis diese weich sind und zu braten beginnen, gießt das Fett nochmals durch einen feinen Durchschlag in den Topf, bindet ihn andern Tages mit Papier zu, durchsticht dies mit einer Nadel und bewahrt das Fett im Keller auf.

70. Ochsen- oder Rindsnierenfett vorzüglich zu bereiten. Je fester das Nierenfett, desto besser und reichhaltiger. Dasselbe wird in einige Stücke geschnitten, mit reichlich frischem Wasser bis zum andern Tage hingestellt, während das Wasser einmal gewechselt wird. Dann wird das Fett fein gehackt und mit wenig Milch — zu einem Pfunde eine kleine Obertasse voll — auf gelindem Feuer unter häufigem Umrühren so lange offen gekocht, bis das Fett ganz klar erscheint, welches alsdann nicht des Durchsiebens bedarf, sondern ohne weiteres in ein Steintöpfchen gefüllt wird. Auch kann das Nierenfett in kleine Würfel geschnitten und nach dem Ausbraten durchgesiebt werden, was zu feineren Speisen unbedingt vorzuziehen ist. Brät man aber das Nierenfett auf letztere Weise mit Milch, so darf es nicht gerührt werden, und der Topf darf nicht auf offenem Feuer stehen. Brennt das Fett an, so wird es wertlos durch bittern Geschmack. Die Fettwürfel, welche man anfangs mit einem eisernen Löffel einigemale vom Boden des Topfes loslöst, dürfen nur hellbraun werden, worauf man das klare Fett, welches süß wie Butter riecht und von sehr gutem Geschmack ist, durch ein Blechsieb gießt und wie oben angegeben, verwahrt. Die Fettschreven sind vorzüglich mit gekochtem Rindfleisch fein gehackt zu Frikandellen zu empfehlen.

Da jedes Fett zum Küchengebrauch frisch am besten ist, so würde für einen kleinen Haushalt von 2—3 Personen zur Zeit ein Pfund genug sein.

71. Speck ausbraten. Ob es auch scheinen möchte, als könne das Ausbraten des Specks hier füglich wegbleiben, so findet man es doch gar zu oft mangelhaft ausgeführt.

Je dicker und fester er ist, desto besser eignet sich der Speck zum Ausbraten. Man lege das Stück auf ein Küchenbrett, schneide mit einem scharfen Messer egale Scheiben davor her, lege diese aufeinander, schneide sie in feine Streifen, fasse sie zusammen und teile sie in kleine, gleiche Würfel. Diese lege man in ein eisernes Töpfchen oder in eine kleine saubere Pfanne, setze sie auf ein mäßiges Feuer und lasse die Speckwürfel bei öfterem Umrühren gelb und härtlich braten, wo man dann sicher ist, daß das Fett weder verdampft, noch das Zurückgebliebene einen brenzligen Geschmack annimmt, wie das andernfalls auf raschem Feuer unvermeidlich ist. Der lose Speck, welchen man von dem zum Spicken bestimmten abgeschnitten hat, ist sehr gut zum Ausbraten, auch Schinkenspeck, nur schneide man die nach Rauch schmeckende Außenseite des Speckes zuvor dünn ab.

72. Gute Butter zu machen. Man sorge dafür, das Vieh gesund und die Milchgeschirre recht sauber zu erhalten, bewahre die Milch an einem luftigen Orte auf und nehme, nachdem sie zwei Tage — nicht länger — gestanden, die Sahne ab. Das Buttern lasse man im Sommer an einem kühlen Orte geschehen, die Milch gehörig aus der Butter kneten, ehe Wasser dazu kommt, und dann dieselbe so oft mit recht kaltem Brunnenwasser waschen, bis das Wasser, welches abgegossen wird, ganz klar erscheint.

Die Butter zum Einmachen muß nicht zu schwach gesalzen und bis zum nächsten Tage hingestellt werden, wo sie wieder gut durchgeknetet und in einem ganz reinen, am besten in einem steinernen Topfe, welcher mit etwas naßgemachtem Salz ausgerieben ist (weil dann die Butter nicht am Topfe klebt), fest eingemacht wird. Dann lege man ein leinenes, gut ausgewaschenes Tuch darauf, versehe den Topf gehörig mit Salzpökel und stelle ihn unbedeckt, damit die Butter der Luft ausgesetzt ist, in den Keller.

73. Vom Verbessern stark gewordener Butter. Sollte die Milch nicht gehörig ausgewaschen sein, welches die häufigste Ursache schlechter Butter ist, so thut man wohl, dieselbe nochmals zu waschen und mit etwas scharfem, weißem Essig durchzukneten, der aber wieder gut herausgearbeitet werden muß. Dann wird die Butter nachgesalzen in gut gereinigte Töpfe fest eingeknetet. Um sie noch mehr zu verbessern, dient das Hineinstechen von 4—6 Süßholzstangen in jeden Topf bis auf den Grund. Nach Verlauf von einigen Wochen werden diese den starken Geschmack der Butter einigermaßen aufgenommen haben.

74. Roher Schinken als Beilage zum Gemüse, auch zum Butterbrot. Man schneidet den Schinken am profitlichsten mit einem scharfen Messer in der Mitte durch, sägt den Knochen gleichfalls durch und hängt eine Hälfte, auf der Schnittfläche dünn mit Schweineschmalz bestrichen, damit sie weder schimmelt noch austrocknet, in Papier genau zugewickelt und in einen reinen Beutel eingebunden, damit Schmeißfliegen abgehalten werden, an einem kalten aber luftigen Orte auf. Von der andern Hälfte schneidet man glatte, feine Scheiben, doch muß man immer darauf achten, daß nicht schief geschnitten wird, sondern das Stück in Ordnung bleibt. Die Scheiben legt man auf ein Brett, schneidet alles Unansehnliche und so viel Fett davon, daß nur ein fingerbreites Rändchen daran bleibt, legt sie zierlich auf einen Teller und verziert den Rand der Schüssel mit einigen Petersilienblättchen. Es wird grob gestoßener Pfeffer dazu gegeben.

Soll der Schinken zum Butterbrot gereicht werden, so schneidet man die zuvor aufeinander gelegten ganz dünnen Scheiben in sehr feine Streifchen oder Würfel.

75. Roher Schinken mit Sardellen zum Butterbrot. Man nimmt rohen, in dünne Scheibchen geschnittenen Schinken, Sardellen, wie sie zum Butterbrot nach Nr. 32 dieses Abschnitts vorgerichtet werden, und junges Schnittlauch, hackt und mischt dies alles recht fein und richtet es, mit grünen Blättchen niedlich verziert, zum Butterbrot an.

76. Woran frische Heringe zu erkennen sind und vom Schneiden und Entgräten derselben. Frische Heringe haben weder einen Thran noch Fischgeruch, die Augen liegen nicht tief im Kopfe, und das Fleisch derselben ist weiß.

Die ersten Heringe sollen zwar nicht ausgenommen, auch nicht abgespült werden, ich stimme indes nicht mit ein; abgezogen werden sie jedoch nicht.

Ältere Heringe lege man, je nachdem sie mehr oder weniger salzig sind, ausgenommen und gut gewaschen 1—1½ Tag an einem kalten Orte in ganz kaltes Wasser, besser noch in süße Milch. Alsdann wird der Hering auf ein Küchenbrett gelegt, mit einem scharfen Messer wird im Rücken vom Kopf bis zum Schwanz hin die Haut durchgeschnitten, wobei aber das Fleisch unversehrt bleiben muß; danach wird die Haut abgezogen, doch darf dabei das Fleisch nicht im geringsten zerfetzt werden. Dann wird ein feines Streifchen am Leibe herunter abgeschnitten, der Hering nicht mehr gewaschen und nach Gefallen in gerade oder schräge, finger- oder 2fingerbreite Stücke

geschnitten. Im ersten Falle wird der Kopf auseinander gebogen, auf die bestimmte Schüssel gesetzt und die feinen Scheibchen, die runde Seite nach außen, zu beiden Seiten schräg daran gelegt, und zwar nach der Reihenfolge, wie sie geschnitten sind, bis der Schwanz den Schluß bildet. So schön die Heringe auf solche Weise gelegt werden können, so wird man sie doch appetitlicher finden, wenn weniger Kunst dabei angewandt worden ist; man wird mich schon verstehen. Im zweiten Fall, nachdem der Hering ganz schräg in dicke Scheiben geschnitten ist, wird derselbe so auf die Schüssel gelegt, daß er ganz seine vorige Gestalt wieder annimmt und nur eine Seite zu sehen ist. Es können zwei bis drei auf eine Schüssel gelegt werden. Der Rand der Schüssel wird mit Petersilienblättchen verziert. Einzelne Heringe legt man auch wohl auf Dessertteller, wo sie alsdann eine runde Form erhalten, richtet sie auch auf frischen Weinblättern an.

Zum Butterbrot werden die Heringe ausgewässert und entgrätet wie folgt: Es wird ein Schnitt am Rückgrat herunter gemacht, der Hering beim Schwanz durchgerissen, wobei mit dem Daumen nachgeholfen werden muß. Das Fleisch wird alsdann in Form der Sardellen geschnitten, wie diese angerichtet und mit feinem Öl und etwas Essig übergossen.

77. Über die richtige Anwendung des Kartoffelmehls. So sehr das Kartoffelmehl zur guten Zubereitung verschiedener Speisen dient, so sehr habe ich mich davon überzeugt, daß durch unrichtige oder übertriebene Anwendung dieselben oftmals zu Mehlkleister gemacht werden, weshalb ich es für nötig halte, über den richtigen Gebrauch einige Worte zu sagen.

Das Kartoffelmehl dient vorzüglich als Bindungsmittel zu Kraft- und Bratensaucen, doch dürfen sie dadurch nur gebunden, nicht dicklich gemacht werden. Ferner ist solches beim Kochen getrockneten Obstes zu empfehlen, indem zuletzt eine kleine oder größere Messerspitze mit kaltem Wasser zu der Obstbrühe gerührt wird, etwa soviel, als wenn sie stärker eingekocht wäre; auch kann man dasselbe mit Nutzen beim Kochen der Gemüse anwenden, indem man, wenn das Gemüse gar ist und die Brühe zu lang sein möchte, eine Kleinigkeit mit etwas kaltem Wasser zerrührt und hinzufügt. Die Brühe wird dadurch gebunden und das Gemüse saftiger, als wenn ersterer durch starkes Einkochen die wässerigen Teile benommen werden. Doch ist allen Ungeübten zu raten, lieber zweimal eine Kleinigkeit zu einer Speise zu rühren, als ihr zu viel Konsistenz zu geben, und stets hierbei die Messerspitze zu gebrauchen.

Zur Bereitung der Blancmangers, Schaumsuppen und Schaumsaucen nehme man jedoch kein Kartoffelmehl, sondern jedes andre feine Mehl, weil Kartoffelmehl das Schäumen verhindert und also dadurch solche Speisen ganz und gar mißraten.

78. Reismehl zu Milchspeisen. Da der Reis so häufig etwas Säuerliches enthält, wodurch die Milch, mit demselben gekocht, gerinnt und also die Speise mißraten muß, so thut man wohl, selbst eine beliebige Quantität Reismehl zu machen und zum Gebrauch aufzubewahren.

Der Reis wird, nachdem vorkommende gelbe Körner herausgesucht sind, in heißem Wasser gewaschen und gerieben, dieses abgegossen und kochendes Wasser darauf gegeben, der Reis, so lange das Wasser noch recht warm ist, auf einen Durchschlag gethan und kaltes darüber gegossen. Dann reibe man in einem saubern Küchentuche die Nässe davon ab, lege ihn, auf einer flachen Schüssel oder einem Papier dünn ausgebreitet, in einen Ofen und lasse ihn, bei öfterem Nachsehen, damit er nicht gelblich werde, völlig trocknen. Hat man zum Mahlen keine Reis- oder Gerstenmühle, so kann eine nicht mehr gebrauchte Kaffeemühle dazu dienen, auf der man zuvor etwas Salz, danach einige Körner mahlen und den Behälter sauber auswaschen muß.

79. Über die Erkennungszeichen, das Aufbewahren und die Anwendung echter Vanille. Die Vanille kommt jetzt so häufig in den Handel, nachdem ihr die feinsten Teile entzogen sind, weshalb die Erkennungszeichen der echten Vanille hier mitgeteilt werden: Die Stangen haben einen sehr starken, duftigen Geruch, sind nicht glatt, sondern unansehnlich, zusammengeschrumpft und mit einzelnen glasartigen Spitzen (Vanillekampfer) versehen.

Um die Vanille kräftig zu erhalten, muß sie in Stanniolpapier gewickelt und in einem verschlossenen Glase aufbewahrt werden.

Der ungleiche Grad von Stärke macht es unmöglich, bei den Speisen ein ganz bestimmtes Maß anzugeben, und es ist anzuraten, gewöhnliche, mit Zucker fein gestoßene Vanille nach Geschmack anzuwenden. Von echter Vanille, welche in den Apotheken zu haben ist, wird zu einem Blancmanger oder einer Creme von ſt. 1 Liter Milch 3 Gran (etwa für 5 Pf.), mit Zucker fein gestoßen, hinreichend sein. Man kann die gestoßene Vanille lose in ein Mullläppchen binden, damit die schwarzen Körnchen sich nicht der Speise mitteilen; indes macht es nichts, wenn man sie auch findet.

Wo man nicht zu ökonomisieren nötig hat, kann man auch statt

gestoßener Vanille ein 4 Cmtr. langes Stück in der Milch ausziehen lassen und solches zweimal gebrauchen.

80. Beachtenswertes über Zitronen, auch vom Aufbewahren derselben. Da so häufig bittere Zitronen in den Handel gebracht werden, so sei darauf aufmerksam gemacht, sie vor dem Gebrauche zu versuchen, was ganz besonders notwendig ist, wenn Zitronen zu Gelees, Cremes, Blancmangers, sowie auch zu Suppen und Getränken angewendet werden sollen. Auch versäume man nicht, die Zitronen vor dem Gebrauche zu waschen und abzutrocknen und die Kerne samt der weißen Haut zu entfernen, welche ebenfalls einen bitteren Geschmack mitteilen.

Zum Aufbewahren wickle man die Zitrone in dünnes, weiches Papier und lege sie an einem kalten, luftigen Orte in einen neuen aufrecht stehenden Reiserbesen.

Um Zitronenschale zum Gebrauch frisch zu erhalten, reibe man die ganze Zitrone auf Zucker ab, schabe das Gelbe des Zuckers fein ab und bewahre diesen Zitronenzucker in einem verschlossenen Glase mit weiter Halsöffnung, wie sie in den Apotheken zu dicklichen Medikamenten ausgegeben werden.

Als Surrogat des Zitronensaftes kann man zu gewöhnlichen Speisen kristallisierte Zitronensäure anwenden.

81. Vom Anwenden und Aufbewahren der Apfelsinenschalen. Es läßt sich durch Apfelsinenschalen in manchen Fällen die Zitronenschale ersetzen. Es ist besonders zu Kompotts eine schwache und — da beim Genuß der Apfelsine die Schale wertlos ist — zugleich wenig kostende Würze.

Um sie eine lange Zeit aufzubewahren, schäle man die Apfelsine mit einem scharfen Messer möglichst fein, schneide die gelbe Schale in feine Streifchen oder hacke sie möglichst fein, vermenge sie mit 2 Eßlöffel geriebenem Zucker und bewahre sie in einem wohlverstopften Glase zum Gebrauch auf. Mit der Zeit bildet sich oftmals ein Zuckersaft, welcher die Würze der Schale aufgenommen und daher ganz wie diese anzuwenden ist; übrigens kann auch später etwas Zucker hinzugefügt werden.

82. Wachspapier zum Zubinden eingemachter Früchte in Ermangelung von Blasen. Zwei Personen halten einen Bogen dickes weißes Papier über ein ruhiges Feuer, doch so, daß es nicht gelb werde, und eine dritte bestreicht es mit geschmolzenem Wachs.

Um dieser Mühe überhoben zu sein und für alle Früchte, welche nicht wie Dunstfrüchte den ganz dichten Verschluß einer Schweins-

blase bedürfen, noch viel besser den Zweck zu erreichen, ist das sogenannte Pergamentpapier besonders zu empfehlen. Dasselbe klebt, etwas angefeuchtet, fest an, läßt keine Luft durch und ist zu einem billigen Preise in allen Droguenhandlungen zu haben.

B. Suppen.

I. Fleischsuppen.

1. Allgemeine Regeln beim Kochen einer guten Bouillon.

1. **Suppentopf.** Es gehört dazu ein sehr sauberes Kochgeschirr, in welchem eigentlich nur Suppen gekocht werden sollten. Vorzüglich sind dazu Blechgeschirre mit recht schließenden Deckeln oder eiserne glasierte Töpfe zu empfehlen.

2. **Natron.** Um trockne Hülsenfrüchte, auch hartgewordene frische Erbsen, in kürzerer Zeit recht weich zu kochen, füge man beim Abkochen Natron bicarbonium $^1/_2$—1 Theelöffel voll hinzu.

3. **Wahl des Fleisches.** Das Fleisch, welches man zur Bereitung einer guten Bouillon benutzen will, muß frisch sein. Rindfleisch aus der Keule liefert die kräftigste Bouillon; doch bereitet man aus jeder Fleischsorte, es sei Hammel-, Kalb-, Wildfleisch oder Geflügel, eine gute Fleischbrühe von verschiedenartigem Wohlgeschmack. Für Kranke, welche nur leicht verdauliche Speisen genießen dürfen, als Geflügel und Kalbfleisch, ist auch die daraus hergestellte Bouillon vorzuziehen. Das Fleisch von älteren Tieren gibt eine kräftigere Fleischbrühe als das von jungen.

4. **Passendes Stück.** Wird mehr auf eine kräftige Bouillon als auf ein saftiges Stück Fleisch Rücksicht genommen, wie es bei einem solchen Gesellschaftsessen, wo das Suppenfleisch nicht zur Tafel kommt, oft der Fall ist, so nehme man ein Stück aus der Keule, ohne Fett und Knochen, welches, so trocken es auch nach dem Auskochen sein mag, doch zweckmäßig benutzt werden kann, z. B. mit gekochtem fetten Schinken oder mit Speck fein gehackt, zu gewöhnlichen Frikandellen oder

zu Panhas (siehe Fleischspeisen), welches ein sehr gutes und billiges Gericht für einen gewöhnlichen Tisch ist. Soll aber das Fleisch nach der Suppe oder als Beilage gegeben werden, so ist ein durchwachsenes Stück vorzuziehen und eignet sich dazu jedes Rippenstück, besonders die Bei- und Nachbrust und das Kammstück von fetten Tieren. Man thut wohl, für den täglichen Tisch die Rippen vorher einzuknicken und eine Knochenbeilage in einige Stücke zerhauen zu lassen.

5. **Behandlung des Fleisches.** Das Fleisch wasche man nur leicht und lege es nicht in Wasser, da dies ein Ausziehen des Saftes zur Folge hat. Danach klopfe man das Stück, wie es bei Fleischspeisen (D. Nr. 1) näher angegeben ist; es verliert durch Klopfen, wenn es nicht mit kaltem, sondern mit kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt wird, eben nicht an Kraft und wird $^1/_2$ Stunde früher weich. Das Fleisch von ganz jungen Tieren klopfe man jedoch nie. Der Schaum, welcher ja auch nicht beim Braten und Schmoren entfernt wird, bleibt zwar größtenteils im Fleisch, doch ist bekanntlich derselbe weiter nichts als Eiweißstoff, also keine Unreinigkeit. Beim Aufstellen des Wassers zur Suppe sorge man für die nötige Quantität Wasser, weil durch Nachgießen die Suppe gar zu sehr verliert; sollte man aber durch unvorhergesehene Fälle dazu genötigt sein, so nehme man kein kaltes, sondern kochendes Wasser.

6. **Das Salzen.** Da Bouillon in der Regel lange gekocht wird und die Flüssigkeit auch in fest verschlossenem Topfe etwas schwindet, so wird sie dadurch leicht zu salzig und etwas bitter. Das nötige Salz darf man also erst kurz vor dem Anrichten in die Bouillon geben; auch sei man bei der Anwendung desselben nicht zu freigebig, es kann leicht etwas hinzugefügt, nicht aber das Zuviel entfernt werden. Eine versalzene Suppe macht der Köchin keine Ehre, sie zeugt von Unkunde oder Gedankenlosigkeit.

7. **Das Abschäumen.** Vor allem darf man ein gutes Abschäumen nicht als Nebensache betrachten, wenn man eine klare, wohlschmeckende Fleischbrühe gewinnen will. Zu dem Zweck ist es notwendig, daß das Fleisch auf raschem Feuer zum Kochen gebracht wird, weil dadurch der Schaum, welcher aus dem nahrhaften Eiweißstoff des Fleisches besteht, in den äußern Fleischfasern gerinnt und nicht weiter austreten kann, was allerdings dem Fleische mehr zum Vorteil gereicht als der Bouillon. Dann darf man den Zeitpunkt nicht vorübergehen lassen, wo der Schaum sich auf der Brühe hebt, weshalb man wohl thut, vorher den Schaumlöffel zur Hand zu legen. Sollte der Schaum untergekocht sein, so gieße man etwas kaltes Wasser hinzu, wodurch er

einigermaßen wieder hervorkommt. Eine rote Zwiebel gibt der Bouillon eine gelbliche Farbe und dient als Würze.

8. **Das Kochen der Suppe.** Bouillon muß fest zugedeckt werden, darf nicht stark kochen, vor allem vor Überkochen bewahrt werden, aber auch nicht aus dem Kochen kommen, wodurch das Fleisch saftiger und die Suppe kräftiger wird. Nach einer Stunde Kochens gebe man zur Vorsicht die Bouillon durch ein reines Haarsieb, spüle das Stück Fleisch, woran sich oft etwas Schaum setzt, eben ab, bringe solches mit der Bouillon, welche langsam vom Bodensatz abgegossen wird, in dem ebenfalls umgespülten Topf wieder aufs Feuer und gebe das bestimmte Wurzelwerk hinein.

9. **Zuthaten. Suppenkräuter.** Ein Stück von einer Sellerieknolle in der Fleischbrühe gekocht, gibt derselben einen angenehmen Geschmack. Möchte man die Knollen in starkem Maße anwenden wollen, so ist es anzuraten, sie vorher in Wasser gar zu kochen und dann in die Suppe zu geben, damit der Selleriegeschmack nicht den Kraftgeschmack überstimme. Aus diesem Grunde ist bei einer kräftigen Fleischsuppe die Anwendung von vielem Suppenkraut, namentlich von Sellerieblättern zu vermeiden, sie benehmen derselben den feinen Geschmack. In einer schwachen Fleisch-, Erbsen- und Kartoffelsuppe aber sind solche Kräuter ganz passend.

Petersilien- und Skorzonerwurzeln kann man eine Stunde nach dem Abklären der Fleischbrühe hinzugeben — sie bedürfen zum Weichwerden ungefähr $^1/_2$ Stunde, Porree und Spargel desgleichen, Sellerieknollen knapp 1 Stunde. Wie das Wurzelwerk geschnitten wird, ist im Abschnitt A Nr. 64 und 65 nachzusehen.

10. **Bindungsmittel.** Wünscht man etwas Mehl zum Binden einer Fleisch- oder Kartoffelsuppe zu gebrauchen, so muß dies notwendig mit Butter gelb geschwitzt werden (A. Nr. 56); jedoch kann man auch statt dessen etwas Mehl mit frischer Butter kneten, ein Klößchen davon aufrollen und solches, nachdem die Brühe durchgesiebt ist, sogleich hineinwerfen. Es löst sich dies vollständig auf, macht die Suppe angenehm und sämig; ersteres hat aber den Vorzug, da es der Suppe einen kräftigeren Geschmack mitteilt. Man hüte sich jedoch, rohes Mehl an Fleischsuppe zu rühren, was sogar eine gewöhnliche Kartoffelsuppe unschmackhaft macht.

Wenn die Bouillon zu einem Gesellschaftsessen recht kräftig gekocht wird und mehrere Gerichte folgen, so ist es üblich, sie klar zu geben, aber ohne Suppenkraut. Klößchen, etwas frischer Spargel oder Blumenkohl ist jedoch gestattet. Für den gewöhnlichen Tisch kann

man die Suppen durch Mehlschwitze binden und durch hinzugefügten Reis, Graupen, Nudeln oder Sago nahrhafter machen. Sago oder Figurennudeln wendet man gewöhnlich bei einer kräftigen Bouillon an.

11. Maß und Zeit des Kochens von Perlgraupen, Reis, Sago und Figurennudeln. Von Perlgraupen und Reis kann man für 4 Personen, wenn die Suppe nämlich nach Nr. 8 gekocht wird und etwas sämig sein soll, 2 gehäufte Eßlöffel rechnen, von Sago oder Figurennudeln zu einer klaren Bouillon die Hälfte. Perlgraupen und echten Sago läßt man $2^1/_2$—3 Stunden, Reis 1—$1^1/_2$ Stunde, Kartoffelsago (an den kleinen runden Körnchen zu erkennen) $^1/_4$—1 Stunde, Figuren- und Fadennudeln $^1/_2$ Stunde in der Suppe kochen. Beim Einkauf von Nudeln hüte man sich vor den gelbgefärbten, welche den Glauben erwecken sollen, als seien sie mit Eiern bereitet.

Zuweilen ist die dazu verwandte Farbe, auch bei hochgelben Bisquits, schädlich befunden worden.

12. Klöße. Wünscht man Klöße in der Bouillon oder Suppe zu kochen, so nehme man das Fleisch vorher heraus, lege es auf eine auf kochendem Wasser stehende Schüssel, gebe 2—3 Eßlöffel Suppenfett darüber und decke die Schüssel wenigstens so lange zu, bis die Suppe angerichtet ist. Soll dieselbe ganz klar sein, so ist es besser, die Klöße in schwach gesalzenem, mit ein wenig Fleischextrakt versetztem Wasser gar zu kochen und mit dem Schaumlöffel gleich in die Suppenschale zu legen. Das durchgeseihte Wasser ist noch zu Suppen und Gemüsen brauchbar.

13. Kraftmittel. Um eine schwache Fleischsuppe kräftiger und sehr wohlschmeckend zu machen, dient vor dem Anrichten ein Zusatz von Liebigs Fleischextrakt, welcher messerspitzenweise angewendet wird. Auch sind, wie weiterhin bemerkt, ohne Fleisch wohlschmeckende Kraftsuppen daraus zu bereiten. Das Liebigsche Fleischextrakt hilft uns bei jeder Verlegenheit in der Küche. Eine dünne Fleisch-, Pökel- oder Wassersuppe können wir im Augenblick durch eine kleine Zugabe von wenigen Gramm Fleischextrakt in die kräftigste Fleischbrühe verwandeln, ohne Fleisch zu jeder Zeit eine gute Tasse Bouillon liefern u. s. w., wie die nachfolgenden Vorschriften zu Suppen und Speisen aller Art vielfach bestätigen werden.

Alle Fleischsuppen müssen möglichst heiß auf die Tafel kommen.

2. Schnell zu machende Bouillon. In eine Bouillontasse thue man ein frisches Eidotter, Salz, ganz wenig Muskatblüte oder

Muskatnuß, eine halbe Haselnuß groß wohlschmeckende frische Butter, die aber auch fehlen darf, und einen halben Theelöffel Fleischextrakt, verrühre dies gut und fülle nach und nach die Tasse mit 1/4 Liter frisch kochendem Wasser.

Die eine Hälfte des Eidotters kann mit einem Eßlöffel kalten Wassers gerührt, an einem kalten Ort bis zum andern Tage aufbewahrt werden, falls ein ganzes Dotter nicht gebraucht werden soll.

Auch kann ohne weiteres die Tasse mit frisch gekochtem Wasser gefüllt und Fleischextrakt und Salz durchgerührt werden.

Fleischextrakt und Salz mit reinschmeckendem Hafergrützen- oder Gerstenschleim, weder zu gebunden noch zu flüssig, statt kochenden Wassers verrührt, gibt ein wohlschmeckendes und kräftiges Getränk.

3. Zu empfehlende Suppe mit Fleischextrakt für 8 Personen. Es wird hierbei für jede Person auf 1/2 Liter Suppe gerechnet und zum Verkochen 1/2 Liter Wasser zugesetzt. Man bringe also knapp 4 1/2 Liter Wasser in einem Blechtopf zum Kochen, lege 1 Pfund gewaschenes, schieres gutes Rindfleisch, also ohne Knochen hinein, und nehme den Schaum sorgfältig ab. Danach thue man eine ganz fein geschnittene Zwiebel, den vierten Teil einer dicken Sellerieknolle (ist dieselbe klein, eine halbe) und 4 etwas gehäufte Eßlöffel feine weißkochende Graupen hinzu und lasse die Suppe bei späterem Hinzufügen von Salz 2 1/2 Stunde, fest zugedeckt, ununterbrochen, weder zu schwach noch zu stark kochen.

Beim Anrichten gebe man ein sehr reinschmeckendes Eidotter, nach Belieben etwas Muskat und einen gestrichenen Theelöffel Fleischextrakt in die Terrine und fülle unter starkem Rühren die Suppe nach und nach hinzu, so daß das Ei nicht gerinne.

4. Klare weiße Rindfleischsuppe. Man rechne zu einer kräftigen Suppe bei einer Gesellschaft, wenn die Personenzahl klein ist, auf jede Person 375 Gr., bei einer großen Personenzahl 250 Gr. Fleisch (die Bouillon wird besonders gut, wenn man ein altes Huhn mit dem Rindfleisch, wovon dann etwas weniger genommen werden kann, kocht). Soll das Fleisch nicht auf die Tafel gebracht werden, so wird es zerschnitten und mit Wasser, 3/4 Liter auf jedes halbe Pfund Fleisch gerechnet, aufs Feuer gebracht. Sobald das Fleisch kocht, wird es gut abgeschäumt; dann gibt man sogleich einen Kopf geschälten und in Stücke geschnittenen Sellerie, das weiße zerschnittene Ende von einer Porreestaude oder einer Zwiebel, eine gut gereinigte, in der Mitte geteilte gelbe Wurzel (Karotte oder Möhre) hinzu und läßt das Fleisch gar kochen. Hierauf gibt man die Bouillon durch

ein feines Sieb, salzt sie und gießt dieselbe, sobald sie sich geklärt hat, vorsichtig, damit der Bodensatz zurückbleibt, in den reinen Suppentopf, läßt sie wieder kochen und fügt Klößchen, Spargelköpfe oder kleine Rosen von Blumenkohl hinzu. Auch Krebsschwänze können in die Terrine gelegt werden. Kochen dürfen diese nicht, weil das Krebsfleisch dadurch zäh wird. Zugleich kann man Reis, für jede Person 1/2 Eßlöffel voll gerechnet, abgebrüht, in abgeklärter Bouillon, wozu man so viel mehr Fleisch rechnen muß, gar und dick kochen, doch müssen die Körner ganz bleiben. Derselbe wird nach Belieben mit geriebenem Parmesankäse zur Suppe gereicht.

Eine neue Zugabe zur Suppe besteht in gekochten Tomaten (Liebesäpfel). Die Zubereitung findet man unter den Saucen Abschnitt R.

Rindfleischsuppe muß vom ersten Kochen an 2—3 Stunden kochen, je nach dem Alter des Tieres, von welchem das Fleisch stammt, auch wohl 4 Stunden, besonders die Bruststücke.

5. Schnell gemachte Rindfleischsuppe. Für 6—8 Personen schneidet man 2 Pfund Fleisch in kleine Würfel oder dünne Scheiben, macht einige Eßlöffel Mehl in einem halben Ei dick guter Butter gelbbraun, legt das Fleisch, eine kleingeschnittene Zwiebel und gelbe Wurzel (Möhre) nebst einer kleinen Sellerieknolle, welche man in acht Teile schneidet, hinein, rührt es eine Weile, gibt so viel kochendes Wasser und Salz hinzu, als man, zum Einkochen mitgerechnet, Suppe zu haben wünscht, läßt dies alles fest zugedeckt 1 Stunde kochen und gießt es durch ein Sieb. Der Reis wird, falls solcher in die Suppe soll, allein gekocht, beim Anrichten mit dem Sellerie in die Suppe gegeben und diese nach Belieben mit etwas Muskatnuß gewürzt.

6. Klare braune Rindfleischsuppe. Die Bereitung dieser braunen Kraftbrühe findet man in A Nr. 20. Für eine Gesellschaft von 12 Personen nimmt man 5—6 Pfund Rindfleisch und 50 Gr. rohen Schinken. Es werden Schwamm-, Grieß- oder feine Weißbrotklöße darin gekocht; auch kann man nach Belieben braunen Sago darin kochen.

7. Grüne Körnersuppe. Grünkern, im Rheinlande ein Handelsartikel, besteht aus in unreifem Zustande getrockneten Körnern des Spelt, Spelz oder Dinkel, eines weizenähnlichen Getreides. Man rechnet auf 6 Personen 200 Gramm. Es ist gut, den Grünkern am Abend vorher einzuweichen. Manche lieben es, die am andern Tage mit etwas Weißbrotkrumen im Wasser recht weich gekochten Körner mitzuessen. Die Suppe wird am besten durch etwas Liebigsches

Fleischextrakt gekräftigt. Die Körner werden mit warmem Wasser gewaschen und mit weichem Wasser oder dünner Fleischbrühe recht weich gekocht; dann wird die Brühe durch ein Sieb gerührt und mit guter Bouillon, in welcher etwas Sellerie- und Petersilienwurzel, auch wohl einige Perlzwiebelchen gekocht sind, wieder zum Kochen gebracht und mit Schwamm- oder Grießmehlklößchen angerichtet. Auch kann man statt Klößchen zierliche Schnittchen Semmelbrot, in Butter geröstet, dazu reichen. Die Suppe hat eine grünliche Farbe und wird von den Körnern etwas sämig.

8. Rindfleischsuppe mit Perlgraupen oder Reis. Man richte sich beim Kochen der Bouillon nach Nr. 1, gieße sie aber schon nach einer halben Stunde Kochens durch ein Haarsieb. Alsdann mache man in einem eisernen Töpfchen ein kleines Stück Butter kochend heiß, rühre etwa für 4 Personen einen gehäuften Eßlöffel Mehl eine Weile durch, bis es einen gelblichen Schein erhält, und bringe das Mehl, welches sich ohne Rühren zerkocht, mit der vom Bodensatz langsam abgegossenen Bouillon und dem Fleisch wieder aufs Feuer, und gebe, wenn Perlgraupen in der Suppe gekocht werden sollen, solche sogleich hinein, sowie auch beliebiges Wurzelwerk. Reis aber bedarf, wie in Nr. 1 gesagt worden ist, nur 1—1½ Stunde Kochens. Eine Stunde vor dem Anrichten können einige Perlzwiebeln, Spargel und Kohlrabi, so lange sie noch jung sind, in der Suppe gekocht werden. Auch kann man Blumenkohl hineingeben, der aber vorher abgekocht sein muß, doch darf er nicht im geringsten zerkochen. Das Abkochen des Spargels ist zu dieser Suppe unnötig. Kurz vor dem Anrichten gebe man einige junge, feingehackte Sellerieblättchen oder etwas feingestoßene Muskatblüte in die Terrine und koche nach Belieben Klöße in der Suppe.

Anmerk. Fleischklöße sind in einer Suppe, welche wenig Kraft hat, allen andern vorzuziehen, auch darf solche nicht dünn gekocht werden; durch in Butter geschwitztes Mehl ist sehr nachzuhelfen, doch ist es am besten, dieses erst eine Stunde vor dem Anrichten hinzuzugeben. Man kann auch, wenn man den Selleriegeschmack liebt, 1—2 dicke, sauber abgeschälte und gut gewaschene ganze Sellerieknollen früh in der Suppe weich kochen, in dünne Scheiben schneiden, kalt mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz vermischen und zum Suppenfleisch oder Braten geben.

9. Französische Suppe. Hierzu richtet man alle möglichen jungen Gemüse vor, als Kohlrabi, gelbe Rüben, Sellerie, Wirsing, Spargel, Blumenkohl und grüne Erbsen, indem man das Wurzelwerk in Streifchen, den Wirsing fein schneidet, dann wird es in 125 Gr. frischer Butter geschmort, in kräftiger Bouillon, mit Spargel und Blumenkohl

gar gekocht. Schwammklößchen sowie Eierklöße passen gut dazu, oder auch geröstete Weißbrotschnitten, welche, in abgefülltem Bouillonfett etwas erweicht, neben der Suppe gereicht werden.

10. Suppe von Ochsenzunge. Wird die Zunge gehörig vorgerichtet, so ist eine Zungensuppe nicht weniger appetitlich als diejenige von anderm Fleisch. Zum Reinigen derselben wird vorab das gelbliche schwammige Fleisch dicht am Knochen weggeschnitten, die Zunge in warmes Wasser getaucht, mit Salz stark abgerieben, rein abgewaschen und abgespült, wodurch alles Schleimige entfernt wird. Dann stelle man die Zunge mit hinreichendem Wasser bedeckt und mit nicht zu vielem Salz aufs Feuer und sorge, daß sie ununterbrochen 3—3½ Stunde langsam kocht. Von dieser Brühe kocht man eine Kartoffelsuppe nach Nr. 40 oder 41. Auch jede andre Suppe kann durch mehr oder weniger Zusatz von Liebigs Fleischextrakt aus schwacher Zungenbrühe bereitet werden und gibt dann der Bouillon aus Fleisch wenig nach.

Bei einer kleinen Personenzahl kann die Zunge verschiedenartige Speisen bilden. Warm aus der Suppe macht sie eine angenehme Beilage zu Wirsing oder Weißkohl. Das übrige Stück kann geteilt, eins gespalten, mit Salz, Ei und gestoßenem Zwieback gelb gebraten und zu Rosenkohl, Spargel, Spinat, Blumenkohl und andern Gemüsen gegeben werden, die dritte Portion kann zu Frikassee dienen, wo dann aber zu diesem Zweck die nötige Bouillon nach dem Kochen der Zungensuppe an einen kalten Ort hingestellt werden muß; jedoch thut man wohl, letzteres am zweiten Tage zu kochen, einige Zitronenscheiben lasse man darin nicht fehlen.

Anmerk. Je größer die Zunge, desto profitlicher.

11. Ochsenschwanzsuppe. 2 Ochsenschwänze werden in 2 Finger breite Stücke geschnitten, sauber abgewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, darin beinahe zum Kochen gebracht und hierauf noch einmal in kaltem Wasser abgespült. In dem gut gereinigten Suppentopfe werden dann einige Zwiebeln, feingeschnittene Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Porree und Sellerie, zu denen auch ein Lorbeerblatt und 6—8 Pfefferkörner hinzugefügt werden können, mit einem Stückchen Butter und ein wenig Salz etwa 10 Minuten gedämpft, 1½ Liter Fleischbrühe und ½ Liter Weißwein darüber gegossen und die Schwanzstückchen nebst einigen Speckscheiben und Abfällen von rohem Schinken darin langsam beinahe weich gekocht. Dann wird das Fleisch aus der Brühe genommen, diese gießt man durch ein feines Sieb, nimmt das überflüssige Fett ab, fügt noch 1 Glas Ma-

deira und so viel Fleischbrühe hinzu, als man Suppe zu haben wünscht ($2^1/_2$—3 Liter), und läßt darin die Schwanzstückchen vollends weich kochen. Allerlei junge Gemüse, wie Erbsen, Spargel, Möhren und andre Rüben, die man in einem besondern Töpfchen mit etwas Bouillon gekocht hat, werden nun in der Terrine angerichtet und die Suppe, die noch mit ein wenig Cayennepfeffer gewürzt ist, heiß hinzugegossen.

12. Suppe von Bratensauce. Man schmort eine feingeschnittene Zwiebel mit reichlich frischer Butter, läßt 1—2 Eßlöffel Mehl darin gelblich werden und gießt dann so viel kochendes Wasser und Salz hinzu, als man (zum Einkochen mitgerechnet) Suppe zu haben wünscht. Nachdem Reis und eine geschnittene Sellerieknolle darin weich gekocht sind, gibt man Bratenbrühe hinzu. Die von Roastbeef (D. Nr. 3) eignet sich vorzüglich zu dieser Suppe.

13. Kalbfleischsuppe. Das Kalbfleisch werde wie in Nr. 4 nach der Personenzahl, doch etwas reichlicher genommen, da solches weniger Kraft gibt als Rindfleisch. Nachdem es gut gewaschen, in Wasser mit wenig Salz gekocht und gut abgeschäumt ist, gibt man die Brühe nach Verlauf von einer halben Stunde durch ein Sieb, schwitzt wie in Nr. 8 etwas Mehl in Butter, gießt die Kalbfleischbrühe vom Bodensatz langsam hinzu, gibt eine Petersilienwurzel, auch, wenn man sie hat, einige Skorzoneren hinein, sowie 1 Stunde vor dem Anrichten abgebrühten Reis. Auch kann man Spargel oder Blumenkohl, was die Jahreszeit bringt, letzteren vorher abgekocht, und 10 Minuten vor dem Anrichten Fleisch- oder andre beliebige Klöße darin gar kochen. Manche lieben in Kalbfleischsuppe auch einige Blätter Portulak oder eine Kleinigkeit Sauerampfer. Wünscht man statt Reis Grießmehl in der Suppe zu kochen, so bleibt das Mehl weg, und man gebe dann anfangs nach dem Abgießen der Bouillon (siehe Nr. 8) ein Stückchen frische Butter hinein. Beim Anrichten wird die Suppe mit Muskat oder feingehackter Petersilie abgerührt, auch ist ein Eidotter an Kalbfleischsuppe wohlschmeckend, doch darf dieselbe dann nicht zu stark gebunden sein. Wird das Fleisch nach der Suppe gegessen, so schneide man es vor dem Kochen in passende viereckige Stückchen, und gebe eine Meerrettichsauce dazu.

Zum Kochen rechne man auf $1^1/_2$—2 Stunden.

14. Kalbfleischsuppe für Kranke. Es wird dazu ein fleischiges Stück genommen, wie oben ausgeschäumt, die Brühe durch ein Sieb gegossen und mit einem Stückchen frischer Butter und abgebrühtem Reis gar gekocht. Hat man Spargel oder Blumenkohl, so kann man solches, abgekocht, hineingeben, und nachdem es weich geworden, die

Suppe, wenn es dem Kranken erlaubt ist, mit einem frischen Eidotter und etwas Muskatnuß oder feingehackter Petersilie abrühren.

15. Kalbskopfsuppe. Der Kopf eines gut gemästeten Kalbes wird gewässert, bedeckt mit Wasser und wenig Salz weich gekocht und die Brühe durchgesiebt. Alsdann wird für 10 Personen 100 Gr. Mehl in Butter gelb gemacht, $5^1/_2$ Liter Kalbskopfbrühe — sollte diese zu stark eingekocht sein, mit Wasser verdünnt — allgemach hinzugerührt. Man würzt die zum Kochen gebrachte Suppe mit einer Prise Safran, welche man vorher auf dem Herde etwas trocknet und zerreibt, gibt derselben einen Geschmack von Essig und so viel Zucker, daß dieser gemildert wird. Von mittelmäßig starkem Essig würde eine kleine Obertasse ein gutes Verhältnis sein. Beim Anrichten rühre man die Suppe mit 5 Eidottern ab und gebe etwa 200 Gr. gewürfeltes, in Butter gebratenes Weißbrot nach Belieben hinein oder dazu.

Unterdes wird der Kopf gespalten, das Gehirn in die Suppenterrine gelegt, das Fleisch abgelöst, in Stückchen geschnitten, in Butter durchgebraten und mit gut gekochten Kartoffeln und eingemachten Gurken nach der Suppe gegessen.

Man kann das gekochte Gehirn auch in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen, in Ei und Zwiebackkrumen umwenden und in Butter gelb braten.

16. Suppe von Midder (Kalbsmilch). Das Midder wird nach A. Nr. 24 vorgerichtet, in kleine Würfel geschnitten und in Butter und Mehl gelb gemacht, mit Kalbfleischbrühe eine Weile gekocht, schwach gesalzen, dann mit etwas feingehackter Petersilie oder Muskatblüte und Eidotter abgerührt. Auch für Kranke ist dies eine passende Suppe, dann aber muß das Gewürz wegbleiben und das Mehl mit wenig Butter nur weiß geschwitzt und auf $^1/_4$ Liter Suppe 4 Gr. Liebigs Fleischextrakt zuletzt hinzugerührt werden.

17. Hammelfleischsuppe. Das Fleisch wird gewaschen, mit kochendem Wasser und nicht zu viel Salz aufs Feuer gebracht, abgeschäumt, ein Sellerieknöllchen, eine junge Kohlrabi, feingeschnittene Zwiebel, geschwitztes Mehl nach Nr. 8 und Perlgraupen oder abgebrühter Reis hinzugegeben und, fest zugedeckt, langsam gekocht. Wünscht man Grießmehl in der Suppe, so streue und rühre man es eine halbe Stunde vor dem Anrichten hinein. Es können Kartoffelklöße darin gekocht und die Suppe mit einem Eidotter und Muskat oder feingehackter Petersilie abgerührt werden.

Zeit des Kochens etwa 3 Stunden.

Anmerk. Das Fett muß abgeschöpft werden, sobald es angeht; läßt man es zu lange mitkochen, bekommt die Suppe einen unangenehmen Geschmack.

18. Gute Hühnersuppe Nr. 1. Für 5 Personen nehme man ein großes, fettes Huhn, welches am vorigen Tage nach A. Nr. 7 recht sauber gepflückt, vorsichtig ausgenommen, mit kaltem Wasser gut gewaschen und inwendig durchgespült sein muß. Da einige Hühner der Suppe einen starken Beigeschmack mitteilen, so ist es gut, das Huhn 1/4 Stunde in kaltes Wasser zu legen. Die abgeschnittenen Füße brühe man in heißem Wasser ab, ziehe dann die Haut davon, hacke die Zehenspitzen weg, knicke die Füße einigemale ein und lege sie samt Herz und Magen zum Huhn. Die Leber werde zurückbehalten und zuletzt 3 Minuten in der Suppe gekocht, wo sie dann dem Hausherrn eine willkommene Zugabe in der Suppe sein möchte. Alle Suppen, welche von Geflügel gekocht werden, erhalten mehr Kraft, wenn man die Brust mit dem Knochen ausschneidet, Beine und Flügel im Gelenk trennt und auch das Gerippe mehrmals einhackt.

Das Huhn setze man mit 3 Liter weichem — wenn das Huhn alt ist — kaltem Wasser aufs Feuer mit wenig Salz, schäume es und richte sich hinsichtlich des Abgießens der Brühe und Anschwitzens des Mehles nach Nr. 8, gebe eine große Walnuß dick frische Butter hinzu und lasse die Suppe, fest zugedeckt, langsam, aber ununterbrochen etwa 3 Stunden kochen. Man kann nach Belieben Reis, Perlgranpen oder Figurennudeln in der Suppe kochen; vom Wurzelwerk aber passen eigentlich nur Petersilienwurzeln und Spargel, und werden die ersteren 1/2 Stunde nach dem Abklären der Brühe hinzugefügt. Sellerie, Porree und Zwiebeln benehmen der Suppe den feinen Hühnergeschmack. Krebsklöße (O. Nr. 2) und Krebsbutter (von letzterer ist die Zubereitung in A. Nr. 29 mitgeteilt) sind zu einer feinen Hühnersuppe vorzüglich, doch auch Weißbrot- oder Grießmehlklößchen passend. Man rühre die Suppe mit Muskatblüte, welche sich besonders zu einer Hühnersuppe eignet, oder mit etwas feingehackter Petersilie und 1—2 frischen Eidottern ab.

Eine Hühnersuppe muß nicht dünn, sondern angenehm gebunden, doch vor allem nicht breiig gekocht sein, wodurch das Feine verloren geht.

Das Huhn kann mit der im Abschnitt R. bemerkten Hühnersauce gegeben werden.

19. Hühnersuppe Nr. 2. (Soupe à la Reine.) Man nimmt für etwa 6 Personen ein gutes, fettes Huhn, nach obiger Angabe vorgerichtet und wie oben zum Feuer gesetzt, geschäumt und ununterbrochen, fest zugedeckt, 3—4 Stunden langsam gekocht. Dann gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb, läßt sie eine Weile stehen und nimmt das

Fett rein ab. Nun schwitzt man ein gutes Stück Butter mit einem Eßlöffel Mehl hellgelb, gießt die Bouillon nach und nach hinzu, läßt sie aufkochen und rührt sie mit 4 Eidottern und einer Tasse süßem Rahm ab.

Man löst das weiße Brustfleisch von dem Huhn, stößt es im Mörser mit etwas Bouillon recht fein, streicht es durch ein feines Sieb und mischt es im letzten Augenblick unter die Suppe, oder läßt es noch etwas mitkochen, um dann die Suppe noch einmal durch ein feines Sieb zu rühren.

20. Hühner-Creme (Karlsbader). Man läßt ein Huhn weich kochen und die Suppe davon etwas einkochen. Dann werden einige Eidotter mit einem Stückchen Butter eingerührt, auf den Herd gesetzt und so lange gerührt bis es kocht. Das Fleisch vom Huhn wird abgelöst und fein gerieben oder im Mörser gestoßen, so daß ein feines Püree daraus wird. Nachdem dies dann in die Suppe eingerührt, läßt man sie nochmals aufkochen. Dies Fleischpüree kann von jeder Fleischsorte bereitet werden. Meist wird das gut ausgesehnte Fleisch mit mehreren hartgekochten Eidottern ganz fein gestoßen und mit der kräftigsten, stark eingekochten Fleischbrühe durch ein Sieb gerieben.

21. Taubensuppe für Kranke. Die Bouillon wird nach Nr. 1 gekocht, abgebrühter Reis gleich nach dem Ausschäumen hineingegeben, auch werden zur Zeit wohl einige junge Wurzeln (Möhren) und junge entschotete Erbsen oder $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten Spargelköpfe oder etwas Blumenkohl, letzterer vorher abgekocht, hinzugefügt. Die Suppe muß wenigstens 2 Stunden kochen, da man nur alte Tauben dazu verwendet, sämig, aber ja nicht dicklich sein. Dieselbe kann, wenn der Kranke völlig fieberlos ist, mit der Hälfte eines frischen Eidotters abgerührt werden.

Anmerk. Wird Geflügel oder andres Fleisch beim Kochen rot am äußeren Rande, was nur beim Kochen gesalzenen Fleisches naturgemäß ist, so erkennt man daran, daß das Wasser zu hart, d. h. salz- und salpeterhaltig ist. Man nehme zum Kochen also nur weiches oder süßes Wasser, worin alles weicher und zarter gekocht wird.

22. Austernsuppe. Für 12 Personen wird von 6 Pfund Rindfleisch mit einigen Suppenkräutern eine gute Bouillon gekocht, das Fett abgenommen, die Bouillon klar vom Bodensatz abgegossen und in dem ausgewaschenen Topf wieder zum Kochen gebracht. Darauf verbindet man die Suppe mit $^1/_4$ Pfund frischer Butter, in welcher man 4 Eßlöffel voll feines Mehl geschwitzt hat, wodurch sie etwas sämig wird. Unterdes werden 24 Fischklöße gemacht und 48 Austern aus

ihren geöffneten Schalen genommen, das Austernwasser mit den Bärten aufgekocht, durch ein Siebchen gegeben und zu der Bouillon gefügt. Dann läßt man die Klöße einige Minuten darin kochen, rührt 4 Eidotter und etwas Muskatblüte mit einem Glase Rheinwein, löst solches unter stetem Rühren nach und nach mit kochender Bouillon auf und gibt die dünne Masse gleichfalls unter starkem Rühren zur Suppe, damit sie nicht gerinne. Nachdem man sie bis zum Aufkochen hat kommen lassen, wird der Topf vom Feuer entfernt und gibt man dann erst die Austern hinein, weil sie durch Kochen hart werden. Es werden geröstete Weißbrotschnittchen dazu gereicht.

23. Kaisersuppe, Fleischpüreesuppe von Wildgeflügel und Hase. Diese Suppen dienen zur besonderen Stärkung älterer und schwacher Personen.

Man kocht 1 Fasan, 2 Rebhühner, 1 Schnepfe und einen Hasen in guter brauner Bouillon, von Rindfleisch oder Liebigs Fleischextrakt bereitet, gar, nimmt das Fleisch heraus und läßt es halb abkühlen. Das sämtliche Fleisch wird dann von den Knochen gelöst, diese werden zerhackt und noch einmal in der Fleischbrühe 1 Stunde ausgekocht. Dann wird letztere durch ein feines Sieb gegossen. Das Fleisch stößt man in einem Marmormörser so fein wie nur möglich, treibt es durch ein Sieb und vermischt es mit der Fleischbrühe, welche gesalzen und mit einem Stück Butter unter öfterem Aufziehen mit einem hölzernen Löffel nur heiß gemacht, aber nicht mehr gekocht wird. Um der Suppe ein wenig Bindung zu geben, befeuchtet man 60 Gr. feine Weißbrotkrumen mit Bouillon und stößt sie mit dem Fleische fein. In dieser leicht verdaulichen Suppe ist Kraft und Saft des feinen Wildfleisches, ohne die Fleischfasern, mit der besten Essenz des Rindfleisches vereinigt.

24. Krebssuppe. Man kocht nach Nr. 1 eine gute Rindfleischbouillon und für 12 Personen etwa 30—40 Stück Krebse, nach Abschnitt F. zugerichtet, in brausend kochendem Wasser $^1/_4$ Stunde. Dann wird das Fleisch aus Scheren und Schwänzen gebrochen, die sämtlichen Schalen im Mörser nicht zu fein zerstoßen und über Feuer mit $^1/_4$ Pfund frischer Butter so lange durchgerührt, bis diese rot wird und zu steigen anfängt. Nun läßt man darin 4 Eßlöffel Mehl anziehen, daß die Suppe davon gebunden wird, gießt Fleischbrühe hinzu und das Ganze durch ein mit einem Tuch belegtes Haarsieb zu der kochenden Bouillon. Kurz vor dem Anrichten gibt man Krebsklöße nach Abschnitt O. und Midder (Kälbermilch), A. Nr. 24, hinein. Die Suppe darf nicht zu sämig sein, was überhaupt bei allen

Gesellschaftssuppen zu vermeiden ist. Die Krebsschwänze werden beim Anrichten in die Terrine gegeben.

25. Bremer Aalsuppe. Nachdem man feine Perlgraupen eine Stunde mit Wasser in kurzer Brühe hat kochen lassen, gieße man die nötige Quantität Bouillon hinzu und gebe folgendes hinein: junge entschotete Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl, Spargel, einige kleine Kartoffeln (die drei letzteren Teile eben abgekocht), kleingeschnittenen Salat, Sellerie, Porree, Petersilie, Portulak, Dragon, Salz und gestoßenen weißen Pfeffer. Alles dies läßt man 1/4 Stunde kochen, gibt dann wohlgereinigte, mit Salz abgekochte und in 5 Cmtr. lange Stücke geschnittene Aale hinzu, welche gar, aber nicht zu weich gekocht werden dürfen. Dann rollt man Klöße von Fischfarce länglich auf, läßt sie einige Minuten in der Suppe kochen, rührt dieselbe mit einigen Eidottern, süßer Sahne, etwas gehacktem Thymian und einigen Tropfen Zitronensaft ab und richtet sie sofort an.

Anmerk. Die stärkeren Kräuter suche man im richtigen Verhältnis anzuwenden.

26. Hamburger feine Aalsuppe. Zwei Pfund dicke Aale werden, am besten tags vorher, mit Salz abgerieben, gewaschen, in passende Stücke geschnitten, Kopf und Schwanzspitze entfernt und mit weißem Wein, ganz wenig Weinessig, Salz, weißen und schwarzen Pfefferkörnern nebst 1—2 Lorbeerblättern in kurzer Brühe gar gekocht. Auch koche man ganze Birnen, damit das Gewürz sie besser durchziehe, am Tage vorher und zwar in weißem Wein und Zimt wie Kompott, doch ohne Zucker, und stelle beides an einen kalten Ort.

Am Tage des Gebrauchs wird je nach Bedarf 2, 3—4 Pfund gutes Rindfleisch, auf jedes halbe Pfund Fleisch 1/2 Liter Wasser gerechnet, gekocht, gut geschäumt und nach einer Stunde Kochens ein Suppenteller voll kleinwürfelig geschnittene gelbe Wurzeln (Möhren), halb soviel Petersilienwurzeln, ebenfalls würfelig geschnitten, und eine Selleriknolle hinzugefügt. Zugleich nimmt man eine Handvoll junge Selleriblätter — Herzblätter, — eine Handvoll Petersilie, einige Zweige Majoran, ebensoviel Thymian, Trittmadam, Pimpinelle, Dragon, einige Sauerampfer-, Salbei- und Porreeblätter, hackt dies alles klein, gibt es in die Suppe und fügt, nachdem sie zwei Stunden gekocht hat, einen Suppenteller voll junger, entschoteter Erbsen, eine Handvoll Portulak und Blumenkohl hinzu. Kurz vor dem Anrichten schwitzt man einen Rührlöffel Mehl mit einem reichlichen Stück Butter gelb und rührt es mit etwas Pfeffer an die Suppe. Beim Anrichten füllt man, soviel man zu gebrauchen glaubt, in eine Terrine, legt von

den erwärmten Aalstücken und Birnen einen verhältnismäßigen Teil hinein, und stellt die übrigen Aalstücke in ein Schüsselchen, so auch die übrigen Birnen, besonders angerichtet, auf die Tafel. Falls dann mehr Suppe, als angerichtet wurde, gewünscht wird, so reiche man Aal und Birnen und fülle von der übrigen Suppe darauf. Was nicht gegessen wurde, wird, damit die Suppe keinen Fischgeschmack erhalte, jedes allein hingestellt und zwar sofort in den Keller, um dieselben am dritten Tage wieder auf den Tisch bringen zu können. Man nehme hinein Klöße nach Abschnitt O. Nr. 2.

27. Gewöhnliche Aalsuppe. Man kocht einige Pfund Rindfleisch, wohl geschäumt, mit kleingeschnittenen Petersilienwurzeln, und wenn man sie in dieser Zeit haben kann, auch mit einer Sellerieknolle. Nach $1^1/_2$ Stunde Kochens gebe man hinzu: einen Suppenteller voll geschälte, in Viertel geschnittene gute Birnen, ebensoviel junge entschotete Erbsen, desgleichen feinwürfelige Wurzeln. Unterdes ziehe man 2 bis 3 Pfund Aalen die Haut ab, wasche sie rein und koche sie mit Wasser und Salz reichlich halb gar. Dann thue man sie in die Suppe nebst folgenden feingeschnittenen Kräutern, als: Kerbel, Portulak oder Sauerampfer, Dragon, Basilikum, Kopfsalat, etwas Thymian, Majoran und Petersilie. Sollte von dem Genannten das eine oder andre mangeln, so sei es nicht störend. Kurz vor dem Anrichten mache man die Suppe mit Mehl, welches in reichlich Butter geschwitzt worden, sämig, koche in Wasser und Salz Weißbrot- oder Schwammklöße und richte sie in der Suppe an nebst Zitronenscheiben, welche nicht gekocht werden dürfen.

28. Fischsuppe. Gute Hechte oder Karpfen werden in Stücke geschnitten, in Mehl umgedreht und mit Weißbrotschnitten in Butter gelb gebraten. Dann gießt man Bouillon, die mit Wurzelwerk und Zwiebeln gekocht ist, oder auch Brühe von jungen entschoteten, durchgerührten Erbsen dazu, läßt die Suppe noch eine Weile kochen, rührt sie kurz vor dem Anrichten durch ein Sieb, läßt sie wieder zum Kochen kommen, und richtet sie mit feingehackter Petersilie an. Es wird würfelig geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrot dazu gegeben.

Wenn die Brühe vorher gekocht ist, so läßt sich diese Suppe in einer Stunde bereiten.

29. Mockturtlesuppe (nachgemachte Schildkrötensuppe). Es wird hierzu für 24—30 Personen eine kräftige Bouillon von 8—10 Pfund Rindfleisch mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Dragon, Lorbeerblättern, Nelkenpfeffer und 2—3 Nelken gekocht. Zugleich bringt man einen ganz frischen, großen, abgebrannten Kalbskopf, eine Schweineschnauze

nebst Ohren, einen Ochsengaumen und eine geräucherte Ochsenzunge aufs Feuer und kocht dies alles gar, aber nicht zu weich. Kalt schneidet man das Fleisch in kleine, länglich viereckige Stückchen, die gut gereinigte Kalbszunge ebenfalls, gibt beides in die Bouillon, nebst kleinen Saucissen, einer Messerspitze Cayennepfeffer, einigen in Stückchen geschnittenen Kalbsmiddern (siehe A. Nr. 24) und soviel Kalbskopfbrühe, daß man hinreichende Suppe hat, welche mit in Butter gebräuntem Mehl gebunden gemacht wird. Nachdem dies alles 1/4 Stunde gekocht hat, werden noch Kalbfleischklößchen einige Minuten in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht und nebst einigen hartgekochten, kleinwürfelig geschnittenen Eiern und 1—2 Eßlöffel englischer Soja hinzugefügt, auch 1/2 Flasche Madeira und Austern, wenn man sie haben kann; doch darf beides nicht durchkochen. Dann wird die Suppe sogleich angerichtet.

Anmerk. Die Soja macht die Suppe gewürzreicher, kann jedoch gut wegbleiben, und statt Madeira kann man weißen Franzwein und etwas feinen Rum nehmen.

Sowohl Bouillon als Kalbskopf können schon am vorhergehenden Tage ohne Nachteil für die Suppe gekocht werden.

30. Mockturtlesuppe einfacher zu bereiten. Ein großer Kalbskopf, welcher durchaus ganz frisch sein muß, wird gut gereinigt, nebst einem Ochsenmaul, Wurzelwerk und Möhren gar, doch nicht ganz weich gekocht und kalt in kleine, länglich viereckige Stückchen geschnitten. Darauf macht man einige Schalotten und Mehl in steigender Butter braun, rührt Kalbskopfbrühe dazu, auf jedes Liter 10 Gr. Liebigs Fleischextrakt, gibt das geschnittene Fleisch, feingehackten Dragon, Cayennepfeffer und braunes Gewürz hinein und läßt es 1/4 Stunde kochen. Dann kommt noch dazu: statt Madeira 1/2 Flasche Graves und ein Glas feiner Arrak, Kalbfleischklöße und einige hartgekochte, in kleine Würfel geschnittene Eier. Die Suppe muß recht gebunden, darf jedoch nicht dicklich sein; man kann also, ehe der Wein dazu gegeben wird, entweder noch braunes Mehl oder Brühe hinzufügen.

31. Hasensuppe von einem ganzen Hasen. Man reinige einen großen Hasen, fange das Blut sorgfältig auf, zerschlage die Knochen, zerschneide das Fleisch, jedoch wird der Rücken zurückgelegt, und koche die Knochen mit 2—3 Pfund Rindfleisch, 50 Gr. Zwiebeln, einigen Nelken und Pfefferkörnern, gelben Wurzeln, Suppenkräutern und einer Schnitte rohem Schinken gehörig aus. Der Rücken wird mit reichlich Butter und Sahne weich gebraten, in zierliche Stücke geschnitten und mit einigen Fleischklößchen in die Terrine gelegt; vorher

aber wird die Sauce nebst dem Blut unter starkem Rühren an die Suppe gethan, solche mit bräunlich gebratenem Mehl sämig gemacht, durch ein Sieb gerührt, wieder aufs Feuer gesetzt, mit einer kleinen Messerspitze Cayennepfeffer, 1/4 Flasche Portwein und dem nötigen Salz durchgekocht, dann zu dem übrigen in die Terrine gefüllt.

Zum Kochen dieser Suppe gehören, in Bezug auf das Kochen des Rindfleisches, 3 Stunden. In England wird die Hasensuppe ohne anderes Fleisch gekocht. Der Hase muß ganz frisch sein; die besten Fleischstücke vom Rücken werden zurückgelegt, das andere Fleisch und die Knochen klein geschnitten und gehauen, in einer Schale mit dem zur Suppe bestimmten Wasser bedeckt und 1 Stunde hingestellt. Dann wird das Blut hinzugerührt, das Ganze auf das Feuer gebracht und unter fortwährendem Rühren aufgekocht, damit das Blut nicht gerinnt. Suppenkräuter, 2—3 Zwiebeln, Sellerie, Salz wird mit 30 Gr. in Mouseline gebundenem schwarzen Pfeffer in der Brühe langsam 3 Stunden gekocht und jene durch ein feines Sieb gegossen.

Das zurückbehaltene Hasenfleisch kommt nun in den gereinigten Topf, die kräftige Brühe darüber und wird in dieser gar gekocht. 1/4 Stunde vor dem Anrichten rührt man 1 Eßlöffel voll Reismehl oder ganz feines Graupenmehl mit etwas kalter Fleischbrühe oder Wasser an, verbindet es mit der kochenden Suppe, wodurch sie etwas gebunden wird, und richtet sie 1/4 Stunde später an.

Ein Hase mittlerer Größe liefert 2 Liter der kräftigsten Suppe für 6—7 Personen.

32. Suppe von übriggebliebenem Hasenbraten. Ist noch gutes Fleisch an einem Hasenbraten, der schon auf der Tafel gewesen ist, so wird dies ganz fein gehackt und dazu gegeben: 250 Gr. in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, 1 Ei dick frische Butter, 2 Eier, Nelken, Muskat und Salz. Hiervon werden kleine Klöße aufgerollt, wovon man erst ein Klößchen in der Suppe aufkochen läßt, um zu sehen, ob sie locker werden; man kann nötigenfalls noch 1—2 Eier hinzugeben. Dann wird das Knochengerippe in kleine Stückchen gehauen, in reichlich Butter einige Scheiben roher Schinken, 4—5 Zwiebeln, eine Petersilien-, Sellerie- und gelbe Wurzel (Möhre), in Scheiben geschnitten, nebst 2—3 Eßlöffel Mehl braun gemacht. Die Hasenknochen werden darin geröstet und das nötige Wasser hinzu gegeben, auf jede Person etwa 1/2 Liter gerechnet. Wenn Sauce von Hasen da ist, so kommt sie hinzu. Nachdem das Ganze 2 Stunden gekocht hat, reibt man die Suppe durch ein Sieb, gießt sie von dem starken Bodensatz, welcher meist kleine Knochen-

teile enthält, ab, bringt sie wieder zum Kochen, würzt sie mit Salz, Muskat und etwas Nelken, kocht die Klöße darin gar und richtet an. In Ermangelung des Hasenfleisches sind auch Schwammklöße sehr gut darin. Wird größere Kräftigung gewünscht, so dient dazu Liebigs Fleischextrakt. — Zum Kochen gehört $1^1/_2$ Stunde.

33. Braune Suppe von einem Hasengerippe oder von andern guten Knochen. Zu dieser Suppe benutze man das Hasengerippe oder andre vorkommende gute Knochen von gekochtem oder gebratenem Fleisch, hacke sie ganz klein und setze sie mit hinreichendem Wasser und Salz aufs Feuer. Nach dem Ausschäumen gebe man ein Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörner, auch Zwiebeln hinzu, lasse dies wenigstens zwei Stunden stark kochen und gieße die Brühe durch ein Sieb. Das Auskochen der Knochen kann am vorigen Tage geschehen. Dann lasse man einen Stich Butter braun werden, mache Mehl darin braun, gieße die Bouillon hinzu, gebe Petersilienwurzel oder einige Stückchen einer Sellerieknolle, gelbe Wurzeln (Möhren), in kleine Stücke geschnittenen Wirsing, Kohlrabi und dgl. dazu und lasse es weich kochen. Die Suppe muß recht sämig, doch nicht dicklich sein.

Auch kann man das Gemüse weglassen, das Wurzelwerk zugleich mit den Knochen kochen und solches nachher in die Suppe legen, in welcher nach Gefallen Grießmehlklößchen gekocht werden können.

34. Feldhühnersuppe. Wird wie Hasensuppe bereitet; man kann statt Klöße das Brustfleisch in feine Scheiben schneiden und in der Suppe anrichten.

35. Kramtsvögelsuppe. Man rechne auf jede Person einen Kramtsvogel. Dieselben werden mit etwas Salz in reichlich Butter fest zugedeckt langsam weich gebraten. Das Brustfleisch wird in feine Scheiben geschnitten und zurückgelegt; das Knochengerippe im Mörser zerstoßen, mit einigen Scheiben Sellerie, Möhren und Zwiebeln in der Kramtsvögelbutter gedämpft, 1 Eßlöffel Mehl darin eine Weile gerührt und mit guter Bouillon 1 Stunde langsam gekocht. Dann wird das Fett abgenommen, die Suppe durch ein Sieb gegossen, wieder aufgekocht, und mit dem Brustfleisch und Muskat angerichtet. Geröstete Semmelscheiben reicht man daneben.

Zeit des Kochens $2^1/_2$ Stunden.

36. Jakobinersuppe. Verlorne Eier (siehe Abschnitt L.) werden in die Suppenschale über geröstete Semmelschnitten angerichtet, mit kochender, kräftiger Bouillon übergossen und Gehack von gebratenem Geflügel darein gethan.

II. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern.

37. Suppe, Gemüse und Fleisch. Dies Gericht, ein angenehmes, nahrhaftes und wohlfeiles Mittagsessen, kann sowohl von jungen und etwas hart gewordenen Erbsen (letztere muß man jedoch, nachdem sie weich gekocht sind, durch ein Sieb rühren), als auch von jungem Kohlrabi, Blumenkohl, selbst von Kartoffeln zubereitet werden. Man lasse ein Stück Butter oder Fett recht heiß werden, rühre zwei stark gehäufte Eßlöffel feines Mehl darin gelb, gieße und rühre die nötige Quantität kochendes Wasser hinzu und gebe, nachdem es kocht, das Bestimmte hinein, etwa einen gehäuften Suppenteller Erbsen und einige kleingeschnittene Wurzeln, auch wohl 2 in Scheiben geschnittene Kohlrabi nebst Salz, lasse solches weich und die Suppe ganz sämig kochen. Wünscht man dieselbe von Kartoffeln zu bereiten, so wähle man nachstehend Nr. 40 bemerkte Kartoffelsuppe, mit einer Porreestange und Sellerieknolle gekocht. Alsdann steche man mit dem Eßlöffel von der Fleischmasse nach Abschnitt O. (Klöße von Rind- oder Kalbfleisch) 16 Klößchen glatt ab, indem man sie mit demselben einigemal von einer Seite auf die andre wirft, doch ist zu raten, vorher eins zu versuchen, um sie nötigenfalls etwas fester oder lockerer machen zu können. Danach kocht man die Klößchen etwa 5 Minuten, oder so lange, bis sie inwendig nicht mehr rot erscheinen, wo dann die Suppe nicht mehr kochen darf und mit feingehackter Petersilie durchgerührt wird.

38. Russische Sauerkrautsuppe. (Nach einem Originalrezept.) Von einem beliebigen Stück Rindfleisch wird eine hinreichende Quantität Bouillon gekocht. Darauf läßt man reichlich Butter mit so vielem Mehl, als nötig ist die Suppe zu binden, gelblich werden und rührt es nach dem Herausnehmen des Fleisches hinzu. Dann wird etwas weich gekochtes, gutes kleingehacktes Sauerkraut nebst Pfeffer hinzugefügt, gut durchgekocht, die Suppe mit etwas dicker Sahne abgerührt und mit dem in kleine Stücke zerschnittenen Fleisch angerichtet. Die Suppe muß ganz sämig sein.

39. Russische Kohlsuppe (Borsch). Originalrezept. Von etwa 6 Pfund Rindfleisch wird eine Suppe gekocht. Hierzu werden 6 kleine Rotebeete gereinigt, in lange dünne Scheiben geschnitten, in Mehl gewälzt und in Butter eine halbe Stunde, fest zugedeckt, geschmort. Daneben nimmt man einen kleinen Kohlkopf, schneidet ihn in 4 Teile, übergießt diese mit kochendem Wasser und läßt sie, zugedeckt, $^1/_4$ Stunde

stehen. Erstere gibt man, nachdem die Bouillon $1^1/_2$ Stunde gekocht hat, hinzu und $^1/_2$ Stunde später den Kohl. Sellerieknolle, kleine Mohrrüben und Porree dürfen nicht fehlen. Wenn dies alles weich gekocht ist, gibt man $^1/_4$ Liter dicke saure Sahne, mit einem gehäuften Eßlöffel Mehl zerrührt, hinzu, läßt es gut durchkochen, rührt die Suppe mit Eidotter ab und richtet sie über gebratene Saucischen an.

40. Kartoffelsuppe. Kartoffelsuppen kocht man am wohlschmeckendsten nur mit Butter, Wasser und wenig Fleischextrakt oder mit schwacher Bouillon und etwas Bouillonfett. Man kann aber auch reingehaltene Knochen von frischem oder gebratenem Fleisch waschen, zeitig mit dem nötigen Salz aufs Feuer setzen, abschäumen, Zwiebeln, reichlich Porree und Sellerieknolle hineinthun und dies alles, fest zugedeckt, 2 Stunden kochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen, legt die weichgewordene Sellerieknolle in die Terrine, läßt Kartoffeln, welche vorher in einem andern Topfe*) abgekocht sind, in der Brühe recht weich kochen und rührt die Suppe durch ein feines Sieb. Danach läßt man dieselbe eben abkochen, rührt etwas Fleischextrakt durch und richtet sie mit feingehackter Petersilie an.

41. Süddeutsche schnell gemachte Kartoffelsuppe. Die Kartoffeln werden mit Wasser und Salz gekocht, abgegossen, fein gestampft, mit kochendem Wasser verdünnt und durch ein Sieb gerührt. Mit den Kartoffeln zugleich kocht man Porree in einem besonderen Töpfchen und gibt denselben nebst etwas in Butter oder Bouillonfett gelbgeschwitztem Mehl und dem vielleicht noch fehlenden Wasser und Salz zu der Suppe, die man damit gut durchkochen läßt. Etwas Fleischextrakt ist ein empfehlenswerter Zusatz. Beim Anrichten rührt man nach Belieben ein Eidotter an. Es werden in Butter geröstete Weck- oder Weißbrotschnitten dazu gereicht.

42. Suppe von Hafergrütze mit Kartoffeln. Man bringe die sehr nahrhafte, mit Wasser abgeflößte Hafergrütze, à Person etwa 30 Gr., mit Wasser, gutem Fett (als vorzüglich geeignet kann auch Rauchfleisch- oder etwas Schinkenbrühe, mit Wasser vermischt, dazu benutzt werden), Kohlrabi, Sellerie, Petersilie oder Porree, in Ermangelung mit einigen kleingeschnittenen Zwiebeln, zum Kochen, gebe

*) Die Kartoffelsuppe, welcher Art sie auch sein möge, gewinnt sehr an gutem Geschmack, wenn die Kartoffeln nach tüchtigem Waschen und Spülen erst abgekocht werden; selbstredend müssen solche dann sofort wieder mit kochendem Wasser aufs Feuer.

recht reingewaschene Kartoffeln und das nötige Salz hinzu und koche dies alles etwa 2 Stunden weich und sämig. Ein Zusatz von Fleischextrakt macht die Suppe besonders gut.

Anmerk. Wenn die Suppe für einen Dienstbotentisch zur Sättigung bestimmt ist, so kann man à Person auf 50 Gr. Hafergrütze rechnen.

43. Suppe von groben Graupen mit Kartoffeln. Man koche die Graupen, à Person 30 Gr., in wenig Wasser mit einem Stück Speck, wodurch sie recht weiß und schneller weich werden, oder mit Fett in kurzer Brühe langsam weich, wobei so oft als nötig ist, etwas Wasser hinzugegossen wird und öfters durchgerührt werden muß. Erst wenn die Graupen weich geworden sind, fülle man das nötige Wasser nach — es kann hierzu auch gute Brühe von Rauch- oder Pökelfleisch angewendet werden, — gebe kleingeschnittenen Sellerie, Porree oder Petersilie, Kartoffeln und Salz dazu, koche diese recht weich und die Suppe sämig. — Zeit des Kochens 3 Stunden.

Da Kartoffeln in Graupensuppe schwer weich werden, so thut man besser, wenn es sein kann, sie allein gar zu kochen und sie dann in der Suppe noch ein wenig nachkochen zu lassen.

44. Suppe von jungen Gemüsen. Man lasse Mehl in einem Stück Butter anziehen, gebe so viel Wasser, als man Suppe zu haben wünscht, und Salz hinzu, und lasse folgende junge Gemüse, klein geschnitten, darin gar kochen: Wurzeln, Kopfsalat, Spinat, Sauerampfer, Portulak und junge Erbsen. Dann rühre man die Suppe mit etwas Fleischextrakt, feingehackter Petersilie und einem Eidotter oder etwas Sahne ab und gebe in Butter geröstetes Weißbrot dazu.

Zum Kochen dieser Suppe ist $1^1/_4$ Stunde hinreichend.

45. Suppe von jungen Erbsen. Frische Hülsenfrüchte sind, gleich den getrockneten, nahrhafter als andres Gemüse. Die ausgeschoteten Erbsen läßt man, ohne sie zu waschen, in einem Stück zergangener Butter eine Weile schwitzen, sowie auch später, je nach der Portion der Suppe, 1—2 Eßlöffel Mehl darin anziehen, doch muß solches weiß bleiben. Dann gießt man die nötige Quantität Bouillon oder kochendes Wasser und etwas Fleischextrakt hinein, und wenn die Erbsen gar sind, Salz und gehackte Petersilie. Man koche Fleisch- oder Grießklöße darin, oder gebe in Butter geröstetes Weißbrot dazu.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

46. Gemüsepüreesuppe mit Liebigs Fleischextrakt. Man kocht diese leichtverdaulichen Suppen von gelben, roten und weißen Rüben, von Steckrüben, auch von Spargel.

Das betreffende Gemüse wird sauber geputzt, unzerschnitten in Wasser weich gekocht, abgegossen und durch einen Durchschlag gerieben, dann mit guter Bouillon verdünnt und mit etwas weißer Semmelkrume nebst Salz dicksämig gekocht oder ohne letztere unter stetem Aufrühren nur zum Kochen gebracht, mit einem Stück Butter über gebratene Croutons (Semmelscheiben) in der Suppenschale angerichtet.

47. Spargelpüreesuppe mit Bouillon von Hühnern oder deren Abfällen. 1 Pfund Spargel wird geschält, die Köpfe werden 4 Cmtr. lang abgeschnitten und zurückgelegt. Den übrigen Spargel schneidet man in kurze Stückchen, kocht ihn in Bouillon weich und reibt ihn durch ein Sieb. Dann läßt man 1 Eßlöffel Mehl in Butter gelb werden und kocht dies $^3/_4$ Stunde mit Hühnerbrühe, läßt auch die Spargelköpfe darin gar werden, rührt das Spargelpüree hinzu, verbindet die höchstens 2 Liter betragende Suppe mit 1 Eßlöffel voll süßem Rahm, welcher mit 2 frischen Eidottern verbunden ist, und richtet die Suppe an.

48. Suppe von hart gewordenen Erbsen. Diese lassen sich am besten zur Suppe benutzen. Man setze sie mit kochendem Wasser und Nierenfett aufs Feuer, lasse sie weich kochen und rühre sie durch ein Sieb. Die Brühe bringt man wieder zum Kochen, gibt Salz, ein Stückchen Butter und gelbgeröstetes Mehl hinein und rührt gehackte Petersilie und etwas Fleischextrakt durch. Auch sind Fleischklößchen gut darin. — Zeit des Kochens 2 Stunden.

49. Suppe von trocknen Erbsen. Man bringe die Erbsen, gut ausgesucht und mit warmem Wasser zwischen den Händen gerieben und rein gewaschen, mit kaltem, weichen Regen- oder Flußwasser und ein wenig Natron (siehe Nr. 1 ad 2) falls die Erbsen sehr alt sind, aufs Feuer und lasse sie vor dem Abgießen eine kleine halbe Stunde langsam kochen, wodurch sie in kurzer Zeit weich werden. Nach dem Abkochen schütte man sie auf einen Durchschlag, gieße Wasser darüber und lasse sie mit kochendem Wasser, Fett, einem Stück Rindfleisch oder einer Wurst nebst Sellerieknolle und Porree langsam weich kochen.

Wünscht man eine geräucherte Mettwurst oder eingesalzene Schweineschnauze und Ohren in der Suppe zu kochen, was viele lieben, so muß erstere nach dem Abwaschen gut abgekocht werden, der Rauchgeschmack würde die Suppe unangenehm machen; möchte die Wurst bei längerem Aufbewahren trocken geworden sein, so muß sie vor dem Kochen Tag und Nacht in warmes Wasser gelegt werden.

Gesalzenes Schweinefleisch koche man in Wasser gar und gebe nur soviel von der oft zu salzigen Fleischbrühe an die Erbsensuppe, daß sie nicht versalzen wird. Hülsenfrüchte bedürfen nicht viel Salz.

Da aber gerade durch Schweinefleisch die Erbsen schwer zu verdauen sind und ein schwacher Magen sie nicht verträgt, so hat kurz vor dem Anrichten ein Zusatz von Fleischextrakt sehr den Vorzug. Die Suppe gewinnt dadurch sehr an Kraft und Wohlgeschmack.

Nachdem die Erbsen ganz weich geworden, nehme man Fleisch und Sellerieknolle heraus, lege letztere in die Terrine, reibe die Erbsen durch einen Durchschlag und lasse sie, nötigenfalls verdünnt, mit dem Fleische und dem vielleicht noch fehlenden Salze gut durchkochen. Sind anfangs keine Zwiebeln zu den Erbsen gekommen, so kann man später einige fein schneiden, in Butter gelb braten und durchrühren. So kann man auch in Butter geröstete Weißbrotschnittchen oder Würfel dazu geben.

Die Suppe muß nicht dick, aber sehr gebunden sein. Bei fehlender Konsistenz kann man sich mit in Butter angezogenem Mehl helfen, doch ist dies nur eine Aushilfe für den Fall, daß die Erbsen nicht lange genug gekocht, die Suppe zu sehr verdünnt oder die ersteren zu alt geworden sind. Der reine Erbsengeschmack leidet durch den Mehlzusatz. Für den täglichen Tisch können auch, nachdem die Erbsen durchgegeben sind, einige kleine Kartoffeln in der Suppe gekocht werden, die aber nicht zerkochen dürfen; doch muß die Suppe alsdann soviel verdünnt werden, als sie durch längeres Kochen an Sämigkeit gewinnt.

Die Zeit des Kochens richtet sich nach der Beschaffenheit der Erbsen, eine gute Qualität bedarf zum Weichwerden etwa 2 Stunden, ältere 3—4 Stunden.

50. Suppe von Erbsmehl. Dies neuere Fabrikat ist der bequemen Anwendung wegen, wenn keine Untermischung von Mehl stattfindet, sehr zu empfehlen. Das Erbsmehl, à Pfund 40 Pf., berechnet sich nicht viel höher als Erbsen. Zu einer sättigenden Suppe mit einigen Kartoffeln darin weich gekocht, sind für 3 Personen 170 Gr. hinreichend, andernfalls würde auf 200 Gr. zu rechnen sein.

Wünscht man Fleisch oder eine geräucherte Mettwurst in der Erbssuppe zu kochen (letztere bedarf vorher des Abkochens), so bringe man das Bestimmte mit Sellerieknolle und Porree aufs Feuer, lasse es weich kochen, gebe das Erbsmehl, mit kaltem Wasser gerührt, hinzu, nötigenfalls auch Salz, und koche das Erbsmehl 10 Minuten.

Falls die Suppe ohne Fleisch gekocht würde, so lasse man das Suppenkraut mit Nierenfett gar kochen und gebe einen Zusatz von

Fleischextrakt hinzu. Auch sind in Butter gelbgemachte Zwiebeln empfehlenswert darin. Nach Gefallen können in Butter gelb geröstete Weißbrotwürfel dazu angerichtet werden.

51. Weiße Bohnensuppe. Am besten sind hierzu die kleinen weißen Böhnchen, da die Suppe nicht durchgerührt wird und sie auch feiner schmecken. Man setze die Bohnen (auf 6 Personen 1 Pfund hinreichend), nachdem man sie tüchtig abgewaschen hat, mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer und lasse sie $^1/_2$ Stunde tüchtig kochen — schütte sie auf den Durchschlag und sogleich wieder in den umgespülten Topf und soviel kochendes Wasser darauf, daß sie davon bedeckt sind, nebst dem nötigen Fett, Butter oder anderm feinen Fett. Unter öfterem Nachgießen von kochendem weichen Wasser werden die Bohnen butterweich gekocht ohne viel gerührt zu werden, damit sie möglichst ganz bleiben und doch vollkommen sämig werden. Erst dann werden sie gesalzen, mit kochendem Wasser zur Suppe verdünnt und unter Zusatz von wenig Fleischextrakt oder Bouillon noch einmal aufgekocht.

Sie eignet sich besonders gut zu einem Gericht für den Sonnabend, da man an diesem Tage besonders gern die Reste verbraucht und man in der Bohnensuppe lauter gute Sachen verschwinden lassen kann, z. B. eine Schüssel, auf der noch ein kleiner Rest von Schweinsbraten ist, die wird rein in die Suppe gespült, auch kann man sehr gut etwas Rindfleisch, das schon einmal ausgekocht ist, samt den Knochen noch einmal tüchtig in der Bohnensuppe auskochen, oder was man sonst an Bratenresten hat. Eine nur wenig geräucherte Mettwurst, die man mehrere Male in warmem Wasser abgerieben hat, kann man 1 Stunde darin kochen und nachher dazu essen. Auch schmeckt ein Stückchen geräucherter Schinken darin gekocht sehr gut und 1 Sellerieknolle, und Kartoffeln rechnet man darin für 1 Person 2 Kartoffeln, 1 Petersilienwurzel.

52. Linsensuppe mit Rebhühnern. Diese Fleischpüreesuppe wird durch den bedeutenden Nährwert der Linsen noch nahrhafter gemacht. Man benutzt dazu vorteilhaft ein schon gebratenes Huhn und die Gerippe der Rebhühner. Das beste Fleisch wird von den Knochen gelöst, diese werden in einem Marmormörser gestoßen, mit Suppenkräutern und 1 Zwiebel 1—2 Stunden gekocht, dann wird die Brühe durch ein feines Haarsieb gegossen.

Währenddem hat man $^1/_4$ Pfund gute Linsen mit einem Stück Butter in weichem Wasser sämig und kurz eingekocht, durch ein Sieb gerieben und mit der Rebhühnerbrühe vermischt. Ist Brustfleisch der Rebhühner vorhanden, so wird es, gut ausgesehnt, von Haut

und Knorpeln frei, in feine Scheiben geschnitten und gleich in die Suppenterrine gelegt; durch Kochen würde es hart werden. Das etwa noch vorhandene weniger gute Fleisch stößt man so fein wie möglich, vermischt es mit der Linsensuppe, läßt sie noch 1/4 Stunde kochen und treibt die Suppe noch einmal durch ein feines Sieb, um sie, kochend heiß, über das Rebhühnerbrustfleisch anzurichten unter in Butter gebratenen Croutons (verschieden geformte Weißbrotscheiben).

53. Linsensuppe. Die Linsen müssen, wie alle Hülsenfrüchte, in einem emaillierten Topf gekocht werden, damit sie nicht eine schwärzliche Farbe erhalten; auch ist es zu empfehlen, zweimal das Wasser nach viertelstündigem Kochen abzugießen und sie mit wenig Wasser und reichlichem Fett langsam weich und sämig zu kochen. Dann erst werden sie mit Pökelfleischbrühe zu Suppe verdünnt, mit kleinen Kartoffeln, etwas Porree oder in Butter gebratenen Zwiebelscheiben völlig gar gekocht.

Auch wird sie wie Erbsensuppe mit Frankfurter Saucissen, Mettwurst oder einem Stück Bauchspeck gekocht, jedoch bleiben die Linsen darin ganz, und man macht mit den Zwiebeln zugleich Mehl in gutem Fett gelb, um die Suppe damit gebunden zu machen, wenn sie zu dünn sein sollte. Es wird Essig dazu gereicht.

Zeit des Kochens 2—4 Stunden.

54. Sauerampfersuppe. In keinem Garten sollte der Sauerampfer fehlen. Derselbe ist sehr gesund und im Frühling eine Suppe davon sehr erfrischend und wohlschmeckend. Man macht reichlich Mehl mit guter Butter gelb, läßt junge, gut gewaschene Sauerampferblätter darin zergehen und dann mit Kalbfleischbrühe oder Wasser und dem nötigen Salz durchkochen.

Die Suppe wird mit Muskat, dicker Sahne und einigen Eidottern abgerührt und auf geröstetes Weißbrot angerichtet. Auch können statt des Weißbrotes Eierklößchen darin abgestochen werden. Die Suppe muß zwar etwas gerundet, doch nicht dicklich sein. Ein Zusatz von Fleischextrakt ist sehr zu empfehlen.

Zum Kochen gehört 1/4—1/2 Stunde.

55. Kerbelsuppe, auch für fieberlose Kranke passend. Vom Kerbel läßt sich dasselbe sagen wie vom Sauerampfer, doch hat er keine Säure, aber einen sehr gewürzigen Geschmack. Mehl wird in Butter gelb gemacht, mit Wasser fein gerührt, mit Salz, gewaschenem und feingehacktem Kerbel durchgekocht, mit etwas Fleischextrakt und einem Eidotter abgerührt und auf geröstetes Weißbrot angerichtet.

Letzteres bleibt für Kranke weg; statt des Mehls kann man die Suppe mit Weißbrot gebunden machen. — Zum Kochen gehört $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde.

56. Schlesische Selleriesuppe. Zwei dicke Sellerieknollen, eine Porreestange und eine Petersilienwurzel werden gut gereinigt und gewaschen, mit $2^1/_4$ Liter Wasser und dem nötigen Salz weich gekocht. Dann werden 2 Eßlöffel Mehl mit 1 Eßlöffel guter Butter gelb gemacht, die Brühe dazu gerührt, das Wurzelwerk ohne Sellerie hineingelegt und kochend angerichtet. Etwas Fleischextrakt macht die Suppe besonders wohlschmeckend.

Die Sellerieknollen werden, nachdem sie weich gekocht sind, in Scheiben geschnitten, mit Öl und Essig angemengt, zum Braten gegeben.

Für 2 Personen berechnet. — Zeit des Kochens $1^1/_2$ Stunde.

57. Französische Selleriesuppe, sehr einfach und wohlschmeckend, bereitet man wie folgt:

3—4 Sellerieknollen werden gewaschen, geschält und in Würfel geschnitten, mit der doppelten Quantität geschälter, in Scheiben geschnittener mehlreicher Kartoffeln, reichlich mit Wasser bedeckt, recht weich gekocht. Durch ein feines Sieb gerieben wird die Suppe, welche dünnsämig sein soll, mit einem Stück Butter und etwas Salz noch einmal aufgekocht und über in Butter geröstete Semmelwürfel angerichtet.

58. Hodge-Podge, schottische Suppe. Dies sehr kräftige, nahrhafte und wohlschmeckende Gericht ist eine beliebte schottische Nationalspeise für den gewöhnlichen Tisch. Meistens von Hammelfleisch mit den verschiedenartigsten Gemüsen bereitet, findet man es von Rind- oder Kalbfleisch, auch von frischem Schweinepökelfleisch ebenso vortrefflich.

Im Sommer nimmt man dazu für ca. 8 Personen 2 Pfund Hammelfleisch vom Bug, dem Halse oder den Rippen, 2 Liter ausgehülste, nicht zu junge Erbsen, $^1/_2$ Liter Gartenbohnen, aber nur den grünen Kern derselben, 1—2 Kopf Blumenkohl, fein zerteilt, 1 Liter frische, in Würfel geschnittene Kohlrabi, 1 Liter Karotten oder Möhren, gleichfalls zerschnitten, 1 weißen Kohlkopf, 1—2 Wirsingköpfe, beides feingeschabt, 1 Dutzend weiße Zwiebeln, fein gewürfelt, und 1 Handvoll Portulak und Selleriebläter. Das Fleisch wird 2 Stunden in 2 Liter Wasser gekocht, dann gibt man die genannten Gemüse nach und nach hinzu, den Blumenkohl zuletzt, thut das nötige Salz daran und läßt die Suppe noch 2 Stunden kochen, damit alles recht weich wird. Das Fleisch kann, von den Knochen gelöst, in Portionsstückchen geschnitten,

in der dicken Suppe mit angerichtet werden, oder man reicht es nach der Suppe mit Kartoffeln, Butter und Petersilie oder beliebiger Sauce.

Im Winter nimmt man statt der jungen Erbsen 1/2 Pfund (250 Gr.) der dicksten Graupen, welche abends reichlich mit Wasser bedeckt und nach Abgießung desselben am andern Tage mit dem Fleische und den Gemüsen gekocht werden, welche vorhanden sind.

59. Scotch Broth, nicht minder gut wie die eben beschriebene Suppe, wird ebenso bereitet, nur wird alles Gemüse so fein wie nur möglich geschnitten und die Suppe dünnsämig gekocht. Man benutzt dazu, was man eben von Gemüsen hat, und fügt im Winter einige Sellerieknollen und Skorzoneren hinzu. Der praktische Engländer kocht diese Speise gleich auf mehrere Tage. Auch ohne Fleisch gekocht und mit Liebigs Fleischextrakt, auf 1 Liter Suppe ein Theelöffel voll gerechnet, vor dem Anrichten durchgerührt, sind diese Suppen schmack- und nahrhaft.

III. Wein- und Biersuppen.

60. Weiße Weinsuppe. 2 Eßlöffel feines Mehl und 6 recht frische Eidotter werden mit einer Flasche weißem Wein und einer Flasche Wasser angerührt, mit Zucker gehörig versüßt und mit einigen Zitronenscheiben, aus denen man die Kerne nehmen muß, in einem ausgescheuerten Topf über starkem Feuer mit einem Schaumbesen fortwährend bis zum Kochen gerührt und schnell in die Suppenterrine gegossen, in der man etwas Muskatblüte zerrührt hat. Das Durchkochen bringt die Suppe zum Gerinnen. Nach Belieben kann man von dem Eiweiß, welches vorher mit reichlich Zucker zu festem Schaum geschlagen wird, mit einem Eßlöffel kleine Klößchen auf die kochend heiße Suppe legen und solche mit Zucker und Zimt bestreuen. Man decke die Terrine schnell zu, wodurch der Schaum gar wird. Es wird Zwieback dazu gegeben. Die bemerkte Portion ist für 8—10 Personen hinreichend.

61. Schaumsuppe von weißem Wein. Zu dem vorstehend angegebenen Verhältnis nimmt man die ganzen Eier und die Hälfte des Mehls, schlägt dies alles über starkem Feuer mit einem Schaumbesen bis zum Kochen und gießt die Suppe rasch in die bereit stehende Terrine. Das Durchkochen muß verhütet werden, weil dadurch der Schaum vergeht. Als Einlage verwendet man in Butter geröstete Semmelwürfel oder kleine Biskuits.

62. Apfelweinsuppe. 1 1/2 Liter Apfelwein, 1/2 Liter Wasser, einige Stückchen Zimt und Zucker nach Geschmack, wird in einem recht saubern Kochgeschirr, zugedeckt, zum Kochen gebracht. Unterdes zerrühre man 1/2 Kochlöffel Mehl mit 1/2 Liter Wasser fein, lasse es gut durchkochen, stelle es vom Feuer, quirle 1 Liter kochende Milch hinzu und rühre die Suppe mit zwei Eidottern ab.

63. Sagosuppe mit rotem Wein. Echter Sago wird zweimal mit heißem Wasser abgebrüht, mit heißem, weichem Wasser aufs Feuer gebracht, mit einigen Zitronenscheiben und einem Stückchen Zimt weich gekocht, welches etwa 2—2 1/2 Stunden dauert; Perlsago, welcher aus Kartoffelmehl bereitet ist, bedarf nicht des Abgießens und nur einer Stunde Kochens. Dann gibt man eine gleiche Quantität Rotwein dazu, süßt die Suppe gehörig mit Zucker, läßt sie eben zum Kochen kommen und richtet sie an. Man gibt Biskuit oder frischen Zwieback dazu.

64. Schnell zu bereitende Zwiebacksuppe. Es werden, je nach der nötigen Quantität Suppe, Wasser, Zwieback, etwas Butter, einige Stück Zimt, Zitronenschale und Salz aufs Feuer gesetzt und durchgekocht. Nachdem dies geschehen, wird das Ganze durch ein Sieb gerieben und mit einigen Eidottern und süßer Sahne, Wein und Zucker abgerührt. Um die Suppe besser zu machen, können zur Zeit einige kleine Weinbeeren gequellt und hinzugefügt werden.

Anmerk. Bei unerwartetem Besuch, namentlich auf dem Lande, sehr zu empfehlen.

65. Suppe von Perlgraupen mit weißem Wein. Die Graupen werden mit wenig kochendem Wasser, einen Stückchen frischer Butter, etwas Zimt und Zitronenschale aufs Feuer gesetzt und in kurzer Brühe bei öfterem Nachgießen von kochendem Wasser langsam weich gekocht. Nachdem die Suppe 2 Stunden gekocht hat, gibt man gewaschene Rosinen hinein, läßt sie recht weich werden, fügt beim Anrichten Wein, Zucker und wenig Salz hinzu und rührt die Suppe mit 1—2 Eidottern ab.

Auch ohne Wein ist dies eine angenehme Suppe; dann aber werde, nachdem die Graupen eine Stunde gekocht haben, für 6 bis 8 Personen der Saft von einer ganzen Zitrone hinzugegeben und 1 Stunde vor dem Anrichten reichlicher Rosinen hinzugefügt.

Zeit des Kochens 2 1/2—3 Stunden.

66. Angenehme Suppe von groben Graupen. Es werden 1 Pfund grobe Graupen mit einem Stückchen frischer Butter, einigen Stückchen Zimt und wenig kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt, nach

und nach ein Guß kochendes Wasser dazu gegeben und recht weich gekocht. Dann wird das Ganze scharf durch ein Sieb gerührt, wobei während des Durchrührens etwas Wasser über die Graupen gegossen wird, um der Suppe alles Sämige zuzuwenden. Danach werden 250 Gr. gut ausgewaschene Rosinen darin weich gekocht, welches etwa $^3/_4$ Stunde dauert, doch kann man diese nach Belieben auch schon früher allein kochen, die Suppe nach dem Durchrühren zum Kochen bringen und die Rosinen samt der Brühe hinzufügen. Die Suppe muß recht sämig, doch darf sie nicht dicklich sein und etwas Salz nicht vergessen werden. Beim Anrichten werden 2 frische Eidotter mit $^1/_4$ Liter weißem Wein angerührt, die kochende Suppe unter stetem Rühren nach und nach hinzugegeben und mit dem nötigen Zucker versüßt. Diese Portion ist auf 8—10 Personen berechnet. Statt der Graupen kann man die Suppe mit ganz feinem Gerstensuppenmehl anrühren und in 10 Minuten gar kochen, nachdem die Rosinen in Wasser mit etwas Butter aufgequellt und prall gekocht sind.

Zeit des Kochens 3 Stunden.

67. Grießmehlsuppe mit Korinthen und Wein. Vorab sei bemerkt, daß das nicht stark gekörnte Grießmehl häufig verfälscht in den Handel kommt. Man erkennt es an dem starken Schäumen beim Aufkochen. Zu $1^1/_2$ Liter Wasser nehme man 50 Gr. gekörntes Grießmehl, 50 Gr. Zucker, 50 Gr. Korinthen, einen gehäuften Theelöffel Salz, $^1/_2$ Tasse weißen Wein und ein Eidotter. Das Wasser wird kalt mit den gewaschenen Korinthen, einer halben Walnuß dick Butter und einem Stückchen Zimt von der Länge eines halben Fingers aufs Feuer gesetzt, und wenn es kocht, das Grießmehl unter gutem Rühren langsam hineingestreut, Zucker und Salz dazu gegeben und zugedeckt so lange mäßig gekocht, bis das Grießmehl sich nicht mehr senkt. Dann wird das Eidotter mit Wein angerührt und die kochende Suppe allmählich hinzugegeben.

Diese Portion ist auf 2 Personen berechnet.

Auch Rosinen sind in solcher Suppe angenehm; diese aber müssen vor dem Einstreuen des Grießmehls eine Weile vorab kochen, weil sie oft $^3/_4$—1 Stunde Kochens bedürfen. Statt Wein kann man auch Zitronensaft zu dieser Suppe gebrauchen.

68. Reissuppe mit Rosinen. Man schwitzt etwas Butter mit einem Löffel Mehl gelb, gibt die nötige Quantität kochendes Wasser, abgebrühten Reis, verlesene und gewaschene Rosinen und ein Stückchen Zimt hinzu, läßt dies weich kochen und rührt die Suppe ab mit Salz, Zucker, etwas Wein und einigen Eidottern.

69. Schaumbiersuppe. 1 Liter nicht bitteres Bier, ebensoviel Wasser, 2 Eßlöffel feines Mehl, 4 ganze Eier, Zucker, 2 Zitronenscheiben und Zimt nach Geschmack, schlägt man mit einem Schaumbesen über starkem Feuer bis vor dem Kochen und gießt es schnell in die Suppenterrine. Man gibt in Butter geröstete Weißbrotwürfel oder Zwieback dazu.

Anmerk. Kartoffelmehl ist zu dieser Suppe nicht anwendbar.

70. Schnell zu machende Biersuppe. Auf jede Person rechne man 1/4 Liter Bier, ebensoviel Wasser, lasse es kochen, gebe den nötigen Zucker und eine Messerspitze Salz hinzu. Dann rühre man 1 Eidotter und 1 gehäuften Theelöffel Kartoffelmehl zusammen mit etwas kaltem Wasser an, gebe unter beständigem Rühren nach und nach von dem kochenden Bier hinzu und gieße es wieder in den Topf hinein, indem man die Suppe gut durchrührt, den Topf schnell vom Feuer nimmt und noch eine kleine Weile rührt, welches das Gerinnen verhütet.

Nach Belieben kann man auch das mit Zucker zu Schaum geschlagene Eiweiß mit einem Eßlöffel abgestochen auf die angerichtete Suppe legen und solches mit Zucker und Zimt bestreuen oder den Schaum durch die Suppe schlagen.

71. Biersuppe mit Rosinen. Man koche reichlich Rosinen mit Wasser und Weißbrot so lange, bis erstere ganz weich sind. Dann gieße man so viel Bier hinzu, daß es recht kräftig schmeckt, versüße es mit Zucker und gebe, wenn es kocht, je nach der Portion der Suppe 1/2 bis 1 Eßlöffel Mehl mit Wasser verrührt hinzu, rühre die Suppe, welche weder zu dünn noch zu dicklich sein darf, mit Eidotter und etwas Zimt ab.

In Ermangelung der Eier rühre man das Mehl mit guter Sahne oder auch Milch an.

72. Biersuppe mit Milch. Man nehme für 2—3 Personen 1/2 Liter Milch mit der Sahne, 1/2 Liter Wasser, 1/4 Liter starkes, jedoch kein bitteres Bier, 70 Gr. Korinthen, 20 Gr. feines Mehl, 70 Gr. Zucker, 1/2 Theelöffel Salz und ein frisches Eidotter. Es wird dies alles ohne Ei und Salz in einem tiefen Topfe auf starkem Feuer bis zum Kochen ohne Aufhören stark gerührt, dann der Topf schnell vom Feuer genommen, die Suppe noch einige Minuten gerührt, weil sie sonst leicht gerinnt, Salz dazu gegeben und mit dem Eidotter und etwas feinem Zimt abgerührt.

Hat man keine Zeit, die Suppe gehörig zu rühren, ohne welches sie gerinnt, so lasse man Wasser, Bier, Korinthen und Mehl kochen,

die Milch besonders zum Kochen kommen, nehme beides vom Feuer, mische es untereinander und rühre die Suppe mit dem Eidotter ab.

In Ermangelung eines Eies, was übrigens sehr dazu gehört, muß man reichlicher Milch und soviel weniger Wasser und auch eine Kleinigkeit Mehl mehr nehmen. Übrigens versteht es sich von selbst, daß das Verhältnis dieser Flüssigkeiten zu einander vom eigenen Gutdünken abhängt und also zu dieser Suppe mehr Milch oder mehr Bier genommen werden kann, wenn man nur dabei beachten wolle, daß zu $1\frac{1}{2}$ Liter Flüssigkeiten 20 Gr. feines Mehl und 1 Eidotter hinreichend sind.

Es wird zu dieser Suppe Zwieback oder in Butter geröstetes Weißbrot gegeben.

IV. Milch- und Wassersuppen.

Vorbemerkung. Milchsuppen kocht man am besten in ganz eisernen, unglasierten Töpfen. Es ist zu raten, einen besonderen Topf zum Kochen der Milchsuppe zu halten, da sie leicht anbrennt und sehr leicht den Geschmack von den Speisen annimmt, die vorher im Topfe gewesen sind. Es ist gut, den Boden des Topfes beim Kochen aller Milchspeisen vorher mit einer Speckschwarte einzureiben, um das Anbrennen zu verhüten. Noch sei bemerkt, daß Ziegenmilch, so vortrefflich und nahrhaft sie auch ist, nicht lange gekocht werden kann, ja kaum kochen darf und stets mit etwas Wasser vermischt werden muß. Alle Einlagen, Reis, Graupen, Buchweizen ꝛc. müssen in wenig Wasser vollkommen weich gekocht werden, ehe man die Ziegenmilch hinzugibt, damit die Speise nicht gerinnt.

73. Feine Milchsuppe, warm und kalt zu geben. Auf 3 Personen nehme man stark 1 Liter frische Milch, einen Eßlöffel gute Stärke, 2 Eidotter, Zucker, Zitronenschale oder etwas Vanille, oder auch ein paar gestoßene bittere Mandeln, oder an deren Stelle 2 frische Pfirsichblätter und etwas Salz. Dies wird über starkem Feuer fortwährend bis zum Kochen stark gerührt, dann in die Terrine gegossen, von dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß Klößchen auf die Suppe gelegt, solche mit Zucker und Zimt bestreut und schnell zugedeckt, oder es kann auch der Schaum in der Terrine durchgeschlagen werden.

Fehlt es an Zeit zum Rühren, so lasse man die Milch kochen, gebe die Stärke hinzu und rühre die Suppe mit den Eidottern ab; jedoch hat ersteres Verfahren den Vorzug.

Anmerk. In heißer Jahreszeit macht diese Suppe kalt ein angenehmes und bequemes Essen zum Abend; man kann sie zu diesem Zweck vormittags kochen.

74. Sehr nahrhafte Milchsuppe. Die Milch, etwa 3 Liter, wird aufgekocht. 1—2 Eier werden geschlagen, mit feinem Mehl angerührt, und der dicke Teig mit kalter Milch verdünnt; dann läßt man ihn in die kochende Milch laufen ohne zu rühren. Darauf fährt man einigemal mit dem Löffel auf dem Boden des Topfes her, damit sich die Masse loslöst und kleinere oder größere Fladen bildet, welche man nur eben gar kochen läßt. Zuletzt wird die Suppe schwach gesalzen und sofort ausgeschüttet, damit sie nicht anbrennt.

75. Grießmehlsuppe von Milch. Das Grießmehl wird unter beständigem Rühren in die kochende Milch gestreut, mit Salz, Zucker und etwas Butter gekocht, bis die Suppe recht sämig ist. Man kann $^1/_3$ Wasser dazu nehmen. Auf eine Person rechne man $^1/_2$ Liter und 30 Gr. Grießmehl, je nach der Beschaffenheit desselben.

76. Nudelsuppe von Milch. Wird wie Grießmehlsuppe nach vorhergehendem Rezepte gekocht.

77. Reissuppe von Milch. Der Reis, wobei man auf $1^1/_4$ Stunde Kochens rechnen kann, wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht, und nachdem das Wasser ganz heiß geworden, abgegossen, weil mancher Reis etwas Säuerliches hat, was die Milch zum Gerinnen bringt. Wendet man frische Milch zur Suppe an, so kann man halb Wasser und auf jede Person $^1/_2$ Liter und 30 Gr. Reis nehmen.

Man koche die Hälfte der Milch mit dem Wasser, thue einige Stückchen Zimt und den Reis hinein und lasse ihn langsam weich werden. Dann erst gebe man die übrige Milch und einige Stückchen Zucker nebst Salz hinzu und lasse die Suppe noch ein wenig kochen. Wünscht man sie etwas sämiger, so gebe man zuletzt etwas mit Wasser zerrührte Stärke hinzu und lasse sie eben durchkochen. Ein Hinzurühren von Weizenmehl benimmt der Suppe den guten Geschmack; soll es indes geschehen, so muß sie, während stets gerührt wird, $^1/_4$ Stunde mit dem Mehl kochen.

Anmerk. Es kann nach Gefallen der Reis auch gleich in der ganzen Quantität Milch gekocht werden, indes ist die Suppe nach Angabe feiner und gesunder, als wenn die Milch so lange gekocht wird.

78. Suppe von Perlgraupen und Milch. Die Graupen werden gewaschen, mit einem Stückchen Butter und wenig weichem Wasser aufs Feuer gesetzt, langsam weich und kurz eingekocht, wobei, so oft es nötig ist, etwas Wasser nachgegossen wird. Dann gebe man Milch und wenig Salz dazu und lasse die Suppe sämig kochen, zu welcher man zuletzt, wenn sie nicht sämig genug sein sollte, etwas verrührtes Kartoffelmehl

oder Stärke anwendet. Nach Belieben kann man sie mit Zucker und Zimt oder etwas feingestoßener Muskatblüte würzen.

Zeit des Kochens 2 Stunden. Man rechne auf jede Person knapp 1/2 Liter frische Milch und 30 Gr. Perlgraupen.

79. Suppe von groben Graupen und Milch. Diese werden am besten abends vor dem Kochen in weichem Wasser gequellt; vor dem Gebrauch wird das Wasser abgeschüttet und dann die Graupen nach vorhergehender Vorschrift gekocht, indes muß man beim Kochen wenigstens auf 3 Stunden rechnen. Werden sie aber über Nacht mit Wasser eingeweicht, so sind sie in kurzer Zeit weich und sämig.

80. Suppe von echtem Sago und Milch. Wird wie Suppe von feinen Perlgraupen gekocht.

81. Suppe von Kartoffelsago (Perlsago) und Milch. Der Sago wird in die mit etwas Wasser vermischte kochende Milch gegeben, weil er sich sonst ganz auflösen würde; zugleich rührt man, wenn der Perlsago nach Verlauf von 1/2—3/4 Stunde weich geworden, etwas Stärke oder Kartoffelmehl und Salz durch und gibt nach Belieben Zucker und Zimt hinzu.

Auf die Person 1/2 Liter Milch, 30 Gr. Sago.

82. Suppe von Hafergrütze und Milch. Die Grütze wird einigemal abgeflößt, mit Wasser weich und dicklich gekocht, wobei zuweilen durchgerührt werden muß, weil sie sich leicht ansetzt. Nachdem sie scharf durch ein Sieb gerührt, bringe man sie wieder zum Kochen, gebe Milch und etwas Salz hinzu und koche die Suppe langsam noch 1/4 Stunde.

Man rechne auf die Person 30—50 Gr. Hafergrütze und 1/4 Liter frische oder 1/2 Liter abgenommene Milch. Erstere hat den Vorzug.

83. Maissuppe. Zur Bereitung dieser sehr nahrhaften und wohlfeilen Suppe läßt man halb Milch und halb Wasser kochen, rührt so viel Maismehl hinein, daß sie eine gute Konsistenz erhält, und gibt etwas Salz hinzu.

84. Schokoladesuppe. 125 Gr. Schokolade wird mit einer Obertasse Wasser aufs Feuer gesetzt, und wenn sie ganz weich ist, zu Brei gerührt, 2 1/4 Liter Milch und Zucker nach Geschmack hinzugegeben, und wenn es kocht, die Suppe mit Vanille oder Zimt und 1—2 Eidottern abgerührt. Man kann das Eiweiß zu Schaum schlagen und hiervon Klößchen auf die Suppe legen und solche mit Zucker und Zimt bestreuen. Die Suppe, welche auf 5 Personen berechnet ist, wird auf in Butter gelb geröstete Weißbrotschnitten angerichtet.

Anmerk. Die Vanille wird mit Zucker fein gestoßen.

85. Buttermilch mit Buchweizengrütze. Die Grütze wird mit wenig Wasser gar und kurz eingekocht, alsdann Buttermilch mit etwas Mehl angerührt dazu gegeben und zum Kochen gebracht. Man gibt Salz, nach Gefallen auch Zucker oder Sirup hinzu.

86. Buttermilch mit feinen Perlgraupen, auch für Kranke. Man setzt die Perlgraupen mit weichem Wasser aufs Feuer und läßt sie weich kochen; fügt dann die mit etwas Mehl angerührte Buttermilch und nach Geschmack Salz, Zucker und Zimt hinzu.

87. Buttermilch mit Pflaumen (Zwetschen) oder Rosinen. Getrocknete Pflaumen werden nach dem Abrühren in Wasser weich gekocht, wozu auch etwas Anissamen, nach Gefallen auch geriebenes Schwarzbrot gegeben werden kann. Dann wird geriebenes Weißbrot nebst der Buttermilch, welche des Gerinnens halber mit etwas Mehl angerührt wird, hinzugegossen und unter stetem Rühren zum Kochen gebracht. Beim Anrichten rührt man Salz, Zucker und Zimt durch. Auch kann man frische Pflaumen oder Rosinen darin kochen.

88. Braune Mehlsuppe. Das Mehl wird ohne Butter nach A. Nr. 57 gelbbraun gemacht, Milch gekocht und von diesem Mehl mit kalter Milch so viel hineingerührt, als nötig ist, die Suppe zu binden. Dann wird sie mit Zucker, Zimt und Eidotter abgerührt und auf Weißbrotschnittchen, welche mit Butter gelb geröstet sind, angerichtet. Wenn das Mehl nicht verbrannt ist, schmeckt die Suppe Schokolade ähnlich.

89. Suppe von weiß gebranntem Mehl. Man lasse ein halbes Ei dick frische Butter heiß werden, gebe da hinein 3 Eßlöffel Mehl und rühre so lange, bis es kraus wird und sich hebt, gieße dann das nötige kochende Wasser langsam hinzu, während gut gerührt werden muß, damit das Mehl aufgelöst und die Suppe nicht klümprig werde. Nach dem Durchkochen rühre man die Suppe mit Salz, Muskatblüte oder etwas Zitronenschale, sehr wenig Zucker und einem frischen Eidotter ab, oder man richte sie ohne Gewürz und Zucker mit Salz, saurer Sahne und feingehackter Petersilie an.

Anmerk. Man kann auf jede Person 1 Eßlöffel Mehl rechnen.

90. Süddeutsche Zwiebelsuppe. Man läßt in 80 Gr. Butter 3 große kleinwürfelig geschnittene Zwiebeln gelb werden, macht dann darin einen Kochlöffel Mehl gleichfalls gelb, gießt unter starkem Rühren so viel Fleischbrühe, als man Suppe zu haben wünscht, hinzu und läßt sie gut durchkochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, und rührt sie mit 2 Eidottern ab, um sie danach über in Butter geröstete Weckschnitten anzurichten.

Die Suppe ist für 4 Personen berechnet und eignet sich Pökelfleischbrühe gut dazu.

91. Kraftsuppe von Nudelbrühe. Man mache einige kleingeschnittene Zwiebeln in gutem Fett dunkelgelb, gieße etwas Wasser hinzu, lasse ein Stückchen kleingeschnittene Sellerieknolle darin weich werden, thue dann die Nudelbrühe, nötigenfalls auch Salz hinzu, und wäre nach dem Aufkochen die Suppe nicht gebunden genug, streue man etwas Grießmehl hinein. Nachdem letzteres gar geworden, wird, je nach der Quantität, eine kleine oder große Messerspitze voll Fleischextrakt durchgerührt. Anstatt der Sellerieknolle kann zuletzt etwas feingehackte Petersilie hinzugefügt werden.

92. Suppe von Brühe, worin Kartoffelklöße gekocht sind. Je nachdem man eine kleine oder größere Portion Suppe zu haben wünscht, gebe man 2—3 von den Klößen zurückbehaltene Eidotter in das Geschirr, worin diese gemacht worden sind, rühre sie samt dem, was in der Schale geblieben, mit Kloßwasser fein, gieße es in die kochende Brühe, lasse die Suppe unter stetem Rühren gut durchkochen und würze sie mit etwas Fleischextrakt.

Auch kann man Zwiebeln und etwas Mehl in Butter oder gutem Fett braun machen und solche zu der Brühe rühren.

93. Suppe aus Pastetenteig. Man bricht den Teig in Stücke und setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer; wenn's zu Brei gekocht ist, so fügt man ein Stück Butter oder gutes Fett dazu und füllt es mit kochendem Wasser nach und nach auf. Vor dem Anrichten gibt man feingehackte Petersilie hinein, zerrührt ein Eidotter und etwas saure Sahne in der Suppenterrine und gießt, während man stets rührt, die kochende Suppe hinzu.

94. Graupensuppe für Kranke. Feine Perlgraupen werden in wenig kochendem Wasser mit einem Stückchen frischer Butter bei oftmaligem Nachgießen weich und sämig gekocht, dann würzt man die Suppe mit Salz, feingehackter Petersilie oder Muskatnuß; letztere ist bei Magenschwäche vorzuziehen.

95. Suppe von Hafergrütze für Kranke. Frische Hafergrütze wird so lange abwechselnd mit heißem und kaltem Wasser gewaschen, bis letzteres klar abfließt. Dann kocht man sie 1 Stunde mit einer Messerspitze Salz und 2 Eßlöffel frischen, fein gestoßenen oder gemahlenen süßen Mandeln, rührt sie durch ein Haarsieb und gibt Zwieback und Zucker dazu.

96. Zwiebacksuppe für Kranke. Ganz feingestoßener Zwieback wird mit Wasser und Saft von 1 Zitrone so lange gekocht, bis sich derselbe nicht mehr senkt, Zucker und sehr wenig Salz dazu gegeben und, wenn der Arzt es erlaubt, mit 1 Eidotter abgerührt.

97. Brotsuppe für Kranke. Halb Schwarz-, halb Weißbrot wird in Wasser ganz zerkocht, durch ein Haarsieb gerührt, mit Korinthen oder Rosinen, etwas Salz, Zucker und Zitronensaft gekocht, bis erstere weich sind, und, falls es dem Kranken nicht versagt ist, mit etwas Wein und einem Eidotter abgerührt.

98. Eine gute Krankensuppe bei der Ruhr und Diarrhöe. Es wird eine halbe Tasse Graupen, welche sich ganz weich kochen, mit einer weißen Bohne dick frischer Butter und einem Stück feinen Zimt in einem irdenen Topf mit $^1/_2$ Liter kochendem Wasser aufs Feuer gestellt und ganz weich gekocht, während man zuweilen etwas kochendes Wasser hinzugefügt. Dann wird die Suppe durch ein Sieb gegossen, mit Zucker und sehr wenig Salz durchgekocht und mit einem ganz frischen Eidotter abgerührt. Dieselbe darf weder zu dünn noch zu breiig gekocht sein.

Anmerk. Als Getränk wird Reiswasser, wie es bei den Getränken bemerkt ist, dem Kranken gereicht.

V. Obstsuppen.

99. Erdbeersuppe. Man läßt feingestoßenen Zwieback mit Wasser sämig kochen, gibt Wein, Zucker und Zimt und, falls die Suppe nicht gebunden genug wäre, etwas mit Wasser angerührte Stärke oder Kartoffelmehl dazu. Dann stellt man sie vom Feuer und rührt im Verhältnis einige Untertassen voll ganz reifer Erdbeeren durch, welche eine Stunde vorher mit Zucker bestreut werden müssen. Man kann Biskuitschnittchen oder Zwieback dazu geben.

100. Tomatensuppe. Ein gutes Stück Butter wird mit einer Zwiebel hellgelb gedämpft, dann 5—6 in Viertel geschnittene Tomaten, aus welchen Same und Saft entfernt ist, darin weich geschmort. Dann kommen 2 zerschnittene Brötchen, das nötige Salz und so viel Wasser hinzu, daß es 5—6 Teller Suppe gibt. Vor dem Anrichten wird die Suppe durchgegeben und mit Fleischextrakt gekräftigt. Sie muß $1^1/_2$—2 Stunden kochen und gebunden sein. Wer kein Brötchen zur Suppe liebt, kann auch Mehl nehmen, welches man gleich mit der Butter anschwitzt.

101. Suppe von frischen sauren Kirschen. Man nimmt saure Kirschen und kocht sie mit etwas Zwieback und Zitronenschale oder 2—3 Nelken und dem nötigen Wasser so lange, bis das Kirschfleisch zerkocht ist. Dann rührt man die Suppe durch ein Sieb, bringt sie wieder zum Kochen und richtet sie mit Zucker, rotem Wein, der nicht durchkochen darf, etwas Salz und Zimt an. Man legt Zuckerplätzchen darauf oder gibt Zwieback dazu.

102. Suppe von getrockneten Kirschen. Die Kirschen werden tüchtig gewaschen, mit Hafergrütze und einigen Zitronenscheiben aufs Feuer gesetzt. Übrigens wird diese Suppe wie die von frischen Kirschen bereitet.

103. Apfelsuppe. Ein Suppenteller voll kleingeschnittener saurer Äpfel wird mit einer Obertasse voll abgebrühtem Reis in Wasser ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und etwas Salz durchgekocht und mit einem Eidotter abgerührt.

104. Desgleichen mit Korinthen. Man kocht mit den Äpfeln etwas Weißbrot, gibt, nachdem dies durch ein Sieb gerührt ist, geriebenes, in Butter geröstetes Schwarzbrot nebst Korinthen und sehr wenig Nelken und Salz dazu, läßt es ein wenig kochen und rührt die Suppe mit Zimt und einem Löffel dicker Sahne ab.

105. Suppe von frischen Zwetschen. Man schneidet die Steine aus einem Suppenteller voll Zwetschen und kocht sie mit Wasser und Weißbrot weich, rührt sie durch ein Sieb, läßt sie mit etwas Zucker und Zimt durchkochen und richtet die Suppe auf in Butter geröstetes Weißbrot an.

106. Suppe von frischen Zwetschen mit Milch. (Eine angenehme Abendsuppe.) Man nehme einen Suppenteller voll reifer Zwetschen, reibe sie gehörig ab, rühre etwa zwei gehäufte Eßlöffel Mehl mit Wasser fein, füge $1^1/_2$ Liter Milch und etwas Salz hinzu, stelle es mit den Zwetschen aufs Feuer und lasse die Suppe unter öfterem Rühren eine kleine Weile kochen, so daß das Mehl gar werde; die Zwetschen dürfen platzen, nicht aber zerkochen. Wenn dieselben ihre Reife haben, bedarf es nicht eines Zusatzes von Zucker. Die Suppe muß recht sämig sein und wird, zur Hälfte abgekühlt, gegessen.

107. Prünellensuppe, auch für Kranke. Hafergrütze wird dünn gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen, hinzugegeben reichlich Prünellen, Zitronenscheiben, Zucker, Zimt und Salz. Wenn die Prünellen weich sind, gibt man 1—2 Glas Wein in die Suppe und rührt sie mit

1—2 Eidottern ab. Ist dem Kranken Wein und Ei nicht erlaubt, so läßt man beides weg.

108. Suppe von getrockneten Zwetschen. Dieselben werden gut gewaschen und dabei zwischen den Händen gerieben, gut abgekocht und mit Wasser, Zitronenschale und etwas Weißbrot weich gekocht, durch ein Sieb gerieben, Zucker, Zimt und nach Belieben ein Glas Wein durchgerührt, auf geröstetes Weißbrot angerichtet. Für Kranke läßt man Wein, Gewürz und das geröstete Brot weg.

109. Hafergrütze mit getrockneten Zwetschen, zugleich sehr gut für Kranke. Nachdem die Zwetschen, wie es bei den Kompotts bemerkt, abgebrüht und die Hafergrütze einigemal mit Wasser abgeflößt ist, bringe man jedes allein aufs Feuer, koche die Grütze mit einem Stückchen Butter recht sämig, gieße sie durch ein Sieb, die Zwetschen mit ihrer Brühe und einigen Stückchen Zimt und 2—4 Zitronenscheiben (die Kerne entfernt) dazu und koche die Zwetschen ganz weich. Dann wird die Suppe, welche recht sämig, aber nicht zu dicklich sein muß, mit Zucker und etwas Salz gewürzt.

Man rechne auf die Person etwa 50 Gr. Hafergrütze und 50 Gr. oder etwa 15 Stück Zwetschen.

110. Hagebuttensuppe, auch für Kranke. Die Hagebutten, gut gereinigt, werden in Wasser mit etwas Zwieback oder Weißbrot weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, wieder zum Kochen gebracht, Zucker und Zimt und, wenn's dem Kranken erlaubt ist, auch etwas Wein durchgerührt.

Folgende Klöße passen gut dazu: 50 Gr. Butter zu Schaum gerührt, dazu 2 ganze Eier, 50 Gr. feingeriebene süße Mandeln, etwas Zucker und Zwieback oder Semmelmehl, so viel, daß die Masse fest genug ist, um Klößchen davon machen zu können. Einen Löffel saure Sahne kann man hinzuthun, wenn man solche hat.

VI. Kaltschalen.

111. Wein-Kaltschale. Man gibt eine Stunde vor dem Anrichten Makronen oder kleine feine Zwiebäcke (große bricht man in Stücke) in eine Terrine und fügt hinzu: Zitronenscheiben, Kerne entfernt, einige Stücke Zimt, halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker versüßt.

112. Apfelsinen-Kaltschale. Verschiedene Fruchtsäfte, halb Wein, halb Wasser und einige Stücke Zimt nebst Apfelsinen, welche man nach

dem Abziehen der Schale in 8 Teile schneidet und in Zucker umdreht. Die Zwiebäcke hierzu werden mit etwas Wein angefeuchtet, doch dürfen sie nicht weich werden, mit Zucker bestreut, aufeinander gelegt und dazu gegeben.

113. Aprikosen-Kaltschale. Die Haut der Aprikosen zieht man ab, macht die Steine heraus und kocht sie mit einigen Aprikosenkernen, Zimt und vielem Zucker in Wasser nicht zu weich, legt die Hälfte derselben in die Terrine und rührt die übrigen Aprikosen mit der Brühe durch ein Haarsieb, gibt, nachdem dieselben erkaltet, ebensoviel weißen Wein hinzu, versüßt es reichlich mit Zucker und gießt es auf die Aprikosen. Es wird Biskuit oder Zwieback dazu gegeben.

114. Kirsch-Kaltschale. Aus einem Suppenteller voll saurer Kirschen werden die Steine entfernt und in 1 Liter Wasser mit einigen aus der harten Schale gelösten Kirschkernen und 2—3 Stück Nelken $^1/_4$ Stunde gekocht, durch ein feines Sieb gerieben und, erkaltet, knapp $^1/_2$ Liter roter Wein, gehörig Zucker und Zimt dazu gegeben. Es werden Zwiebäcke hineingebrochen oder dazu gereicht.

Auch kann man einen Sahneschaum (siehe Abschnitt N.) darauf legen.

115. Erdbeer- und Himbeer-Kaltschale. Die Erdbeeren werden, falls es nötig wäre, in einem Durchschlage mit Wasser abgespült, Himbeeren nicht. Man gibt sie in die Suppenterrine, streut viel Zucker darüber und läßt sie, fest zugedeckt, 1 Stunde stehen, dann mischt man halb weißen Wein, halb Wasser mit Zucker, Saft einer Zitrone und feinem Zimt und gießt es über die Früchte.

116. Sago- oder Reis-Kaltschale. 125 Gr. echter Sago oder Reis wird abgebrüht, mit Wasser, ohne zu rühren, weich und dick gekocht (die Körner müssen ganz bleiben) und in die Terrine gefüllt. Darüber gibt man reichlich Zucker, Zimt, abgeriebene Zitronenschale und gut gewaschene und aufgekochte Korinthen mit ihrer Brühe. Nach dem Erkalten wird 1 Flasche Rotwein und 1 Flasche Wasser, mit dem nötigen Zucker versüßt, hinzugegeben.

117. Bier-Kaltschale. Altes geriebenes Schwarzbrot, reichlich gewaschene und aufgekochte Korinthen ohne die Brühe, Zimt, Zitronenscheibe, Bier, welches nicht bitter sein darf, und Zucker nach Geschmack.

118. Westfälische Kaltschale. Man reibe altes Schwarzbrot, schlage mit einem Schneebesen dicke saure Sahne, rühre braunes, nicht bitteres Bier, Zucker, Zimt und das Schwarzbrot hinzu.

119. Kalte Holundermilch. Zwei Holunderblüten werden in $1^1/_8$ Liter Milch etwa 10 Minuten gekocht und entfernt. Dann läßt man einen Eßlöffel voll zerrührte Stärke oder Kartoffelmehl durchkochen, rührt die Suppe mit Zucker, etwas Salz und 1—2 Eidottern in der Terrine ab und legt von dem mit Zucker zu Schaum geschlagenen Eiweiß Klößchen darauf, bestreut diese mit Zucker und Zimt und läßt sie in der Terrine zugedeckt gar und die Holundermilch kalt werden.

Anmerk. Die Holundermilch findet nur bei einzelnen Beifall, im allgemeinen wird der Holundergeschmack gescheut.

120. Milch-Kaltschale. Siehe feine Milchsuppe warm und kalt zu geben (B. Nr. 73.)

121. Kaltschale von Buttermilch. Hierzu wird Schwarzbrot gerieben und in der Kuchenpfanne etwas geröstet, nun kommen zu 4 Löffel Brot 2 Löffel Zucker, wo dann das Ganze unter beständigem Rühren noch etwas geröstet wird. Darauf rührt man die Buttermilch mit etwas süßer Sahne oder süßer Milch an, bröckelt kurz vor dem Auftragen Zwieback oder Weißbrot hinein und streut zuletzt das abgekühlte Schwarzbrot darüber.

Diese Kaltschale ist sehr wohlschmeckend und erfrischend.

122. Geschlagene Sahne. Süße dicke Sahne wird in einem Butterfaß (Butterkarre) schäumig gemacht oder mit einem Schaumbesen schäumig geschlagen, doch muß dies im Keller geschehen. Sie wird dann mit Zucker und Vanille durchgerührt, angerichtet, Zwieback und geriebenes Schwarzbrot dazu gegeben.

Anmerk. Die Vanille kann man einige Stunden vorher in der Sahne ausziehen lassen, oder mit Zucker fein stoßen, wodurch man wenig gebraucht.

123. Geschlagene saure Milch. Die Milch wird hierzu dick genommen, doch muß die Sahne noch ganz glatt sein. Sie wird mit derselben nach Vorhergehendem geschlagen und mit Zucker und Zimt durchgeschlagen.

C. Gemüse und Kartoffelspeisen.

I. Gemüse.

1. Regeln beim Kochen der Gemüse.

Man findet es so häufig, daß die Gemüse, welche als gute Nahrungsstoffe eine sorgfältige Zubereitung verdienen, oft sehr vernachlässigt werden, weshalb eine nähere Besprechung nicht überflüssig sein möchte.

Reinlichkeit. Auch hier wird nochmals, obgleich es schon in der Einleitung geschehen ist, vor allem die größte Reinlichkeit in den Kochgeschirren und im Reinigen der Gemüse anempfohlen. Alle frischen Knollen- und Wurzelgewächse müssen rein gewaschen, nach dem Schneiden weder abgespült noch gewässert werden. Kartoffeln werden vor und nach dem Schälen gewaschen, unzerschnitten, damit die Stärke nicht auszieht.

Zur Ersparnis der Butter und zum rascheren Weichkochen der Gemüse. Um die Gemüse recht schmackhaft zu kochen und zugleich ein schnelleres Garwerden zu befördern, wolle man folgendes beachten. Bei unseren hohen Butterpreisen kann gutes Nierenfett, nach A. 70 zubereitet, zu den meisten Gemüsen die Butter ersetzen, ohne den Geschmack zu benachteiligen. Zu dem Zweck thue man das Fett ins Wasser, ehe das Gemüse hineinkommt, und lege, wenn solches vom Feuer genommen wird, einige kleine Stückchen Butter darüber hin, wodurch ein angenehmer Buttergeschmack hervortritt und die Brühe sich mehr rundet. Will man Bratenfett zum Gemüse anwenden, so kann dies gleichfalls ins kochende Wasser gethan und zuletzt etwas Butter durchgemischt werden. Schmalz, Gänsefett, Hammelfett und Öl, deren zweckmäßige Anwendung schon in einem früheren Abschnitt besprochen worden ist, setze man jedoch mit kaltem Wasser aufs Feuer und lasse es vor dem Hinzuthun des Gemüses stark kochen.

Unterdes thue man das klar gespülte Gemüse zum Ablaufen auf einen Durchschlag und gebe es nicht zugleich, sondern, je nach der

Quantität, in etwa 2—5 Teilen nach und nach mit dem Schaumlöffel in den Topf, wobei aber jedesmal das Wasser wieder kochen muß. Es ist dies auch beim Abkochen der Gemüse zu beachten, da solche hierdurch viel schneller weich werden, als wenn durch Hinzuthun von großen Portionen das Kochen längere Zeit unterbrochen wird. Dann streue man — mit Ausnahme von Hülsenfrüchten — das Salz in der letzten Hälfte des Weichkochens gleichmäßig über das Gemüse und lasse dieses fest zugedeckt ununterbrochen gehörig kochen. Das Nachgießen von Wasser suche man möglichst zu vermeiden. Bei nötiger Aufmerksamkeit läßt sich bald die passende Quantität ermessen; indes ist es immer besser, etwas zu wenig, als gar zu viel zu nehmen. Man sorge dann aber früh genug für kochendes Wasser zum Nachgießen.

Alle Gemüse, welche des **Abkochens** bedürfen, lasse man in reichlichem Wasser offen und rasch abkochen, sie verlieren dadurch zum Teil ihre blähende Eigenschaft, werden rascher weich und vor fadem Geschmack bewahrt. Beim Abkochen solcher Gemüse, welche längere Zeit zum Weichwerden erfordern, wie es namentlich mit eingemachten Gemüsen der Fall ist, muß etwas reichlicher Wasser genommen und nötigenfalls für kochendes zum Nachgießen gesorgt werden, denn kaltes Wasser taugt dazu nicht.

Grünen Gemüsen ihre Farbe zu erhalten. Um Spinat, Melde, frischem Stielmus u. s w. beim Abkochen ihre grüne Farbe zu erhalten, lasse man sie in offenem Topfe rasch weich kochen.

Rasches Weichwerden eingemachter Bohnen, wie auch Stielmus. Eingemachte Gemüse — Bohnen und Stielmus — koche man ganz weich ab und wässere solche in heißem weichen Wasser so lange als nötig ist, ehe sie gestovt werden. Mit Salz oder Salzpökel eingemachte Gemüse werden sehr schnell weich, wenn sie aus dem Faß genommen, unabgewaschen mit kochendem Wasser abgekocht werden. Das Wasser wird erst gewechselt, wenn die Gemüse fast gar sind. Hat man kein weiches Wasser zum Kochen, so muß nötigenfalls etwas doppelt-kohlensaures Natron zugesetzt werden, indessen so wenig wie möglich, nur eine Messerspitze voll.

Wenn Bindungsmittel hinzugefügt werden. Das Abrühren einiger Gemüse mit Mehl oder Eidotter darf erst dann geschehen, wenn solche völlig gar geworden sind.

Verfahren beim Anbrennen. Beim Anbrennen des Gemüses — was niemals vorkommen sollte — darf kein Wasser in den Topf gegossen, noch darin gerührt werden; am besten ist es in solchem Fall,

das Gemüse möglichst schnell in ein Geschirr zu schütten (das im Topfe hängenbleibende aber zurückzulassen), in dem gereinigten Topf Wasser mit Fett und etwas Salz rasch zum Kochen zu bringen und das Gemüse zum ferneren Kochen hineinzuschütten. Sollte dieses aber schon gar geworden sein, so lasse man ein Stück Butter oder Fett heiß werden, mache etwas Mehl darin recht gar, rühre Fleischbrühe oder Wasser hinzu, auch etwas Salz, wenn es fehlen sollte, und schwenke das Gemüse darin durch.

Einige besondere Bemerkungen. Noch ist es eine Hauptbedingung, alle Gemüse völlig weich und saftig zu kochen und sie nicht durch Umrühren breiig zu machen. Wird zur angegebenen Zeit Fett und Salz dazu gethan, so bedarf es nicht des Umrührens, da die Gemüse beides gleichmäßig in sich aufnehmen. Wieviel Zeit zum Garwerden jedes Gemüses erforderlich ist, läßt sich nicht genau bestimmen, indem dies gar zu sehr von der Qualität, Portion, sowie auch vom Feuer abhängt; indes bin ich gern den ausgesprochenen Wünschen entgegengekommen, bei den einzelnen Rezepten das Zeitmaß in etwa zu bestimmen. Da jedoch nach großer Dürre, wie sie in einzelnen Jahren vorkommt, Gemüse und Kartoffeln eines längeren Kochens bedürfen, so werde solches berücksichtigt.

Ich rechne bei dieser Angabe von der Zeit an, wo das Wasser zum Gemüse kocht; ferner auf ein regelmäßiges Feuer, wie es beim Kochen nötig ist; auf mittelmäßig große Portionen, sowie auch darauf, daß das Gemüse teilweise in den Topf gegeben und jedesmal wieder zum Kochen gebracht wird.

Bei der Zubereitung solcher Gemüse, die wie z. B. Stielmus, Spinat, Melde, Wirsing ꝛc., beim Abkochen gar gemacht werden, braucht man nicht bis zum letzten Augenblick mit dem Abkochen desselben zu warten, man kann sie ohne Nachteil, und wären es auch einige Stunden, bis zum Aufstoven hinstellen.

Aufwärmen. **Brauner Kohl** und **Sauerkraut** können sehr gut aufgewärmt werden, doch darf man solche ebensowenig nach dem Ausfüllen als während des Heißmachens zudecken.

Anrichten. Endlich sei noch ein Wort über das Anrichten bemerkt: Nur die Spinat ähnlichen Gemüse werden beim Anrichten in der Schüssel mit einem Messer glatt gestrichen und zwar nach der Mitte hin ganz wenig erhöht, wobei man sie mit einer Gabel verzieren kann. Die übrigen Gemüse ordne man ansehnlich mit einer Gabel, ohne sie anzudrücken, und sorge dafür, daß der Rand sauber abgewischt und die Schüssel heiß aufgetragen werde.

2. Skorzoneren oder Schwarzwurzeln. Man reinigt die Wurzeln nach A. Nr. 64. Nachdem setzt man sie mit Fleischbrühe und Butter aufs Feuer und läßt sie in kurzer Brühe bei späterem Hinzugeben des Salzes, was nicht zu viel sein darf, gar und weich kochen. Eben vor dem Anrichten gibt man gestoßenen Zwieback*) oder gelbgeschwitztes Mehl und nach Belieben Muskatblüte daran.

Auch mit Kalbfleisch zu Frikassee gekocht (siehe Fleischspeisen) liefern die Skorzoneren ein wohlschmeckendes Gericht.

Man darf zum Kochen dieser Wurzeln keine metallenen Geschirre nehmen, da sie darin ihre Weiße verlieren würden.

Frikandeaus, farcierte Kalbfleischwurst, junge Hühner, Kalbfleisch-Koteletts, gebratene Zunge können als Beilage dazu gegeben werden, auch gestovte Frikandelle ist besonders wohlschmeckend dazu, ebenso gekochtes Rindfleisch.

3. Auf andere Art. Man richtet die Wurzeln wie oben angegeben vor, kocht sie in kochendem Wasser, einem Löffel Weinessig und Salz weich ab und schüttet sie auf einen irdenen Durchschlag; dann schwitzt man ein Stück Butter mit einem Eßlöffel Mehl gelb, zerrührt es mit Fleischbrühe, gibt etwas Essig und Muskatblüte dazu, stovt die Wurzeln darin auf und rührt sie vor dem Anrichten mit Eidotter ab.

Oder sie werden in nicht zu stark gesalzenem Wasser weich abgekocht und nach dem Ablaufen auf einem irdenen Durchschlag, in einer dicklichen Spargelsauce durchgerührt.

Beilagen sind dieselben.

4. Rosenkohl (Brüsselerkohl). Die grünen geschlossenen Rosen (Knospen) werden abgepflückt, die welken Blätter nebst den harten Knoten am Stiele abgeschnitten, doch so, daß die kleinen Rosen ganz bleiben, in kochendem Wasser und Salz rasch gar abgekocht, mit dem Schaumlöffel auf einen Durchschlag gelegt, damit sie nicht zerfallen, und schnell zugedeckt, damit sie heiß bleiben. Vor dem Anrichten werden sie mit einem Stück Butter, Salz und Muskatnuß auf ein gelindes Feuer gesetzt, wenn sie erhitzt sind und die Feuchtigkeit verdampft ist, einige Löffel voll ziemlich kräftige weiße Sauce daran gethan und damit durchgeschwenkt. Am besten schmeckt der Rosenkohl, wenn er rasch abgekocht und von Wasser frei ist, nur mit reichlich Butter und

---

*) Zwieback, der gestoßen zu Gemüsen und Fleischspeisen verwandt werden soll, darf nicht zuckerhaltig sein; ist dies der Fall, so verwende man statt dessen geriebenes Weißbrot.

etwas Salz, Muskat und wenig Semmelkrumen zum Kochen gebracht und mehrmals umgeschwenkt wird. Länger kochen darf er nicht.

Zeit des Kochens knapp $^1/_2$ Stunde.

Geräucherte oder gebratene Ochsenzunge, Saucissen, Koteletts, Croquettes à la Mode, feine Frikandellen, Plinsen mit Schinken gefüllt als Beilage.

5. Meerkohl. Die Heimat desselben ist der Strand des Meeres; außerdem wird er nur in Treibhäusern und Mistbeeten gezogen. Die langen Auswüchse, welche den Rippen unseres Weißkohls gleichen, liefern das Gemüse. Man putzt den Meerkohl rein, bindet ihn wie Spargel zusammen, kocht denselben wie diesen und serviert ihn mit einer dicklichen Buttersauce oder mit einer Spargelsauce.

6. Sprossen von grünem oder braunem Winterkohl. Nachdem dieselben (im Frühjahr) verlesen und gewaschen, werden sie in Bündchen gebunden, in Wasser und Salz abgekocht und auf einen Durchschlag gelegt. Die Fäden werden alsdann mit der Schere durchgeschnitten und entfernt, die Bündchen auf einer heißen Schüssel angerichtet, mit feingestoßenem Zwieback und Muskatnuß bestreut und saure Eiersauce dazu gereicht.

Man kann diesen Kohl auch wie Rosenkohl zubereiten, auch nach Belieben etwas Essig daran geben. Zum Kochen gehört dieselbe Zeit wie in Nr. 4.

Rauchfleisch, Frikandellen, Bratwurst, gefüllte Kalbsbrust, Leber, Nierenschnitten, gebackene Eier, Rührei, Eierkuchen und Plinsen passen dazu.

7. Kümmelkohl. Derselbe wird gut gewaschen und mit etwas Soda weich abgekocht, auf dem Durchschlag mit Wasser übergossen und mit dem Schaumlöffel ausgedrückt. Danach lasse man gutes Fett heiß werden, etwas Mehl darin gelb schwitzen, mache es mit kochendem Wasser zu einer sämigen, kurzen Brühe, gebe Salz und etwas Muskatnuß hinzu, stove den Kohl darin und rühre ihn mit einem Stückchen Butter durch.

Es werden gebratene Kartoffeln dazu gegeben. Als Beilage paßt jedes beliebige Fleisch.

Auch wird der Kümmelkohl wohl mit einem Stückchen Speck gekocht. Man bringe dieses eine Weile vorab aufs Feuer, gebe den nicht abgekochten Kohl lagenweise mit etwas Hafergrütze und Salz durchstreut hinzu, und koche ihn weich und kurz ein.

8. Hopfen. Die ganz jungen Sprossen von Hopfen, welche noch weiß in der Erde liegen, werden verlesen, in kleine Bündchen gebunden

und in Wasser und Salz gar gekocht, alsdann auf einen Durchschlag gelegt, die Fäden mit der Schere durchgeschnitten und entfernt. Dann werden dieselben angerichtet, nach Belieben Muskatnuß darüber gestreut und mit einer säuerlichen Sauce, z. B. Eiersauce, zu Tisch gegeben.

Es genügt $^1/_4$ Stunde zum Weichwerden.

Als Beilage: gebackene Fische, Koteletts, Rauchfleisch, Rühreier, Omeletten von Fleischresten.

9. Schmalz- oder Butterkohl. Dieser so sehr einträgliche Kohl, welcher ein sehr gesundes und angenehmes Gemüse liefert, verdient allgemein kultiviert zu werden.

Die Blätter werden gut gewaschen, auf einem Küchenbrett fein geschnitten, indem man eine Handvoll fest zusammenhält, und in reichlichem Wasser weich abgekocht. Das Starke dieses Kohls im Sommer wird dadurch entfernt, daß man ihn nach dem Abkochen eine Weile in Wasser setzt. Alsdann wird er auf einen Durchschlag geschüttet, mit dem Schaumlöffel stark ausgedrückt und auf zweierlei Weise zubereitet.

Erstens schwitzt man in einem Stück heiß gemachter Butter etwas Mehl gelb, zerrührt es mit kochendem Wasser, gibt Salz hinzu, stovt das Gemüse darin, rührt beim Anrichten etwas Sahne durch und richtet es mit einem Schüsselchen abgekochter Kartoffeln und beliebigem Fleisch an. Es passen Schinken, Rauchfleisch, gebratene Leber, Bratwurst, Frikandellen und dergl. dazu.

Zweitens wird ein Stückchen Speck gekocht und die Brühe zum Kohl angewendet, oder es wird Wasser mit Fett und Salz zum Kochen gebracht, Kartoffeln hineingegeben und der abgekochte Kohl darauf gelegt. Sobald die Kartoffeln gar sind, wird das Gemüse, welches saftig gekocht sein muß, durchgerührt. Sollte dasselbe durch die Kartoffeln nicht sämig genug geworden sein, so rühre man 1—2 roh geriebene Kartoffeln durch, welches überhaupt bei dieserartig gekochten Gemüsen ein vorzügliches Bindungsmittel ist.

Zeit des Kochens $1^1/_2$ Stunde.

10. Spinat. Der gut verlesene Spinat wird drei- bis viermal in reichlichem Wasser gewaschen, was am besten in einem tiefen Geschirr geschieht. Dann wird derselbe, damit er seine grüne Farbe behalte, nur 8—10 Minuten in brausend kochendem Wasser mit Salz offen abgekocht, sogleich in kaltes Wasser gethan, auf einen Durchschlag geschüttet, mit dem Schaumlöffel stark ausgedrückt und fein gehackt. Danach läßt man etwas Nierenfett heiß werden, rührt wenig

Mehl oder Semmelkrumen eine Weile darin durch, gibt den Spinat nebst Muskatnuß und etwas Butter hinein und läßt ihn unter öfterem Umrühren mit dem vielleicht noch fehlenden Salz und wo nötig mit etwas Fleischbrühe oder Wasser gut durchkochen.

Bei einem feineren Essen können um die sauber angerichtete Spinatschüssel halbhart gekochte Eier, ungeteilt, eins neben dem andern aufgestellt werden, so daß die Spitze in die Höhe kommt; zwischen je 2 Eier setzt man ein Stück gekochte Zunge, welche zuvor eingesalzen war. Oder man belegt die Schüssel mit in Butter gebratenen Weißbrotstreifchen und gibt Spiegeleier dazu, oder man garniert sie mit hart gekochten, der Länge nach in Viertel geschnittenen Eiern. Die Kartoffeln werden dazu gebraten, für gewöhnlich gekocht.

Zeit der Zubereitung $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde.

Omeletten, Koteletts, Croquettes à la Mode, Frikandeaus, Saucissen, gebratene und geräucherte Ochsenzunge, Beignets von Fisch, gebackene Schellfischschwänze, Nierenschnittchen, Würstchen von Schweinefleisch, Plinsen mit Schinkenfarce (Abschnitt K.) als Beilagen.

11. Spinat auf sächsische Art. Man koche den Spinat in gesalzenem Wasser mit einer Zwiebel ab, hacke ihn mit einigen von Haut und allen Gräten befreiten Sardellen ganz fein, lasse etwas Mehl in gelbgemachter Butter bräunen, rühre so viel Fleischbrühe, als nötig ist, hinzu, lasse den Spinat darin gut durchkochen und garniere die angerichtete Schüssel wie im Vorhergehenden mit Eiern.

12. Gemüse von Spinatstengeln. Ist der Spinat in Samen gegangen und nicht mehr für die Küche brauchbar, so liefern die abgestreiften und wie Stielmus feingeschnittenen Stengel ein wohlschmeckendes Gemüse. Es wird dasselbe weich abgekocht, etwas gewässert, stark ausgedrückt und wie Blumenkohl (Nr. 48) gestovt.

Zeit der Zubereitung 1 Stunde.

13. Englischer oder immerwährender Spinat. Die Blätter werden, so lange sie weich sind, abgeschnitten, tüchtig gewaschen, nach dem Abkochen gewässert und gehackt, übrigens wie Spinat zubereitet, auch können dieselben Beilagen dazu gegeben werden.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

14. Portulak. Es wird ein Stück Butter geschmolzen, worin etwas gestoßener Zwieback oder geriebenes Weißbrot gelb gemacht wird, dann werden die abgeschnittenen und gewaschenen Blätter des Portulaks darin durchgeschwitzt, so viel Bouillon oder Wasser, als nötig ist, dazu gegeben und mit etwas dicker Sahne oder einem Eidotter abgerührt.

Zeit des Kochens kaum 1/4 Stunde.

Man gibt gebratene oder gekochte Kartoffeln dazu. Beilagen wie beim Spinat. Auch kann man dieses Gemüse zum Garnieren bei jeder Art von Suppenfleisch anwenden.

15. Eiskraut (Mesembrianthemum crystallinum). Das Eiskraut ist eine wunderschöne Zierpflanze des Gartens und liefert zugleich ein feines Frühlingsgemüse. Die Blätter samt Stielen, so weit diese weich sind, werden nur eben abgekocht, nicht gehackt, mit frischer Butter, worin etwas gestoßener Zwieback gelb gemacht wird, mit Salz und etwas Muskatnuß oder Muskatblüte gestovt und nebst gebratenen Kartoffeln angerichtet.

Zeit des Kochens wie bei Portulak.

Beilagen: geräucherter Lachs, Beignets von Fisch, Saucissen, Croquettes, Koteletts, Würstchen von kaltem Kalbsbraten, Sommerwurst, roher Schinken, Plinsen mit Schinken gefüllt, gesalzene Zunge.

16. Pet-sai oder chinesischer Kohl. Derselbe wird wie Rosenkohl (Nr. 4) zubereitet, mit denselben Beilagen nebst gebratenen Kartoffeln gegeben.

17. Römischer Bindsalat, Spargelsalat, Sommerendivien. Im Juli, wo die geschlossene Blätterkrone sich ausdehnt, wird die Pflanze abgeschnitten und werden die Blätter verlesen wie Salat, indem man nur die gelben nimmt und wie Kohl kocht. Um auch aus den dicken Stengeln (sogenannten Strünkchen) ein wohlschmeckendes Gemüse zu bereiten, läßt man die Pflanze aufschießen, gebraucht sie aber, ehe sich Blütenknospen zeigen. Die fleischigen Stengel werden abgeschält, in Scheiben, wie Gurken zum Salat, geschnitten, in gesalzenem Wasser gar gekocht und mit einer Spargelsauce (Abschn. R.) serviert, weshalb die Pflanze auch Spargelsalat genannt wird.

Eine andere Zubereitung besteht darin, daß man die abgeschälten Strünkchen in nicht zu dünne Scheiben schneidet, nachdem sie mit Salz gar abgekocht sind, Butter mit wenig Mehl gelblich schwitzt, mit saurer Sahne oder frischer Milch zu einer etwas sämigen Sauce rührt, mit Muskatnuß etwas würzt und die Strünkchen darin durchstovt.

Die beim Blumenkohl bemerkten Beilagen sind alle passend, auch kleine Fleischpolster.

18. Mangold oder römischer Kohl. Unter den vielfarbigen Sorten des Mangold ist der mit weißlich grünen Blättern der beste. Derselbe kann sowohl zu einem feinen Gemüse dienen, als auch für den

gewöhnlichen Tisch zubereitet werden. Die jungen, weichen Blätter kocht man wie Spinat, doch müssen sie nach dem Abkochen gewässert werden. Sind solche nicht mehr zart, so wird das Kraut von den Rippen abgestreift, letztere werden dünn abgezogen, in fingerlange Stücke geschnitten, in gesalzenem kochenden Wasser weich gekocht und wie Blumenkohl (Nr. 48) gestovt, oder auch mit einer dicklichen Spargelsauce (Abschnitt R.) gegessen. Das abgestreifte Kraut wird abgekocht, gehackt, mit Kartoffeln, Salz und etwas ausgebratenem Speck nicht zu steif gekocht.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

Zum Mangold, wie Spinat zubereitet, können die bei demselben bemerkten Beilagen gegeben werden; wie Blumenkohl (Nr. 48) gekocht, passen die Beilagen wie zum Blumenkohl.

19. Melde (Melle). Dieselbe wird abgekocht, mit dem Schaumlöffel auf dem Durchschlag stark ausgedrückt und ihrer Bitterkeit wegen eine Stunde lang in reichlich kaltes Wasser gestellt, wodurch sie sehr verfeinert wird. Stark ausgedrückt stovt man sie mit wohl zubereitetem Nierenfett, worin vorab eine feingeschnittene Zwiebel und etwas Mehl gelb gemacht wird, gibt etwas Wasser, Salz und nach Belieben Muskatnuß hinzu, läßt die Melde eine Weile darin stoven und rührt ein Stückchen Butter durch. Auch kann man nach dem Ausdrücken der mit Salz abgekochten Melde dieselbe mit einer Gabel auflockern, heiß anrichten und eine recht heiße schmackhafte Eiersauce (Abschn. R.) nebst abgekochten Kartoffeln dazu geben. Daneben ist nach dem Wässern eine Zubereitung wie Spinat zu empfehlen.

Beilagen wie zu Sauerampfer Nr. 21.

20. Hederich. Der Hederich wächst im Frühjahr als Unkraut in den Gärten und Feldern, ist jedoch, jung zubereitet, ein sehr zu empfehlendes Gemüse. Derselbe wird wie Melde oder auch wie Spinat gekocht.

Es passen dazu Beilagen aller Art.

Zeit des Kochens $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde.

21. Sauerampfer. Die größeren frischen Blätter werden von den Stielen abgestreift und letztere entfernt. Danach wird der Sauerampfer mehreremal in vollem Wasser gewaschen und gespült, da er sehr leicht etwas Sandiges behält, mit kaltem Wasser aufgesetzt und vor dem Kochen, weil er sonst zu weich wird, auf einen Durchschlag geschüttet. Nachdem die Säure in kaltem Wasser ausgezogen und der Sauerampfer auf einem Durchschlag gut abgelaufen und mit dem Schaumlöffel fest ausgedrückt ist, schwitzt man Butter und etwas Mehl, gibt ein paar Tassen süße Sahne oder Milch, mit 1—2 Eidottern

gerührt, Salz und Muskatnuß dazu und läßt denselben darin durchkochen. Die kurze Brühe muß gerundet sein, darf nicht wässerig hervortreten. Die Schüssel wird mit in Butter gebratenen Weißbrotstreifchen bedeckt.

Zeit der Zubereitung $^1/_2$ Stunde.

Beilagen: Koteletts, Zunge, Rauchfleisch, gekochter Schinken, Leber, Nierenschnittchen, Omelette von Fleischresten.

22. Frische Morcheln mit Krebsen. Neben Morcheln, die man nach A. Nr. 21 zubereitet, kocht man zugleich Krebse in brausend kochendem Wasser mit Salz gar, macht die Schwänze aus den Schalen und bricht das Fleisch aus den Scheren. Dann gibt man geriebene Semmel, Muskatnuß, Pfeffer und Salz zu den Morcheln, sowie auch vor dem Anrichten die Krebsschwänze und das Scherenfleisch.

23. Morcheln. Sollen die Morcheln zur Garnierung eines Ragouts dienen, wozu sie vorzüglich sind, so werden sie, ist es ein pikantes Ragout, mit Wein, Butter und Jus eine halbe Viertelstunde lang gekocht; ist das Ragout nicht so pikant, so nimmt man anstatt Wein Bouillon.

24. Spargel zu kochen. Der Spargel wird vom Kopf zum Fuße hin dünn abgeschält und, so weit er hart ist, abgeschnitten; besser noch geht das Abschälen auf folgende Weise: Man sticht mit einem spitzen Messer am Fuße unter der dicken Schale hinauf und nimmt sie, ringsum geschält, mit einemmale weg. Bei einiger Übung ist man rasch damit fertig. Dann wird der Spargel gewaschen, in Bündchen gebunden (die Köpfe müssen gleichstehen und die untern Enden gerade geschnitten sein), in reichlich kochendem Wasser mit dem nötigen Salz mäßig stark gekocht, weil sonst die Köpfe zerkochen. Nachdem er weich geworden, werden die Bündchen auf eine heißgemachte Schüssel gelegt und, nachdem die Fäden mit einer Schere durchgeschnitten und entfernt sind, zierlich angerichtet.

Man gebe dazu eine Spargelsauce (Abschn. R.) oder geschmolzene heiße Butter und gehackte Dotter hart gekochter Eier, doch jedes besonders; und als Beilage Fricandeaus, Koteletts, gebratene Hähnchen, Kalbsbraten, geräucherten Lachs, Sommerwurst, rohen Schinken, Rühreier.

Ist der Spargel frisch und dick, so bedarf er, vom Kochen an, 1 Stunde. Kann derselbe nach dem Kochen nicht bald zur Tafel gebracht werden, so thut man besser, bis zur Anrichtezeit die Bunde im Durchschlag auf heißes Wasser zu stellen. Im Wasser verliert der

Spargel allen Geschmack. Spargelköpfe zum Fritassee, 4 Cmtr. breit abgeschnitten, werden in 1/4 Stunde weich.

Anmerk. Wenn der Spargel gut und ganz frisch ist, so verwerfen manche Spargelfreunde das Abziehen; man verfahre dabei nach Belieben.

25. Gestovter Spargel. Man schneide den geschälten Spargel zweimal durch, lege die Köpfe zurück und koche das übrige halb gar ab, weil diese Stücke leicht etwas Bitteres haben; alsdann lasse man Fleischbrühe mit einem reichlichen Stück Butter, wenig Muskatblüte und etwas Salz kochen, gebe den sämtlichen Spargel hinein und koche ihn langsam weich. Kurz vor dem Anrichten gebe man etwas gestoßenen Zwieback dazu und rühre die Brühe mit Eidottern ab. Das Spargelgemüse wird nun zierlich angerichtet, mit Semmelklößchen garniert und die sehr sämige Brühe darüber verteilt.

Beilagen, mit Ausnahme der Rühreier, wie oben.

Zum Kochen 1—1 1/2 Stunde.

26. Spargel mit jungen Wurzeln (Möhren). Eine beliebige Menge früher Karotten (Möhren) reibt man mit Salz ab, wäscht und putzt sie rein und schneidet sie 1—2 mal durch. Dann werden sie gleichzeitig mit ebensoviel geschnittenem Spargel, wie in letzter Nummer, gekocht, jedoch ohne Eidotter. — Beilagen dieselben.

27. Leipziger Allerlei. Dieses Gericht schmeckt am besten in der Spargelzeit. Man nimmt von jedem der folgenden Frühgemüse eine gleiche Menge und kocht jedes einzelne gar — Spargel in Wasser mit etwas Salz — kleine Karotten in Rindfleischbrühe — Schoten oder Erbsen in etwas Wasser mit einem kleinen Stückchen Butter — Kohlrabi in Wasser mit wenig Salz und ebenso den Blumenkohl. Ist dies alles gar, so richtet man es sorgfältig in der Schüssel an, so daß der Blumenkohl oben liegt, und verteilt dazwischen Krebse, was sich sehr hübsch ausnimmt. Man kann nun die Krebsnasen mit dem Fleisch der Krebse und dem Teig von Semmelklößchen vermischt füllen, auch dürfen Morcheln nicht fehlen, siehe Allgemeine Vorbereitungsregeln A. Nr. 21. Man übergießt das Ganze mit einer Buttersauce, vermischt mit Krebsbutter und 4 Eidottern.

28. Rübstiel (Stielmus). Von den Blättern der schnell aufgeschossenen Rüben wird das junge Laub abgestreift, die Stengel werden gut gewaschen, fein geschnitten und weich abgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit dem Schaumlöffel möglichst stark ausgedrückt. Sollte der Rübstiel nicht ganz jung mehr sein und schon etwas Bitteres haben, so setzt man ihn nach dem Abschütten eine

Zeitlang in Wasser. Dann wird gute Butter mit etwas Mehl durchgeschwitzt, frische Milch, etwas Muskatnuß und Salz, auch noch ein Stückchen Butter dazu gegeben und der Rübstiel eben darin durchgekocht. Ein längeres Kochen bringt die Sauce zum Gerinnen, auch darf diese weder klar hervortreten, noch das Gemüse einem Mehlbrei gleichen.

So lange der Rübstiel noch jung ist, können die ganzen Blätter auch unabgestreift wie Spinat, oder nach dem Abkochen wie oben zubereitet werden; es liefert derselbe dann ebenfalls ein feines und angenehmes Gemüse.

Beilagen: Koteletts, Eskalopes, Frikandellen, gekochter oder roher Schinken, Nierenschnitten, Würstchen von Schweinefleisch u. dgl.

29. Rübstiel mit Kartoffeln für einen gewöhnlichen Tisch. Es wird ein Stückchen geräucherter Speck oder anderes Schweinefleisch etwa 1 Stunde vorab gekocht, Kartoffeln in die Brühe gethan, das Fleisch nebst dem weich abgekochten und ausgedrückten Rübstiel und Salz auf die Kartoffeln gelegt und dies alles recht weich gekocht. Dann wird das Fleisch herausgenommen und das Gemüse nach Verhältnis der Quantität mit 1—3 roh geriebenen Kartoffeln durchgerührt, wodurch es recht sämig wird und zugleich einen schönen Glanz erhält, doch darf es nicht zu trocken gekocht werden. Hat man etwas Milch oder übrig gebliebene Milchsuppe stehen, so kann man einige Obertassen voll durchkochen lassen. Mit Brühe von Rauch- oder Pökelfleisch kann ebenfalls sehr gut der Rübstiel gekocht werden.

Ferner kann man auch, statt Fleisch darin zu kochen, geräucherten rohen Speck scheibenweise zu Portionen schneiden, in einer Pfanne auf nicht zu starkem Feuer gelblich braten, von dem ausgelassenen Fett, soviel als nötig ist, zum Gemüse anwenden und den Speck dazu geben. Es ist dies nicht allein vorteilhaft, sondern es wird von manchen abwechselnd vorgezogen.

30. Junge Wurzeln (Möhrchen). Die ersten Wurzeln werden nur leicht geschabt, sind sie sehr jung, statt dessen mit einem groben Küchentuche stark abgerieben, nicht durchgeschnitten, recht rein gespült, doch nicht in Wasser gelegt. Alsdann werden sie mit kochendem Wasser, Butter und wenig Salz (sie können sehr leicht versalzen werden) am besten in einem Bunzlauer Geschirr in kurzer Brühe weich gekocht. Vor dem Anrichten wird etwa eine Messerspitze Mehl angestäubt und die Möhrchen mit feingehackter Petersilie durchgeschwenkt.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

Beilagen: Koteletts verschiedener Art, gebratene Frikandelle, gebratene Saucissen, geräucherte und gesalzene Zunge.

31. Junge Wurzeln mit Erbsen. Erstere werden wie vorstehend angegeben, mit kochendem Wasser und Butter aufs Feuer gebracht. Dann gibt man die ausgehülsten Erbsen dazu, nimmt von jedem Gemüse die Hälfte und verfährt übrigens wie bei den Wurzeln. Man kann kurz vor dem Anrichten einige Semmelklöße hineingeben, wobei man dann aber für reichliche Brühe sorgen muß, die mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl etwas gebunden gemacht wird.

32. Junge Erbsen. Man läßt Wasser mit reichlich Butter kochen, gibt die frisch ausgeschoteten Erbsen nach und nach hinein, während man die Brühe jedesmal wieder kochen läßt. Erbsen müssen reichlich Brühe haben und rasch kochen; ein zu langsames, ebenso ein zu langes Kochen oder ein längeres Hinstellen, nachdem sie gar geworden, benimmt denselben ihren angenehmen Geschmack. Kurz vor dem Anrichten thut man etwas Salz — jedoch nur wenig, weil Erbsen, sowie auch Wurzeln sehr leicht versalzen werden — und wenn sie nicht Süße genug haben, ein Stückchen Zucker hinzu, rührt sie darauf mit feingehackter Petersilie und messerspitzenweise mit etwas in Wasser zerrührter Stärke oder Mehl durch, ein Theelöffel voll reicht schon hin für 4 Personen. Auch kann man statt des Anrührens, sobald die Erbsen kochen, etwas Mehl mit Butter kneten, ein Klößchen aufrollen und zu den Erbsen legen. Es löst sich dieses nach und nach auf, macht die Brühe etwas sämig und gibt den Erbsen einen angenehmen Geschmack. Bei hinlänglicher Brühe können zuletzt Schaum- oder Semmelklößchen darin gekocht werden, deren Zubereitung man unter den Klößen (Abschn. O.) findet.

Ein zweites Verfahren zum Kochen junger Erbsen besteht in folgendem: Man läßt ein Stück Butter zergehen, schüttet die Erbsen hinein und läßt sie unter öfterem Umschwenken $^1/_4$ Stunde damit schwitzen. Alsdann gießt man etwas kochendes Wasser hinzu und verfährt wie oben.

Auch werden die Erbsen wohl mit Wasser und dem nötigen Salz weich abgekocht, abgegossen und mit gehackter Petersilie und reichlich Butter durchgeschwenkt.

Teils die Schüssel zu verzieren, teils das Gemüse zu verfeinern, kann man die Erbsen mit Krebsschwänzen oder mit Beignets von Fisch garnieren. — Zeit des Kochens ungefähr 1 Stunde.

Als Beilage: Gebratene Hähnchen (Kücken), Kalbskoteletts, Croquettes à la Mode, Klops, Sommerwurst, roher Schinken, Zunge, warm

und kalt, geräucherter Lachs, gebackener Aal, Seezungen und andere recht kroß gebackene Fische.

Anmerk. Die Erbsen müssen, wenn sie nicht das Feine und Aromatische verlieren sollen, frisch gepflückt, namentlich aber kurz vor dem Kochen und in keinem Falle schon abends vorher ausgehülst werden.

Unter den vielen bekannten Sorten dürfen wir mit Recht der englischen Mark- oder Rittererbse den Vorzug geben, da sie neben ihrem süßen angenehmen Geschmack schnell weich wird, auch nicht wie andere Erbsen bald nach dem Kochen einen starken Geschmack annimmt, ungewöhnlich lange weich bleibt, und selbst wenn sie schon hart zu sein scheint, noch gekocht werden kann.

33. Junge Erbsen mit Krebsen (ein Stettiner Gericht). Man entschote junge Erbsen, lasse Fleischbrühe mit einem Stück Butter kochen und die Erbsen darin fest zugedeckt weich werden. Zugleich koche man Krebse mit Salz gar, nehme von der Hälfte die abgeschälten Schwänze, auch das Fleisch aus den Scheren, schneide es in Scheiben und lege es zurück. Wenn die Erbsen beinahe weich sind, gebe man Salz, Muskatnuß, Zucker, etwas in Butter geschwitztes Mehl daran, rühre zuletzt feingehackte Petersilie und das Krebsfleisch durch, lege die Krebse um den Rand der Schüssel, die Scheren nach außen, und richte die Erbsen darin an.

Den lebendigen Krebsen vermittelst der Schwanzflosse den Darm auszuziehen, ist unerlaubte Tierquälerei. Nach dem Kochen löst man erst den dunkelfarbigen dünnen Darm, welcher unter einer dünnen Fleischlage auf dem Schwanze herunter liegt, aus.

34. Junge Erbsen mit Hähnchen und Krebsen anzurichten. Man schäumt die Hähnchen in Wasser und Salz gut aus, gibt ein Stück Butter hinein und läßt sie langsam weich kochen. Wenn die Brühe schon etwas kräftig geworden, setzt man in einem andern Topfe ein reichliches Stück Butter auf, schüttet die entschoteten Erbsen hinein und läßt sie zugedeckt darin eine Weile dämpfen, indem man sie zuweilen durchrührt. Dann füllt man von der Hühnerbouillon hinzu, läßt die Erbsen weich kochen, rührt etwas feingehackte Petersilie durch und macht die Brühe mit einigen Eidottern, die man mit einem Löffel Wasser anrührt, sämig. Zugleich hat man Krebsnasen, Klöße und Krebsbutter nach A. Nr. 28 u. 29 angefertigt, richtet die Hähnchen an, die Erbsen rund herum, legt die Klöße und Krebsschwänze in zierlicher Ordnung darauf, gibt Krebsbutter (A. Nr. 29) darüber hin und garniert die Schüssel mit den Krebsnasen.

Zeit des Kochens wie bei dem vorigen Gemüse.

35. Junge Erbsen mit Stockfisch (ein sächsisches Gericht). Die Erbsen werden in Fleischbrühe und Butter weich gekocht, dann wird etwas gelbgeschwitztes Mehl und das nötige Salz hinzugefügt und demnächst der Stockfisch mit feingehackter Petersilie durchgerührt. Das Gemüse darf nicht in zu langer Brühe gekocht werden, da durch Beimischung des Stockfisches etwas Brühe entsteht. — Derselbe werde früh genug vorgerichtet und zubereitet, wie es bei den Fischen bemerkt worden, alsdann von Haut und Gräten befreit, in Stückchen zerpflückt, ein reichliches Stück Butter gelb gemacht, der Stockfisch gut durchgerührt, ein wenig warm gestellt, aber nicht geschmort, und danach mit den Erbsen vermischt.

36. Zuckererbsen. Die kleine Salat-Zuckererbse ist die beste, die großschotige unschmackhaft. Sind die Fasern gut abgezogen, so werden sie tüchtig gewaschen, mit kochendem Wasser, Butter und Salz gekocht und zuletzt mit gehackter Petersilie und etwas zerrührter Stärke durchgeschwenkt.

Zeit des Kochens 1—$1^1/_4$ Stunde.

Rauchfleisch, Bratwurst, gebratene Leber, gebackener Fisch u. dgl. passen dazu.

37. Flügel- oder Spargelerbsen. Diese können nur ganz jung zubereitet werden. Nachdem die Fasern rein abgezogen und die Erbsen mit Salz weich abgekocht sind, was 1—$1^1/_4$ Stunde dauert, werden sie auf einen Durchschlag geschüttet und mit einer Spargel- oder säuerlichen Eiersauce zur Tafel gebracht.

Als Beilage: roher Schinken oder Sommerwurst, geräucherter Aal, Koteletts, Fricandeaus, Frikandelle, Nierenschnitten, gebackener Fisch u. dgl.

38. Ein Gesellschaftsgemüse von allerlei. Tauben oder Hähnchen werden in vier Teile geschnitten, in Wasser und Salz ausgeschäumt, dann gibt man ein Stück Butter, Muskatblüte, etwas geschwitztes Mehl dazu und läßt sie langsam kochen. Unterdes wird recht viel Spargel gut abgeschält, zweimal durchgeschnitten, auch Blumenkohl abgezogen, in Stücke zerschnitten und beides in Wasser und Salz halb gar gekocht. Dann schüttet man solches auf ein Sieb und gibt es zum völligen Garwerden zu den Tauben, nur sorge man, daß die Stücke ganz und ansehnlich bleiben. Darauf kocht man Krebse in kochendem Wasser $^1/_4$ Stunde, bricht sie aus den Schalen und macht von den Schalen der Schwänze und der Scheren nach A. Nr. 29 Krebsbutter. Die Krebsschwänze werden zurückgelegt; das Fleisch aus den Scheren wird fein gehackt mit Butter, wenig weißer Semmelkrume, 4 Eßlöffel Rahm,

1 Ei, etwas Muskat und Salz zu einer Farce gerührt. Hiermit füllt man einige Krebsnasen und kocht diese mit kleinen Fleisch- oder Weißbrotklößchen in Fleischbrühe gar. Das Geflügel mit den Gemüsen richtet man in einer Schüssel an, rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab, gibt ein wenig Zitronensaft, die Krebsschwänze und Klöße hinein, richtet solches zierlich über die Tauben an, garniert die Schüssel rund herum mit den Krebsnasen und gibt die Krebsbutter darüber hin.

Dieses Gemüse ist auch ohne Krebse, welche dasselbe zwar feiner, aber umständlicher machen, sehr zu empfehlen. Man kann zur Bereitung reichlich 2 Stunden rechnen.

39. Mairüben. Man schneidet die Rüben am besten in große Würfel oder nach Belieben in schmale Streifen, setzt sie mit kochender Fleischbrühe oder Wasser und Fett aufs Feuer, läßt sie bei späterem Hinzuthun von Salz weich kochen, gibt dann eine große oder kleinere Messerspitze zerrührte Stärke hinzu, oder stäubt seitwärts etwas Mehl in die Brühe und legt einige Stückchen Butter darüber hin. Wenn sie angerichtet sind, reibe man Muskatnuß darüber und gebe abgekochte Kartoffeln dazu.

Sind die Rüben aber etwas bitter, was mancher Boden und Dünger bewirkt, so werden sie vorher reichlich halb gar abgekocht. Man kann sie nach dem Abkochen auch wie Rübstiel oder Blumenkohl durchstoven; dann aber müssen sie weich abgekocht sein. Es gehört dazu, je nachdem sie zart sind, 1—$1^1/_4$ Stunde.

Auch mit Kartoffeln gekocht sind die Rüben angenehm. Nachdem dieselben zur Hälfte gar geworden, legt man die Kartoffeln von mittlerer Größe darauf, streut das nötige Salz darüber und läßt das Gemüse fest zugedeckt weich, doch nicht trocken kochen. Dann lege man gleichfalls einige Stückchen Butter darauf und richte das Gemüse, damit es nicht durch Umrühren breiig werde, am besten mit einem Schaumlöffel behutsam um.

Schweins- oder Hammelkoteletts und Bratwurst als Beilage.

Anmerk. Rüben, als ein wässeriges Gemüse, bedürfen zum Kochen viel weniger Wasser als alle andern Gemüse, worauf man Rücksicht nehmen muß.

40. Mairüben mit Hammelfleisch. Das Hammelfleisch wird in viereckige Ragoutstückchen zerteilt, gewaschen, mit nicht zu reichlichem Wasser und Salz ausgeschäumt, nach einer Stunde Kochens die Brühe durch ein Sieb gegossen, der Topf ausgewaschen und Fleisch nebst Brühe wieder zum Kochen gebracht. Dann kann man entweder das Fleisch in

der Brühe vollends weich werden lassen und die Rüben, wenn sie nicht bitter sind, unabgekocht, andernfalls halb gar mit einem Teil der Hammelbrühe gar kochen, indem man nach Belieben zugleich einige kleine Kartoffeln darauf legt; oder man schüttet die Rüben zum Hammelfleisch, kocht beides gar und richtet es zusammen an.

Das Hammelfleisch bedarf zum Garwerden, je nachdem es jung oder älter ist, $1\frac{1}{2}$—$2\frac{1}{2}$ Stunden.

41. Weiße Rüben mit Hammelkeule auf mecklenburgische Art. Das Hammelfleisch wird gut gewaschen, sorgfältig abgeschäumt und gekocht. Wenn es beinahe weich geworden, werden Rüben in länglich viereckige Stückchen geschnitten und, falls sie nicht bitter sind, unabgekocht nebst gestoßenem Kümmel, in ein Läppchen gebunden, hinzugethan und in der Fleischbrühe weich gekocht. Dann werden die Rüben mit etwas Mehl, welches in Fett geschwitzt ist, gebunden gemacht und mit dem Fleisch angerichtet.

42. Gemengtes Gemüse mit Hammelfleisch, auf englische Art. Die Brust eines jungen Hammels wird in Ragoutstückchen zerteilt, gehörig abgespült und in so vielem Wasser nebst dem nötigen Salz, als zum Kochen des Gemüses gehört, gut abgeschäumt. Unterdes werden abgefaserte Salatbohnen in fingergliedlange Stückchen geschnitten, Wirsing in halb eigroße Stücke geteilt, gelbe Wurzeln (Möhren) gut gereinigt, gewaschen und in Würfel geschnitten. Letztere werden nochmals tüchtig abgespült, zum Hammelfleisch gegeben, die beiden ersteren Teile aber vorher eine Weile abgekocht und dann gleichfalls dem Hammelfleisch beigefügt, das vielleicht noch fehlende Salz und etwas Pfeffer zugesetzt und dies alles, zugedeckt, gut weich, sämig und saftig gekocht, doch darf das Gemüse nicht breiig werden.

43. Große- oder Dickebohnen. Man nehme die Bohnen weich, aber nicht zu jung, entferne, wenn man die Schüssel recht fein zu haben wünscht, die grüngelben Keimdeckel, koche die Bohnen, ohne sie zu waschen, in reichlich brausend kochendem Wasser, wobei nach Nr. 1 auf das teilweise Hineinschütten aufmerksam gemacht wird, bei sorgfältigem Schäumen nicht zugedeckt, schnell, doch völlig weich, auch dann, wenn sie durchgestovt werden sollen. Es ist eine ganz irrige Meinung, daß die Bohnen im Durchstoven noch weicher würden. Nachdem sie zur Hälfte gar geworden, gebe man das erste Salz hinzu. Wenn sie ganz weich sind, schütte man sie in einen irdenen Durchschlag (in einem blechernen bekommen sie eine unangenehme Farbe), übergieße sie mit kochendem Wasser und bedecke sie schnell, wodurch sie ihre Weiße behalten; doch sorge man, daß sie recht heiß bleiben. Vor dem Anrichten werden

sie mit reichlich Butter und Petersilie durchgeschwenkt oder beim Anrichten mit geschmolzener Butter und Petersilie kochend heiß übergossen oder diese dazu gereicht.

Zeit des Kochens 1 Stunde.

Gekochter Schinken, halber Kopf, Schweinskoteletts, geräucherter Bauchspeck sind die beliebtesten Beilagen.

Anmerk. In Fällen, wo man die Bohnen besonders weiß zu haben wünscht, gieße man zum Abkochen derselben reichlich frische Milch ins Wasser, ehe die Bohnen hinein kommen. Thut man sie zum Abkochen in Wasser, bevor es vollständig kocht, oder ist das Feuer zu schwach, daß sie nicht wieder rasch zum Kochen kommen, so bleiben die Bohnen hart und würden sie noch so lange gekocht.

44. Auf andere Art. Geräucherter Speck wird in Würfel geschnitten, langsam ausgebraten und etwas Mehl darin gelb geschwitzt. Dann wird kochendes Wasser, ein Stückchen Butter und das nötige Salz hinzugerührt und die weich abgekochten und abgegossenen Bohnen nach Belieben mit gehackter Petersilie oder mit Kölle (Bohnenkraut) in kurzer Brühe rasch durchgestovt, wobei sie weder zerkochen noch entzwei gerührt werden dürfen. Auch kann man hierzu Speckscheiben (s. Rübstiel mit Kartoffeln Nr. 29) gelb braten, mit dem ausgelassenen Fett die Bohnen stoven und die Scheiben dazu geben.

Oder es wird ein Stück magerer Speck gekocht, das Fett abgefüllt, in einem andern Topf kochend heißt gemacht, etwas Mehl darin geschwitzt, Speckbrühe dazu gerührt, die Bohnen wie oben darin gestovt und mit dem Speck angerichtet.

45. Gestovter Kopfsalat. Man kann dazu schlechten Salat zweckmäßig benutzen. Derselbe wird gut verlesen und in vielem Wasser gehörig gewaschen, was am besten in einem tiefen Topfe geschieht, wo der Sand zu Boden fällt. Nachdem wird der Salat in reichlich kochendem Wasser mit ein wenig Natron weich abgekocht, auf einen Durchschlag geschüttet, 1 Stunde zum Ausziehen der Bitterkeit in Wasser gesetzt, ausgedrückt und fein gehackt. Alsdann wird gestoßener Zwieback oder etwas Mehl in feinem Fett gelb gemacht, ein wenig kochendes Wasser, ein Stückchen Butter, Salz und Muskatnuß dazu gegeben und der Salat darin durchgestovt.

Oder es wird guter Kopfsalat weich abgekocht, ausgedrückt, nicht gehackt, wie Rübstiel mit Milch durchgestovt.

Beilagen: Würstchen von kaltem Kalbsbraten, gebratene Leber, Koteletts, Nierenschnittchen, gebackener Fisch, Fleischomelette u. dgl.

46. Kohlrabi auf der Erde. Man schneide dieselben nach dem Abschälen und Waschen entweder in feine Streifen oder Scheiben, wobei

alle harten Stellen entfernt werden müssen, und koche sie in gesalzenem kochenden Wasser weich. Alsdann wird etwas Nierenfett oder Butter und Mehl geschwitzt, nach Geschmack frische Milch oder Fleischbrühe, nach Belieben Muskatnuß und Salz dazu gegeben und darin durchgestovt. Sind die Kohlrabi noch recht zart, so werden die Herzblätter fein geschnitten, ebenfalls, jedoch allein, abgekocht, mit Butter und Fleischbrühe durchgeschwenkt und die wie Blumenkohl gestovten und angerichteten Kohlrabi ringsumher damit garniert. Sind die Blätter nicht mehr zart genug, so können Saucissen oder Midderscheiben herum gelegt und Koteletts, Fricandeaus, Rouladen oder Klops dazu gegeben werden. — Man kann dabei auf $1^1/_2$ Stunde rechnen.

Anmerk. Die blauen Kohlrabi sind den weißen vorzuziehen, sie sind milder und werden nicht so leicht stockig als jene.

47. Gefüllte Kohlrabi (eine Mittelschüssel). Die Kohlrabi werden ganz rund geschält, eine Scheibe davon abgeschnitten, erstere mit einem Ausstecher becherartig ausgehöhlt und samt den abgeschnittenen Scheiben in kochendem und gesalzenem Wasser ein wenig abgekocht. Dann füllt man jeden Becher mit einer guten Kalbfleischfarce, bindet die Scheiben als Deckel darauf und setzt sie, den Deckel nach oben, in einen flachen Topf neben einander, gibt so viel kochende Fleischbrühe und ein reichlich Stück Butter, auch, wenn der Fleischbrühe Salz fehlt, solches dazu (die Kohlrabi müssen damit bedeckt sein), und läßt sie hierin gar kochen. Beim Anrichten setzt man sie vorsichtig auf eine Schüssel, schneidet die Fäden mit einer Schere ab, rührt etwas Kartoffelmehl oder Stärke an die Brühe, gibt wenig weißen Wein, Muskatblüte nach Belieben, Krebsbutter (A. Nr. 29) und einige Zitronenscheiben hinzu, rührt sie mit einigen Eidottern ab und richtet sie über die Kohlrabi an.

Man kann zur Bereitung dieses Gerichts zwei Stunden annehmen.

48. Blumenkohl. Man ziehe die Stengel des Blumenkohls gut ab, nehme mit einem spitzen Messer die kleinen Blätter heraus, lasse aber die Köpfe soviel als möglich ganz und lege sie in Wasser, damit, wenn etwa noch eine Raupe darin versteckt wäre, solche herauskomme. Alsdann wird derselbe in kochendem Wasser und Salz langsam mürbe gekocht und zum Ablaufen vorsichtig mit einem Schaumlöffel auf den Durchschlag gelegt, um die Köpfchen ansehnlich zu erhalten, und dann schnell zugedeckt. Beim Anrichten werden diese so gelegt, daß die Blume aufwärts steht, und wird dann eine dicke Krebssauce oder eine Sahnesauce darüber gegeben, wobei aber erst noch das herausgelaufene Wasser entfernt werden muß.

Am besten legt man den Blumenkohl zum Abkochen in eine Serviette, damit derselbe beim Herausnehmen nicht breche und gut ablaufe.

Saucissen, Ochsenzungen, roher Schinken, gebratene Kücken, gefüllte Kalbsbrust, geräucherter Lachs, Fricandeaus, Croquettes à la Mode oder Nierencroquettes, Würstchen von Schweinefleisch als Beilage.

Zeit des Kochens $1^1/_4$ Stunde.

49. Blumenkohl mit Parmesankäse. Nach dem Abkochen wird der erstere auf der dazu bestimmten Schüssel hübsch angerichtet, eine ziemlich dicke Sahnesauce mit einer Handvoll geriebenem Parmesankäse vermischt darüber gegeben, nachdem so viel geriebener Parmesankäse darüber gestreut, daß die Sauce verdeckt ist, mit zerlassener Butter überspritzt und in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe gebacken.

50. Artischocken. Sie werden kurz am Stengel abgeschnitten, die harten Blätter weggenommen, das Rauhe von den bleibenden Blättern abgeputzt und alsdann eine Weile in kaltes Wasser gelegt. Nachdem sie ungefähr 2—3 Stunden in gesalzenem Wasser abgekocht sind, nimmt man das Faserige heraus und gibt die angerichteten Artischocken mit der holländischen Sauce (Abschnitt R.) zur Tafel.

Beilage wie bei Blumenkohl.

51. Eierpflanze. Von den eiförmigen fleischigen Früchten von weißer und violetter Färbung sollen nur die weißen brauchbar sein, letztere werden für schädlich gehalten. Zum Gebrauch schneidet man sie der Länge nach in zwei Hälften, versieht sie mit einigen Einschnitten, wälzt sie in eine Mischung von geriebener Semmel, geschmolzener Butter, Pfeffer und Salz und brät sie etwas auf dem Rost oder in einer Pfanne. Auch werden sie in Scheiben geschnitten, mit Salz und wenig Pfeffer gewürzt und in Butter leicht gebraten.

Es paßt dazu jede feine Beilage.

52. Salat- oder Spargelbohnen. Nr. 1. Vorab sei bemerkt, daß vielleicht kein Gemüse so sehr dazu geneigt sein möchte, schädliche Dünste aus der Luft aufzunehmen, als Bohnen, weshalb manche vermeiden, sie zu genießen. Um denselben das Nachteilige zu benehmen, ist anzuraten, sowohl Salatbohnen als Schneidebohnen, nachdem sie wie weiter bemerkt abgefasert sind, mit warmem Wasser tüchtig zwischen den Händen zu reiben und sie dann aus frischem Wasser auf den Durchschlag zu waschen und mit etwas Wasser zu übergießen.

Um die unangenehmen Fasern gehörig zu entfernen, muß das Abfasern der Bohnen auf beiden Seiten von oben nach unten und wieder

von unten nach oben hin geschehen. Dann werden sie teilweise in stark kochendes Wasser geschüttet, wobei solches jedesmal zuvor wieder kochen muß. Das Salz gebe man erst dann hinzu, wenn die Bohnen schon mehr als zur Hälfte weich geworden sind, lasse sie hierauf völlig weich kochen und schütte sie zum Ablaufen auf einen irdenen Durchschlag, welcher zum Heißhalten der Bohnen auf die kochende Brühe gestellt werden kann. Man richtet eine Eiersauce oder eine Speksauce (s. Abschnitt R.) dazu an.

Zeit des Kochens $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde.

Beilagen: frische Heringe, roher und gekochter Schinken, Schweinekoteletts, Eskalopes, Saucissen, gebratene Frikandellen, Schinkenschnittchen u. dgl.

53. Brech-Salatbohnen. Nr. 2. (Zu empfehlen.) Man richte sich beim Abfasern, Waschen und Abkochen nach vorhergehender Nummer, indes werden vor letzterem die Bohnen in gliedlange Stücke gebrochen. Dann schwitze man etwas Mehl in heißgemachtem Nierenfett, rühre Milch hinzu, so daß die Bohnen darin gestovt werden können, gebe das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, auch etwas Pfeffer, lasse dieselben eine kleine Weile in der stark gebundenen Sauce kochen und stelle den Topf vom Feuer. Nun rühre man behutsam, damit die Bohnen nicht zerfallen, soviel Essig durch, daß sie einen säuerlichen Geschmack erhalten, und richte sie mit einem Schüsselchen Kartoffeln an.

Beilage wie bei Salat- oder Spargelbohnen. Die abgekochten Salatbohnen, auf dem Feuer nur mit frischer Butter und feingehackter Petersilie durchgeschwenkt, sind auch sehr wohlschmeckend.

54. Schneide- oder Vietsbohnen. Nr. 3. Da Schneidebohnen nicht abgekocht werden, so ist nach dem Abfasern das Waschen und Reiben zwischen den Händen, wie es in der vorletzten Nummer bemerkt worden, ganz besonders notwendig. Ist dies geschehen, so werden sie fein, aber möglichst lang geschnitten, mit kochendem Wasser und ein wenig Butter, einer Zwiebel und einem Stückchen Schinken gekocht; alsdann entferne man Schinken und Zwiebel, rühre etwas geschwitztes Mehl daran, füge einen Theelöffel voll gestoßenen Zucker und feingehackte Petersilie hinzu und wenn nötig etwas Salz. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben. — Zum Kochen gehören etwa 2 Stunden.

Beilagen wie bei Salatbohnen.

55. Schneidebohnen auf mecklenburgische Art zu kochen. Nr. 4. Wie im Vorhergehenden abgefasert, gewaschen und geschnitten, setzt man sie mit kochendem Wasser und Fleischbrühe nebst Butter und

Salz aufs Feuer und läßt sie weich kochen. Vor dem Anrichten gibt man reichlich feingehackte Petersilie und Pfefferkraut, und je nach Verhältnis der Portion des Gemüses 1—2 Eßlöffel Mehl, mit Brühe oder Wasser gerührt, hinzu, läßt die Bohnen damit gehörig durchkochen und richtet sie an. Das Mehl muß selbstredend nach der Quantität der Brühe eingerichtet werden.

56. Schneidebohnen mit Milch zu kochen (desgleichen). Nr. 5. Die nach vorhergehender Angabe vorgerichteten Bohnen werden mit kochendem Wasser abgekocht und abgegossen, Milch, Salz und Butter hinzugethan und weich gekocht. Vor dem Anrichten fügt man feingehackte Petersilie mit Pfefferkraut hinzu, sowie auch mit Sahne zerrührtes Mehl (zu $^1/_4$ Liter 1 Löffel voll), schwenkt die Bohnen damit durch und läßt sie gut durchkochen.

57. Nachlese (Blindhuhn), ein westfälisches Nationalgericht. Es wird ein Stück Schinken oder geräucherter Speck (Bauchspeck) vorab gekocht. Unterdes werden grüne Bohnen, welche schon etwas härtlich sein können, tüchtig gewaschen und auf einem Küchenbrett, indem man eine Handvoll zusammenfaßt, in kleine runde Stücke geschnitten, die vorher ausgeschoteten weißen Bohnen hinzugethan, reichlich halbsoviel gelbe Wurzeln als grüne Bohnen in kleine Würfel geschnitten und teilweise bei jedesmaligem Durchkochen zu dem Schinken gegeben. Hat man Birnen, so gibt man einige geschälte, in Viertel geschnittene, und wenn das Gemüse beinahe gar ist, in vier Teile geschnittene Kartoffeln mit dem nötigen Salz nebst geschälten, in Stücke geschnittenen Äpfeln hinzu und läßt dies alles weich kochen. Darauf wird das Stück Schinken herausgenommen, etwas Mehl mit wenig Wasser angerührt, hinzugefügt und das Gemüse damit durchgeschwenkt. Blindhuhn muß recht sämig und saftig gekocht sein und von den Äpfeln nur einen etwas säuerlichen Geschmack erhalten. Wenn man zu wenig Äpfel oder gar keine hat, so wird etwas Mehl mit Essig angerührt.

Zeit des Kochens 2—$2^1/_2$ Stunden.

58. Wirsing (Savoyenkohl). Die äußeren Blätter werden entfernt, dann schneidet man den Kohl durch, nimmt den Herzstengel und die dicken Rippen aus den Blättern und schneidet das übrige des Kopfes in kleine Stücke. Nachdem werden diese gewaschen und in vollem, kochendem Wasser mit nicht zu vielem Salz bei raschem Feuer gar abgekocht, auf einem Durchschlag kochendes Wasser darüber gegossen, ausgedrückt und mit Fleischbrühe, Muskatnuß und Butter durchgestovt.

Zeit des Kochens eine Stunde.

Beilagen: Beef blanc, gebratene Ente, Ochsenbraten, Koteletts, Würstchen von Schweinefleisch, eingekochtes Rindfleisch, für gewöhnlich auch ein Stück Suppenfleisch.

59. Ente in Wirsing. Der Wirsing wird je nach der Größe der Köpfe in 2—4 Teile geschnitten, die dicken Adern werden ausgelöst, jedoch müssen die Stücke ganz bleiben. Alsdann wird er gewaschen und auf einen Durchschlag gethan. Unterdes läßt man eine Ente, die nach A. Nr. 7 d vorgerichtet und etwas gesalzen worden ist, in Butter gelbbraun braten, legt einige Speckscheiben darunter, gibt 2 Tassen Wasser und den Kohl, doch so, daß die Köpfe nicht auseinander fallen, zu der Ente, streut schichtweise etwas Salz dazwischen, deckt den Topf fest zu und läßt beides bei gelindem Feuer etwa $1^1/_2$—2 Stunden weich dämpfen. Beim Anrichten wird die Ente mitten in die Schüssel gelegt und mit dem Kohl garniert.

Wünscht man sie nicht im Wirsing zu kochen, so kann man das Gemüse auch mit der Brühe der gebratenen Ente zubereiten und dieselbe gebraten dazu geben. (Noch ist zu bemerken, daß Wirsing sehr leicht zu versalzen ist.)

60. Roter Kohl oder Kappes. Roter Sommerkohl ist dem Winterkohl sehr vorzuziehen, letzterer hat einen stärkeren Geschmack und bedarf eines noch einmal so langen Kochens. Beim Vorrichten schneide man den Kopf in der Mitte durch, entferne die äußeren gröberen Blätter und stärksten Blattrippen und schabe oder schneide ihn in feine, möglichst lange Streifchen. Dann lasse man Wasser kochen in dem Maße, daß weder ein Anbrennen noch zu viel Brühe zu befürchten wäre, gebe feines Fett, z. B. von einem Schweins- oder Sauerbraten, einer gebratenen Ente, Bratwurst oder nach A. 70 zubereitetes Nierenfett, auch einige kleingeschnittene Zwiebeln hinzu, thue den Kohl nach und nach unter jedesmaligem Aufkochen hinein und lasse ihn eine Viertelstunde auf lebhaftem Feuer offen, dann auf gelindem Feuer fest zugedeckt, im ganzen etwa $^3/_4$—1 Stunde ununterbrochen kochen. Durch eine Abkochung in Wasser vor der weiteren Zubereitung mit Fett wird dem Kohl teilweise seine blähende Eigenschaft benommen, so daß solche ihn vertragen, die ihn auf andere Weise zubereitet nicht ohne Nachteil genießen. Später wird Salz hinzugefügt, doch mit Vorsicht, da Rotkohl leicht versalzen wird. Nachdem derselbe gar geworden, zu weich darf er nicht werden, stäube man seitwärts messerspitzenweise etwas Mehl hinein, damit die Brühe, welche weder zu reichlich, noch wässerig, noch breiig sein darf, sich ein wenig binde. Zuletzt lege man einige Stückchen Butter darauf, rühre etwas

Essig, eine Kleinigkeit Pfeffer, nach Belieben ein Glas Rotwein und verhältnismäßig 1—2 Theelöffel Zucker behutsam durch, so daß ein säuerlicher Geschmack entsteht, der durch die Kleinigkeit Zucker gemildert wird. Der Geschmack muß hier entscheiden. Die Kartoffeln werden für Gesellschaftsessen am besten von gleicher Größe und nicht durchgeschnitten dazu gebraten; für den täglichen Tisch können sie gekocht und abgegossen werden. Rotkohl wird am schmackhaftesten und ansehnlichsten in einem Bunzlauer Topf, Eisen und Blech bewirken hierbei eine ganz unansehliche Farbe.

Beilagen: Filet, gebratene Ochsenzunge, Frikandellen, Saucissen oder Bratwurst, Rollen, Schweinsbraten, Sauerbraten, gefüllte Schweinsrippe.

61. Gedämpfter weißer Kohl (Kappes). Derselbe wird geschnitten und zubereitet ganz nach vorhergehender Vorschrift; doch läßt man den Wein und den Zucker weg. Beilagen, wie sie auch sein mögen.

Zeit des Kochens wie roter Kohl.

Eine zweite Bereitungsweise ist wie folgt: Der geschnittene Kohl wird lagenweise mit schwarzem Kümmel durchstreut, in nicht zu reichlichem kochenden Wasser mit Fett und Salz gar gekocht. Dann wird etwas Mehl mit Essig zerrührt und gut durchgekocht, so daß das Gemüse etwas sämig werde. Der Kümmelgeschmack ist indes nicht für jedermann.

62. Weißer Kohl (Weißkraut). Nachdem man die äußeren grünen Blätter des Kohlkopfes entfernt hat, schneidet man ihn in der Mitte durch, den Herzstengel und die gröberen Rippen heraus und den Kohl in große, zusammenhängende Stücke, welche in reichlichem, stark kochendem Wasser rasch 10, höchstens 15 Minuten offen abgekocht werden; dann legt man ihn auf einen Durchschlag, läßt etwas Wasser und Salz kochen, gibt Brat- oder Nierenfett hinzu, legt den Kohl hinein, auch einige Stückchen Butter darauf und läßt ihn, fest zugedeckt, ganz weich dämpfen. Da Fett und Salz gleichmäßig aufgenommen werden, so bedarf es nicht des Umrührens und kann der Kohl ohne weiteres mit dem Schaumlöffel in die Gemüseschüssel gelegt werden. Auf diese Weise gekocht ist der Kohl ein wohlschmeckendes und ansehnliches Gericht. Die Kartoffeln können dazu gegeben, doch für den gewöhnlichen Tisch auch darauf gekocht werden. In letzterem Falle legt man sie, nachdem der Kohl $^1/_4$ Stunde gekocht hat, darauf und verteilt einige Stückchen Butter nebst etwas Salz, anstatt über das Gemüse, über die Kartoffeln.

Beilagen: eingekochtes Rindfleisch, Suppenfleisch, Frikandellen, Schweinskoteletts, Bratwurst und dgl.

63. Weißer Kohl mit Rindfleisch gekocht. Ein Stück mit Fett durchwachsenes Rindfleisch wird in Wasser mit etwas Salz abgeschäumt und 2 Stunden lang ziemlich kurz eingekocht. Alsdann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, und nachdem sie wieder auf das Fleisch zurückgegeben, wird der Kohl, welcher wie in voriger Nummer abgekocht ist, hinzugethan, das noch fehlende Salz darüber gestreut und mit dem Fleisch und einigen kleinen Kartoffeln, die später darauf gelegt werden, völlig gar gekocht.

64. Sogenannter famoser Jägerkohl. Der weiße Kohl wird wie roter Kohl fein geschabt oder geschnitten und eine dicke, saure Speckfauce mit Pfeffer gewürzt, gekocht, wozu man auf jede Person etwa 30 Gr. dicken Speck und reichlich $^1/_2$ Eßlöffel feines Mehl rechnen kann. Danach setzt man recht klar gewaschene Kartoffeln in einem nicht zu weiten Topf, nicht ganz mit Wasser bedeckt, und etwas Salz aufs Feuer, thut, wenn sie stark kochen, den Kohl gleichmäßig, nach den Seiten etwas höher, darauf, streut das noch fehlende Salz darüber, bedeckt denselben mit der Speckfauce und kocht ihn, fest verschlossen, bis man glaubt, daß die Kartoffeln weich sein werden. Alsdann sieht man einmal nach, und sollten sie ganz weich sein, aber noch zu reichlich Brühe haben, so läßt man solche bei raschem Feuer offen soviel als nötig verdampfen. Nun wird der Kohl gut umgerührt — der recht gebunden und ganz saftig sein und angenehm nach Essig und Salz, etwas pikant nach Pfeffer schmecken muß — und sogleich mit einer reichlichen Schüssel delikater Bratwurst zur Tafel gebracht. Längeres Stehen benimmt dem Kohl seine Famosität nicht, obgleich derselbe sogleich angerichtet vorzuziehen ist.

Anmerk. Eine Sorte Kartoffeln, welche schwer weich wird, muß zur Hälfte gar gekocht werden, bevor man den Kohl hinzufügt. Auch sei noch bemerkt, daß dies Gericht selten das erste Mal so gut gerät, daß es vollen Beifall verdient.

65. Weißkraut (weißer Kohl) mit Hammelfleisch auf mecklenburgische Art. Das Hammelfleisch wird in viereckige Stückchen gehauen, gut gewaschen, falls es blutig wäre, gewässert, mit Salz gehörig geschäumt und, je nachdem es jung oder älter wäre, 1 bis $1^1/_2$ Stunde gekocht. Unterdes werden die Kohlköpfe von den äußeren Blättern und dem Stengel befreit, in vier Teile geschnitten, etwa $^1/_4$ Stunde in kochendem Wasser abgekocht und stark ausgedrückt. Dann belegt man den Topf mit dünnen Speckscheiben, legt darauf eine

Lage Kohl, die runde Seite nach unten, darauf einige Stücke Fleisch, streut etwas Salz, geschnittene Zwiebeln, Kerbel, gestoßenen Pfeffer und wenig Nelken darüber, legt wieder Kohl und Fleisch darauf und fährt so abwechselnd fort, bis Kohl den Schluß macht. Ist dies geschehen, so füllt man die vom Bodensatz abgegossene Hammelfleischbrühe hinzu und läßt es etwa 1 Stunde kurz einkochen. Beim Anrichten wird das Gericht auf eine Schüssel gestürzt und nach dem Abnehmen des Specks zur Tafel gegeben.

66. Gefüllter Kohlkopf. Man nimmt ziemlich viel große Blätter von weißem Kohl, feiner noch ist Wirsing, und kocht sie 10 Minuten ab, legt alsdann ein sauberes Tellertuch in einen Durchschlag und die Blätter, aus denen man die dicken Rippen geschnitten, ziemlich dick und rund herum hinein, hierüber eine Farce A. Nr. 13, dann wieder Kohlblätter und so fortgefahren, bis die Form eines großen Kohlkopfes entstanden ist. Dann wird das Tuch mit einem Bindfaden zugebunden und der Kohl in Fleischbrühe — oder in schwach gesalzenem Wasser —, womit er eben bedeckt sein muß, recht fest zugedeckt und völlig weich gekocht. Beim Anrichten nimmt man ihn sorgfältig aus dem Tuche, legt ihn auf die Schüssel, gibt von folgender Sauce etwas darüber und reicht die übrige dazu.

Zur Sauce schwitzt man reichlich Butter mit Mehl gelb, rührt Kohlbrühe dazu, würzt sie mit Fleischextrakt, Muskatblüte und Zitronenscheiben und rührt sie mit einigen Eidottern ab.

Dieses Gericht muß volle zwei Stunden kochen und wird ohne Beilage gegeben, außer abgekochten Kartoffeln.

67. Gefüllter Kohlkopf auf andere Weise. Einige weiße Kohlköpfe werden von schlechten Blättern gesäubert, abgeblättert, die groben Rippen dabei entfernt und aus den Herzen die Strünke geschnitten. Darauf wird der Kohl gewaschen, in brausend kochendem Wasser mit wenig Salz nicht ganz weich gekocht. Auf einen Durchschlag geschüttet, damit das Wasser abläuft, wird der Kohl nach dem Abkühlen lagenweise mit einer guten Schweinefleischfarce, wie sie nachstehend angegeben, in eine Puddingsform gelegt. Die größten Blätter legt man zuerst in die mit Butter ausgestrichene Form, darauf eine halbfingerdicke Lage Fleischfarce und fährt damit fort, bis die Form beliebig angefüllt ist. Zuletzt kommt Kohl und einige Butterstückchen obenauf. Das Ganze wird ein wenig eingedrückt, die Form fest verschlossen, in kochendes Wasser gestellt und 2 Stunden unaufhörlich gekocht.

Noch einfacher kann man dies Gericht in einem mehr engen als breiten eisernen Kochtopf auf der Herdplatte bereiten. Man gießt

dann noch 1 kleine Tasse Bouillon darüber, damit der Kohl nicht anbrennt, und verschließt den Topf so fest wie nur irgend möglich. Zwei Stunden zum Garwerden sind auch hierbei nötig. Zur Sauce brät man einige Zwiebeln, etwaige Fleischreste des gehackten Fleisches, Knochenabfall und einige Kohlblätter mit 2—3 Eßlöffel feinem Mehl und Semmelkrumen in Butter braun, füllt etwas Wasser, Bouillon, Saucenreste hinzu und kocht eine sämige Sauce davon, welche mit Pfefferkörnern und Salz gewürzt wird und recht reichlich vorhanden sein muß. Man kann dieselbe auch mit feingehackten Sardellen und Kapern abrühren, oder frische, auch getrocknete Champignons in der durchgerührten Sauce weichkochen.

Zu einem Kohlkopf nimmt man 2 Pfund nicht zu mageres Schweinefleisch, 200 Gr. altes, feingeriebenes Weißbrot, 3—4 Eier, einige Eßlöffel voll saurer oder süßer Sahne oder Milch, ein wenig gehackte Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Muskatnuß. Abgekochte Kartoffeln reicht man neben diesem kräftigen Gericht.

68. Gestovter Sellerie. Die Knollen werden, nachdem sie gut gereinigt sind, in 4—8 Teile geschnitten, abgekocht und Fleischextraktbouillon, wodurch der Sellerie neben einem kräftigen Geschmack die gewünschte gelbbräunliche Farbe erhält, nebst Butter, Salz und Muskatnuß durchgestovt und zuletzt die Brühe mit etwas Kartoffelmehl oder Stärke sämig gemacht.

Zeit des Kochens $1^1/_2$ Stunde.

Beilagen: Gefüllte Kalbsbrust, gedämpfte Kalbsrippen, Filet, Rouladen, gebackene Kalbsmidder, feine Frikandellen, gebratene Ochsenzunge, gesalzene Zunge, Bratwurst, Croquettes à la Mode, Koteletts aller Art.

69. Gefüllter Sellerie (eine Mittelschüssel). Wird wie gefüllter Kohlrabi, doch ohne Krebsbutter zubereitet.

70. Johannislauch zu kochen (ein hessisches Gericht). Die Zwiebeln werden gereinigt, bis zu den grünen Blättern abgeschnitten und gewaschen; danach mit kochender Fleischbrühe, Suppenfett, einem Stückchen Butter und Salz etwa eine Stunde gekocht. In der Mitte dieser Zeit gibt man Rosinen und vor dem Anrichten gestoßenen Zwieback oder etwas Mehl, ein wenig Essig und Zucker hinzu. Es wird dies Gemüse nebst Kartoffeln mit Suppenfleisch gegeben; übrigens passen auch andere kleine Beilagen dazu. Ist das Johannislauch nicht mehr sehr zart, so werden die Zwiebeln zweimal abgeschält und vor der weiteren Zubereitung erst in Wasser weich gekocht, was oft $^1/_2$ Stunde und länger dauert.

71. Gestovte Zwiebeln. Zwiebeln von mittlerer Größe werden abgeschält, in kräftiger Fleischbrühe mit Butter, Muskatblüte, Salz und gestoßenem Zwieback in einem irdenen Kochgeschirr gar gekocht, welches 1—1½ Stunde dauert. Nach Belieben kann auch etwas Zitronensaft dazu gegeben werden.

Beilagen: Eskalopes, Koteletts, gebratene Zunge, gebackene Leber, saure Rollen, Bratwurst.

Dies Gericht kann auch zum Suppenfleisch gegeben, sowie als Kranz um eine Schüssel Salatbohnen gelegt werden.

72. Gefüllte Riesenzwiebeln (eine Mittelschüssel). Die spanische Zwiebel, welche die Größe einer Untertasse erreicht, wird abgeschält, dann ein Deckel davon geschnitten, die Zwiebel ausgehöhlt, doch nicht gar zu stark, mit einer guten Fleischfarce gefüllt, der Deckel darauf gelegt und solcher mittelst eines dünnen Spillchens oder Umbindens eines Fadens befestigt. Danach werden die Zwiebeln 5 Minuten in gelb gemachter Butter von allen Seiten geschmort, Bouillon, etwas Salz, ganzer Nelkenpfeffer, weißer Pfeffer, nach Verhältnis der Portion 2—3 Lorbeerblätter, ebensoviel Zitronenscheiben, ein Stückchen Muskatblüte, etwas gestoßener Zwieback hinzugefügt, und die Zwiebeln so lange, fest zugedeckt, darin gestovt, bis sie weich sind und die Farce gar ist, welches etwa ¾—1 Stunde Zeit erfordert. Alsdann werden sie, selbstredend ohne Fäden, in der kräftigen und sämigen Sauce angerichtet und ohne Beilage gegeben.

73. Gestovter Porree. Wenn der Porree im Keller ganz gelb geworden ist, wird derselbe geputzt, in fingerlange Stücke geschnitten und ebenso verfahren wie mit den gestovten Zwiebeln. Oder: es wird rohes Rindfleisch in Ragoutstücke geschnitten, in kurzer Brühe ausgeschäumt und beinahe weich gekocht, dann der Porree nebst einigen kleinen Kartoffeln darauf gelegt, etwas Salz übergestreut, fest zugedeckt, gar gekocht und zusammen angerichtet. Das Fleisch muß 2½ bis 3 Stunden kochen; eine Stunde vor Anrichtezeit werden Porree und Kartoffeln zum Fleische gethan.

74. Auf andere Art. Gelb gewordene Porreestangen werden gereinigt, in 2—2½ Cmtr. lange Stückchen geschnitten, nochmals gespült, in Wasser und Salz weich gekocht, trocken abgegossen und nach dem Anrichten mit folgender dicklichen Sauce bedeckt.

Auf etwa 5 Personen: 2 Eidotter, 1 Ei dick Butter, 1 reichlichen Eßlöffel Mehl, ebensoviel saure Sahne, etwas Muskatnuß und Salz rühre man mit dem nötigen Wasser, etwa ½ Liter, setze einen Geschmack von Essig hinzu und rühre es bis zum Kochen.

75. Gestovte Endivien. Die gelben Blätter der Endivien werden in 5 Cmtr. lange Stückchen geschnitten, gewaschen, abgekocht und mit Butter, Fleischbrühe, Muskatnuß, gestoßenem Zwieback, Salz und einem Geschmack von Zitronensaft oder Weinessig gar gestovt. Letzterer kommt dazu, wenn die Endivien weich geworden sind.

Fricandeaus, gespickte Kalbsmidder, geräucherter Aal, Ochsenbraten, Klops u. dgl. als Beilage.

76. Mais, eine amerikanische Lieblingsspeise (sogenanntes tavent corn). Wenn die Körner des Mais völlig ausgebildet, aber noch weiß und ganz weich sind, entfernt man die Blätter von den Kolben, kocht letztere im Wasser mit wenig Salz etwa $^1/_2$ Stunde und bringt sie ganz heiß zur Tafel. Es wird frische Butter dazu gegeben und die damit bestrichenen Körner herausgegessen.

77. Mais auf schwäbische Weise zu bereiten. Die Kolben, wie vorstehend bemerkt, werden der Länge nach entzwei geschnitten und auf dem Rost gebraten, indem man sie wiederholt mit frischer Butter bestreicht und recht heiß aufträgt.

78. Gestovte Gurken. Man schält die Gurken, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet sie in beliebige Stücke und kocht sie eine Weile in halb Essig, halb Wasser und Salz ab. Alsdann werden sie in Bouillon oder Fleischextraktbrühe, Butter, Muskat und gestoßenem Zwieback gestovt. — Man kann dabei auf $1^1/_4$ Stunde rechnen.

Frikandellen, Koteletts, Hammelbraten, Saucissen, Eskalopes von Kalbfleisch als Beilagen.

79. Gefüllte Gurken (ein Zwischengericht). Große grüne Gurken werden, damit sie das Weichliche verlieren, am besten abends vorher geschält, der Länge nach mitten durchgeschnitten und, nachdem mit einem Eßlöffel die Kerngehäuse entfernt sind, in Essig gelegt. Gegen Mittag werden die Gurken abgetrocknet und eine Kalbfleischfarce gemacht. Hierzu ein Stückchen feingehacktes Kalbfleisch, gehackte Champignons, ein in kaltem Wasser geweichtes und wieder ausgedrücktes Milchbrötchen, ein Stückchen frische Butter, ein frisches geklopftes Ei, Muskatnuß und Salz. Nachdem dies alles gut gemengt, werden die Hälften der Gurken damit gefüllt, zusammen gebunden und in reichlich gelb gemachter Butter rings umher braun gebraten und langsam gar gedämpft. Nachdem die Gurken herausgenommen, wird soviel Mehl, als zum Binden der Sauce gehört, in der zurückgebliebenen Butter gelb gerührt, die zur Sauce erforderliche Fleischbrühe, oder Wasser

mit einem späteren Zusatz von Fleischextrakt hinzugefügt, eine Zitronenscheibe ohne Kerne, etwas Muskatblüte, Salz, eine Prise weißer Pfeffer und Kapern dazu gegeben. Darin werden die Gurken eine kleine Weile gestovt, und nach dem Entfernen der Fäden in der Sauce, welche zuvor mit einem frischen Eidotter abgerührt wird, hübsch angerichtet.

80. Gemüsegurken. Dieses freilich etwas weichliche, aber sehr leicht zu verdauende Gemüse ist der Küche besonders dadurch anzuempfehlen, daß es in 1/4 Stunde zubereitet werden kann. Man schält die Gemüsegurken, welche die Dicke einer großen Flasche haben, schneidet sie in fingerdicke, lange Stücke, wirft sie in kochendes, gesalzenes Wasser und kocht sie nicht zu weich, welches nur einige Minuten Zeit erfordert. Unterdes schwitzt man einen Theelöffel Mehl mit einem Stich Butter gelb, rührt frische Milch dazu, würzt sie mit Muskatnuß und läßt die auf einen Durchschlag geschütteten Gurken eben darin durchstoven. Das Gemüse erinnert an Blumenkohl. Auch kann man, wenn der Topf vom Feuer genommen ist, etwas Essig wie bei Salatbohnen durrchühren, oder man nimmt zum Durchstoven kräftige Fleischbrühe, Muskatblüte, Salz und gestoßenen, in Butter gelb gerösteten Zwieback. Statt Fleischbrühe kann auch Wasser mit einem Zusatz von Fleischextrakt gebraucht werden.

Beilagen: Frikandellen, gebratene Hähnchen, besonders auch jedes gesalzene und geräucherte Fleisch.

81. Frische Champignons. Nachdem man die noch möglichst geschlossenen Champignons nur am sandigen Fußende des Stammes abgeschnitten hat, wäscht man sie vorsichtig, läßt sie auf einem Durchschlage abtropfen, setzt sie in einem irdenen Geschirr mit etwas Fleischbrühe und Butter aufs Feuer und läßt sie, fest zugedeckt, 1/4 Stunde langsam kochen. Zuletzt gibt man einen Theelöffel Kartoffelmehl oder etwas gestoßenen Zwieback, ein wenig Zitronensaft, Pfeffer und Salz hinzu und läßt sie kochen bis die Brühe gebunden ist, die man mit einem Eidotter abrühren kann.

Beilagen: Geräucherter Lachs, gebratene Hühner, Fricandeaus, Kalbskoteletts, auch Frikassee von Kalbfleisch.

82. Auf andere Art. Die etwas älteren Champignons werden fein geschält, von den Blättchen unter dem Hute gereinigt, mit einem Stück Butter in ihrem eigenen Safte unter öfterem Umschwenken rasch weich geschmort, zuletzt mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt und zum Braten gereicht oder ins Frikassee gegeben.

83. Gefüllte frische Steinpilze. Die Steinpilze müssen zu diesem Zweck ihre Stiele behalten. Nachdem Hut und Stamm vorsichtig geschält und die Schwämme rein gewaschen und trocken geworden sind, wird eine gute Kalbfleischfarce, wie sie bei den gefüllten Gurken bemerkt ist, doch ohne Champignons, gemacht; um jeden Stiel der Steinpilze wird ringsum ein Teil der Fülle fest angedrückt, so daß die Fülle mit dem Hut gleich steht. Darauf werden die Schwämme in reichlich gelber Butter weich gedämpft und in einer Sauce, wie bei gefüllten Gurken, angerichtet.

84. Steinpilze zu braten. Zuerst schneidet man den sandigen Fuß vom Stamme, bricht diesen aus dem Hut und schält ihn fein mit einem scharfen dünnen Messerchen streifenweise von unten nach oben oder umgekehrt. Unter dem Hute entfernt man die Samenblätter, schält ihn oben fein ab und spült die so gereinigten festen Schwämme in Wasser ab, um sie auf einem Siebe abtropfen zu lassen. Darauf werden sie in dünne Scheiben geschnitten, einige fein gewürfelte Zwiebeln hinzugefügt und in gelb gebratener Butter auf starkem Feuer so rasch wie möglich gar gebraten. Da sie oft sehr viel Saft entwickeln, müssen sie stets mit einem großen Messer umgewendet werden, damit die Flüssigkeit schnell verdampft, sonst werden sie zäh. Sobald sich die Scheiben in der Pfanne festsetzen und wirklich braten, salzt man sie ziemlich stark, fügt auch gestoßenen Pfeffer hinzu und ißt sie mit Brot oder Kartoffeln. — Die Steinpilze können auch mit ausgelassenem Speck ohne Zwiebeln gebraten, ebenso mit Butter und wenig Bouillon rasch gar gemacht werden. Durch zu langes Kochen und Braten werden sie lederartig.

85. Frische Trüffeln zu bereiten. (Rezept aus einer gräflichen Küche.) Die Trüffeln werden nicht geschält, sondern in warmem, dann in kaltem Wasser mit einer Bürste wohl gereinigt. Darauf werden sie mit $^1/_2$ Liter Burgunder oder anderem guten Rotwein, von allen Sorten ganzem Gewürz, einem Stück frischer Butter, Salz und einigen Zitronenscheiben aufs Feuer gebracht und so lange gekocht, bis sie weich sind, worauf man sie unter einer gebrochenen Serviette serviert und frische Butter dazu gibt. Man kann sie auch ohne Serviette und die Sauce, durch ein Sieb gerührt, darüber geben.

86. Frische Trüffeln auf andere Art. Dieselben werden wie im Vorhergehenden bemerkt, gereinigt. Dann belegt man eine Kasserolle mit Speckscheiben, thut ein Lorbeerblatt, etwas Thymian, Salz und grob gestoßenen Pfeffer darüber, die Trüffeln darauf, wieder Speckscheiben darüber nebst 4 Glas starkem Weißwein und einem Stück

recht feiner Butter, kocht sie stark ½ Stunde und richtet sie so heiß als möglich unter einer Serviette an.

Es gilt dies als das Feinste, was eine feine Küche geben kann, und erscheint gewöhnlich nach dem Gemüse.

87. Maronen (echte Kastanien). Die Maronen zeichnen sich durch ihre Größe, ihren stärkeren Mehlgehalt und ihren Wohlgeschmack vor den unechten Kastanien aus. Das an der Seite befindliche sogenannte Schloß schneide man mit dem Messer auf, entferne die obere Schale, blanchiere sie durch Übergießen von kochendem Wasser, ziehe nachdem die zweite Haut ab, lege sie in eine Kasserolle, thue frische Butter, Salz, etwas Zucker und gute Jus oder kräftige Fleischextraktbouillon hinzu und lasse sie auf gelindem Feuer weich dämpfen. Dann mache man die Brühe mit etwas in Butter gebräuntem Mehl recht gebunden, richte sie heiß an und garniere die Schüssel mit saftig gebratenen Koteletts.

88. Herbstwurzeln (Mohrrüben, Möhren) wie Frühlingswurzeln zu kochen. Nachdem die Wurzeln rein gewaschen, dünn abgeschält und wieder tüchtig gewaschen, nehme man, damit sie den Frühlingswurzeln gleichen, nur die spitzen Enden und koche sie, wie es bei jenen bemerkt ist, füge aber, um ihnen die erforderliche Süße zu geben, etwas Zucker und zuletzt feingehackte Petersilie hinzu.

Beilage wie bei jungen Wurzeln.

Anmerk. Wenn das Reinwaschen aller Gemüse vor und nach dem Reinigen großen Einfluß auf eine schmackhafte Zubereitung hat, so ist es namentlich bei Wurzeln eine Hauptbedingung, sie im Wasser zwischen den Händen ein wenig zu reiben und einigemal im frischen Wasser abzuspülen, da etwas von der Schale einen starken Geschmack bewirkt. Man wasche die Wurzelgemüse aber nie nach dem Zerschneiden, weil sie dadurch die Süßigkeit verlieren, und koche Mohrrüben sowohl wie Steckrüben so lange wie möglich, was sie wohlschmeckender macht.

89. Auf andere Art. Man schneide die rein gewaschenen Wurzeln in ganz feine Streifchen, welches am besten auf einem Küchenbrett geschieht, bringe sie mit kochendem Wasser, einigen feingeschnittenen Zwiebeln und Nierenfett aufs Feuer und lasse sie bei späterem Hinzuthun von Salz rasch recht weich kochen. Alsdann lasse man einige Stückchen Butter darauf zergehen, wodurch das Gemüse schmeckt, als wäre es mit purer Butter gekocht, mache die kurze Brühe mit wenig Stärke oder Mehl etwas sämig und rühre feingehackte Petersilie durch, ohne das Gemüse zu zerrühren. Es werde ein Schüsselchen Kartoffeln dazu gegeben.

Oder man legt ½ Stunde vor dem Garwerden der Wurzeln eine Lage Kartoffeln von gleicher Größe darauf, streut das nötige Salz

darüber, legt, wenn die Kartoffeln weich geworden sind, kleine Stückchen Butter darauf und richtet das Gemüse mit feingehackter Petersilie und nach Belieben mit etwas Essig an. — Zum Kochen gehört 1—1¼ Stunde.

Rauchfleisch, gebratene saure Rollen, Bratwurst und Preßkopf dazu, sowie auch ein Gericht von übrig gebliebenem Suppenfleisch, desgleichen mit Äpfeln (s. Abschnitt D. Nr. 65 u. 36).

90. Herbstwurzeln mit Äpfeln zu kochen. Man bringe die Wurzeln, wie im Vorhergehenden vorgerichtet, mit kochendem Wasser, hinreichend gutem Nierenfett aufs Feuer und lasse sie bei späterem Hinzuthun von Salz weich kochen. Dann lege man säuerliche Äpfel, welche geschält, durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit, und an deren runder Seite mit dem Messer der Länge nach Einschnitte gemacht worden sind, darüber hin und streue etwas Zucker darauf. Nachdem sie weich geworden, gibt man noch ein Stückchen Butter ans Gemüse und richtet es, mit den Äpfeln darüber gelegt, zierlich an. Zu 5—6 Teilen Wurzeln kann 1 Teil Äpfel genommen werden. Man gebe ein Schüsselchen abgekochter Kartoffeln dazu und als Beilage: Rindfleisch wie Hasen gebraten, Frikandelle von rohem Rindfleisch, Rollen, Brat- und Fleischwurst.

91. Pastinaken. Die Pastinake ist eine dicke, weiße, markige, viel Zuckerstoff enthaltende Wurzel, welche von vielen als Delikatesse betrachtet wird, wenn sie auch nicht überall Beifall findet. Übrigens wäre es zu wünschen, daß sie häufiger angebaut würde.

Die Pastinaken werden nach dem Waschen geschabt (geschrappt), nochmals gewaschen und in dicke, kurze Stücke geschnitten, indem man sie kreuzweis spaltet und in halbfingerlange Stücke teilt. Dann wird Wasser mit Butter zum Kochen gebracht, die Pastinaken teilweise hinein gethan, das nötige Salz darüber gestreut und weich gekocht, wozu eine Stunde hinreicht. Die Brühe, welche nicht stark einkochen darf, wird ohne Zusatz sämig genug.

Beilagen: Koteletts jeder Art, auch Bratwurst.

92. Auf andere Art. Nach bemerkter Vorrichtung wird Fleischbrühe mit dem darauf befindlichen Suppenfett zum Kochen gebracht und die Pastinaken hineingethan nebst etwas Salz.

Auch können dieselben wie Teltower Rüben mit Zucker bräunlich gekocht werden.

93. In Salz eingemachte Erbsen zu kochen. Sind die Erbsen aus dem Salz genommen, so werden sie mit kochendem Wasser bedeckt, welches nach einer halben Stunde abgegossen wird. Dies geschieht dreimal. Dann werden sie mit kleinwürfelig geschnittenen gelben

Wurzeln (Möhren) in kochendes Wasser gegeben, und es wird ein Stück Butter hinzugethan. Darin läßt man sie weich kochen, was etwa 1—1½ Stunde Zeit erfordert. Ist dies geschehen, so rührt man einen ganz fein gestoßenen Zwieback, Zucker und kleingehackte Petersilie durch und richtet sie sofort an, weil sie durch längeres Stehen an Geschmack verlieren.

94. In Salz eingemachte Großebohnen (Dickebohnen) wie frische zu kochen. Die Großebohnen werden früh morgens abgespült und mit Wasser bedeckt, welches man mehrmals erneuert. Dann kocht man sie wie frische Bohnen in einem nicht glasierten Topfe ab, gießt aber, wenn sie etwas gekocht haben, reichlich kochende Milch hinzu, wodurch sie besonders weiß bleiben; doch muß man sorgen, daß sie rasch und ununterbrochen weich kochen. Danach werden sie gleichfalls wie frische Bohnen behandelt und sind kaum davon zu unterscheiden.

Zeit des Kochens und Beilagen wie bei frischen Großebohnen.

95. Herbstrüben. Die gelben Rüben sind am zartesten und besonders wohlschmeckend. Sie werden wie Mairüben nach Belieben mit oder ohne Kartoffeln gekocht.

Beilagen: Jedes geräucherte und gesalzene Fleisch, Hammelfleisch.

Zeit des Kochens 1—1½ Stunde.

96. Teltower Rüben. Ein Stück Butter wird auf nicht zu starkem Feuer unter fortwährendem Rühren gelb gemacht, 1 Eßlöffel Zucker hineingethan und abermals eine Weile gerührt; dann gibt man einen Theelöffel Mehl und die gut gereinigten mit heißem Wasser abgewaschenen Rüben, welche nicht durchgeschnitten sein dürfen, dazu, und rührt sie beständig, bis sie bräunlich geworden sind. Hierauf wird gute, kochende Fleischbrühe mit etwas Salz hinzugegeben und der Topf fest zugedeckt, damit die Rüben in kurzer Brühe langsam gar schmoren, welches 1½—2 Stunden Zeit erfordert. Die Kartoffeln dazu werden gebraten.

Beilagen: Saucissen, geräucherte oder gebratene Zunge, gefüllte Kalbsbrust, Hammelkoteletts, Bratwurst, Würstchen von Schweinefleisch, Rauchfleisch, pommersche Gänsebrust.

97. Ottersberger Rüben. Diese werden der Länge nach 2- bis 3 mal durchgeschnitten, übrigens wie Teltower Rüben zubereitet.

Beilagen dieselben.

98. Steckrüben oder Kohlrabi in der Erde braun zu kochen. Die gelben Steckrüben sind die besten. Sie werden in fingerlange, dicke Stücke geschnitten, wie Teltower Rüben gekocht, die Kartoffeln dazu gebraten und dieselben Beilagen dazu gegeben.

99. Steckrüben auf gewöhnliche Art. Die Steckrüben werden gewaschen, geschält, wieder gewaschen, in feine Streifchen geschnitten und nach Belieben abgekocht. Dann werden sie mit nicht zu reichlich kochendem Wasser, gutem Nierenfett und Salz weich gekocht, zuletzt einige Stückchen Butter darauf gelegt und 1—2 Eßlöffel süße Sahne nebst einer Kleinigkeit zerrührter Stärke behutsam durchgerührt, damit sie nicht ihr Ansehen verlieren. Beim Anrichten wird etwas Muskatnuß darüber gerieben. Die Kartoffeln können sowohl gekocht als gebraten dazu gegeben, auch auf dem Gemüse gekocht werden.

Beilagen: Rindfleisch wie Hasen gebraten, Rauchfleisch, warm und kalt, Bratwurst, Grilladen, gebratene Leber u. s. w.

100. Grünen oder braunen Kohl ganz zu kochen nach Bremer Art. Ersterer ist weniger starkschmeckend und daher dem braunen vorzuziehen. Wenn der Kohl erfroren ist, wird hierzu nur das Herz mit den nächsten Herzblättern samt den Stengeln, soweit sie weich sind, genommen und gut gewaschen. Die übrigen Blätter können zu kurzem Kohl benutzt werden. Am besten ist es, wenn man den Kohl abends vorher so weit vorbereitet und ihn nachts wieder frieren läßt. In Gegenden, wo der Kohl starkschmeckend ist, was oft an der Sorte, meistens aber am Boden liegt, koche man ihn in reichlichem Wasser rasch 10 Minuten ab, weil das Starke dem Kohl bei aller Aufmerksamkeit den Wohlgeschmack benimmt. Dann wird etwas kochendes Wasser mit viel Gänsefett oder Schweineschmalz und Butter aufs Feuer gesetzt, der Kohl lagenweise hineingegeben, mit dem nötigen Salz (nicht zu viel, denn Kohl wird sehr leicht versalzen), viel kleinen Zwiebeln, fest zugedeckt und langsam gekocht. Der Kohl muß zwar vollständig gar, nicht aber zu weich sein und darf nicht zerrührt werden. Fehlt ihm die gewünschte Süße, so wird zeitig ein Stück Zucker dazu gethan, und beim Anrichten die Brühe, welche kurz eingekocht sein muß, nötigenfalls mit einer Kleinigkeit Kartoffelmehl oder Stärke gebunden gemacht. Langes Kochen macht den Kohl wohlschmeckender, es gehören wenigstens 2 Stunden dazu.

Man garniert ihn mit gedämpften Kastanien (siehe A. Nr. 31), welche man jedoch auch durchmischen oder in einem Schüsselchen dazu reichen kann. Die Kartoffeln werden gebraten.

Als Beilagen: Gänsebraten, gefüllte Schweinsrippe, Schweinsbraten, Roastbeef, Round of Beef, Rauchfleisch, Bratwurst, Koteletts von Schweinefleisch.

Anmerk. In Bremen wird der Kohl meistens mit einer Pinkelwurst gekocht und die darin befindliche Grütze mit demselben gegessen, in anderen Ge-

genden wird der Kohl mit ganz fein gestoßener Hafergrütze lagenweis durchstreut, aufs Feuer gebracht, um ihn dadurch etwas geschmeidig zu machen.

101. Kurzer Kohl. Hierzu werden alle nicht zu harten Blätter nebst den weichen Stielen benutzt, solche nach dem Waschen auf dem Hackbrett recht fein gestoßen und mit Gänsefett oder Schweinsfett, Zwiebeln und Salz in nicht zu kurzer Brühe, worin man anfangs etwas Hafergrütze streut, gar gekocht. Auch kann man geräucherte Mettwurst oder Bauchspeck darin kochen.

102. Geschnittener Kohl auf westfälische Art. Es wird dazu das Herz samt allen grünen Blättern gebraucht, der Kohl tüchtig gewaschen, auf einem Küchenbrett fein geschnitten und 10 Minuten abgekocht. Alsdann mit wenig kochendem Wasser, Gänsefett oder halb Butter, halb Schweineschmalz, einigen kleinen Zwiebeln und wenig Salz ganz weich gekocht. Zuletzt wird etwas Zucker und wenig zerrührte Stärke hinzugefügt, so daß keine klare Brühe hervortritt. Es können gedämpfte Kastanien und gebratene Kartoffeln dazu gereicht werden. Wird aber eine fette Beilage, z. B. Gänsebraten dazu gegeben, so sind für den Familientisch gekochte Kartoffeln vorzuziehen.

Beilagen und Zeit des Kochens wie bei ganzem Kohl.

103. Sauerkraut (eingemachter Kappes, Weißkohl). Dasselbe wird vorsichtig aus dem Fasse genommen, das an den Seiten Befindliche, wenn es nicht die gehörige Farbe haben möchte, entfernt und das Sauerkraut ausgedrückt. Sollte es gar zu viel Säure haben, so gieße man etwas heißes Wasser darauf und drücke es rasch aus; gewässert darf es nicht werden. Ein vorzügliches Fett zu Sauerkraut besteht in Nierenfett, Butter und Schweineschmalz zu gleichen Teilen. Man lasse das Fett mit dem nötigen Wasser in einem Bunzlauer Kochgeschirr kochen, thue das Sauerkraut nebst einigen Pfefferkörnern hinein und lasse es in kurzer Brühe, wo nötig mit etwas Salz, fest verschlossen rasch kochen. Nach Belieben kann man auch einige Wacholderbeeren und Kümmel, in ein Läppchen gebunden, darin auskochen lassen. Beim Anrichten wird ein wenig Stärke, Kartoffelmehl oder noch besser geriebene Kartoffeln durchgerührt und Kartoffel- oder Erbsenpüree dazu gegeben. Wenn das Sauerkraut recht fein geschabt und ohne Salz eingemacht ist (siehe Einmachen), so bedarf es zum Garwerden nur $^3/_4$—1 Stunde, im übrigen gehören wohl $1^1/_2$ Stunde dazu. Sauerkraut von Winterkappes muß etwa 3—4 Stunden kochen.

Zu den üblichen Beilagen gehören folgende: Rebhuhn, Fasan, Gänseleberpastete, Leberkloße, gebratene Leber, Spanferkel, Schweins-

braten, Schweinskoteletts, geräucherter gekochter Schinken, gebackener Hecht, Preßkopf, auch Kalbsbraten, halber Kopf.

104. Sauerkraut auf andere Art. Man thue das Sauerkraut nebst einigen Pfefferkörnern und etwas Salz in einen sehr weißkochenden Topf, gieße so viel kochendes Wasser mit etwas weißem Wein vermischt darauf, daß das Sauerkraut damit bedeckt ist, und lasse es, fest verschlossen, rasch kochen. Beim Anrichten, nicht früher, wird die Brühe rein abgegossen und ein guter Stich Butter oder feines Nierenfett durchgerührt.

Auf diese Weise gekocht, behält das Sauerkraut eine schöne, klare Farbe, durch das Kochen mit Fett in kurzer Brühe wird dasselbe grau und unansehnlich.

105. Sauerkraut für den gewöhnlichen Tisch. Dasselbe wird vorab behandelt wie in der vorigen Nummer. Unterdes wird Wasser je nach der Portion mit 1—2 Eßlöffel gutem Rüböl und Schweinefett kalt aufs Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht, das Sauerkraut hineingethan und gar gekocht. Das Öl bewirkt ein schnelleres Weichwerden und eine gelbliche Farbe. Wünscht man ein Stückchen Schinken oder durchgewachsenen Speck darin zu kochen, was zu empfehlen ist, so darf solches nicht zu salzig und muß zur Hälfte gar geworden sein, ehe das Sauerkraut hinzugethan wird. Auch kann man, wie bei Rübstiel mit Kartoffeln bemerkt, Speckscheiben dazu braten und das flüssige Fett zum Sauerkraut anwenden. Es ist besser, die Kartoffeln allein zu kochen und sie zuletzt durchzurühren, weil die Säure des Sauerkrautes solche etwas hart macht. Sehr gut ist es, je nach Verhältnis der Portion 1—2 roh geriebene Kartoffeln, wenn das Gemüse völlig gar ist, durchzurühren, es benimmt der Brühe das Wässrige und gibt dem Sauerkraut ein gutes Ansehen. Auch können statt Kartoffeln weiße Bohnen ganz weich gekocht und mit ihrer kurz eingekochten sämigen Brühe vor dem Anrichten durchgerührt werden.

Zeit des Kochens wie vorstehend bemerkt.

106. Sauerkraut mit Hecht. Dasselbe wird nach Nr. 103 gut und fett zubereitet, der Hecht wohl geschuppt, ausgenommen und gespült, der Kopf davon geschnitten und die Leber in das Maul geklemmt; mit etwas Butter, Pfefferkörnern, einigen Nelken und Lorbeerblättern, nebst Salz und soviel kochendem Wasser, daß er bedeckt ist, aufs Feuer gesetzt, der Kopf, nachdem er halb gar ist, auf eine Schüssel gelegt, das übrige weich gekocht und die Gräten gut herausgenommen. Nun wird das Sauerkraut lagenweise mit dem Hechtfleisch in einer Schüssel

etwas erhöht angerichtet, einige Löffel gute Sahne mit 1—2 geschlagenen Eiern darüber gegossen, mit gestoßenem Zwieback bestreut, der Kopf des Hechtes mit der Leber in die Mitte der Erhöhung gesetzt und im Ofen etwa 1/2 Stunde gelb gebacken. Damit der Kopf unversehrt bleibe, lege man während des Backens ein mit Butter bestrichenes Papier darüber.

Man kann zu diesem Gerichte auch Krebse anwenden. Die Schalen der Rümpfe derselben werden mit Krebsfarce gefüllt, in gesalzenem Wasser oder in der Fischbrühe gekocht und nebst den Krebsschwänzen zur Randverzierung der Schüssel benutzt, wodurch diese ein hübsches Ansehen erhält und dies Gericht, welches man ohne Beilage gibt, verfeinert wird.

107. Sauerkraut mit Austern-Ragout und Rheinwein. Der eingemachte Kohl wird gut ausgedrückt, mit 1 Pfund ungesalzener Butter auf 3 Pfund Kohl in kochendem Wasser 3 Stunden gekocht, dann mit 1 Flasche Rheinwein fast trocken eingeschmort und in einer Schüssel kranzförmig angerichtet. In die Mitte legt man Austern-Ragout wie folgt: Nachdem man 1/2 Eßlöffel voll feines Mehl in frischer Butter geschwitzt hat, kocht man mit kräftiger Bouillon ein wenig sämige Sauce davon, würzt sie mit Salz, Zitronensaft und etwas Muskatnuß und rührt sie mit 2 Eidottern ab. In dieser Sauce schwenkt man 2 Dutzend von den Bärten gereinigter Austern, bis sie steif sind, läßt sie aber nicht kochen, gibt auch das Austernwasser durch ein feines Sieb hinzu und sofort zur Tafel.

108. Sauerkraut mit Fasan und Austern. Der Fasan wird wie zum Braten präpariert. Dann drückt man etwa 2 Pfund Sauerkraut leicht aus (sollte es zu sauer sein, so muß man es waschen), thut es in eine gut verzinnte Kasserolle, gießt halb Weißwein und halb Wasser darüber, daß der Kohl bedeckt ist, gibt ein gut Stück Schweineschmalz und eine geriebene Zwiebel dazu und läßt es eine Stunde langsam kochen, legt dann den Fasan hinein und läßt ihn darin eine gute Stunde schmoren; wenn er weich ist, nimmt man ihn heraus und bindet das Sauerkraut mit etwas Bechamel oder Veloutee. Diese Sauce bereitet man am einfachsten, indem man 1/2 Eßlöffel feines Mehl in 50 Gr. frischer Butter mit 2 in Scheiben geschnittenen weißen Zwiebeln schwitzt, mit 1/4 Liter weißer Fleischbrühe glatt rührt und 1/2 Stunde langsam kochen läßt. Dann rührt man ebensoviel süßen Rahm hinzu, läßt die Sauce aufkochen, bindet sie durch 2 Eidotter und reibt sie durch ein feines Sieb. Gewürzt wird sie mit dem nötigen Salz und etwas Zitronensaft.

40—50 Austern befreit man von den Bärten, trocknet sie mit einem Tuche ab, bestreut jede Auster mit Salz und Pfeffer, wälzt sie erst in Mehl und paniert sie mit Ei und Semmel; dann werden sie kurz vorher in heißem Schmalz oder klarer Butter rasch hellbraun gebacken. Hierauf schneidet man den Fasan in Stücke, garniert ihn ringsum mit dem Sauerkraut und am Rande die Austern.

Will man die Austern auf eine andre Art geben, so befreie man dieselben von den Bärten, thue sie in ein Geschirr und lasse sie heiß werden, jedoch nicht kochen; man gibt die Flüssigkeit von den Austern zu dem Sauerkraut und bindet die Austern mit etwas Bechamel oder Veloutee und einigen Tropfen Zitronensaft. Man richtet alsdann in der Mitte des Sauerkrauts die Austern an und am Rande den Fasan.

109. Eingemachte Endivien. Sie werden gewässert, abgekocht, mit Fleischbrühe, Butter, Muskat und gestoßenem Zwieback durchgestovt. — Zeit des Kochens 2 Stunden.

Beilagen: Kalbs- oder Schweinskoteletts, Frikandellen, Saucissen.

110. Eingemachte Schneidebohnen. Werden nach Nr. 1 fast weich abgekocht, dann erst wiederholt gewässert, damit das Salz rein herausziehe, und auf einen Durchschlag geschüttet. Dann läßt man die Bohnen mit Wasser, halb Nierenfett, halb Schweineschmalz in kurzer Brühe weich kochen und salzt sie soviel wie nötig. Alsdann werden recht weich gekochte weiße Bohnen mit ihrer kurz eingekochten sämigen Brühe dazu gegeben und durchgerührt, oder die grünen Bohnen werden kranzförmig in der Schüssel angerichtet und die weißen Bohnen in der Mitte. Auch kann man statt der weißen Bohnen einige kleine Kartoffeln, vorher abgekocht, auf dem Gemüse weich kochen und eine roh geriebene Kartoffel, wie bei Sauerkraut, durchrühren.

Zeit des Kochens je nach der Qualität 1—2 Stunden.

Hierzu Rauchfleisch, gekochter Schinken oder halber Kopf, Bratwurst, Schweinskoteletts, geräucherte Zunge, gut gewässerte Heringe. Eine geräucherte Mettwurst, die man 1 Stunde mit auf den Bohnen kochen läßt, ist zu diesen Bohnen eine sehr gute Beilage, ebenso frisches gekochtes Rindfleisch.

111. Eingemachte Salatbohnen. Nach Nr. 1 abgekocht und gewässert und wie frische Salatbohnen durchgestovt, oder trocken abgegossen und eine dicke Eiersauce dazu gegeben.

Beilagen wie im Vorhergehenden.

112. Eingemachter Rübstiel (Stielmus). Er wird nach dem Abkochen und Wässern, wie in Nr. 1 bemerkt worden, wie frischer Rübstiel mit Kartoffeln gekocht.

113. Getrocknete Prinzeß-Böhnchen. Die nicht zu stark getrockneten Böhnchen setze man, mit heißem Wasser gewaschen, ohne sie über Nacht einzuweichen, mit weichem kochendem Wasser aufs Feuer und lasse sie $^1/_2$ Stunde kochen. Dann gieße man das Wasser davon ab, soviel kochendes hinzu, daß solches wenigstens eine Handbreit darüber steht, und lasse dieselben gut zugedeckt unter stetem Kochen und nochmaligem Wechseln des Wassers weich werden, was auf diese Weise nur $1^1/_2$ Stunde Zeit erfordert. Vor der letzten halben Stunde des Kochens gebe man das nötige Salz hinzu. Man schütte sie auf einen Durchschlag und stove sie wie frische Salatbohnen auf oder gebe eine saure Eiersauce dazu. In Ermangelung des weichen Wassers gebe man ein wenig Natron ins erste Abkochewasser, ehe die Bohnen hinein kommen.

Beilage wie bei frischen Bohnen.

114. Getrocknete Schneidebohnen. Diese werden in kaltem weichem Wasser mehrere Stunden eingeweicht, mit heißem Wasser gewaschen und mit siedendem Wasser aufs Feuer gesetzt. Nachdem sie $^1/_2$ Stunde gekocht haben, werden sie abgegossen, nochmals $^1/_2$ Stunde lang gekocht, dann mit kochendem Wasser, Butter oder Fett weich gekocht. Man füge später Salz, etwas Stärke oder Kartoffelmehl und gehackte Petersilie hinzu und richte sie mit einem Schüsselchen Kartoffeln an. Auch kann man vor dem völligen Weichwerden der Bohnen einige Kartoffeln darauf weich kochen.

Beilagen: Rauch- oder Pökelfleisch, Bratwurst, Schinken, Koteletts, gewässerte Heringe.

115. Getrocknete gelbe Erbsen oder Erbsenpüree. Man richte sich bei der Behandlung der Erbsen ganz nach der Erbsensuppe und lasse sie im übrigen nach dem Abgießen in kurzer Brühe mit dem gehörigen Fett kurz einkochen, gebe Salz hinzu, rühre sie durch einen Durchschlag, lasse sie wieder zum Kochen kommen, richte sie in einer Schüssel etwas erhöht glatt gestrichen an, bedecke sie mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln und stecke gebratene Weißbrotstreifchen rings herum.

Zeit des Kochens 2 Stunden.

Beilage: Gesalzenes Schweinefleisch aller Art und gewässerte Heringe.

116. Getrocknete graue Erbsen (sogenannte alte Weiber). Diese Erbsensorte wird von vielen Männern vorzugsweise gern gegessen. Gut ist es, sie vor dem Gebrauch über Nacht in weichem

Wasser einzuweichen. Doch werden sie auch sehr weich, wenn man beim Abkochen ein Stückchen Soda ins Wasser wirft. Nach einer halben Stunde Kochens wird das Wasser gewechselt, nach dem Weichwerden der Erbsen abgegossen und dieselben mit einer guten säuerlichen Speckſauce nebst Kartoffeln und beliebiger Beilage aufgetragen.

Manche Herren essen vorzugsweise gern Sauerbraten dazu.

117. Weiße Bohnen. Sie werden wie Erbsen weich gekocht, jedoch zweimal abgegossen, nicht aber durch ein Sieb gerührt. Nach dem zweiten Abkochen wird gutes Fett und vor dem Anrichten Salz und etwas Essig durchgerührt. Die Bohnen dürfen nicht zu trocken gekocht sein, eigentlich werden sie mit dem Löffel gegessen.

Oder man fügt beim Kochen weder Fett noch Essig hinzu, gießt die Bohnen ab und gibt eine Speck- oder Zwiebelsauce oder Butter und Essig dazu.

Beilage: Gekochter Schinken, gebratenes oder geschmortes Rindfleisch, gebratene Leber, Bratwurst, Schweinsröllchen, saure Rollen, Kalbskopfsülze.

118. Linsen. Dieselben werden wie Erbsen behandelt, weich abgekocht, dann abgegossen, angerichtet und eine Zwiebelsauce darüber gegeben.

Oder man läßt die Linsen nach dem Abkochen mit einem Stückchen Speck und einigen Zwiebeln weich werden und rührt zuletzt etwas Mehl und Essig an die nicht kurz eingekochte Brühe.

Zeit des Kochens wie bei Erbsen und Bohnen.

119. Linsen auf mecklenburgische Art zu kochen. Nachdem die Linsen gut verlesen und gewaschen sind, werden sie völlig weich gekocht. Dann wird das Wasser ganz abgegossen, Fleischbrühe nebst geschnittenem Porree und Sellerie hinzugethan, noch eine gute Weile gekocht und mit in reichlichem Fett geschwitztem Mehl sämig gemacht.

Oder es werden die Linsen nach einer Stunde Kochens abgegossen und mit frischem Wasser recht weich gekocht. Dann schneidet man ein Stück Speck mit reichlich Zwiebeln in Scheiben, brät dies in Butter so lange, bis es schäumig wird, macht darin nach Verhältnis der Portion 1, 2 bis 3 Löffel Mehl blaßgelb, rührt es mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce, gibt Essig, Salz und Pfeffer hinzu, schüttet es zu den Linsen und läßt sie damit durchkochen.

II Kartoffelspeisen.

1. Kartoffeln zu kochen. Beim Kochen der Kartoffeln wird oft gar zu wenig Sorgfalt angewendet, und doch ist eine schmackhafte Kartoffelspeise manchem lieber als ein feines Gericht. Jedenfalls hängt der gute Geschmack der Kartoffeln sehr vom saubern Schälen, reinen Waschen und zugleich vom guten Kochen ab. Es müssen dieselben von mittlerer und gleicher Größe ausgesucht, vor dem Schälen gewaschen, während des Schälens sogleich ins Wasser gelegt, danach einigemal, und zwar zwischen den Händen, tüchtig gewaschen, abgespült und bis zum Gebrauch, mit frischem Wasser bedeckt, hingestellt werden. Alsdann schütte man sie auf einen Durchschlag, klares Wasser darüber und bringe sie in einem nicht zu kleinen, unglasierten und besonders nur dazu bestimmten Topfe, mit kochendem Wasser bedeckt, aufs Feuer. Das Salz darf erst kurz vor dem Garsein der Kartoffeln hinzugegeben werden, weil es das Weichwerden derselben verhindert; zu bemerken ist noch, daß frische Kartoffeln mehr Salz erfordern als alte. Auch versäume man das Abschäumen nicht und koche die Kartoffeln zugedeckt weder übermäßig stark, noch zu langsam gar. Um das Garsein zu erproben, thut man wohl, sie einigemal zu versuchen; lassen sie sich mit einer Gabel leicht durchstechen, so sind sie gut; zerfallen dürfen sie nicht, noch viel weniger ungar auf den Tisch gebracht werden. Das Abgießen muß sorgfältig geschehen, so daß kein Wasser zurückbleibt. Man stelle danach den Topf wieder einige Minuten aufs Feuer, nehme den Deckel ab, schwenke die Kartoffeln, damit die wässerigen Teile verdampfen, und lasse sie offen stehen auf der Herdplatte. Besser aber ist es, sie sofort nach dem Verdampfen in einer erwärmten Schüssel bedeckt zur Tafel zu bringen, denn keine Speise verliert durch Stehen so sehr ihren guten Geschmack als Kartoffeln.

Das kürzere oder längere Kochen der Kartoffeln hängt von der Sorte, aber auch von der Jahreszeit ab; feine frische Kartoffeln bedürfen etwa 15—20 Minuten, es steigt bis zum April, wo man bis zu $^3/_4$ Stunde rechnen kann.

Die in leichtem Sandboden gezogenen Kartoffeln sind die wohlschmeckendsten.

Anmerk. Manche Männer behaupten, Kartoffeln seien am schmackhaftesten in Dampf gekocht. Ich bin der Ansicht nicht, da sie während des Kochens im Wasser Bestandteile absetzen, die dem Wohlgeschmack hinderlich sind. Man versuche nur das Wasser, worin die Kartoffeln gekocht sind, und man wird sich von der Richtigkeit überzeugen.

2. Kartoffeln mit verschiedenen Saucen. Sind die Kartoffeln wie im Vorhergehenden gekocht, so wird eine beliebige Sauce von Zwiebeln, Speck oder Petersilie ꝛc. darüber angerichtet und die Schüssel fest zugedeckt zur Tafel gebracht, oder es wird die Sauce dazu gegeben. Es passen dazu besonders Rollen, Grilladen, Wurst, Frikandellen, Gar, gebratene Leber, Sauerbraten, Preßkopf, Sülze, Panhas, Haschee, Nierenschnitten, Würstchen von kaltem Kalbsbraten, kurz, was man hat.

3. Kartoffeln in säuerlicher Milchsauce (ein wohlschmeckendes Gericht). Kartoffeln von gleicher, mittelmäßiger Größe werden nach Nr. 1 weich gekocht und trocken abgegossen. Dann wird eine säuerliche Milchsauce nach Abschnitt R. über die angerichteten Kartoffeln verteilt. Dieselbe muß angenehm säuerlich, und da gute Kartoffeln viel Sauce aufnehmen, sehr reichlich sein.

4. Gebackene Kartoffeln mit Bratwurst. Die Bratwurst wird in Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln gelblich gebraten, aus der Pfanne genommen, ein Löffel Mehl in das Fett gerührt, danach gute Fleischbrühe, etwas Bratensatz, Salz und Pfeffer hinzugefügt.

Dann gibt man die vorher in der Schale gekochten, heiß in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein und läßt sie ein wenig durchschmoren. Von diesen Kartoffeln gibt man eine Lage in eine mit Butter bestrichene und mit geriebenem Weißbrot bestreute Form, legt die in fingerlange Stücke geschnittene Bratwurst darüber hin und gibt wieder eine Lage Kartoffeln darauf, bestreut solche mit geriebenem Weißbrot, gibt etwas geschmolzene Butter darüber und läßt dieses Gericht in einem Ofen etwa $^3/_4$ Stunde oder so lange backen, bis es eine gelbe Kruste bekommen hat, stürzt es alsdann auf eine Schüssel und gibt es zur Tafel.

5. Kartoffeln, Schweinsrippe und saure Äpfel zusammen gebraten. Man setzt in einer etwas flachen Bratpfanne ein Stück Schweinsrippe zur Hälfte mit Wasser bedeckt und etwas Salz auf nicht zu starkes Feuer, deckt die Pfanne fest zu und läßt das Fleisch $1—1^1/_4$ Stunde mäßig kochen und gelblich braten. Alsdann nimmt man es heraus, belegt die Pfanne mit kleinen, rund geschälten Kartoffeln, streut ein wenig Salz darüber, legt die Rippe darauf, und zwar die offene Stelle nach oben, füllt die Höhlung derselben mit geschälten, in 4 Teile geschnittenen sauren Äpfeln, gibt eine Tasse Wasser hinein, deckt die Pfanne wieder zu und läßt die Kartoffeln darin langsam weich und gelb braten, während man sie einmal

umdreht. Dann legt man die Rippe mit den Äpfeln in eine tiefe Schüssel und garniert sie mit den Kartoffeln. Dies Gericht ist am besten im Bratofen zu bereiten.

6. Schinken-Kartoffeln. Hierzu nimmt man das, was von einem gekochten Schinken nicht mehr in ordentliche Stücke geschnitten werden kann, setzt es mit wenig Wasser aufs Feuer, kocht es ganz weich und hackt es fein. Nach Belieben kann man mit dem Schinken auch einen Hering klein hacken. Unterdes hat man Kartoffeln in der Schale mit Salz gekocht und abgezogen, wobei sie jedoch recht heiß gehalten werden müssen. Nun wird in eine Auflaufform oder Schüssel, welche dick mit Butter bestrichen ist, eine Lage Kartoffelscheiben gelegt, darüber Stückchen Butter, dann eine Lage Schinken nebst in Butter gebratenen Zwiebelscheiben, wieder Kartoffeln und so fortgefahren, bis letztere mit Butter den Schluß machen. Sollte den Kartoffeln noch Salz fehlen, so wird unter Berücksichtigung des gesalzenen Schinkens beim Einschichten das fehlende durchgestreut. Bei Mangel an Butter kann feinwürfelig geschnittener, langsam ausgebratener Speck recht gut angewandt werden. Darauf wird die Form in einen heißen Ofen gesetzt, und wenn die Kartoffeln ganz heiß geworden sind, folgender Guß darüber verteilt und etwas gestoßener Zwieback darauf gestreut: für 4 Personen 3—4 Eier, gut geschlagen, dazu etwa 3 Tassen Milch, Muskatnuß und etwas Salz.

Man läßt die Form etwa $^3/_4$ Stunde im Ofen.

7. Prinzeß-Kartoffeln mit Heringen. Bei diesem Gerichte werden statt des Schinkens reichlich Heringe genommen, diese gewässert, entgrätet, würfelig geschnitten und zugleich reichlich gute Butter angewandt. Der Guß bleibt weg, im übrigen ist die Zubereitung dieselbe wie im vorhergehenden Rezept.

Diese Speise erfordert, damit sie nicht trocken werde, sehr viel Butter, jedoch kann nach Belieben ein mäßiger Gebrauch davon gemacht und ein Guß wie bei Schinken-Kartoffeln darüber verteilt werden.

8. Herings-Kartoffeln. Die Kartoffeln werden hierzu in der Schale mit Salz gar gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten, jedoch so heiß als möglich gehalten. Unterdes läßt man einige Zwiebeln mit nicht zu wenig Butter gelb werden, gibt etwas Mehl hinzu, dann Wasser, etwas Salz, gestoßenen Pfeffer, wenig Essig, auch einige Lorbeerblätter, wenn man sie gerade hat, und wenn dies kocht, zuerst die Kartoffelscheiben, zuletzt die ausgegräteten kleingeschnit-

tenen Heringe. Sind solche gehörig durchgekocht und recht heiß, so wird etwas Sahne durchgerührt. Es muß dies Gericht recht saftig und nicht steif gekocht sein, wie das bei allen Kartoffelspeisen zu empfehlen ist.

9. Bechamel-Kartoffeln. Kartoffeln in der Schale werden gar, aber nicht zu weich gekocht, noch warm schnell abgepellt, in Scheiben geschnitten und in der Bechamelsauce nach Abschnitt R. gegeben, mit der man sie warm stellt, aber nicht kochen läßt.

10. Kartoffeln mit Zwiebeln gestovt auf holländische Art. Man nimmt dazu ganz kleine Kartoffeln von gleicher Größe, schält und wäscht sie recht rein. Zu einer Schüssel von mittlerer Größe rechnet man einen Teller voll Zwiebeln, legt diese lagenweise mit den Kartoffeln, reichlich Butter, Salz und etwas Pfeffer in einen Topf, gibt so viel Wasser dazu, daß die Kartoffeln nicht ganz bedeckt sind, und läßt sie fest zugedeckt weich kochen. Nach Belieben kann man auch etwas Essig dazu geben.

Zeit des Kochens $^3/_4$ Stunde

Beilagen wie zu Kartoffeln mit verschiedenen Saucen.

11. Feine Petersilienkartoffeln zu gekochtem Fisch. Feine kleine Salatkartoffeln werden geschält, in Salzwasser rasch gar gekocht, ohne daß sie zerfallen. Nachdem das Wasser rein abgegossen ist, schwenkt man die Kartoffeln mit reichlich frischer Butter und feingehackter Petersilie auf der Herdplatte in offenem Topfe und richtet sie gleich an.

12. Saure Kartoffeln mit Lorbeer. Feingewürfelten Speck läßt man langsam ausbraten, oder gutes Fett recht heiß werden, macht darin reichlich feingeschnittene Zwiebeln gelb, rührt Wasser, Salz und wenig Pfeffer durch und kocht die Kartoffeln mit einigen Lorbeerblättern darin weich. Vor dem Anrichten gibt man denselben einen Geschmack von Essig und rührt, falls sie nicht sämig gekocht sind, etwas geschwitztes Mehl hinzu. Auch diese Kartoffelspeise muß schlank gekocht werden.

Beilagen wie im Vorhergehenden.

13. Panierte Kartoffeln. Kartoffeln von mittlerer und gleicher Größe werden tüchtig gewaschen, in der Schale mit dem nötigen Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, abgezogen, in dicke Scheiben geschnitten, in geschlagenes Ei getunkt und gehörig in geriebenem Weißbrot oder gestoßenem Zwieback gewälzt. Dann mache man reichlich feines Brat- oder auch Nierenfett mit etwas Butter in einer sauberen Küchenpfanne

heiß, lege die Kartoffelscheiben nebeneinander hinein, brate sie in offener Pfanne bei nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten gelbbraun und richte sie dann rasch an. Sie sind eine feine Beilage zu Spinat, Rosenkohl, rotem Kohl, sowie auch zu verschiedenen Fleischspeisen. In kochendem Fett schwimmend gebacken, sind die Kartoffelscheiben auch sehr wohlschmeckend und weniger fett.

14. Gebratene Kartoffeln zum Gemüse anzurichten. Ganz kleine, recht runde Kartoffeln von gleicher Größe werden geschält, gut gewaschen, in Wasser und Salz nur zur Hälfte gar gekocht und trocken abgegossen. Dann macht man sofort Butter und gutes Fett oder ausgelassenen guten Speck in einer oder zwei Pfannen, die vorher mit Salz gehörig ausgescheuert worden, auf mäßigem Feuer heiß, legt die dampfenden Kartoffeln nebeneinander hinein, deckt die Pfanne fest zu, wendet die Kartoffeln, wenn die untere Seite gelb geworden, um, und deckt sie so lange wieder zu, bis sie ganz weich sind, wo sie alsdann in offener Pfanne ringsum dunkelgelb, doch nicht brenzlig gemacht werden dürfen. Um die Kartoffeln glatt und ansehnlich zur Tafel zu bringen, darf man sie während des Bratens nicht mit einer Gabel umrühren und zerbröckeln; das Umwenden geschieht am besten mit einem Pfannenmesser. Beim Braten etwas Zucker über die Kartoffeln gestreut, gibt ihnen Glanz.

Sollten aus Versehen die Kartoffeln statt halbgar weich gekocht sein, so lege man nur die ganzen, ja nicht die zerkochten Kartoffeln in die gelb gewordene Butter und brate sie in offener Pfanne gelb.

Wünscht man in der Schale gekochte Kartoffeln zu braten, die indes längst nicht so milde und wohlschmeckend sind, so werden diese in Wasser und Salz gar gekocht, heiß abgezogen und möglichst heiß in offener Pfanne bei öfterem Umrühren dunkelgelb gemacht. Werden die Kartoffeln, zur beliebigen Zeit gekocht und abgezogen, bis zur Zeit des Bratens hingestellt, oder werden übrig gebliebene, erkaltete Kartoffeln zum Braten verwandt, wie es häufig in Gasthäusern vorkommt, so wird man sie hart, fast ungenießbar finden.

Ganz roh gebratene Kartoffeln werden vielfach allen anderen vorgezogen, sie sind feiner und wohlschmeckender als alle anderen. Man wähle dazu ebenfalls kleine recht runde Kartoffeln von gleicher Größe, lasse sie tüchtig gewaschen trocken ablaufen und brate sie anfänglich in offener Pfanne in gelbgebratener Butter ringsum braun, bestreue sie mit feinem Salz, bedecke die Pfanne oder den Topf und lasse sie unter öfterem Umschütteln gar werden, um sie sogleich auf den Tisch zu bringen.

15. Kartoffelmus. Die Kartoffeln werden mit Wasser gar gekocht, rein abgegossen, fein gestampft und durch einen Durchschlag gerührt; dann mit Milch, oder halb Milch, halb kochendem Wasser so viel verdünnt, daß sie nicht zu steif werden, mit Salz und Butter durchgekocht, glatt angerichtet und mit in Butter braun gebratenen Zwiebeln oder feingestoßenem, in Butter gelb geröstetem Zwieback oder brauner Butter, oder feingewürfeltem, gelbgebratenem Speck dick bestrichen. Es paßt jedes säuerlich gekochte Fleisch dazu, vorzüglich auch Preßkopf, Sülze, saure Rollen. Zugleich ist solches ein angenehmes Gericht zu Sauerkraut.

16. Kartoffelschnee, besonders für Kranke passend. Es gehört dazu eine recht mehlige weiße Kartoffel, welche beim Kochen nicht zerfällt, aber ganz weich werden muß. Nach dem Abgießen des Salzwassers reibt man eine nach der andern durch einen reinen, vorher gut erwärmten Durchschlag so rasch wie möglich in eine heißgemachte Porzellanschale, worin der Kartoffelschnee sofort auf den Tisch gebracht werden muß. Das Durchreiben muß auch auf der heißen Herdplatte geschehen.

17. Kartoffeln mit Buttermilch. Man kocht die Kartoffeln mit Salz ganz weich, gießt alsdann das Wasser davon ab, reichlich Buttermilch hinzu und läßt die Kartoffeln mit feingewürfeltem, gelb gebratenem Speck noch eine Weile bei öfterem Umrühren kochen. In Zeiten, wo sie nicht zerkochen, kann etwas Mehl mit Buttermilch angerührt hinzugefügt werden. Oder die Kartoffeln werden in der Schale weich gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten. Zugleich wird Speck ausgebraten oder Fett heiß gemacht, Mehl darin gelb geschwitzt, dieses mit Buttermilch zu einer dicklichen und reichlichen Sauce gerührt, gesalzen und die Kartoffeln eine gute Weile darin durchgekocht.

18. Curry-Kartoffeln. Curry oder Currie-Powder ist aus vielen starken Gewürzen zusammengesetzt und in Delikatessen-Handlungen und Apotheken zu haben. Da es in Indien bei der Zubereitung von Fleischspeisen viel gebraucht wird, ist es auch in England sehr beliebt geworden.

Feine kleine Kartoffeln werden geschält und in kochendem Wasser, zuletzt mit Salz, rasch weich gekocht. Nachdem das Wasser abgegossen ist, schwenkt man die Kartoffeln mit viel frischer Butter und 1 Eßlöffel oder mehr Curry-Pulver mehrmals um, läßt sie nicht lange auf der heißen Herdplatte stehen, sondern bringt sie bald auf den Tisch. Die Kartoffeln sind zu allen Kohlarten und gebratenem Fleisch passend.

19. Gestovte Scheiben-Kartoffeln. Die Kartoffeln werden hierzu mit der Schale gekocht, abgezogen, noch heiß in thalerdicke Scheiben geschnitten und zugedeckt. Unterdes wird ein reichliches Stück Butter heiß gemacht, feingeschnittene Zwiebeln darin durchgeschmort, Pfeffer und Salz und soviel Bouillon hinzugegeben, daß es eine nicht zu kurze Brühe wird, in welcher man die Kartoffeln gut durchstovt. Dann werden einige Eidotter mit Essig durchgerührt, gehackte Petersilie hinzugefügt und die Kartoffeln damit durchgekocht.

Beilage: Koteletts, Frikandelle, gebratene Rollen, Bratwurst, Panhas, heißgemachter Braten, Klops.

20. Spanisch Fricco. Siehe D. Nr. 36 und 37.

21. Kartoffeln mit Hammelfleisch auf ostfriesische Art. Man klopft Hammelkarbonaden tüchtig durch, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Kümmel und feingeschnittenen Zwiebeln, legt sie schichtweise mit geschälten, in Scheiben geschnittenen, nicht gar zu mehligen Kartoffeln in einen Topf, gibt Bouillon oder Wasser darauf, so daß dasselbe nicht ganz mit den Kartoffeln gleichsteht, und läßt dies langsam ununterbrochen $1^1/_2$ Stunde kochen. Dies Gericht muß recht schlank sein.

22. Kartoffeln und Äpfel. Die Kartoffeln werden eine kleine Weile abgekocht, dann mit frischem kochenden Wasser und Salz gar gekocht und saure Äpfel, welche geschält, in Viertel geschnitten, vom Kernhaus befreit und gut gewaschen sind, nebst Butter hinzugegeben. Sind die Äpfel sehr sauer, so streut man etwas gestoßenen Zucker darüber. Nachdem die Kartoffeln und Äpfel ganz weich geworden, werden sie fein gestampft und, sollte das Mus zu trocken sein, mit Milch gut durchgekocht. Es gehört hierzu mehr Butter als zu jeder andern Kartoffelspeise. Wünscht man dies Gericht aber besonders schmackhaft zu bereiten, so koche man die Kartoffeln allein weich, stampfe sie nach dem Abgießen ganz fein, rühre kochendes Wasser, Apfelmus und reichlich Butter oder Bouillonfett hinzu und lasse es gut durchkochen. Die Schüssel mit feingestoßenem, in Butter gelb gebratenem Zwieback dicht bestreut, macht dies Gericht noch wohlschmeckender und feiner.

Man kann zu dieser Speise auch etwas gestoßenen Zucker und eine Obertasse voll feingeschnittenen ausgebratenen Speck, worin eine feingehackte Zwiebel gelblich geschwitzt ist, dazu geben und durchrühren.

Beilagen: Hasenbraten, Sauerbraten, Kalbsbraten, Koteletts, frische Rindfleischwurst, frische Schweinswurst, gebratene Rollen, Panhas, Grilladen von Suppenfleisch, gebratene Leber, Haschee u. s. w.

Pfeffer-Potthast, welcher häufig dazu gegeben wird, ist der Zwiebelsauce wegen höchst unpassend.

23. Kartoffeln und frische Birnen. Dies Gericht wird nach vorhergehender Anweisung, am besten mit einem Stück magerem Speck, welcher selbstredend schon zur Hälfte gar geworden sein muß, andernfalls mit Fett und Butter gekocht. Die Birnen müssen beinahe gar sein, ehe man die gleichfalls gar gekochten Kartoffeln hinzugibt; beim Anrichten wird etwas Essig durchgerührt, doch so, daß die Kartoffeln nicht zu breiig werden. Anstatt Essig kann man auch einige saure Äpfel nach den Kartoffeln zu den Birnen geben. Dieses Gericht muß, wie alle Kartoffelspeisen dieser Art, schlank gekocht sein. Falls kein Speck darin gekocht ist, gebe man dazu, was man hat; säuerliches Fleisch ist dann am passendsten, ebenso Panhas.

Statt der frischen Birnen kann man auch mit der Schale getrocknete Birnen oder Äpfel oder auch Pflaumen, auch dies alles gemischt auf obige Weise mit den Kartoffeln kochen.

24. Kartoffeln und frische Zwetschen. Man kocht die Kartoffeln mit einem Stück Butter oder Fett und Salz gar, gibt dann gut gewaschene, entsteinte Zwetschen hinzu, doch nur so viel, daß die Kartoffeln eine angenehme Säure erhalten, läßt diese weich kochen und rührt die Kartoffeln gut durch. — Beilage: Was man gerade hat.

25. Kartoffeln und getrocknete Zwetschen. Man rechne auf die Person 70—80 Gr. Zwetschen. Sie werden gut gewaschen, in reichlichem Wasser langsam weich gekocht und zu den mit Butter oder Fett völlig gar gekochten Kartoffeln geschüttet. Dann werden verhältnismäßig 1—2 Eier und 1—2 Eßlöffel Mehl mit Milch dünn angerührt hinzugegeben und das Ganze unter starkem Umrühren noch eben durchgekocht. Es muß diese Kartoffelspeise besonders schlank gekocht werden. Als Beilage kann ein Stückchen Speck oder geräucherte Mettwurst mit den Zwetschen gekocht werden, übrigens paßt Schinken, sowie jedes andre Fleisch dazu.

26. Fein gebratene Kartoffelbällchen. Die Kartoffeln werden mit dem nötigen Salz weich gekocht, ganz trocken abgegossen und sehr fein gestampft, einige Eier, ein Stück Butter, auch nach Belieben Muskatnuß durchgerührt, runde oder längliche Bällchen davon aufgerollt, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter gelb gebraten.

Eine angenehme Schüssel zu feinen grünen Blattgemüsen, auch abends zum Salat.

27. Gewöhnliche Kartoffelbällchen. Die Kartoffeln werden nach vorhergehender Anweisung fein gestampft, oder übrig gebliebene geschälte und gekochte Kartoffeln kalt gerieben, mit einem Ei und dem vielleicht fehlenden Salz durchgeknetet, runde Bällchen davon geformt und diese mit heißgemachtem Fett an beiden Seiten schön gelb gebraten.

Als Beilage zum Salat oder abends zur Tasse Thee.

28. Kartoffelnudeln. Reichlich einen tiefen Teller voll geriebene Kartoffeln, die am vorigen Tage in der Schale mit Salz gar gekocht und abgezogen sind, 4 ganze Eier, 4 Löffel Sahne oder Milch, eben so viel geschmolzene Butter und das vielleicht noch fehlende Salz. Die Kartoffeln schüttet man auf ein Rollbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, in welche man etwas Mehl thut, so auch die Eier, Sahne, Butter und Salz, verarbeitet dies zu einem Teig, in den man immer und so lange etwas Mehl streut, bis derselbe sich ziehen läßt und beim Durchschneiden sich keine Löcher zeigen. Dann rollt man kleine Stückchen davon auf in Form langer Kartoffeln, läßt sie 8—10 Minuten in kochendem gesalzenen Wasser kochen, schüttet sie auf einen Durchschlag und, wenn sie abgelaufen sind, noch ganz heiß in eine mit Butter heiß gemachte Kuchenpfanne, worin man sie von allen Seiten gelb brät.

29. Kartoffelspeise von Fleischresten. Fleischreste von Round of Beef oder von Rauchfleisch oder von gekochtem Schinken werden mit etwas daran befindlichem Fett oder gutem Speck fein gehackt und mit etwas Nelkenpfeffer und feingehacktem Schnittlauch oder mit einigen feingeschnittenen, in Butter gedämpften oder rohen Zwiebeln gewürzt. Dann werden in der Schale gekochte und kalt gewordene Kartoffeln gerieben und diese nebst etwas Salz und Stückchen Butter mit dem Fleische lagenweise in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegeben, wobei Kartoffeln den Schluß machen. Darüber wird eine Omelette, auf jede Person ein Ei gerechnet (siehe Abschnitt Pfannkuchen), verteilt und in einem heißen Ofen 1 Stunde gebacken.

30. Kartoffelscheiben. Die Kartoffeln werden geschält, tüchtig gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten. Dann gibt man nach Belieben nicht zu wenig halb Schweineschmalz, halb Butter in die Pfanne, oder man läßt gewürfelten Speck darin gelb werden, schüttet die Kartoffeln etwa 2 Finger dick hinzu, gibt das nötige Salz darüber, auch eine Tasse Wasser, und deckt die Pfanne fest zu. Wenn die Kartoffeln auf nicht starkem Feuer gar und gelb geworden sind, so kann

man sie nach Belieben anrichten oder mit einem Pfannenmesser umwenden und auch auf der andern Seite gelb werden lassen.

31. Gebratene Kartoffelscheiben mit Äpfeln. Nachdem eine saubere Pfanne mit Butter oder gutem Bratenfett versehen, gibt man übrig gebliebene gekochte Kartoffeln in dünnen Scheiben hinein, legt darüber halb soviel oder ein Drittel in Scheiben geschnittene säuerliche Äpfel, deckt die Pfanne fest zu und stellt sie auf ein mäßiges Feuer. Sind die Kartoffeln gelb gebraten, wo dann auch die Äpfel weich sind, so gießt man im Verhältnis zur Portion 1—3 Eßlöffel Wasser seitwärts in die Pfanne, wodurch die Kartoffeln sich lösen und in eine Schüssel geschoben werden können.

32. Bandkartoffeln in der Schale. Gute Kartoffeln von mittlerer Größe werden zum vollständigen Reinigen mit Wasser tüchtig zwischen den Händen gerieben und gewaschen, bis das Wasser klar erscheint. Dann schäle man in der Mitte einer jeden Kartoffel ringsum ein Streifchen Schale ab und zwar in der Breite eines kleinen Fingers so, daß es wie ein Band erscheint, spüle die Kartoffeln nochmals und koche sie mit dem nötigen Salz weich, gieße das Wasser gehörig ab und schwenke sie bei abgenommenem Deckel, damit die wässerigen Dämpfe schwinden.

Danach werden die Kartoffeln, ohne sie erst hinzustellen, in einer vorher erwärmten Schüssel rasch angerichtet, sofort auf die Tafel gebracht, wo jeder Gast sie sich selbst abzieht und mit roher oder geschmolzener Butter verspeist. Auch eine dicke Zwiebelsauce ist passend dazu.

Frische Heringe und eingemachte Gurken sind eine angenehme Beilage.

33. Kartoffeln in der Schale zu braten (Pellkartoffeln). Ein Gericht zum Sonnabend Abend zur Tasse Thee. Recht gute Kartoffeln von mittlerer Größe werden aufs sorgfältigste ganz rein gewaschen, in einem eisernen Topf mit Wasser bedeckt, halb gar gekocht, trocken abgegossen, mit etwas Salz bestreut und fest zugedeckt auf mittelmäßig starkem Feuer so lange gebraten, bis sie ganz weich geworden und Krüstchen erhalten haben. Sie werden mit kalter Butter gegessen.

D. Fleischspeisen aller Art.

1. Allgemeine Regeln bei der Zubereitung des Fleisches.

1. **Herd.** Die Einrichtung der Herde und Bratöfen hängt von der Feuerung der verschiedenen Gegenden ab. Jedenfalls aber muß die zum Garwerden der Braten erforderliche Hitze von oben und zwar gleichmäßig auf dieselben wirken. Falls die beiden Seitenwände des Bratofens nicht eine gleiche Hitze geben möchten, muß die Pfanne ein oder mehreremal umgesetzt, **nicht aber darf der Braten umgelegt werden,** was wichtig ist, weil so der volle Saft im Braten bleibt.

2. **Die rechte Zeit des Gebrauchs des Fleisches.** Ochsen- oder Rindfleisch zu Braten (auch Hammelfleisch) muß im Sommer (in einem reinen Beutel von Mull oder Leinen eingebunden, damit sich keine Mücken daran setzen) einige Tage an einem kalten luftigen Orte hängen, im Winter bei nicht feuchter Witterung kann es bis 4 Tage alt sein, wodurch es milder wird. Kalbfleisch darf im Sommer bei kühlem Wetter höchstens 3 Tage alt werden, man konserviere es denn in Buttermilch. Zu Suppen, Klößen und Farcen aber ist das Fleisch frisch vorzuziehen. Man darf das frische Fleisch nur soviel waschen, als die Reinlichkeit es erfordert, nicht ins Wasser legen, weil dadurch zu viel Kraft verloren geht.

3. **Klopfen des Fleisches.** Bei Ochsen- und Rindfleisch, namentlich bei Roastbeef, Rindsbraten, sowie bei Beefsteaks, Kalbs- und Hammelbraten ist das Klopfen sehr zu empfehlen, und zwar unmittelbar vor der Zubereitung. Zu dem Zweck lege man das Stück auf ein Küchenbrett, nach Belieben in ein Tuch eingeschlagen, und klopfe es mit einem Klopfholz ganz gehörig, aber nur gegen den Faden des Fleisches, also an den beiden entgegengesetzten Seiten, wodurch dasselbe saftiger bleibt. Dann spüle und trockne man das Stück mit einem Küchentuche ab und verfahre weiter nach Angabe.

4. **Kochen des Fleisches.** Alles Fleisch, also auch gesalzenes und geräuchertes, falls es vorher ausgewässert ist, wird am besten in kochendem Wasser aufs Feuer gebracht, indem dadurch der Saft weniger auszieht und zugleich ein früheres Weichwerden erreicht wird.

Was beim frischen Fleisch zur Suppe zu bemerken wäre, ist schon im Abschnitt Suppen Nr. 1 besprochen. Wieviel Zeit zum Weichwerden gehört, das muß das Alter des Fleisches, sowie die Größe des Stückes bestimmen, doch kann man sich ungefähr nach folgender Angabe richten:

5. Zeit zum Weichwerden des Fleisches. Frisches Ochsen- oder Rindfleisch bis zu drei Stunden, geräuchertes Rindfleisch oder ein ganzer geräucherter Schinken $3^1/_2$—4 Stunden, Pökelfleisch, wenn es ein großes Stück ist, auch 3—$3^1/_2$ Stunden, Kalbfleisch $1^1/_2$—2 Stunden, Hammelfleisch 2—$2^1/_2$ Stunden, ein Huhn 3 Stunden, junge Hähne (Kücken) 1—$1^1/_4$ Stunde, Tauben desgleichen, ein Schweins- oder Kalbskopf 2—$2^1/_2$ Stunden, ein Wildschweinskopf oft 5—6 Stunden, andres Wild nach seiner Art, 1, 2—$2^1/_2$ Stunden.

6. Gewürze. Bei den Fleischspeisen ist zwar das übliche Gewürz bestimmt, doch lasse man es gewöhnlich soviel als möglich fehlen, besonders sei man sparsam bei dem Würzen mit Pfeffer und Muskatnelken, da häufiger Gebrauch derselben der Gesundheit nachteilig sein soll.

Die Zubereitungsweise der Braten ist zwar an Ort und Stelle angegeben, indes sei im allgemeinen hier bemerkt, daß besonders Hasen und Geflügel sehr an Wohlgeschmack gewinnen, wenn sie in

7. Irdene Bratpfannen, häufiges Begießen, nicht zu starkes Braten. irdenen Bratpfannen zubereitet werden. Braten, welche in Herdofen zubereitet werden, müssen häufig begossen und dürfen nicht länger gebraten werden, als es zum Garsein nötig ist. Zu weich gebratenes Fleisch ist saftlos, zu stark gebratenes trocken, unschmackhaft und gewiß auch schwerer zu verdauen. Ein Haupterfordernis zur Bereitung eines guten Bratens ist, **das Fleisch bei gleich anfangs stärkerer Hitze von allen Seiten rasch rösten zu lassen,** damit der Saft im Braten bleibt. Nachdem dies erreicht ist, muß die Ofenhitze bis zu Ende der Bratzeit vermindert werden. Sollte die Hitze von oben zu stark sein, ist es gut, ein Stück weißes Papier mit Butter bestrichen auf den Braten zu legen und solches dann mit dem Bratenfett zu begießen.

8. Behandlung eiserner Bratpfannen. Ist man auf eiserne Bratpfannen hingewiesen, die der größeren Haltbarkeit wegen viel billiger sind, so ist notwendig darauf zu sehen, daß sie jedesmal nach dem Gebrauch ausgescheuert und ganz trocken an einen nicht feuchten Ort gestellt werden. Vor dem Gebrauche setze man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und wasche und trockne sie gut aus, man ist dann sicher, daß die Sauce keinen schmierigen, unreinen Geschmack erhält, welcher häufig durch unsaubere Pfannen entsteht.

9. Sauce. Auch sorge man bei den Braten für eine reichliche und recht kräftige Sauce; sie gibt den Fleischspeisen die beste Würze. Die Sauce muß jedoch stets, nach dem Herausnehmen des Bratens, in der Pfanne zubereitet werden. Zur Zubereitung der Braten jeder Art ist Sahne unvergleichlich, sie macht den Braten milder und die Sauce schmackhafter. Indes ist Sahne ein sehr gesuchter Artikel, in manchen Städten gar nicht zu haben, wo dann die Köchin nur durch zeitiges Hinstellen von Milch sich aushelfen kann. Ist der Braten aus der Pfanne genommen, so rühre man etwas feines Mehl in die Bratpfanne (für 6 Personen kann man bei einem Braten von 6—7 Pfund immerhin einen kleinen Eßlöffel nehmen) und lasse solches unter stetem Rühren braun werden. Alsdann rühre man die nötige Quantität Wasser hinzu und das in der Pfanne Angesetzte los. Es geschieht dies am besten mit einem kleinen weißen Besen, welchen man eigens zu diesem Zwecke bestimme. Sollte die Sauce aus Versehen zu salzig oder zu dunkel geworden sein, so kann man sie mit etwas Milch verbessern, was ohnehin bei fehlender Sahne zu empfehlen ist. Eine gute Bratensauce muß reinschmeckend, kräftig, nicht salzig, gelbbraun und gebunden sein; brenzlige oder wässerige Saucen verderben die besten Fleischspeisen.

10. Kraftmittel für Saucen. Es besteht solches in dem Liebigschen Fleischextrakt. Die Anwendung ist messerspitzenweise und dient sowohl schwache Saucen zu verstärken, als auch Kraftsaucen ohne Bouillon zu bereiten.

11. Erwärmen der Schüsseln. Zu allen Fleischgerichten, besonders zu Braten, müssen die Schüsseln erwärmt werden.

12. Fliegenschränke. Sobald die Fleischspeisen von der Tafel kommen, bringe man sie sogleich in die Speisekammer oder in den Keller, damit sie vor Schmeißfliegen geschützt sind. Sehr zweckmäßig und fast unentbehrlich sind die Draht- oder Fliegenschränke, worin das Fleisch luftig steht und vor Fliegen bewahrt wird. Die stehenden Fliegenschränke sind den hängenden vorzuziehen.

I. Ochsen- oder Rindfleisch.

2. Roastbeef am Spieß gebraten. Zu einer vorzüglichen Zubereitung des Roastbeefs überhaupt ist erstens gutes Fleisch, welches im Sommer 2—3, im Winter 4—5 Tage und noch 8 Tage länger zuvor geschlachtet sein kann, eine Hauptbedingung; da dasselbe aber

in heißer Jahreszeit leicht einen Beigeschmack erhält, so ist zu raten, wenn man Gelegenheit dazu hat, einen Eiskeller zu benutzen, andernfalls den Braten so lange, als es dem Metzger möglich ist, am Stück zu lassen und ihn dann an einem kalten Orte, am besten in Zugluft, aufzuhängen. Zweitens muß das Stück kurz vor der Zubereitung von allen Seiten geklopft werden. Drittens gehört dazu eine aufmerksame Köchin, welche für geeignete Hitze und fleißiges Begießen sorgt.

Man nehme zum Roastbeef das Rippenstück, worunter der Filetbraten (Mürbebraten) liegt, von dem der größte Teil des Fettes entfernt worden ist. Nachdem es gewaschen, mit einem reinen Küchentuche abgetrocknet und nach Nr. 1 geklopft, wird der Mürbebraten mit Speck gespickt, das Roastbeef an den Spieß gebracht und mit einer Spille befestigt. Dann wird dasselbe unter fleißigem Begießen mit geschmolzener Butter und Nierenfett bei anfänglich starker Hitze, damit das Fleisch rasch zuröste, wodurch es saftiger bleibt, 2—3 Stunden gebraten, das Wielange hängt von der Größe des Stückes und davon ab, ob man das Fleisch etwas roh zu haben wünscht. Bei einem Stück von 6—8 Pfund wird auf jedes Pfund $^1/_4$ Stunde gerechnet. Um den Mürbebraten saftig und etwas roh zu erhalten, muß der Seite, wo er liegt, weniger Hitze als der entgegengesetzten gegeben werden. Die Zubereitung der Saucen ist in Nr. 1 mitgeteilt. Mit Salz bestreut wird der Braten erst nach einer Stunde Bratzeit.

Anmerk. Zu kaltem Roastbeef paßt eine Remouladensauce vorzüglich.

3. Roastbeef im Ofen. Bei der früheren mangelhaften Einrichtung der Kochmaschinen hatte der Spießbraten vor jeder anderen Zubereitungsweise den Vorzug, und selbst in gegenwärtiger Zeit finden wir ihn nicht selten saftiger und milder, weil er weniger Aufmerksamkeit bedarf; indes kann ein Ofenbraten ebenso gut gemacht werden. Es gehört ebenfalls das in Nr. 2 bemerkte Stück und dieselbe Vorrichtung dazu. Ferner lasse man zu einem großen Braten 1 Pfund dickes, festes Nierenfett über Nacht in kaltem Wasser ausziehen, schneide solches in kleine Würfel (man kann auch halb Nierenfett, halb Speck nehmen), lasse es in einer ganz sauberen Bratpfanne auf dem Feuer flüssig werden, lege das mit etwas feingemachtem Salz bestreute Roastbeef (den Mürbebraten nach oben) hinein, die Hälfte des Fettes darüber hin, stelle es offen in einen stark geheizten Ofen, damit es rasch zuröste, und lasse es unter fleißigem Begießen, was beides sehr wichtig ist, weil dadurch der Austritt der Fleischsäfte verhindert und der Braten viel saftiger wird resp. bleibt, demnächst etwas langsamer

braten, ohne es umzulegen, viel weniger hinein zu stechen. Das Fett muß hell bleiben und wird vor Bereitung der Sauce aus der Pfanne gegossen bis auf einen geringen Teil; im übrigen wird auf die vorhergehende Nummer hingewiesen. Sollen Champignons in die Sauce kommen, so müssen sie in einer besondern Pfanne mit Butter rasch gar gebraten werden, unter häufigem Umstechen mit einem Messer. Ist die Sauce fertig bereitet durch ein Sieb gegossen, so gibt man die Champignons hinein; auch kann beim Anrichten der Braten damit verziert werden. Sowohl Braten als Sauce werden dadurch sehr verfeinert.

Anmerk. Das Nierenfett macht den Braten äußerst saftig und gewinnt solches so sehr an gutem Geschmack, daß man es wie Butter zu Gemüsen anwenden kann.

4. Roastbeef im Topfe zu braten. Man sehe Nr. 3 und nehme hierzu dasselbe Stück. Es eignet sich zum Braten im Topfe auch das Fleisch von älteren Tieren, welches gut geklopft werden muß. Dann läßt man in einem passenden Topfe 1 Pfund festes, eine Nacht gewässertes und kleingeschnittenes Nierenfett oder die Hälfte Speck so lange braten, bis die Fettwürfel klar werden, legt den Braten hinein und läßt ihn unter häufigem Hin- und Herschieben, ohne hinein zu stechen, von allen Seiten gelbbraun werden. Dann bedeckt man ihn mit einem Teil der Fettwürfel, gießt 1—2 Tassen brausend kochendes Wasser seitwärts hinzu, deckt den Topf rasch mit einem genau schließenden Deckel zu, damit die dadurch entstehenden Dämpfe den Braten durchdringen, stellt ihn auf einen Platz, wo er ununterbrochen, doch nicht stark brät, und beschwert den Topfdeckel mit zwei Gewichtsteinen oder Bolzen. So läßt man das Roastbeef, je nach der Größe des Stückes, 2—2½ Stunden braten, während dasselbe in der Mitte der Zeit einmal umgelegt und mit wenig Salz bestreut wird, wobei ins Fett, nicht ins Fleisch gestochen wird. Was bei der Zubereitung der Sauce zu bemerken wäre, ist in Nr. 1 mitgeteilt, eine Tasse saure Sahne macht sie besonders angenehm.

5. Roastbeef zu braten auf englische Art. (Ganz vorzüglich.) Man nimmt von gutem Ochsenfleisch das mittlere Schwanzstück, läßt solches einige Tage alt werden, häutet es, entfernt alles Fett und klopft es tüchtig. Dann schneidet man etwa 2 Pfund Nierenfett in Würfel, läßt es in einem zum Fleische passenden Topf unter fortwährendem Umrühren bräunlich werden, nimmt die Fettwürfel heraus, legt das mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fleisch hinein und brät es ringsum braun, indem man es mit einem kleinen eisernen Fülllöffel

stets begießt. Nach einer halben Stunde wird der Braten herausgenommen, alles Fett abgeschöpft und die Sauce mit Bouillon oder Fleischextrakt zubereitet, wie es bei andern Saucen geschieht.

6. Aufgerollter Braten. Man nimmt hierzu ein Rippenstück von einem jungen Ochsen, läßt die Rippen ausschneiden und das Stück gut klopfen, reibt solches mit Salz, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer ein, rollt es fest auf und umwickelt es mit einem ausgewässerten Bindfaden. Danach wird der Braten nach Nr. 4 $3^1/_2$ Stunden unter häufigem Begießen gebraten, mit der Sauce nach Nr. 1 verfahren, und mit verschiedenen Kompotts, Salat, oder auch zu braunem Winterkohl gegeben. Auch kann man von der Bratenbrühe eine gute Champignons- oder Trüffelsauce machen, den Braten damit servieren und solchen mit Maccaroni und gebratenen Kartoffeln nach der Suppe, oder als Mittelschüssel geben. Das Nähere darüber ist im Abschnitt I. zu finden.

7. Filetbraten (Mürbebraten, Ochsenhas, Lummer) am Spieß. Man entfernt Fett und Haut, spickt denselben wie Hasen in zwei Reihen, bestreut ihn mit etwas Salz und Nelkenpfeffer, steckt ihn an einen Spieß, streicht reichlich Butter darüber hin und brät ihn unter fleißigem Begießen 1 Stunde. Ist der Braten beinahe weich, so gibt man 1—2 Tassen saure Sahne hinzu. Auf diese Weise gebraten, steht er dem Hasenbraten nicht viel nach.

8. Filetbraten im Ofen. Derselbe wird entweder frisch gebraten oder eine Nacht in Essig gelegt, jedenfalls aber nach vorhergehender Anweisung vorgerichtet. Dann setzt man ihn in einer irdenen Bratpfanne mit reichlich kochend heißer Butter in den Ofen und läßt ihn $^1/_2$ Stunde nicht gar zu stark braten, während man ihn oft begießt und von Zeit zu Zeit etwas dicke Sahne überfüllt. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas Wasser zusammen gerührt; sie ist gewöhnlich ohne Stärke durch die Sahne sämig genug.

9. Filetbraten auf englische Art. (Zu empfehlen.) Nachdem der Mürbebraten geklopft, Haut und Fett entfernt, mit feingemachtem Salz und etwas Pfeffer eingerieben, wird reichlich Butter in einer sauberen Bratpfanne auf dem Feuer sehr heiß gemacht, das Filet hineingelegt und bei guter Hitze unter stetem Begießen 15—20 Minuten offen gebraten und sogleich auf eine heißgemachte Schüssel angerichtet. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser oder Bouillon zusammengerührt und zum Braten gereicht. Wünscht man derselben einen Geschmack von frischen Champignons zu geben, so können solche,

gut gereinigt und gröblich gehackt (siehe A. Nr. 23) ohne weiteres einige Augenblicke in der Pfanne durchgeschmort werden. Alsdann läßt man eine Kleinigkeit Mehl darin anziehen und rührt etwas Wasser, auch nach Belieben einen Eßlöffel dicke Sahne hinzu. Um die Sauce kräftiger zu machen, mische man etwas Fleischextrakt durch, welcher messerspitzenweise angewandt wird.

10. Filet in Madeira-Sauce (Gericht nach der Suppe). Man läßt etwas Mehl in Butter braun werden, rührt braune Kraftbrühe, in Ermangelung gute Bouillon daran, fügt ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, etwas Cayenne-Pfeffer und ein reichliches Glas Madeira dazu, rührt es gut durch und thut in diese Sauce Stücke von Kalbsmidder, feine Klößchen, Champignons, Morcheln und ein paar in Scheiben geschnittene Trüffeln. Das Filet wird halb gar gebraten, dann in die Sauce gelegt, $^1/_2$ Stunde darin geschmort und beim Anrichten die sämtlichen Zuthaten um das Filet angerichtet.

11. Filet à la Jardinière (Gericht nach der Suppe). Das Filet wird gehäutet, fein gespickt, mit viel Butter zu Feuer gebracht. Nachdem es gelblich gebraten ist, wird eine große Tasse saure Sahne darüber gegeben und der Braten fleißig damit begossen. Falls es nötig wäre, kann später noch etwas kochendes Wasser nachgegossen werden. Das Filet bedarf zum Garwerden, falls es von einem jungen Rinde ist, etwa einer Stunde, es wird dann in zierliche Scheiben geschnitten und diese in der natürlichen Form, dicht nebeneinander liegend, auf einer erwärmten Schüssel angerichtet und mit verschiedenen Gemüsen, wie sie die Jahreszeit bietet und die nach ihrer Art zubereitet sind, in Felder garniert, z. B. Sovoyen in kleinen halbierten Köpfen, gedämpft; Teltower Rüben und Blumenkohl nebst kleinen gebratenen Kartoffeln; Rosenkohl, Blumenkohl, gestovte Kastanien und Kartoffelklößchen; junge Erbsen, junge gelbe Möhren, junge Kohlrabi und kleine Kartoffeln mit Petersilienbutter. Büchsengemüse paßt auch sehr gut.

Ist das Gemüse um das Filet zierlich angerichtet, wird die Sauce, die man mit noch etwas Sahne zusammengerührt und, wenn es nötig wäre, mit etwas Fleischextrakt kräftigt, durch ein Sieb über den Braten angerichtet.

12. Beef à la Mode (Schmorbraten). Ein Stück von 8—10 Pfund aus der Kluft — das sogenannte Blumenstück — oder von einem jungen Ochsen das Schwanzstück, wird geklopft, mit Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer eingerieben. Dann gibt man etwa 70 Gr. nach A. Nr. 70 zubereitetes Nierenfett in einen Topf; ist solches heiß

geworden, wird das Stück mit einem Eßlöffel Mehl bestreut und hineingelegt, zuweilen hin- und hergeschoben und, ohne ins Fleisch zu stechen, so lange gebraten, bis es von allen Seiten recht braun aber nicht brenzlig ist. Nun wird so viel kochendes Wasser seitwärts hinzugegossen, daß das Fleisch reichlich zur Hälfte bedeckt ist, und solches, schnell fest zugedeckt und den Deckel mit Gewichtsteinen beschwert, langsam geschmort, nach Verlauf von $1^1/_2$ Stunden umgedreht, 1 Obertasse voll gewürfelte saure Gurken oder frische mit 1 Löffel voll Essig nebst 4 Lorbeerblättern dazu gegeben, das Stück wieder zugedeckt und langsam weich geschmort, welches gewöhnlich $2—2^1/_2$ Stunden erfordert. Dann richtet man das Fleisch an, nimmt das Fett größtenteils von der Sauce, rührt, wenn es zu dicklich wäre, etwas Wasser dazu, andernfalls ein wenig Stärke, gibt einige Löffel von der sämigen Sauce über das Fleisch und die übrige dazu. Wählt man das Beef à la Mode als Voressen, so kann man noch Trüffeln, Champignons und Kastanien dazu geben; übrigens dient es als Beilage zu verschiedenen Gemüsen, am besten sind jedoch Kartoffeln dazu, und bleibt dann das Fett zum Teil auf der Sauce.

Anmerk. Hat man keine Gurken zur Hand, so kann man anstatt dieser einige Zitronenscheiben hinzufügen.

13. Sauerbraten Nr. 1. Zu einem Sauerbraten eignet sich ein gutes fettes Schwanzstück, auch ein Stück aus der Mitte des Binnerspaltes, in einigen Gegenden Blumenstück genannt, weil sich eine kleine Fettblume darin befindet. Man lege es im Sommer 3—4 Tage, im Winter 8—10 Tage in Bieressig, welcher sich besonders zum Sauerbraten eignet und hierzu dem klaren Essig vorzuziehen ist. Doch gebrauche man ihn nicht roh, der Braten wird milder und wohlschmeckender, wenn der Essig mit dem Gewürz zum Kochen gebracht und kochend über das abgespülte Fleisch gegossen wird. Bei scharfem Essig gebe man etwas Wasser hinzu. Zu einem Stück von 5—6 Pfund kann man 4 Lorbeerblätter und 8 Muskatnelken rechnen. Da Zwiebeln in Essig hart werden, füge man sie erst bei der Zubereitung hinzu. Im Sommer muß das Fleisch, damit es vor Beigeschmack geschützt werde, ganz offen an einem kühlen Orte, im Fliegenschrank oder mit einer Drahtstülpe bedeckt, aufbewahrt und öfter umgewendet werden, doch hüte man sich vor der schlechten Gewohnheit, dazu die Hand zu gebrauchen. Vor der Zubereitung wird der Braten, damit er saftiger werde, auf folgende Weise gespickt: Man schneide fingerlange, nicht zu dünne Speckstreifen, wälze sie in einem Gemengsel von gestoßenem Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer, steche mit einem spitzen Messer allerwärts

ins Fleisch, schiebe die Speckstreifen hinein und streue noch etwas Salz darüber, doch darf kein Braten stark gesalzen werden, viel Salz macht ihn zähe. Dann mache man in einem nicht weiten eisernen Topfe reichlich gutes Fett recht heiß und gelb, lege das Stück Fleisch hinein, lasse die entstehende Brühe offen rasch abdampfen und das Fleisch ringsum dunkelgelb werden, indem man dies im Fette öfters hin und her schiebt und umwendet; es gehört dazu einige Aufmerksamkeit. Danach streue man einen gehäuften Eßlöffel Mehl in das Fett, lasse es ebenfalls bräunen, gieße dann schnell soviel brausend kochendes Wasser seitwärts hinzu, als nötig ist, das Fleisch zu bedecken, und mache den Topf rasch zu, daß die Dünste nicht verloren gehen. Nach wenigen Minuten gebe man zu einem Stück von 5—6 Pfund zwei kleine gelbe Möhren, 3—4 größere Zwiebeln und ein Stückchen Schwarzbrotrinde, auch, falls der Braten nicht schon sauer genug wäre, den Gewürzessig, worin das Fleisch gelegen hat, mache den Topf fest zu, beschwere den Deckel mit 2 Bolzen und lasse den Braten bei einmaligem Umwenden etwa 2—2½ Stunden langsam aber ununterbrochen schmoren, wobei man zuweilen, ohne ins Fleisch zu stechen, solches aufheben und nötigenfalls auch etwas kochendes Wasser hinzugeben muß. Eine Tasse süße Sahne, in der letzten halben Stunde hinzugefügt, macht die Sauce sehr angenehm. Beim Anrichten lege man den Braten auf eine erwärmte Schüssel und stelle sie in den Ofen, bis die Sauce gemacht ist. Sollte diese zu sehr eingekocht und dicklich geworden sein, so verdünne man sie nötigenfalls mit Wasser; wäre sie nicht sämig genug, so füge man etwas Mehl hinzu; hätte sie zu viel Säure und wäre braun genug, so würde eine Tasse Milch gut sein. Dann rühre man sie scharf durch ein Blechsieb, lasse sie rasch zum Kochen kommen, gebe etwas davon über den Braten und die übrige reichliche Sauce dazu.

Anmerk. Möchte der Sauerbraten hauptsächlich zum Butterbrot bestimmt sein, so muß die Sauce kurz und darf nicht dicklich sein.

14. Sauerbraten auf andere Art. Nr. 2. Das Fleisch wird statt mit Essig, mit frischer Wacke (Molken), welche mit etwas Essig sauer gemacht worden, bedeckt. Wünscht man dasselbe etwa 8 Tage aufzubewahren, so ist es gut, im Sommer alle 2 Tage Wacke und Essig zu erneuern. Beim Gebrauch wird der Braten geklopft, mit Salz eingerieben, in Butter oder Nierenfett braun gemacht, soviel kochendes Wasser seitwärts hinzugegossen, als zum Garwerden erforderlich ist, was sich nach der Größe des Topfes und der Art des Garmachens richtet, etwas Zucker oder ein Stückchen Honigkuchen hinzugefügt, der Braten fest zugedeckt und mit Gewichtstücken beschwert, bei mäßigem

Feuer weich geschmort, wobei derselbe einmal umgelegt wird. Die Sauce erhält durch längeres Kochen schon etwas Sämigkeit, doch kann man noch einen halben Eßlöffel Mehl eine Weile durchrühren und dann wie vorhergehend verfahren. Auch kann man diesen Braten nach dem Braunmachen mit süßer Milch braten, wodurch derselbe einen sehr angenehmen Geschmack erhält.

15. Sauerbraten wie Wild zubereitet. Nr. 3. Man nehme das Stück wie zu einem gewöhnlichen Sauerbraten, etwa 6 Pfund schwer, lege es bis zu 8 Tagen in Biereſſig (siehe Sauerbraten Nr. 1), setze es mit 250 Gr. gewürfeltem, vorher ganz heiß und gelb gemachtem Speck, dem nötigen Salz und nach Belieben mit einigen frischen Wacholderbeeren aufs Feuer. Nachdem der Braten von allen Seiten unter öfterem Begießen gelb und zur Hälfte gar geworden, lasse man einen gestrichenen Suppenteller geschnittener Zwiebeln in dem Fett gelb werden, gieße alsdann nach und nach einen Suppenteller dicke saure Sahne hinzu und lasse das Fleisch im ganzen etwa $2^1/_2$ Stunden auf nicht zu schwachem Feuer schmoren, indem es häufig begossen und ohne hineinzustechen einmal umgelegt werden muß, wobei der Braten mit den Speckwürfeln bedeckt wird. Ist die Sauce zu viel verbraten, so rühre man beim Anrichten nach dem Abnehmen des Fettes das sich am Topf Angesetzte mit 2 Obertassen Milch oder Wasser gehörig zusammen, lasse es gut durchkochen und richte den Braten an.

Anmerk. Wenn bei dieser Zubereitung für gutes Fleisch gesorgt ist, so wird man den Braten vorzüglich finden.

16. Ochsen- oder Rindfleisch wie Hasen zu braten. Der Mürbebraten ist hierzu am besten; indes kann auch ein Stück von 4—5 Pfund mitten aus der Kluft wie zum Beefsteak dazu dienen. Man lasse es im Sommer in Rücksicht auf die Temperatur 2—3 Tage, im Winter 5—6 Tage alt werden, wasche und klopfe es nach Nr. 1 recht mürbe, drücke es wieder in Façon und spicke es in drei Reihen wie Hasen. Dann streue man etwas feines Salz darüber, mache es in reichlich Butter von allen Seiten dunkelgelb, gieße eine Tasse frische Milch hinzu und wiederhole dies so oft, als die Sauce, welche eine gelbbraune Farbe haben muß, eingekocht ist, während das Fleisch, fest zugedeckt, langsam aber ununterbrochen gebraten, häufig begossen und ganz mürbe geworden ist, wobei man auf etwa 2 Stunden rechnen kann.

Anmerk. Ein solcher Braten ist von sehr angenehmem Geschmack. Man kann hierbei auf 1 Liter Milch rechnen. Bei der ersten Tasse Milch rühre man 1 Theelöffel Mehl an, damit die Milch nicht gerinne.

17. Rindfleisch in saurer Milch zu braten. Man nimmt ein Stück wie zum Sauerbraten, klopft es wie im Vorhergehenden recht

mürbe und reibt es mit wenig Salz und Nelkenpfeffer oder mit etwas Pfeffer und Nägelchen ein. Dann macht man Butter und Speck oder Nierenfett gelbbraun, legt das Fleisch hinein und läßt es ringsum braun werden, wobei man solches, um Anbrennen zu verhüten, öfters hin- und herschiebt. Hat es so eine gute Farbe erhalten, so gießt man öfter etwas dicke saure Milch hinzu, während man den Braten, fest zugedeckt, bei guter Hitze ununterbrochen so lange schmoren läßt, bis er milde geworden ist.

Auch kann man das Fleisch ohne zu klopfen vor dem Gebrauch im Sommer ohne Nachteil 4 Tage, mit dick gewordener Milch bedeckt, aufbewahren. Das Stück werde, um es vor Schmeißfliegen zu schützen, mit einer Drahtstülpe, in Ermangelung derselben mit einem Küchentuche zugelegt, und nach 2 Tagen, besser täglich, die Milch erneuert. Vor dem Gebrauch wäscht man das Fleisch und trocknet es mit einem reinen Tuche ab, reibt es ringsum mit Mehl ein und macht es in gelb gebratenem Speck in einem nicht zu weiten Topfe braun mit Zwiebeln, Pfeffer und Salz bestreut. Dann gießt man so viel dicke saure Milch hinzu, daß das Fleisch nicht bedeckt ist. Bei einmaligem Umlegen läßt man es in 2—4 Stunden, je nach der Größe des Stückes oder dem Alter des Tieres gar schmoren. Die Sauce muß reichlich vorhanden sein und wird nach dem Anrichten des Bratens durch ein feines Sieb gerieben.

18. Farcierter Braten auf sächsische Art. Man nehme auf 8—10 Personen 750 Gr. schieres Rindfleisch und 720 Gr. mit Fett durchwachsenes Schweinefleisch, alles Sehnige entfernt und recht fein gehackt, vermenge es mit 3 ganzen zerklopften Eiern, 4 gestoßenen Zwiebäcken (S. 95, Anm.), fein gestoßenem Nelkenpfeffer und Muskatnuß, einer kleinen Obertasse kaltem Wasser und Salz. Aus dieser gut gemengten Masse mache man die Form eines Rehrückens, spicke drei Reihen und kerbe den Raum dazwischen mit einem Messerrücken ein. Dann lege man den Braten in heißgemachte Butter oder in heißgemachten Speck, lasse ihn bei nicht zu starker Hitze ½ Stunde braten, während man ihn oft mit saurer Sahne begießt. Es muß für eine gute Sauce gesorgt werden.

Anmerk. Dieser Braten kann zu einem feinen Essen gegeben werden.

19. Ochsen- oder Rindfleischbraten aufzuwärmen. Wenn der Braten in einem Stück aufgewärmt werden soll, so lege man ihn in die Bratensauce samt dem von der Sauce abgenommenen Fett, decke ihn so fest als möglich zu und setze ihn zeitig auf ein schwaches Feuer, damit er allmählich durchwärmt werde, was auf solche Weise wenigstens

1—1½ Stunde dauert, und wobei ein fleißiges Begießen nicht zu versäumen ist. Zum Kochen darf der Braten nicht gebracht werden, es würde ihn zäh machen.

Soll derselbe in Scheiben geschnitten aufgewärmt werden, so lege man diese in eine alte Gemüseschüssel mit schließendem Deckel oder in ein ähnliches Geschirr, gebe die Sauce nebst Fett darüber und stelle die Schüssel ½—¾ Stunde lang in einen warmen Ofen oder dahin, wo das Fleisch allmählich heiß wird, ohne zu kochen. Ein häufiges Begießen ist auch hierzu notwendig.

20. Round of Beef. Zu einem Stück Ochsenfleisch, ein Rippenstück von 24—28 Pfund, aus welchem die Knochen getrennt worden sind, nimmt man 1 Pfund grobes Salz, 125 Gr. braunen Sandzucker, 15 Gr. Nelken, 30 Gr. Nelkenpfeffer, 1 Tasse braunen Sirup und 1 Eßlöffel voll pulverisierten Salpeter. Dies alles wird untereinander gerührt und das Fleisch von allen Seiten damit eingerieben, dann recht fest aufgerollt, mit einem Bindfaden dicht nebeneinander fest umbunden, in eine hölzerne Mulde gelegt, worin es 4 Wochen liegen bleibt, während es täglich umgedreht und mit der Brühe, die herauszieht, begossen werden muß. Man setzt es zur Zeit mit kochendem Wasser bedeckt und etwas von der Brühe aufs Feuer, läßt es 4 Stunden fest zugedeckt fortwährend langsam kochen und ½ Stunde in der Brühe nachweichen. Zu diesem kräftigen, sehr zu empfehlenden Fleische gibt man in Bremen Sauerkraut, durch ein Sieb gerührte dicke Erbsen (Püree) mit braunen Zwiebeln bedeckt, oder braunen Kohl und gebratene Kartoffeln.

Anmerk. Es läßt sich dieses Fleisch lange aufbewahren, ist auch kalt vorzüglich, und selbst aus den Überresten lassen sich wieder angenehme Speisen zubereiten, z. B. Round of Beef-Omelette, Round of Beef-Auflauf mit Kartoffeln.

21. Ochsenfleisch in Bier zu dämpfen. Ein Stück Fleisch aus der Kluft von etwa 8 Pfund, welches je nach der Jahreszeit 2—8 Tage alt sein muß, wird stark geklopft, mit etwas Salz bestreut, in einem Topf auf einige Scheiben Speck, 2 Zwiebeln, 1 Möhre, Lorbeerblätter, Dragon und grobes Gewürz gelegt, halb Bier (welches nicht bitter sein darf) und halb Wasser darauf gegossen, soviel als nötig ist, das Stück bis reichlich die Hälfte damit zu bedecken, 1 Obertasse Essig, 1 Löffel Birnmus oder Sirup dazu gethan und fest zugedeckt 3 Stunden geschmort. Beim Anrichten wird das Fett abgenommen, etwas Mehl in Fett gebraten an die Sauce gegeben, solche durch ein Sieb gerührt und das Fleisch damit angerichtet.

22. Beef blanc. Ein nicht sehr fettes Rippenstück wird geklopft, in einem engen Topfe mit Wasser kaum bedeckt und abgeschäumt, dazu gegeben: 2 Petersilienwurzeln, eine Handvoll Skorzoneren, 1 Möhre, 3 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln, grobes Gewürz und ein reichliches Stück Butter, und damit, fest zugedeckt, gar geschmort, was eine Zeit von $2^1/_2-3$ Stunden erfordert. Eine Stunde vorher gibt man viel Champignons, nach A. Nr. 23 vorgerichtet, und etwas geriebenes Weißbrot hinzu. Die Brühe läßt man soviel einkochen, als man Sauce zu haben wünscht, richtet sie über das Fleisch an und gibt eine Schüssel mit dampfenden Kartoffeln dazu.

23. Beefsteaks. Will man gute Beefsteaks haben, so thut man gut, nur das Filet zu nehmen, wenn dasselbe schon ein paar Tage in der Luft gehangen hat. Es wird gehäutet, in zolldicke Scheiben geschnitten. Diese werden dann mit dem flachen Hackemesser etwas dünner geklopft, schön gerundet und dann in klar gekochte Butter getaucht. Wenn man sie braten will, läßt man in der Pfanne etwas Butter braun werden, legt die Beefsteaks hinein, setzt die offene Pfanne auf ein ziemlich starkes Feuer, streut Salz und Pfeffer darüber und brät die Beefsteaks auf jeder Seite eine Minute, ohne hineinzustechen, damit der Saft nicht herausläuft. Alsdann werden sie auf einer Schüssel angerichtet und die heiße Butter darüber gegossen.

Die Beefsteaks werden häufig mit Spiegeleiern gegeben; es kommt dann auf jedes 1 Ei, welches nach Belieben vorher rings umher glatt geschnitten wird.

Von einem jungen Ochsen kann man auch ein Stück aus der Kluft (Binnerbollen) zu Beefsteaks gebrauchen. Da solches aber im Sommer 3, im Winter 6 Tage alt sein muß und kein Blut herausfließen darf, so thut man wohl, das Fleisch, wenn es sein kann, dann erst ausschneiden zu lassen, wenn es gebraucht werden soll. Auch ist es nötig, nachdem das Stück gut geklopft und in Scheiben geschnitten ist, die Scheiben auf beiden Seiten nochmals langsam zu klopfen und sie dann wieder zusammen zu drücken.

Zu Beefsteaks kann man zu 1 Pfd. Fleisch, wenn die Butter nicht salzig ist, 10 Gr. Salz und 2 Gr. Pfeffer rechnen, doch hüte man sich, sie längere Zeit vor dem Gebrauche zu salzen, da sie dadurch zähe werden.

Werden Zwiebeln zu den Beefsteaks gewünscht, so werden diese in Scheiben oder Würfel geschnitten, am besten in einem aparten Blechtöpfchen unter stetem Rühren in Butter weich geschmort und nach Belieben apart zu den Beefsteaks gegeben oder darüber gegossen.

Beim Anrichten kann auf jedes Beefsteak ein Stückchen Sardellenbutter oder Kräuterbutter gelegt werden.

In England läßt man an den Beefsteaks so viel Fett wie möglich, taucht sie in zerlassene Butter und legt sie auf einen Rost. Zehn Minuten vor dem Anrichten werden sie auf starke Kohlenglut gesetzt, Salz und Pfeffer darüber gestreut; so wie sie angezogen haben, gleich umgewendet und dann noch zweimal gewendet. In 4 Minuten können sie gebraten sein. Sie sollen noch rötlichen Saft in sich führen. Dann werden sie auf einer Schüssel angerichtet, auf jedes Beefsteak eine dünne Scheibe recht schöner frischer Butter gelegt und ein wenig kräftiger Fleischsaft darüber gegossen.

Anmerk. Ein Haupterfordernis zur Bereitung eines guten Beefsteaks ist, es auf beiden Seiten rasch rösten zu lassen, damit der Saft nicht heraustreten kann.

24. Gute Beefsteaks von gehacktem Fleisch. Wo kein gutes Fleisch zu Beefsteaks zu haben ist, da wird man nachstehender Art den Vorzug geben.

Man nimmt zu 1 Pfund schierem mageren Rindfleisch 70 Gr. festes Nierenfett, schneidet es in Würfel, wobei Haut und Sehnen entfernt werden, hackt beides sehr fein, formt davon 4—5 runde fingerdicke Beefsteaks und bestreut erst dann, wenn sie gebraten werden sollen, beide Seiten mit etwas Pfeffer und dem nötigen Salz. Dann macht man in einer kleinen, sehr sauberen Pfanne ein Stückchen Butter oder halb Butter halb Fett braun, legt die Beefsteaks hinein, läßt sie unter öfterem Hin- und Herschieben, ohne hinein zu stechen, bräunlich werden, legt sie auf die andere Seite und verfährt damit ebenso. Dann richtet man sie schnell auf ein Schüsselchen an, gießt etwas kaltes Wasser in die Pfanne, rührt die Sauce, bis sie etwas sämig geworden, und gibt sie dazu.

Anmerk. Die Beefsteaks dürfen nur einige Minuten braten, sie müssen inwendig noch rötlich sein, ein längeres Braten entzieht denselben den Saft und macht sie hart. So auch würden sie ganz zähe werden, wenn man sie gesalzen ungebraten bis zum nächsten Tage hinstellte.

25. Rohe Beefsteaks. Gutes Ochsen- oder Rindfleisch aus der Kluft wird fein geschabt, mit reichlich Salz und fein geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer und rohem Eidotter vermischt oder mit dem nötigen Salz und Zwiebeln klein gehackt, mit gröblich gestoßenem Pfeffer gemischt.

26. Geschmortes Beefsteak (sehr gut). Ein Stück Ochsen- oder Rindfleisch, nicht zu frisch, aus der Mitte des Binnerspalts,

von 2 Pfund an, wird nach Nr. 1 so lange geklopft, bis es sich weich anfühlen läßt, mit etwas Pfeffer und nicht zu reichlichem Salz in Mehl gewälzt und in einem engen eisernen Töpfchen in reichlich kochender Butter oder in ganz reichlich frischem heiß gemachten Nierenfett $^3/_4$ Stunde, fest zugedeckt, langsam geschmort. Nun wird so viel stark kochendes Wasser hinzugegossen, daß das Fleisch nicht ganz zur Hälfte bedeckt ist, der Topf rasch fest zugedeckt, damit die Dämpfe das Fleisch milde machen, und noch $^3/_4$ bis 1 Stunde langsam geschmort. Dann wird das Fleisch in der Sauce zu gekochten Kartoffeln angerichtet. Möchte die Sauce nicht hinreichend sein, so kann man etwas Wasser hinzurühren, auch nötigenfalls dieselbe mit etwas zerrührter Stärke gebundener machen.

27. Eskalopes mit Senfsauce. Die Eskalopes werden zubereitet wie Beefsteaks von gehacktem Fleisch. Wenn sie angerichtet sind, wird 1 Löffel Senf, 1 Löffel saure Sahne und etwas kaltes Wasser zur Sauce gerührt und darüber gegeben. Besser ist jedoch, den Abfall vom Fleisch gehörig auszukochen und die etwas kräftige Brühe statt Wasser zur Sauce zu benutzen.

28. Feine Klops. Nr. 1. Man kann hierzu sowohl Rindfleisch als Schweinefleisch nehmen, ganz vorzüglich ist solches zu gleichen Teilen. Es wird möglichst fein gehackt und alles entfernt, was sich an Haut und Sehnen darin findet. Vom Abfall wird mit wenigem Salz etwas Bouillon gekocht und durch ein Sieb gegossen. Man rechne auf 5 Personen 1 Pfund gehacktes Fleisch, 125 Gr. gute Butter, 2 Eier, 200 Gr. alte Semmel.

Wenn der Zwiebelgeschmack nicht gescheut wird, so läßt man einige feingehackte Schalotten oder 1—2 Zwiebeln in der Butter weich kochen, schüttet sie zum Fleisch, gibt hinzu: die Eidotter, das Weiße schäumig geschlagen, etwas Pfeffer und nach Belieben Muskatblüte, das geriebene Weißbrot, ein wenig kaltes Wasser, das nötige Salz, wobei auf das in der Butter befindliche Salz gerechnet werde, mengt dies alles gut unter einander, formt daraus kleine Klöße, welche man in der Bouillon nur einige Minuten kocht, dann umwendet, wieder aufkochen läßt und herausnimmt. Sobald man inwendig kein rohes Fleisch mehr sieht, sind die Klops gar und müssen dann rasch herausgenommen und zugedeckt werden. Man gibt zu der Brühe 2 Zitronenscheiben, etwas gelbgeschwitztes Mehl, nach Geschmack auch einige feingehackte Sardellen und Kapern, legt die Klöße noch einmal in die sämige Sauce, rührt dieselbe mit einem Ei und nach Gefallen mit einem

Glas weißen Wein ab und richtet sie an. Die Klops werden als Voressen, auch mit gekochten Kartoffeln gegeben.

Anmerk. Sind die Klops von Schweinefleisch gemacht, so bestreut man die Klößchen vor dem Kochen mit etwas geriebenem Weißbrot und kocht sie einige Minuten länger.

29. Klops zu Kartoffeln. Nr. 2. Zu 2 Pfund sehr fein gehacktem Fleisch nimmt man 125 Gr. feingehacktes Nierenfett, 1 Hering und 1 Zwiebel, feingehackt, 250 Gr. geriebenes Weißbrot, 6 Eier, 70 Gr. Butter, Salz, etwas Pfeffer und Muskatnuß, und mischt alles gut untereinander. Dann formt man kleine Klöße daraus, setzt sie in eine kleine Kasserolle, legt einige Stückchen Butter dazwischen, gibt 4 Tassen Bouillon (die man vorher von dem Fleischabfall gekocht hat) dazu, einige Zitronenscheiben, und kocht die Klops zugedeckt gerade 10 Minuten, während man sie einmal umdreht. Zuletzt gibt man etwas gestoßenen Zwieback oder gelbgeschwitztes Mehl an die Sauce und richtet die Klops darin an.

30. Pfeffer-Potthast (ein Dortmunder Spezialgericht). Hierzu werden hauptsächlich die sogenannten kurzen Rippen genommen, solche in $^1/_2$ Hand große Stückchen gehauen, in nicht zu reichlichem Wasser und nicht zu vielem Salz ausgeschäumt. Dann fügt man soviel kleingeschnittene Zwiebeln hinzu, daß die Sauce dadurch sämig wird, gibt reichlich Pfeffer und Nelkenpfeffer (ungestoßen), einige Lorbeerblätter und späterhin auch einige Zitronenscheiben hinzu. Sollte der Sauce, welche zwar ganz gebunden, aber nicht zu dicklich sein darf, auch nach Pfeffer und Zitrone schmecken muß, noch Sämigkeit fehlen, so kann man zuletzt etwas feingestoßenen Zwieback oder in Butter geschwitztes Mehl gut durchkochen lassen. Fleischklößchen, in klarer Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gekocht, beim Anrichten ins Ragout gelegt, machen dies Gericht noch angenehmer. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben.

31. Rindfleisch-Ragout wie Hasenpfeffer. Es wird dasselbe ganz nach vorhergehender Vorschrift gekocht; jedoch gibt man braungemachtes Mehl und kurz vor dem Anrichten etwas Birnmus, Zucker oder Sirup und soviel (etwa $^1/_2$—1 Tasse) frisches Schweineblut mit Essig angerührt hinzu, daß das Ragout eine dickliche Sauce wie Hasenpfeffer erhält, die auch denselben Geschmack von Gewürz und Essig haben muß.

32. Braunes Ragout von kleinen Rindfleischklößchen. Man nehme hierzu die Klößchen im Abschnitt O. Nr. 5. Zugleich lasse man

ein Stück Butter sehr heiß werden, einige kleingeschnittene Zwiebeln darin schmoren, rühre verhältnismäßig Mehl darin gelb und dieses mit Bouillon oder Wasser zu einer ganz sämigen Sauce, welche durch Braten- oder andre übrig gebliebene braune Sauce braun und kräftig gemacht wird. Nach Belieben kann man dieselbe mit etwas Pfeffer und Dill würzen. Vorher koche man die mit einem Eßlöffel glatt geformten Klößchen so lange in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser (was zur Sauce gebraucht werden kann), bis sie inwendig nicht mehr rot sind, etwa 5 Minuten, lege sie dann ins Ragout und richte es mit einem Schüsselchen dampfender Kartoffeln an.

33. Paprikan (ungarisches Gericht). Dasselbe kann sowohl von Kalbfleisch als auch von Tauben oder Kücken bereitet werden. Das Fleisch wird in kleine Stückchen geteilt, ersteres etwa von der Größe eines viertel Eies, Kücken in zehn Teile, Tauben in vier Teile. Nun wird reichlich Fett nebst einer feingeschnittenen Zwiebel und einer Messerspitze spanischem Pfeffer heiß gemacht, das Fleisch hinein gelegt, etwas feines Salz darüber gestreut und der Topf fest zugedeckt. Wenn das Fleisch auf nicht starkem Feuer sich angesetzt hat, was in einer Stunde erfolgen muß, wird, ohne dasselbe umzulegen, ein gehäufter Eßlöffel Mehl gehörig durchgerührt und mit Fleischextrakt-Bouillon und etwas saurer Sahne aufgefüllt. Nach dem Durchkochen muß die Sauce recht sämig sein. Das Gericht werde sofort in einer heißen Schüssel angerichtet und mit dampfenden oder mit panierten Kartoffeln zur Tafel gegeben.

34. Gulasch (ungarisches Nationalgericht). Es wird dazu das Filet fingerbreit über den Faden in Scheiben geschnitten und diese in mehrere Stücke geteilt. Zu 2 Pfund Fleisch nimmt man 250 Gr. Speck, 100 Gr. Zwiebeln, schneidet beides in kleine Würfel, röstet es zusammen gelb, thut das Fleisch hinzu und röstet das Ganze über lebhaftem Feuer so lange, bis der reichlich hervortretende Saft auf einen kleinen Rest verdampft ist. Dann thut man Salz, grob gestoßenen Pfeffer und etwas feingestoßenen spanischen Pfeffer daran, rührt es wohl untereinander und richtet es recht heiß an.

Dies Gericht soll bei den Herren sehr beliebt sein.

35. Gulasch auf andere Art. Man nimmt zu diesem Gericht Rind- oder Hammelfleisch und zwar vom Vorderviertel. Rindfleisch vom Halse, welches kurzfaserig und zart ist, eignet sich am besten zu Gulasch; auch das Kopffleisch von jungen Rindern. Das Fleisch wird, wie bei Paprikan, in kleine Stücke geschnitten, Butter oder feines

Nierenfett recht heiß gemacht, und zu 2 Pfund Fleisch ein Suppenteller in Scheiben geschnittene Zwiebeln hinzugethan nebst einer Messerspitze spanischem Pfeffer, und solche unter stetem Rühren geschwitzt. Dahinein thut man das gewaschene Fleisch nebst dem nötigen Salz, und läßt es, fest zugedeckt, gar werden; möchte es nötig sein, so wird nach und nach etwas Wasser hinzugefügt. Nach Belieben werden gebratene oder gekochte Kartoffeln dazu gegeben. Für den feineren Tisch kocht man Rindfleisch vom Halse, das blutige entfernt, unzerschnitten weich und nimmt es aus der Brühe. Dann wird 1 Teller voll zerschnittene Zwiebeln in Butter hochgelb gebraten, gleichfalls einige Eßlöffel voll ganz feines Mehl in Butter lichtbraun, mit den Zwiebeln und der Bouillon aus etwaigen Saucereſten, welche man hat, zu einer dünnsämigen Sauce gekocht. Diese würzt man mit dem nötigen Salz und Cayennepfeffer nach Geschmack und läßt sie durch ein feines Sieb laufen ohne zu rühren. Das weich gekochte und warm gestellte Fleisch wird in viereckige 2 Finger breite Stückchen geschnitten und in der sämigen, aber reichlichen Sauce nur bis zum Kochen erhitzt und mit frischem Weißbrot serviert. Beim Kochen der kräftigen Sauce wird das Fett abgefüllt.

36. Spanisch-Fricco. Man nimmt zu diesem beliebten und kräftigen Gericht den Filetbraten, klopft ihn langsam weich, schneidet ihn in Würfel, welche ungefähr die Größe von st. 15 Gr. Gewicht erhalten, und mischt sie mit feinem Salz und etwas Cayennepfeffer. Unterdes werden Kartoffeln mit gehörigem Salz gar gekocht, in etwas stärkere Scheiben als zu Salat geschnitten und recht heiß gehalten. Zu einem Dritteil Fleisch werden zwei Dritteile Kartoffeln genommen. Dann legt man auf den Boden eines Topfes mit gut schließendem Deckel reichlich Stückchen Butter, darauf eine Lage Kartoffeln, wieder etwas Butter, danach eine Lage Fleisch und eine Lage klein geschnittene Zwiebeln, welche zuvor in Butter geschmort — nicht gebraten — sind, und fährt so lagenweise fort, worauf der Topf fest zugedeckt und anfangs auf ein gelindes Feuer gesetzt wird. Sobald die Speise zu braten anfängt, wird sie recht vorsichtig umgerührt und derselben etwas mehr Hitze gegeben. Unterdes zerrührt man 1 Eßlöffel feine Stärke mit $^1/_4$ Liter französischem Rotwein und $^1/_8$ Liter dicker saurer Sahne (Rahm) und stellt es zur Seite, bis man nach mehrmaligem behutsamen Umrühren bemerkt, daß das Fleisch eine graue Farbe erhalten hat, wo man alsdann die Sauce darüber gießt. Nachdem diese gut durchgekocht ist, wird das Gericht in einer erwärmten Schüssel ohne Beilage zur Tafel gebracht.

Im allgemeinen lieben die Herren bei dieser kräftigen Speise eine starke Würze, indes thut man wohl, sich womöglich nach dem Geschmack seiner Gäste zu richten, da sie sonst leicht zu scharf ausfallen könnte.

37. Spanisch-Fricco auf andere Art. Es wird dies Gericht von gutem Rindfleisch (ein Stück wie zu Beefsteaks), von magerem Schweinefleisch, auch von jungem Hammelfleisch gemacht; besonders gut ist Rindfleisch und Schweinefleisch zu gleichen Teilen. 2 Pfund Fleisch ist hinreichend für 6—8 Personen. Es wird das Stück mit einem runden Klopfholz so lange langsam geklopft, bis es sich weich anfühlen läßt, und dann in kleine, aber nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Zugleich schält man gute Kartoffeln, wäscht und spült sie ganz rein, schneidet sie in dünne Scheiben und nimmt etwa zwei Suppenteller voll, die nach dem Schneiden nicht wieder abgespült werden, um die Sauce durch das darin enthaltene Mehl etwas sämig zu machen. Auch gehören zu dieser Portion 2 Untertassen Zwiebelscheiben. Man nimmt nun ein verschließbares Gefäß, welches sich in kochendes Wasser stellen läßt, wozu eine Puddingsform sich besonders eignet, legt Kartoffeln und Fleisch lagenweise hinein, streut über jede Schicht einige Pfeffer- und Nelkenpfefferkörner, ein Lorbeerblatt, Zwiebeln und das nötige Salz; auf eine jede Schicht Kartoffeln, mit welcher man den Anfang und den Schluß macht, legt man kleine Stückchen Butter, gibt zuletzt 3—4 Eßlöffel dicke saure Sahne, ein wenig zerrührt, darüber hin, verschließt die Form gut, stellt sie in kochendes Wasser und läßt sie $2^1/_2$ Stunden ununterbrochen kochen. Es wird dies Gericht, bei welchem man eine reichliche und kräftige Sauce findet, in der Form mit einer Serviette umlegt, als Mittag- und Abendgericht zur Tafel gegeben. Oder man stürzt es aus der Puddingform in eine heißgemachte tiefe Porzellanschüssel zum Servieren.

38. Feines braunes Ragout von Ochsenzunge (eine Vor- und Mittelschüssel). Nr. 1. Da eine Zunge bald einen Beigeschmack erhält, so muß sie frisch gebraucht werden. Der aufstehende Knochen und das gelbe schwammichte Fleisch wird davon abgeschnitten, die Zunge mit Salz und etwas Wasser tüchtig abgerieben und so lange gewaschen, bis alles Schleimige entfernt ist, in kochendem Wasser und wenig Salz ausgeschäumt und weich gekocht, wozu man auf 3—$3^1/_2$ Stunden rechnen kann, wenn sie von einem älteren Tier ist. Die Zunge eines jungen Rindes ist in 2 Stunden weich. Das Garsein ist daran zu erkennen, daß sie sich mit einer Gabel leicht durch-

stechen läßt. Nach dem Kochen wird sie abgezogen, das lose Fleisch am dicken Ende entfernt, die Zunge in zwei Finger breite Scheiben geschnitten und die größeren Stücke einmal geteilt. Im übrigen richte man sich ganz nach der Vorschrift: Feines braunes Ragout von Hähnchen und Tauben, D. Nr. 211, wobei selbstredend statt der dort bemerkten Geflügelbrühe Zungenbrühe gebraucht wird. Für 12 Personen ist eine große Ochsenzunge hinreichend.

Anmerk. Man koche die Zunge womöglich in einem engen Topfe, weil dann weniger Wasser nötig ist und die Brühe also kräftiger wird. Auch gebe man beim Aufsetzen nur wenig Salz hinein. Das Einkochen macht die Brühe leicht zu salzig.

39. Auf andere Art. Nr. 2. Die Zunge nach vorhergehendem Verfahren behandelt, wird mit einer dicklichen Rosinensauce gestovt, wozu die Zungenbrühe gebraucht wird.

40. Auf andere Art. Nr. 3. Die Zunge wird, nachdem sie weich geworden, mit reichlich Zwiebeln wie Hasenpfeffer zubereitet.

41. Weißes Zungen-Frikassee (vorzüglich). Ist die Zunge nach Nr. 38 mit wenig Salz gekocht und in Stückchen geschnitten, läßt man reichlich Butter gelb werden, rührt darin 1 große feingeschnittene Zwiebel und 2 Eßlöffel Mehl gelb, gibt Zungenbrühe (die man ziemlich kräftig hat einkochen lassen) dazu, einige Zitronenscheiben, deren Kerne entfernt, nach Belieben Muskatblüte, etwas feingestoßenen weißen Pfeffer, auch nach Gutdünken $^1/_2$ Glas weißen Wein und legt die Zunge in die kochende Brühe. Nachdem dieselbe $^1/_4$ Stunde langsam gekocht hat, wird sie angerichtet mit kleinen runden Fleischklößchen, in übriggebliebener Zungenbrühe oder Wasser einige Minuten gekocht; indes darf sie doch auch nicht zu weich werden. Dann wird die Sauce, welche recht sämig sein muß, durch ein Sieb gegeben, mit einem Eidotter abgerührt und über die angerichtete Zunge gefüllt.

Nach Belieben kann man dem Frikassee einen Geschmack von Sardellen und Kapern geben, oder auch Champignons, nach A. Nr. 23 vorgerichtet, darin kochen; da aber manche weder das eine noch das andere lieben und niemand in dieser wohlschmeckenden Fleischspeise etwas vermissen wird, so bedarf es hierbei nicht des weiteren.

Anmerk. Wünscht man bei einem größeren Gesellschaftsessen das Zungen-Frikassee am vorhergehenden Tage zu kochen, so kann dies ohne den geringsten Nachteil geschehen, doch gehört dazu, daß man solches $1^1/_2$ Stunde in einem heißen Ofen entweder in einer alten Terrine mit

schließendem Deckel auf einen Rost gestellt, oder in einem fest zugedeckten Bunzlauer Geschirr auf kochendem Wasser heiß werden läßt, ein Durchrühren ist hierbei unnötig. Das Abrühren der Sauce mit einem Eidotter geschieht dann erst beim Anrichten.

42. Gebratene Zunge als Beilage. Nachdem die Zunge, wie es im Zungenragout Nr. 1 bemerkt ist, weich gekocht und abgezogen, wird sie gespalten. Dann bestreut man sie mit etwas feingemachtem Salz und sehr wenig feingestoßenen Nelken, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback (S. 95, Anm.) und brät sie in steigender Butter gelb, wobei sie jedoch nicht austrocknen darf, sondern ganz saftig bleiben muß.

43. Auf andere Art. Einige Schalotten werden mit Dragon und Salbeiblättern fein gehackt, Salz, Muskatnuß und etwas Nelken untereinander gemischt, die weichgekochte und gespaltene Zunge damit eingerieben, mit Ei bestrichen, mit Zwieback (S. 95, Anm.) bestreut und in steigender Butter gelb gebraten.

44. Zunge mit Sardellensauce. Diese wird nach „Zunge als Beilage" gebraten und eine recht gebundene Sardellensauce darüber angerichtet.

45. Koteletts von Zunge (eine angenehme Beilage). Die ganz weich gekochte abgezogene Zunge wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die größeren Stücke geteilt. Dann schlägt man 1 Ei mit 2—3 Eßlöffel Wasser, wozu auch Zitronensaft zu empfehlen ist, gibt etwas Muskatnuß hinzu, auch feingemachtes Salz, wenn's der Zunge fehlen möchte, tunkt die Scheiben hinein, wälzt sie dann in alten geriebenen Semmeln und brät sie in gelbgemachter Butter in offener Pfanne rasch kroß und gelblichbraun.

46. Eingesalzene Zunge zum Butterbrot und als Beilage (ganz vorzüglich). Eine Zunge von schwerem Schlachtvieh wird zunächst gereinigt, wie es Nr. 38 bemerkt ist. Dann nehme man 125 Gr. Salz, reibe dieselbe, nachdem sie mit 4 Gr. Salpeter ringsum angewischt, gehörig ein, streue etwas von dem übriggebliebenen Salz in den Steintopf, lege die Zunge darauf, den Rest des Salzes darüber und lasse sie an einem kühlen Orte 10—14 Tage in dem sich bildenden Pökel liegen, während man sie alle paar Tage umwendet. Zum Gebrauch wird die Zunge, am besten einige Tage vorher, mit kochendem Wasser aufs Feuer gebracht und solange ununterbrochen gekocht, bis sie sich leicht durchstechen läßt, was in etwa $3\frac{1}{2}$ Stunden der Fall sein wird. Nachdem alsdann die Haut abgezogen, wird sie in der

vorher erkalteten Fleischbrühe aufbewahrt und nach jedem Gebrauch wieder hineingelegt, wodurch sie bis auf den letzten Rest saftig bleibt. Wünscht man solche etwa im Winter längere Zeit aufzubewahren, so muß die Brühe nach 8 Tagen aufgekocht werden.

47. Ochsenfleisch-Koteletts. 4 Teile schieres Fleisch ohne Sehnen, 1 Teil Nierenfett mit Salz, zusammen ganz fein gehackt, runde und platte Scheiben davon geformt, in einem Ei, worin Nelken oder Muskatnuß gerührt, umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in steigender Butter einige Minuten wie Beefsteaks gebraten.

48. Charles X. Ein saftiges Stück Rindfleisch ohne Fett wird tüchtig geklopft, gehäutet, reich mit Speck durchzogen, mit halb Wasser, halb Essig, vielem Gewürz, besonders Zwiebeln und etwas Knoblauch nebst Butter in einen Bratofen gebracht und so, halb kochend, halb bratend gar gemacht, wobei nicht hineingestochen werden darf und fleißig mit der Brühe begossen werden muß. Man läßt dieses Fleisch eine Nacht stehen, hackt viele Schalotten, mengt sie mit Pfeffer, Salz und geriebenem Weißbrot untereinander, schneidet das Fleisch in Scheiben, bestreicht diese mit Ei, drückt sie in das Gemengsel und brät sie in einer Pfanne wie Koteletts.

49. Gebratene Frikandelle von frischem Fleisch. Nr. 1. Dieselbe wird überaus fein und wohlschmeckend, wenn man dazu 1 Teil Rind-, 1 Teil Kalb- und 1 Teil durchwachsenes Schweinefleisch fein hackt und dann zu 750 Gr. Fleisch 125 Gr. Butter nimmt. Kann man die Mischung nicht haben, so zerhackt man 750 Gr. gutes Rindfleisch aus der Keule mit 125 Gr. Nierenfett oder frischem Speck ganz fein, gibt dazu 4 ganze Eier, Salz nach Geschmack, Muskatnuß, 80 Gr. gestoßenen Zwieback (siehe S. 95, Anm.) oder geriebenes Weißbrot und 1 Tasse kaltes Wasser. Dies wird untereinander gemischt, rund oder länglich geformt, mit der nassen Hand recht glatt gemacht, mit Zwieback bestreut und mit dem Messer kreuzweis Streifchen darüber gezogen. Dann legt man die Frikandelle in steigende Butter, brät sie unter fleißigem Begießen im Ofen gelb, gießt nach und nach, wenn es sein kann, einige Eßlöffel dicke Sahne darüber und läßt sie $^3/_4$—1 Stunde dunkelgelb, nicht braun braten. Hat der Ofen von unten nicht die gehörige Hitze, so kann man sie erst $^1/_2$ Stunde auf dem Feuer zugedeckt braten lassen und dann in den Ofen stellen, damit sie oben Farbe bekomme, umgewandt wird sie nicht. Man kann auch vor dem Anrichten einige feingestoßene Wacholderbeeren über den Braten streuen.

50. Frikandelle. Nr. 2. Auf 750 Gr. sehr fein gehacktes mageres Fleisch ohne Haut und Sehnen, 125 Gr. feingeschabtes Nierenfett, 200 Gr. dünn abgeschältes, in kaltem Wasser eingeweichtes, in einer reinen Serviette wieder fest ausgedrücktes Weißbrot, welches jedoch nicht frisch sein darf, 3 Eier, das Weiße etwas schäumig geschlagen, knapp 20 Gr. Salz und 1/4 Muskatnuß. Dies alles wird gut untereinander gemischt, rund und glatt geformt und mit der gerösteten und feingestoßenen Weißbrotrinde ringsum bestreut. Alsdann läßt man reichlich einen Stich Butter in einem passenden irdenen Töpfchen mit 12—15 Stück frischen zerschnittenen Wacholderbeeren kochen, legt die Frikandelle hinein, deckt sie fest zu, setzt nach einer kleinen Weile das Töpfchen zurück auf ein ganz mäßiges Feuer und dreht und hebt die Frikandelle oft mit einem Schaumlöffel, um sie auf dem Boden vor Anbrennen zu sichern. Ist sie unten dunkelgelb, so wird sie einmal umgelegt und im ganzen 1 Stunde aufmerksam gebraten.

51. Kleine schnellgemachte Frikandellen. Es werden von der Masse nach vorstehender Angabe 9 Bällchen geformt, ebenfalls bestreut, in heißgemachte Butter gelegt, auf offenem Feuer auf jeder Seite einige Minuten gebraten, so daß sie nicht trocken werden. Auch hierzu können Wacholderbeeren in die Butter gegeben werden.

52. Gestovte Frikandelle. Es wird diese nach Nr. 1 oder 2 zubereitet. Wenn sie in reichlich Butter gelb geworden ist, gieße man soviel kochendes Wasser hinzu, daß sie kaum zur Hälfte bedeckt wird, gebe einige Zitronenscheiben, 1 Petersilienwurzel und 2 Stück Muskatblüten zur Sauce und lasse die Frikandelle fest zugedeckt 1/2 Stunde langsam kochen. Dann gibt man etwas gelbgeschwitztes Mehl an die Sauce, läßt sie gut durchkochen und rührt sie mit einem Eidotter ab.

Auch kann man statt einer großen Frikandelle Bällchen von der Größe eines Hühnereies aufrollen und übrigens auf angegebene Weise verfahren, wobei man dann ein recht wohlschmeckendes Frikassee erhält. Doch müssen die Frikandellen, sobald sie inwendig nicht mehr rot sind, rasch vom Feuer genommen werden, was in höchstens 10 Minuten der Fall ist.

Es werden Kartoffeln dazu gegeben.

53. Frikandellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Nr. 1. Man nehme hierzu Überreste von Fleisch, am besten von gebratenem, hacke sie mit einer Zwiebel oder mit Petersilie recht fein, rühre dazu einige Eier, Salz, wenig Nelken oder Muskat, etwas abgeschältes, geriebenes, in Butter gelb gemachtes Weißbrot, nebst Braten-

oder übriggebliebener Fleischbrühe. Dann mache man hiervon eidicke Klöße, bestreue sie mit den gerösteten und feingestoßenen Krusten des Weißbrotes und brate sie in Butter gelb. Hat man gekochten Schinken, so kann man etwas durchs Fleisch hacken und dann weniger Butter nehmen.

Anmerk. In Ermangelung des Weißbrotes lassen sich hierzu einige gekochte kalte Kartoffeln gebrauchen, die auf einer Reibe gerieben werden.

54. Frikandellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Nr. 2. Fleischreste von garem Rind- oder Kalbfleisch, wozu eine Beimischung von rohem Schinken oder Speck erwünscht ist, werden ganz fein gehackt, Zitronenschale oder Muskatblüte, einige Eigelb, einige Eßlöffel dicke saure Sahne, geriebenes Weißbrot, das Weiße der Eier, zu Schnee geschlagen, und das noch fehlende Salz hinzugegeben und in einer Küchenpfanne in heißer Butter in länglichen eidicken Körpern gebraten. — Eine Beilage zu Wurzeln, Spinat u. dgl.

55. Croquettes à la Mode. Nachdem ein Stück von einem gebratenen Filet- oder Hammelbraten in feine Würfel geschnitten ist, läßt man etwas Mehl in heißgemachter Butter kraus werden, rührt gute Bratenbrühe oder gallerthaltige Bouillon hinzu und gießt solches, nach dem Abnehmen des Fettes, durch ein Sieb. Hiervon bringt man einige Löffel zum Kochen, gibt auf dem Feuer 2—3 mit etwas kaltem Wasser zerklopfte Eidotter unter beständigem Rühren hinzu und fügt, wenn die Sauce sehr gebunden ist, das Fleisch nebst in Butter gedämpften Schalotten, feingehackter Petersilie und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, rührt es auf dem Feuer so lange, bis es gehörig vermischt und so dick geworden ist, daß keine Brühe hervortritt, sondern die Masse wie ein Teig erscheint. Dann breitet man dieselbe zum Kaltwerden auf einer flachen Schüssel aus und formt sie zunächst wie Thalerrollen, welche man in Scheiben schneidet. Danach klopft man verhältnismäßig 2, 3 bis 4 Eier, wälzt jedes Croquett in feinem gestoßenen und durchgesiebten Weißbrot, tunkt es in die Eier, dreht es nochmals im Brot herum und wiederholt das Eintunken in Ei und das Wälzen in Brot noch einmal. Nachdem dies geschehen, bäckt man die Croquettes in heißem Schmalz, in dem sie mit einem Schaumlöffel so lange hin und her bewegt werden, bis sie eine schöne gelbbraune Färbung erhalten haben, wonach man sie dann auf Weißbrotschnitten abtröpfeln läßt, etwas bergartig anrichtet und ein Sträußchen in Schmalz gebackener Petersilie darauf legt.

56. Kleine Fleischpolster (wohlschmeckende Beilage zu allen Gemüsen). Fleischreste, wie sie gerade vorkommen, besonders gut ist

auch etwas gekochter Schinken dazu, werden fein gehackt. Dann wird eine feingeschnittene Zwiebel in Butter geschmort, etwas Mehl darin gelb gemacht, das Fleisch hinzugegeben nebst einigen ganzen Eiern, etwas Muskatnuß, Salz und Pfeffer, dies alles gut verrührt und durchgekocht. Zugleich bäckt man einen guten Eierpfannkuchen, streicht die Farce darüber, rollt ihn auf und schneidet die Rolle in schräge Stücke, welche man mit verdünntem Ei überpinselt, in Weißbrotkrumen wälzt und in reichlich gutem Backfett hellgelb werden läßt.

Das Ausbacken in Fett ist „Backwerk III." mitgeteilt.

57. Geschmorte Fleisch-Rouladen. Man klopft ein Stück Fleisch aus der Kluft, welches nicht zu frisch sein darf, schneidet es in längliche Scheiben, die man ebenfalls noch etwas mit einem Klopfholz, nicht mit einem Messer, klopft, bestreut dieselben nicht zu reichlich mit einem Gemengsel von feingestoßenem Salz, Nelken und Pfeffer, oder statt dessen mit einigen gestoßenen Wacholderbeeren, legt dünne Speckscheiben darüber hin, wickelt sie zu festen Röllchen auf, welche man mit einem Faden umbindet. Danach läßt man in einem verhältnismäßig großen Töpfchen reichlich Butter gelb werden, dreht die Rouladen, mit Mehl bestäubt, darin herum, und läßt sie dicht nebeneinander und fest zugedeckt auf nicht zu starkem Feuer 10 Minuten schmoren, während nach den ersten 5 Minuten die untere Seite nach oben gelegt wird. Dann gießt man seitwärts, nicht darüber hin, soviel stark kochendes Wasser, daß die Röllchen stark zur Hälfte bedeckt werden, deckt den Topf schnell ganz fest zu, beschwert den Deckel mit einem Bolzen, und läßt sie, zurückgeschoben, bei ganz mäßiger Hitze, ohne den Topf zu öffnen, im ganzen $^3/_4$—1 Stunde schmoren. Ein zu starkes und zu langes Braten macht die Rouladen trocken. Alsdann werden die Fäden mit einer Schere durchgeschnitten und entfernt und die Rouladen in ihrer dicklichen, braunen und kräftigen Sauce angerichtet. Sie machen eine angenehme Beilage zu feinen Gemüsen, auch können sie, indem die Sauce etwas verlängert wird, mit Kartoffeln gereicht werden.

58. Ein gekochtes Suppenstück mit einer Kruste. Von der Nachbrust eines Ochsen wird eine gute Suppe gekocht; ist das Fleisch gar, so legt man es in eine Bratpfanne, gibt einige Löffel Suppenfett, 2 Zwiebeln, 3 Lorbeerblätter darunter, bestreut das Fleisch mit Salz, Muskatnuß und gestoßenem Zwieback und läßt es unter einem Tortendeckel, worauf viel Feuer gelegt wird, oder im heißen Ofen gelbbraun werden. Es wird eine kräftige Sauce, zu welcher man Sardellen, Kapern oder Champignons nehmen kann, dazu gegeben.

59. Suppenfleisch zu stoven, nach der Suppe mit Kartoffeln zu geben. Man setze das Suppenfleisch etwas zeitiger als gewöhnlich aufs Feuer und schneide es, nachdem es weich geworden, in passende Stückchen. Dann mache man Butter gelb, lasse feingewürfelte Zwiebeln darin gelbbraun werden, doch sei man achtsam, daß sie keinen brenzligen Geschmack erhalten, gebe dann Mehl hinzu, mache unter stetem Durchrühren auch dies bräunlich und rühre es mit Suppenbrühe zu einer reichlichen und recht sämigen Sauce. Diese würze man mit einigen ganzen Nelken, Lorbeerblättern — nicht zu viel —, etwas Pfeffer, füge das vielleicht noch fehlende Salz und 1—2 Eßlöffel dicke oder gute süße Sahne hinzu, lasse auf gelindem Feuer das Fleisch $^1/_2$ Stunde in der Sauce schmoren und gebe derselben beim Anrichten einen Geschmack von Essig.

60. Grilladen von Suppenfleisch. Übriggebliebenes Fleisch wird in Scheiben geschnitten, eine Nacht in Essig gelegt, in Eiern, Salz und Muskat umgedreht, mit gestoßenem Zwieback bestreut und in Butter leicht gebraten, damit es nicht austrockne.

61. Auf andere Art. Man dreht die Scheiben in Suppenfett, mit etwas Bouillon vermischt, um und wälzt sie dann durch eine Mischung von geriebenem Weißbrot, feingehackten Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Salz. Darauf läßt man in einer flachen Bratpfanne feines Fett heiß werden, legt die Scheiben hinein, auf jede ein Stückchen Butter, und backt sie im Ofen gelbbraun. Unterdes kocht man eine Senfsauce nach Abschnitt R. Beim Anrichten, nicht früher, gibt man die Sauce in eine Schüssel, legt die gebackenen Schnitten hinein und müssen dieselben dann sofort serviert werden.

Nach der Suppe zu geben.

62. Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch. Die Zubereitung dieses Salates findet man unter den Salaten (Abschnitt Q.); derselbe kann sowohl zu jeder Art von grünem Salat und zu Kartoffelspeisen, als auch allein gegeben werden.

63. Haschee statt Fleischwurst. Man kocht ein etwas fettes Stückchen Rindfleisch in Wasser und etwas Salz, gut ausgeschäumt, in kurzer Brühe weich, entfernt alle Knochen und hackt es recht fein. Zugleich brüht man zu 750 Gr. Fleisch 125 Gr. Reis ab, kocht ihn mit der Rindfleischbouillon weich und dick, macht Butter gelbbraun, rührt Fleisch, Reis, gestoßenen Nelkenpfeffer, Muskatnuß und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu, läßt es gut durchschmoren und richtet es recht heiß an.

Statt Reis kann man auch gute, frische Hafergrütze, in Wasser abgeflößt, mit Bouillon dick kochen, was ersterem nicht nachsteht. So ist auch altes geriebenes Weißbrot mit Bouillon sehr gut und um so mehr dann zu empfehlen, wenn man die Bouillon größtenteils zu einer Suppe anwenden möchte. Solch Haschee ist besonders zu Apfelmus ein recht angenehmes Gericht.

Anmerk. Man kann in kalter Jahreszeit mehrere Portionen davon kochen, diese in Porzellan oder in einem gut ausgebrühten Steintopf offen stehend an einem luftigen Orte aufbewahren und beim Gebrauch recht heiß machen.

64. Haschee von übriggebliebenem Suppenfleisch oder Braten. Das Fleisch wird ebenfalls recht fein gehackt, Reis-, Gersten- oder Hafergrütze in Wasser mit einem Stückchen Butter oder gutem Fett und Salz weich und dick gekocht, reichlich halb Butter, halb gutes Nierenfett dunkelgelb gemacht, auch übriggebliebene Bratensauce ist besonders gut darin, das Fleisch darin eine kleine Weile gerührt, dann mit dem Reis und oben bemerktem Gewürz durchgeschmort.

65. Übriggebliebenes Suppenfleisch mit Zwiebeln. Man schneidet dasselbe mit dem Fett in dicke Scheiben, löst das nötige Salz in etwas Wasser auf, verteilt es über das Fleisch und wendet solches einmal um, damit es gehörig durchziehe. Unterdes läßt man Butter oder Fett in einer Pfanne heiß werden, gibt reichlich kleingeschnittene Zwiebeln hinein und macht sie gelb. Dann legt man das Fleisch darauf, läßt es zugedeckt bei einmaligem Umwenden ebenfalls gelblich werden, richtet es an, macht rasch eine Kleinigkeit Mehl in der Pfanne vollständig gar, rührt es mit etwas Bouillon oder Wasser zu einer kurzen, sämigen Sauce und verteilt sie kochend über das Fleisch.

66. Übriggebliebenes Suppenfleisch mit Äpfeln geschmort. Man schneidet Suppenfleisch in feine Scheibchen, legt die fetten Stückchen auf den Boden eines kleinen Topfes, das übrige darauf, streut etwas Salz und einige Nägelchen darüber hin und läßt es zugedeckt eine kleine Weile schmoren. Unterdes schält man saure Äpfel, entfernt das Kerngehäuse, schneidet die Stücke gleichfalls in Scheiben, bedeckt damit das Fleisch, gießt einige Eßlöffel Wasser seitwärts darunter, läßt die Äpfel gar werden und richtet ersteres, ohne es umzurühren, an.

67. Desgleichen in Rosinensauce. Es wird eine Rosinensauce gemacht, wie sie bei den Saucen (Abschn. R.) angegeben ist, dann wird gutes, saftiges Suppenfleisch in kleine Scheiben geschnitten und 1/4 Stunde langsam darin geschmort.

68. Ragout von Suppenfleisch oder Braten. Man schneidet das Fleisch in passende Stücke, macht Bratenfett oder Butter gelb, rührt 1—2 geschnittene Zwiebeln darin gelbbraun, sowie je nach der Portion 1—2 Eßlöffel Mehl, gibt Bouillon oder Wasser nebst Bratenbrühe, etwas Pfeffer und Nelken oder Nelkenpfeffer, 2—4 Lorbeerblätter und etwas abgeschälte, in feine Scheiben geschnittene eingemachte Gurken hinzu, läßt letztere weich kochen und das Fleisch in der Sauce ein wenig schmoren; dieselbe muß recht sämig sein. Wenn sie süßlich gewünscht wird, so kann man $^1/_2$ Eßlöffel Sirup oder Birnmus durchrühren.

Anmerk. Soll Braten zum Ragout angewandt werden, so mache man die Sauce fertig, die Gurken darin gar, lege dann erst das Fleisch hinein und lasse es langsam heiß werden, nicht kochen, weil Braten durch Kochen zäh wird.

69. Saure Rollen zu braten. (Siehe Abschn. W.) Es werden diese in fingerdicke Scheiben geschnitten, — wenn man sie besonders gut zu machen wünscht, in Ei und Zwieback umgedreht, im übrigen ohne weiteres in einer Pfanne in heißgemachter Butter oder heißem Nierenfett nebst einigen Apfelscheiben gelb gebraten, jedoch muß das Fleisch recht saftig erhalten werden.

70. Auf andere Art. Man lege die Scheiben, wie oben angegeben, in die heißgemachte Butter, gibt auf jede Scheibe 1 Löffel voll guten Pfannkuchenteig, backt sie auf beiden Seiten gelb und gibt gebratene Apfelscheiben dazu.

71. Saure Rollen zu stoven. Man koche eine rote Weinsauce, Abschn. R., schneide die Rollen in Scheiben und schmore sie in der Sauce langsam $^1/_4$ Stunde.

72. Gar zu braten. Das in Wasser und Salz weichgekochte und in Essig gelegte Gar (Maul, Füße, Wamme u. s. w.) wird in Mehl umgedreht und mit Apfelscheiben in Fett gelb gebraten.

73. Panhas zu braten. Dieses so profitable als angenehme Gericht für einen täglichen Tisch kann zu jeder Zeit gemacht werden (siehe Abschn. W.), und zwar sowohl von Rindfleisch als Schweinefleisch, selbst von gekochtem Suppenfleisch und einem zähen Braten, wobei dann reichlich Speck mit feingehackt wird. Da man den Panhas, wenn er lange genug gekocht ist, im Sommer an einem kühlen, luftigen Orte offenstehend 8, im Winter 14 Tage aufbewahren kann, so ist er zugleich als Aushilfe zu empfehlen. Nach dem Kochen wird er auf folgende Weise gebraten: Man macht Butter oder gutes Fett in einer Pfanne heiß, schneidet den Panhas in Scheiben von der Dicke eines kleinen Fingers, legt sie dicht nebeneinander und läßt sie unbedeckt auf

beiden Seiten gelb und kroß braten, doch dürfen sie nicht austrocknen, müssen vielmehr inwendig weich bleiben. Man gibt den Panhas zu Kartoffelspeisen; besonders angenehm ist derselbe zu Kartoffeln mit Äpfeln oder Apfelbrei.

74. Frische Rindfleischwurst zu braten. Da beim Braten der Wurst der Darm sehr leicht reißt, so thut man wohl, dieselbe vorher 1/4 Stunde in einen Topf mit beinahe kochendem Wasser zu legen (kochen darf es nicht), damit sie darin durch und durch heiß werde. Dann rühre man Butter über Feuer dunkelgelb, lege die Wurst in eine recht heiß gemachte Schüssel und gieße die Butter darüber hin. Sie paßt ebenfalls vorzüglich zu Apfelmus, doch auch Kartoffeln mit Äpfeln sind sehr gut dazu.

75. Trocken gewordene Rindfleischwurst zu braten. Ist die Wurst durch zu langes Aufbewahren trocken geworden, so lege man sie so lange in kaltes Wasser, bis sie weich geworden ist (wenigstens Tag und Nacht), spalte und schneide sie in fingerlange Stücke und lasse diese, auf saure Äpfel gelegt, mit etwas Wasser und einem Stückchen Butter langsam kochen, bis erstere gar geworden sind, dann richte man beides zusammen an.

76. Eingesalzene Brustkerne als angenehme Beilage zum Butterbrot und verschiedenen Gemüsen. Die Vorschrift hierzu ist im Abschnitt W. zu finden und wird hier nur darauf hingewiesen.

77. Pökelfleisch zu kochen. Ist das Fleisch ohne weiteres mit Salz eingepökelt, so lege man es, je nachdem es mehr oder weniger salzig ist, eine Nacht oder einige Stunden in Wasser, setze es mit kaltem Wasser bedeckt aufs Feuer und lasse es etwa 3 Stunden langsam kochen. Zum Nachgießen muß man kochendes, kein kaltes Wasser nehmen. Fleisch, welches in einem zusammengesetzten Pökel gelegen hat, wird mit kochendem Wasser und etwas Salz aufs Feuer gebracht und dafür gesorgt, daß es weder aus dem Kochen komme, noch zu lange koche, wodurch man einen faden Geschmack des Fleisches verhütet.

Anmerk. Die Brühe kann man sehr gut zu Graupensuppe mit Kartoffeln (B. Nr. 43) gebrauchen, auch zu Erbsen- und Bohnensuppe, sowie zu allen Herbst- und Wintergemüsen.

78. Rauchfleisch zu kochen. Dasselbe wird abends vorher gut abgewaschen, was am besten mittelst eines reinen Handbesens und einer Handvoll Weizenkleie geschieht, eine Nacht in Wasser eingeweicht, am andern Tage nochmals abgespült, mit kochendem Wasser bedeckt aufs

Feuer gebracht und langsam 2—4 Stunden ununterbrochen gekocht. Nach dem Garsein kann man es fest zugedeckt noch $^1/_2$ Stunde in der Brühe stehen lassen, wodurch es milder und saftiger wird.

Anmerk. Die Brühe kann ebenfalls vorteilhaft, wie oben angegeben, benutzt werden. Um aber den Rest von Rauchfleisch saftig zu erhalten, lege man es in eine offene Terrine, die an einen kühlen Ort gestellt wird, wieder in die Brühe, welche man nötigenfalls nach einigen Tagen aufkoche.

79. Geräucherte Zunge. Die Zunge wird Tag und Nacht eingeweicht, wie Rauchfleisch gekocht, zwischen zwei Brettchen mit einem Stein beschwert, wenn kalt geworden die Haut davon abgezogen, und bis zum Gebrauch in der Brühe, worin sie gekocht ist, aufbewahrt. Durch das Pressen erhält sie eine bessere Form. Beim Gebrauch wird die Zunge in dünne Scheiben geschnitten, kreuzförmig oder reihenweis auf eine Schüssel gelegt und mit Petersilie garniert.

Eine angenehme Beilage zu verschiedenen jungen Gemüsen, als: Erbsen, Kohlrabi, Spinat, sowie auch zum Butterbrot.

II. Kalbfleisch.

Vorbemerkungen. Einen guten Braten erhält man nur, wenn das Fleisch vom Anfang bis zum Ende der Bratzeit mit Fett häufig begossen wird. Dahin gehört auch saure oder süße Sahne, die jedoch nur in der letzten halben Stunde auf den Braten gefüllt wird, niemals aber in die Pfanne gegossen werden darf, noch weniger Wasser oder Bouillon, es sei denn, daß das Fleisch geschmort werden soll. Kalbfleisch eignet sich aber nicht zum Schmoren; die Fleischfaser wird durch die Dämpfe, welche das hinzugegossene Wasser entwickelt, schlaff, der Saft tritt aus, und man hat einen fadigen, trocknen Braten zu Gunsten der guten Sauce, die man lieber durch andere Mittel, ein wenig Fleischextrakt oder Bouillon, kräftigen kann. Einen Kalbsbraten sollte man auch nur zur Veränderung einmal mit Sahne braten.

80. Kalbsbraten am Spieß. Man läßt den Braten je nach der warmen oder kalten Jahreszeit 2—4 Tage alt werden, schneidet die Rippen, falls derselbe 15—16 Pfund schwer wäre, ganz weg, das Bein im Gelenk ab, doch so, daß von unten das Beinfleisch hängen bleibt, welches man über den Knochen biegt und mit einem hölzernen Pfriem feststicht. Dann klopft man ihn gehörig nach Nr. 1, wäscht und trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab. Wenn man den Braten zu füllen wünscht, so wird der Beinknochen herausgelöst, die Farce (siehe Vorbereitungsregeln Nr. 16) hineingefüllt und die Öffnung zugenäht.

Dann reibt man ihn rings umher mit feingemachtem Salz ein, bringt ihn an den Spieß und brät ihn nicht zu stark mit geschmolzener Butter unter fleißigem Begießen $1^1/_2$—2 Stunden. Beim Zubereiten der Sauce wird auf die folgende Nummer hingewiesen.

81. Kalbsbraten im Ofen. Nachdem der Braten nach vorhergehender Nummer vorgerichtet ist, läßt man in einer Bratpfanne reichlich Butter, womit auch gutes Fett verbunden werden kann, zum Kochen kommen, legt, wenn man guten Speck hat, einige Scheiben hinein und den Braten, die runde Seite nach oben, darauf, stellt ihn in einen heißen Ofen und läßt ihn anfangs bei starker, dann bei mäßiger Hitze unter fleißigem Begießen, ohne ihn umzulegen, $1^1/_2$ Stunde braten. Ein kleiner Braten aber darf nicht über $1^1/_4$ Stunde im Ofen bleiben, weil er sonst zu weich und trocken würde. Zu verhüten, daß die Sauce zu braun, oder gar brenzlig werde, kann nötigenfalls zuweilen ein Stückchen Butter hinzugefügt werden.

Auch kann der Sauce durch 1—2 Tassen guter süßer Sahne ein angenehmer Geschmack und schöne gelbbraune Färbung gegeben werden; nachdem der Braten aus der Pfanne genommen ist, gieße man die Sahne hinein, lasse sie dunkelgelb braten, rühre alles in der Pfanne Zurückgebliebene mit kochendem Wasser los und lasse es noch einige Minuten zu einer dünnflüssigen Sauce kochen. Durch die Sahne wird sie genügend gebunden. In Ermangelung derselben brät man einen halben Eßlöffel voll feines Mehl mit braun und fügt schwache „Bouillon Liebig" oder Wasser hinzu, um die Sauce zu kochen, welche man stets vor dem Anrichten durch ein feines Sieb laufen läßt.

Soll letztere noch durch Champignons gewürzt werden, so dämpft man diese nebenbei mit etwas Butter rasch gar und gibt sie in die Sauce.

82. Kalbsrücken. Man bekommt sowohl vom Hammel als vom Kalbe beim Schlachter den Rücken von der Keule bis zur Brust — schneidet an beiden Seiten die Rippen zur Hälfte weg und löst die Nieren aus — häutet und spickt ihn wie einen Hasen und brät ihn im Ofen mit reichlich Speck und Butter in 1—$1^1/_2$ Stunde gar, doch darf die Hitze nicht zu stark sein. Das Salz wird erst in der Mitte der Bratzeit übergestreut.

83. Kalbsbraten im Topf. Man richte denselben vor wie Kalbsbraten am Spieß, mache in einem Topfe Butter und Fett braun, füge nach Belieben auch einige Speckscheiben hinzu, lege den Braten hinein und lasse ihn offen an beiden Seiten gehörig gelb werden, während man ihn öfter hin und her schiebt, ohne hinein zu stechen.

Dann gieße man nach und nach einige halbe Tassen Sahne seitwärts hinein, decke den Topf fest zu und verfahre übrigens gleichfalls unter häufigem Begießen wie beim Ofenbraten, auch muß wie bei diesem die runde Seite im Topfe nach oben liegen.

In Gegenden, wo zum Garwerden des Bratens Bratpfannen mit Glut üblich sind, wird derselbe vorher nicht gelb gemacht, sondern sogleich ein Deckel mit ausgebrannten Holz- oder Torfkohlen darauf gedeckt, von Zeit zu Zeit etwas Glut nachgelegt und dafür gesorgt, daß fleißig mit dem Fett begossen, die untere Hitze nicht zu stark werde und die Sauce einen feinen Geschmack erhalte.

84. Kalbsbraten in Buttermilch. Man kann eine Kalbskeule im Sommer 4—6 Tage in Buttermilch erhalten, nur muß sie ganz damit bedeckt sein und die Milch nach 2 Tagen erneuert werden. Nun trocknet man sie ab, klopft sie tüchtig, und kann sie, um sie besonders fein zu machen, auf der Außenseite häuten und spicken. Man hat inzwischen in der Pfanne eine Menge Speckscheiben ausbraten lassen und dazu ein Stückchen Butter gethan; wenn dies zusammen bräunlich ist, legt man den Braten hinein und gleich auf die Seite, auf der er liegen bleiben soll; bei einem gespickten ist es selbstverständlich. Die erste halbe Stunde muß er stark braten und fortwährend begossen werden, die letzte halbe Stunde kann er langsam braten, und wenn man ihn nun nicht mit Sahne begießen kann, so lege man etwas Butter auf, bestreue den Braten mit Salz und begieße ihn auch mit Fett so fleißig wie möglich. Sobald der Braten aus der Pfanne genommen ist, wobei man niemals eine Gabel, sondern den Schaumlöffel gebrauchen muß, bereitet man die Sauce mit etwas braungebratenem Mehl, Wasser und Salz.

Anmerk. Diese Zubereitung ist besonders auf dem Lande zu empfehlen, wo man nicht immer gutes Fleisch haben oder bei einem selbstgemästeten Kalbe das Fleisch in der Hitze nicht vor einem Nebengeschmack schützen kann. Auch kann man statt Buttermilch dicke saure Milch anwenden, obschon jene doch sehr den Vorzug hat.

85. Nieren-Haschee zum Kalbsbraten. Die gebratene Niere mit ihrem Fett wird fein gehackt, dann läßt man ein kleines Stück Butter mit einer gehackten Zwiebel gelb werden, Niere, Salz, Muskatnuß, einen Eßlöffel saure Sahne und einen halben Eßlöffel Senf darin durchkochen und gibt dieses mit gerösteten Brotschnitten zum Braten.

86. Croquettes von Kalbsniere. Es wird die Niere eines Kalbsbratens mit 1—2 gebratenen Middern (Kalbsmilch) oder einem Stückchen Kalbsbraten fein gehackt, geriebene Zitronenschale und Mus-

katnuß dazu gegeben. Dann läßt man ein Stückchen Butter hellbraun werden, gibt hinein: etwas feingehackte Zwiebeln, nachher ein wenig gestoßenen Zwieback, und wenn dies beim steten Rühren gebräunt ist, das Gelee von Kalbsbraten, auch den Saft einer Zitrone, und läßt es zu einer dicken Ragoutsauce durchkochen. Etwas abgekühlt, vermengt man die Sauce mit einigen Eiern, dem gehackten Fleisch und dem vielleicht fehlenden Salz, formt von der Masse kleine längliche Klöße, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback und brät sie in Butter hellbraun. Diese Speise kann mit gehackter, in Butter durchgebratener Petersilie garniert und als Beilage zu verschiedenen feinen Gemüsen, als: jungen Wurzeln, Erbsen, Blumenkohl, Kohlrabi u. dgl., auch mit einer beliebigen dicklichen Kraftsauce als Voressen gegeben werden.

87. Croquettes von Kalbsmiddern (ein Voressen nach der Suppe). Kalbsmidder werden blanchiert (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 67) und fein geschnitten, Schalotten und Sardellen fein gehackt und erstere in Butter gedämpft. Dann werden die Midder, Sardellen, etwas Wein, Salz und Muskatblüte oder -Nuß, etwas geriebenes Weißbrot, nach Verhältnis der Portion 2—4 Eier und noch einige Eßlöffel Bratenbrühe oder Kraftgelee oder Milch hinzugegeben und dies alles steif gekocht, während es gut gerührt werden muß. Statt Sardellen und Schalotten können auch Krebsschwänze und Krebsbutter genommen werden. Die Masse bleibt über Nacht stehen, wird am andern Morgen zu länglichen Frikandellen geformt, zweimal in geschlagenem Ei umgewendet, mit Zwieback bestreut und in Butter oder Fett schwimmend rasch gebacken. Es werden diese mit einem Rand von in kochendem Fett gebackener oder auch frischer gehackter Petersilie garniert.

88. Gedämpfte Kalbsrippen. Es gehört hierzu sehr gutes Fleisch. Man schneidet die Rippen glatt ab, klopft sie gehörig, aber nicht auseinander, so daß sie $1^1/_2$ Cmtr. dick bleiben, und hackt die Knochen zur Hälfte ab. Dann legt man sie in eine dick mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut sie mit Salz, Muskat und gibt noch Butter, Zitronenscheiben, etwas gestoßenen Zwieback und etwa zu 3 Pfund Fleisch $^1/_4$ Liter halb Wasser und halb Wein hinzu. Darauf wird die Schüssel fest zugedeckt, ein feuchtes Tuch darüber hingelegt und auf Kohlen $^1/_4$ Stunde geschmort.

89. Kalbsbrust zu füllen. Man klopft die Brust, löst den Knochen aus dem Blatt oder Bug, wäscht und trocknet das Fleisch, erweitert die durch Auslösung des großen Knochens entstandene Höhlung

mit einem scharfen Messer nach allen Seiten, ohne die äußere Haut zu verletzen, und gibt die Füllung A. Nr. 16 hinein, näht die Öffnung zu, reibt die Brust mit wenig Salz ein und setzt sie mit reichlich Butter, welche mit gutem Fett untermischt sein kann, bei ziemlich starker Hitze in den Ofen. Unter fleißigem Begießen lasse man sie $1^1/_4$, je nach der Größe auch 2—3 Stunden braten. Beim Anrichten vergesse man nicht, die Fäden herauszuziehen. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammen sämig gerührt und gekocht.

Anmerk. Die Brust zu füllen mit der Farce von Schweinefleisch A. Nr. 11, mit in Wasser und Salz gar gekochten Maccaroni vermengt, ist auch sehr gut.

90. Gestovte Kalbsbrust als Voressen. Die Kalbsbrust wird gut geklopft, gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, mit Salz eingerieben, mit etwas Mehl bestäubt und in kochend heißer Butter an beiden Seiten langsam gelb gemacht, während der Topf fest zugedeckt wird. Dann gieße man seitwärts soviel kochendes Wasser hinzu, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt wird, und füge eine kleingeschnittene Petersilienwurzel, auch nach Belieben eine Handvoll gut gereinigte Champignons oder 1—2 Untertassen voll Skorzoneren hinzu. Man lasse dies etwa $1^1/_2$ Stunde langsam schmoren, gebe in der letzten Viertelstunde etwas gestoßene Muskatblüte, einige Zitronenscheiben an die Sauce, auch, wenn sie nicht sämig genug sein möchte, etwas gestoßenen Zwieback (s. S. 95, Anmerk.) oder gelb geschwitztes Mehl hinzu, und garniere die Schüssel mit Kalbfleisch-, Zwieback- oder Weißbrotklößchen (s. Abschnitt O.).

91. Kalbfleisch zu schmoren. Zum Schmoren eignet sich nur Kalbfleisch von der Brust, das zarte magere Keulenfleisch wird zu trocken. Die Brust wird geklopft, blanchiert (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 67), mit einem Stück Butter, einigen Lorbeerblättern, Zitronenschale nebst Zitronenscheiben und etwas Salz in einen weißkochenden Topf gelegt, Wasser und Wein darauf gegossen und fest verschlossen auf ein nicht zu rasches Feuer gesetzt. Wenn das Fleisch beinahe weich ist, rundet man die Brühe durch Semmelkrumen, gelbe oder bräunliche Mehlschwitze, salzt sie und läßt das Fleisch unter häufigem Begießen mit der kurz eingekochten Sauce gar schmoren, achtet aber darauf, daß es nicht zu weich wird. Sollte die Brühe zu dick sein, so muß sie durch wenig Wasser wieder verdünnt werden, nachdem das Fleisch herausgenommen ist.

92. Kalbfleisch mit Wacholder. Man nimmt dazu ein Stück von der Brust, klopft es und läßt es nach Gutdünken ganz oder zerteilt

es in Ragoutstücke. Unterdes setzt man in einem irdenen Geschirr auf 2 Pfund Kalbfleisch 1 Ei dick frische Butter und 18 frisch zerschnittene Wacholderbeeren aufs Feuer, läßt die Butter gelb werden und legt das Kalbfleisch, ohne es abzutrocknen, mit etwas Salz bestreut in die Butter, deckt das Töpfchen fest zu und läßt das Fleisch $1^1/_4$ Stunde mit einer kleinen Tasse Wasser oder Bouillon langsam darin schmoren, während es in dieser Zeit nur einmal umgelegt, aber oft gehoben werden muß, um es vor Ansetzen zu bewahren.

Hat man gerade eine angeschnittene Zitrone, so kann man beim Umlegen des Fleisches einige Scheiben dazu geben; übrigens wird man kein Gewürz vermissen und das Gericht wohlschmeckend finden.

93. Gedämpfter Wickelbraten als Voressen. Man nimmt hierzu das Nierenstück ohne Niere, hackt den Rückgratsknochen ab, klopft es und löst die Rippen heraus. Dann nimmt man ein Stück Kalbfleisch, rohen Schinken und Speck oder Nierenfett, einige Schalotten oder Zwiebeln, Dragon, Petersilie, Zitronenschale, Sardellen, hackt dies alles ganz fein, fügt hinzu: einige Eier, Salz, Nelkenpfeffer, geriebenes Weißbrot, 1—2 Löffel dicke saure Sahne oder Wasser, rührt dies gut untereinander und bestreicht mit dieser Farce das Fleisch auf der inwendigen Seite, rollt es auf und umwickelt es mit einem Bindfaden. Dann bringt man den Braten aufs Feuer, läßt ihn in reichlich Butter von allen Seiten gelb werden, gießt $^1/_4$ Liter kochendes Wasser seitwärts hinzu, welches man später wiederholt, und gibt 1 Möhre und 2 Lorbeerblätter zur Sauce, mit welcher derselbe oft begossen werden muß. So läßt man ihn in kurzer Brühe mürbe werden. Beim Anrichten nimmt man das Fett größtenteils ab, rührt etwas kaltes Wasser nebst einer Tasse saurer Sahne hinzu und die Sauce durch ein Sieb, läßt sie mit 2 Eßlöffel Kapern aufkochen und gibt etwas davon über den Braten, die übrige Sauce dazu.

94. Fricandeaus. Aus einer Kalbskeule löse man die vier großen Fleischmuskeln, klopfe und spicke sie wie Hasen. Dann werden sie mit etwas Zitronensaft beträufelt, mit Mehl bestäubt und mit einer Zwiebel und Petersilienwurzel in die mit reichlich gelb gebratener Butter versehene Bratpfanne gelegt, mit der gespickten Seite nach oben. Der Ofen darf nicht zu stark geheizt sein, doch so, daß das Gespickte bald gelb wird. Dann streut man feines Salz darüber und brät die Fricandeaus unter öfterem Begießen in $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gar. Es richtet sich nach der Größe der Kalbskeule und dürfen die feinen Fricandeaus nicht trocken gebraten werden.

Sollen die Fricandeaus geschmort werden, so kocht man von dem

Abfall der Keule mit Suppenkräutern und Gewürz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Zwiebeln und 1 Lorbeerblatt eine braune Kraftbrühe und gießt sie durch ein Sieb. Sind die Fricandeaus beinahe gar, so gießt man 1/4 Liter von der Brühe hinzu, schließt den Ofen und begießt sie noch einmal mit der kurz eingekochten Sauce, um sie dann anzurichten und die Sauce noch mit etwas in der Pfanne gebratenem Mehl und Liebig-Kraftbrühe sämig zu machen und zu vermehren. Durch ein Sieb gerührt und angerichtet, kann man sie noch mit Zitronenscheiben versehen. — Trüffeln darin gekocht machen dies Gericht noch feiner.

Zeit der Zubereitung 1 1/4—1 1/2 Stunde.

95. Wiener Schnitzeln nach der Suppe. Mitten aus einer Kalbskeule werden Stücke von der Größe kleiner Beefsteaks geschnitten, etwas geklopft, mit feingemachtem Salz und Pfeffer eingerieben, in Ei und Mehl, dann in Zwieback umgedreht und in reichlich Butter zart gebraten. Beim Anrichten werden die Schnitzel mit etwas Zitronensaft beträufelt, mit einem Zitronenscheibchen und einigen Kapern, oder gitterartig mit Sardellenstreifchen und einem Spiegelei belegt. Man brät die Schnitzel auch, nur mit Pfeffer und Salz bestreut, in braun gebratener Butter rasch auf beiden Seiten in Sekunden.

96. Feines Kalbfleisch-Frikassee. Man schneidet die gut geklopfte Brust in kleine viereckige Stücke, und damit das Fleisch recht weiß werde, blanchiert man es auf folgende Weise: Nachdem es mit kaltem Wasser gewaschen, wird es aufs Feuer gesetzt und vor dem Kochen in kaltes Wasser geworfen und abgetrocknet. So lege man die Stücke in einen Topf, worin reichlich frische Butter ganz heiß gemacht ist, und lasse sie bei einmaligem Umwenden, fest zugedeckt, etwa 1/4 Stunde langsam schmoren, aber nicht gelb werden, gieße dann soviel kochendes Wasser hinzu, als man Sauce zu haben wünscht, gebe auch Salz, in 2 1/2 Cmtr. lange Stückchen geschnittene Petersilienwurzeln und nach Belieben Champignons hinzu, und lasse das Fleisch, fest zugedeckt, langsam mürbe, doch ja nicht zu weich kochen, wobei man auf etwa 1 1/2 Stunde rechnen kann. 1/4 Stunde vor dem Anrichten kann folgendes hinzugefügt werden: Midder (Kalbsmilch), halb gar gekochte Spargelköpfe, kleine Saucissen, einige Zitronenscheiben, Muskatblüte und zum Sämigmachen der Sauce ganz fein gestoßener Zwieback (s. S. 95, Anmerk). Beim Anrichten rühre man die Sauce mit 1 Eidotter ab, richte das Frikassee mit feinen Krebs-, Fleisch- oder Weißbrotklößchen, welche in gesalzenem Wasser gekocht sind, an und fülle die sämige Sauce darüber hin.

Anmerk. Nach Belieben kann man ein Glas weißen Wein mit der Sauce verkochen.

97. Feines Kalbfleisch-Frikassee mit Morcheln. Man nimmt dazu ein Stück von der Brust, am besten ist die Spitzbrust, setzt dieses, knapp mit Wasser bedeckt, aufs Feuer und fügt, nachdem es gehörig abgeschäumt ist, Salz, Petersilienwurzeln, 1—2 Sellerieknollen, 2 Lorbeerblätter, einige Nelken, Pfefferkörner und etwas Zitronenschale hinzu (nach Belieben auch einige Zwiebeln). Inzwischen werden 2 hölzerne Löffel voll feines Mehl mit guter Butter leicht angeschwitzt und mit der Bouillon, wenn das Fleisch weich ist, zu einer sämigen Sauce verrührt; dann gibt man reichlich ein Glas Weißwein daran, läßt die Sauce gut durchkochen, zieht dieselbe mit 2—3 Eigelb ab und rührt sie durch ein feines Haarsieb. Das Kalbfleisch wird nun in passende, nicht zu große Stücke geschnitten, in eine Kasserolle gelegt, die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen und das Frikassee mit dem Geschirr in einem andern flachen Geschirr, worin sich kochendes Wasser befindet, auf dem Herde heiß gemacht; es darf aber weder kochen, noch direkt auf die Eisenplatte gesetzt werden.

Um das Frikassee noch zu verfeinern, kann man getrocknete oder frische Morcheln hinzufügen. Diese werden gut und oft gewaschen, um den Sand zu entfernen, in Wasser abgekocht, ausgedrückt zum Schutz gegen Vergiftung, in Bouillon mit etwas frischer Butter gedämpft, der Saft davon entfernt (den man zu einer braunen Sauce oder Suppe verwenden kann), und die Morcheln auf dem Frikassee angerichtet. In Ermangelung derselben kann man auch frische oder eingemachte Champignons und Kapern nehmen, Zitronenscheiben oder deren Saft.

98. Feines Kalbfleisch-Frikassee mit Midderklößchen. Man kocht ein feines Kalbfleisch-Frikassee ohne Midder und Saucissen, macht Midderklößchen, deren Vorschrift im Abschnitt O. mitgeteilt ist, kocht sie in Fleischbrühe und legt sie in das fertige Frikassee.

99. Stettiner Kalbs-Frikassee mit Krebsen. Man koche das Frikassee nach Vorschrift Nr. 96, gebe aber statt der bemerkten Zuthaten $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten Morcheln (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 21), Muskatblüte und in Butter gelb geschwitztes Mehl hinzu, nehme alles Fett von der Sauce und lasse sie beim Hinzuthun von reichlich Krebsbutter noch ein wenig kochen. Beim Anrichten lege man vorgerichtete Krebsschwänze in die Sauce und rühre sie nach Belieben mit 1—2 Eidottern ab.

100. Kalbfleisch-Frikassee mit Skorzoneren oder Spargel. Man schneide aus der Brust oder dem Rippenstück kleine passende

Stücke, schwitze sie mit etwas Mehl in heißgemachter Butter bei einmaligem Umlegen 1/4 Stunde und gieße soviel kochendes Wasser hinzu, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt wird. Dann gebe man ebensoviel gereinigte und in Stücke geschnittene Skorzoneren, als man Fleisch hat, mit etwas Salz, Muskatblüte und einem Stück Butter hinzu, oder etwas später vorher abgekochten Spargel, und lasse beides miteinander langsam mürbe werden. Zuletzt schneide man einige Zitronenscheiben beim Entfernen der Kerne in die Sauce und rühre sie mit 1—2 Eidottern ab. Dieselbe muß reichlich und sämig sein.

Statt Skorzoneren oder Spargel kann man auch abgekochten Blumenkohl dazu nehmen. Man richtet dann das Fleisch in der Mitte der Schüssel an, legt den Blumenkohl zierlich rings herum, die Blumen nach oben, und gibt über die angerichtete Schüssel die reichlich lange, kräftige und recht sämige Frikasseesauce.

101. Kalbfleisch-Frikassee mit Sellerieknollen. Nachdem das Fleisch (die Brust- und Rippenstücke eignen sich am besten dazu) in passende Stücke zerlegt und blanchiert ist, wird ein reichlicher Stich Butter mit etwas Mehl und einigen Zwiebeln durchgeschwitzt, sodann das Fleisch hinzugegeben und eine Weile geschmort, darauf zur Hälfte mit kochendem Wasser bedeckt, gesalzen und langsam gekocht, nachdem zuvor noch 1—2 in zwei oder vier Teile geschnittene Sellerieknollen oder in Stücke geschnittene Spargel hinzugegeben worden sind. Vor dem Anrichten wird die Sauce mit einigen feingestoßenen Zwiebäcken (S. 95, Anmerk.) recht sämig gemacht. — Zeit des Kochens 2 Stunden.

102. Auf andere Art. Das Fleisch wird mit nicht zu viel kochendem Wasser und Salz aufs Feuer gesetzt, ausgeschäumt, ein Stück Butter hinzugegeben, und nachdem es 1/2 Stunde gekocht hat, recht fein gestoßener Zwieback, in einem reichlichen Stück Butter gelb gemacht, nebst gestoßener Muskatblüte hinzugefügt. Beim Anrichten gibt man nach Belieben ein Glas Wein an die Sauce und rührt solche mit 1—2 Eidottern ab.

Anmerk. Die Sauce zu allen Frikassees muß gebunden und kräftig sein.

103. Kalbfleisch in Gelee. Die Zubereitung ist in Abschnitt M. zu finden.

104. Ragout von gefülltem Kalbfleisch. Man schneidet aus einer Kalbskeule ungefähr 8 Pfund Fleisch, klopft es mürbe und schneidet es in handgroße Scheiben. Das Fleisch, welches abfällt, wird gebraten, mit Zitronenschale klein gehackt, mit 125 Gr. Sardellen gewürzt und mit 3—4 Eiern und etwas Weißbrot mit wenig Rahm oder Milch zu einer Farce gemacht. Dann werden die Stücke

Fleisch damit gefüllt, mit einem Bindfaden umbunden und langsam gebraten.

Zur Sauce nimmt man die Bratenbrühe, stark 30 Gr. Morcheln, etwas Kartoffelmehl oder Reisstärke, und läßt das Fleisch darin noch einige Minuten dämpfen.

105. Ragout von Kalbsgehirn. Dasselbe wird ganz rein gewaschen, die feinen Häute abgezogen, in Wasser mit einigen Zwiebeln, Nelken, etwas Pfeffer, Essig und Salz gekocht. Dann schwitzt man einen Eßlöffel Mehl mit Butter gelb, rührt von der Brühe hinzu, gibt das Gehirn, einige Zitronenscheiben und etwas Wein hinein, läßt dies ein wenig mit einander kochen und rührt die Sauce mit 1—2 Eidottern ab.

106. Englisches Kalbskopf- oder Mockturtle-Ragout. Ein ganz frischer, abgebrannter und gewässerter Kalbskopf und zwei Ochsengaumen werden in Wasser und Salz abgeschäumt, mit Schalotten oder Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörnern und einigen Lorbeerblättern während 2—2½ Stunden gar gekocht. Der Ochsengaumen muß mindestens 2 Stunden vorgekocht sein, um mit dem Kalbskopf gar zu werden. Darauf wird das Fleisch in passende Stückchen geschnitten, 250 Gr. Midder (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 24), Fleischklöße und 250 Gr. Saucissen, beides vorher angebraten, und womöglich die Hälfte eines gebratenen Hasen hinzugegeben. Dann schwitzt man Butter mit Mehl braun, rührt eine gute mit Wurzelwerk und einigen Schalotten gekochte Rindfleischbouillon hinzu, gibt das Fleischwerk hinein nebst Morcheln, Champignons, Kapern, Zitronenscheiben, gestoßenem Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, eine Prise Cayenne-Pfeffer und beim Anrichten ¼ Flasche Madeira. Mit Schnitten von Blätterteig serviert, vertritt dies Ragout die Stelle einer schmackhaften Pastete.

Vorstehende Angabe reicht hin für eine Gesellschaft von 20 Personen.

107. Midder (Kalbsmilch). Dieselben werden vorgerichtet nach A. Nr. 24, dann teilt man sie in zwei Stücke, spickt und würzt sie mit Salz und Muskat und brät sie in steigender Butter gelb.

Als Beilage zu feinen Gemüsen.

Oder die Midder werden abgebrüht, in Scheiben geschnitten, in Ei, Muskat, wenig Salz und Zwieback umgedreht und in Butter gebacken, einige Tropfen Zitronensaft übergetröpfelt und feine Gemüse damit garniert.

Oder ¼ Stunde in Brühe gekocht, in kleine Stückchen geschnitten, in Saucen und Frikassees angerichtet.

108. Kalbskopf en Tortue. Ein frischer Kopf eines gut gemästeten Kalbes mit der Haut wird ausgebeint, gewässert und mit kaltem Wasser und etwas Salz aufs Feuer gesetzt; wenn er einmal aufgekocht hat, in kaltes Wasser gelegt und dann in beliebig große schrägwinkelige Vierecke geschnitten. Die Ohren werden dem Rand entlang mit einer Schere ausgezackt. Dann setzt man die Stücke mit kn. 1 Liter kräftiger Bouillon, 1/4 Liter weißem Wein, 1/8 Liter Weinessig, 2 Zitronenscheiben, 2 Zwiebelscheiben, einer gelben Möhre, 6 Nelken, 8 weißen Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und Salz aufs Feuer und kocht sie gehörig weich.

Unterdes werden 6—8 Schalotten fein gekocht, mit Butter und etwas Mehl hellbraun gebraten, mit kräftiger Bouillon oder Jussuppe angerührt, einige Löffel erübrigte und hingestellte Kalbsbratensauce zugesetzt, ein Glas Madeira und eine kleine Messerspitze Cayenne-Pfeffer hinzugegeben und 1/2 Stunde zugedeckt gekocht. Die Sauce wird nun durch ein Haarsieb gegossen, das Fett abgefüllt, wieder aufgekocht, die Kalbskopfstücke aus der Brühe genommen, etwas abtropfen gelassen und mit der Sauce langsam aufgekocht. Kurz vor dem Anrichten gießt man noch etwas Madeira hinzu.

Nach Belieben kann man diesem feinen Ragout Morcheln, abgekocht, in Wein oder Bouillon gedunstet, hinzufügen, was sehr zu empfehlen ist, so auch in Butter gedämpfte Champignons, Trüffeln, Kalbsmidder, feine Fleisch- oder Markklößchen, vorher abgekocht, besonders die Midderklößchen, Abschn. O. (wozu man aber ebenso gut ein Stückchen aus einem Kalbsbollen nehmen kann). Die eine oder andere dieser Zuthaten reichlich genommen, ist fast unerläßlich. Beim Anrichten wird die Schüssel mit in Butter schön gelbbraun gebackenen Weißbrotdreiecks und mit hartgekochten, in vier Teile geschnittenen Eiern garniert und die Ohren in die Mitte der Schüssel aufrecht gestellt.

109. Gekochter Kalbskopf mit Sauce. Man wässert den ganz frischen Kopf von einem großen, gut gemästeten Kalbe, putzt ihn rein, schneidet die Oberlefzen, Ohren und Augen aus, bricht die unteren Kinnbacken ab, nimmt die Zunge heraus, weil sie dann besser weich wird, wäscht den Kopf, spaltet ihn und bindet denselben wieder fest zusammen. Darauf bedeckt man ihn mit Wasser, gibt Salz dazu, schäumt ihn und läßt ihn mit ganzem Gewürz, grünen Kräutern, Zwiebeln und Lorbeerblättern weich kochen, welches ungefähr 2 Stunden dauert. Man kann ihn bis zum Anrichten in der Brühe liegen lassen. Dann legt man ihn auf eine Schüssel, nimmt den Bindfaden davon ab, biegt den Kopf auseinander, legt auf das Gehirn geriebenes, in Butter

braun gebratenes Weißbrot, die gespaltene Zunge zu beiden Seiten, gibt etwas Sauce darüber und die übrige dazu. Es gehört die holländische Sauce oder Sauce zum Kalbskopf (Abschnitt R.) dazu.

110. Gebackener Kalbskopf. Wenn ein frischer Kalbskopf nach vorhergehender Nummer gekocht ist, schneidet man das Fleisch in feine Scheiben, legt diese in eine mit Butter bestrichene Schüssel, streut etwas Salz dazwischen und gießt folgendes darüber hin: 1/4 Liter saure Sahne mit 4 Eidottern abgerührt, Muskatnuß, das vielleicht fehlende Salz und geriebenen Parmesan-, oder in Ermangelung desselben grünen Käse. Man läßt dies Gericht im Ofen backen.

111. Kalbskopf-Sülze. Kopf, Herz und Fuß eines gut gemästeten, frisch geschlachteten Kalbes wird rein gewaschen, 1—2 Stunden gewässert, damit das Blut herausziehe, in einem glasierten Topfe reichlich zur Hälfte mit Wasser und Essig, so daß es einen angenehmen säuerlichen Geschmack hat, bedeckt und mit etwas Salz klar abgeschäumt. Das weitere Verfahren ist wie bei Sülze von Schweinefleisch, Abschnitt W.

Anmerk. Sollte man genötigt sein, die Sülze in einem eisernen Topf zu kochen, so lasse man anfangs, um den Eisengeschmack zu verhüten, den Essig weg und denselben zuletzt etwa 5—10 Minuten durchkochen, ebenso auch die Zitronenscheiben.

112. Braunes Kalbskopf-Ragout für den täglichen Tisch. Man kocht einen Kalbskopf, das Herz und, wenn man will, auch die Lunge recht weich, und schneidet dies alles in kleine Stücke. Dann bräunt man 2 gehackte Zwiebeln in Butter, gibt 2 Eßlöffel Mehl dazu, rührt es so lange, bis es gleichfalls bräunlich ist, füllt von der Brühe, worin der Kopf gekocht ist, dazu, gibt Rosinen oder Korinthen, Pfeffer, Nelken und Salz, 1—2 Löffel Birnmus oder Sirup und etwas Essig an die Sauce und läßt das Fleisch darin gut durchkochen. Die Sauce muß recht rund sein und einen säuerlichen, recht pikanten Geschmack haben.

113. Eskalopes (für 6 Personen). Ein Pfund Kalbfleisch (sollte es nicht zu haben sein, so kann Rindfleisch genommen werden) wird mit 125 Gr. Speck oder gewässertem Nierenfett zusammen so fein als möglich gehackt. Dazu 1/4 Pfund abgeschälte, in kaltem Wasser ausgedrückte Semmel, 2 Eidotter, etwas Salz und Pfeffer, gehörig vermengt, flache thalergroße Eskalopes geformt und in vollem heißen Fett in der Pfannkuchenpfanne rasch gelb gebacken und herausgenommen. Dann wird ein Eßlöffel Mehl in dem Fett geschwitzt, eine Handvoll Kräuter, als: Schnittlauch, Petersilie und etwas Dragon, hinzugegeben,

mit Bouillon und etwas saurer Sahne abgerührt, so daß es eine dickliche Sauce bildet, welche kochend über die Eskalopes gefüllt wird.

Nach der Suppe mit abgekochten Kartoffeln, oder abends als Ragout gegeben.

114. Kalbs-Koteletts. Zu Koteletts ist gutes, nicht zu frisches Fleisch eine Hauptbedingung. Man nimmt dazu ein Rippenstück, klopft es, schneidet vom Rückgrat die obere Haut und Sehnen ab und teilt es so, daß jedes Stück eine Rippe enthält, löst davon das Fleisch bis zur Kotelette ab, faßt an den Knochen und klopft mit einem hölzernen Hammer das Fleisch langsam weich, haut den Knochen zur Hälfte glatt ab, formt das Fleisch mit einem Messer rund und glatt von der Dicke eines Fingers, streut etwas feines Salz und Pfeffer darüber, tunkt jede Kotelette in Ei, wälzt sie in gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot und legt sie in gelb gebratene Butter. Man läßt sie ungefähr 6 Minuten offen braten, während man sie einmal umlegt und oft mit der Butter begießt. Sind sie dunkelgelb und zart, so gibt man sie als Beilage zu frischen Gemüsen, besonders gut sind sie zu Blumenkohl, Erbsen und Spargel. Man kann sie auch als Zwischenschüssel anrichten.

Den Abfall von den Koteletts kann man zur Sauce, zu einem ordinären Ragout oder zu einer Sülze verwenden.

115. Koteletts auf andere Art, auch Eskalopes genannt. Nachdem aus dem Kalbfleisch Haut, Sehnen und Adern gelöst, wird das Fleisch mit Salz möglichst fein gehackt, in gleiche Teile von der Größe wie Koteletts geformt, mit dem Messer rund und glatt gestrichen. Dann werden die Koteletts in geschlagenen Eiern und Muskatnuß umgedreht, dick mit gestoßenem Zwieback bestreut, in gelb gewordene Butter gelegt und bei einmaligem Umwenden etwa 6 Minuten gelb gebraten. Sobald das Fleisch inwendig nicht mehr rot ist, müssen sie rasch aus der Pfanne genommen werden.

116. Vorzügliche Koteletts auf dem Rost zu braten. Siehe D. Nr. 141. Man richtet sich hierbei nach Hammel-Koteletts auf dem Rost.

117. Grilladen von kaltem Kalbsbraten. Es werden vom Kalbsbraten fingerdicke Scheiben geschnitten, diese in Eier und Muskat getunkt, in gestoßenem Zwieback umgekehrt und in reichlich gelb gewordener Butter, indem man einige Körnchen Salz darüber streut, möglichst schnell auf beiden Seiten gelb gebraten und sogleich angerichtet.

Geschieht das Braten langsam, so werden die Grilladen trocken und hart, sonst aber, falls der Braten zart und saftig war, sehr wohlschmeckend.

118. Rouladen von Kalbfleisch nach Schweizer Art. Fleisch aus der Keule wird nach seinen Muskeln ausgelöst, gehörig geklopft, daraus $1^1/_2$ Cmtr. dicke, glatte Stücke geschnitten, die ungefähr 10 Cmtr. breit und 15 Cmtr. lang sind. Von dem Abfall macht man eine Farce nach A. Nr. 14, spickt die Streifen auf einer Seite mit Speck, die andere bestreicht man mit Ei, gibt von der Farce $^1/_2$ Cmtr. dick darauf, rollt sie auf, umbindet sie mit einem Faden und läßt sie fest zugedeckt in Butter 1 Stunde langsam braten. Die Sauce wird mit etwas saurer Sahne angerührt.

119. Farcierte Kalbfleischwurst. (Ein Schweizer Gericht.) 4 Teile schieres Kalbfleisch ohne Sehnen und Adern werden mit 1 Teil Speck oder Nierenfett recht fein gehackt; dann nimmt man auf 2 Pfund von diesem Fleische 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel voll geriebenes Weißbrot oder gestoßenen Zwieback (s. S. 95, Anmerk.), 4 Löffel dicke Sahne oder Wein, Salz und Muskatnuß, mischt dies gut untereinander und füllt es in eine Wurstspritze. Darauf läßt man in einer flachen Bratpfanne oder Schüssel Butter gelb werden, drückt die Masse schneckenförmig in Form einer dicht nebeneinander liegenden Wurst hinein, macht sie mit etwas gelbbrauner Butter feucht, streut ein wenig feingestoßenen Zwieback darüber hin und brät sie im heißen Ofen, wo sie von unten und oben Hitze haben muß, gelb.

Anmerk. In Ermangelung einer Wurstspritze kann man die Masse zu kleinen Würstchen aufrollen, in gestoßenem Zwieback wälzen und in Butter gelb braten.

120. Gebackene Kalbsfüße. Wenn die Füße rein geputzt, abgesengt und gespalten sind, werden sie gewässert und alsdann mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, groben Gewürzen und grünen Kräutern weich gekocht. Wünscht man nicht sogleich Gebrauch davon zu machen, so kann man sie in dieser Brühe einige Tage aufbewahren. Dann werden die Knochen herausgemacht und die Füße nach Belieben in die Klare A. Nr. 49 getunkt und in Backbutter A. Nr. 36 oder Schmalz gelb gebacken. Man kann die Füße auch bloß in Wasser und Salz kochen, die Knochen herauslösen, dann in Ei und geriebenem Weißbrot mit etwas Parmesankäse vermischt umdrehen und in einer Pfanne gelb und kroß backen.

Als Beilage zu feinen Gemüsen; auch wird Sauerkraut damit garniert.

121. Gebackene Kalbsfüße à la Geistensterz. Die Kalbsfüße werden in Wasser, Essig nebst Salz, Zitrone, Pfefferkörnern, Nelken, gelben Rüben, Sellerie und Lorbeerblättern weich gekocht, von den Knochen abgelöst, in Ei und geriebenem Weißbrot umgedreht und in heißer Butter gelb gebacken. Mehl und Butter wird dann mit Zwieback braun geröstet, von der Brühe, worin die Füße gekocht sind, sowie auch etwas Essig, roter Wein, Senf, geschnittene Gurken oder Kapern hinzugegeben und dies zusammen 1 Stunde gekocht. Beim Anrichten werden die Kalbsfüße auf die Schüssel in die Sauce gelegt.

122. Gestovte Leber. Die Kalbsleber ist je frischer desto besser. Sie muß ganz frisch gebraucht werden, da sie schon nach einem heißen Tage der Gesundheit nachteilig ist. Man wasche also die frische Leber, ziehe die Haut davon ab und spicke sie auf folgende Weise: Recht viel kurze Speckstreifen werden in einer Mischung von Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer gewälzt, dann wird mit einem spitzen Messer in die Leber gestochen und der Speck hineingedrückt. Danach läßt man einen reichlichen Stich Butter gelb werden und die Leber fest zugedeckt 1/4 Stunde darin schmoren, dann bedeckt man sie zur Hälfte mit kochendem Wasser, gibt einen halben Teller kleingeschnittene Ziebeln, 2 Lorbeerblätter, noch etwas Salz, Nelkenpfeffer und ein Stück Butter dazu, und wenn sie beinahe weich ist, geriebenes Weißbrot, einen reichlichen Löffel Birnmus, Sirup oder ein Stückchen Zucker, Essig und nach Gefallen ein Glas Rotwein.

Die Sauce muß reichlich und sämig sein. Zeit des Kochens 1/4 Stunde. Es werden gekochte Kartoffeln dazu gegeben.

Anmerk. Leber kann leicht versalzen werden, was man hier und nachstehend beachten wolle.

123. Ganze Leber im Netz gebraten. Ist die frische Leber, wie in der vorstehenden Nummer bemerkt, enthäutet und stark gespickt, so wird sie in einem gereinigten Kalbsnetze zugeschlagen und mit etwas Gewürz überstreut. Danach läßt man einige geschnittene Zwiebeln in 125 Gr. Butter gelb braten, legt die Leber hinein, gibt später etwas Salz, 2 Tassen Bouillon, halb soviel Wein dazu und läßt sie langsam weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Netz weg, gibt Bouillon, gestoßenen Zwieback, Nelkenpfeffer, saure Sahne zur Sauce und solche mit der Leber zur Tafel.

124. Geklopfte Leber im Netz gebraten. (Sächsische Küche.) Die Leber wird gewaschen, fein gehackt, das Häutige und die Adern

herausgenommen. Dann vermischt man die durch ein Sieb gerührte Leber mit 125 Gr. feingehacktem Speck, 70 Gr. Korinthen, 6 Eidottern, etwa 6 Löffel voll gestoßenem Zwieback, Nelkenpfeffer, und rührt zuletzt den Schaum der Eier leicht durch. Nun läßt man Butter in einer Pfanne zergehen, legt das gereinigte Netz eines Kalbes hinein und die Masse darauf. Das Netz wird von allen Seiten nach oben zusammengelegt, zugedeckt, auf beiden Seiten langsam ungefähr $^1/_2$ Stunde gebraten und mit folgender Sauce angerichtet:

Eine feingehackte Zwiebel wird in Butter geschmort, mit einem Löffel Mehl bräunlich gemacht, Bratenbrühe oder Bouillon, Muskat, Nelkenpfeffer, Zitronenscheiben und 1 Glas Rotwein dazu gegeben und durchgekocht. Wo es üblich ist, wird etwas Zucker zugesetzt.

125. Gebratene Leber. Die frische Leber wird gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in fingerdicke Scheiben geschnitten, nach Belieben mit etwas Pfeffer und nicht viel Salz bestreut, in Mehl umgekehrt und offen in heißgemachter Butter und Fett, oder Butter und Speck etwa 10 Minuten bei einmaligem Umkehren kroß und gelb gebraten. Längeres Braten macht die Leber trocken. Sobald beim Einstechen mit einer Gabel kein Blut heraustritt, ist die Leber gar und muß herausgenommen werden. Dann gibt man rasch eine Tasse Wasser in die Pfanne, rührt die Sauce, bis sie recht sämig geworden, und richtet dieselbe über die Leber an.

Nach Belieben kann man auch etwas frische gestoßene Wacholderbeeren in die heiße Butter streuen; sie geben der Leber einen angenehmen Geschmack.

126. Leberklöße. Die Vorschrift ist im Abschnitt O. zu finden.

127. Nierenschnitten. Die gebratene Niere mit ihrem Fett und einem Stückchen gekochten Schinken, wenn es gerade da ist, nebst etwas Kalbsbraten und Petersilie wird ganz fein gehackt, mit einem Ei und 1—2 Eidottern, einigen Eßlöffeln dicker süßer Sahne, dem nötigen Salz, etwas Zitronenschale und Muskatblüte oder Muskatnuß und wenig gestoßenem Zwieback unter einander gemischt. Dann macht man Weißbrotschnitten in Milch und 1—2 Eiern weich, bestreicht sie dick mit dieser Masse, streicht solche glatt, kerbt sie kreuzweise ein und bestreut sie mit feingeriebener Semmel oder Zwieback. Ist das geschehen, so läßt man Butter heiß werden, brät die untere Seite darin gelb und legt sie dann einige Minuten auf die Nierenseite. Als Nachgericht werden die Nierenschnitten mit Zucker bestreut, als Beilage zu Gemüsen aber ohne Zucker gegeben.

128. Nierenschnitten in einer Klare. Sie werden vorgerichtet, wie in der vorhergehenden Nummer bemerkt worden, dann in die Klare A. 50 getunkt, in Backbutter gelb gebacken und mit Zucker bestreut als Nachgericht zur Tafel gegeben.

129. Würstchen oder kleine Frikandellen von kaltem Kalbsbraten. Man nimmt gebratenes Kalbfleisch, schneidet alles Sehnige heraus und hackt es recht fein. Dann läßt man ein gutes Stück Butter gelb werden, rührt gestoßenen Zwieback ebenfalls darin gelb und vermengt ihn mit dem Fleisch, einigen Eiern, von welchen das Weiße etwas schäumig geschlagen, Muskat und Salz. Danach werden von dieser Masse längliche Klößchen wie Würstchen aufgerollt, mit Ei bestrichen, in gestoßenem Zwieback umgedreht und in Butter gelb gebraten. Solche Frikandellen sind eine vorzügliche Beilage zu allen frischen Gemüsen, namentlich zu Spinat.

130. Frikandellen von gekochtem Kalbfleisch in Schmalz auszubacken. Gekochtes Kalbfleisch wird in feine Würfel geschnitten, Butter und Mehl geschwitzt, etwas Bouillon oder Wasser (doch nicht zu viel, da die Sauce dick sein muß), Salz und Zitronenschale dazu gegeben, mit einem Eigelb abgerührt, das Fleisch darin durchgekocht und zum Kaltwerden auf eine Schüssel gelegt. Sodann wird ein Ei mit etwas Salz geschlagen, die von der kalten Masse geformten kleinen Bällchen in dem Ei, dann in Zwieback umgedreht, in heißem Schmalz hellbraun gebacken und angerichtet. Die Schüssel wird mit Zweigen von Petersilie, welche zuvor in dem Schmalz abgebacken sind, garniert.

131. Eingeschnittener Braten wie frischer. Den in Scheiben geschnittenen Braten legt man in eine abgenutzte tiefe porzellanene Schüssel, gibt die Bratensauce mit Fett darüber hin und nötigenfalls auch etwas Salz. Dann deckt man die Schüssel fest zu und stellt sie in einen heißen Ofen oder über kochendes Wasser. Je nach der Hitze gehört zum Heißwerden 1 Stunde, auch wohl mehr. Das Fleisch muß unterdes oft mit der Sauce begossen werden, Kochen aber ist zu vermeiden.

132. Auf andere Art. Die Scheiben werden mit dem Bratenfett oder Butter schnell durchgeschwitzt, die Bratensauce dazu gegeben und sogleich angerichtet. Durch längeres Braten wird das Fleisch zäh.

133. Kalbsbraten-Ragout. Ein reichlicher Stich Butter oder Bratenfett wird mit einigen geschnittenen Zwiebeln gelbbraun gemacht, ein Küchenlöffel voll Mehl hinzugegeben und so lange gerührt, bis es

gebräunt ist; sodann kommt hinzu: etwas Wasser und weißer Essig, einige Lorbeerblätter, etwas Nelkenpfeffer, in Stücke geschnittene saure Gurken, Zucker und Salz und zuletzt der in Stücke geschnittene Braten; die Knochen, ebenfalls in Stücke gehauen, dürfen nicht fehlen. Man zerhackt sie und kocht mit Wasser daraus die Bouillon zur Sauce.

Zeit des Kochens $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde.

III. Hammelfleisch.*)

134. Hammelkeule oder -Rücken wie Wild zubereitet. Zu einem Gesellschaftsessen wird meistens der Rücken genommen; wählt man die Keule, so wird das Bein zur Hälfte glatt abgehauen, nicht wie bei Kalbsbraten im Gelenk durchgeschnitten. Derselbe wird gewaschen, tüchtig geklopft, dann Fett und Haut abgelöst und in eine Mulde gelegt nebst recht vielen Schalotten oder kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzen Nelken, Nelkenpfeffer und Pfefferkörnern, Dragon, Weinraute, Majoran, einer Flasche Essig, und wenn man trüben Rotwein hat, ebensoviel dazu, wodurch das Fleisch erst die bräunliche Wildfarbe erhält. In dieser Brühe läßt man das Stück 8 Tage liegen und wendet es täglich darin um. Dann wird der Braten wie Hase gespickt, mit etwas feingemachtem Salz bestreut und in eine Bratpfanne gelegt, worin man zuvor ziemlich viel Speck und Butter zum Kochen gebracht, und auf beiden Seiten gelb gemacht. Danach gießt man allmählich von dem Essig, worin die Keule gelegen, nebst den Kräutern hinzu, doch darf man nicht mehr davon nehmen, als es die Schärfe des Essigs erlaubt, und setzt übrigens kochendes Wasser hinzu. So läßt man den Braten unter fleißigem Begießen, am besten in der ersten Zeit fest zugedeckt, mürbe werden, wozu ungefähr $2^1/_2$ Stunde gehören. In der letzten Stunde rühre man nach und nach 2 Tassen dickliche Sahne in die Sauce, lasse den Braten, damit er gelbbräunlich werde, jetzt offen braten, wobei das Begießen nicht versäumt werden darf. Beim Anrichten rühre man einen halben Eßlöffel trocknes Mehl einige Minuten lang in der Pfanne gelb, gebe soviel Wasser hinzu, daß die Sauce sämig wird, und reibe sie dann durch ein Sieb. Der Braten kann mit kleinen Kartoffelklößchen oder farcierten Kartoffelscheiben, oder mit einem Kranz von geschmorten Zwiebeln garniert werden. Zur Zubereitung nimmt man am besten eine irdene Bratpfanne, weil die Säure leicht einen Eisengeschmack entwickelt.

*) Da Hammelfett außerordentlich schnell gerinnt, so sind für alle Speisen von Hammelfleisch gewärmte Schüsseln und Teller erforderlich.

135. Auf andere Art. Wird das Hammelfleisch nicht in Essig gelegt, so muß es je nach der Witterung 2—8 Tage zuvor geschlachtet sein, weil es sonst weniger mürbe wird. Man kann es auch einige Tage in saure Milch legen, wodurch es ganz besonders zart wird. Der Rücken wird gut geklopft, enthäutet, das Fett abgelöst, wie Hase gespickt, mit Nelken und Nelkenpfeffer eingerieben, in Speck und Butter gelb gemacht, dann mit etwas Salz bestreut und mit süßer Milch nach der Vorschrift: „Rindfleisch wie Hasen gebraten" (D. Nr. 16) zubereitet.

136. Hammelkeule auf gewöhnliche Art. Man gebrauche die Keule nicht vor der bemerkten Zeit, klopfe sie, ohne das Fett zu entfernen, gehörig nach Nr. 1, wasche und trockne sie mit einem Tuche ab, lege sie dann in kochendes Fett: Butter und Speck, mache sie gelbbraun, gieße kochendes Wasser — wenn man das Fleisch säuerlich wünscht, den vierten Teil Essig — hinzu, würze sie mit Schalotten oder Zwiebeln, etwas Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer, Dragon und streue feingemachtes Salz darüber. Hat man frische Gurken, so kann man einen halben Teller voll in Würfel schneiden und solche sogleich mit in die Bratpfanne geben, wodurch die Sauce an Geschmack und Ansehen sehr gewinnt. Die Keule wird unter häufigem Begießen 3 Stunden, am besten fest zugedeckt, gebraten. Eine Stunde vor dem Anrichten gebe man nach und nach 2 Tassen Sahne, in Ermangelung derselben Milch, zur Sauce, auch kann man, wenn kein Essig angewandt wurde, zuletzt einen Eßlöffel Senf damit verbinden. Im übrigen wird für die Zubereitung der Sauce auf Nr. 1 hingewiesen.

137. Geschmorte Hammelkeule. Man setzt die Keule, wie oben, nicht zu frisch und gut geklopft, mit Wasser und Weißbier (welches nicht bitter sein darf) aufs Feuer, schäumt sie, gibt Nelken, Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, einige ganze Zwiebeln und ein Bündchen grüne Kräuter, als: Dragon, Weinraute, Majoran und Basilikum hinzu und läßt sie 2 Stunden, fest zugedeckt, langsam kochen. Dann gießt man die Brühe ab, bestreut die Keule mit nicht zu viel feingemachtem Salz, auch mit einem Löffel Mehl, gibt Butter darunter, macht sie auf beiden Seiten braun, während sie oft hin und her geschoben werden muß, um das Anbrennen zu verhüten. Darauf füllt man von der Brühe ohne Fett, die durch ein Sieb gerührt worden ist, hinzu, gibt Zitronenscheiben ohne Kerne, eingemachte Gurken, welche man der Länge nach mehreremal durchschneidet, oder auch frische mit einer Obertasse Essig und eine Handvoll Perlzwiebeln dazu, läßt die Keule vollends gar schmoren, wozu ungefähr $2^1/_2$ Stunden gehören,

richtet sie mit etwas Sauce an und gibt die übrige mit den Gurken und Zwiebeln dazu.

138. Lammbraten. Die Keule wird gewaschen, abgetrocknet, mit Nelkenpfeffer eingerieben, in die mit reichlich Butter heißgemachte Pfanne gelegt, später mit etwas feingemachtem Salz bestreut und wie Kalbskeule nicht zu weich gebraten; eine Stunde wird hinreichend sein.

Statt des Nelkenpfeffers kann man auch einige Wacholderbeeren in die Butter geben.

139. Lammrücken wie Rehziemer zu braten. Man nimmt hierzu den Rücken eines jungen Lammes, zieht die Haut davon ab und reibt ihn von allen Seiten mit folgendem Gemengsel ein: Schalotten, Dragon, etwas Majoran, Rosmarin und 2—3 Lorbeerblätter, dies alles fein gehackt, Pfeffer, Nelken und 4—5 frische gestoßene Wacholderbeeren, gießt dann halb Essig, halb Rotwein hinzu und läßt das Fleisch darin unter öfterem Begießen 3—4 Tage liegen. Es wird alsdann nach Belieben gespickt und in einer irdenen Bratpfanne unter fleißigem Begießen und Hinzuthun von feingemachtem Salz 1—1¼ Stunde, übrigens wie Rehziemer gebraten.

140. Hammel- und Lamm-Koteletts. Diese werden wie Kalbs-Koteletts behandelt, wobei alles Fett entfernt wird. Beim Anrichten kann auf jedes Kotelett ein Stückchen Sardellenbutter oder Kräuterbutter gelegt werden.

141. Vorzügliche Hammel-Koteletts auf dem Rost zu braten. (Aus einer fürstlichen Küche.) Die Koteletts werden gehörig zugeschnitten, selbstredend alles Fett entfernt, wohl geklopft, in zerlassene Butter getaucht, mit Salz und Pfeffer und danach mit gestoßenem Zwieback bestreut. Dann werden sie 8 Minuten auf dem Rost gebraten, 4 Minuten auf jeder Seite, und so rasch als möglich zur Tafel gebracht.

Der Rost wird über das Loch des Sprungherdes oder über das Loch, wo sich die Feuerung befindet, gelegt, wobei aber nicht kurz vorher Steinkohlen oder Torf aufgelegt sein dürfen. Reichlich Kohlenglut muß vorhanden sein, aber kein brennendes Feuerungsmaterial.

Bei einem offenen Kamin in der Küche verursacht das Braten auf dem Rost etwas Dampf, doch unbedeutend und kommt nicht in Betracht gegen die Vorzüglichkeit dieser Bereitung.

142. Hammelfleisch-Frikassee. Man schneide Fleisch von einem jungen Hammel in mittelgroße Stücke, setze es mit dem nötigen Wasser und Salz aufs Feuer, gebe eine Stunde später 2—3 mit je einer

Nelke durchstochene Zwiebeln, welche vor dem Anrichten entfernt werden, hinein; falls der Geschmack von Kümmel beliebt ist, so füge man etwas hinzu. Auch kann durch Beimischung von Champignons der Wohlgeschmack erhöht werden. So lasse man das Frikassee etwa 2 Stunden langsam nicht zu weich kochen, fülle das Fett ab, brate mit Butter einen Löffel voll Weizenmehl gelblich, aber nicht braun, rühre es dazu, lasse das Ganze nachdem noch etwa 10 Minuten langsam kochen und richte an.

143. Lamm-Frikassee mit Kapern und Sardellen. Das Fleisch wird in kleine viereckige Stücke zerteilt, gewaschen und nebst einigen Nelken, Lorbeerblättern, ganzen Zwiebeln, Muskatblüte und Basilikum in kochende Butter gelegt, eine Weile darin geschmort, etwas kochendes Wasser und Salz hinzugegeben und zugedeckt langsam gekocht. Wenn es beinahe gar ist, welches ungefähr nach einer Stunde der Fall sein wird, gibt man weißgeschwitztes Mehl, Zitronenscheiben ohne Kerne, Kapern und etwas Wein hinzu und rührt erst beim Anrichten einige feingehackte Sardellen durch, weil solche durch Kochen ihren Wohlgeschmack verlieren. Das Frikassee kann indes auch ohne Kapern und Sardellen fein zubereitet werden, was sogar von manchen vorgezogen wird.

144. Ragout von Hammelfleisch. Das in kleine viereckige Stücke geschnittene und gewaschene Fleisch wird in kochendes Wasser und Salz gelegt, abgeschäumt, mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Zwiebeln, und wenn man den Geschmack angenehm findet, auch mit etwas Dill gewürzt. Da letzterer von vielen Fenchel genannt wird, so sei bemerkt, daß Dill das gewöhnliche Gurkenkraut ist. Zu einer großen Portion ist ein Büschelchen hinreichend. Hiermit wird das Fleisch reichlich halb weich gekocht, dann das Fett von der Brühe entfernt und diese durch ein Sieb gegossen, mit in Butter geschwitztem Mehl aufgekocht, das Fleisch nebst einigen Zitronenscheiben ohne Kerne, Perlzwiebeln, eingemachten oder frischen Gurken (zu letzteren etwas Essig) hineingethan und ferner gekocht. Das Fleisch muß sich leicht durchstechen lassen, darf aber nicht im geringsten zerkochen, und die Sauce weder zu dünn noch zu dicklich sein.

145. Auf andere Art. Man schneide das Fleisch in passende Ragoutstücke und richte sich im übrigen ganz nach der Zubereitung des Hasenpfeffers; reichlich Zwiebeln und Gewürz sind hierbei zu empfehlen.

146. Ragout von gebratenem oder gekochtem Hammelfleisch. Man schneidet Zwiebeln in Scheiben und schmort sie in Butter oder

gutem Fett, doch nicht in Hammelfett, weich, rührt das Mehl darin braun und gießt unter beständigem Rühren nach und nach wenig kochendes Wasser hinzu. Dann würzt man mit Dragon und Basilikum, Pfeffer, Nelken, 1—2 Lorbeerblättern, dem nötigen Salz und etwas Essig, gibt auch, wenn es sein kann, einen halben bis ganzen Eßlöffel dicke saure Sahne und eingemachte abgeschälte und in Scheiben geschnittene Gurken hinzu, läßt die Sauce eine Weile zugedeckt langsam kochen und das in passende Stückchen geschnittene gekochte Fleisch gehörig darin schmoren, gebratenes nur heiß werden. Was man von den bemerkten Kräutern nicht hat, kann unbedenklich wegbleiben.

147. Grilladen von Hammelfleisch. Gekochtes Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten, in Ei, Salz und Nelkenpfeffer umgedreht, mit Mehl bestreut und in Butter oder Fett gebraten.

IV. Kaninchenfleisch.

148. Vorbemerkungen. Obgleich man den Nutzen des Kaninchens schon längere Zeit schätzen lernte, so hat man doch erst in letzteren Jahren den gehörigen Wert auf seine Zucht und Zubereitung gelegt, so daß das Kaninchen zu einem nicht unbedeutenden Handelsartikel geworden ist und demselben mit Recht ein besonderer Abschnitt im vorliegenden Kochbuche gebührt.

Ehe wir der Zubereitung verschiedener Speisen von Kaninchenfleisch uns zuwenden, möchte ein Wort über die Vorrichtung hier nicht überflüssig sein.

Das Töten des Kaninchens geschieht am leichtesten wie folgt: Es wird am Halse zwischen den Vorderbeinen ein scharfes Messer hineingestochen, wodurch das Herz getroffen und das Tier sogleich getötet ist. Damit das Fleisch recht hell erscheine, wie es zu weißen Fleischspeisen erwünscht ist, und sich länger erhalte, lasse man solches ausbluten. Das Blut werde mit Essig aufgefangen und kalt hingestellt, um es zu einem braunen Ragout (Kaninchenpfeffer) anzuwenden. Nach dem Töten muß das Kaninchen sogleich abgezogen und ausgenommen werden. Das Abziehen des Kaninchens geschieht wie das Abziehen eines Hasen Seite 24 und 25. Das Zerlegen gleichfalls.

149. Englische Kaninchensuppe. Zu dieser Suppe wird das Kaninchenfleisch ganz klein geschnitten, Butter gelb gemacht, das Fleisch nebst 6 Zwiebeln, jede mit einer Nelke durchstochen, darin gebräunt, während stets aufmerksam gerührt werden muß; dann kommt ein stark

gehäufter Eßlöffel Mehl hinzu und nach einer kleinen Weile Fleischbrühe oder Wasser, eine kleine zerschnittene Petersilienwurzel, 2 Lorbeerblätter und Salz. Die Zwiebeln bleiben beim Anrichten zurück. Nachdem das Fleisch weich geworden, gießt man die Brühe durch ein Sieb, bringt sie wieder aufs Feuer und läßt soviel Sago darin weich kochen, daß die Suppe gebunden wird.

Auch kann man ein Stückchen rohes Fleisch, ganz fein gehackt, mit etwas in kaltem Wasser geweichtem Weißbrot, Butter, Ei und Muskatblüte wie Rindfleischklößchen zubereitet, in der Suppe einige Minuten kochen. Nicht weniger passen die übrigen Suppenklößchen in Kaninchensuppe.

150. Suppe von Abfällen eines gebratenen Kaninchens. Das Fleisch wird von den Knochen gelöst, gröblich gehackt, ein Stück Butter in einem Topf gelbbraun gemacht, das Fleisch nebst einigen klein geschnittenen Zwiebeln, nach Portion der Suppe auch soviel Mehl, daß sie gebunden wird, mit dem Fleisch unter stetem Rühren gelbbraun gemacht, doch darf solches nicht im geringsten brenzlig werden, was andernfalls die ganze Suppe verderben würde. Dann wird Fleischbrühe hinzu gerührt, so daß keine Klümpchen entstehen, Salz und Petersilie hinzugegeben und dies alles gut gekocht. Die Fleischbrühe wird von den klein gehauenen Knochen mit Suppenkräutern gekocht. Die fertige Suppe wird durch ein Sieb gegossen, eben zum Kochen gebracht und mit in Butter gelb gerösteten Weißbrotwürfeln zu Tisch gegeben.

151. Frischer Kaninchenbraten. Zu den verschiedenartigen Braten ist die große Sorte am passendsten. Das Kaninchen muß hierzu ausgewachsen, doch noch jung sein. Ältere Kaninchen werden am besten als Kaninchenpfeffer zubereitet; alte Kaninchen sind am ehesten zur Suppe tauglich.

Vor dem Braten werden Kopf, Hals, Brust, Vorderbeine und Bauchhaut abgeschnitten, der Rücken abgespült und wie Hasen gespickt, andernfalls lege man einige Speckscheiben darauf. Dann streue man etwas feines Salz darüber hin, lege den Braten in die heiße Pfanne, worin reichlich Butter nebst einigen Speckscheiben gelb gemacht ist, und gebe einen Eßlöffel Senf hinzu. Sobald der Braten unter öfterem Begießen anfängt gelblich zu werden, gebe man wie beim Hasenbraten am besten saure Sahne hinzu, und setze bei schwacher Hitze ein öfteres Begießen fort. Sobald der Braten sich weich durchstechen läßt und dunkelgelb erscheint, was je nach dem Alter des Tieres in einer Stunde oder später erfolgt, lege man ihn auf eine heiße Schüssel,

rühre das, was sich in der Pfanne angesetzt hat, mit einem halben Eßlöffel Mehl zusammen und mit Wasser zu einer gebundenen Sauce, von welcher nur etwas über den Braten, das übrige dazu gereicht wird.

Apfelkompott ist hierzu die angenehmste Beilage.

152. Kaninchenbraten wie Wild. Der Rücken eines großen Kaninchens werde 3 Tage vor dem Gebrauch in einem irdenen Geschirr mit folgender Beize übergossen: Man nehme 1/4 Liter Essig, 1/4 Liter Rotwein (wozu das Letzte vom Faß gebraucht werden kann), 4 gehackte mittelgroße Zwiebeln, einen gehäuften Theelöffel frische, grob gestoßene Wacholderbeeren, einen Theelöffel zerstoßene Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter und ein Bündchen Thymian. Damit begieße man den Kaninchenbraten täglich dreimal, lege ihn auch täglich auf die andere Seite. Dann wird der Braten wie Hase gespickt, mit Salz versehen und mit saurer Sahne gebraten.

Braun oder rot gekochte Birnen (bei letzteren nehme man keine Preißelbeeren), Apfelkompott und Preißelbeeren, frisch oder eingemacht, sind besonders passend dazu.

153. Braunes Ragout oder Kaninchenpfeffer. Das Blut wird beim Töten des Kaninchens, wie schon bemerkt, mit Essig hingestellt, das Fleisch in passende Stücke geteilt, Herz, Lunge und Leber dazu gelegt und solches in einem engen Geschirr reichlich zur Hälfte mit Essig, welcher mit einigen Lorbeerblättern, mit reichlich Pfefferkörnern und Nägelchen gekocht ist, bedeckt. Damit dasselbe sich gut durchziehe, werde es täglich umgelegt und in drei Tagen zubereitet. Alsdann mache man ein Stück Butter gelb (zur Ersparnis kann auch feinwürfeliger Speck genommen werden), bräune darin unter häufigem Umrühren eine Handvoll klein geschnittene Zwiebeln, rühre dann einen gehäuften Eßlöffel Mehl gleichfalls darin bräunlich und gebe soviel Wasser hinzu, als zur Sauce gehört, nebst dem nötigen Salz und dem Essig, worin das Fleisch gelegen hat; würde indes die Sauce dadurch saurer, als sie sein muß, so halte man einen Teil zurück. So koche man das Fleisch, bis es sich leicht durchstechen läßt, doch nicht zu weich, rühre, ohne weiteres Kochen, das Kaninchenblut durch, auch einen Eßlöffel voll Birn- oder süßliches Apfelkraut, in Ermangelung ein Stückchen Zucker, so daß die Sauce einen etwas süßsäuerlichen Geschmack erhält, welcher von den Gewürzen ein wenig pikant schmeckt. Die Sauce muß recht gebunden sein.

Es wird ein Schüsselchen gut gekochter und recht dampfender Kartoffeln dazu angerichtet.

154. Kaninchen-Frikassee. (Weißes Ragout.) Das Kaninchen wird in ansehnliche Stücke geteilt (Kopf, Hals, Lunge und Leber bleiben zurück), und das Fleisch gewaschen. Dann lasse man ein reichliches Stück Butter gelb werden, einen stark gehäuften Eßlöffel Mehl darin gelblich schwitzen, lege das Fleisch mit zwei feingewürfelten Zwiebeln und Salz hinein und lasse es auf beiden Seiten eine Weile schmoren. Dann gieße man soviel kochendes Wasser, als Sauce erwünscht ist, hinzu, gebe womöglich Champignons hinein und lasse das Fleisch nicht zu weich kochen. Möchte die Sauce nicht sämig genug sein, so kann man durch einen ganz fein gestoßenen Zwieback leicht nachhelfen, auch rühre man etwas feingeriebene Muskatnuß hinzu, so daß die Sauce einen feinen Geschmack erhält.

Wünscht man das Frikassee mit Klößchen, so koche man Klößchen von Kaninchenfleisch, oder von Rindfleisch, oder Markklößchen allein und lege sie beim Anrichten zwischendurch und ringsum.

Anmerk. Es wird hier auf die vielen bitteren Zitronen hingewiesen, welche täglich in den Handel kommen und womit so manche Speise ungenießbar gemacht wird. Die Zitronen sind daher vor dem Gebrauch zu probieren. Hauptsache ist, daß man von der weißen Schale nichts mitkocht, weil diese sehr bitter ist.

V. Schweinefleisch.*)

155. Einen ganzen Schinken zu braten. Nachdem Bein und Spitze von dem frischen Schinken eines jungen Schweines abgesägt worden sind, lege man denselben, mit Salz eingerieben, in eine kleine hölzerne Mulde, gieße Essig, welcher mit 1 Handvoll gereinigten und kleingeschnittenen Schalotten oder Zwiebeln, 1 Handvoll Dragon, 1 Eßlöffel Pfefferkörnern, 2 Theelöffel Nelken und 6 Lorbeerblättern aufgekocht, kochend darüber und lasse ihn 8 Tage darin liegen, während man ihn, wenn er nur zur Hälfte bedeckt ist, täglich umlegen und begießen muß. Wünscht man ein kleines Mittelstück zu braten, so werde das Gewürz verhältnismäßig angewandt. Zum Kochen bringe man den Schinken, die Schwartenseite nach oben liegend, mit der Hälfte der Beize, worin er gelegen hat, und etwa 1—2 Liter Wasser aufs Feuer und lasse ihn fest zugedeckt beinahe weich kochen. Dann gieße man die Brühe ganz darunter weg und durch ein Sieb, lege ein Stück

*) Das Schweinefleisch bedarf nicht eines längeren Liegens oder Abhängens, um mürbe zu werden, auch nicht des Klopfens. Der geringste üble Geruch oder Geschmack macht das Schweinefleisch ungenießbar.

Butter in die Bratpfanne, durchkreuze mit einem scharfen Messer entweder die Schwarte des Schinkens und stecke auf jedes Karree eine Nelke, oder man streue nach dem Abziehen der Schwarte feingestoßenen Zwieback, mit Muskatnuß vermengt, recht dick darüber und brate ihn unbedeckt in einem stark geheizten Ofen vollends weich und ganz dunkelgelb, während man nach und nach die kräftige Brühe, jedesmal nur eine halbe Tasse, hinzufügt. Unterdes muß der Schinken an den Seiten recht oft, aber behutsam begossen werden, damit die Kruste oben recht kroß und nicht abgespült werde. Beim Anrichten nehme man das Fett zum Teil von der Sauce, streue einen gehäuften Eßlöffel Mehl hinein, rühre es einige Minuten, verlängere die Sauce soviel als nötig und schneide einige Zitronenscheiben hinein. Zur Verzierung dieses Bratens ist folgendes sehr passend: Mehrere Knollen Sellerie werden in Wasser und Salz halb gar gekocht, dann schneidet man sie der Länge nach in 8 Teile und kocht sie in der Brühe des Schinkens, ehe man dieselbe abgießt, nicht zu weich, setzt sie bis zum Anrichten hin, läßt sie zuletzt, wenn die Sauce fertig ist, darin einige Augenblicke schmoren und garniert damit die Schüssel.

Man kann zum Garwerden eines ganzen Schinkens auf drei Stunden rechnen.

Anmerk. Ist man genötigt, den Schinken zu braten, ohne ihn zuvor in Essig legen zu können, so versetzt man das Wasser, worin derselbe gekocht werden soll, mit reichlich Essig und etwas Gewürz, Zwiebeln, Pfeffer 2c.

156. Frische Schweinskeule mit einer Kruste auf mecklenburgische Art. Nachdem die Schwarte von der Keule abgelöst, wird dieselbe mit kaltem Wasser abgespült, auf etwa 8 Cmtr. Entfernung mit Gewürznelken besteckt, mit Salz bestreut und in der Bratpfanne Wasser in den Ofen gesetzt, der anfangs keine allzu starke Hitze haben darf, damit die Keule nicht von außen gar wird und inwendig blutig bleibt. Es muß diese gut begossen und so oft es nötig ist, kochendes Wasser hinzugefügt werden. Nachdem sie gar geworden, was an den Seiten durch leichtes Hineinstechen mit einer Gabel zu erkennen ist, wird das Fett von der Brühe abgefüllt, die Schwartenseite beinahe einen Finger dick mit einer Mischung von geriebener Brotrinde, Zucker und etwas feingestoßenen Nelken bestreut und die Keule, ohne sie weiter zu begießen, noch so lange in den Ofen gestellt, bis die Kruste härtlich geworden ist. — Zeit des Bratens wenigstens 3 Stunden.

157. Schinken wie Wildschweinsbraten zu bereiten. Man nimmt den Schinken eines jungen Schweines von 8—10 Pfund,

schneidet die Schwarte davon ab und reibt ihn gut ein mit folgender Mischung: 1/2 Liter roten Wein, 1/4 Liter Essig, etwas Zucker, 2 große geriebene Zwiebeln, 6 Lorbeerblätter, gestoßenen Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, von jedem Gewürz einen Theelöffel voll, 30 frische Wacholderbeeren, die gehackte Schale einer halben Zitrone, einige Stück Ingwer und eine halbe Handvoll kleingeschnittenen Dragon. Dann legt man den Schinken in die bemerkte Brühe, begießt ihn täglich damit und läßt ihn mehrere Tage darin liegen. Danach macht man ihn, mit Salz bestreut, in einer Pfanne mit Butter gelb, gießt ein paar Tassen kochendes Wasser und von der Brühe dazu und läßt ihn bis zum Weichwerden zugedeckt unter öfterem Begießen 2 bis 2 1/2 Stunden braten; am besten ist hierzu eine irdene Bratpfanne. 1 Stunde vor dem Anrichten gibt man 2 Tassen Sahne an die Sauce, welche beim Anrichten, nachdem das Fett einigermaßen davon abgenommen, mit etwas Mehl sämig gemacht wird, wie es beim ersten Schinkenrezept bemerkt worden.

158. Schweinsbraten. Das sogenannte Nackenstück ist am mildesten und der darin befindlichen feinen Knochen wegen vorteilhaft. Am besten ist solches von einem jungen Schweine nach der Mitte hin so ausgeschnitten, daß es mit einer dünnen Fettlage bedeckt ist, was beim Bestellen zu bemerken sein würde.

Zum Braten ist Nierenfett, nach A. Nr. 70 ausgeschmolzen, sehr gut, doch genügt in der Regel das Fett, welches am Braten sitzt, da Schweinebraten immer wenigstens 1 Stunde lang vorgekocht werden muß, wodurch hinreichend Fett gewonnen wird, auch Kraftbrühe zum Braten. Die Zubereitung kann auf zweierlei Art, sowohl im Ofen als im Topfe geschehen. Damit das Stück Fleisch mehr vom Salz durchdrungen werde, reibe man es nach dem Abwaschen am Abend vorher mit Salz und Pfeffer ein, was jedoch nur bei Schweinefleisch geschehen darf; ein Rindsbraten würde dadurch zäh werden. Man lasse nun in einem passenden eisernen Topf reichlich Fett heiß werden, lege den vorgekochten Braten hinein und lasse ihn, indem man denselben zuweilen hin und her schiebt, fest zugedeckt unter einmaligem Umlegen bei mittelmäßiger Hitze gelb und gar werden, wobei man, wäre das Stück 3—5 Pfund schwer, auf 2—2 1/2 Stunden rechnen kann. Während des Bratens wird die mit 1 Zwiebel, etwas Pfeffer und Wacholderbeeren gewürzte Brühe nach und nach hinzugegeben, das Fleisch fleißig damit begossen und weich geschmort.

Ist der Braten angerichtet, so wird das überflüssige Fett von der Sauce gefüllt, letztere mit einem Theelöffel feinem Mehl und

etwas Wasser, wenn nötig unter Losrühren alles Angesetzten in der Pfanne, mit wenig Salz etwas sämig gekocht.

159. Auf andere Art. Nachdem am Abend vorher das Stück mit Salz, Pfeffer und Muskatnelken eingerieben, stelle man den Topf mit Wasser und soviel Essig, daß es ganz sauer schmeckt, in dem Maße aufs Feuer, als nötig ist, das Fleisch $^1/_3$ hoch zu bedecken. Dahinein thue man reichlich kleingeschnittene Zwiebeln, Pfefferkörner, noch einige Nelken und Lorbeerblätter, lasse die Brühe kochen und lege den Braten hinein, welcher fest zugedeckt unter einmaligem Umwenden stets langsam kochen muß, bis er reichlich zur Hälfte gar geworden. Möchte bis dahin die Brühe noch nicht abgekocht sein, so schadet es nicht; man gieße sie in ein Geschirr, thue das Fett wieder in den Topf, nötigenfalls Nierenfett dazu, und lasse den Braten langsam gar und gelbbraun werden, während so oft als nötig etwas von der Brühe, in Ermangelung einige Eßlöffel kochendes Wasser hinzugefügt werden.

Beim Anrichten werde die Sauce, nachdem sie wie im Vorhergehenden sämig gemacht ist, durch ein Sieb gerührt. Möchte dieselbe vielleicht etwas zu sauer sein, so kann, falls sie gehörig braun wäre, mit 1—2 Eßlöffel Milch nachgeholfen werden.

160. Geräucherten Schinken zu kochen. Man legt den Schinken eine Nacht in Wasser, wäscht ihn am andern Morgen gehörig mit einer Handvoll Weizenkleie und heißem Wasser, spült ihn klar ab und setzt ihn, mit kochendem Wasser bedeckt oder in einem Dampfkessel, die Schwarte nach oben, aufs Feuer. Derselbe muß schnell zum Kochen gebracht werden, dann aber langsam, doch fortwährend $3^1/_2$ Stunde kochen und danach $^1/_2$ Stunde in der Brühe nachweichen. Ganz vorzüglich aber wird ein ganzer Schinken, wenn man ihn am Tage, bevor man ihn gebraucht, morgens auf eine heiße Platte stellt, wo er nicht kochen kann, und ihn dann am andern Tage in demselben Wasser gar kocht. Der Schinken wird so überaus zart, ohne daß er von außen im geringsten zerkocht. Soll derselbe ganz zur Tafel gebracht werden, so legt man ihn beim Anrichten zuerst auf eine Küchenschüssel, nimmt mit einem Messer alles Unansehnliche weg, macht 2 Finger breit vom Ende einen geraden Schnitt durch die Schwarte, so daß dieselbe an der Beinseite fest bleibt und rings umher einen Rand bildet, rollt das inwendige Stück Schwarte von der Spitze an auf, sticht diese Stelle mit einem hölzernen Pfriem oder dem feinen Knochen, den man aus dem Beine ziehen kann,

fest, rollt nun das Bein in ein zierlich geschnittenes Papier, befestigt es, legt den Schinken auf die dazu bestimmte Schüssel, Petersilienblätter auf den Rand und macht von feingehackter Petersilie eine Verzierung auf die Randschwarte.

Anmerk. Die Reste von einem Schinken verwendet man ganz passend zu Schinken-Kartoffeln nach C. II. Nr. 6 oder zur Pastete (siehe Abschn. E), oder zu gebackenen Schinkenresten mit Nudelteig (siehe Abschn. I.). Auch kann man Schinken-Rusell (siehe Abschn. K.), eine sehr beliebte Beilage zu Spinat, Rosenkohl und andern Gemüsen dieser Art, davon bereiten.

161. Schinken in Madeira-Sauce. Der geräucherte Schinken wird nach vorhergehender Angabe weich gekocht, die Schwarte abgezogen, das Fett bis auf ein schmales Streifchen entfernt, dann in dünne Scheiben geschnitten, in eine tiefe Schüssel ein Stück neben das andere so gelegt, daß die Fettseite nach oben kommt, und folgende Sauce recht heiß darüber gegeben. Man nimmt eine gute Kraftbrühe, welche nach A. Nr. 20 bereitet ist, macht 1—2 Löffel Mehl in Butter braun, rührt von derselben dazu, würzt sie mit Salz und läßt sie mit $^1/_2$ Flasche Madeira klar einkochen. Dann kommen Morcheln, auch Trüffeln oder Champignons, die nach Vorbereitungsregeln A. Nr. 21—23 zur Sauce fertig gemacht sind, hinzu. Ist nun der Schinken mit dieser Sauce angerichtet, so legt man einen 2 Finger breiten Rand von Reis, der auf folgende Weise gekocht ist, um die Schüssel, und gibt sie so heiß als möglich zur Tafel.

Ein Pfund Reis wird abgebrüht, in Wasser mit einem Stück Butter und etwas Salz weich und dick gekocht, die Körner dürfen aber nicht im geringsten zerkocht sein. Dann vermischt man die zurückgestellte Kraftbrühe mit 1 Tasse Madeira, 1 Tasse Sahne, 2 Eidottern und 125 Gr. geriebenem Parmesankäse und rührt dies vorsichtig durch den Reis.

162. Schinken in Burgunder gekocht. Ein gut abgewaschener geräucherter Schinken wird über Nacht in Wasser gelegt, sauber abgeputzt, mit kaltem Wasser zu Feuer und zum Kochen gebracht, worauf er nach 2—3 Stunden mehr ziehen als kochen muß. Dann nimmt man ihn aus der Brühe, entfernt einen Teil des Fettes mit der Schwarte, kocht $1^1/_2$—$1^3/_4$ Liter sehr kräftige Rindfleischbrühe mit einer Flasche Burgunder und 1 Eßlöffel Zucker auf, schüttet dies über den Schinken und schmort ihn unter fleißigem Begießen schön bräunlich und weich. Die Sauce wird vor dem Anrichten entfettet und gut durchgeseiht.

163. Schinken in Reis. Der geräucherte Schinken wird gekocht nach vorhergehender Angabe, das Fett ein wenig davon geschnitten, die Schwarte abgezogen und der Schinken auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt. Dann kocht man in kräftiger Bouillon 750 Gr. abgebrühten Reis gar und nicht zu steif, doch müssen die Körner ganz bleiben, vermischt dies mit einem Ei dick guter Butter, 100 Gr. Parmesankäse und 4 Eiern, bedeckt damit den Schinken, streicht es mit dem Messer glatt, streut gestoßenen Zwieback und Muskatnuß darauf, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt einen Deckel mit Glut darüber und läßt es $^1/_2$ Stunde backen.

Der Schinken wird mit einer Trüffelsauce (Abschn. R.) als Mittelschüssel zur Tafel gegeben.

164. Schinken zu kochen auf mecklenburgische Art. Der geräucherte Schinken wird nach angegebener Vorschrift gekocht, die Schwarte davon abgezogen, mit einem Gemengsel von geriebenem Brot, Zucker, Nelken und Zimt bestreut und kalt serviert.

165. Gebackener Schinken auf mecklenburgische Art. Ein geräucherter Schinken wird, wie beim Kochen desselben bemerkt ist, gewässert und gereinigt, danach abgetrocknet, Brotteig 2 Finger dick ausgerollt, mit grünen oder getrockneten Kräutern, als Thymian, Majoran, Dragon, Melisse, Schnittlauch, Basilikum u. dgl. bestreut, der Schinken darauf gelegt und mit Teig so zugeschlagen, daß beim Backen nicht der geringste Schwaden daraus hervortreten kann. Dann wird der Schinken in einem Backofen je nach der Größe 2—3 Stunden gebacken.

Anmerk. Der angeschnittene Schinken kann bis zum ferneren Gebrauch in diesem Teige aufbewahrt werden.

166. Schinkenschnittchen. Von übriggebliebenem Schinken, welcher mit etwas Fett sehr fein gehackt wird, nehme man zu einem Suppenteller voll 3 Eier, einige gestoßene Zwiebäcke und etwas Pfeffer und vermische es gehörig. Unterdes werden Weißbrotschnittchen in Milch und Eier eingeweicht, dann mit dem Fleisch ringsum bedeckt, glatt gestrichen, in gestoßenem Zwieback oder Weißbrot gewälzt und in Butter gelb gebacken. Ein wohlschmeckendes Gericht nach der Suppe, zugleich eine Mittelschüssel und Beilage zum Salat sowie auch zu allen Blättergemüsen und Bohnen.

167. Gefüllte Schweinsrippe. Man nimmt das ganze Rippenstück, reibt es mit Salz ein, schneidet das kleine blutige Ende davon ab, knickt die Rippen in der Mitte, ohne das Fleisch zu verletzen, füllt in

vier Teile geschnittene saure Äpfel hinein, man kann auch gute abgebrühte Zwetschen untermischen, biegt und näht das Stück von allen Seiten zusammen. Darauf legt man dasselbe in etwas kochende Butter, macht beide Seiten gelb, gießt kochendes Wasser darunter und läßt es, fest zugedeckt, wenigstens $2^1/_2$ Stunden braten, während man von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzufügt und das Begießen nicht versäumt. Den mit Äpfeln oder aufgequellten getrockneten Zwetschen gefüllten Rippenbraten bereitet man am besten im Bratofen. Er wird anfangs nur mit Wasser in der Pfanne halb bedeckt, je nach dem Alter des Tieres, von welchem er stammt, 1—2 Stunden gekocht, während man ihn einmal umlegt. Bis zu der Zeit muß das Wasser verkocht sein und man begießt nun mit dem sich reichlich vorfindenden Fett fleißig den Braten, bestreut ihn mit wenig Salz und brät ihn während $^1/_2$ Stunde schön braun und krustig. Die Sauce wird mit wenig gebratenem Mehl und etwa vorhandener Zwetschenbrühe sämig gekocht. Das überflüssige Fett füllt man am besten nach dem Herausnehmen des Bratens ab und bereitet dann erst die Sauce.

Beim Anrichten vergesse man nicht, die Fäden herauszuziehen.

168. Schweinssülze à la Küstelberg. Die Zubereitung ist in Abschnitt W zu finden.

169. Ein Spanferkel zu braten. Nachdem das Spanferkel geschlachtet, rein gemacht und gewaschen, werden demselben die Pfoten abgeschnitten und die Augen ausgestochen, inwendig wird es mit Salz ausgerieben, von außen abgetrocknet, mit einem hölzernen Spieß der Länge nach durchstochen, in die Bratpfanne, wo hinein etwas Wasser kommt, gelegt, recht oft mit Speck oder feinem Öl bestrichen und mit einer Spicknadel gestochen, damit keine Blasen entstehen. Das Spanferkel wird nicht wie andere Braten begossen, auch erst, wenn es gelbbraun und hart ist, mit etwas Salz bestreut. Dann wird es wieder mit Speck bestrichen und, nachdem es eine Stunde gebraten, mit einer Zitrone im Maul recht heiß ohne Sauce angerichtet. Folgendes wird dazu gegeben: Man hackt Leber, Herz und die vorher abgekochte Lunge fein und schmort dies in Butter gar. Dann fügt man in Butter geschwitzte Schalotten, worin ein Eßlöffel Mehl gelb gemacht und welches mit Fleischbrühe zu einem schlanken Brei gerührt worden, nebst Salz, Muskatnuß, Nelkenpfeffer, Zitronensaft und etwas feingehackte Zitronenschale hinzu und läßt dies alles miteinander durchkochen.

170. Geräucherter Schweinskopf zu kochen. Derselbe wird über Nacht mit Wasser bedeckt, am andern Morgen warm abgewaschen

und mit kochendem Wasser, die fleischige Seite nach unten, 3 Stunden langsam gekocht. Besonders zu Sauerkraut und eingemachten Bohnen passend.

171. Pökelfleisch. Man richte sich beim Kochen nach eingepökeltem Rindfleisch (D. Nr. 77).

172. Würstchen von Schweinefleisch. Hierzu nimmt man durchwachsenes feingehacktes Schweinefleisch, Salz, Muskat und Zitronenschale oder etwas gehackte Schalotten, einige Eier, etwas geriebenes Weißbrot und ein wenig Sahne. Dies wird untereinander gemischt, mit der Hand zu kleinen Würstchen gerollt, mit Zwieback bestreut und in Butter gelb gebraten.

Zum Garnieren des Spinats und aller Kohlarten.

173. Schweins-Koteletts. Das Fleisch muß von einem jungen Schwein sein. Die Koteletts werden zubereitet wie Kalbs-Koteletts, müssen aber etwas langsamer und 2 Minuten länger braten. Sie bilden besonders zu allen Kohlarten eine angenehme Beilage.

174. Auf andere Art. Man nehme zu 4 Koteletts 1 Pfund vom Nackenstück eines jungen Schweines, hacke es mit dem nötigen Salz und etwas Pfeffer ganz fein, teile es in 4 Teile, forme es zu Koteletts und durchkreuze die Oberfläche etwas, wodurch sie besser paniert werden können. Dann schlage man 1 Ei mit einem Eßlöffel Wasser, welches zu 6 Koteletts hinreicht, sorge für reichliche getrocknete und gestoßene Weißbrotrinde oder für altes geriebenes Weißbrot, mache Butter oder Nierenfett nach A. Nr. 70 recht heiß, tunke die Koteletts ringsum in Ei, wälze sie dann in Weißbrot und brate sie auf beiden Seiten rasch in offener Pfanne einige Minuten gelbbraun, während man sie öfter hin und her schiebt, damit das Fett nicht brenzlig werde. Sobald sie inwendig nicht mehr blutig sind, nehme man sie rasch vom Feuer, damit sie recht saftig bleiben; ein längeres Braten macht sie trocken. Solche Koteletts passen zu den feinsten Gemüsen, auch zu Kartoffelspeisen. Auch kann man eine beliebige Kraftsuppe von Fleischextrakt mit Kapern, Sardellen u. dgl. um die Koteletts anrichten und Zitronensaft darüber träufeln.

175. Steaks von geräuchertem rohen Schinken. Man schneide fingerdicke Scheiben, lege sie über Nacht in Milch, was besonders bei salzigem oder etwas ausgetrocknetem Schinken notwendig ist, klopfe die Scheiben auf beiden Seiten stark mit der Schnittseite eines nicht scharfen Messers hin und her, tunke sie in geschlagenes Ei und etwas Pfeffer, drehe sie dann in gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weiß-

brot um und brate sie in offener Pfanne in heißer Butter auf sehr schwachem Feuer bei häufigem Umwenden, bis sie gelb geworden sind. Anmerk. Auf starkem Feuer werden diese Art Steaks hart und ungenießbar.

176. Grilladen von Pökelfleisch. Weichgekochtes übriggebliebenes Pökelfleisch wird in Scheiben geschnitten, in Ei und Nelkenpfeffer umgedreht, in Mehl gewälzt und in Butter gelb und kroß gebraten. Eine recht wohlschmeckende Beilage zu verschiedenen gröberen Gemüsen.

177. Klops von Schweinefleisch. Diese werden nach Nr. 28 zubereitet.

178. Steaks von Schweinefleisch. Die Zubereitung ist wie bei Beefsteaks von gehacktem Rindfleisch Nr. 24. Sie werden in braungemachten Zwiebeln oder gelbgemachter Butter gebraten.

179. Filets von Schweinefleisch. Die Filets werden etwas geklopft, mit wenig Salz bestreut, in gelb gemachte Butter gelegt, ringsum braun gemacht und fest zugedeckt langsam $^1/_4$ Stunde bei einmaligem Umwenden gebraten. Dann gibt man etwas Sahne hinzu und läßt sie bei öfterem Begießen noch etwa ebenso lange braten, wenigstens nicht länger, als bis sie sich zart durchstechen lassen. Beim Anrichten kommt wie gewöhnlich etwas Mehl, einige Minuten später soviel Bouillon oder Wasser hinzu, daß es eine gebundene Sauce gibt.

180. Süßsäuerliches Ragout von Schweinefleisch. Das Nackenstück eignet sich besonders dazu. Man schneide das Fleisch in passende Stücke und verfahre ganz damit wie beim Hasenpfeffer; reichlich Zwiebeln und Gewürz ist bei einer sämigen, nicht zu langen Sauce eine Hauptbedingung, auch darf das Fleisch nicht im mindesten zerkochen.

181. Bratwurst und Äpfel, ein sächsisches Gericht. Man schneide 6 Stück feine geschälte Äpfel in je 8 Teile und lasse sie, mit Zucker und etwas Zimt bestreut, einige Stunden stehen. Zugleich stelle man gereinigte Korinthen mit etwas lauwarmem Wasser zum Ausquellen auf eine warme Platte. Dann mache man ein gutes Stück Butter in einer Pfanne gelbbraun, lege 250 Gr. Bratwurst hinein, die Äpfel an derselben herum, Korinthen und etwas Zitronenschale darüber und lasse es zugedeckt langsam braten. Sobald die Apfelstückchen unten weich sind, lege man sie auf die andere Seite und nehme die gar gewordenen heraus, damit sie nicht zerfallen. Wenn die Wurst gar ist, gebe man ein Glas Rheinwein zur Sauce, richte sie darin an und garniere die Schüssel mit den Äpfeln.

182. Frische Bratwurst (sogenannte Mettwurst) zu braten. Ist das Fleisch zu der Wurst würfelig geschnitten, so setze man sie mit etwas Wasser in einer Pfanne zugedeckt aufs Feuer, lasse sie $^3/_4$ bis 1 Stunde kochen, nehme dann, damit das übrige Wasser verdampfe, den Deckel ab, gebe ein Stück Butter darunter und brate sie auf beiden Seiten blaßgelb, damit sie recht weich bleibe.

183. Auf andere Art. Bratwurst von feingehacktem Fleisch wird in zerlassene Butter gelegt und bei einmaligem Umwenden 10—15 Minuten nicht zu rasch gebraten.

184. Bratwurst in Bier zu kochen. Ein Stück Butter lasse man in der Pfanne schmelzen, lege die Wurst hinein, mache sie auf beiden Seiten gelb, gebe Bier, welches nicht bitter sein darf, nach und nach hinzu und lasse die Wurst darin weich werden.

185. Geräucherte Schweinsbrust zu kochen. Diese Wurst wird hauptsächlich zu braunem Kohl, in Erbsen-, Bohnen-, Linsen- und Kartoffelsuppe gekocht. So lange sie noch weich ist, wird sie mit heißem Wasser abgewaschen, mit kaltem oder kochendem Wasser aufs Feuer gebracht und weich gekocht. Ist dieselbe aber ausgetrocknet, so reicht dies zum Weichwerden nicht hin. Sie muß dann 2 Tage vor dem Kochen abgewaschen, mit Wasser bedeckt, nicht in die heiße Küche, sondern an einen kalten Ort gestellt werden; sie wird dadurch erweicht und genießbar. Übrigens ist nicht zu raten, selbstgemachte Wurst zum Kochen und Braten zu lange aufzubewahren.

186. Frankfurter Knackwürstchen. Dieselben werden mit kochendem Wasser bedeckt, 10 Minuten zugedeckt auf eine heiße Platte gestellt und roher Meerrettich ohne weitere Zuthaten dazu angerichtet.

VI. Wildbret.

187. Im allgemeinen und vom passenden Anwenden der verschiedenen Teile des Wildbrets. Das Wildbret darf, wie es in Fleischspeisen D. Nr. 1 bemerkt worden, nur leicht abgewaschen, nicht ausgewässert werden; zerschossene blutige Stücke machen hier eine Ausnahme. Dann darf man solches nach alter Sitte auch nicht dem Verderben nahen, d. h. zu alt werden lassen, weil dadurch alles Feine gänzlich verloren geht.

Die Braten müssen gut gehäutet, sauber gespickt (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 8) und nicht bei gar zu starkem, doch auch nicht zu schwachem Feuer mit reichlich Butter und Speck saftig gebraten

werden. Nach und nach reichlich Sahne zur Sauce angewandt, macht die Braten und Saucen besonders gut.

Als Haupterfordernis zur Bereitung eines guten Wildbratens kann ein unermüdliches Begießen desselben nicht nachdrücklich genug empfohlen werden.

Bei allem Wildbret ist, mit Ausnahme des wilden Schweines, der Kopf der schlechteste Teil und nur zu einem gröberen Ragout, wie Ragout von Schweinefleisch beim Einschlachten, zu gebrauchen, wozu man auch den Hals nehmen kann, die Zunge ist jedoch sehr gut. Danach folgt die Brust, besonders wenn sie durch den Schuß blutig geworden, und ist dann am passendsten zum Ragout. Nun folgen die Blätter und Keulen, die sich von altem Wild zum Schmoren, von jungen Tieren sehr gut zum Braten eignen, und endlich der Ziemer, das beste Stück zum Braten.

188. Vom Aufbewahren des Wildbrets. Der Hase erhält sich in kalten Wintertagen, im Fell an der Luft hangend, 8—14 Tage ganz frisch. Indes kann man alsdann den Braten, wenn es sein muß, noch einige Tage in Essig aufbewahren, doch wird er dadurch nichts weniger als verbessert. Fleisch von Reh, Hirsch und Schwein ist auf folgende Weise längere Zeit zu erhalten. Man läßt die Stücke gehörig zu Braten hauen, bestreut sie mit nicht zu viel Salz, sticht mit einem spitzen Messer schräg in das Fleisch, drückt kurze, einen halben Finger dicke Speckstreifen, welche in gestoßenem Salz, Nelken und Nelkenpfeffer umgedreht sind, nebst Schalotten hinein und läßt die Braten in einer Pfanne von allen Seiten schnell zurösten. Ganz kalt geworden, packt man sie mit einigen Zwiebeln, ganzem Pfeffer, frischen Wacholderbeeren, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone und etwas Salz festschließend in ein kleines Faß oder in einen passenden Steintopf, gießt soviel gekochten und wieder kalt gewordenen Bieressig darauf, daß das Fleisch bedeckt ist, und gießt es mit geschmolzenem Talg etwa zwei Finger dick zu. Es wird dadurch vor dem Zutritt der Luft bewahrt, erhält sich sehr lange und bekommt in dieser Beize einen angenehmen Geschmack. Dies ist besonders zur Konservierung des Fleisches von alten Tieren anzuwenden. In Buttermilch aufbewahrt bleibt es auch sehr gut.

Nach dem Herausnehmen eines Stückes muß man das Fett wieder schmelzen und darauf gießen. Man kann die Stücke sowohl zu Pasteten gebrauchen, als auch braten und schmoren.

189. Bei vorstehendem Verfahren Wildbret zu schmoren. Man legt von demselben ein Stück in einen Topf, gibt von dem

Gewürz, worin es gelegen hat, etwas dazu, nebst einem Stück Butter, läßt es auf offenem Feuer, mit Mehl bestreut, auf allen Seiten braun braten, gießt soviel Wasser nebst etwas Wein hinzu, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist, und läßt es, fest zugedeckt, gar schmoren. Vor dem Anrichten gibt man reichlich süße Sahne, etwas braunes Mehl und ein Stückchen Zucker zur Sauce, falls es nötig sein sollte.

190. Hasenbraten im Ofen. Man nimmt dazu den ganzen Rücken nebst den Hinterläufen, das übrige wird zum Hasenpfeffer gebraucht. Beim Abwaschen sehe man aufmerksam zu, daß die Schußstelle wohl gereinigt werde, auch keine Haare, welche vielleicht von den Hagelkörnern eingedrungen sind, zurückbleiben. Dann wird der Rücken enthäutet und gespickt, wie es in den Vorbereitungsregeln A. Nr. 6 und 8 bemerkt ist. Man streue sodann etwas Salz darüber und lege ihn, den Rücken nach oben, mit reichlich Butter in eine irdene Bratpfanne, umwickele die Füße mit Papier und brate ihn, damit er nicht austrockne, in einem heißen Ofen, der jedoch von unten eine nicht gar zu starke Hitze haben darf, weil sonst die Sauce leicht brenzlig wird. Sobald der Braten gelblich geworden, gieße man nach und nach 1 bis 2 Tassen dickliche süße Sahne darüber. Reichlich Butter und Sahne und fleißiges Begießen macht den Braten saftig, selbst das Fleisch an den Beinen kann dadurch fast ebenso mürbe und saftig zubereitet werden als der Rücken. Man brate einen jungen Hasen nicht über $^1/_2$ Stunde, einen älteren etwa 1—$1^1/_4$ Stunde, und nehme den Braten, sobald er sich milde durchstechen läßt, sofort aus dem Ofen, selbst dann, wenn das Anrichten noch nicht erfolgen kann, indem durch Warmhalten im Ofen das Fleisch austrocknet. Zur Zeit setze man die Pfanne wieder 10 Minuten hinein und versäume das Begießen nicht, auch vergesse man nicht, das Papier beim Anrichten zu entfernen. Die Sauce werde nach Nr. 1 zubereitet.

Statt mit Sahne, kann ein ganz alter Hase allenfalls auch mit guter Buttermilch zubereitet werden, wobei dann, nachdem derselbe eine gelbliche Farbe erhalten hat, etwa $^1/_2$ Liter Buttermilch nach und nach hinzugegossen wird, wobei jedoch für eine stärkere Unterhitze gesorgt werden muß, damit die Sauce nicht weißlich bleibe.

Anmerk. Liebt man am Hasenbraten einen säuerlichen Geschmack, so lege man ihn vorher 12 Stunden in Essig.

Wie man von übriggebliebenem Hasenbraten oder von dem Gerippe eine angenehme Suppe bereiten kann, findet man in B. Nr. 32 und 33.

191. Hasenbraten am Spieß. Wenn der Hase nach vorhergehender Beschreibung vorgerichtet ist, wird er an den Spieß gebracht,

über und über mit kochendem Wasser begossen und zu einem hellen, raschen Holzkohlenfeuer in die Maschine gebracht. Reichlich Butter wird braun gemacht, mit einem Löffel voll Mehl durchgeschwitzt, knapp $^1/_4$ Liter Milch durchgerührt und der Braten rund umher und fast ununterbrochen bei $^3/_4$stündigem Braten damit begossen. Liebt man das Fleisch nach englischer Weise inwendig rot, so bedarf es zum Braten nur $^1/_2$ Stunde; $^1/_4$ Stunde vor dem Garwerden gibt man eine Tasse Sahne zur Sauce.

192. Reh- und Hirschziemer am Spieß. Man brät den Ziemer frisch oder legt ihn einige Tage gerade wie Sauerbraten in gekochten Essig oder in dicke saure Milch, wobei er selbstredend vorher rein abgewaschen und alles Unreine entfernt werden muß. Beim Gebrauch wird derselbe enthäutet, wie Hase gespickt, etwas Salz darüber gestreut, an den Spieß gesteckt und im übrigen genau wie in Nr. 191 angegeben, verfahren. — Zeit des Bratens $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunde.

193. Reh- und Hirschziemer im Ofen zu braten. Beides wird nur schwach geklopft, abgehäutet und reich gespickt der Länge nach reihenweise und zwar so, daß man die Spicknadel nur zwischen zwei Speckfaden (Spicken) der vorhergehenden Reihe einsetzt. Dadurch wird das Spicken dichter, was sehr zum Saftigbleiben des zarten mageren Wildfleisches beiträgt.

Als Unterlage in der Pfanne werden Speckscheiben ausgebraten, der Braten wird hineingelegt, unter öfterem Begießen mit dem Fett so lange gebraten, bis das Gespickte gelb wird, und von nun an mit aufgelegten Butterscheiben oder übergefüllter saurer Sahne und dem nötigen Salz gar gebraten; nach Belieben können zuletzt einige feingestoßene Wacholderbeeren übergestreut werden. Bratezeit: Rehwild 1 Stunde, Hirsch je nach dem Alter $1^1/_2$—2 Stunden.

194. Reh- und Hirschkeule. Eine Rehkeule wird schwach geklopft, abgehäutet und gespickt wie der Ziemer und ebenso in einer Stunde gar gebraten.

Eine Hirschkeule wird selten ganz gebraten. Man kann Fricandeaus herauslösen, spicken und braten wie „Ziemer“ oder „Kalbs-Fricandeaus“ Nr. 94, höchstens 1 Stunde. Wünscht man einen größeren Braten zu haben, so nimmt man die hintere oder vordere Hälfte der Keule ohne Knochen, welche etwas geklopft, abgehäutet und gespickt in $1^1/_2$—2 Stunden je nach der Größe und dem Alter des Hirsches, wie vorher bemerkt, gebraten wird. Von dem Abfall der Keule kann man vorzügliche „Steaks“ bereiten wie „Beefsteak von Filet oder Mürbebraten“. Auch kleine Fricandeaus, Klops, Frikandellen 2c. und

von den zerhauenen Knochen eine wohlschmeckende braune Bouillon. Ganz unbrauchbar und ungesund ist das Fleisch von zu Tode gehetzten Tieren. Im Sommer wird dasselbe sofort grünlich, ein Zeichen der beginnenden Verwesung, und durch kein Gewürz ist der widerliche Geruch und Geschmack desselben zu heben oder zu vertuschen.

Fleisch von älteren Hirschen, namentlich Vorderziemer und Blatt, kann man mit Essig, Zwiebeln und Gewürzen längere oder kürzere Zeit marinieren, dann spicken und mit etwas Wasser anfangs im Bratofen schmoren und braten zugleich, oder auch beinahe weich kochen und dann erst im Bratofen mit Butter oder Speck noch $^1/_2$ Stunde braten. Durch saure Sahne wird solches Fleisch stets mürber und schmackhafter.

195. Pfeffer von Hirsch oder Reh. Hierzu eignen sich am besten Blatt, Brust, Hals und Rippen. Man muß diese Stücke, besonders wenn sie zerschossen, blutig, und wenn stellenweis durch den Schuß Haare eingedrungen sind, gehörig nachsehen und waschen. Dann schneidet man das Fleisch in passende Stücke, macht es in Speck und Butter ringsum gelbbraun, gießt kochendes Wasser hinzu, deckt den Topf rasch zu und gießt einige Minuten später, nachdem dasselbe mit Wasser und Salz recht sorgfältig abgeschäumt, folgendes dazu: Zitronenschale, Pfeffer, Nelken, einige Lorbeerblätter und einige feingeschnittene Zwiebeln, länglich geschnittene Gurken und Essig, und zuletzt, um die Sauce gebunden zu machen, einige gestoßene Zwiebäcke. Später kommt ein Glas Rotwein und ein Stück zur Hälfte gebrannter Zucker, doch nur soviel, daß die Schärfe des Essigs gemildert wird, oder statt dessen ein wenig Apfel- oder Birnkraut hinzu.

Die Sauce, mit der das Fleisch angerichtet wird, muß reichlich und sämig sein. Hierzu gebratene oder gekochte Kartoffeln.

196. Hasenpfeffer. Die Vorderbeine nebst Bauchhaut des Hasen werden in Stücke geteilt, gehörig gewaschen, und die Haare, die sich etwa darin finden sollten, gut abgespült; der Kopf wird gespalten und samt Herz, Leber und Lunge gewaschen. Wünscht man das Fleisch vor dem Gebrauche einige Tage aufzubewahren, so gieße man Essig darauf und wende es jeden Tag um; bewahre es aber nicht bis Geruch entsteht, wie das so häufig geschieht. Beim Gebrauche mache man, zur Ersparnis der Butter, einen Teil Nierenfett, besser Speck, heiß, lasse mehrere feingewürfelte Zwiebeln unter öfterem Umrühren darin gelb werden, sowie danach auch einen gehäuften Eßlöffel Mehl. Ist das geschehen, so rühre man soviel kochendes Wasser hinzu, als zu einer reichlichen Sauce, unter Berücksichtigung des Verkochens

gehört, gebe Salz, einige gestoßene Nägelchen, eine reichliche Messerspitze Pfeffer, einige Lorbeerblätter, ein reichliches Stück Butter und soviel als nötig von dem Essig, in den man das Fleisch gelegt hat, hinzu und lasse dasselbe fest zugedeckt darin gar werden, doch darf es nicht zerkochen. Dann rührt man ein Stück Zucker oder einen Löffel Birnkraut oder auch nach Belieben ein Glas Rotwein an die Sauce. Die Sauce muß einen etwas pikanten, süßsäuerlichen Geschmack haben und zwar gebunden, doch nicht zu dick sein. Abgekochte Kartoffeln machen die passendste Beilage.

197. Wildschweinsbraten. Der Braten von einem überjährigen Wildschwein oder Frischling ist der vorzüglichste. Das Stück wird mit dem Speck und etwas kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt, abgeschäumt und folgende Gewürze hinzugegeben: Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, $^1/_4$ Liter brauner Essig, und nur ein wenig Salz, weil die Brühe durch Einkochen andernfalls zu salzig würde. Ist der Braten gar, so gießt man die eingekochte Brühe durch ein Sieb, läßt den Braten mit Butter unter fleißigem Begießen braun werden, indem man nach und nach die Kraftbrühe hinzugießt.

Man läßt die Keule etwa $2^1/_2$—3 Stunden, ein Stück vom Rücken kürzere Zeit braten.

198. Wildschweinskopf. Man schickt den Kopf zum Schmied, um ihn über starkem Feuer und mit glühendem Eisen gehörig absengen zu lassen, wäscht ihn rein, schneidet die Haut vom Ober- und Unterrüssel los, macht vor der Stirn einen Einschnitt, damit die Schwarte nicht aufplatze, und läßt ihn eine Nacht im Wasser liegen, um ihn von dem durch das Sengen entstandenen Geruch zu befreien. Kann man ihn nicht im Schinkenkessel auf einem Einleger kochen, so thut man wohl, den Kopf in ein reines, altes Tuch zu legen. Die Ohren müssen glatt angelegt und das Tuch zum bequemeren Herausziehen zugebunden werden. Dann legt man denselben in einen Topf, bedeckt ihn mit 2 Teilen Wasser, 1 Teil Essig, gibt Salz dazu, schäumt ihn gut und läßt ihn mit reichlich Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern, Salbei, Thymian, Rosmarin 4—5 Stunden langsam kochen, bis er fast weich ist, und in der kochenden Brühe 1 Stunde nachweichen. Dieselbe muß einen recht kräftigen, gewürzigen Geschmack haben. Dann putzt man die Ohren, zieht die Zunge ab und läßt den Kopf kalt werden, legt ihn in ein passendes Bunzlauer Geschirr und gießt die kaltgewordene Brühe darauf, in welcher er sich wochenlang frisch erhält. Beim Gebrauch schneidet man die schwarze Haut unten am Halse ein

wenig weg, verziert die Schüssel mit gehackter Petersilie, buntgeschnittenen Zitronenscheiben, Rotebeeten, dem Weißen und Gelben von hartgekochten Eiern und in Streifen geschnittenen Gurken, den Kopf mit Grün, und gibt ihm eine Zitrone oder einen Apfel in den Rüssel. Der Kopf wird mit der Sauce à la Diable oder mit Remoulade (Abschnitt R.) zur Tafel gegeben.

Was davon übrig bleibt, lege man wieder in die Brühe.

VII. Zahmes und wildes Geflügel.

199. Puter zu braten. Wenn der Puter 2—8 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und nach den Vorbereitungsregeln A. Nr. 7 vorgerichtet ist, so wird derselbe vor dem Gebrauch aufgebogen, nach Belieben gespickt, soweit er nicht mit Fett bedeckt ist, oder ungespickt mit der Farce A. Nr. 16, 17 oder 18 gefüllt. Dann streut man etwas feingeriebenes Salz darüber, legt dünne Speckscheiben auf die Brust und in die sehr saubere Bratpfanne, versieht dieselbe mit reichlich Butter und kochendem Wasser, bringt den Puter fest zugedeckt aufs Feuer und läßt ihn in kurzer Brühe etwa $1^1/_2$ Stunde oder so lange, bis das Fleisch beinahe mürbe geworden, nicht zu stark, doch ununterbrochen kochen. Darauf gießt man die Brühe in ein Geschirr, legt ein reichliches Stück Butter auf die Brust des Puters, stellt die Pfanne in einen heißen Ofen und läßt den Puter unter häufigem Begießen, was unbedingt notwendig ist, vollends weich und gelb, nicht braun werden. Die Brühe wird nach und nach hinzugegossen, auch macht dicke Sahne die Sauce schmackhafter. Beim Anrichten rührt man 2 Theelöffel Mehl einige Minuten lang in der Bratpfanne, gießt so viel kaltes Wasser hinzu, daß die Sauce sämig wird, wobei das, was in der Pfanne sich angesetzt hat, los- und zusammengerührt werden muß. Sollte etwas Salz fehlen, so füge man es hinzu. Unterdes wird der Puter auf einer recht heißen Schüssel angerichtet, demselben eine Zitronenscheibe in den Schnabel gelegt und der Rand der Schüssel mit feingeschnittenen Zitronenscheiben verziert.

Ein junger Puter bedarf zum Weichwerden $1^1/_2$, ein älterer 3 Stunden und mehr.

200. Puter mit einer Fleischfarce. Zu dieser Fülle nimmt man 375 Gr. gehacktes Kalbfleisch ohne Sehnen, 375 Gr. recht durchwachsenes Schweinefleisch, ebenfalls fein gehackt, $^1/_2$ Obertasse geschmolzene Butter, 3 Eier, von welchen 2 Eiweiß zu Schaum geschlagen und zuletzt durchgemischt werden, 200 Gr. zwei Tage altes,

in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, 15 Gr. gereinigte und geschnittene Morcheln (A. Nr. 21), besser Trüffeln, 4 Stück halbgar gekochte und abgezogene Kälbermilch, welche man dazwischen legt, Salz, Muskat, Champignons oder Kapern und feingehackte Petersilie.

Diese Farce wird in den Kropf und den Leib des Puters gefüllt, derselbe nach vorhergehender Vorschrift gebraten oder in einer Braise (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 68) wie Kapaun à la Braise zubereitet.

Anmerk. Auf diese Weise gefüllt, reicht der Puter für eine große Gesellschaft hin und kann warm oder kalt zur Tafel gegeben werden.

201. Puterhenne in Frikassee-Sauce (eine Vor- und Mittelschüssel). Die Henne wird wie zum Braten vorgerichtet, die Beine kann man nach Vorbereitungsregeln A. Nr. 7 in die Haut schieben. Dann setzt man dieselbe mit kalter Butter und einigen Schalotten aufs Feuer, läßt sie, fest zugedeckt, langsam gelb werden, gießt etwas kochende Fleischbrühe oder Wasser hinzu, gibt Zitronenschale, doch nur das Gelbe, Muskatblüte, etwas Dragon hinzu und $^1/_2$ Stunde später viel Champignons, und läßt sie in kurzer Brühe, fest zugedeckt, gar schmoren. Unterdes sorgt man für etwas kräftige Fleischbrühe, gibt $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten gelbgeschwitztes Mehl, nach Belieben auch Midder, Spargel (siehe A. Nr. 24 u. 25) oder Blumenkohl hinein, läßt alles weich werden, aber nicht im mindesten zerkochen, nimmt das Fett von der Putersauce, fügt dann die gekochte Sauce, welche wie jede Frikassee-Sauce sehr gebunden sein muß, nebst einigen Zitronenscheiben ohne Kerne hinzu, rührt dieselbe mit 2 Eidottern ab und richtet die Puterhenne mit Weißbrot-, Kalbfleisch- oder Schwammklößchen, in Wasser und Salz eben aufgekocht, in ihrer Sauce zierlich an. Man reicht Schnitte von Blätterteig dazu und gibt dies Gericht statt Pastete. Ist die Puterhenne nicht ganz jung, so muß sie jedenfalls 1—3 Stunden vorgekocht werden, am besten in einer Braise A. Nr. 68, ehe sie wie oben in der Frikassee-Sauce völlig gar gekocht wird, wozu dann der Braisengrund, statt Wasser oder Bouillon, zu benutzen ist.

202. Kapaun zu braten. Derselbe wird zubereitet wie Puter, gut gespickt, doch, je nachdem er jung ist, nur $1^1/_2$ Stunden mit Butter und mit Speckscheiben umwickelt langsam und saftig gebraten.

203. Kapaun à la Braise mit Austern. Ist der Kapaun nach Vorbereitungsregeln A. Nr. 7b vorgerichtet, so lege man Speck-

scheiben in einen höchst sauberen Topf, darauf in Scheiben geschnittenen Sellerie, Möhren, Petersilienwurzel, Pastinaken, Schalotten, rohen mageren Schinken, grobes Gewürz und Salz, zuletzt den Kapaun, bedecke ihn mit Speckscheiben, fülle Bouillon hinzu und lasse ihn langsam gar, jedoch nicht zu weich kochen. Man gebe ihn mit einer Austern-, Champignons-, Kapern- oder Krebssauce zur Tafel. (Siehe Braise A. Nr. 68.)

204. Poularde. Die Poularde wird ganz so behandelt wie Kapaun.

205. Polenta. Man bringe ein gutes Huhn, sauber vorgerichtet, mit Salz, wie zur Suppe, doch mit weniger Wasser aufs Feuer (siehe Hühnersuppe B. Nr. 18), schäume es gut ab, gebe ein Stück Butter, einige Stück Muskatblüte hinzu und lasse es zugedeckt langsam kochen. Unterdes koche man 100 Gr. Perlgraupen mit Hühnerbrühe, welche nach und nach hinzugefügt wird, recht weich und zuletzt so schlank, daß man zum Essen dieses Gerichts einen Eßlöffel der Gabel vorziehen möchte. Das weichgekochte Huhn wird dann ganz oder sauber tranchiert in die Mitte einer runden Schüssel gelegt und die Perlgraupen um dasselbe angerichtet. Es kann braune Butter darüber gegeben werden, doch ist es eben nicht notwendig.

Diese kräftige, leicht zu verdauende und wohlschmeckende Speise, welche auch mit Rindfleisch gekocht werden kann, wird als Gemüse und Fleisch, auch als Mittelschüssel gegeben.

206. Junge Hähne (Kücken) zu braten. Die vorzüglichste Bereitungsweise der jungen Hähne besteht darin, daß man sie, wie es in Bremen und Hamburg üblich ist, wie Hasen dicht spickt. Sie werden dadurch saftiger und machen eine ansehnlichere Schüssel. Man brate sie in einem Bunzlauer Geschirr mit fest schließendem Deckel, dessen Weite dem Inhalt angemessen sein muß; ein zu weiter Topf taugt nicht. Ist man auf einen Glutdeckel eingerichtet, um so besser; andernfalls wird der Topf, nachdem die Hähne zart geworden sind, in einen heißen Bratofen gestellt, damit sie von oben rasch und schön gelb werden.

Nachdem die Hähne nach Abschnitt A. Nr. 7b vorgerichtet, streue man etwas feingemachtes Salz darüber, nicht zu viel, weil die Butter einiges Salz enthält, schiebe ein Stückchen Butter in den Leib, lege sie mit guter Butter dicht neben einander in den Topf und brate sie anfangs offen auf langsamem Feuer, bis sie gelb geworden sind, dann zugedeckt, bis sie weich sind, was etwa $1^1/_2$ Stunde erfordert. Nach

den Anforderungen an die feinere Küche darf das Geflügel nicht zu stark gebraten, nicht braun sein, sondern muß eine schöne hochgelbe Färbung erhalten und deshalb anfangs mit Speckscheiben bedeckt werden.

Reichlich 1/4 Stunde vor dem Weichwerden streue man, namentlich bei ungespicktem Geflügel, feingestoßenen Zwieback darüber, welcher das Ansehen der Hähnchen und den Wohlgeschmack der Sauce erhöht. Dann aber muß letztere ohne Zusatz angerichtet werden. Statt des Zwiebacks kann man auch in der letzten halben Stunde etwas dicke, süße Sahne nach und nach hinzugeben; hierbei muß das Feuer dann stärker sein und fleißiger begossen werden. Übrigens sehe man zu, daß auch die Geflügelsauce nicht zu braun werde, sie verliert dadurch das Feine.

207. Gebackene Hähnchen in Sauce (eine feine Vor- und Mittelschüssel). Die Hähnchen werden, nachdem sie vorgerichtet sind, der Länge nach durchgehauen und wie vorstehend zart und saftig gebraten. Dann nimmt man sie heraus, macht in der zurückgebliebenen Butter Mehl gelb, rührt kräftige Fleischbrühe, gehackte Champignons, etwas Muskatblüte und Zitronenscheiben hinzu und kocht solches zu einer dicken Sauce. Nachdem man dieselbe mit Eidottern abgerührt hat, füllt man etwas erhöht die Höhlung der halben Hähnchen damit, setzt sie neben einander in eine Backschüssel und diese 1/4 Stunde in den Backofen, worauf sie ohne weiteres angerichtet werden.

208. Junge Tauben zu braten. Am besten sind Nesttauben. Sie müssen ein bis zwei Tage vor dem Gebrauch getötet, gerupft und ausgenommen, dürfen aber nicht gepflückt an die Luft gelegt werden. Nachdem sie, wenn's beliebt, mit der Farce A. Nr. 16 gefüllt sind, stelle man sie in einem passenden Bunzlauer Töpfchen mit fest schließendem Deckel und in reichlich guter Butter und einigen Körnchen Salz (sie können leicht versalzen werden) auf ein mäßiges Feuer, wo sie indes fortwährend langsam braten, bis sie recht weich geworden sind. Tauben dürfen nur gelb gebraten und die Sauce nicht im mindesten dunkel sein. Besonders ist die größte Sorgfalt beim Braten notwendig, wenn solche für Kranke bestimmt sind. Beim Aufstellen können nach Geschmack einige frische Wacholderbeeren zerschnitten, nicht zerstoßen, in die Butter gelegt, auch beim Braten ein Löffelchen süße Sahne hinzugefügt werden, doch ist beides Geschmacksache, die Hauptsache ist, besonders für Kranke, eine weiche und helle Zubereitung.

209. Feines Frikassee von Kapaunen, Hähnchen (Kücken) oder Tauben mit Krebsen. Man schneide die Hähnchen in vier, die Tauben der Länge nach in zwei Teile, damit man das Geflügel erkennt, indes kann das nach Belieben gehalten werden; Kapaune werden nicht zerschnitten. Dann stelle man sie mit etwas Salz und reichlich frischer Butter fest zugedeckt auf mäßiges Feuer, lege sie nach einer Weile auf die andere Seite und füge nach $^1/_2$ Stunde kochende Bouillon, einige Zitronenscheiben, aus welchen die Kerne genommen, ein Stück Muskatblüte und etwas feingestoßenen Zwieback (s. S. 95, Anm.) hinzu und lasse sie zugedeckt langsam weich werden, doch dürfen sie nicht im geringsten zerkochen. In der letzten Viertelstunde gebe man folgende Zuthaten ins Frikassee, deren Vorrichtung im Abschnitt A. Nr. 24—28 nachzusehen ist: Midder (Kalbsmilch), gefüllte Krebsnasen, Morcheln, Spargelköpfe, Saucissen, sowie auch beim Anrichten in Bouillon oder in gesalzenem Wasser gar gekochte Weißbrotklößchen, Austern, Krebsschwänze und Krebsbutter. Die Sauce werde mit 1—2 Eidottern abgerührt. Recht fein angerichtet, wird diese Schüssel mit Schnitten von Blätterteig zur Tafel gebracht und vertritt die Stelle einer Pastete.

Anmerk. Was man von den bemerkten Zuthaten nicht haben kann, das lasse man weg. Ein gewöhnliches Frikassee wird ebenso gemacht, nur daß die feineren Zuthaten wegbleiben und kochendes Wasser statt Bouillon hinzugegossen wird.

210. Hühner-Frikassee mit Krebsen in Reis, anstatt einer Pastete. Man kocht 30—40 Krebse, bricht das Fleisch aus Scheren und Schwänzen und stößt die Schalen mit frischer Butter im Mörser nicht ganz fein, rührt sie auf nicht zu starkem Feuer, bis die Butter steigt und rot wird, gießt Fleischbrühe hinzu, läßt es $^1/_4$ Stunde kochen und gießt das Ganze durch ein mit einem reinen Tuch belegtes Haarsieb. Auch kocht man 375—500 Gr. abgebrühten Reis in Milch, besser in Bouillon, ganz steif und gibt etwas Salz dazu. Zugleich hat man ein feines Hühner-Frikassee, zu welchem man die Krebsbouillon nach vorhergehender Angabe gebraucht, mit Midder, Saucissen, Krebsschwänzen und Krebsklößen nach Abschn. O. bereitet. Dann richtet man den Reis in Form eines Puddings auf einer tiefen Schüssel an, macht in der Mitte eine Höhlung, so groß, daß das Frikassee ohne Sauce hineingegeben werden kann. Ist dies geschehen, so streicht man die Öffnung wieder zu und den Reis glatt, gibt geschmolzene Krebsbutter darüber und läßt denselben im Ofen gelb werden, während man ihn zuweilen mit etwas Sauce begießt. Die übrige Sauce muß unterdes durchgekocht und mit Zitronensaft oder Wein, Eidottern oder

Krebsbutter abgerührt sein. In den Reis wird bei Tische eine runde Öffnung geschnitten, einige Löffel Sauce hineingefüllt, die übrige dazu gereicht.

211. Feines braunes Ragout von Hähnchen (Kücken) und Tauben. Man rechnet auf 12 Personen 4 Hähnchen oder 8 Tauben. Dieselben werden wie in Nr. 209 vorgerichtet und in Butter gar gedämpft. Dann rührt man ein Ei dick frische Butter bräunlich, streut Mehl hinein und rührt es ebenfalls braun, doch darf es ja nicht brenzlig werden. Dieses Mehl wird mit der kräftigen Brühe, worin das Geflügel gar gemacht ist, angerührt und mit brauner Kraftbrühe, wozu Liebigs Fleischextrakt dienen kann, nachgefüllt, eine in Scheiben geschnittene Zitrone, woraus die Kerne genommen, dazu gegeben, nebst etwas gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz. Wenn dies kocht, wird nach Belieben von folgendem hinzugethan: eine kleine Handvoll in Stückchen geschnittene frische oder eingemachte Champignons oder 6—8 Stück in Scheiben geschnittene Trüffeln, 250 Gr. Midder (Kalbsmilch), 250 Gr. Maronen, Klöße, die aus 250 Gr. feingehacktem Fleisch aufgerollt sind, $^1/_2$ Tasse Kapern und 1 Eßlöffel voll Pistazien Wie das alles vorgerichtet wird und wie lange es im Ragout kochen muß, ist in den Vorbereitungsregeln mitgeteilt. Dann wird das Fleisch ins Ragout gelegt, und nachdem es $^1/_4$ Stunde langsam gekocht hat, angerichtet. Die Sauce muß dicklich, recht kräftig sein und nur einen Geschmack von Säure haben.

Anmerk. Die Klöße würden in der mit so vielerlei Einlagen versehenen Sauce unmöglich gekocht werden können, es ist daher besser, sie in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser einige Minuten oder so lange zu kochen, bis sie inwendig nicht mehr rot erscheinen, und dann ins Ragout zu legen. Dasselbe wird als Voressen allein oder auch mit gut gebratenen Kartoffeln gegeben.

212. Gebackene Hähnel (Süddeutsche Küche). Nachdem die 6—8 Wochen alt gewordenen Hähnchen geputzt und gewaschen sind, hält man sie eine Minute in heißes, darauf in kaltes Wasser, teilt sie der Länge nach mit einem scharfen Messer in zwei Teile, nimmt den Rückgratknochen heraus und schneidet sie dann der Breite nach durch, damit man von jedem Hähnchen 4 Teile erhält. Diese werden mit wenig feingemachtem Salz bestreut, in feinem Mehl umgedreht, in Eier, welche mit ebenso vielem Wasser zerklopft sind, getunkt, dann in Semmelkrumen, nach Belieben mit Parmesankäse vermischt, stark umgedreht und sofort in reichlichem Schmalz, welches nicht gar zu heiß gemacht werden darf, gelbbraun gebacken. Man kann jedesmal 8 Stück in das heiße Schmalz legen, wobei die Pfanne vorsichtig leicht

bewegt wird, damit das Anbrennen verhütet werde. Sie bedürfen nur etwa 4 Minuten, um eine schöne Färbung zu erhalten und durchgebacken zu sein. Dann legt man sie zum Abtröpfeln des Fettes so lange auf einige Brotschnitten, bis die übrigen Teile gebacken sind, läßt auch eine Handvoll grüner Petersilie, welche gewaschen und in einem Tuche abgetrocknet ist, in Schmalz gelb werden, doch muß man, um ein zu starkes Aufbrausen zu verhüten, die Pfanne vorher vom Feuer nehmen. Dann werden die Hähnchen auf eine erwärmte Schüssel, nach der Mitte höher angerichtet und mit der gebackenen Petersilie, welche mit etwas feingemachtem Salz bestreut ist, bekränzt, wobei auch ein Sträußchen Petersilie darauf gelegt wird.

213. Junge Hühner mit Sauce. Man setzt sie mit wenig kochendem Wasser, Salz, einem reichlichen Stück Butter und etwas Petersilienwurzel aufs Feuer und läßt sie, gut abgeschäumt, nicht zu weich kochen. Dann macht man von der Hühnerbrühe eine Kapern-, Champignons-, Sardellen- oder Krebssauce und richtet sie über die Hühner an.

214. Feines Frikassee oder Ragout mit Reisring. 250 Gr. Karolina-Reis wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, wenn er anfängt zu kochen, abgegossen und nochmals mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht. Nachdem auch dieses abgegossen, wird der Reis mit kaltem Wasser abgelößt, mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe, 100 Gr. frischer Butter, dem nötigen Salz, einigen in Scheiben geschnittenen weißen Zwiebeln und 12 weißen Pfefferkörnern weich und dick eingekocht. Danach streicht man einen Blechring mit Butter aus, drückt den Reis darin fest, stellt ihn 10 Minuten in einen heißen Ofen und stürzt ihn dann auf eine flache Schüssel; indes kann das Umstürzen auch geschehen, ohne die Form in den Ofen zu stellen. In diesen Ring wird ein feines Ragout, Frikassee oder auch ein Haschee gefüllt und heiß zur Tafel gegeben.

215. Hühner in Reis. Die Hühner werden in Wasser und Salz abgeschäumt und mit einem reichlichen Stück Butter gar gekocht. Unterdes brüht man Reis ab, füllt die Hühnerbrühe nach und nach hinzu und kocht ihn langsam weich, aber nicht breiig. $^1/_2$ Stunde vor dem Weichwerden gibt man nach Gefallen gut gewaschene Rosinen zum Reis und gießt die etwa noch übrig gebliebene Hühnerbrühe nach, damit derselbe nicht zu steif werde. Dann werden die Hühner zerlegt, recht heiß in der Mitte der Schüssel geordnet, der Reis ringsum angerichtet und auf Wunsch die Schüssel mit beliebigen Klößchen garniert.

216. Ente zu braten. Dieselbe kann nach Belieben gefüllt oder ungefüllt gebraten werden. Zur Füllung nimmt man entweder in 4 Teile geschnittene Äpfel und Korinthen, oder, was vorzuziehen ist, man hackt Herz, Lunge, Leber und den abgezogenen Magen fein, gibt $^1/_2$ Ei dick weichgerührte Butter, 2 Eier, 170 Gr. in kaltem Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot, Muskatnuß und Salz hinzu. Auch kann man nach englischem Gebrauch die Höhlung mit einer Mischung von in Butter weichgeschmorten Zwiebeln, Semmelkrumen, Salbei und etwas Salz füllen.

Die Ente wird mit etwas Salz angerieben, mit reichlich Butter und wenig Wasser aufs Feuer gebracht und je nach dem Alter 2—$2^1/_2$ Stunden, fest zugedeckt, langsam gebraten, wobei, wenn's nötig wäre, zuweilen ein kleiner Guß kochendes — nicht kaltes — Wasser seitwärts hinzugefügt wird. Das Begießen darf nicht versäumt werden. Ist die Ente weich und gelblich gebraten, so wird die Sauce gemacht wie es beim Puter bemerkt worden.

217. Ente mit Zwiebeln zu dämpfen. Man schäumt die Ente in Wasser und Salz ab, gibt hinzu einen halben Suppenteller voll geschnittene Zwiebeln, etwas Weißbrot und Nelken, auch Dragon, wenn man ihn gerade hat, und kocht sie darin ganz weich. Dann wird die Sauce durch ein Sieb gerührt, mit Zitronenscheiben durchgekocht und über die Ente angerichtet.

218. Ente mit Rotwein. Die Ente wird mit Butter und einigen geschnittenen Zwiebeln gelb, aber nicht zu braun gemacht, damit die Butter ihren guten Geschmack behält; dann gibt man kochendes Wasser, etwas Zitronenschalen, Nelken, Kardamom und Salz hinzu, später geschwitztes Mehl, etwas braune Kraftbrühe und beim Anrichten ein großes Glas Rotwein nebst einigen Zitronenscheiben. Die Sauce muß bräunlich und recht sämig sein; Trüffeln darin gekocht verfeinern die Schüssel.

219. Ente auf französische Art. Man hackt die Leber mit etwas Speck und Schalotten, macht sie mit in Wasser ausgedrücktem Weißbrot, 2 Eiern, Muskat und Salz zu einer Farce, füllt damit die Ente und näht sie zu. Dann legt man Butter oder Speck in einen Topf, brät die Ente darin von allen Seiten gelb, gibt daran eine Handvoll Petersilie, 3 bis 4 ganze Zwiebeln, einige Skorzoneren und, wenn keine Brühe mehr vorhanden, gelbe Wurzeln, läßt die Ente darin, indem man $^1/_2$ Liter Wasser oder schwache Bouillon hinzugießt, gar und gelbbraun werden, rührt etwas geschwitztes Mehl, kochendes

Wasser und ein wenig Essig, auch nach Belieben ein Stückchen Zucker an die Sauce und läßt die Ente noch einige Minuten darin schmoren.

220. Ente mit Klößen (Vor- und Mittelschüssel). Die Ente wird in einen passenden Topf auf einige Speckscheiben gelegt und folgendes hinzugefügt: Pfefferkörner, Nägelchen, Muskatnuß, 2 bis 3 Lorbeerblätter und einige Zwiebeln. Dann deckt man den Topf fest zu und läßt die Ente auf mäßigem Feuer dämpfen, wobei sie einmal auf die andere Seite gelegt wird. Nach Verlauf von einer halben Stunde fügt man kleingeschnittene Zitronenschale und soviel Fleischbrühe hinzu, daß die Ente darin weich kochen kann. Unterdes macht man ein Drittel der Farce A. Nr. 16, fügt noch etwas Nelkenpfeffer, Leber, Herz und Magen der Ente, fein gehackt, hinzu und rollt Klößchen davon auf. Darauf wird die Sauce mit in Butter gelb gemachtem Mehl sämig gemacht, einige Zitronenscheiben und etwas Wein hinzugegeben und die Ente noch ein wenig darin gestovt. Während dieser Zeit kocht man die Klößchen in Bouillon oder gesalzenem Wasser, garniert damit die angerichtete Ente und gibt die dickliche, durch ein feines Sieb gerührte Sauce, welcher dann noch weichgekochte Morcheln zugefügt werden, darüber hin.

221. Gedämpfte Ente in brauner Sauce. Man nehme zu einer ausgewachsenen jungen Ente $^1/_2$ Liter Wasser, ein Ei dick Butter, 6 Schalotten, das nötige Salz und lasse sie fest zugedeckt langsam weich schmoren, damit die Sauce nicht zu stark einkoche. Nachdem die Ente gar geworden, rühre man einen Eßlöffel voll in Butter gebräuntes Mehl, $^1/_2$—1 Glas Wein, 4—6 Stück gestoßene Nelken, etwas Zucker hinzu und lasse die Ente noch eine Weile darin schmoren.

222. Ente in Gelee. Die Anweisung ist im Abschnitt M. zu finden.

223. Gänsebraten. Hat man die Gans nach A. Nr. 7 zum Braten vorgerichtet, so füllt man den Leib mit in 4 Teile geschnittenen Äpfeln, welche man auch mit Rosinen oder Korinthen oder mit getrockneten abgebrühten Zwetschen vermischen kann. Auch wird dieselbe in einigen Gegenden mit gekochten Kastanien oder mit kleinen Kartoffeln und etwas Salz gefüllt, dann näht man die Öffnung zu, legt die Gans in die Bratpfanne, salzt sie, gibt wenig (etwa $^1/_2$ Liter) Wasser darunter und läßt sie, fest zugedeckt, beinahe weich werden und dann erst unter fleißigem Begießen offen braten, wobei von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzugegossen wird. Die Gans muß

recht kroß, gelbbräunlich, nicht zu braun, gebraten werden und die Sauce ebenfalls eine hellbraune Farbe erhalten. Beim Anrichten zieht man die Fäden heraus und macht die Sauce wie beim Puter fertig. Die ganz junge Gans wird ohne Wasser, wenn nötig mit Butter, da die sogenannten Stoppelgänse noch sehr wenig Fett haben, gebraten. Gänse von kleiner Art werden, wenn sie jung sind, in einer Stunde gar, die großen norddeutschen bedürfen 2 bis $2^1/_2$ Stunden.

224. Gans in Gelee. Findet sich im Abschnitt M.

225. Gänseschwarz auf westfälische Art. Man nimmt hierzu das, was nicht zum Gänsebraten gehört, nämlich: Hals, Flügel, Leber, Herz, Magen und Beine; letztere werden in heißes Wasser gelegt und abgezogen. Der Hals wird in einige Stücke gehauen, das übrige ebenfalls geteilt. Son das Fleisch mehrere Tage aufbewahrt werden, so gieße man etwas Essig darauf. Beim Gebrauch wird es mit nicht zu vielem Wasser und Salz aufs Feuer gebracht, mit einigen Zwiebeln, 4 Lorbeerblättern, Pfeffer und Nelken (auch nach Belieben mit zwei Handvoll abgebrühten Pflaumen) gar gekocht. Dann macht man Mehl in Butter braun, achtet aber darauf, daß es nicht brenzlig werde, und gibt solches, mit der Brühe angerührt, auch Essig, ein Stück Zucker oder so viel gutes Birnkraut dazu, daß die Sauce einen süß-säuerlichen Geschmack erhält. In einigen Gegenden ist es üblich, anstatt des gebräunten Mehls die Sauce mit geriebenem Honigkuchen gebunden zu machen. Hat man Gänseblut, so wird dies eben durchgekocht, wodurch das Gänseschwarz sehr an Farbe und angenehmem Geschmack gewinnt, dann aber darf man vorher nur wenig Mehl nehmen, weil das Blut die Sauce sehr verdickt. Übrigens muß dieselbe dicklich, auch reichlich sein und einen kräftigen Geschmack von Gewürz und Essig haben.

Es werden Kartoffeln dazu gegessen.

Anmerk. Das Blut wird beim Schlachten der Gans aufgefangen, mit Essig gerührt und kann um Martini 3, späterhin bei größerer Kälte bis zu 8 Tagen, offen stehend, an einem kalten Ort aufbewahrt werden; ohne Essig aber würde es bald verderben. Noch sei bemerkt, daß bei gröberen Ragout- und Frikasseespeisen das Schäumen unterbleibt, weil der Schaum aus dem nahrhaften Eiweißstoff des Fleisches besteht und gerade bei zerschnittenem Fleisch reichlich austritt und durch das Schäumen verloren geht.

226. Gänseklein oder Gänseschwarz auf Stettiner Art. Das Fleisch wird, wie es im vorhergehenden Rezept bemerkt worden, in Wasser und Salz aufs Feuer gebracht und in nicht zu langer

Brühe gar gekocht. Dann macht man Butter gelb, schwitzt darin einige feingehackte Zwiebeln, läßt auch Mehl darin gelblich werden und gibt dies mit Brühe feingerührt zum Fleisch, würzt es scharf mit Pfeffer und Thymian und läßt es noch einige Minuten in der recht runden, kräftigen Sauce kochen.

227. Gänseklein mit schwarzer Brühe auf mecklenburgische Art. Obengenanntes Gänsefleisch wird, wenn es nicht hinreicht, mit in Stückchen geschnittenem Schweinefleisch in Wasser und Salz in kurzer Brühe gar gekocht. Dann werden geschälte und in Viertel geschnittene Birnen, aus welchen das Kerngehäuse entfernt ist, mit der durchgesiebten Brühe des Fleisches weich gekocht, das mit Essig vermischte Blut, gestoßene Nelken, Pfeffer, Nelkenpfeffer und etwas Zucker hinzugefügt. Nachdem die Birnen in der dicklichen Brühe einigemale aufgekocht und umgeschwenkt sind, legt man das Fleisch in eine Schüssel und richtet die Birnen mit der Brühe darüber an. Auch kann man Weißbrotklöße in gesalzenem Wasser kochen und zwischen die Birnen legen, was recht schmackhaft ist und zugleich die Portionen vergrößert.

Anmerk. Hat man nicht soviel Gänseblut, als zum Dicklichmachen der Sauce erforderlich ist, so kann man sich mit in Butter geschwitztem Mehl aushelfen.

228. Braunes und weißes Gänse-Ragout. Dazu wird die ganze Gans in Stückchen gehauen, samt Herz, Magen und Leber in Wasser und Salz, mit einigen Zwiebeln, 3 Lorbeerblättern, $^1/_2$ in Scheiben geschnittenen Zitrone — die Kerne und die weiße Schale entfernt — und mit einer Prise feingestoßenem Pfeffer weich gekocht. Soll das Ragout braun sein, so fügt man etwas gestoßene Nelken, in Butter braun gemachtes Mehl, Essig und einen halben Löffel Birnkraut oder ein Stückchen Zucker hinzu, sowie auch zuletzt das Gänseblut. Soll es ein weißes Ragout sein, so bleibt Essig, Gänseblut und das Süße weg und kommt dann gelb geschwitztes Mehl nebst einigen Zitronenscheiben und gestoßener Muskatblüte hinzu; auch wird die Sauce mit einem Eidotter abgerührt.

229. Fasan zu braten. Derselbe muß unbedingt vor dem Gebrauch 2—3 Tage in den Federn hängen, weil andernfalls der feine Geschmack nichts Feines darin finden will. Das sicherste Zeichen der richtigen Gebrauchszeit soll sein, wenn die Haut am Bauche einen etwas grünlichen Schein erhält, was indes bei anderem Geflügel nicht genug zu vermeiden und auch beim Fasan nicht jedermanns Sache ist.

Nach den Anforderungen der feinen Küche sollen Flügel, Kopf

und Schwanz ungerupft abgeschnitten und beim Anrichten des Fasans wieder richtig angelegt werden. Darauf wird derselbe gerupft, über brennendem Spiritus abgesengt und behandelt wie es beim Geflügel geschieht, ausgeweidet, mit einem Tuche trocken ausgerieben, mit feinem Salz bestäubt und die Brust mit einer Speckscheibe umbunden. So wird der Fasan 1—1½ Stunde in reichlicher Butter aufmerksam recht saftig, zart und dunkelgelb gebraten, dann zierlich angerichtet, wobei der Kopf des Fasans, an der abgeschnittenen Seite mit einer ausgezackten Papiermanschette verklebt, angelegt wird. Hierdurch erhält das Ganze ein hübsches Aussehen und es wird zugleich das Unappetitliche des abgeschnittenen Kopfes verdeckt.

Den Bratensatz, etwas entfettet und mit etwas feinem Mehl gebraten, rühre man mit kalter Bouillon zusammen, lasse die Sauce sämig kochen und gebe sie in einer Sauciere zu dem Fasan. Das passendste Kompott zu demselben ist das von Pfirsich oder Aprikosen; übrigens paßt auch Sellerieſalat und Brunnenkresse dazu.

230. Bekassinen, Reb-, Birk-, Hasel- und Feldhuhn zu braten. Gleich anderem Geflügel werden die Hühner zum Braten vorgerichtet und mit feinem Salz bestäubt. Dann wird die Brust mit einer dünnen Speckscheibe umbunden und am Spieß, in dem Bratofen oder in einem Bunzlauer Topf auf nicht starkem Feuer in reichlich Butter und wenig Wasser, fest zugedeckt, recht aufmerksam etwa ½ bis 1 Stunde gebraten, während man sie fleißig begießt und in der letzteren Zeit zuweilen einen Eßlöffel süße oder saure Sahne, in Ermangelung derselben frische Milch hinzufügt. Nach dem Anrichten wird der Ansatz mit etwas kaltem Wasser losgerührt, wenig Milch hinzugefügt, so daß die Sauce sich etwas bindet, und mit dem vielleicht fehlenden Salz aufgekocht.

Anmerk. Die zum Braten bestimmten Hühner müssen jung sein, man erkennt sie an der gelben Farbe der Beine.

231. Bekassinen in Blechbüchsen einzumachen. Man verfährt hierbei gerade so wie bei Schnepfen (s. Nr. 236).

232. Reb-, Birk- und Haselhuhn in Büchsen einzumachen. Man verfährt hiermit ebenso wie bei der Schnepfe, nur weidet man dieselben vor dem Einlegen vorsichtig aus, trocknet sie mit einem reinen Tuche aus und dressiert sie so, wie es bei frischen Feldhühnern geschieht, ehe sie gebraten werden.

233. Rebhühner auf sächsische Art. Nachdem die Rebhühner wie in Nr. 230 vorgerichtet sind, wird die Brust fein gespickt, wenig

Salz darüber gestreut, eine Scheibe Speck darauf gelegt und jedes Huhn mit 2 Weintraubenblättern zugebunden. Danach legt man die Rebhühner in kochende Butter und läßt sie zugedeckt nicht zu stark braten, indem man nach und nach etwas Wasser hinzugießt. Nach Verlauf von $^1/_2$ Stunde gibt man löffelweise saure Sahne darüber, sowie auch zuletzt etwas gelbbraun gemachte Butter. In Ermangelung der Sahne kann man beim Braten frische Milch anwenden und etwas durchgesiebte Semmel, in Butter gelb gemacht, hinzufügen.

Speck und Weinblätter, welche sich beim Braten ablösen, richtet man allein an und gibt sie als eine besondere Delikatesse mit den Rebhühnern zur Tafel.

234. Kalte Feldhühner mit Sauce (zu empfehlen). Man schneidet die kalten Hühner in vier Teile, legt sie zierlich auf eine passende Schüssel und gibt folgende Sauce darüber hin: 3—4 Eßlöffel feines Salatöl, 2—3 Eßlöffel weißes Gelee von Kalbsfüßen, 2 Eßlöffel Dragonessig, sehr fein gehackte Schalotten und Dragon, etwas Pfeffer und Salz. Dies alles wird so lange gerührt, bis es sich verbindet und eine dicke Sauce geworden ist.

235. Schnepfe zu braten. Ist dieselbe nach A. Nr. 71 zum Braten vorgerichtet, so werde die Brust mit feinen Speckscheiben umbunden und der Kopf so gebogen, daß der Schnabel in die Höhe gerichtet ist. So bringt man die Schnepfe mit kalter Butter aufs Feuer und läßt sie zugedeckt langsam 1—$1^1/_2$ Stunde braten. Zugleich röstet man dünn geteilte Schnittchen Weißbrot, legt sie unter die Schnepfe, damit das Inwendige während des Bratens darauf falle. Dies sogenannte Schnepfenbrot wird auf einer heißen Schüssel angerichtet und die Schnepfe darauf gelegt.

Auch kann man vor dem Braten das Eingeweide herausnehmen, den Magen abziehen, und solches mit etwas Speck, einer Schalotte, wenig kleingeschnittener Zitronenschale, etwas in kaltem Wasser eingeweichtem und ausgedrücktem Weißbrot, Salz und Pfeffer fein hacken und auf die Schnittchen streichen, welche am besten in Schmalz recht saftig und kroß gebacken werden. Beim Anrichten lege man die Schnittchen rings um die Schüssel, begieße sie mit der Sauce und lege die Stücke einer in acht Teile geschnittenen Zitrone dazwischen.

236. Schnepfen in Büchsen einzumachen. Die Schnepfen werden gerupft, abgesengt und mit einem saubern Tuche trocken abgerieben, ja nicht gewaschen. Man entferne den Magen mittelst einer Dressier- oder Packnadel. Die beiden hintern Schenkel werden zurück-

gebogen und mit dem Schnabel der Schnepfe durchstochen. So legt man sie in Blechbüchsen und übergießt sie mit geklärter Butter, bis sie ganz damit bedeckt sind. Darauf werden die Büchsen zugelötet und 1½ Stunde in Wasser, womit sie ganz bedeckt sein und bleiben müssen, fortwährend gekocht. Man läßt sie dann im Wasser erkalten und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Beim Gebrauch öffnet man die Büchse und setzt sie in heißes Wasser, damit die Butter flüssig wird. Man nimmt jetzt aus der Schnepfe die Eingeweide, entfernt, wenn es nicht schon beim Einlegen geschehen, den Magen, und macht Brötchen davon wie vorgeschrieben. Beim Braten werden die Schnepfen dann ganz wie frische behandelt und mit den Schnepfenbrötchen garniert heiß zur Tafel gegeben.

Man kann die so eingemachten Schnepfen auch zu Salmi, Ragout und Pasteten verwenden.

237. Holztauben und Ringeltauben werden gebraten wie Feldtauben, wenn sie jung sind. Alte wilde Tauben schmort man, damit sie weich werden, oder benutzt sie zu Ragout.

238. Wilde Enten werden vorgerichtet wie zahme Enten, mit Speckscheiben umwickelt, ungefüllt mit Butter und Speck in der Pfanne, nach Belieben mit späteren Hinzuthun von dicker Sahne, saftig und zart gebraten.

Zum Braten junger wilder Enten gehört eine Stunde.

239. Kramtsvögel werden nach A. Nr. 7 g vorgerichtet, nicht ausgenommen, den Magen läßt man beim Essen zurück. Man setzt sie mit viel Butter (zu 12 Stück kann man 200 Gr. rechnen), am besten in einem irdenen Gefäß, dicht neben einander gelegt, aufs Feuer, streut etwas Salz und geriebenes Weißbrot darüber und brät sie bei einmaligem Umwenden unter fleißigem Begießen mit dem Fett in einer Stunde gar. Wünscht man sie recht weich zu haben, so werden die kleinen Vögel nach dem Braunbraten mit etwas Bouillon oder saurer Sahne geschmort in bedeckter Pfanne. Weil sie nicht ausgenommen werden, bedürfen sie verhältnismäßig viel Zeit zum Garwerden, und man thut wohl, vor dem Anrichten derselben einen Vogel durchzuschneiden; er darf inwendig nicht mehr rot sein. Da die Kramtsvögel sich häufig von Wacholderbeeren nähren und man gewöhnlich Beeren im Magen findet, so vermeiden manche Köchinnen einen Zusatz. Wenn indes ein stärkerer Wacholdergeschmack wünschenswert sein möchte, so gebe man gröblich gestoßene Wacholderbeeren, welche möglichst frisch sein müssen, in die Bratbutter.

240. Kramtsvögel in Büchsen einzumachen. Man verfährt hierbei gerade so wie bei der Schnepfe (s. Nr. 236).

241. Leipziger Lerchen. Diese werden gleich den Kramtsvögeln nicht ausgenommen und beim Verspeisen nur Schnabel und Magen zurückgelassen. Möchte man nicht vorziehen, die Lerche mit gestoßenen Wacholderbeeren ganz wie Kramtsvögel zu bereiten, so brät man sie in reichlich Butter, zugedeckt, langsam gelbbraun, läßt dann geriebene und durchgesiebte Semmel in der Butter bräunlich werden, legt die Lerchen in eine heiße Schüssel und richtet Butter und Semmel darüber an.

Viele essen die Lerchen, wenn sie wie Kramtsvögel zubereitet sind, am liebsten. Übrigens ist es eine Unbill, so herrliche Singvögel zu verspeisen.

242. Kirschvögel und andere kleine Vögel werden in einem irdenen Geschirr mit wenig Salz, Butter, Semmelkrumen und frischen Wacholderbeeren unter öfterem Begießen, fest zugedeckt, langsam weich gebraten.

243. Salmi von Schnepfen, Feldhühnern, Kramtsvögeln und wilden Enten. Man legt einige Scheiben rohen Schinken in einen Topf, das Wild darauf und gibt dazu: wenig Salz, einige gelbe Wurzeln, einige geschnittene Schalotten oder Zwiebeln und Butter, und brät das Geflügel, fest zugedeckt, gelb, gießt gute Fleischbrühe hinzu und läßt es vollends weich werden. Dann zerlegt man solches mit einem scharfen Messer in kleine, zierliche Stückchen, stößt, was nicht zerlegt werden kann, nebst Leber und dem Schinken im Mörser, kocht es mit der Brühe, in welcher die Vögel gekocht sind, aus, gießt auf dem Siebe noch etwas Fleischbrühe darüber, rührt aber nicht, damit die feinen Knochensplitter zurückbleiben. Sind die Knochen nicht mit gestoßen, so rührt man das Fleisch scharf mit durch. Zu dieser Sauce gibt man noch etwas gehackte Schalotten und eine Messerspitze Pfeffer und kocht sie mit dem Fleisch eben durch.

Die Sauce zu Salmi muß eigentlich nur von durchgerührtem Fleisch sämig gemacht werden; doch kann man auch auf andere Weise etwas nachhelfen durch gebratenes Mehl und gallerthaltige Bouillon.

244. Salmi von Kramtsvögeln, der Waidmannsküche von L. v. P. entnommen. Man pflegt auf die Person drei Vögel zu rechnen, die man in Butter mit Wacholderbeeren und etwas Rotwein recht saftig brät, dann sogleich die Brüstchen auslöst, ein mit Butter

bestrichenes Papier darüber deckt und sie zur Seite stellt; alles übrige, mit Ausnahme des Magens, wird im Mörser zerstoßen und nebst der Sauce der Vögel und nach Bedarf Fleischbrühe oder etwas Rotwein durch ein Sieb gerieben, dann aufgekocht, daß es eine recht dicke Sauce gibt, in der man die Brüstchen vor dem Anrichten eben heiß werden läßt.

Unterdessen hat man so viele Weißbrotschnitten, als man Vögel hatte, geröstet, dick mit Butter bestrichen und auf jede ein in Salzwasser gekochtes, sogen. „verlorenes Ei" gelegt. Diese werden der Runde nach auf einer Schüssel angerichtet, auf jede das Brüstchen eines Kramtsvogels gelegt und mit kochender Sauce übergossen.

E. Pasteten.

I. Große Pasteten.

1. Im allgemeinen. Pasteten- werden in Pasteten- oder Tortenpfannen gebacken.

Pasteten-Teig. Der Teig richtet sich nach dem Inhalt der Pasteten. Zu feinem Geflügel, Lamm- oder Kalbfleisch, wenn ein Frikassee davon gemacht wird, nimmt man einen Blätterteig oder auch feinen Butterteig; soll das Fleisch in der Pastete gar werden, einen guten Butterteig. Letzteren nimmt man auch zu Hasen-, Hirsch-, Wildschweinefleisch u. s. w., doch wird bei Wild auch der in Nr. 9 angegebene Wasserteig genommen, der selbstredend nicht mitgegessen werden kann.

Zitronen. Die Zitronen zu den Pasteten, wie zu jedem andern Gebrauch, versäume man nicht vorher zu versuchen, da sich jetzt häufig bittere vorfinden. Pasteten, welche nicht warm oder ganz frisch gegessen werden sollen, dürfen nicht mit Zitronen- oder Essigsäure gewürzt werden. Majoran als Gewürz zu feinen Speisen wende man, wenn überhaupt, mit großer Vorsicht an.

Zu kalten Pasteten reicht man ein kräftiges Gelee, außer zu Gänseleberpasteten.

2. Straßburger Gänseleber-Pastete. Nr. 1. Sechs große Gänselebern werden je in 2 Teile geteilt, und zwar da, wo die zwei Hälften zusammengewachsen sind, dann wird die gelbe Stelle, wo die Galle ihren Sitz hatte, ausgeschnitten, und die Lebern werden mit süßer Milch abgewaschen; Wasser darf sie nicht berühren. Acht der größten und schönsten dieser halben Lebern werden mit Trüffeln, welche abgeschält und in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers geschnitten sind, gespickt, die übrigen 4 Stück blätterig geschnitten und fein gestoßen. Letztere würzt man mit einem Eßlöffel voll feingeschnittener Schalotten, ebensoviel Champignons und Kapern, zweimal soviel feingeschnittenen Trüffeln, einigen gut gewaschenen, entgräteten und feingeschnittenen Sardellen, geriebenem Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß und stößt dies alles fein. Während des Stoßens aber kommen 2 Pfund frischer Bauchspeck hinzu, welche eine Stunde lang abgekocht und nach dem Kaltwerden fein geschnitten und gestoßen wurden, worauf das Ganze durch ein Sieb getrieben wird. Dann nimmt man eine Gänseleber-Terrine (welche bei den Restaurateurs gekauft werden kann), bestreicht sie stark mit frischer Butter, legt von der Farce, danach von den Gänseleberhälften, mit etwas geriebenem Salz und weißem Pfeffer bestreut, hinein, darauf wieder Farce, wieder Gänseleber und so fort, bis die Terrine gefüllt ist; jedoch muß eine Lage Farce den Schluß machen. Darüber kommt ein Pfund frische Butter, welches mit etwas Salz und weißem Pfeffer durchknetet ist und in der Größe der Terrine auseinander gedrückt wird. Das Ganze bedeckt man mit mehreren kleinen Speckscheiben; dann wird der Deckel der Terrine aufgesetzt, der Rand mit Papier verklebt und die Pastete langsam im Ofen etwa 2 Stunden lang gebacken; kleinere Pasteten bedürfen kürzerer Zeit zum Backen, $1^1/_2$ Stunde wird hinreichend sein. Da zuweilen Fett herausfließt, so stellt man die Terrine anfangs auf einen alten Teller, dann aber auf einen niedrigen Dreifuß.

Selbstredend kann die Pastete von beliebiger Größe, etwa von 2—3 Lebern bereitet werden, die man alsdann in kleine Stücke teilt; von 2 Lebern wird es schon eine mittelgroße Pastete, welche man mit 12—15 Mark würde bezahlen müssen.

Die Verfasserin dankt diese Vorschrift einer Dame, welche sie ihr mit den Worten übersandte: „Dies ist das echte Rezept; Kenner haben die Pastete bei uns immer ebenso gut gefunden als die Straßburger, und weit besser als die meisten, wie sie jetzt in den Handel kommen.“ Die beiden nachstehenden Rezepte sind auch aus Straßburg und sehr gut; manche ziehen sogar deren Zubereitung der ersteren vor, weil die Pasteten kräftiger, weniger fett und also weniger nachteilig sind.

Die Terrine mit großen Speckscheiben ausgelegt und die Pastete ebenso gedeckt, statt mit Butter, wird meistens schmackhafter und besser gefunden.

3. Straßburger Gänseleber-Pastete. Nr. 2. 3 Pfund Kalbfleisch, wovon alles Häutige entfernt worden, wird mit einer Handvoll Schalotten, der feinen gelben Schale von einer Zitrone, 10 bis 12 gereinigten Sardellen und einer Handvoll Kapern fein gehackt; dazu kommt noch eine Handvoll ganze Kapern, eine Handvoll feingestoßenes Weißbrot, gestoßenes Gewürz wie im ersten Rezept, und soviel guter weißer Wein, daß es ein Teig wird, der sich gut streichen läßt. Dann macht man von 375 Gr. Butter, 4 Eiern, etwas Salz und Wasser mit dem nötigen Mehl einen recht steifen Teig, verarbeitet ihn gut, bestreicht eine passende Form mit Butter, bestreut sie mit feingestoßenen Weißbrotrinden und belegt sie mit dem dick ausgerollten Teig, welcher etwas über die Form hinausgehen muß. Auf denselben bringt man etwas gestoßenes Weißbrot, dann eine Lage Farce, eine Lage in etwas Wein und Gewürz gekochte Trüffeln, eine Lage in Stücke geschnittene Gänseleber, wieder Farce, Trüffeln, Gänseleber und so fort, bis die Form gefüllt ist, die letzte Lage muß aus Farce bestehen. Der Inhalt wird nun ganz mit Speck bedeckt, darüber legt man Streifen von Teig, um Halt zu geben, dann einen Deckel von Teig, welcher in der Mitte mit einem Knopf versehen wird; den überstehenden Teig biegt man auf den Deckel herein und kneift ihn ein. Die Pastete wird in einem Backofen hellbraun gebacken, wozu etwa 2 Stunden gehören, und nachdem sie kalt geworden, aus der Form genommen. Man rechnet zu derselben 2 Gänselebern.

4. Straßburger Gänseleber-Pastete. Nr. 3. Nachstehendes Rezept wurde von einer Dame als ein ganz vorzügliches mitgeteilt.

Je weißer und fetter die Lebern, desto besser wird die Pastete. Auf eine derselben von mittlerer Größe nehme man 2 große Gänselebern, 1 Pfund mageres Schweinefleisch, 1 Pfund Schweinefett, Flaumenfett (Blume) und 1 Pfund Trüffeln. Die Lebern werden in Stücke geschnitten, die Trüffeln wie bekannt gereinigt, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut und in die Leber gesteckt. Dann macht man von dem Schweinefleisch und Fett nebst den Abfällen der Lebern, alles möglichst fein gehackt und gestoßen, mit Pfeffer und Salz gewürzt, eine Farce, streicht sie durch ein Sieb, damit sie ganz fein werde, und legt nun die mit Salz bestreuten Lebern abwechselnd mit Farce und Trüffeln in einen Pastetentopf recht fest eingeschichtet. Darauf wird die Pastete 2—2½ Stunden in einem mäßig heißen Ofen gebacken,

und wenn man sie länger aufzubewahren wünscht, mit weiß ausgelassenem Schweinefett übergossen.

Nach eigener Erfahrung werden die feinsten Gänseleberpasteten nur von nach Nr. 1 mit Trüffeln gespickten Gänselebern, die Farce gleichfalls nur von Leber mit gekochtem Bauchspeck, weil derselbe mit Fleischstreifen versehen ist, ganz fein gestoßen, durch ein Sieb gerieben und mit weißem Pfeffer sowie Trüffelabfall und Salz gewürzt, bereitet. Einige Schalotten in ausgebratenem Schmalz weich gedämpft und das Fett mit der durch ein Sieb geriebenen Farce vermischt, auch wenig fein gepulverter Thymian sind eine passende Würze. Kapern sind wegen der Säure nicht passend, und jedes andere Gewürz verdeckt den feinen Leber- und Trüffelgeschmack. Nachdem die kleine Terrine, in welcher die Gänseleberpastete gebacken wird, mit Speckscheiben ausgelegt ist, füllt man Farce hinein, bringt die Lebern in die Mitte, bedeckt sie mit der übrigen Farce, drückt etwas mit dem Löffel darauf, legt Speckscheiben darüber, dann den Deckel auf die Form und backt die Pastete eine Stunde.

5. Schweinsleber-Pastete. Eine Schweinsleber wird in Scheiben geschnitten und ausgesehnt, 5—6 Minuten lang in heißes Wasser gehalten, dann gehackt und durch ein Sieb gerührt. Darauf schneidet man 250 Gr. rohen Speck in kleine Würfel, beinahe ebensoviel wird abgekocht und gehackt. Beides thut man nebst der Brühe, worin der Speck gekocht ist, zu der Leber und würzt sie mit 6 abgekochten und durchgeschlagenen Zwiebeln, in kleine Stückchen geschnittenen Trüffeln, Gewürz und einem Glas Rotwein, kocht es, bis die Masse etwas dick geworden, thut sie in eine mit Speck belegte Form und läßt sie bei mäßiger Hitze $1^1/_2$—2 Stunden backen. Hernach wird die Pastete beschwert. Durch das Beschweren zeigt sich viel Fett, welches nicht abgenommen werden darf; wenn sich aber nach vollständigem Erkalten vielleicht etwas Brühe zeigen möchte, so kann sie vorsichtig abgegossen werden. Diese Pastete hat Ähnlichkeit mit Gänseleber-Pastete.

6. Kalte Hasen-Pastete. Das Rückenfleisch von zwei jungen großen Hasen wird gehäutet, der Länge nach abgelöst, mit halbfingerlang und kleinfingerdick geschnittenem Speck, welcher vorher mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Schalotten gewürzt ist, durchzogen. Dann legt man in eine flache Kasserolle 80 Gr. Butter, das in Stücke geschnittene Fleisch, zwei Eßlöffel voll feingehackte Trüffeln, 2 Eßlöffel Champignons, Salz und Pfeffer, läßt es auf starkem Feuer 10 Minuten lang dämpfen, stellt es zurück und nimmt den Inhalt, etwas abgekühlt, heraus. Das Fleisch von den Hasenknochen wird von Haut und Sehnen gänzlich befreit, mit einer gleichen Portion frischen Speck

sehr fein gehackt und danach im Mörser gestoßen, während dessen man 8 gewaschene und entgrätete Sardellen, 130 Gr. Butter, einen Eßlöffel voll feingeschnittene und in Butter weichgedämpfte Schalotten hinzu gibt, damit dies alles recht fein und genau vermengt werde. Diese Farce wird mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, gestoßenen Gewürznelken, auch mit Thymian und Majoran, wenn man den Geschmack angenehm findet, gewürzt und mit der Sauce, worin das Fleisch gedämpft worden, vermischt. Darauf belegt man eine ovale Form mit Pastetenteig, dessen Bereitung im Abschnitt „Backwerk" mitgeteilt ist, gibt die Hälfte der Farce, hinein, legt das Fleisch darauf, bedeckt es mit der übrigen Farce, macht einen Deckel von Teig darüber, backt die Pastete bei guter Hitze 1—$1^1/_4$ Stunde und gibt sie kalt zur Tafel.

7. Kalte Feldhühner-Pastete. Die Feldhühner werden mit Salz und Gewürzen eingerieben, einzeln in Weinblätter gewickelt und in Butter nicht zu weich gedämpft oder in einer starken Braise (s. Vorbereitungsregeln A. Nr. 68) gar gemacht und kalt in kleine Stücke geschnitten. Zur Farce nimmt man eine kleine Kalbsleber, ebensoviel Kalbfleisch und Speck, hackt es recht fein und würzt es mit Salz, Muskat und etwas Nelken. (Wünscht man die Pastete nicht lange aufzubewahren, so gibt man noch in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot und einige Eier hinzu.) Man macht nun einen Wasserteig nach Nr. 9, belegt denselben mit Speckscheiben, streicht $^1/_3$ der Farce darüber, legt die Stückchen Feldhühner darauf und stellt in der Mitte 4 Stückchen aufrecht hin, damit inwendig eine Öffnung bleibe, weil die Pastete, wenn sie keine Luft hat, leicht platzt. Dann kommt wieder Farce, Feldhühner, und zuletzt macht Farce den Schluß. Die Pastete wird nun weiter nach Nr. 2 behandelt und drei Stunden, am besten in einem Konditorofen, gebacken. Nachdem sie gar geworden, gieße man durch einen Trichter 1—2 Tassen braune Kraftbrühe hinein, verstopfe nach dem Erkalten die Öffnung mit Papier und hebe die Pastete bis zum Gebrauch auf.

Anmerk. Solche Pasteten erhalten sich im Winter mehrere Wochen.

Timbale. Vorbemerkung. Eine Art warmer Pastete ist auch die jetzt so beliebte Timbale, welche in schlichter trommelartiger Form von Blech oder verzinntem Kupfer oder auch in einer Kuppelform, im Wasserbade oder bain marie gar gemacht und dann gestürzt wird. Sie erscheint auf der Tafel als warme Pastete vor dem Braten, gleichsam um diesen anzukündigen, nach dem Namen Timbale (Trommel) zu schließen.

Die kleinen Timbales werden in Becherformen auf dieselbe Weise bereitet, aber nach der Suppe gereicht.

Die Timbale wird auf die verschiedenste Weise gefüllt; aber stets ist dazu eine feine und doch dabei feste Farce von Hühner-, Kalbfleisch- oder auch Wildgeflügel erforderlich, und ein sehr feines Ragout von Kalbsmilch, Geflügel, wilden Hühnern, Gänselebern, Fisch mit Champignons, Trüffeln, kleinen Klößchen und mit der kräftigsten, gut verkochten, dabei dicken, braunen oder weißen Sauce bereitet. Die Timbale würde bei dem Ausstürzen sofort auseinanderfallen, falls die Farce zu weich, oder die Ragoutsauce nicht sehr bindig wäre.

Zuweilen besteht der äußere Rand einer Timbale aus gekochtem Reis, Maccaroni oder feinem Teige, auch als süße Speise kommt sie auf die Tafel. Es folgt hier die Vorschrift zu einer

8. Timbale von Haselhühnern.*) 3 Haselhühner werden gerupft, über brennendem Spiritus abgesengt, ausgenommen, mit Mehl und Wasser außen und innen gereinigt. Dann werden die Brüste ausgeschnitten, saftig in Butter gebraten und kalt gestellt, mit einem butterbestrichenen Papier bedeckt.

Die Timbaleform streicht man mit Butter gut aus, läßt aber nicht den kleinsten Fleck unbestrichen, und legt die Form mit den in große dünne Scheiben geschnittenen kalten Hühnerbrüsten, vorsichtig am Boden und an den Seiten aus. Dieselben haften, leicht angedrückt, in der gebutterten Form. Dies bestreicht man fingerdick oder etwas stärker, zuerst am Boden, dann an den Seiten der Form mit $^3/_4$ der Farce, sorgt dafür, daß alle Zwischenräume gut ausgefüllt sind, füllt in den leeren Raum der Mitte das Ragout und bedeckt das Ganze 1—2 Finger dick mit dem Reste der Farce, zuletzt mit einem Butterpapier. Eine Stunde vor dem Anrichten wird die Timbale in kochendes Wasser gestellt und kurz vor dem Servieren auf eine runde Schüssel gestürzt. Die Form nimmt man nicht sofort ab, sondern recht vorsichtig nach Verlauf einer Minute, gießt etwas Sauce über die Timbale, die übrige reicht man nebenher.

Oft bereitet man die Farce von dem ganzen Geflügelfleisch und legt die Form bloß mit in Scheiben geschnittenen schwarzen Trüffelscheiben hier und da aus, dann kommt die Farce und in die Mitte das Ragout. Oder die gebratenen Brüste werden wieder etwas erwärmt und auf die Timbale gelegt, nach dem Anrichten.

---

*) Mitgeteilt von A. Martiny, Delikatessenhandlung, Hoflieferant in Berlin C.

Zu der Farce rechnet man ungefähr 2 Teile Fleisch, 1 Teil Fett und 1 Teil Panade. Das zu einer feinen Farce benutzte Fett sitzt an der inneren Seite fetter großer Kälber, aus demselben bildet sich das Euter. Ist dieses nicht zu haben, so nimmt man festes Kalbsnierenfett oder auch guten Speck.

Die Panade bereitet man aus $^1/_2$ Liter Wasser mit 25 Gramm Butter. Sobald dies kocht, streut man unter stetem Rühren soviel feines Mehl hinein, bis man einen dicken Teig hat, welcher sich vom Topfe löst. Auf schwachem Feuer läßt man ihn noch etwas abtrocknen, legt ihn auf einen Teller, bedeckt ihn mit Butterpapier und läßt ihn kalt werden. Fleisch und Fett zur Farce wird — jedes allein — feingehackt, dann im Mörser zusammen gestoßen, die Panade nach und nach nebst 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb damit feingerieben, mit Salz und geriebener Muskatnuß gewürzt und durch ein Haarsieb gearbeitet.

Das Ragout wird von gut vorbereiteter, in Bouillon gar gekochter Kalbsmilch hergestellt. 2 Eßlöffel feines Mehl brät man in Butter hochgelb, kocht mit Wasser, Fleischextrakt und 1 großen Glas Madeira eine kräftige Sauce, kocht die in dünne Scheiben geschnittene Kalbsmilch, in Scheiben geschnittene Trüffeln und Champignons darin durch, salzt und rührt sie zuletzt mit 2 Eigelb ab, damit die Sauce „steht", wie man zu sagen pflegt.

Die Knochen und Überreste der Haselhühner werden gestoßen, mit dem Bratenfond, Wasser und Fleischextrakt ausgekocht, abgefettet, mit Madeira und in Butter gebratenem Mehl gut verkocht zu einer dickflüssigen Sauce, gesalzen und durch ein Sieb gelassen. Die angerichtete Timbale begießt man mit ein wenig Sauce. Die übrige wird nebenher gereicht. Die Timbale wird aber auch ohne Sauce serviert und die Knochenessenz dann zu der Ragoutsauce benutzt.

9. Wild-Pastete mit einem Wasserteig. Man läßt zu einer mittelmäßig großen Pastete $^1/_2$ Liter Wasser mit 125 Gr. Butter und 125 Gr. Nierenfett kochen, nimmt 3 Pfund Mehl auf das Backbrett, macht in der Mitte ein Loch und rührt das kochende Wasser nach und nach zum Mehl, macht einen festen Teig daraus, den man stark verarbeiten und der so steif sein muß, daß derselbe, wenn man ein Stück davon in die Höhe zieht, stehen bleibt. Vorher wird das Fleisch, es sei Hasen-, Reh-, Hirsch- oder Wildschweinefleisch, gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in passende Stücke geschnitten und mit gröblich geschnittenem Speck durchzogen. Dann nimmt man Schalotten oder Zwiebeln, Dragon, Basilikum, Majoran, Salz, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, alles fein gemacht, reibt das Fleisch damit ein, legt

es mit einigen Lorbeerblättern und mit Stückchen Butter auf Speckscheiben in einen Topf und läßt es, fest zugedeckt, halb gar werden. Auch kann man das Fleisch zu dieser Pastete auf folgende Weise 24 Stunden vorher marinieren: Man rührt die genannten Kräuter und Gewürze mit Wein oder Essig an, dreht das Fleisch von allen Seiten in dieser Beize herum, legt es in eine flache Schüssel, gießt die Brühe darüber und deckt es zu. Am andern Tage wird es ebenfalls auf Speckscheiben halb gar gemacht. Zugleich wird eine Farce nach A. Nr. 11 bereitet. Nun rollt man ein Stück Teig als Unterblatt fingerdick aus, legt es in die mit Butter bestrichene Pfanne, rollt ein Stück Teig zum Rande mit den Händen rund und lang wie zu einem Kringel, drückt es mit dem Rollholz platt, ungefähr eine Handbreit auseinander, und schneidet beide Enden glatt ab. Der Rand muß höher sein, als das darin liegende Fleisch, damit Raum für die Sauce bleibt, die später hineingegossen wird. Man bestreicht nun das Unterblatt, so breit der Rand ist, mit Eiern, setzt ringsum den langen Streifen als Rand darauf, legt einige dünne Speckscheiben auf das Unterblatt und an die Seiten, streicht die Farce darüber und ordnet nun das Fleisch, nach der Mitte hin etwas höher und nicht zu fest in die Pastete, so daß sie eine gute Form erhalte. Hat man reichlich Farce, so kann man auch einige Bällchen davon aufrollen und dazwischen legen. Ist das Fleisch zu schwach gewürzt, so streut man noch etwas Salz und Pfeffer darüber und deckt es mit Speckscheiben zu. Dann bestreicht man den Rand der Pastete mit Eiern, rollt ein Stück Teig zum Oberblatt aus, legt es darauf und drückt es allenthalben sanft an. Den überstehenden Teig schneidet man rings umher ab, macht von dem Rest einen Rand, den man mit der Kneifzange verziert, und legt Verzierungen auf die Pastete, etwa von Teig gerollte kleine Klößchen, 6—7 zusammengelegt, oder man schneidet Blätter und Blumen aus. In der Mitte muß eine fingerhutgroße Öffnung aus dem Pastetenteig geschnitten und eine kleine Röhre von Teig darauf gesetzt werden, weil die Pastete Luft haben muß, sie würde sonst platzen. Beim Anrichten wird aus derselben eine runde Scheibe geschnitten, der Speck herausgehoben, etwas braune Kraft- oder Trüffelsauce hineingefüllt, die übrige dazu gereicht.

10. Reh- und Hirsch-Pastete auf andere Art. Die Keule wird gut geklopft, gewaschen, enthäutet, in Scheiben geschnitten, gespickt und 24 Stunden eingebeizt, wie in Nr. 9; dann wird die ungespickte Seite mit der Farce wie im Vorhergehenden, jedoch gehörig mit Sardellen gewürzt, bestrichen, aufgerollt, auf das mit Speckscheiben

belegte Unterblatt bergartig nach der Mitte hin luftig geordnet, mit ein paar Löffel voll Kräuterbrühe übergossen, mit Speckscheiben bedeckt und im übrigen ganz nach Nr. 9 verfahren.

11. Schüssel-Pastete von Hasen, auch von wildem Geflügel mit Butterteig. Die Hasen werden, nachdem sie abgezogen und gewaschen, von Haut und Sehnen befreit. Das Fleisch wird vom Rückgrat gelöst, in passende Stückchen geschnitten und gespickt; das Geflügel in Stückchen gehauen. Beides wird nach Nr. 9 mariniert und nachher beinahe gar gedämpft. Nun bestreicht man eine Schüssel dick mit Butter, streut geriebenes Weißbrot darüber, legt das Fleisch, abwechselnd mit Klößchen aus der Farce A. Nr. 11 oder 12 aufgerollt, so daß es in der Mitte höher und eben liegt. Dann nimmt man etwas Butter aus dem Schmortopf, rührt den Ansatz mit rotem Wein und Wasser los, gibt, um dies zu würzen, etwas von der Kräuterbrühe hinzu und gießt es durch ein Sieb über das Fleisch Der Teig wird zu einer mittelmäßig großen Pastete von 250 Gr. Mehl gemacht (s. Englischer Teig, Abschn. S.), dieser einen Strohhalm dick ausgerollt, etwas Mehl darüber gestäubt und kreuzweis zusammengeschlagen (wodurch er sich bequemer auflegen läßt), der Rand der Schüssel mit Ei bestrichen, der Teig auf das Fleisch gelegt, auseinander geschlagen und rund herum glatt geschnitten. Von dem übrigen Teige wird ein Rand gemacht, die Pastete mit Ei bestrichen, der Rand aufgelegt und auch dieser bestrichen, doch nicht rings umher, weil sonst der Teig nicht aufgehen würde. Dann werden in der Mitte der Pastete zum Ausdämpfen zwei kleine Einschnitte gemacht und dieselbe bei 1 Grad Hitze (siehe Abschn. S. Nr. 1), je nachdem der Inhalt milde ist, $1^1/_4$ bis $1^3/_4$ Stunde gebacken. Vor dem Anrichten schneidet man einen runden Deckel heraus, gibt eine braune Kraftsauce hinein, legt sie wieder zu, verdeckt den Rand der Pastetenschüssel mit einer Serviette oder mit Papier und gibt sie, auf eine feinere Schüssel gestellt, zur Tafel.

12. Pastete von verschiedenen Fleischarten. Man nimmt hierzu jedes zahme oder wilde Geflügel, auch Hasen- und Mürbebraten, und einen Teig von 750 Gr. Mehl (siehe Englischer Teig, Abschn. S.). Eine Springform oder tiefe Pfanne wird mit Butter bestrichen und in letztere ein an beiden Seiten mit Butter bestrichenes leinenes Band kreuzweis gelegt, wodurch man die Pastete bequemer aus der Pfanne heben kann. Nun rollt man die Hälfte des Teiges nicht zu dünn aus und belegt damit die Form nach Nr. 2, oder man macht ein Blatt und schneidet das Überstehende ab. Das wilde Geflügel für die Pastete wird vorher mit einem Gemengsel von einer gehackten Zwiebel, Salz,

Nelken, Pfeffer, Dragon, Basilikum und Wein eingerieben und auf dünnen Speckscheiben mit Butter, fest zugedeckt, beinahe gar gedämpft. Bei zahmem Geflügel lasse man die groben Gewürze weg und nehme Muskat. Hasen, woraus das Rückgrat entfernt, und Filetbraten (letzterer geklopft) werden gleichfalls in Stücke geschnitten, gespickt und über Nacht in Marinade Nr. 9 gelegt und danach ebenfalls beinahe gar gedämpft. Zugleich macht man von 750 Gr. halb Kalb- und halb Schweinefleisch eine Farce nach A. Nr. 11. Von zahmem Geflügel hackt man Herz und Leber und gibt es mit zur Farce. Die Hälfte der Farce wird nun auf dem ausgebreiteten mit Speckscheiben belegten Teig auseinander gestrichen, dann das kaltgewordene Fleisch, nach der Mitte hin höher, darauf geordnet, mit Farce bedeckt und wieder Speckscheiben darüber hingelegt. Darauf macht man mit einem Messer in der Mitte bis auf den Grund eine Öffnung, legt von dem zurückgelassenen Teig ein ausgerolltes Oberblatt über das Fleisch, schneidet solches ringsumher glatt, bestreicht es mit Ei, legt einen Rand darauf, bestreicht ihn ebenfalls, macht von dem abgeschnittenen Teig Verzierungen auf die Pastete und in der Mitte eine fingerhutgroße Öffnung. Dieselbe muß je nach dem Inhalt $2^1/_2$—3 Stunden backen. Sollte sie zu früh Farbe bekommen, so werden grüne Blätter oder ein mit Butter bestrichenes Papier darüber gelegt. Man gibt die Pastete, wenn Wild der Inhalt ist, mit einer Kraft- oder Trüffelsauce, von der etwas durch eine herausgeschnittene Öffnung in die Pastete gefüllt wird. Nachdem man die Speckscheiben soviel als möglich herausgenommen, wird sie wieder zugedeckt. Zu zahmem Geflügel nimmt man eine Austern-, Sardellen-, Kapern- oder Morchelsauce, wozu der Satz des gedämpften Fleisches gebraucht wird. Doch kann diese Pastete auch kalt gegeben werden. Es wird dann, wenn sie aus dem Ofen kommt, 1—2 Tassen kräftige Bouillon durch einen Trichter in die Öffnung gegossen und letztere, wenn die Pastete kalt geworden, mit Papier verstopft.

13. Pastete von Kramtsvögeln oder anderen kleinen Vögeln. Nachdem die Vögel gehörig gereinigt und ausgenommen sind, schwitzt man das Eingeweide (von Kramtsvögeln) ohne Magen mit Zwiebeln, Trüffeln, Champignons und einigen Wacholderbeeren in Butter gelb und läßt es kalt werden. Dann schneidet man zu einer großen Pastete 750 Gr. Kalbfleisch, 1 Pfund rohen Schinken und 250 Gr. Speck in Würfel, hackt solches möglichst fein, macht von 3 Eiern, 3 Eßlöffel Milch und Butter ein feines Rührei, gibt dies abgekühlt nebst 3 Eiern, 3 Eßlöffel Milch und Butter, Muskat, und wenn es nötig ist, noch etwas Salz, zu 250 Gr. eingeweichtem und stark ausgedrücktem

Weißbrot, und stößt dies alles im Mörser gut durch, daß es eine feine Farce wird. Hiermit füllt man die Vögel, steckt die Beine kreuzweis durch die Augenhöhlung, dreht die Flügel um und läßt sie in Butter und etwas Wasser weich und saftig, nicht kroß braten. Dann rollt man nach Belieben einen Blätter- oder Butterteig aus, der mit der übrigen Farce bestrichen wird. Auf denselben werden die kalt gewordenen Vögel geordnet, womit übrigens nach Nr. 12 verfahren wird. Von der Kramtsvögelsauce nimmt man das Fett, gibt braune Fleischbrühe, einige Zitronenscheiben, Morcheln, Trüffeln, Kalbsmidder, deren Vorrichtung man in den Vorbereitungsregeln A. Nr. 21—24 findet, und gelb geschwitztes Mehl daran, füllt etwas davon in die gebackene Pastete und gibt das übrige dazu.

14. Mockturtle-Pastete. Man macht von 2 Pfund Mehl einen Blätterteig, wie er in Abschnitt S. beschrieben ist, schneidet ihn in zwei nicht ganz gleiche Teile, rollt den kleinsten einen Messerrücken dick zum Boden aus, legt die Schüssel, auf welcher die Pastete gebacken werden soll, auf den Teig, rädert ihn ringsumher mit einem Backrädchen ab und legt dies Blatt auf die mit Butter bestrichene Schüssel. Dann macht man von einigen Bogen Papier einen Ball, umwickelt denselben glatt mit einigen angefeuchteten alten Servietten und legt ihn in die Mitte auf den Boden, um den inwendigen Raum der Pastete dadurch nach Belieben zu erhöhen. Der andere Teig wird nun ebenso dick wie das Unterblatt und so groß ausgerollt, daß von dem Teig ein dreifingerbreiter Rand um die Pastete abgeschnitten werden kann. Das Oberblatt wird auf die Schüssel über den Serviettenkloß gelegt, mit verdünntem Ei bestrichen und der Rand herumgelegt, welcher ebenfalls oben, doch nicht an den Seiten bestrichen werden darf. Die Pastete wird $^1/_2$ Stunde gebacken, der Deckel beim Anrichten in ganz runder Form herausgeschnitten, der Inhalt vorsichtig herausgenommen, daß der Teig nicht bröckelig werde, ein Ragout hineingefüllt und mit dem herausgeschnittenen Blatte wieder zugedeckt. Diese Art Zubereitung nennt man Blindpasteten.

Viel einfacher füllt man ein feines Ragout oder Frikassee in die Schüssel und legt einen zuvor in entsprechender Größe gebackenen Deckel von Blätterteig darüber.

Das Mockturtle-Ragout wird vorher auf folgende Weise zubereitet. Man nimmt für eine Gesellschaft von 18—20 Personen einen großen, gut gewässerten Kalbskopf, setzt ihn mit Wasser und einer Handvoll Salz aufs Feuer, nimmt den Schaum davon ab, gibt Schalotten oder einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer und

Nelken hinzu, läßt ihn beinahe gar kochen, welches 2—2¼ Stunden dauert, und legt ihn zum Ablaufen auf einen Durchschlag. Dann schneidet man das Fleisch in längliche Stücke, die Zunge, nachdem sie abgezogen, in runde Scheiben; setzt alles mit etwa 1¾—2¼ Liter Kraftbrühe, Zitronenschale, weißem Pfeffer und 1—2 Messerspitzen Cayenne-Pfeffer auf gelindes Feuer und läßt das Fleisch, fest verschlossen, vollends gar kochen. Zugleich hat man drei Ochsengaumen zeitig aufs Feuer gebracht, bei denen man auf 3—5 Stunden Kochen rechnen kann. Diese werden ebenfalls in längliche Stücke geschnitten und zum Kopffleisch gegeben, ehe solches ganz weich ist, sowie auch in Butter braun gemachtes Mehl, der Saft einer Zitrone, einige in Stücke geschnittene Trüffeln, Morcheln, Champignons, 250 Gr. Midder, deren Vorrichtung man im Abschnitt A. Nr. 21—24 findet. Unterdes hat man Klöße zu braunen Suppen (Abschnitt O.) in Butter gebraten, welche man mit der Gabel, damit die Butter zurückbleibt, ins Ragout legt, nebst Eierklößchen (Abschnitt O.) und das in brauner Kraftbrühe und Zitronensaft kurz eingekochte Kalbsgehirn mit der Brühe und ¼ Flasche Madeira. Die Sauce muß dicklich und nicht lang sein. Nun füllt man das Ragout in die Pastete, deckt sie zu und gibt sie sogleich zur Tafel.

15. Schmackhafte Pastete von Farce. Es wird zu derselben ein Blätter- oder Butterteig von 750 Gr. Mehl und folgende Farce gemacht: 1 Pfund Rindfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Pfund Schweinefleisch und 1 Pfund Speck werden mit dem nötigen Salz sehr fein gehackt, sodann 8 schäumig geschlagene Eier, Muskat, weißer Pfeffer, eine geriebene, in Butter geschmorte große Zwiebel, ganz fein gehackter Dragon, Basilikum und Melisse, etwa 130—160 Gr. gestoßener Zwieback, ein paar Tassen Wein oder Bouillon Liebig gut damit durchgemengt. Darauf legt man eine Springform bis oben hin nach Nr. 4 mit ausgerolltem Teig aus und die Farce hinein, bedeckt sie mit Oberblatt und Rand, macht eine Verzierung darauf und bestreicht die Pastete mit Ei. Dann wird dieselbe, nachdem in der Mitte eine Öffnung darin gemacht wurde, 1½ Stunde gebacken und eine Kapern-, Sardellen-, Austern-, Morcheln- oder eine gute Kraftsauce dazu geben.

16. Warme Pastete von Hähnchen (Kücken) oder Tauben, auch von Kalbfleisch. Es wird eine Blind-Pastete nach vorhergehender Angabe und ein Frikassee von Hähnchen oder Tauben mit feinen Zuthaten oder ein feines Kalbfleisch-Frikassee gemacht, wie man es unter den Fleischspeisen (D. Nr. 96—102) findet, solches mit etwas Sauce in die Pastete gefüllt und die übrige dazu gegeben. Kalbfleischfrikassee kann man noch durch Midderklößchen (Abschnitt O.) verfeinern,

17. Pastete von Hähnchen mit Schinken-Farce. Fette Hähnchen werden in je 4 Teile geschnitten, in einer Braise (siehe Abschnitt A. Nr. 68) gar gemacht, damit sie weiß bleiben. Zu einer Pastete für 14—18 Personen rechnet man 4—5 Hähnchen und 750 bis 1000 Gr. rohen Schinken. Derselbe wird mit etwas Schinkenfett ganz fein gehackt, 4 Eier, welche mit Butter und 4 Eßlöffel Milch zum Rührei gemacht sind, etwas eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Muskat und Nelkenpfeffer, 2 Eier, das zu Schaum geschlagene Weiße und $^1/_2$ Tasse geschmolzene Butter hinzugegeben und zur Farce untereinander gemischt. Die Hälfte davon wird auf einen aufgerollten Sahneteig gestrichen, die Hähnchen darauf geordnet, mit Farce bedeckt und übrigens nach Nr. 12 verfahren. Von der Braise nimmt man das Fett, gibt Fleischbrühe, geschwitztes Mehl, etwas Wein, Zitronensaft, Muskatnuß, ganze Kapern oder feingehackte Sardellen hinzu und rührt die Sauce nach Belieben mit einigen Eidottern ab.

18. Kalte Kalbfleisch-Pastete. Eine Scheibe Kalbfleisch, etwa 2—3 Pfund, wird in Würfel geschnitten und mit Wein und dem nötigen Salz halb gar gekocht. Dann werden ganz wenig Lorbeerblätter, Gewürznelken, Pfeffer, Morcheln, eine Petersilienwurzel und eine Zwiebel dazu gethan und das gut zugedeckt eine Stunde langsam gekocht. Unterdes hackt man eine halbe Schweinsleber, welche vorher in heißem Wasser ausgezogen ist, ganz fein, rührt sie durch einen Durchschlag, damit alles Häutige entfernt werde, und vermischt sie mit gehacktem Schweinefleisch. Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Muskatnuß, gestoßenem Thymian, Majoran, Kapern und 2 ganzen Eiern, fügt die mit dem Kalbfleisch gekochten Morcheln, fein geschnitten, zu dieser Farce, welche gut vermengt werden muß. Darauf nimmt man das Kalbfleisch vom Feuer, gießt es auf ein Sieb, bringt die Sauce wieder aufs Feuer und läßt sie zugedeckt gut verkochen. Nun wird die Pastetenform, welche genau schließen muß, mit Speck ausgelegt, eine Lage Farce hineingethan, dann Kalbfleischwürfel, und so abwechselnd, zum Schluß wird die ganze Pastete mit Farce bedeckt. Zwischen die verschiedenen Lagen gießt man die gut eingekochte Sauce von Kalbfleisch und läßt die Pastete bei gutem Feuer 3 Stunden backen. Beim Herausnehmen derselben wird ringsum der Speck weggeschnitten, kalt mit einem scharfen Messer in zierliche Scheiben geteilt und zum Butterbrot serviert.

19. Englische Fleisch-Pastete. Man nimmt zu einer Schüssel für 8 Personen 250 Gr. Mehl, 200 Gr. Butter, 1 Ei und $^1/_2$ Ober-

tasse kaltes Wasser, macht hiervon im Kalten einen Teig, den man gut verarbeitet und in zwei nicht ganz gleiche Teile schneidet. Den kleinsten Teil rollt man aus, schneidet dreifingerbreite Streifen daraus und belegt damit den Rand einer tiefen Schüssel, welche man vorher mit Butter bestrichen hat. Dann nimmt man jedes kalte gebratene Fleisch — Geflügel oder auch verschiedene Reste —, schneidet es in kleine passende Stücke, legt nun einige Speckscheiben auf den Boden der Schüssel und das Fleisch darauf, indem man Salz, Nelkenpfeffer und nach Belieben auch aufgerollte Fleischklößchen dazwischen legt. Nun wird 1—2 Tassen kräftige Bouillon darüber gegeben, das andere Stück Teig rund, etwas größer als die Schüssel ausgerollt und über das Fleisch gelegt. Den überhängenden Teig biegt man wie eine feine Rolle nach innen und drückt ihn mit zwei Fingern rund herum an, um den Rand zu formen, und bestreicht das Ganze mit verdünntem Ei, macht in der Mitte 2 Einschnitte in den Teig und läßt die Pastete 1— $^1/_4$ Stunde backen; doch muß die Oberhitze stärker als die Unterhitze sein.

Man gibt die Pastete auf der Schüssel, in welcher sie gebacken ist, zur Tafel.

20. Mutton-Pie — englische Pastete von beliebigen Fleischarten (eine gute Pastete zu einem Gabelfrühstück). Zu dieser Pastete ist der Filetbraten vorzugsweise passend, obgleich auch nachstehend bemerkte Fleischarten sich sehr dazu eignen. Ersterer wird gut geklopft, nachdem das Fett entfernt ist, in Stückchen geschnitten und mit etwas Salz und Pfeffer bestreut.

Wird Hammelfleisch zur Pastete bestimmt, so nimmt man die Koteletts nach dem Halse hin, schneidet das Fett davon ab, die Knochen heraus, klopft die Stücke mürbe, streut gleichfalls Salz und Pfeffer darüber und beim Einlegen etwas feingehackte Zwiebeln dazwischen.

Kalbfleisch wird ohne Hinzuthun von Zwiebeln auf gleiche Weise behandelt, doch kommt noch etwas gehackter Speck hinzu.

Wünscht man die Pastete von Tauben, so werden diese zerlegt oder auch ausgebeint, dann würzt man sie mit Salz, etwas feingehackten Zwiebeln und Schinken und gießt statt Wasser saure Sahne in die Form.

Zugleich macht man einen Butterteig von 375 Gr. Mehl nach vorhergehender Angabe, rollt davon ein Stück zum Deckel aus, das andere zum Auslegen. Darauf bestreicht man den Boden einer Auflaufform mit Butter, legt dieselbe mit Teig aus, füllt sie bis oben hin mit dem bestimmten Fleisch, wobei man lagenweis etwas ganz fein ge-

stoßenen Zwieback durchstreut. Dann gießt man soviel Wasser mit Fleischextrakt Liebig hinzu, daß es beinahe mit dem Fleisch gleichsteht, schlägt den etwas überstehenden Teig hinein, legt den Teigdeckel, welcher, damit er gut schließe, die Größe der Form haben muß, darauf und backt die Pastete in einem heißen Ofen etwa 1—1¼ Stunde.

Beim Servieren wird von dem Teig zum Fleisch gegeben, wie das bei jeder Pastete mit Butterteig geschieht.

21. Pastete von Schinkenresten (sehr gut). 1 Pfund feines Mehl, 200 Gr. Butter, 1 Ei, ⅛ Liter dicke saure Sahne. Man macht davon mit einem Messer einen Teig, schneidet ihn in mehrere Teile und rollt jeden Teil möglichst dünn aus. Dann wird eine Springform oder eine eiserne Kasserolle mit Butter bestrichen und mit Teig ausgelegt. Zugleich wird gekochter Schinken mit etwas Fett (das Letzte vom Schinken kann dazu benutzt werden) und mit einer Zwiebel ganz fein gehackt; zu dieser Portion gehört ein tiefer Teller voll. Nun werden 5—6 Eier geklopft, mit ½ Liter dicker guter Sahne, Muskat und dem Schinken durchgerührt und von dieser Farce ein Finger dick über den Teig gestrichen, ein rundes Blatt Teig darauf gelegt und so abwechselnd fortgefahren, bis ein Stück Teig den Schluß macht. Dies wird bei starker Hitze eine Stunde gebacken und umgestürzt zur Tafel gegeben.

22. Pastete von Maccaroni mit Schinken und Käse. Die Anweisung ist im Abschnitt I. zu finden.

23. Pastete von Schinkenresten mit Nudelteig. Die Anweisung ist im Abschnitt I. zu finden.

24. Schinken in Madeirasauce und Schinken in Reis. Findet man in Fleischspeisen D. Nr. 161 und 163.

25. Krebs-Pastete oder Frikassee in Reis. Die Bereitung findet man ebenfalls D. Nr. 210.

26. Pastete von ungesalzenen See- und Flußfischen. Zu einer Pastete werden die Fische, welcher Art sie auch sein mögen, geschuppt, ausgenommen und entgrätet, samt den Lebern, wovon die Galle entfernt werden muß, gewaschen und in passende Stücke geschnitten. Diese werden mit Salz einige Stunden hingestellt und nach Nr. 9 in eine Marinade gelegt, woraus man sie am andern Tage nimmt, mit einem Tuche abtrocknet und mit einem reichlichen Stück Butter zum Steifwerden in eine Pfanne legt, aber nicht weich werden läßt. Zugleich macht man einen Blätter- oder Butterteig von 750

bis 1000 Gr. Mehl und folgende Farce: 3 Pfund Fischfleisch wird aus Haut und Gräten gelöst, mit Salz fein gehackt, wodurch es weiß bleibt, und mit der Fischbutter, gehackten Schalotten oder Zwiebeln gehörig durchgeschwitzt. Dann gibt man 375 Gr. in kaltem Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot nebst 3 Eiern hinzu und rührt die Masse über dem Feuer, bis sie sich vom Topfe löst. Etwas abgekühlt rührt man 125 Gr. zu Sahne gerührte Butter, noch 3 Eier, Muskat und feingehackte Petersilie durch. Sollte die Farce zu fest sein, was man leicht erproben kann, wenn man ein Klößchen aufrollt und solches in kochendem Wasser eben aufkochen läßt, so gibt man noch etwas Sahne oder kaltes Wasser hinzu. Dann wird wie in Nr. 12 ein Unterblatt von dem Teig ausgerollt, Farce darüber gestrichen, mit Fischstücken belegt und so abwechselnd fortgefahren. Nach der Mitte hin muß, wie bei allen Pasteten, der Inhalt höher geformt, die oberste Farce mit Speckscheiben belegt und in der Mitte eine runde Öffnung in das Hineingelegte gemacht werden. Übrigens wird die Pastete nach Nr. 12 geformt und gebacken und eine Krebs-, Austern-, Sardellen- oder folgende Sauce dazu gegeben, von der man, wie immer, ein paar Tassen hineinfüllt: Butter und Mehl läßt man gelblich werden, rührt Fleischbrühe, Salz, Muskatblüte, Zitronenscheiben oder statt der letzteren etwas von der Marinade hinzu; hat man Krebsschwänze, Hechtlebern und Karpfenmilch, so gibt man dies in Stückchen geschnitten mit zur Sauce, doch dürfen erstere nicht mitkochen, sie werden zuletzt durchgerührt. Man kann auch etwas Farce zurückbehalten, dieser mit Krebsbutter eine rote Farbe geben, oder dieselbe mit abgekochtem, durch ein Haarsieb gerührten Spinat grün färben, zu kleinen Klößchen aufrollen, solche in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gar kochen und in die Sauce legen. Zuletzt wird dieselbe mit etwas feingehackter Petersilie und einigen Eidottern abgerührt.

27. Pastete von ganzen Fischen. Kleine Hechte oder andere Fische werden geschuppt und auf folgende Weise entgrätet: Man schneidet sie unausgenommen am Rückgrat der Länge nach mit einem scharfen Messer auf, trennt das Fleisch von den Gräten und sticht den Kopf am Rückgrat ab, doch muß die Haut unbeschädigt bleiben. Danach werden sie wie in Nr. 26 mariniert, mit der beschriebenen Farce gefüllt und auf ein mit Speckscheiben belegtes Unterblatt vom Butterteig geordnet. Übrigens richtet man sich nach Nr. 12.

28. Aal-Pastete. Sie wird gemacht wie Nr. 26, indes bleibt das Rückgrat im Aal, und zur Farce werden einige feingehackte Salbeiblätter gefügt. Hat man keinen Fisch zur Farce, so kann man als

Aushilfe geriebene Semmel mit Stückchen Butter unter und über den Aal streuen. Der Teig zu dieser Pastete darf nicht fett gemacht sein, „Guter Teig zu Torten und Pasteten", Abschn. S., ist passend dazu.

29. Schüssel-Pastete von Lachs. Der Lachs wird geschuppt, in Scheiben geschnitten, einige Stunden nach Nr. 26 mariniert und in der Brühe eben heiß gemacht. Zugleich macht man eine Farce nach Nr. 26 und von 250 Gr. Mehl einen Blätterteig, rollt ihn aus, bestreicht die bestimmte Form mit Butter, legt die Hälfte der Farce, gleichmäßig auseinander gedrückt, von der Dicke eines halben Fingers hinein, legt die Lachsscheiben darauf und bedeckt sie mit der übrigen Farce. Dann wird der ausgerollte Blätterteig darüber gelegt, ein Rand nebst Verzierungen darauf gemacht, mit einigen kleinen Einschnitten versehen und die Pastete $1^1/_2$—2 Stunden gebacken. Es gehören dazu dieselben Saucen wie in Nr. 26, am angenehmsten möchte jedoch eine gute Krebssauce sein.

30. Pastete von übriggebliebenem Stockfisch. Hierzu nimmt man jeden beliebigen Butterteig von 1 Pfund Mehl, zerschneidet ihn in 2 Teile von nicht gleicher Größe, rollt den kleinsten Teil 2 Messerrücken dick aus und belegt damit eine Form oder ein eisernes Bratpfännchen, welches mit Butter bestrichen und mit Fadennudeln bestreut ist. Dann zerklopft man etwa 2 tiefe Teller voll gekochten Stockfisch in kleine Stücke, weicht 375 Gr. dünn abgeschältes Weißbrot, wovon die Kruste getrocknet und zerstoßen wird, in Milch ein, drückt es stark aus und zerrührt es, hackt nun Zwiebeln und Schnittlauch, streut die feingestoßene Brotrinde auf das Unterblatt, gibt eine Lage Stockfisch, etwas Salz, reichlich in Stückchen zerpflückte Butter, gehackten Schnittlauch, von dem ausgedrückten Brot, wieder Stockfisch und fährt so abwechselnd fort, bis alles darin ist. Dann schlägt man 6 ganze Eier mit $^1/_4$ Liter Sahne, würzt es mit Salz, Muskat und etwas Pfeffer und füllt dies löffelweise darüber, legt das obere Teigblatt darauf, backt die Pastete $1^1/_4$ Stunde dunkelgelb und gibt sie, auf eine heiße Schüssel umgestürzt, allein oder mit einer Petersiliensauce zur Tafel.

31. Englische Pastete von Rhabarber. Man mache einen Teig nach Nr. 19, nach Belieben von 250 oder 375 Gr. Mehl, teile ihn in zwei Teile und rolle jedes Stück aus, belege mit einem Blatt des ausgerollten Teiges eine Form oder Backschüssel und streue etwas gestoßenen Zwieback darüber hin. Dann nehme man Rhabarber — die Vorrichtung ist im Abschnitt P. (Kompotts) mitgeteilt — und lege

ihn lagenweis mit Zucker, Zimt, Zitronenscheiben (ohne Kerne) und etwas gestoßenem Zwieback auf den Teig, decke das andere Teigblatt darauf und verfahre weiter nach Nr. 20.

32. Apple-Pie — englische Obst-Pastete. Der Teig und die Bereitung dieser Pastete ist wie bei der Nr. 20. Nachdem eine tiefe Schüssel mit einem Teigrande ausgelegt, füllt man dieselbe mit geschälten, in je 4 Teile geschnittenen Äpfeln, streut gehörig Zucker, Zitronenschale oder Zimt lagensweis durch und gibt, wenn die Äpfel im Frühjahr nicht mehr saftig und weich sind, ein paar Tassen Wein und Zitronenscheiben hinzu. Dann wird das Oberblatt darüber gelegt und übrigens ganz nach Nr. 20 verfahren.

Anmerk. Diese Pastete kann man auch von Pflaumen und Kirschen machen.

II. Kleine Pasteten.

33. Vom Backen kleiner Pasteten. Hierzu eignet sich besonders ein Blätterteig, doch kann auch ein Butterteig dazu genommen werden. Man rollt ihn dünn aus, sticht mit einem Wasserglase doppelt soviel Boden aus, als man Pastetchen zu haben wünscht, legt die Hälfte auf eine mit Papier ausgelegte Backplatte, sticht diese mittelst eines kleineren Glases nochmals aus, wodurch die Ränder gebildet werden, welche ringsum genau auf die Unterblätter passen müssen. Bevor man solche auflegt, bestreicht man des Zusammenhaltens wegen den Rand der Unterblätter mit etwas kaltem Wasser.

Die Pastetchen werden nach Angabe vor oder nach dem Backen gefüllt. Man gebe denselben eine starke Mittelhitze und sehe in 10 Minuten einmal nach, beim Durchbrechen eines Pastetchens läßt sich am besten das Garsein erproben. Die Farce mache man dick, aber nicht steif, fülle sie recht heiß in die gebackenen Pastetchen, welche, wenn sie aus Blätterteig bestehen, vorher inwendig etwas eingedrückt werden müssen, und gebe sie warm zur Tafel.

Hat man Pastetchen beim Konditor backen lassen, was man in Städten so gut haben kann, und erhält sie nicht ganz heiß, so setze man sie vor dem Füllen etwa 5 Minuten in einen heißen Ofen.

Anmerk. Die beim Ausstechen der Ränder entstandenen Plättchen können mit Ei bestrichen, mit einem Gemengsel von grobgestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut, gelb gebacken, zum Dessert oder Thee gegeben werden.

34. Fleurons. Dieselben dienen zum Garnieren einer Ragoutschüssel oder als Beilage zu derselben. Man treibt Blätterteig eine Federspule stark aus, sticht ihn mit einer kleinen runden Form oder

einem Glase aus, bestreicht die Stücke mit verdünntem Ei, klappt sie zusammen, bestreicht auch die obere Seite der Halbmonde und backt sie gelb.

35. Pastetchen von Geflügel. 250 Gr. gebratenes Geflügel, nach dem Ausbeinen gewogen, 6 ausgewässerte und feingehackte Sardellen, 2 Eßlöffel Kapern, 125 Gr. Butter, 4 Eidotter, 125 Gr. in Bouillon eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, einige Löffel kräftige Bratenbrühe, wenig Salz und das zu Schaum geschlagene Weiße von 2 Eiern.

Man macht hiervon eine Farce, reibt sie fein, füllt sie in die mit Butterteig ausgelegten kleinen Pastetenförmchen und läßt sie in 15 Minuten bei guter Hitze gar werden.

36. Wohlschmeckende Pastetchen von Geflügel oder Kalbfleisch mit Käse. Es wird ein kräftiges, wohlschmeckendes Ragout, nachdem die Knochen entfernt, in kurzer Brühe gekocht und mit Eigelb abgerührt. Unterdes rollt man einen Butterteig dünn aus, belegt damit die Pastetenförmchen, füllt dieselben mit dem in Stückchen geschnittenen Fleisch nebst der dicklichen Sauce zur Hälfte an und läßt sie reichlich $^1/_4$ Stunde bei mittelmäßiger Hitze backen. Während dieser Zeit rühre man ein Stückchen geschmolzene Butter von Walnußgröße, 2 ganze Eier, etwas dicke süße Sahne und geriebenen holländischen oder grünen Schweizerkäse zu einer dicklichen Sauce, fülle von derselben zwei Theelöffel voll in jedes Pastetchen und lasse sie nach dem nochmals $^1/_4$ Stunde backen.

37. Pasteten von Midder (Kalbsmilch). Auf 4—5 Personen rechnet man eine Kalbsmidder. Diese wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, wenn sie beinahe zum Kochen gekommen ist, in kaltes Wasser gelegt, die Haut abgezogen, mit einigen Schalotten in Butter gebraten, fein gehackt, mit etwas in kalter Bouillon oder Wasser eingeweichtem und ausgedrücktem Weißbrot, drei Eiern, wovon die Hälfte des Eiweißes zu Schaum geschlagen wird, Zitronen, einem reichlichen Stück frischer, zu Sahne gerührter Butter und nach Belieben mit einigen gereinigten und gehackten Sardellen gut durchgerührt. Auch kann man einige Austern mit ihrer Brühe hinzufügen. Die Füllung wird vor dem Backen in die Pastetchen gegeben und diese gebacken wie es im ersten Rezept der kleinen Pasteten bemerkt ist.

38. Feinste Midder-Pastetchen. Die Masse zu den Midderklößchen im Abschnitt O. wird in geschlossene Butterteig-Pastetchen (siehe Nr. 36) gefüllt und gebacken.

39. Jus-Pastetchen. Man thut ein Stück Butter in ein Kochgeschirr und fügt hinzu: 1 Pfund mageres Ochsenfleisch, 1 Pfund Kalbfleisch und ein Stück Schinken ohne Fett, alles in Stücke geschnitten, dämpft es in der Butter gelb, gibt dann Zwiebeln, 2 kleine, gelbe Mohrrüben, etwas Sellerieknolle, dies alles zerschnitten, dazu, sowie etwas ganze Muskatblüte und 4 ganze Gewürznelken, gießt Fleischextraktbrühe daran und läßt es so lange fest zugedeckt mäßig kochen, bis das Fleisch weich und nur $^1/_2$ Liter Jus vorhanden ist. Darauf wird dasselbe in einem ausgebrühten Tuche ausgepreßt, die Kraftbrühe hingestellt, und nachdem sie geklärt ist, vom Bodensatz abgegossen. Dann zerrührt man 12 recht frische Eidotter, rührt die bemerkte Quantität Jus nach und nach hinzu und läßt es durch ein Haarsieb fließen. Mit dieser Flüssigkeit füllt man kleine, mit frischer Butter bestrichene Blechformen oder möglichst cylinderförmige etwas hohe Obertassen zur Hälfte an, stellt sie in kochendes Wasser, welches bis an die halbe Höhe der Gefäße reicht, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie kochen, bis der Inhalt fest geworden ist. Man stürzt sodann die Pastetchen auf die bestimmte Platte, hackt ein Stückchen mageren Schinken mit etwas Petersilie fein und bestreut sie damit.

Solche Pastetchen, ebenso fein als kräftig, können im übrigen von allerlei Fleischabfällen bereitet werden, besonders gut ist eine Beimischung von Wild jeder Art, etwa übriggebliebener Hasenbraten, auch Kramtsvögel u. s. w.

40. Schmackhafte Kalbfleisch-Pastetchen. Hierzu hacke man ein Stückchen kalten Kalbsbraten ganz fein, würze es mit Muskat und Salz, rühre es über Feuer mit einem reichlichen Stück Krebsbutter, oder in deren Ermangelung mit frischer Butter und etwas guter Bratenbrühe oder Bouillon zu einer ziemlich dicken Farce, welche man, nachdem sie vom Feuer genommen, mit einem Eidotter abrührt. Wenn Krebsbutter fehlt, so kann man zuletzt etwas feingehackte Petersilie durchrühren; bei Anwendung der ersteren aber bleibt die Petersilie fort. Hiervon wird jedesmal ein Theelöffel voll recht heiß in ein gebackenes Pastetchen gefüllt.

41. Sardellen-Pastetchen. Gebratenes Kalbfleisch wird in ganz kleine Würfel geschnitten oder auch sehr fein gehackt, gehackte Schalotten in Butter und etwas Mehl gelb gemacht, das Fleisch mit Salz, Muskat und Zitronensaft gewürzt, dann zu den Schalotten gegeben, sowie auch etwas gute Bratenbrühe oder kräftige Bouillon, so daß das Ganze eine recht geschmeidige Farce wird. Wenn solches eine Weile über Feuer gerührt und dick geworden ist, gibt man die

mit etwas frischer Butter ganz fein gehackten Sardellen hinzu und rührt das Ganze mit einigen Eidottern und etwas weißem Wein ab. Die Farce wird recht heiß in klein gebackene Pastetchen gefüllt und dieselben heiß zur Tafel gegeben.

42. Austern-Pastetchen. Es wird ein reichliches Stück Krebsbutter, in Ermangelung derselben frische Butter, zu Sahne gerührt, verhältnismäßig hinzugefügt 2—3 Eidotter, etwas Zitronensaft, Muskatblüte und Salz, das Wasser von den hierzu bestimmten Austern (man rechnet auf die Person 3—4 Stück), ferner gehackte Champignons, Kapern, etwas gestoßener Zwieback und feingehackter Kalbsbraten mit guter Bratensauce. Zuletzt rührt man die Hälfte des zu Schaum geschlagenen Eiweißes durch. Sollte die Füllung zu steif sein, so gibt man etwas saure Sahne oder kräftige Bouillon oder weißen Wein hinzu, füllt vor dem Backen hiermit die Pastetchen und legt, nachdem sie 10 Minuten bei einer Mittelhitze gebacken haben, auf jedes 3—4 Austern, welche mit Zitronensaft und Eidottern bestrichen und mit etwas sehr fein gestoßenem Zwieback bestreut sind, und stellt sie darauf noch 5 Minuten in den Ofen.

43. Krebs-Pastetchen. Man schwitzt etwas Schalotten in Butter, rührt einen Eßlöffel Mehl darin gelb, gibt kräftige, kochende Bouillon hinzu und läßt dies mit 5—6 gut gewaschenen, ganz fein gehackten Trüffeln oder Morcheln eine Weile kochen. Dann zieht man von 250 Gr. Kalbsmidder, welche in Bouillon gar gekocht ist, die Haut, nimmt die fleischigen Teile heraus und schneidet die Midder in kleine Würfel und gibt sie zur Bouillon. Alles dies läßt man kurz einkochen, fügt noch 30 in kleine Würfel geschnittene Krebsschwänze hinzu, rührt es mit 2 Eidottern ab und füllt es in die gebackenen Pastetchen.

44. Stettiner Pastetchen von Hechten und Krebsen. Zu Blätterteig-Pastetchen von 1 Pfund Mehl nehme man die Hälfte eines Hechtes mittlerer Größe, entferne das Eingeweide, wasche ihn sauber, koche ihn in Wasser mit Salz und Zwiebeln gar und lasse ihn auf einer Schüssel ausdampfen. Dann nehme man mit einem Messer Schuppen und Haut weg, suche alle Gräten sorgfältig heraus und breche das Fleisch in kleine Stückchen. Zugleich nehme man 15 Krebse, ziehe die Därme heraus, koche sie und schneide die Schwänze und das Fleisch aus den Scheren in feine Würfel. Danach schwitze man etwas feingehackte Schalotten und ein wenig Mehl recht gelb, rühre etwas recht kräftige Bouillon, ein Stück Krebsbutter, Muskatblüte

und das Hechtfleisch hinzu, auch, wenn es nötig ist, etwas Salz, lasse es zu einer dicken Farce kochen, mische das Krebsfleisch durch und fülle dies recht heiß in die warmen Pastetchen.

45. Mince-Pie — englische Pastetchen zum Dessert. 250 Gr. ausgesteinte Rosinen mit 250 Gr. geschälten und ausgekernten Äpfeln gehackt, 250 Gr. Korinthen, 250 Gr. gehacktes Ochsenmark oder Nierentalg, 60 Gr. fein in Würfel geschnittene kandierte Orangenschale, 250 Gr. gehackter Rindsbraten, ungefähr 250 Gr. gestoßenen Zucker, 1/2 Muskatnuß, etwas gehackte Zitronenschale, etwas Zimt, eine halbe Flasche Cognac. Dies alles gut zusammen vermischt wird auf die Unterblätter der Pastetchen gelegt, welche statt eines Randes mit einem Oberblatt versehen und gleich danach gebacken werden.

Man legt sie kranzförmig, eins zur Hälfte auf dem andern liegend, auf eine Schüssel.

Aus dieser Portion werden ungefähr 18 Stück.

46. Auf andere Art. 250 Gr. ausgekörnte Rosinen werden gehackt, sowie auch 250 Gr. gewaschene und wieder ausgetrocknete Korinthen, 250 Gr. Zucker, 125 Gr. in feine Würfel geschnittene saure Äpfel, 1/2 Muskatnuß, 30 Gr. geschnittene Succade und eine Obertasse Rum. Dies alles wird untereinander gerührt und wie im Vorhergehenden gebacken.

47. Reis-Pastetchen. Reis, welcher gut abgebrüht ist, wird mit Milch und dem nötigen Salz weich und ganz steif gekocht; unterdes wird gekochter und ganz fein gehackter Schinken mit saurer Sahne vermengt und lagenweis mit dem Reis und Parmesankäse in ausgestrichene und mit Zwieback bestreute Förmchen gefüllt und gebacken.

48. Kleine Pasteten von übriggebliebenen Kramtsvögeln. Die Eingeweide ohne Magen nebst Resten von gebratenem Fleisch werden fein gehackt und hinzugegeben: etwas in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, ein paar Löffel Sahne, einige Eier, Salz, Muskat und etwas frischgestoßene Wacholderbeeren: dies alles wird mit einem reichlichen Stich Butter über Feuer eine kleine Weile gerührt und hiermit die Vögel gefüllt. Dann wird von kleinen Brötchen die Kruste abgerieben, eine Schnitte flach abgeschnitten, vorsichtig ausgehöhlt und in jedes Brötchen ein Vogel gesteckt, wieder zugedeckt und mit einem hölzernen Spillchen durchstochen oder zugebunden. Nun werden die Brötchen in einer Pfanne, worin man Milch und Butter hat heiß werden lassen, in den Ofen gesetzt, und fleißig damit

begossen; wenn dies eingezogen ist, wird das Begießen mit Butter und Bratensauce fortgesetzt, bis sie gelbbräunlich geworden sind.

49. Geschwind gemachte Semmel-Pastetchen von Fleischresten. Man hackt übriggebliebenen Kalbsbraten, oder was man dieser Art hat, mit etwas fettem Fleisch, auch kann Schinken dazu genommen werden, ganz fein, gibt Muskat, Salz, ein Stück Butter, einige Eier, Petersilie oder etwas gehackte Schalotten oder Zwiebeln hinzu und rührt dies über Feuer zu einer nicht zu steifen Farce. Damit werden Semmel oder Milchbrötchen nach vorstehender Angabe gefüllt und gebacken.

50. Kleine Timbales. Die kleinen Becherformen von Blech werden mit Butter ausgestrichen, mit der in Nr. 8 zu der großen Timbale gebrauchten Farce $^3/_4$ voll gefüllt; diese drückt man auf dem Boden und den Seiten der Form an, so daß in der Mitte ein leerer Raum entsteht, in welchem ein Eßlöffel Ragout, nach derselben Nummer bereitet, kommt. Dann streicht man die Farce darüber, so daß das Ragout vollständig bedeckt ist, legt auf jede ein mit Butter bestrichenes Papier und stellt die Timbales $^1/_2$ Stunde vor dem Anrichten in kochendes Wasser, welches aber nur bis zur Hälfte der Form reichen darf. Um diese kleinen Timbales gar zu machen, darf das Wasser nur kochend heiß sein, der Topf, in welchem sie stehen, wird bedeckt und nach dem Ausstürzen legt man nach Belieben eine runde Trüffel- oder Ochsenzungenscheibe auf jede Timbale. Sie werden mit oder ohne Sauce nach der Suppe gereicht.

F. Allerlei Speisen von Fischen und Schaltieren.

1. Allgemeine Regeln für die Vorrichtung und Zubereitung der Fische und Angabe, in welchen Monaten diese am besten sind.

Zubereitung im frischen Zustande. Alle Fluß- und ungesalzenen Fische müssen ganz frisch zubereitet werden, weil sie bald den Geschmack verändern, Ekel erregen und der Gesundheit höchst nachteilig sind. Der Fisch ist am besten aus seinem Element geschlachtet, doch auch nach dem Fange hingestorben, brauchbar. Die Erkennungszeichen seiner Frische sind folgende: Die Augen und Schuppen müssen klar und glänzend erscheinen, die Kiemen ein lebhaftes Rot und einen frischen Fischgeruch haben; der ganze Fisch muß steif sein. Sind die Kiemen bleich, so ist er nicht zu gebrauchen.

Schlachten der Flußfische. Es geschieht solches, indem man mit einem scharfen Messer der Länge nach einen Finger breit in die Spitze des Schwanzes schneidet und mit dem Messerrücken derb aufs Genick schlägt. Wünscht man sie einige Stunden aufzubewahren, so ziehe man die Kiemen heraus, schlage sie in ein nasses Tuch und bringe sie an den kältesten Ort, lege sie aber nicht ins Wasser, was ihnen wie dem Fleische die besten Teile entzieht.

Den Aal tötet man durch einen schweren Hammerschlag auf den Kopf, oder man faßt ihn mit einem Tuche unterhalb des Kopfes und schlägt diesen mehrere Male recht kräftig gegen den Küchentisch oder auf einen Stein, bindet dann einen Bindfaden unter dem Kopfe so fest als möglich zusammen und befestigt ihn an irgend einem Haken oder Nagel. Dann schneidet man mit einem scharfen Messer ringsum unter den Brustflossen die Haut ein, trennt diese einen Finger breit los und streift sie mit einem groben Tuche und Salz bis zum Schwanze hin ab, indem man mit fester Hand derb herunter fährt, welches auch, sobald man im Zuge ist, leicht von statten geht; doch muß man an den Schwanzflossen durch Losschneiden nachhelfen. Kleine Aale zieht man nicht ab; man reibt sie stark mit Salz, schneidet die Flossen ab, den Leib auf, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt vorsichtig die Galle von der Leber. Danach wäscht man sie so lange mit Salz, bis

das Wasser klar bleibt, schneidet sie schräg in dreifingerbreite Stücke, wirft Kopf und Schwanzspitze weg (letztere soll etwas giftig sein), reibt die übrigen Stücke in- und auswendig mit Salz, gießt etwas heiß gemachten Essig darüber und stellt sie zugedeckt hin, bis zum nahen Gebrauch.

Zu den meisten Fischspeisen werden die Fische geschuppt. Es wird ihnen der Leib aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, wobei die Galle vorsichtig von der Leber geschnitten werden muß, da solche, wenn sie verletzt wird, einen bittern Geschmack mitteilt, der sich nicht durch Abspülen verliert. Dann werden sie gut gewaschen, entweder ganz gelassen oder in beliebige Stücke geteilt. Beim Kochen alter oder großer Fische gebe man ein kleines Stück Butter ins Wasser, es macht sie weicher und blätterig. Wünscht man große Fische ganz gekocht zur Tafel zu bringen, so legt man sie auf einem Heber in den Fischkessel und stellt ihn mit kaltem gesalzenem Wasser aufs Feuer, streut auch etwas Salz darüber. Die meisten Fische werden in kochendes Wasser gegeben und wenig gekocht; nur Seefische und große Flußfische bringt man mit kaltem Wasser aufs Feuer und nimmt sie davon, sobald sie kochen, wie alle Fische.

Eben gefangene und sofort zubereitete Fische reißen stark auf, besonders wenn sie rasch gekocht werden.

Salzen und Kochen der Fische, sparsame Anwendung der Lorbeerblätter. Den Fisch weder zu schwach noch zu stark zu salzen und ihn vollständig gar, aber nicht zu weich zu kochen, beweist eine gute Köchin. Rückert sagt von derselben: Fühlst du's in den Fingerspitzen, wieviel Pfeffer, wieviel Salz? Da aber nicht alle Fingerspitzen maßgebend sein möchten, so wird es am sichersten sein, beim Kochen eine Kleinigkeit zu versuchen, wo man dann nötigenfalls noch Salz hinzufügen kann. Damit der Fisch solches besser aufnehme, lasse man ihn nach dem Kochen 5 Minuten im Fischwasser. Das Garsein ist am leichten Herausziehen der Flossen zu erkennen. Zum Anrichten gehört eine erwärmte tiefe Schüssel mit einem Einleger. Man sorge dafür, daß sowohl der Fisch als auch die dazu bestimmten Kartoffeln nebst der Sauce recht dampfend und alles zugleich zur Tafel gebracht werde.

Beim Gebrauch der Lorbeerblätter ist sowohl bei den Fischen als Fleischspeisen eine sparsame Anwendung zu empfehlen, sie dürfen, da der Geschmack derselben stark hervortritt, nur stückweise gebraucht werden.

Fische, welche man mit Öl und Essig serviert, lasse man nicht in der Brühe, worin sie gekocht sind, erkalten, sondern nehme sie heraus, lege sie, nachdem die Brühe kalt geworden, wieder hinein und stelle sie bis zum Gebrauch an einen kalten Ort.

Backen der Fische. Hierbei ist zu bemerken, daß sie in offener Pfanne, stets mit reichlich Fett, rasch gar und kroß gebacken und sogleich auf einer vorher heißgemachten Schüssel angerichtet werden müssen.

Fische in Gelee sind im Abschnitt M., Nr. 4 und 5 zu finden.

Lebern von Flußfischen, beim Karpfen auch die Milch, gelten als die feinsten Teile der Fische. Lebern von Seefischen aber haben einen starken Thrangeschmack, sind also ganz ungenießbar.

Übliche Gebrauchszeit der Fische. Der Lachs — ungeräuchert Salm — ist im Mai am feinsten, aber in allen Monaten genießbar. Nach Graf Münster soll man den Lachs aus der Nord- und Ostsee vom Anfang des Monats Oktober bis in die zweite Hälfte des Februar nicht essen.

Der Aal ist immer brauchbar, am fettesten vom Oktober bis April.

Der Hecht (Laichzeit: März und April) bleibt mager bis Juli, ist am besten September bis Januar.

Der Barsch (Laichzeit: März, April) am besten vom September bis Januar.

Der Zander, auch Sandart genannt, am besten vom September bis Februar.

Der Karpfen (Laichzeit: April, Mai) wird außer den Laichmonaten das ganze Jahr hindurch gegessen, ist aber am besten in den Monaten Oktober bis Ende März.

Der Maifisch (Laichzeit: Ende April, Mai) ist ein Seefisch, welcher nur während der Laichzeit die Flüsse hinaufsteigt, um den Laich darin abzusetzen. In diesem krankhaften Zustand wird er massenhaft gefangen und zu Markt gebracht, ist aber einer raschen Veränderung unterworfen und dann der Gesundheit höchst nachteilig. Getrocknet und geräuchert hat der Maifisch Ähnlichkeit mit Lachs.

Die Forelle (Laichzeit: November, Dezember) ist am besten vom Mai bis August.

Die Schleie und Barbe (Laichzeit: April, Mai) werden in der ganzen übrigen Zeit gefangen, sind jedoch am besten in den kalten Monaten.

Die Quappe — der Süßwasser-Schellfisch, stets gut.

Krebse sind am besten vom Mai bis Ausgangs August.

I. Flußfische.

2. Lachs zu kochen. Der Lachs wird nur mit einem Messer abgeschabt, ausgenommen und gut gewaschen, dann in zweifingerbreite Scheiben geschnitten und mit kaltem Wasser, Salz, ganzem Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, nebst einigen Lorbeerblättern, Zitronenschale, auch, wenn man ihn gerade hat, etwas Rosmarin, zum Kochen gebracht. Sobald er dann geschäumt ist, läßt man ihn, vom Feuer entfernt, so daß er nicht mehr kocht, nur noch wenige Minuten im Wasser. Man gibt ihn mit Kartoffeln und geschmolzener Butter, welche aber nicht kochen, sondern nur heiß werden darf, und mit feingehackter Petersilie. Soll der Lachs kalt mit Öl und Essig gegeben werden, so nimmt man ihn aus der Fischbrühe, läßt solche erkalten und legt ihn dann wieder hinein bis zum Gebrauch. Es gehört zum Kochen des Lachses weniger Salz als zu andern Fischen.

3. Lachs mit gelber Sauce. Wird gekocht wie in Nr. 2 und eine reichliche Kapernsauce (Abschnitt R.) recht heiß dazu angerichtet.

4. Lachs mit Kräutern. Der Lachs wird gehörig gereinigt und in passende Stücke geschnitten, dann werden folgende Kräuter, als: Petersilie, Schalotten, Dragon, auch Kapern, ausgewässerte und entgrätete Sardellen und etwas gestoßener Pfeffer durchgemischt. Darauf läßt man frische Butter schmelzen, fügt die gehackten Kräuter und so viel Zitronensaft hinzu, daß es einen säuerlichen Geschmack erhält, stellt solches aufs Feuer, legt, wenn es warm geworden, den Lachs hinein und läßt ihn unter fleißigem Umwenden 2 Stunden darin liegen, während die Butter nur flüssig erhalten wird, aber nicht braten darf. Nun wird eine Pfanne mit Butter heiß gemacht und der Lachs 10 Minuten darin gebraten, wobei man ihn häufig mittels einer Feder mit der Marinade auf beiden Seiten bestreicht.

Zur Sauce wird die übriggebliebene Marinade mit 2 Glas weißem Wein und einigen Löffeln guter Kraftbrühe eingekocht, und sollte sie nicht säuerlich genug sein, Zitronensaft hinzugefügt und mit einem Eidotter abgerührt.

5. Marinierter Lachs. 2 Pfund Lachs schneidet man, ohne ihn zu waschen, mit der Haut in $2^1/_2$ Cmtr. dicke Scheiben, salzt diese 1 Stunde lang ein, trocknet sie mit einem Tuche ab, bestreicht sie mit feinem Öl und brät sie schnell gar und bräunlich, welches am besten auf einem Rost geschieht. Dann lege man die Scheiben in einen

irdenen Topf, koche $1^1/_8$ Liter nicht scharfen Essig, 15 Gr. Salz, 2 Zitronenscheiben, 2 Lorbeerblätter, Dragon, 2 Gr. weißen Pfeffer und gieße es abgekühlt über den Lachs, welcher in einem zugebundenen Topfe bis zum Gebrauch aufbewahrt wird. Auch kann man denselben wie Aal Nr. 2 marinieren (s. Nr. 16).

6. Aal blau zu kochen. Nachdem der Aal nach Nr. 1 getötet, aber die Haut nicht abgestreift, sondern nur mit etwas Salz abgerieben ist, wird er ausgenommen, in Stücke geschnitten und zum Blaukochen mit heißgemachtem Essig übergossen; dann läßt man ihn in kochendem Wasser mit einem Guß Essig, Salz, einem Lorbeerblatt, Zitronenscheiben, Schalotten, ganzem Pfeffer, Nelken und einem kleinen Stück Butter ungefähr 10—15 Minuten nicht zu stark kochen und gibt ihn recht heiß mit Kartoffeln, Butter und Senf oder mit Zitronenscheiben und Petersilienblättern garniert zur Tafel und reicht dazu Essig und Öl oder eine Meerrettich-, Kapern- oder Zitronensauce. Man thut wohl, die Aalbrühe aufzuheben, um die etwa übriggebliebenen Aalstücke darin aufzubewahren.

Auch der Aal bedarf weniger Salz als die übrigen Fische.

7. Kalter Aal mit Sauce. Der Aal wird gekocht wie in Nr. 6, doch nimmt man dazu halb Essig und halb Wasser und bewahrt ihn bis zum Gebrauch in der Brühe auf; jedoch ist es besser, ihn nicht darin erkalten zu lassen, sondern ihn nach dem Kaltwerden wieder hinein zu legen. Er hält sich 8 Tage ganz frisch. Die Schüssel wird mit in Streifchen geschnittenen eingemachten Gurken, hartgekochten Eiern, Roterüben (Beete), Zitronenscheiben, Kapern und Petersilie fein verziert und mit der Sauce-Remoulade (Abschnitt R.) oder mit Senf, Essig und Öl zur Tafel gebracht.

8. Bremer Aal-Ragout. Der Aal wird wie bemerkt gereinigt, in Stücke geschnitten, eine Stunde mit Salz bestreut und vor der Zubereitung abgewaschen. Dann bringt man ihn mit kräftiger, schwach gesalzener Bouillon, so daß dieselbe mit dem Aal gleich steht, zum Kochen, gibt einige in Stücke geschnittene Champignons hinzu und läßt den Aal gar werden. Alsdann rollt man von Fischfarce längliche Klößchen auf und läßt sie höchstens 5 Minuten im Ragout kochen. Zuvor nimmt man im Verhältnis zur Quantität frische Eidotter, etwas Mehl, ein Stück frische Butter, einige Tropfen Zitronensaft und ein wenig Muskatblüte, knetet es zusammen und löst es mit der kochenden Aalbrühe langsam auf, so daß es eine glatte Sauce wird, die man langsam zu dem Aal gießt, indem man durch Schütteln die Sauce

bewegt, um das Gerinnen zu verhüten, und das Ragout eben aufkochen läßt, wobei vielleicht noch fehlendes Salz und Zitronensaft hinzugefügt werden muß. Die dickliche Sauce wird über die angerichteten Aalstücke und Fischklößchen verteilt, mit Kapern bestreut und die Schüssel mit Fleurons (siehe Pasteten Nr. 34) garniert oder solche dazu gegeben.

9. Gestovter Aal. Man kocht 2 gehackte Kalbsfüße, bis die Knochen herausfallen, gibt die Brühe durch ein Sieb und gleich wieder in den umgespülten Topf, legt die abgespülten Aalstücke hinein, fügt 2 Eßlöffel voll Essig, in welchem 10 Gr. Liebigs Fleischextrakt aufgelöst sind, hinzu, wenig Muskatblüte, 2—3 kleine Zwiebelchen in Scheiben geschnitten, Pfeffer, einige Zitronenscheiben ohne Kerne, deckt den Topf fest zu und läßt dies alles langsam gar kochen; man schmeckt nach der Brühe, ob etwa Salz fehlt oder Essig, legt die Stückchen in eine Schüssel und gibt die etwas erkaltete Brühe darüber.

10. Gebackener Aal. Die Stücke werden vorher gesalzen, in Ei und Weißbrotkrumen umgewendet, in offener Pfanne in gelb gewordener Butter gar, dunkelgelb und recht kroß gebacken.

Man serviert dies Gericht mit Zitronenscheiben oder einem grünen Salat; auch paßt eine Remouladensauce dazu. Als Beilage zu jungen Erbsen passend.

11. Gebratener Aal. Der abgezogene und in passende Stücke geschnittene, gut gereinigte Aal wird mit Salz eingerieben, mit Salbeiblättern umbunden, in offener Pfanne in Butter rasch gebraten und mit oder ohne die Salbeiblätter recht heiß angerichtet und mit Zitronenschnitzeln umlegt. Beim Speisen wird der Aal, wie es bei Austern geschieht, mit Zitronensaft reichlich beträufelt.

12. Aufgerollter Aal. Ist der Aal nach Nr. 1 gereinigt und ausgeweidet, so nimmt man auch die Gräten heraus, legt ihn auseinander und streut Salz darüber; hat man kleine Aale, so näht man ein paar zusammen, damit die Rolle nicht zu schmal werde. Darauf macht man ein Füllsel von 4—5 hart gekochten Eiern, Petersilie, Schalotten, Thymian und Majoran, alles gehackt, Muskatnuß und Salz, und gibt, wenn man sie hat, einige kleine Fische gehackt hinzu. Gut untereinander gemischt, streicht man dies über die inwendige Seite des Aals, rollt ihn fest aufeinander, bindet vorsichtig Bindfaden darum, läßt Butter in einem Brattopf zergehen, stellt die Rolle in demselben in die Höhe und läßt sie rund herum gelb und weich braten. Beliebt es, den Aal auf diese Weise gefüllt, zu kochen, so bindet man ein Tuch

darum und kocht ihn in Wasser und Salz gar. Warm wird er zu jungen Erbsen, kalt in Scheiben geschnitten mit der Sauce-Remoulade oder à la Diable (Abschnitt R.) als Mittelschüssel gegeben.

13. Aal in Sauce mit einem Rand von Blätterteig. Der Aal wird in Stücke geschnitten, gesalzen und wieder abgespült. Zu 4 Pfund Aal nimmt man einen Eßlöffel Mehl, rührt es mit 70 Gr. Butter über Feuer gelb, gibt gute Fleischbrühe, Zitronenscheiben ohne Schale und Kerne, 1 Lorbeerblatt, Madeira oder weißen Wein hinzu. Der Aal wird darin gar gekocht und auf einer heißgemachten Schüssel angerichtet. Alsdann gibt man Morcheln, Kapern oder Champignons zur Sauce, rührt solche mit Eidottern ab, richtet sie über den Aal an und setzt einen gebackenen Rand von Blätterteig auf den Rand der Schüssel.

14. Gefüllter Aal. Nachdem der Aal nach Nr. 1 vorgerichtet, gesalzen und das Rückgrat ausgelöst ist, schneidet man ihn in nicht zu kleine Stücke, füllt diese mit der Farce nach Nr. 12, bindet sie mit einem Faden fest zu, so daß nichts herausfalle, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und backt sie in Butter dunkelgelb.

15. Aal zu marinieren. Nr. 1. Der Aal wird abgezogen, gewaschen, eine Stunde eingesalzen, in Stücke geschnitten, mit einem Tuche abgetrocknet, in einer sehr sauberen Pfanne in feinem Öl gebacken und zum Erkalten auf Löschpapier gelegt. Zu dem in der Pfanne zurückgebliebenen Öl werden Schalotten, Pfefferkörner, ganze Muskatblüte, einige Lorbeerblätter, Zitronenscheiben, woraus die Kerne entfernt, gegeben und $^1/_4$ Stunde mit so vielem Essig und etwas Wasser gekocht, als nötig ist, den Aal zu bedecken. Derselbe wird mit der kaltgewordenen Brühe übergossen und in einem steinernen Topfe bis zum Gebrauch an einem kalten Orte aufbewahrt.

Man kann den Aal ohne weiteres zierlich anrichten; oder es können die Aalstücke eine gemischte Schüssel bilden. In letzterem Fall werden dieselben mit härtlich gekochten, in Viertel geschnittenen frischen Eiern, kleinen Essiggurken, eingemachten Perlzwiebeln und Rotebeeten zierlich durchlegt und mit Kapern überstreut.

16. Aal zu marinieren. Nr. 2. Man stellt in einem irdenen oder glasierten Topf Wasser mit so vielem Essig aufs Feuer, daß es einen stark sauren Geschmack erhält, gibt Schalotten oder Zwiebeln, reichlich weiße Pfefferkörner, einige Lorbeerblätter, Zitronenschale nebst dem nötigen Salz hinzu, legt, wenn es $^1/_4$ Stunde gekocht hat, die Aalstücke nach vorhergehender Vorschrift, zuvor gesalzen und wieder

abgespült, hinein, kocht sie gar, legt sie zum Kaltwerden auf eine Schüssel, dann in den bestimmten Topf, gießt die kaltgewordene Brühe darüber, womit sie bedeckt sein müssen, und bewahrt den zugebundenen Topf an einem kalten Orte.

17. Forellen blau zu kochen. Die Forellen werden, wie alle Fische, welche blau gekocht werden sollen, nicht geschuppt, nur ausgeweidet, wobei man sie am besten auf ein naßgemachtes Küchenbrett legt, und sie so wenig als möglich mit der Hand berührt, damit der Schleim, der das Blauwerden hervorbringt, nicht von den Schuppen abgewischt werde. Dann spült und legt man sie auf eine flache Schüssel, gießt heißen Essig darüber und läßt sie zugedeckt $^1/_2$ Stunde ruhig liegen. Sie werden dadurch blau, doch darf man sie nicht berühren. Dann kocht man Wasser mit reichlich Salz, gibt, wenn es kocht, die Forellen mit dem Essig hinein, läßt sie zugedeckt 6 Minuten auf der Platte stehen, wenn die Fische auch nicht kochen, und richtet sie heiß an, gibt ganz frische kalte Butter dazu oder auch geschmolzene Butter, nach Belieben mit feingehackter Petersilie, oder gibt sie kalt mit feinem Öl, Essig und Pfeffer. Die Butter zu allen Fischen darf beim Schmelzen nicht kochen, weil sie dadurch sehr verliert.

Die Forelle gehört zu den Fischen, die am meisten Salz bedürfen.

Anmerk. Die Forellen werden meistens wohl, ohne vorher blau gemacht zu sein, einfach in Wasser gegeben und wie vorgeschrieben gekocht.

Die Forelle hält sich außer Wasser nur einige Stunden; sie muß daher ganz frisch gebraucht werden.

18. Karpfen blau zu kochen. Der Karpfen wird geschlachtet und ausgeweidet, wie es in Nr. 1 bemerkt worden, der Länge nach gespalten, die beiden Hälften in 2—3 Stücke geschnitten und gewaschen. Man kann ihn gleich den Forellen blau machen, und wird derselbe dann, weil er sehr fett ist, einige Minuten gekocht und recht heiß angerichtet. Das Garsein erkennt man am leichten Herausziehen der Flossen. Um die Farbe zu erhöhen, deckt man eine Schüssel darüber und gibt ihn mit heißer Butter und feingehackter Petersilie, auch mit einer rohen Meerrettichsauce zur Tafel. — Die Milch der Karpfen gilt als Leckerbissen. — Der Karpfen erfordert recht viel Salz.

Anmerk. Der richtige Liebhaber von blaugekochten Karpfen bereitet sich die Sauce dazu selbst auf seinem Teller und nimmt dazu frisch und fein geriebenen Meerrettich, reichlich gestoßenen Zucker, Fischwasser und feinen Weinessig.

19. Karpfen in Rotweinsauce. Man schlachtet den Karpfen, wobei man das Blut desselben in einer kleinen halben Tasse Essig auf-

fängt, schuppt ihn und verfährt übrigens mit der Vorbereitung nach vorhergehender Nummer. Sind die Stücke gewaschen, so thut man sie nebst Salz, geschnittenen Zwiebeln, grobgestoßenem Pfeffer und Nelken, Zitronenscheiben und Lorbeerblättern in eine Kasserolle, gibt etwas Weißbier oder Wasser und übrigens so viel Rotwein hinzu, daß der Karpfen eben bedeckt ist. Sodann nimmt man, so gut es thunlich ist, den Schaum ab, gibt ein großes Stück Butter nebst etwas feingestoßenem Zwieback hinein und läßt denselben nicht gar zu stark kochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man das Blut und ein Stück Zucker durch, legt den Karpfen in eine Schüssel und rührt die Sauce, welche recht gebunden sein muß, durch ein Sieb darüber.

20. Karpfen mit polnischer Sauce. Die Karpfen werden nach Nr. 1 geschlachtet, dann geschuppt, gespalten, in Stücke geschnitten und das Blut in Essig aufbewahrt. Zu 3 Pfund derselben nimmt man etwa 3 Wurzeln (Möhren), 1 Pastinake, 2 Petersilienwurzel, 3 Zwiebeln, $^1/_4$ Sellerieknolle, schneidet dies alles in Scheiben, thut es in eine Kasserolle nebst etwas Ingwer, einigen Nelken, Pfefferkörnern und etwa 2 Lorbeerblättern, gießt halb Bier, halb Wasser dazu und läßt das $^1/_4$ Stunde kochen. Dann legt man die Karpfen hinein, streut das nötige Salz darauf, gibt 70—100 Gr. Butter, $^1/_2$ Zitrone, woraus die Kerne entfernt, ein Weinglas voll Essig (das, was schon zum Blut gekommen ist, mitgerechnet) samt dem Blut hinzu und läßt es fest zugedeckt noch $^1/_4$ Stunde kochen. Sind die Karpfen weich, so nimmt man sie aus der Brühe, setzt sie auf eine heiße Stelle, thut Pfefferkuchen oder geriebenes Weißbrot und 1 Glas Rotwein an die Sauce, rührt sie durch ein Sieb und gibt sie teils über die Karpfen, teils dazu. Es werden Kartoffeln dazu gereicht. Das Bier darf nicht bitter und die Sauce muß dicklich sein.

21. Gefüllter Karpfen. Man schuppt den Karpfen, nimmt ihn aus, salzt ihn und löst von der einen Seite das Fleisch, welches zwischen Kopf und Schwanz sitzt, behutsam ab, so daß beide Teile an der Haut hängen bleiben und weder Rückgrat noch Haut beschädigt werden. Dann hackt man das herausgeschnittene Fleisch, nachdem man die Gräten entfernt hat, recht fein, reibt ein reichliches Stück Butter zu Sahne, rührt hinein 2 Eier, etwas in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, 1—2 Schalotten, Zitronenschale, Salz, Muskatblüte und zuletzt das gehackte Karpfenfleisch. Fände man die Farce zu weich, so fügt man ein wenig geriebenes Weißbrot, andernfalls etwas Wasser hinzu und streicht sie in die Lücken des Karpfen, so daß er seine vorige Gestalt wieder erhält, bestreut ihn mit Zwieback, legt ihn

nebst Butter auf Speckscheiben in eine Pfanne, die gefüllte Seite nach oben, und läßt ihn unter öfterem vorsichtigen Begießen im Ofen gar und gelb werden.

Kann man einen Deckel mit Kohlen auf die Pfanne legen, so wird der Karpfen noch besser.

22. Ganzer Karpfen gebacken. Der Karpfen wird geschuppt, nicht der Bauch, sondern der Rücken aufgeschnitten, ausgenommen, eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, im Rücken wieder zusammengenäht, in Ei und Brotkrumen umgewendet, in einer flachen Pfanne in kochender Butter oder mit Schmalz schön gelb gebacken und heiß angerichtet, die Fäden entfernt. Die Pfanne darf man beim Backen der Fische nicht zudecken, weil sie sonst weich werden; dasselbe geschieht auch, wenn man sie nicht sofort zur Tafel gibt.

Anmerk. Übriggebliebener Karpfen oder sonst gebackene Fische können zu Fischsuppe (B. Nr. 28) verwandt werden, auch zu Sauerkohl mit Fisch.

23. Kalter Karpfen mit Sauce. Nachdem der Karpfen geschuppt, wie gewöhnlich ausgeweidet, gut gespült und 1 Stunde eingesalzen ist, legt man ihn in eine Bratpfanne, gibt $^1/_4$ Liter Wein oder Weißbier, etwas Gewürz, Dragon, Petersilie und etwa 100 Gr. Butter hinzu und läßt ihn unter fleißigem Begießen langsam weich kochen. Dann läßt man ihn erkalten, gibt die Sauce-Remoulade oder à la Diable (Abschnitt R.) auf eine Schüssel, legt den Karpfen hinein und verziert den Rand mit Eiern und Petersilie.

24. Marinierter Karpfen. Man schuppe und nehme den Karpfen aus und schneide die Galle von der Leber; dann wasche man ihn, reibe die in- und auswendige Seite mit Salz, lasse ihn so eine Weile liegen, gebe dem Eingeweide (d. h. Rogen oder Milch) wieder seinen vorigen Platz und trockne den Fisch ab. Man kann ihn auch spalten und in Stücke schneiden. Darauf bestreiche man ihn mit feinem Öl und lasse ihn auf einem Rost langsam gar und gelbbraun werden; in Ermangelung eines Rostes kann man auch eine Pfanne dazu nehmen; man muß dann aber oft schütteln, damit er sich nicht ansetze. Sodann läßt man ihn erkalten, kocht Essig mit Zitronenschale, Schalotten oder Zwiebeln, ungestoßenem Gewürz, Muskatblüte, etwas Salz und einem Lorbeerblatt und gießt die Sauce, nachdem sie kalt geworden, darüber. Nach einigen Tagen ist der Karpfen zum Gebrauch gut und hält sich einige Wochen, wenn die Brühe in der Mitte der angegebenen Zeit einmal aufgekocht wird.

25. Barsch zu kochen auf holländische Art. Die Bärsche werden nur auf dem Bauche mit einem Reibeisen geschuppt, so ausgenommen, daß Milch und Leber darin bleiben, gut gespült und etwa 5 Minuten in wenig kochendem Salzwasser gekocht, in welchem man zuvor mit einem Stück Butter und ganzen Pfefferkörnern ziemlich viel kleine Petersilienwurzeln, worauf noch einige grüne Blätter sind, hat weich kochen lassen. Man legt die Petersilienwurzeln beim Anrichten zwischen die Bärsche in eine Schüssel und bringt sie mit dem Wasser, worin sie gekocht sind, recht heiß und dampfend zur Tafel. Es werden zierliche Butterbrötchen dazu gereicht.

Eine Schüssel als Voressen. (Der Barsch bedarf mehr Salz als der Aal, weniger als die Forelle.)

26. Barsch auf deutsche Art. Wird wie in Nr. 25 gekocht, doch ohne Fischwasser angerichtet mit geschmolzener Butter, Senf, feingehackter Petersilie (jedoch jedes besonders) oder mit einer sauren Eiersauce (Abschnitt R.) und Kartoffeln zur Tafel gegeben.

27. Auf andere Art. Die Bärsche werden nicht, wie in Nr. 25, auf dem Bauche, sondern mit einem Reibeisen ganz geschuppt und gereinigt, mit kochendem Salzwasser, Zwiebeln, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern aufs Feuer gebracht und gar gekocht. Dann hackt man 2 hartgekochte Eier mit Petersilie klein, rührt Muskat und gestoßenen Zwieback hinzu, legt die Fische in eine Schüssel, bestreut sie mit dem Gemengsel und gibt sie mit heißer Butter zur Tafel.

28. Barsch mit Kapernsauce. Man kocht solche nach Nr. 27 und richtet sie mit einer Kapernsauce (Abschnitt R.) an.

29. Barsch in französischer Sauce. Die Bärsche, das Stück zu 250 Gr., werden geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen, gesalzen und mit reichlich Butter in eine Kasserolle gelegt. Sobald sie an beiden Seiten durchgeschwitzt sind, streut man etwas Mehl darüber, kehrt die Fische darin um und gießt soviel weißen Franzwein hinzu, daß sie bedeckt sind. Zugleich gibt man etwas feingestoßenen Nelkenpfeffer, gehackte Petersilie, feingehackte Schalotten hinzu und läßt die Bärsche, fest zugedeckt, langsam gar kochen, doch dürfen sie nicht im mindesten zerfallen.

30. Hecht blau zu kochen mit Butter und Meerrettich. Hierzu nimmt man kleine Hechte, weidet sie aus und biegt den Schwanz in das Maul, doch darf man sie nicht lange in den Händen halten, weil sie sonst nicht recht blau werden. Dann macht man sie nach Nr. 17

blau und kocht sie etwas länger als Forellen. Man garniert beim Anrichten die Hechte mit Petersilienblättern und gibt mit der heißen Butter zugleich geriebenen Meerrettich, mit Essig und etwas Zucker angerührt, dazu. Die Leber, welche als das Feinste am Hechte gilt, werde nicht vergessen, auch nicht, zuvor die Galle davon vorsichtig abzuschneiden. Salz wie bei Barsch.

31. Hecht auf englische Art. Die Hechte werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in große Stücke geschnitten und in kochendem Salzwasser, mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Gewürz, einem Stück Butter und etwas Essig gekocht. Wenn sie angerichtet sind, streut man geriebenen Meerrettich darüber und gießt dann braune Butter so heiß als möglich über dieselben, damit sie kraus werden. Um die Brühe zu verlängern, kann man auch etwas Fischwasser hinzufügen; übrigens darf die Butter hierbei nicht geschont werden.

32. Hecht auf sächsische Art. Der Hecht wird wie gewöhnlich in kochendem gesalzenen Wasser gar gekocht. Zugleich werden einige Eier hart gekocht und das Gelbe und Weiße, jedes besonders, so auch Petersilie fein gehackt. Dann wird mit diesen drei Teilen ein Schüsselchen garniert und solches mit brauner Butter zum Fisch gereicht.

33. Gedämpfter Hecht. Man schneidet mit einem scharfen Messer die Schuppen dicht an der Haut weg, daß sie weiß werde, spaltet den Hecht und schneidet ihn in beliebige Stücke, spült ihn gut, läßt ihn in Salzwasser 5 Minuten kochen und legt ihn in einen andern Topf. Unterdes hat man Kapern mit weißem Wein, etwas Fischwasser, Zitronensaft und -schale, einem reichlichen Stück frischer Butter und etwas geriebenem Weißbrot kochen lassen, welches man über den Hecht gießt und denselben darin $^1/_4$ Stunde langsam schmoren läßt. Beim Anrichten kann man der Sauce nach Belieben einen Geschmack von Sardellen geben. Dann rührt man 1 Eidotter daran und bringt den Hecht heiß zur Tafel.

34. Hecht mit gelber Brühe. Hierzu nimmt man gewöhnlich einen großen Hecht, biegt, wenn er gut gereinigt ist, den Schwanz in das Maul, läßt ihn auf einem Einleger, damit er ganz bleibe, in gesalzenem Wasser mit einem Stück Butter, wodurch das Fleisch milder wird, gar kochen und dann etwas abtröpfeln, richtet ihn in einer tiefen, heißgemachten Schüssel an und füllt die Kapernsauce nach Abschn. R. recht heiß darüber.

35. Gespickter Hecht auf sächsische Art. Ein Hecht mittlerer Größe wird wie schon bemerkt gereinigt, die Haut vom Rücken ab-

gezogen, auf beiden Seiten mit feingeschnittenem Speck dicht gespickt und feingemachtes Salz darüber gestreut. Der Fisch wird dann in seiner natürlichen Form, oder den Schwanz ins Maul geklemmt, auf folgende Weise gebacken: Reichlich Butter wird in einer recht sauberen Pfanne geschmolzen, der Hecht hineingelegt, mit der Butter feucht gemacht und unter einem Tortendeckel, mit Glut darauf und wenig Feuer darunter, bei recht häufigem Begießen gar und dunkelgelb gebacken. Ebenso gut aber läßt sich der Hecht im Bratofen eines Sprungherdes offen zubereiten.

Zugleich wird eine gute braune Kapernsauce mit etwas Sardellen und nicht zu wenig Zitronensaft gemacht, etwas davon in eine heißgemachte Schüssel gegeben, der Fisch hineingelegt und die übrige Sauce, auch die in der Pfanne befindliche braune Butter, dazu gereicht.

36. Desgleichen. Man nimmt hierzu einen Hecht, so groß man ihn bekommen kann, etwa 10—15 Pfund schwer, zieht die Haut ab, salzt und spickt ihn recht fein und dicht und backt ihn in einer flachen Bratpfanne in reichlicher Butter unter fleißigem Begießen $1^1/_2$ Stunde. Dann streut man geriebene und durchgesiebte Semmel über den Fisch, gibt nach und nach 2—3 Obertassen saure Sahne darüber hin und begießt ihn vor dem Anrichten mit bräunlich gemachter Butter. Die Sauce wird wie Bratensauce mit etwas kaltem Wasser und Liebigs Fleischextrakt gut und sämig gerührt und zum Hecht angerichtet.

37. Farcierter Hecht. Das Fleisch wird so vom Rückgrat geschnitten, daß Kopf und Schwanz daran sitzen bleiben, das Gerippe in eine irdene Pfanne und das Fleisch einige Minuten in kochendes Wasser gelegt, wodurch die Gräten leicht herauszunehmen sind. Alsdann wird das Fleisch fein gehackt, mit einem reichlichen Stück Butter, 2 Eiern, geriebenem Weißbrot, Muskatblüte und Salz zu einer Farce gemacht, diese an das Rückgrat gestrichen und die Form des Fisches wieder hergestellt, dieser mit Zwieback bestreut und im Ofen gebacken, während man ihn oft mit Butter begießt, aber vorsichtig, damit der Zwieback nicht abgeschwemmt werde, und Zitronensaft darüber träufelt. Ist der Fisch auf einer heißgemachten Schüssel angerichtet, so gibt man eine Kapern- oder Sardellensauce dazu.

Auf gleiche Weise kann man auch andere Fische farcieren.

38. Gebackener Hecht. Die Hechte werden gut gereinigt, die großen gespalten und in Stücke geschnitten, die kleineren ganz gelassen. Dann macht man Schnitt an Schnitt der Breite nach, doch nur durch die obere Haut, und salzt sie. Nach $^1/_2$ Stunde trocknet man sie ab,

wendet sie in Ei und Weißbrotkrumen, für einen gewöhnlichen Tisch in Mehl um und läßt sie in einer offenen Pfanne, worin reichlich Butter oder Backfett gekocht und still geworden, kroß und hellbraun werden. Damit der Fisch nicht wieder weich werde, darf man ihn nicht früher backen, als bis es Zeit ist, ihn zur Tafel zu geben.

Der Hecht dient als Beilage zum Sauerkraut, auch zum Salat.

39. Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln (vorzüglich). Ein großer Hecht ist hierzu am besten. Derselbe wird geputzt, nachdem das Rückgrat herausgenommen, in dreifingerbreite Stücke geschnitten, und das nötige Salz darüber gestreut. Dann läßt man zu 5 Pfund Fisch 70—100 Gr. Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt eine Handvoll feingeschnittene Zwiebeln dazu, läßt die Fischstücke darin gar dämpfen und nimmt sie heraus. Alsdann rührt man 1 Eßlöffel feines Mehl in der Butter gelb, gibt unter stetem Rühren $^3/_4$ Liter dicke saure Sahne hinzu und gießt die Sauce in eine tiefe Schüssel. Die Fischstücke werden nun soviel als möglich von den Gräten befreit, in feingeriebenem Parmesankäse umgedreht, die bemerkte Schüssel lagenweise damit gefüllt, noch eine Handvoll Parmesankäse darüber gestreut und im Backofen gelbbraun gebacken.

40. Hecht mit Parmesankäse und Kapern (vorzüglich). Es wird hierzu eine Schüssel mit Butter bestrichen, mit Zwieback bestreut, der Hecht offen hinein gelegt, und zwar die inwendige Seite nach oben, dann $^1/_4$ Liter saure Sahne mit soviel Bouillon zerrührt, als die Schüssel aufnimmt, und solches über den Fisch gegossen. Danach wird derselbe mit Parmesankäse bestreut, mit Kapern, Pfeffer und englischer Soja gewürzt, auf dem Herde $^1/_4$ Stunde zugedeckt gekocht und nachher ebenso lange im Backofen unter fleißigem Begießen gebacken.

Anmerk. Die englische Soja ist bekanntlich sehr stark und muß daher theelöffelweise angewandt werden.

41. Hecht in Eiersauce (desgleichen). Es wird dem Hecht der Schwanz in das Maul geklemmt, dann wird derselbe mit halb Essig, halb kaltem Wasser, etwas Zwiebeln, zwei Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern, einer halben bis ganzen Petersilienwurzel und dem nötigen Salz in einer nicht zu weiten Kasserolle, damit die Brühe nicht zu lang werde, aufs Feuer gesetzt und gekocht. Ist er gar, so hebt man ihn vorsichtig auf eine heißgemachte Schüssel, gießt folgende Sauce darüber und deckt ihn zu.

Man löst 1 Löffel Mehl in einem Stück kochender Butter auf, rührt unterdes 10 Eidotter mit knapp 1 Liter kräftiger Bouillon, welche von Liebigs Fleischextrakt gemacht werden kann, an, gibt solches

in das aufgelöste Mehl und läßt es unter beständigem starken Rühren zum Kochen kommen; dann fügt man vorher gar gemachte Champignons, Krebsschwänze, Krebsbutter und etwas Zitronensaft hinzu und richtet die Sauce über den Hecht an.

42. Gebackener Hecht mit saurer Sahne. Der Hecht wird in passende Stücke geschnitten und in eine irdene Bratpfanne gelegt. Zu 3 Pfund Hecht werden alsdann 2 Lorbeerblätter, einige Zwiebelscheiben, Salz, 70 Gr. Butter, 1/4 Liter saure Sahne gegeben und etwa 20 Minuten in einem heißen Ofen gebacken, während der Fisch mehrere Male mit dieser Sauce begossen und mit gestoßenem Zwieback oder Parmesankäse bestreut werden muß. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas Bouillon zusammengerührt, mit Zitronensaft oder etwas Essig vermischt und über den Fisch gegossen. Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben werden entfernt.

43. Gebackener Hecht (vorzüglich). Nachdem der Hecht wohl gereinigt, auf beiden Seiten gespickt und etwas gesalzen ist, wird er in gelbbrauner Butter angebacken, dann kommen feingeschnittene Zwiebeln daran; wenn solche durchgeschmort sind, wird Wasser hinzugefügt. Nach zehn Minuten Kochens kommt ein etwas gewässerter, feingeschnittener Hering, gestoßener Zwieback, etwas Essig, gestoßener Pfeffer und Muskatnuß, auch das vielleicht noch nötige Salz hinzu. Die Sauce muß ganz sämig sein.

44. Hecht-Frikassee. Man gibt ein reichliches Stück frische Butter in eine irdene Schüssel, legt den wohl gereinigten, in Stücke geschnittenen Hecht hinein, gibt weißen Wein, einige Zitronenscheiben, woraus die Kerne genommen sind, feingehackte Sardellen und Salz dazu und streut feingestoßenen Zwieback oder altes geriebenes Weißbrot darüber, läßt ihn fest zugedeckt 1/4 Stunde oder so lange dämpfen, bis er gar ist, richtet ihn an, rührt einige Eßlöffel dicke saure Sahne zu der Sauce und gießt solche über den Fisch.

Reis zu Ragout (siehe Abschnitt L. Nr. 16) wird als Rand um das Frikassee angerichtet.

45. Hecht und Aal (ein sächsisches Gericht). Hecht und Aal, ersterer von mittlerer Größe, werden ihrer Art nach, wie es in Nr. 1 bemerkt worden, gereinigt, in Stücke geschnitten und gewaschen. Dann legt man den Aal in die Mitte einer Kasserolle, streut Zwiebeln und Salz darüber, legt den Hecht, auch mit etwas Salz, ringsherum, gießt Wasser hinzu und läßt den Fisch zugedeckt beinahe gar werden und die Fischbrühe ziemlich einkochen. Unterdes rührt man einen guten Teil

Butter, etwas geschwitztes Mehl, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer, gibt dies nebst einigen Zitronenscheiben ohne Kerne und etwas Weinessig zum Fisch und läßt ihn noch eine Weile in der Sauce kochen. Soll dies Gericht mit Fischklößchen gemacht werden, deren Vorschrift im Abschnitt O. zu finden ist, so kocht man diese in Wasser und Salz und legt sie zwischen die Fischstücke in die Schüssel. Beim Anrichten bestreut man den Fisch mit Kapern, rührt einige feingehackte Sardellen durch die sehr gebundene Sauce und gibt sie dazu.

46. Hechtsalat. Die Angabe ist unter Salate (Abschnitt Q.) zu finden und wird hier nur darauf hingewiesen.

47. Schleien zu kochen. Die Schleien werden geschuppt, das Eingeweide herausgenommen, gewaschen, eingesalzen und Essig darüber gegossen, damit sie vom Schleim befreit werden. Sind sie groß, so werden sie in Stücke geschnitten und nochmals gespült. Dann kocht man Wasser mit reichlichem Salz und ganzem Pfeffer, gibt den Fisch hinein und läßt ihn so lange, etwa fünf Minuten, kochen, bis er weich ist. Man gibt ihn mit Kartoffeln, geschmolzener Butter und Senf; kalt mit Essig, Öl und Pfeffer und garniert die Schüssel mit Petersilie. Salz wie bei Forellen.

48. Gefüllte Schleien. Man zerrührt 70 Gr. Butter, 2 Eier, 125 Gr. in Milch eingeweichtes und dann ausgedrücktes Weißbrot, gehackte Zitronenschale, Petersilie und Salz und nach Belieben etwas Schalotten oder Zwiebeln, füllt damit 2 Schleien, nachdem sie wie in vorhergehender Nummer gereinigt worden sind, näht sie zusammen, legt sie in eine Kasserolle, gibt hinzu: $^1/_4$ Liter weißen Wein, $^1/_2$ Tasse Essig, ein Stück Butter, etwas geriebenes Weißbrot, Salz und Muskatblüte, läßt sie $^3/_4$ Stunde schmoren und richtet die Sauce darüber an.

49. Gedämpfte Schleien. Man rührt das Blut wie beim Karpfen mit etwas Essig, verfährt mit dem Reinmachen der Schleien, wie es beim Kochen derselben Nr. 47 bemerkt worden, legt in Scheiben geschnittene Zwiebeln nebst anderem Wurzelwerk, grünen Kräutern und Salz in eine Kasserolle, die Fischstücke mit einem reichlichen Stück Butter darauf, gießt so viel Wasser und Wein hinzu, daß der Fisch beinahe bedeckt ist, und kocht ihn, fest zugedeckt, etwa $^1/_2$ Stunde. Dann gibt man geriebenes Weißbrot, etwas gestoßenes Gewürz und das Blut hinzu, läßt es noch ein wenig kochen, richtet die Fische an, rührt die recht sämige Sauce durch ein Sieb und füllt sie darüber.

50. Marinen zu kochen. Das Ausnehmen und Abwaschen geschehe vorsichtig, damit sie ihre silberweißen Schuppen behalten. Sie

werden mit kaltem Wasser nebst dem nötigen Salz aufgesetzt und rasch nur aufgekocht. Recht heiß angerichtet wird zerlassene Butter und geriebener Meerrettich dazu gegeben.

Übriggebliebene Stücke werden in dem kalt gewordenen Fischwasser aufbewahrt und mit Öl, Essig und gehackter Petersilie angerichtet. Der Fisch kann auch kalt mit der Sauce Mayonaise (Abschn. R.) zur Tafel gebracht werden.

51. Zander, auch Sandart genannt, zu kochen. Der Zander wird geschuppt, ausgeweidet, von den Flossen befreit und tüchtig gewaschen. Ist der Fisch groß, so wird er, um beim Herausnehmen das Zerbröckeln zu vermeiden, am besten auf einem Fischheber gekocht, in Ermangelung desselben ziehe man mittels einer Packnadel einen Bindfaden durch den Schwanz und die Augen, binde ihn zusammen, stelle den gekrümmten Fisch, die Rückseite nach unten, mit kaltem Wasser bedeckt und dem nötigen Salz aufs Feuer, schäume ihn beim Aufwallen ab und lasse ihn nicht zu stark, aber durch und durch gar kochen. Beim Anrichten lege man ihn auf eine erwärmte Schüssel, schneide den Bindfaden kurz ab und ziehe ihn behutsam heraus. Der Fisch wird mit feingehackter Petersilie bestreut und eine Krebs- oder Austernsauce oder die sächsische Fischsauce (s. Abschn. R.) dazu gegegeben.

52. Zander oder Sandart in einem Teigrand. Nachdem man den Zander wie im Vorhergehenden gereinigt, in Salzwasser abgekocht, von Haut und Gräten befreit hat, wird er in Stücke geschnitten und mit einer Champignonsauce vermischt. Dann legt man ihn mit länglich aufgerollten Klößchen von Fischfarce nebst Krebsschwänzen und gefüllten Krebsköpfen (siehe A. Nr. 28) in eine Schüssel, welche mit einem Rande von Butterteig wie zu Pasteten versehen ist, tröpfelt geschmolzene Butter darüber, streut Weißbrotkrumen darauf und backt das Gericht im Ofen gelb.

53. Gebackener Zander oder Sandart mit Kräuterbutter. Der Zander wird wie bemerkt, vorgerichtet, auf beiden Seiten Schnitt bei Schnitt eingekerbt, gesalzen und nach einer Stunde abgetrocknet. Dann vermischt man einige rohe Eidotter mit dem Safte einer Zitrone, gehackten Schalotten und Petersilie, halb frischer Butter und halb Sardellenbutter und bestreicht den Fisch damit, legt ihn in eine mit Speckscheiben versehene Pfanne, bestreut ihn mit Brotkrumen und läßt ihn in einem heißen Ofen backen, während man zuweilen etwas weißen Wein darunter gießt. Sobald der Zander gar geworden und eine gelbbräunliche Kruste erhalten hat, wird er sofort angerichtet und eine Krebs- oder Austernsauce (siehe Abschnitt R.) dazu gegeben.

54. Zander zu backen. Derselbe wird wie Hecht in reichlich Butter gebacken, angerichtet, etwas Weinessig zu der braunen Fischbutter gerührt und unter den Fisch gegeben.

55. Muränen zu kochen. Die Muränen werden geschuppt, wie Sardellen gerissen, das Rückgrat entfernt, etwas gewässert und in Stücke geschnitten. Unterdes wird Wasser und Salz mit Zwiebeln und Pfefferkörnern gekocht, der Fisch darin gar gekocht, angerichtet, mit feingehackter Petersilie und mit Dottern von hartgekochten Eiern bestreut und Provenceröl und Essig oder braune Butter und Senf dazu gegeben.

56. Quappen zu kochen. Man nimmt die Quappen aus, schneidet die Galle vorsichtig ab, die Leber bleibt darin, spült sie gut und kocht sie $^1/_4$ Stunde in Wasser, Salz und Essig, läßt sie noch ein wenig darin liegen und gibt sie heiß mit einer sauren Eiersauce (Abschnitt R.) zu gekochten Kartoffeln oder kalt mit Essig, Öl und Pfeffer zur Tafel.

Salz wie beim Aal.

57. Gebackene Quappen. Man richtet sich bei diesen, wie überhaupt beim Backen der übrigen Flußfische, ganz nach dem Backen des Karpfen oder des Hechtes. Zu Sauerkraut und Salat passend.

58. Barben zu backen. Es werden diese wie andere Fische gereinigt, in dreifingerbreite Stücke geschnitten — die großen Stücke gespalten —, gewaschen, abgetrocknet, mit feingemachtem Salz bestreut, in Mehl umgewendet und in Butter oder Backfett oder reinschmeckendem Öl, welches alles nach dem Heißwerden still geworden, schnell gar und recht kroß gebacken. Die Barbe ist nur im Winter eßbar.

Man kann sie zu Kartoffeln mit Äpfeln, zu Kopf- und Kartoffelsalat geben.

59. Marinierte Neunaugen. Die Neunaugen werden eine Stunde eingesalzen, abgespült, abgetrocknet und auf einem Rost bei starkem Feuer unter beständigem Umwenden gar gemacht. Hat man keinen Rost, so bestreicht man sie mit feinem Öl und läßt sie in einer Pfanne rösten. Dann legt man sie in einen Topf, kocht Essig, Schalotten, grob gestoßenen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter miteinander auf und gießt dies kalt darüber. Sie werden zum Frühstück gegeben, sowie man auch Heringssalat und Sauerkraut damit garniert.

60. Maifische zu marinieren. Man verfahre damit wie beim Marinieren des Aals Nr. 2 (s. F. Nr. 16).

61. Mai-Pieren (Rümpchen — kleine Fische) zu kochen. Es werden diese weder geschuppt noch ausgenommen, nur mit etwas Salz gerieben, mit dem abgeschnittenen Kopf das Eingeweide herausgezogen, auf einem Durchschlag, der in Wasser gestellt wird, gewaschen. Zugleich wird Wasser und Salz, einige Lorbeerblätter, reichlich Pfefferkörner und Schalotten oder kleine Zwiebeln aufs Feuer gesetzt und eine Weile gekocht, damit das Gewürz ausziehe. Nachdem die Pieren hineingeschüttet, wird nach einigen Augenblicken der Topf abgesetzt, weil solche kaum des Kochens bedürfen. Sie werden alsdann mit dem Gewürz angerichtet und kalt mit Öl und Essig zur Tafel gegeben.

II. Seefische.

62. Stör zu kochen. Ist der Stör geschlachtet und ausgeweidet, so legt man ihn in einem Tuche zugeschlagen 1—2 Tage im Keller auf einen Stein, weil sein Fleisch, frisch gekocht, zähe ist. Vor dem Gebrauch reibt man ihn einigemal mit Salz und Wasser ab, damit alles Schleimige entfernt werde, und schneidet ihn je nach seiner Größe in 5—10 Teile, welche nach dem Kochen in beliebige Stücke zerlegt werden. Man bringt ihn mit kaltem Wasser und einer Handvoll Brennesseln — diese befördern das Weichwerden und zugleich das Herausziehen des Thranes — aufs Feuer, läßt ihn langsam zum Kochen kommen und unter fortwährendem Schäumen $^1/_2$ Stunde langsam kochen. Dann legt man ihn in frisches kochendes Wasser, gibt etwa 6—10 Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, 2 Gr. Nelken, 8 Gr. Pfefferkörner und 1 Bund Thymian, Salbei und Majoran hinein und läßt ihn nochmals bis zu 1 Stunde ganz langsam kochen, während man alles Fett sorgfältig abnehmen muß. Erst wenn der Fisch weich ist, gibt man Salz dazu, läßt ihn zum Aufnehmen desselben noch eine Weile im Fischwasser liegen, nimmt ihn dann heraus, entfernt alle hervorstehenden Knorpeln, zerlegt die Stücke, wie schon bemerkt, in kleinere Teile und gibt Butter und guten Senf oder eine Petersiliensauce (Abschnitt R.) dazu.

Die übriggebliebenen Stücke kann man bei Hinzugeben von Essig in der Fischbrühe mehrere Tage aufbewahren und mit Öl, Essig, Pfeffer, Senf und feingehackten Zwiebeln servieren.

63. Stör-Koteletts. Man nimmt hierzu das übriggebliebene Fleisch aus der Brühe, schneidet es in fingerdicke Scheiben, tunkt sie in Eier, Pfeffer und gehackte Schalotten, wälzt sie in gestoßenem Zwieback und backt sie in gelbbrauner Butter an beiden Seiten rasch hellbraun.

Man gibt sie zu jungen Wurzeln (Möhren) oder allein mit in Butter braun gemachten Zwiebeln.

64. Stockfisch gut zu kochen. Der Stockfisch heißt im frischen Zustande Kabeljau, gesalzen Laberdan, getrocknet Stock- oder Klippfisch. Der Langfisch ist dem Rundfisch vorzuziehen, und der, welcher von weißlicher Farbe, jedoch vors Tageslicht gehalten rötlich erscheint, der beste. Man rechne vom Stockfisch im trocknen Zustande auf drei Personen 1 Pfund.

Um denselben weich und ansehnlich zur Tafel zu bringen, richte man sich nach folgender Vorschrift. Wünscht man den Stockfisch Freitags zu kochen, so lege man ihn spätestens Dienstags morgens früh ein. Vor dem Einlegen bedecke man ihn $^1/_2$ Stunde mit Wasser, klopfe ihn dann mit einem hölzernen Hammer anfangs nicht zu stark, nach und nach derber und so lange, bis er locker geworden ist; doch darf er nicht zerfetzt werden; dann wird er in 3—4 gleiche Stücke gehauen. Zum Erweichen kann man sowohl Pottasche als Soda anwenden. Letztere ist indessen vorzuziehen, da sie weniger leicht einen unangenehmen Geschmack zurückläßt. Zu jedem Pfunde Stockfisch sind 30 Gr. kleingestoßene Soda ein richtiges Verhältnis. Man lege die Stücke in einen Steintopf, mit der Soda bestreut, aufeinander, bedecke sie reichlich mit weichem Wasser und stelle den Topf bis Donnerstagmorgen, also 2 Tage und 2 Nächte, an einen ganz kalten Ort; in einer warmen Küche würde ein Beigeschmack entstehen. Dann drücke man die Stücke aus, mache die Schuppen von der Haut und inwendig alles Unreine heraus, schneide die Flossen weg, spüle den Fisch ab und lege ihn in frisches weiches Wasser. Das Wechseln des Wassers muß bis zum nächsten Morgen dreimal geschehen, wobei jedesmal das Ausdrücken nicht versäumt werden darf.

Beim Zubereiten des Stockfisches lege man die Stücke aufeinander in ein Tuch und bringe sie 3 Stunden vor dem Gebrauch in einem Topfe, worin ein alter Teller liegt, mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer. Durch das Einlegen in ein Tuch bleiben die Stücke ansehnlicher. So lasse man den Stockfisch erst langsam heiß werden, dann ziehen, nicht kochen, auch nicht einmal zum sogenannten Krimmeln kommen. Beim Anrichten lege man das Tuch auf einen Durchschlag, dann die Stücke auf eine heißgemachte Schüssel, streue feingeriebenes Salz lagenweise darüber, decke die Schüssel zu und stelle sie so lange auf den Fischtopf, bis die Kartoffeln angerichtet sind.

Zu 1 Pfund Stockfisch, im trocknen Zustande gerechnet, gehört zum Überstreuen 10—15 Gr. Salz. Wünscht man denselben im

Wasser zu salzen, so wird, nachdem ein Teil des Stockfischwassers entfernt worden ist, soviel Salz als nötig ist, 1/4 Stunde vor dem Anrichten hinein gethan.

Zur Sauce ist für die meisten Personen reichlich geschmolzene Butter und guter Senf am angenehmsten, indes sind auch billigere Saucen nicht zu verwerfen. Neben der Travemünder Sauce (Abschnitt R.) kann man auch Wasser, etwas Milch und Fischbrühe kochen, mit wenig Stärke gebunden machen und dann Butter und Senf durchrühren, nicht kochen.

Anmerk. Ist mehr Stockfisch gekocht als gegessen wird, so kann das Übriggebliebene in Butter auf kochendem Wasser erwärmt werden. Auch kann man eine Pastete nach E. Nr. 30 davon backen.

65. Pannfisch (ein sächsisches Gericht von übriggebliebenem Stockfisch). Der Stockfisch wird nach bemerkter Angabe zubereitet, von Haut und Gräten befreit und recht fein gehackt. Dann läßt man ein reichliches Stück Butter heiß werden, gibt einen großen Teil feingehackter Zwiebeln hinein und läßt sie zugedeckt weich kochen, nicht braun braten, fügt den Stockfisch nebst Salz und gestoßenem Pfeffer hinzu und läßt ihn unter öfterem Umrühren gut durchschmoren, wobei zuletzt Kartoffeln, welche in der Schale gekocht und kalt gerieben worden sind, hinzugegeben werden.

66. Laberdan. Wünscht man diesen stark gesalzenen Fisch recht weich zu haben, so wässere man ihn mit Anwendung von Soda wie Stockfisch 3 Tage lang. Dann bringe man ihn mit kaltem weichen Wasser und einem Stückchen Butter aufs Feuer und lasse ihn 2 Stunden langsam ziehen, nicht kochen.

Es passen dazu dieselben Saucen wie zum Stockfisch, auch ist Petersiliensauce zu empfehlen.

67. Frischer Kabeljau. Man schuppt den Kabeljau, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt die Flossen, wäscht ihn und schneidet Kopf und Schwanz nicht zu kurz ab, das Mittelstück in 2—3 fingerbreite Stücke; der Kopf des Kabeljau, welcher für viele eine Delikatesse ist, wird, wenn er nicht gar zu groß ist, in 2 Teile gehauen und 5 Minuten vorab in scharf gesalzenes kochendes Wasser gelegt, danach werden die übrigen Stücke hinzugegeben und noch 10—15 Minuten bei stetem Abnehmen des Schaumes gekocht. Sobald der Fisch gar ist, richte man ihn auf einer heißgemachten Schüssel an, garniere die Schüssel mit Petersilienblättern und gebe Butter und Senf (erstere darf nicht kochen) und abgekochte Kartoffeln dazu, oder man wähle

eine andere beliebige Sauce, etwa von Sauerampfer, Petersilie, Garnelen (Granat), Austern. Bei großen Essen wird neben geschmolzener Butter noch eine zweite Sauce gereicht. Soll der Fisch ganz zur Tafel, wodurch er saftiger bleibt, so legt man ihn auf einem Fischheber in kaltes gesalzenes Wasser und kocht ihn auf raschem Feuer wie bemerkt worden. Die Leber kann ihres thranigen Geschmackes wegen nicht gebraucht werden.

68. Kabeljaukopf oder -Schwanz zu stoven. Derselbe wird lang abgeschnitten, gewaschen, gesalzen, in eine irdene Schüssel gelegt, reichlich Butter, gestoßener Zwieback, Muskatnuß oder Muskatblüte, eine in Scheiben geschnittene Zitrone ohne Kerne, $^1/_4$ Liter weißer Wein hinzugefügt, fest zugedeckt und auf gelindem Feuer weich gedämpft. Die Zubereitung der Mittelstücke ist dieselbe.

69. Kabeljauschwanz zu backen. Wie im Vorhergehenden vorgerichtet, wird der Kabeljauschwanz an beiden Seiten in fingerbreiten Zwischenräumen eingekerbt und 2 Stunden eingesalzen. Abgetrocknet wird er mit geschmolzener Butter oder geschlagenem Ei bestrichen, mit geriebenem Weißbrot bestreut und $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde in offener Pfanne mit reichlich gelb gemachter Butter gar, kroß und hellbraun gebacken.

Heiß angerichtet, gebe man eine Sardellen- oder Kapernsauce, kalt die Sauce Remoulade (Abschnitt R.) dazu.

70. Gesalzener Kabeljau. Zum Versenden wird der frische Kabeljau gesalzen. Nachdem er wohl gereinigt, lege man ihn, je nachdem er schwächer oder stärker gesalzen, einige Stunden bis eine Nacht in Wasser, bringe ihn mit kaltem weichen Wasser und einem Stückchen Butter aufs Feuer und lasse ihn bei öfterem Abschäumen langsam weich kochen, wobei man etwa auf $^1/_2$ Stunde rechnen kann. Man thut wohl, vor dem Kochen ein wenig vom Kabeljau zu versuchen, um nötigenfalls das Wasser noch etwas nachzusalzen.

Saucen wie bei frischem Kabeljau.

71. Schellfisch zu kochen. Der Schellfisch wird geschuppt, ausgeweidet, gewaschen, und je nach der Größe in 3—4 Teile geschnitten. Nochmals abgespült thut man denselben in kochendes, nicht zu schwach gesalzenes Wasser und nimmt den Schaum ab. Wenn dies zu kochen beginnt, ist der Fisch gar, weiter kochen darf er nicht. Zum Aufnehmen des Salzes läßt man ihn noch eine Minute im Fischwasser und richtet ihn recht heiß an.

Beim Versenden werden die Schellfische mitunter ausgeweidet und stark gesalzen. In diesem Falle setzt man sie mit kaltem Wasser aufs

Feuer und nimmt hinsichtlich des Salzes beim Kochen Rücksicht darauf, weshalb zu raten ist, vorher zu versuchen, ob die Fische wenig oder stark gesalzen sind.

Man gibt gekochte und recht heiße Kartoffeln, geschmolzene Butter und guten Senf oder eine Senfsauce dazu.

Anmerk. Beim Ausweiden der Schellfische finden sich häufig lange Würmer. Es ist dieses freilich nicht appetitlich, indes sind solche Fische dadurch nicht unbrauchbar.

72. Schellfisch mit Spargel gestovt. Der Schellfisch wird gereinigt, von den Gräten befreit, gesalzen und in kleine Stücke geschnitten, dann werden diese abgetrocknet, in geschlagenes Ei und Muskatnuß getunkt, in geriebener Semmel umgewendet und in heißgemachter Butter gelbbraun gebacken. Unterdes läßt man gereinigten und in 2 Teile geschnittenen Spargel (die Köpfe werden, damit sie nicht zerkochen, etwas später hinzugegeben) in gesalzenem Wasser gar kochen und mit dem Schellfisch in etwas Fleischbrühe, Butter, gestoßenem Zwieback und Muskatblüte eine Weile stoven. Die Sauce rührt man mit Eidottern und etwas Zitronensaft ab.

73. Schellfischschwänze zu backen. Die Schwänze werden, nachdem die Fische gereinigt sind, $^1/_4$ Elle lang abgeschnitten, 1 Stunde eingesalzen, wie Kabeljau gebacken und zu grünen Gemüsen, auch zu Kartoffelsalat gegeben.

74. Steinbutt (oder englisch Turbot) zu kochen. Steinbutt gilt für die Krone aller Fische, dessen Kopf und Schwanz für viele die delikatesten Teile sind. Nachdem er mit Salz abgerieben und vorsichtig ausgeweidet ist, damit die Galle unverletzt von der Leber entfernt werden kann, wasche man den Fisch mit Salz und Wasser, stutze die Flossen, schneide den Schwanz reichlich eine halbe Hand lang und den Kopf so weit ab, daß ein fingerbreiter Rand von Fleisch daran bleibt und jedes Stück eine Portion liefert. Dann schlage man mit Messer und Hammer das Mittelstück der Länge nach glatt durch und teile auf gleiche Weise die beiden Hälften der Breite nach in passende Stücke. Danach lege man sie mit einer Handvoll Salz in etwas kaltes Wasser, lasse sie $^1/_2$ Stunde darin liegen und koche sie in gut gesalzenem kochenden Wasser bei Abnehmen des Schaumes etwa 10 Minuten, wo man dann durch leichtes Herausziehen einer Flosse das Garsein erproben kann.

Wünscht man den Fisch ganz zu kochen, so lege man ihn auf einen Fischheber, in Ermangelung binde man ihn in eine Serviette und stelle ihn, mit einem alten Teller darunter, mit kaltem gesalzenen Wasser

aufs Feuer. Sobald er gar ist, ziehe man den Heber heraus, lasse das Wasser ablaufen, lege den Fisch auf eine warme Schüssel und garniere ihn mit Petersilie.

Solange im März und April die Sauerampferblätter noch recht zart sind, paßt eine Sauerampfersauce, zu anderer Zeit eine Krebs-, Garnelen- oder gerührte Buttersauce (s. Abschnitt R.) dazu. Auch wird man gut gekochte Kartoffeln mit langsam geschmolzener Butter, Zitronensaft und Senf angenehm dazu finden.

75. Gebackener Steinbutt. Der Steinbutt wird wie im Vorhergehenden vorgerichtet, in Stücke zerteilt gesalzen und wie Kabeljau gebacken. Es werden die Saucen wie bei gekochtem Steinbutt dazu gegeben.

76. Gewöhnliche Butte zu kochen. Man stelle Wasser mit dem nötigen Salz, einigen Zwiebeln und Pfefferkörnern aufs Feuer, lege, wenn es kocht, die gereinigten Butte hinein und koche sie während einiger Minuten nicht zu weich. Es kann eine Sauerampfer- oder saure Eiersauce oder auch Buttersauce (siehe Abschnitt R.) nebst Zitronensaft und Senf dazu gegeben werden.

77. Butte zu backen. Nachdem dieselben gut gereinigt sind, bestreue man sie mit Salz, lasse sie 1—2 Stunden stehen, trockne sie ab, kerbe die Haut Schnitt bei Schnitt ein, bestreiche sie mit zerschlagenem Ei, wozu etwas Wasser genommen wird, bestreue sie mit Zwieback und backe sie in gelbgemachter Butter oder heißem Schmalz in offener Pfanne auf beiden Seiten rasch hellbraun und recht kroß. Da dieser Fisch sehr leicht weich bleibt oder nach dem Backen wieder weich wird, so gehört dazu ein nicht zu schwaches Feuer und ein schnelles Anrichten, auch darf die Schüssel nicht bedeckt werden. Man gibt ihn zu Kopf-, Sellerie- und Kartoffelsalat.

78. Schollen zu kochen. Nach dem Schuppen nimmt man die Schollen auf der weißen Seite aus, schneidet Kopf und Flossen davon ab, wäscht sie in- und auswendig, bestreut sie mit Salz, gießt Essig darüber, und läßt sie so einige Stunden stehen, wodurch das weiche Fleisch etwas fester wird. Dann legt man sie in gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie nicht zu weich werden. Man gibt eine saure Eiersauce (siehe Abschnitt R.), Senf und gut gekochte, recht dampfende Kartoffeln dazu.

79. Schollen zu backen. Große Schollen werden, wenn sie nach vorhergehender Nummer gereinigt sind, in Stücke geschnitten,

kleine bleiben ganz. Man legt sie zwei Stunden in scharf gesalzenes, womöglich hartes, mit etwas Essig vermischtes Wasser, trocknet sie dann ab und verfährt übrigens damit wie beim Backen von Butten.

80. Seezungen zu kochen. Die Seezungen haben eine weiße und eine graue Seite, erstere wird geschuppt, letztere vom Schwanz aufwärts abgezogen. Man entfernt Kopf, Spitze des Schwanzes und Flossen, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie einigemal mit kaltem Wasser und legt sie eine Stunde in Salzwasser. Danach werden sie in gesalzenem kochenden, mit Zwiebeln und grobem Gewürz versehenem Wasser in einigen Minuten gar gekocht. Beim Anrichten verziert man den Rand mit grünen Blättchen nebst Zitronenscheiben. Man gebe dampfende Kartoffeln und nach Belieben eine Krebs- oder gerührte Buttersauce (siehe Abschnitt R.) mit Senf dazu. Die feine Seezunge wird in der Regel nur gebacken oder gebraten serviert.

81. Gebackene Seezungen mit Sauce. Zum Backen und Frikassee ist es besser, die Seezungen auf beiden Seiten abzuziehen. Es geschieht dies sehr leicht, indem man die Spitze des Schwanzes mit einem scharfen Messer etwas löst und dann die ganze Haut rasch herüberzieht. Hierauf schneidet man die Zunge in 4 Stücke, löst das Fleisch von den Gräten, mariniert diese 4 Filets in Zitronensaft, Salz und etwas Petersilienblättern. Kurz vor dem Anrichten nimmt man sie heraus, bestreicht sie mit Ei und Muskatnuß, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und brät sie in gelbgewordener Butter bei öfterem Begießen gar, kroß und dunkelgelb.

Man garniert die Schüssel wie bei gekochten Seezungen und gibt eine Anchovis-, Kapern-, Krebs- oder Sardellensauce (siehe Abschn. R.) dazu, oder richtet sie, wie es in Holland üblich ist, zu einer Schüssel gutem Kopfsalat an. In Bremen ist es üblich, Kartoffelsalat dazu zu geben.

82. Gebackene Seezungen mit Zitronensaft. Die Zungen werden wie in vorstehender Anweisung vorgerichtet, 1—2 Stunden in Zitronensaft, Salz, gehackte Schalotten und Gewürze gelegt. Vor dem Backen werden die Filets abgetrocknet, in Mehl, dann in Ei und Semmelkrumen gewendet und in kochendem Schmalz schwimmend, rasch hellbraun gebacken.

Auf einer Serviette, in der Mitte mit einem Strauß hartgebackener Petersilie angerichtet, serviert man die Seezungen heiß mit einer pikanten Sauce oder als feine Beilage zu jungen Erbsen, Spargel ꝛc.

83. Frikassee von Seezungen mit Krebs- oder Sardellenbutter oder Kalbfleischklößchen. Nachdem die Seezungen wie in der letzten Nummer vorbereitet sind, werden sie in der Pfanne mit Butter gar gebraten. In der Mitte einer Frikasseeschüssel richtet man ein feines Ragout von Krebsschwänzen, Austern ꝛc. an und garniert es mit den gebratenen Seezungen.

84. Dorsch zu kochen. Der Dorsch ist einer der zartesten Seefische, dem Schellfisch ähnlich. Derselbe wird von Schuppen, Eingeweiden und Flossen befreit, gut gewaschen, in passende Stücke geschnitten und in scharf gesalzenem Wasser einige Minuten gekocht. Da sein Fleisch leicht zerfällt, so kann man ihn wie Steinbutt behandeln. Man richtet ihn auf einer heißen Schüssel an und gibt die Travemünder Sauce (siehe Abschn. R.) dazu.

85. Makrelen zu kochen. Die Makrele ist ein feiner fetter Fisch. Man weidet ihn so nahe als möglich am Kopfe aus, wäscht und legt ihn eine Stunde in starkes Salzwasser nebst einem tüchtigen Guß Essig und kocht ihn ganz oder in Stücke zerteilt. Im ersten Falle legt man ihn auf eine Schüssel und gießt heißen Essig darüber. Unterdessen läßt man in gesalzenem Wasser Zwiebeln, Dragon, Thymian, Basilikum, Pfeffer und Nelken auskochen, bringt die Makrelen, wie beim Kochen von Steinbutt bemerkt worden, auf Heber oder Schüssel hinein, kocht sie unter Abnehmen des Schaumes und Hinzugießen von Essig einige Minuten und gibt die Travemünder Sauce (siehe Abschnitt R.) dazu. Die Makrele wird auch gebraten, in Zitronensaft und Salz mariniert wie andere feine Fische.

86. Stinte zu kochen. Nachdem sie geschuppt, das Eingeweide mit dem Kopfe herausgezogen, gut gewaschen und auf einen Durchschlag geschüttet sind, werden sie in gesalzenem kochendem Wasser unter stetem Schäumen einige Minuten gekocht. Dann gißt man etwas kaltes Wasser hinzu und richtet die Fische sogleich mit gekochten, recht heißen Kartoffeln, Butter, Senf und einer sauren Eiersauce (siehe Abschn. R.) an.

Anmerk. Die Stinte sind häufig mit Würmern versehen und bedürfen daher eines aufmerksamen Auges.

87. Stinte zu backen. Sie werden wie im Vorhergehenden vorgerichtet, gut gewaschen, auf dem Durchschlag mit feingemachtem Salz durchstreut, in Mehl umgedreht, in reichlich gutem, kochend heiß

gemachtem Fett gelbbraun und kroß gebacken. Kartoffelsalat ist passend dazu.

Anmerk. Die Stinte sind trockene Fische und gehört zum Backen derselben viel Fett; da sie in der Pfanne zusammenkleben, so können sie wie Pfannkuchen umgewendet werden.

88. Beignets von übriggebliebenem Fisch. Man macht eine Farce von einem Stück zerrührter Butter, etwas Muskatnuß und Salz, einigen Eiern, Zitronenschale, geriebenem Weißbrot, etwas Wasser und dem übriggebliebenen, von allen Gräten befreiten und feingehackten Fisch, formt davon fingerlange und zweifingerbreite Stückchen, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback, worunter man Parmesan- oder holländischen Käse mischen kann, und backt sie in Butter hellbraun. Man kann sie mit in Butter gebackener Petersilie garnieren und zu Kopf- oder feinem Kartoffelsalat geben.

89. Kaviarschnittchen (nach der Suppe, sowie auch zum Frühstück). Es werden Butterbrötchen von gerösteten Semmelschnitten gemacht und reichlich mit Kaviar bestrichen, feingehackte Zwiebeln und Zitronenstückchen dazu gegeben. Auch werden geröstete Semmelschnittchen und Zitronenstückchen, sowie auch der Kaviar zur beliebigen Bedienung eines jeden besonders gereicht.

90. Sardellenschnittchen (eine beliebte Schüssel nach der Suppe). Milchweißbrot wird in Scheiben geschnitten, entweder geröstet oder mit Butter in einer Pfanne gelb gemacht, oder in Milch und Ei eingeweicht und in Schmelzbutter rasch gelb gebraten. Alsdann werden die Schnittchen mit der unten bemerkten Sauce bestrichen und mit Sardellen, wie zum Butterbrot vorgerichtet (A. Nr. 32), belegt. Mit diesen Schnittchen wird der Rand einer Schüssel angefüllt und zwar so, daß die eine Hälfte der Schnittchen die andere bedeckt. In die Mitte der Schüssel werden nicht ganz hart gekochte, geschälte und durchgeschnittene Eier, die offene Seite nach oben gelegt und folgende Kräutersauce darüber angerichtet: Die Dotter 4 hartgekochter Eier werden fein gerieben, gehackte Kräuter, als: Dragon, Petersilie und Pimpinelle, ferner $^1/_8$ Liter Bouillon, 2 Eßlöffel feines Öl, 1—2 Eßlöffel scharfer Weinessig, Kapern, Senf und etwas Pfeffer nach und nach dazu gerührt.

91. Stettiner Sardellenschnittchen oder Kanapees, welche nach der Suppe gereicht werden. Sardellen werden wie zum Butterbrot (Vorbereitungsregeln A. Nr. 32) vorgerichtet. Milchbrötchen werden in fingerdicke Scheiben geteilt und auf dem Rost oder im Ofen

dunkelgelb geröstet. Sind die Scheiben zu dünn geschnitten, so werden sie von der Hitze krumm gezogen. Zugleich kocht man frische Eier hart, trennt das Gelbe vom Weißen, hackt ersteres recht fein, desgleichen auch Petersilie, welche nach dem Waschen vor dem Hacken oder Schneiden in einem Tuche ausgedrückt wird, damit die Nässe entfernt werde. Dann bestreicht man die Schnitten mit frischer Butter, legt auf jede einige Sardellen, in der Mitte ein Streifchen Petersilie und zu beiden Seiten das Eigelb. Man bestreicht auch die mit Butter versehenen frischen und etwas gerösteten Weißbrotscheiben dick mit Remouladensauce, bestreut sie mit hartgekochten, gehackten Eiern, danach mit gehackter Fray-Bentos-Zunge oder belegt sie mit geräucherten Lachsscheibchen, Kapern, gehacktem Schinken ꝛc.

92. Frischer Hering nach der Suppe. Der Hering wird, wie in den Vorbereitungsregeln (A. Nr. 76) bemerkt worden, vorgerichtet und in schräge Stückchen geschnitten. Dann wird ein kleines Wellchen frische Butter in die Mitte einer Schüssel gelegt, Heringe zu beiden Seiten, oder ein Kranz von Heringsscheiben um die Butter und zierliche Weißbrotschnittchen, eins zur Hälfte auf dem andern liegend, rund herum geordnet. Die Schüssel wird mit einem Dessertmesser und einer Gabel versehen.

93. Frische Heringe zu backen. Man reinigt solche von Schuppen und Eingeweide, wäscht, salzt und trocknet sie ab, wendet sie in Ei um, dann in Zwieback und Muskatblüte und backt sie in gelber Butter.

94. Gesalzene Heringe zu räuchern. Dieselben werden gut gewässert, am besten in Milch gelegt, und darauf einige Stunden in heißen Rauch gehängt. Sie werden zum Butterbrot gegeben.

95. Gesalzene Heringe zu backen auf mecklenburgische Art. Es werden die Flossen abgeschnitten, Gräten, Rogen oder Milch entfernt und die Heringe in Milch gelegt, damit die salzigen Teile herausziehen. Dann werden sie abgetrocknet, in einer Tunke von Wein, einigen Eidottern und etwas Mehl umgedreht und in heißer Butter gebacken.

Man gibt diese Heringe zu Sauerkraut (eingemachtem Weißkohl).

96. Heringe zu marinieren. Die Heringe werden geschuppt, nach dem Herausziehen der Milch, ohne aber den Leib aufzuschneiden, gut abgewaschen und 2 Tage am besten in Milch, andernfalls in kaltes Wasser gelegt, damit das Salz gänzlich herausziehe. Danach nimmt

man auf 12 Heringe 1 Muskatnuß, stark 30 Gr. weiße Senfkörner, 8 Stück Schalotten, 12 weiße Pfefferkörner, stößt dies alles klein und schiebt in jeden Hering einen Teil dieser Mischung. Dann legt man die Heringe schichtweise mit kleinen Zwiebeln, Pfefferkraut, Dragon, Thymian und Lorbeerblättern in einen Topf, zerrührt die Heringsmilch mit gutem Essig und gießt solches darüber.

97. Auf andere Art. Nachdem die Heringe wie im Vorhergehenden vorgerichtet, damit das Salz genügend herauszieht, zwei Tage am besten in Milch, sonst in Wasser gelegen haben, das Eingeweide herausgenommen und der Leib glatt geschnitten ist, werden dieselben lagenweise mit ganzen Schalotten oder kleinen Zwiebeln, Kapern, Nelken, Pfeffer, Zitronenscheiben und einigen Lorbeerblättern in ein großes Einmacheglas oder einen Steintopf gelegt und mit Essig übergossen. Auch kann man die Heringsmilch durch ein Sieb und mit Essig zu einer dicklichen Sauce rühren und über die Heringe gießen.

Oder: Man schneidet die Heringe (den Sardellen gleich) in lange schmale Streifen, mariniert sie, wie gesagt worden, und vermischt die Sauce beim Gebrauch mit feinem Salatöl.

Zum Butterbrot sind sie nach letzterer Angabe sehr angenehm.

98. Heringe wie Neunaugen zu bereiten. Nachdem dieselben ausgewässert und abgetrocknet sind, schneidet man den Kopf an beiden Seiten etwas kleiner, sticht die Augen aus und brät sie auf einem Rost braun, legt sie mit Zitronenscheiben, Lorbeerblättern, grobgestoßenem Pfeffer und Nelkenpfeffer in einen Topf und gießt Bieressig mit etwas Salatöl darüber.

Man gibt sie zum Frühstück, auch zur Erbsensuppe.

99. Hering zum Thee. Etwa $1^1/_2$ Obertasse saure Sahne wird gut gerührt, dazu gegeben 3 Theelöffel Senf, 2 Eßlöffel feines Öl, ebensoviel feiner Essig, $^1/_2$ fein geriebene Zwiebel sowie etwas Pfeffer und dies alles tüchtig verrührt.

Zu dieser Masse nehme man 6 Stück nach A. Nr. 76 gut gewässerte und vorbereitete Heringe, befreie sie sorgfältig von den Gräten, zerschneide sie in längliche Streifen und vermische sie tüchtig mit der Sauce.

Wird als Beilage zum Thee gegeben.

100. Heringe mit Remouladensauce. Die Heringe werden, nachdem sie nach A. Nr. 76 vorbereitet sind, abgehäutet, der Länge nach auseinander gerissen, von den Gräten befreit, in schräge Stücke zerschnitten und eine gut zubereitete Remouladensauce darüber gegeben.

Man gibt sie zum Frühstück und Abendbrot.

101. Heringsroulade. Die Heringe werden, nachdem sie nach A. Nr. 76 gewässert und vorbereitet sind, den Rücken entlang gespalten und in 2 Teile geteilt. Nachdem sie sorgfältig von Gräten befreit sind, bestreicht man die innere Seite recht dünn mit feinem Senf und geriebenen Zwiebeln, belegt sie mit Kapern, rollt sie möglichst fest auf, bewickelt sie mit einem weißen Faden (der vor dem Gebrauch wieder entfernt wird) und gibt sie in eine Sauce, wie sie zum Marinieren der Heringe vorgeschrieben ist.

Eine sehr angenehme und leicht zu bereitende Beilage zu kaltem Fleisch.

102. Bückinge zu braten. Wünscht man diese auf einem Rost zu braten, wodurch sie besser werden als in einer Pfanne, so schneidet man sie am Rücken auf, nimmt das Eingeweide, nicht aber die Milch heraus, thut ein Stück Butter hinein, schlägt sie wieder zusammen, legt sie in ein mit Butter bestrichenes Papier und brät sie darin gar. Hat man keinen Rost, so werden die Bückinge an der entgegengesetzten Seite aufgeschnitten und nach dem Herausnehmen des Eingeweides (nicht aber der Milch) leicht in Butter gebraten.

Sie werden zum Sauerkraut angerichtet oder als Schüssel allein mit Rührei gegeben.

103. Hummer zu kochen. Die Öffnung des Hummers muß mit einem zugespitzten Stückchen Holz verschlossen werden, weil sonst zu viel Wasser einzieht; dann wird derselbe in brausendem Wasser, welches wie Fischwasser reichlich gesalzen worden, gekocht. Gleich beim Hineinlegen muß man ein glühend gemachtes Eisen darin ablöschen, damit das Wasser nicht aus dem Kochen komme, und dies einige Minuten später wiederholen. Man läßt den Hummer je nach der Größe 10—15 Minuten, den großen Hummer 15—20 Minuten kochen, läßt ihn in dem Wasser noch 15 Minuten abkühlen und bestreicht ihn nach dem Herausnehmen mit einer Speckschwarte, wodurch er Glanz erhält. Bevor man ihn zur Tafel bringt, teilt man ihn der Länge nach mit Messer und Hammer in zwei Teile, diese der Breite nach in kleinere Stücke, knickt auch die Scheren ein, um bei Tafel das Fleisch leichter herausheben zu können, legt danach die Teile so zusammen, daß sie ihre vorige Gestalt wieder erhalten, und garniert die Schüssel mit Petersilienblättern.

Warm wird der Hummer mit Butter, feingehackter Petersilie und in 8 Teile geschnittenen Zitronen gegeben; kalt wird Provenceröl, Weinessig und Petersilie dazu gereicht.

104. Hummer-Frikassee mit Fischklößchen und Spargel. Gemästete Kücken (junge Hähne) werden wohl gereinigt, in nicht zu viel Wasser und Salz aufs Feuer gebracht, gut ausgeschäumt, mit einem reichlichen Stück Butter und Muskatblüte langsam gar gekocht. Reichlich 1/4 Stunde vor dem Garwerden gibt man recht zarten, gut abgeschälten und abgekochten Spargel hinzu.

Sind die Kücken weich geworden, so schneidet man mit einem scharfen Messer alles Fleisch in zierliche Stücke, füllt das Fett mit etwas Brühe darüber, gibt die Spargelköpfe hinzu und stellt es zugedeckt warm. In der übrigen Brühe kocht man kleingeformte Fischklöße (s. Abschn. O.), welche zum Spargel gelegt werden. Dann rührt man soviel Mehl in Butter, als man zu einer Frikasseesauce bedarf, läßt es darin gar werden, gießt Hühnerbrühe hinzu, kocht dies 1/2 Stunde und gibt es durch ein feines Sieb. Diese recht sämige Sauce läßt man in dem ausgespülten Topfe mit dem Kückenfleisch, Spargel und den Klößen einige Minuten kochen, gibt das Hummerfleisch, in dünne Scheiben oder Würfel geschnitten, welches wie Krebsfleisch nicht wieder kochen darf, hinzu, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Sauce mit 1—2 Eidottern ab, richtet das Frikassee in einer heißen Schüssel an und gibt Schnittchen von Blätterteig dazu.

105. Hummersalat mit Kaviarschnitten. Die Vorschrift findet sich unter den Salaten (s. Abschn. Q.)

106. Garnelen (Granat). Die Garnelen werden lebendig in brausend kochendes, stark gesalzenes Wasser geschüttet; während sie 1/4 Stunde kochen, läßt man einigemal ein glühendes Eisen darin ablöschen, wodurch sie eine schöne rote Farbe erhalten.

107. Krebse. Nachstehende Zubereitungsweise wurde der Verf. von einem Kenner als die vorzüglichste empfohlen: Vorab werden die Krebse, welche lebendig sein müssen, in kaltem Wasser mittels eines Handbesens sorgfältig gereinigt. Dann lasse man in einem unterdes heiß gewordenen Kessel ein kleines Stück Butter zergehen, gebe einen Guß Essig, Wasser, ein Bund Petersilie, zerstoßenen Pfeffer und Salz hinzu, und gebe die Krebse, wenn das Wasser stark kocht, hinein und rühre einigemal um. Sobald dieselben nach 10 bis 15 Minuten eine rote Farbe erhalten haben, werden sie vom Feuer genommen und pyramidenförmig über eine Serviette angerichtet und mit Petersilie garniert.

108. Frische Morcheln mit Krebsen. Man findet die Vorschrift im Abschnitt C. I. Nr. 22.

109. Austern zu backen. Man tröpfelt etwas Zitronensäure auf die Austern, wendet sie in Ei und Muskatblüte und darauf in gestoßenem Zwieback um und läßt sie in einer sauberen Pfanne in kochender Butter steif werden; ein eigentliches Braten macht die Austern hart.

Als feine Würze und Verzierung zum Sauerkraut.

110. Muscheln zu kochen. Aus gleicher Quelle, woraus die neue und bessere Zubereitungsweise der Krebse, ist auch nachstehendes Rezept hervorgegangen: Die Muscheln werden mit einem kleinen Besen in kaltem Wasser gereinigt, wobei man diejenigen, deren Schale los ist, entfernt. Unterdes werde in einem Kessel Wasser mit einer ganzen Zwiebel, Pfefferkörnern und Salz recht heiß gemacht, die Muscheln alsdann hinein gethan und einigemal umgerührt. Sobald eine Muschel sich beim Kochen öffnet, wird der Kessel vom Feuer genommen. Dann nehme man die sämtlichen Muscheln mit dem Schaumlöffel heraus, rühre etwas Bouillon zu der Brühe und gebe sie in einer Sauciere mit den Muscheln recht heiß zur Tafel.

Zu beachtende Anmerkung des geehrten Herrn Einsenders. „Muscheln sind nie giftig, indessen setzen sich in dieselben zuweilen kleine, runde, giftige Spinnen, die hinzugefügte Zwiebel wird alsdann schwarz und die Muscheln dürfen nicht genossen werden. Nach früherer Bereitungsweise vor dem Kochen Milch zum Einsaugen auf die Muscheln zu gießen, darf nicht geschehen, weil sie dadurch das Seewasser abgeben, welches die köstliche Brühe bildet." Nach den neuesten Erfahrungen kommen auch giftige Muscheln vor, wenn auch noch nicht vollständig aufgeklärt ist, wodurch die blaue Miesmuschel, welche so vielfach ohne Gefahr für Leben und Gesundheit gegessen worden ist, zuweilen giftige Wirkungen hat.

Man soll sich vor Muscheln, welche an alten Schiffsrümpfen oder schlammigen Hafenbassins haften, hüten.

111. Fischpudding. Siehe unter Puddings Nr. 43.

G. Verschiedenerlei selten vorkommende in- und ausländische Speisen.

Vorbemerkung. Obgleich es vorliegendem Kochbuche nicht an Reichhaltigkeit fehlt, so vermißt die feine Küche doch darin einzelne Rezepte von fremdartigen Speisen, desgleichen von selten vorkommender Jagdbeute. Unter anderem wurde das „Daheim" nach der Zubereitung der Pfauen befragt, und da es nicht hat darauf hinweisen können, so war es mir besonders angenehm, von einer hochgestellten lieben Freundin unerwartet die fraglichen Rezepte zu erhalten. „Wir können uns," bemerkte sie, „zwar nicht entschließen, eins dieser schönen Tiere schlachten zu lassen, aber man weiß wirklich oft nicht, was man mit all den Pfauen anfangen soll, da man sie nicht vom Brüten abhalten kann, weil sie sich meistens dazu unzugängliche Orte aufsuchen; auch soll ihr Fleisch sehr milde und angenehm sein."

Zugleich wurde ich mit anderen, vergebens im Kochbuch gesuchten Rezepten von seltenen Speisen bekannt, die nun alle in einem besonderen Abschnitte hier dargeboten sind. Auch die aus Indien stammenden, in England beliebten und längst eingebürgerten Curryspeisen sind vermißt worden und sollen für Liebhaber starker Gewürze hier Platz finden.

1. Batavia-Suppe von indianischen Vogelnestern. Am Abende vor dem Gebrauch werden 100—130 Gr. solcher Nester in kalte Bouillon gelegt und über Nacht aufgeweicht, des folgenden Tages all die kleinen Federchen, welche schwarzen Punkten gleichen, mit einer Spicknadel herausgenommen und die Nestchen, welche gehörig aufgeweicht sein müssen, in Filets (Streifen) geschnitten, in eine Kasserolle gethan und mit Madeira, etwas Cayenne-Pfeffer, welcher seiner Schärfe wegen mit Vorsicht anzuwenden ist, und mit einem kleinen Theelöffel von Liebigs Fleischextrakt langsam gekocht, worauf man nachstehend bemerkte Konsommee und noch eine halbe Flasche Madeira hinzufügt und die Vogelnester vollends weich kocht. Beim Anrichten wird die Suppe rein abgeschäumt, gesalzen und in die Terrine gefüllt.

Um die bemerkte Konsommee zu bereiten, belegt man den Boden einer Kasserolle, welche ungefähr 5—6 Liter faßt, mit gewässertem

Nierenfett, 2 in fingerdicke Scheiben geschnittenen großen spanischen Zwiebeln, 3 Pfund Ochsenfleisch vom Schweifstück und 2 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, in Stücke geschnitten und gewaschen; dann kommt ferner hinzu 125 Gr. in Scheiben geschnittener magerer Schinken und ein halber Fülllöffel gewöhnliche Fleischbrühe. Die Kasserolle wird nun auf ein schwaches Feuer gestellt und das Ganze langsam gedämpft, bis sich am Boden eine hellbraune Färbung zeigt. Hierauf füllt man die Kasserolle bis eine Handbreit vom Rande mit Fleischbrühe an und läßt es langsam fortkochen, während man die Konsommee so lange sehr rein abschäumt, bis kein Schaum mehr aufsteigt. Unterdes hat man ein altes Huhn und ein bis zwei alte Feldhühner oder in Ermangelung 2 alte Tauben halb gar gebraten, die man sodann mit einer gelben Rübe oder Möhre, einer Petersilienwurzel, einem Stück Sellerieknolle und ein paar Porreestangen hinzugibt und es 5 bis 8 Stunden, gut zugedeckt, langsam kochen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit wird das Fett gänzlich abgenommen und die Brühe langsam durch eine Serviette in einen irdenen Topf gegossen. Diese Portion gibt ein paar Liter Konsommee von goldgelber Farbe und dem kräftigsten und angenehmsten Geschmack.

Anmerk. Vorstehendes Rezept ist aus einer königl. Küche. Ein jedes solcher Nestchen soll hierzulande einen Dukaten kosten und nur 15 Gr. wiegen.

2. Schildkrötensuppe. Mittelgroße Schildkröten sind den großen vorzuziehen, weil das Fleisch der letzteren gewöhnlich hart und zäh ist. Die Schildkröte wird am Morgen des dem Gebrauch vorangehenden Tages bei den Hinterfüßen aufgehängt, der Kopf, sobald sie denselben lang aus dem Schilde streckt, ergriffen und mit einem scharfen Messer abgeschnitten; danach läßt man sie 4 Stunden hängen und ausbluten, legt sie auf ein Küchenbrett, schneidet die weiße Platte ringsum von dem oberen Schilde ab — und nimmt vorsichtig das Eingeweide weg, damit die Galle, welche bekanntlich an der Leber sitzt, unverletzt bleibt und gänzlich entfernt werden kann. Leber und Herz, auch wenn sich Eier vorfinden möchten, legt man in frisches Wasser; die Därme werden nur dann gereinigt und in Wasser gelegt, wenn man sie zu Würstchen verwenden will; den mit Stacheln versehenen Mastdarm brühe man zum Reinigen und Abziehen der Stacheln in heißem Wasser ab. Nach dem Herausnehmen der Gedärme schneidet man die Vorderfüße — Ruder genannt — mit ziemlich großen Fleischklumpen von jeder Seite heraus, die Hinterfüße enthalten kleinere Fleischstücke. Die Flossen werden, soweit die Außenseite geht, abgeschnitten, und Füße und Bauchplatte in kochendem Wasser abgebrüht, so daß die Haut

schuppenweise abgezogen werden kann. Die Schildkröte ganz zu kochen, wie es auch wohl geschieht, ist nicht anzuraten, da alsdann viel Schleim und starker Geruch zurückbleibt.

Man wäscht nun das Fleisch gut ab, legt es einige Stunden in kaltes Wasser, wechselt solches mehrere Male und hängt dann das Fleisch auf, damit es über Nacht auslüfte. Am andern Tage setzt man Fleisch und Herz zur beliebigen Zeit mit schwacher Rindfleisch-Bouillon, welche schon am vorhergehenden Tage gekocht sein kann, und dem nötigen Salz aufs Feuer, nimmt den Schaum sorgfältig ab, gibt ein Bündchen Dragon und Thymian, feingehackte Zwiebeln und eine Flasche weißen Wein hinzu, und läßt es, gut zugedeckt, langsam weich kochen. Dann nimmt man es aus der Brühe und schneidet es, nachdem es abgekühlt, in zierlich längliche Stückchen. Die Leber wird nicht mitgekocht, sondern in Butter weich gedämpft, beim Anrichten in Scheiben geschnitten und in die Terrine gelegt.

Die Schildkrötensuppe wird sowohl klar als gebunden gegeben; letzteres aber von den meisten vorgezogen. Man macht dazu Mehl in Butter braun, rührt es mit Brühe fein und gibt es mehr zuletzt an die Suppe. Das Schildkrötenfleisch läßt man $^1/_4$ Stunde in der Suppe, sowohl in einer klaren als gebundenen, kochen, würzt sie mit Ingwer, Cayenne-Pfeffer, Nelken und Muskatblüte, dies alles pulverisiert; auch gibt man Klöße hinein, welche von etwas zurückgelassenem rohen Schildkrötenfleisch gemacht werden, wie folgt: Es wird dieses mit reichlich Ochsenmark möglichst fein zerhackt, dann noch im Mörser breiartig zerstoßen, mit Milchbrot, Eiern, Salz, Muskatblüte, abgeriebener Zitronenschale und weißem Pfeffer gut vermengt und Klößchen davon aufgerollt. Statt derselben kann man auch Kalbfleischklöße nehmen. Da Klöße überhaupt in einer gebundenen Suppe so leicht dicht werden, so geht man sicherer, sie in der Suppe zu kochen, ehe Mehl hineingegeben wird, und mit etwas kochender Suppe bis zum Anrichten in der Terrine heiß zu halten.

Hat man Kenner zur Tafel und hält es für gut, Schildkrötenwürstchen in der Suppe zu geben, so nimmt man dieselbe Farce wie zu den bemerkten Klößen, mischt noch ein kleines Glas Cognac, etwas feingehackte, in reichlich Ochsenmark geschwitzte Schalotten, auch etwas weißen Pfeffer und geriebene Leber durch, füllt diese Masse in die kleinen, gereinigten Därme, kocht sie gar und legt sie, in schräge Stücke geschnitten, beim Anrichten in die Terrine. Zuletzt werden die etwa vorgefundenen Eier, nebst einer Flasche Madeira in die Suppe gegeben und diese sofort recht heiß auf Leber und Klößchen angerichtet.

Eine Schildkröte mittlerer Größe bedarf zum Kochen $1^1/_2$—2, eine alte Schildkröte 3—$3^1/_2$ Stunden.

3. Suppe von mariniertem Schildkrötenfleisch. Man erhält solches Fleisch in Blechbüchsen aus England. Wenn eine Suppe davon bereitet werden soll, so wird es in kleine viereckige Stücke geschnitten und in einer sehr kräftigen Espagnole mit Madeira nur einmal aufgekocht, dann angerichtet.

Zur Espagnole bestreicht man den Boden einer tiefen Kasserolle halbfingerdick mit frischer Butter, legt ein Pfund mageren rohen Schinken in Scheiben geschnitten darauf, dann 3—4 große in Scheiben geschnittene spanische Zwiebeln, eine Kalbsnuß, 2 alte Feldhühner oder 2 alte Tauben, ein altes Huhn und etwaigen Abfall von rohem oder gebratenem Geflügel, gießt 2 Fülllöffel Fleischbrühe darauf und stellt die Kasserolle auf schwaches Feuer, wo man das Ganze langsam einkochen und lichtbraun anziehen läßt; indes sei man recht aufmerksam, daß es nicht brenzlig werde. Dann wird es mit Fleischbrühe aufgefüllt, zum Kochen gebracht, ganz rein abgefettet, einige gelbe Mohrrüben, Porree und Pastinak dazu gethan und langsam gekocht. Unterdessen wird feines Mehl in 250 Gr. frischer Butter eine Stunde langsam auf schwachem Feuer lichtbraun geröstet, mit Fleischbrühe glatt und dünnfließend angerührt, zu der anderen Brühe gethan und 2 Stunden lang ununterbrochen langsam gekocht, während man oftmals Fett und Schaum rein abnimmt und es dann durch ein Haarsieb gießt, wieder aufs Feuer bringt, eine halbe Flasche Madeira hinzufügt und solches unter starkem Rühren so lange einkocht, bis eine klare dickflüssige Brühe entstanden ist, der man zuletzt noch den Saft einer Zitrone beifügt.

4. Schneckensuppe. Zur Bereitung ist überhaupt nur die große Schnecke in grauem Häuschen zu gebrauchen, auch nur, wenn die Häuschen geschlossen sind. Man kocht sie eine Stunde in kochendem Salzwasser, zieht sie mit einer Gabel aus dem Häuschen, nimmt das schwarze Häutchen oben davon, schneidet den Ring, der an dem Häutchen um die Schnecke herum geht, ab und die Spitze vorn weg, bestreut sie mit einer Handvoll Salz, wodurch der Schleim sich löst, wäscht sie 3—4mal aus warmem Wasser und drückt sie aus, so daß kein Wasser darin bleibt.

Man nimmt nun etwa fünfzig gereinigte Schnecken, kocht sie in Fleischbrühe weich, nimmt sie heraus, hackt 2 Teile davon ganz fein, dämpft sie ein wenig in Butter, gießt soviel Fleischbrühe hinzu, als zur Suppe nötig ist, läßt sie mit etwas Muskatblüte einigemal

aufkochen, rührt sie mit einigen Eidottern ab und richtet die Suppe über geröstete Weißbrotschnitten und die zurückbehaltenen ganzen Schnecken an.

5. Schnecken in Sauce. Es werden einige gewaschene und entgrätete Sardellen mit wenig Petersilie klein gehackt. Dann knetet man einen Eßlöffel getrocknetes und gestoßenes Weißbrot und ein paar Messerspitzen Mehl mit 70 Gr. Butter, thut das Gehackte dazu, rührt es mit guter Fleischbrühe an, legt die Schnecken mit etwas Muskatblüte und Pfeffer hinein und läßt sie 1/4 Stunde kochen.

Eine hübsche Schüssel gibt es, wenn man die Schnecken in ihren Häuschen serviert, welche sehr rein geputzt und getrocknet sein müssen. Man nimmt dann wie vorhergehend: Sardellen, Petersilie, das bemerkte Gewürz, Butter, Weißbrot und Mehl, knetet alles zusammen, thut etwas davon in ein Häuschen, eine Schnecke darauf und darüber wieder von dem Gemengsel. Wenn so die Häuschen alle gefüllt sind, setzt man sie nebeneinander, die Öffnung nach oben, in eine Kasserolle, gießt einen Fülllöffel Fleischbrühe hinein, kocht sie eine Viertelstunde und richtet sie über einander gehäuft an.

6. Schneckensalat. Die nach Nr. 5 geputzten Schnecken werden der Länge nach fein geschnitten oder auch ganz gelassen, und mit Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Zwiebeln, nebst 2 Teilen feinem Öl und einem Teile Essig gemengt.

7. Froschschenkel-Ragout. Hierzu werden die Froschschenkel mit Wasser, Essig und Salz in ein Gefäß gelegt, mit einem Besen gepeitscht und tüchtig gewaschen. Dann läßt man einen Stich Butter zergehen, legt sie nebst einigen Schalotten und etwas Salz hinein und dämpft sie, gut zugedeckt, beinahe gar. Danach stäubt man etwas Mehl darüber hin, gibt kräftige Bouillon von Liebigs Fleischextrakt, Muskatblüte und einige Zitronenscheiben hinzu, läßt die Froschschenkel vollends weich werden und rührt die Sauce mit Eidottern ab. Auch kann das Ragout mit in Bouillon oder gesalzenem Wasser gekochten Fleisch- oder Weißbrotklößchen umlegt werden.

Anmerk. Die Frösche werden durch einen schweren Hammerschlag auf den Kopf getötet, und denselben danach die Schenkel abgeschnitten.

8. Frische Froschschenkel zu backen. Nach dem Reinigen läßt man dieselben 1/4 Stunde, mit Salz bestreut, stehen, wäscht sie mit kaltem Wasser, tunkt sie in geschlagenes Ei mit Muskatnuß, wälzt sie in Zwieback oder Semmel und backt sie in heißgemachter Butter während 1/4 Stunde gelb.

9. Froschschenkel-Pastete. Man kocht ein Ragout nach Nr. 7 mit guten Fleischklößchen und macht davon eine Schüssel-Pastete.

10. Fischotter zu braten. Fischotter ist hierzulande eine seltene Speise; ihr Fleisch ist fischartig und nicht besonders wohlschmeckend. Nachdem dieselbe gereinigt ist, wird sie mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Gewürznelken eingerieben, ein paar Lorbeerblätter und Zitronenscheiben dazu gethan, mit Essig übergossen und eine Nacht hingestellt. Am nächsten Tage wird, wie immer, der Kopf abgehackt, die Fischotter in ein mit Butter bestrichenes Papier gebunden, in eine Bratpfanne gelegt, 125 Gr. Butter, eine halbe Zitrone, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige ganze Pfefferkörner und Gewürznelken, ein paar Eßlöffel Essig und ein halber Fülllöffel Fleischbrühe dazu gethan und die Fischotter während des Bratens fleißig mit der Sauce begossen. Dann macht man $^1/_2$ Eßlöffel Mehl in Butter braun, zerrührt es mit der Sauce, läßt es durchkochen, richtet die Fischotter auf einer erwärmten Schüssel an und gibt die Sauce in eine Sauciere, auch nach Belieben Senf dazu.

11. Fischotter auf andere Art. Dieselbe wird in Stücke geschnitten, der Kopf entfernt und mit allen Sorten Kräutern, kleingeschnittenen Wurzeln, Zwiebeln, Knoblauch, einigen Lorbeerblättern, Salz, grobgestoßenem Gewürz und einem Glas Essig 24 Stunden eingelegt. Dann macht man ein Stück Butter gelb, thut ein paar in Scheiben geschnittene Zwiebeln mit einigen ebenfalls kleingeschnittenen Wurzeln hinein, legt die Fischotter-Stücke darauf und läßt sie zugedeckt dämpfen. Nach einiger Zeit wendet man die Stücke um, thut $^1/_8$ Liter roten Wein, einen Fülllöffel gute Fleischbrühe und 3—4 in Butter gelb geröstete Weißbrotschnittchen hinzu und läßt die Fischotter darin gar werden, worauf man sie so lange in ein anderes Geschirr hinstellt, bis das Fett abgenommen ist. Hierauf gibt man die Sauce durch ein Sieb über die Fischotter und thut den Saft einer halben Zitrone hinzu.

12. Fischotter in feinen Kräutern. Die Fischotter wird nach vorhergehender Angabe eingelegt. Dann nimmt man einige Schalotten oder eine andere Zwiebel, ein Stückchen Knoblauch, etwas Petersilie, 30 Gr. Kapern, 4 Sardellen, wenig Thymian und Basilikum, schneidet das alles fein, dämpft es in einer Kasserolle mit 4 Eßlöffel Provenceröl, legt die Fischotter-Stücke hinein, dämpft auch diese, während man sie einigemal umlegt, und gießt dann ein Glas weißen Wein darüber. Nachdem dies eingekocht ist, streut man einen halben Eßlöffel Mehl

darauf, thut einen Füllöffel gute Fleischbrühe, etwas Dragon und den Saft einer Zitrone oder etwas Essig dazu, läßt es aufkochen, nimmt das Fett ab und richtet an.

13. Wilde Gans. Zäher noch als eine alte zahme, ist eine alte wilde Gans. Die Erkennungszeichen sind in A. Nr. 5 mitgeteilt. Daher nehme man die Gans nur, wenn sie jung ist, zum Braten. Andernfalls werde sie nach der Vorrichtungsregel A. Nr. 7c. in kleine Stücke zerteilt, mit kochendem Essig, Lorbeerblättern und Nelken übergossen und 8 Tage gebeizt, während täglich die Stücke umgelegt werden. Die Zubereitung ist wie bei Hasenpfeffer, doch lasse man den Zucker weg.

Zum Braten wird die Gans mit feingemachtem Salz in- und auswendig eingerieben, so auch mit Pfeffer und Muskatnelken, und wie Gans, doch ungefüllt, mit Butter und feinem Nierenfett weich und gelb gebraten. In der letzten halben Stunde eine halbe Tasse Sahne hinzugefügt, gibt eine angenehme Sauce.

14. Wilde Ente. Hinsichtlich der Verwendung richte man sich nach vorhergehender Bemerkung. Ist die Ente zum Braten bestimmt, so wird sie mit feingemachtem Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speckscheiben umwickelt, mit reichlich Butter und feinem Nierenfett aufs Feuer gebracht, 2 Lorbeerblätter, 2 Zitronenscheiben, 8 Wacholderbeeren hinzugethan, und nachdem die Ente, fest zugedeckt, auf beiden Seiten gelblich geworden, sehr wenig kochendes Wasser hinzugegossen und langsam zart und gelb gebraten. Etwas dicke Sahne ist bei der Zubereitung zu empfehlen. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammen gerührt, mit etwas Fleischextrakt und einem Glas Rotwein durchgekocht und angerichtet.

Bei Zubereitung einer alten wilden Ente richte man sich nach Hasenpfeffer, nehme dazu reichlich Zwiebeln, keinen Zucker.

15. Schneehuhn. Die Bereitung ist wie beim Feldhuhn, doch muß die ganze Haut mit den Federn vorher abgezogen werden.

16. Wasserhuhn. Die Haut wird ihres thranigen Geschmacks wegen abgezogen und das Huhn, mit Speckscheiben umbunden, wie wilde Ente gebraten.

17. Perlhuhn. Das Perlhuhn ist nur jung zu gebrauchen und wie Feldhuhn zu braten.

18. Fischreiher zu bereiten. Vom Fischreiher ist nur die Brust brauchbar und sehr wohlschmeckend, das übrige thranig. Man bestreue

die Brust bei der Zubereitung mit dem nötigen Salz, binde feine Speckscheiben darüber, lege sie in reichlich heißgemachte Butter und brate sie bei öfterem Begießen und späterem Hinzuthun von einer Tasse Sahne bei mäßigem Feuer weich und gelb. Die Sauce wird wie beim Hasenbraten gemacht.

19. Pfau zu braten (Schwäbisches Rezept). Der halbwüchsige Pfau ist zum Braten am besten. Derselbe wird wie Puter 3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, nur bis zur Hälfte des Halses gerupft, damit die Gäste ihn erkennen, vom Kopf getrennt, ausgenommen, rein gewaschen, in- und auswendig mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit einem Lorbeerblatt nebst etwas Petersilie und einigen Basilikumblättern gefüllt, aufgebogen, auf der Brust mit Speckscheiben belegt oder an Brust und Schenkeln mit feingeschnittenem Speck gespickt und langsam gebraten. Möchte das Braten am Spieß geschehen sollen, so wird die Brust zuvor mit einem mit Butter bestrichenen Papier überbunden. Beim Anrichten wird der Kopf neben den Pfau gelegt und eine Austern- oder Kraftsauce, mit Zitronensaft geschärft, dazu gegeben.

20. Schwäbische Pfauen-Pastete. Ein junger halbwüchsiger Pfau wird einige Tage vor dem Gebrauche geschlachtet, bis an den Kopf, welcher abgeschnitten wird, gerupft, ausgeweidet und sauber gewaschen, mit Gewürz und Salz in- und auswendig eingerieben und aufgebogen. Dann legt man ein Stück Butter in eine Kasserolle, läßt den Pfau eine Weile darin dämpfen, hackt unterdes die Leber desselben mit einem Stückchen Speck und einer Zwiebel klein, macht eine Handvoll geriebenes Weißbrot in Butter gelb, läßt das Gehackte darin dämpfen, gießt die Butter von dem Pfau und gibt statt deren das Gedämpfte hinein, sowie auch $^1/_4$ Flasche Wein, 30 Gr. in Wein gekochte und kleingeschnittene Trüffeln mit dem Wein, worin sie gekocht sind, einen Schaumlöffel Fleischbrühe, einige Zitronenscheiben, ein wenig Basilikum und ein paar Lorbeerblätter. Wenn der Pfau, fest zugedeckt, in dieser Sauce langsam beinahe gar geworden ist, so läßt man ihn darin erkalten, macht eine Pastete von feinem Butterteig, legt den Pfau hinein, ein Stückchen Speck auf die Brust, schließt und bestreicht die Pastete wie gewöhnlich und läßt sie beim Bäcker oder in einem andern entsprechend geheizten Ofen etwa $^3/_4$ Stunde hochgelb backen. Die zurückgebliebene Sauce wird mit Fleischbrühe und etwas Zitronensaft verdünnt und heiß gehalten. Nach dem Herausnehmen der Pastete aus dem Ofen wird der Deckel oben abgeschnitten, die Sauce hinein gegossen, der Pfauenkopf oben auf den Deckel gesteckt und die Pastete warm zur Tafel gegeben.

Alte Pfauen können nur zu einer kleinen Pastete gebraucht werden, wie die Pastete von verschiedenen Fleischarten (s. E. Nr. 12); auch wird wohl das Fleisch vorher in eine Marinade gelegt.

21. Auerhahn zu braten. Zum Braten ist nur junges Auerwild zu empfehlen, da alte Auerhähne, selbst wenn sie (was zum Weichwerden des Fleisches empfohlen wird) 8—10 Tage in einem Sacke 70—100 Cmtr. tief in die Erde vergraben werden, mit seltenen Ausnahmen zäh bleiben und deshalb am besten zu Ragout oder Frikassee verwandt werden. Der Auerhahn wird mit nachstehend bemerkter Farce gefüllt: Ein Stück gutes Kalbfleisch und etwas roher Schinken nebst dem Fett werden fein gehackt, dann fügt man hinzu einige Eidotter, ein paar gestoßene Nelken, etwas dicke süße Sahne, Salz, geriebenes Weißbrot und das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Dies alles wird gut gemischt, der Auerhahn damit gefüllt und wie Puter gebraten.

22. Auerwild-Pastete (sehr zu empfehlen). Man schneidet den Auerhahn in kleine Stücke, löst alle Knochen daraus und läßt die Stückchen in Butter etwas braten. Darauf legt man sie einige Stunden in Weinessig mit Pfeffer, Muskat und feinen Zwiebelchen. Unterdes wird Kalbfleisch, Rindfleisch und frisches Schweinefleisch zu gleichen Teilen ganz fein gehackt, hinzugethan ein rohes Eidotter und das gehackte Eigelb einiger hartgekochter Eier, etwas Weißbrot und Muskat. Dann belegt man die Pastetenform unten mit Speck und Butter, darauf eine Lage Auerhahnstückchen, demnächst eine Lage von dem gehackten Fleisch, und so fort bis die Form gefüllt ist. Obenauf legt man einige Zitronenscheiben, streut etwas Salz darüber und gibt eine halbe Flasche Wein dazu. Danach wird die Form fest zugedeckt und auf gelindem Feuer 4—5 Stunden gekocht. Möchte die Pastete unterdes zu trocken werden, so kann man etwas Wein hinzugießen. Nachdem dieselbe gar geworden ist, nimmt man die Zitronenscheiben weg, macht die Sauce mit Eigelb etwas sämig und gibt die Pastete kalt zur Tafel.

23. Dachs zu braten. Ein junger Dachs soll sehr zart und wohlschmeckend, Schweinsfilet ähnlich sein. Man lege ihn 2—3 Tage lang mit Zwiebeln, gelben Wurzeln, Salbei und allerlei Küchenkräutern, Lorbeerblättern, Pfeffer, Nelken und Salz in Essig, spicke und brate ihn wie einen jungen Hasen, doch seines zarteren Fleisches wegen kürzere Zeit.

24. Dachspfeffer. Alles Fleisch, welches man nicht als Braten gebraucht, wird in Stücke gehauen und gerade wie Hasenpfeffer zu-

bereitet. Um nötigenfalls die Portion zu vergrößern, kann etwas Schweinefleisch hinzugethan werden.

25. Gebratener Gemsrücken. Derselbe muß von einem jungen Tiere sein, andernfalls ist das Fleisch trocken und zäh. Die Behandlung ist wie die von Rehrücken, bei der Zubereitung werde die Sahne nicht gespart; die sämige Sauce wird mit Kapern angerichtet.

26. Gemsbraten auf Tiroler Art (der Waidmannsküche von L. v. P. entnommen). Wenn die Gemse zerlegt und rein gewaschen ist, so wird sie in ein irdenes Geschirr gelegt, gesalzen, mit einigen Zwiebeln, Pastinak, Thymian, Gewürznelken, Wacholderbeeren und einer in 4 Teile geschnittenen Zitrone (die Kerne entfernt) gewürzt, mit heißem Essig übergossen, zugedeckt, beschwert und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Nach 5—6 Tagen wird der Rücken oder der Schlegel herausgenommen, wie Reh gespickt, dann in ein Bratgeschirr auf Speckscheiben gelegt, mit einer Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz nochmals gewürzt, mit einem halben Maß ordinären Rotwein, einem viertel Maß guter saurer Sahne übergossen, mit einigen Schwarzbrotrinden umlegt und im Backofen unter öfterem Begießen weich und saftig gebraten, wobei man öfter etwas Wein und saure Sahne nachgießen muß. Beim Anrichten wird der Gemsbraten auf eine erwärmte Schüssel gelegt, die Sauce wie beim Rehbraten zubereitet, durch ein Sieb gerührt und darüber gefüllt.

27. Gemspfeffer. Man richte sich ganz nach dem Rezept für Pfeffer von Hirsch oder Reh (D. Nr. 195).

28. Curry von Geflügel. In Ostindien werden die Curryspeisen meist von Geflügel oder Fischen zubereitet, sie sind aber auch von jeder andern Fleischart schmackhaft. Ebenso eignet sich schon gebratenes oder gekochtes Fleisch sehr gut dazu, und viele werden ein Curry von solchen Fleischresten aufgewärmtem Braten und den so wenig beliebten Frikandellen vorziehen.

Das Currypulver ist in Apotheken und Delikatessenhandlungen zu haben, doch kann man es sich auch selbst zubereiten, wenn man die Mühe nicht scheut, und soll unten ein echt indisches Rezept gegeben werden.

Daß Gewürze unter Umständen wohlthuend wirken, appetiterweckend sind und die Verdauung befördern, ist bekannt. Sie gehören zu den Genußmitteln, welche bei der Ernährung von Wert sind, doch darf man sie nicht im Übermaß anwenden und nie versäumen, bei den Speisen für kranke und schwache Personen den Rat des Arztes einzuholen. Die

frische Milch bei Bereitung des Curry dient als Ersatz für Kokosnußmilch. Ein recht langsames Schmoren des dazu benutzten Fleisches, es sei roh oder gekocht, ist besonders zu beachten, damit letzteres recht weich wird. Die Speise darf nie stark kochen. Curry wird stets mit in Wasser gekochtem Reis gegessen, welcher die Schärfe der Gewürze wohlthuend mildert.

Zu einem Curry von Geflügel schneidet man junge Hähnchen, Tauben oder Hühner in kleine Stücke wie zu Frikassee und wendet sie leicht in feinem Mehl. Dann brät man in einem eisernen Topfe ein Stück Butter braun, gibt die Fleischstückchen hinein und brät sie unter öfterem Umschwenken rasch bräunlich, füllt sie mit einem Schaumlöffel aus und brät auch noch einige dicke in Scheiben geschnittene Zwiebeln in der Butter, unter fleißigem Umrühren, gar. Hierauf wird das Fleisch wieder zu den Zwiebeln gelegt, der Topf vom Feuer zurückgezogen, soviel süße Milch oder gute Bouillon von Liebigs Fleischextrakt hinzugegossen, daß das Fleisch bedeckt ist, der Topf fest verschlossen und die Speise mindestens eine Stunde ganz schwach geschmort, währenddem aber oft umgerührt. Nach Verlauf einer halben Stunde rührt man 2 Theelöffel voll Currypulver mit süßer Milch an, vermischt es mit dem Fleische, salzt das Curry und läßt es noch 1/4 Stunde schmoren.

Zuletzt kocht man 1/4 Pfund Reis, auf 1—2 Hähnchen gerechnet, in schwach gesalzenem kochendem Wasser 15 Minuten, schüttet ihn in einen Durchschlag und läßt das Wasser ablaufen. Die Reiskörner müssen ganz bleiben und dürfen sich nicht zusammenballen. Von diesem Reis wird in der erwärmten Schüssel ein Rand geformt vermittelst zweier Eßlöffel, das Fleisch in der leeren Mitte angerichtet und auf die Tafel gebracht.

Zuweilen wird eine Würze von Zitronensaft geliebt. Dünne Sauce darf das Curry nicht haben.

29. Curry von Rind- oder Hammel-, auch Kalbfleisch, Wildfleisch u. s. w. Das frische Fleisch wird ohne Knochen und Fett in kleine Würfel geschnitten, wie in der vorigen Nummer auf hellem Feuer mit ein wenig Mehl in brauner Butter rasch abgebraten und wieder ausgefüllt. Auf jedes Pfund Fleisch rechnet man einige dicke Zwiebeln, welche geschält und in Scheiben geschnitten nach dem Fleische in der Butter gebraten werden, weil Zwiebelsaft sehr leicht verbrennt. Nachdem dann das zuerst gebratene Fleisch wieder in den Topf zu der Zwiebel gelegt ist, wird das Gericht wie in der vorigen Nummer mit guter Bouillon oder süßer Milch bedeckt und in 2—3 Stunden langsam

weich geschmort. Das Currypulver kommt $^1/_2$ bis 1 Stunde vor dem Garsein des Fleisches hinzu, auf 1 Pfund Fleisch 2—3 Theelöffel voll, je nach Geschmack.

30. Curry von Fisch. Jede Art von Fischen, roh oder gekocht, aus Haut und Gräten geschnitten, kann zu Curry benutzt werden und wird auf dieselbe Weise zubereitet, nur mit dem Unterschiede daß Fisch höchstens eine Stunde geschmort zu werden braucht; auch kann statt der Milch etwas Bouillon hinzugefügt werden.

31. Curry von Fleischresten. Bei diesen spare man die Zwiebeln nicht und brate weder diese noch das Fleisch, falls letzteres schon einmal gebraten ist.

Etwaige Saucenreste, wenn nötig noch mit etwas Bouillon oder Milch verdünnt, stellt man aufs Feuer, gibt das in kleine Würfel geschnittene Fleisch, von Sehnen und Fett befreit, nebst den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hinein, bedeckt den Topf und läßt das Fleisch mindestens 2 Stunden auf einer nicht zu heißen Stelle des Herdes langsam schmoren. Öfteres Umrühren darf nicht vergessen werden, sowie Hinzufügung des mit Milch angerührten Currypulvers 1 Stunde vor dem Anrichten und des etwa noch fehlenden Salzes.

Ein Curry von schon gekochtem Fleisch kann auch mit Buttermilch statt süßer Milch bereitet werden, nur muß dann das Fleisch wie die Zwiebeln in brauner Butter zuvor geschmort werden oder auch in Saucenfett.

32. Currypulver. 180 Gr. Kurkuma, 60 Gr. Ingwer, 60 Gr. schwarzer Pfeffer, 30 Gr. Bockshornsamen, 60 Gr. Koriander, 30 Gr. Cayennepfeffer, 30 Gr. Kardamom, 30 Gr. Kümmel, 8 Gr. Muskatblüte, 16 Gr. Nelken, 8 Gr. Zimt.

Diese Gewürze werden sehr fein gepulvert, gut gemischt und vollständig trocken in trockne, gut verkorkte Gläser gefüllt.

H. Warme Puddings.

1. Vom Kochen der Puddings.

Behandlung der Puddingsformen. Vorab sei aufmerksam darauf gemacht, eine Puddingsform, welche schon gelitten hat, nicht zu gebrauchen, bevor man sie mit Wasser gefüllt, — wobei sie selbstredend von außen nicht naß gemacht sein darf, — eine Weile auf eine trockne Stelle hingesetzt und sich so von der Dichtigkeit derselben überzeugt hat. Befindet sich die geringste Öffnung darin, so mißrät der Pudding ganz und gar. Vor jedem Gebrauch werde die Form mit einem trocknen Tuche gut ausgerieben, überall, ohne eine Stelle zu übergehen, reichlich mit Butter bestrichen und dann mit feingestoßenem Zwieback oder getrockneten Weißbrotrinden bestreut. Geschieht das Bestreichen mangelhaft, so läßt die Form nicht los, und der Pudding kommt zerbröckelt heraus. Nach dem Gebrauch ist es eine Hauptsache, daß die Form nicht nachlässig hingestellt, sondern mit Zeitungspapier ganz gehörig gereinigt und an einem trocknen Orte aufbewahrt wird.

Mandelreibe. Werden Mandeln gebraucht, so können sie mit etwas Wasser gestoßen oder gerieben werden. Letzteres ist vorzuziehen, und es wird hierbei auf A. Nr. 53 aufmerksam gemacht.

Rühren der Puddingsmasse. Die Puddingsmasse muß gut gerührt, das Weiße ganz frischer Eier, ohne die geringste Beimischung von Eigelb (siehe A. Nr. 52), von einer zweiten Hand ganz steif geschlagen werden, damit man nicht genötigt sei, die gerührte Masse ruhen zu lassen. Sobald der Schaum leicht durchgezogen ist, muß jene ohne Aufschub sogleich in die Form und — mit Ausnahme von Hefenpuddings — in kochendes Wasser gestellt werden.

Füllen der Form und Kochen der Puddings. Beim Hefenpudding wird die Form reichlich halb gefüllt und in lauwarmem Wasser aufs Feuer gebracht; bei anderen Massen läßt man gewöhnlich den vierten Teil der Form leer. Dann wird die Form fest verschlossen, rund um die Öffnungsstelle herum mit Mehl, welches mit etwas Wasser ganz dick gerührt, bestrichen und nur so tief in kochendes Wasser gestellt, daß das Wasser während des Kochens nicht an den Rand reicht, da sonst leicht

etwas in die Form dringen könnte, was das Aufgehen des Puddings verhindert. Um das Aufspringen der Form zu verhüten, welches zuweilen vorkommt, lege man zwei Bolzen darauf oder verbinde Form und Deckel fest durch einen starken Bindfaden. Auch lege man unten in den Topf eine dünne Steinplatte oder ein Schieferstück, um die Form darauf zu stellen. Sollte dann aus Mangel an Vorsicht das Wasser einmal verkochen, so kann der Pudding in der dünnen Form doch nicht anbrennen. Der Pudding muß fortwährend gleichmäßig kochen, weshalb zum Nachgießen für kochendes Wasser gesorgt werde, doch muß dies seitwärts geschehen; auch darf nicht an den Topf gestoßen werden, damit der Pudding nicht zusammensinke.

Verfahren beim Kochen der Puddings in einem Tuche. Wünscht man den Pudding in einem Tuche zu kochen, so muß dasselbe vorher in heißem Wasser ausgewässert und danach stark ausgewrungen, der Raum, soweit der Pudding reicht, mit Butter bestrichen und mit Mehl bestäubt werden. Ist die Puddingsmasse in das Tuch gefüllt, so wird dieses zusammengefaßt und mit einem reinen Bindfaden fest zusammengebunden, doch muß ein wenig Raum zum Aufquellen des Puddings gelassen werden, und das Wasser muß ununterbrochen stark kochen, weil der Pudding sonst dicht wird und also mißrät. Eine Form ist immer vorzuziehen.

Anrichten. Beim Anrichten wird die Schüssel erwärmt. In kalter Jahreszeit, und wenn die Küche weit vom Speisezimmer entfernt ist, hebe man die Form erst kurz vor dem Eintritt ins Zimmer vom Pudding ab.

Am vorzüglichsten geraten alle Puddings in einem Dampfkessel.

2. Englischer Plumpudding. Nr. 1. 4 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, $^3/_8$ Liter frische Sahne, 250 Gr. feines Mehl, 250 Gr. feingehacktes Nierenfett, 250 Gr. gut gewaschene Korinthen, 375 Gr. ausgekernte, gröblich gehackte Rosinen, 70 Gr. Zucker, 30 Gr. geschnittene Succade, 30 Gr. Orangenschale, $^1/_2$ Muskatnuß, ein halbes Weinglas Rum und etwas Salz.

Dies alles wird gehörig untereinander gerührt, in eine Form gefüllt und 4 Stunden gekocht. Beim Anrichten wird der Pudding mit Arrak übergossen, angezündet und flammend zur Tafel gebracht. Eine weiße Schaumsauce (siehe Abschnitt R.) ist am passendsten dazu. Zugleich aber werden auf einem Präsentierteller Arrak, Zucker, kleine Fidibus und Licht herumgereicht, damit die Gäste nach Belieben statt Sauce zu ihrer Portion Arrak und Zucker nehmen und dies anzünden können. — Für 12—14 Personen.

Anmerk. Dieser Pudding kann am vorhergehenden Tage angerührt werden, ohne daß es dem Geraten desselben hinderlich wäre. Auch schadet ein längeres Kochen nicht.

3. Englischer Plumpudding. Nr. 2. 250 Gr. Rosinen, 250 Gr. Korinthen, 250 Gr. gehacktes Nierenfett, 250 Gr. gestoßener Zwieback, 250 Gr. Zucker, 125 Gr. Zitronat, 70 Gr. gestoßene süße Mandeln, 70 Gr. Orangenschale, 1/2 Muskatnuß, 1 Weinglas Rum und 4 ganze Eier, wovon das Weiße nicht zu Schaum geschlagen wird.

Eine Puddingsmasse, welche in der Serviette gekocht werden soll, darf nicht fließend sein, aber sowohl trockner Zwieback als auch alte Semmelkrumen, beides muß mit etwas Milch angemengt werden, damit sich die Masse, wenn auch schwer, rühren läßt.

Die Bestandteile werden gehörig miteinander verbunden und in einer Serviette sechs Stunden gekocht.

Für 12—14 Personen.

4. Desgleichen. Nr. 3. Ganz festes feingeschabtes Rinder-Nierenfett, Mehl, ausgekernte Rosinen und Korinthen, von jedem Teile 1 Pfund, 8 Eier, 125 Gr. Zucker, 80 Gr. feingeschabte Mandeln, 1/2 Muskatnuß, 1 Theelöffel Salz, 15 Gr. Zitronat, 15 Gr. Orangenschale, 1 Weinglas Rum und soviel Milch, daß ein Löffel im Teig aufrecht stehen bleibt. Der Teig wird tüchtig verarbeitet, zum festen Ballen geformt und in einem Tuche 6—8 Stunden gekocht.

Auch kalt soll dieser Pudding zu empfehlen sein.

Für 24—28 Personen.

5. Plumpudding mit Weißbrot. 6 ganze Eier und 6 Eidotter werden zerrührt, abwechselnd — damit das Mehl nicht klümprig werde — hinzugerührt 250 Gr. feines Mehl, knapp 3/4 Liter Milch, 1 Pfund feines, 2 Tage altes, geriebenes Weißbrot, 375 Gr. feingehacktes Nierenfett, 250 Gr. ausgesteinte Rosinen, 250 Gr. Korinthen und etwas Salz.

Dies alles wird miteinander zerrührt, in eine große Form gefüllt, oder man legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, bestreicht sie in der Mitte mit Butter, stäubt Mehl darüber hin, thut das Angerührte hinein und bindet, indem man ein wenig Raum zum Aufgehen läßt, einen Bindfaden darum und kocht den Pudding in kochendem Wasser ununterbrochen 3—4 Stunden.

Für 24 Personen.

Anmerk. Übrigens schadet ein längeres Kochen diesem sowie auch dem vorhergehenden Pudding nicht.

6. Neuer aufgerollter englischer Pudding. 1 Pfund feines Mehl, 250 Gr. feingeschabtes Nierenfett, 1 Ei, 1 kleine Tasse kaltes Wasser, 1 Löffel Zucker.

Dies alles wird zu einem Teig gerührt, tüchtig verarbeitet, zwei Messerrücken dick länglich ausgerollt, mit feinen Johannisbeeren oder sauren ausgesteinten Kirschen oder Pflaumen belegt, die dann mit dem nötigen Zucker bestreut werden. Oder man bestreicht den Teig mit jedem beliebigen Eingemachten oder mit gutem Kompott, rollt ihn der Länge nach auf, drückt den Teig an beiden Seiten zu, rollt ihn in eine Serviette, die man an beiden Seiten zuschlägt, und kocht ihn in kochendem Wasser ununterbrochen 2 volle Stunden.

Dieser Pudding wird ohne Sauce mit geriebenem Zucker gegeben. Kalt kann er als Kuchen serviert werden und ist als solcher sehr zu empfehlen; doch muß dann zum Teig statt Nierenfett Butter genommen werden. — Für 16 Personen.

7. Englischer Korinthen-Pudding. Es wird 1 Pfund feines Mehl mit 250 Gr. ganz feingehacktem Nierenfett und etwas Salz vermengt, dann werden 3 schäumig geschlagene Eier, reichlich $^1/_4$ Liter fette Milch, 70 Gr. Zucker, 200 Gr. Korinthen, 200 Gr. ausgesteinte Rosinen, Gewürz nach Belieben dazu gerührt, zuletzt ein Glas Rum durchgemischt und diese Masse in einer Form 4—6 Stunden gekocht.

Es kann eine Wein- oder Rumsauce (siehe Abschnitt R.) dazu gegeben werden. Für den täglichen Tisch ist folgende Sauce zu empfehlen: Man läßt etwas feines Mehl mit Butter anziehen, rührt kochendes Wasser dazu, läßt solches mit Zucker, Zimt und etwas Salz kochen, nimmt die Sauce vom Feuer und rührt weißen Wein, nach Belieben auch einen Eßlöffel Rum durch.

Für 15 Personen.

Anmerk. Das vom Pudding Übbriggebliebene kann in der Form wieder gekocht werden, und soll dies durch nochmaliges Kochen selbst dem frischen Pudding vorzuziehen sein.

8. Englischer Apfel-Pudding (für einen täglichen Tisch). 1 Pfund feines Mehl, 250 Gr. festes, eine Nacht gewässertes und ganz fein geschabtes Nierenfett, 1 gehäufter Theelöffel voll pulverisierter Ingwer, desgleichen Salz. Dies alles reibt man gut untereinander und macht dann mit kaltem Wasser einen Teig daraus, der wie Weißbrotteig tüchtig verarbeitet wird und nicht an den Händen klebt. Dann rollt man den Teig rund aus, legt eine Serviette in eine tiefe Schüssel, stäubt etwas Mehl darüber, legt das ausgerollte Blatt hinein, füllt es mit in Viertel geschnittenen sauren Äpfeln und einigen ganzen Nelken,

drückt den Teig oben fest zusammen, bindet das Tuch zu und kocht den Pudding in kochendem Wasser und 2 Eßlöffel Salz 2 Stunden stark und ununterbrochen, ohne welches der Pudding einen dichten Streifen erhält. Man serviert ihn ohne Sauce mit Zucker.

Als einzelnes Gericht nach einer etwas sättigenden Suppe für 6 Personen; besonders ist Kartoffelsuppe mit Fleischextrakt zu empfehlen.

9. Reis-Pudding mit Makronen (sehr gut). 250 Gr. Reis, stark 1 Liter Milch, etwas ganzer Zimt und Zitronenschale, 125 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, 10 Eier und 125 Gr. bittere Makronen.

Der Reis wird abgebrüht, in Milch mit etwas ganzem Zimt und Zitronenschale langsam gar und steif, nicht breiig gekocht. Nachdem derselbe ein wenig abgekühlt ist, rührt man die Butter zu Sahne, gibt Zucker, abgeriebene Zitronenschale, Eidotter und den etwas abgekühlten Reis hinzu und mischt zuletzt den ganz festen Schaum der Eier leicht durch. Dann gibt man die Masse mit den Makronen lagenweise in eine gut ausgestrichene Form und kocht sie $2^1/_2$ Stunden. Es wird eine Schaumsauce dazu gegeben.

Für 12—14 Personen.

10. Reis-Pudding mit Rosinen. 250 Gr. Reis, etwas Zimt und Zitronenschale, 6 Eier, 100 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, 125 Gr. gut gewaschene und angetrocknete Rosinen.

Man bereite diesen Pudding nach vorhergehender Vorschrift. Die Rosinen werden durch die Masse gerührt, ehe der Eierschaum durchgemischt wird. Statt der Rosinen kann man auch 50 Gr. feingestoßene Mandeln, worunter 9 Stück bittere sind, anfangs zu der Butter rühren. Der Pudding wird $2^1/_2$ Stunden gekocht und eine weiße Schaum- oder Rumsauce dazu gegeben.

Für 10—12 Personen.

11. Reismehl-Pudding. 200 Gr. Reismehl, stark $^1/_2$ Liter Milch, 130 Gr. Butter, 8 Eier, 130 Gr. Zucker, 70 Gr. bittere Makronen, 30 Gr. Zitronat, Schale einer Zitrone, etwas Salz.

Man richte sich bei der Zubereitung nach Grießmehl-Pudding (Nr. 12), rühre aber das Reismehl mit etwas kalter Milch an, fülle die Masse lagenweise mit den Makronen in die Form, lasse den Pudding $2^1/_2$ Stunden ununterbrochen kochen und gebe eine Schaum- oder Rotweinsauce dazu.

Für 8—10 Personen.

12. Grießmehl-Pudding (sehr gut). 375 Gr. gekörntes Grießmehl, stark $^3/_4$ Liter Milch, 125 Gr. Butter, 125 Gr. durchgesiebter

Zucker, 12 Eier, die Schale einer abgeriebenen Zitrone oder 6 Stück kleine feingestoßene bittere Mandeln.

Man koche die Hälfte der Milch, rühre mit der andern das Grießmehl an, gebe es nebst der Hälfte der Butter hinein und rühre so lange, bis die Masse sich gänzlich vom Topfe löst. Dann reibe man die übrige Butter zu Sahne, gebe unter fortwährendem Rühren hinzu: Eidotter, Mandeln, Zucker, das etwas abgekühlte Grießmehl und mische den festen Schaum der Eier leicht durch.

Man lasse den Pudding $2^1/_2$—3 Stunden kochen und serviere ihn mit einer Schaum-, Rum- oder Rotweinsauce.

Für 12—15 Personen.

13. Pudding mit Nierenfett (für den täglichen Tisch). 1 Pfund Mehl, $^1/_2$ Pfund feingehacktes Nierenfett, $^1/_2$ Liter Milch, 3 Eier, 3—5 Eßlöffel voll feiner Zucker und etwas Salz (nach Belieben auch einige feingestoßene Mandeln und etwas Zitronenschale) werden miteinander vermengt und die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback bestreuten Puddingsform 2 Stunden gekocht. Der Pudding wird mit Kompott von frischen Kirschen, Birnen oder Pflaumen, auch getrockneten Pflaumen und Apfelschnitzeln gegessen, doch muß viel Sauce darunter sein.

14. Kabinett-Pudding. 125 Gr. ganz feines Mehl, 125 Gr. Zucker, st. $^1/_4$ Liter Milch, 125 Gr. Butter, 10 frische Eier, 30 Gr. Zitronat und 30 Gr. Orangenschalen in Streifen geschnitten, 70 Gr. gröblich gestoßene bittere Makronen, 100 Gr. Korinthen, 100 Gr. Sultanrosinen oder ausgesteinte, in Stückchen geschnittene gewöhnliche Rosinen.

Das Mehl wird mit der Milch zerrührt und mit der Hälfte der Butter so lange über Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Topfe löst. Dann reibt man die übrige Butter zu Sahne, rührt obige Teile nach einander hinzu, vermengt dies mit dem Angerührten und mischt zuletzt den steifen Schaum der Eier leicht durch. Der Pudding wird $2^1/_2$ Stunden gekocht und eine Schaumsauce dazu gegeben.

Für 12—14 Personen.

15. Figaro-Pudding. 375 Gr. gemahlener Reis (siehe A. Nr. 78), st. $^3/_4$ Liter Milch, 130 Gr. Butter, 14 Eier, 200 Gr. durchgesiebter Zucker.

Den Reis kocht man mit der Milch und der Hälfte der Butter gar und recht steif, rührt die übrige Butter zu Sahne und dann nach und nach Eidotter, Zucker und die ausgedampfte Reismasse hinzu.

Diese wird nun in 4 gleiche Teile geteilt, ein Teil mit Schokolade (siehe Abschn. S. „Zuckerguß zu färben") gefärbt und mit einem fingerbreiten Stückchen Vanille, welches mit Zucker fein gestoßen ist, gewürzt. Der zweite Teil wird mit Spinatsaft gefärbt und mit etwas Orangenblütenwasser gewürzt. Der dritte Teil wird mit etwas Cochenille rot gefärbt; zu letzterer gibt man ein wenig abgeriebene Zitronenschale oder feinen Zimt. Der vierte Teil bleibt weiß und wird mit 30 Gr. feingestoßenen Mandeln, worunter 4 Stück bittere sind, gewürzt. Zugleich wird von 12 Eiern das Weiße zu einem recht steifen Schaum geschlagen, derselbe in 4 Teile geteilt und schnell durch die verschieden gefärbten Massen gezogen, welche lagenweise in die Form gebracht werden.

Der Pudding muß $2^1/_2$ Stunden kochen und wird mit einer Schaumsauce zur Tafel gegeben. — Für 15—18 Personen.

16. Korinthen-Pudding (vorzüglich). 125 Gr. Butter, 250 Gr. feines Mehl, st. $^1/_2$ Liter Milch, 8 vollkommene Eier, 3 gehäufte Eßlöffel durchgesiebter Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone oder eine große halbe Muskatnuß, 250 Gr. gute, gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen, 200 Gr. altes geriebenes Weißbrot und reichlich ein halbes Weinglas voll Rum oder Arrak.

Nach einem neuen, zu empfehlenden Verfahren beim Abrühren der Puddingsmasse über Feuer wird, während man die Milch zum Kochen bringt, das Mehl mit der Butter zu Teig geknetet und dieser nach und nach stückchenweise hineingethan, wodurch sich das Mehl völlig auflöst und sich zu einer ganz feinen Masse bildet, welche man so lange rührt, bis sie sich gänzlich vom Topfe löst. Ist dieselbe etwas abgekühlt, so werden allgemach Eidotter, Zucker, Gewürz, Korinthen und Weißbrot hinzugerührt, dann wird der feste Eiweißschaum mit dem Rum leicht durchgemischt, die Masse sofort (siehe Nr. 1) in die vorher zugerichtete Form gefüllt und gut verschlossen $2^1/_2$—3 Stunden gekocht. Eine Schaumsauce, auch Obstsauce dazu.

Für 14—16 Personen.

17. Weißer Sago-Pudding. 200 Gr. gereinigter Sago, mit Milch gar und dick gekocht, 10 Eier, 125 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, Zimt und Schale einer Zitrone, 50 Gr. gestoßener Zwieback, 1 Tasse gute süße Sahne. Wie Reis-Pudding zubereitet und gekocht; auch dieselbe Sauce. — Für 14 Personen.

18. Brauner Sago-Pudding. 125 Gr. Sago wird einigemal kalt, dann warm gewaschen, mit halb Rotwein, halb Wasser gar und dick gekocht; knapp 90 Gr. Butter zu Sahne gerührt, dazu 6 Ei-

dotter, 70 Gr. gestoßener Zwieback, 1/2 Tasse süße Sahne, 125 Gr. Zucker, Zimt und Zitronenschale und das zu Schaum geschlagene Weiße.

Man kocht den Pudding 2 Stunden und gibt eine Schaumsauce dazu. — Für 12 Personen.

19. Portugiesischer Pudding (zu empfehlen). 750 Gr. altes Weißbrot, 70 Gr. Butter, 70 Gr. kleingerührtes Ochsenmark, in Ermangelung desselben 125 Gr. Butter, 10 Eier, 100 Gr. durchgesiebter Zucker, 100 Gr. ausgekernte Rosinen, ebensoviel gewaschene Korinthen, abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone und ein Weinglas Rum.

Das Weißbrot wird dünn abgeschält, in Milch etwas geweicht und ausgedrückt, mit Mark oder Butter auf dem Feuer abgerührt, bis es sich vom Topfe löst. Nachdem es ausgedampft, rührt man Eidotter, Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, Rosinen und Korinthen nach und nach hinzu, dann wird (siehe Nr. 1) der steife Schaum von 8 Eiweiß mit dem Rum leicht durch die Masse gezogen und sogleich in der zugerichteten Form aufs Feuer gebracht.

Man kocht diesen Pudding nicht weniger als 2 Stunden und gibt eine Schaumsauce dazu. — Für 16—18 Personen.

20. Schaum-Pudding mit Makronen (vorzüglich). 170 Gr. frische Butter, 170 Gr. feinstes Mehl, 10 Eier, 130 Gr. geriebener Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1/2 Liter Milch und 10 bis 12 bittere Makronen.

Butter und Milch werden zum Kochen gebracht und mit dem Mehl, welches unter stetem Rühren langsam hineingestreut wird, so lange gekocht, bis die Masse sich vom Topfe löst. Nachdem sie abgekühlt ist, werden die Eidotter, Zucker und Zitronenschale langsam hinzugegeben, während stark gerührt wird, wonach man dann den steifen Eiweißschaum leicht durchmischt. Darauf wird die Hälfte der Masse in die mit Butter gut ausgestrichene und mit Zwieback sorgfältig bestreute Form gefüllt, mit den Makronen belegt und mit der andern Hälfte der Mischung bedeckt.

Man lasse den Pudding 2 Stunden ununterbrochen kochen und gebe eine Schaumsauce dazu. — Für 12 Personen.

21. Schwäbischer Lot-Pudding. 150 Gr. feines Mehl, 150 Gr. feingestoßene Mandeln, 150 Gr. Butter, 150 Gr. Zucker, 9 Eier, 1/4 Liter Milch und die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Der Pudding wird wie Nr. 22 zubereitet, 2 Stunden gekocht und mit einer der bemerkten Saucen gegeben.

22. Pudding von Fadennudeln (sehr gut). Stark 1/2 Liter Milch, 130 Gr. Butter, 130 Gr. Zucker, 200 Gr. Faden-Maccaroni, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 70 Gr. gestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sind, 2 Messerspitzen Muskatblüte, 12 Eier.

Milch, Zucker und die Hälfte der Butter werden zum Kochen gebracht, die zerdrückten Faden-Maccaroni hineingegeben und gerührt, bis die Masse steif ist und sich vom Topfe ablöst. Dann wird die übrige Butter zu Sahne gerieben, hinzugerührt: Mandeln, Gewürz, Eidotter, die etwas abgekühlte Masse und dann der steife Eiweißschaum leicht durchgemischt.

Man lasse diesen Pudding 2 1/2 Stunden kochen und gebe eine warme Sauce von saurem Kirsch- oder Johannisbeersaft oder Weinsauce dazu. — Für 15—18 Personen.

Hierzu sind ganz besonders die Reis-Fadennudeln zu empfehlen.

23. Biskuit-Pudding, warm und kalt zu geben. 375 Gr. Biskuit oder Scheiben von einem Biskuitkuchen, 10 Eier, 1/2 Liter frische Sahne oder Milch, etwas mit Zucker feingestoßene Vanille.

Man legt den Biskuit in eine zugerichtete Form, schlägt die ganzen Eier, gibt Vanille und Sahne hinzu und gießt es darüber. Der Pudding wird 2 Stunden gekocht, die Form geöffnet und an einem zugfreien Orte auf eine warme Schüssel gestürzt. Soll er kalt gegeben werden, so läßt man ihn in der Form, bis die Hitze größtenteils verdampft ist, weil er dann weniger zusammensinkt. Hierzu ist eine Vanillensauce üblich; da sie indes den Pudding sehr weichlich macht, so ist zu Schaumsauce zu raten. — Für 12—14 Personen.

24. Mandel-Pudding, kalt und warm zu geben. 100 Gr. Butter, 10 Eidotter, 200 Gr. Zucker, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, 250 Gr. mit etwas Wasser feingestoßene, besser geriebene Mandeln (nach A. Nr. 53) und 375 Gr. altes Semmelbrot.

Letzteres wird abgeschält, in Milch geweicht und ausgedrückt, die Butter weich gerührt und die bemerkten Teile nach einander hinzugefügt; nachdem die Masse gut gerührt, wird der feste Eiweißschaum leicht darunter gemischt, in die Form gefüllt und der Pudding sogleich aufs Feuer gebracht. Man läßt denselben 2 Stunden kochen und gibt Schaumsauce oder Fruchtsaft dazu. — Für 12 Personen.

25. Gala-Pudding, warm und kalt zu geben. Man koche in 8 Teile geschnittene feine Äpfel mit Wein, Zucker, Zitronenschale und gut gewaschenen Korinthen, gebe sie in eine Schüssel, lege eingemachte

Früchte, namentlich Aprikosen darauf, sowie auch nach dem mit gutem Rum angefeuchtete Biskuits und Makronen. Diese Schicht wird mit etwas Zucker bestreut und mit einer Creme bedeckt, welche von ſt. 1 Liter Milch, 50 Gr. Weizenstärke, 100 Gr. Zucker, 6 Eidottern und etwas Vanille unter stetem Rühren gekocht ist. Darüber streiche man das von 6 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße, bestreue es mit Zucker und Zimt und lasse den Pudding bei gelinder Hitze wenige Minuten im Ofen backen, so daß der Schaum nur gelb werde.

26. Schokoladen-Pudding, warm und kalt zu geben. 125 Gr. Butter, 250 Gr. durchgesiebter Zucker, 12 Eier, 250 Gr. geriebene oder feingestoßene Mandeln, 200 Gr. geriebene und durchgesiebte Schokolade, etwas mit Zucker feingestoßene Vanille oder Zimt.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, nach und nach werden Zucker, Eidotter, Mandeln, Schokolade und Vanille hinzugefügt, $^1/_4$ Stunde stark gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgemischt und der Pudding 1 Stunde bei mittelmäßiger Hitze gebacken. Wünscht man denselben kalt zu geben, so wird er 2 Stunden gekocht und eine Vanillensauce dazu gereicht. — Für 12—15 Personen.

27. Warmer Vanille-Pudding. 625 Gr. altes Weißbrot, wovon die Kruste entfernt, kn. 1 Liter frische Sahne oder Milch, 125 Gr. Butter, 170 Gr. feingestoßene Mandeln, 170 Gr. durchgesiebter Zucker, 10 Eier und etwas mit Zucker feingestoßene Vanille.

Das Weißbrot wird in der kalten Sahne eingeweicht und fein gerieben, die Butter zu Sahne gerührt, nach und nach Eidotter, Mandeln, Zucker und Vanille hinzugegeben, die Masse $^1/_4$ Stunde nach einer Richtung hin gerührt und alsdann das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt.

Man läßt den Pudding 2—$2^1/_2$ Stunden kochen und gibt eine Schaumsauce dazu. — Für 12—15 Personen.

28. Zwieback-Pudding. 340 Gr. Zwieback mit frischer Butter bestrichen, ſt. 1 Liter Milch, 9—10 Eier, 125 Gr. Korinthen und 125 Gr. Rosinen, beide gut gewaschen, letztere ausgekernt, 125 Gr. geschabte Mandeln, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker und die dünn abgeschnittene und feingehackte Schale einer halben Zitrone.

Die gut vorgerichtete Form wird einige Stunden vor dem Kochen des Puddings mit einer Lage Zwieback belegt, wobei man die Lücken mit Zwiebackbröckchen ausfüllt. Dann zerklopft man die ganzen Eier, gibt Milch und den Zucker hinzu, streut von dem oben Bemerkten einen Teil über den Zwieback und fährt so fort, bis eine Zwiebacklage

den Schluß bildet. Danach wird bei starken Zwischenpausen die Eiermilch tassenweis gleichmäßig und langsam darüber verteilt, so daß solche die Masse allgemach durchziehe und die oberste Lage gleich der untersten durchweicht werde. Man lasse den Pudding 2—2½ Stunden kochen und serviere ihn mit einer guten Schaum-, Rotwein- oder Fruchtsauce; letztere aber muß gebunden sein und der Saft darf nicht zu sehr gespart werden. — Für 14—16 Personen hinreichend.

29. Zwieback-Pudding mit Johannisbeeren oder sauren Kirschen. Derselbe wird nach Zwieback-Pudding Nr. 28 bereitet, jedoch nehme man hierzu 8 Eier, streue statt Rosinen 250 Gr. Johannisbeeren und 340 Gr. Zucker durch und versäume nicht, die Form nach Nr. 28 reichlich zu bestreichen.

Dieser Pudding wird ohne Sauce gegeben und ist von vorzüglichem Geschmack. — Für 10—12 Personen.

30. Kartoffel-Pudding (sehr gut). 115 Gr. Butter, 200 Gr. durchgesiebter Zucker, 30 Gr. süße und 8 Stück bittere feingestoßene Mandeln, Zitronenschale, Zimt, 12 Eidotter, 750 Gr. geriebene Kartoffeln und 125 Gr. altes geriebenes Weißbrot.

Die Kartoffeln, welche sehr gut und mehlig sein müssen, werden am Tage vorher reichlich halb gar gekocht, abgezogen, andern Tages gerieben und das, was hinter die Reibe fällt, gewogen. Die Butter wird zu Sahne gerieben, dann werden Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Zimt und nach und nach die Eidotter hinzugerührt, sowie auch die Kartoffeln. Nachdem die Masse eine gute Weile gerührt, wird das Weißbrot und danach der feste Schaum der Eier durchgemischt.

Man lasse den Pudding 1¼ Stunde backen oder reichlich 2 Stunden kochen und reiche eine Schaum-, Rum- oder Fruchtsauce dazu.

Für 16—18 Personen. Auch ohne Butter sind die Kartoffel-Puddings sehr gut, wenn nicht besser.

31. Feiner Mehl-Pudding mit Hefe. 700 Gr. feinstes Mehl, 200 Gr. Korinthen, 200 Gr. ausgekernte Rosinen, 200 Gr. Butter, 50 Gr. trockene Hefe, 6—10 Eier, st. ½ Liter lauwarme Milch, 125 Gr. Zucker, Schale einer Zitrone, ½ Muskatnuß.

Nachdem die Butter weich gerührt, werden nach und nach die ganzen Eier, abwechselnd Mehl und Milch und das übrige hinzugerührt, zuletzt wird die mit etwas Milch zerrührte Hefe durchgemischt, die Masse mit einem flachen hölzernen Löffel tüchtig geschlagen, so daß sie Blasen wirft, in die zugerichtete Form gegeben, in lauwarmes Wasser gestellt und 2½ Stunden gekocht.

Es kann eine Rumsauce dazu gegeben werden; auch wird dieser Pudding ohne Sauce zu Braten und gekochtem Obst angerichtet.

Bei einigen Schüsseln für 8—9 Personen.

32. Gewöhnlicher Mehl-Pudding mit Hefe. 875 Gr. gutes Mehl, 50 Gr. trockne oder 3 Eßlöffel gewässerte dicke Hefe, 100 bis 130 Gr. geschmolzene Butter, 4 Eßlöffel Zucker, Rosinen und Korinthen nach Belieben, zusammen etwa 200—250 Gr., kn. $^3/_4$ Liter lauwarme Milch, 2 Eier.

Man rührt dies alles untereinander, läßt es vor dem Kochen in der Form aufgehen, oder stellt die Form in lauwarmes Wasser und läßt solches langsam zum Kochen kommen.

Eine Fruchtsauce, oder geschmolzene Butter, oder gekochtes Obst mit reichlich Brühe dazu.

Die Hälfte dieser Portion reicht hin für 6—8 Personen.

33. Mehl- und Weißbrot-Pudding zu gekochtem Obst, vorzüglich zu Birnen oder frischen Zwetschen. Knapp $^1/_2$ Liter Milch, 100 Gr. Butter, 230 Gr. gutes Mehl, 8 Eier, $^1/_2$ Theelöffel Muskatblüte, 200 Gr. altes geriebenes Weißbrot, 2 Eßlöffel Zucker, $^1/_2$ Glas Rum.

Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, Mehl mit Milch angerührt hinzugegeben und so lange gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem die stärkste Hitze verdampft ist, wird das Abgerührte mit den Eidottern, der Muskatblüte und dem Zucker tüchtig geschlagen, dann das Weißbrot durchgerührt, danach der steife Eierschaum und zuletzt der Rum eben durchgemischt.

Der Pudding wird $2^1/_2$ Stunden gekocht und gibt mit gekochtem Obst ein sättigendes Gericht für etwa 8 Personen.

34. Schwarzbrot-Pudding. 170 Gr. Butter, 170 Gr. Zucker, 8 Eier, etwas Nelken, Zimt, Kardamom, Zitronenschale, 125 Gr. Korinthen, 230 Gr. altes geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrot.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, Gewürze, Eidotter, Korinthen und das Schwarzbrot hinzugerührt, zuletzt der steife Schaum der Eier durchgemischt, sowie auch $^1/_2$ Glas Rum.

Dieser Pudding wird $2^1/_2$ Stunden gekocht und eine Schaum- oder Rotweinsauce dazu gegeben. — Für 10—12 Personen.

35. Schwarzbrot-Pudding mit Mandeln. 250 Gr. altes geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrot, 125 Gr. Butter, 1 Glas Rotwein, 12 Eier, 250 Gr. durchgesiebter Zucker, 125 Gr. geriebene

Mandeln, 1 Theelöffel voll Zimt, abgeriebene Schale einer halben Zitrone und 2 Messerspitzen zerstoßene Kardamom-Körner.

Das Schwarzbrot wird mit der Butter über Feuer eine Weile gerührt, dann der Wein dazu gegeben. Sobald es etwas abgekühlt, fügt man das übrige nach und nach unter starkem Rühren hinzu und mischt den steifen Schaum, wie immer, zuletzt durch die Masse. — Man kocht den Pudding 2—2½ Stunden und gibt eine Rotweinsauce dazu.

Für 12—14 Personen.

36. Prinzregenten-Pudding (sehr gut). 125 Gr. ausgekernte Rosinen, 125 Gr. Korinthen, 125 Gr. feingeschnittene Mandeln, 170 Gr. Zucker, 14 Eier, ½ Liter Milch, 570 Gr. 2 Tage altes Milchbrot, ohne Rinde gewogen.

Das Brot wird in Scheiben geschnitten, in Butter gelb gebraten und in Würfel gebrochen. Milch, Zucker und Eier nebst Zitronenschale werden zusammen geschlagen; das übrige wird lagenweise in die zugerichtete Form gelegt und wie Zwiebackpudding (s. Nr. 28) mit der Eiermilch übergossen.

Man läßt den Pudding 2—2½ Stunden kochen und gibt eine Himbeer- oder Johannisbeersauce hinzu. — Für 15—18 Personen.

37. Semmel-Pudding (ausgezeichnet). ½ Pfund Butter zu Schaum gerührt, 12 Eidotter, ¼ Pfd. Zucker, ½ Pfd. ausgekernte Rosinen, ¼ Pfd. Korinthen, ¼ Pfd. geriebene Mandeln, ¼ Pfd. Zitronat, halb soviel kandierte Orangenschale, 1 Pfd. fein geriebenes Weißbrot, von dem zuvor die braune Rinde abgerieben ist, ¼ Liter kalte Milch oder süßen Flott und 1 Weinglas Rum.

Nachdem die Butter mit dem Zucker und den 12 Eidottern gut gerührt ist, verbindet man das Weißbrot und die Milch damit, fügt nach und nach die Früchte hinzu, rührt das zu Sahne geschlagene Eiweiß mit durch, zuletzt das Glas Rum und läßt den Pudding in der gut vorgerichteten Form 2 Stunden unaufhörlich kochen. Nachdem er dann ausgestürzt ist, kann man ihn wie Plumpudding mit Rum begießen, diesen anzünden und folgende Sauce dazu reichen: 4 ganze Eier, 2 Theelöffel feines Mehl, etwas Zitronenschale und ganzen Zimt, 2 große Glas Weißwein, 200 Gr. Zucker. Dies alles wird auf dem Feuer gut geschlagen, bis es gar und dicklich ist.

38. Obst-Pudding (sehr zu empfehlen). 1070 Gr. 2 Tage altes Weißbrot, kn. 1 Liter Milch, 125 Gr. Butter, 10 Eier, je nachdem das Obst viel oder weniger Säure hat 200—250 Gr. geriebener Zucker, Zitronenschale und Zimt, auch nach Gefallen 125 Gr. Korinthen.

Das Weißbrot wird dünn abgeschält, in kleine Stücke gebrochen, mit der Milch und Butter so lange über Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe löst, und zum Abdampfen hingestellt. Dann rührt man obige Teile — den steifen Eiweißschaum zuletzt — hinzu, gibt die Masse abwechselnd lagenweise mit in Scheiben geschnittenen sauren Äpfeln oder mit Kirschen in die Form und kocht den Pudding 2 Stunden. Derselbe kann ohne Sauce mit Zucker gegeben werden.

Für 12—15 Personen.

39. Weintrauben-Pudding (sehr zu empfehlen). 125 Gr. Butter, 8 Eier, 125 Gr. feingestoßene Mandeln, 250 Gr. durchgesiebter Zucker, Zimt, auch nach Belieben etwas Zitronenschale, 375 Gr. abgeschältes Weißbrot, ein Suppenteller voll abgepflückter Beeren.

Man rührt die Butter zu Sahne, gibt Eidotter, Zucker, Gewürz, das Weißbrot dazu, und mischt, nachdem die Masse stark gerührt ist, die Beeren nebst dem Eiweißschaum durch.

40. Englischer warmer Fleisch-Pudding. Man nimmt zwei Pfund schieres Rindfleisch, schabt es von den Sehnen und hackt es mit einer kleinen Zwiebel ganz fein. Dann reibt man 1/4 Pfund Butter zu Sahne, rührt nach und nach hinzu 8 ganze Eier, einige Löffel saure Sahne, Zitronenschale, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer, einen möglichst frischen, gereinigten, ganz fein gehackten Hering, 100 Gr. nicht frisches Weißbrot ohne Rinde, in kaltem Wasser etwas geweicht und ausgedrückt, fein gehackte Champignons und Morcheln und das nötige Salz. Diese gut gemengte Masse wird in einer wohl zugerichteten Form 2 Stunden ununterbrochen gekocht. Es kann eine Krebs- oder Morchelsauce dazu gegeben werden; bei letzterer bleiben die Morcheln im Pudding weg.

41. Pudding von kaltem Kalbsbraten, am besten warm, doch auch kalt zu geben (sehr empfehlenswert). 875 Gr. von Haut und Sehnen befreiter Kalbsbraten von ganz frischem Geschmack, sehr fein gehackt, 8 Eier, kn. 170 Gr. Butter, 70 Gr. 2 Tage altes abgeschältes und geriebenes Milchbrot, 1/2 Obertasse süße Sahne, 6 kleingehackte Schalotten, Salz und etwas Muskatnuß.

Die Schalotten werden in 30 Gr. der bemerkten Butter geschwitzt, dann 2 Eier mit 2 Eßlöffel Wasser zerklopft, hinzugegeben und solches zu weichem Rührei gemacht. Danach reibt man die übrige Butter zu Sahne, gibt nach und nach 6 Eidotter hinzu und rührt es eine Weile stark nach einer Seite hin, wo dann Rührei, Milchbrot, Sahne, Muskatblüte, Kalbsbraten, das nötige Salz unter stetem Umrühren

hinzugefügt und darauf das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt wird. Der Pudding wird in einer gut vorgerichteten Form $1^1/_2$ Stunde gekocht und mit einer Champignons-, Krebs- oder Kraftsauce heiß zur Tafel gegeben. Kalt wird derselbe mit einer Sauce serviert, die von einigen hartgekochten, feingeriebenen Eidottern, reichlich feinem Öl, Weinessig, Zucker, Kapern, etwas Senf und Pfeffer gut gerührt wird. — Für 12—14 Personen.

42. Krebs-Pudding. 700 Gr. gutes, 2 Tage altes Weißbrot, $^1/_2$ Liter frische Milch, 100 Gr. Kresbutter, 10 frische Eier, 125 Gr. durchgesiebter Zucker, 15 Gr. gestoßene bittere Makronen oder die Schale einer Zitrone, st. 230 Gr. feingehacktes Nierenfett und 10 Stück kleingeschnittene Krebsschwänze.

Es wird von Weißbrot die Kruste dünn abgeschnitten, solches in der Milch geweicht und gänzlich zerdrückt, darauf die Krebsbutter weich gerieben. Dann rührt man nach und nach Eidotter, Zucker und Makronen, Nierenfett und die Krebsschwänze hinzu, mischt zuletzt den steifen Schaum der Eier durch und läßt den Pudding $2^1/_2$ Stunden kochen. Es wird eine Sauce von Sahne oder Milch und Krebsbutter dazu gekocht und mit Eidottern abgerührt.

Für 14—16 Personen.

43. Fisch-Pudding. Auf 1 Pfund Fisch nehme man 3 geriebene Semmel à 3 Pf., 125 Gr. Butter, 4 Eier, eine Obertasse voll saure Sahne und etwas Muskatnuß, etwas Muskatblüte, gehackte Petersilie und Salz nach Geschmack. Der Fisch muß gekocht und fein gehackt werden.

Man rühre die Butter zu Sahne, gebe dann das Gelbe von den Eiern, den gehackten Fisch, die Semmel und alles andere hinzu, rühre es tüchtig durcheinander und gebe dann den steifen Schnee der Eier hinzu. Sollte die Masse zu steif sein, so kann man auch noch etwas süße Milch hinzugießen.

Dieser Pudding muß 2 Stunden kochen. Es gehört eine Austern- oder Sardellensauce dazu; in Ermangelung derselben kann man auch ein Stück Butter nehmen, weil der Pudding etwas trocken ist.

44. Pudding von gekochtem, übriggebliebenem Stockfisch. 250 Gr. zu Sahne gerührte Butter, 10 Eier, etwas gehackte Schalotten, Muskatnuß, Salz, 250 Gr. geriebene Semmel, 1250 Gr. feingehackter Stockfisch. Dies alles wird gut gerührt und in einer wohl zubereiteten Form $1^1/_2$ Stunde gekocht.

Man gibt hierzu folgende Sauce: Einige feingehackte Schalotten werden mit einem Stück Butter gelb geschwitzt, etwas Mehl dazu, mit kochender Bouillon, welche rasch von Fleischextrakt zu bereiten ist, fein gerührt, mit Muskatnuß und Salz gewürzt und mit 2 Eidottern und guter Sahne abgerührt.

Für 12—15 Personen.

I.
Aufläufe und verschiedenartige Gerichte von Maccaroni und Nudeln.

I. Aufläufe.

1. Im allgemeinen.

Form der Schüssel. Die Form zu den Aufläufen muß gleich einer Puddingsform behandelt, auch wie diese mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback bestreut werden. In Ermangelung einer Form kann zum Auflauf auch eine Schüssel, welche die Hitze verträgt, genommen werden.

Hitze und Backen. Die Hitze darf weder zu stark noch zu schwach sein und die Unterhitze nicht fehlen. Bei Ermangelung letzterer können zwei glühend gemachte Bolzen aushelfen, die einmal erneuert werden müssen. Man stellt die Form am besten auf einen kleinen Rost, indem man sie dann drehen kann, ohne den Auflauf zu bewegen. Sollte derselbe von oben zu früh Farbe bekommen, so kann man die fernere Hitze durch Überlegen von Papierbogen abhalten, jedoch muß der erste Bogen, falls der Auflauf noch weich wäre und also ankleben würde, mit Butter bestrichen werden.

Die Form mit einer Serviette zu umlegen. Der Auflauf wird nicht umgestürzt, sondern in der Schüssel oder Form, worin er gebacken ist, aufgetragen. Letztere wird auf eine Porzellanschüssel gestellt zu Tisch

gebracht, bei Gesellschaft vorher mit einer feinen Serviette, in Breite der Form gefalten, umlegt.

2. Auflauf von bitteren Makronen. 3/8 Liter Milch, 125 Gr. bittere Makronen, 125 Gr. Zwieback, 8 Eier, 100—130 Gr. Zucker, beliebiges feines Obst oder eingemachte Früchte.

Man kocht in der Milch Makronen und Zwieback so lange, bis solches ganz dick ist. Sobald es etwas abgekühlt, rührt man Eidotter und Zucker hinzu, sowie auch zuletzt das zu steifem Schaum geschlagene Weiße der Eier. Dann gibt man diese Masse mit beliebigem feinen Obst, welches vorher mit Zucker und Zimt bestreut ist, oder auch mit eingemachten Früchten lagenweise in die mit Butter bestrichene und mit gestoßenem Zucker bestreute Form und backt den Auflauf eine Stunde.

Für 8 Personen.

3. Sago-Auflauf. 250 Gr. Sago, Milch, 6 Eier, 100 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, Zitronenschale nach Belieben, kn. 70 Gr. feingestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sein können.

Der Sago wird abgebrüht, in 1 Liter Milch gar und so steif gekocht, daß er sich vom Topfe ablöst. Dann rührt man Butter zu Sahne, gibt nach und nach Eidotter, Zucker, Zitronenschale, Mandeln, den etwas abgekühlten Sago und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße hinzu.

Auch kann man Zitronen und Mandeln weglassen und dem Auflauf einen Geschmack von Vanille geben, die mit Zucker gestoßen wird. Man läßt denselben 1 Stunde backen. — Für 10 Personen.

4. Reis-Auflauf. 250 Gr. Reis, 125 Gr. Butter, 8 Eier, 125 Gr. Zucker, Zitronenschale und Zimt, einige Zwiebäcke, 125 Gr. gewaschene und ausgesteinte Rosinen und 1 Liter Milch.

Der Reis wird in Wasser einige Minuten gekocht, abgegossen und mit kochender Milch aufs Feuer gesetzt, ohne ihn zu rühren, gar und steif gekocht; dann rührt man die Butter weich, gibt Eidotter, Zucker, Gewürz, den etwas abgekühlten Reis, einige gestoßene Zwiebäcke, Rosinen hinzu, mischt den Schaum durch und backt den Auflauf 1 Stunde.

Für 10—12 Personen.

5. Soufflé au riz (Brüsseler), sehr fein, in einer Schüssel mit Kruste. 50 Gr. Reis, 1 Liter Milch, 4 Eier, Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wird, nach Geschmack. Nachdem der Reis gut abgebrüht, kocht man denselben mit Milch, Zucker und Zitronenschale langsam gar und dick und rührt ihn mit 4 Eidottern ab. Dann zieht

man den festen Schaum der Eier vorsichtig durch die Masse und gibt dies alles in die Schüssel mit der Kruste.

Die Krustenschüssel bereitet man auf folgende Weise: Man schlägt das Weiße von 5 Eiern zu steifem Schnee, zieht darauf langsam 250 Gr. feingesiebten Zucker durch und streicht mit der Hälfte dieser Schaummasse eine etwas tiefe Porzellanschale aus. Nun stellt man dieselbe in einen nicht zu heißen Ofen und läßt die Masse hellgelb, aber recht kroß backen. Alsdann gibt man den fertig gekochten Reis hinein, streicht die andere Hälfte des Eierschaums darüber und stellt dies wieder in einen mäßig geheizten Ofen.

Sobald der Auflauf gestiegen und oben hellgelb geworden, muß derselbe sofort serviert werden. Man kann ihn nach Belieben mit Geleestücken belegen.

6. Schokoladen-Auflauf. 70 Gr. Butter wird weich gerieben, mit 5—6 Eidottern, 100 Gr. Zucker, 70 Gr. geriebener Schokolade, etwas Vanille und 200 Gr. in Milch geweichtem und ausgedrücktem Weißbrot gerührt, der Schaum der Eier durchgemischt und $^3/_4$ Stunde gebacken. — Für 8—10 Personen.

7. Grieß- oder Reismehl-Auflauf. 250 Gr. gekörntes Grießmehl, $^5/_8$ Liter Milch, 125 Gr. Butter und 70 Gr. frisches Schweineschmalz, oder im ganzen 200 Gr. Butter, 7 Eier, 100 Gr. Zucker, 6—8 Stück feingestoßene bittere Mandeln und etwas Salz.

Man läßt das Grießmehl in der Milch und einem Teil der Butter unter stetem Rühren so lange kochen, bis es gar und ganz steif ist, dann reibt man die übrige Butter zu Sahne, gibt dazu Eidotter, Zucker, Mandeln, Salz, das etwas abgekühlte Grießmehl, und ist dies alles gut gerührt, den festen Schaum der Eier. Wünscht man den Auflauf zu verfeinern, so gebe man etwas beliebige Marmelade oder Fruchtgelee mit der Masse lagenweise in die Form.

Man läßt den Auflauf 1 Stunde backen, gibt denselben mit der Form zur Tafel und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

Für 10—12 Personen.

8. Mehl-Auflauf. Dieselbe Masse wie zu Lot- oder Schwamm-Pudding (H. Nr. 21) wird 1 Stunde gebacken. Man lege 125 Gr. bittere Makronen lagenweise in die Form, oder rühre vor dem Hineingeben des Eiweißschaumes 100 Gr. 2 Tage altes geriebenes Weißbrot durch. — Für 12—14 Personen.

9. Nonnen-Auflauf. 200 Gr. feines Mehl, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. Butter, 70 Gr. gestoßene Mandeln, 4 Eier, $^3/_8$ Liter mit

Vanille oder Zitronenschale gewürzte Milch. Dies alles setzt man aufs Feuer und rührt es zu einer dicken Creme ab. Dann reibt man noch 30 Gr. Butter weich, fügt 5 Eidotter hinzu, rührt es mit der Masse tüchtig durch, vermischt diese mit zu starkem Schaum geschlagenen Eiweiß und backt sie in einer Form oder Randschüssel 1 Stunde in mäßiger Hitze.

Es wird Eingemachtes oder feines Kompott dazu gereicht.

Für 6—7 Personen.

10. Weißbrot-Auflauf. Man läßt 6—8 Zweipfennig-Zwiebäcke, mit kochender Milch übergossen, weichen und rührt die Masse, so lange sie noch heiß ist, mit einem Stich Butter ganz fein (sie darf nicht zu dünn sein), gibt 70 Gr. geriebene Mandeln, 8—10 Eigelb, Zucker, Zitrone nach Geschmack, eine Obertasse vorher gequellte Rosinen und schließlich das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und backt es in der Auflaufform 1 Stunde. Wenn der Auflauf gar ist, überstreicht man ihn mit Johannisbeer- oder einem andern Gelee, und gibt darüber das von 4—5 Eiern zu steifem Schnee geschlagene und mit Zucker vermengte Eiweiß, läßt es im Ofen einigermaßen fest werden und gibt es zur Tafel. — Für 10—12 Personen.

11. Auflauf von Weißbrot und Walnüssen. 30 ganz vollkommene und frische Walnüsse (falls sie nicht frisch wären, so nehme man zur Hälfte gute Mandeln), 200 Gr. abgeschältes Weißbrot, 125 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, 6 Eier, reichlich $^1/_2$ Tasse süße Sahne.

Nachdem die Nüsse mit ihrer gelblichen Haut fein gestoßen oder gerieben sind, wird das Weißbrot in Milch eingeweicht und ausgedrückt, die Butter zu Sahne gerieben, ein Eidotter nach dem andern hinzugefügt, sowie auch Zucker, Weißbrot, Sahne und Nüsse, und die Masse, die man mit dem steifen Schaum der Eier leicht vermischt, tüchtig gerührt. Der Auflauf wird in einer vorgerichteten Form eine Stunde gebacken und nach Belieben mit einer Wein- oder Schaumsauce heiß zur Tafel gegeben. — Für 8—10 Personen.

12. Zwieback-Auflauf. Etwa 15 Stück Zwiebäcke werden gestoßen, mit Milch angefeuchtet und dazu 70 Gr. Butter zu Schaum gerührt, 6—8 Eidotter, 70 Gr. gestoßener Zucker und schließlich das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzugegeben. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen und mit gestoßenem Zwieback bestreut, der Boden mit frischem Obstkompott oder eingemachten Früchten bedeckt, der Auflauf darüber gegeben und im Ofen $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gebacken.

13. Schwarzbrot-Auflauf. Nachdem man 200 Gr. Butter zu Sahne gerieben, werden nach und nach hinzugefügt 10 Eidotter, 150 Gr. Zucker, etwas Nelken, Zimt, Kardamom und Zitronenschale, 200 Gr. geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrot, 100 Gr. Korinthen, auch nach Belieben 30 Gr. Mandeln, und zuletzt der feste Schaum durch die Masse gemischt, 1 Stunde gebacken.

Für 9 Personen.

14. Kartoffel-Auflauf. 125 Gr. zu Sahne geriebene Butter, 8 Eidotter, 375 Gr. Zucker, 15 Gr. gestoßene Mandeln, worunter 6 Stück bittere sind, auch nach Belieben Zitronenschale oder Zimt. Dies alles wird nach vorhergehender Angabe gemischt und eine Weile gerührt, dann 470 Gr. am Tage vorher in der Schale halb gar gekochte, abgezogene und geriebene Kartoffeln mit 100 Gr. geriebenem Weißbrot durchgerührt, sowie auch nachher der feste Schaum der Eier. Man läßt den Auflauf 1 Stunde backen. — Für 10 Personen.

15. Omelette soufflée. Nr. 1. 4 Eßlöffel durchgesiebter Zucker, 4 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Der Zucker wird mit Eidottern und Zitrone 10 Minuten stark gerührt, mit dem ganz festen Schnee der Eier leicht vermischt, auf einer mit Butter bestrichenen Platte in einem mäßig geheizten Ofen höchstens 1/4 Stunde gebacken und gleich serviert.

Für 4 Personen.

16. Omelette soufflée auf andere Art. Nr. 2. 6 Eier, 4 Eßlöffel feingestoßener Zucker, 1 Eßlöffel feines Mehl, 50 Gr. Butter.

Die Eidotter werden mit dem Zucker 1/4 Stunde gerührt, erst in dem Augenblick, wenn man backen will, wird das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß mit dem Mehl hinzugerührt. Dann wird auf einem schwachen Feuer die Butter ohne Salz in einer Pfanne geschmolzen, das Angerührte hineingegossen, gleichmäßig in der Pfanne verteilt und durch öfteres Hineinstechen mit einem Messer bewirkt, daß sich der Teig nicht auf dem Boden der Pfanne zu früh festsetzt und bräunt, während auf der Oberfläche der Teig noch flüssig und ungar bleibt. Sobald unter fortwährender Bewegung der Pfanne, Schütteln der Omelette, über gleichmäßig verteiltem schwachen Feuer die Unterseite derselben gelb und die Oberseite trocken geworden ist, so gibt man sie auf eine Schüssel, schlägt sie doppelt und bestreut sie mit Zucker und Zimt, oder mit in Zucker gestoßener Vanille, oder man legt Konfitüren dazwischen. Auch kann man den Saft einer Zitrone darüber träufeln und dann mit Zucker bestreuen, auch Rum darüber gießen und solchen anbrennen. — Für 6 Personen.

17. Omelette für den täglichen Tisch. Ein ziemlich gehäufter Eßlöffel Mehl wird mit 1/8 Liter warmer Milch und 1/16 Liter Wasser fein gerührt. Dann schlage man 4 frische ganze Eier von gehöriger Größe mit etwas Salz und vermische es miteinander. Danach werde in einer sehr sauberen Pfannkuchenpfanne reichlich Butter, oder halb Butter, halb Fett heiß gemacht, der Teig hinein gegossen und beim häufigen Drehen der Pfanne und Unterlassen der Flüssigkeit unten allerwärts gelb gebacken, wo es dann oben trocken sein wird. Dann wird die Omelette umgewendet und auf der andern Seite ebenfalls gelb gebacken und sodann ohne weiteres mit einem Pfannkuchenmesser zur Hälfte umgeklappt und auf eine heiße Schüssel geschoben, oder mit etwas Zucker bestreut, oder vor dem Zusammenschlagen mit eingemachten Preißelbeeren oder mit Apfelmus bestrichen.

Für 4 Personen.

18. Schwamm-Auflauf. 1 Eßlöffel voll dicke saure Sahne, 6 Eier, Zucker und Vanille.

Man rührt die Sahne mit Eidottern, Zucker und Vanille eine gute Weile, mischt das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch und läßt den Auflauf schnell backen. — Für 4—5 Personen.

19. Auflauf von saurer Sahne. Stark 1 Liter dicke saure Sahne, 8 Eier, 4 Eßlöffel Mehl, Zucker, Zimt, Vanille, oder in Ermangelung derselben abgeriebene Zitronenschale und eine Messerspitze Salz.

Die Sahne wird gut geschlagen, Eidotter nebst dem übrigen nach und nach dazu gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt und in einer Form 3/4 Stunde gebacken.

Für 6—8 Personen.

20. Auflauf von saurer Sahne und Obst. Obige Masse, jedoch statt der 4 Eßlöffel Mehl nur 1 Eßlöffel Stärke, feingestoßen, mit der Sahne angerührt, über feines ungekochtes Obst gegossen und gebacken, gibt einen feinen und wohlschmeckenden Auflauf.

Für 5—6 Personen.

21. Auf andere Art. Stark 1/2 Liter saure Sahne, 6 Eier, 80 Gr. feingestoßener Zwieback, 3 Eßlöffel Zucker, etwas mit Zucker feingestoßene Vanille oder Zimt und Zitronenschale.

Die Sahne wird mit den Eidottern und dem übrigen eine Weile stark gerührt, mit dem Eiweißschaum vermischt, auf gut gekochtes Obst in eine zugerichtete Auflaufform oder Schüssel gegeben und 3/4 Stunde gebacken. — Für 4—5 Personen.

22. Rhabarber-Auflauf. Hierzu ein Kompott von Rhabarber und die Hälfte der Masse des Lot- oder Schwammpuddings (s. H. Nr. 21). Von letzterer gebe man einen Teil in eine zugerichtete Form, streiche das Kompott darüber, bedecke es mit der übrigen Masse und backe den Auflauf $^3/_4$ Stunde bei guter Mittelhitze.

Für 6—8 Personen.

23. Auflauf von sauren Kirschen. 375 Gr. 2 Tage altes Weißbrot ohne Kruste wird in Milch geweicht und über Feuer abgerührt. Dann rührt man ein Ei dick Butter zu Sahne, gibt hinzu: 9 Eidotter, etwas gestoßene Mandeln, auch einige bittere Zitronenschalen, 2—3 Löffel Zucker, das Weißbrot, den Eierschaum, 1 Pfund ausgesteinte saure Kirschen, die man mit Zucker vermischt hat, und läßt dies eine Stunde backen. — Für 9—10 Personen.

24. Wiener Aprikosen-Auflauf. 30 Aprikosen, 200 Gr. gestoßener Zucker, 100 Gr. frische Butter, Weißbrot.

Man schält die Aprikosen möglichst dünn, schneidet sie in 8 Teile, stellt sie mit Zucker auf schwaches Feuer und schwingt sie, bis sie fast trocken eingeschmort sind. Im übrigen ist die Bereitungsweise ganz dieselbe wie Wiener Apfel-Auflauf Nr. 27.

25. Marmelade-Auflauf. Man nehme 250 Gr. Aprikosen- oder Pfirsichmus, rühre den Saft einer Zitrone durch und mische den recht festen Schaum von 12 Eiern darunter. Dann fülle man solches in eine bereitstehende, mit Butter bestrichene porzellanene Schüssel, streiche es mit einem Messer glatt, streue etwas feingestoßene Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, oder gröblich gestoßene Makronen darüber, steche mit einem Messer einigemal durch bis auf den Grund und stelle die Schüssel sogleich in einen sehr stark geheizten Ofen. Dieser Auflauf darf nur 10—15 Minuten backen und muß sogleich gegessen werden, weil der Schaum wieder sinkt.

Für etwa 8—10 Personen.

Anmerk. Man kann statt Marmelade auch $^1/_4$ Liter gut und sehr steif gekochtes Apfelmus, auch 125 Gr. etwas zergangenes Himbeer-Gelee nehmen.

26. Reis-Auflauf mit Aprikosen (sehr gut). 375 Gr. Reis, 125 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, kn. $1^3/_4$ Liter Milch, 8 Eier, in Zucker eingekochte Aprikosen, Aprikosenmus und Vanille.

Der Reis wird zum Kochen gebracht, abgegossen und nachher mit Butter, Zucker, einem Stück Vanille und der Milch langsam weich und steif gekocht, die Körner müssen ganz bleiben. Alsdann läßt man ihn abdampfen, rührt die Eidotter und das zu steifem Schnee ge-

geschlagene Eiweiß leicht durch, gibt eine Lage Reis und eine Lage in Zucker eingekochte Aprikosen abwechselnd in die Form und läßt dies 1 Stunde backen. Es muß gleich anfangs etwas weniger Feuer darunter gelegt werden.

Beim Herausziehen des Auflaufs wird Aprikosenmus in die Mitte und rund herum gelegt. — Für 12—14 Personen.

27. Wiener Apfel-Auflauf. (Von einem fürstlichen Koche.) 30 kleine Reinetten, 250 Gr. gestoßener Zucker, 200 Gr. Aprikosen-Marmelade, 130 Gr. ganz frische Butter, Weißbrot wie folgt.

Die Äpfel werden rein geschält, in vier Teile geschnitten, vom Kerngehäuse befreit und die Stücke der Breite nach sechsmal geteilt. Diese Apfelscheibchen werden mit dem Zucker, der Marmelade und Butter über schwachem Feuer gedämpft, bis die Hitze sie durchdrungen hat, worauf man sie dann erkalten läßt. Unterdes bestreicht man eine flache runde Form stark mit Butter, schneidet aus dünnen, nicht zu frischen Weißbrotscheiben langviereckige Stückchen, taucht sie in zerlassene frische Butter und legt damit die ganze Form aus, an den Seiten werden ringsum die Weißbrotschnittchen eins etwas über das andere gestellt. Wenn auf solche Weise die Form ausgefüttert ist, wird sie mit den Äpfeln angefüllt, mit Weißbrotschnittchen belegt, mit zerlassener Butter bespritzt und im Ofen eine halbe Stunde gebacken, in welcher Zeit das Weißbrot schön gelb und kroß und die Speise von der Hitze durchdrungen ist. Sie wird gestürzt und heiß serviert.

Anmerk. Auch können 120—200 Gr. gut gereinigte Sultan-Rosinen mit den Äpfeln gedämpft werden, wogegen dann 70 Gr. Zucker weniger genommen wird.

28. Noch ein feiner Apfel-Auflauf. Feine mürbe Äpfel, Eingemachtes zum Füllen derselben, 125 Gr. Butter, 125 Gr. Mehl, 125 Gr. Zucker, 6 Eier, 1/4 Liter Milch und die Hälfte der Schale einer Zitrone.

Die Äpfel werden geschält und so ausgebohrt, daß sie an der Stielseite unverletzt bleiben, die Höhlung wird mit etwas Eingemachtem gefüllt und in eine mit Butter bestrichene Schüssel, in welcher man backen kann, nebeneinander gestellt. Dann wird die Hälfte der Butter in einem Topfe geschmolzen, Mehl und Milch angerührt, hinzugefügt und über Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Unterdes rührt man die übrige Butter weich, gibt Eidotter, Zucker, Zitronenschale und die etwas abgekühlte Masse dazu und mischt, wenn alles gut gerührt ist, den festen Schaum der Eier leicht durch und gibt dies über die Äpfel. Der Auflauf wird sogleich in den Ofen

gestellt, in mittelmäßiger Hitze 1 Stunde gebacken und in derselben Schüssel aufgetragen.

Auch kann man die Äpfel in vier Teile schneiden, statt des Eingemachten 70 Gr. gewaschene Korinthen zwischenstreuen und jene Masse darüber verteilen. — Für 8—10 Personen.

29. Gewöhnlicher Auflauf von Äpfeln, der jedoch von allen andern Früchten ebenso gemacht werden kann. 250 Gr. Mehl, 70 Gr. Butter, $^3/_8$ Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 6 Eier, Zitronenschale oder 8 Stück gestoßene bittere Mandeln und $1^1/_2$ Theelöffel Salz.

Nachdem die bemerkten Teile nach vorhergehender Angabe zusammengesetzt sind, gebe man davon den vierten Teil in eine gut zugerichtete Form oder Schüssel, lege 2 gehäufte Suppenteller in 4 Teile geschnittene mürbe säuerliche Äpfel darüber hin, bestreue sie mit Zucker und Zimt, bedecke sie mit der übrigen Masse und backe den Auflauf $1^1/_4$ Stunde.

Derselbe kann, wie oben bemerkt, von allen Früchten gebacken werden. Zwetschen, sowohl frische als getrocknete, werden ausgesteint, letztere aber vor dem Aussteinen weich gekocht; bei saftigen Früchten, als: sauren Kirschen, Heidelbeeren (Bickbeeren), Johannisbeeren ꝛc. wird des Saftes wegen gestoßener Zwieback mit dem Obst vermischt, und je nachdem solches viel oder weniger Säure hat, mehr oder weniger versüßt. — Für 10—12 Personen.

30. Apfel-Auflauf auf andere Art. Man nimmt 2 Suppenteller steifes Apfelmus, vermengt es mit 700 Gr. 2 Tage altem geriebenem Weißbrot, 125 Gr. zergangener Butter, 8 Eidottern, Zucker und Zimt, rührt den Schaum der Eier durch und backt den Auflauf in einer Form $1^1/_4$ Stunde. — Für 10 Personen.

31. Auflauf von Äpfeln und Brot. Ein gehäufter Suppenteller in Scheiben geschnittene Äpfel, ebensoviel geriebenes halb Schwarz- halb Weißbrot, 130 Gr. Zucker, 70 Gr. Korinthen, 2 Ei dick frische Butter, etwas gestoßene Nelken und Zimt.

Das Brot wird mit der Hälfte des Zuckers, Zimt und Nelken vermischt, hiervon eine Lage in eine zugerichtete Form gestreut, mit Stückchen Butter belegt, eine Lage Äpfel, Korinthen, Zucker und Zimt darauf gelegt und so abwechselnd fortgefahren, bis Brot den Schluß macht. Dann wird der Auflauf reichlich mit Stückchen Butter belegt und bei starker Hitze $1^1/_4$ Stunde gebacken.

Für 6—8 Personen.

32. Leipziger Punsch-Auflauf. 12 Eier, 170 Gr. durchgesiebter Zucker, Zitrone, 1 Glas Rum.

Man rührt die Eidotter mit dem Zucker schäumig, fügt dann den Zitronensaft, nach Belieben auch die abgeriebene Schale nebst dem Rum hinzu, mischt den ganz festen Schaum dieser Eier leicht durch, backt den Auflauf in einem stark geheizten Ofen in 10 Minuten gar und gibt ihn sogleich zur Tafel. Derselbe muß von allen Seiten gelb gebacken, in der Mitte aber noch weich — einer Schaumsauce ähnlich — sein. — Für 8 Personen.

33. Schaumgericht. Nr. 1 (als Mittelschüssel, auch als Torte). 370 Gr. Zwieback, $^7/_8$ Liter Milch, 8 Eier, Zucker, Zitronenschale, Korinthen oder Rosinen und Fruchtgelee.

Milch, Eidotter, Zitronenschale und 4 Eßlöffel Zucker werden untereinander gerührt und die Zwiebäcke darin geweicht. Dann wird eine Schüssel, worauf das Gericht zur Tafel kommt, mit Butter bestrichen und mit Weißbrotkrumen bestreut, mit dem dritten Teil der Zwiebäcke belegt, etwas Korinthen und Fruchtgelee darüber verteilt, wieder mit einem Dritteil Zwieback nebst einer Lage Korinthen oder Rosinen und Gelee versehen und zuletzt mit dem Rest der Zwiebäcke bedeckt. Darauf wird das Gericht mit Zucker und Zimt bestreut, mit einer schließenden Schüssel fest zugedeckt und $^3/_4$ Stunde lang auf kochendes Wasser gestellt.

Nach Verlauf dieser Zeit wird das Eiweiß zu Schaum geschlagen, mit einem Eßlöffel Zucker vermischt, über die Masse gestrichen und etwa 10 Minuten in einen heißen Ofen gestellt. — Für 20 Personen.

34. Schaumgericht. Nr. 2. Kaffeebrot oder feiner Zwieback wird in Milch, Eidottern und Zucker eingeweicht und nebeneinander in eine Schüssel gelegt. Dann wird ein mit Wein und etwas Rum gekochtes Kompott von Äpfeln oder beliebigen Früchten darüber gestrichen, solches stellenweise mit Gelee belegt und mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß bedeckt. Man bestreut die Schüssel mit Zucker und Zimt und stellt sie so lange in einen Ofen, oder zugedeckt auf kochendes Wasser, bis der Schaum fest geworden. Wünscht man die Speise besonders fein zu machen, so nehme man statt Zwieback zum Belegen der Schüssel Zuckerplätzchen, sogenannte Schuhsohlen, und bestreue sie mit gröblich gestoßenen Makronen.

35. Auflauf von Äpfeln und Reis. Nr. 1. Im Verhältnis zu der Form 250—375 Gr. Reis, Milch, 130—200 Gr. Zucker, 100—150 Gr. Butter, 4—6 Eier, 12—14 Borsdorfer Äpfel, Wein, Zitrone, Apfelsine.

Man kocht den abgebrühten Reis in Milch mit einem Stück frischer Butter gar, aber nicht zu weich. Zugleich kocht man geschälte und halb durchgeschnittene Borsdorfer Äpfel in Wasser, Wein, Zucker, Zitronensaft und -Schale gar, doch müssen sie ganz bleiben, nimmt sie aus der Brühe, gibt zu dieser noch soviel Zucker, daß sie geleeartig wird, und drückt den Saft einer Apfelsine dazu. Nun reibt man die übrige Butter weich, rührt Eidotter, Zucker, den Reis hinzu und mischt den steifen Eiweißschaum leicht durch. Danach legt man in eine gut zugerichtete Form eine Lage Reis, eine Lage Äpfel und bedeckt diese wieder mit Reis. Die Äpfel dürfen die Seiten der Form nicht berühren und auch nicht aus dem Reis hervorstehen. Dann streut man gestoßenen Zwieback darüber und legt kleine Stückchen Butter darauf, läßt den Auflauf etwa eine Stunde backen, oder so lange, bis er eine schöne gelbe Farbe bekommen hat, stürzt ihn dann auf eine Schüssel und gibt die geleeartige Sauce darüber. — Für 15—18 Personen.

36. Auflauf von Äpfeln und Reis (einfach und gut). Nr. 2. Es wird eine Lage Reis, welcher in Milch mit einem Stückchen Zimt, etwas Zucker und Salz dick gekocht ist, in eine Backschüssel oder Form gebracht, eine Lage gekochtes Apfelmus darüber gestrichen, mit Reis bedeckt, mit Zucker und feingestoßenem Zwieback bestreut und etwa 1 Stunde gebacken.

37. Schweizer Charlotte. Es wird Apfelmus mit Wein, Zucker und Zitronen recht steif gekocht. Dann schneidet man Weißbrot, von dem die Kruste entfernt, in feine Schnitten, tunkt diese von beiden Seiten in geschmolzene Butter, belegt damit eine glatte Form, so daß keine Zwischenräume zu sehen sind, und füllt das Apfelmus hinein. Man kann auch eine Lage Konfitüren oder Gelee dazwischen machen oder davon 1—2 Löffel voll in die Mitte legen. Dann deckt man in Butter getunkte Weißbrotscheiben darüber, backt diese Speise bei einer oben und unten gleichmäßigen Hitze und gibt sie umgestürzt, mit Hagebutten verziert, zur Tafel.

38. Auflauf von Milchreis- oder Apfelreis-Resten. Man läßt 1 Ei groß Butter zergehen, zerrührt es mit Eidottern und etwas Zucker, gibt den Reis mit etwas Zitronenschale und einigen feingestoßenen Zwiebäcken und dem Eierschnee hinein und backt dies $^1/_2$ bis 1 Stunde; auch kann man dieses Gericht von übriggebliebenem Apfelreis machen und Obstsauce dazu geben.

39. Schwarzer Magister. Auflauf für einen täglichen Tisch. 375 Gr. Weißbrot wird in Scheiben geschnitten und in Butter ge-

braten, 1 Pfund Pflaumen, die am vorhergehenden Tage gewaschen, abgekocht und nachdem eingeweicht sind (man kann sie über Nacht in den Bratofen stellen), werden ausgesteint und mit dem Weißbrot lagenweise in eine Springform gelegt, dann wird st. 1/2 Liter Milch, die mit Pflaumenbrühe vermischt wird, mit 2 Eiern geklopft, darüber gegossen, etwa 70 Gr. Butter in Stückchen zerteilt, darüber gelegt und im Backofen 1 Stunde gebacken. — Für 6—7 Personen.

40. Herings-Auflauf. Man richte sich nach dem Kartoffel-Auflauf in Nr. 14, lasse selbstredend Mandeln, Zucker und die darin benannten Gewürze weg, und rühre reichlich Muskatnuß und das in feine Würfel geschnittene Fleisch von 2—3 gut gewässerten und ausgegräteten Heringen nebst einer Untertasse in Butter braun gebratenen Zwiebeln und etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer durch.

Für 10 Personen.

41. Fleisch-Auflauf. Man richte sich nach Pudding von kaltem Kalbsbraten in Abteilung H. Nr. 41.

42. Auflauf von Reis, Midder und Krebsbutter (ein Gericht nach der Suppe zu Fisch-Ragout zu geben). 250 Gr. Reis, Bouillon, Muskatblüte, Krebsbutter, 1 Glas Madeira, 250 Gr. Kalbsmidder.

Der Reis wird gut abgebrüht, mit Bouillon, etwas Muskatblüte, dem nötigen Salz und mit Krebsbutter gar und dick gekocht, zuletzt 1 Glas Madeira durchgerührt. Zugleich wird Kalbsmidder (Socht) in Bouillon gar gekocht, fein gehackt und beides, jedoch mit Reis angefangen, abwechselnd lagenweise in eine zugerichtete Auflaufform gegeben und 1 Stunde gebacken. — Für 12—15 Personen.

43. Italienischer Reis-Auflauf zu Geflügel- und Fisch-Ragout (eine Schüssel nach der Suppe). 375 Gr. Reis, Bouillon, Butter, 250 Gr. gekochter und feingehackter Schinken, 125 Gr. Parmesankäse.

Man kocht den Reis nach dem Abbrühen mit guter Bouillon, Salz und Butter gar und dick, doch so, daß die Körner ganz bleiben. Alsdann gibt man ihn mit dem Schinken und Parmesankäse abwechselnd lagenweise in eine Auflaufform und backt dies Gericht langsam 1 bis 1 1/4 Stunde. — Für 15—18 Personen.

44. Italienische Polenta als Auflauf. Die im Abschnitt L. Nr. 23 bemerkte verfeinerte Polenta wird kalt in Scheiben geschnitten, die Auflaufform mit frischer Butter bestrichen und mit Parmesankäse bestreut. Dann legt man in die Form dünne Scheiben Butter, darauf

Scheiben von der Polenta, wieder Käse, Butter und Polenta, bis letztere zu Ende ist, worauf dann Butter den Schluß macht. Der Auflauf wird im Backofen schön gebacken und recht heiß zur Tafel gegeben.

Man kann auch Fleisch, besonders frisch gebratene, in Scheiben geschnittene Bratwurst, auch frisch gebratene Speckscheiben, leicht angebratene Schweinskoteletts dazwischen legen und Gewürze nach Geschmack hinzufügen, wobei man, um zu große Fettigkeit zu vermeiden, den Gebrauch der Butter beschränke.

45. Mehlspeise von Nudeln (für 4—6 Personen). In Ermangelung der in der Vorbemerkung zu Nr. 46 erwähnten Reisnudeln mache man von 2 Eiern einen Nudelteig, wie solcher in Abschnitt L. Nr. 18 beschrieben ist. Dann koche man die Nudeln in Salzwasser ab, nehme sie heraus, thue sie in kaltes Wasser, rühre einigemal um und breite sie zum Abtrocknen auf ein Sieb aus. Danach werden 6 Eidotter mit 150 Gr. gestampftem Zucker und 130 Gr. geklärter Butter eine Weile gut gerührt, die abgetrockneten Nudeln, 125 Gr. gut gewaschene und in einem Tuche abgetrocknete Korinthen, 70 Gr. süße gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 gestoßener Zwieback und eine Messerspitze Zimt hinzugefügt; nachdem dies alles gut verbunden ist, wird das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß langsam durchgezogen und die Masse in einer gut vorgerichteten Mehlspeiseform $1^1/_4$ Stunde gebacken.

II. Verschiedenartige Gerichte von Maccaroni und Nudeln.

Vorbemerkung. Hierbei erlaubt sich die Verfasserin auf Reisnudeln und Reis-Maccaroni aufmerksam zu machen; beide sind ein Schatz für die Küche. Auch sind die Stern- und Fadennudeln für Suppen und Puddings ausgezeichnet.

46. Maccaroni, Schinken- und Parmesankäse zu gleichen Teilen. 250 Gr. Maccaroni, 250 Gr. feingehackter Schinken, 250 Gr. Parmesankäse.

Die Maccaroni werden in $2^1/_2$ Cmtr. lange Stücke gebrochen, in Wasser und Salz weich gekocht und auf dem Durchschlag mit kochendem Wasser übergossen. Nachdem sie erkaltet sind, schmort man einige feingehackte Schalotten in etwas Butter, thut den Schinken, danach die

Maccaroni, den Käse, zuletzt noch kn. 1/4 Liter saure Sahne dazu und backt dies in einer vorgerichteten Form oder Schüssel 3/4 Stunde.

47. Auflauf von Maccaroni, Schinken und Parmesankäse. 250 Gr. Maccaroni, 1 Pfund gekochter und feingehackter Schinken, kn. 70 Gr. geriebener Parmesankäse, 4 Eier, 70 Gr. Butter, 1/2 Liter Milch und Muskatnuß.

Die Maccaroni werden in reichlichem Wasser mit Salz weich, aber nicht breiig gekocht, abgegossen, mit dem Schinken und Käse nebst Muskatnuß lagenweis in die Form gelegt und mit Milch, geschmolzener Butter und den geklopften Eiern übergossen. Man lasse den Auflauf bei starker Hitze eine Stunde backen.

48. Pasteten von Maccaroni mit Schinken und Käse. Hierzu ein Blätter- oder Butterteig von 750—1000 Gr. Mehl, 375 Gr. Maccaroni, in Fleischbrühe oder kochendem Wasser und Salz weich gekocht und zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet, ferner 1 gehäufter Suppenteller gekochter, mit etwas Fett feingehackter Schinken, 125 Gr. Butter, 80 Gr. geriebener Parmesankäse, 6 Eier.

Die Butter wird weich gerieben, mit dem Käse und den Eidottern tüchtig gerührt und danach mit den Maccaroni und dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt. Alsdann wird eine Lage Schinken auf den ausgerollten Teig gelegt, darüber eine Lage von der eingerührten Masse, und so abwechselnd fortgefahren, bis alles darin und das Ganze mit einem Oberblatt von bemerktem Teig versehen ist. Man richte sich beim Formen und Backen der Pastete nach E. Nr. 4.

Anmerk. Dies Gericht kann auch ohne Teig in einer vorgerichteten Form oder Schüssel gebacken und statt Parmesan- allenfalls weißer Schweizerkäse dazu genommen werden. Auch können Faden- oder Gemüsenudeln die Stelle der Maccaroni vertreten.

49. Maccaroni mit Parmesankäse. 250 Gr. Maccaroni, 70 Gr. Butter, 70 Gr. geriebener Käse.

Man koche die Maccaroni in kochendem Wasser und Salz weich, schütte sie auf einen Durchschlag, lege sie schichtweise mit Butter, Käse und vielleicht noch fehlendem Salz in eine vorgerichtete Form oder Schüssel und lasse sie in nicht zu heißem Ofen gelb backen. Dann schiebe man sie auf eine Schüssel und gebe sie zu Braten, Koteletts, Frikandellen und dergl. Auch werden sie zu feingekochtem Sauerkraut gereicht.

Anmerk. Man kann dies Gericht, statt mit Käse, auch mit Zucker zubereiten und jedes beliebige Kompott dazu geben.

50. Schüssel mit Braten, Maccaroni und gebratenen Kartoffeln (nach der Suppe, auch als Mittelschüssel). Hierzu paßt sowohl der aufgerollte Braten als auch ein Filet. Letzteres wähle man nach Gefallen, entweder wie Hasen oder nach englischer Weise etwa 8 Minuten gebraten, und sorge für eine gute, kräftige und reichliche Sauce, wozu Liebigs Fleischextrakt zu Hilfe genommen werden kann. Zugleich werden Maccaroni in Wasser und Salz weich abgekocht, zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet, mit kochendem Wasser übergossen und mit gelbgemachter Butter nur zum Kochen gebracht. Auch werden Kartoffeln von mittlerer Größe recht aufmerksam ganz weich und dunkelgelb gebraten. Dann wird der Braten in zierliche Scheiben geschnitten, in seiner vorigen Gestalt auf eine heiße Schüssel gelegt, die Maccaroni ringsumher angerichtet, die sämige Kraftsauce kochend heiß darüber gefüllt und das Gericht mit einem Kranz Kartoffeln garniert.

Anmerk. Zum Wohlgeschmack dieser Schüssel gehört ein rasches Anrichten, damit Braten, Maccaroni und Kartoffeln völlig heiß gereicht werden können.

51. Filetbraten, Maccaroni, Rührei und Schinken. Die Zubereitung der beiden ersten Teile erfolgt nach vorhergehender Vorschrift und wird mit dem Anrichten gleichfalls die sämige Bratensauce darüber gefüllt. Dann wird das gut zubereitete Rührei in der Pfanne reichlich mit gekochtem und feingehacktem Schinken vermischt, solches um die Maccaroni gelegt und die Schüssel ganz heiß zur Tafel gegeben.

52. Schinken-Nudeln. In Ermangelung vorgemerkter Reisnudeln mache man für etwa 8 Personen von 2 ganzen Eiern und 2 Dottern nach Abschnitt L. Nr. 18 einen festen Nudelteig und rolle ihn ganz dünn aus. Sobald die Teile trocken geworden sind, schneidet man sie in Streifen und diese zu Nudeln von der Breite eines kleinen Fingers, kocht sie in kochendem gesalzenen Wasser, schüttet sie auf einen Durchschlag und gießt kochendes Wasser darüber. Dann wird eine kleingehackte Zwiebel und etwas feingeschnittene Petersilie mit einem Stückchen Butter gedämpft, 1 Pfund gekochter Schinken ohne Fett klein geschnitten, 6 ganze Eier und 6 Eidotter mit $^1/_2$ Liter dicker saurer Sahne, einem halben Theelöffel Muskatblüte und der gedämpften Zwiebel und Petersilie tüchtig gerührt, worauf dann der Schinken durchgemischt und dies alles mit den Nudeln gehörig untereinander gemengt wird. Danach bestreicht man eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein, bestreut sie mit Zwieback und stellt sie etwa $^1/_2$ Stunde in einen heißen Ofen.

Zu vorstehenden Nudelspeisen werden gute gekochte Zwetschen oder Apfelmus gegeben und besonders paßt dazu Kalbsbraten, frische Bratwurst (nicht lange gebraten) und Schweinskoteletts. Reis-Maccaroni sind auf gleiche Weise bereitet sehr schmackhaft. Sie werden in 5 Cmtr. lange Stückchen gebrochen und in gesalzenem Wasser 1 Stunde gekocht.

Aus der Nudelbrühe können angenehme Suppen bereitet werden.

53. Gebackene Schinkenreste mit Nudelteig. (Ein wohlschmeckendes Gericht vorzüglich zum Sauerkraut und Spinat.) Man macht von einem Ei einen Nudelteig, dessen Bereitung in L. Nr. 18 zu finden ist, schneidet ihn in Stücke, etwa von der Größe eines Kartenblattes, läßt diese in kochendem Wasser gar kochen und auf einem Durchschlag abkühlen. Unterdes werden die Reste eines weichgekochten Schinkens, fett und mager, so fein als möglich gehackt und mit Muskatnuß und etwas Pfeffer oder mit geriebenem grünen Schweizerkäse gewürzt, wobei zu bemerken ist, daß harte Schinkenreste vorher weichgekocht werden müssen. Danach bestreicht man die Auflaufform oder eine alte tiefe porzellanene Schüssel mit Butter und belegt den Boden und die Seiten derselben mit den Nudelblättchen, so daß keine Zwischenräume bleiben. Über diese Lage bringt man eine Lage Schinken, bedeckt sie mit Nudeln und fährt so fort bis zu 2 oder 3 Lagen, jedoch muß die oberste Lage aus Nudelblättchen bestehen. Alsdann zerklopft man in einen Suppenteller 4 Eier, füllt denselben mit guter Milch, fügt auch, falls der Schinken nicht zu salzig wäre, etwas Salz hinzu und gießt die Eiermilch über die Speise, welche in einem heißen Ofen 1 Stunde gebacken und umgestürzt zur Tafel gebracht wird.

Anmerk. Statt des aufgerollten Nudelteigs können zur Aushilfe auch gekochte Gemüsenudeln dienen.

Sollten die Schinkenreste härtlich sein, so koche man sie in wenig Wasser weich; jedenfalls aber muß das Magere zum Feinhacken kochend heiß gemacht werden.

54. Reisnudeln. (Ein angenehmes und bequem zu bereitendes Sonntagsessen statt Gemüse.) Reisnudeln werden in reichlich kochendem Wasser mit dem nötigen Salz eine halbe Stunde mäßig stark gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit kochendem Wasser übergossen, was nicht zu übersehen ist. Dann werden dieselben mit Butter, etwas Milch und Muskatnuß zum Kochen gebracht, sofort angerichtet und mit gröblich gestoßenem Zwieback reichlich bedeckt.

Eine zweite Zubereitungsweise besteht darin, die gekochten und mit kochendem Wasser übergossenen Reisnudeln mit reichlich gelb gemachter

Butter und etwas Rindfleischbouillon oder Fleischextraktbrühe, auch nach Belieben mit gekochtem und kleingehacktem Schinken durchzurühren. Dann werden dieselben angerichtet und mit einem Teil der gekochten und in Butter gelb gebratenen Nudeln bedeckt.

Auch können die ohne weiteres angerichteten Nudeln mit gutem, feingewürfeltem und gelblich gebratenem Speck übergossen werden.

K.

Plinsen, Omeletten und Pfannkuchen verschiedener Art,

nebst

einigen anderen in der Pfanne zu backenden Speisen.

---

1. Im allgemeinen.

Pfannkuchenpfannen. Pfannkuchenpfannen sind am besten von Stahl; die glasierten wegen Mangel an Haltbarkeit nicht zweckmäßig. Man gebrauche die Pfanne nur zum Backen der Kuchen, nicht, wie es häufig geschieht, zugleich zum Kochen saurer Speck- und Zwiebelsaucen und dergl. Es ist hierzu ohnehin eine kleine tiefe Pfanne passender. Man thut wohl, die Pfanne nach jedem Gebrauch mit Zeitungspapier zu reinigen, so daß es dann bei vorkommenden Fällen nur des Auswischens mit einem Stückchen Papier bedarf. Geschieht dies nicht, so muß dieselbe jedenfalls erst aufs Feuer gestellt, mit Salz trocken ausgescheuert und gut nachgerieben werden. Das Auswaschen der Pfanne ist dem Loslassen der Kuchen gar zu hinderlich, auch erfordern dieselben dann viel mehr Fett.

Einrühren. Das Einrühren mit warmer — statt kalter — Milch und tüchtiges Schlagen der Masse, bevor die ganze Quantität Milch hinzugegeben wird, verfeinert die Pfannkuchen ganz ungemein. Ob es vorzuziehen ist, das Eiweiß zu Schaum zu schlagen, hängt einzig

und allein vom Geschmack ab. Geschieht es, so werden die Kuchen sehr locker und weich, auch kann hierbei eher ein Ei gespart werden; beim Anwenden der ganzen Eier aber lassen sich die Kuchen besser inwendig milde, übrigens kroß backen.

Zum Backen geeignetes Feuer. Zum Backen der Pfannkuchen gehört ein weder zu schwaches, noch zu starkes Feuer.

Passendes Backfett. Ein gutes Backfett besteht aus halb Butter, halb gutem Schweineschmalz oder langsam ausgebratenem Speck (siehe A. Nr. 71). Auch kann eine Seite des Kuchens mit Schmalz oder mit reinschmeckendem, ausgeglühten Rüböl (s. A. Nr. 38), die andere mit Butter gebacken werden. Wünscht man ohne weiteres Butter zu gebrauchen, so wird eine gute Hausfrau Topfbutter der frischen vorziehen, weil von letzterer gar zu viel erforderlich sein würde.

Um die Pfannkuchen gut und kroß zu backen, thue man nicht gar zu wenig Backfett in die Pfanne, lasse es nicht braun werden, nicht einmal zu stark erhitzen, gebe den Teig hinein und drehe die Pfanne so, daß derselbe sich überall gleichmäßig verteilt; man durchsteche denselben fortwährend mit dem Messer, namentlich am Rande der Pfanne, damit er in der Pfanne nicht ungar bleibt, und so lange, bis kein flüssiger Teig sich mehr auf der Oberfläche befindet. Man dreht die Pfanne sehr aufmerksam, damit der Pfannkuchen auf jeder Stelle braun wird, und schwenkt ihn in derselben, um zu sehen, ob er sich auch gut löst. Sollte er an einer Stelle fest kleben, so schiebt man ein Stückchen Butter darunter; endlich wendet man ihn mit dem Kuchenblech, um ihn auf der andern Seite ebenso zu backen.

In einigen Rezepten ist statt des Mehls Stärke angegeben; da diese aber mitunter einen säuerlichen Geschmack hat, so thut man wohl, sie vor dem Gebrauch zu versuchen.

2. Plinsen (eine Schüssel allein zu geben und eine Beilage zum Spinat). Nr. 1. 4 mäßig gehäufte Eßlöffel feines Mehl, 100 Gr. an Gewicht, 4 große oder 5 kleinere Eier, 1/4 Liter zusammengesetzt 2 Teile süße Sahne oder Milch und 1 Teil warmes Wasser, 70 Gr. gut gewaschene Korinthen, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter, abgeriebene Zitronenschale oder Muskatblüte und etwas Salz.

Der Teig wird beim Hinzuthun der ganzen Eier nach Nr. 1 gut geschlagen und 4 Plinsen — dünne Kuchen — daraus gebacken. Dann werden diese zweimal geteilt, mit Zucker und Zimt bestreut und aufgerollt.

Die Plinsen werden zum Thee und Butterbrot gegeben.

Als Mittel- oder Nachgericht kann man sie mit einer roten oder weißen Weinsauce oder Sauce von Fruchtsaft servieren.

Dienen sie als Beilage zum Spinat, so lasse man Zucker, Zitronenschale und Korinthen weg und rühre feingeschnittenen Schnittlauch durch den Teig.

3. Plinsen von saurer Sahne (Rahm, Flott). Nr. 2. 70 Gr. beste Stärke, 4 Eier, 1/4 Liter dicke saure Sahne, Muskatblüte, Zimt und etwas Salz.

Nachdem man die Stärke mit 2 Eßlöffel kaltem Wasser eingeweicht und zerrührt hat, wird sie mit den Eidottern, Sahne und Gewürz stark geschlagen, dann mische man den steifen Schaum der Eier durch, backe 4 Plinsen, rolle jede auf und gebe sie, mit Zucker und Zimt bestreut, heiß zur Tafel. Auch sind eingemachte Früchte jeder Art eine angenehme Beilage.

4. Plinsen mit verschiedenartigen Resten gefüllt, z. B. mit gekochtem Obst oder Reisbrei oder Kalbsbraten. Nr. 3. Man backe die Plinsen nach ersterer Vorschrift, bestreiche sie mit gut gekochtem Apfel-, Kirschen- oder Pflaumenmus oder Preißelbeeren, oder auch mit dickgekochtem Reisbrei, welcher mit Zucker, Zimt und Muskatblüte gewürzt ist, rolle die Plinsen auf und bestreue sie mit Zucker. Mit Kalbsbraten werden sie gefüllt wie folgt: Derselbe wird sehr fein gehackt, ein reichliches Stück Butter gelb gemacht, etwas geriebenes Weißbrot und das Fleisch eine gute Weile darin gerührt, saure Sahne oder Bouillon, etwas Wein, Muskatblüte oder -Nuß und etwas Salz hinzugefügt und unter stetem Rühren gut durchgekocht. Mit dieser Farce bestreiche man die Plinsen, welche ohne Korinthen gebacken werden, rolle sie auf und gebe sie, auf einer heißen Schüssel angerichtet, abends als Vor-, Mittel- oder Schlußspeise.

5. Plinsen mit Schinken-Farce, genannt Schinken-Rusell (eine Beilage zu Spinat, Rosenkohl und derartigen Gemüsen). Nr. 4. Die Überreste von einem Schinken können hierzu verwandt werden. Man hacke sie sehr fein und vermenge sie mit dicker saurer Sahne. Dann backe man Plinsen nach erster oder zweiter Vorschrift oder auch gute Pfannkuchen, fülle von der Schinkenfarce hinein, rolle sie etwas fest auf und schneide sie zu fingerlangen Stücken, welche von allen Seiten in geschlagene Eier getunkt und in gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot umgedreht werden. Danach stelle man in einem kleinen eisernen Topfe Butter mit Schmalz vermischt auf ein lebhaftes Feuer, lasse es kochen und lege so viel Plinsen hinein, als gut

nebeneinander liegen können. Man backe sie rasch, wende sie zuweilen mit der Gabel um, nehme die gelbbräunlich gewordenen heraus und lege andere in den Topf. Beim Herausnehmen der Plinsen kann man zum Abziehen des Fettes sie einige Minuten auf Weißbrotschnitten oder Löschpapier legen.

Anmerk. Soll dies Gericht von Schinkenresten gemacht werden, welche schon etwas trocken sind, so lege man diese zuvor Tag und Nacht in Milch.

6. Ohrfeige. Nr. 1. 4 große frische Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Kartoffelmehl oder Stärke, 1/8 Liter lauwarme Milch mit etwas Wasser vermischt, eine reichliche Messerspitze Muskatblüte oder abgeriebene Zitronenschale und etwas Salz, ferner beliebiges Eingemachte.

Das Weiße der Eier wird von den Dottern sorgfältig getrennt, damit ersteres zu recht festem Schaum geschlagen werden kann, der erst in dem Augenblick durch den zuvor stark geschlagenen Teig gemischt wird, wenn man zu backen anfängt. Das Feuer muß gleichmäßig und sehr schwach, die Pfanne glatt sein. In derselben lasse man wenig Butter zergehen, gebe die Schaummasse hinein, lege einen vorher heiß gemachten blechernen Kuchendeckel darauf und backe die Ohrfeige nur auf einer Seite, ohne die Pfanne zu schütteln, und zwar so lange, etwa 10 Minuten, bis sie oben trocken und die untere Seite gelb geworden ist, während man die Pfanne zuweilen dreht. Danach bestreiche man dieselbe mit beliebigem Eingemachten, Marmelade oder Gelee, schlage sie zusammen, schiebe sie auf eine längliche Schüssel und streue Zucker und Zimt darüber. Auch kann man die Ohrfeige inwendig und oben mit Zucker und Zimt bestreuen und mit einer Wein-, Frucht- oder Rumsauce zur Tafel geben. Sehr angenehm ist dazu ein gutes Kompott von frischen Johannisbeeren, welches auch zum Zwischenstreichen angewendet werden kann; die Sauce bleibt dann weg.

Anmerk. Eine große Messerspitze pulverisiertes Hirschhornsalz mit dem Eiweißschaum durchgemischt bewirkt ein noch stärkeres Aufgehen.

7. Auf andere Art, statt einer Torte. Nr. 2. Man backe 2 Ohrfeigen nach vorhergehender Angabe, schiebe die erste offen auf eine runde Schüssel, tröpfele den Saft zweier saftiger, recht frischer Zitronen darüber, bestreue sie reichlich mit Zucker, schiebe die andere auf einen Kuchendeckel, schwinge sie mit fester Hand auf die erste und versehe sie noch mit etwas Zucker.

8. Omelette (Eierkuchen). Nr. 1. 8 frische Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Stärke oder feinstes Mehl, 1/4 Liter warme mit etwas Wasser vermischte Milch, etwas Muskatblüte und Salz. Dies wird nach

Nr. 1 tüchtig geschlagen, auf schwachem Feuer Butter in der Pfanne zum Stehen gebracht, das Eingerührte hineingegeben und die Flüssigkeit mit dem Löffel untergelassen. Sobald die Omelette oben trocken geworden und sich von der Pfanne gelöst hat — sie muß ganz weich bleiben und wird nicht umgewendet — streue man Zucker und Zimt darüber und schiebe sie zusammengeschlagen auf eine längliche Schüssel.

Besonders angenehm sind eingemachte Preißelbeeren dazu, auch kann man die Omelette mit Sommerwurst, Rauchfleisch und geräucherter Zunge geben, wo dann beim Einrühren feingehackter Schnittlauch durchgemischt werden kann; Zucker und Zimt bleiben weg.

9. Schaum-Omelette. Nr. 2. 6 Eier, 30 Gr. Stärke, 1/4 Liter bestehend aus 2 Teilen Milch und einem Teil kochendem Wasser, nach Belieben etwas Muskatblüte und reichlich eine Messerspitze Salz.

Das Eiweiß wird zu steifem Schaum geschlagen, das übrige zusammen stark geklopft und nach vorhergehender Angabe auf schwachem Feuer gebacken. Sobald die Omelette anfängt oben trocken zu werden, wird der Schaum darüber gestrichen, mit einem heißgemachten Kuchendeckel so lange zugedeckt, bis er nicht mehr weich ist, mit Zucker und Zimt bestreut und nach Gefallen offen oder zusammengeschlagen angerichtet.

Auch kann der Schaum vor dem Backen durch den Teig gerührt werden.

10. Omelette von verschiedenartigen Fleischresten. Nr. 3. Reste von Round of Beef, Rauchfleisch, Pökelfleisch, gekochtem Schinken, Braten oder auch Suppenfleisch werden fein gehackt. Dann rührt man eine Omelette oder einen guten Pfannkuchenteig und mischt das Fleisch mit etwas Muskatnuß oder feingehacktem Schnittlauch durch. Es können hierzu die ganzen Eier mit dem eingerührten Teig stark geklopft, oder das zu Schaum geschlagene Weiße zuletzt durchgemischt werden. Man kann die Masse auch löffelweise in die Pfanne bringen und zu kleinen Kuchen backen.

11. Omelette von Weißbrotschnitten. Man rühre eine Omelette, lasse Weißbrotschnitten in kalter Milch weich werden, wende sie in der Omelettenmasse, mache sie in einer Pfanne mit gutem Backfett an beiden Seiten gelb, lege Stückchen Butter dazwischen und gebe die Omelette darüber hin. Durch Hineinstechen mit einem Messer lasse man das Flüssige hineinziehen, backe sie auf beiden Seiten gelb, schiebe die Omelette, sobald sie sich von der Pfanne löst, auf eine Schüssel und

bestreue sie mit Zucker und Zimt. Eingemachte Preißelbeeren sind hierzu sehr passend.

12. Speck und Eier. Man nehme zu jedem Ei einen großen Eßlöffel Milch, einige Körnchen Salz und zerklopfe sie gehörig. Dann schneide man guten mageren Speck von der Größe eines halben Kartenblattes in Scheiben, lasse sie in der Kuchenpfanne an beiden Seiten etwas gelb werden und gieße die Eiermilch darüber hin. Nachdem die Flüssigkeit durch Hineinstechen mit einem Messer gar geworden ist, schiebe man den Kuchen möglichst schnell auf eine bereitstehende Schüssel, damit die Eier recht weich bleiben.

Nach Gefallen kann auch feingehackter Schnittlauch mit den Eiern vermischt werden.

13. Eierpfannkuchen (vorzüglich). Zu 3 Kuchen: 6 frische Eier, 6 kleine Eßlöffel Mehl, 1/4 Liter Milch, stark 1/2 Liter saure Sahne, etwas Salz.

Mehl, Sahne, Eidotter und Salz werden gut gerührt, dann wird die Milch hinzugegeben und kurz vor dem Backen das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt.

Werden die Kuchen mit Butter gebacken, so nehme man weniger Salz und richte sich übrigens nach Nr. 1.

14. Gewöhnlicher Schaumpfannkuchen. Von 5 Eiern das Gelbe, 1 gehäufter Eßlöffel voll Mehl, 1 Obertasse gute frische Milch, Salz und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier; übrigens wird verfahren wie beim vorhergehenden Rezept.

15. Pfannkuchen von Stärke. Zu einem Kuchen 4 frische Eier, 70 Gr. Stärke, 1/4 Liter warmgemachte Milch, dazu 1/3 Wasser und etwas Salz.

Eidotter, Stärke, welche in der Milch gut aufgelöst sein muß, und Salz werden tüchtig geschlagen, mit dem steifen Schaum der Eier vermischt und nach Nr. 1 in Butter, welche abgeklärt ist, gebacken.

Anmerk. Bestreut man die feineren Pfannkuchen in der Minute, wo man sie umwenden will, mit gestoßenem Zwieback, so gewinnen sie an Ansehen und Geschmack.

16. Pfannkuchen von feinem Mehl, auch zu gutem Obstpfannkuchen passend. 4 Eier, 3 Eßlöffel feines Mehl, 1/4 Liter Milch mit etwas Wasser vermischt und etwas Salz.

Dies wird beim Hinzuthun der ganzen Eier nach Nr. 1 gerührt und gebacken. Zu Obstpfannkuchen mische man etwas Zimt oder Muskatblüte durch den Teig und nehme 1 Eßlöffel voll Mehl mehr.

17. Auf andere Art. 4 Eier, 1 Eßlöffel dicke Sahne, in Ermangelung derselben etwas geschmolzene Butter, 4 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, an Gewicht 100 Gr., 1/2 Liter Milch und etwas Salz.

Eier, Sahne und 1 Eßlöffel Wasser werden stark geschlagen, Milch und Mehl hinzugerührt, mit halb Speck und halb Butter nach Nr. 1 gebacken.

18. Gewöhnlicher Pfannkuchen. Zu einer mittelmäßig großen Pfanne: 100 Gr. Mehl, 3 Eier, 1/2 Liter Milch und etwas Salz. Wünscht man jedoch nur 2 Eier anzuwenden, so muß etwas weniger Milch genommen werden.

19. Johannisbeerkuchen (vorzüglich). Hierzu ein guter Pfannkuchenteig nach Nr. 16 mit etwas Zucker und Gewürz, 1 kleiner Suppenteller recht reife Johannisbeeren, 125 Gr. geriebener Zucker, 125 Gr. gestoßener Zwieback.

Man lasse die Butter in der Pfanne recht heiß werden, gebe den Teig hinein, lege die Johannisbeeren darauf und bestreue sie vor dem Umwenden mit dem Zwieback. Der Kuchen wird, nachdem er auf beiden Seiten gehörig gebacken, auf der Schüssel mit dem bemerkten Zucker bestreut.

20. Apfelpfannkuchen. Nr. 1. 2 Suppenteller voll kleingeschnittene Äpfel werden mit Zucker, Zitronenschale und so viel Wein langsam weich gekocht, daß keine Flüssigkeit darunter bleibt.

Dann schlage man 6 Eidotter mit 3/8 Liter dicker saurer Sahne, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, etwas Salz und Zimt, mische das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch und backe hiervon 2 Kuchen zugedeckt auf einer Seite blaßgelb. Nachdem der zweite fertig ist, streiche man die Äpfel gleichmäßig darauf, bedecke sie mit der ungebackenen Seite des ersten Kuchens, lasse denselben auf beiden Seiten noch etwas nachbacken und gebe ihn mit Zucker bestreut sogleich zur Tafel.

21. Apfelpfannkuchen. Nr. 2. 12 Stück große säuerliche Äpfel, 125 Gr. Butter, 12 kleine Zwiebäcke, Milch zum Einweichen derselben, 6 Eier, 125 Gr. Korinthen, 2 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale oder Zimt.

Die Äpfel werden geschält, in je 8 Teile geschnitten und auf gelindem Feuer in der Butter mürbe geschmort. Dann gießt man zu den gestoßenen Zwiebäcken so viel gute Milch, daß sie darin weichen können, schlägt 4 Eiweiß zu Schaum, rührt das Bemerkte zur Zwiebackmasse, fügt zuletzt die Äpfel und danach den Schaum hinzu. Auch

kann man mit den Äpfeln 2 Eßlöffel Rum durchrühren. Der Kuchen wird auf langsamem Feuer gebacken.

22. Apfelpfannkuchen. Nr. 3. Teig wie zu Johannisbeerkuchen, 1 Suppenteller geschälte, in feine Scheiben geschnittene Äpfel, Zucker und Zimt.

Man dämpfe die Äpfel auf mäßigem Feuer in einer Kuchenpfanne mit etwas Butter weich, verteile sie gleichmäßig und gieße den Teig darüber. Ohne den Kuchen mit Zwieback zu bestreuen, backe man ihn auf beiden Seiten schön gelb und bestreue ihn gut mit Zucker.

23. Kleine Apfelkuchen. Man schäle große gute Äpfel, schneide sie in fingerdicke Scheiben, das Kerngehäuse heraus. Dann lasse man sie mit etwas Arrak und Zucker durchziehen, oder man gebe dem Teig von 1/8 Liter guter Milch, 125 Gr. feinem Mehl, 4 Eidottern und etwas Salz, eine Beimischung von etwas Muskatblüte oder Zimt. Dies wird tüchtig geschlagen und erst wenn zu backen angefangen wird, mit dem steifen Eiweißschaum vermischt.

Die Apfelscheiben werden in dem dicken schaumigen Teig umgedreht und in offener Kuchenpfanne, worin Butter recht heiß gemacht, auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

Anmerk. Auch können die gedämpften Apfelscheiben in eine Hefen-Klare (siehe Abschnitt A. Nr. 49) getunkt und in Backfett schwimmend gebacken werden.

24. Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln. 2 Suppenteller mit Zucker, Zitronenschale und Korinthen steif gekochtes Apfelmus, welches man, wenn es aus Versehen nicht steif genug gekocht wäre, mit einigen geschlagenen Eiern und gestoßenem Zwieback verdicken kann, ferner ein stark gehäufter Suppenteller geriebenes Schwarz- und Weißbrot mit Zucker, Zimt und etwas feingestoßenen Nelken vermischt.

Es wird Butter in der Pfanne recht heiß gemacht, die Hälfte des Brotes hineingestreut, das Apfelmus darüber gestrichen und mit dem übrigen Brot bedeckt. Der Kuchen wird mit reichlich Butter auf beiden Seiten recht kroß gebacken, mit Zucker bestreut und warm oder kalt zur Tafel gegeben.

25. Kuchen von Weißbrot und Äpfeln. Es werden frische Weißbrotschnitten in kalter Milch, womöglich mit 1—2 Eiern eingeweicht, in Butter auf beiden Seiten blaßgelb gemacht, so daß sie inwendig weich bleiben. Dann werden sie in der Pfanne, indem diese vom Feuer genommen wird, mit dickem Apfelmus, welches mit Ko-

rinthen gut gekocht ist, dick bestrichen und mit dem Teig, welcher zu Apfelpfannkuchen Nr. 1 bemerkt worden, bedeckt. Vor dem Umwenden wird der Kuchen mit gestoßenem Zwieback bestreut und auf beiden Seiten recht kroß und gelbbraun gebacken.

Man kann auch statt des angegebenen Teiges 4 zerschlagene Eier und 1/4 Liter Milch gleichmäßig darüber gießen. Sobald keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist — die Eier müssen recht weich bleiben — schiebt man den Kuchen, ohne ihn zu wenden, auf eine Schüssel und bestreut ihn mit Zucker.

26. Zwetschenpfannkuchen. Man nehme den Teig Nr. 16. Davon gebe man etwa 1/3 in eine mit Butter heiß gemachte Pfanne, lege die abgeriebenen und entsteinten Zwetschen, nachdem der Teig ziemlich gebunden ist, eine neben die andere, die offene Seite nach unten, hinein, verteile den übrigen Teig darüber und backe den Kuchen, nachdem die Flüssigkeit eingezogen, bis zum Umwenden zugedeckt auf mäßigem Feuer so lange, bis die Zwetschen weich geworden sind und der Kuchen eine gelbbraune Farbe erhalten hat.

Man bestreue ihn mit Zucker und Zimt und gebe ihn warm zur Tafel.

27. Pfannkuchen von Heidelbeeren (Wald- und Bickbeeren). Derselbe wird wie Zwetschenpfannkuchen gebacken, oder es wird nach dem Umwenden des Kuchens die gebackene Seite dick mit Heidelbeeren, die mit geriebenem Zwieback bestreut sind, belegt, zugedeckt, bis die untere Seite gebacken ist, wo dann die Beeren weich sein werden. Der Kuchen wird auf der Schüssel mit Zucker bestreut.

28. Kirschenpfannkuchen. Man backe ihn wie Zwetschenpfannkuchen und nehme die Kirschen nach Belieben mit oder ohne Steine.

29. Pfannkuchen von Makronen. 125 Gr. Makronen, worunter mehrere bittere sind, 2 Eßlöffel feinstes Mehl, 1/2 Liter mit etwas Wasser vermischte Milch, 4 Eier, Zitronenschale und eine Kleinigkeit Salz.

Das Mehl wird mit Milch gerührt, mit Eidotter und Zitronenschale gut geschlagen, danach die gestoßenen Makronen mit dem festen Eiweißschaum durchgerührt. Ist dies geschehen, so wird der Teig sofort in einer mit Butter heißgemachten Pfanne auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut, oder nur auf einer Seite wie Ohrfeige langsam gebacken, stellenweise mit Gelee oder Eingemachtem belegt, zusammengeschlagen und gut mit Zucker bestreut.

30. Semmel- oder Weißbrotkuchen. Nr. 1. 875 Gr. feines 2 Tage altes Weißbrot, etwa 1/2 Liter Milch zum Einweichen, 125 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, 125 Gr. Korinthen, 125 Gr. gestoßene Mandeln, 6 Eier, 1 Theelöffel Zimt oder etwas Zitronenschale.

Die Rinde wird vom Weißbrot abgeschnitten, geröstet und fein gestoßen, das Brot in Stücke gebrochen und in kalter Milch eingeweicht. Dann reibe man die Butter zu Sahne, rühre die Eidotter eins nach dem andern und Zucker hinzu, sowie auch das eingeweichte Brot, die vorher gewaschenen Korinthen, Mandeln und Gewürz, und mische, wenn der Teig stark gerührt worden ist, kurz vor dem Backen den Eiweißschaum durch. Unterdes wird eine gewöhnliche recht saubere Kuchenpfanne mit Butter bestrichen, mit der Hälfte der feingestoßenen Rinde bestreut, das Eingerührte hineingegeben, glatt gestrichen und ganz langsam, bis zum Umwenden zugedeckt, gelb gebacken, wobei nicht geschüttelt werden darf. Dann wird die übrige gestoßene Rinde über den Kuchen gestreut und solcher bei einmaligem Umwenden auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

31. Aniskuchen. 70 Gr. geriebenes Weißbrot, 70 Gr. gestoßener Zwieback, 1 gehäufter Eßlöffel feines Mehl, 3 Eier, 1/2 Liter Milch, 1 Eßlöffel Anissamen, etwas Salz.

Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen, der Teig möglichst schnell gerührt, mit dem Schaum vermischt, mit reichlich recht heiß gemachter Butter, der ein Zusatz von Schmalz gegeben werden kann, bei einmaligem Umwenden dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

32. Kümmelkuchen. Es wird zu vorhergehender Vorschrift statt Anissamen gewöhnlicher schwarzer Käsekümmel genommen und der Kuchen mit Speck gebacken.

33. Pfannkuchen von dickgekochtem Reis. 250 Gr. abgebrühter, in Milch mit einem Stückchen Butter, einigen Stücken Zimt oder Zitronenschale, 125 Gr. Rosinen (welche etwas später dazu kommen) und etwas Salz weich und dick gekochter Reis, 4 Eier, 2—3 Eßlöffel Zucker, etwas gestoßener Zwieback oder geriebenes Weißbrot.

Der etwas abgekühlte Reis wird mit den Eidottern, dem Zucker und Zwieback durchgerührt, mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt, in einer Kuchenpfanne mit Butter auf nicht starkem Feuer zu einem, oder löffelweise zu kleinen Kuchen gebacken. Etwas geröstete und feingestoßene Weißbrotrinde oder Zwieback in die Pfanne und

beim Umwenden auf den Kuchen gestreut, macht ihn ansehnlicher und schmackhafter. Der Kuchen wird mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Anmerk. Bei einem Überrest von Reisbrei wird man nach vorstehender Vorschrift leicht das richtige Verhältnis treffen können; hierbei aber ist es besser, Korinthen zu nehmen, da Rosinen im Kuchen nicht weich werden.

34. Pfannkuchen von übriggebliebenen gekochten Nudeln. In zwei Pfannkuchen wird ein Suppenteller voll Nudeln, 1 gehäufter Eßlöffel Mehl, 3 Eidotter, 1 Obertasse Milch, etwas Muskatblüte oder -Nuß und ein wenig Salz untereinander gemischt und das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgerührt.

35. Übriggebliebene Nudeln zu backen. Man macht in einer Pfanne etwas Butter heiß, breitet die Nudeln darin aus und backt sie an beiden Seiten gelb.

Eine angenehme Beilage zu Spinat und andern grünen Blättergemüsen, auch passend zu gekochtem Obst.

36. Kuchen von Mehl und übriggebliebenen Kartoffeln. Man macht Butter, oder Schmalz und Butter in einer Pfanne recht heiß, reibt so viel kalte gekochte Kartoffeln auf einer Reibe gleichmäßig hinein, als nötig ist, den Boden der Pfanne zu bedecken, und streut etwas feingemachtes Salz darüber. Nach etwa 10 Minuten wird ein Pfannkuchenteig Nr. 16, das Weiße der Eier zu Schaum geschlagen, eingerührt, darüber gefüllt, der Kuchen bis zum Umwenden zugedeckt, auf beiden Seiten kroß und dunkelgelb gebacken und sogleich zu Tisch gegeben.

Es paßt ein solcher Kuchen bei einem täglichen Tisch zu Salat, sowie auch zu gewöhnlichem Kompott.

37. Kleine Pufferkuchen von Weizenmehl. 1 Liter warme Milch, 70 Gr. geschmolzene und abgeklärte Butter, 3—4 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, stark 30 Gr. Hefe, 1 Pfund erwärmtes feines Mehl, 130—200 Gr. Korinthen, Zimt oder Muskatblüte und etwas Salz.

Das Mehl wird mit der Milch fein gerührt, mit dem übrigen vermischt, der Teig tüchtig geschlagen, mit den erwärmten Korinthen vermengt und zum langsamen Aufgehen, zugedeckt, an einen warmen Ort gestellt. Wenn nach Verlauf von $1^1/_2$—2 Stunden der Teig gut aufgegangen ist, backt man ihn in einer offenen Kuchenpfanne mit Butter, oder Butter und Schmalz zusammen heißgemacht, zu kleinen Kuchen von der Größe einer Untertasse, welche nur einmal umgelegt werden, und zwar dann erst, wenn sie oben ganz trocken geworden sind.

Man gibt diese Kuchen in Familie mit einer Tasse Thee. Schokolade empfiehlt sich nicht, weil wenige die Zusammenstellung vertragen.

38. Feiner Puffer. Ist im Abschnitt Backwerk (Abschn. S.) zu finden.

39. Gewöhnlicher Puffer. Nr. 1. 700 Gr. Mehl, 1 Liter lauwarme Milch, 1/4 Tasse geschmolzene Butter oder Schmalz, 3 Eier, 50 Gr. Hefe, etwas Salz.

Der Teig werde wie der Teig zu kleinen Pufferkuchen behandelt und mit Butter zu 2 großen Kuchen gebacken.

40. Gewöhnlicher Puffer. Nr. 2. (Pufferus domesticus communis.) 2 Pfund Mehl, 50 Gr. Hefe, 1 Obertasse voll gestoßener Zucker, 1/2—1 Obertasse voll geschmolzene Butter, 125 Gr. Korinthen, 3—5 Eier, nach Belieben etwas Zitronenschale oder Zitronenöl, ungefähr 1/2 Liter Milch, wobei es auf etwas mehr oder weniger nicht ankommt. Der Puffer wird in einer länglich viereckigen Form, in Ermangelung derselben in einer Schneckenkuchenform gebacken. Er wird warm, aber auch kalt mit Butter, und, wenn man ihn hat, mit Pumpernickel als Auflage gegessen.

41. Pufferkuchen von fein ausgesiebtem Buchweizenmehl. Man nehme zu jeder gestrichenen großen Obertasse Mehl eine gleiche Tasse heißes Wasser, einen reichlichen Eßlöffel dicke saure Sahne, in Ermangelung derselben ebensoviel geschmolzene Butter oder Schmalz, 8 Gr. Hefe und etwas Salz. Auch kann man Korinthen hinzufügen.

Nachdem der Teig angerührt, wird er mit einem Löffel stark geschlagen, zum Aufgehen hingestellt und wie der vorstehende Pufferkuchen zu großen oder kleinen Kuchen gebacken.

42. Pfannkuchen von Buchweizenmehl. 2 gestrichene große Obertassen feines Buchweizenmehl, 3 Tassen heißes Wasser, 1 Tasse dicke saure Sahne und Salz.

Gut gerührt, und ohne den Teig hinzustellen, sogleich in recht heiß gewordener Butter, oder halb Butter halb Schmalz gelbbraun gebacken.

43. Auf andere Art. 2 gestrichene Obertassen Buchweizenmehl mit 3 Tassen heißem Wasser und Salz angerührt, 1 Tasse geriebene kalte Kartoffeln locker durchgemischt und sogleich, wie im Vorhergehenden bemerkt, gebacken.

44. Auf andere Art. 3 gestrichene Obertassen Buchweizenmehl mit 5 Tassen nicht saurer Buttermilch oder heißem Wasser und Salz angerührt, mit Speck gebacken.

45. Westfälische Reibekuchen (Kartoffel-Pfannkuchen) mit Hefe. Nr. 1. Man nehme hierzu, sowie auch zu den nachstehenden Vorschriften, recht gute, wohlschmeckende dicke Kartoffeln, wasche sie vor und nach dem Schälen recht sauber und reibe sie roh auf einem Reibeisen. Zu folgender Vorschrift: 10—12 große Kartoffeln, etwa 1/4 Liter Milch, 125 Gr. Weißbrot und 3 kleine Zwiebäcke, 4 Eier, stark 30 Gr. Hefe, 2 Eßlöffel voll dicke saure Sahne und etwas Salz.

Der Teig darf nicht dünn sein, damit sich nicht die wässerigen Teile scheiden. Die geriebenen Kartoffeln werden 1 Stunde mit kaltem Wasser bedeckt und in einem Tuche ausgepreßt. Das Kartoffelwasser gießt man nicht weg, sondern läßt die Stärke, welche darin enthalten ist, sich zu Boden setzen, gießt das Wasser davon und benutzt sie zu der Kuchenmasse, sonst hat man nur die wertlose Pflanzenfaser. Dann werden Milch, Weißbrot und Zwieback heiß gemacht, zerrührt, Kartoffeln, Eier, Hefe, Sahne und Salz tüchtig durchgerührt und an einen warmen Ort zum Aufgehen hingestellt. Der Teig muß so lange aufgehen, bis er den doppelten Umfang erreicht hat; dann wird mit dem Backen angefangen. Das Feuer darf hierbei weder zu stark noch zu schwach sein, weil im ersteren Falle die Kuchen nicht gar werden, im letztern austrocknen würden. Es gehört zu Reibekuchen überhaupt reichlich Fett; halb abgeklärte Butter, halb Schmalz eignet sich vorzüglich dazu. Es wird dieses in einer Kuchenpfanne recht heiß gemacht und der Teig zu kleinen Kuchen gebacken, welche bis zum Umwenden zugedeckt und gelbbraun gebacken werden.

46. Westfälische Reibekuchen (Kartoffel-Pfannkuchen) ohne Hefe. Nr. 2. 1/2 Liter geriebene rohe Kartoffeln nach vorhergehender Angabe, doch nicht ausgepreßt, 6 Eier, 3 Eßlöffel dicke saure Sahne, 3 Zwiebäcke und etwas Salz.

Das Geriebene wird zum Abtröpfeln 5 Minuten auf einen Durchschlag gelegt, dann mit Eidotter, Sahne, Mehl und Salz vermischt und der Eierschaum durchgemengt. Zum Backen kann nach Belieben geschmolzene und vom Bodensatz abgeklärte Butter, Schweineschmalz, langsam ausgebratener Speck, auch gut ausgeglühtes Rüböl genommen werden; indes ist eine Mischung von Butter und Schmalz besonders zu empfehlen. Jedenfalls muß das Fett bereit stehen, wenn die Kuchen eingerührt sind, damit man nicht genötigt wäre, den Teig hinzustellen. Die Masse wird löffelweise in die mit reichlich heißem Fett versehene Pfanne gegeben und offen während weniger Minuten dunkelgelb gebacken, wobei die Kuchen mit dem Messer einmal umgewendet, und

nachdem die ersten herausgenommen, bei Hinzuthun von Fett andere hineingelegt werden.

Anmerk. Alle Reibepfannkuchen gewinnen dadurch sehr an Geschmack, daß sie nach dem Reiben der Kartoffeln so rasch als möglich gebacken werden.

47. Westfälische Reibekuchen (Kartoffel-Pfannkuchen). Nr. 3 (wohlfeil, locker und schmackhaft). Man nehme einen etwas gehäuften Suppenteller nach Nr. 45 geriebene rohe Kartoffeln, gebe dazu eine etwas gehäufte Untertasse gekochte, ganz kalte geriebene Kartoffeln, 1 Ei und Salz, rühre solches gut untereinander und backe in reinschmeckendem heiß gemachten Rüböl oder nach Belieben in Rüböl und Schmalz rasch kleine Kuchen davon in offener Pfanne nach Nr. 46. Es werden von bemerkter Masse 7 Stück. Man kann Thee, auch Apfelmus dazu nehmen.

48. Zwiebäcke mit Sauce. Die Quantität Milch richtet sich nach der Zahl der Zwiebäcke. Zu 1/2 Liter Milch nehme man, wenn die Schüssel besonders gut sein soll, 4, sonst 2 Eier, 1—2 Eßlöffel Zucker, würze es mit Zitronenschale und gieße dies zum Einweichen darüber. Ist die Eiermilch eingezogen, wobei die Zwiebäcke nicht im geringsten zerbröckeln dürfen, so drücke man beide Seiten in die feingestoßenen Weißbrotrinden und backe sie in einer Pfanne mit heißgemachter Butter auf mäßigem Feuer hellbraun.

Man kann eine rote oder weiße Weinsauce (siehe Abschnitt R.) darüber anrichten oder dazu reichen, so auch jeden Zwieback mit Fruchtgelee bestreichen.

49. Preißelbeerschnitte. Man schneidet Weißbrot, das einen oder zwei Tage alt ist, in fingerdicke Scheiben, legt sie in eine Schale, übergießt sie mit warmer Milch, nimmt sie, wenn sie durchgeweicht sind, heraus und legt sie auf eine Schüssel, um wieder neue Scheiben in die Milch legen zu können. Nun zerrührt man 2—3 Eier, gibt die Milch, die von den Scheiben übrig geblieben und auch die, welche abgeflossen ist, hinein, und wenn dies zusammen noch gerührt ist, legt man jedesmal so viel Weißbrotscheiben, genannt „arme Ritter", in diese Eiermilch, als in einer Pfanne Platz haben; man wendet sie darin um, dreht sie in gestoßenem Zwieback noch einmal tüchtig herum und backt sie nun in reichlich Butter auf beiden Seiten kroß und bräunlich und bestreut sie mit Zucker, zu dem man auch ein wenig Zimt mischen kann.

50. Arme Ritter schnell und gut zu backen. Es eignen sich hierzu am besten große doppelte Zwiebäcke, welche nur einmal im

Ofen gewesen sind, oder auch Semmel. Von ersteren nehme man zu 6 Stück, an Gewicht 580 Gr., knapp 1 Liter Milch und 6 Eier. Die Zwiebäcke werden gespalten, die Milch wird mit etwas Zitronenschale oder Zimt und ein wenig Salz gewürzt (gekochte Milch würde die Zwiebäcke ganz auflösen) und mit einem Löffel darüber verteilt, wobei man bald nachher die untersten weichen Schnitten nach oben legt. Unterdes schlägt man die Eier, legt die Schnitten nach beiden Seiten hinein, daß die Eier gut einziehen, und backt sie in heißgemachter Butter mit Schmalz vermischt dunkelgelb.

Man bestreut sie stark mit Zucker und gibt sie womöglich mit frischem Kompott recht heiß zur Tafel.

51. Kartäuserklöße. Milchbrötchen werden auf einer Reibe abgerieben und halb durchgeschnitten. Zu 3 Vierpfennigs-Brötchen nehme man 3 Obertassen Milch, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker und etwas Zitronenschale, Muskatblüte oder Zimt, klopfe es untereinander, gieße es über die Brötchen und lasse sie 2—3 Stunden darin weichen. Nachdem sie durch und durch weich geworden, bestreue man sie mit der abgeriebenen Rinde und backe sie in reichlich heißer Butter dunkelgelb. Man richte die Klöße zu Kompott jeder Art an, oder gebe eine beliebige Wein- oder Fruchtsauce dazu.

52. Reisbirnen (ostfriesisch). Man kocht 250 Gr. Reis, nachdem derselbe gut abgebrüht, mit Milch weich und recht steif, gibt dann ein Ei dick Butter, Zucker und abgeriebene Zitronenschale nach Geschmack hinzu. Nach dem Erkalten der Masse formt man längliche Klöße daraus, die man in Ei und Zwieback umwendet und in Butter hellbraun backt.

Man gibt eine Vanille-, Wein- oder Fruchtsauce dazu.

L. Eier-, Milch-, Mehl-, Reis- und Maisspeisen.

1. Eier zu kochen. Um die Eier genau nach Wunsch zu kochen, darf man dieselben nicht eher ins Wasser legen, als bis es stark kocht. Weiche Eier erfordern zum Kochen 3—3½ Minuten, wenn die Dotter etwas dicklicher sein sollen, 4 Minuten; Eier zum Butterbrot oder zum Garnieren der Gemüse, wozu man das Weiße fest, das Gelbe noch etwas weich nimmt, 4½—5 Minuten.

Beim Kochen mehrerer Eier ist ein Eiernetz, von Bindfaden filiert, zweckmäßig und bequem, indem darin die Eier zugleich hineingegeben und zugleich herausgenommen werden können.

Will man die Eier abschälen und zum Garnieren von Gemüse gebrauchen, so werden sie sogleich in kaltes Wasser gelegt, nach dem Abkühlen behutsam aus der Schale gelöst und in gesalzenem Wasser wieder erwärmt.

2. Sächsische Sol-Eier werden bekanntlich am wohlschmeckendsten auf den Salinen in einem Netz in natürlicher Sole gekocht; doch kann man sie auch künstlich zubereiten. Wünscht man die Sol-Eier von gelber Farbe, so kocht man sie in Zwiebelwasser, andernfalls in gewöhnlichem Wasser hart, jedoch nie länger als 10 Minuten, klopft die Schale ringsum klein, ohne sie zu entfernen, und legt die Eier 24 Stunden in Salzwasser, welches so stark sein muß, daß sie darin schwimmen. Oft wird die Salzsole auch mit gestoßenem Kümmel gewürzt.

Anmerk. Die Sachsen essen die Sol-Eier am häufigsten zum bayrischen Bier. Auch werden sie, sowie Lerchen und Salzgurken, von den Halloren — einem alten sächsischen Volksstamme — noch alljährlich an den Hof gebracht.

3. Kiebitz-Eier zu kochen. Diese werden nur hart gegessen, in Wasser 10 Minuten gekocht und größtenteils mit Butterbrot zum Frühstück und abends zum Thee oder Wein gegeben. Ihrer Kleinheit und feinen Schale wegen ist beim Einlegen ins Wasser Vorsicht zu empfehlen.

Anmerk. Da man häufig schon angebrütete Kiebitz-Eier erhält, so unterwirft man sie vor dem Kochen einer Probe. Legt man ein Ei nach

dem andern in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schale und die Eier sinken gleich darin auf den Boden, so sind sie frisch. Drehen sie sich erst mehrmals und sinken dann, so sind sie bebrütet.

4. Rührei. Von gewöhnlichen, nicht zu kleinen frischen Eiern nehme man zu jedem Ei 1 Eßlöffel Milch (manche ziehen jedoch Wasser vor), wenig Salz und die Hälfte einer kleinen Walnuß groß Butter. Man zerklopft Eier, Milch und Salz, läßt, am besten in einem kleinen irdenen Geschirr, die Butter gelb werden, gießt die Eier hinein und rührt sie über nicht zu starkem Feuer langsam bis zum Dickwerden; die Pfanne wird schon vorher abgenommen, und das Rührei, sobald es fertig ist, in ein bereitstehendes Schüsselchen gefüllt, damit es recht weich bleibe. Beim Rühren darf aber solches nicht breiig gemacht werden, weshalb es gut ist, den Löffel strichweise über den Grund zu ziehen. Oft wird auch das zu zartem Brei gerührte Ei vorgezogen.

Man gibt das Rührei zu Spargel, grünem Salat, Bückingen, Sommerwurst, kalter Zunge und Rauchfleisch; zu den drei letzteren kann etwas feingehackter Schittlauch mit den geklopften Eiern vermischt werden.

5. Spiegel- oder verlorene Eier. Eine Handbreit hoch Wasser wird in einem Topf mit Salz gekocht, frische Eier, eins nach dem andern rasch hinein geschlagen, doch müssen sie nebeneinander liegen können. Sobald das Weiße gut zusammenhält (hart dürfen sie nicht gekocht sein), werden sie herausgenommen, und wenn man sie säuerlich wünscht, mit etwas Essig besprengt. Dann schneidet man sie ringsum glatt, streut etwas feingestoßenes Salz darüber und gibt sie, auf Spinat gelegt oder dazu angerichtet, zur Tafel. Auch machen sie, mit einer Sardellen- oder Heringssauce (siehe Abschnitt R.) angerichtet und mit geröstetem Brot serviert, ein Gericht nach der Suppe.

So machen auch halb hart gekochte verlorene Eier in dicklicher Sauerampfersauce mit in Butter gebratenen Weißbrotschnittchen garniert eine angenehme Abendspeise. Falls gerade etwas Kalbsbraten oder Kalbskopf vorrätig wäre, so können Stückchen davon zu den Eiern gelegt werden.

6. Gebackene Spiegel-Eier. In einer gescheuerten, recht sauberen Pfanne läßt man Butter heiß werden, schlägt die Eier behutsam hinein, so daß jedes Ei ganz bleibt, streut etwas feingemachtes Salz darüber und schiebt sie, wenn das Weiße dicklich geworden ist, ohne sie umzuwenden, auf eine Schüssel, schneidet den Rand glatt und richtet sie zum Spinat oder zu ähnlichen Gemüsen an.

7. Spiegel-Eier mit saurer Sauce. Man richte eine Schüssel mit gebackenen Spiegel-Eiern an und fülle die folgende Sauce darüber.

Auf 4 Personen etwa 2 Eier, 1 stark gehäufter Theelöffel Mehl oder Stärke, 1 große Obertasse Wasser, Essig nach Geschmack und soviel Zucker, daß der Essig gemildert wird. Dies alles wird bis zum Aufkochen gerührt, 1/2 Ei dick Butter durchgemischt, über die heißen Eier angerichtet und die Schüssel einige Minuten zugedeckt auf eine heiße Platte gestellt.

8. Eier mit Senfsauce. Frische Eier werden weich gekocht, abgeschält, der Länge nach glatt durchschnitten, in eine Schüssel, die offene Seite nach oben, gelegt und mit sehr wenig feingemachtem Salz bestreut. Es wird eine Senfsauce (siehe Abschnitt R.) darüber gegeben.

Anmerk. Dies Gericht kann abends warm als Zwischengericht, auch mit abgekochten Kartoffeln gegeben werden.

9. Eierkäse. 10—12 Eier (je nach der Größe) schlägt man gut durcheinander, rührt sie mit 1 1/8 Liter Milch und etwas Salz so lange über schwachem Feuer, bis das Ganze gerinnt, zu heiß darf es nicht werden, und gießt es dann zum Ablaufen schnell in die Form, damit die Eier recht weich bleiben. Auch kann man einige Korinthen, welche man vorher in kochendem Wasser hat ausquellen lassen, lagenweise durchstreuen. Hat man indes etwas länger Zeit bis zum Gebrauch, so wird der Eierkäse jedenfalls milder, wenn man die Eiermilch in einen Steintopf gießt, in kochendes Wasser stellt und darin so lange fortwährend kochen läßt, bis sie gerinnt.

Eine angenehme Sauce dazu ist: Sahne von saurer Milch mit Zucker und Zimt schäumig geschlagen und mit Arrak vermischt. Auch paßt eine kalte Wein- oder Fruchtsauce dazu.

10. Eier-Gelee. 1 1/8 Liter Milch, 4 geschlagene Eier und 5 Eidotter, 1 abgeriebene Zitrone, Zucker und Zimt gebe man in eine tiefe Schüssel, setze sie zugedeckt auf kochendes Wasser und lasse sie so lange stehen, bis das Gericht dick geworden ist. Kalt bestreue man es mit Zucker und gebe eingemachte Preißelbeeren dazu.

11. Geschlagene Milch. Dick gewordene Milch mit der Sahne wird mit einem Schneebesen 1/4 Stunde stark geschlagen, mit Zucker und Zimt durchgerührt, in eine tiefe Schüssel gefüllt und mit Zwieback serviert. Man kann auch ein Glas roten Wein mit durchschlagen.

12. Zerrührte Käsemilch (Barkäse, Stippmilch, Dickemilch). Man nimmt dick gewordene Milch ohne Sahne, setzt sie in die Nähe

des Feuers, daß sie allmählich von den wässerigen Teilen sich scheide (doch muß sie weich bleiben), läßt sie in einem dazu bestimmten leinenen Beutel ablaufen, rührt sie durch ein blechernes Sieb und rührt dann junge Sahne oder frische Milch mit Zucker und Zimt durch. Ungewärmt füllt man saure Milch mit oder ohne den Rahm in einen losen leinenen Beutel und hängt diesen am Abend vor dem Gebrauch auf, damit die Molke ablaufen kann. Sie ist feiner und zarter wie die heißgemachte Milch und wird wie diese mit Rahm oder süßer Milch und Zucker angerührt. In eine tiefe Schüssel gefüllt und glatt gestrichen, bestreut man sie mit Zucker und Zimt, auch wohl mit gestoßenem Ingwer, oder man gibt etwas saure Sahne, die mit Zucker und Zimt schäumig geschlagen ist, darüber und die übrige Sahne dazu. Ohne Sahne muß diese Milch nicht zu dick gerührt und Rücksicht darauf genommen werden, daß sie sich nach dem Anrühren, gleichwie Reis nach dem Kochen, bedeutend verdickt.

Anmerk. Viele lieben es, Stippmilch mit Preißelbeeren, Weinbeeren oder Kirschkompott zu bestreuen.

13. Reisbrei (eine kalte und warme Schüssel). Zu 250 Gr. Reis gehören $2^1/_4$ Liter Milch. Man brühe den Reis nach A. Nr. 62 ab, lasse ein Stückchen Butter in einem Topfe, der nicht leicht anbrennt, zergehen, wodurch dieselbe, ohne zu rühren, vor Anbrennen gesichert wird, gieße die Milch hinein und lasse sie zum Kochen kommen. Dann gebe man den Reis mit einigen Stückchen gutem Zimt dazu und lasse ihn gar, aber nicht zu weich und nicht zu dick kochen. Später wird ein Stückchen Zucker und wenig Salz hinzugefügt, der Reis in eine Schüssel gefüllt und mit Zucker bestreut. Wünscht man denselben kalt zu geben, so rechne man beim Kochen darauf, daß er während des Kaltwerdens viel dicker wird. Auch gebe man ihn nicht sogleich in die bestimmte Schüssel, sondern rühre ihn vorher erst durch, ehe man ihn serviert.

Anmerk. Einige Stückchen Zimt mit dem Reis gekocht geben demselben einen feineren Geschmack, als wenn der Reis damit bestreut wird.

Übriggebliebenen Reisbrei kann man entweder als Pfannkuchen nach K. Nr 33 zubereiten, oder auch zum Füllen von Plinsen nach K. Nr. 4 zweckmäßig verwenden.

14. Reis mit Äpfeln (ein warmes Abendessen). Man nehme hierzu den besten Reis, brühe ihn gut ab, lasse in einem Topfe einen Stich Butter zergehen, gebe den Reis mit kochendem Wasser, einem Stück Zimt und etwas Salz hinein und lasse ihn langsam kochen. Wenn er beinahe weich geworden ist, gebe man die Äpfel nebst einem reichlichen Stück Zucker dazu, koche ihn vollends gar, aber nicht zu

dick, und rühre ihn vorsichtig durch, damit der Reis ganz bleibe. Auch kann man ein Glas Weißwein durchrühren. Alsdann richte man ihn an und streue Zucker darüber.

Zu 125 Gr. Reis sind 6 mittelmäßig große geschälte und in je 8 Teile geschnittene nicht sehr saure Äpfel ein gutes Verhältnis und gibt dies als zweites Gericht eine Portion für 3 Personen.

Man kann die Äpfel auch zu Mus kochen und mit dem Reis vermischen. Wird spät im Frühjahr dies Gericht von Paradies-Äpfeln zubereitet, so lasse man sie zur Hälfte weich kochen und gebe dann erst den abgebrühten Reis hinzu.

15. Reis mit Rosinen (ein leichtes Essen für Genesende). Ist der Reis abgebrüht, so setze man ihn nach vorhergehender Angabe aufs Feuer und gebe, wenn er $^1/_4$ Stunde gekocht hat, ausgesuchte und gewaschene Rosinen dazu und lasse ihn weich werden, aber nicht zerkochen.

16. Reis zu Ragout. Man nimmt zu 2 Schüsseln 1 Pfund Reis, brüht ihn ab und kocht ihn in Bouillon gar, rührt dann ein Glas Madeira, 1 Tasse Sahne, 2 Eidotter und 125 Gr. Parmesankäse hinzu und legt ihn als Rand um ein angerichtetes Ragout von Geflügel oder Kalbfleisch.

17. Jan im Sack (Pottgebeutel, Reisbeutel). 750 Gr. Reis, oder 375 Gr. Reis und 375 Gr. mittelfeine Graupen mit 1 Pfund guten Zwetschen, oder 330 Gr. Zwetschen und 170 Gr. Rosinen. Anstatt der Graupen ist auch eine Mischung von Reis und geschältem Spelz zu gleichen Teilen zu empfehlen.

Reis, Rosinen und Zwetschen werden gut gewaschen, letztere, falls sie Rauchgeschmack haben möchten (was möglichst zu vermeiden ist), offen abgekocht. Dann legt man ein ganz sauberes, in heißem Wasser stark ausgedrücktes Tuch in eine tiefe Schüssel, streut das Bemerkte nebst Salz lagenweise hinein, bindet das Tuch derartig zu, daß Raum zum Ausquellen bleibt, stellt es mit einem alten Teller darunter und mit reichlich kochendem Wasser bedeckt aufs Feuer und läßt das Gericht 2 Stunden kochen. Beim Anrichten kann braune Butter und Zucker darüber gegeben und Braten mit Bratensauce oder roher Schinken dazu gegessen werden. Bei sparsamer Einrichtung ist ohne weiteres folgende Sauce passend und Rauchfleisch eine angenehme Beilage.

Zur angegebenen Portion ein Eßlöffel Mehl, hinreichende Milch, 1 Eidotter, 1 Stück Butter, Zucker und etwas Salz. Dies alles wird bis zum Aufkochen gut gerührt; die Sauce darf nur mäßig gebunden

sein. Diese Portion als einzelnes Gericht paßt für 6, andernfalls für 10 Personen.

Anmerk. Das Geraten dieser Speise hängt hauptsächlich vom Binden ab. Läßt man zum Ausquellen zu wenig Raum, so wird sie fest, zu viel Raum macht sie weich, weshalb zum erstenmale zu raten ist, während des Kochens einmal nachzusehen, um nötigenfalls das Band loser zu binden.

18. Gute Nudeln (Portion für 8—10 Personen). Hierzu gehören 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel Milch und soviel ganz feines Mehl, als Milch und Eier annehmen. Das Mehl gibt man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt Eier und Milch hinein, rührt solches mit einem Messer zu einem leichten Teig, legt diesen auf einen Tisch und macht ihn mit den Händen, während man immer Mehl unterstreut, zum glatten, fast festen Teige. Je länger und steifer derselbe verarbeitet ist, desto besser werden die Nudeln. Dann schneidet man ihn in vier Teile, rollt jedes Stück so dünn wie Papier nach beiden Seiten hin aus und hängt es zum Trocknen auf einen Trockenstock. Ist das vierte Stück ausgerollt, so legt man das erste auf den Tisch, stäubt etwas Mehl darüber, schneidet es kreuzweis durch, legt die Stücke aufeinander, rollt sie lose auf und schneidet sie mit einem Messer in strohhalmbreite Streifen, macht diese auseinander, indem man ein wenig Mehl darüber streut, und läßt sie trocknen; doch kann man sie auch sogleich gebrauchen.

Man koche die Nudeln in reichlich kochendem Wasser mit Salz weich, etwa $^1/_2$ Stunde, schütte sie auf einen Durchschlag und gieße kochendes Wasser darüber. Dann richte man sie an und gebe gebräunte Butter darüber. Oder man koche Milch mit einem reichlichen Stück frischer Butter und etwas Salz, lasse die Nudeln einigemal darin durchkochen, richte sie an und gebe soviel gestoßenen, in Butter gelbbraun gerösteten Zwieback darüber, daß sie ganz bedeckt sind. Auch kann man statt des Zwiebacks einen kleinen Teil ungekochter Nudeln in gelbgemachter Butter kroß (knupperig) braten und die Nudeln damit bedecken. Kalbsbraten und getrocknete Zwetschen sind eine passende Beilage, doch ist auch ohne weiteres Apfelmus angenehm dazu.

Anmerk. Statt Zwieback kann man auch geriebenes, in Butter härtlich und braun geröstetes Schwarzbrot zum Überstreuen nehmen.

Wie von der sämigen Brühe eine Kraftsuppe bereitet werden kann, findet man in B. Nr. 91.

Aus Überresten von Nudeln kann man nach K. Nr. 34 und 35 wohlschmeckende Speisen bereiten.

19. Mittelgrobe Graupen mit Zwetschen (ein Mittag- und Abendgericht). Man rechne als Gemüse auf 3 Personen 250 Gr.

Graupen, setze sie mit einem Stück Butter und wenig Wasser aufs Feuer und koche sie in kurzer Brühe bei öfterem Nachgießen und Durchrühren langsam recht weiß und kurz ein und füge etwas Salz hinzu. Unterdes brühe man 250 Gr. Zwetschen ab, koche sie in reichlichem Wasser langsam weich, schütte sie mit der Brühe zu den weichgekochten Graupen, rühre dies mit 1—2 Eßlöffel Zucker oder Sirup untereinander und lasse es noch ein wenig kochen.

Es wird dies Gericht zwar mit der Gabel gegessen, darf jedoch nicht zu dick gekocht sein. Man gebe kaltes Rauchfleisch oder eingeschnittenen Braten dazu.

Anmerk. Beim Anrichten braune Butter, Zucker und Zimt darüber gegeben, macht das Gericht noch wohlschmeckender. Dann aber kann man beim Kochen Butter und Zucker weglassen.

20. Ein leichtes Abendessen von Buchweizengrütze. Man läßt Milch kochen, Buchweizengrütze darin ausquellen, gibt etwas Salz hinzu und läßt sie nicht gar zu weich und nicht zu dick kochen. Beim Anrichten gebe man braune Butter und Zucker darüber.

21. Mehlgräupchen zu kochen. Derselbe ebenso fein ausgerollte Teig wie zu Nudeln, wird in kleine Würfel geschnitten, die man mit dem Wieg- oder Hackmesser so fein wie Graupen macht. Ist der Teig vorzüglich schön und fest, so kann man ihn auch auf einer Reibe reiben. Diese Mehlgräupchen werden besonders zu Milchsuppen gebraucht.

22. Maisbrei. Derselbe wird wie Maissuppe, doch dicker gekocht; es ist ein nahrhaftes und wohlfeiles Essen.

23. Italienischer Sterz. Das Maismehl schüttet man in gesalzenes siedendes Wasser in die Mitte des Topfes, ohne zu rühren, so daß sich ein schwimmender Haufen bildet, den man so lange kochen läßt, bis er niedergesunken ist und das darüber stehende Wasser mehreremal aufgewallt hat. Dann nimmt man das Gefäß vom Feuer, rührt das Ganze zu einem steifen Brei, den man gleich und glatt drückt und wieder aufs Feuer stellt, bis Dampf auszuströmen anfängt. Man kann den Sterz wie Polenta benutzen, gewöhnlich wird er in Scheiben geschnitten und entweder mit heißer brauner Butter übergossen oder in der Pfanne in Butter gebacken.

M. Gelees und Gefrornes.

1. Beschaffenheit der verschiedenen Gallertstoffe zu Gelees; als: Hausenblase, Kalbsfüße, Schweinsfüße und Schwarten, Gelatine und Agar-Agar.

Als Bindungsmittel zur Bereitung der Gelees kennen wir bisher die Hausenblase, eine Abkochung von Kalbsfüßen, von Schweineschwarten oder -Füßen und die später von dem Materialien-Kaufmann Lainé in Paris erfundene Gelatine. In neuester Zeit ist ein neues Bindungsmittel, Agar-Agar, bekannt geworden, ähnlich der Hausenblase. Es möge hier im allgemeinen die Rede davon sein, wie der Stand dieser fünf Bindungsmittel gewonnen wird und was beim Umstürzen des Gelees zu beachten ist.

1. **Hausenblase.** Die Hausenblase liefert die feinsten, klarsten und ansehnlichsten, aber auch die kostspieligsten Gelees. Diejenige, welche als Blätter im Handel vorkommt und die, vors Licht gehalten, einen bläulichen, perlmutterartigen Schein hat, ist die beste. Die andere Art von Hausenblase ist zusammengerollt und muß, wenn sie gut ist, blätterig sein. Erstere schneidet man in kleine Stücke, letztere wird vorher mit einem Hammer weich und locker geklopft, so daß sie sich zerschneiden läßt. Danach stellt man die zerschnittene Hausenblase zum Einweichen in einem sehr saubern, engen, irdenen Töpfchen, mit Wasser bedeckt, über Nacht hin, und morgens auf schwaches Feuer, oder besser auf die nicht zu heiße Platte eines Sprungherdes, und läßt sie langsam kochen, bis sie aufgelöst ist, was bis zu 1/4 Stunde der Fall sein wird. Wenn sie gut ist, so löst sie sich beinahe ganz auf und sieht wie klares Wasser aus. Man gibt diese Flüssigkeit durch ein Mullläppchen und gebraucht sie nach Vorschrift.

Von guter Hausenblase bedarf man zu 2 Liter Gelee ſt. 40 Gr. 16 Gr. kosten in den Apotheken gewöhnlich 75 Pf.

2. **Kalbsfüße.** Stand von Kalbsfüßen. Das Gelee von Kalbsfüßen ist zwar viel umständlicher als das von Hausenblase, jedoch auch viel billiger herzustellen, zugleich sehr reinschmeckend. Der Stand wird auf folgende Weise gemacht: Die Kalbsfüße zu Gelee jeder Art werden

abgebrannt, also mit ihrer lederartigen Haut recht sauber gereinigt, gut gewaschen und zum Ausziehen und Weißwerden einige Stunden in lauwarmes Wasser gelegt. Danach werden sie klein gehauen und womöglich in einem glasierten, jedenfalls weichkochenden Topfe mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt; sobald es gut kocht und der Schaum entfernt ist, werden sie abgegossen und wieder mit frischem Wasser bedeckt auf ein rasches Feuer gebracht. Man lasse die Füße etwa 3, 4 bis 5 Stunden bei öfterem Umrühren langsam aber ununterbrochen kochen, bis sie zerfallen, nehme sie heraus, gieße etwas Wasser darüber und dieses zu der gut eingekochten Brühe, welche nach dem Abnehmen des Fettes durch ein feines Haarsieb in ein porzellanenes oder irdenes Geschirr gegossen und bis zum nächsten Tage hingestellt wird. Vor dem Gebrauch muß sowohl die obere Fetthaut als auch der Bodensatz, soweit derselbe unklar ist, abgeschnitten werden.

Zu 2 Liter Gelee gehören im Winter 6, im Sommer 8 gute Kalbsfüße, von welchen die Brühe bis zu $^1/_2$ Liter eingekocht werden kann. Dieser also bereitete Stand kann zu Wein-, Fleisch- und Fischgelee dienen.

Eine geschickte Gastwirtin bedient sich zum Kochen von Kalbsgelee statt der Kalbsfüße abgehauener Beinknochen von rohem Kalbsbraten und behauptet, daß das Gelee von diesen bereitet viel weniger Umstände erfordere und klarer werde als das von Kalbsfüßen.

3. Stand von Schweineschwarten oder -Füßen. Schweineschwarten oder -Füße werden gut gereinigt, recht klein gehauen und mit Wasser gekocht wie die Kalbsfüße. Von Schwarten rechnet man 1 Pfund auf 1 Liter Gelee und liefern sie ebenfalls ein wohlschmeckendes Gelee nach mehrstündigem Kochen.

4. Gelatine. Die Gelatine ist in ihrer Anwendung der Hausenblase ähnlich, der Geschmack aber ist weniger rein als jener, obgleich man, wenn sie gut ist, ihr durchaus keinen Nebengeschmack beilegen kann. Die Gelatine hat der raschen und bequemen Anwendung und ihrer Wohlfeilheit wegen eine starke Verbreitung gefunden, so daß sie jetzt in jeder Materialien-Handlung zu haben ist. Man erhält sie in kleinen Tafeln, worin schrägwinkelige Karrees gepreßt sind, von gelblich weißer, klarer, sowie auch von schön roter Färbung. Letztere hat zu Weingelees den Vorzug. Der Preis der ersten Qualität ist 8 Pf. pr. 10 Gr., die zweite Qualität ist nicht anzuraten. Je klarer die Farbe, desto besser ist die Gelatine. Man thut wohl die Gelatine in größeren Quantitäten zu kaufen; es kostet dann das ganze Pfund höchstens 3 Mark.

Zweck und Vorrichtung der Gelatine. Dieselbe dient nicht nur zu Blancmangers, Fleisch- und Fisch-, sondern auch zu klaren süßen Gelees; sie wird aufgelöst wie folgt: Man zerschneidet sie mit der Schere in kleine Stücke, setzt diese in einem saubern Geschirrchen mit kaltem Wasser, zu 30 Gr. Gelatine eine Obertasse voll, auf eine heiße Platte, wo sie nach Verlauf von $^1/_2$—1 Stunde völlig aufgelöst ist, und der Schaum sauber abgenommen wird. Falls ein schnellerer Gebrauch erwünscht wäre, setze man sie mit etwas mehr Wasser auf ein nicht zu starkes Feuer und rühre häufig um, bis sie aufgelöst ist, damit sie nicht am Topfe klebe. Zu klaren Gelees kann man sie klären, wie es bei den Vorschriften bemerkt worden; jedoch ist es eben nicht notwendig. Zu 1 Liter Flüssigem nehme man im Winter 20 Gr., im Sommer 25 Gr. Gelatine, doch hängt die Menge derselben von der Art der Speise ab, zu welcher sie gebraucht werden soll. Zu 1 Liter Milch genügen 16 Gr. Gelatine, um sie als Geleespeise stürzen zu können. Wasser, Wein, Fleischbrühe ꝛc. erfordern 24 Gr. auf 1 Liter. Soll eine Fleischspeise in Gelee gestürzt und in Scheiben geschnitten werden, wenn sie erkaltet ist, so muß das Gelee straffer sein, und nimmt man dann zu jedem Liter Flüssigkeit 32 Gr. Da es sich indes erwiesen hat, daß der Gallertstoff von verschiedenem Gehalt ist, so möchte es ratsam sein, zu einem umzustürzenden Gelee vorher eine kleine Probe zu machen, damit man bestimmt wisse, daß sie die nötige Konsistenz enthält; jedenfalls aber ist es notwendig, das Gelee, namentlich im Sommer, am Tage vor dem Gebrauch zu bereiten.

Die Gelatine hat indes, da sie nach und nach aus mehreren Fabriken hervorgegangen ist, sehr an Wert verloren, so daß man sie bekanntlich selten mehr reinschmeckend findet; ein Beweis, daß sie häufig aus unreinen Teilen besteht. Es wird daher nachstehende Mitteilung willkommen sein.

5. **Agar-Agar,** ein neueres, viel Gallertstoff enthaltendes Bindungsmittel, dessen Einführung in Deutschland wir dem Herrn Georg D. Köpper aus Ostindien verdanken, besteht in dem Produkt eines ostindischen Seegewächses, und wird als poröse, federleichte Masse von 31 Cmtr. langen, 3 Cmtr. breiten und ebenso hohen Stangen von gelblichweißer Farbe und 10 Gr. Gewicht verkauft.

Der Agar-Agar ist der Gelatine, seiner reinlichen und appetitlichen Bestandteile wegen, sehr vorzuziehen; auch ist die Anwendung ebenso vorteilhaft, indem die Stange Agar-Agar zu 10 Pf. Ladenpreis zu haben ist.

Zweck und Anwendung des Agar-Agar. Als Pflanzengallerte ist Agar-Agar von anderer Beschaffenheit als die aus tierischen Stoffen

gewonnene Gelatine. Das Gelee von Agar-Agar ist vollkommen geruch- und geschmacklos, liefert aber niemals ein vollkommen klares und dabei biegsames Gelee. Dagegen ist es zart und leicht verdaulich, erstarrt schnell und ist namentlich Kranken mit schwachem Magen, welche die Festigkeit der Gelatine und deren starken Leimgehalt nicht vertragen, zu empfehlen. Agar-Agar dient nach gemachten Proben zu Gelees jeder Art: zu Wein-Fruchtsaft, Milch-Schokolade, nicht weniger zu Fisch- und Fleischgelees. Zum Stürzen einer Geleeschüssel nehme man zu einer Stange $^3/_4$ Liter Flüssiges, die Auflösung mitgerechnet.

Die Auflösung kann sowohl durch Wasser als Wein stattfinden, durch Wein wird sie indes rascher erzielt; bei allem mit Milch zusammengesetzten kalten Speisen kann nur von Wasser die Rede sein. Zur Auflösung weiche man den Agar-Agar wenigstens $^1/_2$ Stunde lang in reichlichem frischen Wasser ein, wodurch nichts von seinem Gehalt verloren geht, selbst nicht, wenn es länger geschähe, spüle und drücke die schwammig gewordene Masse aus, zerpflücke sie in kleine Teilchen und gebe zu jeder Stange entweder $^1/_2$ Liter Wasser oder $^1/_4$ Liter leichten Wein, stelle solches in einem kleinen Blech- oder Bunzlauer Geschirr zugedeckt auf eine heiße Platte und lasse es langsam kochen bis zur gänzlichen Auflösung, welche während oder nach einer halben Stunde erfolgen wird. Dann gebe man solche durch ein Mulltüchelchen, das in den Rezepten Bestimmte hinzu, bringe dies alles in einem glasierten oder Bunzlauer Topf nicht ganz zum Kochen, gieße die Flüssigkeit wieder durch ein Mulltüchelchen in eine trockne Porzellanform und stürze das Gelee erst kurz vor dem Gebrauche; Weingelee kann auch ungestürzt gegeben werden, es bedarf dann weniger Konsistenz. Je rascher die Gelees überhaupt erkalten, desto schöner und fester werden sie. Gelee mit Agar-Agar bereitet löst sich sehr leicht aus der Form, ohne daß diese mit Wasser oder Öl angefeuchtet zu werden braucht.

Anmerk. Bei Gelees oder Cremes, die gestürzt werden sollen, thut man gut, vorher eine kleine Probe zu machen.

2. Über Geleeformen, das Ordnen von Fisch, Fleisch, Verzierungen in denselben und Stürzen der Gelees. Die besten Formen sind porzellanene oder Bunzlauer, auch sind solche am leichtesten zu reinigen. Zum Lösen des Gelees werde die Form aufmerksam, aber fein bestrichen und zwar mit Mandel- oder Provenceröl, was jedoch bei mit Agar-Agar bereiteten Gelees nicht nötig ist. Diese lösen sich stets gut aus der trocknen Form, die auch nicht mit Wasser oder Wein ausgespült werden darf. Danach fülle man von saurer Geleebrühe zu Fisch oder Fleisch eine $^1/_2$ Cmtr. hohe Lage hinein; wenn sie

steif geworden ist, lege man eine Verzierung: etwa einen Stern oder Guirlande darauf, wozu Petersilie, Zitrone, Rotebete, hartgekochte Eier, eingemachte Gurken und Kapern dienen können. Solche Verzierung bedecke man mit Geleebrühe und lege, nachdem sie fest geworden, das Bestimmte an Fisch oder Fleisch wohl geordnet darauf, gebe nun die übrige Brühe, womit solches bedeckt sein muß, darüber und lasse sie vollständig erkalten. Kann die Form auf Eis gestellt werden, so wird man in eiligen Fällen rascher damit fertig.

Zum Stürzen lege man die bestimmte Schüssel genau auf die Form und wende sie, recht fest haltend, rasch um, putze den Rand sauber und verziere denselben bei sauren Gelees mit krauser Petersilie, bei süßen mit feinen Blümchen.

Möchte das Gelee, ganz kalt und fest, sich dennoch nicht leicht stürzen lassen, so lege man ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch einige Minuten um die Form, oder man halte solche einige Minuten — nicht länger — über kochendes Wasser, wodurch der Inhalt sich lösen wird.

Übrigens ist zu allen Gelees, welche zum Stürzen bestimmt sind, zu raten, vorab eine Kleinigkeit von der Geleebrühe auf einem flachen Teller erkalten zu lassen, damit bei fehlender Konsistenz ein Zusatz gemacht, oder die Brühe durch längeres Kochen noch etwas eingedickt, im entgegengesetzten Falle noch verlängert werden kann.

3. Vom Färben weißer Gelees. Man kann dem Gelee verschiedene Färbung geben, um sie schichtweise anzuwenden, auch eine helle Geleeschüssel mit farbigem Gelee verzieren, was sich sehr hübsch macht.

Wünscht man das Gelee schön rot zu haben, so gebe man bei sauren Gelees der Brühe vor dem Filtrieren eine Beimischung von einigen Tropfen Rotebeetenbrühe (Roterüben) oder von frischem Johannisbeersaft. Auch kann zum Färben Cochenillelösung, welche in jeder Apotheke zu haben ist, gebraucht werden. Doch ist es ratsam, eine kleine Probe zu machen, ehe man die sämtliche Geleebrühe damit färbt, weil durch den Gebrauch von unechter Cochenille eine unangenehme blaurote Färbung entsteht. Mit roter Gelatine kann man Gelee am besten hell- oder dunkelrot färben.

Letztere kann auch zu süßen Gelees dienen; auch kann mit Zucker eingemachter Fruchtsaft (Fruchtsirup) zum Färben von süßen Gelees und Blancmangers gebraucht werden; ganz besonders ist hierzu der eingekochte Saft der Beeren der Phytolacca decandra (Alkermes) zu empfehlen, wovon einige Tropfen hinreichen, der kalten Speise eine

feine Rosa-Färbung zu geben. Die Bereitungsweise des Saftes ist im Kochbuche Abschnitt T. „Einmachen der Früchte" mitgeteilt.

Wünscht man zum Verzieren einen Teil des Gelees gelb zu haben, so lasse man einige Teilchen Safran in etwas Wasser ausziehen und nehme von der gelben Brühe soviel als nötig ist zum Färben.

Um einen Teil des Gelees zum Verzieren braun zu färben, dient etwas aufgelöste Schokolade.

Von der also gefärbten Geleebrühe, welche zum Verzieren bestimmt ist, wird eine dünne Lage in eine vorgerichtete flache Porzellanschüssel gefüllt und zum Kaltwerden hingestellt.

Sind für eine große Tafel mehrere Geleeschüsseln bestimmt, so gebe man der einen eine rote, der andern eine helle Färbung und wähle dann zum Verzieren abstechende Farben. Man schneide z. B. dreiwinklige Blättchen von rotem Gelee und ordne sie, die Spitze nach oben, ringsum auf eine helle Geleeschüssel. Zugleich schneide man von dem roten Gelee eine Rose oder eine andere Blume mit Blättern und lege sie auf die Mitte der Schüssel. Auch können schmale Streifen von unten nach oben aufgelegt werden. Auf einer roten Geleeschüssel machen sich weiße und gelbe Verzierungen gut, welche von einer geschickten, etwas geübten Hand sehr hübsch ausgeführt werden können.

I. Saure Gelees.

4. Saure Gelees von Kalbsfüßen für Fisch und Fleisch. Kein Gericht dient mehr zur Verzierung der Tafel als eine hübsche Geleeschüssel; auch erfordert sie im Verhältnis zu andern feinen Speisen keine große Kosten und kann bei einiger Übung nicht mißraten. Liebigs Fleischextrakt im Verein mit Gelatine vereinfachen und erleichtern die Zubereitung derselben außerordentlich, indem man in der kürzesten Zeit damit ein kräftiges, klares, steifes Gelee herstellen kann.

Zum Kochen der Gelees gehört ein weiß glasierter oder ein Bunzlauer Topf. In Eisen gekocht wird das Gelee nicht klar und nimmt durch die Säure einen Eisengeschmack an.

Um ein saures Gelee zu bereiten, setze man 4—5 nach Nr. 1 blanchierte Kalbsfüße und 2—4 Pfund schieres, kein blutiges, sauber gewaschenes Rindfleisch, ein Stück Kalbfleisch, wozu auch Abfall von allerlei frischem Fleisch und Geflügel (doch nichts von irgend einem Kopfe, wodurch das Gelee trübe wird), sowie auch in Würfel geschnittener roher Schinken genommen werden kann, mit kochendem Wasser bedeckt und etwas Salz auf rasches Feuer, schäume es gehörig,

gebe hinzu: 2 Theelöffel voll Pfefferkörner, am besten weiße, halb so viel Nelkenpfeffer, 10 Schalotten oder 4 große Zwiebeln, 2 frische Lorbeerblätter, 1 gelbe Wurzel (Möhre) und Petersilienwurzel, 1/2 Selleriefknolle, die fein abgeschälte Schale nebst Saft einer Zitrone und so viel Weinessig, daß die Brühe einen angenehm sauren Geschmack erhält, lasse das Wurzelwerk eine Stunde kochen, das Fleisch darin gar werden und danach die Füße so lange kochen, bis die Knochen herausfallen. Dann gieße man die bis zu etwa 1 3/4 Liter eingekochte Brühe nach Nr. 1 durch ein Haarsieb in ein porzellanenes Geschirr, nehme am andern Tage Fett und Bodensatz davon ab, setze den Stand mit 1/2 Flasche Wein und dem Saft einer Zitrone aufs Feuer und versuche, ob die Brühe noch Salz und Säure bedarf. Nun wird die Geleebrühe auf folgende Weise geklärt. Bevor sie zum Kochen gebracht wird, schlage man etwa 4 Eiweiß zu flüssigem Schaum, füge die zerdrückten Schalen hinzu, sowie auch nach und nach einige Füllöffel Geleebrühe, welche man mit dem Eiweiß schlage und zu der auf dem Feuer befindlichen Brühe gieße, indem man mittels eines Löffels unter stetem In-die-Höhe-Ziehen den Schaum mit derselben verbindet. Alsdann lasse man die Brühe eben aufkochen, setze den Topf auf ein schwächeres Feuer, wo die Hitze nur von einer Seite kommt, und lasse das Gelee zugedeckt 1/4 Stunde langsam ziehen. Man mache nun die in Nr. 2 angegebene Probe; hat dann das Gelee die gewünschte Konsistenz, so gebe man einige Anrichtelöffel voll von der nicht mehr zu heißen Brühe samt Eiweiß und den Schalen an einem warmen Orte in einen recht sauberen Geleebeutel (Beutel von Filz) und wiederhole das Aufgießen, während die Brühe warm gehalten werden muß, so lange, bis alle Flüssigkeit in die darunter gestellte Schale getröpfelt ist. Hierbei ist noch zu bemerken, daß das erste und zweite Glas, welches durchgelaufen und stets trübe ist, wieder langsam aufgegossen werden muß. In Ermangelung des Filzbeutels ist ein unten spitz zugeschnittener Beutel von dickem weißen Flanell, welcher gut ausgebrüht und wieder getrocknet werden muß, sehr zu empfehlen; die Geleebrühe bleibt darin recht heiß und läuft gut durch. Es müssen an demselben oben einige Ösen von starkem Bande sich befinden, durch welche zum Aufhängen ein Stock geschoben wird, den man quer über zwei Stuhllehnen legt. Sollte auch ein solcher Beutel augenblicklich fehlen, so bediene man sich zur Aushilfe einer Serviette, welche auf einem umgekehrten Stuhle ausgespannt und festgebunden wird. Doch muß man diese vorher in kochendes Wasser legen und ganz fest auswringen, weil das Gelee sehr leicht einen Beigeschmack erhält. Sollte das auf der Serviette Befindliche zuletzt nicht mehr warm sein und

also nicht gut durchlaufen, so muß es wieder erwärmt werden. Statt der umgestürzten Stühle u. s. w. bedient man sich besser der sogenannten Tenakel, wie sie in den Apotheken zum Durchgießen von Flüssigkeiten gebräuchlich sind. Dieselben bestehen aus kleineren und größeren viereckigen Rahmen von vierkantigen Holzstäben, aus deren 4 Ecken spitze Nägel oder Zinken hervorstehen. Diese Rahmen oder Tenakel werden einfach auf tiefe Schalen oder Töpfe gelegt, das Tuch oder der Beutel wird auf den Zinken des Rahmens vermittelst Durchstechens befestigt, die Flüssigkeit darauf oder hineingegossen zum Durchlaufen.

Anmerk. Zur Bereitung von vorstehendem Gelee kann man den Stand auch allein kochen, die Bouillon durch ein Haarsieb fließen lassen, wenn sie sich gesetzt hat, vom Bodensatz abgießen, vom Fett befreien und mit dem gereinigten Stand aufs Feuer bringen.

5. Saures Gelee von Agar-Agar für Fisch und Fleisch. Hierzu werde ein Stück gutes, schieres Rindfleisch, also ohne Fett, von $2^1/_2$—3 Pfund nach dem Abwaschen mit soviel kaltem Wasser nebst dem nötigen Salz, daß es eine kräftige Bouillon wird, in einem glasierten oder Bunzlauer Topfe möglichst rasch zum Kochen gebracht, wodurch klarer ausgeschäumt werden kann. Nach einer halben Stunde Kochens nehme man das Fleisch heraus, spüle den sich angesetzten Schaum davon ab und stelle die Brühe eine Weile zum Klarwerden hin. Nachdem das Unklare sich gesenkt hat, wird dieselbe vorsichtig vom Bodensatz in den ausgewaschenen Topf gegossen, mit dem Rindfleisch wieder aufs Feuer gebracht und hinzugefügt: reichlich eine halbe Sellerieknolle, ein Stück Petersilienwurzel, 4 weiße Zwiebeln, die fein abgeschälte Schale einer Zitrone nebst dem Saft, 2 frische Lorbeerblätter, 2 Theelöffel weiße Pfefferkörner, $^1/_2$ Theelöffel ganzer Nelkenpfeffer (Pyment) und so viel Weinessig, daß das Gelee einen angenehm sauren Geschmack erhält; man gebe auch das vielleicht noch fehlende Salz hinzu. So lasse man die Bouillon, gut zugedeckt, ununterbrochen mäßig stark kochen, bis das Fleisch gar, doch nicht zu weich geworden ist. Dann seihe man die auf etwa $1^1/_2$ Liter eingekochte Kraftbrühe durch ein Mulltuch, stelle sie an einen warmen Ort, damit sie nicht zu rasch erkalte, was andernfalls dem Klarwerden hinderlich sein würde, und gieße die Brühe nach dem Erkalten langsam von dem noch etwas trüben Bodensatz ab. Unterdes werden zwei Stangen Agar-Agar nach Nr. 1 dieses Abschnitts mit $^1/_2$ Liter Wasser oder Wein aufgelöst, durch ein Mulltüchelchen geseiht, mit der Bouillon zum Kochen gebracht und nach Nr. 2 in die zugerichtete Form über das Bestimmte, sei es Fisch oder Geflügel, gefüllt.

6. Zubereitung des Fleisches, welches zu einer Geleeschüssel bestimmt ist, als: Filet, Geflügel und dergleichen. Jedes Fleisch, sei es Filetbraten oder ein anderes Stück, wird gut gewaschen und alles Fett davon geschnitten. Geflügel kann, mit Ausnahme der Gans, gespickt werden, wobei man den Speck in Salz umdreht und die hervorstehenden Enden des Specks glatt abschneidet; aus dem Puter und der Gans nimmt man die Knochen, worüber eine Anweisung A. Nr. 9 zu finden ist. Dann setze man das Bestimmte mit Wasser und soviel weißem Weinessig, daß es angenehm sauer schmeckt, und dem nötigen Salz in einem weiß glasierten Topfe aufs Feuer, schäume es rein aus, füge von den in Nr. 1 angegebenen Gewürzen hinzu und lasse das Fleisch in kurzer Brühe, fest zugedeckt, langsam gar werden. Danach nehme man dasselbe aus der kurz eingekochten Brühe, stelle es zum Erkalten hin und zerlege es in passende Stückchen oder lasse es ungeschnitten. Ersteres ist jedoch vorzuziehen, weil die Schüssel dadurch ihr Ansehen behält und weniger Geleebrühe erforderlich ist. Die Brühe füge man entweder zu jener Geleebrühe, wie sie in Nr. 1 angegeben worden ist, oder man gieße sie durch ein Haarsieb, reinige sie am nächsten Tage von allem Fett und Bodensatz, setze jedes Liter Brühe mit $^1/_2$ Liter Kalbsstand, der aus 4 Kalbsfüßen bereitet ist, zusammen, oder nehme zu demselben Quantum 30 Gr. Gelatine, im Winter nur 24 Gr., nach Nr. 1 aufgelöst, und verfahre weiter nach Nr. 1.

7. Lachs in Gelee. Man koche in einem irdenen oder glasierten Topfe Wasser mit weißem Pfeffer, Zitronenscheiben ohne Kerne, Zwiebeln, Muskatblüte, etwas Salz, 2—3 Lorbeerblätter und dem nötigen Weinessig eine gute Weile, so daß die Gewürze ausziehen, lasse die Brühe durch ein feines Sieb laufen, gebe den eine Stunde vorher etwas eingesalzenen und in Scheiben geschnittenen Lachs hinzu und koche ihn darin gar. Dann wird derselbe herausgenommen und kalt gestellt. Zu dem nötigen Gelee, auf 2 Pfund Lachs 1 Liter gerechnet, hat man eine kräftige, klare, weiße Bouillon gekocht von magerem Rind- und Kalbfleisch oder Geflügel. Diese verkocht man mit $^1/_2$ Liter Weißwein, in welchem 32 Gr. Hausenblase aufgelöst ist, salzt und würzt diese, nun $1^1/_2$ Liter betragende Flüssigkeit, mit etwas Zitronensaft nach Geschmack und gießt sie lauwarm über die Lachsstücke in einer Kristallschüssel.

8. Aal in Gelee gibt, wenn man dazu eine passende Form wählt, eine hübsche Schüssel. — Man teilt den nicht abgezogenen,

sondern nur mit Salz vom Schleim gereinigten Aal in Stücke, begießt sie, nachdem die Flossen entfernt, mit warmem Essig und läßt sie in ungesalzenem Wasser aufkochen. Dann legt man sie mit einigen Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, Schalotten, Salz, Pfefferkörnern, Salbeiblättern und Petersilie in eine Kasserolle mit soviel halb Weinessig, halb Wasser, daß der Aal bedeckt ist. Nach 1/4stündigem Kochen wird die Brühe, nachdem der Aal herausgenommen, abgefettet und durch ein Sieb gegossen, die in Wasser oder Aalbrühe aufgelöste Gelatine (auf 1 Liter 24 Gr.) hinzugefügt, alles noch einmal aufgekocht, gesalzen, in die Form gegeben und die Aalstücke nebst Zitronenscheiben werden hineingelegt. Dann läßt man es erkalten und stürzt demnächst die Form auf die Schüssel.

Im übrigen sei auf Nr. 2 hingewiesen.

9. Geleeschüssel von einem Hasen. Der Rücken nebst den Hinterläufen eines jungen Hasen wird gewaschen, enthäutet, nochmals gespült (nicht in Wasser gelegt), in einem weiß glasierten oder blechernen (nicht eisernen) Topfe mit Wasser und soviel Weinessig, daß es stark säuerlich schmeckt, in kurzer Brühe gekocht und gut geschäumt. Dann fügt man eine in Scheiben geschnittene Zitrone (die Kerne entfernt), etwa 8 Stück Schalotten oder 4 mittelgroße Zwiebeln, 2 Theelöffel Pfefferkörner und 2 Theelöffel ganzen Nelkenpfeffer hinzu, läßt das Fleisch langsam gar, doch nicht zu weich kochen, nimmt es heraus und stellt die Brühe, nachdem sie durch ein feines Sieb gegossen ist, zum Kaltwerden hin. Unterdes wird für kräftige Rindfleischbouillon gesorgt, auch von 3—4 Kalbsfüßen nach Nr. 1 Gelee gekocht, nach dem Erkalten Fett und Bodensatz entfernt und mit der vom Bodensatz abgegossenen Hasenbrühe und Bouillon zum Kochen gebracht. Die Geleebrühe muß einen kräftigen, stark säuerlichen Geschmack haben. Es ist davon 1 1/2 Liter erforderlich; bliebe noch etwas zurück, so kann das Gelee nach Nr. 2 gefärbt und zum Verzieren angewendet werden. Auch kann statt der Kalbsfüße das Gelee mit Gelatine und Fleischextrakt zubereitet werden, wodurch viel Zeit und Mühe erspart wird. Auf 1 Liter Brühe 30 Gr.

Zugleich mache man eine Farce von Kalbsleber wie folgt: Die Leber wird gewaschen, enthäutet, abgespült, fein geklopft und durch ein Sieb gerieben. Dann wird 125 Gr. Speck in Würfel geschnitten, nebst 250 Gr. Schweinefleisch fein gehackt und mit einer kleinen Obertasse gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot, 2 hartgekochten kleingehackten Eidottern, einer Obertasse geschmolzener Butter (vom Bodensatz abgegossen) und soviel Salz und Nelkenpfeffer, daß die

Masse einen angenehmen Geschmack erhält, gut gemischt. Die Farce wird in einer ausgestrichenen Auflaufform im Ofen gar und gelb gebacken und nach dem Erkalten in längliche Scheibchen geschnitten, desgleichen auch das Hasenfleisch. Alsdann bestreiche man eine porzellanene Geleeform mit Provenceröl, bedecke den Boden mit Geleebrühe und mache, wenn sie fest geworden, nach Nr. 2 eine beliebige Verzierung darauf, lege abwechselnd eine Lage Hasenfleisch und eine Lage Farce in die Form, fülle über jede Lage etwas Geleebrühe, lasse sie erstarren und fahre damit so lange fort, bis zuletzt die übrige Brühe darüber verteilt ist.

Man kann diese Speise, wenn das Gelee gehörig kräftig und fest gekocht ist, in kalten Wintertagen an einem kalten luftigen Orte 10 bis 14 Tage in der Form offenstehend aufbewahren. Beim Gebrauch werde dieselbe nach Nr. 1 dieses Abschnitts umgestürzt, hübsch verziert, etwa oben mit einem feinen Rändchen langgeschnittener Rotebeete mit kleinen Petersilienblättchen untersteckt; ringsum macht sich eine Verzierung von Rotebeeten, die Scheiben von gleicher Größe dünn und dreiwinklig geschnitten, mit Gelee und Petersilie fein durchlegt, sehr hübsch. Es kann die Sauce à la Diable (R. Nr. 55) oder die Sauce zu Sülze Nr. 1 (R. Nr. 69) dazu gegeben werden.

10. Geleeschüssel von eingesalzener Zunge mit Liebigs Fleischextrakt. Nachdem vorab eine gute Zunge nach Abschnitt D. Nr. 46 eingesalzen und weich gekocht ist, koche man von 250 Gr. schierem Rindfleisch nach Nr. 5 dieses Abschnitts mit den darin bemerkten Zuthaten $1^1/_4$ Liter Bouillon, gieße dieselbe nach Angabe klar vom Bodensatz ab, bringe die nach Nr. 1 gemachte Auflösung von 30 Gr. Gelatine mit der Fleischbrühe zum Kochen, wo solche dann $1^1/_2$ Liter nicht übersteigen darf, versuche noch Salz und Säure, damit das Gelee den gewünschten Geschmack erhalte, stelle den Topf vom Feuer und mache die in Nr. 2 angegebene Probe, so daß man sicher sei, daß das Gelee die nötige Festigkeit erhalten werde. Unterdes schneide man von der Zunge recht glatte Scheiben in gleichmäßiger Form und entferne den Rand derselben. Besitzt nun die Geleebrühe die nötige Konsistenz, wird noch kochend heiß soviel von Liebigs Fleischextrakt durchgemischt, daß die Brühe einen angenehm kräftigen Geschmack erhält. Dann lasse man eine Lage Geleebrühe in der bestrichenen Form erkalten, ordne die Zungenscheiben darauf, lege zwischendurch und ringsum eine Schnur von Perlzwiebeln, welche man in etwas Wasser mit reichlich weißem Weinessig und wenig Salz weich gekocht hat, bedecke die Lage mit der übrigen Brühe und verfahre weiter nach Nr. 2.

Anmerk. Für eine mäßige Schüssel wird die Hälfte der bemerkten Geleebrühe hinreichend sein. Von feiner Cervelatwurst würde auch eine solche Geleeschüssel gemacht werden können; auch von in Büchsen eingekochter Fray Bentos-Zunge, welche sich wegen ihrer Zartheit sehr dazu eignet.

11. Beef-Royal. Ein Stück gutes Ochsenfleisch aus der Mitte des Binnerspalts von 8—10 Pfund legt man 8 Tage in Essig, spickt es gehörig und läßt es mit 8 Kalbsfüßen, Lorbeerblättern, Schalotten, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone, weißem Pfeffer, Salz und $1^1/_2$—2 Flaschen rotem Wein 3 Stunden fest verschlossen langsam kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt etwas braun gebrannten Zucker dazu und gießt die Brühe durch ein feines Haarsieb über das Fleisch.

12. Kalbfleisch in Gelee. Man schneide das Vorderteil eines gut gemästeten Kalbes in kleine viereckige Stücke, wasche sie mit heißem Wasser und bringe sie mit 4 blanchierten Kalbsfüßen und Salz zum Kochen, gebe nach dem Abschäumen reichlich Weinessig, Pfefferkörner, Zwiebeln, ganze Nelken und Nelkenpfeffer, einige Lorbeerblätter, auch, wenn man sie gerade hat, etwas Zitronenschale und einige Stück Muskatblüte hinzu und lasse das Fleisch langsam weich kochen; dann nehme man es heraus, koche die Brühe, wenn sie noch zu reichlich ist, mit den Kalbsfüßen etwas ein, doch nicht länger, als bis sie kalt zu steifem Gelee wird, nehme die Kalbsfüße heraus, rühre das schäumig geschlagene Weiße einiger Eier durch und lasse die Brühe durch einen Geleebeutel fließen. Das Fleisch wird nun in einige mit Provenceröl ausgestrichene Geschirre gelegt und die Brühe darüber gegossen. Statt mit Kalbsfüßen kann das Gelee vollkommen so gut mit Gelatine zubereitet werden.

Beim Stürzen wird auf Nr. 2 hingewiesen und die Sauce à la Diable (R. Nr. 55) dazu gegeben. Zum längeren Erhalten des übrigen Geleefleisches dient es, solches kühl und offenstehend aufzubewahren.

13. Kalbfleisch in Gelee à la Küstelberg (besonders angenehm im Sommer). Man nehme ansehnlich geschnittene Stückchen Kalbfleisch wie zum Frikassee, lege solche in einen hohen Steintopf, dazwischen Zitronenschale und ein wenig Nelkenpfeffer und streue, wenn der Topf gefüllt ist, das nötige Salz darauf, übergieße das Fleisch mit einer Mischung von $^2/_3$ braunem Biereissig, $^1/_3$ Wasser und binde den Topf mit einer Blase fest zu. Darauf setze man denselben in ein mit Wasser gefülltes eisernes Gefäß und lasse es drei Stunden kochen.

Es müssen sich zwischen dem Fleische viele Knochenstückchen befinden und muß das Ganze nur lose in den Topf gelegt werden, damit sich Gelee bilden kann. Man gebe die Sauce à la Diable (R. Nr. 55) oder Senf mit Zucker zu dem erkalteten Fleisch.

Als Beilagen sind Kopf- und Endiviensalat vorzüglich.

14. Kalbskopf-Sülze (vorzüglich). Unter den Speisen von Kalbfleisch zu finden (D. Nr. 111).

15. Schweinsrippen in Gelee. Die Bereitung dieser ebenfalls sehr angenehmen Speise findet man in Abteilung W.

16. Gefüllter Kapaun in Gelee mit Sauce. Man löst nach Abschnitt A. Nr. 9 aus dem Kapaun die Knochen und füllt ihn mit folgender Farce (welche für 2 Kapaunen berechnet ist), doch kann man ihn auch ungefüllt kochen. 250 Gr. Milchbrot wird gerieben und mit 125 Gr. Butter über Feuer eine Weile gerührt; dann nimmt man den Topf ab und gibt hinzu: 1 Pfund ganz fein gehacktes Kalbfleisch, 125 Gr. feingehackten Speck, die feingehackte Leber der beiden Kapaune, 2—3 Eidotter, etwas dicke Sahne, Salz, Muskatblüte, etwas gehackte Zitronenschale und -Saft nebst dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß. Dies alles wird gut durchgeknetet, der Kapaun damit gefüllt, zugenäht, mit großen dünnen Speckscheiben fest umwickelt und in guter Fleischbrühe 2—$2^1/_2$ Stunden, fest verschlossen, langsam gekocht. Dann nimmt man denselben aus der Brühe, legt ihn auf eine flache Schüssel, läßt ihn 1 Stunde abkühlen, nimmt die Speckscheiben davon und legt ein flaches Brett mit etwas Gewicht darauf, um ihn ein wenig zu pressen. Da eine feine Geleespeise wie „Kapaun in Gelee" eine sehr klare Gallerte erfordert, so nehme man gut geklärten Kalbsfußstand oder Gelatine. Agar-Agar liefert keine ganz klare Gallerte. Die Fleischbrühe, worin der Kapaun mit Suppenkräutern und Gewürzen gekocht ist, verbindet man jetzt mit weißer Gelatine, auf das Liter 30 Gr., gibt das nötige Salz und soviel Zitronensaft oder feinen Weinessig hinzu, daß sie kräftig schmeckt, kocht sie noch einmal auf und läßt sie durch einen Geleebeutel laufen. Ist sie ziemlich klar, so genügt auch eine Serviette. Nun gießt man davon eine Lage in die dazu bestimmte Form, läßt solches erkalten, legt den Kapaun, die Brust nach unten, darauf (auch kann man ihn in Stückchen schneiden), bedeckt ihn mit der Geleebrühe, stürzt ihn andern Tages auf die bestimmte Schüssel (siehe Nr. 2) und füllt rings umher folgende Sauce:

1 Rührlöffel dicke Sahne oder das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern wird mit 2 Theelöffel Senf und ebensoviel Zucker gut gerührt;

dann werden nach und nach hineingerührt: 4 Eßlöffel Essig, 4 Löffel Salatöl, etwas feingehackter Dragon, ein wenig Pfeffer und Salz und von der zurückgelassenen Geleebrühe. Dies alles wird stark gerührt, um den Kapaun angerichtet und eine Verzierung von Kapern darauf gelegt.

Auch kann man den Kapaun ohne Gelee auf die Schüssel legen und die Sauce herum füllen; man braucht dann die Geleebrühe nicht zu klären und kann sogleich die Sauce fertig rühren.

17. Junge Hähnchen in Gelee. Sind die Hähnchen, wie es beim Braten bemerkt worden, vorgerichtet, werden die Brustknochen eingedrückt und herausgenommen. Dann werden sie mit etwas Salz eingerieben, in einem irdenen Topfe in gelb gewordener Butter und etwas Wasser, fest zugedeckt, langsam weich und gelblich gedämpft und auf einer Schüssel zum Erkalten hingestellt. Unterdes läßt man eine nicht zu dünne Lage Geleebrühe nach Nr. 5 auf einer mit Mandelöl bestrichenen Schüssel kalt werden, deren Größe nach der Schüssel, worauf das Gelee gestürzt werden soll, gewählt werden muß. Darauf legt man das erkaltete Fleisch und bedeckt solches mit der übrigen ziemlich abgekühlten Geleebrühe. Am nächsten Tage stürzt man das Gelee auf die bestimmte Schüssel und verziert sie nach Nr. 2.

18. Hühnermayonnaise mit Geleering. Nachdem die Hühner gereinigt und in Butter, etwas Fleischbrühe und Zitronensaft weich gedünstet sind, werden sie zum Kaltwerden hingestellt, glatt in Stückchen geschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer durchstreut in einen Porzellantopf gelegt, mit Dragonessig und feinem Öl begossen und in dieser Marinade einige Stunden liegen gelassen. Unterdes wird ein Geleering mit feinem Öl bestrichen, mit saurem Gelee gefüllt, und wenn dies ganz fest geworden, auf eine flache Schüssel gestürzt. Dann werden die Hühnerstückchen in der Mayonnaise Nr. 2 (R. Nr. 58) umgedreht und zierlich erhöht in die Mitte des Geleerings gefüllt; man kann sie mit Krebsschwänzen und Salatherzchen, nachdem diese mit Salatsauce getränkt, garnieren.

19. Puter in Gelee. Hierzu muß der Puter ganz jung sein, und muß wenigstens 2, besser 3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und rein gemacht werden, wie es im Abschnitt A Nr. 7 bemerkt ist. Derselbe kann nach gleichem Abschnitt Nr. 18 oder wie Kapaun in Gelee (s. Nr. 16) gefüllt werden. Die Zubereitung ist ganz wie die im Vorhergehenden bemerkte.

20. Enten in Gelee. Man nehme dieselben gleichfalls jung, behandle sie wie Kapaun in Gelee, schneide sie in zierliche Scheiben, lege sie kranzförmig auf eine längliche Schüssel, das Gelee ringsum garniert, und gebe die bemerkte Sauce oder die Sauce-Remoulade (R. Nr. 56) dazu.

21. Gefüllte Gans in Gelee. Es gehört hierzu eine junge, recht vollkommene, nicht zu fette Gans, welche wenigstens 2—3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein muß. Nachdem sie ganz sauber gereinigt, mit Kleie und heißem Wasser abgerieben und gut abgespült, werden Beine, Flügel, Kopf und Hals abgeschnitten und samt Herz und Magen zum Gänseschwarz (s. D. Nr. 226 u. 227) verwandt. Darauf werden aus der Gans die Knochen genommen (s. A. Nr. 9), und diese wird wie Kapaun in Gelee mit der Leber oder wie gebratener Puter gefüllt. Man kann Kalbsfüße oder Gelatine, 30 Gr. auf 1 Liter (siehe Nr. 1), zum Gelee anwenden. Im ersten Falle setze man die Gans mit vier Kalbsfüßen, schwach mit Wasser bedeckt, und nicht zu viel Salz aufs Feuer, nehme den Schaum sorgfältig ab, gebe die in Nr. 1 bemerkten Gewürze nebst Essig dazu, nehme nach und nach alles Fett ab und lasse die Gans fest zugedeckt langsam kochen und weich werden, was bei einer jungen Gans in $2^1/_2$ bis 3 Stunden der Fall sein wird. Dann nehme man sie aus der Brühe, welche bis zu $2^1/_2$—3 Liter eingekocht sein kann, und verfahre im übrigen ganz wie bei Kapaun in Gelee.

22. Gans in Gelee auf andere Art. Die Gans wird nebst 4 Kalbsfüßen in einem weißkochenden Topf mit Wasser und dem nötigen Salz bedeckt, rein abgeschäumt und mit den in Nr. 2 bemerkten Gewürzen, dem Wurzelwerk und Essig, bei Abnehmen des Fettes gar gekocht und die Brühe nach Nr. 1 geklärt. Sobald sie erkaltet ist, löst man mit einem scharfen Messer die Brust vom Knochen, schneidet sie in glatte, zierliche, schräglaufende Stückchen, die Beine im Gelenk durch, das obere fleischige Stück in 2 Teile und verfährt mit dem Einlegen in die Form sowie im übrigen nach Nr. 2.

23. Auf andere Art. Man teilt die rohe Gans in passende Stückchen und schäumt sie in Wasser und Salz gut aus, wirft 3 Eßlöffel voll frisches Hirschhorn, abgewaschen und in ein Läppchen gebunden, hinein und läßt das Fleisch 1 Stunde kochen; danach nimmt man das Fett ab, läßt die Brühe durch ein Haarsieb fließen, wäscht den Topf aus, spült das Fleisch schnell ab, gießt nach einer Weile die Brühe klar vom Bodensatz auf das Fleisch, fügt die in Nr. 1 genannten

Gewürze, Hirschhorn und reichlich Essig hinzu und läßt das Fleisch weich kochen. Dann legt man solches in ein sauberes Geschirr, gießt die Brühe nochmals durch ein Haarsieb und wenn sie sich gesenkt hat, langsam klar auf das Fleisch, welches man, wenn das Gelee einen recht kräftigen, stark säuerlichen Geschmack erhalten hat, an einem kalten, luftigen Orte, offen stehend, einige Wochen aufbewahren kann.

Anmerk. Statt Hirschhorn kann man hier auch Gelatine nehmen. Da die Brühe von der Gans ohne Zusatz etwas gallertartig ist, so wird auf 1 Liter 25 Gr. Gelatine hinreichend sein.

24. Fleisch-Gelee in Sauce. Beliebiges Fleisch-Gelee, welches von echt Liebigschem Fleischextrakt mit Agar-Agar bereitet werden kann, wird in Stückchen zerteilt und in pikanter Sauce angerichtet.

II. Süße klare Gelees.

Vorab sei hier wiederholt, die Gelees im Sommer womöglich, wenn sie nicht auf Eis erkalten können, tags vor dem Gebrauch zu bereiten. Über das Färben und Verzieren der Geleeschüsseln ist das Nötige in Nr. 3 dieses Abschnitts mitgeteilt.

25. Feines Wein-Gelee von Kalbsfüßen. Man nimmt zu $3^3/_4$ Liter Geleebrühe 12 große Kalbsfüße und kocht von denselben Stand, wie das in Nr. 1 genau angegeben worden. Dann setzt man denselben mit 2 Liter Wein, 750 Gr. Zucker, 15 Gr. feinem durchgebrochenen Zimt, dem Saft von 12 und der gelben Schale von 3 Zitronen aufs Feuer, gibt 6—8 über Feuer zu flüssigem Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und verfährt weiter nach Nr. 1. Man gibt das Gelee in Gläser oder in feine Assietten, oder zum Umstürzen in mit Mandelöl ausgestrichene Formen. — Für 30—36 Personen.

Anmerk. Man rechnet zu 1 Flasche Wein 4 Kalbsfüße, für Kranke jedoch nur 2, weil das Gelee zarter sein muß. Überhaupt müssen alle süße Gelees nicht zu fest gemacht werden, je leichter, desto feiner; jedoch müssen sie soviel Festigkeit haben, daß sie nicht brechen, falls sie gestürzt werden sollen.

26. Wein-Gelee von Agar-Agar. 1 Liter Weißwein, 250 Gr. in kleine Stücke geschlagener Zucker, Saft von 2 saftreichen Zitronen, von einer Zitrone die feine gelbe Schale, welche man eine Weile in Wein ausziehen läßt, sie dann aber entfernt, und 1 Stange Agar-Agar.

Nachdem letztere nach Nr. 1 in 1/4 Liter Wasser oder Wein aufgelöst, läßt man den Wein, worin der Zucker aufgelöst ist, in einem glasierten oder Bunzlauer Töpfchen zugedeckt heiß werden, mit der Auflösung des Agar-Agar vors Kochen kommen, gießt es durch ein Mulltuch in eine Kristallschüssel und stellt diese an einen kalten Ort. Dieses Gelee kann auch gestürzt werden.

27. Wein-Gelee von Gelatine in Geleeschüsseln. 1 Liter Weißwein, 330 Gr. Zucker, fein abgeschnittene Schale einer Zitrone, welche man in dem Wein ausziehen läßt, im Sommer 25 Gr. rote Gelatine, im Winter 20 Gr.

Die Gelatine wird zum Auflösen mit einer Tasse Wasser auf eine heiße Platte gestellt, dann alles zum Kochen gebracht und durch ein mit einem Mulltuch ausgelegtes fettfreies Haarsieb in die Geleeschüssel gegossen.

28. Frucht-Gelee von eingekochtem Kirsch-, Himbeer- oder Johannisbeer-Sirup mit Agar-Agar, zum Stürzen. Man löse nach Nr. 1 eine Stange Agar-Agar mit 3/8 Liter Wasser auf, seihe solches durch ein Mulltuch und gieße nun soviel leichten Weißwein hinzu, daß mit Zusatz von Fruchtsirup 3/4 Liter entstehen. Da wir letzteren von verschiedener Qualität finden, so werde hierbei der Geschmack befragt; die Farbe muß schön rot sein. An Zucker fand die Verfasserin bei der Zusammensetzung dieses Rezeptes 2 gehäufte Theelöffel als ein angenehmes Verhältnis; indes würde der Zucker nach der Qualität des Fruchtsaftes eingerichtet werden müssen. Die Geleebrühe wird ganz heiß gemacht, dann durch ein Mulltuch in eine trockne Form gefüllt und (siehe Nr. 2) vor dem Gebrauche gestürzt.

Dieses Gelee, ebenso klar und schön als angenehm von Geschmack, ist zugleich, wie in Nr. 2 bemerkt, zum Verzieren von hellem Gelee zu empfehlen; auch kann von der Geleebrühe eine Kleinigkeit in ausgespülte Eierbecher gegeben und mit den gestürzten kleinen roten Hügelchen die halbe Geleeschüssel verziert werden.

29. Wein-Gelee mit Eiern oder: Eier im Nest. Stark 1/2 Liter Milch, 1 Stange Agar-Agar, 8 Gr. geriebene süße Mandeln, 1 Stück Vanille und Zucker nach Geschmack.

Agar-Agar wird mit 1/4 Liter Wasser aufgelöst, klar gekocht, durch ein Mulltuch geseiht, mit 1/2 Liter Milch oder Rahm, den Mandeln, einem Stück Vanille und 60 Gr. Zucker aufgekocht und gut gerührt, dann nur warm gestellt. Beim Gebrauch von Eiern in der Küche klopft man sie vorsichtig am dicken hohlen Ende etwas ein, erweitert

die Öffnung $1^1/_2$ Cmtr. im Durchmesser und wäscht die Schalen, nachdem man die Eier hat auslaufen lassen, behutsam mit warmem Wasser aus und stellt sie mit der Spitze in Salz. Das gekochte Blancmanger füllt man in einen Topf mit Ausguß, gießt es in die leeren Eierschalen und läßt es erstarren, was bei Agar-Agar rasch erfolgt.

Währenddem bereitet man von 1 Flasche Rheinwein oder Obstsaft mit 30 Gr. in $^1/_4$ Liter Wasser aufgelöster roter Gelatine, 200 Gr. Zucker und dem Saft von 2 Zitronen nebst abgeriebener Schale ein Gelee, gießt es in einen Geleering und läßt es gleichfalls steif werden. Soll die Speise serviert werden, so stürzt man das Gelee auf eine runde Schüssel von passender Größe, schält die Eierschalen ab und richtet die Eier in der Mitte an.

Auch mit Schokoladepudding kann man den Rand des Nestes herstellen, was ebenso wohlschmeckend ist und gut aussieht.

30. Zitronen-Gelee. Stark $^1/_2$ Liter Kalbsstand nach Nr. 1, $1^1/_8$ Liter weißer Wein, 375 Gr. Zucker, 4 Gr. ganzer Zimt, einige Nelken, von 4 Zitronen den Saft, von 2 die Schale, eine Erbse groß Safran, 4 Eiweiß nach Nr. 25 bereitet. Das Gelee wird mit konfitürten Zitronenscheiben verziert.

Anstatt mit Kalbsstand kann man dieses Gelee auch mit 1 Stange Agar-Agar wie Weingelee bereiten.

31. Punsch-Gelee von Hausenblase. 45—50 Gr. Hausenblase wird mit $^1/_4$ Liter Wasser (siehe Nr. 1) aufgelöst und mit 1 Pfund Zucker, woran eine Zitrone abgerieben worden, $^1/_2$ Liter Wein, dem Saft von 6 Zitronen und einem geschlagenen Eiweiß zum Kochen gebracht, der Schaum abgenommen, der Topf vom Feuer gesetzt, $^1/_2$ Liter Rum durchgerührt und durch ein feines Tuch in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gegossen.

Anmerk. Es ist hier auf sehr gute Hausenblase gerechnet. Übrigens kann dieser kostbare Geleestoff durch 2 Stangen Agar-Agar ersetzt werden.

32. Französisches Likör-Gelee. 30 Gr. Gelatine, $^7/_8$ Liter Wasser, 250 Gr. Zucker, 1 Zitrone, 2—3 Gläschen Arrak.

Man löst die Gelatine nach Nr. 1 auf, mischt sie mit dem Wasser, schlägt zwei Eiweiß mit der zerdrückten Schale, gießt die etwas abgekühlte Gelatine auf das Eiweiß, und fährt fort zu schlagen, fügt den Zucker hinzu und setzt es aufs Feuer, wobei man zu schlagen fortfährt. Wenn es zu kochen anfängt, träufelt man den Saft einer Zitrone hinein, läßt es einige Minuten kochen, seiht die Flüssigkeit durch ein feines Leinwand-Tüchelchen und vermischt das Durchge-

laufene mit dem Arrak, Rum oder beliebigem Likör, serviert es in Assietten oder Gläser und stellt diese an einen recht kalten Ort. Bei warmer Temperatur würde das Gelee auf kaltes Brunnenwasser gestellt schneller fest werden.

Anmerk. Dies Rezept ist von Madame Lainé in Paris, Gattin des Herrn Lainé, welcher die Gelatine erfunden, mitgeteilt.

33. Gelee mit allerlei Früchten. Man macht ein Wein- oder Zitronen-Gelee, süßer als gewöhnlich, gibt dasselbe in eine Assiette, setzt Früchte der mannigfaltigsten Art, als: Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren ꝛc. in zierlicher Ordnung hinein und läßt das Gelee fest werden. Auch kann man das Gelee wie gewöhnlich versüßen und die Früchte eine Weile vorher mit Zucker bestreuen.

Oder man reibt $1^3/_4$ Liter reife Erdbeeren durch ein Sieb, gibt das Durchgelaufene auf eine ausgespannte Serviette und gießt ein schon durchgelaufenes und wieder heißgemachtes Zitronen-Gelee darauf.

34. Apfel-Gelee. 750 Gr. vorgerichtete und gewaschene gute saure Äpfel werden mit $^1/_2$ Liter Wasser in einem Bunzlauer Geschirr ganz weich gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit 40 Gr. roter Gelatine, welche in stark $^1/_4$ Liter weißem Wein aufgelöst ist, warm vermischt. Dann gebe man die Schale einer halben Zitrone, den Saft von zwei Zitronen, 1 Pfund geriebenen Zucker und etwas Arrak hinzu, lasse die Masse unter fortwährendem Rühren aufkochen und fülle sie in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form. Das Gelee wird, vollständig erkaltet, vor dem Gebrauch gestürzt und ohne oder nach Belieben mit einer Vanille-Sauce gegeben.

35. Himbeer- oder Stachelbeer-Gelee. Auf jeden gehäuften Eßlöffel Himbeer- oder Stachelbeer-Gelee nehme man 2 desgleichen feingeriebenen Zucker und 1 Eiweiß. Solches wird zusammen so lange gerührt, bis es ganz steif ist. Es dient dies zugleich, in Häufchen gesetzt, zum beliebigen Verzieren von Creme, auch zum glatten Überstreichen von Schneepfannkuchen.

36. Frucht-Gelee ohne Zusatz von Stand. Gelees von Johannis- oder Himbeeren, besonders aber von Kirschäpfeln, wie man sie beim Einmachen der Früchte findet, in Glas- oder Porzellanformen aufbewahrt und beim Gebrauch umgestürzt, machen schöne Geleeschüsseln. Es wird feines Backwerk dazu gereicht.

37. Apfelsinenkörbchen mit Gelee gefüllt. Man schneide ansehnliche Apfelsinen mit einem scharfen Messer in der Mitte glatt

durch und nehme mit einem silbernen Eßlöffel das Inwendige bis zur Schale heraus. Dann zerschneide man an der Schnittseite gleichmäßig die Schale, so daß ein Rändchen von der Breite eines Strohhalms entsteht, das gleichfalls in Strohhalmbreite an beiden Seiten der Apfelsine fest bleiben muß. Das Rändchen wird zusammengefaßt und oben mit einem ganz schmalen grünseidenen Bändchen so zusammengebunden, daß eine kleine niedliche Schleife entsteht.

Zugleich mache man ein beliebiges Wein-Gelee, mit dem Saft der Apfelsinen vermischt, fülle damit die Körbchen und stelle sie zum Kaltwerden auf die bestimmte Schüssel.

Da die Körbchen nur eine geringe Quantität Gelee fassen und vielleicht mancher eine größere Portion zu haben wünschte, so halte man eine Geleeschüssel bereit, damit die Gäste nach Gefallen ihr Körbchen nochmals füllen können.

III. Gefrornes oder Eis.

38. Allgemeine Regeln.

Gerätschaften und Bereitungsweise. Die Gerätschaften dazu sind: ein Eimer und eine Büchse von Zinn oder Blech, die ganz fest verschlossen werden kann; zugleich darf das Eis nicht fehlen, welches man so fein zerschlagen muß, daß die Stückchen nicht größer sind als kleine Haselnüsse. Zuerst schüttet man eine Hand hoch Eis in den Eimer und ein paar Handvoll Salz darüber; dann setzt man die mit Creme gefüllte Büchse, fest zugemacht, hinein, legt an den Seiten rund herum eine Lage Eis, streut eine Handvoll Salz darüber, stampft es fest und fährt mit dem Eis- und dem Salzstreuen so fort. Dann streut man noch eine Handvoll Salz darüber. Die Büchse muß etwas über den Rand des Eimers herausstehen. Ohne Salz kann kein Gefrornes gemacht werden. So läßt man die Büchse $^1/_4$ Stunde im Eise stehen, dreht sie am Henkel einigemal herum, ohne sie zu heben, nimmt den Deckel behutsam ab, rührt mit einem dazu geschnittenen glatten Spaten die Masse durch und macht das, was sich am Boden und an den Seiten angesetzt hat, los, während man mit der andern Hand die Büchse immer so schnell als möglich im Kreise um den Spaten dreht; doch muß man ja vorsichtig dabei sein, daß kein Eis in die Büchse falle. Ist nun die Masse gut gerührt, so macht man die Büchse wieder fest zu und läßt sie nochmals $^1/_4$ Stunde ruhig stehen, fängt dann wieder an zu rühren, alles Eisige abzustoßen und mit der Masse zu vereinigen,

indem die Büchse immer bewegt werden muß. So fährt man fort, bis die Masse dick geschmeidig wird und sich wie dicke Sahne rühren läßt. Wenn dieselbe zu schnell gefrieren sollte, muß man sie mit Gewalt losstoßen und zerrühren, jedoch ohne die Büchse zu heben, und langsamer drehen. Wird das Gefrorne zu früh fertig, gießt man 1 Liter kaltes Wasser auf das Eis, damit das in der Büchse Befindliche nicht nachfriere und eisig werde, deckt den Eimer mit einem Tuch zu und läßt die Büchse bis zum Anrichten darin stehen. Dann füllt man das Gefrorne in Gläser und gibt es zum Dessert. Zu Fruchteis wird der Zucker nicht gekocht.

39. Vanille-Eis. Nr. 1. Man läßt 4 Gr. Vanille in etwas Milch langsam auskochen, preßt es durch ein Stückchen Leinwand und rührt hinzu: 16 frische Eidotter, $2^1/_4$ Liter gute frische Sahne, 370 Gr. Zucker, und läßt dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen kommen, gießt es schnell in eine bereitstehende tiefe Schüssel und rührt die Masse so lange, bis sie nicht mehr heiß ist, damit sich keine Haut bilde. Ganz kalt geworden, füllt man sie in die Gefrierbüchse und verfährt weiter nach Nr. 38.

Anmerk. Aus dieser Portion bekommt man 30—40 Gläser. Die Vanille kann zweimal gebraucht werden.

40. Vanille-Eis. Nr. 2. $1^1/_2$ Liter süße Sahne oder gute Milch, 1 Stange Vanille, 130 Gr. Zucker, 9 Eidotter. Man läßt dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen kommen und verfährt weiter nach vorhergehender Vorschrift.

41. Quitten-Eis. Die Quitten, welche vorher geschält sind, werden mit Wasser und einigen Stückchen Zimt ganz weich gekocht, zerdrückt, durch ein feines Sieb gerieben, mit Zucker vermischt, in die Gefrierbüchse gefüllt u. s. w. — Zu jedem Pfunde durchgerührter Quitten nimmt man 250 Gr. Zucker.

42. Apfelsinen-Eis. 250 Gr. Zucker wird in einer mittelgroßen Tasse Wasser aufgelöst, hinzugegeben die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine, der Saft von 8 Apfelsinen und 2 Zitronen, $^1/_2$ Flasche Malaga und ft. 20 Gr. gute Hausenblase oder $1^1/_2$ Stange Agar-Agar, beides mit $^1/_4$ Liter Wein nach Nr. 1 aufgelöst.

43. Punsch-Eis. Knapp 1 Liter Wasser, knapp 1 Liter Wein, 1 Pfund Zucker, ein Stück Vanille, Zimt und die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, der Saft von 4 Zitronen und 12 Eidotter. Dies läßt man unter starkem Rühren bis vors Kochen kommen und gießt es,

des sehr leichten Gerinnens halber, schnell in eine Schüssel (siehe Vanille-Eis). Während des Gefrierens rührt man beim Öffnen der Büchse nach und nach 4 Tassen Arrak durch die Masse.

44. Himbeer-Eis. Saft von 2 Pfund ausgepreßten Himbeeren, 375 Gr. mit etwas Wasser kalt aufgelöster Zucker, 1/2 Liter weißer Wein und einige Stücke Zimt. Dies alles vermischt man und läßt es gefrieren.

45. Veilchen-Eis. 250 Gr. Zucker, 1 1/2 Liter dicke süße Sahne, 1/4 Liter Veilchensaft, 12 Eidotter. Dies wird unter beständigem Rühren bis vors Kochen gebracht, erkaltet in eine Gefrierbüchse gegossen u. s. w.

46. Gefrorner westfälischer Pudding. Reichlich 1/2 Liter Milch, 200 Gr. Zucker und 1/2 Stange Vanille läßt man aufkochen, rührt 3 ganze Eier oder 6 Eidotter mit etwas kalter Milch durch die Masse und dies zusammen so lange auf dem Feuer, bis es sich verdickt, läßt die Masse erkalten, gießt sie durch ein Sieb in eine in Eis und Salz eingesetzte Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißiger Bearbeitung mit dem Spatel gefrieren, arbeitet nach und nach reichlich 3/4 Liter geschlagene Sahne, die mit gestoßenem Zucker nach Geschmack versüßt ist, und 25 Gr. geriebenes Schwarzbrot (Pumpernickel), 60—80 Gr., 1/4 bittere, halb feingestoßene Makronen und etwas Maraskino darunter, bearbeitet die Masse mit dem Spatel, bis sie ziemlich steif geworden ist, füllt sie in eine Puddingsform, die man fest verschließt, vergräbt sie in fein zerstampftes Eis mit vielem Salz und läßt sie im Keller 2—3 Stunden ruhig stehen. Beim Anrichten taucht man die Form in lauwarmes Wasser, stürzt den Pudding und garniert ihn mit beliebigem Gebäck.

47. Nesselroder Eispudding. Ein Vanille-Eis, nach Nr. 39 bereitet, drückt man in eine hohe Cylinderform, verteilt beim Einfüllen eingemachte feine Früchte darin — ohne Saft —, Kirschen, Aprikosen, Erdbeeren u. s. w., sorgt aber dafür, daß sie beim Ausstürzen des Eises nicht gesehen werden können, schließt die Form und stellt sie bis zum Gebrauch in Eis. Gute steifgeschlagene Sahne, mit Zucker und Vanille gewürzt, stellt man gleichfalls recht kalt.

Soll der Pudding serviert werden, so hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt ihn aus und überfüllt ihn wellenförmig mit der Schlagsahne.

N. Verschiedene kalte süße Speisen,

als

Puddings, welche nach dem Kochen in Porzellanformen gefüllt werden, Blancmangers, Speisen von geschlagener Sahne, Fruchtschalen nebst Wein-, Milch- und Frucht-Cremes in Assietten und Gläser zu füllen.

---

1. Allgemeine Regeln beim Kochen der Cremes.

1. **Sauberes Kochgeschirr.** Gleichwie nur in sauberen Kochgeschirren dem Auge und Geschmack angenehme Speisen zubereitet werden können, so sind diese zum Kochen der Cremes eine notwendige Bedingung. Am besten sind dazu entweder tiefe glasierte oder blecherne Töpfe; da irdene Kochgeschirre nicht ein so rasches Feuer vertragen, als man es gern zum Kochen der Cremes nimmt, so sind solche zu diesem Zweck nicht passend.

2. **Mandelreibe.** Bei Cremes, wozu feingestoßene Mandeln gebraucht werden, wird auf die im Abschnitt A. Nr. 53 bemerkte Mandelreibe aufmerksam gemacht.

3. **Vanille.** Wünscht man die Vanille stückweise zu gebrauchen, so kann sie zweimal benutzt werden; übrigens dient es zur Ersparnis, eine Kleinigkeit mit Zucker gestoßen in ein Mullläppchen zu binden und sie je nach Vorschrift in den Bestandteilen einer Speise vorher ausziehen zu lassen oder damit aufs Feuer zu bringen.

4. **Schlagen der Cremes.** Da die Cremes sehr leicht gerinnen und alsdann mißraten, so wolle man folgendes nicht unbeachtet lassen: Die Cremes müssen gleich von Anfang an etwas geschlagen werden, sobald sie aber warm geworden sind, muß das Schlagen rascher fortgesetzt werden und ununterbrochen rasch geschehen, bis vorm Kochen. Kochen dürfen sie nicht, es sei denn, daß reichlich Mehl mit den Eiern verbunden wäre. Alsdann werden sie so schnell als möglich in eine bereitstehende Terrine oder tiefe porzellanene Schüssel geschüttet und noch eine kleine Weile geschlagen, bis sie nicht mehr sehr heiß sind.

Eidotter. Zu solchen Speisen, bei welchen die Eidotter zuletzt hinzugegeben werden, zerrühre man diese mit etwas kaltem Wasser — zu jedem Eidotter 1 Eßlöffel voll — nehme den Topf vom Feuer, rühre von der kochenden Flüssigkeit etwas zu den Eidottern, nach und nach mehr, gieße sie unter starkem Rühren langsam zu der gekochten Masse und verfahre weiter wie bemerkt worden.

5. **Weiteres Verfahren.** Um zu verhüten, daß sich auf den Cremes eine Haut bilde, rühre man sie bis zum Erkalten zuweilen durch und lasse sie bis 1 oder 2 Stunden vor dem Gebrauch stehen, rühre sie dann nochmals durch und fülle sie, nach ihrer Art, in Gläser oder Cremeschüsseln.

Zitronen. Bei Anwendung von Zitronen wird auf das, was im Abschnitt A. Nr. 80 darüber mitgeteilt ist, aufmerksam gemacht.

Stürzen. Zum Stürzen kalter Speisen ist es eine Hauptbedingung, solche vorher vollständig erkalten zu lassen und die Form entweder mit Mandelöl überall dünn auszustreichen, nach Angabe mit kaltem Wasser zu umspülen oder trocken zu lassen.

2. Verzieren der Cremes. Dieselben können mit Succade, welche feinblättrig geschnitten ist, oder mit rotem und weißem spanischen Wind, mit Blättchen von Preißelbeer- und schwarzem Johannisbeer-Gelee, oder auch mit geeigneten Blumenblättchen verziert werden; besonders macht sich zum Verzieren Kirschapfel-Gelee sehr hübsch. Auch ist folgendes zu empfehlen: Dicke süße Sahne (Rahm) wird ganz steif geschlagen, Zucker und ein kleiner Guß Arrak hinzugegeben und durchgerührt, sodann mit einem Theelöffel ausgestochen und der Rand der Cremes damit verziert.

3. Viktoria-Pudding. Sehr guter Stand-Pudding. In einem ganz reinen eisernen Topfe ohne Glasur brät man 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker unter stetem Rühren hellbraun, sorgt aber dafür, daß er nicht anbrennt. Dann rührt man $^1/_2$ Liter süße Milch, welche mit 6 Eidottern gut gequirlt ist, nebst $^3/_4$ Pfd. (375 Gr.) Zucker hinein, quirlt die Masse, bis sie rund wird, kurz vor dem Aufkochen, und zieht den Topf vom Feuer zurück, ohne mit dem Quirlen aufzuhören, und gießt währenddem 60 Gr. in wenig Wasser aufgelöste rote Gelatine und 1 Liter kalten süßen Flott nach und nach hinzu. Bemerkt man, daß die Masse dicklich wird, so gießt man noch ein Weinglas Maraskino dazwischen, während man stets quirlt, gießt rasch etwas von der Masse in eine trockne Form, belegt das Gelee mit kleinen Biskuits und Makronen, gießt wieder Masse darauf und fährt damit fort, bis alles

verbraucht wird. Man muß rasch dabei sein, damit der Pudding nicht erstarrt. Vor dem Ausstürzen hält man die Form in kochendes Wasser, wenn nötig.

4. Wein- oder Zitronen-Pudding (vorzüglich). 25 Gr. Hausenblase klopft man weich, schneidet sie mit der Schere fein, bedeckt sie am Abend mit einer Obertasse Wasser und kocht sie am andern Morgen klar. Währenddem werden 12 Eidotter mit 2 Glas Weißwein und 170 Gr. fein gestoßenem Zucker auf schwachem Feuer mit dem Schneebesen geschlagen bis zum Aufkochen, d. h. bis die Masse rund wird (kochen darf sie nicht); dann sofort vom Feuer genommen und mit dem Schlagen fortgefahren. Ist sie abgekühlt, so rührt man mit einem Löffel den Saft von 2 Zitronen und etwas abgeriebene Schale hinein, die Hausenblase, und langsam den steifen Schnee der 12 Eiweiß. Der Pudding kann in einer Kristallschale erkalten.

5. Rum-Pudding (sehr gut). 5 Eidotter werden mit $^1/_2$ Pfund feingestoßenem Zucker kräftig zu dickem Schaum gerührt, mit etwas abgeriebener Zitronenschale und dem Saft einer Zitrone gewürzt. Darauf rührt man 16 Gr. in einer kleinen Tasse voll Wasser aufgelöste und aufgekochte Gelatine hinzu, ein kleines Glas Rum und $^1/_2$ Liter weißen Wein, alles kalt, zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 5 Eiweiß. Jetzt beginnt die Masse rundlich zu werden und man gießt den Pudding schnell in die Form zu völligem Erstarren. Ohne Sauce zu reichen.

Die Form braucht nicht mit Mandelöl ausgestrichen zu werden.

6. Zitronen-Pudding mit Reisstärke (sehr gut). 1 Liter Wasser wird mit $^1/_2$ Pfund Zucker aufgekocht, nachdem 1 Tasse zum Auflösen von 100 Gr. guter Stärke zurückgelassen ist. Sobald die Stärke fein gerieben, verrührt man 6 Eidotter damit, die abgeriebene Schale von $^1/_2$ Zitrone und den Saft von 2 Zitronen, gießt sie in das kochende Wasser, läßt den Pudding kochen, bis die Stärke gar ist, und schlägt zuletzt den Schnee von den 6 Eiweiß hinein. Nachdem dann die Masse noch einmal aufgekocht ist, gibt man sie in eine trockne Porzellanschale zum Erkalten und reicht den Pudding kalt mit Himbeersaft oder Tutti Frutti von eingemachten Früchten.

7. Sago-Pudding. 170 Gr. echter Sago, 6 große Eier, 100 Gr. Zucker, eine Stange Agar-Agar oder 10 Gr. Gelatine, nach Abschnitt M. Nr. 1 aufgelöst, Zitronenschale und Zimt.

Der Sago wird behutsam abgebrüht, mit Milch, Zitronenschale und ganzem Zimt langsam weich und steif gekocht. Dann läßt man

unter stetem Rühren die aufgelöste Gelatine gut durchkochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Eidotter mit etwas Milch zum kochenden Sago, mischt sogleich den festen Eiweißschaum durch und füllt damit eine umgespülte Form.

Völlig erkaltet, wird der Pudding umgestürzt und mit einer Frucht- oder Rotweinsauce serviert. — Für 10 Personen.

8. Schokolade-Pudding ohne Eier (sehr gut). 1 Liter Wasser wird mit etwas Vanille und 200 Gr. Zucker aufgekocht, mit 90 Gr. Reisstärke, in einer kleinen Tasse kaltem Wasser aufgelöst, und 60 Gr. feinem Kakaopulver einige Minuten gekocht und in einer trocknen Porzellanform zum Erkalten hingestellt. Sofort nach dem Erkalten kann man den Pudding schon stürzen, mit steifer Schlagsahne und kleinen roten Baisers abwechselnd garnieren und einen runden Ball von Schlagsahne in die Mitte legen.

9. Schokolade-Pudding mit Grieß. Man kocht mit Milch oder Wasser eine mehr oder weniger gute Schokolade, rührt guten grobkörnigen Grieß hinein, läßt ihn unter schwachem Kochen gar werden, so daß er sich vom Topfe löst, und danach in beliebiger trockner Form erkalten.

Kalt geworden und ausgestürzt bestreicht man den Pudding mit Schlagsahne und verziert ihn durch Baisers oder reicht eine Vanillesauce daneben und garniert ihn mit dem in Dampf gar gemachten Eiweißschaum der zur Sauce verwandten Eidotter.

10. Roter Reismehl-Pudding. Stark $^1/_2$ Liter Johannisbeer- oder Himbeersaft, stark $^1/_2$ Liter Rotwein, 150 Gr. Reismehl oder gröblich gekörntes Grießmehl und Zucker nach Geschmack.

Wein, Saft und Zucker lasse man kochen, streue das Reismehl hinein, lasse es gar, doch nicht breiig und nicht zu steif werden, fülle es in ein naßgemachtes Geschirr und stürze es erkaltet auf eine Schüssel.

Eine wohlschmeckende Sauce zu diesem und dem nächstfolgenden roten Pudding ist geschlagene Sahne mit Vanille und Zucker, auch kann man eine kalte Vanillesauce, sowie auch dicke Sahne mit Rotwein, Zucker und etwas Rum geschlagen, dazu geben.

11. Auf andere Art, rote Grütze genannt. Stark $^1/_2$ Liter Saft, stark $^1/_2$ Liter Wasser, 150 Gr. Grießmehl oder Sago (kann unechter sein), Zucker nach Geschmack, nach vorhergehender Angabe gekocht. — Für 10 Personen.

12. Roter Schaum-Pudding. 1 Liter mit Rotwein oder Wasser vermischter Johannisbeer- oder Kirschsaft nebst Zucker, 100 Gr. Stärke, 6—9 Eiweiß, nach Belieben auch einige Stückchen Zimt.

Nachdem die Flüssigkeit zum Kochen gebracht, wird die mit etwas Wasser aufgelöste Stärke hinzugerührt und gut durchgekocht. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, mischt den steifen Eiweißschaum kräftig durch, läßt die Masse noch einmal aufkochen und schüttet sie in eine mit Zucker bestreute Porzellanform.

Kalt gestürzt, wird der Pudding mit einer Vanillesauce serviert, welche mit den Eidottern gekocht ist.

Für 12—14 Personen.

13. Reis-Pudding mit Zitronen. 375 Gr. bester Reis, 375 Gr. Zucker, stark $^1/_2$ Liter Wein, 4 Zitronen.

Der Reis wird gut abgebrüht, in Wasser gar und dick, nicht steif gekocht, die Körner aber dürfen nicht zerkochen. Unterdes reibt man eine Zitrone auf dem Zucker ab, schält 2 Zitronen dünn ab, daß man nur die gelbe Oberschale hat, kocht die Schale in Wasser weich und schneidet sie in dünne Streifchen. Dann setzt man etwas in Wasser getunkten Zucker aufs Feuer, kocht ihn klar, gibt die Zitronenstreifen hinein und läßt sie bei öfterem Umrühren so lange kochen, bis sie den Zucker aufgenommen haben oder kandiert sind, und legt sie zum Trocknen hin.

Der Zitronensaft wird mit Wein und Zucker gekocht und der heiße Reis nebst der kandierten Schale vorsichtig durchgerührt und in eine trockne Form gefüllt. Erkaltet stürzt man den Pudding auf eine Schüssel und legt zierliche Figuren von feinen eingemachten Früchten darauf.

Man serviere ihn mit einer Schaum- oder Rotweinsauce oder mit Erdbeersaft. — Für 14 Personen.

14. Reis-Pudding mit Obstlagen. 250 Gr. Reis, Milch, Zucker und ganzer Zimt, ferner Mandeln, Wein, Zitronen, Korinthen, in Scheiben geschnittene Äpfel.

Man kocht den Reis, nachdem er abgebrüht ist, in Milch, Zucker und Zimt weich und nicht zu steif. Zugleich koche man langgeschnittene Mandeln in etwas Wasser halb weich, gebe ein paar Tassen Wein, Zucker, Zitronensaft und Schale, Korinthen und die Äpfelscheiben hinzu, lasse sie weich werden und mache die Sauce mit etwas Kartoffelmehl oder Stärke sämig. Dann gebe man in eine umgespülte Form eine Lage Reis, eine Lage Äpfel und so fort, bis der Reis den Schluß macht.

Kalt stürze man den Pudding auf eine Schüssel und gebe eine Wein- oder Vanillesauce dazu. — Für 12 Personen.

15. Pudding aus Baden-Baden. 125 Gr. Reis, 125 Gr. Zucker, 1 Liter Milch, Vanille, 15 Gr. Hausenblase oder Gelatine, zu steifem Schaum geschlagene Sahne.

Der Reis wird gut abgebrüht, in Milch, Vanille und Zucker weich und dick gekocht. Dann wird die aufgelöste Hausenblase oder Gelatine mit dem Reis durchgekocht, nach dem Erkalten die zu steifem Schaum geschlagene Sahne durchgerührt, in eine naßgemachte Form geschüttet und auf Eis oder kaltes Brunnenwasser gestellt. Letzteres muß einigemal erneuert werden. — Für 10 Personen.

Anmerk. Sehr verfeinert wird der Pudding, wenn man ein Glas Maraskino mit der geschlagenen Sahne durch die Masse gibt.

16. Eis-Pudding von Reis. 1 Pfund Reis, 1 Pfund Zucker, 6 Zitronen, 2 Eßlöffel Rum und Frucht-Gelee.

Man reibt die Schale zweier Zitronen auf Zucker ab und stellt den abgeschabten Zitronenzucker erst hin. Unterdes wird ein Pfund Reis gut abgebrüht, in einem höchst saubern glasierten oder irdenen Kochgeschirr mit $5^1/_2$ Liter Wasser und dem Zucker 3 Stunden langsam und zugedeckt gekocht. Dann rührt man die abgeriebene Zitronenschale mit dem Saft von 6 Zitronen und dem bemerkten Rum durch, gibt die Masse, nicht völlig erkaltet, lagenweis, mit einem Theelöffel Frucht-Gelee stellenweis durchlegt, in eine naßgemachte Porzellanform und stürzt sie, erkaltet, auf eine Schüssel.

Zur Sauce wird dicke Sahne an einem kalten Ort mit einem Schaumbesen geschlagen, und diese kurz vor dem Anrichten mit Zucker und Vanille, welche mit Zucker feingestoßen ist, durchgerührt.

Für 24 Personen.

17. Reis-Gelee. 1 Pfund bester Reis, 1 Pfund Raffinade, worauf eine Zitrone abgerieben, Saft von 2 frischen Zitronen und 1 Weinglas Arrak.

Der Reis wird gut abgebrüht, in einem sehr saubern Kochgeschirr mit $5^1/_2$ Liter Wasser, zugedeckt, vom Kochen an $1^1/_2$ Stunde ununterbrochen, jedoch langsam und ohne darin zu rühren, gekocht.

Unterdes wird der Zucker, in Wasser getunkt, klar gekocht, das Reiswasser durch ein Sieb hinzugegossen und mit dem Saft der Zitronen zum Kochen gebracht, vom Feuer genommen und der Arrak durchgemischt.

Da diese Speise langsam erkaltet, so muß sie, namentlich im Sommer, tags vorher bereitet werden. Es wird eine feine Frucht- oder Rotweinsauce dazu gereicht; besonders erfrischend ist eine Sauce von frischem Himbeer- oder Johannisbeersaft, wie man sie im Abschnitt

Saucen (R. Nr. 92 und 93) bemerkt findet. Auch ist eingekochter Fruchtsaft angenehm dazu.

Wünscht man dem Reis-Gelee eine schöne rote Färbung zu geben, so mische man etwas Fruchtsaft, oder besser einige Tropfen des eingekochten Saftes der Phitolacca-decandra-Beere (siehe M. Nr. 3) durch die kochende Masse und reiche eine weiße Schaumsauce dazu.

Für 14—16 Personen.

18. Zwieback mit Fruchtsaft oder Rotwein. Man nehme hierzu gute leichte Zwiebäcke und eingekochten Johannisbeer- oder Himbeersaft, oder Saft von sauren Kirschen mit etwas Wein oder Wasser vermischt, oder Rotwein mit Zucker, welchen man in kaltem Wasser auflöst. Darin lasse man Zwiebäcke vollständig durchziehen, ordne davon eine Lage in eine Assiette, gebe auf jeden Zwieback noch etwas Saft und fahre so fort, bis alle Zwiebäcke angerichtet sind; dann verziere man das Kompott mit steifem Apfel-Gelee.

19. Blancmanger mit Hausenblase oder mit Agar-Agar. $2^1/_4$ Liter Milch, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. süße und einige bittere geriebene Mandeln, 50 Gr. Hausenblase, oder 3 Stangen Agar-Agar (siehe Abschnitt M. Nr. 1), ein 5 Cmtr. langes Stück Vanille.

Man läßt in der Milch Vanille, Mandeln und Zucker langsam kochen, nachdem das Gewürz herausgenommen, das aufgelöste Bindungsmittel darin durchkochen, schüttet das Blancmanger in eine Schale, rührt es, bis die stärkste Hitze verdampft ist, und füllt es danach in eine mit Mandelöl bestrichene Form, letztere kann auch trocken sein.

Um demselben ein schönes Ansehen zu geben, kann man die Hälfte rot färben, wie es im Abschnitt M. Nr. 3 bemerkt ist. Zu dem Zweck gibt man einige Tassen ungefärbte Masse in die mit feinem Öl bestrichene Form, fügt, sobald es fest geworden, ebensoviel gefärbte Masse hinzu und fährt so fort, bis beide Teile, welche in der Nähe des Ofens warm gehalten werden müssen, zu Ende sind. Dabei aber lasse man jedesmal der Flüssigkeit Zeit zum Festwerden, weil es sonst keine reine Abteilung gibt. Völlig kalt geworden, stürzt man das Blancmanger auf die Schüssel und reicht Fruchtsaft dazu.

20. Blancmanger mit Agar-Agar oder Gelatine. Zu Milchspeisen löst man Agar-Agar sowohl wie Gelatine stets mit Wasser auf, läßt auch beides damit kochen. Agar-Agar löst sich sonst nicht vollständig und Gelatine erhält durch das Kochen einen reineren Geschmack.

$^1/_2$ Liter süße Sahne, $^1/_2$ Liter Milch, 125 Gr. süße, 3 Stück bittere geriebene Mandeln, 125 Gr. Zucker, einige Stückchen Vanille

und $1^1/_2$ Stangen Agar-Agar oder 20 Gr. weiße Gelatine, jedes in $^1/_4$ Liter Wasser aufgelöst und unter fleißigem Umrühren gekocht, dann durchgegeben.

Die Milch und die Sahne wird mit dem Zucker, den Mandeln und der Vanille einige Minuten gekocht, vom Feuer genommen und zu der noch warmen Gelatine gerührt; nachdem mit dem Rühren noch etwas fortgefahren ist, in eine trockene Schale oder Form gegossen, woraus sich die Masse gut löst.

Gleichmäßig verfährt man, wenn das Blancmanger mit Agar-Agar bereitet werden soll, doch erfordert das noch größere Vorsicht, damit die Masse nicht gerinnt. Die Milch muß dann so lange gerührt werden, bis sie nur lauwarm ist, und darauf mit dem gleichfalls nur warmen Agar-Agar kräftig und schnell verrührt werden.

Agar-Agar erstarrt schneller als Gelatine und erscheint fester, wenn man ebensoviel an Gewicht als letztere nimmt. Doch ist dies nur scheinbar, die Masse ist dennoch kurz, leicht und zart, nur nicht ganz so weiß, weil die sogenannte „japanische Hausenblase", wie Agar-Agar auch genannt wird, von Farbe gelblich erscheint. Nimmt man zu wenig Agar-Agar, so erhält der Pudding etwas Wässeriges.

Man gebe eine gekochte, kalt gewordene Weinsauce dazu, oder Sauce von frischen Johannisbeeren. — Für 12 Personen.

21. Blancmanger, marmoriertes, oder Blancmanger marbré. Man bereitet ein feines Blancmanger nach der letzten Nummer, aber mit süßem Flott statt mit Milch. Darauf röstet man in einem eisernen Töpfchen ein Stückchen Zucker braun, aber nicht schwarz, kocht es mit 3 Eßlöffel süßem Flott los, fügt 125 Gr. feingeriebene Schokolade hinzu und den vierten Teil des Blancmanger. Von der weißen Masse füllt man zuerst etwas in die Form, verteilt streifenweise die braune marmorartig darüber und fährt damit fort, bis beides verbraucht ist. Dies muß geschehen so lange das Blancmanger noch heiß ist. Oder man füllt letzteres schichtweise mit steifem Himbeer- oder Johannisbeergelee ein, welches ebenfalls mit einem Gallertstoff versetzt ist; auch streifenweise mit verschieden gefärbten Blancmangers, rosa mit etwas roter Gelatine, braun nur mit Schokolade oder grün mit etwas Spinatsaft. Man läßt die Blancmangers in einer Form erkalten und stürzt sie dann.

22. Tassenspeise. $1^1/_4$ Liter Milch, stark 80 Gr. geriebene süße Mandeln, stark 80 Gr. Stärke, 100 Gr. Zucker, 10 Eiweiß und die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Man koche diese Speise wie Blancmanger, fülle mit derselben 12 Untertassen und gebe dazu eine Vanillesauce, besser aber Fruchtsaft. — Für 12 Personen.

23. Sahneschaum. Nur gute süße Sahne oder Flott, welche im Sommer nicht über 24 Stunden alt sein darf und ohne Milchzusatz abgefüllt ist, läßt sich zu steifem Schaum schlagen und zwar ohne Zucker. Will man kurz vor dem Gebrauch etwas Zucker zusetzen, so muß es der feinste Puderzucker und sehr wenig sein.

24. Charlotte Russe. Stark $^1/_4$ Liter süße Sahne, 250 Gr. Zucker, 10 Eidotter, ein Stück Vanille, 2 Eßlöffel klarer Stand von Kalbsfüßen oder $^2/_3$ Stange Agar-Agar, oder 15 Gr. Gelatine, jedes nach Nr. 20 vorgerichtet, und der Schaum von $^7/_8$ Liter dicker süßer Sahne, nach vorheriger Angabe geschlagen.

Die Vanille stelle man mit der jungen Sahne auf eine heiße Platte, damit sie gut ausziehe, bringe sie dann mit dem Zucker zum Kochen, lasse sie erkalten, rühre die Eidotter hinzu, schlage solches mit einem Schaumbesen auf nicht zu starkem Feuer, bis es dick geworden ist, — kochen darf es nicht — nehme es vom Feuer und gieße es in eine kalte Schale. Danach wird das Bindungsmittel lauwarm durchgerührt, noch eine Weile geschlagen, und nachdem die Crème abgekühlt ist, der Sahneschaum durchgemischt. Nun wird eine Porzellanform mit feinem Öl bestrichen, mit Biskuits ausgelegt und mit der Creme gefüllt, diese auf Eis, in Ermangelung in kaltes Brunnenwasser gestellt, welches oft gewechselt werden muß. Völlig erkaltet, wird die Form gestürzt, was am besten folgenden Tages geschieht.

Für 8—10 Personen.

25. Apfelsinenspeise. 3 Apfelsinen, 1 Zitrone, 125 Gr. Zucker, $^2/_3$ Stange Agar-Agar oder 15 Gr. weiße Gelatine und kn. $^1/_2$ Liter steif geschlagene Sahne, nach vorhergehender Angabe bereitet.

Die Schale einer Apfelsine wird auf dem Zucker abgerieben, derselbe mit dem Saft der 3 Apfelsinen, dem Zitronensaft und dem Bindungsmittel, nach Abschnitt M. Nr. 1 vorgerichtet, in einem engen glasierten Töpfchen einmal aufgekocht, rasch abgenommen und nachdem gerührt, bis es fast kalt geworden. Dann wird die Sahne darunter gepeitscht, in eine mit feinem Öl dünn bestrichene Form gefüllt und zum Erkalten hingestellt. — Für 6 Personen.

26. Creme à la Sultan. Stark $^1/_2$ Liter Milch, 200 Gr. Zucker, 8 Eier, $1^1/_2$ an Zucker abgeriebene Zitrone und etwas ganzer Zimt.

Die Hälfte des Zuckers wird in einer messingenen Kasserolle auf mäßigem Feuer kastanienbraun unter stetem Rühren gemacht, dann fügt man Milch und Zimt hinzu, läßt es eine kleine Weile langsam kochen, gießt es durch ein Sieb und stellt es zum Abkühlen hin. Unterdes reibt man eine Zitrone an Zucker ab, rührt die Eidotter sowie auch die Milch hinzu, gießt es nochmals durch ein Sieb, stellt es in kochendes Wasser und legt einen Deckel mit wenigen glühenden Holzkohlen darauf. Sobald die Masse fest geworden, nimmt man sie aus dem Wasser, läßt sie abkühlen, schlägt das Eiweiß zu festem Schaum, womit die übrige abgeriebene Zitronenschale und der zurückgehaltene Zucker vermischt wird, legt von dem Schaum einen Ring um die Creme, in die Mitte eine Kugel, bestreut den Ring mit Zucker und stellt ihn, damit er Färbung erhält, in einen heißen Ofen, oder man bewegt eine glühend gemachte Schaufel darüber. Die Creme kann warm und kalt gegeben werden, im letzteren Falle läßt man den Schaum weg.

27. Schweizer-Creme (sehr gut). Knapp $^1/_2$ Liter Milch, 8 Eidotter, 125 Gr. Zucker, bittere Makronen und ein dicker Sahneschaum, welcher von stark $^1/_2$ Liter dicker süßer Sahne, Vanille, Zucker und 3 Löffel Rum geschlagen ist, wie es beim Sahneschaum Nr. 23 bemerkt worden.

Die Eidotter werden mit einem Theelöffel Stärke oder Mehl, der Milch und dem Zucker über Feuer nach Nr. 1 zu einer Creme gerührt, dann wird diese schnell in eine Schale geschüttet und das Rühren bis zum Erkalten pausenweise fortgesetzt. Dann belege man eine Creme-Schüssel, welche vorher mit Rum angefeuchtet ist, mit bitteren Makronen, die jedoch nicht weich werden dürfen, fülle die Creme gleichmäßig darauf und bedecke sie mit dem Sahneschaum.

Auch kann man statt letzterem beim Anrichten den Schaum von $^1/_4$ Liter Sahne leicht unter die Creme mischen und statt Vanille 170 Gr. Aprikosenmus durchrühren.

28. Kaffee-Creme. $^7/_8$ Liter dicke Sahne zu Schaum geschlagen, 125 Gr. geriebener und durchgesiebter Zucker und 1 Tasse Kaffee-Extrakt, welcher von 70 Gr. Kaffee gemacht ist. — Dies wird kurz vor dem Anrichten miteinander vermischt.

29. Saure Kirschen mit geschlagener Sahne (ein angenehmes Schweizer Essen). Saure ausgesteinte Kirschen legt man in eine tiefe Glasschüssel, streut den nötigen Zucker nebst Zimt darüber und legt einen Sahneschaum nach Nr. 23 darauf.

30. Geschlagene Sahne mit Schwarzbrot und Frucht-Gelee (eine pommersche Speise). Dicke süße Sahne wird zu Schaum geschlagen, halb Weiß- halb Schwarzbrot gerieben, mit Zucker und Zimt vermischt, beides lagenweise mit Gelee in eine Assiette gelegt.

31. Weinstrudeln. Hierzu 220 Gr. feingeriebenes Schwarzbrot, 125 Gr. ausgewaschene Butter, 125 Gr. durchgesiebter Zucker, 5 Eier und 2 Gr. Zimt, ferner stark $^1/_2$ Liter weißer Wein nebst Zucker, Zimt und einigen Nelken.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit dem Zucker, Zimt und den Eidottern $^1/_4$ Stunde gerührt, dann das Schwarzbrot nach und nach durchgemischt, sowie auch nachdem das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Diese Masse wird in kleinen, mit Butter bestrichenen und mit Zwieback bestreuten Blechformen schön gelbbraun gebacken. Nachdem die Strudeln erkaltet sind, setzt man sie in einen irdenen Topf, begießt sie mit dem bemerkten Wein, welcher gehörig mit Zucker versüßt ist, fügt einige Nelken und etwas Zimt hinzu und läßt sie so lange langsam kochen, bis sie aufgehen.

Man gibt die Weinstrudeln auf kleine Teller oder Untertassen anstatt Creme und kaltem Pudding.

32. Wein-Creme (sehr gut). 1 Flasche guter weißer Wein, 250 Gr. Zucker, worauf eine Zitrone abgerieben wird, 10 recht frische Eier, Saft von zwei guten saftigen Zitronen und 1 mäßig gehäufter Eßlöffel Weizenstärke, welche mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird.

Man schlage dies alles in einem Blech- oder glasierten Topfe mit einem Schaumbesen stark und ununterbrochen nach Nr. 1 bis vorm Kochen, schütte es rasch in eine bereitstehende Terrine, setze das Schlagen noch einige Minuten fort, fülle die Creme beim Anrichten in Assietten oder Gläser und gebrauche sie an demselben Tage, wo sie gemacht worden ist. Man gebe bittere Makronen oder ähnliches kleines Backwerk dazu.

Anmerk. Bei Anwendung von schlechter Stärke oder Kartoffelmehl würde diese vorzügliche Creme mißraten.

33. Zitronen-Creme mit Erdbeeren oder Himbeeren. Eine Creme nach Nr. 32, jedoch nur mit einer Zitrone gemacht, wird mit recht reifen Erdbeeren oder Himbeeren, welche vorher mit Zucker bestreut worden, lagenweise in eine Assiette gefüllt; die oberste Lage muß Creme sein. Sie wird mit den schönsten Erdbeeren verziert und Biskuit dazu gegeben.

34. Apfelsinen-Creme. $^1/_4$ Liter guter weißer Wein, 2 Apfelsinen, 1 Zitrone, 125 Gr. Zucker, 6—8 Eier.

Apfelsinen und Zitronen werden am Zucker abgerieben, doch erstere nicht zu stark, damit der Geschmack nicht zu sehr vorherrsche; dann wird der Saft ausgepreßt und alles über lebhaftem Feuer mit einem Schaumbesen stark geschlagen, bis es kocht. Die Creme wird alsdann rasch in ein Geschirr geschüttet, noch eine kleine Weile geschlagen und in die zum Gebrauch bestimmte Schüssel gefüllt.

35. Russische Creme. Es wird die Wein-Creme Nr. 32 gemacht, wozu etwa 70 Gr. Zucker und 1 Ei, oder 1 Theelöffel Stärke mehr genommen wird. Sobald sie vom Feuer ist, gieße man unter fortwährendem Schlagen $^1/_4$ Liter Arrak langsam hinzu, setze pausenweise das Schlagen so lange fort, bis sie nicht mehr heiß ist.

36. Spanischer Reis. 1 Flasche weißer Wein, 250 Gr. bester Reis, 330 Gr. Zucker, woran eine Zitrone abgerieben wird, Saft von 2 Zitronen und $^1/_4$ Liter Arrak.

Der Reis wird gewaschen und gut abgebrüht, in einem glasierten oder Bunzlauer Geschirr mit Wasser langsam weich und dick, aber nicht breiig gekocht; die Körner müssen ganz und ansehnlich bleiben. Am besten wird der Reis und am schnellsten gar, wenn man ihn nach dem Abbrühen über Nacht in kaltes Wasser stellt und ihn anderen Tages weich kochen läßt. Ist dies geschehen, so lasse man Wein, Zucker und Zitronensaft heiß werden, den Reis darin durchkochen, rühre den Arrak hinzu, stelle das Geschirr zum Kaltwerden hin und sei unbesorgt, wenn die Speise zu dünn scheinen möchte; sie wird während des Kaltwerdens dicker und darf, auch erkaltet, nicht steif sein. Vor dem Anrichten rühre man dieselbe mit einer Salatgabel durch, fülle sie in Assietten und verziere sie mit Gelee.

Eine gekochte, kaltgewordene Rotweinsauce oder Fruchtsaft dazu.

37. Vanille-Creme. $1^1/_8$ Liter süße Sahne, in Ermangelung frische Milch, 12 Eidotter, 1 Eßlöffel feine Stärke, 100 Gr. Zucker und etwas Vanille.

Nachdem man letztere zum Ausziehen mit der Sahne und dem Zucker heiß gestellt hat, rührt man die Eidotter nebst der mit etwas Wasser aufgelösten Stärke hinzu und schlägt die Creme mit einem kleinen weißen Schaumbesen bis vorm Kochen, schüttet sie schnell in eine Schale, setzt das Schlagen noch einige Minuten fort, nimmt die Vanille heraus und rührt die Creme bis zum Erkalten zuweilen durch, damit sich keine Haut bilde. Vor dem Gebrauch richte man sie zierlich an.

38. Tuttifrutti. Eine etwas vertiefte Porzellanschüssel belegt man mit feinem Eingemachten, Kirschen, Johannisbeeren, Rosenäpfeln,

Stückchen Kürbis, Aprikosen u. s. w., streut etwas in kleine Würfel geschnittenen Zitronat (Succade) darüber, belegt die Früchte mit kleinen Biskuits und Makronen, welche mit wenig Wein und etwas Saft von den eingemachten Früchten angefeuchtet sind. Dann kocht man 1/2 Liter Milch mit 60 Gr. Zucker und etwas gestoßener oder feingeschnittener Vanille auf, rührt 20 Gr. Stärke mit ganz wenig Milch fein, gibt 4 Eidotter hinzu und schüttet dies unter stetem Rühren in die kochende Milch. Währenddem muß der Schnee von den 4 Eiweiß geschlagen werden. Die kochende Eiercreme wird nun so rasch wie möglich auf die Früchte gegossen, glatt gestrichen und sofort mit dem festen Eierschnee bedeckt, welchen man mit einem Messer gleichfalls ebenmäßig ausbreitet, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel darüber fährt, damit der Schnee von oben etwas hart, aber nicht gelb wird. Am bequemsten ist es, wenn man die schöne Speise einige Minuten in einen geheizten Bratofen stellen kann, damit der Schnee gar wird. Weniger mühsam und kostspielig als sie scheint, versuche man es nur einmal damit.

39. Mandel-Creme. 1 1/2 Liter frische Milch, 125 Gr. geriebene Mandeln, 100 Gr. Zucker, 8—10 Eidotter, 2 Eßlöffel Stärke, Vanille oder Zitronenschale.

Dies alles lasse man unter starkem Rühren fast zum Kochen kommen, schütte die Creme schnell in eine Schale, rühre noch eine Weile, bis sie nicht mehr heiß ist, und richte sie an.

40. Schokolade-Creme. 125 Gr. Schokolade, 1 1/8 Liter Milch, Zucker nach Geschmack, 10 Eidotter, Vanille und 1 Eßlöffel Stärke.

Die Schokolade läßt man über Feuer mit etwas Wasser zergehen, mit Milch und Zucker 5 Minuten langsam kochen. Dann rührt man die Eidotter und Stärke mit zurückbehaltener Milch, gibt unter stetem Rühren von der Schokoladenmilch dazu und gießt, indem man tüchtig schlägt, dieses zur kochenden Milch, nimmt den Topf vor dem Durchkochen vom Feuer, setzt das Schlagen fort und richtet erkaltet die Creme an.

41. Schokolade-Creme ohne Eier. Stark 1 Liter Milch, 125 bis 130 Gr. bittere Schokolade, Vanille nach Geschmack, reichlich 1 Eßlöffel voll Stärke, 1/2 Pfund Zucker.

Man läßt die Schokolade mit etwas Wasser über Feuer zergehen und mit Milch, Zucker und Vanille kochen. Unterdes rührt man die Stärke mit zurückgelassener Milch oder kaltem Wasser an, gibt, ehe man sie zur kochenden Schokolademilch gießt, von dieser einige Löffel

voll zur Stärke, läßt die Masse unter stetem Rühren aufkochen und richtet erkaltet die Creme an.

In Zeiten, in denen die Eier rar sind, eine sehr zu empfehlende Creme.

42. Makronen-Creme mit Mandeln. Stark 1 Liter Milch, 8 Eidotter, 8 Stück geriebene Makronen, 100 Gr. Zucker und 70 Gr. geschälte, feingehackte Mandeln.

Die Milch wird mit stark 30 Gr. Zucker, Zitronenschale und einem Stückchen Zimt langsam bis zum Kochen gebracht, dann werden die Gewürze herausgenommen, die Makronen hineingerührt und einige Minuten gekocht. Darauf nimmt man die Creme vom Feuer, rührt die mit etwas Milch zerrührten Eidotter hinzu und richtet sie an. Nachdem sie erkaltet ist, vermischt man die Mandeln mit dem Zucker, streut sie darüber und gibt denselben durch eine glühende Schaufel, welche man darüber hält, eine gelbe Färbung.

43. Speise von Reismehl oder gekörntem Grießmehl. $1^1/_8$ Liter Milch, 125 Gr. gemahlener Reis, 70 Gr. Zucker, 4 Eier, 30—40 Gr. geriebene Mandeln, etwas ganzer Zimt und Zitronenschale oder einige Tropfen Orangenblütenwasser.

Milch, Mandeln, Zucker und Gewürz werden aufs Feuer gestellt, dann wird der Reis mit einer Messerspitze Salz und etwas zurückgelassener Milch angerührt, in die kochende Milch gegossen, und während man stets rührt, 10 Minuten langsam gekocht; zu weich darf er nicht werden. Dann gibt man die Eidotter, mit etwas zurückgehaltener Milch fein gerieben, unter stetem Rühren langsam hinzu, läßt die Speise kochen bis die Eier gar sind, mischt den steifen Eiweißschaum durch und schüttet die Speise in eine Schüssel.

Es kann eine Sauce, wie sie bei Blancmanger (Nr. 20) bemerkt worden, dazu gegeben werden.

Man kann auch 70—80 Gr. Korinthen mit der Milch aufs Feuer bringen, die Mandeln weglassen und anstatt der bemerkten Gewürze etwas Zimt und 2 Pfirsichblätter in der Milch kochen. Letztere geben einen Geschmack von bitteren Mandeln. Ist man sehr eilig, so kann man die ganzen Eier mit 1 Eßlöffel Wasser tüchtig schlagen, nachdem der Topf vom Feuer genommen, von der kochenden Reismasse allgemach hinzurühren und dann solches mit derselben vermischen.

44. Schneeball in Vanillesauce. $1^1/_8$ Liter Milch, je nachdem man den Schneeball groß zu haben wünscht, 8—12 recht frische Eier,

100 Gr. Zucker, 1 Obertasse Mandeln, ein Stück Vanille und einige Stücke Zimt.

Die Mandeln werden gerieben oder fein gestoßen, mit der Milch, dem Zucker und Gewürz langsam zum Kochen gebracht, damit letzteres gut ausziehe. Unterdes wird das Eiweiß mit einem Teil des Zuckers zu festem Schaum geschlagen, auf einer flachen Schüssel mit einem Messer glatt, rund und bergartig geformt, auf die kochende Milch geschoben und zugedeckt, bis der Schnee gar ist, was nur einige Minuten dauert. Dann nimmt man ihn behutsam mit 2 flachen Löffeln heraus, legt ihn in eine tiefe Schale, zerrührt die Eidotter mit kalter Milch und gibt sie, stark rührend, allgemach zu der kochendheißen Vanillemilch, füllt die Sauce, welche zuvor noch eine Weile gerührt werden muß, um den Schneeball, jedoch so, daß derselbe ganz weiß bleibe und nicht von der Sauce berührt werde.

Mit feinem Zucker bestreut und niedlich verziert, macht dies Gericht eine hübsche Mittelschüssel.

Eine schöne, halb aufgeblühte Rose, mit einigen kleinen Rosenblättern zusammengebunden, oben in der Mitte hinein gesteckt, macht sich hübsch.

Anmerk. Falls 8 Eidotter zur Sauce angewendet worden, kann man vorher ½ Eßlöffel Stärke in der Milch durchkochen lassen.

45. Auf andere Art. Nachdem der Schnee recht fest geschlagen, sticht man mit dem Löffel kleine Bällchen davon ab, legt sie auf die nach vorhergehender Angabe kochende Milch, läßt sie einmal aufkochen, während man den Topf zudeckt, legt sie dann schnell in eine Schüssel, gibt andere hinein und fährt so fort, bis alle gekocht sind. Dann macht man die Sauce wie im Vorhergehenden, legt eine Lage Bällchen in die bestimmte Schüssel, gibt von der Sauce darüber, wieder Bällchen und so abwechselnd weiter, bis aus dem Ganzen ein etwas bergartiges Gericht entstanden, das mit der noch übrigen Sauce bedeckt wird. Danach bestreut man es mit gestoßenen bitteren Makronen oder Zucker und Zimt.

46. Schale mit Apfelsinen. Man schneidet die Apfelsinen, nachdem sie abgezogen, in feine Scheiben, legt sie lagenweise, mit reichlich geriebenem Zucker durchstreut, in eine tiefe Schale, gießt weißen Franzwein darüber hin und gibt sie anstatt Creme.

Den Rand der Schüssel mit reifen Erdbeeren, gleich einer Perlschnur dicht aneinander, belegt, gibt derselben ein schönes Ansehen.

47. Schale von Erdbeeren und Apfelsinensaft. Apfelsinen werden ausgepreßt, gute reife Erdbeeren vorsichtig gewaschen, mit

Zucker bestreut, in eine Schale gelegt, der Apfelsinensaft darüber gegeben und der Rand der Schüssel mit Apfelsinenscheiben garniert.

48. Apfel-Creme kalt zu bereiten (empfehlenswert). 10 Stück große raschgebratene Äpfel, 200 Gr. Zucker, 3 frische Eiweiß, Saft und Schale einer guten saftigen Zitrone oder Vanille und nach Belieben 2 Eßlöffel Arrak.

Die Äpfel werden von Schale und Kerngehäuse befreit, schnell durch ein Siebchen gerieben und mit dem steifen Schnee, Zucker, Vanille und Zitronen 1/4 Stunde geschlagen, das Bemerkte hinzugegeben und dies alles 2 Stunden stark und ununterbrochen nach einer Richtung hin gerührt und angerichtet.

49. Kirschen-Creme. 3 Pfund rote Mai- oder Weinkirschen oder saure Morellen, 250—375 Gr. Zucker, 6 Eier, Zitronenschale, Zimt und 4 Stück Nelken.

Die Kirschen werden von den Stielen und Steinen befreit, von letzteren die Hälfte zerstoßen, mit einigen Stücken Zimt und den Nelken in etwas Wasser 1/4—1/2 Stunde ausgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Die durchgelaufene Flüssigkeit läßt man mit einem Glas Wein und dem Zucker, worauf die Zitrone abgerieben ist, kochen, fügt die Kirschen hinzu, kocht sie zu Mus, streicht sie durch ein nicht zu feines Sieb und bringt die Marmelade, indem man häufig durchrührt, zum Kochen. Dann rührt man einen Eßlöffel voll mit etwas Wein zerrührte Stärke hinzu, läßt dieselbe gut durchkochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Eidotter vorsichtig hinzu, wie es in Nr. 1 bemerkt worden, sowie auch danach das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß.

Die Creme wird in eine Assiette gefüllt und mit bitteren gestoßenen Makronen bestreut.

50. Stachelbeer-Creme, auch auf Torten anzuwenden. 2 Pfund reife Stachelbeeren, 1 Pfund Zucker, 6 Eier, 1 Glas Wein, etwas Zimtwasser.

Die Stachelbeeren befreit man von Stiel und Blütenstelle, kocht sie in Wasser weich, läßt sie ablaufen und rührt sie durch ein Sieb. Dann kocht man Zucker und Wein, fügt die Marmelade und etwas Zimtwasser hinzu und verfährt weiter nach vorheriger Angabe.

51. Stachelbeerspeise. (Rezept von der Insel Föhr.) Stark 1 Liter unreife von Stiel und Blume befreite Stachelbeeren lasse man mit stark 1 Liter Wasser weich kochen, reibe sie durch ein Sieb und

versüße sie nach Geschmack. Dann setze man das Mus aufs Feuer, gebe 250 Gr. Reismehl, welches mit dem gewonnenen Saft angerührt ist, hinzu, lasse es unter stetem Rühren eine Weile kochen und gieße die Masse in eine naßgemachte Form.

Es wird rohe Sahne dazu gereicht.

52. Erdbeer-Creme. 2 Pfund recht reife Erdbeeren, 230 bis 300 Gr. Zucker, 6 Eiweiß, 1 Glas Rotwein.

Die Erdbeeren werden vorsichtig abgespült, zum Abtröpfeln auf ein nicht zu feines Sieb gelegt, danach durchgerieben. Dann wird der Wein mit dem Zucker gekocht, das Erdbeermus hinzugefügt, durchgekocht, der Topf vom Feuer genommen und der steife Eiweißschaum durchgemischt.

Nachdem die Creme angerichtet, wird sie kurz vor dem Gebrauch mit recht schönen Erdbeeren verziert.

53. Creme von Johannisbeeren und Sago. 375 Gr. von den Stielen abgestreifte Johannisbeeren, 330 Gr. Zucker, 70 Gr. Perlsago, 6 Eiweiß, etwas Zimtwasser oder einige Stücke Zimt.

Die Johannisbeeren werden mit dem gestoßenen Zucker und Zimt und dem Sago lagenweise durchstreut, zugedeckt, bis zu $^1/_4$ Stunde langsam gekocht, indem man den Topf zuweilen schüttelt. Dann wird der recht steife Eiweißschaum behutsam, damit die Beeren nicht zerrührt werden, durchgemischt und die Creme angerichtet.

54. Creme von Himbeer- und Johannisbeersaft, in Assietten oder Gläser zu füllen. Stark $^1/_2$ Liter halb Himbeer- halb Johannisbeersaft, 12 Eier. Der Zucker richtet sich nach der Beschaffenheit des Saftes. Zu frischem Saft nehme man 250 bis 375 Gr. geriebenen Zucker, zu eingekochtem den fehlenden.

Saft, Zucker und Eidotter schlägt man mit einem Schaumbesen bis vorm Kochen, nimmt den Topf rasch vom Feuer, fährt zu schlagen fort, indem man den sehr steifen Schaum von 8 Eiern durchmischt.

Wünscht man diese Creme, sehr angenehm von Farbe und Geschmack, in Gläser zu füllen, so kann man jedes Glas auf ein feines Tellerchen stellen, ein paar bittere Makronen oder ein großes Biskuit nebst einem Theelöffel dazu legen und die Teller auf einem Präsentierteller herumreichen lassen.

55. Himbeerschaum in Gläser zu füllen. 5 Eiweiß schlägt man zu sehr steifem Schnee und mischt 3 Eßlöffel Himbeergelee und 3 Eßlöffel Zucker durch.

56. Erdbeerschaum in Gläser zu füllen. 1 1/8 Liter der reifsten Walderdbeeren, 3/8 Liter dicke süße Sahne, 250 Gr. Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale oder feiner Zimt.

Die Beeren werden mit der Sahne zerrührt, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker und Gewürz zu Schaum geschlagen, in Gläser gefüllt.

57. Arrakschaum. 1 1/8 Liter dicke saure Sahne, 1/8—1/4 Liter Arrak oder auch Madeira, nach Geschmack mit Zucker versüßt.

Es wird dies, zu Schaum geschlagen, in Gläser gefüllt.

58. Creme von geschlagener Sahne mit Eiweißschaum in Gläser zu füllen. Man schlage frisches Eiweiß mit Zucker zu einem ganz festen Schaum und nehme auf jedes Eiweiß 1 Eßlöffel dicke saure Sahne, welche gehörig mit Zucker und Vanille, letztere mit etwas Zucker recht fein gestoßen oder mit abgeriebener Zitronenschale vermischt worden. Jedes wird einzeln mit einem Schaumbesen recht schäumig geschlagen und miteinander vermischt.

59. Creme von geschlagener Sahne (Sillebub) in Gläser zu füllen. 1 1/8 Liter dicke süße Sahne, 250 Gr. Zucker, worauf 2 Zitronen abgerieben sind, nebst dem Saft derselben und 3 Glas weißer Franzwein.

Dies alles miteinander vermischt, wird im Kalten mit einem Schaumbesen geschlagen. Sobald Schaum entsteht, wird derselbe abgenommen, in kleine Gläser gefüllt und so fortgefahren, bis das Ganze Schaum geworden ist.

Man kann schon einige Stunden zuvor, ehe man zu schlagen anfängt, die Bestandteile miteinander vermischen.

O. Klöße.

I. Klöße zu Suppen und Frikassees.

1. Regeln bei der Zubereitung der Klöße.

1. **Einweichen des Weißbrotes.** Das Weißbrot zu Klößen darf weder frisch sein noch in warmes Wasser gelegt werden, weil es andernfalls eine klebrige Masse würde. Man lege es eine kleine Weile in kaltes Wasser, drücke es dann in einem losen Tuche sehr stark aus und zerreibe es. Auch altes, trocken geriebenes Weißbrot und gestoßenen Zwieback verwendet man zu Klößen.

2. **Probe.** Zwar sind die Rezepte möglichst genau bestimmt, da es jedoch bei manchen Klößen auf eine Kleinigkeit mehr oder weniger Flüssigkeit ankommt, so ist zu raten, vor dem Formen ein Klößchen zu kochen, wo dann nach Bedürfnis etwas Weißbrot oder Wasser zugesetzt werden kann.

3. **Formen der Klöße.** Fleischklöße zu Frikassees und Suppen werden entweder mit den Händen aufgerollt, indem die Hand mit kaltem Wasser feucht gemacht wird, oder man streicht, was appetitlicher ist, die Masse auf eine flache Schüssel und sticht mit einem Thee- oder Eßlöffel, welcher jedesmal in die kochende Bouillon getaucht wird, ein Klößchen nach dem andern ab, legt es in die nicht gar zu stark kochende Suppe und läßt es zugedeckt oder offen nach Angabe 10—15 Minuten kochen.

4. **Kochen der Klöße.** Hat man viele Klöße zu kochen, so ist es besser, solche erst auf eine Schüssel zu legen und dann alle zugleich ins Kochende zu geben, da sonst die ersten zu lange kochen würden, was nicht sein darf. Wenn die Klöße von Mehl, Kartoffeln oder Weißbrot inwendig trocken geworden, so sind sie gar; Fleischklöße wenn man kein rohes Fleisch mehr sieht. Klöße zu Frikassees koche man nicht in dicklicher Sauce, weil sie darin dicht werden, sondern in Bouillon oder Wasser und Salz. Alle Klöße müssen zugedeckt, wenn die Masse sehr weich oder zart ist, in offenem Topfe gekocht und sogleich angerichtet werden.

2. Klöße zu Krebs- und Aalsuppen. Man rühre 2—3 Eßlöffel voll Krebsbutter weich, gebe hinzu 2 Eidotter, 1 Untertasse voll feingehacktes Fisch- und Krebsfleisch aus den Scheren, ebensoviel in Wasser eingeweichtes und dann stark ausgedrücktes Weißbrot, Muskatblüte, Salz und das zu Schaum geschlagene Eiweiß, rühre es gut untereinander, forme es zu kleinen runden Klößen und koche sie in der Suppe 5 Minuten. Die Schwänze lege man beim Anrichten in die Terrine, weil sie durch Kochen hart werden.

3. Klöße von Flußfischen. Man lasse in 100 Gr. guter Butter eine feingehackte Schalotte gelb schwitzen, rühre auf dem Feuer hinzu: 100 Gr. geriebene Semmel, reichlich 2 Eßlöffel Sahne, 3 Eidotter und ein ganzes Ei, und lasse dann in einem andern Geschirr die Masse abkühlen. Unterdes werde 250 Gr. rohes, von Haut und Gräten gereinigtes Fischfleisch und 70 Gr. Mark oder frischer Speck mit Salz recht fein gehackt und dann im Mörser fein gerieben, nebst Muskatblüte, etwas weißem Pfeffer und sehr fein gehackter Petersilie mit der abgerührten Masse verbunden, auf eine flache Schüssel gestrichen, mit einem naßgemachten Theelöffel Klöße ausgestochen und 5 Minuten in Bouillon gekocht.

4. Klöße zu braunen Suppen. 250 Gr. mageres Schweinefleisch nebst 125 Gr. Kalbfleisch ohne Sehnen wird sehr fein gehackt, dann reibt man 70 Gr. Butter zu Sahne, rührt 2 Eidotter, 70 Gr. in Wasser eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrot, Salz, Zitronenschale und Muskatblüte hinzu, auch das gehackte Fleisch, und mischt zuletzt den Schaum eines Eiweißes durch die Masse. Hiervon werden kleine Klöße aufgerollt und in Fleischbrühe gar gekocht. Man kann sie auch nach dem Kochen mit seinem Zwieback bestreuen und in Butter gelb werden lassen.

5. Klöße von Rindfleisch. Es wird 250 Gr. Beefsteaksfleisch möglichst fein gehackt, wobei man alles Sehnige entfernt; dann 70 Gr. Butter zu Sahne gerührt, hinzugefügt: 2 Eidotter, 50 Gr. abgeschältes, eingeweichtes und ausgedrücktes Milchbrot, Muskatnuß, Salz und zuletzt der Schaum von einem Eiweiß. Die Masse muß zwar etwas weich sein, aber doch gehörig zusammen halten. Man sticht sie mit einem Löffel ab und kocht sie 5 Minuten in der Suppe.

6. Klöße von Kalbfleisch. Diese werden ganz wie Rindfleischklöße gemacht, übrigens kann etwas feingehackte Petersilie durchgemischt werden.

7. Midderklößchen zu feinem Kalbfleisch-Frikassee und Pastete. Man nimmt hierzu 250 Gr. frisches, festes Nierenfett und 330 Gr. Kalbsmidder, entfernt die häutigen Teile, schabt und stößt beides so lange und fein, bis man eins vom andern nicht mehr unterscheiden kann. Dann streut man das nötige feingemachte Salz nebst Pfeffer darüber, stößt von neuem, rührt es gehörig untereinander, thut ein Ei hinzu und stößt wieder, danach ein zweites, gießt dann unter fortwährendem Stoßen so viel Wasser, als eine halbe Eierschale faßt, in die Masse und wiederholt dies, sobald das Wasser eingedrungen ist, verschiedene Male, doch darf es nicht zu oft und zu rasch aufeinander folgend geschehen, weil sonst die Klößchen im ersten Falle zu weich, im letzteren nicht zart würden. Dann bestreut man ein Backbrett mit Mehl, formt darauf die Klößchen von dicker Walnußgröße, kocht sie in Fleischbrühe und legt sie in das fertige Frikassee.

8. Suppenklöße von übriggebliebenem gebratenen oder gekochten Fleisch. Man richte sich bei den Bestandteilen dieser Klöße nach Nr. 4, entferne aus dem Fleisch alle Sehnen, hacke es möglichst fein, rühre das geriebene Weißbrot mit der Butter über Feuer ein wenig gelblich, thue es in eine Schale, vermische es mit den bemerkten Teilen, füge Muskatblüte oder Muskatnuß, in Ermangelung feingehackte Petersilie hinzu, rolle kleine Klöße davon auf und koche sie einige Minuten in der Suppe.

9. Schwammklöße in Fleischsuppe, auch in frischem Erbsengemüse (in ersterer für 14—16, in letzterem für 6—8 Personen). 125 Gr. feines Mehl, 125 Gr. Butter, 1/4 Liter Wasser, 4 Eier, etwas Muskatblüte.

Die Hälfte der Butter wird kochend heiß gemacht, das Mehl mit der Milch angemengt und nebst einem Eiweiß zu der Butter gefügt und gerührt, bis die Masse nicht mehr am Topfe klebt. Dann wird die übrige Butter weich gerieben, Muskatblüte, ein Eidotter nach dem andern, sowie auch nachdem die etwas ausgedampfte Masse hinzugefügt. Bei schwach gesalzener Butter würde auch etwas Salz nötig sein. Zuletzt rührt man das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß durch, sticht mit einem naßgemachten Löffel Klößchen davon ab und kocht sie zugedeckt 10 Minuten in Suppe oder in einem Erbsengemüse.

Anmerk. Die Erbsen müssen, bevor die Klöße hineinkommen, völlig gar sein und eine so reichliche Brühe haben, daß sie mit dem Löffel gegessen werden.

10. Schwammklöße auf andere Art. 2 Eiweiß gibt man in eine Obertasse, füllt den übrigen Raum mit Milch, gibt solches nebst

einer gleichen Obertasse Mehl und zwei Walnuß dick Butter in einen kleinen Topf und rührt die Masse über Feuer, bis sie sich vom Topfe ablöst. Nachdem sie nicht mehr sehr heiß ist, gibt man 2 Eidotter mit Muskatblüte hinzu, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon in die kochende Suppe und läßt sie kochen, bis sie an die Oberfläche kommen.

11. Schwammnudeln. Das Weiße von 3 Eiern wird zu Schaum geschlagen, das Gelbe mit einem Löffel langsam durchgerührt, 3 Theelöffel feines Mehl und etwas Salz hinzugegeben. Die ganze Masse wird sodann auf die kochende Suppe gegeben, einige Minuten damit gekocht, mit dem Schäumer umgewandt, mit der Suppe in die Terrine gegeben und demnächst mit einem Messer in kleine Stückchen geteilt.

12. Zwiebackklöße. Man reibe 1/2 Ei dick Butter zu Sahne und rühre sie ferner mit 2 ganzen Eiern und Muskatnuß eine geraume Weile, gebe dann nach und nach unter fortwährendem starken Rühren 4 gehäufte Eßlöffel feingestoßenen Zwieback hinzu, von denen man, da die Masse sehr weich sein muß, 1/2 Eßlöffel zum Aufkochen zurückläßt. Die Klöße gebe man alle zugleich in kochende Bouillon, lasse sie einmal aufkochen, nehme dann rasch den Topf vom Feuer und stelle ihn fest zugedeckt 5 Minuten hin, wodurch die Klöße gar werden; durch längeres Kochen würden sie fest werden.

13. Grießmehlklöße. Man rühre 70 Gr. Grießmehl mit 1/8 Liter halb Wasser, halb Milch und einer Walnuß dick Butter über Feuer so lange, bis die Masse ganz steif ist und sich vom Topfe löst. Dann reibe man noch reichlich ebensoviel Butter weich, gebe Muskatnuß, Salz, 3 Eidotter hinzu, das etwas abgekühlte Grießmehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von zwei Eiern. Dies wird theelöffelweise in die kochende Suppe gegeben und 10 Minuten langsam gekocht. — Für 8 Personen.

14. Eierklöße. Eine Stunde vor dem Anrichten wird 1/4 Liter Fleischbrühe oder Milch mit 4 Eiern wohl geschlagen und nebst feingehackter Petersilie, Muskatblüte und Salz in einen mit Butter bestrichenen Topf gefüllt. Man läßt es in kochendem Wasser dick, nicht hart werden und sticht Klößchen davon in die angerichtete Suppe.

15. Weißbrotklöße. 70 Gr. Butter reibt man zu Sahne, rührt dazu 2 Eidotter, Muskatblüte, nach Belieben auch etwas feingehackte Petersilie, 250 Gr. in Wasser eingeweichtes und stark ausgedrücktes Weißbrot und das von 2 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße.

Hiervon werden kleine Klöße mit dem Löffel abgestochen und in der kochenden Suppe 5 Minuten langsam gekocht.

16. Markklöße (vorzüglich). Ein Stück Mark von der Größe eines halben Hühnereies werde dünn geschabt, langsam geschmolzen und fein gerührt. Etwas abgekühlt gebe man hinzu: 180 Gr. Weißbrötchen oder so viel an Semmel (nicht frisch) auf der Reibe gerieben, ein dickes Ei, Muskatnuß, das nötige Salz, rühre die Masse, bis sie sich gehörig vermengt hat, und mische dann etwas kaltes Wasser durch, so viel, daß die Klößchen in der Suppe nicht zerkochen, doch ganz milde und locker werden. Bei der ersten Bereitung dieser ausgezeichneten Suppenklößchen ist zu raten, vorab eins derselben in die kochende Suppe zu legen und dann nötigenfalls mit einem kleinen Zusatz von geriebenem Weißbrot oder kaltem Wasser nachzuhelfen. Ohne die Masse hinzustellen, forme man dieselbe mit einem Theelöffel zu Klößchen, lege diese in die kochende Suppe, lasse sie mäßig kochen, bis sie inwendig nicht mehr klebrig erscheinen, und stelle dann den Topf vom Feuer.

Diese Portion ist für 4—5 Personen passend.

17. Auf andere Art. Ein kleiner Stich Butter und ebensoviel Mark werden lange und ganz fein gerieben, hinzugegeben 1 ganzes Ei und von 2 das Gelbe, 2 geriebene Zwiebäcke, Salz, etwas Muskatblüte oder Zitrone, daraus längliche Kügelchen geformt und einige Minuten in der Suppe gekocht.

18. Lotklöße. St. 30 Gr. Wasser, st. 30 Gr. Mehl, st. 30 Gr. Butter werden untereinander gemischt, über Feuer ganz steif gerührt, etwas abgekühlt, 2 Eidotter, 1 Eiweiß und Muskatblüte dazu gegeben, mit dem Theelöffel kleine Bällchen abgestochen und solche in der Suppe 10 Minuten gekocht.

19. Mandelklößchen. 50 Gr. Butter wird zu Schaum gerührt, dazu 2 ganze Eier, 60 Gr. süße feingeriebene Mandeln, etwas Zucker und soviel Zwieback oder Semmelmehl, daß die Masse fest genug ist, Klößchen davon zu formen. Etwas saure Sahne kann man dazu nehmen.

20. Gewöhnliche Suppenklöße von Mehl. Ein Hühnerei dick Butter wird zu Sahne gerieben, dann gibt man nach und nach hinzu: 1 ganzes Ei, 1 Eidotter, Muskat oder gehackte Petersilie, Salz und 2 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, rührt die Masse 5 Minuten stark, sticht mit dem Theelöffel Klöße davon ab und kocht sie 10 Minuten in der Suppe.

21. Kartoffelklöße. Eine dicke Walnuß groß Butter wird zu Sahne gerieben, dann rührt man 2 Eidotter, 1 Untertasse voll geriebenes Weißbrot, ebensoviel gekochte und geriebene Kartoffeln, welche jedoch nicht wässerig sein dürfen, Zitronenschale, Muskat und Salz allgemach dazu und zuletzt den steifen Eierschaum eben durch. Von dieser Masse rollt man kleine Klößchen und läßt sie 10 Minuten in der Suppe kochen.

22. Klöße von Eiweißschaum, zu Wein-, Bier- und Milchsuppen. Man schlägt Eiweiß mit Zucker zu steifem Schaum, sticht mit dem Löffel Klöße ab, legt sie auf die kochend heiß angerichtete Suppe, bestreut sie stark mit Zucker und Zimt und deckt sie schnell zu, wodurch sie gar werden.

II. Klöße, welche mit Sauce oder Obst gegessen werden.

23. Kartäuser Klöße. Die Vorschrift ist in Abschnitt K. Nr. 51 mitgeteilt und sei hier nur darauf aufmerksam gemacht.

24. Ägyptischer Kloß als Mittelschüssel. 300 Gr. Zwiebackemmel, 130 Gr. Butter, 8 Eier, 70 Gr. feingeschnittene Mandeln, 1 Zitrone, Milch und 1 Pfund Zwetschen.

Die Semmel werden abgerieben, was nicht gerieben werden kann, wird in Milch nicht zu stark eingeweicht. Unterdes reibt man die Butter zu Sahne, rührt nach und nach die Eier, danach Mandeln, Zitronenschale, das eingeweichte und zuletzt das geriebene Brot hinzu. Nachdem es $^1/_4$ Stunde gestanden, wird ein Kloß davon geformt und auf die Zwetschen gelegt, welche schon $^1/_2$ Stunde vorab gekocht haben. Man läßt denselben 1 Stunde in einem offenen Topfe langsam kochen, während man ihn in der Hälfte dieser Zeit mit dem Schaumlöffel umlegt. Der Kloß wird mit den Zwetschen ringsum angerichtet.

25. Feine Weißbrotklöße. Zu einem Ei dick geschmolzener Butter rühre man 4 Eidotter, Salz, Muskat, 2 kleine hölzerne Löffel Mehl, 375 Gr. Weißbrot ohne Kruste, welches in Wasser eingeweicht und ausgedrückt ist, und mische zuletzt den Schaum der Eier durch.

Die Masse gibt man löffelweise auf beinahe weichgekochtes Obst mit reichlicher Brühe und läßt die Klöße fest zugedeckt $^1/_2$ Stunde, oder in kochendem Wasser mit Salz $^1/_4$ Stunde kochen.

26. Eine andere Art Weißbrotklöße. Man schneide von 375 Gr. Weißbrot die Oberrinde kleinwürfelig oder brate sie in Butter oder Speck gelb, gieße so viel Milch auf das Brot, daß es gut darin weichen kann, zerreibe es, gebe stark 4 hölzerne Rührlöffel voll Mehl, 4 Eier, Salz, Muskat, 1 Löffel geschmolzene Butter und die gebratene Kruste dazu, rühre dies alles gut untereinander und koche die Klöße nach vorhergehender Vorschrift.

27. Feine Kartoffelklöße. 2 Suppenteller voll geriebene Kartoffeln, die am Tage vorher mit der Schale gekocht sind, 4 hölzerne Rührlöffel Mehl, Muskat, Salz, 1 Obertasse geschmolzene Butter oder Bratfett und 6 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen. Dies alles wird wohl untereinander gerührt, mit dem Eßlöffel zu Klößen abgestochen, in kochendes Wasser mit Salz gegeben und 1/4 Stunde gekocht. Man gibt braune Butter dazu.

Hierzu mehlige Kartoffeln, wässerige machen die Klöße klebrig.

28. Auf andere Art. 1 Pfund nach obiger Angabe geriebene Kartoffeln, 1 Pfund geriebenes Weißbrot, 125 Gr. geschmolzene Butter, 5 ganze Eier, etwas Salz und Muskat. Man mengt dies gut durcheinander und formt Klöße daraus, die man in kochendem Wasser und Salz 1/4 Stunde kocht. Man gibt braune Butter und gekochtes Obst dazu.

29. Große Kartoffelklöße. Die mit der Schale in Wasser und Salz nicht ganz weich gekochten Kartoffeln werden abgeschält, und nachdem sie völlig kalt geworden, gerieben. Dann nimmt man zu 3 Teilen Kartoffeln 1 Teil geriebenes Weißbrot, brät die in kleine Würfel geschnittenen Krusten in Butter oder Speck gelb und nimmt davon, auf jeden Suppenteller voll, 2 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen, stark 30 Gr. Butter, welche braun gemacht wird, oder gutes Bratfett, auch nach Belieben etwas Muskatnuß, und arbeitet dies alles gut durcheinander. Hiervon werden handdicke Klöße aufgerollt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser und Salz so lange gekocht, bis sie inwendig trocken sind, etwa 15 Minuten. Es wird braune Butter darüber angerichtet und gekochtes Obst dazu gegeben.

Eine Hauptbedingung zum Geraten dieser Klöße sind, wie schon im vorhergehenden Rezept bemerkt worden, mehlige Kartoffeln.

30. Henneberger Waldklöße. Man reibe geschälte, gut gewaschene Kartoffeln und begieße sie so lange mit lauwarmem Wasser, bis alles Kartoffelmehl heraus ist; dann presse man sie recht fest aus,

gieße so viel kochende Milch nebst Salz darüber, daß man einen weichen Teig erhält, zu welchem man noch das im Wasser von den ausgewaschenen Kartoffeln sich abgesetzte Stärkemehl rührt. Zuletzt thut man noch einige gekochte, kalt geriebene Kartoffeln und viel in Butter geröstete Semmelwürfelchen dazu und formt große Ballen aus dieser Masse, die man rasch in kochendes Wasser mit dem nötigen Salz legt und eine halbe Stunde kochen läßt.

Man gibt fetten Braten, als Gans- oder Schweinsbraten mit reichlich Sauce dazu.

31. Gebackene Klöße zu Obst. 2 Pfund Mehl, kn. 1/2 Liter lauwarme Milch, 3 Eier, 1 Obertasse geschmolzene Butter, 2 Löffel dicke, oder st. 30 Gr. trockne Hefe und 2 Eßlöffel Zucker. Die Hälfte des Mehls rührt man mit der Milch, Salz, den Eiern und der Hefe an und läßt es aufgehen; dann rührt man das übrige Mehl, Butter und Zucker hinzu, macht es zu einem Teige, den man stark schlägt und nochmals langsam aufgehen läßt. Darauf formt man denselben zu kleinen Bällchen, welches am leichtesten auf folgende Weise geschieht: Man rollt den Teig dick aus und sticht mit einem engen Wasserglase Klöße davon ab, welche man alsdann zum drittenmale aufgehen läßt und in Schmelzbutter (A. Nr. 36) etwa 10 Minuten kocht.

32. Dampfnudeln. Der Teig wird nach vorhergehender Nummer bereitet. Sind die Klöße zum drittenmale aufgegangen, so gibt man sie in eine tiefe Pfanne, in der man reichlich Butter hat gelbbraun werden lassen, gießt 1/4 Liter Milch darunter, deckt sie ganz fest zu und legt noch ein feuchtes Tuch darüber hin. Wenn die untere Seite etwa nach 10 Minuten braun geworden ist, wendet man sie um und läßt sie offen auf der andern Seite braun werden. Auch kann man sie 1/2 Stunde in Wasser und Salz kochen. Man gibt braune Butter und Obst dazu.

33. Andere Art Dampfnudeln. In einem eisernen Topf wird 1/4 Liter Milch gekocht, dann recht schnell so viel Mehl hineingerührt als die Milch annimmt, und über Feuer verarbeitet, bis man kein Mehl mehr sieht. Nun wird der Teig herausgenommen, mit Salz und einem Ei dick Butter geschlagen, bis er nicht mehr sehr heiß ist, dann werden sogleich 6—7 Eier nach und nach dazu gegeben. Darauf kocht man in einer Pfanne 7/8 Liter Milch mit einem reichlichen Stück Butter eben auf, gibt mit einem Löffel die Klöße hinein, deckt einen Deckel, welcher gut schließt, darauf und kocht sie 1/2 Stunde, während man sie in dieser Zeit einmal umkehrt. Noch viel besser werden sie, wenn man

einen Deckel mit Kohlen darauf legt und die Klöße unberührt liegen läßt, bis sie gar sind. Sie werden zu Braten, oder mit brauner Butter und Obst gegessen.

34. Dampfnudeln im Ofen zu backen. Man rührt in einem Topfe reichlich 1/8 Liter lauwarme Milch, 125 Gr. geschmolzene Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 4 Eidotter und 2 Eßlöffel gute dicke, oder st. 30 Gr. trockne, aufgelöste Hefe untereinander, gießt dies auf 1 Pfund Mehl in ein Geschirr, macht hiervon einen Teig, den man gut durcharbeitet und 2 Finger dick ausrollt. Dann sticht man mit einem Weinglase Klöße davon ab, die man in eine ausgeschmierte Pfanne oder Schüssel nebeneinander setzt, doch so, daß sie Raum zum Aufgehen behalten, läßt sie in gleichmäßiger Wärme aufgehen und im heißen Ofen backen. Gar und gelbbraun geworden, gießt man 1/4 Liter kochende Milch mit Zucker darüber, welche einzieht, läßt sie noch einige Minuten im Ofen stehen und richtet sie recht heiß für Herren mit brauner Butter, übrigens mit gekochtem Obst an.

35. Hefenklöße mit Mehl. Man macht von 2 Pfund Mehl, 200 Gr. Butter (es kann zur Hälfte geschmolzenes Nierenfett, falls solches nach Vorbereitungsregeln A. Nr. 70 zubereitet ist, dazu genommen werden), 250 Gr. Rosinen oder Korinthen, stark 1/2 Liter lauwarmer Milch, 3—4 Eiern, reichlich 2 Eßlöffel oder stark 30 Gr. trockner Hefe und Salz einen lockeren Kloßteig, welchen man mit dem Löffel stark schlägt, läßt ihn 1 Stunde an einem warmen Orte aufgehen und gibt ihn löffelweise in kochendes Wasser mit Salz. Man läßt diese Klöße 1/4 Stunde zugedeckt kochen, und richtet sie schnell mit brauner Butter und Obst an. Auf Obst gekocht werden sie auch sehr gut.

Anmerk. Die Hälfte gibt schon eine reichliche Portion.

36. Gebackene Grießmehlklöße. Stark 1/2 Liter Milch, 250 Gr. Grießmehl, Salz und 1 Ei dick Butter werden über Feuer gerührt, bis die Masse ganz steif ist und sich vom Topfe ablöst. Etwas abgekühlt, gibt man 5—6 Eier, Zitronenschale oder Muskatblüte hinzu, formt eidicke Klöße daraus, die man mit Zwieback bestreut, in Butter und Nierenfett gelb brät und mit Zucker und Zimt anrichtet.

Man gibt sie als Speise allein mit einer Wein- oder Fruchtsauce, oder mit gekochtem Obst zu oder ohne Braten.

37. Apfelklöße. 1 Suppenteller voll in kleine Würfel geschnittene gute Äpfel, 2 Obertassen Milch, Zucker, Zitronenschale und so viel ge-

riebenes Weißbrot, etwa 375 Gr., daß es einen guten Teig gibt, nebst 5—6 Eiern, das Weiße zu Schaum geschlagen, und ein Ei dick Butter.

Wenn alles wohl untereinander gemischt ist, werden Klöße davon in Wasser und Salz gekocht, mit Zucker bestreut und eine Weinsauce dazu gegeben.

38. Kirschklöße. 1 Pfund ausgesteinte saftige Kirschen werden ohne Wasser mit Zucker, Zitronenschale und 3—4 Nelken langsam weich gekocht. Etwas abgekühlt, gibt man ein kleines Stück Butter, 4 Eier und so viel geriebenes Weißbrot hinzu, daß die Klöße im Kochen aneinander halten, welches man erst mit einem Klößchen versuchen muß. Man läßt sie 5—10 Minuten kochen und gibt eine Schaumsauce dazu.

39. Leberklöße. Zu einer Kalbsleber von mittlerer Größe, welche man abgehäutet, geklopft und durch ein Sieb gerieben hat, rührt man 1 Ei dick feingehackten Speck, 4 ganze Eier, mit $^1/_2$ Tasse kaltem Wasser, Salz, Muskatnuß und etwas Pfeffer untereinander geklopft, 100 Gr. gewürfeltes, in Butter und Nierenfett geröstetes Weißbrot, auch nach Belieben feingehackte Zwiebeln, und so viel Mehl, als zum Zusammenhalten der Klöße nötig ist. Um dies zu erproben, gibt man einen kleinen Kloß ins kochende Wasser; es muß derselbe an einander halten, aber ganz locker sein; nötigenfalls wird mit Mehl oder kochendem Wasser nachgeholfen. Dann gibt man mit einem blechernen Füllöffel die Masse in kochendes gesalzenes Wasser, doch muß man den Löffel jedesmal darin naßmachen, damit die handdicken Klöße sich leicht ablösen. Man läßt sie stark 10 Minuten mäßig kochen und richtet sie auf einer heißgemachten Schüssel mit geriebenem, in Butter- und Nierenfett geröstetem Schwarz- oder Weißbrot an. Zur Sauce kocht man Butter, etwas Wasser und Salz und macht es mit einem Theelöffel voll Kartoffelmehl sämig.

Diese Klöße werden sowohl allein, als auch zum Sauerkraut gegessen.

40. Süddeutsche Leberklöße. 1 Pfund Kalbsleber, nach vorhergehender Angabe vorgerichtet, 3 Wecken (180 Gr. Weißbrot), 1 Handvoll feines Mehl, 6 Eier, in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, Majoran, Muskatnuß, Pfeffer und Salz. Die in feine Schnitten zerteilten Wecken werden mit $^1/_2$ Liter kochender Milch ausgequellt. Nachdem dieselben die Milch aufgenommen, werden die zerklopften Eier nebst den Gewürzen durchgemengt, dann wird die geklopfte Leber

und darauf das Mehl gehörig durchgearbeitet und übrigens nach vorhergehender Vorschrift verfahren.

41. Schlesische Mohnklöße (ein Nationalgericht) für 8 Personen. 250 Gr. Mohnsamen wird in einem Bunzlauer Gefäß mit kochendem Wasser gebrüht, umgerührt und die sich auf der Oberfläche bildende Schicht (eine Ausscheidung von schlechtem Mohnsamen) abgeschöpft, das Wasser entfernt und der Mohn auf Papier oder einer Serviette vollständig getrocknet. Dann werde derselbe mit 125 Gr. Zucker zusammen fein gestampft oder gerieben, in reichlich 1 Liter gute kochende Milch gethan, 100 Gr. gut gereinigte Korinthen, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 100 Gr. süße, 15 Gr. bittere Mandeln, etwas Zimt oder Vanille hinzugefügt und dies alles 5 Minuten unter stetem Umrühren am Kochen gehalten.

Hierauf wird eine Schicht Scheiben von guter altbackener Semmel (es werden wohl auch statt solcher abgekochte Nudeln genommen) auf eine Asiette gelegt, der warme dünne Mohnbrei mittels eines Löffels dick darüber gebreitet und so bis zum Verbrauch des Breies lagenweis fortgefahren.

Dies Gericht wird, ganz erkaltet, zum Dessert gegeben.

42. Klöße von Weißbrot und Mehl. 750 Gr. Mehl, 875 Gr. Weißbrot, 3 ganze Eier, 125 Gr. geschmolzene Butter, $^3/_4$ Liter Milch mit etwas Wasser vermischt. Die Kruste des Brotes wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter oder Nierenfett gebraten, das Brot in der Milch geweicht und mit der bemerkten Butter, den Eiern und Salz eine Weile gerührt, dann das Mehl und zuletzt das geröstete Brot hinzugegeben und mit dem Löffel kleine Klöße in kochendes Wasser und Salz gethan. Sie werden $^1/_4$ Stunde zugedeckt gekocht, mit brauner Butter und Obst gegessen.

43. Desgleichen auf Obst gekocht. Der Teig wird wie der vorhergehende angerührt, doch gibt man st. 30 Gr. Hefe dazu, läßt denselben 1 Stunde aufgehen und schüttet die Masse dann auf das kochende Obst, wenn solches noch 1 Stunde Kochens bedarf.

44. Feine Klöße zu gleichen Teilen. Stark $^1/_2$ Liter Mehl, st. $^1/_2$ Liter geriebenes Weißbrot, st. $^1/_2$ Liter aufgeschlagene Eier, st. $^1/_2$ Liter Milch.

Die Krusten des Weißbrotes werden in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet, mit den übrigen Teilen zusammengerührt und in einem Topfe mit 100—130 Gr. Butter abgebrannt. Hat sich die

Masse vom Topfe gelöst und ist etwas abgekühlt, so werden mit der Hand Klöße davon gerollt, mit Mehl bestreut und in kochendem Wasser 10 Minuten zugedeckt gekocht.

Man gibt braune Butter und Obst dazu.

45. Großer Mehlkloß (für einen gewöhnlichen Tisch). Auf 4 Personen 1 Pfund gutes Mehl, 2—4 Eier, 1/4 Liter recht warme Milch, 15 Gr. Hefe, ein reichlicher Stich Butter oder Schmalz, 1 gehäufter Eßlöffel voll Zucker und etwas Salz.

In der Mitte des Mehls wird eine Vertiefung gemacht, zuerst die warme Milch und dann das übrige hineingerührt und dies zusammen mit den Händen stark verarbeitet, tüchtig geschlagen und demnächst an einen warmen zugfreien Ort zum Aufgehen hingestellt. Nachdem der Teig gut aufgegangen, arbeitet man ihn nochmals leicht durch, bindet ihn in ein mit Butter ausgeschmiertes und mit Mehl bestäubtes Kloßtuch, indem man Raum zum Aufgehen läßt, legt den Kloß zum Aufgehen noch eine Weile in ein nicht zu weites Geschirr und kocht ihn dann mit kochendem Wasser und Salz zwei Stunden.

Braune Butter und Obst oder eine Milchsauce dazu.

46. Abgebrannte Klöße mit Backobst. Nach einer etwas sättigenden Suppe für 3—4 Personen.

3/8 Liter Milch, eine Walnus dick Butter, 125 Gr. Mehl, 125 Gr. nicht frische Semmel, 70 Gr. dicker Speck (bei dünnem Speck ein Zusatz von Butter oder Schmalz), 4 Eier und etwas Salz.

Die Milch wird mit dem Mehl vermengt und nebst der Butter über Feuer gerührt, bis das Mehl gar ist und sich gehörig vom Topfe löst, wo man es dann in einer Schale abdampfen, doch nicht erkalten läßt. Unterdes wird die Rinde des Weißbrotes in kleine Würfel geschnitten, das Inwendige gerieben, der in feine Würfel geschnittene Speck langsam ausgebraten, und nachdem die Schreven herausgenommen sind, die Weißbrotrinde darin langsam hart und dunkelgelb gebraten, während diese oft durchgerührt werden muß. Dann rührt man allgemach die Eidotter zu dem abgebrannten Mehl, sowie auch abwechselnd die übrigen Teile und mischt dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß durch. Man sticht Klöße, 1/2 Eßlöffel groß, davon ab, kocht sie 5 Minuten in gesalzenem Wasser und richtet sie auf einer heißen Schüssel an. Es wird beliebiges gekochtes Obst, dessen reichliche Brühe mit wenig Kartoffelmehl oder Stärke etwas sämig gemacht ist, dazu angerichtet.

Anmerk. Die Klöße sind von gutem Geschmack und fallen weniger leicht, als die, wozu das Mehl roh angewandt wird.

47. Maisklöße. Man koche einen Maisbrei nach L. Nr. 22, lasse ihn kalt werden, rühre ein paar Eier und etwas Mehl hinzu, steche Klöße davon ab und backe sie in Butter oder gutem Fett. Abends zu einer Tasse Thee passend.

P. Kompotts

von frischen und getrockneten Früchten.

I. Frische Früchte.

1. Im allgemeinen.

1. **Passende Geschirre zum Kochen des Obstes.** Jedes Obst, sowohl getrocknetes als frisches, muß in Bunzlauer, oberländischem oder glasiertem Geschirr gekocht werden, in eisernen Töpfen erhält es einen höchst unangenehmen Eisengeschmack.

2. **Vorrichten des Obstes.** Getrocknetes Obst muß gut gewaschen werden. Bei Zwetschen ist es notwendig, sie mehreremal mit warmem Wasser tüchtig zwischen den Händen zu reiben und sie dann nach dem Abspülen, mit kaltem Wasser aufgesetzt, etwa 10 Minuten stark abzukochen. Frische Zwetschen müssen vor dem Kochen mit einem Tuche abgerieben, Äpfel und Birnen nach dem Schälen gewaschen und dann abgespült werden, ohne welches man kein ansehnliches Kompott erhält.

3. **Verfahren beim Kochen.** Zu frischen, saftigen Früchten, als: Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, frischen ausgesteinten Zwetschen 2c. wird beim Kochen nur der Boden des Topfes naß gemacht, kein Wasser hinzugegeben, sie werden in ihrem eigenen Safte rasch gekocht, wohingegen getrocknetes Obst reichlich mit Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht und sehr langsam weich gekocht werden muß.

4. **Brühe.** Die Brühe darf weder zu dünn noch zu stark eingekocht sein. Bei getrocknetem Obst kann man, wenn es weich geworden, eine kleinere oder größere Messerspitze Stärke an die Sauce rühren; sie

darf jedoch nicht sämiger gemacht werden, als es durchs Einkochen geschehen würde.

5. **Feines Anrichten.** Nach dem Kochen lege man das Obst auf eine flache Schüssel, gieße den herausgeflossenen Saft zur kochenden Brühe, mache beim Anrichten eine etwas gewölbte Form, wobei der Rand der Schüssel frei bleiben muß, und lege die ansehnlichen Früchte mit einem Löffel darüber hin, das Hineinstechen mit einer Gabel ist immer zu sehen. Dann mache man die obersten Früchte mit etwas Sauce saftig, verteile die übrige erst dann über das Kompott, wenn es aufgetragen werden soll, wodurch es sehr an Geschmack und Ansehen gewinnt.

6. **Vorsicht.** Zum guten Bekommen gebe man in kalter Jahreszeit das gekochte Obst niemals eiskalt, sondern stelle es, wenn es am vorhergehenden Tage gekocht wurde, einige Stunden an einen warmen Ort; es wird dadurch mancher Magenerkältung vorgebeugt werden.

7. **Beimischung.** Kompott für einen täglichen Tisch etwas haushälterisch einzurichten, oder auch, wenn solches mit reichlich Sauce zu Mehlspeisen angerichtet werden soll, kann man beim Aufsetzen des Obstes, je nach der Portion, 1—2 Eßlöffel voll Kartoffel-Sago (an den kleinen, runden, weißen Körnern zu erkennen) oder Suppen-Perlnudeln hinzufügen. In Ermangelung des Bemerkten mache man die Obstbrühe mit guter Stärke etwas sämig.

8. **Ersatzmittel.** Zu jedem Kompott, wozu Zitronenschale gebraucht wird, kann diese durch etwas in Zucker eingelegte Apfelsinenschale, ohne den Geschmack im geringsten zu benachteiligen, ersetzt werden. Anweisung ist im Abschnitt A. Nr. 81 zu finden.

2. Kompott von Rhabarber. Die Rhabarberstaude, in England allgemein beliebt, wird auch mehr und mehr in unserm Vaterlande nicht nur als Zierpflanze, sondern auch zum Küchengebrauch gezogen. Die Blattadern und die dicken Stengel, so weit und so lange sie weich sind, was bis Anfang Juli der Fall ist, werden zu Kompott und Pasteten gebraucht. Man zieht von den genannten Teilen dieser Staude die Haut ab, schneidet sie in 1 —$1^1/_2$ Cmtr. lange Stücke, wäscht sie, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie nicht ganz zum Kochen kommen; dann legt man sie auf ein Sieb und in den kochenden Zucker, den man mit etwas Weißwein und ein wenig Zimt, auch mit wenig Zitronenschale würzen kann, und läßt nun den Rhabarber rasch weich kochen. Dann macht man das Kompott mit etwas feingestoßenem Zwieback sämig, oder man nimmt den Rhabarber mit einem

Schaumlöffel aus der Brühe, welche man mit noch einem Stück Zucker einkochen läßt, und gibt ihn über das Kompott, zu welchem, erkaltet, in Butter geröstete Semmelscheiben angerichtet werden können und welches kalt gegeben wird.

Anmerk. Der Rhabarber hat einen etwas säuerlichen Geschmack und einige Ähnlichkeit mit Stachelbeeren. Statt Zitronenschale kann in Zucker eingelegte Apfelsinenschale nach A. Nr. 81 gebraucht werden.

3. Kompott von Rhabarber einfacher zu bereiten. Man stelle den vorgerichteten Rhabarber ohne weiteres mit dem nötigen Zucker aufs Feuer, lasse ihn weich kochen, mache die Brühe mit etwas gerührter Stärke oder feingestoßenem Zwieback bindend, was aber selten nötig ist, und gebe das Kompott kalt.

4. Kompott von unreifen Stachelbeeren. Hierzu nimmt man die Stachelbeeren, wenn sie die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, schneidet Stiele und Blüten davon ab und wäscht sie klar. Dann bringt man etwas Wasser mit reichlichem Zucker und einigen Stücken Zimt zum Kochen, thut einen kleinen Teil der Beeren hinein, nimmt solche, sobald sie weich geworden sind, mit dem Schaumlöffel heraus, wozu indes große Aufmerksamkeit gehört, da die Beeren leicht zerkochen, thut wieder neue hinein und fährt so fort. Dann läßt man den Saft soviel als nötig einkochen und füllt ihn über das Kompott. Auf solche Weise gekocht, bleiben die Beeren ganz und es gehört weniger Zucker dazu.

5. Auf andere Art. Die vorgerichteten Stachelbeeren stellt man mit kaltem Wasser stark bedeckt auf schwaches Feuer. Sobald das Wasser recht heiß geworden, gießt man sie auf ein Sieb, wodurch den Beeren viel Säure entzogen wird. Danach werden sie wie vorstehend zubereitet.

6. Kompott von reifen Stachelbeeren. Nachdem man von den Stachelbeeren Stiel und Blüte entfernt hat, schütte man sie in kochendes Wasser, und sobald sie nach wenigen Minuten weich geworden sind, auf einen Durchschlag. Danach rühre man sie durch denselben, bringe das Mus mit Zucker und etwas gestoßenem Zimt, während man es öfter durchrührt, zum Kochen und verdicke es nach Belieben mit gestoßenem Zwieback oder mit etwas Kartoffelmehl und dicker süßer Sahne.

7. Kompott von Erdbeeren und Paradiesäpfeln. Wenn zur Zeit der Erdbeeren noch Äpfel vorrätig sind, wie es mit den festen

Paradiesäpfeln wohl der Fall ist, so werden diese wie gewöhnlich vorgerichtet, in 8 Teile geschnitten und klar gewaschen. Unterdes lasse man Wasser mit Zucker und Wein oder Zitronensaft zum Kochen kommen, thue die Apfelstücke hinein und koche sie weich. Dann gebe man reichlich Erdbeeren mit noch etwas Zucker hinzu, lasse beides eine kleine Weile kochen und richte das Kompott nach vorsichtigem Umrühren an.

8. Wald-Erdbeeren zum Dessert vorzurichten. Die Erdbeeren werden eine Stunde vor dem Servieren wo nötig leicht abgespült, recht reichlich mit gestoßenem Zucker bestreut, etwas Wasser darüber gegeben und zugedeckt hingestellt. Durch Übergießen von Wein verlieren die Erdbeeren ihr Aroma.

9. Kompott von ausgesteinten Kirschen. Es können hierzu sowohl saure als süße Kirschen genommen werden. Man entferne die Stiele und Steine durch Herausstoßen mit einer Gänsespule. Dann zerstoße man verhältnismäßig 4—6 Steine, koche sie $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde mit etwas Wasser, ganzem Zimt und einigen Nelken, schütte es auf ein Sieb, setze die durchgelaufene Flüssigkeit mit Zucker aufs Feuer und gebe, wenn sie kocht, die Kirschen hinein. Sind es Glaskirschen, so lasse man sie langsam $^1/_4$ Stunde kochen, saure einige Minuten mehr ziehen als kochen, wobei man zuweilen den Topf etwas schüttelt und die Kirschen vorsichtig umschwenkt. Nachdem dieselben weich geworden, nehme man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Saft, lasse diesen sirupähnlich einkochen und richte die Kirschen damit an.

Anmerk. Zu 1 Pfund sauren Kirschen kann man etwa 125 Gr. Zucker, zu süßen halb soviel rechnen. Zu einem Gesellschaftsessen wird auf 4—5 Personen 1 Pfund Kirschen hinreichend sein.

10. Kompott von nicht ausgesteinten Kirschen. Man entferne die Stiele oder schneide sie mit einer Schere zur Hälfte ab, koche einige Tassen halb Wasser, halb Wein mit Zucker, ganzem Zimt und einigen Nelken. Nach Belieben kann man auch einige Kirschensteine zerklopfen, die Kerne in heißem Wasser wie Mandeln abziehen und hinzugeben. Wenn dies kocht, so lasse man die Kirschen langsam weich kochen, — aufspringen dürfen sie nicht, — und verfahre übrigens wie bemerkt worden.

11. Kompott von Johannisbeeren. Diese werden mit den Fingern von den Stielen gestreift, nicht gewaschen, mit reichlich gestoßenem Zucker lagenweise durchstreut und nicht länger gekocht, als bis die Beeren weich geworden sind, wobei man durch Schütteln den Saft

über die Früchte schwingt und sie rasch mit dem Schaumlöffel herausnimmt. Dann wird der Saft sirupähnlich eingekocht und abgekühlt über das Kompott gegeben.

12. Kompott von Himbeeren. Die Himbeeren werden gut ausgesucht, schlechte Beeren und etwa vorkommende Würmer selbstredend entfernt und wie Johannisbeeren ganz langsam und aufmerksam gekocht, damit sie recht ansehnlich zur Tafel gebracht werden können.

13. Kompott von Heidelbeeren (Bickbeeren). Die Beeren werden, nachdem sie ausgesucht, gewaschen und auf einem Durchschlag abgelaufen sind, mit nicht zu wenig Zucker und etwas Zimt gekocht, doch nicht länger, als bis sie weich geworden sind, weil sonst zu viel Saft entsteht. Dann legt man entweder einige Zwiebäcke in eine Assiette, richtet die Heidelbeeren mit dem Saft darauf an, oder man nimmt die Heidelbeeren aus dem Kochgeschirr und läßt den Saft noch etwas einkochen, oder man kocht die Heidelbeeren mit Zucker und Zimt und rührt beim Anrichten einen Löffel dicke Sahne oder etwas aufgelöste Stärke durch.

14. Heidelbeer-Kompott auf englische Art. Nachdem die Heidelbeeren gewaschen und auf einem Sieb abgelaufen sind, schüttet man sie in einen Steintopf, worin noch nichts Fettiges gewesen ist, streut gehörig Zucker und etwas guten Zimt lagenweise durch, deckt sie mit Porzellan fest zu und setzt den Topf in kochendes Wasser, welches fortwährend am Kochen bleiben muß, bis die Heidelbeeren weich sind. Dann werden sie ohne alles Weitere angerichtet.

Anmerk. Die auf solche Weise zubereiteten Heidelbeeren erhalten einen ungleich feineren Geschmack. Guter Farin zum Versüßen dieses Kompotts ist dem Zucker sehr vorzuziehen.

15. Kompott von Maulbeeren. Man setze Wein, Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale aufs Feuer, lege die gut ausgesuchten Maulbeeren hinein und verfahre übrigens, wie es bei Johannisbeeren bemerkt worden.

16. Kompott von Pfirsichen und Aprikosen. Die Früchte werden abgezogen, durchgeschnitten, die Steine herausgenommen, mit Zucker, etwas weißem Wein und einigen der abgezogenen Kerne nur 5 bis 10 Minuten gekocht, damit sie nicht zu weich werden. Dann legt man sie in eine Assiette, die runde Seite nach oben, kocht den Saft noch ein wenig ein und verfährt nach Nr. 1.

17. Kompott von Reineclauden. Diese werden abgeputzt, mit den Schalen und den Stielen in etwas Wasser und Zucker langsam nicht zu weich gekocht und angerichtet. Der Saft wird noch etwas eingekocht und darüber gefüllt. Auch kann man 1—2 Theelöffel Arrak mit dem Saft vermischen.

Hierbei wird bemerkt, daß Reineclauden sehr viel Zucker bedürfen.

18. Kompott von Melone. Ist die Melone hart oder wünscht man sie nicht roh zu gebrauchen, so kann man ein gutes Kompott davon bereiten. Sie wird geschält, in lange Stücke geschnitten, in Wasser, Wein, Zucker und reichlich Zitronenscheiben weich gekocht und mit dem kurz eingekochten Saft angerichtet.

19. Kompott von Birnen. Man schält die Birnen recht rund, sticht die Blume heraus, schneidet die Stiele zur Hälfte ab, wäscht und kocht sie in reichlichem Wasser und einem Glas Rotwein, Zucker, Zimt und einigen Nelken oder Brühe von eingemachten Zwetschen oder eingekochtem Johannisbeersaft, womöglich in einem gut verzinnten oder in einem Bunzlauer oder glasierten Topfe (in ersterem werden sie schöner rot) zugedeckt so lange, bis sie ganz rot und weich geworden sind. Ein langes Kochen erhöht Ansehen und Geschmack. Dann richtet man sie nach Nr. 1 an und gibt die sämig eingekochte Sauce durch ein Siebchen darüber.

20. Birnen braun zu kochen. Gute Birnen werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten, das Kerngehäuse entfernt und in Wasser gelegt. Dann thue man in eine Kasserolle ein Stückchen recht frische Butter nebst etwas Zucker und die Birnen dazu, ohne weitere Flüssigkeit als das Wasser, was daran geblieben ist. So läßt man sie langsam dämpfen. Wenn sie anfangen braun zu werden, streut man noch etwas Zucker darüber und läßt sie noch eine kleine Weile schmoren; sie müssen bräunlich sein. Die auf solche Weise zubereiteten Birnen sind von Feinschmeckern zum Hasenbraten beliebt.

21. Birnen mit Preißelbeeren. Siehe Einmachen der Früchte im Abschnitt T.

22. Birnen und Zwetschen — ein angenehmes und billiges Kompott für den täglichen Tisch. (Von der Verfasserin zusammengesetzt.) Birnen werden geschält, in je 4 Teile geschnitten, vom Kerngehäuse befreit, gewaschen und in einem Bunzlauer Kochgeschirr mit nicht zu reichlichem Wasser ohne alles Weitere so lange gekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Dann lege man (etwa zu gleichen Teilen,

es kommt nicht genau darauf an) reife, gut abgeputzte, nicht ausgesteinte Zwetschen darauf, lasse sie weich kochen, vermische sie mittels eines Schaumlöffels behutsam mit den Birnen so, daß die Früchte nicht im geringsten zerrührt werden, richte sie an und gebe das Kompott kalt. Es darf solches weder zu viel noch zu wenig Brühe haben; dieselbe erhält durch die Zwetschen die richtige Sämigkeit, und man wird hierbei weder Zucker noch Gewürz vermissen. Nebenbei zu Klößen und Pfannkuchen zu empfehlen.

23. Birnenbrei für einen gewöhnlichen Tisch. Die Zubereitung ist dieselbe wie die von Apfelbrei; auch werden einige saure Äpfel darin weich gekocht. Pfannkuchen ist eine passende Beilage.

24. Feines Kompott von Zwetschen. Man zieht den Zwetschen, nachdem man sie in einem Siebchen einige Minuten in kochendes Wasser gehalten, die Haut ab. Ist dies geschehen und sind die Steine herausgenommen, so setze man sie, ohne Flüssigkeit, mit gestoßenem Zucker und etwas Zimt aufs Feuer, lasse sie eine Weile langsam kochen, doch nicht zu weich werden, und richte sie mit dem Safte an. Auch kann man den Saft mit 1—2 Theelöffel Rum vermischen.

25. Kompott von rohen Zwetschen. Recht reife abgezogene Zwetschen mit den Steinen 1 Stunde vor dem Anrichten in geriebenem Zucker gewälzt und in eine Assiette gelegt, geben ein angenehmes Kompott.

26. Zwetschen-Kompott für den täglichen Tisch, auch zu Mehlspeisen passend. Die Zwetschen werden gut abgerieben und ausgesteint, falls sie ganz reif sind, ohne Zucker, mit ganz wenig Wasser und etwas Zimt weich gekocht und mit dem Saft angerichtet.

27. Zwetschenmus. Die Zwetschen werden abgerieben, ausgesteint, mit einigen Eßlöffel Wasser in ihrem eigenen Safte weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, mit geriebenem, in Butter geröstetem Brot, Zucker, Zimt, Zitronen- oder Apfelsinenschale gut durchgekocht und angerichtet.

28. Kompott von Preißelbeeren (Kronsbeeren). Man richte sich nach der Vorschrift, wie sie beim Einmachen der Früchte (siehe Abschnitt T.) gegeben ist.

29. Kompott von Brombeeren. Die großen Beeren werden ausgesucht, die kleinen durchgepreßt, deren Saft, Zucker, einige Nelken, Stückchen Zimt und Zitronenscheiben, aus welchen die Kerne entfernt

sind, zum Kochen gebracht, die Beeren hinzugegeben, langsam einige Minuten gekocht, dann herausgenommen, und der Saft, nachdem er etwas eingekocht, darüber gefüllt.

Gibt man dies Kompott zu Mehlspeisen, so muß für eine reichliche Sauce gesorgt werden; man kann dieselbe mit einem Zusatz von Wasser und etwas Kartoffelmehl verlängern.

30. Feines Kompott von ganzen Äpfeln. Gute mürbe Tafeläpfel mittlerer Größe werden recht rund und glatt geschält, nachdem die Kerngehäuse herausgebohrt sind, der Länge nach mit feinen Einschnitten versehen und gut abgespült. Dann lasse man in einem Bunzlauer Geschirr reichlich Wein, stark mit Zucker versüßt, einige Stücke ganzen Zimt und Zitronenschale kochen, — ein Zusatz von Erdbeersaft macht das Kompott besonders angenehm, — lege soviel Äpfel, als nebeneinander liegen können, hinein und lasse sie auf mäßigem Feuer zugedeckt einige Minuten kochen. Dann lege man sie mit einem Eßlöffel auf die andere Seite — das Hineinstechen mit einer Gabel macht sie unansehnlich, — begieße sie, falls sie nicht völlig bedeckt sind, häufig mit dem Wein, nehme nach und nach die weich gewordenen Äpfel heraus, lege sie auf eine flache Schüssel, und wieder andere beim Hinzuthun von Wein und Zucker in das Kochgeschirr, gieße die Flüssigkeit von der Schüssel zum kochenden Saft und lasse diesen, nachdem die Äpfel herausgenommen, recht sämig einkochen. Unterdes richte man das Kompott nach Nr. 1 zierlich an, gebe die Hälfte des Saftes durch ein Siebchen gleichmäßig darüber, desgleichen die andere Hälfte erst kurz vor dem Gebrauch. Ist das geschehen, so lege man auf jede Öffnung eine eingemachte Hagebutte oder etwas Aprikosen-Marmelade, oder Gelee von Äpfeln, Johannisbeeren oder Kirschäpfeln.

31. Halbe Äpfel mit Fruchtgelee bedeckt. Die Äpfel werden wie im Vorhergehenden recht sauber geschält, halb durchgeteilt, vom Kerngehäuse befreit, fein eingekerbt (siehe Nr. 1), gewaschen und wie in Nr. 30 gekocht, wobei zuerst die runde Seite in den Wein gelegt wird. Dann lasse man Apfelgelee flüssig werden, auf einem naßgemachten flachen Teller erkalten, stürze es kurz vor dem Gebrauch auf die zierlich angerichtete Assiette und mache, wo das Gelee endet, rund herum eine Verzierung von feinen eingemachten Früchten.

32. Halbe Äpfel mit Zitronensaft. Man mache Wasser mit Zitronensaft recht säuerlich, füge reichlich Zucker, auch etwas Zitronen- oder Apfelsinenschale und ganzen Zimt hinzu und koche die Äpfel nach vorhergehender Angabe darin weich.

33. Halbe Äpfel in Fruchtsaft. Feine Äpfel, nach Nr. 31 vorgerichtet, koche man mit halb Wein, halb Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirschsaft, Zucker und Stückchen Zimt nach derselben Nummer weich und richte sie nach Nr. 1 zierlich an.

34. Feines gebackenes Apfelkompott. Vorgerichtete Tafeläpfel werden mit Wein und Zucker rasch weich gekocht, durch ein Sieb gerührt, mit Aprikosen-Marmelade vermischt und in eine Schüssel gefüllt. Dann werden 2 Eiweiß zu festem Schaum geschlagen, zwei stark gehäufte Eßlöffel gesiebter Zucker und abgeriebene Zitronenschale rasch durchgerührt und glatt über das Kompott gestrichen, Zucker darüber gesiebt, bei Hitze von oben schön gelb gebacken und kalt zu feinem Braten gegeben.

35. Gebackenes Apfelkompott mit Mandelguß. Es wird ein fein zubereitetes dickes Apfelmus gekocht, zu einer Kompottiere 2 zu Schaum geschlagene Eiweiß heiß durchgerührt und solches glatt angerichtet. Dann wird eine Handvoll geriebene Mandeln mit Zucker, Zimt, etwas Zitronensaft und dem Schaum von 2—3 Eiern vermischt, das Kompott damit bestrichen, gelb gebacken und, wenn's beliebt, kalt mit Gelee verziert.

36. Vorzügliches Kompott von Apfelschnitten. Zu einer Kompottiere von Apfelschnitten nimmt man $^1/_2$ Flasche weißen Franzwein, 4—5 Eßlöffel voll Zucker, etwas Zitronenschale und Zimt und kocht hierin die Apfelschnitten sehr langsam unter mehrmaligem Umschütteln in einem gut schließenden Kochgeschirr gar.

Wünscht man das Kompott besonders fein zu haben, so kann man dem Wein einen Zusatz von einem kleinen Einmacheglas voll Quitten- oder Erdbeersaft geben.

37. Apfelmus. Je feiner die Äpfel, desto besser wird das Kompott. Man schäle und schneide sie in je 4 Teile, mache das Kerngehäuse sorgfältig heraus, wasche sie sauber und lasse sie mit Wein, oder Wein mit Wasser versetzt, Zucker, ganzem Zimt und Zitronenschale auf nicht starkem Feuer, ohne zu rühren, völlig zerkochen. Dann nehme man das Gewürz heraus und rühre das Apfelmus möglichst fein. Möchte man vorziehen, dasselbe durch ein Sieb zu rühren, so muß solches nicht nur höchst sauber, sondern auch emailliert sein, da das Kompott sonst eine unangenehme Farbe erhält. Man streiche das Mus beim Anrichten recht glatt und verziere nach dem Kaltwerden die Kompottiere mit Fruchtgelee, oder mache eine Verzierung darauf von feinem Zimt. Hierzu tunke man ein rundes, naßgemachtes

Gewürzreibchen oder einen Fingerhut in Zimt, drücke am Rande der Schüssel einen Kreis ins Apfelmus und fahre so fort, indem die Kreise ineinandergreifend eine Kette bilden. In der Mitte mache man eine ähnliche Verzierung, oder wende dazu festeres Himbeer- oder schwarzes Johannisbeer-Gelee, in feine Scheiben geschnittene Mandeln und dgl. an. Auch machen sich eingemachte Berberitzen zur Verzierung sehr hübsch, besonders auch feine Blättchen von Kirschapfel-Gelee.

38. Apfelsalat. (Ein feines Kompott von rohen Äpfeln und Apfelsinen.) Gute abgeschälte Borsdorfer Äpfel, woraus das Kerngehäuse entfernt, auch Apfelsinen, welche jedoch nicht bitter sein dürfen, werden beim Wegnehmen der Kerne mit einem Messer in ganz feine Scheiben geschnitten und abwechselnd lagenweise mit feingestoßenem Zucker und etwas Wein in eine Schale gelegt. Der Wein dient dazu, das Kompott zu durchziehen; es darf aber keine Brühe entstehen; die letzte Lage müssen Apfelsinen und Zucker sein.

Das Kompott wird einige Stunden vor dem Gebrauch gemacht und zu feinem Braten gegeben.

39. Äpfel mit Anissamen. Man nimmt dazu kleine Borsdorfer oder andere Äpfel, schneidet die Blume aus, ritzt die Schale 3—4 mal von der Blume zum Stiel hin, wäscht sie ab und gibt sie mit 1 Obertasse voll Wasser oder Wein und einem Stückchen Butter, ein wenig Anis, Zimt und Zitronenschale in den Obsttopf, läßt sie fest zugedeckt schmoren, während man zuweilen umschwenkt und zuletzt eine Handvoll Kandiszucker hindurch gibt.

40. Süße Äpfel zu kochen. Man setze die Äpfel, nachdem sie geschält, in je 4 Teile geschnitten und abgespült sind, mit Wasser, Anissamen, einem Stückchen Butter und nach Verhältnis $^1/_2$—1 Tasse Essig aufs Feuer und lasse sie weich kochen. Der Essig befördert ein schnelleres Weichwerden und benimmt den Äpfeln das Weichliche.

41. Wurzel- (Möhren-) Kompott zu feinem Braten. Man schält die gereinigten Wurzeln mit einem feinen Messer, daß sie wie Locken sich kräuseln (der in der Mitte befindliche harte Teil wird entfernt), kocht sie mit der Schale von 2 Zitronen im Wasser gar und schüttet sie auf ein Sieb. Dann kocht man zu 625 Gr. Wurzeln 250 Gr. Zucker, von 2 Zitronen den Saft und etwas Essig, läßt die Wurzeln eine kleine Weile darin kochen, richtet sie an, kocht den Saft noch etwas ein und gibt ihn darüber.

42. Kompott von Quitten. Dieselben werden dünn geschält, mitten durchgeschnitten, das Kerngehäuse heraus gemacht und solches

mit den Quitten in Wasser mit Zucker und etwas ganzem Zimt weich gekocht. Dann gibt man ein Glas Wein dazu, richtet die Quitten an, läßt nötigenfalls den Saft noch etwas einkochen und gießt ihn durch ein Sieb darüber.

Anmerk. Das Gehäuse macht den Saft schneller dicklich, und die Kerne geben eine schöne rote Färbung.

43. Äpfel in einem Reisrand. Man schält feine Äpfel von gleicher Größe, Goldpepinge oder Borsdorfer, bohrt sie aus und wirft sie einige Minuten in durch Zitronensaft gesäuertes Wasser. Dann werden sie nach und nach in 1 Liter mit 1 Pfund Zucker und dünn abgeschälter gelber Zitronenschale kochendem Wasser vorsichtig weich gekocht und mit dem Schaumlöffel ausgefüllt. 1 Pfund guter Reis wird blanchiert, mit Wasser, $^1/_2$ Liter weißem Wein, Zitronensaft und Schale soweit weich und dick gekocht, daß die Körner nicht zerfallen, mit dem übriggebliebenem Sud der gekochten Äpfel, 1 kleinen Glas Arrak und dem noch nötigen Zucker vermischt und in einen Geleering gefüllt. Nach dem Erkalten stürzt man den Reisrand auf eine passende runde Schüssel, richtet die Äpfel in der Mitte bergartig an, verziert sie an Stelle des ausgebohrten Kernhauses mit feinen eingemachten Früchten und gießt den sich noch auf der Schüssel vorfindenden Apfelsaft darüber. In Ermangelung eines Geleeringes formt man mit 2 silbernen Eßlöffeln den Reisrand in der Schüssel.

II. Getrocknete Früchte.

44. Prünellen. Diese dürfen nur leicht und nicht mit heißem Wasser gewaschen werden. Man setze sie mit Wein und Wasser oder auch bloß mit Wasser, Zucker und einigen Stückchen feinem Zimt in einem Bunzlauer Geschirr aufs Feuer, lasse sie gar, doch nicht zu weich kochen und sorge, daß es nicht am nötigen Saft fehle.

45. Feines Kompott von Zwetschen. Nr. 1. Hierzu gehören gute Zwetschen, ganz frei von Rauchgeschmack. Sie werden, wie das immer geschehen muß, mit heißem Wasser zwischen den Händen gerieben, gewaschen, mit kaltem Wasser rasch zum Kochen gebracht und abgegossen. Ist das geschehen, so werden sie 2 bis 3 Tage vor dem Gebrauch in einem Bunzlauer Geschirr mit weißem Wein bedeckt und mit dem nötigen Zucker, einigen Stückchen Zimt und Zitronenschale, fest verschlossen, langsam zum Kochen gebracht, dann ohne weiteres

Kochen bis zum bestimmten Tage hingestellt und angerichtet; jedoch müssen sie in dieser Zeit oftmals umgeschüttelt werden.

Also zubereitet sind die Zwetschen an angenehmem Geschmack den eingemachten vollkommen gleich.

46. Auf andere Art. Nr. 2. Man setze die Zwetschen, wie im Vorhergehenden vorgerichtet, abends mit reichlichem Wasser in einem Steintopfe zugedeckt in einen noch heißen Bratofen, worin sie völlig ausquellen und weich werden. Andern Tags nehme man sie aus der Brühe, lege sie in eine Assiette, koche weißen Wein, Zucker, Zitronenschale und einige Stückchen Zimt, füge etwas Johannisbeersaft hinzu und fülle die Sauce kochend über die Zwetschen.

47. Zwetschen-Kompott zu Mehl- und Grießpudding. Falls die Zwetschen einen räucherigen Geschmack haben, so lasse man sie nach dem Waschen mit kaltem Wasser in einem offenen Geschirr langsam zum Kochen kommen, gieße sie ab und wiederhole das Abkochen noch einmal, wodurch sie zum Teil von ihrem unangenehmen Geschmack befreit werden. Im übrigen behandle man sie wie in Nr. 1, setze sie in einem Bunzlauer Geschirr, reichlich mit Wasser bedeckt, mit Zucker und einem Stückchen Zimt aufs Feuer, lasse sie, fest zugedeckt, zum Kochen kommen und langsam weich werden, wobei man auf 2—$2^1/_2$ Stunden rechnen kann. Durch rasches Kochen quellen die Zwetschen nicht aus und erhalten keinen angenehmen Geschmack.

48. Zwetschenmus. Gute Zwetschen werden nach dem Abbrühen in einem Bunzlauer Geschirr mit halb Wasser halb Wein weich gekocht und durch ein Sieb gerührt. Dann wird das Mus mit geriebenem und in Butter geröstetem Brot, Zucker, kleingeschnittener Zitronenschale und Zimt noch ein wenig gekocht und in einer Kompottiere angerichtet.

49. Getrocknete Kirschen. Diese werden heiß abgewaschen, mit Wasser, Zucker und ganzem Zimt in reichlicher Brühe wie Zwetschen langsam weich gekocht, die Brühe etwas eingekocht und angerichtet.

50. Getrocknete saure Äpfel. Sie werden einigemal mit kaltem Wasser, indem man sie mit den Händen reibt, gewaschen, in einem Bunzlauer Geschirr mit Wein und Wasser oder nur mit Wasser ganz reichlich bedeckt, aufs Feuer gesetzt, mit etwas Zucker, Zimt, auch, wenn man sie gerade hat, mit etwas in Zucker eingelegter Apfelsinenschale (siehe A. Nr. 81) langsam weich gekocht. Ist dies geschehen, so nimmt man sie aus der Brühe, läßt solche, wenn sie dünn ist, noch so

lange nachkochen, bis sie sämig geworden, oder gibt eine Kleinigkeit aufgelöste Stärke hinzu und gießt die Brühe durch ein Siebchen über das zierlich angerichtete Obst.

51. Getrocknete Birnen. Diese werden wie getrocknete saure Äpfel gekocht.

52. Getrocknete Hagebutten, auch zu Mehlspeisen passend. Man lasse Wasser und Wein, oder Wasser und einige Zitronenscheiben mit Zucker und Stückchen Zimt heiß werden, schütte die gewaschenen Hagebutten hinein, lasse sie weich kochen und richte sie in sämiger kurzer Brühe an.

Wünscht man dies Kompott zu gewöhnlichen Puddings, Klößen oder Pfannkuchen anzurichten, so kann man die Hagebutten mit reichlicherem Wasser und 1—2 Eßlöffel Perlsago aufs Feuer setzen, wodurch die Sauce hinreichend verlängert und sämig wird.

Q. Salate.

1. Im allgemeinen.

1. **Vorrichtung.** Alle grünen Salate müssen schon der Schnecken wegen recht sorgfältig nachgesehen werden, hierbei ist jedes schlechte Blatt zu entfernen; jedoch ist es irrig, aus den Blättern geschlossener, also gelb gewordener Köpfe die Blattstiele abzustreifen, wodurch dem Salat das Beste entzogen wird. In England weiß man das besser, und man lacht über die deutschen Köchinnen, welche die schlechtesten Teile vom Salat auf die herrschaftliche Tafel bringen. Nachdem die äußeren Blätter des Kopfes entfernt sind, teile man die nächstfolgenden in etwa 3 Teile und schneide das geschlossene Inwendige in kleine Stücke. Bei schlechtem Salat aber ist es nötig, die Blätter abzustreifen, da an solchem die Blattstiele zäh sind. Bei Korn- oder Feldsalat ist zu bemerken, daß derselbe dadurch viel milder wird, daß man ihn 1—2 Tage vor dem Gebrauch in den Keller legt. Manche wollen behaupten, daß auch der Kopfsalat gewinne, wenn er 2 Stunden vor dem Gebrauch aus dem Garten geholt und in den Keller gebracht wird.

2. Waschen und Ausschwenken. Die Salate dürfen, mit Ausnahme welk gewordener Salate, nicht ins Wasser gelegt werden. Man spüle sie kurz vor dem Anrichten in einem Eimer oder tiefen Topfe in reichlich kaltem Wasser, damit der etwa daran befindliche Sand zu Boden sinke, indem man sie ganz lose mit sauberer Hand ein wenig in die Höhe zieht und dann wieder unter Wasser bringt. Das Waschen auf solche Weise muß so oft geschehen, bis das Wasser klar bleibt, doch rasch ausgeführt werden. Kopfsalat braucht indes nur wenig gespült zu werden. Viele sind sogar der Meinung, daß er gar nicht ins Wasser müsse, um recht milde zu bleiben. Dann wird der Salat in einem Salatkorbe oder Eiernetz ausgeschwenkt, um das Wasser soviel als möglich herauszubringen. Das Ausdrücken des Salates mit der Hand ist nicht allein unappetitlich, sondern derselbe wird auch dadurch gequetscht, was namentlich bei gutem Kopfsalat gar leicht geschieht und demselben Ansehen und Frische entzieht.

3. Salatkräuter. Diese geben dem Salat eine sehr angenehme Würze, besonders Dragon, junge Zwiebelspitzen und Pfefferkraut oder dreiblättrige Kresse — Lepidium latifolium, auch Pimpinellkraut oder Borage (Boretsch). In Zeiten, wo die jungen Zwiebelspitzen fehlen, sind feingeschnittene Zwiebeln zu manchen Salaten unentbehrlich; da jedoch der Zwiebelgeschmack von vielen gescheut wird, so gebe man bei einem Gesellschaftsessen zu solchem Salat, wozu sie passen, einige feinwürfelige Zwiebeln mit etwas Essig versehen dazu — sie erhalten durch den Essig eine schöne Färbung.

4. Rühren der Sauce. Salz wende man bei allen grünen Salaten höchst sparsam an, sie können leicht versalzen werden. Gutes Provenceröl gibt dem Salat den feinsten Geschmack, indes ist auch frisches Mohnöl sehr gut. Wie man das Öl frisch erhält, ist auf Seite 17 angegeben. Zu einer Salatsauce, wozu hartgekochte Eier angewendet werden, reibe man zuerst die Dotter möglichst fein, rühre etwas Essig und dann erst das Öl nach und nach hinzu, weil die Sauce auf solche Weise gerührt, sich leichter verbindet, und vermische sie dann unter stetem Rühren mit den übrigen Teilen.

Ein wirklich zu empfehlendes Ersatzmittel der Eidotter zur Salatsauce für Kopfsalat, römischen Bindsalat, Endivien- und Feldsalat besteht in ein bis zwei geschälten, weich gekochten Kartoffeln, welche mittags zurückgestellt und am besten noch warm mit einem Löffel ganz fein gerieben werden, so daß keine festen Teile sich finden. Man rührt sie mit Essig, Milch, Baumöl, Salz nebst beliebigen Salatkräutern zu einer gebundenen Sauce.

In manchen Gegenden wird dem grünen Salat eine Beimischung von Zucker gegeben; da, wo man diesen in den nächstfolgenden Rezepten vermissen möchte, kann derselbe leicht hinzugefügt und in Ermangelung der bei manchen Salaten bemerkten Sahne ein stärkerer Zusatz von Öl gemacht werden.

5. **Vorsichtiges Mischen.** Man vermische die grünen Salate erst kurz vor dem Gebrauch mit der Sauce, weil sie durch längeres Stehen in derselben zusammenfallen, zäh werden und alles Ansehen verlieren. Damit der Salat milder werde, menge man ihn erst leicht mit dem bestimmten Öl, dann behutsam mit der Sauce. Zu dem Zweck geschehe das Mengen mit zwei Gabeln leicht, vorsichtig und möglichst schnell, und vermeide man, wie es mitunter aus Unkunde geschieht, sowohl darauf zu stoßen als denselben zu rühren, weil sonst der Salat wie Mus erscheint. Fleisch-, Fisch- und Heringssalate werden hingegen wohlschmeckender, wenn sie mehrere Stunden vor dem Gebrauche, besser noch tags vorher gehörig gemischt werden.

2. Hähnchensalat. 6 junge gemästete Hähne werden mit reichlich Butter und etwas Salz langsam gar, aber nicht zu weich gedämpft, kalt zerlegt, Brust und Beinchen ausgeknocht zum Salat genommen, Rückgrat, Flügel und Köpfe werden mit einem Stückchen Kalbfleisch ausgekocht, etwas geschwitztes Mehl dazu gegeben und nach $^1/_2$ Stunde Kochens die Brühe durchgesiebt. Danach werden 4 Eidotter mit Muskat, $^1/_2$ Glas weißem Wein und etwas weißem Pfeffer angerührt und die Kraftsauce kochend dazu gegeben, die man alsdann über das Fleisch füllt. Nun wird guter Kopfsalat in 4 Teile geschnitten, oder ganz zarte verlesene Endivien mit folgender Sauce angemengt: die Dotter von 6 hartgekochten und 2 rohen Eiern werden ganz fein gerieben, mit Essig angerührt, $^1/_8$ Liter feines Salatöl allgemach dazu gerührt, so auch feingehackter Dragon, 2 Theelöffel voll Zucker, 1 Theelöffel Senf und die Kraftsauce, welche das Fleisch nicht aufgenommen und die sich in der Schüssel gesenkt hat. Mit diesem Salat wird das Fleisch sternförmig in eine feine Schüssel gelegt.

Für 24—30 Personen.

Anmerk. Im Winter kann man statt Dragon Dragonessig nehmen.

3. Truthahnsalat. Wünscht man bei einer großen Gesellschaft einen ganzen Truthahn als Salat zu geben, so richte man sich ganz nach vorhergehender Vorschrift und garniere die sternförmig angerichteten Felder mit Krebsschwänzen oder Garnelen (Granat).

Um Salat von übriggebliebenem Truthahnbraten zu bereiten,

schneide man das Fleisch in kleine Scheiben. Unterdes werden mehrere Sellerieknollen gar gekocht, kreuzweise und dann zwei- bis dreimal geteilt. Demnächst wird gute Sommerwurst in halbe Scheiben geschnitten, die Salatsauce wie im Vorhergehenden gerührt und Fleisch, Sellerie, Sommerwurst und in Scheiben geschnittene Essiggurken vorsichtig damit gemengt und hübsch angerichtet. Dann schneide man eingemachte Rotebeete in Streifen, lege davon einen Kranz um den Salat, schneide nicht gar zu hart gekochte, recht frische Eier mit einem scharfen Messer der Länge nach gleichmäßig in 8 Teile und verziere damit den Kranz, indem man diese in schräger Richtung, die runde Seite nach oben, auf denselben legt.

4. Fischsalat. Zu einem Gesellschaftsessen, wozu viele Gerichte bestimmt sind, ist folgende Angabe für 20 Personen hinreichend: 1 Pfund Aal, 1 Pfund Hecht, 250 Gr. Forellen, 250 Gr. Steinbutt, 250 Gr. Seezungen, 375 Gr. Lachs, 250 Gr. Rümpchen (Pieren) und 5 Stück Pricken. Die Fische werden am vorhergehenden Tage gekocht. Es wird hierzu Wasser mit Salz, Pfefferkörnern, Saft und der gelben Schale einer Zitrone zum Kochen gebracht. Zuerst wird der Aal darin gekocht, weil derselbe am wenigsten Salz bedarf, dann wird dieser herausgenommen und der Hecht, welcher mehr Salz erfordert, gekocht, nachher Forellen, Zunge und Steinbutt, eine Sorte nach der andern, alle mit noch reichlicherem Salz. Der Lachs wird mit wenigem Salz in anderem Wasser aufs Feuer gebracht. Nachdem die Brühe, worin die ersteren Fische gekocht sind, kalt geworden ist, bewahrt man dieselben bis zum anderen Tage darin auf. Fische, welcher Art sie auch sein mögen, in ihrer Brühe erkalten zu lassen, taugt nicht; sie erhalten dadurch einen faden Geschmack.

Bei der Zubereitung des Salates werden die Fische gut entgrätet, in kleine Stückchen geteilt, die Pricken $^1/_2$ Finger lang schräg geschnitten und dies alles samt den Rümpchen mit $^1/_2$ Tasse Kapern felder- oder kreisweise, oder in Streifen zierlich angerichtet, wozu auch noch etwa 30—40 Austern und 20 in Streifchen geschnittene oder auch ganze Krebsschwänze genommen werden können.

Folgende Sauce wird über die angerichteten Fische verteilt: 3 hartgekochte Eier und ein rohes Eidotter werden fein gerieben, mit 1 Tasse kräftiger Fleischextraktbrühe, $^1/_{16}$ Liter feinem Salatöl, 2 Theelöffel Senf, 1 Theelöffel Zucker, stark 1 Messerspitze weißem Pfeffer, 1 Eßlöffel dicker Sahne, Essig und etwas Salz nach Geschmack gut gerührt.

Anmerk. Sollte eine oder die andere Sorte Fisch fehlen, so werde das Gewicht bei den andern Fischen zugesetzt.

5. Hechtsalat. Hechte von mittlerer Größe werden ausgeweidet, rein gewaschen (nicht gewässert, weil der Fisch wie das Fleisch durch Wässern an Geschmack verliert), ungeschuppt mit reichlich Zwiebeln in kochendem Salzwasser weich gekocht, vom Feuer genommen und 10 Minuten im Fischwasser stehen gelassen, da der Fisch dadurch besser das Salz aufnimmt. Alsdann legt man die Hechte zum Abkühlen auf eine Schüssel, entfernt sorgfältig Schuppen, Haut und Gräten und teilt sie in zwei Glied lange Stücke. Zugleich nimmt man große Krebse und kocht sie in gesalzenem Wasser mit einem Guß Essig gar. Der Essig gibt den Krebsen ein schöneres Rot. Alsdann werden die Schwänze und die Scheren aus den Schalen gemacht, was bei großen Krebsen dadurch leichter geschieht, daß man die Scheren auf der inwendigen Seite aufschneidet. Unterdes kocht man einige Eier hart, zerdrückt die Dotter in einem Napf, rührt sie mit Essig (nicht mit Öl, weil ersterer sich leichter mit den Dottern etwas hartgekochter Eier verbindet) recht fein, vermischt sie mit wenig feingehackten Schalotten und etwas gehackten Sardellen, gibt unter stetem Rühren Provenceröl, Weinessig und etwas Hechtbrühe hinzu, rührt die Sauce durch ein Sieb und fügt dann noch etwas guten Senf und feingehackte Petersilie hinzu. Nachdem man nun Sardellen wie zum Butterbrot vorgerichtet und dünne Zitronenscheiben zierlich geschnitten hat, legt man den Hecht in eine etwas tiefe Schüssel, zwischendurch das Fleisch aus den Krebsscheren, richtet die Sauce darüber an, bestreut die Schüssel mit Kapern und garniert sie wie folgt: den Rand derselben verziert man mit Krebsschwänzen, die Spitzen nach außen gerichtet, legt die Sardellen streifenweise in schräger Richtung oder sternförmig über den Fisch, dazwischen die bemerkten Zitronenscheiben, zierlich geordnet, auch kann man in je 4 Teile geschnittene Zitronenscheiben am Rande aufstellen, und legt dann zuletzt die aufgeschnittenen Scheren zwischen die Krebsschwänze, wodurch die Verzierung gewinnt.

6. Hummersalat mit Kaviarschnitten. Der Hummer wird gekocht, wie es bei den Fischen bemerkt worden, das Fleisch aus den Schalen gelöst, in längliche Stückchen geschnitten, in eine Salatiere gelegt und mit einer gut gerührten Sauce von hartgekochten Eidottern, Pfeffer, Salz, Provenceröl, Weinessig, weißem Wein, feingehacktem Dragon, Petersilie und etwas Schalotten begossen. Der Salat wird mit aufgerollten Sardellen, Kapern, hartgekochten in je 8 Teile oder in Scheiben geschnittenen Eiern verziert und der Rand der Schüssel mit gerösteten Semmelschnittchen, welche mit Kaviar bestrichen sind, garniert.

7. Sardellensalat. Man wässert die Sardellen und reißt sie mitten durch, damit man die Gräten herausnehmen kann, ordnet sie in einer Salatschüssel mit Kapern, kleinen Essiggurken, eingemachten halb durchgeschnittenen Zwetschen, in Scheiben geschnittener Cervelatwurst und mariniertem Aal, welcher vorher gespalten und in fingerdicke Stücke geschnitten wird; auch kann man nach Belieben Morcheln und Austern, deren Vorrichtung man in den Vorbereitungsregeln findet, hinzufügen und in die Mitte der Schüssel einige Schnitten geräucherten Lachs legen. Den Rand verziert man mit Zitronenscheiben und gießt eine Sauce wie im Vorhergehenden bemerkt, oder die Dotter einiger hartgekochter Eier, fein gerieben, mit Weinessig, Öl, Pfeffer und Salz angerührt, darüber.

8. Salat von Muscheln. Wenn bei einem Gerichte einige Muscheln übrig geblieben sind, so werden sie zerschnitten und verhältnismäßig mit kleingeschnittenen Gurken, Zwiebeln und Sardellen vermischt, mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz angemengt und zum Suppenfleisch gegeben.

Zu einer selbständigen Salatschüssel bleiben die Muscheln ganz und werden entweder (mit Weglassung der Gurken) nach vorstehender Angabe gemischt, oder mit einer pikanten oder Mayonnaisesauce übergossen.

9. Salat von Seekrabben. Dieselben werden mit kochendem Wasser und Salat gar gekocht, kalt in 2 Zoll lange Stückchen geschnitten und wie Salat von Muscheln angemengt.

10. Salat von Fisch und Gemüse. Man läßt Gemüse aller Art, wie die Jahreszeit es darbietet, als: Spargel, gut geputzt, Blumenkohl, abgezogen und in kleine Stücke geschnitten, kleine Salatböhnchen, gut abgefasert, Wirsing in Stückchen geschnitten, auch junge Wurzeln, geputzt, kurz alles, was man dieser Art hat, in Salzwasser weich kochen und kalt werden. Dann legt man solches mit in Stückchen geschnittenem Fisch, z. B. Lachs, Hecht, Karpfen, Aal, Quappen, Schleien, mit Krebsschwänzen, welche zierlich mit Rotebeeten, länglich wie Rüben geschnitten, und eingemachten Gurken geordnet sind, in eine Schüssel und begießt dies alles mit der Sauce des Fischsalats.

11. Heringssalat. Von 12 Stück guten Heringen kann eine Schüssel für 24 Personen gemacht werden. Die Heringe werden ausgenommen, gewaschen und eine Nacht, wo nötig noch länger, am besten in Milch, in Ermangelung derselben in Wasser gelegt, welches letztere

einmal gewechselt wird. Dann werden sie von Haut und Gräten gereinigt und in ganz feine Würfel geschnitten. Knapp soviel als dies an Portion sein wird, nehme man auch Kartoffeln, die mit der Schale gekocht, abgeschält und kalt geworden sind, reichlich Kalbsbraten, eingemachte Gurken, Rotebeete, gute saure Äpfel reichlich, 8—12 hartgekochte Eier, von denen man 4 Stück zum Verzieren auslegt. Dies alles wird gleich den Heringen in ganz feine Würfel geschnitten.

Wünscht man den Salat besonders fein zu haben, so lasse man die Kartoffeln weg, setze eine Obertasse Kapern, nach Belieben einige Neunaugen, in zolllange Stücke zerteilt, und 2 große Stücke eingemachten ostindischen Ingwer, in kleine Stückchen geschnitten, hinzu, womit eine Wirtin, welche auf keine Kosten Rücksicht zu nehmen hat, „Ehre einlegen wird."

Dann werde dies alles mit einer gut gerührten, ganz reichlichen Sauce (wozu man auch die Milch von 3—4 Heringen, mit Essig zerrührt und durch ein Sieb gegeben, verwenden kann) vermengt, damit der Salat recht saftig werde. Hierzu gehört feines Provenceröl, Weinessig, etwas Rotwein, Pfeffer und wenig Senf. Falls man den Salat am Tage vor dem Gebrauch macht, wodurch derselbe gewinnt, so lasse man ihn über Nacht in einem porzellanenen Geschirr stehen, rühre ihn einige Stunden vor dem Gebrauch nochmals durch, richte ihn an und verziere ihn etwa auf folgende Weise:

Es werden grüne, eingemachte Gurken oder Petersilie, Rotebeete, das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern, sowie auch das Weiße derselben, jedoch jedes einzeln, ganz fein gehackt. Dann streiche man den Salat in der Schüssel glatt, zeichne mit einem Messerrücken eine Figur darauf, etwa einen Stern, und lege mit einem Theelöffel in jedes Feld eine andere Farbe, indem man mit der linken Hand ein Messer an die Scheidelinie hält, damit man von allen Seiten in der Grenze bleibe. Rund herum lege man einen Rand von beliebiger Farbe; wählt man weiß oder gelb, so sehen Blättchen von krauser Petersilie darauf gelegt hübsch aus; ebenso kann man gewässerte, durchgerissene und aufgerollte Sardellen und Kapern zum Auszieren benutzen. Auch kann man die Schüssel mit den genannten Teilen kreisförmig belegen. Es werden Zwiebeln nach Nr. 1 dazu gegeben, oder man vermischt die Hälfte des Salats, ehe man ihn verziert, mit 1—2 geriebenen Zwiebeln und legt als Erkennungszeichen eine kleine Zwiebel auf die Mitte der Schüssel.

Da das Schneiden der verschiedenen Teile zum Heringssalat, was übrigens jedenfalls den Vorzug verdient, viel Zeit erfordert, so geht eine Hausfrau häufig zum Hacken über. Hierbei sei bemerkt, daß es

in diesem Falle am besten ist, jedes allein und nicht zu fein zu hacken, damit der Salat nicht breiig erscheine.

Also bereitet, wird der Heringssalat bei Abendessen, Herren- und Damen-Thees und Frühstücks genommen. Dient der Salat als Vorgericht bei Mittagessen, schneide man alles Angegebene in solche [redacted] Striemen, rühre ein paar hartgekochte, ganz fein geriebene Eidotter an die Sauce und mit dieser den Salat vorsichtig an, damit alles ganz bleibe.

12. Heringssalat als Beilage zum Butterbrot. Alle genannten Teile des Heringssalates, mit Ausnahme von Kartoffeln und Rotebeeten, werden fein gehackt, mit feinem Öl, Weinessig, etwas Pfeffer und dem vielleicht noch fehlenden Salz so vermischt, daß keine Flüssigkeit entsteht, dann zierlich angerichtet und mit Kapern ringsum wie eine Perlenschnur belegt, oder auf andere Art damit verziert.

13. Fleischsalat (Bielefelder). Man rechnet für 12 Personen 5—6 Neunaugen, 250 Gr. Sardellen, 3—4 ausgewässerte Heringe, weichgekochten Sellerie, Rotebeete, Senfgurken, Kartoffeln, Kalbsbraten, von jedem $^1/_2$ Suppenteller voll, vom Kalbsbraten das Doppelte, 8—10 eingemachte Pflaumen, alles in längliche feine Stücke geschnitten und lagenweise in die Schüssel gelegt.

Zu der Sauce nehme man 8 hartgekochte Eier, reibe sie durch ein Sieb, gebe $^1/_4$ Liter feines Öl langsam hinzu, ferner 4 Theelöffel Senf, 2—3 Theelöffel Zucker, 2—3 geriebene Zwiebeln und etwas Salz, gieße dann so viel Essig, nach Belieben auch etwas Rotwein hinzu, daß es eine dickliche Sauce bleibt, und verteile sie über die angerichtete Salatschüssel.

14. Salat von gutem übriggebliebenen Suppenfleisch. Das Fleisch wird $^1/_2$—1 Stunde vor dem Gebrauch in feine Scheibchen geschnitten und mit einer gut gerührten Sauce, wie sie in R. Nr. 67 mitgeteilt ist, gut vermengt. Man tunke die ansehnlichsten Scheiben vorher in die Sauce und lege diese über das angerichtete Fleisch. Eine Beimischung von eingemachten, in Scheiben geschnittenen Gurken ist zu empfehlen.

Anmerk. Dieser Salat dient als Beilage zu grünem Salat, sowie zu Kartoffelspeisen aller Art, auch als selbständige Schüssel.

15. Polnischer Salat. Kalter Braten jeder Art, Geflügel ausgenommen, wird in kleine Stücke geschnitten, dazu werden Kopfsalat oder Endivien gegeben und dies alles wird mit Öl, Essig, Senf,

Pfeffer, Salz, ganz fein geschnittenen Zwiebeln und weichgekochten Eiern gut durchmengt.

Anmerk. Diesen pikanten, wohlschmeckenden und sehr erfrischenden Salat können Salatliebhaber sich auch im Gasthofe sehr gut selbst bereiten.

16. Ochsenmaulsalat. Das Maul wird mehrere Male in warmem Wasser gewaschen und in gesalzenem Wasser so lange gekocht, bis die Knochen sich lösen, dann, solange es noch warm ist, ausgebeint, kalt geworden in feine Streifchen geschnitten, in einen Steintopf gelegt, mit Essig übergossen und zugebunden an einen kalten Ort gestellt, wo es lange aufgehoben werden kann. Beim Gebrauch mengt man das Fleisch mit einer Sauce von feingehackten Zwiebeln, Öl, Pfeffer, Senf, Salz und etwas Essig.

17. Trüffelsalat. Die frischen Trüffeln werden nicht geschält, sondern zuerst in warmem, dann in kaltem Wasser mit einer Bürste wohl gereinigt, darauf wie Gurkensalat geschnitten oder gehobelt und anstatt mit Essig, mit Zitronensaft, feinem Öl, Pfeffer, Salz und Senf angemengt.

18. Gemischter Salat (sehr gut). Rotebete, gute Salzgurken (in Ermangelung derselben dicke Essiggurken), weichgekochte Sellerie und in der Schale gekochte Kartoffeln, alles zu gleichen Teilen, werden in Scheiben geschnitten und mit folgender Sauce vorsichtig vermischt: hartgekochte Eier werden mit Essig, Salz, Senf und ein wenig Zucker fein gerührt, dann Öl und dicke saure Sahne, auf je 1 Ei etwa einen hölzernen Küchenlöffel voll, hinzugefügt. Da Rotebeete und Salzgurken schon Essig enthalten, darf man die Sauce nicht zu sauer machen.

19. Feiner Kartoffelsalat. Man nehme hierzu womöglich rote Mäuse, koche sie mit Salz weich, ziehe sogleich die Schale davon ab, schneide sie vor dem Erkalten in kleine Scheibchen, gieße 1 Tasse kochendes Wasser darüber und decke sie zu, bis die Sauce fertig ist. Zugleich schneide man auch gar gekochte Sellerieknollen in Scheiben, welche, wenn sie zu groß sein möchten, kreuzweise geteilt werden. Zur Sauce nehme man für 6 Personen 6 Salatlöffel feines Öl, ebensoviel roten Wein oder Fleischextrakt-Bouillon, 4—6 Löffel Essig, je nach der Schärfe desselben auch noch kochendes Wasser, gehörig Pfeffer und Salz, nach Belieben auch etwas Senf. Damit die Scheiben ganz bleiben, gebe man eine Lage Kartoffeln in die Salatschüssel, einige Löffel Sauce darüber und so fort, bis alle Kartoffeln gut angefeuchtet

sind. Vorher tunke man einige Scheiben von gleicher Größe in die Sauce und lege sie über den angerichteten Salat.

Mit Ausnahme des Kopfsalats können fast alle grünen Salate zu Kartoffelsalat gegeben werden. Sie mit dem Kartoffelsalat zu vermischen ist nicht zu empfehlen, da sie dann zu weich und unansehnlich werden. Man richte daher die grünen Salate nach Vorschrift besonders an und gebe sie entweder apart zu dem Kartoffelsalat oder zuletzt, ohne diesen durchzumischen, in einem Kranze um die Schüssel oder in die Mitte derselben.

Es werden feingeschnittene Zwiebeln, in Essig durchgerührt, dazu gegeben. Ferner Kalbs- und Schweinesülze, Kalbfleisch in Gelee, warmer und kalter Braten.

20. Kartoffelsalat für den gewöhnlichen Tisch. Ganz weich gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und bei möglichstem Warmhalten mit nachstehender Sauce recht saftig vermengt: man rühre gutes Öl, Essig, Milch, Pfeffer, Salz und feingeschnittene Zwiebeln, falls letztere von allen Tischgenossen gegessen werden. Das Vermengen geht auf folgende Weise sehr gut: man gebe die geschnittenen Kartoffeln in eine Schüssel, die Hälfte der Sauce darüber hin, lege eine festschließende Schüssel darauf, fasse beide Schüsseln mit den Händen fest zusammen und schwinge den Salat darin; dann gebe man die übrige Sauce hinzu und schwinge weiter, bis die Kartoffeln saftig geworden sind.

Anmerk. Zur Ersparnis des Öls wird in Gegenden, wo fette Gänse geschlachtet werden, häufig geschmolzenes Gänsefett zum Kartoffelsalat angewendet.

21. Kartoffelsalat mit Speck. Man brät eine Untertasse voll Speck aus, der in feine Würfel geschnitten ist, entfernt dieselben, kocht im Fett eine feingeschnittene Zwiebel, den dazu gehörigen Essig, Salz und ein wenig Pfeffer — rührt einige Löffel saure Sahne daran, in Ermangelung derselben ein wenig Wasser, und schneidet die Kartoffeln in die warme Brühe, schwenkt sie darin um und richtet den Salat an.

22. Brunnenkresse. Die Brunnenkresse, ein sehr gesunder, blutreinigender Salat, ist im Winter und Frühling brauchbar, so lange die Blätter zart sind. Man schneidet die Spitzen der Ranken ab, wäscht den Salat sorgfältig, ohne ihn zu drücken, und schwenkt ihn in einem Durchschlag oder in einer Serviette. Danach wird er mit feinem Öl, wenig Essig und Salz vorsichtig gemischt und sofort angerichtet, damit er nicht schlaff wird. Man reicht ihn neben oder ohne Kartoffelsalat zu gebratenen Fleischspeisen.

23. Salat von Gartenkresse. Die Kresse kann auf Wunsch das ganze Jahr hindurch gezogen werden. Man schneidet die Blätter, so lange sie jung und zart sind, mit der Schere ab und mengt sie nach dem Waschen und Ausschwingen mit reichlich Öl, wenig scharfem Essig und einigen Körnchen Salz an.

Hierzu ist eine Sauce von Öl, Essig, feingeriebenen gekochten Eidottern, Senf und Zucker auch sehr beliebt.

24. Hopfensalat. Junger, aufkeimender Hopfen, ehe sich Blätter entwickelt haben, wird gewaschen, zusammengebunden und wie Spargelsalat (siehe Nr. 25) behandelt.

25. Spargelsalat. Der Spargel wird geputzt, wie es beim Abschnitt Gemüse (C. Nr. 24) bemerkt ist, in Bündchen gebunden, mit kochendem Wasser und Salz langsam gar gekocht und auf einen Durchschlag gelegt. Sobald er völlig erkaltet ist, macht man die Fäden los, legt ihn in zierlicher Ordnung in eine Salatschüssel und gibt feines Öl und Essig zu gleichen Teilen, mit etwas Salz und Pfeffer vermischt, darüber.

26. Kopfsalat. Das Verlesen, Spülen, Ausschwenken und Mischen des Salates ist schon in Nr. 1 mitgeteilt und wird hier darauf hingewiesen. Zur Sauce rechne man für 6 Personen, wenn der Salat gut sein soll, die Dotter von 2—3 hartgekochten Eiern, 4—5 Eßlöffel Provenceröl, wenig Salz und Essig, auch nach Belieben etwas Senf und Pfeffer, nehme auch einige Salatkräuter, als: feingehackten Dragon, etwas junge Zwiebelspitzen, Borage u. dgl. Auch kann man der Salatsauce 2 Eßlöffel dicke saure Sahne beimischen und dagegen 1 Eidotter und 1 Eßlöffel Öl weniger nehmen. Nochmals bemerkt: der Salat werde vorab mit dem Öl leicht gemischt, dann mit der Sauce behutsam gemengt. Durch das Befeuchten des Salats mit Öl vor dem Mischen wird der Salat viel zarter und fetter.

Um die Salatschüssel hübsch zu verzieren, nehme man Borage-Blüten, welche mitgegessen werden können, und lege sie ringsum und darüber hin.

27. Kopfsalat auf französische Art. Nachdem der Salat wie vorstehend vorgerichtet, nehme man für einige Personen $^1/_2$ Eßlöffel feines Baumöl, mische dies mit dem Salat, nehme dann 2 Löffel guten Weinessig, mit wenig Salz vermischt, auch nach Belieben etwas Pfeffer und Zucker, und gebe dieses zu dem geölten Salat, so, daß man keinen Tropfen Flüssigkeit darunter findet.

28. Blumensalat. Die Blüten von Nasturz (Kapuzinerkresse und Borage) werden mit etwas Weinessig, wenig Salz und Provenceröl begossen und mit einer Gabel behutsam gemengt. Dieser Salat ist von angenehm pikantem Geschmack und dient zugleich zur Verschönerung einer Tafel.

29. Blumenkohlsalat. Der Blumenkohl wird wie zum Gemüse verlesen und in Wasser und Salz langsam gar gekocht, zum Abtröpfeln auf ein Sieb gelegt, so angerichtet, daß alle Blumen nach oben kommen, und mit einer gut gerührten Sauce von einigen hartgekochten Eiern, Essig, Öl, Pfeffer und Salz löffelweise übergossen.

30. Gurkensalat. Man findet, wie bekannt, mitunter so bittere Gurken, daß sie fast ungenießbar sind, was besonders bei den späteren der Fall ist. Dem aber kann leicht abgeholfen werden. Das Bittere befindet sich nämlich zuweilen nur an der Spitze der Gurken und wird mit dem Messer beim Schälen verbreitet. Man schneide daher bei solchen Gurken ein nicht zu kleines Stück von der Spitze und schäle dabei immer vom Stiel nach der abgeschnittenen Seite hin, oft sind sie aber durchweg bitter und dann unbrauchbar. Übrigens schneide man die Gurken in ganz feine Scheiben und vermische sie erst, wenn der Salat gegessen werden soll, vorab mit feinem Öl, dann mit folgender Sauce: hartgekochte Eier oder dicke saure Sahne mit scharfem Essig, Pfeffer, Salz und Dragon eine Weile gerührt. Zwiebeln kann man darunter mischen, oder, mit Essig angefeuchtet, dazu geben. Einige streuen nach veralteter Manier vor dem Anrühren des Salats Salz zwischen die Gurken, damit der darin befindliche Saft herausziehe. Dies aber benimmt ihnen nicht allein den erfrischenden Geschmack, sondern es macht sie auch zäh und unverdaulicher.

Gurken, nach Angabe zubereitet, und frisch gekochte heiße Kartoffeln dazu gegessen, werden, wie ich glaube, dem Gesunden niemals schaden.

31. Salat von Gurken und Kartoffeln. Im Herbst, wo viele den Genuß der Gurken vermeiden, oder auch, wenn der Salat als Hauptschüssel betrachtet werden soll, schneide man weichgekochte Kartoffeln und mische sie möglichst warm nebst den in Scheiben geschnittenen Gurken mit einer fertigen Sauce von Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Dragon und kleingeschnittenen Zwiebeln. Ein Zusatz von dicker saurer Sahne ist sehr zu empfehlen.

32. Salat von Gurken und Kopfsalat. Man mische beide Teile vorab mit dem bestimmten Öl, dann mit der Sauce nach vorhergehender Vorschrift.

33. Bohnensalat. Kleine Salatbohnen werden, nachdem sie gut abgefasert sind, in kochendem Wasser und Salz weich gekocht, auf einen Durchschlag gegeben, kalt mit feingeschnittenen Zwiebeln, Öl, Essig, Pfeffer und Salz gemischt.

34. Salat von Bohnen und Gurken. In Wasser und Salz weichgekochte Salatböhnchen und in Scheiben geschnittene Gurken werden zusammen mit folgender Sauce gut gemischt: dicke saure Sahne, in Ermangelung derselben Milch, Öl, Essig, Pfeffer, Salz und feingeschnittene Zwiebeln.

35. Salat von Bohnen und Kopfsalat. Beide Salate werden nach vorhergehender Vorschrift miteinander vermischt.

36. Roter gemischter Salat. Man nimmt dazu einen Teil in der Schale weichgekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln (rote Mäuse), einen Teil in Scheiben geschnittene Rotebeete und einen Teil, den man aber reichlicher nimmt, feingeschabten roten Kohl (Kappes). Dies wird vorsichtig, damit alles ganz bleibe, mit reichlich feinem Öl, Essig, der Brühe von Rotebeeten, Pfeffer und Salz angerührt und zum warmen Braten gegeben.

37. Roter Salat. Roter Kohl (Kappes, Kraut), welcher aber kein Winterkohl sein darf, weil dieser immer zäh ist, wird fein geschabt, mit reichlich Öl durchgemengt, dann mit Essig, Salz und Pfeffer gemischt und nebst beliebiger Fleischbeilage mit abgekochten heißen Kartoffeln gegeben.

38. Weißer Kohl. Der Kohl wird sehr fein geschnitten, mit einer gut gekochten sauren Sahnesauce oder auch mit einer warmen Specksauce nebst Pfeffer und Salz gemischt und mit warmen Kartoffeln gegeben.

Anmerk. Der Kohl ist nur im Herbst in vollem Safte zu Salat tauglich, späterhin ist er zäh. Den feingeschnittenen Kohl mit kochendem Wasser begossen, mit einem Teller bedeckt, bald nachher ausgedrückt und dann erst mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer gemischt, wird man zarter und wohlschmeckender finden. Salat von rotem und weißem Kohl, abwechselnd in Streifen in die Schüssel gelegt, mit einem Kranze von grünem Feldsalat verziert, erfreut das Auge und ist gut von Geschmack.

39. Gemischter Wintersalat. 3 Teile in der Schale weichgekochte Kartoffeln, 1 Teil saure Äpfel, 1 Teil Rotebeete, 1 Teil eingemachte Gurken. Dies alles wird in feine Scheiben geschnitten, mit einer gut gerührten Sauce von reichlich Öl, etwas saurer Sahne, in Ermangelung derselben mit Milch, Essig, Pfeffer und Salz vorsichtig

durchgemengt, so daß die Scheiben ganz bleiben, dann angerichtet, ein Kranz von Kornsalat, mit Öl, Essig und Salz gemischt, ringsum gelegt und derselbe mit nicht ganz hart gekochten Eiern, welche in je 8 Teile geschnitten werden, schrägliegend verziert.

Es wird warmer Braten oder kaltes Fleisch und Hering dazu gegeben.

40. Endiviensalat. Von krausen Endivien nimmt man nur die gelben Blätter, die groben Stengel werden entfernt, die kleineren gespalten und in kleine Stücke geschnitten; glatte Endivien schneidet man mit den Stielen fein. Der Salat wird kurz vor dem Anrichten gewaschen, mit feinem Öl, wenig Essig und Salz gemischt, oder nach Nr. 1 mit einer ganz fein gedrückten Kartoffel, Öl, Essig, Salz und Pfeffer gemengt, oder man gibt eine warme saure Sahnesauce und warme Kartoffeln dazu.

41. Salat von römischem Bindsalat oder Sommerendivien. Nachdem die Blätter gebleicht sind, wird der Salat wie Endivien vorgerichtet und mit einer gleichen Sauce, unter Zusatz von Dragon und einer feingeschnittenen Zwiebel, gemischt.

42. Korn- oder Feldsalat. Der Feldsalat, welcher auf den Kornfeldern gesucht wird, ist der beste; übrigens ist der holländische Feldsalat mit den kleinen runden Blättern dem großblättrigen vorzuziehen. Um ihn milder zu machen, verfahre man nach Nr. 1. Beim Verlesen schneide man den Stengel so weit ab, daß die Blätter größtenteils einzeln werden, und entferne alle schlechten Blätter. Dann wasche man den Salat nach Nr. 1, vermenge ihn kurz vor dem Anrichten mit sehr wenig Öl, Essig und Salz oder mit der Salatsauce, welche in Nr. 1 (4. Rühren der Sauce) mitgeteilt ist. Wenn abgekochte Kartoffeln dazu gegessen werden sollen, so sorge man für eine hinreichend lange Sauce. Nachdem der Salat angerichtet ist, kann man frische Eier, welche so gekocht sind, daß das Weiße fest ist, die Dotter aber noch weich sind, in Hälften oder Viertel geschnitten, um den Rand der Schüssel legen und Rotebeete dazu geben. (Vergleiche Nr. 19, zweiter Abschnitt.)

43. Zichoriensalat. Die im Winter im Keller gewachsenen Blätter der in Erde oder Sand eingeschlagenen Zichorienwurzel werden gut gewaschen, in kleine Stückchen geschnitten und mit Öl, Essig und wenig Salz angemengt.

44. Selleriesalat. Die Sellerieknollen werden gut gewaschen, in Wasser und Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, geschält, von

schlechten und holzigen Teilen gereinigt, in Scheiben geschnitten und mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz gemengt; die Salatschüssel wird mit Selleriebläthchen garniert.

Selleriesalat erhält sich einige Tage frisch.

45. Porreesalat wird wie Selleriesalat gemacht, nur schneidet man den Porree, statt in Scheiben, soweit derselbe weiß ist, in zweifingerbreite Stücke.

46. Schweizersalat (zu empfehlen). 1 Teil Rotebeete, 1 Teil in Wasser und Salz gar gekochte Sellerieknollen, beides in Scheiben geschnitten, und 1—2 Teile grüner Kornsalat werden mit so vielem Öl als Essig, mit Pfeffer und Salz untereinander gemischt.

Anmerk. In Ermangelung des Kornsalats kann Endiviensalat oder Gartenkresse genommen werden.

47. Salat von eingemachten Gurken. Salz- oder große Essiggurken werden fein abgeschält, in Scheiben geschnitten und mit reichlich Öl, und wenn die Gurken nicht sehr sauer sind, auch mit etwas Essig untereinander gemischt.

Dieser Salat ist zu Suppenfleisch, Braten, auch mit Kartoffelsalat gegeben, sehr zu empfehlen.

48. Salat von in Essig eingemachten Salatböhnchen. Es wird kochendes Wasser darauf gegossen, die Bohnen bleiben eine Weile darin stehen und werden dann mit gutem Salatöl, Pfeffer und Salz eingemengt. Auch kann eine Speck- oder warme Sahnesauce dazu gegeben werden.

49. Russischer Salat (zu Ochsenfleisch). Gutes Sauerkraut von Sommerkohl (Kappes) — das von einer Winterpflanzung eingemachte Sauerkraut ist zäh — wird, wie es aus dem Fasse kommt, in einem Tuche ausgedrückt und mit Öl und Pfeffer gemischt.

R. Saucen.

I. Warme und kalte Saucen zu Fisch, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln.

A. Warme Saucen.

1. Im allgemeinen.

Die Saucen sind bei einem Essen nicht als Nebensache zu betrachten, sie verdienen vielmehr eine ganz besondere Beachtung. Ein gutes Gericht wird durch eine schlechte Sauce heruntergesetzt, durch eine gute noch gehoben.

In den Vorschriften überall das genaue Verhältnis zu bestimmen, würde nicht möglich sein; es muß das Augenmaß und der eigne Geschmack zu Rate gezogen werden; hier im allgemeinen einige Winke:

1. **Schwitzen und Braunmachen des Mehls.** Das Mehl zu den hellen Kraftsaucen wird so lange in der vorher heißgemachten Butter unter stetem Rühren gekocht, bis es sich kräuft und hebt und gelblich erscheint; zu den braunen Saucen wird es mit der Butter gerührt, bis es eine schöne braune Farbe erhalten hat (siehe A. Nr. 57); Bouillon oder Wasser rühre man kochend hinzu und lasse das Mehl möglichst lange kochen, damit die Sauce klarer wird und der Mehlgeschmack nicht vorherrscht. Gallertartige Bouillon eignet sich sehr zu allen Saucen. Eine jede Sauce muß mehr oder weniger gerundet, darf nicht im geringsten klümprig, noch weniger einem Mehlbrei ähnlich sein, und nach ihrer Art weder zu wenig noch zu viel Säure und Salz haben.

2. **Gewürz und englische Soja.** Auch muß der Sauce ein angenehmer Geschmack von Salz, Gewürz oder Kräutern gegeben werden, indes darf kein Gewürz oder Kraut im Geschmack zu sehr hervortreten. Aus diesem Grunde darf auch die englische Soja, welche dazu dient, braune Saucen und Ragouts pikanter und gewürzreicher zu machen, nur theelöffelweise angewandt werden; etwas zu viel verdirbt die ganze Sauce, welche bei richtigem Verhältnis sehr an Wohlgeschmack ge-

winnt. Wenn zu hellen Saucen Muskatnelken angewandt werden, so entferne man vorher die darin befindlichen Köpfchen, da solche eine dunkle Färbung bewirken.

5. **Liebigs Fleischextrakt.** Die beste Würze einer Sauce ist Kraft; und da, wo sie fehlt, nachzuhelfen, oder rasch eine gute Kraftsauce zu bereiten, ist Liebigs Fleischextrakt ein unschätzbares Mittel. Dasselbe macht die kostspieligen und zeitraubenden Coulis überflüssig; es bedarf bei einer fertigen Sauce nur der Durchmischung einer großen oder kleineren Messerspitze dieses Extraktes, um den Zweck aufs beste zu erfüllen. Indes hüte man sich vor nachgemachten Fabrikaten.

4. **Abrühren mit Butter und Eidottern.** Saucen, zu welchen Butter gebraucht wird, werden dadurch runder und milder, daß zuletzt rohe Butter teilweise durch die fertige Sauce gerührt wird. Soll dieselbe mit Eidottern abgerührt werden, so geschehe dies gleichfalls erst beim Anrichten, da die Sauce, auf dem Feuer mit Eidottern in Verbindung gebracht, gerinnen würde. Um dies gänzlich zu vermeiden, rühre man zu 1 Eidotter eine kleine Messerspitze Mehl und 1 Eßlöffel voll kaltes Wasser, gebe unter stetem Rühren nach und nach etwas Sauce dazu und gieße dies alsdann zu der kochenden Sauce, indem man sie gut durchrührt.

2. Tomaten bei der Fleischsuppe zu geben. Die Tomaten oder Liebesäpfel (eine neue Beilage zur Suppe) werden auseinandergebogen, von den Kernen gereinigt, mit etwas Fleischbrühe weich gekocht, durchgeschlagen und in der Sauciere serviert, damit man davon nach Belieben zur Suppe nehmen kann, wenn dieselbe angenehm säuerlich gewünscht wird.

3. Tomaten-Sauce. Die frischen Tomaten werden von Stiel und Blättern befreit, gut gewaschen, getrocknet, in der Mitte durchgeschnitten und von den Samenkörnern gesäubert. In Butter hellbraun geschwitztes Mehl verkocht man dann mit kräftiger Bouillon und den Tomaten (oder Liebesäpfeln) zur Sauce, reibt sie durch ein feines Sieb und würzt sie mit Salz und wenig Cayennepfeffer.

4. Gute Coulis (Kraftbrühe). Coulis wird zu einer guten Kraftsauce gebraucht. Zur Bereitung nimmt man etwa 125 Gr. rohes, derbes Kalbfleisch, ein kleines Stück rohen Schinken, einige Schalotten oder 1 Zwiebel, 1 Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel, 1 Mohrrübe, 1 Lorbeerblatt, Nelkenpfeffer und Pfefferkörner. Fleisch und Schinken wird in Würfel geschnitten, das Gewürz gröblich gestoßen, und dies alles mit 125 Gr. Butter aufs Feuer gesetzt und zuweilen umgerührt,

wobei es eine kurze Zeit weiß bleibt und dann braun wird. Zu einer weißen Coulis gibt man das Mehl hinein, wenn das Genannte gelb geworden, läßt es ebenfalls gelb werden und gießt dann sogleich kochende Bouillon hinzu. Zu einer braunen Coulis aber läßt man das Angegebene braun werden, gibt dann erst das Mehl hinzu und rührt es fortwährend, bis es gleichfalls braun geworden, fügt Bouillon und braune Kraftbrühe oder Bratensatz, Champignons, grüne Kräuter, als Dragon, Basilikum u. s. w. hinzu, läßt solches $^1/_2$ Stunde kochen und reibt es durch ein Sieb. Die Coulis muß ganz dick sein, weil sie beim Gebrauch verdünnt wird. Sie hält sich im Winter wenigstens 2 bis 3 Wochen, wenn man sie an einem luftigen Orte, offen stehend, aufbewahrt und inzwischen einmal wieder durchkochen läßt.

Auch die englische Soja dient dazu, Kraftsaucen zu würzen. Die Anweisung ist A. Nr. 39 zu finden.

5. Braune Kraftsauce. Man macht mit Butter eine gehackte Zwiebel nebst Mehl braun, wozu die Butter vorher gebräunt sein muß, gibt hinzu: 1 gelbe Wurzel, $^1/_2$ Petersilienwurzel, Dragon, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt; hat solches eine Weile geschmort, so gebe man kochendes Wasser hinein und lasse dies alles 1 Stunde kochen, reibe es durch ein Sieb, bringe es wieder zum Kochen, rühre so viel Fleischextrakt durch, als zu einer kräftigen Sauce nötig ist, und gebe ihr einen Geschmack von Zitronensaft. Im übrigen können Kapern, feingehackte Sardellen oder auch Champignons hinzugegeben werden. Letztere müssen gehörig weich kochen. (Siehe A. Nr. 23.)

6. Weiße Kraftsauce. Ist wie die vorhergehende, jedoch mit weißgebranntem Mehl zu bereiten.

7. Trüffelsauce. In der Sauce Nr. 5 werden gut gereinigte Trüffeln, welche in feine Scheiben geschnitten oder gehackt sind, weich gekocht.

8. Sauce Robert. 2 feingeschnittene Zwiebeln brät man in Butter braun, kocht mit Coulis (Nr. 4) oder brauner Kraftsauce (Nr. 5) und $^1/_2$ Liter Weißwein den nötigen Bedarf an Sauce und rührt vor dem Anrichten 2 Eßlöffel feinen französischen Senf hinein. Soll die Robertsauce zu Fisch gereicht werden, so vermischt man sie zuletzt noch mit einem Stück frischer Butter.

9. Sauce Béarnaise. 5 Eidotter werden mit 1 Theelöffel voll Fleischextrakt glatt gerührt, alsdann mit 150 Gr. Butter im Wasserbad so lange gequirlt, bis die Masse anfängt dick zu werden, dann fügt

man 1 Theelöffel gehackte Petersilie hinzu und schmeckt sie mit Salz, Pfeffer und Zitronensäure ab.

Diese Sauce erfordert bei der Zubereitung einige Aufmerksamkeit.

10. Austernsauce. Man entferne von den Austern die sogenannten Bärte, lasse letztere mit einigen Körnern gröblich gestoßenem weißen Pfeffer und einem Lorbeerblatt in kräftiger Bouillon auskochen und gebe sie durch ein Sieb. Dann mache man Mehl in reichlich Butter kraus (siehe A. Nr. 56, Mehl zu schwitzen), rühre dazu die bemerkte Kraftbrühe, Muskat, ein Glas Wein, Saft einer Zitrone und füge beim Anrichten die Austern mit ihrer salzigen Flüssigkeit hinzu, sowie auch das vielleicht noch fehlende Salz. Man lege die Austern in die fertige Sauce, Kochen macht sie hart. Dieselbe wird mit 1—2 Eidottern abgerührt. 28 Stück Austern reichen hin für 6—8 Personen.

11. Bechamelsauce. Man läßt 8—10 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, mit einem Stück Butter auf mäßigem Feuer weich dämpfen, gibt einen Löffel voll Mehl, nachdem es abgeschwitzt ist, und ein Liter Milch hinzu, läßt dies gut durchkochen, rührt es durch einen Durchschlag, gibt auch ein wenig weißen Pfeffer und Salz dazu, läßt die Sauce aber nicht mehr kochen.

12. Gelbe Kapernsauce zu Lachs und Hecht. $^1/_2$ Eßlöffel Mehl werde mit etwas Wasser zerrührt, hinzugegeben: stark $^1/_2$ bis $^7/_8$ Liter Bouillon, 3 Zitronenscheiben ohne Kerne, etwas feingestoßene Muskatblüte, und dies unter stetem Rühren zum Kochen gebracht und mit 3 Eidottern abgerührt. Dann gebe man $^1/_2$ Tasse Kapern hinzu, rühre, ohne die Sauce ferner kochen zu lassen, 125 Gr. reinschmeckende Butter teilweise hinein, und richte sie recht heiß über und zu dem Fisch an.

13. Hechtsauce mit saurer Sahne. Man nimmt ein reichliches Stück Butter, wendet es in Mehl um, rührt hinzu 4 Eidotter und 3 Eßlöffel sauren Rahm, ferner soviel Bouillon mit etwas Hechtwasser vermischt, daß die Sauce recht sämig bleibt, und würzt sie mit dem Saft einer halben Zitrone, auch nach Belieben mit etwas Muskat. Unter beständigem Rühren bringe man dies alles eben zum Aufkochen.

14. Braune Sardellensauce. Man richte sich ganz nach Nr. 5 und rühre zuletzt einige feingehackte Sardellen durch.

15. Weiße Sardellensauce. Man kocht die Gräten von denjenigen Sardellen, welche zu dieser Sauce gebraucht werden sollen, und

gibt hinzu: etwas grobgestoßenen weißen Pfeffer und Nelkenpfeffer, 1—2 Lorbeerblätter, ein wenig Zitronenschale und kräftige Bouillon. welche von Fleischabfall gekocht sein kann. Dann schwitze man einige gehackte Schalotten oder Zwiebeln in Butter, lasse 1—2 Löffel Mehl darin gelb werden, zerrühre das Mehl mit der kochenden Brühe und streiche sie durch ein feines Sieb. Danach bringe man die Sauce zum Kochen, würze sie mit Sardellenbutter oder einigen Sardellen, welche mit Butter (siehe A. Nr. 32) fein gehackt werden, Zitronensaft, ½ bis 1 Glas weißem Wein, etwas feingestoßener Muskatblüte und rühre die Sauce mit 1—2 recht frischen Eidottern und einem Stückchen frischer roher Butter ab.

Anmerk. Das Abkochen der Gräten ersetzt einige Sardellen. Die Sauce muß stark gebunden sein.

16. Heringssauce. Ein in Milch gewässerter Hering wird fein gehackt. Dann schwitzt man einige feingehackte Schalotten oder Zwiebeln in Butter, läßt darin 1—2 Löffel Mehl gelb werden und rührt so viel Wasser hinzu, daß es eine recht sämige Sauce werde. Die Sauce läßt man mit etwas Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 2—3 Zitronenscheiben oder wenig Essig kochen und rührt sie mit etwas Fleischextrakt, 1—2 Eidottern und einem Stück roher Butter ab. — Zu Fisch und Fleisch.

17. Braune Champignonsauce. Dieselbe werde bereitet wie Nr. 5.

18. Weiße Champignonsauce. Bei der Zubereitung richte man sich nach Nr. 6.

19. Morchelnsauce. Die Morcheln werden in lauwarmem Wasser sehr rein gewaschen, dann blanchiert und mit einer ganzen Zwiebel, einem Stück rohen Schinken und etwas Salz in einem Stück guter Butter weich gedämpft. Unterdes bereite man eine braune Sauce nach Nr. 5, gebe die Morcheln hinzu, entferne das Fett und lasse die gebundene Sauce mit einem Glas guten weißen Wein und dem Saft einer Zitrone gut durchkochen.

20. Olivensauce. Man schäle die Oliven vom Stein mit einem feinen Messer so ab, daß sie sich wieder rund zusammenrollen. Dann nehme man in Butter braungemachtes Mehl, Bratensauce oder Fleischextrakt-Bouillon. Zitronenschale und -Saft, Muskatblüte, abgeschälte kleingeschnittene Gurken, ganzen Pfeffer und einige Schalotten. Nachdem dies alles gut gekocht und durch ein Sieb gerührt, werden die Oliven nebst Kapern darin ein wenig gekocht.

21. Sauce von frischen Gurken. Man schält frische Gurken, teilt sie in 2 Hälften, nimmt das Kerngehäuse mit einem silbernen Eßlöffel heraus und schneidet die Gurken in Würfel. Sie werden in Fleischbrühe mit Essig, Schalotten, in Butter gelb gebratenem Mehl, Salz und einem Lorbeerblatt weich gekocht und zu Kalb- und Hammelfleisch gegeben. Falls man kleine Zwiebeln, welche mit Dragon und Dill eingemacht sind, vorrätig hat, so gebe man einen Teil derselben mit Zwiebelessig hinzu und lasse sie in der Sauce halb weich werden; die bemerkten Schalotten und Essig bleiben dann weg. Erstere bewirken einen vorzüglichen Geschmack.

22. Holländische Sauce mit Wein. Man rühre 3 Eidotter und 1 Theelöffel voll feines Mehl mit halb Wasser, halb weißem Wein glatt, gebe Muskatblüte hinzu, rühre es bis vorm Kochen, nehme den Topf vom Feuer und vermische die Sauce mit 125 Gr. Butter, teilweise hineingerührt, und einigen Tropfen Zitronensaft. Man gebe dieselbe besonders zu Artischocken, frischen Champignons, Fischen, sowie auch über Ochsenzunge.

23. Holländische Sauce auf andere Art. 3 Eidotter und 1 Theelöffel feines Mehl werden mit kn. 1/2 Liter Wasser glatt gerührt, mit Salz, Muskatblüte oder Muskatnuß gewürzt, unter beständigem Rühren bis vors Kochen gebracht und rasch vom Feuer genommen. Dann wird 125 Gr. Butter und etwas Essig durchgerührt. Je nachdem man diese Sauce gebrauchen will, kann man Austern, gehackte Sardellen, Kapern und Senf hinzugeben.

24. Garnelen- (Granat-) Sauce zu verschiedenen Fischen, besonders zu Seezungen und Steinbutt; englisch „**turbot**". Man schwitzt 1/2 Eßlöffel Mehl mit frischer Butter gelb, rührt 1/4 Liter Bouillon, Zitronensaft und Muskatblüte, wenn es kocht, nach und nach 125 Gr. Butter, einen guten Teil abgekochter und ausgeschälter Garnelen hinzu, nimmt darauf die Sauce schnell vom Feuer und rührt sie mit 2 Eidottern und etwas Salz ab.

Anmerk. Die Garnelen dürfen nicht kochen, weil sie dadurch hart werden.

25. Krebssauce zu feinem Fisch. Sie wird gemacht nach vorhergehender Vorschrift mit Krebsbutter. Statt der Garnelen nehme man Krebsschwänze. Beides wird in kleine Würfel geschnitten und darf in der Sauce nicht mehr kochen.

26. Holsteinische oder Travemünder Sauce, besonders zu Dorsch und anderen Seefischen. Man rechne auf die Person stark

30 Gr. gute ausgewaschene Butter und eine reichliche Messerspitze Mehl. Letzteres läßt man in der Butter heiß werden, rührt $^2/_3$ Fischwasser und $^1/_3$ Weißwein oder soviel kochende Bouillon hinzu, daß es eine gebundene Sauce werde, gibt Muskatnuß und etwas weißen feingestoßenen Pfeffer hinzu, auch das vielleicht noch fehlende Salz, rührt die Sauce bis vorm Kochen, nimmt sie dann vom Feuer, mischt noch ein Stück rohe Butter und etwas Zitronensaft durch, rührt die Sauce nach Belieben mit einem Eidotter ab und richtet sie sogleich an.

27. Sächsische Fischsauce. Man läßt Mehl in Butter kraus werden, gibt etwas feingehackte Schalotten, Fischbrühe, — doch nicht zu viel, damit die Sauce nicht salzig werde, — etwas weißen Franzwein, Zitronenscheiben, reichlich Senf, wenig Weinessig, nach Belieben auch etwas Zucker hinzu, läßt die Sauce ein wenig langsam kochen und rührt vor dem Anrichten noch ein reichlich Stück Butter durch, woran hierbei nicht gespart werden darf.

28. Gerührte Buttersauce, besonders zu gekochten feinen Seefischen, als Seezungen und Steinbutt. Man stellt frische ausgewaschene Butter in einem Bunzlauer Geschirr zum Weichwerden einige Minuten auf kochendes Wasser, rührt sie so lange, bis sie Blasen wirft, gibt dann unter stetem Rühren langsam nach und nach etwas Fischwasser, auch ein wenig sehr feingehackte Petersilie hinzu und rührt die Sauce noch 5 Minuten, ohne sie kochen zu lassen.

29. Butter zu Fisch und Kartoffeln. Es wird die Hälfte der bestimmten Butter in etwas Mehl umgedreht; ist sie nur schwach gesalzen, mit einem Teil Fischwasser, wo nicht, mit Wasser zum Kochen gebracht; die andere Hälfte der Butter, nachdem die Sauce vom Feuer genommen, hinzugegeben und mit 1 Eidotter abgerührt.

30. Senfsauce zu Fisch. Ein reichliches Stück Butter, einige Eßlöffel Senf, halb Fischwasser, halb Wasser, werden mit 1—2 Theelöffel Stärke, welche mit etwas kaltem Wasser aufgelöst wird, gekocht und mit 1 Eidotter und einem Stück roher Butter abgerührt.

31. Fischsauce. Fünf Stück feingeschnittene Zwiebeln und 1 Löffel voll Mehl werden mit einem Stück Butter kraus geschwitzt und mit dem betr. Fischwasser zerkocht, dann wird 1 Stück Zucker und etwas Essig (nach Geschmack) beigerührt und wenig Muskatnuß dazu gegeben.

32. Senfsauce für den gewöhnlichen Tisch zu Fisch und Kartoffeln, auch über Eier anzurichten. Man lasse zwei Walnuß dick Nierenfett, nach A. Nr. 70 zubereitet, schmelzen, rühre einen gestrichenen

Eßlöffel Mehl und danach soviel kochendes Wasser hinzu, daß es eine recht gebundene Sauce werde, und lasse diese mit etwas Salz einige Minuten kochen. Dann werde sie vom Feuer genommen und mit ein Ei dick Butter und einigen Eßlöffel Senf durchgerührt.

33. Sehr gute Senfsauce zu Suppenfleisch u. s. w. Man reibe 120 Gr. Butter zu Schaum, rühre 6 Eidotter hinein, desgleichen eine Obertasse guten Senf, 3 Messerspitzen Mehl, Saft einer halben Zitrone, Zucker nach Geschmack, 2 Obertassen Rotwein und so viel Bouillon (etwa eine Obertasse), daß die Sauce recht rund bleibt. Das Ganze wird erst kurz vor dem Gebrauch auf gelindem Feuer unter beständigem Rühren zum Aufkochen gebracht. Die Quantität ist für etwa 10 Personen ausreichend.

34. Sauerampfersauce zu weichlichem Fisch und Suppenfleisch. Man nehme eine Handvoll junger Sauerampferblätter, wasche und schneide sie fein. Dann schwitze man in $^1/_2$ Ei dick Butter einen gehäuften Eßlöffel Mehl gelb, gebe den Sauerampfer dazu, rühre ihn, bis derselbe weich geworden, was nur einige Minuten dauert, und gieße unter stetem Rühren so viel Fleischbrühe hinzu, als zu einer sämigen Sauce nötig ist, würze diese mit Muskatnuß und Salz und rühre sie, wenn sie kocht, mit noch ebensoviel Butter und 1—2 Eidottern oder mit 1—2 Eßlöffel dicker saurer Sahne ab.

35. Gekochte Meerrettichsauce zu Suppenfleisch. Der Meerrettich wird gerieben und zugedeckt, damit sich sein scharfer Geschmack nicht verflüchtigt. Unterdes wird Fleischbrühe mit viel Fett, aufgequellten Korinthen, etwas Essig, einem Stückchen Zucker, Salz, Butter und gestoßenem Zwieback gekocht und damit der Meerrettich durchgerührt. Die Sauce muß sehr dick sein. Man gibt sie zu gekochtem Rindfleisch, Kalbfleisch, auch Rauchfleisch.

Anmerk. Die Zugabe von reichlich aufgequellten Korinthen verbessert diese Sauce sehr.

36. Petersiliensauce, sowohl zu Suppenfleisch, als auch über Kartoffeln anzurichten. Feines Nierenfett und Mehl werden zusammen geschwitzt, Wasser und Salz dazu gegeben, nach dem Durchkochen ein reichliches Stück frische Butter, feingehackte Petersilie und etwas Fleischextrakt durchgerührt.

37. Dragonsauce zu Suppenfleisch. Sie wird wie Petersiliensauce gemacht, statt Petersilie wird Dragon genommen, und die Sauce mit etwas Zitronensaft oder Essig und 1—2 Eidottern abgerührt.

38. Kastaniensauce zu Rauchfleisch. Die Kastanien werden mit kochendem Wasser aufs Feuer gebracht, gar gekocht und abgeschält, dann in einem Topf, worin verhältnismäßig ein halber bis ganzer Eßlöffel Zucker schon gelb geworden, ein wenig geröstet und die Sauce Nr. 5 dazu gegeben, jedoch ohne Kapern, Sardellen und Champignons.

Die Sauce paßt zu Rauchfleisch mit braunem Kohl.

39. Rote Weinsauce mit Rosinen, zum Durchstoven von Ochsenfleisch, sauren Rollen und Rindfleisch. 2 Eßlöffel voll Mehl werden mit einem Stich frischer Butter gebräunt, mit kochender Zungenbrühe oder Wasser abgerührt, dazu 70 Gr. mit etwas Wasser weichgekochte Rosinen, 1 Tasse Rotwein, Zitronensaft oder etwas Biereissig, Zitronenschale, Muskatblüte, einige gestoßene Nelken, etwas Zucker und Salz. Die ganze oder in Scheiben geschnittene gar gekochte Zunge wird in dieser Sauce nur bis zum Kochen gebracht; dann gebe man eine reichliche Messerspitze Fleischextrakt hinzu, wodurch die Sauce sehr an Geschmack und Farbe gewinnt.

40. Rosinensauce auf andere Art, gekochtes Rindfleisch darin zu stoven. Man lasse eine Walnuß dick feines Nierenfett heiß werden, mache darin eine feingeschnittene Zwiebel und 1—2 Löffel Mehl bräunlich, rühre es mit kochendem Wasser zu einer gebundenen Sauce, gebe etwas gestoßene Nelken, Nelkenpfeffer, Salz, reichlich Rosinen und in kleine Würfel geschnittene eingemachte Gurken hinzu, lasse die Rosinen weich kochen und rühre eine Kleinigkeit Zucker oder Sirup nebst einer reichlichen Messerspitze Fleischextrakt durch. Darin lasse man das in Scheiben geschnittene Rindfleisch 10—15 Minuten langsam stoven.

41. Weiße Sauce, Ochsenzunge und gekochtes Rindfleisch darin zu stoven. Man lasse einige kleingeschnittene Zwiebeln und Mehl in reichlich Butter gelb schwitzen, rühre dazu von der kräftigen Brühe, worin die Zunge weich gekocht ist, 2—3 Lorbeerblätter, etwas gestoßenen weißen Pfeffer, Muskat und ein Glas weißen Wein oder abgeschälte, in feine Würfel geschnittene eingemachte Gurken.

In dieser Sauce lasse man die recht weich gekochte, abgezogene, in Scheiben geschnittene Zunge 1/4 Stunde schmoren, rühre beim Anrichten die Sauce durch ein Sieb und mit einem Eidotter ab.

42. Sauce zu Kalbskopf. Man läßt einige Schalotten oder 2 Zwiebeln in gelbbraun gewordener Butter bräunen, desgleichen 2 Eßlöffel Mehl, rührt dies mit Kalbfleischbrühe und kochendem Wasser

zu einer gebundenen Sauce und läßt diese mit 2 Möhren, Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, etwas Cayennepfeffer und Zitronenschale $^1/_2$ Stunde kochen. Dann reibt man sie durch ein Sieb, fügt einige Zitronenscheiben, etwas Zucker und Salz hinzu, läßt sie kochen und rührt einen kleinen Theelöffel Fleischextrakt, ein Stück Butter und ein Glas Madeira, oder $^1/_8$ Liter weißen Franzwein, oder auch nach Belieben etwas englische Soja durch.

43. Sauce zu einem Suppenhuhn. Man lasse 2 Theelöffel voll feinstes Mehl mit einem Stück frischer Butter anziehen, gebe dazu stark $^1/_4$ Liter kräftige Hühner-Bouillon, Muskat, etwas Zitronensaft und Salz, lasse die Sauce kochen und rühre sie mit 3 Eidottern und einem Stück frischer Butter ab. Man kann den Eidottern 1 Theelöffel sehr fein gehackter Petersilie beimischen oder auch 1—$1^1/_2$ Eßlöffel Kapern hinzufügen. Die Sauce muß so gebunden sein, daß sie am Fleische hängen bleibt.

Hinreichend für 6 Personen.

44. Krebssauce à l'Anglaise zum Blumenkohl. 4 Eidotter, 1 Eßlöffel Mehl, Muskatnuß, Salz, 1 Tasse voll Krebsbutter; dieses wird mit st. $^1/_2$ Liter Bouillon angerührt, unter beständigem Rühren bis vors Kochen gebracht, schnell vom Feuer genommen und auch dann noch eine kleine Weile gerührt. Die Sauce muß recht gebunden sein. Blumenkohl damit angerichtet, macht eine feine, schöne Schüssel.

Anmerk. In Ermangelung der Krebsbutter nehme man gute Butter, rühre den dritten Teil mit der Sauce und die übrige, wenn diese vom Feuer genommen, nach und nach hinzu.

45. Gewöhnliche Sauce zum Blumenkohl. Man lasse frische Butter mit $^1/_2$ Eßlöffel voll Mehl etwas anziehen, gebe frische Milch oder Bouillon, je nachdem man die Sauce liebt, noch ein Stück Butter, Muskatnuß und Salz hinzu und rühre sie mit 1 bis 2 Eidottern ab. Die Sauce muß dicklich sein.

46. Spargelsauce. Man nehme für 4 Personen 2 Eidotter und einen gehäuften Theelöffel Mehl, rühre 2 Eßlöffel süße oder saure Sahne und $^1/_4$ Liter Spargelbrühe, falls solche nicht im mindesten bitter ist, andernfalls Wasser hinzu, gebe Muskatnuß und so viel Zitronensäure oder Weinessig, daß die Sauce einen Geschmack davon erhält, und 1 Haselnuß dick Zucker dazu, schlage die Sauce über raschem Feuer mit einem Schaumbesen bis vorm Kochen, nehme sie vom Feuer, rühre ein Ei dick gute Butter durch und gieße sie schnell in eine Sauciere. Möchte die Sauce von der Butter nicht salzig genug sein,

so füge man eine Kleinigkeit Salz hinzu. Die Sauce muß, gleich der vorigen, dicklich sein.

47. Auf andere Art. Für 4 Personen 2 Ei dick Butter, 3 bis 4 Eßlöffel nicht bittere Spargelbrühe, sonst Wasser, 1 Eßlöffel voll feingestoßener Zwieback. Man gebe der Sauce einen Geschmack von Zitronensaft oder Essig und bringe sie unter fortwährendem Rühren zum Kochen.

48. Saure Eiersauce zu Salatböhnchen, sowie auch zu Kartoffeln. Man nimmt 1/4 Liter kaltes Wasser, welches mit so vielem Essig vermischt ist, daß die Sauce die gewünschte Säure erhält. Hiermit rührt man 3 Eidotter und 1 Theelöffel Mehl an, gibt reichlich 1/2 Ei dick Butter, auch Muskatnuß, und wenn die Butter schwach gesalzen ist, etwas Salz dazu und läßt die Sauce auf hellem Feuer unter fortwährendem Schlagen mit einem Schaumbesen bis vors Kochen kommen, nimmt sie schnell vom Feuer und rührt sie noch einige Augenblicke, damit sie nicht gerinne, indem man noch ebensoviel rohe Butter stückweise hinzufügt.

49. Säuerliche Milchsauce. Gleichfalls zu Salatbohnen, auch zu heißen Kartoffeln und Endiviensalat sehr angenehm. Es wird ein Stück nach A. 70 ausgeschmolzenes Nierenfett heiß gemacht, je nach Verhältnis der Portion ein halber bis ganzer Eßlöffel Mehl darin durchgerührt, so viel frische Milch unter stetem Rühren nach und nach hinzugegossen, als zu einer gebundenen, reichlichen Sauce gehört, mit Salz und etwas Pfeffer, oder nach Geschmack mit Muskatnuß gewürzt und rasch zum Kochen gebracht. Dann nehme man die Sauce vom Feuer, rühre ein reichliches Stück Butter und so viel Weinessig durch, daß sie einen säuerlichen Geschmack erhalte, rühre die Bohnen durch, stelle sie nur bis zum Durchkochen wieder aufs Feuer und richte dieselben in ihrer gebundenen reichlichen Sauce an. Soll dieselbe zu Kartoffeln dienen, so wird sie über dieselben (siehe C. II. Nr. 3) angerichtet.

50. Sauce von mit Dragon und Dill eingemachten Zwiebeln, übriggebliebenes Suppenfleisch 10—15 Minuten darin zu stoven oder zu Kartoffeln zu geben. Ein Stück Butter, zur Ersparnis feines Nierenfett, werde heiß gemacht, 1 Eßlöffel Mehl, verhältnismäßig mehr oder weniger, darin gelb gemacht, mit guter Knochenbrühe, in Ermangelung derselben mit Wasser fein gerührt, und Salz, Pfeffer, 1—2 Lorbeerblätter, eingemachte Zwiebeln nebst so viel von dem Zwiebelessig, als nötig ist, der Sauce eine angenehme Säure zu geben,

hinzugefügt. Man lasse dieselbe gut durchkochen und rühre nach Gefallen eine reichliche Messerspitze von Liebigs Fleischextrakt durch.

51. Braune Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln. Es wird Speck in kleine Würfel geschnitten und langsam gelb gebraten, während oft darin gerührt werden muß; dann werden recht viele Zwiebeln, ebenfalls in kleine Würfel geschnitten, dazu gegeben, und wenn auch diese gebräunt sind, werden verhältnismäßig 1—2 Eßlöffel Mehl eine Weile darin durchgerührt, Essig, Wasser und Salz nach Geschmack hinzugefügt und die Sauce gut durchgekocht.

52. Helle Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln. In Würfel geschnittener Speck wird langsam ausgelassen, Mehl darin gelb geschwitzt und kochendes Wasser hinzugerührt. Dann werden reichlich in Würfel geschnittene Zwiebeln darin weich gekocht und zuletzt Salz, etwas Pfeffer und Essig hinzugefügt.

Anmerk. Diese Sauce erfordert wenig Fett.

53. Speksauce zum Salat. In Würfel geschnittener und gelbbraun gebratener Speck wird mit 2 Eidottern, 1 Löffel Mehl, 4 bis 5 Löffel Essig, etwas Wasser und Salz angerührt und unter fortwährendem Rühren zu einer gebundenen Sauce gekocht.

Anmerk. Diese Sauce muß, bevor man den Salat damit anrichtet, ganz erkaltet sein.

54. Sirupsauce zum Salat und Fleisch. Man nehme hierzu Butter, ausgebratenen Speck oder anderes gutes Fett, schwitze 2 Eßlöffel Mehl darin gelb, zerrühre es mit kochendem Wasser zu einer glatten runden Sauce und gebe so viel Essig, Sirup, Salz und Pfeffer hinzu, daß die Sauce einen süß-säuerlichen, pikanten Geschmack erhält. Wünscht man Fleisch darin aufzustoven, so füge man noch 70 Gr. Korinthen, 4 Lorbeerblätter und 8 Stück feingestoßene Nelken hinzu.

Anmerk. Auch kann man zu dieser Sauce, welchen Zweck sie auch haben möge, 1—2 feingeschnittene Zwiebeln in Fett schmoren und dann das Mehl hinzufügen.

B. Kalte Saucen.

55. Sauce à la Diable, besonders zu Wildschweinskopf, doch auch zu jedem andern kalten Fleisch passend. 4 hartgekochte feingeriebene Eidotter, 6 Eßlöffel Rotwein, 4 Löffel feines Öl, 2 Eßlöffel Senf, Saft von 2 saftigen Zitronen, etwas gestoßener weißer

Pfeffer, Salz, gehackte Schalotten, wenig Zucker, und wenn der Sauce noch Säure fehlt, etwas Weinessig. Dies alles wird roh so lange gerührt, bis das Öl nicht mehr hervortritt.

Anmerk. Statt Zitronensaft kann auch Weinessig genommen werden.

56. Sauce-Remoulade. 2 große geriebene Zwiebeln, 3 hartgekochte und feingeriebene Eidotter, 8 Theelöffel Senf, 4 Eßlöffel feines Öl, 1 Eßlöffel Zucker, 1/4 Liter Weinessig, weißer Pfeffer und Salz, nach Belieben auch 3—4 Stück gehackte Sardellen. Dies alles wird eine Weile gerührt, nicht gekocht, scharf durch ein Sieb gerieben; alsdann können auch Kapern hinzugefügt werden.

Die Sauce paßt zu jedem kalten Fisch, Braten und Pökelfleisch.

57. Sauce-Mayonnaise zu kaltem Fisch und Geflügel, auch Fisch- und Geflügelsalat damit anzumengen. Nr. 1. Man nimmt die Dotter von 3 in 10 Minuten hartgekochten Eiern und 1 frisches rohes Eidotter, reibt sie mit 2 Theelöffel gutem Senf, 1—2 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel voll geriebener Schalotten, Salz, reichlich einer Messerspitze weißem Pfeffer und dem Saft einer Zitrone oder etwas Weinessig so fein wie Butter, gibt dann unter fortwährendem Rühren tropfenweis 1/16—1/8 Liter Provenceröl hinzu, und wenn dies verrührt ist, nach und nach eine Tasse kräftige Fleischextrakt-Bouillon und noch so viel scharfen Weinessig, als man für gut findet. Die Sauce muß sehr rund sein. Der Geschmack der Mayonnaise kann mit Sardellenbutter, Kapern, in feine Würfel geschnittenen Essiggurken, Dragon und Petersilie verändert werden.

58. Gerührte Mayonnaise. Nr. 2. 2—3 rohe Eidotter werden in einer engbodigen Schüssel in einen Eimer mit zerstoßenem Eis oder an einen möglichst kühlen Ort gestellt. Dann rührt man mit einem Kochlöffel tropfenweise 1/8 Liter feinstes Öl hinzu, und wenn es zu einem dicken Teig gerührt ist, so werden drei Löffel guter Dragonessig, feines Salz und der Saft einer halben Zitrone darin verrührt; dies wird zum Gebrauche, wohl zugedeckt, an einem kalten Orte bewahrt. Soll die Mayonnaise sehr dick, zum Überziehen kalter Geflügelstückchen ꝛc. benutzt werden, so verrührt man sie mit 1—2 Eßlöffel weißer Kraftsauce nach Nr. 6 oder mit einer Tasse guter Bouillon von Liebigs Fleischextrakt, in welcher 1 Gr. weiße Gelatine aufgelöst ist. Die Eier, welche gekocht zu diesen Saucen gebraucht werden, dürfen nur 10 Minuten kochen, sonst lassen sich die Dotter nicht fein rühren.

59. Sauce-Mayonnaise (Brüsseler). Man gibt 2 rohe Eidotter, weißen Pfeffer und Salz in eine Schale, stellt dieselbe möglichst fest

und rührt die Masse immer nach ein und derselben Seite. Alsdann fügt man zuerst tropfenweise, dann allmählich etwas schneller 1/16 Liter feines Olivenöl hinzu. Wenn die Sauce anfängt dick zu werden, gibt man unter fortwährendem Rühren so viel Zitronensaft hinzu, bis sie einen angenehmen säuerlichen Geschmack davon erhält. Die Sauce muß sehr rund sein.

60. Sauce zu kalten Feldhühnern und Röllchen von Schweinefleisch in Gelee. 2—3 Eßlöffel Gelee von Kalbsfüßen oder Gelatine, 3—4 Eßlöffel Provenceröl, 3 Eßlöffel Dragoneſſig oder scharfer Weineſſig und Dragon, auch Pfefferkraut und Schalotten, alles sehr fein gehackt, etwas weißer Pfeffer und Salz. Dies alles wird so lange gerührt, bis es sich verbunden hat und eine dicke Sauce geworden ist.

61. Angenehmer Gewürzſenf zu verschiedenem Fleisch. Es werden 4 Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch und 8 Lorbeerblätter klein geschnitten, mit 7/8 Liter Weineſſig in einem irdenen Kochgeschirr zugedeckt 10 Minuten gekocht, durchgesiebtes Senfmehl hinzugefügt und dies mit einer Reibekeule, in Ermangelung derselben mit einem hölzernen Löffel so lange gerieben, bis es ein dicklicher Brei geworden. Alsdann werden 200 Gr. feingestoßener Zucker, 2 Gr. Gewürznelken, ebensoviel guter Zimt damit vermischt, und in einem verschlossenen Glase aufbewahrt.

62. Saurer Gewürzſenf. Scharfer Eſſig wird mit geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch, Dragon, Lorbeerblättern, Dill, Pfefferkraut oder breitblättriger Kresse, ganzem Pfeffer, Nelken und Salz gekocht, durch ein Sieb gegossen und nach dem Erkalten mit feinem Senfmehl angerührt.

Zu kaltem Fleisch passend. Dieser Eſſig läßt sich, in Flaschen verkorkt, lange aufbewahren.

63. Heringsſauce. Ein in Milch gewässerter und entgräteter Hering wird mit drei hartgekochten Eidottern und einigen Zwiebeln ganz fein gehackt und mit Pfeffer, Öl und Eſſig zu einer Sauce gerührt. — Zu kaltem Braten.

64. Rohe Meerrettichſauce mit Sahne. Man rühre 1 Tasse dicke süße Sahne und 1/2 Tasse Eſſig mit Salz und Zucker und mische so viel Meerrettich, welcher aber erst kurz vorher gerieben sein muß, hinzu, daß es eine dicke Sauce werde. Es wird dieselbe neben geschmolzener Butter zu gekochtem Fisch, besonders zu Karpfen gegeben.

Anmerk. Hat man keine Sahne, so schadet das um so weniger, als diese Sauce ohne die Zuthat von Sahne von vielen vorgezogen wird.

65. Rohe Rettichsauce. Man wasche und schäle die schwarzen Rettiche ganz dünn, reibe sie auf einem Reibeisen, vermische sie mit etwas Salz, scharfem Essig und gutem Öl, und gebe sie zu Suppenfleisch. Auch als Beilage zu Butterbrot.

66. Borage zum Rindfleisch. Die zarten Blätter der Borage werden fein geschnitten und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemengt.

67. Schnittlauchsauce zu gekochtem kalten Fleisch. Man nimmt einige hartgekochte feingeriebene Eidotter und dicke saure Sahne, gibt einige Löffel feines Öl unter beständigem Rühren langsam hinzu, ganz feingehacktes Schnittlauch und rührt es noch eine Weile, daß es dick werde und sich verbinde; dann fügt man Essig, Pfeffer und Salz dazu. Diese Sauce über kaltes, in dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch gegeben, ist eine schöne Beilage zu Salat, auch zu Kartoffeln.

Anmerk. Nimmt man zu dieser Sauce Eidotter, so muß man solche mit etwas Essig anrühren, ehe Öl dazu kommt, weil Öl und Eidotter sich schwer verbinden.

68. Sauce zu kaltem Hamburger Rauchfleisch. Zu 2 Teilen französischem Senf wird 1 Teil dicker Johannisbeersaft einige Minuten gerührt.

69. Sauce zu Sülze, sowie auch zu einer Geleeschüssel und zu kaltem Fleisch. Nr. 1. Einige hartgekochte, feingeriebene Eidotter, Weinessig, feines Öl, Senf, Zucker, etwas Pfeffer und einige Körnchen Salz.

Man zerrühre die Eidotter mit etwas Essig und gebe unter stetem Rühren die übrigen Teile nach Geschmack langsam hinzu. Die Sauce muß zwar pikant, doch nicht zu sauer, auch der Senfgeschmack nicht vorherrschend sein. Nach Gefallen kann man noch Kapern, feingehackte Sardellen und Schalotten durchmischen.

70. Sauce zu Sülze. Nr. 2. Geriebene saure Äpfel mit Senf, feinem Öl, Essig, Zucker und einigen Körnchen Salz gut gerührt.

71. Auf andere Art. Nr. 3. Man gebe zur Sülze ohne weiteres geriebenen Zucker und guten Senf, was ein jeder nach Geschmack mischen kann.

72. Kräuterbutter. Man nimmt 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie, Schalotten und Kerbel, mischt es mit 125 Gr. frischer, abgeklärter und weichgeriebener Butter, gibt den Saft einer Zitrone, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu. Hauptsächlich zu Beefsteaks.

73. Sahnesauce zu Salat. Dicke saure Sahne wird mit scharfem Essig und etwas feinem Öl nebst Salz eine Weile gerührt, und die Sauce ist fertig. Besonders passend zu Endivien.

74. Eine gute Salatsauce. 1—2 frische hartgekochte Eier, ein frisches rohes Eidotter, etwas Weinessig, reichlich 4 Eßlöffel gutes Provenceröl, 1 Eßlöffel Rotwein, 1 Theelöffel Senf, ganz wenig Salz, eine Messerspitze weißer Pfeffer, 2 feingehackte Schalotten, 2 Theelöffel feingehackter Dragon.

Man reibe die Eidotter mit $^1/_2$ Löffel Essig möglichst fein, gebe dann unter stetem Rühren Senf, Pfeffer, Schalotten, Dragon, wenig Salz (und, wo es gebräuchlich ist, etwas Zucker) hinzu, sowie auch nach und nach Öl und Wein. Zuletzt mische man so viel Essig durch, als zum angenehmen Geschmack einer Salatsauce gehört; zu viel Essig verdirbt den Salat. — Die Sauce muß tüchtig gerührt werden, damit das Öl nicht hervortritt. Ein Zusatz von 1 Eßlöffel Sardellenbutter macht dieselbe für manche besonders wohlschmeckend.

II. Wein-, Milch- und Obstsaucen.

75. Weiße Weinsauce. Man rühre einen gehäuften Theelöffel Mehl nebst 4 Eidottern mit st. $^1/_2$ Liter weißem Wein an, gebe hinzu: 3 gehäufte Eßlöffel Zucker, Zitronenschale und etwas ganzen Zimt, bringe dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen und gieße die Sauce rasch in ein Geschirr, worin sie noch einigemal durchgerührt werde, damit sie nicht gerinne, und fülle sie dann in die Sauciere.

76. Weiße Schaumsauce. 2 große frische Eier, stark geschlagen, st. $^1/_4$ Liter Wein, 1 Theelöffel Mehl (kein Kartoffelmehl, weil dies das Schäumen verhindert), etwa 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, einige Zitronenscheiben, ganzer Zimt. Dies alles wird mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer stark geschlagen, bis der Schaum steigt (kochen darf die Sauce nicht), rasch in ein bereitstehendes Geschirr geschüttet und noch eine Minute geschlagen, um das Gerinnen zu verhüten.

Anmerk. Diese Quantität ist für 6—8 Personen hinreichend. Eine Beimischung von Wasser würde dieser Sauce einen faden Geschmack geben.

77. Weiße Schaumsauce mit Rum. Stark $^1/_4$ Liter Wein, 1 Theelöffel feines Mehl, 2 ganze Eier, von einer Zitrone Saft und die Hälfte der fein abgeschälten Schale, 3 Eßlöffel Zucker mit einem Schaumbesen beständig geschlagen, bis der Schaum sich hebt, dann

schnell in ein Geschirr geschüttet, ein Glas Rum durchgemischt und angerichtet.

78. Kalte Punschsauce. Sie wird gemacht wie die vorhergehende, nur nehme man statt der ganzen Eier 3 große oder 4 kleine Eidotter, rühre die Sauce bis vorm Kochen und mische kalt 1 Glas Arrak durch.

Zu kalten Puddings passend.

79. Rote Weinsauce. Man lasse stark 1/2 Liter roten Wein, 125 Gr. Zucker, einige Stücke Zimt, die Schale einer halben Zitrone und 2 Eßlöffel Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee zugedeckt bis zum Kochen kommen, rühre Kartoffelmehl mit kaltem Wasser an und gebe davon so viel zum Wein, daß die Sauce etwas gebunden wird, und fülle sie sogleich in eine Sauciere.

80. Rote Weinsauce mit Korinthen. Es werden 30—70 Gr. gereinigte Korinthen, 1/2 in Scheiben geschnittene Zitrone — die Kerne entfernt — und einige Stückchen Zimt in reichlich 1/4 Liter Wasser zugedeckt 1/4 Stunde langsam gekocht, so daß die Korinthen weich sein werden. Dann gebe man reichlich 1/4 Liter Wein und Zucker hinzu und rühre, wenn die Sauce vor dem Kochen ist, so viel Kartoffelmehl mit etwas Wasser verrührt hinzu, als nötig ist, sie etwas zu binden, wozu nur eine Kleinigkeit gehört. Das Kartoffelmehl bedarf zum Garwerden nur des Aufkochens.

81. Kalte rote Weinsauce mit Rum. Dieselbe wird gemacht wie rote Weinsauce, jedoch stärker versüßt. Nachdem sie vom Feuer genommen ist, wird sie, etwas abgekühlt, mit einer kleinen Tasse Rum vermischt.

82. Weißer Wein und Zucker. Jedes allein zu Blancmangers und dergleichen gegeben, ist sehr erfrischend und manchem angenehmer als eine süße Sahne.

83. Rote Schaumsauce. Man richte sich hierbei ganz nach dem Rezept zu weißer Schaumsauce, bereitet sie aber mit Rotwein. Statt Zitronenscheiben kann nach Belieben etwas Fruchtsaft und Johannisbeer-Gelee beigemischt werden.

84. Sauce von echtem Sago. Wird die Sauce von rotem Wein gemacht, so nehme man braunen Sago, von weißem Wein weißen Sago. Man rechne auf 6 Personen ungefähr 70 Gr., wasche und lasse ihn langsam mit etwas Wasser, Zitronenschale und ganzem Zimt weich und kurz einkochen, gebe dann Zucker, den Saft einer

Zitrone und Wein hinzu, bis die Sauce die gewünschte Rundung hat, lasse sie noch einmal aufkochen und durch ein Sieb laufen. Zu roter Sauce ist auch etwas Gelee oder Himbeeressig zu empfehlen, der Zitronensaft bleibt dann weg.

Echter Sago muß ungefähr 2 Stunden kochen, doch kann man zu dieser Sauce auch Perlsago nehmen, welcher nur 1/2 Stunde Kochens bedarf.

85. Vanillensauce. Nr. 1. Man läßt ein Stück Vanille in stark 1/2 Liter junger Sahne oder frischer Milch 1 Stunde ausziehen, rührt dann einen gehäuften Theelöffel Mehl, 4 Eidotter und etwas Zucker hinzu und bringt dies unter beständigem Rühren bis vors Kochen. Man gibt die Sauce sowohl warm als kalt. Die Vanille ist zweimal zu gebrauchen.

Anmerk. Zur Ersparnis kann man etwas mit Zucker gestoßene Vanille lose in ein abgebrühtes Läppchen gebunden in der Sauce auskochen lassen. (Siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 79.)

86. Schokoladensauce. Nachdem man kn. 70 Gr. Schokolade zu einem feinen Brei hat kochen lassen (siehe Getränke, Abschnitt V. Nr. 4 und 5), gießt man 1/4 Liter süße Sahne, 1/4 Liter Milch, worin ein Stück Vanille ausgekocht ist, nebst Zucker hinzu und rührt die Sauce mit 2 Eidottern ab.

87. Mandelsauce. St. 30 Gr. gestoßene Mandeln, worunter 2 Stück bittere sein können, werden mit Vanille in etwas Milch 1/4 Stunde langsam gekocht, durch ein Sieb gegeben, mit st. 1/2 Liter junger Sahne oder Milch, 2 Theelöffel Mehl und Zucker gekocht und mit 2—3 Eidottern abgerührt.

88. Milchsauce zu Pottgebeutel. Man schwitzt mit einem reichlichen Stich Butter einen gestrichenen Eßlöffel Mehl, rührt stark 1/2 Liter Milch hinzu, läßt dies mit Zucker und etwas Salz kochen und rührt es mit 1 Eidotter ab; nötigenfalls kann die Sauce auch ohne Ei gemacht werden.

89. Geschlagene Sahne zu Eierkäse. Saure Sahne wird mit Zucker und gestoßener Vanille schäumig geschlagen.

90. Kalte Sahnesauce mit Gelee oder rotem Wein (zu Milchspeisen passend). 1 Tasse flüssig gemachtes Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee oder -Saft schlage man mittels eines Schaumbesens mit st. 1/4 Liter dicker süßer Sahne schäumig.

Oder: Man schlage halb roten Wein, halb dicke Sahne mit Zucker und Zimt schäumig und mische einige Eßlöffel Arrak durch.

91. Sauce von frischen Johannisbeeren, sowohl kalt als warm zu geben. St. 1/2 Liter frischer Johannisbeersaft, 250 Gr. Zucker, etwas Zimt.

Die Johannisbeeren werden wie zu Gelee ausgepreßt. Dann setze man den bemerkten Saft mit stark 1/4 Liter Wasser, Zucker und Zimt aufs Feuer, nehme beim Kochen den Schaum davon ab und mache die Sauce mit etwas Kartoffelmehl oder -Stärke — ungefähr 2 Theelöffel voll mit Wasser gerührt — etwas sämig.

92. Ungekochte Sauce von Johannisbeersaft. Nachdem die Johannisbeeren wie zu Gelee ausgepreßt sind, gebe man den Saft in eine Schale und rühre ihn kurz vor dem Anrichten mit durchgesiebtem geriebenem Zucker 1/4 Stunde. Man kann zu einem Pfund oder zu stark 1/2 Liter Saft 250 Gr. Zucker rechnen.

Solche Sauce, ebenso schön von Farbe als erfrischend und angenehm von Geschmack, ist zu allen Blancmangers und kalten Reisspeisen unvergleichlich.

93. Himbeersauce. Himbeersaft oder -Gelee wird mit Wasser und weißem Franzwein, Zimt und Zucker aufgekocht, dann mit etwas Kartoffelmehl oder feiner Stärke und mit wenig Wasser aufgelöst und etwas sämig gemacht.

94. Schaumsauce von Himbeer- oder Johannisbeersaft. 4 recht frische ganze Eier stark geschlagen, 1 Theelöffel Mehl, stark 1/2 Liter frischer Himbeer- oder Johannisbeersaft wird mit Zucker gehörig versüßt und mit einem Schaumbesen stark geschlagen, bis es steigt, nicht kocht. Zu eingekochtem Saft kann man ein Dritteil weißen Wein oder Wasser mischen.

95. Sauce von übriggebliebener Brühe eingemachter Zwetschen. Man vermische die Brühe zur Hälfte mit Wasser, rühre, wenn sie kocht, etwas mit Wasser zerrührte Stärke hinzu und gebe die Sauce zu kalten Reis- oder Grießmehlspeisen.

96. Hagebuttensauce. Eine Handvoll Hagebutten wird mit stark 1/2 Liter Wasser 1/4 Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit weißem Wein, Zucker und Zimt durchkocht und mit so viel Kartoffelmehl oder Stärke mit Wasser durchgerührt, daß die Sauce sich bindet.

97. Sauce von getrockneten oder frischen Kirschen. Man stoße in einem Mörser getrocknete saure Kirschen oder einen Teil der Steine von frischen, koche sie mit den Kirschen 1/4 Stunde in Wasser

und einigen Zitronenscheiben und rühre sie durch ein großes Sieb. Dann lasse man die Sauce wieder kochen, gebe Zucker, gestoßenen Zimt und etwas Nelken hinzu, und rühre so viel mit Wasser angelöste Stärke durch, daß die Sauce recht gebunden werde. Auch ein wenig Arrak hinzugefügt ist nicht übel. Statt der Kirschen kann man auch Kirschenmus nehmen.

98. Sauce von frischen Zwetschen. Die Zwetschen werden gut gewaschen, ausgesteint, mit etwas Wasser, einigen Nelken, woraus die Köpfchen entfernt, und einigen gröblich gestoßenen Kernen aus den Zwetschensteinen weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und wieder zum Kochen gebracht. Sollte die Sauce nicht dicklich genug sein, so koche man einen halben bis ganzen Theelöffel Kartoffelmehl, mit etwas Wasser aufgelöst, durch und versüße die Sauce nach Gutdünken mit etwas Zucker.

99. Sauce zu Grießpudding. 1/2 Liter weißer Wein, 1/2 Liter Wasser, Saft von 1 Zitrone und etwas gelbe Zitronenschale wird mit 1/2 Pfd. Zucker und 1 Eßlöffel guter Stärke einige Minuten gekocht und 1/4 Liter eingemachtes Tutti Frutti einmal durchgekocht.

S. Backwerk.

I. Torten und Kuchen.

1. Regeln beim Backen.

1. Behandlung der Hauptbestandteile. Zum guten Geraten der Torten und Kuchen dient, die Bestandteile derselben wenigstens einige Stunden, in kalter Jahreszeit abends vorher, in ein warmes Zimmer zu stellen, um sie zu erwärmen, und das Einrühren an einem zugfreien warmen Orte vorzunehmen. Blätter- und Butterteig machen hier eine Ausnahme. Die Eier aber, wovon das Weiße zu Schaum geschlagen werden soll, bringe man nicht vor dem Gebrauch in die Wärme. Wie das Eiweiß schnell und fest geschlagen werden kann, ist in A. Nr. 52 bemerkt.

2. **Mehl und Puder.** Zu Torten und Kuchen nehme man Mehl und Puder bester Qualität. Nach dem Erwärmen muß sowohl das Mehl als auch der Zucker durch ein Sieb gerührt werden, andernfalls wird man keinen feinen Teig erhalten. Zu feinen Torten ist ein Zusatz von Reismehl sehr zu empfehlen.

3. **Butter.** Man wende zu allem Backwerk nur gute Butter an und entferne durch Waschen und Kneten die salzigen und wässerigen Teile. Wo man genötigt ist, schlechtere Butter zu nehmen, da reicht jedoch das Auswaschen nicht hin, sie muß nach langsamem Schmelzen vom käsigen Bodensatze, welcher dem Gelingen des zu Backenden hinderlich ist, abgefüllt werden. Um sie schäumig zu rühren, stelle man sie in der zum Einrühren bestimmten Schale einige Minuten auf kochendes Wasser oder an einen heißen Ofen, damit sie erweiche, aber nicht schmelze, und reibe sie dann mit der runden Seite eines hölzernen Löffels so lange, bis sie Blasen wirft.

Zu den Rezepten folgender Backwerke ist auf frische Butter gerechnet. Sollte man indes fette eingemachte Butter nehmen müssen, so kann man nach dem Abschmelzen auf jedes Pfund 125 Gr. weniger nehmen, dieselbe darf jedoch unter keinen Umständen heiß gebraucht werden.

4. **Eier und Vorsicht beim Aufschlagen.** Auch sorge man für gute Eier — ein etwas verdorbenes Ei verdirbt bekanntlich die ganze Masse. Darum geschehe das Aufschlagen nicht über der zum Einrühren bestimmten Schale, man halte jedes Ei über einen Teller, da beim Aufschlagen eines schlechten Eies zu leicht etwas der Kuchenmasse mitgeteilt wird.

5. **Mandeln, Zitronen und Zitronenöl.** Bei Anwendung von Mandeln wird auf die Mandelreibe im Abschnitt A. Nr. 53 aufmerksam gemacht; desgleichen beim Gebrauch von Zitronen auf Nr. 80 gleichen Abschnitts. In Ermangelung von Zitronenschale kann man sich mit Zitronenöl aushelfen; indes muß solches frisch und höchst sparsam, tropfenweis, angewandt werden, 3 Tropfen werden hinreichend sein, die Schale einer halben Zitrone zu vertreten. Durch zu starke Anwendung des Zitronenöls erhält jede Speise einen üblen Geschmack.

6. **Vorrichtung der Form.** Bevor man das zu Backende einrührt, sorge man dafür, daß die Form oder Pfanne rein ausgerieben, mit Schmelzbutter oder wenig gesalzener Butter allerwärts gut bestrichen und mit gestoßenem Zwieback oder getrocknetem Weißbrot bestreut werde, damit man nicht genötigt sei, das Eingerührte hinzustellen, bis die Form fertig gemacht ist, wodurch manche Kuchen gänzlich miß-

raten würden. Blätterteig bedarf jedoch keiner ausgeschmierten Platte oder Form, indem derselbe durch eigene Fettigkeit losläßt.

7. **Rühren der Kuchenmasse und Verarbeitung eines Teiges.** Die Vorschriften zu den einzelnen Kuchen sind genau angegeben, indes möchte es nicht überflüssig sein, im allgemeinen über die Bereitungsweise einige Worte zu sagen: Zum Einrühren gehört eine tiefe Schale und ein kleiner hölzerner Löffel mit langem Stiel; die mit inwendig flacher Scheibe sind am geeignetsten. Man setze sich entweder mit der Schale hin, oder man lege ein naßgemachtes Tuch auf einen Tisch und stelle dieselbe darauf, wodurch das Hin- und Herschieben verhütet wird. Sind die Bestandteile des Kuchens, mit Ausnahme des Eiweißschaums, miteinander vermischt, so kann man das fernere Rühren auf folgende Weise sich erleichtern: Man halte den Löffel mit der linken Hand oben leicht an, indem man mit der rechten Hand mehr nach unten hin den Löffel anfaßt und die inwendige Seite nach sich haltend, denselben nach einer Richtung hin von der linken nach der rechten Seite, oder nach Gefallen umgekehrt, die Runde machen läßt. Das Rühren muß ohne Unterbrechung sehr rasch und lebhaft geschehen und darf nicht langsamer beendet werden, als angefangen worden ist. Auf diese Weise reicht bei den meisten Kuchen $^1/_4$ Stunde, bei Mandel-, Sand-, Biskuitkuchen und dergleichen $^1/_2$ Stunde hin. Das stundenlange langsame Rühren hilft zu nichts und ist sehr zeitraubend.

8. **Bereitungsweise der Butterteige.** Bei jedem Butterteig muß vor allem das sogenannte Kneten gänzlich vermieden werden, da solches nur dazu dient, den Teig zu verdichten. Um denselben locker und mürbe zu machen, lege man die Butter in die Mitte des Mehles, menge und verarbeite den Teig anfangs mit einem Messer, dann mit dem Ballen der rechten Hand, während der Teig öfter umgekehrt und von allen Seiten nach der Mitte hin zusammengelegt wird, wobei etwas Mehl untergestäubt werde, welches Vorarbeiten so lange geschehe, bis Mehl und Butter verbunden sind. Dann stelle man den Butterteig einige Stunden an einen kalten Ort.

9. **Hirschhornsalz.** Um namentlich bei Biskuit-, Sand-, Brot-, Mandelkuchen und dergleichen ein stärkeres Aufgehen zu bewirken, als es durch bemerktes starkes Rühren und die Anwendung eines steifen Eiweißschaumes schon geschieht, so mische man mit dem Eiweißschaum etwa 2 Gr. pulverisiertes Hirschhornsalz durch die Masse.

10. **Hefe.** Hinsichtlich der Bereitung eines guten Hefenteiges sorge man vorab für frische, nicht bittere Hefe. Um dieselbe von ihrem unangenehmen Geschmack gänzlich zu befreien, gieße man am vorher-

gehenden Abend kaltes Wasser auf die trockne Hefe und dieses vor dem Gebrauch davon ab. Einige Minuten vorher rühre man etwas lauwarme Milch und Zucker hinzu. Letzterer bewirkt eine stärkere Gärung. Ist man genötigt, Hefe anzuwenden, welche nicht ganz genügt — die Erkennungszeichen findet man in A. Nr. 58 bemerkt, — so vermische man jeden Eßlöffel voll gewässerter dicker Hefe mit 1 Eßlöffel französischem Branntwein. Übrigens verlasse man sich, wenn die Hefe alt ist und ihre Kraft verloren hat, auf das bemerkte Hilfsmittel nicht, man unterlasse lieber in solchem Fall das Backen, als das Gebäck zu verderben.

11. **Schlagen der Masse.** Zu Hefenkuchen muß die Mich gut lauwarm sein, sowie auch Mehl, Butter, Zucker und die zum Einrühren bestimmte Schale oder Mulde. Ist der Teig gut gerührt, so wird derselbe dadurch ungemein verbessert, milder und feiner, daß die Masse wenigstens $^1/_4$ Stunde ununterbrochen recht derbe geschlagen wird. Es geschehe dies bei einem weichen Teige, wie z. B. Rodon- oder Formkuchen, Puffer und dergleichen mit der runden Seite des Rührlöffels, bei festerem Teig nehme man denselben in die Hand, schlage ihn einigemal stark auf den Backtisch, lege den also lang geschlagenen Teig zusammen und setze das Schlagen und Zusammenlegen des Teiges bis zur bemerkten Zeit fort. Hat man eine Backmulde, so kann man den Teig darin tüchtig hin und her werfen.

12. **Aufgehen.** Nachdem stelle man denselben an einen warmen zugfreien Ort, bedecke ihn mit einem sauberen erwärmten Tassentuche und lasse ihn langsam etwa $1^1/_2$—2 Stunden aufgehen. Ein langsames Gären macht den Teig milde, ein zu rasches und starkes Treiben aber trocken und zäh.

13. **Erproben der Hitze.** Der Grad der Hitze zum Backen läßt sich durch ein Stück Papier erproben. Legt man dasselbe in den Backofen und es wird bald gelb, aber nicht schwarz, so ist dieser erste Grad der Hitze für Blätter- und Hefenteig geeignet; wird das Papier langsam gelb, so hat die Hitze den zweiten Grad erreicht; und paßt für das meiste zu Backende; noch schwächere Hitze, der dritte Grad, für Gebäck, welches austrocknen muß.

14. **Sprungherd-Kessel.** Steht zum Backen eines Kuchens der so höchst bequeme Ofen eines guten Sprungherdes zu Gebote, so darf während der Zeit, wo der Kuchen im Ofen steht, kein kaltes Wasser in den Sprungherd-Kessel gegossen werden. Bleibt dies unbeachtet, so wird man finden, daß bei aller Aufmerksamkeit der Kuchen zusammensinkt.

15. **Erproben.** Bei den Kuchen ist zwar soviel als möglich die Zeit des Backens angegeben; da das Garsein aber sehr von der Beschaffenheit der Hitze abhängt, so kann man solches dadurch erproben, daß man mit einem steifen Strohhalm an 2—3 Stellen den Kuchen durchsticht, wo man alsdann, wenn nichts daran hängen geblieben ist, vom Garsein überzeugt sein kann. Die Kuchen länger als nötig im Ofen zu lassen, gereicht ihnen sehr zum Nachteil, am meisten ist das bei Hefenbackwerk anzunehmen.

16. **Springformen.** Ist der Kuchen aus dem Ofen genommen, so stelle man die Form etwa 10 Minuten an einen warmem zugfreien Ort, nehme ihn dann erst heraus und bringe ihn nicht sogleich in ein kaltes Zimmer. Hierbei wird auf die Zweckmäßigkeit der blechernen Springformen aufmerksam gemacht, von welchen der Rand so leicht vom Boden zu entfernen ist und der Kuchen ausdünsten kann, ohne, wie es bei anderen Formen unvermeidlich sein würde, den Kuchen beim Herausnehmen zu schütteln, oder ihn wenigstens stark zu bewegen, wodurch schwammige Kuchen zusammensinken. Selbst zu Obstkuchen sind solche Formen zu empfehlen, da denselben darin eine bessere Form und ein aufstehender Rand gegeben werden kann.

17. **Aufbewahren der Formen.** Die Formen müssen nach jedem Gebrauch mit weichem Papier oder einem Tuche sauber ausgerieben und an einem luftigen Orte hingestellt werden.

18. **Aufbewahren des Gebackenen.** Dasselbe erhält sich am besten in Glas und Porzellan mit festschließenden Deckeln — eine gewöhnliche Suppenterrine eignet sich besonders dazu. Auch Blechtrommeln sind sehr gut, doch müssen sie von Zeit zu Zeit mit heißem Wasser ausgewaschen, trocken gerieben und ausgelüftet werden. Hefen- und Obstkuchen sind frisch am besten; doch kann man sie nach einigen Tagen dadurch wieder auffrischen, daß man sie kurz vor dem Gebrauch in einem recht heißen Ofen gut durchwärmen läßt.

19. **Nicht gar gewordener Kuchen.** Sollte ein Obstkuchen von Butterteig nicht recht gar geworden sein, so kann man denselben oder den Rest, einerlei, sogleich oder nach einigen Tagen in einem recht heißen Ofen nachbacken, wodurch er eben nicht an gutem Geschmack verliert.

2. Guter Blätterteig. 1 Pfund feines trocknes Mehl, 1 Pfund gute Butter, ungefähr 1—1½ Tasse kaltes Wasser, 1 kleines Glas Rum oder Arrak und 1 ganzes Ei.

Abends vorher wird die Butter mit der Hand gut ausgewaschen, damit sie recht zähe werde, einen Finger dick platt auseinandergedrückt

und auf einem Teller in den Keller gestellt. Am andern Tage häuft man das Mehl in der Mitte eines reinen Backbrettes, macht in der Mitte des Mehls eine Vertiefung, gibt Ei, Wasser und Rum hinein, rührt mit einem Messer das Mehl dazu und verarbeitet den Teig mit den Händen gleich einem Weißbrotteig. Derselbe darf nicht zu steif sein, aber auch nicht an den Händen kleben. Dann rollt man ihn einen kleinen Finger dick aus, legt die Butter darauf und schlägt den Teig rechts und links über die Butter, ebenso auch die beiden andern Seiten, und läßt ihn im Kalten $^1/_2$ Stunde ruhen. Darauf wird derselbe ausgerollt, wobei man zum Über- und Unterstäuben nur wenig Mehl nehmen darf. Der Teig wird nun mit einem reinen Handstäuber abgestäubt, damit kein Mehl darauf liegen bleibt, nach angegebener Weise zum zweitenmale zusammengeschlagen und wieder zum Ruhen $^1/_2$ Stunde Zeit gelassen. So geschieht es noch zweimal. Ehe der Teig zum viertenmal ausgerollt wird, schneide man ein Stück zum Rande ab, rolle das größere Stück dünn aus, lege von gewünschter Größe einen Blechdeckel, in Ermangelung eine Schüssel darauf, fahre mit einem Tortenrädchen umher, stäube etwas Mehl darüber, schlage den Teig kreuzweis zusammen, weil man ihn so besser auf die Platte bringen kann, stäube das Mehl rein ab, bestreiche ihn ringsum, wo der Rand zu liegen kommt, nur nicht die Seiten, mit etwas Ei oder auch Wasser, lege von dem abgeschnittenen und ausgerollten Teig einen Rand darauf und steche an verschiedenen Stellen mit dem Messer hinein, wodurch Blasen verhütet werden. Nachdem der Teig also behandelt, muß er ohne Aufschub sofort in den Ofen, andernfalls wird der Blätterteig nicht geraten. Man backe ihn bei 1 Grad Hitze nicht länger als bis er hoch aufgegangen ist und sich schön gefärbt hat.

3. Saarbrücker Blätterteig (sehr gut). 330 Gr. Butter, nach Nr. 2 vorgerichtet, 330 Gr. feinstes trocknes Mehl, 2 Eßlöffel Arrak und eine reichliche halbe Obertasse kaltes Wasser.

Die Hälfte des Mehls wird mit dem Wasser und Arrak zum Teig gemacht, danach die Butter mit der andern Hälfte des Mehls tüchtig geknetet, jeder Teil einzeln ausgerollt, dann aufeinander gelegt und noch dreimal ausgerollt.

4. Guter Teig zu Torten und Pasteten. Zu 1 Pfund feinem Mehl nehme man 375 Gr. gute ausgewaschene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eidotter und 2 Eßlöffel Franzbranntwein oder Rum. Das Mehl wird in eine Schüssel gethan, die Butter in kleine Stücke zerpflückt und durch das Mehl gemischt. Dann wird in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Eier mit einer halben Obertasse Wasser

zerschlagen, nebst dem Branntwein hineingegeben und mit einem Messer ein Teig daraus gemacht, der wie Blätterteig viermal ausgerollt und zu beliebigen Zwecken benutzt wird.

Anmerk. Dieser Teig ist besonders im Sommer zu empfehlen, wo wegen der großen Hitze der Blätterteig für Ungeübte schwierig zu machen ist.

5. Englischer Teig zu Torten und kleinem Backwerk. 1 Pfund feines Mehl, 125 Gr. durchgesiebter Zucker, 125 Gr. gestoßene Mandeln, 1 Eidotter, 9 hartgekochte Eier, von denen das Gelbe ganz fein gehackt wird, 330 Gr. ausgewaschene, in kleine Stücke zerpflückte Butter und so viel weißer Wein, daß ein Teig daraus gemacht werden kann, der sich leicht rollen läßt. Hiervon ein Unter- und Oberblatt oder eine gitterartige Torte.

6. Guter Mürbeteig zu Torten. Zu 570 Gr. feinem Mehl nehme man 1 Pfund ausgewaschene Butter, 70 Gr. Zucker, reichlich ein halbes Weinglas kaltes Wasser. Die Masse wird nach Regeln beim Backen Nr. 8 zusammengemacht (nicht geknetet), bis sich alles gut verbunden hat. Dann lasse man den Teig einige Stunden, es kann auch eine Nacht sein, an einem kalten Orte ruhen, rolle ihn aus und lasse den Kuchen in Mittelhitze backen.

7. Feiner Hefenteig zu Obstkuchen. 1 Pfund feines gewärmtes Mehl, 250 Gr. ausgewaschene Butter, 1 Ei, 2 Eidotter, 3 Eßlöffel Zucker, 1/4 Liter lauwarme Milch, knapp 2 Eßlöffel dicke ausgewässerte, oder st. 30 Gr. trockne Hefe, nach Nr. 1 dieses Abschnitts gereinigt und in etwas Milch oder Wasser nebst einem kleinen Zusatz von Zucker zerrührt, und ein Theelöffel Salz.

Die Hälfte des Mehls rühre man mit der Milch und der Hälfte der Hefe, lasse es gut aufgehen, arbeite dann das übrige Mehl, die weich gewordene Butter, Hefe und Salz durch, schlage den Teig nach Nr. 1, rolle oder drücke ihn mit der flachen Hand auseinander und stelle ihn zum nochmaligen Aufgehen an einen warmen, zugfreien Ort.

8. Guß zu einem großen Kuchen von frischen Zwetschen. 1 Liter dicke saure Sahne, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Theelöffel Zimt.

Man schlägt die Sahne tüchtig mit den ganzen Eiern und gibt solche, wenn der Kuchen beinahe gar ist, löffelweise darüber. Nach dem Garwerden bestreut man ihn noch recht dick mit gestoßenem Zucker.

9. Glace oder Zuckerguß zu einer Torte oder kleinem Backwerk, sowie auch vom Verzieren des Gusses. 125 Gr. feine durch-

gesiebte Raffinade, 1 zu Schaum geschlagenes Eiweiß, Saft einer saftreichen Zitrone oder ein Eßlöffel Rum oder Arrak.

Zucker und Zitronensaft werden gerührt und das Eiweiß theelöffelweise allmählich hinzugegeben, während man den Guß fortwährend nach einer Seite hin rührt, bis er schneeweiß geworden. Dies wird, wenn der Kuchen auf der Schüssel erkaltet ist, darüber gestrichen und getrocknet, welches an der Sonne, in einem abgekühlten Ofen oder durch eine glühend gemachte Schaufel geschehen kann, die man über dem Kuchen hin und her bewegt; doch sei man bei letzterem Verfahren vorsichtig, daß der Guß weiß bleibe und nicht von der Hitze gelbe Flecke bekomme. Auch kann man den Guß mit Streuzucker verzieren, oder mittels einer kleinen Blumenzange eine Guirlande von Myrten oder anderen passenden Blättchen um den Kuchen, und in der Mitte kleine zierliche Bouquetchen von feinem Grün mit schönen Blumenblättchen legen, doch muß dies geschehen, ehe der Guß trocknet.

Eine solche Verzierung kann überaus malerisch gemacht werden, doch gehört dazu eine gewandte Hand.

10. Zuckerguß unschädlich zu färben. Man kann dem Guß, oder etwas von demselben, auf folgende Weise eine Färbung geben, und den weißen damit verzieren; dann aber darf kein Zitronensaft dazu genommen werden. Braun: wenn man etwas geriebene Schokolade in die Masse rührt; schön rosa: wenn einige Tropfen des Saftes der Phytolacca (siehe T. Nr. 151), in Ermangelung Johannisbeer- oder Himbeersaft hinzugefügt werden; hochrot: mit Cochenille, welche man aufgelöst in der Apotheke kauft; doch darf der Guß dann nicht mit Zitronensäure bereitet sein, sonst erhält er eine gelbe Farbe statt der roten. Ein wenig in Wasser aufgelöste rote Gelatine ist ebenfalls anwendbar; blau: mit Veilchensaft; gelb: mit Zitronenzucker oder etwas Safran, worauf einige Tropfen Branntwein gegeben sind: grün: man gibt das Eiweiß, welches zum Zucker gebraucht werden soll, zu 30 Gr. rohem Kaffee in ein Töpfchen und läßt es eine Nacht stehen, wodurch es eine grüne Farbe erhält, oder man preßt aus zerstoßenen Spinatblättern einige Tropfen Saft.

11. Streuzucker zum Verzieren des Backwerks. Man gibt 125 Gr. Mohnsamen in eine flache Schüssel und kocht 125 Gr. Zucker, den man vorher in Wasser getunkt hat; wenn er nicht mehr heiß ist, gibt man hiervon 1 Löffel voll auf den Mohnsamen und rührt ihn mit der flachen Hand so lange, bis er anfängt kalt zu werden. Dies wiederholt man 6—8 mal, wo alsdann der Zucker zu Ende sein wird.

Das Färben geschieht auf folgende Weise: rot: mit etwas Kochenille; gelb: mit Safran, welcher mit einigen Tropfen Branntwein abgezogen ist; ein Teil des Zuckers bleibt weiß. Da in neuerer Zeit manche Farben häufig verfälscht werden, so beschränke man sich auf das Bemerkte.

12. Lübecker Marzipan. 1 Pfund frische süße Mandeln (bittere werden entfernt), 1 Pfund feiner durchgesiebter Puderzucker, außerdem noch Zucker zum Unterstreuen, Orangenblütenwasser.

Die Mandeln werden abgebrüht und abgeschält, schadhafte Stellen davon abgeschnitten, dann gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, auf einer Mandelreibe möglichst fein gerieben und dann mit etwas Orangenblütenwasser und dem Zucker in einem kupfernen Kasseröllchen auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis die Masse nicht mehr an der Hand klebt; trockner aber darf sie nicht werden. Dann legt man dieselbe auf ein mit Zucker bestäubtes Backbrett, rollt sie aus, während man so viel durchgesiebten Zucker zum Über- und Unterstreuen anwendet, als zum Ausrollen nötig ist, formt sie zur Torte mit einem schönen Rand, wie nachstehend bemerkt, oder sticht mit Förmchen kleine Figuren davon aus und läßt solche in einem abgekühlten Ofen ein wenig trocknen, doch muß der Marzipan nicht hart werden, sondern weich und schneeweiß bleiben. Als Torte wird derselbe mit feinen Zuckerblümchen und Pomeranzenschale, die man in feine Blätter schneidet, niedlich verziert.

13. Echter Königsberger Marzipan. 1 Pfund beste süße und ft. 15 Gr. bittere Mandeln, 1 Pfund fein durchgesiebter Zucker und Rosenwasser.

Die Mandeln werden wie oben behandelt und zum Abtrocknen 12 Stunden auf einer Schüssel ausgebreitet. Darauf werden sie auf einer Mandelreibe fein gerieben wie Mehl, mit dem Zucker vermischt und mit Rosenwasser zu einer festen, aber geschmeidigen Teigmasse gemacht, die zum Ausrollen weder zu spröde, noch zu weich sein darf. Dann bestreut man das Backbrett mit durchgesiebtem Zucker, teilt den Teig in runde Klumpen, rollt sie messerrückenstark aus und sticht kleine runde Kuchen oder mit kleinen Blechformen beliebige Figuren davon aus. Zu den Rändern wird der Teig etwas dicker ausgerollt, in Streifen geschnitten, und nachdem die Stelle mit Rosenwasser bestrichen ist, rings herum gelegt, wo alsdann der Rand mit einem Kneipeisen eingekerbt oder mit einem Messer bunt gemacht wird. Ist der Marzipan so weit fertig, so läßt man den Deckel einer äußerst sauberen Tortenpfanne durch aufgelegte Kohlen glühend heiß werden,

schiebt die Kuchen, auf Blättchen Papier gelegt, darunter und läßt sie blaßgelb backen. Nachdem legt man sie zum Erkalten mit dem Papier auf flache Schüsseln. Unterdes wird 1 Pfund durchgesiebter Zucker mit Rosenwasser etwa $^3/_4$ Stunde lang gerührt und der Marzipan bis zum Rande damit gefüllt, der, sobald der Zucker steif geworden ist, mit feinen eingemachten Früchten belegt wird.

14. Marseiller Torte. 1 Pfund feines Mehl, 200 Gr. Zucker, 4 Eidotter, 2 ganze Eier und 2 Eßlöffel Butter werden zu einem Teig verarbeitet, dick ausgerollt, in kleine Würfel geschnitten und in abgeklärter Butter gelbbraun gebacken. Dann wird 875 Gr. Zucker mit etwas Rosen- oder Orangenblütenwasser geschmolzen; wenn der Zucker kocht und abgeschäumt ist, kommen 100 Gr. in Würfel geschnittene verzuckerte Orangenschale, die zerschnittene Schale einer frischen Zitrone, 70 Gr. süße und st. 30 Gr. bittere in Streifen geschnittene Mandeln, 15 Gr. Zimt, 8 Gr. Nelken, 6 Gr. Kardamom, dies alles fein gestoßen, hinein und wird mit den Teigwürfeln gemischt. Nun preßt man die Masse in eine erwärmte, mit weißem Wachs bestrichene Form, läßt sie erkalten und stürzt die Torte auf eine Schüssel.

15. Englischer Plumkuchen. 1 Pfund gute Schmelzbutter oder frische Butter, welche langsam geschmolzen, abgeklärt und wieder dick geworden ist, 1 Pfund geriebener und fein durchgesiebter Zucker, 1 Pfund gute Puderstärke, 1 Pfund gut gewaschene und wieder angetrocknete Korinthen, 12 Eier, 70 Gr. feingeschnittene Succade, 8 Gr. Zimt, 4 Gr. Nelken, beide Gewürze fein gestoßen, und ein Weinglas Madeira oder Arrak.

Man reibt die Butter zu Sahne, rührt nach und nach Eidotter, Gewürze, Zucker und Korinthen hinzu und rührt die Masse nach Nr. 1 $^1/_2$ Stunde so stark, daß sie Blasen wirft. Dann zieht man das zu einem festen Schaum geschlagene Eiweiß leicht durch, rührt nachdem die Stärke hinzu, sowie auch zuletzt den Madeira, setzt den Kuchen sofort in den Ofen und backt ihn bei einer Mittelhitze $1^1/_2$ Stunde.

Anmerk. Da man mitunter Stärke von säuerlichem Geschmack findet, so ist es notwendig, sie vorher zu versuchen.

16. Noch ein guter Plumkuchen. 1 Pfund Schmelzbutter, 8 Eier, 1 Pfund Zucker, 1 Muskatnuß, 1 Pfund Korinthen, 1 Pfund Puderstärke, 1 Weinglas Arrak oder Rum, nach vorhergehender Weise angerührt und gebacken.

17. Brauttorte (ganz vorzüglich). 1 Pfund gute ausgewaschene Butter, 1 Pfund geriebene frische Mandeln, 1 Pfund gestoßener und durchgesiebter Zucker, 1 Pfund feines erwärmtes Mehl, 12 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone und ein Theelöffel voll Muskatblüte. Zum Bestreichen der gebackenen Kuchen gehören 4 Eidotter, 125 Gr. geriebener Zucker, 125 Gr. frische ausgewaschene Butter, Saft von 4 Zitronen, wovon 1 Zitrone abgerieben wird.

Man reibe die Butter an einem warmen Ort zu Sahne (siehe Nr. 1), gebe unter stetem Rühren abwechselnd nach und nach Zucker, Gewürze, Eidotter und Mandeln hinzu und rühre die Masse $^1/_2$ Stunde, wie es in Nr. 1 bemerkt worden. Dann rühre man das Mehl langsam hinzu, so auch das zu Schaum geschlagene Eiweiß, und backe davon 4 Kuchen bei 2 Grad Hitze dunkelgelb — nicht braun.

Zum Bestreichen der Kuchen koche man ein Zitronenmus wie folgt: Man lasse die bemerkte Butter auf schwachem Feuer schmelzen, rühre Zucker, Zitronenschale, Eidotter und den Zitronensaft hinzu, rühre stark, bis es dicklich wird, nehme es schnell vom Feuer, rühre es noch eine Weile, bestreiche damit 3 Kuchen und lege alle 4 Kuchen aufeinander. Andern Tages schneide man den Rand mit einem scharfen Messer glatt, bestreiche die Fläche mit dem Zuckerguß Nr. 9 und verziere ihn sinnreich mit Myrten und feinen Blumenblättern.

Anmerk. Um die Kuchen von gleicher Größe zu bekommen, backe man sie entweder in einer Springform, oder man schneide nach der bestimmten Schüssel runde Papierblätter, bestreiche sie mit Butter, verteile die Masse darauf und lege sie auf eine Platte. Dieser Kuchen gewinnt dadurch, daß man ihn mehrere Tage vor dem Gebrauch backt, wie das bei allen Auflegekuchen der Fall ist. Als gehaltreicher Kuchen wird derselbe in feine Stücke geschnitten. Überreste können nach Nr. 1 längere Zeit aufbewahrt werden.

18. Wiener Torte. Zum Kuchen 250 Gr. abgeklärte Butter, 250 Gr. durchgesiebter Zucker, 250 Gr. durchgesiebtes Mehl, 70 Gr. feingestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 10 Eier. Zum Bestreichen der Kuchen gute Äpfel, Saft einer frischen Zitrone, 1 Tasse Arrak, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker, 2 Walnuß dick Butter, 3 Eidotter.

Man rühre Butter, Zucker und Zitronenschale, gebe nach und nach unter stetem Rühren Eidotter und Mandeln hinzu und rühre dies $^1/_2$ Stunde nach Nr. 1. Dann vermische man die Masse mit dem Mehl und danach mit dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß. Hiervon werden 3—4 Kuchen gebacken. Dann reibe man saure Äpfel auf einer Reibe, lasse den Saft davon laufen, setze ihn mit Zucker in einem irdenen Geschirr aufs Feuer und koche ihn unter öfterem Umrühren

etwas dicklich ein, rühre Zitronensaft, Butter und Eidotter hinzu, nehme es schnell vom Feuer und mische den Arrak durch. Dieses streiche man über die Kuchen und verfahre übrigens nach Nr. 17. Zum Bestreichen der Kuchen kann auch anstatt des Bemerkten Fruchtgelee genommen werden.

19. Genfer Torte. 1 Pfund durchgesiebtes Mehl, 1 Pfund langsam geschmolzene und abgeklärte Butter, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, 125 Gr. geriebene Mandeln, abgeriebene Schale einer Zitrone, 26 Eier.

12 der Eier werden recht hart gekocht, die Dotter fein gerieben und mit den Mandeln vermischt. Die wieder dick gewordene Butter rührt man zu Schaum, gibt nach und nach unter stetem Rühren 6 ganze Eier und 8 Eidotter, Zucker, Zitronenschale, Mandeln und zuletzt das Mehl hinzu. Aus diesem Teige werden 6 Kuchen dunkelgelb gebacken, mit Gelee oder Marmelade von feinem Obst bestrichen und aufeinander gelegt. Nachdem der Rand glatt geschnitten, wird ein Zuckerguß darüber gemacht.

20. Auflegekuchen, der sich lange frisch erhält. 8 Eier, so schwer als diese mit der Schale wiegen (sie machen an Gewicht etwa ein Pfund aus) durchgesiebter Zucker, Butter und Mehl.

Die Butter wird geschmolzen, abgeklärt und, nachdem sie wieder dick geworden, mit dem Zucker, welcher nach und nach hinzugegeben wird, so lange gerieben, bis derselbe geschmolzen ist; dann rühre man die ganzen Eier nach und nach hinzu, rühre die Masse noch ferner $^1/_2$ Stunde nach Nr. 1, mische das Mehl durch, backe davon 3 Kuchen dunkelgelb, bestreiche 2 derselben mit Gelee, lege alle drei aufeinander, schneide andern Tags den Rand glatt und bestreue den Kuchen mit geriebenem Zucker.

21. Punschtorte. 375 Gr. Butter, 375 Gr. Zucker, 375 Gr. Puder, 9 Eier, 1 Zitrone, $^1/_2$ Tasse Arrak.

Die Butter wird abgeklärt oder ausgewaschen und zu Sahne gerieben, mit Eidottern, Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft $^1/_2$ Stunde nach Nr. 1 stark gerührt. Dann wird die Stärke hinzugefügt, danach der Eiweißschaum, und nachdem der Arrak leicht durch die Masse gerührt, wie Sandkuchen gebacken.

Der Kuchen wird mit einem Punschguß glaciert.

22. Zwiebacktorte. 375 Gr. durchgesiebter Zucker, 250 Gr. guter, gestoßener und durchgesiebter Zwieback, 200 Gr. geriebene

Mandeln, 15 Eier, 1 Zitrone, 1 Theelöffel feingestoßene Nelken, 4 Gr. guter Zimt.

Eidotter, Zucker, Mandeln, Gewürze und Zitronensaft werden nach Nr. 1 eine halbe Stunde stark gerührt, dann wird der steife Eiweißschaum durchgemischt, der Zwieback durch die Masse gezogen und sogleich in den Ofen gesetzt, wie Mandeltorte gebacken.

23. Kenziger aufgerollter Kuchen. 250 Gr. durchgesiebter Zucker, 200 Gr. feines, durchgesiebtes Mehl, 15 Eier, Gelee oder Konfitüren.

Der Zucker wird mit den Eidottern $^1/_2$ Stunde stark gerührt, dann das Mehl und der feste Schaum der Eier durchgemischt. Hiervon werden 2 länglich viereckige Kuchen auf einer Platte 20 bis 30 Minuten bei 2 Grad Hitze gebacken. Einer derselben wird mit eingemachtem Mus jeder Art oder Gelee bestrichen, der andere darauf gelegt und das Ganze wie eine Papierrolle aufgerollt.

Anmerk. Dieser Kuchen ist von angenehmem Geschmack, hält sich lange und kann immer wieder als ein ganzer zur Tafel gebracht werden, indem man von demselben fingerdicke Scheiben abschneidet, die man in passende Stücke zerteilt. In Ermangelung der Konfitüren paßt auch zum Bestreichen ganz vorzüglich das Zitronenmus in der Brauttorte Nr. 17.

24. Königs- oder Bandkuchen. 1 Pfund abgeklärte Butter, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, 1 Pfund erwärmtes Mehl, 16 Eier, 1 Zitrone, 1 Theelöffel Muskatblüte 2 Theelöffel feiner Zimt, 100 Gr. süße, 15 Gr. bittere geriebene Mandeln.

Die Butter wird langsam geschmolzen, abgeklärt, mit dem Zucker dick gerührt. Dann werden die Eidotter, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone, Muskatblüte, Zimt, Mandeln dazu gethan und dies alles $^1/_2$ Stunde nach Nr. 1 stark gerührt. Danach gibt man den festen Schaum von 12 Eiern mit dem Mehl löffelweise zur Masse. Von derselben streicht man 1 Strohhalm dick in eine flache zugerichtete Form, läßt es gelb backen, streicht dann wieder ebensoviel darüber, backt es wieder gelb und fährt so fort bis zu 5 Lagen, welche vorher gleichmäßig geteilt werden müssen. Nachdem die erste Lage gebacken ist, wird das Feuer unter der Tortenform oder dem Bratofen größtenteils weggenommen, so daß der Kuchen hauptsächlich von oben gebacken wird, aber übrigens 2 Grad Hitze (siehe Nr. 1) gleichmäßig unterhalten werden.

Auch kann man die Masse zu einem Kuchen backen und Fruchtgelee dazu reichen.

25. Mandeltorte. Nr. 1. 1 Pfund recht frische süße und 15 Gr. bittere Mandeln, 375 Gr. durchgesiebter Zucker, 12—15

frische Eier, 1 Zitrone, 1 Theelöffel Muskatblüte, 2 gehäufte Eßlöffel feingeriebenes und durchgesiebtes Kartoffelmehl.

Die Mandeln werden abgezogen, gewaschen, abgetrocknet und gerieben, die Eidotter mit dem Zucker, worauf die Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben und Muskatblüte eine Weile gerührt, die Mandeln hinzugethan und die Masse gleichmäßig und ununterbrochen nach einer Richtung $^1/_2$ Stunde (siehe Nr. 1) gerührt. Dann mischt man das nach A. Nr. 52 zu festem Schaum geschlagene Weiße der Eier leicht durch, sowie hernach das Kartoffelmehl, füllt es sogleich in die bereitstehende zugerichtete Form, stellt sie bei 2 Grad Hitze in den Ofen und läßt diesen Kuchen $1^1/_4$ Stunde backen. Es darf nicht daran gestoßen werden und die Hitze von unten nicht stärker als die von oben sein.

Zur Verschönerung dieser Torte kann man einen Zuckerguß nach Nr. 9 darüber machen, solchen mit eingemachten Früchten belegen oder mit Pomeranzenschale verzieren, die so dünn wie Papier geschnitten werden muß.

Anmerk. Eine Messerspitze voll Hirschhornsalz mit dem Kartoffelmehl durch die Masse gerührt, macht sie lockerer und leichter.

26. Mandeltorte mit Weißbrot. Nr. 2. 330 Gr. durchgesiebter Zucker, 300 Gr. frische süße und st. 30 Gr. bittere geriebene Mandeln, 12—14 Eier, 200 Gr. zwei Tage altes feingeriebenes und durchgesiebtes Weißbrot, eine Zitrone.

Man rührt den Zucker, auf welchem die Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben und den Eidottern $^1/_4$ Stunde nach Nr. 1, fügt die Mandeln hinzu und rührt wieder $^1/_4$ Stunde. Wenn dies geschehen, mischt man das Weißbrot schnell durch die Masse und dann das von 10 Eiern zu steifem Schaum geschlagene Weiße. Die Torte wird nach vorhergehender Angabe gebacken und verziert.

27. Apfelsinentorte. Hierzu eine Mandeltorte-Masse von 200 Gr. geriebenen Mandeln, 250 Gr. durchgesiebtem Zucker, 12 Eiern (das Weiße zu Schaum geschlagen), knapp 70 Gr. Mehl und 2 Eßlöffel Arrak.

Davon backt man 2 Boden. Dann schlägt man von 2 ganzen Eiern und 4 Eidottern, 250 Gr. geriebenem Zucker, Saft von 4 Apfelsinen, Saft von 2 saftreichen Zitronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine über Feuer eine Creme, bis sie recht dicklich wird, füllt damit einen Boden, legt den andern darauf und glaciert den Kuchen mit folgendem: der Saft von einer Apfelsine wird mit 125 Gr. feinem durchgesiebten Zucker und 1 Eßlöffel Wasser

gerührt und damit nach Nr. 12 verfahren. Mit 1—2 Theelöffel voll Himbeersaft kann man den Guß schön rosa färben, muß dann aber das Wasser weglassen, damit der Guß nicht zu dünn wird.

28. Kartoffeltorte. 625 Gr. geriebene Kartoffeln, 16 Eier, 375 Gr. durchgesiebter Zucker, knapp 170 Gr. süße, stark 30 Gr. bittere geriebene Mandeln, 1 Zitrone, 2 gehäufte Eßlöffel pulverisiertes durchgesiebtes Kartoffelmehl, in gänzlicher Ermangelung Puder.

Recht mehlreiche Kartoffeln werden am vorhergehenden Tage mit der Schale schnell gar, aber nicht ganz weich gekocht, sogleich abgezogen, wenn sie gänzlich kalt geworden, gerieben und das, was hinter die Reibe fällt, gewogen. Man nimmt hiervon, wie bemerkt, 625 Gr., breitet es auf einer flachen Schüssel auseinander und stellt es bis zum nächsten Tage an einen luftigen Ort. Dann rührt man die Eidotter, Zucker, worauf die Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft und den Mandeln $^1/_2$ Stunde gleichmäßig und stark nach einer Richtung, gibt dann die Kartoffeln nach und nach hinein und rührt das von 14 Eiern zu festem Schaum geschlagene Weiße mit dem Kartoffelmehl leicht aber gut durch. Die Form muß, wie zu allen Kuchen, vorher zugerichtet sein, damit die fertige Masse sogleich hinein gethan und in den Ofen gesetzt werden kann. Dieser Kuchen wird wie Mandeltorte gebacken und kann die Stelle derselben sehr gut vertreten; jedoch sind hierzu ganz mehlige Kartoffeln eine Bedingung.

29. Grießtorte. Grießbiskuit gerät leicht und ist für Kranke auch zu empfehlen, doch ist feiner, unverfälschter Grieß dazu erforderlich, 8—10 Eier, 375 Gr. Zucker, 250 Gr. Grieß, Schale und Saft einer Zitrone, nach Belieben auch Mandeln.

Die Eidotter werden mit dem feingestoßenen Zucker zu Schaum gerührt, das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Grieß in sehr kleinen Teilen abwechselnd vorsichtig hinzugerührt, die Masse mit der auf Zucker abgeriebenen Zitronenschale und dem Saft der Zitrone gewürzt.

Dann bäckt man die Torte in einer mit Butter ausgestrichenen, mit feinen Zwiebackkrumen bestreuten Form eine Stunde in nicht zu großer Hitze.

30. Wurzel- oder Möhrentorte. 300 Gr. Wurzeln, 14 Eier, 330 Gr. durchgesiebter Zucker, 1 Zitrone, 300 Gr. süße, 70 Gr. bittere geriebene Mandeln, 2 gehäufte Eßlöffel fein durchgesiebtes Kartoffelmehl oder gute Stärke.

Die Wurzeln werden gewaschen, in Wasser kaum halb gar gekocht, und wenn sie ganz kalt geworden sind, gerieben; das Herz bleibt zurück. Von diesem Geriebenen nimmt man 300 Gr. Dann rührt man die Eidotter mit dem Zucker, Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone und den Mandeln, gibt die Wurzeln hinzu und rührt dies nach Nr. 1 eine halbe Stunde, mischt den steifen Schaum von 9 Eiern mit dem Kartoffelmehl durch und backt die Masse $1^1/_2$ Stunde wie Mandeltorte.

31. Brottorte. Nr. 1. 16 Eier, 1 Pfund fein durchgesiebter Zucker, 1 Pfund frische geriebene Mandeln, 70 Gr. geriebene und durchgesiebte Schokolade, 70 Gr. kleingeschnittener Zitronat, 8 Gr. Zimt, 4 Gr. Nelken, 4 Gr. Kardamom, Saft einer frischen Zitrone, $^1/_2$ Pfund oder 250 Gr. bräunlich geröstetes, gestoßenes und fein durchgesiebtes Schwarzbrot, 1 Tasse Arrak.

Eidotter, Zucker, Mandeln und Gewürz werden nach Nr. 1 eine halbe Stunde stark gerührt, dann wird das Schwarzbrot durchgemischt, sowie auch danach der feste Schaum von 12 Eiweiß, und zuletzt der Arrak eben durchgemischt. Diese Masse wird in einer stark mit Butter bestrichenen, mit geröstetem Brot bestreuten Form 1—$1^1/_2$ Stunde wie Mandeltorte gebacken. Man gebe allen Kuchen dieser Art, wenn sie gut aufgegangen sind, von unten etwas weniger Hitze. Es wird ein beliebiger Zuckerguß mit Zitronensaft und Schokolade darüber gemacht. Die Brottorte kann auch ohne Schokolade gebacken werden.

32. Brottorte mit Schokolade. Nr. 2. 12 Eier, 375 Gr. durchgesiebter Zucker, 100 Gr. süße Schokolade, 4 Gr. Zimt, abgeriebene Schale einer Zitrone oder ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille und 270 Gr. altes, geriebenes und durchgesiebtes Schwarzbrot.

Die Eidotter werden mit Zucker, Schokolade und Gewürzen eine halbe Stunde stark gerührt (siehe Nr. 1), dann wird das Schwarzbrot hinzugefügt, das Ganze mit dem steifen Eiweißschaum vermischt und wie vorstehend gebacken.

33. Sandkuchen (vorzüglich). 1 Pfund gute frische Butter, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, 250 Gr. feinstes Weizenmehl und 250 Gr. Puder oder pulverisierte, fein durchgesiebte echte Weizenstärke, je nach der Größe 10—12 frische Eier, Saft und fein abgeriebene Schale einer guten Zitrone und 2 Eßlöffel Arrak. Alles dieses muß, mit Ausnahme der Eier, einige Stunden vor dem Anrühren an einem warmen Ort stehen.

Die Butter wird vorher geschmolzen, vom Bodensatz abgeklärt, nach der Abkühlung zu Schaum gerieben, und mit dem Zucker, welcher nach und nach hineingestreut wird, und Zitronenschale tüchtig gerührt. Dann gibt man unter stetem Rühren allgemach ein Eidotter nach dem andern hinzu, sowie auch die abgeriebene Zitronenschale, und rührt löffelweise das Mehl in die Masse. Nachdem solches im ganzen eine halbe Stunde nach Nr. 1 gerührt worden, wird die Essenz mit dem Zitronensaft durchgemischt und alsdann das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgezogen. Ohne die Masse eine Minute hinzustellen, setze man sie sogleich in der bereitstehenden zugerichteten Form in den Ofen und lasse sie bei 2 Grad Hitze $1^1/_2$—2 Stunden backen, wenn der Kuchen dick ist. Während dieser Zeit darf nicht an die Form gestoßen werden. Die Unterhitze kann anfangs etwas stärker als die Oberhitze sein, dann aber muß sie sehr vermindert und später das Feuer darunter ganz entfernt werden.

Anmerk. Vor dem Hinzuthun des Eiweißschaumes 1 Messerspitze voll Hirschhornsalz durchgemischt, bewirkt ein ganz vorzügliches Aufgehen, was jedoch auch ohnehin geschieht, wenn man sich genau nach der Vorschrift richtet. Da indes Sandkuchen, wenn derselbe nicht im Warmen gerührt und gebacken wird, beim geringsten Zuge mißrät, so ist zu raten, im Winter andere Kuchen zu wählen.

34. Gefüllte Sandtorte. Blätterteig von 250 Gr. Mehl, ferner: 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Butter, 130 Gr. durchgesiebter Puder, 12 Eier und zum Füllen Aprikosenmarmelade.

Die Butter wird schäumig gerieben und mit dem Eigelb und Zucker $^1/_4$ Stunde stark gerührt, wo man dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß nebst Puder leicht durchmischt. Dieser Teig wird zu einem dünnen, runden Kuchen geformt, in der Springform gar gebacken und mit Aprikosenmarmelade bestrichen. Der Blätterteig wird zu gleicher Größe ausgerollt, mit dem Rollrädchen kleine Striche hineingemacht, damit er beim Backen nicht blasig wird, auf den gebackenen Kuchen gelegt, mit geschlagenem Ei bestrichen und in scharfer Hitze von oben gar gebacken. Man stellt den Kuchen dabei auf einen Dreifuß oder Backsteine, damit er von unten nicht zu braun wird. Blätterteig muß den 1. Grad Hitze haben und rasch backen.

35. Gewürztorte. Diese wird gemacht und gebacken wie Sandkuchen (Nr. 33), jedoch rührt man mit den Eidottern zugleich folgende Gewürze zu der Butter: 4 Gr. feinen Zimt, 2 Gr. feingestoßene Nelken, halb so viel Kardamom, die abgeriebene Schale einer Zitrone. Auch kann man nach Belieben stark 15 Gr. gehackte Succade und stark 15 Gr. konfitürte Pomeranzenschale hinzufügen. Mit dem Eiweiß-

schaum werde eine Messerspitze voll pulverisiertes Hirschhornsalz durchgemischt.

36. Echter Nienburger Biskuit. Nr. 1. 250 Gr. Puder, (feingestoßene und durchgesiebte Weizenstärke), 1 Pfund Zucker, auf welchem eine Zitrone abgerieben und der, nachdem das Gelbe davon abgeschabt, fein gestoßen und durchgesiebt ist, 10 ganz frische Eiweiß, 20 Eidotter, Saft einer guten Zitrone, eine Messerspitze voll, was jedoch nicht notwendig ist, pulverisiertes Hirschhornsalz. Stärke und Zucker werden $^1/_2$—1 Stunde vor dem Anrühren zum völligen Trocknen und Warmwerden auf den Backofen gestellt.

Man schlägt zuerst das Eiweiß zu so festem Schaum, daß er sich schneiden läßt, doch darf er alsdann nicht länger gepeitscht werden, weil er sonst körnig wird. Danach schlägt man mit dem Schaumbesen Eidotter, Saft und Zitronenzucker hinein, sowie auch nach und nach den übrigen Zucker, schlägt fortwährend recht stark, und zwar wenigstens $^1/_4$ Stunde lang. Dann wird die Masse auf kochendes Wasser oder auf einige Kohlen gesetzt, während ununterbrochen so lange geschlagen werden muß, bis sie milchwarm geworden, wo dann erst der Puder hineingestreut und so schnell als möglich in die Masse geschlagen, das Hirschhornsalz darüber gestreut und gleichfalls rasch durchgemischt wird. Ist dies geschehen, so darf die Masse keine Minute stehen, sondern muß sogleich in einer gut ausgestrichenen und bestreuten Form in den Ofen, welcher von unten und oben eine gute Mittelhitze haben muß. Der Biskuit wird wie Sandkuchen stark 1 Stunde gebacken. Um das zu frühe Gelbwerden desselben zu verhüten, was bei Kuchen ohne Butter so leicht erfolgt, bedecke man ihn in der ersten halben Stunde mit einem butterbestrichenen Bogen Papier derartig, daß solches beim Aufgehen des Kuchens denselben nicht berührt.

37. Schnell zu machender Biskuit. Nr. 2. 15 frische Eier, 1 Zitrone, 250 Gr. durchgesiebter Zucker, 250 Gr. Puder.

Man schlägt 13 Eiweiß zu einem möglichst festen Schaum, rührt 15 Eidotter mit der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone leicht untereinander und läßt dies langsam in den Schaum fließen, indem man denselben mit einem Schaumbesen fortwährend stark schlägt. Dann streut man den durchgesiebten Zucker hinein, ferner den Puder und schlägt nun nicht länger, als bis sich dieser mit der Masse vereinigt hat. Das Hirschhornsalz ist auch hier zu empfehlen, doch nicht gerade notwendig. Das weitere wie vorstehend.

38. Guter böhmischer Semmelbiskuit. Nr. 3. Auf jedes Ei nimmt man 15 Gr. Zucker und 15 Gr. geriebenes und durchge-

siebtes zwei Tage altes Weißbrot, knapp gewogen. Die Eidotter werden mit Zucker, Saft und Schale einer Zitrone und Zimt mit einem Schaumbesen 1/4 Stunde stark geschlagen, dann das Weißbrot hineingestreut und sogleich der steife Schaum der Eier leicht darunter gemischt. Dies wird in einer wohl zugerichteten Form 1 Stunde gebacken.

Ist das Weißbrot älter, so muß man etwas weniger nehmen. Für 6 Personen sind 8 Eier hinreichend.

39. Biskuit mit Schokolade. Nr. 4. 12 Eiweiß, 12 Eidotter, 375 Gr. durchgesiebter Zucker, 70 Gr. bittere, geriebene und durchgesiebte Schokolade oder Schokoladenpulver, 4 Gr. Zimt, etwas mit Zucker gestoßene Vanille und 200 Gr. Puder. Wie Biskuit Nr. 2 geschlagen und gebacken.

40. Schokoladekuchen. Nr. 1. 14 Eier, 250 Gr. durchgesiebter Zucker, 250 Gr. geriebene Mandeln, 200 Gr. auf einem Reibeisen feingeriebene und durchgesiebte süße Vanilleschokolade, 4 Gr. feiner Zimt und eine Messerspitze voll pulverisiertes Hirschhornsalz.

12 Eidotter und 2 ganze Eier werden mit Zucker, Mandeln, Schokolade mittels eines Schaumbesens 1/4 Stunde stark geschlagen, anders 1/2 Stunde gerührt, dann wird das von den Eiern zu Schaum geschlagene Weiße durchgemischt, Hirschhornsalz schnell durchgerührt und eine Stunde wie Mandeltorte gebacken.

41. Schokoladekuchen. Nr. 2. 15 Eidotter, 15 Eiweiß, 1 Pfd. durchgesiebter Zucker, 250 Gr. geriebene und durchgesiebte süße Vanilleschokolade, 250 Gr. Puder, 70 Gr. feingeschnittener Zitronat, 4 Gr. Zimt, 1/2 Tasse Franzbranntwein.

Die Eidotter schlägt man mit dem Zucker, Zitronat und Zimt 1/4 Stunde, schlägt dann die Schokolade, den steifen Schaum von 15 Eiern und danach den Puder hinzu. Sobald nichts mehr von derselben zu sehen ist, rührt man 1/2 Tasse Franzbranntwein oder eine Messerspitze voll pulverisiertes Hirschhornsalz durch. Wie Sandkuchen gebacken und mit Nr. 9 glaciert.

42. Korinthenkuchen. 1 Pfund langsam geschmolzene, abgeklärte und wieder dick gewordene Butter, 1 Pfund Puder, in Ermangelung desselben pulverisierte Stärke, 375—500 Gr. durchgesiebter Zucker, 125 Gr. gewaschene, im Ofen angetrocknete Korinthen, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 geriebene Muskatnuß oder 1 Theelöffel Muskatblüte, 12 frische Eier, 1/2 Glas Arrak oder Rum.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, unter starkem Rühren nach und nach Zucker, Gewürz, Eidotter und zwar eins nach dem andern, langsam hinzugefügt und die Masse nach Nr. 1 $1^1/_4$ Stunde stark gerührt. Dann werden die Korinthen durchgerührt, danach wird der steife Eiweißschaum, sowie nachdem möglichst schnell der Puder und zuletzt der Arrak durchgemischt.

Anmerk. Der Versuch einer genialen Hausfrau, die angerührte Masse nach dem Durchmischen des Eiweißschaumes ganz wie Nienburger Biskuit zu behandeln, wobei der Arrak die Stelle des Hirschhornsalzes vertritt, machte diesen Kuchen vorzüglich gut.

43. Tassenkuchen. 4 Eier, $1^1/_2$ Tasse (200 Gr.) Butter, 2 Tassen geriebener Zucker, 3 Tassen Mehl, 1 Tasse Milch, 3 Tassen Rosinen und Korinthen, 6 Stück feingestoßene Nelken und die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Gewürz und Eier nach und nach hinzugegeben, danach die Milch und das Mehl und zuletzt die Rosinen und Korinthen. Zu diesem Kuchen wird 1 Theelöffel voll Backpulver mit dem trocknen Mehl vermischt, aber niemals mit der Flüssigkeit. Das Backpulver besteht aus: 60 Gr. doppeltkohlensaurem Natron, 45 Gr. Weinsäure, Kochsalz nach Bedarf und Art des Kuchens.

Diese Sachen werden einzeln auf Papier in einem warmen Ofen gut getrocknet, zusammen recht fein gestoßen und in einem gut verkorkten Glase trocken aufbewahrt.

Man läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze 2 Stunden backen.

44. Reiskuchen. 375 Gr. guter Reis, Milch zum Kochen desselben, 250 Gr. Zucker, 200 Gr. Butter, 12 Eidotter, 10 Eiweiß, 125 Gr. süße und 6 Stück bittere geriebene Mandeln, 4 Gr. Zimt, abgeriebene Schale einer Zitrone oder etwas in Zucker eingelegte Apfelsinenschale (s. Abschnitt A. Nr. 81).

Der Reis wird in Wasser gehörig abgebrüht, in Milch langsam weich und recht steif gekocht; doch müssen die Körner ganz bleiben. Dann reibe man die Butter zu Sahne, gebe unter fortwährendem Rühren nach und nach hinzu: Zucker, Eidotter, Mandeln und Gewürz; zuletzt mische man den steifen Eiweißschaum durch. Die Masse wird in einer gut zugerichteten Springform, mit feingestoßenem Zwieback und Zucker bestreut, bei 2 Grad Hitze $1^1/_4$ Stunde gebacken.

Anmerk. Möchte der Reis nicht steif genug gekocht sein, so müssen einige feingestoßene Zwiebäcke unter die Masse gerührt werden, ehe der Eiweißschaum dazu kommt. Auch kann man statt der Mandeln 250 Gr. ausgekernte Rosinen, $^1/_4$ Stunde im Reis kochen lassen.

45. Mandelknappkuchen. 250 Gr. feines Mehl, 125 Gr. Butter, 125 Gr. durchgesiebter Zucker, 125 Gr. süße und 6 Stück bittere geriebene Mandeln, 2 frische Eier.

Die Butter wird geschmolzen, dann gibt man nach und nach Eier, Zucker und Mandeln hinzu, rührt die Masse 1/4 Stunde, mischt das Mehl durch, drückt die Masse in der Kuchenpfanne ziemlich dünn auseinander und backt sie gelb.

Der Kuchen wird mit Gelee bestrichen; sollte man ein Bestreuen mit Zucker vorziehen, so schneide man den Kuchen, wenn er aus dem Ofen kommt, mit einem scharfen Messer in passende Stückchen und streue Zucker darüber hin.

46. Mandelspeckkuchen. Ein Mürbeteig nach Nr. 2, ferner 250 Gr. geriebener Zucker, 250 Gr. gestoßene Mandeln, mehrere Zitronen, 2 Eiweiß, 50—70 Gr. weißer, gröblich gestoßener Kandis.

Man tunke den Zucker in Wasser, lasse ihn flüssig kochen, rühre in den Zuckersaft die Mandeln und kleingeschnittene Schale einer Zitrone nebst dem Saft und stelle es zum Abkühlen hin. Dann macht man den Mürbeteig, teilt ihn in 2 gleiche Teile, welche man zu einem Ober- und Unterblatt ausrollt, letzteres jedoch zwei Finger breit größer als das erstere, breitet auf dem Unterblatt die Mandelmasse so aus, daß an den Seiten ein zweifingerbreiter Raum bleibt, legt das Oberblatt darauf und läßt den Kuchen nicht zu langsam backen. Sobald er aus dem Ofen kommt, streiche man das von 2 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße darüber, schneide Zitronen in kleine Würfel, wie man Speck schneidet, streue sie auf den Kuchen, belege ihn auch mit einigen Zitronenscheiben, streue den Kandis darüber und stelle den Kuchen eine Weile in den Ofen, damit die oberste Masse etwas trockne.

Anmerk. Alle Kerne müssen aus der Zitrone entfernt werden.

47. Küsterkuchen. 1 Pfund ausgewaschene Butter, 1 Pfund feines Mehl, 375 Gr. geriebener und durchgesiebter Zucker, 250 Gr. feingestoßene Mandeln, 9 Eier und Fruchtgelee.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, Zucker, Eier und Mandeln nach und nach hinzugefügt und 1/2 Stunde gerührt. Dann wird das Mehl durchgemengt, die Masse auf einer Platte fingerdick auseinander gedrückt und hellbraun gebacken. Wenn der Kuchen kalt geworden ist, bestreut man ihn mit Zucker und legt stellenweise Gelee darauf.

48. Karmeliterkuchen. 9 ganze und das Gelbe von 2 Eiern, 375 Gr. durchgesiebter Zucker, 250 Gr. Mandeln mit der Schale, die

mit Rosenwasser nicht ganz fein gestoßen sind, 3 Eßlöffel Kirschwasser, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 Gr. Zimt, 1 Muskatnuß.

Eier und Eidotter werden schäumig geschlagen, die übrigen Bestandteile nacheinander hinzugefügt. Dann wird die Masse 1/2 Stunde stark und gleichmäßig gerührt, 250 Gr. feines Mehl darunter gemischt und bei 2 Grad Hitze gebacken.

49. Aniskuchen. 10 frische Eier, 10 Eier schwer durchgesiebter Zucker, 5 Eier schwer Puder, in Ermangelung desselben beste pulverisierte Stärke oder feines erwärmtes Mehl, beides durchgesiebt, und 50 Gr. ausgesuchter Anissamen.

Der Zucker wird unter starkem Rühren nach und nach zu den Eidottern gefügt und 1/4 Stunde lebhaft gerührt. Dann rührt man den Anissamen und den Puder löffelweise hinein. Nachdem die Kuchenmasse im ganzen 1/2 Stunde stark und gleichmäßig gerührt ist, wird das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgezogen und die Masse in der zugerichteten Form oder Kuchenpfanne bei mäßiger Hitze, welche anfangs von unten etwas stärker sein kann, 3/4 Stunde gebacken.

Anmerk. Dieser Kuchen ist nach dem angegebenen Verhältnis und wenn hierbei die nötige Vorsicht angewandt wird, ganz vorzüglich. Überreste können in einer genau zugedeckten Porzellanschüssel lange Zeit aufbewahrt werden.

50. Kuchen zum Wein und Thee (vorzüglich). Man nehme die Bestandteile zum Auflegekuchen Nr. 20, doch setze man noch Schale und Saft einer guten Zitrone hinzu, rühre dieselbe nach Angabe und backe die Masse zu einem Kuchen während 1—1 1/4 Stunde dunkelgelb. Sobald derselbe aus dem Ofen kommt, bestreiche man ihn reichlich mit Fruchtgelee, bedecke diesen mit dem Schaum von 3 Eiern, der mit etwas Zucker geschlagen worden, und stelle den Kuchen so lange in den Ofen, bis der Schaum trocken geworden. Auch kann man den Kuchen ohne weiteres mit Zucker bestreuen.

51. Makronenkuchen (zu empfehlen). 375 Gr. süße, mit Eiweiß nicht ganz fein gestoßene Mandeln, worunter 15 Gr. bittere sein können, 250 Gr. durchgesiebter Zucker, beides erwärmt, 5 Eiweiß, Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone oder Apfelsinenzucker (s. Abschnitt A. Nr. 81).

Die Mischung ist wie vorhergehend. Vorher aber werden große Oblaten, nach der Form eines Kuchens zusammengeklebt, in die Kuchenpfanne gelegt; die Makronenmasse wird darauf auseinander gestrichen

und bei schwacher (3 Grad) Hitze gebacken. In Ermangelung der Oblaten kann man auch mit Butter bestrichenes Papier nehmen; dann aber muß der Kuchen sogleich, wenn er gebacken ist, umgekehrt und das Papier mit einem naßgemachten Pinsel oder Schwamm bestrichen werden, weil es nur dadurch losläßt. Darauf kommt die obere Seite wieder nach oben.

52. Mandelberg. Man schlägt 8 frische Eiweiß zu einem ganz festen Schnee, mischt 400 Gr. durchgesiebten Stampfmelis mit 100 Gr. Stärkemehl hinzu, setzt die Masse in einem messingenen Kessel auf gelindes Feuer und schlägt sie fortwährend mit der Schaumrute oder einem Schaumbesen, bis sie anfängt dick zu werden. Dann wird der Topf vom Feuer genommen und unter Hinzuthun von etwas mit Zucker feingestoßener Vanille oder abgeriebener Zitronenschale die Masse geschlagen, bis sie kalt geworden. Darauf meliert man 1 Pfund ganz fein geschabte Mandeln, welche auf einer warmen Platte angetrocknet sind, mit einem Spaten durch die Masse und bringt dieselbe dann auf Oblatenkränze; doch besser noch ist es, sie auf folgende Weise aufzutragen: Zu dem Zweck schneidet man 12 Kränze von Pappdeckel in $2^1/_2$ Cmtr. Breite, jeden zur Hälfte der Breite kleiner als den andern, legt diese Kränze auf eine mit Papierbogen belegte und mit etwas Mehl bestäubte Platte und entfernt die Kränze. Auf die also bezeichneten Kreise wird die Mandelmasse $2^1/_2$ Cmtr. hoch verteilt, bei gelinder Hitze $^1/_2$ Stunde gebacken. Sobald die Mandelkränze aus dem Ofen kommen, feuchte man das Papier auf der Kehrseite mit einem Schwamm an, wodurch das Gebackene sich löst, schneide sie, abgekühlt, mit einem Messer glatt, lege sie aufeinander, hier und da ein wenig Himbeer- oder Johannisbeergelee dazwischen, damit die Ringe fest liegen, und verziere die Spitze mit einem feinen Blumenstrauß.

53. Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt. Blätterteig von 1 Pfund des feinsten Mehls, 250 Gr. frische geriebene Mandeln, 250 Gr. Zucker, 1 Ei, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 4 Gr. Zimt.

Hiervon wird ein Teig gemacht, den man einen halben Finger dick ausrollt und in schmale Streifen schneidet. Zugleich rollt man den Blätterteig aus und schneidet die Streifen so viel breiter, daß sie den Mandelteig einschließen, und rollt sie zusammen. So fährt man fort, bis aller Teig gerollt ist, schneidet aber jeden Streifen zwei Finger breit kürzer als den andern, bestreicht dieselben mit Ei, wälzt sie in grobgesiebtem Zucker, legt sie einzeln kranzförmig auf eine Platte und

backt sie bei 1 Grad Hitze schnell gelb. Nachher werden sie auf einander gelegt.

54. Schweizer Schaumtorte. Zum Teig 375 Gr. feines Mehl, 250 Gr. ausgewaschene Butter, 70 Gr. durchgesiebter Zucker, 1 Ei, 1/2 Weinglas französischer Branntwein und halb so viel kaltes Wasser. Auf den Kuchen ein gehäufter Suppenteller saure Kirschen, 250 Gr. Zucker, stark 1/2 Liter dicke süße Sahne, ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille.

Die Buttter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, Zucker, Ei, Branntwein und Wasser hineingegeben und mittels eines Messers im Kalten ein Teig davon gemacht, den man mit der Hand noch ein wenig verarbeitet und zum bequemeren Ausrollen etwas ruhen läßt. Dann rollt man stark 2/3 des Teiges aus, schneidet ihn nach gewünschter Größe rund, bestreicht einen 3 Cmtr. breiten Rand des Unterblattes mit Ei, nur nicht die Seiten, was dem Aufgehn hinderlich ist, legt von dem zurückgelassenen aufgerollten Teig einen schmalen Rand darauf und backt ihn bei 1 Grad Hitze (siehe Nr. 1) etwa 1/4 Stunde. Unterdes macht man aus den Kirschen die Steine, versüßt sie gehörig mit Zucker, legt sie ohne den Saft auf den Kuchen bis an den Rand, und setzt ihn noch so lange in den Ofen, bis die Kirschen weich sind. Auch hat man einen mit Vanille geschlagenen Sahneschaum von stark 1/2 Liter guter Sahne nach N. Nr. 23 zu bereiten, den man kurz vorher über die Kirschen füllt, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht werden soll.

55. Schaumtorte auf andere Art. Ein Sahne oder Mürbeteig, ferner: Fruchtgelee, 5—6 Eiweiß, 125 Gr. durchgesiebter Zucker und etwas mit Zucker feingestoßene Vanille.

Das Unterblatt wird gebacken wie Schweizer Schaumtorte, nachdem mit Fruchtgelee oder Marmelade, welche auch von frischen abgezogenen Zwetschen gemacht werden kann, bestrichen. Dann wird das Eiweiß zu einem festen Schaum geschlagen, Zucker und Vanille unter stetem Schlagen allmählich hineingestreut, der Kuchen bis zu einem schmalen Rande damit bedeckt und so lange in den Ofen gestellt, bis der Guß eine hellbraune Farbe erhalten hat.

56. Makronen-Schaumtorte. Es wird ein Makronenkuchen nach Nr. 51 gebacken; ferner beliebige Marmelade, 6 Eiweiß, 125 Gr. durchgesiebter Zucker und ein wenig mit Zucker feingestoßene Vanille.

Der Makronenkuchen wird erkaltet mit dem Eingemachten bedeckt, das Eiweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, und nachdem Zucker

und Vanille durchgemischt sind, über das Eingemachte gestrichen. Dann verziere man den Schaum mit Streuzucker und lasse ihn in einem schwach geheizten Ofen trocken werden.

57. Einfache Torte mit Fruchtgelee. 250 Gr. Butter wird zu Sahne gerieben, mit 250 Gr. Zucker und 6 Eidottern $^1/_2$ Stunde gerührt, 250 Gr. feinstes durchgesiebtes Mehl und der von 6 Eiern geschlagene Eierschaum darunter gemischt und gelb gebacken. Nach dem Erkalten wird die Fläche kreisförmig mit Stückchen Gelee belegt.

58. Schwäbische Torte. Hierzu ein Blätter-, Sahne- oder ein Mürbeteig Nr. 6, ein gutes, recht steif gekochtes Kompottt von unreifen Stachelbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Äpfeln oder Zwetschen, und zum Guß 6 Eier, 125 Gr. feingestoßene Mandeln, 125 Gr. durchgesiebter Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone oder etwas Muskatblüte.

Man lege von dem gemachten Teige einen Boden mit aufstehendem Rande in eine Springform, bestreue das Unterblatt recht dick mit feingestoßenem Zwieback, streiche das Kompott darüber und bedecke es mit folgendem Guß: Die Eidotter werden mit Zucker, Mandeln und Zitronenschale $^1/_4$ Stunde nach Nr. 1 stark gerührt und mit dem steifen Schaum dieser Eier vermischt. Diese Torte wird bei 1 Grad Hitze gebacken. Wenn der Guß gelb geworden ist, so lege man dünne Ruten über die Form und bedecke sie mit einigen Bogen Papier, damit der Guß nicht dunkler werde.

59. Wellingtonstorte. 250 Gr. Mehl, 125 Gr. Butter, 125 Gr. geriebene Mandeln, 125 Gr. durchgesiebter Zucker, 2 Eier zum Teig; ferner: 200 Gr. süße, 6 Stück bittere, kleingehackte Mandeln, 6 Eiweiß.

Der Teig wird ausgerollt oder in der Form auseinander gedrückt und gar gebacken, das Eiweiß zu steifem Schaum geschlagen, mit Zucker und Mandeln vermischt, darüber gestrichen und schnell ein wenig getrocknet.

60. Linzer Torte. 250 Gr. süße geriebene Mandeln, worunter 30 Gr. bittere sind, 250 Gr. Mehl, 250 Gr. Zucker, 200 Gr. Butter, 2 Eidotter, das Gelbe von 3 hartgekochten Eiern, fein gerieben, feine Schale einer Zitrone und 2 Eßlöffel Arrak oder Rum, zum Teig gemacht, ausgerollt, mit einem Rande umlegt und gebacken; dann mit beliebigem Eingemachten bestrichen.

61. Spiegelkuchen. Man backe einen Kuchen mit einem schmalen Rande von englischem oder Mürbeteig, mache ein beliebiges Weingelee

von einer halben Flasche Wein, gieße es noch flüssig, aber nicht warm, auf den erkalteten Kuchen und stelle diesen hin, bis das Gelee steif ist.

62. Blätterteig mit Zitronen-Creme. Ein Blätterteig von 375 Gr. Mehl; zur Creme: 250 Gr. gestoßener Zucker, 4 Zitronen, soviel Wein als nachstehend bemerkt ist, 20 frische Eidotter, 5 Eiweiß, 1/2 Eßlöffel Puder.

Man rollt den Blätterteig zum Kuchen aus, belegt ihn mit einem nicht zu flachen Rand und backt ihn schnell gar. Dann bereitet man folgende Creme: Die Eidotter füllt man in ein Glas, gibt in ein gleiches den Saft von den Zitronen nebst so vielem Weißwein, daß er mit den Eidottern gleichen Raum einnimmt. Dann wird beides mit dem bemerkten Zucker, abgeriebener Schale von 2 Zitronen, Eiweiß und dem aufgelösten Puder untereinander gerührt und auf dem Feuer fortwährend geschlagen; wenn die Masse ganz steif geworden, schnell vom Feuer genommen und noch so lange geschlagen, bis es nicht mehr heißt, ohne Wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, füllt man die Creme auf den Blätterteig und verziert sie mit kleinen Baisers.

Anstatt des Puders 7 Gr. aufgelöste Gelatine oder 1/3 Stange Agar-Agar durchgemischt (siehe Gelees) gibt der Creme mehr Festigkeit, wenn sie beim Schneiden des Kuchens angenehm ist.

63. Erdbeertorte mit Vanille-Creme. Hierzu ein Blätterteig, reife, reichlich mit Zucker versüßte Erdbeeren, 200 Gr. Zucker, 8 Eier, ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille, 1/2 Eßlöffel Puder oder 1/3 Stange Agar-Agar zur Creme.

Der Blätterteig wird gebacken und die Creme gemacht wie folgt: Man rührt 1/8 Liter Sahne mit dem Bindungsmittel und den Eidottern, gibt Zucker, Vanille hinzu und schlägt solches auf mäßigem Feuer bis vor dem Kochen. Dann schnell abgenommen, schlägt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern unter die Creme und fährt mit dem Schlagen so lange fort, bis dieselbe nicht mehr heiß ist. Unterdes werden die Erdbeeren nötigenfalls leicht und behutsam gewaschen, auf ein Haarsieb abgetröpfelt und dick mit Zucker bestreut. Man rührt diese, wenn die Torte zur Tafel gebracht werden soll, unter die Creme und füllt solche bis an den Rand auf die Torte.

64. Stachelbeertorte. Ein beliebiger Teig, Blätter-, Mürbe- oder Sahneteig, letzterer eignet sich besonders zu dieser Torte; ferner: 750 Gr. von Stiel und Blume gereinigte unreife Stachelbeeren, 1 Pfund geriebener Zucker und etwas Zimt.

Man rollt einen Mürbe- oder Blätterteig gleichmäßig 1/2 Cmtr. dick aus, bedeckt ihn 1 Cmtr. hoch mit recht süß und steif gekochtem Stachelbeer-

Kompott, belegt den Kuchen gitterartig m. Streifen von demselben Teige und backt die Torte in 1/4 bis 1/2 Stu de gar.

Nachdem der Teig ausgerollt ist, legt m. einen runden Deckel auf denselben und schneidet mit dem Kuchenrädch. den Teig ringsum ab. Diesen legt man auf die Kuchenplatte, verfel. ihn ringsum mit einem Rande von dem übriggebliebenen Teige, von welchem man schmale Streifen schneidet und diese zu dem Zwecke etwas reht. Von dem letzten Rest des Teiges, welchen man nochmals ganz dünn ausrollt, rädert man 1 Cmtr. breite Streifen und legt sie gitterartig über das Obst. Noch einfacher bereitet man eine Torte von Mürbeteig, wenn man den nur mit einem aus Teigstreifchen gedrehten Rande versehenen Kuchen rasch gar backt, dann erst mit dem dicken Kompott bedeckt und rasch dieses einige Cmtr. hoch mit recht steif geschlagenem Eiweiß, welchen man zuletzt nur ganz wenig Puderzucker beimischt, überstreicht. Der Eierschnee wird dann im Ofen nur ein stehend getrocknet und muß ganz weiß bleiben.

Anmerk. Vom Zucker darf nichts abgezogen werden; manch dick mit se auf jedes Pfund Stachelbeeren 1 Pfund Zucker. decke es nar

Ein Versuch, diesen Kuchen auch von reifen Stachelbeeren zu und Z ist sehr gut gelungen und bedarf derselbige weniger Zucker. n steife

Hitz

65. Weintraubentorte. Ein Mürbeteig nach Nr. 6, unt Weintrauben mit Zucker im gleichen Gewicht. ute

Man mache die Torte nach Gefallen offen oder mit einem Obe blatt und rolle den Teig aus oder drücke ihn, wie es bei Torte vo frischen Zwetschen genau beschrieben ist, in eine Springform. Dan bestreue man den Teig ziemlich dick mit gestoßenem Zwieback, lege die Weinbeeren dicht nebeneinander darauf, bestreue sie dick mit Zucker, stelle den Kuchen so, oder mit einem Oberblatt versehen, bei 1 Grad Hitze (siehe Nr. 1) in den Ofen und lasse ihn während 1—1 1/4 Stunde dunkelgelb backen.

66. Traubenkuchen (sehr fein). (Mitgeteilt aus dem Gasthofe zu den drei Mohren in Augsburg.) Man nehme 1 Pfund Mehl, 375 Gr. Butter, 1 Obertasse voll Zucker, gestoßenen Zimt je nach Belieben, Salz und 5 Eigelb und knete es sehr rasch zusammen.

Indessen bestreiche man ein Blech mit Butter, rolle den Teig aus, lege ihn hinein und bestreue denselben mit feingestoßenen Mandeln; dann werden 12 Eiweiß zu festem Schaum geschlagen, mit 1 1/2 Pfund gestoßenem Zucker und 3 Pfund abgezupften weißen Trauben untermengt, das Blech gefüllt und gebacken.

Diese Masse gibt 2 mittlere Kuchen; bei geringerem Bedarf also nach Verhältnis weniger zu nehmen.

67. Johannisbeertorte. Ein Sahne- oder Mürbeteig, 750 Gr. Johannisbeeren, 1 Pfund geriebener Zucker, einige Eßlöffel geriebener Zwieback.

Man rolle den Teig aus, streue reichlich gestoßenen Zwieback darüber, und lege das Obst, mit dem bemerkten Zucker bestreut, darauf. Mit dem Formen des Randes und Backen verfahre man wie bei Stachelbeertorte.

68. Kirschentorte (zu empfehlen). Ein Sahneteig, ein Suppenteller voll saure, ausgesteinte Kirschen, 250—375 Gr. Zucker, Zimt, einige Eßlöffel gestoßener Zwieback.

Nachdem die Hälfte des Teiges zum Unterblatt ausgerollt und mit Zwieback bestreut, werden die Kirschen mit Zucker und Zimt vermischt, ohne den ausgelaufenen Saft auf den Kuchen gelegt, von der anderen Hälfte des Teiges ein Gitter darüber gemacht und bei 1 Grad Hitze gebacken.

Der ausgelaufene Saft wird mit Zucker etwas eingedickt, und wenn der Kuchen zur Tafel gebracht werden soll, theelöffelweise in die schrägen Vierecke gefüllt.

69. Kirschentorte mit Guß. Wird gemacht und gebacken wie die vorhergehende, doch ohne übergelegte Streifen. Dann schlägt man dicke saure Sahne mit dem ausgelaufenen Kirschsaft, im ganzen etwa $^1/_2$ Liter, nebst 4 ganzen Eiern, versüßt es mit Zucker und Zimt, gibt es, wenn der Kuchen beinahe gar ist, über die Kirschen und läßt ihn vollends gar werden.

70. Konfitürentorte. Die Hälfte des Mürbeteigs Nr. 6, beliebige Konfitüren, ein Zuckerguß Nr. 9.

Man rolle den Teig zu einem Unterblatt aus, lege ringsherum einen schmalen Rand darauf und backe ihn schnell gar. Dann bestreicht man den Kuchen mit Konfitüren jeder Art (Aprikosenmus oder Dreifrucht-Marmelade eignen sich besonders dazu) und mache einen Zuckerguß darüber, nach Belieben mit Zitronensaft oder Orangenblütenwasser.

71. Torte d'amour. Man macht von 750 Gr. feinstem Mehl einen Mürbe- oder Sahneteig, formt daraus 3 Kuchen, bestreicht sie mit Butter, streut Zucker und Zimt darüber und backt sie gehörig gelb. Erkaltet bedeckt man den ersten Kuchen mit einer dickgekochten

Weincreme, den zweiten mit Himbeer- oder Johannisbeergelee, legt dann alle drei aufeinander, schneidet erst am folgenden Tage den Rand ringsumher mit einem scharfen Messer glatt, macht einen beliebigen Guß darauf, etwa von Schokolade oder Zucker mit Zitronensaft, und verziert die Torte mit feinen eingemachten Früchten oder Succade.

72. Zitronentorte mit Guß. Ein Blätter- oder Mürbeteig, einige frische Zitronen, Zucker, Biskuit und zum Guß 4 Eier, stark ½ Liter dicke Sahne mit Zucker versüßt.

Es wird von dem Teig ein offener Kuchen gebacken, mit Zucker bestreut, Zitronenscheiben dicht aneinander darüber hingelegt, gehörig versüßt, mit Biskuitschnittchen bedeckt und mit Eiern, Sahne und Zucker, welches mit einem Schneebesen gut geschlagen ist, übergossen und noch so lange in den Ofen gestellt, bis der Guß dick geworden ist.

73. Zitronentorte von Blätterteig. Ein Blätterteig von 250 Gr. Mehl, ferner: 4 frische saftige Zitronen, 250 Gr. geriebene Mandeln, 250 Gr. Zucker und 4 Eier.

Man schält die Zitronen dünn ab, kocht die Schale in Wasser weich, zerschneidet sie in längliche Streifchen, kocht 2 gehäufte Eßlöffel Zucker mit 1 Eßlöffel Wein oder auch Wasser zu einem dicken Sirup und kocht die Schale darin so lange, bis sich der Zucker anhängt. Der Saft wird stark aus den Zitronen gepreßt, mit den Mandeln, dem Zucker, der kandierten Zitronenschale und den Eiern tüchtig gerührt. Dies auf den Blätterteig gestrichen und schnell gebacken.

74. Zitronentorte von Reis (vorzüglich). Hierzu eignet sich ein Blätterteig, nicht weniger der Teig Nr. 4 oder 6, ferner gehört dazu 250 Gr. bester Reis, 250 Gr. geriebener Zucker, 4 frische Zitronen.

Der Reis wird abends vor dem Gebrauch gut gewaschen und abgebrüht, zum Aufquellen über Nacht ganz reichlich mit Wasser bedeckt, anderen Tages in demselben Wasser, ohne ihn zu rühren, weich gekocht und zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet. Dann reibt man eine Zitrone auf dem Zucker gehörig ab, schneidet von 3 Zitronen die Schale dünn ab, kocht diese in Wasser weich, schneidet sie dann in Streifchen und kandiert sie wie im Vorhergehenden. Der Saft der 4 Zitronen wird mit dem Zucker gerührt und der Reis mit einer Salatgabel vorsichtig durchgemischt. Unterdes wird der Teig zu einem Unterblatt ausgerollt und ein Rand von der Breite eines Fingers darauf gelegt, wobei zuvor der Raum ringsumher mit kaltem Wasser bestrichen werden muß, damit der Rand festhalte. Nachdem der Kuchen gebacken und erkaltet

ist, streicht man den Reis darüber und bestreut ihn mit der kandierten Zitronenschale. Anstatt letzterer kann die Torte mit eingemachten Aprikosen verziert werden.

Anmerk. Die bemerkten Bestandteile sind auf einen großen Kuchen berechnet. Derselbe ist von sehr erfrischendem Geschmack und besonders dann zu empfehlen, wenn das frische Obst fehlt.

75. Apfelsinentorte. 250 Gr. Zucker, 200 Gr. geriebene Mandeln, 12 Eier, 70 Gr. Mehl und 2 Eßlöffel Arrak. Hiervon werden, nachdem die Bestandteile wie Mandeltorte gerührt sind, 2 Kuchen gebacken. Dann werden 2 ganze Eier und 4 Eidotter, Saft von 4 Apfelsinen und eine auf Zucker abgeriebene Apfelsine, Saft von 2 Zitronen und 125 Gr. Zucker über Feuer mit einem Schaumbesen geschlagen, bis es dicklich wird. Diese Creme füllt man auf einen der Kuchen, legt den andern als Oberblatt darauf und glaciert die Torte mit folgendem: Der Saft von 1 Apfelsine wird mit 125 Gr. feingestoßenem Zucker und 1 Eßlöffel Wasser 1/4 Stunde gerührt und glatt übergestrichen.

76. Apfeltorte von Blätter- und Mürbeteig. Hierzu ein beliebiger Teig, gute Äpfel, 70 Gr. in feine Streifchen geschnittene süße Mandeln, 1—2 Zitronen, Zucker und Zimt, einige Eßlöffel gestoßener Zwieback.

Die Hälfte des Teiges wird zu einem Unterblatt ausgerollt und mit Zwieback bestreut, dann werden Äpfel vom Kerngehäuse befreit, in feine Scheiben geschnitten, mit Mandeln, Zitronenscheiben, Zimt und dem nötigen Zucker lagenweise dick auf den Teig gelegt und mit einem Oberblatt oder Gitter nach Stachelbeertorte (Nr. 64) versehen. Der Kuchen wird bei starker Mittelhitze schön gelb gebacken.

77. Obstkuchen für 15 Personen. 200 Gr. Vorschußmehl, 130 Gr. Butter, 70 Gr. Zucker, 1 Ei und 2 Eßlöffel Rum, in Ermangelung kaltes Wasser.

Dies alles wird gemengt, ausgerollt, kreuzweis zusammengeschlagen und nochmals derartig ausgerollt, daß man eine möglichst runde Form erhalte. Dann wird der Teig mit einer Form bedeckt, abgerändert und auf eine vorgerichtete Platte gelegt, mit einem schmalen Rand versehen, die in 4 Teile geschnittenen sauren Äpfel recht nahe zusammen kreisförmig auf den Teig gelegt, reichlich Zucker, Zimt, Korinthen, Zitronenschale und gestoßenes Backwerk darüber gestreut, Stückchen Butter darauf gelegt und schön gebacken.

Bei Kirschen oder Zwetschen wird vorher Zwieback über den Teig gestreut.

Anmerk. Es ist gut, wenn der Teig am Tage vor dem Gebrauch gemacht wird. Derselbe kann bis zu acht Tagen in einem Töpfchen im Keller aufbewahrt werden.

78. Gute Apfeltorte von Mürbeteig. Ein Teig nach Nr. 6, gute mürbe Äpfel von gleicher Größe, 1 Tasse weißer Wein, 1 Zitrone, reichlich Zucker und etwas gestoßene Mandeln.

Der Teig wird ausgerollt und mit einem Rande versehen, oder in einer Springform gleichmäßig auseinander gedrückt, wie es bei Torte von frischen Zwetschen Nr. 82 bemerkt ist. Unterdes werden die Äpfel recht rund geschält, durchgeschnitten, und nachdem die runde Seite mit einem scharfen Messer etwas zerhackt worden (was jedoch schnell geschehen muß, damit sie ihre Farbe nicht verlieren), in eine Mischung von dem bemerkten Wein, abgeriebener Schale einer Zitrone nebst Saft, Mandeln und reichlich Zucker getunkt. Nun wird die Schnittseite der Äpfel auf den Kuchen gelegt und dieser bei 1 Grad Hitze $1\frac{1}{4}$ Stunde gebacken. In besonderen Fällen kann die Torte mit allerlei eingemachten Früchten verziert und mit einem Rande von Apfelsinenscheiben, die mit Zucker durchzogen sind, versehen werden; indes ist die Torte auch ohne weiteres vorzüglich.

79. Feine Apfeltorte von Mürbeteig. Zum Teig kn. 370 Gr. feines durchgesiebtes Mehl, 250 Gr. ausgewaschene Butter, 100 Gr. durchgesiebter Zucker, 1 Ei, 2 Eßlöffel Rum, 2 Eßlöffel Wasser, ferner: gute Äpfel, Wein, Zucker, Zitronenschale und ganzer Zimt.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, Zucker, Ei, Rum, Wasser und Mehl allgemach dazu gegeben, das Ganze noch eine Weile tüchtig gerührt, in einer zugerichteten Springform, in Ermangelung derselben in einer Kuchenpfanne, auseinander gedrückt, so daß der Teig an den Seiten etwas dicker wird, wovon man einen Rand formt; den Boden bestreut man mit etwas gestoßenem Zwieback. Unterdes werden in 8 Teile geschnittene Äpfel mit Wein, Zucker, Zitronenschale und ganzem Zimt halb gar gekocht, nachdem sie kalt geworden, einer auf dem andern liegend in dichten Kreisen zierlich auf den Kuchen gelegt und bei 1 Grad Hitze dunkelgelb — nicht braun — gebacken. Die Brühe läßt man etwas dicklich einkochen und gibt sie, wenn der Kuchen aufgetragen werden soll, über die Äpfel.

Anmerk. Das Auseinanderdrücken des Teiges geht am leichtesten mit einem flachen hölzernen Löffel, den man zuweilen in Mehl tunkt, doch darf nur wenig Mehl dazu genommen werden. Auch kann man statt Äpfel abgezogene Zwetschen auf den Kuchen legen und solche mit Zucker und Zimt bestreuen.

80. Apfeltorte ohne Butterteig mit Mandelguß (zu empfehlen). 18—20 feine mürbe Äpfel von mittlerer Größe, zum Füllen derselben gut gewaschene Korinthen, Zucker, Zimt, Succade und etwas Butter; zum Guß 6 frische Eier, 125 Gr. geriebene Mandeln und 125 Gr. geriebenen Zucker, 1/2 Theelöffel Muskatblüte.

Die Äpfel werden geschält, die Kerngehäuse herausgebohrt, mit Korinthen, Zucker, Zimt, Succade und einem Stückchen frischer Butter gefüllt und in einer zugerichteten Form oder Pfanne aufrecht nebeneinander gestellt. Dann werden Eidotter, Zucker, Mandeln und Muskatblüte 1/4 Stunde stark gerührt, mit dem zu festem Schaum geschlagenen Eiweiß durchgemischt, über die Äpfel verteilt und 1 bis 1 1/4 Stunde gebacken.

Anmerk. Man gebe diesen Kuchen womöglich warm; macht man denselben am vorhergehenden Tage, so kann man ihn 1/4 Stunde vor dem Gebrauch in den Ofen stellen.

81. Wohlfeiler Apfelkuchen. 625 Gr. gutes Mehl, reichlich 1/2 Obertasse gutes ausgeglühtes Rüböl, ebensoviel geschmolzene Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Ei und 1 große Obertasse kaltes Wasser.

Hiervon mache man einen Teig, verarbeite ihn tüchtig nach Nr. 1 und rolle ihn aus zu einem Ober- und Unterblatt. Auf letzteres bringe man eine dicke Lage von feinen Apfelscheiben, welche wenig Säure haben, streue etwas Zucker und Zimt darüber und bedecke den Kuchen mit dem etwas kleineren Oberblatt, in welches man mit dem Rollrädchen regelmäßige kleine Schnitte gemacht hat, damit sich der Teig beim Backen nicht aufbläst. Den hervorstehenden Rand des Unterblattes schlägt man als Rand über das Oberblatt und schneidet ihn gleichfalls in kleinen Entfernungen ein. Leicht mit Butter bestrichen, wird der Kuchen rasch gebacken.

82. Torte von frischen Zwetschen (sehr gut). Hierzu ein Teig nach Nr. 6, ferner: gute reife Zwetschen, geriebener Zucker und Zimt, gestoßener Zwieback.

Die Zwetschen setze man in einem blechernen Sieb so lange in langsam kochendes Wasser, bis die Haut mit einem Messer leicht abgezogen werden kann (läßt man sie zu weich werden, so wird das Abziehen erschwert). Nachdem nun die Haut entfernt ist, schneide man die Steine heraus und lege die Zwetschen in eine Schale. Dann wird der Teig gemacht. Derselbe kann, ohne ihn vor dem Ausrollen ruhen zu lassen, sogleich in einer zugerichteten Springform auseinander gedrückt werden. Zu diesem Zwecke lege man ihn stückweise in die Form und drücke ihn mit der flachen, mit Mehl bestäubten Hand gleich-

mäßig, jedoch seitwärts dicker, auseinander, so daß ein zweifingerbreiter Rand von gleichmäßiger Höhe entsteht, wobei jede durchsichtige Stelle mit Teig zu verdichten ist. Den aufstehenden Rand lege man mit zwei Fingern in spitze Zacken und biege diese schräglaufend nach einer Richtung hin. Danach bestreue man den Teig reichlich mit gestoßenem Zwieback, drehe jede Zwetsche, eben zugedrückt, in geriebenem Zucker und lege sie, am Rande anfangend, ganz dicht und kreisförmig bis zur Mitte hin, streue etwas Zimt darüber und lasse den Kuchen bei 1 Grad Hitze (siehe Nr. 1) 1¼ Stunde dunkelgelb backen.

Der aus den Zwetschen gelaufene Saft werde auf einem Suppenteller mit etwas Zucker auf einer heißen Platte ein wenig eingedickt, und erst, wenn der Kuchen zur Tafel gebracht wird, über die Zwetschen verteilt.

Anmerk. Der bemerkte Teig ist zu einer großen Torte hinreichend. Durch das Umdrehen der Zwetschen in Zucker erhalten diese die gewünschte Süße. Warm ist dieser Kuchen am wohlschmeckendsten, jedoch kann derselbe einige Tage vorher gebacken und vor dem Gebrauch ¼ Stunde in einen heißen Ofen gesetzt werden. In Zeiten, wo die Zwetschen fehlen, kann der Kuchen nach dem Backen mit Mus von Zwetschen ohne Schale bestrichen und dann ¼ Stunde in den Ofen gestellt werden.

83. Torte von getrockneten Zwetschen (empfehlenswert). Man nehme den Teig Nr. 6, mache aus zurückbehaltenem Teige mit dem Tortenrädchen schmale Streifen, lege diese wie ein schrägwinkliges Gitter über das Obst, oder man verfahre nach vorhergehender Angabe; ferner gehören dazu 1 Pfund Katharinenpflaumen oder gute Zwetschen, ½ Flasche Weißwein, 200 Gr. Zucker, 125 Gr. Korinthen, 1 Zitrone und gestoßener Zwieback.

Die Pflaumen werden in heißem Wasser abgewaschen, Zwetschen abgebrüht (siehe Kompotts), und in wenig Wasser so lange langsam gekocht, bis sich die Steine herausdrücken lassen. Dann werden solche entfernt, die Pflaumen mit der Brühe, Wein, Zucker, Saft und Schale einer Zitrone in einem irdenen Töpfchen, fest zugedeckt, langsam weich gekocht; ¼ Stunde vorher gibt man die reingewaschenen Korinthen hinzu und läßt die Brühe gut einkochen. Völlig kalt geworden, streiche man das Mus auf den mit Zwieback bestreuten Teig, mache ein Gitter darüber und lasse den Kuchen bei 1 Grad Hitze 1—1¼ Stunde dunkelgelb gebacken.

84. Kuchen von Hefenteig auf einer Platte mit frischen Zwetschen, auch mit Äpfeln oder andern beliebigen Früchten. 1 Pfund warmgestelltes Mehl, 200 Gr. geschmolzene und abgeklärte

Butter, reichlich 1/8 Liter lauwarme Milch, stark 30 Gr. frische Hefe (siehe Nr. 1), 2 Eier, 1 gehäufter Eßlöffel Zucker, ferner frische Zwetschen, und zum Überstreuen des Obstes Zucker, Zimt und Butter.

Man gibt das Mehl in eine Schale, in deren Mitte Butter, Zucker, Eier, Milch, etwas Salz und in die Milch zerrührte Hefe, macht solches zu einem lockeren Teige, welchen man langsam aufgehen läßt, rollt ihn dünn aus und legt ihn auf eine gut abgeriebene und bestrichene eiserne Platte; dann bestreicht man ihn mit geschmolzener Butter, streut Zucker und Zimt darüber, läßt recht reife, gut abgeputzte und ausgesteinte Zwetschen in einem Topfe mit etwas Butter warm werden, legt sie dicht aneinander darauf (die Zwetschen aufgebogen, die inwendige Seite nach oben), kleine Stücke Butter und Zimt darüber, stellt den Kuchen so lange an einen warmen Ort, bis er gut aufgegangen ist, und backt ihn schnell gar, weil sonst der Teig austrocknen würde.

Nach Belieben kann man einen Guß nach Nr. 8 darüber machen, ehe der Kuchen ganz gar ist, und ihn dann vollends gar backen.

Das Erwärmen des Obstes macht den Kuchen bedeutend besser.

85. Waldbeer- oder Heidelbeerkuchen von Hefenteig auf einer Platte. Der Teig werde, wie es beliebt, nach vorhergehender oder nachfolgender Angabe gemacht; ferner gestoßener Zwieback, Heidelbeeren, Farin oder geriebener Zucker und Zimt.

Der Teig wird auf einer gut gereinigten und bestrichenen Platte dünn ausgerollt, mit einem etwas aufstehenden Rande versehen und, wenn er gut aufgegangen ist, mit Zwieback bestreut. Dann werden die vorher in einem Ofen erwärmten Heidelbeeren dick auf den Teig gelegt, reich mit Farin (Puderzucker) und Zimt bestreut. Danach wird der Kuchen zum Aufgehen noch ein wenig hingestellt und bei starker Hitze nicht zu lange gebacken, weil andernfalls die Waldbeeren zu viel Saft abgeben und der Rand des Kuchens austrocknen würde.

Auch kann, bevor der Kuchen völlig gar geworden, ein Guß nach Nr. 8 darüber gemacht werden.

86. Westfälischer Butter-, Kaffee- oder Zuckerkuchen. Nr. 1. 3 Pfund Mehl, 130 Gr. Hefe, 7 Eier, 1 Zitrone, 2 Pfund Butter, 2 Obertassen gestoßener Zucker, reichlich 1/4 Liter Milch, 1/2 Pfund ausgekernte Rosinen oder Korinthen.

Man mache in der Mitte des durchgesiebten Mehls eine Vertiefung, gebe Zucker, Eier, Rosinen, die abgeriebene gelbe Oberschale der Zitrone und die Milch mit der aufgelösten Hefe hinein, nach und nach die ganz

erweichte Butter und schlage den Teig, welchen man in einer erwärmten Schale gerührt hat, tüchtig. Dann bestreiche man eine sehr sorgfältig gereinigte große Kuchenplatte mit weißem Wachs oder ungesalzener Butter, breite den Teig fingerdick darauf aus und lasse ihn in nicht zu großer Wärme aufgehen. Ist dieses erfolgt, so bestreicht man den Kuchen mit zerlassener Butter, bestreut ihn dick mit grob- oder feingestoßenem Zucker und backt ihn rasch gar.

Es möchte sich empfehlen, diesen sehr feinen, aber auch sehr fetten Kuchen in der Weise zu verändern, daß man nur $1^1/_2$ Pfund Butter in den Teig nehme, letzteren nach dem Aufgehen durchweg kniffe, mit dem zurückbehaltenen $^1/_2$ Pfund Butter in kleine Stückchen belegte und dann dick mit Zucker bestreute. Die Eier dürfen darin nicht fehlen, wohl aber in gröberen Plattenkuchen.

87. Westfälischer Butter-, Kaffee- oder Zuckerkuchen. Nr. 2 (auch sehr gut). Zuvor sei bemekt, daß die nachfolgenden Kuchen vor dem Einschieben in den Ofen mit einer Gabel oder einem spitzen Messer durchweg durchstochen werden müssen, damit sie nicht blasig werden. Werden sie mit Daumen und Zeigefinger vor dem Belegen mit Butter gekniffen auf der ganzen Oberfläche, so ist das Durchstechen mit der Gabel nicht nötig.

Zum Teig: 2 Pfund feinstes, erwärmtes und dann durch ein Blechsieb gerührtes Mehl, 375 Gr. gute, völlig ausgewaschene Butter, 70—90 Gr. frische ausgewässerte Hefe, 70 Gr. kleingeschnittene Succade, 1 kleiner Theelöffel Salz, 2 Eier, st. $^1/_2$ Liter warme, nicht heiße Milch. Auf den Kuchen: 330 Gr. gröblich gestoßener Zucker, 250 Gr. Butter, 70 Gr. gröblich gestoßene Mandeln; zum Besprengen des gebackenen Kuchens $^1/_2$ Tasse Rosenwasser, oder, wenn man diesen Geschmack nicht angenehm finden möchte, ebensoviel weißen Wein oder Zuckerwasser.

Das Mehl wird in einer erwärmten Backmulde mit der in Stückchen zerpflückten Butter vermischt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, die einige Minuten vorher in der Milch mit 60 Gr. Zucker aufgelöste Hefe nebst Eiern und Gewürz hineingegeben, mit einem breiten Messer von allen Seiten das Mehl nach der Mitte hingezogen, rasch untereinander geschlagen und wenig verarbeitet, was bei dieser Vorschrift eine Hauptbedingung ist. Der so entstandene weiche Teig wird nun mit der flachen, mit wenig Mehl bestäubten Hand auf einer etwas erwärmten Bäckerplatte einen halben Finger dick ausgebreitet, ein erwärmtes Tassentuch darüber gedeckt und an einem mäßig warmen Orte so lange — etwa $1—1^1/_2$ Stunde — zum Aufgehen hingestellt,

bis der Teig gehörig gehoben ist. Nachdem dies geschehen, bestreut man ihn mit einem Gemengsel von Zucker, Mandeln und Zimt, legt die in Stückchen zerpflückte Butter stellenweise darüber hin und backt den Kuchen bei guter Hitze etwa 15—20 Minuten. Derselbe darf nur dunkelgelb, nicht bräunlich werden, noch weniger im Ofen austrocknen, sondern muß inwendig weich bleiben. Beim Herausnehmen besprengt man ihn auf der Platte mit Rosenwasser, Wein oder Zuckerwasser.

Anmerk. Ganz frisch sind die Butterkuchen am besten. Um sie aufzufrischen, was recht gut geht, setze man sie vor dem Gebrauch einige Minuten in einen recht heißen Ofen. Sie werden gewöhnlich in zweifingerbreite und dreimal so lange Stückchen geschnitten.

88. Westfälischer Butter-, Kaffee- oder Zuckerkuchen. Nr. 3. Zum Teig 2 Pfund erwärmtes Mehl, 250 Gr. gewaschene oder womöglich eben ausgesteinte Rosinen, 125 Gr. halb Butter halb gutes Schmalz, zusammen langsam geschmolzen, 50 Gr. frische Hefe, knapp $^1/_2$ Liter warme Milch und, wenn man sie gerade hat, 2 Eßlöffel dicke saure Sahne; zum Bestreichen des Kuchens 125 Gr. geschmolzene Butter und zum Überstreuen 125 Gr. Zucker und etwas Zimt.

Der Teig werde in einer warmen Schale angemengt, mit dem etwa noch fehlenden Mehl auf dem Kuchenbrett verarbeitet, geworfen, damit er zarter wird (nach Nr. 1, Bemerkung 11 dieser Abteilung) und ausgerollt. Dann auf eine Kuchenplatte geschoben, nachdem er aufgegangen mit 125 Gr. Butter bestrichen und ebensoviel Zucker bestreut, wird der Kuchen in gut geheiztem Ofen rasch braun gebacken.

89. Butterkuchen von Semmel- oder feinem Weißbrotteig. In Fällen, wo die Zeit zum Bereiten eines Butterkuchens sparsam zugemessen ist, kann nachstehende Vorschrift dienen:

$2^1/_2$ Pfund beim Bäcker bestellter Brötchenteig, 250 Gr. abgeklärte, noch etwas warme Butter, 3 Eßlöffel durchgesiebter Zucker, 2 erwärmte Eier, eine Messerspitze Muskatblüte und 250 Gr. Rosinen oder Korinthen, welche in warmem Wasser gewaschen werden.

Dies alles wird mit dem Teig vermischt, der jedoch möglichst wenig verarbeitet werden darf. Wenn derselbe auf der Platte gut aufgegangen ist, so bestreue man ihn wie in den vorhergehenden Vorschriften mit einer Mischung von gröblich gestoßenem Zucker und Zimt, lege auch 125 Gr. in Stückchen zerpflückte Butter darüber hin und backe den Kuchen schnell gar. Das Besprengen nach dem Backen mit Rosenwasser oder Wein ist auch hier zu empfehlen.

90. Amerikanischer Kuchen. (Originalrezept von einem Auswanderer.) Man rührt 2 Pfund Maismehl mit guter Milch, etwas

Salz und einigen Eiern zu einem nicht zu steifen Teige, verarbeitet ihn gut und thut ihn $2^1/_2$ Cmtr. hoch in eine mit Butter bestrichene Schüssel, begießt ihn oben mit zerlassener Butter und stellt ihn $1-1^1/_2$ Stunde lang in einen heißen Backofen. Der Kuchen wird warm, wie er aus dem Ofen kommt, gegessen und zwar zum Kaffee oder Thee, zum Dessert, oder als Mehlspeise mit Kompott. Diesem Kuchen muß ebenfalls 1 Theelöffel voll von dem in Nr. 43 erwähnten Backpulver zugesetzt werden. — In Amerika kauft man gewöhnlich Mehl, welches schon mit Backpulver gemischt ist.

91. Hessischer Speckkuchen. Dieser namentlich bei Herren sehr beliebte Frühstückskuchen wird von fertig zubereitetem Brotteig gebacken. Der letztere wird messerrückendick ausgerollt, auf eine mit Speck bestrichene große Kuchenplatte gebreitet, mit einem Guß von dickem, saurem Flott mit feingeschnittenem Schnittlauch und Petersilie nebst 5 ganzen wenig geschlagenen Eiern versehen, dicht mit kleinen Würfeln von geräuchertem Speck und etwas Salz bestreut und in starker Hitze im Backofen, vor dem Brote, rasch gar gebacken. 1 Liter saurer Rahm, 5 Eier und 1 Pfund Speck genügt. Fehlen Schnittlauch und Petersilie, so werden diese durch in kleine Würfel geschnittene weiße Zwiebeln in reichlicher Menge ersetzt. Meistens wird auch ein Guß von geriebenen Semmelkrumen mit Eiern und saurem Flott, auf jedes Ei 1 Eßlöffel, recht weich bereitet, mit viel feingeschnittenem Schnittlauch vermischt, auch Petersilie und etwas Salz auf den Kuchen gestrichen und dicht mit feingewürfeltem Speck bestreut wie der vorhergehende. Der Speck darf aber niemals in den Guß gemischt werden.

92. Bremer Klöben. Zum Teig 3 Pfund gutes durchgesiebtes Mehl, 1 Pfund ausgewaschene Butter, 1 Pfund gewaschene Rosinen, welche womöglich ausgesteint und dann warm gestellt werden, 250 Gr. durchgesiebter Zucker, $^3/_4$ Liter warme Milch, 100 Gr. Hefe, 1 Theelöffel Salz, Gewürz nach Gefallen. Zum beliebigen Füllen, wobei die Rosinen wegbleiben, 375 Gr. gewaschene und erwärmte Korinthen, 125 Gr. Zucker, 70 Gr. langgeschnittene Mandeln, stark 30 Gr. Succade.

Man mache den Teig, wozu alle Bestandteile vorher erwärmt sein müssen, ganz nach Wickelkuchen, Nr. 104, lasse ihn langsam etwa $1^1/_2$ Stunde aufgehen und rolle ihn 2 Finger dick zu einem langen, schmalen Streifen aus, drücke diesen mit dem Rollholz in der Mitte der Länge nach ein, damit an den Seiten der Teig dicker werde, fülle, wenn es beliebt, diese Stelle mit Korinthen, Succade und Mandeln und schlage dann die beiden Seiten so aufeinander, daß keine vorsteht. Dann bringe

man den Klöben in Form eines halben Mondes auf eine Platte, die Rückseite nach außen, worin einige Einschnitte gemacht werden, lasse ihn gehörig aufgehen, bestreiche ihn mit Ei und backe ihn bei nicht starker Mittelhitze eine reichliche Stunde.

93. Schlesischer Brünkelkuchen. Hierzu ein Butterkuchenteig nach Nr. 87 ohne Rosinen und Korinthen. Zum Überstreuen 250 Gr. geriebener Zucker, 250 Gr. feines Mehl, 250 Gr. geschmolzene und abgeklärte Butter, 70 Gr. gröblich gestoßene Mandeln, 8 Gr. Zimt.

Dies alles wird mit der Hand lose durchgemengt, so daß es kleine Krümel werden. Dann wird der Teig, nachdem er gut aufgegangen, auf einer Platte dünn ausgerollt, mit Butter bestrichen und mit obigem Gemengsel bestreut, mit einer Feder noch etwas zurückbehaltene geschmolzene Butter darüber gesprengt und der Kuchen schnell gebacken.

94. Guter schlesischer Käsekuchen. Ein Teig wie in Nr. 88. Zum Überstreichen wird ein Suppenteller gute, abgelaufene dicke oder Käsemilch mit junger Sahne fein, aber nicht zu dünn gerührt, 1 Obertasse geschmolzene Butter, Zucker und Zimt nach Geschmack, 2 Eier und 250 Gr. gut gewaschene Korinthen durchgemischt.

Man rollt den Teig auf einer Platte dünn aus, läßt ihn aufgehen, streicht die etwas erwärmte Käsemasse darauf und backt ihn schnell wie Butterkuchen. Je nach der Größe des Kuchens gibt man abends vor dem Gebrauch etwa 3 Liter dicke Milch mit dem Rahm in einen losen Beutel und verwendet am andern Morgen diese von der Molke befreite Masse zum Guß über den Kuchen.

Anmerk. Dieser Kuchen ist, wenn er nicht im Ofen ausgetrocknet, sondern weich gebacken und frisch gegessen wird, von sehr angenehmem Geschmack.

95. Naumburger Stollen. Zum Teig $^5/_8$ Liter warme Milch, ein Pfund Butter, 250 Gr. Rosinen, 250 Gr. Korinthen, 80 Gr. Hefe, 125 Gr. durchgesiebter Zucker, 2 Gr. Muskatblüte und so viel Mehl, als man zu einem lockeren Teige bedarf, der nicht an den Fingern klebt. Zum Bestreichen etwas geschmolzene Butter; zum Überstreuen 125 Gr. Mandeln, 15 Gr. bittere eingeschlossen, Zucker und Zimt.

Das Mehl wird durchgesiebt, solches mit der Butter an einen warmen Ort gestellt; Korinthen und Rosinen werden, nachdem sie gut gewaschen, im Ofen erwärmt.

Hat man die warme Milch in die Mitte des Mehles und dann die mit etwas Branntwein angerührte Hefe dazu gethan, so wird das übrige mit der Butter durchgearbeitet, Rosinen und Korinthen kommen zuletzt hinzu. Ist der Teig nun gemacht, so legt man ihn zum Auf-

gehen an einen warmen zugfreien Ort, formt ihn dann zu einem langen Brot, macht Einschnitte hinein, bestreicht den Stollen mit geschmolzener Butter und streut die gröblich gestoßenen Mandeln darüber. Wenn derselbe aus dem Ofen kommt, wird er nochmals mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut.

96. Hallesche Wecke (ein Nationalgebäck). 1 1/8 Liter warme Milch, 1250 Gr. Butter, 2 Pfund gewaschene und ausgesteinte Rosinen, 1 Pfund gereinigte Korinthen, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, 125 Gr. gewässerte trockne Hefe, 125 Gr. süße, halb so viel bittere, gröblich gestoßene Mandeln, 70 Gr. Zitronat, Zimt und Muskatblüte, von jedem Teile 2 Gr., 2 abgeriebene Zitronen, 5 Eidotter, etwas Salz und so viel Mehl, wie die Milch erfordert.

Man stellt das Mehl warm, die Hefe mit 1 Tasse Milch, 1 Löffel Zucker und 1 Löffel Rum an einen nicht zu warmen Ort, und besprengt die Rosinen mit Rum. Nachdem man den Teig nach vorhergehender Angabe gemacht hat, formt man ihn zu Wecken — längliche Brote —, läßt sie langsam und gut aufgehen, legt sie auf ein Blech, welches mit einem bestrichenen Papier versehen ist, läßt sie gut ausbacken, bestreicht sie sogleich beim Herausziehen mit Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

97. Hallorenkuchen. 1 1/8 Liter Milch, 2 Pfund ausgewaschene Butter, 1 Pfund ausgesteinte Rosinen, welche nachdem mit Rum besprengt werden, 1 Pfund gereinigte Korinthen, 100—130 Gr. trockne Hefe, 70 Gr. süße, 15 Gr. bittere gehackte Mandeln, 70 Gr. kleingeschnittener Zitronat, abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 Gr. Muskatblüte, 6 Eidotter, 1 Theelöffel Salz und so viel Mehl, daß der Teig, welcher stark geschlagen wird, sich gut ziehen läßt.

Mit zurückbehaltener Butter und süßen Mandeln bestreiche und bestreue man eine große oder zwei kleinere Formen, gebe den Teig hinein und stelle ihn an einen warmen Ort. Ist derselbe recht gut aufgegangen, so läßt man ihn in einem nicht gar zu stark geheizten Ofen backen, bestreicht den Kuchen sogleich mit Butter und streut Zucker und Zimt darüber hin.

98. Roll- und Schneckenkuchen. 1150 Gr. feines durchgesiebtes Mehl, 8 Eier, von 4 das Weiße zurückgelassen, 80 Gr. trockne oder 5 Eßlöffel gut gewässerte dicke mit Milch und Zucker aufgelöste Hefe, 250—375 Gr. Farinzucker oder Melis, 1 Pfund gute ausgewaschene Butter, 250 Gr. Korinthen, 250 Gr. ausgesteinte Rosinen, kn. 1/4 Liter lauwarme Milch.

Alles dies muß vorab an einem warmen Orte gehörig durchgewärmt sein. Dann werden die Eier zerklopft, die Milch wird mit der Hefe zu den Eiern gegossen und die Hälfte des Mehles damit angerührt. Dieses läßt man $^1/_2$ Stunde aufgehen, rührt nachher so viel Mehl dazu, daß man den Teig rollen kann, arbeitet die Butter durch, gebraucht von dem übrigen Mehl zum Unterstreuen und rollt den Teig dünn aus. Dann schneidet man ihn mit einem Backrädchen in stark zweifingerbreite Streifen, streut Zucker, Korinthen, Rosinen, Zimt, auch nach Belieben Mandeln, der Länge nach fein geschnitten, darüber hin, rollt die Streifen in Form eines Schneckenhauses auf und setzt sie in eine zugerichtete Tortenpfanne nicht zu nahe aneinander, damit sie Raum zum Aufgehen haben. Sind größere Röllchen dabei, so kommen diese in die Mitte. Man läßt sie gut aufgehen und backt sie bei 1 Gr. Hitze $^3/_4$ bis 1 Stunde.

Wäre man genötigt, den Kuchen zu einem zuverlässigen Bäcker in den Ofen zu schicken, so erkundige man sich genau, wann der Kuchen in den Ofen kommt, und lasse ihn, gut zugedeckt, in der Backstube aufgehen.

99. Elberfelder Krengel (sehr zu empfehlen.) 2 Pfund Mehl, 375 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 5 Eier, 8 Gr. guter gestoßener Zimt, $^1/_4$ Liter Milch, 375 Gr. Korinthen oder 2 Tassen Gelee und 70 Gr. frische Hefe.

Die Hälfte des Mehls rührt man mit der warmen Milch, den Eiern und der Hefe an, läßt es aufgehen und nimmt dann 125 Gr. Zucker und so viel Mehl dazu, daß der Teig verarbeitet werden kann; die Butter gibt man nach und nach dazu, sowie auch das übrige Mehl. Dann wird der Teig nicht zu dünn ausgerollt, der übrige Zucker nebst Zimt und Korinthen übergestreut oder mit Gelee bestrichen, vorsichtig aufgerollt und zu einem offenen Kranze (halbmondförmig) geformt. Dieser wird dann auf eine Platte gelegt, wenn er gut aufgegangen ist, mit Butter bestrichen und $^3/_4$ Stunde bei 1 Grad Hitze gebacken.

Anmerk. Wünscht man beim Backen dieses Krengels zugleich ein zweites Gebäck zu haben, so kann man vor dem Aufrollen des Teiges den vierten Teil desselben zurückbehalten, 2 gehäufte Eßlöffel Zucker durcharbeiten und davon Mandelkränze formen und backen, wie diese beim kleinen Backwerk Nr. 171 beschrieben sind. Es würden dazu 70 Gr. Mandeln nötig sein.

100. Rodonkuchen (Schnecken-, Form- oder Napfkuchen.) Nr. 1. 1 Pfund feinstes Mehl, welches der Klümperchen wegen durch einen Durchschlag getrieben werde, 375 Gr. abgeklärte und wieder

kalt gewordene Butter, 250 Gr. durchgesiebter Zucker, 15 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, ein Stückchen feingeschnittene Succade und stark 30 Gr. frische gewässerte, mit Milch zerrührte Hefe und 1/2 Theelöffel Salz.

Nachdem die genannten Teile gehörig durchwärmt, auch im Winter die Eier in warmem Wasser erwärmt worden und die Hefe mit etwas warmer Milch und 1 Theelöffel Zucker aufgelöst, reibe man die Butter zu Schaum, rühre allgemach Zucker, Salz und Zitronenschale hinzu, sowie auch abwechselnd 1 Eßlöffel Mehl, 1 ganzes Ei und fahre damit fort, bis alles verrührt ist, wo alsdann die Hefe durchgemischt wird. Dann schlage man den Teig mit der runden Seite des Rührlöffels so lange, bis derselbe überall Blasen wirft, lasse ihn in der zugerichteten Form langsam etwa 1 1/2 Stunde zugedeckt an einem zugfreien Orte aufgehen und backe den Kuchen bei guter Mittelhitze 1 Stunde.

Anmerk. Man kann bei dieser und den nächstfolgenden Vorschriften nach Gefallen den Zucker weglassen und geriebenen Zucker zum Kuchen geben

101. Rodonkuchen. Nr. 2. 1 Pfund feinstes durchgesiebtes Mehl, 375 Gr. abgeklärte Butter, 125 Gr. etwas gröblich gestoßene Mandeln, 125 Gr. durchgesiebter Zucker, 9 frische Eier, 1/8 Liter frische, erwärmte Milch, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1/2 Theelöffel Salz und st. 30 Gr. frische Hefe. — Die Butter wird zu Schaum gerieben, dann gibt man unter stetem Rühren nach und nach die Eier hinzu, dann Mandeln, Milch, Gewürz, Zucker und aufgelöste Hefe, rührt zuletzt löffelweise das Mehl durch, und läßt die Masse in einer mit Butter bestrichenen und mit Puderzucker oder Zwieback bestreuten Form nach Nr. 1 aufgehen und backen.

102. Rodonkuchen. Nr. 3. 1 Pfund Mehl, 250 Gr. abgeklärte Butter, 125 Gr. Sultanrosinen oder Korinthen, gut gewaschen, 100 Gr. Zucker, 5 frische Eier, 1/4 Liter erwärmte Milch, 1/2 Theelöffel Muskatblüte, etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, 1/2 Theelöffel Salz und st. 30 Gr. frische Hefe.

Die Bestandteile werden nach vorhergehender Nr. zusammengesetzt und weiter nach Nr. 1 verfahren.

103. Korinthenplatz. 1375 Gr. Mehl, 375—500 Gr. Korinthen, gut gewaschen, 250 Gr. abgeklärte Butter, st. 1/2 Liter lauwarme Milch, 70 Gr. Hefe, 1 Obertasse Zucker, 2 Eier, Muskatblüte oder Zimt und etwas Salz.

Dies alles wird 1 Stunde vor dem Anrühren an einen warmen Ort gestellt. Dann rührt man Milch, Eier und die Hälfte der Hefe mit der Hälfte des Mehls an, läßt es aufgehen und macht solches mit dem übrigen zum Teig, welchen man mit der runden Seite eines Löffels so lange stark schlägt, bis er Blasen wirft. Darauf läßt man denselben in einer ausgestrichenen Form 1—1 1/2 Stunde aufgehen, bestreicht ihn mit verdünntem Ei und läßt den Kuchen bei starker Mittelhitze 3/4—1 Stunde backen.

104. Wickelkuchen. Zum Teig 625 Gr. feines Mehl, 375 Gr. ausgewaschene Butter, nach Belieben 80—160 Gr. Zucker, 3 Eier, 50 Gr. Hefe, kn. 1/4 Liter lauwarme Milch, 1 Theelöffel Salz; auf den Teig: 250 Gr. Korinthen, 125 Gr. Zucker, 30 Gr. kleingeschnittene Succade oder Pomeranzenschale oder in Zucker eingelegte Apfelsinenschale (A. Nr. 81) und 8 Gr. Zimt.

Nachdem alle benannten Teile gut erwärmt, die Hefe in etwas Milch und Zucker aufgelöst, legt man die weichgewordene Butter in die Mitte des Mehls, rührt Zucker, Eier, Hefe, Salz und Milch untereinander, gießt es hinzu und macht erst mit dem Messer, dann mit der Hand einen Teig, den man gut schlägt und aufgehen läßt. Danach rollt man ihn zu einem langen 15 Cmtr. breiten Streifen, bestreut ihn mit Korinthen, welche vorher gewaschen und im Ofen erwärmt sind, Zucker, Pomeranzenschale und Zimt, rollt ihn der Breite nach lose auf, legt das Ende der Rolle in die Mitte einer Form und so rund herum, bis der Streifen zum Kuchen geformt ist; jedoch muß die Rolle so gelegt werden, daß etwas Raum zum Aufgehen dazwischen bleibt. Man läßt ihn an einem warmen Orte gut aufgehen und backt ihn zwischen 1 und 2 Grad Hitze 1—1 1/4 Stunde.

105. Gewöhnlicher Puffer oder Topfkuchen. Zu 2 Pfund gutem Mehl 125 Gr. Butter, doch kann man auch zur Hälfte Schweineschmalz und gutes, ausgeglühtes Rüböl nehmen, ferner 125 Gr. Rosinen oder in Stückchen geschnittene gute getrocknete Birnen, 1—2 Eier, stark 3/8 Liter warme — nicht heiße — Milch, knapp 30 Gr. frische Hefe, 2—3 nicht ganz weich gekochte, kalt gewordene und geriebene Kartoffeln, 1 Theelöffel Salz und nach Gefallen etwas Muskatblüte.

Die Eier werden klein geschlagen, Hefe, Kartoffeln, Salz und Milch dazu gerührt und hiermit das übrige vermengt. Dann wird der Teig stark geschlagen, in einer mit Schmalz oder Öl bestrichenen tiefen Pfanne zugedeckt zum langsamen Aufgehen hingestellt; wenn das nach etwa 1 1/2—2 Stunden erfolgt ist, auf dem Ofen zugedeckt

ganz langsam gebacken. Nachdem der Kuchen oben trocken geworden, wird er umgewendet und vollends gar gebacken.

Anmerk. Möchte man gerade keine gekochten Kartoffeln vorrätig haben, welche jedoch den Puffer milder und lockerer machen, so würde auf stark 1/2 Liter Milch gerechnet werden müssen. Der Teig wird dadurch verbessert, daß man ihn am vorhergehenden Tage anrührt und bis zum Aufgehen in den Keller stellt.

II. Kleines Backwerk.

Vorbericht. Um das kleine Backwerk ohne Bröckelei schnell von der Platte zu lösen, bestreiche man diese, nachdem sie gut abgerieben und erwärmt worden, mit einem Stückchen weißem Wachs. Nach dem Backen nehme man die kleinen Kuchen, Krengel ꝛc. mit einem langen dünnen Messer so heiß wie möglich vom Blech; sollte das Gebackene aus Versehen auf der Platte kalt und also fest geworden sein, so bedarf es zum Abnehmen desselben nur des Warmmachens der Platte.

106. Marschallstörtchen. Blätterteig, 2 Eiweiß, 125 Gr. Zucker, 100 Gr. geriebene Mandeln.

Man rollt den Blätterteig einen Strohhalm dick aus, sticht mit einem kleinen Wasserglase Boden aus und legt von folgender Mischung etwas darauf, welches man mit einem Theelöffel ein wenig auseinander streicht. Hierzu das zu steifem Schaum geschlagene Eiweiß, Zucker und Mandeln. Diese Törtchen werden bei 1 Grad Hitze gelb gebacken, danach erst mit dem Eierschnee bestrichen und im Ofen 1 Minute getrocknet. Sie werden frisch gegessen.

107. Fruchttörtchen. Mürbeteig, Ei, beliebige frische Früchte oder Konfitüren, Zucker und Zimt.

Der Teig wird ganz fein ausgerollt, dann werden mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, aus der Hälfte derselben, um Ränder zu formen, kleinere Boden gemacht, die ersten rund herum, nur nicht die Seiten, mit Ei bestrichen, die Ringe als Ränder darauf gelegt und rasch gelb gebacken. Dann belegt man die Oberfläche der Törtchen in der Mitte mit eingemachten Früchten ohne deren Saft, oder mit frischen süß und dick eingekochten Kirschen ꝛc.

108. Gefüllte Fruchttörtchen in kleinen Formen zu backen. Mürbeteig, Quitten- und Apfelmus, Zitronensaft und -Schale, Mandeln, Zucker, Vanille und Eiweiß.

Der Mürbeteig wird dünn ausgerollt, mit einem Glase werden runde, zur Größe der Formen passende Kuchen ausgestochen, und die kleinen Formen damit ausgelegt. Vorher aber hat man Quitten mit der Schale recht weich gekocht, ebensoviel saure Äpfel gebraten. Von beiden entfernt man das Inwendige oder Kerngehäuse nebst Schale, rührt Zucker, Zitronensaft und -Schale durch und füllt hiermit die Formen. Unterdes hat man Eiweiß zu Schaum schlagen lassen, schlägt Zucker und etwas Vanille durch, streicht dies über die Törtchen, bestreut sie mit gröblich gestoßenen Mandeln, die mit Zucker vermischt sind, und backt sie bei ziemlich starker Hitze. Auch diese Törtchen werden besser vor dem Füllen gar gebacken und nach dem Bestreichen mit Eierschnee nur noch ein wenig im Ofen getrocknet.

109. Converts mit Konfitüren gefüllt. Ein Blätter- oder Mürbeteig, Konfitüren, Hagebutten oder Kirschen.

Hierzu wird der Teig ganz dünn ausgerollt, mit einem Tortenrädchen in viereckige 16 Cmtr. große Stücke geschnitten, diese inwendig in viereckiger Form ganz dünn mit Konfitüren, Marmelade oder Obstgelee bestrichen, alle vier Spitzen in der Mitte zusammengelegt, ein wenig angedrückt und mit verdünntem Eigelb, welches mit Zucker vermischt ist, bestrichen, doch darf nichts dahin kommen, wo der Teig abgeschnitten ist, weil er sonst nicht aufgehen würde. Man backt sie bei 1 Grad Hitze und legt eine eingemachte Hagebutte oder Kirsche als Siegel auf, nachdem die Törtchen gar gebacken sind.

110. Schweizer gefüllte Kröpfli. Zum Teig: 250 Gr. Mehl, 200 Gr. Butter, 50 Gr. Zucker, 3 Eßlöffel französischer Branntwein, 1 Eßlöffel Wasser, zum Füllen eingemachte Früchte oder Gelee.

Nachdem der Teig ausgerollt, werden mit einem großen Wasserglase Boden davon ausgestochen, diese mit eingemachten Früchten oder Gelee gefüllt, einmal zusammengeschlagen, ringsum etwas angedrückt, mit Ei bestrichen und schnell im Ofen gebacken.

111. Äpfel in Mürbeteig (sehr zu empfehlen). Beliebiger Teig, mürbe Äpfel, Arrak oder Rum, eingemachte Johannisbeeren oder Johannisbeer-Gelee, am angenehmsten ist Dreimus (siehe eingemachte Früchte T. Nr. 45) und einige Makronen oder Mandeln, Korinthen, Zucker, Zimt und Zitronenschale; ferner: Zucker, Ei und Mandeln.

Die Äpfel werden geschält, ausgebohrt, abends oder einige Stunden vor dem Gebrauch mit Arrak begossen, mit Zucker und Zimt bestreut. Nachdem der Teig dünn ausgerollt und in viereckig passende Stücke geradert, werden die Äpfel mit dem bemerkten Eingemachten, wozu

man ein paar gestoßene Makronen mischen kann, gefüllt. Auch können die Äpfel mit feingeschnittenen Mandeln, gewaschenen Korinthen, Zucker und Zitronenschale gefüllt werden. Dann wird jedesmal ein Apfel auf ein Stückchen Teig gesetzt, die vier Spitzen nach der Mitte hin zusammengeschlagen, oben in geschlagenes Ei, dann in eine Mischung von gröblich gestoßenen Mandeln und Zucker gedrückt und bei starker Mittelhitze gebacken.

112. Gefüllter Kuchen. Blätter- oder Mürbeteig, Zwetschen- oder Apfelmus, Ei, Mandeln und Zucker.

Der Teig — man kann auch Abfall von Blätterteig dazu verwenden — wird dünn ausgerollt, Zwetschen- oder gutes, steifes Apfelmus theelöffelweise darauf gelegt, mit ausgerolltem Teig bedeckt, ringsum das Obst mit den Fingerspitzen festgedrückt und mit einem Glase ausgestochen. Man bestreicht diese Kuchen mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln und Zucker und backt sie bei starker Hitze.

113. Kolatschen von Blätterteigabfall. Blätterteig, Ei, Mandeln, Zucker und Zimt.

Abfall von Blätterteig sticht man mit einem kleinen Weinglase aus, bestreicht die Plättchen mit Ei, drückt sie in grobgestoßene oder geschnittene Mandeln, die mit Zucker und Zimt vermischt sind, und backt sie bei starker Hitze gelb.

114. Französische Kolatschen. 125 Gr. Butter, 1 Ei, 1 Eidotter und 70 Gr. Zucker gut gerührt, $^1/_2$ Obertasse Franzbranntwein oder Rum und 200 Gr. Mehl hineingerührt. Hiervon mit dem Löffel kleine Klöße auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, mit gestoßenem Kandis bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken.

115. Hefenkolatschen. 125 Gr. ausgewaschene Butter, 5 Eidotter, st. 30 Gr. Zucker, Zitronenschale, 1 Tasse dicke saure Sahne, kn. 30 Gr. in etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe und 370 Gr. feines erwärmtes Mehl.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, das übrige nacheinander hinzugerührt, dann setzt man davon walnußgroße Klöße auf eine bestrichene Platte, läßt sie gut aufgehen, legt auf jede Kolatsche eine eingemachte Hagebutte, Kirsche oder Rosine, bestreicht sie über und über mit geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker und backt sie bei starker Hitze 10 Minuten.

116. Mailänder Schnitten. 250 Gr. Mehl, 125 Gr. Butter, 200 Gr. Zucker, 2 Eßlöffel dicke saure Sahne oder Franzbranntwein und 1 Ei.

Dies wird zum Teig gemacht, ausgerollt, in solche <> Stücke geschnitten, auch nach Belieben mit Ei bestrichen, schnell gebacken, erkaltet, ein Stückchen Fruchtgelee darauf gelegt.

117. Schweizer Schokoladebrot. Man rührt zu dem steifen Schaum von 3 Eiern, 200 Gr. Zucker, 70 Gr. gestoßene Mandeln und 50 Gr. geriebene Schokolade. Dann streicht man diese Masse auf Oblaten, zerschneidet sie in schmale, längliche Stückchen und backt sie bei schwacher Hitze.

118. Quittenwürstchen. Quitten werden in Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gerieben und so viel Zucker als Quittenmus genommen, dies auf dem Feuer steif abgeröstet, mit geriebenen Mandeln, Zitronat, Orangenschale, Zimt und Nelken gewürzt, in gut gereinigte Schafsdärme gedrückt und nachher zu kleinen Würstchen abgeteilt.

119. Speculaci oder Theeletterchen an den Weihnachtsbaum. 1 Pfund feines, durchgesiebtes Mehl, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, 250 Gr. ausgewaschene Butter, 3 Eier, 2 Gr. Zimt, abgeriebene Schale einer Zitrone und 2 Gr. pulverisiertes Hirschhornsalz.

Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt und mit den benannten Teilen — mit Ausnahme des Hirschhornsalzes — zum Teig gemacht, welcher über Nacht oder wenigstens einige Stunden zum Ruhen und Erstarren hingelegt werden muß; es schadet demselben gar nicht, wenn man ihn mehrere Tage vorher macht und an einem kalten Orte aufbewahrt. Dann drückt man den Teig auseinander, streut das Hirschhornsalz darüber hin, arbeitet es möglichst schnell durch und rollt den Teig stark einen Messerrücken dick aus. Nachdem werden aus demselben mit beliebigen Blechformen Figuren ausgestochen und auf einer mit Wachs bestrichenen Platte bei mittelmäßiger Hitze gelb gebacken.

Anmerk. In Ermangelung der Formen kann man als Aushilfe von feinem Pappendeckel Figuren ausschneiden, solche auf den Teig legen und mit dem Messer ringsumher den Teig abschneiden

120. Feine Anisplätze (auch zum Weihnachtsbaum passend). 375 Gr. halb feines Mehl, halb Puder, 375 Gr. Zucker, beides durchgesiebt, 12 frische Eier, 2 Eßlöffel ausgesuchter Anissamen.

Das Eiweiß wird zu festem Schaum geschlagen, die Eidotter werden zerrührt und langsam zum Schaum gegeben, während man stark und ununterbrochen schlägt; dann wird der Zucker, welcher mit dem Anissamen vermischt worden, löffelweise hinzugeschlagen, sowie auch nachdem auf gleiche Weise das Mehl. Diese Mischung wird

theelöffelweise auf eine mit Wachs bestrichene Platte gegeben und bei 2 Grad Mittelhitze gelb gebacken.

Anmerk. Diese Plätze sind sehr gut, wenn das Eiweiß recht fest geschlagen wird, weshalb beim Aufschlagen der Eier nicht das Geringste von den Dottern zum Weißen kommen darf. Die Hälfte der bemerkten Portion bringt schon eine große Anzahl. Zu diesen und allen folgenden Plätzen ist halb feines Mehl, halb Puder oder Kartoffelmehl besonders zu empfehlen; doch darf beides nicht ungesiebt gebraucht werden, was zum Geraten des Backwerks eine Hauptbedingung ist. Wird bei Plätzen jeder Art auf ein Pfund Mehl zuletzt 2 Gr. pulverisiertes Hirschhornsalz durchgemischt, so werden solche lockerer und größer, ohne Nachteil für die Gesundheit.

121. Anisplätze auf andere Art (desgleichen). 250 Gr. durchgesiebter Zucker, 250 Gr. zur Hälfte feines Mehl, zur Hälfte Puder oder Kartoffelmehl, gleichfalls durchgesiebt, 4 ganze Eier, 1—2 Eßlöffel ausgesuchter Anissamen.

Der Zucker wird mit den ganzen Eiern auf dem Herde mit einem kleinen Schaumbesen so lange geschlagen, bis die Masse warm und dicklich wird, sodann vom Feuer genommen und bis zum Abkühlen fortgeschlagen, wo man dann Anissamen und Mehl hinzurührt. Darauf wird die Platte mit Wachs bestrichen, die Masse theelöffelweise darauf gelegt, sogleich in eine mittelmäßige Hitze gestellt und gelb gebacken.

Auch kann man die Masse auf der Platte auseinanderstreichen, und wenn sie aus dem Ofen kommt, in schrägwinklige Vierecke schneiden.

122. Gute Zuckerplätzchen. 250 Gr. Puder, 250 Gr. gestoßener Zucker, beides fein durchgesiebt, 4 frische Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone.

Die Eier werden mit Zucker und Gewürz $^1/_4$ Stunde stark gerührt, dann wird das zu steifem Schaum geschlagene Weiße durchgemischt und danach der Puder möglichst schnell durchgerührt. Dies wird theelöffelweise auf eine mit Butter bestrichene Platte gegeben und bei Mittelhitze gelb gebacken.

123. Mandelplätze. 250 Gr. feines durchgesiebtes Mehl, 250 Gr. durchgesiebter Zucker, 70 Gr. Butter, 70 Gr. geriebene Mandeln, 4 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Man reibt die Butter zu Sahne, rührt, indem man nach und nach Eier, Zucker, Gewürz und Mandeln hinzugibt, $^1/_4$ Stunde, mischt das Mehl unter die Masse und backt sie theelöffelweise auf einer Platte bei mittlerer Hitze.

124. Schokoladeplätze. Nr. 1. 200 Gr. durchgesiebter Zucker, 125 Gr. geriebene und durchgesiebte süße Schokolade, 70 Gr. feines Mehl und 4 Eiweiß.

Das Eiweiß wird zu festem Schaum geschlagen, mit den benannten Teilen schnell vermischt, dann werden kleine Plätze davon auf eine stark bestrichene Platte gesetzt und bei Mittelhitze gebacken.

125. Schokoladeplätzchen. Nr. 2. 300 Gr. feingeriebene Schokolade, 300 Gr. gestoßener und durchgesiebter Zucker, 200 Gr. gestoßene oder geriebene Mandeln (einige bittere darunter) und 6 Eiweiß.

Zucker und Eiweiß werden eine Weile gerührt, Schokolade und Mandeln nach und nach hinzugegeben und die Masse auf einer mit Wachs bestrichenen Platte gebacken.

126. Vanilleplätze (sehr gut). 375 Gr. Weizenmehl und 125 Gr. Kartoffelmehl, 1 Pfund Zucker, dies alles durchgesiebt, 7 ganze Eier, ein 8 Cmtr. langes Stück mit Zucker feingestoßene Vanille.

Die Eier werden mit dem Zucker $^3/_4$ Stunde tüchtig gerührt, dann gibt man die Vanille und nach und nach das Mehl hinzu. Unterdes wird die Platte abgerieben, gut bestrichen und mit etwas Mehl bestäubt, wodurch das Zusammenfließen der Plätzchen vermieden wird. Dann thut man von der Masse jedesmal einen kleinen Eßlöffel bei Zwischenräumen auf die Platte, stellt dieselbe $^1/_2$ Stunde hin und backt die Plätzchen in Mittelhitze schön gelb.

Dieselben sind besonders beliebt zum Wein und erhalten sich in einem zugedeckten Porzellangefäß eine geraume Zeit.

127. Gewürzplätzchen. 2 Pfund Mehl, 2 Pfund Zucker, 12 große oder 14 kleine Eier, die Schale von 2 Zitronen, für 50 Pf. Succade, 7 Gr. gestoßene Nelken, 8 Gr. gestoßener Zimt, 8 Gr. gestoßener Kardamom.

Eier, Zucker und Gewürz werden $^1/_2$ Stunde gerührt, nach und nach das Mehl hinzugegeben. Die Platte wird mit Wachs bestrichen, die Masse theelöffelweise darauf gelegt und gelbbraun gebacken.

128. Sirupplätzchen. 3 Pfund Sirup, 3 Pfund Mehl, 1 Pfund gestoßener Zucker, 1 Obertasse voll geschmolzene Butter, 8 Gr. gereinigte Pottasche, die in einer Untertasse voll Rosenwasser aufgelöst ist, 8 Gr. gestoßene Nelken, dito Zimt und Kardamom, für 50 Pf. Succade.

Sirup und Zucker werden eben aufgekocht, nachdem es ein wenig erkaltet, allmählich das Mehl nebst Butter und Gewürz hinzugefügt und zuletzt die Pottasche durchgerührt.

Die Masse muß mehrere Tage vor dem Backen eingerührt werden (kann 3 Wochen stehen), wird dann auf einem mit Mehl bestreuten Kuchenbrett einen Messerrücken dick ausgerollt, mit Blechformen ausgestochen und auf einer mit Wachs bestrichenen oder mit Mehl bestreuten Platte gebacken.

Anmerk. In verschlossenen Porzellan- oder Blechgefäßen halten sich die Sirupplätzchen sehr lange kroß.

129. Zimtsterne (sehr gut). 1 Pfund durchgesiebter Zucker, 1 Pfund sorgfältig ausgesuchte Mandeln, welche gewaschen, getrocknet und mit der braunen Schale gerieben werden, 6 Eiweiß, 4 Gr. feiner Zimt und kleingeschnittene Schale einer Zitrone.

Man rührt Zucker und Zitronenschale mit dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß 1/4 Stunde stark und ununterbrochen, fügt den Zimt hinzu, setzt einen Teil dieser Mischung beiseite, rührt dann die Mandeln gut durch, rollt den Teig auf einen mit Mehl bestreuten Backbrett dünn aus und formt ihn mittels eines Ausstechers zu Sternen von beliebiger Größe, welche man mit dem hingestellten Eiweiß und Zucker bestreicht und auf einer mit Wachs abgeriebenen Platte langsam backt.

Dieses Backwerk ist ausgezeichnet wohlschmeckend und erhält sich sehr lange.

130. Thee- oder Zimtbrezeln. 375 Gr. feines Mehl, 250 Gr. Zucker, beides durchgesiebt, 125 Gr. langsam geschmolzene und abgeklärte Butter, 3 Eier, 4 Gr. guter Zimt, 2 Gr. pulverisiertes Hirschhornsalz.

Eier, Butter und Zucker werden gerührt, mit dem Hirschhornsalz, dem Zimt und Mehl zum Teig gemacht, Brezeln daraus geformt, mit Eigelb und Wasser bestrichen, in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken.

131. Mandelspäne auf Oblaten. 250 Gr. abgezogene, gewaschene, mit einem Tuche abgetrocknete und in Streifen geschnittene Mandeln, 200 Gr. Zucker, 2 Eiweiß, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zimt, 2 gestoßene Nelken und 1 Eßlöffel voll Orangenblütenwasser.

Nachdem man Eiweiß, Zucker, Gewürz und Orangenblütenwasser zu einer dicken Masse gerührt und mit den Mandeln vermischt hat, wird der Teig messerrückendick auf Oblaten gestrichen, solche in fingerlange, zweifingerbreite Stücke geteilt, bei schwacher (3 Grad) Hitze gebacken.

132. Mandelschnitte. Ausgewaschene Butter, durchgesiebter Zucker, geriebene Mandeln und feines durchgesiebtes Mehl, von jedem Teile 250 Gr., 2 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit dem übrigen zum Teig gemacht, wobei jedoch die Hälfte von Mandeln und Zucker zum Überstreuen zurückbleibt. Dann rollt man den Teig $^1/_2$ Finger dick aus, schneidet länglich viereckige Schnitten daraus, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, streut Mandeln mit Zucker vermischt darüber und backt sie bei mäßiger Hitze gelb.

133. Sehr guter Blitzkuchen. Butter, durchgesiebter Zucker, feines durchgesiebtes Mehl, von jedem 250 Gr., 125 Gr. Mandeln, 4 ganze Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone. Nachdem die Butter langsam geschmolzen, abgeklärt und dick gerührt, gibt man unter stetem Rühren nach und nach die ganzen Eier, sowie auch allgemach den Zucker, wovon man jedoch einen Teil zum Überstreuen zurückläßt, die Zitronenschale und zuletzt das Mehl hinzu. Dann streicht man diese Masse einen Messerrücken dick auf eine Platte, welche, da dies Backwerk sonst bröckeln würde, mit Wachs bestrichen sein muß, wie es im Vorbericht zum kleinen Backwerk bemerkt worden. Ist das geschehen, so bestreut man den Kuchen mit einer Mischung von lang geschabten Mandeln, Zimt und dem zurückgestellten Zucker, backt denselben bei 2 Grad Hitze schnell gelb und schneidet ihn sogleich, nachdem er aus dem Ofen gekommen, in schrägwinklige Vierecke.

134. Hobelspäne. 1 Pfund feines durchgesiebtes Mehl, 1 Pfund geriebener Zucker, 375 Gr. geschmolzene Butter, 6 Eier, Schale einer Zitrone.

Nachdem dies gut gerührt, wird die Masse so dünn wie möglich auf eine mit Butter bestrichene Platte gebracht und 8—10 Minuten hellgelb gebacken. Dann wird der Kuchen ganz heiß in 4 Cmtr. breite und 20 Cmtr. lange Streifen geschnitten und schnell wie Hobelspäne um einen dicken Stock gewickelt.

135. Berlinkoes (vorzüglich zum Wein, Thee und zu Weihnachten). 750 Gr. Mehl, 1 Pfund Zucker, 300 Gr. frische Butter, 5 Eier und 1 abgeriebene Zitronenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, nach und nach Eier, Zucker und Zitronenschale hinzugerührt, sowie nachdem das Mehl. Es wird daraus ein weicher Teig, aus welchem man mit leichter Hand kleine Kränze formt und auf eine gut gereinigte, mit Butter abgeriebene und mit etwas Mehl bestäubte Platte nicht zu nahe aneinander legt. Dieselben dürfen beim Backen nur dunkelgelb werden.

Auch können die Berlinkoes vor dem Backen mit Eiweiß bestrichen und mit einer Mischung von grobgestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut werden, was Wohlgeschmack und Ansehen erhöht.

136. Wiener Gipfel. 375 Gr. feines Mehl, 250 Gr. gesiebter Zucker, 200 Gr. frische, in kleine Stückchen zerpflückte Butter, 1 Theelöffel voll feiner Zimt, 8 feingestoßene Nelken, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 ganze Eier und 3 Eidotter.

Dies alles macht man zu einem glatten Teig, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett messerrückendick aus, schneidet ihn in dreieckige Stücke, welche man mit beliebigem Eingemachten bestreicht. Dann werden die Spitzen darüber zusammen gebogen und auf einer mit Mehl bestäubten Platte gelb gebacken.

137. Wiener Eisbogen. 250 Gr. durchgesiebter Zucker, 250 Gr. feines Mehl, 5 frische Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 kleiner Theelöffel gestoßene Muskatblüte und 70 Gr. Mandeln.

Eier, Zucker, Muskatblüte, Saft und Zitronenschale werden tüchtig gerührt, dann wird nach und nach das durchgesiebte Mehl unter die Masse gezogen, stark messerrückendick auf ein mit Butter bestrichenes Blech gebracht, mit einem Gemisch von feingeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut und langsam gelb gebacken. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird derselbe sofort in dreifingerbreite Streifen geschnitten, die man fingerlang glatt durchschneidet, und schnell, ehe sie erkalten, um ein Rollholz biegt.

138. Wiener Zollen. 250 Gr. feines Mehl, 250 Gr. Zucker, 3 Eier, 4 Gr. feiner Zimt, 1 Gr. Kardamom, ebensoviel Nelken, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 3 Stück recht fein gehackte eingemachte Walnüsse.

Nachdem Mehl und Zucker durchgesiebt, werden alle benannten Teile, mit Ausnahme des Mehls, $^1/_4$ Stunde recht stark gerührt; dann wird das Mehl löffelweise hinzugerührt, und nachdem jeder Theelöffel dieser Masse in feingestoßenem Zucker umgedreht, formt man längliche Stückchen daraus und läßt sie auf einer mit Wachs bestrichenen Platte bei schwacher Hitze gelb backen.

139. Kleines Backwerk in Form eines S. 470 Gr. Mehl, 300 Gr. Butter, 300 Gr. Zucker, 2 ganze Eier, etwas Zitronenschale und Kardamom.

Hiervon macht man im Kalten einen Teig, von welchem man kleine Stückchen auf einem Backbrett lang rollt und solche in obenbemerkter Form auf einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Platte dunkelgelb backen läßt.

140. Gebrannte Mandeln. 1 Pfund mit einem Tuche abgeriebene, nicht abgeschälte Mandeln, 1 Pfund Zucker, nach Belieben 4 Gr. Zimt.

Den Zucker tunkt man in Wasser und kocht ihn in einer kleinen messingenen Kasserolle bis zu folgender Probe: Man hält eine Gabel hinein, nimmt sie heraus und bläst dagegen; wenn der Zucker in Blasen davon fliegt, so ist er gut, und es werden dann die Mandeln hineingeschüttet, die man beständig mit einem eisernen Spaten rührt, bis sie den Zucker aufgenommen haben. Dann setzt man den Topf vom Feuer und rührt sie fortwährend, bis sie trocken geworden sind, wo man dann den Topf wieder ans Feuer setzt und die Mandeln rührt, bis sie glänzen. Nun schüttet man sie auf eine flache Schüssel, mischt noch heiß den Zimt durch und pflückt sie voneinander.

141. Muskaziner Mandeln. 375 Gr. Mandeln mit der Schale, 375 Gr. geriebener Zucker, 8 Eiweiß, 4 Gr. Zimt, 4 Gr. Nelken und abgeriebene Zitronenschale.

Die Mandeln werden abgewischt, gerieben und mit dem Eiweiß, Zucker und Gewürz auf gelindem Feuer so lange gerührt, bis die Masse beim Anfühlen nicht mehr klebt; dann läßt man sie abkühlen, formt kleine Mandeln daraus und backt sie bei schwacher Hitze.

142. Pfefferminzküchelchen. 125 Gr. Zucker, einige Tropfen Pfefferminzöl. Den Zucker lasse man kochen wie zu gebrannten Mandeln, gieße die Masse in eine lange, von starkem weißen Papier geformte Tüte und schließe sie oben wie üblich; dann schneidet man die Spitze derselben ein wenig ab, nimmt die Tüte in die rechte Hand und bildet durch einen Druck von Daumen und Zeigefinger die aus der Öffnung derselben dringende Zuckermasse zu kleinen runden Kuchen auf einer mit Mandelöl oder Wachs bestrichene Metallplatte.

In ein mit geschliffenem Glasstöpsel versehenes Glas gibt man dann etwa 12 Tropfen Pfefferminzöl und 2 Gr. Schwefeläther, die hartgewordenen Zuckerplätzchen hinzu, schließt das Glas fest und schüttelt alles gut um.

143. Baisers oder Spanischer Wind. Zu diesen leichten Backwerken kann nur der feinste Puderzucker gebraucht werden, wenn sie geraten sollen. 1 Pfund fein durchgesiebter Zucker, etwas Vanille mit Zucker möglichst fein gestoßen, von 4—6 recht frischen Eiern das Weiße.

Letzteres wird zu einem so festen Schaum geschlagen, daß man ihn schneiden kann (siehe Abschnitt A. Nr. 52), Zucker und Vanille lang-

sam hineingestreut, während man immer schlägt; dies mit einem Theelöffel auf eine mit Wachs bestrichene Platte gesetzt und langsam bei 3 Grad Hitze gebacken oder mehr getrocknet.

144. Baisers mit geschlagener Sahne gefüllt. Baisersmasse nach vorstehender Anweisung, 1 Pfund Zucker mit 4 Eiweiß, ferner: ein mit Zucker und Vanille geschlagener Sahneschaum.

Erstere wird mit einem Eßlöffel wie Eier geformt, mit Zucker bestreut, wodurch die Baisers Glanz erhalten, und auf einer mit Wachs abgeriebenen Platte im Ofen langsam mehr getrocknet als gebacken. Wenn sie ganz trocken sind — sie dürfen höchstens einen gelblichen Schein haben —, so nimmt man sie von der Platte und von unten das Inwendige mit einem Löffel heraus, schlägt dicke süße Sahne mit Zucker und Vanille zu ganz festem Schaum, füllt damit in dem Augenblick, wo sie aufgetragen werden sollen, die Hälfte der Baisers und legt die übrigen Hälften darauf.

145. Baisers mit Gelee gefüllt. 2 Eiweiß, 1/2 Pfund ganz fein durchgesiebter Puderzucker, etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale.

Erstere werden zu steifem Schaum geschlagen, Zucker und Zitronenschale leicht darunter gerührt, doch muß man es gehörig verbinden. Dann nimmt man statt einer Platte ein Brett, damit die Baisers nicht von unten backen, belegt dies mit Papier, setzt die Baisers in Form eines halben, der Länge nach durchgeschnittenen Eies darauf, besiebt sie mit Zucker und backt sie in einem schwach geheizten Ofen. Sobald sie eine rötlich gelbe Färbung erhalten haben, nimmt man sie heraus, läßt sie erkalten und legt zwei und zwei gegen einander, indem man die Mitte mit etwas Fruchtgelee füllt.

146. Süße Makronen. 750 Gr. geriebener Zucker, 1 Pfund geriebene Mandeln, 4 Eiweiß, abgeriebene Schale einer Zitrone.

Die Mandeln werden mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem sehr festen Eiweißschaum eine gute Weile gerührt, mit einem Löffel runde oder längliche Häufchen von der Masse auf eine heißgemachte, mit Wachs bestrichene Platte gesetzt, bei schwacher Hitze gelb gebacken. Auch kann man die Makronen auf Oblaten backen, was am bequemsten ist. Hat man indes beides nicht, und muß sie auf Papier backen, so bestreiche man dasselbe, wenn sie aus dem Ofen kommen, auf der unteren Seite mit einem nassen Pinsel, wodurch sie sich lösen.

147. Auf andere Art (sehr gut). 230 Gr. gute Mandeln, ebensoviel Zucker, 2 frische Eiweiß, nach Gefallen etwas Zitronensaft.

Die Mandeln werden nach dem Abschälen halb gröblich gestoßen, halb der Länge nach fein geschnitten, Eiweiß, Zucker und Zitronensaft so lange stark gerührt, bis Blasen entstehen, dann die Mandeln durchgerührt und theelöffelweise auf einer mit Wachs abgeriebenen Platte gelinde gebacken. — Aus der bemerkten Portion werden 40 Stück.

148. Bittere Makronen. Diese werden wie vorstehend bemerkt gemacht, doch nimmt man $^3/_4$ süße und $^1/_4$ bittere Mandeln und zu 1 Pfund derselben 750 Gr. Zucker.

149. Gewürz-Makronen. 1 Pfund geriebene Mandeln, 750 Gr. Zucker, 1 abgeriebene Zitrone, 8 Gr. Zimt, etwas Nelken, Muskatblüte oder Muskatnuß und einige Eiweiß.

Vorstehende Teile werden mit so vielem Eiweiß vermischt, daß die Masse sich fest verbindet, was auf folgende Weise geschieht: Man stößt die Masse mit einem hölzernen Löffel eine gute Weile hin und her, ohne sie zu rühren. Die Makronen werden gleich den vorhergehenden gebacken.

Auch kann man das zweite Makronen-Rezept (Nr. 147) hierzu anwenden und die Hälfte des bemerkten Gewürzes weglassen.

150. Schokolade-Makronen. 250 Gr. durchgesiebter Zucker, 200 Gr. süße und 50 Gr. bittere Mandeln, 70 Gr. geriebene Schokolade, kn. 3 Eiweiß und ein Stückchen mit Zucker feingestoßene Vanille.

Dies alles wird so lange tüchtig gerührt, bis sich die Masse etwas vom Löffel loslöst, dann bringt man dieselbe mit einem Theelöffel bei kleinen Zwischenräumen auf eine gut abgeriebene, mit Wachs bestrichene Platte, oder auf ein mit Butter bestrichenes weißes Papier und backt die Makronen in gelinder Hitze.

151. Pomeranzennüsse (vorzüglich). 250 Gr. feines Mehl, 250 Gr. Zucker, beides durchgesiebt, 3 Eier, 50 Gr. Pomeranzenschale, 50 Gr. Zitronat in kleine Würfel geschnitten.

Man rührt die ganzen Eier mit dem Zucker $^1/_4$ Stunde, gibt das Gewürz und das Mehl dazu, rührt es, bis man kein Mehl mehr sieht, rollt kleine Bällchen davon, setzt sie auf eine bestrichene Platte und backt sie bei mäßiger Hitze gelb.

Durch einen Zusatz von einer Messerspitze pulverisiertem Hirschhornsalz wird die Masse lockerer und sehr vermehrt.

152. Mandelnüsse. 250 Gr. feines Mehl, 250 Gr. Zucker, 250 Gr. feingestoßene Mandeln, 70 Gr. Butter, 4—6 Eier, Zitronen- oder Apfelsinenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit Eiern, Zucker, Gewürz und Mandeln 1/4 Stunde tüchtig gerührt, das Mehl durchgemischt, kleine Bällchen davon aufgerollt und langsam gelb gebacken.

153. Weiße Pfeffernüsse (sehr zu empfehlen). 1 Pfund feinstes Mehl, 1 Pfund Zucker, beides durchgesiebt, 4 große Eier, 100 Gr. Zitronat, die Schale einer Zitrone, 1 Muskatnuß, 1 Eßlöffel Zimt, ein kleiner Theelöffel gestoßene Nelken, 15 Gr. gereinigte Pottasche und eine Prise weißen gestoßenen Pfeffer.

Eier, Zucker, Pottasche und Gewürz werden gut gerührt, auf einem Backbrett mit dem Mehl stark verarbeitet, kleine Küchelchen davon geformt und auf einem Blech langsam gebacken.

154. Gute braune Braunschweiger Pfeffernüsse. 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Honig, 16 Gr Pottasche, 16 Gr. gestoßene Nelken, 50 Gr. gestoßener Zimt und das ferner nötige Mehl.

Den Honig bringt man auf dem Feuer zum Kochen, rührt in einer tiefen Schale das Mehl damit an, spült den Topf, worin der Honig gekocht ist, noch mit 1/4 Liter Wasser nach, gibt dieses zu dem Teige und rührt oder knetet noch so viel Mehl hinein, daß sich derselbe nur schwer verarbeiten läßt. Dann läßt man ihn einige Wochen oder etwas kürzere Zeit zugebunden an einem nicht zu kalten Orte stehen. Wenn dann die Pfeffernüsse gebacken werden sollen, legt man den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett, fügt das Gewürz und die am Abend vorher mit etwas Wasser bedeckte Pottasche hinein, knetet den Teig, rollt ihn aus, schlägt ihn wieder zusammen, um ihn abermals auszurollen, bis er wieder weich und elastisch geworden ist. Dann rollt man kleine Teile von dem Teige zu fingerdicken Walzen, schneidet 1 Cmtr. dicke Stückchen davon und setzt diese dicht nebeneinander auf ein bestrichenes Kuchenblech. Sobald der Teig verbraucht ist, fährt man mit der Kuchenrolle leicht über den Teig, damit er eben wird, und backt ihn in einem mäßig heißen Ofen gar, aber nicht hart, auch nicht zu dunkel. Nach dem Ausziehen aus dem Ofen läßt man die Platte mit dem Honigkuchen einige Stunden stehen, schiebt sie noch einmal in den Backofen, damit sich das Backwerk wie Zwieback härtet, aber nicht dunkler wird. Die Pfeffernüsse gewinnen dadurch an Geschmack, würden sie aber gleich zuerst im Ofen hart gebacken, so könnten sie zu braun und dadurch bitter werden. Um die Pfeffernüsse noch zu verfeinern, bestreut man den Boden der Kuchenplatte mit in Scheiben geschnittenen Mandeln vor dem Aufsetzen der Nüßchen. Trocken aufbewahrt halten sich die Pfeffernüsse lange.

155. Springerle. 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Zucker, beides durchgesiebt, 4 große Eier, 1 Walnuß groß Butter, 2 große Messerspitzen gereinigte Pottasche, Anissamen.

Zucker, Butter, Eier und die in etwas Milch aufgelöste Pottasche werden 1/4 Stunde gut gerührt und mit dem Mehl, wovon etwas zurückbleibt, zum Teig gemacht. Derselbe wird auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt, eine Weile verarbeitet, mit dem Rollholz einen halben Finger dick ausgerollt, mit etwas Mehl bestäubt und mit eigens dazu bestimmten Formen ausgedrückt. Nachdem man den ausgedrückten Teig auf den Backtisch gestürzt hat, so daß die Figuren oben liegen, werden solche mit dem Messer von einander getrennt und auf ein mit Anis bestreutes Backbrett gelegt, wo sie an einem trocknen Orte über Nacht liegen bleiben. Andern Tages werden Bleche mit Wachs oder Öl bestrichen, die Springerle darauf gelegt und in einem mäßig warmen Ofen weißgelb gebacken.

156. Dicker brauner Kuchen. 4 Pfund bester Sirup, 4 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 375 Gr. länglich geschnittene Mandeln, 1 Obertasse geschmolzene Butter, 70 Gr. gereinigte Pottasche, feingehackte Schale einer Zitrone, stark 15 Gr. Muskatnägelchen, stark 15 Gr. Kardamom und stark 15 Gr. Zimt, dies alles gröblich gestoßen, nach Belieben auch kleingeschnittene Succade.

Sirup und Zucker läßt man zusammen eine Weile kochen; abgekühlt, schüttet man Pottasche, Gewürz, Mandeln, Butter hinzu und rührt dann das Mehl hinein. Nachdem der Teig 8 Tage, besser noch wochenlang an einem warmen Ort gestanden hat, knetet man ihn stark auf einem mit Mehl bestäubten Backbrett, bis er einem steifen Brotteig ähnlich ist. Ausgerollt, bestreicht man die Kuchen mit Eiweiß oder Rosenwasser und schickt sie auf einer mit Mehl bestäubten Platte zum Bäcker.

157. Baseler Lebkuchen. Stark 1/2 Liter Honig, welcher wenigstens 1 Jahr alt sein muß, 1375 Gr. Mehl, 700 Gr. Zucker, 230 Gr. ungeschälte Mandeln, ebensoviel Pomeranzenschale, desgleichen Zitronat und Schale von 2 Zitronen, dies alles gröblich geschnitten, 50 Gr. Zimt, 8 Gr. Nelken, 2 Theelöffel Muskatblüte, st. 30 Gr. gereinigte Pottasche, 1 Glas Kirschwasser oder Arrak.

Honig und Zucker werden aufs Feuer gesetzt, wenn es steigt, die grobgeschnittenen Mandeln eine gute Weile darin geröstet, dann vom Feuer genommen, wird das sämtliche Gewürz hinzugefügt, und etwas abgekühlt, die Pottasche durchgerührt. Nachdem kommt das Kirschwasser und zuletzt das Mehl hinzu. Man rollt den Teig, so lange er

noch warm ist, 2 Messerrücken dick aus, schneidet ihn in länglich viereckige Stücken, legt sie dicht zusammen auf ein mit Mehl dick bestäubtes Blech und läßt sie über Nacht liegen. Dann backt man die Lebkuchen bei gelinder Hitze; die Hitze nach dem Brot in einem Bäckerofen ist eine geeignete. Noch heiß werden sie mit einem Messer in länglich viereckige Stückchen geschnitten, und nachdem sie kalt geworden, von einander gebrochen. Zum Guß läutert man Zucker, läßt ihn kochen, bis er Faden zieht, und bestreicht damit die Kuchen.

158. Baseler Leckerlein (vorzüglich.) 1 Pfund Honig, 1 Pfund gestoßener und durchgesiebter Zucker, 1 Pfund Mandeln mit der Schale, der Länge nach fein geschnitten, 1 Pfund feinstes Mehl, 70 Gr. Zitronat und die Schale von einer Zitrone, klein geschnitten, $^1/_2$ Muskatnuß, etwas Nelken und $^1/_2$ Weinglas Arrak oder Rum.

Man läßt den Honig auf dem Feuer zergehen, schüttet Zucker und Mandeln hinein, rührt es gut durcheinander, fügt das übrige hinzu und verarbeitet es tüchtig zu einem Teig, den man 8 Tage zugedeckt stehen läßt. Dann rollt man denselben einen halben Finger dick aus, legt ihn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt ihn bei starker Hitze und schneidet den Kuchen noch warm in beliebige, etwa zweifingerbreite und fingerlange Stücke.

159. Weißer Nürnberger Lebkuchen. 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund durchgesiebter Zucker, 1 Pfund geschnittene, im Ofen weiß geröstete Mandeln, 8 Eier, 70 Gr. verzuckerte Pomeranzenschale, 70 Gr. Zitronat, beides klein geschnitten, 8 Gr. Zimt, 2 Gr. Nelken, 2 Gr. Kardamom, st. 15 Gr. gereinigte, in etwas Rosenwasser oder Milch aufgelöste Pottasche.

Die Eier werden stark geschlagen, mit dem Zucker und Gewürz $^1/_4$ Stunde gerührt, dann das Mehl mit der Pottasche nach und nach hineingerührt, zuletzt die Mandeln. Vorher schneidet man Oblaten so groß wie Kartenblätter, streicht die Masse darauf und läßt sie auf einer Platte bei nicht zu starker Hitze gar werden.

160. Honigkuchen. 2 Pfund Honig, 2 Pfund Mehl, 250 Gr. Butter, 200 Gr. Mandeln mit der Schale, Schale einer Zitrone, 4 Gr. Nelken, 4 Gr. Kardamom, st. 30 Gr. gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche.

Honig und Butter läßt man kochen, nimmt den Topf vom Feuer, rührt Mehl, Gewürz und die gröblich gestoßenen Mandeln hinzu, mischt, wenn der Teig etwas abgekühlt ist, die Pottasche gut durch und läßt ihn über Nacht liegen. Dann rollt man denselben einen kleinen

Finger dick aus, macht ihn mit einer Form oder einem Backrädchen zu kleinen viereckigen Kuchen, legt auf jede Spitze eine gespaltene Mandel, auch ein Stückchen Zitronat und backt sie gelbbraun.

161. Holländische Hylikmaker. 1250 Gr. Mehl, 625 Gr. brauner Farinzucker, 375 Gr. brauner Honig, 70 Gr. Orangenschale und 70 Gr. Succade, in Stückchen geschnitten, 4 Gr. Zimt, eine geriebene Muskatnuß, ft. 30 Gr. gereinigte, in etwas Wasser aufgelöste Pottasche.

Der Teig wird wie Honigkuchen gemacht, auf der Platte einen halben Finger dick gebacken, warm in beliebige kleine Stücke geschnitten.

162. Holländische Krackelinge. Man macht von 250 Gr. feinem Mehl, 250 Gr. Zucker, 2 Eidottern, 1 Eßlöffel saurer Sahne und 1 Eßlöffel voll gestoßenem Koriander einen Teig, von dem man Stückchen abbricht, solche mit der Hand lang rollt, zu Brezelchen oder Kränzchen formt und bei 2 Grad Hitze gelb backt.

163. Holländische Moppen. 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 4 ganze Eier, 2 Gr. Nelken, ft. 15 Gr. gereinigte, in etwas Milch aufgelöste Pottasche. Die Masse wird stark verarbeitet, in walnußgroße Kugeln gerollt, 1/2 Mandel oder ein Stückchen Orangenschale darauf gedrückt und gebacken.

164. Gute Bentheimer Moppen oder Kümmelkuchen. 1250 Gr. Mehl, 750 Gr. Sandzucker, 250 Gr. Butter, 1/2 Liter Milch, 3 Eßlöffel gemahlener Kümmel, ft. 15 Gr. gereinigte Pottasche.

Butter, Zucker, Milch und Kümmel werden zum Kochen gebracht; abgekühlt wird die Pottasche hinein zerrührt und solches in die Mitte des Mehles geschüttet, das Ganze zu einem Teig gemacht und zum Ballen geformt. Alsdann wird derselbe in Scheiben geschnitten, jede Scheibe einen kleinen Finger dick ausgerollt, mit kleinen blechernen Formen von der Größe eines Fünfgroschenstücks ausgestochen und wie Pfeffernüsse gebacken.

Anmerk. Statt des Kümmels kann jedes andere Gewürz zu diesen Moppen genommen werden.

165. Kleine Sandtorten. Kleine ausgestrichene Formen werden mit der Sandkuchenmasse Nr. 33 2/3 hoch gefüllt in der Mitte mit 2 ganzen geschälten Mandeln belegt und langsam gebacken. In verschlossenem Porzellan erhält sich dies Backwerk lange Zeit hindurch wohlschmeckend.

166. Kleine Biskuittorten. Man füllt kleine mit Butter ausgestrichene Formen zur Hälfte mit einer beliebigen Biskuitmasse und backt sie bei starker Mittelhitze gelb.

167. Kleine Sahnekuchen. 250 Gr. Mehl, 200 Gr. Butter, 1 Ei, 70 Gr. durchgesiebter Zucker, reichlich 2 Eßlöffel dicke saure Sahne.

Dies alles wird zum Teig gemacht, ausgerollt, mit einem Glase zu kleinen Kuchen ausgestochen, welche mit gelbbrauner Butter bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und auf einer Platte im Ofen gelb gebacken werden.

168. Gute Sahne- oder Flottkringel. 1 Pfund recht trocknes Mehl, 375 Gr. ausgewaschene Butter, 10 Eßlöffel dicke saure Sahne; zum Bestreichen geschmolzene Butter oder Ei, Zucker und Zimt.

Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermengt, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die Sahne hineingegeben und schnell zum leichten Teige verarbeitet. Es werden von demselben Stückchen abgebrochen, diese mit der Hand 16 Cmtr. lang gerollt, die beiden Enden nach sich gebogen und in der Mitte zusammengedrückt. Dann werden die Kringel mit etwas zurückgelassener geschmolzener Butter oder Ei bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und bei guter Hitze schnell gebacken.

169. Theekränze. 1 Pfund feines Mehl, 100 Gr. Butter, 1 Eßlöffel dicke Sahne, 70 Gr. durchgesiebter Zucker, 4 ganze Eier, 4 Gr. gestoßener Zimt und ein Eßlöffel Orangenblütenwasser.

Dies alles verarbeite man zu einem festen Teig, rolle ihn einen Strohhalm dick aus, steche mit einem weiten Bierglase Platten davon aus und mache diese durch Ausstechen mit einem kleineren Glase zu fingerbreiten Ringen. Diese lege man in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, gieße, wenn es aufzukochen beginnt, etwas kaltes hinzu, hebe den Kessel vom Feuer, lasse die Kränze so lange darin, bis sie schwimmen, und lege sie dann mit dem Schaumlöffel auf ein ausgebreitetes Tuch. Sobald sie abgetrocknet sind, werden sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und in einem mäßig geheizten Ofen so lange gebacken, bis sie von außen hellgelb und inwendig ganz hohl sind.

170. Kleiner Zwieback (ganz vorzüglich). 1375 Gr. feines Mehl, 250 Gr. durchgesiebter Zucker, 200 Gr. Butter, oder halb Butter halb gutes Schmalz, $^5/_8$ Liter Milch, 70 Gr. frische Hefe, 3 Eier, etwas Muskatblüte und Nelken.

Das Mehl wird erwärmt, in eine Backmulde gethan, in der Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, die erwärmte Milch nebst Eiern, Gewürz und der in etwas Milch zerrührten Hefe hineingegossen, zu einem weichen Teige angerührt und zugedeckt etwa 1 Stunde zum Aufgehen hingestellt. Dann wird der Zucker nebst der in Stückchen zerpflückten Butter hinzugefügt, mit dem übrigen Mehl vermengt und der Teig in der Mulde recht tüchtig geworfen (siehe Nr. 1). Dann bricht man von demselben kleine Stücke, etwa 50—60 Gr. schwer, formt sie auf dem Backbrett mit der Hand recht rund und glatt, legt sie auf eine gut abgeriebene, bestrichene Bäckerplatte und läßt sie in einem warmen Zimmer nochmals gut aufgehen. Ist dieses geschehen, so schiebt man sie bei mäßiger Hitze in den Ofen, läßt sie 10 bis 15 Minuten backen und auf der Platte erkalten. Dann werden sie vorsichtig mit einem scharfen Messer sägend durchgeschnitten, wobei der Zwieback nicht im geringsten gedrückt werden darf, und — die Schnittseite nach oben — abermals im Ofen gelb gebacken.

Um den Zwieback recht kroß zu haben und ihn lange frisch zu erhalten, lasse man ihn, nachdem er durchgeschnitten, gebacken und erkaltet ist, nochmals im Ofen erwärmen.

171. Gute Mandelkränze. Zum Teig: 875 Gr. feines Mehl, 1 Pfund ausgewaschene Butter, 70 Gr. Hefe, 1/4 Liter warme Milch und 2 Eidotter; auf die Kränze: 200 Gr. grobgestoßene Mandeln, 2 Eiweiß, Zucker und Zimt.

Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl, wovon ein Teil zum Überstreuen zurückbleibt, vermischt, die mit etwas Milch und Zucker aufgelöste Hefe, welche mit den Eidottern und der Milch durchgerührt worden, in die Mitte des Mehls geschüttet und zum weichen Teig gemacht, der jedoch nicht an der Hand kleben darf. Von diesem Teige nimmt man kleine Stücke, rollt sie lang und biegt sie rund zusammen, bestreicht sie mit geschlagenem Eiweiß, drückt sie in eine Mischung von Mandeln, Zucker und Zimt und legt sie nicht zu dicht nebeneinander auf eine Platte. Nachdem sie langsam aber gut aufgegangen sind, backt man sie bei starker Mittelhitze dunkelgelb.

Anmerk. Aus dieser Portion werden 65—70 Kränze.

172. Eierkränze. Zum Teig 1 Pfund feines Mehl, ebensoviel Butter, 125 Gr. Zucker, die Dotter von 6 recht hartgekochten Eiern, 1/2 Tasse Arrak oder Rum; auf die Kränze 125 Gr. Zucker mit etwas Zimt vermischt.

Die Eidotter werden fein gerieben, mit den übrigen Teilen zum Teig gemacht, kleine Kränze davon geformt, mit Ei oder geschmolzener

Butter bestrichen, in Zucker und Zimt platt gedrückt, bei rascher Hitze gebacken.

173. Spritzgebackenes auf einer Platte. 270 Gr. feines Mehl, desgleichen Butter, 230 Gr. Zucker, 5 Eidotter, Saft und Schale einer Zitrone und 4 Gr. Zimt.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, mit dem durchgesiebten Zucker, Gewürz und den Eidottern stark gerührt, dann das Mehl durchgemischt, die Masse teilweise in eine Spritze gefüllt und in der Form eines S auf eine Platte gebracht, wobei man mit der Spritze während des Drucks die dazu erforderliche Wendung macht. Zum Backen gehört bei starker Hitze etwa 1/4 Stunde, das Gebackene muß dunkelgelb, nicht braun sein.

174. Windbeutel. Nr. 1. 1/2 Liter Wasser, 275 Gr. ganz fein durchgesiebtes Mehl, 250 Gr. Butter, 8 frische Eier.

Man klärt die Butter ab und läßt sie mit dem Wasser kochen, streut und rührt das Mehl hinein und rührt, bis es sich vom Topfe ablöst. Nachdem solches nicht mehr zu heiß, aber doch noch warm ist, schlägt man unter beständigem Rühren nach und nach die Eier mit etwas Muskatblüte oder abgeriebener Zitronenschale zu der Masse, wobei jedesmal ein Ei verrührt sein muß. Dann legt man dieselbe mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel in Walnußgröße bei gehörigen Zwischenräumen auf eine mit Mehl bestäubte Platte, setzt diese, ohne sie einen Augenblick stehen zu lassen, sogleich in einen stark geheizten Ofen und läßt die Bällchen gelb backen. Sie sind schnell gar, werden mit Zucker bestreut und ganz frisch gegessen.

Anmerk. Aus dieser Portion werden 35—40 Stück. Wünscht man die Windbeutel zu füllen, so rührt man den Zucker mit Zitronensaft dicklich, sticht, sowie sie aus dem Ofen kommen, oben hinein und gibt davon 1/2 Theelöffel in die Öffnung; auch kann man sie mit Fruchtmarmelade oder Dreimus füllen, am besten mit Zitronencreme oder Schlagsahne.

175. Hochaufgehende Windbeutel. Nr. 2. 1/2 Liter Milch, 5 gehäufte Eßlöffel Mehl, 130 Gr. ausgewaschene gute Butter, 5 Eier und etwas Salz. Diese Windbeutel werden in einer Ballbäuschenform gebacken wie folgt: In die Milch wird abwechselnd ein Löffel Mehl und ein Ei verrührt und die Masse stark geschlagen. Dann teilt man die Butter in 10 Teile, legt sie in die Vertiefungen der Form und stellt dieselbe in einen heißen Backofen. Sobald die Butter steigt, füllt man die kleinen Behälter zur Hälfte mit dem eingerührten Teig und bestreut sie beim Herausnehmen stark mit Zucker und Zimt.

176. Schwanenhälse. Dazu die in Windbeutel Nr. 1 bemerkte Masse, doch nur mit 6 Eiern. Es werden Stückchen davon abgebrochen, diese mit grobgestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt einen Finger dick und einen Finger lang gerollt, wie Schwanenhälse gebogen und auf einer Platte bei starker Hitze gebacken.

177. Zimtröllchen oder dicke Eierkuchen. 1 Pfund feines Mehl, 1 Pfund Zucker, beides durchgesiebt, 250 Gr. abgeklärte Butter, 7 Eier, 4 Gr. Zimt und abgeriebene Zitronenschale.

Man reibt die kalt gewordene Butter zu Sahne, gibt nach und nach abwechselnd Eier und Zucker hinzu, rührt dies stark eine gute Weile, mischt das Gewürz und dann das Mehl durch. Hierauf erhitzt man das Zimtwaffeleisen über einem hellen Holzkohlenfeuer, ein Eßlöffel voll von der Masse wird in die Mitte gelegt, das Eisen langsam zugedrückt, während einiger Minuten auf beiden Seiten gelb gebacken und sofort trichterförmig oder über ein dünnes Rollholz gebogen. Das Eisen braucht nicht mit Fett bestrichen zu werden.

Aus dieser Masse werden 60 Stück.

Diese und nachstehende Zimtröllchen werden dadurch besonders gut, daß man sie am Tage vorher anmengt.

178. Neujahrs- oder dünne Eierkuchen (Hippen). Nr. 1. 1 Pfund feinstes Mehl, 250 Gr. gestoßener Kandis, 200 Gr. frische abgeklärte Butter, 1 Ei, abgeriebene Zitronenschale und Zimt, nach Belieben auch ein Eßlöffel ausgesuchter Anissamen.

Der Kandiszucker wird in $^5/_8$ Liter kochendem Wasser aufgelöst, etwas abgekühlt, mit der geschmolzenen Butter, dem Mehl, Gewürz und Ei eine gute Weile tüchtig gerührt und womöglich erst am andern Tage gebacken. Man gibt jedesmal einen Eßlöffel voll, oder so viel, als zum dünnen Bedecken des Eisens notwendig ist, hinein, bestreicht solches anfangs und zuweilen mit einer Speckschwarte, macht das Eisen langsam zu, backt die Kuchen auf beiden Seiten in 2—3 Minuten gelb und biegt sie nach dem Herausnehmen rasch über ein glattes rundes Holz zu kleinen Rollen.

Anmerk. Zum Backen gehört ein ruhiges Holzkohlenfeuer. Zum längeren Aufbewahren lege man die Kuchen in eine Blechtrommel oder in einen Korb und stelle ihn zugebunden an einen warmen Ort; feuchte Luft macht sie sofort weich.

179. Desgleichen. Nr. 2. 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Butter, 8 Eier, 8 Gr. Zimt und ein wenig Zitronenschale, die man auf Zucker abgerieben hat. Butter wird zu Sahne

gerieben, die Eier hineingerührt, dann Zucker und Gewürz abwechselnd mit dem Mehl hinzugefügt. Die Kuchen werden nach Nr. 177 gebacken.

180. Süddeutsche Hippen. 250 Gr. feines Mehl, 125 Gr. durchgesiebter Zucker, feingeschnittene Schale einer halben Zitrone, 8 Gr. gestoßener feiner Zimt, eine kleine Messerspitze gestoßene Nelken, 50 Gr. zerlassene Butter, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 ganzes Ei und Wein.

Dies alles wird zu einem dünnflüssigen Teig gerührt und in einem Neujahrskucheneisen gebacken wie in Nr. 178.

181. Deutsche Waffeln. 375 Gr. feines Mehl, 250 Gr. gute, nicht salzige Butter, reichlich $^1/_2$ Liter lauwarme Milch, 7 frische Eier, 50 Gr. frische Hefe mit etwas Milch aufgelöst, $^1/_8$ Weinglas Arrak oder Rum, Muskatblüte oder Zitronenschale.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, abwechselnd die ganzen Eier, Mehl, Milch, Hefe nebst Gewürz hinzugerührt, der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft, der Branntwein durchgemischt und zugedeckt so hingestellt, daß er erst in 3—4 Stunden aufgegangen ist. Sobald die Masse stark gärt, fängt man bei gleichmäßigem, nicht starkem Feuer zu backen an, wobei man zuweilen das Eisen mit einem Stück Speck gut bestreicht. Dann gibt man einen kleinen Rührlöffel voll Teig hinein, hält das Eisen eine kleine Weile auf beiden Seiten ins Feuer, öffnet und klappt dasselbe zum Loslassen zusammen und bestreut die gelbgewordenen Waffeln beim Herausnehmen mit Zucker.

Anmerk. Beim Ankaufe eines Waffeleisens sehe man darauf, ein solches zu nehmen, welches keine zu flachen Vertiefungen hat und worin man 6 Stück zugleich backen kann.

182. Holländische Waffeln. 1 Pfund feinstes Mehl, 250 Gr. gute Butter, 8 frische Eier, reichlich $^1/_2$ Liter lauwarme Milch, 50 Gr. frische Hefe, wenn es beliebt auch etwas Gewürz.

Der Teig wird wie im Vorhergehenden behandelt, zum langsamen Aufgehen 4 Stunden hingestellt, und wenn derselbe im vollen Gären ist, vor dem Backen $^1/_2$ Bierglas kaltes Wasser hinzugegossen und einmal durchgerührt.

183. Vorzügliche Waffeln von dicker saurer Sahne. 250 Gr. feines Mehl, $^3/_8$ Liter dicke saure Sahne, flach abgenommen, damit keine Milch dazu komme, 6 frische Eier, etwas Zitronenschale oder Muskatblüte und ein kleiner Guß Rum.

Man rührt abwechselnd nach und nach Eidotter, Sahne, Mehl und Gewürz, mischt den sehr steifen Schaum der Eier nebst dem Rum durch und backt, ohne den Teig stehen zu lassen, sofort die Waffeln bei gelindem Feuer gelb und bestreut sie warm mit Zucker und Zimt.

Aus dieser Portion werden — in einem großen Eisen gebacken — 14—15 Stück.

184. Ballbäuschen von saurer Sahne. Auf jedes Ei ein Eßlöffel dicke saure Sahne, 1/2 Löffel feines Mehl, etwas Zucker, Muskatblüte und wenig Salz.

Die Masse wird gut gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß kommt zuletzt hinzu. Hiervon gibt man zwei Eßlöffel voll in eine Ballbäuschen-Pfanne, in welcher man Butter hat heiß werden lassen, backt sie gelbbraun und bestreut sie mit Zucker. Sie werden warm gegessen.

Anmerk. Die Butter zu Ballbäuschen, sowie zu allem in Fett Gebackenen muß vorher geschmolzen und der Bodensatz entfernt werden.

185. Ballbäuschen mit Hefe. 1 Pfund warm gestandenes Mehl, 130—200 Gr. gut gewaschene Korinthen, 125 Gr. geschmolzene Butter, 8 Eidotter, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 4 Gr. Zimt oder etwas Muskatblüte, 1/4 Liter lauwarme Milch, st. 30 Gr. trockne oder 2 Eßlöffel gewässerte dicke Hefe, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Salz.

Dies alles wird miteinander vermengt, tüchtig geschlagen, dann das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern durchgerührt und der Teig 1 1/2 Stunde zum Aufgehen hingestellt. Nachdem derselbe gut gegangen — gehörig steigt — werden die Ballbäuschen nach vorhergehender Angabe gelbbraun gebacken.

Anmerk. Man kann nach Belieben 1/2 Tasse Milch weniger nehmen und so viel Rosenwasser zusetzen.

186. Ballbäuschen einfacher bereitet. 750 Gr. feinstes Mehl, 7/8 Liter lauwarme Milch, 70 Gr. zerrührte Hefe, 2 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale oder -Blüte, 4—5 Eier, etwas Salz.

Man wende hierbei die ganzen Eier an, schlage die Masse mit der Hälfte der Milch tüchtig, gieße dann die übrige hinzu und verfahre übrigens ganz wie oben.

III. In Butter, Schmalz und Öl zu backen.

187. Regeln über das zu Backende.

Langsames Aufgehen des Teiges. Obgleich solches schon in Nr. 1 erwähnt worden ist, so sei hier wiederholt, daß durch langsames Aufgehen der Masse das Gebäck viel zarter wird. Zu Krapfen oder Kräppeln, Prillken und Berliner Pfannkuchen darf der Teig nicht zu weich sein und man muß durch Überstreuen der Küchenbretter mit feinem Mehl dafür sorgen, daß das Gebäck nicht festklebt, sonst dringt beim Backen zu viel Fett ein und das Ansehen leidet.

Backfett. Butter gibt dem Backwerk den feinsten Geschmack, wie diese zu vorliegendem Zweck vorgerichtet wird, ist im Abschnitt A. Nr. 36 ausführlich bemerkt worden. Auch ist gutes Schweineschmalz zum Ausbacken sehr gut, sowie auch gutes Rüböl. Um dem gewöhnlichen Öl seinen eigentümlich starken Geschmack zu benehmen, muß solches zum Ausbacken ausgeglüht werden, wie dies ebenfalls im Abschnitt A. Nr. 38 besprochen worden. Man kann das Öl zum Ausbacken mit etwas Schmalz vermischen, so auch der Butter die Hälfte Schmalz oder ein Drittel frisch ausgeschmolzenes Nierenfett oder auch etwas Suppenfett beimischen.

Nicht zu sparsam angewandt. Was nun von Vorstehendem angewendet werden soll, davon richte man die Quantität nicht gar zu sparsam ein, weil das zu Backende in reichlichem Fett weniger von demselben aufnimmt, einen angenehmern Geschmack erhält und das Gebrauchte bei einem kleinen Zusatz von frischem Fett zweimal angewendet und dann noch für gewöhnliche Gemüse benutzt werden kann.

Vorsicht. Der Topf zum Backen muß so groß sein, daß kein Überkochen zu befürchten ist, und möglichst weit, damit man viel Gebäck auf einmal hineinlegen kann. Das Fett zum Backen muß so heiß gemacht werden, daß eine hineingelegte Probe sofort nach oben geworfen wird. Je schneller das zu Backende sich darin bräunt, desto weniger vermag das Fett einzudringen, was dadurch noch mehr zu vermeiden ist, daß ein Stück Ingwer in den Topf gelegt wird. Sollte das Fett gar zu stark erhitzt worden sein, so ist es notwendig, den Topf einige Minuten vom Feuer zu entfernen, ehe das Bestimmte hineinkommt; doch beachte man dabei, wenn Kinder in der Nähe sind, die größte Vorsicht.

Backen. Zum Backen des Hefenteiges, welcher geformt und zum Aufgehen auf ein Backbrett gelegt wird, wie z. B. Berliner Pfann-

kuchen, wird die obere Seite zuerst ins Fett gelegt und, gleich anderm Gebäck, mittels eines eisernen Löffels mit Fett begossen und mit einer Gabel untergetaucht, wobei es gut ist, den Topf oftmals ein wenig zu rütteln. Nachdem das Gebäck unten dunkelgelb geworden, wird es mit der Gabel auf die andere Seite geworfen, und wenn auch diese gebräunt ist, beim Herausnehmen, wo man es zum Abtröpfeln des Fettes einige Minuten auf Weißbrotschnitte legen kann, mit Zucker bestreut.

Anmerk. Je nachdem man mehr oder weniger backt, würde 1, 1½—2 Pfund Fett notwendig sein.

188. Berliner Pfannkuchen. Zum Teig ¼ Liter Milch, 125 Gr. abgeklärte Butter, 1 Ei und 5 Eidotter, 50 Gr. Hefe, 50 Gr. Zucker, einen Theelöffel Salz und feines Mehl wie folgt; ferner zum Füllen beliebiges Eingemachte: Dreimus, Johannisbeeren, Kirschen, Gelee oder am besten eine feine Obstmarmelade.

Mehl und Butter werden vorher erwärmt. Dann schlägt man die Eier, rührt die lauwarme Milch nebst Hefe, Butter, Zucker und Salz hinzu und macht dies mit feinem Mehl zu einem leichten Teig, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft und nicht mehr am Löffel klebt. Darauf legt man ihn zum langsamen Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett. Ist das nun geschehen, so rollt man ihn einen halben Finger dick aus, legt mit dem Theelöffel Eingemachtes ohne Flüssigkeit oder eine feine Marmelade von Aprikosen, geschälten Zwetschen ꝛc., etwa 7 Cmtr. vom Rande entfernt und in eben so großen Zwischenräumen auf den Teig in einer Reihe, klappt den Rand des Teiges, indem man einen Teil desselben immer mit beiden Händen faßt, über das Obst und drückt rings um die durch dasselbe gebildeten Erhöhungen mit den Fingerspitzen beider Hände den Teig zusammen. — Nun sticht man mit einem Ausstecher oder Glase Kuchen davon aus, legt sie auf Stücke Papier oder auf Bretter, welche vorher mit etwas Mehl bestäubt sind, und läßt sie in der Wärme langsam aufgehen. Unterdes lasse man Schmelzbutter kochend heiß werden, 3—4 Kuchen zugleich vom Papier — die obere Seite nach unten — ins Fett gleiten und verfahre weiter nach vorhergehender Vorschrift. Die Pfannkuchen müssen eine dunkelgelbe Farbe erhalten, werden noch heiß mit einer Mischung von Zucker und Zimt bestreut und frisch gegessen.

189. Spritzgebäck in Schmelzbutter zu backen. 200 Gr. feines Mehl, ebensoviel Wasser, 100 Gr. Butter, 5 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

Wasser und Butter läßt man kochen, streut das Mehl hinein und rührt es, bis es trocken wird und nicht mehr am Topfe klebt. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt unter die heiße Masse ein Ei, Zitronenschale, Zucker, und wenn sie abgekühlt ist, nach und nach einzeln die andern Eier. Dann wird der Teig stark geschlagen, in eine Spritze gefüllt, in kochende Schmelzbutter gedrückt, nach Nr. 187 gelb gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

190. Schmalzgebackenes. 1/2 Liter Wasser wird mit 100 Gr. Butter zum Kochen gebracht, dann 1 Pfund Mehl durchgerührt, bis sich die Masse gut vom Topfe löst. Nachdem dieselbe etwas abgedampft, werden nach und nach 10 Eier hinzugegeben, von dem Teig mit einem Theelöffel kleine Bällchen geformt, die in Butter und Schmalz gelbbraun gebacken und noch heiß in Zucker und Zimt umgedreht werden.

191. Braunschweiger Prillken. 750 Gr. warmgestandenes Mehl, 200 Gr. geschmolzene Butter, 100 Gr. Zucker, 1/4 Liter lauwarme Milch, 2 Eier, 70 Gr. Hefe, abgeriebene Schale einer Zitrone. Nachdem dies alles zum Teig gemacht, läßt man denselben aufgehen. Ist dieses erfolgt, so taucht man die Hände in Mehl, nimmt eigroße Stückchen von dem Teige und formt mit den Händen runde Kränze davon von unregelmäßiger Dicke, legt sie auf ein gut mit Mehl bestäubtes Backbrett, läßt diese nochmals aufgehen, backt sie in Butter und Schmalz gelbbraun und bestreut sie heiß mit Zucker und Zimt.

192. Schneebälle. 250 Gr. Mehl, 70 Gr. Butter, 1/4 Liter Wasser, 8—9 Eier, zum Bestreuen Zucker und Zimt.

Wasser, Butter und Mehl rühre man wie im Vorhergehenden auf dem Feuer trocken ab; wenn es abgekühlt ist, rühre man nach und nach die Eier hinein und schlage den Teig mit einem Löffel, bis er zart ist. Alsdann mache man mit 2 Eßlöffeln Bälle davon und backe sie wie Berliner Pfannkuchen in Schmelzbutter gelb. Sie werden heiß mit Zucker und Zimt bestreut.

Anmerk. Wenn man die Eier vorher in warmes Wasser legt, so gehen die Schneebälle besser auf.

193. Butterkränze. 1 Pfund warmgestandenes Mehl, 70 Gr. Butter, ebensoviel feingestoßene Mandeln, worunter einige bittere sind, 1/4 Liter Milch, 1 Ei und 4 Eidotter, 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Eßlöffel Zucker und stark 30 Gr. in etwas Milch zerrührte Hefe.

Milch und Butter mache man lauwarm, rühre Eier, Rosenwasser, Mandeln, Gewürz, Hefe und Mehl hinzu, schlage den Teig stark und lege ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett.

Nun werden davon kleine Stücke länglich gerollt, zu Kränzen geformt, in welche man rund herum kleine Einschnitte macht und die man zum Aufgehen hinlegt, bis alle fertig sind. Dann fängt man mit den erstgemachten wie bei Berliner Pfannkuchen zu backen an. Sie dürfen aber nur hochgelb werden. Man bestreut sie ebenfalls heiß mit Zucker und Zimt.

194. Kräppeln. 1 Pfund Mehl, 200 Gr. Butter, 70 Gr. Zucker, 50 Gr. Hefe, 3/8 Liter lauwarme Milch, 2 Eier, abgeriebene Zitronenschale und etwas Mehl zum Ausrollen des Teiges.

Man verrührt das Mehl mit der Milch und aufgelösten Hefe und stellt es zum Aufgehen hin. Sobald der Teig gärt, rührt man Eier, Zucker, Zitronenschale, Butter, alles erwärmt, und noch so viel Mehl dazu, daß derselbe, ohne anzukleben, gerollt werden kann. Dann schlägt oder wirft man ihn nach Nr. 1, rollt ihn einen Cmtr. dick aus, schneidet mit dem Backrädchen Streifen davon, flicht diese lose zu Kränzen, Flechten, Knoten ꝛc., ohne den Teig zu drücken, läßt diese aufgehen und backt sie nach Nr. 187 in Schmelzbutter goldgelb.

Auch kann man die Kräppeln füllen. Man rollt sie dann dünn aus, legt Obst zwischen 2 Stückchen Teig und verfährt übrigens, wie bemerkt worden.

195. Rädergebackenes. Man schlage 3 Eier mit etwas Zucker und Muskatblüte und rühre soviel Mehl nebst 2 Eßlöffel Rum hinzu, daß es einen weichen Teig gibt, der sich rollen läßt. Dann rolle man denselben so dünn als möglich aus, schneide ihn mit dem Backrädchen in viereckige Stücke und backe diese in Butter oder Schmalz nach vorstehender Angabe. Beim Herausnehmen bestreue man das Gebackene mit einer Mischung von Zucker und Zimt, besprenge es stark mit Rosenwasser und bestreue es nochmals.

196. Gute Ölkrabben. 2 Pfund feines Mehl, 375 Gr. mit warmem Wasser gewaschene und ausgekernte Rosinen, 200 Gr. Butter, 80 Gr. Hefe, kn. 3/4 Liter Milch, 4 Eier und 2 Theelöffel Salz.

Die Hefe wird mit etwas lauwarmer Milch angerührt, in der Mitte des Mehls, welches zuvor in der Nähe des Feuers erwärmt ist, eine Vertiefung gemacht, Salz, geschmolzene Butter, Milch, Eier, Hefe und Rosinen hinzugegeben, dies alles mit dem Mehl gerührt, der Teig mit einem flachen Löffel eine gute Weile stark geschlagen, mit einem erwärmten Deckel zugedeckt und zum langsamen Aufgehen (siehe Regeln über das zu Backende) hingestellt. Zugleich wird in einem eisernen Topf 3/4—1 Liter gutes Rüböl nach Abschnitt A. Nr. 38 ausgeglüht.

Ist der Teig ganz gehörig aufgegangen, so tunkt man einen Eßlöffel von Blech (des Schmelzens wegen aber keinen von Zinn) in das kochend heiße Öl und gibt dann von dem Teig löffelweise so viel Bällchen hinein, als nebeneinander liegen können, tunkt sie unter, dreht sie einmal mit einer Gabel um, nimmt dieselben, nachdem sie dunkelgelb geworden, heraus und bestreut sie heiß mit Zucker und Zimt.

Anmerk. Es gehört hierzu, wie zu allem in Fett Gebackenen, ein mittelmäßig heißes Feuer.

197. Schlesische Grießschnitte. 1 1/8 Liter Milch, 2 gehäufte Obertassen gutes Grießmehl, 2 Eidotter, 1 Eßlöffel Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, Zimt und Muskatblüte und eine reichliche Messerspitze Salz, ferner einige Eier, geriebener Zucker und gestoßener Zwieback.

Man lasse die Milch kochen, rühre Grießmehl, Gewürz, Zucker und Salz hinzu und lasse es unter stetem Rühren ein wenig kochen. Dann mische man die 2 Eidotter durch, streiche es einen Finger dick auf flache, mit Mehl bestäubte Schüsseln; erkaltet schneide man es in dreifingerbreite Streifen, die größeren in zwei bis drei Teile, und bestäube jede Schnitte von allen Seiten mit Mehl. Dann schlage man einige Eier mit Zucker, drehe die Schnitten darin um, bestreue sie mit gestoßenem Zwieback und backe sie in Schmelzbutter dunkelgelb.

Man kann auch ohne weiteres einen dick gekochten Reisbrei nehmen, die Schnitte in Mehl umdrehen, in Backbutter gelb werden lassen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

198. Züricher Küchli. Milch, feines Mehl, Zucker und Zimt. Man läßt Milch in einem eisernen Topfe kochen, rührt so viel Mehl, auch etwas Salz hinein, daß der Teig sich vom Topfe loslöst, legt ihn auf ein Backbrett, formt ein Ei dicke, runde Klöße, backt sie in Schmelzbutter nach Nr. 187 schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Man gibt sie sowohl zum Thee als zum Nachtisch, auch, je nachdem sie eine Schüssel ausmachen sollen, mit einer Schaumsauce oder Fruchtsaft, sowie auch mit Kompott.

199. Schweizer Semmelgericht. Milchbrötchen, Milch, Zucker und Zimt.

Die kleinen Semmel oder Milchbrötchen werden wagerecht in der Mitte einmal durchgeschnitten, in Milch eingeweicht, so daß sie durch und durch weich werden, und zum Abtropfen auf schräg gestellte

Schüsseln gelegt. Dann werden sie in kochender Schmelzbutter nach Nr. 187 gelbbraun gebacken, sogleich mit Zucker und Zimt bestreut und womöglich warm zur Tafel gegeben. Sie passen zum Thee, auch mit geschlagener Sahne oder mit einer Weinsauce als Nachgericht.

200. Gebackenes Semmelbrot. Ein großes frisches Semmelbrot, zum Einweichen ft. $^1/_2$ Liter Milch, 4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, Zimt, Muskatblüte und zum Eintunken eine beliebige Klare, wie solche im Abschnitt A. Nr. 49—51 zu finden ist.

Nachdem von dem Brot die Kruste abgeschnitten, lasse man es in der angegebenen Masse völlig durchweichen, tunke es in die bemerkte Klare, backe es in Schmelzbutter nach Nr. 187 gelbbraun und bestreue es heiß mit Zucker und Zimt.

Diese Schüssel wird als Nachgericht mit einer Schaum- oder Fruchtsauce zur Tafel gegeben.

Auch kann man das Brot nach dem Einweichen mit geschnittenen Mandeln bestecken und in einem recht heißen Ofen gelbbraun backen, wobei man es zuweilen mit gelbbrauner Butter begießt.

201. Gefülltes Semmelbrot. Ein großes frisches Semmelbrot, gut gekochtes Apfelmus, einige bittere Makronen und eine beliebige Klare.

Nachdem von dem Semmelbrot die Kruste abgeschnitten, wird es in der Mitte quer durchgeschnitten und jede Hälfte etwas ausgehöhlt.

Dann kocht man ein recht gutes Apfelmus mit Zitrone, Zucker und Wein, rührt auf dem Feuer einige Eidotter und Semmelkrumen hinzu, daß es recht dick wird, schüttet es in eine Schüssel, rührt die grobgestoßenen Makronen oder geschnittenen Mandeln durch und füllt damit die zuvor in Milch eingeweichten Semmelhälften. Diese legt man nun zusammen, bestreicht ringsumher die Schnittseite mit Ei, tunkt das Brot in die Klare und backt es nach vorhergehender Angabe in Schmelzbutter dunkelgelb.

Dies Gericht, mit eingemachten Hagebutten garniert und einer Schaumsauce serviert, macht eine schöne Schüssel.

202. Apfelscheiben in Butter oder Schmalz zu backen. Große trockne und recht mürbe Äpfel, Arrak und Zucker, eine Klare nach Abschnitt A. Nr. 49—51, zum Bestreuen Zucker und Zimt.

Man schält und schneidet die Äpfel in fingerdicke Scheiben, entfernt das Kerngehäuse, läßt sie mit Arrak und Zucker durchziehen, tunkt sie in die Klare, backt sie in Schmelzbutter nach Nr. 187 dunkelgelb und bestreut sie sogleich mit Zucker und Zimt.

Anmerk. Damit die Äpfel bald nach oben kommen und also weniger Fett aufnehmen, lege man nicht mehr in das Fett, als bequem nebeneinander schwimmen können.

203. Englischer Schnitt. 100 Gr. feines Mehl, 6 Eier, stark $^1/_2$ Liter ein Teil Wasser, zwei Teile warme Milch, mit 1 Tasse dicker saurer Sahne vermischt, Muskatblüte und etwas Salz.

Mehl, Eidotter, Milch und Gewürz werden stark geschlagen, mit dem zu steifem Schaum geschlagenen Eiweiß vermischt und mit Butter zu einem großen Pfannkuchen blaßgelb gebacken. Von demselben werden schrägwinkelige Stücke von der Größe eines Kartenblattes geschnitten, diese in halb Butter halb Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

Dieses Gebäck, von waffelähnlichem Geschmack, wird zum Kaffee und Thee gegessen.

IV. Brot zu backen.

204. Semmel oder Milchbrötchen. Zu $1^1/_8$ Liter frischer Milch, 4 Pfund Mehl, 50 Gr. trockne frische Hefe und etwas Salz.

Nachdem das Mehl einige Stunden vorher an einem warmen Orte gestanden und die Milch lauwarm gemacht ist, wird die aufgelöste Hefe zu letzterer gegossen und so viel Mehl hineingerührt, daß es eine breiartige Masse wird, die man zugedeckt zum Gären an einen warmen Ort stellt. Das übrige Mehl bleibt zum Verarbeiten des Teiges zurück, welches aber erst dann geschehen darf, wenn derselbe stark gärt und auf der Oberfläche Risse entstehen, wo dann das Salz hinzu kommt und derselbe mit dem übrigen Mehl so lange verarbeitet wird, bis er nicht mehr an den Händen klebt.

Das Verarbeiten muß mit der flachen Hand geschehen, das sogenannte Kneten macht jeden Teig fest. Dann schlage oder werfe man den Teig nach Nr. 1 (11. Schlagen der Masse), forme ihn zu Brötchen von beliebiger Form, welche von außen ganz glatt sein müssen und keine Risse haben dürfen, lasse sie auf der Platte nochmals ein wenig aufgehen, mache dann einen Einschnitt darin, bestreiche sie auch nach Belieben mit verdünntem Ei, schiebe sie in einen gut geheizten Ofen und lasse sie nicht über das Garsein hinaus backen.

205. Milchbrötchen mit Butter. Man macht denselben Teig wie im Vorhergehenden, indes fügt man beim Verarbeiten desselben 4 Eier und 125 Gr. Butter hinzu, formt kleine Milchbrötchen, die auf der Platte noch ein wenig aufgehen und schnell backen müssen.

206. Feines gesäuertes Roggenbrot. Zu $1^1/_8$ Liter Wasser nimmt man 5 Pfund gebeuteltes Roggenmehl und etwas Sauerteig von der Größe eines Apfels.

Des Abends vor dem Backtage mengt man, nachdem das Wasser gehörig warm gemacht ist, einen Teil des Mehls mit dem Wasser und dem Sauerteig zu einem Brei, bestäubt ihn gut mit Mehl und stellt ihn bis zum andern Morgen an einen warmen Ort. Darauf knetet man ihn mit etwas Salz und dem übrigen Mehl gut aus, macht ein langes Brot davon, legt es zum Aufgehen auf ein mit Mehl bestäubtes Backbrett und läßt es in einem gut geheizten Ofen 2 Stunden backen.

Sollte der Teig am Morgen noch nicht genug aufgegangen sein, so kann man beim Auskneten etwas Hefe zusetzen. Mengt man den Teig mit guter Buttermilch statt Wasser, so wird das Brot noch besser; man nimmt dann nur die Hälfte Sauerteig.

207. Gutes Brot von gekeimtem Roggen zu backen. Zu $1^1/_8$ Liter Milch, welche etwas mehr als lauwarm gemacht sein muß, rechnet man etwa 6—8 Pfund gebeuteltes Roggenmehl und 100 Gr. gute Hefe.

Abends vor dem Backtage wird die Milch mit etwas Mehl, Salz und der Hälfte Hefe gleich einem Pfannkuchenteig angerührt und im Winter über Nacht in eine warme Stube gestellt. Andern Tags wird der Teig mit der übrigen Hefe und Mehl ausgeknetet, verarbeitet und zu länglichen Broten geformt, die, gut aufgegangen, in einem passend geheizten Ofen 2 Stunden gebacken werden.

Anmerk. Durch das Anrühren des Teiges am vorhergehenden Tage erhält derselbe einen Anflug von Säure, welche die Ursache sein muß, daß das Brot gut gerät.

T. Vom Einmachen und Trocknen
verschiedener Früchte und Gewächse.

1. Regeln beim Einmachen der Früchte.

1. **Sorgfältiges Abreiben der Früchte.** Vorab wird beim Einmachen von Pflaumen und Zwetschen auf ein sorgfältiges Abreiben aufmerksam gemacht, weil solches mit dem Erhalten in genauer Verbindung steht. Zu dem Zwecke lege man ein reines Tuch auf den Tisch, fasse die Früchte der Länge nach an und reibe sie strichweise ringsherum ab, wodurch diese Arbeit, welche oft sehr in die Länge gezogen wird, gut und rasch von statten geht.

2. **Große Reinlichkeit der zum Einmachen erforderlichen Geräte.** Um die Früchte gut zu erhalten, darf man dieselben in keinem Topfe kochen, in welchem etwas Fettiges gewesen ist. Eine Ausnahme macht ein Kessel von Kupfer oder Messing, welcher sich am besten zum Einmachen eignet. In Ermangelung nehme man dazu ein neues Bunzlauer Geschirr, welches man vorher mit kaltem Wasser aufs Feuer setzt und auskochen läßt, oder man nehme einen weiß glasierten Topf. Löffel und Schaumlöffel müssen ebenfalls rein von Fett sein, weshalb es sehr zweckmäßig ist, die zum Einmachen erforderlichen Geräte nur zu diesem Gebrauche zu benutzen.

3. **Was bei dem Gebrauch der Muskatnelken (Nägelchen) zum Einmachen zu beachten ist.** Zu manchen eingemachten Früchten sind Nelken, im richtigen Maße gebraucht, ein sehr angenehmes Gewürz, welche aber ohne weiteres angewandt, hellen Früchten, als Kürbis, Hagebutten, Walnüssen u. s. w., schwarze Flecken mitteilen. Um solche zu verhüten, braucht man nur das Köpfchen herauszubrechen.

4. **Guter Essig.** Zum guten Erhalten der Früchte sorge man ferner für guten Essig. Wünscht man nicht den teuren Weinessig anzuwenden, so geht man sicherer, anstatt des schlechten weißen Fabrikessigs guten Biereſſig zu nehmen, der besonders zu Zwetschen selbst dem Weinessig vorzuziehen ist und weniger Zucker erfordert.

5. Beim Einkochen der Früchte darf die Luft auf dem Herde nicht durch fremdartige Dünste verunreinigt werden. Während des Einkochens der Früchte oder des Fruchtsaftes darf auf dem Herde nichts Fettiges, noch sonst etwas gekocht werden, was Dunst und Geruch hervorbringt, wie es besonders beim Abkochen aller Gemüse der Fall ist. Das Feuer muß vorher gehörig besorgt, und ist es ein Kohlenfeuer, so darf nicht von oben darin gestöckert werden, weil der dadurch entstehende Qualm nachteilig einwirkt.

6. Sorgfalt beim Zubinden der Töpfe und Gläser. Nach dem Einkochen der Früchte ist es zum Erhalten derselben eine Hauptbedingung, sofort ein reines Tuch darüber zu decken, damit nicht Fliegen oder Mücken hineinfallen und Gärung bewirken. Nach dem Erkalten aber darf das Zubinden der Töpfe und Gläser nicht hinausgeschoben werden, indem durch Offenstehen derselben, und wäre es nur 1—2 Tage, der Grund zum Verderben gelegt ist.

7. Die Früchte müssen mit Saft bedeckt sein. Alle eingemachten Früchte müssen völlig mit Saft oder Brühe bedeckt sein. Diejenigen Früchte, welche mit Zucker in kurzer, sämiger Brühe eingemacht sind, werden, wenn sie in den Gläsern völlig erkaltet sind, mit einem darauf passenden Stückchen Briefpapier, welches mit Franzbranntwein oder Arrak stark angefeuchtet ist, genau bedeckt, und die Gläser entweder mit Blase, Pergamentpapier, oder in Ermangelung dessen mit einem Stück reinen, doppelt gelegten Papier zugebunden.

8. Reinigen der zum Zubinden bestimmten Blase. Zum Reinigen der Schweinsblase wird diese in Branntwein gelegt und dann mit Weizenkleie abgerieben, oder sie wird in lauwarmem Wasser wiederholt gut gewaschen und ausgedrückt; dann werden die Gläser sofort damit verbunden, so lange sie noch feucht ist.

9. Lösen der Blase. Damit die Blase beim Gebrauch der Früchte sich leichter löse, lege man einigemal ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch um den Rand. Bei Dunstfrüchten aber stecke man den Hals der Gläser eine Minute in heißes Wasser, wodurch die Blase ganz unversehrt abgenommen und oftmals wieder gebraucht werden kann

10. Ersatzmittel der Blase. Wir finden solches in gutem Pergamentpapier, der Preis ist ein ganz geringer. Dasselbe wird in entsprechender Größe angefeuchtet und ringsum gut angedrückt. Zu Dunstfrüchten ist Schweinsblase erforderlich.

11. Hilfsmittel zum Erhalten der Früchte in Zucker. Ein sicheres Mittel, alle in Zucker eingekochten Früchte besonders zu konservieren und ihnen zugleich einen angenehmen Geschmack mitzuteilen, besteht in

einer Beimischung von eingemachtem ostindischen Ingwer. Man nehme auf 1 Pfund Frucht ein Stück etwa von der Größe eines halben Fingers, schneide es in kleinere Stücke und lege diese mit den Früchten in den geläuterten Zucker und später in die Gläser.

12. **Trocknen Ingwer zu reinigen.** Da zu einigen Rezepten trockner Ingwer gebraucht wird, so sei hier bemerkt, wie man diese Wurzel von ihrem erdartigen Geschmack befreit. Man lasse in der Apotheke um große Stücke zum Einmachen ersuchen, bedecke sie abends vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser, gieße solches am Morgen ab, schabe mit einem kleinen Messer alles Unreine weg und wasche sie klar. Danach schneide man sie in fingerbreite Stücke. Im übrigen sei bemerkt, daß jetzt in größeren Apotheken gereinigter oder gebleichter Ingwer zu haben ist.

13. **Fruchtsäfte.** Fruchtsäfte bewahre man entweder in kleinen halben Flaschen oder Medizingläsern. In kleinen Haushaltungen sind letztere zweckmäßiger, indem eine angebrochene Flasche sich nie lange erhält.

14. **Gänzliches Austrocknen, Schwefeln und Zubinden der Gläser und Flaschen.** Die Flaschen müssen einige Tage vor dem Gebrauche ganz sauber gespült und inwendig an der Sonne oder an der Luft völlig getrocknet sein. Auch ist das Schwefeln nach Nr. 2 sehr zu empfehlen, sowie auch den eingekochten Saft über Nacht stehen zu lassen, damit er beim Einfüllen vom Bodensatz abgegossen und letzterer besonders in Gläser gefüllt werden könne, doch müssen die Flaschen mit einem reinen Tuche zugedeckt werden. Hat man die Flaschen oder Gläser bis auf einen stark zweifingerbreiten Raum angefüllt, so dient es zum Erhalten der Fruchtsäfte, einen Theelöffel voll Arrak oder Franzbranntwein darauf zu gießen. Alsdann verschließt man sie mit guten neuen Korken, welches vorsichtig geschehe, damit solche nicht mit Saft angefeuchtet werden, verlackt sie oder bindet ein Stückchen Pergamentpapier, mit Salicylsäurelösung angefeuchtet, in Ermangelung dessen doppelt gelegtes Papier darüber, ohne die Flasche zu schütteln, und bewahrt sie aufrecht stehend an einem trocknen, kühlen, etwas dunklen Orte.

15. **Leichtes Beschweren der Essigfrüchte und Bedecken mit einem Senfbeutel.** Früchte, welche mit Essig eingemacht sind, als: Gurken, Zwetschen, Kirschen ꝛc., bedecke man mit einer passenden Schieferscheibe und lege einen kleinen saubern Stein darauf, der aber nur so schwer sein darf, daß er das Eingemachte unter der Flüssigkeit hält, nicht starken Druck hervorbringt. Sehr zu empfehlen ist, beides mit einer Salicylsäurelösung abzuwaschen, um Schimmel zu verhüten und bessere Halt-

barkeit zu sichern. Zugleich dient zum Erhalten der Gurken das Auflegen eines Leinwandsäckchens mit Senfsamen von solcher Größe, daß alle Gurken damit bedeckt werden. Es bleibt sich gleich, ob brauner oder gelber Senf genommen wird, ersterer ist am wohlfeilsten. Auch bedarf es nur einer strohhalmbreiten Bedeckung. Ein solcher Senfbeutel ist ein außerordentliches Erhaltungsmittel der Gurken und wird daher vorzugsweise empfohlen.

16. **Zubinden der Töpfe und Bemerken des Inhalts.** Saure Gurken können in Ermangelung des vorstehend empfohlenen Pergamentpapiers mit neuem doppelt gelegten Papier, wozu sich die bekannten großen blauen Bogen besonders eignen, zugebunden werden. Es gehört mit zur Accurateſſe einer jungen Hausfrau und macht sich so hübsch und freundlich, wenn beim Zubinden der Töpfe oder Gläser ein gleichmäßig geschnittenes Streifchen weißes Papier in der Mitte übergelegt, fest geklebt und darauf der Inhalt, Monat und die Jahreszahl bemerkt, und dann das Papier 2—3 Finger breit unter dem Bande ringsum gleichmäßig abgeschnitten wird.

17. **Luftiger und kühler Standort.** Sind nun die eingemachten Früchte wie bemerkt worden behandelt, so sorge man dafür, daß sie an einen möglichst kühlen, recht luftigen, trocknen Ort gestellt werden. Der Keller eignet sich der Feuchtigkeit wegen ganz und gar nicht dazu, am wenigsten im Winter. Vorzüglich aber ist der Platz auf einem Schranke, welcher in einem kalten, luftigen frostfreien Raume steht. In heißer Jahreszeit ist man jedoch auf den Keller hingewiesen.

18. **Bemerkungen beim Öffnen der Töpfe.** Wird nun endlich noch beachtet, daß beim Öffnen der Töpfe oder Gläser kein Hauch darüber hingeht, daß das Eingemachte mit einem reinen silbernen oder einem einzig zu diesem Zwecke dienenden kleinen hölzernen Löffel herausgenommen, glatt gestrichen und die Gefäße sogleich wieder zugebunden, auch keine übriggebliebenen Reste hinzugegeben werden, und zuweilen das Anfeuchten des Papiers mit starkem Branntwein wiederholt wird, so kann mna sicher sein, daß die Früchte sich sehr gut erhalten.

19. **Von Zeit zu Zeit nachzusehen.** Dennoch darf man nicht versäumen, von Zeit zu Zeit nachzusehen, und sollte man finden, daß durch irgend ein Versehen Früchte, welche mit Zucker eingemacht sind, sich verändert hätten, so koche und schäume man etwas Essig mit Zucker und lasse sie darin eben durchkochen. Fehlt es jedoch nicht an Saft, so ist das Heißmachen mit einem Zusatz von französischem Branntwein und Zucker hinreichend, was am einfachsten dadurch geschieht, daß man

die Gläser mit den Früchten offen in einem Topf mit Wasser auf den Herd stellt und sie kochend heiß werden läßt.

20. Behandlung der Gurken, worauf sich Kahm befindet. Wenn die Essiggurken mit Kahm bedeckt wären, welches gewöhnlich Folge eines schlechten Essigs ist, so muß der Topf ausgewaschen und ausgetrocknet werden, dann spüle man die Gurken mit kaltem Wasser ab, koche und schäume den Gurkenessig, gieße dann frischen Essig hinzu, lege die Gurken teilweise einige Minuten hinein und dann zum Abkühlen auf eine flache Schüssel, bringe sie nach dem Erkalten wieder in den Topf und bedecke sie mit dem Essig. Wäre derselbe aber, ohne daß die Gurken verdorben schmecken, völlig schal geworden, so taugt er nicht mehr; man nehme frischen Essig, bringe ihn mit den abgewaschenen Gurken und dem gleichfalls auf einem Sieb abgespülten Gewürz aufs Feuer, nehme sie, wenn der Essig mehr heiß als warm geworden, heraus, lasse denselben kochen und gieße ihn, kalt geworden, darüber.

21. Dill in Essig, zum Einmachen saurer Gurken. Da der Dill zur Zeit des Einmachens saurer Gurken seinen Wohlgeschmack verloren hat, so wird auf das Einmachen von Dill (Abschnitt A. Nr. 43) aufmerksam gemacht.

22. Blechbüchsen. Um bei den Blechbüchsen zum Einmachen von Früchten und Gemüsen der Mühe des Zulötens überhoben zu sein, was namentlich für Hausfrauen auf dem Lande von Wert ist, wird auf hermetisch verschließbare Blechbüchsen und Gläser aufmerksam gemacht.

Anmerk. Es wird wiederholt darauf aufmerksam gemacht, bei kleinen Haushaltungen zum Einmachen der Früchte kleine Töpfe oder kleine Gläser zu nehmen, da das Eingemachte sich in angebrochenen Töpfen nur bei großer Vorsicht lange Zeit gut erhält.

2. Vom Schwefeln der Gläser und Flaschen zum Aufbewahren eingemachter Früchte. Das Schwefeln ist, wie die Verfasserin sich davon überzeugt hat, zum Erhalten aller mit Zucker eingemachten Früchte so empfehlenswert, daß sie es mit Vergnügen hier mitteilt.

Die Flaschen und Gläser werden wie gewöhnlich gut gespült und erstere in der Sonne inwendig ganz ausgetrocknet. Zugleich wird etwas Schwefel geschmolzen und ein kleines Stück Leinwand oder ein dicker zusammengelegter baumwollener Faden hineingetunkt. Das eine oder andere kann zu diesem Gebrauche aufbewahrt werden. Schwefelfaden kann man besser billig kaufen, weil es sich nicht vermeiden läßt, bei Zubereitung derselben den giftigen Schwefeldunst ein-

zuatmen. Es wird davon ein Stückchen an einem Draht, den man sich leicht auf folgende Art verfertigen kann, befestigt. Man biege nämlich eine große neue Haarnadel auseinander, mache an einem Ende ein Häkchen, klemme ein geschwefeltes Stückchen, etwa von der Größe einer weißen Bohne, hinein, lasse es anbrennen und stecke den Draht in die Flaschen oder Gläser, indem man erstere sogleich mit einem Kork und letztere mit einer Untertasse bedeckt. Danach fülle man sofort das Bestimmte hinein, schwefle auch leicht darüber hin und mache rasch den Verschluß. Das Schwefeln läßt keinen Schwefelgeschmack entstehen. Doch sorge man dafür, daß nichts von dem Schwefelfaden in die Flasche fällt.

3. Zucker zu Konfitüren zu läutern. Zum Einmachen der Früchte darf man keinen schlechten Zucker gebrauchen, Prima-Melis ist der schweren Raffinade vorzuziehen. Das Läutern geschieht auf folgende Weise: der Zucker wird in Stückchen geschlagen und 1 Pfund desselben mit $^1/_4$ Liter Wasser in einem recht sauberen messingenen, in Ermangelung desselben in einem glasierten Kochgeschirr aufs Feuer gestellt und klar gekocht, während der etwa entstehende Schaum abgenommen wird.

Wünscht man ihn ferner bis zum Perlen zu kochen, so geschieht das auf einem langsamen Feuer, doch ist hierbei ein glasierter Topf zu vermeiden, da die Glasur springen würde.

Anmerk. Bei mehreren Pfunden Zucker ist die Hälfte des bemerkten Wassers hinreichend.

4. Das Kandieren der eingemachten Früchte zu verhindern. Das Kandieren der Früchte hat darin seinen Grund, daß entweder der Zucker zu stark eingekocht, oder die Frucht an sich zu trocken war Ersterem läßt sich durch Achtsamkeit vorbeugen; ist man jedoch genötigt, Früchte zu nehmen, die nicht saftig sind, so füge man zu dem Zuckersaft, nachdem solcher von den Früchten gegossen und aufgekocht ist, eine Erbse groß guten Alaun, der mit 1 Eßlöffel Wasser aufgelöst ist, wodurch das Kandieren verhindert wird. Statt des gesundheitsschädlichen Alaurs nimmt man lieber 1 Messerspitze Zitronen- oder Weinsäure.

I. Früchte in echten französischen Branntwein einzumachen.

(Wenn in den folgenden Rezepten von Branntwein die Rede sein wird, so ist damit echter Franzbranntwein gemeint; in unechtem verderben die Früchte.)

5. Verschiedene Früchte zusammen in Branntwein einzumachen. 1/4 Liter echter französischer Branntwein und auf jedes Pfund beliebiger Früchte ein Pfund feingestoßener Zucker.

Die Früchte dürfen nicht überreif, wenigstens nicht aufgesprungen sein, müssen selbstredend, mit Ausnahme von Johannis-, Erd- und Himbeeren, sorgfältig abgewischt werden; in der Wahl ist man mit Ausnahme von Stachelbeeren, Reineclauden und Äpfeln ganz unbeschränkt. Man kann mit den Erdbeeren den Anfang machen, und Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen (wovon die Stiele zur Hälfte abgeschnitten werden), Aprikosen, Pfirsiche, Mirabellen, abgeschälte und in Stückchen geschnittene Melonen, Weintrauben und was man sonst wünscht, folgen lassen. Der Branntwein wird zur Zeit in eine sauber ausgeriebene Terrine gegossen, deren Deckel möglichst luftdicht schließen muß. Dahinein legt man mit 1 Pfund Erdbeeren zugleich 1 Pfund Zucker, bedeckt die Terrine und stellt sie an einen kühlen Ort nach Norden, doch so, daß der Inhalt vor Naschen und also vor Verderben bewahrt sei. Mit jedem Pfunde der nachfolgenden Früchte kommt auch ein Pfund Zucker hinzu und wird jedesmal das Ganze behutsam durchgerührt, wobei zu bemerken ist, falls man viele Früchte folgen läßt, mit denselben noch 1/4 Liter Branntwein zu verbinden. Nachdem die letzten Früchte durchgerührt sind, füllt man das Eingemachte in Gläser und verfährt weiter nach Nr. 1.

Anmerk. Ein Gefäß von Porzellan oder Glas von derartigem Umfang, daß es mit einer Blase oder Pergamentpapier nach Nr. 1 versehen werden kann, was leicht abzunehmen und wieder darüber zu binden ist, scheint zum Erhalten der Früchte dienlicher, als eine Terrine mit Deckel.

6. Früchte in Branntwein nach französischer Art. Zu 1 1/8 Liter französischem Branntwein 1 Pfund besten Zucker.

Die nicht zu reifen Früchte werden, nachdem sie mit einem sauberen Tuche abgeputzt sind, mit der geriebenen Raffinade lagenweise in ein grünes Einmachglas gelegt, dann wird so viel Branntwein hinzugegossen, daß sie bedeckt sind, das Glas mit einer präparierten Blase

(Nr. 1) zugebunden und solches zwischen Heu in einem Kessel mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Vom Beginn des Kochens an läßt man die Früchte 1/4 Stunde kochen und dann im Wasser erkalten.

7. Kirschen in Franzbranntwein. 3 Pfund süße Glaskirschen, 750 Gr. bester Zucker, stark 1/2 Liter Franzbranntwein, Zimt und Nelken.

Die an einem sonnigen Tage gepflückten Kirschen werden, nachdem sie abgeputzt und die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, in ein Einmachеglas gelegt. Dann läutere man den Zucker nach Nr. 3, lasse ihn abkühlen, rühre den Branntwein durch und fülle ihn mit einigen Stückchen Zimt und Nelken über die Kirschen. Völlig erkaltet, binde man das Glas mit einer Blase zu.

8. Mirabellen in Cognac. Zu 2 Pfund Frucht 750 Gr. feinen Zucker, französischen Branntwein.

Man schütte die nicht zu reif gewordenen Mirabellen in kochendes Wasser, lasse sie einige Minuten darin, bis sie steigen, nicht kochen und nicht aufspringen, lege sie auf einen Einleger, läutere den Zucker, gieße ihn in eine porzellanene Schale, lege die abgelaufenen Mirabellen in den heißen Zucker und lasse sie 48 Stunden darin liegen. Dann nehme man die Früchte heraus, lege sie in ein Einmacheglas, lasse den Zuckersaft dicklich einkochen und gieße ihn mit so vielem Cognac vermischt darauf, als nötig ist, die Mirabellen zu bedecken. Beim Zubinden und Aufbewahren richte man sich nach Nr. 1.

9. Reineclauden, Aprikosen und Pfirsiche in Branntwein. Zu jedem Pfund Frucht 375 Gr. feinen Zucker.

Man nehme die Früchte reif, aber unaufgesprungen, läutere den Zucker nach Nr. 3, lege die sorgfältig abgeriebenen Früchte hinein, indem man sogleich das Geschirr vom Feuer nimmt und den Saft darüber schwenkt. Nach 48 Stunden koche man den Saft sirupähnlich ein, fülle ihn kalt mit den Früchten in Einmachegläser, gieße so viel echten Franzbranntwein hinzu, daß sie bedeckt sind, und verfahre übrigens nach Nr. 1. Sobald die Früchte sich senken, ist der Branntwein eingezogen, und sie sind zum Gebrauch gut.

10. Quitten in Cognac. Zu 1 Pfund Birnquitten, nach dem Kochen gewogen, 375 Gr. Zucker, Cognac, Zitronenschale und Zimt.

Die Quitten werden geschält, in je 8 Teile geschnitten, und nachdem das Kerngehäuse entfernt, in kaltes Wasser geworfen. Unterdes lasse man Wasser zum Kochen kommen, koche die Quitten darin so lange,

bis man sie durchstechen kann, weich aber dürfen sie nicht werden. Dann nehme man sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie zum Abtröpfeln auf einen Einleger, stecke in jedes Stück ein feines Streifchen Zitronenschale und Zimt und wiege sie. Dann wird der Zucker nach Nr. 3 geläutert, mit etwas Quittenwasser dicklich gekocht, heiß über dieselben gegossen, nach 48 Stunden der Saft stark eingekocht. Nach dem Erkalten wird soviel Cognac durchgerührt, als man für gut findet, und die Quitten damit bedeckt. — Weiter nach Nr. 1.

11. Getrocknete französische Katharinenpflaumen erster Qualität in Cognac. Katharinenpflaumen, weißer Wein, Cognac, Zucker, Zimt und Nelken.

Man legt die Pflaumen 48 Stunden lang in ordinären oder trüben weißen Wein, damit sie völlig ausquellen, und läßt sie auf einem Durchschlag abtröpfeln. Dann legt man sie in ein Einmachglas, gibt einige Stücke Zimt und einige Muskatnägelchen dazu, sowie auch feinen Zucker, gießt so viel Cognac darauf, daß die Pflaumen stark bedeckt sind, und stellt das Glas, gut zugebunden, eine Zeitlang an die Sonne oder an einen warmen Ort.

II. Früchte in Zucker und Essig einzumachen.

12. Stein- und Kernobst in Blechbüchsen einzumachen. Man nimmt Steinfrüchte jeder Art, nicht ganz reif, auch gute saftige Birnen. Aprikosen und Birnen werden geschält, andere Früchte gut abgeputzt. Dann legt man jede Frucht allein in die mit Soda gereinigten Büchsen in $^3/_4$ Höhe und bedeckt die Früchte mit geläutertem Zucker nach Nr. 3. Bedient man sich der in Nr. 1 unter 22 bemerkten Blechbüchsen, so kann man sie selbst verschließen; andernfalls läßt man die Büchsen zulöten, wie es beim Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen bemerkt ist, stellt sie in kochendes Wasser, nimmt nach 15 Minuten den Topf vom Feuer, läßt sie darin erkalten und bewahrt sie luftig stehend auf.

13. Dunstfrüchte ohne Zucker. Dieselben machen ein wohlfeiles, zugleich aber ein angenehmes und erfrischendes Kompott, besonders zu Mehlspeisen, und ist dieses, da weder Essig noch Gewürz dazu gebraucht wird, vorzüglich für Kranke zu empfehlen. Doch ist zum Erhalten derselben eine ganz geeignete Temperatur unerläßlich; der Platz, wo Dunstfrüchte ohne Zucker aufbewahrt werden, muß ganz kühl, trocken und luftig sein.

Zum Einmachen eignet sich Kern- und Steinobst; auch unreife Stachelbeeren, wie sie zu Torten gebraucht werden, sind besonders anwendbar. Von ersteren sind nur Birnen, und zwar recht saftige, zum Einkochen passend. Diese werden geschält und können, wenn sie saftig und mürbe sind, ganz gelassen werden; Stiel und Blume werden entfernt. Im übrigen thut man besser, sie einmal zu teilen und das Kerngehäuse heraus zu schneiden.

Vom Steinobst eignen sich Aprikosen, Pfirsiche, Reineclauden, Mirabellen, gewöhnliche gute Zwetschen und Kirschen. Dasselbe wird unversehrt, möglichst frisch vom Baum genommen, und nachdem jede einzelne Frucht mit einem weichen Leinwandtuche abgerieben worden (siehe Nr. 1), werden sie in Gläser mit nicht zu weitem Halse, jedenfalls mit umgebogenem Rande, so dicht als es zulässig ist, gefüllt, ohne indessen das Obst zu zerquetschen. Alsdann werden die Gläser mit einem Stückchen Schweinsblase, welche nach Nr. 1 dieses Abschnitts gereinigt worden, jedoch mit einem untergelegten Stück alter weißer Leinwand ganz dicht und fest zugebunden, so daß ein möglichst luftdichter Verschluß bewirkt wird.

Die auf solche Weise angefüllten Gläser werden nun in einen Kessel oder Topf auf eine Lage Heu oder Hobelspäne gestellt und mit Heu oder Spänen derart umpackt, daß sie fest stehen und sich nicht berühren. Sodann füllt man den Kessel, welcher während des Kochens unbedeckt bleiben muß, seitwärts mit kaltem Wasser so weit an, daß die Gläser einen Zoll breit über der Fläche des Wassers hervorstehen, und sorgt dafür, daß das Wasser langsam erwärmt wird. Nachdem die Siedehitze erreicht ist, läßt man solches gelinde und so lange kochen, bis in den Gläsern etwa $^1/_4$ leerer Raum entstanden — nicht länger —, während zuweilen das verdampfte Wasser durch siedendes ersetzt wird. Ist das geschehen, so nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Gläser darin erkalten, wischt sie alsdann mit einem feuchten Tuche ab und gibt denselben einen trocknen und kühlen Platz.

Die Dampffrüchte erhalten sich, nach Angabe eingekocht, im ganzen gut, doch ist es nötig, oft nachzusehen, und möchte in diesem oder jenem Glase, welches nicht ganz luftdicht war, ein kleines schimmliges Bläschen auf den Früchten sich zeigen, so können sie nicht länger aufbewahrt werden.

Beim Gebrauch hält man den Hals der Gläser einige Minuten in heißes Wasser, worauf man alsdann die Blase ganz unversehrt abnehmen und wieder benutzen kann. Die Früchte werden in eine Kompottiere gelegt und nach ihrer Art mit Zucker bestreut; bei ganz reifem Obst aber bedarf es des Zuckers nicht. Noch ist zu bemerken, daß in

geöffneten Gläsern die Dunstfrüchte sich höchstens 2 Tage erhalten. In Fällen, wo man gern längeren Gebrauch davon machen möchte, würde es nötig sein, solche in einem Porzellanschüsselchen im Ofen mit etwas französischem Branntwein und Zucker heiß werden zu lassen.

14. Dunstfrüchte mit Zucker. Man legt nach vorhergehender Vorschrift das bemerkte Obst in Einmachegläser und streut etwa auf $1^1/_8$ Liter desselben 130—200 Gr. geriebenen Zucker lagenweise durch, auch nach Belieben einige Stückchen feinen Zimt. Ein mit Franzbranntwein getränktes Papier über die Früchte gelegt, gibt besonders dem Kernobst einen angenehmen Geschmack und dient zum Erhalten. Im übrigen wird auf die vorhergehende Vorschrift hingewiesen.

15. Erdbeeren in Zucker einzumachen. 1 Pfund reife Erdbeeren, 1 Pfund Zucker.

Nachdem der Zucker nach Nr. 3 geläutert, nehme man den Topf vom Feuer, lege die ganz sauber gepflückten Erdbeeren hinein, fülle mit dem Löffel den Zucker darüber, da selbst durch behutsames Umrühren die Früchte leiden, und stelle den Topf hin. Am andern Tage lasse man sie heiß werden und stelle sie wieder in demselben Topfe hin bis zum folgenden Tage, und wiederhole das Heißmachen noch einmal, ohne sie zu rühren. Nach dem Erkalten fülle man die Erdbeeren in Gläser, und sollte der Saft noch des Einkochens bedürfen, so setze man ihn noch ein wenig aufs Feuer, gieße ihn kalt darüber und richte sich weiter nach Nr. 1.

Damit nichts von dem schönen Aroma der Erdbeeren verloren gehe, legt man bei trocknem Wetter durchaus unbeschädigte reife Gartenerdbeeren in etwas weithalsige Flaschen, füllt alle Lücken mit feinem Puderzucker aus, verbindet die Gläser mit Blase und bringt sie in Heu gut verpackt in einem Topfe mit Wasser auf das Feuer. Das Wasser darf nur bis an den Hals der Flaschen reichen, und letztere müssen mit einem nassen Tuch bedeckt werden. Nach einstündigem Kochen läßt man die Flaschen in dem Wasser erkalten, wischt sie dann trocken ab und bewahrt sie an einem kühlen luftigen Orte, schüttelt die Früchte auch zuweilen vorsichtig, damit sie von dem Safte bedeckt werden.

Unter allen Früchten sind Erdbeeren am ersten zur Gärung geneigt, weshalb hierbei folgendes zu beachten ist: Nach Verlauf von 8—14 Tagen stelle man das mit Blase versehene Glas in einem Topf mit kaltem Wasser, etwas Heu darunter gelegt, aufs Feuer, lasse das Wasser langsam erwärmen und zum Kochen kommen, und dann das Glas in dem Wasser erkalten.

Ein fingerlanges Stück eingemachter ostindischer Ingwer, in Stückchen geschnitten, mit den rohen Erdbeeren in den Zuckersaft gelegt und mit eingemacht, ist ein vorzügliches Mittel, die Früchte zu konservieren.

16. Erdbeeren mit Johannisbeersaft einzumachen. Zu 1 Pfund Erdbeeren nehme man 1 Pfund geriebenen Zucker, streue die Hälfte lagenweise darüber und lasse sie über Nacht stehen. Am anderen Tage koche man die andere Hälfte des Zuckers mit 1/4 Liter rotem Johannisbeersaft zu Sirup, gebe die Erdbeeren mit ihrem Saft hinein und koche sie, bis sich eine Gallerte bildet. Einfacher kann man die mit Zucker bestreuten Erdbeeren in fertig gekochter steifer Johannisbeer- oder Apfelgelee einmachen; d. h. man füllt die Erdbeeren, sobald sie heiß geworden sind, aus und kocht nur den Saft mit der betreffenden Gelee einige Minuten.

Anmerk. Man gibt dies feine Eingemachte nicht nur zu feinem Braten, sondern auch zu Sandkuchen und Biskuit, auch allein mit junger Sahne.

17. Erdbeer-Marmelade. 1 Pfund Erdbeeren, 750 Gr. Zucker.

Man kocht die Erdbeeren so lange in dem geläuterten Zucker, unter stetem Rühren, bis sie sich aufgelöst haben und der Saft dicklich wird. Nach Nr. 1 aufbewahrt.

18. Erdbeer-Marmelade auf andere Art. 1 Pfund Erdbeeren, 2 Pfund durchgesiebter Zucker.

Die Erdbeeren werden lauwarm gemacht, ganz klein gerieben und durch ein neues Haarsieb gestrichen. Dann wird die Marmelade mit dem Zucker 1/4 Stunde tüchtig gerührt und in wohl gereinigte und geschwefelte Flaschen mit weiter Halsöffnung gefüllt, welche sofort verkorkt, versiegelt und in den Keller gestellt werden müssen. Sicherer ist es, diese Erdbeermarmelade im Wasserbade etwas zu kochen, um sie haltbar zu machen.

Hauptsächlich zum Füllen von feinem Backwerk.

19. Ein vorzüglich zu empfehlender Erdbeersaft für Kranke. 1 1/8 Liter recht reife Walderdbeeren, 1 Pfund Zucker.

Man koche den Zucker nach Nr. 3 zu einem perlenden Sirup, lege die Erdbeeren hinein, rühre sie mit einem silbernen Löffel behutsam durch den Zuckersaft, ohne sie zu zerdrücken, und lasse sie heiß werden, nicht kochen. Alsdann spanne man ein loses leinenes Tuch, welches aber vorher in frischem Wasser ausgekocht sein muß, über eine Schale von Porzellan und schütte das Ganze darauf, damit der Saft durch-

fließt. Die Erdbeeren dürfen weder gepreßt noch zerrührt werden, höchstens darf man mit dem Finger auf das Tuch tippen. Nachdem der Saft erkaltet ist, wird er vom Bodensatz abgegossen und in kleine halbe Flaschen oder Medizingläser (siehe Nr. 1) gefüllt. $3^1/_2$ Liter Erdbeeren liefern stark $^3/_4$ Liter Saft, der in Krankheiten, besonders Brustleidenden theelöffelweise gegeben, außerordentlich heilsam und erquickend ist. Die Erdbeeren, welche, wie bemerkt, nicht zerdrückt werden dürfen, sind erkaltet ein wohlschmeckendes Kompott. Auch kann man sie in Gläsern bis zur Zeit, wo es Johannisbeeren oder Himbeeren gibt, aufbewahren und dann mit diesen Früchten zu gleichen Teilen zu einer Marmelade einkochen, wozu dann auf 3 Pfund der frischen Früchte 2 Pfund Zucker genommen wird.

20. Unreife Stachelbeeren als Dunstfrüchte. Die Anweisung ist in Nr. 13 und 14 zu finden.

21. Unreife Stachelbeeren in Flaschen einzumachen (empfehlenswert). Man nimmt die Stachelbeeren halb reif (sie müssen an einem sonnigen Tage gepflückt sein), befreit sie von Stiel und Blume, doch so, daß sie nicht verletzt werden, reibt sie ab und verfährt übrigens damit wie mit Heidelbeeren (Nr. 85), jedoch bedürfen sie einer Stunde Kochens. Dieselben erhalten sich vorzüglich und sind im Winter zu Kuchen und Kompotts eine angenehme Aushilfe.

22. Reife Stachelbeeren in Zucker. 1 Pfund reife, feinschalige Stachelbeeren, 1 Pfund Zucker.

Jede Stachelbeere wird rein abgeputzt, von Stiel und Blume befreit, der Zucker in Wasser oder Wein getunkt, zu dünnem Sirup gekocht und der Schaum abgenommen. Dann werden die Stachelbeeren auf schwachem Feuer darin weich gekocht und mit dem Saft in ein Glas gefüllt. Nach Verlauf von 4—5 Tagen wird der Saft von den Stachelbeeren abgegossen, sirupähnlich eingekocht, warm darüber gegeben und übrigens nach Nr. 1 verfahren.

23. Stachelbeer-Marmelade. 1 Pfund reife Stachelbeeren, 250 Gr. Zucker, Zitronenschale oder Zimt.

Dunkelrote überreife Stachelbeeren werden, nachdem sie abgeputzt, von Stiel und Blume befreit sind, mit einem silbernen Löffel zerdrückt, alsdann durch ein Sieb gerührt, gewogen und in dem zu Sirup gekochten Zucker und Gewürz unter fortwährendem Rühren zu einer steifen Marmelade gekocht, welche, falls sie bis zu 8 Tagen nachwässern möchte, gut aufgekocht werden muß.

24. Walnüsse einzumachen. 1 Pfund Walnüsse, 1 Pfund Zucker, Zimt und Nelken.

Die Nüsse müssen fleckenlos sein und dürfen noch keine innere Schale haben. Gegen Ende Juni ist gewöhnlich die zum Einmachen geeignete Zeit. Sie werden mit einem zugespitzten Stückchen Holz an mehreren Stellen durchstochen und 14 Tage lang in kaltes Wasser gelegt, welches täglich dreimal erneuert werden muß. Sodann kocht man sie bei einmaligem Wechseln des Wassers ganz weich, legt sie über Nacht in kaltes Wasser und am nächsten Morgen auf ein Sieb. Darauf wird die eine Hälfte der Nüsse mit einer Gewürznelke, die andere mit einem Stückchen Zimt gespickt, es kann auch zugleich jede Nuß mit einem Streifen kandierter Pomeranzenschale versehen werden. Ist das geschehen, so läutert man den Zucker nach Nr. 3 und läßt die Nüsse einige Minuten darin kochen. Jedoch kann auch zu jedem Pfund Zucker der Saft einer Zitrone gegeben werden, was einen angenehmen Geschmack gibt. Nach 3—4 Tagen kocht man den Zuckersaft auf, legt die Nüsse in ein Glas und gießt ihn erkaltet darüber.

25. Himbeeren einzumachen. Diese werden wie Johannisbeeren behandelt, jedoch dürfen sie nicht gewaschen werden.

26. Himbeer-Gelee. Man richte sich nach Nr. 37 (Johannisbeer-Gelee Nr. 1), setze aber nach Meineke den Himbeeren etwas Johannisbeeren zu, weil so das Gelee fester wird.

27. Himbeer-Marmelade. Wird bereitet wie Erdbeer-Marmelade (Nr. 17 und 18).

28. Himbeersaft. Nach Johannisbeersaft, jedoch zu 1 Pfund Saft, je nachdem man ihn mehr oder weniger süß zu haben wünscht, 170—200 Gr. Zucker.

29. Ausgegorner Himbeersaft (vorzüglich). 1 Pfund klarer Saft, 750 Gr. Raffinade.

Nachdem die Beeren zerdrückt und ausgepreßt, stelle man den Saft etwa 5—6 Tage ruhig hin, wo die Gärung erfolgt sein wird. Alsdann nehme man die schimmlige Haut davon ab, gieße den klaren Saft von dem darunter stehenden trüben behutsam ab, lasse ihn mit dem Zucker gut durchkochen, wobei der etwaige Schaum abgenommen wird, und fülle den Sirup oder Saft abgekühlt in sauber gespülte, ganz trockne kleine Flaschen oder Gläser. Weiter nach Nr. 1.

Der weniger klare Saft kann mit einer geringen Quantität Zucker zum ersten Gebrauch gekocht werden.

Anmerk. Dieser Sirup ist zwar etwas kostspielig, doch sehr klar und schön, und reicht davon 1—2 Eßlöffel voll zu 1 Glas Wasser.

30. Guter Himbeeressig. $2^1/_2$ Liter Himbeeren, $1^1/_8$ Liter guter Weinessig. Zu je $1^1/_8$ Liter Saft 750 Gr. Zucker.

Die Beeren werden etwas zerrührt, mit dem Essig 24 Stunden hingestellt und dann ausgepreßt. Am andern Tage wird der klare Saft vom Bodensatz abgegossen, mit dem bemerkten Zucker aufs Feuer gestellt, ausgeschäumt, über Nacht stehen gelassen und alsdann nach Nr. 1 verfahren.

31. Auf andere Art. Zu 4 Pfund Himbeeren $^1/_4$ Liter reinen Weinessig und 2 Pfund Zucker. Nach Vorhergehendem zubereitet.

32. Auf andere Art. Zu $4^1/_2$ Liter Himbeeren $2^1/_4$ Liter reinen Weinessig. Durchgepreßt gibt dies 4 Liter Saft, den man mit 6 Pfund Zucker gleich dem vorhergehenden kocht, ausschäumt und aufbewahrt.

Anmerk. Es schadet nicht, wenn die Himbeeren 2—3 Tage länger im Essig liegen, dann aber muß täglich durchgerührt werden.

33. Überzuckerte Johannistrauben (für eine feine Tafel). Man wählt hierzu die schönsten Träubchen, nach Belieben rote, weiße oder auch schwarze, nimmt ein geklopftes Eiweiß in eine Obertasse, taucht je ein Träubchen hinein, läßt es abtropfen und überzuckert es dann, indem man es in gestoßenem, gesiebtem Puderzucker teils herumdreht, teils mit Zucker überstreut. Dann werden die sämtlichen Früchte an der Sonne etwas angetrocknet, was auch ohne Sonne in trockner Luft bald erfolgt; die Ofenwärme aber darf sie nicht berühren. Ganz frisch sind sie am schönsten, obgleich sie sich immerhin ein paar Tage erhalten.

34. Johannisbeeren ohne Kerne einzumachen. Ausgesuchte nicht zu reife dicke Johannistrauben werden abgespült, zum Ablaufen auf einen sauberen Durchschlag gelegt und abgebeert. Dann durchsticht man jede Beere mit einer Feder, damit die Kerne herausfallen, und nimmt zu 1 Pfund derselben 3 Pfund Zucker. Nachdem dieser gut geläutert, gibt man die ausgekernten Beeren mit ihrem Saft hinein, läßt sie eben durchkochen, schüttet sie dann mit dem Saft in ein porzellanenes Gefäß und füllt sie, erkaltet, in Einmachegläser.

Anmerk. Obgleich etwas umständlich und kostbar, mag dieses feine und an Farbe so unvergleichlich schöne Eingemachte nach Schweizer Art hier einen Raum finden.

35. Johannisbeeren auf gewöhnliche Art einzumachen. 1 Pfund Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker.

Die Beeren werden gewaschen, auf ein Sieb gelegt und darauf mit einer Gabel von den Stielen gestreift. Dann läutere man den Zucker nach Nr. 3, lege die Beeren hinein, lasse sie auf schwachem Feuer bei vorsichtigem Umrühren durchweichen, doch nicht im geringsten zerkochen, lege sie mit einem Schaumlöffel auf einen porzellanenen Einleger oder eine flache Schüssel, füge den abgelaufenen Saft zum kochenden, und lasse diesen dicklich einkochen; erkaltet rühre man die Beeren durch, fülle sie in Gläser und verfahre weiter nach Nr. 1. Die vielen Kerne machen dies Eingemachte unangenehm; es sei daher auf Dreifrucht-Marmelade aufmerksam gemacht.

36. Auf andere Art. 1 Pfund ausgesuchte dicke Johannisbeeren, 1 Pfund Saft, 2 Pfund Zucker.

Man presse so viel Beeren aus, daß man 1 Pfund Saft erhält, löse den Zucker in dem Safte auf, nehme, wenn er zu kochen anfängt, den Schaum ab, und stelle den Topf vom Feuer. Nach 10 Minuten nehme man die sich gebildete Haut davon ab, lege die Beeren hinein, rühre sie vorsichtig durch den Zuckersaft, stelle den Topf wieder aufs Feuer und lasse sie langsam in dem Safte weich werden; aufspringen dürfen sie nicht. Darauf stelle man den Topf auf die Anrichte, lege die Beeren mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel, gieße den abfließenden Saft zu dem kochenden, lasse diesen etwas einkochen, so daß einige Tropfen erkaltet nicht mehr flüssig sind, fülle ihn dann ein wenig abgekühlt auf die Beeren, rühre sie behutsam durch und stelle sie bis zum andern Tage hin. Sollte der Saft wieder flüssig geworden sein, so nehme man mit dem Schaumlöffel die Beeren heraus und koche ihn noch etwas ein, anders fülle man ihn sogleich in Gläser und verfahre nach Nr. 1.

37. Johannisbeer-Gelee. Nr. 1. Dieses Rezept zu einem so ausgezeichnet schönen und festen Gelee, wie die Verfasserin es bis dahin weder gesehen noch selbst zu bereiten verstand, verdankt sie gleichfalls einer bei Melonen-Kürbis in Essig und Zucker benannten Autorität.

Frisch gepflückte hochrote Johannisbeeren werden sauber abgebeert und dann roh durch ein feines Haarsieb leicht gepreßt.

Auf $^1/_2$ Liter dieses gewonnenen Saftes rechnet man 1 Pfund mehlfein gestoßenen Raffinadezucker, gibt diesen Zucker in einen kupfernen Schwungkessel, setzt solchen auf leichte Kohlenglut und bereitet davon unter fortwährendem Abstoßen mittels eines hölzernen Rührlöffels einen sogenannten Krumpelzucker, doch so, daß solcher nicht karmeliert, sondern vollkommen weiß bleibt.

Hat man diesen Krumpelzucker gewonnen (der, beiläufig bemerkt, dem ostindischen Palmsago ähnlich sieht), gießt man den Johannisbeersaft darauf und bringt ihn auf gelindem Feuer bis ans Kochen, hebt ihn dann schnell vom Feuer, läßt ihn ca. 1/2 Stunde ruhig stehen, nach welcher Zeit sich oben eine Schaumdecke gebildet hat, hebt diese mittels eines Schaumlöffels behutsam ab, füllt dann das so geklärte Gelee sogleich heiß in geeignete Gläser, bindet solche, nachdem sie 8—10 Tage offen gestanden, mit Blase zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte.

Das geeignete Quantum zur Bereitung dieses Gelees sind: 3 Liter roher Saft und 6 Pfund Raffinade. Bei geringerer Quantität karmeliert der Zucker sehr leicht — bei einer stärkeren Quantität aber verarbeitet sich der Zucker auf dem Feuer zu schwer.

Äußerste Vorsicht ist nötig, daß das Gelee auf dem Feuer ja nicht zum Wallen kommt, indem man dann wohl einen Johannisbeersaft, aber kein konsistentes Gelee gewinnt. Ebenso ist es Hauptbedingung, daß das Gelee 8—10 Tage der Luft ausgesetzt ist, weil dadurch sich hauptsächlich die Konsistenz des Gelees bildet.

38. Johannisbeer-Gelee. Nr. 2. 1 Pfund roher klarer Saft von frisch gepflückten roten Johannisbeeren, 1 Pfund geriebener und durchgesiebter feiner Zucker.

Sind die Johannisbeeren abgebeert, so zerquetscht man sie und drückt sie durch ein grobes ausgebrühtes und wieder getrocknetes Tuch; doch darf man, um den Saft gehörig herauszubringen, auf einmal nicht zu viel nehmen. Nach dem Auspressen lasse man den Saft durch einen ausgebrühten, losen, spitzzulaufenden Beutel fließen, stelle ihn bis zum nächsten Tage hin und gieße ihn klar vom Bodensatz ab. Der Saft wird sodann auf ein nicht starkes Feuer gestellt, der Zucker langsam hineingestreut, während man von Anfang an gleichmäßig und fortwährend rührt. Ist der Zucker zu Ende, so muß der Saft vor dem Kochen sein, und wird dann rasch vom Feuer genommen, 1/2 Stunde ruhig hingestellt und, nachdem die sich unterdes gebildete Haut abgenommen, in Gläser gefüllt, nach 48 Stunden mit einem in Franzbranntwein oder Arrak angefeuchteten Papier zugelegt und gut zugebunden.

Anmerk. Dieses Gelee ist ebenso schön an Farbe und Geschmack als rohes und erhält sich mehrere Jahre, wenn alle Monate etwas Franzbranntwein zugegossen wird; es steht aber dem vorhergehenden nach.

39. Französisches Johannisbeer-Gelee. Nr. 3. Auf 375 Gr. roten und 125 Gr. weißen Johannisbeersaft 1 Pfund Zucker.

Die Beeren stellt man so lange aufs Feuer, bis sie einigemal aufgekocht und geplatzt sind, gießt sie auf ein Haarsieb, was noch nicht mit Bouillon in Berührung gewesen ist, läßt den Saft durchfließen und gießt ihn zum nochmaligen Durchfließen über das im Sieb Zurückgebliebene. Dann wird der Zucker nach Nr. 3 so lange geläutert, bis er Faden zieht, der Saft hinzugegossen und unter Abnehmen des Schaums bis zu 1/4 Stunde gekocht. Übrigens wird auf Nr. 1 hingewiesen.

40. Rohes Johannisbeer-Gelee. Nr. 4. 1 Pfund roher Saft, 750 Gr. geriebener und durchgesiebter feiner Zucker.

Man preßt frisch gepflückte und abgebeerte Johannisbeeren durch ein Tuch, stellt den Saft über Nacht hin, gießt ihn klar vom Bodensatz und wiegt ihn. Dann rührt man denselben in einer tiefen porzellanenen Schüssel mit einem neuen hölzernen Löffel, welcher jedoch ausgelaugt sein muß, in einer Richtung gleichmäßig und ohne Aufhören 2 Stunden, während man jede 1/4 Stunde Zucker langsam hineinstreut. Man muß denselben ein wenig einteilen, damit er so lange hinreicht, bis man mit Rühren fertig ist. Nachdem wird der dickgewordene Saft in Gläser gefüllt und nach Nr. 1 aufbewahrt. Auf langes Erhalten kann man hierbei nicht rechnen.

41. Johannisbeersaft. Zu 2 Pfund Saft 1 Pfund guter Meliszucker, keine harte Raffinade.

Nachdem der Saft wie zu Johannisbeer-Gelee ausgepreßt und vom Bodensatz abgegossen, stelle man ihn aufs Feuer, lege den Zucker, zu kleinen Stückchen zerklopft, hinein, koche ihn unter fortwährendem Schäumen, bis er klar geworden, wo etwa ein Viertel verkocht sein wird. Alsdann nehme man ihn vom Feuer, lasse ihn über Nacht stehen und verfahre weiter, wie es in Nr. 1 bei den Fruchtsäften ausführlich bemerkt ist.

Anmerk. Dieser Saft ist an Saucen, Kalteschalen und Getränken sehr zu empfehlen und hält sich mehrere Jahre.

42. Ausgegorener Johannisbeersaft. Nach Himbeersaft (Nr. 28) zu bereiten.

43. Schwarze Johannisbeeren einzumachen. Auf jedes Pfund Beeren 250 Gr. Zucker, welchen man läutert und die Beeren darin weich kocht, während man sie zuweilen umrührt. Erkaltet füllt man sie in Gläser und verfährt weiter nach Nr. 1.

44. Gelee von schwarzen Johannisbeeren. Die Bereitung ist wie bei Johannisbeer-Gelee, doch bedarf es hierbei nur der Hälfte des Zuckers.

45. Dreifrucht-Marmelade (Dreimus). Johannisbeeren und Himbeeren, beide ausgepreßt, von jedem 1 Pfund, dazu 2 Pfund ausgesteinte süße Kirschen und 2 Pfund Zucker.

Letzterer wird nach Nr. 3 geläutert, das übrige nebst 1/4 der Kirschenkerne, wovon die Haut entfernt wird, hinzugefügt und unter Abnehmen des Schaumes und häufigem Durchrühren so lange gekocht, bis der Saft dicklich geworden ist, während in der letzteren Zeit 4 Gr. feiner Zimt dazu gethan und stets gerührt werden muß, um Anbrennen zu verhüten. Aufzubewahren nach Nr. 1.

46. Dreifruchtsaft. 1 Pfund Himbeersaft, 1 Pfund Johannisbeersaft, 1 Pfund saurer Kirschensaft mit 750 Gr. Zucker wie Johannisbeersaft gekocht und aufbewahrt.

47. Vierfrucht-Marmelade. Das in Nr. 45 bemerkte Obst erhält noch einen Zusatz von 1 Pfund Stachelbeeren und 250 Gr. Zucker.

48. Kirschen als Dunstfrüchte. Die Anweisung ist Nr. 13 und 14 zu finden.

49. Kirschen in Zucker. 2 Pfund von Stielen und Steinen befreite Glaskirschen, 2 Pfund Zucker.

Der Zucker wird mit 1/4 Liter Wasser unter öfterem Umrühren klar gekocht, die Glaskirschen werden hineingegeben und bis zum andern Tage in einer Porzellanschale hingestellt. Dann werden sie auf einen Durchschlag, der von Porzellan oder emailliert sein muß, geschüttet, der ablaufende Saft wird etwas eingekocht und kochend wieder über die Kirschen gegossen. Am 3. Tage bringt man den Saft abermals zum Kochen, bis er dünn sirupartig wird, vereinigt die Kirschen damit und schwenkt sie oft um. Erkaltet füllt man sie in kleine Gläser und verbindet sie mit frischer Blase oder Pergamentpapier. Man nimmt zum Einmachen die hellrote doppelte Glaskirsche, aus welcher sich der Kern gewöhnlich mit dem Stiele ausziehen läßt, läßt die Kirschen ganz oder schneidet sie auch durch. Sie sehen sehr schön aus und sind von ausgezeichnetem Geschmack, welcher durch einen Teil der Kirschkerne, welche aufgeklopft und einmal mitgekocht werden, noch gehoben wird.

50. Auf andere Art. Dicke schwarze Herzkirschen werden ausgesteint, einen Tag und eine Nacht in Essig gesetzt und zum Ablaufen auf einen Einleger gelegt. Dann werden sie mit Zucker, Zimt und Nelken in ein Glas eingeschichtet und an die Sonne gestellt. Wenn der Zucker ganz zergangen ist, gießt man den Saft in ein Geschirr,

läßt ihn kochen und die Kirschen darin eben durchkochen, füllt sie wieder in das Glas und gießt den Saft, wenn er ein wenig dicklich geworden ist, kalt darüber.

Anmerk. Die Kirschen bleiben viel fleischiger und saftiger, wenn man dieselben nicht aufkocht, sondern bis zum Herbst an einem sonnigen Fenster stehen läßt. Auch der Saft wird nicht aufgekocht. Sie erhalten sich auf diese Weise ausgezeichnet und bedürfen gar keiner Aufmerksamkeit.

51. Süße schwarze Kirschen zum Kompott und Kirschkuchen. 6 Pfund ausgesteinte Kirschen, 1 Pfund in Stückchen geschlagener Zucker, 8 Gr. in Stückchen gebrochener Zimt, 8 Gr. Nelken, 1/8 Liter echter, starker Weinessig.

Dies alles werde unter Abnehmen des Schaumes so lange gekocht, bis die Kirschen weich geworden sind. Dann fülle man diese mit einem sauberen Schaumlöffel in den bestimmten Topf, gebe den Saft von den Kirschen zu dem übrigen Safte und koche denselben noch eine geraume Zeit, damit er einigermaßen sich runde. Nach dem Abkühlen, wobei jedoch ein reines Tuch übergedeckt werden muß, indem das Hineinfallen einer Fliege oder Mücke Gärung bewirken würde, wird der Saft mit den Kirschen durchgerührt und der Topf zugebunden. Zum Erhalten dient, den Saft nach Verlauf von 8 Tagen (nicht länger) noch eine kleine Weile nachkochen zu lassen. Dann wird der kochende Saft mit den Kirschen durchgerührt und der zugebundene Topf an einen kühlen, luftigen Ort gestellt.

Anmerk. Ein solches Kompott eignet sich im Winter ganz besonders zu Kirschkuchen. Zu diesem Zweck lasse man den Saft, welcher eine angenehme Sauce zu Blancmangers liefert, von den Kirschen ablaufen und fülle sie alsdann über einen gebackenen Sahne- oder Mürbeteig.

52. Saure Morellen einzumachen (sehr gut). 6 Pfund saure Morellen bester Sorte, st. 3/8 Liter Essig, 2 Pfund Zucker, 8 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt, 4 Gr. Nelken.

Die Kirschen werden abgeputzt, die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, mit dem Gewürz lagenweise in ein Glas gelegt. Unterdes wird der Essig mit dem Zucker gekocht, lauwarm, nicht kochend, darüber gegossen. Nach Verlauf von 4—8 Tagen kocht man den Essig etwas ein, gießt ihn kalt darüber und verfährt weiter nach Nr. 1.

53. Kirschen, ein gutes Kompott für Kranke. 4 Pfund halb süße halb saure entstielte und entsteinte Kirschen, 1 Pfund Zucker, etwas Zimt.

Man tunkt den Zucker in Wasser, schäumt ihn gut und läßt die süßen Kirschen nebst Zimt darin halb gar kochen, dann gibt man die

sauren Kirschen dazu, kocht alles weich, nimmt sie aus dem Saft, schüttet von letzterem in kleine geschwefelte Flaschen, läßt den übrigen Saft noch etwas nachkochen und füllt ihn über die Kirschen. Zu dem Kirschensaft füge man noch in jede halbe Flasche einige Stückchen Zimt, auch 2—3 Nelken, und verfahre übrigens nach Nr. 1.

54. Kirschen in Flaschen einzumachen. Man richte sich nach Heidelbeeren Nr. 85 und 86, übrigens nimmt man reife, aber nicht aufgesprungene Kirschen ohne Stiele.

55. Kirschen-Marmelade. Zu 4 Pfund süßen, saftigen schwarzen Kirschen ohne Stiele und Steine 1 Pfund Zucker und etwas Zimt und Nelken.

Der Zucker wird geläutert, Kirschen und Gewürz hineingegeben und gekocht, bis der Saft nicht mehr flüssig ist, dann mit einem Branntweinpapier bedeckt und gut zugebunden.

Oder: Zu 3 Pfund süßen schwarzen und 1 Pfund sauren Kirschen, ohne Stiele und Steine gewogen, 1 Pfund Zucker, und weiter damit nach Angabe verfahren.

56. Kirschensaft. Zu jedem Pfunde sauren Kirschensaftes 200 Gr. Zucker und 6 Kirschenkerne.

Saure Morellen werden ausgesteint und die Kerne mit den Kirschen bis zum andern Tage hingestellt. Dann preßt man sie durch ein ausgebrühtes Tuch, wiegt den Saft, gibt den Zucker hinzu, schäumt und kocht ihn $^1/_4$ Stunde, füllt ihn in kleine, ganz trockne und geschwefelte Flaschen, welche man gut verkorkt und zugebunden an einen kühlen Ort aufrecht hinstellt.

Anmerk. Dieser Saft macht die schönsten Fruchtsaucen, sowohl unvermischt zum Blancmanger gegeben, als auch bei sparsamerem Gebrauch auf folgende Weise. Man nimmt hierzu einen Teil Saft und einen Teil kochendes Wasser, und läßt mit letzterem so viel mit etwas Wasser zerrührte Stärke durchkochen, daß eine gebundene Brühe entsteht, die alsdann mit dem Saft vermischt wird.

57. Hagebutten in Zucker. 1 Pfund Hagebutten, 1 Pfund Zucker, einige Stückchen feiner Zimt.

Die Hagebutten sind meistenteils Ende Juli oder Anfang August zum Einmachen gut, es hängt von der Jahreszeit ab, jedenfalls nehme man sie völlig rot, lasse sie aber nicht bis zum Weichwerden hängen. Die größten und schönsten Früchte eignen sich vorzüglich zum Einmachen, die kleineren sind zum Trocknen gut. Man thue sie in ein reines grobes Tellertuch, reibe sie darin ab, schneide die Krone glatt und mache die Kerne mit einem rundlich geschnittenem Gänsefederkiel

rein heraus, die Stiele bleiben daran, und wasche sie wiederholt in frischem Wasser, bis dasselbe klar bleibt. Dann werfe man die Hagebutten in kochendes Wasser, lasse sie reichlich halb weich werden und schütte sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Unterdes tunke man den Zucker in Weinessig, lasse ihn klar kochen, lege Zimt und so viele der Früchte hinein, als nebeneinander liegen können, und koche sie fast weich, doch müssen sie ganz und ansehnlich bleiben, dürfen nicht im geringsten zerkochen, so daß jede Hagebutte ihre Form behält. Man lege sie mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel und andere hinein, fülle sie abgekühlt in Gläser und verfahre nach Nr. 1. Wünscht man hierbei nicht den Geschmack von Säure, so tunke man den Zucker in Wasser statt in Essig, und wende etwas eingemachten Ingwer nach Nr. 1 an; übrigens erhalten sich Hagebutten auch ohne Ingwer recht gut, wenn man nichts vom Zucker abzieht.

58. Hagebutten in Zucker und Essig. 2 Pfund Hagebutten, ft. 1/2 Liter Essig, 750 Gr. Zucker, 4 Gr. Zimt und etwas Nelken, aus welchen nach Regeln beim Einmachen der Früchte Nr. 3 das Köpfchen entfernt ist.

Die Hagebutten werden nach vorhergehender Vorschrift vorgerichtet und ebenfalls halb gar gekocht. Dann schäume man Essig und Zucker, gebe die Früchte nebst dem Gewürz hinein und richte sich übrigens nach der vorigen Nummer.

59. Hagebutten-Marmelade. 1 Pfund Hagebuttenmark, 1 Pfund Zucker und ein Stück eingemachten Ingwer.

Die Hagebutten werden nach vorhergehender Angabe gereinigt, gewaschen und in Wasser weich gekocht, dann rühre man sie nach dem Abgießen des Wassers durch ein feines Sieb, stelle sie mit dem geläuterten Zucker auf langsames Feuer, koche sie unter stetem Rühren, bis die Marmelade nicht mehr wässerig ist, und fülle sie erkaltet mit dem in Stückchen geschnittenen Ingwer in ein Glas. Weiter nach Nr. 1.

Anmerk. In Ermangelung des Ingwers gebe man 2 Eßlöffel Weinessig hinzu. Die Hagebutten-Marmelade ist zum Zwischenstreichen feiner Backwerke vorzüglich geeignet.

60. Hagebutten-Marmelade auf andere Art. 1 Pfund Hagebuttenmark und 1 Pfund Zucker.

Die Hagebutten müssen ganz reif und sorgfältig geputzt, d. h. von Stiel, Blume und den Kernen wohl gereinigt und gewaschen sein, worauf man sie spärlich mit Wasser befeuchtet und in einem sauberen Bunzlauer Gefäß etwa 8 Tage in den Keller stellt, während man täg-

lich mit einem neuen ausgelaugten hölzernen Löffel umrührt. Nach Verlauf von dieser Zeit werden sie zerrieben und durch ein feines Haarsieb gedrückt, so daß alles Mark durchgeht und nur die Hülsen zurückbleiben. Der Zucker wird nach Nr. 3 geläutert und kochend unter stetem Rühren nach und nach zu dem Mark gegossen, dem man noch die Schale einer halben Zitrone beifügt. Dasselbe wird eine Stunde fortwährend gerührt; aufs Feuer darf es nicht gebracht werden. Das Aufbewahren geschehe nach Nr. 1.

61. Ananas einzumachen (zur Bowle). Die Ananas, aus welcher die Krone entfernt, wird in sehr feine Scheiben geschnitten, lagenweise mit geriebener Raffinade in ein zugedecktes Porzellangeschirr gelegt. Der Zucker richtet sich nach dem Wein. Zu einer Ananas von mittelmäßiger Größe kann man 10—12 Flaschen Wein und zu jeder Flasche 70 Gr. Zucker rechnen. Es wird also zu einer Ananas von angegebener Größe etwa 750 Gr. Zucker gebraucht; wird mehr Zucker zum Punsch gewünscht, so kann nach Belieben etwas hinzugefügt werden. Nach Verlauf von 3—6 Tagen wird der Saft 5 Minuten gekocht, ein Glas Madeira durchgerührt, kochend über die Ananas gegossen und nach Nr. 1 erkaltet in ein Glas gefüllt.

62. Ananas in Blechbüchsen einzumachen. Die Ananas werden dünn geschält, in Scheiben geschnitten, in Blechbüchsen gelegt, mit geklärtem Zucker, Zuckersirup, übergossen und die Büchsen gut verlötet. Dann werden die Büchsen eine gute Stunde und zwar so, daß sie immer mit kochendem Wasser bedeckt sind, gekocht, worauf man sie in dem Wasser erkalten läßt. Nachher werden die Büchsen an einem kühlen Orte aufgehoben.

Auf diese Weise eingemachte Ananas kann man zu jedem Gericht: Gefrorenem, Mehlspeisen und Kompotts, besonders aber zur Bowle verwenden; die Bowle davon ist ebenso gut wie von frischen Ananas, und verfährt man damit wie folgt: Nachdem die Büchse geöffnet, nimmt man die Ananasscheiben heraus, durchschneidet sie ein- oder zweimal, gibt sie in eine Terrine oder Bowle, überstreut sie lagenweise mit gestoßenem Zucker und läßt sie wohl zugedeckt 4—5 Stunden, auch länger stehen und gießt dann leichten Moselwein mit dem übrigen Ananassaft aus der Büchse dazu. Man rechnet auf eine gute Frucht je nachdem 6—10 Flaschen. Nach Belieben gibt man unmittelbar vor dem Servieren eine Flasche Champagner hinzu.

63. Reineclauden in Zucker. Zu jedem Pfund nicht ganz reifer Reineclauden gehört 1 Pfund Zucker.

Man läutere denselben nach A. Nr. 47 und stelle ihn zum Abkühlen hin. Unterdes werden die Früchte mit einem Tuche abgewischt, mit einer Nadel durchstochen und so viel als nebeneinander liegen können, in einem Messingkesselchen in dem abgekühlten Zuckersaft aufs Feuer gestellt. Nachdem sie offen kochend heiß geworden, aber nicht zum Kochen gekommen sind, während sie einmal umgelegt worden, lege man sie rasch nebeneinander auf ein sauberes Sieb und verfahre bei jedesmaligem Abkühlen des Saftes mit den übrigen Reineclauden ebenso. Ganz kalt geworden, legt man sie in ein Glas, gießt den Saft, welcher sofort aus dem Kesselchen entfernt werden muß, etwas abgekühlt darüber und läßt sie drei Tage zugebunden an einem kühlen Orte stehen. Dann wird der Saft etwas eingekocht, daß er die Früchte bedeckt, soviel guter Arrak durchgerührt, daß derselbe einen Geschmack davon erhält, und kalt über die Früchte gegossen, welche alsdann zugebunden an einem geeigneten Orte (siehe Nr. 1) sich vorzüglich erhalten und ihre grüne Farbe nicht verlieren.

64. Reineclauden-Marmelade. Dieselbe werde gekocht wie Aprikosen-Marmelade.

65. Aprikosen, Pfirsiche und Reineclauden als Dunstfrüchte. Zu finden Nr. 13 und 14.

66. Aprikosen in Zucker. Zu 1 Pfund entsteinter Aprikosen 1 Pfund feinen Zucker.

Wenn die Aprikosen nicht ganz ihre völlige Reife erlangt haben, werden sie gepflückt, gewaschen, geschält, in der Mitte durchgeschnitten und die Steine herausgenommen. (Man kann die Früchte auch ganz lassen.) Dann lege man die Aprikosen in ein porzellanenes Gefäß, doch so, daß die offene Seite nach oben liegt, und streue lagenweise den geriebenen Zucker dazwischen. Am andern Tage lasse man sie auf gelindem Feuer eben heiß, doch ja nicht weich werden, lege sie zum Abtröpfeln auf einen porzellanenen Einleger, danach mit einigen abgeschälten Aprikosenkernen in ein Einmacheglas, koche den Saft ein, bis er dicklich wird, und gieße ihn kalt über die Früchte. Nach Verlauf von 8 Tagen wird der Saft nachgekocht und wieder kalt übergegossen, was zur Vorsicht noch einmal geschehe. Übrigens nach Nr. 1.

Anmerk. Zum Erhalten der Aprikosen, welche nebst Reineclauden, Birnen und Erdbeeren, in Zucker am ersten geneigt sind, bei einem Versehen leicht in Gärung überzugehen, setze man eingemachten Ingwer, nach Nr. 1 gereinigt, hinzu.

67. Billige gute Marmelade von gemischten Früchten. Man nimmt dazu von allem Obst, welches sich vorfindet, Aprikosen, Pfirsiche,

Pflaumen, geschälte Zwetschen, Kirschen, Johannisbeeren, auch Äpfel und Birnen, wenn man feine frühreife Sorten hat. Stiele und Steine der Früchte entfernt man; Äpfel und Birnen werden geschält, vom Kernhaus befreit und in Stücke geschnitten, dann alles gut gemischt und in Töpfe gefüllt, mit gestoßenem Zucker gut bestreut und erstere in einen Backofen gestellt, nachdem das Brot gar gebacken ist. Nachdem das Obst gleichmäßig weich gekocht ist, zieht man die Töpfe heraus und verbindet sie mit Blase oder Pergamentpapier, um sie an einem kühlen, trocknen Orte aufzubewahren.

68. Marmelade von Steinfrüchten. Reineclauden, Mirabellen, Pfirsiche und Aprikosen werden ausgesteint, von Stielen befreit und in kleine Stückchen geschnitten, dann in einer Porzellanschale mit Zucker lagenweise bestreut, $^1/_2$ Pfund Zucker auf 1 Pfund Früchte. 2—3 Stunden nachher kocht man das Obst unter fortwährendem Rühren rasch ein, bis es dick vom Spatel oder Löffel fällt, und füllt es in Töpfe.

69. Aprikosen in Zucker und Essig. 4 Pfund reife, aber nicht zu weiche Aprikosen, 2 Pfund Zucker, $^1/_4$ Liter Weinessig, 4 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt, 3 Gr. Muskatnelken und zweifingerlange Stücke trockner Ingwer nach Nr. 1 gereinigt.

Essig und Zucker schäume man, nehme ihn vom Feuer und lasse die abgeschälten, mitten durchgeschnittenen und entsteinten Aprikosen darin durch und durch heiß werden. Dann lasse man sie auf einem Einleger abtröpfeln, lege sie mit den abgeschälten Aprikosenkernen, Zimt und Nelken in ein Einmacheglas, lasse den Essig mit dem Zucker und Ingwer dicklich einkochen und gieße ihn kalt über die Aprikosen. Nach Verlauf von einigen Tagen wird der Saft nochmals eingekocht, was nach einiger Zeit noch einmal wiederholt werden muß. Beim Zubinden der Gläser richte man sich nach Nr. 1.

Anmerk. Die Gewürznelken bewirken zwar an den Aprikosen dunkle Stellen, doch geben sie einen angenehmen Geschmack und dienen sehr zum Erhalten.

70. Aprikosen- und Pfirsich-Marmelade. Zum Kochen der Obstmarmelade oder -Muße, in England „Jam", in Frankreich „Confiture" genannt, bedient man sich eines sehr blank gescheuerten kupfernen Kessels und eines hölzernen Spatels zum Rühren. Dabei sei bemerkt, daß in ersterem keine Speise erkalten darf und letzterer gut ausgebrüht sein muß, damit kein Geschmack von irgend einer Holzart dem Eingemachten mitgeteilt wird. Alle Marmeladen werden rasch auf starkem Feuer, unter fleißigem Hin- und Herrühren am Boden des

Kessels, mit dem nötigen Zucker eingekocht und sofort in die Töpfe gefüllt. In verzinnten und emaillierten Töpfen verändert sich in der Regel die Farbe der Früchte. Nicht überreife Früchte lasse man mit kochendem Wasser einmal aufwallen, ziehe die Haut davon ab und schneide sie von einander, um die Steine zu entfernen. Man nehme dann so viel Zucker als Frucht, läutere denselben nach Nr. 3, thue die Früchte nebst der feingeschnittenen Schale einer Zitrone, wozu auch einige Stücke ostindischen Ingwer gegeben werden können, weil sie sehr zum Erhalten dienen, hinein, koche sie ganz weich, verrühre sie mit einem neuen ausgelaugten hölzernen Löffel und koche das Mus auf schwachem Feuer (des leichten Anbrennens wegen) unter stetem Rühren, besonders auf dem Grunde, zu einer dicken Marmelade. Sollte diese nach acht Tagen nachwässern, so ist es nötig, sie noch eine Weile nachzukochen.

71. Pfirsiche in Büchsen einzumachen. Die Pfirsiche werden geschält resp. die Haut abgelöst, halb durchgeschnitten, der Kern entfernt und dicht in die Blechbüchse gelegt, mit geläutertem oder geklärtem Zucker übergossen und dann ebenso verfahren wie bei der Ananas. Will man eine Bowle davon bereiten, so werden die Pfirsiche, nachdem die Büchse geöffnet, in feine Scheiben geschnitten und mit gestoßenem Zucker überstreut. Man läßt sie 4—5 Stunden, auch länger, wohl zugedeckt stehen und verfährt dann gerade wie bei der Ananas.

72. Melone in Zucker und Essig einzumachen. Melonen von mittlerer Größe, stark 1 Liter Weinessig, 750 Gr. Zucker, 4 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt, ebensoviel weiße Pfefferkörner, einige Stück eingemachter Ingwer, etwas Zitronenschale und 12 Nelken, die Köpfchen daraus entfernt.

Zum Einmachen eignet sich vorzüglich die Netzmelone.

Die Frucht wird, wenn sie ihre Reife erhalten hat, doch nicht darüber hin, geschält, halb durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel das Mark herausgenommen, in fingerlange und -breite Stücke geschnitten, in ein Einmacheglas gelegt und mit Weinessig bedeckt. So lasse man sie bis zum andern Tage stehen, gieße den Essig davon, nehme zu stark $^1/_2$ Liter desselben 625 Gr. Zucker, koche und schäume ihn, füge die bemerkten Gewürze hinzu, lasse den Essig etwas einkochen, nehme ihn vom Feuer, lege die Melone hinein und fülle sie in ein Glas. Dies wiederhole man in einem Zeitraum von 8 Tagen noch zweimal; zum letztenmale aber wird der Essig sirupähnlich eingekocht. Man richte sich im übrigen nach Nr. 1.

73. Desgleichen. Man richte sich hierbei ganz nach dem vorzüglichen Rezept: Melonenkürbis in Essig und Zucker (Nr. 148 dieses Abschnitts).

74. Melone in Zucker einzumachen. 1 Pfund Melone, 1 Pfund Zucker, Zitronenschale, Zimt, einige Nelken, woraus die Köpfchen entfernt sind (siehe Regeln beim Einmachen Nr. 3), und einige Stücke eingemachter Ingwer.

Die Melone wird wie im Vorhergehenden bemerkt, vorgerichtet und 24 Stunden in guten Essig gelegt. Dann nimmt man sie heraus, legt sie ebenso lange in geriebenen Zucker, setzt den also entstandenen Zuckersaft aufs Feuer, schäumt ihn, gibt das Gewürz und die Melonen hinein, kocht solche darin kaum ein Drittel weich, den Saft stark ein, und füllt es erkaltet, mit dem Ingwer durchschichtet, in ein Glas. Übrigens werde nach Nr. 1 verfahren und das Nachkochen des Saftes nicht versäumt.

75. Apfelsinenschale in Zucker. 1 Pfund gekochte Apfelsinenschale, 375 Gr. Zucker.

Die Schale wird in 4 Teilen von der Frucht abgezogen, in Wasser fast weich gekocht, 1 Stunde in frischem Wasser ausgewässert und abgetrocknet. Nachdem läutert man den Zucker nach Nr. 3, gießt ihn heiß über die Apfelsinenschale und läßt beides 24 Stunden stehen. Am folgenden Tage kocht man solches dick ein, läßt es einige Tage offen stehen und wiederholt dies so lange, bis sich keine Flüssigkeit mehr bildet, wo man dann die Schalen auf Papier an der Luft trocknet.

76. Apfelsinen einzumachen (sehr gut). Von 24 Apfelsinen wird in regelmäßigen Vierteln die Schale abgelöst und diese, nachdem die Hälfte der weißen Haut entfernt ist, eben mit Wasser bedeckt, so lange gekocht, bis sie sich leicht durchstechen läßt. Dann schüttet man die Schale auf ein Haarsieb, läßt die Brühe in ein reines Geschirr ablaufen und stellt beides bis zum nächsten Tage hin, worauf die gekochte Schale abermals 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt wird. Nachdem dies geschehen, befreit man die abgeschälte Frucht von der weißen Haut, zerlegt sie in 8 Teile und schneidet jedes dieser Teile noch zweimal durch, wobei die Kerne natürlich entfernt werden müssen. Hierauf trocknet man die Apfelsinenschale in einem sauberen Tuche soviel wie möglich ab, schneidet sie, zu 3 oder 4 aufeinander gelegt, in feine Streifchen und gibt diese zum Apfelsinenfleisch, worauf die Masse gewogen und zu je 1 Pfund Frucht 1 Pfund Zucker gerechnet wird. Letzterer wird in die abgekochte Brühe der Schale getaucht und geklärt,

die Frucht hinzugegeben und so lange gekocht, bis der Saft anfängt dicklich zu werden, was nach 25—30 Minuten der Fall ist. Wird in Einmachegläser gefüllt und nach Nr. 1 aufbewahrt.

77. Mais oder türkischen Weizen in Essig einzumachen. Sobald die Zapfen oder Kolben die Dicke eines Fingers erreicht haben, werden sie von ihrer Hülse und dem Gewebe befreit, mit Salz bestreut, wobei auf jedes Pfund stark 15 Gr. gerechnet werden kann, und Tag und Nacht an einen kalten Ort gestellt. Dann werden dieselben abgetrocknet, mit weißem Pfeffer, Dragon, Meerrettich und Basilikum lagenweise in ein Glas gelegt, mit gutem gekochten Weinessig bedeckt, ein Schiefersteinchen zum Niederhalten darauf gelegt und zugebunden.

Besonders gut zum Rindfleisch.

78. Nasturz (Kapuzinerkresse) in Essig einzumachen. Der grüne Same dieses Rankengewächses wird, so lange er noch zart ist, gepflückt, gewaschen, mit Salz bestreut, am andern Tage zum Abtrocknen auf ein Tuch ausgebreitet, mit Pfeffer, Nelken, vielem Dragon und Meerrettich in einen Topf gelegt und mit rohem Essig übergossen.

Man gebraucht die Körner zu verschiedenen Speisen und Saucen anstatt Kapern.

79. Mixed Pickles in Essig. Man nehme schneeweißen Blumenkohl, festgeschlossene dicke Knospen des Brüsseler- oder Rosenkohls, festgeschlossenen Wirsing, junge kleine gelbe Mohrrüben (Wurzeln), kleine junge Salatbohnen, ausgeschotete junge englische Erbsen, Perlzwiebeln, in Ermangelung derselben kleine Schalotten oder gewöhnliche kleine Zwiebeln, kleine grüne Gurken, junge Maiskolben, Samen von Kapuzinerkresse, Schoten von Radies, einige der Länge nach in je 8 Teile geschnittene Zitronen, in Scheiben geschnittenen Meerrettich (dünne Wurzeln werden in gliedlange Stückchen geteilt), weißen Pfeffer, Dragon, Dill, frische Lorbeerblätter und Weinessig. Letzteren kann man, wenn er sehr stark ist, mit einem Viertel Brunnenwasser vermischen.

Die sechs ersten Teile werden nach ihrer Art sauber gereinigt, Blumenkohl und Wirsing in eigroße Stücke geschnitten, Mohrrüben, wenn sie nicht klein zu haben sind, einmal geteilt, kleine Salatbohnen bleiben selbstredend ganz, Perlzwiebeln werden vorgerichtet, wie es beim Einmachen derselben bemerkt ist. Dann wird jedes einzeln, Zwiebeln eingeschlossen, in reichlich gesalzenem kochenden Wasser eine kleine Weile aufmerksam gekocht, denn es muß alles noch härtlich bleiben, zum Abtröpfeln auf ein Sieb gelegt und jedes einzelne in

porzellanene Geschirrchen gefüllt. Wird zum Abkochen ein Messingkessel genommen, so bleiben die Salatböhnchen frisch grün. Gurken, Radiesschoten und Kapuzinerkresse werden am Abend vorher gewaschen, mit etwas Salz bestreut und am andern Morgen mit dem übrigen zierlich in Gläser geordnet, wobei man lagenweise die Gewürze durchstreut. Darauf wird das Ganze mit einer Lage Kräuter und Gewürz versehen, mit rohem Essig bedeckt und mit einem Stück gereinigter Schweinsblase oder Pergamentpapier nach Nr. 1 zugebunden. Hierbei muß eine Person die feuchte Blase so stramm als möglich über das Glas ziehen und eine andere den Bindfaden einigemal fest herumziehen, ehe er gebunden wird.

Anmerk. Dieses schöne, besonders bei Herren so beliebte Eingemachte wird sowohl bei Suppenfleisch als Braten gegeben. In England werden halbe Kürbisse mit ihrer Schale, nachdem das Mark entfernt ist, in Essig wie Gurken eingemacht, die Pickles beim Anrichten zierlich geordnet hineingelegt und solche in Assietten aufgetragen.

80. Mixed Pickles in Zucker. Man nehme die Bestandteile wie bei Mixed Pickles in Essig (mit Ausnahme der Kräuter), alles recht jung, wiege es und rechne auf je 2 Pfund 750 Gr. geriebenen Zucker, 4 Gr. weiße Pfefferkörner, desgleichen in Stückchen geschnittenen Zimt, einige Stücke in kleine Teile geschnittenen eingemachten Ingwer und in glatte Scheiben oder Stückchen geteilten Meerrettich.

Gurken, Maiskolben, Kapuzinerkresse und Schoten von Radies werden rein gewaschen und ohne Salz 24 Stunden mit Essig bedeckt; die Gemüse läßt man teilweise in stark siedendem Wasser ohne Salz rasch einigemal überwallen, bedeckt sie dann gleichfalls mit scharfem Essig und läßt auch diese 24 Stunden stehen. Alsdann wird der Essig abgegossen, alles mit dem Zucker und Gewürz lagenweise in ein porzellanenes Geschirr gelegt und zugedeckt 12 Stunden hingestellt. Darauf läßt man den Zuckersaft abfließen und aufkochen, das Benannte darin eine Weile langsam sieden, so daß es nicht zu weich und der Blumenkohl nicht bröcklig wird. Nach dem Abkühlen lege man die Pickles hübsch geordnet in Gläser und füge den Saft kalt hinzu, koche nach 6—8 Tagen den Saft etwas ein, gieße ihn kalt darüber, binde die Gläser zu und bewahre sie nach Nr. 1.

81. Gelbe Möhren (Wurzeln). 1 Pfund Möhren, 375 Gr. Zucker, 2—3 Zitronen.

Nachdem die Möhren gereinigt, nimmt man das Herz heraus, schneidet sie in feine Streifchen, kocht sie in Wasser ganz weich und legt sie zum Abtröpfeln auf ein Tuch. Dann läutert man den Zucker, gibt

den durchgesiebten Saft von 2—3 Zitronen, die Möhren nebst der Schale der Zitronen, welche vorher in Wasser weich gekocht und gleich den Möhren geschnitten sein muß, hinein und läßt es so lange kochen, bis noch hinreichend Saft zum Bedecken der Möhren vorhanden ist. Nach Nr. 1 aufbewahrt.

82. Rotkohl auf englische Weise einzumachen. Feinblättrige recht feste Köpfe reinigt man von schlechten und losen Blättern, schneidet sie in Viertel, schichtet sie fest in nicht zu große Steintöpfe, streut schwarzen ganzen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und Dillblüten dazwischen, bedeckt sie mit einer schwachen Salzsole, legt einen dünnen Senfbeutel und ein beschwertes Schieferstück darauf und verbindet die Töpfe mit Blase.

Vor dem Gebrauch wird der Kohl fein geschnitten, mit Essig, Öl und Pfeffer gemischt oder auch ohne letzteres zum Braten gereicht.

Man kann Rotkohl auch wie den weißen Kohl ganz fein schneiden und mit sehr wenig Salz in einen Steintopf drücken, mit den oben genannten Gewürzen und Ingwerstückchen, auch Meerrettichscheiben bedecken, einen Senfbeutel und Schieferdeckel mit Stein darauf legen und halb Weinessig, halb Wasser aufkochen und heiß darüber gießen. Verwahrt und mit Blase zugebunden wie oben. Vor dem Gebrauch wird etwas Kohl herausgenommen, ausgedrückt, mit Pfeffer und Öl gemischt.

83. Grüne Bohnen in Zucker einzumachen. 1 Pfund kleine Salatbohnen, 375 Gr. Zucker, $^3/_8$ Liter Weinessig, 4 Gr. ganzer Zimt.

Man nehme Salatbohnen, die noch keine Kerne haben, streife die Fasern davon ab, lasse sie, damit sie ihre schöne grüne Farbe behalten, in einem kupfernen oder messingenen Kessel in kochendem Wasser halb gar kochen, und lege sie zum Abtrocknen auf ein Tuch. Dann schäume man Zucker und Essig, gebe Zimt und die Bohnen hinein, koche es noch eine Weile, und nachdem es abgekühlt, fülle man es in Gläser, koche nach einigen Tagen den Essig noch etwas ein, gieße ihn kalt über die Bohnen und verfahre weiter nach Nr. 1. Schwertstangenbohnen mit dünner Schale werden zum Verzieren der Torten gleichfalls mit geläutertem Zucker eingemacht, jedoch ohne Essig und Zimt.

84. Kleine Salatbohnen mit Senf einzumachen. Kleine Salatböhnchen, guter Essig, zu je $1^1/_8$ Liter desselben 250 Gr. Zucker; Senfsamen, Zimt, weißer Pfeffer und Meerrettich nach Gutdünken.

Die Salatböhnchen werden abgefasert, in einem kupfernen Kessel in Wasser und Salz beinah gar, doch nicht weich gekocht, kalt gewor-

den mit gelbem Senfsamen, weißem Pfeffer und etwas in Stückchen geschnittenem Meerrettich schichtweise in einen Steintopf gelegt. Unterdes wird der Essig mit Zucker gekocht und kochend darüber gegossen. Die Bohnen müssen gänzlich bedeckt sein und mit einem Schieferstein versehen werden. Nach 8 Tagen wird der Essig wieder aufgekocht und kalt übergegossen, welches nach 8 Tagen nochmals wiederholt wird. Zum drittenmal aber läßt man den Essig ein wenig einkochen, so, daß die Bohnen bedeckt bleiben. Übrigens richte man sich nach Nr. 1.

85. Heidelbeeren (Wald- oder Bickbeeren) in Flaschen einzumachen. Reife Heidelbeeren werden an einem sonnigen Tage gepflückt, ausgesucht, in gut gereinigte, ganz ausgetrocknete, am besten geschwefelte Flaschen (siehe Nr. 2), welche eine weite Öffnung haben, gefüllt und solche unverkorkt in einem Kessel mit kaltem Wasser auf ein rasches Feuer gestellt, doch muß der Boden mit Heu bedeckt und auch Heu zwischen die Flaschen gelegt sein, damit sie sich nicht berühren. Man läßt sie, vom Kochen an, $^3/_4$ Stunde kochen und im Kessel kalt werden. Da die Heidelbeeren beim Kochen sehr zusammenfallen, so nimmt man nun eine der Flaschen und füllt damit die andern bis auf 2 Finger breit voll, gibt einen Theelöffel voll Arrak oder Rum darauf, verkorkt die Flaschen mit neuen Korken, indem man solche hineindreht, versiegelt sie oder bindet ein Stück Blase über den Kork und bewahrt sie, aufrecht stehend, im Keller an einem dunklen Orte.

Beim Gebrauch rührt man entweder etwas Zucker durch, oder man läßt das Kompott in einem irdenen Geschirr, worin nichts Fettiges gewesen, mit etwas Zucker und Zimt durchkochen.

Beide Verfahren sind gut, der Geschmack aber verschieden, besonders da bei ersterem ein Arrakgeschmack etwas vorherrschend ist, der bei letzterem sich verliert. Ich stimme für letzteres.

86. Heidelbeeren ohne Zucker in Flaschen auf andere Art. Reife Heidelbeeren werden ausgesucht, gewaschen, zum Ablaufen auf einen Durchschlag gethan und in einem Bunzlauer oder glasierten Topfe ohne Wasser offen weich gekocht, während man sie zuweilen durchrührt; zerkochen aber dürfen sie nicht. Vorher aber muß man für gut gereinigte und vollständig trockne erwärmte Flaschen mit möglichst weiter Halsöffnung sorgen. Dahinein füllt man die gekochten Beeren, indem man jedesmal einen Teil in ein porzellanenes Milchtöpfchen schüttet, beim Einfüllen mit einem Theelöffel nachhilft und fleißig die Flaschen schüttelt, damit keine Luft zwischen den Beeren bleibt. Alsdann korkt man sie fest zu, bindet ein Stück doppeltes Papier darüber und stellt sie aufrecht an einen trocknen, kalten Ort.

Anmerk. Die Heidelbeeren erhalten sich so von einem Jahr ins andere, auch ohne Rum ꝛc. Beim Gebrauch gibt man ohne weiteres den nötigen Zucker dazu, oder kocht sie mit Zucker auf und verfährt damit wie bei Heidelbeer-Kompott.

87. Heidelbeeren mit Essig und Zucker. 9 Liter Heidelbeeren, 4 Pfund Zucker, 4 Gr. bester Zimt und stark $^1/_2$ Liter Weinessig oder guter Biereſſig.

Die Beeren werden ausgelesen, gewaschen und zum Ablaufen auf einen Durchschlag geschüttet. Dann läßt man den Zucker in Essig zergehen, die Beeren darin nur einigemal aufkochen, weil sie leicht zu weich werden, und rührt den gestoßenen Zimt durch. Am nächstfolgenden Morgen rührt man die Beeren nochmals durch, füllt sie in kleine Töpfe, legt ein Rumpapier darüber und bindet sie zu.

88. Tomatos (Liebesäpfel). Diese Frucht, welche in den südlichen Staaten Amerikas gezogen und eingemacht wird, finden wir auch als Zierpflanze häufig in unsern deutschen Gärten. Zum Einmachen gehört zu jedem Pfund reifer Tomatos 375 Gr. feiner Zucker und ein fingerlanges Stück in Stückchen geschnittener eingemachter Ingwer.

Man übergieße die Früchte mit kochendem Wasser, ziehe mit einem feinen Messerchen die Haut ab, läutere den Zucker nach Nr. 3 und lege die Tomatos mit dem Ingwer in den kochenden Zuckersaft. Nachdem dieser sofort vom Feuer genommen, werden die Tomatos in dem Zuckersaft umgedreht und nach 5 Minuten mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schüssel gelegt. Nach dem Erkalten lege man sie wieder in den heißgemachten Zucker und verfahre also dreimal. Dann thue man die Früchte nach Nr. 1 in ein Glas, lasse den Saft etwas einkochen und gieße ihn kochend darüber. Weiter nach Nr. 1.

89. Preißelbeeren einzumachen. Nr. 1. Zu 10 Pfund Beeren 3 Pfund Zucker, in ganz kleine Stücke zerklopft. Bei sparsamer Einrichtung kann indes zu $4^1/_2$ Liter Beeren, wenn sie ganz reif sind, 1 Pfund Zucker genommen werden.

Vorab sei bemerkt, beim Ankauf auf reife dicke Früchte zu sehen und solche lieber teurer zu bezahlen, als schlechte zu nehmen, indem von der Qualität Ansehen und Geschmack abhängt. Sollten die Beeren jedoch nicht vollkommen reif zu haben sein, so werfe man beim Verlesen wenigstens die ganz unreifen weg.

Das Waschen geht auf folgende Weise sehr gut: Man schütte die sämtlichen Beeren oder einen Teil derselben in ein Gefäß mit Wasser, rühre sie mit einem Handsieb tüchtig durcheinander und fülle sie mit

dem Sieb in ein zweites Gefäß mit Wasser und dann zum Ablaufen auf einen Durchschlag. Alsdann lege man einen Teil des Zuckers in einen glasierten oder Bunzlauer Topf, einen verhältnismäßigen Teil Beeren darauf, lasse sie unter öfterem Umrühren und Abnehmen des Schaumes offen weich kochen, zerkochen aber dürfen sie nicht, schütte sie in ein bereitstehendes Gefäß und bringe wieder andere aufs Feuer. Ist nun die ganze Quantität gekocht, so rühre man sie gut durcheinander und stelle das Gefäß (Fliegen und Mücken abzuhalten mit einem reinen Tuche bedeckt) bis zum nächsten Morgen hin. Die Beeren werden alsdann nochmals durchgerührt, in Steintöpfe oder Gläser gefüllt, glatt gestrichen, mit einem passenden Stück Briefpapier, in Arrak oder Rum getunkt, bedeckt und womöglich mit Pergamentpapier (siehe Nr. 1) zugebunden. Von vorstehend bemerkter Portion bleiben ungefähr 5—6 Pfund.

Anmerk. Die Preißelbeeren sind viel angenehmer, wenn der Saft nicht (wie das in früheren Jahren geschah) eingekocht wird. Möchte derselbe aber durch zu langes Kochen oder nach langem Aufbewahren dicklich geworden sein, so rühre man beim Gebrauch Zuckerwasser durch die Beeren, wodurch sie sehr erfrischt werden.

Die Preißelbeeren reifen zweimal, Ende August und Ende Oktober, Die erste Lese ist bei einem heißen Sommer der letzteren vorzuziehen, indem die Früchte viel mehr Süße haben und sich ebenso gut erhalten. Daß zur Veredelung der Früchte ein Reif darüber gehen müsse, wie manche behaupten, ist meine Ansicht nicht, indes finde ich dies auch eben nicht nachteilig, wenn sie nämlich gleich danach eingemacht werden; bleiben sie indessen dann noch länger an den Sträuchern, so werden die vom Frost berührten Beeren faulig und dürfen nicht mit eingekocht werden.

90. Preißelbeeren auf andere Art. Nr. 2. Man stelle sie, gut verlesen und gewaschen, mit kaltem Wasser aufs Feuer, schütte sie, nachdem sie etwas heiß geworden, so daß man den Finger gut darin halten kann, zum Ablaufen auf ein gescheuertes Sieb, worauf sie jedoch nur einige Augenblicke bleiben dürfen, weil sie andernfalls zu viel von ihrem angenehmen Safte verlieren. Dann läutert man den Zucker, schüttet die Beeren hinein und kocht sie bei öfterem Umrühren, indem man den sich etwa zeigenden Schaum abnimmt, völlig gar, aber nicht weich, und verfährt übrigens nach Vorhergehendem.

Die Preißelbeeren gewinnen dadurch an angenehmem Geschmack, verlieren (wie man sich überzeugen wird, wenn man die Brühe versucht) das Herbe und Saure, nicht aber das beliebte Eigentümliche. 1 Pfund Zucker zu $4\frac{1}{2}$ Pfund Beeren gerechnet, ist beinahe dasselbe Verhältnis im Geschmack wie ein Pfund zu $3\frac{1}{2}$ Pfund auf gewöhnliche Art eingekocht; doch erhalten sie sich bei dem zuletzt bemerkten Ver-

hältnis am besten. Diese Weise ist aber nur dann zu empfehlen, wenn die Preißelbeeren nicht reif geworden sind; bei völliger Reife der Frucht geht zu viel Saft verloren und ist dann die erste Anweisung unbedingt vorzuziehen.

91. Preißelbeeren auf pommersche Art mit Birnen einzumachen (sehr zu empfehlen). $1^1/_8$ Liter geschälte Birnen, $2^1/_4$ bis $3^1/_4$ Liter Preißelbeeren, 2 Pfund Zucker, 8 Gr. Zimt.

Hierzu eignen sich vorzüglich recht süße und saftige Birnen, doch sind auch weniger gute zu gebrauchen. Sie werden recht rund geschält, halb durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und gewaschen. Vorher koche man die Beeren mit dem Zucker nach Preißelbeeren Nr. 1 weich, nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus, füge den in Stückchen geschnittenen Zimt hinzu und koche die Birnen in dem Safte gar, doch nicht zu weich. Alsdann fülle man sie mit dem Saft zum Abkühlen sogleich in eine porzellanene Schale, weil letzterer sich gar zu leicht verdickt, was nicht angenehm ist. Nach gänzlichem Erkalten rühre man die Preißelbeeren gut durch und verfahre weiter nach gegebener Vorschrift.

92. Preißelbeeren mit Äpfeln à la Küstelberg. Nachdem die Preißelbeeren nach Nr. 1 eben weich gekocht sind, gebe man sie mit einem Handsieb in ein dazu bestimmtes Geschirr, so daß die Brühe zurückbleibt. Dahinein gibt man eine Portion geschälte und in Viertel geschnittene weinsäuerliche Äpfel, auch etwas Zitrone, läßt sie weich kochen, rührt sie durch den Durchschlag ganz fein, gibt die zurückgestellten Preißelbeeren hinzu, läßt dieselben noch einmal leicht aufkochen, füllt sie zum Erkalten in ein porzellanenes Geschirr und verfährt weiter nach Preißelbeeren Nr. 1.

93. Preißelbeeren ohne Zucker einzumachen. Obgleich meiner Ansicht nach das Einkochen der Preißelbeeren mit Zucker vorzuziehen ist, so können diese jedoch in Fällen, wo gerade der Zucker mangelt, auch ohne denselben eingemacht werden.

Nachdem die Beeren sauber ausgelesen und gewaschen sind, setze man sie auf ein gelindes Feuer, lasse sie bei öfterem Umrühren allmählich Saft ziehen und langsam kochen, bis sie weich sind. Dann fülle man sie so heiß wie nur möglich in weithalsige Flaschen, welche trocken und erwärmt sein müssen, schüttelt sie öfter und verbindet sie sofort mit Blase. Auch in kleine Brunnenkrüge mit Nachhilfe eines Holzstäbchens kochend eingefüllt, sofort verkorkt und versiegelt, erhält man die Preißelbeeren mit ihrem vollen natürlichen Wohlgeschmack.

Beim Gebrauch wird die bestimmte Portion mit Zucker versüßt.

Auch können die Preißelbeeren mit Sahne, welche mit Zucker zu Schaum geschlagen worden, durchgemischt zur Tafel gegeben werden.

94. Preißelbeer-Gelee (ganz vorzüglich zum Verzieren kalter süßer Speisen). 1/2 Liter Saft, 1 Pfund Zucker.

Die Beeren werden wie im Vorhergehenden gekocht, der Saft wird durch ein Mulltuch gegeben, vom Bodensatz klar abgegossen und mit 1 Pfund Zucker zu jedem halben Liter aufs Feuer gestellt, bei fortwährendem Schäumen etwa 15 Minuten gekocht, der Topf abgesetzt, nach einer Weile der sich zeigende Schaum abgenommen und der Saft in Gläser gefüllt. Durch zu langes Kochen verliert das Gelee sein schönes Rot, fest aber muß es werden, damit man es zum Verzieren in feine Blättchen oder beliebige Figuren schneiden kann, weshalb es anzuraten ist, zum Erproben einige Tropfen des Saftes kalt werden zu lassen. Das Gelee wird steifer nach Nr. 37 bereitet.

95. Preißelbeersaft. Recht reife Preißelbeeren werden gut verlesen, gewaschen, weich gekocht und in einen ausgekochten Beutel geschüttet. Der durchgelaufene Saft wird nach dem Erkalten klar vom Bodensatz abgegossen, zu 3 3/8 Liter Saft 1 Pfund Zucker genommen, aufs Feuer gestellt, ausgeschäumt und nach 10 Minuten Kochens wie Johannisbeersaft aufbewahrt.

96. Brombeeren einzumachen. 3 Pfund reife ausgesuchte dicke Brombeeren, 1 Pfund Zucker, 4 Gr. in Stücke gebrochener guter Zimt und einige Nelken. Der Zucker wird nach Nr. 3 geläutert, die Beeren nebst Gewürz hineingethan und auf langsamem Feuer unter öfterem behutsamen Durchrühren weich gekocht, doch so, daß dieselben ganz bleiben. Dann nimmt man sie heraus, läßt den Saft etwas dicklich einkochen und rührt nach dem Abkühlen die Beeren durch. Übrigens nach Nr. 1.

97. Maulbeeren und Weintrauben einzumachen. Die Behandlung ist dieselbe wie die der Erdbeeren in Nr. 15. Die grobe blaue Maulbeere eignet sich zum Einmachen am besten.

98. Perlzwiebeln einzumachen. Perlzwiebeln, weißer Pfeffer, Meerettich und reichlich Dragon.

Die Perlzwiebeln werden sehr rein gewaschen, zum leichteren Abziehen der Haut lege man sie in lauwarmes Salzwasser, lasse sie darin erkalten und ziehe dann die Haut mittels eines silbernen Theelöffels ab. Ein Messer darf zum Reinigen derselben nicht gebraucht werden, weil

sonst schwarze Flecke entstehen. Nach dem Abspülen werden die Zwiebelchen in Weinessig mit weißem Pfeffer einige Minuten gekocht, herausgenommen, erkaltet mit Dragon und Meerrettich lagenweise in ein Glas gelegt, der ebenfalls kalt gewordene Essig darüber gegossen und zugebunden.

Anmerk. Die Perlzwiebeln dienen als Beilage zum Suppenfleisch und Hammelbraten. Auch 1 Stunde in Hammel- oder Rindfleisch-Ragout gekocht, geben sie demselben einen gewürzigen Geschmack. Beim Anrichten legt man sie wie aneinander gereiht in den Rand der Schüssel.

99. Schalotten und Zwiebeln einzumachen. Von letzteren nehme man möglichst kleine, am besten ist, wenn zu diesem Zweck etwa Mitte Mai eine kleine Aussaat gemacht wird. Nachdem erstere oder letztere gewaschen, abgeschält und abgespült sind, stellt man sie, mit Salz durchstreut, über Nacht hin, macht anderen Tages die Haut ab, wäscht sie rein, läßt Essig sieden und die Zwiebeln teilweise, unter öfterem Durchrühren, darin gut durchkochen, wobei man sich, da dieselben leicht weich werden, nicht entfernen darf. Erkaltet werden sie mit reichlich Dill, Dragon, Meerrettich und Pfefferkörnern durchschichtet, mit dem kaltgewordenen Essig bedeckt, mit einer Schieferscheibe niedergehalten und zugebunden.

Anmerk. Solche eingemachte Zwiebeln haben großen Wert für die Küche, da sie für gewöhnliche Saucen und Ragouts von übriggebliebenem Fleisch jeder Art die beste Würze sind. Die Verfasserin erlaubt sich daher die Hausfrauen darauf aufmerksam zu machen, für eine reichliche Quantität zu sorgen.

100. Rotebeete (Roterüben) einzumachen. Nur gut dunkle Rotebeete sind tauglich. Man schneidet die Blätter bis auf 5 Cmtr. Länge davon ab, aber nicht das Geringste von der Wurzel, weil sonst der dunkelrote Saft herauskochen würde, wasche sie recht rein und lasse sie entweder im Backofen gar backen oder mit kochendem Wasser bedeckt fortwährend und so lange kochen, etwa 3—4 Stunden, bis sie sich weich anfühlen lassen. Mit der Gabel darf nicht hineingestochen und zum Nachgießen muß kochendes Wasser genommen werden. Dann zieht man sogleich die Haut ab, schneidet sie erkaltet in dünne Scheiben, legt solche mit Pfefferkörnern, Nelken (siehe Nr. 1), Meerettich, Koriander oder einigen Stückchen nach Nr. 1 gereinigten Ingwer und sehr wenig Salz, nach Belieben auch mit einigen Lorbeerblättern, in einen reinen Steintopf, worin nichts Fettiges gewesen ist, gießt so viel kochenden Essig darüber, daß sie bedeckt sind, und bindet erkaltet den Topf zu. Man gibt die Rotebeete zum Suppenfleisch, Braten, Kartoffel-, Endi-

vien- und Feldsalat und verwendet sie feingeschnitten beim Heringssalat.

Anmerk. Meerrettich, Nelken und Ingwer dienen zum Erhalten. Hat man diese Gewürze nicht, so mache man jedesmal nur kleine Portionen ein. Übrigens hat es sich ergeben, daß die Beete, wenn sie ganz eingemacht werden, weniger leicht verderben. Guter Weinessig ist dazu erforderlich.

101. Champignons einzumachen. Nr. 1. Man nehme ganz kleine noch geschlossene Champignons, welche nicht madig sind, schneide die Stiele ab, soweit sie sandig sind, wasche sie unabgezogen in kaltem Wasser und lasse sie auf einem Tuche abtrocknen. Dann koche man einen reichlichen Teil abgeklärte Butter (siehe Abschnitt A. Nr. 36), lege die Champignons mit weißen Pfefferkörnern und dem Saft einiger Zitronen hinein und lasse sie unter fortwährendem Rühren ein wenig durchkochen. Sind solche so heiß, daß sie Saft von sich geben, so nehme man sie vom Feuer, thue sie mit dem Saft in kleine Gläser und bedecke sie einen Finger breit mit geschmolzener Butter. Völlig kalt geworden, lege man eine fingerdicke Schicht trocknes Salz darauf und stelle die Gläser an einen kalten, recht luftigen Ort.

102. Champignons in Blechbüchsen. Nr. 2. Die Champignons werden sauber geputzt und gewaschen, in etwas abgeklärter Butter gar gedünstet und mit ihrem Saft in gut gereinigte Büchsen gefüllt. Nachdem die Büchsen gut verlötet sind, kocht man sie 1/4 Stunde.

103. Champignons in Essig. Hierzu Nelken, Pfeffer, Nelkenpfeffer, frische Lorbeerblätter, Dragon, mehrere Stücke trocknen nach Nr. 1 gereinigten Ingwer und Weinessig. Aus den Nelken (siehe Regeln beim Einmachen Nr. 3) müssen die Köpfchen entfernt werden.

Man kann kleine und große Champignons nehmen, putze davon ab, was nicht fest daran ist, wasche sie schnell, damit sie nicht zu viel Wasser ziehen, und trockne in einem Tuche größtenteils die Nässe davon ab. Unterdes koche man Weinessig mit dem Gewürz, lasse die Champignons einmal darin aufkochen, lege sie in Gläser, koche den Essig noch eine kleine Weile und gieße ihn kalt darüber. Nach 14 Tagen koche man den Essig noch etwas ein, wende ihn kalt an und richte sich ferner nach Nr. 1.

104. Vogelbeer-Gelee. Zu jedem Pfund Saft 1 Pfund Zucker. Man nimmt die Vogelbeeren, wenn sie ihr schönes, frisches Rot erhalten und noch ihren vollen Saft haben. Mehlig gewordene Beeren sind zu Gelee untauglich, indem solche wenig Saft liefern und derselbe weniger Festigkeit erhält.

Die Beeren werden von den Stielen gestreift, sparsam mit Wasser bedeckt, so lange gekocht, bis denselben Saft und Kraft entzogen ist. Dann wird die Brühe fein durchgesiebt, gewogen und mit dem bemerkten Zucker eingekocht, bis eine Probe fest geworden ist.

105. Zuckergurken. Nr. 1. (Ganz vorzüglich.) Man nehme hierzu große grüne Gurken wie zu Salat und behandle sie nach Meinike ganz wie Melonenkürbis in Essig und Zucker. Nr. 148.

106. Zuckergurken. Nr. 2. 3 Pfund Gurken, 750 Gr. Zucker, 3/4 Liter Weinessig, 8 Gr weiße Pfefferkörner, 4 Gr. in glatte Stückchen geschnittener Zimt und ein paar Stücke eingemachter, in Ermangelung desselben trockner Ingwer, nach Nr. 1 gereinigt.

Völlig ausgewachsene grüne Gurken (Schlangengurken sind zum Einmachen den Traubengurken vorzuziehen) werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, die Kerne samt dem Mark mit einem silbernen Löffel herausgenommen und entweder in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, oder mit blechernen Ausstechern in Figuren, als: schrägwinkelige Vierecke, Sterne, Kränze, Dreiecke, halbe Monde, herzförmige Figuren u. dergl. ausgestochen. Alsdann werden die Gurken gewogen und gewaschen.

Man stelle dieselben mit gewöhnlichem Essig aufs Feuer, lasse sie aufkochen, ablaufen und gebe sie in den mit Zucker und Gewürz kochenden Weinessig. Nachdem sie einige Minuten darin gekocht haben — weich dürfen sie nicht werden —, lege man sie in ein Einmacheglas, koche die Brühe etwas ein und gieße sie, zwar nicht kochend, doch noch warm auf die Gurken. Nach Verlauf von 4—8 Tagen (es kommt hierbei nicht auf einige Tage an), wird der Essig nochmals eingekocht und kalt auf die Gurken gegossen, was noch einmal wiederholt werden kann. Danach wird das Glas nach Nr. 1 behandelt.

107. Süße Glasgurken. Nr. 3. 3 Pfund Gurken, 1 Pfund Zucker, st. 3/4 Liter reiner unverfälschter Essig, 8 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt, 2 Gr. Muskatblüte (ganze Stücke), einige Stücke gereinigter Ingwer und 4 Gr. Nelken, aus welchen die Köpfchen zu entfernen sind (siehe Regeln beim Einmachen der Früchte Nr. 3).

Hierzu nehme man schon etwas gelb gewordene Schlangengurken, behandle sie nach Zuckergurken Nr. 1, bringe Essig, Zucker und Gewürze zum Kochen und lasse die zuvor in ordinärem Essig kaum zum Drittel weich gewordenen Gurken darin eine Weile kochen, jedoch müssen sie etwas härtlich bleiben. Man richte sich übrigens nach Vor-

hergehendem, wobei zu bemerken ist, daß es hier, der geringen Quantität des Zuckers wegen, notwendig ist, den Essig zweimal nachzukochen.

Anmerk. Die in den beiden Gurkenrezepten angegebenen Gewürze können nach Gefallen von einer Anweisung in die andere übertragen werden.

108. Aufgerollte Kuchen. Nr. 4. 3 Pfund Gurken, st. $^1/_2$ Liter Essig, 1 Pfund Zucker, 4 Gr. Nelken nach vorhergehender Bemerkung, desgleichen in Stückchen geschnittener Zimt, 2 Gr. Muskatblüte.

Man nehme große Schlangengurken, schneide sie ungeschält kreuzweise durch, mache die Kerne heraus, wiege und koche sie alsdann in ordinärem Essig beinahe zur Hälfte weich. Der frische Essig ($^1/_2$ Liter) wird mit dem Zucker gekocht; die Gurken werden aufgerollt, mit dem angegebenen Gewürz durchstochen, so daß die Röllchen zusammenhalten, und mit dem kochenden Zuckeressig bedeckt. Nach 2—3 Wochen wird derselbe stark eingekocht und lauwarm über die Gurken gegossen.

109. Kleine Essiggurken. Nr. 1. Zu einem $4^1/_2$ Liter großen Topf kleiner Gurken 200 Gr. Salz, 375 Gr. Perlzwiebeln oder andere ganz kleine Zwiebeln (erstere lege man mit den Gurken in Salz), 125 Gr. Meerettich in glatte, gleichmäßige Scheiben geschnitten, stark 30 Gr. trocknen nach Nr. 1 gereinigten Ingwer, 15 Gr. Pfefferkörner, am besten weiße, 8 Gr. Nelkenpfeffer, 12 Stück womöglich frische Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill, 1 Handvoll Dragon; zu empfehlen ist auch eine Handvoll Pfefferkraut oder breitblättrige Kresse — Lepidium latifolium —, auch kann man unreife Weintrauben hinzufügen. Damit man von recht grünem Dill Gebrauch machen könne, sei auf das Einmachen von Dill in den Vorbereitungsregeln hingewiesen.

Grüne Gurken sind zum Einmachen den gelben vorzuziehen und Schlangengurken die besten. Sie werden gut ausgesucht, alle fleckigen und beschädigten entfernt, in frischem Wasser rein abgewaschen, mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt. Wie die Perlzwiebeln vorgerichtet werden, ist beim Einmachen derselben bemerkt. Die Dillbüschel werden entweder in 3 Teile bis zum Samen hin geflochten, oder was feiner ist, kurz abgeschnitten und beim Anrichten zierlich nebeneinander an den Rand der Assiette gelegt. Danach lege man die Gurken mit den Gewürzen und Kräutern lagenweise in einen Steintopf, welcher neu sein muß oder nur zum Einmachen der Gurken benutzt worden ist. (Jedenfalls muß derselbe vor dem Gebrauche mit heißem Wasser ausgebäht werden.) Dann bedecke man die Gurken mit rohem Weinessig, wodurch sie eine grünere Farbe behalten, schütte nach 14 Tagen den Essig davon ab, koche und schäume ihn, gieße ihn kalt

auf die Gurken, versehe den Topf nach Nr. 1 mit Schiefer und Stein, binde ihn zu und stelle ihn an einen kalten, recht luftigen Ort. Beliebt es, einen Senfbeutel auf die Gurken zu legen, wie dies in Nr. 1 empfohlen worden, so halten sie sich um so besser.

Anmerk. Wenn die Gurken aus dem eigenen Garten eingemacht werden, pflücke man sie nach und nach, sobald sie die passende Größe erhalten haben, und nachdem jede Portion eine Nacht mit etwas Salz versehen ist, lege man sie zu den früher gepflückten in rohen ordinären Essig, gieße aber jedesmal Essig hinzu, um sie zu bedecken. Zuletzt lege man die Gurken mit den Gewürzen in den Topf und bedecke sie mit frisch gekochtem und kalt gewordenem Essig.

110. Große Essiggurken. Nr. 2. Man nehme dazu große Gurken, welche noch keine Kerne haben, fest und frisch sind, und richte sich übrigens nach vorhergehender Vorschrift.

Auch ist folgendes Verhältnis zu empfehlen: Zu 12 Pfund vorgerichteten Gurken 200 Gr. Salz, 250 Gr. Schalotten, 200 Gr. Dill, 170 Gr. Meerrettich, stark 30 Gr. Pfefferkörner und eine Handvoll Dragon.

111. Gurken in Essig und Wasser einzumachen (vorzüglich). Nr. 3. Auf $2^1/_4$ Liter Weinessig, $1^1/_8$ Liter Brunnenwasser, 1 Küchentasse oder eine Handvoll Salz und die in Gurken Nr. 1 angegebenen Gewürze.

Man nehme hierzu Gurken von jeder Größe, selbst völlig ausgewachsene, doch müssen sie fest und frisch sein und dürfen noch keine Kerne haben, wasche und lege sie 12 Stunden in frisches Brunnenwasser. Danach trockne man sie mit einem reinen Tuche ab, schichte sie mit den angegebenen Gewürzen in Steintöpfe, schlage Essig, Wasser und Salz mit einem Schaumbesen stark und so lange, bis letzteres aufgelöst ist, gieße es auf die Gurken, welche reichlich mit der Brühe bedeckt sein müssen, lege einen Senfbeutel nach Nr. 1 darauf und verfahre weiter nach gleicher Nummer.

Anmerk. Gurken nach dieser Vorschrift eingemacht, haben einen sehr angenehmen Geschmack und erhalten sich gut. Zugleich eignen sie sich ganz vorzüglich zu Gurkensalat, dessen Zubereitung im Abschnitt Q. Salate Nr. 47 zu finden ist.

112. Russische Gurken. Nr. 4. 30 Stück große Gurken, welche noch keine Kerne haben, 1 Pfund Schalotten, 70 Gr. weiße Senfkörner, st. 30 Gr. Knoblauch, 1 Handvoll feinblättriger Basilikum, desgleichen Dill und Dragon und eine Schote spanischer Pfeffer, womöglich frischer, andernfalls getrockneter aus der Apotheke.

Man wasche die Gurken, salze sie stark und lasse sie 48 Stunden liegen. Gewaschen und auf einem Durchschlag abgelaufen, trockne man sie mit einem Tuche ab, lege sie dicht nebeneinander in einen Steintopf und bedecke sie mit den benannten Kräutern. Dann koche man in einem Messingkessel so viel Weinessig, daß derselbe die Gurken bedeckt, und gieße ihn langsam kochend darüber. Nach 14 Tagen koche man den Essig auf und gebe ihn kalt auf die Gurken, welche nach 6 Wochen gebraucht werden können.

Anmerk. Diese Gurken sind sehr empfehlenswert, doch lasse man den Knoblauch nicht fehlen.

113. Russische aufgekochte Gurken. Nr. 5. Zu $2^1/_4$ Liter Weinessig 15 Gr. Pfeffer, desgleichen Nelken; zum Einschichten der Gurken 375 Gr. Schalotten oder kleine Zwiebeln, 125 Gr. in Scheiben geschnittenen Meerettich, 125 Gr. gelben Senfsamen, 30 Gr. Knoblauch, 8 Gr. Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill.

Feste Gurken mittlerer Größe werden gewaschen, stark mit Salz bestreut und 24 Stunden hingestellt. Nach Verlauf dieser Zeit werden sie in der salzigen Flüssigkeit abgespült und mit einem Tuche abgetrocknet. Unterdes koche man in einem messingenen Kessel so viel Weinessig, als zum Bedecken der Gurken nötig ist, und füge Pfeffer und Nelken hinzu. Wenn derselbe kocht, so schütte man einen Teil der Gurken hinein, lasse sie eben durchkochen, nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus, gebe andere hinein, schichte sie mit den angegebenen Gewürzen in einen Steintopf und gieße den Essig heiß darüber. Sollten nach einigen Tagen die Gurken nicht mehr völlig bedeckt sein, so gieße man kalten Essig hinzu. Man kann auch die Gurken abgeschält auf gleiche Weise einmachen, und erhalten sich beide Sorten ganz vorzüglich.

114. Knoblauchgurken (sogenannte Teufelsgurken). Nr. 6. Halbreife Gurken schält man, schneidet sie in vier Teile, nimmt das Inwendige heraus, salzt sie und stellt sie 48 Stunden lang hin. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab und legt sie lagenweise mit schwarzen und weißen Pfefferkörnern, Schalotten, Meerrettich, Pfefferkraut oder breitblättriger Kresse, Lorbeerblättern, Fenchel, Kümmel, spanischem Pfeffer und Knoblauch (von den beiden letztgenannten Gewürzen nicht viel) in einen steinernen Topf, wobei von den Kräutern eine Unter- und Oberlage gemacht werden muß, kocht in einem messingenen Kessel Weinessig und gießt ihn kochend darauf. Der Essig muß dreimal ein über den andern Tag aufgekocht und jedesmal heiß aufgegossen werden.

115. Senfgurken. Nr. 7. Zu einem $4^1/_2$ Liter großen Steintopf 250 Gr. Salz, 250 Gr. Schalotten, 125 Gr. Meerrettich, 125 Gr. gelben Senfsamen, st. 30 Gr. nach T. Nr. 1 gereinigten Ingwer, 14 Gr. Pfeffer, 8 Gr. Nelken (die Köpfchen entfernt), desgleichen Lorbeerblätter, 2 Handvoll Dill.

Schon etwas gelb gewordene Gurken sind hierzu am besten, weil diese nicht so leicht weich werden. Man schäle und schneide sie der Länge nach durch, nehme mit einem silbernen Löffel das Kerngehäuse und was nicht fest ist, heraus, bestreue sie mit dem bemerkten Salz und lasse sie über Nacht stehen. Gut abgetrocknet, schneide man sie in fingerlange und fingerbreite Streifen, lege sie in einen Steintopf und gieße kalten Weinessig darauf. Nach Verlauf von 8—14 Tagen bringe man den Essig in einem Messingkessel zum Kochen, schäume ihn, lege die Gurken mit den bemerkten Gewürzen lagenweise in den Topf, gieße den Essig kalt darüber — derselbe muß die Gurken reichlich bedecken — lege einen Senfbeutel nach Nr. 1 darauf und verfahre weiter, wie es daselbst angegeben worden.

116. Geschälte und aufgekochte Gurken. Nr. 8. Zu 7 Pfund großen, grünen, geschälten und vorgerichteten Gurken nach vorhergehender Angabe 120 Gr. Salz, desgleichen Dill, desgleichen Meerrettich, desgleichen Schalotten, st. 30 Gr. Pfefferkörner, 15 Gr. Nelken, die Köpfchen entfernt (siehe Regeln beim Einmachen Nr. 3), und eine Handvoll Dragon.

Man bestreut die Gurken mit Salz, stellt sie 12 Stunden hin, bringt den Essig — es kann guter Bieressig sein — mit den Schalotten zum Kochen, läßt die Gurken teilweise darin 5 Minuten kochen, legt sie zum Abkühlen auf eine Schüssel und demnächst mit den Gewürzen lagenweise in einen Topf. Nach 8 Tagen wird der Essig abgegossen, ausgeschäumt, kalt übergegossen und ein Senfbeutel darauf gelegt.

117. Gute Salzgurken. Nr. 9. Zu $^1/_4$ Ohm — ein Anker — Salzgurken nehme man ungefähr $13^1/_2$ Liter Brunnenwasser, je härter, desto besser, und zu je $1^1/_8$ Liter 50 Gr. Salz. Folgende Kräuter können in reichlichem Maße angewendet werden, es kommt hierbei nicht auf etwas mehr oder weniger an: Dill, Meerrettich, Dragon, Blätter von sauren Kirschen, feinblätteriger Basilikum, Weinblätter, Ranken und Trauben, Lorbeerblätter, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Was man hiervon nicht hat, kann wegbleiben. Recht reichlich Dill, Meerrettich und Blätter von sauren Kirschen sind schon hinreichend, gute Salzgurken zu machen. Es sind dazu aber kleine

Fässer, welche vom Böttcher zugeschlagen werden, eine Hauptbedingung: In Familien, wo häufig Salzgurken gegessen werden, thut man wohl, sich Achtel- und Sechzehntel-Ohmfässer anfertigen zu lassen, die auf lange Jahre dienen können und zum Erhalten der Gurken besser sind als größere Fässer, woraus lange Zeit gebraucht wird. Daß diese gut ausgebäht und recht sauber sein müssen, ist selbstredend.

Die Gurken können zu diesem Zwecke völlig ausgewachsen sein, doch nehme man solche, die noch keine Kerne haben und die fest, frisch und ohne Flecken sind. Die grünen Gurken sind den gelben mit zarterer Schale vorzuziehen. Sie werden sauber gewaschen, 24 Stunden in Brunnenwasser gelegt, dann mit den Kräutern und Gewürzen lagenweise und so fest geschlossen ins Faß gepackt, daß keine Lücken entstehen. Unten und oben kommt eine Lage Kräuter. Unterdes löse man das Salz in kaltem Wasser völlig auf, rühre es gut durch und gieße es auf die Gurken, welche reichlich bedeckt sein müssen. Dann lasse man das Faß vom Böttcher zuschlagen. Dasselbe muß im Boden ein geschlossenes Spundloch haben, um solches von Zeit zu Zeit öffnen und nötigenfalls Salzwasser hinzugießen zu können, da die Brühe nach und nach etwas verschwindet. So stelle man das Faß in den Keller und kehre jede Woche einmal die untere Seite nach oben.

Beim Gebrauch wird der Boden herausgenommen, eine Schieferscheibe oder ein hölzerner Einleger auf die Gurken gelegt und mit einem kleinen Stein nur so viel beschwert, daß sie nicht von der Brühe gehoben, sondern niedergehalten werden. Der etwa entstehende Kahm wird wie bei eingemachten Gemüsen abgenommen und das Faß rein gehalten.

Anmerk. In Ermangelung von Meerrettich nehme man zum Anker Gurken 250 Gr. nach T. Nr. 1 gereinigte trockne Ingwerwurzeln.

118. Salzgurken auf andere Art. Nr. 10. Zu 1/8 Ohm oder 1/2 Anker großer Gurken, 6 3/4 Liter kaltes Wasser, 2 1/4 Liter Essig, 1 Pfd. Salz, für 12 Pf. Weinstein; Gewürz und Kräuter wie folgt: Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, reichlich Dill, Meerrettich, Blätter von sauren Kirschen, Lorbeer- und Weinblätter.

Man wäscht und stellt die Gurken 3 Stunden in Brunnenwasser, trocknet sie mit einem Tuche ab, schichtet sie mit den Gewürzen und Kräutern in ein Faß und streut zwischen jede Gurkenlage 2 Theelöffel voll Weinstein. Unterdes wird das Wasser mit dem Salz gekocht, ganz kalt geworden der Essig durchgerührt und auf die Gurken gegossen. Das Faß wird vom Böttcher zugeschlagen, vier Wochen an die Sonne gestellt und täglich umgesetzt

119. Gurken wie ostindischen Mango einzumachen. Nr. 11. Kapern, in Ermangelung eingemachte Kapuzinerkresse, Meerrettich, Schalotten, alles in erbsengroße Würfel geschnitten, grobgestoßene Muskatnüsse, in Stückchen geschnittene Nelken (die Köpfchen entfernt), weiße Pfefferkörner und etwas gelber Senfsamen, alles gut gemischt.

Man nimmt hierzu glatte Gurken von mittlerer Größe, schneidet in der Mitte derselben ein rundes Loch von der Größe eines Fünfgroschenstücks, macht mit einem Theelöffel alle Kerne und was nicht fest ist, heraus, streut Salz über die Gurken und läßt sie eine Nacht stehen. Am andern Tage gut abgetrocknet, füllt man die Höhlung mit den angegebenen gemischten Gewürzen, bedeckt dieselbe mit dem herausgeschnittenen Stück von der Gurke, legt eine zweifingerbreite Binde von Leinwand in der Mitte herum, heftet sie mit einigen Reihstichen zusammen, legt die Gurken in einen Topf und gießt in einem Messingkessel gekochten Weinessig kochend heiß darüber. Weiter nach Nr. 1.

Anmerk. Mit dieser Binde wird der echte Mango zur Tafel gegeben und wie Salzgurken zum Suppenfleisch und Braten serviert. Bei unechtem Mango kann nach Belieben die Binde vorher entfernt werden.

120. Samba. Nr. 12. Man schält große Gurken, schneidet sie der Länge nach fein ab bis auf das Kernhaus und dann gleichfalls der Länge nach so fein wie Krautsalat, legt sie 3 Stunden lang in Salz, worauf sie in einem ausgebrühten Tuch aufgehängt werden, um auszulaufen. Sind sie ganz trocken, so legt man sie mit ganzer Muskatblüte, weißen Pfefferkörnern und etwas Schalotten schichtweise in ein Glas und gießt gekochten und wieder erkalteten Weinessig darauf.

Es macht sich ganz hübsch, den Samba mit eingemachten Zwiebelchen zu garnieren, indem man diese in der Mitte des Schüsselchens aufhäuft und von ersterem einen Kranz darum legt.

Sehr fein zu Rindfleisch und unter Heringssalat.

121. Gurkensalat einzumachen. Nr. 13. Halb ausgewachsene geschälte Gurken werden wie Salat geschnitten und gesalzen, dann in ein Sieb gethan, daß sie rein ablaufen, und darauf mit Weinessig in ein Geschirr gestellt, damit das Salz wieder herausziehe. Alsdann legt man ein Tuch in ein Sieb, schüttet die Gurken darauf und preßt sie wohl aus, legt sie, mit Zwiebeln und gestoßenem Pfeffer durchschichtet, in einen Steintopf oder in ein Glas, gießt hinreichend kalten Weinessig darauf und zuletzt etwas Provenceröl hinzu.

122. Gurkensalat einzumachen. Nr. 14. (Von einer Autorität). Die geschälten Gurken werden etwas dicker als zu gewöhnlichem

Gurkensalat geschnitten oder gehobelt, gesalzen und zwar nur etwas stärker als beim gewöhnlichen Salat, und sogleich, ehe sie Saft gezogen haben, fest in Gläser mit etwas weiter Öffnung (damit man später den Salat bequem herausnehmen kann) eingedrückt. Die Öffnung des Glases wird mit einem Kork fest verschlossen, weshalb sie nicht zu weit sein darf, und dann mit geschmolzenem Pech überzogen. Die so eingemachten Gurken werden sogleich in den Keller gestellt.

Vor dem Gebrauch wässert man dieselben einige Stunden und behandelt sie ganz wie frischen Gurkensalat.

123. Zwetschen als Dunstfrüchte. Es wird hierbei auf Nr. 13 und 14 hingewiesen.

124. Zwetschen in Blechbüchsen*) einzumachen (vorzüglich). Man läutert auf 8 Pfund reife Zwetschen 7 Pfund Zucker, legt die abgeriebenen, ganz unbeschädigten Zwetschen lose in Blechbüchsen, gießt den kochenden Zucker darüber, läßt die Büchsen zulöten, wie beim Einmachen der Gemüse angegeben ist, kocht sie während $1\frac{1}{2}$ Stunden in einem großen Kessel mit kochendem Wasser aufgesetzt, läßt sie im Wasser erkalten und stellt die Büchsen an einen kühlen, trocknen Ort.

Beim Gebrauch wird die Sauce kochend über die Zwetschen gegossen und erkaltet zur Tafel gegeben.

125. Zwetschen in Zucker. Nr. 1. 3 Pfund ganz reife nach Nr. 126 abgezogene Zwetschen, 750 Gr. Zucker, 8 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt, 6 Eßlöffel Franzbranntwein und womöglich einige Stückchen eingemachter Ingwer.

Man läutere den Zucker, gebe Gewürz, den in Stückchen geschnittenen Ingwer und Branntwein hinzu und koche nach folgender Vorschrift die abgezogenen Zwetschen darin einige Minuten. Dann nehme man sie heraus, lasse den Saft etwas einkochen und gieße ihn kochend darüber. Nach Verlauf von einigen Tagen koche man den Saft etwas ein, gieße ihn wieder kochend darüber, wiederhole dies auf gleiche Weise noch einmal und verfahre übrigens nach Nr. 1.

Anmerk. Rechnet man beim Einmachen der Zwetschen hauptsächlich auf Kranke, so lasse man den Branntwein weg; um so notwendiger ist dann aber die Anwendung des Ingwer.

---

*) Es sei auf die in Nr. 1 dieses Abschnittes unter 22 angeführten Blechbüchsen aufmerksam gemacht.

126. Zwetschen ohne Steine mit Essig und Zucker einzumachen. Nr. 2. 6 Pfund reife, ausgesuchte, entsteinte Zwetschen, 750 Gr. Zucker, 3/8 Liter Weinessig, 8 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt, 8 Gr. Nelken.

Man reibe die Zwetschen vor dem Entsteinen mit einem reinen Tuche ab, koche Essig, Zucker und Gewürz, gebe sie in kleinen Portionen etwa 2 Minuten lang hinein und nehme sie dann rasch heraus, wenn der Essig auch noch nicht wieder kocht, damit sie nicht weich werden, lasse denselben aber jedesmal, bevor eine neue Portion hineingethan wird, wieder zum Kochen kommen. Wenn die Zwetschen nach und nach auf angegebene Weise gekocht sind, so koche man den Zuckeressig weiter; wenn er anfängt etwas dick zu werden, so thut man die Zwetschen noch einmal hinein und schwenkt sie gut darin um, bringt sie aber nicht mehr aufs Feuer, sondern füllt sie in Gläser, welche sogleich noch warm mit Blase zugebunden werden. Wenn man sähe, daß der Saft etwas wässerig würde, so gieße man ihn ab, koche ihn auf und rühre die Zwetschen durch.

127. Zwetschen ohne Steine süß einzumachen. Nr. 3. Auf 1 Pfund gut abgeriebene und entsteinte Zwetschen 125 Gr. Zucker.

Der Zucker wird mit etwas Wasser geläutert, dann die Zwetschen ohne Gewürz hinein gethan und gekocht, bis sie weich sind, doch müssen sie dabei hübsch ganz bleiben. Im übrigen verfahre man ganz nach vorhergehender Vorschrift.

128. Zwetschen ohne Schale einzumachen. Nr. 4. 4 Pfund abgezogene Zwetschen, ft. 1/2 Liter Essig, 625 Gr. Zucker, 8 Gr. in gleichmäßige Stückchen geschnittener Zimt.

Man tauche große Zwetschen in einem Netz in langsam kochendes Wasser, ziehe die Haut ab, wiege sie, koche Essig und Zucker, schäume ihn, gebe das Gewürz hinein und lasse ihn erkalten. Dann lege man die Früchte in einen Steintopf oder in ein Einmacheglas, gieße den Essig darüber (derselbe muß mit den Zwetschen gleich stehen), stelle das Gefäß in einem Topf mit kaltem Wasser aufs Feuer, bedecke es mit Papier, daß keine Fliegen hineinfallen, und lasse die Zwetschen vom Kochen an etwa 1/4 Stunde kochen und in dem Wasser kalt werden. Nach 8 Tagen koche man den Essig etwas ein, gieße ihn kalt auf die Früchte und schüttele einige Zeit täglich den Saft über dieselben oder drücke sie mit einem silbernen Löffel so lange behutsam nieder, bis sie sich gesenkt haben; dann lege man ein Branntweinpapier darauf und

binde das Glas mit Pergamentpapier zu. Siehe Nr. 1 (10. Ersatzmittel der Blase).

129. Zwetschen in Rotwein, Essig und Zucker. Nr. 5. Man nehme halb Rotwein, am besten Pontac, halb Essig, und richte sich im übrigen nach der nächstfolgenden Vorschrift. Der Wein gibt den Zwetschen einen sehr angenehmen Geschmack.

130. Zwetschen in Essig und Zucker. Nr. 6. Zu 6 Pfund Zwetschen, reif, dick und fest, womöglich mit den Stielen, 1250 Gr. Zucker, 15 Gr. Zimt, 8 Gr. Nelken und $1^1/_8$ Liter Essig, wobei bemerkt wird, daß zu Zwetschen guter brauner Biereſſig den übrigen Sorten vorzuziehen ist.

Die Zwetschen werden abgerieben, wobei auf Nr. 1 aufmerksam gemacht wird, und einigemal mit einer Nadel durchstochen. Dann lasse man Zucker, Essig und Gewürz kochen, gebe die Zwetschen teilweise hinein, lasse sie einige Minuten bei nicht zu starkem Feuer darin, bis einzelne beginnen zu platzen, nicht länger, nehme den Topf vom Feuer und lege sie alsdann auf eine flache Porzellanschüssel und erst nachdem sie abgekühlt sind, in den Topf, doch muß derselbe mit einem reinen Tuche bedeckt werden, damit nicht Fliegen oder Mücken hineinfallen und Gärung verursachen. Auch dürfen mit einemmale nicht zu viel Zwetschen in den kochenden Essig gelegt werden, indem anders einige zu weich würden. Ist man damit fertig, so lasse man den Saft etwas einkochen, gieße ihn erkaltet über die Früchte und binde den Topf zu. Nach Verlauf von 4 bis 8 Tagen, nicht länger, weil sonst leicht Gärung entsteht, gieße man den Essig von den Zwetschen, lasse denselben unter Abnehmen des Schaumes so lange kochen, bis er klar geworden, gieße ihn kalt darüber und verfahre weiter nach Nr. 1.

131. Senfzwetschen. Nr. 7. 18 Pfund abgeriebene Zwetschen, $3^3/_8$ Liter guter Biereſſig, 2 Pfund Zucker oder guter Zuckersirup, stark 20 Gr. Nelken, 15 Gr. in Stückchen gebrochener Zimt, 250 Gr. brauner Senfsamen, welcher in einen Beutel von der Größe des Topfes gefüllt wird.

Der Essig wird mit dem Zucker oder Sirup gekocht, gut ausgeschäumt und das Gewürz hinzugefügt. Dann werden, wie vorstehend bemerkt worden, die Zwetschen teilweise einige Minuten hineingegeben, abgekühlt in einen Topf gelegt und mit dem Senfbeutel bedeckt. Den Essig läßt man noch ein wenig nachkochen, gießt ihn kochend darüber, bindet den Topf, völlig erkaltet, zu, und wiederholt das Aufkochen und Ausschäumen des Essigs bis zu 8 Tagen noch einmal, wo dann derselbe kalt darüber gegossen wird.

132. Zwetschengelee. 1 Pfund Saft, 200 Gr. Zucker.

Man stelle abgeriebene entsteinte Zwetschen in einem Steintopf in kochendes Wasser und lasse diese so lange kochen, bis Saft genug entstanden ist. Dann tunke man den Zucker in Weinessig, koche ihn klar, gieße den Saft hinzu und koche ihn unter Abnehmen des Schaumes, bis einige Tropfen erkaltet, zu Gelee geworden sind. Weiter nach Nr. 1.

133. Zwetschen-Marmelade als Kompott, sowie auch zum Überstreichen oder Füllen von Torten und kleinem Backwerk. 6 Pfund völlig reife, von Haut und Steinen befreite Zwetschen, 2 Pfd. Zucker, 1/8 Liter Weinessig, 8 Gr. ganzer Zimt, 4 Gr. Nelken, die Köpfchen entfernt (siehe Regeln beim Einmachen der Früchte Nr. 3).

Die Zwetschen werden abgezogen und entsteint. Dann koche man den Zucker mit dem Essig klar, gebe Zwetschen, Nelken und Zimt hinzu und koche die Zwetschen, da das Mus sehr leicht ansetzt, unter stetem aufmerksamen Rühren 2—2 1/2 Stunden, oder so lange, bis keine festen Teile mehr zu sehen sind und die Marmelade ganz dick geworden ist.

Einige Stückchen Ingwer mit den Zwetschen gekocht und eingefüllt, dient zum Erhalten, auch ist das Mus nach 8—14 Tagen noch eine halbe Stunde nachzukochen; bis dahin aber darf der Topf nicht offen stehen. Übrigens versäume man nicht, die Marmelade nach Nr. 1 mit einem in Franzbranntwein getränkten Papier zu bedecken, gut zuzubinden und an einen kühlen und luftigen Ort zu stellen.

134. Auf andere Art. 3 Pfund gute, wie im Vorhergehenden vorgerichtete Zwetschen, 1 Pfund Zucker, 4 Gr. bester Zimt und 1/8 Liter Weinspiritus.

Der Zucker wird in Wasser getunkt, klar gekocht und mit den übrigen Teilen in einem Bunzlauer Topf unter öfterem Umrühren zu einer dicken Marmelade eingekocht. Übrigens nach Nr. 1.

135. Gewöhnliches Zwetschenmus. Zu 1/4 Scheffel Zwetschen 12 Walnüsse in ihrer grünen Schale und 15 Gr. gestoßene Nelken.

Die Zwetschen werden vorher gewaschen und in einem Kessel ohne Wasser aufs Feuer gestellt; ein eiserner Topf ist zu vermeiden, weil das Mus darin einen Eisengeschmack erhält. Wenn dieselben ganz zerkocht sind, werden sie durch einen Durchschlag von Holz gerührt, so daß Steine und Haut zurückbleiben. Dann lasse man die zerrührten Zwetschen mit den Walnüssen und Nelken kochen, bis sie ganz steif geworden, wozu bei einer großen Quantität eine Zeit von 8—9 Stunden gehört.

Während dieser Zeit muß auf dem Grunde aufmerksam gerührt werden, weil Zwetschenmus sehr leicht anbrennt, besonders wenn es anfängt dick zu werden, weshalb man wohl thut, zuletzt das Feuer nur schwach zu unterhalten. Beim Abnehmen des Kessels werde derselbe auf einen Strohkranz gestellt, und um das Anbrennen zu verhüten, noch eine Weile gerührt; dann fülle man das Mus in steinerne Töpfe, welche ganz neu oder nur zum Einmachen gebraucht worden, ausgebäht und nachdem im Ofen recht heiß gemacht sind. Zum längeren Erhalten stelle man die gefüllten Töpfe nach dem Herausziehen des Brotes so lange in einen Backofen, bis eine Kruste entstanden ist. Eine erfahrene Hausfrau streute danach einen halben Finger dick gestoßenen Nelkenpfeffer (englisch Gewürz) darüber und versicherte, daß es das beste Mittel sei, Zwetschenmus zu erhalten; im übrigen wird gewöhnlich geschmolzenes Nierenfett darüber gegossen. Man bewahre die Töpfe nicht im Keller, sondern an einem luftigen, möglichst kühlen Ort.

Sollte das Mus für einen gewöhnlichen Tisch bestimmt sein, so kann man die Zwetschen vor dem Kochen aussteinen und unabgezogen einkochen.

136. Kompott von frischen Zwetschen für den Winter. Ein neuer oder nur zum Einmachen gebrauchter Steintopf wird mit frisch gepflückten ausgesuchten und abgeputzten Zwetschen gefüllt, mit grobem Brotteig allerwärts gut bedeckt, beim Bäcker in den Ofen gestellt, bis der Teig ausgebacken ist und die Zwetschen gar sein werden, und ohne weiteres an einem kühlen luftigen Orte aufbewahrt. (Es soll sich dies Kompott ganz vorzüglich erhalten.)

137. Birnen als Dunstfrüchte. Man richte sich nach Nr. 13 und 14.

138. Birnen in Zucker (zugleich eine besänftigende Erquickung für Brustleidende). Zu jedem Pfund Birnen 1 Pfund Zucker und ein fingerlanges Stück eingemachten ostindischen oder trocknen Ingwer, nach Regeln beim Einmachen der Früchte Nr. 12 gereinigt; von letzterem kann man auf jedes Pfund Birnen 8 Gr. rechnen.

Es sind hierzu gute, saftige, ziemlich mürb gewordene Tafelbirnen erforderlich. Diese werden glatt geschält, mitten durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit und abgespült. Unterdes läutere man den Zucker nach Nr. 3, thue die Birnen nebst dem in Stückchen geschnittenen Ingwer hinein und koche sie in dem Zuckersaft, bis sie klar geworden sind, weich dürfen sie nicht werden. Dann lege man dieselben zum

Kaltwerden auf einen porzellanenen Einleger, danach in ein Glas, gieße den Saft kalt darüber, koche letzteren am dritten Tage etwas ein, fülle ihn kalt auf die Früchte und binde das Glas gut zu, wie es auch das erste Mal geschehen muß. Da nach einigen Tagen der Saft gewöhnlich wieder dünn wird und Birnen leicht in Gärung geraten, so ist ein nochmaliges Aufkochen des Saftes erforderlich. Darauf wird das Glas nach Nr. 1 versorgt und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

139. Weiße Birnen in Zucker und Essig (sehr gut.) 9 Pfund Frucht, 3 Pfund Zucker, kn. $1^1/_2$ Liter Weinessig, 8 Gr. Zimt, Schale einer Zitrone.

Ganz besonders eignen sich hierzu die sogenannten doppelten Bergamotten, welche mürbe sein müssen. Sie werden glatt geschält, in der Mitte durchgeschniten, nachdem das Kerngehäuse entfernt, gewogen und rasch in kaltes Wasser geworfen, damit sie recht weiß bleiben. Unterdes schäume man Zucker und Essig, lege so viel Birnen hinein, als nebeneinander liegen können, gebe das Gewürz hinzu und koche sie auf lebhaftem Feuer, bis sie sich gut durchstechen lassen; zu langes Kochen benimmt den Birnen ihre hellgelbe Farbe, macht sie gelbbräunlich und unansehnlich. Sind diese nun nach und nach auf gleiche Weise, doch möglichst schnell gekocht, so lege man sie mit einem Löffel, die runde Seite nach oben, in ein Glas — das Hineinstechen mit der Gabel muß vermieden werden — und gieße den dicklich eingekochten Saft darüber. So lasse man sie einige Tage stehen, koche dann den Essig, der unterdes wieder dünn geworden, stark ein, gebe ihn abgekühlt über die Birnen und schüttele zuweilen das Glas, damit sie sich senken. Wird die Brühe wieder dünn, so schiebe man das Aufkochen keinen Tag auf und richte sich übrigens nach Nr. 1.

140. Rote Birnen (ein angenehmes, gesundes und wohlfeiles Eingemachte). Zu je $1^1/_8$ Liter Preißelbeersaft 750 Gr. Birnen, 250 Gr. Zucker und 8 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt.

$6^3/_4$ Liter reife Preißelbeeren werden verlesen, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, schnell weich gekocht und zum Durchfließen des Saftes in einen spitzen, ausgekochten Beutel von loser Leinwand geschüttet, nicht gepreßt. Unterdes werden dicke, süße, sehr saftige und recht mürbe Birnen glatt geschält, halb durchgeschnitten, vom Kerngehäuse befreit, gewogen und gewaschen. Dann koche man den Zucker mit etwas Wasser klar, gebe den Saft hinzu, wenn derselbe kocht und abgeschäumt ist, die Birnen nebst dem Zimt hinein und koche sie zugedeckt langsam, bis sie sich gut durchstechen lassen; zu langes Kochen macht sie unansehnlich und den Saft dicklich. Eben deshalb ist es

auch nötig, die Birnen mit einem Schaumlöffel aus dem Saft zu nehmen. Erkaltet lege man sie in Gläser, gieße den Saft darüber und richte sich übrigens nach Nr. 1.

Anmerk. Die Preißelbeeren, welche zwar nach dem Verlieren ihres Saftes wenig Wert haben, können zum gewöhnlichen Gebrauch eingemacht werden; auf langes Erhalten wird man aber nicht rechnen können. Man koche zu diesem Zweck Zucker oder auch guten Sirup mit $^1/_2$—$^3/_4$ Liter Wasser, lasse die Preißelbeeren darin gut kochen und fülle sie in einen Topf.

141. Senfbirnen. Es gehört hierzu vorzugsweise die Königsbirne. Zu $^1/_4$ Scheffel 250 Gr. gemahlener Senfsamen mit Essig angerührt, 2 dicke Stangen Meerrettich, gut gereinigt und in dünne Scheiben geschnitten, 24 Lorbeerblätter, st. 30 Gr. schwarze Pfefferkörner, st. 30 Gr. Nelkenpfeffer und st. 30 Gr. Nelken.

Die Birnen werden mit der Schale in einem messingenen Kessel mit Wasser bedeckt gekocht, bis sie sich durchstechen lassen, und zum Erkalten darin hingestellt, was bei Birnen nicht schädlich ist. Dann legt man dieselben in einen Steintopf, worin niemals etwas Fettiges gewesen ist, bestreut sie lagenweis mit dem bemerkten Gewürz, gießt die Brühe, mit dem Senf angerührt, darüber, womit die Birnen bedeckt sein müssen, bindet den Topf zu und stellt ihn in den Keller.

142. Apfelgelee. 3 Pfund Saft, 3 Pfund Zucker, $^1/_2$ Wasserglas Rheinwein und eine gute Zitrone.

Man nehme womöglich Pigeons, sonst andere feine saftige Äpfel, und zwar ehe sie völlig reif geworden sind, reibe sie mit einem Tuche ab, steche Stengel und Blumen heraus, schneide sie ungeschält in je 4 Teile und koche sie mit Wasser bedeckt gar, wobei die Bemerkungen in Nr. 1 zu beachten sind. Danach stelle man die Äpfel 24 Stunden hin, schütte sie in einen dazu verfertigten leinenen Beutel, der jedoch zuvor ausgekocht und wieder trocken sein muß und lasse den Saft in ein sauberes Geschirr fließen. Dann wird derselbe mit dem Zucker und bei späterem Hinzuthun von Wein und Zitronensaft so lange eingekocht, bis einige Tropfen, erkaltet, dick geworden sind. Den eingekochten Saft fülle man in ein erwärmtes Glas und verfahre weiter nach Nr. 1.

143. Apfelmarmelade. 2 Pfund Äpfel, 1 Pfund Zucker und 1 Zitrone.

Borsdorfel Äpfel sind hierzu am besten. Sie werden geschält, mitten durchgeschnitten, gewogen und zweimal mit kaltem Wasser gewaschen. Dann läutert man den Zucker, gibt die Äpfel nebst der Schale einer halben und dem Saft einer ganzen Zitrone, auch für

2 Pfennig spanischen Flor hinzu und kocht sie in einem Bunzlauer Topf (siehe Nr. 1) rasch ganz weich. Dann nimmt man den Flor heraus, verrührt die Äpfel mit einem neuen ausgelaugten hölzernen Löffel und kocht sie langsam zu einer steifen Marmelade, während, um das Anbrennen zu verhüten, stets auf dem Grunde gerührt werden muß. Möchte man bis zu 8 Tagen finden, daß die Marmelade etwas wässerig erscheint, so darf, gleichfalls unter aufmerksamem Rühren, ein Aufkochen nicht versäumt werden. Weiter nach Nr. 1.

144. Kirschapfel-Gelee von angenehmem Geschmack und vorzüglich schöner Farbe. 1 Pfund Saft, 250 Gr. Zucker.

Die Kirschäpfel werden gewaschen, in einen Messingkessel oder Bunzlauer Topf mit kaltem Wasser bedeckt, weich gekocht und mit der Brühe durchgepreßt. Am nächsten Tage wird der Saft klar abgegossen, gewogen, mit dem Zucker aufs Feuer gestellt, unter fortwährendem Schäumen eine Stunde gekocht, wodurch einzig und allein dieses Gelee seine schöne rote Farbe erhält.

Man füllt dasselbe in Gläser und bewahrt es wie Johannisbeer-Gelee auf. Auch kann man es in Glasformen aufbewahren, solche beim Gebrauch auf eine Glasschüssel umstürzen, und man hat die schönste Geleeschüssel, sowohl zu feinem Backwerk als zum Verzieren, indem man feine Blättchen und Figuren davon schneiden kann.

145. Kirschäpfel einzumachen. 2 Pfund Kirschäpfel, 1 Pfund Zucker, st. 1/2 Liter Weinessig, 8 Gr. Zimt, 4 Gr. weißer Pfeffer und 4 Gr. Nelken.

Die gut abgeputzten Früchte — die Stielchen bleiben daran — läßt man in dem kochenden Essig aufwallen, und nachdem dieselben herausgenommen, den Essig etwas einkochen. Nach einigen Tagen darf das Aufkochen des Saftes nicht versäumt werden.

146. Deutscher Ingwer von Kürbis. Nr. 1. Soviel Sorten Kürbis auch zum Einmachen empfohlen werden, so ist meiner Erfahrung nach der große gelbe Zentnerkürbis mit rötlich gelbem Fleisch vorzüglich. Stellt man denselben nach der Reife an einen kalten, luftigen Ort und verzieht mit dem Einmachen einige Wochen, so steht er der Melone ziemlich gleich. Zu deutschem Ingwer wurde indes vorzugsweise der neue chinesische hellgrüne Riesenkürbis und im übrigen Valparaiso in verschiedenen Sorten der zarten Beschaffenheit und des reinen Geschmacks des Fleisches wegen als die allerbesten Speisekürbisse empfohlen.

Zum nächstfolgenden Rezept rechne man auf 2 Pfund Kürbisstücke 2 Pfund Zucker, 2 Gr. pulverisierten Ingwer (der nicht durch langes Liegen an Kraft verloren hat) und ebensoviel gestoßenen weißen Pfeffer, nach Gefallen auch eine kleine Messerspitze Cayennepfeffer.

Der Kürbis wird bis an das Fleisch abgeschält, durchgeschnitten, das Kerngehäuse mit einem Eßlöffel vollständig herausgemacht und in Stücke von der Größe eines kleinen Fingers geschnitten, die man, nachdem sie gewogen sind, teilweise in stark siedendem Wasser einmal aufkochen läßt. Dann lasse man solche auf einem Siebe ablaufen, lege sie in eine porzellanene Schüssel, streue das bemerkte Gewürz und den geriebenen Zucker darüber und lasse sie über Nacht zugedeckt stehen. Am nächstfolgenden Tage bringe man den Zuckersaft zum Kochen, lege den Kürbis hinein und lasse ihn nur eine kleine Weile darin kochen, bis er klar wird, weich aber darf er nicht werden. Darauf fülle man ihn in ein Glas, koche den Saft sirupähnlich ein und gieße ihn abgekühlt darüber. Sollte derselbe nach einigen Tagen wieder dünn geworden sein, so wird er noch ein wenig eingekocht und erkaltet der Kürbis damit bedeckt.

147. Deutscher Ingwer. Nr. 2. Zu diesem Eingemachten, das dem ostindischen Ingwer täuschend ähnlich sein soll, wurde das Fleisch des grünen Kürbis, der vorstehend benannt ist, empfohlen. Man soll nach bemerkter Vorrichtung die Kürbisstücke in Wasser halb gar kochen, zum Ablaufen auf ein Sieb legen, in einer Porzellanschüssel stark mit sehr fein gestoßenem weißen Pfeffer und pulverisiertem Ingwer bestreuen und sie zugedeckt eine Nacht stehen lassen. Anderen Tages, heißt es, werden auf 2 Pfund Kürbis 2 Pfund echter Farinzucker (nicht von Runkelrüben) mit etwas Wasser gekocht, die Kürbisstücke in den kochenden Zucker gelegt und dann herausgenommen. Hierauf soll man den Saft, um ihn zu klären, durch ein Haarsieb (welches nicht zum Durchgießen von Bouillon gebraucht wurde) fließen lassen, dann mit 2 Pfund Zucker abermals aufkochen und zum Erkalten hinstellen, welches Aufkochen und Erkalten des Saftes so oft geschehen soll, bis derselbe die Dicke des Sirups erhalten hat, wo er nun über den zuvor in das bestimmte Glas gelegten Kürbis gefüllt wird.

148. Melonenkürbis in Essig und Zucker. Nr. 1. (Dies Rezept zu so ausgezeichnetem Einmachen verdanken wir dem Herrn Haushofmeister Meinicke beim Fürsten von Rudolstadt, es sei mir erlaubt, seinen Namen hier zu nennen.)

Hierzu auf ein Liter guten Weinessig 750 Gr. Zucker, Zimt und Gewürznelken. Nachdem man aus dem nicht zu reifen Kürbis

das Kerngehäuse sorgfältig herausgeschabt und die Schale hinlänglich abgeschält hat, werden aus demselben fingerlange und dreifingerbreite Streifen geschnitten, welche man an den 4 Spitzen abrundet und leicht blanchiert, indem man sie eine kleine Weile in kochendes Wasser thut und mit kaltem Wasser abkühlt. Dann wird die Mitte der einen Seite gleichmäßig in schräger Richtung mit 3 Stückchen feinem Zimt und 2 Gewürznelken, aus welchen vorher die kleinen runden Blütenknospen (Köpfchen) gebrochen sind, besteckt. Unterdes kocht und klärt man den Essig und Zucker, läßt in diesem die blanchierten Kürbisstreifen behutsam gar, doch nicht zu weich kochen und stellt beides in einem irdenen Geschirr hin. Andern Tages wird der Zuckeressig aufgekocht und geschäumt, die Kürbisstücke darin kochend heiß gemacht und dann abermals beides in bemerktem Gefäß zurückgestellt. Am dritten Tage wird der Zuckeressig abgegossen, nochmals aufgekocht, geschäumt und zum Erkalten hingestellt. Darauf legt man die Kürbisstreifen in Gläser, füllt den Saft darüber, bindet dieselben mit Blase oder Pergamentpapier zu und bewahrt sie an einem kühlen Orte.

Der Saft muß leicht sirupartig, die Kürbisstreifen aber müssen glasig sein; deshalb ist eine feine Sorte Kürbis nötig — und dann darf letzterer nicht vollkommen reif sein, sonst wird er mehlig statt glasig.

149. Kürbis einzumachen. Nr. 2. Hierzu nehme man den Melonenkürbis, richte ihn vor wie bemerkt worden, und rechne auf jedes Pfund 375 Gr. Zucker, 12 ganze weiße Pfefferkörner, eine Muskatblüte und $^1/_8$ Liter halb scharfen Weinessig, halb Wasser.

Biereſſig wird zum Kochen gebracht und der Kürbis in kleinen Portionen, so daß alle Stücke auf der Oberfläche liegen, hineingethan, nur eben aufgekocht und bis zum nächsten Tage trocken hingestellt. Alsdann läßt man den Zucker mit etwas Weineſſig und Wasser sieden, den Kürbis teilweise so lange darin kochen, bis er klar geworden ist, nicht länger, wo man ihn dann auf eine flache Schüssel legt, nach dem Kaltwerden mit den Pfefferkörnern und Stückchen Muskatblüte durchstreut und nebst dem Saft in ein Glas füllt. Das Aufkochen ist hierbei überflüssig.

150. Kürbis wie Gurken einzumachen. Zu 10 Pfund Kürbis 130 Gr. Salz, 1 Pfund kleine Zwiebeln, 4—6 Handvoll Dill, 2 Handvoll Meerrettichscheiben, stark 15 Gr. Nelken, desgleichen Pfefferkörner und soviel Biereſſig, als zum Bedecken des Kürbis nötig ist.

Hierzu ist der große Kürbis mit gelbem Fleisch am besten. Nachdem derselbe bis an das Fleisch abgeschält und in zweifingerbreite

und fingerlange Stücke geschnitten ist, werden diese lagenweise mit Salz bestreut und 12 Stunden hingestellt. Dann läßt man den Essig mit den Zwiebeln zum Kochen kommen, die Kürbis, damit sie härtlich bleiben, teilweise darin eben durchkochen, nimmt dieselben heraus, legt sie erkaltet lagenweise mit den Gewürzen in den Topf, gießt den Essig kalt darüber und bindet den Topf zu. Nach Verlauf von 8 Tagen wird der Essig aufgekocht und vollständig ausgeschäumt, kalt über die Kürbis gegossen, diese wie bei den Gurken mit einem Senfbeutel bedeckt und fest zugebunden.

Anmerk. Nicht in jedem Jahre hat man sich einer guten Gurkenernte zu erfreuen; Kürbis geraten fast immer und bringt schon eine einzige Pflanze so viel Früchte, als ein gewöhnlicher Haushalt bedarf. Es wird vielleicht das wohlfeilste Eingemachte sein, was es gibt. Um solches nun auch nicht durch vielerlei Gewürze zu verteuern, machte die Verfasserin eine gelungene Probe nach vorstehender Zusammensetzung, und sind die also eingemachten Kürbis zum Suppenfleisch, zu Kartoffeln und Kartoffelsalat zu empfehlen. Übrigens kann man dieselben Gewürze wie zu Gurken anwenden.

151. Bereitung des Saftes der Phytolacca decandra-Beere (Kermesbeere). Die reifen traubenförmigen Beeren des benannten Strauches enthalten jenen wunderschönen roten Saft, welcher in Berlin und anderen großen Städten als Handelsartikel zum Färben weißer Schaumsaucen, weißer Gelees und Milchspeisen teuer verkauft und auf folgende Weise bereitet wird:

Im Spätherbst, wo die Trauben ihre Reife erhalten haben und glänzend schwarz erscheinen, werden sie abgebeert und ausgepreßt. Den Saft stelle man zum Klären in einem etwas engen porzellanenen Gefäß 6—12 Stunden hin und gieße ihn klar vom Bodensatz ab. Alsdann läßt man denselben mit einem Dritteil gestoßenen Zucker an Gewicht in einem Bunzlauer Topf, worin nichts Fettiges gewesen, unter Abnehmen des Schaumes nur einigemal aufwallen, weil durch längeres Kochen die schöne rote Farbe in eine braune übergeht. Der kalt gewordene Saft wird in sauber gespülte, ganz trockne Arzneigläser gefüllt, welche fest verkorkt und verlackt an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Zum Färben einer Speise bedarf es nur einer Kleinigkeit des bemerkten Saftes.

152. Berberitzen in Zucker. Die Beeren werden Ende September oder anfangs Oktober reif. Zum Einmachen nehme man zu jedem Pfund ausgesuchter Berberitzen mit den Stielen 1 Pfund Zucker.

Man lege die Früchte in ein Geschirr, läutere den Zucker und schütte ihn nicht zu heiß darüber, damit die Beeren sich nicht von den Stielen trennen. Nach 48 Stunden lasse man den Saft sirupähnlich einkochen und fülle ihn abgekühlt mit den Früchten in Gläser.

Dieses Eingemachte dient hauptsächlich, Puddings und Kuchen hübsch zu verzieren.

153. Berberitzensaft statt Zitronensaft anzuwenden. Die Beeren werden ohne Stiele zerdrückt, ausgepreßt, der Saft wird bis zum andern Tage hingestellt, vom Bodensatz langsam abgegossen, in saubere und trockne Arzneigläser gefüllt. Diese werden 14 Tage offen an der Sonne oder an einen warmen Ort zum Ausgären hingestellt, später verkorkt und zum Gebrauch aufbewahrt.

Der Berberitzensaft kann zu Punsch und andern Getränken, auch anstatt Zitronensaft zu Fleischspeisen gebraucht werden.

154. Mispeln. 1 Pfund Mispeln, 1 Pfund Zucker, 2 Tassen echter Franzbranntwein, Zitronenschale und Zimt.

Man schneidet von den reifen Mispeln das Rauhe, reibt sie mit einem Tuche ab, kocht sie in Wasser, bis sie sich durchstechen lassen, schüttet sie zum Abtröpfeln auf einen Durchschlag und sticht Stückchen Zitronenschale und Zimt hinein. Dann kocht man den Zucker klar, rührt den Branntwein durch und gießt ihn heiß auf die Mispeln. Am nächsten Tage kocht man den Saft wieder auf, gießt ihn ebenfalls heiß auf die Früchte und kocht solche am dritten Tage in dem Saft vollends gar, doch nicht zu weich, füllt sie in Gläser, läßt den Saft nachkochen und gibt ihn über die Früchte. Nach Nr. 1 aufbewahrt.

155. Quitten einzumachen. 1 Pfund Birnquitten, 375 bis 500 Gr. Zucker, Zimt und womöglich einige Stückchen eingemachten Ingwer.

Birnquitten sind zum Einmachen die besten. Sie werden gut abgerieben, geschält, der Länge nach einmal durchgeschnitten und mit den Schalen und dem Kerngehäuse in Wasser beinahe gar, doch nicht weich gekocht. Die Kerne geben den Quitten eine schöne rote Farbe. Dann läßt man sie auf einem Einleger abtröpfeln, während man das übrige noch 1 Stunde kocht, durch ein Sieb fließen läßt und die Brühe mit dem Zucker ausschäumt. Hierauf läßt man die Quitten in dem Saft vollends gar kochen, legt sie mit Stückchen Zimt und Ingwer in ein Glas, kocht die Brühe stark ein und gießt sie nicht zu heiß über die Quitten. Der Saft muß, wie bei allem Eingemachten, die Früchte bedecken.

Liebt man an den Quitten einen etwas säuerlichen Geschmack, so füge man beim Kochen zu 1 Pfund derselben den Saft einer guten saftigen Zitrone.

156. Quittengelee. 14 Stück Quitten und 2 Pfund Zucker. Die mit einem Tuche abgewischten Quitten werden in 4 Teile geschnitten, knapp mit Wasser bedeckt und in einem Bunzlauer Topf (siehe Nr. 1) ganz weich gekocht. Dann gießt man den Saft durch ein Tuch und erhält etwa $1\frac{1}{8}$ Liter. Darauf wird der Zucker nach Nr. 3 geläutert, der Quittensaft klar abgegossen, hinzugegeben und etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, während der Schaum abgenommen wird. Der Saft wird dann die nötige Konsistenz erhalten haben, doch ist eine Probe, wie sie bei Apfelgelee angegeben ist, ratsam.

157. Quittengelee auf andere Art. Stark $\frac{1}{2}$ Liter Quittensaft und 1 Pfund Zucker.

Nachdem 1 Dutzend Quitten abgewischt, mit der Schale auf einem Reibeisen bis auf das Steinige gerieben, durch ein Tuch gepreßt und der Saft über Nacht hingestellt, gießt man das Helle des Saftes vorsichtig ab, nimmt auf stark $\frac{1}{2}$ Liter desselben 1 Pfund Zucker, läutert ihn nach Nr. 3, doch mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, bis er Fäden zieht, und gießt alsdann den Saft hinzu, legt auch die in ein loses Läppchen gebundenen Quittenkerne hinein, welche ein stärkeres Verdicken des Gelees und eine schöne rote Färbung bewirken. Gut geschäumt, läßt man den Saft etwa eine halbe Stunde kochen.

Solches Gelee ist vorzüglich, von reinstem Geschmack und schönster Farbe; aber es ist zuweilen schwer zum Gelieren zu bringen, weshalb man die Früchte nicht zu reif nehmen darf.

158. Quittengelee roh zu bereiten. Man nimmt hierzu auf ein Pfund des hellen Saftes wie in voriger Nummer 750 Gr. gesiebten Zucker und schlägt beides mit einem kleinen Schaumbesen $\frac{3}{4}$ Stunde lang gleichmäßig und nach einer Richtung, so daß kleine Blasen entstehen. Der Saft wird in Gläser gefüllt, der nach einigen Tagen geliert, wo dann dieselben nach Nr. 1 behandelt werden.

159. Quittenmarmelade. 1 Pfund Quittenmark, 375 Gr. Zucker und eine Zitrone.

Man kocht Quitten in Wasser weich, schält sie und reibt das Mark auf dem Reibeisen ab, läutert den Zucker nach Nr. 3, thut das Quittenmark, die feingeschnittene Schale einer halben und den Saft einer ganzen Zitrone dazu und rührt es in einem Bunzlauer Topf auf gelindem Feuer ununterbrochen, bis die Marmelade dicklich geworden ist.

Möchte dieselbe bis zu 8 Tagen etwas wässerig erscheinen, so ist ohne Verzug ein Aufkochen notwendig.

160. Quittenbrot. 1 Pfund Quittenfleisch, 1 Pfund Zucker. Die Quitten werden mit der Schale in Wasser weich gekocht, abgeschält und bis zum Kerngehäuse abgeschabt. Dann läutert man den Zucker nach Nr. 3, gibt das Quittenfleisch nebst etwas abgeriebener Zitronenschale und Zimt hinein und läßt es unter fleißigem Umrühren ganz steif einkochen. Darauf wird es in papierne Kapseln gefüllt und in einem abgekühlten Ofen getrocknet. Das Quittenbrot muß so fest sein, daß man es schneiden kann. Um solches aus den Kapseln zu bringen, mache man das Papier von außen feucht.

161. Große Schlehen einzumachen. 3 Pfund Schlehen, stark $^1/_2$ Liter echter Biereſſig, 1 Pfund Zucker oder guter Honig, 4 Gr. in Stückchen geschnittener Zimt, ebensoviel Nelken.

Die Schlehen sind hierzu am besten, wenn der Reif darüber gegangen ist. Man setze sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und schütte sie, ganz heiß geworden, auf ein Sieb. Dann koche man Biereſſig und Zucker, nehme den Schaum ab, gebe die Schlehen nebst Gewürz hinein, lasse sie zum Kochen kommen, nehme sie heraus, koche den Essig etwas ein und gieße ihn, abgekühlt, über die Schlehen. Nach 8 Tagen wird das Einkochen des Essigs wiederholt und solcher kalt übergegossen.

III. Getrocknete Früchte.

162. Aprikosen, Pfirsiche und Reineclauden als Zuckerfrüchte. In Zucker eingemachte Aprikosen, Pfirsiche oder Reineclauden legt man in ein Sieb, damit der Saft abtröpfelt, bestreicht eine Glasscheibe mit feingesiebtem Zucker, legt die Früchte darauf, besiebt sie mit Zucker und stellt sie an die Sonne oder an einen ebenso warmen Ort. Wenn die Früchte oben trocken geworden sind, wendet man sie um, besiebt sie nochmals und stellt sie wieder in die Wärme, was nötigenfalls wiederholt wird, bis sie ganz getrocknet sind, worauf man sie zwischen Papier in Schachteln aufbewahrt.

163. Champignons zu trocknen. Dieselben werden rein geputzt, nicht gewaschen, auf einen Faden gereiht und an der Luft oder in einem halb abgekühlten Ofen ganz langsam getrocknet. Man kann sie neben ihrer gewöhnlichen Anwendung fein gestoßen, als Ragoutwürze gebrauchen.

164. Birnen zum Dessert zu trocknen. Nicht zu saftige oder zu mürbe Birnen, die feinsten sind die besten, werden ungeschält neben-, nicht aufeinander liegend, wodurch sie dunkle Flecke erhalten, in Wasser 10—15 Minuten gekocht, danach geschält und die Blüte zugleich entfernt. Dann legt man sie auf Trockenhorden, mit Holzstäben oder Drahtgeflecht versehen, und trocknet sie in nicht zu großer Hitze langsam mit großer Vorsicht lichtbraun. Sind sie vollständig bis an das Kernhaus gar und trocken geworden, so drückt man die Birne etwas platt, läßt sie mehrere Tage an der Luft nachtrocknen und bewahrt sie in mit weißem Papier ausgelegten Schachteln.

165. Birnen zum Küchengebrauch zu trocknen. Die Birnen werden sehr gut, wenn man sie, etwas mürb geworden, in kochendes Wasser wirft, ein wenig kochen läßt, abschält und die Blume herausstieht. Dann werden sie auf sogenannten Horden in einem mäßig geheizten Ofen sehr langsam, nicht hart getrocknet.

166. Prünellen zu machen. Reife, große Zwetschen werden mit einem Netz oder Sieb 5 Minuten in Wasser, welches gekocht hat und auf einer Platte kochend heiß erhalten wird, getunkt, die Haut abgezogen, Steine heraus gemacht, die Öffnung wieder zugedrückt und langsam getrocknet. Sie müssen noch etwas weich bleiben, werden dann auseinander gelegt, an der Luft noch ein wenig nachgetrocknet und in steinernen Töpfen oder Schachteln aufbewahrt.

167. Pflaumen (Zwetschen) ohne Steine zu trocknen. Sind dieselben halb trocken geworden, so drücke man an der Stielseite den Stein heraus und setze sie wieder in den nicht zu heißen Ofen, doch müssen sie nicht zu lange darin sein, sondern an der Luft etwas nachtrocknen.

168. Äpfel zu trocknen. Man nehme reife, vom Liegen etwas mürb gewordene Äpfel, schäle sie und bohre das Kerngehäuse heraus, oder schneide sie in der Mitte durch, mache das Kerngehäuse heraus und trockne sie in einem mäßig geheizten Ofen mit großer Vorsicht, damit sie nicht zu dunkel und dadurch bitter werden.

169. Heidelbeeren (Waldbeeren) zu trocknen. Gut ausgesucht, werden solche, dünn auseinander gelegt, in der Sonne oder im Ofen getrocknet.

Anmerk. Heidelbeer-Kompott, sowohl von frischen als von getrockneten Beeren, ist ein vorzügliches Mittel gegen Diarrhöe.

170. Weintrauben zu trocknen. Man nehme dazu die kleinen, süßen, schwarzen Trauben, pflücke sie ab und trockne sie wie Heidelbeeren. Man kann sie statt Korinthen gebrauchen.

171. Quitten zu trocknen. Wenn die Quitten vom Liegen etwas mürb geworden sind, werden sie geschält, in 8 Teile geschnitten und getrocknet. Zur Zeit können einige Stücke unter getrockneten Äpfeln und Birnen gekocht werden, wodurch solche für manche einen angenehmen Geschmack erhalten.

172. Gebratene Quitten zum Dessert. Man legt die Quitten in eine irdene Schüssel, brät sie im Backofen ganz weich und gibt sie, kalt geworden, mit Zucker zur Tafel.

173. Kürbis zu trocknen. Man mache aus einem reifen, abgeschälten Kürbis das Kerngehäuse, schneide ihn in längliche Stücke, trockne diese an der Sonne oder in einem mäßig geheizten Ofen und koche einen Teil mit getrocknetem Obst.

U. Vom Einmachen und Trocknen der Gemüse.

I. Junge Gemüse.

1. Vom Einmachen junger Gemüse in Blechbüchsen.

Das Einmachen derselben geschieht in Blechbüchsen, welche, hermetisch verschlossen, jahrelang aufbewahrt werden können. Das Gelingen hängt allein von der Güte der Büchsen ab; sind solche nicht vorsichtig dicht gearbeitet, so erhält das Gemüse sich nicht in denselben. Diese werden von beliebiger Größe angefertigt, etwa so groß, daß sie bei einer kleinen Personenzahl eine Portion halten; gewöhnlich nimmt man sie teils stark $^1/_2$ Liter, teils $1\,^1/_8$ Liter groß. Es ist dabei zu bemerken, daß Gemüse in einer geöffneten Büchse sich nicht länger aufbewahren läßt, sondern sogleich verbraucht werden muß. Der Rand der Büchse ist inwendig ringsum so gearbeitet, daß ein plattes, rundes

Stück Blech als Deckel aufgelegt werden kann. Bevor das Einmachen begonnen wird, werden die neuen Büchsen zuerst in Pottaschenlauge und dann in heißem Wasser tüchtig ausgebrüht.

Vorab sei hier mitgeteilt, daß es neben den nachfolgend beschriebenen Blechbüchsen jetzt auch solche gibt, die man ohne große Umstände selbst verschließen und öffnen kann.

Die zum Einmachen geeigneten Gemüse sind: Erbsen; die frühe englische Mark- oder Rittererbse ist hierzu vorzüglich zu empfehlen, doch nehme man diese nicht gar zu jung, sondern wenn die Kerne ihre Größe erreicht haben; ferner Dickebohnen, Schneidbohnen, kleine Wurzeln (Möhren), doch alles jung, ebenfalls Blumenkohl und Spargel. Die bemerkten Gemüse werden, mit Ausnahme von Erbsen und Spargel, in gesalzenem Wasser halb gar gekocht, wobei weder reichlich Wasser, noch reichlich Salz genommen wird, da das fehlende Salz leicht beim Durchstoven ersetzt werden kann. Erbsen werden wie gewöhnlich in nicht langer Brühe und zwar ohne Salz nicht über $^1/_4$ Stunde gekocht und mit der Brühe eingefüllt. Spargel, welcher ganz vorzüglich gut sein muß, wird nur gut abgewaschen und geschält, nicht gekocht, dicht und senkrecht in die Büchsen geschichtet und mit kochendem Wasser bedeckt. Die übrigen Gemüse werden ebenfalls möglichst dicht, und zwar solange sie noch heiß sind, in die Büchsen gefüllt, jedoch braucht man sich damit nicht zu übereilen. Unter dem Deckel muß noch ein leerer Raum von der Breite eines kleinen halben Fingers bleiben. Sind die Büchsen so weit angefüllt, so gieße man in jede soviel von der Brühe, worin die Gemüse abgekocht worden sind, daß die Oberfläche derselben eben bedeckt wird und nur ein kleiner Raum von 2 Strohhalm Breite von der Oberfläche des Gemüses bis an den Deckel der Büchsen vorhanden ist, ohne welchen das Löten unmöglich wäre. Alsdann geht man zum Löten der heiß angefüllten Büchsen über, welches einen geschickten und zuverlässigen Blecharbeiter erfordert, da von demselben, wie gleich anfangs bemerkt, das Gelingen des Ganzen abhängt. Die kleinste, unbedeutendste Öffnung von der Größe einer Nadelspitze bewirkt das Verderben des Inhalts; wird dagegen nachstehendes Verfahren vom Klempner genau befolgt, so ist das ganze Zulöten eine Kleinigkeit. Der auf die Öffnung gelegte Deckel wird zuerst mit dem Lötkolben und etwas Zinn aufgelegt, ohne mehr Zinn zu nehmen, als zum Halten des Deckels erforderlich ist. Dann muß der Klempner anfangen, auf den ganzen Rand einen Tropfen Zinn neben den andern zu setzen, so daß die einzelnen Tropfen sich dachziegelförmig decken und auf diese Weise ein erhabener dicker Ring von Zinn entsteht. Die zugelöteten Büchsen kommen sodann in

einen großen Kessel mit kochendem Wasser, worin sie ununterbrochen 2 Stunden kochen und nachdem darin erkalten müssen. Alsdann kann man das Gelingen und Mißlingen sogleich beurteilen. Ist der Boden und Deckel leicht nach innen gebogen, so ist das Gelingen gewiß; sind hingegen dieselben nach außen gebogen, so hatte die Büchse Luft und muß daher wieder aufgemacht, von neuem gelötet und gekocht werden. Das Kochen hat den Zweck, den Sauerstoff der Luft bei einer Temperatur, bei welcher keine Gärung stattfinden kann, zu assimilieren, woher auch beim Erkalten der luftleere Raum in der Büchse entsteht. Beim Eintragen der Büchsen muß der Klempner gegenwärtig sein und solche noch $^1/_4$ Stunde in dem kochenden Wasser beobachten. Ist nur das kleinste Löchelchen vorhanden, so macht sich dieses durch kleine aus demselben aufsteigende Luftblasen bemerklich. Die Büchsen werden an einem kühlen, recht trocknen Orte aufbewahrt. Nach 14 Tagen müssen solche nachgesehen werden, sind sie dann nach außen gebogen, was jedoch selten vorkommt, so muß der Inhalt gleich gebraucht werden. Das Aufmachen geschieht entweder durch besonders dazu hergestellte scharfe Kneifzangen (Scheren) oder durch Einschlagen des Deckels mittels eines Beiles, auch mit einem alten Messer und einem glühenden Purreisen.

Das Gemüse wird auf folgende Weise gestovt: Man lasse in einem irdenen oder glacierten Topfe ein Stückchen frische Butter zum Kochen kommen, gebe nach Verhältnis der Portion $^1/_2$—2 Eßlöffel Mehl darein und rühre, bis es steigt, füge dann so viel von der Gemüsebrühe und frische Butter, als nötig ist, hinzu, gebe zu Erbsen und Möhren auch etwas Zucker, sowie das nötige Salz, lasse das Gemüse darin kochend heiß werden, rühre es nach seiner Art mit etwas feingehackter Petersilie durch und richte es sogleich an. Der Spargel wird in seiner Brühe mit dem nötigen Salz zum Kochen gebracht oder auch, nachdem die Büchse geöffnet ist, eine Stunde lang in frischem Wasser gewässert und darin zum Kochen gebracht, nachdem das nötige Salz zugefügt ist, und dann wie gewöhnlich angerichtet, mit geschmolzener Butter oder einer säuerlichen Spargelsauce zur Tafel gebracht. Blumenkohl und große Bohnen werden ebenfalls in ihrer Brühe kochend heiß gemacht, ersterer mit einer Blumenkohlsauce, letztere mit geschmolzener Butter und Petersilie durchgeschwenkt. Gemüse auf diese Art zubereitet, sind den frischen, wo nicht gleich, doch sehr ähnlich und haben nichts Starkes, was ihnen einzig und allein durch längeres Kochen oder Warmhalten mitgeteilt wird, was am wenigsten Erbsen und Wurzeln vertragen.

Die Büchsen müssen nach dem Gebrauch gut gereinigt an einem trocknen Orte aufbewahrt und vor jedesmaligem Gebrauch vom Klempner nachgesehen werden.

2. Vom Einmachen junger Gemüse in Brunnenkrüge. Das Einmachen in Blechbüchsen ist zwar sehr zu empfehlen und nicht so umständlich, als es durch eine notwendige genaue Anweisung erscheint; indes wird manche Hausfrau die Kosten der Büchsen berücksichtigen, weshalb hier eine zweite Weise, junge Gemüse in Brunnenkrüge einzumachen, mitgeteilt ist, und sei dabei bemerkt, daß sie sich ganz besonders bei Schneidebohnen bewährt hat.

Man schneide junge Bohnen, fülle sie so dicht als möglich in Krüge, welche gut gereinigt und völlig trocken sein müssen, thue in jeden Krug 1 Theelöffel Salz oben auf die Bohnen, binde sie mit einer gereinigten Blase zu und stelle solche in einem Kessel mit kaltem Wasser auf ein starkes Feuer, doch muß so viel Heu zwischen die Krüge gelegt werden, daß sie sich nicht berühren. Der Kessel darf nicht über eine Stunde auf dem Feuer bleiben. Alsdann läßt man die Krüge in demselben erkalten, versiegelt sie gut und bewahrt sie an einem luftigen, frostfreien, etwas dunklen Orte. Selbige dürfen bis zum Gebrauch nicht von der Stelle gesetzt werden; alsdann wird der Hals vom Kruge geschlagen und die Bohnen wie frische, mit Bouillon oder Wasser und Butter gestovt.

Anmerk. Ein Krug liefert bei einer nicht zu großen Gesellschaft eine hinreichende Portion.

Noch ist das Schwefeln der Krüge zum Erhalten des Gemüses sehr zu empfehlen, und kann dies beim Einmachen der Früchte Nr. 2 nachgesehen werden.

3. Junge Erbsen in Salz einzumachen (die in Blechbüchsen eingemachten haben jedoch den Vorzug). Es werden 3 Teile junge Rittererbsen und 1 Teil Salz in ein kleines, sauberes, ausgebrühtes und wieder getrocknetes Säckchen von Leinwand gethan, zugebunden, in einen Steintopf gesetzt und auf das Säckchen eine mit Wasser gefüllte Weinflasche gestellt. Die Zubereitung ist unter den Gemüsen (C. Nr. 93) zu finden.

4. Junge Erbsen zu trocknen. Man wähle dazu die frühe englische Ritter- oder Markerbse. Es werden diese jung ausgehülst, in weiches kochendes Wasser geschüttet, nach 5 Minuten herausgenommen und auf Tüchern zum Abtrocknen ausgebreitet. Dann werden sie auf Rahmen, die mit sauberen Papierbogen belegt sind, in einem schwach

geheizten Ofen langsam getrocknet. Man bewahrt sie in papiernen Säckchen an einem trocknen, luftigen Orte hängend.

Beim Gebrauch werden sie abends zuvor in kaltes weiches Wasser gelegt und andern Tages abgekocht. Alsdann wird weiches Wasser mit frischer Butter und einem Stückchen Zucker zum Kochen gebracht, die Erbsen darin weich gekocht und mit dem nötigen Salz, Petersilie, etwas Zucker und noch einem Stückchen Butter, welches in Mehl umgedreht wird, angerichtet.

Anmerk. Die angegebene Sorte bedarf zum Weichwerden 1½ bis höchstens 2 Stunden. Hat man keine grüne Petersilie, so kann man zum Kochen Petersilienbutter nehmen.

5. Dickebohnen in Salz. Die Großebohnen, womöglich englische, werden ausgeschotet und wie Erbsen behandelt.

6. Sauerampfer einzumachen. Der Sauerampfer wird gut verlesen und gewaschen, in kochendes Wasser gethan mit etwas Salz, doch nur so lange darin gelassen, bis er etwas weich geworden, zum Kochen darf er nicht kommen. Dann schüttet man ihn rasch auf einen bereitstehenden Durchschlag, schüttelt ihn häufig und stellt ihn einen Tag hin, damit er ganz trocken wird; drücken darf man ihn nicht, weil er sich leicht zerdrückt. Dann thue man den Sauerampfer in einen reinen Steintopf, streiche ihn glatt und bedecke ihn mit geschmolzenem Hammelfett, damit keine Luft hinzukommt. Bei jedesmaligem Öffnen des Topfes muß das Fett wieder von neuem geschmolzen darüber gegossen werden.

Besser würde es sein, man nehme kleine Töpfe, um jedesmal eine Portion zu haben. In Gegenden, wo der Winter lange dauert, ist dieses Eingemachte sehr angenehm.

II. Herbst-Gemüse.

7. Allgemeine Regeln beim Einmachen der übrigen Gemüse.

Die Fässer müssen sogleich, nachdem sie leer geworden sind, mit einem Handbesen gut gereinigt, darauf mit kaltem Wasser gefüllt, solches während 8 Tagen einigemal erneuert, dann gut gescheuert, mit heißem Wasser gebäht, an der Luft getrocknet und auf eine Unterlage gestellt, in einem luftigen Keller bewahrt werden. Vor dem Einmachen der Gemüse muß man das Ausbähen wiederholen. Gemüse, welche vor dem Einmachen abgekocht werden, erhalten dadurch eine schöne grüne

Farbe, daß dies in einem kupfernen Kessel geschieht, welches auch durchaus nicht nachteilig ist, wenn solches sogleich ausgeschüttet und jedesmal frisches Wasser genommen wird. Ist das Gemüse eingemacht, so muß dasselbe mit einem leinenen Tuche bedeckt, mit Meerrettich oder Traubenblättern belegt und mit einem Einleger und so vielem Gewicht versehen werden, daß das Gemüse mit Brühe bedeckt, aber nicht ausgepreßt wird. Das Reinigen der Fässer geschehe alle 8 Tage, wobei das Tuch ausgewaschen werden muß. Auch sei man aufmerksam, daß keine Brühe fehlt, andernfalls gieße man nach dem Reinigen gekochtes, kalt gewordenes Wasser hinzu.

Hätte das Gemüse aber trocken gestanden, so muß man vor dem Nachfüllen sorgfältig alles Verdorbene abnehmen, dabei auch mit dem Finger ringsum fahren, wo sich gewöhnlich noch etwas Weiches findet, und mit einem reinen ausgewrungenen Tuche das Faß auswischen, das Tuch in frischem Wasser auswaschen und das so oft wiederholen, bis das Faß rein und klar geworden ist. Dann gieße man die Brühe mitten aufs Gemüse, lege das ausgewaschene Tuch wieder darauf, auch frische Blätter, sowie auch den abgewaschenen Einleger und Stein.

Beim Herausnehmen des Gemüses fasse man das darauf liegende Tuch von allen Seiten zusammen, damit der darauf befindliche Schleim sich nicht dem Gemüse mitteile, und nehme auch von den Seiten ein wenig weg. Darauf wird das Gemüse nicht über dem Faß ausgedrückt, das zum Überlegen bestimmte Tuch ausgewaschen, und nachdem Einleger und Stein gut abgespült sind, das Faß wieder zugelegt. So bleibt das Gemüse ohne allen Nebengeschmack ganz frisch. Es ist sehr zu empfehlen, Tuch, Einleger und Steine mit einer schwachen Salicylsäurelösung nach dem Reinigen abzuwaschen.

8. Schneidebohnen roh einzumachen (sehr gut). Zum Einmachen möchten junge Speckfalatbohnen den Schwertbohnen vorzuziehen sein, weil letztere, wenn man nicht Zeit hat, gerade den nötigen Zeitpunkt zu benutzen, gar zu schnell hart werden. Übrigens ist es nicht in Abrede zu stellen, daß letztere, weich gepflückt, feiner sind.

Zu 100 Pfund Bohnen (eine gewöhnliche Mange, großer, runder, stark gefüllter Waschkorb voll), die man fein und lang schneidet, nimmt man $7\frac{1}{2}$ Pfund Salz, welche man teilweise durchstreut und lose durchrührt. So läßt man die Bohnen über Nacht in dem Gefäße stehen und füllt sie am nächsten Morgen ohne die Brühe fest in das dazu bestimmte Faß. Es wird dann noch so viel Brühe hervortreten, als nötig ist, die Bohnen zu bedecken. Nach 3—4 Wochen wird das Unreine abgenommen, und sollte es nötig sein, so wird eine gekochte

Salzpökel darauf gegossen. Übrigens richte man sich mit dem Bedecken und Beschweren der Bohnen ꝛc. nach Nr. 7.

Anmerk. Man setzt diese Bohnen abends vor dem Gebrauch mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie eine Stunde kochen und setzt sie über Nacht in kaltes, frisches Wasser. Am andern Morgen werden sie gut abgespült und zum Aufstoven mit Wasser und Butter aufs Feuer gebracht. Sie sind in einer Stunde gar und von sehr gutem Geschmack.

9. Schneidebohnen abgekocht einzumachen. In Landhaushaltungen, wo die Bohnen im eigenen Garten wachsen, pflücke man solche, wie sie zum Einmachen passen, schneide dieselben fein und lang, vermische sie mit wenigem Salz und rühre sie so lange lose durcheinander, bis der Saft sich zeigt. Dann drücke man dieselben in ein Faß und beschwere sie mit Einleger und Gewicht. Sind Bohnen zum Einmachen wieder herangewachsen, füge man sie auf gleiche Weise zu den früheren und fahre so fort, bis die zum Einmachen bestimmten Bohnen zusammen sind. Dann bringt man reichlich Wasser in einem großen Kessel zum Kochen, füllt einen Korb zur Hälfte mit den eingemachten Bohnen, setzt ihn in das stark kochende Wasser, läßt sie eben durchkochen und legt sie zum Abkühlen auf grobe Tücher. Durch das Abkühlen an der Luft verlieren die Bohnen ihre grüne Farbe. Darauf drücke man dieselben mit wenigem Salz in das Faß und versehe solches nach Nr. 7 mit Tuch, Blättern, Einleger und Gewicht.

Anmerk. Das Einmachen der Bohnen vor dem Abkochen dient zur Bequemlichkeit, um nur einmal die Mühe des Abkochens zu haben. Auch kann man, falls Stielmus eingemacht würde, so lange damit warten, bis solches abgekocht wird, um diese Arbeit dann zugleich vornehmen zu können.

10. Schneidebohnen auf andere Art (zu empfehlen). Die Bohnen werden vollwachsend, doch noch jung geschnitten, ein Kessel von Kupfer oder Messing voll Wasser zum Kochen gebracht, die Bohnen hineingeschüttet und nur einige Minuten darin gelassen, wenn sie auch nicht völlig durchkochen, in einen Korb oder Durchschlag geschüttet und zum Abkühlen viel kaltes Wasser darüber gegossen. Der Boden des Fasses wird nun mit etwas Salz bestreut und jede abgekochte Portion Bohnen, wozu man jedesmal frisches Wasser zum Kochen bringt, ins Faß gedrückt. Ist man mit dem Abkochen fertig, so streut man etwas Salz auf die Bohnen und bedeckt sie mit kaltem Wasser, beschwert sie anfangs nicht stärker, als es das Niederhalten der Bohnen erfordert, damit sie nicht zu fest gepreßt werden (später kann man etwas mehr Gewicht zum Beschweren nehmen). Nach 14 Tagen gießt man die

Brühe davon ab und wieder kaltes Wasser darauf, und wiederholt dies von Zeit zu Zeit, etwa alle 14 Tage.

Die Bohnen, auf diese Weise eingemacht, haben eine vorzüglich schöne Farbe, bedürfen weiter nicht des Salzes, zum Weichwerden nur einer kurzen Zeit, haben keinen unangenehmen Geruch und sind im Geschmack fast mit den frischen Bohnen zu vergleichen.

11. Kleine Salatbohnen roh. Zu 30 Pfund derselben 3 Pfund Salz.

Die Böhnchen werden abgefasert, gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, mit dem Salz durchstreut und in einem saubern Fasse über Nacht hingestellt. Andern Tages werden sie durchgemengt, ganz fest in ein Einmachefaß gedrückt und dasselbe nach Nr. 7 zugelegt. Das Reinigen werde nicht versäumt. Sollten die Bohnen nicht mit Brühe bedeckt sein, so gießt man kaltes Salzwasser darauf.

12. Salatbohnen in Salzwasser einzumachen (vorzüglich). Man kocht die Bohnen ganz oder durchgebrochen halb weich, drückt sie erkaltet in ein Faß, kocht eine Salzpökel, welche ein Ei trägt, ungefähr auf 6 Liter Wasser 3 Pfund Salz, und gießt solches erkaltet über die Bohnen. Diese Quantität wird hinreichend sein, einen halben Anker zu bedecken. Beim Zulegen des Fasses richte man sich nach Nr. 7.

13. Salatbohnen in Essig. $2^1/_4$ Liter Weinessig, $1^1/_8$ Liter Brunnenwasser, eine Handvoll Salz, reichlich Meerrettich oder trockne Ingwerstücke, Lorbeerblätter, Pfeffer und Nelkenpfeffer.

Die Salatbohnen, welche man nach Belieben von jeder Größe nehmen kann, werden gut abgefasert, in einen kupfernen Kessel in brausend kochendes Wasser teilweise geworfen, worin sie aber nur etwa 10 Minuten bleiben dürfen, weil sie sonst weich würden und leicht verderben könnten. Dann legt man sie zum Kaltwerden auseinander, doch darf dies nicht an der Luft geschehen, die Luft benimmt den Bohnen ihre grüne Farbe. Alsdann drückt man sie lagenweise mit dem Gewürz in einen Topf, schlägt Essig, Wasser und Salz, bis letzteres aufgelöst ist, gießt es darüber — es muß die Bohnen völlig bedecken —, und legt einen Beutel mit einer dünnen Lage Senfsamen, welcher nach allen Seiten hin die Bohnen genau bedeckt, samt Schiefer und Stein darauf, bindet den Topf zu und stellt ihn an an einen luftigen und kalten Ort.

Anmerk. Die Bohnen werden abgekocht, mit Öl und Essig als Salat, auch durchgestovt, oder mit einer Eiersauce als Gemüse gegeben.

14. Eingemachtes Stielmus. Nachdem das Kraut von den Rippen abgestreift, werden diese in einem Faß gut gewaschen und gespült, zum Ablaufen in einen Korb gelegt, fein geschnitten und wie Schneidebohnen nach Belieben roh oder eben abgekocht mit Salz eingemacht. — Im ersteren Falle wird in einem Fasse das Salz tüchtig durchgemengt, das Mus nach 12 Stunden in ein ganz sauberes Einmachefaß gedrückt und dieses nach Nr. 7 zugelegt.

Von der Stielmusbrühe stelle man einen Teil bis zum andern Tage hin, damit, wenn nicht hinlänglich neue Brühe entstände, man sich aushelfen könne.

15. Weißer Kohl (Kappes, Weißkraut). Zu 1/4 Ohm — 1 Anker — kann man ungefähr 24 feste, mittelgroße Köpfe rechnen; wünscht man ganz fein geschabtes Kraut zu haben, so werden 30 bis 34 feste Köpfe erforderlich sein. Indes hüte man sich, Winterkappes einzumachen, da solcher zähe und starkschmeckend ist.

Der Kohl werde womöglich bald nach dem Abnehmen in frischem Saft fein und lang geschabt, das Faß mit etwas Salz bestreut und der Kohl in dünnen Lagen ohne Salz so fest als möglich hineingedrückt.

Ganze Weintrauben und kleine Borsdorfer Äpfel mit der Schale nach oberländischem Brauch lagenweise durchgelegt, ist zu empfehlen. Eine Küchentasse voll gutes Rüböl — kein Rapsöl — durchgesprengt, macht das Sauerkraut milde und bewirkt eine schöne Farbe. Auch kann man nach Gefallen Pfefferkörner und Wacholderbeeren durchstreuen. Auch wird wohl lagenweis Kümmel angewandt, indes möchte es vorzuziehen sein, beim Kochen einen halben bis ganzen Theelöffel Kümmel in ein Läppchen gebunden, zum Sauerkraut zu legen. Viele ziehen es vor, das Sauerkraut mit etwas Salz einzumachen, doch darf dieses höchstens 1 Pfund (500 Gr.) auf den Anker betragen. Man mischt den fein geschnittenen Kohl leicht mit dem Salz und drückt ihn fest oder stampft ihn mit einer hölzernen Keule in das Faß. Zuviel Salz verhindert die notwendige Gärung. Die Reinigung des Fasses ꝛc. besorgt man nach Nr. 1.

16. Endivien einzumachen. Es werden hierzu nur glatte, gelb gewordene Sommerendivien genommen.

Nachdem die gelben Blätter von den Strünken gestreift sind, werden sie gewaschen und in ein Glied lange Stücke geschnitten, nochmals gewaschen und zum Ablaufen hingestellt. Hierauf legt man sie mit vielem Salz in ein reines Faß oder in einen steinernen Topf und beschwert sie gehörig mit Gewicht.

Anmerk. Beim Gebrauch werden sie abgekocht, ausgewässert, fest ausgedrückt mit Butter, Salz, etwas gestoßenem Zwieback und Muskat durchgestovt, auch wohl mit einem Eidotter abgerührt. Die hochaufgeschossenen Stengel oder Strünke der Sommerendivien werden geschält, in Scheiben geschnitten oder gehobelt wie Gurken und wie Vitsbohnen eingemacht und bewahrt, auch ebenso gekocht. Nach dem Auswässern kann man sie mit Öl, Pfeffer und Essig nebst saurem Flott und Petersilie zu Salat verwenden oder mit Butter und Semmelkrume, Rahm oder Bouillon als Gemüse bereiten.

17. Schneidebohnen zu trocknen. Man nehme dazu die großen sogenannten Speckfalatbohnen, die schon ausgewachsen, aber noch recht zart sind, schneide sie beinahe einen halben Finger lang und einen halben Finger dick, koche sie in kochendem Wasser einige Minuten ab und trockne sie in einem leicht geheizten Ofen nicht zu stark. Sie müssen hellgrün und zähe bleiben, dürfen also nicht brechen.

18. Salatböhnchen zu trocknen. Dazu sind die Prinzessinböhnchen zu empfehlen, doch sind auch andere kleine Stockfalatbohnen gut. Man nehme sie nur nicht gar zu jung, wenigstens nicht eher bis kleine Bohnen darin sind. Sie werden vorsichtig abgefasert, einmal aufgekocht und weder zu langsam noch zu stark getrocknet. Die Bohne muß zähe bleiben, darf nicht brechen. Die Fasern oder Streifen lassen sich nach dem Kochen am besten abziehen. Abends in kaltem Wasser eingeweicht, erneuert man dieses am andern Morgen, setzt die Bohnen abermals mit kaltem Wasser aufs Feuer und bereitet sie wie frische, sobald sie weich geworden sind, was 1—2 Stunden dauert.

V. Getränke und Liköre.

I. Getränke.

1. Von verschiedenen Kaffeesorten, vom Waschen, Brennen und Mahlen des Kaffees und von einigen Surrogaten.

Mokka ist der feinste, wohlschmeckendste und teuerste Kaffee; seines Feuers wegen aber nicht der gesundeste. Nächst diesem wird der gelbe und besonders der braune Java — selbstredend echt und ungefärbt

— am meisten geschätzt. Diesem gleich steht der Minado. Portoriko ist ein starker, kräftiger und angenehmer Kaffee; wird derselbe aber etwas zu stark gebrannt, so erhält er einen scharfen Geschmack. Domingo ist weniger kräftig und oft sehr unrein, aber milde und gesund. Ein höchst widerlicher Kaffee ist, seines fauligen Beigeschmacks wegen, der Brasil, unbegreiflich, daß er Abnehmer findet.

Vom Brennen des Kaffees hängt der Geschmack ebenso sehr ab, als von der Qualität. Ein zu starkes Brennen macht ihn scharf; ein zu schwaches Brennen gibt dem Kaffee einen sehr unangenehmen, faden, etwas säuerlichen Geschmack.

Zwar lassen die größeren Kaufleute den Kaffee auslesen, doch sehe man ihn noch eben durch, damit man sicher sei, daß keine schwarze faulige Bohne der Portion Kaffee, wozu sie gerade kommt, einen Beigeschmack mitteilt.

Das Waschen des Kaffees soll, wie manche behaupten, denselben sehr verstärken. Es scheint dies jedoch mehr in der Einbildung zu liegen, jedenfalls aber wird der Kaffee dadurch verfeinert und appetitlicher. Man nehme dazu kaltes, nicht heißes Wasser, reibe ihn schnell zwischen den Händen, schütte ihn auf einen Durchschlag, Wasser darüber, trockne ihn in einem groben, reinen Tuche ab, indem man ihn gehörig abreibt, und lasse ihn an einem warmen Orte trocken werden, auch kann man ihn sogleich nachher brennen. Das Waschen hat zugleich das Angenehme, gefärbten Kaffee zu entfärben.

Zum Brennen des Kaffees sind Drehtrommeln den Drehtöpfen vorzuziehen, weil darin dem Kaffee besser der richtige Grad des Röstens gegeben werden kann. Das Rösten geschieht am besten bei einem nicht gar zu starken, doch lebhaften Feuer, wobei der Brenner stets in Bewegung gehalten werden muß, damit der Kaffee sich nach und nach bräune und eine ganz gleichmäßige Farbe erhalte. Zum sogenannten Schwitzen darf er nicht kommen, welches im Hervortreten der öligen Teile seinen Grund hat. Sobald der Kaffee eine schöne mittelbraune Färbung erhalten hat und die Bohnen sich leicht durchbrechen lassen, ist er gut. Bei Übung und Aufmerksamkeit kann man einige Minuten vorher den Brenner vom Feuer entfernen und dem Kaffee durch Schütteln, bis er nicht mehr heiß ist, den gewünschten Grad geben, wodurch er kräftiger bleibt. Nichtgeübte aber thun besser, vorher ein flaches Geschirr zur Hand zu stellen, um ihn nötigenfalls ausschütten, ausbreiten und umrühren zu können, da der Kaffee bekanntlich bei einem gewissen Grade sehr leicht dunkel wird.

Zum Aufbewahren des Kaffees nehme man eine blecherne Kaffeetrommel oder eine Flasche mit weiter Halsöffnung und verschließe sie

gut. Auch sorge man für eine feingestellte Kaffeemühle — fein gemahlener Kaffee verstärkt das Getränk ganz bedeutend. Eine schlechte oder grobmahlende Kaffeemühle kann man von einem Klempner oder Schmied gegen ein Geringes schärfen lassen.

Es gibt verschiedene Kaffee-Surrogate; eins der angenehmsten ist folgendes: Man röstet $^1/_4$ Pfund gute Kakaobohnen in einem Kaffeebrenner schön braun, läßt sie in einer Schale abkühlen, entfernt die äußeren Schalen der Bohnen, welche jetzt ganz lose sitzen, und bewahrt die Bohnen in einem verschlossenen Gefäß wie den gebrannten Kaffee. Mit einer Bohne kann man 2 Portionen Kaffee den Geschmack des feinsten Mokka geben. Auch die Körner der Hagebutten, die beim Einmachen und Trocknen derselben abfallen, werden braun gebrannt, gemahlen und eine Kleinigkeit davon dem Kaffee zugesetzt. Es bedarf vorher nicht des Entfernens der wolligen Teile, mit welchen die Körner umgeben sind, da diese während des Brennens zerfallen.

2. Kaffee als Getränk. Man rechne zu einem starken Kaffee à Person 15 Gr., bei einer größeren Gesellschaft gebraucht man weniger. Die Kanne stelle man vorher mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte, damit sie ganz heiß werde, ehe man den Kaffee, der nicht lange vorher gemahlen sein und nicht offen stehen darf, hinein gibt. Dann gieße man die nötige Quantität stark kochendes Wasser gleich hinzu, einige Tassen heraus und wieder in die Kanne, und stelle solche einige Minuten oder so lange auf eine heiße Platte, bis er Blasen wirft. Hat sich der Kaffee gesenkt und ist klar, so kann man ihn nach Belieben in eine andere heißgemachte Kanne gießen. Hartes Wasser macht den Kaffee wohlschmeckender als weiches. Am feinsten und kräftigsten schmeckt der Kaffee ohne Zweifel, wenn er durch Aufgießen kochenden Wassers in einer Maschine zubereitet wird.

Zugleich sorge man auch für gute Milch — schlechte Milch verdirbt einen guten Kaffee. Wünscht man denselben ausnahmsweise gut zu geben, so ist selbstredend rohe Sahne erwünscht; hat man diese indes nicht und mag nicht gern fette gekochte Milch nehmen, da manche die Haut scheuen, so kann man sich auf folgende Weise helfen: Man setze frische Milch auf ein rasches Feuer und rühre sie beständig, bis sie kocht, dann nehme man den Topf ab, zerrühre ein ganz frisches Eidotter mit einigen Tropfen kaltem Wasser, gebe von der kochenden Milch allmählich dazu und rühre noch eine kleine Weile, damit sich keine Haut bilde. Der Kaffee bekommt dadurch einen angenehmen Geschmack.

Anmerk. Das Ansetzen des Kaffees mit wenigem Wasser habe ich für weniger gut befunden, so häufig es auch geschieht.

3. Thee. In früheren Jahren wurde bekanntlich der schwarze Thee nur mit grünem vermischt getrunken; mehr und mehr aber wird in gegenwärtiger Zeit nur von ersterem Gebrauch gemacht, da dieser eine weniger aufregende und Nerven angreifende Eigenschaft als der grüne Thee besitzt.

Pekko ist die beste Sorte des schwarzen Thees. Je mehr weiße Spitzen (Herzblätter) darin enthalten sind, desto besser die Qualität. Da dem Karawanenthee das dem Pekko eigentümliche Aroma nicht durch die Seeluft entzogen wird, so ist derselbe von äußerst feinem, angenehmen Geschmack, wird aber auch ungemein bezahlt. Viel billiger, als gewöhnlicher Pekko, ist Souchongthee, und eine gute Sorte desselben zu empfehlen. Congo ist am wenigsten geschätzt, indes gibt es auch davon Sorten, die nicht übel sind.

Um den Thee recht gut zu machen, nehme man womöglich einen Theetopf mit einem runden Boden ohne Fuß, so daß er eine heiße Platte verträgt, und sorge für brausend kochendes Wasser.

Den Theetopf spüle man heiß aus und setze ihn mit kochendem Wasser auf eine heiße Platte. Nachdem er recht heiß geworden, gieße man das Wasser heraus, gebe für eine Person etwa 2 große Theelöffel Thee (für mehrere Personen kann verhältnismäßig weniger genommen werden) hinein, setze den Thee mit wenig kochendem Wasser an, lasse ihn etwas ziehen, fülle den Topf mit kochendem Wasser, stelle ihn einige Minuten heiß und rühre ihn mit einem Theelöffel durch.

Grüner Thee wird mit einer Tasse kochendem Wasser übergossen, dieses in derselben Minute entfernt, mit wenig kochendem Wasser angefeuchtet, und nachdem er gezogen hat, nachgefüllt, kochen darf der Thee nicht.

Beim Servieren gieße man nur 2, höchstens 3 Tassen ein und fülle jedesmal ebensoviel kochendes Wasser nach. Auch muß zuweilen etwas Thee nachgegeben werden. Auf diese Weise ist der Thee nicht so schnell abgetrunken, man gebraucht weniger und hat ein gutes Getränk.

Weiches Wasser macht den Thee angenehmer als hartes, und ungekochte Sahne oder Milch ist hierzu der gekochten vorzuziehen.

Anmerk. Thee für Kranke muß sogleich, nachdem er gut zubereitet ist, von den Blättern abgegossen werden; selbst in schwachem Fieberzustande soll er dann dem Kranken nicht nachteilig sei.

4. Milchschokolade. Hierzu läßt sich hinsichtlich der Qualität der Schokolade und des Geschmacks kein bestimmtes Verhältnis angeben. Indes rechnet man gewöhnlich von guter süßer Schokolade

125 Gr. zu 1 3/4 Liter oder 15 Gr. zu 1 1/2 Tasse, 10 Gr. zu einer Tasse, zum Verkochen etwas zugegeben. Von bitterer Schokolade reicht weniger hin. Man setze die Schokolade mit Wasser kaum bedeckt aufs Feuer; nachdem sie ganz weich geworden, rühre man sie zu einem gleichartigen Brei und die frische Milch hinzu, die man mit einem Dritteil Wasser verdünnen kann, wodurch das Getränk einen angenehmeren Geschmack erhält und besser bekommt als wenn es nur mit Milch zubereitet ist. Dann gebe man den nötigen Zucker hinzu und lasse es etwa 10 Minuten unter beständigem Rühren kochen.

5. Wasserschokolade. Man kann zu 1 1/8 Liter Wasser 125 Gr. gute süße Schokolade oder zu jeder Tasse 15 Gr. rechnen; zum Verkochen muß zugesetzt werden. Sie wird wie die Milchschokolade gemacht, muß aber 10 Minuten bei starkem Feuer kochen und gerührt oder besser gequirlt werden, wodurch sie sich bindet.

Anmerk. Ganz besonders ist zu Wasserschokolade das holländische Schokoladenpulver in Flaschen zu empfehlen. Man rechnet davon als Abendgetränk à Person einen gehäuften Eßlöffel. Zum Frühstück auf 2 Personen 1 1/2 Eßlöffel. Dasselbe bedarf nur des Durchkochens.

6. Schlemp (ein holländisches Wintergetränk). 1/4 Tasse grüner, nach Nr. 3 abgegossener Thee, 1 Eßlöffel Gerste, 1 Prise Safran, 6 Gewürznelken, etwas Muskatblüte und Zimt werden mit kochendem Wasser in einem Theetopf angesetzt; die Tülle (der Ausguß) muß mit Papier zugestopft werden. Man läßt es 1 Stunde ziehen, kocht dann zu dieser Portion 1 3/4 Liter frische Milch, gibt den Thee durch ein Sieb hinzu, rührt das Ganze mit 4 Eidottern ab und serviert es in Tassen.

7. Punsch-Imperial. Eine in feine Scheiben geschnittene Ananas, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Rheinwein, nicht völlig 1 Flasche Arrak, 1/2 Krug Selterswasser, 1 1/8 Liter kochendes Wasser, 250—300 Gr. Zucker, worauf 1 Zitrone abgerieben, nach Belieben auch die feine Schale einer kleinen Pomeranze, 4 Apfelsinen, Saft von 4 frischen Zitronen, 3 Gr. ganz feiner Zimt, ein Stück Vanille von der Länge eines halben Fingers.

Man läßt in kochendem Wasser Zimt und Vanille gut ausziehen, nimmt das Gewürz heraus, gießt das Wasser in die Bowle, gibt Zucker, Zitronensaft, die abgezogenen, in Achtel geschnittenen Apfelsinen und die Ananas hinein. Nachdem dies kalt geworden ist, wird Rheinwein, Champagner, Arrak und Selterswasser hinzugegeben.

8. Erdbeerpunsch à la Uhlenhorst. Man nehme auf eine Flasche guten Rum 2 Pfund Erdbeeren, quetsche letztere mit einem Löffel, am besten in einer steinernen Schüssel, zu einem Brei, thue die Erdbeermasse in ein verschließbares steinernes oder gläsernes Gefäß, gieße den Rum darauf und lasse die Mischung 2—3 Tage stehen, während welcher Zeit man die Masse mehrere Male umrührt. Hierauf fülle man die Flüssigkeit ab und lasse sie durch ein nicht ganz feines Haarsieb in ein anderes Gefäß laufen. Den zurückbleibenden Erdbeerbrei gibt man darauf ebenfalls nach und nach in das Sieb und seiht die Flüssigkeit mit Hilfe des Durchreibens aus. Den zurückbleibenden Brei lasse man durch ein ausgespanntes sauberes, vorher ausgekochtes und wieder trocken gewordenes leinenes Tuch laufen und suche selbst durch Zusammendrücken alle noch darin befindliche Flüssigkeit zu gewinnen. Man fülle dann den also gewonnenen sogenannten Erdbeerrum in Bouteillen, die, gut verkorkt und versiegelt, liegend bis zum Gebrauch aufbewahrt werden können, selbst bis zum nächsten Sommer.

Zum Punsch nehme man auf eine Flasche Erdbeerrum den Saft von 2 guten saftigen Zitronen ohne Kerne, nach Geschmack 500 bis 750 Gr. Zucker und 3 Flaschen Wasser. Der Zucker wird in eine Terrine oder Bowle gethan, der Zitronensaft darauf gedrückt, dann der Rum hinzugegossen und zuletzt das kochende Wasser. Der fertige Punsch wird in der Terrine zugedeckt, bis zum Erkalten aufbewahrt und schmeckt, wenn am Vormittage gemacht und abends genossen, besser, als wenn er heiß und frisch getrunken wird. Der Punsch kann auch, auf Flaschen gefüllt, mehrere Tage (liegend) aufbewahrt werden, und gewinnt zuweilen noch an Geschmack. Bei längerer Aufbewahrung des Erdbeerrums gestaltet sich solcher in der Flasche teilweise zu einem Gelee, das nur durch Schütteln herauszubringen ist, sich aber sogleich bei dem Vermischen mit dem Wasser auflöst. Die bei der Bereitung des Erdbeerrums zurückbleibende Erdbeermasse kann zu einem guten Punsch verbraucht werden, indem man auf diese Masse kochendes Wasser gießt, sie umrührt und dann einige Stunden stehen läßt, hierauf die Flüssigkeit abfüllt und Zucker und Zitronensaft nach Bedürfnis hinzufügt.

Auch dieser Punsch soll an Wohlgeschmack gewinnen, nachdem er den Tag über gestanden hat.

9. Ein anderer feiner Punsch à la Uhlenhorst. Auf eine Flasche guten Rum, nehme man den Saft von 4 saftreichen Zitronen ohne Kerne und Zucker bis zu 2 Pfund. Der Zucker und Zitronen-

saft wird in eine Terrine gethan, etwas von der äußeren gelben, fein abgeschälten Zitronenschale dazu geworfen und dann das Wasser kochend darauf gegossen. Bei gutem starken Rum kann man 4 Flaschen und wohl noch etwas mehr Wasser nehmen. Der Punsch wird in der Terrine, nachdem man noch 1 Flasche Champagner dazu gegossen, zugedeckt bis zum Gebrauch aufbewahrt, und soll gleichfalls besser sein, nachdem er einige Zeit oder während des Tages gestanden hat. Wenn er dann, namentlich im Winter, etwas warm getrunken werden soll, so kann man ihn in der Terrine im Ofen vorher erwärmen, oder auch in einem saubern Bunzlauer Topf erhitzen, wobei der Punsch zugedeckt bleiben muß. Wenn von dem Getränk etwas übrig bleibt, so kann man es in eine Flasche füllen und diese liegend aufbewahren, welches im Winter bis 8 Tage geschehen kann, wodurch der Geschmack sich oft noch verbessert.

Auch ohne Champagner gibt die erwähnte Mischung einen guten Punsch.

10. Holländischer Punsch. 1 Teil durchgesiebter Zitronensaft, 2 Teile geriebener Zucker, 4 Teile feiner Arrak in einem Glase gemessen.

Dies wird in einem kleinen Geschirrchen zugedeckt auf dem Feuer geschmolzen und mit 8 Teilen kochendem Wasser durchgerührt.

Anmerk. Man kann zu diesem Punsch statt des Zitronensaftes auch Berberitzensaft nehmen, dessen Bereitung man beim Einmachen der Früchte (T. Nr. 153) findet.

11. Weinpunsch. Nr. 1 (vorzüglich und sehr bekömmlich). 6 Flaschen leichter Rheinwein werden mit Zucker, 80—100 Gr. per Flasche, bis zum Kochen erhitzt, dann $^1/_2$—$^3/_4$ Flasche Arrak, noch besser aber echter alter Jamaika-Rum (siehe Seite 595, Nr. 34) hinzugegeben und das Ganze noch kurze Zeit, ohne daß es kocht, auf dem Feuer gelassen.

12. Weinpunsch. Nr. 2. 1 Flasche Bordeaux, 100 Gr. Zucker, 2 Flaschen Wasser, $^1/_2$ Flasche feiner Arrak, Saft einer Zitrone.

Wein und Zucker läßt man siedend heiß werden, aber nicht kochen, gibt das kochende Wasser hinzu und zuletzt Arrak und den Saft einer Zitrone.

13. Jäger-Weinpunsch. Auf zwei Flaschen Moselwein nimmt man eine halbe Flasche Arrak-Punschsirup nebst etwas Zucker und läßt es nur bis zum Kochen kommen, nicht durchkochen, wo sich dann ein beliebter weißer Schaum bildet.

14. Ein anderer Weinpunsch. 3 Flaschen Rheinwein werden bis zum Kochen erhitzt, hinzugefügt: 1 Flasche starker Thee, der von etwa 15 Gr. gemacht worden ist, und 400 Gr. Zucker, worauf 1 Zitrone abgerieben ist, nebst dem Saft derselben. Wenn diese Mischung in die Bowle gefüllt worden ist, setzt man, je nachdem der Punsch stark sein soll, etwa $^1/_4$—$^1/_2$ Liter Arrak hinzu.

15. Mecklenburger Punsch. Man nehme zu demselben 1 Flasche guten Thee, 4 Flaschen feinen roten Franzwein, 1 Flasche Portwein, 1 Flasche Cognac, $^1/_2$ Flasche Madeira und 2 Pfund Zucker, worauf 2 Zitronen abgerieben sind.

16. Eierpunsch. $1^1/_2$ Flasche guter Franzwein, stark $^1/_2$ Liter kochendes Wasser, 250 Gr. Zucker, worauf 1 frische Zitrone abgerieben, nebst dem Saft von 2 Zitronen, etwas Thee, Muskatnuß und einige Nelken, 8 Stück frische Eier.

Man läßt die Gewürze in dem kochenden Wasser ausziehen und preßt sie aus, gießt das übrige hinzu und schlägt dies alles mit dem Schneebesen recht stark über raschem Feuer, bis der Schaum sich hebt, kochen darf es nicht. Wenn der Topf abgenommen ist, so muß noch ein wenig geschlagen und während des Schlagens nach Geschmack etwas Arrak hinzugefügt werden.

17. Eispunsch. 1 Pfund Zucker, 1 Zitrone darauf abgerieben, mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt, den Saft von 2 Zitronen hinzugefügt, wenn es kocht, gut abgeschäumt. Erkaltet, gibt man den Saft von 6 Apfelsinen dazu. Man gießt dies in eine Gefrierbüchse. Nachdem es ziemlich steif gefroren ist, fügt man nach und nach eine Flasche Champagner, ein Weinglas voll Arrak und ein halbes Glas Jamaika-Rum hinzu.

18. Glühwein. Zu 4 Flaschen Rotwein 1 Pfund Zucker und 30 Gr. in Stücke gebrochener feiner Zimt werden ein gutes Verhältnis sein, andernfalls kann nach dem Erhitzen noch Zucker hinzugefügt werden. Man stelle es zusammen in einem irdenen Topfe zugedeckt aufs Feuer, und gebe es, bis zum Kochen erhitzt, in eine Bowle.

19. Heißer Eierwein (Dreifuß). Zu jedem Viertelliter weißen Wein 1 frisches Ei und 50 Gr. Zucker.

Man schlägt dies auf raschem Feuer mit dem Schaumbesen bis vor dem Kochen. Durchkochen darf es nicht, weil es dann gerinnt.

20. Kalter Eierwein (ein erquickendes Getränk). Man nimmt zu $^1/_4$ Liter weißem oder auch rotem Wein zwei ganz frische Eidotter,

rührt sie mit geriebenem Zucker und Muskatnuß und gibt dann den Wein allmählich dazu.

21. Punsch-Extrakt (vorzüglich). 750 Gr. feiner Zucker, Saft von 4 recht frischen saftigen Zitronen, 1 Flasche feiner Arrak. Den Zucker lasse man mit $1^1/_2$ Tasse Wasser gar kochen, gebe den Zitronensaft hinzu, und wenn es abgekühlt ist, den Arrak. Beim Gebrauch gießt man zu 1 Teil dieses Extraktes 2 Teile kochendes Wasser.

22. Feiner Bischof. Zu einer Flasche Rotwein die möglichst fein abgeschälte Schale von einer kleinen grünen Pomeranze und 100 Gr. Zucker.

Die Schale muß nach 10 Minuten entfernt werden.

23. Guter Bischof-Extrakt. 12 Stück frische grüne Pomeranzen, $^1/_2$ Liter völlig entfuselter Spiritus.

Die Pomeranzen werden mit einem scharfen feinen Messer so fein als möglich abgeschält, die grünen Schalen in schmale Streifchen geschnitten, alsdann mit dem Spiritus übergossen und bei gelinder Wärme 3 Tage digeriert (ausgezogen), wobei das Gefäß mit Blase gut verschlossen und öfters umgeschüttelt werden muß. Nach dem Ausziehen wird die Essenz durch Löschpapier filtriert und zum Gebrauch aufbewahrt.

Man nimmt hiervon zu jeder Flasche Rotwein etwa 2 Eßlöffel voll und versüßt sie nach Geschmack mit 100—130 Gr. feinem Zucker.

24. Bowle, allgemeine Bemerkungen über die Zubereitung derselben. Für alle Bowlen empfiehlt es sich sehr, zu den leichten Bowleweinen (Mosel- und Rheinwein) eine Flasche besseren und schwereren Rheinwein zu nehmen. Die Bowle wird dadurch durchaus nicht zu stark, gewinnt aber sehr an Geschmack. Bei Bowlen von eingemachten Früchten ist nur stark die Hälfte des angegebenen Zuckers erforderlich. Dieser löst sich am besten in Wasser, womit er vor dem Hinzufügen des Weins in der Bowle angefeuchtet wird. Womöglich mache man die Bowle mehrere Stunden vor dem Gebrauch ganz fertig und stelle sie dicht verschlossen recht kühl, am besten auf Eis hin. Rotwein verbessert die Bowle an sich nicht, gibt ihr aber eine für Bowlen beliebte Farbe. Auch Selterswasser verbessert sie nicht, macht sie aber leichter, und nur wo dies gewünscht wird, ist es anzuraten. Soll Champagner oder moussierender Rheinwein dazu gegeben werden, was von Kennern zu einer guten Bowle nicht gefordert wird, so muß dies unmittelbar vor dem Gebrauch geschehen.

25. Pomeranzen-Bowle. Je nach der Größe 1—2 Stück grüne Pomeranzen, 6 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Burgunder oder Rotwein (nach Gefallen $^1/_2$ Krug Selters- oder Heppinger Wasser) nnd per Flasche 60—70 Gr. Zucker.

Die grüne Schale der Pomeranzen wird mit einem kleinen scharfen Messer, wohl gemerkt, möglichst dünn abgeschält, in ein Wasserglas, zur Hälfte mit Wasser gefüllt, gelegt und mit Papier zugedeckt 2—3 Minuten zum Ausziehen hingestellt. Der erforderliche Zucker wird in die Bowle gegeben, mit wenig Wasser angefeuchtet und aufgelöst; nachdem dies geschehen, der Wein hineingegossen und von dem Extrakt aus der Pomeranzenschale nach Geschmack hinzugefügt.

Durch den Rotwein gewinnt der Kardinal an Farbe, nicht an Geschmack.

26. Pfirsich-Bowle. Nachdem die Haut der frischen Pfirsiche möglichst dünn abgezogen ist, werden sie in feine Scheiben geschnitten, lagenweise mit gestoßenem Zucker reichlich bestreut, mit wenig Wasser angefeuchtet, womöglich mehrere Stunden, noch besser einen ganzen Tag zum Ausziehen in einem verschlossenen oder mit Papier zugebundenen Gefäße aufbewahrt, und dann wird wie bei der Erdbeerbowle damit verfahren.

Siehe auch Pfirsiche in Blechbüchsen einzumachen, Seite 541.

27. Ananas-Bowle. Eine dünn abgeschälte und in feine Scheiben geschnittene frische Ananas, je nach der Größe der Frucht 8—12 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Rotwein und nach Geschmack pro Flasche 80—100 Gr. Zucker.

Die Scheiben der Ananas bestreue man lagenweise stark mit Zucker, gieße ein Glas Madeira, in dessen Ermangelung Wasser darüber und stelle sie 24 Stunden zugedeckt hin. Danach lege man sie in eine Bowle und füge Wein und den etwa zurückbehaltenen Zucker hinzu. (Siehe auch Seite 538 Nr. 61. 62.) Auf eingemachte Ananas schütte man 10—12 Stunden vor dem Gebrauch eine Flasche Wein. Die in Blechbüchsen eingemachten, aus Havanna herüberkommenden Ananas werden in Scheiben geschnitten und ganz so wie angegeben damit verfahren. Der in der Büchse befindliche Saft wird zur Bowle verwandt.

Anmerk. Um bei einer Gesellschaft, wo die halbe Frucht hinreichend sein würde, die zweite Hälfte bis zu einer andern Zeit aufzubewahren oder die Kosten und Mühe zu ersparen, welche oft zur augenblicklichen Beschaffung einer Ananas verwendet werden müssen, wird auf das Einmachen derselben (T. Nr. 61 und 62) aufmerksam gemacht.

28. Erdbeer-Bowle. Ein gehäufter Teller voll frischer, schöner Erdbeeren — Walderdbeeren verdienen den Vorzug — wird in eine Bowle gegeben, schichtweise mit 400—500 Gr. feingeriebenem Zucker überstreut, ein wenig Wasser dazu gegeben und etwas umgeschwenkt, damit der Zucker sich mit den Erdbeeren verbindet. So läßt man die Bowle möglichst 6—8 Stunden gut zugedeckt stehen und gießt dann 6—8 Flaschen Moselwein hinzu.

29. Champagner-Bowle. Ein Pfund zerkleinerter Zucker wird mit 2 Flaschen Moselwein, einer Flasche Burgunder und 2 Flaschen Champagner oder moussierendem Rheinwein übergossen und die Bowle bis zum Gebrauch wohl verschlossen auf Eis gestellt.

30. Pariser Kardinal-Extrakt. Stark $^3/_4$ Liter Arrak, die gelbe Schale von 4 Apfelsinen, 70 Gr. bester Zimt, etwas Vanille.

Der Zimt wird grob gestoßen, Vanille in kleine Stücke geschnitten, die Apfelsinen fein geschält, in Stücke geschnitten und mit dem Arrak in eine Flasche gefüllt, übrigens wie beim Bischof-Extrakt verfahren.

Von diesem Extrakt werden 2 Löffel zu 1 Flasche gutem Rheinwein gegeben und mit 80—100 Gr. feinem Zucker versüßt.

31. Maiwein. Möglichst junger Waldmeister (in den Monaten April und Mai) vor der Blüte wird sorgfältig ausgesucht, die unteren Blätter und die unteren Teile der Stiele entfernt und, wenn man ihn nicht selbst gepflückt, unmittelbar vor dem Gebrauch rasch in Wasser abgespült, in eine Bowle gelegt, in welcher vorher Zucker, per Flasche 70—90 Gr., mit ein wenig Wasser aufgelöst ist, und dann so viel Mosel- oder Rheinwein hinzugegeben, als man Maiwein zu haben wünscht. Nach einigen Minuten müssen die reichlich verwandten Maikräuter aus der Bowle entfernt werden, da der Maiwein sonst zu stark danach schmecken würde. Man kann, wenn es geliebt wird, der Länge nach in kleine Stücke zerteilte Apfelsinen ohne Kerne in die Bowle geben.

Einige Tage hält sich der Maiwein in Flaschen gefüllt, wobei jedoch sorgfältig darauf zu achten ist, daß auch nicht das kleinste Stück Waldmeister mit in die Flasche kommt.

Anmerk. Der Waldmeister soll dadurch sehr an Aroma gewinnen, daß man ihn nie in Wasser stellt, sondern einige Tage vor dem Gebrauch in einer ganz sauberen Schachtel verschlossen an einem kühlen Orte aufbewahrt. Auch dürfen die Stengel der Pflanze nicht in den Wein kommen, sondern man bindet einen Strauß Waldmeister mit einem Faden zusammen und hängt ersteren nur mit den Spitzen der Kräuter in den Wein.

32. Auf andere Art. Nachdem der Waldmeister, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben, vorbereitet ist, schütte man eine Flasche Wein darauf und lasse dies, je nachdem man viele oder wenige Kräuter hat, 15—30 Minuten ziehen. Von diesem Extrakt gebe man nach Geschmack in die mit Zucker (siehe Nr. 31) angesetzte Bowle.

Auch beim Maiwein empfiehlt sich, eine Flasche etwas schwereren Rheinwein zu nehmen.

33. Whip. 2 Flaschen weißer Wein, 230—270 Gr. Zucker, woran die Schale von 1—2 Zitronen abgerieben, nebst dem Saft, 2 Gr. feiner ganzer Zimt, 6 zerklopfte frische Eier.

Dies alles wird mit einem Schaumbesen auf raschem Feuer bis vorm Kochen stark geschlagen, schnell in eine Bowle gegossen, die jedoch von Porzellen sein muß, in Gläser gefüllt und heiß getrunken.

34. Grog. Man gieße zu einem Teil Arrak oder Rum und Zucker nach Belieben 3—4 Teile kochendes Wasser.

Ein ganz vorzüglicher und bekömmlicher, auch Damen im Winter als sogenannter Schlaftrunk sehr zu empfehlender und beliebter Grog wird aus echtem alten Jamaika-Rum, recht reichlich Zucker und kochendem Wasser, 4—5 mal soviel als Rum, bereitet.

35. Kalter Hoppelpoppel. 4 Eidotter und $^1/_2$ geriebene Muskatnuß werden mit $^1/_4$ Liter süßer Sahne gerührt, dann mit $^1/_4$ Liter Arrak oder feinem Rum vermischt und mit Zucker versüßt.

36. Warmer Hoppelpoppel. $1^1/_8$ Liter süße Sahne, 4 Eidotter, $^1/_4$ Liter Arrak, Zucker nach Geschmack.

Die Sahne läßt man mit Zucker zum Kochen kommen, vom Feuer genommen zerrührt man die Eidotter mit etwas Milch, gibt sie unter stetem Rühren langsam hinzu und rührt den Arrak durch.

37. Schaumbier. Man rechne auf jede Person $^1/_4$ Liter Bier, 1 frisches Ei, st. 30 Gr. Zucker, auch nach Belieben etwas Zitronenschale oder Zimt.

Das Ei wird zerklopft, mit Bier und Zucker auf ein rasches Feuer gesetzt und mit einem Schaumbesen fortwährend bis vorm Kochen stark geschlagen (kochen darf es nicht, weil es sonst gerinnt), der Topf vom Feuer genommen, noch ein wenig geschlagen und in Gläser gefüllt.

38. Bier-Kaltschale in Gläsern. Geriebenes Schwarzbrot, gewaschene und aufgekochte Korinthen, Zimt, Zucker, einige Zitronenscheiben und süßes leichtes Bier werden untereinander gemischt und in

Gläser gefüllt. Man serviert die Kaltschale mit kleinen langstieligen Löffeln von Holz.

39. Limonade. 2 Teile Wasser, 1 Teil weißer Wein, einige Zitronenscheiben werden mit Zucker nach Geschmack versüßt.

40. Limonade für Kranke (bei Fieber). Zu $1^1/_8$ Liter kochendem Wasser gebe man den Saft (nicht die Schale) einer guten Zitrone und entferne alle Kerne.

Dies wird in eine Flasche gefüllt und dem Kranken mit etwas Zucker vermischt zum Trinken gegeben.

41. Mandelmilch für Kranke. 125 Gr. geschälte, gewaschene und gestoßene süße Mandeln werden mit $^3/_4$—$1^1/_8$ Liter kaltem Wasser vermischt, durch ein sauberes Tuch, welches vorher in heißem Wasser gelegen hat (weil die Mandelmilch gar leicht davon einen Geschmack annimmt), stark durchgepreßt und mit etwas Zucker versüßt. Die Mandelmilch erhält sich — mit Ausnahme von heißen Sommertagen — in einer Flasche an einem kühlen Orte, in kaltes Wasser gestellt, bis zum dritten Tage.

Auch kann man zu den Mandeln 4—6 Stück bittere nehmen.

42. Gerstenwasser für Kranke. Die geschälte Gerste, auch Graupen genannt, wird in kochendem Wasser mit einigen Zitronenscheiben ohne die Kerne, wodurch sie weiß wird, aufs Feuer gesetzt. Nach einer Stunde wird das Gerstenwasser durch ein Sieb gegossen, nicht gedrückt, und nach Belieben mit etwas Zucker versüßt. Schleimige Getränke für Kranke kann man sehr schnell mit den äußerst feinen Gersten-, Hafer- und Reismehlen herstellen, welche jetzt zu haben sind. Man kocht sie, mit Wasser kalt angerührt, kochendes Wasser nachgegossen, in 10—20 Minuten gar. 1 Eßlöffel genügt für $^1/_2$ Liter; je nach der Konsistenz, welche gewünscht wird, nimmt man mehr oder weniger.

43. Molken für Brustkranke. Ein $2^1/_2$ Cmtr. langes Stück von einem trocknen Kälbermagen, der bei den Schlächtern zu haben ist, wird zum Einweichen 12 Stunden in kaltes Wasser gelegt. Nachdem läßt man $1^1/_8$ Liter Milch kochen, rührt das Stück Kälbermagen samt dem Wasser in die langsam kochende Milch und läßt solches auf schwachem Feuer so lange kochen, bis die Absonderung erfolgt, welches bis zu $^1/_4$ Stunde der Fall sein wird. Die Käsematte darf nicht hart sein. Alsdann gibt man das Ganze in ein sehr sauberes ausgebrühtes Stückchen von Leinwand und läßt die Molke abfließen.

In Ermangelung des Kälbermagens erfüllt ein Eßlöffel dickgewordene saure Milch den Zweck.

Es wird dies Getränk nach Vorschrift des Arztes gebraucht.

44. Ein ganz vorzügliches Getränk bei Diarrhöe und krankhaften Beschwerden. 125 Gr. bester Reis wird gut abgebrüht, mit 15 Gr. ganzem Zimt in einen irdenen Topf zu $1^3/_4$ Liter kochenden Wassers gegeben, bis zu $1^1/_8$ Liter eingekocht, ohne Rühren durch ein Sieb gegossen und mit oder ohne Zucker den Tag hindurch getrunken. Es wird solches bis zur gänzlichen Besserung fortgesetzt.

45. Gerstenthee für Kranke. Ein Eßlöffel feine Gerste wird in einen Theetopf gegeben, derselbe voll kochendes Wasser gegossen und kalt geworden mit etwas Himbeersaft vermischt.

46. Brotwasser für Kranke. Gutes Schwarzbrot wird in Scheiben geschnitten, geröstet, kaltes Wasser darauf gegossen, Zitronenscheiben — alle Kerne entfernt, bei Fieber nur der Saft — hinzugegeben, klar abgegossen und mit Zucker versüßt.

47. Apfeltrank. Man nehme 8 Stück gewaschene, mit der Schale in 4 Teile geschnittene Äpfel, die gelbe Schale einer halben, den Saft einer ganzen Zitrone, ein Stück Zimt und $^1/_2$ Tasse gewaschene Rosinen, ebensoviel Korinthen.

Dies wird mit $2^1/_4$ Liter Wasser so lange gekocht, bis die Äpfel weich sind, durch ein Haarsieb gegossen, mit Zucker versüßt und kalt getrunken.

Auch für Kranke ist dies ein angenehmes und gesundes Getränk, dann aber können die Gewürze wegbleiben. Statt der Rosinen und Korinthen kann man eine kleine Kruste Schwarzbrot mit den Äpfeln kochen und die Zitronenschale zurücklassen.

48. Isländisch Moos (ein Getränk für Brustkranke). Man läßt stark 30 Gr. abgebrühtes isländisch Moos mit $1^1/_8$ Liter Wasser 3 Stunden bis zu 3 Tassen einkochen. Dann wird es durchgepreßt und mit Zucker versüßt, auch mit frischer Milch des Morgens als Thee getrunken. Es kann am vorhergehenden Tage gekocht und morgens warm gemacht werden.

49. Veilchen-Essig (ein beruhigendes Getränk für Kranke, namentlich bei Nervenleiden und Kopfschmerz). 2—3 Handvoll blaue wohlriechende Veilchen, die Stiele entfernt, thut man in eine Flasche, füllt sie mit Weinessig und läßt sie, verkorkt, einige Zeit in

der Sonne oder an einem warmen Ofen stehen, gießt den Essig durch ein Fließpapier und bewahrt ihn in einer Flasche, verkorkt, zum Gebrauch auf.

Es wird davon ein Theelöffel voll in ein kleines Glas Wasser gegeben und mit Zucker versüßt.

50. Getränk von eingekochten Fruchtsäften für Kranke. Himbeer-, Johannisbeer- oder Kirschensaft, besonders auch Himbeeressig mit Wasser vermischt, sind namentlich in Fieberkrankheiten dem Kranken ebenso erfrischend als zuträglich; für Brustleidende aber paßt letzterer nicht. Besonders wohlschmeckend ist Erdbeersaft mit Selterswasser, dabei unschädlich.

51. Erfrischendes und gesundes Getränk von Kaffee und Selterswasser. Man mischt eine Tasse guten Kaffee mit einer kleinen Flasche Selterswasser, versüßt es mit Zucker nach Geschmack und trinkt es kalt in kleinen Portionen.

II. Liköre.

52. Im allgemeinen. Zur Bereitung derselben nimmt man eine große Flasche mit einer weiten Halsöffnung, füllt das Bestimmte nebst dem Branntwein, wozu man nach Belieben Franz-, Kirsch- oder auch echten Kornbranntwein wählt, hinein, korkt die Flasche gut zu und stellt sie 3—4 Wochen an die Sonne oder an einen warmen Ort, während man sie oft schüttelt. Dann tunkt man den in kleine Stücke geschnittenen Zucker in Wasser, kocht und schäumt ihn, läßt ihn etwas abkühlen, rührt den Branntwein dazu und läßt ihn durch Fließpapier laufen. Alsdann füllt man den bereiteten Likör in reine, trockne Flaschen und verkorkt sie gut. Auf die Kräuter kann man wieder etwas Branntwein füllen. Zu Franz- und Kirschbranntwein von 85 Grad Tralles kommt zu stark $^7/_8$ Liter $^1/_4$ Liter gekochtes Wasser, welches man zu dem Zucker gießt. Diese Mischung wird in den folgenden Rezepten als $1^1/_8$ Liter Branntwein angenommen.

53. Gewürznelken-Liköre. $1^1/_8$ Liter Branntwein, 125 Gr. Zucker, 8 Gr. Nelken, 15 Gr. Koriander, beides gröblich gestoßen, und 20 Stück getrocknete schwarze Kirschen.

54. Zimt-Liköre. $1^1/_8$ Liter Branntwein, 125 Gr. Zucker, 8 Gr. bester gestoßener Zimt.

55. Gewürz-Liköre. $1^3/_4$ Liter Branntwein, 250 Gr. Zucker, 15 Gr. Fenchel, Anissamen, Wacholderbeeren oder Koriander, 3 Gr. Zimt und 6—8 Stück Gewürznelken.

56. Nuß-Liköre. $1^1/_8$ Liter Branntwein, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Walnüsse, die vor Ende Juni gepflückt werden müssen.

57. Französische Nuß-Liköre. 30 Stück Walnüsse, die um Johannis gepflückt sein müssen, zerstößt man, gibt 30 Gewürznelken, 3 Gr. guten Zimt und eine Flasche Cognac hinzu und läßt dies 7 Wochen an der Sonne stehen, während man es täglich schüttelt. Dann filtriert man es durch ein wollenes Tuch, gibt ein paar Stangen Kandiszucker dazu, läßt den Likör noch einige Tage stehen und füllt damit kleine Flaschen.

58. Französische Erdbeer-Liköre. Man fülle eine Likörflasche halb mit kleinen reifen Walderdbeeren, halb mit gestoßenem Kandis und fülle sie übrigens bis an den Kork mit feinem Arrak oder anderem Franzbranntwein, stelle sie täglich an die Sonne, gieße den Inhalt nach Verlauf von einigen Monaten durch ein Flanelltuch, und der Likör ist fertig.

59. Curaçao. $1^1/_8$ Liter Franzbranntwein, 125 Gr. Orangen- oder auch Apfelsinenschale und 250 Gr. hellbrauner Kandis.

Die Schale wird in Wasser gelegt, damit sich die weiße von der gelben Schale trennen läßt, dann letztere in Stückchen geschnitten und zu dem Branntwein in die Krüge gegeben. Fest verkorkt läßt man solche beim Ofen 14 Tage oder im Keller 3 Wochen stehen, während man sie täglich umschüttelt. Dann wird die Schale ausgepreßt, der Kandiszucker, in kleine Stückchen zerklopft, hinzugegeben und wieder in die Flasche gefüllt. Dieselbe wird täglich geschüttelt, und wenn der Zucker geschmolzen ist, der Branntwein durch Fließpapier filtriert.

60. Quitten-Liköre. $1^1/_8$ Liter Quittensaft, 375 Gr. weißer Zucker, so viel dies beträgt feiner Branntwein und zu je $1^1/_8$ Liter dieser Flüssigkeit 15 Gr. bittere Mandeln und stark 20 Gr. Koriander.

Man putzt die Quitten mit einem Tuche ab, reibt sie auf einer Reibe und stellt dies 24 Stunden in den Keller. Dann drückt man sie durch ein wollenes Tuch, kocht den Zucker klar, danach mit dem Saft der Quitten $^1/_4$ Stunde auf gelindem Feuer, läßt es etwas erkalten und gießt eine gleiche Quantität feinen Branntwein, ohne Zusatz von Wasser, hinzu. Zu je $1^1/_8$ Liter dieser Flüssigkeit fügt man 15 Gr. bittere Mandeln und stark 20 Gr. Koriander, ungestoßen, gießt es in

reine Flaschen oder Krüge, läßt sie an einem warmen Orte stehen, wo sie von Zeit zu Zeit etwas geschüttelt werden. Nachher wird der Likör durch Fließpapier filtriert und in reinen trocknen Flaschen, wohl verkorkt, aufbewahrt.

61. Kirsch-Liköre. 1 1/8 Liter Branntwein, 250 Gr. Zucker, 2 Pfund schwarze Kirschen, halb süße, halb saure, welche gestoßen werden, 1 Obertasse voll schwarze Johannisbeeren, 3 Gr. Zimt. Dies alles in eine Flasche gefüllt und 24 Stunden hingestellt.

62. Himbeer-Liköre. 1 1/8 Liter Franzbranntwein, 3 Gr. Zimt, 375 Gr. Zucker, 1/4 Liter Himbeeren.

63. Liköre von schwarzen Johannisbeeren. Man richte sich nach vorhergehender Angabe; jedoch ist 250 Gr. Zucker hinreichend.

64. Hagebutten-Liköre. Wenn man Hagebutten einmacht, so kann man allen Abfall, sowohl Schale als auch Kerne, in eine Flasche geben (auf das Verhältnis kommt es eben nicht genau an) und dazu den Branntwein gießen, wie es im allgemeinen bemerkt ist. Zu 1 1/8 Liter kommt nach dem Filtrieren 125 Gr. Zucker.

65. Vanille-Liköre. 4 Gr. feingeschnittene Vanille läßt man 14 Tage in einer Flasche feinen Franzbranntwein ausziehen, gibt dann 250 Gr. geläuterten Zucker hinzu und färbt den Likör mit Saft von sauren Kirschen.

W. Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

1. Feine Cervelatwurst (Sommerwurst). Hierzu gehört das feinste Mettfleisch, womöglich von einem jungen, gut gemästeten Schweine, wobei man zu 5 Teilen mageren Fleisches einen reichlichen Teil Fett rechnen kann, und zwar festen Rippenspeck. Nachdem alles am besten in feine Scheiben geschnitten, — doch müssen hierbei die im Fleisch befindlichen Sehnen, Häute, blutigen und härteren Teile sorgfältig von demselben getrennt werden — wird solches so fein gehackt, daß beim Aufrollen und Durchbrechen eines Bällchens sich keine festen Fleischteile mehr finden. Im Besitz einer Hackmaschine wird diese Ar-

beit rasch und vorzüglich ausgeführt. Man kann den Speck auch zurücklassen beim Hacken und in sehr feine Würfelchen schneiden, um diese mit dem Fleisch zu vermischen. Auf diese Weise wird die Wurst ausgezeichnet. Dann wird das Fleisch gewogen. Zu 6 Pfund desselben nimmt man 80 Gr. feingestoßenes Salz, 12 Gr. gröblich gestoßenen weißen Pfeffer, 3 Gr. Salpeter aus einer Apotheke und nach Belieben $^1/_2$ kleine Obertasse guten Rum oder Rotwein, den man indessen auch sehr wohl weglassen kann. Zu einem Zusatz von Blut, wie einzelne es gut finden, ist nicht zu raten, da es die Wurst trocken und hart macht. Auch ist noch zu bemerken, daß man das gehackte und gewürzte Fleisch unter keiner Bedingung über Nacht stehen lassen darf, weil es dadurch die Farbe verliert und zähe wird.

Nachdem das Mett mit dem Gewürz, welches gleichmäßig darüber verteilt werden muß, durch längeres Verarbeiten gehörig verbunden, fülle man es in wohl gereinigte, gut gewässerte und geruchlose, dicke, glatte Fettdärme, in welchen sich diese Würste am besten saftig erhalten; die in den Enddarm gefüllte Wurst bleibt am längsten saftig, sie werde also bis zuletzt bewahrt.

Sollte man mehr Wurst machen wollen, als glatte Fettdärme zu haben sind, so kann man sich mit der Haut des Nierenfettes aushelfen. Diese wird vorsichtig abgetrennt, in Stücke von beliebiger Länge und Breite geschnitten, unten und seitwärts dicht zugenäht. Rindsdärme aber taugen nicht zu solcher Wurst, ebensowenig die von einigen gepriesenen Schlundröhren (sogenannten Tränkestrotten), weil hierbei die Wurst austrocknet.

Hinsichtlich des Füllens der Fettdärme ist zu bemerken, daß dies sehr behutsam geschehen muß. Zu diesem Zweck binde man den Darm unten zu, ziehe ihn ganz auf die Wurstspritze oder aufs Hörnchen, fülle das Fleisch vorsichtig hinein und drücke es sinnig und nur allgemach stärker an, damit der Darm nicht platze, die Wurst aber so fest als möglich werde, wobei die mit Luft gefüllten Stellen mit einer Nadel durchstochen werden. Der Vorsicht halber nehme man dazu eine Stopfnadel, welche mit einem zugeknoteten Faden versehen ist.

Je fester diese Wurst gefüllt und je dicker sie ist, desto besser erhält sie sich, wo hingegen Würste, welche lose gefüllt sind, verdorbene Stellen und einen starken Geschmack erhalten. Nach dem Füllen können die Würste, wenn sie nach Angabe sehr fest gefüllt sind, sogleich gut zugebunden werden; bei Mangel an Übung aber ist zu raten, sie eine Nacht liegen zu lassen, dann behutsam und zwar nach beiden Seiten hin, sie durch Streichen fester zu drücken, neue Bänder daran zu binden und die ersten abzuschneiden. Da die Bänder an dicken schweren

Würsten in Fettdärme gefüllt, mitunter abreißen, so ist es gut, den Darm vor dem Zubinden mit einer kleinen aus starkem Holz geschnittenen spitzen Spiele zu durchstechen, unter und über derselben die Wurst mit dünnem Bindfaden recht fest zu binden und ein Kreuzband darum zu machen. Alsdann hänge man sie 10—14 Tage in einen mit Luft verbundenen schwachen Rauch von Buchenholz, zuweilen abwechselnd mit Wacholder und bewahre sie hängend an einem luftigen, frostfreien Orte auf.

Anmerk. Den Salpeter nehme man aus einer Apotheke; denn wäre derselbe nicht gut aufbewahrt, — feucht geworden, — so hat er seine wirksame Kraft verloren und die Wurst erhält eine bleiche Farbe. Auch benimmt der geringste Frost derselben Farbe und Wohlgeschmack. Man thut wohl, die Würste nach einigen Monaten zu gebrauchen, weil sie dann erst wohlschmeckend werden.

2. Kleine Saucissen. Gut mit Fett durchwachsenes Schweinefleisch wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte und sehr wenig Pfeffer gewürzt, in ganz dünne Därme gefüllt, die man zwei Zoll lang umdreht. Die Saucissen werden in Butter und etwas Wasser, fest zugedeckt, einige Minuten lang gelb gebraten und zu Ragout oder als Beilage zu feinen Gemüsen angerichtet.

3. Westfälische dünne Mettwurst zum Räuchern, sowie auch zum frischen Gebrauch. Ist dieselbe zum Räuchern und Kochen bestimmt, so gehört auf 10 Pfund Schweinefleisch 130 Gr. Salz und 15 Gr. Pfeffer. Zum frischen Gebrauch, also zum Braten, nehme man zu 4 Pfund 30 Gr. feines Salz, 5 Gr. gestoßenen Pfeffer und, wenn man den Geschmack liebt, die Hälfte feingestoßene Muskatnelken; jedoch ist zu raten, die zum Räuchern bestimmten Würste nicht mit Nelken zu würzen, weil sie dadurch einen starken Geschmack erhalten.

Da die Wurst recht saftig sein muß, so ist hierzu am besten durchwachsenes Schweinefleisch, sonst muß gehörig Fett untergemischt werden. Beides wird in kleine Würfel geschnitten, nicht gehackt, weil dadurch die zum Räuchern bestimmten Würste saftiger bleiben. Ein Teil aber des geschnittenen Fleisches zu den Würsten, welche frisch gegessen werden sollen, kann nach Gefallen fein gehackt werden. Dann vermische man das Fleisch gut mit dem feingeriebenen Salz und Pfeffer, fülle die Fleischmasse in saubere dünne Därme und räuchere sie bei wenig Rauch und viel Luft etwa 2—3 Wochen. Die Würste, welche frisch gegessen werden sollen, lassen sich einige Zeit luftig hängend aufbewahren; tritt aber weiche, nasse Witterung ein, so werden sie leicht klebrig und erhalten einen Beigeschmack, weshalb man in solchem Falle sicherer geht, sie in eine Fleischpökel zu legen, wie weiterhin einige bemerkt sind, und worin sie sich gut erhalten.

4. Frankfurter Bratwurst. Durchwachsenes Schweinefleisch ohne Sehnen, auch etwas Fett wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte, Koriander, wenig Pfeffer und etwas rotem Wein gewürzt und in Schweinsdärme gefüllt. Frisch ist diese Wurst am feinsten, doch auch leicht geräuchert sehr gut. Man hängt sie in der Luft auf.

5. Frankfurter Knoblauchwürstchen. 2 Teile vom zartesten Schweinefleisch und 1 Teil Kalbfleisch aus der Keule wird zusammen gehackt, nicht zu fein, mit Pfeffer, Salz und etwas Knoblauch gewürzt. Dann gießt man einen Löffel voll fette Bouillon darüber, mischt die Masse gut, füllt sie in runde Schweins- oder Rindsdärme und bindet handlange Würste davon. Man hängt diese luftig auf, und wenn man Gebrauch davon machen will, läßt man sie in kochendem Wasser 5 Minuten sieden und ißt sie warm zum Frühstück. Sie schmecken sowohl frisch als geräuchert. Um den Würsten einen Knoblauchgeschmack zu geben, zerschneidet man einige geschälte Zehen Knoblauch, bedeckt sie in einem Glase mit gutem Branntwein oder Arrak, läßt sie mehrere Stunden ausziehen und würzt damit nach Belieben stark oder schwach.

6. Feine Knack- oder Knappwurst. Beim Einschlachten wird zu den gekochten Würsten das Bauchstück des Schweines und das Kehlstück, als die besten zu ersteren, gekocht. Will man außerdem selbst Wurst bereiten, so kann man diese Stücke, nebst der Leber, auch vom Schlachter kaufen. Dies Fleisch darf nicht zu weich gekocht werden, denn der darauf und dazwischen befindliche Speck muß härtlich bleiben. Sobald das Fleisch aus der Brühe genommen ist, schneidet oder zieht man die Schwarte davon und schneidet dann die oberste härteste Fettlage zu „Kinkeln, Grieben oder feinen Würfeln" in die Leberwurst. Die Fleischstreifen, welche das hellste Fleisch haben, löst man aus, läßt nur wenig Fett daran und hackt sie auf einem durchaus sauberen, guten Hackklotze oder mit einer Fleischhackmaschine fein, damit zugleich die weißesten Spitzen des weichgekochten Gekröses, wenn man letzteres hat. Ist dies zusammen fein gehackt, was keiner großen Kraftanstrengung bedarf, so nimmt man das Fleisch in eine reine hölzerne Mulde, vermischt es mit Salz, wenig Muskatnuß, Thymian und einer Prise Nelken, füllt einen Löffel voll Zwiebelfett darüber, prüft den Geschmack nach abermaligem Mischen — die Wurst darf nicht stark gewürzt sein — und füllt sie in abgezogene runde Schweinsdärme, welche in runder Form zusammengebunden werden. Die Würste werden in schwach kochendes Wasser gelegt; kommt dasselbe wieder in Bewegung, stark kochen darf es nicht, wendet man die Würste um, nimmt sie mit dem Schaumlöffel

heraus und legt sie in ein großes Gefäß mit kaltem Wasser. Sobald sie darin hart geworden sind, bringt man sie auf einen Tisch zwischen nasse Tücher, damit sie recht weiß und glänzend werden.

Zum Gebrauch bei feinen gekochten Würsten stellt man ein kleines Töpfchen mit abgefülltem Fleischfett und geschälten weißen Zwiebeln auf den Herd, läßt letztere darin weich kochen und würzt nur mit dem klaren Fett von feinem Zwiebelgeschmack.

7. Feine Leberwurst. Diese wird, gleich der Gänseleberpastete, fett und stark gewürzt, bereitet.

Die Leber eines Schweines, welche gesund und ganz frisch sein muß, wird gut ausgesehnt, in daumdicke Scheiben geschnitten und in einen Durchschlag gelegt. Diesen hält man mit den Leberscheiben in das im Siedekessel kochende Wasser etwa 30 Sekunden, hebt den Durchschlag wieder heraus, läßt 2 Minuten abkühlen, taucht ihn wieder in das kochende Wasser und fährt so fort, bis die Leberstücke inwendig nicht mehr roh, aber noch recht saftig und rötlich aussehen. Sofort wird dann die Leber recht fein gehackt.

Das von der Knackwurst als etwas dunkel ausgeschiedene gekochte Bauchfleisch wird mit dem sämtlichen Fett — außer dem gewürfelten Speck — und dem, was vom Gekröse zurückgeblieben ist, ebenfalls ganz fein gehackt, zuletzt die Leber damit durchgehackt und zusammen durch ein Sieb oder einen Durchschlag gerieben. Diese Masse wird mit reichlichem Zwiebelfett, den Speckwürfeln, Salz und folgenden feingestoßenen Gewürzen gut gemischt: Nelkenpfeffer, Thymian, etwas weißem Pfeffer, Muskatnuß, wenig Nelken. Das Ganze muß stark nach Gewürz und Salz schmecken, weil beim Kochen immer etwas auszieht.

Zu den Leberwürsten nimmt man die auf die Schlacken folgenden Fettdärme; wenn diese nicht reichen, Fettdärme vom Rind, füllt sie nicht zu lose, aber auch nicht so fett wie Schlack- oder Mettwürste, bindet sie recht fest und kocht sie in dem Kessel schwimmend etwa $^1/_2$ Stunde ganz schwach. Man darf den Kessel dabei nicht verlassen, muß die Würste einmal umwenden und mit dem Löffel zuweilen darüber streichen, auch eine Fülle kaltes Wasser in den Kessel gießen, sobald die Brühe anfängt stark zu kochen. Kochen die Würste aber gar nicht, so werden sie schlaff und sehen später inwendig rot aus. Sobald sie gar sind, werden sie wie die Knappwürste in kaltes Wasser gelegt, danach zwischen nasse Tücher und am andern Tage aufgehängt.

Beide Sorten, Knack- und Leberwurst, halten sich 14 Tage frisch, können aber auch geräuchert werden.

8. Trüffelleberwurst. Diese, sowie die oben beschriebenen Würste dürfen niemals einen Zusatz von Mehl erhalten. Jede Wurst wird dadurch fest und schwer, auch zum Verderben geneigt. Die Leber eines jungen fetten Schweines wird vorbereitet wie in Nr. 7 und sehr fein gehackt. Je nach der Größe derselben hackt man 3—3 Pfund Bauchstück, nicht zu weich gekocht, fein, dann mit der Leber zusammen und reibt die Masse durch einen Durchschlag. Die Leberfarce wird darauf mit einem Löffel voll heißem Zwiebelfett, 1/2 Pfund rein gebürsteten, gröblich gehackten, in wenig fetter Fleischbrühe weichgekochten Trüffeln und den in Nr. 7 erwähnten Gewürzen gemischt, in Fettdärme gefüllt und gekocht.

Speckwürfel kommen nicht in die Trüffelwurst, und mit Rücksicht auf die Trüffeln weniger Gewürz oder nur Pfeffer und Salz.

9. Feine Rotwurst mit Zunge. Das nicht zu weich gekochte Kehlstück eines jungen Schweines wird in größere oder kleinere Würfel geschnitten, nachdem die Schwarte davon entfernt ist. Sind noch Abfälle von gekochtem Fleisch vorhanden, so hackt man diese gröblich, gibt sie hinzu und würzt die Masse mit Salz, viel Nelkenpfeffer und Thymian, wenig Nelken und wenig Pfeffer. Nachdem dies in einer Mulde gut durchgemischt ist, gießt man durch einen feinen Durchschlag soviel von dem aufgefangenen frischen Blut des Schweines hinzu, daß das Fleisch angefeuchtet ist, und füllt die Masse in dicke krause Fettdärme. In den Enddarm steckt man die weichgekochte, sauber geputzte, in den oben genannten Gewürzen umgewendete Zunge. Die Därme dürfen nicht ganz angefüllt werden, aber auch nicht halb leer sein und die Würste müssen mit derselben Vorsicht gekocht werden wie in Nr. 7 die Leberwurst.

10. Weiße Wurst zum Butterbrot. 2 Pfund Schweinsmürbebraten und 1 Pfund schieres Schweinefleisch wird gehackt, 1 Pfund Speck gekocht und kalt in ganz feine Würfel geschnitten, 200 Gr. in kräftiger Brühe geweichtes Weißbrot, die feingeschnittene Schale einer Zitrone, Salz und Muskatblüte.

Dies alles wird gut untereinander gemischt, in klare Schweinsdärme gefüllt und in kochendem Wasser 20 Minuten gekocht.

11. Leberwurst zum Butterbrot. Man stampft eine rohe Schweinsleber ganz fein, jedoch kann man sie auch zuvor 10 Minuten in kochende Brühe legen, reibt sie durch ein Sieb, gibt einen reichlichen Teil weichgekochtes, ausgesuchtes, feingehacktes Fleisch und Fett hinzu, ferner Salz (doch nicht zu viel, weil man die Leber leicht versalzen kann), Thymian, Nelkenpfeffer, Muskatnuß und etwas Nelken nebst ge-

kochtem sehr fein gewürfeltem Speck. Dies alles mischt man gut durcheinander, füllt es in dicke, glatte Schweinsdärme, läßt jedoch einen zwei Finger breiten leeren Raum zum Ausdehnen der Leber. Dann bringt man sie, am besten an einer Weidenrute hängend, in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie langsam $^1/_2$ Stunde kochen, wobei man sie mit einem glatten Löffel sanft niederdrückt, welches das Aufspringen verhütet. Man gebraucht die Würste frisch und geräuchert. In letzterem Falle hängt man sie 8—10 Tage in einen nicht starken Rauch, entfernt von der Hitze des Feuers, durch dessen Einwirken ein Verderben entsteht. Nach dem Räuchern hängt man sie an einem luftigen, frostfreien Orte auf.

Anmerk. Bei diesem und den nächstfolgenden Rezepten wird auf ein sorgfältiges Binden aufmerksam gemacht, da die geringste Lücke ein Auskochen bewirkt. Sowohl Leber- als Blutwürste nach dem Kochen 10 Minuten in kaltes Wasser gelegt, macht sie ansehnlicher.

12. Blutwurst. Erste Sorte. Das Blut wird warm, sowie es vom Schweine kommt, mit einem kleinen Besen geschlagen, bis es ganz kalt geworden, und durch ein Sieb gerührt, wodurch es flüssig bleibt. Dann gibt man zu einem Teil des Blutes reichlich vom besten gekochten und feingehackten Schweinefleisch, mager und fett, nebst den weichgekochten und feingehackten Schwarten, ferner: gekochten Speck, welcher in kleine Würfel geschnitten ist, Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer. Dies alles wohl gemischt, wie Leberwurst in dicke, möglichst glatte Därme nicht fest gefüllt, damit die Masse sich ausdehnen kann, und $^1/_2$ Stunde gekocht. Blutwurst muß vollkommen gar gekocht werden, um sich lange zu halten; deshalb nimmt man eine Wurst aus dem kochenden Wasser mit dem großen Schaumlöffel und sticht mit einer feinen langen Stopfnadel hinein. Zeigt sich noch Blut, so ist die Wurst noch nicht gar, dringt aber klares Fett aus der kleinen Öffnung, so ist sie haltbar. Etwas geräuchert, wird die Wurst zum Butterbrot gegeben.

Anmerk. Einige Männer scheuen die Speckwürfel; in solchen Fällen kann der Speck fein gehackt werden; läßt man ihn fehlen, so wird die Wurst trocken.

13. Blutwurst. Zweite Sorte. Man vermische das Blut mit etwas Fleischbrühe, gebe Abfüllfett, Speckwürfel, feingehacktes Fleisch — eine zweite Sorte — die benannten Gewürze und so viel Weizen- oder feines Roggenmehl hinzu, daß die Masse zusammenhält, was sich in einer Pfanne am besten erproben läßt. Wird zu dieser Wurst auch nicht reichlich Fleisch angewendet, so muß sie doch recht fett gemacht werden, es erhält sie saftig. Beim Stopfen werden die Därme, des

Mehles wegen nur $^2/_3$ angefüllt, $^1/_2$ Stunde wie Leberwurst gekocht und geräuchert.

Beim Gebrauche wird die Wurst in dicke Scheiben geschnitten, gelb gebraten oder so lange in Erbsensuppe gekocht, bis sie durchweg heiß geworden ist.

14. Mecklenburgische Blutwurst. Einige Stunden vor dem Füllen der Därme wird die Masse zu Blutwürsten angerührt. Man nimmt hierzu einen Teil des durchgesiebten Blutes, rührt gutes Mehl, recht reichlich in kleine Würfel geschnittenen Speck, auch Füllfett hinzu und würzt dies mit feingestoßenem Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer (Wunderpfeffer). Dann schneidet man dicke Därme in passende Stücke, macht das eine Ende mit einem Pröckel oder Band dicht, füllt den Darm stark zur Hälfte an, bindet auch das andere Ende gehörig mit Bindfaden zu und kocht die Würste gar. Die Probe des Garseins macht man nach Nr. 12.

15. Gehirnwurst. Man zieht von dem ausgewässerten Gehirn die Haut, nimmt etwas gutes, feingehacktes, fettes, rohes Mettfleisch und hackt solches zusammen durch. Dann weicht man den vierten Teil soviel Weißbrot ohne Kruste in fette Fleischbrühe, drückt es aus, gibt solches, nebst Muskatnuß, Salz, Nelkenpfeffer und in Butter gebratenen und durch ein Sieb gerührten Zwiebeln zu dem Fleisch, mischt alles wohl untereinander und füllt es nicht zu fest in dünne Därme. Die Wurst wird frisch in Butter gelb gebraten oder auf braunem Kohl gar gekocht.

16. Schwartenmagen. Man nimmt von dem gehackten Sommerwurstfleisch ohne Fett, nach Angabe mit Salz und Pfeffer gewürzt, zwei Drittel, vermengt es mit etwas gestoßenen Nelken und einem Eßlöffel voll feingestoßenem Zimt, fügt hinzu ein Drittel weichgekochte, gehackte Schwarten, einen Suppen- oder Fülllöffel Blut, die weichgekochten Zungen von zwei Schweinen oder eine in kleine Würfel geschnittene Fray Bentos-Zunge. Dies alles wird mit dem vielleicht noch fehlenden Gewürz gut gemischt und nicht zu fest in den wohlgereinigten Schweinsmagen gefüllt. Dann läßt man denselben 2 Stunden langsam in etwas gesalzenem Wasser oder in Brühe kochen, preßt ihn eine Nacht zwischen zwei Brettern und räuchert ihn 2—3 Wochen.

Anmerk. Der Schwartenmagen hält sich lange und ist zum Butterbrot sehr schmackhaft. Man lasse den Zimt, so unpassend er scheint, nicht darin fehlen.

17. Mecklenburgische Grützwurst. Kn. $3^1/_2$ Liter Gerstengrütze wird in Brühe, in Ermangelung derselben in Wasser, recht dick und

weich ausgequollen, 1 Pfund ausgeschmolzenes Schweinsfett hinzugethan. In den zurückgebliebenen Schrewen (ausgebratene Fettwürfel) werden feingeschnittene Zwiebeln unter öfterem Durchrühren gar gemacht und solche nebst Salz, Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, dies alles fein gerieben und durchgesiebt, hinzugethan, und so viel durchgesiebtes Schweinsblut durchgerührt, daß die Masse rot und etwas verdünnt wird. Man füllt diese in saubere Därme und kocht sie in gesalzenem Wasser so lange, bis beim Hineinstechen kein Blut mehr hervortritt.

Anmerk. Zu solcher Wurst möchte die Lunge, recht weich gekocht und fein gehackt, am zweckmäßigsten zu verwenden sein.

18. Rindfleischwurst. Erste Sorte. Rindfleisch, Kopf und Hals, wird sehr weich gekocht, das beste Fleisch von Haut und Sehnen befreit und ganz fein gehackt. Dann gibt man fette, kräftige Fleischbrühe, Salz, Muskat und gestoßene Nelken dazu. Hat man Rollenbrühe, so gibt diese derselben einen angenehmen Geschmack. Die Masse muß nicht zu mager, recht saftig sein. Man füllt sie in dünne Rindsdärme, kocht sie $^1/_4$ Stunde in Brühe, legt sie 5 Minuten in kaltes Wasser und hängt sie, völlig erkaltet, an einen luftigen Ort.

Die Zubereitung ist bei den Fleischspeisen bemerkt.

Anmerk. Diese Wurst wird vorzüglich fein und saftig, wenn man zu 1 Pfund gehacktem Fleisch 100 Gr. altes Weißbrot ohne Rinde, in heißer Fleischbrühe eingeweicht, und 100 Gr. geschmolzenes Rindermark nimmt. In Ermangelung desselben kann man auch gekochten, feingehackten, frischen Speck nehmen. Mit Weißbrot säuert die Wurst indessen leicht.

19. Eine zweite Sorte Rindfleischwurst. Man verlängert das gehackte Fleisch mit etwas guter, weichgekochter Hafergrütze, welche also nicht stark gedörrt sein darf. Die Grütze wird zuvor einigemal mit kaltem Wasser abgeflößt und mit Fleischbrühe recht weich und dick gekocht. Auch kann man hierzu abgebrühten Reis, so auch Gerstengrütze, auf gleiche Weise weich gekocht, anwenden; erstere aber macht die Wurst feiner. Dann fügt man Fett, Salz, Nelkenpfeffer und Muskatnuß oder Nelken hinzu. Wird zu dieser Wurst gutes Fleisch und nicht zu viel Hafergrütze genommen, so möchte sie vor der ersten Sorte den Vorzug haben.

Auch kann man Weißbrot, die Rinde abgeschnitten, in fetter Fleischbrühe einweichen, mit Fleisch und Gewürz vermischen, doch darf solche Wurst nicht lange aufbewahrt werden.

20. Mecklenburgische Preßwurst. 5 Pfund schieres Rindfleisch wird geschabt und alles Sehnige entfernt, oder so fein gehackt, daß sich beim Anfühlen keine festen Fleischteile mehr finden, mit 5 Pfund ganz

fein gewürfeltem Speck, Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer gut durchgemengt, recht fest in saubere Rindsdärme gefüllt, mit feinem gestoßenen Salz besprengt, über Nacht hingelegt, 12 Stunden gepreßt, mit Papier umbunden und 8 Tage geräuchert.

21. Bremer Pinkelwurst. Man vermengt mit kleingehacktem Rindsnierenfett ebensoviel frische rohe Hafergrütze, die weder zu fein noch zu grob sein darf, gibt hinzu Salz, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer nebst reichlich gehackten Zwiebeln, füllt dies alles in glatte dicke Därme, läßt jedoch etwas Raum zum Ausquillen der Grütze, und hängt sie in den Rauch.

Es wird solche Wurst in braunem Kohl, auch in Bohnensuppe gekocht.

22. Panhas. Der Panhas wird am besten, wenn man dazu halb Rindfleisch, halb etwas fettes Schweinefleisch nimmt; jedoch kann man ihn sowohl von ersterem, als auch von letzterem schmackhaft zubereiten. Man koche das Fleisch recht weich, suche alle Knöchelchen vorsichtig heraus, schneide dasselbe in große Würfel, hacke es fein und lasse es mit der Brühe, welche durch ein Sieb gegossen wird, zum Kochen kommen. Dann würze man es mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, streue unter fortwährendem Rühren so viel gutes Buchweizenmehl (Weizenmehl kann nicht hierzu gebraucht werden) hinein, daß die Masse, nachdem das Mehl ausgequollen und der Panhas $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gekocht hat, recht steif wird und sich vom Topfe löst. Danach fülle man ihn in wohlgereinigte und im Ofen ausgetrocknete irdene Schalen und bewahre ihn an einem kühlen luftigen Orte.

Das Braten geschieht, wie es in Abschnitt „Fleischspeisen" (D. Nr. 73) bemerkt worden.

Das Verhältnis des Buchweizenmehles zum Fleische hängt davon ab, ob der Panhas mehr oder weniger kräftig gekocht werden soll; ein gutes Verhältnis aber zu einem wohlschmeckenden Panhas ist folgendes: 2 Pfund fettes Rindfleisch ohne Knochen, kn. $3^1/_2$ Liter Brühe, worin das Fleisch gekocht ist, und 1 Pfund Buchweizenmehl. Es darf nicht zu wenig Grütze genommen werden.

23. Rindfleisch-Rollen. Zu 10 Pfund Fleisch 170 Gr. feingestoßenes Salz, 15 Gr. Pfeffer und ebensoviel Nelken.

Man schneidet mageres und fettes Rindfleisch in dünne Streifen (das schlechteste kann hierzu gebraucht werden), jedoch wird alles Häutige entfernt, legt es durcheinander und bestreut es mit den genannten Gewürzen.

Dann schneidet man die wohlgereinigte und gewässerte Wamme (Pansen) zu großen länglich-viereckigen Stücken, legt das Fleisch darauf und näht solche recht dicht zu, damit die Kraft nicht zu stark aus Fleisch und Gewürz kocht, doch dürfen sie des Platzens wegen nicht zu fest gefüllt sein. Darauf bringt man die Rollen reichlich mit Wasser bedeckt und etwas Salz aufs Feuer, schäumt und kocht sie so lange, etwa 3—4 Stunden, bis man mit einem steifen Strohhalm hineinstechen kann. Dann nimmt man sie aus der Brühe, vermischt etwas von dieser mit scharfem Essig und gießt sie, wenn die Rollen ganz kalt geworden sind, darüber; sie müssen damit bedeckt sein. Die übrige Brühe kann zweckmäßig zum Ausbraten des Nierenfetts, auch zu den Würsten gebraucht werden.

24. Röllchen von Schweinefleisch in Gelee. Die Schwarten werden vom Fett so abgelöst, daß ein schmales Rändchen Fett daran bleibt, und in vierfingerbreite, 16 Cmtr. lange Stücke geschnitten; ebenso auch dünne Scheiben mageres Schweinefleisch von derselben Größe. Letzteres legt man auf die Schwarten, streut Salz, weißen Pfeffer und feingeschnittene Zitronenschale darüber, rollt sie fest auf, bewickelt sie mit einem Faden und setzt sie nebst einigen Schweinepfoten, Kniestücken und einem Stückchen Rindfleisch in einem glasierten Topf, mit halb Essig und halb Wasser bedeckt, aufs Feuer, nimmt den Schaum gut ab und läßt sie mit einigen Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelkenpfeffer und einem Stück Zitronenschale weich kochen. Dann legt man sie in einen Topf, gießt die Brühe durch ein Haarsieb in ein Gefäß, und wenn sie sich gesenkt hat, auf die Röllchen. Diese werden beim Gebrauch in Scheiben geschnitten, mit etwas von dem Gelee belegt, bei kalten Essen zum Butterbrot und zum Salat gegeben. Auch kann das Gelee, worin sie liegen, zu der Sauce für kalte Feldhühner gebraucht und diese darüber angerichtet werden.

Anmerk. Die Röllchen bleiben saftiger und kräftiger, wenn man halbgar gekochte Schwarten dazu verwendet.

25. Sülze von Schweinefleisch. Nr. 1. Schnauze, Pfoten, Ohren und ein Kniestück vom Schweine werden mit 750 Gr. magerem Rindfleisch, Salz, $1^1/_8$ Liter Weinessig und so vielem Wasser, daß es ausgeschäumt werden kann, in einem glasierten Topfe aufs Feuer gebracht, mit einigen Lorbeerblättern, reichlich ganzem Pfeffer und Nelkenpfeffer so weich gekocht, daß sich das Fleisch von den Knochen trennt. Dann wird die Brühe durch ein Haarsieb gegossen und bis zum andern Tage hingestellt. Die Knochen werden aus dem Fleisch genommen, und nachdem dasselbe ganz kalt geworden, in feine Streifen geschnitten,

das Rindfleisch bleibt zurück. Am andern Tage schneidet man Fett und Bodensatz von dem Gelee, setzt es mit dem geschnittenen Fleisch und einer in Scheiben geschnittenen Zitrone ohne Kerne aufs Feuer, läßt es 1/4 Stunde kochen und füllt es in Geschirre oder Formen, die man vorher mit kaltem Wasser umgespült hat. Man bewahrt die Sülze offen stehend an einem luftigen Orte. Beim Gebrauch streicht man mit einem Messer das darauf befindliche Fett ab, stürzt die Sülze auf eine Schüssel und gibt sie zu gestovten Kartoffeln, zum Butterbrot und zum Salat. Sie erhält sich mehrere Wochen frisch und ist eine ansehnliche, erfrischende und wohlschmeckende Beilage.

26. Schweinssülze à la Küstelberg. Nr. 2. Man nimmt die Ohren und Vorderfüße, wenn man will auch einen Teil des Kopfes, wovon jedoch das Fett sorglich getrennt werden muß, und setzt alles, vorher sauber gewaschen, mit Salz und Wasser aufs Feuer. Nach dem Abschäumen thut man einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Nelken und Nelkenpfeffer hinzu und läßt das Fleisch gehörig gar kochen. Darauf wird es von den Knochen abgelöst und fein länglich zerschnitten, die Brühe, welche nicht zu lang sein darf, durchgeseiht und nachdem sie erkaltet, das Fett davon genommen, dann mit dem zerschnittenen Fleische aufs Feuer gesetzt, geriebene Zitronenschale und gestoßene Gewürznelken (aus welchen vorher die Köpfchen entfernt sind, weil sonst die Sülze unansehnlich wird) hinzugefügt und eingekocht.

Nachdem dies bis zu dem gehörigen Grade geschehen, wird das Ganze zum Erkalten in passende Schüsseln oder Formen gefüllt.

Eine Beilage zum Butterbrot, Salat und Kartoffelspeisen. Es wird die Sauce à la Diable (R. Nr. 55) oder Senf mit Zucker dazu gereicht.

27. Sülze von Schweinefleisch auf mecklenburgische Art. Nr. 3. Zu 2 Pfund Schweinefleisch vom Kopfe nimmt man 3 gereinigte Kalbsfüße und kocht dies mit Salz gar. Die nicht zu lange Brühe wird mit ganzen Zwiebeln, Nelken, Pfeffer und Nelkenpfeffer, Zitronenschale, einigen Lorbeerblättern und einer Tasse scharfem Essig noch eine Weile gekocht und durch ein Haarsieb gegeben. Unterdes wird das Fleisch samt den Füßen in Würfel geschnitten, die Brühe, vom Bodensatz abgegossen, hinzugefügt, auch der Saft einer Zitrone, und solches gut durchgekocht. Dann wird eine Form oder tiefe Schüssel mit kaltem Wasser umgespült, wodurch die Sülze sich besser löst, eine Verzierung von Zitronenscheiben darin gelegt, das Eingekochte behutsam hineingefüllt und übrigens wie im Vorhergehenden verfahren.

28. Schweinsrippen in Gelee. Die Rippen werden der Länge nach zweimal durchgehauen und so geschnitten, daß jedesmal zwei aneinander bleiben. Diese werden mit mehreren Schweinspfoten, mit halb Wasser und halb Weinessig aufs Feuer gesetzt und gut ausgeschäumt. Dann gibt man Zitronenschale, reichlich ganzen Pfeffer, Salz, 1—2 Zwiebeln, Nelkenpfeffer, Gewürznelken (die Köpfchen entfernt) und einige Lorbeerblätter dazu und läßt das Fleisch gar kochen. Alsdann wird die Brühe durch ein Sieb gegossen, und wenn sie sich gesenkt hat, klar über das in einen Bunzlauer Topf gelegte Fleisch gefüllt.

Die Rippen werden mit etwas von dem Gelee, worin sie liegen, angerichtet, bei einem kalten Essen zum Butterbrot, zum Salat und zu gestovten Kartoffeln gegeben.

29. Preßkopf in Gelee. Nr. 1. 2 Schnauzen, 3 Ohren und 4 Füße vom Schweine, 2 Kalbsfüße, $^1/_4$ Ochsenmaul, auch Schwarten ohne Fett werden, mit halb Weinessig halb Wasser, gut abgeschäumt, 1 Flasche Wein, 4 Zwiebeln mit Nelken bespickt, Pfefferkörner und eine in Scheiben geschnittene Zitrone hinzugegeben, das Fleisch weich gekocht, von den Knochen gesucht und in längliche Stückchen geschnitten. Dann legt man die weichgekochten Schwarten in ein sauberes nasses Tuch, in Scheiben geschnittene Rotebeete mit dem Fleisch abwechselnd darauf, bedeckt es mit Schwarten, bindet das Tuch fest zu, beschwert es mit Brettchen und Gewicht, und gießt die Brühe durch ein Haarsieb. Am andern Tage wird der Preßkopf in fingerbreite Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt, von der zu Gelee gewordenen Brühe Bodensatz und Fett abgeschnitten, wie Gelee geklärt und auf das Fleisch gegeben. Der Preßkopf kommt umgestürzt zur Tafel.

30. Preßkopf mit Fray-Bentos Zunge. Nr. 2. Der Kopf eines jungen Schweines wird in 2 Hälften zerlegt, gut gereinigt, mit der Zunge und einigen Schweinsfüßen in halb Wasser, halb gutem Biereſſig mit Salz, Zwiebeln und Gewürzen weich gekocht. Auf einem Brett löst man dann das Fleisch mit der Schwarte von den Knochen ab und legt die Schwarte auf eine nasse, gut ausgebrühte Serviette, sorgt dabei, daß sie möglichst ganz bleibt. Alle Knorpel und Sehnen werden aus dem Fleische entfernt und letzteres, soweit es sich von der Schwarte gelöst hat, nebst der Zunge in Streifen geschnitten. Daneben schneidet man noch eine in Büchse fertig eingekochte Fray-Bentos-Zunge in fingerdicke Streifen, verteilt das Fleisch und die Zunge auf der ausgebreiteten Kopfschwarte, bestreut alles mit Pfeffer, ganz wenig Salz, weil die Fray-Bentos-Zunge gesalzen ist, Thymian und Nelkenpfeffer, wickelt das Ganze in der nassen Serviette zusammen, schnürt mit Bindfaden eine

Rolle davon und kocht diese in der Kraftbrühe noch $^1/_2$—1 Stunde. Aus der Brühe genommen, läßt man den Kopf abkühlen, preßt ihn zwischen 2 Brettern mäßig, wickelt am andern Morgen die Serviette ab und serviert ihn in Scheiben geschnitten mit Gelee oder Remoulade-sauce.

Die Brühe, worin der Preßkopf gekocht ist, wird abgefettet, durch ein feines Sieb gegossen, vom Bodensatz geklärt, wenn nötig noch etwas gesalzen und dann als Gelee benutzt.

31. Preßkopf als Wurst. Man nimmt hierzu einen halben Kopf, ein Kniestück, das Herz und sonstiges Fleisch, kocht es weich, schneidet es in große Würfel und vermengt es tüchtig mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer; dann schneidet man die gereinigte Blase in zwei Teile, näht jedes Stück der Länge nach zusammen, füllt das Fleisch hinein, bindet die Wurst fest zu und kocht sie 15—20 Minuten in kochender Brühe. Danach legt man sie sogleich zwischen zwei Brettchen, beschwert sie mit Gewicht und hängt sie andern Tags an einen luftigen Ort.

Die Wurst erhält sich viele Wochen. Beim Gebrauch schneidet man Scheiben davon ab, besprengt sie mit Essig und gibt sie mit feingehackten Zwiebeln zum Salat oder auch zum Butterbrot.

32. Ragout von Schweinefleisch beim Einschlachten anzuwenden. Man haut die Kniestücke, Schnauze und einige Rückenstücke, wovon man die größte Hälfte des Specks abgeschnitten hat, in kleine passende Stücke, schäumt sie in 2 Teilen Wasser, 1 Teil Essig und Salz ab, gibt viel ganzes Gewürz, als Pfeffer, Nelken, Nelkenpfeffer, Zwiebeln, Lorbeerblätter hinzu und läßt das Fleisch gar, aber nicht zu weich kochen. Eine Stunde vorher macht man Mehl braun, gibt es mit etwas Brühe zerrührt und ein wenig Birnmus oder Sirup dazu, doch nur so viel, daß der Essig gemildert wird, läßt das Fleisch gar kochen und füllt es in einen steinernen Topf. Anstatt des braunen Mehls kann man zuletzt auch Schweineblut mit Essig zum Fleisch rühren, wodurch die Brühe ganz sämig und wohlschmeckend wird und wodurch das Fleisch sich länger erhält. Es kommt dann anfangs weniger Essig hinzu.

Zur Zeit macht man einen Teil von diesem Ragout heiß und gibt Kartoffeln dazu.

Es ist ein wohlschmeckendes Essen und erhält sich einige Wochen ganz frisch.

33. Sauerbraten beim Einschlachten. Hat man Sauerbraten zum Aufbewahren ausschneiden lassen, so erhalten sich diese besonders

gut, wenn man sie einige Minuten lang in das kochende Nierenfett legt, dann auf einer Schüssel kalt werden läßt und darauf solche in einem steinernen Topfe mit Essig bedeckt.

Die Fettdecke erhält das Fleisch lange frisch und läßt auch nicht so viel Säure eindringen.

Zu Sauerbraten ist scharfer Biereſſig jedem andern Essig vorzuziehen.

34. Sauerbraten beim Einschlachten ein halbes Jahr lang aufzubewahren. Hierzu werden diejenigen Stücke genommen, die sich zu Braten eignen, und solche etwas gesalzen. Nach Verlauf von 2—3 Tagen setzt man sie in einem großen Topfe mit halb Weineſſig, halb Rollenbrühe reichlich bedeckt aufs Feuer, schäumt sie gut ab und gibt einige Lorbeerblätter, grobgestoßene Pfefferkörner und Nelken hinzu. Nach einer Stunde Kochens legt man sie in große, gut gebähte Steintöpfe oder in ein recht sauberes Fäßchen, nimmt das Fett von der Brühe, weil dies wie Butter zum Kochen der Gemüse gebraucht werden kann, und gießt die Brühe über das Fleisch, welches völlig damit bedeckt sein muß. Wenn solches ganz kalt geworden, schmelzt man es mit gutem Rinderfett $2^1/_2$ Cmtr. hoch zu. Beim Herausnehmen eines jeden Stückes muß das Fett von neuem geschmolzen und das Fleisch wieder damit bedeckt werden.

Beim Gebrauch wird der Sauerbraten wie gewöhnlich zubereitet, doch gibt man, nachdem er gelb gebraten ist, einige Löffelchen von der Brühe, in welcher er gelegen hat, sowie eine Tasse Sahne hinzu und läßt ihn nur eine Stunde schmoren.

35. Vom Ausschmelzen des Fettes beim Einschlachten. Das Nierenfett werde zum Verbessern und zum längeren Erhalten in reichlichem Wasser eine Nacht gewässert, wodurch die blutigen Teile herausziehen, und in kleine Würfel geschnitten. Danach stelle man das Fett womöglich mit einem kleinen Teile der kochenden gewürzigen Brühe, worin die Rindfleischrollen gekocht sind, aufs Feuer und lasse es bei öfterem Umrühren so lange kochen, bis die Schreven samt dem Fett ganz klar geworden sind; ein längeres Kochen macht letzteres unschmackhaft. Dann nimmt man das klare Fett ab, läßt es durch ein Sieb in einen steinernen Topf fließen und füllt den Bodensatz in einen zweiten Topf.

Das Fett gewinnt, auf solche Weise ausgeschmolzen, so sehr, daß man es an manchen Speisen statt Butter verwenden kann.

Hat man aber keine Rollenbrühe, so kann man das Fett auf fol-

gende Weise verbessern: man läßt etwas frische Milch mit einigen Lorbeerblättern und Salz kochen und das Fett darin ausschmelzen.

Oder: man läßt eine Handvoll Salz mit einer Tasse Wasser kochen und legt das Fett hinzu, weil das Salz sonst zu Boden fällt und sich dem Fett nicht mitteilt.

Darmfett wird geschnitten, von allen Geschwüren gereinigt und bei mehrmaligem Wechsel des Wassers gut ausgewässert. Dann setzt man es mit kaltem Wasser aufs Feuer und schüttet es vor dem Kochen zum Ablaufen auf ein Sieb, welches auf ein Faß gestellt ist. Es wird nachdem ausgedrückt und gleich dem Nierenfett ausgeschmolzen.

Die Fettdecke, die sich auf dem abgegossenen Wasser bildet, kann man mit anderem Abfall nach Gutdünken verwenden.

36. Schweinefleisch zum Räuchern einzupökeln. Auf 100 Pfund Fleisch (Schinken, Schulterstücke, halbe Köpfe, Speckseiten und Kleinigkeiten) rechne man 5 Pfund geriebenes Salz und 15 Gr. Salpeter. Man bestreue den Boden des Fasses dünn mit Salz, reibe die Speckseiten gehörig mit Salz ein und vermische dann das übrige Salz mit dem Salpeter. Hiermit reibe man nun die Schinken so stark ein, daß sie kein Salz mehr aufnehmen, auch die übrigen Stücke, lege die Schinken unten ins Faß, fülle jeden Raum, auch den kleinsten, mit kleinen Stückchen Fleisch oder Knochen aus und packe alles so, daß es fest ineinander schließt, streue das übriggebliebene Salz lagenweise auf das Fleisch und lege die Seiten, auch mit Salz bestreut, oben auf. Von diesem festen Zusammenpacken hängt viel der reine Geschmack des Fleisches ab. Auch ist hierbei zu bemerken, daß es zum Erhalten des Fleisches besser ist, den auf der Fleischseite hervortretenden Knochen nicht abzusägen; es kann dies, falls der Schinken zum Kochen bestimmt ist, vor dem Gebrauch geschehen. Ebenso ist es zu raten, das Fleisch nicht vom Knochen los zu machen, um die Lücke mit Pfeffer und Salz zu füllen, wie es häufig geschieht.

Über den Zeitraum des Einpökelns ist man verschiedener Ansicht. Meiner Erfahrung nach können 14 Tage angenommen werden; aufmerksame und erfahrene Ökonomen halten es für besser, das Fleisch nicht über acht Tage in der Pökel liegen zu lassen. Man hänge es danach zum Räuchern an einen luftigen Ort und räuchere womöglich zuweilen mit einem Wacholderzweig, meistens mit Sägespänen von Buchenholz. Nur mit Wacholder geräuchert, wird das Fleisch bitter. Es wird da, wo geräuchert werden soll, ein alter Ofen ohne Deckel und Röhre hingestellt, ein kleines Feuer von Buchenholz darin angezündet und sobald Kohlen vorhanden sind, Sägespäne von Buchenholz

darauf geworfen. Dies wird wenigstens 8 Tage täglich wiederholt, während auch dem Fleisch durch Öffnen der Fenster häufig Luft gegeben werden muß, weil nicht Rauch allein, sondern Rauch mit Luft verbunden dem Fleische einen guten Geschmack gibt.

37. Luftspeck zu machen. Eine gute frische Seite Speck wird an beiden Seiten mit feingemachtem Salz, welches mit etwas Salpeter vermischt ist, so lange stark eingerieben, bis sie kein Salz mehr aufnimmt. Dann wird sie 14—16 Tage in ein sauberes Gefäß gelegt und, sollte bei feuchter Witterung das Salz flüssig werden, täglich damit begossen. Nachdem legt man die Seite auf einen schrägstehenden Tisch, ein Brett mit etwas Gewicht darauf, damit die Flüssigkeit abtröpfele und der Speck durch das Pressen fester werde. Nach einigen Tagen hänge man sie an einem luftigen Orte auf, setze sie aber nie den Sonnenstrahlen aus.

38. Ochsen- oder Rindfleisch roh zum Butterbrot, sowie auch Rauchfleisch zum Kochen, auf Hamburger Art (sehr gut). Zum Butterbrot nehme man ein sogenanntes Nagelstück, am besten von einem gut gemästeten Ochsen. Es ist dies ein rundes langes Stück ohne Knochen, mit einer Haut umgeben, und liegt im Hintervierte vom Schwanz nach dem Beine hin an der äußeren Seite. Um dieses Stück saftig zu erhalten, darf nicht in die Haut geschnitten werden, weshalb das Austrennen mit Vorsicht geschehen muß. Es wiegt das Nagelstück gewöhnlich bis zu 5 Pfund.

Auch ist zum rohen Gebrauch ein Stück von 6—8 Pfund aus der Mitte des Binnerspalts zu empfehlen. Da die Benennungen der Fleischteile in den verschiedenen Gegenden nicht gleich sind, so wird bemerkt, daß in diesem Stück ebenfalls keine Knochen enthalten sind, dasselbe jedoch mit einem platten, darin liegenden Knochen versehen ist.

Zu Stücken, welche als Rauchfleisch zum Kochen benutzt werden, eignen sich am besten Rippenstücke, und zwar die beiden Stücke von der Nachbrust. Dieselben werden mit einem Bindfaden zum Aufhängen versehen und je nach der Größe 4—6 Minuten, nicht länger, in brausend kochendes Wasser gelegt, schnell herausgenommen und von einer kräftigen Hand erst mit Salpeter, dann mit fein geriebenem Salz — zu 16 Pfund Fleisch 15 Gr. Salpeter — so heiß und stark als möglich und so lange eingerieben, als das Fleisch Salz aufnimmt. Dann hängt man es zum völligen Erkalten auf, macht, falls man es nicht selbst räuchert, ein kleines Stückchen Pappendeckel mit Namen und Nummer versehen daran, und hängt es in einen schwachen Rauch. Wie lange? — das muß die Beschaffenheit des Rauches bestimmen.

Ist derselbe schwach und mit Luft verbunden, so kann das Fleisch mehrere Wochen hängen.

Beim Gebrauch des rohen Fleisches (nach einigen Monaten) lege man das Stück auf ein Küchenbrett und schneide mit einem sehr scharfen Messer, sägend, möglichst dünne Scheiben davon ab.

39. Rauchfleisch zum Butterbrot (ausgezeichnet). Zu einem Stück Rindfleisch aus dem Binnerspalt (Oberschale) von 6—8 Pfd. nimmt man 250 Gr. Salz, 10 Gr. Salpeter, st. 30 Gr. Zucker und 1/2 Glas Rotwein. Nachdem dies gut gemischt, wird das Fleisch von allen Seiten tüchtig damit eingerieben, dann läßt man es 3 Tage darin liegen und begießt es, unter häufigem Umlegen, oft mit dem daraus fließenden Saft. Hierauf wird das Fleisch in einen reinen Lappen genäht, mit einem Bindfaden fest umwickelt und höchstens 8 Tage geräuchert. — Man kann es gleich gebrauchen.

40. Rindfleisch einzupökeln, welches sich wohl ein Jahr ganz rein von Geschmack erhält. Dazu werden Stücke genommen, die nicht viel Knochen haben. Zu 100 Pfund Fleisch gehören 6 Pfund Salz und st. 30 Gr. Salpeter. Das Fleisch wird damit recht stark eingerieben und so fest in halbe Ankerfässer gepackt, daß keine Zwischenräume entstehen. Dann werden die Fässer zugeküfert, in den Keller gestellt und alle acht Tage herumgesetzt. Nachdem ein Faß angebrochen ist, muß immer das oberste Stück abgenommen, das Faß mit einer Schieferscheibe belegt und mit Gewicht beschwert werden.

Anmerk. Das Fleisch hält sich auf diese Weise von einem Jahr ins andere und kann zur Suppe gebraucht werden, weshalb seines säuerlichen Geschmackes wegen wenig Salpeter dazu bemerkt ist.

41. Gute Fleischpökel. Zu 100 Pfund, sei es Rind- oder Schweinefleisch, wird 7 Pfund Salz, 375 Gr. Kandiszucker, 50 Gr. Salpeter und 16 Liter Wasser zusammengekocht und, ganz kalt geworden, aufs Fleisch gegossen.

42. Desgleichen. Zu 50 Pfund Fleisch nimmt man 3 Pfund Salz, 250 Gr. weißen Zucker, 50 Gr. Salpeter und kn. 7 Liter Wasser. Sobald das Wasser kocht, wird das Bemerkte hineingethan und so lange gekocht, bis das Wasser klar geworden. Bevor man das Fleisch ins Faß legt, reibt man es gelinde mit Salz ein, gießt die Pökel völlig erkaltet darüber und beschwert es mit Brettchen und Stein.

Es kann dies Fleisch zur Suppe gebraucht werden.

43. Eingesalzene Brustkerne. Man bestelle dazu ein Stück von der Brust, 10—12 Pfund schwer. Hat man Gelegenheit, sehr

gutes, fettes Fleisch zu bekommen, so ist die Bei- oder Nebenbrust vorzuziehen, weil erstere zu fett sein möchte. Die Knochen lasse man vom Schlächter herausschneiden, lege das Stück in eine Pökel nach ersterer Angabe, worin es 14 Tage, auch noch länger liegen kann. Soll es gekocht werden, so rollt man es fest auf, umwickelt es stramm mit einem Bindfaden, legt es mit so vielem Salz in kochendes Wasser, daß dieses wie versalzene Fleischbrühe schmeckt, und läßt es langsam weich kochen, wobei man eigentlich nicht hineinstechen darf. Dann legt man das Fleisch auf ein Brettchen mit Gewicht beschwert, wo es liegen bleibt, bis es völlig kalt geworden. Beim Gebrauch werden Scheiben davon abgeschnitten. Auch kann man es nach dem Aufrollen räuchern und bis zum Sommer aufbewahren.

Es ist dies Fleisch, ähnlich dem Round of Beef (D. Nr. 20), eine wohlschmeckende Beilage zu Butterbrot und allen grünen Gemüsen und — den jungen Hausfrauen ins Ohr gesagt — zugleich ein profitables Stück, von dem sich viel schneiden läßt.

44. Ein einzelnes Pökelstück. Am besten eignet sich dazu ein gutes Schwanzstück von sehr fettem Vieh, das zweite Schwanzstück, weil hiervon das erste zu fett sein würde. Man nehme zu 7 Pfd. 2 Liter Wasser, 250 Gr. Salz, st. 30 Gr. Sandzucker, 3 Gr. Salpeter und zwei Eßlöffel Sirup. Dies alles wird zusammen abgeschäumt und kalt über das Fleisch gegossen, welches ungefähr 8—9 Tage darin liegen muß.

Beim Kochen wird das Stück, damit der Saft nicht herauslaufe, mit kochendem Wasser aufs Feuer gebracht.

Anmerk. Diese Pökel hält sich sehr lange, und man kann sie daher von neuem abschäumen und nochmals gebrauchen.

45. Auf andere Art (vorzüglich). Ein Stück Fleisch von 8 Pfund reibt man mit 10 Gr. Salpeter und etwas feinem Salz ein. Dann kocht man eine Pökel von $2^1/_2$ Liter Wasser, 130 Gr. Salz und 1 Eßlöffel Zucker. Erkaltet gießt man dieselbe über das Fleisch. Nach 2 bis 3 Wochen kocht man die Hälfte dieser Pökel mit so viel Wasser, daß das Fleisch damit bedeckt ist. Nachdem sie gut ausgeschäumt ist, legt man das Fleisch hinein und läßt es sehr langsam 2—3 Stunden kochen, gibt es dann samt der Brühe in einen Steintopf und läßt es offen stehen.

Im Sommer ist es der Fliegen wegen gut, den Topf mit einem Mulltuch zuzubinden. Das Fleisch hält sich wochenlang, nur muß die Brühe nach 14 Tagen aufgekocht werden. Dieselbe kann nach und nach zu Kartoffelsuppe ꝛc. verwendet werden.

46. Pökelfleisch mit Holzkohlen zu konservieren. Zu einem Stück Fleisch von 12 Pfund wirft man 2 Handvoll Salz in einen Kessel kochenden Wassers, läßt es schmelzen und das Fleisch eben darin aufkriemeln (kochen darf es nicht). Möglichst heiß reibt man es mit 200 Gr. gestoßenem Salz und 8 Gr. gestoßenem Salpeter recht stark ein, läßt es kalt werden, bestreut es überall mit gestoßenen Holzkohlen und hängt es an einem kalten Orte, wo Luft dazu kommt, auf.

Anmerk. Das Fleisch hält sich gut und ist von angenehmem Geschmack.

47. Dem Fleisch einen nachgeahmten Rauchgeschmack zu geben. Das Fleisch wird wie gewöhnlich eingesalzen, dann abgewischt und ringsum mit brenzlicher Holzsäure bepinselt, in der Luft angetrocknet, und dies Verfahren dreimal wiederholt. Würste bedürfen nur eines einmaligen Überstreichens. Darauf wird das Fleisch an einem luftigen Ort aufgehängt, kann sofort gebraucht werden und hält sich gut, jedoch hat das Fleisch einen etwas unangenehmen Rauchgeschmack; das Räuchern hat einen überwiegenden Vorzug.

Anmerk. Man verwechsele die Holzsäure nicht mit Holzessig.

48. Gänsebrust zu räuchern. Zum Räuchern eignen sich nur fette große Gänse. Nachdem die Brust vom Brustknochen abgelöst ist, werden die Schinken im Gelenk abgeschnitten, wie die Brusthälften, mit wenig Salz und etwas Salpeter nicht zu stark eingerieben und nach 3 Tagen geräuchert. Länger als 8 Tage dürfen sie nicht im Rauche hängen und müssen während dieser Zeit mehr Luft als Rauch haben.

Sie werden roh mit ihrem Fett in dünne Scheiben geschnitten und zum Butterbrot gegeben.

49. Sogenannte Spickgänse auf pommersche Art zu räuchern. Den zum Räuchern gut gemästeten jungen Gänsen schneidet man nach dem Ausnehmen Füße, Hals und Flügel kurz ab, spaltet sie genau in der Mitte der Länge nach, reibt sie mit Salpeter und wenig Salz ein und packt sie fest und schließend in ein recht sauberes Fäßchen, welches danach zugedeckt wird. Darin läßt man sie nicht länger als 3 Tage liegen, nimmt dann die Gänsehälften einzeln heraus und bestreut sie, ohne die Nässe und das daran hängende Salz abzuschütteln, stark mit trockner Weizenkleie, und wälzt sie so darin herum, daß Fett und Fleisch nicht mehr zu sehen sind. Dann hängt man sie in den Rauch, wobei zwischen je zwei Stück ein zweifingerbreiter Raum bleibt und die Feuerhitze nicht im geringsten darauf einwirken kann. Nach Verlauf von 8 Tagen werden die Spickgänse aus dem Rauch genommen, an einem recht luftigen Orte aufgehängt und nach kurzer Zeit mit

einem trocknen zusammengefaßten Leinwandlappen von aller Kleie gereinigt.

Die so geräucherten Gänse sind von frischer Farbe, gutem Geschmack und erhalten sich lange.

X. Obstwein und Essig.

1. Apfelwein zu bereiten. Bei Herstellung der Obstweine ist die größte Sorgfalt und Reinlichkeit notwendig. Alle Gerätschaften, welche dabei benutzt benutzt werden: Bütten, Fässer, Schaufeln, Trichter, Heber u. s. w. sollen von Holz, Steingut oder Glas sein, weil die Apfelsäure das Eisen auflöst, und dürfen zu nichts anderem gebraucht werden, am wenigsten zur Wäsche.

Das Obst, aus welchem man Wein bereiten will, muß reif, aber noch nicht weich sein, weinsauer und von guter Beschaffenheit. Die sogenannten Süßäpfel sind nicht tauglich dazu. Die Reinetten, Schafsnasen, Grafensteiner und andere saftreiche Äpfel, auch die Glockenäpfel, liefern den besten Wein. Man kann verschiedene Sorten mischen, etwas herbe saftreiche Birnen mit hinzunehmen. Auf einen Anker Wein rechnet man etwa $1^1/_4$ Zentner Obst. Nachdem alle Gefäße, welche zum „Mosten" gebraucht werden sollen, sorgfältig gereinigt und wasserdicht gemacht sind, wäscht man zuerst das Obst recht rein und schüttet es in Körbe zum Ablaufen. Dann sieht man die Äpfel durch, entfernt wurmige und angefaulte, und stößt die guten in einem saubern Troge von Holz mit einem schweren Stampfer von Holz nach und nach klein. Nimmt man nicht zu viel in den Trog, so geht die Arbeit leichter und schneller. Man schaufelt den Brei sofort in die bereitstehende Bütte und läßt ihn bis zum folgenden Tage stehen, während man ihn zuweilen umrührt, damit er mehr Sauerstoff aus der Luft aufnimmt.

Hat man nur Obst zu einem Anker Wein, so kann man den Saft am andern Tage einfach durch einen losen leinenen Beutel pressen, wozu 2 Personen erforderlich sind. Zu größeren Mengen ist eine Presse notwendig.

Der ausgepreßte Saft wird in ein mit kochendem, dann mit kaltem Wasser gut ausgespültes Faß gefüllt. Der Rückstand des Obstes wird klein gebröckelt, mit warmem Wasser angefeuchtet und am andern Tage

nochmals gut ausgepreßt. Beide Pressungen mischt man zusammen und gießt den übrigbleibenden Most in einen Krug. Beides, Faß und Krug, lagert man in einem Raume, welcher 10—14 Grad Réaumur Wärme hat und überläßt den Most der Gärung. Zur Unterscheidung vom Traubenwein nennt man den Apfelwein in Süddeutschland auch im vergorenen Zustande „Most".

Faß- und Krugöffnung wird mit einem leinenen Läppchen bedeckt, um Insekten abzuhalten, und täglich der bei der Gärung ausgeworfene Schaum sorgfältig entfernt, auch die Tücher ausgewaschen. Zuweilen, bei zu niedriger Temperatur, stellt sich die Gärung erst nach 8 Tagen ein, in der Regel aber am 3. oder 4. Tage. Wird kein Schaum mehr ausgeworfen, so bedeckt man das Spundloch mit einem Sandsäckchen, welches die Luft genügend abschließt, und füllt täglich von dem im Kruge gärenden Moste das Faß wieder voll. Wenn die Flüssigkeit nicht mehr schäumt, steckt man den gut ausgekochten, mit einem ausgebrühten Leinen umwickelten Spund lose in das Faß und hat nun nichts weiter zu thun, als alle 8 Tage von dem zurückbehaltenen Most nachzugießen, damit der Spund stets in den Wein hineinreicht.

Damit der im Kruge befindliche Most nicht verdirbt, gießt man ihn jetzt in Flaschen und verkorkt diese leicht. Man gießt davon stets nach, wenn der Wein im Fasse etwas schwindet.

Nach etwa 8—10 Wochen ist es ratsam, den dann ziemlich abgeklärten Wein auf ein anderes Faß zu bringen, den Bodensatz zu filtrieren oder in Flaschen noch einmal abzuklären. Sollte nicht hinreichend Most vorhanden sein, um das Ankerfaß wieder ganz zu füllen, weil die Quantität des Weines durch die Menge der entfernten Hefe bedeutend verringert ist, so muß Zuckerwasser zugesetzt werden, doch sollte dieser Fall nie eintreten, da bei der Pressung darauf Rücksicht genommen werden muß, daß genügender Vorrat von Most bleibt.

Bis zum Frühling wird sich der Wein in dem neuen Fasse hinreichend geklärt haben, um auf Flaschen gezogen werden zu können, und ist dann auch schon trinkbar. Läßt man ihn bis zum Herbst liegen, so gewinnt er noch an Ansehen und Geschmack, doch ist der Apfelwein auch im ersten Sommer schon ein liebliches, gesundes und erquickendes Getränk. Die Hauptsache ist, daß man keine Zusätze von Branntwein, Spiritus u. dgl. macht; Obst in hinreichender Menge und von guter Qualität ist die Hauptsache.

In Norddeutschland, wo das Obst weniger Zucker und mehr Säure hat, löst man in dem ausgepreßten Most 10 Gr. Farinzucker vor der Gärung auf, wenn man den Apfelwein etwas süß zu haben wünscht und die Haltbarkeit sichern will.

2. Johannisbeerwein. Die Bereitung des Johannisbeer-, Stachelbeer-, Brombeer- und Heidelbeerweins erfordert mehr Zucker, auch muß die scharfe Säure der Johannisbeeren durch Wasser verdünnt werden. Die Weine aus diesen Beerenfrüchten sind aber ebenfalls vortrefflich.

Man pflückt die roten Johannisbeeren, wenn sie reif, aber noch nicht überreif sind, streift sie von den Kämmen oder Stielen und zerdrückt sie in einer Schale mit den Händen. Besser und schneller geht das, wenn man sie in kleinen Mengen mit einer Holzkeule zerdrückt. Zu 1 Anker Wein nimmt man 30—40 Pfund Beeren, auf die Quantität kommt es so genau nicht an, denn man muß stets auf einen Überschuß rechnen. Die zerdrückten Beeren läßt man 2—3 Tage offen in einem Topf von Steingut oder Holzgefäß stehen, preßt dann den Saft auf der Obstpresse oder durch einen groben losen Beutel mit den Händen aus. Diesen Saft verdünnt man durch Wasser, welches auf den ausgepreßten Johannisbeeren eine Nacht gestanden und klar durch die Presse gegangen ist.

Auf jedes Liter des zuerst ausgepreßten Saftes nimmt man 2 Liter von der zweiten Pressung und 2 Pfund guten Farinzucker. Ist alles gut vermischt, so wird der Most auf ein sauberes Weinfaß gebracht und der Überschuß in einen Krug oder auf Flaschen gefüllt zum Nachgießen. Der Most wird dann im Keller der Gärung überlassen und wie der Apfelwein behandelt.

Bei starkem Zuckerzusatz wird dieser gute Obstwein sehr feurig; wenn dasselbe gewünscht wird, so nimmt man noch mehr Zucker.

3. Stachelbeerwein. Derselbe kann aus ganz reifen Beeren jeder Sorte, auch mit etwas Johannisbeeren vermischt, bereitet werden, selbst von nicht reif gewordenen Beeren, mit demselben Zucker- und Wasserzusatz, wie bei dem Johannisbeerwein mitgeteilt ist.

Das Wasser kann heiß auf die ausgepreßten Stachelbeerschalen gegossen werden, die fernere Behandlung bleibt dieselbe und der Stachelbeerwein ist von lieblichem, angenehmem Geschmack, wenn man ihn bis zum Herbst liegen läßt, ehe er auf Flaschen gezogen wird. Nachgießen mit zurückbehaltenem Most, damit das Faß stets gefüllt ist, und festes Verspunden desselben nach vollendeter Gärung, sowie gutes Verkorken der Flaschen ist eine Hauptsache.

4. Heidelbeerwein. Die Herstellung desselben ist die gleiche, doch kann etwas weniger Zucker, als zu dem Johannisbeer- und Stachelbeermost wegen ihrer Säure erforderlich ist, genommen werden. Auch dieser Heidelbeerwein ist vortrefflich. Wird er nicht sehr süß gewünscht,

so setzt man etwas Johannisbeersaft zu, in Ermangelung desselben Weinsteinsäure.

5. Obst-Essig. Die zum Essig bestimmten Äpfel, auch abgefallene oder halbreife Äpfel und Birnen (schwarz gewordene aber geben dem Essig einen bitteren Geschmack), werden rein gewaschen, Faulflecke beseitigt, so klein als möglich gestampft und in einer Obstpresse recht trocken ausgepreßt. Der so erhaltene Most wird in offene Fässer gethan, worin er 8—10 Tage stehen bleibt. Die Unreinigkeit gärt nach oben und wird vorsichtig abgenommen, dann der Most in Fässer, jedoch nur halb voll gefüllt, damit die Luft hinzutreten kann, und die Fässer an einen warmen Ort gebracht. Ist die Gärung ganz beendet, so wird das Spundloch mit einem nicht zu dichten Stück Leinwand bedeckt und die Fässer bleiben bis zum Frühjahr ruhig liegen, wo man alsdann den Essig in Flaschen abzapft. Unten im Faß findet sich immer ein ziemlich starker Satz. Es ist ein gutes Zeichen, wenn sich eine dicke zähe Haut auf der Oberfläche bildet, die vor dem Abzapfen nicht gestört werden darf. Man nennt diese Haut Essigmutter und wird letztere auch zur Essigbereitung mit benutzt.

6. Zucker-Essig. Man nehme zu 6 Flaschen oder 5 Liter Wasser 750 Gr. Farinzucker, koche solches $^1/_2$ Stunde, während dem man es gut schäumt, und gieße es in ein offenes Faß. Wenn es abgekühlt ist, füge man eine Schnitte Weißbrot, die dick mit Hefe bestrichen ist, dazu und lasse es zwei Tage gären, gebe auch ein Stück Essigmutter hinzu, falls sie vorhanden ist.

Darauf gieße man die Flüssigkeit in ein anderes Faß, welches an einem warmen, trocknen Orte liegen muß, klebe ein loses Linnen über das Spundloch und mache kleine Öffnungen darin, daß die äußere Luft eindringen kann. Wenn am Essig eine schöne Rheinweinfarbe erwünscht sein möchte, so füge man anfangs zu dem Wasser und Zucker eine Quantität gelber Priemeln oder Schlüsselblumen, die man mitkochen läßt.

7. Johannisbeer-Essig. Die Johannisbeeren werden ausgepreßt, der Saft wird bis zum andern Tage hingestellt und das Klare in reine Flaschen gefüllt, wobei der Bodensatz zurückbleibt. Dann setzt man die Flaschen offen zum Ausgären an die Sonne oder an einen warmen Ort und verkorkt sie erst dann, wenn die Gärung völlig beendet ist.

Dieser Essig kann statt französischem Essig zum Salat gebraucht werden und gibt demselben einen feinen Geschmack.

Hinweisung auf Speisen, welche nach der Suppe gegeben werden,

doch größtenteils auch als Mittelschüsseln dienen können.

Aus D. Fleischspeisen.

1. Roastbeef. Nr. 2.
2. Beef à la Mode. Nr. 12.
3. Zungen-Ragout. Nr. 38.
4. Zungen-Frikassee. Nr. 41.
5. Feine Klops. Nr. 28.
6. Croquettes à la Mode mit einer beliebigen braunen Kraftsauce. Nr. 55.
7. Gestovte Kalbsbrust. Nr. 90.
8. Gedämpfter Wickelbraten. Nr. 93.
9. Feines Kalbfleisch-Frikassee. Nr. 96.
10. Stettiner Kalbfleisch-Frikassee mit Krebsen. Nr. 99.
11. Kalbfleisch-Frikassee mit Skorzoneren. Nr. 100.
12. Kalbfleisch-Frikassee mit Blumenkohl. Nr. 100.
13. Ragout von gefülltem Kalbfleisch. Nr. 104.
14. Englisches Kalbskopf- oder Mockturtle-Ragout. Nr. 106.
15. Wiener Schnitzeln. Nr. 95.
16. Paprikan. Nr. 33.
17. Gulasch. Nr. 34 u. 35.
18. Gekochter Kalbskopf mit Sauce. Nr. 109.
19. Gebackener Kalbskopf. Nr. 110.
20. Croquettes von Kalbsniere mit einer Kraftsauce. Nr. 86.
21. Croquettes von Midder. Nr. 87.
22. Hühner-Frikassee mit Krebsen in Reis. Nr. 210.
23. Pfeffer von Hirsch oder Reh. Nr. 195.
24. Eine Puterhenne in Frikasseesauce. Nr. 201.
25. Kapaun à la Braise mit Austern. Nr. 203.
26. Schinken in Reis. Nr. 163.
27. Schinken in Madeirasauce. Nr. 163.
28. Schinkenschnittchen. Nr. 166.
29. Gebackene Hähnchen in Sauce. Nr. 207.
30. Feines braunes Ragout von Hähnchen oder Tauben. Nr. 211.
31. Feines Frikassee von Hähnchen, Kapaunen oder Tauben mit Krebsen. Nr. 209.
32. Junge Hühner mit Sauce. Nr. 213.
33. Feines Frikassee oder Ragout mit Reisring. Nr. 214.

34. Hühner in Reis. Nr. 215.
35. Ente mit Zwiebeln gedämpft. Nr. 217.
36. Ente in Rotwein. Nr. 218.
37. Ente auf französische Art. Nr. 219.
38. Ente mit Klößen. Nr. 220.
39. Gedämpfte Ente in brauner Sauce. Nr. 221.
40. Salmi von Schnepfen, Feldhühnern, Kramtsvögeln und wilden Enten. Nr. 243.

Aus E. Pasteten.

41. Beliebige große und kleine warme Pasteten von Fisch, Fleisch und Geflügel, besonders wird aufmerksam gemacht auf Butterteigpastete mit weißem Kalbs-Ragout. Nr. 36.

Aus F. Fische.

42. Rheinlachs mit gelber Sauce. Nr. 3.
43. Lachs mit Kräutern. Nr. 4.
44. Aal in Sauce mit einem Rand von Blätterteig. Nr. 13.
45. Forellen blau mit Kartoffeln. Nr. 17.
46. Karpfen in Rotweinsauce. Nr. 19.
47. Barsch auf holländische Art. Nr. 25.
48. Hecht gedämpft oder mit gelber Sauce. Nr. 33 u. 34.
49. Gespickter Hecht auf sächsische Art. Nr. 35.
50. Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln. Nr. 39.
51. Hecht mit Parmesankäse und Kapern. Nr. 40.
52. Hecht in Eiersauce. Nr. 41.
53. Gebackener Hecht mit saurer Sahne. Nr. 42.
54. Hecht und Aal (ein sächsisches Gericht). Nr. 45.
55. Hecht-Frikassee. Nr. 44.
56. Gedämpfte Schleien. Nr. 49.
57. Kabeljau mit Kartoffeln. Nr. 67.
58. Schellfisch mit Kartoffeln. Nr. 71.
59. Schellfisch mit Spargel gestovt. Nr. 72.
60. Stein- oder Turbot mit oder ohne Kartoffeln. Nr. 74.
61. Seezungen. Nr. 80.
62. Frikassee von Seezungen mit Krebs- oder Sardellenbutter und Fischklößchen. Nr. 83.
63. Hummer-Frikassee mit Fischklößchen und Spargel. Nr. 104.
64. Kaviarschnitten. Nr. 89.
65. Sardellenschnittchen. Nr. 90.
66. Stettiner Sardellenschnittchen. Nr. 91.
67. Frischer Hering nach der Suppe. Nr. 92.

Aus H. Puddings.

68. Warmer Pudding von kaltem Kalbsbraten mit einer Kraftsauce. Nr. 41.
69. Fisch-Pudding. Nr. 43.
70. Englischer Rindfleisch-Pudding. Nr. 40.

Aus I. Aufläufe.

71. Auflauf von Reis und Krebsbutter (zu Fisch-Ragout zu geben). Nr. 42.
72. Italienischer Reis-Auflauf zu Geflügel- und Fisch-Ragout. Nr. 43.
73. Maccaroni, Schinken und Parmesankäse zu gleichen Teilen. Nr. 46.
74. Auflauf von Maccaroni, Schinken und Parmesankäse. Nr. 47.
75. Pasteten von Maccaroni mit Schinken und Käse. Nr. 48.
76. Schüssel mit Braten, Maccaroni und gebratenen oder panierten Kartoffeln. Nr. 50.
77. Filetbraten, Maccaroni, Rührei und Schinken. Nr. 51.

Mittel- und Schlußspeisen zu kleinen freundschaftlichen Essen.

Aus K. Plinsen, Omeletten und Pfannkuchen.

1. Plinsen. Nr. 2.
2. Plinsen von saurer Sahne. Nr. 3.
3. Plinsen mit verschiedenen Resten gefüllt. Nr. 4.
4. Ohrfeige. Nr. 6.
5. Auf andere Art, statt einer Torte. Nr. 7.
6. Omelette (Eierkuchen). Nr. 8.
7. Schaum-Omelette. Nr. 9.
8. Omelette von Weißbrotschnitten. Nr. 11.
9. Johannisbeerkuchen. Nr. 19.
10. Apfelpfannkuchen. Nr. 20. (Auch die folgenden.)
11. Kleine Apfelkuchen. Nr. 23.
12. Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln. Nr. 24.
13. Kuchen von Weißbrot und Äpfeln. Nr. 25.
14. Zwetschenpfannkuchen. Nr. 26. (Auch andere.)

15. Zwiebäcke mit Sauce. Nr. 48.
16. Preißelbeerschnitten. Nr. 49.
17. Arme Ritter schnell zu backen. Nr. 50.
18. Kartäuserklöße. Nr. 51.

Aus L. Eier-, Milch-, Mehl-, Reis- und Maisspeisen.

19. Spiegel- oder verlorene Eier mit Sardellen- oder Herings-Sauce. Nr. 5.
20. Reis zu Ragout. Nr. 16.

Im übrigen dienen alle Puddings und Aufläufe zu Mittelschüsseln und Schlußspeisen.

Hinweisung auf Speisen, welche von Resten verschiedener Art zubereitet werden.

Aus B. Suppen.

1. Suppe von Bratensauce. Nr. 12.
2. Suppe von übriggebliebenem Hasenbraten. Nr. 32.
3. Braune Suppe von einem Hasengerippe oder anderen brauchbaren Knochen. Nr. 33.
4. Suppe von übriggebliebenem Kaninchenbraten. D. Nr. 150.
5. Kraftsuppe von Nudelbrühe. Nr. 91.
6. Suppe von Brühe, worin Kartoffelklöße gekocht sind. Nr. 92.

Anmerk. Bei diesen Suppen ist die Benutzung von Liebigs Fleischextrakt sehr zu empfehlen.

Aus C. Kartoffelspeisen.

7. Schinken-Kartoffeln. II. Nr. 6.
8. Kartoffelscheiben mit Äpfeln. II. Nr. 31.
9. Kartoffelspeise von Fleischresten. II. Nr. 29.

Aus D. Fleischspeisen.

10. Braten von Ochsen- oder Rindfleisch aufzuwärmen. Nr. 19.
11. Croquettes à la Mode. Nr. 55.
12. Kleine Fleischpolster. Nr. 56.
13. Frikandellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Nr. 53 u. 54.
14. Haschee von übriggebliebenem Suppenfleisch. Nr. 64.
15. Übriggebliebenes Suppenfleisch mit Zwiebeln. Nr. 65.
16. Übriggebliebenes Suppenfleisch mit Äpfeln. Nr. 66.

17. Übriggebliebenes Suppenfleisch in Rosinensauce. Nr. 67.
18. Grilladen von Suppenfleisch. Nr. 60.
19. Ragout von Suppenfleisch oder Braten. Nr. 68.
20. Panhas. Nr. 73.
21. Croquettes von Kalbsniere. Nr. 86.
22. Croquettes von Kalbsmiddern. Nr. 87.
23. Grilladen oder Koteletts von kaltem Kalbsbraten. Nr. 117.
24. Nierenschnitten. Nr. 127.
25. Desgleichen in einer Klare. Nr. 128.
26. Würstchen oder kleine Frikandellen von kaltem Kalbsbraten. Nr. 129.
27. Frikandellen von gekochtem Kalbfleisch in Schmalz auszubacken. Nr. 130.
28. Eingeschnittener Kalbsbraten wie frischer. Nr. 131.
29. Auf andere Art. Nr. 132.
30. Ragout von Kalbsbraten. Nr. 133.
31. Desgleichen von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch. Nr. 146.
32. Grilladen von Hammelfleisch. Nr. 147.
33. Schinkenschnittchen. Nr. 166.
34. Grilladen von gepökeltem Schweinefleisch. Nr. 176.

Aus E. Pasteten.

35. Pastete von übriggebliebenem Stockfisch. Nr. 30.
36. Pastete von Schinkenresten. Nr. 21.
37. Pastete von übriggebliebenen Kramtsvögeln. Nr. 48.
38. Geschwind gemachte Semmelpastetchen von Fleischresten. Nr. 49.

Aus F. Fische.

39. Pannfisch (ein sächsisches Gericht von übriggebliebenem Stockfisch). Nr. 65.
40. Beignets von übriggebliebenem Fisch. Nr. 88.

Aus H. Puddings.

41. Warmer Pudding von kaltem Kalbsbraten. Nr. 41.
42. Pudding von übriggebliebenem Stockfisch. Nr. 44.

Aus I. Aufläufe.

43. Auflauf von Milchreis- oder Apfelreis-Resten. Nr. 38.
44. Gebackene Schinkenreste mit Nudelteig (ein wohlschmeckendes Gericht, vorzüglich zu Sauerkraut und Spinat). Nr. 53.

Aus K. Plinsen, Omeletten ꝛc.

45. Plinsen von verschiedenen Resten, als: gekochtes Obst, Reisbrei oder Kalbsbraten. Nr. 4.
46. Plinsen mit Schinkenfarce gefüllt, genannt Schinken-Rusell. Eine Beilage zum Spinat, Rosenkohl und anderen Gemüsen dieser Art. Nr. 5.
47. Omelette von verschiedenartigen Fleischresten. Nr. 10.
48. Pfannkuchen von dickgekochtem Reis. Nr. 33.
49. Desgleichen von übriggebliebenen gekochten Nudeln. Nr. 34.
50. Desgleichen von übriggebliebenen Kartoffeln. Nr. 36.

Aus O. Klöße.

51. Suppenklöße von übriggebliebenem gebratenen oder gekochten Fleisch. Nr. 8.

Aus Q. Salate.

52. Polnischer Salat. Nr. 15.
53. Salat von gutem übriggebliebenen Suppenfleisch. Nr. 14.

Hinweisung auf schnell zu machende Speisen.

B. Suppen.

1. Bouillon von Liebigs Fleischextrakt. Nr. 2.
2. Suppe von Fleischextrakt. Nr. 3.
3. Schnell gemachte Rindfleischsuppe. Nr. 5. Wünscht man Klößchen in eine dieser Suppen zu haben, so können Weißbrot- oder Kartoffelklößchen am schnellsten gemacht werden.
4. Klare braune Rindfleischsuppe. Nr. 6.
5. Suppe von Bratensauce. Nr. 12.
6. Süddeutsche schnell gemachte Kartoffelsuppe mit Liebigs Fleischextrakt. Nr. 41.
7. Suppe von jungen Erbsen. Nr. 45.
8. Sauerampfersuppe. Nr. 54.
9. Kerbelsuppe. Nr. 55.
10. Weiße Weinsuppe. Nr. 60.
11. Schaumsuppe von weißem Wein. Nr. 61.
12. Schnell zu bereitende Zwiebacksuppe. Nr. 64.
13. Grießmehlsuppe mit Korinthen und Wein. Nr. 67.

14. Schaumbiersuppe. Nr. 69.
15. Schnell zu machende Biersuppe. Nr. 70.
16. Biersuppe mit Milch. Nr. 72.
17. Feine Milchsuppe, warm und kalt zu geben. Nr. 73.
18. Grießmehlsuppe von Milch. Nr. 75.
19. Suppe von weiß gebranntem Mehl. Nr. 89.
20. Braune Mehlsuppe. Nr. 88.
21. Süddeutsche Zwiebelsuppe. Nr. 90.
22. Suppe von frischen sauren Kirschen. Nr. 101.
23. Apfelsuppe. Nr. 103.
24. Suppe von frischen Zwetschen. Nr. 105.
25. Die verschiedenen Kaltschalen. Nr. 111—123.

C. Gemüse- und Kartoffelspeisen.

26. Sprossenkohl. Nr. 6.
27. Spinat. Nr. 10.
28. Portulak. Nr. 14.
29. Spargel. Nr. 24. u. 25.
30. Hopfen. Nr. 8.
31. Junge Kohlrabi. Nr. 46.
32. Blumenkohl. Nr. 48.
33. Junge Salatbohnen. Nr. 52 u. 53.
34. Roter Kohl. Nr. 60.
35. Gemüsegurken. Nr. 80.
36. Kartoffeln mit verschiedenen Saucen. II. Nr. 2.
37. Kartoffelmus. II. Nr. 15.
38. Kartoffeln mit Äpfeln. II. Nr. 22.
39. Feine gebratene Kartoffelbällchen. II. Nr. 26.

D. Fleischspeisen.

Mit Inbegriff von solchen, die man vorrätig halten kann.

I. Rindfleisch.

40. Filetbraten auf englische Art. Nr. 9.
41. Beefsteaks. Nr. 23.
42. Beefsteaks von gehacktem Fleisch. Nr. 24.
43. Eskalopes mit Senfsauce. Nr. 27.
44. Feine Klops. Nr. 28.
45. Klops mit Kartoffeln. Nr. 29.
46. Kleine schnell gemachte Frikandellen. Nr. 51.
47. Gestovte Frikandellen. Nr. 52.

48. Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch. Nr. 62.
49. Frikandellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Nr. 53 u. 54.
50. Haschee statt Fleischwurst mit Apfelmus. Nr. 63.
51. Übriggebliebenes Suppenfleisch mit Äpfeln geschmort. Nr. 66.
52. Desgleichen in Rosinensauce. Nr. 67.
53. Ragout von Suppenfleisch oder Braten. Nr. 68.
54. Saure Rollen mit einem Schüsselchen Apfelmus. Nr. 69.
55. Panhas zu Kartoffeln mit Äpfeln. Nr. 73.
56. Frische Rindfleischwurst mit Apfelmus. Nr. 74.
57. Brustkerne (als Beilage zu jedem Gemüse). Nr. 76.
58. Gesalzene oder geräucherte Zunge. Nr. 79.
59. Fray-Bentos-Zunge in jeder Zubereitung.

II. Kalbfleisch.

60. Kalbskopfsülze (als Beilage oder mit einer Sülzensauce allein zu geben). Nr. 111.
61. Kalbs-Koteletts. Nr. 114.
62. Koteletts auf andere Art. Nr. 115.
63. Grilladen von kaltem Kalbsbraten. Nr. 117.
64. Gebratene Leber (als Beilage). Nr. 125.
65. Nierenschnitten (als Beilage oder allein zu geben). Nr. 127 u. 128.
66. Würstchen oder kleine Frikandellen von kaltem Kalbsbraten. Nr. 129.
67. Eingeschnittener Braten wie frischer mit Kompott. Nr. 131.
68. Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten mit einem Schüsselchen weich gekochter Kartoffeln. Nr. 133.

III. Hammelfleisch.

69. Hammel-Koteletts. Nr. 140.
70. Ragout von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch. Nr. 146.
71. Grilladen von Hammelfleisch. Nr. 147.

V. Schweinefleisch.

72. Roher oder vorrätig gekochter Schinken. Nr. 160, auch A. Nr. 74.
73. Schinkenschnittchen. Nr. 166.
74. Würstchen von Schweinefleisch. Nr. 172.
75. Schweins-Koteletts. Nr. 173.
76. Grilladen von Pökelfleisch. Nr. 176.
77. Klops von Schweinefleisch. Nr. 177.
78. Steaks von Schweinefleisch. Nr. 178.
79. Bratwurst und Äpfel, ein sächsisches Gericht. Nr. 181.
80. Frische Bratwurst, als Beilage zum Gemüse oder mit einem Schüsselchen gebratener Kartoffeln und Apfelmus. Nr. 182.

VI. Wildbret.

81. Wildschweinskopf mit der Sauce à la Diable oder Remoulade Nr. 198.

F. Fische.

Da Flußfische jeder Art, auch frischer Kabeljau und Schellfisch schnell zubereitet werden können, so handelt es sich nur darum, was gerade zu haben ist. Übrigens kann man sich da, wo stets eine Aushilfe vorhanden sein muß, mit mariniertem Aal aushelfen.

I. Aufläufe.

82. Omelette soufflé Nr. 1 und 2. Nr. 15 u. 16.

K. Plinsen, Omeletten und Pfannkuchen.

83. Plinsen Nr. 1, 2 und 3. Nr. 2, 3 u. 4.
84. Ohrfeige Nr. 1 und 2. Nr. 6. u. 7.
85. Omelette (Eierkuchen) Nr. 1 und 2. Nr. 8 und 9. Zu Nr. 1 und 2 sind eingemachte Preißelbeeren besonders angenehm, auch kann man Zucker und Zimt in der Omelette weglassen und Sommerwurst, Rauchfleisch und geräucherte Zunge dazu geben.
86. Omelette von Weißbrotschnitten mit Preißelbeeren. Nr. 11.
87. Verschiedene Obstpfannkuchen. Nr. 20—28.
88. Kleine Apfelkuchen. Nr. 23.
89. Kuchen mit Schwarzbrot und Äpfeln. Nr. 24.
90. Kleine Reibekuchen Nr. 1, 2 oder 3. Nr. 45—47.
91. Zwiebäcke mit Sauce oder mit Gelee zu bestreichen. Nr. 48.
92. Preißelbeerschnitten. Nr. 49.
93. Arme Ritter mit frischem Kompott und Eingemachtem. Nr. 50.
94. Kartäuserklöße, desgleichen, oder mit einer Wein- oder Fruchtsauce. Nr. 51.

L. Eier-, Milch-, Mehl-, Reis- und Maisspeisen.

95. Rührei. Es können Bückinge, Sommerwurst, kalte Zunge und Rauchfleisch dazu gegeben werden. Nr. 4.
96. Eier mit Senfsauce. Nr. 8.
97. Geschlagene Milch. Nr. 11.
98. Zerrührte Käsemilch (ein Nachgericht in heißer Jahreszeit). Nr. 12.
99. Reis mit Äpfeln (ein warmes Abendessen). Nr. 14.
100. Reis mit Rosinen (desgleichen). Nr. 15.

M. Gelees.

In Verhältnissen, wo man für unerwartete Gäste stets eine Geleeschüssel vorrätig zu haben wünscht, da sind folgende zu empfehlen.

101. Beef-Royal. Nr. 11.
102. Kalbfleisch in Gelee. Nr. 12 u. 13.
103. Kalbskopfsülze. Nr. 14. Abschnitt D. Nr. 111.
104. Röllchen von Schweinefleisch in Gelee. (Von dem Gelee, worin sie liegen, kann eine Sauce wie für kalte Feldhühner gerührt und diese darüber angerichtet werden). Abschnitt W. Nr. 25.
105. Schweinsrippen in Gelee. Nr. 15. Abschnitt W. Nr. 29.
106. Sülze von Schweinefleisch Nr. 1, 2 und 3. Abschn. W. Nr. 26, 27 und 28.
107. Geleeschüssel von Geflügel nach Belieben, besonders sei auf Gans und Ente hingewiesen. Nr. 20—23.
108. Beliebige Saucen sind an Ort und Stelle bemerkt. Als Beilage kann, mit Ausnahme von Fisch- und Fleischsalat, jede Art von Salat, ganz besonders Kopf-, Endivien-, roter gemischter Salat und Schweizersalat dazu gegeben werden. Abschn. Q. Nr. 26, 36, 40, 46.

N. Verschiedene kalte süße Speisen.

109. Geschlagene Sahne mit Schwarzbrot und Fruchtgelee. Nr. 30.
110. Weincreme. Nr. 32.
111. Speise von Reismehl oder Grießmehl. Nr. 43.
112. Creme von Himbeer- und Johannisbeersaft, in Assietten oder Gläser zu füllen. Nr. 54.
113. Schale mit Apfelsinen. Nr. 46.

P. Kompotts.

Jedes Kompott von frischen Früchten, mit Ausnahme von Birnen und süßen festen Kirschen, ist rasch zu bereiten.

Q. Salate.

Neben den frischen und gemischten Salaten ist roter Kohlsalat (Nr. 37) und Salat von eingemachten Gurken (Nr. 47) zu empfehlen.

Speisezettel
für
größere Mittag-, Abendessen und Büffett.*)

Das Menu, der Speise- oder Küchenzettel für ein größeres Gastmahl bei festlichen Gelegenheiten, besteht aus vielen Gängen, von denen jeder Gang eine oder zwei Speisen besonderer Art bringen muß, wie das aus den hier folgenden Menus für alle zwölf Monate des Jahres ersichtlich ist.

Es wird für jede Hausfrau und Köchin leicht sein, auch wenn ein Speisezettel, so wie er vorliegt, nicht gewählt wird, daraus einen für jede Jahreszeit und alle Verhältnisse passenden einfacheren oder reicheren zusammenzustellen. Besonders hat man dabei darauf zu achten, daß nicht in einem und demselben Speisezettel gleichartige Gerichte zweimal vorkommen.

Zu Braten werden fast ausnahmslos Salat und Kompott gereicht, was zur Vermeidung steter Wiederholungen nicht besonders angegeben ist.

Als Schluß namentlich bei kleinen Essen empfiehlt sich Butter und Käse oder eine süße Speise.

Jedem Monat sind einige Speisezettel für Mittagessen, Abendessen und Büffetts, sowie ein Küchenkalender hinzugefügt. Die Abendessen können nach jedem Speisezettel zusammengestellt werden, man nimmt zu denselben die feinsten und leichtesten Speisen.

Bei Bällen und auch größeren Gesellschaften, wo es oft an Raum fehlt, gemeinschaftlich an Tafeln zu essen, ist es Sitte geworden, in einem besonderen Zimmer aus der Hand zu speisen. Die Gäste bedienen sich beliebig mit den aufgestellten, meistens kalten Speisen, wie aus dem jedem Monat beigegebenen Büffett ersichtlich ist.

Es werden auch Teller, Messer und Gabeln neben den in reicher Auswahl dargebotenen Speisen und Getränken bereit gestellt.

Die angegebenen Speisen sind sämtlich in diesem Kochbuche zu finden.

---

*) Vorschläge zu Änderungen resp. Verbesserungen der gegebenen Speisezettel für Festessen, größere Gesellschaften und den täglichen Tisch sind den Verlegern aus unterrichteten Kreisen sehr willkommen.

Speisezettel im Januar.*)

Küchenkalender. Im Januar verfügt die Küche über: Reh-, Rot- und Damwild, Hasen, Wildschwein (Frischling), Auer-, Birk- und Haselwild, Fasan, Schneehuhn, Steinhuhn, Wildente, Kapaun, Puter, Poularde, Taube. — Artischocken, Blumenkohl, Braun- und Grünkohl, Rosenkohl, Rotkohl, Schwarzwurzeln, Teltower Rüben, Trüffeln. — Austern, Hummer, Kaviar, Aal, Barsch, Hecht, Kabeljau, Karpfen, Salm, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Zander.

Mittagessen.

1.

Suppe à la Julienne.
Kabeljau mit Austernsauce.
Teltower Rüben mit Bratwurst.
Hasenbraten.
Mince-pie (englische Pastetchen).

2.

Klare Bouillon mit Lotklößchen.
Kalbs-Frikandeau mit Tomatensauce und Maccaroni.
Rosenkohl mit Ochsenzunge†) und gebratenen Kartoffeln.
Poularde.
Zitronenpudding.

†) Bei unerwartetem Bedarf hilft die ausgezeichnete in Büchsen fertig gekochte „Fray-Bentos-Zunge" sofort aus der Not.

3.

Weiße Bouillon mit Fleischklößchen.
Zander mit Sardellensauce.
Schwarzwurzeln mit Koteletts.
Rehbraten.
Auflauf von Schokolade.

4.

Braune Bouillon mit Markklößen.
Schleie mit Butter.
Hamburger Rauchfleisch mit Madeirasauce.
Büchsenerbsen mit Wiener Schnitzeln.
Puterbraten.
Blancmanger.

5.

Bouillonsuppe mit Reis und Parmesankäse.
Salm mit Kapernsauce.
Filet à la Jardinière.
Blumenkohl mit Saucissen.
Hasenbraten; Fasan.
Omelette soufflé.

6.

Suppe à la reine.
Sardines à l'huile.
Kalbsbrust mit Steinpilzen.
Braunkohl mit Kastanien u. Schweinskoteletts; Bratwurst.
Hammelrücken.
Rheinweingelee.

7.

Braune Bouillon.
Croquettes von Kalbsmilch.
Rinderfilet mit Madeirasauce.
Schwarzwurzeln mit Fleischklößchen.
Poularde.
Schokoladecreme.

8.

Kraftsuppe; weiße Bouillon mit Eiergraupen.
Kleine Pastetchen von Kalbsmilch mit Champignons.

*) Die passenden Beilagen zu Gemüsen sind bei den betreffenden Rezepten zu finden. Das feine Gemüse nach dem Braten wird ohne Beilage gegeben.

Schinken mit Burgunder- oder Madeirasauce.
Büchsenspargel mit Eskalopes; Gänsebrust; geräucherter Lachs.
Kapaunenbraten.
Reismehlpudding mit Erdbeer- oder Himbeersauce.

9.

Wildsuppe; Suppe à la Reine.
Round of beef.
Pastete (Timbale) von Haselhühnern mit Trüffeln.
Frischer Hummer mit Mayonnaise.
Rehbraten.
Spargel mit Buttersauce.
Eis. Torte. Dessert.

10.

Austern.
Ochsenschwanzsuppe.
Seezunge mit Bechamelsauce.
Roastbeef à l'Anglaise.
Frikassee von Hühnern mit Champignons.
Fasanenbraten; Rehbraten.
Blumenkohl gebacken mit Parmesankäse.
Himbeereis. Torte. Dessert.

11.

Kraftsuppe mit Eierklößchen.
Omelette mit feinem Ragout von Kalbsmilch gefüllt (Salpicon).
Gefüllter Karpfen.
Rinderfilet à la Jardinière.
Hummer in Aspic.
Entenbraten; Wildschweinsbraten.
Artischocken.
Erdbeereis. Torte. Dessert.

12.

Austern.
Kraftsuppe.
Steinbutt mit holländischer Sauce.
Rinderfilet à la Financière mit einem feinem Ragout von Kalbsmilch und Hahnenkämmen.
Trüffeln en serviette.
Timbale von Schneehuhn.
Fasanenpastete mit Aspic.
Gebratener Rehrücken mit Johannisbeergelee; Birkhühner.
Rosenkohl.
Formeis. Torte. Dessert.

13.

Kraftsuppe mit Sardellenpastetchen.
Gespickter Hecht auf sächsische Art.
Feines Ragout in Muschelschalen.
Büchsenerbsen.
Gänseleberpastete.
Hirschspießerziemer.
Blumenkohl.
Biskuitpudding.
Eis. Torte. Dessert.

14.

Kaviar.
Weiße Kraftbouillon.
Salm mit holländischer Sauce.
Schinken in Burgunder.
Spargel mit gebratener Kalbsmilch.
Mayonnaise von Hühnern.
Wildbraten; Spanferkel.
Makronencreme.
Torte. Dessert.

Abendessen.

1.

Austern.
Steinbutt.
Salmi von Wildenten.
Büchsenerbsen; Blumenkohl.
Gänseleberpastete.
Rehbraten; Puter.
Erdbeercreme.
Torte. Dessert.

2.

Mockturtle-Suppe.
Seezungen-Beignets.
Sauerkraut à la Crême mit Hasenfilets.
Pastete von Fasanen.
Wildbraten; Puterbraten.
Artischocken.
Eis. Torte. Dessert.

Büffett.

1.

Bouillon, Thee.
Mayonnaise von Salm.
Fleischsalat, feingeschnittener roher Schinken, abgekochter Schinken.
Rauchfleisch, Schlackwurst, Leberwurst, Trüffelwurst, Wildschweinskopf, geräucherte Gänsebrust, Aal in Gelee, Hasenpastete.
Kalter Fleischpudding.
Butterbrot, feiner Käse.
Kalter Pudding jeder Art, Cremes, Gelees.
Eispudding à la Nesselrode mit Schlagsahne.
Torte. Kleines Dessert. Früchte.

2.

Bouillon von verschiedener Art in Tassen.
Kapaun in Gelee.
Mayonnaise von Hühnern.
Feiner Heringssalat.
Hummersalat, Sardellensalat.
Kalter Braten jeder Art.
Butterbrot, abgekochter Schinken.
Viktoriapudding.
Creme, Weingelee.
Apfelsineneis.
Torte. Kleines Dessert. Früchte.

3.

Bouillon, Thee.
Gänseleberpastete mit Aspic.
Polnischer Salat, Fischsalat, Fleischpastete mit Gelee, gehackter Hering mit Rahm, Preßkopf, kleine Rouladen in Gelee.
Corned beef, Ochsenzunge.
Anchovis, Butterbrot, feiner Käse, kalter Rehbraten, Kalbsfricandeaux.
Blancmanger, Cremes.
Apfelsinengelee, Weingelee, Kaffeeeis.
Torte. Dessert und Früchte.

Speisezettel im Februar.

Küchenkalender. Im Februar verfügt die Küche über: Reh-, Rot- und Damwild, Auer-, Birk- und Fasanenhähne, Wildenten, Hamburger Kücken, Kapaun, Poularde, Puter. — Artischocken, Blumenkohl, Braun- und Grünkohl, Rosenkohl, Rotkohl, Spinat, Schwarzwurzeln, Teltower Rüben. — Austern, Hummer, Kaviar, Aal, Barsch, Forelle, Hecht, Kabeljau, Karpfen, Salm, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Steinbutt, Zander.

Mittagessen.

1.

Sardellenschnittchen.
Klare Oxtail-Suppe (Ochsenschwanzsuppe).
Puter à la Daube.
Steinbutt gebacken.
Sauerkohl mit Rheinwein u. Austern.
Hummer in der Schale.
Rehrücken, wilde Ente.
Eis. Torte. Dessert.

2.

Austernsuppe.
Schweinsrücken mit Sauce piquante.
Blumenkohl mit Ochsenzunge.
Poularde.
Omelette mit Marmelade.
Makronencreme. Käse. Dessert.

3.

Middersuppe; braune Bouillon mit Stettiner Sardellenschnittchen.
Zander mit Kräuterbutter.
Rosenkohl mit Wiener Schnitzel.
Hammelrücken; Schneehuhn.
Reisbeignets mit Aprikosenmarmelade.
Torte. Dessert.

4.

Kraftsuppe mit Semmelcroutons und Parmesankäse.
Hecht mit saurer Sahne.
Teltower Rüben mit Hammelkotelett.
Kapaunenbraten.
Semmelpudding mit Himbeersauce.
Torte. Dessert.

5.

Schildkrötensuppe.
Karpfen mit Meerrettich.
Stangenspargel mit Fray-Bentos-Zunge.
Timbale mit Kalbsmidderragout.
Frischlingsrücken; Poularde.
Apfelbeignets. Torte. Dessert.

6.

Braune Bouillon mit Sago; weiße Bouillon mit Fleischklößchen.
Gebackene Schleie mit sächsischer Fischsauce.
Bohnenpüree (Brei) mit Koteletts.
Gespickte Kalbskeule.
Auflauf v. Schokolade. Torte. Dessert.

7.

Kraftsuppe.
Kaviar.
Rinderfilet.
Teltower Rüben; Rosenkohl.
Damwildrücken.
Soufflee von Apfelsinen.
Torte. Dessert.

8.

Taubensuppe; Bouillonsuppe mit Grünkernextrakt.
Barsch mit französischer Sauce.
Rinderbrust mit feinem Ragout von Champignons.
Sauerkraut mit Erbsenpüree und Fasan.
Kalbsrücken; Wildente.
Charlot von Äpfeln. Torte. Dessert.

9.

Kaviar.
Kraftsuppe mit Schwammklößchen.
Rinderzunge mit Maronenpüree.
Büchsenerbsen und Karotten mit Koteletts; geräucherter Lachs.
Spanferkel mit Trüffelsauce.
Hohlhippen mit Schlagsahne.
Torte. Dessert.

10.

Schlesische Sellerriesuppe; braune Bouillon.
Sardines à l'huile.
Kalbskopf en Tortue.
Schinken in Madeirasauce.
Rosenkohl mit gebratener Kalbsmilch.
Kapaun; Damwildrücken.
Reismehlpudding mit Makronen.
Dessert.

11.

Hühnersuppe mit Fleischklößchen; braune Kraftsuppe.
Feines Zungenragout mit Fleurons.
Kalbsfrikandeau mit Bratkartoffeln.
Rotkohl mit Hamburger Rauchfleisch
Mayonnaise von Fisch.
Wildenten; Hammelrücken.
Korinthenpudding mit Schaumsauce.
Torte. Dessert.

12.

Klare Bouillon; Grünkernsuppe.
Kabeljau mit Austernsauce.
Eingekochte Rinderbrust mit Sardellensauce.
Grünkohl oder Spinat mit Eiern und Semmelcroutons.
Puterbraten mit Trüffeln gefüllt
Rumpudding mit Johannisbeersauce.
Torte. Dessert.

13.

Fleischbrühe mit Eiergallerte; braune Kraftsuppe.
Gespickter Hecht mit Sardellensauce.
Salmi von Birkhahn.
Schinkenpastete mit Remouladensauce.
Spargel; Rosenkohl.
Hammelrücken; Puter.
Crême à la Sultan. Torte. Dessert.

14.

Braune und weiße Bouillon.
Kleine Pastetchen mit Ragout fin.
Steinbutt mit Hummersauce.
Roastbeef auf englische Art.
Rosenkohl mit rohem Schinken; Gänsebrust.
Mayonnaise von Hummer.
Kapaunenbraten; Damwildrücken.
Artischocken.
Aprikoseneis. Torte. Dessert.

15.

Austern.
Russische Kohlsuppe. Braune Bouillon.
Zander mit klarer Butter.
Roastbeef mit Bratkartoffeln.
Hummerkoteletts.
Büchsenspargel; Teltower Rüben.
Rehrücken; Poularde.
Weincreme.
Formeis. Torte. Dessert.

16.

Kaviar.
Englische Schildkrötensuppe.
Gespickter Kalbsrücken.
Salm mit Kräutersauce.
Salmi von Enten.
Trüffeln en serviette.
Kapaun à la Braise; Rehrücken.
Artischocken mit holländischer Sauce.
Vanillecreme.
Eis. Torte. Dessert.

Abendessen.

1.

Kalbskopfsuppe in Tassen.
Hechtfrikassee.
Schinken in Burgunder.
Birkhahn mit Endiviensalat.
Blumenkohl; Teltower Rüben.
Hammelrücken wie Rehrücken gebraten.
Crême à la Sultan.
Eispudding.
Torte. Dessert.

2.

Klare Ochsenschwanzsuppe in Tassen.
Steinbutt mit holländischer Sauce.
Spinat mit Hammelkoteletts.
Mayonnaise von Hühnern.
Poularde; Frischlingsrücken.
Stangenspargel.
Gelee von Erdbeeren.
Vanilleeis. Torte. Dessert.

3.

Kaviar.
Bouillon in Tassen; Suppe von Kalbsmidder.
Zander mit Anchovissauce.
Salmi von Wildente.
Schweinsleberpastete.
Büchsenspargel mit geräuchertem Lachs.
Puterbraten; Damwildrücken.
Formeis. Torte. Dessert.

Büffett.

1.

Bouillon, Mince-pie (englische Pastetchen).
Gefüllte Hühner in Gelee, Hechtsalat.
Beef-Royal, Aalroulade, Roulade von Rindfleisch, Butterbrot, Ochsenzunge.
Eingesalzenes und gekochtes Rindfleisch von der Brustspitze.

Puterbraten } kalt.
Wildbraten }
Creme von Himbeer- und Johannisbeersaft.
Gelee mit eingelegten Früchten.
Ananas-Eis.
Torte. Dessert. Früchte.

2.

Bouillon in Tassen.
Kaviar, Fasan in Gelee, Gänseleberpastete, Hummer in Gelee mit Mayonnaisensauce, Fischsalat, feine Sülzen.
Kleine Fleischpolster, Wildschweinfleisch in Gelee oder Rippen vom zahmen Schwein.
Butterbrot, kalter Braten.
Himbeercreme, Schokoladecreme.
Vanilleeis.
Torte. Dessert und Früchte.

3.

Bouillon und Thee.
Kaviarbrötchen, Stettiner Sardellenschnittchen, russischer Salat.
Farcierte Kalbskeule mit Gelee.
Aal in Aspic, Fasanenpastete.
Butterbrot, gekochter Schinken.
Geräucherter Lachs, Rinderfilet.
Salat von Granaten, Schinkenroulade.
Blancmanger, Standpudding mit Makronen, Pudding von Agar-Agar.
Champagner-Gelee.
Kakaoeis.
Torte. Dessert und Früchte.

Speisezettel im März.

Küchenkalender. Im März verfügt die Küche über: Auer-, Birk- und Fasanenhähne, Schnepfen, Bekassinen, Wildente, Kapaun, Hamburger Kücken, Poularde, Puter, Taube. — Blumenkohl, Morcheln, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Spinat, Sprossenkohl. — Austern, Kaviar, Langousten, Aal, Forelle, Kabeljau, Karpfen, Salm, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt.

Mittagessen.

1.

Kraftsuppe mit Nudeln.
Rinderbrust mit Senfsauce.
Büchsenbohnen mit Schinken und Gänsebrust.
Kalbsfrikandeau.
Auflauf. Torte.

2.

Bouillon mit Reis.
Gefüllte Kalbsbrust mit Morcheln oder Champignons.
Spinat mit verlornen Eiern.
Wildschweinfilet.
Windbeutel mit Vanillecreme.

3.

Kraftsuppe mit Spargel.
Filets von Rheinsalm.
Rosenkohl mit feinen Eskalopes.
Puterbraten mit Mandelfarce.
Gefüllte Äpfel in Mürbeteig.
Konfekt.

4.

Bouillon mit Grießklößchen.
Croquettes von Kalbsmilch.
Gespicktes Rinderfilet.
Rotkohl mit Hammelkotelett.
Puter.
Baisers mit Schlagsahne.
Käse. Dessert.

5.

Suppe à la Reine.
Gebackener Schellfisch mit Remouladensauce.
Gespickter Kalbsrücken.
Blumenkohl mit geräuchertem Lachs.
Kapaunenbraten.
Mandelcreme.
Dessert.

6.

Hühnersuppe.
Sardines à l'huile.
Gekochte Rindsbrust mit einer Kruste.
In Büchsen eingekochte Schneidebohnen mit rohem Schinken und Gänsebrust.
Puter.
Spanischer Reis.
Dessert.

7.

Linsenpüreesuppe; klare Bouillon mit Spargel.
Filet von Seezunge mit Remouladensauce.
Rinderfilet mit Bratkartoffeln und Pickels.
Spinat mit Austern.
Wildente.
Kaffeeeis mit Schlagsahne.
Dessert.

8.

Kraftsuppe mit frischen Kräutern.
Steinbutt mit Buttersauce.
Roastbeef.
Gemischtes Ragout in Reisrand.
Stangenspargel mit feinen Klops.
Kalbsrücken; Birkhühner.
Eis von Zitronen. Dessert.

9.

Bouillon mit Taubenfleischpüree; klare Ochsenschwanzsuppe.
Karpfen mit Meerrettich.
Kalbsnuß à la Jardinière.
Zungenragout, braunes.
Rosenkohl oder Sprossenkohl mit Hammelrippchen.
Puterbraten; Kalbsrücken.
Maraskinoeis. Torte. Dessert.

10.

Suppe von Kalbsnieren; weiße Kraftsuppe.
Salm mit holländischer Sauce.
Farcierter Rindsbraten auf sächsische Art.
Mockturtle-Pastete.
Schwarzwurzeln mit Fleischklößchen.
Büchsenerbsen mit Wiener Schnitzel.
Gespickte Kalbskeule; Haselhühner.
Vanilleeis. Torte. Dessert.

11.

Austern.
Klare weiße Bouillon mit Fleischklößchen; braune Bouillon.
Bielefelder Fleischsalat.
Beef blanc mit Madeirasauce.
Feines Frikassee von Tauben mit Midderklößchen und Champignons.
Büchsenspargel mit geräuchertem Lachs; Morcheln.
Wildenten; Hammelrücken.
Soufflé au Riz.
Himbeereis. Torte. Dessert.

12.

Hühnercreme.
Sardellenpastetchen.
Lachsforelle mit holländischer Sauce.
Schinken in Burgunder.
Austernfrikassee.
Wildschweinskopf mit Sauce à la Diable.
Puterbraten; Fricandeau vom Kalb.
Büchsenspargel.
Formeis. Torte. Dessert.

13.

Kaviar.
Kalbskopfsuppe; braune Kraftsuppe.
Seezungen, gebraten, mit Zitronensaft oder Remouladensauce.

Kleine Pastetchen mit Hühnerpüree.
Roastbeef à l'Anglaise.
Kalte Pastete von Wildfleisch mit Trüffeln.
Fasanenbraten; Hammelrücken.
Blumenkohl, gebacken.
Erdbeereis. Torte. Dessert.

14.

Austernsuppe.
Forelle mit harter Butter und jungen Kartoffeln.
Hammelrücken wie Wild zubereitet.
Rosenkohl; Spargel.
Salmi von Schnepfen mit Trüffeln.
Kapaun.
Kaffeeeis. Dessert.

15.

Austern.
Kraftsuppe; weiße Bouillon mit Midderklößchen.
Lachsforelle mit Butter und feinen Petersilienkartoffeln.
Kalbsrücken.
Trüffeln in Burgunder gekocht, unter der Serviette angerichtet.
Hummer in der Schale.
Gebratene Bekassinen; Puterbraten.
Stangenspargel mit Buttersauce.
Ananaseis. Torte. Dessert.

Abendessen.

1.

Kraftsuppe in Tassen.
Forelle.
Hammelkeule mit Zwiebelpüree.
Spargel mit Buttersauce und gespickter Kalbsmilch.
Gänseleberpastete.
Wildbraten; Ente.
Eis von Apfelsinen.
Torte. Dessert.

2.

Kaviar.
Bouillon in Tassen; klare Ochsenschwanzsuppe.
Rheinsalm mit Kräutersauce oder Butter.
Erbsen mit Hamburger Kücken.
Russischer Salat.
Poularde; Hammelrücken.
Wein- und Champagnergelee.
Pfirsicheis. Torte. Dessert.

Büffett.

1.

Bouillon in Tassen, Thee.
Kleine Fleischpastetchen, Sardellenpastetchen, Kaviar.
Kalbfleischrouladen in Gelee.
Preßkopf mit Gelee, Gänsebrust.
Salm in Gelee, Trüffelleberwurst.
Hühnermayonnaise in Geleering.
Sardellenschnittchen mit gehackten Eiern, Butterbrot, Käse, Apfelsinen und Apfelsalat.
Viktoriapudding, Zitronengelee, Deliciosa, Ananasgelee.
Gemischtes Eis.
Torte. Dessert und Früchte.

2.

Mockturtlesuppe in Tassen, Bouillon.
Schnepfenpastete.
Wildpastete mit Gelee.
Gänseleberpastete in Aspic.
Heringssalat, Sardellen, Anchovis.
Rollmops, Kalbfleischpastete, Kaviar.
Mettwurst, kalter Braten. Gekochter Schinken.
Butterbrot, Käse.
Gestürzte Zitronencreme.
Zitronenpudding, Weingelee.
Eis. Torte. Dessert und Früchte.

Speisezettel im April.

Küchenkalender. Im April verfügt die Küche über: Auer-, Birk- und Fasanenhähne, Schnepfen, Bekassinen, junge Hühner, Gänse und Enten, Poularden, Tauben. — Blumenkohl, Erbsen, Morcheln, Spargel, Spinat, junge Kartoffeln. — Austern, Kaviar, Hummer, Garneelen, Aal, Forelle, Salm, Schellfisch, Schleie, Seezunge Steinbutt.

Mittagessen.

1.

Weinschaumsuppe mit Biskuit, Taubenpüreesuppee.
Steinbutt mit Butter und feinen Petersilienkartoffeln.
Kalbskopfragout. Zungenragout.
Filetbraten.
Spargel mit Butter.
Biskuitpudding.
Weingelee. Dessert.

2.

Sagosuppe mit Rotwein und Zitronensaft.
Taubenfrikassee.
In Büchsen eingekochte Vitsbohnen mit Saucissen oder Spickgans.
Kalbsnierenbraten.
Kartäuserklöße mit Weinsauce.

3.

Französische Suppe; Bouillon mit Fleischklößchen.
Schellfisch mit Senf und Butter und Kartoffeln.
Erbsen mit Wiener Schnitzel.
Roastbeef.
Omelette von Weißbrotschnitten mit Kronsbeeren.

4.

Kaviar.
Braune Bouillon mit Markklößen.
Rinderfilet à la Jardinière.
Teltower Rüben mit Rauchfleisch.
Poularde.
Blancmanger mit Fruchtsauce.
Dessert.

5.

Rindfleischsuppe mit Schwammklößchen.
Seezunge mit Remouladensauce.
Taubenfrikassee.
Spinat mit Semmelcroutons und Klops von gehacktem Schweinefleisch.
Kalbsrücken; junge Gans.
Portugiesischer Pudding.
Dessert.

6.

Weiße Kraftsuppe; braune Bouillon mit Sauerampfer.
Croquettes von Kalbsmilch.
Spargel mit Kotelett und Schinken, Hammelrücken.
Zitronentorte mit Reis.
Dessert.

7.

Grünkernsuppe; Bouillon mit Fleischklößchen.
Kalbfleischpastetchen.
Forelle mit harter Butter und jungen Kartoffeln.
Blumenkohl mit gebratener Kalbsmilch.
Puterbraten; Hammelrücken.
Eis von Apfelsinen. Dessert.

8.

Bouillon mit grünen Kräutern und in Butter gerösteten Semmelcroutons.
Salm mit Butter.
Rindsbrust mit Meerrettich.
Sprossenkohl mit Kalbskotelett.

Filetbraten; Ente.
Geschlagene Sahne mit Schwarzbrot und Fruchtgelee. Torte. Dessert.

9.

Kraftsuppe mit Reis und Parmesankäse.
Lachsforelle mit Butter.
Gebratener Schinken mit Brotkruste.
Rosenkohlsprossen mit Rauchfleisch.
Salmi von Schnepfen.
Erbsen mit geräucherter Zunge.
Filet à la Jardinière.
Schokoladepudding. Torte. Dessert.

10.

Kraftsuppe mit verlorenen Eiern; weiße Bouillon mit Spargel.
Kiebitzeier mit Butter und Kresse.
Seezungen mit Weißweinsauce.
Schweinsfilet mit Senfsauce.
Erbsen; Spargel.
Schnepfenbraten.
Tutti Frutti. Dessert.

11.

Braune Kraftbrühe.
Croquettes von Hühnern.
Rheinsalm mit holländischer Sauce.
Kalbsfricandeau mit Sauerampferpüree.
Salmi von Schnepfen.
Erbsen mit Eskalopes.
Kalbsrücken; junge Gans.
Stangenspargel.
Mehlspeise von Rhabarber.

12.

Weiße Kraftbrühe; klare braune Bouillon.
Kleine Pastetchen mit feinem Ragout.
Steinbutt mit Butter und Petersilie.
Roastbeef à l'Anglaise.
Gespickte Kalbsmilch mit Champignons.
Mayonnaise von Hummer.
Kapaunenbraten; Hammelkeule wie Wild zubereitet.
Spinat à la Crême.
Eis. Torte. Dessert.

13.

Kiebitzeier.
Ochsenschwanzsuppe; weiße Bouillon mit Sardellenpastetchen.
Forellen mit Butter und Petersilie.
Hammelrücken mit Bohnenpüree.
Wiener Backhähnel.
Gemüse von Sauerampfer und Körbelpüree mit Croquettes von Kalbsmilch.
Schnepfenbraten; junge Gans.
Eis. Reistorte. Dessert.

14.

Suppe à la Reine; braune Bouillon.
Feines Ragout in Muschelschalen.
Steinbutt mit Austernsauce.
Schinken in Burgunder.
Erbsen mit Schnitzel oder Gänsebrust.
Timbale von Bekassinen.
Hasel- oder Birkhuhn.
Spargel mit Buttersauce.
Eis. Torte. Dessert.

15.

Kiebitzeier.
Braune Bouillon mit Sauerampferpüree.
Forellen mit Butter und Petersilie.
Schinken in Burgunder.
Hühnersalat mit Lattich.
Hammelrücken; Bekassinen.
Seekohl mit Spargelcremesauce.
Kaffeecreme.
Ananaseis. Torte. Dessert.

16.

Kraftsuppe mit Fleischklößchen und Spargelköpfen; klare Ochsenschwanzsuppe.
Rissoles à la Bechamelle (kleine Pastetchen mit pikanter Farce).
Hecht und Aal, ein sächsisches Gericht.
Fricandeau von Kalbfleisch mit Trüffeln.
Pastete von Geflügel.
Rinderfilet.

Spargel mit Buttersauce.
Vanillecreme mit Makronen und Gelee.
Eis von Orangen. Torte. Dessert.

Abendessen.

Kaviar oder Kiebitzeier.
Bouillon in Tassen mit kleinen Austernpastetchen.
Forelle mit harter Butter und jungen Kartoffeln.
Hühnermayonnaise.
Frischer Spargel mit Eskalopes von Kalbfleisch.
Pastete von Fasan in Aspic.
Puterbraten; Birkhühner.
Junge Erbsen à l'Anglaise.
Himbeereis. Dessert.

Büffett.

Bouillon in Tassen, Thee.
Puter in Gelee.
Gänseleberpastete.
Rinderfilet.
Fischsalat garniert mit Kiebitzeiern.
Hühnermayonnaise.
Fasanenbraten } kalt.
Kapaunenbraten }
Butterbrot, gekochter Schinken.
Ochsenzunge, Hamburger Rauchfleisch.
Kleine Fleischrouladen in Gelee.
Butterbrot, Apfelsinen, Apfelsalat.
Weincreme, Weinstrudeln.
Mandelcreme, Blancmanger marbré (marmoriert).
Torte. Dessert. Früchte.

Speisezettel im Mai.

Küchenkalender. Im Mai verfügt die Küche über: Rehwild, Auer- Birk- und Fasanenhähne, junge Hühner, Gänse, Enten, Poularden, Tauben. — Erbsen, Spargel, Spinat, junge Bohnen, Frühkartoffeln, Champignons, Morcheln, Steinpilze. — Garneelen, Hummer, Krebse, Aal, Forelle, Heringe, (neue), Lachsforelle, Seezunge, Steinbutt.

Mittagessen.

1.

Fleischsuppe mit Klößen und Spargelköpfen.
Große Krebse.
Spinat mit Kalbskoteletts.
Schweinsfilet.
Stachelbeertartelettes.

2.

Kraftsuppe mit Nudeln; braune Bouillon mit Eierklößchen.
Kiebitzeier mit Kresse.
Steinpilze mit Wiener Schnitzel.
Taubenfrikassee.
Kalbsnierenbraten.
Reis mit Apfelsinen.

3.

Bouillon mit grünen Kräutern.
Midderpastetchen.
Feines Fischfrikassee.
Spargel mit ger. Lachs; Schinken.
Filetbraten mit Madeirasauce.
Milchcreme mit Arrak. Dessert.

4.

Krebssuppe.
Kiebitzeier mit Butter u. Radieschen.
Roastbeef.
Gesellschaftsgemüse mit Tauben.
Feines Ragout von Kalbsmilch.
Stangenspargel.
Lammbraten.
Rhabarberkompotts. Dessert.

5.

Krebssuppe mit frischen Erbsen.
Salat von Hühnern mit Kiebitzeiern.
Lachsforelle.
Salmi von Enten.
Sauerampfer mit Croquettes.
Rehbraten.
Portugiesischer Pudding. Dessert.

6.

Kraftsuppe mit Kalbsmilch.
Kalbsbrust mit Morcheln.
Salmi von Tauben.
Spinat mit frischen Eiern und Zunge.
Große Oderkrebse.
Junge Gans; Rehrücken.
Grießpudding mit Schaumsauce.

7.

Kibitzeier.
Bouillon, Markklößchen.
Rinderbrust mit Meerrettichsauce.
Kalbskopfragout mit Champignons.
Frische Bohnen mit Hering und Schinken.
Birkhühner; Rehrücken.
Schwäbischer Lotpudding. Dessert.

8.

Französische Suppe; braune Kraftsuppe.
Lachsforelle.
Rinderfilet mit Tomatensauce.
Hühnerfrikassee mit Trüffeln.
Spargel mit gebratener Kalbsmilch.
Rehrücken. Kapaun.
Rumpudding. Torte. Dessert.

9.

Bouillon mit Kräutern und verlornen Eiern; Krebssuppe.
Forellen mit Buttersauce.
Roastbeef.
Lattich à la crême mit Saucissen.
Hähnchenfrikassee.
Rehbraten.
Spargel mit Butter.
Eis. Torte. Dessert.

10.

Taubensuppe mit Reis und Parmesankäse; braune Kraftsuppe.
Ganz kleine Pastetchen mit Champignonpüree.
Aal mit Kapernsauce.
Filet à la Jardinière.
Blumenkohl mit Karbonadchen von Hühnerbrust.
Gänseleberpastete.
Poularde; Rehbraten.
Frische Erbsen.
Schlagsahne mit Erdbeeren.
Schokoladeeis. Torte. Dessert.

11.

Ochsenschwanzsuppe.
Forellen mit harter Butter.
Hammelrücken mit farcierten Gurken.
Timbale von Schnepfen.
Erbsen mit Karotten.
Oderkrebse.
Rehrücken mit Johannisbeergelee.
Spargel.
Eispudding von Reis.
Torte. Dessert.

12.

Weiße oder braune Bouillon.
Hummerragout in Muschelschalen.
Roastbeef à l'Anglaise.
Weißes Frikassee von Kalbsmilch.
Blumenkohl mit Buttersauce.
Rehrücken; Hamburger Hühner.
Stangenspargel.
Blancmanger mit Erdbeeren.
Ananaseis. Torte. Dessert.

13.

Suppe à la Reine; braune Kraftsuppe.
Lachsforelle.
Rinderfilet.
Hähnchenfrikassee mit Champignons.
Hummersalat.
Rehrücken; Poularde.
Erbsen à l'Anglaise.
Formeis. Torte. Dessert.

Abendessen.

1.

Schildkrötensuppe in Tassen; braune Kraftsuppe.
Rheinsalm mit Kräutern.
Schinken in Burgunder.
Junge Erbsen mit Backhähnchen.
Oderkrebse.
Rehrücken.
Spargel mit Butter.
Schwammauflauf.
Eis. Torte. Dessert.

2.

Feine Mockturtle-Suppe.
Forelle mit harter Butter und Frühkartoffeln.
Zungenragout mit Ochsengaumen und Fleurons.
Spargel mit Butter und Croquettes à la Mode.
Timbale von Birkhuhn.
Hamburger Hähnchen; Rehbraten.
Erbsen à l'Anglaise.
Gestürzte Weincreme.
Himbeereis. Torte. Dessert.

Büffett.

Bouillon, Thee.
Salm in Gelee, Rouladen von Kalbfleisch in Gelee, Kalbfleischpastete mit Aspic, abgekochte Zunge, Fray-Bentos-Zunge.
Salami, marinierter Hering, gehackter Hering mit saurem Flott, Salat von Fisch und Gemüse, Hechtsalat, Schweizersalat.
Butterbrot, Käse.
Kalter Braten.
Pyrmonter Pudding.
Apfelsineneis.
Torte. Dessert und Früchte.

Speisezettel im Juni.

Küchenkalender. Im Juni verfügt die Küche über: Rehwild, junge Hühner, Gänse, Enten, Poularden, Tauben. — Blumenkohl, Erbsen Spargel, Spinat, Champignons, Steinpilze, junge Bohnen, Frühkartoffeln. — Garneelen, Hummer, Krebse, Aal, Forelle, Hering, Seezunge, Steinbutt.

Mittagessen.

1.

Klare weiße Bouillon mit Spargelköpfen. Krebssuppe.
Rinderbrust gekocht, mit einer Kruste, mit Sardellen oder Champignonsauce.
Blumenkohl mit geräucherter Gänsebrust; eingesalzene Zunge.
Kalbsnierenbraten.
Schlagsahne mit Erdbeeren. Dessert.

2.

Kraftsuppe mit verlornen Eiern.
Seezunge.
Rinderfilet.
Junge Erbsen mit Wiener Schnitzel.
Rehbraten.
Roter Schaumpudding mit Makronen.

3.

Braune Bouillon mit Reis und Parmesankäse.
Steinbutt.
Rindszunge mit Sardellensauce.
Spargel mit Kalbskoteletts.
Junge Gans.
Feine Stippmilch mit Vanille. Schokoladepudding.

4.

Französische Suppe; braune Bouillon mit Eierklößchen.
Gedämpfte Kalbsrippen mit Morcheln.

Roastbeef.
Erbsen mit Hamburger Hähnchen.
Rehbraten.
Erdbeercreme.

5.

Hühnercreme oder Taubensuppe.
Fischsalat.
Karotten und Erbsen mit kleinen Frikandellen von Kalbfleisch.
Junge Enten.
Reispudding mit Obstlagen.

6.

Wildpüreesuppe; weiße Bouillon mit Sternnudeln.
Forellen mit klarer Butter.
Rinderfilet à la Jardinière
Krebsragout.
Spargel mit gespickter Kalbsmilch.
Junge Hühner; Rehrücken.
Makronencreme mit Kirschen.
Erdbeereis. Torte. Dessert.

7.

Braune Bouillon; klare weiße Bouillon mit Sternnudeln.
Kalter Salm mit Mayonnaisensauce.
Kalbsfricandeau mit Orangensauce.
Wildfilet mit Sauce à la Diable.
Spargel mit rohem oder abgekochtem Schinken.
Hühner- oder Taubenbraten.
Schokoladecreme, Erdbeereis.
Torte. Dessert.

8.

Braune Bouillon mit Maccaroni.
Feines Kalbsmilchragout mit Champignons in Muschelschalen.
Roastbeef.
Rinderzunge mit farcierten Gurken.
Geschmorte junge Hähnchen mit Parmesankäse.
Junge Bohnen mit frischem Hering und Schinken.
Rehbraten; Ente.
Reisgelee mit Fruchtsaft.
Torte. Dessert.

9.

Weiße oder braune Bouillon mit Sardellenschnittchen.
Lachsforelle mit Petersiliensauce.
Kalbsnuß mit Sauce Bechamelle.
Salmi von Tauben.
Oderkrebse.
Junge Enten; Rehbraten.
Spargel mit Buttersauce.
Eis. Torte. Dessert.

10.

Suppe à la Reine; Krebssuppe.
Steinbutt mit holländischer Sauce.
Roastbeef à l'Anglaise.
Wildpastete mit Trüffeln.
Junge Gans; Hammelrücken.
Erbsen.
Himbeereis. Torte. Dessert.

11.

Bouillon mit jungen Gemüsen; braune Kraftsuppe.
Steinbutt mit Butter- oder Austernsauce.
Hammelrücken mit gefüllten Gurken.
Feines Taubenfrikassee mit Blätterteig.
Hummersalat mit Aspic.
Rehbraten; gespickte Kalbskeule.
Spargel.
Eis. Torte. Dessert.

12.

Ochsenschwanzsuppe.
Gebackene Seezungen mit Remouladensauce.
Feines Ragout von Kalbsmilch.
Roastbeef.
Erbsen.
Salat von Krebsen mit Aspic.
Wildrücken; junge Hühner.
Champignons.
Apfelsinenbiskuit.
Formeis Torte. Dessert.

13.

Braune Bouillon mit kleinen Sardellen- oder Geflügelpastetchen.
Filet von Zander mit Krebssauce.
Gespicktes Kalbsfricandeau mit Champignons.
Butterkohl mit Wildkoteletts.
Salmi von Enten.
Oderkrebse.
Gebratene Hühner; Rehbraten.
Junge Erbsen.
Pudding aus Baden-Baden.
Form- oder Apfelsineneis.
Torte. Dessert.

14.

Taubensuppe mit Taubenfleisch en purée; braune Bouillon.
Gekochte Seezungen mit Hummersauce.
Kalbsrücken am Spieß mit Blumenkohl.
Zungenpastete.
Kalbskopf en Tortue.
Rehbraten; junge Hühner.
Erbsen.
Eis von Pfirsich.
Torte. Dessert.

Abendessen.

Bouillon in Tassen.
Kleine Pastetchen von Kalbsmilch oder Ochsengaumen. Sardellen oder Stettiner Schnittchen.
Roastbeef.
Hähnchenfrikassee.
Erbsen, Spargel.
Rehbraten.
Schokoladecreme, russische Creme.
Punscheis; Himbeereis.
Torte. Dessert.

Büffett.

Bouillon, Thee.
Kalte Wildfleisch- und Geflügelpasteten.
Krebs- und Hummersalat, russischer Salat, Schweizersalat, jede Sorte Fleischsalat.
Kleine Frikandellen mit Sardellen.
Bielefelder Fleischsalat.
Butterbrot.
Hamburger Rauchfleisch, Nagelholz, kalte Braten, Käse, Sardellen, Blancmangers, Charlotte russe.
Dessertfrüchte, Torten und Konfekt.
Schokoladecreme. Eis.

Speisezettel im Juli.

Küchenkalender. Im Juli verfügt die Küche über: Reh-, Rot- und Damwild, Bekassinen, Schnepfen, junge Hühner, Gänse, Enten, Poularden, Tauben. — Artischocken, Blumenkohl, Champignons, Erbsen, Schnitt- und Perlbohnen, Steinpilze, neue Kartoffeln. — Garneelen, Hummer, Krebse, Aal, Barsch, Forelle, Hecht, Salm, Seezunge, Steinbutt, Zander.

Mittagessen.

1.

Krebssuppe mit frischen Erbsen.
Salm mit Butter.
Rinderfilet mit Champignons.
Blumenkohl mit Buttersauce und Salami.
Hühnerbraten.
Vanillepudding.
Eis. Dessert.

2.

Braune Bouillon; klare Bouillon mit Fleischklößchen.
Gebackene Seezungen mit Remouladensauce.
Rinderfilet.

Gefüllte Kohlrabi.
Gebratene Tauben; Rehrücken.
Maccaronipudding.
Creme. Eistorte. Dessert.

3.

Kräutersuppe mit Croquettes.
Steinbutt mit Buttersauce.
Mockturtleragout.
Erbsen mit jungen Hähnchen.
Rehbraten.
Roter Schaumpudding.
Creme. Dessert.

4.

Französische Suppe; weiße Kraftsuppe.
Roastbeef.
Fricandeau mit Erbsen.
Große Krebse.
Damwildziemer; Poularde.
Reispudding mit Erdbeersauce.
Eis. Dessert.

5.

Braune Bouillon mit Grießklößchen.
Warmer Hummer mit Mayonnaise.
Gespickte Kalbsnuß mit feinem Ragout.
Blumenkohl mit Hammelrippchen.
Wildbraten.
Zitronencreme mit Erdbeeren.
Weingelee. Eis. Dessert.

6.

Hamburger Aalsuppe.
Rinderfilet à la Jardinière.
Schnittbohnen mit frischem Hering.
Frikassee von Zunge mit Fleurons.
Oderkrebse.
Gebratene Enten; Damwildrücken.
Vanillecreme mit Makronen und Gelee.
Baisers mit Schlagsahne.
Eis.

7.

Suppe von jungen Erbsen mit Krebsschwänzen.
Curry von Fisch.
Hammelkeule mit Kapernsauce.
Blumenkohl mit Rinderzunge.
Krebse.
Rehbraten; Hamburger Gans.
Blätterteigtorte mit Himbeergelee.
Erdbeeren, Pfirsiche.
Dessert.

8.

Klare Bouillon mit Klößen.
Forellen mit Butter und Petersilie.
Kalbsroulade mit Remouladensauce.
Fischpudding mit Krebssauce.
Schoten mit Schinken.
Rehbraten; junge Hühner.
Eis. Torte. Dessert.

9.

Braune oder weiße Kraftbouillon mit feinen Pastetchen von Kalbsmilch.
Makrelen mit Petersiliensauce.
Rinderbrust mit Sardellensauce.
Hähnchenfrikassee mit Krebsen.
Roter Reismehlpudding.
Rehkeule, Kalbsrücken.
Blumenkohl mit Buttersauce.
Französisches Likörgelee.
Eis. Torte. Dessert.

10.

Suppe von grünen Erbsen; braune Bouillon.
Lachsforelle mit Buttersauce.
Rinderfilet.
Gefüllte Wirsingköpfchen.
Enten mit Rotwein und Trüffeln.
Schnittbohnen à l'Anglaise.
Damwildrücken.
Eis. Torte. Dessert. Früchte.

11.

Kraftsuppe mit Hühnerklößen.
Salm mit Kräutern.
Taubenfrikassee pastete mit Blätterteig.
Schinken in Burgunder.
Filet von Kalbsmilch mit Champignonsauce.
Damwildbraten; junge Enten.
Erbsen à l'Anglaise.
Schlagsahne mit Schwarzbrot und Fruchtgelee.
Eis. Torte. Dessert.

12.

Bouillon mit Klößen; Krebssuppe.
Croquettes von Kalbsmilch.
Forelle mit harter Butter.
Rinderfilet mit Madeirasauce.
Wildpudding.
Blumenkohl, gebacken mit Parmesankäse, Koteletts von Taubenbrust.
Pfauhenne; Rehbraten.
Farcierte Gurken.
Vanillecreme; Creme à la Sultane.
Eis. Torte. Dessert.

13.

Wildsuppe.
Kleine Pastetchen mit Hühnerfleisch.
Gebackene Seezungen mit Senfsauce.
Kalbskeule mit Tomatensauce.
Frikassee von jungen Hähnchen in Reisrand.
Perlbohnen mit Butter und Petersilie und Zungenkoteletts.
Rehbraten; junge Enten. Fasan.
Spinat.
Figaropudding; Kabinettspudding.
Eistorte. Dessert. Früchte.

14.

Französische Suppe; braune Kraftsuppe.
Kleine Pastetchen von Hühnerpüree.
Lachsforelle mit Butter und Petersilie.
Roastbeef à l'Anglaise.
Gefüllte Kohlrabi mit Krebsbutter.
Hummersalat mit Aspic.
Damwildbraten; junge Gans.
Erbsen; Champignons.
Standpudding mit Makronen.
Eis von Ananas.
Torte. Dessert.

15.

Weiße Kraftsuppe.
Salm mit Butter.
Roastbeef.
Salmi von Enten.
Kalbsmilchpastete mit Champignons.
Gebratener Truthahn; Rehrücken.
Erbsen à l'Anglaise.
Baisers mit Erdbeercreme.
Himbeereis.
Torte. Dessert.

16.

Bouillon mit Hühnercreme; braune Kraftsuppe.
Rheinsalm mit Kapernsauce.
Hammelrücken.
Warme Pastete von Kalbsmilch mit Champignons.
Grüne Bohnen mit Hering und Schinken.
Hummersalat mit Aspic.
Rehbraten; junge Hühner.
Rheinweingelee.
Eis von Erdbeeren.
Torte. Dessert.

Abendessen.

1.

Kraftbrühe in Tassen.
Feines Ragout in Muschelschalen.
Filet von Makrelen.
Salmi von Wild.
Junge Gans.
Erbsen.
Biskuitpudding.
Eis. Dessert.

2.

Mockturtlesuppe.
Kleine Sardellenpastetchen.
Forelle mit Butter und Petersilie.
Filet à la Jardinière.
Salmi von Enten.
Krebse.
Rehrücken.
Reisauflauf mit Aprikosen.
Eistorte. Dessert.

Büffett.

1.

Bouillon, Thee, Limonade.
Hühner in Gelee; Kopf von zahmem Schwein, gefüllt, wie Wildschweinskopf zubereitet mit Sauce à la Diable.
Hummersalat, Mayonnaise von Salm, Kalbfleisch in Geleering, Aalroulade, Aal in Gelee, Roastbeefsalat, Blumenkohlsalat, polnischer Salat, Heringssalat, Butterbrot, gekochter Schinken, Schweinsröllchen in Gelee, kalte Fleischpastete, kalter Braten.
Kleine Obsttorten, Schaumtorte, Ananasgelee, Crême marbrée (marmorierte Creme). Genfer Torte.
Eis. Dessert. Früchte.

2.

Bouillon, Thee, Zitronenlimonade.
Wildkuchen oder Pudding mit Trüffeln, Tauben in Gelee.
Gespickte Kalbskeule in Gelee.
Kalte Kalbfleischpastete, Preßkopf, Fischsalat, Bielefelder Fleischsalat, Sardellensalat.
Schweinsleberpastete mit Gelee.
Heringssalat, Anchovisbrötchen.
Ochsenmaulsalat, Polnischer Salat.
Butterbrot. Feine Kuchen jeder Art.
Blancmanger, Pfirsichcreme.
Weingelee, Punschgelee, Quittengelee.
Vanilleeis. Kaffeeeis.
Dessert. Früchte.

Speisezettel im August.

Küchenkalender. Im August verfügt die Küche über: Reh-, Rot- und Damwild, Bekassinen, Schnepfen, Wildenten, Hühner, Enten, Gänse, Tauben. — Artischocken, Blumenkohl, Champignons, Bohnen, Erbsen, Steinpilze. — Garneelen, Hummer, Krebse, Aal, Barsch, Forelle, Hecht, Hering, Salm, Schleie, Seezunge, Steinbutt, Zander.

Mittagessen.

1.

Französische Suppe; braune Bouillon.
Sardines à l'huile.
Kohlrabi mit Hammelkoteletts.
Schweinsfilet.
Baisers mit Schokoladecreme.

2.

Kraftsuppe mit Fadennudeln.
Große Krebse.
Blumenkohl mit Kalbsfricandeau.
Schwäbischer Lotpudding.
Entenbraten.
Melonen oder Pfirsichtorte.

3.

Braune Bouillon mit Eierklößchen.
Salm mit Kapernsauce.
Kalbsfuß à la Jardinière.
Erbsen mit jungen Hähnchen.
Roastbeef.
Spritzgebackenes mit Vanillesauce.
Weingelee.

4.

Bouillon mit Reis- und Parmesankäse, braune Kraftsuppe.

Seezungen mit Anchovissauce.
Rindsbrust mit Sardellensauce.
Kalbsmilch mit feinem Ragout.
Prinzeßböhnchen mit Hering und gebratenem Aal.
Rehbraten; Bekassinen.
Schwarzbrotpudding mit Mandeln und Weinsauce.

5.

Hühnersuppe mit Fleischklößchen; braune Bouillon mit Sago.
Forelle mit Buttersauce.
Hammelkeule mit Gurkensauce.
Kleine farcierte Hühner mit Trüffeln.
Blumenkohl mit Schnitzel.
Kalbsrücken; junge Gans.
Biskuitpudding mit Schlagsahne oder Omelette mit Aprikosenmarmelade

6.

Weiße Kraftsuppe.
Geflügelpastetchen.
Gespickter Hecht.
Kalbsbrust, gefüllt und gebraten.
Krebse.
Champignons mit Schinken.
Wildbraten.
Gefüllte Gurken.
Omelette soufflée.
Kalter Pudding. Dessert.

7.

Kraftsuppe mit feinen Kräutern; klare Bouillon.
Sardellensalat.
Forellen mit frischer und geschmolzener Butter.
Gespickter Hammelrücken.
Pastete von Hähnchen mit Kalbfleischfarce.
Schneidebohnen. Gesellschaftsgemüse von Allerlei.
Rehbraten mit Johannisbeergelee; junge Hühner.
Ananasgelee. Biskuittorte.
Eis von Erdbeeren.
Butter und Käse. Dessert.

8.

Suppe von Wildfleischpüree; weiße klare Bouillon.
Croquettes von feinem Ragout.
Forellen mit Buttersauce.
Schinken in Madeirasauce.
Blumenkohl mit Hammelkotelett.
Feine Mockturtlepastete mit Blätterteig.
Damwildrücken; junge Enten.
Schneidebohnen à l'Anglaise.
Ananasgelee. Eis.
Makronentorte. Dessert.

9.

Suppe à la Reine; braune Bouillon.
Steinbutt mit Hummersauce.
Salmi von Tauben.
Krebse.
Kohlrouladen.
Gespickter Kalbsrücken; junge Hähnchen.
Erbsen à l'Anglaise.
Eis von Maraskino.
Butter und Käse. Dessert.

10.

Schildkrötensuppe à l'Anglaise.
Kleine Pastetchen von Kalbsmilch.
Salm mit Buttersauce.
Hamburger Rauchfleisch mit farciertem Kohl.
Braisierte Hammelkoteletts mit geschmorten Zwiebeln.
Damwildrücken; junge Hühner.
Artischocken.
Eis.
Butter und Käse. Dessert.

11.

Krebssuppe; Kalbfleischbouillon mit Fleischklößchen.
Sardellenschnittchen. Canapés.
Schleien mit Butter, Meerrettich und Essig.
Lammrücken.
Salmi von Tauben mit Trüffeln.
Hummer.

Hirschbraten.
Erbsen mit Schinken und geräuchertem Lachs.
Himbeereis. Torte. Dessert.

12.

Kalbfleischsuppe mit Sellerie; braune Bouillon.
Kleine Pastetchen von Geflügellebern.
Rheinlachs mit Buttersauce.
Braisierte Rinderbrust mit Sardellen- und Champignonsauce.
Wildpastete mit Trüffeln.
Hummer.
Perlbohnen mit Butter u. Petersilie.
Rehbraten; junge Enten.
Blumenkohl mit Spargelsauce.
Vanilleeis.
Butter und Käse. Dessert.

13.

Scotch Broth (schottische Suppe); Krebssuppe.
Croquettes von Kalbsniere.
Gebackene Seezungen mit Remouladensauce.
Kalbsfricandeau mit Sauce Bechamelle.
Taubenfilet mit Champignons.
Artischocken.
Wildbraten; junge Gänse.
Spanische Zwiebel gefüllt.
Zitronenauflauf.
Kaffeecreme. Formeis.
Käse. Dessert.

14.

Indische Suppe; Wildpüreesuppe.
Sardellenpastetchen.
Forelle mit harter Butter.
Filet à la Jardinière.
Timbale von Schnepfen.
Blumenkohl mit Hammelkotelett.
Oderkrebse.
Rehrücken; junge Gans.
Zitronenauflauf.
Erdbeereis. Käse. Dessert.

15.

Ochsenschwanzsuppe.
Kleine Pastetchen mit feinem Ragout.
Salm mit Buttersauce.
Schinken in Burgunder mit Macaroni.
Champignons.
Hummer in der Schale.
Rehrücken mit Johannisbeergelee; Bekassinen.
Grüne Bohnen à l'Anglaise.
Eis. Torte.
Butter und Käse. Dessert.

Abendessen.

Mockturtlesuppe in Tassen.
Rheinlachs mit Hummersauce.
Rinderfilet à la Jardinière.
Hühnermayonnaise.
Oderkrebse.
Junge Gans; Rehbraten.
Artischocken.
Makronenauflauf.
Eis von Himbeeren.
Punschcremetorte.
Butter und Käse. Dessert.

Büffett.

Braune Kraftsuppe in Tassen.
Thee. Wein-Kaltschale.
Salm in Gelee mit Kräutersauce, Forellen in Aspic, abgekochter Schinken, Mettwurst, roher feingeschnittener Schinken, Sardellenschnittchen, Anchovisbrötchen, Kalbfleischroulade in Gelee, kalte Pastete von Schweinefleisch mit Trüffeln, Beef Royale, kalt, Aalroulade, Heringssalat, Sardellensalat, kalter Braten, Preßkopf, Butterbrot, Fischsalat.
Champagnergelee, Weincreme.
Blancmanger marbrée, Fruchttorten, Eis, Eistorte, Makronentorte, Genfertorte. Dessert, Früchte.

Speisezettel im September.

Küchenkalender. Im September verfügt die Küche über: Reh-, Rot- und Damwild, Gemsen, Auer-, Birk- und Haselwild, Fasan, Kramtsvogel, Rebhuhn, Schnepfen, Wachteln, Enten, Hühner, Gänse, Puter, Tauben. — Artischocken, Blumenkohl, Bohnen, Steinpilze, Teltower Rüben. — Austern, Hummer, Barsch, Hecht, Salm, Seezunge, Schleie, Steinbutt, Zander.

Mittagessen.

1.

Hamburger Aalsuppe.
Croquettes à la Mode.
Blumenkohl mit gebackenen Hähnchen.
Mockturtleragout mit Fleurons.
Schweinsfilet. Rehkeule.
Hohlhippen mit Schlagsahne.
Obsttorte.

2.

Krebssuppe, braune Bouillon.
Croquettes von feinem Ragout.
Gekochte Rindsbrust mit Sardellensauce.
Gefüllte Gurken.
Entenbraten.
Cremetorte. Makronenberg.
Konfekt. Käse.

3.

Mockturtlesuppe; braune Bouillon.
Barsch mit Butter und Petersilie.
Weißes Zungenfrikassee.
Gefüllter Sellerie, Schneidebohnen mit Eskalopes.
Rebhühnerbraten.
Grießpudding mit Fruchtsauce.
Butter und Käse.
Dessert.

4.

Französische Suppe; Kraftsuppe mit Sternnudeln.
Gespickter Hecht.
Rotkohl mit Hammelkotelett.
Rehbraten.
Auflauf mit Aprikosen.
Sandtorte.
Dessert. Käse.

5.

Klare Ochsenschwanzsuppe,
Zander mit Butter und Senf.
Round of beef.
Timbale von Haselhühnern.
Rehrücken; Enten.
Kartoffelpudding mit Rotweinsauce.
Zwiebacktorte.
Dessert. Käse.

6.

Klare Bouillon mit Markklößchen.
Croquettes von Kalbsniere.
Beefsteaks von Filet mit Kräuterbutter.
Gemischtes Gemüse mit Hammelfleisch auf englische Art.
Hirschbraten.
Weintraubentorte.
Dessert. Käse.

7.

Wildsuppe mit Grießklößchen; klare Bouillon mit Sago.
Filet von Kabeljau mit Austern und Krebsschwänzen.
Lammkeule mit Gurkensauce.
Blumenkohl mit Kalbskoteletts.
Rumpudding.
Entenbraten.
Johannisbeertorte, Creme.
Dessert. Früchte. Käse.

8.

Kraftsuppe mit Reisklößchen.
Schleie, blau, mit Meerrettich.
Rinderbrust mit Senfsauce.
Spinat mit gespickten Kalbfleischschnitzel, gebackene Hähnchen in Sauce.

Nudelpudding mit Obstsauce.
Fasan.
Kirschtorte.
Dessert. Käse.

9.

Austern.
Kräutersuppe mit verlornen Eiern.
Roastbeef.
Koteletts von Hecht.
Salmi von Rebhühnern.
Hummer in der Schale.
Wildbraten; Kalbsrücken.
Erbsen à l'Anglaise.
Eis. Spiegelkuchen.
Dessert. Käse.

10.

Französische Suppe mit Semmelcroutons; braune Kraftsuppe.
Hummerragout in Muschelschalen.
Hammelrücken à l'Anglaise.
Mockturtlepastete mit Blätterteig.
Junge Gans.
Weincreme. Brottorte.
Dessert. Käse.

11.

Klare Bouillon.
Fleischpastetchen.
Salm mit holländischer Sauce.
Wildkeule mit Sauce à la Diable.
Blumenkohl mit Buttersauce.
Hummer.
Feldhühner.
Eis. Torte.
Dessert. Käse.

12.

Hühnersuppe; braune Bouillon mit Eiergelee.
Croquettes oder Pastetchen von Kalbsmilch.
Schleie mit Butter und Senf.
Schinken in Burgunder.
Wildpastete von Rebhühnern mit Trüffelsauce.
Gebratene Steinpilze; Teltower Rüben.
Rehrücken; Fasan.
Charlot von Aprikosen.
Westfälischer gefrorner Makronenpudding.
Dessert. Käse.

13.

Rebhühnersuppe.
Kleine Pastetchen von Wildfleisch.
Forellen mit Buttersauce.
Rinderfilet mit Maccaroni.
Gefüllte spanische Riesenzwiebel; Rosenkohl.
Fasane mit Trüffeln.
Artischocken.
Eis. Torte.
Dessert. Butter und Käse.

14.

Austern.
Schildkrötensuppe; klare Bouillon mit Grießklößchen.
Zander mit Eiersauce.
Hammelrücken mit farcierten Gurken.
Blumenkohl mit Parmesankäse.
Gänseleberpastete.
Rehbraten mit Johannisbeergelee.
Artischocken.
Spanischer Reis mit Erdbeersaft.
Rheinweingelee.
Eis. Torte. Dessert. Käse.

15.

Austern.
Mockturtlesuppe; Wildsuppe.
Croquettes von Kalbsmilch.
Lachsforellen mit Buttersauce und feinen Petersilienkartoffeln.
Rinderfilet mit Madeirasauce.
Teltower Rüben.
Rebhühner; Damwildrücken.
Büchsenspargel mit Buttersauce.
Ananaseis.
Dessert. Butter und Käse.

Abendessen.

Kraftsuppe in Tassen; Soupe à la Reine.
Sardellenschnittchen oder Fleischpastetchen.
Zander mit Buttersauce.
Zungenragout mit Austern.
Warme Pastete von Kalbsmilch.
Blumenkohl gebacken.
Hummer.
Rehrücken; Birkhühner.
Artischocken.
Schokoladepudding; Schwammpudding; Galapudding; Schaumpudding.
Eis. Mandeltorte, Schweizertorte.
Dessert. Butter und Käse.

Büffett.

Bouillon. Thee.
Kalte Farcepastete mit Sardellen oder Kapernsauce.
Kalte Kalbfleischpastete.
Aufgerollter Aal mit Sauce Remoulade oder Sauce à la Diable.
Aal in Gelee, marinierte Fische.
Leberwurst mit Trüffeln.
Rouladen von Wildfleisch oder Filet von Wild oder Geflügel in Aspic.
Hase in Gelee. Kalte Hasenpastete.
Rebhuhnpastete mit Gelee.
Fisch- und Fleischsalat.
Butterbrot. Kaviar, Hering.
Anchovisbrötchen. Kalter Braten.
Käse. Creme, Kirschtarteletts.
Biskuittorte, Eistorte, Konfekt.

Speisezettel im Oktober.

Küchenkalender. Im Oktober verfügt die Küche über: Reh-, Rot- und Damwild, Hasen, Wildschwein, Auer-, Birk- und Haselhühner, Bekassinen, Fasan, Feldhühner, Kramtsvogel, Schnepfen, Wachteln, Enten, Hühner, Gänse, Puter, Tauben. — Artischocken, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Englischen Sellerie, Spinat, Steinpilze, Teltower Rüben, Trüffeln, Portugiesische Zwiebeln. — Austern, Hummer, Kaviar, Aal, Barsch, Hecht, Karpfen, Lachsforelle, Salm, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Zander.

Mittagessen.

1.

Klare braune Bouillon.
Sardellenschnitte.
Schellfisch mit Senf und Butter.
Rosenkohl mit gebratener Ochsenzunge.
Figaropudding mit Schaumsauce.
Hasenbraten.
Apfeltorte mit Blätterteig.
Dessert.

2.

Braune Bouillon mit Maccaroni.
Warme Pastetchen.
Gebratener Hecht mit Gewürzsenf.
Ente in Wirsing.
Kalbsmilchragout.
Hirschziemer.
Schokoladepudding mit Vanillesauce.
Dessert.

3.

Braune Bouillon mit Sago; weiße Bouillon.
Stachelbarsch mit Eiersauce.
Rinderfilet, braisiert mit Kartoffelbällchen und Pickles.
Perlbohnen mit Rauchfleisch.
Hasenbraten.

Auflauf von saurer Sahne mit Obst.
Weincreme.
Butter und Käse.
Dessert.

4.

Englische Hasensuppe; weiße Bouillon.
Karpfen mit Meerrettich und klarer Butter.
Hammelkeule mit Bohnenpüree.
Blumenkohl mit gespickten Schnitzeln.
Leipziger Lerchen mit geschmorten Borsdorfer Äpfeln; Gänsebraten.
Makronencreme. Blancmanger.
Käse. Dessert.

5.

Französische Suppe; braune Kraftsuppe.
Krebspastetchen.
Filet à l'Anglaise.
Dorsch mit Travemünder Sauce.
Salmi von Kramtsvögeln.
Rosenkohl mit gespickter Kalbsmilch.
Grießpudding mit Himbeersauce.
Wildbraten.
Kaffeeeis.
Butter und Käse.
Dessert.

6.

Hühnerpüreesuppe; braune Bouillon.
Salm mit Austernsauce.
Schinken mit Madeirasauce.
Erbsen mit Fray-Bentos-Zunge.
Rebhühnerbraten; gespickter Kalbsrücken.
Eis. Torte.
Käse. Dessert.

7.

Krebssuppe; Hasen- oder Kaninchensuppe.
Seezungen mit Sardellenbutter.
Curry von Filet.
Sauerkohl mit Rheinwein und Feldhuhn.
Kabinettspudding mit Schaumsauce.
Hasenbraten.
Zitroneneis.
Käse. Dessert.

8.

Kraftsuppe mit Eiergelee; klare Bouillon mit Kräutern.
Kleine Pastetchen von Hühnerfleisch.
Filets von Zander mit Kräuterbutter.
Hammelrücken mit geschmorten Gurken.
Salmi von Wachteln.
Rosenkohl; gebratene Steinpilze.
Rumauflauf.
Entenbraten; Rehrücken.
Kalter Pudding. Tutti Frutti.
Butter und Käse. Dessert.

9.

Indische Suppe von Vogelnestern.
Gebackene Austern in Muschelschalen.
Lachsforelle.
Pasteten von Leipziger Lerchen.
Trüffeln en serviette.
Filet von Hühnern mit Sauce tomate.
Rehrücken; Schnepfen.
Englischer Sellerie.
Eis.
Butter und Käse. Dessert.

10.

Ochsenschwanzsuppe; klare Bouillon.
Austernpastetchen.
Karpfen mit Zucker, Essig und Meerrettich.
Rinderfilet mit Maccaroni.
Taubenkoteletts mit Kräutersauce.
Artischockenböden mit Krebssauce.
Rotwild; Haselhuhn.
Eispudding von Reis.
Butter und Käse. Dessert.

11.

Austern.
Kalbskopfsuppe; braune Bouillon.
Gespickter Hecht.
Schinken in Burgunder.
Blumenkohl mit abgekochter, gesalzener Zunge; Rosenkohl.
Timbale von Bekassinen.
Wildrückenbraten; Enten.
Ananaseis.
Butter und Käse. Dessert.

12.

Russische Suppe.
Salm mit Butter und Currykartoffeln
Roastbeef mit verschiedenen Gemüsen.
Schüsselpastete von Tauben mit Steinpilzen und Blätterteig.
Hummer in der Schale.
Hasenbraten; Schnepfen.
Spinat mit Croutons.
Vanilleeis.
Butter und Käse. Dessert.

13.

Hasensuppe; klare Bouillon.
Nierencroquettes.
Zander.
Salmi von Schnepfen mit Trüffeln.
Teltower Rüben mit Hammelkotelett.
Hummer in der Schale.
Damwildrücken; Birkhuhn.
Englischer Sellerie.
Mokkakaffeeeis.
Butter und Käse. Dessert.

14.

Braune Bouillon.
Feine Midderpastetchen.
Filet von Karpfen.
Feines Wildragout mit Trüffeln.
Artischocken.
Timbale von Kalbsmilch oder Zungenragout.
Hammelrücken; Tauben.
Englischer Sellerie.
Eis. Torte.
Butter und Käse. Dessert.

Abendessen.

Austern.
Kraftsuppe in Tassen; Bouillon.
Kalbfleischpastetchen; Sardellenschnittchen.
Hecht mit Butter und Petersilie.
Salmi von Enten.
Rosenkohl; Teltower Rüben.
Hummer.
Rehrücken; Haselhuhn.
Artischocken.
Rheinweingelee mit Hausenblase.
Eis. Torte.
Käse. Dessert.

Büffett.

Bouillon. Thee, Mandelmilch.
Hühnermayonnaise mit Austern in Aspic.
Gänseleberpastete, Gans in Gelee, Fasanen in Gelee.
Heringssalat, Salat von Fisch mit Kaviarbrötchen, Schweizersalat.
Rauchfleisch, Schinken, Ochsenzunge von Fray-Bentos.
Trüffelleberwurst, kalte Kalbfleischpastete.
Schweinskopf mit Sauce remoulade.
Karpfen, mariniert mit Sauce mayonnaise.
Wildschweinsrippen in Gelee.
Kalte Farcepastete.
Apfelpudding mit Vanillesauce, Weingelee. Reispudding.
Baisers oder Windbeutel mit Creme.
Schokoladepudding. Eistorte.

Speisezettel im November.

Küchenkalender. Im November verfügt die Küche über: Reh-, Rot- und Damwild, Hasen, Wildschwein, Auer-, Birk- und Haselhühner, Fasan, Feldhuhn, Kramtsvogel, Schnepfen, Wildenten, Enten, Hühner, Gänse, Poularden, Puter, Tauben. — Artischocken, Rosenkohl, Rotkohl, Schwarzwurzeln, Englischen Sellerie, Spinat, Steinpilze, Teltower Rüben, Trüffeln. — Austern, Hummer, Kaviar, Aal, Barsch, Hecht, Karpfen, Lachsforelle, Salm, Schellfisch, Schleie, Scholle, Steinbutt, Zander.

Mittagessen.

1.

Bouillon mit Reis und Parmesankäse; Bouillon mit Fleischklößchen.
Kleine Sardellenpastetchen.
Round of beef mit Braunkohl und Kastanien.
Mayonnaise von Hühnern.
Hasenbraten.
Makronenkuchen.
Butter und Käse. Dessert.

2.

Hühnersuppe mit Nudeln; braune Bouillon.
Kabeljau mit Butter und Senf.
Kalbskopf mit Madeirasauce.
Sauerkraut mit Fasan.
Hasenbraten.
Blumenkohl.
Weincreme.
Baisertorte.
Butter und Käse. Dessert.

3.

Kaninchensuppe à l'Anglaise.
Stettiner Sardellenschnittchen.
Rindfleisch mit Meerrettich.
Wirsing mit gedämpfter Ente.
Wildschweinsrücken.
Flammender Plumpudding.
Käse. Dessert.

4.

Kaviar.
Suppe mit frischen Gemüsen; braune Bouillon.
Kalbsfricandeau mit Steinpilzen; Rosenkohl mit kleinen Hammelkoteletts.
Kabinettspudding mit Vanillesauce.
Rehbraten; Kapaun.
Weingelee.
Butter und Käse. Dessert.

5.

Erbsenpüreesuppe mit Fleischextrakt und Semmelcroutons.
Hecht mit Anchovissauce.
Hammelrücken mit Gurkensauce.
Blumenkohl mit Schnitzel; Teltower Rüben.
Puter; Hasenbraten.
Eistorte. Butter und Käse. Dessert.

6.

Ochsenschwanzsuppe.
Feines Ragout in Muschelschalen.
Steinbutt mit Senf und Butter.
Filet à la Jardinière.
Spinat mit Croquettes à la Mode.
Entenbraten; Hammelrücken.
Reisgelee mit Fruchtsaft.
Butter und Käse. Dessert.

7.

Kaviar.
Kraftsuppe; weiße Bouillon.
Zander mit Buttersauce.
Feines Ragout von Kalbsmilch mit Blätterteig.
Sauerkraut mit Wein und Fasan; Spinat mit Omelette.
Rehrücken; Entenbraten.
Artischocken.
Eis. Torte.
Butter und Käse. Dessert.

8.

Weiße Kraftsuppe. Hasensuppe.
Lachsforelle mit Petersiliensauce.
Frischlingskeule mit Sauce à la Diable.
Blumenkohl mit gesalzener Ochsenzunge.
Kalbsrücken; Schnepfen.
Eispudding. Torte.
Butter und Käse. Dessert.

9.

Russische Kohlsuppe.
Salm mit Butter und kleinen Petersilienkartoffeln.
Puter à la Braise mit Austern.
Braunkohl mit Maronen; Teltower Rüben.
Gänseleberpastete.
Hirsch- oder Rehbraten; Birkhühner.
Englischer Sellerie.
Schokoladepudding mit Vanillesauce.
Torte.
Butter und Käse. Dessert.

10.

Austern.
Kraftsuppe mit Geflügelpastetchen.
Steinbutt.
Schinken in Burgunder.
Rosenkohl mit gebratenen Kartoffeln.
Fasan in Aspic.
Hasenbraten. Feldhuhn.
Blumenkohl mit Buttersauce; Büchsenspargel.
Eis. Torte.
Butter und Käse. Dessert.

11.

Französische Suppe; Hühnersuppe.
Croquettes von Niere.
Steinbutt.
Rinderfilet mit Tomatensauce.
Frische Trüffeln in Burgunder.
Wildschweinskopf in Gelee mit Orangensauce.
Damwildrücken; Poularden.
Büchsenerbsen; englischer Sellerie.
Fruchteis. Torte.
Butter und Käse. Dessert.

12.

Taubensuppe; Wildsuppe mit Schwammklößen.
Kleine Austernpastetchen.
Zander mit Garneelensauce.
Wildschweinsrücken.
Kalbskopfragout mit Madeira.
Sauerkraut mit Wein und Fasan oder Kramtsvögeln.
Hummer.
Puterbraten; Hasenbraten; Gänsebraten.
Sellerie gestovt.
Reisgelee mit Fruchtsaft.
Himbeereis.
Butter und Käse. Dessert.

13.

Suppe à la Reine; braune Kraftsuppe.
Hummerragoutpastetchen.
Hammelrücken mit geschmorten Zwiebeln.
Kalbsnieren mit Champignons.
Gänseleberpastete.
Teltower Rüben; Rosenkohl.
Böhmische Fasanen; Wildbraten.
Formeis. Torte.
Butter und Käse. Dessert.

14.

Austern.
Hasensuppe à l'Anglaise.
Salm mit Travemünder Sauce.
Rinderfilet mit Madeirasauce.
Feines Hühnerfrikassee oder Enten farciert mit Maronen.
Artischocken.
Rehrücken; Haselhuhn.
Erbsen à l'Anglaise.
Ananasgelee.
Orangeeis.
Torte.
Butter und Käse. Dessert.

Abendessen.

Kaviar.
Bouillon; weiße Kraftsuppe.
Karpfen mit Butter u. Meerrettich.
Rinderfilet mit Tomatensauce.
Erbsen mit Eskalopes von Kalbsmilch. Wiener Backhähnchen.
Rebhühner in Gelee.
Gespickter Kalbsrücken; Enten.
Kompott, Salat, gemischter Wintersalat.
Eis. Zitronentorte mit Reis.
Butter und Käse. Dessert.

Büffett.

Bouillon. Thee.
Gänseleberpastete. Wildkuchen (Pastete) mit Trüffeln.
Aal in Gelee, Preßkopf, Schweizersalat, kalte Bratwurst, Fleischrouladen in Gelee.
Kalte Pastete von Schweinsleber mit Trüffeln oder Champignons, Schüsselpastete von Hasen in Gelee.
Gefüllte Gans in Gelee.
Kalte Braten jeder Art.
Hühnermayonnaise in Geleering.
Butterbrot, Heringssalat, Mettwurst, Garneelen, Käse.
Apfelpudding mit Vanillesauce.
Tutti Frutti, Apfelsinenschale mit Creme, Konfitürentorte, Weingelee, Eis.
Dessert und Früchte.

Speisezettel im Dezember.

Küchenkalender. Im Dezember verfügt die Küche über: Reh-, Rot- und Damwild, Hasen, Wildschwein, Auer-, Birk- und Haselhühner, Fasan, Wildenten, Enten, Hühner, Gänse, Kapaun, Poularde, Puter. — Artischocken, Blumenkohl, Rotkohl, Braun- und Grünkohl, Spinat, Schwarzwurzeln, Teltower Rüben, Trüffeln. — Austern, Hummer, Kaviar, Aal, Barsch, Hecht, Karpfen, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Steinbutt, Zander.

Mittagessen.

1.

Kräutersuppe mit verlornen Eiern und Semmelcroutons.
Fisch- oder Sardellensalat.
Hammelkeule mit Püree von weißen Bohnen.
Grünkohl mit Kastanien und gebratener Gänseleber.
Wildschweinsbraten; Hasenbraten.
Pêle-mêle; russische Creme.
Blätterteigtorte mit Himbeergelee.
Butter und Käse. Dessert.

2.

Hühnercreme; braune Bouillon.
Zander mit Buttersauce.
Rinderfilet mit Madeira.
Rosenkohl mit Wiener Schnitzel.
Gänsebraten.
Gallapudding, Weincreme.
Butter und Käse. Dessert.

3.

Mockturtlesuppe; weiße Bouillon mit Büchsenspargel.
Feines Ragout in Muscheln
Rinderzunge mit Madeirasauce.
Sauerkohl mit Rheinwein und Fasan.
Hummer.
Wildbraten; Entenbraten.
Eis. Sandtorte.
Butter und Käse. Dessert.

4.

Braune Bouillon von Hammelfleisch mit Reis und Parmesankäse.
Steinbutt mit Senf und Butter oder Fischsauce.

Geschmorte Kalbsbrust mit Steinpilzen; Schwarzwurzeln mit Buttersauce und Schnitzel.
Entenbraten mit Kartoffelschnee; Hasenbraten.
Kartoffelpudding mit Schaumsauce.
Torte.
Butter und Käse. Dessert.

5.

Kraftsuppe mit Eiergelee; französische Suppe.
Hecht mit Butter und Petersilienkartoffeln.
Salmi von Enten.
Büchsenspargel mit geräuchertem Lachs.
Wildschweinsbraten mit Schweizersalat; Puter.
Schokoladeeis.
Apfeltorte von Mürbeteig.
Butter und Käse. Dessert.

6.

Wildsuppe; klare weiße Bouillon.
Midderpastetchen.
Lachsforelle.
Geschmorte Hammelkeule mit Püree von weißen Bohnen und Bratkartoffeln.
Feines Frikassee von Zunge.
Rosenkohl; Teltower Rüben.
Haselhuhn; Wildbraten.
Eis. Obsttorte.
Butter und Käse. Dessert.

7.

Kaviar.
Braune Bouillon mit Maccaroni.
Schleie mit Butter und Senf.
Mockturtleragout mit Fleurons.
Trüffeln en serviette.
Schaumpudding mit Makronen.
Rehbraten; Puter.
Kaffeeeis.
Torte.
Butter und Käse. Dessert.

8.

Austern.
Ochsenschwanzsuppe.
Croquettes von Kalbsmilch.
Karpfen in Rotweinsauce.
Rinderfilet mit Madeirasauce und Maccaroni.
Ebsen mit gebackener Seezunge; Sauerkraut mit Fasan.
Kalbsfricandeaus; Hasenbraten.
Eis. Torte.
Butter und Käse. Dessert.

9.

Mockturtlesuppe mit Fleurons.
Salm mit Austernsauce.
Rinderbrust mit Steinpilzen.
Rosenkohl mit Hasenfilet; Schwarzwurzeln mit Fleischklößchen oder Spargelcremesauce.
Hummer.
Rehbraten mit Johannisbeergelee.
Ananaseis. Torte.
Butter und Käse. Dessert.

10.

Austern.
Batavia-Suppe.
Salm mit Butter und Petersilie.
Puter à la Daube.
Sauerkohl mit Erbsenpüree u. Fasan.
Figaropudding mit Schaumsauce.
Wildbraten; Puter.
Artischocken.
Formeis. Torte.
Butter und Käse. Dessert.

11.

Schildkrötensuppe; weiße Bouillon.
Karpfen in Rotweinsauce.
Roastbeef à l'Anglaise.
Hühnerkoteletts mit Teltower Rüben.
Spanische Zwiebel.
Hasenbraten; Ente.
Roter Schaumpudding; Vanillepudding.
Himbeereis.
Butter und Käse. Dessert.

12.

Ochsenschwanzsuppe; klare Bouillon.
Kleine Geflügelpastetchen.
Gespickter Hecht.
Rinderfilet. Kalbskeule.
Blumenkohl; Teltower Rüben.
Fasan in Gelee.
Rehrücken.
Spargel mit Butter und Petersilie.
Kaffeeeis.
Butter und Käse Dessert.

13.

Hasensuppe; Austernsuppe.
Filet von Zander mit Sauce Béchamelle.
Roastbeef.
Mockturtleragout.
Artischocken.
Hummersalat mit Aspic.
Wildbraten; Enten.
Ananaseis. Torte.
Butter und Käse. Dessert.

14.

Austern.
Hühnercremesuppe.
Zander mit Butter.
Salmi von Enten.
Trüffeln en serviette.
Wildschweinskopf mit Sauce à la Diable.
Gans mit Kastanien. Kalbsrücken.
Artischocken mit holländischer Sauce.
Rheinweingelee mit Früchten.
Westfälischer gefrorner Pudding.
Torte.
Käse. Dessert.

15.

Kaviar.
Taubensuppe; weiße Kraftsuppe.
Karpfen, blau, mit Butter; geriebener Meerrettich.
Schinken in Burgunder.
Spargel mit Buttersauce; Teltower Rüben.
Timbale von Haselhuhn.
Fasanenbraten; Rehrücken. Hasenbraten.
Erbsen à l'Anglaise.
Himbeereis.
Torte. Käse. Dessert.

Abendessen.

1.

Kaviar.
Bouillon.
Karpfen mit polnischer Sauce.
Rinderfilet mit Madeirasauce.
Hühnerfrikassee mit Champignons.
Erbsen mit Kalbsschnitzel.
Rehrücken; Puter. Hasenbraten.
Stangenspargel.
Mince-pie.
Apfelsinenkörbchen mit Weingelee gefüllt.
Vanilleeis.
Dessert und Früchte.

2.

Austern.
Bouillon.
Gebratener Zander mit Anchovissauce.
Rinderfilet braisiert, mit Gemüsen garniert.
Salmi von Enten. Gänseleber mit Trüffeln.
Wildschweinskopf in Gelee und Remouladensauce.
Rehrücken; Fasan, Puter.
Artischocken.
Russische Creme.
Apfelsineneis. Mandeltorte.
Dessert und Früchte.

Büffett.

Bouillon, Thee.
Sardellenschnittchen. Canapees.
Fasan in Gelee.
Gefüllter Puter in Gelee.
Hasenpastete, Fischroulade, Kalbfleischrouladen in Gelee, Hühnermayonnaise mit Austern. Gans in Gelee. Wildschweinfleisch in Gelee.

Bielefelder Fleischsalat.
Butterbrot, geräuchertes Rindfleisch, gesalzene Zunge, gekochter Schinken, Sardellenbutter, Heringssalat.
Wildbraten.
Kalbsbraten, gefüllt, in Gelee.
Weinpudding mit Vanillesauce.
Makronentorte.
Gelee von Maraskino.
Nesselroder Eispudding mit Schlagsahne.
Torte. Dessert.

Speisezettel
für den täglichen Tisch.

Der tägliche oder bürgerliche Tisch entspricht den Forderungen, welche an eine gute Nahrung gestellt werden müssen, wenn er aus Suppe, Gemüse und Fleisch besteht.

Die beste Zubereitung dieser Nahrung lernen wir aus dem vorliegenden Kochbuche. Gute Nahrungsmittel können durch fehlerhafte Zubereitung, schlechte Beschaffenheit und falsche Zusammenstellung eine mangelhafte Nahrung bilden, denn jedes Nahrungsmittel für sich allein ist keine vollständige Nahrung. Nur Milch und auch das Fleisch unter Umständen.

Außer der richtigen Zubereitung unserer Nahrung ist aber auch Abwechselung in derselben notwendig. Sie muß, um verdaulich zu sein, weich und verhältnismäßig flüssig hergestellt werden.

Aus letzterem Grunde lassen wir das Mahl mit einer mehr oder weniger nahrhaften Suppe beginnen, gut gekochtes oder besser noch gebratenes Fleisch folgen und fügen demselben, welches reich an Eiweiß ist, zur Ergänzung der Nahrung die wenig Eiweiß aber Säuren, Salze, Eisen ꝛc. enthaltenden und die Verdauung fördernden Gemüse, Salat und Obst hinzu.

Die heranwachsende Jugend, deren Knochen und Muskeln noch nicht ausgebildet sind, der körperlich angestrengt arbeitende Mann bedarf der kräftigsten eiweißreichen Nahrung: festes fettes Rindfleisch, Schweinefleisch, Hülsenfrüchte, welche im Verein mit Speck und Fett eine vollständige Nahrung bilden können, Gemüse, Mehlspeisen, kräftiges Brot.

Greise und ältere Personen oder nur mit dem Geiste arbeitende Menschen müssen sich durch leicht verdauliche Speisen ernähren. Es dienen dazu Fleischsuppen mit feinen Hülsenfruchtmehlen und Eiern

versetzt, gehacktes und gebratenes Fleisch, Frikassee, Ragout, Geflügel, Wildfleisch, Fische, leichte Gemüse, Salat und Obst.

Die Speisen bringe man zwar heiß, aber nie kochend heiß auf den Tisch. Zu heiß genossene Speisen können die gefährlichsten Magenkrankheiten hervorrufen. Zu kalte Gerichte sind ebenfalls gänzlich zu vermeiden.

Die nachfolgenden Küchen- oder Speisezettel für den täglichen Tisch sind nach Monaten geordnet mit Berücksichtigung der Nahrungsmittel, welche in denselben leicht zu haben sind, und sollen Hilfsmittel für die sorgende Hausfrau sein, zu jeder Zeit eine gute Nahrung zusammensetzen zu können. An Stelle der angeführten Suppe kann in den meisten Fällen eine beliebige andere gewählt werden.

Mittagessen im Januar, Februar und März.

1. Fleischsuppe mit Klößen.
   Kalbsbraten mit Kartoffeln, Salat und Kompott.
   Auflauf.
2. Fleischsuppe.
   Maccaroni mit warmem oder kaltem Braten; Koteletts; Frikandellen.
3. Suppe von Perlgraupen, Rosinen und Wein.
   Rotkohl mit gebratener Ochsenzunge; Rollen; Frikandellen; gebratene Gans und Bratkartoffeln.
   Plinsen. Gute Mehlspeise.
4. Ochsenschwanzsuppe
   Backobst mit Klößen und geräucherter Mettwurst; geräucherter Bauchspeck.
5. Hafergrütze und Kartoffeln.
   Äpfel und Kartoffeln mit frischem oder gewärmtem Braten.
6. Rindfleischsuppe.
   Rindfleisch mit Sardellen-, Senf- oder Meerrettichsauce.
   Karpfen in polnischer Sauce mit Kartoffeln.
   Semmel- oder Grießpudding.
7. Kartoffelsuppe.
   Linsen mit Zwiebelsauce, dazu geräuchertes oder gepökeltes Fleisch; Bratwurst; Schweinebraten.
   Gekochte Zwetschen.
8. Hasensuppe.
   Große Kartoffelklöße mit brauner Butter oder süßer Sauce mit kaltem Braten.
9. Bohnensuppe mit Pökelfleisch oder Bauchspeck.
   Reis mit Milch und Nierenschnitten; Arme Ritter.
10. Suppe von durchgeriebenen Erbsen mit Sellerie und in Butter gerösteten Semmelwürfeln.
    Teltower Rüben mit Bratkartoffeln und Saucissen; Rauchfleisch; geräucherte Gänsebrust.
11. Linsensuppe mit Frankfurter Saucissen; geräucherte Mettwurst.
    Beefsteaks mit Butter, Senf, Kartoffeln und Salat von roten Rüben, Gurken und Sellerie.
12. Schaumsuppe von weißem Wein.
    Schmorbraten mit Kartoffeln u. Salat; Äpfel und Kartoffeln.
    Auflauf.

13. Bohnensuppe mit geräucherter Mettwurst.
Weißes Zungen-Frikassee mit Kartoffeln.
14. Rindfleischsuppe.
Aufgerollter Braten mit Rosenkohl und Kartoffeln.
Omelette oder ein leichter warmer Pudding.
15. Hühnersuppe.
Huhn in Reis mit Eiersauce und Bratkartoffeln.
Apfelschnitte.
16. Russische Sauerkrautsuppe oder Kartoffelsuppe.
Braunes Ragout von Ochsenzunge oder Rindfleisch mit Kartoffeln.
17. Hühnersuppe Nr. 2 (Soupe à la Reine).
Gebratene Seezunge mit Kartoffelsalat.
Gekochtes Obst oder Eingemachtes. Mehlspeise.
18. Linsensuppe.
Heringskartoffeln; Schinkenkartoffeln; Bechamellekartoffeln mit gebratener Kalbsleber; gekochter Schinken; kaltes Fleisch oder Braten.
19. Schaumsuppe von weißem Wein.
Spanisch Frikko.
Gekochtes Obst.
20. Fleischsuppe mit Reis.
Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffeln und Selleriegemüse oder Salat.
Auflauf.
21. Bohnensuppe mit geräucherter Mettwurst.
Apfelpfannkuchen; Nierenbrötchen; Arme Ritter mit Apfelkompott.
22. Suppe von Erbsmehl mit in Butter gebratenen Semmelwürfeln.
Reisbeutel mit brauner Butter oder einer süßen Sauce mit Rauchfleisch; kaltes Roastbeef mit Kartoffelbrei.
23. Sagosuppe mit Rotwein.
Sauerbraten mit Kartoffeln und Salat; Äpfel und Kartoffeln.
Grießauflauf.
24. Suppe von Bratensauce.
Weiße Bohnen mit einer Speck- oder Zwiebelsauce oder Butter und Essig mit Bratwurst; Rouladen; Schweinsröllchen.
Gekochtes Obst.
25. Pökelfleischsuppe mit Graupen.
Pökelfleisch mit Steckrüben und Kartoffeln.
Plinsen.
26. Grießmehlsuppe.
Gebratener Schweineschinken mit Kartoffeln; Sauerkraut und Erbsenpüree.
27. Hühnercremesuppe.
Kalbskopfragout mit Kartoffeln.
Mehlspeise.
28. Suppe von Bratensauce.
Gebratene Schweinsrippe mit sauren Äpfeln und Kartoffeln.
Braunkohl.
29. Weiße Bohnenpüreesuppe mit in Butter geröstetem Weißbrot.
Hecht mit Kartoffeln, Butter und Petersilie oder holländischer Sauce und Kartoffeln.
Ohrfeige.
30. Rindfleischsuppe.
Gekochtes Brustfstück vom Rinde mit Sardellensauce oder Meerrettich und Kartoffeln.
Schwarzwurzeln mit Fleischklößchen; warmer od. kalter Braten.
31. Kartoffelsuppe.
Gulasch mit Weißbrot oder Kartoffeln.
Apfelpfannkuchen.

32. Grüne Kräutersuppe mit Fleischextrakt.
Sauerbraten mit Gemüse von Äpfeln und Kartoffeln.
Rumauflauf.

33. Linsensuppe mit Saucissen.
Maccaroni mit gewärmtem Schmorbraten.
Gekochtes Obst.

34. Süddeutsche Zwiebelsuppe.
Gekochtes Pökelfleisch mit grünen eingemachten Schnittbohnen und weißem Bohnengemüse.
Auflauf.

35. Fleischsuppe.
Kalbsbraten mit Kartoffeln und Büchsengemüse.
Kronsbeeren.

36. Weiße Mehlsuppe.
Getrocknete graue Erbsen mit gewärmtem Kalbsbraten.
Gekochtes Obst.

37. Erbsmehlsuppe mit Fleischextrakt.
Schellfisch; Kabeljau mit Kartoffeln, Senf und Butter oder Fischsauce.

38. Rindfleischsuppe mit Markklößchen.
Roastbeef mit Sprossenkohl und Bratkartoffeln.
Auflauf.

39. Schaumsuppe von Weißwein.
Irish-Stew von Roastbeef mit Weißkohl und Kartoffeln in Bratensauce gekocht.
Obst.

Siehe auch Nr. 45, 48, 49, 50, 54, 55, 59, 61, 64, 74, 91, 92, 93, 112, 113, 114, 115, 126, 127, 133, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147.

Mittagessen im April, Mai und Juni.

40. Fleischsuppe.
Spargel mit Butter oder Spargelsauce mit Koteletts; Kalbsbraten; geräucherter Lachs; roher Schinken; Sommerwurst; Rühreier.

41. Kartoffelsuppe mit Fleischextrakt.
Kalbfleischfrikasseee mit Schwarzwurzeln oder Spargel und Midderklößchen nebst Kartoffeln. Arme Ritter.

42. Mockturtlesuppe.
Hecht, gekocht oder gebraten, mit Kartoffeln. Gekochtes Obst.

43. Grüne Körnersuppe mit Schwammklößchen.
Junge Wurzeln mit eingekochtem oder geschmortem Rindfleisch oder Koteletts; Frikandellen.
Omelette.

44. Fleischsuppe von Pökelfleisch mit Klößen.
Pökelfleisch mit Sprossenkohl und gebratenen Kartoffeln.
Reis mit Rosinen.

45. Suppe mit Fleischextrakt.
Poularden; Kapaun.
Kompott; Salat; Kartoffeln; Obstauflauf.

46. Fleischsuppe mit Grießmehlklößchen.
Salm mit Kartoffeln und Butter mit Petersilie.
Arme Ritter mit Kronsbeeren.

47. Fleischsuppe mit Erbsenpüree.
Spinat mit halben oder ganzen Eiern garniert, mit Omeletten; Fricandeaus oder gebratene Ochsenzunge; Nierenschnitten.

48. Erbsensuppe mit gerösteten Semmelwürfeln.
Herings- oder Petersilienkartoffeln mit gebratener Kalbsleber; kalter Braten.
Gekochtes Obst.

49. Fleischsuppe.
Gestovtes Rindfleisch oder Suppenfleisch mit einer Kruste; abgekochte Kartoffeln.
Hefenpudding.

50. Suppe von Grießmehl.
Gemüse von weißen Bohnen und eingemachten grünen Bohnen mit geräuchertem Bauchspeck; gekochter Schinken.
Gekochtes Obst.

51. Braune Bouillon mit Sago und Eierklößchen.
Kalbsnierenbraten; Kartoffeln und Spargel.
Omelette soufflée.

52. Sauerampfersuppe mit in Butter gerösteten Semmelscheiben.
Mairüben mit Hammelfleisch und Croquettes von Kalbsniere.
Plinsen.

53. Fleischsuppe mit Erbsmehl.
Rübstiel mit Koteletts; Frikandellen; gekochter oder roher Schinken; Bratwurst.
Gekochtes Obst.

54. Fleischsuppe mit Sternnudeln.
Roastbeef mit Kartoffeln, Salat und Kompott.
Kartoffelpudding mit Fruchtsaftsauce.

55. Rotweinsuppe mit Sago und Zwieback.
Spanisch Fricco oder Gulasch.
Speise von Reismehl mit Weinsauce.

56. Suppe von groben Graupen.
Mairüben mit Schweins- oder Hammelkoteletts; Bratwurst.
Arme Ritter mit Kompott.

57. Fleischsuppe mit Klößen und Spargel.
Sprossen von braunem oder grünem Winterkohl mit Rauchfleisch; Frikandellen von frischem Fleisch; Bratwurst.
Omelette von Weißbrotschnitten.

58. Kerbelsuppe mit Semmelscheiben.
Schinkennudeln mit Spinat.
Sagopudding.

59. Rindfleischsuppe mit Reis und Spargel.
Gekochtes Rindfleisch mit Sardellen- oder Champignonsauce.
Eingemachte grüne Bohnen; Kartoffeln.

60. Bouillon mit Kräutern und Semmelcroutons.
Gebratene Tauben.
Spargel mit Buttersauce.
Salat.
Zwiebackauflauf.

61. Fleischsuppe mit Reis und Parmesankäse.
Roastbeef mit gebratenen Kartoffeln.
Spargel mit Buttersauce.
Salat.

62. Weinkaltschale.
Junge Erbsen mit oder ohne Wurzeln mit gebratenen Hähnchen; Kalbskoteletts; Klops; roher Schinken; Sommerwurst; Zunge, warm oder kalt; geräucherter Lachs; gebackener Aal; kroß gebratener Fisch, namentlich Seezunge oder Schollen.
Reisauflauf.

63. Kalbfleischsuppe mit Grießklößchen und Spargel.
Gespickte Kalbskeule.

Gemüse von Kohlrabi, Salat, Kompott.
Weißer Gelatinepudding.

64. Suppe von Hülsenfrüchten.
Frikandellen von kaltem Kalbsbraten mit Spinat, gekochten Eiern und Bratkartoffeln.
Kartäuserklöße mit Kompott oder Fruchtsauce.

65. Suppe von jungen Erbsen mit Semmelklößchen.
Mairüben mit Hammelfleisch.
Weißbrotauflauf.

66. Krebssuppe.
Rehkeule, Kohlrabi oder Blumenkohl mit Buttersauce.
Kompott, Salat.
Ohrfeige.

67. Wildsuppe mit Schwammklößchen.
Große Bohnen mit gekochtem Bauchspeck; Schinken.
Schaumomelette.

68. Französische Suppe.
Ragout von Wildfleisch.
Mehlspeise.

69. Bouillon mit Fleischklößchen.
Gefüllte Kalbsbrust, Butterkohl.
Kompott, Salat.
Omelette soufflée.

70. Französische Suppe.
Spinat mit Koteletts, Beefsteak und Eiern; Bratkartoffeln; Spargel.
Schwarzer Magister.

71 Rindfleischsuppe mit Markklößchen.
Schmorbraten mit farcierten Gurken; Kartoffeln.
Kirschauflauf.

Siehe auch Nr. 1, 11, 12, 13, 19, 75, 80, 83, 86, 92.

Mittagessen im Juli, August und September.

72. Taubensuppe mit Erbsen.
Junge Bietsbohnen mit frischem Hering; Schinken; Kartoffeln.
Heidelbeerpfannkuchen.

73. Suppe mit Graupen.
Hammelfrikassee mit Kartoffeln.
Kirschenpfannkuchen.

74. Suppe von Fleischextrakt.
Reh- oder Hirschziemer, Blatt oder Keule mit Kartoffeln, Salat und Kompott.
Schaumomelette.

75. Wildsuppe mit Kartoffelklößchen.
Blumenkohl mit Saucissen; Ochsenzunge; roher Schinken; geräucherter Lachs; gefüllte Kalbsbrust; Nierencroquettes; Bratwurst; Roastbeef.

76. Kartoffelsuppe mit Wirsing.
Perlbietsbohnen mit Butter und Petersilie mit Koteletts; Frikandellen; kalter Braten; gebratene Zunge.
Pufferkuchen von feinem Buchweizenmehl mit Obstgelee oder Obstsaft.

77. Grüne Erbsensuppe.
Hammelbraten mit Kartoffeln, Salat, Kompott und Gurken, geschmort.

78. Rindfleischsuppe mit Reis.
Wirsing mit eingekochtem, gestovtem Rindfleisch; gebratene Ente; Koteletts; Bratwurst.

79. Hamburger od. Bremer Aalsuppe.
Junge Hähnchen oder Tauben mit Kartoffeln, Salat, Kompott.

80. Sauerampfersuppe.
Spargelbietsbohnen mit frischem Hering; roher oder gekochter

Schinken; Koteletts; Frikandellen; Saucissen; Eskalopes.

81. Rindfleischsuppe mit Maccaroni.
Rindfleisch mit Senfsauce, Butterkohl und Kartoffeln.

82. Weinkaltschale.
Rinderfilet, Kartoffeln, gebraten; Kompott, Salat.
Ohrfeige.

83. Kartoffelsuppe mit Fleischextrakt.
Gefüllter Kohlkopf mit Champignons und Kartoffeln.
Zwieback mit Weinsauce.

84. Hühnersuppe.
Schneide- oder Bietsbohnen mit Koteletts; Fricandeaus; roher Schinken; Sommerwurst; kalter Braten; Kartoffeln; Hering.
Tassenspeise.

85. Französische Suppe mit gerösteten Weißbrotscheiben.
Feines Kalbsfrikassee.
Grießpudding mit Obstsauce.

86. Ochsenschwanzsuppe.
Erbsengemüse; gebratener Aal; gebratene Kartoffeln.

87. Breisuppe.
Hammelfleisch mit weißen Rüben; Kohlrabi, Kartoffeln.

88. Sagosuppe mit Wein.
Kalbsnierenbraten, Kartoffeln, Gurkensalat oder Kompott.
Auflauf.

89. Grüne Erbsenpüreesuppe mit Semmelcroutons.
Farciertes Weißkraut mit Panhas; Nierenschnitten; Wiener Schnitzel; gebratene Kartoffeln.

90. Kalbskopfsuppe.
Hasen- oder Rehbraten, Kartoffeln, Kompott, Salat.
Creme von Kartoffelmehl.

91. Wildsuppe.
Schleien mit Buttersauce und Kartoffeln.
Obstpfannkuchen.

92. Schaumbiersuppe mit Zwieback.
Curry von Rindfleisch mit Reis.
Obstauflauf.

93. Braune Bouillon mit Fleischklößchen.
Gestovtes Rindfleisch oder Bruststück mit einer Kruste, Wirsing oder Blumenkohl, Kartoffeln.

94. Kräutersuppe.
Speck- oder gelbe Wachsbietsbohnen mit saurer Speckjauce mit kaltem Braten; Beefsteak; Frikandellen; Kartoffeln.
Auflauf von Milchreis.

95. Kartoffelsuppe mit Sellerie.
Gefüllter Kohlkopf mit Champignonsauce, Kartoffeln.
Obstpfannkuchen.

96. Rindfleischsuppe.
Sauerkraut mit Rebhühnern.
Grießauflauf.

97. Grießsuppe.
Blindes Huhn (Nachlese), ein westfälisches Nationalgericht.
Obstpfannkuchen.

98. Weinsuppe mit Sago.
Schellfisch, Kabeljau oder Seezunge mit Butter, Senf und Kartoffeln.
Omelette.

99. Kräutersuppe.
Haselhuhn mit Kartoffeln, Kompott.

100. Hammelfleischsuppe mit Graupen.
Hammelfleisch mit Kohlrabi und Kartoffeln oder weißen Rüben.

101. Fleischsuppe.
Gebratene Hähnchen, grüne Erbsen; Blumenkohl, Kartoffeln.

Fadennudelpudding mit Obstsauce.

102. Suppe von Schinkenbrühe.
Rotkohl mit gekochtem Schinken und gebratenen Kartoffeln.

103. Suppe, Gemüse und Fleisch oder Scoth-Broth.
Ägyptischer Kloß.

104. Bouillon mit Grieß- oder Eierklößchen.
Feldhühner, gebraten, Sauerkraut; Blumenkohl, Kartoffeln.
Omelette soufflée.

105. Kartoffelsuppe mit Sellerie.
Beefsteak mit Kartoffeln, Wirsing oder farciertem Kohl.
Irish Stew.

106. Polenta.
Apfelpfannkuchen.

107. Bouillon von Fleischextrakt.
Hasenbraten, Kompott, Salat.
Auflauf.

108. Hasensuppe mit Kartoffelklößchen.
Bohnengemüse mit Koteletts, Fleischpolster oder Bratwurst, Kartoffeln.

109. Bouillon von Hammelfleisch.
Geschmorter Hammelbug mit Gurken und Wirsingkohl, Kartoffeln.

Siehe auch Nr. 1, 11, 12, 15, 17, 19, 20, 23, 29, 41, 42, 43, 45, 46, 47, 53, 54, 55, 63, 68, 69, 70, 114, 118, 120.

Mittagessen im Oktober, November und Dezember.

110. Ochsenschwanzsuppe.
Äpfel und Kartoffeln mit Sauer- oder Schmorbraten; Hasenbraten; Kalbsbraten; frische Rindfleischwurst.

111. Hasensuppe.
Gefüllter Kohlkopf mit Bratkartoffeln.
Zwiebacksauflauf.

112. Kartoffelsuppe mit Sellerieknollen.
Eingemachte Bietsbohnen oder Braunkohl mit Kastanien und Rauchfleisch; gekochter Schinken; halber Kopf; Schweinskoteletts; geräuch. Mettwurst.

113. Gelbe Erbsensuppe mit gesalzener Schweineschnauze, Ohren und Sauerkohl.
Schellfisch; Seezunge; Kabeljau oder Stockfisch mit Butter, Senf und Kartoffeln.

114. Linsensuppe mit Frankfurter Saucissen oder geräucherter Mettwurst.
Karpfen, blau, mit geriebenem Meerrettich, Zucker und Essig oder geschmolzener Butter mit Kartoffeln.

115. Braune Bouillon mit Fleischklößchen.
Blumenkohl mit Ochsenzunge; Fricandeaus; Wiener Schnitzel; Würstchen von Schweinefleisch.
Panierte Kartoffeln.

116. Reissuppe mit Rosinen.
Herbstrüben, schwarze oder gelbe, mit Hammelfleisch oder mit geräuchertem oder gesalzenem Fleisch.

117. Suppe mit Fleischextrakt, Jakobinersuppe.
Sauerkraut mit Feld-, Birk-, Haselhuhn oder Kramtsvogel mit Kartoffel- oder Erbsenpüree, Salat und Kompott.
Ohrfeige.

118. Suppe von Grießmehl mit Wein.
Gebratene Gans mit Rosenkohl.

Gebratene Kartoffeln oder Kartoffelpüree.

119. Kräutersuppe mit gerösteten Semmelscheiben.
Hühnerfrikassee mit Schwarzwurzeln; Gänseschwarz- oder Weißsauer mit Kartoffeln.

120. Rindfleischsuppe mit Klößen.
Hasenbraten mit Kartoffeln, Salat, Kompott.
Auflauf.

121. Hasensuppe.
Gestovte Endivien mit Fricandeaus; gespickte Kalbsmidder; gebratene Ochsenzunge; Klops.
Gebratene oder Curry-Kartoffeln.

122. Braune Mehlsuppe.
Weißkohl mit eingekochtem Rindfleisch; Klops und Kartoffeln.

123. Bouillonsuppe mit Fleischklößchen.
Gebratener Fasan mit Sauerkraut, Kartoffeln und Kompott.
Creme à la Sultan

124. Schlesische Sellerriesuppe.
Pfeffer vom Hirsch, Reh oder Hasen mit Kartoffeln.
Obstpfannkuchen.

125. Bohnenpüreesuppe.
Gedämpfter weißer Kohl mit Filet; gebratene Ochsenzunge; Frikandellen; Bratwurst; Rollen; Schweinebraten.

126. Suppe mit Linsenmehl.
Gefüllte Schweinsrippe mit braunem Kohl und gebratenen Kartoffeln.

127. Grießmehlsuppe.
Rosenkohl mit gebratener oder geräucherter Ochsenzunge; Koteletts; Frikandellen von frischen Fischen.
Gebratene Kartoffeln.
Obstauflauf.

128. Körbelsuppe mit gerösteten Semmelscheiben.
Gänseschwarz mit Kartoffeln.
Obst.

129. Suppe von Fleischextrakt mit Eierklößchen.
Gänsebraten mit braunem Kohl, Kastanien oder Bratkartoffeln.
Biskuitauflauf.

130. Kartoffelsuppe.
Steckrüben und Kartoffeln mit Pökelfleisch, Mettwurst; Rauchfleisch; halber Kopf.

131. Sagosuppe mit Wein.
Kramtsvögel mit Sauerkraut, Kartoffeln und Apfelpüree, Salat.
Zwiebackauflauf.

132. Fleischsuppe.
Round of Beef mit Sauerkraut und Erbsenpüree; brauner Kohl und Bratkartoffeln.
Auflauf von Weißbrot und Walnüssen.

133. Grüne Körnersuppe.
Panhas mit Kartoffelspeise, insbesondere Äpfel und Kartoffeln.
Arme Ritter.

134. Kalbfleischsuppe.
Schwarzwurzeln mit Fricandeaus; gestovte Frikandelle; Koteletts von Kalbfleisch; kalter oder warmer Kalbsbraten; Roastbeef.

135. Ochsenschwanzsuppe.
Entenbraten oder gedämpfte Ente mit Rüben; Kartoffeln und Salat.
Reispudding.

136. Erbsensuppe mit Schweinsknöcheln; Blutwurst; geräucherte Mettwurst.
Nierenbrötchen; Arme Ritter mit Apfelkompott; Apfelpfannkuchen.

137. Suppe von Reis mit Rosinen.
Büchsenvietsbohnen oder Spargel mit Koteletts; Frikandellen; warmer und kalter Braten; gebratene Zunge; saure Rollen.

138. Pflaumenmussuppe mit geröstetem Weißbrot.
Schweinsbraten mit Teltower Rüben; Rotkohl; Sauerkraut mit Erbsenpüree.
Omelette.

139. Suppe von groben Graupen mit Kartoffeln.
Gebratene Bückinge mit Sauerkraut und Erbsenpüree oder mit Spiegel- oder Rührei und gebratenen Kartoffeln.

140. Biersuppe mit Sago.
Große Büchsenbohnen mit geräuchertem Bauchspeck; gekochter Schinken. Omelette.

141. Suppe von Ochsenschwanz.
Büchsenerbsen oder Spargel mit Kalbskoteletts; Sommerwurst; roher Schinken; Zunge, warm und kalt; geräucherter Lachs; gebackener Aal; Seezunge.

142. Fleischsuppe.
Getrocknete gelbe Erbsen mit geräuchertem Bauchspeck; gesalzenes Schweinefleisch aller Art; gekochtes Obst.

143. Grießmehlsuppe mit geröstetem Weißbrot.
Brauner oder grüner Kohl mit Kastanien oder Bratkartoffeln mit Gänsebraten; gefüllte Schweinsrippe; Rauchfleisch; Schweinskoteletts; geräucherte Mettwurst.

144. Bohnensuppe.
Gänseklein mit Kartoffeln.

145. Linsensuppe mit Saucissen.
Nudeln oder mittelgrobe Graupen mit Zwetschen.

146. Braune Bouillon oder Kraftsuppe mit Croquettes von Geflügel.
Gebratener gefüllter Puter.
Kompott, Salat.
Kabinettspudding mit Schaumsauce.

147. Fleischsuppe mit Blumenkohl.
Filetbraten mit Büchsenspargel, Bietsbohnen oder Erbsen; Kartoffeln, Salat und Kompott.
Schwammauflauf.

148. Kartoffelsuppe mit Sellerie.
Äpfel und Kartoffeln mit Rindfleischwurst, Fleischpolster oder Braten.

149. Eiergraupensuppe mit weißem Wein.
Sauerkraut und Erbsen oder Kartoffelpüree mit gebratenen Fasanen; Rebhühner; Kramtsvögel; Schweinskoteletts; Kalbsbraten; halber Kopf; geräucherter Bauchspeck.

Siehe auch Nr. 1 bis 37, 41, 45, 48, 49, 50, 51, 54, 55, 61, 64, 74, 75, 76, 78, 83, 88, 90, 91, 92, 93, 96, 99, 103, 107, 108, 109.

Gabelfrühstück.

(Déjeuner à la fourchette.)

Die Tafel wird wie gewöhnlich gedeckt, in die Mitte wird ein Aufsatz von Früchten oder Blumen, oder eine Bowle gestellt, die in kalter Jahreszeit aus heißen Getränken, im Frühjahr aus Maiwein bestehen kann. Auch werden im Sommer mit dem Wein zugleich kühlende Getränke: Limonade, Fruchtsäfte, Himbeeressig oder Himbeersirup mit Wasser gereicht. Rechts und links in die Mitte der Tafel kommt eine Torte, die andern Räume werden mit Braten, Kompotts, Pasteten, Geleeschüsseln, Cremes, kleinen Konditorsachen, Früchten und Blumen ausgefüllt. Es läßt sich das Wie nicht genau angeben, da dies von der Größe der Tafeln und von der Anzahl der Schüsseln abhängt; doch wird es bei einiger Überlegung gelingen, die Tafel aufs feinste zu arrangieren. Nach Belieben wird in kalter Jahreszeit mit einer Tasse heißer, kräftiger Bouillon und warmen Pastetchen dazu angefangen. Danach können auch Austern oder Schnittchen mit Kaviar gegeben werden, wenn die Pastetchen wegfallen, und alsdann die Schüsseln nach bemerkter Ordnung folgen. Die Braten gebe man womöglich warm.

Gabelfrühstücks im Februar, März und April.

1.

Bouillon in Tassen mit warmen Pastetchen.
Schnittchen mit Kaviar.
Fischsalat.
Filetbraten mit feinem Kompott von Äpfeln und Prünellen.
Puter mit eingemachtem Kürbis in Essig und Zucker Nr. 1 und andern eingemachten Früchten nebst Ingwer.
Aal in Gelee.
Pudding Deliciosa mit Weinsauce.
Sandtorte u. Makronen-Schaumtorte.
Eis oder Weingelee in Apfelsinenkörbchen.
Kleines Dessert, Feigen, Traubenrosinen, Mandeln.
Butter und englischer Käse.

2.

Bouillon in Tassen mit Schnittchen von Blätterteig oder Kanapees.
Gebackene Hähnchen mit Sauce.
Röllchen von Schweinefleisch mit der bemerkten Sauce.
Warmer Schwarzbrot-Pudding mit Schaumsauce.
Wildschweinsbraten mit Schweizersalat.
Schnepfen mit verschiedenen Kompotts und eingemachten Früchten.
Spanischer Reis mit Himbeerschaum.
Auflegekuchen und Wiener Torte.
Kleines Dessert.

3.

Bouillon in Tassen mit Sardellenpastetchen.

Roastbeef mit gebratenen Kartoffeln und Mixed-Pickles in Essig, oder mit eingemachtem Gurkensalat (nach Meinike).
Warmer Auer- oder Birkhahn mit Kompotts und eingemachten Früchten.
Lachs oder Aal in Gelee.
Galapudding.
Weingelee.
Plumkuchen.
Kleines Dessert; Früchte, Neunaugen, Sardellenbutter und Käse.

4.

Warme Pastete von verschiedenen Fleischarten.
Heringssalat.
Beef-Royal.
Ente mit verschiedenen Kompotts.
Kalbsfricandeaus mit eingemachten Früchten.
Weinpudding mit Vanillesauce und Schokoladecreme.
Zitronentorte mit Reis, und Gewürztorte.
Kleines Dessert, Früchte, Butter und Käse.

5.

Bouillon in Tassen.
Schweinsbraten mit heißen gebratenen Kartoffeln und eingemachten Mixed-Pickles und Gurken.
Kalter Reispudding mit Obstlagen.
Filetbraten mit Sahne gebraten und Kompott von getrockneten Kirschen, oder Hagebutten und gebackenem Apfelmus. Gefüllte Tauben mit eingemachten Walnüssen, Mais oder Gurken in Figuren, roten und weißen Birnen.
Schneeball mit Vanillesauce. Weincreme.
Torte von getrockneten Zwetschen und Nienburger Biskuit.
Kleines Dessert, Früchte, Butter und Käse.

Gabelfrühstücks im Mai, Juni und Juli.

1.

Bouillon in Tassen.
Warme Pasteten von Tauben.
Kalter Sagopudding mit Weinsauce.
Rehziemer mit Kopfsalat und Kompott von frischen Früchten und Konfitüren.
Forellen oder Aal in Gelee.
Spanischer Reis und Tuttifrutti mit Makronen, oder Blancmanger mit Weingelee von Gelatine.
Zitronentorte von Blätterteig und Brottorte.
Apfelsinen und Melone mit geriebenem Zucker, zu letzterer auch weißer Pfeffer, Krebse, Butter und englischer Käse.

2.

Bouillon in Tassen.
Warme Pastete von Hähnchen mit Schinkenfarce.
Gemüsesalat.
Rinderfilet mit Kompott von unreifen Stachelbeeren und allerlei Konfitüren.
Erdbeeren mit Zucker bestreut (siehe Kompotts) und geschlagene Sahne. (Es kann die Sahne über die Erdbeeren oder dazu gegeben werden.)
Französische Torte.
Konditorsachen, Apfelsinen, Butter, Käse, frischer Hering, Sardellenbutter.

3.

Bouillon in Tassen.
Frischer Hering mit Butterbrötchen.
Eine Schüssel mit gebratenem Aal, Spargelsalat, Blumensalat und Maipieren (kleine Fische) angerichtet.
Rehbraten mit frischem Kompott und eingemachten Früchten.
Junge Hühner in Gelee mit Sauce.
Reisgelee mit Sauce von frischem Johannisbeersaft.
Erdbeerschale oder Eis.
Mandeltorte und Zitronentorte mit Reis.
Kleines Gebäck, Früchte, Maipieren, Butter und Käse.

4.

Feine Midderpastetchen (warm).
Geflügelsalat.
Kalter Reispudding mit Zitronen.
Schleien, blau mit Öl und Essig.
Hammelziemer wie Wild mit Mixed-Pickles nebst Kompott von Kirschen und Johannisbeeren.
Kapaune mit eingemachten Früchten.
Apfelsinenschale und Creme von saurer Sahne mit Hausenblase.
Nienburger Biskuit und Brauttorte.
Kleines Dessert, Früchte, Butter, frischer Hering und Käse.

5.

Warme Schüsselpastete von Kalbfleisch.
Roastbeef mit gebratenen Kartoffeln und Mixed-Pickles.
Kalter Reispudding mit Zitronen.
Fischsalat.
Hirschbraten mit Johannisbeer-Kompott und eingemachten Früchten.
Mandelcreme und Weincreme.
Schwäbische Torte und Königskuchen.
Kleines Dessert, Früchte, Pieren und Sardellenbutter.

Gabelfrühstücks im August, September und Oktober.

1.

Bouillon in Tassen.
Feine Midderpastetchen.
Heringssalat von frischen Heringen und Neunaugen.
Rehbraten und Kompott von feinen Früchten.
Geflügel in Gelee mit Sauce Remoulade.
Creme von geschlagener Sahne mit Eiweißschaum, Pêle-Mêle.
Schweizertorte und Zwiebacktorte.
Kleines Dessert, Trauben, Tafelbirnen, Aprikosen, Pfirsiche.
Englischer Käse und Sardellenbutter.

2.

Bouillon in Tassen.
Warme Feldhühnerpastete.
Biskuitpudding mit Schaumsauce.
Hasenbraten mit Apfelkompott.
Kopf vom zahmen Schwein wie Wild zubereitet in Gelee mit Sauce à la Diable.
Weinpudding mit Vanillesauce.
Feine Apfeltorte, Mandeltorte.
Kleines Dessert und Früchte.

3.

Bouillon in Tassen.
Sardellenpastetchen.
Hirschkeule oder -Ziemer mit Karotten, Gurken, Sellerie- und Kopfsalat; alles sternförmig zu einer Schüssel angerichtet.
Kalter Karpfen mit Sauce.

Kalter Mandelpudding mit Schaumsauce oder mit jeder beliebigen Sauce.
Warme Feldhühner mit Kompott von Birnen und eingemachten Früchten.
Kramtsvögel mit gestovten Äpfeln in Wein.
Weingelee von Gelatine.
Torte von Weintrauben und Gewürztorte nebst übrigem Dessert.

Gabelfrühstücks im November, Dezember und Januar.

1.

Bouillon in Tassen mit kleinen warmen Pastetchen.
Kapaun à la Braise mit Austern oder einer beliebigen Sauce.
Schweizersalat und Preßkopf mit Senf und Zucker.
Spanischer Reis.
Hasenbraten mit Apfel- und Prünellenkompott.
Rebhühner mit allerlei eingemachten Früchten.
Zitronencreme und Schokoladencreme.
Brauttorte und französische Torte.
Kleines Dessert, Trauben, Tafelbirnen, Nüsse und Feigen.

2.

Bouillon in Tassen mit Schnittchen von Kaviar.
Heringssalat mit Neunaugen vermischt.
Auflauf von bitteren Makronen.
Gebratene Ente mit Kompott von Birnen und Prünellen.
Hasen mit ganzen Äpfeln und Eingemachtem.
Schweizercreme.
Plumkuchen und Mandelspeckkuchen nebst anderem Dessert.

3.

Bouillon in Tassen.
Austern, Champagner dazu.
Wildschweinskopf mit Sauce oder gebratene Rebhühner.
Kalter Reispudding mit Zitronen.
Hasen mit gebackenem Apfelmus und eingemachten roten Birnen, Bekassinen mit eingemachten Früchten und Ingwer.
Lachs in Gelee.
Weincreme und Vanillecreme.
Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt, Brottorte.
Beliebiges Dessert.

Das gewöhnliche Frühstück (Déjeuner).

Es wird eine Tafel gedeckt, mit Senf, Pfeffer und Salz, Dessertteller und Messer versehen. Bei einer Gesellschaft von Herren und Damen wird nach Belieben mit dem Wein auch Schokolade serviert und kleines Backwerk dazu gegeben. Der Übersicht halber wird hier einiges benannt.

Aniszwieback oder Anisplätzchen, — Springerle, — Makronen, — Spritzgebackenes in Schmelzbutter gekocht, Windbeutel, — Waffeln, — gefüllte Baisers, — Blitzkuchen, — Couverts mit Mandeln oder Konfitüren gefüllt, — Zimtsterne, — Mandelplätze, — Schweizer

Schokoladebrot, — Quittenwürstchen, — Berlinkoes, — Vanilleplätzchen, — Wiener Zollen, — Pfeffernüsse, — Kümmelkuchen, — Mailänder Schnitten, — Kolatschen, — kleine Schneckenkuchen, — Mandelkränze, Schwanenhälse, — Berliner Pfannkuchen, — Zimtröllchen, — Sand-, Biskuit- und Marschallstörtchen, Baseler Lebkuchen.

Mit dem kleinen Backwerk werden auch Torten oder Kuchen, Butter, mit einem silbernen Messer daran liegend, mit verschiedenen Brotsorten und Beilagen dazu, aufgesetzt. Letztere kann man unter folgenden Beilagen wählen.

Geräucherter Lachs (Salm), — roher feingeschnittener Schinken (siehe Vorbereitungsregeln), — gekochter geräucherter Schinken, — gesalzene oder geräucherte Zunge, — Rauch- und Pökelfleisch, — jede Art Braten, — Preßkopf, Kalbfleisch- oder Schweinesülze, — Kalbfleisch in Gelee, — Röllchen von Schweinefleisch in Gelee, Aal in Gelee, Aalroulade, Fischsalat, Sommer- und Leberwurst, — Schwartenmagen, — frischer und marinierter Hering, — Heringssalat zum Butterbrot, — Gänsebrust, — Kaviar, — Sardellen und Neunaugen, — nicht zu hart gekochte, in Scheiben geschnittene Eier, mit etwas feingehackter Petersilie bestreut, — Käsesorten, — Sardellenbutter, Radiesen oder Rettiche.

Die Torte kommt in die Mitte der Tafel.

Die Fleischsorten werden, zierlich geschnitten, auf Dessertteller gelegt, mit einer kleinen Gabel versehen, mit der Butter in gehöriger Ordnung, kreisförmig oder in Form eines Vierecks, die Brotsorten zu beiden Seiten hingestellt.

Schokolade wird auf einem Nebentischchen serviert und den Damen mit kleinem Backwerk präsentiert, während die Herren mit Wein versorgt werden.

Zugleich werden Kuchen, danach Butterbrot mit Beilagen und zuletzt Früchte gereicht.

Das Jagdfrühstück.

wird von den Herren um die Mittagszeit meistens im Freien und zwar einfach aus der Hand verzehrt, um nicht lange dadurch aufgehalten zu werden, sondern bald wieder ans Waidwerk zu kommen, weshalb auch selten Bestecke und Servietten mit hinausgeschickt werden. Da nach Behauptung der Jäger durch Zeitverlust eine ganze Jagd verdorben werden kann, so würde es eine Hauptsache sein müssen, das Frühstück zur bestimmten Zeit zu besorgen.

Dasselbe besteht zunächst aus Butterbrot, am besten Vierpfennigsbrötchen, doch ist auch Sauerbrot besonders beliebt; zwei Schnitten davon gelten für ein Brötchen. Ins Butterbrot legt man Fleisch verschiedener Art, als: Kalbsbraten, Schinken; sehr beliebt sind auch Röllchen von Schweinefleisch, Wurst jeder Art, auch Käse.

Die benannten Beilagen kann man auch, zierlich aufgeschnitten, auf Tellern hinausschicken; doch ist ersteres Verfahren der Einfachheit wegen vorzuziehen. Bei einigen Jagden wird jedes Brötchen in weißes Papier eingewickelt. Man rechnet auf jeden Herrn zwei Butterbrote und in diesem Verhältnisse auch die Beilagen, falls solche dazu gegeben werden.

Daneben gibt man gewöhnlich eine kalte Pastete, oder anstatt derselben auch wohl eine große kalte Bratwurst und einen Kuchen. Letzterer wird zerschnitten und auf jeden Herrn werden 2—3 Stücke gerechnet. In einigen Gegenden, z. B. am Niederrhein, sind auch Äpfel und Eier (nicht zu hart gekocht) sehr beliebt. Pfeffer und Salz werde nicht vergessen.

Als Getränk pflegt man guten Rot- und Weißwein, auch Portwein und Madeira zu geben, oder, namentlich bei sehr kaltem Wetter, heißen Punsch und Glühwein, in warmgemachte Krüge gefüllt und diese mit dickem wollenen Überzuge versehen, damit das Getränk möglichst warm bleibe. Was es derart auch sei — man rechne auf jeden Herrn eine halbe Flasche.

Die Jäger, welche zur Dienerschaft gehören, erhalten die Butterbröte wie die Herren, jedoch nur mit einer Sorte Fleisch und mit Käse, dazu jeder eine halbe Flasche gewöhnlichen Wein.

Die Treiber bekommen jeder eine Flasche Bier, in einem oder zwei großen Krügen, auch wird wohl, wenn ältere Männer dabei sind, etwas Branntwein (doch vor allem nicht zu viel) mitgenommen. Jeder Treiber bekommt dazu ein tüchtiges Butterbrot, bestehend aus 2 Schnitten Schwarzbrot mit einem derben Stück Fleisch dazwischen, etwas Sauerbraten oder Schinken, oder wenn geschlachtet worden, kalte Wurst, welche in fingerlange Stücke geschnitten, dem Butterbrot beigelegt wird, und ein mit Butter bestrichenes Achtpfennigsbrötchen mit holländischem oder selbstgemachtem Käse, oder anstatt des Brötchens ein paar Schnitten von selbstgebackenem Weißbrot.

Sind die Äpfel geraten, so erhalten die Treiber wohl auch ein Körbchen Äpfel.

Für die Hunde wird Butterbrot, Fleisch und Wasser mitgenommen; denn „der Gerechte sorgt auch für sein Vieh."

An einigen Orten wird das Frühstück im Hause bei einem Förster oder Pächter gegeben, wo dann auch für einige warme Speisen gesorgt wird, namentlich Bouillon, Würste, Koteletts und dergleichen. Selbstredend muß dann förmlich gedeckt sein.

Bei Anordnung des Frühstücks ist Rücksicht darauf zu nehmen, ob ein Diner folgt und ob alle Herren daran teilnehmen, wo alsdann das Frühstück einfacher sein kann; folgt aber kein Diner oder nehmen nicht alle teil daran, so muß dasselbe reichlicher sein. In letzterem Falle wurde am Niederrhein ein Jagdfrühstück arrangiert wie folgt:

Es bestand solches aus Butterbrot (Brötchen und Sauerbrot) mit Kalbsbraten, westfälischem Schinken, Gänseleberwurst und Schweizerkäse, Hasenpastete, Zwiebackstorte (äußerst beliebt bei den Herren), Äpfeln, Glühwein und Weinpunsch. Die Bereitungsweise von letzterem ist als Jäger-Weinpunsch im Abschnitt „Getränke" mitgeteilt.

Bei der Rückkehr von der Jagd finden viele Herren es sehr angenehm, wenn in dem Zimmer, worin sie sich umkleiden, gutes Bier serviert ist; man stellt es meistens in Deckelkrügen (Bierseideln) hin.

Nachtrag.

Über die Salicylsäure und ihre Anwendung in der Küche.

Ein gutes Kochbuch muß bestrebt sein, die Entdeckungen der Wissenschaft auch für die Küche nutzbringend zu machen, und wenn es auch bei dem Bestreben unserer Hausfrauen, am Alten und Bekannten festzuhalten, einige Schwierigkeit hat, einer Neuerung Bahn zu brechen, so darf dies doch nicht abhalten, einer als gut und zweckmäßig erkannten Sache das Wort zu reden.

Die reine Salicylsäure, deren Anwendung hier empfohlen werden soll, stellt ein weißes, lockeres, geruchloses Pulver dar; sie ist in der Form und Verdünnung, in welcher sie angewandt wird, auch geschmacklos und nach vielen gemachten Erfahrungen ohne jeden nachteiligen Einfluß auf den menschlichen Körper, hat aber die höchst wichtige Eigenschaft, zersetzungshindernd zu wirken, und Fäulnis, unzeitige Gärung, Schimmelbildung — die schlimmsten Feinde unserer Speisekammern — entweder zeitweise unschädlich zu machen, oder deren Entstehung überhaupt zu hindern. Man bekommt die Salicylsäure in jeder Apotheke, ein Gramm für etwa 10 Pfennig, und macht sich aus ihr für den Küchengebrauch zwei verschiedene Auflösungen, eine wässerige und eine weingeistige. Die wässerige Auflösung bereitet man, indem man 3 Gramm Salicylsäure in eine leere Weinflasche schüttet und diese voll lauwarmes Wasser füllt; beim Umschütteln wird sich die Säure lösen, und wenn beim Erkalten sich ein wenig weißes Pulver wieder niederschlagen sollte, kann dies durch Einstellen der Flasche in warmes Wasser leicht wieder in Lösung gebracht werden. Zur Herstellung der weingeistigen Auflösung übergießt man 6 Gramm Salicylsäure mit einem halben Liter reinen Weingeist oder Cognac, worin sie sich leicht auflöst.

Um Fleisch, welches nicht mehr ganz frisch ist, wieder geruchlos und frei von Beigeschmack zu machen, legt man es, nach Bedürfnis, bis etwa ½ Stunde in die lauwarme wässerige Auflösung, wäscht es gründlich erst mit lauwarmem, dann mit kaltem Wasser ab, und jeder fremde Geschmack wird entfernt sein. Natürlich muß aber die Salicylsäure-Auflösung in alle Ecken des Fleisches gelangen können. — Will man ein Stück Fleisch längere Zeit aufbewahren, so ist es nützlich, dasselbe durch viertelstündiges Einlegen in die wässerige Auflösung hierzu vorzubereiten. — Um frisch gekochtes Kompott viele Wochen lang bewahren zu können, füllt man es gleich nach dem Erkalten in ein geeignetes Gefäß (Topf oder Glas) und breitet über den Inhalt ein vorher passend geschnittenes Stück Filtrier- oder Fließpapier, das man in die weingeistige Auflösung der Salicylsäure getaucht, derartig aus, daß das Papier überall den Rand des Gefäßes ordentlich berührt.

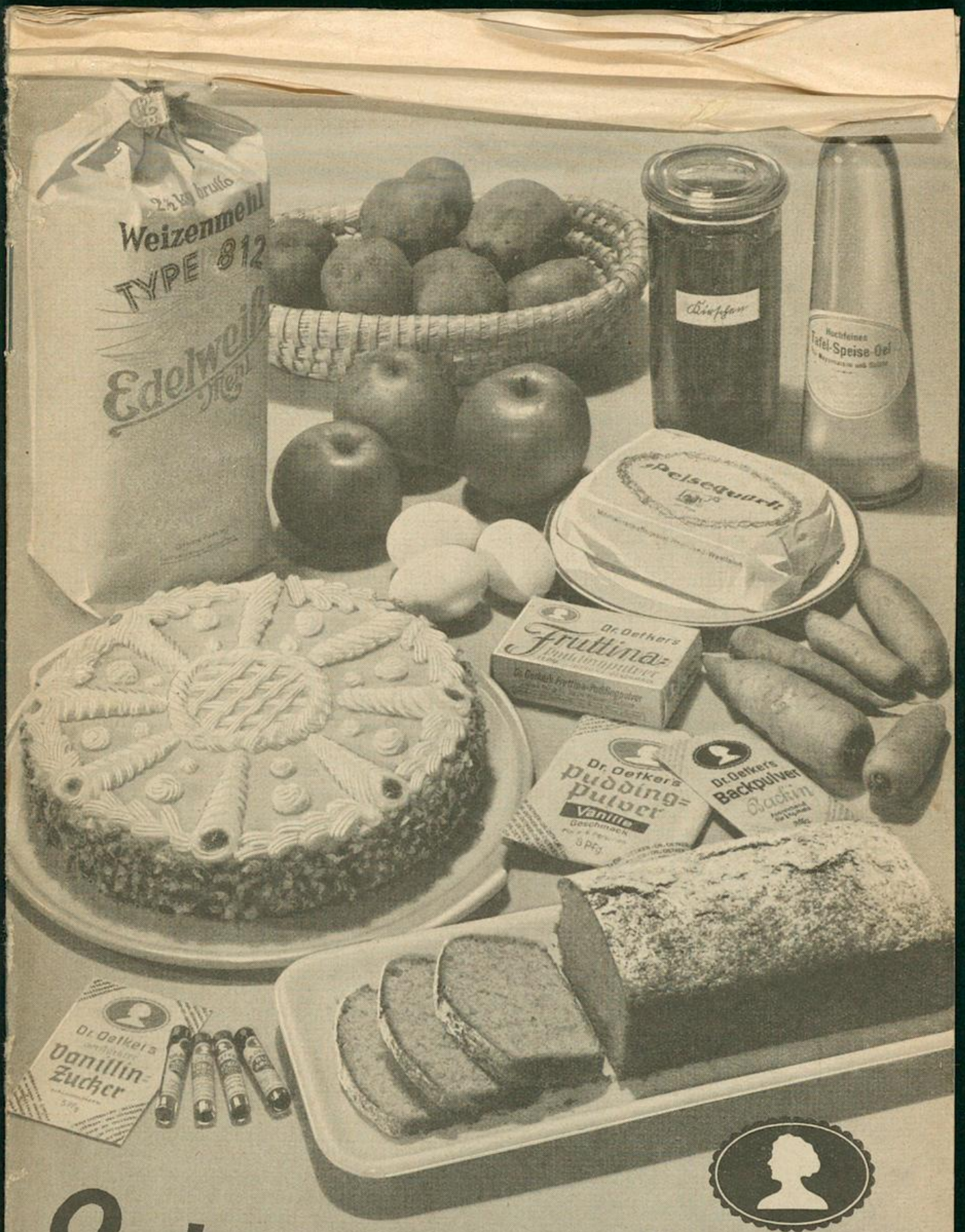
Gießt man dann auf das Papier noch je nach dem Umfange des Gefäßes einige Theelöffel voll von der weingeistigen Auflösung und bindet ein ordentlich naß gemachtes doppeltes Stück Pergamentpapier mittels eines dünnen Bindfadens fest über das Gefäß, so wird sich der Inhalt an jedem beliebigen Orte lange Zeit unverdorben bewahren lassen. — In gleicher Weise legt man auf die Gefäße mit eingemachten Früchten ein geeignetes Stück Fließpapier, das man mit der weingeistigen Auflösung getränkt hat, und der Inhalt wird sich vortrefflich halten. — Fruchtsäfte mit Zucker eingekocht und auf 2 Pfund etwa ½ Gramm Salicylsäure zugesetzt, werden vor Schimmel und Gärung bewahrt. — Um frische Erdbeeren für eine Bowle bis zum Winter bewahren zu können, füllt man dieselben, nachdem sie gewaschen und abgelaufen, in ein geeignetes Gefäß, gießt soviel guten Wein auf, daß sie bedeckt sind und das Gefäß möglichst angefüllt wird, und setzt dann auf ein Liter Inhalt 3—4 Eßlöffel voll von der weingeistigen Auflösung hinzu. Mit nassem, doppeltem Pergamentpapier fest verbunden, kann man den Inhalt lange Zeit unverdorben konservieren.

Wein in angebrochenen Flaschen hält sich sehr lange, ohne zu schimmeln, wenn auf ½ Flasche etwa ein Theelöffel voll von der weingeistigen Auflösung zugesetzt wird.

Um Cervelat- oder Sommerwurst im Sommer vor dem Austrocknen zu bewahren, und das Beschlagen mit Schimmel zu hindern, befeuchtet man die Außenseite gründlich mittels eines Bäuschens Wolle mit der weingeistigen Auflösung und hängt die Würste freischwebend in den Keller. — Um zu verhüten, daß die Korke auf den Weinflaschen schimmlig und stockig werden, und dem Wein den unangenehmen Geschmack „nach dem Korke" mitteilen, gibt man in das Wasser, in welchem man die Korke brühen will, auf das Liter etwa 1½ Gramm Salicylsäure, und benutzt die Korke dann, ohne sie nochmals abzuspülen

Die nutzbringende Anwendung der Salicylsäure ist mit den wenigen vorstehenden Mitteilungen noch lange nicht erschöpft. Die Entdeckung der nützlichen Wirkung ist aber noch so neu, daß nach vielen Seiten noch fernere Versuche angestellt werden müssen, und für diese den ersten Anhalt und eine Anregung zu geben, schien die Pflicht des Kochbuches zu sein.

Druck von Velhagen & Klasing in Bielefeld.



So backen wir gut mit wenig Fett!

Die Zeiten, wo es hieß „Man nehme . . .“ sind vorbei. Und auch das hat sein Gutes. Denn es war nicht immer richtig, Unmengen von Butter und Eiern in die Gebäcke hineinzustopfen. Was wir heute mit weniger Mitteln, aber mehr Überlegung und solidem Können backen, ist entschieden bekömmlicher und deshalb nicht weniger gut.

Es lohnt sich wirklich, einmal jene altbewährten Backzutaten zu probieren, die in einigen Gegenden unseres Vaterlandes in Vergessenheit geraten waren. Das Ergebnis wird Ihnen Freude machen und Ihrem Geldbeutel zugute kommen.

Bei allen Rezepten ist Mehl Type 812 vorgesehen, die Gebäcke gelingen damit wirklich gut.

Quark ist nahrhaft, gesund und billig.

Er macht das Gebäck locker und mürbe.

Napfkuchen mit Quark.

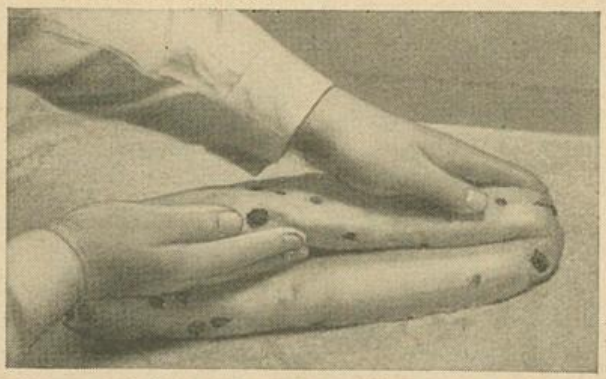
125 g Butter,
200 g Zucker,
2 Eier,
250 g Quark,
2 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker oder
1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone,
350 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin“,
75 g Mandeln oder Nußkerne,
75 g Rosinen.

Die Butter rührt man schaumig, gibt den Zucker und nacheinander die Eier hinzu, danach den abgelaufenen, durch ein Sieb gestrichenen Quark und die Gewürze. (Sehr feuchten Quark drückt man in einem Tuch aus; ist der Quark zu trocken, so fügt man 2—3 Eßl. Milch hinzu.) Dann wird das mit „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl dazugerührt. Die abgezogenen, geriebenen Mandeln (Nußkerne) und die gereinigten Rosinen kommen zuletzt in den Teig; er muß sehr fest sein. Man füllt ihn in eine gefettete, mit Semmelmehl ausgestreute Napfkuchenform.

Backzeit 60—70 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

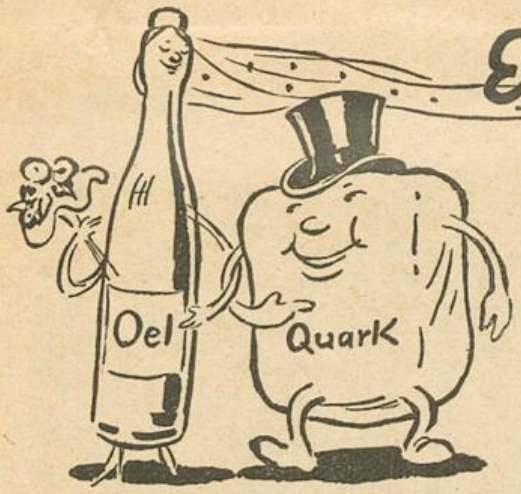
Quarkstollen.

500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin“,
200 g Zucker,
2 Eier,
1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone,
1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma,
250 g Quark,
125 g Butter,
125 g Mandeln oder Nußkerne,
200—250 g Rosinen,
50—100 g Butter zum Bestreichen,
Puderzucker zum Bestäuben.



Mehl und „Backin“ werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Zucker, Eier und Gewürze hineingegeben und mit etwas von dem Mehl zu einem Brei verrührt. Dann gibt man den gut abgelaufenen, durch ein Sieb gestrichenen Quark, die in Stücke geschnittene kalte Butter, geriebene Mandeln und gereinigte Rosinen darauf und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Man formt einen Stollen und legt ihn auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech. Sogleich nach dem Backen wird er mit zerlassener Butter bestrichen und mit Puderzucker bestäubt. Der Teig kann auch in einer Kastenform gebacken werden.

Backzeit 60—70 Minuten bei schwacher Mittelhitze.



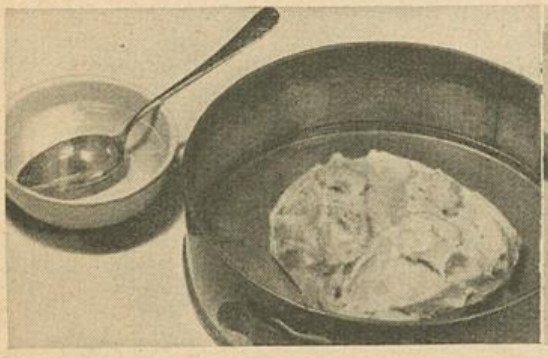
Eine gute Verbindung:

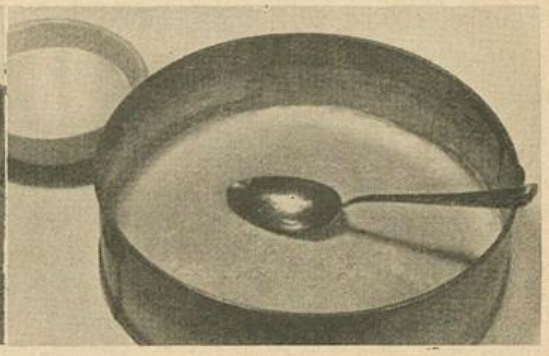
Öl mit Quark im Teig gibt überraschend wohlschmeckende und saftige Kuchen.

Versuchen Sie einmal folgenden Grundteig; er ist schnell herzustellen und läßt sich vielseitig verwenden:

Grundteig mit Öl und Quark.

4 Eßl. Öl,
100 g Zucker,
1 Ei,
½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone,
125 g Quark,
200 g Weizenmehl,
½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".





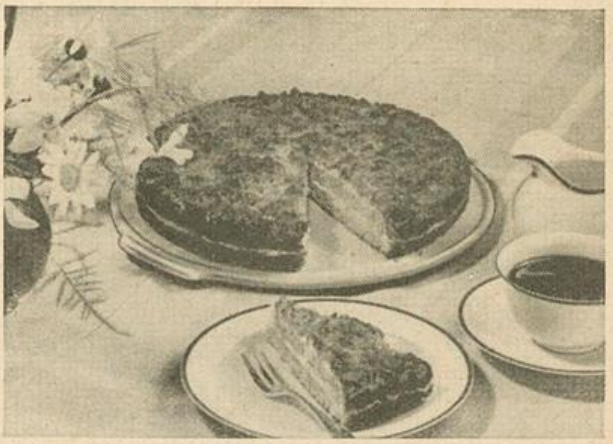
Öl, Zucker, Ei, Backöl und der gut abgelaufene, durch ein Sieb gestrichene Quark werden miteinander verrührt (sehr feuchten Quark drückt man in einem Tuch aus; ist der Quark zu trocken, so fügt man 2—3 Eßl. Milch hinzu). Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird nach und nach hinzugefügt. Man erhält einen sehr festen Teig, den man zu folgenden Gebäcken verarbeiten kann:

Apfelkuchen.

Man streicht den Teig mit einem Löffel, den man öfter in Wasser taucht, in eine gefettete Springform. Dann werden 500 g geschälte, in Achtel geschnittene Äpfel darauflegt und mit 25 g gereinigten Korinthen bestreut. Während des Backens werden die Äpfel mit einem gefetteten Papier überdeckt, damit sie saftig und hell bleiben.

Backzeit 25—35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Bienenstich.



Man streicht den Teig in eine gefettete Springform und gibt folgenden Belag darauf:

50 g Butter,
100 g Zucker,
1 Eßl. Milch,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker,
100—125 g Mandeln oder Nußkerne.

Butter, Zucker und Milch läßt man heiß werden und gibt den Vanillinzucker und die zur Hälfte gehackten, zur Hälfte gemahlenen Mandeln (Nußkerne) hinein. Statt der Butter kann man 1 Eßl. Honig nehmen, braucht dann aber nur 50 g Zucker. Der Belag muß erkaltet sein, wenn er auf den Teig gefüllt wird.

Backzeit 20—30 Minuten bei guter Mittelhitze.

Gefüllten Bienenstich erhält man, wenn man das Gebäck nach dem Erkalten einmal durchschneidet und mit Vanille-Pudding füllt, den man mit ½ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack hergestellt hat.

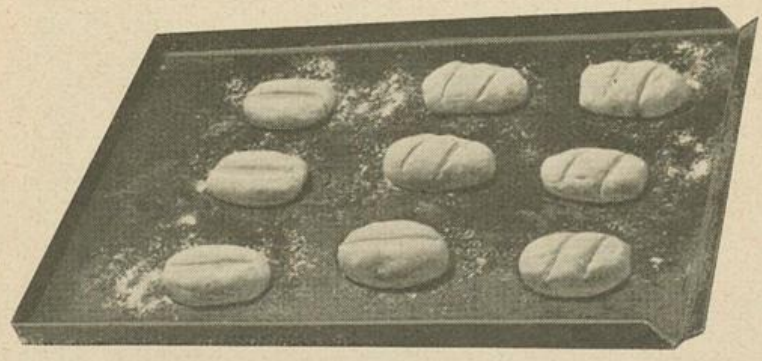
Topf- oder Kastenkuchen.

Man nimmt die doppelte Menge des Grundteiges und gibt 75 g gereinigte Rosinen und ebensoviel Korinthen hinzu. Der Teig wird in eine gefettete, mit Semmelmehl ausgestreute Napfkuchen- oder Kastenform gefüllt. Der Kuchen ist sehr saftig und hält sich mehrere Tage frisch.

Backzeit 60—70 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Brötchen.

4 Eßl. Öl,
1 Ei,
½ Teel. Salz,
125 g Quark,
200 g Weizenmehl,
½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin",
2 Eßl. Wasser,
Mohn oder Kümmel zum Bestreuen.



Öl, Ei, Salz und der gut abgelaufene, durch ein Sieb gestrichene Quark werden verrührt und das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit dem Wasser hinzugegeben. Man sticht den Teig mit einem Eßlöffel ab und formt mit bemehlten Händen Brötchen, die man mit Milch bestreicht und mit Mohn oder Kümmel bestreut. Sie werden auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech gelegt und ein- oder zweimal eingeschnitten.

Backzeit 20—30 Minuten bei guter Mittelhitze.

Schon unsere Großmütter

wußten, daß Möhren einen Kuchen saftig machen. Sie backten deshalb zum Festtag die delikate

Möhrentorte.

(Gelbrübentorte)

4 Eier,
2 Eßl. Zitronensaft,
200 g Zucker,
1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma,
etwas abgeriebene Zitronenschale,
90 g Dr. Oetker's „Gustin",
2 gestr. Teelöffel (6 g) Dr. Oetker's „Backin",
200 g geriebene Mandeln oder Nußkerne,
200 g geriebene rohe Möhren,
Puderzucker zum Bestäuben.

Das Eigelb schlägt man mit dem Zitronensaft schaumig und weiter mit ¾ des Zuckers und den Gewürzen zu einer kremartigen Masse. Den Rest des Zuckers schlägt man nach und nach unter den steifen Eierschnee, der so fest sein muß, daß ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eierkrem gefüllt, darüber gibt man das mit „Backin" gemischte und gesiebte „Gustin", Mandeln (Nußkerne) und Möhren und zieht alles mit dem Schneebesen vorsichtig unter den Eierkrem. Man füllt den Teig in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Springform. Die erkaltete Torte wird mit Puderzucker bestäubt.

Veränderung: Statt „Gustin" kann man 2 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Zitrone- oder Vanille-Geschmack nehmen.

Backzeit 35—45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Möhrenkuchen.

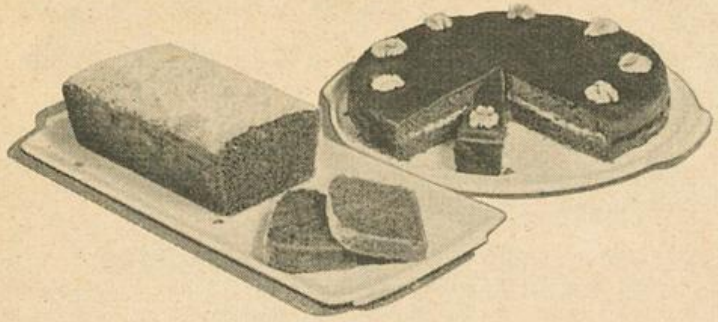
3 Eier,
2 Eßl. Wasser,
150 g Zucker,
1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone,
2 Päckchen Dr. Oetker's Pudding-Pulver Vanille-Geschmack,
100 g Weizenmehl,
1 gestr. Teel. (3 g) Dr. Oetker's „Backin",
75 g geriebene Nüsse oder Semmelmehl,
125 g geriebene rohe Möhren (Gelbrüben oder Wurzeln).

Das Eigelb schlägt man mit dem Wasser schaumig und weiter mit ¾ des Zuckers und dem Backöl zu einer kremartigen Masse. Den Rest des Zuckers schlägt man nach und nach unter den steifen Eierschnee, der so fest sein muß, daß ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eierkrem gefüllt, darüber gibt man das mit Mehl und „Backin" gemischte und gesiebte Puddingpulver, Nüsse (Semmelmehl) und Möhren und zieht alles vorsichtig mit dem Schneebesen unter den Eierkrem. Man füllt den Teig in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Kastenform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Veränderung: Man kann den Teig auch auf ein gefettetes, mit Papier belegtes Blech streichen und 25—35 Minuten backen. Der fertige Kuchen wird mit Puderzucker bestäubt oder mit Schokoladenguß (S. 15) überzogen, in Stücke geschnitten und mit Mandeln oder Nüssen verziert.

Feiner Schokoladenkuchen.

3 Eier,
2 Eßl. Wasser,
200 g Zucker,
4 Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel,
1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma,
2 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladen-Puddingpulver,
50 g Weizenmehl,
1 gestr. Teel. (3 g) Dr. Oetker's „Backin",
100 g Semmelmehl,
150 g geriebene rohe Möhren.



Das Eigelb schlägt man mit dem Wasser schaumig und weiter mit ¾ des Zuckers, Backöl und Aroma zu einer kremartigen Masse. Den Rest des Zuckers schlägt man nach und nach unter den steifen Eierschnee, der so fest sein muß, daß ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eierkrem gefüllt, darüber gibt man das mit Mehl und „Backin" gemischte und gesiebte Puddingpulver, Semmelmehl und Möhren und zieht alles vorsichtig mit dem Schneebesen unter den Eierkrem. Man füllt den Teig in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Kastenform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Will man Schokoladentorte herstellen, backt man den Teig in einer mit Papierfutter ausgelegten Springform. Nach dem Erkalten wird der Tortenboden einmal durchgeschnitten und mit Nußkrem gefüllt. Man bereitet den Krem aus ½ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Rum-Geschmack nach der auf der Packung gegebenen Anweisung und rührt ein Stück Butter und 50 g geriebene Nußkerne hinein. Die Torte wird mit einem Schokoladenguß (S. 15) überzogen.

Saftiger Gewürzkuchen.

⅛ l (8 Eßl.) Öl,
250 g Zucker,
1 gestr. Teel. (3 g) Zimt,
1 Messersp. Nelken,
1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone,
50 g Kakao,
200 g geriebene rohe Möhren,
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin",
etwa ⅛ l Milch,
75 g Zitronat.

Öl, Zucker, Gewürz und Kakao werden gut miteinander verrührt, dann gibt man die Möhren hinzu und danach das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Flüssigkeit. Das in kleine Würfel geschnittene Zitronat rührt man zuletzt in den Teig. Er wird in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Kastenform gefüllt.

Backzeit 60—70 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Auch die Kartoffel, gekocht und gerieben,
erhält einen Kuchen lange frisch.

Kartoffelkuchen.

50 g Schmalz,
50 g Butter,
200 g Zucker,
3 Eier,
1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma,
250 g gerieb. gekochte Kartoffeln,
200 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack,
½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Schmalz, Butter und Zucker rührt man schaumig, dann gibt man nacheinander die Eier, das Aroma und die am Vortage gekochten, geriebenen Kartoffeln hinzu. Das mit Puddingpulver und „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird zuletzt in den Teig gerührt. Man füllt ihn in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Kasten- oder Springform. Den erkalteten Kuchen kann man mit Schokoladenguß (S. 15) überziehen.

Backzeit 70—80 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Kartoffelkrümelkuchen.

300 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin",
125 g geriebene gekochte Kartoffeln,
50 g Haferflocken,
150 g Zucker,
1 Ei,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker,
1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma,
75 g Butter,
200 g Marmelade oder
500 g Äpfel zum Füllen.

Mehl und „Backin" werden gemischt, in eine Schüssel gesiebt und mit geriebenen Kartoffeln und Haferflocken vermengt. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Zucker, Ei und Gewürze werden hineingegeben

und zu einem Brei verrührt. Man gibt die zerlassene, abgekühlte Butter hinzu und zerbröselt den Teig mit den Händen zu kleinen Krümeln. Die Hälfte davon füllt man in eine gefettete Springform, gibt Marmelade oder geschälte, geraspelte Äpfel darauf und den Rest der Krümel darüber.

Backzeit 35—45 Minuten bei guter Mittelhitze.

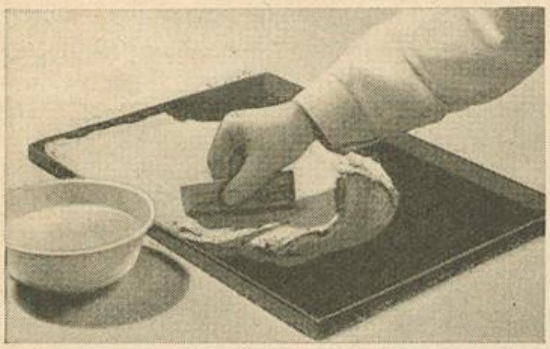
Mit wenig Fett gehts auch gut:

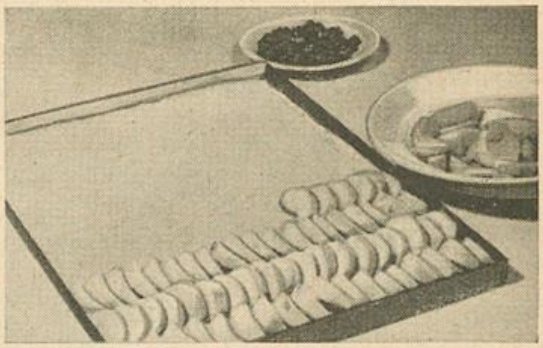
Einfacher Topfkuchen.

150 g Butter,
150 g Zucker,
2 Eier,
½—1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone,
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin",
1 Päckchen Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack,
⅛—¼ l Milch,
50 g Rosinen,
50 g Korinthen,
50 g Zitronat.

Die Butter rührt man schaumig, gibt den Zucker, nacheinander die Eier und dann das Backöl hinzu. Das mit einem Teil der Milch angerührte Soßenpulver gibt man abwechselnd mit dem mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehl und dem Rest der Milch in den Teig, der schwer reißend vom Löffel fallen muß. Zuletzt unterhebt man die gereinigten Rosinen und Korinthen und das in kleine Würfel geschnittene Zitronat. Man füllt den Teig in eine gefettete, mit Semmelmehl ausgestreute Napfkuchenform.

Backzeit 50—60 Minuten bei schwacher Mittelhitze.





Einfacher Obstkuchen.

100 g Butter,
100 g Zucker,
2 Eier,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker,
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin",
⅛—¼ l Milch.

Belag:
1—1½ kg Obst,
Zucker zum Bestreuen.

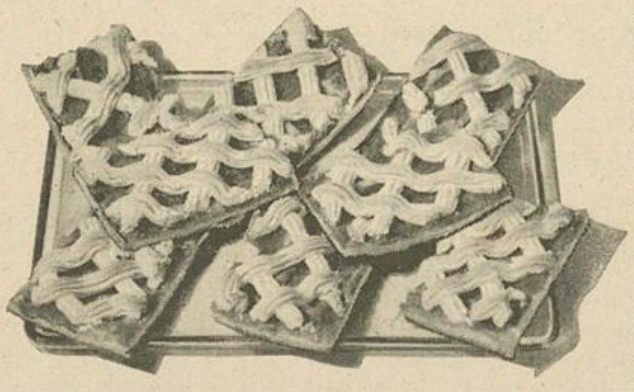
Die Butter rührt man schaumig und fügt Zucker, Eier und Vanillinzucker hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Flüssigkeit in den Teig gerührt, der schwer reißend vom Löffel fallen muß. Man streicht ihn mit einem Teigschaber, den man öfter in Wasser taucht, gleichmäßig auf ein gefettetes Blech und belegt ihn dicht mit rohem Obst. Äpfel werden geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten; Pflaumen entsteint, halbiert und mit der Innenseite nach oben gelegt; Kirschen entsteint und abgetropft; Rhabarber in Stücke geschnitten; Johannisbeeren und Heidelbeeren nach dem Waschen gut getrocknet. Der Kuchen wird erst nach dem Backen mit Zucker bestreut.

Backzeit 40—50 Minuten bei starker Hitze.

Rhabarberkuchen.

Teig:
100 g Butter,
100 g Zucker,
3 Eigelb,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker,
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin",
⅛—¼ l Milch.

Belag:
1—1½ kg Rhabarber,
3 Eiweiß,
150 g Zucker.



Die Butter rührt man schaumig und fügt Zucker, Eigelb und Vanillinzucker hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Flüssigkeit in den Teig gerührt, der schwer reißend vom Löffel fallen muß. Mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, streicht man ihn gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech, belegt ihn mit dem gewaschenen, abgetrockneten und in Stücke geschnittenen Rhabarber und backt ihn 40—50 Minuten bei starker Hitze.

Dann schlägt man den Zucker nach und nach unter den steifen Eierschnee, spritzt damit ein Gitter über den etwas abgekühlten Kuchen und überbackt ihn bei Oberhitze, bis er fest geworden ist.

Veränderung: Statt Rhabarber kann man Stachelbeeren nehmen.

Sogar ohne Fett

kann man wirklich gut backen. Probieren Sie es einmal mit folgenden Rezepten und Sie werden überrascht sein.

Nußkuchen.

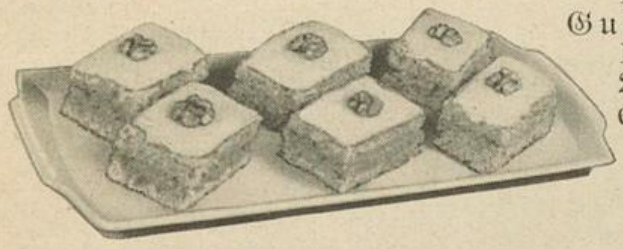
125 g geriebene Nußkerne,
150 g geriebener Zwieback,
50 g Grieß,
½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin",
200 g Zucker,
¼ l Milch,
2 Eier,
2—3 Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel,
Puderzucker zum Bestäuben.

Geriebene Nußkerne, Zwiebackmehl, Grieß, „Backin" und Zucker werden in eine Schüssel gegeben und vermengt. Dann fügt man die mit der Milch verquirlten Eier und das Backöl hinzu, verrührt alles gut und füllt den Teig in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Kasten- oder Springform. Der Kuchen wird nach dem Backen mit Puderzucker bestäubt.

Backzeit 40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Nußschnitten.

Teig:
3 Eier,
4 Eßl. Wasser,
150 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker,
175 g Weizenmehl,
½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin",
100 g geriebene Nußkerne oder Mandeln.



Füllung:
½ l Milch,
50 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack,
25 g Butter,
50 g geriebene Nußkerne,
½ Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zum Bestreichen:
1 Eßl. Gelee.

Guß:
150 g Puderzucker,
2—3 Eßl. heißes Wasser,
einige Tropfen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Das Eigelb schlägt man mit dem Wasser schaumig und weiter mit ¾ des Zuckers und dem Vanillinzucker zu einer kremartigen Masse. Den Rest des Zuckers schlägt man nach und nach unter den steifen Eierschnee, der so fest sein muß, daß ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eierkrem gefüllt, darüber gibt man das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und die Nußkerne und zieht alles mit dem Schneebesen vorsichtig unter den Eierkrem. Man streicht den Teig auf ein gefettetes, mit Papier belegtes Backblech und backt ihn 20—30 Minuten bei guter Mittelhitze.

Den fertigen Biskuit zieht man auf dem Papier vom Blech und stürzt ihn auf ein Backbrett; dann nimmt man das Papier ab und teilt ihn in Hälften.

Zur Füllung kocht man einen Pudding nach der auf der Packung gegebenen Anweisung, nur nimmt man die Anrührflüssigkeit von dem ½ l Milch. In den warmen Pudding gibt man Butter, Nußkerne und Rum-Aroma und rührt während des Erkaltens häufig um, damit sich keine Haut bildet. Man bestreicht die eine Hälfte des Biskuits mit dem Krem, legt die andere darüber und bestreicht sie dünn mit Gelee. Der Biskuit wird in rechteckige Stücke geschnitten, die man mit Zuckerguß (Herstellung wie Schokoladenguß I, S. 15) überzieht.

Feine Schokoladen-Nußtorte.

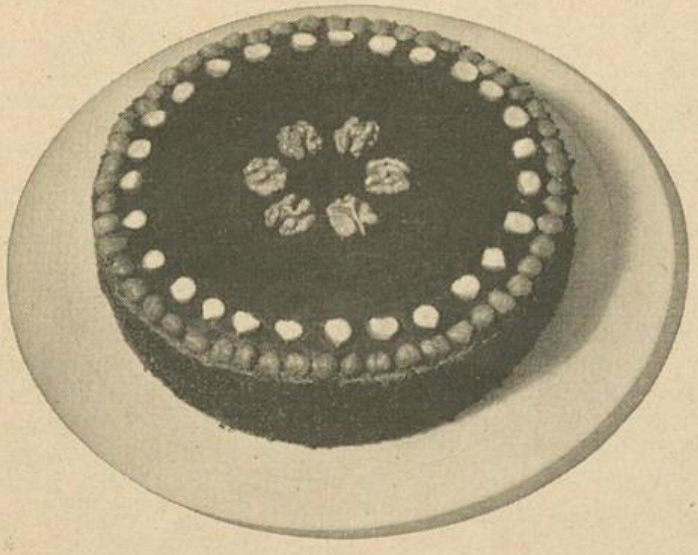
Teig:
3 Eier,
3—4 Eßl. Wasser,
150 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker,
100 g Weizenmehl,
100 g Dr. Oetker's „Gustin",
½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Füllung:
1 Ei,
100 g Zucker,
3—4 Tropfen Dr. Oetker's Backöl „Bittermandel",
¼ l Milch,
125 g Haselnußkerne,
125 g Semmelmehl,
2 Teel. Kakao,
1—2 Eßl. Milch,
1 Eßl. Zucker.

Guß:
Schokoladenguß (S. 15).

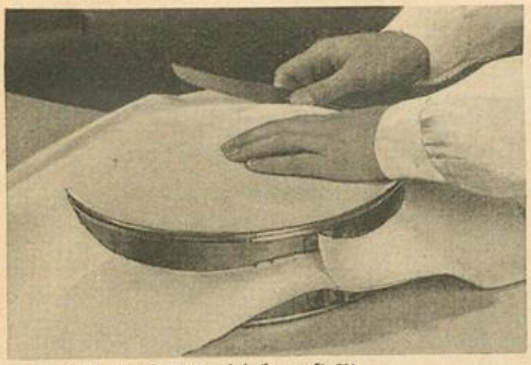
Verzierung:
einige Wal- oder Haselnußkerne.

Das Eigelb schlägt man mit dem Wasser schaumig und weiter mit ¾ des Zuckers und dem Vanillinzucker zu einer kremartigen Masse. Den Rest des Zuckers schlägt man nach und nach unter den steifen Eierschnee, der so fest sein muß, daß ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eierkrem gefüllt, darüber gibt man das mit „Gustin" und „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und zieht alles vorsichtig mit dem Schneebesen unter den Eierkrem. Man füllt den Teig in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.



Zur Füllung rührt man das Ei mit dem Zucker schaumig und gibt nacheinander Backöl, Milch, geriebene Haselnußkerne und Semmelmehl hinzu. Unter die Hälfte der Füllmasse gibt man Kakao, Milch und Zucker.

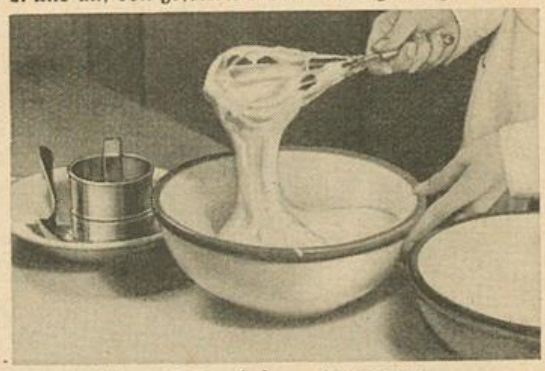
Die Torte wird zweimal durchgeschnitten und mit der hellen und dunklen Masse gefüllt. Man überzieht sie mit Schokoladenguß (S. 15) und verziert sie mit Nüssen.



1. Das Papierfutter wird hergestellt

2. und auf den gefetteten Boden der Form gelegt.

3. Mehl u. „Backin" wird auf die Schaummasse gesiebt



4. und mit dem Schneebesen untergezogen.

Rhabarbertorte.

Teig:
Wie „Feine Schokoladen-Nußtorte".

Füllung:
750 g Rhabarber,
⅛ l Wasser,
100 g Zucker,
½ Päckchen Dr. Oetker's Pudding-pulver Vanille-Geschmack,
2 Eßl. Wasser zum Anrühren,
1 Ei.

Man backt einen Tortenboden wie bei „Feine Schokoladen-Nußtorte" (S. 10). Der Rhabarber wird gewaschen, in kleine Stücke geschnitten und mit Wasser und Zucker gargekocht (bevor er zerfällt nimmt man einige Stücke heraus, die man nachher zum Verzieren gebraucht). Man gibt das kalt angerührte, mit Eigelb verquirlte Puddingpulver unter Rühren hinzu und läßt es einige Male aufkochen. Unter die heiße Masse zieht man den steif geschlagenen Eierschnee und stellt sie kalt. Der Tortenboden wird zweimal durchgeschnitten, mit Rhabarberkrem gefüllt und bestrichen und mit den zurückgelassenen Rhabarberstückchen verziert.

Biskuittorte mit Vanille-Quarkkrem.

Teig:
Wie „Feine Schokoladen-Nußtorte".

Füllung I:
½ l Milch,
100 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack,
250 g Quark.

Füllung II:
150 g Marmelade.

Man backt einen Tortenboden wie bei „Feine Schokoladen-Nußtorte" (S. 10). Zur Füllung kocht man einen Pudding nach der auf der Packung gegebenen Anweisung, nur nimmt man die Anrührflüssigkeit von dem ½ l Milch. Er muß während des Erkaltens häufig umgerührt werden, damit sich keine Haut bildet. Man verrührt ihn mit dem gut abgelaufenen, durch ein Sieb gestrichenen Quark zu Krem. Der Tortenboden wird zweimal durchgeschnitten und unten mit Krem, oben mit Marmelade gefüllt. Mit dem Rest des Krems wird die Torte bestrichen und verziert. Sie muß frisch gegessen werden.

Zwei-Eier-Biskuit mit „Fruttina"-Quarkkrem.

Teig:
2 Eier,
3—4 Eßl. Wasser,
100 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker,
75 g Weizenmehl,
75 g Dr. Oetker's „Gustin",
2 gestr. Teel. (6 g) Dr. Oetker's „Backin".

Füllung:
½ l Wasser,
150 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Fruttina-Puddingpulver (Zitrone- oder Pfirsichgeschmack),
250 g Quark.

Verzierung:
2 Eßl. Haferflocken,
1 Eßl. Zucker,
1 Teel. Butter.

Das Eigelb schlägt man mit dem Wasser schaumig und weiter mit ¾ des Zuckers und dem Vanillinzucker zu einer kremartigen Masse. Den Rest des Zuckers schlägt man nach und nach unter den steifen Eierschnee, der so fest sein muß, daß ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eierkrem gefüllt, darüber gibt man das mit „Gustin" und „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und zieht alles mit dem Schneebesen vorsichtig unter den Eierkrem. Man füllt den Teig in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Springform (Durchmesser 24—26 cm) und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zur Füllung kocht man einen Pudding nach der auf der Packung gegebenen Anweisung und rührt ihn während des Erkaltens häufig um, damit sich keine Haut bildet. Er wird mit dem gut abgelaufenen, durch ein Sieb gestrichenen Quark zu Krem verrührt.

Der Biskuitboden wird zweimal durchgeschnitten und mit Krem gefüllt, bestrichen und verziert. Die Haferflocken werden mit Butter und Zucker goldgelb geröstet und nach dem Erkalten zum Verzieren des Randes verwandt.

Die Torte muß frisch gegessen werden.

Zitronenplätzchen.

2 Eier,
1—2 Eßl. Wasser,
100 g Zucker,
75 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Zitrone-Geschmack.

Das Eigelb schlägt man mit dem Wasser schaumig und weiter mit ¾ des Zuckers zu einer kremartigen Masse. Den Rest des Zuckers schlägt man nach und nach unter den steifen Eierschnee, der so fest sein muß, daß ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eierkrem gefüllt, darüber gibt man das mit Puddingpulver gemischte und gesiebte Mehl und zieht alles mit dem Schneebesen vorsichtig unter den Eierkrem. Mit 2 Teelöffeln setzt man kleine Häufchen auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech und backt sie goldgelb. Man erhält 30—35 Plätzchen.

Backzeit 10—15 Minuten bei guter Mittelhitze.

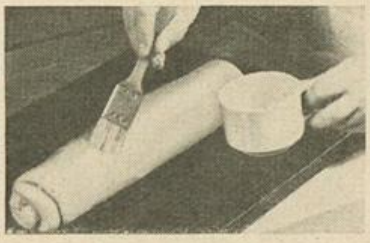
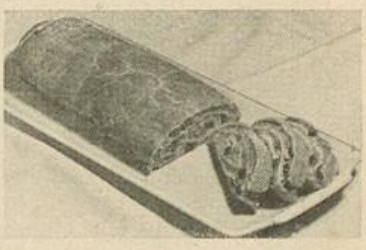
Nur ein Ei...

und trotzdem sind die Kuchen gut

Apfelrolle.

Teig:
200 g Weizenmehl,
½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin",
1 Ei,
2 Eßl. Wasser,
1 Messerspitze Salz,
60 g Butter.

Belag:
25 g Butter,
50 g Semmelmehl,
750 g Äpfel,
100 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker,
50 g Korinthen,
50 g Mandeln oder Nußkerne.

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Ei (etwas Eiweiß zum Bestreichen zurücklassen!), Wasser und Salz hineingegeben und mit etwas von dem Mehl zu einem Brei verrührt. Dann gibt man die in Stücke geschnittene kalte Butter darauf, bestreut sie mit Mehl und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig, den man rechteckig ausrollt. Man bestreicht ihn mit Butter und bestreut ihn mit Semmelmehl. Die übrigen Zutaten werden gemischt und gleichmäßig auf den Teig verteilt. Bevor man ihn aufrollt, schlägt man die Ränder etwas ein, damit die Füllung nicht herausfällt. Die Rolle wird mit verquirltem Eiweiß bestrichen und auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Mohnrolle.

Teig:
Wie „Apfelrolle".

Füllung:
125 g Mohn,
¼ l Milch,
1 Prise Salz,
75 g Zucker,
1 Eßl. Kunsthonig,
½ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack,
½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone,
50 g Semmelmehl,
50 g Rosinen.

Man macht einen Teig wie bei „Apfelrolle" (s. oben).

Der Mohn wird mit kochendem Wasser überbrüht, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben und danach gemahlen oder zerrieben. Das Puddingpulver wird mit 2—3 Eßl. Milch angerührt und die übrige Milch mit

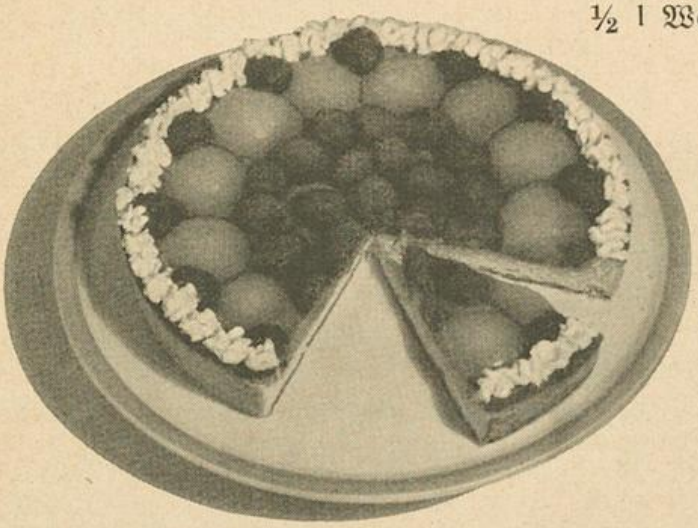
Salz, Zucker und Kunsthonig zum Kochen gebracht. Man gibt das angerührte Puddingpulver hinein, läßt es aufkochen und verrührt den heißen Pudding mit dem gemahlenen Mohn. Nach dem Erkalten gibt man Backöl, Semmelmehl und Rosinen hinzu und streicht die Füllung auf den ausgerollten Teig. Bevor man ihn aufrollt, schlägt man die Ränder etwas ein, damit die Füllung nicht herausfällt. Die Rolle wird der Länge nach eingeschnitten, mit verquirltem Eiweiß bestrichen und auf ein gefettetes Blech gelegt.

Backzeit 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zweifruchttorte.

Teig:
150 g Weizenmehl,
1 gestr. Teelöffel (3 g) Dr. Oetker's „Backin",
65 g Zucker,
1 Ei,
65 g Butter oder Schmalz.

Belag:
500—750 g Früchte, roh oder gedünstet, z. B. Erdbeeren und Aprikosen, Erdbeeren und Bananen, Kirschen und Pfirsiche,
1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise mit Zucker (Pfirsich- oder Erdbeer-Geschmack),
½ l Wasser.



Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Zucker und Ei hineingegeben und mit etwas von dem Mehl zu einem Brei verrührt. Dann gibt man die in Stücke geschnittene kalte Butter (Schmalz) darauf, bestreut sie mit Mehl und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. ¾ des Teiges rollt man auf dem Boden einer Springform aus, von dem Rest formt man eine Rolle, die man als Rand um den Boden legt. Man backt ihn 15—20 Minuten bei guter Mittelhitze.

Ist er erkaltet, wird er mit den Früchten belegt. Die nach Vorschrift aufgelöste und erkaltete Götterspeise gibt man darüber, wenn sie zu gelieren beginnt; damit sie völlig erstarrt, muß die Torte recht kalt gestellt werden.

Haferflockenplätzchen.

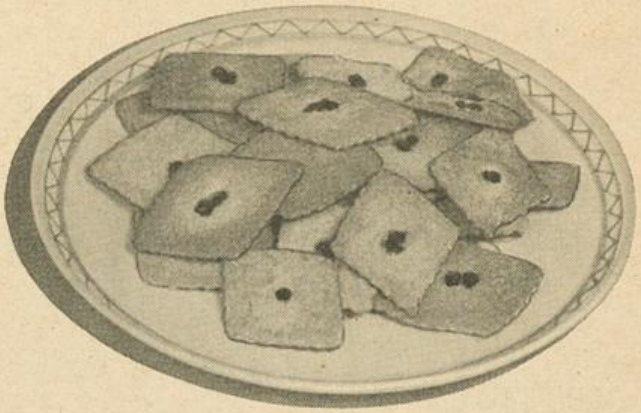
125 g grobe Haferflocken,
4 Eßl. Öl,
75 g Zucker,
1 Ei,
3—5 Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel,
50 g Weizenmehl,
1 gestr. Teel. (3 g) Dr. Oetker's „Backin".

Die Haferflocken werden mit dem Öl und 1 Eßl. des Zuckers unter Rühren goldgelb geröstet. Das Ei wird mit dem Rest des Zuckers und dem Backöl recht schaumig geschlagen, danach das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und zuletzt die völlig erkalteten Haferflocken dazugerührt. Man setzt mit 2 Teelöffeln walnußgroße Häufchen auf ein gefettetes Blech. Man erhält 20—25 Plätzchen.

Backzeit 25—30 Minuten bei guter Mittelhitze.

Und ohne Ei backt man die leckeren

Knusperchen.



300 g Weizenmehl,
2 Teel. (6 g) Dr. Oetker's „Backin",
150 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker,
4 Eßl. Wasser,
50 g Butter,
50 g Schmalz,
kondensierte Milch zum Bestreichen,
Zucker zum Bestreuen,
einige Korinthen zum Verzieren.

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Zucker, Vanillinzucker und Wasser hineingegeben und mit etwas von dem Mehl zu einem Brei verrührt. Dann gibt man die in Stücke geschnittene kalte Butter und das Schmalz darauf und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Man rollt ihn dünn aus, bestreicht ihn mit kondensierter Milch (kann aber auch verquirltes Eigelb nehmen) und bestreut ihn mit Zucker. Dann rädert man ihn zu rechteckigen Plätzchen aus, die man mit Korinthen verziert und auf dem Blech goldgelb backt.

Backzeit etwa 10 Minuten bei starker Hitze.

Damit die Kuchen länger frisch bleiben, überzieht man sie mit Güß.

Einfacher Schokoladenguß.

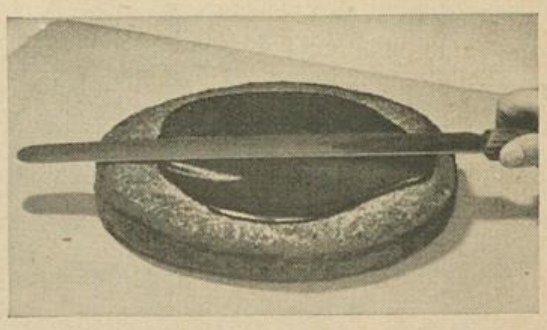
200 g Puderzucker,
25 g Kakao,
3 Eßl. heißes Wasser oder heiße Milch.

Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit dem Kakao und der heißen Flüssigkeit zu einem glatten Guß, der noch warm auf das Gebäck gestrichen wird.

Glänzender Schokoladenguß.

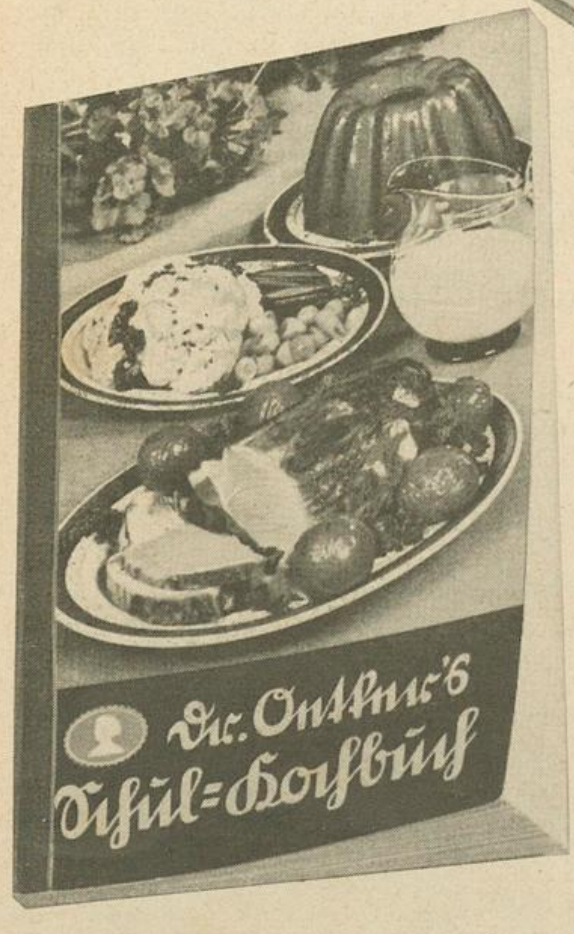
200 g Puderzucker,
30 g Kakao,
etwa 3 Eßl. Milch,
25 g Kokosfett oder Butter.

Alle Zutaten werden unter Rühren im Wasserbad erhitzt und heiß über den Kuchen gegeben.



Sie möchten sicher gern

auch die anderen Oetker-Rezeptblätter mit vielen guten Anregungen für Ihre Haushaltführung besitzen. Ich sende Ihnen gern auf Anforderung die gesammelten Blätter zu. Sie finden darunter erprobte Ratschläge für Einmachen und Saftbereiten, süße und saure Gelatinespeisen, Eisbereitung und Anrichten von appetitlichen Nachspeisen. Besonders gefallen wird Ihnen der Pudding-Prospekt „Die kleine Kennerin".



Eine umfassende Anleitung für die zeitgemäße Ernährung der Familie im besten Sinne bietet Ihnen Dr. Oetker's Schul-Kochbuch Ausgabe D. Es enthält Rezepte für

1100 Gerichte aller Art und 20 teils farbige Bildtafeln.

In allen Ernährungsfragen gibt es erschöpfende Auskunft. Sie können es für 50 Pfg. in den meisten Kolonialwaren- und Buchhandlungen kaufen, sonst gegen Einsendung von 50 Pfg. in Briefmarken portofr. von

Dr. August Oetker, Bielefeld

Conrad H. Bromm
Drogerie und Photohaus
MARBURG - L.

Gundlach Aktiengesellschaft, Bielefeld

Zeitgemäße Rezepte.

Fried. H. Bromm
Marburg/Lahn

Das Backen in Kriegszeiten

ist eine Aufgabe, die unsere wackeren Hausfrauen auch diesmal meistern werden.

Die Frage: „Soll man heute überhaupt backen?“ ist schon durch die Erfahrungen des Weltkrieges unbedingt zustimmend beantwortet worden. Gerade in Zeiten des Mangels an manchen Dingen kann die Hausfrau durch einfache, aber wohlschmeckende Gebäcke die so sehr erwünschte Abwechslung schaffen. Sie kann auch Fett als Brotaufstrich einsparen, wenn am Morgen ein Teil des Frühstücksbrotes durch ein paar Stück Kuchen ersetzt wird.

Die folgenden Rezepte sollen Ihnen dabei helfen. Sie gehen davon aus, daß einmal die, einmal jene Zutaten zur Verfügung stehen werden. Für Napfkuchen (Gugelhupf) und ähnliche Gebäcke ist eine etwas größere Fettmenge erwünscht. Dagegen können wirklich gute Kuchen mit Obst-, Kartoffel- oder Möhrenbeigabe mit wenig oder sogar ohne Fett gebacken werden. Auch Eier können gerade in Backpulvergebäcken sparsam verwendet werden. Wegen der hierbei z. T. erhöhten Flüssigkeitsmengen wird ungeübteren Hausfrauen bei manchen Gebäcken eine etwas andere Teigbereitung zu empfehlen sein, es ist deshalb in einigen mit *) versehenen Rezepten abweichend von der sonst üblichen Knetteigbereitung ein ausgekneteter Rührteig angegeben. Wer schon Übung hat, kann natürlich wie gewohnt einen richtigen Knetteig arbeiten.

Nun frisch ans Werk! Es wird sicher gelingen und Ihnen allen Freude bereiten.

Mit 125 g Fett und 2 Eiern

backen wir sehr nahrhafte Sachen:

Topfkuchen

125 g Margarine oder Schweineschmalz
oder 5—6 Eßl. Öl,
150—175 g Zucker,
2 Eier,
½—1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver
Vanille-Geschmack,
etwa ¼ *l* entrahmte Frischmilch,
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
125 g Rosinen und Korinthen
oder 125 g getrocknetes Mischobst.

Man rührt die Margarine (Schmalz) schaumig und gibt nach und nach Zucker (Öl sofort mit dem Zucker verrühren!), Eier, Backöl Zitrone und das mit etwas Milch angerührte Soßenpulver hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Die gereinigten Rosinen und Korinthen oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt ihn in eine gefettete Napfkuchenform.

Backzeit: Etwa 60 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Napfkuchen mit Quark

125 g Margarine oder Schweineschmalz
oder 5—6 Eßl. Öl,
150—175 g Zucker,
2 Eier,
125 g Quark (Topfen),
½—1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-
Geschmack,
etwa ⅛ *l* entrahmte Frischmilch,
375 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
125 g Rosinen und Korinthen
oder 125 g getrocknetes Mischobst.

Man rührt die Margarine (Schmalz) schaumig und gibt nach und nach den Zucker (Öl sofort mit dem Zucker verrühren!), die Eier, den durch ein Sieb gestrichenen Quark, das Backöl und das mit etwas Milch angerührte Soßenpulver hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig sehr fest ist. Die gereinigten Rosinen (Korinthen) oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst werden zuletzt unter den Teig gegeben. Man füllt ihn in eine gut gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform.

Backzeit: Etwa 75 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Quark ist nahrhaft, gesund und billig. Er macht das Gebäck locker und mürbe.
Auch Kartoffeln und Möhren sind gute Backzutaten. Sie machen den Kuchen saftig und halten ihn frisch.

Ungefähr 50 g Fett und 1 Ei genügen

für eine Reihe guter Gebäcke, wobei uns manchmal die Kartoffel überraschend hilft:

Gedeckter Apfelkuchen

Teig:

75 g Margarine oder Schweineschmalz oder 3 Eßl. Öl,
75 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker oder ½ Fläschchen Dr. Oetker Vanille-Aroma,
1 Eiweiß,
½ Eigelb,
375 g Weizenmehl,
12 g (4 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
6 Eßl. Wasser.

Belag:

1 kg Äpfel,
3 Eßl. Wasser,
50—125 g Zucker,
einige Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Nach Belieben:

50 g Rosinen, Korinthen oder getrocknetes Mischobst.

Zum Bestreichen:

½ Eigelb,
1 Eßl. entrahmte Frischmilch.

*) Man rührt die Margarine (Schmalz) schaumig und gibt nacheinander Zucker (Öl sofort mit dem Zucker verrühren!), Vanillinzucker (Aroma), Eiweiß und Eigelb hinzu. ⅔ des mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehls wird abwechselnd mit dem Wasser untergerührt. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett (Tischplatte), gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Knapp die Hälfte des Teiges rollt man dünn aus und rädert für die Decke eine Teigplatte in der Größe des Backblechs (etwa 32×46 cm) daraus. Der Rest des Teiges wird dünn ausgerollt. Man legt das Backblech darauf und rädert die Teigplatte so aus, daß sie an den hochstehenden Seiten des Blechs je 3 cm übersteht. Damit belegt man vorsichtig das gefettete Backblech. (Der ausgerollte Teig wird am besten mehrfach übereinandergeschlagen, auf das Backblech gelegt und wieder auseinandergeschlagen.)

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in Stücke geschnitten und mit 50 g Zucker und dem Wasser bei schwacher Hitze unter Rühren leicht gedünstet. Man läßt sie etwas auskühlen, schmeckt mit dem Rest des Zuckers und dem Rum-Aroma ab und mengt gegebenenfalls die gereinigten Rosinen (Korinthen) oder das gereinigte, entsteinte, in kleine Würfel geschnittene Mischobst darunter.

Die Füllung wird gleichmäßig auf das mit Teig belegte Backblech gestrichen. Eigelb und Milch werden verquirlt und die über die Füllung geschlagenen Teigränder damit bestrichen. Die Teigdecke wird daraufgelegt, mit dem verquirlten Eigelb bestrichen und mit einer Gabel mehrmals eingestochen oder mit einem Backrädchen leicht eingerädert.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei starker Hitze.

*) Man kann den Teig auch als Knetteig arbeiten. Siehe Kartoffelhörnchen S. 6.

Kartoffelstrudel

(Sehr ausgiebiges Rezept!)

Teig:

250 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker oder ½ Fläschchen Dr. Oetker Vanille-Aroma,
1 Ei,
60 g Margarine oder Schweineschmalz,
250 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher).

Belag:

½—¾ kg Äpfel,
50 g Zucker,
nach Belieben 50 g Rosinen oder Korinthen.

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Vanillinzucker (Aroma) und Ei werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine oder das Schmalz und die geriebenen Kartoffeln, bedeckt sie mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu.

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in Scheiben geschnitten und mit Zucker und gegebenenfalls mit den gereinigten Früchten vermischt.

Man rollt den Teig zu einem Rechteck (etwa 30 × 40 cm) aus, schlägt es mehrfach übereinander, legt es auf ein gefettetes Backblech und schlägt es wieder auseinander. Die vorbereiteten Äpfel werden gleichmäßig auf dem Teig verteilt. Dabei achtet man darauf, daß ein etwa 5 cm breiter Rand ringsherum frei bleibt. Man schlägt die freigebliebenen Teigränder auf die Füllung.

Backzeit: Etwa 25 Minuten bei starker Hitze.

Apfelkuchen in einer Springform

Teig:

50 g Margarine oder Schweineschmalz
oder 3 Eßl. Öl,
125 g Zucker,
1 Ei,
etwas Salz,
½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver
Vanille-Geschmack,
etwa ⅛ *l* entrahmte Frischmilch,
250 g Weizenmehl,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin".

Belag:

500—750 g Äpfel.

Zum Bestreuen (nach Belieben):

Etwas Puderzucker.

Man rührt die Margarine (Schmalz) schaumig und gibt nach und nach Zucker (Öl sofort mit dem Zucker verrühren!), Ei, Gewürze sowie das mit etwas Milch angerührte Soßenpulver hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Er wird in eine gefettete Springform gefüllt und mit einem Eßlöffel, den man häufig in Wasser taucht, glattgestrichen.

Für den Belag schält man die Äpfel, schneidet sie in Viertel, ritzt sie mehrmals der Länge nach ein und legt sie auf den Teig.

Backzeit: Etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Nach dem Backen kann man den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Einfacher Obstkuchen

Teig:

50 g Margarine oder Schweineschmalz,
50 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker
oder ½ Fläschchen Dr. Oetker Vanille-Aroma,
etwas Salz,
1 Ei,
250 g Weizenmehl,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
etwa 6 Eßl. entrahmte Frischmilch oder
Wasser.

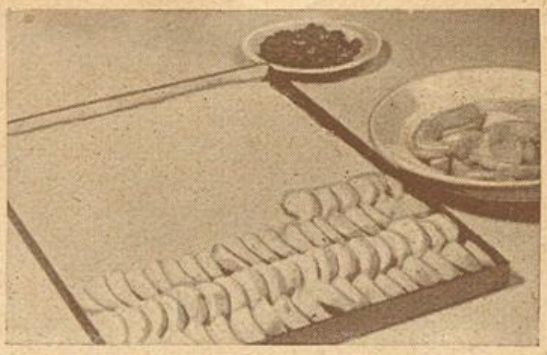
Belag:

1 kg Äpfel und 25 g Korinthen
oder 1¼ kg Pflaumen.

Zum Bestreuen:

Etwas Zucker.

Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker, Vanillinzucker (Aroma), Salz und Ei hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Flüssigkeit untergerührt. Man verwendet nur so viel Flüssigkeit, daß der Teig schwer (reißend) vom



Löffel fällt. Man streicht ihn mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech. (Die Teigmenge reicht für ¾ eines Bleches in einer Größe von 32×46 cm.)

Für den Belag werden die Äpfel geschält und in Scheiben oder Viertel (besonders große in Achtel) geschnitten und die Pflaumen gewaschen und entsteint. Man legt das Obst gleichmäßig auf den Teig (Pflaumen mit der Innenseite nach oben legen!), bei Äpfeln streut man noch gereinigte Korinthen darüber.

Backzeit: Etwa 45 Minuten bei starker Hitze.

Nach dem Backen bestreut man den etwas ausgekühlten Kuchen mit Zucker.

Kartoffelkuchen

Teig:
50 g Margarine oder Schweineschmalz
oder 3 Eßl. Öl,
125 g Zucker,
1 Ei,
etwas Salz,
½—1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone,
250 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher),
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack,
3 Eßl. Wasser zum Anrühren,
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
⅛ *l* entrahmte Frischmilch,
100 g Rosinen, Korinthen oder getr. Mischobst.

Zum Bestreichen:
Etwas Margarine.

Zum Bestreuen:
2—3 gehäufte Eßl. Zucker,
etwas Zimt.

*) Man rührt die Margarine (Schmalz) schaumig und gibt nach und nach Zucker (Öl sofort mit dem Zucker verrühren!), Ei, Gewürze sowie die geriebenen Kartoffeln und das mit dem Wasser angerührte Soßenpulver dazu. ⅔ des mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehls wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett, gibt darauf den Teigbrei, bestreut ihn mit den gereinigten Rosinen, Korinthen oder dem gereinigten, entsteinten, in Würfel geschnittenen Mischobst und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Er wird auf ein gefettetes Backblech gegeben, mit etwas Mehl bestreut und gut 1 cm dick ausgerollt. Seine Oberfläche wird mit einem Backrädchen in Quadrate aufgeteilt, mit zerlassenem Fett bestrichen und mit Zucker und Zimt bestreut.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei starker Hitze.

Der Kuchen kann auch warm (z. B. zu Mittag) gegessen werden. Am besten schmeckt er jedenfalls frisch!

*) Man kann den Teig auch als Knetteig arbeiten. Siehe Kartoffelhörnchen S. 6.

Kartoffelhörnchen

Teig:
300 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
75 g Zucker,
3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel,
1 Eiweiß,
1 Eßl. Wasser,
50 g Margarine oder Schweineschmalz,
250 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher).

Füllung:
Etwa 2 gehäufte Eßl. Marmelade.

Zum Bestreichen:
1 Eigelb,
1 Eßl. entrahmte Frischmilch.

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Backöl Bittermandel, Eiweiß und Wasser werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine oder das Schmalz und bedeckt das Fett mit Mehl. Die geriebenen Kartoffeln legt man außen um das Mehl. Hierauf drückt man alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Danach rollt man den Teig dünn aus, teilt ihn in etwa 10 cm breite Streifen, rädert daraus Vierecke (sämtliche Seiten 10 cm lang) und macht aus jedem 2 Dreiecke. Die Mitte jedes Dreiecks belegt man mit etwas Marmelade, rollt es von der längsten Seite her gut auf und formt Hörnchen. Eigelb und Milch werden verquirlt, damit bestreicht man die Hörnchen und legt sie auf ein gefettetes Backblech.

Backzeit: 25—30 Minuten bei starker Hitze.

Die Hörnchen schmecken am besten, wenn sie frisch gegessen werden.

Apfeltaschen

Teig:
300 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
75 g Zucker,
3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel,
1 Eiweiß,
1 Eßl. Wasser,
50 g Margarine oder Schweineschmalz,
250 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher).

Füllung:
500 g Äpfel,
25—50 g (1—2 gehäufte Eßl.) Zucker,
2 Eßl. Wasser,
einige Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone.

Zum Bestreichen:
1 Eigelb,
1 Eßl. Milch.

Die Verarbeitung des Teiges erfolgt nach der bei Kartoffelhörnchen (siehe oben) gegebenen Anweisung.

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in Stücke geschnitten und mit 25 g Zucker und dem Wasser bei schwacher Hitze unter Rühren leicht gedünstet. Man läßt sie etwas auskühlen und schmeckt mit dem Rest des Zuckers und dem Backöl Zitrone ab.

Man rollt den Teig dünn aus, rädert Vierecke (sämtliche Seiten 10 cm lang) aus, bestreicht deren Ränder mit verquirlter Eigelb-Milch, legt auf die eine Hälfte jedes Vierecks etwas von den gedünsteten Äpfeln, klappt die andere Hälfte darüber und drückt die Ränder an. Dann werden die Taschen außen ebenfalls mit verquirlter Eigelb-Milch bestrichen und auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: 20—30 Minuten bei starker Hitze.

Äpfel im Schlafrock

Teig:
300 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
75 g Zucker,
3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel,
1 Eiweiß,
1 Eßl. Wasser,
50 g Margarine oder Schweineschmalz,
250 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher).

Füllung:
7—8 mittelgroße Äpfel,
etwas Marmelade.

Zum Bestreichen:
1 Eigelb,
1 Eßl. entrahmte Frischmilch.

Die Verarbeitung des Teiges erfolgt nach der bei Kartoffelhörnchen (S. 6) gegebenen Anweisung.

Man rollt den Teig dünn aus und rädert für die Äpfel passende Vierecke aus. Inzwischen werden die Äpfel geschält, mit einem Apfelbohrer wird das Kerngehäuse entfernt und die Höhlung zur Hälfte mit Marmelade ausgefüllt. Man bestreicht die Vierecke an den Rändern mit verquirlter Eigelb-Milch, setzt die Äpfel in die Mitte, drückt die 4 Zipfel über den Äpfeln zusammen, bestreicht den Teig mit Eigelb und legt auf die Zipfel ein kleines Teigviereck. Die Äpfel im Schlafrock werden auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei guter Mittelhitze

Kartoffelkrümelkuchen

Teig:
250 g Weizenmehl,
12 g (4 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
125 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher),
50 g geriebene Semmel,
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker
oder ½ Fläschchen Dr. Oetker Vanille-Aroma,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
etwas Salz,
1 Ei,
35 g Margarine oder Schweineschmalz
oder 2 Eßl. Öl.

Füllung:
500 g Äpfel
oder 200 g steifes Kompott (Marmelade).

Mehl und „Backin" werden gemischt, in eine Schüssel gesiebt und mit den geriebenen Kartoffeln und der geriebenen Semmel vermengt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze, Ei sowie die zerlassene, abgekühlte Margarine (Schmalz) oder das Öl werden hineingegeben und zu einem Brei verrührt. Man zerbröselt den Teig mit den

Händen oder 2 Gabeln zu kleinen Krümeln. Sollte der Teig nicht genügend krümeln, gibt man noch etwas Wasser (höchstens 1 Eßl.) dazu. Die Hälfte der Krümel füllt man in eine gefettete Springform, gibt die geschälten, geraspelten Äpfel oder das Kompott darauf und den Rest der Krümel darüber.

Backzeit: Etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Nur 50 g Fett und kein Ei

brauchen wir zu folgenden Kuchen und Torten:

Apfeltorte, gedeckt

Teig:

50 g Margarine oder Schweineschmalz,
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker
oder ½ Fläschchen Dr. Oetker Vanille-Aroma,
300 g Weizenmehl,
6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
6 Eßl. entrahmte Frischmilch oder Wasser.

Füllung:

1—1½ kg Äpfel,
2 Eßl. Wasser,
50—75 g (2—3 geh. Eßl.) Zucker,
1 Messersp. Zimt,
1 Eßl. Korinthen,
einige Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma
oder Backöl Zitrone.

Zum Bestreichen:

Etwas gezuckerte Milch.

*) Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker und Vanillinzucker (Aroma) hinzu. ⅔ des mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehls wird abwechselnd mit der Flüssigkeit untergerührt. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett, gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Knapp die Hälfte des Teiges rollt man auf dem Boden einer gefetteten Springform aus. Der Teigboden wird mehrmals mit einer Gabel eingestochen und hellgelb gebacken.

Backzeit: 10—15 Minuten bei guter Mittelhitze.

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in Stücke geschnitten und mit Wasser, 50 g Zucker, Zimt und gereinigten Korinthen bei schwacher Hitze unter Rühren leicht gedünstet. Danach stellt man die Füllung kalt. Die erkalteten Äpfel werden mit Zucker und Aroma (Backöl) abgeschmeckt.

Aus dem übrigen Teig rollt man eine Platte in der Größe der Springform, außerdem formt man aus den Teigresten eine fingerdicke Rolle. Sie wird als Rand auf den ausgekühlten Boden gelegt und so an die Form gedrückt, daß der Rand etwa 3 cm hoch wird. Man streicht die abgekühlte Füllung auf den Boden. Die Teigplatte wird daraufgelegt, mit der gezuckerten Milch bestrichen und mit einer Gabel mehrmals eingestochen oder mit einem Backrädchen leicht eingerädert.

Backzeit: Noch 20—25 Minuten bei guter Mittelhitze.

*) Man kann den Teig auch als Knetteig arbeiten. Siehe Kartoffelhörnchen S. 6.

Obsttorte

Teig:

175 g Weizenmehl,
3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
65 g Zucker,
½ Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver
Vanille-Geschmack,
2 Eßl. Wasser,
50 g Margarine oder Schweineschmalz.

Belag:

500—750 g rohes, gedünstetes oder eingemachtes Obst (z. B. Äpfel, Aprikosen, Erdbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Stachelbeeren usw.).

Guß:

60 g (½ Päckchen) Dr. Oetker Götterspeise mit Zucker, Erdbeer-, Kirsch-, Pfirsich- oder Zitrone-Geschmack,
¼ *l* Wasser
oder
¼ *l* Obstsaft (evtl. mit Wasser verdünnt),
Zucker nach Geschmack,
3—4 Blatt Dr. Oetker „Regina"-Gelatine, weiß, (im Sommer besser 4 Blatt).

Verzierung:

Etwas Marmelade,
einige Mandeln (Haselnußkerne) oder Haferflocken.

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, der Zucker und das mit Wasser angerührte Soßenpulver werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine oder das Schmalz, bedeckt das Fett mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. $^2/_3$ des Teiges rollt man auf dem Boden einer Springform aus. Den Rest formt man zu einer Rolle, legt sie als Rand auf den Boden und drückt sie so an die Form, daß der Rand etwa 3 cm hoch wird. Der Teigboden wird mehrmals mit einer Gabel eingestochen. Man backt den Boden goldgelb.

Backzeit: 20—25 Minuten bei guter Mittelhitze.

Für den Belag kann man weiches Obst roh verwenden. Man bereitet es folgendermaßen vor:

Aprikosen, Erdbeeren und Pfirsiche werden gewaschen, gut abgetropft und entsteint oder entstielt.

Gedünstetes Obst (Äpfel schälen, in Viertel schneiden und in Zuckerwasser vorsichtig garkochen!) oder eingemachtes Obst läßt man auf einem Sieb gut abtropfen.

Die vorbereiteten Früchte werden dann auf den Tortenboden gelegt.

Für den Guß wird Götterspeise nach Vorschrift aufgelöst und kalt gestellt. Wenn die Speise anfängt steif zu werden, wird sie auf die Torte gegeben. Um einen schnittfesten Guß zu erhalten, stellt man die Torte recht kalt.

Bei Verwendung von „Regina"-Gelatine zum Guß wird der mit Zucker abgeschmeckte Obstsaft zum Kochen gebracht. In der nicht mehr kochenden Flüssigkeit löst man die nach Vorschrift eingeweichte Gelatine gut auf und stellt sie kalt. Wenn die Flüssigkeit anfängt steif zu werden, wird sie auf die Torte gegeben. Um einen schnittfesten Guß zu erhalten, stellt man die Torte recht kalt.

Zur Verzierung kann man den Tortenrand mit Marmelade bestreichen und mit abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Mandeln (Haselnußkernen) oder gebräunten Haferflocken bestreuen.

Conrad H. Bromm

Obstkuchen auf dem Blech (mit Möhren, die den Kuchen saftig machen)

Teig:
375 g Weizenmehl,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
75 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack,
3 Eßl. entrahmte Frischmilch oder Wasser,
50 g Margarine oder Schweineschmalz,
150 g geriebene rohe Möhren (Wurzeln).

Belag:
1¼ kg Äpfel und 25 g Korinthen
oder 1½ kg Pflaumen.

Zum Bestreuen:
Etwas Zucker.

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, der Zucker und das mit Flüssigkeit angerührte Soßenpulver werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine oder das Schmalz und die geriebenen Möhren, bedeckt sie mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Der Teig wird auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig ausgerollt.

Für den Belag werden die Äpfel geschält und in Scheiben oder Viertel (besonders große in Achtel) geschnitten und die Pflaumen gewaschen und entsteint. Man legt das Obst gleichmäßig auf den Teig (Pflaumen mit der Innenseite nach oben legen!), bei Äpfeln streut man noch gereinigte Korinthen darüber.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei starker Hitze.

Nach dem Backen bestreut man den etwas ausgekühlten Kuchen mit Zucker.

Auch mit 25 g Fett und ohne Ei geht es:

Einfaches Kleingebäck

Teig:

25 g Margarine oder Schweineschmalz,
75 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker
oder ½ Fläschchen Dr. Oetker Vanille-Aroma,
½ Fläschchen Dr. Oetker Rum- oder Arrak-Aroma,
250 g Weizenmehl,
6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
5 Eßl. entrahmte Frischmilch oder Wasser.

Zum Bestreichen:
Etwas entrahmte Frischmilch.

Zum Bestreuen:
Etwas Zucker.

*) Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker und Gewürze hinzu. ⅔ des mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehls wird abwechselnd mit der Flüssigkeit untergerührt. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett, gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Der Teig wird dünn ausgerollt, mit beliebigen Formen ausgestochen, mit Milch bestrichen und mit Zucker bestreut. Man legt die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech und läßt sie goldgelb backen.

Backzeit: Etwa 10 Minuten bei starker Hitze.

*) Man kann den Teig auch als Knetteig arbeiten. Siehe Kartoffelhörnchen S. 6.

Wenn wir gar kein Fett übrig haben, können wir mit 2 Eiern (manchmal sogar mit einem) doch gut und lecker backen:

Apfelschneetorte

Teig:

2 mittelgroße Eier,
6 Eßl. Wasser,
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
180 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin".

Füllung:

500 g saure Äpfel,
3 Eßl. Wasser,
150 g Zucker,
5 Blatt Dr. Oetker „Regina"-Gelatine, weiß,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker;
etwa 200 g steifes Kompott (z. B. Preiselbeeren), herbe Marmelade oder Gelee.

Zum Verzieren (nach Belieben):
Einige Mandeln (Haselnußkerne) oder Haferflocken.

Man schlägt das Eigelb mit dem Wasser zu einem **starken Schaum** (am besten mit einem Schneebesen) und gibt nach und nach ¾ des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine **dicke, kremartige Masse** entstanden ist.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbkrem gegeben, darüber wird das mit Soßenpulver und „Backin" gemischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig (nicht rühren!) unter den Eigelbkrem und füllt den Teig in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Springform. Er muß sofort gebacken werden.

Backzeit: Etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in Stücke geschnitten und mit dem Wasser und ⅔ des Zuckers bei schwacher Hitze unter Rühren gargekocht. Man streicht sie durch ein Sieb, rührt sofort sorgfältig die nach Vorschrift eingeweichte

Gelatine darunter und gibt den Vanillinzucker und den Rest des Zuckers dazu. Das Apfelmus wird stark schaumig geschlagen. (Etwa 20 Minuten, je länger man schlägt, desto schaumiger und weißer wird die Masse.) Damit man den Apfelschnee spritzen kann, stellt man ihn eine Zeitlang kalt. Er darf jedoch nicht zu fest werden.

Der gut ausgekühlte Tortenboden (am besten vom Tage vorher!) wird zweimal durchgeschnitten. Die einzelnen Schichten hebt man mit Papier ab und bestreicht den untersten Boden dünn mit Kompott (Marmelade) und Apfelschnee, legt den zweiten darauf, bestreicht diesen wieder dünn mit Kompott und Apfelschnee und bedeckt mit dem dritten. Rand und Oberfläche der Torte werden dünn und gleichmäßig mit Apfelschnee bestrichen. Den Rest davon spritzt man auf die Torte. Den Rand der Torte kann man mit abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Mandeln (Haselnußkernen) oder gebräunten Haferflocken verzieren.

Nußtorte

Teig:
2 mittelgroße Eier,
6 Eßl. Wasser,
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
180 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin".

Nußfüllung:
70 g Nußkerne,
50 g geriebene Semmel,
50—75 g (2—3 gehäufte Eßl.) Zucker,
2—3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel,
etwa ⅛ *l* entrahmte Frischmilch.

Vanillekrem:
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack,
25 g (1 gehäufter Eßl.) Zucker,
knapp ¼ *l* entrahmte Frischmilch.

Zum Verzieren:
30 g gemahlene Nußkerne,
20 g Zucker.

Die Verarbeitung des Teiges erfolgt nach der auf Seite 10 bei Apfelschneetorte gegebenen Anweisung.

Für die Nußfüllung werden die gemahlenen Nußkerne, die Semmel, der Zucker und das Backöl mit so viel Milch glatt gerührt, daß eine streichfähige Masse entsteht.

Für den Vanillekrem werden Soßenpulver und Zucker mit 3 Eßl. von der Milch angerührt. Die übrige Milch bringt man unter Rühren zum Kochen, nimmt sie von der Kochstelle, gibt das angerührte Soßenpulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male aufkochen. Damit sich keine Haut bildet, rührt man den Vanillekrem während des Erkaltens häufig um.

Der gut ausgekühlte Tortenboden (am besten vom Tage vorher!) wird zweimal durchgeschnitten. Die einzelnen Schichten hebt man mit Papier ab und bestreicht den untersten Boden mit der Nußfüllung, legt den zweiten darauf, bestreicht mit dem Vanillekrem (etwas davon zurücklassen!) und bedeckt mit dem dritten.

Rand und Oberfläche der Torte werden dünn und gleichmäßig mit dem zurückgelassenen Vanillekrem bestrichen. Darauf streut man die mit Zucker leicht gebräunten Nußkerne.

„Gustin"-Plätzchen für Kinder

2 Eier,
2 Eßl. Wasser,
100 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
75 g Weizenmehl,
50 g Dr. Oetker „Gustin".

Man schlägt das Eigelb mit dem Wasser schaumig (am besten mit einem Schneebesen) und gibt nach und nach $^2/_3$ des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine kremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbkrem gegeben, darüber wird das mit „Gustin" gemischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig unter den Eigelbkrem. Mit 2 Teelöffeln setzt man kleine Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech und backt sie goldgelb.

Backzeit: 10—15 Minuten bei guter Mittelhitze.

Ergebnis: Etwa 35 Stück.

Kartoffelnapfkuchen

1 Ei,
175 g Zucker,
½—1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone,
etwas Salz,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack,
etwa ⅛ *l* entrahmte Frischmilch,
250 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher),
250 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
100 g Rosinen oder getrocknetes Mischobst.

Das Ei, der Zucker, die Gewürze und das mit etwas Milch angerührte Soßenpulver werden nach und nach gut miteinander verrührt. Die geriebenen Kartoffeln und das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl werden abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Die gereinigten Rosinen oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt ihn in eine gut gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform.

Backzeit: Etwa 60 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Möhrenkuchen in einer Kastenform oder auf einem Blech

Teig:
1 Ei,
6 Eßl. Wasser,
125 g Zucker,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone,
etwas Salz,
180 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
75 g geriebene Nußkerne oder Semmel,
175 g gerieb. rohe Möhren (Wurzeln).
Zum Bestäuben: Etwas Puderzucker.

Man schlägt das Eigelb mit dem Wasser zu einem **starken Schaum** (am besten mit einem Schneebesen) und gibt nach und nach $^3/_4$ des Zuckers dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine **dicke, kremartige Masse** entstanden ist. Unter den Eigelbkrem mischt man die Gewürze. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbkrem gegeben, darüber wird das mit Soßenpulver und „Backin" gemischte Mehl gesiebt. Die geriebenen Nußkerne (Semmel) und die Möhren werden auf das Mehl gegeben. Man zieht alles vorsichtig (nicht rühren!) unter den Eigelbkrem und füllt den Teig in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Kastenform oder streicht ihn gut 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech. Damit er an der offenen Seite des Backblechs nicht auslaufen kann, legt man ein mehrfach umgeknifftes, gefettetes Papier vor den Teig. Er muß sofort gebacken werden.

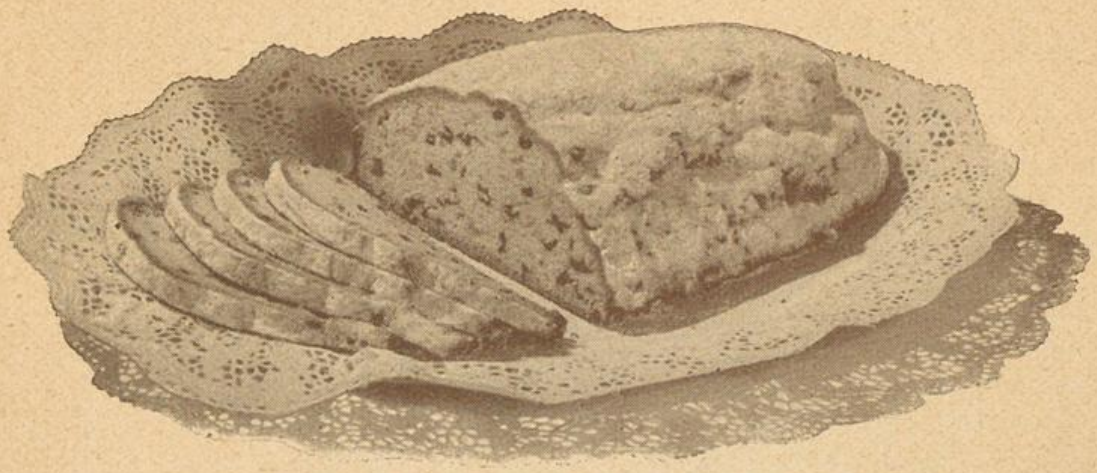
Backzeit für die Kastenform: Etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Backzeit für das Backblech: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Der Kuchen wird nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestäubt.

Für die Weihnachtszeit

wird wohl jede Hausfrau etwas Fett aufzusparen suchen, um etwas Gutes auf den Tisch zu bringen, vor allem das alte deutsche Festgebäck, den



Weihnachts-Stollen

Teig:
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
150—200 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker
oder ½ Fläschchen Dr. Oetker Vanille-Aroma,
etwas Salz,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone,
3—4 Tropfen Dr. Oetker Backöl
Bittermandel,
1 Ei,
4 Eßl. entrahmte Frischmilch oder Wasser,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver
Vanille-Geschmack,
100 g Margarine und 50 g Rinderfett,*)
125 g Quark (Topfen),
150—200 g Rosinen, Korinthen oder
getrocknetes Mischobst.

Zum Bestreichen:
Etwas zerlassene Margarine.

Zum Bestäuben:
Etwas Puderzucker.

*) Der Stollen gelingt auch schon mit 75 g Margarine und 50 g Rinderfett.

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze, Ei und das mit der Flüssigkeit angerührte Soßenpulver werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine, das feingehackte Rinderfett, den durch ein Sieb gestrichenen Quark und die gereinigten Rosinen (Korinthen) oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst. Man bedeckt die Früchte mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Er wird zu einer ovalen Platte ausgerollt, zum Stollen geformt und auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: 70—80 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Sogleich nach dem Backen bestreicht man den Stollen mit zerlassenem Fett und bestäubt ihn mit Puderzucker.

50 g Fett reichen für die appetitlichen

Knusperchen

Teig:
50 g Margarine oder Schweineschmalz,
100—150 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker
oder ½ Fläschchen Dr. Oetker Vanille-Aroma,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
300 g Weizenmehl,
6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
5 Eßl. entrahmte Frischmilch oder Wasser.

Zum Bestreichen:
Etwas entrahmte Frischmilch.

Zum Bestreuen:
Etwas Zucker.

Zum Verzieren (nach Belieben):
Etwa 15 g Korinthen.

*) Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker und Gewürze hinzu. $^2/_3$ des mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehls wird abwechselnd mit der Flüssigkeit untergerührt. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett, gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Der Teig wird dünn ausgerollt, zu rechteckigen Plätzchen ausgerädert, mit Milch bestrichen, mit Zucker bestreut und gegebenenfalls mit Korinthen verziert. Man legt die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech.

Backzeit: Etwa 10 Minuten bei starker Hitze.

*) Man kann den Teig auch als Knetteig arbeiten. Siehe Kartoffelhörnchen S. 6.

Diese leckeren Sachen backen wir ganz ohne Fett:

Weihnachtsschnitten

Teig:
250 g Weizenmehl,
3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
200 g Zucker,
2 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel,
2 gestr. Teel. gemahlener Zimt *),
2 Eier,
50 g Mandeln oder Haselnußkerne,
30 g Zitronat.

Zum Bestreichen:
Etwas entrahmte Frischmilch.

Zum Bestreuen:
15 g Mandeln oder Haselnußkerne,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

*) An Stelle von Zimt kann man ½ Fläschchen Dr. Oetker Kuchengewürz-Aroma nehmen.

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze und Eier werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die mit der Schale gehackten Mandeln (Haselnußkerne) und das in kleine Würfel geschnittene Zitronat. Man drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Man formt 3—4 Teigrollen in der Dicke eines Zweimarkstückes, drückt sie etwas platt, bestreicht sie mit Milch und bestreut sie mit in sehr feine Scheiben geschnittenen Mandeln (Haselnußkernen) und Vanillinzucker. Die Rollen werden nicht zu dicht nebeneinander auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei guter Mittelhitze.

Sogleich nach dem Backen werden die Rollen in gut 1 cm breite grade oder schräge Streifen geschnitten.

Honigkuchen

Teig:

250 g Kunsthonig oder Sirup (Rübenkraut),
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker
oder ½ Fläschchen Dr. Oetker Vanille-Aroma,
1 Ei,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
1 gestr. Teel. gemahlener Anis, *)
1 gestr. Teel. gemahlener Zimt, *)
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
⅛ *l* entrahmte Frischmilch.

Zum Bestäuben (nach Belieben):
Etwas Puderzucker.

*) An Stelle von Anis und Zimt kann man ½ Fläschchen Dr. Oetker Kuchengewürz-Aroma nehmen.

Honig (Sirup) und Zucker werden zerlassen und in eine Schüssel gegeben. Wenn die Masse fast erkaltet ist, gibt man den Vanillinzucker (Aroma), das Ei und die Gewürze hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform (Rand nicht fetten!) und streicht ihn zum Rand hin etwas hoch.

Backzeit: Etwa 55 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Nach dem Backen kann man den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

. . . und sogar ohne Fett und ohne Eier:

Lebkuchen mit Möhren

Teig:

150 g Sirup (Rübenkraut),
150 g Zucker,
1 gestr. Teel. gemahlener Kardamom *),
1 gestr. Teel. gemahlene Gewürznelken *),
1 gestr. Teel. gemahlener Zimt *),
1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone,
150 g geriebene rohe Möhren (Wurzeln),
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
etwa ⅛ *l* entrahmte Frischmilch,
65 g Zitronat,
50 g Haselnußkerne,
100 g Korinthen.

Zum Verzieren:
Einige Mandeln.

Guß (nach Belieben):
200 g Puderzucker,
2—3 Eßl. heißes Wasser.

*) An Stelle von Kardamom, Nelken und Zimt kann man 1 Fläschchen Dr. Oetker Kuchengewürz-Aroma nehmen.

Sirup und Zucker werden zerlassen und in eine Schüssel gegeben. Wenn die Masse fast erkaltet ist, gibt man nacheinander die Gewürze und die Möhren hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird nach und nach abwechselnd mit so viel Milch untergerührt, daß ein streichfähiger Teig entsteht. Das in kleine Würfel geschnittene Zitronat, die gehackten Haselnußkerne sowie die gereinigten Korinthen werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man streicht ihn mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, gut 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech, teilt ihn durch Einritzen mit einem Messer in gleichmäßige Rechtecke ein und verziert diese mit abgezogenen, halbierten Mandeln. Damit er an der offenen Seite des Backblechs nicht auslaufen kann, legt man ein mehrfach umgekniffes, gefettetes Papier vor den Teig.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Der gesiebte Puderzucker wird mit so viel heißem Wasser angerührt, daß ein dickflüssiger Guß entsteht.

Beim Herausnehmen aus dem Backofen muß sich der Kuchen noch weich anfühlen. Sogleich nach dem Backen bestreicht man ihn mit dem Guß und zerschneidet ihn in die vorgezeichneten Rechtecke.

Conrad H. Bro... Marburg/La...

Aachener Printen

Teig:

250 g Kunsthonig,
250 g Farinzucker oder Zucker,
1 gestr. Teel. gemahlener Anis,
½ gestr. Teel. gemahlener Kardamom*),
½ gestr. Teel. gemahlene Gewürznelken*),
1½ gestr. Teel. gemahlener Zimt*),
4 Eßl. Wasser,
500 g Weizenmehl,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin".

Zum Bestreichen:
Etwas gezuckerte Milch.

Zum Bestreuen:
Etwas Hagelzucker.

*) An Stelle von Kardamom, Gewürznelken und Zimt kann man 1 Fläschchen Dr. Oetker Kuchengewürz-Aroma nehmen.

Honig und Zucker werden zerlassen und in eine Schüssel gegeben. Wenn die Masse fast erkaltet ist, rührt man die Gewürze und abwechselnd mit dem Wasser nach und nach etwa ⅔ des mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehls hinzu. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett (Tischplatte), darauf gibt man den Teigbrei und verknetet ihn zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Der Teig wird zu daumendicken Rollen geformt, etwa ½ cm dick ausgerollt und in Rechtecke von etwa 3 × 8 cm zerschnitten. Man bestreicht die Teigrechtecke mit der Milch, bestreut sie mit Hagelzucker und legt sie nicht zu dicht nebeneinander auf ein gefettetes Backblech. Backzeit: Etwa 15 Minuten bei starker Hitze.

Baseler Leckerli

¼ l Wasser,
1 Eßl. Sirup (Rübenkraut),
500 g Zucker,
500 g Weizenmehl,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker
oder ½ Fläschchen Dr. Oetker Vanille-Aroma,
1 gestr. Teel. gemahlener Anis*),
½ gestr. Teel. gemahlene Gewürznelken*),
1 gestr. Teel. gemahlener Zimt*),
65 g Orangeat, } oder getrocknetes Misch-
65 g Zitronat, } obst, Rosinen, Korinthen
65 g Mandeln.

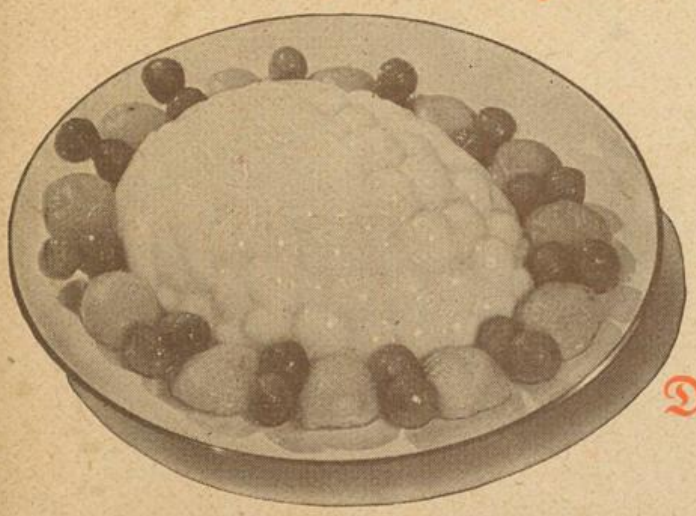
*) An Stelle von Anis, Nelken und Zimt kann man 1 Fläschchen Dr. Oetker Kuchengewürz-Aroma nehmen.

Man bringt Wasser, Sirup und Zucker zum Kochen, läßt es kurz kochen und stellt es kalt. Das Mehl wird mit dem „Backin" gemischt und in eine Schüssel gesiebt. Man verrührt es von der Mitte aus nach und nach mit dem kalten Zuckerwasser und den Gewürzen. Das in kleine Würfel geschnittene Orangeat und Zitronat oder das gereinigte, entsteinte, in kleine Würfel geschnittene Mischobst oder die gereinigten Rosinen (Korinthen) und die mit der Schale gehackten Mandeln werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man streicht ihn mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, gut 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech. Damit er an der offenen Seite des Backblechs nicht auslaufen kann, legt man ein mehrfach umgeknifftes, gefettetes Papier vor den Teig.

Backzeit: Etwa 25 Minuten bei starker Hitze.

Sofort nach dem Backen nimmt man den Kuchen vom Blech und zerschneidet ihn in Streifen in der Größe von etwa 1½ × 7 cm.

Den Festtags-Pudding mit entrahmter Frischmilch



(Magermilch) kochen wir am besten so:

Dr. Oetker Puddingpulver wird mit den auf der Packung vorgeschriebenen Mengen Zucker und Wasser (Milch) angerührt. Die Milch bringt man **unter Rühren** mit einer Prise Salz zum Kochen. Sobald die Milch kocht, nimmt man sie von der Kochstelle, gibt das mit Wasser und Zucker angerührte Puddingpulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male aufkochen.

Dr. August Oetker, Bielefeld

E. Gundlach Aktiengesellschaft, Bielefeld XI 55

Weinbereitung

aus Kernobst und Beerenfrüchten im Haushalt.

Von Adolf Sauer, Enkirch (Mosel).

Es liegt ja im Grunde genommen entgegen den Interessen der rheinischen Weinproduzenten, den Weintrinker über die einfache und billige Möglichkeit der Weinbereitung im eigenen Haushalt zu belehren, aber wir Rheinländer, besonders die Moselaner, sind ja in erster Linie Idealist und dann erst Geschäftsmann. Ich will deshalb an dieser Stelle in kurzer, leichtfaßlicher Weise die Grundrisse der Obstweinbereitung aufzeichnen.

Wein ist eine alkoholhaltige („Weingeist") Flüssigkeit, welche man durch Vergärung von zuckerhaltigen Fruchtsäften erhält; er ist außer den Frauen wohl der meistbesungenste Gegenstand.

So verwerflich das Laster des Trunkes überhaupt und das Schnapstrinken im besonderen ist, so ist dennoch die Flucht vor allem, was nach Alkohol riecht, weiter nichts als ein Beweis der Energielosigkeit, im geeigneten Augenblick ein edler Tropfen ist unbedingt eine Lebensbejahung und weshalb soll man nicht froh genießen, was Gott beschieden? Das Gesetz der alkoholischen Vergärung hat höchstwahrscheinlich genau so seine Berechtigung und Notwendigkeit wie alle anderen Naturgesetze.

Es lassen sich ebensoviel Sorten Weine herstellen als es zuckerhaltige Früchte gibt, deren Saft also gärungsfähig ist; denn nur aus Zucker läßt sich durch Gärung Alkohol gewinnen, nicht etwa aus anderen Stoffen, welche gleiche Bestandteile wie der Zucker (HCO = H = Wasserstoff, C = Kohlenstoff, O = Sauerstoff) haben, denn solche sind nicht gärungsfähig und müssen, soll Alkohol daraus genommen werden, erst in Zucker umgewandelt werden. Die erste Arbeit der Weinbereitung besteht also in der Gewinnung des Saftes der Früchte, genannt „Most" und geschieht durch Zerquetschung und nachheriges Auspressen. Nunmehr ist es notwendig, den Gehalt an Säurezucker im Moste festzustellen, um das Zusatzverhälnis von Wasser und Zucker bestimmen zu können, — Wasser zur Verdünnung der evtl. zu viel vorhandenen Säure und Zucker zur Herstellung des gewünschten Alkoholgehalts. Zucker reduziert also keine Säure, sondern verdeckt sie bloß, solange er noch nicht in Gärung übergegangen ist, denn durch den Gärungsprozeß spaltet sich der Zucker dank des Vegetation der Hefe in Alkohol und Kohlensäure, letztere entweicht sofort in aufsteigenden Bläschen, daher das Erstickungsgefühl, wenn man am Faß-Spundloch eines in voller Gärung befindlichen jungen Weines riecht, man atmet Kohlensäure statt sauerstoffhaltige Luft.

Der Säure- und Zuckergehalt der einzelnen Früchte ist je nach Gegend und Jahrgang verschieden und läßt sich aufs Geratewohl nicht sagen. Herr C. Schulze, Dozent an der Landwirtschaftlichen Lehranstalt zu Hohenwestadt gibt folgende Normen als großen Durchschnitt an:

	Zucker %	Säure %
Süßkirschen	15	0,5
Aepfel	8—9	8
Birnen	8,5	1
Stachelbeeren	8	16,5
Johannisbeeren	7,3	24
Erdbeeren	7	15
Himbeeren	4,8	18
Brombeeren	5,5	14
Pflaumen	3	17
Zwetschen	7,5	10—11

Gute, angenehme, „süffige" Weine sollen 5—7 % freie Säure haben und nicht über 10% Alkohol. Hat also ein Most über 7 % Säure, so würde der daraus entstehende Wein zu sauer, man schreitet also zur Verdünnung; der Winzer sagt, „der Wein wird gebessert". Die Berechnung der Besserung ist nicht schwer. Man multipliziert die vorhandenen Säurepromille mit 100, dividiert durch den Säuregehalt, den man haben will und erhält dann als Resultat die Maßeinheiten, die nach erfolgter Streckung vorhanden sein müssen. Zieht man hiervon die an Most vorhandenen Maßeinheiten ab, so bleibt noch als Rest die Zahl der Maßeinheiten, die in Form von Wasser oder Zuckerwasser dazu müssen. Der Landwirt und Gartenbesitzer, welcher die Weinbereitung bloß zum Hausbedarf betreibt, läßt sich die Feststellung der Säure am besten vom nahegelegensten Lebensmittelchemiker gegen Erstattung der wenigen Groschen Unkosten besorgen, da dies immerhin von dem Vorhandensein eines kostspieligen Laboratoriums und außerdem dazu nötigen Kenntnissen abhängig ist.

Die Feststellung des Zuckers dagegen ist nicht lange aufzuschieben, da der Most zur warmen Jahreszeit meist sofort, ohne jeglichen Hefezusatz, zu gären beginnt und alsdann eine Feststellung des Zuckergehalts nicht mehr möglich ist. Man bedient sich zu diesem Zweck der Baboschen Mostwage, welche im Gegensatz zu der Oechsleschen nicht das spezifische Gewicht des Mostes, sondern den Zuckergehalt in Prozenten anzeigt. An dem Zuckergehalt läßt sich der Alkoholgehalt, den man nach der Gärung vorfinden will, im voraus bestimmen, indem man rechnet: Zuckerprozente: 20.9; denn ein Kilogramm Zucker gibt zirka 0,45 Kilogramm Alkohol. Will man also einen Wein von 10% Alkohol, so muß man rechnen Alkohol: 9.20; denn zu einem Kilogramm Alkohol braucht man zirka 2,2 Kilogramm Zucker. Die Auflösung des Zuckers soll mit warmem, aber nicht heißem Wasser geschehen, sonst schmeckt er „brandig". Man bringe den so gebesserten Most in saubere, vollständig dampfdichte Gebinde, welche nicht bis ganz an den oberen Rand voll sein dürfen, da der Most sonst „übergärt". Den billigsten, dabei ausreichenden Verschluß macht man mittels kleinen Sandsäckchen, die man aufs Spundloch legt. Ist die erste stürmische Gärung vorüber, so kann man nach und nach bis zum oberen Rande nachfüllen. Ist der Wein allmählich blank geworden, so kann man mit der Beendigung der Gärung rechnen und zieht ihn von der Hefe. Man beobachte dabei die größte Vorsicht, damit die am Boden liegende Hefe nicht aufgerüttelt wird. Während der ganzen Gärzeit lagere man den Most bzw. jungen Wein warm, zirka 17—20 Grad Celsius, da eine zu kühle Kellertemperatur die Gärung frühzeitig einschläfert und infolgedessen nicht beendet. Nach dem Abstich lagere man ihn kühl, zirka 8—9 Grad Celsius, wobei man einen nicht zu trockenen Raum wählt, da sonst zu viel Wein durch die austrocknenden Dauben verschwindet. Nach einem halben Jahre sticht man noch einmal ab und kann einen Monat später den Wein auf Flaschen füllen, falls man solche zur Hand hat; jeder Wein wird auf der Flasche edler. Vor allem halte man die Gebinde stets voll, da sonst der erstens an Qualität verliert, zweitens sich auf der Oberfläche eine schimmelige Haut bildet, welche sich vom Alkohol ernährt, nach und nach immer dicker wird und so schließlich einen erheblichen Teil des im Weine enthaltenen Alkohols verzehrt.

Verkorkte Flaschen müssen liegend aufbewahrt werden, da sonst der Kork durch den Sauerstoff des unter ihm vorhandenen kleinen Luftraumes zerfetzt wird und diesen üblen Fäulnisgeschmack dem Wein mitteilt. Der weinumspülte Kork wird durch den Alkohol konserviert und bleibt frisch und gesund. Die so behandelten Fruchtweine liefern ein gesundes und angenehmes Getränk, je nachdem die Sorte oder der Jahrgang ausfällt. Es ist jedoch der reinste Hohn, zu versuchen, mittels künstlich gezüchteten Hefen aus irgendeinem Obstwein einen rassigen Traubenwein, dazu noch mit bestimmtem Orts- und Lagencharakter, züchten zu wollen, wie das von gewissen Krämern und Fabrikanten zur Feilhaltung von sogenannten Zeltinger-, Bernkastler-, Liebfrauenmilch-, Bordeaux-, Samos- usw. Hefen [illegible] wird. Nicht einmal mittels wirklichen [illegible] Rüßlingtrauben, welche man in einer geringen Lage [illegible], ist es möglich, unter Verwendung von Hefen [illegible] rassigen Lage einen Wein zu züchten, der dem [illegible] Bruder erheblich gleichkommt.

Würde man z. B. einem Lar[illegible] durch Verwendung einer aus Posenmucker [illegible] Bäckerhefe könne er von Roggenmehl feinst[illegible] backen wie sonst mit Weizenauszugmehl, so [illegible] einem im günstigsten Falle sagen: „Du bist [illegible] Spindler." Das Produkt ist immer bedingt abhä[illegible] von seiner Abstammung und kann durch Klima, Jahrgang, Kultur und Pflege in seiner Güte beeinflußt werden, aber aus Apfelwein wird kein Enkircher Steffensberger, und wenn man die halbe Apotheke dazu schüttet. Wäre dies möglich, so würde es den Weingutsbesitzern gar nicht einfallen, in den geringen Lagen geringere Weine zu ernten, es gäbe dann nur noch „Spitzen" und der Handel des Inlandes kaufte seine Rassenweine billiger beim Winzer als in Trier auf der Weinversteigerung des Grafen v. Kesselstadt oder Exzellenz v. Schorlemer-Lieser.

H.F.

Darmstädter Tagblatt

Die einzige
siebenmal wöchentlich
erscheinende
Morgenzeitung Hessens
187. Jahrgang
altbekannte u. weitverbreitete
Zeitung Darmstadts und der
Provinz Starkenburg

Hervorragendes Werbemittel
für alle Firmen, die ihr Absatzgebiet
auf Hessen ausdehnen
wollen

Sonnenschein und der Erde Kraft

und in jedem Gerstenkorn aufgespeichert. Etwa 100 dieser Gerstenkörner sind nötig, um ½ Liter des altberühmten **Kösfriser Schwarzbieres** herzustellen. Kein Wunder also, wenn dem menschlichen Organismus durch den Genuß des Kösfriser Schwarzbieres neues Blut und neue Kraft zugeführt wird. Viele tausend Aerzte verordnen täglich dies hervorragende Nähr- und Kraftbier.
1 Fl.: **30 Pf.**

Aufträge erbitten:
Bierversandgeschäft **Heinrich Krönert**, Ständeplatz 10, Fernspr. 2334, **Johs. Steinbach**, Bierverlag, Müllergasse 28, Fernspr. 3936.
Zu haben in allen Flaschenbierhandlungen.

Rheinische
Kohlen-Briketts
für Zimmer- und Küchenheizung
verbrennen fast
, geruch- u. schlackenfrei
jeder in bester Friedensqualität
stigste Zeit zum Einkellern,
uerer als andere Marken.
frauen verlangt nur die Marke
„NIOBE“
nur durch den bekannten
Kohlenhandel.

Ein äußerst spannendes Filmspiel
5 Akte
*
Sowie das übrige erlesene Programm

Die Preise unserer Gratis-Verlosung gewannen:

1. Preis **Ein Sigurd-Damenfahrrad**
Herr Konrad Hofmeister, Nordshausen bei Cassel, Corbacher Str. 52.
2. Preis **Ein Sigurd-Herrenfahrrad**
Herr Fritz Donner Cassel, Spohrstr. 9.
3. Preis **30 Stück Kinokarten I. Platz**
Herr Wilhelm Steinmetz, Cassel, Gießbergstr. 36.
4. Preis **20 Stück Kinokarten II. Platz**
Herr Friedrich Pfeger, Cassel-N., Heußnerstr. 5.
5. Preis **10 Stück Kinokarten II. Platz**
Herr Wilhelm Steinmetz, Cassel, Gießbergstr. 36.
6. Preis **5 Stück Kinokarten II. Platz**
Herr Otto Heiderich, Cassel, Weißenburgstr. 7.

STADTPARK-GARTEN

Heute, Sonnabend

SOMMER-FEST
des Casseler Liedervereins

8 Uhr im Garten

DOPPEL-KONZERT
Henkelsche Kapelle
(Leitung: Georg Henkel)
Liederverein
(Leitung: Chormeister J. Hesse)

Eintritt 0.75 Mark einschließlich Steuer.

10 Uhr in beiden Sälen

TANZ
Kleiner Saal: Jazz-Band

Bei ungünstiger Witterung findet das Konzert im Saale statt.

Täglich 4 Uhr

KAFFEE-KONZERT
bei freiem Eintritt.

Klageformulare vorrätig bei **Aktiengesellschaft für Druck und Verlag** vorm. Gebr. Gotthelft, Cassel, Kölnische Str. 10

Auszug

Man stellt die Hefebütten ab, wäscht sie gründlich u. läßt sie eine Woche lang in einem kalten Wasser stehen bis sie rein sind u. gären. Dann werden sie mit dem Wasser durch die Hefemaschine gedrückt, u. der dicke Saft wird durch ein Tüchsen erübrigt. Jeder Liter Saft wird mit einem Liter Wasser u. 1 Pfund Zucker versetzt. Dieses Wasser wird zuvorgekocht. Dann wird der Zucker in dem Wasser gelöst u. muß erkalten. Ist dies geschehen, so wird der Zuckerwasser in den Saft gegossen, innerlich umgerührt u. in einem Glasballon gefüllt. Hier muß er abermals einen Raum mit einer Gärungsröhre gären. Die Gärungsröhre muß dreiviertel voll mit Wasser gefüllt sein. Hört er auf zu gären, so wird er in den Keller gebracht u. bis zum Frühjahr stehen gelassen. Mitte März kann er abgezapft u. in Flaschen gefüllt werden.

Practisches Kochbuch von Henriette Davidis