Richls Kochbuch

Große illustrierte Ausgabe



BUCHHANDLUNG
ERWIN HERWIG
GÖPPINGEN

9.- 7/2

CHHANDLUNG
VIN HERWIG
ÖPPINGEN

Spiele und Verfassungen

Heizen, Eis, Kind, heile

Schokolade

Kiehnle-Kochbuch

Große illustrierte Ausgabe mit Haushaltungskunde

6. Internationale Kochkunst-Ausstellung

Frankfurt am Main

Die Silberne Plakette für hohe Leistungen

erhielt der Walter Hädecke Verlag, Stuttgart,
für die von ihm vorgelegten Bücher:

Kiehnle-Kochbuch, Große illustr. Jubiläums-Ausgabe
Kiehnle-Kochbuch für die einfache, bürgerliche Küche
Balzli, Gastrosophie. Ein Brevier für Gaumen u. Geist

Kiehnle-Kochbuch

Große illustrierte Ausgabe
für die bürgerliche und feine Küche
mit Haushaltungskunde

von

Hermine Kiehnle

langjährige Vorsteherin der Kochschule I
in Stuttgart

2405 erprobte und bewährte Original-Rezepte
unter Berücksichtigung der verschiedensten Nationalgerichte – 12 Wochenspeisezettel für das ganze Jahr – Vorschläge für Festessen teils mit Frühstück und Abendessen – **Zahlreiche Rezepte für vegetarische Speisen, Rohkost, Kranken- und Diätküche** sowie Speisezettel (Mittag- und Abendessen) für leichte Kost, salzlose Diät, Nieren- und fleischlose Diät und Diät für Zuckerkranke – Einmachen von Obst, Gemüse und Fleisch

343 Bilder
mehrfarbig, naturgetreu und in schwarzer Wiedergabe auf 48 Kunstdrucktafeln (davon 16 in Vierfarbendruck) sowie im Text: Vorspeisen Große Pasteten – Sulzen – Mayonnaisen – Fischgerichte – Warme und kalte garnierte Platten – Wild- und Geflügelplatten – Vegetarische und Rohkostplatten – Belegte Brötchen – Verschiedene Salate Kompott – Die bekanntesten eßbaren Pilze mit Beschreibung – Verschiedene Cremes – Eisspeisen – Kuchen – Torten – Kleinbackwerk usw.

Mit Anhang:
3 Festtafeln – Kaltes Büfett – Tee- und Kaffeetisch – Servierttenfalten
Praktische Ratschläge über Führen des Haushalts
(Wohnung, Kleidung, Wäsche, Küche usw.)

Jubiläums-Ausgabe
130. bis 144. Tausend
Neubearbeitet und erweitert

Walter Hädecke Verlag, Stuttgart und Leipzig

Für hohe Leistungen mit der Silbernen Plakette ausgezeichnet auf der 6. Internationalen Kochkunst-Ausstellung, Frankfurt a. M.

Alle Rechte, insbesondere das Übersetzungsrecht, vorbehalten.
Jeder Nachdruck (auch auszugsweise) ist verboten!
Printed in Germany. Satz und Druck: Stähle & Friedel, Stuttgart.
Farb-Aufnahmen: Photo-Hildenbrand, Stuttgart.

Vor dem Gebrauch
beachte man bitte Seite 14:
Wichtige Hinweise für den Benützer dieses Buches.

Von Hermine Kiehnle sind ferner in unserem Verlage erschienen

Kleinbackwerk

Kaffee- u. Teegebäck – Gesalzenes Teegebäck – Käsegebäck – Pikante Brötchen

336 erprobte und bewährte Rezepte, darunter einige Wiener Spezialitäten. Mit 175 Abbildungen auf Kunstdrucktafeln und im Text nach Originalaufnahmen. – 10. Tausend.

Steif kartoniert RM. 2.60, Ganzleinenband RM. 3.80.

Zeigt in Wort und Bild, wie die vielen herrlichen Sachen an Kleinbackwerk, Kaffee- und Teegebäck anzufertigen sind. Die Rezepte sind ausführlich, in allen Einzelheiten erprobt wiedergegeben, und wo es nötig ist, werden die einzelnen Handgriffe bildlich dargestellt. Ein wundervolles Bildmaterial ziert den Band.

Tischdecken und Serviettenfalten.

Ein praktischer Ratgeber für festliche Gelegenheiten. Mit 4 Kunstdrucktafeln und 19 Abbildungen im Text. 12. Tausend! Steif kartoniert RM. —.90.

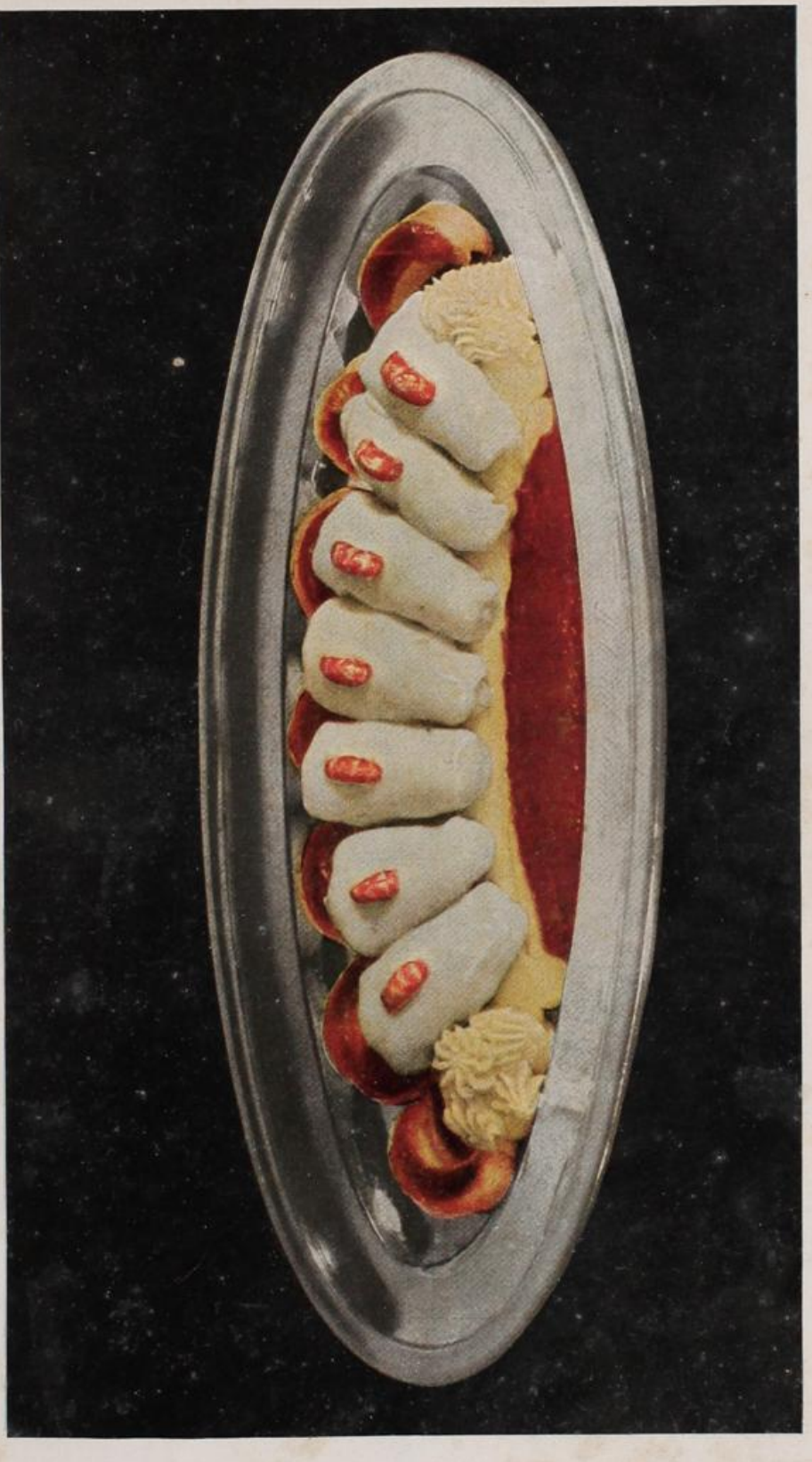


Abb. 12. Sezzunge nach Helgoländer Art mit Blätterteig-Halbmond
(Beschreibung Nr. 502)

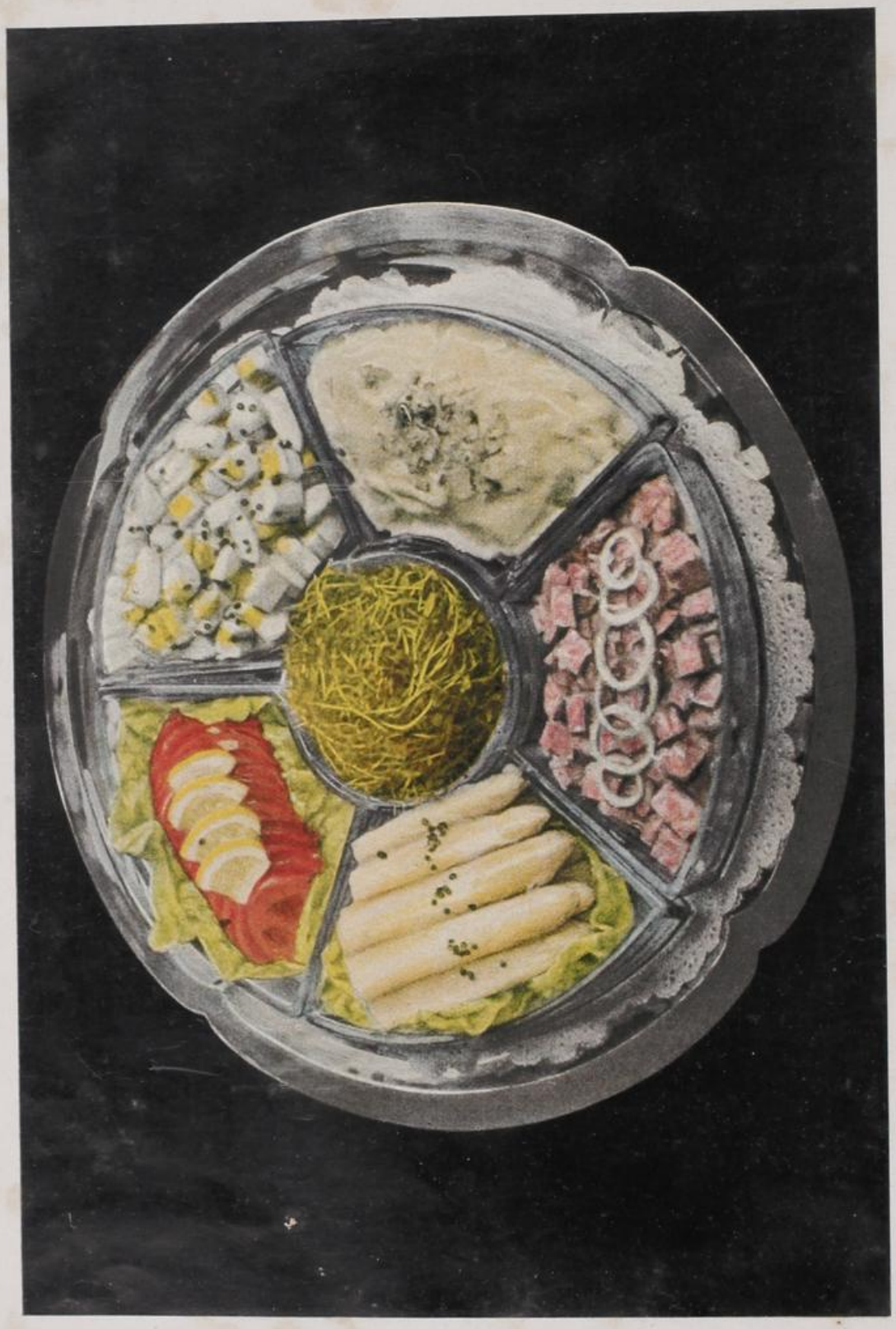


Abb. 13—17. Verschiedene Salate zu Vorspeisen
(Beschreibung Nr. 1155, 1154, 1160, 1179, Wurstsalat oder 1183)

Abb. 13—17. **Verschiedene Salate zu Vorspeisen**
(Beschreibung Nr. 1155, 1154, 1160, 1179, Wurstsalat oder 1183)

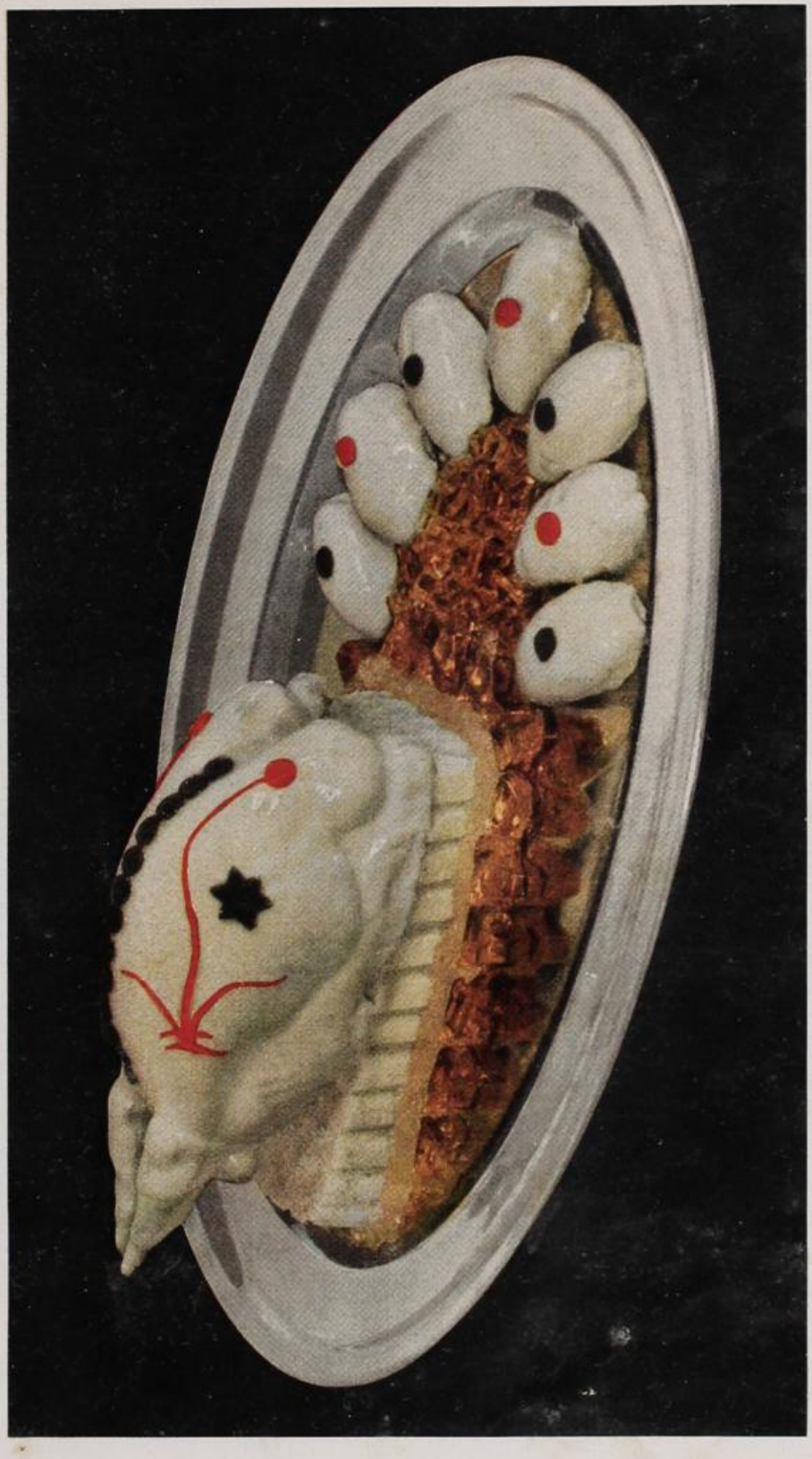


Abb. 18. **Masthuhn nach deutscher Art**
(Beschreibung Nr. 862)

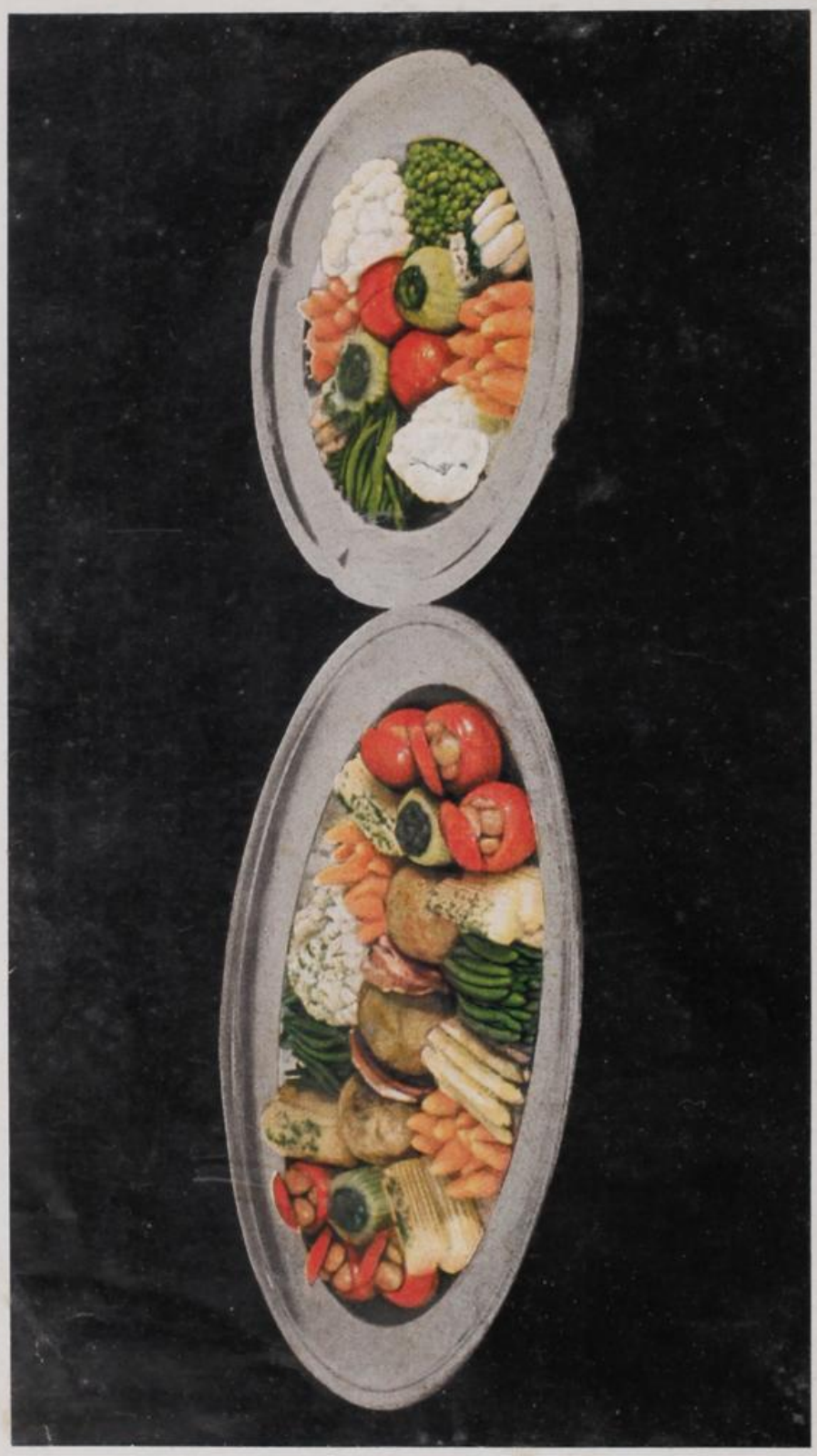


Abb. 19—20. **Zwei Gemüseplatten**
Diese Gemüseplatten können als einzelner Gang oder als Beigabe zum Braten gegeben werden
Beschreibung: Platte links Mitte Nr. 1015; außerdem Nr. 985, 856, 858



Abb. 21. **Kalte Hummerplatte**
(Beschreibung Nr. 532)

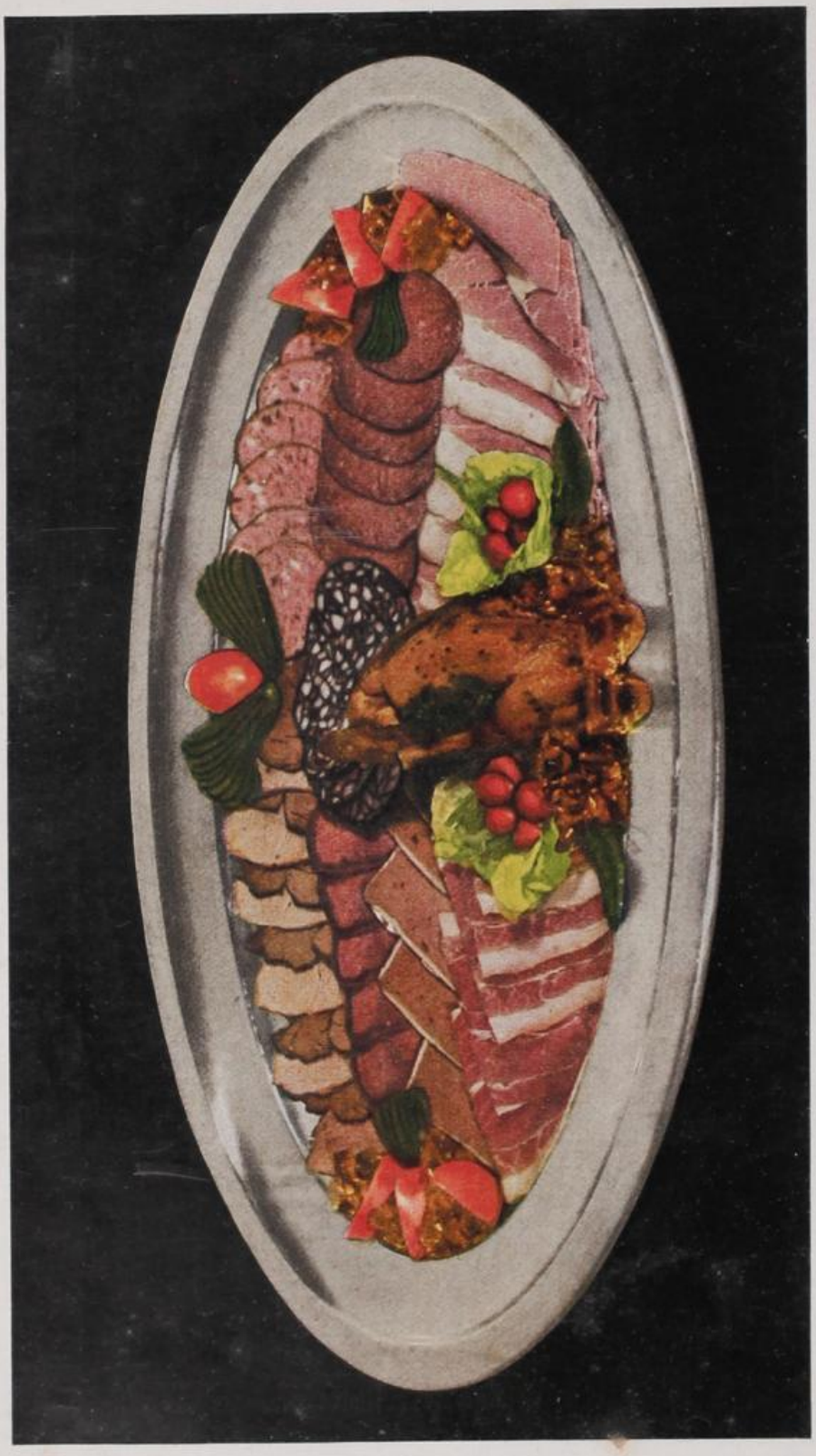


Abb. 22. **Kalter Aufschnitt**
(Beschreibung Nr. 869)



Abb. 23. **Gebratene Ente (kalt) mit Ananas-Salat**
(Beschreibung Nr. 863)



Abb. 24—27. **Drei Platten mit belegten Brötchen** (in der Mitte Rohkostbrötchen). (Beschreibung Seite 99—104 und 345)
Illustrierte Gurke (Beschreibung Nr. 1305)



Abb. 28—37. **Vegetarische und Rohkostplatten**

Oben rechts: Orangencreme mit gefüllten Orangenschnitzen garniert (Nr. 1467), dahinter Früchtesalat mit Schlagrahm garniert (Nr. 1326). Mitte: Rohkostvorspeise I (Nr. 1296), dahinter Tomate mit Apfel (Nr. 1298). Links: Vanillecreme mit Früchten und Schlagrahm garniert (Nr. 1445). Unten rechts: Gefüllte Bananen (Nr. 1328), dahinter rechts geröstete Brotschnitte mit Pilzen und Spiegelei (Nr. 2361). Mitte: Gefüllte Äpfel Nr. 1516), dahinter rechts Kartoffelnestchen mit Pilzen und Spiegelei (Nr. 1052 und 1092). Links: Rohkostplatte. In der Mitte Artischocke mit Gemüsesalat gefüllt (Nr. 983), rechts hiervon gefüllte Tomaten (Selleriesalat mit Apfel, Blumenkohlsalat mit Apfel) (Nr. 1309 und 1310), Artischockenviertel mit Gemüsesalat — Eischeibe, dazwischen drei verschiedene grüne Salate.



Steinpilz



Spitzmorchel



Rothäubchen



Speiselorchel



Eierschwamm, Pfifferling



Trüffeln oben Perigordtrüffel, unten Sommertrüffel

Abb. 38—43. **Eßbare Pilze**

Nähere Beschreibung bzw. Kennzeichen Seite 290—292



Feldegerling, Feldchampignon



Zuchtegerling
Zuchtchampignon, brauner und weißer



Stockschwämmchen



Echter Reizker



Schirmpilz



Stoppelpilz

Abb. 44—49. **Eßbare Pilze**
Nähere Beschreibung bzw. Kennzeichen Seite 290—292

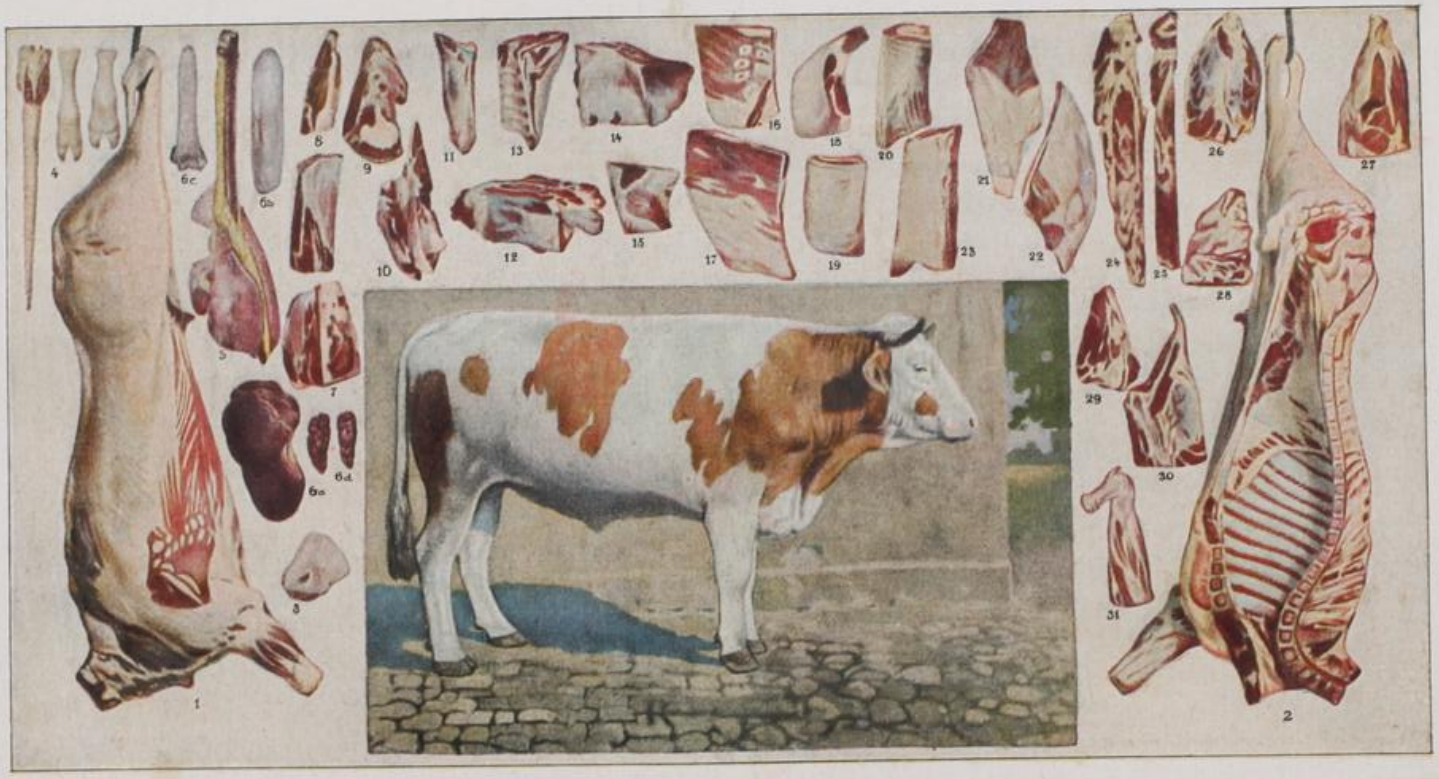


Abb. 50. **Das Rind in Einzelstücke zerlegt**

1. Hälfte, äußere Ansicht. 2. Hälfte, innere Ansicht. 3. Maul, gebrüht. 4. Schweif, Vorderfuß, Hinterfuß, gebrüht. 5. Lunge mit Herz u. Brieschen. 6. a) Leber, b) Milz, c) Zunge, d) Nieren. 7. Blatt. 8. Rundes Blatt, Mittelblatt. 9. Dickes Blatt. 10. Überzwercher Schenkel. 11. Vorderer Waden. 12. Hals. 13. Hohripp. 14. Abdeck-Ripp. 15. Abdeckes Überzwerchs. 16. Dickes Überzwerchs. 17. Überzwerchs. 18. Brustspitze. 19. Brustkern. 20. Henkel. 21. Dünner Lappen. 22. Spickschoßlappen. 23. Spickschoß. 24. Schlachtbraten, ungerichtet. 25. Schlachtbraten, gerichtet. 26. Oberschlag. 27. Vorschlag. 28. Schwanzstück. 29. Mürbe Schoß. 30. Schlüsselstück. 31. Hinterer Waden.

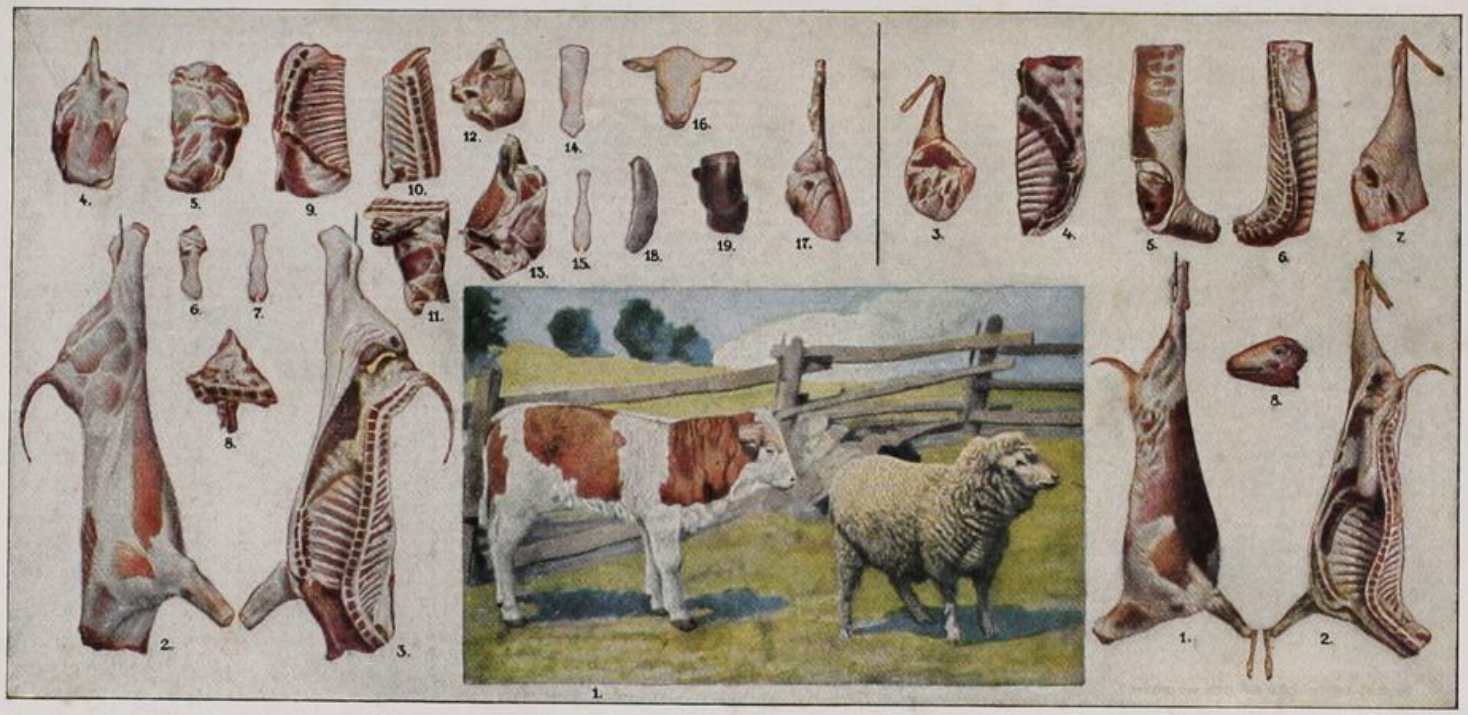


Abb. 51. **Das Kalb in Einzelstücke zerlegt**

1. Lebendes Kalb. 2. Hälfte, äußere Ansicht. 3. Hälfte, innere Ansicht. 4. Bug, äußere Ansicht. 5. Bug, innere Ansicht. 6. Vorderer Stotzen. 7. Vorderer Fuß, gebrüht. 8. Hals. 9. Brust. 10. Kotelettstück (Carré). 11. Nierenbraten. 12. Oberschale. 13. Untere Schale. 14. Hinterer Stotzen. 15. Hinterer Fuß, gebrüht. 16. Kopf, gebrüht. 17. Lunge mit Brieschen und Herz. 18. Milz. 19. Leber.

Abb. 52. **Das Schaf in Einzelstücke zerlegt**

1. Hälfte, äußere Ansicht. 2. Hälfte, innere Ansicht. 3. Bug. 4. Brust. 5. Kotelettstück (Carré) mit Hals, äußere Ansicht. 6. Kotelettstück (Carré) mit Hals, innere Ansicht. 7. Schlegel (Keule). 8. Kopf.

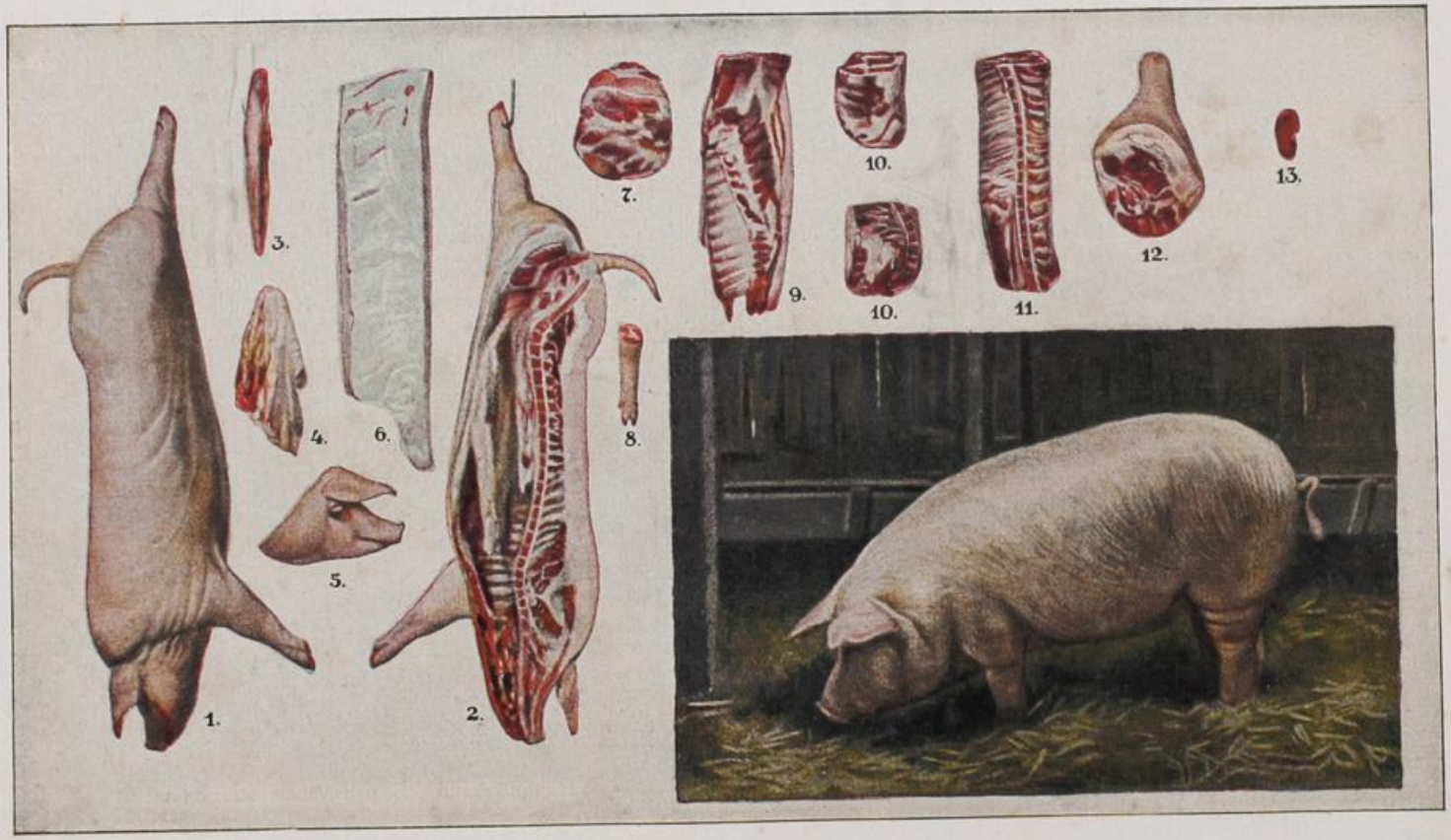


Abb. 53. **Das Schwein in Einzelstücke zerlegt**

1. Hälfte, äußere Ansicht. 2. Hälfte, innere Ansicht. 3. Griff. 4. Schmer (Bauchfett). 5. Kopf. 6. Rückenspeck (Speckseite). 7. Bug. 8. Knöchle mit Füßle. 9. Bauchlappen. 10. Hals, äußere und innere Ansicht. 11. Kotelettstück (Carré). 12. Schinken (Schlegel). 13. Niere.

Tafel 16

Abb. 53. Das Schwein in Einzelstücke zerlegt

1. Hälfte, äußere Ansicht. 2. Hälfte, innere Ansicht. 3. Griff. 4. Schnitt (Bauchfett). 5. Kopf. 6. Rückenspeck (Speckseite). 7. Bug. 8. Knochle mit Füßle. 9. Bauchlappen. 10. Hals, äußere und innere Ansicht. 11. Koteletstück (Carré). 12. Schinken (Schlegel). 13. Niere.

Vorwort zur Jubiläumsausgabe

Das Kiehnle-Kochbuch hat sich bewährt! Mit dieser Auflage geht das 130. bis 144. Tausend seinen Weg zur Hausfrau. Wir danken darum heute all den Frauen, die durch die praktische Erprobung und mit der freundlichen Weiterempfehlung diesem Kochbuch in verhältnismäßig kurzer Zeit eine so große Gemeinde geschaffen haben.

Mit der Jubiläumsausgabe haben die Verfasserin und der Verlag das bewährte Buch in ein neues Gewand gekleidet und es gleichzeitig um die neuesten Erfahrungen auf unserem Wissensgebiete bereichert. So kann dieses Werk auch in der Zukunft für die richtige Ernährung der Familie in gesunden und in kranken Tagen ein treuer und zuverlässiger Berater sein.

Alle Rezepte sind neu überarbeitet. Neben den vegetarischen Speisen sind die Rohkost und die Diätküche zu ihrem Recht gekommen. Die Erweiterung des Bildmaterials vervollständigt die Erläuterung des Wichtigen. Der Handlichkeit und der Übersichtlichkeit des Buches haben wir unser besonderes Augenmerk geschenkt: Form und Inhalt sollen einander entsprechen.

An dieser Stelle dürfen wir denen danken, die mitgeholfen haben, unsere Jubiläumsausgabe zu vervollkommnen. Vor allem gilt dieser Dank Herrn Artur Kiehnle, Küchenchef in Pforzheim, für seine Mithilfe bei den Platten für die Farbaufnahmen, und Fräulein Cordier, der Leiterin einer Kochschule in Stuttgart, die uns bei der Herstellung verschiedener Platten hilfreich zur Seite stand. Auch Fräulein Crone und Stiefel, Leiterinnen einer Kochschule in Stuttgart, sei nochmals Dank gesagt für die Beiträge über Führung des Haushaltes, die bereits seit vielen Auflagen das Buch bereichern.

Wir sind glücklich, unserem Kochbuch einen ersten Platz unter den Ratgebern für Küche und Haus errungen zu haben, und wir sind uns der Aufgabe bewußt, die sich aus dem Ansehen und der Beliebtheit des Kiehnle-Kochbuches ergibt. Wir hoffen aber auch, daß unser Buch weiterhin das Vertrauen der Hausfrauen finden möge zum Glück und Wohlergehen der Familie und damit Helfer sein darf im Dienst am Volke.

Verfasserin und Verlag.

Vorwort zum 1. bis 8. Tausend

Das vorliegende Buch ist das Ergebnis langjähriger, praktischer Erfahrung, die ich mir als Lehrerin und Vorsteherin der Kochschule I des Schwäbischen Frauenvereins erworben habe. Über Anlage und Inhalt des Buches seien mir einige Vorbemerkungen gestattet.

Jedem Abschnitt geht ein kurzer, erklärender Text voran, der über die Behandlung des Materials alles Wissenswerte enthält und über den Nährwert der Speisen genaue Anhaltspunkte gibt.

Bei Ausarbeitung der Rezepte selber wurden alle Bedürfnisse berücksichtigt: die einfache, bürgerliche und die feine Küche. Sämtliche Rezepte sind erprobt, sowohl auf ihre Güte als auf ihre Zuverlässigkeit. Maß- und Gewichtsverhältnisse sind genau angegeben, und zwar meistens in der Weise, daß das Rezept für 4 Personen berechnet ist. Dies erschien mir für den praktischen Gebrauch des Kochbuchs in der Familie besonders dienlich. Eine Kostenberechnung der einzelnen Speisen war schon aufgestellt. Sie hätte aber bei den stets wechselnden Nahrungsmittelpreisen lediglich Augenblickswert gehabt und wurde daher fortgelassen.

Einen besonderen Wert hat dieses Kochbuch naturgemäß für die Schülerinnen der Kochschulen des Schwäbischen Frauenvereins, die durch ihre Lernzeit mit den Rezepten teilweise schon vertraut sind und sich nun, auf Grund des im Kochkurs Gelernten, eine Fülle weiterer Kenntnisse aneignen können.

Zum Schluß ist es mir ein Bedürfnis, allen denen, die am Zustandekommen dieses Buches mitgearbeitet haben, herzlich zu danken, insbesondere Herrn Oberlehrer Burkhardt von der K. Weinbauschule Weinsberg für seine treue Mithilfe; Herrn Schlachthofdirektor Veterinärrat Kösler für die Ausarbeitung des Abschnitts über das Fleisch sowie für die Klischees zu den Abbildungen der Schlachttiere; und schließlich dem Verlag B. G. Teubner in Leipzig für die gütige Erlaubnis, aus dem bei ihm erschienenen „Chemie in Küche und Haus" von Professor Abel einige besonders instruktive Abschnitte abdrucken zu dürfen.

Und nun möge das Buch selber das Wort haben.

Stuttgart, im Juni 1912.

Hermine Kiehnle.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort ..... Seite 5—6
Verzeichnis der Tafeln ..... „ 11—13
Wichtige Hinweise für den Benützer dieses Buches ..... „ 14
Was braucht der Mensch zu seiner Ernährung? ..... „ 15
Vitamine ..... „ 20
Verdauung, Blut, Blutbildner, Fettbildner ..... „ 22
Nahrungsmittelkunde ..... „ 24
Das Wasser ..... „ 24
Die Milch ..... „ 25
Die Fette ..... „ 27
Das Ei ..... „ 28
Das Fleisch ..... „ 30
Die Eingeweide ..... „ 31
Die Fische ..... „ 32
Das Getreide ..... „ 33
Der Sago ..... „ 34
Gemüse ..... „ 35
Die Kartoffel ..... „ 38
Die Hülsenfrüchte ..... „ 38
Die Gewürze ..... „ 39
Das Salz ..... „ 42
Obst ..... „ 42
Honig ..... „ 44
Nährwerttabelle ..... „ 21
Suppen ..... „ 45—72
A Klare Suppen mit Einlagen .... Nr. 10—52
B Gebundene Suppen und Schleimsuppen ..... „ 53—113
C Wassersuppen, Wein-, Bier- und Obstsuppen ..... „ 114—144
Kaltschalen ..... Seite 73—74
Soßen, Tunken oder Beigüsse ..... „ 74—92
A Weiße Soßen ..... Nr. 155—180
B Braune Soßen ..... „ 181—206
C Kalte Soßen ..... „ 207—232
D Süße Soßen zu Pudding usw. .. „ 233—255
Verschiedene Butterarten ..... Seite 92—94
Kalte und warme Vorspeisen (Horsd'oeuvres) ..... „ 94—129
A Kalte Vorspeisen ..... Nr. 271—299
B Pikante Brötchen und Käsegebäck „ 300—342

C Warme Vorspeisen ..... Nr. 343—398
D Verschiedene kalte und warme Eierspeisen ..... „ 399—451
Fische ..... Seite 129—155
Muscheln, Krebse und Frösche ..... „ 155—159
Ochsen- oder Rindfleisch ..... „ 160—175
Kalbfleisch ..... „ 175—191
Hammelfleisch, Lammfleisch ..... „ 192—197
Schweinefleisch ..... „ 197—207
Kaninchen ..... „ 207—209
Eintopfgerichte ..... „ 209—214
Restverwertung von Fleisch ..... „ 214—218
Gesalzene Gelatinespeisen ..... „ 218—224
Zwischenspeisen (warme und kalte) ... „ 224—244
Wild ..... „ 244—251
Wild- und Hausgeflügel ..... „ 251—269
Wildkalender für Württemberg .. „ 269
Wildschußzeiten für Baden ..... „ 269
Gemüse, Kartoffelspeisen und andere, Teiggemüse ..... „ 270—311
A Gemüse ..... Nr. 962—1048
B Die Pilze ..... „ 1049—1064
C Kartoffelspeisen und andere .. „ 1065—1119
D Teiggemüse ..... „ 1120—1140
Salat ..... Seite 311—320
Kompott ..... „ 320—323
Vegetarische Speisen ..... „ 323—341
Rohkost ..... „ 341—349
Warme süße Speisen ..... „ 349—375
A Pudding ..... Nr. 1329—1360
B Auflauf ..... „ 1361—1397
C Mehlspeisen und andere ..... „ 1398—1444
Kalte süße Speisen ..... Seite 375—407
A Creme ..... Nr. 1445—1482
B Rahmspeisen ..... „ 1483—1491
C Süße Sulzen ..... „ 1492—1518
D Verschiedene kalte Süßspeisen. „ 1519—1551
E Gefrorenes und Bomben .... „ 1552—1612
Hefenbackwerk, Kaffee- und Teegebäck. Seite 407—450
Kleine gesalzene Stücke zum Tee ..... „ 451—452
Gebrühter Teig, Blätterteig, Kuchenteig „ 452—457
Kuchen ..... „ 457—467

Torten ..... Seite 468—488
A Torten ..... Nr. 1838—1910
B Verschiedene Cremes zu Torten und Kleingebäck ..... „ 1912—1930
C Glasuren zu Torten und Kleinbackwerk ..... „ 1931—1945
Kleinbackwerk ..... Seite 495—527
Das Einmachen von Obst und Gemüse. „ 528—574
A Das Eindünsten von Obst .... Nr. 2075—2101
B Das Eindünsten von Gemüse und Fleisch ..... „ 2102—2124
C Das Einmachen der Früchte in Zucker ..... „ 2125—2129
D Früchte, eingemacht, für Brotaufstrich (Gesälz), Kompott. „ 2130—2141
E Marmelade und Gelee ..... „ 2142—2180
F Das Dörren ..... „ 2181—2184
G Das Einmachen in Essig, Zucker, Salz, Senf und Alkohol ... „ 2185—2211
H Säfte, Liköre, Wein und Essig. „ 2212—2246
Warme und kalte Getränke ..... Seite 574—579
Zwölf Wochenspeisezettel für das ganze Jahr ..... „ 580—585
Vorschläge für Festessen, teils mit Frühstück und Abendessen ..... „ 586—587
Allgemeine Krankenkost ..... „ 588—600
Besondere Diätkost ..... „ 600—615
A Salzlose Diätkost ..... Nr. 2342—2354
B Nieren- und fleischlose Diät... „ 2355—2380
C Diät f. Zuckerkranke (Diabetes) „ 2381—2404
Leichte Kost (Speisezettel Mittag- und Abendessen für zwei Wochen) .. Seite 616—617
Salzlose Diät (Speisezettel Mittag- und Abendessen für zwei Wochen) ... „ 616—617
Nieren- und fleischlose Diät (Speisezettel Mittag- und Abendessen für zwei Wochen) ..... „ 618—619
Diät für Zuckerkranke (Speisezettel Mittag- und Abendessen für zwei Wochen) ..... „ 618—619
Diät für Darmkranke ..... Nr. 2405
Anhang ..... Seite 620—637
Tischdecken und Serviettenfalten. „ 620—637

Haushaltungskunde ..... Seite 637—668

Die Wohnung und deren Reinhaltung. „ 637—651

Die Reinigung des Schlafzimmers „ 638—639
Die Möbelreinigung ..... „ 639—640
Fenster, Türen, Leisten zu reinigen „ 641
Das Reinigen der Bodenteppiche „ 641—642
Bilder und Spiegel zu reinigen.. „ 643
Das Reinigen der Fußböden .... „ 643—645
Küchengeschirre u. ihre Reinigung „ 645—647
Reinigung der Holzgeräte in der Küche..... „ 647—648
Die Reinigung von Besen und Bürsten ..... „ 648—649
Kämme u. Schwämme zu reinigen „ 649
Die Reinigung von Silber und Gold..... „ 649—650
Vertilgung von Ungeziefer..... „ 650—651
Instandhaltung der Betten ..... „ 651

Die Kleidung ..... „ 651—656

Entfernung der Flecken aus Wäsche und Kleidungsstücken ..... „ 651—653
Die Instandhaltung, Reinigung und Aufbewahrung der Kleider „ 653—654
Die Reinigung von Handschuhen. „ 654—655
Schuhe reinigen..... „ 655—656
Aufbewahrung von Pelz- und Wollsachen ..... „ 656—657

Die Wäsche ..... „ 657—665

Allgemeines ..... „ 657
Waschmittel ..... „ 657
Waschgeräte ..... „ 658
Das Waschen und Stärken weißer Wäsche..... „ 658—660
Das Waschen farbiger Wäsche ... „ 661
Das Waschen der Wollwäsche.... „ 661—662
Seidenwäsche..... „ 662
Spitzen- und Gardinenwäsche ... „ 662—663
Das Bügeln der Wäsche..... „ 663—664
Das Bügeln der Stärkewäsche... „ 664—665

Der Hausputz ..... „ 665—666

Die Reinhaltung der Küche ..... „ 666—668

Register..... „ 669—688

Verzeichnis der Tafeln

		Seite
Tafel 1	Ausgewählte Vorspeisen	2
Tafel 2	Garniertes Roastbeef (kalt oder warm zu geben)	3
Tafel 3	Seezunge nach Helgoländer Art mit Blätterteig-Halbmond	4—5
Tafel 4	Verschiedene Salate zu Vorspeisen	
Tafel 5	Masthuhn nach deutscher Art	
Tafel 6	Zwei Gemüseplatten	
Tafel 7	Kalte Hummerplatte	
Tafel 8	Kalter Aufschnitt	
Tafel 9	Gebratene Ente (kalt) mit Ananas-Salat	
Tafel 10	Drei Platten mit belegten Brötchen Illustrierte Gurke	
Tafel 11	Vegetarische und Rohkostplatten	
Tafel 12	Eßbare Pilze	
Tafel 13	Eßbare Pilze	
Tafel 14	Das Rind in Einzelstücke zerlegt	
Tafel 15	Das Kalb in Einzelstücke zerlegt Das Schaf in Einzelstücke zerlegt	
Tafel 16	Das Schwein in Einzelstücke zerlegt	
Tafel 17	Makkaronipasteten Kleine Pastetchen mit Kalbfleischfülle Große Pastete (Vol-au-vent) nach Toulouser Art	96
Tafel 18	Gestürzte Mayonnaise mit Seezungenfilets Eier mit Mayonnaise gefüllt im Sulzring	97
Tafel 19	Platte mit Appetitbrötchen — Käseplatte I Schwedische Platte (Einfache Vorspeisen)	112
Tafel 20	Gesalzene, gekochte Ochsenzunge mit gehäckelter Sulze — Käseplatte II Kalte Platte	113

Seite

Tafel 21 128
Kalte Eierplatte mit gefüllten Tomaten als Vorspeise
Gefüllte Eier
Russische Eier mit Gemüsesalat in Sulz

Tafel 22 129
Die wichtigsten Seefische

Tafel 23 144
Hecht, blau, mit Fischkartoffeln
Seezunge Colbert
See- oder Rotzungen, gelb überbacken (au gratin)

Tafel 24 145
Kleine Lendenschnitten mit Gänseleber
Erbsen in Blätterteigring
Gebratener Fischrücken (Seelachs) mit kleinen Spinatpuddings

Tafel 25 240
Rehrücken nach Hubertus
Rehrücken nach Cumberland

Tafel 26 241
Lendenbraten (Filet), verziert
Forellen gesulzt
Lendenbraten (Filet), verziert

Tafel 27 256
Gefüllte Gans
Huhn auf einem Reissockel mit Erbsen
Hahn in zwei Hälften geteilt und auf dem Rost gebraten

Tafel 28 257
Jagdpastete — Die fertige Galantine
Geflügelsulze

Tafel 29 320
Apfelkompott, Gemüsesalat, Ital. Salat

Tafel 30 321
Merinken — Erdbeertorte — Mohrenköpfe

Tafel 31 352
Platte mit verschiedenem Teegebäck
Igel — Mokkaring, angeschnitten

Tafel 32 353
Gugelhopf (Aschkuchen) — Bienenstich
Der fertige Hefenkranz
Gefüllte Hörnchen und russische Brezeln
Strudelring

Verzeichnis der Tafeln

Seite

Tafel 33 384
Fünf verschiedene Cremes, mit Schlagrahm verziert

Tafel 34 385
Reis Trautmannsdorff
Osterplatte (Milcheier in Weinsulze)
Grießflammeri mit Weinsulze

Tafel 35 400
Fürst-Pückler-Bombe
Überraschungsspeise von Ananas
Gefüllte Orangen

Tafel 36 401
Helenenbirnen (Eisspeise)
Eisspeise in Gläsern — Schlagsahne gespritzt
Pfirsiche Melba

Tafel 37 432
Gold- und Silbertorte
Baumstamm
Schokoladen- oder Mokkatorte

Tafel 38 433
Biskuitrolle
Punschring (Savarin)
König-Wilhelm-Torte

Tafel 39 464
Ananas-Rouladen-Torte
Gelbrüben-Torte
Ananas-Rouladen-Torte in Kuppelform

Tafel 40 465
Apfelschnitten — Kleines Dessert
Aprikosenkuchen

Tafel 41 480
Ostertorte — Gebackene Ostereier und Croquanteier — Havannatorte

Tafel 42 481
Schichttorte — Merinkentorte mit kleinen Pilzen — Schach- oder Haselnußtorte

Tafel 43 Tafel für festliche Gelegenheiten 544

Tafel 44 Kaltes Büfett 545

Tafel 45 Teetisch 608

Tafel 46 Hochzeitstafel in der Familie 609

Tafel 47 Oster-Frühstückstisch 624

Tafel 48 Weihnachtstafel 625

Wichtige Hinweise für den Benützer dieses Buches

Alle Kochanweisungen

sind — soweit nichts anderes bemerkt — für 4 Personen berechnet.

Jedem Abschnitt gehen grundlegende Hinweise

für die Speisenzubereitung voraus, wodurch der Gebrauch dieses Buches ganz wesentlich vereinfacht wird. Man beachte besonders die Ausführungen über Grundsoßen, über die Zubereitungsmöglichkeiten der verschiedenen Fischarten, über die Schlachttiere und deren genau bezeichnete Einzelstücke sowie die Vorbemerkungen bei Pudding, Creme, Gefrorenes, Torten, Einmachen und die Ausführungen über den Grundteig für Hefenbackwerk usw.

Abkürzungen:

Eßlöffel = Eßl., Kaffeelöffel = Kaffeel., Teelöffel = Teel., Gramm = g, Liter = l.
Jeder Löffel ist immer glatt abgestrichen berechnet.

Es sind ungefähr:

1 Eßl. Sandzucker	15 g	1 Eßl. Grünkerngrütze	15 g
1 Eßl. Salz (fein)	14 g	15 Eßl.	1/4 Liter
1 Eßl. Reis	20 g	6 Eßl. Flüssigkeit	1/10 Liter
1 Eßl. feine Gerste	15 g	1/2 Liter Flüssigkeit	
1 Eßl. Grieß	15 g		500 g (1 Pfund)
1 Eßl. Hafermark	10 g		

1 Kaffee- oder Teelöffel (gestrichen) Salz ..... 5 g

Sämtliche Bildtafeln

sind auf Seite 11 bis 13 aufgeführt (Verzeichnis der Bildtafeln).

Die Abbildungen

sind im Sachregister (am Schlusse des Buches) mit einem Sternchen (*) bezeichnet.

Was braucht der Mensch zu seiner Ernährung?*

Während man sonst die Ernährung von dem natürlichen Instinkt, zum großen Teil auch von der mächtigen Gewohnheit leiten ließ, muß heute die Vernunft bei der Auswahl, bei der Zubereitung und bei dem Genuß unserer Nahrung Führerin sein. Es gilt eine Ernährung durchzuführen, die nach Maßgabe der vorhandenen Mittel ausreichend sein soll. Die Wissenschaft setzt uns instand, zu beurteilen, was für die menschliche Ernährung unumgänglich nötig und was zum Überfluß zu rechnen ist.

Wir wissen, daß die Maschine Mensch sich dauernd abnutzt. Die kleinen Bausteine unserer Körperorgane, die Zellen, haben, je nach der Arbeit des betreffenden Organs, eine begrenzte Lebensdauer. Täglich gehen in unserem Körper Milliarden von Blutzellen zugrunde, ungefähr 10 g Zellsubstanz wird täglich von unserer 2 Quadratmeter großen Hautoberfläche durch Abnutzung der äußeren Schichten abgestoßen, ebensoviel von der Schleimhaut des Magendarmkanals. Diese verloren gegangenen Teilchen müssen wieder ersetzt werden.

Eine Lebenserscheinung unseres Körpers ist die Wärme, eine weitere die Tätigkeit unserer Organe, zum Beispiel des Herzens. Auch nach außen hin müssen wir Arbeit leisten, uns bewegen, geistige oder körperliche Tätigkeit verrichten. Da nun der Körper andauernd Wärme wieder abgibt, so müssen wir für den Ersatz der Wärme sorgen. Zur Arbeit müssen wir die Kraft, die Energie irgendwoher beziehen.

Die Ernährung hat also die doppelte Aufgabe, durch Zufuhr von Baustoffen den Bestand des Körpers zu erhalten und in Betriebsstoffen die Wärme und Energie zu liefern.

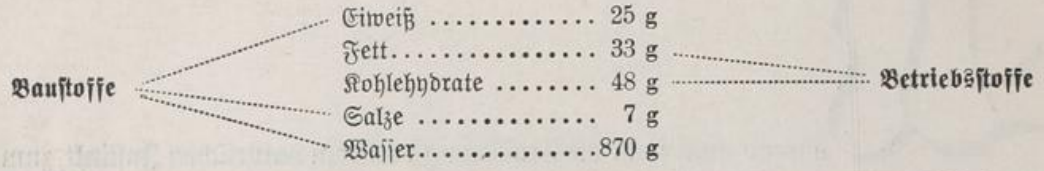
Welcher Art die Baustoffe sein müssen, lehrt uns die Zusammensetzung unseres Körpers. Der Hauptbestandteil der Zelle ist das Eiweiß. An das Eiweiß ist die Funktion der Zellen geknüpft, ohne Eiweiß ist das Leben nicht möglich; die zuzuführenden Baustoffe müssen also Eiweiß enthalten. Weitere wichtige Bestandteile der Körperzellen sind Salze und Wasser; diese müssen, da auch sie bei der

* Von Frau Dr. Ingelfinger.

Abnutzung des Körpers verloren gehen, wieder ersetzt werden. Salze und Wasser sind stets in den natürlichen Nahrungsmitteln in ausreichender Menge vorhanden, wir brauchen uns um ihre genügende Zufuhr nicht zu sorgen. Zu Eiweiß, Wasser und Salzen treten noch als lebensnotwendige Stoffe die Vitamine oder Ergänzungsstoffe und die Fermente.

Für die Lieferung der Wärme und der Energie benötigen wir die Betriebsstoffe; als solche kennen wir Fett und Kohlehydrate. Diese finden wir in unseren Nahrungsmitteln in verschiedenartigster Verteilung.

1 Liter Milch enthält zum Beispiel



In der Milch sind also Baustoffe und Betriebsstoffe in harmonischer Mischung vorhanden.

Eiweiß, Fett und Kohlehydrate bezeichnen wir als Nährstoffe. Diese Nährstoffe sind wieder aus Elementen zusammengesetzt, das heißt, der kleinste Teil eines Nährstoffes, zum Beispiel des Eiweißes, ist chemisch weiter zerlegbar. Nehmen wir das kleinste Teilchen = 100 an, so enthalten an Elementen:

Eiweiß	%	Fett	%	Kohlehydrate	%	Wasser	%
Stickstoff	16	—	—	—	—	—	—
Kohlenstoff ...	50	Kohlenstoff ...	76	Kohlenstoff ...	28	—	—
Wasserstoff	7	Wasserstoff ...	12	Wasserstoff ...	48	Wasserstoff...	66
Sauerstoff	22	Sauerstoff ...	12	Sauerstoff ...	24	Sauerstoff ...	33
außerdem Schwefel, oft Phosphor, Eisen							

Eiweiß enthält allein das zum Leben wichtige Element Stickstoff, das sonst in keinem anderen Nährstoff vorhanden ist. Fett enthält dieselben Elemente wie Kohlehydrate, aber in anderem Verhältnis.

Der Kohlenstoff in den Nährstoffen deutet darauf hin, daß die Nährstoffe wirklich verbrannt werden können. Tatsächlich könnten wir die Nährstoffe als Heizmaterial für einen Ofen benutzen, wenn das nicht eine unsinnige Verschwendung wäre; in unserem Körper werden sie aber mit Hilfe des aus der Luft aufgenommenen Sauerstoffs einer langsamen Verbrennung unterworfen. Dabei wird die in ihnen schlummernde Spannkraft in Freiheit gesetzt und tritt in Form von Wärme oder Arbeitsenergie in Erscheinung. Diese freiwerdende Kraft suchen wir zahlen mäßig auszudrücken. Wir messen sie nach Wärmeeinheiten (Kalorien): Eine Kalorie ist die Menge Wärme, die nötig ist, um 1 Liter Wasser um 1 Grad Celsius zu erwärmen. Die Verbrennungswerte der Nährstoffe, wie sie für den Körper nutzbar werden, sind folgendermaßen festgestellt:

1 g Eiweiß liefert 4,1 Kalorien,
1 g Fett liefert 9,3 Kalorien,
1 g Kohlehydrate liefert 4,1 Kalorien.

Entsprechend dem größeren Kohlenstoffgehalt besitzt das Fett einen mehr als doppelt so hohen Brennwert wie die Kohlehydrate: 1 g Fett kann durch 2,3 g Kohlehydrate ersetzt werden. Auch Eiweiß liefert bei der Verbrennung Wärme; es kommt ihm aber als Kraftspender kein Vorrang vor den anderen Nährstoffen zu. Nehmen wir mehr Eiweiß zu uns, als zum Ersatz der verloren gegangenen Körpersubstanz nötig ist, so wird der Überschuß verbrannt wie Fett und Kohlehydrate; der teure Stickstoff wird dabei verschwendet.

Wieviel Eiweiß benötigen wir nun täglich zum Ersatz der verloren gegangenen Körpersubstanz? Vor etwa 30 Jahren hat Voit in München für den erwachsenen, körperlich arbeitenden Menschen 106 g ausnutzbares Eiweiß als richtige Tagesmenge erklärt. Neuere Untersuchungen haben aber ergeben, daß der Mensch mit viel weniger Eiweiß den Substanzverlust des Körpers decken kann; das Eiweißminimum wurde zu etwa 35 g täglich festgestellt. Die Beschränkung der Eiweißzufuhr auf dieses Minimum ist aber nicht zu empfehlen, da die verschiedenen Menschen die zugeführten Stoffe verschieden ausnutzen. In Deutschland ist man an eine reiche Eiweißkost gewöhnt; unser Fleischkonsum ist ja größer als in irgendeinem Land Europas. Rubner betrachtet einen kleinen Überschuß an Eiweiß als „einen Sicherheitsfaktor, der notwendig ist, um bei vorübergehenden Störungen verschiedener Art den Verlust von Körperstickstoff zu vermeiden, er ist unentbehrlich geradeso, wie man eine Brücke stärker baut, als die jemals maximalst vorkommende Belastung ausmacht". Damit wir in unsere landesübliche Kost nicht zu sehr einschneiden, damit wir den Sicherheitsfaktor beibehalten, setzen wir 80 g als den empfehlenswerten Tagesverbrauch an Eiweiß für einen erwachsenen Mann fest. Für die Frau genügen im allgemeinen etwa 70 g. Diese Mengen halten die meisten heutigen Autoritäten für völlig ausreichend. Überreichliche Zufuhr von Eiweiß ist der Gesundheit nicht zuträglich.

Der tägliche Bedarf an Wärmeeinheiten (Kalorien) ist von der Körpergröße und von dem Maß der körperlichen Arbeit abhängig. Der leicht körperlich arbeitende Mensch braucht für jedes Kilo seines Körpergewichts 35 Kalorien in 24 Stunden; bei einem Gewicht von 70 kg also 2450, rund 2500 Kalorien. Diese letztere Zahl kann als Durchschnitt für den Kalorienbedarf angenommen werden. Mit der Arbeit steigt der Kalorienbedarf. Mittelschwere Arbeit (zum Beispiel Briefträger, Schreiner) verlangt etwa 3100 Kalorien, schwerere Arbeit (Schmied, landwirtschaftlicher Arbeiter) 3500—4000 Kalorien, sehr schwere Arbeit (Lastträger, Feldsoldat) 4000—6000 Kalorien.

Der Kalorienbedarf eines 70 kg schweren, leicht körperlich arbeitenden Menschen wird nun durch Aufnahme von so viel Fett und Kohlehydraten gedeckt, daß ihr Verbrennungswert mit dem von 80 g Eiweiß zusammen 2500 ergibt. Fett und

Kohlehydrate verteilt man zweckmäßig so, daß 50 g Fett auf 400—500 g Kohlehydrate entfallen; bei einem Bedarf von 2500 Kalorien ist nicht mehr als 50 g Fett nötig.

Die Rechnung für die Deckung des täglichen Kalorienbedarfs stellt sich also:

50 g Fett	=	465 Kalorien
400 g Kohlehydrate	=	1640 „
80 g Eiweiß	=	384 „
Im ganzen		2489 Kalorien.

Bei schwerer Arbeit wird die Zufuhr von Fett und Kohlehydraten, nicht aber die Eiweißmenge erhöht.

Aus dem Vorstehenden ergibt sich, daß der Ernährungsbedarf eines Menschen sich zusammensetzt aus 80 g Eiweiß und einer gewissen Anzahl von Wärmeeinheiten. Demgemäß müssen wir auch den Nährwert der Nahrungsmittel nach Eiweißgehalt und Brennwert beurteilen. Fälschlicherweise wird oft der Brennwert als Nährwert bezeichnet; 75 g Butter mit 500 g Zucker ergeben 2525 Kalorien; damit kann man wohl den Kalorienbedarf, nicht aber den Stickstoffbedarf des Körpers decken. Umgekehrt würde mit Fleisch und Schellfisch allein wohl der Eiweißbedarf, nicht aber der Kalorienbedarf gedeckt werden können.

Nahrhaft ist also ein Nahrungsmittel, das neben dem entsprechenden Brennwert eine gewisse Menge Eiweiß enthält.

Mineralstoffe. Als weitere lebensnotwendige Nahrungsmittel haben wir die Mineralstoffe, welche im Laufe der letzten Jahre an Wertschätzung bedeutend gewonnen haben.

Die Mineralstoffe kommen fast durchweg als Sauerstoffverbindungen in Betracht, und zwar als Metall und Metallverbindungen. Die ersteren, wie Kalzium, Kalium, Magnesium, Mangan, Eisen und Aluminium, werden als Basen bezeichnet, weil sie laugenhaft wirken. Die letzteren, wie Phosphor, Schwefel, Silizium und Chlor, werden als Säuren bezeichnet, weil sie einen sauren Geschmack auslösen.

Da es nun nicht gleichgültig ist, ob unsere Nahrung mehr Basen oder Säuren enthält, soll gesagt sein: Unsere Nahrung sei basenreich, da dies eine bessere Ausnutzung gewährleistet und die Schlackenbildung nicht so groß ist. Bei zu säurereicher Nahrung können leicht Stoffwechselkrankheiten auftreten.

Nahrungsmittel mit Säureüberschuß sind: Fleisch, Ei, Käse, alle Fette, besonders Palmin, Mehl und Getreideerzeugnisse, Brot, Reis, Hülsenfrüchte, Nüsse, Rosenkohl, Preiselbeeren.

Nahrungsmittel mit Basenüberschuß sind: Milch, Gemüse, Obst und Kartoffeln.

Wenn wir nun zum Fleischgericht genügend Gemüse, also basenreiche Nahrung, zu uns nehmen, so ist die schädliche Wirkung der säurereichen Nahrung vollkommen aufgehoben. Es ist deshalb wichtig bei der Aufstellung der Gesamtkost, daß die basenhaltigen Nahrungsmittel überwiegen.

100 Gramm enthalten	Eiweiß	Kalorien
Milch	3,2	67
Brot	4,5	220
Mittelfettes Fleisch	19,5	160
Weiße Bohnen	25,0	318
Haselnüsse (ohne Schale)	12,2	607
Kartoffel	1,5	88
Reis	5,9	333
Käse	28,0	420

Diese Zahlen sind sämtlich Werte, die im Körper nutzbar gemacht werden, nur solche dürfen zu einer Berechnung des Nährwerts als Unterlage dienen. In der Ausnutzung bestehen große Unterschiede, das Eiweiß des Fleisches wird besser ausgenutzt (zu 98%) als das der Hülsenfrüchte (70%) oder das der Nüsse.

Zur Zusammensetzung unserer Nahrung in der Praxis müssen wir wissen, welche Nahrungsmittel eiweißreich sind, und welche durch ihren Fett- und Kohlehydratgehalt als Kräftespender dienen können.

Die besten Eiweißspender sind Fleisch, Fisch, Käse, Eier, Milch. Unter diesen sind Milch und Käse besonders zu empfehlen, denn sie enthalten außer Eiweiß auch Fett und im Gegensatz zu Fleisch Salze mit Basenüberschuß. Magerkäse besitzt zwar nur kleine Mengen Fett, zeigt aber einen größeren Eiweißgehalt als Fleisch und ist bedeutend billiger. Die fetten Käsesorten enthalten nicht soviel Eiweiß wie Magerkäse, liefern aber wegen ihres Fettgehalts mehr Kalorien. Der Wert des Quarks ist besonders zu betonen, da man Eiweiß in keiner bequemeren und billigeren Form genießen kann. Der einzige Konkurrent dieses billigen Eiweißes ist Stockfisch, der auch für die Ernährung auf dem Land in Betracht kommen kann. Geräucherte und gesalzene Fische haben im allgemeinen hohe Nährwerte nicht nur wegen ihres Eiweiß-, sondern auch wegen ihres Fettgehaltes. Frische Fische bestehen gewöhnlich beinahe aus lauter Eiweiß. Fleisch und Fisch besitzen keine Kohlehydrate.

Pflanzliches Eiweiß findet man in großen Mengen in Nüssen und in den Hülsenfrüchten; aber wir dürfen nicht vergessen, daß pflanzliches Eiweiß den Verdauungssäften schwerer zugänglich ist als tierisches. Das Eiweiß ist in einer Hülle eingeschlossen, die aufgebrochen werden muß und die nachher als unverdauliche Rohfaser aus dem Körper geschieden wird. Hier gilt es vor allem gut zu kauen und die Hülsenfrüchte in weichem Wasser zu kochen, als Brei zuzubereiten usw.

Das Fett beziehen wir ebenfalls von Tieren und Pflanzen. Reine Fette sind Öle, Butter, Schmalz, Margarine. Fetthaltig sind Nüsse, Speck, Käse, Milch, Eigelb.

Kohlehydrate beziehen wir als Stärke aus pflanzlichen Nahrungsmitteln: Reis, Getreide, Kartoffeln, den Hülsenfrüchten; ferner aus Zucker, Honig, Obst.

Gemüse enthalten meist Wasser (75—95%), besitzen höchstens eine Spur Fett, kleine Mengen Eiweiß und 2—10% Kohlehydrate. Ihr großer Wert besteht in den

wichtigen Nährsalzen, die zwar keinen Nährwert haben, aber als Baustoffe ebenso wichtig sind wie Eiweiß. Obst ist ähnlich zusammengesetzt, enthält aber weniger Eiweiß als Gemüse.

Tee und Kaffee haben keinen Nährwert. Kakao enthält alle drei Nährstoffe. Bier hat einen Brennwert wegen des Alkohols, der 7 Kalorien auf 1 g liefert; da es aber nur sehr kleine Mengen Kohlehydrate als einzigen Nährstoff enthält, kann man es nicht zu den Nahrungsmitteln rechnen.

Die Hausfrau, die für eine zweckmäßige Ernährung ihrer Angehörigen zu sorgen hat, sollte mit diesen Dingen vertraut sein u. die Speisen so zusammenstellen, daß alle Nährstoffe in richtigem Verhältnis darin enthalten sind. Auch sollte die Hausfrau wissen, welche Nahrungsmittel im Verhältnis zu ihrem Preis den größten Nährwert haben.

Außerdem hat die Hausfrau darauf zu achten, daß durch die Zubereitung nichts am Nährgehalt der Nahrungsmittel verlorengeht und die Vitamine erhalten bleiben, die Speisen leicht verdaulich hergestellt und appetitlich angerichtet werden.

Vitamine.

Noch ein weiterer lebensnotwendiger Stoff sind die Ergänzungsstoffe oder Vitamine, deren Erforschung in den letzten Jahren große Fortschritte zu verzeichnen hat.

Die Vitamine müssen zu den Hauptnährstoffen treten, da sie zur Erhaltung des Lebens unbedingt erforderlich sind. Mangel an Vitaminen macht sich durch Krankheiten, den sogenannten Mangelkrankheiten oder Avitaminosen, bemerkbar, ja er kann sogar zum Tode führen. Die Vitamine sind sehr kompliziert gebaute Körper. Sie kommen in äußerst geringen Mengen vor, genügen aber, um den Bedarf des Körpers zu decken. Da auch bezüglich ihres Vorkommens in den Nahrungsmitteln keinerlei Gleichheit besteht, ist Vielseitigkeit der Kost wichtig, und es sind gerade wieder Gemüse, Milch und Obst, die den reichhaltigsten Vitamingehalt aufweisen. Wenn wir darum von diesen Nahrungsmitteln immer etwas in unsere Kost einfügen, so können wir sicher sein, daß der Vitaminbedarf gedeckt ist.

Je nach ihrer Eigenart unterscheiden wir nun verschiedene Vitamine, welche mit den Buchstaben A, B, C, D, E, F bezeichnet werden.

A **Vitamin** (fettlöslich) fördert Wachstum und schützt die Gewebe gegen Infektion. Seine gesundheitsfördernde Wirkung entwickelt sich nur in Verbindung mit Vitamin D.

Vorkommen in Möhren, Lebertran, Rindsfett, Eiern, Milch und Milchprodukten, Salat, Spinat, Tomaten, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, blauen Pflaumen, roten Kirschen, wenig in Getreide.

Empfindlich gegen Luft, weniger gegen Hitze.

B **Vitamin** (wasserlöslich) fördert das Zentralnervensystem, verhütet Beriberi, fördert Appetit, Verdauung.

Vorkommen in Nährhefe, Wein, Hülsen und Schalen der Früchte, Niere, Leber, Kuhmilch, Eiern, Tomaten, Spinat, Grünkohl, Gurken, Spargeln.

Empfindlich gegen längere Hitze.

C **Vitamin** (wasserlöslich) schützt vor Skorbut, Zahnfäule und Rheumatismus bei Jugendlichen.
Vorkommen in Orangen, Zitronen, Tomaten, Rhabarber, Weintrauben und Rosinen, allen grünen Gemüsen, Kohl, Rüben, Gurken, Kartoffeln.
Empfindlich gegen Hitze und Luft, beim Trocknen, Räuchern und Lagern.

D **Vitamin** (fettlöslich) schützt vor Rachitis.
Vorkommen in Eigelb, fetten Fischen, Hefe, Mutterkorn, sonnenbestrahlten Gemüseblättern, Zitronen, Karotten.
Empfindlich gegen Luft, weniger gegen Hitze.

E **Vitamin** (wasserlöslich) fördert die Fruchtbarkeit, kommt meist verbunden mit

F **Vitamin** (fettlöslich) vor.
Vorkommen in Getreidekeimlingen, Pflanzenfetten und Lebertran, dann in allen grünen Pflanzen.
Empfindlich gegen Hitze und Luft.

Folgende Tabelle gibt den Gehalt einiger wichtiger Nahrungsmittel an Eiweiß, Fett und Kohlehydraten.

Nahrungsmittel, nach ihrem **Eiweißgehalt** geordnet	%	Nahrungsmittel, nach ihrem **Fettgehalt** geordnet	%	Nahrungsmittel, nach ihrem **Kohlehydratgehalt** geordnet	%
Getrockneter Stockfisch	70,0	Olivenöl	97,0	Zucker	97,9
Schweizerkäse	28,0	Schweineschmalz	95,1	Honig	78,1
Hartwurst	27,1	Palmin	94,9	Reis	74,7
Weiße Bohnen	25,0	Knochenmark	83,6	Zwieback	73,2
Rauchfleisch	23,7	Butter	81,2	Makkaroni	72,5
Gekochter Schinken	23,5	Geräucherter Speck	69,2	Haferflocken	63,1
Rindfleisch, mager	20,0	Kokosnuß, o. Schale	60,3	Datteln	57,7
Mettwurst	18,5	Haselnuß, o. Schale	56,3	Getrocknete Äpfel	56,5
Bückling	13,7	Salami	46,0	Schokolade	55,5
Schinkenwurst	12,5	Mettwurst	38,8	Schwarzbrot	49,3
Ei, ohne Schale	12,2	Fette Gans	38,1	Getr. Zwetschgen	48,2
Haferflocken	10,5	Rauchfleisch	30,0	Linsen	44,6
Schellfisch	9,0	Schweizerkäse	26,9	Kastanien, o. Schale	33,5
Schwarzbrot	4,5	Kakaopulver	26,7	Kartoffeln	20,0
Milch	3,2	Rahm	22,6	Äpfel	12,6
Spinat	2,7	Flußaal	19,0	Wirsing	5,1
Kartoffel	1,5	Schokolade	17,7	Milch	4,8
Butter	0,7	Hühnerei, o. Schale	11,4	Spinat	3,0
Äpfel	0,3	Salzhering	10,3	Schweizerkäse	1,5
Zucker	0,0	Bückling	5,2	Ei	0,7
		Milch	3,5	Fleisch	0,0
		Weizenmehl	0,8	Fisch	0,0
		Kartoffel	0,1		
		Frisches Obst	0,0		

Verdauung. Blut. Blutbildner. Fettbildner.

Die Nährstoffe unserer Speisen gehen auch nach dem sorgfältigsten Zerkleinern oder Kauen im Munde nicht direkt in den Magen und das Blut über; sie haben vielmehr, um aufnahmefähig zu werden, meist noch eine mechanische Umarbeitung und chemische Umsetzung durchzumachen. Diese wird schon beim Kauen der Speisen durch die Mischung derselben mit dem Speichel eingeleitet; ich meine die Umsetzung der Stärke in Zucker. Im Magen angelangt, wirkt der Magensaft, dessen wirksame Bestandteile hauptsächlich aus Salzsäure und Pepsin bestehen, weiter auf die Speisen ein und verwandelt sie in eine breiige Masse, hier wird hauptsächlich das Eiweiß abgebaut. Der mit dem sauren Magensaft durchtränkte, teilweise umgewandelte Speisebrei nimmt seinen Weg in den Darm (Dünndarm), wo er zunächst mit der Galle, sodann mit dem Bauchspeichel und dem Darmsaft in Berührung kommt. Diese Stoffe veranlassen eine Reihe von chemischen Umwandlungen und Zersetzungen, die einerseits die für die Blutbildung nötigen Säfte bereiten, andererseits die nicht verdauten und unbrauchbaren Stoffe abscheiden. Diese Trennung vollzieht sich im unteren Teil des Dickdarms. Die nunmehr in aufnahmefähige Form übergeführten Bestandteile unserer Nahrung können entweder auf dem ganzen Verdauungsweg in die Blutbahn übertreten, oder sie werden durch besondere Organe aufgesaugt, gelangen von diesen aus durch eigene Vermittlungsorgane ins Blut und werden so ihrem Bestimmungsort zugeführt.

Das Blut, das fortwährend unseren Körper durchströmt, ist der eigentliche Lebenssaft. Den Mittelpunkt jener Strömungen bildet das Herz. Das Blut führt den Organen diejenigen Bestandteile zu, die zum Aufbau und zur Erhaltung des Körpers nötig sind, und vermittelt auch die Ausscheidung der durch den Lebensprozeß unbrauchbar gewordenen Stoffe.

Das Blut besteht aus einer klaren, gelblichen Flüssigkeit, dem Plasma; darin schwimmen zahllose Blutkörperchen, die die rote Farbe des Blutes bedingen. Läßt man Blut einige Zeit an der Luft stehen, so gerinnt es und bildet zwei Teile, den Blutkuchen und eine gelbliche Flüssigkeit, das Serum oder Blutwasser. Der Blutkuchen besteht aus Faserstoff oder Fibrin, einem stickstoffhaltigen Körper, der, solange er im lebenden Körper ist, gelöst erscheint, aber gerinnt, sobald er ihn verläßt. Er bildet dann eine zähe Masse, die mit den Muskelfasern des Fleisches Ähnlichkeit hat und die Blutkörperchen einschließt. Das Blutserum enthält Eiweiß. Dieses gleicht dem Eiweiß im Ei und dem Pflanzeneiweiß. Rührt man frisches Blut mit einem Stab, so legt sich das Fibrin an diesen an, und das defibrinierte Blut enthält die Blutkörperchen schwebend, die sich beim ruhigen Stehen abscheiden. Da das geschlagene Blut die Blutkörperchen enthält, diese aber in dem geronnenen Blute vom farblosen Faserstoff umgeben sind, so ist das Gerinnen des Blutes auf die Ausscheidung des Faserstoffes zurückzuführen. Das Plasma und das Serum des Blutes sind somit verschieden. Das Plasma enthält Fibrin. Das Serum ist

Plasma ohne Fibrin. Die roten Blutkörperchen sind die wichtigsten Bestandteile des Blutes; sie enthalten hauptsächlich Hämoglobin oder den Blutfarbstoff und Eiweiß.

Wir wissen, daß das Blut, wie die übrigen Teile unseres Leibes, einer fortwährenden Stoffabgabe und Stoffaufnahme oder einem Stoffwechsel unterworfen ist. Denn Blut ist „die gewesene Speise und der werdende Leib". Wir müssen also dem Blut Stoffe zuführen, die den Körper aufbauen, erhalten oder das, was an Körpersubstanz verlorengeht, ersetzen. Man nennt diese Stoffe Eiweißkörper oder Proteinstoff, auch Blut- oder Fleischbildner, weil aus ihnen die einzelnen Teile unseres Leibes, wie Fleisch, Organe usw., entstehen. Demnach hängt unser Wohlbefinden zunächst von der normalen Zusammensetzung des Blutes ab. Diese zu erhalten, muß unsere erste Sorge sein.

Auf die hohe Bedeutung der Eiweißkörper wurde schon bei der Ernährung hingewiesen. Man nennt Stoffe, die Eiweiß enthalten, oder Körper, die fähig sind, in Eiweiß überzugehen, Nahrungsmittel im engeren Sinn. Zu diesen gehört in erster Linie das Fleisch, das dieselben Stoffe enthält wie das Blut. Der Hauptbestandteil des Fleisches ist, wie wir wissen, die Muskelfaser, die als festgewordenes, geformtes Bluteiweiß angesehen werden kann, das durch den Verdauungsprozeß wieder flüssig wird und die Eigenschaft erlangt, ins Blut überzugehen. Das Kasein der Milch verhält sich ähnlich. Auch in den pflanzlichen Nahrungsmitteln haben wir stickstoffhaltige Körper kennengelernt. Über die Funktionen der Fette und Fettbildner (Kohlehydrate) ist schon das Nötige gesagt. Sie werden, wie alle Nährstoffe, durch die Einwirkung der Luft verbrannt und verlassen eventuell nach Ablagerung von Fett als Kohlensäure und Wasser unseren Körper durch Haut und Lunge.

Die Erhaltung der Lebenstätigkeit ist nicht allein von der Aufnahme der Nahrungs- und Genußmittel, sondern auch von ihrer zweckmäßigen Anwendung und rationellen Zubereitung in der Küche abhängig. Das, was der Mensch an Stoffen seines Körpers verliert, soll sie ihm wieder ersetzen. Der Hunger ist das Schmachten des Körpers nach dem Ersatz der verlorenen Stoffe. Der Mensch gehört zu den Omnivoren; er entnimmt seine Nahrung dem Tier- und Pflanzenreich, da nur gemischte Kost ihm diejenigen Nährstoffe bietet, die seinen Körper vor Zerfall schützen.

Als Ersatz für das teure Fleisch, das die Proteinkörper (Eiweißstoffe) liefert, können auch Erbsen, Bohnen oder Linsen, die reich an diesen Stoffen sind, dienen; doch ist zu beachten, daß das tierische Eiweiß vollständiger verdaut wird als das Pflanzeneiweiß. Von nicht geringer Bedeutung ist auch der Wechsel in den Nahrungsmitteln; man sollte ihn viel mehr beachten. Speisen, die wir sonst gerne genießen, widern uns an, sobald sie uns zu häufig oder eine Zeitlang täglich vorgesetzt werden, weil dadurch ihr Reiz und ihre anregende Wirkung geschwächt werden. Darüber, wieviel man essen und trinken soll, lassen sich bestimmte Anhaltspunkte nicht geben. Im allgemeinen gilt die Regel: Man esse und trinke nie

so viel, daß man den Magen füllt, und höre auf, ehe man übersättigt ist. Auch Hufeland sagte schon vor mehr als hundert Jahren: „Man höre auf zu essen, wenn man noch etwas essen könnte." Ferner ist darauf zu sehen, daß die Speisen nicht zu heiß und die Getränke nicht zu kalt genommen werden. Jene sind sorgfältig zu kauen, wodurch sie verdaulicher werden, denn es kommt durchaus nicht darauf an, wieviel wir essen, sondern was noch wichtiger ist, wieviel wir verdauen können.

Hört die Einführung der Nährstoffe in unseren Körper auf, so tritt in verhältnismäßig kurzer Zeit bekanntlich der Tod ein. Er kann aber auch erfolgen, wenn gewisse mineralische oder organische Stoffe entweder durch den Mund oder durch offene Stellen an der Haut in den menschlichen Organismus gelangen. Solche Substanzen nennen wir „Gifte".

Nach dem Tode des Menschen verschwindet gleichsam sein Leib. Die Veranlassung zu dieser Erscheinung gibt der Sauerstoff. Durch seine Einwirkung verwandelt sich schließlich aller Kohlenstoff der organischen Stoffe in Kohlensäure, aller Wasserstoff in Wasser, aller Stickstoff in Ammoniak; diese Stoffe werden der Luft zugeführt. Nur die anorganischen Bestandteile des menschlichen Körpers (die beim Verbrennen als Asche zurückbleiben würden) kehren direkt in die Erde zurück, von der sie stammen. Kohlensäure, Wasser und Ammoniak sowie die Mineralstoffe sind aber die Nahrungsmittel der Pflanzen. In diesem Sinne ist der Tod die Auflösung eines untergegangenen Individuums in einfachere chemische Verbindungen, zugleich aber auch die Quelle der Lebensbedingungen für die vorhandenen Existenzen.

Wie wichtig eine zweckmäßig verteilte Nahrungsmittelaufnahme für den Menschen ist, sieht man an vielen heutzutage so häufig auftretenden Stoffwechselkrankheiten, die, einmal vorhanden, schwer, fast unmöglich zu bekämpfen sind, so zum Beispiel Arterienverkalkung und resultierende Komplikationen, die besonders in der Neuzeit infolge zu reichlicher und einseitiger Nahrungsaufnahme entstehen.



Nahrungsmittelkunde

Das Wasser.

Das Wasser ist kein eigentliches Nahrungsmittel, doch ist es zur Zubereitung unserer Speisen unentbehrlich. Es ist den Menschen und Tieren zum Leben und den Pflanzen zum Wachstum unbedingt nötig. Das Wasser bildet den Hauptbestandteil der tierischen und pflanzlichen Körper. So enthalten zum Beispiel weiche Tierteile bis zu 75% Wasser, ältere Pflanzenteile 40—50%, junge sogar über 90% Wasser. Der menschliche Körper besteht zu 72% seines Körpergewichts aus Wasser.

Reines Wasser ist aus Wasserstoff und Sauerstoff zusammengesetzt, man nennt dies weiches Wasser. Es eignet sich zum Einweichen und Kochen der Hülsen-

früchte und zum Reinigen der Wäsche. Hart nennt man das Wasser, wenn es mineralische Bestandteile, wie Kalk, Salz, Schwefel, Eisen usw., enthält. Kalkhaltiges Wasser ist zum Waschen nicht geeignet, da es die Seife nicht löst und beim Kochen das Weichwerden der Hülsenfrüchte erschwert; es ist aber ein vorzügliches Trinkwasser. Durch Kochen oder Zusatz von Natron, Soda, Borax kann hartes Wasser weichgemacht werden. Beim Abkochen scheidet sich der Kalk aus und setzt sich als Kesselstein in den Töpfen an. Bei großer Hitze oder bei epidemischen Krankheiten wie Typhus sollte das Wasser nur abgekocht getrunken werden.

Wir verwenden kaltes, warmes, heißes, in Dampf und in Eis verwandeltes Wasser. Kaltes Wasser erfrischt und reinigt, es quillt trockene Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst auf. Da das Wasser den Nahrungsmitteln auch wertvolle Stoffe, wie Salz, Zucker, Säuren und Eiweiß, entzieht, so müssen alle Nahrungsmittel rasch gewaschen werden. Auf den menschlichen Körper ist kaltes Wasser von außerordentlich wohltätigem Einfluß, es regt alle Organe, besonders die Haut und den Magen zu lebhafter Tätigkeit an und stärkt die Nerven.

Warmes Wasser verwenden wir zum Nachfüllen eingekochter Speisen, zum Einweichen der weißen und zum Waschen der wollenen Wäsche, zu Bädern und Umschlägen.

Heißes Wasser gebrauchen wir zum Kochen der Nahrungsmittel, zum Reinigen der Küchengeräte und der Wäsche. Bei 100 Grad Celsius fängt das Wasser an zu kochen und verwandelt sich in Dampf. Da die Wärme das Wasser ausdehnt, dürfen die Töpfe nie bis zum Rande gefüllt werden. Wenn die Flüssigkeit einkochen soll, läßt man den Topf offen; doch meistens sollen die Speisen in geschlossenem Topf gekocht werden, da mit dem Dampf auch wertvolle Stoffe entweichen können. Bei 1 Grad unter Null gefriert das Wasser und verwandelt sich zu Eis.

Die Milch.

Die Milch ist nicht nur das älteste, sondern auch das wichtigste und vollwertigste Nahrungsmittel, da sie alle dem Menschen zum Leben notwendigen Nährstoffe in richtiger Menge, Zusammensetzung und leichtverdaulicher Form enthält. Außerdem ist die Milch das einzige tierische Nahrungsmittel, das Salze mit Basenüberschuß enthält. Dem Menschen dient sie in den ersten Monaten seines Lebens als ausschließliche Nahrung, und auch später sind es immer wieder die Milch oder die daraus bereiteten Produkte, die wir als wertvolle Nahrungsmittel zu schätzen wissen. Die Kuhmilch, die als die meist genossene für uns in Betracht kommt, enthält 87,5% Wasser, 3½% Eiweiß, 4% Fett, 5% Milchzucker und Mineralbestandteile, Vitamine A, B und D. Das Fett der Milch, kleine, frei in ihr schwebende Kügelchen, bildet in der Milch eine Emulsion und setzt sich an der Oberfläche als Rahm ab. Dieser wird vielfach abgenommen und weiter verwendet, am häufigsten zu Butter. Der Eiweiß- oder Käsestoff dient zur Herstellung von Käse. Der Milchzucker gibt der Milch den angenehmen, süßen Geschmack. Salz und Kalk tragen zur Knochenbildung bei. Wir unterscheiden Vollmilch, Magermilch (abgerahmte Milch), Sauer-

milch und Buttermilch. Kennzeichen guter Milch sind gelblichweiße Farbe, sie darf keinen Bodensatz haben, nicht bläulich sein, und ein Tropfen auf den Fingernagel gegeben, soll seine gewölbte Gestalt behalten, im Wasser untersinken und sich langsam verteilen. Läßt man die Milch längere Zeit stehen, so scheidet sich das leichtere Milchfett aus und setzt sich an der Oberfläche als Rahm (Sahne) ab. Dieser kann abgenommen werden, und die Magermilch ist immer noch ein billiges, nahrhaftes und wohlschmeckendes Nahrungsmittel. Aus dem abgenommenen, süßen Rahm kann Schlagrahm oder Süßrahmbutter bereitet werden, von dem sauren Rahm die gewöhnliche Kochbutter, Sauerrahmbutter. In der Küche wird Rahm vielseitig verwendet. Wenn nichts Besonderes angegeben ist, kann süßer oder saurer Rahm genommen werden. Die zurückbleibende Buttermilch ist ein erfrischendes Getränk. Um die Milch süß zu erhalten, muß sie so bald als möglich abgekocht werden, was vom gesundheitlichen Standpunkt aus, statt Zusätzen von doppeltkohlensaurem Natron, Borax usw. vorzuziehen ist. Man verwendet dazu eine bestimmte Pfanne oder Topf. Vor dem Abkochen soll die Pfanne mit kaltem Wasser ausgeschwenkt werden, um das Anbrennen zu verhüten. Beim Abkochen der Milch sowie beim Aufbewahren ist die größte Reinlichkeit zu beobachten, da der kleinste Speiserest das Gerinnen der Milch bewirkt. Zum Aufbewahren nimmt man Töpfe aus Porzellan, Glas, Steingut, Email. Diese müssen von Zeit zu Zeit ausgekocht werden. In der Nähe von Milch sollen keine stark riechenden oder sauren Speisen stehen, da die Milch den Geruch annimmt. Die Milch muß an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Die Milch wird bei Blutarmut, Magen-, Haut-, Nieren- und anderen Krankheiten als Heilmittel angewendet. Alle Milch gerinnt im Magen; damit dies nicht in zu großen Massen geschieht, soll die Milch nur schluckweise getrunken werden, und es ist gut, Brot dazu zu genießen.

Bleibt unabgekochte Milch einige Tage stehen, so wird sie sauer. Dies geschieht durch Milchsäurebakterien der Luft, die den Milchzucker in Milchsäure verwandeln. Die Sauermilch ist sehr gesund und erfrischend. Dieselbe erhält man auch, wenn man unter 1 Liter abgekochte, lauwarme Milch 2 Eßlöffel sauren Rahm schlägt und 24 Stunden zugedeckt stehen läßt. Besondere Präparate zu Trinkkuren sind Kefir, Joghurt und Azella, sogenannte Milchweine. Für Kefir setzt man der Magermilch Kefirkörner (käuflich) zu; sie bewirken eine Gärung durch Entwicklung von Milchsäure, Alkohol und Kohlensäure, was sehr erfrischend ist. Joghurt wird von abgekochter, auf 40—45 Grad verkühlter Milch mit dem ebenfalls käuflichen Gärungsferment vermischt und ist in stets gleicher Wärme zu erhalten und nach 4—5 Stunden genußbereit. Joghurt wirkt wie Sauermilch sehr günstig auf die Darmtätigkeit. Azella wird aus Magermilch hergestellt und durch Zusatz von Fruchtsaft und Kohlensäure erfrischend gemacht.

Eines der wichtigsten Milchprodukte ist der Käse. Wir kennen eine natürliche Gewinnung durch die Milchsäurebakterien der Luft und eine künstliche durch Zusetzen von Lab, einem Ferment aus dem Kälbermagen. Je nach der Gewinnung unter-

scheidet man Rahmkäse aus Vollmilch mit Rahmzusatz (Gervais), Vollfettkäse aus Vollmilch (Edamer, Emmentaler, Schweizerkäse usw.), Halbfettkäse aus Voll- und Magermilch, wie Parmesankäse, Liptauer usw., dann noch Magerkäse, zum Beispiel Handkäse, Bierkäse usw.

Im Käse sind die Nährstoffe der Milch in konzentrierter Form enthalten, er ist ein wertvolles, eiweißreiches und fetthaltiges Nahrungsmittel. Je höher der Fettgehalt ist, desto reicher ist der Gehalt an Vitamin A.

Auch ist Käse gut gekaut und mit anderen Nahrungsmitteln zusammen genossen nicht schwer verdaulich. Am leichtesten verdaulich ist der durch natürliche Gärung gewonnene weiße Käse (Quark).

Der aus der Sauermilch bereitete weiße Käse ist ein nahrhaftes, billiges Nahrungsmittel.

Die Fette.

Wir entnehmen die Fette dem Pflanzen- und Tierreich. Zu den tierischen Fetten gehören: Butter, Schweine-, Rinds- oder Nierenfett, Hammel-, Gänse- und Fischfett. Pflanzliche Fette sind die Öle: Oliven-, Buchel-, Mohn-, Nuß- und Repsöl und die Kokosnußbutter.

Das Olivenöl ist wohl unser bestes Öl. Wir kennen bei der Gewinnung verschiedene Pressungen, die auf die Güte des Öles von großem Einfluß sind. Die erste kalte Pressung liefert das Jungfernöl, welches das beste Öl ist. Die zweite kalte Pressung gibt das Tafel- oder Salatöl, welches auch noch sehr gut ist. Die dritte Pressung, die bei erhöhter Temperatur vorgenommen wird, gibt das für Industriezwecke verwendete Baumöl.

Die Fette sind fest, weich oder flüssig. Die festen Fette heißen Talg (Unschlitt), die weichen nennt man Butter und Schmalz und das flüssige Fett Öl. Je weicher ein Fett ist, desto leichter verdaulich ist es.

Die tierischen Fette befinden sich am Rücken, an den Seiten und um die inneren Teile des Tieres. Die an den Seiten befindliche Fettschicht wird Speck, das innere Fett Nierenfett genannt. Die meisten tierischen Fette werden vor dem Gebrauch ausgelassen, damit sie wohlschmeckender, verdaulicher und haltbarer werden. Man zerschneidet zu diesem Zweck das Fett in kleine Würfel und wässert diese einige Zeit. Hierauf stellt man sie in einem eisernen Topf mit etwas Wasser oder Milch auf schwaches Feuer und läßt sie langsam auskochen, bis die Grieben sich gebräunt haben und das Fett klar und durchsichtig erscheint. Zur Verbesserung des Geschmacks gibt man beim Auslassen eine Zwiebel, einen Apfel oder eine geschälte rohe Kartoffel zu. Das ausgelassene Fett gießt man durch ein Sieb in einen Steintopf, den man in warmes Wasser gestellt hat. Die Grieben werden gut ausgepreßt und das Fett in einen besonderen Topf gefüllt. Die ausgepreßten Grieben können zu Salat oder Kartoffelspeisen verwendet werden. Während des Erkaltens muß das Fett öfters gerührt werden. Der Haltbarkeit wegen kann etwas Salz zugegeben werden. Der Topf wird zugebunden an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Ein sehr gutes Speisefett erhält man durch Mischung verschiedener Fettsorten. So kann man $^1/_3$ oder $^2/_3$ Schweinefett mit Nierenfett oder Rindschmalz oder alle 3 zusammen mischen, solange die Fette noch flüssig sind; auch Palmin zu gleichen Teilen mit Butter und Öl gemischt, gibt ein gutes Fett.

Die Butter ist das wohlschmeckendste, wertvollste, aber auch teuerste tierische Fett. Sie wird aus dem süßen und sauren Rahm der Milch gewonnen. Die aus süßem Rahm gewonnene Butter ist haltbarer und von besserem Geschmack. Die Butter gewinnt man durch Schlagen, Stoßen oder Rühren von Rahm, wobei die um die Fettkügelchen gelagerten Eiweißhäutchen platzen und das Fett sich zusammenballt. Dieselben werden in frischem Wasser ausgewaschen und die Butter geformt. Gute Butter muß eine gleichmäßige Farbe haben, diese ist im Sommer gelb, im Winter etwas heller. Streifen oder Flecken dürfen sich auf der Schnittfläche nicht zeigen, auch soll beim Auslassen nicht viel Bodensatz zurückbleiben. Gute Butter hält sich im Sommer 6—8, im Winter 10—14 Tage frisch an einem luftigen, kühlen, dunklen Ort. Für einige Wochen kann man sie durch Einsalzen und für längere Zeit durch Auskochen haltbar machen. Zum Salzen kann man 3—5% Salz nehmen, ungefähr zu ½ Pfund Butter 1 Teelöffel Salz. Man nimmt dazu eine Butterdose, Glas oder Steingut, streut wenig Salz auf den Boden, streicht die Butter fest, ohne Zwischenräume, ein und gibt immer etwas Salz dazwischen. Beim Auslassen der Butter darf der Topf nur bis zur Hälfte gefüllt sein. Man stellt ihn auf mäßiges Feuer, kocht die Butter so lange, bis sie klar ist, nimmt den Schaum ab, gibt sie in einen erwärmten Steintopf und läßt den Bodensatz zurück.

Die tierische Margarine oder Kunstbutter wird aus Nierenfett, Milch und Sesamöl hergestellt.

Die pflanzliche Margarine wird aus Palmfett oder Nußöl hergestellt. Margarine dient heute vielfach als Buttererſatz.

Die Kokosnußbutter, auch Palmin genannt, wird aus der Frucht der Kokospalme gewonnen.

Das Speiseöl erhält man durch Zerkleinern und Auspressen oder Auslaufen der Früchte und Samen. Das feinste ist das Olivenöl, es wird aus der Frucht des Ölbaums, der Olive, bereitet, in deren Fleisch und Kern es enthalten ist. Gutes Öl soll klar, durchsichtig und von angenehmem Geruch und Geschmack sein. Es wird in aufrechtstehenden Flaschen oder Krügen gut verschlossen aufbewahrt.

Das Ei.

Wir verwenden in der Küche hauptsächlich Hühnereier; doch sind auch Gänse- und Enteneier, besonders zu Mehlspeisen beliebt. Die Eier der Kiebitze und Möven gelten als Leckerbissen, ebenso die zu Kaviar verarbeiteten Fischeier des Störs oder Hausens. Eier sind ein sehr wertvolles Nahrungsmittel, teils für sich allein genossen, teils als Hilfsmittel vieler Speisen, bei welchen sie uns als Binde- oder Lockerungsmittel dienen. Das Gewicht eines Hühnereies beträgt etwa 50—60 g. Ein solches Ei enthält im Durchschnitt 6 g Schale, 25—30 g Eiweiß und 20 g Eigelb.

Zusammensetzung des Eis:

Eiweiß	13%
Fett	11%
Wasser	74%
Mineralstoffe	1%
Vitamin	A und B.

Außerdem enthält das Eigelb Lezithin, einen phosphorhaltigen fettähnlichen Stoff, welcher einen wesentlichen Bestandteil der Gehirn- und Nervensubstanz darstellt. Das Fett ist im Eigelb in Form von Eieröl enthalten, außerdem enthält nur das Eigelb die so wichtigen Vitamine. Die Eischale besteht aus kohlensaurem Kalk und hat viele kleine Poren, durch welche die Luft eindringt, deshalb gehen die Eier sehr leicht in Zersetzung und Fäulnis über. Das in viele häutige Zellen (Keratin) eingeschlossene Eiweiß besteht aus einer klaren, zähen Flüssigkeit, welche außer Eiweiß, Fett, Wasser Mineralbestandteile enthält. Durch das Schlagen werden die Häutchen zerrissen, es dringt Luft ein, die sich beim Backen ausdehnt und dadurch den Teig lockert. Das Eigelb ist ebenfalls mit einem feinen Häutchen umschlossen. Eier sind am leichtesten zu verdauen in leicht geronnenem Zustand oder mit einer warmen Flüssigkeit gequirlt (Wein, Tee, Fleischbrühe usw.). Beim Kochen hat man darauf zu achten, daß die Eier rein gewaschen und in sauberes Wasser gelegt werden; beim Färben dürfen nur giftfreie Farben verwendet werden. Um ein weiches Ei herzustellen, rechnet man in siedendes Wasser gelegt 2—3 Minuten, für ein wachsweiches 4—5 Minuten und für ein hartes Ei 8—10 Minuten. Letztere sind schwer verdaulich und sollten nie ohne Zusatz von Salz, Pfeffer, Senf oder Säuren genossen werden.

Beim Einkauf achte man darauf, daß die Eier frisch sind. Ein frisches Ei ist schwer, weil es noch nicht durch Verdunsten von seinem Inhalt verloren hat, und sinkt in einer Lösung von 3 Eßlöffeln Salz und ¼ Liter Wasser unter, ein 8 Tage altes trägt das Wasser. Hält man ein Ei gegen das Licht, so muß es durchscheinend sein, ein schlechtes Ei zeigt dunkle Flecken; auch darf man beim Schütteln keine Bewegung des Inhalts bemerken.

Beim Haltbarmachen ist man darauf bedacht, die Poren der Schalen zu schließen; dadurch wird der Eintritt der Luft ins Innere des Eies verhindert. Man legt sie in Kalkwasser (abgelöschter Kalk wird verdünnt, bis er wie ein dicker Stärkebrei ist), Wasserglas (8—10 Liter Wasser werden mit 1 Liter Wasserglas verrührt über die Eier gegossen, welche man in einen Topf oder Ständer eingelegt hat. Diese Menge reicht ungefähr für 120—140 Eier). Das Wasserglas muß hell und klar sein. Gelbliches oder bräunliches Wasserglas ist alt und meist untauglich. Andere Aufbewahrungsarten für Eier sind Kleie, Spreu, Holzasche, auch kann man sie mit Fett bestreichen. Zum Einlegen nimmt man April- und Mai-Eier, weil in dieser Jahreszeit die Eier am billigsten sind. Die Eier müssen vorher geklopft und gegen das Licht

gehalten werden, da durch ein schlechtes Ei alle verdorben werden können. Kleinere Vorräte bewahrt man auf Eierständern auf mit der Spitze nach unten.
Das deutsche Frischei ist erkenntlich am Adlerstempel und sollte der Auslandsware vorgezogen werden. Am besten nimmt man nicht mehr als 3—6 Tage alte Eier, da die älteren Eier an Nährwert verlieren.

Das Fleisch.

Unter Fleisch im engeren Sinn versteht man die Muskeln eines Tieres samt den damit zusammenhängenden Teilen. Die Muskeln bestehen aus längs- und quergestreiften Fasern, welche den Fleischsaft enthalten und durch Bindegewebe verbunden sind. Außerdem liefert der Tierkörper noch die genießbaren Eingeweide, wie Leber, Nieren, Milz, Herz, Lunge, Brieschen, Zunge, Gehirn. Da das Eiweiß sich hauptsächlich in den Muskelfasern findet, müßte eigentlich ganz mageres Fleisch als das nahrhafteste gelten. Allein dem Genuß solchen Fleisches sind insofern Grenzen gesetzt, als mageres Fleisch meist trocken und zäh ist, sowie dem Kauen und der Verdauung großen Widerstand entgegensetzt. So kommt es, daß im allgemeinen weniger der eigentliche Nährwert des Fleisches bezüglich des wichtigsten chemischen Bestandteils, der Stickstoffsubstanz, als vielmehr der Wohlgeschmack, die Saftigkeit, die Weichheit und Mürbheit, kurz der Genuß- und Geschmackswert entscheidet. Dieser ist begründet in dem Verlauf und der Zartheit der Muskelfasern, der Anordnung oder dem Reichtum an Fett, also dem Gefüge des Fleisches und dem Gehalt an den für den eigentlichen Geschmack des Fleisches entscheidenden Extraktivstoffen.
Wir genießen das Fleisch der Schlachttiere: Ochse, Rind, Kalb, Schwein, Hammel, Ziege, dann Wild, Geflügel, Fische, Krusten- und Schalentiere.
Unter den Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs ist das Fleisch neben der Milch und den Eiern das wichtigste; an Eiweißgehalt übertrifft es den der Milch um mehr als das Fünffache.
Nährstoffe des Fleisches: 70% Wasser, 21% Eiweiß, 9—10% Fett, 3% Kohlehydrate, Salze (Kalium, Phosphor und Eisensalze).
Die Güte des Fleisches ist von der Lebensweise, vom Alter und Geschlecht der Tiere abhängig, außerdem noch von der Pflege des Tieres. Das Fleisch von jungen Tieren ist zarter, aber reich an Wasser, das von älteren Tieren besitzt mehr Extraktivstoffe. Diese werden durch die Bewegung des Tieres gebildet.
Gutes Fleisch ist an der frischen Farbe, am guten Geruch, an der Festigkeit und am Fett erkenntlich.
Alles Fleisch, das zum Verkauf kommt, wird im Schlachthof durch die Fleischbeschau untersucht und, wenn es gut ist, mit einem Stempel versehen. Das ist sehr wichtig, denn durch das Fleisch können sehr viele Krankheiten übertragen werden (Tuberkulose, Trichinen, Finnen).
Das Fleisch der geschlachteten Tiere muß abgehängt werden, im Winter 2—3 Tage, im Sommer nur 1 Tag, so lange, bis die Todesstarre wieder gelöst ist. Diese Er-

scheinungen werden durch die Gerinnung des Eiweißes Myosin, eines Bestandteils der Muskelfasern, infolge Milchsäurebildung durch Spaltung, des Glykogens, in Zucker und Fleischmilchsäure in den Muskeln bedingt. Auf der Erscheinung der Muskelstarre und der Lösung derselben beruht die bekannte Tatsache, daß frischgeschlachtetes Fleisch beim Kochen hart und zähe wird, während einige Zeit kühl gelagertes Fleisch durch Lockerung des Bindegewebes weich ist.

Fleisch ist ein wertvolles, aber teures und nicht ausreichendes Nahrungsmittel. Es kann und darf nicht Hauptnahrung sein. Zu reichlicher Fleischgenuß verursacht Gicht, Rheuma. Das Eiweiß, Nuklein, im Fleisch bildet Harnsäure. Zur täglichen Ernährung rechnet man durchschnittlich 100—125 g Fleisch.

Die Fleischstücke, die in der Küche Verwendung finden, ebenso Zubereitungsarten, siehe Seite 160—223.

Das Fleisch kann für längere Zeit haltbar gemacht werden

1. Durch Trocknen an der Luft.
2. Einsalzen oder Pökeln und Räuchern.
3. Kochen des Fleisches unter Luftabschluß.
4. Übergießen mit Fett.
5. Konservieren durch Kälte.

Letztere Konservierungsart ist unstreitig das beste Erhaltungsmittel für Fleisch; dabei wird die Güte des Fleisches weder hinsichtlich seines Wohlgeschmacks noch bezüglich seines Nährwerts beeinträchtigt. Es wird vielmehr die Fleischqualität nicht unerheblich verbessert. Das Fleisch erhält unter dem andauernden Einfluß der Fleischmilchsäure eine ungemein zarte und mürbe Beschaffenheit. Die konservierende Wirkung der Kälte beruht in einer Entwicklungshemmung der Fäulniserreger.

Die Eingeweide

sind sehr leicht verdaulich. Sie finden in der Krankenküche und in der feinen Küche Verwendung. Zu den Eingeweiden rechnen wir alle Weichteile innerhalb des Körpers. Im Kopf sind es Brieschen, Hirn und Zunge. Im Rumpf: Herz, Lunge, Leber, Milz, Niere, Gekröse, Magen, Gedärm. Das Eingeweide hat einen ähnlichen Nährwert wie das Fleisch und enthält außerdem noch etwas Vitamin, besonders Leber, Niere und Hirn.

Das Hirn ist eiweißreich.

Dem Hirn ähnlich das Brieschen, findet Verwendung in der Krankenküche.

Zunge frisch gepökelt oder gekocht.

Leber; Kalbsleber wird hauptsächlich verwendet, Schweine- und Rindsleber mehr zu Klößen und in der Wurstlerei.

Lunge als Zusatz zur Leber oder als Lungenhaschee.

Netz als Umhüllung für Hackbraten.

Magen wird verwurstelt und gefüllt (Schwartenmagen).

Die Gedärme werden sorgfältig gereinigt und zum Füllen für Wurstmasse verwendet. Eingeweide darf nicht lange aufbewahrt werden, weil es leicht in Zersetzung übergeht. Längeres Aufbewahren ist nur in der Wurst möglich.

Die Fische.

Bei den Fischen unterscheidet man im allgemeinen zwischen See- oder Meerfischen und Süßwasser- oder Flußfischen. Wanderfische sind solche, die zur Laichzeit den Aufenthaltsort wechseln.

Um die Zubereitungsarten der Seefische bekanntzumachen, veranstaltet der Deutsche Seefischereiverein Seefischkochkurse; diese haben den Zweck, den Seefisch als Volksnahrungsmittel zu verbreiten, das Volkswohl zu fördern und den Seefischkonsum zu heben. Da in den letzten Jahren die Fleischpreise immer höher gestiegen sind, ist es notwendig, sich nach einem gleichwertigen Ersatz umzusehen, und man hat einen solchen in dem Seefisch gefunden. Nord- und Ostsee haben Fische im Überfluß, und es braucht dort nur geerntet zu werden.

Die Verwendung des Seefisches war bisher noch eine einseitige, meistens wurde er gekocht, mit Butter geschmälzt oder mit einer Soße und Kartoffeln gegessen. Um aber als vollwertige Speise zu gelten, haben die Kartoffeln nicht genügend viel Nährstoffe. Von einer Mahlzeit verlangt man, daß sie sättigt, da jedoch Fisch leicht verdaut wird, stellt sich nach einem Fischgericht mit Kartoffeln das Hungergefühl sehr bald ein. Anders aber ist dies, wenn man lernt, den Fisch als Fleisch anzusehen, auf dieselbe Weise wie dieses zuzubereiten und mit den verschiedensten Gemüsen, Hülsenfrüchten, Reis usw. zu genießen. Dadurch wird eine dauernde Sättigung erzielt. Vor allen Dingen muß immer kohlehydratreiche Nahrung zugegeben werden.

Die Bestandteile des Fischfleisches sind dieselben wie beim Fleisch der anderen Wirbeltiere; es enthält die wichtigsten Nährstoffe, Eiweiß, Fett und übertrifft das Fleisch der Warmblütler an Phosphorgehalt, der besonders für Knochenbildung und Gehirn von Bedeutung ist. Mit Ausnahme von einigen Fischen, die sehr viel Fett enthalten, wie Aal, Lachs, Hering, sind sie durch ihre Leichtverdaulichkeit als Krankenspeise sehr geeignet.

Die Seefische können das ganze Jahr gegessen werden und sollen im Sommer am besten sein. Sie werden mit großen Netzen gefangen, welche von den Dampfern aus ins Meer gelassen werden, und so bringt ein Schiff oft 1000 Zentner mit. An Bord werden die Fische sortiert, geschlachtet, gereinigt und in großen Kühlkammern auf Eis gelegt. Zum Versand kommt der Fisch in einen Korb, der mit Papier, Stroh oder Matten ausgefüttert ist, dann kommt eine Schicht Eis, darauf der Fisch, dann wieder Eis, Stroh, Papier. Der so verpackte Fisch wird in tadellosem Zustand an seinem Bestimmungsort ankommen, und die äußere Temperatur kann nicht auf ihn einwirken. In Räumen, in welchen solche Körbe aufbewahrt werden, sollen Tür und Fenster geschlossen bleiben. Kommt der Fisch aus dem Eis, so soll er möglichst bald verwendet werden und nicht erst einige Stunden in der Küche

oder beim Händler im Schaufenster liegen, da er sonst bald einen schlechten Geruch annimmt und leicht in Zersetzung übergeht.
Seefische gibt es eine Menge; die bei uns eingeführten sind: Hering, Schellfisch, Kabeljau, Seehecht, Seelachs, Rotbarsch, die Schollen, Knurrhahn oder Petermännchen usw. (Siehe Tafel 22.)
Die Preise der Fische richten sich nach dem Wetter, dem Fang und dem Verbrauch.
Die wichtigsten Süßwasserfische sind: Aal, Barsch, Forelle, Hecht, Zander, Weißfisch usw.

Das Getreide.

Unter allen dem Pflanzenreich entstammenden Nahrungsmitteln hat das Getreide die größte Bedeutung.
Wir unterscheiden in- und ausländische Arten.
Zu ersteren gehören: Weizen, Gerste, Hafer, Roggen, Buchweizen, Mais, Hirse.
Zu letzteren Reis.
Die in den Körnern aller Getreidearten in verschiedenen Mengen vorkommenden Nährstoffe sind:
Wasser, Eiweiß (Kleber genannt), Kohlehydrate, wenig Fett, Pflanzengummi, Holzfaser und Zellstoff.

Das Getreidekorn enthält 3 Schichten:

1. Die äußere Haut, welche für die Ernährung wertlos ist und beim Mahlen die Kleie gibt.
2. Die Kleberschicht, welche reich an Eiweißstoffen ist.
3. Den inneren stärkemehlreichen Mehlkern und den darin eingeschlossenen fettreichen Keim.

Die Kleie ist ein gutes Viehfutter, als Heilmittel wird sie in Form von Kleiensäckchen zu Bädern benützt.

Das Mehl ist das feinste und in der Küche am häufigsten gebrauchte Mahlerzeugnis. Es hat durch das Mahlen an Eiweißstoffen verloren, ist aber leichter verdaulich und wird deshalb im Körper besser ausgenützt. Das feinste und weißeste Mehl, welches fast gar keinen Kleber enthält, ist das Stärkemehl, welches sich zur Herstellung von feinen Mehlspeisen und Gebäck besonders eignet.

Gutes Mehl sieht gelblich, nicht grau aus, beim Zusammendrücken mit der Hand müssen die Eindrücke sichtbar sein. Es darf nicht zerstäuben, aber auch nicht fest zusammenballen. Am sichersten läßt sich die Güte des Mehles bei der Verwendung ermitteln.
Ein angerührter Hefenteig darf nicht nachlassen, das heißt, er darf beim Arbeiten nicht dünner werden. Aus dem Mehl bereitet man unsere unentbehrlichste Speise, das Brot. Zur Bereitung des Brotes verwendet man meistens Weizen- oder Weißmehl und Roggen- oder Schwarzmehl.

Außer Weißmehl bereitet man aus Weizen Grieß und Stärkemehl und aus einer Abart des Weizens, dem Dinkel, Grünkern.

Grünkern ist unreifer, getrockneter und geschälter Weizen, dient hauptsächlich zur Suppenbereitung, zu Küchlein, zu Gebäck und als Fleischersatz in der vegetarischen Kost. Grünkern wird auch deutscher Reis genannt. Er wird ganz als Grütze und als Grünkernmehl verwendet. Jede deutsche Hausfrau sollte einmal in der Woche ein Gericht aus Grünkern herstellen.

Roggen ist für Deutschland wichtiger als Weizen, da er als Brotfrucht des Landes dient. Außer zu Mehl wird er auch zur Spiritus- und Branntweinbrennerei verwendet.

Reis ist unter den ausländischen die wichtigste Getreideart. Die bei uns in den Handel kommenden Reiskörner sind poliert, enthülst und gebleicht. Der ungeschälte Reis ist dem geschälten vorzuziehen, da der erstere noch Vitamine enthält.

Guter Reis hat durchscheinende, große, harte Körner; die feinsten Sorten sind Karoliner, Java und Mailänder Reis.

Mais ist eine dem tropischen Amerika und Mexiko entstammende Pflanze, die jetzt aber auch in milderen Gegenden der gemäßigten Zone angepflanzt wird.

Aus den Körnern bereitet man Grütze, Grieß und Mehl. Maismehl kommt bei uns unter dem Namen Maizena oder Mondamin in den Handel.

Hirse. Heimat der Hirse ist Indien. Sie wird aber auch jetzt in Deutschland angebaut.

Der Sago.

Der Sago ist ein stärkemehlhaltiges Nahrungsmittel aus dem Pflanzenreich. Man unterscheidet 3 Arten: den ostindischen echten Sago, auch Perlsago genannt, den westindischen Sago oder Tapioka und den deutschen oder Kartoffelsago. Die Heimat des echten Sagos ist Südasien, namentlich die Molukken. Er wird aus dem Mark der Sagopalme hergestellt und bildet für die Eingeborenen ein Hauptnahrungsmittel. Man schabt aus dem gespalteten Stamm das Mark heraus; das aus diesem gewonnene Stärkemehl wird durch Erhitzen, Sieben und Rösten zu Perlen geformt, in welchen der Sago in den Handel kommt. Tapioka kommt von der zu Amerika gehörenden Inselgruppe Westindien und wird aus der stärkemehlhaltigen Wurzel des Kassavestrauches in ähnlicher Weise wie der Perlsago gewonnen, nur sind es keine regelmäßigen Perlen. Am häufigsten verwendet man bei uns den Kartoffelsago. Er wird aus dem Stärkemehl der Kartoffel hergestellt und kommt wie der ostindische Sago in Form von Perlen in den Handel. Der Kartoffelsago ist fast ebensogut und bedeutend billiger als die beiden anderen Sorten.

Aus Sago kann man alle Speisen bereiten, die man aus Reis und Grieß herstellt. Kartoffelsago kocht sich rascher weich als der echte. Letzterer wird mit kaltem Wasser aufgestellt und langsam weichgekocht. Den Kartoffelsago gibt man in kochende Flüssigkeit und läßt ihn ungefähr 20—30 Minuten kochen.

Guter Sago muß geruchlos und in kaltem Wasser unauflöslich sein, in heißem Wasser soll er aufquellen, darf aber beim Kochen seine Form nicht verlieren.

Gemüse.

Die Gemüse sind für unsere Ernährung von großer Bedeutung durch ihren hohen Gehalt an Vitaminen, den wichtigen Mineralsalzen (Eisensalze in allen grünen Gemüsen, Kalium, Kalzium, Magnesium, Phosphor), außerdem enthalten die Gemüse wenig Fett, Eiweiß, Kohlehydrate, ätherische Öle, Zellstoff und bis zu 90% Wasser. Der Basenüberschuß der Gemüse trägt zur Verminderung der säurebildenden Bestandteile bei, daher sind Gemüse und Früchte zu einer gesunden Ernährung unentbehrlich. Durch ihr Aroma und ihre Würzstoffe haben die Gemüse ihren besonderen Wohlgeschmack; sie bringen durch ihre Mannigfaltigkeit reiche Abwechslung in unsere Mahlzeiten, regen den Appetit und damit die Magenabsonderung an und sind mit wenig Ausnahmen leicht verdaulich, daher auch für Kinder und Kranke geeignet.

Man teilt die Gemüse ein in **Sommer- und Wintergemüse**; außerdem in **Wurzel-, Blatt-, Stengel-, Blüten- und Fruchtgemüse.**

Sommergemüse haben eine sehr kurze Wachszeit, sind sehr reich an Vitaminen, enthalten viel aromatische Stoffe und Salze, sind leicht verdaulich und eignen sich besonders für Krankenkost; sie können auch alle roh genossen werden.

Unter den Frühjahrsgemüsen nimmt der **Spargel** die erste Stelle ein. In Deutschland wird allgemein der weiße Spargel gebaut, dessen starke Triebe man etwa 1 cm aus der Erde herauswachsen läßt, bevor man sie ungefähr 20 cm tief im Boden absticht. Spargelzeit Mai bis 24. Juni. Sein Wert beruht auf Gehalt an feinen ätherischen Ölen, Vitaminen und Salzen; kann als Krankenkost verwendet werden, nur nicht zuviel für Nierenkranke.

Blumenkohl (Karfiol); die unentwickelte Blüte von Mai bis Oktober, ausländischer fast das ganze Jahr hindurch. Kann auf viele Arten zubereitet und auch roh gegessen werden.

Karotten, Gelbrüben, reich an Zucker, Phosphor und Vitaminen, werden gedämpft oder roh gegessen.

Kohlrabi; die über der Erde verdickten Stengel haben einen milden Geschmack und sind im Frühjahr am besten; Knollen und Blätter werden als Gemüse zubereitet.

Erbsen und Bohnen sind Samengemüse. Grüne Erbsen sind, nicht ausgereift, sehr zuckerhaltig, reich an Vitaminen und Salzen. Zuckererbsen werden mit den Hülsen zubereitet.

Bohnen. Die ersten zarten kleinen Prinzeßbohnen sind die besten (Mai bis Juli). Man unterscheidet außerdem Busch- und Stangenbohnen; beliebt sind auch die gelben Wachsbohnen.

Schwertbohnen werden im August und September geerntet und werden mit Bohnenkraut gerne eingemacht, ebenso die Feuer- und die fadenlose Bohne.

Saubohne (dicke Bohne) wird in Westfalen gerne zu Schweinefleisch oder Kochmettwurst gegessen und sättigt sehr.

Artischocke (Distelart); entweder wird die vorbereitete ganze Artischocke oder nur der Boden verwendet; sie kommt viel konserviert in den Handel. Da die Artischocken bis jetzt noch sehr teuer sind, ist es ein Gericht für Feinschmecker.

Schikoree oder Endivien (flamisches Gemüse), Oktober bis März. Die Blätter sind gebleicht und werden als Gemüse und Salat zubereitet.

Fenchelgemüse (Italien und Schweiz) wird roh oder gekocht als Gemüse verwendet.

Stachys (Knollengemüse) sieht aus wie kleine Schillerlocken. Wird als Gemüse in einer weißen Soße gegeben.

Spinat zeichnet sich durch seinen Gehalt an Eisensalzen aus, weshalb er besonders von Blutarmen, Kranken und Kindern genossen werden sollte. Er ist wohlschmeckend und durch sein zartes Gewebe leicht verdaulich. Man unterscheidet Sommer- und Winterspinat in mehreren Sorten, die sich wiederum in Blattform und Anbau unterscheiden. Die Blätter des Winterspinats sind größer und weniger zart. Er wird im Spätjahr gesät und im Frühjahr geerntet, bildet also das erste frische Gemüse. Man bereitet jungen zarten Spinat oft auch roh zu, sonst wird er kurz abgewellt und dann gedämpft.

Hopfensprossen sehen aus wie kleine Spargeln und werden als Gemüse in einer weißen Soße oder als Salat gegeben.

Gartenmelde, viel heller grün als Spinat.

Mangold, spinatähnliches Gemüse, wird auch auf Stengel mit großen Blättern gezüchtet. Die Blattstiele werden in einer weißen Soße und die Blätter wie Spinat zubereitet. Das weiße Gemüse wird in die Mitte und das grüne im Kranz herum angerichtet.

Salate. Kopfsalat, die Blätter schließen sich zu Köpfchen zusammen (Februar bis August), Endiviensalat, dieser ist etwas herber, außerdem verwendet man im Sommer Lattich-, Schnitt-, Kresse-, Brunnenkresse und Ackersalat. Alle Salate haben großen Vitamingehalt und viel Nährsalze und sollten jeden Tag zum Mittag- oder Abendessen gereicht werden.

Eine Reihe wildwachsender Gemüse sind sehr geschätzt, zum Beispiel Brunnenkresse, junger Löwenzahn, die zarten Blätter von Brennessel, Sauerampfer, Schafgarbe und Gänseblümchenblätter und andere mehr, die teils als Suppe, Gemüse, Salat und Würze verwendbar sind. Alle wildwachsenden Kräuter sollen vor der Zeit ihrer Blüte gepflückt werden; denn je zarter sie sind, um so wohlschmeckender sind sie.

Gurken enthalten sehr viel Vitamine und Salze und sind sehr wertvoll für Magen- und Leberleidende, das heißt, wenn sie richtig zubereitet werden. Man unterscheidet die kleinen Einmachgurken, Schlangengurken und die Freilandgurken. Roh auf Butterbrot oder zu Rohkost sehr gut.

Kürbisse und Melonen. Erstere können eingemacht und letztere roh mit Zucker gegessen werden.

Die **Tomate**, aus Mexiko stammend, wird erst in den letzten Jahrzehnten reicher in Deutschland angebaut. Sie ist äußerst wohlschmeckend und läßt vielseitige Ver-

wendung zu, roh aufs Butterbrot gelegt oder nur mit Salz bestreut als Frühstück oder gefüllt als Vorspeise oder zu Suppe, Gemüse und Salat. Sie ist wohl sehr wasserhaltig, aber reich an Vitaminen, Mineralsalzen und Säuren. Ihre grünen Teile enthalten Gift.

Auberginen (Eierfrüchte) werden bei uns nur wenig angepflanzt.

Wintergemüse sind alle Rüben- und Kohlgemüse. Sie haben eine längere Wachszeit, enthalten weniger Wasser als die Sommergemüse und mehr Nährstoffe, aber auch Bläh- und Bitterstoffe.

Weißkraut. Im Frühjahr und Sommer kauft man Sommerspitzkohl; er ist locker und noch nicht zu Köpfen geschlossen; später sind die Köpfe fester und unterscheidet man Rund- und Spitzköpfe. Auf den Fildern wird Weißkraut, besonders für Sauerkraut, angebaut, außerdem verwendet man es zu Salat, Kümmel- und Bayrisch Kraut und Krautwickel. Sauerkraut gilt als Heilmittel bei Darmerkrankungen und wird dazu roh gegessen oder ½ Stunde gekocht.

Wirsing. Im Sommer ist der Kopf nicht so fest und grüner wie im Winter. Wirsing wird als Gemüse gern gegessen.

Winter- oder Krauskohl (November bis Anfang März). Der Winterkohl ist erst gut, wenn er Frost bekommen hat und ist dann zarter.

Rotkohl. Es gibt ebenfalls frühe und späte Sorten; erstere Juni und August, letztere September bis April.

Rosenkohl von September bis März. Wir verwenden die Blattknospe.

Wurzelgemüse. Man verwendet die verdickten Wurzeln von Gelbrübe oder Möhre, die Karotten, die rote und weiße Rübe, die Zuckerrübe, Teltower- und Kerbelrübchen, die Schwarzwurzel, die Petersilienwurzel, die Rettiche und Radieschen.

Sellerie (Knollengemüse), enthält das Senföl und Salze, Heilwirkung bei Rheumatismus, Gicht und Nierenleiden, wird roh und gekocht als Salat, Gemüse und Suppe verwendet.

Staudensellerie (Bleich- und englischer Sellerie). Unsere hiesigen Stauden sind noch klein und ungenügend gebleicht. Staudensellerie wird sehr viel roh gegessen und gern Käse (Chester- oder der englische Stiltonkäse) dazu gereicht.

Der **Rhabarber** wird hauptsächlich zu Kompott und Kuchen verwendet. Man spricht ihm Heilwirkung zu, hauptsächlich bei Verdauungsstörungen findet er Verwendung, enthält wie die Tomate sehr viel Oxalsäure, die aber, in zu großer Menge genossen, schädliche Wirkung hervorrufen kann; die grünen Teile sind giftig.

Meerrettich, durch großen Gehalt an Senföl sehr scharf, wird roh und gekocht verwendet.

Zwiebel und Lauch, zu vielen Speisen als Würze verwendet. Die feinsten Zwiebeln sind die Schalotten und Perlzwiebeln. Die Zwiebel gilt für blutreinigend und wird gegen Arterienverkalkung angewendet.

Knoblauch gilt als Heilmittel bei Kindern gegen Würmer, gegen Arterienverkalkung, ist blutreinigend und soll zur Erhöhung des Alters beitragen. In der Küche wird Knoblauch zu Hammelfleisch, zu Endiviensalat (die Schüssel mit Knoblauch ausreiben), zur Fleischbrühe und für Beizen verwendet.

Die Kartoffel.

Die Heimat der Kartoffel ist Südamerika (Chile). Im Jahre 1573 wurde sie durch Franz Drake nach England gebracht. Nach dem 30jährigen Krieg versuchte man die Kartoffel auch bei uns einzuführen; doch traten der allgemeinen Einführung viele Hindernisse entgegen. Man begegnete dem neuen Gewächs meist mit Mißtrauen und bevorzugte die von alters her üblichen Nahrungsmittel. Erst nach dem Siebenjährigen Kriege gelang es Friedrich dem Großen, durch List und Gewalt die Vorurteile gegen die ausländische Pflanze etwas abzuschwächen und sie bei uns einzuführen. Zur Zeit bildet die Kartoffel ein bedeutendes Volksnahrungsmittel. Sie wächst in jedem Boden und gerät bei jeder Witterung. Die Kartoffelpflanze gehört zu den giftigen Nachtschattengewächsen. Nur die Wurzelknollen sind eßbar, Kraut und Samen enthalten Giftstoffe und sind daher auch als Viehfutter unbrauchbar. Die Kartoffel enthält ungefähr 70% Wasser, 2% Eiweiß, 20% Stärkemehl, wenig Mineralbestandteile und Fett. Da die Kartoffeln nur einen geringen Nährwert haben, so ist es ratsam, sie als Zuspeise zu eiweiß- und fettreichen Nahrungsmitteln, wie Fleisch, Butter, Milch, Käse usw., zu genießen. Die Kartoffeln können auf vielerlei Arten zubereitet werden, ebenso dienen sie zur Herstellung von Stärkemehl, deutschem Sago und Kartoffelbranntwein. Beim Schälen hat man darauf zu achten, daß die Kartoffel dünn geschält wird, da das Eiweiß direkt unter der Schale liegt. Die geschälten rohen Kartoffeln legt man bis zum Gebrauch in Wasser. Man setzt die Kartoffeln stets mit kaltem Wasser zu. Kurz vor dem Weichwerden wird das Wasser abgeschüttet und der Topf halb geöffnet an die Seite des Herdes zum Abdampfen gestellt.

Es gibt weiße, gelbe, bläuliche und rote Kartoffeln, die verschiedene Namen und Formen haben. Eine gute Kartoffel soll im rohen Zustand auf der frischen Schnittfläche weder schwammige Beschaffenheit noch braune Flecken besitzen. Kauft man größere Vorräte ein, so ist es ratsam, vorher eine Kochprobe zu machen. Den Wintervorrat legt man im Oktober ein. Aufbewahrt werden sie in trockenen, luftigen, nicht zu hohen Kellern. Bei großer Kälte müssen sie gedeckt werden. Das zu frühe Keimen sucht man durch Umschaufeln zu verhindern. Die Keime sind vor der Verwendung zu entfernen, weil sie giftig sind.

Die Hülsenfrüchte.

Die reifen, trockenen Samen der Bohnen, Erbsen und Linsen bezeichnet man als Hülsenfrüchte. Diese sind die nahrhaftesten pflanzlichen Nahrungsmittel und können der Milch und dem Fleisch an Nährwert gleichgestellt werden. Sie enthalten

ungefähr 48—53% Stärkemehl, 16—23% Eiweiß, 2% Fett, 2—3% Mineralbestandteile und 12—14% Wasser. Ihres geringen Fettgehaltes wegen genießt man die Hülsenfrüchte gern mit fettem Fleisch, Speck oder Würsten, und da sie sehr viel Eiweiß enthalten, gibt man eiweißarme Nahrungsmittel, wie Sauerkraut und Kartoffeln, bei. Der in den Hülsenfrüchten enthaltene phosphorsaure Kalk dient zur Bildung des Gehirns und der Knochen.

Die Hülsenfrüchte müssen über Nacht in weichem, kaltem Wasser eingeweicht werden. Die Erbsen werden mit dem Einweichwasser, Linsen und Bohnen mit frischem Wasser aufgestellt. Hartes Wasser erschwert das Weichwerden der Hülsenfrüchte und muß zuvor gekocht oder durch einen Zusatz von Soda oder doppelkohlensaurem Natron weichgemacht werden. Das erste Kochwasser der Bohnen und Linsen wird abgeschüttet, da es laugenhafte, blähende Bestandteile enthält. Man benützt dieses Wasser zum Reinigen von Flaschen und Gläsern sowie zum Waschen schwarzer Stoffe. Die Hülsenfrüchte werden langsam weichgekocht und dann erst das Salz zugegeben.

Die Hülsenfrüchte sind leichter verdaulich, wenn sie durchgestrichen und dadurch die unverdaulichen Häute entfernt werden. Linsen werden meistens ganz verwendet, und man gibt ihnen, der besseren Verdaulichkeit wegen, ein wenig Essig zu. Die den Hülsenfrüchten zugegebene Mehlschwitze dient als Bindemittel.
Beim Einkauf achte man darauf, daß die Körner gleichmäßig groß, nicht runzelig, wurmstichig oder schimmelig sind. Kauft man größere Vorräte ein, so empfiehlt es sich, vorher eine Kochprobe zu machen.

Die Gewürze.

Wie sehr von der rechten Würze der Wohlgeschmack der Speisen abhängt, ist ja bekannt; aber ein Zuviel an Gewürzen muß immer vermieden werden. Man unterscheidet in- und ausländische Gewürze. Die inländischen Gewürze sollten wegen ihres Gehaltes an Mineralsalzen den ausländischen vorgezogen werden. Man verwendet sie als Würze zu Fleischbrühe, vegetarischer Brühe, Braten, Salaten, Brot, Backwerk, Likör und zu Heilzwecken.

Die bekanntesten inländischen Gewürze:

Estragon wird zu Salaten und Estragonessig verwendet.

Beifuß ist eine Staude und wird bei der Bereitung von Gänsebraten, Sauerbraten und Kartoffelklößen verwendet.

Salbei wird auch zu Braten verwendet, außerdem als Tee zu Heilzwecken.

Thymian enthält desinfizierende ätherische Öle, wird deshalb auch als Heiltee verwendet, außerdem aber auch als Gewürz.

Bohnenkraut findet bei Herstellung von Bohnengemüse Verwendung.

Waldmeister, zur Herstellung von Bowlen, deutschem Tee, wird auch als Mottenmittel verwendet.

Wacholderbeeren, beim Einmachen von Sauerkraut, Rotkraut und für Fleischbeizen verwendet, wirkt außerdem blutreinigend und ist gut gegen Arterienverkalkung.

Pfefferminz, als Tee, vielfach auch in Pharmazie verwendet zu starkriechenden, kühlenden Pfefferminzölen.

Fenchel, als Tee für kleine Kinder, wirkt nervenberuhigend.

Senf. Hier unterscheidet man inländisches und ausländisches Produkt. Die Senfkörner gemahlen ergeben das Senfmehl.

Dill ist getrocknet ein Würzmittel; grün wird es zu Salaten, zum Einmachen von Gurken und zu Soßen verwendet.

Kümmel. Für Schwarzbrot, zu Schalkartoffeln, weißem Käse, Weißkraut und Gurkensalat; er dient zum Leichtverdaulichmachen der Gerichte.

Anis, zu Likör und in der Bäckerei verwendet, auch als Hustenmittel.

Mohn, als Öl und Gewürz verwendet.

Majoran, zur Bereitung von Leberwurst, Leberklößen, Kartoffeln und Salatwürze.

Kerbel und **Sauerampfer,** zu Suppen, Salat und Soßen.

Pimpinelle, zu Salaten und zum Einmachen der Gurken.

Koriander, als Würze hauptsächlich zu Rotrüben.

Borretsch wird sehr gerne als Würze zu Salat verwendet.

Schnittlauch verliert den Geschmack, wenn er gekocht wird, in der Küche aber unentbehrlich, roh als Brotbelag zu Tomaten, überhaupt zum Überstreuen von verschiedenen Speisen.

Petersilie, hauptsächlich zum Garnieren von kalten Platten, dann zum Verfeinern von vielen Gemüsen, Suppen und Salaten.

Ausländische Gewürze:

Vanille ist die getrocknete, schotenförmige Frucht der in Mexiko wachsenden Vanillestaude. Beim Einkauf achte man darauf, daß man lange, volle Schoten von dunkler Farbe erhält, die sich weich und trocken anfühlen. Die Vanilleschote bewahrt man in verschlossenen Glasröhrchen oder in Zucker auf.

Zimt (Kaneel) ist die getrocknete innere Rinde des Zimtbaumes, dessen Heimat Ceylon ist. Von dorther erhält man den feinsten Zimt; die einzelnen Rindenstücke sollen dünn, hellbraun und von würzigem Geruch sein. Je dunkler der Zimt ist, desto geringer ist die Sorte.

Gewürznelken sind die noch nicht entfalteten Blüten des Gewürznelkenbaumes. Die Nelken sind besonders reich an ätherischen Ölen und werden ganz oder gemahlen eingekauft. Gute Nelken müssen voll und trocken sein.

Ingwer wird aus den Wurzelknollen der Ingwerpflanze gewonnen, welche in Ostindien und China heimisch ist. Guter Ingwer darf nicht wurmstichig sein. Der Ingwer wird zu Gebäck, Likör und in der Medizin vielfach verwendet; überzuckert gilt er als magenstärkendes Mittel.

Kapern sind die in Essig eingemachten Knospen des in Nordafrika und Südeuropa wachsenden Kapernstrauches. Am beliebtesten sind die ganz jungen Knospen, welche im Handel die Bezeichnung „Nonpareilles" tragen.

Kardamom sind die reifen, in Samenkapseln eingeschlossenen Samen eines in Indien und Afrika vorkommenden Strauches. Die Samenkörner werden als Würze für Backwerk, besonders für Lebkuchen verwendet.

Lorbeerblätter sind die getrockneten Blätter des edlen Lorbeerbaumes; sie werden aus Italien, Spanien und Griechenland eingeführt. Beim Einkauf achte man darauf, daß die Blätter hellfarbig grün aussehen, ein Zeichen, daß sie frisch getrocknet sind.

Muskatnuß, der steinharte Samen des Muskatbaumes; sie kommen ebenfalls von den Gewürzinseln (Molukken). Gute Muskatnüsse sollen rund, schwer und ölhaltig sein; die leichten wurmstichigen sind wertlos.

Muskatblüte (Mazis) ist der orangegelbe Samenmantel; kommt ganz oder gemahlen in den Handel.

Nelkenpfeffer, Piment oder auch Neugewürz genannt. Dieses sind die unreifen, getrockneten Beeren der Nelkenpfeffermyrte und kommen von der Insel Jamaika. Ihr Geschmack erinnert an Gewürznelken, Pfeffer und Zimt, wird als Speisewürze und zu Backwaren verwendet.

Pfeffer, die Frucht des Pfefferstrauches, ist heimisch an der Küste Malabar, Pfefferküste genannt. Die unreif gepflückten, getrockneten Früchte geben den schwarzen Pfeffer, die reifen Beeren den weißen Pfeffer; letzterer ist milder und angenehmer im Geschmack. Pfeffer sollte nur in ganz geringen Mengen verwendet werden.

Paprika (spanischer Pfeffer) wird aus der roten, schotenförmigen Samenkapsel der Beißbeere gewonnen, deren Heimat Südamerika ist, die jetzt aber auch in Spanien, Südfrankreich und Ungarn angebaut wird.

Cayennepfeffer ist das Pulver eines aus Mehl und Paprika bereiteten Gebäcks, das gemahlen wird.

Safran wird aus den getrockneten Blütennarben der im Orient heimischen Safranpflanze gewonnen, wird aber auch in Spanien, Frankreich, Österreich angebaut. Safran wird hauptsächlich zum Färben der Speisen benützt.

Sternanis, in China, Japan und auf den Philippinen heimisch, schmeckt feiner als unser einheimischer Anis. Wird zur Herstellung von Tee und Likör verwendet und mit Fenchel gemischt.

Kochsalz darf nur in mäßiger Menge verwendet werden und soll der Körper als Höchstmenge täglich nicht mehr als 3—5 g aufnehmen. Das gewohnheitsmäßige scharfe Salzen der Speisen begünstigt eine Verschlechterung des Blutes und führt zu schweren Erkrankungen, während Kochsalzmangel keine Gesundheitsschädigungen verursacht, sondern zur Heilung verschiedener Krankheiten verordnet wird. Kindern und Kranken gibt man keine scharf gewürzten Speisen. In Krankheitsfällen sollte statt Kochsalz ein Diätsalz verwendet werden.

Vollsalz wird in der staatlichen Saline Reichenhall gewonnen und enthält einen Zusatz von Jod-Kalium.

Das Salz.

Das Kochsalz findet seit den ältesten Zeiten zur Bereitung der Speisen eine vielseitige Anwendung teils als Würze, teils auch zur Konservierung der Nahrungsmittel. Es besteht aus Chlor, einer giftigen Luftart, und aus Natrium, einem Metall, das leichter ist als Wasser und auf letzterem sich so stark erhitzt, daß es sofort zu schmelzen und zu brennen anfängt.

Man unterscheidet See-, Stein- und Quellsalz. Das Seesalz ist im Meer in unerschöpflichen Mengen enthalten und wird dadurch gewonnen, daß man Meerwasser verdunsten läßt. Das Kochsalz findet sich als Steinsalz an vielen Orten in der Erde, wird bergmännisch gewonnen und in gemahlenem Zustand als Tafelsalz verwendet. Das Quellsalz oder die Sole wird in Salinen behandelt, bis ihr Salzgehalt sich in Kristallen ausscheidet.

Das Salz gehört zu den unentbehrlichsten Lebensbedürfnissen. Als Würze macht es die Speisen schmackhaft und bekömmlicher und fördert die Verdauung. Auch in unserem Blute ist Kochsalz in kleinen Mengen enthalten. Wie der Essig, so wirkt auch das Kochsalz in größeren Mengen genossen schädlich. Speisen, welche zu stark gesalzen sind, werden für uns weniger gut verdaulich als leicht gesalzene. Häufig erzeugen zu stark gesalzene Speisen Verdauungsbeschwerden. Personen, welche zu viel Salz genießen, erhalten oft eine unreine Haut. Man erkannte als Ursache des früher oft bei Matrosen aufgetretenen Skorbuts den allzu reichlichen Genuß von Salzfleisch.

Infolge seiner wasseranziehenden Kraft soll das Salz stets in einem trockenen Raume aufbewahrt werden.

Wie der Essig, so greift auch das Salz alle Metalle an. Aus diesem Grunde füllt man es in hölzerne, Porzellan- oder Steingutgefäße. Ein eigentliches Konservierungsmittel ist das Salz nicht; denn auch stark gesalzenes Fleisch geht in Fäulnis über. Dagegen trägt das Salz insofern sehr viel zur Konservierung von Fleisch, Bohnen, Kraut und anderen Nahrungsmitteln bei, als es aus diesen Speisen das Wasser auszieht, wodurch sie zur Konservierung geeigneter werden. Fleisch läßt sich, weil es nach dem Einsalzen weniger Wasser besitzt, leichter räuchern oder trocknen, Bohnen und Kraut werden nach dem Entzug von Wasser durch das Salz zugänglicher für die durch die Milchsäuregärung entstehende Milchsäure, die als eigentliches Konservierungsmittel die genannten Gemüse vor dem Verderben schützt.

Obst.

Eine Zwischenstufe zwischen Nahrungs- und Genußmittel bildet das Obst. Der Hauptwert des Obstes liegt in dem Gehalt an Salzen (Kali, Phosphor, Eisen), die unseren Blutsalzen sehr ähnlich und deshalb zur Blutreinigung sehr wichtig sind. Außerdem ist das Obst reich an organischen Säuren, wie Apfel-, Zitronen-, Wein- und Gerbsäure. Die Säuren verleihen dem Obst den angenehmen, erfrischenden Geschmack; sie reizen unsere Schleimdrüsen und fördern somit die

Verdauung. Außer den Säuren findet sich im Obst ziemlich Zucker, wenig Eiweiß, Fett, Stärkemehl, flüchtige Öle, Salze und Wasser. Der meiste Zucker ist in den Trauben. Das richtige Verhältnis zwischen Zucker und Säure bedingt den Wohlgeschmack der Früchte. Eiweiß und Fett ist im Schalenobst, Stärkemehl im Schalen- und Kernobst enthalten. Obst hat einen großen Gehalt an Ergänzungsstoffen (Vitaminen), hauptsächlich im Saft roher Früchte. Den angenehmen, würzigen Duft erhält das Obst von den flüchtigen Ölen.

Nach der Beschaffenheit der Früchte unterscheidet man:

a) Steinobst: Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen, Aprikosen, Pfirsiche und Datteln;
b) Kernobst: Äpfel, Birnen, Quitten und Orangen;
c) Beerenobst: Johannisbeeren, Stachelbeeren, Weintrauben, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Brombeeren, Holunderbeeren;
d) Schalenobst: Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln und Kastanien.

Mit wenigen Ausnahmen kann alles Obst frisch genossen werden. Um es für längere Zeit haltbar zu machen, wird das Obst eingemacht; außerdem dient es zur Bereitung von Fruchtsaft, Most, Wein, Branntwein, Likör, Essig und Öl.

Ungeschältes Obst soll an der Oberfläche gut gereinigt werden, da ihr allerlei Pilzkeime anhaften. Unreifes Obst ist gesundheitsschädlich. Gekochtes Obst darf nie in Messing- oder Kupfergeschirren stehenbleiben, sonst bildet sich Grünspan. Das Obst wird auch als Heilmittel angewandt.

Heidel- und Preiselbeeren enthalten Gerbsäure, welche hemmend auf die Verdauungsorgane wirkt.

Der Genuß **säuerlichen Obstes** fördert die Verdauung, besonders gut ist ein roher, geriebener Apfel, nüchtern genossen. Ein Apfel, kurz vor dem Schlafengehen, wirkt beruhigend.

Fruchtsäfte mit Wasser sind durstlöschend und fieberkühlend.

Heidelbeeren, getrocknete, in Wasser gekocht und immer von Zeit zu Zeit 1 Eßlöffel genommen, gegen Durchfall.

Zitronensäure wirkt desinfizierend gegen Halskrankheiten und harnsäurelösend gegen Gicht.

Kirschen für Bleichsüchtige und Blutarme.

Erdbeeren für Gichtkranke, Leber- und Gallenkranke.

Holundersaft und **Brombeeren** gegen Bronchienerkrankungen.

Schwarzer Johannisbeersaft blutreinigend.

Nierenkranke kein zitronensäurehaltiges Obst; **Erdbeeren und Trauben** sehr gut.

Bei Darmerkrankungen, zum Beispiel Ruhr, 2 Tage lang nur 3 Mahlzeiten zu je 200 g geriebene, saftige Äpfel.

Traubenkuren zur Blutreinigung und Erneuerung, gegen chronische Darmträgheit, gegen Arterienverkalkung und Fettsucht.

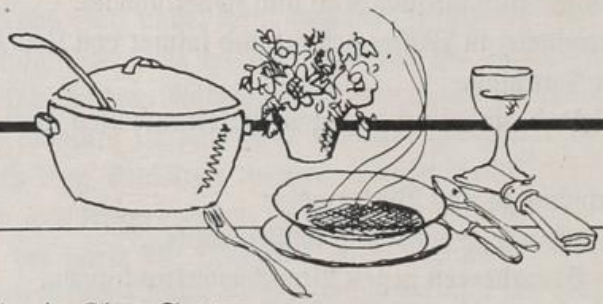
Nüsse und Mandeln sind durch ihren hohen Eiweiß- und Fettgehalt sehr nahrhaft. Beim Einkauf sind wieder volkswirtschaftliche Momente zu beachten. Deutsches Obst ist, soweit als möglich, dem ausländischen vorzuziehen.

Honig.

Honig nennen wir den von den Bienen von tausenderlei Pflanzen und Blüten in Feld, Wiese und Wald gesammelten und veredelten Süßstoff. Guter Honig enthält bis zu 80% reinen, invertierten Zucker, der meist zu gleichen Teilen aus Fruchtzucker und Traubenzucker zusammengesetzt ist. Gegenüber dem gewöhnlichen Zucker hat der Honig den großen Vorzug, daß er ohne weitere Inanspruchnahme der Verdauungsorgane ins Blut übergeführt wird, während der Zucker im Magen einem Umwandlungsprozeß unterliegt, der die Verdauungssäfte sehr in Anspruch nimmt; daher die häufigen Erkrankungen nach zu reichlichem Genuß von Zuckerwaren und Zuckergebäck. Aber neben dem Vorzug der außerordentlich leichten Verdaulichkeit hat der Honig vor dem Zucker noch den Vorzug, daß er nicht nur viele dem Körper zuträgliche Nahrungsstoffe, sondern auch eine Menge köstlich duftender, aromatischer Stoffe enthält. Ein Löffel Honig enthält mehr Nährstoffe als ein Ei. Im Verhältnis zu seinem Nährwert ist Honig eines der billigsten Nahrungsmittel. Für Blutarme und Bleichsüchtige ist der Honig besser als Eisenpillen. In warmer Milch ist er ein vorzügliches Mittel gegen Husten, Heiserkeit und Fieber. Bei Säuglingen heilt er die Mundfäule, bei Brandwunden und Verbrühung dient er als lindernder Balsam.

Früchte, in Honig konserviert, sind ganz besonders wertvoll für Kranke. Honigbackwerk ist viel gesünder und bekömmlicher als Zuckerbackwerk.

Bei längerem Stehen wird der Honig hart und kristallisiert. Um ihn flüssig zu erhalten, wird er einige Zeit (je nach Größe der Gefäße ¼—1 Stunde) in warmes Wasser von 50 Grad eingestellt und nachher abgeschäumt. Honiggefäße sind gut verschlossen aufzubewahren. Man verlange nur garantiert reinen Bienenhonig, da in Honig starke Verfälschungen vorkommen.



Suppen

Man unterscheidet: A Klare Suppen,
B Gebundene Suppen und Schleimsuppen,
C Wasser-, Wein-, Bier- und Obstsuppen.

Zu den klaren oder Kraftsuppen ist Rind- oder Ochsenfleisch am besten. Es ist viel reicher an Extraktivstoffen, enthält davon viel mehr als Kalb-, Hammel- und Lammfleisch. Kalbfleisch dagegen enthält leimhaltige Bestandteile, die der Brühe Gehalt, aber wenig Geschmack verleihen, außerdem wird zu Kraftbrühen altes Geflügel und Wildfleisch genommen. Man kann zu klaren Suppen auch die Brühe von Gemüsen, Fisch und Kalbfleisch verwenden; letztere muß geklärt werden. Klare Suppen

regen besonders die Magennerven an. Beim Herstellen muß besondere Sorgfalt auf den Suppentopf verwendet werden (Aufstellen siehe Nr. 1—9); man achtet darauf, daß man das richtige Stück erhält, am besten Wadenfleisch und Schwanzstück, daß nicht zu viel Suppengemüse und Gewürz zugegeben wird und die Brühe nur ganz langsam weiterkocht, damit die Extraktivstoffe (das sind die Stoffe, welche der Fleischbrühe den Geschmack verleihen) gut ausgezogen werden. Die gebundenen oder Schleimsuppen können statt mit Fleisch- mit einer Knochen- oder Fischbrühe oder dem Abkochwasser von Gemüse, Nudeln, Spätzle und Suppenwürze hergestellt werden. Die gebundenen Suppen werden meistens mit weißer, gelber oder brauner Mehlschwitze hergestellt (siehe Seite 74 und Nr. 155). Verwendet man Kartoffelmehl (Stärkemehl), wird dieses angerührt, der fertigen Suppe unter Rühren zugegeben und einige Minuten ausgekocht.

Will man die Suppe verfeinern, so kann sie mit Rahm und Eigelb abgezogen werden. Eigelb und Rahm werden zuerst mit wenig heißer Suppe in der Suppenschüssel verrührt und dann die übrige Suppe darüber gegossen. Fein geschnittener Schnittlauch oder gehackte Petersilie dürfen nie mitkochen. Für 4 Teller rechnet man ungefähr 1—1¼ Liter fertige Suppe. Je nach der Dauer des Einkochens wird der Suppentopf mit 2—3 Liter Wasser aufgestellt, um diese Menge zu erhalten.

1. Fleischbrühe (Bouillon).

Unter Fleischbrühe versteht man das Kochwasser des Fleisches und der Knochen mi den darin gelösten Bestandteilen: Eiweiß, Fett, Extraktstoffe und Salze.

Eigentlichen Nährwert hat die Fleischbrühe nicht, sie ist aber für uns wertvoll als Anregungs- und Erfrischungsmittel der Nerven und Verdauungsorgane.

Beim Kochen des Fleisches verfolgt man zwei verschiedene Ziele: entweder die Bereitung einer kräftigen, gehaltreichen Fleischbrühe oder die Herstellung eines saftigen Fleisches. Im ersteren Fall stellt man die zerkleinerten Knochen und das Fleisch mit kaltem Wasser auf und läßt es langsam zum Kochen kommen; dann laugt das kalte Wasser die Fleischfaserzellen aus, und die Nährstoffe gehen in die Brühe über. Will man aber das Fleisch saftig haben, so muß man es in kochendes Wasser geben; dadurch gerinnt die äußere Eiweißschicht, und der Fleischsaft bleibt dem Fleisch erhalten.

Aus demselben Grunde muß das Fleisch zu Braten immer in heißes Fett gegeben werden.

2. Fleischbrühe mit saftigem Kochfleisch.

1—1¼ Pfund Ochsenfleisch (Überzwerch, dicker Lappen, Brustkern, abgedeckte Rippe, Bugblatt usw.), 2½—3 Liter Wasser, 1 gelbe Rübe, ¼ Sellerieknolle oder wenig Blätter, 1 Petersilienwurzel, ¼ Stange Lauch, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel Salz. (Nach Belieben 1 Stückchen weiße Rübe, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 kleine Nelke, wenig Lorbeerblatt und 2 Pfefferkörner.)

Die Knochen werden kleingeschlagen, mit kaltem Wasser aufgestellt, dies zum Kochen gebracht, Salz, dann das rasch gewaschene, geklopfte Fleisch zugegeben, abgeschäumt und beim ersten Aufkochen so weit vom Feuer zurückgezogen, daß es

nur langsam fortkocht. Nun wird das gewaschene, klein geschnittene Suppengrün, die auf der Herdplatte gebräunte Zwiebel (je nach der Jahreszeit Tomaten, Gemüse oder gedörrte Erbsenschoten und Spargelabfälle) zugegeben und das Fleisch in gut geschlossenem Topf 1½—2 Stunden gekocht. Dann seiht man die Brühe durch ein sehr feines Sieb und entfettet sie.

Fleischbrühe, welche aufbewahrt werden soll, wird nicht entfettet, weil die Fettschicht den Zutritt der Luft verhindert. — Nach Belieben kann die Fleischbrühe mit Eiweiß geklärt und mit gebräuntem Zucker gefärbt werden.

Ein Stück Rindsleber mitgekocht macht die Brühe kräftiger.

Das Suppengrün kann auch unzerschnitten mit dem vierten Teil eines Wirsingkopfes in einem weitmaschigen Netzchen mitgekocht und zur Verzierung der Platte verwendet werden.

3. Knochenbrühe.

Dazu kann man übriggebliebene zerkleinerte Bratenknochen und nicht vollständig ausgekochte Knochen verwenden. Man stellt sie mit kaltem Wasser auf und kann die Brühe zu gebundenen Suppen oder zur Bereitung von Kraftbrühe verwenden. Die Knochen sollen immer 8—10 Stunden ausgekocht werden, um sie vollständig auszunützen.

4. Kraftbrühe (Consommé).

1 Pfund Wadenfleisch oder sonst ein mageres Stück Ochsenfleisch, 1½—2 Liter Fleischbrühe, 1 Sträußchen Suppengrün, nach Belieben 1 Eiweiß.

Die zähe Haut wird entfernt, das Fleisch fein gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben. Dann läßt man es mit dem Suppengrün in ½ Liter Wasser 2 Stunden ausziehen, gibt dies 1 Stunde vor Gebrauch mit dem leicht geschlagenen Eiweiß in 1½ Liter Fleisch- oder Knochenbrühe, läßt es unter Rühren einmal aufkochen, dann an der Seite des Herdes noch 20 Minuten ziehen. Man seiht die Kraftbrühe durch ein Tuch, serviert sie in Tassen oder verwendet sie zu klaren Suppen mit Einlagen.

5. Kraftbrühe (andere Art).

1 Pfund Wadenfleisch oder sonst ein mageres Stück Ochsenfleisch aus dem Schlegel, 1 Pfund Eisbeiner oder Markknochen, Suppengrün, Gewürz, 2—2½ Liter Wasser.

Das kleingeschnittene Fleisch und die gehackten Knochen werden mit kaltem Wasser langsam zum Kochen gebracht, Suppengrün und Gewürz zugegeben und an der Seite 2—2½ Stunden gekocht.

6. Geflügelkraftbrühe

wird wie die obige Kraftbrühe bereitet, nur kocht man ein leicht angebratenes Suppenhuhn oder kleingehackte Geflügelabfälle mit. Die Geflügelkraftbrühe wird auch kalt zum Abendessen in Tassen gegeben. Man mengt dann unter 1 Liter Kraftbrühe ¼ Liter feinen Wein.

7. Kraftbrühe für Kranke (Beefta).

Wadenfleisch wird wie bei Nr. 4 vorbereitet, in ein Konservenglas eingefüllt und im Wasserbad 4—5 Stunden gekocht. Die Brühe wird durch eine Serviette gegossen und in Suppe gegeben oder mit Ei oder Kognak gemischt. Zum Aufwärmen stellt man den Fleischsaft in heißes Wasser, läßt ihn aber dabei nur heiß werden, nicht kochen. Derselbe ist sehr kräftigend und wird Kranken gegeben.

8. Kalbfleischbrühe.

Man kocht einen Kalbsstotzen mit wenig Salz und Suppengrün, wie in Nr. 1 angegeben, und läßt das übrige Gewürz weg. Diese Brühe wird meistens für Kranke zu Schleimsuppen verwendet.

9. Vegetarische oder Wurzelbrühe (Ersatz für Fleischbrühe).

1 Zwiebel (etwa 80 g), 2 Gelbrüben (40 g), ½ Lauchstengel, ½ Sellerieknolle, Petersilie mit Wurzel, 1—2 Tomaten (auch jeder saubere Abfall von Gemüse kann dazu verwendet werden, wie Blumenkohl, Spargeln, Kraut), 30 g Fett, 2 Liter Wasser, Salz.

Die Zwiebel wird in feine Scheiben geschnitten, das geputzte, gewaschene Gemüse klein zerschnitten, in dem Fett braun geröstet und mit Wasser abgelöscht, die Tomaten zugegeben und 1—1½ Stunden ausgekocht. Zur Verfeinerung der Brühe können einige frische oder getrocknete Pilze mitgekocht werden. Vor Gebrauch wird die Brühe durchgeseiht und gewürzt und kann zu Klößchen, Nudelsuppen und anderem statt Fleischbrühe verwendet werden.

Wird die Brühe kalt gegeben, so wird die Sellerieknolle gerieben, ein Viertel von einem kleinen Krautkopf in feine Streifen, alles andere Gemüse in feine Scheiben geschnitten, mit 1½ Liter Wasser 2 Stunden gekocht und durchgeseiht. Man schlägt 1—2 Eigelb unter die Brühe, gibt wenig Maggi zu, stellt sie auf Eis und gibt sie in Tassen zu Tisch. Nach Belieben gibt man Selleriewürfelchen als Einlage.

A Klare Suppen mit Einlagen

10. Grießklößchensuppe.



⅛ Liter Milch, 25 g Butter, 60 g Grieß, Salz, Muskat, 2 Eier, Fleischbrühe.

Milch, Butter und Gewürz werden zum Sieden gebracht, der Grieß eingestreut und zu einem Kloß abgerührt. 1 Ei mischt man unter die heiße Masse und das zweite, nachdem die Masse etwas verkühlt ist. Mit dem Löffel oder der Spritze legt man kleine Klöße in siedende Fleischbrühe und läßt sie 5 Minuten kochen.

Zubereitungszeit ½ Stunde.

Abb. 54. Wie man Grießklößchen mit der Butterspritze einlegt.

11. Butterklößchensuppe.

110 g Butter, 110 g Mehl, 2 Eier, Salz, Muskat, Fleischbrühe.

Die Butter wird schaumig gerührt, dann abwechslungsweise die geschlagenen Eier und das Mehl sowie Gewürz zugegeben und die Masse 1 Stunde kaltgestellt. Nun legt man mit dem Kaffeelöffel kleine Klöße in siedende Fleischbrühe und läßt sie 5 Minuten langsam kochen.

12. Butterklößchensuppe (andere Art).

60 g Butter, 4 Eßlöffel Mehl, 2—3 Eigelb, Salz, Muskat.

Zubereitung wie oben. Zubereitungszeit 1¼ Stunden.

13. Grießnockerlsuppe.

60—80 g Butter, 2 Eier, 120 g Grieß, 1 gestrichener Kaffeelöffel Mehl, Salz, Muskat.

Die Butter wird schaumig gerührt, abwechselnd Grieß, Eier und Mehl zugegeben und die Masse 1 Stunde stehen lassen. Man formt mit 2 nassen Kaffeelöffeln längliche Klöße aus der Masse, legt sie sogleich in Fleischbrühe, kocht sie 8—10 Minuten und läßt sie noch 10 Minuten zugedeckt stehen.

14. Schwammklößchensuppe.

1/8 Liter Milch oder Wasser, 40 g Butter, 120 g Mehl, 2 Eier, Salz, Muskat, Fleischbrühe.

Die Milch wird mit Butter und Gewürz kochend gemacht und das Mehl darin zu einem Kloß abgerührt. Ist die Masse verkühlt, so gibt man die Eier zu, legt mit dem Löffel oder der Spritze kleine Klöße in kochende Fleischbrühe und läßt sie zugedeckt 4—6 Minuten kochen. Zubereitungszeit ½ Stunde.

15. Schwammklößchensuppe (andere Art).

1/8 Liter Milch, 60 g Mehl, Salz, Muskat, 60 g Butter, 2 Eier, Fleischbrühe.

Die Milch wird mit der Hälfte der Butter, Salz und Muskat kochend gemacht, das Mehl eingestreut und zu einem Kloß abgerührt. Die übrige Butter rührt man schaumig, gibt die Eigelb und den erkalteten Kloß dazu und mischt den Eierschnee darunter. Man legt mit der Spritze oder mit 2 Kaffeelöffeln Klöße in kochende Fleischbrühe und läßt sie 4—6 Minuten kochen. Zubereitungszeit ¾ Stunden.

16. Weckklößchensuppe.

2 alte Brötchen, 20 g Butter, 1 Ei, Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskat, Fleischbrühe.

Die abgeriebenen Brötchen werden in feine Scheiben geschnitten und mit wenig heißer Fleischbrühe angefeuchtet. Hierauf rührt man die Butter schaumig, gibt gewiegte, gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Gewürz, Ei und die abgeriebene Rinde der Brötchen dazu und mengt die eingeweichten Brötchen darunter. Mit dem Kaffeelöffel legt man kleine Klöße in siedende Fleischbrühe und läßt sie 5—6 Minuten langsam ziehen. Zubereitungszeit ½ Stunde.

17. Mutschelmehlklößchen.

50 g Mutschelmehl (Knorr-Packung), 1 Ei, 1 Eigelb (oder 1½ Eier), Salz, Prise Muskat, Fleischbrühe.

Die Eier werden zerschlagen, das Mutschelmehl eingerührt, Salz, Muskat beigefügt und sofort mit einem in Wasser getauchten Kaffeelöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe eingelegt und 5—6 Minuten strudelnd gekocht.

18. Gebrühte Klößchensuppe.

⅛ Liter Milch, 25 g Butter, 60 g Mehl, Salz, Muskat, 2 Eier, Fleischbrühe.

Von diesen Zutaten wird ein gebrühter Teig (siehe Nr. 1777) bereitet und die Eier nach Erkalten daran gerührt. Man füllt die Masse in den mit Sterntülle versehenen Spritzsack und spritzt auf ein mit Butter bestrichenes Blech kleine Klößchen, backt sie in mittlerer Hitze lichtgelb und gibt sie kurz vor dem Anrichten in klare, kräftige Fleischbrühe. Man kann die Klößchen auch mit 2 Kaffeelöffeln ganz klein rund formen und in heißem Fett unter Rütteln (damit sie schön aufgehen) gelb backen.

Man kann dieselben Klößchen auch mit Käse zubereiten. Statt 60 g Mehl werden nur 50 g genommen und mit dem zweiten Ei 20 g geriebener Parmesankäse untergemengt, die Klößchen entweder aufgespritzt oder in Fett gebacken.

Zubereitungszeit ½—¾ Stunden.

19. Leberklößchensuppe. (Für 6—8 Personen.)

½ Pfund Leber, 2½—4 Brötchen, 30 g Butter, 4 Löffel Weißmehl, 2 Löffel Weckmehl, Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskat, etwas Majoran, 1—2 Eier, Fleischbrühe oder Wasser.

Die Leber, am besten Kalbsleber, wird durch die Fleischmaschine gelassen oder fein gewiegt. Die Brötchen werden abgerieben, in Wasser eingeweicht, ausgedrückt, verzupft und mit fein gewiegter Zwiebel und Petersilie in Butter abgedämpft, dann mit den übrigen Zutaten in die schaumig gerührte Butter gegeben und alles gut vermischt. Man legt mit dem Kaffeelöffel kleine Klöße in kochende Fleischbrühe und läßt sie 10 Minuten ziehen. Zubereitungszeit 1 Stunde.

20. Markklößchensuppe.

50 g Mark, 30 g Butter, 2 Eier, Weckmehl, Salz, Muskat, Fleischbrühe.

Das Mark wird gewässert, mit 3 Löffel Milch oder Wasser ausgekocht, bis es klar ist, durch ein Sieb zur Butter gegossen und mit dieser schaumig gerührt. Dann werden Eier, Gewürz und Weckmehl zugegeben, und zwar so viel, als die Masse annimmt, ohne bröckelig zu werden. Man formt kleine Kugeln und kocht sie langsam 5 Minuten in Fleischbrühe oder Salzwasser. Zubereitungszeit ½ Stunde.

21. Kartoffelklößchensuppe.

70 g Butter, 2 Eier, 4 große, tags zuvor gekochte Kartoffeln, Weckmehl, Salz, Muskat, Backfett, Fleischbrühe.

Die Butter wird schaumig gerührt, 1 Eigelb und 1 ganzes Ei zugegeben, mit Salz und Muskat gewürzt und hierauf die geriebenen Kartoffeln daruntergemengt.

Nachdem der Teig einige Zeit gestanden hat, formt man nußgroße Klößchen, paniert sie in dem übrigen, mit wenig Wasser zerschlagenen Eiweiß und in Weckmehl und backt sie schwimmend im heißen Fett schön gelb. Beim Anrichten gibt man kräftige Fleischbrühe daran. Zubereitungszeit 1 Stunde.

22. Schinkenklößchensuppe.

2 Milchbrote, 50 g Schinken, 40 g Butter, 2 Eier, etwas Milch, Salz, Fleischbrühe.

Die Brötchen werden abgerieben, in feine Scheiben geschnitten und mit Milch befeuchtet. Die Butter wird schaumig gerührt, dann werden die Brötchen, das Eigelb, der gewiegte Schinken, Salz und zuletzt der Eierschnee zugefügt. Man legt Klößchen davon in kochende Fleischbrühe ein und kocht sie 6—8 Minuten.
Oder man kann die Masse in eine mit Butter gestrichene, mit Weckmehl ausgestreute Auflaufform füllen und nach dem Backen in kleine Stücke schneiden.

Zubereitungszeit 1 Stunde.

23. Kartoffelknödelsuppe.

80—100 g Butter, 2 Eier, 200 g gekochte, kalte geriebene oder im Ofen gebratene und durchgestrichene Kartoffeln, 1 kleine Handvoll Semmelbrösel, 1 Eßlöffel Parmesankäse, Salz, Muskat.

Aus dieser Masse formt man längliche Klöße und läßt sie 6—8 Minuten in Fleisch- oder vegetarischer Brühe langsam kochen.

24. Speckknödelsuppe. (Für 6 Personen.)

4 Wecken oder 200 g Weißbrot, ¼ Pfund geräucherter Speck, 2 Eier, ⅛ Liter Milch, 1 Kaffeelöffel gewiegte Petersilie, Salz, Muskat.

Die Wecken werden in kleine Würfel geschnitten, ebenso der Speck. Dann läßt man den Speck in einer eisernen Pfanne etwas ausbraten, gibt die Weckwürfel zu und läßt dies einige Minuten rösten. Die Eier werden mit der lauwarmen Milch, Gewürz und Petersilie zerschlagen, die Weckwürfel mit 1 Eßlöffel Mehl dazugegeben, gut untereinandergemengt und mit den nassen Händen runde Klöße geformt. Man läßt diese in kochendes Salzwasser gleiten, kocht sie langsam 10—15 Minuten und gibt sie in heißer Fleischbrühe zu Tisch, oder man nimmt die Klöße zur Verzierung von Sauerkraut oder Ragout.

25. Feine Suppenklößchen von Brieschen. (Für 8 Personen.)

1 Kalbsbrieschen, 4 Brötchen, 60 g Butter, Zwiebel und Petersilie, 2—3 Eier, Salz, Muskat, Fleischbrühe.

Das Brieschen wird blanchiert, in Fleischbrühe weichgekocht, gehäutet und in kleine Würfel geschnitten. Die Brötchen werden abgerieben, eingeweicht und mit Zwiebel und Petersilie abgedämpft. Die Butter wird schaumig gerührt, die Brötchen, Eigelb, Gewürz, Brieschen und der Eierschnee zugegeben, die Masse in ein Kuchenblech eingefüllt und gebacken. Man schneidet Würfel daraus und gibt kochende Fleischbrühe darüber. Die Suppe kann mit Eigelb und Rahm abgezogen werden.

Zubereitungszeit 1 Stunde.

26. Suppenklößchen von Hirn.

Statt Brieschen nimmt man 1 Kalbshirn, das man nach dem Wässern häutet, dann 5 Minuten in Fleischbrühe kocht.

27. Suppenwürfel von gehacktem Fleisch.

In 30 g Butter dämpft man wenig fein gewiegte Zwiebel und Petersilie, ½ Brötchen, 100 g fein gewiegte Bratenreste, Salz, Pfeffer und gibt etwas Bratensoße oder Fleischbrühe dazu. Man schneidet dünne Scheiben von englischem Kapselbrot, streicht die Farce zwischen je 2 Scheiben, schneidet Würfel davon, dreht sie in Ei um und backt sie in heißem Fett. Zubereitungszeit 1 Stunde.

28. Suppenwürfel von Kalbshirn.

Diese bereitet man wie die vorhergehenden, nimmt aber statt gebratenem Fleisch ein rohes Kalbshirn, das gehäutet, gewiegt und mit Zwiebel, Petersilie, 1 Löffel Mehl, Salz und Pfeffer in Butter gedämpft wird. Zubereitungszeit 1 Stunde.

29. Leberschnittensuppe.

¼ Pfund Kalbs- oder Geflügelleber wird fein gewiegt, dann werden 1—2 Eier, Salz, Muskat und so viel Weckmehl zugegeben, daß die Masse sich auf dünne Scheiben von Weißbrot streichen läßt. Man legt eine zweite Scheibe darauf, schneidet Würfel, welche in Butter gebraten und wie bei den beiden vorhergehenden Suppen in Fleischbrühe serviert werden. Zubereitungszeit 1 Stunde.

30. Waffelschnittensuppe. (Für 12 Personen.)

150 g Butter, 180 g Mehl, 4—6 Eier, schwach ¼ Liter Milch oder halb Rahm, 10 g Hefe, Salz, Muskat.

In die schaumig gerührte Butter gibt man abwechselnd einen Löffel von dem gesiebten Mehl und die im Wasser erwärmten Eier zu, dann die in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe und das Gewürz. Nun backt man in einer mit Butter bestrichenen Kapselform die Masse zu schöner Farbe und schneidet sie erkaltet in feine Streifen oder in schräge Vierecke. Zuletzt wird heiße Fleischbrühe darüber gegossen.

Zubereitungszeit 1¼ Stunden.

31. Butterbiskuitsuppe. (Für 6 Personen.)

60 g Butter, 2—3 Eier, 60 g Mehl, Petersilie, Salz, Muskat, Fleischbrühe.

Die Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb abwechselnd mit dem Mehl, gewiegte Petersilie, Salz, Muskat und zuletzt der Eierschnee zugegeben. Man streicht die Masse in eine Omelettpfanne oder Kapselform, die mit Butter gut ausgestrichen ist, und backt sie schön gelb. Nach dem Erkalten schneidet man schräge Vierecke daraus und gibt dieselbe in klare Fleischbrühe. Zubereitungszeit 1 Stunde.

32. Käsenockensuppe.

Käsenocken werden auf dieselbe Weise wie Butterbiskuit zubereitet, nur wird statt 60 g Mehl 30 g geriebener Parmesankäse und 30 g Mehl genommen und keine Petersilie zugegeben.

33. Biskuitschöberlsuppe. (Für 6 Personen.)

4 Eier, 80 g Mehl, Salz, Muskat, 20 g Butter.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, die Eigelb, Gewürz leicht daruntergemischt und zuletzt das Mehl und die Butter untergezogen. Man backt die Masse wie die vorhergehende.

34. Lebernockensuppe.

¼ Pfund Kalbs- oder Geflügelleber, 50 g Butter, 2 Eier, Salz, Majoran, 2 Brötchen, Fleischbrühe.

Die Butter wird schaumig gerührt, die gewiegte Kalbs- oder Geflügelleber, Eier, Gewürz und die mit Milch befeuchteten Brötchen zugegeben, die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, im Wasserbad gekocht und mit dem Löffel abgestochen. Man gibt die Nocken in heißer Fleischbrühe.

Zubereitungszeit ¾ Stunden.

35. Saure Rahmnockensuppe.

2 Eier, Salz, Muskat, ¼ Liter saurer Rahm, Butter zum Bestreichen, Fleischbrühe.

Alles zusammen wird mit dem Schneebesen gut zerschlagen, in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gefüllt und im Ofen gelb gebacken. Dann werden mit dem Löffel Nocken abgestochen und in klare Fleischbrühe gegeben.

Zubereitungszeit ½ Stunde.

36. Semmelnockerlsuppe. (Für 6—8 Personen.)

80 g Butter, 200 g Semmeln, Milch, 4 Eier, Salz, Muskat nach Belieben, 1 Kaffeelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie.

Die Wecken werden in feine Scheiben geschnitten, mit Milch befeuchtet und eine Zeitlang stehen lassen. Die Butter wird schaumig gerührt, die Wecken, Eigelb, Gewürz und der Eierschnee zugegeben und die Masse in einer mit Butter bestrichenen Pfanne oder Auflaufform gebacken. Dann sticht man Nockerl ab und gibt kochende Fleischbrühe darüber.

37. Goldwürfelsuppe.

2 Brötchen, 1—2 Eier, 20 g Butter, ⅛ Liter Milch, Salz, Muskat, Fleischbrühe.

Die Brötchen werden in kleine Würfel geschnitten, dann Eier, Salz, Muskat und Milch gut zerschlagen und über die Würfel gegossen. Wenn diese gut durchweicht sind, werden sie in einer Pfanne in heißer Butter goldgelb gebacken und in klare Fleischbrühe gegeben. Nach Belieben kann man Schnittlauch zu der Suppe geben.

Zubereitungszeit ½ Stunde.

38. Schwammnudelsuppe.

2 Eier, 2 Kaffeelöffel Weißmehl, Salz, Muskat, Fleischbrühe.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, Eigelb und Mehl leicht untergemengt und die Masse in einen Topf kochende Fleischbrühe gegossen und zugedeckt 5 Minuten langsam gekocht. Dann werden kleine Stückchen abgestochen und diese mit Fleischbrühe übergossen. Zubereitungszeit 20 Minuten.

39. Blättchensuppe (dicke Einlaufsuppe).

80 g Mehl, Salz, Muskat, 1 Ei, 2—4 Eßlöffel Wasser, Fleischbrühe.

Das Ei wird mit dem Wasser gut zerschlagen und Mehl, Salz, Muskat glatt damit angerührt. Der Teig wird durch ein Sieb gegossen und muß so dick sein, daß er langsam in Tropfen in die kochende Fleischbrühe fällt. Das Sieb muß ziemlich hoch und gerade gehalten werden, da es sonst keine runden Blättchen gibt.

Zubereitungszeit ½ Stunde.

40. Nudelsuppe.

1 Ei, ½ Eischale voll Wasser, ungefähr 100 g Mehl, Fleischbrühe.

Das Ei wird mit dem Wasser gut zerschlagen und in der Schüssel so viel Mehl zugegeben, bis es ein dicker Teig ist. Auf dem mit Mehl bestäubten Nudelbrett arbeitet man nun den Teig so lange, bis er zart ist und beim Durchschneiden kleine Löchlein zeigt. Dann wellt man ihn zu einem dünnen, runden Nudelkuchen aus, den man, nachdem er abgetrocknet ist, zusammenrollt und so fein wie möglich schneidet. Die Nudeln läßt man ausgebreitet vollends trocknen. Beim Gebrauch streut man sie in kochende Fleischbrühe und läßt sie etwa 5—10 Minuten sieden.

Zubereitungszeit ¾ Stunden.

41. Fleckerlsuppe.

Der ausgewellte Nudelkuchen wird in fingerbreite Streifen und diese wieder in schräge Vierecke geschnitten, getrocknet, dann in kochende Fleischbrühe gegeben und 8 Minuten gekocht.

42. Riebelesuppe (Eiergraupensuppe).

Der Teig wird wie oben, nur etwas fester, bereitet und auf dem Reibeisen stets nach einer Seite getrieben. Um recht gleichmäßig feine Riebele zu bekommen, schüttelt man sie noch durch ein Sieb. Im übrigen wird die Suppe wie Nudelsuppe bereitet.

43. Flädchensuppe.

¼ Pfund Mehl, ¼ Liter Milch, 1—2 Eier, Salz, Muskat, Speck, Fleischbrühe.

Von den Zutaten wird ein glatter Teig angerührt. Dann werden in heißer, mit Speck eingeriebener Pfanne recht dünne Flädchen (Pfannkuchen) gebacken, diese abgekühlt, in dünne Streifen geschnitten und in klare Fleischbrühe gegeben.

Zubereitungszeit ½ Stunde.

44. Ochsenschwanzsuppe, klar. (Für 6—8 Personen.)

½ Ochsenschwanz, 40 g Fett, 1 Pfund Kalbsknochen, 2 Eßlöffel Madeira, 1 Glas Weißwein, 1 Zwiebel, Suppengemüse, Gewürz. Als Einlage der Ochsenschwanz, 1 kleine Selleriewurzel, 2—4 Karotten (je nach Größe), ½ weiße Rübe.

In gut schließender Kasserolle wird der in Stücke geschnittene Ochsenschwanz mit den klein gehackten Kalbsknochen, Zwiebel, Suppengrün, Fett und einem kleinen Schöpflöffel Wasser aufgesetzt, alles angeröstet, das Fett abgeschüttet, der Weißwein und ungefähr 3—4 Liter heißes Wasser, ½ Lorbeerblatt, 1 Petersilienwurzel,

einige zerdrückte Pfefferkörner, wenig Thymian und Salz zugegeben und die Suppe recht langsam an der Seite des Herdes gekocht, damit sie schön klar bleibt. Nachdem der Ochsenschwanz weich ist, nimmt man ihn heraus, entfernt die Knochen und schneidet das Fleisch in kleine Würfel oder Scheiben. Die Suppe wird durch ein feines Sieb gegossen, abgefettet, mit einer Messerspitze Pastetengewürz oder Paprika gewürzt und beim Anrichten der Madeira zugegeben.
Als Einlage gibt man den Ochsenschwanz und das gekochte, in kleine Würfelchen geschnittene Gemüse. (Siehe auch Nr. 75.)

45. Mehlerbsensuppe.

60 g Mehl, 2 Eier, 1—2 Eßlöffel Milch, Salz, Muskat, Backfett, Fleischbrühe.

Von den Zutaten wird ein glatter Teig angerührt und durch ein großlöcheriges Sieb in kleinen Portionen in heißes Backfett eingetropft. Das Sieb muß vor neuem Eintropfen immer ausgewaschen und getrocknet werden, sonst formen sich die Erbsen nicht rund. Die Erbsen werden in klare Fleischbrühe gegeben.

Zubereitungszeit ¾ Stunden.

46. Gebackene Erbsensuppe.

1/8 Liter Milch, 35 g Mehl, 10 g Butter, Salz, 1 großes Ei, Fleischbrühe.

Von diesen Zutaten wird ein gebrühter Teig gemacht und die Erbsen, wie oben angegeben, zubereitet und angerichtet. Zubereitungszeit ¾ Stunden.

47. Eierstich in Suppe (Eierkäse).

1 ganzes Ei, 1 Eigelb, ½ kleine Tasse Milch, Salz, Muskat, Butter, Fleischbrühe.

Alle diese Zutaten werden gut zerschlagen und in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt; diese wird gut zugedeckt ins Wasserbad gestellt (ungefähr 20 Minuten). Das Wasser darf nicht strudeln, sondern nur Bläschen ziehen. Wenn der Eierstich ganz kalt ist, schneidet man ihn mit dem Buntmesser in schräge Vierecke oder sticht die Masse mit einem kleinen, runden Ausstecher aus, schneidet daraus dünne Scheiben und gibt heiße Fleischbrühe darüber. Zubereitungszeit ½ Stunde.

48. Eierstich mit Tomaten.

1/10 Liter rotes Tomatenmark wird mit 2 Eßlöffel Fleischbrühe, Salz, Prise Zucker gewürzt, 1 Ei, 2 Eigelb zugegeben, die Masse in kleine butterbestrichene Förmchen gegeben und 15—20 Minuten in kochendes Wasser gestellt, bis die Masse gestockt ist.
Statt Tomaten kann auch das Püree von Karotten, Erbsen genommen werden.

49. Kraftbrühe mit Gemüse.

Aus Gelbrüben, Sellerie, nach Belieben auch weißer Rübe werden mit einem kleinen Gemüsebohrer kleine, erbsengroße Kügelchen ausgebohrt oder in kleine Würfelchen geschnitten und in Salzwasser oder Fleischbrühe weichgekocht. Kleingeschnittene Bohnen, Blumenkohlröschen und Erbsen können ebenfalls mitgekocht, auf Teller angerichtet und mit der Kraftbrühe Nr. 4 übergossen werden.

50. Kraftbrühe mit Mark.

Das gewässerte Mark wird 5 Minuten in Fleischbrühe gekocht, in Scheiben geschnitten, in einer Tasse mit Kraftbrühe Nr. 4 übergossen zu Tisch gegeben.

51. Kraftbrühe mit verlorenen Eiern.

4 Eier, 1 Eßlöffel Essig, Salz, 1½—2 Liter Wasser, Kraftbrühe.

Verlorene Eier siehe bei pochierten Eiern (Nr. 415). Diese werden in der Kraftbrühe serviert.

52. Kraftbrühe nach Colbert.

Feingeschnittenes Gemüse wird in Salzwasser weichgekocht und mit in Würfel geschnittenem Eierkäse und verlorenen Eiern in klare Fleischbrühe gegeben.

B Gebundene Suppen und Schleimsuppen

53. Hirnsuppe.

1 Kalbshirn, 60—80 g Butter, 100—120 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskat, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm, Fleischbrühe.

Das Kalbshirn wird gewässert, in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet, kurze Zeit in kochende Fleischbrühe gegeben, dann grob gewiegt. Nun dämpft man in heißer Butter feingewiegte Zwiebel und Petersilie, dann das Mehl, löscht hierauf mit Fleischbrühe ab und läßt die Suppe ½ Stunde auskochen. Dann gibt man das Hirn zu und rührt die Suppe beim Anrichten mit Eigelb und Rahm ab und gibt als Einlage geröstete Weckwürfel oder Klößchen. Zubereitungszeit 1¼ Stunden.

54. Brieschensuppe (Kalbsmilchsuppe).

Das Brieschen wird gewässert, zweimal mit kaltem Wasser bis zum Sieden gebracht, dann abgegossen; hierauf wird es in Fleischbrühe 20—30 Minuten weichgekocht, gehäutet, in kleine Würfel geschnitten und weiter wie Hirnsuppe zubereitet.

55. Tomatensuppe.

1 Pfund Tomaten, 40—60 g Butter, 60—80 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, Gewürz, Fleischbrühe.

Die Tomaten werden abgerieben und in Scheiben geschnitten. In Butter dämpft man nun zuerst die feingeschnittene Zwiebel und dann die Tomaten gut durch, streut das Mehl über und läßt es gardämpfen, löscht hierauf mit Fleischbrühe ab, gibt ½ Lorbeerblatt, Pfefferkörner und 1 Nelke zu und läßt dies gut auskochen. Man streicht die Suppe durch ein feines Haarsieb, schmeckt sie mit Salz ab und gibt Eierstich (Nr. 47) oder geröstete Weckwürfel zu. Will man Tomatenmark verwenden, so dämpft man zuerst das Mehl und gibt das Mark erst nach dem Ablöschen der Suppe zu. Zubereitungszeit 1 Stunde.

56. Königinsuppe (Hühnersuppe). (Für 8—12 Personen.)

1 fettes Suppenhuhn, 150 g Butter, 180—200 g Mehl, 2 Eigelb, 1/8 Liter süßer Rahm, 6—8 Eßlöffel Weißwein.

Das vorbereitete Huhn wird in Wasser mit Suppengemüse und Gewürz weichgekocht; dann läßt man das Huhn etwas erkalten, häutet und zerlegt es. Die größeren Stücke werden in feine Streifen geschnitten und in etwas Brühe warmgestellt; die kleinen Stückchen werden fein gewiegt oder gestoßen. Das Gerippe wird klein zerhackt, mit Zwiebel und Suppengrün leicht angeröstet, mit der Brühe abgelöscht und noch gut ausgekocht. Von Butter, Mehl und der Hühnerbrühe wird nun eine glatte, weiße Grundsuppe (siehe Nr. 155) bereitet und ½—¾ Stunde ausgekocht. Das Gewiegte wird mit Eigelb, süßem Rahm und Weißwein verrührt und vor dem Anrichten in die Suppe geschlagen, die nicht mehr kochen darf. Man richtet sie über die Streifen Hühnerfleisch und Klößchen an. Kochzeit 2—3 Stunden.

57. Falsche Königinsuppe

wird auf dieselbe Weise wie vorhergehende, ohne Huhn bereitet.

58. Kaninchensuppe.

½ Pfund Kaninchenfleisch, 60—80 g Butter, 80—100 g Mehl, 1 Kaffeelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Muskat, 1 Eigelb, 2—3 Eßlöffel Rahm.

Das Fleisch läßt man mit reichlich Suppengrün und 2—2½ Liter Wasser 1½ Stunden kochen. In der heißen Butter dämpft man Zwiebel und Petersilie, dann das Mehl, füllt mit der Kaninchenfleischbrühe auf und läßt die Suppe ½ Stunde langsam kochen. Danach schüttet man sie durch ein Sieb, würzt mit Salz und Muskat und zieht sie mit Rahm und Eigelb ab. Als Einlage gibt man das in feine Streifen geschnittene Kaninchenfleisch.

59. Krebssuppe.

1 Dutzend Suppenkrebse, 80 g Butter, 100 g Mehl, 4 Löffel süßer Rahm, Salz, Prise Zucker, Fleischbrühe.

Die Krebse werden in kaltem Wasser sauber gebürstet, abgespült und in wallend siedendes Wasser gegeben, worin sie 8—10 Minuten kochen dürfen. Sind sie erkaltet, wird das Fleisch der Scheren und Schwänze ausgebrochen, die Leiber von den Eingeweiden gesäubert und die Schalen mit einem Stück Butter im Mörser fein gestoßen. Nun dämpft man in Butter zuerst die Schalen ¼ Stunde, dann das Mehl, ohne beides zu bräunen (damit nicht die rote Farbe verloren geht), löscht mit Fleischbrühe ab und läßt die Suppe 1 Stunde auskochen. Dann gießt man sie durch ein Haarsieb und mischt Rahm, Salz und Zucker darunter. Beim Anrichten gibt man das Fleisch der Scheren und Schwänze und nach Belieben Klöße, Blumenkohl, Waffelschnitten usw. in die Suppe. Zubereitungszeit 2 Stunden.

60. Krebssuppe (andere Art).

12 Krebse, 120 g Butter, Suppengemüse, ½ Lorbeerblatt, 100—120 g Reis, 1½ Liter Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Cayenne, 4 Eßlöffel süßer Rahm, ⅛ Liter Weißwein, nach Belieben 1 Kaffeelöffel abgebrannter Kognak.

Das gewaschene, geschnittene Suppengemüse wird in 20 g Butter angeröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht, die geputzten Krebse darin gekocht, bis sie rot sind. Die Krebse werden, wie vorhergehend, zugerichtet, das Fleisch der Schwänze in Würfel geschnitten. In der ausgekochten Brühe wird der Reis weichgekocht und durch ein feines Sieb gegeben. Man füllt die Suppe, wenn nötig, mit Fleischbrühe auf, gibt beim Anrichten den Rahm, die Butter, Wein und Prise Cayenne zu und gibt als Einlage das Fleisch der Krebse oder die gefüllten Krebsnasen.

Gefüllte Krebsnasen: Die Masse von den feinen Fleischklößchen (Nr. 809) wird mit dem Spritzsack (mit einer glatten Tülle) in die gesäuberten Krebsnasen eingefüllt, mit kochender Fleischbrühe übergossen und 10—15 Minuten langsam ziehen, aber nicht kochen lassen.

Oder man bereitet die Fülle aus ¼ Pfund rohem Kalb-, Hühner- oder Fischfleisch, fein gehackt, Salz, Prise Majoran, 1—2 Eigelb, 25 g Butter oder 2 Eßlöffel dickem, süßem Rahm, 1 Brötchen (mit Milch befeuchtet) oder 2 Eßlöffel gebrühtem Teig.

61. Spargelsuppe.

1 Bund Suppenspargeln, 60—80 g Butter, 80—100 g Mehl, Salz, Muskat, 1 Eigelb, 2—4 Eßlöffel Rahm, Fleischbrühe.

Die Spargeln werden geputzt und, soweit sie zart sind, in 2 cm große Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Das übrige wird ebenfalls weichgekocht, durchgestrichen und zur Suppe gegeben. Dann bereitet man von Butter und Mehl eine weiße Mehlschwitze, löscht sie mit Spargelwasser und Fleischbrühe ab, läßt die Suppe ½ Stunde auskochen, zieht sie ab und gibt nach Belieben als Einlage Spargelstückchen, Weckwürfel, Eierstich oder Klößchen in die Suppe.

Zubereitungszeit 1 Stunde.

62. Blumenkohlsuppe

wird auf dieselbe Weise zubereitet. Der Bumenkohl wird zu diesem Zweck in kleine Röschen geschnitten.

63. Kerbelsuppe.

Kerbel und etwas Sauerampfer (ungefähr ¼ Pfd.), 60 g Butter, 100 g Mehl, Fleischbrühe, 2—3 Eßlöffel Rahm.

Kerbel und Sauerampfer werden gewaschen und fein gewiegt, dann in Butter gedämpft. Das Mehl wird mitgedämpft, danach langsam Fleischbrühe zugegossen und die Suppe gut ausgekocht. Man gibt geröstete Weckscheiben zu.

Zubereitungszeit 1 Stunde.

64. Petersiliensuppe.

Statt Kerbel wird Petersilie genommen und die Suppe auf dieselbe Weise zubereitet.

65. Spinatsuppe.

Auf dieselbe Weise wie Kerbelsuppe mit Spinat.

66. Pilzsuppe.

1 Pfund Pilze, 40 g Butter, 1 kleine Zwiebel, etwas Petersilie, Salz, Muskat, 100 g Mehl.

Die Pilze, gleich welcher Art, werden geputzt, gewaschen und fein gewiegt. Die gewiegte Zwiebel und Petersilie wird in der Butter gedämpft, das Mehl mitgedämpft, die Pilze zugegeben und das Ganze mit 1½—2 Liter Wasser abgelöscht. Man läßt die Suppe ½—¾ Stunden kochen und gibt beim Anrichten einige Tropfen Maggiwürze zu.

67. Schikoreesuppe.

1 Pfund Schikoree, 40—60 g Butter oder Margarine, 80—100 g Mehl, Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskat.

Der Schikoree wird in kleine Streifen geschnitten und in Salzwasser 10 Minuten gekocht. Eine Zwiebel wird mit Petersilie fein gewiegt, mit Mehl in Butter gedämpft, der Schikoree zugegeben und mit dem Schikoreewasser abgelöscht. Man läßt die Suppe 15—20 Minuten kochen und schmeckt sie mit Salz und Muskat ab.

68. Fischsuppe.

Fischabfälle oder kleine, minderwertige Fische, 60 g Butter, 100 g Mehl, Zwiebel, Suppengrün, Gewürz, nach Belieben 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie.

Von dem Kopf werden Augen und Kiemen entfernt, derselbe mit den zerhackten Gräten und der Haut mit 2½—3 Liter Wasser, Suppengrün, 1 kleinen Zwiebel, Salz, 4—6 Pfefferkörnern und ½ Lorbeerblatt aufgestellt und 1 Stunde ausgekocht. Dann bereitet man von Butter und Mehl eine weiße Mehlschwitze, löscht mit der Fischbrühe ab und läßt die Suppe ½ Stunde auskochen. Hierauf zieht man sie mit Eigelb und Rahm ab, gibt gewiegte Petersilie oder Schnittlauch zu und als Einlage geröstete Weckwürfel, Fischklößchen, Krebsschwänze usw.

Fischklößchen. Aus der Masse Nr. 512 formt man mit Weißmehl kleine runde Klößchen und läßt sie in der Suppe 5—6 Minuten langsam kochen.

69. Hamburger Aalsuppe.

Für 4 Personen rechnet man 1 Pfund Aal; dieser wird gehäutet, in kleine Stücke geschnitten, eingesalzen und 1 Stunde stehen lassen. Ungefähr 20 kleine Birnen werden geschält und mit Weißwein, Zucker, Zitronensaft und Schale gedünstet. ½ Pfund mageres Ochsenfleisch setzt man mit gut 2 Liter Wasser auf, gibt 1 Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel, 1 Möhre, 1 Stengel Lauch, alles in kleine Würfel geschnitten, mit 1 Teller junger, grüner Erbsen zu. Etwas Petersilie, Salbei, Thymian, Zwiebel, alles fein gehackt, nach Belieben auch Bohnenkraut und Portulakblätter (amerikanisches Gewürzkraut) wird ebenfalls zugegeben und alles zusammen

ungefähr 1 Stunde gekocht. 2 Eßlöffel Mehl werden in 30 g Butter gelb geröstet, etwas von der Brühe zugegossen und in der Suppe ausgekocht. Der Aal wird mit Wasser, Essig, Zwiebel, Pfefferkörnern, Nelken, Lorbeerblatt ungefähr 10—15 Minuten lang gekocht. Dann schüttet man ihn samt der Brühe durch ein Sieb zu der Fleischbrühe, läßt die Suppe aufkochen, zieht sie mit 2 Eigelb ab und gibt sie mit den Birnen in die Suppenschüssel. Man fügt nach Belieben Weck- oder Schwammklößchen zu.

70. Schinkensuppe.

50 g Butter, 80 g gewiegter Schinken, 80—100 g Mehl, Zwiebel und Petersilie, Salz, Fleischbrühe, nach Belieben 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm, ½ Brötchen.

Man dämpft in der heißen Butter die fein gewiegte Zwiebel, Petersilie und Schinken, streut das Mehl darüber und läßt dies noch 10 Minuten dämpfen. Hierauf wird mit Fleischbrühe abgelöscht und die Suppe $^1/_2$ Stunde gekocht. Zuletzt rührt man die Suppe mit Eigelb und Rahm ab und gibt sie mit gerösteten Weckwürfeln zu Tisch.

Zubereitungszeit 1 Stunde.

71. Makkaronisuppe.

60 g Makkaroni, 40—60 g Butter, 80 g Mehl, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm, Salz, Muskat, Fleischbrühe.

Ganz feine Makkaroni werden in kleine Stückchen gebrochen und in Salzwasser weichgekocht. Dann wird in heißer Butter das Mehl weiß gedämpft, mit Salzwasser oder Fleischbrühe abgelöscht, ausgekocht, die Suppe abgezogen und zuletzt die Makkaroni dazugegeben. Zubereitungszeit 1 Stunde.

72. Käsesuppe mit Makkaroni.

Suppe wie vorhergehend, nur gibt man mit den Makkaroni 30—40 g geriebenen Parmesankäse zu.

73. Portugiesische Suppe.

20 g roher Schinken und 60 g Kalbfleisch, 100 g Butter, Suppengrün, Zwiebel, Salz, Muskat, 1 Sellerieknolle, 100 g Mehl, 3 Eßlöffel Tomatenpüree, ½ Brötchen.

Man schneidet Schinken und Kalbfleisch in kleine Würfel, bratet sie in 40 g Butter mit Zwiebel und Suppengrün an, löscht mit Wasser oder Knochenbrühe ab und kocht alles 2—3 Stunden. Nun bereitet man von 60 g Butter und 100 g Mehl eine gelbe Mehlschwitze, löscht mit der Brühe ab und kocht die Suppe noch 1 Stunde. Hierauf streicht man sie durch ein feines Sieb, gibt das Tomatenpüree und gekochte Selleriewürfel zu und serviert die Suppe mit gerösteten Weckwürfeln.

74. Kalbsschwanzsuppe.

1 Kalbsschwanz, womöglich mit Haut, 50 g Butter, 80 g Mehl, Salz, Suppengrün, Gewürz, ½ Zwiebel.

Der gebrühte Kalbsschwanz wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und in Salzwasser mit Zwiebel, Suppengemüse, etwas Essig, 1 kleinen Lorbeerblatt, 6 Pfeffer-

körnern, 2 Nelken, etwas Zitrone weichgekocht. Inzwischen bereitet man eine weiße Grundsoße, kocht sie gut aus und gibt beim Anrichten die Schwanzstücke hinein. Nach Belieben gibt man auch noch in kleine Würfel geschnittene, weichgekochte Gemüse zu.

75. Ochsenschwanzsuppe. (Für 8 Personen.)

½ gebrühter Ochsenschwanz, 120 g Butter, 150 g Mehl, eine Handvoll Sago, Zwiebel, Suppengemüse, Gewürz, Madeira.

Der Ochsenschwanz wird in den Gelenken durchschnitten und in einem Teil der Butter mit Zwiebel und Suppengemüse braun angebraten, dann mit Wasser abgelöscht, Sago und Gewürz zugegeben und dies 2—3 Stunden gekocht. In der übrigen Butter röstet man das Mehl braun, löscht mit der Ochsenschwanzbrühe ab und läßt dies gut auskochen, dann würzt man mit einer Prise Paprika, gibt Madeira oder guten Rotwein zu und richtet die Suppe über die in feine Streifen geschnittenen Ochsenschwanzstücke an.

76. Falsche Schildkrötensuppe (Mockturtlesuppe)

wird von ½ gebrühtem Kalbskopf wie die Ochsenschwanzsuppe zubereitet. Man gibt als Einlage

77. Falsche Schildkröteneier.

Das Gelbe von 3 hartgekochten Eiern wird durch ein feines Sieb gestrichen, mit 1 rohem Eigelb, Salz, Muskat und wenig geriebenem Käse vermengt, erbsengroße Kugeln mit der nassen oder bemehlten Hand geformt und 5 Minuten in kochender Fleischbrühe ziehen lassen.

78. Bismarcksuppe.

Zu dieser Suppe nimmt man halb gelbe Erbsensuppe und halb Mockturtlesuppe und in feine Streifen geschnittenen Kalbskopf als Einlage.

79. Wildsuppe.

Von übriggebliebenem Hasen- oder Rehbraten werden die besten Stücke in Streifen geschnitten und zurückgestellt, das übrige wird fein gewiegt. Die Wildknochen werden kleingehackt, mit Suppengrün angebraten und in Wasser ausgekocht. Nun bereitet man von Butter, Zwiebel und Mehl eine hellbraune Mehlschwitze, löscht sie mit der Knochenbrühe ab, kocht sie mit Gewürz und etwas Wein aus und gibt das Fleischpüree und nach Belieben etwas Madeira darunter. Zuletzt richtet man die Suppe über die Fleischstreifen, Eierstich oder gerösteten Weckwürfeln an.

Zubereitungszeit 1½—2 Stunden.

80. Suppe von rohen Rehknochen oder Bratenknochen.

Die Knochen werden ganz fein zerhackt und mit kleingeschnittenem Lauch, Petersilie, Sellerie, Gelbrüben, Kraut usw. in Butter gedämpft. Dann wird Mehl

oder Schwarzbrot darin geröstet, mit Wasser abgelöscht und alles zusammen 2 Stunden ausgekocht. Man gießt die Suppe durch ein Sieb und kann, wenn sie nicht dick genug ist, noch etwas Grieß oder Reis darin kochen.

Kochzeit 2—2½ Stunden.

81. Gemüsesuppe.

Kohlraben, Gelbrüben, Blumenkohl, Rosenkohl, Bohnen, Wirsing, Erbsen, Sellerie, Lauch, Kartoffeln, 20 g Butter, Zwiebeln, Petersilie, Fleischbrühe.

Man kann zu dieser Suppe alle Gemüse, die die Jahreszeit bietet, verwenden. Die geputzten Gemüse und Kartoffeln werden in ganz feine Streifen (Julienne) geschnitten, Blumen- und Rosenkohl in kleine Röschen zerteilt. In heißer Butter dämpft man die feingeschnittenen Zwiebeln und Petersilie, dann zuerst die härteren Gemüse, wie Wirsing, Sellerie, Lauch, Gelbrüben, und füllt so viel als nötig mit Fleischbrühe oder Wasser auf, gibt Salz, nach und nach die andern Gemüse und zuletzt die Kartoffeln zu und läßt alles weichkochen. Man kann die Gemüse auch einzeln in Salzwasser weichkochen und in klarer Fleischbrühe geben.

Kochzeit ¾—1 Stunde.

82. Durchgestrichene Gemüsesuppe.

Das weichgekochte Gemüse wird durch ein Sieb gestrichen.

83. Suppe von Frühlingskräutern.

Junger Spinat, Schnittlauch, Sauerampfer, Kerbel, Petersilienblätter, einige Erdbeer- und Brennesselblätter, Schafgarben- und Gänseblümchenblätter, Löwenzahn und Estragon, zusammen 2 Handvoll, 60 g Butter, 80—100 g Mehl, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel süßer Rahm, Fleischbrühe oder Wasser.

Die Kräuter (das eine oder das andere kann man auch weglassen) werden gut gewaschen und fein gewiegt, in der Butter kurze Zeit gedämpft, das Mehl dazugegeben und mitgedämpft und mit Fleischbrühe abgelöscht. Man kocht die Suppe ½ Stunde, zieht sie mit Ei und Rahm ab und gibt geröstete Weckwürfel dazu.

84. Selleriesuppe.

2 kleine Sellerieknollen, 50—60 g Butter, 80—100 g Mehl, Fleischbrühe, nach Belieben 1 Eigelb, 2 Löffel Rahm.

Die Sellerieknollen werden geschält, in kleine Würfel geschnitten und in heißer Butter gelb gedämpft. Dann wird das Mehl darübergestreut und, nachdem dies weiß gedämpft, die nötige Fleischbrühe zugegeben und die Suppe 1 Stunde gekocht. Zuletzt wird sie mit Eigelb und Rahm abgezogen und mit gerösteten Weckwürfeln zu Tisch gegeben. Zubereitungszeit 1¼ Stunden.

85. Durchgestrichene Selleriesuppe.

2 Sellerieknollen, 1½ Pfund Kartoffeln oder Weißbrot, 40 g Butter, 2—4 Eßlöffel Rahm, Salz, Muskat, 2 Liter Wasser.

Die geschälten Sellerieknollen werden in Scheiben geschnitten, in Butter gedämpft, die geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln und Wasser dazugegeben und

weichgekocht. Dann treibt man die Suppe durch ein Sieb, kocht sie noch einmal auf und gibt Rahm und nach Belieben geröstete Weckwürfel dazu.

Zubereitungszeit 1½ Stunden.

86. Lauchsuppe (Porreesuppe).

3—4 Lauchstengel, 60 g Butter, 80—100 g Mehl, Salz, Muskat, 2 Eßlöffel Rahm, Fleischbrühe oder Wasser.

Man schneidet das Weiße des Lauchs, der noch nicht holzig sein darf, in feine Streifen und wäscht diese nochmals. Das Mehl wird in der Butter hellgelb gedämpft, der Lauch mitgedämpft, dann mit Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt und die Suppe 1—1¼ Stunden gekocht. Beim Anrichten wird Rahm zugegeben.

87. Lauchsuppe (andere Art).

1½ Pfund Kartoffeln, 2—3 Lauchstengel, 40 g Butter, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat, Fleischbrühe oder Wasser.

Die rohen Kartoffeln und der Lauch werden in Scheiben geschnitten, dann in Butter gedämpft, das Mehl übergestreut und abgelöscht. Man läßt die Suppe 1 Stunde auskochen, würzt sie und streicht sie durch ein Sieb. Beim nochmaligen Aufkochen gibt man ein kleines Köpfchen Salat, in feine Streifen geschnitten, zu.

88. Lauchsuppe mit Reis.

200 g Weißes vom Lauch, 1 kleine Zwiebel, ¼ Pfund Reis, 40 g Butter, Fleischbrühe, ¼ Liter Milch, Salz, Muskat.

Der in Scheiben geschnittene Lauch und die Zwiebel werden in Butter gedämpft, der gebrühte Reis und Fleischbrühe zugegeben und weichgekocht. Die durchgestrichene Suppe wird noch durch ¼ Liter Milch verdünnt.

Zubereitungszeit 1½ Stunden.

89. Grüne Erbsensuppe von frischen Erbsen.

1—1½ Pfund junge Erbsen, 1½—2 Liter Wasser oder Fleischbrühe, 50 g Butter, 80 g Mehl, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie und Zwiebel, Salz.

Die ausgebrockelten Hülsen der Erbsen werden gewaschen, in Wasser weichgekocht und durchgestrichen. In der heißen Butter dämpft man Zwiebel und Petersilie, dann das Mehl hellgelb, löscht mit der Brühe ab und läßt die Erbsen darin weichkochen. Dann gibt man die durchgestrichenen Schalen, Salz und nach Belieben 1—2 Eßlöffel Rahm dazu.

90. Bohnensuppe von frischen Bohnen.

1 Pfund grüne Bohnen, 1 Kaffeelöffel gewiegte Petersilie, 1½—2 Liter Wasser, Salz, 60 g Butter, 80 g Mehl, 2 Eßlöffel Rahm, 1 Eigelb.

Die Bohnen werden gegipfelt, die Fäden abgezogen und schräg in feine Streifen oder kleine verschobene Vierecke geschnitten und mit wenig Bohnenkraut in Salzwasser weichgekocht. In der heißen Butter wird das Mehl gedämpft, mit dem Bohnenwasser abgelöscht und beim Anrichten die Bohnen, die gewiegte Petersilie und der Rahm zugegeben.

91. Gelbrübensuppe.

1 Pfund Gelbrüben, 40 g Butter, wenig Zwiebel, nach Belieben etwas Thymian, 2 Brötchen, Salz, 1 Prise Zucker, Fleischbrühe, 1/10 Liter Rahm.

Die Brötchen werden in Würfel geschnitten und in Butter geröstet, dann die geputzten, in Scheiben geschnittenen Gelbrüben und Zwiebel mitgedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht und weichgekocht. Nach dem Durchstreichen kocht man die Suppe mit dem Rahm auf. Zubereitungszeit 1¼ Stunden.

92. Rotrübensuppe.

1 Pfund Rotrüben, 30 g Fett, ½ Pfund Kartoffeln, 2 Eßlöffel Mehl, 1/8 Liter Milch, 2 Eßlöffel dicker Rahm, Salz.

Die Rotrüben werden geschält und in Streifen geschnitten, dann in Butter und Wurzelbrühe weichgedünstet. Nach Belieben kann man etwas klein geschnittenes Weißkraut mitkochen. In die beinahe fertigen Rüben gibt man die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln, füllt mit Wurzelbrühe auf und kocht die Kartoffeln weich. Zuletzt wird Mehl mit Milch angerührt und zugegeben. Eine rohe, geriebene Rotrübe gibt man mit etwas Rahm in die Suppenschüssel und gießt die fertige Suppe darüber.

93. Bodenkohlrabensuppe.

300 g Bodenkohlraben, 200 g Kartoffeln, 10 g Butter, Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskat, etwas Maggi, 1½ Liter Wasser.

Bodenkohlraben und Kartoffeln werden in ganz feine Streifen geschnitten. Die feingewiegte Zwiebel und Petersilie wird in der Butter gedämpft, Bodenkohlraben und Kartoffeln mitgedämpft und das Ganze mit dem Wasser abgelöscht. Man läßt die Suppe mit dem nötigen Gewürz 1 Stunde kochen und gibt beim Anrichten einige Tropfen Maggiwürze zu. Nach Belieben kann man die Suppe mit etwas gebranntem Zucker färben.

94. Brunnenkressesuppe.

Eine Handvoll rein verlesene und gewaschene Brunnenkresse wird in einer Steinschüssel fein verrieben, durch ein Haarsieb gestrichen und in die Reisschleimsuppe (Nr. 98) gegeben. Man kocht die Suppe noch einmal auf und gibt 2—4 Eßlöffel süßen Rahm zu.

95. Wirsingsuppe.

Dazu kann man übriggebliebenen Wirsing und 1—1½ Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln mit dem nötigen Wasser auffüllen, Salz und Muskat zugeben und unter Rühren einigemal aufkochen lassen.

96. Reissuppe.

100 g Reis, 15—20 g Butter, 1½—2 Liter Fleischbrühe oder Wasser.

Der Reis wird gewaschen und mit wenig kalter Fleischbrühe und Butter aufgestellt, nach und nach heiße Fleischbrühe zugegeben und 1 Stunde gekocht. Oder man läßt

in einem Topf die Butter zergehen, dämpft den Reis darin, füllt nach und nach Fleischbrühe oder Wasser zu und läßt den Reis langsam weichkochen.
Nach Belieben kann man 1 Eßlöffel Mehl mit Milch anrühren, in die Suppe einlaufen und dann das Ganze ¼ Stunde auskochen lassen. Man gibt beim Anrichten feingewiegte Petersilie oder Schnittlauch darüber.

Zubereitungszeit 1—1¼ Stunden.

97. Italienische Gemüsesuppe.

60 g magerer, durchwachsener Speck, 30 g Butter, ½ Selleriewurzel, ½ Lauchstengel (das Gelbe), 1—2 Gelbrüben, 2—3 geschälte, in Würfel geschnittene Tomaten oder 3 Eßlöffel Tomatenmark, 60 g Reis, 1½—2 Liter Wasser oder Fleischbrühe, 30 g Makkaroni, 30 g geriebener Parmesankäse.

Der Speck wird fein gehackt, in der Butter etwas zergehen lassen, das in ganz feine Streifen (Julienne) geschnittene Gemüse mit dem gewaschenen Reis darin leicht angeröstet, mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und langsam gekocht. Wenn das Gemüse beinahe weich ist, gibt man die in Stückchen gebrochenen Makkaroni und die Tomatenwürfel zu, läßt dies noch 10 Minuten kochen und gibt feingehackte Petersilie und als Beilage den frisch geriebenen Parmesankäse zu. Nach Belieben können frische grüne Erbsen mitgekocht werden. Kochzeit 1 Stunde.

98. Reisschleimsuppe.

Der weichgekochte Reis wird durch ein Sieb gestrichen und mit Ei und Rahm abgezogen.

99. Gerstensuppe.

Die Gerstensuppe wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Reissuppe.

Zubereitungszeit 1½ Stunden.

100. Gerstenschleimsuppe.

Dazu wird die weichgekochte Gerste durch ein Sieb gestrichen und nach Belieben mit Ei und Rahm abgezogen.

101. Grünkerngrützsuppe.

120 g Grünkerngrütze, 20 g Butter, 2—2½ Liter Wasser oder Gemüsebrühe, ½ trockenes Milchbrötchen, nach Belieben 1 Eigelb und 2 Eßlöffel Rahm.

Die Grütze wird mit kaltem Wasser (ungefähr ein Drittel der ganzen Menge) aufgestellt und langsam zum Kochen gebracht. Nach und nach gibt man das übrige Wasser und Butter und das in Scheiben geschnittene Brötchen zu und läßt die Suppe unter fleißigem Rühren 2 Stunden kochen. Nach Belieben wird die Suppe durchgestrichen und mit 1 Eigelb und 2 Löffel Rahm abgezogen. Will man ganze Grünkerne dazu verwenden, so werden diese über Nacht in kaltes Wasser eingeweicht, den anderen Tag durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit dem Einweichwasser aufgestellt.

102. Grünkernmehlsuppe.

100 g Grünkernmehl, Fleischbrühe, 1 Eigelb, 1 Löffel Rahm.

Das Grünkernmehl wird mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe zu einem dünnen Brei angerührt. Diesen läßt man unter Rühren in siedende Fleischbrühe einlaufen und ½ Stunde kochen. Man salzt die Suppe und rührt sie beim Anrichten mit Eigelb und Rahm ab. Kochzeit ½ Stunde.

103. Hafergrützsuppe

wird auf dieselbe Weise wie Grünkern zubereitet.

104. Haferflockensuppe.

125 g Haferflocken, Wasser oder Fleischbrühe, 1 Eigelb, Rahm, Salz.

Die Haferflocken werden in siedende Fleischbrühe oder Wasser eingestreut und 1 Stunde gekocht. Noch besser schmeckt die Suppe, wenn man 2 Lauchstengel in feine Scheiben oder 2 Selleriewurzeln in kleine Würfel schneidet, mit den Flocken im Fett leicht anröstet, dann ablöscht und weichkocht. Man zieht die Suppe nach Belieben mit Ei und Rahm ab.

105. Haferschleimsuppe.

125 g Hafermehl, Fleischbrühe, Salz, 1 Eigelb und 2 Eßlöffel Rahm.

Das Hafermehl rührt man mit kaltem Wasser glatt, läßt es unter Rühren in die kochende Fleischbrühe einlaufen, kocht die Suppe ½ Stunde und rührt sie mit Ei und Rahm ab.

Kräftiger schmeckt die Haferschleimsuppe, wenn weichgekochte Hafergrütz- oder Haferflockensuppe dazu verwendet wird.

Die Hafersuppen können auch mit Wasser zubereitet werden, es wird dann ein Stückchen Butter mitgekocht.

106. Kalte Geflügelschleimsuppe (zu Abendessen).

1¼ Liter Geflügelkraftbrühe, 30 g Butter, 40 g Mehl, ⅛ Liter süßer Rahm, Muskat

Das Mehl wird in der heißen Butter gedämpft, mit der Kraftbrühe abgelöscht und 1 Stunde langsam an der Seite gekocht. Von Zeit zu Zeit wird die Suppe abgeschäumt; man gießt sie durch ein Haarsieb, gibt den Rahm zu und rührt die Suppe bis zum Erkalten. Man kann nach Belieben 1—2 Eßlöffel Tomatenpüree, etwas Krebsbutter oder Wildessenz zugeben.

Die Suppe wird in Tassen zu Tisch gegeben.

107. Grießsuppe.

¼ Pfund Grieß, 1½ Liter Fleischbrühe, 1 Eigelb, Rahm, Salz.

Man läßt den Grieß unter Rühren in kochende Fleischbrühe einlaufen und 20 Minuten auskochen. Die Suppe wird beim Anrichten mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut und beliebig mit Eigelb und Rahm abgezogen.

108. Sagosuppe.

100 g Sago, 1 Eigelb, Rahm, Fleischbrühe.

Der Sago wird unter Rühren in die kochende Fleischbrühe gegeben und so lange gekocht, bis die Körner durchsichtig klar sind. Beim Anrichten wird die Suppe mit Eigelb und Rahm abgezogen. Kochzeit für Kartoffelsago 20 Minuten, für ostindischen Sago oder Tapioka 1—1¼ Stunden.

109. Tapiokasuppe

wird auf dieselbe Weise wie Sagosuppe zubereitet.

110. Baumwollsuppe.

50 g Butter, 2 Eier, 80 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, etwas Muskat, wenig Milch, Fleischbrühe.

Die Butter wird schaumig gerührt, dann werden die Eier abwechselnd mit Mehl zugerührt, Salz, Muskat zugegeben und so viel Milch, daß es ein dickflüssiger Teig wird. Diesen läßt man in die kochende Fleischbrühe einlaufen und einmal aufkochen. Beim Anrichten gibt man feingeschnittenen Schnittlauch daran.

Zubereitungszeit 25 Minuten.

111. Eierflockensuppe.

2 Eier, Weckmehl, Salz, Muskat, Fleischbrühe.

Die Eier werden mit 2 Eierschalen Wasser, Salz und Muskat gut zerschlagen; dann wird so viel Weckmehl zugegeben, daß man die Masse unter Rühren in die kochende Fleischbrühe einlaufen lassen kann. Man läßt die Suppe einmal aufkochen und gibt nach Belieben Schnittlauch zu. Zubereitungszeit ½ Stunde.

112. Einlaufsuppe.

5 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat, 1—2 Eier, etwas Milch, Fleischbrühe.

Das Mehl wird mit der Milch angerührt, das Ei, Salz und Muskat zugegeben. Dann läßt man den Teig in dünnem Faden unter Rühren oder über einen Kochlöffel in kochende Fleischbrühe einlaufen und die Suppe einmal aufkochen. Beim Anrichten gibt man der Suppe feingeschnittenen Schnittlauch zu.

113. Einlaufsuppe mit Tomaten.

2—3 Eßlöffel Mehl, 2 Eier, 1—2 Eßlöffel Tomatenmark, 1 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, Salz, Muskat, 3—4 Eßlöffel Milch.

Das Mehl wird mit der Milch glattgerührt, die Eier, Tomatenmark, Salz, Muskat und Käse zugegeben. Man läßt die Masse durch ein großlöcheriges Sieb in die kochende Fleischbrühe unter Rühren einlaufen und aufkochen.

C Wassersuppen, Wein-, Bier- und Obstsuppen

114. Kartoffelsuppe.

1½—2 Pfund Kartoffeln, 20 g Butter, 1 kleiner Sellerie, 1 Lauchstengel, 4 Gelbrüben (ungefähr ½ Pfund), 1 kleine Zwiebel, 1½—2 Liter Wasser, 4 Eßlöffel saurer Rahm oder ½ Liter Milch, ½ Brötchen.

In heißem Fett dämpft man die in feine Scheiben geschnittenen Gelbrüben, Lauch, Sellerie und Zwiebel, gibt die in Würfel geschnittenen rohen Kartoffeln und Wasser zu und läßt alles zusammen weichkochen. Dann treibt man die Suppe durch ein Sieb, gibt, wenn nötig, noch etwas Wasser zu und läßt die Suppe unter Rühren aufkochen. Nun wird der saure Rahm oder die Milch zugegeben und die Suppe über geröstete Weckwürfel angerichtet. Zubereitungszeit 1¼ Stunden.

115. Kartoffelsuppe (andere Art).

1½—2 Pfund gekochte Kartoffeln, 30 g Butter, 1 Eßlöffel Weißmehl, 1 kleine Zwiebel, Petersilie, 4 Eßlöffel saurer Rahm.

In heißem Fett dämpft man die feingewiegte Zwiebel und Petersilie, dann das Mehl und die geschälten, geriebenen Kartoffeln, löscht mit Wasser ab und läßt die Suppe gut auskochen. Beim Anrichten gibt man den sauren Rahm und geröstete Weckwürfel zu. Zubereitungszeit ½ Stunde.

116. Brotsuppe.

300 g Schwarzbrot, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, 20 g Butter, 4 Eßlöffel Rahm, Salz, Suppengrün.

Das Schwarzbrot wird fein geschnitten und im Ofen geröstet. Die Zwiebel schneidet man in Scheiben, röstet sie in heißem Fett hellbraun, gibt das Mehl zu und läßt dieses mit dem Brot und in feine Scheiben geschnittenem Suppengrün in Wasser weichkochen. Zuletzt streicht man die Suppe durch ein Sieb, gibt den Rahm zu und läßt sie noch einmal aufkochen. Zubereitungszeit ½—¾ Stunden.

117. Brotsuppe mit Würstchen.

200 g Roggenbrot, 2 Frankfurter Bratwürstchen, Wasser oder Fleischbrühe, 30 g Butter, 1 Zwiebel, 1—2 Eier, Salz, Schnittlauch.

Das Schwarzbrot wird in ganz feine Scheibchen geschnitten und auf einem Blech im Ofen getrocknet. Die gekochten Würstchen werden geschält, in dünne Rädchen geschnitten und mit dem Brot in die Suppenschüssel gegeben. Die Eier werden zerschlagen, unter Rühren in der Fleischbrühe aufgekocht, in die Suppenschüssel gegossen und Schnittlauch zugegeben. Hat man keine Fleischbrühe, so schmälzt man die Suppe mit der in feine Scheiben geschnittenen, braun gerösteten Zwiebel.

118. Geröstete Weckmehlsuppe.

6 Eßlöffel Weckmehl, 30 g Butter, Salz, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm, 1½ Liter Wasser.

Das Weckmehl wird in heißem Fett geröstet und mit Wasser abgelöscht, dann wird Salz zugegeben und die Suppe einigemal aufgekocht. Beim Anrichten rührt man die Suppe nach Belieben mit Eigelb und Rahm ab. Zubereitungszeit ½ Stunde.

119. Panadensuppe.

2 trockene Brötchen, 2 Eigelb, 20 g Butter, ¼ Liter süßer Rahm, etwas Muskat und Salz, 1¼ Liter Wasser.

Die Brötchen werden in ganz feine Scheiben geschnitten, mit Butter, Wasser und Salz aufgestellt und gekocht. Nun verrührt man Eigelb, Rahm und etwas Schnittlauch und gießt die Suppe darüber. Nach Belieben kann die Suppe vor dem Anrichten noch durch ein Sieb gestrichen werden. Zubereitungszeit ½ Stunde.

120. Holsteinische Suppe.

1 kleiner Kopf Winterkohl, 60 g Hafergrütze oder Haferflocken, 40 g Butter, Salz, Wasser.

Die Blätter werden von den Stielen abgestreift, gut gewaschen, in feine Streifen geschnitten und mit der Hafergrütze in Butter gedämpft. Man löscht mit Wasser ab, gibt Salz zu und läßt die Suppe gut auskochen. Man kann nach Belieben die Suppe durch ein Sieb streichen und mit Eigelb und Rahm abziehen. Man kann auch übriggebliebenen Winterkohl oder Wirsing unter die ausgekochte Haferflockensuppe mengen. Kochzeit 1—1½ Stunden.

121. Geröstete Grießsuppe.

60 g Butter, 120 g Grieß, Suppengrün, Salz, 1½ Liter Wasser.

Der Grieß wird in heißem Fett gelb geröstet, dann das in ganz kleine Würfelchen geschnittene Suppengrün mit durchgedämpft. Hierauf löscht man die Suppe mit Wasser ab, gibt das nötige Salz zu, läßt sie noch 1 Stunde auskochen und gibt nach Belieben 2 Eßlöffel sauren Rahm zu. Zubereitungszeit 1½ Stunden.

122. Gebrannte Mehlsuppe.

60 g Butter oder Schweineschmalz, 100 g Mehl, ½ Zwiebel, Salz, 1 Prise Paprika, ½ Brötchen, 1 Ei.

Das Mehl wird in heißem Fett langsam hellbraun geröstet, die feingeschnittene Zwiebel noch ein wenig mitgeröstet, dann mit kaltem Wasser abgelöscht und das Gewürz zugegeben. Die Suppe wird 1 Stunde gekocht und vor dem Anrichten ein mit wenig Suppe verrührtes Ei beigefügt. Das in dünne Scheiben geschnittene Brötchen wird geröstet; nach Belieben kann ½ Glas Rotwein an die Suppe gegeben werden.

Das Mehl kann auch ohne Fett geröstet werden (siehe Nr. 183).

Zubereitungszeit 1¼ Stunden.

123. Gebrannte Einlaufsuppe (braune Eiergerste).

60 g Butter, 80 g Mehl, 1 Ei, Petersilie, Salz, Muskat.

In heißem Fett wird das Mehl braun geröstet. Das Ei wird mit einer Tasse Wasser gut zerschlagen und damit das Mehl abgelöscht, dann wird Wasser nachgefüllt und die Suppe kurze Zeit gekocht. Zuletzt fügt man noch Salz, Muskat und feingewiegte Petersilie zu. Zubereitungszeit ½ Stunde.

124. Helle Eiergerste.

Diese wird wie die vorhergehende Suppe bereitet, nur wird das Mehl hellgelb geröstet.

125. Umgekehrte Einlaufsuppe.

60—80 g Mehl, etwas Milch, 1—2 Eier, Petersilie, 40 g Butter, 1 Brötchen.

Man rührt Mehl, Milch und Ei in einer Schüssel glatt und gießt 1¼ Liter kochendes, leicht gesalzenes Wasser daran. Dann wird die gewiegte Petersilie in Butter gedämpft und an die Suppe gegeben und diese über in Butter geröstete Weckwürfel angerichtet.

126. Leibersuppe.

50 g Butter, ½ Pfund Leber, 3—4 Eßlöffel Mehl, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel Rahm, Salz, 1½ Liter Wasser, ½ Brötchen.

In heißer Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel und das Mehl hellgelb, dünstet die feingewiegte Leber kurze Zeit mit, löscht mit Wasser ab und läßt die Suppe noch 20 Minuten auskochen. Beim Anrichten gibt man Rahm und gebähte Weckschnittchen zu.

127. Milzsuppe.

Diese wird wie Leibersuppe zubereitet, nur muß die Milz, statt gewiegt, aus der Haut geschabt werden.

128. Grüne Erbsensuppe (von getrockneten Erbsen).

150 g grüne Erbsen, Zwiebel, Petersilie, 30 g Fett, 40 g Mehl, Salz.

Die Erbsen werden über Nacht in Wasser eingeweicht, mit diesem aufgestellt, weichgekocht und durchgetrieben. Währenddessen läßt man in der heißen Butter feingewiegte Zwiebel und Petersilie sowie das Mehl gelb dämpfen, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab und gibt die Mehlschwitze zu der durchgetriebenen Suppe, welche man noch einmal aufkochen läßt. Man richtet die Suppe über geröstete Weckwürfel an. Kochzeit 1½ Stunden.

129. Gelbe Erbsensuppe

wird wie grüne Erbsensuppe zubereitet, doch ohne Petersilie.

130. Linsensuppe mit Würstchen.

180 g Linsen, 30 g Fett, 50 g Mehl, wenig Zwiebel, Salz, 1 Frankfurter Bratwurst oder 2 Wiener Würstchen.

Die am Abend zuvor verlesenen Linsen werden gewaschen, mit frischem Wasser aufgestellt und bis zum Kochen gebracht. Dann schüttet man das Wasser ab, stellt sie nochmal mit frischem Wasser auf, läßt sie weichkochen und treibt sie durch ein Sieb. Von Fett, Zwiebel und Mehl bereitet man nun eine braune Mehlschwitze,

löscht mit kaltem Wasser ab, gibt die durchgestrichenen Linsen dazu und kurz vor dem Anrichten die gekochten, in Scheiben geschnittenen Würstchen und nach Belieben etwas Essig. Zubereitungszeit 2 Stunden.

Auf dieselbe Weise bereitet man

131. Bohnensuppe

aus weißen Bohnen und mit einer weißen Mehlschwitze.

Zubereitungszeit 1½—2 Stunden.

132. Rahmsuppe.

½ Liter Wasser, ¾ Liter Milch, Salz, 1 Wecken oder Brot, 5 Eßlöffel Rahm.

Wasser, Milch und Salz wird einmal aufgekocht und über das in feine Scheiben geschnittene Brot gegeben. Beim Anrichten wird der Rahm in der Schüssel glattgerührt und die Suppe langsam daran gegossen. Zubereitungszeit ½ Stunde.

133. Buttermilchsuppe mit Gerste.

¼ Pfund dicke Gerste, ½ Liter Buttermilch, 1½—2 Liter Wasser, 3 Eßlöffel Mehl, 3 Eßlöffel Zucker, etwas Salz.

Die Gerste wird gewaschen, mit dem kalten Wasser und Salz aufgestellt und weichgekocht. Das Mehl wird mit der Buttermilch glatt verrührt, mit Zucker zur fertigen Gerste gegeben und zusammen unter Rühren noch 10—15 Minuten gekocht.

Oder: 1 Liter Buttermilch, Salz, 40 g Mehl, 2 Eßlöffel Rahm, 4 Kartoffeln oder in feine Scheiben geschnittenes, geröstetes Schwarzbrot.

¾ Liter Buttermilch wird kochend gemacht, das Mehl mit der übrigen Milch angerührt, unter Rühren einlaufen lassen, Salz zugegeben und 5—10 Minuten ausgekocht. Man richtet die Suppe, nachdem man den Rahm zugegeben hat, über die gebähten Brotscheiben an oder gibt als Einlage kleine gekochte Kartoffel- oder Selleriewürfel.

134. Graupensuppe mit Dörrobst.

¼ Pfund Graupen, ¼ Pfund Dörrobst (Zwetschgen, Hutzeln oder Aprikosen), 50 g Zucker, Prise Salz, wenig Zimt oder Zitrone, 1½—2 Liter Wasser.

Das gut gewaschene Obst wird über Nacht eingeweicht und den andern Tag mit den Graupen und den andern Zutaten aufgestellt und langsam weichgekocht.

Wenn nötig, wird die Suppe mit heißem Wasser verdünnt und mit Zitronensaft abgeschmeckt.

Die Graupen und das Obst können auch jedes für sich gekocht und die Graupen durchgestrichen werden.

135. Kirschensuppe.

1¼ Pfund schwarze, fleischige Kirschen, ¾—1 Liter Wasser, ¼ Zitronenschale, etwas Zimt, ½ Flasche leichter Rotwein, 60 g Zucker, 20 g Stärkemehl, 8 Löffelbiskuits.

Die Kirschen werden ausgesteint und davon die größere Hälfte zur Einlage zurückgelegt. Die übrigen stellt man mit dem warmen Wasser, Zitronenschale und Zimt

auf und läßt sie 8 Minuten stark kochen. Dann werden die Kirschen durch ein Sieb gestrichen, Zucker, die zurückbehaltenen Kirschen und das mit wenig Wasser angerührte Stärkemehl unter Rühren zugegeben und dies 4 Minuten gekocht. Die Hälfte der Kirschensteine klopft man auf und läßt sie in dem gekochten Rotwein ausziehen, gibt dies durchgeseiht in die Suppe und Löffelbiskuits dazu.

136. Apfelsuppe.

1 Pfund Äpfel, 1½—2 Liter Wasser, 1 Stückchen Zimt, 100—150 g Zucker, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, nach Belieben 1 Glas Wein oder Most.

Die gewaschenen Äpfel werden in Stücke geschnitten und mit Wasser und Zimt weichgekocht. Dann werden sie durch ein Sieb gestrichen, nochmals zum Kochen gebracht und mit Zucker abgeschmeckt. Nachdem man das Stärkemehl mit Wasser oder Wein angerührt hat, gibt man es unter Rühren in die Suppe und läßt diese noch einige Minuten kochen. Zu dieser Suppe kann man auch Reste von Apfelbrei oder Kompott verwenden. Man streicht die Reste durch ein Sieb, verdünnt mit Wasser und macht die Suppe wie oben fertig.

Man kann auch 4 Eßlöffel Haferflocken in leicht gesalzenem Wasser weichkochen und übrigen Apfelbrei daruntermengen. Statt Haferflocken kann auch Grieß oder Sago genommen werden.

137. Weinsuppe I.

50—60 g Mehl, ½ Liter Wasser, 2 Eigelb, ½ Liter Wein, 100 g Zucker, 25 g Butter, Saft und Schale einer halben Zitrone oder ein kleines Stückchen Zimt, Weißbrot oder Biskuit.

Das Mehl wird mit dem Wasser glattgerührt, die Eigelb, Wein, Zucker, Butter und Zitrone oder Zimt zugegeben, alles zusammen auf dem Feuer geschlagen, bis es kocht, dann unter Schlagen weggenommen und über in Würfel geschnittenes Weißbrot oder Biskuit angerichtet. Statt Wein und Wasser kann auch 1 Liter Süßmost genommen werden. Zubereitungszeit 15—20 Minuten.

138. Weinsuppe II.

¾ Liter Wein, ½ Liter Wasser, 40 g Butter, 1 Teller geriebenes Schwarzbrot, 1 Kochlöffel Mehl, Zucker nach Belieben, 60 g Rosinen.

In der heißen Butter wird Schwarzbrot und Mehl bräunlich geröstet, mit Wasser abgelöscht, Zucker und Wein zugegeben und aufgekocht. Zuletzt gibt man die gewaschenen Rosinen hinein und läßt sie kurze Zeit mitkochen.

Zubereitungszeit ½ Stunde.

139. Weinsuppe mit Reis oder Sago.

¾ Liter Weißwein, 1 Liter Wasser, 80 g Reis oder Sago, ¼ Zitronenschale, Zucker nach Geschmack.

Der gut gewaschene Reis oder Sago wird mit dem Wasser und Zitronenschale weichgekocht, der Wein und Zucker zugegeben und bis zum Kochen gebracht. Man kann die Suppe warm oder kalt geben.

140. Biersuppe.

1 Liter Bier, 50 g Butter, 60 g Mehl, Prise Salz, 50—60 g Zucker, wenig feiner Zimt, geröstete Brotscheiben.

In der heißen Butter wird das Mehl hellgelb gedämpft, mit dem Bier abgelöscht, Salz, Zucker, Zimt zugegeben und die Suppe über den gerösteten Brotscheiben angerichtet und nach Belieben mit süßem Rahm verfeinert.

Zubereitungszeit 20—30 Minuten.

141. Bierschaumsuppe.

½ Liter Weißbier, ½ Liter Wasser, 2 Eier, ½ Zitrone, etwas Zimt, 120—150 g Zucker, 50 g Mehl.

Das Mehl wird mit der Flüssigkeit glatt angerührt, die andern Zutaten zugegeben und das Ganze so lange auf dem Feuer geschlagen, bis der Schaum hochsteigt, dann sogleich zu Tisch gegeben.

142. Schokoladensuppe.

1 Liter Milch, ¼ Liter Wasser, 100 g Schokolade, 1 Stückchen Vanille, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, Zucker nach Geschmack (ungefähr 100—120 g).

Milch, Wasser, Zucker, Vanille und die geriebene Schokolade werden aufgekocht. Dann rührt man das Kartoffelmehl mit etwas kalter Milch an und läßt es unter Rühren in der Suppe aufkochen.

143. Holunder- oder Fliedersuppe.

½ Pfund Holunderbeeren, 2—3 große Äpfel, Zucker, Zimt, Zitronenschale, 1½ Liter Wasser, Grießklößchen.

Die Holunderbeeren werden mit Wasser 20 Minuten gekocht, durchgestrichen, die geschälten, in ganz feine Scheibchen geschnittenen Äpfel, Zucker, Zimt, Zitronenschale langsam darin weichgedämpft und die Suppe mit kleinen Grießklößchen als Einlage zu Tisch gegeben. Statt Grießklößchen kann man die Suppe mit 3—4 Eßlöffel Grieß verdicken.

144. Rhabarbersuppe.

1 Bund Rhabarber, ungefähr 10—12 Stiele, 150 g Zucker, Zimt, Zitronenschale, 1 Liter Wasser, ¼ Liter Wein, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, 4 geröstete Zwieback.

Die abgezogenen Rhabarberstiele werden in Stücke geschnitten, mit kochendem Wasser auf einem Sieb übergossen, dann mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und dem Wasser weichgekocht und durchgestrichen. Das Stärkemehl wird mit dem Wein angerührt und unter Rühren in die kochende Suppe einlaufen lassen, nach Belieben ein Stückchen Butter zugegeben und über die in Stückchen geschnittenen Zwiebacke angerichtet.

Milchsuppe, Heidelbeersuppe, Obstsuppe siehe unter Krankensuppen.

Kaltschalen*



145. Kalte Schale von Buttermilch.

¼ Pfund Pumpernickel, 80—100 g Zucker, ¼ Liter Milch, 1 Liter Buttermilch.

Der Pumpernickel wird gerieben, mit 1 Eßlöffel Zucker in einer Pfanne ohne Fett geröstet, dann kaltgestellt. Milch und Buttermilch gibt man zusammen und schlägt dies mit dem Schneebesen zu Schaum. Unter das Ganze mischt man den Zucker und Pumpernickel und stellt die Speise bis zum Gebrauch kalt.

146. Kalte Schale von Apfelsinen.

¼ Pfund Reis, ½ Liter Wasser, 2 Apfelsinen, ¼ Pfund Zucker, 1 Flasche Weißwein.

Der überbrühte Reis wird in dem Wasser gargekocht, auf ein Sieb gegeben und abtropfen lassen. In einer Suppenschüssel überstreut man den Reis lagenweise mit Zucker und den geschälten, in ganz feine Scheibchen geschnittenen Apfelsinen und etwas Schale und gießt den Wein darüber. Man stellt die Schale bis zum Gebrauch recht kalt.

147. Zitronenkaltschale.

½ Liter Weißwein, ½ Liter Wasser, 150 g Zucker, 3—4 Eigelb, 1 Eßlöffel Stärkmehl, Saft und Schale einer Zitrone.

Alle Zutaten werden unter Rühren mit dem Schneebesen einmal aufgekocht, dann kaltgestellt. Kurz vor dem Auftragen gibt man kleine Makronen, Biskuit- oder Zwiebackwürfel hinein.

148. Kalte Schale von Erdbeeren.

1 Pfund Erdbeeren, 200 g Zucker, ½ Liter Wasser, ½ Liter Wein oder 1 Liter Apfelsaft oder 1 Liter ungekochte Vollmilch, noch feiner ½ Liter süßer Rahm.

Die Hälfte der Erdbeeren wird durch ein Sieb gestrichen und mit Zucker, Wein und Wasser vermischt. Die andere Hälfte legt man mit Biskuit in eine Glasschale ein, gießt die durchgestrichenen Beeren darüber und stellt die Schale kalt.

149. Kalte Schale von Himbeeren.

Gleiche Zubereitung wie vorhergehend.

150. Kalte Schale von Stachelbeeren.

1 Pfund reife Stachelbeeren, 250 g Zucker, ¾ Liter Wasser, ½ Liter Wein, ½ Zitrone, 4 geröstete Zwieback.

Die geputzten, gewaschenen Stachelbeeren werden mit Wasser, Zucker und Zitrone weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und über die in Würfel geschnittenen Zwieback mit dem Wein gegeben und kaltgestellt.

* Die kalten Schalen werden im Sommer gerne statt der Suppe oder nach dem Essen als süße Speise gegeben.

151. Kalte Schale von Pfirsichen.

1 Pfund Pfirsiche, 200 g Zucker, 1 Flasche Weißwein, ¼ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Kirschwasser.

Die Hälfte der Pfirsiche wird geschält, in feine Scheiben geschnitten, mit Zucker bestreut und stehen lassen. Die übrigen Pfirsiche werden durch ein Sieb gestrichen, zu den Scheiben mit den übrigen Zutaten gegeben und kaltgestellt. Man reicht kleine Biskuits dazu. Sind die Pfirsiche sehr fest, so werden die Scheiben mit Zucker und Wein kurze Zeit gekocht.

152. Kalte Schale von Äpfeln.

Säuerliche Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten, in Wasser mit Zucker und Zitronenschale weichgekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Erkaltet, verdünnt man das Mus mit Moselwein und gibt es über Biskuit- oder Makronenwürfel in eine Glasschale.

153. Kalte Schale von gemischten Früchten.

In feine Scheiben geschnittene Ananas, geschälte, in feine Scheiben geschnittene Pfirsiche, Himbeeren, Johannisbeeren, zusammen ungefähr 1 Pfund, werden in eine Schüssel gegeben und kaltgestellt. Eine Flasche Wein läßt man mit einem Stückchen Zimt und 300 g Zucker aufkochen, gibt dies mit ½ Pfund durchgestrichener Erdbeeren oder Johannisbeeren zu den Früchten und stellt die Schale recht kalt. Kurz vor dem Auftragen 1 kleine Flasche Sprudel dazu. Kleine Biskuits werden extra gegeben.

154. Kalte Schale mit Burgunder.

6 Eßlöffel geriebenes schwarzes Brot wird mit Schale von einer Zitrone, Saft von 2 Zitronen, 1 Teelöffel Zimt, 150 g Zucker und 1 Flasche Burgunder vermischt. Eine Schüssel wird mit Ananas-Erdbeeren belegt, das Brot darüber gegossen und bis zum Gebrauch kaltgestellt.



Soßen, Tunken oder Beigüsse

Weiße, geschlagene und braune Soßen.

Mayonnaisen und Sulzsoßen.

Süße Soßen.

Allgemeines.

Die Zubereitung der Soßen erfordert besondere Aufmerksamkeit und Sorgfalt. Diese sollen kräftig und wohlschmeckend, nicht zu dünn und nicht zu dick sein.

Zu den meisten Soßen macht man eine sogenannte Mehlschwitze, indem man Butter oder Fett heiß werden läßt und unter Rühren so viel Mehl zugibt, als das Fett aufnimmt. Man rechnet zu 30 g Fett ungefähr 40—50 g Mehl. Es ist darauf zu achten, daß das Mehl langsam geschwitzt wird; je nach Verwendung wird es weiß, gelb oder hellbraun geröstet.

Zu der weißen Mehlschwitze wird Butter oder Buttererſatz genommen, während zu der gelben und hellbraunen ausgelassene Butter oder auch anderes Fett (Schweinefett, Palmin) verwendet werden kann. Zur gelben oder braunen Mehlschwitze wird die Zwiebel entweder gerieben mit dem Mehl zugegeben oder fein gewiegt, wenn das Mehl beinahe die gewünschte Farbe hat, oder sie wird ganz und mit einer Nelke besteckt in die abgelöschte Soße gegeben.

Jede Soße wird bedeutend verfeinert, wenn zum Ablöschen eine für diesen Zweck bereitete Kraftbrühe genommen wird. Zu den hellen Soßen nimmt man eine Kraftbrühe, die man durch Auskochen von Kalbsfüßen oder Knochen erhält. Zu den braunen Soßen wird eine gute, abgefettete Fleischbrühe genommen. Um diese zu erhalten, bratet man kleinzerhackte Knochen und Suppengrün an, löscht mit Wasser ab und läßt dies gut auskochen.

Alle Soßen sollen vor der Verwendung durchgeseiht werden.

A Weiße Soßen

155. Weiße Grund- oder Buttersoße.

30 g Butter, 40 g Mehl, Salz, Muskat, 3/8 Liter Fleischbrühe.

Die Butter wird erhitzt, das Mehl zugegeben und so lange gedämpft, bis es heller (weiß) aussieht, dann langsam mit Fleischbrühe (je nach Verwendung Gemüsewasser, Fischsud oder Milch) abgelöscht und Gewürz zugegeben. Man achtet darauf, daß die Soße recht glatt ist, bringt dieselbe unter fortwährendem Rühren zum Kochen und läßt sie dann langsam, aber ständig 20—30 Minuten kochen. Man erhält etwa 3/10 Liter Soße.

Ein Absud von Champignons oder anderen Speisepilzen verbessert die Soße, ebenfalls einige Stückchen Butter, vor Gebrauch eingeschlagen. Man kann ihr durch andere Zutaten verschiedenen Geschmack geben, auch wird sie zu Suppen und Gemüsen verwendet. Zubereitungszeit 3/4 Stunden.

156. Bechamelsoße.

Gleiche Zubereitung wie Nr. 155, nur wird statt mit Fleischbrühe mit 3/8 Liter Milch oder halb süßem Rahm abgelöscht. Man kann nach Belieben in der Butter etwas mageren Schinken dämpfen, ehe man Milch zugibt, oder man gibt in die kochende Milch 1/2 Teelöffel Salz, Muskat, ein kleines Stückchen Lorbeerblatt, 2 oder 3 zerdrückte Pfefferkörner, 1/2 kleine, feingeschnittene Zwiebel, etwas Thymian, stellt sie zugedeckt beiseite und löscht die Mehlschwitze mit der durchgeseihten Milch ab.

157. Rahmsoße.

Zubereitung wie 155, nur wird, wenn möglich, zum Ablöschen statt Fleischbrühe stark ¼ Liter Geflügelbrühe verwendet und nach dem Auskochen $^1/_{10}$ Liter dicker süßer Rahm eingeschlagen und etwas Zitronensaft zugegeben.

158. Deutsche Soße.

Die Grundsoße Nr. 155 wird mit 1 Eigelb und 2 Eßlöffel süßem Rahm abgezogen und einige Tropfen Zitronensaft zugegeben.
Soßen mit Eigelb, die nicht gleich verwendet werden, stellt man in heißes Wasser, legt, damit sich keine Haut bildet, einige Butterstückchen darauf und deckt die Soße zu.

159. Kapernsoße.

30 g Butter, 40 g Mehl, 15 g Kapern, 1 Eigelb, etwas Zitronensaft, 1—2 Eßlöffel Weißwein.

Die ausgekochte Grundsoße wird nach Belieben mit Eigelb und Rahm abgezogen, Kapern, Zitronensaft und Wein dazugegeben.

160. Champignonsoße.

Unter die fertige Grundsoße mengt man eine kleine Handvoll in Scheiben geschnittene Büchsen-Champignons. Ein Teil der Champignonbrühe wird der Soße zugegeben. Werden frische Champignons verwendet, so dämpft man die geputzten, in Scheiben geschnittenen Pilze mit wenig Zwiebel und Petersilie in heißer Butter, streut Mehl darüber, läßt das Ganze gut durchdämpfen und löscht mit Fleischbrühe ab. Man läßt die Soße 20 Minuten auskochen, gibt Salz, Pfeffer und sauren Rahm dazu.
Auf dieselbe Weise kann man auch von anderen Pilzen Soßen zubereiten.

161. Sardellen- oder Heringsoße.

30 g Butter, 40 g Mehl, 2 Sardellen oder ¼ Hering, Zitronensaft, 2 Eßlöffel Rahm.

Die gewaschenen und geputzten Sardellen (oder Hering) werden fein gewiegt, nach Belieben durch ein Sieb gestrichen, der Grundsoße zugegeben und dann mit Rahm vermengt.

162. Petersiliensoße.

Wie vorhergehende Soße, nur wird statt Sardellen 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie dazu genommen. — Man kann die Petersilie auch in braune Grundsoße geben.

163. Senfsoße.

Unter die weiße Grundsoße wird 1 Eßlöffel Senf mit etwas Zitronensaft gegeben. Zu dieser Soße kann man auch das Mehl gelb dämpfen und dann erst ablöschen.

164. Eier-Senfsoße.

Unter die vorhergehende fertige Soße wird 1 hartgekochtes, gewiegtes Ei gemengt.

165. Krebssoße.

In weiße Grundsoße gibt man 1 Eßlöffel Krebsbutter, etwas Zitronensaft und Krebsschwänze.

166. Tomatensoße I.

1 Pfund Tomaten oder $^3/_8$ Liter Tomatenpüree, 15 g Butter, 20 g durchwachsener Speck, 20 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, 1 kleine Gelbrübe, 3 Blättchen Thymian, 1 kleines Stückchen Lorbeerblatt, Salz, Prise Pfeffer und Zucker.

Die Tomaten werden abgerieben und in Scheiben geschnitten. Der in Würfel geschnittene Speck wird mit der Butter kurz gedämpft, die in Scheiben geschnittene Zwiebel, Gelbrübe und Gewürz leicht angeröstet, das Mehl geschwitzt, die Tomaten oder das Püree und, je nach Bedarf, noch wenig Fleischbrühe oder Wasser zugegeben und die Soße zugedeckt $^1/_2$ Stunde ausgekocht. Hierauf treibt man sie durch ein feines Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen und gibt, wenn man sie nicht gleich verwendet, einige kleine Stückchen Butter darauf.

Will man die Soße einfacher zubereiten, so werden statt 20 g Mehl 40 g genommen, oder man mengt unter die Grundsoße Nr. 155 4—6 Eßlöffel dickes Tomatenpüree.

167. Tomatensoße II.

1½ Pfund Tomaten, 30 g Butter, 20 g Mehl, 1 Würfelzucker, Salz, 1 Eßlöffel Rahm, nach Belieben 2 Eßlöffel Wein.

Zubereitung wie vorhergehend. 20 Minuten kochen lassen und durch ein feines Sieb geben.

168. Bearner Soße (Sauce béarnaise).

2—3 Eigelb, 40—60 g Butter, 2—3 Eßlöffel Estragonessig, ½ Glas Weißwein, ¼ Lorbeerblatt, 1 Nelke, 6—8 zerdrückte Pfefferkörner, Prise Salz, 2 Schalotten- oder 1 kleine Zwiebel, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie oder Estragon.

Die in feine Scheiben geschnittenen Schalotten werden mit Essig, Wein und Gewürz bis zur Hälfte eingekocht, erkaltet, durch ein Sieb zu den Eigelb und der Butter gegossen und dies mit dem Schneebesen auf mäßigem Feuer oder im Wasserbad gerührt, bis die Soße gebunden (dicklich) ist. Nun fügt man die Petersilie bei und trägt die Soße sofort auf.

Diese und alle geschlagenen Soßen dürfen erst kurz vor Gebrauch zubereitet werden.

169. Geschlagene Tomatensoße.

2—3 Eigelb, 40—60 g Butter, 3 Eßlöffel dickes Tomatenpüree, 1 Kaffeelöffel Mehl, ½ Tasse kalte Fleischbrühe, Salz.

Das Mehl wird in einem kleinen Topf mit der Fleischbrühe glattgerührt, die andern Zutaten mit Ausnahme der Butter zugegeben und alles auf schwachem Feuer geschlagen, bis die Soße dicklich ist, dann die in Stückchen geschnittene Butter darunter geschlagen und zu Fleisch oder Fisch gegeben.

170. Geschlagene Buttersoße (zu Spargeln, Blumenkohl, Fisch usw.).

50 g Butter, 1 starker Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb, Salz, Muskat, Zitronensaft, ¼ Liter Fleischbrühe.

Die Butter wird in einer kleinen Kasserolle gerührt, Mehl, Eigelb, Gewürz und die kalte Fleischbrühe zugegeben und auf einem Topf kochenden Wassers so lange geschlagen, bis sie sich verdickt; dann wird die Soße mit Fleischbrühe oder je nach Verwendung mit Gemüsewasser oder Fischsud verdünnt und sofort zu Tisch gegeben.

171. Holländische Soße. (Für 4—6 Personen.)

1 Eßlöffel Essig, 2 Eßlöffel Wasser, Prise Salz, 3 oder 4 Pfefferkörner (zerdrückt) läßt man in einem kleinen Pfännchen bis auf 1 Eßlöffel einkochen.

Vom Feuer genommen, läßt man dieses auskühlen. Alsdann gibt man 3 Eigelb mit 1 Eßlöffel Wasser hinzu und rührt mit dem Schneebesen an der Seite des Herdes bei gelinder Wärme, bis sie sich ähnlich wie bei der Mayonnaise verdickt. Nun gibt man unter fortwährendem Schlagen ½ Pfund zerlassene lauwarme Butter nach und nach darunter (anfangs nur tropfenweise). Bei Beachtung der richtigen Wärme wird man auf diese Weise eine gut gebundene Soße erhalten, der man je nachdem, wofür sie bestimmt ist, 2—3 Eßlöffel Fisch- oder Spargelsud zugeben kann und nach Geschmack noch Zitronensaft und Salz. Dann wird die Soße durch ein Tuch passiert und, um ein Gerinnen zu vermeiden, in einem lauwarmen Wasserbad aufbewahrt.

172. Holländische Soße (einfach).

2—3 Eigelb, 60 g Butter, 30 g Mehl, Fleischbrühe, Fisch- oder Gemüsewasser, Salz, Pfeffer, wenig Zucker, Zitronensaft, Weißwein, etwas Rahm.

Das Mehl wird mit ¼ Liter der kalten Flüssigkeit in einem kleinen Topf glatt angerührt, die Eigelb zugegeben und die Butter in kleinen Stückchen in kaltes Wasser geschnitten. Kurz vor dem Gebrauch schlägt man die Soße über mäßigem Feuer oder im Wasserbad, bis sie anfängt dick zu werden, schlägt dann die Butterstückchen eines nach dem andern hinein, schmeckt die Soße ab und richtet sie sogleich an.

173. Schaumsoße (Mousselin).

Unter die fertige holländische Soße wird kurz vor dem Auftragen ⅛ Liter steifgeschlagene Sahne untergezogen. Diese Soße wird zu Fisch, Spargeln usw. gegeben.

174. Maltasoße.

Unter die fertige holländische Soße fügt man im letzten Augenblick Saft von einer Blutorange und wenig abgeriebene Schale bei.
Wird zu Spargeln gegeben.

175. Fischsoße.

Man bereitet eine weiße Grundsoße (Nr. 155), löscht diese mit halb Fischsud, halb Fleischbrühe ab, gibt Saft einer viertel Zitrone, nach Belieben 1—2 Eßlöffel Weißwein

zu, zieht sie mit 1 Eigelb und 2—3 Eßlöffel süßem Rahm ab und schlägt nach Belieben 20 g in kleine Stückchen geschnittene Butter hinein. Auf diese Art zubereitet, ist die Soße der holländischen Soße ähnlich.

176. Spargelsoße (einfach).

40 g Butter, 50 g Mehl, Spargelwasser, Fleischbrühe, Salz, Muskat, Saft einer viertel Zitrone, 1 Eßlöffel Weißwein, 1 Eigelb, 3 Eßlöffel Rahm.

Von diesen Zutaten bereitet man eine Buttersoße (Nr. 155) und schlägt nach Belieben vor dem Anrichten 15—20 g Butter hinein.

177. Blumenkohlsoße

wird auf dieselbe Weise wie Spargelsoße bereitet, nur wird Blumenkohlwasser verwendet.

178. Weiße Zwiebelsoße.

40 g Butter, 50 g Mehl, 2 Zwiebeln, ¼ Liter Milch, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer.

Die Zwiebeln werden in feine Scheiben geschnitten und auf einem Seiher mit kochendem Wasser überbrüht, dann in der heißen Butter kurze Zeit gedämpft, ohne Farbe zu nehmen. Das Mehl wird mitgedämpft, hierauf mit Milch und Fleischbrühe abgelöscht, Salz und Pfeffer zugefügt, dann an der Seite zugedeckt gekocht, bis die Zwiebeln ganz weich sind. Die Soße wird durch ein Sieb gestrichen und zu Hammel- und Kalbfleisch gegeben.

179. Meerrettichsoße.

1 kleine Stange Meerrettich, 25—30 g Butter, 2 Eßlöffel Mehl, Prise Salz, Zucker, ½ Tasse Milch, Fleischbrühe, nach Belieben etwas Rahm.

Der gewaschene geschabte Meerrettich wird gerieben und, falls er nicht gleich zubereitet wird, mit der Milch übergossen. In der heißen Butter wird das Mehl gelb gedämpft, der Meerrettich und das Gewürz zugegeben, mit Fleischbrühe abgelöscht und 10 Minuten ausgekocht.
Man kann den Meerrettich statt mit Fleischbrühe mit Milch ablöschen und einige geschälte geriebene Mandeln und nach Belieben etwas Zitrone zugeben.

180. Geschlagene Senfsoße.

1 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter kalte Fleischbrühe, 3 Eigelb, 2 Teelöffel Senf, 30 g Butter, Zitronensaft, Salz, Pfeffer.

Alle Zutaten werden in ein kleines Töpfchen gegeben, kurz vor Gebrauch in heißes Wasser oder auf schwaches Feuer genommen und mit dem Schneebesen dick geschlagen, abgeschmeckt und sogleich zu Tisch gegeben.

B Braune Soßen

181. Braune Grundsoße (Sauce espagnole).

(Diese Menge gibt ungefähr ½ Liter Soße und reicht für 6 Personen.)
50 g Schweinefett oder Rindschmalz, 80 g Mehl, 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser, 3 Eßlöffel Tomatenpüree oder die gleiche Menge frische Tomaten, 1 Glas Rotwein, 20 g roher Schinken oder Speck, 1 kleine in Scheiben geschnittene Zwiebel, 4—5 Scheiben Gelbrüben, 2 Scheiben Sellerie und Lauch, 1 Nelke, wenig Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner, nach Belieben wenig Knoblauch und Schalottenzwiebeln.

In heißem Fett dämpft man Schinken oder Speckwürfel, in Scheiben geschnittene Zwiebel, Suppengrün und Gewürz, streut das Mehl über und röstet es an der Seite des Herdes oder im Bratofen langsam hellbraun. Man löscht mit Fleischbrühe oder Wasser ab, fügt die Tomaten und Gewürz zu und läßt die Soße langsam 2—3 Stunden auskochen. Kurz vorher gießt man den Rotwein dazu und seiht die Soße durch ein feines Sieb. Noch besser schmeckt die Soße, wenn man sie statt 2 bis 3 Stunden 6—8 Stunden auskochen läßt.

182. Einfache braune Soße.

40 g Fett, 60—70 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, Wasser oder Fleischbrühe, ½ kleines Lorbeerblatt, 1 Nelke, Prise Pfeffer oder Paprika, Salz, 1—2 Eßlöffel Essig.

In heißem Fett wird das Mehl langsam braun geröstet. Wenn es beinahe die gewünschte Farbe hat, wird die feingewiegte Zwiebel zugegeben. Man löscht mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe ab, gibt das Gewürz und Essig zu und läßt die Soße mindestens 1—2 Stunden auskochen.

183. Braune Soße, ohne Fett zubereitet.

Das Mehl wird in einer eisernen Kasserolle auf geschlossener Herdplatte oder im Backofen lichtgelb geröstet, dann vom Feuer genommen, noch 5 Minuten gerührt und erkalten lassen. Bei Gebrauch rührt man es mit Wasser glatt, gibt Gewürz und Essig zu und kocht die Soße gut aus.

184. Zwiebelsoße*.

1 große Zwiebel, 30 g Butter, 2 Löffel Essig, 40 g Mehl, ¼ Liter Fleischbrühe oder Wasser, ganzes Gewürz und 2 Eßlöffel Wein.

Die Zwiebel wird in Scheiben geschnitten oder gehackt, in Butter gelb gebraten, dann das Mehl übergestreut und hellbraun geröstet. Danach gibt man Fleischbrühe, Salz, ¼ Zitrone, Paprika, ½ Lorbeerblatt, 1 Nelke und Essig zu und läßt die Soße gut auskochen. Man streicht sie durch ein Sieb und gibt nach Belieben den Wein zu.

* Zwiebel leicht zu zerkleinern: Die geschälte Zwiebel wird in zwei Hälften geteilt, auf die Schnittseite gelegt, in ganz feine Scheiben und drei- oder viermal quer eingeschnitten, jedoch so, daß sie am festen Teil noch zusammenhält und dann der Breite nach in kleine Würfelchen geschnitten. Soll die Zwiebel ganz fein gehackt werden, so faßt man ein schmales, größeres, leichthandliches Messer mit der rechten Hand am Heft, mit der linken an der Spitze, welche fest auf dem Brett liegenbleiben muß, und hackt dann mit der rechten Hand die Würfelchen recht fein.

185. Speckſoße.

40 g Speck, 1 Zwiebel, 50 g Mehl, Salz, Pfeffer, wenig Zucker, 1—2 Eßlöffel Eſſig.

Der in Würfel geſchnittene Speck wird etwas ausgebraten, die in feine Würfelchen geſchnittene Zwiebel gedämpft, das Mehl zugegeben und hellbraun geröſtet. Die Mehlſchwitze wird mit Waſſer oder Fleiſchbrühe abgelöſcht, gewürzt und gut ausgekocht.

186. Madeiraſoße.

$^4/_{10}$ Liter braune Soße Nr. 181, $^1/_8$ Liter Madeira.

Unter die fertig ausgekochte Soße wird abſeits des Feuers der Madeira gemengt. Die Soße darf dann nicht mehr kochen und kann im Waſſerbad warmgeſtellt werden.

187. Champignonſoße.

$^4/_{10}$ Liter braune Soße Nr. 181, 1 Büchſe Champignons, einige Tropfen Zitronenſaft.

Die in Scheiben geſchnittenen Champignons werden in die braune Soße gegeben. Nach Belieben kann man 1—2 Löffel Madeira zugeben.

Will man friſche Champignons verwenden, ſo werden ſie geputzt, in Scheiben geſchnitten und kurze Zeit in der Soße weichgedämpft.

188. Trüffelſoße.

$^4/_{10}$ Liter braune Soße Nr. 181, 1 kleine Büchſe Trüffeln, 2 Eßlöffel Madeira, ½ Glas Rotwein.

Die Trüffeln werden in dünne Scheiben oder Streifen geſchnitten, der Abfall gehackt, mit dem Wein ausgekocht, durchgeſeiht und mit den Trüffelſcheiben oder -ſtreifen und Madeira zu der braunen Soße gegeben.

189. Morchelſoße.

30—40 g Butter, 1 Handvoll Morcheln, 50 g Mehl, Peterſilie, Salz, Muskat, Zitronenſaft, Fleiſchbrühe.

Von den Morcheln werden die Stiele abgeſchnitten, die Morcheln in lauem Waſſer mehrmals gewaſchen, in Salzwaſſer gekocht, mit kaltem Waſſer abgekühlt, mit Fleiſchbrühe und Bratenſoße gedünſtet, ausgedrückt und klein geſchnitten. In der heißen Butter röſtet man das Mehl gelb oder braun, dämpft die feingewiegte Peterſilie und die Morcheln darin, löſcht mit Fleiſchbrühe ab und würzt die Soße. Dieſe wird gern zu geſalzenem Pudding gegeben.

190. Pfefferſoße.

$^3/_{10}$ Liter braune Soße Nr. 181, $^1/_{10}$ Liter Eſſig, $^1/_{10}$ Liter Wein, 1 mittelgroße Zwiebel, ebenſoviel Karotten, Peterſilienſtiel, etwas Thymian, ½ Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner, 30 g Butter.

Kräuter und Gewürz ohne Pfefferkörner werden in der Butter angeröſtet, mit Eſſig und Wein abgelöſcht und bis zur Hälfte eingekocht. Dann gibt man die braune Soße zu, läßt ſie noch ½ Stunde kochen und gibt kurz vor dem Durchſeihen die

zerdrückten Pfefferkörner dazu. Nach Belieben kann man vor dem Anrichten 30 g Butter in die Soße einschlagen.
Wird zu Wild oder Ochsenfleisch gegeben.

191. Pfeffersoße mit Rahm.

Unter die vorhergehende Pfeffersoße schlägt man ¼ Liter steif geschlagenen Rahm.

192. Wildsoße.

1½ Eßlöffel Johannisbeergelee mit 1 Eßlöffel Rahm verrührt wird der Pfeffersoße Nr. 190 zugegeben.

193. Braune Rahmsoße.

Diese Soße kann zu Hasen-, Reh- und Kalbsbraten gegeben werden. Nachdem man den Braten aus der Pfanne genommen hat, gibt man ¼ Liter Rahm in dieselbe, läßt ihn unter Abstoßen mit einem Schäufelchen etwas einkochen, gibt dann $^4/_{10}$ Liter braune Soße Nr. 182 dazu, läßt diese kurze Zeit mitkochen und fügt Salz, Pfeffer, Prise Cayenne, etwas Zitronensaft, nach Belieben ½ Teelöffel Senf zu und seiht die Soße.

194. Estragonsoße.

1 Handvoll Estragon, $^2/_{10}$ Liter Weißwein, $^2/_{10}$ Liter braune Soße Nr. 182.

Man läßt die Hälfte vom Estragon 10 Minuten im Weißwein ausziehen, fügt die braune Soße bei, läßt dies etwas einkochen, seiht die Soße und gibt 1 Teelöffel gewiegten Estragon zu.

195. Weiße Estragonsoße.

Statt brauner Soße wird weiße genommen, diese mit Zitronensaft und Sardellenbutter gewürzt und mit Ei und Rahm abgezogen.

196. Kräutersoße

wird auf dieselbe Weise zubereitet, und werden außer Estragon noch die andern Gurkenkräuter und Schnittlauch dazu genommen.
Wird zu Fisch, Geflügel und Fleisch gegeben.

197. Pikante Soße (zu Schweinefleisch, Ochsenfleisch usw.).

$^1/_{10}$ Liter Essig, $^1/_{10}$ Liter Weißwein, 3 Schalotten, 1 Eßlöffel gewiegte Gurken, Estragon und Petersilie, $^3/_{10}$ Liter braune Soße Nr. 182.

Essig und Wein wird mit den gewiegten Schalotten auf $^2/_3$ eingekocht, die braune Soße zugegeben und unter Abschäumen noch 10 Minuten gekocht. Dann nimmt man die Soße vom Feuer und fügt die gewiegten Gurken, Estragon und Petersilie hinzu

198. Soße Robert (zu Schweinefleisch).

1 große gewiegte Zwiebel wird in Butter angeröstet, ohne Farbe nehmen zu lassen, und mit ½ Glas Weißwein abgelöscht. Wenn dies etwas eingekocht ist, gibt man $^3/_{10}$ Liter braune Soße Nr. 181 oder 182 zu und läßt sie noch 10 Minuten mitkochen, seiht die Soße und gibt 1 Eßlöffel Senf, 1 Prise Zucker und etwas Zitronensaft zu.

199. Rotweinsoße (zu Fisch).

$^3/_{10}$ Liter braune Soße Nr. 181 oder 182, $^3/_8$ Liter Rotwein, 1 Sardelle, Prise Cayenne, Zwiebel, Suppengrün, ½ Knoblauchzehe, Salz, wenig Pfeffer, 90 g Butter.

Zwiebel und Kräuter werden in 20 g Butter angeröstet, mit dem Wein abgelöscht und zur Hälfte eingekocht; dann wird die braune Soße noch 10 Minuten mitgekocht und hierauf durchgeseiht. Die übrige Butter schneidet man in kleine Stückchen, legt sie in kaltes Wasser, schlägt sie vor dem Anrichten in die Soße und gibt die gewiegte Sardelle und Cayennepfeffer dazu.

200. Gurkensoße (zu Ochsenfleisch usw.).

40 g Fett, 60 g Mehl, wenig Zwiebel, 1 Eßlöffel Essig, 2 Eßlöffel sauren Rahm, Salz, Pfeffer, 1 Nelke, wenig Lorbeerblatt, ½ Gurke oder 10 Essiggurken.

Das Mehl wird in dem heißen Fett langsam braun geröstet, mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, Essig und Gewürz zugegeben und die Soße 1 Stunde ausgekocht; dann wird die in Scheiben geschnittene Gurke und Rahm zugegeben und kurze Zeit mitgekocht. Man muß beim Ablöschen darauf achten, daß nicht zu viel Flüssigkeit zugegeben wird, da sonst durch den Saft der Gurke die Soße zu dünn würde.

201. Schnittlauchsoße.

Wie vorhergehende, nur wird statt Gurke feingeschnittener Schnittlauch zugegeben.

202. Schnittlauchsoße (andere Art).

In die Buttersoße Nr. 155 gibt man wenig Essig und Zitronensaft und vor dem Anrichten ziemlich feingeschnittenen Schnittlauch.

203. Orangensoße.

Wird hauptsächlich zu zahmen oder wilden Enten gegeben, deren Bratensatz zur Zubereitung der Soße dient.
Braune Soße Nr. 181, 1 Orange, ½ Zitrone.

Von der Orange und Zitrone wird die gelbe Schale vorsichtig abgeschnitten, daß nichts vom Weißen dazukommt, dann in ganz feine Streifchen geschnitten, die man in kochendem Wasser einigemal aufkochen läßt und dann zum Abtropfen auf ein Sieb legt. Man verdünnt die braune Soße mit der abgelöschten Soße der Enten, würzt mit dem Orangen- und Zitronensaft und gibt die geschnittenen Schalen zu. Nach Belieben kann 10 g gebrannter Zucker, mit einem Eßlöffel Essig aufgelöst, der Soße beigefügt werden.

204. Braune Gratinsoße.

4/10 braune Soße Nr. 181, ½ kleine Zwiebel, 1 Kaffeelöffel gewiegte Petersilie, 8 gewiegte Champignons, 1 Eßlöffel Madeira, 20 g Butter, ½ Glas Wein.

Die feingewiegte Zwiebel wird in Butter kurz gedämpft, Petersilie und Champignons mitgedämpft, der Wein zugegeben, zugedeckt, kurze Zeit gekocht und die braune Soße beigefügt.

205. Soße mit Ochsenmark.

Wird gerne zu auf dem Rost gebratenen Fleischstücken serviert.
2/10 Liter braune Soße Nr. 181 oder 182, 1 Glas Wein, 5—6 Pfefferkörner, ½ kleines Lorbeerblatt, 3 Schalotten, nach Belieben etwas Thymian, Zitronensaft, 30 g Ochsenmark.

Die feingeschnittenen Schalottenzwiebeln und die zerdrückten Pfefferkörner werden mit dem Rotwein bis zur Hälfte eingekocht, die braune Soße zugegeben, noch kurze Zeit mitgekocht und dann geseiht. Man gibt einige Tropfen Zitronensaft und das in Scheiben geschnittene Ochsenmark, welches man in kaltem Wasser gewässert und in leicht gesalzenem Wasser einmal aufgekocht hat, zu.

206. Fleisch-Glace.

Darunter versteht man eine bis zur Geleeprobe eingekochte Fleischbrühe, welche man zum Glasieren von Fleisch und Fisch sowie zur Verbesserung von Soßen und Suppen verwendet.

Bereitet man die Glace extra zu, so setzt man einen Kalbsstorzen, 1 alte Taube oder ½ Huhn mit kaltem Wasser auf, bringt es langsam zum Kochen, schäumt die Brühe ab und läßt das Fleisch weichkochen. Dann seiht man die Brühe, schöpft alles Fett ab, gibt es in eine reine Kasserolle und läßt es langsam an der Seite weiterkochen, bis man ungefähr noch ein Viertel der Brühe hat. Schaum und Fett muß immer wieder abgenommen werden. Die Glace kann in einem Porzellantopf an einem kühlen Ort sehr lange aufbewahrt werden.

C Kalte Soßen

207. Braune Sulzsoße (Chaud-froid brun).

Zu ½ Liter brauner Grundsoße Nr. 181 oder 182 werden 3/10 Liter fertige Sulze gegeben und zusammen eingekocht, bis die Soße die richtige Dicke hat, dann nach Belieben etwas Madeira zugefügt, durch ein feines Sieb gegeben, bis zum Erkalten gerührt und die Fleischstücke damit überzogen.

208. Braune Sulzsoße für Wild.

Mit vorhergehender Soße wird außer den angegebenen Zutaten noch Wildessenz mitgekocht. Wildessenz: Knochen und Abfälle des zu verwendenden Wildes werden in Butter angebraten und nach dem Ablöschen gut ausgekocht.

209. Weiße Sulzsoße. Zum Überziehen von Geflügel und Fisch.

Unter die weiße Grundsoße Nr. 155 werden $^2/_{10}$ Liter weiße Hühnersulze gegeben und dies um ein Drittel eingekocht. Während des Kochens gibt man nach und nach $^1/_{10}$ bis $^2/_{10}$ Liter süßen Rahm dazu, seiht die Soße und rührt sie bis zum Erkalten.

210. Sulzsoße mit Tomaten.

Auf $^1/_4$ Liter gut eingekochtes Tomatenpüree wird $^2/_{10}$ Liter Sulze gegeben, zusammen bis auf ein Drittel eingekocht, geseiht und bis zum Erkalten gerührt.

211. Cumberlandsoße.

Die dünn abgeschälte Schale einer Orange und ½ Zitrone werden in ganz feine Streifen geschnitten, in Wasser oder Rotwein kurze Zeit gekocht und auf ein Sieb gegeben. Man verrührt 4 Eßlöffel Johannisbeergelee oder Hägenmark, mengt 1 Teelöffel englisches Senfmehl, Salz, 1 Messerspitze Cayenne, den Saft von zwei Orangen (oder 1 Orange und etwas Madeira) und ½ Zitrone und die geschnittenen, gekochten Schalen darunter. Wird zu kaltem Braten, besonders zu Wild, gegeben.

212. Preiselbeersoße.

Eingemachte Preiselbeeren werden mit wenig Wasser und Weißwein verdünnt, durch ein Sieb gestrichen. Die Soße muß dickflüssig sein und wird gerne zu Wild gegeben.

Werden frische Preiselbeeren verwendet, so werden die verlesenen, gewaschenen Beeren mit wenig Wasser gekocht, dann auf ein Sieb geschüttet und durchgestrichen. Man gibt Zucker nach Geschmack und etwas Weißwein dazu.

213. Johannisbeersoße.

1 Pfund Johannisbeeren, 80 g Zucker, wenig Wasser.

Die gewaschenen Johannisbeeren werden abgezupft, mit dem Wasser und Zucker aufgestellt, einige Male aufgekocht, durch ein Sieb gestrichen und kaltgestellt.
Wird ebenfalls zu Wild gegeben.

214. Apfelsoße (kalt).

1 Pfund Äpfel, 50 g Zucker, stark $^1/_8$ Liter Wein oder Wasser, Messerspitze Zimt.

Die geschälten Äpfel werden mit Wein oder Wasser zugedeckt, weichgedämpft, durchgestrichen, mit Zucker und Zimt gewürzt, kurz vor dem Auftragen mit dem Schneebesen glattgeschlagen und zu Enten-, Gans- und Schweinebraten gegeben.

215. Essig-Kräutersoße (Vinaigrette).

2 Eier, 2—3 Eßlöffel Essig, 4 Eßlöffel Öl, Salz, Pfeffer, 1 kleine Zwiebel, 1—2 Eßlöffel feingewiegte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Kerbel), 1 Kaffeelöffel Kapern, nach Belieben ½ Teelöffel Senf.

Die hartgekochten Eier werden in kleine Würfel geschnitten und mit der feingehackten Zwiebel, Kräuter und den übrigen Zutaten vermengt.

Diese Soße wird gerne zu gekochtem Kalbskopf, kaltem Braten, kaltem Fisch oder Ochsenfleisch verwendet.

216. Gurkensoße.

2 Teile eingemachte Gurken, 1 Teil Zwiebel und etwas Petersilie werden fein gehackt, dann rührt man 1 Kaffeelöffel Senf, 1 Eßlöffel Öl, sauren Rahm und Fleischbrühe daran, bis es eine dickflüssige Soße ist.

217. Eier-Senfsoße.

3 Eier, 2 Kaffeelöffel französischer Senf, 2—3 Löffel feines Salatöl, Essig, Salz, Pfeffer, wenig Zucker, Schnittlauch.

Von den hartgekochten Eiern wird das Weiße fein verwiegt, das Gelbe zerdrückt und mit den übrigen Zutaten gut vermischt.

218. Meerrettich mit Blutorangen.

1 Stange Meerrettich, 1—2 Blutorangen, 1 Apfel, Saft einer halben Zitrone, Zucker.

Der Apfel wird roh gerieben, mit dem geschabten, geriebenen Meerrettich, Zitronensaft und Saft der Orangen und Zucker gemengt.

219. Meerrettich mit Rahm.

½ Stange Meerrettich, 1 Tasse dicker süßer Rahm, Saft einer halben Zitrone, Zucker, Prise Salz.

Der geschabte, geriebene Meerrettich wird mit dem Zitronensaft, Zucker und Salz vermengt, dann so viel Rahm zugegeben, daß es eine dicke Soße ist.
Wird gerne zu gekochtem Fisch (Karpfen) gegeben.

220. Meerrettich mit hartgekochten Eiern.

1 Stange Meerrettich, 2 Eier, 2 Eßlöffel Essig oder Saft von ½ Zitrone, 1 Eßlöffel Öl, Salz, Zucker, Petersilie.

Die Eigelb der hartgekochten Eier werden durch ein Sieb gestrichen und mit dem geriebenen Meerrettich, Essig, Öl, Salz und Zucker angemacht. Das Eiweiß häckelt man mit dem Obstmesser ganz fein, ordnet es als Kranz um den Meerrettich und garniert mit Petersilie.

221. Mayonnaise I.

2 Eigelb, $^3/_8$ Liter feines Oliven- oder Erdnußöl, Salz, Pfeffer oder Paprika, 1 Eßlöffel Kräuteressig oder Zitronensaft nach Belieben, ½ Teelöffel Senf oder Messerspitze Senfmehl, etwas Worcestersoße.

Die Eigelb (klare, frische) werden in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen oder bei noch kleinerer Menge auf einem Teller mit einer silbernen Gabel mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Essig oder Zitronensaft gut verrührt, dann tropfenweise das Öl zugegeben (siehe Abbildung 55). Sobald die Soße dick ist, kann das Öl in dünnerem Faden und immer zwischendurch einige Tropfen Essig oder Zitronen-

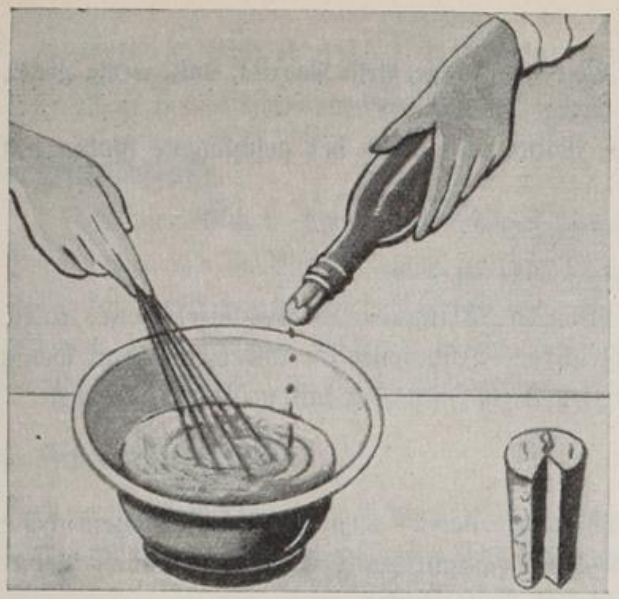


Abb. 55. Das Rühren einer Mayonnaise und wie ein Kork dazu eingeschnitten wird, damit das Öl tropfenweise aus der Flasche läuft.

saft zugegeben werden. Man fährt so fort, bis das Öl verbraucht ist, und schmeckt die Mayonnaise gut ab. Ist die Masse sehr fest, so kann man einen Eßlöffel heißes Wasser zurühren. Dies verhindert auch das Gerinnen, wenn die Soße aufbewahrt werden soll, außerdem darf die Soße nicht auf Eis angerührt werden und das Öl nicht zu kalt sein.

Die Mayonnaise kann gestreckt werden, wenn man 3—4 Eßlöffel weiße Soße untermengt. Dazu wird 1 Eßlöffel Öl erhitzt, 2 Eßlöffel Mehl darin langsam geschwitzt, ohne Farbe nehmen zu lassen. Dieses wird mit ungefähr $^1/_8$ Liter kochendem Wasser, dem man 1 Kaffeelöffel Essig zugegeben hat, glattgerührt und zu einem dicken Brei ausgekocht.

222. Mayonnaise II.

Ausgiebig und schnell zu bereiten.
2—4 Eigelb, 1 Teelöffel Mehl, ¼ Liter Milch, $^1/_8$ Liter Essig, $^1/_8$ Liter Öl (alles schwach gemessen), Salz, Paprika, Zucker.

Das Mehl wird in einem kleinen Töpfchen mit der Milch glatt angerührt, die Eigelb und die anderen Zutaten zugegeben und an nicht zu heißer Stelle auf dem Herd gerührt, bis die Soße sich bindet. Die Soße wird vom Feuer genommen, bis zum Erkalten gerührt und ist dann zum Gebrauch fertig.

223. Falsche Mayonnaise.

20 g Butter, 30 g Mehl, ¼ Liter Wasser oder Fleischbrühe, 1 Eßlöffel Milch, Salz, Muskat, Saft einer halben Zitrone, Prise Paprika, 1 Eigelb, 1 Kaffeelöffel Essig, 2—4 Eßlöffel Öl.

Das Mehl wird in der heißen Butter gedämpft, mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, gewürzt und 10 Minuten ausgekocht. Die Soße wird beinahe kaltgerührt, dann das Eigelb und Öl zugerührt. Diese Soße ist leichter verdaulich wie die echte Mayonnaise.

224. Gestürzte Mayonnaise (für 1 Ringform).

4 Eigelb, ¼ Liter Öl, 2 Eßlöffel Essig, 1 Prise Zucker, Saft einer viertel Zitrone, ½ Liter sehr feste Sulze, Salz, Pfeffer.

In die fertige Mayonnaise rührt man nach und nach auf Eis die Sulze zu und füllt sie vor dem Festwerden in eine mit Öl angestrichene Ringform.

225. Rahmmayonnaise.

Mayonnaise von 2 Eigelb, ¼ Liter Öl, Zitrone, Prise Paprika, Salz, wenig Zucker, ⅛ Liter süßem Rahm.

Unter die fertige, dick angerührte Mayonnaise wird der geschlagene Rahm mit etwas Salz untergezogen.

226. Tomatenmayonnaise.

Unter die fertige Mayonnaise oder unter Nr. 221 werden 2—4 Eßlöffel schönes, rotes, dickes, durch ein Sieb (feines) gestrichenes Tomatenpüree unterzogen, mit wenig Worcestersoße und Zitrone gewürzt und zu Fisch oder kaltem Braten gegeben.

227. Tartarsoße.

Unter die fertige Mayonnaise Nr. 221 rührt man 1—2 hartgekochte, durchgestrichene Eigelb, 1 Eßlöffel feingewiegte Kräuter (Schnittlauch, Estragon, Kerbel, Petersilie) und würzt mit Cayenne, Senf und Prise Zucker.

228. Gebundene Mayonnaise (Sulzmayonnaise).

Unter ¼ Liter Mayonnaise mischt man 2—4 Eßlöffel Sulze. Diese Mayonnaise verwendet man zu Gemüsesalaten oder zum Überziehen von Fischen.

229. Remouladensoße I.

2 rohe, 2 gekochte Eigelb, 1—2 Löffel Kräuteressig, ⅜ Liter Olivenöl, 1 Teelöffel Senf, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 2 Löffel gewiegte Kräuter, 2 Sardellen, 1 Teelöffel Kapern.

Die gekochten Eigelb werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit den rohen Eigelb, Salz und Pfeffer glatt gerührt, dann abwechselnd Öl und Essig tropfenweise zugerührt. Die Soße wird mit Senf, gewiegten Kapern, Sardellen, Dill und Estragon abgeschmeckt.

230. Remouladensoße II.

1 hartgekochtes Ei, 2 Sardellen, etwas Zwiebel, Petersilie oder Estragon, 3—4 Essiggurken, 1 Teelöffel Kapern werden fein gewiegt und unter die fertige Mayonnaise Nr. 221 gemischt.

231. Russische Soße.

Unter die fertige Mayonnaise mischt man geriebenen, rohen Meerrettich.

232. Grüne Soße (Ravigote).

In eine Mayonnaise von ¼ Liter Olivenöl und 2 Eigelb gibt man 2 Eßlöffel Kräuter (Sauerampfer, Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Estragon), welche man vorher im Reibstein mit einem Kaffeelöffel französischem Senf gerieben hat. Nach Belieben färbt man mit frischem Spinatsaft nach.

D Süße Soßen zu Pudding usw.

Diese können warm oder kalt gegeben werden.

233. Vanillesoße.

½ Liter Milch, 1—3 Eier, 1 Kaffeelöffel Stärkemehl, 60 g Zucker, 1 Stückchen Vanille.

Der Zucker und die Vanille wird in der Milch aufgekocht; das Stärkemehl mit wenig kalter Milch angerührt, die Eigelb und die Vanillemilch zugegeben und alles auf dem Feuer bis zum Kochen gebracht. Nach dem Erkalten gibt man den Schnee darunter. Wird nur 1 Ei zur Soße verwendet, nimmt man 1 Eßlöffel Stärkemehl.

234. Karamelsoße

wird auf dieselbe Weise wie Vanillesoße zubereitet, nur daß der Zucker (80 g) vorher gebräunt, mit wenig Wasser abgelöscht und dann die Milch zugegossen wird.

235. Aprikosensoße.

Recht reife Aprikosen werden durch ein Sieb gestrichen oder 4 Eßlöffel Marmelade verwendet. Dies verdünnt man mit Läuterzucker, läßt es zusammen kochen, bis die Soße den Löffel deckt, und gibt vor dem Anrichten wenig Kirschwasser dazu.

236. Johannisbeer- oder Himbeersoße.

½ Pfund Johannisbeeren, ½ Pfund Himbeeren, ½ Liter Wasser, 180 g Zucker, 1 Eßlöffel Stärkemehl.

Die Früchte werden kurze Zeit mit dem Zuckerwasser gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Das Stärkemehl rührt man mit wenig kaltem Wasser oder Wein glatt, läßt es unter Rühren in den kochenden Fruchtsaft einlaufen und 5 Minuten auskochen. Man kann statt der frischen Früchte 4 Eßlöffel eingemachte Johannisbeeren oder Himbeeren oder Saft verwenden.

237. Einfache Apfelsoße.

¼ Pfund Äpfel, ½ Liter Wasser, 100 g Zucker, abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale, 1 Teelöffel Mondamin, 2 Eßlöffel Essig- oder Zitronensaft.

Die gewaschenen Äpfel werden mit der Schale in kleine Würfel geschnitten und im Wasser weichgekocht. Kurz vorher gibt man das angerührte Mondamin und die übrigen Zutaten dazu, läßt dies gut aufkochen und gibt die Soße zu süßen Reis-, Grieß- oder Sagospeisen.

238. Kalte Erdbeersoße.

1 Pfund Erdbeeren, 80—100 g Zucker.

Jede einzelne Beere wird in einer Schüssel Wasser geschwenkt, der Stiel abgedreht, die Beeren durch ein Sieb gedrückt und mit dem Zucker gerührt, bis die Soße glänzend aussieht.

239. Kalte Johannisbeersoße.

1 Pfund Johannisbeeren, 120 g Zucker.

Die Johannisbeeren werden gewaschen, von den Stielen befreit, durch ein Sieb gestrichen, mit dem Zucker gerührt und kaltgestellt. Die Soße wird zu kalten Grieß- oder Reisspeisen verwendet, ebenso die Erdbeersoße.

240. Waldmeistersoße.

1 Büschel Waldmeister, 3/8 Liter Weißwein, 1 Ei, 1 Eigelb, 90 g Zucker, 1 Teelöffel Stärkemehl.

Vom Waldmeister werden die Wurzeln abgeschnitten, dieser gewaschen und in 1/8 Liter Wein 1 Stunde ausziehen gelassen. Dann seiht man es ab in eine Messingpfanne, gibt das angerührte Stärkemehl, Eier, Wein und Zucker zu und schlägt das Ganze auf schwachem Feuer bis vors Kochen.

241. Arraksoße.

¼ Liter Weißwein, 2 ganze Eier, 60 g Zucker und 1 Eßlöffel Arrak.

Wein, Eier und Zucker werden zusammen auf dem Feuer geschlagen bis zum Kochen, dann weggenommen und der Arrak zugegeben.

242. Punschsoße.

1 Kaffeelöffel schwarzer Tee, ½ Liter Wasser, 60 g Zucker, Saft einer halben Zitrone, 3 Eßlöffel Rum.

Das kochende Wasser wird über den Tee und Zucker gegossen; 5—6 Minuten ziehen lassen, gießt ab, mischt Rum und Zitronensaft darunter und gibt die Soße heiß zu Tisch.

243. Schokoladensoße.

50 g Schokolade, 1/8 Liter Wasser, 1/2 Liter Milch, 40 g Zucker, 1—2 Eier, 1 Teelöffel Stärkemehl.

Die Schokolade wird mit dem Wasser auf der Seite des Herdes erweicht und glattgerührt. Unterdessen verrührt man Stärkemehl, Milch, Eier, Zucker, gibt dies zur Schokolade, schlägt die Masse auf nicht zu starkem Feuer, bis es einmal aufkocht.

244. Rotweinsoße.

1/8 Liter Wasser, 3/8 Liter Rotwein, 80 g Zucker, 1 Kaffeelöffel Stärkemehl, 1 Stückchen Zimt, 1 Nelke, wenig Zitronensaft, 1 Eßlöffel Rum.

Das mit Wasser angerührte Stärkemehl wird mit den anderen Zutaten einmal aufgekocht, durchgeseiht, der Rum zugegeben.

245. Cherry-Brandy-Soße.

75 g Butter, ¼ Pfund Zucker, 1 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter feiner Weißwein (nach Belieben 2 Eßlöffel Madeira), 2—3 Eigelb, 1/8 Liter süßer Rahm, 2 Eßlöffel Cherry Brandy.

Butter, Zucker und Mehl werden auf dem Feuer abgerührt, mit dem Wein und Madeira abgelöscht und einmal aufgekocht; dann rührt man die mit süßem Rahm verrührten Eigelb darunter, gießt die Soße durch ein Sieb und gibt die 2 Eßlöffel Cherry Brandy zu.

246. Bischofsoße.

Zu Himbeersaft oder sonst einem Fruchtsaft gibt man in kleine Würfel geschnittene Früchte, Zitronat, Orangeat und Mandeln.

247. Zitronensoße.

60 g Butter, 60 g Zucker, 1 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter feiner Weißwein, 1—2 Eigelb, stark $^1/_8$ Liter süßer Rahm, Schale einer viertel und Saft einer halben Zitrone.

Butter, Zucker und Mehl werden auf dem Feuer abgerührt, mit dem Wein abgelöscht, Zitrone zugegeben und aufgekocht. Dann rührt man das mit Rahm verrührte Eigelb zu, läßt die Soße nochmals aufkochen und gießt sie durch ein Sieb.

248. Zitronensoße (andere Art).

20 g Butter, 1 Löffel Mehl, ¼ Liter Weißwein, ¼ Liter Wasser, Schale und Saft einer Zitrone, 80 g Zucker, 2 Eigelb.

Das Mehl wird in der Butter hellgelb geröstet, das Wasser, Saft und Schale der Zitrone und Zucker zugegeben und aufgekocht. Die Eigelb werden mit dem Wein verrührt dazugegeben und unter Schlagen zum Kochen gebracht.

249. Orangensoße

wird ebenso zubereitet mit Orange statt Zitrone.

250. Weinschaum (Chaudeau).

2 Eier, 1 Eigelb, 60 g Zucker, ¼ Zitronenschale, ¼ Liter Weißwein.

Alle Zutaten werden in einer Messingpfanne auf schwachem Feuer bis vors Kochen geschlagen und unter Schlagen in eine Schüssel geschüttet.
Statt Weißwein kann auch Burgunder oder Apfelmost genommen werden.

251. Weinschaum (einfache Art).

2 Kaffeelöffel Stärkemehl, 1 Ei, ¼ Liter Süßmost, 40—60 g Zucker.

252. Hägenmarksoße.

2—3 Eßlöffel Hägenmark, $^1/_8$ Liter Weißwein, $^3/_8$ Liter Wasser, 1 Teelöffel Stärkemehl, Zucker nach Belieben.

Das Hägenmark wird mit dem Wein und Wasser glatt angerührt, der Zucker zugegeben und zum Kochen gebracht. Dann läßt man das angerührte Stärkemehl einlaufen und 5 Minuten auskochen.

253. Mandelsoße.

40 g abgezogene, geriebene Mandeln, ½ Liter Milch, 2 Eigelb, 60 g Zucker, Vanille.

Die geschälten, abgezogenen, geriebenen Mandeln werden in einer Schüssel mit wenig Milch fein zerrieben, der Zucker und die Eigelb zugegeben; unter Rühren in die kochende Milch einlaufen lassen und einmal aufkochen.

254. Rosinensoße.

¼ Liter Weißwein, stark ¼ Liter Wasser, 20 g Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 80 g Zucker, ein Stückchen Zimt, 100 g Rosinen oder Sultaninen.

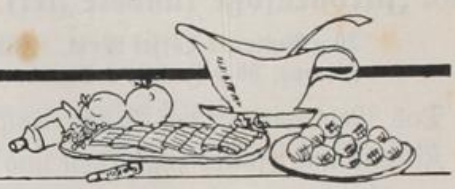
Die verlesenen gewaschenen Rosinen werden in dem Wasser aufgekocht, das Mehl in der Butter gedämpft, mit dem Wasser abgelöscht, der Wein, Zucker und Zimt zugegeben, einmal aufgekocht und angerichtet.

255. Weiße Weinsoße.

½ Liter Weißwein, 1 Eßlöffel Mehl, 3 Eßlöffel dicker, saurer Rahm, 2 Eigelb, 80 g Zucker, wenig Zimt und Zitronenschale.

Alles zusammen wird verrührt, aufs Feuer genommen und einmal unter Rühren aufstoßen lassen.

Verschiedene Butterarten



256. Schaumig gerührte Butter zu Forellen und anderen Fischen.

100 g Butter, ⅛ Liter Fischsud, Salz, Zitronensaft, 1—2 Eßlöffel Schlagrahm.

Frische Butter wird ganz weiß gerührt, nach und nach der kalte Fischsud, Salz, Zitronensaft und der steife Schlagrahm, am besten auf Eis, zugerührt. Die Butter wird hübsch auf Glasteller aufgespritzt.

257. Heiße Fischbutter.

Die heiße Butter wird mit wenig Fischsud abgelöscht und sofort zu Tisch gegeben.

258. Braune Butter.

Gute frische Butter wird langsam geschmolzen und so lange erhitzt, bis sie anfängt, leicht braun zu werden, dann sofort angerichtet und über Kartoffelbrei gegossen oder zu Fisch, Spargeln, Blumenkohl und anderem gegeben.

259. Butter mit Zwiebeln zum Schmälzen von Fischen und Kartoffeln.

60 g Butter, 1 Zwiebel.

Die feingeschnittene Zwiebel wird in der Butter ½—¾ Stunden langsam gelb und weich gedämpft.

260. Kaviarbutter.

100 g Butter, 30 g Kaviar.

Die Butter wird schaumig gerührt, wenig Zitronensaft zugegeben und der Kaviar vorsichtig daruntergezogen.

Oder: Der Kaviar wird mit der Butter verrieben, durch ein feines Sieb gestrichen, dann schaumig gerührt.

261. Trüffelbutter.

80 g Butter, 2 schöne schwarze Trüffeln, Salz, Pfeffer, 1 Kaffeelöffel Madeira.

Die Trüffeln werden ganz fein gewiegt oder fein gestoßen mit etwas von der Butter. Man kann sie durch ein Sieb streichen oder so in die schaumig gerührte Butter mit Salz, Pfeffer und Madeira geben.

262. Kräuterbutter.

80 g Butter, 1 Handvoll Kräuter, wie Estragon, Kerbel, Schnittlauch, Pimpernell, Petersilie, nach Belieben einige Spinatblätter, 1 Schalottenzwiebel, Salz, Saft einer halben Zitrone.

Die Kräuter werden mit kochendem Wasser auf einem Seiher übergossen oder kurz aufgekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und fein gewiegt oder verrieben mit den anderen Zutaten. Dann streicht man sie durch ein Haarsieb zur schaumig gerührten Butter und gibt sie zu Fisch oder gebratenem Fleisch.

263. Sardellenbutter.

80 g Butter, 6 Sardellen.

Die Sardellen werden gut gewaschen, entgrätet, fein verwiegt und durch ein Haarsieb zur schaumig gerührten Butter gegeben.

264. Anchovisbutter.

Man rührt nach Geschmack Anchovispaste in die schaumig gerührte Butter.

265. Senfbutter.

80—100 g Butter, 1 hartgekochtes Eigelb, 1 guter Eßlöffel feinster Senf, Salz, Muskat, wenig Cayennepfeffer, Zitronensaft.

Das Eigelb wird mit den anderen Zutaten vermischt und durch ein Sieb gestrichen. Wird zu kaltem Braten und belegten Brötchen verwendet.

266. Lachsbutter.

100 g Butter, 40—50 g Lachs.

Räucherlachsabfälle werden fein verrieben, mit der Butter verarbeitet und durch ein Sieb gestrichen.

267. Krebsbutter.

100 g Butter, 10 Krebse, ¼ Liter Wasser.

Die Krebse werden gekocht, wie bei Fische beschrieben. Das Fleisch der Scheren und Schwänze wird ausgebrochen und die Schalen im Mörser mit der Butter sehr fein gestoßen. Alsdann läßt man dies in einem gut glasierten Topf auf der Seite vom Herd langsam 20 Minuten dämpfen, bis die Butter recht klar geworden, rührt von Zeit zu Zeit darin und löscht mit dem Wasser ab. Nachdem dies nochmals 20 Minuten ausgekocht, preßt man die Schalen durch ein gebrühtes Tuch in kaltes Wasser und läßt die Butter erstarren. Die feste Schicht wird abgenommen und zu Suppe, Soßen, Ragout usw. verwendet. Das Fleisch der Krebse wird als Einlage in Suppe, Frikassee oder zum Belegen von Brötchen verwendet.

268. Champignonbutter.

100 g Butter, 15 kleine Champignons, Saft einer viertel Zitrone, Salz.

Die Champignons werden kurze Zeit in 20 g Butter gedünstet, Salz, Zitronensaft zugegeben, fein verwiegt oder im Reibstein mit der übrigen Butter verrieben, durch ein Sieb gestrichen, als Würze zu Soßen, Ragouts oder zum Bestreichen von Weißbrotschnitten verwendet.

269. Haushofmeisterbutter.

80 g Butter, Messerspitze Salz, Pfeffer, Saft einer halben Zitrone, 2 Kaffeelöffel fein gewiegte Petersilie.

Unter die schaumig gerührte Butter mischt man die anderen Zutaten, gibt nach Belieben einige Tropfen Worcestersoße darunter und gibt sie zu Fisch oder auf kleine gebratene Stücke von Fleisch.

270. Meerrettichbutter.

100 g Butter, 25 g Meerrettich.

Der frisch geriebene Meerrettich wird zur schaumig gerührten Butter gegeben und diese durch ein Haarsieb gestrichen.

Kalte und warme Vorspeisen (Horsd'oeuvres)

Leichte Zwischengerichte*.

A Kalte Vorspeisen

Unter Vorspeisen versteht man kleine appetitanregende Gerichte, die sehr beliebt sind. Vorspeisen werden vor der Suppe, noch richtiger an Stelle derselben, warme jedoch auch nach der Suppe gereicht. Wenn unvermutet Besuch kommt, ermöglichen die kalten Vor- und Zwischengerichte der Hausfrau, das einfachste Essen zu bereichern und zu verschönern; auch für Frühstück und Abendessen werden einzelne davon gerne verwendet; oder als Verzierung zu Fleisch oder als Beilage zu Gemüse können manche gegeben werden. Meistens werden verschiedene Vorspeisen zur Auswahl auf einer dazu bestimmten Platte (Horsd'oeuvre-Platte, ist in mehrere Felder geteilt) angerichtet; am vorteilhaftesten ist die Wirkung auf einzelnen Kristallschalen angerichtet und diese auf eine Silberplatte gestellt. Einige ausgewählte Vorspeisen siehe Farbtafel 1.

* Einzelne dieser Vorspeisen sind nach Belieben auch als Zwischengerichte zu verwenden.

271. Falsche Trüffeln. Siehe Farbtafel 1.

¼ Pfund Gänseleber- oder Kalbsleberwurst, 60 g Butter, Prise Pastetengewürz, Pumpernickel.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit der aus der Haut geschabten Wurst und Gewürze verarbeitet und auf Eis gestellt. Man formt Kugeln aus der Masse und rollt diese ringsum in gewiegtem Pumpernickel.

272. Kaviartönnchen. Siehe Farbtafel 1.

Hartgekochte Eier werden an beiden Enden etwas abgeschnitten, damit sie Tönnchenform erhalten, quer in der Mitte durchgeschnitten und in die Mitte ein Kaviarhäufchen gesetzt und mit Eigelbbutter gespritzt und feingeschnittene Sardellenstreifen als Reifen gesetzt; oder man nimmt vorsichtig das Eigelb heraus, füllt die Höhlung mit Kaviar und setzt am Rand herum kleine Kügelchen, aus dem Eigelb und Butter geformt. Die Eier werden auf Kopf- oder Gemüsesalat oder Remouladensoße angerichtet.

Eigelbbutter: 30 g schaumig gerührte Butter wird mit einem durchgestrichenen Eigelb und einer Messerspitze englischem Senfmehl vermischt.

273. Schinkenrollen. Siehe Farbtafel 1.

Der geriebene Meerrettich wird mit Zitronensaft oder Essig beträufelt, Zucker, Prise Salz und geschlagener Rahm untergezogen. Gleichmäßige Scheiben Schinken werden gerollt und die Meerrettichsahne von beiden Seiten eingespritzt.

274. Kleine Pastetchen. Siehe Farbtafel 1.

Ganz kleine Blätterteigpastetchen Nr. 343 mit Kaviar gefüllt.

275. Kleine Zungenfülzchen. Siehe Farbtafel 1.

Herstellung siehe Nr. 788 und 789 (Garnitur: außen ein Kranz grüner Erbsen, in der Mitte eine Eischeibe).

276. Kalte Aalrolle. Siehe Farbtafel 1.

1 Pfund Aal, zur Fülle 200—250 g Seelachs oder Kabeljau, 1 Weißbrötchen, ½ kleine Zwiebel, 30 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat oder wenig Pastetengewürz, 2 Eiweiß oder 1 ganzes Ei, nach Belieben 50 g gesalzene Zunge und 1 Essiggurke, in kleine Würfel geschnitten. Zum Sud 1½—2 Liter Wasser, 1 kleine Zwiebel, Suppengrün, Gewürz, 1 Glas Weißwein oder ½ Glas Essig.

Der Aal wird abgezogen, mit einer Schere die Flossen abgeschnitten, am Rücken entlang aufgeschnitten und das Rückgrat vorsichtig ausgelöst. Nachdem man die Eingeweide entfernt hat, wird er gewaschen, auf ein Tuch gelegt, leicht breit geklopft, quer in 2 Teile geteilt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Zur Fülle wird das Fischfleisch ohne Haut und Gräten zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben, die Zwiebel und das eingeweichte Brötchen in Butter gedämpft, mit dem Eiweiß und Gewürz in einer Schüssel gut verarbeitet, je nachdem 3—4 Eßlöffel

leicht geschlagenen Rahm und die Zungenwürfelchen darunter gemengt. Man streicht die Fülle auf die Innenseite der beiden Aalstücke, rollt sie fest auf, wickelt sie in das vorher gebrühte Tuch ein und umschnürt sie. Kopf und Gräten werden in dem Wasser und Gewürz 20 Minuten ausgekocht, durchgeseiht, der Wein oder Essig zugegeben. Man läßt die Aalrolle ungefähr ½ Stunde langsam in dem Sud weich sieden und dann leicht gepreßt erkalten. Aus dem Tuch ausgewickelt, schneidet man den Aal in stark 1 cm dicke Scheiben, glasiert sie mit der aus dem Sud bereiteten Sulze, richtet die Scheiben auf einer Glasschale mit feinwürflig geschnittener Sulze und Petersilie an und reicht Mayonnaise dazu.

277. Lachsrolle. Siehe Farbtafel 1.

1 oder 2 dünne Scheiben Räucherlachs von mindestens 15 cm Länge, 80—100 g Butter, Prise Paprika, Salz, 1 Trüffel.

In die schaumig gerührte Butter wird Gewürz und die in kleine Würfelchen geschnittenen Trüffeln oder als Ersatz Pumpernickel gegeben. Dies wird ½ cm dick auf den Räucherlachs aufgestrichen, gerollt, in Papier eingepackt und kaltgestellt. Sobald die Butter fest ist, schneidet man daraus Scheiben, richtet sie auf einer Glasschale an und verziert mit gehäckelter Sulze oder legt sie auf geröstete Weißbrotscheiben.

278. Kalbsröllchen.

Dünne Scheiben Kalbsbraten werden mit pikanter Sardellenbutter bestrichen und zusammengerollt. Die Röllchen werden mit der Soße Nr. 207 überzogen.

279. Gefüllte Tomaten mit feinem Fleischsalat.

Halbe kleine Tomaten werden etwas ausgehöhlt, mit Salz und Zitronensaft durchziehen lassen und auf ein Sieb gestürzt. Zum Fleischsalat werden Kalbsbraten, gesalzene Zunge, Äpfel, Essiggurken und wenig Hering in feine Streifen geschnitten und mit Mayonnaise angemacht.

280. Tomaten mit Reissalat.

Guter Reis wird nach Nr. 1114 15 Minuten körnig gekocht (nach Belieben mit grünen Erbsen vermengt) und noch warm mit der Soße Nr. 215 leicht untereinandergemacht und in die vorbereiteten Tomaten eingefüllt. Oder man richtet den Reissalat in eine Glasschale an und legt im Kranz Tomatenscheiben herum, die man vorher mit Salz und Zitronensaft durchziehen hat lassen. In die Mitte kann man einige Blättchen Kopfsalat stecken.

281. Tomaten mit Frühlingssalat gefüllt. Siehe Farbtafel 1.

Man nimmt dazu mittelgroße, feste, schön gerötete Tomaten, denen man den Deckel abschneidet, sie dann leicht ausdrückt, von den Kernen befreit, ein wenig aushöhlt und mit wenig Salz, Pfeffer, Essig und Öl kurze Zeit durchziehen läßt. Vor

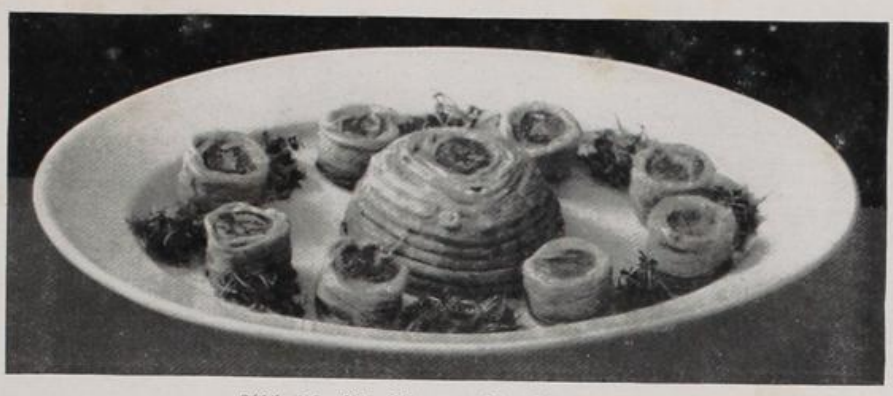


Abb. 56. **Makkaronipasteten**
mit Schinken, mit Kresse verziert (Beschreibung Nr. 380)



Abb. 57. **Kleine Pastetchen mit Kalbfleischfülle**
(Beschreibung Nr. 343 und 346)



Abb. 58. **Große Pastete (Vol-au-vent) nach Toulouser Art**
(Beschreibung Nr. 806 und 810)

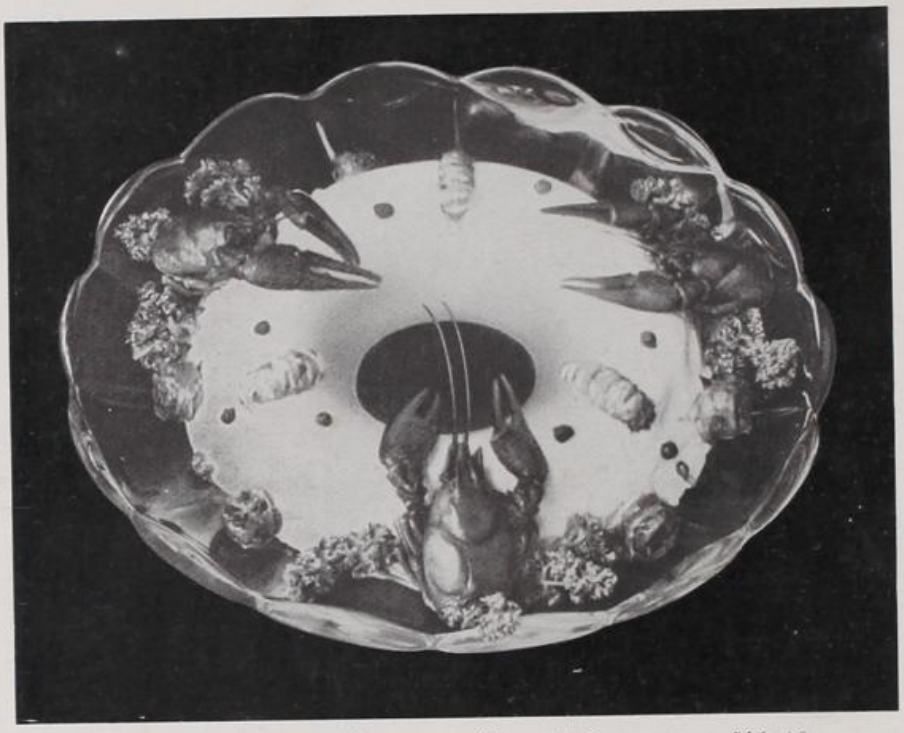


Abb. 59. **Gestürzte Mayonnaise mit Seezungenfilets**
(Beschreibung Nr. 850)



Abb. 60. **Eier mit Mayonnaise gefüllt im Sulzring**
(Beschreibung Nr. 450)

Gebrauch werden die Tomaten auf ein Gitter umgestülpt. Man füllt die Tomaten mit Gurkensalat, den man kurz vorher fertiggestellt hat, und belegt den Rand mit in feine Scheibchen geschnittenen Radieschen und Schnittlauch. Statt Gurken können Blumenkohl, Spargeln, Sellerie oder Bohnen eingefüllt werden.

282. Gurke gefüllt. Siehe Farbtafel 1.

Diese können als Schiffchen oder runde Tönnchen geschnitten werden. Dazu wird eine nicht zu dicke Gurke geschält, quer in 4—5 cm hohe Stücke geschnitten, diese ungefähr dreiviertel ausgehöhlt und mit Salz, Essig, Öl durchziehen lassen, dann auf ein Sieb gestülpt. Man füllt die Tönnchen mit Gemüsesalat Nr. 284 oder mit gewiegtem Lachs, Hering und hartgekochten Eiern.

283. Selleriesalat (roh).

Eine schöne weiße Sellerieknolle wird abgebürstet, dick geschält, in feine Streifen (Julienne) geschnitten und nach Belieben die gleiche Menge Reinettenäpfel dazu genommen und mit einer Rahmmayonnaise oder mit Rahm, Senf, Essig oder Zitronensaft, wenig Salz angemacht und in vorgerichtete Tomaten eingefüllt.

284. Gemüsesalat. Siehe Tafel 21.

Man nimmt je nach der Jahreszeit Blumenkohl, Spargeln, Bohnen, Karotten, Sellerie, Erbsen.

Junge Erbsen werden aus den Hülsen gestrichen, der geputzte Blumenkohl wird in kleine Röschen zerteilt, Spargeln in kleine Stücke geschnitten, Bohnen, Gelbrüben, Sellerie in Würfel und jede Art für sich in leichtem Salzwasser nicht zu weich gekocht, gut abtropfen lassen, zusammen mit der Mayonnaise Nr. 228 gemischt und in Schiffchen oder Kästchen von Gurken oder Tomaten gefüllt oder in eine Form oder kleine Förmchen eingesetzt. Die Gemüse können auch, jede Art für sich angemacht, als Vorspeise gegeben werden.

Italienischer Salat

wird in Muscheln oder Kristallteller gegeben. Herstellung siehe Nr. 1176.

285. Hummermayonnaise. Siehe Farbtafel 1.

Hierfür verwendet man am besten Büchsenhummer oder auch Reste von frisch gekochtem Hummer. Dieser wird 1 Stunde mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer mariniert. Auf eine Glasplatte legt man zuerst einige Blätter Kopfsalat, bestreicht diesen mit einer gut gewürzten Mayonnaise, darauf den Hummer, dann überzieht man die ganze Oberfläche mit Mayonnaise, die man mit einem Tischmesser glattstreicht. Die Garnitur besteht aus gekochten Eiern, Hummerscheren, Essiggurken, gerollten Sardellenfilets, Kapern oder, wie Tafel 1 (Mitte) zeigt, in Streifen geschnittener Paprikaschote.

286. Austern.

Die Austern werden nur zu ganz feinen Essen als Vorspeise gegeben. Sie sollen kalt, wenn möglich auf Eis gestellt werden. Vorbereitung Nr. 523. Man reicht dazu Zitronenschnitze, Butter oder Chesterkäse und Toast, oder es können kleine geröstete Weißbrotschnitten mit dicken Scheiben von Chesterkäse belegt und rasch im heißen Ofen überbacken werden. Diese Käseschnitten werden auf eine Platte gelegt zu den Austern serviert.

287. Kaviar.

Kaviar ist der eingesalzene Rogen von Stör, Hausen, Sterlet und anderen Fischen. Der Kaviar soll immer recht kalt gegeben werden, deshalb gibt man ihn gern auf einem ausgehöhlten Eisstück, reicht geröstete Brotscheiben, Zitronenstückchen, Butter und nach Belieben feingeschnittene Zwiebel dazu. Oder man kann den Kaviar in Glasschalen mit Roheis umlegt, kleinen Pastetchen, ausgehöhlten, hartgekochten Eiern oder auf Brötchen gestrichen, geben.

288. Geräucherter Lachs.

Dünne Scheiben davon werden zu Tüten gerollt und mit Petersilie verziert.

289. Gänsebrust

wird in feine Scheiben geschnitten und hübsch angerichtet.

290. Sardellen und Hering.

Diese werden entgrätet, aufgerollt oder in feine Streifen geschnitten, in Öl gelegt und mit gehacktem Eiweiß, Eigelb, Kapern und Petersilie verziert.

291. Räucheraal zu Vorspeisen.

Der Aal wird der Länge nach mit einem scharfen Messer hart an der Gräte entlang durchschnitten, dann die Haut, die sich leicht abziehen läßt, entfernt.

292. Heringe mit Mayonnaise.

Die gut gewässerten Heringe werden abgezogen, in 2 Teile geteilt, entgrätet und in sauren Rahm oder Sauermilch gelegt. Den andern Tag werden sie gerollt in eine Glasschale gelegt und mit einer Mayonnaise oder Remouladensoße übergossen.

293. Ungarisches Heringsfilet.

Das in zierliche Stücke geschnittene Heringsfilet wird mit überbrühten Zwiebelringen bedeckt, mit saurer Sahne übergossen und mit in feine Streifen geschnittenen Paprikaschoten bestreut.

294. Matjeshering

wird meistens auf kleingeschlagenem Eis serviert. Die Mittelgräte sowie die Haut bis zum Rücken wird entfernt. Beim Anrichten werden feine Zwiebelringe den ganzen Rücken entlang gelegt und die Platte mit Scheiben von Salzgurken, Tomaten und Petersilie verziert.

295. Matjesheringsfilet.

Das in kleine Stücke geschnittene Heringsfilet wird mit Mayonnaise überzogen, die man vorher mit 2 Eßlöffel dickem saurem Rahm vermengt hat.

296. Fischsalat.

Derselbe wird mit Mayonnaise angemacht und in ausgehöhlte Tomaten, in kleine Muscheln oder in kleine, von Butterteig gebackene Förmchen gefüllt (siehe Nr. 369) und kann oben mit Kaviar belegt werden. Statt Fisch kann auch Krebs oder Hummer genommen werden.

297. Radieschen und Stangensellerie

wird roh mit Butter, Käse und Brot gegeben.

298. Kleine Sülzchen (von Hummer, Fisch, Geflügel usw.).

Die Förmchen werden mit Sulze ausgegossen, eine Garnitur daraufgelegt, diese ebenfalls eingesulzt, dann die kleingeschnittene Einlage mit Sulze übergossen und fest werden lassen. Man stürzt die Förmchen auf gleich große runde Brotcroutons, richtet sie im Kranz auf einer Serviette an und gibt Kresse in die Mitte. Man kann die Einlage auch vor dem Einfüllen mit einer festen Mayonnaise als Salat anmachen und dann mit Sulze zugießen.

299. Kalbshirn in Kästchen.

Gekochtes, erkaltetes Kalbshirn wird in runde, ½ cm dicke Scheiben geschnitten und mit gesulzter Mayonnaise überzogen. Dann füllt man Papierkästchen oder kleine Muscheln mit gehäckelter Sulze, legt die Hirnscheiben darauf und spritzt einen Rand von Sulze herum.

B Pikante Brötchen u. dgl.

Man reicht die pikanten Brötchen als Vorspeise zum Fünfuhrtee oder gibt sie zu den jetzt vielfach eingeführten einfachen Einladungen nach dem Abendessen (dazu Tee, Wein, Bier oder Orangeade). Die Käsespeisen werden nach der Süßspeise gereicht, einzelne davon können auch zum Tee gegeben werden. Man verwendet zu den Brötchen meistens das weiße Kapselbrot Nr. 1658 (sogenanntes englisches Brot), kann nach Belieben auch schmale Stollen von Schwarzbrot verwenden.

Das Brot muß immer am Tag vorher gebacken sein, damit es sich dünn schneiden läßt; es wird die Rinde abgeschält oder auf dem Reibeisen abgerieben und in ½ cm dicke Scheiben geschnitten. Je nachdem werden die Brötchen mit einem Ausstecher rund ausgestochen, Dreiecke oder Rechtecke geschnitten. Die Brötchen werden zwischen zwei Drahtgitter (Toaströster) auf glühenden Holzkohlen oder Gas unter Hinundherbewegen oder noch besser in einem elektrischen Toaströster lichtgelb geröstet. Die Brötchen müssen außen knusprig und innen weich sein. In Ermangelung eines Toaströsters können die Brötchen auf einem Blech im heißen Backofen oder in einer eisernen Pfanne auf dem Herd unter öfterem Wenden geröstet werden, doch werden sie nicht so schön wie in einem Toaströster und leicht hart. Wenn möglich, sollen die Brötchen noch warm mit schaumig gerührter Butter bestrichen werden.

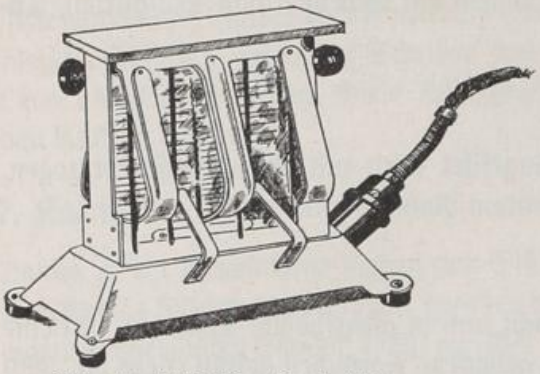


Abb. 61. Elektrischer Toaströster.

300. Kaviarbrötchen. Für 4 Personen rechnet man ungefähr 12—16 Brötchen.

1 Weißbrot, 150—180 g Kaviar, 100 g Butter.

Die gerösteten Weißbrotschnitten (Toast siehe vorhergehend) werden mit der schaumig gerührten Butter bestrichen, der Kaviar gleichmäßig darauf verteilt und ein feines Scheibchen Zitrone daraufgelegt. Oder man bestreicht die Brötchen mit Kaviarbutter, spritzt außen einen Rand und legt körnigen Kaviar in die Mitte.

301. Krebsbrötchen.

Die Brötchen werden mit Krebsbutter bestrichen und Krebsschwänze daraufgelegt.

302. Sardellenbrötchen.

Die Brötchen mit Sardellenbutter bestreichen und feingeschnittene Sardellenstreifen gitterförmig daraufgelegen und mit Kapern verzieren.

303. Eierbrötchen mit Mayonnaise.

Die hartgekochten Eier werden der Länge nach in 3 Teile geschnitten, auf butterbestrichene Brötchen gelegt, mit Mayonnaise überstrichen und mit 4 Sardellenstreifen und Kapern verziert.

304. Aufstrich für Brötchen.

2 hartgekochte Eier, 125 g Butter, 1 große Tomate, 1 Büschelchen Radieschen oder 1 kleiner Rettich, Schnittlauch, Petersilie, Salz, Pfeffer.

Die Eigelb werden durch ein Sieb gestrichen und mit der Butter schaumig gerührt. Das Eiweiß wird mit dem Obstmesser auf einem Porzellanteller fein gehackt. Die

geschälte Tomate, Radieschen, Schnittlauch, Petersilie werden fein gewiegt oder gehackt, mit dem Eiweiß und Gewürz unter die Butter gemischt, auf Brötchen aufgestrichen und kühl gestellt.

305. Käseaufstrich.

100 g Emmentaler oder Parmesankäse, 1/4 Pfund Butter, 2 geschälte Tomaten, 1 Zwiebel, Petersilie, Prise Salz und Paprika.

Der geriebene Käse und Gewürz werden mit den gewiegten Tomaten, Zwiebel und Petersilie unter die schaumig gerührte Butter gemengt und auf Brötchen gestrichen.

306. Schinkenaufstrich.

1/4 Pfund gekochter Schinken (nicht fett), 1/4 Pfund Butter, 2 geschälte Tomaten, 1 kleine Zwiebel, Petersilie, Salz.

Unter die schaumig gerührte Butter wird Salz, der gewiegte Schinken, Tomaten, Zwiebel und Petersilie gemischt.

307. Falscher Kaviar für Brötchen I.

1 Hering, 1/2 kleine Zwiebel, 1 Ei, 1/2 Eßlöffel Weinessig, 1 Teelöffel Senf, 1 Eßlöffel feines Öl, Prise Pfeffer.

Der geputzte Hering wird mit dem hartgekochten Ei und der Zwiebel fein verwiegt, mit den anderen Zutaten gemischt und auf geröstete, mit Butter bestrichene Brötchen gestrichen.

308. Falscher Kaviar II.

125 g weißer Käse, durch ein Sieb gestrichen, 4 geputzte Sardellen mit 1 Eßlöffel Kapern, etwas Zwiebel oder Schnittlauch, fein gewiegt, 1 Eßlöffel zerlassene Butter, Salz nach Geschmack, 1 Teelöffel Zitronensaft.

Alles tüchtig gemischt, 1 Stunde ziehen lassen und auf kleine Scheiben Vollkornbrot streichen.

309. Lachsbrötchen.

Die gerösteten, mit Butter bestrichenen Brötchen werden mit dünnen geräucherten Lachsscheiben und einer Eischeibe oder Scheiben von gefüllten Oliven belegt. Oder man teilt das mit Butter bestrichene Brötchen in drei Teile, belegt das Brötchen mit Kaviar, gehäckeltem Eiweiß und Lachs.

310. Sardinenbrötchen.

Rechteckige Butterbrötchen werden mit entgräteten halben Sardinen belegt und nach Belieben mit gekochtem, gehacktem Eiweiß und dem durch ein Sieb gestrichenen Eigelb die Zwischenräume ausgefüllt oder mit 2 Eischeiben verziert.

311. Eierbrötchen mit Sardellen.

Von den hartgekochten Eiern wird das Weiße auf einem Porzellanteller mit einem Obstmesser fein gehackt und das Gelbe durch ein Sieb gestrichen. Auf die mit Butter

bestrichenen viereckigen Brötchen legt man von einer Ecke zur anderen einen Sardellenstreifen und füllt die eine Seite des Brötchens mit Eigelb und die andere mit Eiweiß.

312. Dänische Brötchen.

Die mit Meerrettichbutter bestrichenen Brötchen werden mit je einem Streifen Kaviar, Lachs und Bismarckhering belegt.

313. Zungenbrötchen.

Die Brötchen werden mit Senfbutter bestrichen, dünne Scheiben roter Zunge daraufgelegt und mit der Butter bespritzt.

314. Brötchen mit geräuchertem Aal.

Der Aal wird gehäutet, die Gräten entfernt und Scheiben davon auf kleine viereckige Butterbrötchen und in die Mitte ein blanchiertes Estragonblatt oder Lauch gelegt (siehe Farbtafel 10, Platte links unten).

315. Brötchen mit Bismarckhering.

Runde, mit Butter bestrichene Brötchen werden auf der einen Seite mit einer halben Eischeibe und einem Streifen Lachs und auf der anderen Hälfte mit einem Stückchen gerollten Hering belegt (siehe Farbtafel 10, Platte links unten).

316. Brötchen mit Eiercreme.

50 g Butter, 3 frische Eier, ½ Eßlöffel dicker süßer Rahm oder Öl, 1 Teelöffel Essig, 1 Essiggurke, ½ Teelöffel Kapern, 1 Schalottenzwiebel, Petersilie, Schnittlauch.

Die Eier werden hartgekocht, die Eigelb durch ein Sieb zur schaumig gerührten Butter gegeben, Rahm oder Öl und Essig und die feingewiegten übrigen Zutaten daruntergemengt, auf geröstete Brötchen dick aufgestrichen und gitterförmig mit dem in Streifen geschnittenen Eiweiß oder Sardellen belegt.

317. Frühlingsbrötchen. Siehe Farbtafel 10 (Mitte).

Die mit Butter bestrichenen Brötchen werden mit in feine Scheiben geschnittenen Radieschen oder Tomaten, Gurkenscheiben und Kresse verziert und mit Schnittlauch bestreut.

Oder mit Kräuterbutter bestrichen, mit einem Rand von gehacktem Eigelb umgeben und kleine Brunnenkresseblätter in die Mitte.

318. Tartarbrötchen.

Gehacktes, rohes Ochsenfleisch wird mit Salz, Paprika, Eigelb und feingeschnittener Zwiebel gut gemischt und auf Brötchen dick aufgestrichen. Man legt in die Mitte ein gerolltes Sardellenfilet und Kapern.

319. Appetitbrötchen*. Siehe Tafel 19.

Dazu rechnet man vorhergehende und kann noch mit Butter bestrichene Weißbrotschnitten mit folgendem belegen: Dünne Scheiben von rohem oder gekochtem Schinken, geräucherter, entgräteter Aal, Stückchen von Bismarckhering, Braten, Gänseleberpastete, verschiedene Arten von Wurst, Gänsebrust, Käse, Ei usw. Von dem

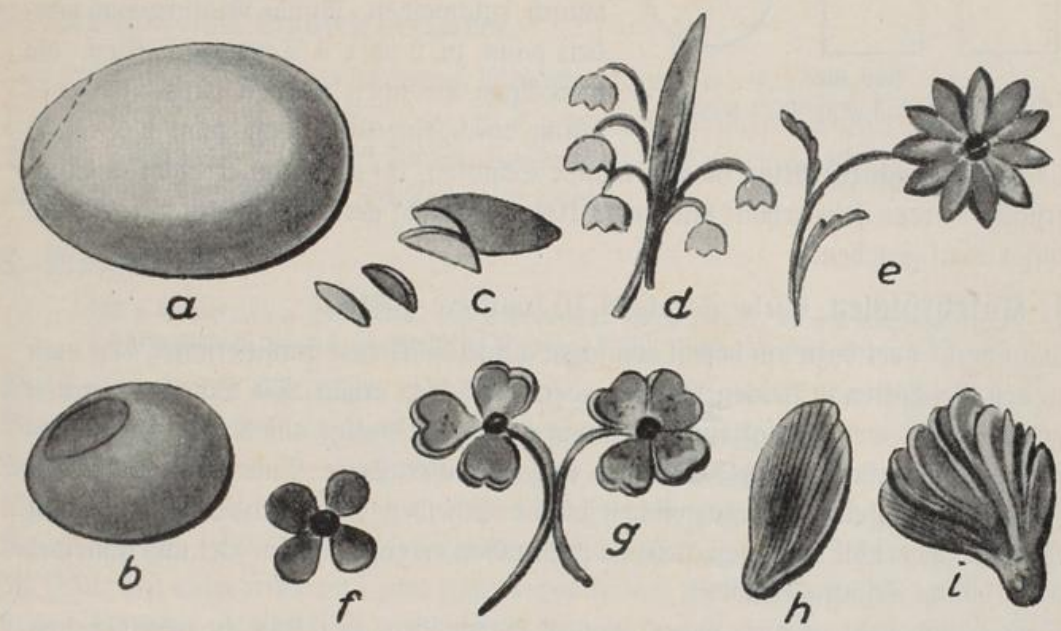


Abb. 62. Verschiedene Garnierungen auf belegte Brötchen, Sulzen usw.: a) und b) Das hartgekochte Ei — punktierte Linie — wie das Stück zu einer Marguerite abgeschnitten wird; c) Wie Blätter daraus geschnitten werden; d) Aus Eiweiß und Essiggurken geschnittene Maiblume; e) Die fertige Marguerite, Stiele und Blätter aus Essiggurken; f) Blümchen aus Eigelb, in der Mitte eine Kaper; g) Kleeblättchen aus Gurke, in der Mitte eine Kaper; h) Halbe Essiggurke eingeschnitten; i) Gurkenfächer ausgebreitet.

Belag darf nichts über den Rand der Brötchen gehen; man legt die mit Schinken, Zunge, Wurst und anderem belegte Seite nach unten und schneidet das Überstehende ab. Auf die Schinken- oder Wurstbrötchen gibt man Scheibchen oder Fächer von Gurken oder ausgestochene Formen von hartgekochtem Ei, auf die Gänseleberbrötchen eine Trüffelscheibe oder feine Streifen (siehe Farbtafel 10, rechts oben); die Käsebrötchen werden mit Butter gespritzt. Die Brötchen werden auf einer Glas- oder Silberplatte, hübsch geordnet, angerichtet und nach Belieben mit Sulze verziert.

320. Doppelte Brötchen (Sandwiches).

Zu Sandwiches eignet sich sehr gut das Brot Nr. 1658; man kann aber auch jedes Kapselbrot dazu verwenden (Nr. 1659).

* Damit die Brötchen nicht austrocknen, wenn man sie schon einige Stunden vor Gebrauch herstellt, deckt man sie mit einem Seiher zu, darüber ein nasses Tuch und stellt sie in einen kühlen Raum.

Man schneidet daraus möglichst dünne Scheiben, bestreicht die eine Scheibe mit Anchovis oder sonst einer Würzbutter, die andere mit einer Schinkenfülle, legt immer 2 Brötchen aufeinander und preßt sie leicht. Man kann auch statt der Fülle zwischen 2 mit Butter bestrichene Scheiben Weißbrot dünne Scheiben Braten, Zunge oder Schinken legen und die Brötchen hübsch zuschneiden. Runde Brotscheiben werden dann in 2 oder 4 Teile geschnitten, die viereckigen Brötchen werden etwas zu- oder schräg durchgeschnitten, daß man 2 Dreiecke bekommt. **Schinkenfülle:** 60 g gekochter Schinken, 60 g Zunge, 1 Eßlöffel Essigfrüchte werden fein gehackt und unter 100 g schaumig gerührte Butter mit ½ Teelöffel Senf gegeben.

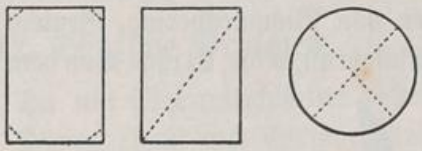


Abb. 63.
Wie Sandwiches geschnitten werden.

321. Käsebrötchen. Siehe Farbtafel 10 (mittlere Platte).

Man verwendet dazu am besten den schon aufgeschnittenen Pumpernickel, den man in den Geschäften in kleinen Paketen oder in Büchsen erhält. Die Scheiben werden ganz dick mit wenig gesalzener, schaumig gerührter Butter auf beiden Seiten bestrichen, das erste und letzte Brötchen nur auf einer Seite. Nun legt man 4 oder 5 Brötchen aufeinander, dazwischen dünne Scheiben Emmentaler oder anderen Käse, beschwert die Brötchen, stellt sie 2 Stunden an einen kühlen Ort und schneidet dann dünne Schnitten davon.

Sehr hübsch sieht es aus, wenn man zu einem Brot den Käse in verschiedenen Farben nimmt.

322. Käsebrötchen. Siehe Farbtafel 10 (mittlere Platte).

Die Butterbrötchen werden mit einer Scheibe Chesterkäse und Zwiebelringen belegt.

323. Käsebrötchen mit Kräuterkäse.

Unter schaumig gerührte Butter mengt man geriebenen Kräuterkäse, streicht dies auf runde oder viereckige Scheiben von Kapselbrot und spritzt darauf mit einer kleinen Sterntülle ein Gitter oder sonst beliebige Muster.

324. Käsebrötchen (andere Art).

60 g Butter, 60 g Chesterkäse, Salz, Paprika, ½ Teelöffel Senf oder Prise Senfmehl, 1 starker Teelöffel Madeira, 1 Päckchen geschnittener Pumpernickel.

Butter und Käse werden schaumig gerührt, Salz, Paprika, Senf und Madeira zugerührt und dies auf feine Scheiben von Pumpernickel aufgestrichen, 2—5 aufeinandergelegt, die oberste Scheibe unbestrichen, eine Zeitlang gepreßt, dann in Scheiben oder Dreiecke geschnitten.

325. Brötchen mit Wildmus.

Gebratenes Wildfleisch wird, wenn möglich mit Gänseleber, ganz fein gehackt, Gewürz, Madeira und süßer Rahm oder Sulze daruntergemengt und auf geröstete Brötchen aufgestrichen.

326. Brötchen mit gewiegtem Kalbsbraten und Zunge.

80 g gute Teebutter wird schaumig gerührt, ½ Kaffeelöffel Senf und etwas Bratensoße zugegeben und auf Weißbrotschnitten aufgestrichen. Übriger Kalbsbraten oder Hühnerfleisch wird fein gewiegt, in die Mitte der Brötchen gelegt und außen ein Rand von gewiegter roter Zunge.

327. Brötchen mit Gänseleberpüree.

Die gedämpfte Gänseleber wird nach dem Abtropfen mit 1 Trüffel und 1 Schalotte fein gewiegt, durch ein Sieb zu 80 g schaumig gerührter Butter gestrichen, Pfeffer, Salz und 1 Eßlöffel Madeira zugegeben, auf geröstete Weißbrotschnitten aufgestrichen und mit einer Trüffelscheibe belegt.

328. Mosaikbrot.

125 g Butter, 75 g Sardellen, 100 g Schinken, 100 g Zunge, 75 g Emmentaler Käse, 1 hartgekochtes Eigelb, ½ Teelöffel Kapern, Salz, Pfeffer, etwas Senf, 1 Tafelbrot.

Die feingewiegten Sardellen werden durch ein Sieb zu der schaumig gerührten Butter gestrichen. Die in ganz kleine Würfelchen geschnittene Zunge, der Schinken, Käse, das durch ein Sieb gestrichene Eigelb, die feingewiegten Kapern, Salz, Pfeffer, Senf und nach Belieben etwas Essig werden gut unter die Sardellenbutter gemischt. Ein länglich schmales Tafelbrot wird abgerieben und ausgehöhlt, die Fülle fest eingedrückt und zum Festwerden in den Keller gestellt. Vor dem Gebrauch schneidet man das Brot in feine Scheiben. Das Brot wird einige Stunden vor dem Gebrauch fertiggemacht.

329. Schwedische Platte. Siehe Tafel 19.

Die Schwedische Platte besteht aus allen möglichen Vorspeisen, die man geschmackvoll anrichtet. In die Mitte der Platte klebt man mit Butter einen gerösteten Brotsockel, belegt ihn mit Salatblättern, gibt darauf Geflügel, Hummer oder Fisch. Um diesen herum legt man abwechslungsweise russische Eier, Sardinen, Kaviar, gefüllte Tomaten, kleine Sülzchen, Lachs, in Tüten geformt, kleine Brötchen (Toast) mit Sardellen, Eischeiben, Gänseleber, Wurst usw. belegt. Auch kleine Muscheln mit Fisch- oder Krabbenmayonnaise oder römische Pastetchen, mit italienischem Salat gefüllt, können dazu verwendet werden.

Einfacher kann die Schwedische Platte gegeben werden, wenn man in die Mitte der Platte erhöht eine Schale mit italienischem Salat oder Fischmayonnaise stellt und außen herum verschiedene belegte Brötchen legt.

330. Käsekeks.

100 g Mehl, 70 g Butter, 4 Eßlöffel saurer Rahm, 100 g geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse, Salz, Paprika.

Diese Zutaten (20 g Käse zum Bestreuen zurückstellen) arbeitet man rasch zu einem Teig zusammen und läßt ihn eine Zeitlang ruhen. Man wellt den Teig ziemlich

dünn aus, bestreicht ihn mit Ei, streut geriebenen Käse darauf, sticht runde Plätzchen aus, backt sie in mäßig heißem Ofen hellgelb und gibt sie heiß zu Tisch.
Man kann sie auch dünner auswellen und nach dem Backen mit Käsecreme zusammensetzen. Diese werden kalt gegeben.

Käsecreme: ¼ Liter Milch, Salz, Muskat, Paprika, 2 Eigelb, 30 g Butter, 20 g Stärkemehl, 80 g geriebener Käse (Schweizer-, Chester- oder Parmesankäse).

Das Stärkemehl wird mit der Milch glattgerührt, die anderen Zutaten zugegeben, und einige Minuten ausgekocht.
Oder: Unter $^1/_8$ Liter steif geschlagenen süßen Rahm mengt man 30 g Parmesankäse, wenig Salz und Paprika und 1 Eigelb.

331. Warme Käsebrötchen.

Scheiben von Kapselbrot werden mit Butter bestrichen, dick mit Chesterkäse belegt, mit Cayenne und Muskat gewürzt, kurz vor dem Anrichten 5—10 Minuten in den heißen Backofen getan und sofort zu Tisch gegeben.

332. Salzstangen.

½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 4—5 Eßlöffel saurer Rahm, Salz.

Die Zutaten werden auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet, dann 1 Stunde kaltgestellt. Man formt Stangen wie einen Bleistift, bestreicht diese mit Eigelb, bestreut sie mit Salz und Kümmel und backt sie in nicht zu heißem Ofen zu hellgelber Farbe.

333. Salzstangen mit Hefe.

150 g Mehl, ¼ Pfund Butter, etwas Salz, 1 Eigelb, 10 g Hefe, 3—4 Eßlöffel lauwarme Milch.

Die Hefe wird in der Milch aufgelöst, das Eigelb zugegeben, das Mehl auf dem Nudelbrett damit angerührt, Butter und Salz zugegeben und alles gut zusammen geschafft. Man läßt den Teig 2 Stunden in der Kühle ruhen, formt Stangen, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit Salz und Kümmel und backt sie in nicht zu heißem Ofen hellgelb.

334. Salzstangen.

Aus der Masse Nr. 1097 werden etwas schmälere Stangen geschnitten, auf ein Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und in guter Hitze 10—15 Minuten gebacken.

335. Salzstangen (einfache Art).

½ Pfund Mehl, 60 g Butter (oder 30 g Butter, 30 g Schweinefett), Salz, 10—15 g Hefe, ungefähr $^1/_8$ Liter Milch, nach Belieben ½ Ei.

Von der Hefe, der lauwarmen Milch und ungefähr der Hälfte vom Mehl wird ein Vorteig gemacht und zur Wärme gestellt (oder über Nacht in die Kälte). Nach 1½—2 Stunden gibt man die anderen erwärmten Zutaten zu und schafft einen

ziemlich festen Hefenteig, bis er Blasen zeigt und sich von der Schüssel löst. Dann formt man Stangen, läßt sie ungefähr 15—20 Minuten gehen, bestreicht sie mit zerschlagenem Eigelb oder Milch, bestreut sie mit Salz und Kümmel und backt sie schön hellgelb. Gibt ungefähr 35—40 Stück.

336. Käsegebäck.

120 g Mehl, 70 g geriebener Parmesankäse, 30 g Schweizerkäse, 80 g Butter, 2—3 Eßlöffel saurer Rahm, etwas Salz, 1 Prise Paprika, Muskat.

Alle diese Zutaten werden auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet und einige Zeit kaltgestellt. Nachdem der Teig ½ cm dick ausgewellt, werden davon 5 cm lange und 1 cm breite Streifen geschnitten. Auf ein mit Butter bestrichenes Blech gegeben, backt man sie bei mittlerer Hitze 10 Minuten und serviert auf geschmackvoll gebrochener Serviette.

337. Käsestäbchen oder -stängelchen.

Blätterteig von 100 g Mehl, 100 g Butter, Salz, Wasser. — Zum Einstreuen 2 gestrichene Eßlöffel geriebener Chester- oder Parmesankäse, Prise Cayenne.

Die Zubereitung von Blätterteig siehe Nr. 1778. Dem fertigen Blätterteig gibt man 3—4 Touren und streut bei jedesmaligem Auswellen den mit Cayenne vermischten Käse dazwischen. Man wellt den Teig schwach ½ cm dick aus, schneidet ungefähr 8 cm lange und 2 cm breite Stäbchen davon, streicht sie mit Eigelb und bestreut sie mit Käse, den man zurückbehalten hat, und bäckt die Stäbchen 10—12 Minuten in heißem Ofen hellgelb.

Oder: 70 g Mehl, 50 g Parmesankäse, 100 g Butter, Salz, Cayenne, Wasser. Zubereitung wie rascher Blätterteig. Vom ausgewellten Teig ebenfalls Stäbchen schneiden und backen.

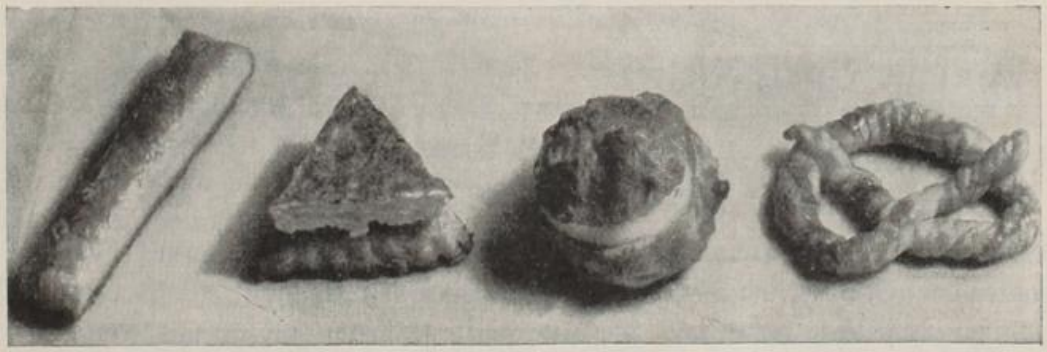


Abb. 64—67. Käsestäbchen Dreieck gefüllt Käsewindbeutel Käsebrezelchen

338. Käsebrezelchen.

Aus der vorhergehenden Masse werden von dem ausgewellten Teig stark 1 cm breite Streifen abgerädelt, daraus Brezelchen geformt, diese auf ein Backblech gesetzt, mit Ei bestrichen und mit Käse und Kümmel bestreut. Bei guter Hitze werden sie wenn möglich warm serviert, können aber auch kalt gegeben werden.

339. Paprikastäbchen

bereitet man auf die gleiche Weise, nur nimmt man Paprika statt Cayenne.

340. Käsestangen.

½ Pfund Mehl, 120 g Butter, 120 g Parmesankäse, 2 Eigelb, 4—5 Eßlöffel saurer Rahm, Salz, 1 Prise Paprika.

Alle Zutaten werden auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet und der Teig kaltgestellt. Danach wird er messerrückendick ausgewellt, in 12 cm lange und 1—2 cm breite Streifen geschnitten, diese mit Eigelb bestrichen und in heißem Ofen hellgelb gebacken.

341. Käseröllchen.

Blätterteig. Fülle: 60 g Butter, 4 Eier, 125 g Parmesan- oder Schweizerkäse, Salz, Paprika.

Die Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb, Gewürz, der geriebene Käse und Schnee von 3 Eiweiß zugegeben. Von dünn ausgerolltem Blätterteig schneidet man Teile in der Größe eines Kartenblattes, verteilt die Fülle darauf, bestreicht die Ränder mit Eiweiß, rollt sie zusammen, streicht oben mit Eigelb und backt sie in heißem Ofen. Man richtet die Röllchen auf einer Serviette an und gibt sie sofort zu Tisch.

342. Roquefortkugeln.

Roquefort wird durch ein Sieb passiert und mit einem Drittel Butter verrührt. Aus der Masse formt man Kugeln, die in geriebenem Pumpernickel gewälzt werden. Jede dieser Kugeln wird in eine Papierkapsel gelegt und auf einer Serviette angerichtet und nach der Süßspeise gereicht.

C Warme Vorspeisen

343. Pastetchen. Siehe Tafel 17.

½ Pfund Blätterteig (siehe Nr. 1778), **reicht für 12—14 Pastetchen.**

Blätterteig mit 4—6 Touren wird ½ cm dick ausgewellt; man sticht mit einem gezackten oder glatten Ring 4—6 cm im Durchmesser doppelt soviel Rundungen aus, als man Pastetchen haben will. Die eine Hälfte setzt man auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech, die obere Seite nach unten, bestreicht den äußeren Rand vorsichtig mit zerschlagenem Eiweiß, wobei man darauf zu achten hat, daß nichts an die Seite kommt, da sonst das Pastetchen an dieser Stelle nicht aufgeht und einseitig wird. Aus der übrigen Anzahl sticht man mit einem kleinen Ausstecher die Mitte aus und setzt die Ringe sorgfältig auf die Böden. Die kleinen Ausstecher, welche die Deckel geben, setzt man ebenfalls auf das Blech, bestreicht die Oberfläche mit Eigelb und backt sie in gut heißem Ofen 20—30 Minuten.

Die Pastetchen können auch voraus gebacken werden, man stellt sie dann vor dem Einfüllen einige Minuten in den heißen Backofen.

Man kann den Teig auch fingerdick auswellen, die ausgestochenen Rundungen aufs Blech setzen, mit einem kleinen Ausstecher Deckelchen bezeichnen (nicht ganz durchstechen) und diese nach dem Backen vorsichtig abheben, das Pastetchen ein wenig aushöhlen und beliebig füllen.

344. Brieschenfrikassee. (Für 8 Pastetchen.)

1 großes Kalbsbrieschen, 40 g Butter, 40 g Mehl, Saft einer viertel Zitrone, Salz, Muskat, ½ Kaffeelöffel Kapern, ¼-Pfund-Büchse Champignons oder ½ Pfund frische Pilze, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel süßer Rahm, nach Belieben 2—3 Eßlöffel Wein.

Das Brieschen wird, wie bei Nr. 54 angegeben, gekocht, gehäutet und in 1 cm große Würfelchen geschnitten, die Champignons in Scheiben. Von den übrigen Zutaten wird eine Grundsoße bereitet, die Einlage vorsichtig darin aufgekocht, die Soße mit Eigelb und Rahm abgezogen und kurz vor Gebrauch in die heißen Pastetchen eingefüllt, auf einer Serviette angerichtet und mit Petersilie verziert. Siehe Tafel 17. Nach Belieben kann man eine halbe Masse Fleischklößchen (Nr. 809) beifügen. Die Fleischklöße werden so groß geformt wie eine kleine Haselnuß und 6—8 Minuten ziehen lassen.

Brieschenfrikassee mit Zunge. Siehe Nr. 651.

Brieschenfrikassee in Muscheln. Siehe Nr. 652.

345. Krebspastetchen.

6—8 kleine Pastetchen, 12 Edelkrebse, Fleischbrühe, Suppengrün, ⅛ Liter Weißwein. Zur Soße: 40 g Butter, 30 g Mehl, Salz, Muskat, 1—2 Eßlöffel süßer Rahm, wenig Zitronensaft, 1 Eigelb, 1 kleine Büchse Champignons. Zur Krebsbutter: 50 g Butter.

Die geputzten Krebse werden in Fleischbrühe, Suppengemüse und Wein gekocht, die Schwänze ausgebrochen, das Fleisch in Würfel geschnitten, die Schalen zu Krebsbutter gestoßen. In die ausgekochte Buttersoße gibt man die in Scheiben geschnittenen Champignons, die Krebsschwänze und von der Krebsbutter. Die Fülle wird in die Pastetchen eingefüllt.

346. Pastetchen mit Kalbfleischfülle. Siehe Tafel 17.

½ Pfund Kalbsbraten, 1 eingeweichtes Brötchen, ½ Ei, 40 g Butter, ½ Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Sardellen, 4 Eßlöffel Wein, Bratensoße.

Den Kalbsbraten läßt man zweimal durch die feine Scheibe der Fleischhackmaschine. In der heißen Butter dämpft man zuerst Zwiebel und Petersilie, dann Brötchen, Braten, das Ei, löscht mit Wein und Bratensoße ab, gibt Gewürz und die gewiegten Sardellen zu. Will man die Fülle feiner machen, dämpft man ein halbes gewiegtes Hirn mit und schmeckt sie mit Trüffelextrakt ab.

347. Kalbfleischfülle (andere Art).

½ Pfund gekochtes oder gebratenes Kalbfleisch, 30 g Butter, 30 g Mehl, 1 Sardelle, Salz, Muskat, Saft einer viertel Zitrone, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm, Fleischklößchen, ½ Masse Nr. 809.

Das Kalbfleisch wird in kleine Würfelchen geschnitten, mit den Klößchen (nach Belieben auch Pilze) in die Buttersoße Nr. 345 gegeben und in die Pastetchen gefüllt. Auf dieselbe Weise kann die Fülle auch von übrigen andern Braten mit einer Tomatensoße oder von gesalzener, gekochter Zunge bereitet werden.

348. Krebsschwänze in Dillsoße.

Die gekochten ausgeschälten Krebsschwänze werden in leichtem Salzwasser erwärmt, aber nicht heiß werden lassen, da sie sonst hart werden. Man bereitet eine feine holländische Soße (siehe Nr. 171) mit 1—2 Eßlöffel Weißwein und 1 Eßlöffel feingehacktem Dill und gibt die abgegossenen Schwänze zu. Die Speise wird in kleinen Pastetenförmchen oder Blätterteigpastetchen angerichtet oder mit Reisgemüse gegeben.

349. Königin-Pastetchen.

Kleine Blätterteigpastetchen werden mit in Würfel geschnittenem Hühnerfleisch, Champignons, Zunge, nach Belieben Trüffeln, mit Buttersoße Nr. 157 gemischt, eingefüllt.

350. Pastetchen mit feinem Ragout.

Die Fülle besteht aus Kalbfleisch, Zunge, Schinken, nach Belieben Champignons, Trüffeln, alles in kleine Würfel geschnitten und in eine gut ausgekochte Madeirasoße (Nr. 186) gegeben.

351. Fischfrikassee

wird auf dieselbe Weise bereitet mit ½ Pfund gekochtem Fisch und Pilzen. Siehe Nr. 838.

352. Eierfrikassee in Muscheln.

4 Eier, 1 Kalbsbrieschen, 30 g Butter, 40 g Mehl, ¼ Liter Fleischbrühe, ⅛ Liter Milch, Salz, Muskat, Saft einer viertel Zitrone, 1 Kaffeelöffel Kapern und 1 Sardelle, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm.

Die Eier werden hartgekocht und in kleine Würfel geschnitten. Das Brieschen wird, wie in Nr. 54 angegeben, gekocht, gehäutet und ebenfalls in Würfel geschnitten. Von den übrigen Zutaten bereitet man eine weiße Grundsoße und mengt vorsichtig die Würfelchen darunter. Man serviert das Frikassee in Muscheln, die man nach Belieben mit Weckmehl und Käse überstreut, mit Butter beträufelt und im Backofen abbacken kann.

353. Käsepastetchen I.

80 g Butter, 3—4 Eier, stark ³/₁₀ Liter saurer Rahm, 110 g Käse (Schweizer- oder Parmesankäse), stark 1 Eßlöffel Mehl, Salz, Paprika.

Die Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb, Rahm, der geriebene Käse, Mehl, Gewürz und der Eierschnee zugegeben. Man füllt die Masse in kleine ausgestrichene

Pastetenförmchen von Porzellan (siehe das Förmchen Abb. 368a) oder in Muscheln, läßt sie 15—20 Minuten backen und gibt sie sofort zu Tisch.

354. Käsepastetchen II.

40 g Butter, 70 g feines Weißmehl, stark 1/8 Liter süßer Rahm oder Vollmilch, 4 Eier, 70 g Parmesan- oder Schweizerkäse, Salz, Prise Paprika.

Das Mehl wird mit dem Rahm in einem kleinen Topf glattgerührt, Gewürz und Butter zugegeben und auf dem Feuer, bis es kocht, abgerührt. Nachdem die Masse abgekühlt ist, gibt man die Eigelb, den geriebenen Käse und zuletzt den Eierschnee zu und füllt sie in 8—15 Minuten und gibt sie sofort zu Tisch.

355. Käsepastetchen III.

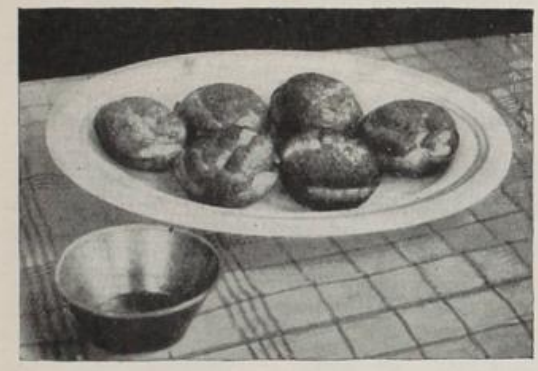


Abb. 68. Käsepastetchen.

Blätterteig von 1/4 Pfund Butter. Zur Fülle: 110 g geriebener Schweizerkäse, 3 Eier, 1/2 Tasse Milch, 1 Löffel dicker, saurer Rahm, Salz, Muskat, nach Belieben Schnittlauch oder Petersilie.

Die mit Blätterteig ausgelegten Förmchen werden zur Hälfte mit der Fülle eingefüllt, in gut heißem Ofen gebacken und sofort zu Tisch gegeben.

356. Käsepastetchen IV.

1 Eßlöffel Mehl, 1/4 Liter Rahm, 2 Eier, Prise Salz und Paprika, 125 g Parmesankäse oder Schweizerkäse.

Das Mehl wird mit dem Rahm angerührt, die Eigelb, das Gewürz, der geriebene Käse und der steifgeschlagene Eierschnee dazu gegeben. Man füllt die Pastetenförmchen (siehe Abb. 368a) halbvoll und bäckt sie in gut heißem Ofen 10 Minuten.

357. Kleine Törtchen mit Käsecreme.

Blätterteig von 150 g Butter. Zur Fülle: 2 Eier, 100 g Schweizerkäse, 1/4 Liter süßer Rahm, Prise Salz und Paprika.

Acht kleine Förmchen werden mit dünn ausgewelltem Blätterteig ausgelegt. Die ganzen Eier werden mit dem Rahm gut zerschlagen zu dem geriebenen Käse gerührt, gewürzt und die Förmchen zwei Drittel hoch gefüllt. Man stellt die Törtchen auf Blech, legt ein Butterstückchen auf jedes, stellt sie 10—15 Minuten in den heißen Backofen und gibt dieselben als Vorspeise oder statt Käse als Nachtisch.

358. Weißbrotpastetchen mit Käse.

Man schneidet aus einem runden, abgeriebenen Kapselbrot ungefähr 3 cm hohe und im Durchmesser 5—6 cm große Stücke ab, höhlt sie in der Mitte aus und bäckt sie in heißer Butter auf beiden Seiten schön gelb, zuerst auf der ausgehöhlten

Seite und dann auf der anderen. In die Höhlung gibt man einen gehäuften Eßlöffel geriebenen Chesterkäse, läßt sie noch so lange im Fett, bis der Chesterkäse anfängt zu schmelzen. Die Pastetchen werden angerichtet und auf jedes ein rund ausgeschnittenes Ochsenauge gelegt.

359. Käseplatte. Siehe Tafel 20.

Diese Platte wird ebenfalls wie die Käseplatte Nr. 870 nach dem Essen gereicht und hat die Annehmlichkeit, daß der Käse schon mundgerecht vorgerichtet ist. Auf der Platte liegen kleine Käsestangen Nr. 336, außerdem Nr. 337, in Dreiecke ausgestochen und mit Käsecreme gefüllt, und aus der gleichen Masse Brezelchen, Käsewindbeutel (Nr. 366) mit Käsecreme gefüllt (Nr. 330), Käsekeks (Nr. 330), ferner können die Käsebrötchen Nr. 321 auf die Platte gelegt werden.

360. Tomatentoast I.

8 Scheiben Weißbrot, 4 Tomaten, 40 g Butter, 60 g Käse, Paprika, Petersilie.

Die Weißbrotscheiben werden auf ein gut gebuttertes Blech gelegt. Die halbierten, von den Kernen befreiten Tomaten darauf, die offene Seite oben, Butter, geriebenen Käse, Prise Paprika verrührt man, füllt dies in die Tomaten, überbäckt sie 10—15 Minuten im Backofen und streut feingewiegte Petersilie darüber.

361. Tomatentoast II.

Oder man schneidet runde, 1 cm dicke Scheiben und röstet dieselben in Butter oder zwischen zwei Gittern zu Toast. Die Brötchen werden mit Butter bestrichen, mit einer dicken Scheibe Chesterkäse und einer ebenso dicken Tomatenscheibe belegt, auf einem Blech erhöht in den heißen Backofen gestellt, bis der Käse weich wird, und heiß zu Tee gegeben.

362. Käseschnitten (aufgezogen).

8—10 Weißbrotschnitten (1 cm dick und 5—6 cm breit), 60 g Butter, 120 g Emmentaler Käse, ¼ Liter Rahm, 2 Eier, Prise Salz und Paprika.

In einer eisernen Kasserolle werden die Schnitten in der heißen Butter auf beiden Seiten langsam hellgelb geröstet. Die Eigelb, der Rahm, Gewürz und der geriebene Käse werden verrührt, der steife Eierschnee zugegeben, die Masse über die Schnitten gegossen und in heißem Ofen schön hellgelb gebacken. Man gibt die Schnitten heiß zu Tee oder Bier.

363. Käsewürzbissen.

150 g Chesterkäse zum Reiben, 50 g Butter, Prise Paprika, kleine Toastbrötchen.

Die Butter wird schaumig gerührt, der geriebene Käse und Paprika darunter gemengt. Dies streut man dick auf kleine geröstete Weißbrotscheiben, überbäckt sie schnell in heißem Ofen und gibt sie gleich zu Tisch.

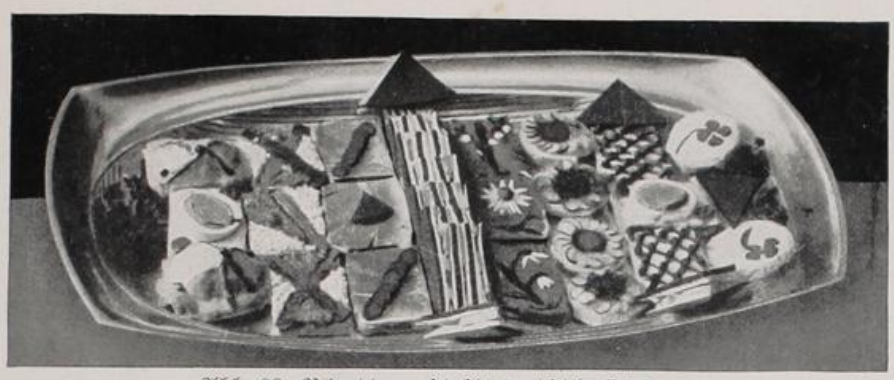


Abb. 69. **Platte mit Appetitbrötchen**

In der Mitte Käsebrötchen mit Pumpernickel, rechts daneben Lachsbrötchen mit geschnittenem Ei, dann Radieschen mit Kresse und Schnittlauch, Sardellen, Eierbrötchen, links von den Käsebrötchen Schinken- und Zungenbrötchen mit Gurken, Lachs, gehäckeltes Eiweiß und Eigelb, Eierbrötchen mit Mayonnaise und Sardellen und Kapern verziert. (Beschreibung Nr. 319)



Abb. 70. **Käseplatte I** (Beschreibung Nr. 870)



Abb. 71. **Schwedische Platte (Einfache Vorspeisen)**

In der Mitte mit dem Buntmesser geschnittene Scheiben von Butter, oben und unten Fischmayonnaise in Muscheln, dann hübsch gruppiert kleine Sülzchen, Ölsardinen, Delikateßhering gerollt, italienischer Salat in römischen Pasteten oder in Tomaten, gefüllte Eier, Lachs- oder Schinkenscheiben, Wurst usw.

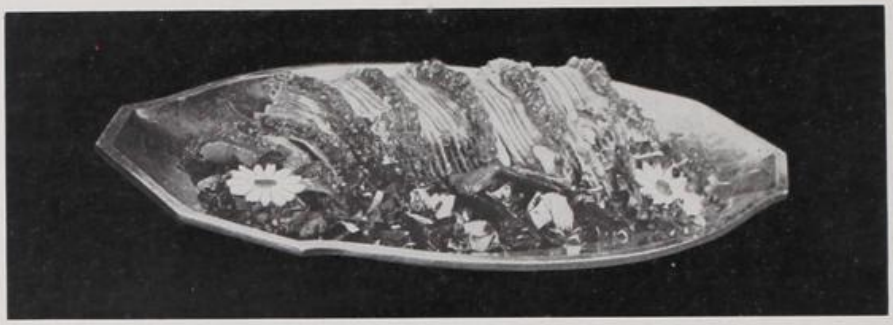


Abb. 72. **Gesalzene, gekochte Ochsenzunge**
Mit gehäckelter Sulze, mit dem Spritzsack überspritzt und an der Seite mit in Würfel geschnittener Sulze und geschnittenen Blumen aus Kartoffeln oder weißer Rübe verziert.



Abb. 73. **Käseplatte II** (Beschreibung Nr. 359)

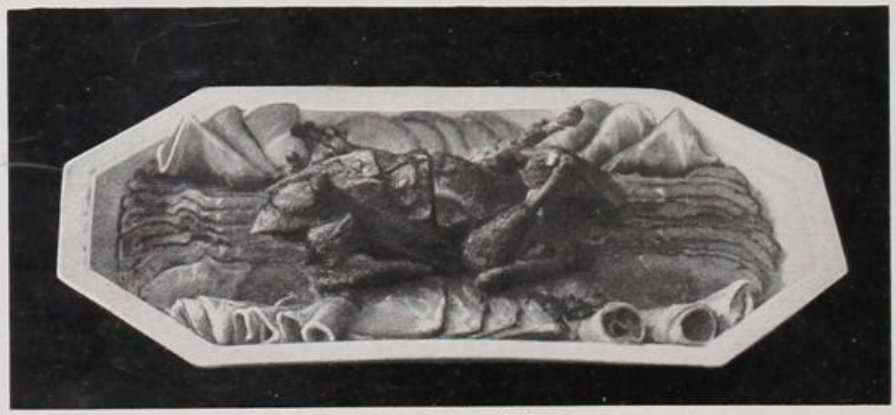


Abb. 74. **Kalte Platte**
Als Mittelstück gebratener Hahn mit Roastbeef, Schinkentüten mit gehäckelter Sulze gefüllt und Zunge umlegt. Statt Hahn kann auch ein gerollter Braten in die Mitte gelegt werden. (Beschreibung Nr. 869)

364. Käseauflauf.

90 g Parmesankäse oder Schweizerkäse, 75 g Butter, 90 g Mehl, 3/8 Liter Milch, 4 große Eier oder 5 kleine Eier, Prise Salz oder Paprika.

Man läßt die Butter zergehen, dämpft das gesiebte Mehl darin, gibt langsam die Milch zu und rührt die Masse zu einem Kloß ab. Ist dieser verkühlt, rührt man abwechselnd die Eigelb, den geriebenen Käse und Paprika dazu und mischt den steifen Eierschnee unter. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gefüllt, ½ Stunde gebacken und gleich zu Tisch gegeben.

365. Grießauflauf mit Käse.

½ Liter Milch, 50 g Butter, 100 g Grieß, 5 Eier, 50 g Parmesankäse, 50 g Schweizerkäse, Salz, Paprika.

Die Milch wird mit der Butter siedend gemacht, der Grieß eingestreut und gut ausgekocht. Nun gibt man nach und nach die Eigelb und den geriebenen Käse, Salz, Paprika und den Eierschnee zu, füllt die Masse in eine Auflaufform oder in Porzellanförmchen, gibt sie im Wasserbad 20—30 Minuten in den heißen Backofen und gibt sofort zu Tisch.

Man kann die Hälfte der obigen Masse auch in gebackene Schnitten von gebrühtem Teig einfüllen. Teig: ¼ Liter Wasser, 50 g Butter, wenig geriebenen Käse, 150 g Mehl, Salz, 4 Eier. Von dem Teig werden 10 cm lange Stangen gespritzt, nach dem Backen aufgeschnitten, eingefüllt und noch 10—15 Minuten in den heißen Ofen gestellt.

366. Käsewindbeutel.

Windbeutelmasse: ¼ Liter Milch oder Wasser, 50 g Butter, Salz, 150 g Mehl, 4 Eier, 80 g Schweizerkäse.

Von obigen Zutaten ohne Käse macht man einen gebrühten Teig, mischt den in kleine Würfel geschnittenen Käse und nach und nach die 4 Eier darunter. Man backt nußgroße Häufchen im Backofen oder einige in heißem Fett und gibt sie gleich zu Tisch. Die gebackenen Windbeutel können nach dem Erkalten mit Käsecreme Nr. 330 gefüllt und kalt gegeben werden. Siehe Nr. 20.

367. Kartoffelpastetchen.

1 Pfund Salzkartoffeln, ungefähr 1/8 Liter Milch, 20 g Butter oder Margarine, Salz, Muskat.

Zur Fülle: ¼ Pfund Kalbsbraten, 50 g Weißbrot, Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer Muskat, etwas Bratensoße, 20 g Butter oder Margarine.

Man bereitet aus den trockenen Salzkartoffeln einen nicht zu weichen Kartoffelbrei, dem man nach Belieben 1—2 Eßlöffel Tomatenpüree zugibt, oder man nimmt die Masse Nr. 1088, spritzt aus dieser Masse acht kleine runde Böden mit erhöhtem Rand wie ein Bienenkorb und backt sie schön hellgelb.

Zur Fülle wird die feingewiegte Zwiebel, Petersilie und das eingeweichte Brot in der Butter gedämpft, das feingewiegte Kalbfleisch und Gewürz zugegeben, dies in die beinahe fertig gebackenen Pastetchen eingefüllt. Oder man kann das Kalbfleisch oder 80 g Zunge in kleine Würfel schneiden, in eine Buttersoße geben und in die gebackenen Pastetchen einfüllen.

368. Teig zum Auslegen von kleinen Pastetenförmchen.

200 g Mehl, 50 g Rindermark oder Butter, 50 g Käse, wenig Salz und Wasser.

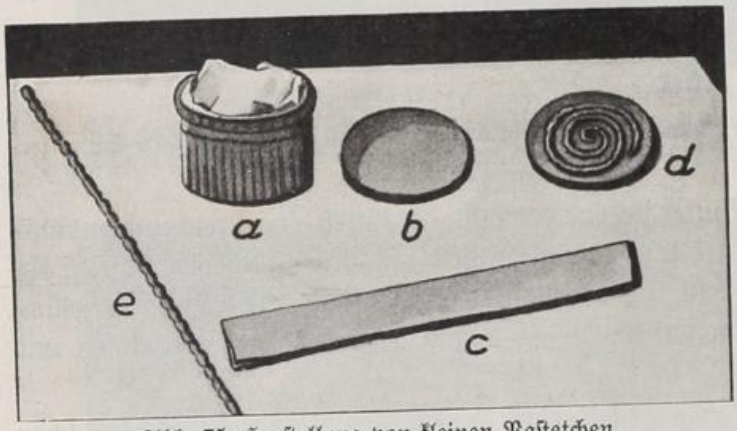


Abb. 75. Herstellung von kleinen Pastetchen.
a) Kleine Pastetenförmchen mit ausgelegtem Teig und Papier; b) Teigboden; c) Rand; d) Deckel und Verzierung.

Diese Zutaten verarbeitet man zu einem weichen, glatten Teig, läßt ihn kurze Zeit liegen und wellt ihn aus. Für jedes Pastetchen sticht man je nach der Größe oder Form einen Boden und ein Deckelchen aus, rädelt einen Streifen zum Rand ab und legt das Förmchen damit aus. Bevor der Deckel aufgelegt wird, legt man ein kleines Papierbällchen auf den Boden. Der Deckel wird mit schmalen Teigstreifen verziert. Nach dem Backen entfernt man das Papier und füllt die Pastetchen mit einem beliebigen Ragout.



Abb. 76. Die gebackenen Pastetchen.

369. Butterteig zum Auslegen von kleinen Förmchen.

½ Pfund Mehl, 120 g Butter, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Eigelb.

Der Teig wird rasch zusammengearbeitet, zu einem leichten Teig geknetet und viermal ausgewellt. Kleine Schiffchen oder runde Förmchen werden damit ausgelegt, mit gelben Erbsen gefüllt und gebacken. Nach dem Backen entfernt man die Erbsen und füllt sie beliebig.

370. Formpastetchen.

Obiger Teig (Nr. 369) wird ½ cm dick ausgewellt, mit einem runden Ausstecher Deckel und etwas größere Böden in gleicher Anzahl ausgestochen. Mit letzteren

legt man kleine gerippte Tortenförmchen aus, gibt einen starken Eßlöffel Ragout von Brieschen, Zunge, Huhn oder Fisch hinein, bestreicht oben den Rand mit Ei, legt den Deckel darauf, drückt ihn gut an und schneidet ein kleines Loch in der Mitte aus, um den Dampf entweichen zu lassen. Die Pastetchen verziert man oben, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie in gut heißem Ofen. Vor dem Anrichten kann man ein klein wenig Madeira in die Öffnung gießen.

371. Kleine Makkaronipastetchen.

150 g Makkaroni, 100 g Butter, 70 g geriebener Parmesankäse, 125 g Schinken, 6 Eßlöffel Milch oder Rahm, 2 ganze Eier und 2 Eigelb.

Die Makkaroni werden in 2 cm große Stücke gebrochen, in Salzwasser gekocht, auf einem Seiher mit kaltem Wasser abgeschreckt und mit 20 g Butter vermischt. Erkaltet, mischt man den geriebenen Käse und 2 Eßlöffel Milch darunter. Der Schinken wird in kleine Würfel geschnitten und Eier und Eigelb mit 4 Eßlöffel Milch gut zerschlagen. In kleine mit Butter bestrichene Förmchen gießt man etwas von der Eiermilch, füllt schichtweise Makkaroni und Schinken hinein, gießt die übrige Eiermilch darauf, stellt die Förmchen bis zur Hälfte in kochendes Wasser, deckt ein Butterpapier darüber, kocht sie 20—30 Minuten, stürzt sie und gibt Tomaten oder Pilzsoße dazu.

372. Römische Pastetchen.

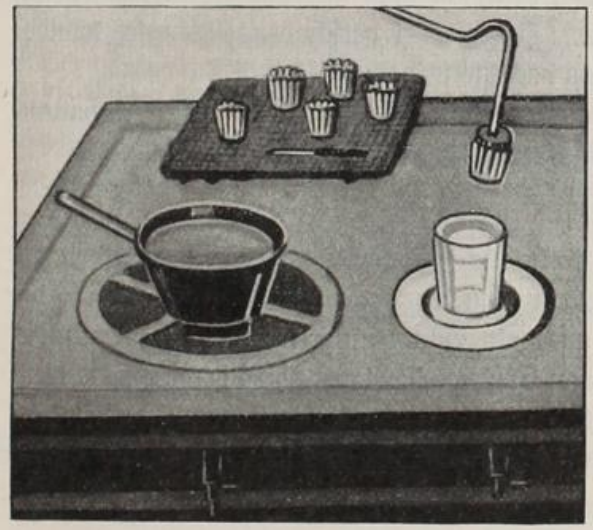


Abb. 77. Die Herstellung von römischen Pasteten.

40 g Mehl, 2 Eier, 1 Teelöffel Olivenöl, 2 Teelöffel saurer Rahm, Salz, wenn nötig etwas Milch.

Die Eier werden gut zerschlagen, das Mehl damit glattgerührt, Öl, Salz und Milch zugegeben und der dickflüssige Teig in ein Glas oder eine Tasse gefüllt. Die Form läßt man zuerst in Backfett heiß werden, taucht sie dann bis auf Strohhalmbreite vom Rand entfernt in den Teig, der sich sofort ansetzt. Hierauf hält man das Eisen ins heiße Fett, bis das Pastetchen hellbraun gebacken ist, legt sie zum Entfetten auf Papier und fährt so fort, bis alle gebacken sind. Als Fülle verwendet man die verschiedensten Arten Ragout von Brieschen, Zunge, Fleischklößchen, Krebse usw.

Die Pastetchen werden auf gefalteter Serviette angerichtet und mit Petersilie verziert.

373. Krustenpastetchen von Reis und Frikassee.

Ein körnig gekochter Fleischbrühe-Reis (siehe Reisgemüse) streicht man 4 cm hoch auf eine Platte auf und läßt ihn erkalten. Dann sticht man davon ganz kleine Pastetchen aus, wendet sie in zerschlagenem Ei und Weckmehl um und bezeichnet mit einem kleinen Ausstecher den Deckel, den man ungefähr drei Viertel einsticht. Man backt sie in heißem Fett und füllt die Pastetchen mit einem beliebigen Frikassee.

374. Kleine Krustaden mit Steinpilz und Ei.

Man schneidet kleine runde abgeriebene Brötchen in Hälften, backt sie in frischem Butterschmalz und höhlt sie gut aus. Pilze werden in Scheiben geschnitten, in Butter und gewiegter Petersilie gedünstet und mit Zitronensaft beträufelt. Man füllt die Pilze in die Brötchen ein und gibt auf jedes 1 Spiegel- oder pochiertes Ei. Das Ganze bestreut man mit gewiegter Petersilie oder mit gehacktem Schinken.

375. Gefüllte Flädchen. Siehe Abbildung 166.

Flädchen: ¼ Pfund Mehl, ¼ Liter Milch, 1 Ei, Speck.
Fülle: ½ Pfund Braten, 1 Ei (kann auch weggelassen werden), 100 g Wecken, 2 Sardellen, Zwiebel, Petersilie, ½ Glas Wein, Gewürz, Fett.

Die ersten Zutaten werden zu einem dünnen Teig angerührt. Eine erhitzte Pfanne wird mit Speck eingerieben, dünne Flädlein gebacken und zum Erkalten ausgebreitet. Das Fleisch wird fein gewiegt, ebenso Zwiebel und Petersilie, die man mit den vorbereiteten Wecken in Butter dämpft, dann mit Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, Sardellen, Wein und wenn nötig noch mit etwas Bratensoße oder Fleischbrühe gut vermischt. Den Rand der Flädchen bestreicht man mit Eiweiß, streicht darauf Fülle, rollt die Flädchen auf, schneidet sie in 3—4 verschobene Vierecke, wendet diese in Eiweiß und Weckmehl um und backt sie in heißem Fett.
Oder man setzt 8—10 Flädchen, die man ganz mit Fleischfülle bestrichen hat, aufeinander (das letzte bleibt unbestrichen) und schneidet das Ganze in Stücke.

376. Fränkische Pfannkuchen.

Die gleiche Fülle wie vorhergehend kann auch zwischen 2 oder 3 Pfannkuchen gestrichen werden, die man aufgerollt dann auf eine feuerfeste Platte oder Auflaufform legt. Statt Fleischfülle kann auch ein Schwammerlragout (Nr. 1056) dick aufgestrichen werden. Man rührt einen Eßlöffel Mehl mit ¼ Liter dickem, saurem Rahm an, gibt 2 Eßlöffel geriebenen Käse, Salz und 1 Eigelb dazu, streicht dies über die Pfannkuchen, backt es in mäßig heißem Ofen und schneidet das Ganze in Vierecke.

377. Halbmondpastetchen (Rissoles).

Von ausgewelltem Blätterteig werden Rundungen mit einem Glas oder Ring ausgestochen, diese im Halbkreis mit Eiweiß bestrichen, 1 Teelöffel Kalbfleisch- (siehe Nr. 346) oder Wild- oder Schinkenfülle (Nr. 379) eingefüllt. Man schlägt die Rundungen halbmondförmig zusammen, bestreicht sie mit Eigelb und backt sie in heißem Fett oder auf einem Blech im Backofen.

378. Wildfülle

wird auf dieselbe Weise, wie bei Kalbfleischfülle (Nr. 346) angegeben, zubereitet, mit Wildfleisch und saurem Rahm; nach Belieben Madeira und Gansleber dazu genommen.

379. Schinkenfülle.

½ Pfund feingewiegter Schinken wird mit 3—4 Eßlöffel Schlagrahm oder saurem Rahm, Zwiebel und Petersilie mit 1 Brötchen abgedämpft und 1 Löffel geriebenem Käse gemischt.

380. Makkaronipastetchen mit Schinken. Siehe Tafel 17.

14—16 Stangen Makkaroni, ½ Pfund Schinken, 60 g Butter, 4 Eier (oder 2 Eier und 4 Eßlöffel Milch), 2 Eßlöffel saurer Rahm, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 2 Brötchen, 1 Kaffeelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie.

Lange Stangen Makkaroni werden ganz in Salzwasser beinahe weichgekocht, dann in kaltes Wasser gelegt. Gleichmäßige Tassen oder ein größeres rundes Schüsselchen werden mit dem Schinkenspeck belegt und in die Mitte eine kleine runde Scheibe Zunge gegeben. Die Butter wird schaumig gerührt, der feingewiegte Schinken, die abgeriebenen, eingeweichten und abgedämpften Brötchen, Eigelb, Rahm, geriebener Käse und der Eischnee zugegeben. Die Tassen werden, von der Mitte beginnend, mit Makkaroni ausgelegt, die Schinkenmasse eingefüllt und im Wasserbad im Backofen ½—¾ Stunden aufgezogen.

381. Schinkenkrapfen.

Fülle: ¼ Pfund Schinken, ½ Teelöffel feingewiegte und gedämpfte Zwiebel und Kräuter, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 1 Eßlöffel saurer Rahm.
Teig: 200 g Mehl, 50 g Rindermark oder Butter, 50 g Parmesankäse, Salz, Wasser.

Diese Zutaten verarbeitet man zu einem weichen, glatten Teig, schneidet nach dem Auswellen Vierecke aus, setzt auf jedes einen Kaffeelöffel Fülle, bestreicht den Rand mit Eiweiß, drückt alle vier Ecken gegeneinander und backt sie in heißem Fett schön gelb. Man kann auch aus einem Nudelteig in der Größe eines Fünfmarkstückes Rundungen ausstechen, den Rand mit Ei bestreichen, die Fülle in die Mitte geben, die Ränder aufeinanderklappen und die Krapfen 8—10 Minuten in Salzwasser kochen und in kräftiger Fleischbrühe anrichten.

382. Schinkenhörnchen.

Der Teig (Nr. 1664) wird ohne Zucker mit etwas mehr Salz bereitet und zur Fülle statt Mandeln die Schinkenfülle (Nr. 379 oder 381) verwendet.

383. Krusteln von Geflügel (Geflügelcroquettes).

Ungefähr ½ Pfund gekochtes oder gebratenes Geflügel, ¼ Pfund Champignons oder Steinpilze, 60 g Zunge oder Schinken, 2/10 Liter dicke Buttersoße.

Fleisch (Zunge) und Champignons werden in kleine Würfel geschnitten und mit der Buttersoße gemischt.

Die Masse wird auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech daumendick aufgestrichen und erkalten lassen. Nach vollständigem Erkalten werden aus der Masse Röllchen geformt, die man in Weißmehl, zerschlagenem Ei und Weckmehl rollt und schwimmend in heißem Fett zu schöner Farbe backt. Die Röllchen müssen überall mit Weckmehl eingehüllt sein, damit die Fülle nicht austritt. Man serviert die Krusteln auf einer Papierserviette mit Petersilie.

384. Krusteln von Brieschen.

Auf dieselbe Weise zubereitet wie Nr. 383.

385. Krusteln von Wild.

Wie vorhergehende, mit brauner Soße und Wildessenz.

386. Krusteln von Fisch.

Wie Geflügelkrusteln, nur die Buttersoße mit halb Fischsud ablöschen.

387. Fisch in Muscheln.

1 Pfund gekochter Fisch, Soße von 30 g Butter, 40 g Mehl, ¼ Liter Milch, ¼ Liter Fischsud, Salz, Muskat, 2 Eßlöffel Rahm, 1 Löffel Weckmehl, 1 Löffel geriebener Käse, 20 g Butter.

Der gekochte Fisch wird vorsichtig geblättert, unter die fertige Rahmsoße gezogen, in Muscheln gefüllt, mit Weckmehl und Käse bestreut, mit Butter beträufelt und gelb abgebacken.

Fischfrikassee mit Brieschen und Krebsen. Siehe Nr. 838.

Fischauflauf. Siehe Nr. 837.

Fischragout. Siehe Nr. 517.

388. Hirn in Muscheln.

Auf den Boden der Muschel gibt man wenig Champignonsoße Nr. 160 oder dicke weiße Buttersoße Nr. 158, dann das in Scheiben geschnittene vorgekochte Hirn und darauf in die Mitte einen ganzen Champignonkopf, legt Butterstückchen darauf und überbackt die Speise. Beim Anrichten gibt man einige Tropfen Zitronensaft und gewiegte Petersilie darüber. Nach Belieben kann man einen Rand von Kartoffelkrustelmasse Nr. 1086 spritzen.

389. Kleine Netzbraten.

1 Schweinsnetz, 1 Pfund Bratwurstbrät, 2 Brötchen, Zwiebel und Petersilie, 1 Ei, 1 Eigelb, 40 g Butter, Suppengrün.

Die eingeweichten und mit Zwiebel und Petersilie abgedämpften Brötchen werden mit dem Fleisch gut verarbeitet. Das Schweinsnetz wird gewässert, abgetrocknet und 12—15 cm große Vierecke daraus geschnitten. Auf jedes setzt man 1 Eßlöffel

von der Fülle, schlägt das Netz darüber, bratet sie in heißer Butter im Backofen schön braun und gibt etwas Bratensoße dazu. Bratezeit ½—¾ Stunden.

390. Spinatauflauf.

Das Spinatgemüse wird mit gewiegtem Schinken vermischt, auf vier gebackene Flädchen oder Pfannkuchen aufgestrichen, diese zusammengerollt, in Stücke geschnitten und in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform gelegt. ¼ Liter saurer Rahm wird mit 1 Ei verquirlt, darübergegossen und ½ Stunde im Ofen abgebacken.

391. Gefüllte Champignons.

Von ganz großen Champignons werden die Hütchen abgenommen, diese ausgehöhlt und mit folgender Kalbfleischfülle gefüllt:
Kalbfleisch wird ganz fein gewiegt, mit dicker Rahmsoße oder statt dieser mit einem abgedämpften Brötchen vermengt und durch ein Sieb gestrichen. Dann gibt man zu dem Fleisch Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, wenig Pastetengewürz, füllt dies in die Hütchen ein, bestreut sie mit Weckmehl und Käse, gibt Butterstückchen darauf und läßt sie in butterbestrichener Pfanne im Backofen 10 Minuten aufziehen.

392. Gefüllte Tomaten.

8 schöne Tomaten, 2—3 Brötchen, 1—2 Eier, 100 g Schinken oder übriger Braten, 60 g Butter, ½ Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 1 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, Weckmehl, Fleischbrühe.

Von großen Tomaten wird ein Deckelchen abgeschnitten oder diese in der Mitte durchgeschnitten. Die Kerne werden vorsichtig herausgepreßt, die Tomaten leicht gesalzen und mit der Schnittseite auf ein Gitter gelegt. Die Brötchen werden abgerieben, in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit Zwiebel und Petersilie abgedämpft. Dann gibt man den gewiegten Schinken, wenig Salz, Muskat, die Eigelb und zuletzt den Schnee dazu. Die Tomaten werden in eine mit Butter bestrichene Pfanne oder Kasserolle gegeben, eingefüllt, mit Käse und Weckmehl bestreut, Butterstückchen daraufgelegt und im Backofen kurze Zeit gedämpft. Nun gibt man, wenn nötig, wenig Fleischbrühe zu, stellt sie erhöht und läßt die Tomaten gelb abbacken.

393. Tomaten mit Zwiebelpüree.

Die wie in vorhergehender Nummer vorgerichteten Tomaten werden mit Zwiebelpüree gefüllt, mit Käse bestreut und gelb abgebacken.

394. Tomaten mit Reis gefüllt.

180 g Karolinerreis, 20 g Butter, Salz, Muskat, schwach ¾ Liter Wasser oder Fleischbrühe, wenig Zwiebel, 1 Eßlöffel geriebener Parmesankäse.

Der gutgewaschene Reis wird in Butter mit der geriebenen Zwiebel gedämpft, mit dem Wasser oder der Fleischbrühe abgelöscht und zugedeckt im Backofen ohne Rühren 20—30 Minuten gekocht. Dann mengt man leicht Käse und Gewürz darunter, füllt den Reis in die vorgerichteten Tomaten ein und backt sie im Ofen gelb an.
Man gibt zu den gefüllten Tomaten Buttersoße oder richtet sie zu Braten an.

395. Gefüllte Tomaten mit Käse.

8 Tomaten, 60 g Butter, 20 g Mehl, 60 g geriebener feiner Käse, 2 Eier, Salz, Paprika, ½ Tasse Rahm.

In der heißen Butter dämpft man das Mehl, gibt Rahm, Eigelb, geriebenen Käse und zuletzt den steifen Eierschnee zu, füllt die Masse in die vorgerichteten Tomaten und backt sie gelb ab.

396. Tomaten mit Fischfrikassee.

Übriggebliebener Fisch wird entgrätet, in Stückchen zerteilt und in eine Buttersoße gegeben. Das Frikassee wird eingefüllt, mit geriebenem Käse und Weckmehl bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und im heißen Ofen abgebacken.

Gefüllte Artischocken und gefüllte Selleriekörbchen siehe bei Gemüse.

397. Gefüllte Kartoffeln.

8 große Kartoffeln, Fleischfülle Nr. 346, 40 g Butter, Fleischbrühe.

Die rohen, geschälten Kartoffeln werden mit dem Buntmesser hübsch zugeschnitten, mit dem Kartoffelbohrer ausgehöhlt, je ein rundes Kartöffelchen als Deckel zurückgelassen. Man setzt die Kartoffeln und Deckel im Salzwasser auf, bringt sie zum Kochen und nimmt sie sogleich heraus. Gefüllt, bratet man sie in Butter an, gibt ein wenig Fleischbrühe, Salz, Pfeffer zu und läßt sie im Backofen gardämpfen, ohne daß sie zerfallen. Man richtet die Kartoffeln mit Buttersoße an oder gibt sie als Gemüsebeilage.

398. Hühnerklöße.

Das Fleisch von einem Huhn wird losgelöst und fein gehackt. Man rechnet zu 1 Pfund Hühnerfleisch 1—2 Eiweiß, 6—8 Eßlöffel dicke, eingekochte Béchamelsoße und 2 Eßlöffel dicken, süßen Rahm. Die Masse wird gut durcheinandergemengt und nach Belieben durch ein Sieb gestrichen. Die Klöße werden mit 2 Eßlöffeln geformt und in eine flache, mit Butter bestrichene Kasserolle gelegt. Man gießt kochende Hühnerbrühe dazu und läßt sie 15—20 Minuten ziehen, aber nicht kochen. Angerichtet, übergießt man sie mit Buttersoße, die man mit der Brühe der ausgekochten Knochen abgelöscht hat, und verziert sie mit Trüffelscheiben. Man serviert sie mit einem Reisring, wozu der Reis mit der Hühnerbrühe gekocht wurde.

D Verschiedene kalte und warme Eierspeisen

399. Eier zu kochen.

Dazu verwendet man frische, gewaschene Eier. Um ein weiches Ei herzustellen, legt man es vorsichtig mit dem Schaumlöffel in kochendes Wasser und rechnet 2 bis 3 Minuten, für ein wachsweiches Ei 4—5 Minuten und für ein hartes Ei 8 bis 10 Minuten. Letztere legt man nach dem Kochen in kaltes Wasser, damit sie sich leichter schälen lassen. Um das Platzen der Eier zu verhüten, kann man sie vor dem Kochen einige Minuten in lauwarmes Wasser legen.

400. Weiche Eier mit Sauerampfer.

8 weichgekochte Eier, 200 g Sauerampfer, 80 g Butter, 30 g Mehl, 3/8 Liter Milch, Salz.

Der gewaschene Sauerampfer wird in feine Streifen geschnitten, in 40 g Butter gedämpft, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist, dann fügt man das Mehl bei, läßt es ebenfalls dämpfen und löscht mit der heißen Milch ab, würzt mit Salz und läßt die Soße 15—20 Minuten kochen. Man streicht die Soße durch ein Sieb, läßt sie nochmals aufkochen und schlägt an der Seite die übrige Butter ein.

Die weichen Eier werden auf runder Platte angerichtet und mit einem Teil der Soße übergossen und die übrige Soße extra angerichtet.

401. Weiche Eier mit Selleriesalat.

Von recht weiß gekochten Sellerieknollen werden ovale Scheiben geschnitten, im Kranz auf eine runde Platte gelegt, auf diese die geschälten weichen Eier gesetzt und auf die freibleibende Kante Scheibchen von Essiggurken gelegt. In die Mitte der Platte gibt man einen Selleriesalat, der mit Kartoffeln vermischt und mit feingehackten Kräutern bestreut ist. Mayonnaise wird extra dazu gegeben.

402. Soleier.

Von hartgekochten Eiern wird die Schale ringsum mit dem Messer angeklopft, ohne sie zu entfernen. Dann legt man die Eier 24 Stunden in Salzwasser, das so stark ist, daß die Eier darin schwimmen.

403. Rühreier.

8 Eier, 2 Eßlöffel Milch, Salz, 40 g Butter.

Die gut zerquirlten Eier werden in heiße Butter gegossen und auf schwachem Feuer langsam aufziehen lassen. Man rührt leicht mit dem Holzlöffel darin, und sobald die Masse anfängt dick zu werden, werden sie angerichtet.

404. Rühreier mit Schinken.

Schinkenscheiben werden in Butter leicht gedämpft, die zerschlagenen Eier darübergegossen und so lange unter Rütteln der Pfanne gebacken, bis die Eier anfangen, fest zu werden. Man stürzt die Masse auf eine Platte und gibt feingeschnittenen Schnittlauch darauf.

Der Schinken kann auch, in Würfel geschnitten, unter die zerschlagenen Eier gemischt und dann gebacken werden.

405. Rühreier mit Käse.

In die aufgeschlagenen Eier mengt man 100 g in kleine Würfel geschnittenen Schweizerkäse und 40 g geriebenen Parmesankäse, backt davon ein leichtes Rührei und gibt geröstete Brotscheiben dazu.

406. Rühreier mit Erbsen.

1-Pfund-Büchse feine Erbsen werden im Wasserbad erhitzt, auf ein Sieb geschüttet, in 20 g Butter geschwenkt, 1 Eßlöffel dicker, süßer Rahm dazugegeben und in ein Wasserbad gestellt. Die fertigen Rühreier richtet man im Halbkreis in der Mitte auf einer länglichen Platte an, gibt auf die Seite nach außen die Erbsen und auf die andere Seite einen Streifen schöne rote dicke Tomatensoße.

407. Feine Rühreier in Muscheln.

8 Eier, 120 g geräucherter Lachs, nach Belieben 1—2 Trüffeln, 3 Eßlöffel süßer Rahm, 80 g Butter.

Lachs und Trüffeln werden in kleine Würfel geschnitten. Die Eier werden mit Rahm, wenig Salz mit dem Schneebesen gut zerschlagen, Lachs und Trüffeln zugegeben und die Masse in die heiße Butter geschüttet und ein lockeres Rührei davon bereitet. Man richtet das Rührei in Muscheln an und gibt es gleich zu Tisch.

408. Rühreier mit frischen Champignons.

8 Eier, 2 Eßlöffel Milch, Salz, 60 g Butter, ½ Pfund frische Champignons, 20 g Mehl, Zitronensaft, 2 Eßlöffel Sahne.

Die geputzten Champignons werden gewaschen und mit Zitronensaft und Salz durchziehen lassen. Unterdessen bringt man in einer irdenen Kasserolle $^1/_8$ Liter kräftige Fleischbrühe zum Kochen, gibt die Champignons zu und läßt sie gut durchkochen. 30 g Butter werden mit dem Mehl gut verknetet zu den Champignons gegeben, noch 5 Minuten gekocht, mit Salz und der Sahne abgeschmeckt. Die Rühreier richtet man in einer tiefen Porzellanschüssel oder einer runden Platte an und gibt die Champignons in die Mitte.

409. Spiegeleier (Ochsenaugen).

2 frische Eier, 15 g Butter, Salz.

Die Eier werden vorsichtig über einer Pfanne in die heiße Butter aufgeschlagen, eins neben das andere gesetzt, an das Gelbe nach Belieben wenig Pfeffer gegeben und so lange gebacken, bis das Weiße anfängt fest zu werden, aber der Dotter noch weich ist. Mit Salz bestreut man die Eier erst nach dem Backen. Man legt sie vorsichtig mit dem Schäufelchen auf eine erwärmte Platte oder auf das dazu bestimmte Gemüse oder Fleisch.

410. Spiegeleier mit Schinken.

Gekochter oder roher Schinken wird in heißer Butter leicht angebacken und auf eine warme Platte gelegt. In derselben Butter werden die Ochsenaugen bereitet, auf die Schinkenscheiben gelegt und sogleich serviert.

411. Frühstückplatte nach Bercy.

Spiegeleier werden in der Mitte einer runden Platte angerichtet, kleine Bratwürste am Rand herum oder auf die Spiegeleier gelegt, mit gewiegter Petersilie überstreut und außen herum eine dicke Tomatensoße gegeben.

412. Spiegeleier mit Speck.

4 Scheiben durchwachsener Speck, 4 Eier, Salz, Pfeffer.

Der Speck wird auf beiden Seiten angebraten, für jede Scheibe ein Ei eingeschlagen und gebacken, bis das Weiße fest ist. Oder die rund ausgestochenen Spiegeleier setzt man auf halbe, auf dem Rost oder in der Pfanne in Öl gebratene Tomaten und gibt auf jedes Ei eine magere Speckscheibe, die man vorher auf beiden Seiten in heißer Butter angeröstet hat.

413. Spiegeleier nach Lothringer Art.

2 große Scheiben Schinken (150—180 g), 4 ganz frische Eier, 4 Eßlöffel geriebener Schweizerkäse, 4 Eßlöffel Sahne, 20 g Butter.

Die in heißer Butter angerösteten Schinkenscheiben werden auf eine feuerfeste Eierplatte gelegt, mit geriebenem Schweizerkäse bestreut, darauf die Eier geschlagen. Die Sahne gießt man außen herum und stellt die Platte 8 Minuten in einen heißen Backofen. Sobald das Eiweiß angezogen hat (weiß aussieht), ist die Speise fertig; das Eigelb muß weich sein.

414. Spiegeleier mit Nieren und Hirn.

2 Kalbsnieren, 1 Kalbshirn, 100 g Butter, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Bratensoße, 4 Eßlöffel Rotwein, 4—6 Eier.

Die Kalbsnieren werden in feine Scheiben geschnitten, in der Butter die feingeschnittene Zwiebel hellgelb gedämpft, die Nieren kurze Zeit angeröstet, wenig Bratensoße und Wein zugeben. Die Nieren dürfen nicht mehr kochen. Das Kalbshirn wird gehäutet, klein geschnitten und ebenfalls in Butter und Zwiebel kurz gedünstet und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Auf eine runde Platte legt man die pochierten Eier oder Spiegeleier auf geröstete Brotscheiben, das Hirn in die Mitte und die Nieren kranzförmig um die Eier.

415. Verlorene (pochierte) Eier.

8 Eier, 3 Liter Wasser, 30 g Salz, 3 Eßlöffel Essig.

Die Hauptsache bei der Zubereitung ist, daß nur ganze frische Eier dazu verwendet werden. Das Wasser läßt man mit Salz und Essig zum Kochen kommen, zieht dann die Pfanne vom Feuer zurück und schlägt die Eier möglichst nahe am Wasser eins nach dem andern hinein. Das Wasser darf nur gleichmäßig kochen, und man läßt die Eier 3—4 Minuten darin, je nachdem man sie härter oder weicher wünscht. Nun nimmt man die Eier sorgfältig heraus, legt sie in kaltes Wasser, schneidet sie außen glatt und gibt sie bis zum Gebrauch in warmes, leichtes Salzwasser.

Die verlorenen und die weichen Eier lassen sich immer auf die gleichen Arten verwenden.

Die Eier werden auf leicht ausgehöhlten gerösteten Weißbrotschnitten (Croutons) angerichtet.

416. Verlorene Eier mit Tomatenpüree.

6—8 Eier, 2—3 Liter Wasser, 30 g Salz, 3 Eßlöffel Essig, 40 g Butter, 20 g Mehl, 6 Eßlöffel Tomatenpüree, 1/8 Liter Fleischbrühe, Salz, Zucker, 6—8 Weißbrotschnitten.

Die Eier werden wie vorhergehend zubereitet. In 20 g Butter dämpft man das Mehl einige Minuten, gibt das Tomatenpüree und die Fleischbrühe zu, läßt alles dick einkochen und schmeckt mit Salz und Zucker ab. Nun legt man auf die in Butter gerösteten Weißbrotscheiben je ein Ei und umkränzt es mit dem Tomatenpüree.

417. Eierfrikassee.

Die verlorenen Eier werden im Kranz auf eine runde Platte angerichtet und mit einer Butter- oder Champignonsoße übergossen.

418. Verlorene Eier nach Försterinart.

Große halbe vorgerichtete Tomaten werden in einer mit Butter oder Öl bestrichenen Pfanne 5—10 Minuten in den heißen Backofen gestellt, mit gedämpften Steinpilzen gefüllt, auf jede Tomate 1 Ei gesetzt und mit der Soße Nr. 185 zu Tisch gegeben.

419. Verlorene Eier in Pastetchen.

Die Eier werden in kleinen Blätterteigpastetchen angerichtet, mit Rahmsoße überzogen und jedes Ei nach Belieben mit einem Krebsschwanz belegt.

420. Verlorene Eier mit Reisring.

Der Reisring (Nr. 1114) wird auf eine runde Platte gestürzt, darauf die verlorenen Eier gesetzt und diese abwechselnd mit weißer und Tomatensoße überzogen.

421. Eier mit Sulzsoße. Siehe Tafel 21.

Die Eier werden 6 Minuten gekocht, in kaltes Wasser gelegt, geschält, an der breiten Seite etwas abgeschnitten, damit man sie stellen kann. Man überzieht die Eier mit einer weißen Sulzsoße (Nr. 209) oder Sulzmayonnaise (Nr. 228) und verziert sie mit Sardellen oder Lachsstreifen, Kapern, Kaviar oder belegt das Ei mit feinen Scheiben von Radieschen. Man richtet die Eier mit Tomaten, die mit Gemüsesalat gefüllt sind, auf gehäckelter Sulze an und garniert mit Petersilie.

422. Eier mit saurer Speckſoße.

Die Eier werden 4—5 Minuten gekocht, vorsichtig geschält und in heißem Wasser warmgestellt. Beim Anrichten gibt man sie in eine tiefe Schüssel oder Platte, die Speckſoße darüber und bestreut sie mit gehackter Petersilie.

423. Eier mit Tomatensoße.

Harte Eier werden halbiert, die Schale entfernt, auf eine Platte gelegt und mit Tomatensoße übergossen. Auf dieselbe Weise können Eier mit Sardellen-, Kapern- oder Senfsoße gegeben werden.

424. Eier mit Remouladensoße.

Weiche oder verlorene Eier werden mit Remouladensoße übergossen und mit Tomatenscheiben und Gurkenfächern verziert.

425. Eier mit Käsesoße.

Wachsweich gekochte Eier werden geschält, auf eine runde Platte gelegt und mit einer Rahmsoße, die man mit geriebenem Käse gemischt hat, übergossen.

426. Eier nach Königinart.

8 frische Eier, Buttersoße von 30 g Butter, 50 g Mehl, Fleischbrühe, 2 Eigelb, 3 Eßlöffel Rahm, Salz, Muskat, Zitronensaft, ¼ Pfund Hühnerfleisch oder Kalbsbraten.

Man bereitet eine Tomaten- oder Buttersoße und läßt sie gut durchkochen. Das feingewiegte Hühnerfleisch oder Kalbfleisch wird mit einigen Löffeln stark eingekochter Tomaten- oder Buttersoße vermengt und in kleine Förmchen oder Muscheln eine Lage eingefüllt; darauf setzt man ein verlorenes Ei, gibt von der Soße darüber und garniert mit Trüffelscheiben. Oder man kann das Fleisch auf eine runde Platte streichen, die verlorenen Eier im Kranz herumsetzen und mit der übrigen Soße begießen.

427. Überbackene Eier (au gratin).

8 verlorene oder geschälte weiche Eier, 8 geröstete Brotschnitten, Soße Nr. 155, 25 g geriebener Schweizer- und 25 g Parmesankäse, 30 g Butter.

Die Eier werden auf die in Butter gerösteten Weißbrotschnitten auf einer feuerfesten Platte angerichtet, mit der dick eingekochten Soße, der man zwei Drittel von dem Käse und der Butter beigefügt hat, überzogen, mit dem übrigen Käse und Weckmehl überstreut, kleine Butterstückchen daraufgegeben und in heißem Ofen gelb überbacken (erhöht stellen).

428. Saure Eier.

8 Eier, braune Soße von 40 g Butter, 60 g Mehl, Wasser, 4 Löffel Rotwein, ½ Lorbeerblatt, 1 Stückchen Zitrone, Salz, Pfeffer, nach Belieben 1 Löffel Madeira.

Die verlorenen oder weichen Eier werden mit der gut ausgekochten Soße übergossen und mit Blätterteighalbmonden verziert.

429. Eier in Förmchen.

8 Eier, 80 g Schinken, 40 g Butter, Salz, Pfeffer.
Zur Soße: 80 g Butter, Salz, Pfeffer, Saft einer halben Zitrone, 1 Kaffeelöffel gewiegte Petersilie.

Schinken- oder Lyoner Wurst oder sonstige Wurstreste, Zunge, Gansleber usw. werden fein gewiegt. Kleine Torten- oder Becherförmchen werden gut mit Butter ausgestrichen, das Gehackte auf den Boden und an die Seite des Förmchens gestrichen. Nun wird für jedes Förmchen ein Ei aufgeschlagen und vom Eiweiß etwas weggetan, in die Förmchen gefüllt, Salz und Pfeffer darauf gestreut, diese in

ein Wasserbad gestellt und oben auf dem Herd oder im Backofen 6—8 Minuten zugedeckt langsam gekocht, bis sie sich fest anfühlen. Man löst sie mit einem Messer, stürzt sie auf eine runde Platte oder setzt sie vorsichtig, wie sie in den Förmchen sind, auf geröstetes Brot und gibt die Soße darüber. Zur Soße wird die Butter mit den anderen Zutaten einige Zeit auf der Seite des Herdes gerührt.

430. Eier in Förmchen.

6—8 Eier, Salz, 1 Eßlöffel Milch, 4 Scheiben Zunge.

Kleine Becherförmchen werden gut mit Butter ausgestrichen und mit rund ausgestochenen Scheiben Zunge belegt. Die Abfälle werden fein gehackt, Eier, Salz und Milch gut zerschlagen, das Gehackte dazugegeben und diese Masse vorsichtig in die Förmchen gefüllt. Man stellt die Förmchen in kochendes Wasser, bedeckt sie mit Butterpapier und kocht sie langsam 5—8 Minuten. Die Förmchen werden vorsichtig gestürzt und mit einer feinen Soße zu Tisch gegeben.

431. Gefüllte Eier (warm).

8 hartgekochte frische Eier, 60 g Schinken, ½ Teelöffel Senf, 1 Sardelle, Zwiebel, Petersilie oder Estragon, 2 rohe Eigelb, 1 Eßlöffel Essig, 1—2 Eßlöffel Öl.

Die in kaltes Wasser gelegten Eier werden nach dem Erkalten der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten und die Eigelb vorsichtig herausgenommen. Diese streicht man durch ein Sieb und verrührt sie mit dem gewiegten Schinken, Sardelle, Zwiebel, Petersilie, rohem Eigelb, Essig, Öl und Senf. Dies füllt man in die Eier, streicht das übrige auf eine feuerfeste Platte, setzt die Eier darauf, bestreut sie mit Weckmehl, belegt sie mit Butterstückchen und läßt die Speise ¼ Stunde im Backofen aufziehen.

432. Omelett (Eierkuchen).

Für eine Person rechnet man 2—3 Eier, 1 Eßlöffel süßer Rahm oder Milch, Salz, 20 g Butter.

Die Eier werden mit Salz und Rahm gut zerschlagen. Die Butter läßt man in einer eisernen, nicht zu großen Stielpfanne* gut heiß werden; dabei ist zu beachten, daß die Butter sich in der ganzen Fläche verteilt, ehe man die Masse hineingibt. Man backt sie unter Rütteln und fortwährendem Zusammenschieben mit einer Silbergabel oder dem Kochlöffel auf einer Seite schön gelb, schlägt sie von beiden Seiten zusammen und stürzt das Omelett auf eine erwärmte Platte. Dasselbe muß locker und gleichmäßig weich sein und sofort zu Tisch gegeben werden. Es wird gern als Beilage zu weißem Gemüse oder Aufschnitt gegeben.

433. Omelett mit feinen Kräutern.

Unter die Eier gibt man 1 Kaffeelöffel feingewiegte Kräuter.

* Die Pfanne soll nie gewaschen werden (siehe Nr. 1122). Wenn es notwendig ist, die Pfanne zu reinigen, wird sie erwärmt, mit feinem Salz und einem Tuch oder Papier ausgerieben.

434. Omelett mit Hühnerleber.

3 Eier, Salz, 1 Hühnerleber, 40 g Butter, ein klein wenig Zwiebel, 1 Eßlöffel Wein.

Die Leber wird in feine Scheiben geschnitten, die feingeschnittene Zwiebel in 25 g Butter gelb gedämpft, die Leber zugegeben und rasch angeröstet, bis sie nicht mehr rot aussieht, mit Wein und Salz gewürzt und sofort angerichtet. Man macht in der Mitte des Omeletts der Länge nach einen Einschnitt, füllt die Leber ein und streut feingewiegte Petersilie darauf.

435. Omelett mit Nieren.

Auf dieselbe Weise mit Kalbs- oder Schweinsnieren.

436. Omelett mit Champignons, Steinpilz oder Eierschwämmchen.

Auf dieselbe Weise, nur statt Nieren in Scheiben geschnittene Schwämme und Zitronensaft statt Wein.

437. Omelett mit Krebs- oder Krevettenschwänzchen.

Die Krebsschwänze werden in eine dicke Butter- oder Krebssoße gegeben und das Omelett damit gefüllt.

438. Omelett mit Schinken.

Unter die Eier gibt man 1 Eßlöffel gewiegten Schinken und backt das Omelett fertig.

439. Omelett mit Ochsenmark.

In den Einschnitt gibt man in Stücke geschnittenes, abgebrühtes Ochsenmark, mit einer feinen braunen Soße vermischt, oben darauf eine Markscheibe, mit Petersilie bestreut.

440. Omelett nach Lothringer Art.

30 g kleingeschnittener durchwachsener Speck und 25 g in ganz kleine Würfel geschnittener Schweizerkäse, Schnittlauch, 1 Löffel dicker Rahm wird vor dem Backen unter die Eier gemengt.

441. Omelett auf Jägerart.

Ungefähr 150 g übriggebliebenes Wildfleisch wird fein gewiegt, ebenso 4—5 Sardellen, ½ Teelöffel Kapern und Petersilie. Dann dämpft man dieses in 30 g Butter, gibt 2—3 Eßlöffel braune Soße Nr. 181, 50 g geriebenen Parmesankäse, Salz und Pfeffer zu und stellt die Fülle ins Wasserbad. Kurz vor dem Anrichten backt man die Omeletts, bestreicht sie mit der Fülle und schlägt sie zusammen.

442. Omelett mit Tomaten.

3 Eier, Salz, Muskat, 20 g Butter, 2 mittelgroße, feste Tomaten, Salz, 15 g Butter, wenig gehackte Petersilie.

Die Tomaten werden ganz kurz in kochendes Wasser gehalten, abgezogen, halbiert und die Kerne entfernt, in kleine Würfel geschnitten, leicht gesalzen und auf ein

Sieb zum Abtropfen gelegt. Wenn das Omelett gebacken ist, werden die Tomaten ganz kurz in Butter gedämpft, in den Einschnitt eingefüllt, mit Petersilie bestreut und sofort zu Tisch gegeben.

443. Gebackene Eier I.

In einem kleinen Pfännchen stellt man Öl auf, und sobald dieses anfängt, leicht zu rauchen, schlägt man ein ganz frisches Ei ein, schlägt mit einem Holzlöffel das Weiße um das Gelbe, und das Ei ist in kurzer Zeit fertig. Das Gelbe muß noch weich sein; oder man schlägt das Ei, ehe man es in das heiße Öl gibt, auf einen Teller und würzt es. Auf diese Weise werden die Eier nacheinander gebacken.

444. Gebackene Eier II.

Weichgekochte Eier werden vorsichtig geschält und zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt. Sie werden dann leicht gesalzen, in Mehl gewälzt, in verschlagenem Ei und Semmelbröseln gewendet und in heißem Fett gebacken. Die gebackenen Eier werden gerne zu Spargeln, Schwarzwurzeln oder Blumenkohl gegeben.

445. Einfache gefüllte Eier.

8 Eier, 2 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Essig, ½ Teelöffel gewiegte Petersilie, Salz, Pfeffer ½ Teelöffel Senf.

Die Eier werden hart gekocht, in kaltes Wasser gelegt, geschält und in der Mitte durchgeschnitten. Die Eigelb werden mit den obigen Zutaten verrührt, in das Weiße der Eier eingefüllt und nach Belieben mit Sardellenstreifen und Kapern verziert.

446. Gefüllte Eier, feinere Art. Siehe Tafel 21.

8 Eier, Mayonnaise von 1 Eigelb und 4 Eßlöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer, Senf, 2 Sardellen, ½ Kaffeelöffel Kapern, 1 Schalottenzwiebel, wenig Petersilie oder Estragon.

Die hartgekochten Eier werden halbiert, das Gelbe durch ein Sieb gestrichen, mit der Mayonnaise, den gewiegten Sardellen, Kapern, Kräutern gemischt, wenn nötig noch dicker, süßer Rahm, etwas Zitronensaft oder Essig zugegeben und die Fülle hübsch in die ausgehöhlten Eier aufgespritzt. Oder man kann 100 g gekochten, gewiegten Schinken und 6—8 Essiggurken mit dem durchgestrichenen Eigelb vermengen und die Mayonnaise darübergeben. Man richtet sie auf einer runden Platte im Kranz an, gibt in die Mitte eine Tomate, außen Tomatenscheiben mit Gurkenfächer und Petersilie.

447. Russische Eier. Siehe Tafel 21.

8 Eier, Mayonnaise von ¼ Liter Öl, 10 g Kaviar, ½ Pfund italienischer Salat, 1 Delikateß- oder Bismarckhering, 2 Tomaten, Petersilie.

Die hartgekochten Eier werden quer oder der Länge nach durchgeschnitten, auf italienischen oder Kopfsalat angerichtet, mit der Mayonnaise übergossen, auf jedes halbe Ei ein Häufchen oder Streifen Kaviar gesetzt, mit gerolltem oder in Stücke geschnittenem Hering, Tomaten und Petersilie verziert. Sehr hübsch zeigt Tafel 21,



Abb. 78. **Kalte Eierplatte mit gefüllten Tomaten als Vorspeise**
(Beschreibung Nr. 284, 421 und 446)



Abb. 79. **Gefüllte Eier** (Beschreibung Nr. 446)

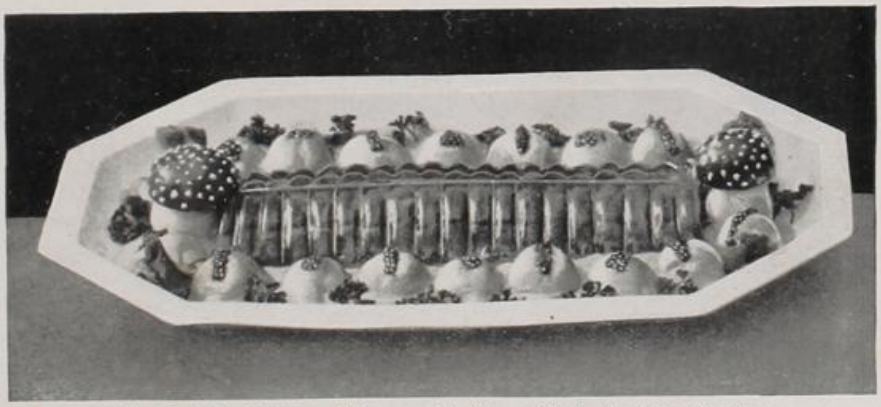


Abb. 80. **Russische Eier mit Gemüsesalat in Sulze**
(Beschreibung Nr. 447)

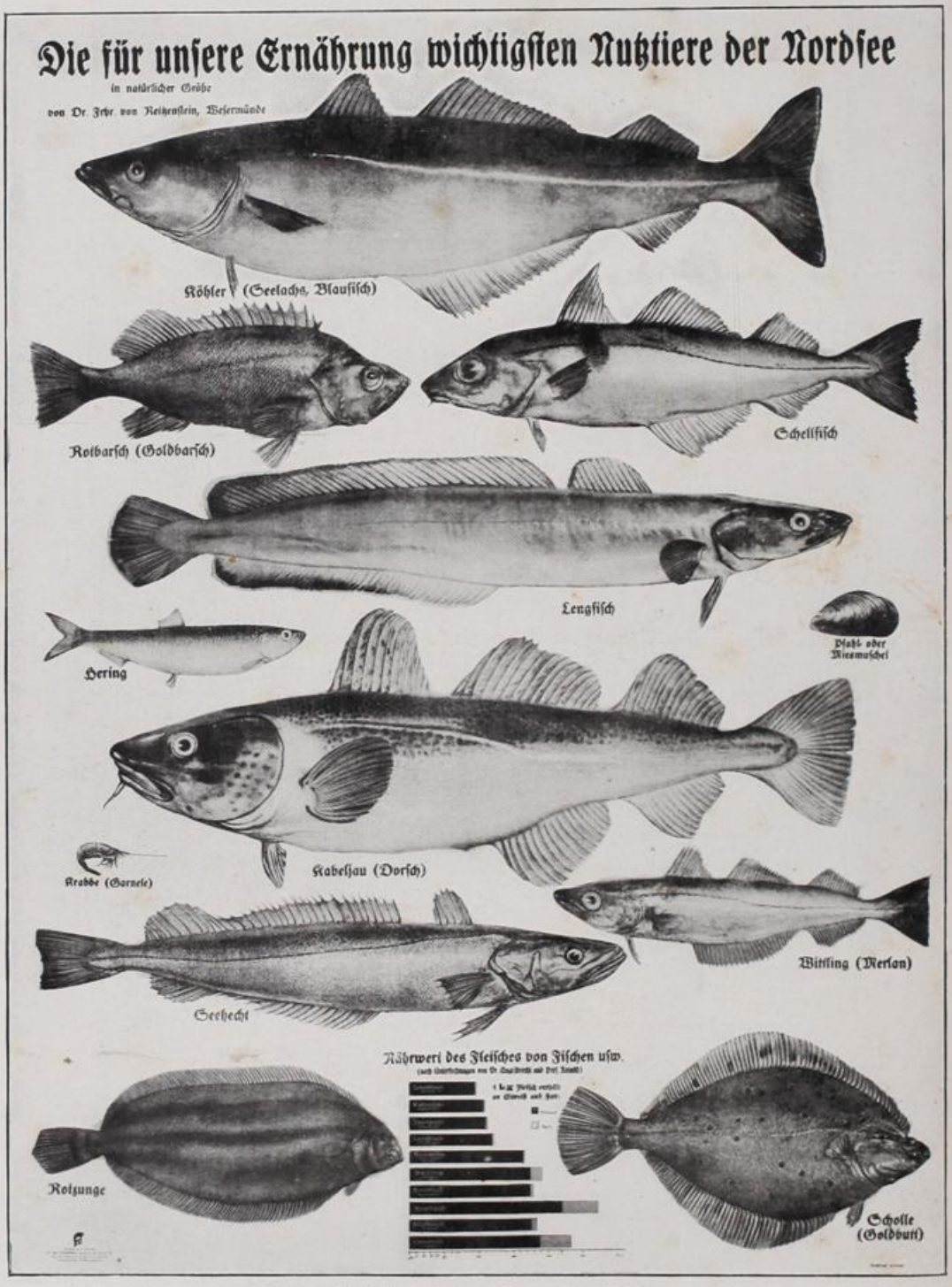


Abb. 81. **Die wichtigsten Seefische**

Mit Genehmigung des Fischmarkt Cuxhaven G. m. b. H., Cuxhaven

Zubereitung siehe Abschnitt Fische Seite 129—155



wie ein hartgekochtes Ei etwas zugeschnitten, mit ½ Tomate darauf gestülpt, mittels kleiner Papiertüte mit schaumig gerührter Butter die weißen Punkte aufgespritzt, als Fliegenpilz zur Verzierung verwendet wurde.

448. Gefüllte Eier (andere Art).

8 Eier, Mayonnaise, Kopfsalat, 80 g Schinken.

Das durchgestrichene Eigelb wird mit Mayonnaise und Senf verrührt. Das Weiße mit feingewiegtem Schinken gefüllt, auf Salatblätter angerichtet und mit der Mayonnaise übergossen.

449. Gesulzte Eier mit Schinken nach Frühlingsart.

Eine Ringform wird mit Sulze ausgegossen und mit kleinen Blumenkohlröschen und ausgestochenen Gelbrüben oder Tomatenscheiben verziert. 8 verlorene Eier schneidet man glatt, legt sie in kaltes Salzwasser und setzt sie abwechselnd mit einer Scheibe Schinken in den Ring ein. Man streut gewiegten Estragon darauf, übergießt das Ganze mit Sulze und stellt die Speise 2—3 Stunden kalt.

450. Eier mit Mayonnaise gefüllt, im Sulzring. Siehe Tafel 18.

Sulze, 8 Eier, ⅛ Liter Mayonnaise, 2 Sardellen.

Eine Ringform oder kleines Becherförmchen werden mit Sulze ausgegossen. Die hartgekochten Eier schneidet man in Scheiben, bestreicht sie mit Mayonnaise, der man 1 Löffel Sulze und 2 gewiegte Sardellen zugegeben hat, setzt sie wieder in ihre Form zusammen in die Sulze ein und übergießt sie mit derselben.

451. Verlorene Eier mit Mayonnaise und Schinken.

8 Eier, ¼ Liter Mayonnaise, 2 Eßlöffel Sulze, 180 g Schinken, 8 geröstete Brotscheiben.

Die verlorenen Eier werden nach dem Erkalten hübsch zugeschnitten, dann überzieht man sie mit der Mayonnaise, der man 100 g gewiegten Schinken und die Sulze zugegeben hat. Auf die in Butter gerösteten Brotscheiben legt man eine dünne Scheibe Schinken, darauf die Eier und umspritzt sie mit gehackter Sulze.



Fische

Beim Einkauf von Fischen achte man darauf, daß sie frisch sind. Flußfische kauft man am besten lebend ein. Kennzeichen guter Fische sind klare Augen, rote, schleimige Kiemen, frischer Geruch, straffe Haut, festes Fleisch und im Fleisch festliegende Bauchgräten. Seefische, welche auf Eis haltbar gemacht sind, haben jedoch bei bester Beschaffenheit nicht immer klare Augen: auch die Kiemen verlieren durch das Schmelzwasser ihre rote Farbe. Verdorbene Fische sind gesundheitsschädlich.

Die Fische haben mit wenig Ausnahme kein zähes Leben und sind daher leicht durch einige Schläge auf den Kopf oder durch einen Schnitt dicht hinter den Kopf ins Rückgrat zu töten. Zum Schuppen legt man die Fische auf ein nasses Brett und löst die Schuppen vom Schwanz an aufwärts mit einem scharfen Messer ab. Beim Ausnehmen schneidet man der Länge nach den Bauch auf, nimmt die Eingeweide heraus, ohne die Galle zu verletzen, entfernt die zähe Haut am Rückgrat und das darunter sitzende Blut sowie Kiemen und Augen. Werden die Fische vor dem Kochen in Stücke geschnitten, so nimmt man die Eingeweide am Kopf hinter den Kiemen heraus, dann bleiben die Stücke schöner rund. Bei kleinen Fischen werden die Augen nicht herausgestochen. Der ausgenommene Fisch wird gut ausgewaschen und abgetrocknet.

Bei den Seefischen hängt von deren Reinigung auch zum großen Teil der Wohlgeschmack ab. Der Fisch wird geschuppt; man muß besonders darauf achten, daß die weiße, pelzige Haut und alles Blut im Innern des Fisches entfernt wird. Dazu nimmt man am besten eine Wurzelbürste, womit man den ganzen Fisch in kaltem Wasser abbürstet. Obwohl etwas vom Nährwert verloren geht, ist der Seefisch schmackhafter, wenn er einige Stunden eingesalzen liegt und mit Essig oder Zitronensaft beträufelt wird (Marinade).

Zubereitung. Fast alle Fische können auf dieselbe Weise zubereitet werden. Die gebräuchlichsten Zubereitungsarten sind folgende:

1. Das Kochen in Salzwasser, wobei man nach Belieben etwas Milch zugeben kann, besonders für Schellfisch, Stockfisch, Steinbutt usw.
2. Das Blaukochen, das sich hauptsächlich für Aal, Forellen, Karpfen, Schleien usw. eignet.
3. Das Garkochen in wenig Flüssigkeit, wozu man meistens Wein und ausgekochten Fischfond verwendet. Diese Art der Zubereitung wird für Filets von entgräteten Fischen oder auch für kleinere Fischstücke angewendet.
4. Das Kochen von Fischstücken in einer weißen oder braunen Soße.
5. Das Braten oder Dämpfen in Butter.
6. Das Backen in Fett.
7. Das Gelbanbacken (Gratinieren).
8. Fischhackbraten, Klöße oder Küchlein; dazu werden nur große Fische verwendet.
9. Fisch in Mayonnaise oder Sulze oder Salat, wozu der Fisch immer gekocht und entgrätet wird.

Zum Kochen der Fische eignet sich am besten ein Fischkessel, mit dessen Einsatz man den Fisch leicht herausnehmen und anrichten kann.

Das Wasser darf gut gesalzen werden, doch muß man mit dem übrigen Gewürz sehr vorsichtig sein.

Den Sud läßt man eine Zeitlang kochen, zieht dann den Kessel vom Feuer zurück und legt kleine Stücke in den heißen Sud ein; bei ganzen Fischen springt die Haut nicht so leicht, wenn man ihn zuerst wieder etwas abkühlen läßt. Die Flüssigkeit

soll immer über den Fisch gehen. Das Wasser darf nie kochen, sondern nur ziehen, da sonst das Fischfleisch trocken wird. Der Fisch ist fertig, wenn sich die Flossen leicht ausziehen lassen oder die Augen vorfallen.

Beim **Blaukochen** dürfen die Fische erst kurz vor der Zubereitung getötet werden. Sie werden nicht geschuppt und dürfen beim Ausnehmen nur mit der nassen Hand und so wenig wie möglich berührt werden, damit der Schleim, der sie umgibt, nicht abgeht, da dieser das Blauwerden bewirkt.

Zum **Fischsud** rechnet man ungefähr den 5. oder 6. Teil Essig. Dieser kann warm über den Fisch oder beim Aufstellen ins Wasser gegeben werden.

Die Fische werden am besten auf einer Serviette angerichtet und sollen immer auf heißer Platte, mit Zitrone und Petersilie verziert, aufgetragen werden.
Fische, die kalt gegeben werden, brauchen eine kürzere Kochzeit und müssen im Fischsud erkalten.
Wenn der Fisch mit wenig Flüssigkeit gekocht werden soll, so erhält man den **Fischfond,** indem man die Fischabfälle mit wenig Wasser, Wein und Gewürz auskocht und durch ein Sieb über den Fisch gießt.

Zum **Backen** wähle man die Fische nicht zu groß und nicht zu dick. Sonst können sie der Länge nach gespalten und dann in Stücke geschnitten werden. Das Fett muß gut heiß und reichlich sein. Die gebackenen Fische können auf Papier oder auf Brotschnitten entfettet und sollen gleich zu Tisch gegeben werden. Man richtet die gebackenen Fische auf ein Fischpapier an und verziert sie mit gebackener Petersilie und Zitrone.
Die anderen Zubereitungsarten sind in den Kochanweisungen beschrieben. Man rechnet für 1 Person $^1/_3$ Pfund Fisch, wenn er mit mehreren Speisen gegeben wird, Salm genügt $^1/_4$ Pfund; in Sulze oder Mayonnaise 100 g bis $^1/_4$ Pfund. Als Einzelspeise muß man $^1/_2$ Pfund rechnen.

Aal



Abb. 82. Wie man einen Aal abhäutet.

Der Aal ist ein schlangenähnlicher Fisch, lebt in Flüssen, Seen und Teichen, die er zur Laichzeit im Frühjahr verläßt, um ins Meer zu wandern, von wo später die junge Brut in großen Scharen zurück in die Flüsse kommt. Flußaal ist dem Teichaal vorzuziehen. Im Sommer ist der Aal schmackhafter als im Winter. Durch seinen hohen Fettgehalt ist der Aal schwer verdaulich, und bei der Zubereitung muß darauf Rücksicht genommen werden. Zum Töten faßt man ihn mit einem Tuch und schlägt ihn einigemal fest auf die Tischkante. Zum Abhäuten hängt man den Aal an einem Haken auf, schneidet unterhalb des Kopfes die Haut ringsum ein und zieht sie ab. (Siehe Abbildung.) Kleine Aale reibt man, statt sie zu häuten, mit Salz ab.

452. Aal blau gekocht.

1½—2 Pfund Aal, 2 Liter Wasser, ⅜ Liter Essig, 30 g Salz, ½ Lorbeerblatt, 4 bis 6 Pfefferkörner, wenig Zitrone, 1 kleine Zwiebel, in Scheiben geschnitten, Gelbrübe, Petersilienwurzel, nach Belieben wenig Thymian.

Der Aal wird in beliebige Stücke geschnitten, diese ausgenommen. Etwa unter dem ersten und zweiten Stück befindet sich die Galle, die nicht durchschnitten werden darf. Diese werden gut ausgewaschen und abgetrocknet. Die Stücke werden mit dem heißen Essig über dem Fischsud gebläut und darin 20—30 Minuten ziehen lassen. Man richtet den Fisch auf einer warmen Platte an, verziert mit Petersilie und Zitronenschnitzen und gibt Essig und Öl oder Remoulade- oder Kapernsoße dazu.

453. Aal in Salbei.

1½—2 Pfund Aal, Salz, Pfeffer, Saft einer halben Zitrone, 12—16 Salbeiblätter, 40 g Butter.

Die gut vorbereiteten Aalstücke werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt und mit den gewaschenen Salbeiblättern umbunden. In heißer Butter werden die Stücke unter fleißigem Begießen ringsum gelb gebraten. Man entfernt die Blätter, übergießt den angerichteten Fisch mit der braunen Butter und gibt kleine Kartöffelchen dazu. Er schmeckt auch kalt sehr gut.

454. Aal in feinen Kräutern.

1½—2 Pfund Aal, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Zitrone, verschiedene Kräuter, wie Petersilie, Kerbel, Estragon, Sauerampfer, Thymian, Salbei, ⅜ Liter Weißwein, 1 Eßlöffel Mehl.

Der in Stücke geschnittene Aal wird mit Salz eingerieben und mit Zitronensaft beträufelt. In 50 g Butter werden die feingeschnittenen Kräuter gedämpft, der Aal kurze Zeit mitgedämpft, dann der Wein zugegossen und alles noch langsam 10 Minuten gekocht. Die übrige Butter wird mit Mehl verknetet, in der Soße 5 Minuten gekocht und über den angerichteten Fisch gegossen. Die Soße kann auch ohne Mehl über den Fisch gegossen und dieser kalt zu Tisch gegeben werden.

455. Aal auf Matrosenart.

2 Pfund Aal, 70 g Butter, ½ Liter Rotwein, Suppengemüse, 10 Zwiebelchen, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe.

Der abgehäutete Aal wird in Stücke geschnitten, ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet und gesalzen. Die Zwiebelchen werden in 40 g Butter gelb gedämpft, das Mehl darüber gestäubt, mit dem Rotwein und etwas Wasser abgelöscht, Suppengrün zugegeben und die Soße ausgekocht. Dann legt man die Aalstücke in die Soße und dämpft sie darin 20—30 Minuten. Nachdem man die Stücke angerichtet hat, schlägt man die übrige Butter in die durchgeseihte Soße, gibt sie über den Fisch und verziert mit den Zwiebelchen, Kartoffeln, Zitrone und Petersilie. Auf dieselbe Weise kann Ragout auch von anderen Fischen gemacht werden.

456. Aalfrikassee.

1½ Pfund Aal, 40 g Butter, 60 g Mehl, Zitrone, Salz, Pfeffer, 1 kleine Zwiebel, 8 bis 10 Champignons, 1 Glas Weißwein, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel süßer Rahm.

Der gehäutete, ungefähr in 5 cm dicke Stücke geschnittene Aal wird mit Salz eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt und die Stücke kurze Zeit durchziehen lassen. In der heißen Butter dämpft man das Mehl mit der geriebenen Zwiebel hellgelb, löscht mit dem Weißwein und Wasser ab, gibt Zitronensaft, Muskat, die geschälten, in Scheiben geschnittenen Champignons und die Aalstücke zu und läßt sie 20 bis 25 Minuten dämpfen. Vor dem Anrichten zieht man die Soße ab und richtet das Frikassee in einer Pastete oder mit Salzkartoffeln an.

Aal in Sulze. Siehe Nr. 793.

Äsche

Ihr Fleisch ist sehr zart, wohlschmeckend und leicht verdaulich und kommt an Güte dem der Forelle fast gleich. Die Äsche kann auf dieselbe Weise, wie bei Forelle angegeben, zubereitet werden.

457. Gebratene Äsche.

2 Pfund Fische, 60 g Butter, Salz, Pfeffer, Weißmehl, ⅛ Liter saurer Rahm, Zitrone.

Der vorgerichtete Fisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Weißmehl umgewendet und in heißer Butter auf beiden Seiten rasch angebraten. Dann gibt man Rahm und Zitronensaft dazu, läßt den Fisch zugedeckt kurze Zeit ziehen und gibt ihn dann gleich zu Tisch. Man kann ihn nach Belieben mit gewiegter Petersilie bestreuen. Bratezeit 15—20 Minuten.

Man kann auf dieselbe Weise auch andere Fische zubereiten.

458. Gebratene Äsche mit Steinpilzen.

2 Pfund Äsche, 60 g Butter, 1 Pfund Steinpilze, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Bratensoße, ¼ Liter Weißwein.

In der heißen Butter werden zuerst die feingeschnittene Zwiebel, dann die in Scheiben geschnittenen Steinpilze kurze Zeit gedämpft, der mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fisch zugegeben, mit dem Weißwein abgelöscht, wenn dieser beinahe eingekocht, gute Bratensoße daran gegeben, der Fisch gar gedämpft und mit Zitrone und Petersilie angerichtet.

Barbe

gehört zur Familie der Karpfen und lebt in klaren Gewässern. Das Fleisch ist schmackhaft und leicht verdaulich; dagegen ist der Genuß der Leber und Rogen schädlich, auch ist das Fleisch der vielen Gräten wegen nicht so geschätzt. Die Barbe kann blau gekocht, gedämpft und gebacken werden.

Barsch,

am besten von Juni bis Februar, da April und Mai die Laichzeit ist. Der Barsch ist ein Raubfisch, hat eine grünlichgelbe Farbe mit dunklen Streifen; die Bauch- und Schwanzflossen sind rot, die Rückenflosse violett.

459. Barsch gebacken.

4—5 kleine Fische zusammen 1½ Pfund, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Ei, Weißmehl, Weckmehl, Backfett.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, rein ausgewaschen, abgetrocknet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt und 1 Stunde stehen lassen. Dann wendet man sie zuerst in Weißmehl, dann in zerschlagenem Ei und Weckmehl um und backt die Fische in heißem Backfett ungefähr 6—8 Minuten.
Bei gebackenem Fisch kann das Ei auch gespart werden, siehe Nr. 503.

Blaufelchen

werden hauptsächlich im Hochsommer gefangen. Laichzeit November und Dezember. Die Blaufelchen sind sehr wohlschmeckend und leben hauptsächlich im Bodensee, einigen Schweizer und bayerischen Seen. Der Rücken ist blau, der Bauch weiß, die unteren Flossen gelb. Die Felchen sind meistens 1—2 Pfund schwer; sie kommen immer ausgenommen zu uns und halten sich nicht lange frisch.

460. Felchen, Hecht, Zander, Karpfen, Barbe usw. blau gekocht.

1½—2 Pfund Fisch, ungefähr 2½—3 Liter Wasser, 30—40 g Salz, 6—8 Pfefferkörner, 1—2 Nelken, 1 Zitronenscheibe, ½ Lorbeerblatt, 1 kleinere Zwiebel, in Scheiben geschnitten, wenig Suppengrün, 1 Glas Essig oder Wein oder beides zusammen.

Nachdem der gekochte Sud etwas abgekühlt ist, gibt man den vorbereiteten Fisch hinein und läßt ihn je nach Größe 20—30 Minuten ziehen. Man garniert den Fisch mit Zitrone, Petersilie und Kartoffeln und gibt dazu: Buttersoße oder geschlagene Holländersoße, Krebssoße, Petersilien-, Tomaten-, Kräuter-, Kapern-, Sardellensoße usw. Zubereitung siehe bei Soßen; diese werden mit halb Fischsud und Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht.

461. Felchen gebraten nach Müllerinart.

2 Pfund Felchen, 60 g Butter, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Weißmehl, Petersilie.

Die Felchen werden abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen, dann auf beiden Seiten schräge Einschnitte gemacht, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt, in Weißmehl umgewendet und in heißer Butter oder Öl 10 Minuten gebraten. Angerichtet übergießt man sie mit heißer Butter, der man Salz, Zitronensaft und gewiegte Petersilie zugegeben hat.

462. Felchen gedämpft.

1½—2 Pfund Felchen, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Weißmehl, 1 Kaffeelöffel gewiegte Zwiebel, Petersilie, Saft einer halben Zitrone, ⅛ Liter saurer Rahm, 2 Eßlöffel Weißwein, 1 Eßlöffel Weckmehl.

Von den geschuppten, gewaschenen Fischen wird die Rückenflosse etwas abgeschnitten und der Rücken der Länge nach aufgeschnitten bis auf die Gräten. Man reibt die Fische mit Salz und Pfeffer ein und wendet sie in Weißmehl um. Dann dämpft man die Zwiebel und Petersilie in der heißen Butter, legt die Fische ein, läßt sie unter Rütteln kurze Zeit braten, gießt den Rahm, Zitronensaft, Wein über die Fische, bestreut sie mit Weckmehl, legt einige Butterstückchen darauf und bratet sie im Backofen unter fleißigem Begießen 15—20 Minuten.

Forelle

Die Forelle zählt mit Recht zu den feinsten Fischen. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend und leicht verdaulich und wird daher oft Kranken gegeben. Die Forelle lebt in klaren, schnellfließenden Gebirgs- oder Waldbächen. Die Grundfarbe der Forellen ist verschieden. Die Bachforelle hat einen dunkelgrünen Rücken und grünlichgelbe Seiten mit roten Punkten. Die Forellen sind am fettesten und schmackhaftesten im Mai, Juni und Juli, verlieren im Herbst, wo die Laichzeit ist, und im Winter ihren Wohlgeschmack fast gänzlich. Die Forellen sollen sofort, wenn sie aus dem Wasser kommen, zubereitet werden, da sie sonst an Geschmack verlieren.

463. Forellen blau.

4 Forellen von ungefähr 1½ Pfund, 2½ Liter Wasser, ⅜—½ Liter Essig, 40 g Salz, wenig Zwiebel und Suppengrün, 1 kleine Scheibe Zitrone, 5 Pfefferkörner.

Die Forellen werden kurz vor der Zubereitung getötet durch einen Schnitt hinter dem Kopf, im Wasser aufgemacht und vorsichtig rein ausgewaschen, wobei der Schleim, der die Forelle umgibt, nicht abgehen darf. Inzwischen läßt man 5 Teile Wasser mit 1 Teil Essig, Zwiebel, Suppengrün und Gewürz aufkochen, zieht den Topf vom Feuer zurück, läßt ihn etwas verkühlen, legt die Forellen hinein, deckt den Topf zu und läßt sie je nach der Größe 8—10 Minuten ziehen. (Oder: man übergießt die Forellen vor dem Einlegen mit dem erwärmten Essig.) Dann richtet man sie auf einer gefalteten Serviette an und verziert die Platte mit Zitronenschnitzen und Petersilie. Man richtet die Forellen mit zerlassener oder schaumig gerührter Butter (Nr. 256) oder holländischer Soße (Nr. 171 und 172) an oder gibt Essig und Öl dazu.

Kenner lassen die Forelle nur in leichtem Salzwasser ohne Essig und ohne jedes Gewürz 6—8 Minuten ziehen. Auf diese Weise zubereitet, schätzt man besonders die Forellen aus den Waldbächen des Schwarzwaldes. Allerdings werden bei dieser Zubereitung die Fische nicht so schön blau, als wenn Essig dazu verwendet wird.

Kleinere Forellen krümmt man, indem man den Schwanz mit Nadel und Bindfaden durchsticht, dann durch beide Augenhöhlen führt und den Bindfaden zusammenbindet.

464. Forellen in Rotwein.

1½—2 Pfund Forellen, ½ Liter Rotwein, ¼ Liter Wasser, Salz, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, wenig Suppengemüse und Gewürz, 60 g Butter, 40 g Mehl.

Rotwein, Wasser und Gewürz kocht man 10 Minuten aus, gießt es durch ein Haarsieb und läßt die Forellen je nach der Größe 8—10 Minuten darin ziehen. Nun richtet man sie an, läßt den Sud noch etwas einkochen, schlägt das mit Butter geknetete Mehl darunter und gibt die Soße über die Forellen.

465. Forelle gebraten wird auf dieselbe Weise zubereitet wie Felchen gebraten.

Forellen in Sulze. Siehe Nr. 796.

Hecht

Der Hecht ist der gefährlichste Raubfisch der Seen und Flüsse; er hat einen länglich flachgedrückten Kopf mit spitzen Zähnen. Die Farbe ist nach dem Alter und dem Aufenthaltsort verschieden, entweder olivgrün, gelb, grau, unten weißlich. Der Hecht ist ein sehr beliebter Fisch, hat ein zartes, leicht verdauliches Fleisch; am schmackhaftesten ist es von mittelgroßen Hechten von 4—6 Pfund, und diese sind am wohlschmeckendsten von September bis Februar. Das Fleisch von kleinen Hechten ist ebenfalls zart, während das Fleisch von älteren Tieren trocken ist. Wenig empfehlenswert ist der Fisch während der Laichzeit März und April. Die Leber vom Hecht gilt als Leckerbissen. Man wässert sie, kocht sie mit dem Sud oder dämpft sie in Butter.

466. Hecht blau. Siehe Tafel 23.

Siehe Felchen blau gekocht. Man rechnet für 2 Pfund Hecht ungefähr ½ Stunde. Beim Anrichten steckt man dem Fisch die mitgekochte Leber mit einem Petersiliensträußchen ins Maul, verziert mit Zitronenschnitzchen, Salzkartoffeln u. Petersilie, gibt zerlassene Butter oder rohen geriebenen Meerrettich oder eine beliebige Soße dazu.

467. Hecht oder Zander gespickt.

2—2½ Pfund Hecht, 20 g Speck, 1 Zitrone, 60—80 g Butter, ¼ Liter Rahm, Salz, Pfeffer, Weißwein, 1 Löffel Stärkmehl, etwas Bratensoße oder Fleischextrakt.

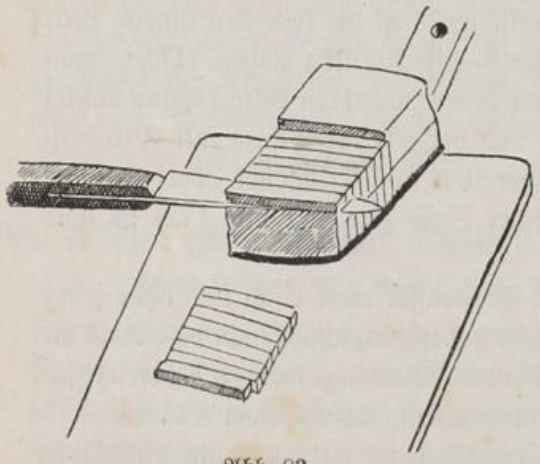


Abb. 83.
Wie Speck zum Spicken geschnitten wird.

Der Fisch wird geschuppt, die Kiemen entfernt, dann von der entstandenen Öffnung am Kopf sorgfältig ausgenommen, nachdem man das Ende des Darmes gelöst hat, ohne den Fisch weiter aufzuschneiden. Mit Hilfe eines Hakens zieht man die Eingeweide heraus und wäscht den Fisch gut aus. Am Rücken auf beiden Seiten wird er vorsichtig gehäutet und mit ganz feinen Speckstreifen gespickt. Eine Bratpfanne

wird mit Butter ausgestrichen, der mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fisch hineingelegt, Zwiebel und Suppengemüse zugegeben und im Bratofen aufmerksam unter fleißigem Schütteln der Pfanne und späterem Zufüllen von Rahm, ½—¾ Stunden gebraten. Nachdem man den Fisch auf eine Platte gelegt hat, kocht man die Soße mit Wein, verrührtem Stärkmehl und Fleischextrakt oder Bratensoße auf, seiht sie und schmeckt sie pikant ab.

468. Hecht gefüllt.

2 Pfund Hecht, Salz, Pfeffer, 60 g Butter, 2 dünne Speckscheiben, ¼ Liter Rotwein, Gewürz, Zwiebel, Suppengemüse. Fischfarce: 1 Pfund Fischfleisch, 100 g Butter, 2 Brötchen, wenig Zwiebel und Petersilie oder feine Kräuter, 1 kleines Ei, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat.

Der geschuppte Fisch wird ausgenommen, gewaschen und mit folgender Fischfülle gefüllt und zugenäht. Oder kann er auch, wie beim gespickten Hecht angegeben, vorgerichtet, gespickt und von der Öffnung die Fülle eingespritzt werden. Zur Fülle werden die Brötchen in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit Zwiebel und Petersilie abgedämpft. Das von Haut und Gräten gelöste Fischfleisch (am besten von Hecht, Zander oder Merlan) wird mit der Leber, Butter, Eier, Gewürz und dem Brötchen im Mörser gut verrieben und durch ein Sieb gegeben und glattgerührt. Nach Belieben kann man unter die Fülle Sardellen oder Trüffelstückchen mischen. Der gefüllte Fisch wird auf die Speckscheiben in eine Bratpfanne gelegt, mit der heißen Butter begossen, Zwiebel und Suppengemüse zugegeben, in den Bratofen gestellt und, sobald die Zwiebel Farbe hat, mit dem Rotwein abgelöscht. Später gibt man Fleischbrühe und etwas Bratensoße zu und läßt den Fisch unter fleißigem Begießen im ganzen 30—40 Minuten braten. Hat man von der Fülle übrig, so können kleine Klößchen daraus geformt, in Salzwasser 5 Minuten gekocht und der angerichtete Fisch damit verziert werden. Eine Tomatensoße kann besonders gegeben werden.

469. Hechtschnitten mit Rahm und Parmesankäse.

2 Pfund Hecht, Salz, Pfeffer, Saft einer halben Zitrone, zum Dämpfen 50 g Butter, 30 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, ¼ Liter saurer Rahm, 2 Eßlöffel Parmesankäse.

Man schneidet mit spitzem Messer auf dem Rücken vom Kopf bis zum Schwanz ein, löst beide Fleischseiten vorsichtig von den Gräten, legt sie mit der Schuppenseite auf den Tisch, faßt am Schwanzende und trennt mit schräg gehaltenem, scharfem Messer die Haut vom Fleisch ab. (Siehe Abbildung 92.) Von diesem schneidet man 4—6 schräge Stücke, mariniert sie mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und dämpft sie mit der feingeschnittenen Zwiebel in Butter ungefähr 5 Minuten. Nachdem man die Stücke herausgenommen, röstet man darin das Mehl hellgelb, löscht mit dem dicken, sauren Rahm ab, gibt Gewürz, Weißwein und Zitronensaft zu und läßt die Soße 20—30 Minuten auskochen. Die erkalteten Stücke wendet man in dem geriebenen Parmesankäse um, legt sie auf eine gebutterte, feuerfeste Platte oder Auflaufform, gibt die Soße darüber, darauf Parmesankäse und läßt die Speise im Ofen aufziehen.

470. Hecht oder Zander mit Sardellen.

2 Pfund Fisch, 3/8 Liter Weißwein, Fischfond, 60 g Butter, 4 Sardellen, 40 g Mehl, Salz, Pfeffer, 1 Kaffeelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie.

Der vorgerichtete, gewaschene Fisch wird in Stücke geschnitten oder ganz mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Weißwein, Fischfond, Zwiebel und Petersilie gar gedämpft. In 30 g Butter dämpft man das Mehl, löscht mit dem Fischfond ab und schlägt 30 g Sardellenbutter ein. Die Soße wird über den angerichteten Fisch gegeben und dieser mit Sardellenstreifen verziert.

Sprotte, Sardine, Sardelle

sind kleine Seefische und gehören zur Gattung der Heringe. Die Sprotte wird gesalzen und geräuchert, die Sardelle eingesalzen ohne Kopf und die Sardine in Öl in den Handel gebracht.

Hering

Kein anderer Fisch hat als Volksnahrungsmittel die gleiche Bedeutung wie der Hering. Im Juni kommt er in ungeheuren Scharen aus den tiefsten Stellen der Nord- und Ostsee an die Küsten von Holland, England, Norwegen und Frankreich, um zu laichen; dort wird er in großen Mengen gefangen. Die im Juni gefangenen, sehr zarten, fetten und wenig gesalzenen nennt man Matjesheringe, diese sind meistens ohne Milch und Rogen. Die vor der Laichzeit gefangenen, ausgewachsenen nennt man Vollheringe. Der Hering kommt frisch, als grüner Hering, gesalzen, geräuchert, als Bückling und mariniert in den Handel.

471. Frischer Hering gekocht.

2 Pfund Hering, 2½—3 Liter Wasser, 40 g Salz, ⅛ Liter Essig.

Die geschuppten, grünen Heringe werden ausgenommen, gewaschen, mit Salz eingerieben und mit dem Essig übergossen. Dann legt man sie in kochendes Salzwasser, läßt sie ungefähr 10—12 Minuten ziehen und gibt eine Sardellen- oder Petersiliensoße dazu.

472. Gebackener Hering

wird auf dieselbe Weise wie die anderen Fische gebacken.

473. Frischer Hering gebraten.

2 Pfund Hering, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, Petersilie.

Von den vorbereiteten Heringen werden Köpfe, Flossen und Schwänze abgeschnitten. In der Butter dämpft man die in Scheiben geschnittene Zwiebel leicht gelb, gibt die gesalzenen Fische zu, läßt sie auf beiden Seiten schön anbraten und gibt sie, mit den Zwiebeln und gehackter Petersilie bestreut, zu Tisch.

474. Frische gebratene Heringe.

Kalt zu geben.

Die gereinigten Heringe werden in leicht gesalzenem Wasser gewässert, abgetrocknet, in Mehl umgewendet und in heißer Butter rasch braun gebraten. Hierauf legt man sie in ein Gefäß mit in Scheiben geschnittenen Schalotten und Zitronen, einigen Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern, übergießt sie mit gekochtem, abgekühltem, nicht zu scharfem Essig und läßt sie darin einige Tage stehen.

475. Heringskartoffeln I.

2—2½ Pfund gekochte Kartoffeln, 2 Heringe, ¼ Liter dicker, saurer Rahm, Salz, 30 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Weckmehl.

Die Heringe werden gut gewässert, gehäutet und in kleine Würfel geschnitten. In eine gestrichene Auflaufform gibt man eine Lage in feine Blättchen geschnittene Kartoffeln, darauf Salz, Zwiebel, Hering usf., bis alles aufgebraucht ist. Die obere Lage sollen Kartoffeln sein. Nun gießt man den Rahm darüber, streut Weckmehl und kleine Butterstückchen darauf und läßt den Auflauf im Backofen ¾—1 Stunde aufziehen.

476. Heringskartoffeln II.

3 Pfund gekochte kalte Kartoffeln, 2 Salzheringe, stark ½ Liter braune Soße.

Die gewässerten, geputzten Heringe werden in kleine Würfel geschnitten, die Heringsmilch durchgestrichen und zur Soße gerührt. Die geschälten Kartoffeln werden in feine Blättchen geschnitten, eine Lage Kartoffeln mit wenig Salz in eine Auflaufform gegeben, dann die Hälfte der Heringe, Kartoffeln, etwas von der Soße, der übrige Hering und darauf wieder Kartoffeln. Man übergießt das Ganze mit der Soße und läßt die Speise ½—¾ Stunden im Backofen aufziehen.
Statt Hering kann man auch übriges, in Scheiben geschnittenes oder gewiegtes Fleisch, gekochten Schinken oder auch geriebenen Käse nehmen.

477. Heringe zu marinieren.

Die gut gewässerten Heringe werden sorgfältig geputzt, die Mittelgräte herausgenommen und gewaschen; alsdann legt man sie lagenweise in einen Steinguttopf und gibt auf jede Lage ½ in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Zitronenscheibchen, 2 Nelken, 2 Pfefferkörner und ½ Lorbeerblatt. Nun treibt man die Heringsmilch durch ein feines Sieb, verrührt sie mit gekochtem, erkaltetem Essig und gießt dies über die Heringe. Noch feiner schmecken die Fische, wenn weniger Essig und ziemlich saurer Rahm genommen wird. Sie müssen vollständig in der Brühe liegen und können nach einigen Tagen schon verwendet werden. Oder man kann den Essig mit einigen geschnittenen Tomaten, Salzgurken und Gewürz aufkochen und erkaltet über die vorbereiteten Heringe gießen.

Heringe mit Mayonnaise und Matjesheringe.

Siehe bei Vorspeisen, Nr. 292 und 295.

478. Bücklinge mit Eiern.

8 Bücklinge, 2 Eier, Salz, 40 g Butter.

Von den Bücklingen werden Haut und Köpfe entfernt, das Fleisch vorsichtig von den Gräten gelöst, in Butter kurze Zeit gedämpft, die mit Salz zerschlagenen Eier darüber gegossen und beim Anrichten mit gewiegter Petersilie bestreut.

Heilbutt

gehört zur Familie der Schollen und kann auf die gleiche Weise, wie bei Steinbutt angegeben ist, zubereitet werden.

479. Heilbuttschnitten mit Gemüse. (Für 6—8 Personen.)

1 Heilbutt (3—4 Pfund), 100 g Butter, Zwiebel, Gelbrübe, Sellerie, Lauch, 2 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter Weißwein oder Bratensoße, Gewürz, 2 Eier.

Der Fisch wird in der Mitte durchgespalten, in Stücke geschnitten und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingerieben. Vom Kopf und Abfall wird mit dem Wein, Wasser und Gewürz ein Fischfond gekocht. Zwiebel, Gelbrübe, Lauch und Sellerie wird fein gewiegt, in 60 g Butter gedämpft, mit Wasser und dem Fischfond abgelöscht, die Stücke darin gar gedämpft, angerichtet und unter die eingekochte Soße die übrige, mit dem Mehl geknetete Butter nach und nach eingeschlagen. Die Soße wird über den Fisch gegeben und mit den hartgekochten, gewiegten Eiern bestreut.

Huchen,

ein Fisch, der zu den Lachsarten gehört und namentlich in der Donau gefangen wird. Er gleicht in der Form und Farbe dem Lachs; sein Fleisch ist weiß, steht aber an Güte dem Lachs nach. Das Fleisch gewinnt, wenn man es eingesalzen mehrere Tage an einem kühlen Ort liegen läßt. Die Zubereitung ist dieselbe, wie bei Lachs angegeben.

Kabeljau

Der Kabeljau ist eine Schellfischart; er wird in ungeheuren Massen gefangen. Ein Teil davon wird frisch versandt, eingesalzen als Laberdan; ungesalzen an der Luft getrocknet heißt er Stockfisch, gesalzen und getrocknet Klippfisch. Aus der Leber gewinnt man den Lebertran. Frischer Kabeljau ist am besten von Anfang Oktober bis Mitte Januar und April und Mai.

480. Kabeljau, Köhler, Lengfisch, Seehecht gekocht.

2 Pfund Fisch, 3 Liter Wasser, ½ Glas Milch, 40 g Salz.

Das Stück Kabeljau wird geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen und mit Wasser, Salz und Milch zum Kochen gebracht. Man zieht den Topf auf die Seite des Herdes und läßt den Fisch, je nachdem das Stück dick oder dünn ist, noch 15—25 Minuten ziehen. Man gibt heiße Butter oder eine beliebige Soße dazu.

481. Dorsch, Seehecht, Seelachs werden ebenso zubereitet.

482. Gespickter Fischrücken mit Gemüse. Siehe Tafel 24.

2—3 Pfund Kabeljau, Seelachs, Lengfisch, 30 g Speck, 60—80 g Butter oder Butterersatz, 15—20 g Mehl, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Suppengrün, nach Belieben ¼ Liter saurer Rahm.

Das Mittelstück eines großen Fisches oder größere Seefische lassen sich leicht häuten, wenn man am Rücken und Bauch und nochmals dazwischen die Haut mit einer Schere einschneidet, mit einem Tuch faßt und abzieht. Je nachdem muß mit dem Messer etwas nachgeholfen werden. Der Fisch wird mit feinen Speckstreifen gespickt und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Der Rücken wird in der heißen Butter mit Zwiebel und Suppengrün im Backofen unter fleißigem Begießen wie jeder andere Braten ½ oder ¾ Stunden gebraten. In der letzten Bratezeit wird das mit Rahm angerührte Mehl zugegeben. Man richtet den Rücken auf einer großen Platte an, glasiert ihn mit einem Teil der durchgeseihten Soße und verziert ihn mit verschiedenen Gemüsen. (Siehe Tafel mit kleinen Spinatpuddings.)

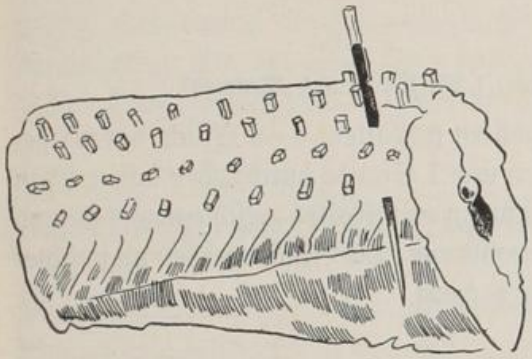


Abb. 84. Fischrücken gespickt (Seelachs).

Karpfen

Man unterscheidet Teich- und Flußkarpfen, außerdem Spiegelkarpfen, welche nur mit drei Reihen Schuppen versehen sind, und die Lederkarpfen, die eine braune Farbe und fast keine Schuppen haben. Die Flußkarpfen sind den Teichkarpfen stets vorzuziehen, da die letzteren gerne einen dumpfigen Beigeschmack haben, welcher sich zwar durch das Einsetzen der Fische in fließendes Wasser nach ein paar Tagen verliert. Die Flußkarpfen erkennt man an ihrer mehr gelbgrünen und die Teichkarpfen an ihrer grünschwarzen Farbe. Am wohlschmeckendsten sind die Spiegelkarpfen. Die Karpfen haben vom 1. Mai bis 30. Juni Schonzeit und schmecken am besten von Oktober bis April. Um den Fisch rasch zu töten, gibt man ihm mit dem hölzernen Fleischklopfer einen tüchtigen Schlag auf den Kopf. Ist der Fisch zu groß, so wird er vom Kopf bis zum Schwanz in zwei Hälften geteilt.

483. Karpfen blau gekocht.

2 Pfund Karpfen, 2—3 Liter Wasser, 30 g Salz, ⅜ Liter Essig, 1 Glas Weißwein, 1 Zwiebel, wenig Suppengrün, 1 Zitronenscheibe, wenig Lorbeerblatt, 1 Nelke, 4 Pfefferkörner.

Zum Blaukochen eignet sich am besten der Spiegelkarpfen. Dieser darf nicht geschuppt werden, auch hat man darauf zu achten, daß der Schleim nicht abgewischt wird.

Nun schneidet man ihm mit einem scharfen Messer den Bauch auf, nimmt die Eingeweide im Wasser heraus, ohne die Galle zu verletzen, und wäscht den Fisch gut aus. Man legt ihn auf eine Platte oder Schüssel, gießt den heißen Essig darüber und gibt ihn mit demselben in den abgekühlten Fischsud, läßt ihn zum Kochen kommen und noch ungefähr 20—30 Minuten ziehen. Hierauf richtet man den Karpfen an, verziert mit Petersilie und Zitrone und gibt Holländersoße oder rohen, geriebenen, mit Essig angemachten Meerrettich dazu.

484. Karpfen gebacken.

2 Pfund Karpfen, Salz, Pfeffer, Zitrone, 1 Ei, Weiß- und Weckmehl.

Der vorbereitete Karpfen wird in zwei Hälften gespalten, 4—6 Stücke daraus geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben und 1 Stunde durchziehen lassen. Man wendet die Stücke zuerst im Weißmehl, dann in mit Wasser zerschlagenem Ei und Weckmehl um und backt sie in heißem Fett hellbraun. Die Stücke werden angerichtet und mit gebackener Petersilie und Zitrone verziert.

485. Karpfen in eigener Soße.

2 Pfund Karpfen, Salz, 1 mittelgroße Zwiebel, 1 Hering, Schale und Mark einer Zitrone, 2 Teelöffel Mutschelmehl, 80—100 g Butter.

Der geschuppte Karpfen wird ausgenommen, gewaschen, in Stücke geschnitten und gesalzen. In eine gutschließende Kasserolle gibt man die Hälfte der Zutaten, den Hering fein geschnitten, die Zitronenschale (nur das Gelbe) gewiegt, das Mark (ohne Kern) in Würfel geschnitten, darauf das Mutschelmehl mit wenig Muskat, die Fischstücke, oben darauf die andere Hälfte der Zutaten. Man gießt einen Eßlöffel Weinessig und stark $^1/_8$ Liter Fleischbrühe darüber, stellt es zugedeckt auf nicht zu starkes Feuer oder in den Bratofen und schüttelt von Zeit zu Zeit die Pfanne. In 10 Minuten ist der Fisch fertig.

486. Karpfenfilets in Rotwein. (Für 4—6 Personen.)

3 Pfund Karpfen, ½ Liter Rotwein, ¼ Pfund Butter, ½ Kaffeelöffel ganzer Pfeffer, Salz, Prise Paprika, 1 kleines Lorbeerblatt, 1 Löffel Mehl.

Der Karpfen wird geschuppt, die Haut abgezogen und die Filets gelöst. Die Gräten werden mit dem Rotwein aufgestellt, die zerdrückten Pfefferkörner und das Lorbeerblatt zugegeben und gut ausgekocht. Eine Kasserolle wird mit Butter bestrichen, die Karpfenfilets hineingelegt, mit Salz bestreut, der ausgekochte Rotwein durchgeseiht, ein Butterpapier daraufgelegt (dieses muß ein gutes Papier sein) und im Bratofen 5—8 Minuten ziehen lassen. 80 g Butter werden in kleine Stückchen geschnitten und in kaltes Wasser gegeben, von der übrigen Butter und Mehl eine Mehlschwitze bereitet, mit der durchgeseihten Soße abgelöscht, ausgekocht und unter Schlagen die Butterstückchen zugegeben. Man richtet die Filets auf einer Platte mit Kartoffeln an und gibt die Soße darüber.

487. Gedämpfter Spiegelkarpfen.

2 Pfund Karpfen, 80 g Butter, 40 g gewiegte Sardellen, 1 Zwiebel oder einige Schalotten, 1 Teelöffel Kapern, einige Pfefferkörner, 1 Nelke, Saft einer halben Zitrone, Petersilie.

Der geschuppte Karpfen wird ausgenommen, der Länge nach gespalten, rasch gewaschen, abgetrocknet und gesalzen, hierauf ½ Stunde zugedeckt beiseitegestellt. Eine gutschließende Kasserolle, in der, wenn möglich, das Gericht zu Tisch gebracht werden soll, wird mit Butter ausgestrichen, der Fisch mit den Zutaten hineingegeben, oben darauf die feingewiegte Petersilie gestreut und einige Butterstückchen daraufgelegt. Die gut geschlossene Kasserolle wird ½—¾ Stunden in den mäßig heißen Ofen gestellt, dann sogleich der Fisch mit Salzkartoffeln zu Tisch gegeben.

Knurrhahn, auch Petermann genannt

Man unterscheidet den grauen und roten Knurrhahn und das echte Petermännchen; letzteres sieht gelbgrau aus und fällt durch die schrägen tigerartigen Querstreifen auf. Die Rückenflossen und die Stacheln am Kiemendeckel müssen vorsichtig abgeschnitten werden, da sie Giftdrüsen führen und schmerzhafte Wunden verursachen. Nun löst man die Haut am Kopf, schneidet das Rückgrat durch, biegt den Kopf zurück und zieht die Haut ab.

488. Petermännchen gebacken.

Der abgezogene Fisch wird mit Salz eingerieben, mit Essig oder Zitronensaft beträufelt und 1—2 Stunden in dieser Marinade stehen gelassen, dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, in Roggen- mit etwas Weckmehl vermischt umgewendet und in heißem Fett schwimmend 4—5 Minuten gebacken. Der Fisch ist wohlschmeckend und kann auch gekocht oder gebraten werden.

Salm oder Lachs

Der Lachs bewohnt abwechselnd das Meer und das Süßwasser. Im Frühjahr wandert er in großen Zügen aus dem Meer in die Flüsse (Rhein, Elbe, Weser, Oder), um zu laichen und kehrt im Herbst wieder ins Meer zurück. Sein Rücken ist blaugrau, die Seiten silberglänzend, sein Fleisch schön rot. Der Meerlachs ist fett und fleischig, aber nicht so wohlschmeckend als der Stromlachs, und von diesen ist der Rheinsalm der geschätzteste, aber auch der teuerste. Nach diesem kommt der Weserlachs, dann Elb- und Oderlachs.

Der Salm ist meist zu groß, um ganz gekocht werden zu können, und man läßt sich beim Fischhändler Tranchen von 1—2 Pfund abschneiden, am besten vom Mittelstück.

489. Salm blau gekocht. (Für 10–12 Personen.)

2 Scheiben Rheinsalm (3—4 Pfund), 2½ Liter Wasser, ½ Liter Weißwein, 1 Glas Essig, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, 1 Gelbrübe, etwas Lauch und Sellerie, 1—2 Lorbeerblätter, 3—4 Nelken, 2 Zitronenscheiben, ½ Kaffeelöffel Pfefferkörner, 2 Hände voll Salz.

Alle diese Zutaten werden aufgekocht, auf die Seite gezogen, die geschuppten, ausgenommenen Salmscheiben zugegeben und zugedeckt ½ Stunde ziehen gelassen. Man richtet die Salmscheiben auf einem gerösteten Brotsockel an, verziert sie mit Zitronenscheiben, Petersilie und Fischkartoffeln oder nach Belieben mit blaugekochten, gekrümmten Forellen oder mit Krebsen.

490. Rheinsalm gedämpft.

2—3 Scheiben Salm (1½ Pfund), Fischfond, ½ Liter Weißwein, ½ Pfund frische Champignons, Petersilie, 3 Schalotten, Gewürz, 50 g Butter, 1 Eßlöffel Mehl.

Die vorgerichteten Salmscheiben werden mit Weißwein, Fischfond, den geputzten, gewiegten Champignons, Petersilie, Schalotten ungefähr ½ Stunde gedämpft, angerichtet, der Fischfond noch eingekocht und die mit Mehl verknetete Butter eingeschlagen.

491. Salm auf dem Rost gebraten.

Der Salm wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in gutem Olivenöl 1 Stunde mariniert, dann auf dem Rost oder in Ermangelung desselben in einer schwarzen Pfanne auf beiden Seiten gebraten, angerichtet, etwas gute Bratensoße darübergegossen, mit Kräuterbutter bestrichen und mit Zitrone und Petersilie verziert.

Salm mit Mayonnaise. Siehe Nr. 851.

Salm mit Kräuterbutter. Siehe Nr. 852.

Lachs- oder Seeforelle

ist eine Mittelgattung zwischen Lachs und Forelle. Das Fleisch ist rötlich und gleicht dem des Lachses, ist aber nicht so fett und deshalb leichter verdaulich. Am besten sind die Lachsforellen im Frühling.

492. Seeforelle blau gekocht.

Die Seeforelle wird in einem Sud, wie bei Salm angegeben, gekocht. Man rechnet für eine 4 Pfund große ungefähr 30—40 Minuten.

Maifisch

Der Maifisch ist eine Heringsart, die im Frühjahr vom Meer in die Flüsse steigt. Das Fleisch ist wohlschmeckend, aber fett. Der Maifisch wird blau gekocht oder auf dem Rost gebraten und ist im April und Mai am besten.

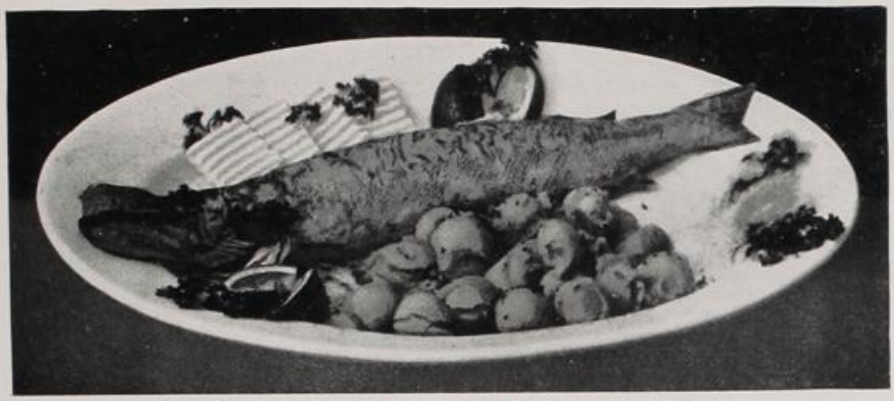


Abb. 85. **Hecht, blau, mit Fischkartoffeln**
mit Butterscheiben, Zitrone und Petersilie verziert. (Beschreibung Nr. 466)

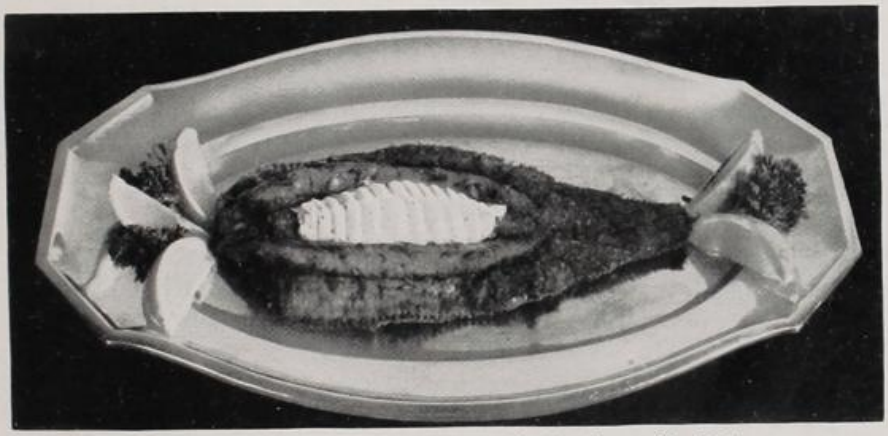


Abb. 86. **Seezunge Colbert** (Beschreibung Nr. 503)



Abb. 87. **See- oder Rotzungen, gelb überbacken** (au gratin)
(Beschreibung Nr. 504)



Abb. 88. **Kleine Lendenschnitten mit Gänseleber**
(Beschreibung Nr. 560)

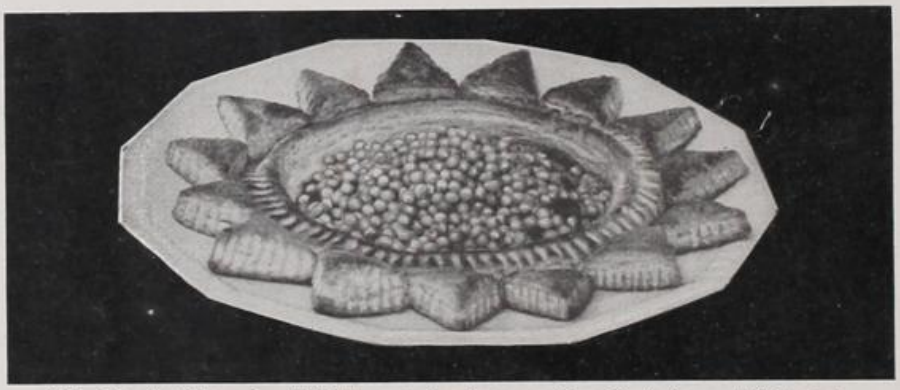


Abb. 89. **Erbsen in Blätterteigring,** außen Dreieck von Blätterteig
(Beschreibung Nr. 972)

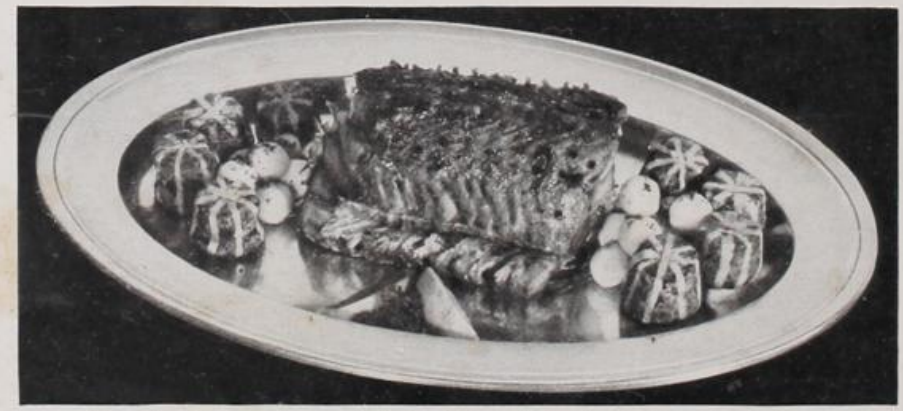


Abb. 90. **Gebratener Fischrücken (Seelachs) mit kleinen Spinatpuddings** (Beschreibung Nr. 482 und 1002)

Makrele

Die Makrele ist einer der am schönsten gefärbten Fische, fast ganz ohne Schuppen, am Rücken stahlblau mit schwarzen Querstreifen, am Leib silberglänzend. Sie wird in großer Anzahl an der englischen, französischen, holländischen und norwegischen Küste im Frühjahr gefangen. Das Fleisch der Makrele ist sehr schmackhaft, doch nicht lange haltbar. Der Fisch kommt meist geräuchert in den Handel. Frisch ist er gekocht oder gebraten am besten.

Merlan oder Weißling

ist eine Schellfischart. Das Fleisch ist von sehr gutem Geschmack und leicht verdaulich. Der Merlan kann gekocht, gebacken und gebraten werden.

Rotbarsch, Goldbarsch oder Seezander genannt

Der Fisch hat eine glänzende, orangerote Farbe und ein festes, schmackhaftes Fleisch. Der Kopf muß weggeworfen werden. Der Fisch kommt meist ohne denselben in den Handel.

Vor der Zubereitung muß er gründlich gereinigt werden. Der Rotbarsch eignet sich am besten gespickt und gebraten (siehe Nr. 482). Der Fisch wird nicht gehäutet, nur auf jeder Seite eine Reihe gespickt, dann gebraten. Man serviert Sauerkraut oder ein anderes Gemüse dazu.

Saibling

Der Saibling ist ein sehr wohlschmeckender Fisch. Er hat die Größe einer Forelle, gelbrotes Fleisch und wird wie diese zubereitet.

Schellfisch

Der Schellfisch ist einer der schmackhaftesten Seefische und lebt hauptsächlich in der Nordsee. Sein Fleisch ist weiß, leicht verdaulich und von Oktober bis April am besten.

493. Schellfisch gekocht.

Der Schellfisch wird geschuppt, Augen und Kiemen entfernt, die Flossen ihrer Form nach gestutzt, der Kopf mit einem Bindfaden umwickelt und hierauf gewaschen. Man stellt den Fisch mit heißem Salzwasser und etwas Milch auf, läßt dies zum Kochen kommen, zieht den Kessel vom Feuer zurück und läßt ihn auf der Seite noch eine Weile ziehen. Man richtet den Fisch mit heißer Butter an, verziert ihn mit Petersilie, Kartoffeln und Zitronenschnitzen oder gibt feingeschnittene, in Butter gedämpfte Zwiebeln oder auch Senfsoße dazu.

494. Schellfisch oder Kabeljau mit Senfsoße.

2 Pfund Fisch, 40 g Butter, 50 g Mehl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, wenig Zwiebel, 1 Kaffeelöffel Senf, 1 hartgekochtes Ei.

Der in Salzwasser gekochte Fisch wird angerichtet, die obere Haut vorsichtig entfernt, mit der Soße übergossen und mit dem gewiegten Ei bestreut.

495. Schellfisch auf Württemberger Art.

2 Pfund Fisch, ¼ Liter Rotwein, Fischfud, 40 g Butter, 40 g Mehl.

Der Fisch wird aus den Gräten und der Haut abgelöst. Die Gräte kocht man in Wasser mit Zwiebel, Suppengrün und Gewürz aus. In der Butter wird das Mehl hellgelb geröstet, mit der Fischbrühe abgelöscht, der Rotwein zugegeben, die Fischstücke 8—10 Minuten darin gedämpft und mit Kartöffelchen, Petersilie und Zitronenschnitzen angerichtet.

496. Schellfisch mit Tomatensoße.



Abb. 91. Schellfisch.
Das Auslösen von den Gräten.

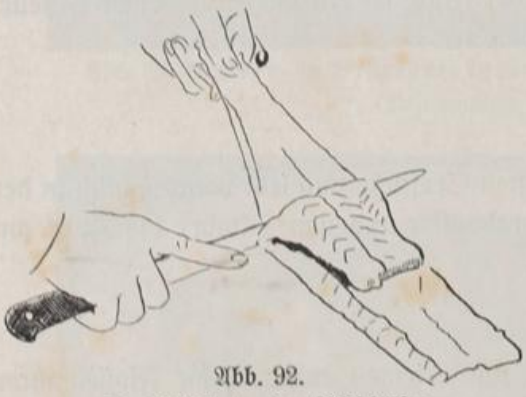


Abb. 92.
Das Abhäuten der Fischhälfte.

Der geputzte Schellfisch wird am Rücken mit einem spitzen Messer eingeschnitten, und nun führt man das Messer direkt an der Gräte entlang und löst beide Filets ab. Dann legt man die Filets auf das Brett, daß die Haut nach unten liegt, faßt die Haut, löst mit einem scharfen Messer das Fleisch ab und teilt jedes Filet in 2 bis 3 Stücke. Der Kopf, die Gräten, Zwiebel, Suppengrün und Gewürz wird in wenig Wasser ausgekocht. Für einen Fisch von 2—2½ Pfund dämpft man in 40 g Butter 50 g Mehl, löscht mit dem Fischfond ab, gibt 4—6 Eßlöffel dickes Tomatenpüree, 1—2 Eßlöffel Wein und wenig Zitronensaft zu und dämpft die Fischstücke darin 10—15 Minuten. Will man sich nicht so viel Mühe machen, so kann der ganze Fisch im Salzwasser gekocht und Tomatensoße dazu gegeben werden.

497. Hecht oder Zander in grüner Soße.

2 Pfund Fisch, 50 g Butter, 40 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, 1½ Eßlöffel gewiegte Petersilie, Kerbel und Estragon, 2 Eßlöffel Rahm, Salz, Muskat, Zwiebel.

Der Fisch wird geschuppt, gewaschen, in Stücke geschnitten, dann ausgenommen, damit die Stücke rund bleiben. In Salzwasser wird Suppengemüse, Gewürz und

ein Stückchen Butter gekocht, dann die Fischstücke hineingelegt und ungefähr 15 Minuten langsam ziehen lassen. In der übrigen Butter werden Zwiebel und Mehl hellgelb gedämpft, mit dem Fischsud abgelöscht und dann Rahm, Petersilie, Estragon, Muskat, Salz, nach Belieben ein Eigelb hinzugefügt und der Fisch übergossen. Schellfisch kann auf dieselbe Weise zubereitet werden.

498. Schellfisch gebraten, nach Norderneyer Art.

2 Pfund Schellfisch, 50 g Butter oder Butterersatz, 2 Eier, 2 Löffel Mehl, Salz, Pfeffer, Zitrone.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gehäutet. Dann löst man, am Rücken beginnend, die beiden Hälften von den Gräten, schneidet jede Hälfte in 4—5 Stücke und läßt sie mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gut durchziehen. In einer Pfanne wird die Butter erhitzt, die Stücke zuerst in Weißmehl, dann in zerschlagenem Ei umgewendet und auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Man richtet die Stücke schuppenförmig an, verziert sie mit Zitrone und Petersilie und gibt grünen Salat oder Blumenkohl oder Spargeln dazu.

Schleie

Die Schleie gehört zur Familie der Karpfen und findet sich in langsam fließenden Flüssen, Seen und Teichen. Das Fleisch ist weniger schmackhaft als das der Karpfen und kann außer Mai, Juni und Juli das ganze Jahr gegessen werden. Zubereitung dieselbe, wie beim Karpfen angegeben.

499. Schleie mit kalter Kräutersoße.

2 Pfund Schleie, Fischsud von Forellen, 2 Eßlöffel gewiegte Kräuter (Estragon, Dill, Petersilie, Schnittlauch usw.), 4 Eßlöffel Olivenöl, 3—4 Eßlöffel Essig, Salz, Pfeffer.

Der gekochte, angerichtete Fisch wird mit einer Mischung von Öl, Essig, den gewiegten Kräutern, Salz und Pfeffer übergossen und mit Salzkartoffeln zu Tisch gegeben.

Scholle

Die Schollen sind Plattfische oder Seitenschwimmer, und die bekanntesten sind: Steinbutt, Seezunge, Rotzunge, Heilbutt, Flunder und die eigentliche Scholle. Das Fleisch der Seezungen sowie der Steinbutt ist feiner als das der anderen. Die Schollen haben einen zusammengedrückten, breiten, flachen Körper, dessen verschobener Kopf beide Augen und Nasenlöcher nebeneinander auf einer Seite hat. Die Fische schwimmen nur auf einer Seite, so daß die Rückenflosse nach oben gerichtet ist. Die obere Seite ist dunkel aschgrau oder braun gefärbt, die untere ist weiß. Das Fleisch ist weiß und zart.

Seezunge

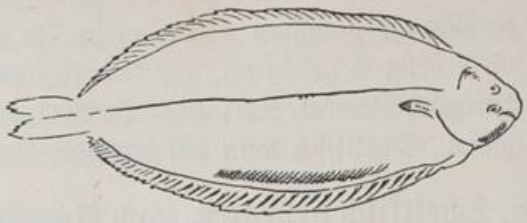


Abb. 93. Seezunge.

Die Seezunge ist in der Küche am meisten geschätzt wegen ihres vortrefflichen Fleisches. Seezungen werden das ganze Jahr gefangen, am besten Mittelgröße. Beim Zurichten der Seezunge wird die Haut vom Schwanz aus auf beiden Seiten nach dem Kopf abgezogen. Man macht zuerst mit dem Messer einen kleinen Einschnitt in die Schwanzspitze, löst die Haut ein wenig, bis man sie fassen kann, und zieht sie auf beiden Seiten ab. (Siehe Abb. 94.) Der Kopf wird schräg abgeschnitten, unterhalb desselben ausgenommen, die Flossen mit einer Schere weggeschnitten, der Fisch gewaschen und abgetrocknet. Sollen die Filets gelöst werden, macht man, nachdem die Haut abgezogen, am Rückgrat entlang einen Einschnitt und löst die vier Filets vorsichtig dicht von den Gräten ab.

500. Seezunge gekocht.

2 Pfund Fisch, 3 Liter Wasser, 40 g Salz, 2 Eßlöffel Essig.

Man nimmt dazu eine große, dicke Seezunge, richtet sie vor, wie vorhergehend angegeben, stellt sie mit warmem Wasser, Salz und Essig auf, bringt das Wasser rasch zum Kochen und läßt den Fisch noch 9—10 Minuten an der Seite des Herdes ziehen. Wenn das Fleisch sich leicht von den Gräten löst, wird der Fisch auf einer warmen Platte angerichtet, mit Petersilie und Zitrone verziert und eine holländische Soße oder Krebssoße dazugegeben.

501. Seezungen in Weißwein gedämpft (Soles au vin blanc).

2 Pfund Seezungen, 60 g Butter, 3/8 Liter Weißwein, Salz, Pfeffer, 30 g Mehl, Zitronensaft, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm.

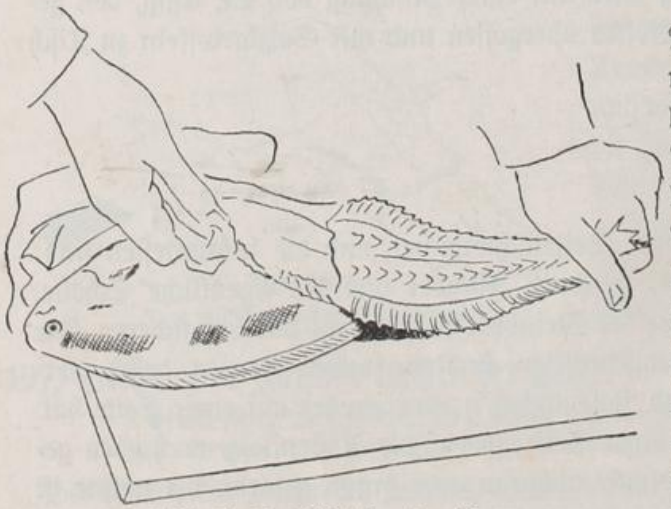


Abb. 94. Das Abziehen der Seezunge.

Die abgelösten Filets werden rasch gewaschen, abgetrocknet, leicht geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, nach Belieben zusammengerollt (siehe Abb. 96) und in eine mit Butter bestrichene Kasserolle eingesetzt. Dann übergießt man sie mit halb Fischfond und dem Weißwein, deckt sie zu und pochiert sie 8 bis 10 Minuten (d. h. ohne Kochen gar werden lassen). Man richtet die Filets auf einer runden

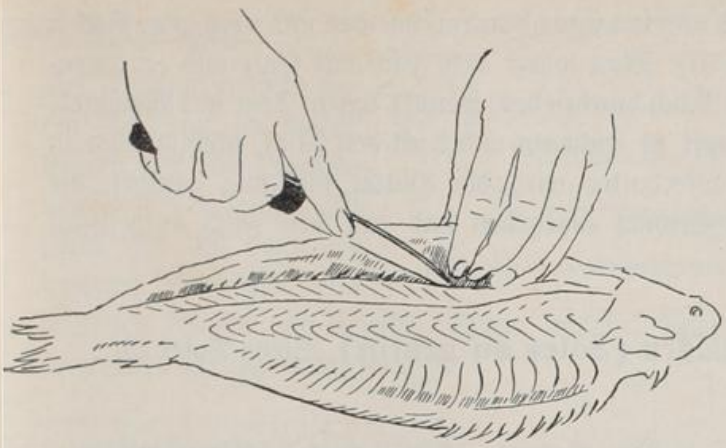


Abb. 95. Das Ablösen der Seezungenfilets.

Platte kranzförmig an, gibt in die Mitte runde Kartöffelchen u. folgende Soße darüber: In 30 g Butter dämpft man das Mehl, löscht mit der noch etwas eingekochten Fischbrühe ab, läßt die Soße 10 Minuten kochen, gibt Zitronensaft, Eigelb und Rahm zu und schlägt zuletzt 30—40 g Butter ein.

502. Seezungenfilets nach Helgoländer Art. Siehe Farbtafel 3.

2 Seezungen, ungefähr 2 Pfund, ½ Liter Weißwein, 60 g Butter, Salz, Pfeffer, 30 g Mehl, Zitronensaft, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm, Krebssoße Nr. 165.

Die abgelösten Filets werden in der Mitte zusammengeklappt (Abb. 96) und wie Seezungen, in Weißwein gedämpft, zubereitet. Von der Kartoffelmasse (Nr. 504) spritzt man auf eine längliche Platte eine Unterlage (siehe Farbtafel), die man nach Belieben in heißem Backofen überbacken kann. (Porzellanplatten müssen auf ein dickes, mit Salz bestreutes Blech gestellt werden.) Darauf werden die pochierten Filets, gleichmäßig angerichtet, mit der Soße, die nicht zu dünn sein darf, übergossen. Zur Verzierung sind Krebsschwänze und Blätterteighalbmonde verwendet. Die Fischfilets können auch abwechselnd mit weißer und roter Soße übergossen werden. Die übrige Soße wird besonders dazugegeben.

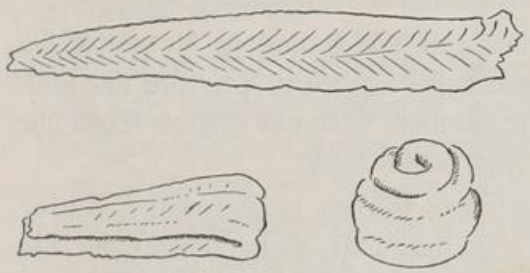


Abb. 96. Seezunge.
Oben: Das abgelöste Filet
Links unten: Das zusammengeklappte Filet.
Rechts unten: Das gerollte Filet.

503. Seezunge Colbert. Siehe Tafel 23.

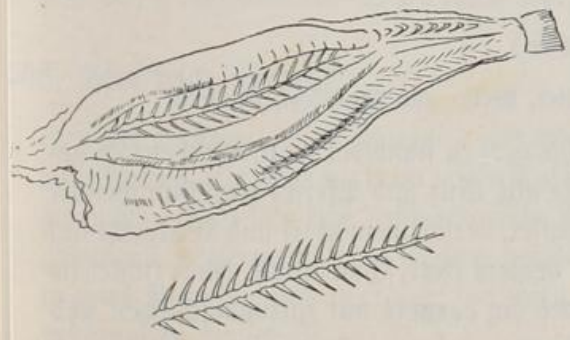


Abb. 97. Vorbereitung zur Seezunge Colbert.

1 große Seezunge, wenig Milch, Salz, Zitronensaft, 3 Eßlöffel Weißmehl, 6 Eßlöffel feines Weckmehl, Fett zum Backen, Kräuterbutter (40 g Butter, 1 Eßlöffel feingewiegte Kräuter: Estragon, Kerbel, Petersilie), 1 Schalottenzwiebel, Salz, Paprika, Saft einer viertel Zitrone, wenig Fleischextrakt nach Belieben.

Die Haut der Seezunge wird auf beiden Seiten abgezogen, die Filets auf der oberen Seite zur Hälfte von den Gräten gelöst und zurückgelegt.

Die Gräte ist am oberen und unteren Ende durchzuschneiden und nach dem Backen herauszunehmen (siehe Abb. 97). Man würzt den Fisch mit Salz und Zitronensaft, läßt ihn kurze Zeit mit Milch durchziehen, wendet ihn in dem mit Weißmehl gemischten Weckmehl um, klopft es leicht an und backt den Fisch, schwimmend in Fett, schön braun. Zur Kräuterbutter wird die Butter schaumig gerührt, die feingewiegten Kräuter und Gewürz zugegeben und auf den Fisch aufgespritzt oder aufgestrichen.

504. Seezungen gelb überbacken (Soles au gratin). Siehe Tafel 23.

(Für 6 Personen.)

3—3½ Pfund Seezungen, ⅜ Liter Weißwein, ⅜ Liter Wasser, ⅛ Liter Weinessig, 1 kleine Zwiebel, ½ Lorbeerblatt, 1 Nelke, 6—8 Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibe. Zur Soße: 40—60 g Butter, 60 g Mehl, 2 Sardellen, 2 Eßlöffel Parmesankäse, 1 Kaffeelöffel gewiegte Petersilie, 4—6 Eßlöffel süßer Rahm, Weckmehl.

Von zwei vorgerichteten Seezungen werden die Filets gelöst, die Gräten gewaschen und mit Wein, Wasser und Gewürz kurze Zeit gekocht, durchgeseiht und die Filets darin 6—8 Minuten ziehen lassen. Die Filets werden dann erhöht auf eine Platte gelegt, auf der man sie zu Tisch gibt und die man in den Ofen stellen kann.

Von Butter, Mehl, dem Fischfond macht man eine dicke Buttersoße, die man 20 Minuten auskochen läßt. Nun gibt man die gewiegten Sardellen, Petersilie und süßen Rahm dazu, schmeckt sie gut ab, streicht sie durch ein Sieb und gibt die Soße über den Fisch. Diese muß so dick sein, daß der Fisch bedeckt bleibt.

6—8 große, in Schnitze geschnittene Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, in 40 g Butter, 1 Ei, Salz, Muskat auf dem Feuer abgerührt und mit der Butterspritze hübsch über den Fisch gespritzt. Das Ganze überstreut man mit Parmesankäse und wenig Weckmehl, gibt einige Butterstückchen darauf und stellt die Platte erhöht in den heißen Backofen zum Gelbüberbacken.

Statt Buttersoße kann man auch von brauner Soße, Madeira, gewiegten Champignons eine Soße bereiten und mit ganzen Champignons über den gekochten Fisch geben, mit Käse und Weckmehl bestreuen und gelb überbacken.

505. Seezungen gebacken (Soles frites).

2 Pfund Fische, Salz, Pfeffer, 1—2 Eier, Weiß- und Weckmehl, Backfett.

Die kleinen Seezungen läßt man ganz; die großen schneidet man, nachdem sie gehäutet sind, in schräge Stücke und reibt sie mit Salz und Pfeffer ein. Nun wendet man sie in Weißmehl, dann mit wenig Wasser, verschlagenem Ei und Weckmehl um und backt die Seezungen, schwimmend in heißem Fett, schön braun. Man richtet sie auf einem Fischpapier oder einer Serviette an, verziert mit Zitronenschnitzen und Petersilie und gibt eine Remouladensoße dazu.

506. Rotzungen.



Abb. 98. Das Abziehen der Rotzunge.

Bei Rotzungen wird zuerst die Haut zu beiden Seiten, mit dem Daumen den Flossen entlang, gelöst (siehe Abb. 98), dann abgezogen. Rotzungen und Schollen können auf dieselben Arten, wie bei Seezungen angegeben ist, zubereitet werden.

Steinbutt oder Turbot

Der Steinbutt ist der größte und feinste der Plattfische. Das Fleisch ist fest, weiß und wohlschmeckend. Man wählt am besten keinen zu großen Fisch. Beste Zeit: September bis Ende März. Zum Kochen hat man dazu einen besonderen Kessel, in welchen man den Fisch ganz hineinlegen kann.

507. Steinbutt gekocht.

Auf der braunen Seite wird am Kopf etwas eingeschnitten, der Fisch ausgenommen und mit einer Schere die Flossen zu beiden Seiten abgeschnitten. Um den Schleim zu beseitigen, reibt man ihn auf beiden Seiten tüchtig mit Salz ab, wäscht ihn gut, reibt den Fisch nach dem Abtrocknen mit Zitrone ein und bindet den Kopf. Nun legt man ihn in den Kessel ein, die weiße Seite nach oben, übergießt ihn mit kaltem Wasser, gibt das nötige Salz, 1 Glas Wein, Zwiebel, Suppengrün und Gewürz zu, läßt den Fisch zum Kochen kommen, zieht ihn beim ersten Aufwallen zurück und läßt einen Fisch von 3—4 Pfund 30—40 Minuten ziehen. Man richtet den Fisch vorsichtig an, damit er schön ganz bleibt, die weiße Seite nach oben, überstreicht ihn mit einem Stückchen Butter und gibt Salzkartoffeln und Holländersoße dazu. Hat man dazu keinen breiten Fischkessel, so kann der Fisch vor dem Kochen in der Mitte der Länge nach gespalten werden. Beide Hälften in beliebige Stücke geschnitten und müssen in kochendem Wasser aufgestellt werden. Man rechnet für ein Stück von 250 g ungefähr 15—20 Minuten Kochzeit.

508. Stockfisch gekocht.

Der gut gewässerte Stockfisch wird mit kaltem Wasser und etwas Milch aufgestellt, zum Kochen gebracht und beim ersten Aufkochen der Topf auf die Seite des Herdes geschoben. Man läßt den Fisch ungefähr 20 Minuten ziehen. Wenn der Fisch gargekocht ist, entfernt man die Gräten, zerblättert ihn, bestreut ihn mit Salz und gewiegter Petersilie und übergießt ihn mit feingeschnittenen, in reichlich Butter gelb gedämpften Zwiebeln.

509. Stockfisch mit Lauch.

1½—2 Pfund gewässerter Stockfisch, 4—6 Stangen Lauch, 30 g Butter, Salz.

Die Stockfischstücke werden mit kochendem Wasser überbrüht, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben und von Haut und Gräten befreit. Der Lauch wird in Scheiben geschnitten, in der Butter gedämpft, mit dem Fisch lagenweise in eine Auflaufform gefüllt und immer etwas Salz dazwischengestreut. Diese wird in ein Wasserbad gestellt und, zugedeckt, auf dem Herd oder im Backofen ½ Stunde gekocht.

Weißfisch

Der Weißfisch ist der billigste Süßwasserfisch. Er enthält aber sehr viel Gräten und schmeckt gebacken am besten.

510. Weißfisch gebacken.

1½ Pfund Fische, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel Weißmehl, 1 Ei, Weckmehl.

Die vorbereiteten Fische werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, eine Zeitlang stehen gelassen, dann in Weißmehl, mit Wasser verschlagenem Ei und Weckmehl umgewendet und die ganzen Fische 6—8 Minuten, schwimmend in heißem Fett, gebacken.

Zander,

auch Schill oder Hechtbarsch genannt, ist ein dem Hecht ähnlicher Raubfisch. Der Zander sieht bleigrau aus mit schwärzlichen Querstreifen über den Rücken; sein Fleisch ist äußerst schmackhaft und leichtverdaulich. Am fettesten ist der Zander im Herbst und Winter. Schonzeit: 1. April bis 31. Mai.

Die Zubereitungen sind dieselben, wie beim Hecht angegeben.

511. Zander mit Rahm gedämpft. (Für 6 Personen.)

Ein 3 Pfund schwerer Zander, 6 Champignons, 1 kleine Zwiebel oder 4 Schalottenzwiebeln, Petersilie, Salz, Pfeffer, ½ Zitrone, 2 Sardellen, 100 g Butter, ¼ Liter Rahm, 1 Glas Weißwein, 1 Kaffeelöffel Stärkemehl.

Der Fisch wird geschuppt, gehäutet und beide Hälften von den Gräten entfernt, dann gewaschen, abgetrocknet, in schräge Stücke geschnitten und diese mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft durchziehen lassen. In heißer Butter dämpft man die feingewiegte Zwiebel, Petersilie und die vorbereiteten, in Würfel geschnittenen Champignons, bratet die Fischstücke auf beiden Seiten vorsichtig an, gießt Rahm und Weißwein zu und dämpft den Fisch zugedeckt noch einige Minuten. Nachdem er angerichtet, wird die Soße mit den gewiegten Sardellen, Stärkemehl und Bratensoße aufgekocht. Man legt den Fisch schuppenförmig auf eine runde Platte, gibt kleine Kartöffelchen in die Mitte und verziert ihn mit Petersilie und Zitronenschnitzen.

Andere Zubereitungsarten

512. Fischhackbraten. (Für 4—6 Personen.)

2 Pfund Fisch, 2 Brötchen, Salz, Pfeffer, Muskat, wenig geriebene Zwiebel und Zitronensaft, nach Belieben 1 Ei, 1 Eßlöffel geriebener Käse.

Dazu wird immer ein Stück von einem größeren Fisch, wie Kabeljau, Seelachs usw., eingekauft. Der Fisch wird gehäutet, das Fleisch von den Gräten gelöst und zweimal mit den abgeriebenen, eingeweichten Brötchen durch die Fleischhackmaschine getrieben. Dann vermengt man es mit den anderen Zutaten, formt aus der Masse einen länglichen Braten, rollt ihn in Weckmehl und bratet ihn in heißem Fett unter fleißigem Begießen ½ Stunde. Die Soße wird mit 1 Eßlöffel angerührtem Stärkemehl sämig gemacht und nach Belieben $^1/_8$ Liter saurer Rahm oder Sauermilch darangegeben; auch kann man die obere Seite des Hackbratens mit Senf bestreichen. Man gibt Gemüse oder Salat dazu.

513. Fischküchlein.

Aus der Masse Nr. 512 formt man Küchlein, wendet sie nach Belieben in Weckmehl um und backt sie 4—6 Minuten in heißem Fett goldbraun. Man kann auch Klöße formen und diese in einer beliebigen Soße 10—15 Minuten ziehen lassen.

514. Fischpudding.

2 Pfund Seefische, 2—3 trockene Brötchen, 1—2 Eier, 20 g Butter, etwas gewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, 20 g Parmesankäse.

Das Fischfleisch ohne Haut und Gräten wird möglichst fein gehackt oder zweimal durch die Hackmaschine getrieben. Zwiebel und Petersilie werden in Butter gedämpft, die abgeriebenen, eingeweichten und verzupften Brötchen mitgedämpft, dann alle Zutaten zum Fisch gegeben, gut verrührt und der steife Eierschnee daruntergemengt. Der Fischpudding wird in einer gut vorbereiteten Form ½—¾ Stunden im Wasserbad gekocht.

Man gibt eine Tomaten-, Kapern- oder Sardellensoße hinzu.

515. Pickelsteiner mit Fisch.

1½—2 Pfund Fisch, ½ Pfund rohe Kartoffelscheiben, 2 Pfund verschiedenes Gemüse, wie Gelbrüben, Sellerie, Lauch, Wirsing oder Weißkraut, 20 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Salz nach Belieben, etwas Kümmel.

Der Fisch wird geschuppt, gehäutet, entgrätet, in große Würfel geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut. Die Zwiebel dämpft man in Butter in einem gut schließenden Topf, gibt das vorgerichtete, gewaschene, zerschnittene Gemüse und Salz zu, löscht mit Wasser ab und läßt alles fast weichkochen. Dann gibt man die Kartoffelscheiben dazu und in den letzten 10 Minuten die rohen Fischstücke.

516. Fische auf dem Rost gebraten.

Kleine Fische läßt man ganz, größere schneidet man in Scheiben oder löst die beiden Fleischseiten, vom Rücken beginnend, von den Gräten und schneidet sie in Stücke.

Nachdem man diese mit Salz und Pfeffer hat durchziehen lassen, wendet man sie leicht in Weißmehl um, taucht sie in zerlassene Butter und bestreut die Stücke mit Weckmehl. Dann bratet man sie auf dem Rost über mäßiger Glut auf beiden Seiten hellgelb, richtet den Fisch mit Zitrone und Petersilie an und gibt eine beliebige Soße dazu. Steht ein Gasbratofen mit Oberhitze zur Verfügung, so wird der ganze gesalzene Fisch ohne Fett auf den Rost gelegt, nach etwa 10 Minuten, sobald er Farbe hat, vorsichtig gewendet, mit dem ablaufenden Saft übergossen.

517. Fischragout.

Dazu verwendet man Reste von Fisch, die man aus Haut und Gräten löst. Die Stückchen mengt man vorsichtig in eine fertige braune oder Buttersoße und richtet dies in kleinen Pastetchen oder großer Blätterteigpastete an.

518. Fische gelb überbacken.

Dazu eignen sich fast alle Fische, bei welchen man die Gräten gut entfernen kann; auch können Fischreste dazu verwendet werden. (Siehe Seezungen Nr. 504.)

519. Seefische im Wasserbad gekocht.

2—3 Pfund Fisch, 30—40 g Butter, Salz, Pfefferkörner, Zitrone, Zwiebel, Suppengemüse.

Dazu verwendet man Merlan, Scholle usw.

Der Fisch wird vorgerichtet, kleine Fische ganz, größere in Stücke geschnitten, in eine Auflaufform oder einen Topf gelegt, nachdem er 1—2 Stunden mit Salz, Essig oder Zitronensaft mariniert war. Man gibt kleingeschnittenes Suppengemüse, Zwiebel, Gewürz und Butterstückchen zu, stellt die Form in kochendes Wasser, gibt einen gut schließenden Deckel auf die Auflaufform und das Wasserbad und läßt den Fisch ½ Stunde im eigenen Saft dämpfen. Man stürzt den Fisch auf eine Platte, entfernt das Suppengemüse, gibt eine Buttersoße mit gewiegter Petersilie, die man mit der Fischbrühe abgelöscht hat, darüber und gibt Reisgemüse oder Kartoffeln dazu.

520. Frikassee von Seefischen.

2 Pfund Seelachs, Rotbarsch, Leng oder andere, 1 Blumenkohl oder ½ Pfund Pilze, Salz, Pfeffer, Saft einer halben Zitrone oder Essig, 6 Eßlöffel Schweizerkäse, Buttersoße von 40 g Butter, 50 g Mehl, 2 Eßlöffel Wein, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm.

Von dem vorgerichteten Fisch wird die Haut am Rücken und am Bauch eingeschnitten und mit Hilfe des Messers losgelöst sowie das Fleisch von den Gräten. Man schneidet dasselbe in kleinere Filets und mariniert sie mit Salz und Zitrone. Der Blumenkohl wird in Salzwasser beinahe weich gekocht, in eine mit Butter gestrichene Auflaufform gesetzt, oder die geputzten, in Butter gedämpften Pilze, die Fischfilets in dem geriebenen Käse umgewendet, um den Blumenkohl gelegt, mit der Buttersoße übergossen, mit Parmesankäse bestreut, mit Butterstückchen belegt und ½ Stunde im Ofen gebacken.

521. Fischfilets.

Bei Fischfilets, die man schon vorgerichtet einkaufen kann, rechnet man für vier Personen 500—600 g. Sie können auf die verschiedensten Arten zubereitet werden. Am besten sind sie nach Nr. 498, 458, 469, 504, 510, 511 zubereitet.

522. Hecht, Schellfisch oder Kabeljau mit Sauerkraut.

Dazu wird übriggebliebener gebratener oder gekochter Fisch verwendet. Man entgrätet ihn und schüttet das weichgekochte Kraut auf ein Sieb. In eine vorbereitete Auflaufform gibt man abwechselnd eine Lage Sauerkraut und eine Lage Fisch; die letzte Lage muß Kraut sein. Obendarauf gibt man einige Butterstückchen und stellt die Form kurze Zeit in den heißen Backofen.

Muscheln, Krebse und Frösche



523. Austern.

Die Auster ist in einer zweischaligen Muschel eingeschlossen, deren eine Schale gewölbt und dicker ist, die andere flach und wie ein Deckel daraufsitzt. Die Schalen müssen fest geschlossen sein. Wir erhalten die Austern von Oktober bis April von Schleswig-Holstein, Holland, Frankreich und England; bei uns gelten die holländischen Austern als die besten. Will man Austern einige Tage aufbewahren, so legt man sie mit der gewölbten Seite nach unten in ein Kistchen oder einen Korb, beschwert mit einem passenden Brettchen und Stein und stellt sie an einen möglichst kühlen Ort.

Die Austern zählt man, roh genossen, zu den nahrhaftesten, leichtverdaulichsten Speisen. Sie werden gerne Kranken wegen ihrer appetitreizenden Eigenschaften gegeben; deshalb sollen die Austern auch immer vor der Suppe oder dem ersten Hauptgang gereicht werden. Kenner behaupten, daß die Austern immer nur roh genossen werden sollen, da nur dann der eigentliche Wohlgeschmack zur Geltung kommt. Vor allem ist bei der Zubereitung darauf zu achten, daß ihr Saft und Wohlgeschmack erhalten bleibt. Zum Öffnen legt man die Auster mit einem Tuch auf die linke Hand, die flache Schale nach oben, setzt den Austernöffner oder ein starkes, kurzes Messer von der Seite am dicken Ende an und hebt die Schale durch Druck langsam auf, wobei der Schnitt hart unter der oberen Schale geführt wird, um die Auster nicht zu zerschneiden; auch achtet man darauf, daß das Wasser nicht herausläuft. Die Austern werden immer erst kurz vor dem Anrichten geöffnet und jedem einzelnen Gast auf einem Teller gereicht oder alle auf einer Platte mit gefalteter Serviette. Man rechnet für die Person 6—8 Austern. Beim Essen hält man mit der linken Hand die Schale mit der Auster fest; die rechte Hand löst mit einer Austern-

gabel erst den Bart, der nicht mitgegessen wird, dann das Fleisch von der Schale und führt es nach Beträufeln mit Zitronensaft zum Munde. Hat man übrig, so können sie zu Austernsoßen oder zu gebackenen Austern verwendet werden.

524. Gebackene Austern.

3 Dutzend Austern, ¼ Liter Weißwein, 1 kleine Zwiebel, 6 Pfefferkörner, ½ Zitrone. Zum Teig: ⅓ Pfund Mehl, ⅛ Liter Bier, 1 Kaffeelöffel Olivenöl, starke Prise Salz, 3 Eiweiß.

Die geöffneten Austern werden, von ihren Bärten befreit, 2 Stunden in eine Marinade von Weißwein, Zwiebelscheiben, Pfefferkörnern und Zitronensaft gelegt. Zum Teig wird das Mehl mit dem Bier glattgerührt, Salz, Öl und der steife Eierschnee daruntergemischt. Die abgetrockneten Austern werden in dem Teig umgewendet und in heißem Fett hellgelb gebacken, oder man kann sie, statt in Teig, in Mehl wälzen, in mit einigen Tropfen Wasser verschlagenem Eiweiß und feingeriebenem Kapselbrot panieren und kurz vor dem Anrichten in der Stielpfanne in viel heißer Butter ausbacken. Auf diese Weise werden die Austern sehr häufig als Verzierung für Fisch verwendet. Oder man legt die gebackenen Austern auf die tiefen Austernschalen, die man vorher gereinigt und im Ofen erwärmt hat, und gibt Zitronenstückchen zu.

525. Seemuschel oder Moule.

Die Seemuschel, auch Mies- oder Pfahlmuschel genannt, ist bei uns leider noch nicht so bekannt, wie sie es wegen ihres Eiweißgehaltes sein sollte. Sauber gewaschen und gebürstet und schmackhaft zubereitet, sollte sie besonders an fleischlosen Tagen auf unserem Speisezettel zu finden sein.

Die Muscheln werden zuerst sauber mit einem Messer abgekratzt, dann mit einer harten, kurzen Bürste gebürstet, tüchtig gewaschen und hierbei das Wasser so oft erneuert, bis es ganz rein und einwandfrei ist (Muscheln, welche offene Schalen haben, müssen ausgeschieden werden, da sie nicht mehr frisch sind). Für 4 Personen rechnet man 4—5 Dutzend Muscheln. 1 Liter Wasser stellt man mit einer zerschnittenen Zwiebel, Lorbeerblatt, 5 Nelken, 8 Pfefferkörnern auf und läßt sie zugedeckt 8—10 Minuten kochen. Die Schalen haben sich nun geöffnet. Die Muscheln werden dann herausgenommen und mit der Brühe oder in einer beliebigen Soße oder in Sulze zu Tisch gegeben.

526. Muscheln in brauner Soße.

Von 30 g Fett und 50 g Mehl bereitet man eine braune Mehlschwitze, löscht diese mit Muschelbrühe und Wasser ab, gibt nach Belieben etwas Wein zu und schmeckt die Soße mit Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer ab. Man gibt das Muschelfleisch, von welchem man Bart und Fuß entfernen kann, hinein, läßt es einmal aufkochen und gibt das Gericht zu Salzkartoffeln, Klößen, Nudeln oder Makkaroni zu Tisch.

527. Muscheln mit Kräutersoße.

40 Muscheln, 40 g Butter, 40 g Mehl, ⅛ Liter Weißwein, ¼ Liter Muschelwasser, Saft einer viertel Zitrone, 1 Eßlöffel gehackte Kräuter (Petersilie, Estragon, Schnittlauch usw.).

Die Muscheln werden vorbereitet wie vorhergehend. Von Butter und Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, löscht mit Muschelwasser ab, schmeckt sie gut ab, gibt zuletzt die gehackten Kräuter zu und gießt die Soße über die Muscheln.

528. Schnecken.

Die Schnecken werden gut gewaschen und so lange in Salzwasser gekocht, bis man die Deckel leicht ablösen kann. Mit einer Nadel hebt man die Schnecken aus ihrem Haus, legt sie in kaltes Wasser, schneidet alles Schwarze, den Darm, den Kopf, die Knorpel und das Schwanzende ab und kocht die Schnecken in Fleischbrühe weich. Nun streicht man die sauber gewaschenen Häuschen mit Kräuterbutter aus, gibt 1 oder 2 Schnecken hinein, deckt sie mit Kräuterbutter zu, schiebt sie in den heißen Ofen, bis die Butter zu kochen anfängt, und gibt sie sofort zu Tisch.

529. Krebse zu kochen.

Die Krebse sind in den Monaten ohne „r" am schmackhaftesten. Von den Süßwasserkrebsen sind die Bach- oder Steinkrebse die besten. Die großen Krebse nennt man Tafel- oder Edelkrebse, die kleinen Suppenkrebse. Die Krebse sowie Hummer sollten lebend eingekauft werden, da sie, abgekocht, sehr schnell verderben.

Vor dem Kochen bürstet man den lebenden Krebs in Wasser gut ab, faßt ihn am Schwanz und wirft ihn mit dem Kopf in strudelndes Salzwasser, dadurch wird er sofort getötet; hierauf läßt man ihn 8—12 Minuten kochen und noch kurze Zeit ziehen. Damit er sich schöner rot färbt, kann man einen glühenden Feuerhaken in das Wasser stecken. Nach Belieben kann man dem Wasser etwas Essig, Wein und Kümmel zugeben. Die gekochten Krebse werden auf einer mit Serviette belegten Platte angerichtet und mit Petersilie verziert oder zu Suppe, Soße, Frikassee oder zur Verzierung von Platten verwendet. Das Fleisch der gekochten Krebse wird aus den Schwänzen und Scheren ausgebrochen und die Schalen zu Krebsbutter verwendet.

530. Das Kochen des Hummers.

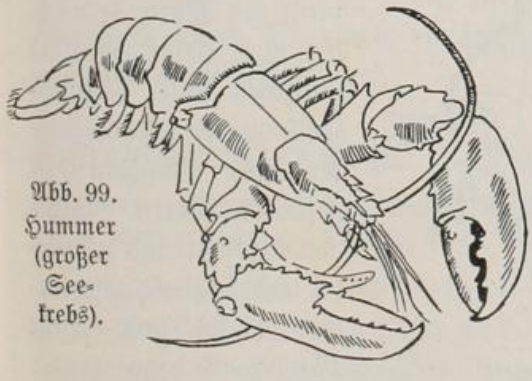


Abb. 99. Hummer (großer Seekrebs).

Der Hummer ist ein großer Seekrebs, in Gestalt und Farbe von den Flußkrebsen nur wenig verschieden. Er wird lebend eingekauft, und man nimmt am besten einen Hummer von etwa ¾—1 Pfund. Die einzige Möglichkeit, den Hummer schnell zu töten ist, daß man ihn in kochendes Wasser legt. Das Wasser zum Kochen muß so viel sein, daß es den Hummer vollständig bedeckt. Der lebende Hummer wird zuerst

im Wasser abgebürstet, auf den Rücken gelegt, am Schwanz gefaßt und mit dem Kopf in stark kochendes Salzwasser geworfen, dem man in Scheiben geschnittene Zwiebel, Suppengrün, einige zerdrückte Pfefferkörner, 2 Eßlöffel Weinessig beigefügt hat, ungefähr 20 Minuten langsam gekocht und in dem Wasser erkalten lassen.

531. Hummer warm.

Der gekochte Hummer wird auf der mit einer Serviette belegten Platte angerichtet, mit Petersilie und Zitronenschnitzen verziert und frische oder klare heiße Butter dazugegeben.

532. Hummerplatte. Siehe Farbtafel 7.

Von dem gekochten Hummer werden, wie Abbildung 100 zeigt, die Scheren und der Schwanz abgebrochen; erstere mit einer Hummerschere aufgeschnitten oder mit einem starken Messer aufgehackt. Der Schwanz wird entweder der Länge nach in der Mitte gespalten, vom Darm befreit (siehe Abbildung). Oder, damit man das Fleisch an einem Stück herausnehmen kann, schneidet man zu beiden Seiten unter dem Schwanz die Glieder ganz am Rande der Schale ab. Das Fleisch wird in ½ cm dicke schräge Scheiben geschnitten. Die leeren Schalen werden mit einem Gemüsesalat gefüllt, zwei Körper stellt man (wie Abbildung zeigt) gegeneinander an einem Brotsockel auf. Zur Garnitur der Platte verwendet man kleine gestürzte Sülzchen mit Schaumspeise von Gansleber (siehe Nr. 846), Muscheln mit gefüllten Oliven, Blätter von Kopfsalat und in Würfel und Dreiecke geschnittene Sulze und reicht Mayonnaise dazu.

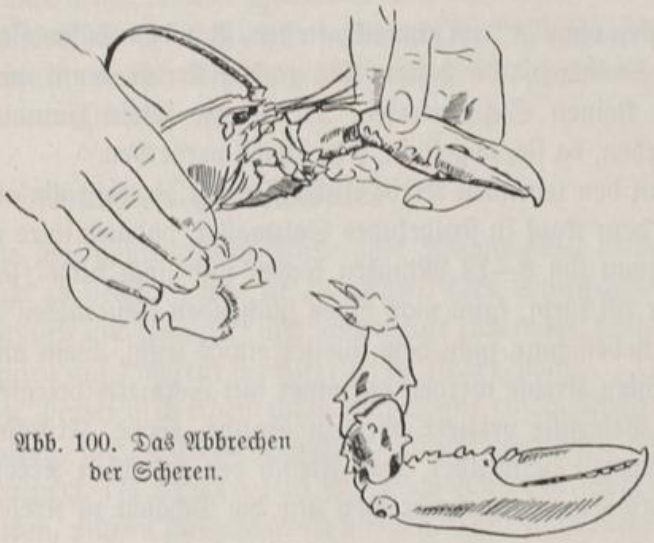


Abb. 100. Das Abbrechen der Scheren.

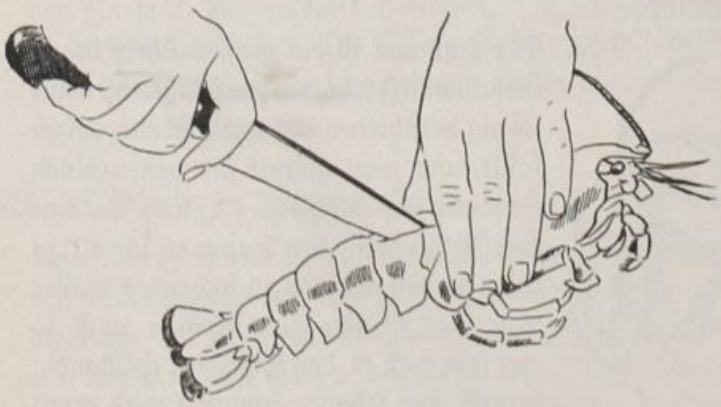


Abb. 101. Das Durchschneiden des Hummers.

Oder: Man legt den der Länge nach gespaltenen Hummer mit den aufgehackten Scheren auf eine gebrochene Serviette und garniert mit Salatblättern, hartgekochtem Ei, Kapern nach Belieben, Lachs- und Kaviarbrötchen und reicht Mayonnaise dazu.

533. Languſten

sind die größte Krebsart und unterscheiden sich vom Hummer dadurch, daß ihnen die Scheren fehlen, wofür sie lange Fühler haben. Die Languste wird auf dieselbe Weise wie Hummer gekocht. Zum Kochen kann man die Languste mit ausgestrecktem Schwanz auf ein Brettchen aufbinden und wie Hummer kochen und erkalten lassen. Dann nimmt man das Fleisch vom Schwanz heraus (siehe bei Hummer). Dasselbe schneidet man in schöne schräge Scheiben, legt diese auf eine Platte, verziert jede Scheibe mit einer gezackten oder glatten Trüffelscheibe und überzieht das Ganze mit kalter, aufgelöster Sulze, bis es ganz bedeckt ist. Das Fleisch des Körpers wird in Stücke geschnitten und unter einen Gemüsesalat gemengt.

Den Körper, den man mit Kopfsalat gefüllt hat, befestigt man auf einem Brotsockel, und zwar so, daß er schräg steht. Die eingesulzten, ausgestochenen Scheiben des Schwanzes richtet man schuppenförmig auf der Schale an. Zur Verzierung verwendet man harte Eier, Salatblättchen, Kaviar, Gemüsesalat und gibt Mayonnaise dazu.

534. Krevetten

sind die kleinsten Seekrebse, werden 5—6 Minuten in Salzwasser gekocht und meistens zur Verzierung von Platten oder zu Soßen, Ragout usw. verwendet.

535. Froschschenkel gebacken.

40 Froschschenkel, Salz, 1—2 Eier, Weckmehl, Backfett.

Die Frösche sind im Herbst und am Anfang des Winters am besten; man kauft sie vorgerichtet auf dem Markt ein. Man wäscht die Froschschenkel, reibt sie mit Salz ein, wendet sie in verschlagenem Ei und Weckmehl um und backt sie in schwimmendem Fett schön knusperig.

Oder man bereitet von ¼ Pfund Mehl, Milch, Salz, 1 Ei, das Weiße zu Schnee geschlagen, einen Teig, dreht die gesalzenen Froschschenkel darin um und backt sie schwimmend in heißem Fett.

536. Froschschenkel in Soße.

40 Froschschenkel, 40 g Butter, 50 g Mehl, Fleischbrühe, Salz, Muskat, Saft einer halben Zitrone, 4 Eßlöffel Wein, 1—2 Eigelb, 2 Eßlöffel süßer Rahm.

Von diesen Zutaten bereitet man eine Buttersoße, gibt die gewaschenen, gesalzenen Froschschenkel zu und läßt sie 20 Minuten darin dämpfen. Die Soße wird abgezogen und mit den Froschschenkeln in einer Schüssel angerichtet.

Ochsen- oder Rindfleisch

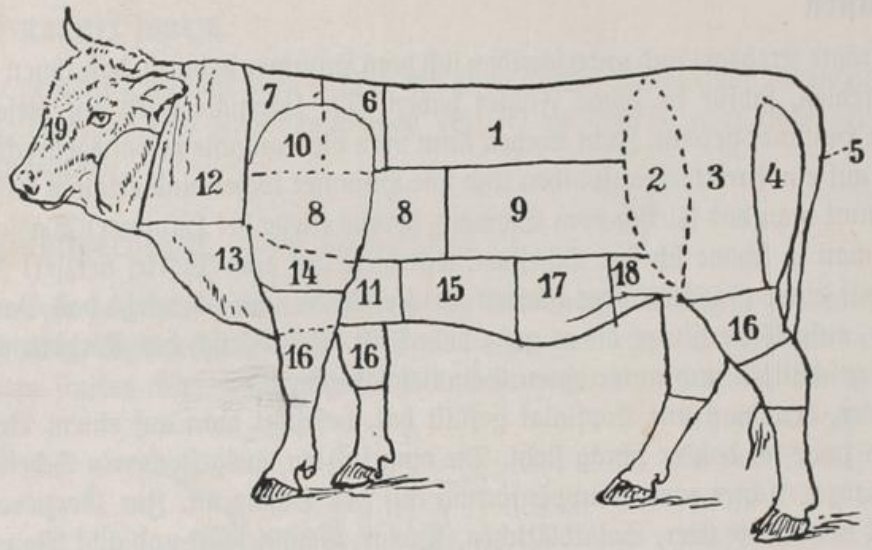


Abb. 102.

1. Spickschoß (innen Schlachtbraten), 2. Mürbeschoß, 3. Schwanzstück, 4. Schlüsselstück, 5. Oberschlag, 6. Hohe Rippe, 7. Abgedeckte Rippe, 8. Dünne und dicke Zwerchrippe, 9. Spickschoßlappen oder dicker Lappen, 10. Bug oder Blatt, 11. Brustkern, 12. Hals, 13. Brustspitze, 14. Überzwerchschenkel, 15. Dicker Henkel, 16. Wade, 17. Dünner Henkel, 18. Bauchlappen, 19. Kopf.

Siehe Einzelstücke, Farbtafel 14.

Von der Beschaffenheit der roten Muskelfasern hängt in erster Linie die Zartheit des Fleisches ab. Die Muskelfasern am Rücken und an der Keule (Oberschenkel) sind bei allen Tieren lang, zart und dünn, mit wenig sehnigem Gewebe durchsetzt. So gefügt, ist das Fleisch leicht verdaulich und damit für den Genuß- und Geschmackswert am besten — Bratenfleisch.

Die besten Bratenstücke sind demnach: Schlachtbraten oder Filet, Spickschoß oder Roastbeef, Mürbeschoß und alle Schwanzstücke. Fleisch, welches mehr aus kurzen, kräftigen, dicken Muskelfasern zusammengesetzt ist und welches mehr sehniges Gewebe einschließt, das also nicht so leicht zu verdauen ist, wird gekocht oder gedämpft. Je mehr die rote Muskulatur gegenüber dem Bindegewebe, dem Fett und den Knochen zurücktritt, desto weniger wertvoll ist im allgemeinen das Fleisch, und daraus ergeben sich Anhaltspunkte für die weitere Klassifikation.

Zum Kochen nimmt man: Brustkern, Überzwerch, abgedeckte Rippe, dünne und dicke Zwerchrippe, dicker und dünner Henkel usw. Entsprechend diesen Verhältnissen pflegt man an jedem Schlachttier verschiedene Fleischeinteilungen zu unterscheiden, deren Begrenzung, Bewertung und Benennung jedoch in den verschiedenen Landesteilen und Ländern mannigfache Abweichungen zeigt.

Die vorstehend gegebene Einteilung und Abgrenzung des Fleisches der Schlachttiere berücksichtigt die Hauptstücke, wie sie im großen und ganzen überall in Deutschland vom Fleischergewerbe unterschieden und in ihrer Wertigkeit zusammengefaßt sind.

Gekochtes Ochsenfleisch. Siehe Nr. 2.

537. Einige Regeln für Braten.

Um einen schönen Braten zu erhalten, hat man schon beim Einkauf darauf zu achten, daß man das Fleisch von gut gemästeten, nicht zu alten Tieren und das richtige Stück erhält. Das Fleisch von alten, schlecht gefütterten Tieren eignet sich in der Küche nur zum Kochen, und man erhält davon eine sehr kräftige Brühe. Die Hauptsache ist für einen schönen, saftigen Braten, daß das Fleisch nicht zu frisch, sondern gut abgehängt ist. In der Küche darf das Fleisch nicht auf Holzbretter gelegt werden, da das Holz den Fleischsaft anzieht; auch schützt man es durch Zudecken vor Fliegen und Staub. Das Fleisch soll vor der Zubereitung rasch gewaschen, geklopft und nur mit sauberen Händen berührt werden.

Beim Aufstellen aller Arten von Braten ist es von größter Wichtigkeit, daß das Fleisch in sehr heißes Fett gegeben wird, wodurch die Poren geschlossen werden, und man läßt das Fleisch solange als möglich in demselben braten, ehe man ablöscht. (Eine Ausnahme machen die gedämpften Braten, die gleich nach dem Anbraten abgelöscht werden.)

Da man den Braten erst ablöscht, wenn die Zwiebel sich gebräunt hat, so schneidet man aus diesem Grunde diese nur in 2—4 Stücke, damit dies langsamer vor sich geht, auch läßt man eine Schale daran, um der Soße eine schöne Farbe zu geben. Der Braten wird mit heißem Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht und es muß darauf geachtet werden, daß die Flüssigkeit nie über den Braten gegossen wird, da derselbe sonst seine Farbe verliert.

Um gute, saftige Braten zu erhalten, ist es nötig, daß diese fleißig übergossen werden. Um die Bratensoße fertig zu machen, nimmt man das Fleisch aus der Kasserolle, gibt so viel Flüssigkeit als nötig zu, kratzt den am Boden festsitzenden Bratensatz gut ab und seiht die Soße. Die Soßen müssen vor Gebrauch entfettet werden.

538. Das Braten (Grillieren) auf dem Rost.

Das Braten auf dem Rost ist ein Rösten auf offenem Feuer, das beste Brennmaterial dazu sind die kleinen Holzkohlen. Man kann auch anderes Brennmaterial verwenden, nur hat man darauf zu achten, daß die aufgelegten Kohlen gut hell brennen, ehe der Rost aufgesetzt wird, und kein Rauch an das zu bratende Stück Fleisch kommt. Der Rost wird vorher aufgestellt, um schon heiß zu sein, wenn die Fleischstückchen darauf gelegt werden, da diese sonst gerne anhängen. Auf dem Rost werden meistens kleine zugerichtete Fleischstücke, wie Rostbraten, Beefsteak, Kalb- und Hammelsteak, Koteletts, Tauben, ½ Hahn, Fische usw. saftig und wohlschmeckend gebraten. Hat man einen Gasherd mit Grill, so können auch große Braten, wie Rehrücken, Gans usw., sehr saftig hergestellt werden

Bevor die Stücke auf den Rost gelegt werden, müssen sie mit einem Pinsel mit heißem Rindschmalz oder Öl bestrichen und mit Salz und Pfeffer bestreut werden; desgleichen auch während des Röstens, um das Trocknen der Kruste zu verhindern. Ist das Fleisch auf der einen Seite genügend angeröstet, wird es mit einer Spachtel oder Backschaufel umgewendet. Auf keinen Fall darf mit einer Gabel hineingestochen werden, da sonst der Fleischsaft ausläuft und das Beste verlorenginge.
Angerichtet, belegt man die Fleischstücke mit einer Scheibe Haushofmeisterbutter Nr. 269 und verziert mit gebackenen Kartoffelstäbchen oder Strohkartoffeln, gibt eine Bearnaise-, Tomaten- oder russische Soße dazu.

539. Das Braten am Spieß.

Obwohl die am Spieß hergestellten Braten die im Ofen an Wohlgeschmack und Saftigkeit weit übertreffen, ist das Braten am Spieß weniger bekannt als das Grillieren auf dem Rost. An dem Spieß festgemacht und mittels eines Uhrwerkes gedreht, wird das betreffende Fleisch dem Holzkohlenfeuer oder einer Gasheizung ausgesetzt. Das Fleisch wird mit heißer Butter übergossen und dies während des Bratprozesses immer wiederholt. Wenn dieser erste Butteraufguß ins Fleisch eingedrungen ist, wird dieses gesalzen und gepfeffert. Das Übergießen wird fortgesetzt, bis der Braten fertig ist, und dazu immer das abgetropfte Fett und der Saft mitbenützt. Kleinere Braten und Geflügel werden, in Butterpapier eingewickelt, am Spieß befestigt. Bis jetzt werden Spieße zum Braten nur in größeren Betrieben verwendet.

540. Rindsbraten. (Für 6 Personen.)

1½—2 Pfund Spickschoß oder Mürbeschoß, 1 Zwiebel, Suppengemüse, 40 g Bratenfett, 2 Eßlöffel Wein, Brotrinde, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer.

Das gut abgelagerte Fleisch wird tüchtig geklopft, gesalzen und leicht gepfeffert, dann in dem heißen Fett rasch angebraten. Wenn die Zwiebel braun ist, wird die Brotrinde und das Mehl auf der Seite mitgeröstet und nach dem Ablöschen nach Belieben ein kleines Stückchen Zitrone, ½ Lorbeerblatt, 1 Nelke und 1 Tomate zugegeben und der Braten unter fleißigem Begießen weichgedämpft. Der Wein wird kurz vor dem Durchseihen in die Soße gegeben. Bratezeit 1½—2 Stunden.

Wird statt Weißmehl Stärkemehl verwendet, so rührt man dieses mit Wein oder Wasser an, gibt es unter Rühren in die fertige Soße und läßt es 5 Minuten auskochen.

541. Rindsbraten, ohne Fett gebraten.

1 Pfund Ochsenfleisch, Spickschoß, wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in einer gutschließenden Kasserolle mit ¼ Liter kochendem Wasser übergossen und Zwiebel und Suppengrün zugegeben. Man stellt die Kasserolle gut zugedeckt an die Seite des Herdes, doch so, daß das Wasser noch weiterkocht, und läßt das Fleisch langsam schmoren. Von Zeit zu Zeit begießt man es mit der Brühe;

wenn das Wasser eingekocht und das Fett ausgebraten ist, läßt man Fleisch und Zwiebel sich bräunen, löscht mit Wasser ab und bindet die Soße mit Stärkemehl.

Zubereitungszeit 1—1¼ Stunden.

542. Schmorbraten. (Für 6 Personen.)

1½—2 Pfund Ochsenfleisch (Mürbeschoß), 40 g Fett, Zwiebeln, Suppengrün, Gewürz, Mehl, Speck, 2 Eßlöffel Essig, 4 Eßlöffel saurer Rahm.

Das gut abgelagerte Fleisch (Schwanzstück) wird gewaschen, geklopft, gehäutet und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Mit einem spitzen, schmalen Messer macht man gleichlaufend mit den Fleischfasern schräge Einschnitte und steckt in diese halbfingerdicke Speckstreifen. Nachdem der Braten in Mehl umgewendet ist, wird er in heißem Fett mit Zwiebeln, Suppengrün und Brotrinde zugesetzt und auf allen Seiten schön angebraten. Dann löscht man mit Essig und Wein ab, läßt dies unter Begießen beinahe einkochen, füllt so viel Fleischbrühe zu, daß der Braten zur Hälfte bedeckt ist, und läßt ihn unter öfterem Wenden an der Seite des Herdes zugedeckt weichdämpfen. ½ Stunde vor dem Anrichten gibt man sauren Rahm zu. Die Soße wird geseiht, entfettet und, wenn nötig, mit Stärkemehl aufgekocht.

Bratezeit 1½—2 Stunden.

543. Gedämpfter Braten. (Für 6 Personen.)

1½—2 Pfund Mürbeschoß, Brust oder hohe Rippe, 50 g Speck, 1 Eßlöffel Mehl, Brotrinde, Zwiebel, Suppengrün, Gewürz, ½ Glas Wein, 1 Eßlöffel Essig, gute Fleischbrühe.

Das Fleisch wird gut geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, nach Belieben gerollt, in eine mit Speck, Zwiebel und Suppengrün ausgelegte, gut schließende Kasserolle gegeben. Man gießt kochende Fleischbrühe zu, bis das Fleisch halb bedeckt ist, gibt Zitronenschnitz und ½ Lorbeerblatt zu und läßt es an der Seite des Herdes unter öfterem Wenden dämpfen. Ist die Fleischbrühe beinahe eingedämpft, so stellt man den Braten in den Backofen, bis er eine schöne Farbe hat, läßt die Schwarzbrotrinde und das Mehl mit anrösten, gibt Wein und Essig zu, läßt es einkochen und löscht mit Fleischbrühe und nach Belieben mit saurem Rahm ab. Der Braten wird, zugedeckt, vollends weichgedämpft, die Soße geseiht und nach Belieben etwas Senf, Paprika, feingeschnittene Essiggurken oder Champignons zugegeben.

Bratezeit 2—2½ Stunden.

544. Braisierter Braten (Bœuf braisé). (Für 6 Personen.)

2 Pfund Spickschoß oder Schwanzstück, 100 g Speck, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie. Zum Anbraten: 50 g Butter, 50 g Palmin, 1 große Zwiebel, Suppengemüse, ½ Flasche Rotwein, 2 Eßlöffel gebräuntes Mehl, 2 Tomaten, 1 kleines Lorbeerblatt, 1 Scheibe Zitrone.

Zum Fleisch läßt man sich, wenn möglich, einen Kalbsfuß geben und kocht ihn mit den Knochen gut aus, damit man zum Ablöschen des Bratens eine gute Brühe hat. Der Speck wird in 1 cm dicke Stücke geschnitten und diese mit Salz, Pfeffer, Muskat, wenig Pastetengewürz, gewiegter Petersilie und Kognak mariniert und 20 Minuten stehen gelassen, ehe das Fleisch damit gespickt wird. Das gespickte Fleisch wird mit dem Salz und Pfeffer eingerieben und in heißem Palmin oder anderem

Fett von allen Seiten angebraten, bis es eine schöne Farbe hat. Das Fett wird abgegossen, Butter, in Scheiben geschnittene Zwiebel und Suppengemüse zugegeben, diese ebenfalls angeröstet, mit dem Wein abgelöscht, unter Begießen beinahe eingekocht, so viel von der Fleischbrühe zugegeben, daß die Brühe das Fleisch bedeckt. Man stellt das Fleisch zugedeckt in einen mäßig heißen Bratofen oder an die Seite des Herdes, daß es langsam weiterkocht. In der letzten Bratezeit gibt man das gebräunte Mehl zu oder gibt in die durchgeseihte Soße angerührtes Stärkemehl und läßt sie noch einige Minuten kochen.

Der Braten schmeckt bedeutend besser, wenn man das gespickte Fleisch, mit dem Wein übergossen, einige Stunden stehen lassen kann. Das Fleisch wird dann abgetrocknet und der Wein zum Ablöschen genommen.

Bratezeit je nach Dicke des Stückes 1½—2 Stunden.

545. Sauerbraten (Bœuf à la mode). (Für 6—8 Personen.)

2—2½ Pfund Mürbeschoß, ½ Liter Weinessig, Suppengrün, 2—3 Nelken, 1 kleines Lorbeerblatt, ½ Teelöffel Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibe, 40 g Speck, 40 g Fett, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Stückchen Schwarzbrot, 4 Eßlöffel saurer Rahm oder Sauermilch.

Man läßt den Weinessig mit ¼ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, Gewürz, Zwiebeln und Suppengrün aufkochen und wieder erkalten. In einem engen Topfe wird das gehäutete und geklopfte Fleisch mit der Beize übergossen, 4—6 Tage darin gelassen und täglich gewendet. Bei der Zubereitung wird das Fleisch herausgenommen, abgetrocknet und nach Art des Schmorbratens gespickt oder die Speckscheiben in die Pfanne gegeben. In heißem Fett dämpft man in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln und Suppengrün hellgelb, läßt das Fleisch leicht anbraten, röstet auf der Seite das Mehl und Schwarzbrot mit, löscht mit Fleischbrühe, etwas von der Beize und saurem Rahm ab und läßt es zugedeckt an der Seite 1½—1¾ Stunden dämpfen.

546. Sauerbraten (andere Art).

Ein Rinderschwanzstück, mit großen grünen Speckstreifen gespickt, wird einige Tage in eine Marinade von Weißwein, Essig und Wasser (je 1 Teil), Gemüse und Gewürz gelegt, dann abgetrocknet und in Fett angebraten. Unterdessen werden in Scheiben geschnittene Zwiebel, Wurzelwerk und Gewürz geröstet, das Fleisch daraufgelegt und ein Teil der Marinade und braune Soße zugegossen. Das Fleisch wird, gut zugedeckt, langsam geschmort, öfters übergossen und mit der Marinade nachgefüllt. Ist das Fleisch weich, wird die Soße durch ein Sieb gegossen und je nachdem noch mit etwas angerührtem Mehl verdickt. In manchen Gegenden benützt man zum Sämigmachen der Soße etwas geriebenen Pfefferkuchen.

Backobst (Birnen, Äpfel, Pflaumen), die einzelnen Obstsorten jede für sich, wird in Wasser eingeweicht, mit demselben aufgestellt, Zucker, Zimt, Zitronenschale und etwas Rum zugegeben und an der Seite langsam weichgekocht. Um das geschnittene Fleisch wird das Obst gelegt, mit Soße übergossen und die mit gerösteten Semmelbröseln geschmälzten Kartoffelklöße ebenfalls zum Fleisch gegeben.

Auf diese Weise zubereitet, wird das Gericht besonders gern in Norddeutschland gegessen.

547. Sauerbraten nach Hamburger Art.

Das Fleisch wird wie vorhergehend vorbereitet, mit einigen Wacholderbeeren und Speck halb gar gebraten und die Soße geseiht. Dann gibt man eine große, feingeschnittene Zwiebel, in Butter gelb gedämpft, mit einer Tasse saurer Sahne zu und läßt das Fleisch vollends weichschmoren.

548. Rinderbraten auf englische Art (Roastbeef). (Für 8—10 Personen.)

Man rechnet ungefähr 3—4 Pfund gut abgelagerten Spickschoß. Das Fleisch wird ausgebeint, die dicke Sehne abgeschnitten, gut geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, nach Belieben gerollt und mit Bindfaden umbunden. 60 g Palmin oder anderes Fett wird sehr heiß gemacht, das Fleisch rasch angebraten und das Fett abgeschüttet. Es eignet sich sehr gut zur Zubereitung von Gemüse. Um eine wohlschmeckende Soße zu bekommen, gibt man den Braten mit 40 g Butter, Zwiebel und Suppengrün in den Backofen und macht ihn auf dieselbe Weise wie Rindsbraten fertig.

Roastbeef wird immer als englischer Braten gegeben und soll beim Durchschneiden eine schöne rosa Farbe zeigen. Man rechnet für 3—4 Pfund Fleisch, je nach Dicke des Stücks und der Hitze des Ofens, 40—60 Minuten Bratezeit. Das Fleisch soll sich, wenn man mit dem Finger darauf drückt, noch leicht elastisch anfühlen. Es ist zu empfehlen, dann den Braten ohne Soße, zugedeckt, an nicht zu heißem Ort 20—25 Minuten durchziehen lassen, damit der Saft beim Schneiden nicht so ausläuft. Das Roastbeef wird in feine Scheiben aufgeschnitten und mit Pommes frites oder verschiedenen Gemüsen verziert.

Garniertes Roastbeef. Siehe Farbtafel 2.

549. Lendenbraten oder Schlachtbraten (Filet). (Für 12 Personen.)

Ein Filet von ungefähr 5—6 Pfund, ¼ Pfund Butter, 1 große Zwiebel, Suppengrün, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl, ⅛ Liter Wein, ¼ Liter Rahm, 30 g Speck, ½ Lorbeerblatt, 1 kleines Stückchen Zitrone, 1—2 Tomaten.

Vom Filet werden Kopf, Strang und das Fett abgelöst. Den Kopf kann man zu Sauerbraten in eine Beize legen und den Strang zu Gulasch verwenden. Das Fett wird gewässert und ausgekocht.

Der so vorbereitete Lendenbraten wird gehäutet und mit feinen Speckstreifen gespickt. Auf 1 Pfund Fleisch rechnet man 8—10 Minuten Bratezeit. In der heißen Butter wird das Fleisch mit Zwiebel und Suppengrün rasch angebraten, in den Backofen gestellt, mit dem sauren Rahm übergossen und, wenn dieser beinahe eingekocht ist, mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, die anderen Zutaten dazugegeben und fleißig übergossen. Man hat darauf zu achten, daß in Schlachtbraten und andere Rindsbraten nicht hineingestochen wird.

Nachdem man den Braten vorsichtig herausgenommen hat, seiht und entfettet man die Soße, kocht sie mit Wein und Stärkemehl auf und übergießt damit den Braten, um ihn zu glasieren.

Es ist gut, Lendenbraten sowie Roastbeef vor dem Aufschneiden einige Minuten außerhalb des Ofens stehen zu lassen, damit der Saft nicht so sehr ausläuft.

Bratezeit ¾—1 Stunde.

550. Filet oder Schlachtbraten, mit Gemüsen umlegt. Siehe Tafel 26.

Der auf großer Platte angerichtete Schlachtbraten wird mit jungen Gemüsen, wie Erbsen, Karotten, Bohnen, Spargeln, Blumenkohl, **Pommes frites**, Kartoffelbällchen, Makkaroni mit Tomaten usw., verziert.

551. Filet oder Schlachtbraten nach Herzoginnenart.

Der vorbereitete Schlachtbraten wird gleichlaufend mit den Fleischfasern mit in Streifen geschnittenem Speck, Schinken und Champignons gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, auf der gespickten Seite in Speckplatten eingebunden (wie Nr. 549) aufgestellt und die Soße mit Madeira und gewiegten Champignons fertiggemacht. Zur Verzierung verwendet man gefüllte Champignons, Reiskrusteln, Erbsen und Blumenkohl.

552. Filet oder Schlachtbraten mit Madeirasoße.

Der Schlachtbraten wird wie Nr. 549 zubereitet und in die fertige Soße ½ Glas Madeira und in Scheiben geschnittene Champignons gegeben.

553. Gefüllter Lendenbraten.

Der gehäutete, mit feinen Speckstreifen gespickte Lendenbraten wird an einer Seite der ganzen Länge nach so weit aufgeschnitten, daß er noch gut zusammenhält. Man belegt die untere Hälfte mit Gänseleber und Trüffelscheiben oder gibt folgende Fülle darauf: Zu je 100 g feingewiegtem Kalb- und Schweinefleisch gibt man ein halbes, mit Zwiebel und Petersilie abgedämpftes Brötchen, 1 Ei, Salz und Pfeffer, wenig Majoran und nach Belieben Trüffel- und Gänseleberstückchen. Hierauf klappt man die obere Fleischhälfte wieder darüber, näht die Teile zusammen und läßt wie Nr. 549 den Lendenbraten unter fleißigem Begießen ¾—1 Stunde braten.

Der gefüllte Lendenbraten kann auch kalt gegeben und mit Sulze verziert werden.

554. Filet Wellington (Filet in Blätterteig eingeschlagen).

Das gespickte Filet wird halb gar gebraten. 1 Pfund Kalbfleisch wird durch die Hackmaschine getrieben, ein eingeweichtes Brötchen mit feingewiegter Zwiebel und Petersilie abgedämpft, zu dem gehackten Fleisch mit 1—2 Eiern 2 Eßlöffel süßer Rahm und Gewürze gegeben und gut vermengt. Von Blätterteig wird ein längliches Viereck ausgewellt, ein kleiner Rand mit Eiweiß bestrichen, dann von der Fleischfarce, so groß wie das Filet ist, daraufgestrichen, das Filet daraufgesetzt und ebenfalls mit der Farce bestrichen, der Teig darübergeklappt und die Teigwände aneinandergedrückt. Der obere Teil wird mit Blätterteigstreifen verziert, mit Eigelb bestrichen und in mäßig heißem Ofen gebacken.

555. Rindslendenschnitte auf englische Art (Beefsteak).

¾ Pfund Schlachtbraten, 40 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Um eine gute Lendenschnitte herstellen zu können, muß Schlachtbraten genommen werden.

Man schneidet aus dem angegebenen Stück ungefähr 4 Teile, klopft sie leicht mit der Hand, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein und bratet sie auf dem Rost oder ganz rasch in der Pfanne in heißer Butter auf beiden Seiten auf offenem Feuer mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel, nimmt sie heraus und löscht mit wenig Fleischbrühe ab.

Besser ist es, die Lendenschnitten, ehe man sie in die Pfanne gibt, mit feinem Öl zu bestreichen oder sie in Öl zu braten. Bratezeit 8—10 Minuten.

556. Lendenschnitten mit Kräuterbutter.

Auf jede Lendenschnitte wird beim Anrichten ein Stück Kräuterbutter gegeben.

557. Lendenschnitten mit Ei.

Auf die fertig gebratenen Lendenschnitten wird ein Spiegelei gesetzt und nach Belieben unter das Ei ein Stückchen Kräuterbutter gegeben.

558. Gehackte Lendenschnitten (Beefsteak tartare).

¾—1 Pfund Schlachtbraten, 4 Eigelb, 2 Sardellen, 1 Zwiebel, ½ Teelöffel Kapern, Petersilie, Salz, Pfeffer.

Der Schlachtbraten wird gehäutet, entfettet, fein gehackt und mit Salz und Pfeffer vermischt. Aus der Masse formt man 4 runde Lendenschnitten, macht in die Mitte eine kleine Vertiefung, gibt auf jedes ein Eigelb und verziert sie mit in Streifen geschnittenen Sardellen, feingewiegten Zwiebeln, Kapern und Petersilie.

559. Lendenschnitten (Tournedos) mit Madeirasoße

sind kleine Beefsteaks, von denen man 2 auf die Person rechnet. Diese werden rasch angebraten, mit Madeirasoße (Nr. 186) übergossen, der man nach Belieben in Scheiben geschnittene Champignons oder Trüffeln beigibt.

560. Lendenschnitten mit Gänseleber. Siehe Tafel 24.

Damit die Lendenschnitten nach dem Braten schön rund sind, wird vor dem Zerteilen des Fleisches jede einzelne Lendenschnitte in Zwischenräumen von 2 cm mit einem Bindfaden umbunden, festgeknotet und abgeschnitten. Das Fleisch wird immer zwischen 2 Schnüren durchgeschnitten. Man bestreicht die Beefsteaks mit zerlassener Butter oder Öl, salzt und pfeffert sie und bratet sie auf dem Rost oder ganz rasch in heißer Butter auf beiden Seiten 3—4 Minuten.

Die gebratenen Lendenschnitten werden auf einer runden Platte im Kranz angerichtet, jede Lendenschnitte mit einer ganz rasch gebratenen Gänseleberscheibe

belegt, auf welche man ein Stückchen Trüffel gibt. Von der Madeirasoße Nr. 186 gießt man nur wenig über die Lendenschnitten und gibt die übrige Soße dazu. Grüne Erbsen im Blätterteigring werden dazugegeben.

561. Gehackte Rindsschnitzel (Beefsteaks) I.

¾ Pfund Ochsenfleisch, 2 gekochte Kartoffeln, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Ei oder ⅛ Liter lauwarmes Wasser, Butter oder Fett, 1 Teelöffel Stärkemehl.

Das Fleisch wird gehäutet, entsehnt und fein gewiegt. Die gewiegte Zwiebel wird mit Ei, Wasser, Gewürz und den geriebenen Kartoffeln zum Fleisch gegeben, die Masse gut untereinander geschafft, flache, runde Beefsteaks daraus geformt, nach Belieben mit dem Messerrücken eingekerbt und unter Wenden und fleißigem Begießen 8—10 Minuten in heißer Butter gebraten. Ist die Zwiebel gebräunt, so löscht man ab, kocht etwas Stärkemehl mit auf und gießt die Soße über die angerichteten Beefsteaks. Sie können auch ohne Kartoffeln zubereitet werden.

562. Gehackte Rindsschnitzel (Beefsteaks) II.

¾ Pfund gehacktes Ochsenfleisch, 1—2 Eier, Salz, Prise Pfeffer.

Das Fleisch wird mit den Eiern und Gewürz gut untereinandergearbeitet, dann wie vorhergehende geformt und 6—8 Minuten gebraten.

563. Gehackte Rindsschnitzel (deutsche Beefsteaks) III.

¾ Pfund gehacktes Rind-, Kalb- und Schweinefleisch zu gleichen Teilen, 1½ Brötchen, 1 Ei, Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Fett.

Das Fleisch wird mit den abgedämpften Brötchen und Gewürz gut vermischt, kleine, runde Rindsschnitzel geformt, mit dem Messer eingekerbt und in heißem Fett mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln gebraten. Bratezeit 10—15 Minuten.

564. Gehackte Rindsschnitzel (Beefsteaks) IV.

¾—1 Pfund gehacktes Rind- und Schweinefleisch zu gleichen Teilen, Salz, Pfeffer, Muskat, schwach ¼ Liter Milch, 50 g Fett.

Das Fleisch wird gewürzt und mit der nach und nach zugegossenen Milch tüchtig gerührt, wie Nr. 561 geformt und gebraten.

565. Gespickte Lendenschnitten. (Für 6 Personen.) Siehe Tafel 24.

1½ Pfund Schlachtbraten, 40 g Butter, Champignonsoße Nr. 187, 2 Eßlöffel Madeira.

Der gut gehäutete Schlachtbraten wird der Länge nach durchschnitten, schräge Vierecke daraus geschnitten, diese leicht geklopft und gespickt, in Butter rasch angebraten, mit einigen Tropfen Worchestersoße beträufelt und mit der Champignonsoße, der man in Scheiben geschnittene Champignons oder Trüffeln zugegeben, angerichtet. Man richtet die Schnitten auf runder Platte im Kranz herum an, gibt in die Mitte einen gerösteten Brotsockel, darauf ein Zitronenkörbchen und übergießt sie mit der Soße.

566. Rindskoteletts (Entrecotes oder Rumpsteaks).

1¼ Pfund Spickschoß, 30 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Salz und Pfeffer.

Zu Rindskoteletts darf nur ein zartes, gut abgelagertes Stück genommen werden. Man schneidet aus der angegebenen Menge 2—3 Stücke, klopft sie gut, reibt die Stücke mit Salz und Pfeffer ein und bratet sie in sehr heißer Butter auf starkem Feuer mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel auf beiden Seiten rasch an. Man stellt die Koteletts ohne Soße zum Durchziehen kurze Zeit in die Wärme, löscht die gelb gedämpften Zwiebeln mit wenig Fleischbrühe oder Wasser ab und gibt die Soße über die angerichteten Stücke. Bratezeit 10—12 Minuten.

567. Gedämpfte Rumpsteaks.

1¼ Pfund Schoß, Salz, Cayenne, 50 g Butter, 20 g Speck, 1 Zwiebel, 4 Karotten, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Tomatenmark, ½ Glas Rotwein.

Man schneidet aus diesem Stück 2 Koteletts und bratet dieselben auf dem Rost oder in 30 g heißer Butter auf starkem Feuer einige Minuten schön braun. In einer anderen Pfanne bratet man die in Würfel geschnittene Zwiebel, Karotten und Speck, und wenn alles Farbe hat, bestäubt man mit Mehl, löscht mit Fleischbrühe, Wein und Tomatenmark ab, gibt Rumpsteaks, 1 kleines Lorbeerblatt und 1 Prise Cayenne zu und läßt alles weichdämpfen. Das Lorbeerblatt nimmt man heraus und richtet die Steaks mit der Soße, die nicht durchgeseiht wird, an.

568. Rindskoteletts mit Bearner Soße.

1¼ Pfund, 30 g Butter, Salz, Pfeffer, Fleischbrühe.

Von gut abgelagertem Spickschoß werden 2 cm dicke Stücke geschnitten, diese geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in heiße Butter gegeben und während 10 Minuten rasch auf beiden Seiten angebraten. Dann löscht man mit Fleischbrühe ab und gibt beim Anrichten die Soße Nr. 168 über die Koteletts.

569. Rindskoteletts nach Esterhazy.

1¼ Pfund Spickschoß, 1 Gelbrübe, 1 Zwiebel, ½ Stengel Lauch, ¼ Sellerieknolle, 50 g Butter.

In heißer Butter dämpft man die in ganz feine Streifen geschnittenen Gemüse, löscht mit wenig Fleischbrühe ab und gibt sie, sobald sie weich sind, zu den fertigen Koteletts.

570. Rindskoteletts Kardinal.

Die mit wenig Soße angerichteten Koteletts Nr. 566 werden mit saurem Rahm übergossen und mit Schnittlauch bestreut.

571. Kaiserbraten.

1¼ Pfund Spickschoß, 20—25 kleine oder rund ausgebohrte rohe Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 50 g Butter.

Die vorgerichteten Koteletts werden in einer gut schließenden Kasserolle in heißer Butter mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel und den Kartoffeln auf nicht

zu starkem Feuer auf beiden Seiten schön angebraten. Wenn nötig, wird etwas Fleischbrühe zugegossen und dann der Kaiserbraten in der Kasserolle zu Tisch gegeben. Bratezeit ½—¾ Stunden.

572. Rostbraten.

Dünne Stücke, aus Spickschoß geschnitten, werden leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit feinem Öl oder geschmolzener Butter bestrichen und auf den heißen Rost gelegt. Nachdem die Fleischstücke auf einer Seite schön braun sind, werden sie gewendet und auf der anderen Seite ebenfalls gebraten. Je nach Geschmack bratet man den Rostbraten englisch oder ganz durch. Wenn man mit den Fingerspitzen darauf drückt und das Fleisch sich weich und elastisch anfühlt, ist es noch blutig; je mehr es durchgebraten ist, um so fester fühlt es sich an. Zarter ist das Fleisch, wenn es englisch gebraten ist.

573. Rostbraten nach schwäbischer Art.

Die Rostbraten werden in der Mitte der Platte angerichtet, auf die eine Seite Spätzle und auf die andere Seite Sauerkraut gelegt. Auf das Sauerkraut gibt man in Scheiben geschnittenen, angebratenen, durchwachsenen, geräucherten Speck und kleine Bratwürste.

574. Ungarischer Rostbraten.

1¼ Pfund Spickschoß, 70 g Butter, 40 g Mehl, 4 Eßlöffel Wein, Zwiebel, Paprika, Salz, Muskat, Tomaten.

Aus der Spickschoß werden 2—3 Koteletts geschnitten, diese in einem Teil der Butter rasch angebraten und in folgender Soße gegeben: Man röstet Mehl in Butter braun, löscht mit Fleischbrühe ab, gibt Tomaten, Wein, Paprika, Salz, Muskat daran und kocht die Soße gut aus. In die durchgeseihte Soße gibt man in Scheiben geschnittene, in Butter gelb gedämpfte Zwiebeln und richtet die Koteletts damit an. Man gibt Reis dazu.

575. Wiener Rostbraten.

Man dämpft mit dem Rostbraten in Scheiben geschnittene Zwiebeln gelb, gibt braune Soße, Rahm und etwas Zitronensaft zu.

576. Gulasch von Schlachtbraten (Filet).

1 Pfund Schlachtbraten, 40 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, Bratensoße, Fleischbrühe, 2 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel Wein.

Das Fleisch wird in Würfel und die Zwiebel fein geschnitten. In der heißen Butter dämpft man die Zwiebel hellgelb, gibt das Fleisch zu, läßt es rasch anbraten, bestäubt es mit Mehl und löscht mit Bratensoße, Fleischbrühe und Wein ab. Das Fleisch läßt man noch 5 Minuten kochen, dann gibt man es sofort zu Tisch. Diese Zubereitungsart ist nur gut für Fleisch aus dem Filet; für andere Stücke eignet sich nachfolgende Zubereitungsart besser.

Zum zweiten Frühstück kann die Speise als Gulaschsuppe gegeben werden: das Gericht wird verdünnt, bis es die Dicke einer Suppe hat, oder bei Nr. 577 werden noch 4—6 rohe, in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln mitgekocht.

577. Ungarisches Gulasch.

1½ Pfund Halsfleisch vom Rind oder Ochsen, 50 g Butter, 2 große Zwiebeln, 2 Tomaten, etwas Mehl, Salz, Paprika, Knoblauch, Fleischbrühe.

Die Butter wird in eine gut schließende Kasserolle gegeben, die in ganz feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln darin gelb gedämpft und mit $^3/_8$ Liter Wasser abgelöscht. Dann gibt man das in Würfel geschnittene Fleisch, Salz, Tomaten und Paprika zu und dämpft dies, gut zugedeckt, ungefähr 1 Stunde. Ist die Flüssigkeit beinahe eingekocht, so streut man Mehl über, röstet es, löscht mit Fleischbrühe ab und läßt das Fleisch vollends weichkochen. Zubereitungszeit 1½—2 Stunden.

578. Gulasch mit Kartoffeln.

1 Pfund Ochsenfleisch, 1 Pfund Kartoffeln, 1 kleine Zwiebel, 40 g Ochsenmark oder Butter, Salz, Paprika, 1 Schöpflöffel Fleischbrühe.

Fleisch und Kartoffeln werden in Würfel geschnitten und letztere in Salzwasser einmal aufgekocht. Das gewässerte Mark schneidet man in feine Scheiben und legt den Boden einer Puddingform damit aus, füllt abwechselnd Fleisch und Kartoffeln mit dazwischengestreuten, feingeschnittenen Zwiebeln, Salz und Paprika hinein, gibt die Fleischbrühe darüber und nach Belieben etwas sauren Rahm. Die Puddingform wird geschlossen und der Pudding 1½—2 Stunden im Wasserbad gekocht. Nach Belieben können auch rohe Gemüse dazwischengelegt werden.

579. Sparragout.

$^3/_4$—1 Pfund Rindfleisch von der kurzen Rippe oder Kalb- oder Schweinefleisch wird in 4 Stücke geschnitten, mit 3 Liter Wasser, Salz, Zwiebel und Suppengemüse aufgesetzt und beinahe weichgekocht. Dann gibt man ungefähr $1^1/_4$ Liter Flüssigkeit weg und hat eine ganz gute Fleischbrühe zur Suppe. Man gibt noch 8 Pfefferkörner, ½ Lorbeerblatt, 1—2 Zitronenrädchen und etwas Essig dem Fleisch zu, macht von 30 g Fett und 2 Löffel Mehl eine weiße oder braune Mehlschwitze, löscht mit der übrigen Brühe ab und läßt das Fleisch noch kurze Zeit darin kochen.

580. Pickelsteinerfleisch.

Ochsen-, Kalb-, Schweine- und Hammelfleisch, je 120 g, 1 kleiner Kopf Wirsing, 3 bis 4 Gelbrüben, 1 kleine Sellerieknolle, 1 Zwiebel, 5—6 große Kartoffeln, Salz, Pfeffer oder Paprika, 80 g Ochsenmark.

Man schneidet das Fleisch in gleich große Würfel und mischt es untereinander. Das Gemüse schneidet man in gleichmäßige Scheiben, ebenso das Ochsenmark. Ist dies geschehen, belegt man den Boden einer gut schließenden Kasserolle mit Mark (man hat zu diesem Gericht extra zwei gleich große ineinandergehende Kasserollen),

füllt lagenweise Fleisch und Gemüse ein, welches man vorher mit Salz und Pfeffer bestreut hat, gießt einen großen Schöpflöffel Fleischbrühe darüber, legt einige Markscheiben oder Butterstückchen darauf und läßt das Ganze gut verschlossen 2—2½ Stunden langsam dämpfen.

581. Pilaff.

1 Pfund Schlachtbraten oder Schweinsfilet, 40 g Butter, 80 g magerer geräucherter Speck, 1 kleine Zwiebel, Salz, Prise Paprika oder Cayennepfeffer, 3—4 Eßlöffel Tomatenpüree, ¼ Pfund Karolinerreis, 30 g Parmesankäse.

Das Fleisch muß gut abgehängt und zart sein; man kann auch statt Filet Schlegel oder Nierenbraten vom Kalb oder Hammel nehmen. Das Fleisch wird gehäutet und in Würfel geschnitten. In der heißen Butter dämpft man zuerst die feingeschnittene Zwiebel und Speckwürfel, dann das Fleisch auf starkem Feuer, bis es nicht mehr rot aussieht, gibt den gewaschenen, abgetropften Reis dazu, löscht mit so viel Fleischbrühe und Bratensoße ab, daß diese noch einmal so hoch als der Reis in der Kasserolle ist. Wenn das Ganze kocht, zieht man es vom Feuer zurück und kocht es langsam an der Seite 25—30 Minuten. Vor dem Anrichten rührt man das Tomatenpüree, den geriebenen Käse, nach Belieben noch etwas braune Soße darunter und verziert mit Blätterteighalbmonden oder gebackenen Weißbrotschnitten.

582. Rindsrollen.

1¼ Pfund Schalschnitzel, 40 g Speck, Salz, Pfeffer, 40 g Butter, Weißmehl, ⅛ Liter saurer Rahm, Fleischbrühe, 2 Eßlöffel gewiegte Zwiebeln und Petersilie.

Die Schalschnitzel, große, dünne Scheiben aus dem gut abgelagerten Ochsenschlegel, werden gehäutet, mit einem Tuch abgerieben, geklopft und leicht gehäckelt. Nun reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein, bestreicht die Schnitzel mit der gedämpften Zwiebel und Petersilie, streut kleine Speckwürfel darauf, rollt und bindet sie zusammen. Oder man kann die Schalschnitzel mit geriebener Zwiebel und Senf bestreichen, in die Mitte einen kleinfingerdicken, geschnittenen Streifen Speck legen und zusammenrollen. Dann wendet man sie in Weißmehl um und bratet sie in heißer Butter ringsum braun, löscht mit 2 Schöpflöffel Fleischbrühe ab und dämpft die Rollen zugedeckt an der Seite des Herdes. In der letzten Bratezeit wird der saure Rahm zugefügt und wenn nötig die Soße mit Stärkemehl aufgekocht.

Bratezeit 1—1¼ Stunden.

583. Gesalzene Ochsenbrust (Pökelfleisch). (Für 10—12 Personen.)

1 Rinderbrust (ungefähr 4—5 Pfund), ½ Pfund Salz, 10—15 g Salpeter.

Die ausgebeinte Rinderbrust wird tüchtig mit Salz und Salpeter eingerieben, Wacholderbeeren, Pfeffer, Nelken, 1 Knoblauchzehe, Zwiebel, Zitronenscheibe, Lorbeerblatt zugegeben, dann in einer Schüssel gut zugedeckt und beschwert, 2 bis 3 Wochen in den Keller gestellt und von Zeit zu Zeit gewendet. Dann kocht man das abgewaschene Fleisch mit Suppengrün und Gewürz weich und serviert rohen oder gekochten Meerrettich dazu. Die gesalzene Rinderbrust kann warm oder kalt gegeben werden.

Kochzeit 3—4 Stunden.

584. Gebackene Ochsenbrust.

Die weichgekochte Ochsenbrust wird mit Salz und Pfeffer bestreut, in geschlagenem Ei und in Weckmehl umgewendet, in heißem Fett gebacken und mit Soße angerichtet.

585. Ragout von Ochsenschwanz.

1½ Pfund Ochsenschwanz, 30 g Butter, 30 g Speck, 1 Zwiebel, Suppengrün, 40 g Mehl Salz, Pfeffer, ½ Lorbeerblatt, 2 Nelken, ¼ Liter Wein, 2 Eßlöffel Tomatenmark.

Der Speck wird in Würfel geschnitten, mit dem Fett in einer Kasserolle aufgestellt, der Ochsenschwanz dann von allen Seiten angebraten; nun röstet man die in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine große Gelbrübe, Lauch, Sellerie, das Gewürz, dann das Mehl, löscht mit Wein, Tomatenpüree und Brühe von Ochsenschwanz ab, daß alles gut bedeckt ist. Zugedeckt, läßt man den Ochsenschwanz langsam weichdämpfen (ungefähr 2 Stunden). Von Zeit zu Zeit muß nachgesehen und je nachdem noch etwas Brühe zugegeben werden. Die Stücke werden einzeln herausgenommen, auf einer runden Platte erhöht angerichtet, die Soße durch ein feines Sieb gegossen und über den Ochsenschwanz gegeben. Man gibt Nudeln, Spätzle oder Reisgemüse dazu.

586. Ochsenschweif mit Madeirasoße.

Der gebrühte Ochsenschwanz wird in Essig und Gewürz weichgekocht und mit Madeirasoße Nr. 186 gegeben.

587. Ochsenzunge.

wird frisch oder gesalzen verwendet. Vorteilhafter ist es, sie vorher zu salzen. Lake siehe Nr. 703.

588. Gespickte Ochsenzunge

1 Ochsenzunge, 30 g Speck, 50 g Butter, Zwiebel, Suppengrün, braune Soße, ½ Glas Wein.

Eine frische Ochsenzunge wird so lange in ziemlich Wasser gekocht, bis sich die harte Oberhaut abschälen läßt, dann der Länge nach mit feinen Speckstreifen gespickt, in Butter mit Zwiebeln und Suppengrün leicht angebraten, mit Wein und Fleischbrühe abgelöscht, die braune Soße und Zitronensaft beigefügt und die Zunge 2—3 Stunden langsam in der Soße gedämpft.

589. Ochsenzunge mit Rahmsoße

wird auf dieselbe Weise zubereitet, nur nach und nach ¼ Liter saurer Rahm zugegeben.

590. Geräucherte Zunge.

Die am Abend vorher in kaltes Wasser gelegte geräucherte Zunge wird langsam 4 Stunden gekocht. Dann wird sie gehäutet, in Scheiben geschnitten und zu Gemüse oder kalt gegeben.

591. Zungenragout. (Für 8—10 Personen.)

1 gesalzene Ochsenzunge, 60 g Butter, 30 g Schinken oder Speck, 100 g Mehl, 1 Zwiebel, Suppengrün, Gewürz, Saft einer halben Zitrone, ¼ Liter Rotwein.

Die Zunge wird ohne Salz mit Suppengrün und Gewürz aufgestellt und langsam 3—4 Stunden gekocht. An der Spitze probiert man, ob sie sich weich ansticht, zieht sie dann ab und stellt sie in etwas Brühe warm. Während dieser Zeit wird der in Würfel geschnittene Schinken mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel und Suppengrün in der Butter hellgelb geröstet, dann das Mehl langsam gebräunt, mit dem Rotwein, der Zungen- oder Fleischbrühe abgelöscht, das Gewürz zugegeben und die Soße 2 Stunden langsam ausgekocht. Die Soße wird durchgeseiht, nach Belieben Madeira und in Scheiben geschnittene Champignons zugegeben.
Die Zunge schneidet man schräg in feine Scheiben und verziert sie wie Kalbskopf in brauner Soße.

592. Zunge mit Kapernsoße.

Die gekochte und abgezogene Zunge wird in schöne Scheiben geschnitten, im Kranz auf eine runde Platte gelegt und mit Kapernsoße übergossen. Man gibt Nudeln, Makkaroni oder Kartoffelbrei dazu.

593. Ochsenzunge mit Sulze. Siehe Tafel 20.

Die nach Nr. 591 gekochte Zunge wird zwischen zwei Brettchen leicht beschwert und nach dem Erkalten in feine Scheiben geschnitten, diese wieder zusammengesetzt, mit Sulze glasiert, mit gehäckelter Sulze gespritzt und hübsch verziert oder in Formen in Sulze eingelegt.

594. Ochsenmaul.

Das Ochsenmaul wird gesalzen und kann auch wie Zungenragout zubereitet werden, wird aber mehr zu Salat verwendet; siehe Nr. 1183.

595. Ochsenhirn.

Siehe die verschiedenen Verwendungsarten bei Kalbshirn. Für feinere Zubereitungen ist das Kalbshirn dem des Rindes vorzuziehen.

596. Saure Rinds- oder Kalbsnieren.

¾ Pfund Rinds- oder Kalbsniere (letztere feiner), 40 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 1 Eßlöffel Essig, 4 Eßlöffel Wein, Bratensoße, Salz, Saft einer viertel Zitrone.

Von der Rinds- oder Kalbsniere (letztere ist besser als Rindsniere) wird das Fett entfernt, die Niere in der Mitte der Länge nach durch und quer in feine Scheiben geschnitten, in der heißen Butter die feingeschnittene Zwiebel und Nieren rasch angeröstet, auf einen Seiher gegeben, beiseitegestellt und inzwischen die Soße fertiggemacht. Ist keine Soße vorhanden, wird zuerst das Mehl in der Pfanne geröstet, mit Essig, Wein, Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, das Gewürz zugegeben, die Soße gut durchgekocht, vom Feuer genommen, die Nieren zugegeben und sofort angerichtet.

597. Kutteln oder Sülze geröstet (Kaldaunen).

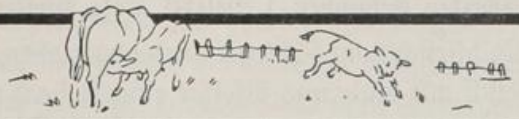
½ Pfund gekochte Sülze, 40—50 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Die gut weichgekochte Sülze wird in feine, fingerlange Streifen geschnitten. In der heißen Butter wird die feingeschnittene Zwiebel hellgelb geröstet und die Sülze, Salz und Pfeffer zugegeben. Die Kutteln werden so lange gedämpft, bis sie leicht angebacken sind.

Will man die Sülze sauer machen, so gibt man etwas Bratensoße, Essig, Saft einer halben Zitrone und nach Belieben 2 Eßlöffel Wein zu.

Bratezeit 20—30 Minuten.

Kalbfleisch



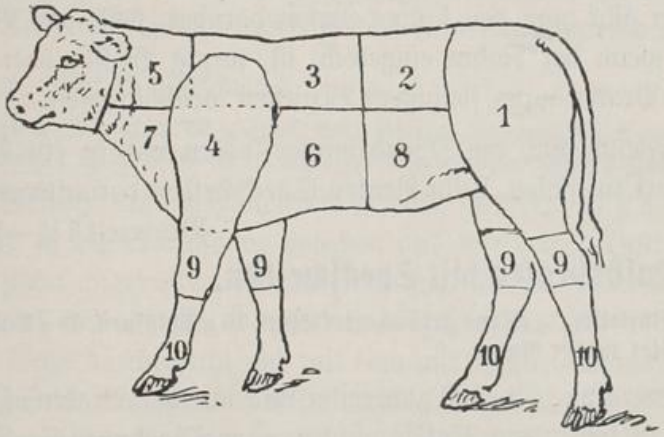


Abb. 103. 1. Schlegel, 2. Nierenbraten, 3. Rücken oder kleinere Teile, Koteletts, 4. Bug, 5. Hals, 6. Brust, 7. Brustspitze, 8. Lappen, 9. Stotzen, 10. Füße.

Siehe Einzelstücke, Farbtafel 15.

Durch die zarte Faser und die blaßrote Farbe ist das Kalbfleisch kenntlich. Es besitzt weniger Nährwert als Rindfleisch, da es wasserreicher und weniger eiweißhaltig ist. Deshalb geht es auch beim Braten sehr zusammen. Da Kalbfleisch sehr viel Leim enthält und leicht verdaulich ist, eignet es sich gut als Krankenspeise.

Die besten Bratenstücke sind: Rücken, Schlegel, Bug, Nierenbraten und Brust.

598. Kalbsbraten.

1¼—1½ Pfund Kalbfleisch (Schlegel, Hals oder Bug), 30 g Fett, 2—3 Scheiben Gelbrüben, 1 Zwiebel, Salz, Prise Pfeffer, nach Belieben 1 Löffel Mehl.

Das Fleisch wird, wenn möglich, nicht gewaschen, sondern nur mit einem trockenen Tuch abgerieben, leicht geklopft, gesalzen und mit Zwiebel und Gelbrüben in heißes Fett gegeben oder mit diesem übergossen. Man läßt den Braten auf beiden Seiten schön anbraten, röstet auf der Seite das Mehl mit und gibt,

nachdem die Zwiebel sich gebräunt hat, wenig Wasser oder Fleischbrühe zu und läßt den Braten unter fleißigem Begießen gardämpfen.

Oder man läßt den Braten, nachdem die Zwiebel braun ist, an nicht zu heißer Stelle zugedeckt gardämpfen, ohne ihn abzulöschen, und bereitet dann erst die Soße. Es muß öfter nachgesehen, übergossen und der Deckel immer wieder rasch geschlossen werden.

Bei dieser Zubereitung bekommt der Braten einen feineren Geschmack.

Bratezeit 1—1¼ Stunden.

599. Gespickter Kalbsbraten (Fricandeau).

1¼—1½ Pfund Kalbfleisch vom Schlegel — das Fricandeaustück —, 30 g Speck, 30 g Butter, 2—3 Scheiben Gelbrüben, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, ⅛ Liter saurer Rahm.

Ein schönes Stück Kalbfleisch vom Schlegel wird abgerieben, gehäutet und gespickt. Dann wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit heißem Fett übergossen, Zwiebel und Gelbrübe zugegeben und das Fleisch auf beiden Seiten schön angebraten. Nun gibt man den sauren Rahm darüber, stellt den Braten in den Backofen, gibt, wenn der Rahm eingekocht ist, wenig Wasser oder Fleischbrühe zu und läßt den Braten unter fleißigem Begießen weichdämpfen.

Man kann das Fleisch auch am Abend vorher spicken und in ein Weintuch einschlagen oder, statt zu spicken, beim Braten Speckscheiben darauflegen.

Bratezeit 1¼—1½ Stunden.

600. Gespickter Kalbsbraten mit Speckscheiben.

1 Pfund Kalbfleisch, ½ Pfund geräucherter Speck, 20 g Spickspeck, 30 g Butter, 1 Zwiebel, Salz, ¼ Liter saurer Rahm.

Das Kalbfleisch wird wie Nr. 599 zubereitet und mit der Bratensoße überglänzt. Der Speck wird in kochendem Wasser nicht ganz weichgekocht, die Schwarte entfernt, mit Weckmehl von Weißbrötchen bestreut und im Ofen angebräunt. Beim Anrichten gibt man zwischen jede Scheibe Kalbfleisch eine Scheibe Speck.

601. Gefüllter Kalbsschlegel. (Für 12 Personen.)

4 Pfund Fleisch, 50 g Speck, Salz, Pfeffer. Zur Fülle: ½ Pfund Kalbfleisch, ½ Pfund mageres Schweinefleisch, 60 g grüner Speck, Mark und Schale einer halben Zitrone, 2 Sardellen, ½ Teelöffel Kapern, 2 Brötchen, 1 Kaffeelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat. Zum Braten: 80 g Butter, 1 Zwiebel, ½ Gelbrübe, ¼ Liter saurer Rahm.

Dazu nimmt man das glatte, fleischige Stück aus der Schale; es wird gehäutet, gespickt, an der Seite ein- oder zweimal eingeschnitten, doch so, daß das Fleisch noch zusammenhängt. Zur Fülle wird das feingehackte Fleisch und der Speck mit den eingeweichten, mit Zwiebel und Petersilie abgedämpften Brötchen und den anderen Zutaten gut gemischt, daraufgestrichen, zugenäht, das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben und wie gespickter Kalbsbraten zubereitet. Der gefüllte Kalbsschlegel kann warm mit Gemüsen oder kalt mit Sulze verziert werden.

Bratezeit 2—2¼ Stunden.

602. Gebeizter Kalbsbraten. (Für 6 Personen.)

2 Pfund Kalbsschlegel, ¼ Liter Weißwein oder Essig, 1 Zwiebel, ½ Gelbrübe, Lauch, Sellerie, Lorbeerblatt, ½ Teelöffel Pfefferkörner, 1 Zitronenscheibe.

Der vorbereitete Kalbsschlegel wird in eine Marinade von aufgekochtem Essig mit Gewürz oder in leichten Weißwein oder saure Milch gelegt. Bei täglichem Wenden bleibt er 5—6 Tage darin liegen. Er wird dann weiter zubereitet wie gespickter Kalbsbraten.

603. Kalbsschinken.

Von einem fetten Kalb nimmt man den Schlegel, löst den Schlußknochen und das Rohrbein und reibt ihn innen und außen mit Salz und etwas Zucker ein. Man übergießt den Schlegel mit der erkalteten Lake von Nr. 703, beschwert ihn leicht und läßt ihn 14 Tage darin liegen. Dann wird der Schlegel rasch abgewaschen und 24 bis 36 Stunden in den Rauch gehängt. Hierauf kocht man ihn langsam in Wasser mit Zwiebel, Suppengemüse und Gewürz ungefähr 2 Stunden und läßt das Fleisch darin erkalten. Der Kalbsschinken übertrifft den Schweineschinken an Geschmack.

604. Kalbsrücken. (Für 12 Personen.)

6—8 Pfund Kalbsrücken, 60 g Speck, Salz, Pfeffer, Suppengrün, ⅜—½ Liter Rahm, 120 g Butter, 1 Glas Rotwein, 1 Eßlöffel Stärkemehl, etwas Zitronensaft.

Ein schöner Kalbsrücken wird gehäutet und gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Suppengrün in die Bratpfanne gegeben und mit heißer Butter übergossen. Ist der Rücken schön angebraten, so übergießt man ihn mit saurem Rahm, löscht mit Fleischbrühe ab und läßt ihn während 2—2½ Stunden gar braten. Beim Anrichten wird die Soße durchgeseiht und mit dem mit Rotwein angerührten Stärkemehl aufgekocht. Beim Aufschneiden löst man die beiden Filets sauber ab, schneidet sie in schräge, feine Scheiben, die man wieder zusammenschiebt und auf dem Sattel ordnet. Die Kalbsnieren werden in Scheiben geschnitten und schuppenförmig auf den angerichteten Rücken gelegt, mit Zitronenschnitzen, Petersilie und einem Spieß verziert.

605. Kalbsrücken mit verschiedenen Gemüsen.

Der angerichtete Kalbsrücken wird mit jungen Gemüsen, die abwechselnd in den Farben geordnet werden, verziert.

606. Kalbsrücken nach Mailänder Art.

Die dreifache Menge der Makkaroni Nr. 628 wird kranzartig um den fertig gebratenen, angerichteten Kalbsrücken gelegt.

607. Kalbsnierenbraten. (Für 6—8 Personen.)

2½ Pfund Nierenbraten, Salz, Pfeffer, 60 g Fett, 1 Zwiebel, einige Gelbrübenscheiben, 1 Eßlöffel Mehl.

Der ausgebeinte Nierenbraten wird mit der Niere fest zusammengerollt und schön geschnürt. Dann bratet man das Fleisch mit Zwiebel und Gelbrübe ringsum schön

braun an, röstet, wenn die Zwiebel sich gebräunt hat, auf der Seite das Mehl mit und löscht mit wenig Wasser oder Fleischbrühe ab. Man bratet das Fleisch unter fleißigem Begießen 1¾—2 Stunden.

Das übrige Fleisch läßt sich sehr gut als Fülle zu Pasteten verwenden.

608. Gefüllter Nierenbraten. (Für 8 Personen.)

2½ Pfund Nierenbraten, Salz, Pfeffer, ½ Pfund gewiegtes Schweinefleisch, 1 Brötchen, 2—3 Sardellen, 1 Kaffeelöffel Kapern, Zwiebel, Petersilie, 1 Ei, Prise Majoran, 70 g Butter.

Von dem ausgebeinten Nierenbraten wird die Niere mit dem Fett herausgeschnitten, fein gewiegt und mit dem Schweinefleisch, dem abgedämpften Brötchen, Ei, Salz, Pfeffer, Majoran, den gewiegten Sardellen und Kapern gut gemischt. Man streicht diese Fülle auf den Nierenbraten, näht ihn zu oder rollt ihn zusammen und umbindet das Fleisch mit einem Bindfaden und bratet denselben wie vorhergehenden.

Der Nierenbraten kann warm oder kalt mit Sulze verziert gegeben werden.

Bratezeit 2—2¼ Stunden.

609. Gebackene Kalbsbrust.

1¼ Pfund Kalbsbrust, Salz, Pfeffer, Weckmehl, 1 Ei, Backfett.

Die Kalbsbrust wird gewaschen, leicht geklopft und in kochendem Salzwasser beinahe weichgekocht. Dann löst man die Knochen ab und schneidet das Fleisch in handgroße Stücke; diese werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Weißmehl, zerschlagenem Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett schön braun gebacken.

Zubereitungszeit 1½ Stunden.

610. Gefüllte Kalbsbrust. (Für 6 Personen.)



Abb. 104. Wie eine gefüllte Kalbsbrust aufgeschnitten wird.

2 Pfund Kalbsbrust, 40 g Butter, 3 Brötchen, 2 Eier, Salz, Muskat, 1 Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, Gelbrübe.

Die Kalbsbrust wird mit einem Tuch abgerieben, geklopft und mit Salz und Zitronensaft eingerieben. Die Brötchen werden abgerieben, in Milch oder Wasser eingeweicht, mit Zwiebel und Petersilie abgedämpft. Nach Belieben gibt man dieser Fülle ¼ Pfund Bratwurstbrät zu. Nach dem Erkalten gibt man die Eigelb, Salz, Muskat und den Eier-

schnee zu, füllt dies in die vorbereitete Kalbsbrust ein, näht sie zu und stellt sie wie Kalbsbraten auf. Die Kalbsbrust soll womöglich im Backofen unter fleißigem Begießen gebraten werden, immer auf der Knochenseite liegen, und es darf nicht hineingestochen werden. Um beim Aufschneiden schöne Stücke zu erhalten, schneidet man jedes Stück an der Oberseite mit einer Schere ein. Bratezeit 1½ Stunden.

Fülle auf andere Art: Man schneidet 3 abgeriebene Brötchen in Würfel, feuchtet sie mit Milch an und läßt sie zugedeckt kurze Zeit durchziehen. Dann gibt man 2 zerschlagene Eier, Salz, Muskat und gedämpfte Zwiebel und Petersilie zu und mengt die Masse leicht untereinander, ohne die Würfel zu zerdrücken.

611. Glasierte Kalbsbrust.

1¼ Pfund Kalbsbrust, Salz, Weißmehl, 40 g Butter, 1 große Zwiebel, Milch.

Die Kalbsbrust wird in handgroße Stücke geschnitten, gewaschen, abgetrocknet, gesalzen, in Mehl umgedreht, in heißer Butter mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel schön angebraten, mit süßer oder saurer Milch abgelöscht und langsam 1½—2 Stunden gedämpft.

612. Kalbsrolle warm. (Für 8 Personen.)

2 Pfund Kalbsbrust, 1 Ei, 1 Brötchen, ½ Pfund gewiegtes Schweinefleisch, 2 Sardellen, Kapern, 1 Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 2 Eßlöffel Weißwein, 60 g Butter.

Das abgeriebene Brötchen wird in Wasser eingeweicht, mit Zwiebel und Petersilie in Butter abgedämpft und zum Schweinefleisch gegeben, mit den anderen Zutaten gut gemischt und abgeschmeckt. Die geklopfte Kalbsbrust wird mit Salz eingerieben, auf einer Seite mit Eiweiß bestrichen, die Fülle gleichmäßig darauf verteilt, zusammengeschlagen und zugenäht. In einer Bratpfanne begießt man sie mit heißem Fett, gibt Gewürz und Zwiebeln zu und bratet sie aufmerksam 1½ bis 2 Stunden.

613. Kalbsnuß gebraten.

Die Kalbsnuß, ein glattes, rundes Stück aus dem Kalbsschlegel, wird gehäutet, gespickt und wie gespickter Kalbsschlegel zubereitet. Oder man legt Speckscheiben, Zwiebel, Suppengrün, 1 Zitronenscheibe in eine Kasserolle, darauf die gesalzene Kalbsnuß, gibt ¼ Liter Wein und ¼ Liter Fleischbrühe zu und läßt sie unter fleißigem Begießen dämpfen. Ist die Flüssigkeit eingekocht, gibt man einige Löffel braune Soße und Rahm zu. Bratezeit 1½—2 Stunden.

614. Kalbsnuß Trianon.

Die gehäutete Kalbsnuß wird mit kleinen Stückchen Zunge, Trüffel und Speck gespickt und wie vorhergehende zubereitet.

615. Kalbsnuß mit Steinpilzen in Rotwein gedämpft.

Die gespickte Kalbsnuß wird im Ofen gargebraten. Die geputzten Steinpilze werden in Scheiben geschnitten, in heißer Butter mit feingeschnittenen Schalotten-

zwiebeln gedämpft, mit Rotwein abgelöscht und mit der Soße der Kalbsnuß gebunden. Die geschnittene Kalbsnuß richtet man auf einem Sockel an und umlegt sie mit den Steinpilzen.

616. Kalbsvögel.

1 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, ¼ Pfund gewiegtes Schweinefleisch, 20 g Butter zum Dämpfen, Zwiebel, Petersilie, 40 g Butter zum Braten, Salz, ½ Brötchen, ½ Ei, 1—2 Eßlöffel saurer Rahm, 1 Eßlöffel Weißwein, etwas Zitronensaft.

Das Kalbfleisch wird in 4—5 dünne Scheiben geschnitten, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit folgender Fülle bestrichen: Man mischt das gewiegte Schweinefleisch mit Salz und Pfeffer und dem mit Zwiebel und Petersilie abgedämpften Brötchen. Statt Schweinefleisch kann man auch 4 gewiegte Sardellen unter einen guten Eßlöffel gedämpfte Zwiebel und Petersilie mengen und dies auf die Schnitzel aufstreichen. Hierauf werden die Fleischscheiben gerollt, umbunden, in Weißmehl umgewendet und die Vögel in heißer Butter ringsum schön angebraten. Dann löscht man mit Fleischbrühe oder Wasser ab, fügt Zitronensaft, Weißwein und Rahm zu und läßt die Kalbsvögel zugedeckt noch ½ Stunde dämpfen. Beim Anrichten wird die Schnur abgenommen und die Vögel mit der Soße glasiert. Zubereitungszeit 1—1¼ Stunden.

617. Kalbskoteletts naturell.

4 Kalbskoteletts, Salz, Pfeffer, Weißmehl, Zwiebel, 40 g Butter.

Die Haut am Rippenknochen wird eingeschnitten, das Fleisch bis zur Hälfte des Knochens zurückgestreift, der Schlußknochen entfernt, die Koteletts geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Man wendet sie leicht in Weißmehl um, läßt sie in der heißen Butter mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel langsam auf beiden Seiten anbraten, dann an der Seite, zugedeckt, etwa 20 Minuten dämpfen und gießt, wenn nötig, etwas Fleischbrühe zu

618. Kalbskoteletts paniert.

4 Kalbskoteletts, Salz, Pfeffer, 1 Ei, Weckmehl, Fett.

Die vorgerichteten Kalbskoteletts werden gehäckelt, bis sie eine hübsche Form haben, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben, in zerschlagenem Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett 10—15 Minuten unter fleißigem Begießen auf beiden Seiten schön braun gebacken. Die Koteletts dürfen erst kurz vor dem Backen paniert werden, da sonst das Weckmehl abfällt.

619. Gespickte und glasierte Koteletts.

Die etwas dicker geschnittenen, ungehäckelten Koteletts werden schön gespickt und mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann auf dieselbe Weise wie gespickte Brieschen fertiggemacht. Bratezeit ½ Stunde.

620. Koteletts Nelson. (Für 5—6 Personen.)

1½ Pfund Kalbskoteletts oder Schlegel, ½ Pfund Schweinefleisch vom Hals, 1 Brötchen, 1 Ei, Käse, ⅛ Liter saurer Rahm, Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, 50 g Butter.

Die vorbereiteten Koteletts oder handgroße Stücke vom Schlegel werden gehäutet, geklopft und rundgehäckelt. Das Schweinefleisch wird fein gewiegt, das Brötchen abgerieben, eingeweicht, ausgedrückt und mit feingewiegter Zwiebel und

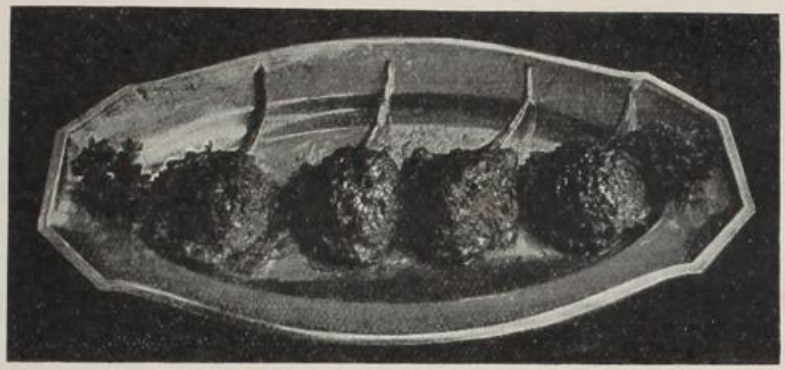


Abb. 105. Koteletts Nelson.

Petersilie abgedämpft. Hierauf wird Ei, Salz, Pfeffer und Muskat gut untergemischt und die Masse auf die leicht gesalzenen Koteletts erhöht aufgestrichen. Statt Schweinefleisch kann auch Bratwurstbrät, 2—3 Brötchen und 2 Eier genommen werden; dann wird kein Gewürz zugegeben. Oben darauf streut man Parmesankäse, gibt die Koteletts in heißer Butter in den Bratofen, gießt, wenn sie etwas Farbe haben, sauren Rahm darüber, läßt ihn einkochen, gießt etwas Fleischbrühe zu und läßt die Koteletts unter fleißigem Begießen gar werden.
Man verziert die Koteletts mit Kartoffelkroketten und gibt Blumenkohl oder Salat dazu.

Bratezeit ¾—1 Stunde.

621. Wienerschnitzel.

4 Schnitzel, Salz, Pfeffer, 1 Ei, Weckmehl, Fett.

Die Schnitzel werden gehäutet, geklopft, leicht gehackt und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Man wendet sie in mit wenig Wasser zerschlagenem Ei und in Weckmehl um und backt sie in heißem Fett auf beiden Seiten schön braun. Beim Anrichten kann man sie mit Zitronenschnitzen und Petersilie verzieren.

Backzeit 10—15 Minuten.

622. Schnitzel naturell.

4 Schnitzel, 40 g Butter, Salz, Pfeffer, Zitrone, Zwiebel.

Die Schnitzel werden gehäutet, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Weißmehl umgewendet und in Butter und in Scheiben geschnittener Zwiebel auf beiden Seiten schön angebraten. Dann gießt man etwas Fleischbrühe zu und läßt die Schnitzel zugedeckt auf der Seite des Herdes vollends weichdämpfen.

Zubereitungszeit 20—30 Minuten.

623. Rahmschnitzel.

Den Schnitzeln Nr. 622 werden beim Ablöschen 2—3 Eßlöffel Rahm, wenig Zitronensaft und 1 Eßlöffel Weißwein zugegeben.

624. Paprikaschnitzel

werden wie Rahmschnitzel zubereitet und beim Braten eine Prise Paprika zugegeben.

625. Jägerschnitzel.

4 Schnitzel, 2 Eßlöffel gewiegte Zwiebeln und Petersilie, 40 g Butter, 2—3 Eßlöffel Rahm, Zitronensaft.

Man schneidet ziemlich dicke Kalbsschnitzel, klopft sie, macht 3 schräge Einschnitte, salzt und pfeffert sie, gibt in die Einschnitte feingewiegte Zwiebel und Petersilie, bratet die Schnitzel in heißer Butter unter fleißigem Begießen, damit sie schöne Farbe bekommen, löscht mit Fleischbrühe ab und fügt nach Belieben Zitronensaft und Rahm zu. Die Schnitzel dürfen nicht umgedreht werden.

Bratezeit ½ Stunde.

626. Deutsche Schnitzel.

8 kleine, dünne Schnitzel, 1—2 Eier, Weißmehl, Salz, 40 g Butter.

Die kleinen, dünnen Schnitzel werden gesalzen, zuerst in Weißmehl, dann in zerschlagenem Ei umgewendet und in heißer Butter auf beiden Seiten langsam angebraten. Man gibt sie zu feinen Gemüsen. Bratezeit ¼ Stunde.

627. Holsteiner Schnitzel.

8 kleine, dünne Schnitzel, 20 g Sardellenbutter, 2 Sardellen, Salz, Pfeffer, kleine Zwiebel, 4 Eier, 40 g Butter zum Braten.

Die Schnitzel werden gehäutet, leicht geklopft, wenig gesalzen, in heißer Butter mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel langsam an der Seite des Herdes gedämpft. Dann bestreicht man sie auf der oberen Seite mit Sardellenbutter, gibt auf je 2 Schnitzel 1 Ochsenauge und legt die Sardellenstreifen schräg darüber. Bratezeit 20—30 Minuten.

628. Schnitzel nach Mailänder Art.

8 Schnitzel, ¼ Pfund Makkaroni, 1 Trüffel, 8 Champignons, 50 g Zunge, 50 g Butter, 3 Eßlöffel Rahm, 40 g Käse, Salz, Pfeffer.

Die Schnitzel werden geklopft, auf einer Seite gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in Mehl umgewendet. Man bricht die Makkaroni in 2 cm lange Stückchen, kocht sie in Salzwasser weich, dämpft sie hierauf in Butter, gibt den geriebenen Schweizerkäse und Rahm darüber und mengt die in Streifen geschnittene Zunge, Trüffel und Champignons darunter. Die nach Nr. 623 schön gebratenen Schnitzel werden erhöht angerichtet und die Makkaroni kranzartig darumgelegt. Die Trüffel kann auch weggelassen werden. Zubereitungszeit 1¼ Stunden.

629. Kalbsschnitzel mit Brieschen.

4 kleine Kalbsschnitzel, 1 Brieschen, 50 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 Löffel Rahm, wenig Zitronensaft, 2 Löffel Weißwein.

Die gehäuteten Schnitzel werden wie Rahmschnitzel gebraten; das gewässerte Brieschen wird in Fleischbrühe ½ Stunde gekocht, gehäutet und in Scheiben geschnitten. Die Schnitzel richtet man auf gerösteten Brotscheiben im Kranz um ein feines Gemüse an, legt auf jedes Schnitzel eine Scheibe Brieschen und soßiert es leicht.

Statt Brieschen kann man auch Hirn dazu verwenden. Zubereitungszeit 1 Stunde.

630. Feine Kalbsschnitzel mit Speck (Kalbssteaks).

1 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel, 60 g Butter, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel braune Soße, einige Steinpilze, 100 g durchwachsener Speck.

Man schneidet das Fleisch in fingerdicke kleine Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, bratet sie unter fleißigem Begießen auf beiden Seiten in der heißen Butter schön braun, läßt sie zugedeckt noch 10 Minuten dünsten und gibt dann die braune Soße und die in Scheiben geschnittenen Steinpilze zu. Man richtet die Kalbsschnitzel an, verziert sie mit dem in dünne Scheiben geschnittenen, goldgelb gerösteten Speck und gießt die noch etwas eingekochte Soße darüber.

Zubereitungszeit ½—¾ Stunden.

631. Schnitzel mit feinem Ragout.

Für jede Person rechnet man 1 Schnitzel, 1 kleines Omelett von 1 Ei, 1 Eßlöffel feines Ragout Nr. 651 oder 347.

Die Schnitzel (Schoßschnitzel) werden wie Rahmschnitzel gebraten, leicht soßiert, das Ragout daraufgegeben und in ein Omelett eingeschlagen. Man verziert die Platte mit Kartoffelkroketten oder Strohkartoffeln.

Oder man legt das Omelett auf das angerichtete Schnitzel, darauf geschälte, entkernte, in feine Scheiben geschnittene, in Butter gedämpfte Tomaten. Die Tomaten müssen dick eingekocht sein.

632. Ei im Nest I.

4 große Kalbsschnitzel, 4 Scheiben roher Schinken, 4 gekochte Eier (6 Minuten), 40 g Butter, 20 g Speck, 1 Zwiebel, ⅛ Liter süßer Rahm.

Die vorbereiteten Schnitzel werden mit je einer Scheibe Schinken und einem Ei belegt, zusammengerollt und umbunden. In heißer Butter, in kleine Würfel geschnittenem Speck und in Scheiben geschnittener Zwiebel bratet man die Rollen ringsum an, löscht sie mit der Brühe der angebratenen Knochen ab und dämpft sie zugedeckt an der Seite unter fleißigem Begießen weich. Man nimmt die Rollen heraus, entfernt den Bindfaden und macht die Soße mit dem Rahm und einem Stückchen frischer Butter fertig. Beim Anrichten werden die Rollen quer durchschnitten, auf Kresse angerichtet, mit Zitronenschnitzen verziert und die Soße extra angerichtet.

Bratezeit 40—50 Minuten.

633. Eier im Nest II.

Die Eier werden statt in ein Schnitzel in Bratwurstbrät ringsum 1 cm dick eingehüllt (ungefähr zu 4 Eiern 200 g), zuerst in Weißmehl, dann in zerschlagenem Eiweiß und Weckmehl gerollt und, schwimmend in heißem Öl oder Fett, schön braun gebacken, nach dem Backen ebenfalls quer durchschnitten und auf Kresse angerichtet.

634. Kalbsragout.

1¼ Pfund Kalbsschlegel oder Bug, 40 g Fett, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, Nelken, ½ Lorbeerblatt, Saft einer viertel Zitrone, 1—2 Eßlöffel Essig, 4 Eßlöffel Wein, 60 g Mehl.

Das Fleisch wird in handgroße Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in dem heißen Fett leicht angebraten. Dann nimmt man sie heraus und bereitet in dem zurückbleibenden Fett die Soße. Zuerst wird das Mehl mit der geriebenen Zwiebel braun geröstet, mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, Gewürz, Wein und Essig, nach Belieben Prise Paprika und Tomatenpüree zugegeben und die Schnitzel ¾ Stunden darin weichgedämpft. Man gibt das Ragout in einem Reisring oder mit Weck-, Kartoffel- oder Grießklößen.

Zubereitungszeit 1 Stunde.

635. Eingemachtes Kalbfleisch.

1¼—1½ Pfund Kalbsbrust, 40 g Butter, 3 Eßlöffel Mehl, Fleischbrühe, 1 Nelke, ⅓ Lorbeerblatt, 4 Pfefferkörner, wenig Zitronensaft, Suppengrün, 2 Eßlöffel Weißwein, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel saurer Rahm, 1 Sardelle.

Die Kalbsbrust wird gewaschen, in handgroße Stücke geschnitten, diese mit kochendem Wasser übergossen, damit sie schön weiß werden. In der Butter dämpft man zuerst geriebene Zwiebel, dann das abgetrocknete Fleisch, ohne daß es Farbe bekommt, streut das Mehl über, dämpft es und löscht mit Fleischbrühe ab, fügt ein Sträußchen Suppengrün zu (vor dem Anrichten entfernen) und läßt es langsam in der Soße weichkochen. Eigelb, Zitronensaft, gewiegte Sardelle, Weißwein und saurer Rahm wird vor dem Anrichten an die Soße gerührt, die nicht mehr kochen darf. Man richtet das Fleisch in einen Reisring an und kann es mit Fleischklößchen, Champignons usw. verfeinern. Zubereitungszeit 1—1¼ Stunden.

636. Eingemachtes Kalbfleisch (andere Art).

Das Fleisch wird mit kochendem Wasser, Salz, Gewürz, Essig, Zitrone und Suppengemüse aufgestellt und 5 Minuten gekocht. Hierauf bereitet man eine Buttersoße, welche man mit der Fleischbrühe ablöscht, in der das Fleisch gekocht wurde, gibt Wein und Zitronensaft zu, läßt das Fleisch in der Soße vollends weichdämpfen und rührt letztere nach Belieben mit Eigelb und Rahm ab.

637. Kalbsgulasch.

1¼ Pfund Kalbfleisch vom Bug oder Schale, 40 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 3 Eßlöffel Mehl, Salz, Paprika, wenig Knoblauch, 2 Eßlöffel Wein, 1 Eßlöffel Rahm.

Die feingeschnittene Zwiebel wird in Butter gelb gedämpft, das in Würfel geschnittene Fleisch leicht angeröstet, mit Mehl bestäubt, mit Wasser oder Fleischbrühe

abgelöscht, Wein, Rahm und wenn möglich etwas Bratensoße zugegeben und ½ Stunde gekocht. Nach Belieben gibt man in Scheiben geschnittene Pilze zu.

Zubereitungszeit ¾ Stunden.

638. Geschnitzeltes Kalbfleisch.

1¼ Pfund Kalbfleisch von der Schale, 40 g Butter, 1 Zwiebel, ½ Teelöffel gewiegte Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl, Saft einer viertel Zitrone, 4 Eßlöffel Wein.

Recht zartes Kalbfleisch wird geklopft, gehäutet und in dünne Scheibchen geschnitten. Dann dämpft man die feingeschnittene Zwiebel in Butter hellgelb, gibt das geschnittene Fleisch und Gewürz zu und überbratet es schnell auf starkem Feuer, streut die gewiegte Petersilie und das Mehl über, schwingt es einigemal durcheinander, fügt Zitronensaft und Wein bei und richtet es sogleich an.

Zubereitungszeit ½—¾ Stunden.

639. Kalbshaxe gebraten.

1½—2 Pfund Fleisch, 40 g Fett, 1 Zwiebel, Gelbrübe, Salz, Pfeffer.

Die Kalbshaxe wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, in heißem Fett langsam angebraten, dann, zugedeckt, im eigenen Saft oder mit wenig Flüssigkeit unter fleißigem Begießen ganz weich geschmort. Man darf sie nicht an zu heißer Stelle des Herdes stellen, da sie sonst gern anbrennt. Die Kalbshaxe soll schön braun und glänzend aussehen und wird mit warmem Kartoffelsalat, mit Speck angemacht oder mit Gemüse gegeben.

Bratezeit 1½—2 Stunden.

640. Abgebräunte Haxe.

Die Haxe wird in Fleischbrühe beinahe weichgekocht und auf ein Sieb gelegt. Dann bestreut man die Haxe mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Mehl, zerschlagenem Ei und Semmelbrösel um und backt sie in heißem Fett ringsum schön braun. Man verziert mit Zitrone und Petersilie und gibt Kartoffel- oder grünen Salat dazu.

641. Kalbsfüße in Soße.

2 Kalbsfüße, Gewürz, Zwiebel, Suppengemüse, ½ Glas Essig, 40 g Fett, 50 g Mehl, ½ Glas Rotwein.

Die Kalbsfüße werden in Wasser, Essig, Gewürz, Zwiebel und Suppengemüse weichgekocht, dann von den Knochen gelöst. Von Fett, Mehl und dem Sud bereitet man eine braune Soße, läßt sie gut auskochen, gibt den Rotwein oder Madeira und die ausgebeinten Kalbsfüße zu und kocht sie kurze Zeit mit.

Zubereitungszeit 1½ Stunden.

642. Gebackene Kalbsfüße.

Die weichgekochten Kalbsfüße werden von den Knochen gelöst, kurze Zeit zwischen zwei nassen Brettern gepreßt, dann in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett gebacken. Anstatt sie zu panieren, kann man die Kalbsfüße auch in Pfannkuchenteig umwenden und dann backen.

Zubereitungszeit 1½ Stunden.

643. Kalbskopf in brauner Soße (Kalbskopf en tortue). (Für 8 Personen.)

½ Kalbskopf, 100 g Butter, 120—150 g Mehl, Suppengrün, 1/8 Liter Rotwein, nach Belieben ¼ Pfund Abfallschinken oder 40 g Speck, Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken 8 Pfefferkörner, Salz und Paprika, Zitronensaft.

Ein gebrühter, ausgebeinter Kalbskopf wird kurze Zeit gewässert und mit den gereinigten, zerkleinerten Kopfknochen im Wasser zum Sieden gebracht, abgeschäumt und mit Suppengrün, Gewürz und Essig weichgekocht (1½—2 Stunden). Hierauf schneidet man die Zunge ab und preßt die ausgebreitete Kopfhaut zwischen zwei nassen Brettern. Danach wird der Kalbskopf in schräge Vierecke und die Zunge in Scheiben geschnitten und kurze Zeit in Rotwein, Salz und Pfeffer mariniert. In heißer Butter werden Zwiebel, Suppengrün und Schinkenwürfel gelb gedämpft, das Mehl braun geröstet und mit Kalbskopfbrühe abgelöscht. Nachdem Gewürz und Zitronensaft zugefügt wurde, läßt man die Soße 2 Stunden kochen, streicht sie durch ein Sieb, schmeckt sie mit einer Prise Paprika, nach Belieben Madeira oder gutem Rotwein ab, erhitzt die Stücke darin, richtet sie auf runder Platte an, verziert sie mit Blätterteighalbmond, Eierschnitzen, Essiggurken und dem in Stücke geschnittenen, panierten, gebackenen Kalbshirn Nr. 654.

Zubereitungszeit 3 Stunden.

644. Gebackener Kalbskopf.

½ Kalbskopf, Salz, Pfeffer, Suppengrün, 1 Ei, Weckmehl, Fett.

Der nach vorhergehendem Rezept gekochte und gepreßte Kalbskopf wird in schräge Vierecke geschnitten, diese leicht gesalzen und gepfeffert, in zerschlagenem Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett schön braun gebacken. Man richtet die Stücke auf einer gefalteten Serviette an und verziert sie mit Petersilie und Zitronenschnitzen. Zu gebackenem Kalbskopf kann man auch einen ungebrühten Kalbskopf nehmen.

645. Kalbskopf geschmälzt.

Ein ungebrühter Kalbskopf, Wasser, Salz, Suppengrün, 1 Zwiebel, 40 g Butter.

Ein Kalbskopf ohne Haut wird in Salzwasser, Zwiebel und Suppengrün weichgekocht, die langen Backenknochen losgelöst und der angerichtete Kalbskopf mit feingeschnittenen, in Butter gelb gedämpften Zwiebeln überschmälzt.

Zubereitungszeit 1¼—1½ Stunden.

646. Kalbskopf gebräunt.

Von dem ungebrühten, nicht ganz weichgekochten Kalbskopf werden die Knochen losgelöst, doch so, daß der halbe Kopf noch an einem Stück bleibt. Nun stellt man ihn mit 50 g Butter auf, bestreut ihn mit Salz, Pfeffer und feingesiebtem Weckmehl und läßt den Kalbskopf ½ Stunde im Backofen bräunen.

647. Kalbskopf mit Essig und Öl.

½ Kalbskopf, Wasser, Suppengemüse, Gewürz, 2 Eier, 2—3 Eßlöffel Essig, 4 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel feingewiegte Zwiebel und Petersilie, 1 Kaffeelöffel Kapern, Salz, Pfeffer.

Der Kalbskopf wird in einem Sud — Wasser, Suppengrün und Gewürz — weichgekocht. Die Eier werden hartgekocht, in kleine Würfel geschnitten, mit Essig, Öl, Zwiebel, Petersilie und Kapern vermengt und zum Kalbskopf gegeben.

648. Gespickte Brieschen.

2 Kalbsbrieschen, 20 g Speck, 40 g Butter, Zwiebel, Suppengrün, Brotrinde, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer, ½ Glas Wein, Fleischbrühe.

Die Brieschen werden gut gewässert, 1—2mal mit kaltem Wasser aufgestellt, bis zum Kochen gebracht, dann die Brieschen herausgenommen. Man läßt die Brieschen abkühlen und preßt sie leicht, bis sie ganz erkaltet sind. Hierauf schneidet man Gurgel, Schlund und die Haut davon ab, spickt die Brieschen auf der oberen Seite mit feinen Speckstreifen und bratet sie in der heißen Butter mit Zwiebel, Suppengrün und Brotrinde leicht an, dämpft das Mehl mit und löscht mit Wein und Fleischbrühe ab. Nach Belieben gibt man Champignons und etwas Madeira in die Soße.

Bratezeit ½—¾ Stunden.

649. Gespickte Brieschen (andere Art).

Die Brieschen werden gewässert, daß das Blut herausgezogen wird, dann in kochendem Salzwasser einigemal aufwallen lassen und in kaltem Wasser etwas abgekühlt. Nun schneidet man die Röhre und alles Hautige ab und spickt sie schön. In heißer Butter läßt man sie leicht anbraten, begießt sie mit halb Bratensoße, halb Fleischbrühe, daß sie beinahe bedeckt sind, stellt sie in den heißen Backofen und läßt sie 20 Minuten gut kochen. Wenn die Brühe beinahe eingekocht ist, begießt man die Brieschen nochmals mit der Soße, um sie zu glasieren.

650. Gebackene Brieschen.

2 Kalbsbrieschen, Salz, Pfeffer, 1 Ei, Weckmehl, Fett.

Die Brieschen werden, wie oben angegeben, gewässert, blanchiert, sorgfältig gehäutet und in fingerdicke Scheiben geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerschlagenem Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett braun gebacken.

Zubereitungszeit 1 Stunde.

651. Brieschenfrikassee mit Zunge.

1 Kalbsbrieschen, 1 gesalzene Kalbszunge, 8 Champignons, 50 g Butter, 60 g Mehl, Fleischbrühe, 1 Eigelb, 2 Sardellen, 1 Teelöffel Kapern, 2 Eßlöffel Rahm.

Nachdem das Brieschen gewässert und blanchiert ist, kocht man es in Fleischbrühe 20 bis 30 Minuten. Hierauf wird das Brieschen gehäutet und wie die in Wasser langsam weichgekochte Kalbszunge je nach Verwendung in große oder kleine Würfel geschnitten. Man bereitet eine weiße Grundsoße, gibt Kapern, die gewiegten Sardellen, in Scheiben geschnittene Champignons zu und erhitzt die Brieschen- und Zungenwürfel darin, würzt das Frikassee und zieht es mit Eigelb und Rahm ab. Man richtet das Frikassee in einer großen oder in kleinen Pastetchen an und gibt nach Belieben noch Fleischklößchen Nr. 809 als Einlage. Reicht für 10—12 Pastetchen oder für eine große Pastete. Zubereitungszeit 1½ Stunden.

652. Muschelragout mit Brieschen.

Vorstehendes Frikassee wird in Muscheln gefüllt, mit feinem Weckmehl und Parmesankäse bestreut, mit Butter beträufelt und im Backofen hell gebacken.

653. Kalbsbrieschen nach Mailänder Art.

2 Kalbsbrieschen, Salz, Pfeffer, Weißmehl, 1 Eßlöffel Käse, 1 Ei, 60 g Butter.

Die blanchierten Brieschen werden von Gurgel und Schlund abgetrennt, in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgedreht, dann in zerschlagenes Ei, das mit dem geriebenen Käse vermischt ist, eingetaucht, in heißer Butter goldgelb gebacken und kranzartig um feines Gemüse angerichtet oder auf einer gefalteten Serviette, mit Petersilie verziert, zu Tisch gegeben. Zubereitungszeit ¾ Stunden.

654. Gebackenes Hirn.

2 Kalbshirne, Salz, Pfeffer, 1—2 Eier, Weckmehl, Backfett.

Das Hirn wird in kaltes, mehrmals gewechseltes Wasser gelegt, damit das Blut herausgezogen wird, und zum Häuten in lauwarmes Wasser. Dann hält man es in einem Seiher 5 Minuten in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe, läßt es auf einem Seiher oder Tuch abtropfen und abkühlen, schneidet daraus fingerdicke Scheiben, bestreut diese mit Salz und Pfeffer, wendet sie vorsichtig in zerschlagenem Ei und Weckmehl um und backt sie in heißem Fett auf beiden Seiten schön braun. Man gibt Salat oder Remouladensoße dazu.

655. Kalbshirn gedämpft.

2 Hirne, 50 g Butter, Zwiebel, Petersilie, 1 Eßlöffel Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und 2 Eßlöffel Wein.

Das gut gewässerte Hirn wird zum Häuten in lauwarmes Wasser gelegt. In der heißen Butter dämpft man die feingewiegte Zwiebel, gibt das Hirn mit Salz und Pfeffer zu und zerstößt es ein wenig mit der Backschaufel, würzt mit Zitronensaft und Wein und gibt beim Anrichten die feingewiegte Petersilie darüber.

Zubereitungszeit 20—30 Minuten.

656. Kalbshirn in saurer Soße

wird auf dieselbe Weise wie gedämpftes Hirn zubereitet, mit brauner Soße und etwas Essig abgelöscht. Zubereitungszeit 30 Minuten.

657. Hirn in Buttersoße.

Das gekochte Hirn (siehe Nr. 654) wird auf dem Seiher abtropfen und erkalten lassen, dann in dicke Scheiben geschnitten und in einer Buttersoße aufkochen lassen. Sehr hübsch sieht es aus, wenn man von der Kartoffelkrustelmasse auf eine Platte einen Rand spritzt, im Ofen anbacken läßt und das Hirn in der Mitte anrichtet.

658. Hirn nach Jägerart.

2 Kalbshirne oder 1 Ochsenhirn, Salz, Pfeffer, 2 Eier, Weckmehl. Zur Soße: 40 g Butter, 50 g Mehl, ¼ Liter süßer Rahm oder Milch, Fleischbrühe, 2 Eßlöffel Wein, Zitronensaft, Muskat, 1 Eßlöffel Käse, 1 Pfund Steinpilze.

Das vorbereitete Hirn wird in 4—6 Stücke geteilt und wie gebackenes Hirn zubereitet. Die Steinpilze werden geputzt, in Scheiben geschnitten und in der Butter-

soße 10 Minuten gekocht. Eine feuerfeste Platte wird mit Butter bestrichen, die Steinpilze mit der Soße daraufgegeben und das gebackene Hirn hineingesetzt. Nun streut man auf das Ganze geriebenen Käse, legt einige Butterstückchen darauf und stellt die Speise vor dem Anrichten 20 Minuten in den heißen Backofen.

559. Hirnschnitten.

1 Hirn, 30 g Butter, 1 Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 1 Ei, 1 Eigelb, Salz, Muskat, 1 eingeweichtes Brötchen, 3 Blechwecken oder Milchbrot.

Das gehäutete Hirn wird fein gewiegt. In Butter dämpft man Zwiebel, Petersilie, dann das Hirn und die Brötchen, fügt Eier und Gewürz zu, streicht dies fingerdick auf dünne Scheiben von Milchbrot und backt sie 5—6 Minuten in heißem Fett. Man kann auch die Brötchen auf ein Backblech legen, mit heißer Butter beträufeln und im Ofen 10—12 Minuten backen.

560. Nierenschnitten.

2 Kalbsnieren, 1 Zwiebel, 40 g Butter, Salz, Pfeffer, 1 Löffel Weißmehl, Saft einer viertel Zitrone, 2 Eigelb, Bratensoße, 3 Blechwecken oder Weißbrot.

Die Nieren werden gehäutet und unzerschnitten in Butter mit Zwiebel und späterem Zugießen von Bratensoße oder Fleischbrühe 5—10 Minuten gedämpft, dann fein gewiegt. In 20 g Butter wird das Mehl gelb geschwitzt, die Nieren mitgedämpft, Soße, Eigelb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zugegeben. Von den Blechwecken schneidet man je 3 oder 4 Scheiben, röstet sie hellgelb, bestreicht sie dick mit der Fülle, bestreut sie mit feingesiebtem Weckmehl und backt sie wie vorhergehende.

561. Kalbsgekröse geröstet und sauer.

Das gekochte Kalbsgekröse wird in feine Scheiben geschnitten und wie geröstete oder saure Sülze zubereitet.

562. Milzwurst.

1 große Kalbsmilz, 1 Brieschen, 1 Eßlöffel Fett, 3—4 Brötchen, ½ Pfund fetter Braten oder gewiegtes Schweinefleisch, 1 Eßlöffel gedämpfte Zwiebel und Petersilie, 1 Ei, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, 1 Kalbsnetz.

Die Milz wird gut ausgeschabt und fein gewiegt. Die Brötchen werden in feine Scheiben geschnitten, mit Milch befeuchtet und mit dem heißen Fett übergossen. Das Brieschen wird gewässert und 20 Minuten in Fleischbrühe oder Salzwasser gekocht, in Würfel geschnitten und leicht unter den gewiegten Braten oder das Schweinefleisch und die übrigen Zutaten gemengt. Das in warmem Wasser ausgewaschene Kalbsnetz wird ausgebreitet, die Masse daraufgegeben, länglich zu einer dicken Wurst gerollt, mit Bindfaden umbunden und in siedender Fleischbrühe oder Salzwasser ½ Stunde gekocht.

Oder man kann die Masse statt in ein Kalbsnetz in die ausgeschabte Haut der Milz einfüllen, zunähen, ebenfalls ½ Stunde in Salzwasser kochen, nach dem Erkalten in Scheiben schneiden und in heißem Fett anbraten.

663. Gespicktes Herz.

2 Kalbsherzen, 1 Brötchen, ½ Ei, ⅛ Liter Essig, 30 g Butter und etwas Speck, Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, zum Braten Suppengrün, 1 Eßlöffel Mehl, ⅛ Liter saurer Rahm und etwas Brotrinde.

Die Röhren werden herausgeschnitten und das Herz etwas ausgehöhlt, gut ausgewaschen und gespickt, dann mit heißem Essig übergossen und 1 Stunde stehengelassen. Von dem mit Zwiebel und Petersilie gedämpften Brötchen, Ei und Gewürz bereitet man eine Fülle, füllt diese in das Herz und näht es zu. Alsdann reibt man es mit Salz und Pfeffer ein, gibt es in heißes Fett, nebst Suppengrün, röstet vor dem Ablöschen Brotrinde und Mehl mit und läßt es unter fleißigem Begießen 1 Stunde braten. ¼ Stunde vor dem Anrichten gibt man den sauren Rahm zu.

664. Gespickte Kalbsleber.

1 Pfund Kalbsleber, ¼ Liter Weißwein, 40 g Butter, 20 g Speck, Zwiebel, Gewürz, Suppengrün, 1 Kaffeelöffel Stärkemehl.

Eine helle, frische Leber wird gehäutet und mit feinen Speckstreifen gespickt. Der Weißwein wird mit Zwiebel, Gewürz und Suppengrün aufgekocht, verkühlt über die Leber gegossen und eine Weile stehengelassen. Man begießt hernach die Leber mit heißer Butter, bratet sie braun an und dämpft sie unter fleißigem Begießen und Zugießen von Marinade langsam 20 Minuten. Nun wird die Leber angerichtet, gesalzen und die Soße mit Stärkemehl aufgekocht.

665. Gebackene Kalbsleber.

1 Pfund Kalbsleber, 30 g Butter, Salz, Pfeffer, Mehl, Milch, 1 kleine Zwiebel.

Die Kalbsleber wird in 4—5 Scheiben geschnitten, in Milch eingetaucht, in Weißmehl umgewendet und in der heißen Butter mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel auf beiden Seiten angebraten, mit Fleischbrühe oder Bratensoße abgelöscht, mit Salz und Pfeffer bestreut und sofort zu Tisch gegeben.

Zubereitungszeit ¼ Stunde.

666. Gebackene Kalbsleber (andere Art).

Die in Scheiben geschnittene Leber wird mit ¼ Liter Rotwein übergossen und ¼ Stunde stehengelassen, in Mehl umgewendet, wie oben angebraten und mit dem Wein abgelöscht.

667. Saure Kalbsleber.

Die Leber muß mit einem scharfen Messer in feine Scheibchen geschnitten werden und wird auf dieselbe Weise wie saure Nieren zubereitet.

668. Kalbsleber mit Speck.

400 g Kalbsleber, 100 g durchwachsener Speck, Salz, Pfeffer, 3 Eßlöffel Weißmehl, 60 g Butter.

Die Leber wird in große Scheiben geschnitten, ebenso der Speck. Man wendet die Leber leicht in Weißmehl um, bratet sie mit dem Speck auf beiden Seiten rasch in heißer Butter, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und richtet die Leber mit dem Speck im Kranz um Kartoffelpüree oder Tomatenreis an. Dann übergießt man sie mit der heißen Butter und verziert mit Zitrone.
Noch besser schmeckt die Leber auf dem Rost gebraten.

669. Hühnerleber mit Speck

wird auf dieselbe Weise gebraten. Kleinere bratet man ganz, größere schneidet man in Scheiben.

670. Leberklöße.

½ Pfund Rindsleber, ½ Pfund Kalbsleber, 4—5 Brötchen, nach Belieben 1 oder 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Petersilie, 2 Löffel Weißmehl, etwas Weckmehl, wenig Majoran, nach Belieben 1 Handvoll Spinat.

Die gehäutete Leber wird fein gewiegt. Die abgeriebenen, eingeweichten und ausgedrückten Brötchen werden mit Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft, nebst den übrigen Zutaten zu der Leber gegeben und gut vermengt. Man kocht zuerst einen Probekloß, und wenn die Masse weder zu fest noch zu weich ist, legt man mit dem angefeuchteten Löffel Klöße in siedendes Salzwasser und läßt sie zugedeckt langsam 8—10 Minuten kochen. Man überschmälzt die angerichteten Klöße mit in Butter geröstetem Weckmehl.

671. Kalbszunge.

Die Kalbszunge wird auf dieselbe Weise wie Rindszunge zubereitet. Man rechnet zum Weichkochen für eine gesalzene Kalbszunge 1—1½ Stunden.

672. Saure Lunge.

1 Pfund Kalbslunge, 1½ Liter Wasser, 1 kleine Zwiebel, etwas Suppengrün, Gewürz, 2 Eßlöffel Wein, ½ Glas Essig, 40 g Fett, 70 g Mehl, ¼ Zitrone.

Die Lunge wird in dem Wasser mit Zwiebel, Suppengrün und Gewürz ½ Stunde gekocht. Von Zeit zu Zeit muß die Lunge umgewendet werden. Ist die Lunge beinahe weichgekocht, nimmt man sie heraus, kühlt sie ab und preßt sie leicht. Im heißen Fett wird das Mehl gelb geröstet, mit Lungenbrühe abgelöscht und die in Würfel oder Streifen geschnittene Lunge noch ½ Stunde mitgekocht. Man gibt Kartoffeln, Klöße, Spätzle oder Nudeln dazu. Die Lunge kann auch gewiegt in die Soße gegeben werden; auch kann man rohe, in Würfel geschnittene Kartoffeln mitkochen.

Hammelfleisch - Lammfleisch

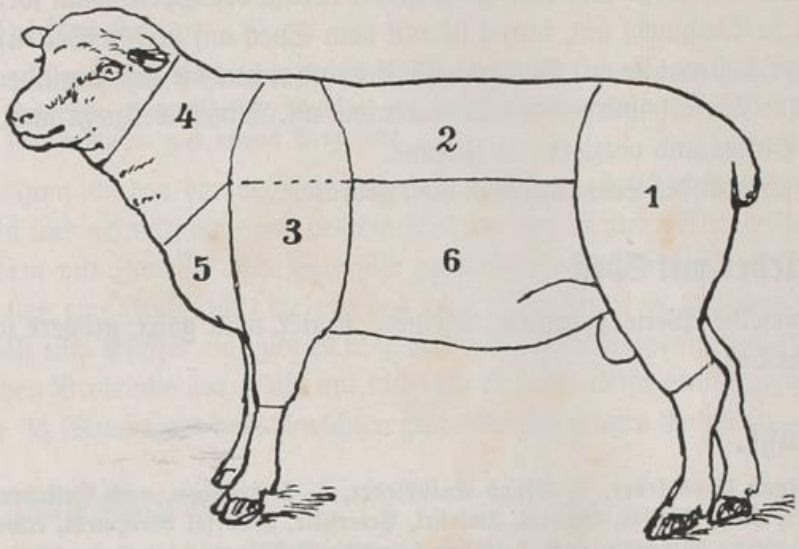


Abb. 106. 1. Keule, 2. Rücken (Koteletts), 3. Bug, 4. Hals, 5. Brust, 6. Bauch.

Siehe Einzelstücke, Farbtafel 15.

Das Hammelfleisch steht im Nährwert dem Rindfleisch nicht sehr nach und gilt bei richtiger Zubereitung für leicht verdaulich. Gutes Hammelfleisch soll saftig rot aussehen und weißes Fett haben.

673. Hammelbraten.

1½ Pfund Hammelfleisch, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel, Suppengrün, 1 Teelöffel Stärkemehl.

Bei jeder Zubereitung von Hammelfleisch ist es gut, die rosa Haut zu entfernen, weil diese Oberhaut einen starken Geruch und Geschmack hat. Das Hammelfleisch, am besten Schlegel oder Bug, wird rasch gewaschen, gut geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Man gibt das Fleisch mit dem Suppengrün in die Bratpfanne, begießt es mit wenig kochendem Wasser und stellt es in den heißen Bratofen, bis das Wasser verdunstet und das Fett ausgebraten ist. Nachdem die Zwiebeln sich gebräunt haben, wird der Braten wie üblich abgelöscht und unter fleißigem Begießen gar gebraten. Die Soße wird kurz vor dem Anrichten durchgeseiht, entfettet das mit Wasser angerührte Stärkemehl zugegeben und gut ausgekocht.

Zubereitungszeit 1½—2 Stunden.

674. Hammelschlegel*. (Für 12 Personen.)

1 Hammelschlegel 4½—6 Pfund, 2 Zwiebeln, Suppengrün, 3 Knoblauchzehen, 2—3 Eßlöffel Salz, Pfeffer, ¼—½ Liter saurer Rahm, Wasser oder Fleischbrühe, 2 Eßlöffel Stärkemehl.

Ein gut abgelagerter Hammelschlegel wird sauber gewaschen, tüchtig geklopft, das

* Für 1½—2 Pfund Hammelschlegel rechnet man 1¼—1½ Stunden Bratezeit.

Bein gekürzt, die rote Haut und das überflüssige Fett abgeschnitten und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Man stellt ihn in einer Pfanne mit ½ Liter siedendem Wasser in den heißen Backofen, fügt Suppengemüse, Zwiebeln, Knoblauch zu (letzterer kann auch in das Fleisch gesteckt werden) und bratet ihn im eigenen, auskochenden Fett unter fleißigem Begießen. Man rechnet bei guter Hitze auf 1 Pfund Schlegel 15—20 Minuten Bratezeit. Die Soße wird entfettet und mit saurem Rahm und Stärkemehl aufgekocht. Der Braten muß recht knusperig und innen rosa sein.

675. Hammelschlegel (andere Art).

1 Hammelschlegel von 5—6 Pfund, Salzwasser, Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Suppengrün. Zur Kapernsoße: 60 g Butter, 100 g Mehl, Hammelbrühe, Saft einer halben Zitrone, Muskat, 1 Eßlöffel Kapern, 4 Eßlöffel Wein, 1 Eigelb, 4 Eßlöffel süßer Rahm.

Der vorgerichtete, mürbe Hammelschlegel wird mit Salzwasser, Zwiebel, Suppengrün aufgestellt, ungefähr 1½—1¾ Stunden gekocht und mit in Fleischbrühe weichgedämpftem, in 4 Teile geschnittenem Wirsingkohl und Salzkartoffeln verziert. Eine Kapernsoße gibt man extra dazu.

676. Gespickter Hammelschlegel.

1 Hammelschlegel von 4½—6 Pfund, 50 g Butter, 50 g Speck, ¼ Liter Rahm, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Suppengrün, 2 Eßlöffel Mehl.

Der Schlegel wird nach dem Waschen gehäutet, entfettet und schön gespickt. Man reibt den Schlegel mit Salz und Pfeffer ein, begießt ihn mit heißer Butter, fügt das Suppengrün zu und bratet ihn im heißen Bratofen. Dann röstet man auf der Seite das Mehl mit, löscht mit Wasser oder Fleischbrühe ab, gibt nach und nach den sauren Rahm dazu und läßt das Fleisch unter fleißigem Begießen 2—2½ Stunden dämpfen. Der Schlegel wird mit der entfetteten Soße öfters übergossen, um ihn zu glasieren.

Man kann das Fleisch auch nach Belieben vor dem Braten 3—4 Tage in saure Milch einlegen.

677. Hammelrücken.

Der Hammelrücken wird auf dieselbe Weise zubereitet. Der Rücken kann beliebig auch ungespickt gebraten werden, man rechnet 1½—2 Stunden Bratezeit. Aufgeschnitten wird er wie Kalbsrücken.

678. Falscher Rehbraten. (Für 6—8 Personen.)

3 Pfund Hammelschlegel, Beize wie zu Sauerbraten Nr. 545, 20 g Speck, 40 g Fett, Zwiebel, Suppengrün, ⅛ Liter saurer Rahm, 2 Eßlöffel Weißmehl, ½ Glas Wein.

Der Hammelschlegel wird entfettet, gehäutet, mit Tannennadeln und vier zerdrückten Wacholderbeeren eingerieben, mit der Beize übergossen und ein Tannenzweigchen daraufgelegt, um dem Fleisch den Wildgeschmack zu geben. Man läßt es nun in der Beize 4—6 Tage stehen, trocknet das Fleisch vor der Zubereitung ab

und spickt es mit feinen Speckstreifen. In heißem Fett dämpft man Zwiebeln und Suppengrün hellgelb, gibt das mit Salz und Pfeffer eingeriebene Fleisch zu und läßt es auf beiden Seiten leicht anbraten; dann wird auf der Seite Mehl und ein Stückchen Schwarzbrot mitgeröstet, mit saurem Rahm oder Sauermilch, Fleischbrühe und etwas Beize abgelöscht und das Fleisch unter fleißigem Begießen ungefähr 1½ Stunden gedämpft. Die Soße wird durchgeseiht und der Wein zugegeben.

679. Hammelragout nach Stuttgarter Art. (Für 4—6 Personen.)

1½—2 Pfund Hammelfleisch (Brust oder Hals), 10—12 Gelbrüben, 30 ausgebohrte Kartöffelchen, 1 kleine Büchse Erbsen, 1 kleine Zwiebel, wenig Knoblauch, 3—4 Eßlöffel dickes Tomatenpüree, 30 g Butter, 20 g Mehl, ½ Glas Wein, 1 Eßlöffel Essig.

In heißer Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel und Knoblauch gelb, gibt das in handgroße Stücke geschnittene Hammelfleisch zu, läßt es ein wenig anbraten, dämpft das Mehl mit, löscht mit Fleischbrühe, Wein, Bratensoße und Essig ab, gibt Tomatenpüree zu und läßt das Ganze in gut geschlossenem Topfe kochen. Ist das Fleisch halbweich, so gibt man die in Streifen geschnittenen Gelbrüben und ¾ Stunden vor dem Anrichten die ausgebohrten Kartoffeln zu.

Die Erbsen werden in heißer Butter gedämpft, Salz und eine Prise Zucker zugegeben. Das Hammelfleisch wird in der Mitte der Platte erhöht angerichtet, die Soße darübergegossen, außen herum die Kartöffelchen gelegt und oben darüber die Erbsen gestreut. Kochzeit 1½—2 Stunden.

680. Hammelfleisch mit Gemüse (Irish stew). (Für 4—6 Personen.)

1½—2 Pfund Hammelfleisch, 4 große Gelbrüben, 1 kleiner Kopf Wirsing, Lauch, Sellerie, 10 kleine Zwiebelchen, 6 große Kartoffeln, Salz, Paprika, Fleischbrühe.

Brust oder Hals von Hammelfleisch wird in handgroße Stücke geschnitten. In eine tiefe Kasserolle mit gut schließendem Deckel gibt man das Hammelfleisch mit Salz und einem großen Schöpflöffel Fleischbrühe, läßt es halbweich dämpfen, dann gibt man die in dicke Streifen geschnittenen Gelbrüben, Lauch, in Stückchen geschnittene Selleriewurzel, die Zwiebelchen, Wirsing und etwas Salz und später runde, ausgebohrte Kartöffelchen zu. Wenn nötig, wird etwas Fleischbrühe oder Wasser nachgefüllt; gerührt darf während des Dämpfens nicht werden.

Oder man kann auch alles lagenweise einlegen. Zuerst einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, dann in große Schnitze geschnittene Kartoffeln, das Fleisch, Gewürz, Gelbrüben, Wirsing, hernach wieder Zwiebeln, Kartoffeln usw., bis alles aufgebraucht ist. Nun gibt man 2 große Schöpflöffel kochende Fleischbrühe über das Ganze und läßt es 1½—2 Stunden dämpfen.

681. Hammelfleisch (andere Art).

1½ Pfund Hammelfleisch, 2 Pfund Kartoffeln, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer oder Paprika, Kümmel, Fleischbrühe.

Die Kartoffeln und das Hammelfleisch ohne Fett werden in große, gleiche Würfel geschnitten. Die Kartoffeln werden mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht,

abgegossen und mit dem Fleisch, feingeschnittener Zwiebel, Salz, Pfeffer, Kümmel schichtweise in eine Puddingform eingefüllt und mit Fleischbrühe übergossen. In fest verschlossener Form kocht man es 2—2½ Stunden im Wasserbad. Man richtet das Ragout in tiefer Schüssel an und gibt Butter- und Tomatensoße dazu.

682. Hammelkoteletts

werden auf dieselbe Weise wie Kalbskoteletts vorgerichtet. Will man sie auf dem Rost braten, so taucht man die Koteletts zuerst in zerlassene Butter, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie über starker Glut 8—10 Minuten. In der Pfanne mit Butter, Zwiebel und Bratensoße gebraten, rechnet man 10—15 Minuten.

683. Hammelkoteletts auf dem Rost gebraten.

4 Hammelkoteletts, 90 g Butter, 2 Eier, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, Weckmehl.

Die Butter wird schaumig gerührt, die Eier, Gewürz und gewiegte Petersilie zugegeben und die vorgerichteten Koteletts auf beiden Seiten damit bestrichen, mit dem Weckmehl bestreut und über schwacher Glut auf dem Rost auf beiden Seiten schön gelb gebraten.

684. Hammelkoteletts mit Zwiebelfülle.

1½ Pfund Hammelkoteletts, 80 g Butter, 40 g Mehl, 3—4 mittelgroße weiße Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Eigelb, ¼—⅜ Liter Milch, 1 Löffel Parmesankäse.

Die geschälten Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, in kochendem Wasser einigemal aufgekocht, auf einen Seiher geschüttet und in 40 g Butter in einer irdenen Kasserolle mit dem Mehl weiß gedämpft, dann mit Milch abgelöscht, ½ Stunde ausgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Nach dem Erkalten fügt man 1 Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat zu. Die Hammelkoteletts werden auf einer Seite angebraten, dann das Püree fingerdick auf die gebackene Seite aufgestrichen, mit Weckmehl und Parmesankäse bestreut und dies im Backofen hellgelb angebacken. Man gibt eine Madeirasoße dazu. Zubereitungszeit 1½ Stunden.

685. Hammelkoteletts mit Kartoffelpüree und glasierten Zwiebeln.

1½ Pfund Hammelkoteletts, 40 g Butter, 20 kleine glasierte Zwiebelchen, 2 Eßlöffel Wein.

Die Koteletts werden in Butter gedämpft, das Fett abgeschüttet, dann Bratensoße und etwas Wein zugegeben und die Koteletts zugedeckt unter fleißigem Begießen gargedämpft.

Beim Anrichten kommt auf eine runde Platte in die Mitte Kartoffelpüree, im Kranz herum die Koteletts; die Zwiebeln werden auf das Püree und außen um die Koteletts gelegt. (Glasierte Zwiebeln siehe Nr. 1024.)

686. Hammelkoteletts mit Haushofmeisterbutter.

Auf die gebratenen Hammelkoteletts wird ein Stück Kräuterbutter gegeben. Dazu wird Butter schaumig gerührt, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, einigen Tropfen Worchestersoße und feingewiegter Petersilie vermengt.

687. Hammelkoteletts mit weißem Zwiebelpüree.

1½ Pfund Hammelkoteletts, 40 g Butter, Salz, Pfeffer. Zum Püree: 4 große weiße Zwiebeln, 40 g Butter, 1 Kochlöffel Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, ¼—½ Liter süßer Rahm oder Milch.

Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, mit kochendem Salzwasser überbrüht und zum Ablaufen auf ein Sieb gegeben. In 40 g Butter dämpft man die Zwiebeln und das Mehl weiß, löscht mit süßem Rahm oder Milch ab, fügt Salz, Pfeffer, Muskat zu und läßt es zu einem dicken Brei einkochen. Es muß aber ganz weiß bleiben. Beim Anrichten gibt man das durchgestrichene Püree zu den rasch angebratenen Koteletts.

Man kann auch Reh- oder gespickte Kalbskoteletts dazugeben.

688. Hammelschnitten (Hammelsteaks).

1½ Pfund Hammelschlegel, 50 g Butter, Salz, Pfeffer.

Aus dem gehäuteten Schlegel schneidet man 6—8 Stücke, klopft sie glatt, streut Salz und Pfeffer darüber und bratet sie auf starkem Feuer schön braun. Man richtet sie im Kranz auf geröstete Brotscheiben an und gibt in die Mitte Bohnen oder Erbsen. In die zurückbleibende Butter kann man etwas braune Soße und Madeira geben und die Soße extra auftragen. Bratezeit 6—8 Minuten.

Lammfleisch

Die besten Lämmer kauft man Dezember bis April; doch sollten diese mindestens vier Monate alt sein. Die besten Stücke sind Rücken und die Keulen, am besten am Spieß gebraten. Bei der Zubereitung muß große Sorgfalt verwendet werden, daß der Braten schön saftig ist.

689. Lammrücken. (Für 12 Personen.)

1 Lammrücken, ungefähr 6—7 Pfund, 60 g Butter, 40 g Speck, 1 Zwiebel, Suppengemüse, Salz, Pfeffer, ¼ Liter saurer Rahm.

Vom Lammrücken wird die obere, dünne Haut abgelöst, doch das Fett nicht abgeschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann mit der Butter, den Speckscheiben, Zwiebel, Suppengrün in eine Kasserolle eingesetzt und unter fleißigem Begießen 1¼—1½ Stunden gebraten. In der letzten Bratezeit wird der Rahm zugegossen, die Soße mit 1 Löffel Stärkemehl sämig gemacht und vor dem Anrichten abgefettet.

690. Lammschlegel. (Für 8—10 Personen.)

1 Lammschlegel 4—5 Pfund, 50 g Butter, 30 g Speck, 1 Zwiebel, Suppengemüse, Salz, Pfeffer, ½ Tasse Rahm.

Zubereitung wie oben. Bratezeit 1¼—1½ Stunden.

691. Lammbug.

1 Lammbug 2—2½ Pfund, 40 g Butter, 20 g Speck, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Suppengemüse, 4 Eßlöffel Rahm.

Bratezeit 1—1¼ Stunden.

692. Lamm- oder Hammelbrust gefüllt.

2½—3 Pfund Lammbrust, 3—4 Brötchen, 2—3 Eier, Salz, Muskat, 1 Kaffeelöffel Zwiebel und Petersilie (gewiegt), 30 g Butter.

Wird auf dieselbe Weise wie Kalbsbrust zubereitet. Bratezeit 1½ Stunden.

693. Lammfrikassee wird wie eingemachtes Kalbfleisch bereitet.

694. Zicklein oder junger Geißbock gebraten. (Für 8—10 Personen.)

1 Zicklein, Salz, Pfeffer, 60 g Schweinefett, 40 g Butter, 1 Zwiebel, einige Scheiben Gelbrüben.

Das Zicklein kauft man im März, April und Mai. Beim Einkauf achte man darauf, 3—4 Wochen alte Tiere zu bekommen und sehe auch, daß sie recht fleischig sind. Nachdem es abgezogen, ausgenommen und zerlegt ist, reibt man die Schlegel, Vorderläufe und Nierenbraten mit Salz und Pfeffer ein und bratet die Stücke zuerst in heißem Schweinefett oder Palmin recht knusperig, dann gießt man das Fett ab, gibt Butter, Zwiebel und Gelbrübe zu und bratet sie im Backofen unter fleißigem Begießen 1—1¼ Stunden. Man gibt grünen Salat und Bratkartoffeln dazu. Hals, Kopf sowie Herz, Lunge, Leber können als Ragout bereitet oder auch gebraten werden.

Schweinefleisch

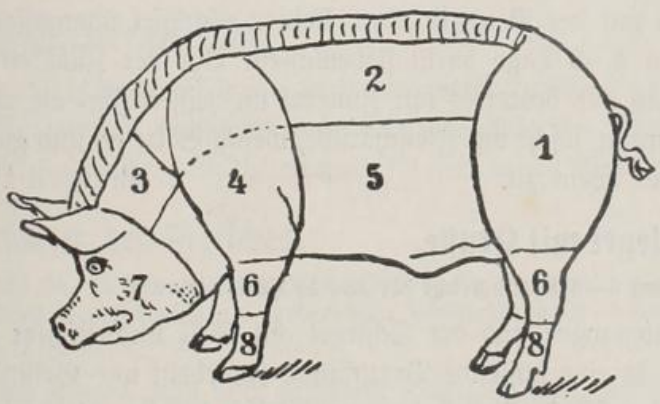


Abb. 107. 1. Schlegel, 2. Rücken (Karree, Filet, Koteletts), 3. Hals, 4. Bug, 5. Bauchlappen, 6. Eisbein, 7. Kopf, 8. Knöchle.

Siehe Einzelstücke, Farbtafel 16.

Gutes Schweinefleisch soll hellrosa aussehen, feinfaserig und nicht zu fett sein. Zum Räuchern wird mit Vorliebe Schweinefleisch genommen, weil es durch seinen Fettgehalt nicht leicht austrocknet. Geräuchertes Schweinefleisch ist nahrhafter als frisches. Das Fett vom Rücken wird abgelöst, gesalzen und geräuchert zu Spickspeck. Der Speck sowie das Bauchfett wird ausgelassen zu Schweineschmalz.

695. Schweinebraten.

1¼—1½ Pfund Kamm, Schlegel oder Bug, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Suppengrün, 1 Kaffeelöffel Stärkemehl, ¼ Liter Wasser.

Da das Schweinefleisch gewöhnlich sehr fett ist, wird es immer mit Wasser aufgestellt. Das Fleisch wird rasch gewaschen, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in einer Bratpfanne mit dem kochenden Wasser, Zwiebel und Suppengrün in den heißen Backofen gestellt. Von Zeit zu Zeit übergießt man das Fleisch, und wenn das Fett ausgebraten und die Zwiebel sich gebräunt hat, gießt man wenig Wasser oder Fleischbrühe zu und bratet das Fleisch, je nach der Dicke des Stückes, 1¼—1½ Stunden. Ist das Fleisch nicht sehr fett, oder hat man keinen heißen Backofen, so wird es mit wenig Fett angebraten und dies vor dem Ablöschen abgeschüttet. Die Soße wird entfettet und mit dem mit Wasser angerührten Stärkemehl sämig gemacht. Statt Stärkemehl kann man auch vor dem Ablöschen wenig Weißmehl in Fett rösten.

696. Schweinebraten von gesalzenem Fleisch.

Dazu verwendet man ein Stück, das 1—2 Tage in einer Salzlake gelegen ist, stellt in heißem Fett mit Zwiebel und Suppengrün auf und bereitet es weiter zu wie Nr. 695.

697. Eingebeizter Schweinebraten.

1¼—1½ Pfund Schweinefleisch, Schlegel oder Bug, nicht so fett. Zur Beize: ¼ Liter Essig, ⅛ Liter Wasser, 1 kleine Zwiebel, Suppengrün, 1 Scheibe Zitrone, 2 Nelken, ½ Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner. Zum Braten: 40 g Fett, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Zwiebel, 4 Eßlöffel Rahm, 2 Eßlöffel Wein.

Das Fleisch wird mit der Beize in einer kleinen Schüssel übergossen und unter täglichem Wenden 4—6 Tage darin stehenlassen. Vor der Zubereitung trocknet man das Fleisch ab und bratet es mit Zwiebel im heißen Fett an, röstet auf der Seite das Mehl braun, löscht mit Fleischbrühe, wenig Beize ab und gibt später den sauren Rahm und Wein zu. Bratezeit 1½ Stunden.

698. Schweinsschlegel mit Kruste.

1 Schlegel von 6—8 Pfund reicht für 12—15 Personen.

Die Haut wird abgezogen und der Schlegel mit Salz und Pfeffer eingerieben; hierauf gibt man in eine passende Bratpfanne Zwiebeln und Gelbrübenscheiben, legt den Schlegel nebst 1 Liter kochendem Wasser hinein und bratet ihn 2 bis 2½ Stunden im Ofen unter öfterem Begießen in seinem eigenen Fett, worauf er herausgenommen, messerrückendick mit geriebenem Milchbrot bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und alsdann noch so lange in den Ofen gestellt wird, bis die Kruste eine schöne gelbe Farbe hat. Zubereitungszeit 2½—3 Stunden.

699. Schweinsschlegel nach Schwarzwildart.

Ein nicht sehr fetter Schweinsschlegel, wenn möglich mit dünner Schwarte, wird in ⅔ Rotwein, ⅓ Essig und so viel Wasser wie Essig, 1 Eßlöffel Wacholderbeeren,

2 Lorbeerblätter, 1 Kaffeelöffel Pfefferkörner, 4 Nelken, 2 Scheiben Zitrone, 1 Zwiebel, Suppengrün 5 Tage eingebeizt. Hierauf trocknet man das Fleisch ab, stellt es mit 100 g Butter auf, gibt Rotwein und Beize zu und bratet den Schlegel unter fleißigem Begießen 2—2½ Stunden. Man kann ihn auch, wenn er 2 Stunden gebraten ist, dick mit geriebenem Schwarzbrot mit Salz vermischt bestreuen, mit Butter beträufeln und zu einer Kruste anbacken lassen.

Man kann den Braten warm oder kalt servieren. Wird er kalt gegeben, gibt man eine feine Soße dazu. (Spinat und feine Kräuter werden fein gewiegt und unter eine Mayonnaise gemischt.) Warm gegeben, gibt man einen bunten Salat, bestehend aus Gurken, Kartoffeln, Tomaten und grünem Salat, dazu.

700. Schweinskarree mit der Schwarte gebraten.

1 Rückenstück von einem jungen, nicht so fetten Schwein, ungefähr 8 Pfund, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Suppengrün, ¼ Liter saurer Rahm.

Das Fleisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit wenig kochendem Wasser, Zwiebel und Suppengrün aufgestellt und im Backofen wie Schweinebraten fertiggemacht. In der letzten Bratezeit wird nach und nach der Rahm zugegossen. Nach Belieben kann man die Schwarte nach einer Stunde mit dem Messer in Vierecke einkerben und die obere Seite schön knusperig braten.

Bratezeit 2—2½ Stunden.

701. Grünes, gekochtes Schweinefleisch.

Vom frischgeschlachteten Schwein wird Bauchlappen oder Kopf in Wasser mit Suppengrün oder im Sauerkraut 1—1½ Stunden weichgekocht.

702. Kesselfleisch (Krenfleisch).

Der Kopf von einem jungen Schwein wird ausgebeint, in Stücke gehackt und in Salzwasser mit Wurzelwerk, Weißwein und Essig weichgekocht. Man richtet den Kopf in einer Schüssel mit etwas Brühe an und gibt geriebenen Meerrettich dazu.

703. Das Einsalzen des Fleisches.

Ungefähr 10—12 Pfund Fleisch, 1 Pfund Salz, 8 g Salpeter, 40—60 g Zucker, 1—1½ Liter Wasser, nach Belieben 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 2—3 Nelken, 15 Wacholderbeeren, 1 Zwiebel.

Zum Einsalzen nimmt man vom Schwein Schlegel, Bug, Kamm, Bauchlappen, Füße, Waden, Zunge, Schwanz; außerdem kann Ochsenfleisch, Ochsenzunge und Kalbszunge eingesalzen werden. Die Hälfte vom Salz wird trocken, besonders in der Nähe der Knochen, in das Fleisch eingerieben, das übrige Salz läßt man mit dem Wasser, Salpeter, Zucker und Gewürz aufkochen und gießt die Lake erkaltet über das Fleisch. Zum Einlegen nimmt man eine Stande oder einen Steintopf, legt die größeren Stücke zuerst hinein und beschwert das Ganze leicht mit einem Holzdeckel. Kleinere Stücke kann man nach 8 Tagen, größere nach 3—4 Wochen verwenden. Der Aufbewahrungsort soll kühl sein.

704. Gesalzenes, gekochtes Fleisch.

1—1½ Pfund gesalzenes Fleisch, Wasser, nach Belieben Zwiebel und Suppengrün.

Dazu nimmt man am besten Hals oder Rippen. Das Fleisch wird abgewaschen und in reichlich heißem Wasser ohne Salz aufgestellt und langsam 1 Stunde gekocht. Man gibt es mit Sauerkraut, Rotkraut, weißen Rüben usw.

705. Dürrfleisch.

Meistens versteht man darunter durchwachsenen, gesalzenen und geräucherten Speck. Ist dieser gut geräuchert, kann er roh gegessen werden. Zum Kochen wird das Fleisch in Wasser abgebürstet, einige Stunden in kaltem Wasser eingeweicht, mit warmem Wasser aufgestellt und langsam an der Seite des Herdes gekocht, bis sich die Schwarte weich anfühlt.

706. Kasseler Ripple.

1¼—1½ Pfund Fleisch, ungefähr 2 Liter Wasser, 1 Zwiebel, Suppengrün.

Das 2 Tage gesalzene Rippenstück wird einen Tag in den Rauch gehängt, vor der Zubereitung in Wasser abgebürstet und mit so viel kochendem Wasser aufgestellt, daß es die Hälfte vom Fleisch bedeckt. Nun stellt man das Fleisch mit Zwiebel und Suppengrün in den heißen Bratofen, begießt es fleißig und füllt von Zeit zu Zeit kochendes Wasser nach. Oder man kann das Wasser ganz einkochen lassen und etwas Bratensoße zugeben. Kochzeit 1¼—1½ Stunden.

707. Gekochter, geräucherter Schinken.

1 Schinken von ungefähr 6—8 Pfund, Wasser, Zwiebel, Suppengrün.

Der Schinken wird 1 Tag in Wasser eingeweicht oder kalt aufgestellt und das erste Kochwasser abgegossen, damit der unangenehme Rauchgeschmack entfernt wird. Den eingeweichten Schinken stellt man mit so viel heißem Wasser auf, daß es darübergeht, gibt Zwiebel und Suppengemüse zu und stellt den Topf zugedeckt an die Seite des Herdes. Der Schinken braucht 3—4 Stunden, bis er gar ist; doch muß man darauf achten, daß das Wasser nicht strudelt, sondern nur kleine Bläschen zieht. Der Schinken ist fertig, wenn man den Schlußknochen leicht herausziehen kann. Nun nimmt man den Schinken, ohne hineinzustechen, heraus, schneidet um den Schinkenknochen herum Zacken in die Schwarte und zieht die übrige ab. Den Knochen verziert man mit einer Papiermanschette. Soll der Schinken kalt aufgeschnitten werden, läßt man ihn im Sud erkalten. Zum Aufschneiden schneidet man das Fleisch am Knochen entlang zu beiden Seiten ab, daraus werden dünne Scheiben geschnitten und diese wieder zusammengesetzt.

708. Schinken zu backen.

Der geräucherte, eingeweichte, abgetrocknete Schinken wird in einen Brotteig eingeschlagen, daß er ganz damit bedeckt ist, und im Backofen 3—3½ Stunden gebacken. Dies läßt man am besten beim Bäcker machen. Die Brotkruste wird weggeschnitten und der Schinken kalt oder warm gegeben.

709. Schinken in Burgunder.

1 Schinken von ungefähr 6 Pfund, 1—2 Flaschen Burgunder oder sonst ein guter Rotwein, Fleischbrühe, 2 Zwiebeln, Suppengrün, Gewürz, 120 g Butter, 50 g Schinkenabfall oder 30 g Speck, 180 g Mehl, 3 Tomaten.

Ein kleiner, nicht so stark gesalzener und leicht geräucherter Schinken wird über Nacht in Wasser eingeweicht, abgebürstet und in Wasser 1—1½ Stunden langsam gekocht. Dann wird der Schinken herausgenommen, die Schwarte vorsichtig abgezogen und derselbe mit Zwiebeln, Suppengrün, Gewürz, Rotwein und 3—4 Schöpflöffel Fleischbrühe in den heißen Backofen gestellt und 1—1½ Stunden unter fleißigem Begießen gedämpft. Zur gleichen Zeit bereitet man eine braune Mehlschwitze, die man mit Rotwein und der Schinkenbrühe ablöscht, dann Tomaten, 2 Nelken, 1 kleines Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner, 1 Scheibchen Zitrone zugibt und 2—3 Stunden auskochen läßt. Diese Soße gibt man zu dem eingekochten Fond vom Schinken und glasiert ihn damit.

Man verziert den Schinken mit glasierten Zwiebeln, Kastanien, Karotten, Rüben usw.

710. Bierschinken.

Ein leichtgesalzener Schinken von einem jungen Schwein wird mit Zwiebeln eingerieben, mit 2 Flaschen Bier, am besten dunkles Münchner, übergossen und ungefähr 2—2½ Stunden im Bratofen gedämpft. Man gibt eine Champignonsoße dazu.

711. Schweinskoteletts.

Die Schweinskoteletts werden wie Kalbskoteletts vorbereitet, nur wird das Fleisch nicht vom Knochen gelöst. Sie können naturell oder paniert zubereitet werden.

712. Kräuterkoteletts.

4 Schweinskoteletts, 50 g Butter, 2 Eßlöffel Mehl, ½ geriebene Zwiebel, 2 Tassen Fleischbrühe oder Wasser, 1 Teelöffel Kapern, etwas Schnittlauch, 1 kleines Sträußchen Petersilie, 1 kleine Gelbrübe, 4—6 Essiggurken, ¼ Stange Lauch, 1 Stückchen Selleriewurzel. Nach Belieben eine kleine Büchse Champignons, etwas Zitronensaft.

Die Koteletts werden geklopft, gesalzen und mit einer Prise Pfeffer bestreut, dann in der heißen Butter auf beiden Seiten braun angebraten. Man nimmt sie aus dem Fett und bereitet mit diesem die Soße. Das Mehl wird hellbraun geröstet, die geriebene Zwiebel zugegeben und mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht. Alle übrigen Zutaten, außer den Champignons, werden fein verwiegt und in die Soße gegeben. Dann gibt man auch die Koteletts zu und läßt diese ½—¾ Stunden in der Soße langsam kochen. Zum Schluß gibt man die Champignons zu.

713. Schweinskoteletts mit Meerrettich.

4 Schweinskoteletts, ½ Stange Meerrettich, 3/8 Liter leichter Weißwein oder Essig, Salz, Pfeffer, Fleischbrühe, 40 g Butter.

Man legt die vorgerichteten Schweinskoteletts dicht aneinander in eine Schüssel, bedeckt sie mit dem geriebenen Meerrettich, gibt Essig oder Wein darüber und läßt

sie 24 Stunden stehen. Sie werden mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißer Butter leicht angebraten, dann Fleischbrühe und etwas von dem Wein zugegossen und an der Seite, zugedeckt, weichgedämpft. Bratezeit ½—¾ Stunden.

714. Schweinsfilet.

1 oder 2 Filets, ungefähr ¾—1 Pfund, 20 g Speck, Salz, Pfeffer, 30 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Suppengrün, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Stückchen Schwarzbrot, 4 Eßlöffel saurer Rahm, 2 Eßlöffel Wein.

Die Filets werden auf der oberen Seite mit feinen Speckstreifen gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in der heißen Butter mit Zwiebel und Suppengrün angebraten, das Mehl und Schwarzbrot mitgeröstet und mit wenig Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht. Später gibt man den Rahm und Wein zu und läßt die Filets zugedeckt an der Seite des Herdes oder im Backofen weichdämpfen. Man gibt Makkaroni mit Tomaten oder sonst ein Gemüse dazu. Bratezeit 40—50 Minuten.

715. Schweinsschnitzel.

Diese können naturell oder paniert, wie bei Kalbsschnitzel angegeben, zubereitet werden.

716. Schweinsragout.

Auf dieselbe Weise wie Kalbsragout.

717. Schwarzsauer oder Schweinepfeffer.

¾ Pfund durchwachsenes Schweinefleisch wird in größere Würfel geschnitten, mit einer Beize, bestehend aus Essig, Wasser, Zwiebel, Suppengrün, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner, übergossen und über Nacht stehenlassen. In 40 g Fett wird das Fleisch angebraten, mit Mehl überstäubt und mit Beize und Wasser abgelöscht. Man kocht das Gericht 1—1¼ Stunden. Vor dem Anrichten wird eine halbe Tasse Schweineblut, mit wenig Essig verrührt, dazugegeben und nochmals aufgekocht. Man gibt Kartoffel-, Weck- oder Grießklöße dazu.

718. Schweinsrollen.

1½ Pfund Schweinefleisch vom Bug oder Schlegel, 40 g Butter, Zwiebel, Petersilie, Salz, ½ Brötchen, ½ Ei, Salbei und Suppengrün, 1 Eßlöffel Tomatenpüree.

¼ Pfund Schweinefleisch wird fein gehackt und die Fülle wie für Kalbsvögel (Nr. 616) daraus bereitet. Nach Belieben kann auch etwas frischer, gewiegter Salbei dazu genommen werden. Vom übrigen Schweinefleisch schneidet man dünne Schnitzel, streicht die Fülle darauf, rollt sie zusammen, dreht sie in Mehl um und bratet sie in heißer Butter mit Suppengrün und Salbei schön braun, gibt Tomatenpüree und etwas Bratensoße zu und richtet die Rouladen auf einem Ring von Tomatenreis an oder gibt den Reis erhöht in die Mitte und die Röllchen im Kranz rund herum.

719. Falscher Aal.

4 Schweineschnitzel, 40 g Butter, Salz, Pfeffer, ½ Zitrone, 8 Salbeiblätter.

Die Schnitzel werden geklopft, leicht gehäckelt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, gerollt und mit Salbeiblättern umbunden. Man bratet sie in heißer Butter ringsum gelb, richtet sie mit Zitronenschnitzen und kleinen Kartöffelchen an und übergießt die Schnitzel mit der braunen Butter.

720. Schweinsnieren.

Diese haben die Form einer großen Bohne und können in Wasser 20 Minuten gekocht, mit Salz gegeben oder als saure Nieren zubereitet werden.

721. Saure Schweins- oder Hammelnieren.

4 Schweinsnieren, 40 g Butter, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Essig, 3—4 Eßlöffel Wein, Gewürz.

Die Nieren werden von dem sie umhüllenden Häutchen gelöst, der Länge nach durchgeschnitten, Sehnen und Nerven entfernt und in Scheiben geschnitten. Dann wird die Butter erhitzt, in dieser die Nieren rasch angeröstet (ohne durchzubraten), auf eine Platte geschüttet und beiseitegestellt. In dieser Pfanne wird eine feingeschnittene Zwiebel hellgelb gedünstet, mit Essig und Wein abgelöscht und Braten- oder braune Soße zugegeben. Ist keine Soße vorhanden, werden 1—2 Eßlöffel Mehl vor dem Ablöschen mitgeröstet. Nachdem die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitrone abgeschmeckt und gut durchgekocht ist, nimmt man sie vom Feuer und gibt die angerösteten Nieren zu. Die Nieren dürfen keinesfalls noch einmal kochen, da sie sonst hart werden.

722. Schweinsleber im Netz.

1 Pfund Schweinsleber, ½ Schweinsnetz, Gewürzkräuter, Zitrone, 4 Eßlöffel feines Öl, Salz, Pfeffer.

Von der Leber werden schwach 1 cm dicke Scheiben geschnitten, diese mit Salz, Pfeffer, gewiegten Schalotten, Zwiebel, Petersilie, Thymian und Basilikum bestreut. Das Schweinsnetz wird gut gewässert, abgetrocknet in Stücke geschnitten und jede einzelne Scheibe Leber eingewickelt. Das Öl gießt man in ein flaches Gefäß, setzt die Leberscheiben ein und läßt sie einige Stunden marinieren. Kurze Zeit vor Gebrauch bratet man sie auf beiden Seiten auf dem Rost oder in der Pfanne, richtet sie mit gehackter Petersilie und Zwiebelscheiben an und gibt warmen Kartoffelsalat dazu.

723. Gebackene Würstchen.

1 Pfund gehacktes Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, ½ Zitrone, 2 Brötchen, 1 kleine Zwiebel, Fett.

Die Brötchen werden abgerieben, eingeweicht und ausgedrückt. In ¼ Liter Wasser wird die in Würfel geschnittene Zwiebel und das Mark der Zitrone ohne Kerne ausgekocht, bis man noch den vierten Teil davon hat, dann die Brühe durch ein Sieb

zum Fleisch gegossen, die Brötchen und Gewürz zugegeben, alles gut gemischt und abgeschmeckt. Man formt Würstchen aus der Masse, wendet sie leicht in Weißmehl um und bratet sie in heißem Fett braun. Bratezeit 10—15 Minuten.

724. Fleischwürstchen.

¾—1 Pfund gehacktes Schweinefleisch oder Kalbfleisch vom Bug, Salz, Pfeffer, Muskat, schwach ¼ Liter kalte Milch.

Das Schweinefleisch wird gehackt (man kann auch die Hälfte Rindfleisch nehmen), Gewürz und nach und nach die Milch zugerührt, mit dem Löffel herausgestochen, in Weckmehl gerollt und in Fett gebacken.

725. Schinkenbällchen.

2 Pfund Kartoffeln, 200 g Schinken, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 20 g Butter, Salz, Muskat. Zum Umwenden: Weckmehl, Backfett.

Vom Tag zuvor gekochte Kartoffeln werden geschält und gerieben, der gewiegte Schinken, die gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Gewürz und Eier zugegeben, Bällchen geformt, die man in Weckmehl rollt und in heißem Fett schön braun backt.

726. Gebackene Klöße.

¼ Pfund Ochsenfleisch, ¼ Pfund Schweinefleisch, ¼ Pfund Kalbfleisch, 1—2 Brötchen, 1½ Ei, 20 g Speck, 2 Sardellen, Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Eßlöffel Parmesankäse, ⅛ Liter Rahm, 2 Eßlöffel Wein, 40 g Fett.

Das gewiegte Fleisch wird mit den gedämpften Brötchen, dem in kleine Würfel geschnittenen Speck und Gewürz gut untereinander gemengt. Man formt aus der Masse Klöße und bratet sie in heißem Fett auf allen Seiten schön an, streut den Parmesankäse darüber, löscht mit saurem Rahm und Wein ab und gibt, wenn nötig, noch etwas Fleischbrühe zu. Bratezeit ½—¾ Stunden.

727. Königsberger Klops.

½ Pfund Ochsenfleisch, ¼ Pfund Schweinefleisch, 1 Eigelb, 20 g Butter, 1 geriebene Kartoffel, 1 Zwiebel, Salz, Muskat, Pfeffer, 1 Eßlöffel Parmesankäse, 1½ Brötchen.

Das feingewiegte Fleisch wird zu der schaumig gerührten Butter gegeben, dann die abgeriebenen, eingeweichten und verzupften Brötchen, die geriebene Zwiebel, Käse und Gewürz beigefügt und alles gut untereinander gemengt. Man formt mit der bemehlten Hand Klöße, kocht diese ¼ Stunde in Salzwasser und gibt sie in eine Kapern- oder Sardellensoße.

728. Hackbraten. (Für 6 Personen.)

½ Pfund Ochsenfleisch, ½ Pfund Kalbfleisch, ½ Pfund Schweinefleisch, 2—2½ Brötchen, 1—2 Sardellen, 1 großes Ei, Salz, Pfeffer, 1—2 Eßlöffel Rahm, 25 g Butter zum Dämpfen, Fett zum Aufstellen, Zwiebel und Petersilie.

Das Fleisch wird fein gewiegt, die abgeriebenen, in Wasser eingeweichten, mit Zwiebel und Petersilie abgedämpften Brötchen, Gewürz, Ei, die gewiegten Sardellen, Rahm und nach Belieben 1 Teelöffel Kapern zugegeben und alles gut durch-

einandergeschafft. Man formt aus der Masse 1—2 längliche Braten, rollt sie in Weckmehl oder wickelt sie in ein Schweinsnetz ein, stellt sie mit dem heißen Fett, Zwiebel und Suppengrün in den heißen Bratofen, rüttelt die Pfanne zuweilen, damit der Braten nicht anhängt, und macht diesen, ohne zu wenden, auf dieselbe Weise fertig wie andere Braten. Bratezeit 1—1½ Stunden.

729. Einfacher Hackbraten.

¼ Pfund Ochsenfleisch, ¼ Pfund Schweinefleisch (es kann auch nur Ochsenfleisch genommen werden), 50 g Brot ohne Rinde, 4 Eßlöffel Wasser, 2 Eßlöffel Roggenmehl, 1 Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, etwas gestoßener Kümmel, 1 Prise Pfeffer, 30 g Fett zum Braten.

Das Fleisch wird fein gehackt, das Brot in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und dann alle Zutaten zusammengegeben. Man formt aus der Masse einen länglichen Braten, gibt ihn in das heiße Fett und bratet ihn an allen Seiten hellbraun. Dann röstet man an der Seite etwas Mehl gelb, löscht mit etwas Wasser ab und läßt den Braten ½—¾ Stunden langsam braten.

730. Gekochte Fleischwurst als Ersatz für Hackbraten.

200 g gehacktes Ochsenfleisch, 100 g gekochte Kartoffeln, 50 g Brot, Salz, Majoran, 1—2 Eßlöffel lauwarmes Wasser.

Das abgeschälte Brötchen wird in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und mit den geriebenen Kartoffeln und Gewürz zum Fleisch gegeben. Man schafft die Masse mit dem Wasser gut durcheinander, gibt nach Belieben etwas geriebene Zwiebel dazu, formt einen länglichen Stollen oder einen großen Kloß, den man in einem Sud eine Stunde ziehen läßt. Den Sud bereitet man aus Wasser, Salz, Suppengemüse und Gewürz. Man schneidet das Fleisch in Scheiben, gibt eine braune Soße dazu oder läßt es erkalten und bereitet aus dem Sud eine Sulze und verziert damit das geschnittene Fleisch. Außerdem kann man aus dem Sud eine kräftige Suppe bereiten. Die Wurst läßt sich noch verfeinern, wenn man unter das Fleisch 60 g gewiegte Leber mengt.

731. Leberwurst.

2 Pfund Schweinsleber, 3 Pfund durchwachsenes Schweinefleisch, 1 Pfund fetter, grüner Speck, Salz, Majoran, gestoßene Nelken, Thymian, Piment, Pfeffer, Zwiebel.

Fleisch und Speck werden in Salzwasser mit Zwiebel, Nelken, Pfefferkörnern und einem kleinen Lorbeerblatt gekocht, der Speck ungefähr ¾ Stunden und das Fleisch 1½ Stunden. Die Leber wird gehäutet, in dicke Scheiben geschnitten, nebeneinander in einen Seiher gelegt, dieser 3—4mal in die kochende Brühe gehalten, im ganzen 3 Minuten. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, das Fleisch und die Leber durch die Hackmaschine getrieben und so viel von der Brühe zugegeben, bis es eine dickflüssige Masse ist (1—1½ Liter). Die Masse wird mit geriebener Zwiebel und Gewürz gut abgeschmeckt, dann in gewässerte, auf beiden Seiten gut gereinigte Därme drei Viertel voll gefüllt, die Würste zugebunden, mit einer Stopfnadel

gestupft und in gesalzenem Wasser ungefähr ½—¾ Stunden langsam gekocht. Von Zeit zu Zeit werden sie leicht heruntergedrückt und nach dem Kochen aufgehängt.

732. Zervelatwurst.

3 Pfund mageres Schweinefleisch, 2 Pfund zartes Rindfleisch, 1 Pfund Speck, Salz, Pfeffer und ein klein wenig Salpeter.

Fleisch und Speck werden sehr fein gehackt, das Gewürz zugegeben und gleich in Därme fest eingefüllt. Man reibt die fertigen Würste leicht mit Salz ein, läßt sie 2—3 Tage gut aufeinandergepackt liegen, hängt sie 6—8 Tage an einem luftigen Ort auf und läßt sie dann ein wenig räuchern.

733. Grützewurst (Blutwurst).

2½ Liter Wasser, 1 Pfund Grieben, 1½ Pfund dicke Weizengraupen, 2 große geriebene Zwiebeln, 1 Teelöffel gestoßene Nelken, etwas Majoran, ½ Teelöffel gestoßener Pfeffer, 2 Eßlöffel Salz, 1—1½ Liter Schweineblut. (Gibt ungefähr 7 Pfund Wurst.)

Das Wasser wird mit allen Gewürzen zum Kochen gebracht und die Graupen darin 2½—3 Stunden unter häufigem Umrühren an der Seite des Herdes weichgekocht. Dann gibt man die Grieben und, wenn die Masse etwas erkaltet ist, das Blut zu. Papierdärme werden in Wasser eingeweicht, ausgedrückt und die Masse eingefüllt. Man bindet die Wurst zu, läßt aber noch etwas Spielraum zum Aufquellen der Grütze und kocht sie in Salzwasser langsam 1 Stunde. Nach 1—2 Tagen wird die Wurst abgezogen, in Scheiben geschnitten und in etwas Fett gebraten. Verbessern kann man die Wurst, wenn man in dem Wasser mit dem Gewürz ½—1 Pfund gesalzenes Schweinefleisch weichkocht, in Würfel schneidet und der Wurstmasse untermischt.

734. Wurstbrot.

½ Liter Kesselfleischbrühe oder eine kräftig abgeschmeckte Fleischbrühe, ⅛ Liter Blut, 100 g Grieben, 100 g in Würfel geschnittener, gekochter, durchwachsener Speck.

Dieses alles wird gut untereinander gemischt und so viel Roggenschrot hineingegeben, bis ein dicker Brei entsteht (½—¾ Pfund). Dieser wird nun in kleine Säckchen gefüllt, zugebunden und in gesalzenem Wasser ¾ Stunden gekocht. — Wurstbrot läßt man erkalten, schneidet es dann in Scheiben und brät es auf beiden Seiten in heißem Fett. Sehr gut schmeckt, wenn man mit dem Wurstbrot auch in Scheiben geschnittene Äpfel bratet und die Speise damit anrichtet.

735. Grüne (frische) Bratwürste gebraten.

Die Bratwürste werden in kochendes Wasser gelegt, bis sie sich fest anfühlen; doch muß man darauf achten, daß das Wasser nicht kocht, da die Würste sonst trocken werden. Dann nimmt man sie heraus, dreht sie in Milch um und bratet die Würste in heißer Butter schön braun. Zubereitungszeit 15 Minuten.

736. Frankfurter Bratwürste.

Diese werden ebenfalls 10 Minuten in kochendes Wasser gelegt, das nicht kochen darf, da sonst die Haut der Würste platzt und der Saft ausläuft.

737. Gesattelte Bratwürste.

Kartoffelbrei wird auf eine Platte aufgespritzt, darauf quer grüne gebratene Bratwürste gelegt, auf die Mitte der Würste Ochsenaugen und wenig Soße an die Seite gegeben.

738. Leber- und Blutwürste.

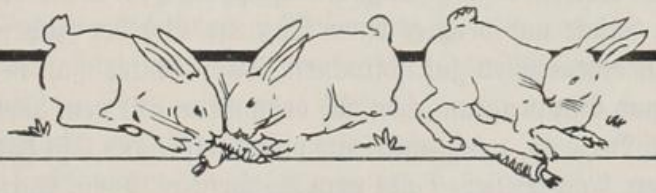
Die Würste werden auf dieselbe Weise wie grüne Bratwürste gekocht und gebraten.

739. Blutwurstkartoffeln.

2—2½ Pfund gekochte Kartoffeln, 2 Blutwürste, Backfett.

Die gekochten Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten, dann in heißem Fett geröstet. Die Blutwürste werden in siedendem Wasser heiß gemacht, die Haut entfernt und zerkleinert. Man gibt sie zu den Kartoffeln und gibt nebst dem nötigen Salz nach Belieben so viel Milch zu, daß das Gericht etwas feucht ist. Dieses Gericht ist sehr wohlschmeckend, billig und nahrhaft, man kann Gemüsereste oder Salat dazu geben und braucht dann keine Suppe. Das gleiche Gericht kann auch mit Leberwürsten gemacht werden.

Kaninchen



In Frankreich und Belgien ist das Kaninchenfleisch schon längst Volksnahrung geworden und sollte ihm bei uns viel mehr Beachtung geschenkt werden, als es bisher der Fall war. Das Fleisch der Kaninchen ist weiß, bei jungen Tieren so zart wie Hühnerfleisch und ist nach chemischen Untersuchungen der Nährwert ein bedeutender. Da das Kaninchenfleisch sehr nahrhaft und leicht verdaulich ist, wird es auch gerne Kranken gegeben.

Das Kaninchen wird wie der Hase abgezogen, Rücken und Schlegel zum Braten und das übrige zu Ragout und verschiedenen Gerichten verwendet. Zum Braten nimmt man bei großen, schweren Rassen 4—5 Monate alte Tiere, bei kleinen Rassen 5—6 Monate alte.

740. Kaninchenschlegel und -ziemer in Rahmsoße. (Für 8—10 Personen.)

2 Schlegel, 1 Ziemer, ¼—½ Liter saurer Rahm, 80 g Butter, 1 große Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, ½ Zitrone, 2—3 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter Rotwein.

Der Schlegel und Ziemer wird etwas abgehäutet, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in heißer Butter mit Zwiebel und Lorbeerblatt goldgelb angebraten. Dann nimmt man das Fleisch heraus, röstet in dem Fett das Mehl, löscht mit Fleisch-

brühe, Rotwein und Rahm ab, gibt Zitrone und Salz zu und läßt das Fleisch in der Soße ¾—1 Stunde zugedeckt dämpfen. Beim Anrichten wird die Soße durchgeseiht und über das Fleisch gegeben.

741. Kaninchen in weißer Soße.

1½ Pfund Kaninchenfleisch, 1 Zwiebel, Suppengrün, Salz, 2—3 Nelken, 6—8 Pfefferkörner, ½ Lorbeerblatt, ¼ Zitrone, 40 g Butter, 3 Eßlöffel Mehl, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel saurer Rahm.

Dazu können alle Stücke vom Kaninchen verwendet werden. Man zerlegt das Kaninchen in Schlegel, Ziemer, Bug, Bauchlappen und Hals. Das Fleisch wird in Salzwasser aufgestellt, dem man nach dem Abschäumen Suppengrün und Gewürz zugibt, und weichgekocht. In der heißen Butter dämpft man das Mehl, löscht mit der Brühe ab, gibt Zitronensaft und Muskat zu und läßt die Soße ½ Stunde auskochen. Beim Anrichten zieht man die Soße mit dem Eigelb und Rahm ab und gibt sie über das Fleisch.

742. Kaninchenragout.

1½—2 Pfund Fleisch, 40—60 g Fett, 3 Eßlöffel Mehl, nach Belieben ½ Glas Rotwein. Zur Beize: ½ Liter Essig, ⅛ Liter Wasser, 1 Zwiebel, Suppengrün, Salz, 2 Nelken, 6—8 Pfefferkörner, ½ Lorbeerblatt, 1 Zitronenscheibe.

Zu Ragout verwendet man Bug, Bauchlappen, Hals und Kopf. Man schneidet das Fleisch in Stücke und beizt es einen Tag ein. Vor der Zubereitung läßt man das Fleisch auf einem Sieb gut abtrocknen. Dann bratet man es in heißem Fett mit Zwiebel und Suppengrün schön an, bestäubt es mit dem Mehl, löscht mit Fleischbrühe und Beize ab, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt das Fleisch in der Soße weichkochen. Nach Belieben gibt man Rotwein zu. Beim Anrichten wird die durchgeseihte Soße über das Fleisch und Nudeln oder Spätzle dazugegeben.

743. Kaninchengulasch.

1½ Pfund Schlegel (Bug oder Hals), 40—60 g Fett, 3—4 Eßlöffel Mehl, ⅛ Liter Rotwein, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, einige Scheiben Gelbrüben.

Das ausgebeinte Fleisch wird in nicht zu kleine Würfel geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel und Gelbrübe in dem Fett gebraten. Dann wird das Mehl gut mitgeröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht, Lorbeerblatt und Rotwein zugegeben und das Fleisch weichgekocht. Die Soße wird über das Fleisch geseiht und Salzkartoffeln oder Makkaroni dazu gegeben.

744. Gebackenes Kaninchen.

1 junges Kaninchen, Salzwasser, 1 Zwiebel, Suppengrün, 1—2 Eier, Weißmehl, Weckmehl, ¼ Zitrone, Salz, Pfeffer, Backfett.

Zum Backen werden nur ganz junge Tiere verwendet. Nachdem das Kaninchen abgezogen, wird es in kleine Stücke zerteilt, diese in leichtem Salzwasser mit Zwiebel und Suppengrün 5—10 Minuten gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt.

Man mariniert sie 1—2 Stunden mit Zitrone oder Weißwein, Salz, Pfefferkörnern, nach Belieben Schalotten und Suppengrün, wendet die Stücke in Weißmehl, zerschlagenem Ei und Weckmehl und backt sie in heißem Fett schön braun. Man kann die Stücke auch nur in Weißmehl wenden und in heißer Butter unter öfterem Umwenden schön braun backen. Die Stücke werden mit Zitronenschnitzen und Petersilie verziert und Salat oder Remouladensoße dazu gegeben.

745. Kaninchenfleischküchlein.

Dazu nimmt man am besten übriggebliebenes gekochtes Kaninchenfleisch. Zu ungefähr 1 Pfund Fleisch rechnet man 2—3 Brötchen, 1 Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskat, 30 g Butter, 1 Ei, Weckmehl, Fett zum Backen.

Das Fleisch läßt man durch die Fleischhackmaschine oder wiegt es fein, ebenso die abgeriebenen, eingeweichten und ausgedrückten Brötchen. Zwiebel und Petersilie wird fein gewiegt, in Butter gedämpft und mit dem Ei und Gewürz unter das Fleisch geschafft. Man formt kleine, runde Küchlein aus der Masse, dreht sie in Eiweiß und Weckmehl und backt sie in heißem Fett schön braun.

746. Fleischrolle von Kaninchen. (Für 8 Personen.)

3 Pfund Fleisch, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie, 2 Messerspitzen Pfeffer, Muskat, 1—2 Eier. Zum Sud: Suppengrün, Zwiebel, Gewürz, Wasser.

Das Kaninchen wird abgezogen, ausgenommen, gewaschen und das Fleisch von den Knochen gelöst. Die Knochen kocht man in Wasser mit Zwiebel, Gewürz und Suppengrün aus. Das Fleisch treibt man mit Zwiebel durch die Hackmaschine, würzt es und verarbeitet es mit den Eiern und etwas Wasser. Ein Tuch wird angefeuchtet, das Fleisch daraufgegeben, länglich gerollt und umbunden. Man läßt die Rolle in der Knochenbrühe langsam sieden und dann in der Brühe erkalten und verziert sie beim Anrichten mit Sulze. Man kann die Rolle auch warm mit Gemüse oder Salat zu Tisch geben.



Eintopfgerichte*

747. Eintopfgericht von Rindfleisch, Gerste, Gelbrüben, Kartoffeln.

¾—1 Pfund Rindfleisch, ¼ Pfund Gerste, 1 Pfund Gelbrüben, 1½ Pfund Kartoffeln, Salz, 2½ Liter Wasser.

Die gewaschenen Knochen werden mit kaltem Wasser zugesetzt und, sobald dieses kocht, Salz, das geklopfte Fleisch und die Gerste zugegeben. Bis dieses kochend ist, schabt und schneidet man sich die Gelbrüben in Streifen und gibt sie mit den

* Die Eintopfgerichte sollten viel mehr im Haushalt eingeführt werden, da man Suppe, Fleisch, Gemüse und Kartoffeln in einem Topf kocht und dadurch Fett, Feuerung und Zeit spart. Man stellt die Eintopfgerichte in einem gut geschlossenen Topf auf, sie sind besonders kräftig und nahrhaft. Die Eintopfgerichte lassen sich mit und ohne Fleisch auf die mannigfaltigste Weise herstellen; in den nachfolgenden Anweisungen können die Zutaten auch geändert werden.

geschälten, in Schnitze geschnittenen Kartoffeln in den Topf. Man läßt das Gericht an der Seite des Herdes gut zugedeckt 1½—2 Stunden kochen und gibt die Kartoffeln 1 Stunde nach dem Aufstellen zu. Vor dem Anrichten werden die Knochen entfernt.

748. Graupen, Ochsenfleisch und Gemüse.

¼ Pfund grobe Gerste, ¾ Pfund Ochsenfleisch, ½ Pfund Gelbrübe, 2 Lauchstengel, 1 große Sellerieknolle, 1 kleiner Kopf Wirsing, 60 g getrocknete grüne Erbsen, 30 g Butter, ⅛ Liter Rahm, Salz, Muskat, 2½ Liter Wasser.

Der geputzte Wirsing wird in feine Streifen, das andere Gemüse in kleine Würfel geschnitten, das Ochsenfleisch in 3 cm große Würfel, Erbsen über Nacht eingeweicht. In der heißen Butter wird das Gemüse leicht angeröstet, die Gerste und Erbsen zugegeben und mit Wasser abgelöscht. Wenn es kocht, fügt man das Fleisch und Gewürz bei und läßt die Suppe 1½—2 Stunden kochen. Vor dem Anrichten gibt man Rahm, gehackte Petersilie und Muskat zu.

749. Eingemachte Bohnen mit Hammelfleisch und Kartoffeln.

1½—2 Pfund Salzbohnen, 2 Pfund Kartoffeln, 1 Pfund Hammelfleisch, ½ Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Das Hammelfleisch wird in 4—6 Stücke und die rohen Kartoffeln in Würfel geschnitten. Die Salzbohnen werden aus der Stande genommen, in kochendes Wasser gegeben und beinahe weichgekocht, dann lagenweise mit den Kartoffeln, dem gesalzenen Fleisch und Zwiebel in einen gut schließenden Topf eingesetzt, kochendes Wasser darübergegeben und $1^1/_2$ Stunden gekocht. Statt Hammelfleisch kann man auch 30 g in Würfel geschnittenen Speck nehmen und darin die Zwiebel gelb dämpfen. Bei frischen Bohnen wird zuerst das Hammelfleisch in $1^1/_2$ Liter kochendem Wasser mit etwas Salz aufgestellt, nach $^1/_2$ Stunde die Kartoffeln, dann die vorgerichteten und in 50 g Butter mit Zwiebeln gedämpften Bohnen zugegeben und alles zusammen langsam weichgekocht.

750. Weißkraut mit Kartoffeln und geräuchertem Speck.

1 mittelgroßer Krautkopf (2—2½ Pfund), 1½ Pfund Kartoffeln, ½ Pfund durchwachsener geräucherter Speck, 20 g Salz, 2 Liter Wasser.

Der geputzte Krautkopf wird in Stücke oder Streifen geschnitten, gewaschen und in das kochende, gesalzene Wasser gegeben. Die gewaschenen Kartoffeln werden 8 Minuten vorgekocht, geschält, in Würfel geschnitten und dem Gemüse beigefügt. Man läßt das Gericht 1¼—1½ Stunden an der Seite kochen. Der Speck wird in 2 cm große Würfel geschnitten, in einer Bratpfanne unter Wenden braun gebraten und dann dem fertiggekochten Gericht beigefügt.

Statt Speck kann auch Hammelfleisch genommen werden, dieses wird dann mit dem Kraut aufgesetzt. Nach Belieben können auch in Streifen geschnittene Gelbrüben, Sellerie, Lauch usw. zugegeben werden, ebenso ¼ Pfund Reis, Gerste, Grütze, Haferflocken oder andere Suppeneinlagen.

751. Hammelfleisch mit Gemüse und Kartoffeln.

1 Pfund Hammelfleisch, 1½ Pfund Wirsing, 1½ Pfund Kartoffeln, Salz, 1 Prise Pfeffer.

Das Hammelfleisch wird fein gewiegt oder in Würfel geschnitten und mit Salz und Pfeffer gut abgeschmeckt. Der Wirsing wird geputzt, in handgroße Stücke geschnitten und in Salzwasser abgekocht. Die Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Eine Puddingform wird mit Butter ausgestrichen, lagenweise Fleisch, Gemüse und Kartoffeln eingefüllt, die obere und untere Schicht sollte Fleisch sein, ¼ Liter Fleischbrühe aus einem Fleischbrühwürfel hergestellt, darübergegeben, die Puddingform gut verschlossen und im Wasserbad 2 Stunden gekocht. Siehe auch Nr. 681.

752. Bodenkohlraben mit Kartoffeln und Schweinefleisch.

2 Pfund Bodenkohlraben, 2 Pfund Kartoffeln, ¾ Pfund gesalzenes oder frisches Schweinefleisch, Salz, Muskat.

Das Fleisch wird rasch gewaschen und mit 1—2 Liter Wasser aufgestellt. Die Kohlraben werden geschält, gewaschen, in Streifen geschnitten, mit kochendem Wasser übergossen oder, wenn die Bodenkohlraben länger gelagert, in kochendem Salzwasser 5—10 Minuten abgekocht. Dann gibt man sie mit den in Streifen oder Würfeln geschnittenen Kartoffeln zum Fleisch und läßt das Gericht zugedeckt an der Seite 1½—2 Stunden kochen. Will man das Gericht etwas mehr gebunden haben, so rührt man vor dem Anrichten 1 Eßlöffel Mehl mit etwas Milch oder Rahm an, gibt dieses zum Gemüse und läßt es noch 10—15 Minuten durchkochen. Statt Bodenkohlraben können auch weiße Rüben genommen werden. Wird kein Fleisch mitgekocht, so gibt man dem Gemüse 1 Eßlöffel Fett zu.

753. Eintopfgericht von weißen Bohnen, Kartoffeln usw.

400 g weiße Bohnen, 1½—2 Pfund Kartoffeln, Salz, 70 g Speck oder 30 g Schweinefett, 50 g Mehl, 1 Eßlöffel Essig oder wenig Zitronensaft, nach Belieben 400 g Bodenkohlraben oder Gelbrüben, 250 g Äpfel.

Die weißen Bohnen werden über Nacht eingeweicht, mit frischem Wasser und wenig Natron aufgestellt und langsam an der Seite des Herdes, ohne zu rühren, gekocht. Die geschälten Bodenkohlraben schneidet man in feine Scheiben, kocht sie in Salzwasser einmal auf und gibt sie mit den in Würfel geschnittenen Kartoffeln nach 1 Stunde zu den Bohnen, ebenso die in kleine Würfelchen geschnittenen Äpfel. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, gelb gebraten, das Mehl darin gedämpft und mit dem Salz und Essig den Hülsenfrüchten zugegeben, wenn sie weichgekocht sind.

Hat man durchwachsenen Speck, so wird dieser mitgekocht und kann das Fett gespart werden. Sehr gut schmecken auch in dem Gericht gekochte, in Scheiben geschnittene Frankfurter Bratwürste oder Kochmettwurst.

Kochzeit 1½—2 Stunden.

754. Bremer Kückenragout.

1—2 junge Hähnchen, ¼ Pfund gehacktes Schweinefleisch, ½ Masse Fleischklößchen Nr. 809, 1 Pfund Spargeln, 1 Pfund Champignons, 1 Kalbsbrieschen, 1 Kalbszunge, 80 g Butter, 50 g Mehl.

Die vorgerichteten Hähnchen werden in kurzer Brühe weichgedünstet. Die geputzten Spargeln werden in Stücke geschnitten, in Salzwasser gekocht und mit den vorgerichteten Champignons in 30 g Butter gedünstet, Brieschen und Zunge weichgekocht. Von 50 g Butter und 50 g Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, löscht sie mit Hühnerbrühe ab und kocht sie aus. Dann werden die Hähnchen in Portionenstücke geteilt, mit Spargeln und Champignons in die Soße gegeben, angerichtet, mit der in Scheiben geschnittenen Zunge und Brieschen im Kranz herumgelegt und mit Fleischklößen verziert.

755. Hammelfleisch mit Bohnen und Birnen. (Hamburger Spezialgericht.)

1½ Pfund Bohnen, 20 kleine Kochbirnen, ¾—1 Pfund Hammelfleisch, Salz, 2 Schöpflöffel Wasser.

Das Hammelfleisch wird in das kochende Wasser gegeben, dann die geputzten Türkischen Bohnen mit den Kochbirnen (gewaschen und Blüte entfernt) zugegeben und das Gericht ungefähr 1¼ Stunden gekocht. Von Zeit zu Zeit muß etwas Brühe nachgeschüttet werden. Das Fleisch wird in der Mitte der Platte angerichtet, die Bohnen und Birnen im Kranz herumgelegt, mit gewiegter Petersilie überstreut und nach Belieben Salzkartoffeln zugegeben.

756. Westfälisches Blindhuhn.

1 Pfund durchwachsener Speck oder Schinken, ½ Pfund weiße Bohnen, 1½ Pfund grüne Bohnen, ½ Pfund Gelbrüben, ½ Pfund Birnen, ½ Pfund Äpfel, 1 Pfund kleine Kartoffeln.

Der Speck wird weichgekocht, in einem anderen Topf die weißen Bohnen ebenso. Wenn die Bohnen fast weich sind, gibt man sie mit Schinkenbrühe und dem übrigen feingeschnittenen Gemüse nochmals zum Feuer und läßt alles, ohne zu rühren, weichkochen. Die Birnen läßt man ½ Stunde, die Apfelstückchen ¼ Stunde mitkochen. Man kann das Gemüse nach Belieben mit etwas angerührtem Mehl binden. Der Speck wird in Scheiben geschnitten und im Kranz um das Gemüse gelegt.

757. Schweinefleisch mit Klößen und Backobst. (Schlesisches Eintopfgericht.)

½—¾ Pfund geräuchertes Schweinefleisch, 30 g Fett, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Pfund Backobst (Birnen, Äpfel, Pflaumen, Kirschen), Zucker, Zimt, Zitrone, Kartoffelklöße.

Das Backobst wird gut gewaschen und über Nacht eingeweicht. Das Schweinefleisch läßt man, mit Wasser gut bedeckt, langsam halbweich kochen, gibt die aufgequellten Birnen zu und nach ½ Stunde das übrige Backobst mit dem Wasser und läßt alles zusammen weichkochen. In dem Fett röstet man das Mehl hellgelb, löscht mit der Brühe ab und gibt dies, wenn ausgekocht, dem Gericht zu.
Oder man kann das Backobst mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und etwas Rotwein für sich weichkochen, mit angerührtem Stärkemehl binden und mit Kartoffel- oder Semmelklößen anrichten.

758. Schikoree mit Kartoffeln und gesalzenem Schweinefleisch.

2 Pfund Kartoffeln, 2 Pfund Schikoree, ½ Pfund gesalzenes Schweinefleisch, 5 Eßlöffel Milch oder Rahm, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat.

Das Schweinefleisch wird ½ Stunde in Wasser gekocht, dann die in Würfel geschnittenen rohen Kartoffeln und den in kleine Stückchen geschnittenen, abgekochten Schikoree dazugetan und ¾ Stunden gekocht. Das Mehl wird mit der Milch angerührt zum Gemüse gegeben und noch 10 Minuten an der Seite des Herdes gekocht.

Wird kein Schweinefleisch mitgekocht, dämpft man eine feingewiegte Zwiebel und Petersilie in 30 g Butter, löscht mit Wasser ab, gibt die Kartoffeln, Schikoree und Gewürz dazu, läßt das Ganze 1—1¼ Stunden kochen.

759. Saure Kartoffelblättchen mit Bodenkohlraben und Gurken.

2 Pfund Kartoffeln, 1 Pfund Bodenkohlraben, ½ Pfund Salz- oder Essiggurken, 40 g Fett oder Butter, 60 g Mehl, etwas Essig, 1 Zitronenscheibe, 1 Lorbeerblatt, 2—3 Nelken, 6 Pfefferkörner, Salz, etwas Muskat.

Die Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Die Bodenkohlraben werden dick geschält, in Salzwasser weichgekocht und ebenfalls geschnitten. Von Fett und Mehl macht man eine braune Mehlschwitze, löscht sie mit dem Gemüsewasser ab, gibt das Gewürz zu und läßt sie gut auskochen. Dann wird sie durchgeseiht, Kartoffeln, Bodenkohlraben und die in Scheiben geschnittenen Gurken zugegeben und das Gericht noch einige Minuten durchgekocht.

Man gibt gesalzenes Schweinefleisch oder Würste dazu.

760. Kalbfleisch mit Reis gekocht.

¾—1 Pfund Kalbfleisch (Brust oder Schlegel), 200 g Reis, 50 g Fett, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 Liter Wasser oder Fleischbrühe.

Das Kalbfleisch wird in Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißem Fett mit der feingeschnittenen Zwiebel leicht angebraten, mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und zugedeckt gut halbweich gedämpft. Dann gibt man den gewaschenen, gebrühten Reis zu und läßt alles zugedeckt so lange dünsten, bis der Reis weich ist. Nach Belieben gibt man noch ein Eßlöffel Stärkemehl zu. Beim Anrichten überstreut man das Gericht mit geriebenem Parmesankäse.

Kochzeit 1—1¼ Stunden.

761. Serbisches Reisfleisch.

1 Pfund Kalbfleisch (Bug), 50 g Fett, Salz, Paprika, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Mehl, 3 bis 4 Eßlöffel saurer Rahm, 200—250 g Reis, 2 Eßlöffel geriebener Parmesankäse.

Die feingeschnittene Zwiebel wird in dem heißen Fett gedämpft, der Paprika zugegeben und mit einer Tasse Wasser abgelöscht. Nachdem dies kurze Zeit gekocht hat, gibt man das in Würfel geschnittene Kalbfleisch und Salz zu und läßt es zugedeckt langsam kochen, bis das Wasser verdampft und das Fett sich absetzt. Nun stäubt man das Mehl darüber, gibt den Rahm und etwas Fleischbrühe zu und läßt das Ganze so lange kochen, bis das Fleisch weich ist. Währenddessen hat man den

Reis extra aufgestellt und weichgekocht. (Siehe Nr. 1114.) Man gibt denselben unter das Fleisch und streut Parmesankäse darüber.
Dasselbe Gericht kann auch von Rindfleisch gemacht werden. Kochzeit 1 Stunde.

762. Eingemachte Bohnen mit weißen Bohnen und Kartoffeln.

1½ Pfund eingemachte Bohnen, 125 g weiße Bohnen, 1 Pfund Kartoffeln, 40 g Fett oder Speck, 1 kleine Zwiebel.

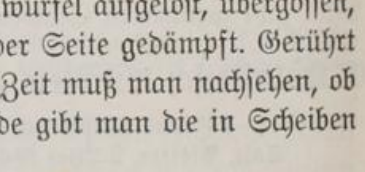
Die eingeweichten weißen Bohnen werden für sich weichgekocht. Die grünen Bohnen werden in reichlich Wasser 5 Minuten gekocht. In dem heißen Fett oder in Würfel geschnittenem Speck dämpft man die feingeschnittene Zwiebel, gibt die Bohnen und das heiße Wasser und nach ¾ Stunden die in Würfel geschnittenen Kartoffeln zu und läßt das Gemüse weichdämpfen. Beim Anrichten mischt man die weißen Bohnen unter die grünen und würzt nach mit Salz und nach Belieben mit 1—2 Eßlöffel Essig. Nach Belieben gibt man in Scheiben geschnittene Kochmettwurst zu.

763. Gemischtes Gemüse (Pickelsteiner ohne Fleisch).

1 Pfund Gelbrüben, 1¼ Pfund Wirsing, 200 g Sellerie, ½ Pfund Kohlraben, ¾ Pfund Weißkraut oder Rosenkohl, Blumenkohl oder ein anderes Gemüse, 1½ Pfund Kartoffeln, 20 g Ochsenmark oder Butter, 1½—2 Liter Wasser, 2 Suppenwürfel.

Die geputzten vorgerichteten Gemüse (alles in Scheiben schneiden, nur Kraut wie Kopfsalat vorrichten) werden lagenweise in eine gutschließende Kasserolle gelegt, mit $1^1/_2$ Liter Wasser, in dem man 2 Suppenwürfel aufgelöst, übergossen, die Markscheiben daraufgelegt und gut zugedeckt an der Seite gedämpft. Gerührt soll in diesem Gericht nicht werden, nur von Zeit zu Zeit muß man nachsehen, ob man nicht Flüssigkeit nachgießen muß. Nach 1 Stunde gibt man die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zu.

Restverwertung von Fleisch



764. Fleisch mit Ei.

Gekochtes oder gebratenes Fleisch wird in Streifen oder Scheiben geschnitten. In heißem Fett wird feingeschnittene Zwiebel hellgelb gedämpft, das Fleisch leicht angebraten, mit 1—2 Eßlöffel Milch, gut zerschlagenem Ei übergossen und unter Rütteln angebacken, dann auf eine runde Platte gestürzt.

765. Gebackene Fleischscheiben.

Das Fleisch wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und in heißem Fett mit Zwiebel gelb angebraten oder die Scheiben in Pfannkuchenteig umgewendet und in heißem Fett goldgelb gebacken.

766. Haschee.

Gekochte oder gebratene Fleischreste werden ziemlich fein gewiegt. Zu einem Teller Fleisch dämpft man in 40 g Fett 3 Eßlöffel Mehl (oder 2 abgeriebene eingeweichte Brötchen) und etwas feingeschnittene Zwiebel schön hellbraun, löscht mit Fleischbrühe oder Bratensoße ab, würzt mit Salz Pfeffer, Muskat und Wein, gibt das Fleisch zu und läßt es auf der Seite ½ Stunde kochen.

767. Fleischauflauf.

Eine gut mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Auflaufform wird mit einer Lage gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln ausgelegt. Sodann belegt man diese mit in dünne Scheiben geschnittenen Fleischresten, gibt etwas Salz, geriebenen Käse, Braten-, Zwiebelsoße oder sauren Rahm darüber. Dann folgen wieder Kartoffelblättchen usf., bis die Form gefüllt ist. Die letzte Lage muß Kartoffeln sein. Man gibt einige Butterstückchen darauf und stellt den Auflauf ¾—1 Stunde in den mäßig heißen Bratofen.

768. Salat von Fleischresten.

Fleischreste jeder Art schmecken gut, wenn man sie mit hartgekochten Eiern zusammen fein wiegt, Senf dazu gibt, nach Belieben auch feingeschnittenen Schnittlauch, gewiegte Zwiebeln, etwas Kapern und mit Öl und Essig vermischt.

769. Salat von Fleischresten (andere Art).

Das Fleisch wird in dünne Streifen oder Scheiben geschnitten und mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und feingeschnittener Zwiebel angemacht.

770. Ragout von Rindfleisch oder Bratenresten.

Übriges Siedfleisch oder Bratenreste werden in Scheiben geschnitten, in einer braunen Soße erhitzt und Spätzle oder Klöße dazu gegeben.

771. Fleischküchlein.

Ungefähr ½ Pfund Fleischreste, 1—2 Brötchen, 1 Ei, 1 Kaffeelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, Bratensoße, Weckmehl, Backfett.

Die Brötchen werden abgerieben, in Wasser eingeweicht und mit Zwiebel und Petersilie abgedämpft. Das Fleisch wird fein verwiegt, wenn es trocken ist, 1—2 Bratwürste oder etwas rohes, gehacktes Schweinefleisch, die gedämpften Brötchen, Gewürz und Bratensoße zugegeben, mit Weckmehl runde Küchlein geformt, diese etwas platt gedrückt, nach Belieben eingekerbt und in heißem Fett schön braun gebacken.

772. Fleischpfannkuchen.

½ Pfund Braten- oder Suppenfleischreste, Salz, Pfeffer, ½ Pfund Mehl, ⅜—½ Liter Milch, 2 Eier, Backfett.

Die Fleischreste werden fein gehackt und gewürzt. Aus Milch, Mehl, Salz und Ei, das Weiße zu Schnee geschlagen, bereitet man einen Pfannkuchenteig und mischt

das gehackte Fleisch darunter. Man backt kleine oder große Pfannkuchen aus der Masse, welche man sofort zu Tisch gibt.

773. Kaiserkoteletts.

Dazu verwendet man Fleischreste und kann zu ½ Pfund noch ¼ Pfund rohes Fleisch oder etwas Speck nehmen und alles durch die Hackmaschine treiben. Unter das Fleisch mengt man 2—3 abgeriebene, eingeweichte Brötchen, 1 Ei, in Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, etwas Rahm, Salz und Pfeffer. Nachdem man die Masse gut untereinander gearbeitet hat, formt man kleine Koteletts davon, wendet sie in Eiweiß und Weckmehl um und steckt in jedes Kotelett an Stelle des Knochens ein Stückchen Makkaroni. Die Koteletts werden in heißem Fett schön braun gebacken.

774. Gurkenfleisch.

1 Teller Fleisch, ½ Teller Essig- oder Salzgurken, 40 g Butter oder Fett, 60 g Mehl, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Kapern, etwas Essig.

Von Fett, Mehl, Fleischbrühe und Gewürz bereitet man eine braune Soße, welche man gut auskochen läßt. Das in Würfel geschnittene Fleisch und die ebenfalls in Würfel geschnittenen Gurken werden in der Soße erhitzt. Man schmeckt mit Essig ab.

775. Falsche Morcheln.

200 g Fleischreste, 60 g rohes Schweinefleisch, 1 Brötchen, ½ Ei, ½ Kaffeelöffel feingewiegte Zwiebel und Petersilie, 2 Eßlöffel Rahm, Salz, Pfeffer, Muskat. Zum Hefenteig: 80 g Mehl, 15 g Butter, Prise Salz, ½ Ei, 1—2 Eßlöffel Milch, 5 g Hefe, Backfett.

Das gehackte Fleisch und die anderen Zutaten werden, wie bei Fleischküchlein angegeben, gut untereinandergearbeitet. Von dieser Masse formt man schöne, gleichmäßige Hüte in der Form von Morcheln und drückt an der breiten Seite eine kleine Vertiefung ein, damit man nach dem Backen den Strunk einstechen kann.

Zu dem Strunk bereitet man aus den angegebenen Zutaten einen Hefenteig, rollt, nachdem er gegangen ist, fingerlange, unten dickere und oben spitzere Stengel und backt diese in heißem Fett. Sodann backt man die Hüte und drückt den Strunk in die Vertiefung ein. Man gibt die falschen Morcheln als Beilage zu Gemüse.

776. Fleischpudding.

½—¾ Pfund Bratenreste, 1 Ei, 6 Eßlöffel saurer Rahm oder Sauermilch, 2 Brötchen (gerieben oder eingeweicht), 1 Kaffeelöffel geriebene Zwiebel, 30 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat.

Die Butter wird schaumig gerührt und mit Fleisch und allen Zutaten gut vermengt. Dann wird die Masse in eine gut vorbereitete Puddingform gefüllt und der Pudding 1¼—1½ Stunden im Wasserbad gekocht. Man gibt beliebige Soße dazu.

777. Gefüllte Brötchen.

Von 4 Milchbrötchen schneidet man kleine Deckel ab, höhlt die Brötchen aus und bestreicht sie innen mit zerlassener Butter. ½ Pfund Fleischreste werden mit 1—2

gut gewässerten Heringen und 1 kleinen Zwiebel gut gewiegt. Die Hälfte der Brotkrume wird eingeweicht, leicht ausgedrückt und nebst Salz, wenig Pfeffer und Muskat unter die Masse gemengt. Man rührt diese mit etwas Butter und Bratensoße über dem Feuer ab und mengt 1 Ei darunter. Mit dieser Masse füllt man die Brötchen so voll, daß der Deckel gut darauf paßt. In einer Bratpfanne läßt man einen Eßlöffel Butter oder Fett heiß werden, setzt die Brötchen nebeneinander hinein, bestreicht sie mit zerlassener Butter und backt sie im Backofen ½ Stunde.

778. Pikante Speise von übrigem Kalbsbraten.

4 Scheiben Kalbsbraten, 30 g Butter, 1 Zwiebel, 3 Löffel Weckmehl, 4 Sardellen, Saft einer halben Zitrone, Salz.

In der heißen Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel hellbraun, fügt das Weckmehl, die gewiegten Sardellen, Salz, Zitronensaft dazu und streicht damit dick die kalten Kalbsbratenscheiben. Man ordnet diese in einer Schüssel, gibt die übrige Bratensoße sowie kleine Stückchen Butter und nach Belieben Kapern und Champignons hinzu, deckt die Schüssel fest zu, stellt sie auf oder in einen Topf kochendes Wasser und läßt sie dort 1 Stunde. Zum Anrichten wird der Deckel abgenommen und die Speise in der Schüssel gereicht. Man gibt Salzkartoffeln, die in Butter und gewiegter Petersilie geschwenkt wurden, dazu.

779. Rehpudding

wird von übriggebliebenem Rehbraten auf dieselbe Weise wie Kalbsbratenpudding Nr. 831 zubereitet und mit der aus den Knochen bereiteten Soße, welcher man braune Soße Nr. 182 und nach Belieben etwas Madeira zufügt, zu Tisch gegeben.

780. Wildschnitten.

Reste von gebratenem Wild aller Art werden von den Knochen gelöst und fein gewiegt. Dann dämpft man ungefähr ½ Pfund Fleisch mit 1 Teelöffel feingewiegter Zwiebel in 40 g Butter, fügt Bratensoße, 2—3 Löffel Wein, Madeira oder Rahm, 2 gewiegte Sardellen, Salz, Pfeffer und 1 Ei zu und streicht die Masse dick auf mit Butter bestrichene Scheiben von Weißbrot und backt diese rasch im Backofen oder in heißem Fett. Bevor sie zu Tisch kommen, übergießt man sie mit heißer Bratensoße.

Man kann die Schnitten auch von Kalbsbratenresten herstellen.

781. Geflügelreis.

Von übriggebliebenem Geflügel wird Haut und Knochen entfernt, das Fleisch in Würfel geschnitten und in eine Buttersoße gegeben.

Eine Ringform oder andere Form wird 1 cm hoch mit fertiggekochtem Reis gefüllt und dieser fest angedrückt, das Fleisch eingefüllt und hierauf die Form mit Reis vollends geschlossen. Man stellt die Speise kurze Zeit in kochendes Wasser, stürzt sie, bestreut sie mit Käse und gibt die übrige Soße darüber.

Sehr hübsch sieht die Platte aus, wenn man in die ausgestrichene Form gewiegten Schinken streut oder dieselbe mit Erbsen auslegt; auch kann man statt Buttersoße eine andere Soße verwenden.

782. Pastete von übriger Gans.

Das Gerippe wird von allem Fleisch befreit, dieses etwas zerhackt, mit einer Zwiebel angebraten, mit Wasser bedeckt und mit dem nötigen Salz einige Stunden gekocht, daß man eine kräftige Soße bekommt. Das Fleisch wird mit der gedünsteten Leber, 100 g Zunge oder Schinken oder übrigem Fleisch, einigen Champignons, in kleine Würfel geschnitten oder grob gewiegt, mit der durchgeseihten Soße vermengt, etwas Zitronensaft und Madeira zugegeben. Die Fülle wird dann in großen oder kleinen Pastetchen gegeben oder in Formpastetchen gebacken.

Gesalzene Gelatinespeisen*



783. Sulze, Gelee oder Aspik (Kochen und Klären).

1 oder 2 Kalbsfüße, ½ Pfund Wadenfleisch, 1 Pfund Eisbeiner (Saftknochen), ein Stückchen Schwarte, 1 Glas Weißwein, ¼ Liter Essig, Suppengemüse, Gewürz, 2 Eiweiß.

Fleisch und Knochen werden zerkleinert, sauber gewaschen, mit 4 Liter Wasser zum Kochen gebracht und abgeschäumt. Dann gibt man Suppengemüse, gebräunte Zwiebel, Essig, 1 Zitronenrädchen und ganzes Gewürz zu und läßt dies fest verschlossen unter fleißigem Abschäumen 4–5 Stunden langsam kochen. Danach gießt man die Brühe durch ein Sieb und läßt sie über Nacht erkalten. Am andern Morgen wird das Fett pünktlich abgenommen, die Sulze auf ihre Festigkeit und ihren Geschmack geprüft, etwa Fehlendes zugegeben (im Notfall einige Blatt Gelatine). Auf 1 Ltr. Sulze wird ein Eiweiß zu leichtem Schaum geschlagen, mit der gewaschenen, zerkleinerten Eischale in die wieder verlaufene Sulze gegeben und unter Rühren mit dem Schneebesen zum Kochen gebracht. Beim ersten Aufstoßen zieht man sie vom Feuer zurück und läßt sie zugedeckt auf dem Herd beiseite stehen, bis das Eiweiß sich zusammenzieht und die Sulze wasserhell erscheint. Nun gießt man sie mehrere Male durch ein gebrühtes Seihtuch, bis sie vollständig klar ist.

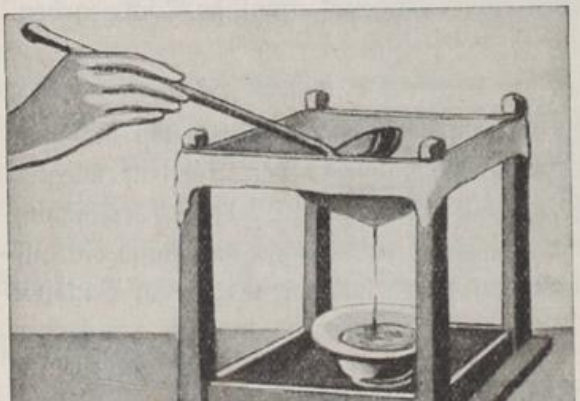


Abb. 108. Wie Sulze aufgegossen wird.

* Durch den hohen Leimgehalt sind die süßen sowie die gesalzenen Sulzen für uns ein sehr wichtiges Nahrungsmittel und sollten diese Speisen viel bereitet werden.

784. Fischsulze.

Kopf und Gräten werden mit Gewürz und Petersilienwurzeln ¾ Stunden ausgekocht und kaltgestellt. Der Fischsud wird entfettet, auf 1 Liter ein Glas Weißwein, 15—20 Blatt Gelatine, einige Tropfen Maggi, etwas gebrannter Zucker und ein Eiweiß genommen und geklärt.

785. Sulze zum Garnieren von kalten Platten.

Man gibt die durchgelaufene, klare Sulze Nr. 783 ungefähr 1 cm dick auf naßgemachte Platten, stellt sie auf Eis, und nachdem die Sulze ganz fest ist, schneidet man bei Gebrauch Würfel oder sticht glatte oder gezackte Halbmonde, Dreiecke,

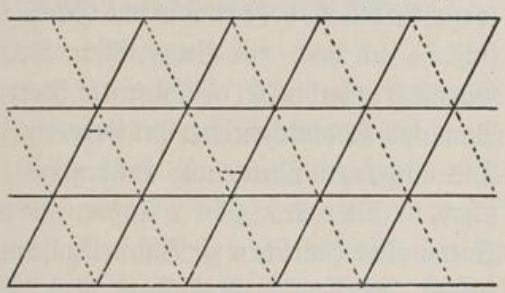
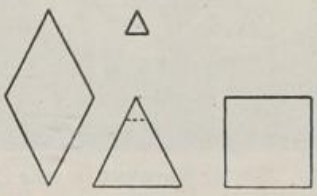


Abb. 109.
Wie man Sulze zur Garnitur schneidet, ohne Abfälle zu bekommen.



Die einzelnen Garniturteile: Links: Raute, Mitte: Dreieck, Mitte darüber: Der abgeschnittene Teil vom Dreieck, rechts: Würfel.

abgestumpfte Dreiecke oder Rauten aus, oder häckelt die Sulze. Man kann die Sulze auch in einer Schüssel fest werden lassen, Scheiben abschneiden und diese ausstechen, oder es wird eine Ringform eingefüllt, fest werden lassen, auf eine Platte gestürzt und kleine kalte Stücke Fische und dergleichen darin angerichtet.

786. Sulze zum Verzieren oder zum Einlegen.

Diese kann auch auf rasche Weise von Fleischbrühe oder dem Sud von Kalbskopf bereitet werden. Die Brühe wird mit einem Papier gut entfettet, ein Eiweiß mit der gewaschenen Eischale, Essig und Wein zugefügt, auf 1 Liter Flüssigkeit 20 g Gelatine gegeben und wie Nr. 783 geklärt.

787. Sulze aus Gelatine* zubereitet.

1 Liter Wasser, ⅛ Liter Essig, 1/10 Liter Weißwein, ½ Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner, 3 Nelken, 1 Zitronenscheibe, 1 Fleischbrühwürfel, etwas Maggi, 20—23 Blatt weiße Gelatine, je nach der Jahreszeit.

Das Wasser wird mit dem Gewürz 10 Minuten gekocht, die andern Zutaten beigefügt und durch ein gebrühtes Seihtuch gegossen, die ausgedrückte Gelatine zugegeben und unter Rühren zum Kochen gebracht.

Will man Sulze Nr. 786 und 787 verfeinern und zugleich klären, so gibt man in einen Topf ¼ Pfund kleingehacktes Ochsenfleisch, einige Scheiben Suppengemüse,

* Gelatine wird ½ Stunde vor Gebrauch in kaltes Wasser gelegt, ausgedrückt und mit der Sulze zum Kochen gebracht (ein Blatt mit 1½ g berechnet). Bei Sulzen, die nicht gestürzt und nicht zur Garnierung verwendet werden, genügen auf 1 Liter Wasser 12—15 Blatt.

ein Eiweiß, die eingeweichte ausgedrückte Gelatine und den gut entfetteten Sud oder das Wasser, in dem die Gewürze ausgekocht wurden. Sodann wird das Ganze unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht und weiter wie Nr. 783 bereitet.

788. Garnitur einlegen.

Zum Einlegen nimmt man eine Ring- oder niedere Form, wie Abbildung zeigt, oder kleine Becherförmchen. Die Form wird mit kaltem Wasser ausgeschwenkt, eine dünne Schicht Sulze darin gestehen lassen, darauf die Garnitur* gelegt, diese mit einigen Tropfen dickflüssiger Sulze befestigt, und erst wenn sie fest ist, bedeckt man das Ganze ungefähr ½ cm hoch mit Sulze. Man kann zur Garnitur gekochtes Ei oder Karotte, Rotrüben, Tomaten, Radieschen oder Trüffel verwenden. Die einzelnen Teile, wie Halbmonde, verschobene Vierecke ◇, in 2 Farben zu einem Stern oder Blättchen zu Blumen zusammengesetzt, werden ausgestochen oder ausgeschnitten. Zu den Stengeln oder Blättern nimmt man kurz abgewällten Lauch, Schnittlauchhalm oder Estragon, auch Essiggurken (siehe Abb.). Man kann auch die einzelnen Teile vor dem Einlegen auf einem Teller mit wenig Sulze übergießen.



Abb. 110. Wie die Garnitur in eine Sulzform eingelegt wird.

789. Die Einlage, siehe Tafel 28,

besteht aus Fisch oder Geflügel, Wild, Gänseleber, Zunge, Eiern usw. Fische müssen vor dem Einlegen gekocht und entgrätet, Geflügel ausgebeint und alles in schöne glatte Stücke zerlegt und kurze Zeit mit Zitronensaft, Salz und Prise Pfeffer mariniert sein. Hierauf legt man schichtweise Einlagen und dickflüssige Sulze in die Form und läßt jede Lage immer wieder mit Sulze bedeckt stehen. Die Einlage darf den Rand der Form nicht berühren und muß die oberste Lage Sulze sein; die Form wird einige Stunden oder über Nacht kaltgestellt. Beim Stürzen löst man den oberen Rand mit einem Messer, taucht die Form einige Sekunden in heißes Wasser (ja nicht länger) oder bedeckt sie kurz mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch, stürzt die Sulze vorsichtig auf eine Platte und verziert mit Petersilie und Zitronenschnitzen.

790. Schüsselsulze. (Für 8—10 Personen.)

1½ Pfund Schweinefleisch, 1½ Pfund Kalbfleisch, ¼ Pfund Sardellen, ¼ Liter Essig, 1 Kalbsfuß, Gewürz, Zwiebel, ½ Zitrone.

Das Fleisch und der zerkleinerte Kalbsfuß werden mit Wasser bedeckt, mit ganzem Gewürz und einem kleinen Sträußchen Majoran, Thymian und Estragon weich-

*Beim Einlegen der Garnitur achte man darauf, daß die untere Seite beim Stürzen nach oben kommt.

gekocht, dann herausgenommen, verkühlt in gleiche Streifen oder Würfel geschnitten. Die Brühe gießt man durch ein Haarsieb, schmeckt sie mit Salz, Pfeffer, feingeschnittener Zwiebel und Zitronensaft ab und klärt sie. Die geschnittenen Sardellen mischt man unter das Fleisch. In einer mit kaltem Wasser ausgeschwenkten Form läßt man etwas von der Sulze gestehen, legt eine Verzierung von Eischeiben, Gurkenfächern und Kapern darauf, füllt die mit Brühe gemischten Fleischwürfel darauf und läßt die Sulze in der Kälte gestehen.

791. Preßkopf.

½ gesalzener Schweinsrüssel, 1 gesalzenes Schweinsohr, ½ Pfund gesalzenes Schweinefleisch, 1 Schweinsfuß, Essig, Gewürz.

Die Bestandteile werden — wie bei Sulze angegeben — gekocht, jedoch ohne Zugabe von Salz. Rüssel, Ohr und Schweinefleisch werden, wenn sie weich sind, herausgenommen, verkühlt in Streifen geschnitten und mit Salz und Pfeffer, etwas Essig oder Zitronensaft mariniert. Den Fuß läßt man in der Brühe gut auskochen, gießt diese dann ab, entfettet und klärt sie. Nun legt man schichtenweise Sulze und Fleischstreifen in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Form, jede Lage gestehen lassend. Der Preßkopf muß, bevor man ihn stürzt, einige Stunden kaltgestellt sein.

792. Schwarzwildsulze.

Zum Einsulzen von Schwarzwild eignet sich am besten das Rippenstück. Dieses wird mit einer Bürste abgebürstet, ausgebeint, dann 4—6 Tage in eine Marinade von halb Wasser, halb Essig, Suppengemüse, Zwiebeln und ganzem Gewürz, worunter einige Wacholderbeeren, gelegt. Das Fleisch wird täglich gewendet, dann zusammengerollt und mit einem Teil der Marinade, Fleischbrühe, Weißwein und Salz gekocht, bis sich die Schwarte weich anfühlt. Nun läßt man das Fleisch in dem Sud erkalten; dann wird dieser geklärt. Eine Ringform wird mit Sulze ausgegossen, eine Verzierung eingelegt, dann wieder Sulze, darauf das in dünne Scheiben geschnittene Schwarzwild, immer abwechselnd mit Sulze bedeckt, bis die Form gefüllt ist. Bei Einlagen, wie Schwarzwild, Gänseleber, Aal, die sehr fett sind, ist es gut, dieselben vorher in flüssige Sulze einzutauchen, damit die Sulze beim Übergießen nicht trübt.

793. Aal in Sulze.

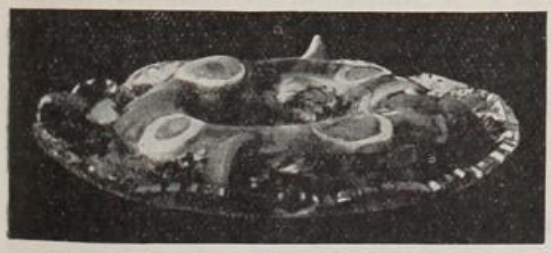


Abb. 111. Aal in Sulze.

2 Pfund Aal, Fischsud von 1½ Liter Wasser, ⅜ Liter Essig, 30 g Salz, Zwiebel, Suppengrün, Gewürz.

Zum Einlegen in Sulze soll ein dicker Aal genommen werden. Dieser wird mit Salz abgerieben, in Stücke geschnitten, ausgenommen und gewaschen. Die Stücke kocht man im

Sud gar, entfernt die Haut und die Mittelgräte und mariniert die Stücke mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft oder etwas Essig. Der Sud wird gut entfettet, auf 1½ Liter ¼ Liter Weißwein, 20 Blatt Gelatine und 40 g Eiweiß zugegeben und geklärt. Kräftiger schmeckt die Speise, wenn die Sulze extra dazu gekocht wird. Zur Garnitur können Krebsschwänze genommen werden. Man reicht eine Remouladensoße dazu, die man mit 4 Eßlöffel rosa gefärbtem Schlagrahm (ohne Zucker) vermischt hat.

794. Kaninchenfleisch in Sulze.

Das Kaninchenfleisch wird in dem gleichen Sud, wie Nr. 741 angegeben, gekocht, ausgebeint, in Streifen geschnitten und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft mariniert. Aus der Brühe wird die Sulze bereitet. (Siehe Nr. 786.) Eine mit Wasser ausgeschwenkte Form wird 1 cm hoch mit Sulze ausgegossen, die Streifen eingelegt und nach und nach die Sulze aufgegossen.

795. Forellenfilets mit Sulze.

Zwei einpfündige Forellen werden entgrätet, gehäutet und aus jeder 4 Filets geschnitten. Nachdem man diese leicht glatt geklopft, mariniert man sie kurze Zeit mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft. Nun werden sie in Butter leicht gedämpft, mit einem Tuch abgetrocknet und wieder einige Stunden mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft mariniert. Dann bestreicht man sie mit geklärter Sulze, richtet die Filets in einem gezackten Sulzring, an, den man auf einen Reissockel gestellt hat. Außen verziert man mit gehackter Sulze und gibt grüne Soße Nr. 232 dazu.

796. Forellen in Sulze. Siehe Tafel 26.

Dazu wählt man kleine Forellen, kocht sie schön blau und läßt sie im Sud erkalten. Der Boden einer silbernen Platte wird mit Sulze 1 cm hoch ausgegossen, die Forellen wie schwimmend hübsch darauf verteilt, mit Sulze überglänzt und die Platte mit Sulzhalbmond oder -dreieck, Zitrone und Petersilie und nach Belieben mit Krebsen verziert.

797. Sulze von Fleischresten.

Sulze Nr. 787 und Fleischreste.

Eine mit kaltem Wasser ausgespülte Ringform wird 1 cm hoch mit der Sulze gefüllt und auf Eis gestellt. Das Fleisch, gleich welche Sorte, wird durch die Hackmaschine getrieben und mit der übrigen Flüssigkeit vermischt. Dieses füllt man auf die fest gewordene Sulze und läßt das Ganze 1—3 Stunden in der Kälte fest werden.

798. Pikantes Allerlei.

Übriggebliebenes Fleisch schneidet man in dünne Streifen. Dazu kommen in Scheiben geschnittene saure Gurken und Rotrüben, Zwiebelscheiben, einige Sardellen, Kapern und nach Belieben 1 oder 2 hartgekochte Eier. Eine Lage Sulze wird in eine Porzellanschüssel oder Ringform gegossen. Wenn die Sulze fest ist, wird alles hübsch geordnet, eingefüllt und mit Sulze übergossen.

799. Kalbskopfsulze.

Der Kalbskopf wird in Salzwasser mit allem Gewürz und Suppengrün weichgekocht, in Würfel geschnitten und mit Zitronensaft, Salz und etwas Pfeffer mariniert. 2 Liter von der Brühe werden nach Nr. 786 geklärt, vorher, wenn nötig, noch 8 bis 15 Blatt weiße Gelatine zugegeben. Sulze und Fleisch füllt man lagenweise in eine Ringform ein, jede Schicht Sulze läßt man gestehen, ehe die nächste Sulze angefüllt wird, stellt die Form kalt und stürzt sie beim Gebrauch.

800. Fischsulze.

Fischsud: 2 Liter Wasser, ¼ Liter Essig, 60 g Salz, Suppengrün, Zitronenschale, 1 Pfund Kabeljau oder ein anderer Fisch.

Die Zutaten zum Fischsud werden zusammen aufgestellt und zum Kochen gebracht. Dann läßt man den Fisch darin 20 Minuten ziehen. Herausgenommen, wird er von Haut und Gräten befreit, mit Salz bestreut, mit etwas Zitronensaft beträufelt und kaltgestellt. Siehe weitere Zubereitung Nr. 784.

801. Muscheln in Sulze.

Man bereitet eine Sulze (siehe weitere Zubereitung Nr. 787) und füllt von dieser geklärten Sulze 1 cm hoch in eine Ringform oder in Gläser. Wenn sie fest geworden, gibt man die aus den Schalen gelösten Muscheln hinein, gibt wieder Sulze darüber und läßt die Speise in Eis erstarren.

Will man die Speise hübscher anrichten, so kann man, ehe man die Muscheln einfüllt, auf die Sulze eine Verzierung von Gurkenfächern, Tomatenscheiben oder ausgestochenes hartgekochtes Ei geben, mit etwas Sulze befestigen und dann die Muscheln auffüllen.

802. Spargeln in Sulze.

Die Spargeln werden geputzt und in Salzwasser weichgekocht. Von der Spargelbrühe wird eine Sulze bereitet, wie bei „Gemüsesulze" angegeben, nach Belieben geklärt und eine längliche Form damit ausgegossen. Die Spargeln, welche vorher mit etwas Zitronensaft beträufelt wurden, werden daraufgelegt, die übrige Sulze darübergegeben und fest werden lassen.

803. Spargeln in Tomatensulze.

1½ Pfund Spargeln, Salzwasser, 12 Eßlöffel Tomatenbrei, 35 g Gelatine auf 1½ Liter Flüssigkeit.

Die geputzten Spargeln werden in Salzwasser weichgekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt und mit Zitronensaft beträufelt. Ungefähr 1½ Liter Spargelbrühe läßt man mit dem Tomatenbrei und der Gelatine aufkochen und gießt einen Spiegel von der Sulze in die Form. Wenn die Sulze fest ist, legt man schön geordnet die Spargeln darauf und übergießt sie mit der Sulze.

804. Eier in Tomatensulze.

Statt Spargeln legt man halbe, hartgekochte Eier in die Tomatensulze ein.

805. Gemüsesulze*.

1 Pfund Gelbrüben, ½ Pfund Sellerieknollen, 1 kleiner Blumenkohl, 1 kleine Büchse grüne Erbsen, Wasser, Salz, etwas Maggiwürze, 30 Blatt weiße Gelatine, 6—8 Eßlöffel Essig.

Das Gemüse wird geputzt und jedes für sich in 1 Liter Salzwasser weichgekocht. Man schneidet Gelbrüben und Sellerie in kleine Würfel, den Blumenkohl zerteilt man in kleine Röschen.

Die Gemüsebrühe wird zusammengegossen und 1½ Liter davon gebraucht. (Die übrige kann zur Suppe verwendet werden.) Die Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht, ausgedrückt und in die Gemüsebrühe gegeben. Man schmeckt sie mit Salz, Essig und Maggiwürze ab, kann sie auch mit einigen Tropfen gebranntem Zucker färben und gibt ein mit etwas Wasser zerschlagenes Eiweiß zu. Nun klärt man die Brühe (wie Nr. 783) und füllt 1 cm hoch in Gläser, Becherförmchen oder eine Ringform und läßt sie in Eis erstarren. Dann füllt man das Gemüse schichtweise ein und füllt die übrige Sulze darauf. Nachdem die Sulze in 2—3 Stunden fest geworden ist, wird sie gestürzt und mit Bratkartoffeln zu Tisch gegeben.

Warme und kalte Zwischenspeisen**



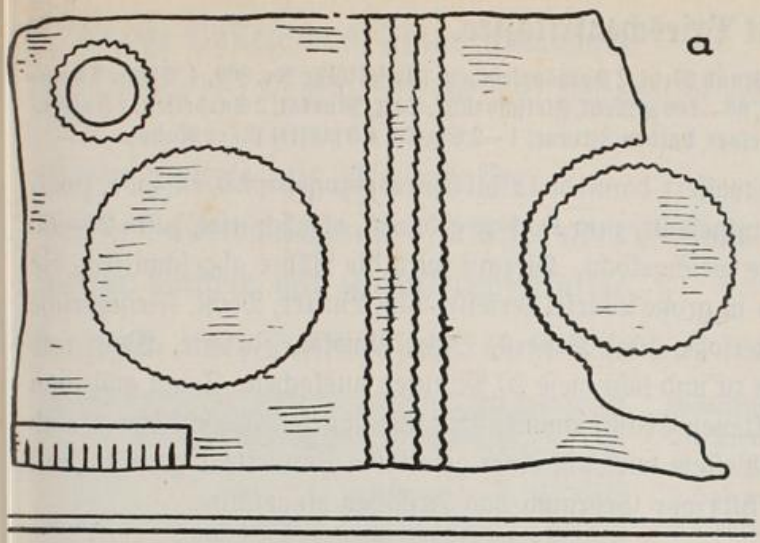
806. Große Blätterteigpastete (Vol-au-vent). (Für 8—10 Personen.)

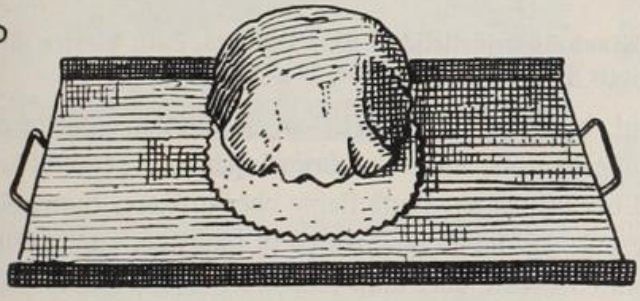
Blätterteig von ½ Pfund Mehl, 180—250 g Butter, 1 Teelöffel Salz, 1/10 Liter Wasser. Zum Bestreichen 1 Ei.

Nachdem man dem Blätterteig 3—4 Touren gegeben hat (siehe Nr. 1778 und Abb. 246 h—k), wellt man davon eine lange Bahn ungefähr ½ cm dick aus. In der Größe eines Tellers rädelt man 2 Platten davon aus, die eine ungefähr 3 cm größer als die andere (Abb. 112a). Die kleinere Platte legt man umgekehrt auf ein nasses Blech, und dies gibt den Boden der Pastete. In die Mitte legt man einen leicht zusammengeknüllten Ballen von Papierschnitzeln (Abb. 112b), der mit einem Butterpapier zusammengehalten wird, bestreicht den Rand mit zerschlagenem Eiweiß und gibt die größere Rundung als Deckel darüber. Der Deckel wird am Boden leicht angedrückt, gleichmäßig geschnitten, mit ausgerädelten Streifen oder ausgestochenen Teigfiguren verziert, ein 2 cm breiter Rand um die Pastete gelegt

* Will man die Gemüsesulze nicht klar haben, so gibt man die Gemüsebrühe durch ein feines Sieb und läßt sie mit der Gelatine zum Kochen kommen.

** Die meisten Anweisungen für Zwischenspeisen sind für 8—12 Personen berechnet.





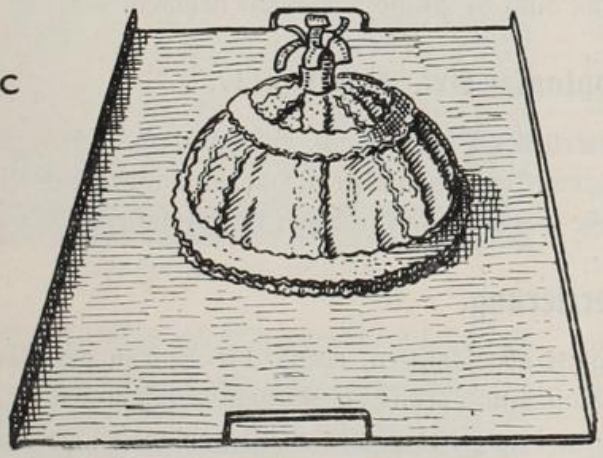


Abb. 112. Große Blätterteigpastete (Vol-au-vent),
a) Der fertig ausgewellte Teig, wie er eingeteilt wird.
b) Boden mit Papierballen. c) Zum Backen fertige Pastete.

sowie ein kleiner Ring an die Stelle, wo nach dem Backen der Deckel abgeschnitten wird. Die fertige Pastete (Abb. 112c) wird mit Eigelb bestrichen.

Beim Bestreichen mit Eiweiß oder Eigelb hat man darauf zu achten, daß nichts über den Rand herunterläuft, da sonst an dieser Stelle der Teig nicht schön aufgeht. Man backt die Pastete in gut heißem Ofen 30—40 Minuten. Hat die Pastete vorher schon Farbe, so muß sie mit einem naßgemachten Papier bedeckt werden. Nach dem Backen schneidet man den Deckel ab, entfernt vorsichtig das Papier und füllt die Pastete beliebig (s. Tafel 17). Einfacher läßt sich die Pastete herstellen, wenn man nur einen dicken Boden ausrädelt, 2 cm vom Rand entfernt mit der Spitze des Messers einen Deckel markiert, ein Muster einritzt, das Ganze mit Eigelb bestreicht und in mäßig heißem Ofen backt. Oder man kann, wie bei kleinen Pasteten angegeben, auf den Boden einen gleichgroßen Ring aufsetzen.

807. Große Pastete mit Hühnerfrikassee.

Die fertige Pastete wird mit Hühnerfrikassee Nr. 931 gefüllt und sofort aufgetragen.

808. Große Pastete mit Brieschenfrikassee.

Blätterteig von ½ Pfund Mehl, 2 Kalbsbrieschen, Fleischklöße Nr. 809, 1 Büchse Champignons, 80 g Butter, 80—100 g Mehl, Fleischbrühe, Salz, Muskat, 2 Sardellen, 1 Kaffeelöffel Kapern, Saft einer halben Zitrone, 1—2 Eigelb, 4 Eßlöffel süßer Rahm.

Die Brieschen werden gewässert, damit das Blut herausgezogen wird, ein- oder zweimal mit kaltem Wasser aufgestellt, zum Kochen gebracht, abgeschüttet, dann 20—30 Minuten in Fleischbrühe weichgekocht. Hierauf wird die Röhre abgeschnitten, die Brieschen gehäutet und in große Würfel zerteilt. Von Butter, Mehl, Fleischbrühe bereitet man eine Buttersoße, fügt Kapern, Salz, Muskat, Zitrone, Wein und die gewiegten Sardellen zu und läßt diese 20 Minuten auskochen. Dann gibt man die in Scheiben geschnittenen Champignons, Brieschenwürfel, Fleischklöße zu und zieht die Soße ab. Die Pastete wird auf einer gefalteten Serviette angerichtet, mit Petersilie verziert und kurz vor Gebrauch das Frikassee eingefüllt.

809. Feine Fleischklößchen.

¼ Pfund Kalbfleisch, ¼ Pfund Schweinefleisch, 1 Ei, 1 Brötchen, Salz, Pfeffer, Prise Majoran, 1 Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 20 g Butter.

Das Fleisch wird fein gewiegt, das Brötchen abgerieben, in Wasser eingeweicht, mit Zwiebel und Petersilie abgedämpft, mit den übrigen Zutaten gemischt und abgeschmeckt. Man formt auf der bemehlten Hand kleine oder größere, runde oder längliche Klöße aus der Masse und läßt sie in einem Sieb in kochender Fleischbrühe je nach der Größe 10—15 Minuten ziehen, aber nicht kochen, da sie sonst hart werden. Statt Schweinefleisch kann man auch ¼ Pfund Nierenfett nehmen.

810. Große Pastete nach Toulouser Art. Siehe Tafel 17.

Die Einlage besteht aus Scheiben von Hühnerfleisch, Brieschen oder Hirn, Zunge, Fleischklößchen, Champignons, nach Belieben Trüffeln, Hahnenkämmen und Nieren; alles in einer feinen Buttersoße (siehe Nr. 158) erhitzen und einfüllen.

811. Hahnenkämme zur Verzierung.

Die Hahnenkämme werden glatt abgeschnitten, ebenso die Spitzen der Kämme. Man legt sie in lauwarmes Wasser und drückt die Kämme zwischen den Händen, um das Blut gegen die Spitzen zu drängen; dies wiederholt man mit frischem Wasser, bis dieselben blutleer sind. Dann erhitzt man das Wasser, bestreut die Kämme mit Salz und reibt die feinen Häutchen ab. Man läßt sie über Nacht in lauem Wasser stehen und kocht sie in Fleischbrühe mit etwas Zitronensaft langsam weich.

812. Hahnennierchen.

Die Nierchen werden gewaschen, mit kaltem Wasser aufgesetzt und bis ans Kochen gebracht.

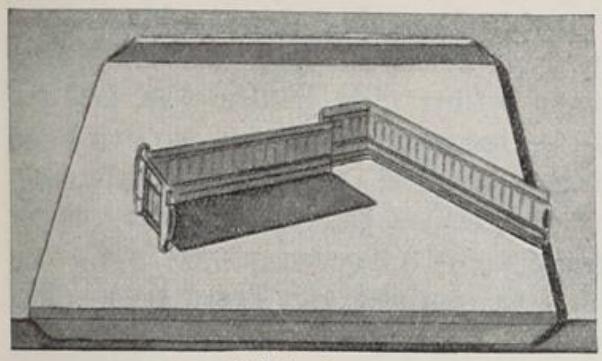
813. Große Pastete nach Finanzmannsart.

Die Einlage von Nr. 810 wird mit einer Madeirasoße vermischt in die Pastete eingefüllt.

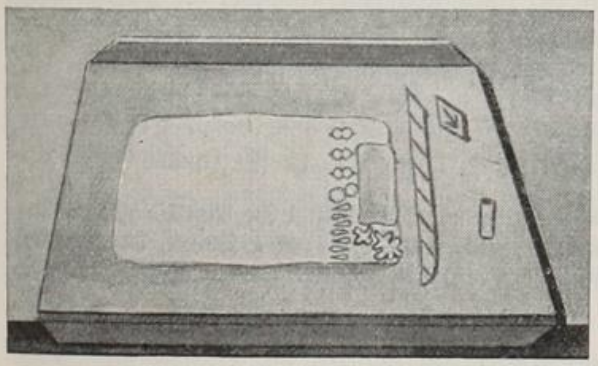
Große Pastete mit Fischfrikassee.
Große Pastete mit Zungenfrikassee oder Ragout.
Große Pastete mit Kalbfleischfrikassee.

Siehe bei den betreffenden Rezepten.

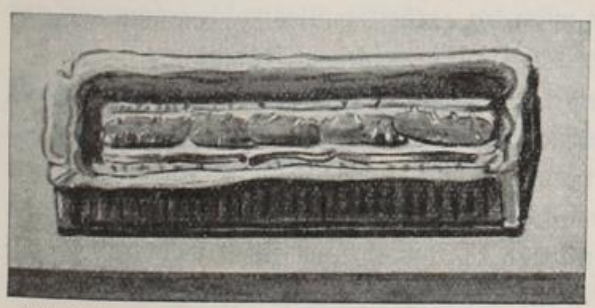
814. Jagd- oder Hasenpastete. Siehe Tafel 28.



Pastetenform.



Wie der Teig eingeteilt wird.



Mit Teig ausgelegte Form und ein Teil der Einlage.

Abb. 113. Die Herstellung einer Jagdpastete.

Pastetenteig von Nr. 815 (man kann die Eier auch weglassen und dafür mehr warmes Wasser nehmen), 1 Hasenrücken, 1 Hasenschlegel, 200 g Kalbskarree, 300 g Schweinskarree, 600 g grüner Speck, 2 große Eier, 1/10 Liter Kognak, 4 Löffel Madeira, 15 g Salz, Prise Pfeffer, 8—10 g Pastetengewürz, dünne Scheiben und Streifen von grünem Speck.

Der Hasenziemer wird gehäutet, von den Knochen das Fleisch abgelöst, dieses in zweifingerbreite Streifen geschnitten und mit ganz feinen Speckstreifen gespickt. Die Fleischstreifen werden entweder roh mit Madeira und etwas Gewürzsalz mariniert oder vorher einige Minuten in heißer Butter angebraten. Der Schlegel wird ebenfalls gehäutet, mit dem Speck, Kalbs- und Schweinskarree zwei- oder dreimal durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit den Eiern, dem Gewürzsalz und etwas Wildessenz gut untereinander geschafft. Letztere erhält man, indem man die Knochen klein zerhackt, in Butter mit Zwiebel und Suppengrün anbratet, mit Fleischbrühe ablöscht und gut einkochen läßt.

Die Pastetenform wird mit Butter bestrichen, der Teig ½ cm dick ausgewellt;

man setzt die Form darauf und schneidet einen Deckel und Verzierungen ab. Mit dem übrigen Teig wird die Form derartig ausgelegt, daß der Boden und die Seiten bedeckt sind und ein 2 cm breiter Rand darüber steht. Nun bestreicht man Boden und Seiten 1 cm dick mit der Fülle, gibt die Filets, nach Belieben fingerdicke Speckstreifen, Gänseleber und Trüffeln der Länge nach abwechselnd in die Form, immer wieder etwas Fülle dazwischen, bis alles aufgebraucht ist. Auf die oberste Lage Fülle legt man die Speckscheiben, darauf den Deckel, schlägt den überstehenden Rand herein und verbindet beide Teile durch Einkneifen mit der Pastetenzange (Abb. 114). Mit einem runden Ausstecher macht man in die Teigdecke ein oder zwei $1^1/_2$ cm große Löcher, in welche man eingefettete Papierröhrchen setzt, durch die der Dampf entweichen kann. Die Pastete wird mit ausgeschnittenen Teigblättern verziert (siehe mittlere Abb. 113, der abgeschnittene Streifen und rechts oben das eingekerbte Blatt), mit Eigelb bestrichen, in gu'er Hitze gebacken und je nachdem die Oberfläche mit einem angefeuchteten starken Papier bedeckt. Wenn das Fett dort klar heraufkocht, ist die Pastete fertig; man rechnet dazu ungefähr 60—70 Minuten.

Wird die Pastete warm gegeben, so gießt man nach dem Backen einige Löffel Wildessenz, mit Madeira vermischt, in die Öffnung.

Soll die Pastete kalt gegeben werden, so füllt man den anderen Tag in die Öffnung klare, dickflüssige Sulze ein, läßt sie in der Kälte gestehen, schneidet die Pastete beim Anrichten in dünne Scheiben und verziert sie mit Sulze.

Auf dieselbe Weise können alle Wildpasteten zubereitet werden.

815. Hahnenpastete oder Schüsselpastete. (Für 10—12 Personen.)

Pastetenteig: 1 Pfund Mehl, 150 g Butter oder Schmalz, 1 Ei, Eigelb, ⅛ Liter lauwarmes Wasser, 1 gute Prise Salz. Ragout: 3 Hahnen, 100 g Butter, 50 g Abfallschinken, Zwiebel, ganzes Gewürz, Mehl, ¼ Liter Rotwein. — 3 große Kartoffeln, 150 g durchwachsener Speck.

Zum Teig wird das Mehl auf das Nudelbrett gesiebt, die Butter mit einem starken Messer weich geschabt und in die Mitte des Mehles gegeben. Die Eier, Salz und lauwarmes Wasser gibt man zu, arbeitet alles rasch zusammen und läßt den Teig 1—2 Stunden ruhen, doch soll er nicht zu kalt stehen.

Das Ragout und die Soße wird wie Nr. 930 zubereitet, das Geflügel aber nur halb weichgekocht. Die rohgeschälten Kartoffeln werden in zweimesserrückendicke Scheiben geschnitten, zweimal in Salzwasser aufgekocht und abgegossen. In einer feuerfesten Schüssel oder Platte belegt man den Boden mit den Kartoffelscheiben, gibt darauf den leicht angebratenen, durchwachsenen Speck, legt die Geflügelstücke möglichst glatt darauf und gießt die Soße darüber.

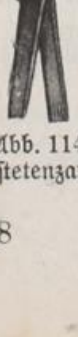


Abb. 114. Pastetenzange.

Den Schüsselrand bestreicht man innen und außen mit Ei, drückt einen Teigstreifen fest an und bestreicht ihn wieder. Über das Ganze kommt ein Deckel von Teig, den man gut an dem Rand mit einer Pastetenzange einkneift und mit ausgeschnittenen Teigblättern verziert. Der

Teig wird mit Eigelb bestrichen, die Pastete auf ein Blech gestellt und im Backofen ¾—1 Stunde zu schöner Farbe gebacken. Vor dem Anrichten macht man eine kleine Öffnung in die Mitte und gießt 1 Glas Madeira hinein. Zu dieser Pastete kann auch ein anderes Geflügel genommen werden.

816. Kalbfleischpastete

wird auf dieselbe Weise wie Hasenpastete mit Kalbfleisch zubereitet. Zur Einlage werden außer Kalbfleisch Streifen Zunge oder Schinken genommen. Auch kann man der Fülle 150 g Kalbsleber, welche einige Minuten gedämpft und durch ein Sieb gestrichen wurde, beifügen.

817. Gänseleberpastete,

auf dieselbe Weise wie Hasenpastete zubereitet. Als Einlage wird statt Wild eine schöne große, weiße Gänseleber und Trüffeln genommen. Von der Gänseleber wird die Galle vorsichtig abgeschnitten, die Leber über Nacht in Milch gelegt, dann mit feinen Trüffelstückchen gespickt und mit Madeira und Gewürzsalz mariniert. Zur Fülle verwendet man nur Schweins-, kein Kalbskarree, und die Abfälle der Gänseleber.

818. Aufgesetzte Schinkenpastete.

Pasteten- oder Blätterteig. 180 g Schinkenscheiben oder -würfel. Zur Farce: 200 g grüner Speck, 400 g mageres Schweinefleisch oder die Hälfte Kalbfleisch, 180 g magerer Schinken, 1—2 Eier, 10 g Salz, 5 g Pastetengewürz, 2 Löffel Kognak oder Madeira, nach Belieben zwei eingeweichte Brötchen, mit wenig Zwiebel und Petersilie abgedämpft.

Von dem dritten Teil des Teiges wird ein ½ cm dicker, ungefähr 25 cm langer und 12—15 cm breiter Boden ausgewellt und auf ein naßgemachtes Blech gelegt. Nun streicht man fingerdick die Fülle auf die Teigplatte und läßt an allen Seiten einen 2 cm breiten Rand frei. Darauf legt man Schinkenscheiben, Fülle, wieder Schinken, bis alles aufgebraucht ist. Der Schinken kann auch statt in Scheiben, in große Würfel geschnitten und unter die Fülle gemengt werden. Der übrige Teig wird ausgewellt, über die Pastete gebreitet, der Rand vom Boden mit Eiweiß bestrichen, der Teig leicht angedrückt und glattgeschnitten. Man verziert die Pastete mit Teigstreifen oder Blättern, macht oben eine oder zwei Öffnungen, in die man zusammengerolltes, steifes Papier steckt, bestreicht sie mit Ei und backt sie ¾—1 Stunde in gut heißem Ofen.
Die Pastete kann wie die Hasenpastete warm oder kalt gegeben werden.

819. Reutlinger Fleischpastete. (Für 8—10 Personen.)

½ Pfund Blätterteig, 2 Pfund Kalbsschnitzel, Zwiebel und Petersilie, 80 g Butter, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft, 1½—2 Brötchen.

Die Hälfte des Blätterteigs wird ausgewellt und in ein Kuchenblech gegeben, außen mit Eiweiß bestrichen und ein zweifingerbreiter Rand darauf gelegt. Vom

Kalbfleisch werden 8—10 Schnitzel geschnitten, gehäutet, leicht geklopft, gesalzen und gepfeffert. Die Brötchen werden in Scheiben geschnitten, im Backofen leicht geröstet, gestoßen, gesiebt und das so erhaltene feine Weckmehl mit Gewürz, feingewiegter Zwiebel und Petersilie vermischt, streut dies auf den Kuchenboden, gibt die Schnitzel darauf und auf jedes 1 Stückchen Butter und Zitronensaft und streut darüber wieder Weckmehl. Den übrigen Teig wellt man zu einem Deckel aus, verziert ihn hübsch, macht in der Mitte kreuzweise einen Einschnitt, bestreicht die Pastete mit Eigelb und backt sie 1 Stunde in gut heißem Ofen.

820. Fleischpastete (andere Art).

2 Pfund Nierenbraten, 60 g Sardellen, 1 Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 60 g Butter, 1 Löffel Mehl oder 1—2 eingeweichte Brötchen, 1 Glas Wein, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Teelöffel Kapern, Saft einer halben Zitrone, 2 Eigelb oder ganze Eier.

Der fertige Braten wird zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben. In Butter dämpft man Zwiebel, Petersilie, das Mehl oder die Brötchen, dann das Fleisch, löscht mit Wein und Bratensoße ab, gibt die Eier und Gewürz zu, läßt alles noch kurze Zeit dämpfen und streicht es zum Erkalten auf eine Platte. Der Teig wird wie vorhergehend ausgewellt, der Boden 3 cm dick mit der Fülle bestrichen, darauf kommt der Deckel, und nachdem derselbe verziert ist, noch einmal ein Rand vom Teig. Die Pastete bestreicht man mit Eigelb und backt sie ¾ bis 1 Stunde in gut heißem Ofen.

821. Gansleberterrinen.

1 große Gänseleber, 3 Löffel Madeira, 1 Pfund gehacktes Schweinskarree, ½ Pfund gehackter grüner Speck, 2 Trüffeln, 12 gewiegte Champignons, 1 Löffel Rum oder Kognak, 10 g Salz, 5 g Pastetengewürzsalz, ¼ Pfund grüne dünne Speckscheiben.

Die fette, helle Leber wird von der Galle sorgfältig abgeschnitten, in ungefähr 10 Stücke geteilt, diese mit Trüffelstiften gespickt, mit Gewürzsalz und Madeira mariniert. Die kleinen Stücke der Leber werden geschabt und durch ein Haarsieb zu dem sehr fein gehackten Fleisch und Speck gegeben. Mit den übrigen Zutaten schmeckt man die Fülle pikant ab. Die Terrinen werden mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, fingerdick mit Fülle bestrichen, dann die gespickte Leber hinein, wieder Fülle und Speckscheiben. Ist die Terrine höher, wird noch einmal Leber und Fülle hineingegeben. Das Ganze wird leicht eingedrückt und der Deckel mit kleisterbestrichenem Papierstreifen angeklebt. Die Terrinen kocht man 1—1½ Stunden im Wasserbad in heißem Backofen. Man probiert mit einer dünnen Stricknadel, sticht diese, nachdem man den Deckel abgenommen hat, bis auf den Grund der Terrine, läßt sie einen Augenblick darin stecken. Die Nadel muß beim Herausziehen gleichmäßig warm sein. Beim Erkalten nimmt man den Deckel der Terrine ab und beschwert den Inhalt leicht, damit sich Saft und Fett verteilen. Nach vollständigem Erkalten gießt man die Pastete mit flüssigem, aber verkühltem, reinem Schweinefett voll. Man legt eine Papierscheibe darüber und verschließt den Deckel mit Stanniol.

822. Leberpastete oder Leberkäse.

1 Pfund frische Kalbs- oder Schweinsleber, 200 g Schweinskarree, 400 g grüner Speck, ¼ Pfund Sardellen, Salz, Pfeffer, Majoran, 4 Eßlöffel Madeira oder Kognak, feine Speckscheiben zum Auslegen der Form.

Leber, Schweinefleisch, Speck und Sardellen treibt man zwei- oder dreimal durch die Fleischhackmaschine, mischt es gut mit den übrigen Zutaten und füllt die Masse in eine mit Speck ausgelegte Form, deren Boden man nach Belieben mit einem Stern aus Zunge verzieren kann. Oben darauf legt man ebenfalls eine feine Scheibe Speck, schließt die Form gut und kocht die Pastete 1½—2 Stunden im Wasserbad. Nach dem Erkalten schneidet man dieselbe in feine Scheiben und verziert sie mit Sulze.

823. Leberpastete (feinere Art).

1½ Pfund frische Kalbsleber, ¼ Pfund grüner Speck, ¼ Pfund Sardellen, 1 Milchbrot, 6 Eigelb, 2 Schalottenzwiebeln, 1 Tasse saurer Rahm, Gewürz, 1 Löffel Rum, 1 Trüffel, ¼ Pfund Butter.

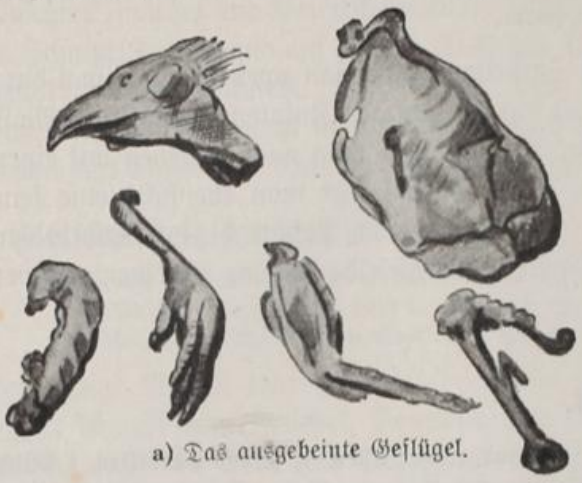
Die Leber und der Speck wird zweimal durch die Hackmaschine getrieben, das abgeriebene, eingeweichte Brötchen mit den Schalottenzwiebeln abgedämpft; die Sardellen fein verwiegt, der Speck in kleine Würfel geschnitten, die Butter zerlassen und alle Zutaten nebst Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, 1 Prise Cayenne, 1 Prise Nelken und 1 Löffel Rum gut vermengt. Eine gut gebutterte Form wird in Zwischenräumen mit Speckstreifen ausgelegt, die leichte Masse eingefüllt und 1½—2 Stunden fest verschlossen und beschwert im Wasserbad gekocht.

824. Kalte Geflügelrolle (Galantine von Poularde). Siehe Tafel 28.

1 Poularde von 3—4 Pfund, 300 g mageres Schweinefleisch, 150 g Kalbfleisch, 400 g grüner Speck, 2 Eier, 1 Gläschen Kognak, 15 g Salz, Prise Pfeffer, 5 g Pastetengewürz. Als Einlage: 60 g Zunge, 80 g Speckstreifen, 8 Pistazien, nach Belieben Gansleber, 1 Trüffel.

Das Geflügel wird nach Vorschrift ausgebeint (siehe Nr. 898), die Haut ausgebreitet und das Fleisch der Keulen und Brust abgeschnitten. Die Keulen, Schweinefleisch, Kalbfleisch, die Hühnerleber und Speck treibt man zweimal durch die Fleischmaschine und bereitet mit Eiern, Kognak, Gewürzsalz, nach Belieben Gänseleber und Trüffel, eine feine Fülle. Das Brustfleisch verteilt man gleichmäßig auf die dünnen Stellen der Haut oder nimmt es ebenfalls als Einlage. Man streicht ungefähr ein Drittel der Fülle auf die ausgebreitete Haut, die man vorher gewürzt hat, legt abwechselnd in Streifen geschnittene Zunge, Speck, Gänseleber, Trüffel und die abgezogenen Pistazien darauf, dann die übrige Fülle, schlägt die Haut zusammen, näht sie zu, rollt sie in eine gebrühte Serviette, deren beide Enden man gut zubindet. Oder man kann die Einlage in große Würfel schneiden und unter die Fülle

mischen. Aus den Knochen, denen man einen Kalbsfuß zugeben kann, kocht man mit Suppengrün und Gewürz einen Sud und läßt eine 4 Pfund schwere Galantine ungefähr 1¼ Stunden darin ziehen. Ist die Galantine etwas erkaltet, bindet man



a) Das ausgebeinte Geflügel.



b) Die ausgebreitete Geflügelhaut, innerhalb das Fleisch von Brust und Schlegeln.



c) Wie die Fleischfarce aufgestrichen und die Einlage aufgelegt wird.



d) Die in ein Tuch eingepackte Galantine.

Abb. 115. Herstellung einer Galantine.

sie auf, wäscht die Serviette aus, wickelt sie noch einmal ein, läßt sie im Sud erkalten und beschwert sie leicht. Aus dem Sud bereitet man eine Sulze, bestreicht die Galantine damit oder mit weißer Sulzsoße (Nr. 209), verziert sie mit Trüffel oder Zunge und richtet sie mit gehackter und ausgestochener Sulze an. Galantine kann auch von anderem Geflügel bereitet werden, und man nimmt je nach der Größe mehr oder weniger Fülle.

825. Krebspudding. (Für 10—12 Personen.)

Brust und, wenn man will, etwas vom Schlegel von einem Huhn wird roh gewiegt, dann mit einer ganz dick eingekochten Buttersoße (von 40 g Butter, 60 g Mehl und ½ Liter süßem Rahm oder Milch) und 1—2 Eiweiß oder ganzen Eiern im Reibstein gestoßen, bis es ganz schaumig ist. Man probiert mit einem kleinen Klößchen, das man in kochendes Wasser gibt. Ist die Masse zu fest, gibt man Ei oder Soße zu, ist sie zu weich, noch etwas Hühnerfleisch. Nun setzt man eine mit Butter ausgestrichene Form auf Eis, bestreicht sie am Boden und an der Seite 1—2 cm dick mit der Hühnerfülle, dann füllt man das Ausgelöste von 2 Pfund Krebsen, mit etwas Champignons und Krebssoße gemischt, daß es gut feucht ist, darauf wieder Fülle. Dann stellt man die Speise mit einem Butterpapier zugedeckt in kochendes Wasser und läßt sie ¾ Stunden ziehen. Nach dem Stürzen übergießt man den Pudding mit einer Krebssoße.

826. Morchelpudding. (Für 4 Personen.)

1 Büchse Morcheln, ¼ Pfund feine Makkaroni, ½ Pfund Schinken, ¼ Pfund Butter, 50 g Parmesankäse, 3—4 Eier, Salz, Muskat.

Die Makkaroni werden in Stücke gebrochen und in Salzwasser abgekocht. Die Butter wird leicht gerührt, Eigelb, gewiegter Schinken, geriebener Käse, Muskat, wenn fehlt, etwas Salz und zuletzt der steife Eierschnee zugegeben. Man füllt die Masse in eine vorbereitete Form, die Morcheln lagenweise dazwischen, kocht den Pudding 1 Stunde und gibt Morchelsoße dazu. Zur Soße kann man einige Morcheln vom Pudding zurücklassen.
Statt Morcheln können auch andere Pilze verwendet werden.

827. Tomatenpudding. (Für 4 Personen.)

100 g Butter, 140 g Mehl, 4 Eier, ¼ Liter Milch, 6 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, 8 Eßlöffel Tomatensenf oder dicke Marmelade.

Die Butter läßt man in einer Pfanne heiß werden, dämpft das Mehl darin und löscht mit der Milch ab. Man rührt es auf dem Feuer noch ein wenig ab, dann stellt man die Masse kalt. Nachher kommen die Eigelb nacheinander dazu, Parmesankäse, Tomatensenf und zuletzt der Eierschnee. Nun füllt man die Masse in eine vorbereitete Puddingform und kocht den Pudding 1—1¼ Stunden im Wasserbad. Man gibt Butter- oder Tomatensoße dazu.

828. Brieschenpudding. (Für 4 Personen.)

1 Kalbsbrieschen, 60 g Butter, 3—4 Eier, Salz, Muskat, 120 g Grieß, ¼ Liter Milch, Zwiebel, Petersilie.

Das Kalbsbrieschen wird kurze Zeit gewässert, blanchiert (mit kaltem Wasser aufgestellt, zum Kochen gebracht, abgegossen) und in Fleischbrühe ungefähr ½ Stunde weichgekocht; danach wird es gehäutet und in Würfel geschnitten. Milch und 10 g Butter werden siedend gemacht, der Grieß darin zu einem Kloß abgerührt und kaltgestellt. Die übrige Butter wird leicht gerührt, Salz, Muskat, gedämpfte Zwiebel und Petersilie sowie der abgekühlte Grießkloß und die Eigelb zugerührt, dann die Brieschenwürfel mit dem Eierschnee untergemischt. Man kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad und gibt Kapernsoße dazu.

829. Brieschenpudding (andere Art). (Für 4 Personen.)

1 großes Kalbsbrieschen, 6 Milchbrot, 3—4 Eier, 1 Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 80 g Butter, ungefähr ¼ Liter warme Milch, Salz und Muskat.

Das Brieschen wird wie vorhergehend vorbereitet. Die Butter wird leicht gerührt, die abgeriebenen, in dünne Scheiben geschnittenen, mit Milch befeuchteten Brötchen, die Eigelb, Salz, Muskat und zuletzt das mit Zwiebel und Petersilie gedämpfte Brieschen und der steife Eierschnee untergemischt. In gut vorbereitete Form wird die Masse eingefüllt und 1 Stunde gekocht. — Man gibt Buttersoße dazu.

830. Schinkenpudding. (Für 4 Personen.)

60 g Butter, 100 g Mehl, schwach ¼ Liter Milch, ¼ Pfund leicht gesalzener, gekochter Schinken ohne Fett, 4 Eier.

Die Butter wird erhitzt, das Mehl darin kurz gedämpft, nach und nach die Milch dazugerührt und die Masse so lange gekocht, bis ein Kloß sich bildet. 1 Eigelb rührt man unter die heiße, die andern 3 unter die verkühlte Masse, gibt den feingewiegten Schinken, nach Belieben 1—2 Eßlöffel geriebenen Käse und zuletzt den steifen Eierschnee zu. Man füllt die Masse in eine gut bestrichene, mit Weckmehl ausgestreute Puddingform und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad. Man gibt Tomatensoße, Salat oder ein Gemüse dazu.

831. Kalbsbratenpudding. (Für 6 Personen.)

¾ Pfund Kalbsbratenreste, 60 g Butter, 4 Eier, 1 Brötchen, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Petersilie, 1 Löffel Parmesankäse, 4 Löffel saurer Rahm.

Der Kalbsbraten wird fein gewiegt, Zwiebel und Petersilie und das vorbereitete Brötchen in Butter abgedämpft und in die inzwischen schaumig gerührte Butter mit den Eigelb, dem Fleisch und den übrigen Zutaten gegeben. Zuletzt mischt man den Eierschnee unter. In der vorbereiteten Form kocht man den Pudding 1 Stunde im Wasserbad. Man gibt Bratensoße oder sonstige pikante Soße dazu.

832. Reisauflauf mit Brieschen. (Für 4—6 Personen.)

1 großes Brieschen, 200 g Reis, 80 g Butter, 1 Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Muskat, 3 Eier.

Der gutgewaschene Reis wird in Salzwasser körnig gekocht und erkalten lassen. Das gekochte Brieschen wird gehäutet, in Würfel geschnitten und mit Zwiebel und Petersilie in 20 g Butter kurz gedämpft. Die übrige Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, der Reis, das Gedämpfte, Gewürz, Brieschen und der steife Eierschnee zugegeben. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Auflaufform, backt den Auflauf ¾ Stunden und gibt Buttersoße dazu.

833. Reisauflauf mit Brieschen (einfache Art).

Körnig gekochter Reis wird in eine Auflaufform gefüllt, das weichgekochte Brieschen in einer dicken Buttersoße daraufgegeben, oben wieder Reis, und der Auflauf ¾ Stunden gebacken.

834. Eierragout mit Brieschen in einem Nudelring. (Für 4 Personen.)

1 Kalbsbrieschen, 5 Eier, 80 g Butter, 80 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, Champignons oder Morcheln, ½ Glas Weißwein, Saft einer halben Zitrone, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm, Salz, Muskat, 2 Eßlöffel Tomatenmark, ½ Pfund feine Suppennudeln, 2 Eßlöffel Parmesankäse.

Das Brieschen wird gewässert, ein- bis zweimal mit kaltem Wasser aufgestellt und bis ans Kochen gebracht, dann abgegossen, bis das Wasser klar ist, in Fleischbrühe weichgekocht, gehäutet und in feine Scheiben oder Würfel geschnitten. Unter-

dessen bereitet man eine Buttersoße, der man geriebene Zwiebel, Tomatenpüree, Kapern, Salz, Muskat, Zitronensaft, Weißwein und in Scheiben geschnittene Champignons zufügt. Die Soße wird mit Eigelb und Rahm abgezogen, die 5 hartgekochten Eier in Scheiben geschnitten und mit dem Brieschen leicht daruntergerührt.

Nudelring. Die Nudeln werden in Salzwasser weichgekocht, auf einem Sieb gut abtropfen lassen, mit dem geriebenen Parmesankäse gemischt, in eine gut mit Butter bestrichene Ringform eingefüllt und im Wasserbad im Backofen ¼ Stunde gekocht. Man stürzt den Nudelring auf eine runde Platte und gibt das Ragout in die Mitte.

835. Nudelspeise mit Tomaten. (Für 4 Personen.)

½ Pfund Suppennudeln, 40 g Butter, ¾—1 Pfund Tomaten, 1 Zwiebel, Salz, Fleischbrühe, Käse.

Die Suppennudeln werden in der Butter gedämpft, die geschälten, in kleine Würfel geschnittenen Tomaten und Zwiebel mitgedämpft, Salz und Fleischbrühe zugegeben und dick einkochen lassen. Man legt die Nudeln lagenweise mit geriebenem Käse und Butterstückchen in eine gut gestrichene Auflaufform, gibt oben drauf ziemlich Käse und läßt die Speise im Backofen gelb anbacken.

836. Schinkenspeise. (Für 4 Personen.)

Nudeln von 2 Eiern, 200 g Schinken, 4 Löffel saurer Rahm, 1 Tasse Milch, Schnittlauch, Muskat, 3 Eier, 1 Löffel Parmesankäse, Weckmehl.

Der Nudelteig wird so dünn wie möglich ausgewellt, mit dem Rädchen kleine viereckige Stücke daraus geschnitten, diese in Salzwasser abgekocht und auf einen Seiher gegeben. Der Schinken wird fein verwiegt, mit Eiern, Rahm, Milch, Schnittlauch, Salz und Muskat verrührt, die Nudelstückchen dazugegeben, in eine vorbereitete Auflaufform gefüllt, mit Parmesankäse bestreut und im Ofen gelb gebacken.

837. Fischauflauf. (Für 4—6 Personen.)

2 Pfund Schellfisch oder ein anderer Fisch, 60 g Butter, 80 g Mehl, ¼ Liter süßer Rahm oder Milch, Fischsud, Salz, Muskat, 1 Eßlöffel Käse, 2—3 Eier.

Der gekochte Schellfisch oder übriggebliebener Fisch wird gehäutet und in kleine Blättchen geteilt. Von Butter, Mehl, Milch, Fischsud, Salz, Muskat bereitet man eine dicke Buttersoße, läßt sie gut auskochen und erkalten. Dann rührt man die Eigelb, den Parmesankäse, die Fischblättchen und den steifen Eierschnee leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Auflaufform und läßt sie im Backofen 30—40 Minuten aufziehen. Man kann die Masse auch in Muscheln füllen.

838. Fischfrikassee mit Brieschen und Krebsen.

Der gekochte Fisch, ungefähr 1—1½ Pfund, wird gehäutet, nach dem Erkalten von den Gräten gelöst und in Stücke zerteilt. Ein Kalbsbrieschen wird gekocht und in

Scheiben geschnitten, ebenso 10 Krebse, von denen man Schwänze und Scheren ausbricht. Von 70 g Butter und 80—90 g Mehl macht man eine weiße Mehlschwitze, löscht mit kräftiger Fleischbrühe und ½ Glas Weißwein ab, gibt Salz, Muskat, Saft einer halben Zitrone und nach Belieben in Scheiben geschnittene Champignons zu, läßt die Soße gut auskochen, erhitzt die Einlage und gibt das Frikassee in einer großen Blätterteigpastete oder in kleinen Pastetchen zu Tisch.

839. Gekochtes Huhn.

Ein älteres Huhn läßt sich gekocht am vorteilhaftesten verwenden. Das Huhn wird vorbereitet, Herz, Leber und Magen hineingesteckt und dressiert. Man setzt es mit heißem Wasser, Salz, Suppengemüse zu und kocht es langsam zugedeckt weich. Wenn es herausgenommen ist, wird es einen Augenblick in Wasser getaucht, um es weiß zu machen, dann wird die Haut abgezogen, die Bruststücke abgelöst und je in vier Teile zerteilt. Man verwendet es nun zu folgenden Gerichten:

840. Huhn mit Reis,

wozu der Reis in der Hühnerbrühe weichgekocht wird.

Hühnerfrikassee. Siehe Nr. 931.

841. Huhn mit Sulzsoße.

Die erkalteten, schön zugeschnittenen Hühnerstücke von einem gekochten oder gedämpften Huhn werden in weiße oder braune Sulzsoße eingetaucht, mit Sulze überglänzt und nach Belieben mit Trüffeln verziert.

842. Hühnermayonnaise.

Die erkalteten, ausgebeinten Geflügelstücke werden mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft mariniert und mit Mayonnaise angerichtet oder die Stücke an eine Gabel gesteckt, durch eine Sulzmayonnaise gezogen, erhaben angerichtet und mit harten Eiern, Gurken und Petersilie verziert.

843. Hühnersulze,

wozu die vorbereiteten Stücke mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft mariniert und in Sulze eingelegt werden.

Sulze zu kochen.
Schüsselsulze.
Preßkopf.
Schwarzwildsulze.
Kaninchensulze.
Forellenfilets in Sulze.
Aal in Sulze.

} Siehe bei gesalzenen Sulzen.

844. Gansleber gedämpft.

1 Leber von einer gespickten Gans, 40 g Butter, Salz, Zwiebel, ½ Glas Rotwein oder Madeira, ¼ Liter Fleischbrühe.

Man schneidet die Galle sorgfältig von der Leber, wäscht sie mit Milch und trocknet sie ab. Nach Belieben spickt man die Leber mit nagelförmigen Trüffelstückchen und kann sie zwischen 2 Speckscheiben einbinden. Man läßt die Gansleber in der heißen Butter mit Zwiebel, Wein oder Madeira und Fleischbrühe ungefähr ½ Stunde langsam dünsten und gibt nach Belieben eine Madeirasoße zu.

845. Gansleber gesulzt.

Eine gebratene Gansleber läßt man erkalten, schneidet sie in Scheiben, übersulzt, sie ein wenig, damit sich die andere Sulze beim Einlegen nicht trübt. Eine Ringform wird mit Sulze ausgegossen, eine Verzierung von Trüffel und Ei darauf und, wenn diese mit Sulze befestigt ist, die Gansleberscheiben im Kranz herumgelegt und mit flüssiger Sulze übergossen.

846. Schaumspeise von Gansleber. Siehe Farbtafel 7.

Abfälle von gebratener Gansleber werden durch ein Sieb gestrichen, mit Schlagrahm, der eingekochten Soße, Madeira und einigen Löffeln flüssiger Sulze vermischt, dies in eine mit Sulze ausgegossene Form eingefüllt und mit derselben übergossen fest werden lassen. Siehe auch Nr. 864.

847. Schaumspeise von Salm.

600 g Salm, ½ Liter Weißwein, Suppengemüse, etwas Thymian, Gewürz, 50 g Butter, einige Scheiben Zwiebel, $^2/_{10}$ Liter weiße Grundsoße, stark $^1/_{10}$ Liter Sulz, $^2/_{10}$ Liter süßer Rahm, Salz, Prise Cayenne.

In der Butter wird das Suppengrün, Zwiebel und Gewürz leicht geschwitzt, mit dem Weißwein abgelöscht und dann der geputzte Salm 20—30 Minuten ziehen lassen. Nach dem Erkalten werden Haut und Gräten entfernt und das Fleisch mit der weißen Soße und Sulze gestoßen, dann durch ein feines Sieb gestrichen. Nun stellt man das Püree auf Eis, gibt nach und nach den geschlagenen Rahm zu, würzt mit Salz, Cayenne und füllt die Schaumspeise in eine mit Sulze ausgegossene und mit Trüffeln verzierte Form oder kleine Becherförmchen oder füllt die Masse in eine Glasschale, die man vorher 1 cm hoch mit Sulze ausgegossen hat und bedeckt das Ganze mit dickflüssiger Sulze.

848. Schinkenschaumspeise in Sulze.

½ Pfund gekochter Schinken ohne Fett, $^1/_{10}$ Liter gut eingekochte Sulze, $^1/_{10}$ Liter dicke, kalte, weiße Grundsoße, ⅛ Liter süßer Rahm, wenig Pastetengewürz und Cayenne.

Der Schinken wird durch die feinste Scheibe der Fleischhackmaschine getrieben, auf Eis gestellt, mit der Sulze und Gewürz vermischt und zuletzt der halbfertig geschlagene Rahm unterzogen.

Kleine Becherförmchen werden mit einer dünnen Schicht Sulze ausgegossen, eine Verzierung daraufgelegt, mit wenig Sulze bedeckt und die Schinkenschaumspeise nicht ganz bis zum oberen Rand eingefüllt. Man gießt die Förmchen mit kalter, flüssiger Sulze zu und stellt sie auf Eis.

Mayonnaise. Siehe bei Soßen Nr. 221.

849. Zu Einlagen in Mayonnaise

nimmt man kalten Fisch, kalten Braten oder Geflügel.

Alle Zutaten werden sorgfältig zubereitet, die Fische werden in kräftigem Sud gekocht, gehäutet und von den Gräten gelöst, dann in gleiche, glatte Stücke zerteilt.

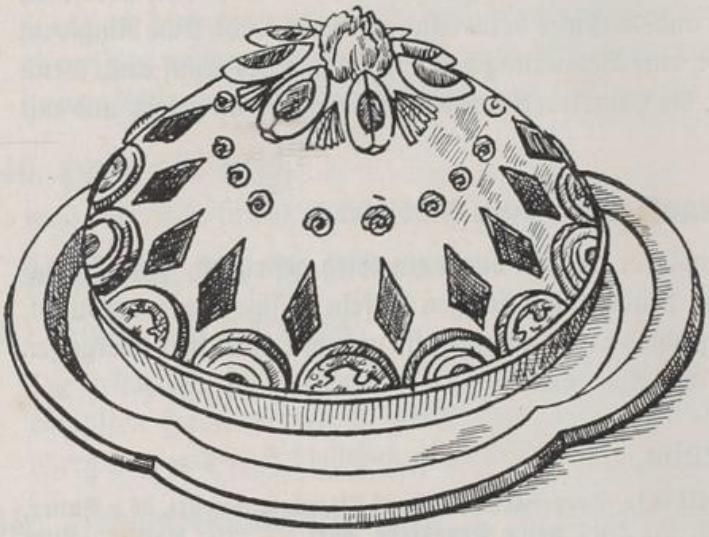


Abb. 116. Fischmayonnaise.

Fische werden in eine Marinade von Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer 1—2 Stunden gelegt und häufig damit übergossen. Man schichtet die Einlage bergig auf eine runde Glasplatte, zuerst den geputzten Kopfsalat, dann etwa die Hälfte der Mayonnaise zwischen die Einlage, und mit dem Rest wird das Ganze außen völlig bedeckt. Das Anrichten darf nicht lange vor dem Gebrauch geschehen, da sonst die Mayonnaise abläuft und ihre Form verliert. Zur Verzierung verwendet man die Salatherzchen, hartgekochte Eier, Gurkenfächer, rote Rüben, gerollte Sardellen, Kapern, Hummerscheren, Krebsschwänze usw.

850. Gestürzte Mayonnaise mit Seezungenfilets. Siehe Tafel 18.

2 Pfund Soles, Mayonnaise von 4 Eigelb, ¼ Liter Olivenöl, 1—2 Eßlöffel Kräuteressig, Saft einer viertel Zitrone, Salz, Prise Paprika, ½ Liter sehr feste Sulze, Fischsud.

Die gehäuteten Fische werden von den Gräten gelöst. In einem kräftigen Fischsud mit Wein kocht man die Gräten gut aus, seiht die Brühe ab und läßt die Fischfilets darin 8—10 Minuten ziehen, dann nimmt man sie heraus und läßt sie erkalten. Inzwischen bereitet man die Mayonnaise, schmeckt sie pikant ab, stellt sie am besten in Eis und schlägt langsam die kalte, jedoch noch flüssige Sulze zu. Eine Form wird mit Öl ausgestrichen, eine Lage Mayonnaise, dann Fisch, nach Belieben auch etwas Kapern und kleine Essiggurken, danach wieder Mayonnaise, dann Fische eingelegt, bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Lage muß Mayonnaise sein. Alles muß sehr rasch gemacht werden, da sonst die Mayonnaise fest wird. In diesem

Fall taucht man die Schüssel einen Augenblick in heißes Wasser und rührt sie wieder glatt. Die Form wird 2 Stunden in Eis gestellt, beim Stürzen der obere Rand gelöst und die Form rasch in heißes Wasser getaucht. Man verziert die Mayonnaise mit Salatherzchen, hartgekochten Eiern, Gurkenfächern, Tomaten oder auch mit kleinen Krebsen.

851. Salm mit Mayonnaise.

Der Fisch wird, wie bei Nr. 489 angegeben, gekocht, nur etwas kürzere Zeit und im Sud erkalten lassen. Man richtet die Scheiben auf einem Brotsockel an, verziert mit gekochten Krebsen, Salatherzchen, hartgekochten Eiern und Petersilie und gibt Mayonnaise dazu oder gibt sie in Muscheln zum Fisch.

852. Lachs mit Kräuterbutter.

Ein schönes Lachsmittelstück wird ausgenommen, im Fischsud gekocht (siehe Nr. 489) und darin erkalten lassen. Wenn der Lachs kalt ist, legt man ihn auf einen Sockel, überstreicht ihn ganz mit Kräuterbutter und spritzt Sardellen- oder Kräuterbutter mit einer feinen Tülle oben darauf. Man verziert den Fisch mit Sulze.

853. Schleie in Essigkräutersoße.

Die Schleien werden in einem Sud (Nr. 460) langsam je nach Größe 15—20 Minuten ziehen lassen, dann die Haut abgezogen und erkalten lassen. Wenn sie beinahe kalt sind, werden sie angerichtet, mit der Soße Nr. 215, der man noch gehacktes Ei und geschälte, in kleine Würfel geschnittene Tomaten zugegeben hat, übergossen.

Hummerplatte. Siehe Farbtafel 7.

854. Garniertes Roastbeef kalt oder warm zu geben. Siehe Farbtafel 2.

Will man Roastbeef für eine kalte Platte verwenden, wird es bei der Zubereitung erst später gesalzen. 3—4 Pfund abgelagerte Spickschoß wird in ziemlich heißem Fett (ungefähr 150—200 g) von allen Seiten rasch angebraten, dann aus dem Fett genommen, in ein Fettpapier eingewickelt und in 2—3 gut nasse Zeitungen eingeschlagen. Das Ganze wird auf einen umgestülpten Teller gelegt, den man in eine Kasserolle ohne Fett gestellt hat und in einem ganz schwach heißen Bratofen ¾ Stunden durchziehen läßt. Nun sticht man mit einer Dressiernadel in die Mitte ein, führt sie nach kurzer Zeit an die Lippen. Dieselbe muß in der Mitte gut warm sein (Blutwärme). Ist es so weit, wird das Fleisch ausgewickelt und von allen Seiten gut mit Salz bestreut. Nach dem Erkalten wird das Salz mit dem Messer abgeklopft und das Fleisch mit einem scharfen Messer aufgeschnitten. Es ist ratsam, das Roastbeef auf einem Brotsockel anzurichten, da derselbe den ausfließenden Fleischsaft aufnimmt.

855. Brotsockel. Siehe Farbtafel 5.

Der Brotsockel hat gegenüber dem Reissockel den Vorzug, daß er schneller und einfacher herzurichten ist. Ein Brotsockel ist da zu empfehlen, wenn

man Roastbeef, Filets, Geflügel oder Fisch nicht mit der Metallplatte in Berührung kommen lassen will, oder wenn ein saftig gebratenes Fleisch längere Zeit auf einer Platte mit Garnituren liegt. Im letzten Fall nimmt der Brotsockel den austretenden Fleischsaft auf. Die Sockel können aus Weiß- oder Schwarzbrot viereckig, rund oder oval geschnitten und in Fett hellgelb gebacken werden.

856. Gefüllte Tomaten. Siehe Farbtafel 2.

Von den Tomaten wird ein Deckelchen abgeschnitten, etwas ausgehöhlt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Zitronensaft beträufelt und umgestülpt auf ein Gitter gestellt. Büchsenerbsen und Büchsenchampignons werden, jedes einzeln, auf ein Sieb geschüttet, ebenfalls mariniert, kurz vor dem Anrichten mit wenig Sulzmayonnaise vermischt und, angerichtet, mit Sulze leicht überglänzt. Gibt man die Tomaten zu einer warmen Platte, dann werden sie in einer mit Butter ausgestrichenen niederen Kasserolle eingesetzt, mit Butterpapier zugedeckt und ungefähr 20 Minuten im Backofen gedämpft und abwechselnd mit dem gedämpften Gemüse angerichtet.

857. Spargeln nach polnischer Art. Siehe Farbtafel 2.

1½—2 Pfund Spargeln gleicher Dicke, 40 g Butter, 1 gekochtes Ei, 1 Kaffeelöffel feingewiegte Petersilie, 1 Eßlöffel Weckmehl von Weißbrötchen.

Die geputzten Spargeln werden in 2 gleichmäßige Bündel gebunden, abgeschnitten, gekocht und gut abgetropft auf einer Platte angerichtet. Das gekochte Eigelb wird mit Petersilie gehackt, dies über die Köpfchen oder als Streifen über die Mitte der Spargeln gegeben und mit brauner Semmelbutter übergossen.

858. Staudensellerie (englischer Sellerie). Siehe Farbtafel 2.

Die vorgerichteten Selleriestauden werden in Salzwasser einige Minuten gekocht und mit heißer Butter mit etwas Fleischbrühe weichgedämpft. Büchsensellerie wird nur in Butter und etwas Brühe kurze Zeit gedämpft.

859. Kalter Lendenbraten verziert.

Der schön rosa gebratene Lendenbraten wird kalt in feine Scheiben geschnitten und mit Sulze glasiert. Man verziert den Braten mit Spargelbündchen und Sellerie- oder Artischockenböden, die mit Gemüsesalat gefüllt sind, sowie kleinen halben Tomaten mit Blumenkohlröschen. Die Gemüse werden vorher gekocht, ½ Stunde in Essig, Öl, Salz und Pfeffer mariniert und abwechselnd ringsum gelegt. Man gibt Remouladensoße dazu.

860. Kalbsrolle kalt, zu Aufschnitt. Siehe Tafel 28 (Galantine).

2 Pfund Kalbsbrust, 100 g Zunge, 6 kleine Essiggurken, Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, 1 Prise Majoran, 1 Teelöffel Kapern, ½ Pfund gewiegtes Schweinefleisch, 100 g Speck, 2 Eier, 1 Brötchen, ½ Zitrone, 4 Sardellen, Suppengrün, ½ Glas Essig.

Das abgeriebene, in Wasser eingeweichte Brötchen wird mit Zwiebel und Petersilie abgedämpft, zum Schweinefleisch gegeben, mit 1 Ei, 1 Eigelb, Kapern, ge-



Abb. 117. **Rehrücken nach Hubertus**
(Statt Gänseleber ist hier Gansleberwurst mit Trüffel verwendet)
(Beschreibung Nr. 885)



Abb. 118. **Rehrücken nach Cumberland**
(Beschreibung Nr. 886)

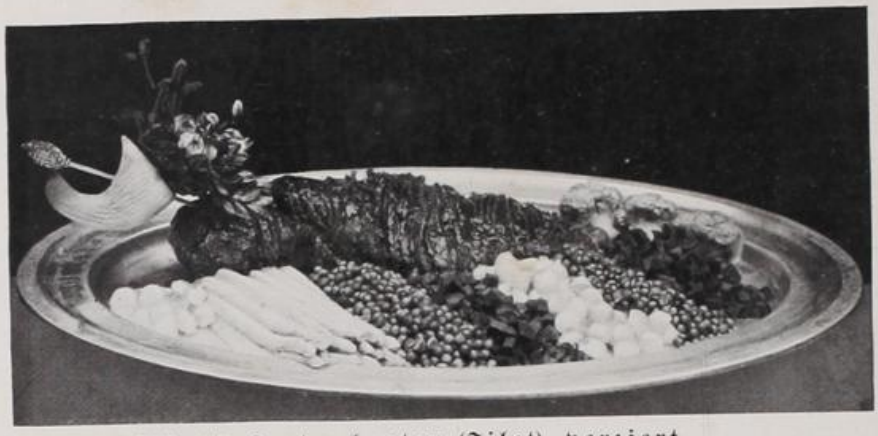


Abb. 119. **Lendenbraten (Filet), verziert**

Der Braten liegt schräg über die Platte, ebenso das Gemüse, und zwar Blumenkohl, Pilze, Erbsen, ausgestochene weiße Rüben, Gelbrüben, Spargeln; hinter dem Braten geb. Kartoffelstäbchen (pommes frites). Der Braten ist mit einem Silberspieß, Füllhorn (aus weißen Rüben geschnitten) und kleinen Blümchen aus Monatrettich, Karotten und weißem Rettich verziert. (Beschreibung Nr. 549)



Abb. 120. **Forellen gesulzt** (Beschreibung Nr. 796)

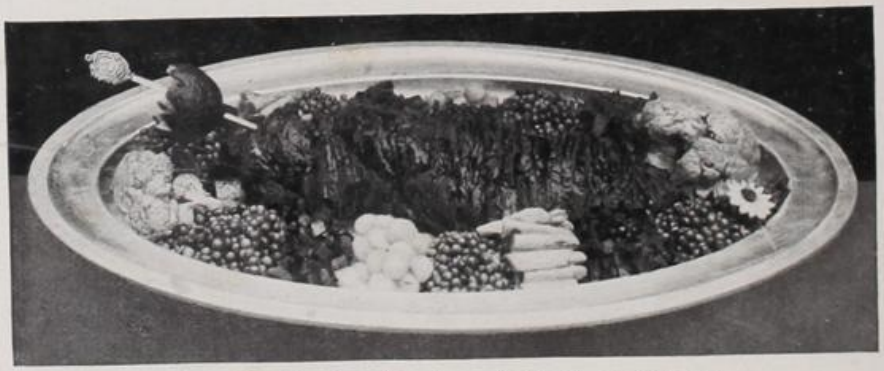


Abb. 121. **Lendenbraten (Filet), verziert**

Der Braten liegt hier in der Mitte und das Gemüse im Kranz herum. Verzierung: Silberspieß mit gezackter halber Zitrone.

wiegten Sardellen und Gewürz vermengt. Man streicht die größere Hälfte der Fülle auf die Kalbsbrust gleichmäßig auf, belegt sie abwechselnd mit fingerdicken Streifen von roter Zunge, Gurken und Speck, streicht die übrige Fülle darauf, schlägt die Brust zusammen und näht sie zu. Man bindet hierauf die Kalbsbrust in ein gebrühtes Tuch und kocht sie in einem Sud, den man aus den Knochen der Brust, Wasser, Essig, Zwiebeln, Gewürz und Zitrone bereitet hat. Man läßt die Rolle, nachdem man das Tuch entfernt hat, im Sud erkalten und kann demselben auf 1 Liter 6—8 Blatt Gelatine zugeben, mit Eiweiß klären und zur Verzierung der Platte verwenden (siehe Nr. 786). Statt dem ausgebeinten Geflügel wird hier die ausgebeinte Kalbsbrust genommen.

Auf 1 kg Kalbsrolle rechnet man 40 Minuten Kochzeit.

861. Gefüllter Gänsehals.

180 g gehacktes Schweinefleisch, die Gänseleber, 1 Brötchen, 1 Ei, 1 Teelöffel feingewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Prise Majoran.

Der Hals wird für diesen Zweck dicht am Rumpf abgeschnitten, sauber geputzt und abgeflammt. Dann wird die Haut mit dem Fett heruntergezogen und von der Gurgel befreit. Zur Fülle wird das Brötchen eingeweicht, mit Zwiebel und Petersilie abgedämpft, zu dem Schweinefleisch mit der gehackten Leber und Gewürz gegeben und in den Gänsehals nicht zu straff gefüllt. Dieser wird an beiden Enden zugenäht, in Fleischbrühe 15—20 Minuten ziehen (immer am Kochen) lassen, etwas ausgekühlt, leicht gepreßt und als kalter Aufschnitt gegeben. Man kann von der Brühe eine Sulze herstellen und zur Verzierung der Platte verwenden.

862. Masthuhn nach deutscher Art. Siehe Farbtafel 5.

1 Masthuhn, 2 Liter Wasser, 30 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Suppengrün, einige Pfefferkörner, ¼ Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 Eßlöffel Salz. Zur Buttersoße: ¼ Pfund Butter, 150 g Mehl, Salz, Paprika, 1¼ Liter Geflügelbrühe, ¼ Liter süßer Rahm, 4 Blatt Gelatine.

Das schön vorgerichtete Geflügel wird mit dem kochenden Wasser, der Butter, in Scheiben geschnittenen Zwiebel, Suppengrün, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Nelke, Salz zugedeckt an der Seite des Herdes langsam 50—60 Minuten gedämpft. Dann nimmt man das Huhn heraus und läßt es auf einem Drahtgitter erkalten. Unterdessen bereitet man mit obigen Zutaten eine Grundsoße nach Nr. 155 und gibt nach dem Auskochen 4 Blatt eingeweichte, ausgedrückte Gelatine hinzu. Die Soße wird durch ein feines Sieb oder Tuch gestrichen, beinahe kalt gerührt und über das Masthuhn gegossen. Sie muß so dick sein, daß sie das Geflügel bedeckt und nicht abläuft. Das Masthuhn sowie die Klöße werden schwarz-rot garniert und noch mit Sulze überglänzt. Sehr hübsch sieht es aus, wenn das Geflügel auf einem Sockel aus Weißbrot (siehe Nr. 855) oder Reis angerichtet und die Platte mit einem Sulzspiegel ausgegossen wird. Die Platte wird mit Sulzwürfeln und Dreiecken verziert.

863. Gebratene Ente (kalt) mit Ananassalat. Siehe Farbtafel 9.

Die gebratene Ente (siehe Nr. 949, nicht gefüllt) wird nach dem Erkalten mit einem kleinen Teil der Soße, in der man 1 Blatt Gelatine aufgelöst hat, überpinselt. Man

kann die Ente auf einem Brotsockel anrichten und außen herum mit Apfelscheiben, darauf Ananassalat garnieren. Nach Belieben kann man Sauerkirschen dazugeben.

Ananassalat. 2 Scheiben Ananas (Büchsen), 2 große Äpfel und ebensoviel Bleichsellerie, 2 Tomaten, Sulzmayonnaise Nr. 228. Alles wird in kleine Würfel geschnitten und mit der Sulzmayonnaise leicht vermengt. Dazu werden rund ausgestochene, vom Kernhaus befreite Apfelscheiben in wenig Weißwein und Läuterzucker langsam gargekocht, bis man sie mit einem spitzen Hölzchen gut durchstechen kann; damit sie nicht zerfallen, dürfen immer nur einige Apfelscheiben in der Zuckerlösung gekocht werden. Man läßt sie auf einem Sieb erkalten, füllt sie mit dem Salat und setzt eine Sauerkirsche darauf.

864. Geflügel-Schaumspeise in Eiform.

½ Pfund Geflügelfleisch, 1/10 Liter weiße Grundsoße oder Nr. 157, 1/10 Liter süßer Rahm, Pastetengewürz, 3—4 Eßlöffel Sulze.

Das gekochte oder gebratene Geflügel wird von Knochen und Haut befreit, durch die feinste Scheibe der Fleischhackmaschine getrieben, mit der Soße fein zerrieben und durch ein feines Sieb gestrichen. Nun stellt man es in einer Schüssel auf Eis, gibt nach und nach die flüssige Sulze und Pastetengewürz zu und zieht zuletzt den halb ausgeschlagenen Rahm unter. Man sticht mit einem Löffel aus der Masse Klöße in Eiform ab, stellt sie kalt und überzieht sie mit der weißen Sulzsoße.

865. Hackbraten zu kaltem Aufschnitt.

Zubereitung siehe Nr. 728. Die kleinere Hälfte des Fleisches lege man auf ein gewässertes, abgetrocknetes Schweinsnetz, legt darauf der Länge nach in Streifen geschnittene Zunge oder Schinken, Speck und kleine Essiggurken oder statt Schinken hartgekochte, geschälte Eier, darauf die übrige Fleischmasse, formt einen schönen Braten, schlägt das Netz darüber und bratet ihn 1—1¼ Stunden. Hat man kein Netz zur Verfügung, kann der Braten auch mit Weckmehl geformt werden; doch wird er mit ersterem saftiger. Der Braten wird nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten und mit Sulze und Essiggurken verziert.

866. Falscher Salm.

3—4 Pfund Kalbfleisch, Salz, Salpeter, 3 Zwiebeln, ½ Zitrone, 1 Lorbeerblatt, 4 bis 6 Nelken, 1 Teelöffel ganzer Pfeffer, 1 Sträußchen Basilikum, Estragon, Thymian oder Suppengrün, 4 Wacholderbeeren, ¾ Liter Weinessig, etwas Kapern und Sardellen, Olivenöl.

Von der Kalbsschale wird das fleischige Stück genommen und tüchtig mit Salz und Salpeter eingerieben. Man rollt und umbindet es und gibt es in eine enge Schüssel mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Zitrone, den übrigen Gewürzen und gießt so viel Weinessig daran, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist. Es muß täglich gewendet werden und 3—4 Tage in der Beize liegen. Dann stellt man das Fleisch mit allen Zutaten aufs Feuer, gibt noch so viel Wasser dazu, daß das Fleisch gut bedeckt ist, und läßt es 1—1¼ Stunden ziehen und darauf im Sud erkalten. Man schneidet es in Stücke wie Salmscheiben, bestreicht jede mit feingeschnittenen Sardellen und Kapern, legt die Scheiben aufeinander, gießt Olivenöl darüber und

begießt sie 1 Stunde vor Gebrauch fleißig mit dem abgelaufenen Öl. Oder man bestreicht jede Scheibe mit Remouladensoße Nr. 230.
Man kann auch den Sud wie Sulze Nr. 783 klären und den Salm damit verzieren.

867. Kalte Schüssel von Rebhühnern.

3 Rebhühner, 1 Kalbsfuß, 3 Liter Fleischbrühe, Suppengemüse, Zwiebel, Salz, 6 bis 8 Pfefferkörner, ½ Lorbeerblatt, 1 Nelke, 30 g Butter, 50 g magerer Speck.

Der Speck wird in Würfel geschnitten, in der Butter kurze Zeit geschwitzt, die vorgerichteten, gesalzenen Rebhühner ringsum angebraten, herausgenommen, das Fett abgegossen, mit Fleischbrühe abgelöscht, der gehackte Kalbsfuß, 1 Tomate, Suppengrün, Gewürz und die Rebhühner zugegeben und in geschlossenem Topfe auf schwachem Feuer langsam weichgekocht. Von Zeit zu Zeit muß die Brühe abgeschäumt werden. Man läßt die Rebhühner in der Brühe beinahe erkalten, zerlegt sie in beliebige Stücke, gibt sie in eine Schüssel und die entfettete, wie Sulze geklärte Brühe darüber und richtet sie nach einigen Stunden an.

868. Kalte Fleischschüssel.

1 Pfund Kalb-, 1 Pfund Schweinefleisch ohne Knochen, 70 g Sardellen, 6—8 Schalottenzwiebeln, 1 Kalbsfuß, 1 Scheibe Zitrone, 1 Lorbeerblatt, 3 Nelken, 8 Pfefferkörner, Salz, ¼ Liter Weinessig, ¼ Liter Weißwein.

Das Fleisch wird gehäutet und in feine Scheiben geschnitten. Die geputzten Sardellen und Zwiebeln werden fein gewiegt. In eine gutschließende irdene Kasserolle gibt man eine Lage Kalbfleischscheiben, dann Sardellen, Zwiebeln, Schweinefleisch und so fort, bis alles aufgebraucht ist, obendrauf den Kalbsfuß und Gewürz, gießt den Essig und Wein darüber, verschließt den Deckel mit einem mit Kleister bestrichenen Papierstreifen und stellt die Kasserolle 2 Stunden in den heißen Backofen. Dann entfernt man den Kalbsfuß, das Gewürz und das Fett, läßt es im Keller steif werden, stürzt es beim Gebrauch auf eine Platte und verziert mit Petersilie.

869. Kalte Platten. Siehe Farbtafel 8 und Tafel 20.

Die kalten Platten werden entweder wie die russische oder schwedische Platte als Vorspeise oder zum Fünfuhrtee oder zum Abendessen gegeben. Man kann entweder kalten Braten, wie Roastbeef, Filet, Kalbsbraten, Wild, Geflügel oder feine Wurst, Schinken und Zunge verwenden. Die Soße des Bratens wird immer ohne Mehl zubereitet und, nachdem das Fleisch herausgenommen ist, entfettet, 1—2 Blatt Gelatine oder wenig Sulze damit aufgekocht und vor dem Festwerden der Braten damit bestrichen, damit er ein glänzendes Aussehen erhält. Kalte Platten sollen immer hübsch geschmackvoll angerichtet und verziert sein. Fleisch und Geflügel kann man in der Mitte der Platte erhöht anrichten, Schinken rollen oder zu Tüten formen und mit Sulze ausspritzen. Auf den Rand der Platte legt man Sulzhalbmond oder -dreieck, verziert mit Gurkenfächern, Petersilie, Röschen, aus Kartoffeln oder Rettich geschnitten; außerdem kann man zur Verzierung kleine Muscheln mit italienischem Salat, Mayonnaise oder Johannisbeergelee füllen oder Krevetten, Oliven, Kresse usw. verwenden.

870. Käseplatte. Siehe Tafel 19 und 20 (Nr. 359).

Diese wird nach einem größeren Essen gegeben; doch gibt man seit einiger Zeit anstatt Käseplatten irgendeine Käsespeise. Zur Käseplatte verwendet man verschiedene Käse, wie Edamer, Roquefort, Emmentaler, Fromage de Brie, Camembert, außerdem Süßbutter, Pumpernickel, kleine Brezelchen, Käsebrötchen oder -stangen. Die Butter muß fest und frisch sein; man stellt sie am besten im Sommer in den Eisschrank oder legt sie in kaltes Wasser. Abbildung 122 zeigt, wie die Butter mit dem Buntmesser geschnitten wird oder mit 2 Butterbrettchen, die man vorher in kaltes Wasser legt, geformt wird. Die Kugeln formen sich besser, wenn die Butter vorher in Wasser etwas ausgeknetet und in kleine Stücke geschnitten wird. Zu einer Buttertraube setzt man die Kügelchen neben- und aufeinander zu einer Traube zusammen; Stiel, Blatt und Ranken werden ebenfalls aus der Butter geformt. Den Käse, Brezelchen, Pumpernickel oder Käsebrötchen legt man abwechselnd um die Buttertraube und verziert mit geschnittenen Radieschen und Petersilie.



Oben: Mit dem Buntmesser geschnitten.
Unten: Mit zwei Butterbrettchen geformt.

Abb. 122. Butter hübsch anzurichten.



Wild

Das Wildbret kann man in zwei Gruppen einteilen: in Haar- und Federwild; außerdem unterscheidet man es noch in Hochwild (Rot- oder Edelwild, Damwild, Reh, Schwarzwild oder Wildschwein) und niederes Wild (Hasen und Kaninchen). Die Bestandteile des Wildfleisches sind dieselben wie beim Fleisch der Schlachttiere, nur in anderer Verteilung. Wildfleisch hat wenig Fett und geringen Wassergehalt, dagegen den höchsten Prozentsatz an Eiweiß und Extraktstoffen, weshalb es auch besonders für Kranke sehr wertvoll ist. Es regt vermöge seines pikanten Geschmacks den Appetit an, ist blutbildend und leicht verdaulich. Da aber das Muskelgewebe beim Wildfleisch fester und nicht durch Fett gelockert ist, muß es längere Zeit als das Fleisch der Schlachttiere abgelagert werden. Man

läßt es gewöhnlich ausgenommen, im Fell — Hase unausgenommen — an einem kühlen, luftigen Ort abhängen. Die Zeitdauer richtet sich nach der Jahreszeit und Witterung; doch muß man darauf sehen, daß die Zersetzung nie zu weit vorgeschritten ist und das Fleisch keinen üblen Geruch angenommen hat. Stark angeschossenes Wild und Wassergeflügel, das leicht einen tranigen Geschmack annimmt, sollte lieber frisch zubereitet werden. Will man einzelne Stücke von Wild aufbewahren, so legt man sie in Sauermilch ein, die man nach 2 Tagen wieder erneuert; es ist aber nicht ratsam, die Stücke in Essig einzulegen, da das Wild sonst seinen Wildgeschmack verliert. Wild darf vor der Zubereitung nie in Wasser gewaschen, sondern im Notfall nur mit einem Tuch mit Essigwasser abgerieben werden. Bei der Zubereitung ist es die Hauptsache, daß Wild mit Butter aufgestellt, nicht zu stark angebraten, mit ziemlich saurem Rahm abgelöscht und sehr fleißig übergossen wird.

871. Reh.

Das Reh ist wegen seines vorzüglichen Geschmacks bei uns am meisten geschätzt. Reh wird in folgende Stücke zerlegt: Rücken oder Ziemer (das beste, aber auch das teuerste Stück), Schlegel oder Keule, Bug, Hals und Brust.

Beim Einkauf achte man darauf, daß man das Fleisch von ein- bis zweijährigen Tieren bekommt und der Rücken fleischig und fest ist.

872. Rehrücken. (Für 8 Personen.)

1 Rehrücken 4—6 Pfund, 80—100 g Butter, 40 g Spickspeck, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Suppengrün, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Schwarzbrotrinde, 1 Zitronenschnitz, 1/4—3/8 Liter saurer Rahm, nach Belieben 1/2 Glas Wein, Tomate.

Ein gut abgelagerter Rehrücken wird gehäutet, der Hals, wenn er hochsteht, abgehackt, auch die Rippen etwas gekürzt, daß der Rücken eine schöne Form bekommt. Man spickt ihn schön gleichmäßig mit feinen Speckfäden (siehe Abb. 83) und bindet nach Belieben eine Speckplatte unter die Filets. So vorbereitet, kann man den Rücken in ein Essig- oder Weintuch einschlagen und über Nacht liegen lassen. In einer Bratpfanne begießt man den gesalzenen Rücken mit der heißen Butter, gibt Zwiebel und Suppengrün zu und stellt ihn in den heißen Backofen. Nachdem der Rücken leicht angebraten, röstet man an der Seite das Mehl und Schwarzbrot, gießt nach und nach den Rahm über den Rücken und gibt, wenn nötig, etwas Fleischbrühe zu. Er wird unter fleißigem Begießen

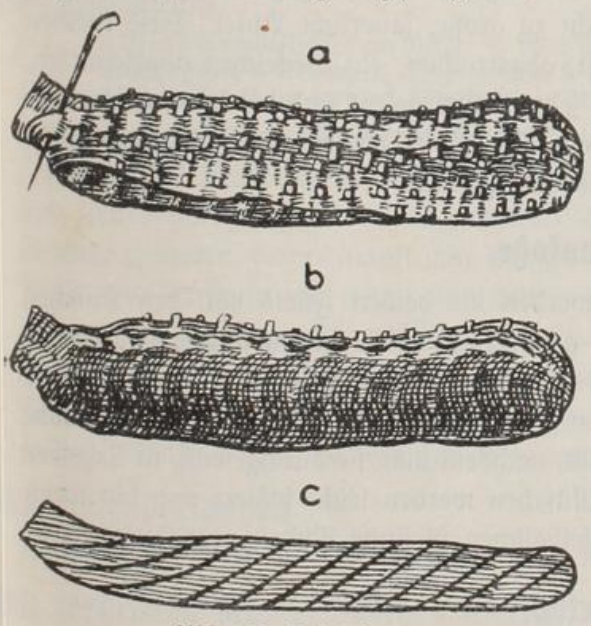


Abb. 123. Rehrücken.
a) Gespickt. b) Filet abgelöst. c) Wie das Filet geschnitten wird.

1—1¼ Stunden gebraten; das Fleisch ist viel zarter, wenn es innen rosa ist. Man zerlegt ihn, indem man die beiden Filets dicht am Rückgratknochen und den Rippen loslöst, schräg in dünne Scheiben schneidet, dann zu ihrer früheren Form auf das Knochengerüst legt. Man kann den Rücken auch auf einen Sockel von Reis oder Brot anrichten und mit einem Spieß am Hals verzieren.

873. Rehschlegel (Rehkeule)

wird auf dieselbe Weise wie der Rehrücken zubereitet, und man rechnet für einen Schlegel von ungefähr 5 Pfund 1¼—1½ Stunden Bratezeit.

874. Rehrücken mit Hägenmarksoße.

Der Rücken wird wie in vorhergehender Nummer zubereitet, ohne Rahm. Zur Soße werden 2 Eßlöffel Hägenmark mit ¼ Liter Rotwein durchgekocht und kurz vor dem Anrichten mit 30 g Butter unter die Rehsoße gezogen, nach Belieben 1—2 Eßlöffel Madeira zugegeben.

875. Rehbraten auf dem Grill.

Rehrücken, Schlegel oder Bug wird gehäutet, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Speckscheiben umbunden, auf den Rost gelegt und unter fleißigem Begießen halb gar gebraten. Dann werden 1—2 Eßlöffel Mehl mit ¼ Liter saurem Rahm verrührt und dies über den Braten gegeben. Man kann auch die Knochen mit Suppengrün und Tomaten in Fett anrösten, das Mehl mitrösten, ablöschen, auskochen lassen und mit dem Rahm über den Braten gießen.

Zu dem Braten können mit Preiselbeeren gefüllte Äpfel gegeben werden. Man nimmt dazu schöne gleichmäßige, nicht zu große, säuerliche Äpfel. Diese werden gewaschen, Blüte und Stiel entfernt, abgetrocknet, ein Deckelchen abgeschnitten, ausgehöhlt, ein Stückchen Butter in jeden Apfel gelegt und die so vorgerichteten Äpfel vorsichtig im Backofen gebraten. Die Äpfel dürfen nicht zusammenfallen und werden noch warm mit Preiselbeeren gefüllt.

876. Rehnüßchen mit Champignonsoße.

Von einem gehäuteten Rehrücken werden die beiden Filets von den Knochen losgelöst, fingerdicke Stücke daraus geschnitten, leicht glattgeklopft, 5 Minuten vor dem Anrichten in heißer Butter rasch gebraten, dann gesalzen und auf geröstete Weißbrotscheiben angerichtet. Von den gehackten Knochen bereitet man eine braune Soße, läßt sie gut auskochen und gibt, nachdem man sie durchgeseiht, in Scheiben geschnittene Champignons zu. Die Nüßchen werden leicht soßiert und die übrige Soße extra gereicht. Man gibt Kartoffelbällchen, Gemüse, Nudeln oder Spätzle dazu.

877. Rehschnitten nach St. Hubertus.

Kleine Stücke, aus dem Rücken oder Schlegel geschnitten, werden mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißer Butter auf beiden Seiten rasch angebraten, auf

runde, geröstete Weißbrotschnitten angerichtet, auf jedes Stück eine Scheibe Gansleber gelegt und mit römischen Pastetchen, die abwechselnd mit Pilzgemüse und Pflaumenmus gefüllt sind, garniert. Oben und unten legt man Strohkartoffeln.

878. Rehkoteletts.

Der Rücken wird in der Mitte der Länge nach auseinandergehackt, schöne Koteletts daraus geschnitten, diese leicht geklopft, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut und in der heißen Butter rasch angebraten. Von den abgehackten Knochen und den übrigen Abfällen bereitet man vorher eine braune Soße, läßt sie gut auskochen und gibt sie, durchgeseiht, mit 1 Löffel Madeira zu den Koteletts. Diese werden kranzförmig angerichtet und in die Mitte nach Belieben ein Kastanienpüree gegeben.

Bratezeit der Koteletts 8—10 Minuten.

879. Rehkoteletts nach Mailänder Art.

Makkaroni Nr. 628 werden in der Mitte einer runden Platte erhöht angerichtet, die Koteletts im Kranz herumgelegt und leicht soßiert. Die Soße wird extra gegeben. Dieselbe Verzierung kann auch zu Rücken oder Schlegel gegeben werden.

880. Rehschnitzel mit Pfeffersoße.

Aus dem Rehschlegel werden Schnitzel geschnitten, diese leicht geklopft, gesalzen und in heißer Butter oder auf dem Rost 8—10 Minuten gebraten. Man gibt sie mit Pfeffersoße Nr. 190 oder 191.

881. Rehbug

kann wie Schlegel ¾—1 Stunde gebraten oder zu Ragout verwendet werden.

882. Rehragout.

2 Pfund Ragoutfleisch; zur Beize: ⅜ Liter Essig, ⅜ Liter Wein oder Wasser, Zwiebel, Suppengrün, 2 Nelken, ½ Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner; zum Braten: 40 g Butter, 30 g Speck, 1 kleine Zwiebel, 60 g Mehl, ⅛ Liter Rotwein, Salz, Fleischbrühe.

Hals, Bauchlappen und Bug wird in Stücke geschnitten und über Nacht eingebeizt. In der heißen Butter dämpft man zuerst den in kleine Würfel geschnittenen Speck und Zwiebel hellgelb, gibt das abgetrocknete Fleisch und Suppengrün zu und läßt es leicht anbraten, dann dämpft man das Mehl mit, löscht mit Fleischbrühe, wenig Beize und Rotwein ab, würzt mit Salz und Paprika und gibt nach Belieben Kapern und gedünstete Champignons zu. Man kann das Ragout mit Essiggurken, Blätterteighalbmond und Eierschnitzen verzieren.

Nimmt man zu Ragout Bratenreste, so wird die Soße für sich allein bereitet, gut ausgekocht, geseiht, die Fleischstücke zugegeben und in kochendes Wasser gestellt.

883. Rehleberspatzen

werden wie Leberklöße zubereitet, nur noch 40 g gewiegter Speck zugegeben.

884. Rehrücken mit Gemüschen umlegt.

Der angerichtete Rehrücken wird mit verschiedenen Gemüschen umlegt. Nach Belieben kann man sie in kleinen römischen Pasteten anrichten.

885. Rehrücken nach Hubertusart. Siehe Tafel 25.

Auf den schön gebratenen Rehrücken legt man in Scheiben geschnittene Gänseleber abwechselnd mit Trüffelscheiben. Die Abfälle der Gänseleber werden durch ein Sieb gestrichen, mit einer dicken Bechamelsoße und Wildessenz gemischt (siehe Nr. 814), dasselbe auf Artischocken oder Sellerieböden oder ausgehöhlte Tomaten aufgespritzt und um den Rehrücken gelegt, oder man kann römische Pastetchen, abwechselnd mit Pilzen und Pflaumenmus gefüllt, um den Rücken legen.

886. Rehrücken nach Cumberland. Siehe Tafel 25.

Der gespickte, rosa gebratene Rehrücken wird nach dem Erkalten tranchiert und mit Weinsulze mit Orangengeschmack bestrichen. Zu beiden Seiten des Rückens legt man halbe Orangen, mit Weinsulze gefüllt, abwechselnd römische Pastetchen mit Weichselkirschen. Auf dem Rücken liegen Orangenschnitze, ebenfalls in Weinsulze getaucht, und eine Soße Cumberland wird extra dazu gegeben.

887. Renntierrücken wird auf dieselbe Weise wie Rehrücken gebraten.

888. Hirsch- und Damwild

erhält man pfundweise, und können alle Zubereitungen, die für Reh angegeben sind, angewendet werden.

889. Gedämpfte Rehleber.

Man dämpft feingeschnittene Zwiebeln in Butter gelb, gibt die in Scheiben geschnittene Leber dazu, dämpft sie kurze Zeit mit und nimmt sie wieder aus der Pfanne. Man löscht mit $^1/_2$ Glas Wein, etwas brauner Soße, Zitronensaft ab, gibt einige Pilze an die Soße, läßt sie einkochen, gibt die Leber hinein, würzt sie und gibt sie dann gleich zu Tisch.

890. Hasenbraten. (Für 8—10 Personen.)

Ein junger Hase, 40 g Speck, ¼—½ Liter saurer Rahm, 90—100 g Butter, Salz, Zwiebel, Suppengrün, Zitrone.

Den jungen Hasen erkennt man daran, daß sich die Löffel der Länge nach leicht einreißen und die Rippen leicht eindrücken lassen; außerdem ein Hauptkennzeichen, das besonders der Jäger beachtet, ist eine lange, buschige Blume (Schwanz). Der Hase wird abgezogen, an den Hinterläufen beginnend. Das Fell wird an den Pfoten und den Hinterläufen mit einem spitzen Messer eingeschnitten, diese herausgelöst, der Hase an einem Haken aufgehängt und das Fell weiter über den Körper heruntergezogen. Von Zeit zu Zeit muß mit dem Messer etwas nachgeholfen werden; am Kopf muß das Fell innen bei den Ohren abgeschnitten werden, so daß die Ohren am Fell hängenbleiben, ebenfalls auch bei den Augen. Vom Schwanz aufwärts schneidet man den Bauch auf und trennt die Gedärme zwischen Magen und Leber. Gedärme und Magen werden fortgeworfen, Leber, Herz und Lunge werden mit Bauchlappen, Kopf und Hals und dem gesammelten Blut, das man mit wenig Essig verrührt, zu Hasenpfeffer verwendet. Man vergesse dabei nicht, die

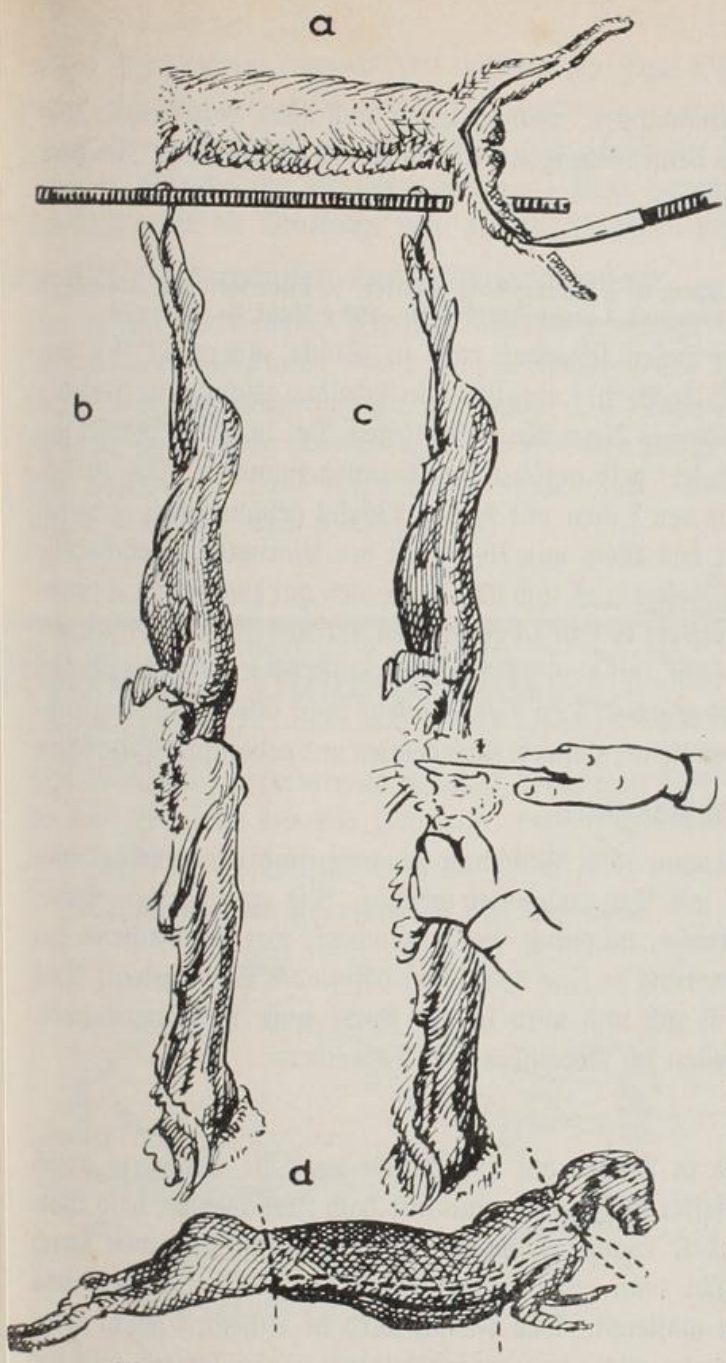


Abb. 124. Abziehen und Zerlegen des Hasen.
a) Wie das Fell eingeschnitten wird. b) Der Hase wird aufgehängt und das Fell über den Körper heruntergezogen. c) Am Kopf werden die Ohren abgeschnitten und die Augen ausgeschnitten. d) Der ausgenommene Hase wird in Stücke zerlegt.



Abb. 125. Gespickter Hase und Tranchieren des Hasen.

Gallenblase aus der Leber zu entfernen. Die Vorderläufe werden abgeschnitten und zu Hasenpfeffer verwendet. Der Rücken mit den Schlegeln wird gehäutet, gespickt (s. Abb. 83, zeigt zugleich auch das Zerlegen des Hasen, nachdem er gebraten ist) und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Der Hase wird mit heißer Butter übergossen und mit Zwiebeln und Suppengrün in den heißen Bratofen gestellt. Man kann auch den Rücken (Ziemer) vor dem Braten von den Schlegeln schneiden, da dieser weniger Bratezeit braucht, und nach ungefähr ½ Stunde aus der Bratpfanne nehmen, warm stellen und Schlegel und Vorderläufe fertig braten. Wenn er leicht angebraten ist, gibt man nach und nach den sauren Rahm darüber, fügt etwas Zitronensaft bei und bratet ihn unter fleißigem Begießen ¾—1 Stunde. Die Soße wird nach Belieben mit Stärkemehl sämig gemacht, wenig davon über den angerichteten Hasen gegossen und mit Zitrone und Petersilie verziert.

Bratezeit: Rücken ½ Std.; Schlegel und Vorderläufe ¾—1 Stunde.

891. Hasenpfeffer.

Dazu wird Kopf, Hals, Bauchlappen, Lunge, Leber und Herz verwendet. Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Rehragout, nur wird die fertige Soße mit dem aufgefangenen Blut gebunden.

892. Hase im Topf.

1 Hase, 100 g magerer Speck, 60 g Butter, Salz, Pfeffer, ½ Liter Rotwein, am besten Bordeaux, 1—2 Eßlöffel Kognak, 1 große Zwiebel, 80—100 g Mehl, Suppengrün.

Den vorgerichteten ganzen Hasen schneidet man in Stücke, übergießt ihn mit dem Rotwein, Kognak, gibt Salz, Pfeffer, eine halbe, in Scheiben geschnittene Zwiebel zu und läßt ihn einige Stunden in dieser Marinade liegen. Der in große Würfel geschnittene Speck wird in Butter gelb geröstet und herausgenommen. Im zurückbleibenden Fett bratet man den Hasen mit der in Würfel geschnittenen Zwiebel und Suppengrün an, röstet das Mehl mit, löscht mit der Marinade, Fleischbrühe und nach Belieben noch mit Rotwein ab und läßt den Hasen gut zugedeckt 1 Stunde dämpfen. Diese Zubereitungsart ist sehr zu empfehlen, da das Fleisch viel saftiger ist. Die Soße wird durchgeseiht, mit dem Blut verrührt und über die angerichteten Hasenstücke und Speckwürfel gegeben. Den Rand umlegt man mit Blätterteighalbmond. Nach Belieben gibt man kleine, glasierte Zwiebelchen und gedämpfte Pilze dazu.

893. Wildschwein oder Schwarzwild.

Die jungen Tiere, bis zu einem Jahr Frischling genannt, sind sehr geschätzt und können auf dieselbe Weise wie Reh zubereitet werden. Die zweijährigen Tiere, die Überläufer, weiblich Bache, männlich Keiler genannt, werden meistens gedämpft oder vor der Zubereitung in eine Beize von Essig oder Wein gelegt. Das Fleisch der älteren Tiere ist zäh und wird in der Küche nicht mehr verwendet. Wildschwein schmeckt am besten im November und Dezember.

894. Wildschweinbraten.

Schlegel oder Rücken wird in Wasser gut abgebürstet oder die Schwarte abgeschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit halb Fleischbrühe, halb Rotwein, Suppengrün, Zwiebel, Wacholderbeeren, Gewürz aufgestellt und weich gedämpft. Kurz vorher gibt man eine braune Soße dazu und übergießt den Braten fleißig, um ihn zu glasieren. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, auf einer Platte hübsch angerichtet, mit der entfetteten Soße soßiert und die übrige extra gereicht. Für ein ganzes Stück rechnet man Bratezeit 3—4 Stunden. Der übrige Braten kann kalt mit Cumberland-, Pfeffer- oder Wildsoße usw. gegeben werden.

895. Wildschweinrücken oder -schlegel mit einer Kruste.

Ein Wildschweinrücken oder -schlegel (etwa 10 Pfund), 1 Liter Rotwein, 2 Liter Essig, 200 g Butter, Gewürz, Suppengrün, Wacholderbeeren, Schwarzbrot, 5 Nelken, Zimt, Zucker.

Der Rücken oder Schlegel wird geklopft, auf der Oberfläche Karo eingekerbt und das Fleisch einige Tage mit Essig, Zwiebeln und Wacholderbeeren mariniert. Man setzt den Braten mit Gewürz, Rotwein und Fleischbrühe zu und bratet ihn

unter Begießen im eigenen Fett bei mäßiger Hitze 3 Stunden. Die Butter läßt man zergehen, mischt sie mit 300 g Schwarzbrot, 5 gestoßenen Nelken, 1 Prise Zimt und 1 Teelöffel Zucker, bestreut das Fleisch dick damit und läßt die Kruste noch ½ Stunde im Bratofen backen. — Man tranchiert das Fleisch besser erst bei Tisch, weil die Brotkruste nach dem Aufschneiden nicht mehr so schön aussieht.

896. Wildschweinrücken nach Försterinnenart.

Ein junger, entfetteter, gespickter Wildschweinrücken wird mit Suppengrün in heißem Fett angebraten, mit 1 Flasche Rotwein und Fleischbrühe abgelöscht und unter fleißigem Begießen gar gedämpft. Die Soße wird mit Stärkemehl oder brauner Soße sämig gemacht und nach Belieben etwas Hägenmark und Zitronensaft zugegeben. Man verziert den Rücken mit Sauerkraut, Morcheln, Steinpilzen, Tomaten und Kartöffelchen. Zubereitungszeit 3 Stunden.



Wild- und Hausgeflügel

Das Wildgeflügel, Federwild genannt, kommt an Nährwert dem Haarwild gleich. Es muß ebenfalls wie das Haarwild einige Tage an einem luftigen, kühlen Ort in den Federn aufgehängt werden, um es mürbe zu machen. Die Zeit des Abhängens richtet sich nach der Art des Geflügels.

Ausnehmen und Flammieren von Geflügel.

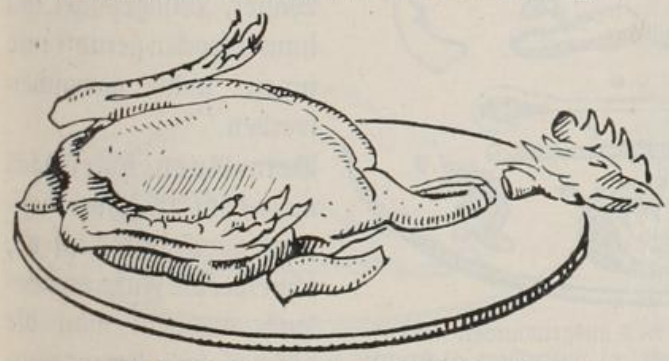


Abb. 126. Wo der Kopf abgehackt wird.

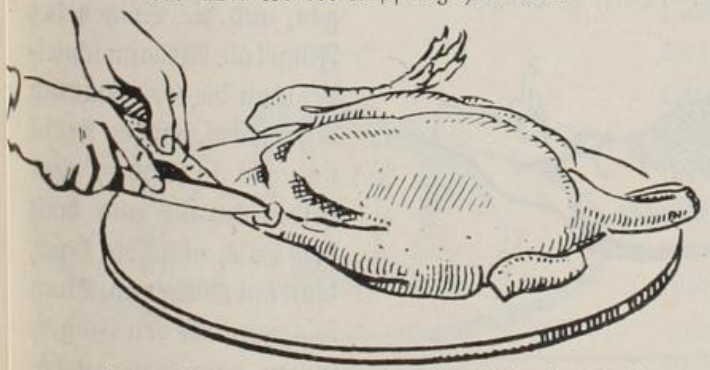


Abb. 127. Im Gelenk werden die Füße abgeschnitten.

Beim Einkauf von Wildgeflügel achte man darauf, daß der Steiß nicht grün gefärbt ist, da sonst das Tier schon zu lange geschossen ist; auch überzeuge man sich durch Zurückblasen der Federn, ob es eine volle, fleischige Brust hat, da man bei mageren Tieren, auch wenn sie billiger sind, immer zu teuer einkauft. Außerdem sehe man beim Wild- wie beim Hausgeflügel auf die Merkmale, an denen man das Alter der Tiere erkennt. Älteres Geflügel gibt sehr feine Suppen; doch sollte man

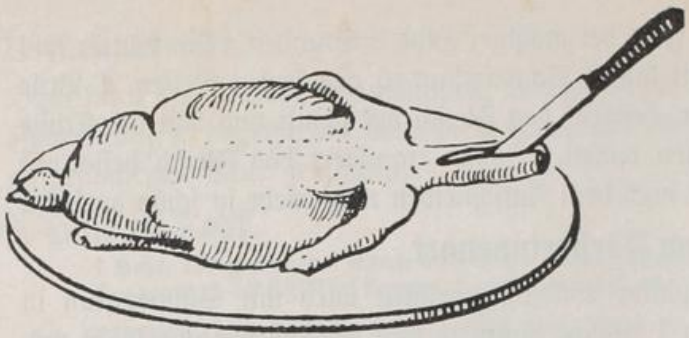


Abb. 128. Aufschneiden der Halshaut.



Abb. 129. Hals abgeschnitten.

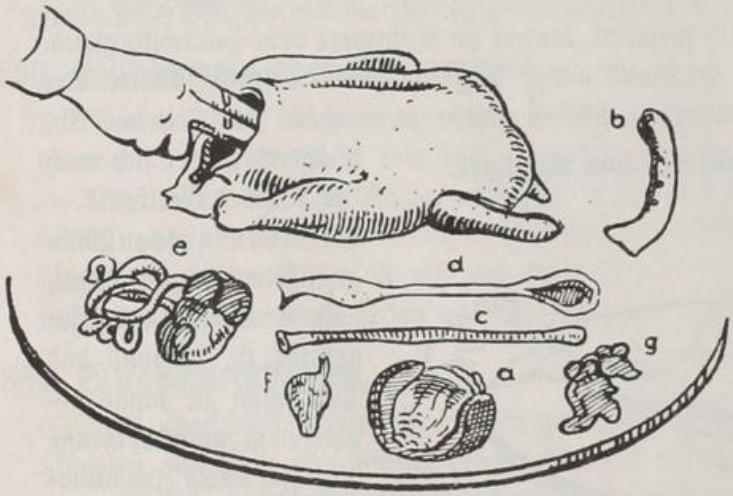


Abb. 130. Wie das Geflügel und was ausgenommen wird: [a) Aufgeschnittener Magen; b) Hals; c) Luftröhre; d) Kropf; e) Gedärme, Magen, Leber; f) Herz; g) Lunge].

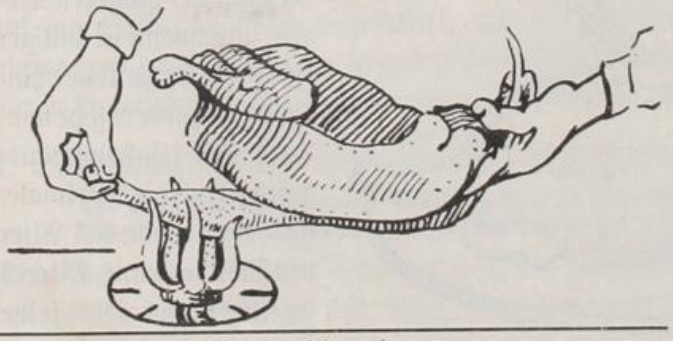


Abb. 131. Flammieren.

nie versuchen, es zu braten, da das Fleisch immer trocken und zäh ist. Meistens ist es ein sicheres Zeichen, daß man junges Geflügel hat, wenn man am Brustbein probiert, ob es weich und biegsam ist. Andere Merkmale sind in den Rezepten angegeben.

Das Rupfen von Geflügel geht am besten gleich nach dem Töten, solange es noch warm ist. Man hat dabei zu beachten, daß nicht zuviel Federn auf einmal ausgerupft werden, da sonst die Haut verletzt wird. Älteres Geflügel, welches sich nicht gut rupfen läßt, taucht man rasch in recht heißes Wasser. Wildgeflügel soll immer trocken gerupft und innen nicht gewaschen werden.

Beim Ausnehmen hackt man dem Geflügel meistens zuerst den Kopf ab, schneidet die Füße am Gelenk, nachdem man die dicke Sehne herausgezogen, und die Spitzen der Flügel ab. Alsdann schneidet man die Halshaut am Rücken auf, löst den Kropf und die Luftröhre, zieht beides heraus und hackt den Hals, ohne die Haut, dicht am Körper ab. Dann löse man mit den Fingerspitzen vom Hals an die

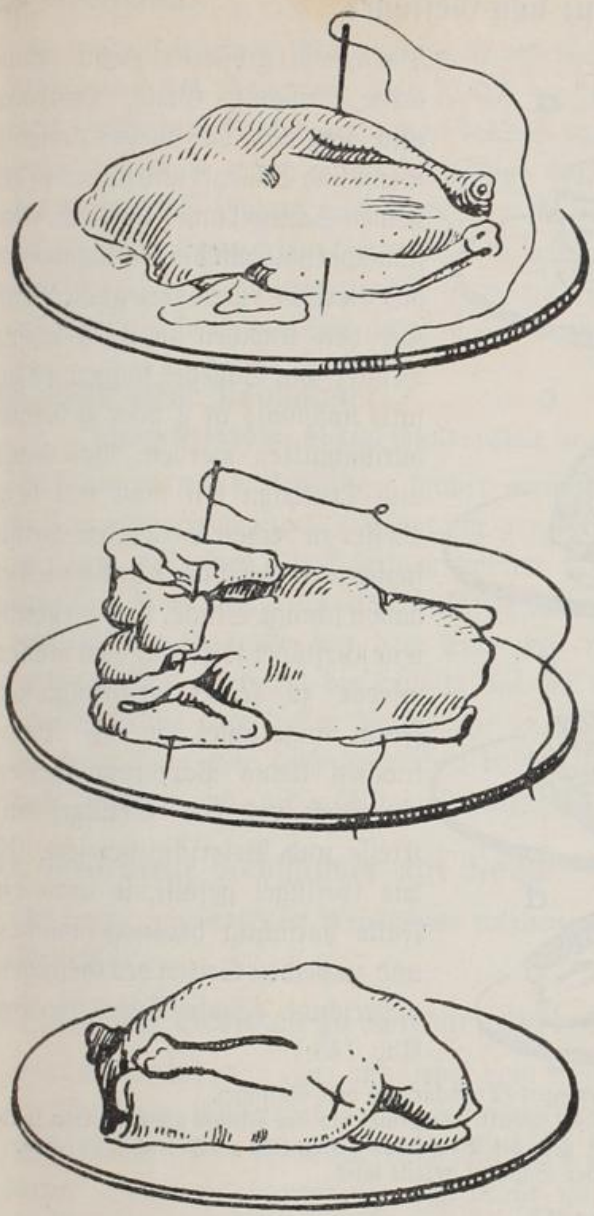


Abb. 132—134. Dressieren von Geflügel.

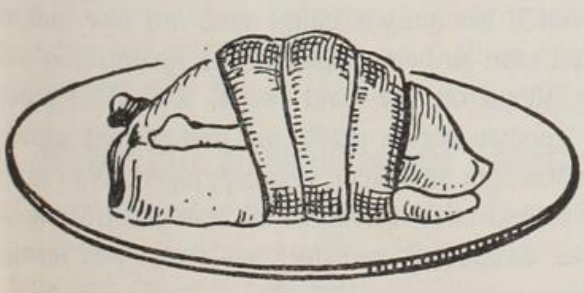


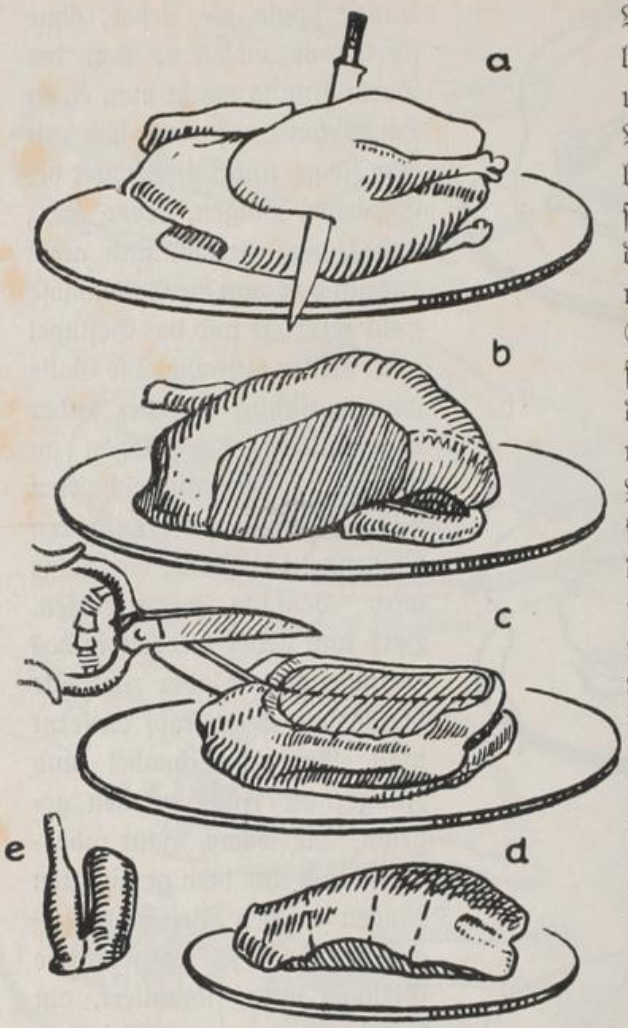
Abb. 135. Umbinden der Brust mit Speckplatten.

zwischen den Rippen liegende Lunge sowie die Leber, ohne sie herauszunehmen. Von der Darmöffnung macht man einen Längsschnitt aufwärts, holt mit dem Zeige- und Mittelfinger die Gedärme, Magen, Leber, Herz und Lunge heraus und achte darauf, daß man die Gallenblase nicht zerdrückt und das Geflügel nicht weiter aufreißt. Die Galle wird vorsichtig von der Leber abgeschnitten, der Magen an der runden Seite aufgeschnitten und der Inhalt mit der inneren Magenhaut entfernt; die Lunge wird ebenfalls weggeworfen. Herz und Leber werden in das Geflügel gesteckt oder zur Fülle verwendet. Vom Kopf entfernt man Augen, Schnabel und Zunge; die Füße werden gebrüht, die obere Haut abgestreift und mit dem gereinigten Magen in den Fleischtopf gegeben. Das so vorgerichtete Geflügel wird flammiert, am besten über einer Spiritusflamme, gut ausgewaschen, abgetrocknet und dressiert, um ihm eine schöne Form zu geben. Umbinden der Brust mit Speckplatten (siehe Abb. 135).

Bei Tauben und Truthühnern wird die Halshaut nicht aufgeschnitten, da man die Fülle in dieselbe gibt.

Geflügel, welches vor der Zubereitung roh zerlegt oder gespickt werden soll, hält man einen Augenblick in kochendes Wasser.

897. Das Zerlegen (Tranchieren) von Geflügel.



Bei einem größeren Hahn, Poularde, Kapaun, Gans, Truthahn usw. setzt man das Messer zwischen Brust und Schlegel und schneidet die beiden Schlegel und Flügel ab. Nun schneidet man mit der Geflügelschere das Gerippe durch, zerlegt die Brust mit den Knochen in 3—4 schöne Stücke. Die Schlegel können ebenfalls nochmals in 2 oder 3 Stücke durchschnitten werden. Bei Gans und Truthahn löst man mit dem Messer zu beiden Seiten das Brustfleisch vom Gerippe ab und schneidet davon schräge Stücke. Das zerschnittene Geflügel wird auf dem Rücken wieder zu seiner ursprünglichen Form angerichtet, in die Beinknochen kleine Papiermanschetten eingesteckt und das Geflügel mit Kresse und Petersilie verziert. Ist das Geflügel gefüllt, so wird die Fülle vorsichtig herausgenommen und zu beiden Seiten des Geflügels angerichtet. (Siehe Tafel 27 oder Abb. 143.)

Abb. 136. Das Zerlegen (Tranchieren) von Geflügel.
a) Wie der Schlegel abgeschnitten wird. b) Punktierte Linie, wo der Flügel abgeschnitten wird. c) Teilen von Brust und Rücken. d) Wie die Bruststücke geschnitten werden mit Knochen. e) Wo der Schlegel geteilt wird.

898. Das Ausbeinen des Geflügels.

Nachdem man das Geflügel gerupft, flammiert, gewaschen, den Kopf und die Füße abgehackt und die Stoppeln entfernt hat, schneidet man mit einem scharfen, spitzen Messer die Haut auf dem Rücken der ganzen Länge nach auf und nimmt Kropf und Gurgel heraus. Dann löst man zu beiden Seiten das Fleisch dicht am Knochengerüst, daß möglichst alles Fleisch an der Haut bleibt. Das Fleisch der Schlegel und Flügel wird um den Knochen herum gelöst, bis zum Gelenk zurückgeschabt, dort abgeschnitten und der Knochen von innen herausgezogen. Man muß vorsichtig sein, damit die Haut nicht verletzt wird, besonders an dem gabelförmigen Brustspringbein und dem Kamm des Brustbeins, weil hier das Huhn sehr wenig fleischig ist (siehe auch Abb. 115).

899. Rebhuhn.

Am bekanntesten vom Wildgeflügel ist das Rebhuhn; es ist am wohlschmeckendsten September bis November. Das Fleisch der jungen Tiere ist sehr zart und leicht verdaulich; zum Braten achte man deshalb darauf, junge Rebhühner einzukaufen. Alte Rebhühner geben eine sehr kräftige Suppe, besonders beliebt ist eine Rebhuhnsuppe mit Linsen; auch kann man sie zu Ragout und Pasteten verwenden. Junge Rebhühner erkennt man an den hellgelben Füßen; bei älteren werden sie dunkelgelb, dann blaugrau; reißt man eine Feder aus, und ist sie weich und mit Blut gefüllt, so ist das Tier jung; ist sie innen hohl, so hat man ein altes Tier.

900. Gebratene Rebhühner.

4 junge Rebhühner, 4 dünne Scheiben Speck, 40 g Butter, Salz, 1 kleine Zwiebel, gelbe Rübe.

Nachdem man die Rebhühner sauber gerupft, ausgenommen, flammiert, innen trocken ausgerieben und außen rasch gewaschen hat, werden sie mit Salz eingerieben, mit einer Speckplatte umwickelt, oder Brust und Schlegel gespickt. In den Leib kann man 1 Stückchen Butter und ein Zitronenrädchen stecken und die Hühner nach Belieben vor dem Einbinden mit Speck und einem Traubenblatt belegen. Man übergießt die Hühner mit der heißen Butter, gibt wenig Zwiebel und Gelbrübe oder später Bratensoße zu und bratet dieselben 25—30 Minuten bei guter Hitze. Die Hühner werden hübsch angerichtet, der Speck nach Belieben dazu gegeben und mit gefüllten Brötchen verziert.

901. Gebratene Rebhühner mit Rahm.

Die leicht angebratenen Rebhühner werden nach und nach mit $^3/_8$ Liter Rahm übergossen.

902. Gefüllte Brötchen zu Wildgeflügel.

Dazu verwendet man Herz und Leber vom Geflügel, nach Belieben kann auch noch ein Stückchen Kalbsleber dazu genommen werden. Leber, Herz und 30—40 g Speck werden fein verwiegt. Ungefähr zu 4 Lebern von Rebhühnern wird ein kleines Brötchen abgerieben, eingeweicht und mit ½ Teelöffel feingewiegter Zwiebel und Petersilie in 30 g Butter abgedämpft. Dann vermengt man dies mit Salz, Prise Majoran und streicht die Fülle auf runde oder viereckige Brötchen, die man auf einer Seite in Butter hellgelb gebacken hat, fingerdick auf. Man setzt die Brötchen auf ein bestrichenes Blech, streut Parmesankäse darauf, legt auf jedes ein kleines Stückchen Butter und stellt sie kurze Zeit erhöht in heißen Backofen. Diese Brötchen können zu allem Wildgeflügel gegeben werden.

903. Gedämpfte Rebhühner mit Sauerkraut.

Die vorbereiteten Rebhühner werden mit Scheiben von durchwachsenem, geräuchertem Speck umbunden, mit Fleischbrühe und 1 Glas Weißwein, Suppengrün und Gewürz aufgestellt, ¼ Stunde gedämpft, dann im Sauerkraut weich-

gekocht. Das Sauerkraut wird auf einer Platte erhöht angerichtet, außen im Kranz herum die zerlegten Rebhühner auf die Speckscheiben geordnet. Zu dieser Zubereitungsart können auch ältere Tiere verwendet werden.

904. Rebhühner im Topf mit Gemüse.

4 Rebhühner, 4 Speckscheiben, Salz, Pfeffer, 80 g Butter, Petersilie, 1 Gelbrübe, 1 weiße Rübe, 1 kleine Selleriewurzel, 1 kleine Zwiebel, Bohnen usw.

Das geputzte Gemüse wird in zentimetergroße Würfel geschnitten, in 40 g Butter mit Salz, Prise Zucker und Fleischbrühe beinahe weich gedünstet. Die gerupften Rebhühner werden trocken ausgerieben, gesalzen, mit Speck umbunden und in einer gutschließenden Kasserolle in Butter gebraten, das Gemüse und wenig Fleischbrühe zugegeben und in der Kasserolle zu Tisch gegeben. Über das Gemüse streut man feingewiegte Petersilie.

905. Rebhühner mit Sulzsoße.

Die Rebhühner werden schön saftig gebraten, die Brüste abgelöst und die Schlegel abgeschnitten. Von den Abfällen bereitet man eine gute braune Soße, vermengt sie mit Sulze, siehe Nr. 207, und taucht die kalten Rebhuhnstücke einigemal in die Soße, legt sie auf eine Platte und überglänzt sie mit Sulze. Die Stücke richtet man erhöht um einen Brotsockel an und verziert mit Sulze.

906. Haselhühner.

Die Haselhühner sind sehr wohlschmeckend und werden wie die Feldhühner gebraten. Man achte darauf, daß sie schön saftig gebraten werden und die Brust weiß bleibt.

907. Schneehuhn.

Das Schneehuhn sowie das Haselhuhn kommen aus Rußland und Norwegen zu uns. Das Fleisch vom Schneehuhn hat einen bitteren Geschmack. Dieser kann gemildert werden, indem man das Geflügel vor der Zubereitung in eine Beize einlegt.

908. Krammetsvögel.

Die Krammetsvögel sind durch ihren gewürzhaften, etwas bitteren Geschmack, besonders im Herbst, sehr beliebt. Man rechnet auf eine Person 1—2 Vögel. Die frischen Vögel werden sauber gerupft, die Haut dicht unter dem Kopf eingeschnitten und die Kopfhaut samt den Federn heruntergezogen. Man sticht die Augen aus, schneidet den unteren Teil des Schnabels ab, stutzt die Krallen, biegt die Füße zurück und steckt den rechten Fuß durch die Augenhöhlen und den linken Fuß durch den rechten. Nachdem man die Vögel mit Salz eingerieben und mit einer Speckplatte umbunden hat, steckt man sie an einen Spieß oder bratet die Vögel in reichlich heißer Butter mit einigen Wacholderbeeren 10—15 Minuten und richtet sie auf geröstetem Brot an.



Abb. 137. **Gefüllte Gans**
Oben und unten kleine Häufchen Strohkartoffeln, Petersilie mit einem Blümchen aus Rettich geschnitten; zu beiden Seiten die in Scheiben geschnittene Fülle.
(Beschreibung Nr. 957)

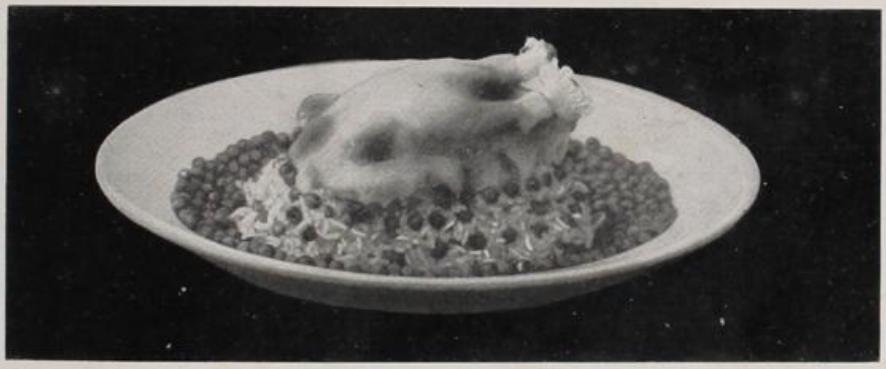


Abb. 138. **Huhn auf einem Reissockel mit Erbsen** (Beschreibung Nr. 934)



Abb. 139. **Hahn in zwei Hälften geteilt u. auf dem Rost gebraten**
mit Scheiben von durchwachsenem Speck, ganzen Tomaten und Strohkartoffeln.
(Beschreibung Nr. 927)

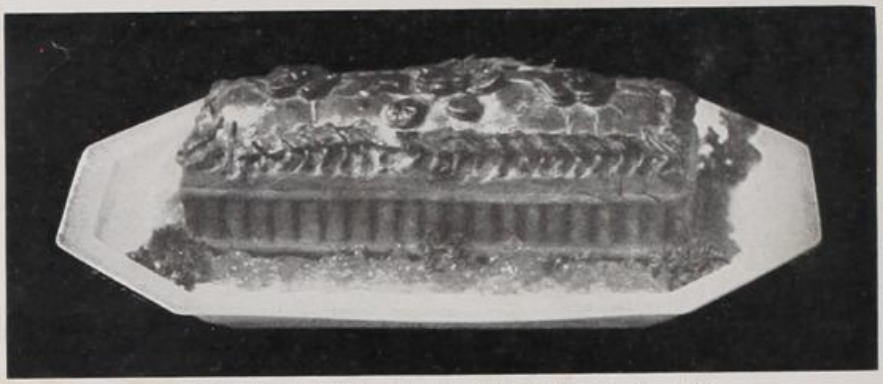


Abb. 140. **Jagdpastete** (Beschreibung Nr. 814)

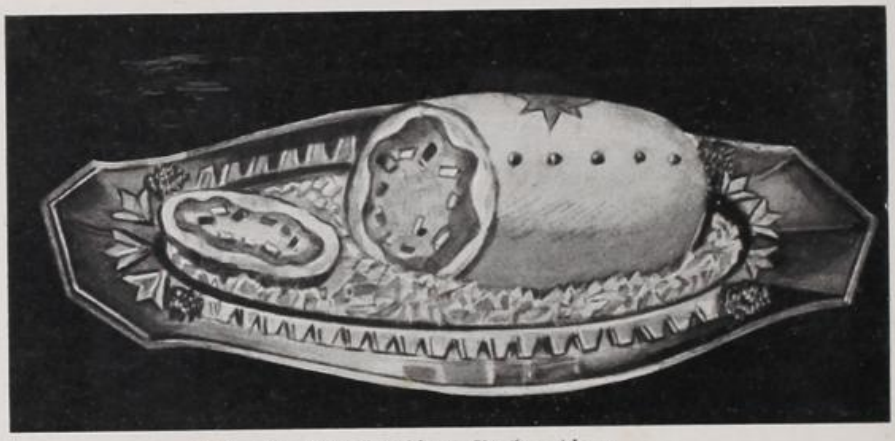


Abb. 141. **Die fertige Galantine**
mit einer Sulzsoße überzogen und mit Zunge, Trüffel und Sulze verziert
(Beschreibung Nr. 824)



Abb. 142. **Geflügelsulze** (Beschreibung Nr. 788 und 843)

909. Wachteln.

Die Wachteln sind ebenfalls im Herbst sehr schmackhaft und sollen frisch verwendet werden, da sie schon nach einigen Tagen durch ihren hohen Fettgehalt einen tranigen Geschmack annehmen. Nachdem sie gerupft und ausgenommen sind, werden sie gesalzen, mit einer Speckscheibe und Weinblatt umbunden und in heißer Butter 10–15 Minuten gebraten. Der Dämpfsatz wird mit Bratensoße u. Wein fertiggemacht.

910. Fasan.

Der männliche Fasan hat ein braunrotes, goldschimmerndes und am Hals und Kopf violett grünschillerndes Gefieder; dem Weibchen fehlt der prächtige Farbenschmuck. Den jungen Fasan, am besten im Spätherbst, erkennt man an den weniger ausgebildeten, runden Sporen, der spitzen äußersten Flügelfeder (beim alten ist dieselbe abgerundet) und dem weichen, biegsamen Brustknochen. Ein frisch geschossener Fasan, gleich zubereitet, ist zäh und hat keinen Wohlgeschmack. Er muß, um zu seiner vollen Güte zu gelangen, in den Federn in Zugluft gut abgehängt werden. Im Winter kann man ihn 8—10 Tage hängen lassen (bis er anfängt, den sogenannten Hautgout zu bekommen). Wenn der Fasan richtig abgelagert ist, besitzt er ein zartes Fleisch von ausgezeichnetem Geschmack.

911. Gebratener Fasan.

1 junger Fasan, Salz, Pfeffer, 1 Speckscheibe, 1 kleine Zwiebel, 60 g Butter, Fleischbrühe, Bratensoße.

Von dem gut abgehängten Fasan werden der Kopf samt dem Hals, die Flügel im ersten Gelenk, abgehackt, dann wird er trocken gerupft, ausgenommen, flammiert und mit einem Tuch ausgerieben. Man reibt den Fasan innen und außen mit Salz und wenig Pfeffer ein, dressiert ihn und umbindet die Brust mit einer Speckplatte. Man übergießt den Fasan mit heißer Butter und bratet ihn unter fleißigem Begießen schön saftig ¾—1 Stunde; die Brustseite muß während des Bratens immer nach oben liegen. Der Bratensatz wird mit wenig Fleischbrühe, nach Belieben auch mit einer halben Tasse Rahm, aufgekocht.

Kopf und Stoß mit dem Federschmuck auf die Platte zu legen, ist veraltet; den gerupften Kopf kann man mitbraten.

912. Fasan mit Sauerkraut.

Dazu läßt sich auch ein älterer Fasan verwenden. Der vorgerichtete Fasan wird mit durchwachsenem Speck umbunden, in der Butter halb fertig gebraten, dann im Sauerkraut vollends gar gedämpft. Man richtet die Stücke auf einer Lage Sauerkraut abwechselnd mit dem Brustspeck an.

913. Auerhahn gebraten.

Nur das Fleisch von einem ganz jungen Auerhahn kann gebraten werden; das Fleisch der Henne hat keinen so harzigen Geschmack als das vom Hahn. Der Auerhahn soll 8—14 Tage abgehängt werden. Nachdem er vorbereitet ist, spickt

man Brust und Schlegel mit Speckstreifen, die man in Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Thymian umgewendet hat und bratet ihn in heißer Butter mit Zwiebel, Gelbrübe, Lorbeerblatt, Zitronenscheibe und einigen Wacholderbeeren unter fleißigem Begießen 1½—2 Stunden. Nach Belieben kann der Auerhahn in eine Beize von Essig, Wein, Zwiebel und Gewürz 1—2 Tage eingelegt werden. Etwas von der Beize wird dann beim Braten nach und nach zugegossen.

914. Birkhahn. (Für 4—6 Personen.)

Das Fleisch vom Birkhahn ist sehr zart und wohlschmeckend und wird, wie bei Fasan angegeben, zubereitet. Der alte Hahn, Spielhahn genannt, wird zuerst in eine Beize gelegt und wie Auerhahn zubereitet.
Für die Henne rechnet man ¾ Stunden und für den Hahn 1 Stunde Bratezeit.

915. Schnepfe.

Die Schnepfen unterscheidet man in Wald- und Sumpfschnepfen oder Bekassinen. Im März kommt dieser Zugvogel zu uns und zieht im Oktober wieder in südliche Länder. Zweimal werden dieselben geschossen, im Frühjahr während des Strichs und im Herbst. Die Herbstschnepfen sind fetter und zarter als die im Frühjahr geschossenen. Vor der Zubereitung müssen die Schnepfen einige Tage an einem kühlen Ort abhängen, dann werden sie gerupft, am Kopf die Haut abgezogen, die Augen ausgestochen, die Schnepfe ausgenommen, Kropf und Magen weggeworfen und das andere Eingeweide zu Schnepfenbrötchen verwendet. Die Schnepfen werden flammiert, mit einem Tuch ausgerieben, dann schiebt man die Schlegel den Flügeln zu und steckt den langen, geputzten Schnabel durch die Schlegel; die Flügel werden auf dem Rücken gekreuzt.

916. Schnepfe gebraten.

2 Schnepfen, 2 Speckscheiben, Salz, 60 g Butter, Zwiebel, Bratensoße.

Das vorgerichtete Geflügel wird mit Salz eingerieben und mit den Speckplatten umbunden, dann rasch in heißer Butter mit Zwiebel unter fleißigem Begießen 15—20 Minuten gebraten, kleinere Bekassinen nur 10—12 Minuten. Etwas von dem Fett wird abgegossen und mit Bratensoße aufgekocht. Die angerichteten Schnepfen werden mit den Schnepfenbrötchen, Kresse und Zitrone verziert.

917. Schnepfenbrötchen.

Das Eingeweide der Schnepfen, ohne Magen, wird mit 1 Schalottenzwiebel, wenig Petersilie und 40 g Speck fein gewiegt und in 30 g Butter kurz abgedämpft. Dann mischt man 1 Eßlöffel feingesiebtes Weckmehl, 1 Eßlöffel Madeira oder Rotwein, Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und 1—2 Eigelb darunter, streicht alles durch ein Sieb, nach Belieben mit etwas Gänse- oder Kalbsleber und dies 1 cm dick auf kleine geröstete Weißbrotschnitten. Kurz vor Gebrauch stellt man sie 5 Minuten in den heißen Backofen.

118. Schnepfe in Rotweinsoße.

2 vorgerichtete Schnepfen werden in der heißen Butter 10—12 Minuten gebraten, dann die Schlegel, Flügel und Brust abgeschnitten und in einer runden Schüssel oder Platte, auf der man sie zu Tisch gibt, hübsch angerichtet. In dem Fett bratet man die zerhackten Rückenknochen an, löscht mit $^3/_8$ Liter Rotwein ab, gibt Zitronensaft zu und läßt dies auskochen. Die durchgestrichenen Eingeweide rührt man unter 3 Eßlöffel braune Soße mit dem Ausgekochten der Soße, gibt nach Belieben 1 Gläschen abgebrannten Kognak oder Rotwein zu, läßt es bis ans Kochen kommen und gießt dies über die Schnepfen.

119. Bekassinen (Sumpfschnepfen)

sind nur halb so groß wie die Waldschnepfen und werden ebenso zubereitet.

120. Wildente.

Die Wildente soll nicht wie das andere Federwild abgehängt, sondern frisch zubereitet werden, da ihr Fleisch rasch in Fäulnis übergeht und unbrauchbar wird. Beim Einkauf untersuche man am Unterleib, wo die Gedärme liegen, ob die Haut fest und weiß ist; bei grünlichem Aussehen und weicher Haut ist bereits Fäulnis eingetreten; auch gilt die Regel: Je schlichter und dunkler das Gefieder, desto besser das Fleisch, je bunter und heller dagegen, desto traniger der Geschmack. Die kleine **Krickente** hat das schmackhafteste Fleisch. Am besten ist die Wildente im Herbst.

121. Wildente gebraten. (Für 6 Personen.)

1 Wildente, Salz, Pfeffer, ½ Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 Zitronenscheibe, 1 Glas Wein, Fleischbrühe, 1 Speckplatte, 60 g Butter, Zwiebel, Gelbrübe, 4 Wacholderbeeren.

Die Ente wird gerupft, flammiert, rasch gewaschen, dressiert, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit der Speckplatte umbunden. In heißer Butter bratet man sie langsam mit Zwiebel, Gelbrübe und Gewürz, löscht mit dem Rotwein ab, gibt später Fleischbrühe und nach Belieben wenig Essig zu und dämpft 1—1½ Stunden weich. Man kann die Ente auch vor dem Braten kurz in siedendes Wasser werfen, das dann den tranigen Geschmack annimmt; auch kann man sie 1 oder 2 Tage in eine Beize von Essig oder Milch legen, was besonders bei älteren Tieren zu empfehlen ist.

122. Gespickte Wildente mit Orangensoße.

Nachdem die Ente vorbereitet ist, wird sie mit feingeschnittenem Speck gespickt, wie vorhergehende gebraten und mit der inzwischen bereiteten Orangensoße Nr. 203 angerichtet.

123. Krickente. (Für 2—3 Personen.)

Die Krickente ist eine kleine Wildentenart, hat die Größe einer Taube, ist aber fleischiger als diese. Die Zubereitung ist dieselbe, mit kürzerer Bratezeit. (40—50 Minuten.)

Hausgeflügel

924. Das Huhn.

Das Huhn gehört zu den nützlichsten und beliebtesten Haustieren und wird in der Küche sehr viel verwendet. Da das Fleisch von jungen Hühnern sehr zart und leicht verdaulich ist, wird es gerne Kranken gegeben, ebenso die kräftigen Hühnerbrühen, die man von älteren Hühnern erhält. Junge Hühner und Hahnen erkennt man an dem weichen, biegsamen Brustbein. Nach dem Töten wird das Huhn gleich gerupft, die Gedärme entfernt, mit Papier ausgestopft und mindestens 2 Tage abgehängt.

925. Hahn gebraten. (Junges Hähnchen für 2, größere für 4—5 Personen.)

1 Hahn, 50 g Butter, Salz, Prise Pfeffer, 1 kleine Zwiebel, 2 Scheiben Gelbrüben.

Das vorbereitete Geflügel (siehe Abb. 126 u. folg.) wird mit Salz und Zitronensaft eingerieben, Herz und Leber mit einem Stückchen Butter in den Körper eingesteckt, der Hahn mit der heißen Butter begossen und Zwiebel und Gelbrübe zugegeben. Man läßt ihn langsam schön anbraten, begießt ihn fleißig, stellt ihn zugedeckt an die Seite des Herdes oder in den Bratofen und gibt von Zeit zu Zeit wenig Fleischbrühe oder Wasser zu. Für ein ganz junges Hähnchen von 6—8 Wochen rechnet man ½ Stunde Bratezeit, für einen Hahnen von ungefähr 4—6 Monaten ¾ Stunden und für einen etwas älteren ¾—1 Stunde. Der Hahn soll schön goldgelb gebraten sein; man kann ihn auch in der ersten Bratezeit in ein Butterpapier einpacken oder mit einer Speckscheibe umbinden. Der fertige Hahn wird halbiert oder in 4 Teile geschnitten, der Soße noch wenig Fleischbrühe zugegeben, gut abgekratzt und über den schön angerichteten Hahn gegossen. Man gibt Salat oder Kompott dazu.

926. Hahn gefüllt.

1 Hahn, 1 Brötchen, Salz, Muskat, ½ Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 1 kleines Ei, 60 g Butter.

Herz und Leber werden sehr fein gewiegt und mit dem abgeriebenen, in Milch oder Wasser eingeweichten, mit Zwiebel und Petersilie abgedämpften Brötchen, Ei und Gewürz gut vermengt. Der Hahn wird mit Salz und Zitronensaft eingerieben, gefüllt, zugenäht, dressiert, mit der heißen Butter übergossen und weiter wie vorhergehend zubereitet. Für einen gefüllten Hahnen rechnet man 15—20 Minuten längere Bratezeit.

Für den feineren Tisch wird das Geflügel meistens ungefüllt gegeben, während es für den einfachen Tisch gefüllt ausgiebiger ist.

927. Hahn auf dem Rost gebraten. Siehe Tafel 27.

1 Hahn, Salz, Pfeffer, 50 g Butter, 2—3 Tomaten, Strohkartoffeln, 3—4 Scheiben durchwachsener Speck.

Der ausgenommene Hahn wird der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit zerlassener Butter oder Öl bestrichen, mit Butterpapier eingepackt, auf den Rost gelegt und nach Nr. 538 30—40 Minuten gebraten.

Der Speck und die gewaschenen Tomaten werden ebenfalls auf dem Rost mitgebraten und der Hahn damit verziert, ebenso Strohkartoffeln dazugelegt. Bevor man die Tomaten auf den Rost legt, kann die Haut auf der oberen Seite kreuzweise eingeschnitten werden.

28. Backhähnchen. (Für 4 Personen.)

2 kleine Hähnchen, Salz, Pfeffer, Fett, 1 Ei, Weißmehl, Weckmehl.

Die Hähnchen werden nach dem Ausnehmen in 2—4 Teile geschnitten oder vor dem Zerschneiden kurz in kochendes Salzwasser gehalten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Weißmehl, dann in zerschlagenem Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Schmalz oder geklärter Butter gebacken.

Werden größere Hahnen dazu verwendet, so können die Stücke vor dem Panieren leicht in Butter angedämpft und gepreßt werden. Backzeit 20—25 Minuten.

29. Huhn gedämpft. (Für 4—6 Personen.)

1 Huhn, Salz, Pfeffer, 30 g Butter, Zwiebel, Suppengemüse, 50 g Speck oder roher Schinken, ½ Glas Weißwein, ½ Liter Fleischbrühe, Saft einer halben Zitrone.

Zu dieser Zubereitungsart läßt sich auch ein älteres Huhn verwenden. Das gereinigte Huhn wird ausgenommen, flammiert, gewaschen, mit Salz und Zitrone eingerieben und dressiert. In einer Kasserolle läßt man in der heißen Butter den in Würfel geschnittenen Speck, Zwiebel, Suppengrün und das Huhn kurz dämpfen, löscht mit Wein und Fleischbrühe ab und dünstet es, gut verschlossen, darin weich. Man reicht das Huhn mit einer Butter-, Champignon- oder Tomatensoße, die man mit der Hühnerbrühe ablöscht.

30. Huhn nach Jägerart. (Für 3—4 Personen.)

1 Huhn, 50 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 4 Eßlöffel braune Soße, Bratensoße, ⅛ Liter Rotwein, 2 Eßlöffel Tomatenpüree, 1 Zitronenschnitz, 8—10 Champignons.

Ein junges Huhn oder ein fleischiger Hahn wird in 4—6 Stücke geschnitten und in 50 g Butter mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel angebraten, herausgenommen, Wein, Bratensoße, Tomaten, braune Soße, Zitrone zugegeben und gut durchgekocht. Nachdem man die Soße durchgeseiht, gibt man die in Scheiben geschnittenen Champignons und die Hahnenstücke zu und läßt sie darin weichkochen. Auf eine runde Platte stürzt man einen Reisring, befestigt in die Mitte einen aus Brot gebackenen Sockel, darauf ein garniertes Zitronenkörbchen mit einem Spieß, legt die Hahnenstücke um denselben und soßiert sie. Man kann das Ragout auch in einer Pastete oder einem Nudelring geben.

31. Hühnerfrikassee. (Für 4—5 Personen.)

1 junges Huhn, 60—90 g Butter, 80—100 g Mehl, Salz, Muskat, Saft einer halben Zitrone, 2 Sardellen, 1—2 Eigelb, 2 Eßlöffel saurer oder süßer Rahm, Fleischbrühe, 3 Eßlöffel Weißwein, 1 Teelöffel Kapern.

Das Huhn wird vorbereitet, ausgenommen, mit Salz und Zitronensaft eingerieben und dressiert. Damit es schön weiß wird, blanchiert man es 5 Minuten in kochendem Salzwasser oder Fleischbrühe, dämpft das Huhn in 30 g Butter, ohne daß es

Farbe bekommt und übergießt es mit der Hühnerbrühe. Man läßt das Huhn 1—1¼ Stunden zugedeckt weichdämpfen, entfernt die Haut und zerlegt es in schöne Stücke (siehe Abb. 136). Von Butter, Mehl und der Brühe bereitet man eine feine Buttersoße, gibt die gewiegten Sardellen, Salz, Muskat, Zitronensaft, nach Belieben eine kleine Büchse in Scheiben geschnittene Champignons zu, erhitzt darin die Geflügelstücke und zieht die Soße mit Eigelb und Rahm ab. Die Fleischklößchen Nr. 809 können ebenfalls dazugegeben werden. — Man gibt das Frikassee in einen Reis-, Nudel- oder Blätterteigring oder in eine große Pastete.

932. Huhn auf Reis mit Spargel.

Das vorbereitete Huhn wird in soviel kochendes Wasser oder Fleischbrühe mit 30 g Butter gegeben, daß es bedeckt ist und zugedeckt langsam weich gedämpft. Man entfernt die Haut, zerlegt es in schöne Stücke und richtet das Huhn auf einem körniggekochten Reis an. Es wird leicht mit Buttersoße Nr. 158 übergossen, an den beiden Seiten mit Spargeln verziert und die übrige Soße extra gegeben.

933. Junges Huhn mit Pilzen.

1 junges Huhn, 100 g Bauchspeck, ½ Pfund Stein- oder andere Pilze, 40 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Petersilie, ½ Glas Weißwein, Fleischbrühe, Salz, 2 Kartoffeln.

In einer gut schließenden Kasserolle läßt man den in Würfel geschnittenen Speck mit den in Scheiben geschnittenen Pilzen anschwitzen, nimmt sie heraus und bratet das Huhn, in das man ein Stückchen Butter, Zwiebel und Petersilie gesteckt hat, darin an, gibt feine Scheiben von den rohen Kartoffeln, den Speck, die Pilze, Weißwein und Fleischbrühe zu. Man läßt das Huhn zugedeckt im Ofen fertig dämpfen und bringt es in der Kasserolle zu Tisch.

934. Junges Huhn mit Reis und Erbsen. Siehe Tafel 27.

1 junges Huhn, Fleischbrühe, Suppengemüse, 50 g Butter, 70 g Mehl, Salz, Muskat, Saft einer viertel Zitrone, ½ Büchse Champignons, Krebsbutter, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm, ¼ Pfund Karolinerreis, ¼ Pfund kleine grüne Erbsen, 60 g Rinderzunge.

Das vorgerichtete Huhn wird in Fleischbrühe und Suppengrün weichgekocht. Von der Butter, dem Mehl und der Hühnerbrühe bereitet man eine feine Buttersoße, gibt die anderen Zutaten und kurz vor dem Anrichten etwas Krebsbutter dazu. Unter den körniggekochten Reis werden die gekochten grünen Erbsen und die in Würfel geschnittene Zunge, nach Belieben auch Trüffel gemengt. Man richtet das Huhn auf dem Reis an und verziert mit Blätterteighalbmonden.

935. Huhn mit Kartoffeln.

1 junges Huhn, 60 g Butter, 40 g Speck, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 20 runde Kartöffelchen, Geflügel- oder Fleischbrühe, ½ Glas Weißwein, Petersilie.

Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten und mit der feingeschnittenen Zwiebel in der Butter kurz gedämpft, das dressierte, gesalzene Huhn zugegeben und leicht angebraten, dann gibt man die runden, ausgebohrten Kartöffelchen zu und läßt

das Ganze in gut geschlossenem Topfe langsam weichdämpfen. Man löscht mit Wein, Geflügel- oder Fleischbrühe ab, verziert das angerichtete Huhn mit den Kartoffeln und bestreut es mit gewiegter Petersilie.

96. Geschmortes Huhn mit Steinpilzen.

1 junges Huhn, 1 Pfund Steinpilze, 100 g Butter, 30 g Mehl, 1 kleine Zwiebel oder 2 Schalottenzwiebeln, ⅛ Liter süßer Rahm, Salz, Muskat, ⅛ Liter Weißwein, Saft einer viertel Zitrone.

Das vorgerichtete Huhn wird roh in Stücke geschnitten und diese in 40 g Butter leicht angebraten. Wenn sie fertig sind, herausgenommen, der Bratensatz mit Weißwein abgelöscht, von 40 g Butter, dem Mehl, Rahm und Gewürz eine Buttersoße bereitet, ebenfalls zugegeben und das Huhn darin weichgeschmort. Inzwischen dämpft man die feingehackte Zwiebel in der übrigen Butter, fügt die feinblätterig geschnittenen Steinpilze und Zitronensaft hinzu, gibt dies in die Soße und soßiert damit das Huhn.

97. Huhn mit Curry.

1 Huhn, Salz, Curry, 60 g Butter, 2—3 Eßlöffel Mehl, Zwiebel, Fleischbrühe, ⅛ Liter saurer Rahm, wenig Zitronensaft.

Das vorbereitete Huhn wird in 4 Teile geschnitten, gesalzen, in der Butter leicht angebraten, dann herausgenommen, sodann dämpft man in der Butter eine kleine feingewiegte Zwiebel, Mehl und einen Teelöffel Curry, löscht mit Fleischbrühe oder Hühnerbrühe ab, läßt das Huhn langsam in der Soße weichdämpfen und gibt den sauren Rahm und Zitronensaft zu.

Man serviert gekochten Reis dazu, den man nach Belieben mit Safran gelb gefärbt hat.

98. Huhn mit Paprika

wird auf dieselbe Weise bereitet, nur statt Curry Paprika genommen. Der Paprika kann auch vor dem Braten auf die Hühnerstücke gestreut werden.

99. Perlhuhn wird auf dieselbe Weise, wie bei Fasan oder Huhn angegeben, zubereitet.

Poularde, Kapaun

Unter Poularde versteht man ein verschnittenes, gemästetes Huhn und unter Kapaun einen verschnittenen gemästeten Hahnen.

99. Poularde (Masthuhn) oder Kapaun gebraten. (Für 8 Personen.)

1 Poularde von 3—4 Pfund, 80—100 g Butter, Salz, Zitronensaft, 1 große Speckplatte, 2 Brötchen, 1 Ei, 1 Eigelb, verschiedenes Gewürz.

Das sorgfältig gerupfte Geflügel wird ausgenommen, gewaschen und ausgetrocknet, dann mit Salz und Zitronensaft eingerieben. Nach Belieben kann man einige Butterstückchen und frische Trüffeln hineinstecken. — Will man das Geflügel füllen, so wird die von der Galle befreite Leber und das Herz fein ge-

wiegt. Die abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten Brötchen werden mit Zwiebel und Petersilie in 20 g Butter gedämpft, zur Leber gegeben, mit Ei, Eigelb, Salz, Pfeffer, 1 Prise Majoran gemischt und in das Geflügel gefüllt. Ist dasselbe zugenäht, wird es dressiert und mit der Speckplatte umbunden. In einer Pfanne übergießt man es mit ¼ Liter heißem Wasser oder Fleischbrühe, damit es recht aufquillt, und gibt später die heiße Butter darüber. Man läßt das Geflügel schön hellgelb anbraten, begießt es fleißig und kocht die entfettete Soße mit einem Teelöffel angerührten Stärkemehl auf.

Bratezeit ungefüllt 1—1¼ Stunden, gefüllt 1½ Stunden.

941. Poularde mit Reis und Gänseleber gefüllt.

1 Poularde, ¼ Pfund Karolinerreis, ½ Liter Fleischbrühe, 60 g Gänseleber, 60 g Trüffel, 100 g Butter, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Suppengemüse, ⅛ Liter Weißwein, 4 Löffel braune Soße, 1 Löffel Madeira.

Die Poularde wird, wie bei Nr. 898 beschrieben, ausgebeint, die Keulen und Flügelknochen jedoch am Huhn gelassen. Unter den mit Fleischbrühe und Butter nicht zu weich gekochten Reis mengt man in Würfel geschnittene Gänseleber und Trüffel, füllt ihn nach dem Erkalten in die Poularde und näht sie so zu, daß sie ihre Form behält. Dann bratet man die Poularde langsam in heißer Butter mit Zwiebel und Suppengemüse an, löscht mit dem Weißwein, der braunen Soße, dem ausgekochten Grund der Knochen ab und läßt die Poularde weichdämpfen. Zu der durchgeseihten Soße gibt man Madeira, richtet die Poularde an, verziert sie mit gerösteten Brotschnitten und nach Belieben mit Scheiben von Gänseleber.

942. Truthahn. (Indian, Puter oder Welschhahn genannt.)

Die Hauptzeit für Truthühner ist September bis März; am wohlschmeckendsten sind sie bis Januar. Das Fleisch der Truthennen ist zarter als das der Hahnen; die Tiere sollen zum Braten nicht über 1 Jahr alt sein. Junge Tiere haben hellgraue oder blaugraue Beine und weiche, schuppenartige Haut; bei alten Tieren ist die Haut trocken, hornartig und rötlich. Das Fleisch der Brust ist weiß und leicht verdaulich, während das Fleisch der Schlegel dunkler und schwerer verdaulich ist.

943. Gefüllter Truthahn. (Für 12—14 Personen.)

1 junger Truthahn (ungefähr 8—10 Pfund), 1 Henne (6—8 Pfund), ½ Pfund Kalbfleisch, ½ Pfund Schweinefleisch, 3 Eier, 120 g Butter, 1 Brötchen, Gewürz, 1 Kaffeelöffel Stärkemehl, 1 Speckplatte.

Der Truthahn wird ausgenommen, gewaschen, getrocknet und mit Salz eingerieben. Die gewiegte Leber wird mit dem feingehackten Fleisch, gedämpfter Zwiebel, Petersilie, dem Brötchen, Eiern, Salz, Pfeffer, Majoran und nach Belieben mit einigen geschälten, in Scheiben geschnittenen Trüffeln gemischt und abgeschmeckt. Diese Fülle gibt man in die Kropfhaut des Puters, näht sie auf dem Rücken fest, dressiert ihn und bindet ihn in die Speckplatte ein. In einer Pfanne übergießt man den Truthahn zuerst mit ⅜—½ Liter kochendem Wasser, kocht ihn ½ Stunde

im Bratofen, gießt dann heiße Butter über und bratet ihn, je nach der Größe, 1½—2 Stunden. In der letzten Bratezeit wird die Speckplatte entfernt, die Soße entfettet, mit Stärkemehl, etwas Rahm und Fleischbrühe aufgekocht und geseiht. Die Schlegel werden mit Papiermanschetten verziert. Die Fülle wird in Scheiben geschnitten und der Truthahn damit verziert.

944. Gefüllte Tauben.

4 junge Tauben, 60 g Butter, 2 Brötchen, 2 Eigelb oder 1 halbes Ei, 1 kleiner Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Muskat.

Die jungen Tauben (kenntlich am schwachen, spitzen Schnabel und an den biegsamen Knochen) werden gerupft, Kopf und Hals abgeschnitten, ohne die Halshaut zu verletzen, diese über die Brust bis zwischen die Schlegel vorsichtig gelöst und die Tauben ausgenommen. Die gedämpften Brötchen werden mit der feingewiegten Leber, Herz und Magen, Eigelb, Salz und Muskat gut gemischt, in die gelöste Halshaut eingefüllt und diese auf dem Rücken festgenäht. Man dressiert die Tauben und läßt sie 10 Minuten in siedender Fleischbrühe aufquellen; dann begießt man sie mit heißer Butter, gibt Zwiebel und Gelbrübe zu und bratet sie aufmerksam 20–30 Minuten.

945. Gedämpfte junge Tauben.

4 junge Tauben, 20 g Butter, 80 g Speck oder roher Schinken, Zwiebel und Suppengrün, Fleischbrühe.

Die vorgerichteten Tauben werden in kochendem Wasser gebrüht. Dann belegt man eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle mit Scheiben von Schinken oder Speck, gibt Zwiebel mit Suppengrün dazu, legt die gesalzenen Tauben darauf, bedeckt sie wieder mit Speck, gießt ½ Liter kräftige Fleischbrühe dazu und dämpft die Tauben, gut zugedeckt, 20—30 Minuten. 1 Teelöffel Stärkemehl wird mit 2 Eßlöffel Wein verrührt und die Soße damit sämig gemacht.

Auf dieselbe Weise läßt sich auch älteres Geflügel zubereiten, nur rechnet man dann längere Bratezeit.

946. Tauben nach Frühlingsart.

4 junge Tauben, 1 Glas Weißwein, Salz, Suppengrün, Kalbfleischbrühe, Estragonsoße Nr. 195.

Die vorgerichteten Tauben werden mit Wein, Suppengrün und Salz in Kalbfleischbrühe weichgekocht und von diesem Sud die Estragonsoße bereitet. Man halbiert die Tauben, richtet sie auf einem Sockel von Fleischbrühreis an, übergießt sie mit wenig Soße und verziert die Platte mit Erbsen, Karotten und Blumenkohl. Man gibt die übrige Estragonsoße dazu.

947. Tauben auf Wildbretart.

4 große, fette Tauben, Beize von ½ Liter Essig, Gewürz, Suppengemüse. Zum Braten: 40 g Butter, 1 Zwiebel, 80 g Speck.

Die jungen, vorgerichteten Tauben läßt man 24 Stunden in der Beize (siehe Nr. 697) liegen, salzt und spickt sie oder umwickelt sie wie Rebhühner in Speckplatten und läßt sie

in heißer Butter mit Zwiebel und Suppengrün unter fleißigem Begießen 30 bis 40 Minuten braten und gibt nach Belieben $^1/_8$ Liter sauren Rahm dazu.

948. Taubenragout (Salmi von Tauben).

4 ältere Tauben, 100 g Butter, 20 g Speck, Mehl, ¼ Liter Rotwein, Zwiebel, Suppengrün, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Fleischbrühe.

Die vorbereiteten Tauben werden halbiert und der Rückenknochen sowie die Rippen ausgelöst. Diese Knochen, ebenso der Magen, das Herz, Hals und Kopf der Tauben werden zerkleinert und mit 50 g Butter, Speck, Zwiebel und Suppengrün angebraten. Man gibt Mehl zu und röstet es braun; hernach löscht man mit Fleischbrühe ab, würzt die Soße und kocht sie aus. Die Tauben werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in die übrige heiße Butter gegeben und leicht angebraten, danach mit dem Rotwein abgelöscht und zugedeckt gedämpft. Später gibt man die durch ein feines Sieb geseihte braune Soße dazu und dämpft die Tauben vollends weich. Vor dem Anrichten rührt man die feinverwiegten Lebern in die Soße. Nach Belieben gibt man etwas Madeira und Champignons zu.

Ente

Junge Enten erkennt man an den weichen Brustknochen; auch läßt sich der Schnabel leicht brechen.

949. Ente gebraten. (Für 4—5 Personen.)

1 Ente, Salz, Prise Pfeffer, 60 g Butter, Zwiebel. Zur Fülle: 2 Brötchen, 1 Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 2 kleine Eier, Salz, Muskat.

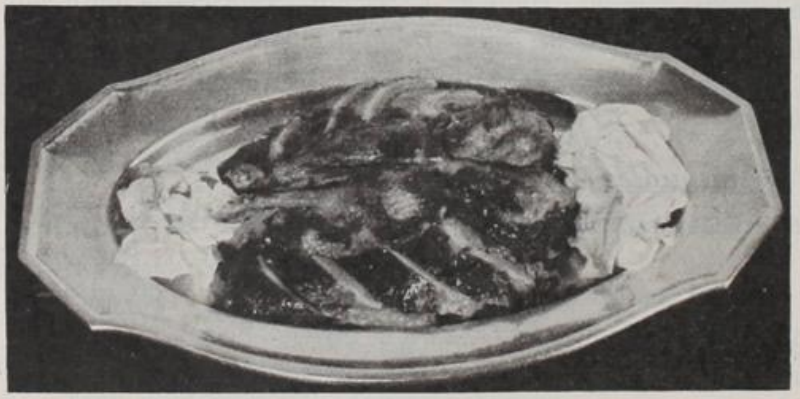


Abb. 143. Ente tranchiert.

Von der jungen Ente werden Kopf, Füße, Flügel abgehackt, dieselbe ausgenommen, flammiert und ausgewaschen. Nachdem die Ente mit Salz eingerieben, kann man sie ungefüllt oder gefüllt braten. Zur Fülle werden die Brötchen abgerieben, in Wasser oder Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit Zwiebel und Petersilie in 20 g Butter abgedämpft. Leber und Herz werden sehr fein gewiegt, zu den Brötchen mit Ei und Gewürz gegeben, gut gemischt, eingefüllt und die Ente zugenäht. Man bratet sie in heißer Butter mit Zwiebel schön gelb, gibt wenig Wasser oder Fleischbrühe zu und läßt die Ente unter fleißigem Begießen gefüllt $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ Stunden und ungefüllt 1 Stunde braten.

Ente gefüllt mit Kastanien.
Ente gefüllt mit Kartoffeln. } Siehe bei Gans.

950. Ente gedämpft.

Die vorgerichtete Ente wird mit Zwiebel, Suppengemüse, Gewürz, ½ Liter Fleischbrühe und Bratensoße gut zugedeckt aufgestellt und ½ Stunde dämpfen lassen. Dann stellt man sie aufgedeckt in den Bratofen und glasiert sie unter fleißigem Begießen und gibt, wenn nötig, noch etwas Bratensoße und Wein zu. Man richtet die Ente mit Sauerkraut, glasierten Kastanien, Salat oder Kompott an.

951. Ente mit Orangensoße.

Die gedämpfte oder gebratene Ente wird mit der Orangensoße leicht soßiert und mit schön geputzten Orangenschnitzen umlegt.

952. Ente nach Roueneser Art.

Die vorgerichtete Ente wird in Butter gebraten. ½ Liter Rotwein wird mit 4 Schalottenzwiebeln eingekocht, der entfettete Grund damit abgelöscht, mit einem Kaffeelöffel angerührtem Stärkemehl gebunden, die Soße geseiht und die rohe, durch ein Sieb gestrichene Entenleber zugegeben, ohne sie kochen zu lassen. Die in Stücke geschnittene, angerichtete Ente wird mit der Soße übergossen.

Gans

Nur junge Gänse bis zu 1 Jahr liefern einen guten Braten; man hat beim Einkauf darauf zu achten. Sie haben blaßgelbe Füße und Schnäbel, während die der alten Gänse rotgelb sind. Die jungen Gänse haben eine weiche Gurgel, auch lassen sich die Federn leicht ausrupfen, und der Schnabel läßt sich leicht brechen. Junge Gänse erhält man schon im Frühjahr und Sommer, doch sind diese immer teurer, während die von Mitte Oktober bis Mitte Januar am fleischigsten sind. In den Wintermonaten unterscheidet man Brat- und Fettgänse; bei letzteren erzielt man durch Stopfen eine recht große Leber und viel Fettansatz, doch ist ihr Fleisch trocken und nicht so schmackhaft. Nach dem Töten sollen die Gänse gleich gerupft und 2—3 Tage abgehängt werden.

953. Junge Gans gebraten. (Für 8 Personen.)

1 Gans (ungefähr 4 Pfund), 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Zwiebel, 2 Scheiben Gelbrüben, nach Belieben ein Sträußchen Beifuß, Fleischbrühe oder Wasser.

Von der sauber gerupften Gans werden Kopf, Hals, Flügel und Füße abgehackt und mit dem Magen zum Gänsepfeffer zurückgestellt. Beim Ausnehmen löst man zuerst das Bauchfett, nimmt vorsichtig die Gedärme und das Eingeweide heraus, wäscht die Gans gut aus und reibt sie nach dem Abtrocknen mit Salz und wenig Pfeffer ein. Das Bauchfett und das abgelöste Darmfett wird gesondert gewässert, dann ausgelassen. Die Gans wird dressiert, in der heißen Butter mit

Zwiebel und Gelbrübe in den Backofen gestellt und unter fleißigem Begießen recht knusperig, ungefähr 1 Stunde, gebraten. Der Bratensatz wird entfettet, Fleischbrühe oder Wasser zugegossen und durchgeseiht.

954. Ältere Gans gebraten. (Für 10—12 Personen.)

Eine Gans von ungefähr 6—8 Pfund wird vorgerichtet und mit ½ Liter heißem Wasser, Zwiebel und Gelbrübe aufgestellt. Ist das Wasser verdampft, bratet man die Gans in ihrem eigenen Fett, je nach der Größe 2—2½ Stunden. Sobald die Zwiebel sich gebräunt, wird, wie beim anderen Braten, wenig Wasser oder Fleischbrühe zugegossen und die Gans unter fleißigem Begießen gargedämpft. Ist die Gans sehr fett, so nimmt man von Zeit zu Zeit etwas Fett ab und verwendet es zum Aufstellen von Gemüse.

955. Gans mit Weckfülle. (Für 8—10 Personen.)

1 Gans, 2 oder 3 Brötchen, 2 Eier, Salz, Muskat, Prise Majoran oder Thymian, 40—60 g Butter, 1 Kaffeelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie.

Die Brötchen werden abgerieben, in Wasser oder Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit Zwiebel und Petersilie abgedämpft. Herz und Leber werden ganz fein gewiegt, zu den Brötchen mit Gewürz und Eiern gegeben, in die rein geputzte und mit Salz ausgeriebene Gans gefüllt und zugenäht. Je nachdem die Gans fett ist, wird sie mit Butter oder Wasser aufgestellt; man rechnet für die gefüllte Gans zum Braten etwas längere Zeit. Die Fülle wird zu beiden Seiten der geschnittenen Gans gelegt und diese mit Sauerkraut, Salat oder Kompott aufgetragen.

956. Gans mit Kartoffelfülle.

Statt Wecken werden 8—10 in kleine Würfel geschnittene, gekochte Kartoffeln in Zwiebeln und Petersilie gedämpft und wie vorhergehende Fülle fertig gemacht.

957. Gans mit Fleischfülle. Siehe Tafel 27.

Die Fleischfülle von Nr. 943 (¾ davon) wird in die ausgenommene Gans eingefüllt und diese wie Nr. 955 1½ Stunden gebraten.

958. Gans mit Kastanienfülle.

1 Gans, 2 Pfund Kastanien, Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, 50 g Butter, 2—3 Äpfel.

Die Kastanien werden ringsum eingeschnitten, in kochendes Salzwasser gegeben, bis man sie schälen kann. Dann kocht man sie in Fleischbrühe beinahe weich, dämpft die feingewiegte Zwiebel und Petersilie in Butter und die Kastanien kurze Zeit mit. Ist die Gans ausgenommen und flammiert, wäscht man sie gut aus, reibt sie innen und außen mit Salz ein, füllt die vorbereitete Fülle ein, welcher man noch die geschälten, in kleine Würfel geschnittenen Äpfel und Gewürz, nach Belieben die gewiegte Leber zugegeben hat, und näht die Gans zu. Ist die Gans sehr fett, so macht man mit dem Messer Einschnitte und stellt sie mit Wasser auf. Sobald das Wasser verdunstet und das Fett ausgebraten ist, schöpft man davon ab, gibt Zwiebel und Suppengemüse zu und macht die Gans fertig wie einen anderen Braten.

959. Junge Gans mit Äpfeln gefüllt.

1 Gans, Salz, Pfeffer, 2 Pfund kleine Borsdorfer Äpfel.

Von den ganzen Äpfeln werden Blüte, Stiel und Kernhaus entfernt und ungeschält in die vorgerichtete Gans eingefüllt. Oder man bereitet folgende Fülle: Die Äpfel werden geschält, das Kernhaus entfernt, in Schnitze oder Würfel geschnitten, nach Belieben eine Handvoll Sultaninen oder in Würfel geschnittene Ananas zugefügt. Die gefüllte Gans wird wie Nr. 953 gebraten und beim Anrichten mit den Äpfeln umlegt.

960. Gänsepfeffer oder Gänseklein.

Kopf, Hals, Magen, Herz, Flügel, Füße, Wasser, Salz, 1 Zwiebel, ½ Lorbeerblatt, 2 Nelken, 5 Pfefferkörner, Suppengrün, 40 g Butter, 60 g Mehl, 4 Eßlöffel Wein.

Der Kopf und die Füße werden gebrüht, die Augen entfernt, von den Füßen die Haut abgezogen und das geputzte Gänseklein in Wasser mit Suppengrün und Gewürz 1—1½ Stunden weichgekocht. Von der Butter und dem Mehl macht man eine weiße oder braune Mehlschwitze, löscht mit der Brühe ab, würzt mit Zitronensaft, Muskat, wenn nötig, Salz und kocht das Gänseklein noch ¼ Stunde mit.

Wildkalender für Württemberg

Es dürfen geschossen werden:

Rehböcke	vom	1. Juni	bis	31. Dezember
Rehgeißen	„	16. Oktober	„	30. November
Hirsche, männliche	„	1. Juli	„	31. Januar
Hirsche, weibliche	„	16. Oktober	„	31. Januar
Hasen	„	1. Oktober	„	15. Januar
Feldhühner	„	1. September	„	30. November
Fasanhahnen	„	1. September	„	31. Januar
Fasanhühner	„	1. September	„	30. November
Birkhahnen	„	1. September	„	31. Mai
Birkhühner	„	1. November	„	30. November
Haselhähne	„	1. September	„	31. Mai
Haselhühner	„	1. September	„	30. November
Wildenten	„	1. Juli	„	28. Februar
Schnepfen	„	1. Juli	„	15. April

Wildschußzeiten für Baden

Männliches Rot- und Damwild	vom	1. August	bis	15. Januar
Weibliches Rot- und Damwild und Hirschkälber	„	1. Oktober	„	15. Januar
Rehböcke	„	16. Mai	„	15. Dezember
Weibliches Reh und Kitzböcke	„	1. Oktober	„	15. Dezember
Hasen	„	1. Oktober	„	15. Januar
Auerbirkhähne	„	1. April	„	31. Mai
Auer-, Birk- und Haselhennen		das ganze Jahr		
Fasanen und Haselhähne	„	1. September	„	15. Januar
Rebhühner	„	1. September	„	30. November
Wildenten	„	16. Juli	„	28. Februar
Schnepfen, Sumpf- und Wassergeflügel	„	1. September	„	15. April

Gemüse, Kartoffelspeisen und andere, Teiggemüse

A Gemüse*

961. Einkauf, Vorrichten und Zubereitung der Gemüse.

Beim Einkauf achte man darauf, frisches Gemüse zu bekommen. Dann kaufe man vor allen Dingen deutsches Gemüse, schon aus volkswirtschaftlichen Gründen, und zwar am besten in der Gärtnerei oder auf dem Markt, zu der Zeit, wo es am meisten geliefert wird und daher am billigsten ist. Auf die Zubereitung der Gemüse ist größte Sorgfalt zu verwenden, da durch unrichtige Behandlung die wertvollen Bestandteile (Mineralsalze, Ergänzungsstoffe u. a.) verlorengehen; dies geschieht, wenn das Gemüse zu lange im Wasser ausgelaugt wird, oder durch zu lange und starke Hitzeeinwirkung. Vor der Zubereitung wird das Gemüse sorgfältig geputzt und rasch gewaschen (ehe es geteilt wird). Mit wenig Ausnahmen können die Gemüse in Butter oder Öl und Gemüsebrühe gedämpft werden, besonders die Sommergemüse. Die gedämpften Gemüse bereitet man am besten in gut schließendem Topf, noch besser in einem Topf mit doppeltem Boden (siehe Nr. 1206). Gemüse, welche gekocht werden, wie Spargeln, Blumenkohl, werden in wenig kochendem, leicht gesalzenem Wasser aufgestellt, rasch fertig gemacht und dürfen nicht länger als notwendig im Wasser bleiben. Der oft bei Wirsing, Weißkraut, Rosenkohl und Spinat, besonders bei Wintergemüse, herbe Geschmack und unangenehme Geruch, der vom Düngen kommt, kann, trotzdem dadurch ein Teil der Nährstoffe verlorengeht, nur durch Abwellen (Blanchieren) oder Überbrühen entfernt werden. Beim Abwellen hat man darauf zu achten, daß das Wasser gut kochend ist und leicht gesalzen. Man kann das Blanchieren auch so vornehmen, daß man das Gemüse in einem Drahtkorb in kochendes Wasser hängt oder noch

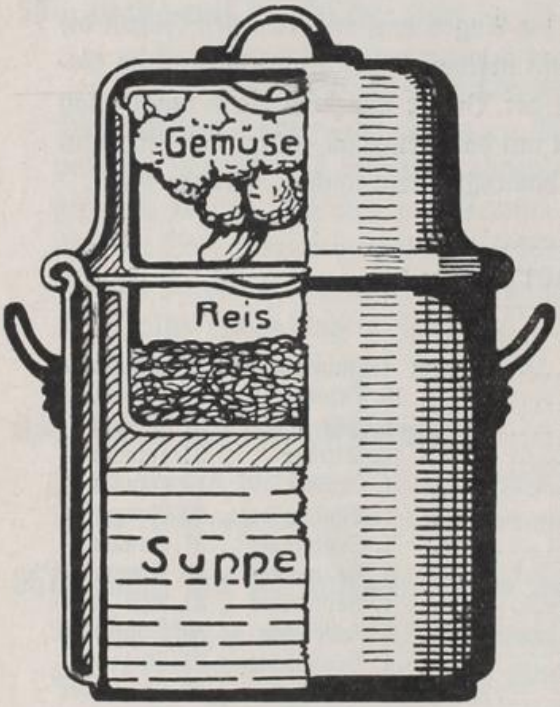


Abb. 144.

Columbus-Topf Nr. 333 b mit zwei feuerfesten Jenaer Glastöpfen. Drei Speisen auf einer Flamme werden schneller gar als sonst auf drei gleich großen Flammen. Über zwei Drittel Gas- oder Stromersparnis.

Mit Genehmigung: Schell-Columbus-Dampfhauben-Gesellschaft, Nürnberg.

* Die Gemüse sind durch ihre Nährsalze, wie Eisen, Natron usw., für uns sehr wertvoll; sie sind zur richtigen Zusammensetzung des Blutes notwendig.

besser in einem Gemüsedampftopf kocht. Die Dämpfe steigen hoch und durchziehen das Gemüse. Der Deckel wird geschlossen und von Zeit zu Zeit die am Deckel sich bildenden Wassertropfen abgeschleudert. Dadurch wird ein Teil der herben und unangenehmen Geschmackstoffe entfernt. Das Abkochwasser von Gemüse darf nicht weggeschüttet werden; es wird zum Gemüse, zu Suppen oder Soßen verwendet.

962. Spargeln.

2 Pfund Spargeln, 40 g Butter, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel süßer Rahm, 40—60 g Mehl, Salz, Muskat, Saft einer halben Zitrone, 2 Eßlöffel Weißwein.



Abb. 145. Das Schälen der Spargeln.

Die Spargeln werden vorsichtig vom Köpfchen aus geschält, in Büschel gebunden (12—15 Stück), gleichmäßig abgeschnitten (siehe Abb. 145) und 20—25 Minuten in leichtem Salzwasser gekocht. Dann bereitet man eine Buttersoße (Nr. 176 oder 174), welche man mit Spargelwasser u. Fleischbrühe ablöscht, schmeckt sie ab und rührt Rahm und Eigelb sowie ein Stückchen Butter ein. Man richtet die Spargeln hübsch auf einer heißen Platte an und gibt die Soße extra dazu.

Nach Belieben kann man auch an Stelle der Buttersoße zerlassene Butter oder Essig und Öl geben. Kochzeit 20—25 Minuten.

963. Spargelgemüse.

Die geputzten Spargeln werden in 3 cm große Stücke geschnitten, diese in Salzwasser gekocht, in obige Buttersoße gegeben und in einer Gemüseschüssel angerichtet.

Will man das Gemüse einfacher zubereiten, so kann man rohe, abgerundete Kartoffelschnitze im Spargelwasser weichkochen und mit den Spargeln in die Buttersoße geben.

964. Bruchspargeln.

Die geputzten Spargeln werden in Salzwasser weichgekocht und, soweit sie zart sind, in kleine Stücke geschnitten. Dann dämpft man feingeschnittene Zwiebeln gelb, gibt die Spargeln, Salz, Muskat, nach Belieben etwas Zitronensaft und Fleischbrühe zu.

Sie werden zur Garnierung oder auf eine gemischte Gemüseplatte genommen.

965. Hopfenkeime oder Hopfenspargeln.

Die ersten zarten Hopfensprossen, welche wie kleine Spargeln aussehen, werden unten etwas abgeschnitten, wenn nötig, geschabt, rein gewaschen, in Salzwasser 20 Minuten gekocht und in eine Buttersoße gegeben. Man rechnet für 4 Personen ungefähr 1 Pfund.

966. Blumenkohl.

1 Kopf Blumenkohl, 40 g Butter, 50 g Mehl, 1 Eigelb, 1 Löffel Rahm, Blumenkohlwasser, Fleischbrühe, Gewürz.

Von dem Blumenkohl werden die äußeren Blätter entfernt, der Strunk etwas abgeschnitten, die kleinen Blättchen mit einem spitzen Messer herausgeschnitten und der Blumenkohl einige Zeit in leichtes, lauwarmes Essigwasser gelegt. Man gibt ihn in kochendes Salzwasser mit etwas Milch und kocht den Blumenkohl auf der Seite des Herdes weich. Dann richtet man ihn auf einer Platte schön an und gibt ihn mit Buttersoße, welche man zuvor nach Belieben mit Rahm und Eigelb abrührt.

Kochzeit ½—¾ Stunden.

967. Blumenkohl überbacken (Blumenkohl au gratin).

Der abgekochte Blumenkohl wird in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Auflaufform gegeben, mit dicker Buttersoße übergossen, mit Parmesankäse und Weckmehl überstreut, mit Butterstückchen belegt und im Wasserbad im Bratofen gelb überbacken.

968. Blumenkohl als Verzierung

wird in Salzwasser mit etwas Milch weichgekocht und mit brauner Butter übergossen.

969. Gebackener Blumenkohl.

1 Kopf Blumenkohl. Zur Soße: 30 g Butter, 40 g Mehl, ⅛ Liter Milch, Blumenkohlwasser, Salz, Muskat, 1 Eigelb, 2 Löffel Rahm. Zum Backen: 1 Ei, Weckmehl, Backfett.

Der Blumenkohl wird in große Röschen zerteilt und in Salzwasser mit wenig Milch halbweich gekocht. Währenddessen bereitet man eine dicke Buttersoße, taucht die Blumenkohlröschen ein, wendet sie in Weckmehl, dann in zerschlagenem Ei und noch einmal in Weckmehl um und backt sie in schwimmendem Fett schön braun.

970. Karotten.

4 Bund Karotten (ein Bund ungefähr 250—300 g), 30 g Butter, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, Prise Zucker, Zwiebel, Petersilie, Fleischbrühe oder Gemüsewasser.

Die Karotten werden gewaschen, mit Salz abgerieben und nochmals gewaschen. In Butter dämpft man feingewiegte Zwiebel und Petersilie, gibt die Karotten hinein und läßt sie mit durchdämpfen. Dann gibt man etwas Fleischbrühe und Gewürz zu und läßt sie unter öfterem Schütteln weichdämpfen. Kurz vor dem Anrichten streut man das Mehl über, läßt dies gut durchkochen und gibt, wenn angerichtet, noch gewiegte Petersilie darüber. — Nach Belieben fügt man dem Gemüse 2 Eßlöffel sauren oder süßen Rahm zu. Kochzeit ¾ Stunden.

971. Gelbrüben.

Die Gelbrüben werden gewaschen, entweder roh geschabt oder kurze Zeit in siedendem Wasser gekocht, dann geschält, in Streifen geschnitten und wie die Karotten zubereitet. Im Winter und Frühjahr nimmt das Vorkochen in Wasser den Gelbrüben den scharfen Geschmack; aus dem gleichen Grunde gibt man gerne rohe, in Streifen geschnittene Kartoffeln zu. Kochzeit im Winter 1—1½ Stunden.

972. Brockelerbsen, grüne Erbsen. Siehe Tafel 24 und Farbtafel 2 und 6.

3 Pfund Erbsen, 30 g Butter, Salz, Prise Zucker, Fleischbrühe, 1 Eßlöffel Mehl, Petersilie.

Die Erbsen werden aus den Hülsen gestrichen, gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. In heißer Butter werden sie mit einer Prise Zucker und Salz gedünstet und nach Belieben wenig Mehl und Fleischbrühe zugegeben. Beim Anrichten überstreut man sie mit gewiegter Petersilie.

Oder: Man kocht die Erbsen in Salzwasser weich, schwenkt sie in heißer Butter mit Salz, Pfeffer und Prise Zucker und streut beim Anrichten gewiegte Petersilie darüber. Auf diese Weise zubereitet, bleiben die Erbsen schöner grün. Will man das Gemüse zu einem feineren Essen geben, so sieht es sehr hübsch aus, wenn man die Erbsen in einem Blätterteigring anrichtet, den man noch am Rand mit ausgestochenen Dreiecken von Blätterteig umlegt. Zubereitungszeit 1¼ Stunden.

973. Karotten und Erbsen.

Die Erbsen werden nach ¼ Stunde zu dem Karottengemüse gegeben und ungefähr ½ Stunde mitgedämpft. Oder man gibt beide Gemüse in eine Buttersoße und läßt sie darin weichdämpfen (darauf achten, daß sie nicht anhängen!).

974. Leipziger Allerlei.

25—30 junge Karotten, 1 Pfund grüne Erbsen, 1 kleiner Kopf Blumenkohl, ½—1 Pfund Spargeln, 2 Kohlraben, nach Belieben Pilze und Krebse, 80—100 g Butter, 50 g Mehl, Salz, Muskat, Prise Zucker.

Die geputzten Spargeln werden in 3 cm lange Stücke, der Blumenkohl in Röschen geschnitten (oder ganz gekocht und nachher in die Mitte der Platte angerichtet) und geschälte, in Scheiben geschnittene Kohlraben, jedes einzeln, in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Die geputzten Karotten werden mit den Erbsen in 30 g Butter mit Gemüsewasser gedämpft. Von der übrigen Butter bereitet man eine Buttersoße, löscht mit Spargelwasser ab, würzt die Soße und läßt sie 20 Minuten auskochen. Dann rührt man vorsichtig die Gemüse mit einem Stückchen frischer Butter unter und richtet an. Nach Belieben verziert man das Gemüse mit Semmel- oder Fleischklößen. Werden Pilze dazu verwendet, dann dämpft man die geputzten Pilze in Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln. Die Krebse werden nach Vorschrift (siehe Nr. 529) gekocht, das Gemüse mit den Schwänzen und Scheren verziert.

975. Spargeln mit Karotten und Erbsen.

Nicht zu dicke Spargeln werden geschält, soweit sie zart sind, in 2 cm große Stücke geschnitten, in Salzwasser weichgekocht, ebenso die enthülsten Erbsen und die geputzten Karotten. Dann gibt man alle drei Gemüse in eine Buttersoße.

976. Zuckererbsen.

1½ Pfund Zuckerschäfen, 40 g Butter, Salz, Pfeffer, 1 Kaffeelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, Fleischbrühe.

Die Zuckererbsen werden gegipfelt, die Fäden abgezogen, gewaschen und auf einen Seiher zum Abtropfen gegeben. Die Zwiebel und Petersilie werden in Butter gedämpft, die Schoten, Salz, Pfeffer und wenig Fleischbrühe zugegeben und zugedeckt an der Seite des Herdes weichgedämpft. Von Zeit zu Zeit wird wenig Fleischbrühe zugegeben. Nach Belieben kann 1 Löffel angerührtes Stärkemehl an das Gemüse gegeben werden.

977. Salatgemüse.

4 Köpfe Salat, Abkochwasser, 40 g Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Muskat, ⅛ Liter süßer Rahm, Bratensoße.

Kopfsalat, Endivien oder Lattich wird geputzt, gewaschen, in Salzwasser einigemal aufgekocht, mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt und fein verwiegt. In der heißen Butter dämpft man Zwiebel und Petersilie, dann das Mehl, fügt das Gemüse, Salz, Muskat hinzu, löscht mit dem Rahm, Gemüsewasser oder Bratensoße ab, kocht es zugedeckt an der Seite ungefähr 10 Minuten und verziert es mit herzförmigem geröstetem Brot oder Spiegeleiern.

978. Salatgemüse mit Kartoffeln.

6 Köpfe Endivien- oder Kopfsalat, 1—1½ Pfund Kartoffeln, 1 Eßlöffel Mehl, etwas Milch oder 2 Eßlöffel Rahm, Salz, Muskat, 20 g Butter, 1 Liter Wasser.

Der Salat wird gewaschen und in 1 cm breite Streifen geschnitten. Diese werden mit kochendem Wasser auf einem Seiher übergossen. Wasser und Butter werden zum Kochen gebracht, die Hälfte der geschälten, in Würfel geschnittenen Kartoffeln hineingegeben, das Gemüse darauf, dann wieder die übrigen Kartoffeln. Man läßt das Gemüse, ohne zu rühren, 1 Stunde kochen. Dann rührt man das Mehl mit der Milch an, gibt dieses zum Gemüse und kocht es noch einige Minuten durch.

979. Schikoree* oder Endivien gedämpft.



Abb. 146. Schikoree. Der klein ausgeschnittene Keil (unten).

4 Köpfe gelber Endivien oder 8 Schikoree; 50 g Butter, Salz, Saft einer halben Zitrone, ungefähr ½ Liter Bratensoße.

Von den Endivien werden die äußeren welken Blätter und der Strunk weggeschnitten, kurze Zeit in kaltes Wasser mit etwas Essig gelegt, in Salzwasser

* Man nehme nur gut trockene Stauden, reinige und wasche sie gut. Aus dem breiten Ende schneide man den harten Keil ab, weil dieser einen bitteren Geschmack hervorruft. Sonst hat man keinen Abfall; nur die etwa braun gewordenen Blattränder sind zu entfernen. Bei der Zubereitung nehme man stets Holz- oder Hornlöffel, keine Metallöffel; auch koche man Schikoree nur in irdenen oder neuen Emailtöpfen, da beim Kochen in eisernen oder abgesprungenen Emailtöpfen die Farbe unansehnlich wird. Schikoree hat einen hohen Eisengehalt und ist deshalb für uns sehr wertvoll.

aufgekocht und abgeschreckt. Eine Kasserolle wird dick mit Butter ausgestrichen, die Endivien eingesetzt, mit Bratensoße übergossen, Saft einer halben Zitrone zugegeben und mit einem Butterpapier bedeckt 1—1¼ Stunden im Backofen gedämpft.

280. Überbackene Schikoree.

Die Schikoree wird der Länge nach in Hälften geschnitten, in Salzwasser halbweich gekocht. Eine Auflaufform streicht man mit Fett aus, gibt die Schikoree hinein, gibt Zitronensaft, Salz, Muskat, etwas Butter und geriebenen Käse darüber, stellt die Speise in den heißen Backofen und läßt 20—30 Minuten abbacken.
Man kann auch an die 5 Minuten vorgekochten Schikoreestücke eine weiße Soße geben, in den Backofen stellen und weichdämpfen lassen.

281. Gedämpfter Kopfsalat mit Speck.

4 Köpfe Salat, Abkochwasser, 40 g Butter, 80 g magerer Speck, Salz, Pfeffer, Fleischbrühe.

Der geputzte Salat wird in leicht gesalzenem Wasser ungefähr 5 Minuten gekocht, kalt abgeschreckt, ausgedrückt, in 2 Teile geschnitten und diese wieder zu kleinen Köpfchen zusammengerollt. Von dem Speck schneidet man dünne Scheiben, legt sie in die gut mit Butter bestrichene Kasserolle, setzt die Salatköpfchen darauf und gibt einen Schöpflöffel Fleischbrühe zu. Noch besser ist Bratensoße, die man auch vorrätig in Knorr-Packung kaufen kann; mit Papier zugedeckt, stellt man die Kasserolle in den Backofen. Von Zeit zu Zeit übergießt man den Salat mit der Flüssigkeit und gibt, wenn nötig, noch Fleischbrühe zu. Die Flüssigkeit muß beinahe eingekocht sein, wenn das Gemüse weich ist, und es wird damit überglänzt. Der Kopfsalat wird dann auf runder Platte abwechslungsweise mit dem Speck im Kranz angerichtet und mit der Flüssigkeit oder Bratensoße übergossen.

Zubereitungszeit 1—1½ Stunden.

282. Artischocken.

Da die Artischocken bei uns noch wenig gepflanzt werden, ist es ein teures Gemüse. Man verwendet sie meistens zu feineren Essen als Einzelgang nach dem Braten oder zur Garnierung oder als Vorspeise.



Abb. 147. Artischocken.

Von den Artischocken sind zuerst der Stiel und die unteren harten Blätter zu entfernen; dann werden die Spitzen der Blätterkrone mit einem starken Messer flach abgeschnitten (siehe Abb. 148), ebenso auch die Spitzen der Seitenblätter mit einer

Schere. Nun ist der Boden von den Außenblättern mit einem spitzen Messer freizulegen und, um ein Schwarzwerden zu verhüten, mit einer halbierten Zitrone einzureiben, dann wird die Artischocke in eine Schüssel mit gesäuertem Wasser gelegt. Die vorgerichteten Artischocken werden gewaschen, in einem irdenen Topf in kochendem Salzwasser mit etwas Zitronensaft so lange gekocht, bis sich ein mittleres Blättchen herausziehen läßt (ungefähr 35 Minuten), dann herausgenommen und umgestülpt auslaufen lassen, um dann die mittleren Blätter herauszuziehen und beiseite zu legen. In dieser Öffnung befinden sich am Boden die Staubfäden, die man mit einem kleinen Löffel vorsichtig entfernt. Sollen die Artischocken geviertelt auf den Tisch kommen, so teilt man sie vom Boden aus, setzt sie wieder zusammen und stülpt die herausgenommenen Blätter wieder in die Öffnung. Als Beigabe paßt am besten holländische Soße oder Soße Nr. 173.

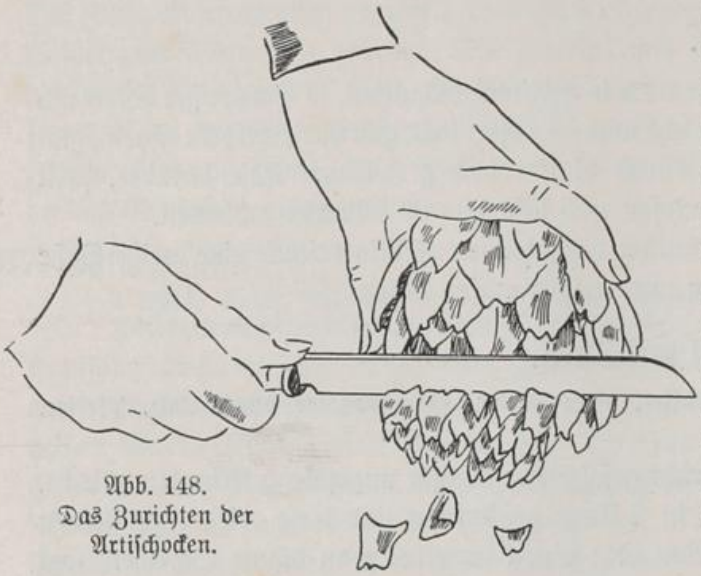


Abb. 148.
Das Zurichten der Artischocken.

983. Als kalte Vorspeise, siehe Farbtafel 11,

werden die nach dem Kochen in 4 Teile geschnittenen oder ganze Artischocken mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer mariniert und später mit Gemüsesalat Nr. 284 gefüllt und oben mit einer Tomaten- oder Eischeibe verziert.

984. Artischockenböden gefüllt.

Die gekochten Artischocken, die man auch in Büchsen eingemacht erhält, werden mit folgender Fülle gefüllt: 1/4-Pfund-Büchse Champignons werden fein gewiegt, ebenso 100 g Kalbfleisch oder Zunge. In 20 g Butter dämpft man ½ Teelöffel gewiegte Petersilie und Zwiebel, gibt dies mit Salz, Pfeffer, 1 Ei dazu und mischt alles gut, streicht dies erhöht auf die Böden, bestreut sie mit geriebenem Käse und wenig Brösel, gibt Butterstückchen darauf und läßt sie im Ofen rasch überbacken. Man verwendet sie zur Verzierung von Braten. Oder man gibt sie kalt, statt mit der Fülle, mit einem pikanten Salat gefüllt.

985. Kohlraben- oder Selleriekörbchen als Verzierung. Siehe Farbtafel 2 u. 6.

Junge Kohlraben werden geschält, der Boden und Deckel etwas abgeschnitten, mit dem Buntmesser gerippt und mit dem Kartoffelbohrer ausgehöhlt. Man dämpft sie in wenig Wasser, einem Stückchen Butter und Salz zugedeckt weich. Beim Anrichten füllt man sie mit dem grünen Gemüse oder grünen Erbsen. Die

Sellerie werden geschält, in 3 cm dicke, runde Scheiben geschnitten, diese ausgehöhlt und wie die Kohlrabenkörbchen weiter zubereitet.

986. Kohlraben.

12 Stück Kohlraben, 50 g Butter, 40 g Salz, Muskat, 2 Eßlöffel saurer Rahm oder Milch, Gemüsewasser.

Die zarten Herzblätter werden von den Stengeln gestreift, in Salzwasser abgekocht, kalt abgespült, fest ausgedrückt und fein gewiegt. Die Knollen werden geschält, in Salzwasser weichgekocht und in feine Scheiben geschnitten. Von 30 g Butter, Mehl und Gemüsewasser macht man eine weiße Grundsoße, kocht sie mit Salz und Muskat gut aus und rührt sie mit dem Rahm ab. Darin werden die Kohlraben aufgekocht. Von der übrigen Butter und Mehl macht man eine gelbe Mehlschwitze, dämpft darin das grüne Gemüse, kocht es mit dem nötigen Gemüsewasser, würzt mit Salz, Muskat, wenig Pfeffer und richtet es inmitten der Kohlraben oder im Kranz an. Zubereitungszeit $1^1/_4$ Stunden.

987. Selleriegemüse.

4 Sellerieknollen (große), 40 g Butter, 50 g Mehl, Gemüsewasser, 4 Eßlöffel süßer Rahm oder Milch.

Die Knollen werden geschält, in Scheiben geschnitten und in Salzwasser beinahe weichgekocht, in eine Buttersoße gegeben, die man mit dem Gemüsewasser abgelöscht hat, gibt, wenn nötig, Salz, wenig Muskat und den Rahm zu und läßt das Gemüse in der Soße weichdämpfen. Zubereitungszeit $1^1/_4$—$1^1/_2$ Stunden.

988. Überbackene Sellerie.

4 Sellerieknollen, 30 g Butter, 40 g Mehl, Salz, Muskat, 1 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, 1 Eßlöffel Weckmehl.

Die gewaschenen, geschälten Sellerieknollen werden in ½ cm dicke Scheiben geschnitten und in wenig Wasser mit Salz weichgedünstet. Inzwischen erhitzt man Butter, dämpft darin das Mehl weiß, löscht mit dem Gemüsewasser ab und kocht die Soße gut aus. Sie muß dick sein und wird mit Muskat gewürzt. In einer mit Butter bestrichenen Auflaufform oder feuerfesten Platte bedeckt man den Boden mit Soße, legt die Selleriescheiben hinein und die übrige Soße darüber. Darauf streut man Parmesankäse und Weckmehl, gibt einige Butterstückchen darauf und läßt das Ganze im Ofen hellgelb backen.

Einfacher läßt sich dieser Auflauf herstellen, wenn man die gekochten Selleriescheiben in der Buttersoße, dazwischen in Scheiben geschnittene Kartoffeln in eine Auflaufform einfüllt, darauf einige Butterstückchen gibt und zum Gelbabbacken in den Backofen stellt.

989. Püree von Sellerie, überbacken.

1½ Pfund Sellerieknollen, ½ Pfund Kartoffeln, Salzwasser. Zum Dämpfen: 50 g Butter, Milch. Zum Bestreuen: 2 Eßlöffel Parmesankäse, 1 Eßlöffel Weckmehl, 20 g Butter.

Die geschälten Sellerieknollen und Kartoffeln werden in Stücke geschnitten, in Salzwasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Das Mus dämpft man

mit der Butter trocken, gibt die Milch und etwas Selleriebrühe dazu, schüttet das Gemüse auf eine mit Butter bestrichene Platte, die man in den Ofen geben kann, streicht es glatt, streut geriebenen Käse und Weckmehl darüber und legt die Butterstückchen darauf. Dann backt man das Ganze im heißen Ofen schön hellgelb und kann rings um die Platte Bratwürstchen legen.
(Hat man keine feuerfeste Platte, so kann man eine gute Porzellanplatte auf ein Blech stellen, das man dick mit Salz bestreut hat.)

990. Rosenkohl.

2 große Stangen Rosenkohl, 40 g Butter, 50 g Mehl, Salz, Muskat, Gemüsewasser, 1/8 Liter saurer oder süßer Rahm oder Milch.

Man schneidet von der Stange vorsichtig die Röschen ab, befreit sie von den gelben Blättchen, wäscht sie und kocht sie kurz in siedendem Salzwasser. Von Butter, Mehl, Rosenkohlwasser, Rahm und Gewürz bereitet man eine Buttersoße und läßt die Röschen darin weichkochen. Man muß darauf achten, daß die Röschen beim Einkauf geschlossen sind und beim Kochen nicht zerfallen.

Zubereitungszeit 1—1¼ Stunden.

991. Rosenkohl gedämpft.

3 Stangen Rosenkohl, 30 g Butter, 1 Eßlöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Muskat, wenig Fleischbrühe.

Die vorgerichteten Röschen werden in Salzwasser 5—10 Minuten gekocht, in der heißen Butter, Zwiebel und Petersilie gedämpft, die Röschen, Gewürz und wenig Fleischbrühe zugegeben und vollends gar gedämpft.

992. Maiskölbchen.

20—25 Maiskölbchen, Salzwasser, 40 g Butter, 40 g Mehl, Salz, Muskat, 2 Eßlöffel Rahm.

Junge, zarte Maiskölbchen werden in Salzwasser halbweich gekocht, in 20 g Butter gedämpft, von der übrigen Butter, Mehl und Gewürz eine Buttersoße bereitet und dazu gegeben.

993. Stachys

ist ein Knollengemüse und sieht wie kleine Schillerlocken aus. Die Knollen werden im Wasser abgebürstet und wie Maiskölbchen zubereitet.

994. Lauchgemüse.

8 große, dicke Lauchstengel, 40 g Butter oder Buttererſatz, 3 Eßlöffel Mehl, Gemüsewasser, 2 Eßlöffel Milch oder Rahm.

Man schneidet von den Lauchstengeln die lose stehenden grünen Blätter ab und verwendet sie zum Fleischtopf. Nachdem die Wurzelfasern entfernt, schneidet man die Stengel in fingerdicke Scheiben, kocht sie einige Minuten in Salzwasser und läßt sie in der Buttersoße weichdämpfen. Oder der Lauch wird in Fett mit Salz und Fleischbrühe gedämpft, doch muß dann mehr Lauch gerechnet werden.

995. Grüne Bohnen.

1½ Pfund Bohnen, 40 g Butter, ½ Liter Wasser, Bohnenkraut, Zwiebel, Petersilie, 1—2 Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat.

Die Bohnen werden gegipfelt, die Fäden abgezogen, gewaschen und fein geschnitten oder in der Mitte gebrochen, in kochendem Salzwasser gekocht; dann auf einem Seiher kalt abgespült, abgetropft und in heißer Butter mit Salz, Pfeffer, Muskat und gewiegter Petersilie geschwenkt und sofort angerichtet. Oder man dämpft in heißer Butter, Zwiebel und Petersilie und dann das Mehl hellgelb, löscht mit Wasser ab, gibt die Bohnen hinein, dämpft sie mit durch und würzt das Gemüse. Vor dem Anrichten kann man noch einige Butterstückchen zufügen.

Kochzeit 20—30 Minuten.

996. Grüne Bohnen (andere Art).

Junge, zarte Bohnen werden gewaschen, geputzt und in Streifen geschnitten. In heißer Butter dämpft man feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, dämpft die Bohnen mit, löscht mit Wasser ab und läßt sie mit dem Gewürz weichkochen. Kurz vor dem Anrichten streut man etwas Mehl über. **Die gelben Bohnen** werden auf dieselbe Weise wie die grünen Bohnen zubereitet.

997. Dicke oder Puffbohnen.

2 Pfund Bohnen, 70 g Speck, 20 g Butter, 50 g Mehl, 1—2 Eßlöffel Salz, Pfeffer, Prise Zucker, nach Belieben gewiegte Petersilie.

Von diesen Bohnen werden nur die Kerne verwendet, da die Hülsen zäh sind. Die Bohnenkerne werden in Wasser kurze Zeit gekocht und auf ein Sieb gegeben. Der in kleine Würfel geschnittene Speck wird etwas ausgebraten, die Butter und das Mehl zugegeben und eine gelbe Mehlschwitze gemacht. Man löscht mit Fleischbrühe oder Wasser ab, würzt die Soße, gibt den Essig und die Bohnen zu und läßt sie in der Soße weichkochen. Man gibt gekochten Speck, Schinken oder Wurst dazu.

998. Eingemachte Bohnen.

1½ Pfund Salzbohnen, 30 g Fett, 50 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, Fleischbrühe, 2 Löffel Essig, Salz, Pfeffer.

Diese werden über Nacht eingeweicht, den andern Morgen überbrüht, damit ihnen das Salz entzogen wird, dann in kochendem Wasser, dem man etwas Natron zugibt, weichgekocht. Von Fett, Zwiebel und Mehl bereitet man eine hellbraune Mehlschwitze, löscht mit Fleischbrühe ab und würzt mit Salz, Pfeffer, etwas Essig und läßt die Soße gut auskochen. Man gibt die zuvor mit kaltem Wasser abgeschwenkten Bohnen zu und läßt sie kurz mitdämpfen. Kochzeit 1½—2 Stunden.

999. Gedörrte Bohnen*.

80—100 g gedörrte Bohnen, 40 g Butter, 1 Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, Fleischbrühe.

Die Bohnen werden über Nacht in kaltes, weiches Wasser eingeweicht, dann in kochendes Salzwasser gegeben, weichgekocht und auf ein Sieb gegossen. In Butter

* Sind die Bohnen vor dem Dörren nicht abgewellt, so kochen sie sich rascher weich, wenn man sie nach dem Waschen gleich in kochendes Wasser gibt. Dasselbe Verfahren gilt für alle Dörrgemüse.

dämpft man die Zwiebel und Petersilie, gibt die abgetropften Bohnen und wenig Fleischbrühe zu und läßt sie an der Seite noch 5—10 Minuten kochen.

1000. Spinat.

2 Pfund Spinat, 40 g Butter, 2 Löffel Mehl, 1 Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskat, etwas Fleischbrühe, 4 Löffel süßer Rahm oder Milch.

Der Spinat wird von den Stengeln gebrochen, mehrmals gewaschen, in reichlich siedendem Salzwasser in offenem Topfe einigemal aufgekocht oder bei kleiner Menge auf einem Seiher gebrüht, kalt abgespült, fest ausgedrückt und fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine gelassen. In heißer Butter dämpft man feingewiegte Zwiebel und Petersilie, gibt Mehl zu, läßt es hellgelb dämpfen, dann den Spinat gut durchdämpfen, löscht mit Fleischbrühe und Spinatwasser ab, gibt Salz, Muskat und nach Belieben Rahm zu. Zubereitungszeit 1 Stunde.

Sommerspinat kann roh zubereitet werden, oder man gibt den gewaschenen Spinat in einen Topf und läßt ihn 3—5 Minuten zugedeckt dämpfen, bis er zusammenfällt. Weitere Zubereitung siehe oben.

1001. Wildgemüse.

Die Wildgemüse geben sowohl jedes für sich als auch mit mehreren Sorten zusammengemischt, ein sehr billiges, gesundes Frühlingsgemüse.

Von Brennesseln nimmt man die obersten Blätter, die noch nicht stechen, vom Löwenzahn die jungen Blätter und Triebe, ebenso die jungen Blätter von Hederich, Huflattich, Brunnenkresse, Sauerampfer, Gänseblümchen, Spitzwegerich, Distelpflanze, außerdem die zarten, jungen Blätter, Triebe und Stengel von weißen und roten Taubnesseln usw.

Man bereitet Wildgemüse wie Spinat und gibt nach Belieben die Hälfte von letzterem zu.

1002. Spinatpudding.

50 g Butter, 6 Milchbrötchen, 3—4 Eier, Milch (ungefähr ¼ Liter), 1 kleiner Teller Spinat, Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskat.

Meistens verwendet man dazu übriggebliebenen Spinat. Die Brötchen werden abgerieben, in ganz feine Scheiben geschnitten, mit Milch befeuchtet und zugedeckt ½ Stunde stehen lassen. Die Butter wird schaumig gerührt, gedämpfte Zwiebel, Petersilie, die Brötchen, Eigelb, Spinat, Salz und Muskat zugegeben; ist die Masse zu dünn, so wird mit dem Eischnee etwas Weckmehl zugegeben. Man füllt die Masse in eine vorgerichtete, mit Flädchenstreifen ausgelegte Puddingform und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad. Siehe kleine Puddings, Abbildung 90.

1003. Spinatpudding (andere Art).

½ Pfund Braten, 2 Brötchen, 2 Eier, 2 Sardellen, Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskat, 1 kleiner Teller Spinat.

Zubereitung wie oben, nur daß der Masse der feingewiegte Braten zugegeben wird.

1004. Wirsing.

1 großer oder 2 kleine Köpfe Wirsing (2—2½ Pfund), 2 Löffel Mehl, 1 kleine Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskat, Pfeffer, 40 g Butter, Fleischbrühe.

Von dem Wirsing werden die Außenblätter entfernt, ebenso Strunk und Blattrippen; das Kraut öfter gewaschen, in kochendem Salzwasser in offenem Topfe gekocht, mit kaltem Wasser abgespült, ausgedrückt und fein verwiegt. Von Butter, Zwiebel, Petersilie und Mehl wird eine gelbe Schwitze bereitet, der Wirsing darin gedämpft, mit der nötigen Fleischbrühe und etwas Gemüsewasser abgelöscht, mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt, vor dem Anrichten ein Stückchen Butter untergemischt und das Gemüse 20 Minuten an der Seite des Herdes gedämpft.

Zubereitungszeit 1 Stunde.

1005. Winterkohl

ist am besten, wenn er bereits mehrere Nachtfröste erlitten hat. Die gelben, welken Blätter werden entfernt, die anderen von den Stielen gestreift und gut gewaschen. Weitere Zubereitung wie Wirsing.

1006. Mangold, Rhabarberblätter werden wie Spinat zubereitet.

1007. Weißkraut, auch süßes Weißkraut genannt. Zubereitung dieselbe wie bei Wirsing.

1008. Kümmelkraut.

Zu Weißkraut (Nr. 1007) gibt man 1 Eßlöffel Kümmel.

1009. Weißkraut mit Grütze statt Mehl.

2 Pfund Weißkraut, 40 g Buttererſatz, Salz, Pfeffer, 1 Handvoll Hafergrütze.

Man schneidet das Weißkraut mit den Blattrippen (Strunk zur Suppe oder Gemüse verwenden) in fingerdicke Streifen, wäscht das Kraut und legt es abwechselnd mit der Grütze und Salz in heißes Fett, gibt etwas Wasser oder Fleischbrühe zu und stellt es nach 20 Minuten Ankochen 2½—3 Stunden in die Kochkiste oder dämpft das Gemüse 1½—2 Stunden im gut geschlossenen Topf. Statt Grütze können auch Flocken genommen werden; man kann dem Kraut nach Belieben Kümmel zugeben.

1010. Weißkraut auf sächsische Art.

2—2½ Pfund Weißkraut, 40 g Butter, 60 g Mehl, Salz, Muskat, etwas Zitronensaft.

Die Außenblätter werden entfernt, der Kopf in 4 Teile geschnitten, in Salzwasser oder Fleischbrühe beinahe weichgekocht, dann in der fertigen Buttersoße vollends gar gedämpft. Man achte darauf, daß die Stücke beim Kochen ziemlich ganz bleiben.

1011. Strunkgemüse.

Die ausgebohrten Strünke von Weißkraut, Wirsing oder Blumenkohl werden dick geschält, in fingerdicke Streifen geschnitten und in Salzwasser abgekocht. 1 Eßlöffel feingewiegte Zwiebel und Petersilie wird in 20 g Butter oder Fett gedämpft, das Gemüse mitgedämpft und mit Wasser abgelöscht. In der letzten halben Stunde

streut man etwas Mehl über und schmeckt mit Salz und Muskat ab. Verbessern kann man das Gemüse, wenn man Milch oder Rahm zugibt.
Sind die Strünke zäh, so schneidet man sie in Scheiben, kocht sie in Salzwasser weich, streicht sie durch ein Sieb und verwendet sie mit Kartoffeln oder einer weißen Mehlschwitze zur Suppe.

1012. Laubfrösche.

½ Pfund Bratwurstbrät oder Braten, 2 Eier, 3 Brötchen, Salz, Majoran, 40 g Butter, 1 Eßlöffel Parmesankäse, Zwiebel, Petersilie, 20—25 große Spinat- oder Mangoldblätter. Buttersoße: 30 g Butter, 40 g Mehl, ⅜ Liter Gemüsewasser, Salz.

Die Spinatblätter werden in einem Seiher mit kochendem Salzwasser übergossen und zum Abtropfen auf einem Brett ausgebreitet. Von den vorbereiteten Brötchen, gewiegten Zwiebeln und Petersilie und den übrigen Zutaten wird die Fülle bereitet; auf jedes Blatt gibt man 1 Löffel Fülle, schlägt das Blatt zusammen und formt den Frosch. In einer Kasserolle läßt man Butter heiß werden, setzt die Frösche hinein, daß das Zusammengeschlagene unten ist, gibt etwas Fleischbrühe dazu und läßt sie im Backofen ½ Stunde dämpfen. Beim Anrichten gibt man sie in Buttersoße.

1013. Gefülltes Kraut. (Für 8 Personen.)

1 großer Krautkopf, ½ Pfund gewiegtes Kalb- und Schweinefleisch, nach Belieben 1 Ei, Zwiebel, Petersilie, 2 Brötchen, Salz, Pfeffer, 50 g Butter.

Die äußeren, schlechten Blätter des Krautkopfs werden entfernt, die anderen Blätter vorsichtig abgelöst, die Blattrippe etwas abgeschnitten und die Blätter in Salzwasser ein paarmal aufgekocht. Die inneren Blätter werden nach dem Putzen in Salzwasser halb weichgekocht, kalt abgespült, grob gewiegt und mit feingeschnittener Zwiebel in Butter kurze Zeit gedämpft oder roh mit Butterstückchen, Salz und Pfeffer in die Form gegeben. Zur Fülle wird das Brötchen mit gewiegter Zwiebel und Petersilie abgedämpft und mit dem Fleisch, Gewürz, 1 Prise Majoran und dem Ei vermengt. Eine mit Butter bestrichene Auflaufform

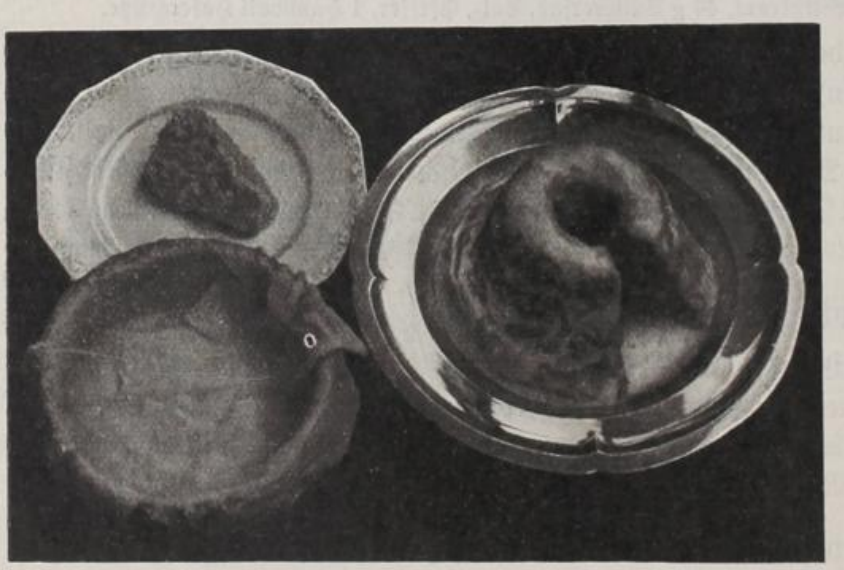


Abb. 149. Krautpudding. Links unten: Die mit Krautblättern ausgelegte Auflaufform zum gefüllten Kraut.

(siehe Abb. links unten) oder ältere Serviette wird mit den großen Blättern ausgelegt, lagenweise gewiegtes Kraut und Fleischfülle eingefüllt, die Form mit Krautblättern geschlossen und im Wasserbad (die zugebundene Serviette im Salzwasser oder in Fleischbrühe) 1¼—1½ Stunden gekocht. Man gibt Buttersoße dazu.

1014. Krautpudding (Abb. 149)

wird auf dieselbe Weise zubereitet, Kraut und Fleischfülle abwechselnd in eine Puddingform eingefüllt, geschlossen und im Wasserbad 1½ Stunden gekocht.

1015. Kleine Krautköpfchen oder Krautwickel. Siehe Farbtafel 6 (links Mitte).

1 Kopf Weißkraut (2½—3 Pfund), 60 g durchwachsener Speck, 50 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Schöpflöffel Bratensoße und Fleischbrühe.

Ungefähr 12—18 der äußeren Blätter löst man vorsichtig ab, schneidet die größeren 15 cm im Quadrat, die kleineren läßt man ganz und kocht sie einige Wall in Salzwasser. Vom übrigen Kraut wird der Strunk herausgeschnitten, die Blätter einigemal durchgeschnitten, in dem Salzwasser halb weichgekocht und grob gehackt. In 30 g Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel hellgelb, dann das Kraut 5 Minuten mit, würzt mit Salz, Pfeffer und legt 2 Eßlöffel voll auf die Mitte des Krautblattes, schlägt die 4 Ecken ein oder rollt es auf. Siehe Abbildung, wie die Krautköpfchen in einem kleinen Schöpflöffel oder in einer Serviette rund geformt werden. Wenn man nicht genügend große Blätter hat, können auch 2 zusammengelegt oder immer wieder der Abfall auf ein neues Blatt gelegt werden. Eine Kasserolle wird mit der übrigen Butter ausgestrichen, mit dem Speck ausgelegt, das Kraut eingesetzt und zugedeckt anschwitzen lassen. Dann gießt man 1 Schöpflöffel Bratensoße (diese kann man auch fertig kaufen, und sie muß nach Anweisung verwendet werden) und später Fleischbrühe zu und läßt das Kraut ungefähr 1—1¼ Stunden dämpfen. Zum Schluß glasiert man sie unter öfterem Begießen mit der Soße.



Abb. 150. Kleine Krautköpfchen — Krautwickel.

Zubereitungszeit 1—1½ Stunden.

1016. Gurkengemüse.

Eine mittelgroße Gurke wird geschält, in Scheiben geschnitten, in 30 g Butter kurze Zeit gedämpft, dann zu sauren Kartoffelblättchen in die Soße gegeben.

1017. Schwarzwurzeln.

1 großer Bund Schwarzwurzeln (ungefähr 1½—2 Pfund), 40 g Butter, 50 g Mehl, Zwiebel, Salz, Muskat, etwas Essig, 2 Eßlöffel Rahm, Gemüsewasser, nach Belieben etwas Milch.

Die Schwarzwurzeln werden gut abgebürstet, geschabt, in 3 cm lange Stücke geschnitten und diese, je nachdem sie dick sind, noch einmal durchgeschnitten. Damit sie sich nicht verfärben, legt man sie sogleich in kaltes Wasser, in das man ein Teigchen von 1 Eßlöffel Mehl und 2 Eßlöffel Essig eingerührt hat. Man kocht die Schwarzwurzeln in leichtem Salzwasser mit etwas Milch halb weich, bereitet dann eine Buttersoße, löscht sie mit Schwarzwurzelsud ab, gibt Gewürz und Zitronensaft zu und kocht die Schwarzwurzeln langsam darin weich. Vor dem Anrichten gibt man den Rahm an die Soße oder zieht sie mit Eigelb ab. Man kann die Schwarzwurzeln aus dem Essigwasser gleich in die Buttersoße geben und dann langsam mitkochen, doch muß man vorsichtig sein, daß sie nicht anbrennen. Kochzeit 1—1½ Stunden.

1018. Gebackene Schwarzwurzeln.

2 Pfund schöne dicke Schwarzwurzeln, Salzwasser mit ½ Tasse Milch. Zum Teig: ½ Pfund Mehl, ¼ Liter Milch, 1 Ei, 1 Eßlöffel Olivenöl, 15 g Hefe, Salz.

Die gut gereinigten Schwarzwurzeln werden in 5 cm lange Stücke geschnitten, in Salzwasser weichgekocht, dann auf ein Tuch gelegt. Das Mehl wird mit der Milch glattgerührt, Salz, 1 Ei, Olivenöl und die mit wenig Milch aufgelöste Hefe zugegeben, die Schwarzwurzeln darin umgewendet und in heißem Fett schwimmend schön gelb gebacken. Man richtet sie erhaben an und streut gehackte Petersilie darüber.

1019. Schwarzwurzeln gedämpft.

2—2½ Pfund Schwarzwurzeln, 40 g Butter, Salz, Saft einer viertel Zitrone, 10 g Mehl.

Die Schwarzwurzeln wie vorhergehend vorrichten und der Länge nach, je nachdem sie dick sind, in 2 oder 4 Teile schneiden. In der heißen Butter dämpft man sie unter Zugabe von wenig Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Zitronensaft, Gewürz und läßt sie in geschlossenem Topf langsam dünsten. Von Zeit zu Zeit muß Brühe zugegossen werden; kurz vor dem Garwerden wird das Mehl übergestreut.

1020. Topinambur.

Topinambur, auch Erdbirne genannt, ist ein weniger bekanntes, der Kartoffel ähnliches Knollengewächs und wird entweder als Salat oder Gemüse zubereitet. Die Knollen werden abgebürstet, ungeschält oder geschält in Salzwasser weichgekocht, erkaltet in Scheiben geschnitten und mit einem Salatbeiguß angemacht. Sollen die Topinambur als Gemüse zubereitet werden, so werden sie ebenso gekocht, in Scheiben geschnitten und in eine Buttersoße, bestehend aus 30 g Buttererſatz, 40 g Mehl, etwas Kartoffelmehl und Gemüsewasser, gegeben. Oder man kann die weichgekochten Topinamburscheiben in 20 g Buttererſatz schwenken und mit 30 g geriebenem Schweizerkäse überstreuen.

1021. Glasierte Kastanien.

1 Pfund Kastanien, 40 g Butter, 1 Eßlöffel Zucker, Fleischbrühe, Bratensoße oder braune Grundsoße.

Große Kastanien werden ringsum eingeschnitten, in kochendes Wasser gegeben oder auf ein nasses Blech in den Ofen gestellt, bis Schale und Haut abgehen (ungefähr 7—8 Minuten). In der Butter läßt man den Zucker goldgelb rösten, gibt die Kastanien zu und füllt mit so viel Fleischbrühe, Bratensoße oder brauner Grundsoße auf, daß die Kastanien bedeckt sind. Sobald die Kastanien weich sind, werden sie aus der Flüssigkeit genommen und warmgestellt. Die Soße wird noch eingekocht und die Kastanien so lange geschwenkt, bis sie schön braun und glänzend sind. Sie werden meistens als Verzierung für Braten verwendet oder als Zugabe zu Rosenkohl, Rot- oder Sauerkraut.

1022. Kastanienbrei (Püree).

2 Pfund Kastanien, 40 g Butter, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Prise Zucker, ⅛ Liter süßer Rahm oder Milch.

Die Kastanien werden, wie in vorhergehender Nummer angegeben, vorgerichtet, in Fleischbrühe weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit Butter, Rahm oder Milch und Gewürz noch 5—10 Minuten auf schwachem Feuer gerührt. Diese Speise wird gerne zu Wild, Lendenbraten und Lendenschnitten gegessen.

1023. Glasierte Gemüschen.

Sellerie, Gelbrüben, Weißrüben, Perlzwiebelchen, Bratensoße, 30 g Butter, 1 Löffel Zucker, Salz.

Die Zwiebelchen werden in kochendes Wasser gegeben und geschält. Von dem übrigen Gemüse schneidet man schöne, abgerundete Schnitze, kocht sie in Salzwasser halb weich und schüttet sie zum Abtropfen auf einen Seiher. Nun gibt man die Gemüse in einer Kasserolle in heiße Butter mit dem Zucker und läßt sie unter öfterem Umschwingen gelb werden, löscht mit der Bratensoße ab und kocht sie auf starkem Feuer, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Sind sie noch nicht weich, gießt man wieder Bratensoße oder Fleischbrühe zu. Unter Schütteln läßt man die Gemüse noch, bis sie glänzend und braun sind. Man verwendet sie zur Verzierung von Braten.

1024. Glasierte Zwiebeln.

Kleine, geschälte Zwiebeln werden in Salzwasser einmal aufgekocht, abgetropft, in Zucker gerollt und in Butter langsam geschmort, bis sie braun und glänzend sind. Oder man kann die Zwiebeln, wie bei den glasierten Gemüschen angegeben, fertig machen.

1025. Gebackene Zwiebeln.

Die geschälten Zwiebeln schneidet man quer in nicht zu dicke Scheiben, drückt leicht auf die Scheiben, um die Ringe zu erhalten. Diese werden mit Mehl bestäubt, in einen Seiher geschüttelt, damit das überflüssige Mehl abfällt, dann in heißem Fett schön knusperig gebacken. Man gibt die Zwiebeln, auf einer Papierserviette angerichtet, als Gemüse.

1026. Zwiebelpüree.

8 große, weiße Zwiebeln, 50 g Butter, 40 g Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat, ½ Liter süßer Rahm oder Milch.

Die Zwiebeln werden geschält, in feine Scheiben geschnitten, in kochendem, leicht gesalzenem Wasser halb weichgekocht oder mit demselben auf einem Seiher übergossen. In der heißen Butter dämpft man in einem gut glasierten Topf die Zwiebeln, ohne daß sie Farbe bekommen, ungefähr ¼ Stunde, dann das Mehl, löscht mit Milch ab, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskat und kocht das Ganze zu einem dicken Brei. Das Zwiebelpüree muß ganz weiß bleiben und wird vor dem Anrichten durch ein Sieb gegeben. — Man gibt es gerne zu Hammel-, Kalbs- oder Rehkoteletts.

1027. Gefüllte Zwiebeln.

8 mittelgroße Zwiebeln. Zur Fülle: 30 g Butter, wenig Petersilie, 2 Brötchen, 1—2 Eier, Salz, Muskat. Zum Dämpfen: 40 g Butter, Fleischbrühe.

Die geschälten Zwiebeln werden etwas abgeschnitten, ausgehöhlt und in Salzwasser 5 Minuten gekocht. Das Ausgehöhlte wird mit der Petersilie fein verwiegt und mit den abgeriebenen, eingeweichten Brötchen abgedämpft, Gewürz und Eier zugegeben und die Zwiebeln damit gefüllt. Nach Belieben kann man der Fülle gewiegte Champignons oder gewiegtes Fleisch oder 1 Eßlöffel geriebenen Käse beifügen. Die gefüllten Zwiebeln werden in eine mit Butter bestrichene Kasserolle eingesetzt, 1 Schöpflöffel Fleischbrühe zugegeben und im Backofen zuerst zugedeckt, dann aufgedeckt ½—¾ Stunden gedämpft.

1028. Rotkraut.

1 Kopf Rotkraut (2 Pfund), 40 g Gänse- oder Schweinefett, 1 Zwiebel, 1 Kaffeelöffel Zucker, Salz, Pfeffer, 2—3 Eßlöffel Essig, 1 Löffel Mehl, 1 Apfel, nach Belieben ½ Glas Wein, Fleischbrühe.

Das Rotkraut wird von den äußeren schlechten Blättern befreit und in feine Streifen geschnitten oder gehobelt. In Fett dämpft man feingeschnittene Zwiebeln, Zucker, gibt das Rotkraut nebst dem feingeschnittenen Apfel zu und läßt es unter fleißigem Schütteln gut durchdämpfen. Nun fügt man das nötige Salz, Pfeffer, Essig, Fleischbrühe hinzu und läßt es weichkochen. Kurz vor dem Anrichten streut man etwas Mehl über oder gibt gleich beim Aufstellen eine Handvoll Reis statt Mehl zu. Der Wein wird erst zuletzt zugegossen. Man kann das Rotkraut auch schon am Abend vorher einschneiden, mit Salz bestreuen, den Essig darüber gießen und beschweren. Kochzeit 1½—2 Stunden.

1029. Rotkraut, ohne Fett zubereitet.

2 Pfund gehobeltes oder in feine Streifen geschnittenes Rotkraut, 1 Eßlöffel Salz, 3 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Äpfel, in feine Scheiben geschnitten.

Das Kraut wird mit 1 Liter kochendem Wasser und den anderen Zutaten, wenn möglich in einem irdenen Topf, aufgestellt und 1½—2 Stunden gedämpft. Nach Belieben gibt man Kümmel und beim Aufstellen 1 große, rohe, geriebene Kartoffel oder 1 Handvoll gewaschenen Reis oder Haferflocken zu.

1030. Bayrisch Kraut.

1 Kopf Weißkraut (2—2½ Pfund), 40 g Gänsefett oder Schweinefett, 1 Löffel Weißmehl, 2 Löffel Essig, 1 Prise Zucker, Zwiebel, Gewürz, ⅛ Liter Weißwein, 1 Apfel.

Vom Kraut werden die äußeren schlechten Blätter entfernt, die dicken Blattrippen und der Strunk herausgeschnitten und das Kraut dann fein gehobelt. In heißem Fett wird die feingeschnittene Zwiebel und Zucker gelb gedämpft, das Kraut, der feingeschnittene Apfel, Essig und Fleischbrühe zugegeben und gedämpft. Danach streut man das Mehl über, würzt das Kraut mit Salz und Weißwein und gießt, wenn nötig, noch etwas Fleischbrühe zu. Zubereitungszeit $1^1/_2$—2 Stunden.

1031. Sauerkraut.

2 Pfund Sauerkraut, 40—60 g Gänse- oder Schweinefett, 1 Zwiebel, 1 große Kartoffel oder 1 Löffel Mehl, 1 kleiner Apfel, nach Belieben Wacholderbeeren oder Kümmel, ½ Glas Weißwein oder Most.

Die feingeschnittene Zwiebel dämpft man in einem gut glasierten Topf im Fett hellgelb; das Sauerkraut wird ausgedrückt und verzupft, dann zugegeben und mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht. (Von Januar ab wird das Kraut, wenn es sehr sauer ist, rasch durch kaltes Wasser gezogen.) Nun fügt man die geriebene Kartoffel und den feingeschnittenen Apfel hinzu und läßt das Kraut zugedeckt 1½—2 Stunden kochen. Von Zeit zu Zeit wird es mit der Gabel aufgeschüttelt, wenn nötig, Fleischbrühe und kurz vor dem Anrichten der Wein zugegeben.

1032. Sauerkraut (andere Art).

Das Kraut wird mit so viel Wasser aufgestellt, daß es gerade darübergeht, der feingeschnittene Apfel zugegeben und zugedeckt weichgedämpft. ½ Stunde vor dem Anrichten dämpft man im heißen Fett die feingeschnittene Zwiebel hellgelb, dann 1 Löffel Mehl und gibt dies in das Sauerkraut mit dem Wein.

1033. Champagnerkraut.

Unter das Sauerkraut rührt man, ehe es auf den Tisch kommt, ein Glas Champagner.

1034. Teltower Rübchen.

2 Pfund Rübchen, 50 g Butter, 2 Eßlöffel Schwarzbrot oder Weckmehl, 1 Eßlöffel Weißmehl, Salz, Teelöffel Zucker.

Die Rübchen werden sauber gewaschen, geschabt, aber nicht zerschnitten und mit wenig Wasser, 20 g Butter und Salz weichgedämpft. Alsdann röstet man in 30 g Butter 1—2 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot oder Weckmehl oder 1 Eßlöffel Weißmehl und Zucker braun und gibt es zu den Rüben.

Die Teltower Rübchen werden gerne zu Hammel- oder Schweinefleisch gegeben.

Kochzeit $1^1/_4$ Stunden.

1035. Teltower Rübchen (andere Art).

2 Pfund Rübchen, 40—50 g Butter, 1 Eßlöffel Zucker, Salz, 2 Eßlöffel Mehl, Wasser oder Fleischbrühe.

Die Rübchen werden geschabt, in Salzwasser 5 Minuten gekocht. Butter und Zucker röstet man braun, schüttet die abgetropften Rübchen dazu und läßt sie unter

Rütteln glänzend werden. Dann stäubt man das Mehl darüber, läßt dies 5—10 Minuten dämpfen, gibt tassenweise Fleischbrühe oder Wasser und Salz zu und läßt die Rübchen an der Seite ungefähr 1—1¼ Stunden zugedeckt langsam kochen.

1036. Kerbelrübchen werden auf dieselbe Weise zubereitet.

1037. Rotrübengemüse.

2 Pfund rote Rüben, 20 g Butter, 1 Eßlöffel Salz, 1 Liter Wasser, etwas Zucker, Saft einer Zitrone, 1 Kochlöffel Mehl, 4 Eßlöffel Rahm.

Die Rotrüben werden roh geschält, in Scheiben geschnitten in dem kochenden Salzwasser und Butter an der Seite des Herdes weichgedämpft (ungefähr 1½—2 Stunden). Dann gibt man Zitronensaft, Zucker und das mit Rahm angerührte Mehl zu und läßt das Gemüse noch ¼ Stunde kochen.

1038. Rotrübengemüse, wie Rotkraut zubereitet.

Die rohen Rotrüben werden geschält, in feine Streifen geschnitten und wie Rotkraut zubereitet.

1039. Rettichgemüse.

4 größere Rettiche werden geschabt und auf dem Reibeisen gerieben. In 30 g Fett dämpft man 3 Eßlöffel Mehl hellgelb, gibt die Rettiche, Salz, Prise Zucker zu, löscht mit ⅜ Liter Milch oder Wasser ab und läßt das Gemüse noch ¼ Stunde kochen.

1040. Rettichgemüse (andere Art).

Die geputzten Rettiche werden in ganz feine Streifen geschnitten, diese ½ Stunde in Salzwasser gekocht und dann in eine Buttersoße gegeben.

1041. Meerrettich mit Kartoffeln.

1 große Stange Meerrettich, 40 g Butter, nach Geschmack 2—4 Kartoffeln, ⅛ Liter Milch, schwach ½—¾ Liter Wasser oder Fleischbrühe, Salz.

Der Meerrettich wird gewaschen, geschabt und auf dem Reibeisen gerieben. Die Kartoffeln werden mit dem Sparmesser geschält und in Würfel geschnitten. Der Meerrettich wird in der Butter gedämpft, die Flüssigkeit und die Kartoffeln zugegeben, mit Salz abgeschmeckt und 5 Minuten gekocht. Dann stellt man das Gericht 1 Stunde in die Kochkiste oder läßt ½—¾ Stunden auf dem Herd langsam weichkochen.

1042. Weiße Rüben.

2 Pfund weiße Rüben, 40 g Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 kleine Zwiebel, Salz, 2 bis 4 Kartoffeln, 1 Kaffeelöffel Zucker, 1—1½ Liter Wasser.

Die Rüben werden dick geschält, in kleine, fingerdicke und lange Streifen geschnitten und mit Wasser, Salz und 20 g Butter aufgestellt oder ein Stück grüner, durchwachsener Speck mitgekocht. Nach ½ Stunde gibt man die ebenso geschnittenen Kartoffeln und, wenn nötig, noch etwas Wasser zu und läßt das Gemüse 1 Stunde

langsam kochen. Dann bereitet man von 20 g Butter, der feingeschnittenen Zwiebel und Mehl eine gelbe Schwitze, gibt dies mit dem gebräunten Zucker zu den Rüben und läßt sie vollends weichdämpfen. Kochzeit 2 Stunden.

1043. Braun glasierte weiße Rüben.

2 Pfund geschälte Rüben werden in große Würfel geschnitten und gewaschen. In 60 g Butter röstet man 40 g Zucker hellbraun, gibt die Rüben und etwas Bratensoße zu und läßt sie zugedeckt weichdämpfen. Man kann auch etwas Stärkemehl anrühren und in dem weichgekochten Gemüse aufkochen lassen.

1044. Bodenkohlraben*.

2 Pfund Bodenkohlraben, 1—2 Pfund Kartoffeln, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel saurer Rahm oder 50 g Fett.

Zubereitung wie vorhergehend. Man kann statt der Schwitze das mit Rahm angerührte Mehl in das weichgekochte Gemüse einlaufen lassen. Man gibt Hammelfleisch, gesalzenes oder grünes Schweinefleisch dazu.

1045. Büchsengemüse.

1 Büchse von 2 Pfund Karotten, Erbsen oder Bohnen, 30—40 g Butter, 1 Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, wenig Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, nach Belieben 1 Eßlöffel Stärkemehl.

Da die Büchsengemüse schon weichgekocht sind, muß man bei der Zubereitung darauf achten, daß sie nicht zerfallen. Sie sollen in der Kasserolle nur geschüttelt, nicht mit dem Kochlöffel gerührt werden. Die Büchsen stellt man geöffnet ½ Stunde in kochendes Wasser, Bohnen kann man der Vorsicht halber auch einmal in kochendem Wasser aufwallen lassen, dann schüttet man die Gemüse auf ein Sieb, dämpft in der heißen Butter Zwiebel und Petersilie, gibt die Gemüse und das Gewürz zu und läßt sie unter Rütteln 5—10 Minuten dämpfen. Nach Belieben löscht man mit wenig Fleischbrühe ab und läßt das angerührte Stärkemehl noch 5 Minuten mitkochen. Beim Anrichten überstreut man das Gemüse mit gewiegter Petersilie.

1046. Linsengemüse.

300 g Linsen, 30 g Fett, 50 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1—2 Eßlöffel Essig.

Die Linsen werden verlesen und in kaltem Wasser über Nacht eingeweicht. (Siehe Allgemeines der Hülsenfrüchte, S. 38.) Den andern Tag stellt man sie mit frischem, weichem Wasser auf, schüttet das erste Kochwasser ab, gießt heißes Wasser zu und läßt die Linsen in demselben weichkochen. Währenddessen röstet man in dem heißen Fett das Mehl hellbraun, gibt die feingewiegte Zwiebel, wenn es beinahe die gewünschte Farbe hat, zu, löscht mit Fleischbrühe oder Wasser ab und läßt die Soße gut auskochen. Man würzt mit Salz, Pfeffer und Essig, gibt die Linsen zu und läßt diese noch 10 Minuten mitkochen.

* Die Bodenkohlraben liefern ein schmackhaftes Gemüse, wenn man sie bei der Zubereitung dick schält, in Salzwasser 5 Minuten verkocht (im Frühjahr 10 Minuten), dann mit Kartoffeln zusammen kocht. Beides nimmt den Bodenkohlraben den etwas scharfen Geschmack.

1047. Bohnengemüse.

Die weißen Bohnen werden auf dieselbe Weise wie Linsen, nur mit einer weißen Mehlschwitze, zubereitet.

1048. Erbsenbrei.

¾ Pfund gelbe Erbsen, 40 g Fett, 50—60 g Mehl, wenig Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Die Erbsen werden mit weichem Wasser eingeweicht, den andern Tag mit demselben aufgestellt, weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Von Fett, Mehl, Zwiebel bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, gibt die durchgestrichenen Erbsen, Salz, Pfeffer, Muskat zu und läßt den Brei noch kurze Zeit kochen. Der fertige Brei soll nicht zu dünn sein. Man gibt ihn gerne zu Sauerkraut.

B Die Pilze* Siehe Farbtafel 12 und 13.

Die neuen wissenschaftlichen Untersuchungen über den Nährwert der Pilze haben ergeben, daß er den von frischem Gemüse beträchtlich übersteigt, aber keinesfalls mit dem des Fleisches verglichen werden kann. Besonders geschätzt werden die Pilze wegen ihres eigenartigen und sehr unterschiedlichen Geschmacks und wegen ihrer vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten. Ihr Wert liegt nicht zuletzt darin, daß sie durch die Möglichkeit, sie auf die verschiedenartigste Weise zuzubereiten, eine höchst willkommene Abwechslung in unsere täglichen Mahlzeiten bringen.
Wer Pilze selbst sammeln will, möge folgende Anregungen beherzigen: Sichere, allgemeingültige Merkmale zur Unterscheidung eßbarer und giftiger Pilze gibt es nicht.

* Für die nachfolgenden Kochvorschriften lassen sich mit Vorteil auch Mischungen aus mehreren Pilzsorten verwenden.

Beschreibung der Pilze. Siehe Farbtafel 12 und 13.

Steinpilz.

1. Hut: kahl, fleischig, hell-dunkelbraun;
2. Stiel: weißgrau-hellbraun, netzadrig;
3. Fleisch: reinweiß bleibend;
4. Röhren: anfangs weiß, dann gelb und grün;
5. Geschmack: nußartig mild;
6. Geruch: angenehm;
7. Standort: Laub- und Nadelwald, Juni bis Oktober;
8. Wert: vorzüglicher Speisepilz.

Stockschwämmchen.

1. Hut: braungelb, Mitte dunkler, dünn, jung durch eine Haut mit dem Stiel verbunden;
2. Stiel: unten schwarzbraun, oben gelb;
3. Fleisch: wässerig, bräunlich;
4. Blätter: bräunlich, ungleich lang;
5. Geruch: würzig;
6. Geschmack: obstartig, mild;
7. Standort: hauptsächlich an modernden Buchenstöcken;
8. Wert: vorzüglicher Speisepilz.

Eierschwamm.

1. Hut: hell-dottergelb, anfangs eingerollt, später fast trichterförmig;
2. Stiel: voll, fast allmählich in den Hut verlaufend, glatt, längsfaserig;
3. Fleisch: weiß, weiß-gelb, längsfaserig;
4. Blätter: leistenförmig, eingerollt;
5. Geruch: angenehm, würzig;
6. Geschmack: leicht, angenehm;
7. Standort: Laub- und Nadelwald, meist herdenweise, Juni und Oktober;
8. Wert: vorzüglicher Speisepilz.

Semmelporling.

1. Hut: semmelbraun, sehr unregelmäßig;
2. Stiel: knollig, verästelt;
3. Fleisch: weiß, leicht rötend;
4. Röhren: sehr kurz, weiß;
5. Geruch: angenehm;
6. Geschmack: Anfang nußartig, später bitter;
7. Standort: Nadelwälder, August bis Oktober;
8. Wert: mittl. Speisepilz, nur jung brauchbar.

Verfärbung des Fleisches oder eines mitgekochten Löffels oder einer Zwiebel sind keine Erkennungszeichen für die Giftigkeit, und das Ausbleiben dieser Erscheinung ist keine Gewähr für die Eßbarkeit.

Sammle daher nur Pilze, die du sicher kennst oder als eßbar genau bestimmen kannst. Nimm nie alte oder gar nasse Pilze, auch eßbare können so gesundheitsschädlich wirken.

Zum Sammeln benütze man stets einen Korb oder einen reichlich mit Lüftungslöchern versehenen Karton, der dann im Rucksack untergebracht werden kann, aber keinesfalls den Rucksack allein, weil Pilze darin stark erhitzen und dadurch nur allzu leicht verderben und deshalb schädlich wirken können. Junge, gesunde Pilze werden durch Abdrehen oder Abschneiden des Stieles hart am Boden gesammelt, sofort gereinigt und alle madigen und ausgefressenen Stellen entfernt, jedoch sollen weder die Lamellen noch die Röhrchen der Unterseite entfernt noch fortgeworfen werden, denn gerade sie enthalten wertvolle Nährstoffe. So vermeidet man das Herumtragen unbrauchbaren Materials.

Die Pilzgerichte sollen, besonders an heißen Tagen, noch am gleichen Tage zubereitet und gegessen werden, auch gekocht sind sie leicht dem Verderben ausgesetzt. Möchte man Pilze über Nacht aufbewahren, so soll das gut ausgebreitet an einem kühlen, luftigen Ort geschehen. Nie jedoch dürfen solche in größerer Menge im Korb oder Karton stehenbleiben, sonst wird rasch Erwärmung und oft sichtbare Zersetzung eintreten. Ältere, schon weich und schwammig gewordene verwende man nicht mehr zu Gemüse, sondern allenfalls zur Würze.

Neben der Verwendung in frischem Zustand eignen sich eine Reihe von Pilzarten auch zur Konservierung für den Winter. Zum Einwecken (siehe Nr. 2112) sind zu empfehlen: Pfifferling, junge Steinpilze, Rothäubchen, Champignon, echte Reizker,

---

Beschreibung der Pilze. Siehe Farbtafel 12 und 13.

Sommertrüffel.

1. Fruchtkörper: schwarzbraun, mit großen Warzen besetzt;
2. Fleisch: weiß-ockergelb, bräunlich, fest;
3. Adern: ziemlich stark, weiß;
4. Geruch: schwach würzig;
5. Geschmack: angenehm, jedoch nur wenig würzig;
6. Standort: Laubwald, unter der Erde;
7. Wert: oft fälschlich mit der viel würzigeren und wertvolleren Perigord-Trüffel verwechselt.

Rothäubchen.

1. Hut: orange- bis ziegelrot, jung sehr klein;
2. Stiel: weiß mit grauschwarzen Schuppen;
3. Fleisch: weiß, grau werdend;
4. Röhren: weiß, später leicht grau;
5. Geruch und Geschmack: angenehm;
6. Standort: Nadel- und gemischter Wald, Juli bis Oktober;
7. Wert: guter Speisepilz.

Schirmpilz.

1. Hut: erst grau, dann ausgebreitet mit braunen Schuppen;
2. Stiel: schlank, hohl, braunfleckig mit Ring;
3. Fleisch: weiß, flockig;
4. Blätter: weiß, frei vom Stiel;
5. Geruch und Geschmack: nußartig angenehm;
6. Standort: dichte grasige Wälder, Juli bis September;
7. Wert: jung guter Speisepilz.

Echter Reizker.

1. Hut: orangerot, bei feuchtem Wetter schmierig, oft grünliche Flecken;
2. Stiel: hohl, narbig;
3. Fleisch: reichlich orangerote Milch;
4. Blätter: rötlich, bei Druck grün werdend;
5. Geruch: würzig;
6. Geschmack: etwas scharf, kratzend;
7. Standort: junge Wälder, grasige Wege, September bis Oktober;
8. Wert: guter Speisepilz.

Semmel- und Stoppelpilz. Getrocknete Pilze schmecken gut als Würze in Suppen und Soßen. Sie lassen sich auch wieder als Gemüse usw. verwenden, wenn sie rasch gewaschen, vor der Zubereitung mit kochendem Wasser übergossen und 1—2 Stunden eingeweicht werden. Das Einweichwasser soll nicht weggeschüttet, sondern die Pilze darin gekocht werden. Zum Trocknen sind fast alle eßbaren Pilze brauchbar, ausgenommen Reizker und andere Milchpilze. Also: Morchel, Steinpilz, Champignon, Pfifferling usw., ganz besonders aber die in unerschöpflichen Mengen wachsende Totentrompete, von der leider keine Abbildung beschafft werden konnte. Sie ist ein in großen Familien vorkommender, trichterförmiger Pilz, vor dessen graublauschwarzer Farbe viele zunächst zurückschrecken; die Außenseite ist hell bestäubt, das Fleisch dünn. Es ist unmöglich, ihn zu verwechseln mit einem gefährlichen. Frisch ist er zu Gemüse und Salat vorzüglich. Das Trocknen soll rasch, womöglich in der Sonne, mindestens aber in Zugluft geschehen, jedoch keinesfalls im Bratofen oder über der Gasflamme. Zur besseren Ausnützung des Aromas empfiehlt es sich, die getrockneten Pilze, um sie krachhart zu machen, einen Augenblick im Ofen zu dörren und dann mit dem Wellholz auf dem Brett in Mehl zu verwandeln. Dieses vorzüglich duftende Pilzmehl gibt man als Würze in Suppen und Soßen.

1049. Pilzwürze.

Stehen größere Mengen von Pilzen zur Verfügung (Totentrompete), so sollte man sie zu Würze, die wie Maggiwürze gebraucht wird, verarbeiten. Das Material wird sofort im Walde gereinigt und in kleine Stückchen geschnitten, zu Hause rasch gewaschen und mit 2 oder 3 Händen Salz überstreut, ohne Wasser in einem neuen irdenen Topf auf das Feuer gesetzt und etwa 15 Minuten gekocht. Dann wird der Saft abgegossen, mit etwas Wasser nochmals aufgestellt und wieder 15 Minuten gekocht. Der ausgesogene Saft kommt zum andern; auf 1 Liter Extrakt gibt man

---

Beschreibung der Pilze. Siehe Farbtafel 12 und 13.

Zucht-Egerling.

1. Hut: bräunlich, jung durch Ring mit dem Stiel verbunden;
2. Stiel: voll, später mit Ringrest;
3. Fleisch: weiß, zart;
4. Blätter: anfangs hellrot;
5. Geschmack: mandelartig;
6. Geruch: angenehm;
7. Standort: künstliche Zuchtanlagen das ganze Jahr;
8. Wert: vorzüglicher Speisepilz.

1. Spitzmorchel.

1. Hut: kegelförmig, gelb-dunkelbraun;
2. Stiel: weiß-gelblich;
3. Fleisch: dünn, zerbrechlich;
4. Gruben: tief wabenartig;
5. Geruch und Geschmack: angenehm;
6. Standort: grasige Wälder, März und April;
7. Wert: vorzüglicher Speise- und Würzepilz.

2. Speiselorchel.

1. Hut: kastanienbr., höckerig, lappig mit Falten;
2. Stiel: kurz, weiß, faltig, hohl;
3. Fleisch: weiß, zerbrechlich;
4. Geruch und Geschmack: angenehm;
5. Standort: Nadelwälder, Wegränder, Köhlerplätze, April und Mai;
6. Wert: vorzüglicher Speise- und Würzepilz **(erstes Kochwasser fortgießen).**

Feld-Egerling.

1. Hut: anfangs durch Ring geschlossen, schmutzig weiß;
2. Fleisch: weiß, manchmal leicht rötend;
3. Blätter: jung rötlich, später braun;
4. Geruch: aromatisch nach Mandeln;
5. Geschmack: angenehm;
6. Standort: Wiesen, Feld und Wegränder, Juni bis September;
7. Wert: vorzüglicher Speisepilz.

200 g Salz und läßt denselben 15—20 Minuten kochen, schäumt mehrmals ab und füllt den heißen Extrakt durch ein Tuchfilter in kleine Flaschen, verkorkt und taucht den Flaschenkopf in flüssiges Wachs. Der Extrakt hält sich 2—3 Jahre gebrauchsfertig.

1050. Pilze zur Verfeinerung von Suppen.

Alle Arten Pilze kann man dazu verwenden, Wassersuppen usw. wohlschmeckender zu machen. Dies geschieht auf folgende Weise: Die vorgerichteten Pilze werden kleingeschnitten, in Butter 5—8 Minuten gedämpft, in die Suppe gegeben und mit dieser aufgekocht.

1051. Pilzsoße.

½ Pfund Pilze, 30 g Butter, 40 g Mehl, wenig Zwiebel und Petersilie, etwas Zitronensaft, Salz, Muskat.

Die feingewiegten Pilze werden in der heißen Butter mit Zwiebel und Petersilie gedämpft, das Mehl mitgedämpft, mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht, Zitronensaft und Gewürz zugegeben und 20 Minuten ausgekocht. Ein Löffel Tomatenmark kann auch zugegeben werden.

1052. Steinpilze gedämpft.

1½ Pfund Steinpilze, 40 g Butter, 1 kleine Zwiebel oder 2 Schalotten, Salz, Pfeffer, ½ Zitrone, Petersilie.

Beim Einkauf von Steinpilzen achte man darauf, daß sie beim Durchbrechen nicht madig sind. Der Hut der jungen Steinpilze ist hellbraun, der der älteren dunkelbraun. Derselbe wird abgeschabt, alles Grünliche entfernt und die Pilze in Scheiben geschnitten. In heißer Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel hellgelb, gibt die gewaschenen Pilze, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und nach Belieben wenig Bratensoße zu, dämpft sie auf gutem Feuer 10—15 Minuten und bestreut sie mit gewiegter Petersilie. Auf diese Weise können alle Pilze zubereitet werden.

1053. Steinpilze nach Feinschmeckerart.

2 Pfund Steinpilze, 40 g Butter, 20 g Mehl, 3—4 Eßlöffel süßer Rahm, Salz, Zitrone.

Die geputzten Steinpilze werden in Scheiben geschnitten und mit Salz, ohne Wasser aufs Feuer gestellt, 3—4 Minuten gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Mit dem abgelaufenen Saft, Butter und Mehl bereitet man eine Buttersoße, gibt den Rahm, nach Belieben 1 Eßlöffel dickes Tomatenpüree oder Wein und die Pilze zu, läßt alles nochmals gut aufkochen und legt beim Anrichten 3 Zitronenscheiben auf die Pilze. Man gibt Pfannkuchen, Reisgemüse, geröstete Spätzle oder Bratkartoffeln zu.

Champignons gefüllt. Siehe bei Vorspeisen.

1054. Steinpilze mit Tomaten.

1½ Pfund Steinpilze, 40 g Butter, 2 Schalotten, ½ Pfund feste Tomaten, Salz, Pfeffer, 2 Löffel Weißwein, 4—6 Löffel Bratensoße.

Die gut gereinigten Steinpilze werden mehrmals gewaschen, in Stücke geschnitten, die Tomaten kurz in kochendes Wasser gehalten, gehäutet, die Kerne ausgedrückt

und in feine Scheiben geschnitten. In der Butter wird die Zwiebel gelb gedämpft, die Pilze, Tomaten, Salz, Pfeffer und nach 5 Minuten Weißwein und Bratensoße zugegeben, vollends weichgedämpft und beim Anrichten mit gewiegter Petersilie bestreut.

1055. Gebackene Pilze.

Hierzu eignet sich besonders gut durch seinen würzigen Geschmack der echte Reizker. Die Hüte werden abgenommen, leicht gesalzen kurze Zeit stehen lassen, dann in zerschlagenem Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett knusprig gebraten.

1056. Pilze wie saure Leber zubereitet.

2 Pfund Pilze, 40 g Fett, 2 Eßlöffel Mehl, 1 kleine Zwiebel, 2 Eßlöffel Wein oder Most, 1—2 Eßlöffel Essig, wenig Zitronensaft, Salz, Pfeffer.

Die geputzten Pilze werden in feine Scheiben geschnitten. Die feingeschnittene Zwiebel wird in heißem Fett hellgelb gedämpft, die Pilze mitgedämpft, dann das Mehl mitgeröstet, mit Wasser, Wein oder Bratensoße abgelöscht und Zitrone, Salz und Pfeffer zugegeben. Man läßt das Gericht noch 10 Minuten kochen und gibt Salzkartoffeln, Klöße, Nudeln oder Spätzle dazu.

1057. Pilze im Reisring.

Der gekochte Reis Nr. 1113 oder 1114 wird in eine mit Butter bestrichene Ringform fest eingefüllt, auf eine runde Platte gestürzt und inmitten die Pilze Nr. 1056 oder 1053 angerichtet.

1058. Pilzragout mit Kartoffeln.

Die mit Zwiebeln gedämpften Pilze werden mit in große Würfel geschnittenen Kartoffeln in eine braune Soße gegeben.

1059. Pilzragout mit Gemüse (vegetarisches Ragout).

Beliebiges Gemüse, wie Gelbrüben, Sellerie, Blumenkohl, wird jedes für sich in Salzwasser weichgekocht. Die Pilze werden geputzt und in etwas Butter mit ein wenig Zitronensaft gedünstet. Von Butter und Mehl macht man mit der Gemüsebrühe eine weiße Buttersoße, schmeckt sie mit Salz und Muskat ab, gibt das in Würfel geschnittene Gemüse und die in Stücke geschnittenen Pilze zu und läßt alles noch einige Male aufkochen.

1060. Pilzkoteletts.

Dazu verwendet man den großen Bovist, der ein wunderschönes weißes Fleisch hat und oft einige Pfund schwer wird. Man zieht die Haut ab, schneidet fingerdicke Scheiben daraus und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. Ein ganzes Ei zerschlägt man mit 1 Eßlöffel Milch oder Wasser, taucht die Scheiben zuerst in Weißmehl, dann in Ei und gibt sie sofort in heißes Fett und bratet sie auf beiden Seiten schön goldgelb. Die Koteletts richtet man auf heißer Platte an, beträufelt sie mit Zitronensaft und gibt Salat dazu.

1061. Pilzküchlein.

1 Pfund Pilze (am besten Reizker), 1 Pfund rohe Kartoffeln, 1 Ei, 2 Eßlöffel Mehl, wenig Salz, Muskat, 10 g Butter, 1 Eßlöffel Zwiebel und Petersilie, Backfett.

Die geschälten Kartoffeln werden roh gerieben, die geputzten Pilze fein gewiegt, mit den anderen Zutaten vermengt, kleine Küchlein in heißem Fett gebraten.

1062. Rührei mit Pilzen.

6 Eier, 2 Eßlöffel Milch, 20 g Butter, 1 Scheibe geräucherter durchwachsener Speck, 1 Pfund Pilze, Salz, ein Kaffeelöffel Petersilie.

In der heißen Butter werden die Speckwürfelchen gedämpft, die geputzten, in Scheiben geschnittenen Pilze mitgedämpft, bis der Saft eingekocht ist, dann die mit Milch zerschlagenen Eier zugegeben und unter Rühren aufziehen lassen.

1063. Morcheln.

Der Stiel wird abgelöst und die Pilze in mehrmals gewechseltem Wasser gewaschen, um die Sandkörner zu entfernen. Vor der Zubereitung kann man die Pilze mit kochendem Wasser übergießen und dieses wegschütten. Wenn sie groß sind, zerteilt man sie und bereitet die Pilze wie die vorhergehenden zu. Zum Aufbewahren werden die Morcheln auf einen Bindfaden gereiht, aufgehängt und getrocknet; 1 oder 2 in den Suppentopf gegeben, verbessert die Brühe.

1064. Trüffeln

werden meistens eingemacht eingekauft; die tiefschwarzen Perigordtrüffeln sind die besten.

C Kartoffelspeisen u. a.

1065. Schalenkartoffeln.

2 Pfund Kartoffeln, Wasser, 1 Eßlöffel Salz.

Um schöne Schalenkartoffeln auf den Tisch zu bringen, muß man eine mehlige Sorte nehmen. Mittelgroße Kartoffeln werden in Wasser gut abgebürstet, in einem Topf mit kaltem Wasser und Salz aufgestellt, zum Sieden gebracht und zugedeckt gargekocht. Neuen Kartoffeln gibt man beim Kochen etwas Kümmel zu. Man rechnet für neue Kartoffeln zum Weichkochen ungefähr ½ Stunde, für ältere Kartoffeln ¾ Stunden. Sodann wird das Wasser abgeschüttet und der Topf halbgeöffnet auf die heiße Herdplatte gestellt, bis die Kartoffeln trocken sind. Vor dem Anrichten schüttelt man die Kartoffeln in dem Topf. Schöner werden die Kartoffeln, wenn sie nicht in Wasser, sondern im Dampf gekocht werden; auch kann man die neuen Kartoffeln auf einem Backblech im Gasbackofen weichbraten.

1066. Salzkartoffeln.

Rohe, geschälte Kartoffeln werden in gleichmäßige Schnitze geschnitten, wie oben angegeben, aufgestellt, rasch zum Kochen gebracht und weichgekocht. Kurz bevor sie ganz weich sind, schüttet man alles Wasser ab und stellt die Kartoffeln zum

Abdampfen auf den Herd. Beim Anrichten streut man gewiegte Petersilie darüber und schmälzt sie nach Belieben mit in Butter gelb gedämpften Zwiebeln. Kleine Kartoffeln kann man auch ganz kochen.

1067. Fischkartoffeln.



Abb. 151. Ausstecher für Fischkartoffeln.

Darunter versteht man runde, ausgebohrte Kartoffeln, welche, wie Salzkartoffeln gekocht, nach Belieben in Butter geschwenkt und mit gewiegter Petersilie bestreut werden.

1068. Bratkartoffeln.

2 Pfund Kartoffeln, Wasser, Salz, 20 g Schweinefett, Petersilie.

Die Kartoffeln werden dünn geschält, neue Kartoffeln ganz gelassen, ältere Kartoffeln in Würfel geschnitten, in heißem Fett in einer eisernen Kasserolle im Backofen oder zugedeckt an der Seite des Herdes schön goldgelb gebacken. Man überstreut die Kartoffeln beim Anrichten mit gewiegter Petersilie. Man kann die geschnittenen Kartoffeln, ehe man sie in das Fett gibt, in heißem Wasser und Salz einmal aufkochen.

1069. Geröstete Kartoffeln.

1½ Pfund gekochte Kartoffeln, 20 g Schweinefett, 1 Kaffeelöffel feingewiegte Zwiebel, Salz.

Die kalten Kartoffeln werden geschält und in feine Scheiben geschnitten. In einer eisernen Pfanne erhitzt man das Fett, röstet die Zwiebel hellgelb, gibt die Kartoffelblättchen und Salz zu und bratet sie unter Rütteln schön goldgelb. Nach Belieben kann man noch 1—2 Eßlöffel sauren Rahm darangeben.

Man kann die Kartoffeln auch roh in Scheiben schneiden und in heißem Fett unter öfterem Wenden zugedeckt rösten.

1070. Niedernauer Kartoffeln.

1½—2 Pfund Kartoffeln, 30 g Fett, 1 Ei, ⅛ Liter saurer Rahm, Salz, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie.

Gekochte Kartoffeln werden in Würfel geschnitten und in einer eisernen Pfanne mit heißer Butter oder Fett angebraten. Die Eier oder Eigelb werden mit dem Rahm und Salz gut zerschlagen, darübergegossen, die Kartoffeln noch kurze Zeit in den Backofen gestellt und mit gewiegter Petersilie überstreut.

1071. Fleischbrühkartoffeln.

2 Pfund Kartoffeln, Fleischbrühe, 30 g Butter, 1 Eßlöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 1 Eßlöffel Mehl.

Die rohen Kartoffeln werden geschält, in stark messerrückendicke Scheiben oder Schnitze geschnitten, mit Fleischbrühe übergossen und beinahe weichgekocht, Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft, dann das Mehl mit der Fleischbrühe abgelöscht und die Kartoffeln zugegeben.

Fleischbrühkartoffeln sowie Niedernauer Kartoffeln werden zu gekochtem Ochsenfleisch gegeben.

1072. Kartoffeln in einer Buttersoße.

Rohe, kleine Kartoffeln werden geschält oder runde, ausgebohrte Kartoffeln dazu genommen. Die Kartoffeln werden in Salzwasser aufgekocht, in eine Buttersoße mit Milch gegeben und vorsichtig darin weichgekocht.

Oder man kann in Würfel geschnittene, rohe Kartoffeln mit so viel Milch übergießen, daß sie gerade damit bedeckt sind, aufgedeckt in den Backofen stellen, bis die Milch eingekocht und die Kartoffeln angebraten sind.

1073. Kartoffeln mit Bratensoße

werden wie vorhergehende zubereitet, nur werden sie statt mit Milch mit Bratensoße übergossen.

1074. Tomatenkartoffeln.

Wie Nr. 1072, mit einer dünnen Tomaten- statt Buttersoße.

1075. Majorankartoffeln.

2 Pfund rohe, in Würfel geschnittene Kartoffeln, Milch oder 30 g Butter und Wasser, Salz, 1 starker Eßlöffel gehackter frischer Majoran.

Zubereitung wie Nr. 1073.

1076. Aufgeblähte Kartoffeln (Pommes soufflées).

Dazu müssen tadellose Kartoffeln ohne zu tief liegende Augen genommen werden und solche, die weder zu naß noch zu mehlig sind; am besten die gelbfleischigen Magnum bonum oder die sogenannten Holländer Kartoffeln. Die — glatt und ohne einzustechen — geschälten Kartoffeln mittlerer Größe werden schnell abgewaschen und mit einem Tuch trocken abgerieben. Die Kartoffeln werden an den Seiten vierkantig zugeschnitten (Abb. 153 links unten), mit einem scharfen Messer messerrückendicke glatte Scheiben* davon geschnitten, diese in mäßig heißes Fett, eine Scheibe nach der anderen gegeben und unter Rütteln der Pfanne (hin und wieder Umkehren der Scheiben mit dem Fettlöffel) gar werden lassen. Während dieser Zeit soll das Fett langsam heißer werden; doch dürfen die Kartoffeln keine Kruste und keine Farbe bekommen. Wenn sie obenauf schwimmen, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, gibt sie in eine zweite Pfanne in glühend heißes Fett, in welcher sie dann aufgehen. Von Zeit zu Zeit drückt man sie mit dem Schaumlöffel in das Fett und backt die nun wie Bällchen aussehenden Kartoffeln zu schöner Farbe. Dann bestreut man die Kartoffeln im Seiher mit Salz und richtet sie sogleich an.

1077. Gedämpfte Kartoffeln mit Speck.

1½ Pfund rohe Kartoffeln, 100 g durchwachsener Speck, 1 Zwiebel, 20 g Butter, 30 g Mehl, stark ½ Liter Fleischbrühe, Salz, Pfeffer.

Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, in der Butter mit der feingeschnittenen Zwiebel gedämpft, das Mehl kurz mitgedämpft, die in Würfel geschnittenen

*Der richtige und gleichmäßige Schnitt der Kartoffelscheiben ist eine der wichtigsten Vorbedingungen für gutes Gelingen.

Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Fleischbrühe zugegeben und zugedeckt weichgedämpft. Beim Anrichten bestreut man die Kartoffeln mit gewiegter Petersilie.

1078. Schaumkartoffeln.

8 große Kartoffeln werden gut abgebürstet, abgetrocknet und in der Schale im Ofen gargebraten. Sodann schneidet man einen Deckel ab, nimmt das Innere heraus und streicht es durch ein Sieb. Zu ungefähr 1 Pfund durchgestrichener Kartoffelmasse rührt man 50 g Butter und 2 Eigelb, Salz, Muskat auf dem Feuer ab, fügt $^2/_{10}$ Liter geschlagenen Rahm zu, füllt dies mit dem Spritzsack in die ausgehöhlten Kartoffeln und stellt sie nach 15 Minuten in einen gut heißen Ofen.

1079. Kartoffelküchlein mit Hefe.

½ Pfund Kartoffeln, ½ Pfund Mehl, Salz, Muskat, 1 Ei, 35 g Butter, 20 g Hefe, ⅛ Liter lauwarme Milch.

Man macht einen Vorteig, und nachdem dieser aufgegangen, gibt man die anderen Zutaten nebst den tags zuvor gekochten, geriebenen Kartoffeln zu und arbeitet den Teig so lange, bis er Blasen zeigt. Nachdem der Teig aufgegangen ist, sticht man mit dem Löffel kleine Klöße in heißes Fett und backt sie, schwimmend, schön braun.

Man kann auch weniger Salz und keinen Muskatgeschmack, dafür aber 30 g Zucker zugeben und die Küchlein nach dem Backen in Zucker und Zimt umwenden und mit Kompott zu Tisch geben.

1080. Saure Kartoffelblättchen.

2 Pfund Kartoffeln, 40 g Fett, nach Belieben ½ Glas Wein oder 2—3 Eßlöffel Essig, ganzes Gewürz, 60 g Mehl.

Die Kartoffeln werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und im Dampf oder Salzwasser beinahe weichgekocht. Von Schmalz und Mehl macht man eine braune Soße, welche man mit Wasser oder Fleischbrühe ablöscht und, nachdem man etwas Essig und Gewürz zugegeben hat, gut auskochen läßt. Dann seiht man sie durch, fügt den Wein und die Kartoffelblättchen zu und läßt sie mit aufkochen.

1081. Rahmkartoffeln.

2 Pfund Kartoffeln, 40 g Butter, 50 g Mehl, ⅛ Liter Rahm, ¼ Liter Milch, Salz, Muskat, Fleischbrühe.

Die Kartoffeln werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Von Butter und Mehl bereitet man eine weiße Mehlschwitze, löscht sie mit Fleischbrühe und Milch ab, würzt sie, gibt Rahm zu und läßt die Soße 20—30 Minuten auskochen. Dann werden noch kurze Zeit die Kartoffeln darin aufgekocht.

1082. Petersilienkartoffeln

werden auf dieselbe Weise wie Rahmkartoffeln zubereitet und dem fertigen Gemüse ein Eßlöffel gewiegte Petersilie zugegeben.

1083. Kartoffelpüree.

2 Pfund Kartoffeln, ungefähr $^3/_8$—$^1/_2$ Liter Milch, 20—30 g Butter, Salz, Muskat.

Die geschälten Kartoffeln werden in Schnitze geschnitten und in Salzwasser oder Dampf weichgekocht. Man drückt sie durch die Presse oder streicht sie durch ein Sieb. In die heiße Butter gibt man die Kartoffeln, Salz, Muskat und so viel warme Milch, bis sich das Püree rühren läßt. Man schlägt dasselbe mit dem Schneebesen, bis es recht weiß und schaumig ist. Das Püree wird angerichtet, mit einem Schäufelchen oder Messer verziert (siehe Abb. 158, geriebener Kartoffelsalat) und nach Belieben mit brauner Butter übergossen.

1084. Kartoffelschnee.

Recht mehlige Kartoffeln werden wie Salzkartoffeln nicht zu weich gekocht, zum Abdämpfen in halb offenem Topfe kurze Zeit an die Seite des Herdes gestellt, heiß durch Kartoffelpresse auf eine erwärmte Platte gegeben und gleich aufgetragen. Man gibt den Kartoffelschnee als Zuspeise zu Gemüse.

1085. Kartoffelkrusteln (Croquettes).

1 Pfund Kartoffeln, 30 g Butter, 2 Eigelb, Salz, Muskat, 1—2 Eßlöffel Mehl. Zum Backen: Backfett, 2 Eiweiß, Weckmehl.

Gekochte, kalte, mehlige Kartoffeln werden geschält und gerieben. Die Butter wird schaumig gerührt, die Kartoffeln, Eigelb, Salz, Muskat und das Mehl zugegeben und auf dem Nudelbrett glatt verarbeitet. Man formt fingerlange Röllchen oder kleine Kugeln mit der bemehlten Hand, wendet sie in zerschlagenem Eiweiß und Weckmehl um und backt sie in reichlich heißem Fett hellbraun.

1086. Kartoffelkrusteln, feine (Croquettes).

1½ Pfund Kartoffeln, 50 g Butter, 1 Ei, 1 Eigelb, Salz, Muskat, Weißmehl. Zum Backen: 1 Ei, Weckmehl, Backfett.

Die rohen Kartoffeln werden geschält, in vier Teile geschnitten und rasch in Salzwasser weichgekocht. Man hat darauf zu achten, daß die Kartoffeln nicht zu wässerig kochen; das Wasser wird abgeschüttet und die Kartoffeln an der Seite des Herdes abgedampft, dann nach einer Seite durch ein Sieb gestrichen. In einer Kasserolle läßt man die Butter heiß werden, rührt auf dem Herd die durchgestrichenen Kartoffeln, Gewürz und Eier dazu, nimmt die Masse auf ein mit Mehl bestäubtes Nudelbrett und formt, solange die Masse noch warm ist, beliebige Krusteln davon. Nachdem dieselben erkaltet, wendet man sie in dem zerschlagenen Ei und Weckmehl um, formt sie noch einmal und backt die Krusteln in schwimmendem Fett schön braun.

1087. Kartoffeln nach Herzoginnenart.

Vorhergehende Kartoffelkrustelmasse wird ausgewellt, beliebige Formen ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und gebacken. Oder man füllt die Masse in einen Spritzsack und dressiert sie in beliebiger Form auf das Backblech, bestreicht sie mit Ei und backt sie in heißem Ofen schön braun.

1088. Kartoffelring.

Die Kartoffelmasse Nr. 1086 wird in einen Spritzsack mit weiter Sterntülle eingefüllt (wenn die Masse zu fest ist, kann noch etwas heiße Milch zugegeben werden) und auf eine runde Porzellanplatte ein ungefähr 4—5 cm hoher und 3 cm breiter Kranz aufgespritzt und oben mit Eigelb bestrichen. Die Porzellanplatte wird auf ein dick mit Salz bestreutes Blech erhöht in den heißen Backofen gestellt und der Ring schön goldgelb überbacken. Man kann in die Mitte ein weißes Gemüse, Ragout oder anderes einfüllen.

1089. Kartoffelnudeln (Schupfnudeln).

2 Pfund Kartoffeln, 1—2 Eier, Weißmehl, Salz, Muskat, Backfett.

Die am Tage zuvor gekochten Kartoffeln werden gerieben, Eier, Salz, Muskat und so viel Mehl zugegeben, daß die Masse zusammenhält. Man formt fingerlange und fingerdicke Nudeln, läßt sie in Fett ringsum braun anbraten oder läßt sie einmal in Salzwasser aufkochen, auf dem Nudelbrett abtrocknen und in einer mit Butter bestrichenen Pfanne im Backofen mit Ei und Rahm aufziehen.

1090. Kartoffelnudeln (Schupfnudeln, andere Art), einfacher.

2 Pfund Kartoffeln, 1 Ei, 80 g Mehl, Salz, Muskat, Backfett.

Die gekochten geschälten Kartoffeln werden so heiß als möglich durch ein Sieb gestrichen und mit den anderen Zutaten auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet. Nachdem die Schupfnudeln geformt, kann man sie entweder gleich im Fett ringsum braun backen oder vorher in Salzwasser einmal aufkochen lassen.

1091. Strohkartoffeln.

Rohe geschälte Kartoffeln werden in strohhalmbreite und dicke Stäbchen geschnitten, gewaschen, gut abgetropft und kurz vor dem Anrichten in heißem Fett gebacken, dann mit Salz bestreut.

1092. Kartoffelnestchen. Siehe Farbtafel 11.

Die rohen Kartoffeln werden geschält und wie zu Strohkartoffeln geschnitten. Diese werden kreuz und quer in einen heißgemachten Nestchenbacklöffel gelegt und die über den Rand hinausstehenden Teile abgeschnitten. Nun wird der kleinere Löffel hineingedrückt und das Nestchen in heißem Fett zu schöner Farbe gebacken. Nach dem Backen stürzt man das Nestchen vorsichtig aus der Form und salzt es leicht. Man verwendet die Nestchen meistens zur Verzierung von Platten und füllt sie mit Gemüse oder gedämpften Pilzen und Spiegeleiern.



Abb. 152. Backlöffel für Kartoffelnestchen.

1093. Gebackene Kartoffelstäbchen (Pommes frites).

Rohe geschälte Kartoffeln werden in gleiche, nicht zu dünne Streifen geschnitten. Nachdem sie gewaschen, legt man sie zum Abtropfen auf ein Sieb und trocknet sie gut ab. Backfett wird gut erhitzt, die Kartoffeln darin gebacken, bis sie ein Häutchen haben, dann so lange herausgenommen, bis das Fett wieder gut heiß ist. Man backt sie rasch zu hellbrauner Farbe und bestreut sie, aus dem Fett genommen, unter Schütteln mit Salz.

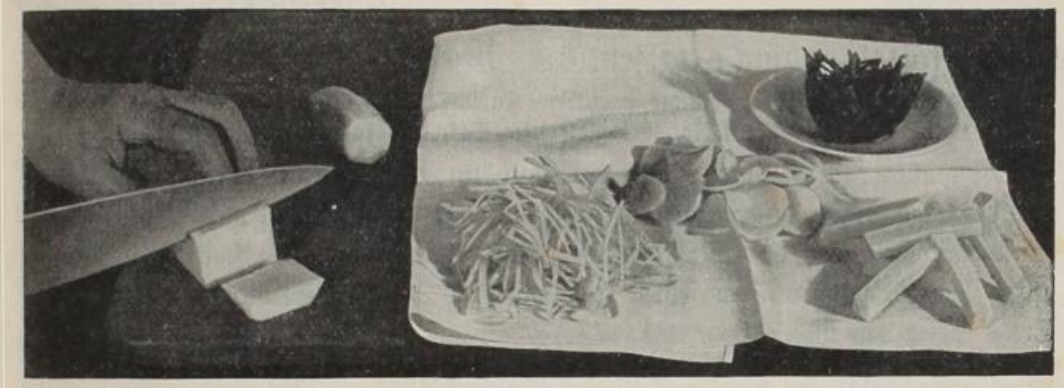


Abb. 153. Links unten: Scheiben zu Pommes frites werden geschnitten. — Ganz rechts unten: Die aus den Scheiben geschnittenen Stäbchen zu Pommes frites. — Links oben: Die vorgerichtete Kartoffel zu Pommes chip. — Mitte: Strohkartoffeln. — Darüber rechts: Geschnittene Scheiben zu Pommes chip. — Ganz rechts oben: Kartoffelnestchen aus Strohkartoffeln hergestellt.

1094. Gebackene Kartoffelscheiben (Pommes chip).

Auf die gleiche Weise wie die Kartoffelstäbchen kann man messerrückendicke Scheiben aus rohen Kartoffeln schneiden, in kaltes Wasser legen, abschütten, gut abtrocknen und am besten in einem Seiher in heißes Fett halten und unter Rütteln schnell und trocken ausbacken, auf ein Papier schütten und leicht salzen.

1095. Annakartoffeln.

Aus langen, schlanken, geschälten rohen Kartoffeln schneidet man gleichmäßig runde Scheiben. Man wäscht sie nochmals aus frischem Wasser und trocknet sie mit einem Tuch ab. Eine große Becherform oder kleinere Förmchen werden dick mit Butter ausgestrichen, die Scheiben kreisförmig eingelegt, wobei man sie halb übereinanderlegt. Man streut über jede Lage geriebenen Käse und kleine Butterstückchen. Die Form wird ganz aufgefüllt, ungefähr 30 Minuten in den heißen Backofen gestellt und beim Anrichten gestürzt.

1096. Feine Kartoffelbällchen.

125 g geriebene Kartoffeln, 30 g Butter, 1—2 Eigelb, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Parmesankäse, Salz, Muskat, Backfett.

Zu der leicht gerührten Butter gibt man abwechselnd die gekochten geriebenen Kartoffeln, Eigelb, Gewürz, Käse und Mehl zu, formt kleine Bällchen, rollt sie in Weckmehl und backt sie schwimmend hellbraun. Aus dieser Masse kann man auch beliebige Würstchen und Halbmonde formen und zur Verzierung von Braten verwenden.

1097. Kartoffelbögen.

100 g Butter, 100 g Mehl, 100 g gekochte geriebene Kartoffeln, Salz, Muskat, 1 Eigelb.

Diese Zutaten werden auf dem Nudelbrett so lange gehackt, bis der Teig sich zusammenballt, dann zusammen geschafft, ausgewellt und wie Blätterteig zusammengeschlagen, dies zwei- bis dreimal wiederholt, dann messerrückendick ausgewellt, in 2 cm breite, 10—12 cm lange Streifen geschnitten, auf die Mitte ein Stern gesetzt und über ein gewölbtes Kapselblech gelegt, mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze gebacken. Backzeit 15—20 Minuten.

1098. Kartoffelpudding gesalzen.

50 g Butter, 1 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, 4—6 Eier, 2 Brötchen, 4 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Mehl, Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskat.

In die leichtgerührte Butter gibt man nach und nach die geriebenen Kartoffeln und die Eigelb, dann fügt man die eingeweichten, mit Zwiebel und Petersilie gedämpften Brötchen, das Mehl zu und mischt zuletzt lose den steifen Eierschnee unter. In gut vorbereiteter Form kocht man die Masse 1 Stunde im Wasserbad. Siehe Seite 349 und 350.

1099. Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln*.

2 Pfund gekochte Kartoffeln, 1—1½ Brötchen (2 Tage alte), 20 g Butter, 2 kleine Eier, 2—3 Eßlöffel Mehl, 1 gestrichener Eßlöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Muskat, ½ Kaffeelöffel gehackter, frischer Majoran. Zum Abkochen der Klöße 3 Liter Wasser, 30 g Salz; zum Schmälzen: 20 g Butter, 1 Eßlöffel Weckmehl.

Die am Tage zuvor gekochten, geschälten, geriebenen Kartoffeln werden mit den gerösteten Weckwürfelchen, der gedämpften Zwiebel und Petersilie sowie den anderen Zutaten gut vermengt. Dann formt man aus der Kartoffelmasse mit den mehlbestäubten Händen schöne runde Klöße, bis sie keine Risse mehr zeigen, und kocht die Klöße langsam in Salzwasser 8—10 Minuten. Angerichtet überschmälzt man die Klöße mit geröstetem Weckmehl und gibt sie zu Sauerbraten, Ragouts oder dergleichen oder als Hauptgericht mit Salat.

1100. Thüringer grüne Klöße.

Die Kartoffeln werden in eine Schüssel mit kaltem Wasser gerieben. Ungefähr ein Drittel der Kartoffeln (man nimmt den Abfall der geriebenen Kartoffeln dazu) kocht man in Salzwasser zu einem Kartoffelbrei. Das Brötchen wird in ganz kleine Würfel geschnitten und in Butter recht knusprig geröstet. Das Wasser der Kartoffeln wird vorsichtig abgegossen und die Kartoffeln in einem Tuch fest ausgedrückt, gelockert und mit dem heißen Kartoffelbrei, Salz und mit einem Teil des am Boden der Schüssel festsitzenden Stärkemehls gut mit dem Löffel untereinandergeschafft.

* Bei der Zubereitung von Knödeln ist es ratsam, vorher eine Probe in kochendem Wasser zu machen, um zu sehen, ob die Masse die richtige Festigkeit hat. Ist der Teig zu weich, gibt man noch Mehl, Grieß oder Brösel zu, ist er zu fest, so gibt man Milch oder Eier zu.
Beim Kochen hat man darauf zu achten, daß die Klöße nicht zu stark und in offenem Topfe kochen. Eine Ausnahme machen nur die rohen Kartoffelknödel und Hefenklöße.
Die Kloßbrühe kann man zu einer Suppe verwenden.

Die Klöße werden auf folgende Weise geformt: Die Hände taucht man in Wasser, legt auf die eine Hand einen kleinen Teil der Kloßmasse, drückt ihn breit, darauf geröstete Semmelwürfelchen, darauf wieder Kloßmasse und formt so schöne runde Klöße, die man sofort in kochendes Salzwasser gibt und, je nach Größe, 20—30 Minuten strudeln läßt. — Man kann auch statt Kartoffelbrei gekochte, geriebene Kartoffeln mit den rohen mengen, schwach ½ Liter kochende Milch darangießen und den Teig gut verarbeiten. Die Klöße schmecken zu jedem Braten gut.

101. Vogtländische Klöße.

2 Pfund Kartoffeln, ½ Pfund Kartoffelmehl, 1 Tasse Milch, 1 Eßlöffel Salz, 50 g Brötchen.

Die am Tage vorher mit der Schale gekochten Kartoffeln werden gerieben. Das Brötchen wird in kleine Würfel geschnitten und in etwas Fett hellgelb geröstet. Zu den Kartoffeln gibt man Salz, Kartoffelmehl und Milch, mischt die Masse gut durcheinander und formt Klöße davon. In die Mitte eines jeden Kloßes gibt man einige geröstete Brotwürfel. Man kocht die Klöße in Salzwasser 10—12 Minuten (nicht strudeln, nur ziehen lassen).

102. Fränkische Klöße.

3 Pfund große rohe Kartoffeln, 200 g gekochte Kartoffeln, ¼ Liter Milch, 2 Eßlöffel Salz, 60 g groben Grieß, ½ Brötchen, 20 g Fett.

Die rohen Kartoffeln werden geschält und in viel Wasser gerieben. Die gekochten Kartoffeln werden ebenfalls geschält und gerieben. Milch und Salz wird zum Kochen gebracht, der Grieß eingestreut und 10 Minuten gekocht. Dies alles vermengt man mit den gut ausgedrückten, aufgelockerten Kartoffeln, formt mit der nassen Hand Klöße und gibt in die Mitte von jedem Kloß einige geröstete Weckwürfel. Man kocht die Klöße 15—20 Minuten in Salzwasser. Statt Milch und Grieß kann man auch das Kartoffelstärkemehl, das sich unten an der Schüssel ansetzt, in die Kloßmasse geben; auch können etwas mehr gekochte Kartoffeln statt rohe genommen werden. Diese Klöße gibt man gerne zu Schweine- und Gänsebraten. Diese Masse gibt ungefähr 16 Klöße.

103. Hefenklöße.

1 Pfund Mehl, 40—60 g Butter, 1—2 Eier, ¼ Liter Milch, 20 g Hefe, Salz.

Die Hefe wird mit lauwarmer Milch aufgelöst und mit einem Teil von Mehl in der Mitte ein Vorteig angerührt. Ist dieser gegangen, gibt man die anderen erwärmten Zutaten zu und arbeitet einen ziemlich festen Teig, den man zum Gehen in die Wärme stellt. Nachdem der Teig gut gegangen ist, sticht man Klöße ab, legt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie nochmals gehen. Sind sie genügend aufgegangen, gibt man sie in stark kochendes Wasser, läßt sie ¼ Stunde kochen und wendet sie während des Kochens einmal um. Man überzeugt sich, ob die Klöße fertig sind, indem man mit einem spitzen Hölzchen durch einen Kloß sticht; klebt Teig daran, sind sie noch nicht gar. Sobald sie fertig sind, müssen sie herausgenommen werden. Um das Zusammenfallen zu verhüten, reißt man die Klöße mit zwei Gabeln ein und gibt sie zu Sauerbraten, saurer Leber usw.

1104. Weckklöße.

8 alte Brötchen, 2 Eier, 30 g Butter, 3/8 Liter Milch, Salz, Zwiebel, Petersilie.

Die abgeriebenen Brötchen werden in feine Scheiben geschnitten, mit warmer Milch übergossen und zugedeckt. Sobald sie gut durchweicht, werden sie ausgedrückt und zerstampft, in die schaumig gerührte Butter mit der gewiegten, gedämpften Zwiebel und Petersilie, Salz, Muskat, Eier und Weckmehl gegeben und gut vermengt. Nachdem man zuerst einen Probekloß gemacht, formt man mit 2 Eßlöffel Klöße, legt sie in siedendes Salzwasser ein und kocht sie langsam 6—8 Minuten. Beim Anrichten überschmälzt man sie mit gerösteten Weckbrosamen.

Zubereitungszeit 1 Stunde.

1105. Weckklöße mit Grieß ohne Ei.

360 g Weißbrot, 240 g Grieß, 1 Eßlöffel Fett, 3/8 Liter Salzwasser.

Das Weißbrot wird in ganz kleine Würfelchen geschnitten, mit dem Grieß und dem zerlassenen Fett vermengt und nach ½ Stunde das heiße, leicht gesalzene Wasser nach und nach zugegeben. Man formt die Klöße mit den naßgemachten Händen und kocht sie 15—20 Minuten in Salzwasser.

1106. Grießklöße.

1 Liter Milch, 300 g Grieß, 2 Brötchen, 2 Eier, Zwiebel, Petersilie, Salz, Muskat, 40 g Butter.

Die Milch wird siedend gemacht und der Grieß darin zu einem dicken Brei ausgekocht. Die in kleine Würfel geschnittenen Brötchen werden mit etwas Butter geröstet, die feingewiegten Zwiebel und Petersilie gedämpft, mit den übrigen Zutaten zum Grießkloß gegeben und alles gut gemischt. Die geformten Klöße werden 10 Minuten in siedendem Salzwasser zugedeckt gekocht, angerichtet und überschmälzt.

1107. Feine Grießklöße.

Die vierfache Masse von Nr. 10. Man sticht längliche Klöße aus, die man 10 Minuten in Salzwasser kocht und angerichtet überschmälzt.

1108. Einfache Grießklöße.

1 Liter Milch, Salz, ½ Pfund Grieß, 40 g Butter.

In die kochende, gesalzene Milch läßt man den Grieß einlaufen und so lange unter Rühren kochen, bis die Masse dick ist. Dann wird die Butter heiß gemacht, ein Löffel in diese getaucht und so jedesmal ein Kloß ausgestochen und auf die erwärmte Platte gelegt und geschmälzt. Man gibt gekochtes Obst oder Salat dazu.

1109. Klöße von weißem Käse.

1 Pfund weißer Käse, 75 g Butter, Salz, 3 Eier, 90 g Weckmehl, ungefähr 2—3 Eßlöffel Weißmehl.

Die Butter wird schaumig gerührt, die Eier, Salz, Weckmehl, der durch ein feines Sieb gestrichene Käse und so viel Weißmehl zugegeben, bis man einen nicht zu festen Teig erhält. Man formt mit 2 Löffeln längliche Klöße, legt sie in strudelndes Salzwasser, kocht sie langsam 8—10 Minuten und schmälzt sie mit brauner Butter.

110. Bayrische Semmelklöße. (Für 6 Personen.)

10 Semmeln, 3 Eier, 1 Eßlöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 50 g Speck, Salz, Muskat, Milch, 20 g Butter.

Die Semmeln werden in feine Scheiben geschnitten und mit so viel warmer Milch übergossen, daß sie aufquellen und ½ Stunde zugedeckt beiseite gestellt. Der Speck wird in kleine Würfelchen geschnitten, in der Butter gelb geröstet, die Zwiebel und Petersilie darin gedämpft und mit den Eiern und Gewürz zu den Brötchen gegeben. Man formt faustgroße Klöße, kocht sie in Salzwasser ungefähr 20 Minuten und gibt sie gleich zu Tisch.

Schwammerl dazu siehe Nr. 1054, 1056.

111. Schinkenkloß.

Unter vorhergehende Masse kann man 150 g gewiegten Schinken mengen und kleinere oder einen großen Kloß formen oder:

8—10 große, rohe Kartoffeln reibt man in Wasser, das man einigemal erneuert, und preßt sie dann durch eine Serviette gut aus. 1—2 Brötchen werden in Würfel geschnitten, mit heißer Milch befeuchtet, zu den Kartoffeln mit 1—2 Eiern, 150 g gewiegtem Schinken, 40 g Weißmehl, Salz, Muskat, Prise Majoran gegeben und tüchtig geschafft. Eine Serviette wird dick mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt, die Serviette zugebunden, mit einem Kochlöffel in kochendes Salzwasser gehängt und ¾ Stunden gekocht. Dann legt man den Kloß in einen Seiher, und wenn das Wasser abgelaufen ist, auf eine heiße Platte und schmälzt ihn mit gerösteten Speckwürfeln.

112. Bayrische Leberklöße.

5 Semmeln, 300 g Rindsleber, 1 Eßlöffel feingewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Majoran, 40 g Mehl, etwas Zitronenschale, 1—2 Eier, 60 g Knochenmark.

Die Semmeln werden in feine Scheiben geschnitten und mit heißer Fleischbrühe oder Milch angefeuchtet und 1 Stunde stehen lassen. Die Leber wird geschabt und mit dem Knochenmark, Zwiebel und Petersilie fein gewiegt und mit dem Mehl, den Eiern und Gewürz zu den Semmeln gegeben und gut vermengt. Man formt 8 faustgroße Knödel mit nassen Händen und läßt sie ½ Stunde in kochender Fleischbrühe, zugedeckt, langsam kochen. Man gibt die Knödel in der Suppe oder zu Sauerkraut. Es ist gut, einen Knödel vorher zu probieren. Ist der Teig zu weich, so gibt man noch etwas Weckmehl zu. (Siehe auch Nr. 670.)

113. Reisgemüse*.

250 g Karoliner-, Java- oder Mailänderreis, 30 g Butter, Salz, Muskat, 1 kleine Zwiebel, 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser, 40 g geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse.

Zu Reisgemüse muß immer ein guter Reis verwendet werden, welcher beim Kochen nicht zerfällt, sondern sich schön körnig kocht. In der heißen Butter dämpft man die

* Bei Verwendung von Reis ziehe man den ungeschälten (Naturreis) dem polierten Reis vor, da beim Polieren durch Entfernung des Silberhäutchens die wichtigen Mineral- und Ergänzungsstoffe verloren gehen. Man wasche den Reis tüchtig zwischen den Händen in mehrmals erneuertem, kaltem Wasser, bis das Wasser klar bleibt, dann gebe man ihn auf ein Sieb, damit das Wasser abtropfen kann.

geriebene Zwiebel, dann dünstet man den Reis 2 Minuten, löscht mit der heißen Fleischbrühe ab, fügt Salz und Muskat zu und läßt den Reis zugedeckt, am besten im Backofen oder an der Seite des Herdes, ohne zu rühren, 20 Minuten kochen. Dann mischt man mit einer Gabel den Käse unter, füllt den Reis in eine mit Butter bestrichene Ringform, stellt sie bis zum Gebrauch in heißes Wasser, stürzt den Reis auf eine runde Platte und richtet das Ragout in der Mitte an.

1114. Reisring (Wasserreis).

250 g Reis, 3 Liter Wasser, 25 g Salz, 30 g Butter, 20—30 g geriebener Schweizerkäse.

Der gut gewaschene Reis wird in das kochende Salzwasser gegeben, 15 Minuten gekocht, auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet; dann lockert man den Reis mit einer Gabel, mischt die in kleine Stückchen geschnittene Butter und den Käse leicht darunter, füllt ihn in eine mit Butter bestrichene Ringform oder kleine Becherförmchen oder Tassen, stellt sie 10—15 Minuten in den mäßig heißen Ofen oder in ein Wasserbad.

1115. Reis nach türkischer Art.

Wie vorhergehende Art. Mit der Butter mengt man 2 g aufgelösten Safran und 4 Eßlöffel Tomatenpüree unter.

1116. Reis nach Mailänder Art.

Unter den Reis Nr. 1113 mischt man 50 g Zunge, 8 Champignons, nach Belieben eine Trüffel, alles in ganz feine Streifen geschnitten.

1117. Tomatenreis (Risotto).

250 g Karolinerreis, 8 reife Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 50 g Butter, 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser, Salz, 40 g geriebener Parmesankäse.

Die Tomaten werden abgerieben, auseinandergebrochen und mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel dick eingekocht und durchgestrichen. Der abgebrühte Reis wird in der Butter gedünstet, das Tomatenmark, Fleischbrühe und Salz zugegeben und 30 Minuten zugedeckt gekocht. Kurz vorher mengt man den Parmesankäse darunter, füllt den Reis in eine mit Butter bestrichene Ringform, übergießt ihn nach dem Stürzen mit einer Tomatensoße. Wird gerne zu Hühnerfrikassee, Pilzen und anderem zu Tisch gegeben. Oder als Abendessen mit Salat.
Oder man gibt unter den weichgekochten Reis Nr. 1113 4—5 Eßlöffel Tomatenmark und Parmesankäse.

1118. Reis nach indischer Art.

Gekochter Salzwasserreis Nr. 1114 wird auf ein Sieb geschüttet und 10 Minuten zum Trocknen in den Backofen gestellt. Beim Anrichten übergießt man ihn mit zerlassener Butter und streut geriebenen Käse darüber.

1119. Reiskrusteln (Reiscroquettes).

½ Pfund körnig gekochter Gemüsereis wird mit 4 Eßlöffel dick eingekochter Buttersoße, 2 Eßlöffel geriebenem Parmesankäse und 1 Eigelb vermischt und die Masse

auf ein gebuttertes Blech 1½ cm dick aufgestrichen und erkalten lassen. Dann schneidet man Rechtecke von 7—8 cm Länge und 3 cm Breite, wendet sie in Ei und feinen Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Fett.

Oder man kann unter den trocken gekochten oder übrig gebliebenen Reis 1—2 Eier, Salz und Käse mengen, fingerlange und 2 cm dicke Rollen formen, zweimal in Ei und Weckmehl umwenden und in schwimmendem Fett backen. Die angerichteten Rollen werden mit gehackter Petersilie verziert und Salat oder Tomatensoße dazu gegeben.

D Teiggemüse

120. Spätzle.

1 Pfund Mehl, 2—3 Eier, schwach ¼ Liter Wasser oder Milch, 1 Eßlöffel Salz.

Das Mehl wird mit obigen Zutaten zu einem festen Teig angerührt und so lange geschlagen, bis nichts mehr am Kochlöffel hängen bleibt, wenn man ihn in die Höhe hält. Nun nimmt man einen Kochlöffel Teig auf ein naßgemachtes Spätzlebrett und legt mit einem dazu bestimmten Messer längliche, dünne Spätzle in siedendes Salzwasser.

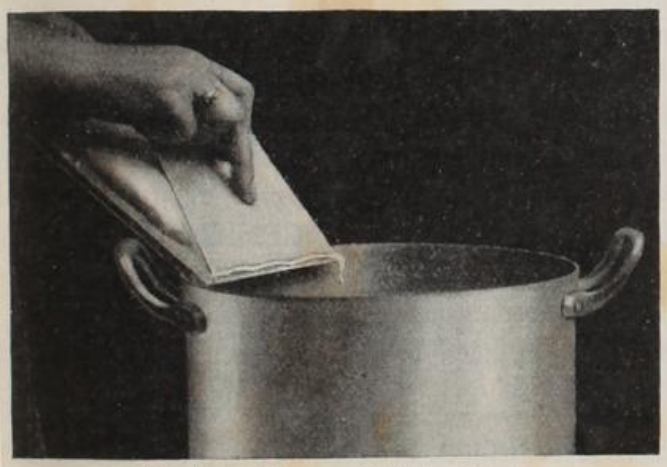


Abb. 154. Wie man Spätzle einlegt.

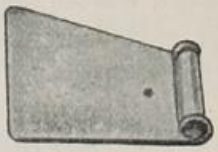


Abb. 155. Spätzlemesser.

Sobald sie in die Höhe kommen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, schwenkt sie in heißem Wasser und richtet sie sogleich an. Man überschmälzt die Spätzle mit gerösteten Weckbrosamen, Weckwürfeln oder feingeschnittenen, gelb gedämpften Zwiebeln. Sehr gut schmeckt lagenweise Sauerkraut und Spätzle, auf einer Platte angerichtet und mit Zwiebeln überschmälzt.

121. Kartoffelspätzle.

Unter den fertig geschlagenen Teig mengt man die Hälfte gekochte geriebene Kartoffeln.

122. Geröstete Spätzle.

Dazu müssen die gekochten Spätzle gut abgetrocknet sein. Am schönsten werden sie in einer eisernen Pfanne, welche nie gewaschen, sondern nur mit Papier ausgerieben und in einem Tuch oder Papier eingepackt aufbewahrt wird. Man röstet sie

auf beiden Seiten in Schweinefett und Butter unter Rütteln der Pfanne, bis sie eine schöne gelbe Kruste haben, gibt dann ein oder zwei mit Milch oder saurem Rahm und Salz zerschlagene Eier darüber und stürzt sie auf eine Platte.

1123. Deutscher Pfannkuchen I.

Zu einem Pfannkuchen wird 1 Eßlöffel Mehl mit 1—2 Eßlöffel Milch und Salz glatt gerührt, 2 Eigelb und der steifgeschlagene Schnee zugegeben. In einer Eierkuchenpfanne läßt man 25 g Butter heiß werden, streicht die Masse gleichmäßig hinein und backt den Pfannkuchen unter Rütteln auf beiden Seiten schön gelb. Oder man stellt die Pfanne, nachdem der Pfannkuchen gewendet, zum Aufziehen in den heißen Backofen.

1124. Pfannkuchen II.

180—200 g Mehl, 3—4 Eier (Eiweiß zu Schnee geschlagen), Salz, 3/8 Liter Milch, Fett zum Backen.

1125. Pfannkuchen (einfach).

½ Pfund Mehl, 2—3 Eier Teelöffel Salz, ungefähr ¼ Liter Milch, nach Belieben 1—2 Eßlöffel feingeschnittener Schnittlauch.

Das Mehl wird mit der Milch glatt angerührt, Salz und Eier zugegeben, das Eiweiß kann auch zu Schnee geschlagen werden. In einer Stielpfanne läßt man 1 Eßlöffel Rindschmalz oder anderes Fett heiß werden, gibt einen Schöpflöffel voll Teig hinein, daß der Boden gut bedeckt ist und backt den Pfannkuchen unter Rütteln auf beiden Seiten schön goldgelb. Die Pfannkuchen müssen gleich aufgetragen werden. Man reicht Salat oder weißes Gemüse dazu.
Oder man bestreut die fertigen Pfannkuchen mit Zucker, rollt sie auf und gibt Kompott dazu.

1126. Kartoffelpfannkuchen, Reibekuchen, Kartoffelpuffer.

1—1½ Pfund Kartoffeln, ½ Tasse Milch, 2—3 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat, 1 Ei.

Die geschälten Kartoffeln werden roh auf dem Reibeisen in Wasser gerieben, dann auf ein Tuch geschüttet und ausgepreßt. Nun verrührt man sie sofort mit Mehl, Milch, Salz, Muskat, Ei und setzt kleine, dünne, runde Kuchen in heißes Fett und backt sie auf beiden Seiten schön braun und knusperig. Die Reibekuchen müssen frisch zubereitet und heiß auf den Tisch kommen, und man gibt Salat oder Kompott dazu.

1127. Kartoffelpfannkuchen (andere Art).

¼ Pfund Mehl, ½ Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, ungefähr ¼ Liter Milch, 1—2 Eier, Salz, Muskat.

Das Mehl wird mit der Milch glatt angerührt, die ganzen Eier, Gewürz und die Kartoffeln zugegeben, wie vorhergehende gebacken.
Sehr gut schmecken die Pfannkuchen, wenn man dazu übriggebliebenen Kartoffelbrei verwendet.

128. Eierhaber oder Schmarren.

¾ Pfund Mehl, ⅜ Liter Milch, 3 Eier, Salz, Muskat, Fett.

Mehl und Gewürz werden mit einem Teil der Milch glatt angerührt, dann die Eigelb, danach die übrige Milch und zuletzt der steife Eierschnee zugegeben. In einer flachen Pfanne läßt man Fett heiß werden, gibt einen Schöpflöffel voll Teig hinein, backt den Kuchen auf einer Seite schön goldgelb, wendet ihn um, zerkleinert ihn mit der Backschaufel oder schneidet den Pfannkuchen mit dem Messer in kleine Stücke, welche man noch schön gelb backt.

129. Kleine Schneepfannkuchen.

3—4 Eier, ¼ Liter Milch, ½ Pfund Mehl, Salz, Muskat, Backfett.

Von Mehl, Milch, Gewürz und Eigelb wird ein glatter, dicklicher Teig angerührt. In einer tiefen Pfanne wird Backfett erhitzt, inzwischen der steife Eierschnee lose unter den Teig gezogen. Mit dem Schöpflöffel, tief über das Fett gehalten, läßt man kleine runde Pfannkuchen auf das heiße Schmalz gleiten. Sind sie auf beiden Seiten schön goldbraun, entfettet man sie auf Papier oder Brotscheiben und richtet sie auf heißer Platte an.

130. Blätterteigschnitten oder Speckküchlein.

¼ Pfund Blätterteig, 20 g Speck, Salz, Kümmel, 1 Eigelb.

Fertiger Blätterteig wird stark messerrückendick ausgewellt, Schnitten, Halbmonde oder schräge Vierecke ausgestochen, mit Eigelb bestrichen, mit dem in ganz kleine Würfel geschnittenen Speck, Salz und Kümmel bestreut und in guter Hitze gebacken.

131. Geröstete Weißbrotschnitten (Croutons).

Aus weißem Kapselbrot werden Scheiben geschnitten, Dreiecke oder schräge Vierecke ausgestochen und in heißem Fett rasch auf beiden Seiten goldgelb gebraten. Sie müssen außen knusprig und innen noch weich sein.

Die gerösteten Schnitten und Speckküchlein verwendet man zur Verzierung von Gemüse oder Braten.

132. Makkaroni.

300 g Makkaroni, 2 Liter Wasser, 20 g Salz. Zum Schmälzen: 30 g Butter, 1 Eßlöffel Weckmehl.

Die Makkaroni werden fest in ein Handtuch eingewickelt und, damit sie gleichmäßig brechen, straff über die Tischkante gezogen, dann aus dem Tuch in kochendes Salzwasser gegeben und ungefähr 20—30 Minuten gekocht. Man schüttet sie auf ein Sieb, schwenkt sie mit heißem Wasser ab und überschmälzt sie angerichtet mit in Butter geröstetem Weckmehl und gibt geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse dazu.

133. Makkaroni mit Rahm.

300 g Makkaroni, Salzwasser, 40 g Butter, ⅛ Liter dicker, saurer Rahm, Salz, Muskat, 2 Eßlöffel geriebener Käse.

In einer Kasserolle läßt man die Butter heiß werden, gibt die gekochten Makkaroni, Salz, Muskat, Käse und Rahm dazu, mischt alles gut untereinander und dämpft es, zugedeckt, an der Seite des Herdes 5—10 Minuten.

1134. Makkaroni mit Tomaten.

300 g Makkaroni, Salzwasser, 40 g Butter, 2 Eßlöffel geriebener Parmesan- oder Schweizerkäse, 3—4 Eßlöffel Tomatenpüree, 1—2 Eßlöffel dicker, saurer Rahm, Salz, Muskat.

Dazu nimmt man dünne Makkaroni und schneidet sie nach dem Kochen in 2 cm große Stücke oder bricht sie gleichmäßig vor dem Kochen. Dann dämpft man die weichgekochten Makkaroni in Butter, gibt Salz, Muskat, sauren Rahm und Tomatenpüree zu und stellt sie bis zum Gebrauch ins Wasserbad.
Man nimmt diese meistens zur Verzierung von Braten.

1135. Nudeln.

3 Eier, 360—400 g Mehl, Salzwasser zum Kochen. Zum Schmälzen: 40 g Butter, 1 Eßlöffel Weckmehl oder feingeschnittene Nudeln.

Auf jedes Ei kann ½ Eischale Wasser genommen werden; dies wird mit den Eiern in einer Schüssel gut verschlagen, damit die Nudeln rascher trocknen, einige Tropfen Essig zugegeben, dann das Mehl hineingeschafft und der Teig auf dem Nudelbrett so lange geknetet, bis er beim Durchschneiden kleine Löchlein hat. Hierauf teilt man den Teig in 4—6 Teile, formt sie rund und wellt jeden so dünn aus, daß man durchlesen kann. Solange man einen Teil auswellt, müssen die anderen unter eine Schüssel gelegt werden, damit sie nicht austrocknen. Die ausgewellten Kuchen legt man zum Abtrocknen auf ein reines Tuch. Sind sie beinahe trocken, so schneidet man sie in der Mitte durch, legt die beiden Teile aufeinander, rollt sie zusammen und schneidet ungefähr 1 cm breite Nudeln, die man, auseinandergelegt, nochmals gut trocknen läßt. Man läßt die Nudeln ungefähr 10 Minuten in Salzwasser kochen, schüttet sie auf ein Sieb und nach dem Abtropfen auf eine Platte. Man überschmälzt sie mit feingeschnittenen, gelb gerösteten Nudeln oder geröstetem Weckmehl.

1136. Nudelauflauf.

¾ Pfund Nudeln, 2—3 Eier, ⅛ Liter Rahm oder Milch, 20 g geriebener Käse, Salz, 20 g Butter, Weckmehl.

Die abgekochten Nudeln werden mit kaltem Wasser übergossen und gut abgetropft in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Auflaufform eingefüllt. Die Eier werden mit dem Rahm oder der Milch gut verschlagen darübergegossen, darauf Käse und Weckmehl gestreut, mit einigen Butterstückchen belegt und der Auflauf ½—¾ Stunden gebacken.
Man gibt grünen Salat dazu.

1137. Makkaroniauflauf. Auf dieselbe Weise wie Nudelauflauf mit Makkaroni.

1138. Schinkennudeln.

½—¾ Pfund Nudeln, 180 g Schinken, schwach ¼ Liter dicker, saurer Rahm, 2 Eßlöffel geriebener Käse, wenig Salz, 20 g Butter, Weckmehl.

Von den gekochten Nudeln legt man eine Lage in eine vorbereitete Auflaufform, darauf wenig Salz, die Hälfte Schinken, Rahm und Käse, dann Nudeln,

die andere Hälfte Schinken, Rahm und Käse und die letzte Lage wieder Nudeln. Man legt Butterstückchen darauf, bestreut den Auflauf leicht mit Weckmehl und läßt ihn ½—¾ Stunden aufziehen.

Oder man verschlägt 1—2 Eier mit ⅛ Liter Rahm oder Milch, gibt den gewiegten Schinken, Käse, Salz und Nudeln dazu, mengt alles leicht untereinander und füllt die Masse in eine vorbereitete Auflaufform.

139. Schinkenmakkaroni werden auf dieselbe Weise zubereitet.

140. Maultaschen.

Nudelteig von 2—3 Eiern, Fülle von 200 g Braten, gekochtem Schinken oder Bratwurstbrät, 200 g Brötchen, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Petersilie, 1 Pfund Spinat, 20 g Speck, 20 g Butter.

Man bereitet einen ziemlich festen Nudelteig und wellt längliche Streifen von ungefähr 25—30 cm Breite oder gleichmäßig große, runde Kuchen aus. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, in der Butter glasig gedämpft, feingewiegte Zwiebel und Petersilie mitgedämpft, dann der gekochte, gewiegte Spinat und die vorbereiteten Brötchen zugegeben. Man gibt dieses mit den Eiern in eine Schüssel zu dem gewiegten Fleisch, würzt die Masse und streicht diese Fülle gleichmäßig auf die Nudelkuchen, rollt sie zusammen und schneidet schräge Vierecke davon ab. Auf die runden Kuchen setzt man in gleichmäßiger Entfernung kleine Häufchen von der Fülle, streicht um diese herum die Nudelkuchen mit Eiweiß, setzt einen zweiten darauf, drückt mit dem Kochlöffel oder mit dem Tellerrand die beiden Nudelkuchen fest zusammen und teilt mit einem Kuchenrädchen die Maultaschen ab. Die Maultaschen kocht man 8—10 Minuten in Salzwasser und überschmälzt sie mit gerösteten Weckbrosamen.



Salat und Kompott

141. Kopfsalat*.

2 Köpfe Salat, 3—4 Eßlöffel feines Öl, 2 Eßlöffel Essig oder Saft, 1 Zitrone, ½ Teelöffel Salz, Prise Pfeffer, nach Belieben Zucker, 1 Kaffeelöffel feingewiegte Kräuter (Estragon, Borretsch, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Majoran, Thymian usw.).

Von den Salatköpfen, welche möglichst fest sein sollen, werden die äußeren Blätter in 3—5 Teile geschnitten, doch so, daß immer ein kleiner Teil von der Blattrippe mitgeschnitten wird. Die inneren Blätter werden in der Mitte durchgeschnitten; nur das Salatherz läßt man ganz. Sodann wäscht man den Salat in einer großen Schüssel in mehrmals wechselndem kaltem Wasser und gibt ihn zum Abtropfen auf ein

* Beim Einkauf von grünen Salaten nehme man nur ganz frischen Salat; die welken Blätter sind wertlos. Der Salat wird gut gewaschen, darf aber nie längere Zeit im Wasser liegen bleiben (Ausnahme die krause Endivie), und gibt ihn zum Abtropfen auf ein Sieb.
Am besten schmeckt der grüne Salat, wenn man den Weisheitsspruch beherzigt: „Öl wie ein Verschwender, Essig wie ein Geiziger, Salz wie ein Weiser" und tüchtig untereinander gemischt.

Sieb. Kurz vor Gebrauch kann man ihn in einem Salatkorb oder einer Serviette leicht hin und her schwenken, damit alles Wasser gut herauskommt. Der Salatbeiguß wird in einer Schüssel gut vermengt, nach Belieben etwas geriebene Zwiebel oder noch besser die Schüssel mit einer Zwiebel oder Knoblauchzehe ausgerieben, der Salat zugegeben, gut gemischt und sofort zu Tisch gegeben.

Statt mit Öl kann der Salat auch mit Rahm angemacht werden und rechnet man zu 3 Teilen Rahm 1 Teil Essig oder Zitronensaft, Salz, Prise Pfeffer.

Oder mit Ei: Das hartgekochte Eigelb wird durchs Sieb gestrichen, in die Schüssel mit ½ Teelöffel Senf, 4 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Estragonessig und, wenn nötig, etwas Salz verrührt, feingeschnittener Schnittlauch oder gewiegte Kräuter zugegeben und der Salat damit gemischt. Das Eiweiß kann in feine Streifen geschnitten beigefügt werden.

Mit Mayonnaise: Diese wird mit süßem Rahm verdünnt an den Salat gegeben.

1142. Endiviensalat.

Man verwendet glatte und krause Endivie. Die Blätter werden abgelöst, gut gewaschen, mehrere aufeinandergelegt und in feine Streifen geschnitten, quer oder der Länge nach. Krause Endivie wird der Länge nach geschnitten oder in feine Ästchen geteilt. Damit der bittere Beigeschmack sich etwas verliert, kann man den geschnittenen Salat kurze Zeit in lauwarmes Wasser legen. Gut abgetropft, wie Kopfsalat angemacht.

1143. Ackersalat (Feldsalat oder Sonnenwirbele genannt).

Der Salat wird verlesen, wobei man alle gelben Blättchen und Würzelchen abschneidet, gut gewaschen und abgetropft, wie Kopfsalat angemacht.

1144. Lattichsalat.

Junger zarter Lattich wird verlesen, gewaschen und gut abgetropft, wie Kopfsalat angemacht.

1145. Kressesalat.

Man unterscheidet Garten- und Brunnenkresse. Die Gartenkresse, welche nicht so langstielig sein soll, wird verlesen, gewaschen, abgetropft und mit in Scheiben geschnittenen Radieschen wie Kopfsalat angemacht oder mit denselben garniert. Bei Brunnenkresse entfernt man die großen Stengel und bereitet den Salat zu, wie bei Nr. 1141 angegeben.

1146. Schikoreesalat.

Man richtet zuerst einen Salatbeiguß, wie bei grünem Salat angegeben. Der Salat erhält einen pikanten Geschmack, wenn man die Schüssel vorher mit Knoblauch ausreibt. Hierauf wäscht man die Stauden schnell ab, damit sie nicht rot werden, schneidet sie in feine runde Scheiben und mischt sie mit einem Holzlöffel mit dem Salatbeiguß.

1147. Kartoffelsalat.

2 Pfund Kartoffeln, 3—4 Eßlöffel Öl, 3—4 Eßlöffel Essig, 1 schwacher Eßlöffel Salz, Prise Pfeffer, ¼ Liter Fleischbrühe, 1 Teelöffel geriebene Zwiebel.

Die Kartoffeln, am besten Wurstkartoffeln, werden in der Schale gekocht, geschält und in feine Scheiben geschnitten. Noch warm vermischt man die Kartoffeln mit der heißen, mit Essig, Salz, Pfeffer und Zwiebeln vermischten Fleischbrühe oder Wasser, gibt zuletzt das Öl zu und mengt den Salat durch Schütteln gut untereinander.

1148. Geriebener Kartoffelsalat.

Dazu müssen die Kartoffeln kalt sein. Die geschälten Kartoffeln werden durch die Mandelmühle getrieben oder auf dem Reibeisen gerieben und mit der heißen Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel, Essig und Öl vermengt. Den angerichteten Salat streicht man glatt und kerbt ihn mit einem Messer oder Schäufelchen ein. Oder man kann einen Teil der Kartoffeln, statt mit Essig, mit dem Saft der roten Rüben rosa färben, in den Spritzsack einfüllen und damit den Salat verzieren. (Siehe Abb. 157.)

Geriebener Kartoffelsalat, verziert.



Abb. 156. Spritzsack mit Spritztülle.

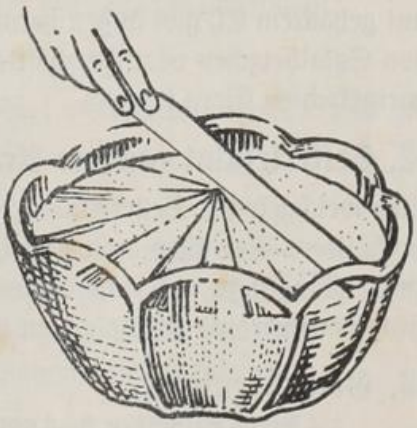


Abb. 157. Gespritzter Salat.



Abb. 158. Eingekerbt.

1149. Kartoffelsalat mit Speck.

2 Pfund Kartoffeln, 40—50 g Speck, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, 3—4 Eßlöffel Essig, ¼ Liter Fleischbrühe.

Der in kleine Würfel geschnittene Speck wird in einer Pfanne ausgebraten, die feingeschnittene Zwiebel und die Speckwürfel hellgelb gedämpft, der Essig und die anderen Zutaten zugegeben und damit die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln gut gemischt.

1150. Selleriesalat.

4 große Sellerieknollen, 2—3 Eßlöffel Öl, 3—4 Eßlöffel Essig, Salz und Pfeffer.

Die Sellerieknollen werden in Wasser gut gebürstet, dick geschält und in Salzwasser weichgekocht. Danach kühlt man sie mit kaltem Wasser ab, schneidet feine Scheiben und vermischt diese, noch warm, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer und nach Belieben auch mit geriebener Zwiebel. Man verziert den Selleriesalat gerne mit feingeschnittenem, überbrühtem, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer gemischtem Rotkraut oder mit Rotrübenscheiben. Beliebig kann man Selleriesalat mit stark ⅛ Liter frischem Rahm, 1 Kaffeelöffel Senf, Saft einer Zitrone, Salz, Prise Pfeffer mischen oder ihn statt Zitrone mit Rotrübensaft rosa färben.

1151. Selleriesalat mit Ei verziert.

Der Selleriesalat wird in einer Kristallschale erhöht angerichtet. Man bestreut ihn mit gehacktem Ei, gibt außen herum etwas Mayonnaise und auf diese einen Kranz von Salatherzchen oder Herzblättern, und diese kann man noch mit Scheiben von hartgekochten Eiern belegen.

1152. Selleriesalat (andere Art).

Eine weichgekochte Sellerieknolle, Spargelspitzen und Sardellen werden in Würfel geschnitten. Rotrüben und gekochte Kartoffeln schneidet man in Scheiben, gibt einige Kapern zu und mischt alles mit Mayonnaise. Man verziert den Salat mit Salatherzchen und hartgekochten Eiern.

1153. Gelbrübensalat.

1½ Pfund Gelbrüben, 2—3 Eßlöffel Öl, 3 Eßlöffel Essig, Salz und Pfeffer.

Lange, schmale Gelbrüben werden geputzt, in Salzwasser weichgekocht, geschält und mit dem Buntmesser in feine Rädchen geschnitten. Man vermischt diese gut mit den übrigen Zutaten und gibt nach Belieben feingeschnittene Zwiebel zu.

1154. Tomatensalat. Siehe Farbtafel 4.

1½ Pfund feste Tomaten, 1—2 Eßlöffel Öl, 3 Eßlöffel Essig oder Saft einer Zitrone, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 Schalotte oder feingewiegte Zwiebel, oder die Schüssel mit einer Knoblauchzehe ausgerieben, nach Belieben ½ Teelöffel guten Senf.

Die Tomaten werden bis zum Gebrauch recht kaltgestellt, mit einem Tuche sauber abgerieben, nach Belieben geschält und auf einem Brett mit scharfem Messer in feine Scheiben geschnitten. Man vermischt die Tomatenscheiben mit den übrigen Zutaten und schmeckt sie gut ab. Das Öl kann man auch weglassen. Oder man kann eine ganze Tomate, geschnitten und wieder zusammmengesetzt, in die Mitte legen,

davon ausgehend die geschnittenen Scheiben schuppenartig auf eine flache Glasschale anrichten, die anderen Zutaten darübergeben und gekochte, gehackte Eier dazwischen.

1155. Spargelsalat. Siehe Farbtafel 4.

1½ Pfund Spargeln, 2 Eßlöffeln Öl, 2—3 Eßlöffel Essig, Salz, Prise Pfeffer.

Die geputzten Spargeln werden, soweit sie zart sind, in ungefähr 2 cm lange Stücke geschnitten, in Salzwasser weichgekocht und mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer oder einer Mayonnaise angemacht.

Man kann auch die geputzten Spargeln in Büschel zusammenbinden, in Salzwasser weichkochen, auf einer Platte anrichten und obige Soße extra dazugeben.

1156. Hopfenkeimesalat.

Die geputzten Hopfenkeime werden wie Spargelsalat zubereitet.

1157. Grüner Bohnensalat.

2 Pfund Bohnen, 3—4 Eßlöffel Öl, 3 Eßlöffel Essig, 1 Teelöffel Salz, Prise Pfeffer, 1 feingeschnittene Zwiebel.

Die gegipfelten, abgezogenen, gewaschenen Bohnen werden schräg in ganz feine Scheiben geschnitten oder geschnitzelt oder entzwei gebrochen, in Salzwasser weichgekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, etwas abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer feingeschnittener Zwiebel, Öl und Essig oder einer Mayonnaise angemacht.

1158. Bohnensalat von weißen Bohnen.

Die weißen, eingeweichten Bohnen (Hülsenfrüchte) werden weichgekocht und wie vorhergehend angemacht.

1159. Blumenkohlsalat.

Ein großer Kopf Blumenkohl wird geputzt, in kleine Röschen zerteilt, gewaschen und in Salzwasser mit etwas Milch nicht zu weich gekocht und wie Spargelsalat angemacht.

Oder man kann auch den geputzten Blumenkohl ganz kochen, nach dem Erkalten in einer Salatschüssel anrichten und mit einer Mayonnaise übergießen.

1160. Eiersalat. Siehe Farbtafel 4.

4 Eier, 1 Eßlöffel Öl, 1—2 Eßlöffel Essig, 1 Kaffeelöffel feingeschnittener Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Messerspitze Senf.

Die hartgekochten Eier werden kleingehackt und mit den anderen Zutaten vermengt.

Man kann auch von 2 Eiern vorsichtig das Gelbe herausnehmen, den fertigen Salat in die Eierhälften einfüllen und mit Petersilie verzieren.

Oder zur Vorspeise werden die Eierscheiben oder Schnitze (Eiersechstel) auf eine Remouladensoße gelegt und mit Sardellenstreifen und Kapern garniert.

1161. Gurkensalat.

2 Gurken, 3—4 Löffel Öl, 2—3 Löffel Essig, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Senf, etwas Schnittlauch.

Am besten sind Schlangengurken, man probiert an der Spitze, ob sie nicht bitter sind. Dann schält man die Gurken vom Stiel abwärts und schneidet sie in feine

Scheiben. Mit dem Öl gemischt, läßt man die Gurken eine Zeitlang stehen. Kurz vor Gebrauch mischt man den Salat mit den übrigen Zutaten, richtet ihn sofort an, weil er rasch Brühe zieht. Vorheriges Einsalzen und Ausdrücken der Gurken macht den Salat schwer verdaulich. Nach Belieben mischt man ihn mit feingeschnittenem, kurze Zeit gesalzenem Rettich.

1162. Gurkensalat mit Rahm.

2 Gurken, 4—5 Eßlöffel dicker, saurer Rahm, 1 Löffel Essig oder Saft einer Zitrone, 1 Teelöffel Senf, Salz, Pfeffer, ½ Teelöffel Schnittlauch.

Der Rahm wird mit Essig oder Zitronensaft, Salz, Pfeffer gut verrührt, die Gurkenscheiben daruntergemischt und, angerichtet, mit dem feingeschnittenen Schnittlauch bestreut.

1163. Rotrübensalat.

2 Pfund Rotrüben, ungefähr 6—8 Eßlöffel Essig, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 1 kleine Zwiebel mit 2 Nelken besteckt, 6 Pfefferkörner, ½ Teelöffel Koriander.

Die Rotrüben werden gewaschen. Ungefähr 3 cm von den Stielen sowie die Wurzelenden läßt man an den Rotrüben stehen, damit beim Kochen der Saft nicht ausläuft. Nun werden sie 1—2 Stunden in Salzwasser weichgekocht, abgekühlt, dann geschält und mit einem glatten oder gezackten Messer in feine Scheiben geschnitten. Alsdann schichtet man die Rotrüben mit den Gewürzen und der Zwiebel in eine Schüssel oder Steintopf, gibt den Essig darüber und läßt sie zugedeckt ein oder zwei Tage stehen. Will man die Rotrüben längere Zeit aufbewahren, muß etwas mehr Essig genommen und dieser aufgekocht, nach Belieben mit einem Drittel Rotwein vermischt, und, erkaltet über dieselben gegossen werden. Der Essig muß die Rüben decken. Noch besser haltbar sind die Rüben, wenn sie eingedünstet werden.
Oder die Rotrüben werden mit dem Senfrahm von Nr. 1150 und Zucker gemischt; dann können sie nicht aufbewahrt werden.

1164. Rettichsalat.

8—10 mittelgroße Rettiche, 1 Eßlöffel Salz, Prise Pfeffer, 2—3 Löffel Öl, 3—4 Eßlöffel Essig, nach Belieben 1 kleine Zwiebel.

Die Rettiche werden geschabt, gewaschen, in dünne Rädchen geschnitten oder gehobelt, dann eingesalzen, ½ Stunde stehen lassen, ausgedrückt und mit Öl, Essig, Pfeffer, nach Belieben geriebener Zwiebel vermischt und beim Anrichten mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

1165. Radieschensalat.

Die Radieschen werden in feine Scheiben geschnitten und mit Essig, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und wenig Öl angemacht.

1166. Krautsalat.

Auf ein mittelgroßes Köpfchen Weißkraut nimmt man ungefähr 60 g in kleine Würfel geschnittenen Speck. Der Speck wird in einer Kasserolle gelb gebraten, $^1/_8$ Liter Essig zugegossen, dann das feingeschnittene gesalzene Kraut und Pfeffer

zugegeben. Man läßt es einigemal aufkochen, ehe man es anrichtet. Will man den Salat weicher haben, so dämpft man vorher kurze Zeit das Kraut in Gänse- oder Schweinefett.

1167. Rotkrautsalat wird auf dieselbe Weise bereitet. (Siehe auch Nr. 1029.)

1168. Bunter Salat I.

Gekochte Sellerie, rote Rüben, Endivien und nach Belieben Rotkraut werden in feine Streifen geschnitten, verlesener Ackersalat und Kresse dazu getan. Nun mischt man 2 hartgekochte, gehackte Eier, 1 Kaffeelöffel Senf, Salz, Essig und Öl, gibt den Salat dazu und mengt alles gut untereinander.

1169. Bunter Salat II.

Gekochte Sellerie, Kartoffeln und Rotrüben, Salz- oder Essiggurken, alles zu gleichen Teilen, werden in feine Scheiben oder Würfel geschnitten. Zu ungefähr 1½ Pfund mischt man 2 hartgekochte, gewiegte Eier, 4 Eßlöffel Essig, 2—3 Eßlöffel Öl, 4 Eßlöffel dicken, sauren Rahm, Salz, Pfeffer, Prise Zucker, 1 Teelöffel Senf und vermengt dies mit den vorgerichteten Zutaten, oder man mischt dieselben mit einer dünnen Rahmmayonnaise.

1170. Meerrettichsalat.

1 Stange Meerrettich wird geschabt, gerieben und mit 2—3 Eßlöffel Essig oder Saft einer Zitrone, 1 Eßlöffel Öl, Salz, Prise Zucker und Fleischbrühe oder 1—2 Eßlöffel Weißwein angemacht. (Siehe auch Nr. 218, 219 und 220.)

1171. Apfelmeerrettich.

½ große oder 1 kleine Stange Meerrettich, 2 Äpfel, Saft einer halben Zitrone, nach Bedarf wenig Salz, Zucker, ⅛ Liter Apfelsaft.

Die Äpfel werden gebraten und durchgestrichen oder die geschälten Äpfel roh auf einer Apfelreibe bis aufs Kernhaus gerieben. Alsdann reibt man von dem geschälten Meerrettich die gleiche Menge wie Äpfel und gibt die übrigen Zutaten zu. Nach Belieben kann statt Apfelsaft saurer Rahm oder Öl zugefügt werden.
Wird zu Ochsenfleisch oder Fisch gegeben.

1172. Gemüsesalat I. Siehe Tafel 29.

Gleiche Teile Karotten, junge Erbsen, grüne Bohnen, Blumenkohl, nach Belieben weiße Rüben, Spargelspitzen, Öl, Essig, Salz, Pfeffer oder Mayonnaise.

Die Gemüse werden geputzt, der Blumenkohl in kleine Röschen zerteilt, die Bohnen in kleine schräge Vierecke geschnitten, Karotten und weiße Rüben in der Größe der Erbsen ausgestochen, jedes für sich in Salzwasser abgekocht und mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer oder einer Mayonnaise angemacht. Man richtet dies nun hübsch in einer Glasschale, abwechselnd in den Farben, an und kann noch zur Verzierung Kresse-, Rettich- und Gurkensalat nehmen. (Siehe Tafel 29, Ecke links.)

1173. Gemüsesalat II.

4 gekochte Gelbrüben, 1 kleine weichgekochte Sellerie, 1 kleine Untertasse rote Rüben, 8—10 Essiggurken, 6 Kartoffeln, 1 Eßlöffel Kapern, 3 Sardellen, Salz, Pfeffer, nach Belieben 2 hartgekochte Eier, Mayonnaise von ¼ Liter Öl.

Obige Zutaten werden in kleine Würfel geschnitten und mit der Mayonnaise angemacht.

1174. Gemüsesalat in Sulze. Siehe Tafel 21.

Eine Form wird am Boden und am Rand mit Sulze ausgegossen, die gekochten, erkalteten, gut abgetropften Gemüse mit einer Sulzmayonnaise angemacht, in die Form eingefüllt, mit Sulze zugegossen und einige Stunden kaltgestellt, dann gestürzt.

1175. Heringsalat.

1½ Pfund Kartoffeln, 2 Heringe, 1 kleine Zwiebel, 2—3 Löffel Öl, 2—3 Löffel Essig, Salz, Pfeffer, 1 Apfel, etwas rote Rüben, 2 Salzgurken, 3—4 Eßlöffel saurer Rahm.

Die gekochten Kartoffeln werden geschält und in Würfel geschnitten. Die gut gewässerten, geputzten Heringe werden ebenfalls in kleine Würfel geschnitten, ebenso der Apfel; Gurken und rote Rüben werden verwiegt. Dies läßt man mit Salz, Pfeffer und Essig gemischt einige Zeit durchziehen. Die durch ein Sieb gestrichene Heringsmilch wird mit Öl, Senf, 1 Prise Zucker sowie Rotrübensaft verrührt und mit den Kartoffeln gut vermischt. Angerichtet kann man den Salat mit Eierschnitzen, Essiggurken und roten Rüben verzieren.

1176. Italienischer Salat. Siehe Tafel 29.

½ Pfund Kalbsbraten, 1 Hering oder 4—6 Sardellen, 1—2 Äpfel, 8—10 gekochte Kartoffeln, 1 Salzgurke oder 6—8 Essiggurken, 1 kleine Untertasse rote Rüben, ⅛ Liter Rahm, 1 Teelöffel Senf, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, 2 Löffel Kräuteressig, ¼ Liter Olivenöl.

Der gewässerte Hering wird geputzt, entgrätet und in feine Würfel geschnitten, ebenso Kalbsbraten, Äpfel, Gurken und rote Rüben. Zur Verfeinerung kann man auch Schinken, Zunge oder feine Wurst unter den Salat schneiden. Alsdann bereitet man eine Mayonnaise, gibt die durchgestrichene Heringsmilch, die übrigen Zutaten und etwas Rotrübensaft unter den Salat. Man richtet ihn erhöht in einer Glasschüssel an, verziert ihn mit hartgekochtem, gewiegtem Eiweiß, durchgestrichenem Eigelb, feingewiegten Essiggurken und roten Rüben, Kapern, gerollten Sardellen, Krebsschwänzen usw. (Siehe Tafel, Mitte und Ecke rechts.)

1177. Russischer Salat.

6 mittelgroße Kartoffeln, 1 Gelbrübe, 1 Sellerieknolle, 2 Petersilienwurzeln, 1 Kaffeelöffel Kapern, etwas geriebener Meerrettich, 1 Untertasse rote Rüben, 6 Essiggurken, Mayonnaise, 1 Teelöffel feiner Senf oder ½ Löffel Senfmehl, Salz, Paprika.

Die Kartoffeln und das Gemüse werden weichgekocht, in Würfel oder ganz feine Streifen geschnitten, ebenso rote Rüben und Gurken und alles mit der Mayonnaise gemischt. Man garniert den Salat mit Sardellen, Hering und grünem Salat.

1178. Pilzsalat.

Zu Pilzsalat lassen sich alle Pilze verwenden; vorzüglich eignen sich aber Totentrompete und echter Reizker. Die Pilze werden geputzt, rasch gewaschen und in Salzwasser 8—10 Minuten gekocht, dann mit einem Salatbeiguß angemacht.

1179. Salat aus jungen Steinpilzen. Siehe Farbtafel 4.

Nur junge, noch harte Pilze werden in kleine Stückchen geschnitten. Essig oder besser Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer, Zwiebel und 1—2 Essiggurken feingeschnitten, schüttelt man in einem weithalsigen Fläschchen einige Zeit tüchtig durcheinander, bis das Öl sich bindet, und gibt diese Emulsion ½—1 Stunde vor Gebrauch an die Pilze. Oder man übergießt die marinierten Pilze mit Rahmmayonnaise.

Oder die geputzten, in Scheiben geschnittenen Steinpilze werden mit feingeschnittener Zwiebel in Öl kurz gedünstet und nachher mit Salz, Prise Pfeffer, Weinessig, wenig Öl und gehacktem Estragon oder Petersilie gemischt.

1180. Salat Waldorf.

Nüsse, Äpfel, Sellerie werden in ganz kleine Würfel oder die beiden letzteren in ganz feine Streifen geschnitten und mit Mayonnaise angemacht und der Salat angerichtet.

1181. Sülzesalat.

Die in feine Streifen geschnittenen Kutteln werden mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln angemacht.

1182. Fleischsalat.

¾ Pfund Braten oder gekochtes Fleisch, 1 Teelöffel Senf, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 3 Eßlöffel Essig, 3 Eßlöffel Öl, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie oder 4—6 Eßlöffel Mayonnaise.

Das Fleisch wird in feine Streifen oder Scheiben geschnitten und dann mit der geriebenen Zwiebel und den übrigen Zutaten vermischt. Man kann den Salat mit feingewiegtem Ei, Gurken, roten Rüben und Petersilie verzieren.

1183. Ochsenmaulsalat. Siehe Farbtafel 4.

Das rein geputzte, in Salzwasser sehr weich gekochte Ochsenmaul wird, solange es noch warm ist, ausgebeint, dann bis zum Erkalten leicht gepreßt. Man schneidet das Ochsenmaul in feine Scheiben, bestreut es mit Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Zwiebeln und mischt es mit Essig und Öl untereinander.

Ohne Öl kann man den Ochsenmaulsalat in einem steinernen Topf an kühlem Orte längere Zeit aufbewahren und das Öl erst bei Gebrauch zugeben.

1184. Kalbsfußsalat.

Die Kalbsfüße, die man zur Bereitung von Sulze verwendet, können als Salat zubereitet werden. Das Fleisch wird noch warm von den Knochen abgelöst, gepreßt, nach dem Erkalten in dünne Streifen geschnitten und mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf und feingewiegter Petersilie vermengt und mit Eierschnitzen verziert.

1185. Fischsalat.

1 Pfund gekochter Fisch, ⅛ Liter saurer Rahm, 2—3 Eßlöffel Essig, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Senf, Fleischbrühe, gewiegte Petersilie oder Schnittlauch.

Dazu lassen sich Reste von gekochtem Fisch verwenden. Der Fisch wird von Haut und Gräten befreit und in kleine Stücke zerteilt. Die übrigen Zutaten werden gut verrührt und der Fisch daruntergemischt. Oder man kann die Fischblättchen mit 4 Eßlöffel Mayonnaise vermengen und den Salat, angerichtet, mit gewiegter Petersilie bestreuen.

1186. Krebs- oder Krabbensalat.

Die ausgelösten Krebse oder Krabben werden mit einer Mayonnaise übergossen, die man mit Krebsbutter rötlich gefärbt hat. Angerichtet, wird der Salat mit Krebsschwänzen und kleinen Häufchen Kaviar verziert.

Kompott

1187. Apfelkompott. Siehe Tafel 29.

1½ Pfund mittelgroße Äpfel, 180—250 g Zucker, ¾—1 Liter Wasser, ⅛ Liter Weißwein, Zitrone.

Mürbe Äpfel, wie Borsdorfer, Reinetten, Calville, werden geschält, das Kernhaus von oben her mit einem Ausstecher ausgestochen (siehe Abb. 159), oder die Äpfel werden halbiert und die Kerne mit einem Kartoffelbohrer vorsichtig entfernt. Damit sie schön weiß bleiben, legt man die geschälten Äpfel sofort in leicht gesäuertes Zitronen- oder Essigwasser. In einer Messingpfanne oder gut glasiertem Topf läutert man den Zucker, setzt die Äpfel nebeneinander hinein und dämpft sie so lange, bis man sie mit einem Hölzchen gut durchstechen kann. Nun nimmt man sie vorsichtig heraus und richtet sie, erkaltet, erhöht in einer Glasschale an, gießt den Saft durch ein Sieb, läßt ihn noch etwas einkochen und gibt ihn über die Früchte. Das Kompott kann man mit ausgestochenem Gelee, aufgekochten Sultaninen oder geschälten, blättrig geschnittenen Mandeln verzieren. Damit sich der Saft besser geliert, kocht man die gewaschenen Schalen und das Kerngehäuse vorher mit Wasser aus und nimmt dies zum Läutern des Zuckers.



Abb. 159. Ausstecher zum Entfernen des Kerngehäuses bei Äpfeln.

1188. Birnenkompott.

1½ Pfund Birnen, ½ Liter Wasser, 120 g Zucker, 1 Stückchen Zitrone oder Zimt.

Die Birnen werden entweder glatt oder mit einem Buntmesser gerippt, geschält, der Stiel abgeschabt und die Früchte ganz, halbiert oder in Schnitze geschnitten, in leicht gesäuertes Wasser gelegt. Nun kocht man sie in dem Zuckerwasser, je nach Art der Birnen ¾—1½ Stunden. Den Saft kann man beliebig mit einigen Tropfen Koschenille oder Preiselbeersaft färben.

Abb. 160—162. **Apfelkompott. Gemüsesalat. Italienischer Salat**

Oben: Apfelkompott von ganzen Äpfeln, mit Sultaninen verziert, Nr. 1187. Links unten: Gemüsesalat mit Mayonnaise (Blumenkohl, Erbsen, Spargelspitzen, Karotten, kl. ausgestochene weiße Rüben), Nr. 1172. Mitte und rechts unten: Italienischer Salat mit gehäckelten Rotrüben, Eiweiß, Essiggurken, durchgestrichenem Eigelb und Kapern verziert, Nr. 1176.



Abb. 163. **Merinken** (Beschreibung Nr. 1908)



Abb. 164. **Erdbeertorte** (Beschreibung Nr. 1822)



Abb. 165. **Mohrenköpfe** (Beschreibung Nr. 1746)

1189. Apfelbrei.

2 Pfund Äpfel, 50—80 g Zucker, 1 Stückchen Zimt oder Zitrone, ¼—½ Liter Wasser, nach Belieben ½ Glas Wein.

Die Äpfel werden gewaschen und ungeschält in Schnitze geschnitten und mit dem Wasser und Zucker langsam, zugedeckt, weichgekocht. Dann streicht man die Äpfel durch ein Sieb, richtet das Mus in einer Glasschale an und verziert es mit aufgequollenen Korinthen und geschälten, halbierten Mandeln.

1190. Rhabarberkompott.

2 Pfund Rhabarber, 120—150 g Zucker, 1 Eßlöffel Zitronensaft, ⅛ Liter Wasser.

Der Rhabarber wird geschält und in 3—4 cm lange Stücke geschnitten, diese auf einem Seiher mit kochendem Wasser übergossen und beim Kochen nach Belieben eine Messerspitze Natron zugegeben. Der Zucker wird mit ⅛ Liter Wasser, mit Zitronensaft und einem Stückchen Schale geläutert, der Rhabarber hinzugegeben und langsam, zugedeckt, weichgedünstet. Er verkocht sehr leicht. Der Saft wird noch etwas eingekocht und über den Rhabarber gegossen. Man kann den Rhabarber auch ohne Wasser, nur mit Zucker bestreut, aufstellen.

1191. Stachelbeeren.

1 Liter grüne Stachelbeeren, 180 g Zucker, Zitronenschale, ¼ Liter Wasser.

Die Stachelbeeren werden von Blüten und Stielen befreit, gewaschen, in siedendem Wasser einmal aufgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Der Zucker wird mit Wasser und Zitrone geläutert, die Beeren darin, zugedeckt, ungefähr 10—20 Minuten ziehen lassen; doch muß man darauf achten, daß sie nicht zerfallen. Sollte der Saft noch zu dünn sein, so nimmt man die Beeren heraus und kocht ihn noch etwas ein.

1192. Kirschenkompott.

1½—2 Pfund Kirschen, 100 g Zucker, Zimt, Zitronenschale, ⅛ Liter Wasser.

Die Kirschen werden abgezupft, gewaschen, abgetropft und nach Belieben mit dem Auskerner oder mit einer neuen Haarnadel ausgekernt. Man stellt die Kirschen mit Zucker, Zimt oder Zitrone auf und kocht sie, am besten in irdenem Topf, zugedeckt langsam weich, wozu man ungefähr 20—25 Minuten rechnet.

1193. Heidelbeeren.

2 Pfund Heidelbeeren, 100 g Zucker.

Die Heidelbeeren werden verlesen, gewaschen, abgetropft und in einem irdenen Topf oder Messingkessel mit dem Zucker geschwenkt. Man kocht das Kompott unter Schütteln des Topfes 5—10 Minuten.

Johannisbeeren- und **Erdbeerenkompott** wird ebenso zubereitet.

1194. Reineclauden oder Mirabellen.

1½—2 Pfund Früchte, ¼—½ Pfund Zucker, ¼ Liter Wasser.

Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert. Die noch harten Reineclauden werden mit einem Hölzchen durchstochen und in dem Zucker ungefähr 20—30

Minuten weichgedünstet. Die Früchte werden in einer Kompottschale angerichtet, der Saft noch etwas eingekocht und, erkaltet, darübergegeben.

1195. Zwetschgenkompott.

2 Pfund Zwetschgen, ⅛ Liter Wasser, 80 g Zucker, Zitronenschale oder Zimt.

Die Zwetschgen werden gewaschen und ausgesteint. Man kocht die Zwetschgen, mit Zucker gemischt, im eigenen Safte oder mit wenig Wasser 15—20 Minuten.

1196. Dörrobst (Backobst).

¾ Pfund Obst (Birnen, Dampfäpfel, Aprikosen, Zwetschgen oder Kirschen), 60 g Zucker, ½ Liter Wasser, Zimt, Zitronenschale.

Das getrocknete Obst wird abends vor dem Gebrauch gewaschen und mit dem nötigen Wasser in irdenem Topf zum Aufquellen hingestellt. Den andern Tag stellt man es mit dem Einweichwasser, Zimt, Zucker und Zitronenschale aufs Feuer und dünstet es langsam, zugedeckt, weich.

1197. Aprikosen- oder Pfirsichkompott.

1½—2 Pfund Früchte, ½ Liter Wasser, ½ Pfund Zucker.

Die Früchte werden mit einem Tuch abgerieben, in kochendes Wasser gehalten, geschält und ausgesteint, nach Belieben auch ungeschält gekocht. Den Zucker läßt man mit dem Wasser zum Faden kochen, gibt einen Teil der Früchte und einige geschälte Kerne hinein und läßt sie einige Minuten ziehen. Man nimmt die Früchte vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus, kocht die übrigen, richtet das Kompott in einer Glasschale hübsch an und gießt den eingekochten, erkalteten Saft darüber.

1198. Orangenkompott.

6—8 schöne Orangen werden geschält und die weiße Haut sorgfältig entfernt. Dann schneidet man fingerdicke Scheiben, entfernt die Kerne und legt die Scheiben in eine Glasschale. Man kocht ungefähr 10 Eßlöffel Zucker mit einer Tasse Wasser und etwas Orangenschale zu Sirup und gießt diesen, erkaltet, über die Orangenscheiben.

1199. Ananaskompott.

Die Ananas wird von der Schale befreit, in Scheiben geschnitten und mit Zucker bestreut. Der Saft von 2 Orangen wird ausgepreßt, gleichviel Wasser dazu genommen und einige Löffel Zucker darin gekocht und dies kochend über die Scheiben gegossen.

1200. Orangensalat.

6—8 schöne, saftige Orangen mit einer dünnen Schale werden geschält, alles Weiße und alle Kerne entfernt und quer in feine Scheiben geschnitten. Dann bestreut man sie schichtweise mit Zucker, gießt nach Belieben zuletzt ein Glas Weißwein darüber oder überspritzt sie mit wenig Kirschwasser oder Kognak und stellt sie bis zum Gebrauch an einen kühlen Ort, am besten auf Eis. Nach Belieben können auch kleine feine Apfelscheiben dazwischengelegt werden.

201. Gemischter Früchtesalat.

Zur Herstellung von Fruchtsalat eignen sich fast alle Früchte, wie sie die Jahreszeit bietet. Die Früchte werden geschält, von ihren Kernen befreit, größere Früchte, wie Aprikosen, Äpfel, feine Birnen, Pfirsiche, Orangen, Bananen, schneidet man in feine Scheiben oder kleine Würfel, gibt sie lagenweise, mit Zucker bestreut, in eine Glasschale, fügt ein kleines Gläschen Maraschino, Rum, Arrak oder Kirschlikör bei und stellt den Fruchtsalat 2—3 Stunden recht kalt. Oder man übergießt die Früchte mit einem Läuterzucker und rechnet ungefähr für 2 Pfund Früchte ½ Pfund Zucker, stark ¼ Liter Wasser oder Wein. Man kann den Salat auch mit abgezogenen Walnüssen oder Mandeln bestreuen und Löffelbiskuits oder Madeleines dazu servieren.

202. Pampelmuse (Grape fruit).

Die Frucht sieht wie eine große Zitrone aus, auch das Fleisch gleicht im Aussehen der Zitrone, im Geschmack ist die Frucht ein Mittelding zwischen Zitrone und Orange. Die Frucht wird in der Mitte durchgeschnitten, das Kerngehäuse mittels eines scharfen Messers entfernt, das Fleisch von der Schale gelöst, dann jede Hälfte mit 1 Kaffeelöffel Kognak getränkt, mit Zucker bestreut und kalt gestellt.

203. Pampelmusesalat.

Die Frucht wird in 2 Teile geteilt, das Fleisch herausgeschnitten, der weiße Überzug entfernt und zu gleichen Teilen mit Orangen in feine Scheiben geschnitten, außerdem können noch Äpfel, Bananen, Pfirsiche oder Ananas dazu genommen werden. Man bestreut die Früchte mit Zucker, beträufelt sie mit gutem Weinbrand, Arrak, Maraschino oder Curaçao und stellt sie 1 Stunde kalt. Der Fruchtsalat wird in die beiden Schalen eingefüllt.

Vegetarische Speisen und Rohkost



(Fleischlose Kost oder Abendessen.)

Zu Suppen

wird die vegetarische Brühe oder das Kochwasser von Gemüse genommen. Zu allen Suppen (siehe Nr. 9—144), mit Ausnahme von Nr. 19, 20, 22—29, 34, 44, 50, 53, 54, 56—60, 68—70, 73—80, 106, 117 und 130 ohne Würstchen, 126, 127, kann statt Fleischbrühe die vegetarische Brühe verwendet werden.

204. Apfelkaltschale.

4 Äpfel, 80 g Zucker, 1 Flasche Süßmost von Trauben, Saft einer viertel Zitrone, 40 g Sultaninen.

Die geschälten Äpfel werden in feine Scheiben geschnitten, mit ¼ Liter Wasser, Zitrone und Zucker weichgedämpft, die Hälfte herausgenommen und kaltgestellt,

die andere Hälfte noch etwas verkocht und durch ein Sieb gestrichen oder gut verrührt und ebenfalls kaltgestellt. Hierauf gibt man den Süßmost zu den Äpfeln sowie die gewaschenen Sultaninen und stellt die Speise zum Gebrauch kalt.

1205. Milchkaltschale.

1 Liter Milch, 80—100 g Zucker, ¼ Stange Vanille, 2—3 Eigelb.

Zucker und Vanille wird aufgekocht, die mit wenig kalter Milch verrührten Eigelb unter Rühren zugegeben und kaltgestellt. Nach Belieben gibt man 1 Pfund gewaschene eingezuckerte Erdbeeren oder Himbeeren in die Schale und gießt kurz vor Gebrauch die kalte Vanillemilch darüber.

(Siehe auch 145—153.) Statt Wein wird Süßmost oder alkoholfreier Wein verwendet.

1206. Gemüse.

Mit wenig Ausnahme können die Gemüse mit Rindschmalz (ausgelassener Butter) oder Öl und Gemüsebrühe gedämpft werden, besonders die Sommergemüse. Bei den Wintergemüsen ist es ratsam, sie kurz zu kochen oder wenigstens abzubrühen. Die gedämpften Gemüse bereitet man am besten in einem Topf mit doppeltem Boden, sehr gut ist der Aryanatopf; er enthält auch einen herausnehmbaren vierteiligen Einsatz, so daß man zu gleicher Zeit 4 Gemüse zubereiten kann. Man dämpft zuerst in heißer Butter oder Öl die feingeschnittene Zwiebel, gibt das vorgerichtete Gemüse dazu und läßt es zugedeckt im eigenen Saft dämpfen. Wenn nötig, gießt man wenig Gemüsewasser dazu. Oder man bereitet die Gemüse in einem Dampfkochtopf zu. (Siehe Gemüse, Allgem. Seite 270 und Abb. 144.) Gewürze sollen zu den vegetarischen Speisen keine oder nur ganz sparsam verwendet werden. Als Ersatz werden Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Majoran, Kümmel, Thymian und andere genommen.

1207. Das Mehl ohne Fett geröstet (dextriniertes Mehl).

Das Mehl wird in einer eisernen Kasserolle auf geschlossener Herdplatte unter Rühren lichtgelb geröstet, vom Herd genommen, noch 5 Minuten gerührt und erkalten gelassen. Man kann das Mehl auch im Backofen rösten, es läßt sich trocken längere Zeit in einem Glas oder kleinen Steintöpfchen aufbewahren. Will man ein fertiges Gemüse binden, streut man etwas von dem gerösteten Mehl über, rührt es um, gibt je nachdem noch etwas Flüssigkeit zu und läßt es noch einige Minuten mitkochen. Zu einer Suppe oder Soße rührt man bei Gebrauch nach und nach Gemüsewasser zu, fügt ein Stückchen Butter und Gewürz bei und läßt die Soße auskochen. Dieses Mehl soll leichter verdaulich sein als die mit Fett zubereiteten Mehlschwitzen.

1208. Vegetarischer Braten.

120 g Grünkerngrütze, 120 g Haferflocken, 120 g Weizen- oder Maisgrieß, 1 Ei, 2 Handvoll Weckmehl, Salz, Zwiebel, Petersilie, 40 g Fett und etwas Majoran.

Die Grünkerngrütze wird in $^3/_8$ Liter Salzwasser zugedeckt zu einem festen Brei ½ Stunde gekocht, Mais und Haferflocken läßt man in je $^3/_8$ Liter kochendes

leichtes Salzwasser einlaufen und zu einem steifen Brei kochen, dann gibt man alle drei Breie zusammen. Das Weckmehl, Zwiebel und Petersilie werden in Fett geröstet, der Masse nebst dem Ei und Majoran zugefügt und alles gut vermengt. Alsdann gibt man die Masse in eine längliche, mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und backt den Braten bei guter Hitze 1 Stunde. Nach Belieben kann man frische oder getrocknete Pilze wiegen, mit Zwiebel und Petersilie dämpfen und zur Masse geben.

1209. Vegetarische Koteletts.

Man formt aus der Masse von vegetarischem Braten — der auch noch ein Gemüserest oder einige Eßlöffel gehackte, gedämpfte Pilze oder Tomatenmark untermengt werden kann — Koteletts, paniert dieselben oder wendet sie nur in Weckmehl um und backt sie in heißem Fett auf beiden Seiten hellbraun.

1210. Grünkernkoteletts*.

½ Pfund Grünkerngrütze, 40 g Fett, 1 Ei, 1½—2 Brötchen, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie und Zwiebel, Majoran oder Thymian, schwach ¾ Liter Wasser.

Die Grünkerngrütze wird mit dem leichtgesalzenen Wasser ungefähr 20 Minuten zu einem dicken, trockenen Brei gekocht. Die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie werden gedämpft und nebst dem Ei und Gewürz an die erkaltete Grünkerngrütze gegeben, das Ganze gut vermengt, Koteletts oder Küchlein auf feinem Weckmehl geformt und in Fett auf beiden Seiten hellbraun gebacken.

Man gibt Spinat, Wirsing, Blumenkohl oder andere Gemüse dazu.

1211. Haferflockenschnitten mit Kartoffeln.

150 g Haferflocken, ⅜ Liter Milch, 10 g Butter, 300 g kalte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, Salz, Muskat.

Die Haferflocken werden in die kochende Milch eingestreut, die Butter und Salz zugegeben und unter beständigem Rühren dick gekocht, dann das Ei, die Kartoffeln zugegeben und nach dem Erkalten Küchlein geformt, in Weckmehl gewendet und in heißem Fett gebacken.

1212. Pilzküchlein. Siehe auch Nr. 1061.

½ Pfund Haferflocken, ungefähr ⅜ Liter Wasser, Salz, Muskat, 15 g getrocknete oder 120 g frische Pilze, Backfett.

Die Haferflocken mit dem kalten Wasser anfeuchten und 1 Stunde stehen lassen, dann Gewürz, die überbrühten feingewiegten Pilze zugeben und kleine Küchlein in heißem Fett backen.

Die frischen Pilze werden geputzt, roh gewiegt und nach Belieben mit einer kleinen feingeschnittenen Zwiebel in 10 g Butter gedämpft, dann den Haferflocken zugegeben.

* Bei Grünkernkoteletts, Haferschnitten und dergleichen spart man beim Backen sehr viel Fett, wenn man sie am Tage vorher zubereitet und formt, damit sie abtrocknen.

1213. Nußkoteletts.

65 g geriebene Walnüsse, 120 g Weckmehl oder geriebenes Weiß- oder Schwarzbrot, ¼ Liter Milch oder Wasser, 2 Teelöffel Mehl, 1 kleine geriebene Zwiebel, etwas Salz, 1 Prise Pfeffer.

Die Milch wird mit Gewürz zum Kochen gebracht und das geriebene Brot unter Rühren eingestreut. Man dämpft einen Kloß ab und gibt nach dem Erkalten die übrigen Zutaten hinein. Von der Masse formt man ungefähr 4 Koteletts oder runde Küchlein, welche man in heißem Fett backt. Man gibt Salat oder Tomatensoße dazu.

1214. Selleriebratlinge.

1 Sellerieknolle, ¼ Pfund Haferflocken, stark ¼ Liter Milch, wenig Selleriesalz, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1—2 Eier.

Die Haferflocken werden mit der Milch übergossen, 1—2 Stunden stehen lassen, dann die geschälte Sellerieknolle auf der feinen Raffel dazugerieben, Petersilie, Salz, Eier daruntergemischt und mit dem Löffel kleine, runde Küchlein in heißes Fett gelegt und auf beiden Seiten schön hellbraun gebacken.

1215. Gemüsebratlinge.

Dazu lassen sich fast alle Gemüsereste oder frisches Gemüse, kurz gedämpft und gehackt, verwenden. Das Gemüse wird durch die Fleischhackmaschine getrieben oder gehackt. Zu ungefähr ½ Pfund Gemüse werden ½ Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln oder 3 Milchbrötchen eingeweicht und abgedämpft oder 120 g Brösel, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, Gewürz, 1—2 Eier zugegeben und auf Weckmehl kleine, runde Küchlein geformt und in heißem Fett gebacken.

1216. Kartoffelküchlein.

2 Pfund kalte Salzkartoffeln, 2—3 Eßlöffel Stärkemehl, nach Belieben 1 Ei.

Die Kartoffeln werden durch die Mandelmühle gegeben und mit den anderen Zutaten vermengt, runde Küchlein geformt und in wenig Fett gebacken.

1217. Spinatküchlein.

1 Pfund verlesener, junger Spinat oder übriges Spinatgemüse, 200 g Weißbrot, 1 Ei, 1 Eßlöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 25 g Butter, 2 Eßlöffel Weckmehl, Salz, Muskat, Fett zum Backen.

Der rohe, feingewiegte Spinat wird mit Zwiebel und Petersilie und dem eingeweichten Brötchen abgedämpft, Gewürz zugegeben und auf Weckmehl runde Küchlein geformt und in heißem Fett gebacken.
Statt Brot kann man auch ½ Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln nehmen.
Auf diese Weise kann man auch

1218. Küchlein von Weißkraut

zubereiten. Das Weißkraut wird halb weichgekocht, gut abgetropft und gehackt.

1219. Kartoffelhaber.

1½ Pfund gekochte Kartoffeln, 1½ Tassen Mehl, 1 geriebene Zwiebel, Salz, Muskat, 50—60 g Fett.

Kalte, mehlige Kartoffeln werden gerieben und kurz vor dem Backen mit Zwiebel, Mehl und Gewürz mit einer Gabel vermengt. Man streicht die Masse in eine Pfanne mit heißem Fett, backt sie auf einer Seite, wendet sie mit einem Deckel um und zerstößt den Pfannkuchen wie Eierhaber in kleine Stücke. Man gibt Obst, Salat oder Gemüse dazu.

1220. Kümmelkartoffeln.

Neue kleinere Kartoffeln werden gut abgebürstet, ungeschält in der Mitte durchgeschnitten und mit der Schnittfläche, die man mit Öl bestrichen und in Kümmel und wenig Salz getaucht hat, auf ein gebuttertes Blech gesetzt, auf jede Kartoffel ein kleines Stückchen Butter gegeben oder die Schale ebenfalls mit Öl bepinselt und im heißen Backofen ungefähr 30—40 Minuten gar werden lassen.

1221. Gersteschnitten.

150 g Gerste, 150 g getrocknete grüne Erbsen, 1 Ei, Zwiebel, Salz, 2 Gelbrüben, Petersilie, 20 g Fett.

Die eingeweichten Erbsen werden mit wenig Wasser weichgekocht, ebenso Gelbrüben, und beides durch ein Sieb gestrichen. Die Gerste wird zu dickem Brei gekocht (ungefähr in stark ½ Liter Wasser), dann mit der durchgestrichenen Masse, der gedämpften Zwiebel und Petersilie, Ei und Salz vermischt und Schnitten oder Küchlein geformt, in Weckmehl gewendet und in heißem Fett gebacken. Statt Gelbrüben kann man auch einen Rest von einem andern Gemüse verwenden.

1222. Kartoffelküchlein mit weißem Käse.

1½ Pfund vom Tag zuvor gekochte Kartoffeln, ½ Pfund durchgestrichener Käse, 1 Ei, Salz, Muskat, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel Mehl, Fett zum Backen.

Gekochte Kartoffeln vom Tag zuvor werden geschält und gerieben, mit dem durchgestrichenen Käse, Salz, Muskat und Ei vermischt. Man fügt etwas Kartoffelmehl zu und formt von der Masse kleine Küchlein, die man in Fett auf beiden Seiten schön hellgelb backt. Man gibt sie mit grünem Salat zu Tisch.

1223. Gefüllte Sellerie.

8 kleine Sellerieknollen, 30 g Butter, 2 Eßlöffel geriebene Weißbrötchen, 1 Eigelb, 1 kleine, gehackte Zwiebel, 1 Kaffeelöffel gehackte Petersilie, ⅛ Liter saurer Rahm, Salz, Muskat, 1 Eßlöffel geriebener Käse.

Die gut abgebürsteten Sellerieknollen werden geschält, in wenig Wasser und einem kleinen Stückchen Butter, zugedeckt, weichgedünstet. Dann werden sie mit dem Kartoffelbohrer ausgehöhlt und in eine gut mit Butter bestrichene Kasserolle nebeneinandergesetzt. Für die Fülle wird das Ausgehöhlte der Knollen fein gehackt, der gedämpften Zwiebel mit einem Eßlöffel Brösel, Salz, Muskat, Petersilie und Eigelb zugegeben und in die Knollen eingefüllt. Man übergießt

sie mit Rahm, streut Weckmehl und geriebenen Käse darüber oder nimmt statt Rahm Buttersoße und läßt die Knollen in dem heißen Ofen gelb überbacken.

Gefüllte Kohlraben. Siehe Nr. 985.

1224. Pickelsteiner (ohne Fleisch).

2 Pfund verschiedenes Gemüse, Wirsing oder Weißkraut, Gelbrüben, Sellerie, 1 Zwiebel (mittelgroß), ½ Pfund rohe Kartoffelscheiben oder -würfel, Salz, wenig Kümmel, Prise Paprika oder Pfeffer, 30 g Butter, ½ Liter Gemüsebrühe.

Die Gemüse werden gut gewaschen, geputzt und in gleichmäßige Scheiben oder Stücke geschnitten. Man nimmt eine gut schließende Kasserolle, dämpft in der heißen Butter die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel, gibt das Gemüse und Gewürz lagenweise dazu (unten die härteren Gemüse), gießt die Gemüsebrühe darüber und läßt das Ganze gut verschlossen langsam auf der Seite 1 Stunde weichdämpfen. Dann gibt man die Kartoffelscheiben und nach Belieben einen kleinen Blumenkohl zu und dämpft es noch ½ Stunde. Beim Anrichten streut man gehackte Petersilie darüber, gibt das Gemüse in einen Reis-, Kartoffel- oder Nudelring und gibt eine Tomaten- oder Buttersoße dazu.

1225. Mischgemüse (andere Art).

½ Pfund Bohnen, ½ Pfund Kohlraben, ½ Pfund Gelbrüben, 200 g grüne Erbsen, 1 große Sellerieknolle, 1 kleiner Blumenkohl, 200 g Tomaten, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, Salz, Saft einer Zitrone, ½ Liter Gemüsebrühe.

Zubereitung wie vorhergehend.

1226. Maultaschen.

Siehe Zubereitung Nr. 1140, ohne Fleisch. Zur Fülle kann der Spinat auch roh gehackt, mit der Zwiebel und Petersilie in Butter gedämpft und statt Brötchen 200 g gekochter Reis, Salz, Muskat zugegeben werden. Die gekochten Maultaschen werden, gut abgetropft, auf eine erwärmte Platte gelegt, lagenweise mit Käse überstreut und mit brauner Butter oder mit gerösteten Zwiebeln übergossen.

1227. Flädchen mit Spinatfülle.

Flädchen von 180 g Mehl, ¼ Liter Milch, 1—2 Eiern, Speck. Fülle: 1—1½ Pfund Spinat oder übriggebliebenes Spinatgemüse, 40 g Butter, 40 g Mehl, 1 Eßlöffel feingewiegte Zwiebel und Petersilie.



Abb. 166. Flädchen mit Spinatfülle. Rechts: der ausgeschnittene Teil.

Die ersten Zutaten werden zu einem dünnen Teig angerührt. Eine erhitzte Pfanne wird mit Speck eingerieben und dünne Flädchen gebacken. Den Spinat darf man nicht zu dünnflüssig machen, er muß dick

vom Löffel fallen. Man streicht den Spinat auf die Flädchen und legt ungefähr 8—10 übereinander. Auf das letzte Flädchen legt man kleine Häufchen von Spinat im Kranz herum.

1228. Spinatauflauf.

Die gebackenen Flädchen werden mit dem Spinatgemüse bestrichen, aufgerollt, in eine gut gebutterte Auflaufform lagenweise aufeinandergelegt und mit stark $^1/_8$ Liter saurem Rahm, dem man 1 Eßlöffel feingeschnittenen Schnittlauch zugegeben hat, übergossen, nach Belieben mit geriebenem Käse überstreut und 20 Minuten im Backofen aufgezogen.

1229. Gefüllte Gurken mit Weckfülle.

3 mittelgroße Gurken, 60 g Butter, 3 Brötchen, Salz, Muskat, ungefähr $^1/_8$ Liter Milch, 1 Kaffeelöffel gehackte Zwiebel und Petersilie, 2 kleine Eier oder 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Eßlöffel geriebener Käse, 2 Eßlöffel Brösel, 4 Eßlöffel Rahm.

Die abgeriebenen Brötchen werden in feine Scheiben geschnitten und mit der Milch befeuchtet durchziehen lassen. Die geschälten Gurken werden der Länge nach halbiert, mit einem Löffel die Kerne herausgeschabt, dann mit Salz und Zitronensaft mariniert und mit 20 g Butter, wenig Gemüsebrühe 15—20 Minuten gedämpft und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Zur Fülle werden Zwiebel, Petersilie und Brötchen gedämpft, die Eier und Gewürz zugegeben, in die Gurken eingefüllt und diese in eine gebutterte Auflaufform oder feuerfeste ovale Platte gelegt, mit Käse, Brösel bestreut, der Rahm zugegossen und 15 Min. im Ofen gebacken.

1230. Gefüllte Gurken mit Reis.

6 mittelgroße Gurken, 180 g Reis, 50 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Salz, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel geriebener Käse, Tomatensoße Nr. 166.

Die Gurken werden wie vorhergehend vorgerichtet und mit Salz und Zitronensaft mariniert, kurze Zeit stehen lassen. Der Reis wird gut gewaschen, abtropfen lassen und mit der feingeschnittenen Zwiebel in 20 g Butter leicht angeröstet, mit stark ½ Liter leichtem Salzwasser abgelöscht, 15 Minuten ohne zu rühren zugedeckt gekocht und mit einer Gabel der Käse untergemischt. Dann füllt man die Gurken, legt je 2 Hälften zusammen, umbindet sie, stellt sie mit der Tomatensoße übergossen in den Bratofen und läßt die Gurken ungefähr ½ Stunde weichdämpfen. Gedämpfte Pilze, der Fülle untergemischt, verfeinert diese.

1231. Gebackene Selleriescheiben.

3 mittelgroße Sellerieknollen, 2 Eßlöffel Weißmehl, 2 Eier, feines Weckmehl von 1 Weißbrötchen, Salz, zum Backen: Öl.

Die Sellerie werden gut abgebürstet, halbweich gekocht, nach dem Erkalten geschält und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten. Man bestreut sie mit Salz, wendet sie in Weißmehl, dann in zerschlagenem Ei und Weckmehl um und backt sie in heißem Öl zu schöner Farbe. Man gibt Salat dazu.

1232. Gefüllte kleine Krautköpfchen.

2 Köpfe Wirsing (2½—3 Pfund), 200 g Reis, 2 Liter Wasser, 20 g Salz, 1 Eßlöffel geriebener Schweizerkäse, 2 Eßlöffel dickes Tomatenpüree. Zum Dünsten: 40 g Butter, Gemüsewasser.

Vorrichten vom Kraut siehe Nr. 1233. Der Reis wird in dem kochenden Wasser halbweich gekocht (ungefähr 10 Minuten), auf ein Sieb geschüttet und, nachdem er trocken ist, mit dem gekochten, grobgehackten Kraut, dem Käse, den Tomaten und wenig Salz und Muskat gemischt. Diese Fülle verteilt man auf ungefähr 12 Blätter, schlägt die vier Ecken ein, formt diese zu Köpfchen, wie Abb. 150 zeigt, und setzt sie in eine gut gebutterte Kasserolle, die zusammengeschlagene Seite nach unten, gibt einen Schöpflöffel Brühe oder eine dünne Tomatensoße zu und läßt sie 1 Stunde in gut heißem Ofen unter fleißigem Begießen dünsten.

1233. Krautwickel.

1 Kopf Weißkraut (2½—3 Pfund), 50 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Schöpflöffel Zwiebelsoße und Gemüsebrühe.

Ungefähr 12—16 der äußeren Blätter löst man vorsichtig ab, schneidet die größeren 15—20 cm im Quadrat, die kleineren läßt man ganz und blanchiert sie in kochendem Salzwasser. Vom übrigen Kraut wird der Strunk herausgeschnitten, die Blätter einigemal durchgeschnitten, in dem Salzwasser weichgekocht und grob gewiegt. In 30 g Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel hellgelb, dann das Kraut 5 Minuten mit, würzt mit Salz, Pfeffer und legt 2 Eßlöffel voll auf die Mitte vom Krautblatt, schlägt die 4 Ecken ein oder rollt es auf. Eine Kasserolle wird mit der übrigen Butter ausgestrichen, das Kraut eingesetzt und zugedeckt anschwitzen lassen. Dann gießt man 1 Schöpflöffel Soße und später Gemüsebrühe zu und läßt das Kraut ungefähr 1 Stunde dämpfen. (Siehe Abb. 150.)

1234. Vegetarische Pastete.

(Teig: Nr. 1378 ohne Zucker.)
1 Kopf Weißkraut von ungefähr 1½—2 Pfund, 30 g Butter, 30 g Mehl, Gemüsebrühe, Salz, 1½ Pfund Kastanien, 50 g Butter, Zwiebel, Salz, Muskat.

Das Kraut wird vorgerichtet, von den größeren Blättern die Rippen entfernt, gewaschen und in breite Streifen geschnitten. In der Butter dämpft man die feingeschnittene Zwiebel, dann das Kraut, gibt Gemüsebrühe und Gewürz zu. Die Kastanien werden ringsum eingeschnitten, in kochendes Wasser gegeben oder auf einem nassen Blech in den Ofen gestellt, bis Schale und Haut abgehen (ungefähr 7—8 Minuten). Dann werden sie in Gemüsebrühe weich gekocht, auf ein Sieb geschüttet und mit der feingeschnittenen Zwiebel in Butter gedämpft und mit Muskat gewürzt. Nachdem die Pasteten- oder Auflaufform, wie in Nr. 1378 beschrieben, vorbereitet ist, gibt man als Fülle das gedämpfte Kraut und die fertiggekochten Kastanien, die man mit wenig Zwiebelsoße begießt; dann wird ein Deckel von Teig darauf gelegt, derselbe ringsum angedrückt. In der Mitte des Deckels macht man eine kleine Öffnung und gibt beim Anrichten eine kleine gebackene Rosette darauf. Die mit Eigelb bestrichene Pastete wird ½ Stunde im heißen Ofen gebacken, dann durch die Öffnung noch etwas heiße Soße nachgefüllt, die übrige extra gegeben.

1235. Spinatrolle. (Für 4—6 Personen.)

Kartoffelmasse: 1½ Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 1 Eigelb, 60 g Butter, ⅛ Liter Milch, 120 g Mehl, Salz, Muskat.
Zur Fülle: 1½ Pfund Spinat, 30 g Butter, 1 Eßlöffel Zwiebel und Petersilie, 30 g Mehl, stark ⅛ Liter süßer Rahm, Salz, Muskat, 1 Ei oder 2 Eiweiß.

Obige Kartoffelmasse wird zusammengearbeitet und 1 cm dick zu einem Viereck ausgewellt. In heißer Butter dämpft man die feingewiegte Petersilie und Zwiebel, Mehl und den kurz aufgekochten, feingewiegten Spinat, gibt den Rahm und Gewürz dazu und läßt ihn 10 Minuten gut durchkochen. Erkaltet rührt man das Ei oder die Eiweiß darunter, streicht die Fülle auf die Kartoffelmasse, rollt diese zusammen und bestreicht den Schluß mit Ei, damit die Rolle nicht aufgeht. Man schneidet davon 2 cm dicke Scheiben und kocht sie langsam in leichtem Salzwasser 8—10 Minuten.

1236. Laubfrösche oder Spinatröllchen.

Ungefähr 20—25 große Spinatblätter. Zur Fülle: 4 Brötchen, 2—3 Eier, 30 g Butter, 1 Kaffeelöffel Zwiebel und Petersilie, nach Belieben ½ Pfund gedämpfte, gewiegte Pilze, 1 Eßlöffel geriebener Käse. Zum Dämpfen: 40 g Butter, ¼ Liter Gemüsebrühe mit 1 Suppenwürfel aufgelöst.

Die Spinatblätter werden mit kochendem Wasser auf einem Seiher übergossen oder einmal aufgekocht und auf ein Brett ausgebreitet. Die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen werden mit der Zwiebel und Petersilie abgedämpft und nach dem Abkühlen die übrigen Zutaten beigefügt, ein Eßlöffel voll Fülle auf jedes Blatt gelegt und gerollt oder zusammengeschlagen und ein Frosch geformt (siehe Nr. 1012). In einer gebutterten Kasserolle werden die Röllchen eingesetzt, die Brühe zugegeben und 30 Minuten im Backofen gedämpft.

1237. Pastetchen mit Pilzragout.

Die gut heißen Blätterteig- oder römischen Pastetchen (siehe Nr. 343 oder 372) werden mit nachfolgendem Ragout eingefüllt.

1238. Pilzragout mit Gemüse (vegetarisches Ragout).

1 kleiner Blumenkohl, 100 g ausgehülste Erbsen oder 1 kleine Büchse, ¼ Pfund Karotten, 1 kleine Sellerieknolle, nach Belieben einige Schwarzwurzeln, ½ Pfund Steinpilze oder 1 kleine Büchse Champignons, Buttersoße von 40 g Butter, 50 g Mehl, Salz, Muskat, ungefähr ½ Liter Gemüsebrühe (oder halb Milch).

Der geputzte und gewaschene Blumenkohl wird in kleine Röschen zerteilt, die andern Gemüse geputzt und jedes für sich in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Die Pilze werden geputzt, in Scheiben geschnitten und in etwas Butter mit wenig Zitronensaft gedünstet. Von Butter und Mehl macht man mit der Gemüsebrühe eine weiße Buttersoße (nicht zu dünn), schmeckt sie mit Salz und Muskat ab, gibt das in Würfel geschnittene Gemüse und die Pilze zu, läßt alles noch einige Male aufkochen und zieht die Soße nach Belieben mit 1 Eigelb und 2 Eßlöffel Rahm ab.

1239. Schwarzwurzelpudding.

1 Pfund Schwarzwurzeln, 4—5 Eier, 60 g Mehl, 3/8—½ Liter Milch, 30 g Butter, Salz.

Die geputzten Schwarzwurzeln werden in 3 cm lange Stücke, die dickeren in der Mitte durchgeschnitten und sofort in Wasser, in das man 1 Eßlöffel Mehl und 2 Eßlöffel Essig eingerührt hat, gelegt, nochmals gewaschen und hierauf in Salzwasser weichgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Das Mehl wird mit der Milch glattgerührt, die Eigelb, Salz, zerlassene Butter, dann der steife Eierschnee mit den Schwarzwurzeln leicht daruntergemengt, in eine vorbereitete Form eingefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht. — Rührei wird gerne dazugegeben.

1240. Spargelpudding.

Wie Nr. 1239, nur werden die Spargeln nicht in Essigwasser gelegt.

1241. Gemüsepudding.

Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Sellerie, Wirsing (zusammen ungefähr 500 g), 40 g Butter, 50 g Mehl, 3/8 Liter halb Milch, halb Gemüsewasser, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie, Salz, Muskat, 3 Eier.

Die Karotten und der Sellerie werden in kleine Würfel geschnitten, Wirsing in feine Streifen, der Blumenkohl in kleine Röschen zerteilt und die Erbsen ausgehülst. Alle Gemüse werden mit wenig zitronengesäuertem Wasser halbweich gedämpft, oder man dämpft den Wirsing in 20 g Butter, löscht mit ½ Liter Wasser ab und kocht nach und nach die Gemüse darin halbweich (Blumenkohl zuletzt zugeben). In der heißen Butter wird das Mehl gedämpft, mit Milch und Gemüsewasser abgelöscht, kurz ausgekocht und unter Rühren etwas erkalten lassen. Dann gibt man Eigelb, Gewürz, Gemüse, Petersilie und zuletzt den steifen Eierschnee zu. In vorgerichteter Form wird der Pudding ¾—1 Stunde gekocht. Man gibt eine Tomatensoße (Nr. 166) dazu oder übergießt den gestürzten Pudding mit zerlassener Butter und bestreut ihn mit geriebenem Käse.



Abb. 167. Gemüsepudding für 4—6 Personen mit Tomatensoße.

Übriger Pudding schmeckt sehr gut, wenn man stark 1 cm dicke Scheiben davon schneidet, in eine Auflaufform oder feuerfeste Platte legt, mit einer dicken Tomatensoße übergießt, mit geriebenem Käse überstreut, mit einigen Butterstückchen belegt und ungefähr 20 Minuten im Backofen überbacken läßt (erhöht stellen).

Selleriepudding (vierfache Masse). Siehe Nr. 2373.

1242. Blumenkohlauflauf.

1 Kopf Blumenkohl (mittlere Größe), ½ Pfund Reis, 30 g Butter, Salz, 2 Eßlöffel Käse, gerieben, schwach ¼ Liter Milch, 2 Eier.

Der gut gewaschene Reis wird mit der Butter in 1 Liter Gemüsebrühe 10 Minuten gekocht und auf ein Sieb zum Erkalten geschüttet. Der Blumenkohl wird in Röschen zerteilt und in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Die Hälfte vom Reis füllt man in eine gut bestrichene Auflaufform, darauf den Blumenkohl, nach Belieben wird dieser mit 2 geschälten, entkernten, in Würfel geschnittenen gedämpften Tomaten gemischt, dann den übrigen Reis. Die Milch wird mit den Eiern gut verschlagen darübergegossen, der Käse und kleine Butterstückchen darauf verteilt und ½ Stunde in gut heißem Ofen gebacken.

1243. Pilzpudding.

1 Pfund Steinpilze, 5 Milchbrötchen (1—2 Tage alt), Milch, 60 g Butter, 3—4 Eier. Zum Dämpfen der Pilze: 30 g Butter, 1 Eßlöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie.

Die geputzten Pilze werden in kleine Scheiben geschnitten; in der heißen Butter werden zuerst die Zwiebel und Petersilie, dann die Pilze auf starkem Feuer 5 Minuten gekocht. Die abgeriebenen Brötchen werden in feine Scheiben geschnitten, mit Milch befeuchtet, einige Zeit stehen lassen. Dann wird die Butter schaumig gerührt, die Brötchen, Eigelb, Pilze, Salz und zuletzt der Eierschnee zugegeben, in eine vorbereitete Form eingefüllt und der Pudding 1 Stunde gekocht. Man gibt eine Butter- oder Tomatensoße dazu.

1244. Bratlinge. (4—6 Personen.)

2 Maggi-Suppenwürfel, Erbs, Pilze oder Linsen werden fein zerdrückt und mit 200 g Grieß vermischt. ¾ Liter Wasser wird ohne Gewürz zum Kochen gebracht, der Grieß eingestreut und unter Rühren zu einem dicken Brei gekocht. Wenn er etwas abgekühlt ist, gibt man 1 Ei dazu, formt Koteletts oder Frikandellen davon, wendet diese in Weckmehl und backt sie in heißem Fett hellbraun.

1245. Käseauflauf in Ringform.

½ Liter Milch, 80—100 g Butter, 125 g Mehl, 125 g geriebener Parmesankäse oder Schweizerkäse, 4 Eier, Prise Paprika.

Das Mehl wird in der heißen Butter kurz gedämpft, langsam die Milch zugegeben und gerührt, bis die Masse sich vom Topf löst. Ist die Masse verkühlt, rührt man abwechselnd Eigelb, Käse, Prise Paprika, wenn fehlt, wenig Salz und zuletzt den steifen Eierschnee unter, füllt sie in eine gut gestrichene Ringform und backt sie 30—40 Minuten in mittlerer Hitze. Gestürzt, füllt man in die Mitte ein Spargel- oder ein anderes weißes Gemüse.

1246. Graupenpfannkuchen.

½ Pfund gemahlene Graupen werden über Nacht mit ⅜ Liter kaltem Wasser eingeweicht, dann feingewiegter Lauch oder Zwiebel und Petersilie in 10 g Butter gedämpft, 1 Ei und Salz zugegeben und 12 kleine Pfannkuchen in heißes Fett eingelegt und braun gebacken.

1247. Spinatpfannkuchen.

180 g Mehl, ¼ Liter Milch, 3—4 Eier, Salz, Fett zum Backen, 120 g Spinat.

Der Spinat wird gut gewaschen, in einem Tuch gut ausgeschlagen und roh gewiegt. Das Mehl wird mit der Milch glatt angerührt, Salz, Eigelb, der Spinat und zuletzt der Eierschnee untergezogen. In einer eisernen Pfanne läßt man nußgroß Fett heiß werden und gibt so viel von dem Teig hinein, daß der Boden der Pfanne dünn bedeckt ist und backt den Pfannkuchen unter Rütteln auf beiden Seiten schön gelb.

1248. Zwiebelpfannkuchen.

Pfannkuchen wie vorhergehend, 1 große Zwiebel, Petersilie, 30 g Butter.

Man röstet die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in Butter, streicht sie auf die fertig gebackenen Pfannkuchen und schlägt dieselben von beiden Seiten ein.

1249. Schnittlauchpfannkuchen.

In den Pfannkuchenteig Nr. 1247 gibt man 2—3 Eßlöffel feingeschnittenen Schnittlauch und backt in heißem Fett die Pfannkuchen unter Rütteln schön gelb.

1250. Pfannkuchen mit Pilzen.

4 Eier, 250 g Mehl, ½ Liter Milch, Prise Salz, 1½ Pfund Pilze, 60 g Butter, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, ⅛ Liter Fleischbrühe, 25 g Mehl, Petersilie.

Von obigen Zutaten bereitet man einen Pfannkuchenteig (das Eiweiß zu Schnee geschlagen) und backt von dieser Masse dünne Pfannkuchen. Die Pilze werden geputzt, in Scheiben geschnitten und mit 30 g Butter, Zitronensaft, Salz und Pfeffer und Fleischbrühe 10 Minuten gedünstet. In der übrigen Butter wird das Mehl hell gedämpft, mit der Pilzbrühe abgelöscht, etwas eingekocht, die Pilze und die gehackte Petersilie zugegeben. Nach Belieben kann man 2 Eßlöffel Rahm oder Tomatenpüree zugeben. Man füllt das Ragout in die Pfannkuchen und klappt sie zusammen.

1251. Blätterteigschnitten mit Pilzfülle.

Blätterteig von ¼ Pfund Butter, 180 g Mehl, Salz, Wasser. (Siehe Zubereitung Nr. 1778.) Fülle: 1 Pfund Champignons oder Steinpilze (wenn eingedünstet ½ Pfund), 3 Brötchen, 2 Eier, 50 g Butter, Salz, Muskat, 1 Teelöffel gehackte Petersilie.

Die Pilze werden in Scheiben geschnitten, mit wenig feingeschnittener Zwiebel in 25 g Butter gedämpft. Die abgeriebenen Brötchen werden eingeweicht, ausgedrückt, mit Petersilie abgedämpft, nach dem Erkalten die feingehackten Pilze, Eier, und Gewürz zugegeben. Der ausgerollte Blätterteig wird in ungefähr 12 cm lange und 10 cm breite Rechtecke geschnitten, die Ränder mit Eiweiß bestrichen, 1 guter Eßlöffel Fülle daraufgelegt, zusammengeklappt und auf einem Blech bei guter Hitze gebacken. Man gibt die Schnitten zu Blumenkohl oder anderem Gemüse.

1252. Buchweizenpfannkuchen.

½ Pfund Buchweizenmehl, ¼ Liter Milch, ¼ Liter kochendes Wasser, ½ Eßlöffel Salz. Zum Backen: Fett.

Das Mehl wird mit der Milch glatt angerührt, das kochende Wasser langsam dazugegeben, bis ein glatter Teig entsteht. Fett wird in einer eisernen Pfanne

erhitzt oder dieselbe mit Speck ausgerieben, dann gibt man etwas von dem Teig zu und backt dünne Pfannkuchen.

Kann man kein Buchweizenmehl erhalten, so kann auch Weißmehl genommen werden.

1253. Pfannhas.

1 Liter kräftig gewürzte Brühe, 1 Prise Nelken, 1 Prise Pfeffer, 1 Messerspitze Thymian, etwas Majoran, Salz, ½ geriebene Zwiebel, 2 Maggiwürfel und nach Belieben ¼ Pfund Grieben.

Man läßt dies alles aufkochen und streut unter beständigem Rühren ½ Pfund Grieß oder Buchweizenmehl hinein. Man läßt die Masse ¼ Stunde kochen, gibt sie in eine mit Wasser ausgespülte Schüssel und läßt sie erkalten. Dann schneidet man Scheiben davon und bratet sie in heißem Fett recht knusperig.

1254. Gemüsehackbraten mit Reis, Graupen, Hirse oder Grütze.

½ Pfund Gemüse (wie Gelbrüben, Weißrüben, Bodenkohlraben, Sellerie, Lauch und Wirsing, 1 kleiner Kopf Blumenkohl), ½ Pfund Reis, 1 Eßlöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 20 g Buttererſatz, 40 g Fett zum Braten.

Das Gemüse wird in Salzwasser weichgekocht, auf ein Sieb gegossen und durch die Hackmaschine oder durch ein Sieb getrieben. Der Reis wird in stark ¾ Liter Gemüsewasser 15—20 Minuten gekocht. Die Körner dürfen nicht zerfallen und werden zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. In der Butter wird die feingewiegte Zwiebel mit Petersilie gedämpft, dann mit Gemüse, Reis, Salz und Majoran zusammengegeben, abgeschmeckt und zu einem Hackbraten geformt oder in eine Auflaufform gegeben. Er wird nun vorsichtig ½ Stunde gebraten unter fleißigem Begießen, am besten im Bratofen. Man gibt eine Tomatensoße dazu.

1255. Gedämpfte Eierfrüchte.

Die geschälten, in feine Scheiben geschnittenen Früchte werden leicht gesalzen, in Butter zugedeckt weich gedämpft, mit Rahm und Mehl gebunden. Oder ebensoviel geschälte, in Scheiben geschnittene Tomaten auf stärkerem Feuer unter Rühren mitgeschmort und beim Anrichten gehackte Petersilie übergestreut.

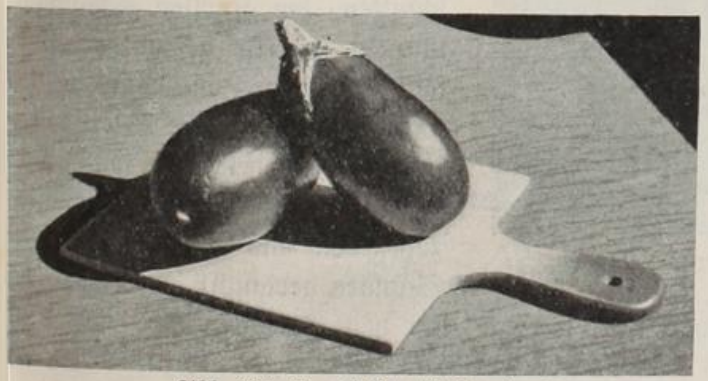


Abb. 168. Eierfrüchte (Auberginen).

1256. Gefüllte Eierfrüchte.

4 Eierfrüchte, 4 Brötchen, 1 mittlere Zwiebel, 2—3 Tomaten, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie, Salz, Prise Pfeffer, 40 g Butter oder 2 Löffel Öl, 1 Eßlöffel Weckmehl, 2 Eßlöffel geriebener Käse.

Die Früchte werden gewaschen, geschält, der Länge nach in der Mitte durchschnitten und aus jeder Hälfte mit einem Löffel ein Teil des Fruchtfleisches heraus-

genommen, dann die Früchte wenig gesalzen, leicht angebraten und auf ein Gitter zum Abtropfen gelegt. Für die Füllung wird die gehackte Zwiebel in Butter oder Öl gedünstet, die geschälten, in kleine Würfelchen geschnittenen Tomaten mitgedämpft, die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen, Salz, Pfeffer, das gehackte Fruchtfleisch und Petersilie untergemischt, in die Früchte eingefüllt, auf eine gebutterte, feuerfeste Platte gelegt, Brösel, Käse und kleine Butterstückchen darauf und im Ofen abgebacken.

1257. Gesalzener Kuchen von Kartoffelspänen.

2—2½ Pfund Kartoffelspäne, 50 g Mehl, Salz, Fett.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in feine Rädchen gehobelt und diese in ganz feine Streifen geschnitten und in Wasser gelegt. Die Späne gießt man auf einen Seiher, läßt sie gut abtropfen und vermengt sie mit dem Mehl und Salz. In der Pfanne läßt man Fett gut heiß werden, gibt einen Schöpflöffel von der Masse hinein und drückt sie fest. Hat der Kuchen auf einer Seite eine schöne braune Farbe, dreht man ihn mit einem Deckel um und läßt ihn auf der anderen Seite auch Farbe nehmen. Backzeit 15—20 Minuten bei nicht zu starkem Feuer. Von der Masse erhält man 3—4 Kuchen, die man aufeinanderlegt und in Stücke schneidet. Man gibt grünen Salat oder Gemüse dazu.

1258. Fenchelknollen (Finocchi).

5—6 Fenchelknollen (ungefähr 1½ Pfund), 40 g Butter, 1 Zwiebel, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, Salz, ½ Lauchstengel, 2 Eßlöffel dicker Rahm, Gemüsewasser.



Abb. 169. Fenchelknollen (Finocchi).

Von den Fenchelknollen werden die äußeren harten Schalen abgeschnitten, die Knollen gewaschen und in 4 Teile geschnitten. Die feingeschnittene Zwiebel und der in Scheiben geschnittene Lauch wird in der Butter hellgelb geröstet, das Gemüse, Salz und Gemüsewasser zugegeben und zugedeckt 1—1½ Stunden gedämpft. Von Zeit zu Zeit muß Gemüsewasser nachgegossen werden. Vor dem Anrichten gibt man den Rahm zu und überstreut das Gemüse mit Petersilie.

1259. Fenchelsalat.

Sehr gut schmeckt das Gemüse auch roh als Salat. Das vorgerichtete Gemüse wird in feine Streifen geschnitten und mit einer Salatsoße angemacht. Oder die Knollen können in leichtem Salzwasser gekocht und in 4 Teile geschnitten und mit Salatsoße Nr. IV übergossen werden.

1260. Kartoffelring mit Leipziger Allerlei.

Die Masse von Nr. 1098 oder 1264 wird in einer Ringform gebacken und nach dem Stürzen das Gemüse (siehe Nr. 974) darin angerichtet.

1261. Aufgezogene Eier mit Tomaten.



Abb. 170. Aufgezogene Eier mit Tomaten (in Jenaerglas aufgezogen).

6—8 Eier, 8 mittelgroße Tomaten (1 bis 1¼ Pfund), 50 g Butter, Salz.

Die abgeriebenen Tomaten werden in 1 cm dicke Scheiben geschnitten und in eine gut gebutterte, feuerfeste Platte oder Auflaufform eingelegt und leicht gesalzen. Die Eier werden mit Salz, nach Belieben Prise Muskat, mit dem Schneebesen gut zerschlagen, über die Tomaten gegossen und 10—15 Min. im heißen Backofen aufziehen lassen. Beim Anrichten gibt man wenig gewiegte Petersilie über die Speise.

1262. Reisauflauf mit Pilzen.

½ Pfund Reis, ¾ Liter Milch (halb Wasser), 60 g Butter, ¾ Pfund Pilze, 2—3 Eier, 1 Teelöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, Salz, Muskat, etwas Zitronensaft.

Der gewaschene Gemüsereis wird in die kochende Milch gegeben und ½ Stunde, ohne zu rühren, an der Seite des Herdes weichgekocht. In 30 g Butter dämpft man Zwiebel und Petersilie, gibt die geputzten, in Scheiben geschnittenen Pilze und Gewürz zu und läßt sie ungefähr 5 Minuten kochen. In eine mit Butter bestrichene Auflaufform gibt man abwechselnd eine Lage Reis, unter den man vorher 2 Eßlöffel geriebenen Käse mit einer Gabel gemischt hat, und Pilze, oberste Lage Reis. Die ganzen Eier werden, mit ⅜ Liter Milch gut zerschlagen, darübergegossen, darauf einige Butterstückchen. Der Auflauf wird in nicht zu heißem Ofen ½—¾ Stunden gebacken.

1263. Nudelauflauf mit Quark.

½ Pfund breite Nudeln, 250 g Quark, 20 g Parmesan- oder Schweizerkäse, 6 Eßlöffel Tomatenpüree, 20 g Butter.

Die Nudeln werden in Salzwasser weichgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Das Tomatenpüree wird mit dem durch ein Sieb gestrichenen Quark gut vermischt. In eine gut gestrichene Auflaufform füllt man nun abwechselnd Nudeln und Quark ein. Die letzte Lage müssen Nudeln sein. Darüber streut man den geriebenen Schweizerkäse und einige Butterstückchen. Man backt den Auflauf ½—¾ Stunden in gut heißem Ofen.

1264. Kartoffelauflauf.

2 Pfund Kartoffeln, 25 g Butter, stark ⅜ Liter Milch, Salz, Muskat, 1—2 Eier.

Die geschälten, in Schnitze geschnittenen Kartoffeln werden in 2 Liter Wasser,

10 g Salz, weichgekocht, abdämpfen lassen und noch heiß durch die Kartoffelpresse gedrückt. Man gibt die heiße Milch, Eigelb und Gewürz zu und schlägt die Masse über Dampf schaumig, fügt das zu Schnee geschlagene Eiweiß zu und backt die Masse in einer gestrichenen Auflaufform ½—¾ Stunden.

1265. Gesalzener Kartoffelpudding mit Grieß.

300 g Grieß, 1 Pfund am Tage vorher gekochte, geriebene Kartoffeln, 3 Eier, Zwiebel, Petersilie, 20 g Butter, 1 großes Brötchen, ½ Liter Milch, 2 Eßlöffel Mehl.

Das Brötchen wird abgerieben, in der Milch eingeweicht, mit Zwiebel und Petersilie in der Butter gedämpft, dann alle Zutaten zusammengegeben, tüchtig gerührt, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß der Masse zugegeben. Man kocht den Pudding 1½ Stunden im Wasserbad und gibt ihn mit einer braunen Soße zu Tisch.

1266. Kartoffelpudding mit Nudeln oder Makkaroni.

1¼ Pfund Kartoffeln, ¾ Pfund Nudeln oder Makkaroni, 3 Eier, 20 g Butter, 1 Eßlöffel Zwiebel und Petersilie, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat.

Tags zuvor gekochte, mehlige Kartoffeln werden gerieben. Die Nudeln kocht man in Salzwasser, läßt sie auf einem Seiher abkühlen und gibt sie zu den Kartoffeln, ebenso die verwiegte, in Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, das Mehl, Gewürz, die Eigelb und zuletzt der Eierschnee. Der Pudding wird in gebutterter Form 1—1¼ Stunden im Wasserbad gekocht und mit Tomatensoße angerichtet oder grüner Salat dazugegeben.

1267. Bohnenpudding.

1 Pfund grüne Bohnen, ¾ Pfund Weckmehl, ¾ Liter Milch oder halb Wasser, Zwiebel, Petersilie, 50 g Butter, 3 Eier, Salz, Muskat.

Die vorgerichteten Bohnen werden in Salzwasser gekocht und mit Zwiebel und Petersilie in der Butter abgedämpft; man kann dazu auch eingedünstete Bohnen oder übriges Bohnengemüse verwenden. Das Weckmehl läßt man, mit der Milch übergossen, 1 Stunde stehen. Die übrige Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb mitgerührt, dann das Weckmehl, Gewürz und zuletzt der Eierschnee mit den Bohnen leicht unter die Masse gemischt, in eine vorgerichtete Puddingform eingefüllt und der Pudding 1–1¼ Stunden gekocht. – Man gibt Senf- oder eine andere Soße dazu.

1268. Hirsebrei oder -auflauf.

½ Pfund Hirse, ½ Liter Wasser, ½ Liter Milch, wenig Salz, 50 g Butter.

Die Hirse wird verlesen, gut gewaschen, mit kaltem Wasser, Salz und 20 g Butter aufgestellt und langsam kochen lassen. Nach und nach gibt man die Milch zu und läßt die Hirse ungefähr ½ Stunde kochen. Oder man streut die Hirse in 1 Liter kochende Milch und läßt sie zu einem dicken Brei auskochen, den man beim Anrichten mit brauner Butter übergießt. Man kann den Brei auch auf ein Backblech aufstreichen, mit Zucker und Zimt bestreuen, backen und zu Kompott geben.

Zu Auflauf wird der erkaltete Hirsebrei mit 2 Eigelb, 80 g Zucker, Zitrone und dem steifgeschlagenen Eierschnee vermischt, in eine Form gefüllt und gebacken.

1269. Polenta.

½ Pfund Maisgrieß (oder halb Weizengrieß), 1¼ Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz, Muskat, 60 g geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse, 40 g Butter.

In das kochende, leicht gesalzene Wasser läßt man unter Rühren den Grieß einlaufen und ungefähr 20—30 Minuten kochen. Von Zeit zu Zeit muß darin gerührt werden. Angerichtet, übergießt man den Brei mit der zerlassenen Butter und streut den geriebenen Käse darüber. Man kann auch von dem fertigen Brei mit einem in Fett getauchten Löffel Klöße ausstechen, auf einer warmen Platte anrichten und Butter und Käse darübergeben oder die Klöße anbraten und mit Salat zu Tisch geben.

Reisbrei, Grießbrei, Haferbrei, Mehlbrei, gebrannter Brei.
Siehe Nr. 2323—2330.

1270. Polenta gebacken.

Der gekochte Brei von Nr. 1269 wird auf ein nasses Brett geschüttet, ein länglicher Stollen daraus geformt, und nach dem Erkalten schneidet man mit einem dünnen Bindfaden gleichmäßige Schnitten ab. Man bäckt die Schnitten in heißem Öl schön knusprig oder legt sie auf eine gebutterte feuerfeste Platte, bestreut sie mit geriebenem Käse, beträufelt sie mit Butter und überbackt sie im Ofen schön gelb.

1271. Geröfteter Reis.

Übriggebliebenes Reisgemüse wird in Butter angebraten, mit einem zerschlagenen Ei übergossen, noch leicht anziehen lassen und auf einen Teller gestürzt.

1272. Gesalzener Maisgrießpudding (ohne Ei).

200 g Maisgrieß, 1 Liter Wasser, 20 g Butter, 1 Eßlöffel Zwiebel und Petersilie, 40 g Käse, Salz, Muskat.

Die Zwiebel und Petersilie wird in Butter gedämpft, mit dem Wasser aufgekocht, Gewürz und Grieß zugegeben und letzterer langsam darin dickgekocht (ungefähr ¼ Stunde). Nun gibt man den Käse darunter, füllt die Masse in eine gestrichene Puddingform und kocht sie 1 Stunde im Wasserbad.

1273. Weißen Käse herzustellen.

2 Liter Milch läßt man an einem warmen Ort langsam sauer werden, und zwar so dick, daß man sie schneiden kann. Hierauf stellt man sie ganz auf die Seite des Herdes oder in heißes Wasser, damit sich der Käsestoff von der Molke scheidet; sobald sich oben eine grüne Flüssigkeit ansammelt, gießt man die Milch auf ein Sieb, welches mit einem reinen weißen Tuch belegt wurde, und läßt sie vorsichtig abtropfen. Der Käse wird nun zur weiteren Zubereitung kaltgestellt, während man die Molke mit Zucker kochen kann oder zum Reinigen von Waschschwämmen verwendet.

1274. Weißer Käse, Quark oder Luckeleskäse. (Für 3—4 Personen.)

1 Pfund weißer Käse, 1 Teelöffel Kümmel, 1 Teelöffel Salz, ¼ Liter süßer Rahm oder rohe Milch, 1 Eßlöffel feingeschnittener Schnittlauch.

Der weiße Käse wird durch ein Sieb gestrichen, die übrigen Zutaten zugegeben und die Speise ¼ Stunde gut gerührt.

1275. Weißer Käse mit Kräutern.

1 Pfund weißer Käse, 2 Eßlöffel gewiegte Kräuter (Petersilie, Dill, Zwiebel, Estragon, Kerbel und dergleichen), ¼ Liter süßer Rahm, Salz, etwas Kümmel.

Die Kräuter werden ganz fein gewiegt und durch ein Sieb gestrichen, dann mit dem weißen Käse und den übrigen Zutaten vermengt, gut gerührt und angerichtet. Oder man nimmt zu 1 Pfund Käse 125 g Butter, 6 Eßlöffel sauren Rahm, 2 Eßlöffel gewiegte Kräuter.

Die Butter wird schaumig gerührt, der durch ein Sieb gestrichene Käse, Rahm, wenig Salz und die Kräuter zugegeben.

Statt Kräuter kann man auch dickes Tomatenmark oder Paprika und Kümmel oder fein geriebenen Rettich daruntermengen, auf Vollkornbrotscheiben aufstreichen und abwechselnd in den Farben auf eine Glasplatte anrichten. (Siehe auch Nr. 308.)

1276. Falscher Liptauer Käse.

½ Pfund weißer Käse, 80 g geriebener Schweizerkäse, Salz, Prise Paprika, ⅛ Liter dicker saurer Rahm, 1 Kaffeelöffel feingehackte Zwiebel, 1 große Essiggurke, feingehackt.

1277. Weißer Käse mit Preiselbeeren oder Johannisbeeren.

1 Pfund weißer Käse, ¼ Liter rohe Milch oder süßer Rahm, ½ Pfund Preisel- oder Johannisbeeren, 80—100 g Zucker.

Der Käse wird durch ein Sieb gestrichen, mit Milch und Zucker ¼ Stunde gerührt, die ½ Stunde vorher eingezuckerten Beeren werden leicht darunter gemischt und die Speise mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

1278. Weißer Käse mit Sauerkirschen.

1 Pfund weißer Käse, ¼ Liter rohe Milch oder ¼ Liter Rahm, ¼ Pfund Zucker, 60 g Schwarzbrot oder Pumpernickel, 1 Pfund Sauerkirschen.

Der durch ein Sieb gestrichene Käse wird mit Rahm oder Milch und dem Zucker schaumig gerührt. Sodann gibt man das Brot sowie die ausgesteinten, gesüßten Sauerkirschen darunter. Man kann auch andere Früchte nehmen.

1279. Stippmilch.

1 Pfund Käse wird durch ein Sieb gestrichen und mit $^1/_4$ Liter süßer Milch oder $^1/_4$ Liter süßem Rahm $^1/_2$ Stunde gerührt. Während des Rührens wird nach und nach $^1/_4$ Pfund Zucker und 1 Teelöffel Zimt zugegeben.

1280. Schaumspeise von Quark.

$^1/_2$ Pfund Käse, $^1/_4$ Liter süßer Rahm, 80 g Zucker, $^1/_2$ Päckchen Vanillezucker, 40 g Rosinen (kleine Weinbeeren) oder Sauerkirschen.

Der Quark wird durch ein feines Sieb gestrichen, mit Zucker, Vanille und dem steif geschlagenen Rahm unterzogen und die gewaschenen, getrockneten Rosinen beigefügt.

1281. Ofenschlupfer mit Quark.

4—5 Milchbrot, 1/4—3/8 Liter Milch, 2 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, 30 g Butter, ½ Pfund Quark, 3 Eßlöffel dicker Rahm, 40 g Zucker, 30—40 g Rosinen oder Sultaninen.

Die abgeriebenen Brötchen werden in feine Scheiben geschnitten und die Hälfte in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gelegt. Der Quark wird durchgestrichen, mit Rahm und 40 g Zucker gut vermischt, die Sultaninen zugegeben und dies auf die Brötchen gestrichen, darauf die übrigen Brötchen und darüber die mit Milch und 1 Eßlöffel Zucker zerschlagenen Eier gegossen. Man überstreut noch das Ganze mit Zucker, gibt kleine Stückchen Butter darauf und backt es schön gelb.

Rohkost*

Unter Rohkost versteht man eine Ernährung durch pflanzliche Nahrungsmittel, die ungekocht als Speise zubereitet werden, nämlich Rohgemüse und Rohobst, Mandeln, Nüsse, ergänzt durch Flocken aus Getreidekörnern und Hülsenfrüchten. Von einseitiger Rohkosternährung sollte abgeraten werden, doch sollte stets ein Teil unserer Nahrung in roher Form auf den Tisch kommen, oder man setzt zum Beispiel dem gekochten Spinat oder einem anderen Gemüse einen Teil davon roh zu. Nicht zu unterschätzen ist, daß die Rohkost reich an Vitaminen und Mineralsalzen ist, daß durch die Rohkostsalate der Bedarf an Kochsalz stark herabgedrückt wird und dadurch bei gewissen Krankheiten als Heildiät dient, doch sollte eine Kur nur unter Aufsicht des Arztes durchgeführt werden. Der Vitaminbedarf des Körpers darf nicht überschätzt werden, denn es genügt, wenn wir täglich beim Mittag- und Abendessen neben dem Gekochten den rohen Salat oder rohes Obst nicht fehlen lassen. Gerade das Neben- und Miteinander von Rohem und Gekochtem erhält den Appetit rege und bewahrt die Gesundheit. Die frühere Meinung, daß Braten und Backen die Vitamine und Mineralstoffe zerstört, ist widerlegt. Sie bleiben weitgehend erhalten, wenn man darauf achtet, daß die Speisen nicht zu stark und nicht zu lang kochen und nach dem Garkochen nicht auf dem Herd noch warmgestellt werden. Außerdem muß das Kochwasser von Gemüse und Kartoffeln zu den Speisen mitverwendet werden.

Bei der Herstellung von Rohkost darf nur bestes Material verwendet werden. Es sollen nur junge und frische Gemüse und tadellose Früchte genommen werden. Dann hat man darauf zu achten, daß alles peinlich sauber und schmackhaft zubereitet wird. Rohkost soll genau so auf den richtigen Geschmack abgestimmt sein wie eine warme Speise. Bei der Vorbereitung werden die Gemüse unter fließendem und in reichlich Wasser gewaschen; Wurzelgemüse wird mit einer sauberen Bürste, die man sich besonders für diesen Zweck hält, abgebürstet. Zum Zerkleinern der Gemüse nimmt man am besten ein dreiteiliges Reibeisen — Raffel genannt —, Gemüsehobel oder Hackmaschine.

* Alle Rohkostrezepte sind für eine Person, wenn nichts anderes angegeben ist.

Zur Rohkost soll kein oder nur wenig Kochsalz verwendet werden. Die Salate werden mit Zitronensaft oder nur mit weißem Essig zubereitet. Zum Süßen der Speisen soll, wenn möglich, kein weißer, sondern Rohzucker oder Honig verwendet werden. Damit sich der Honig besser mit den Speisen vermischt, gibt man auf ½ Pfund Honig schwach 2 Eßlöffel Wasser zu, stellt denselben in ein Wasserbad und erwärmt ihn unter Umrühren so lange, bis beides sich gemischt hat.

1282. Zum Frühstück

eignet sich am besten ein Schüsselchen Müsli, welches immer wieder in anderer Form gegeben werden kann, oder frisches Obst mit Weizen-, Hafer-, Reisflocken und andere, gemahlene Nüsse, Leinsamen, Butter, Honig, Vollkornbrot, Knäckebrot und ein deutscher Tee.

1283. Apfeldiätspeise (Birchermüsli)*.

1 großer Apfel oder 2—3 kleine Äpfel, 1 Eßlöffel Haferflocken, 3 Eßlöffel Wasser, 1 Eßlöffel Mandeln, Wal- oder Haselnüsse, Saft einer halben Zitrone, 1 Eßlöffel kondensierte, gezuckerte Milch.

Haferflocken in dem Wasser 12 Stunden einweichen, Milch und Zitronensaft zuerst unter die Haferflocken mischen, dann die Äpfel mit Schale und Kernhaus auf einer Apfelreibe gerieben und gleich unter den Brei gemischt, damit sie schön weiß bleiben, die geriebenen Nüsse oder Mandeln darübergestreut. An Stelle der kondensierten Milch kann ein Eßlöffel Bienenhonig oder süßer Rahm, statt Haferflocken können auch andere Flocken, Weizen- oder Roggenschrotmehl genommen werden.

1284. Diätspeise mit Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren oder Heidelbeeren.

150 g verlesene und gut gewaschene Beeren werden zerdrückt oder durch die Hackmaschine getrieben und mit den Zutaten von Nr. 1283 vermischt.

Oder man nimmt statt Beeren die gleiche Menge Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen oder Bananen. Erstere werden nach dem Waschen entsteint und durch die Hackmaschine getrieben, Bananen nur geschält und zerdrückt.

1285. Diätspeise mit getrockneten Früchten.

Wenn man keine frischen Früchte bekommen kann, werden zu Diätspeise Nr. 1283 getrocknete Früchte verwendet, wie Zwetschgen, Aprikosen, Feigen. Statt 150 g frische 100 g getrocknete Früchte, und nachdem man sie gut mit warmem Wasser gewaschen hat, über Nacht eingeweicht, Feigen 24 Stunden, dann durch die Hackmaschine getrieben oder gut zerkleinert.

1286. Flockenspeise.

2 Eßlöffel Hafer-, Weizen-, Reis- oder Roggenflocken und 40 g Sultaninen werden mit ¼ Liter roher Vollmilch übergossen, 1 oder 2 Stunden eingeweicht

* Nach Dr. med. Bircher-Benner, Zürich.

stehen lassen. Dazu gibt man 1 Eßlöffel Rohzucker oder Honig, 1 mit der Schale und Kernhaus geriebenen Apfel und nach Belieben 20 g Mandeln oder Haselnüsse. Statt Äpfel können, je nach der Jahreszeit, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und anderes zugegeben werden.

Kurz ehe man die Speise ißt, können geröstete Maisflocken daraufgestreut werden.

Die Flocken können auch trocken als Zukost zu frischem Obst gegessen werden. Besonders gut schmecken die Flocken mit Kokosflocken gemischt oder mit feingeriebener Schokolade oder Orangensaft und -schale gewürzt. Man kann auch die Flocken zu rohen Salaten geben.

1287. Obstteller.

Man gibt auf einen Glasteller geröstete Hafer- (Granutose) oder Maisflocken (Granovita), die man mit Weinbeeren, Pinienkernen oder geschnittenen Haselnüssen oder Walnüssen vermischt hat, darauf, je nach der Jahreszeit, hübsch geordnet, einen ganzen Pfirsich in die Mitte, im Kranz herum Traubenbeeren, in Schnitze geschnittene Birnen oder anderes Obst. Wenn es keine frischen Früchte mehr gibt, können getrocknete, eingeweichte Aprikosen, Zwetschgen und anderes genommen werden. Man kann die Speise mit Schlagsahne verzieren.

1288. Diätspeise mit Hafermark.

2 Eßlöffel Hafermark oder die Hälfte Granovitaflocken werden mit einem mit Schale und Kern geriebenen Apfel, 1 Eßlöffel Rohzucker, 20 g geriebenen Mandeln gemischt und kurz vor dem Essen mit $\frac{1}{8}$ Liter süßem, dickem Rahm übergossen. Statt Rahm kann auch rohe Vollmilch genommen werden.

1289. Salatsoße I für Rohkost. (Für 1 Person.)

2 Eßlöffel Olivenöl, Saft einer halben Zitrone, statt Salz 1 Teelöffel gewiegte Kräuter (Schnittlauch, Borretsch, Estragon, Thymian, Dill, Apfelsellerie und anderes), ½ Teelöffel geriebene Zwiebel, 1 ganz feingehackte Knoblauchzehe, Prise Zucker.

Diese Zutaten werden zusammen gut verrührt und über das vorgerichtete Gemüse gegeben und gut gemischt.

1290. Salatsoße II.

Statt Öl nimmt man 2 Eßlöffel dicken, sauren oder süßen Rahm oder 1 Eßlöffel Öl und 1 Eßlöffel Rahm, wenig Selleriesalz oder 1 Messerspitze Senfpulver, 1 Eßlöffel Zitronensaft, feingehackte Petersilie.

1291. Mayonnaise III für Rohkost.

1 Eigelb, Saft einer halben Zitrone, 3 Eßlöffel Öl, Prise Salz, Prise Zucker, Prise Paprika.

Auf einem Teller wird das Eigelb und Gewürz mit einer Gabel verrührt und tropfenweise Öl und Zitronensaft zugegeben.

1292. Mayonnaise IV mit Rahm.

Unter die fertige Mayonnaise rührt man 1 Eßlöffel dicken, süßen oder sauren Rahm.

1293. Remouladensoße V.

Unter die fertige Mayonnaise rührt man ein hartgekochtes, feingewiegtes Ei und 1 Kaffeelöffel gewiegte Kräuter.

1294. Salatsoße VI.

1 Eigelb, 2 Eßlöffel Öl oder 2—3 Eßlöffel saurer Rahm, Saft einer halben Zitrone, Messerspitze Senfpulver oder ½ Teelöffel feiner Senf, etwas feingehackte Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie, Prise Zucker, Prise Paprika.

Alles mit dem Schneebesen gut verschlagen.

1295. Salatsoße mit Tomaten VII.

Unter die vorhergehende Salatsoße mengt man 1 Eßlöffel dickes Tomatenpüree oder den Saft einer ausgepreßten rohen Tomate.

1296. Rohkost-Vorspeise I. Siehe Farbtafel 11.

Man gibt in die Mitte einer Glasplatte geröstete Mais-, Hafer- oder Kornflocken, legt kleine Häufchen von Rohgemüse im Kranz herum, möglichst abwechselnd in den Farben, wie Blumenkohl, Spinat, Karotten, Rettich, Endiviensalat.

Oder: Sellerie, Ackersalat, Rotkraut, Kopfsalat und Weißkraut.

Oder: Kohlrabi, Tomaten, Erbsen, Karotten, Gurken, Rettiche und Radieschen.

Oder: Kopfsalat, Rotrüben, Kresse, Gurken und Tomaten.

Die vorgerichteten Gemüse zu den Vorspeisen werden nicht mit der Salatsoße vermengt, sondern auf jedes ein kleines Häufchen Mayonnaise gegeben.

1297. Rohkost-Vorspeise II.

8 Tomaten, 80 g Selleriewurzel, ½ kleiner Blumenkohl, 1 kleiner Apfel, ¼ Pfund Brockelerbsen, 80 g Karotten oder Gelbrüben.

Von den Tomaten werden Deckelchen abgeschnitten, größere in der Mitte durchschnitten und mit wenig Salz und Zitronensaft durchziehen lassen. Jedes einzelne Gemüse wird mit der Salatsoße I oder IV vermischt und in die Tomaten eingefüllt. Die Tomaten garniert man mit Lattich, Kresse oder mit in Streifen geschnittenem Kopfsalat oder Endivie.

1298. Tomaten mit Äpfeln. Siehe Farbtafel 11.

Mittelgroße, feste Tomaten werden geschält, quer in 3 dicke Scheiben geschnitten, die Kerne entfernt. Gleichgroße Äpfel werden geschält und ebenfalls so geschnitten und mit Öl, Zitronensaft, Selleriesalz, nach Belieben mit einem hartgekochten, gehackten Ei mariniert. Man setzt nun statt der mittleren Tomatenscheibe eine Apfelscheibe und umgekehrt. Angerichtet, übergießt man die Tomaten mit der übrigen Ölsoße.

1299. Rohkost-Vorspeise III. Siehe Farbtafel 10, Mitte.

Kleine, verschieden belegte Brötchen werden auf einer Glasplatte hübsch geordnet und mit grünem Salat garniert.

Zu dieser Platte werden dünne Scheiben Vollkornbrot und Pumpernickel mit Butter oder Nußbutter bestrichen, mit Käse, Kräutern oder Rohkostsalat von Blumenkohl oder Gelbrüben, Sellerie, Rotrüben usw. belegt.

1300. Gurkenbrötchen.

Auf das Butterbrötchen wird eine Scheibe Gurke, wenig Salz und Zitronensaft und in die Mitte feingeschnittener Schnittlauch gegeben; auch kann auf das Brötchen ein Kranz von in Scheiben geschnittenem Monatsrettich gelegt werden.

1301. Tomatenbrötchen.

Auf dünne Tomatenscheiben legt man ringsum feingeschnittenen Schnittlauch oder bestreut diese mit feingehackten Zwiebeln und Petersilie, oder garniert sie mit dünnen Scheiben von eingemachten Oliven oder Essig- oder Salzgurken.

1302. Quarkbrötchen.

Die Butterbrote werden ziemlich dick mit Quark (weißem Käse), den man mit wenig Salz und süßem Rahm verrührt hat, bestrichen, eingekerbt und mit Kümmel bestreut. Oder man mischt unter den Käse 1 Eßlöffel feingewiegte Kräuter, 1 feingeschnittene Knoblauchzehe und Kümmel. (Siehe auch Nr. 1275.)

Käsebrötchen siehe unter Nr. 321.

1303. Salatbrötchen.

Auf Butterbrötchen wird in feine Streifen geschnittener Lattich oder Kopfsalat, die man vorher mit wenig Zitronensaft beträufelt, gitterförmig daraufgelegt und mit kleinen Kapern verziert. Oder man bestreicht die Brötchen mit dicker Mayonnaise und gibt gehackte Brunnenkresse darauf.

1304. Kressebrötchen mit Radieschen.

Die butterbestrichenen Brötchen werden außen im Kranz mit in Scheiben geschnittenen Radieschen belegt, in die Mitte Kresse gegeben, mit Zitronensaft beträufelt und mit wenig Selleriesalz bestreut.

1305. Illustrierte Gurke. Siehe Farbtafel 10.

Eine große Salzgurke wird der Länge nach halbiert, das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernt und die Hohlräume mit Gemüsesalat Nr. 1321 oder 284 gefüllt. Angerichtet, verziert man die Gurke mit Tomaten, Eierscheiben, Sardellenringen, Kapern, Endivien- und Sauerkrautsalat oder anderem.

Rohgemüsesalate*

1306. Spinatsalat.

150 g vorgerichteter Sommerspinat wird in ganz feine Streifen geschnitten, mit Salatsoße II und feingeschnittener Zwiebel angemacht und mit Radieschenscheiben verziert.

Oder wird der verlesene, gut gewaschene Spinat fein gewiegt. Wenn der Saft heraustritt, muß aufgehört werden mit dem Wiegen. Man gibt feingehackte Schalotte, Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Dill und andere Kräuter sowie Öl, Zitronensaft und wenig Salz zu.

Blattsalate. Siehe Nr. 1141—1145.

1307. Kopfsalat. (Für 2 Personen.)

Feste Köpfe von Kopfsalat schneidet man in Viertel, nachdem man die äußeren rauhen Blätter entfernt hat, setzt sie in eine Salatschüssel, die Spitzen nach unten, übergießt sie mit Salatsoße V und streut noch feingeschnittenen Schnittlauch darüber.

Der Kopfsalat kann auch in Streifen geschnitten mit Salatsoße I angemacht werden.

1308. Sauerampfersalat.

Dazu werden die jungen Blätter genommen und mit Salatsoße I angemacht.

1309. Knollensellerie, Karotten, Rotrüben

werden auf der feinen Raffel gerieben, jedes Gemüse für sich mit Salatsoße II oder IV und 1 Teelöffel geriebener Zwiebel angemacht.

1310. Blumenkohl

wird auf der groben Raffel gerieben und mit Salatsoße II oder IV angemacht. Nach Belieben wird ein roh geriebener Apfel dazugegeben, ebenso zu Selleriesalat.

1311. Schwarzwurzeln.

Die geschabten Schwarzwurzeln werden in ungefähr 4 cm lange Stücke und diese in feine Streifen geschnitten und sofort mit Essig, Öl und Prise Salz angemacht und durchziehen lassen.

1312. Spargelsalat.

Die geschälten Spargeln werden wie Schwarzwurzeln in feine Streifen oder ganz dünne Scheiben geschnitten und mit Salatsoße IV angemacht.

* Man rechnet zu den Rohsalaten für 1 Person ungefähr 130—150 g vorgerichtetes Gemüse. Bei härteren Gemüsen zu Rohsalaten (Gelbrüben, Rotrüben, Sellerie usw.) ist zu empfehlen, beim Mischen, statt zu pressen, mit dem Löffel die Salate einige Male an die Schüsselwand zu drücken, dadurch nimmt man deren Härte.

1313. Erbsen.

Nur ganz junge grüne Erbsen können zu Rohsalat verwendet werden. Mit Salatsoße IV angemacht.

Pilzsalat. Siehe Nr. 1179.

1314. Bohnensalat.

Zarte grüne oder gelbe Bohnen werden gegipfelt, die Fäden entfernt, mit dem Messer schräg ganz fein geschnitten und mit Öl, Zitrone, Salz und geriebener Zwiebel angemacht.

1315. Kohlrabisalat.

Kopfkohlraben werden in dünne Scheiben und diese in ganz feine Streifen geschnitten und mit Salatsoße I angemacht.

1316. Weißkrautsalat

wird mit dem Messer oder auf dem Krauthobel fein geschnitten, zwischen 2 Teller gepreßt und beschwert, dann mit Salatsoße I oder III angemacht.

1317. Rotkrautsalat.

Von den zarten Blättern werden die Rippen entfernt, das Kraut in feine Streifen geschnitten und mit Saft einer halben Zitrone oder 1—2 Eßlöffel Weinessig, Salz vermischt und einige Stunden gepreßt stehenlassen. Ein geschälter, feingeschnittener Apfel wird mit 2 Eßlöffel Öl und, wenn nötig, noch etwas Zitronensaft untergemischt.

1318. Rettich

wird auf der groben Raffel gerieben und schmeckt sehr gut ohne andere Zutaten auf Butterbrot. (Siehe auch Nr. 1164.)

1319. Roher Meerrettich

wird als Würze zu den Rohkostsalaten genommen oder mit rohen, geriebenen Äpfeln und Öl, Zitronensaft, Prise Selleriesalz, Zucker und Apfelsaft gemischt.

1320. Sauerkrautsalat.

Am besten schmeckt der Salat, wenn man das Kraut selbst einmacht und zu 20 Pfund Kraut 100 g Salz, 50 g Zucker und Wacholderbeeren nimmt. (Siehe Nr. 2209, Einmachen von Kraut.) Gekauftes Kraut, wenn es zu sauer ist, wird rasch durch kaltes Wasser gezogen, leicht ausgedrückt, einige Male durchgeschnitten, etwas Kümmel zugegeben, feingeschnittene Zwiebel und Öl darüber. Nach Belieben mischt man einen in feine Streifen geriebenen Apfel und eine geschälte, in kleine Würfel geschnittene Tomate und Salatsoße I unter das geschnittene Sauerkraut. Oder man vermengt Sauerkraut, feingehobelten Apfel mit dicker süßer Sahne und füllt dies in Tomaten.

1321. Italienischer Salat von Rohgemüse.

Gelbrüben, Rotrüben, Bohnen, Blumenkohl, Sellerie, Äpfel, gekochte Kartoffeln, alles zusammen ungefähr 1 Pfund, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie und feingeschnittener Schnittlauch, Salatsoße, doppelte Masse mit 4 Eßlöffel Rahm.

Die gut gewaschenen, geputzten Gemüse werden auf der groben Raffel gerieben. Da die Kartoffeln roh nicht gut schmecken, werden sie gekocht und erkaltet in kleine Würfel geschnitten. Alles zusammen wird mit der Salatsoße und Rahm tüchtig gemischt. Man läßt den Salat gut durchziehen, ehe man ihn zu Tisch gibt.

1322. Sehr gut schmecken auch gemischte Salate.

Zum Beispiel: Tomaten mit Sellerie und Äpfeln; Karotten und Rettich mit Salatsoße I; Sellerie und Äpfel mit Salatsoße V; Spinat, Kopfsalat, Radieschen mit Salatsoße II; Blumenkohl, Tomaten, Gurken mit Salatsoße IV; Gurken, Rettich, Tomaten mit Salatsoße III.

1323. Inas Rohkost*. (Als Mittagessen sehr sättigend.)

1 Apfel (150 g), 1 Stück Schlangengurke (50—70 g), 1 zarte Gelbrübe (30 g), 20 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 1 Eßlöffel Öl, schwach 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Zucker mit ½ Teelöffel Zimt vermischt, ⅛ Liter süßer dicker Rahm, 15—20 g Granovitaflocken, nach Belieben 1 kleiner Rettich.

Der Apfel wird auf der groben Raffel gerieben und, damit er weiß bleibt, gleich mit dem Zitronensaft vermengt. Die Gurke wird ebenfalls auf der groben, die Gelbrübe auf der feinen Raffel gerieben, die Haselnüsse, Öl und zum Schluß so viel Rahm (der leicht sauer sein darf) zugegeben, daß alles gut befeuchtet ist. Man streicht die Speise auf einem Teller auseinander, bestreut das Ganze mit Zucker und Zimt und gibt die Flocken darauf. Statt Flocken kann auch Puffreis genommen werden.

Kaltschalen Siehe Nr. 145—153.

Statt Wein verwendet man Süßmost oder alkoholfreien Wein und weniger Zucker. Die Kaltschalen sind im Sommer sehr erfrischend statt Suppe oder als Abendessen mit Vollkornbrot.

1324. Früchtekaltschale (einfach).

Im Sommer werden Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren mit Zucker überstreut, 1 Stunde kaltgestellt und bei Gebrauch mit dem Löffel auf dem Teller zerdrückt, mit roher Milch oder Sahne übergossen.

1325. Kaltschale von Erdbeeren.

1 Pfd. Erdbeeren, 150 g Zucker, 1 Liter Apfelsaft (Süßmost) oder 1 Liter ungekochte Milch.

Die Hälfte der Erdbeeren wird durch ein Sieb gestrichen und mit Zucker und dem Süßmost oder der Milch vermischt. Die andere Hälfte legt man mit Biskuits in eine Glasschale ein, gießt die durchgestrichenen Beeren darüber und stellt die Schale kalt. Auf dieselbe Weise kann man die Speise auch von Himbeeren, Johannisbeeren,

* Die Rohkost wird immer erst kurz vor Gebrauch zubereitet.

Heidelbeeren oder Pfirsich herstellen. Letztere werden geschält und die Hälfte davon in feine Scheiben geschnitten, die andere Hälfte durchgestrichen und mit Zucker bestreut durchziehen lassen.

326. Früchtesalat. Siehe Farbtafel 11.

1 Apfel und 1 Banane werden geschält, in feine Scheiben geschnitten, 1 Orange wird geschält, in Schnitze geteilt und diese mit einem scharfen Messer quer in kleine Stücke geschnitten; 2 Eßlöffel Rosinen oder frische Traubenbeeren, 2 Feigen, klein geschnitten, werden mit 40 g Zucker bestreut, über Nacht oder einige Stunden durchziehen lassen und angerichtet mit Schlagrahm garniert. Oder man kann Süßmost, Zucker und 2—3 Eßlöffel süßen oder sauren Rahm verrühren und über die geschnittenen Früchte geben und obendrauf Hasel- oder Walnüsse streuen.

327. Gefüllte Bananen I.

2 Bananen, 1/8 Liter süßer Rahm, 6 Eßlöffel Puffreis, 1 Tomate, 1 Orange, 1 Teelöffel Zucker.

Die Bananen werden vorsichtig von der Schale gelöst, damit man letztere nachher zum Füllen verwenden kann. Der Rahm wird steif geschlagen, mit feinem Zucker, Puffreis (den man nach Belieben vorher mit wenig Milch einweichen kann), etwas Orangensaft vermengt, in die Schalen eingefüllt und die in Scheiben geschnittenen Bananen darauf verteilt. Man verziert mit Orangenschnitzen.

328. Gefüllte Bananen II. Siehe Farbtafel 11.

Von reifen, aber festen Bananen werden die Schalen der Länge nach gespalten, die Frucht vorsichtig herausgenommen, in Scheiben geschnitten und mit Zucker, dem man etwas Orangenschale beigefügt hat, bestreut und 15 Minuten stehenlassen. Man füllt die Schalen mit einem in Würfelchen geschnittenen, gemischten Fruchtsalat, legt die Bananenscheiben darauf und garniert mit Schlagrahm.



Warme süße Speisen

(Pudding, Auflauf, Mehlspeisen usw.)

A Pudding* und Auflauf**

Die Puddings werden süß und gesalzen zubereitet. Der süße Pudding wird meistens als Nachtisch und der gesalzene Pudding als Zwischengericht oder auch in der

* Die meisten Rezepte für Pudding sind für eine größere Form mit 1½ Liter Inhalt berechnet und reicht die Masse ungefähr für 8 Personen; werden zu einem Pudding nur 3—5 Eier verwendet, genügt eine Form mit 1¼ Liter Inhalt. Will man Pudding oder Auflauf mit weniger Kosten herstellen, so genügt die geringste angegebene Anzahl Eier. Zum Beispiel stehen bei Pudding Nr. 1329 4—6 Eier, so können die Eier bis auf 4 abgebrochen werden, und ist die Masse so ausprobiert, daß auch der Pudding auf diese Weise gelingt; aber natürlich ist die Masse mit 6 Eiern ausgiebiger und lockerer.

** Die Auflaufrezepte sind für eine mittelgroße Form, und reicht die Masse für 4—6 Personen.

Familie als Einzelgericht gegeben. Man kocht den Pudding entweder in einer gutschließenden Form in gleichmäßig kochendem Wasser auf dem Herd oder in offener Form im Wasserbad im Backofen. Die gutschließende Form ist in der Mitte mit einem Zapfen versehen, während man bei einem Pudding, der offen gekocht wird, auch eine Form ohne Zapfen verwenden kann, sogenannte Charlotteform (sieht aus wie ein großer Becher). Letztere wird meist nur in Großbetrieben verwendet. Man achte darauf, daß, bevor der Schnee geschlagen wird, die Puddingform vorgerichtet und das Wasser zum Kochen aufgestellt ist. Die Puddingform wird mit kaum zerlassener Butter ausgestrichen und mit feinem Weckmehl ausgestreut; auch der Deckel wird so vorgerichtet. Die Puddingformen dürfen nicht ganz voll gefüllt werden, damit noch Raum zum Aufgehen da ist. Ist die Form gefüllt und gut geschlossen, muß sie sofort in einen Topf in kochendes Wasser gestellt werden, das bis zu drei Viertel der Höhe der Form reichen darf. Der Topf muß höher als die Puddingform sein, damit der Dampf nicht entweichen kann. Das Wasser muß immer weiterkochen und wird von Zeit zu Zeit mit heißem Wasser nachgefüllt. Der Pudding wird in geschlossenem Topf im Dampf gargekocht.

Wird der Pudding im Wasserbad im heißen Ofen gebacken, so verwendet man Formen ohne Deckel. Das Wasser muß wie oben immer kochend erhalten werden und darf bis zur halben Höhe der Form reichen. Um zu verhüten, daß der Pudding oben zu dunkel wird, bedeckt man ihn mit Papier. Bei dieser Art der Zubereitung genügt kürzere Kochzeit; man sticht mit einer Nadel oder einem Hölzchen hinein, wenn nichts daran hängenbleibt, ist der Pudding fertig.

Der Pudding soll sofort, wenn er vom Feuer kommt, angerichtet werden. Beim Stürzen löst man mit einem Messer den oberen Rand, stürzt den Pudding auf eine Platte und läßt die Form noch einige Sekunden darauf liegen, damit der Pudding nicht auseinanderreißt. Als Zugabe zum Pudding wird eine warme oder kalte Soße gegeben. (Siehe Nr. 233—255.)

Der Auflauf wird immer im Ofen gebacken, und zwar in Formen, in welchen er auf den Tisch gebracht wird. Man hat zu diesem Zweck einen zu der Form passenden Ring aus Nickel, oder man legt eine gefaltete Serviette rund herum. Die Form wird mit Butter ausgestrichen und mit Weißmehl bestreut. Der Auflauf muß sofort serviert werden, wenn er gar ist, da er sonst zusammenfällt. Man berechne deshalb genau die Zeit, ehe man die Form in den Ofen stellt. Der Auflauf braucht ziemlich Oberhitze, da er aufgezogen wird. Ist der Backofen zu heiß, so kann man die Form auch ins Wasserbad stellen.

1329. Biskuitpudding.

4—6 Eier, 100 g Zucker, 90 g Mehl, ½ Zitrone.

Eigelb, Zucker, Zitronensaft und -schale werden schaumig gerührt, das gesiebte Mehl und der steife Eierschnee lose untergemischt. In gut gestrichener und mit Weckmehl ausgestreuter Form wird der Pudding ¾ Stunden im Wasserbad gekocht oder ½ Stunde in mäßiger Hitze gebacken. Man gibt ihn mit Chaudeau-, Wein- oder Fruchtsoße zu Tisch.

1330. Mandelpudding.

120 g Mandeln, 120 g Zucker, 1 Zitrone, 45 g Mehl, 4—6 Eier.

Die Mandeln werden mit kochendem Wasser überbrüht, dann geschält und gerieben. Eigelb, Zucker, Zitronenschale und -saft werden schaumig gerührt, die Mandeln und Mehl zugegeben und zuletzt der Eierschnee lose untergemischt, die Masse eingefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht.

1331. Neunlotpudding.

100 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Mehl, ¼ Liter Milch, ½ Zitrone, 5–6 Eier, 6 bittere Mandeln.

Von Milch, 20 g Butter und Mehl wird ein gebrühter Teig bereitet (siehe Nr. 1777), 1 Eigelb gleich daruntergerührt und kaltgestellt. Die übrige Butter rührt man schaumig, gibt Eigelb, Zucker, Zitronensaft und -schale dazu, ebenso den Mehlkloß und zuletzt den Eierschnee. In vorbereiteter und fest verschlossener Form kocht man den Pudding 1¼ Stunde im Wasserbad. Er muß sofort angerichtet werden. Man gibt Weinschaumsoße dazu.

1332. Reispudding. (Für 5—6 Personen.)

½ Pfund Reis, ¾—1 Liter Milch, 60 g Butter, ½ Zitrone, 120 g Zucker, 3—4 Eier.

Der Reis wird gut gewaschen, in der Milch weichgekocht, ohne daß die Körner zerfallen, dann kaltgestellt. Die Butter wird leicht gerührt, Eigelb, Zucker und Zitrone zugegeben, dann schaumig gerührt, der erkaltete Reis und der Eierschnee untergemischt. Der Pudding wird 1—1¼ Stunden in gut vorbereiteter Form im Wasserbad gekocht und mit Frucht- oder Vanillesoße zu Tisch gegeben. Es ist gut, die Form noch ¼ Stunde geöffnet im Wasserbad in den Backofen zu stellen, damit der Pudding oben Farbe bekommt.

1333. Sago- oder Tapiokapudding. (Für 4 Personen.)

250 g Sago, 1 Liter Milch, 2—3 Eier, 125 g Zucker, 30—50 g Butter, ½ Zitrone, Prise Salz.

Milch, Butter, Prise Salz werden siedend gemacht, der Sago eingestreut und ausgekocht. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Zitronensaft und -schale zugegeben und der Kloß damit glattgerührt. Zuletzt gibt man den steifen Eierschnee unter die Masse und kocht den Pudding in vorbereiteter Form 1 Stunde im Wasserbad. — Man gibt eine Fruchtsoße dazu.

1334. Schokoladenpudding.

125 g Mehl, 125 g Schokolade, 15 g Kakao, 100 g Zucker, 60 g Butter, ⅜ Liter Milch, 1 Stückchen Vanille, 5—6 Eier.

Schokolade und Kakao werden in einer Messingpfanne erwärmt, mit der Milch glattgerührt, Vanille und Butter zugegeben, zum Sieden gebracht, dann das Mehl zu einem Kloß abgerührt. Etwas verkühlt gibt man Zucker und Eigelb zu und rührt dies 20 Minuten, mischt den steifen Eierschnee darunter, kocht den Pudding in verschlossener Form 1¼ Stunden im Wasserbad und gibt ihn sofort zu Tisch. Man gibt Vanillesoße dazu.

1335. Grießpudding.

3/8 Liter Milch, 180 g Grieß, nach Belieben 45 g Mandeln, 75 g Butter, 150 g Zucker, 4—6 Eier, ½ Zitronenschale.

Milch, Butter, Prise Salz werden siedend gemacht, der Grieß eingestreut und zu einem Kloß abgerührt. Man gibt ihn in eine Schüssel, rührt ein Eigelb darunter und stellt ihn kalt. Die übrigen Eigelb werden mit Zucker und Zitrone schaumig gerührt, die geschälten, geriebenen Mandeln, worunter einige bittere, zugegeben, der Grießkloß damit glattgerührt und zuletzt der steife Schnee lose untergemischt. In einer vorbereiteten Form kocht man den Pudding 1 Stunde im Wasserbad. Man gibt Frucht- oder Weinsoße dazu.

1336. Grießpudding ohne Eier. (Für 4 Personen.)

1 Pfund gekochte geriebene Kartoffeln, 200 g Grieß, ¼ Liter Milch, einige Tropfen Mandelessenz, 120 g Zucker, Saft und Schale einer halben Zitrone, ¾ Paket Backpulver.

Man gibt alle Zutaten zusammen, gibt die Milch darüber und rührt die Masse ¼ Stunde lang. Dann gibt man das Backpulver zu und füllt die Masse in eine mit Fett ausgestrichene Puddingform. Man kocht den Pudding 1½ Stunden im Wasserbad und gibt Soße Nr. 237 dazu.

1337. Karamelpudding.

Grießpuddingmasse, Nr. 1335 oder 1357, 100 g Zucker.

Der Zucker wird auf dem Feuer mit einigen Tropfen Wasser gebräunt und die erwärmte Puddingform damit ausgestrichen. Die fertige Puddingmasse wird eingefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht.

1338. Nudelpudding. (Für 4 Personen.)

150 g Fadennudeln, 5/8 Liter Milch, 50 g Butter, 75 g Zucker, 50 g Sultaninen oder nach Belieben 60 g Mandeln, etwas Zitronenschale, 2—3 Eier.

Die Milch wird mit 25 g Butter zum Kochen gebracht, die zerbrochenen Fadennudeln eingestreut und zu einem Kloß abgerührt. Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker und Eigelb zu und rührt dieses ½ Stunde. Dann fügt man diese Masse mit den gereinigten Sultaninen oder den geschälten, geriebenen Mandeln und der Zitronenschale nach und nach zum erkalteten Kloß, mischt den steifen Eierschnee lose unter und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad. Man gibt Wein- oder Fruchtsoße dazu.

1339. Weckpudding. (Für 6—8 Personen.)

7 Blechwecken oder 6 Milchbrote, 60 g Butter, nach Belieben 60 g Mandeln und 50 g Zitronat und Orangeat, ½ Zitronenschale, 4—6 Eier, 120 g Zucker, 80 g Rosinen, 1 Teelöffel Zimt, ¼ Liter Milch.

Die abgeriebenen Blechwecken werden in feine Scheiben geschnitten, mit Milch befeuchtet und beschwert ½ Stunde stehenlassen. Von Zeit zu Zeit müssen die Brötchen gewendet und je nachdem noch wenig Milch zugegossen werden. Die Butter wird leicht gerührt, dann Zucker, Eigelb und Zitronenschale ½ Stunde

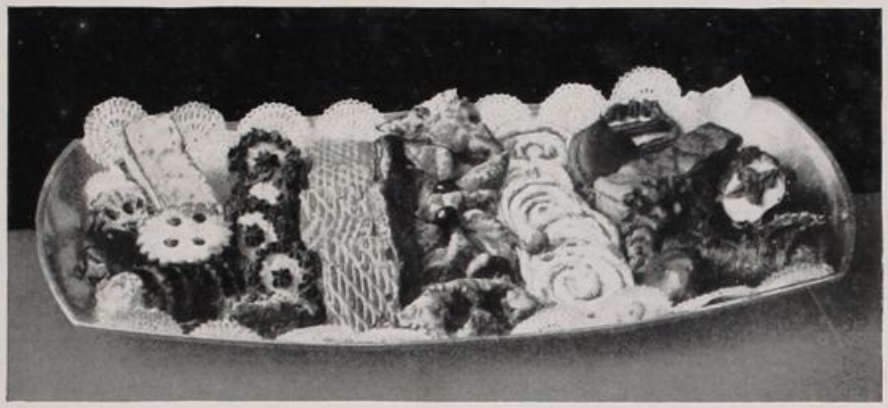


Abb. 171. **Platte mit verschiedenem Teegebäck**
(Siehe einzeln Abb. 222—230 und die Herstellung bei den Rezepten)

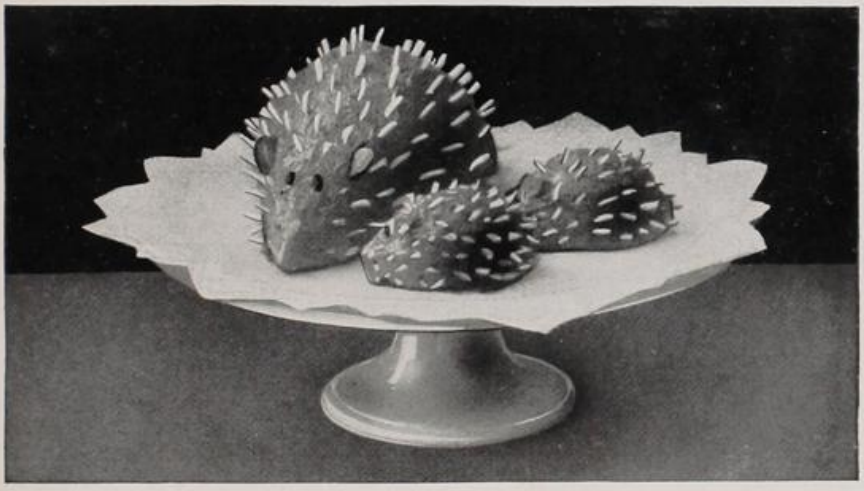


Abb. 172. **Igel** (Beschreibung Nr. 1521)

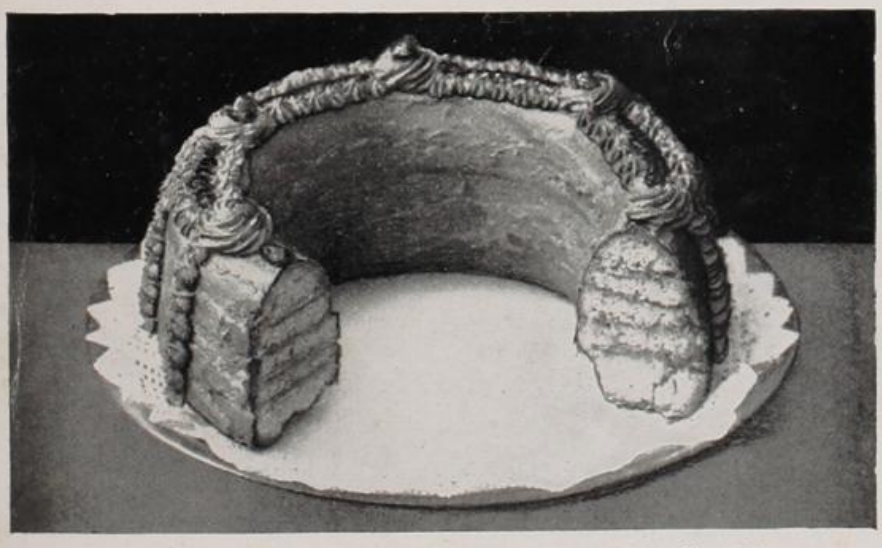


Abb. 173. **Mokkaring, angeschnitten** (Beschreibung Nr. 1698)



Abb. 174. **Gugelhopf (Aschkuchen)**
(Beschreibung Nr. 1631)

Abb. 175. **Bienenstich**
(Beschreibung Nr. 1639)



Abb. 176. **Der fertige Hefenkranz**
(Beschreibung Nr. 1617)



Abb. 177. **Gefüllte Hörnchen u. russische Brezeln** (Beschreibung Nr. 1664)

Abb. 178. **Strudelring** (Beschreibung Nr. 1665) (Beschreibung Nr. 1626)

mitgerührt, die vorbereiteten kleinen Zutaten zugegeben, die Wecken mit glattgerührt, der steife Eierschnee lose untergemischt und der Pudding eine Stunde im Wasserbad gekocht. Es wird Weinschaum-, Arrak- oder Vanillesoße dazugegeben.

340. Einfacher Weckpudding. (Für 4 Personen.)

5 Brötchen (250 g Weißbrot), ¼ Liter Milch, 20 g Butter, 100 g Zucker, 2—3 Eier 40 g Rosinen, ¼ Zitrone, Prise Salz.

Die Brötchen werden abgerieben, in Würfelchen geschnitten und mit der Milch übergossen. Die Butter rührt man leicht, dann mit Eigelb und Zucker schaumig. Nun fügt man die geweichten Brötchen und die übrigen Zutaten hinzu. Zuletzt mischt man den steifen Eierschnee lose unter die Masse und kocht diese in gut vorbereiteter Puddingform 1½—2 Stunden.

341. Kaiserkuchen. (Für 4—6 Personen.)

6 Blechwecken, 3—4 Eier, 100 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Mandeln, 120 g Rosinen, ½ Teelöffel Zimt, ½ Zitrone, Milch.

Zubereitung wie beim Weckpudding. Man füllt die Masse in eine vorbereitete Form, backt sie ¾ Stunden und gibt Glühwein dazu.

342. Zwiebackpudding.

250 g Zwieback, 4 Eier, ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 100 g Sultaninen, 100 g Mandeln, Schale einer halben Zitrone oder Vanille.

Der frisch geröstete Zwieback wird in Würfel geschnitten. Die Milch wird mit Zucker, Zitronenschale oder Vanille heiß gemacht und, nachdem sie etwas verkühlt ist, die ganzen Eier daruntergeschlagen. Nun füllt man in eine vorbereitete Puddingform zuerst eine Lage Zwieback, darauf Sultaninen und geriebene Mandeln und einen Teil Eiermilch und fährt so fort, bis alles aufgebraucht ist. Man achtet darauf, daß die oberste Lage gleichmäßig mit der Eiermilch durchzogen ist wie die unterste Lage. Der Pudding wird 1—1¼ Stunden im Wasserbad gekocht und eine Vanille-, Wein- oder Schokoladensoße dazugegeben.

343. Zitronenpudding. (Für 6—8 Personen.)

¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Mehl, ¼ Liter Milch, 5—6 Eier, ½ Zitrone.

Man läßt die Butter zergehen, dämpft das gesiebte Mehl darin, gibt langsam die Milch zu und rührt die Masse zu einem Kloß ab. Ist dieses verkühlt, so rührt man abwechslungsweise Zucker, Eigelb und Zitrone dazu und mischt den steifen Eierschnee unter. Man füllt die Masse in eine gut vorbereitete Form, die man aufgedeckt 1—1¼ Stunden im Wasserbad in den Backofen stellt. Das Wasser muß aber immer weiterkochen.

344. Sächsischer Pudding.

Die gleiche Masse wie vorhergehend, mit 6 Eiern und Vanillegeschmack, nur wird der Zucker nach und nach in den Schnee eingeschlagen und dieser nach Belieben mit 80 g grobem, gestoßenem Krokant unter die fertige Masse gezogen.

1345. Kartoffelpudding. (Für 4—6 Personen.)

100 g Zucker, 375 g Kartoffeln, nach Belieben 60 g gewiegte Mandeln, 3—4 Eier, ¼ Zitrone, 1 Messerspitze Zimt, nach Belieben 1 Kaffeelöffel Arrak.

Eigelb, Zucker werden schaumig gerührt, die Mandeln, Zimt und Zitronenschale eine Weile mitgerührt, dann die tags zuvor gekochten, geriebenen Kartoffeln und Arrak zugegeben, der steife Eierschnee untergemischt, die Masse in die Form gefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht.

1346. Einfacher Hefepudding. (Für 6—8 Personen.)

330 g Mehl, 20—30 g Butter, 1 Ei, 60 g Zucker, etwas Zitronenschale, gut ⅛ Liter Milch, 20 g Hefe.

Von Milch und Hefe macht man in der Mitte des Mehles einen Vorteig und stellt ihn zum Gehen in die Wärme. Wenn der Teig genügend gegangen ist, schneidet man die Butter in kleine Stückchen aufs Mehl, gibt Zucker, Salz, Zitronenschale und das angewärmte Ei zu und schafft den Teig, bis er Blasen hat. Dann füllt man ihn in eine gut vorgerichtete Puddingform und läßt den Teig in der Form gehen, bis der Teig nochmals so groß ist. Man kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad und gibt ihn gestürzt mit Apfel- oder Fruchtsoße zu Tisch.

1347. Tag- und Nachtpudding.

120 g Butter, 120 g Mehl, 4/10 Liter Milch, 5—6 Eier, 120 g Zucker, 60 g Mandeln, 80 g Schokolade.

Das Mehl wird mit Butter und Milch auf dem Feuer zu einem Kloß abgerührt (siehe Nr. 1343) und kaltgestellt. Dann rührt man Eigelb und Zucker schaumig, gibt es nach und nach zu dem Kloß mit den geschälten, geriebenen Mandeln und mischt zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Man teilt die Masse in zwei gleiche Teile und vermengt den einen mit der geriebenen Schokolade. In die vorbereitete Puddingform gibt man zuerst den braunen Teil, dann den gelben und kocht den Pudding im Wasserbad 1¼ Stunde. Man gibt Schokoladen- oder Vanillesoße dazu.

1348. Schwarzbrotpudding. (Für 6—8 Personen.)

130 g geröstetes und geriebenes Schwarzbrot, 4—6 Eier, ¼ Pfund Zucker, ⅛ Liter Wein, 40 g Zitronat und Orangeat oder 1 Täfelchen Schokolade, 60 g Mandeln, Zimt, Nelken.

Das gesiebte Schwarzbrot wird mit Wein angefeuchtet, die Mandeln gerieben, Zitronat und Orangeat in kleine Würfel geschnitten. Die Eigelb werden mit Zucker schaumig gerührt, die übrigen Zutaten und zuletzt der Schnee zugegeben. Der Pudding wird 1 Stunde gekocht und mit Hägenmarksoße zu Tisch gegeben. Oder man kann den Pudding mit Zucker bestreuen, mit Rum begießen und brennend zu Tisch geben.

1349. Nußpudding. (Für 6—8 Personen.)

180 g Butter, 180 g Zucker, 150 g Mandeln, 4—6 Eier, 90 g abgeschältes Weißbrot, 8 g Zimt, etwas Zitronenschale, Milch, 4 eingemachte Nüsse.

In die schaumig gerührte Butter gibt man Zucker, Eigelb und rührt 20 Minuten. Dann gibt man das geriebene, mit Milch angefeuchtete Brot, Zitrone, Zimt und

zuletzt die in Würfel geschnittenen Nüsse und den Eierschnee zu. Der Pudding wird 1 Stunde gekocht und Weinsoße dazugegeben.

1350. Maronenpudding mit Ananas.

5—6 Eier, 125 g Zucker, 90 g Butter, ½ Liter Milch, 1 Stange Vanille, ½ Pfund große Maronen, 100 g Ananas.

Die geschälten, mittels Abbrühen abgezogenen Maronen werden mit Milch und Vanille gekocht, bis die Milch eingedampft und die Maronen weich sind. Man streicht dann die Masse durch ein feines Sieb, dämpft sie auf dem Feuer mit Butter ab, rührt sie mit Zucker und Eigelb schaumig, mengt zuletzt den steifen Eierschnee und die in Würfel geschnittene Ananas leicht darunter und füllt die Masse in die vorbereitete Form. Kochzeit 1 Stunde.
Man gibt Ananas-, Vanille- oder Aprikosensoße dazu.

1351. Westfälischer Pudding.

¼ Pfund Butter, 6 Eier, ¼ Pfund Zucker, 30 g Schokolade, 50 g Mandeln, 50 g Pumpernickel, 2 Eßlöffel Rum.

Der getrocknete Pumpernickel wird gestoßen und mit dem Rum angefeuchtet. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb, der Zucker mitgerührt, dann die geriebene Schokolade, der Pumpernickel, die geriebenen Mandeln mit dem Schnee leicht untergemengt, die Masse in eine vorbereitete Puddingform eingefüllt und 1 Stunde in kochendem Wasser gekocht. Man gibt Fruchtsoße dazu. Sehr gut schmeckt eine Kirschensoße mit etwas Rum aufgekocht.

1352. Kirschpudding.

½ Pfund Weckmehl oder Zwiebackbrösel, ⅜—½ Liter Milch, 3 Eier, 80 g Zucker, 1 Pfund Kirschen, wenig Zitronenschale oder Zimt.

Das Weckmehl wird mit der Milch angefeuchtet. Zucker und Eigelb schaumig gerührt, Gewürz, das angefeuchtete Weckmehl, die abgezupften Kirschen mit dem Schnee untergemischt und der Pudding in vorbereiteter Form 1¼—1½ Stunden gekocht. Oder: Unter eine Weck-, Schwarzbrot- oder Reispuddingmasse mengt man 1 Pfund Kirschen mit dem Schnee darunter.

1353. Prälatpudding. (Für 6 Personen.)

4 Eier, 100 g Zucker, ⅜ Liter saurer Rahm, Vanille, 60 g Sultaninen, 60 g geschälte Mandeln, 250 g gerösteter, gestoßener Zwieback (ungefähr 14 Stück).

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die andern Zutaten und zuletzt der steife Schnee zugegeben und der Pudding 1—1¼ Stunden gekocht.

1354. Kabinettpudding.

Reste von Biskuit, ungefähr 250 g, ½ Liter Milch, 3—4 Eier, 60 g Zucker, Vanille, 100 g Sultaninen.

Biskuit oder sonst Reste von Backwerk werden in Würfel geschnitten. Man füllt die Würfel abwechselnd mit Sultaninen oder klein geschnittenen eingemachten

Früchten in eine Form und übergießt sie nach und nach mit den mit Milch, Zucker und Vanille zerschlagenen Eiern und kocht den Pudding 1 Stunde. Man gibt Vanillesoße dazu.

1355. Haselnußpudding I. (Für 6—8 Personen.)

180 g Haselnüsse, 4—6 Eier, 130 g Zucker, ½ Zitronenschale oder ½ Päckchen Vanillezucker.

Die Haselnüsse werden geröstet, die Haut entfernt und gerieben, Zucker und Eigelb schaumig gerührt, Zitronenschale, die Haselnüsse und Eierschnee zugegeben, in eine vorbereitete Form gefüllt und 1 Stunde gekocht. Es wird Wein-, Schokoladen- oder Vanillesoße zugegeben.

1356. Haselnußpudding II.

60 g Haselnüsse, 4—6 Eier, schwach ¼ Liter Milch, 100 g Zucker, 80 g Butter, 100 g Mehl.

Die Haselnüsse werden auf einem Randblech in einem mittelheißen Ofen geröstet, bis die Haut, zwischen den Händen gerieben, abgeht. Man läßt die Butter zergehen, dämpft das gesiebte Mehl darin, gibt die Milch zu und rührt die Masse zu einem Kloß ab. Ist derselbe verkühlt, rührt man abwechselnd Eigelb und Zucker dazu und mischt zuletzt den Eierschnee darunter. In vorbereitete Form wird die Masse eingefüllt und 1 Stunde geschlossen auf dem Herd gekocht. Man gibt Karamel-, Schokolade-, Wein- oder Vanillesoße dazu.

1357. Grießpudding National. (Für 6—8 Personen.)

½ Pfund Grieß, 1 Liter Milch, 4—6 Eier, 150 g Zucker, ½ Zitrone, 60 g Butter, Prise Salz.

Nachdem die Masse wie bei Grießpudding fertig zubereitet ist, teilt man sie in 3 Teile. Der erste wird mit Karmin rot gefärbt, der zweite bleibt gelb, und unter den dritten Teil mischt man ein Täfelchen aufgelöste Schokolade. Zwischen die einzelnen Teile legt man beim Einfüllen Oblaten.

1358. Apfelpudding.

Puddingmasse: 100 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Mehl, $^3/_{10}$ Liter Milch, 5 Eier; außerdem 4 bis 5 Äpfel, 20 g Butter, 50 g Zucker, 60 g Korinthen.

Die ersten Zutaten werden, wie bei Nr. 1343 angegeben ist, zubereitet. Die geschälten Äpfel werden in kleine Würfel geschnitten und mit Butter und Zucker kurze Zeit gedämpft. Die Form wird mit Butter bestrichen und mit Korinthen ausgestreut. Die erkalteten Äpfel werden mit dem Schnee unter die Masse gemengt und der Pudding 1—1¼ Stunde gekocht.

1359. Apfelpudding ohne Eier. (Für 3 Personen.)

1½ Pfund Äpfel, 150 g geriebenes Brot, 50 g Zucker, etwas Nelken, etwas abgeriebene Zitronenschale, etwas Zimt, ½ Paket Backpulver.

Die Äpfel werden in dünne Scheiben geschnitten und über Dampf weichgedämpft oder im Backofen gebraten, dann durch ein Sieb gestrichen. Das Brot wird mit dem Gewürz gut vermengt, die Äpfel zugegeben und die Masse gut gerührt. Nun gibt

man das Backpulver zu, füllt die Masse in eine Puddingform und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad. Eine Frucht- oder Weinsoße gibt man mit dem Pudding zu Tisch.

1360. Plumpudding.

4—6 Eier, 120 g Zucker, 5 Weißbrötchen, 125 g Mehl, 50 g Orangeat, 50 g Zitronat, 250 g Nierenfett, 125 g geschälte, gehackte Äpfel, 250 g Korinthen, Sultaninen (kernlos), 125 g Mandeln, Saft und Schale einer halben Zitrone und einer halben Orange, $^1/_{10}$ Liter Kognak oder Rum, 10 g Zimt, Messerspitze Nelken und Muskat, Prise Salz.

Die verlesenen, gewaschenen Korinthen und Sultaninen, das in kleine Würfel geschnittene Zitronat und Orangeat und der Apfel werden mit dem Kognak oder Rum übergossen. Die Weißbrötchen werden in Scheiben geschnitten, geröstet und fein gestoßen. Das Nierenfett wird von den Häutchen und Blutteilchen befreit, mit Mehl gemischt und fein gewiegt. Die Eier werden zerschlagen und alles gut miteinander vermengt, in eine vorbereitete Puddingform eingefüllt und im Wasserbad 3—4 Stunden gekocht. Dann stürzt man den Pudding auf eine runde Platte, übergießt ihn mit Kognak oder Rum und trägt ihn brennend auf. Man gibt Glühwein oder Arraksoße dazu.

B Auflauf

1361. Grießauflauf.

180 g Grieß, 1 Liter Milch, 30 g Butter, 80 g Zucker, etwas Zitronenschale, 2—4 Eier.

Die Milch wird mit einer Prise Salz und der Butter kochend gemacht, der Grieß eingestreut, zu einem dicken Brei gekocht und die Masse erkalten lassen. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, der erkaltete Grießbrei mit glattgerührt, dann der steife Eierschnee untergemischt, die Masse in eine vorbereitete Auflaufform gefüllt und ¾ Stunden gebacken.

1362. Saurer Rahmauflauf.

¼ Liter dicker, saurer Rahm, 65 g Mehl, 2 Eßlöffel Zucker, etwas gestoßene Vanille oder Zitronenschale, 2—3 Eier.

Das Mehl wird mit dem Rahm glattgerührt, die Eigelb, Zucker und Vanille zugegeben und mit dem Schneebesen tüchtig geschlagen, zuletzt der steife Eierschnee lose untergezogen. Man füllt die Masse in eine vorbereitete Auflaufform und läßt den Auflauf ½—¾ Stunden im Backofen aufziehen. Eine Weißweinsoße schmeckt gut dazu.

Oder: ¼ Liter dicker, saurer Rahm, 100 g Brösel, 2 Eier (das Weiße zu Schnee), 50 g Zucker, wenig Zimt, 25 g Butter.

Sehr gut schmeckt der Auflauf, wenn man in die Form 1 Pfund ausgesteinte, eingezuckerte Sauer- oder süße Kirschen oder Aprikosen oder Pfirsiche legt, ehe man die Masse einfüllt.

1363. Reisauflauf.

½ Pfund Reis, 1 Liter Milch, ¼ Pfund Zucker, ½ Zitrone, 40 g Butter, 2—4 Eier.

Der Reis wird gut gewaschen und in der Milch weichgekocht. Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Zucker, Zitrone und der erkaltete Reis zugegeben und zuletzt der steife Eierschnee untergemischt. Die Masse wird in eine mit Butter gestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form gefüllt und ½—¾ Stunden im Ofen aufgezogen.

1364. Quarkauflauf mit Reis oder Hirse, Sago oder Graupen.

½ Pfund Quark, 180 g Reis, 80 g Zucker, 60 g Sultaninen, 2—3 Eier, ¾ Liter Milch, etwas Zitronenschale.

Die Milch wird mit Zucker und Zitronenschale zum Kochen gebracht, der gewaschene Reis zugegeben und beinahe weichgekocht, dann stellt man ihn zum Erkalten beiseite. Inzwischen wird der weiße Käse durch ein Sieb gestrichen, mit dem erkalteten Reis und den Eigelb gut vermischt, die gebrühten Sultaninen daruntergegeben und zuletzt der steife Eierschnee untergemischt. In gut gestrichener Form backt man den Auflauf ½—¾ Stunden.

1365. Quarkauflauf mit Nudeln.

1 Pfund Quark, 200 g feine Nudeln, 25 g Butter, Prise Salz, 80 g Zucker, 1 Liter Milch.

Die Milch wird mit Salz, Butter und 40 g Zucker zum Kochen gebracht, die Nudeln eingestreut und 8—10 Minuten gekocht. Der weiße Käse wird durch ein Sieb gestrichen und mit 40 g Zucker vermischt. Hierauf füllt man Nudeln und Käse abwechselnd in eine vorbereitete Auflaufform, die oberste Lage müssen Nudeln sein. Man belegt den Auflauf mit einigen Butterstückchen und backt ihn ¾ Stunden.

1366. Quarkauflauf mit Kartoffeln.

1 Pfund Quark, 1 Pfund gekochte Kartoffeln, 80 g Zucker, 40 g Butter, Schale einer halben Zitrone, 2—3 Eier.

Die Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, der durchgestrichene Quark, die vom Tag zuvor gekochten, geriebenen Kartoffeln, Zitrone und der steife Eierschnee untergemischt und der Auflauf ¾ Stunden gebacken.

1367. Haferflockenauflauf.

½ Pfund Hafergrütze oder Haferflocken oder beides zusammen, ¼ Pfund Zwieback, 120 g Zucker, Messerspitze Vanille, ¼ Liter Milch, 2—3 Eier.

Die Hafergrütze oder Haferflocken werden mit ⅜ Liter kaltem Wasser übergossen und über Nacht aufquellen lassen. Der geröstete Zwieback wird gestoßen oder gerieben und mit der Milch befeuchtet. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Hafergrütze, Zwieback und Vanille sowie der steife Eierschnee zugegeben. Man füllt den Auflauf in eine bestrichene Auflaufform und backt den Auflauf ½—¾ Stunden.

1368. Kirschenmichel.

6 Brötchen, 3—4 Eier, 3/8 Liter Milch, 60—80 g Butter, 120 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, ½ Zitronenschale, 1½—2 Pfund Kirschen.

Die abgeriebenen Brötchen werden in feine Scheiben geschnitten, mit Milch befeuchtet, ½ Stunde stehen lassen, die Butter schaumig gerührt, Eigelb, Zucker, Brötchen, Zimt und die abgeriebene Zitronenschale und zuletzt der Eierschnee mit den gewaschenen, abgezupften Kirschen daruntergemengt. Man füllt die Masse in eine ausgestrichene, mit Weckmehl bestreute Form und backt sie ¾—1 Stunde.

1369. Apfelreis.

250 g Reis, etwa 1 Liter Milch, 2 Pfund Äpfel, 60 g Zucker, ½ Zitronenschale, 60 g Butter, 20 g Mandeln, Zimt, 2 Löffel Rum, Zucker und Zimt zum Bestreuen.

Der Reis wird gewaschen und in der Milch weichgekocht, dann die in Stückchen geschnittene Butter, Zucker und Rum untergemischt und kaltgestellt. Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfel werden in Wasser mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und etwas Weißwein weichgekocht, ohne daß sie zerfallen, der Saft noch dick eingekocht. In eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform legt man schichtenweise Reis und Äpfel, bis alles verbraucht ist, obenauf Reis, bestreut den Auflauf mit Zucker, Zimt, länglich geschnittenen Mandeln und backt ihn ¾ Stunden im Wasserbad. Warm und kalt zu geben.

1370. Reisberg mit Aprikosen.

½ Pfund Reis, 50 g Butter, 5 Eiweiß, ½ Pfund Zucker, 1 Liter Milch, Vanille, ½ Pfund getrocknete oder 1 Pfund frische Aprikosen.

Der gewaschene Reis wird in der kochenden Milch mit Vanille und Butter weichgekocht, etwas Salz und Zucker nach Geschmack zugegeben und dann erhöht auf einer feuerfeste Platte oder Auflaufform angerichtet. Die eingeweichten Aprikosen werden mit dem Einweichwasser und Zucker langsam weichgedünstet; die frischen Aprikosen werden halbiert, die Kerne entfernt, in Läuterzucker gekocht. Hierauf belegt man den Reis vollständig mit Aprikosen, spritzt den gezuckerten Eierschnee darüber und backt die Speise im heißen Ofen rasch gelb. Der dick eingekochte Aprikosensaft wird dann noch darübergegeben. Statt Aprikosen kann man auch andere Früchte verwenden.

1371. Gebratene Äpfel.

6 schöne Äpfel, 40 g Butter, 40 g Staubzucker, stark ¼ Liter Wasser oder Most (Apfelwein).

Die Äpfel werden mit einem Tuch sauber abgerieben, mit einem Ausstecher das Kernhaus entfernt. Eine flache Pfanne bestreicht man mit Butter, setzt die Äpfel hinein, gibt in jeden Apfel ein Stückchen Butter, gießt das Wasser hinzu und bratet die Äpfel im Ofen weich. Zum Schluß bestäubt man sie recht dick mit Staubzucker und läßt sie noch im Ofen glasieren. Ist das Wasser nicht ganz eingekocht, so kann man es noch mit etwas Zucker zu den angerichteten Äpfeln geben. Man reicht Löffelbiskuit dazu.

1372. Äpfel aufgezogen.

6—8 Äpfel (gute Sorte), ¼ Liter Süßmost, 20 g Butter, 120 g Zucker, 40 g Sultaninen, 4 Eier, 25 g feines Mehl.

Die gewaschenen Äpfel werden geschält, das Kernhaus mit dem Ausstecher (Abbildung 159) entfernt und in dem Süßmost, 40 g Zucker und der Butter weichgedämpft. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, das Mehl und der steife Eierschnee untergemischt. Man füllt die Äpfel in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, streicht die Schaummasse darüber und läßt die Speise in nicht zu heißem Ofen 20—30 Minuten aufziehen.

1373. Apfelmerinken I.

8 Äpfel, 20 g Butter, 100 g Zucker, ⅛ Liter Weißwein, 20 g Sultaninen, 3 Eiweiß, nach Belieben 30 g Zitronat.

Die Äpfel werden geschält, halbiert, das Kernhaus entfernt und mit Butter, 40 g Zucker, Wein weichgedünstet, dann die Sultaninen und das feingeschnittene Zitronat zugegeben. Hierauf füllt man die Äpfel in eine Auflaufform und bedeckt sie mit folgendem Guß: Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen und mit 60 g Zucker vermengt. Den Auflauf läßt man in mäßiger Hitze hellgelb backen (erhöht stellen).

1374. Apfelmerinken II.

250 g Reis, 1 Liter Milch, 40 g Butter, 50 g Zucker, ¼ Stange Vanille, 8 mittelgroße Äpfel, 20 g Butter, 60 g Zucker, ¼ Liter Weißwein oder Süßmost, 50 g Sultaninen, 3—4 Eiweiß, 100 g Zucker.

Der Reis wird, wie bei Nr. 1370 angegeben, gekocht und auf eine feuerfeste Platte oder Auflaufform gestrichen. Auf den Reis setzt man die geschälten, vom Kernhaus befreiten und in Zucker, Wein, Butter gedämpften Äpfel und füllt sie mit den gebrühten Sultaninen. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, mit dem Zucker gemischt, jeder Apfel mit der Schaummasse hübsch verziert und die Speise im Ofen gelb abgeflammt. Man gibt eine warme Aprikosen- oder eine andere Fruchtsoße dazu.

1375. Reisspeise mit Schokolade.

200 g Reis, 100 g Schokolade, ¾ Liter Milch, ¼ Pfund Zucker, 4 Eiweiß, Vanille.

Der gewaschene Reis wird mit Milch, Zucker und Vanille weichgekocht und kaltgestellt. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit der geriebenen Schokolade und 3 Löffel Zucker leicht vermengt. In eine bestrichene Auflaufform gibt man die Hälfte der Masse hinein, darauf die halbe Schokoladenmasse, wieder eine Lage Reis und oben darauf die Schokoladenmasse. Der Auflauf wird 20 bis 30 Minuten abgebacken.

1376. Warme Apfelspeise.

8 schöne mittelgroße Äpfel, 1 Glas Weißwein, Zucker, Zitronenschale. Zur Creme: 2 Eier, 60 g Zucker, ⅜ Liter Milch, 1 Eßlöffel Stärkemehl, Vanillezucker oder 1 Eßlöffel Rum oder Maraschino.

Die geschälten Äpfel werden, nachdem man das Kernhaus ausgestochen, mit Weißwein, Zucker und Zitronenschale weichgedünstet; doch muß man darauf

achten, daß sie ganz bleiben. Nun legt man sie geordnet in eine Auflaufform und füllt die Höhlung mit geriebenen Mandeln und Zucker, Rosinen oder Gelee auf. Die Eigelb und die anderen Zutaten werden auf dem Feuer abgerührt, etwas kalt geschlagen und über die Äpfel gegossen. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit 60 g Zucker gemischt, über die Äpfel gestrichen und Verzierungen damit gespritzt. Man läßt die Speise hellgelb abbacken.

1377. Apfelpastete. (Für 8—10 Personen.)

½ Pfund Mehl, ⅛ Liter Milch, 10 g Hefe, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Zitronenschale, 1 Prise Salz, 20 g Butter, 1 Ei, 3—4 Pfund Äpfel.

Die Hefe wird mit der lauwarmen Milch angerührt und mit Zucker, Butter, Salz und Zitronenschale zum Mehl gegeben. Man schafft den Teig recht tüchtig, bis er Blasen zeigt und läßt ihn in der Wärme gehen, bis er noch einmal so groß geworden ist. Die geschälten Äpfel werden in ganz feine Scheibchen geschnitten. Wenn der Teig genügend gegangen ist, wird er aufs Nudelbrett gegeben, in zwei Teile geteilt und jeder zu einem runden Kuchen ausgewellt. Einen davon legt man in ein gut vorbereitetes Springblech so, daß ein Rand stehen bleibt, füllt die Äpfel, mit 80—100 g Zucker und Zimt vermischt, darauf, deckt das Ganze mit dem anderen Teig zu, garniert die Pastete nach Belieben (wenig vom Hefenteig weglassen), bestreicht sie mit Eigelb und backt sie in gut heißem Ofen 1 Stunde.

1378. Fruchtpastete.

Teig: 200 g Mehl, 100 g Butter, 3—4 Eßlöffel Wasser, Salz, 30 g Zucker.

Der Teig wird rasch zusammengearbeitet und kaltgestellt. Zur Fruchtpastete können alle Früchte verwendet werden, wie Stachelbeeren, Rhabarber, grüne Trauben, Äpfel, Zwetschgen, Aprikosen usw. Die Früchte werden je nach ihrer Art entsteint, geschält, größere in Stücke geschnitten. Eine Auflaufform oder feuerfeste Platte mit Rand wird mit Butter bestrichen, abwechselnd mit den vorgerichteten Früchten und Zucker bis 1 cm vom Rand gefüllt und mit einem Löffel Wasser begossen. Der Teig wird stark ½ cm dick ausgewellt, der Rand der Form mit einem 1½ cm breiten Streifen Teig belegt, um eine gute Verbindung für den Deckel herzustellen. Der Teigstreifen wird mit Ei bestrichen, der Deckel daraufgelegt und ringsherum angedrückt. Die Oberfläche wird mit Wasser bestrichen, mit Puderzucker bestreut und in mäßiger Hitze 50 Minuten gebacken.

1379. Apfelauflauf.

1½ Pfund Äpfel, ¼ Liter Milch, 60 g Zucker, 5 Brötchen, 3—4 Eier, 50 g Butter, 50 g Sultaninen, 30 g Mandeln, ½ Teelöffel Zimt, 1 Löffel Arrak, ½ Zitronenschale.

Die Äpfel werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und diese mit 40 g Zucker und Arrak durchziehen lassen. Die abgeriebenen, ebenso fein geschnittenen Brötchen werden mit Milch angefeuchtet, die Butter schaumig gerührt, Eigelb, 60 g Zucker, die geriebenen Mandeln und die anderen Zutaten glatt verrührt. Dann gibt man

die Apfelscheiben, die gewaschenen, getrockneten Sultaninen und den Eierschnee lose unter. In einer mit Butter bestrichenen und mit Weckmehl ausgestreuten Form backt man den Auflauf ¾ Stunden.

1380. Johannisbeerauflauf

wird ebenso zubereitet wie der Apfelauflauf, doch wird statt 60 g Zucker 125 g genommen, ohne Sultaninen und Arrak.

1381. Weck- oder Weißbrotauflauf (Ofenschlupfer) mit Äpfeln.

1 Pfund Äpfel, 6 Brötchen oder 300 g Weißbrot, ⅜—½ Liter Milch, 80 g Zucker, ½ Teelöffel Zimt.

Die Äpfel werden geschält, in feine Scheibchen geschnitten und in wenig Wasser mit 40 g Zucker und Zitronenschale weichgedämpft. Zucker, Zimt und Milch vermischt man und gießt dieses über die in feine Scheibchen geschnittenen Brötchen. Wenn diese gut durchweicht sind, füllt man sie lagenweise mit den Äpfeln in eine Auflaufform, die obere Schicht muß Brot sein, und backt den Auflauf ¾—1 Stunde in gut heißem Ofen. Will man den Ofenschlupfer feiner herstellen, werden 2 Eier mit der Milch zerschlagen und zwischen die Brötchen 40 g Rosinen oder Sultaninen gestreut.

1382. Auflauf von verschiedenem Obst.

Kirschen, Erdbeeren, Aprikosen, Johannisbeeren usw. (ungefähr 1½ Pfund), 4 Eier, 90 g Zucker, 4 Zwieback, ½ Zitronenschale, 2 Eßlöffel süßer und 2 Eßlöffel saurer Rahm.

Die Kirschen werden ausgesteint und mit den anderen Früchten mit Zucker gemischt. Eine vorbereitete Auflaufform wird mit dem Obst halb voll gefüllt. Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, der feingestoßene Zwieback und die übrigen Zutaten zugegeben und zuletzt der Eierschnee leicht untergemischt. Diese Masse wird über das Obst gegeben und 25—30 Minuten gebacken. (Im Winter kann man auch eingedünstete Früchte, von jedem ein viertel Glas, verwenden.) Kalt gegessen, schmeckt der Auflauf am besten.

1383. Vanilleauflauf.

⅝ Liter Milch, 50 g Mehl, 50 g Vanillezucker, 50 g Butter, 4—6 Eier.

½ Liter Milch wird siedend gemacht, das Mehl inzwischen mit ⅛ Liter Milch und 2 Eigelb verrührt, dies in die kochende Milch unter Rühren einlaufen lassen und kurze Zeit mitgekocht. Ist die Masse vom Feuer genommen, wird Butter, Eigelb und Vanillezucker untergemischt und ¼ Stunde gerührt, zuletzt der steife Eierschnee leicht daruntergemengt und der Auflauf ½—¾ Stunden im Backofen aufgezogen.

1384. Zitronenauflauf.

4—6 Eier, ½ Liter Milch, 50 g Butter, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, Saft und Schale einer Zitrone.

Die Milch wird mit Butter siedend gemacht, das Mehl unter beständigem Rühren zugegeben und ausgekocht. Nun gibt man es zum Erkalten in eine Schüssel, rührt dann Eigelb, Zucker, Saft und Schale der Zitrone zu und mischt zuletzt den Eierschnee unter. Backzeit ½—¾ Stunden.

1385. Wiener Grießauflauf.

½ Pfund Grieß, 1 Liter Milch, 20 g Butter, 4 große Eier, 60 g Butter, 100 g Zucker, Zitrone, Salz.

Die Milch wird mit 20 g Butter siedend gemacht und der Grieß darin zu einem Kloß abgerührt. 60 g Butter werden schaumig gerührt, Zucker, Eigelb und Zitrone zugegeben und tüchtig mitgerührt, dann mengt man alles unter den Grießkloß, zuletzt den Schnee der Eier. Man füllt eine Lage der Masse in eine Auflaufform, gibt Eingemachtes darauf, dann wieder Grieß und so fort, bis die Form gefüllt ist. Die letzte Lage muß Grieß sein, darauf gibt man Butterstückchen und läßt den Auflauf im Backofen zu schöner Farbe backen.

1386. Erdbeerauflauf.

4 Eiweiß, 6 Eßlöffel Mark von frischen Erdbeeren, 90 g Zucker, 3 Eßlöffel geriebenes Milchbrot.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Zucker, Erdbeermark und Milchbrotbrösel gemischt, in eine vorbereitete Auflaufform eingefüllt und ½ Stunde abgebacken.

1387. Aprikosenauflauf.

300 g geriebenes Brot, Milch, 120 g Zucker, 4 Eier, Schale einer halben Zitrone, 40—60 g Butter, 1 Eßlöffel Arrak oder Rum, ¼ Pfund getrocknete Aprikosen.

Das geriebene Brot wird, mit Milch befeuchtet, 1 Stunde stehenlassen. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb und Zucker 20 Minuten mitgerührt, die Zitronenschale, Arrak, das eingeweichte Brot, Schnee von 2 Eiern, nach Belieben 30 g geriebene Mandeln zugegeben und die Masse gebacken. Den gebackenen Auflauf belegt man mit den Aprikosen, die man vorher eingeweicht und mit dem Einweichwasser weichgekocht hat, gibt den Schnee von 2 Eiweiß, mit 60 g Zucker vermischt, darauf und läßt dies nochmals im Ofen, erhöht gestellt, gelb abbacken.

1388. Zwiebackauflauf.

½ Pfund gerösteter gestoßener Zwieback oder Weckmehl, 2—3 Eier, 100 g Zucker, ½ Liter Milch, wenig Zitrone oder Zimt, nach Belieben 40 g Sultaninen.

Die Brösel werden mit der Milch befeuchtet ½ Stunde stehenlassen. Die Eigelb werden mit dem Zucker ½ Stunde gerührt, der Zwieback, das Weckmehl und die gewaschenen Sultaninen und der steife Eierschnee zugegeben, die Masse eingefüllt und ½—¾ Stunden gebacken. Nach dem Backen kann nach Belieben Wein, mit einer Handvoll Zucker, ½ Kaffeelöffel Zimt und Zitronenschale erhitzt, über den Auflauf gegossen und zu Tisch gegeben werden.

1389. Bettelmann.

8 schöne mürbe Äpfel, ½ Pfund hartes geriebenes Brot, 20 g Butter, 40 g Sultaninen, 100 g Zucker, Zimt, ½ Glas Weißwein.

Man nimmt dazu eine Auflaufform oder lange Platte, bestreicht sie mit Butter und streut mit Weckmehl aus. Die Äpfel werden geschält, fein geschnitten und mit Wein oder Wasser und Zucker weichgedämpft; doch dürfen sie nicht zerfallen. Das

Brot wird in Butter leicht geröstet, dann eine Lage Brot, Äpfel, Sultaninen eingefüllt, bis die Form voll ist. Die letzte Lage muß Brot sein. Der Saft der Äpfel wird eingekocht und über das Brot gegeben. Obendrauf gibt man einige Butterstückchen und backt den Auflauf ½—¾ Stunden.

1390. Auflauf von Haferflocken.

½ Liter Milch, ¼ Pfund Haferflocken, 20 g Butter, 100 g Zucker, ¼ Zitrone, 2 Eier, Salz.

Die Haferflocken werden in der Milch zu einem dicken Brei ausgekocht. Die Butter wird leicht gerührt, Zucker, Eigelb und Zitronenschale zugegeben, dann der Brei und der Eierschnee untergemengt und der Auflauf ½—¾ Stunden gebacken.

1391. Sagoauflauf.

180 g Sago, ¾ Liter Milch, 20 g Butter, 90 g Zucker, ¼ Zitrone, 2 Eier, Prise Salz.

Den Sago läßt man in die kochende Milch einlaufen und glasig kochen. Weitere Zubereitung wie oben.

1392. Kartoffelauflauf.

250 g Kartoffeln, 30 g Butter, 90 g Zucker, nach Belieben 40 g geriebene Mandeln, ½ Zitronenschale, 1—2 Eier.

Die Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb und der Zucker mitgerührt, Mandeln, Zitronenschale und zuletzt die vom Tag zuvor gekochten geriebenen Kartoffeln und der Eierschnee untergemischt und der Auflauf ¾ Stunden gebacken.

1393. Schokoladenauflauf.

¼ Liter Milch, ¼ Pfund Mehl, 45 g erwärmte Schokolade, 3 Eier, 50 g Butter, 75 g Zucker.

Die Butter wird heiß gemacht, das Mehl kurze Zeit darin gedämpft; Milch und Zucker werden aufgekocht und damit abgelöscht. Man läßt dies auskochen und gibt es zu der aufgelösten Schokolade mit den Eigelb. Wenn verkühlt, wird der Eierschnee daruntergemischt, die Masse in eine vorbereitete Form gefüllt und in nicht zu heißem Ofen aufgezogen.

1394. Schaumauflauf von Schokolade (Soufflé).

100 g Schokolade, 80 g Zucker, 5 Eier, 1 Stange Vanille, 2 Löffel Wasser.

Die geriebene Schokolade wird mit dem Wasser auf gelindem Feuer aufgelöst. Die Vanille stößt man mit dem Zucker, siebt den Zucker und rührt mit diesem die Eigelb schaumig und mischt zuletzt die Schokolade und den Eierschnee unter. In einer mit Öl ausgestrichenen Auflaufform backt man den Auflauf 15—20 Minuten in mäßiger Hitze.

1395. Vanilleschaumauflauf.

¼ Liter Milch, 60 g Mehl, 70 g Butter, 60 g Zucker, 1 kleines Stück Vanille, 5 Eigelb, 6—7 Eiweiß.

Zubereitung wie Nr. 1393.

1396. Zitronenschaumauflauf.

100 g Zucker, 6 Eier, 10 g Stärkemehl, 1/4 Zitrone.

Eigelb, Zucker und Zitronenschale werden schaumig gerührt, dann das Stärkemehl und der Eierschnee lose untergemischt. In gut gestrichener Auflaufform backt man den Auflauf ½ Stunde in mäßiger Hitze, belegt ihn dann dick mit eingemachten Früchten und bestreut den Auflauf mit Zucker.

1397. Eierkuchenauflauf (Omelette soufflée).

4 Eier, 4 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Stärkemehl, Saft und Schale einer halben Zitrone. Oder: 4 Eigelb, 100 g Zucker, Vanille oder Zitronenschale, Schnee von 5 Eiweiß.

Die Eigelb werden mit dem Zucker und der Zitrone schaumig gerührt, dann das Stärkemehl und der steife Eierschnee lose untergemischt. Die Masse wird in eine gut mit Butter bestrichene Auflaufform gefüllt und 10—15 Minuten im Ofen aufgezogen. Man gibt den Auflauf sofort zu Tisch.

Die Masse kann auch in einer Eierkuchenpfanne im Ofen gebacken werden. Man schlägt sie dann wie Eieromelette zusammen, füllt sie nach Belieben mit Eingemachtem und richtet sie auf langer Platte an.

Oder werden 4 Eigelb mit 100 g Zucker schaumig gerührt, etwas Vanille oder Zitronenschale und zuletzt der steife Schnee von 5 Eiweiß vorsichtig untergezogen. Gut ist, wenn man ein Drittel vom Schnee unter die schaumige Masse rührt und den Rest unterzieht. Die Masse streicht man auf eine ovale, feuerfeste, mit Butter bestrichene Porzellanplatte in der Mitte erhöht auf, macht mit dem Messerrücken längs der Mitte durch einen Einschnitt, wodurch ein gleichmäßiges Durchbacken erreicht wird. Backzeit bei mittlerer Hitze 7—10 Minuten.

C Mehlspeisen u. a.

1398. Gefüllter Pfannkuchen (Omelett).

3 Eier, 40 g Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 1 Eßlöffel Rindschmalz (ausgelassene Butter).

Eigelb und Zitrone werden mit der Hälfte Zucker schaumig gerührt; das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, der übrige Zucker daruntergeschlagen und leicht unter das Eigelb gezogen. In einer eisernen Stielpfanne läßt man das Rindschmalz oder frische Butter heiß werden; dabei achtet man darauf, daß die Butter sich in der ganzen Pfanne verteilt, ehe man die Masse hineingibt. Man läßt sie nun 5 Minuten anziehen und stellt die Pfanne noch 5—10 Minuten in den heißen Backofen oder legt einen heißen Deckel darüber, läßt das Omelett auf eine Platte gleiten, füllt Eingemachtes auf die Hälfte und schlägt es in der Mitte zusammen und siebt Staubzucker darüber.

1399. Gefüllte Pfannkuchen.

Von Masse Nr. 1123 oder 1124 werden kleine Pfannkuchen gebacken, mit Aprikosenmarmelade oder eingemachten Johannis- oder Himbeeren gefüllt, gerollt, mit Zucker bestreut und sofort zu Tisch gegeben.

1400. Schwedischer Eierkuchen.

50 g Butter, 100 g Zucker, 125 g Mehl, ½ Liter Milch, 6 Eier, Marmelade.

Die Butter läßt man zergehen, schwitzt darin das Mehl, löst den Zucker in der Milch auf und gießt diese heiße Milch nach und nach an das Mehl. In den Kloß rührt man nach und nach die Eigelb und mischt nach dem Erkalten den Eierschnee darunter. Auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech streicht man die Masse 1 cm dick auf, backt diesen Kuchen zu schöner Farbe, stürzt ihn, streicht Marmelade darauf, rollt ihn zusammen, schneidet Scheiben daraus und gibt ihn sofort zu Tisch.

1401. Biskuit-Eierkuchen.

4 Eier, 85 g Zucker, 1 Eßlöffel Milch, 65 g feines Mehl, Schale einer halben Zitrone.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die anderen Zutaten und der steife Eierschnee dazugegeben. In einer Eierkuchenpfanne läßt man nußgroß Butter heiß werden, streicht die Masse gleichmäßig hinein und stellt die Pfanne ungefähr 10 Minuten in den heißen Bratofen. Nun füllt man den Eierkuchen rasch mit Eingemachtem, schlägt ihn von beiden Seiten zusammen, bestreut ihn mit Zucker und brennt den Eierkuchen nach Belieben mit einem glühenden Haken. Kann kalt oder warm gegeben werden.

1402. Gold- oder Weckschnitten.

4 Blechwecken oder andere Weißbrötchen, 2—3 Eier, ungefähr ½—¾ Liter Milch, 2 Löffel Zucker, ¼ Pfund Mehl, etwas Zitronenschale, Backfett.

Die Wecken werden je in 4 Scheiben geschnitten, stark ½ Liter Milch mit wenig Zucker und Salz verrührt, die Schnitten eingetaucht und auf ein Tuch gelegt. Von Mehl, Milch, Zitrone, Eigelb und Zucker wird ein dicklicher Teig angerührt und der Eierschnee lose untergerührt. Die Schnitten taucht man in den Teig und legt sie mit einer breiten Gabel in das heiße Fett. Man backt dieselben schön goldbraun, entfettet sie und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Man gibt die Schnitten zu Kompott oder gesalzen zu Gemüse.

1403. Grießschnitten.

1 Liter Milch, ½ Pfund Grieß, 40 g Butter, 1—2 Eier, 2 Löffel Zucker, 1 Prise Salz, etwas Zitronenschale, Weckmehl, Backfett.

Milch, Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale werden siedend gemacht, der Grieß eingestreut und zu einem steifen Brei gekocht. Dann rührt man die Eigelb oder 1 ganzes Ei unter, streicht die Masse auf ein nasses Brett und wellt sie mit dem naßgemachten Wellholz stark 1 cm dick aus. Erkaltet, schneidet man verschobene Vierecke daraus und backt sie in heißem Fett oder wendet die Schnitten vor dem Backen in zerschlagenem Eiweiß und Weckmehl um und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker und Zimt.

1404. Grießschnitten ohne Ei.

1 Liter Milch, 200 g Grieß, Salz, 20 g Butter, 60 g Mehl.

Die Milch, Butter und Salz werden kochend gemacht, Grieß und Mehl eingestreut und zu einem Kloß ausgekocht. Nun formt man die Masse wie einen Hackbraten,

schneidet nach dem Erkalten Schnitten daraus, am besten mit einem dünnen Bindfaden, und backt dieselben in heißem Fett. Nach dem Backen kann man die Schnitten mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Obst oder gesalzen mit Salat oder Gemüse zu Tisch geben.

1405. Spritzgebackenes.

100 g Butter, 250 g Mehl, 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 2 Eigelb, stark ¼ Liter Milch, Backfett.

Milch, Butter, Zucker und Salz werden kochend gemacht, das gesiebte Mehl darin zu einem Kloß abgerührt, wenn genügend durchgedämpft, ein Ei zugegeben und kaltgestellt; später gibt man nach und nach die übrigen Eier zu. Mit der Spritze legt man zweifingerlange Stücke in heißes Backfett und backt sie unter Schütteln der Pfanne, bis sie dick aufgegangen und goldbraun sind. Oder man legt runde Kränzchen auf die gerundete Seite eines Schaumlöffels oder spritzt sie auf einen dünnen, rundgeschnittenen Pappdeckel, den man umgekehrt in das Fett legt, bis die Ringe sich loslösen. Man entfettet dieselben auf Brotschnitten, bestreut sie, verkühlt mit Zucker und Zimt und gibt sie zu Kompott, Kaffee oder Tee.

1406. Windbeutel.

¼ Liter Milch, ¼ Pfund Mehl, 50 g Butter, 4 Eier, 2 Löffel Zucker, 1 Prise Salz, Backfett.

Von Milch, Butter, Zucker, Salz und Mehl wird ein gebrühter Teig bereitet (siehe vorhergehend), 1 Ei in die heiße Masse, die übrigen nach und nach in die verkühlte Masse kräftig gerührt. Mit dem Löffel legt man nußgroße Klöße in dampfend heißes Backfett und backt sie schwimmend unter Schütteln der Pfanne, bis sie ganz hoch aufgegangen sind, dann läßt man sie, ohne zu rütteln, braun werden. Entfettet und mit Zucker bestreut, gibt man sie zu Kompott.

Als Gemüsebeilage wird statt Zucker Muskat und etwas reichlicher Salz zugegeben.

1407. Natronküchlein (30—40 Stück).

80 g Butter, 120 g Zucker, 1 kleine Tasse Rahm, 2 Eier, ½ Teelöffel Salz, 1 abgestrichener Teelöffel Natron, Mehl (etwa ¾—1 Pfund), Backfett.

Die Butter wird schaumig gerührt, die übrigen Zutaten abwechselnd zugegeben, zuletzt so viel Mehl, daß man den Teig aufs Nudelbrett nehmen kann. Man wellt ihn, nachdem er einige Zeit geruht hat, 1 cm dick aus, sticht mit einem Weinglas Küchlein und diese wieder mit einem kleinen Ausstecher oder Fingerhut zu Ringchen aus, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Brett und backt sie schwimmend in heißem Fett. Man wendet die Ringe leicht in Vanillezucker um oder bestreut sie mit Zucker und Zimt.

1408. Kartäuserklöße.

4 Milchbrote, ¼ Liter Milch, 2 Eier, 2 Löffel Zucker, etwas Zimt, Backfett.

Die Brötchen werden abgerieben und jedes in 2—4 Teile geteilt. Die Eier werden mit Zucker, Zimt und Milch zerschlagen. Darin weicht man die Brötchen ein,

drückt sie aus, rundet sie dabei leicht, wendet sie in feingesiebtem Weckmehl um und backt sie schwimmend in heißem Fett. Die Brötchen können auch nur in Milch eingeweicht, ausgedrückt, dann in den mit wenig Milch zerschlagenen Eiern und Weckmehl umgewendet werden. Man kann sie mit Mandeln spicken, auf ein gut bestrichenes Blech setzen, Butterstückchen daraufgeben und im Backofen schön gelb backen. Man gibt Kompott oder Weinsoße dazu.

1409. Pfitzauf.



Abb. 179. Pfitzaufformen.

¾ Pfund Mehl, ¾ Liter Milch, 50 g Zucker, 5 Eier, 100 g zerlassene Butter.

Das Mehl wird mit Milch glatt angerührt, Zucker, die zerschlagenen Eier und zuletzt die lauwarme Butter zugegeben. Man füllt die Pfitzaufformen halb voll und backt sie bei mittlerer Hitze. Nachdem man sie aus der Form genommen, bestreut man sie mit Zucker.

1410. Hefenkloß.

Zutaten und Zubereitung siehe Nr. 1103, außerdem 1—2 Eßlöffel Zucker und nach Belieben etwas Zitronenschale dazu.

Nachdem der Teig gut gegangen ist, formt man auf dem Nudelbrett einen großen runden Kloß, gibt denselben in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Serviette und läßt ihn nochmals ½ Stunde gehen. Sodann gibt man den Kloß auf einen Topf kochenden Wassers, schließt den Topf und steckt die Serviette oben zusammen. Das Wasser soll nicht den Kloß berühren, und wird dieser ½ Stunde im Dunst gekocht. Dann löst man ihn aus der Serviette, richtet ihn auf einer Platte an, zerreißt ihn mit 2 Gabeln, streut Zucker und Zimt darauf, gießt heiße Butter darüber und serviert gekochtes Obst dazu.

1411. Kaltwasserring.

1 Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 100 g Zucker, 40—50 g Hefe, ¼ Liter Milch, 1—2 Eier, Salz.

Dieser Teig macht von den anderen eine Ausnahme, da er nicht zur Wärme gestellt wird. Alle Zutaten außer Zucker werden zusammengearbeitet, der Teig gut geschlagen, in eine Serviette gewickelt in kaltes Wasser gelegt, so lange, bis der Teig steigt (ungefähr 35—40 Minuten). Dann wird der Teig herausgenommen, der Zucker leicht und schnell eingeschafft. Dann füllt man ihn in eine Ringform und bäckt ihn sofort.

1412. Fastnachtsküchlein von Butterteig.

2 Eier, 1 Löffel saurer Rahm, Salz, Milch, ½ Pfund Mehl, zum Einwellen ¼ Pfund Butter.

Von obigen Zutaten wird ein glatter Teig geschafft und die Butter, wie bei Blätterteig angegeben, eingewellt. Nachdem man den Teig dreimal ausgewellt hat,

rädelt man mit dem Backrädchen messerrückendicke, beliebige Stücke ab und backt sie in schwimmendem Fett.
Fastnachtsküchlein von Hefenteig siehe Hefenbackwerk Nr. 1679.

1413. Fastnachtskrapfen.

75 g Zucker, 130 g Butter, 1 Pfund Mehl, 2 Eier, etwas Zitronenschale, Milch, 1 Päckchen Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eier, Zitronenschale und Mehl nach und nach dazugegeben und so viel kalte Milch, daß ein nicht zu fester Teig entsteht. Zuletzt gibt man das gesiebte Backpulver dazu, wellt den Teig ½ cm dick aus, schneidet Vierecke aus und backt sie in heißem Fett schwimmend. Mit Zucker und Zimt bestreut, gibt man sie zu Tisch. (Siehe auch Nr. 1681.)

1414. Apfelküchlein.

1 Pfund Äpfel, 120 g Mehl, 3 Eiweiß, 2 Löffel Zucker, ¼ Zitronenschale, ⅛ Liter Bier oder Wein, 1 Teelöffel Olivenöl, Backfett.

Die Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, das Kernhaus möglichst klein entfernt und die Scheiben mit Zucker bestreut, nach Belieben mit Rum oder Kirschwasser beträufelt und kurze Zeit stehenlassen. Die übrigen Zutaten rührt man zu einem dicklichen Teig an, mischt den steifen Eierschnee lose unter, taucht die Apfelscheiben vorsichtig in den Teig, backt sie in dampfend heißem Fett, entfettet sie und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Man kann auch den Teig von Goldschnitten verwenden. Auf dieselbe Weise kann man Küchlein mit geschälten, entkernten Aprikosen, Pfirsichen oder geschälten, in Stücke geschnittenen Bananen bereiten.

1415. Bananenkrapfen.

2 mittelgroße Bananen, Zucker, 1 Löffel Rum, Teig von Nr. 1402 oder 1414.

Die geschälten Bananen werden in 3 oder 4 Stücke geschnitten, mit Rum beträufelt und Zucker bestreut, kurze Zeit stehenlassen. Man taucht die Bananen in den Teig und backt sie schwimmend in heißem Fett, entfettet sie auf einem Gitter und bestäubt die Krapfen mit Staubzucker.

1416. Quarkküchlein.

¼ Pfund Haferflocken, ¼ Liter Milch, ¼ Pfund Quark, ¼ Pfund Mehl, 1 Ei, ½ Päckchen Backpulver, 2 Eßlöffel Zucker und etwas Zitronenschale.

Die gewiegten Haferflocken werden mit der Milch übergossen, kurze Zeit stehen gelassen; dann werden die anderen Zutaten zugegeben und mit einem Schöpflöffel kleine Küchlein in heißem Fett eingelegt und auf beiden Seiten braun gebacken.

Oder: ½ Pfund Quark, 1—2 Eier, 50 g Mehl oder Grieß, 40 g Zucker, Prise Salz, 1 kleine Tasse Milch oder Rahm.

Der durchgestrichene Quark wird mit obigen Zutaten zu einem glatten, dickflüssigen Teig gerührt, zuletzt der Eierschnee zugegeben und weiter wie oben zubereitet.

1417. Rahmstrudel.

½ Pfund Mehl, 60 g Butter, 1 Ei, 4—6 Eierschalen lauwarmes Wasser, 1 Prise Salz. Zur Fülle: ¼ Pfund Butter, 120—150 g Zucker, 4—6 Eier, Schale einer halben Zitrone, ⅓ Liter saurer Rahm, 180 g Sultaninen, 250 g weißer Käse, durchgestrichen, oder 4 in Milch eingeweichte, ausgedrückte und fein verzupfte Brötchen.

Das Mehl wird auf dem Nudelbrett mit dem Salz, Ei, Wasser und 30 g Butter zu einem weichen Teig zusammengearbeitet und so lange geschafft, bis er zart ist, dann mit lauwarmem Wasser bestrichen, ½ Stunde ruhen gelassen und mit einer heißen Schüssel bedeckt, die man immer wieder erneuern muß. Auf bemehltem Tischtuch wellt man den Teig dann etwas aus, streicht die übrige zerlassene Butter darauf und zieht ihn mit den Handrücken zu einem dünnen Schleier aus. Darauf streicht man folgende Fülle: In die schaumig gerührte Butter gibt man abwechselnd Eigelb, Zucker, Rahm, Zitronenschale und den Käse, zuletzt den Eierschnee. Über die Fülle streut man Zimt und Sultaninen; die zwei Enden vom Tischtuch werden in die Höhe genommen, der Teig dabei gerollt und zu einer Schnecke geformt. Man setzt den Strudel auf ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech, bestreicht ihn abermals mit zerlassener Butter und backt ihn 40–50 Minuten. Kurz ehe der Strudel fertig ist, kann man ¼ Liter Rahm oder ¼ Liter heiße Milch darübergießen.

1418. Kleine Rahmstrudel.

Teig und Fülle wie oben.

Man wellt runde Kuchen aus, schneidet sie in der Mitte durch, streicht Fülle darauf, rollt die Strudel auf, legt sie kreuzweise in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, gibt die übrige Fülle darüber und zieht sie im Backofen auf.

1419. Topfenstrudel.

Fülle: ¼ Liter saurer Rahm, 1 Pfund Quark durch ein Sieb gestrichen, 100 g Butter, 160 g Zucker, 6 Eigelb, 6 Eiweiß, 60 g Rosinen, Prise Salz, Schale einer halben Zitrone.

Wird wie Rahmstrudel zubereitet.

1420. Topfenstrudel mit Nudelteig.

3 Eier, 120 g Butter, ½ Pfund Topfen, ⅛ Liter saurer Rahm, 70 g Zucker, Prise Salz, 70 g Rosinen, Nudelteig von 2 Eiern.

Die Butter wird schaumig gerührt, die Eier und Zucker, der durchgestrichene Topfen mitgerührt, die gewaschenen Rosinen und nach Belieben 30 g in Würfel geschnittenes Zitronat zugegeben. Man streicht die Masse auf kleine, dünn ausgewellte Nudelkuchen, rollt sie zusammen und setzt sie nebeneinander in eine Auflaufform, übergießt sie mit Rahm und backt sie zu schöner hellbrauner Farbe, bestreut sie mit Zucker und gibt die Speise gleich zu Tisch.

1421. Apfelstrudel.

3—4 Pfund geschälte Äpfel werden in ganz feine Scheiben geschnitten und gut gezuckert. Nach Belieben 120 g geschälte Mandeln fein geschnitzelt und ½ Pfund Sultaninen verlesen, gewaschen und getrocknet. Nachdem dies vorgerichtet, wird

der Strudelteig wie beim Rahmstrudel ausgezogen, sorgfältig mit 60 g zerlassener Butter bestrichen, mit feingesiebtem Weckmehl (oder wird das Weckmehl vorher in der Butter leicht geröstet), Äpfel, Mandeln, Sultaninen, Zucker und Zimt bestreut, zusammengerollt und wie Rahmstrudel gebacken.

1422. Kirschenstrudel.

3 Pfund Kirschen, nach Belieben 125 g Mandeln, Zucker, Zimt, Weckmehl, Teig wie Nr. 1417.

1423. Kartoffelstrudel.

500 g Kartoffeln, Salz, ½ Ei oder 1—2 Eßlöffel saurer oder süßer Rahm, 50 bis 100 g Mehl werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig vermengt. Man wellt einen 30 cm breiten Streifen aus, bestreicht denselben mit etwas zerlassenem Fett, darauf in ganz feine Scheiben geschnittene Äpfel, Zucker und Zimt, rollt ihn zusammen und setzt die mit Fett bestrichene Wurst lang oder zu einer Schnecke gedreht auf ein schwarzes Backblech oder in eine Kasserolle und bäckt den Strudel 1 Stunde. In der Kasserolle wird nach ½ Stunde etwas heiße Milch in die Ecken gegossen, was die Speise sehr saftig macht.

1424. Gefüllte Flädchen.

Von 150 g Mehl, 1—2 Eiern, Milch und einer Prise Salz bereitet man einen dünnen Flädchenteig und backt davon 6—8 dünne Kuchen. Wenn dieselben erkaltet, streicht man messerrückendick folgende Creme auf: 50 g Kartoffelmehl werden mit ½ Liter Milch glatt angerührt, 2—3 Eigelb, 100 g Zucker, Zitronenschale dazugegeben und unter Rühren einmal aufgekocht, etwas Rum und Vanille daruntergemischt und kaltgestellt. Jeder Pfannkuchen wird in 4 Teile geschnitten ⊕, aufgerollt, an beiden Enden glatt geschnitten, in Eiweiß umgewendet und mit Weckmehl paniert, in heißem Fett rasch gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut sofort zu Tisch gegeben.

1425. Aufgezogene Flädchen.

Die wie oben zubereiteten Flädchen werden mit dick eingekochtem Apfelmus und Rosinen bestrichen, zusammengerollt, in eine vorbereitete Auflaufform 2—3 Lagen kreuzweise geschichtet, 1 Ei, 2 Löffel Zucker und stark ¼ Liter Milch gut verrührt darübergegeben, einige Stückchen Butter darauf verteilt und die Speise im Ofen aufgezogen.

1426. Aufgezogene Flädchen (andere Art).

Die Flädchen werden mit Zucker und Zimt und Korinthen bestreut, aufgerollt und in 5—6 cm lange Stücke geschnitten. Diese ordnet man in der Auflaufform stehend nebeneinander, bis sie voll ist, und vollendet die Speise wie die vorhergehende.

1427. Kaiserschmarren.

250 g Mehl, 40 g Butter, 30 g Zucker, Salz, ungefähr ¼ Liter Milch, 3—4 Eier, 40 g kleine Rosinen. Zum Backen: 40 g Rindschmalz (ausgelassene Butter).

In die leichtgerührte Butter gibt man Eigelb, Zucker, Salz, Mehl, Milch und zuletzt den Schnee und die Rosinen. Dann läßt man Rindschmalz in einer Pfanne heiß

werden, gibt fingerdick von dem Teig hinein, backt ihn wie Pfannkuchen, und nachdem derselbe umgekehrt ist, wird er mit 2 Gabeln in kleine Stücke zerrissen, dieselben gut geröstet und mit Zucker und Zimt angerichtet.
Oder man gibt die Masse in eine runde, eiserne Kasserolle, die gut mit dem Rindschmalz ausgestrichen ist, backt sie schön hellgelb im Backofen, stößt die Masse zu kleinen Stücken, streut nach Belieben gewaschene, abgetrocknete Sultaninen darauf und stellt sie, mit Zucker und Zimt bestreut, nochmals kurze Zeit hinein. Man gibt Kompott oder Fruchtsoße, am besten Aprikosensoße, dazu.

1428. Kaiserschmarren (feine Art).

6 Eier, 40 g Zucker, 200 g Mehl, 50 g zerlassene Butter, Prise Salz, wenig Zitronenschale, ¼ Liter Vollmilch oder süße Sahne.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die Hälfte von Mehl, Milch und Gewürz zugerührt, dann der steifgeschlagene Schnee mit dem Rest Mehl und der zerlassenen Butter lose untergezogen und wie vorhergehend gebacken.

1429. Semmelschmarren (Weckeierhaber).

8 alte Milchbrot, 3—4 Eier, ¼—⅜ Liter Milch, Salz, nach Belieben 50 g Zucker, Zimt, 40 g Rindschmalz.

Die Milchbrote oder Semmeln werden in dünne Scheiben geschnitten. Die Eier werden mit der Milch, Zucker und Salz gut zerschlagen, über die Brötchen gegossen und ½ Stunde weichen lassen. In einer Pfanne wird das Rindschmalz erhitzt, die eingeweichten Brötchen hineingegeben und schön gelb geröstet, dann gewendet, einige Butterstückchen zugegeben, daß der Schmarren schöne Farbe bekommt, zerstoßen und beim Anrichten mit Zucker und Zimt bestreut und Apfelbrei dazugegeben. Oder man gibt den Schmarren gesalzen zu Gemüse oder Salat.

1430. Grießschmarren.

1 Liter Milch, Prise Salz, 50 g Zucker, etwas Vanille, 2—3 Eier, Fett zum Backen.

In die kochende Milch mit Salz und Zucker läßt man unter Rühren den Grieß einlaufen und ungefähr 1 Stunde stehen (vom Feuer wegstellen). Die Eier werden unter die Masse gemengt und ein Teil davon in heißes Fett gegeben. Man läßt sie schön anbacken, gibt etwas Butter darauf, wendet und zerstößt die Masse während des Backens. Man gibt Kompott dazu. Der Grießschmarren kann auch ohne Eier hergestellt werden.

1431. Reisschmarren.

200 g Reis, ¾ Liter Milch, wenig Salz, 50 g Butter, 80 g Zucker, 2—3 Eier, nach Belieben 20 g abgezogene, kleingeschnittene Mandeln, 40 g Sultaninen.

Der gewaschene, überbrühte Reis wird in die kochende Milch gegeben und ohne zu rühren langsam weichgekocht. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eigelb, Zitrone oder Vanille zugegeben und mitgerührt, dann der Reis und Eierschnee untergemengt und wie Grießschmarren gebacken.

1432. Kirschenpfannkuchen.

4 Brötchen, 1 Tasse Milch, 4 Eßlöffel Mehl, 2—3 Eier, Zucker und Zimt, 1 Pfund Kirschen, Backfett.

Die in kaltes Wasser eingeweichten Brötchen werden fest ausgedrückt und gut verstampft. Sodann gibt man nacheinander Mehl, Milch, Eier, Zucker und Zimt zu, verrührt die Masse tüchtig und mengt zuletzt die abgezupften Kirschen leicht darunter. In heißem Fett backt man kleine Pfannkuchen langsam auf beiden Seiten und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimt.

1433. Apfelpfannkuchen.

200—250 g Mehl, 3 Eier, Milch, 1 Prise Salz, 6 Äpfel.

Man bereitet von Mehl, Milch, Eigelb und Salz einen Pfannkuchenteig und gibt die geschälten, in ganz feine Scheiben geschnittenen Äpfel mit dem Schnee darunter und backt die Pfannkuchen auf beiden Seiten schön goldgelb. Oder man dämpft zu jedem Pfannkuchen Apfelscheibchen in der heißen Butter und gibt den Teig darüber. Die Pfannkuchen werden mit Zucker und Zimt bestreut und heiß zu Tisch gegeben.

1434. Obstpfannkuchen von Heidel-, Johannis-, Stachelbeeren oder Kirschen.

Man gibt einen Schöpflöffel Teig von Nr. 1433 in heißes Fett, streut das vorbereitete, eingezuckerte Obst darauf und backt den Pfannkuchen von beiden Seiten schön goldgelb.

1435. Hasenohren.

2 Eigelb, 1 ganzes Ei, 60 g Zucker, 2 Löffel Rahm, ½ Eßlöffel Rum, Mehl.

Eier und Zucker werden kurze Zeit gerührt, Rahm, Rum und so viel Mehl zugegeben, daß man den Teig auswellen kann, dann rädelt man Stücke ab, wickelt sie über einen Kochlöffel und backt sie in heißem Schmalz.

1436. Zwetschgenknödel nach echt böhmischer Art.

2 Pfund Kartoffeln (recht mehlige Sorte) werden am Tag vorher gekocht, dann geschält und gerieben. 30 g Butter werden gerührt, die Kartoffeln, 2—4 Eigelb, der Eierschnee, Salz und so viel Mehl hinzugetan, daß der Teig nicht klebt und sich gut mit dem Wellholz ausrollen läßt. Man schneidet nun 10 cm große Quadrate, gibt auf jedes eine mit einem Tuch abgeriebene Zwetschge, von der man den Stein herausnehmen kann und dafür ein Stückchen Zucker einlegt, schlägt den Teig über und formt mit den Händen einen Kloß, aber ohne viel zu drücken, damit die Klöße locker bleiben. In Salzwasser werden die Knödel 10 Minuten gekocht, mit brauner Butter und Semmelbrösel geschmälzt und mit Zucker und Zimt überstreut. Man kann auch Grieß dem Teig zugeben und dafür weniger Mehl nehmen.

Die Knödel können auch von Strudelteig (siehe Apfelstrudel) oder von Hefenteig (siehe Dampfnudeln) bereitet werden.

1437. Strauben.

½ Pfund Mehl, Salz, 20 g Zucker, ⅜ Liter Milch, 40 g zerlassene Butter, 3—4 Eier.

Von diesen Zutaten wird ein glatter Teig angerührt, den man schneckenartig durch einen Trichter in das heiße Fett einlaufen läßt. Wenn 4—5 Ringe nebeneinander liegen, backt man sie auf beiden Seiten schön gelb, entfettet sie und bestreut die Strauben, noch warm, mit Zucker und Zimt.

1438. Strauben mit Wein.

Der fertige Windbeutelteig Nr. 1406 wird mit 1/10 Liter heißem Wein und 2—3 Eiern verdünnt und auf dieselbe Weise fertiggemacht.

1439. Gebackene Mandeln.

½ Pfund geschälte, geriebene Mandeln, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, 2 Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone oder 10 g Zimt, wenig Pottasche.

Dies alles wird auf dem Nudelbrett zusammengeschafft, fingerdick ausgewellt, mit einem länglichrunden Ausstecher ausgestochen, im schwimmenden Schmalz gelb gebacken, auf Brotschnitten entfettet und noch warm mit Zucker und Zimt bestreut.

1440. Biskuitäpfel.

3 Eier, 65 g Zucker, 65 g Mehl, ¼ Zitrone, Mandeln.

Die Eigelb werden mit dem Zucker ½ Stunde gerührt, das Mehl und der steife Eierschnee daruntergemengt. Von dieser Masse sticht man runde Küchlein ab oder wendet Apfelscheiben darin um und backt sie in schwimmendem Fett. Nach dem Backen spickt man dieselben mit geschälten, länglich geschnittenen Mandeln und übergießt sie mit Rotwein, den man mit Zucker, Stückchen Zimt, Zitronenschale und einer Handvoll Sultaninen und Rosinen siedend gemacht hat.

1441. Apfelcharlotte.

2—2½ Pfund mürbe Äpfel, 180 g Zucker, 30 g Butter, 1 Glas Weißwein, 50 g Korinthen, Zitronenschale oder 1 kleines Stückchen Zimt. Zum Eintauchen: 80 g Butter, ½ Kapselbrot oder 6—8 altgebackene, ungeröstete Zwieback.

Die geschälten Äpfel werden in Schnitze geschnitten, vom Kernhaus befreit, mit den anderen Zutaten aufgestellt und langsam geschmort, bis sie weich, aber nicht verkocht und ohne Flüssigkeit sind. Zwieback oder Kapselbrot, von dem die äußere Rinde entfernt ist, wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, diese in zerlassene Butter (nach Belieben mit 2 Eßlöffel Zucker gemischt) eingetaucht und zuerst der Boden, dann der Rand einer gestrichenen Charlotte- oder Auflaufform dicht ausgelegt, und zwar so, daß die Scheiben gerade und senkrecht aufgestellt sind. Nun werden die Äpfel eingefüllt, mit den noch übrigen Scheiben Brot bedeckt und die Speise ¾—1 Stunde in mittelheißem Ofen gebacken. Aus dem Ofen genommen, stürzt man die Charlotte vorsichtig auf eine tiefe, runde Platte und bestreut sie mit Staubzucker. Man kann die oben aufgelegten Zwiebackscheiben vorher entfernen, ehe man die Speise zu Tisch gibt.

1442. Äpfel im Schlafrock.

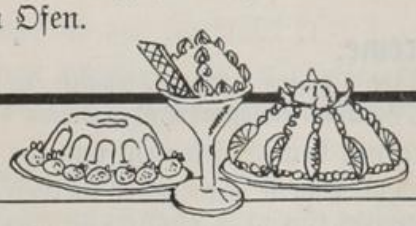
6 mürbe Äpfel werden geschält, in der Mitte etwas ausgebohrt und mit geschälten, gewiegten Mandeln und Zucker gefüllt. Ein guter Butter- oder Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt, viereckige Stücke geschnitten und die gezuckerten Äpfel darin eingehüllt. Die 4 Teigecken drückt man oben zusammen, setzt sie auf ein Blech, bestreicht den Teig mit Eigelb und backt sie in mäßig heißem Ofen etwa ½ Stunde. Kurz vorher, ehe sie fertig gebacken sind, bestreut man die Äpfel mit Zucker.

1443. Gefüllte Äpfel.

8—10 Äpfel werden geschält, mit dem Ausstecher (Abb. 159) das Kernhaus entfernt, mit Zucker, Zimt und kleinen Rosinen gefüllt und nebeneinander in eine mit Butter bestrichene Auflaufform gesetzt. Dann gibt man ½ Liter Weißwein oder Most darüber, überstreut die Äpfel reichlich mit Zucker und Zimt, gibt einige Butterstückchen darauf und läßt sie im Ofen weichdämpfen.

1444. Gebratene, gefüllte Äpfel.

Man sticht von 6—8 guten Äpfeln (Reinetten oder Goldparmänen) das Kernhaus aus, schält sie, legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, bestreut sie mit Zucker, beträufelt sie mit zerlassener Butter und gießt etwas Weißwein darüber. Hierauf bedeckt man die Äpfel mit einem Butterpapier, stellt sie in den heißen Bratofen, bis sie weich geworden sind, füllt sie mit Zitronencreme, gibt nach Belieben etwas Aprikosenmarmelade darauf, streut Zucker darüber und gibt die Speise nochmals kurze Zeit in den Ofen.



Kalte süße Speisen

Creme, Rahmspeisen, süße Sulzen, verschiedene Süßspeisen, Gefrorenes, Bomben

Allgemeine Bemerkungen über Creme:

Die Cremes erfreuen sich in ihrer Mannigfaltigkeit großer Beliebtheit und bilden eine erfrischende, süße Speise.

Sie können verschieden zubereitet werden, entweder auf dem Feuer abgerührt oder im Wasserbad gestockt oder kalt unter steifgeschlagenen Rahm gemengt.

Soll die Creme gestürzt werden, wird Gelatine oder Agar-Agar verwendet. Die in kaltem Wasser gewaschene Gelatine wird entweder mit der Masse auf dem Feuer abgerührt oder mit wenig heißem Wasser aufgelöst durch ein Sieb zur abgerührten Masse gegeben. Der Gelatinegeschmack geht fast ganz verloren, wenn man diese vor der Zubereitung einige Stunden in kaltes Wasser legt.

Agar-Agar wird aus ostindischen Meeresalgen gewonnen und statt Gelatine verwendet. Agar-Agar wird fein zerschnitten, gewaschen mit wenig heißem Wasser

aufs Feuer gestellt und 2—3 Minuten gekocht, bis es aufgelöst ist, durchs Sieb gestrichen und zur abgerührten Masse gegeben.

Ohne Gelatine zubereitet, wird die Creme in Glasschalen gegeben. Zum Abrühren der Creme nimmt man am besten eine Messingpfanne und Schneebesen; es muß gleich beim Zusetzen mit dem Rühren begonnen und darf nicht aufgehört werden, bis die Masse am Kochen ist. Man probiert am besten mit einem Kochlöffel, und wenn die Masse wie dicker, süßer Rahm vom Löffel läuft, ist diese genügend abgerührt. Die Masse wird durch ein Haarsieb in eine irdene oder Steinschüssel geschüttet und kaltgerührt. Sobald sie anfängt, fest zu werden, wird der steifgeschlagene Rahm oder Eierschnee rasch untergemengt und die Creme in mit Wasser oder Milch ausgeschwenkte und leicht mit Zucker bestreute Formen eingefüllt und einige Stunden kaltgestellt. (Die Form mit Öl auszustreichen ist nicht ratsam, da bei der sorgfältigsten Reinigung der widerliche Geschmack nicht entfernt werden kann.)

Hat man Cremeformen von Porzellan, so kann die Creme gut am Tag vorher bereitet und in den Keller gestellt werden.

Vor dem Stürzen löst man den oberen Rand mit einem Messer, taucht die Form ganz kurz in heißes Wasser oder bedeckt sie mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch. Die Creme wird auf eine kalte Platte gestürzt und mit Schlagrahm, Früchten, ausgestochenem Gelee oder Kleinbackwerk verziert. (Siehe Tafel 33.)

A Creme*

1445. Vanillecreme.

5 Eigelb, 100 g Zucker, ¼ Stange Vanille, ½ Liter Milch, 5 g Stärkemehl, 5—7 Blatt Gelatine, ¼ Liter Schlagrahm oder Schnee der 5 Eiweiß.

Die Milch wird mit dem Stärkemehl und der zerschnittenen Vanillestange unter Rühren aufgekocht. Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, unter Schlagen die Vanillemilch zugegeben und mit der gewaschenen Gelatine bis zum Kochen gebracht. Die Masse gießt man durch ein Haarsieb, rührt von Zeit zu Zeit, bis sie anfängt, fest zu werden, und mengt dann den steifgeschlagenen Rahm oder Eierschnee rasch darunter. Man füllt die Creme in die vorbereitete Form (siehe allgemeine Regeln) und stellt sie womöglich auf Eis.

1446. Falscher Schlagrahm.

½ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Weißmehl, ¼ Pfund Zucker, 3 Blatt Gelatine.

Mehl und Zucker wird mit dem Wasser angerührt und zum Kochen gebracht. Dann wird die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine dazugegeben, vom Feuer genommen und so lange geschlagen, bis die Masse steif ist.

1447. Tutti frutti.

Reste von Blitzkuchen oder Löffelbiskuits legt man auf den Boden einer Glasplatte und gießt löffelweise Arrak, mit Wein oder Zuckerwasser vermischt, darüber,

* Die angegebenen Massen für Creme reichen für 8—10 Personen.

danach eine Lage Eingemachtes, dann wieder angefeuchtetes Biskuit und so fort, bis die Schale voll ist. Die letzte Lage muß Biskuit sein. Darüber gießt man dann die fertige Vanillecreme und läßt das Ganze in der Kälte steif werden.

1448. Kalte Apfelspeise.

Ungefähr 6 große Äpfel werden geschält, in kleine Schnitze geschnitten und mit 90 g Zucker und etwas Wein weich gedünstet. Man kann auch übriges Apfelmus verwenden. Dann gibt man es in eine Glasschale, darauf ungefähr ¼ Pfund Biskuits, mit Rum oder Kirschwasser befeuchtet. Nun bereitet man von 2 Eßlöffel Stärkemehl, ½ Liter Milch, 60 g Zucker, 2 Eier und Vanille eine Creme, schüttet dies noch warm über die Biskuits und gibt geschälte, geschnittene Mandeln darauf.

1449. Vanillecreme mit Löffelbiskuits Charlotte russe. Siehe Tafel 33.

15 Stück Löffelbiskuits, 1/16 Liter Arrak, 1/10 Liter Weißwein, Vanillecreme von 5 Eigelb.

Die abgerührte Vanillecreme wird mit 1 Löffel Arrak gemischt. Eine mit Öl ausgestrichene Form wird mit den in Wein und Arrak getauchten Biskuits dicht ausgelegt, der Boden sternförmig. Nun füllt man die Creme ein, ehe sie sich verdickt. Nach dem Stürzen kann man die Biskuits mit weißer, rosa oder Schokoladenglasur abwechselnd überziehen oder mit Schlagrahm spritzen. Statt Vanillecreme kann man Schokoladen- oder Orangencreme usw. einfüllen.

1450. Diplomatencreme. Siehe Tafel 33 und Farbtafel 11.

Vanillecreme von 5 Eigelb, Nr. 1445, 6 Makronen, 60 g Sultaninen, 60 g verschiedene eingemachte Früchte, nach Belieben 60 g Zitronat und Orangeat, 3 Löffel Arrak oder Maraschino.

Die Makronen werden in kleine Würfel geschnitten und mit Arrak befeuchtet, ebenso die Früchte. Sultaninen oder Malagatrauben kann man mit wenig Zuckerwasser aufkochen und Arrak dazugeben. Sobald die fertige Creme anfängt, fest zu werden, gibt man eine Lage davon in eine vorbereitete Form, streut Makronen darauf, dann Creme und Früchte und fährt so abwechselnd fort, bis die Form voll ist. Die letzte Lage muß Creme sein. Man läßt die Creme auf Eis fest werden und verziert nach dem Stürzen mit Früchten und Schlagrahm.

1451. Kaffeecreme.

5 Eigelb, 80 g Zucker, 4 Blatt Gelatine, ¼ Liter Milch, ⅛ Liter Kaffee-Extrakt, Vanillezucker, ¼ Liter Schlagrahm.

Von 30 g gutem, gemahlenem Kaffee wird durch Aufguß von ¼ Liter siedendem Wasser ein starker Extrakt bereitet, den man nach einiger Zeit klar abgießt und verkühlt zu den schaumig gerührten Eigelb, Vanille und Zucker gibt. Man rührt dies mit der Milch zu einer Creme ab. Die gewaschene, mit wenig kochendem Wasser aufgelöste Gelatine wird durch ein Sieb gegossen und vor dem Festwerden der steifgeschlagene Rahm oder Eierschnee untergemischt.

1452. Karamelcreme. Siehe Tafel 33.

180 g Zucker, 6 Eier, ½ Liter Milch, ⅛ Liter Wasser, 6—8 Blatt Gelatine, ¼ Liter Schlagrahm oder den Schnee der 6 Eier.

80 g Zucker werden mit 6 Eigelb schaumig gerührt; den übrigen Zucker bräunt man auf dem Feuer, löscht dann mit Wasser ab und gibt, sobald alles aufgelöst ist, die heiße Milch dazu. Dies gießt man unter Schlagen zu den verrührten Eigelb, nimmt alles mit der in kaltes Wasser getauchten Gelatine aufs Feuer und schlägt das Ganze bis vors Kochen. Nachdem die Masse etwas steif geworden ist, mengt man den Eierschnee oder ¼ Liter Schlagrahm darunter und füllt die Creme in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte und mit Zucker ausgestreute Form, welche man in kaltes Wasser oder aufs Eis stellt. Nach dem Stürzen spritzt man die Creme mit Schlagrahm.

1453. Haselnußcreme.

100 g Haselnüsse, 110 g Zucker, ½ Liter Milch, 2—3 Eigelb, ¼ Liter Schlagrahm, 7 g Gelatine, etwas Vanille.

Die Haselnüsse werden im Backofen geröstet, bis sich die Haut löst. Dann werden sie gerieben und mit einem Teil der Milch gut ausgekocht. Von der übrigen Milch wird mit dem Eigelb, Zucker, Gelatine und Vanille eine Creme abgerührt und zu den Haselnüssen gegeben. Erkaltet, wird der Eierschnee oder Schlagrahm daruntergemischt. Man stellt die Form aufs Eis und verziert sie nach dem Stürzen mit Schlagrahm.

1454. Kastaniencreme.

2 Pfund Kastanien, ½ Liter Milch, ½ Liter Schlagrahm (oder falscher Schlagrahm, dann etwas weniger Zucker und Gelatine), 200 g Zucker, 10 g Gelatine, Vanillezucker.

Die Kastanien werden geschält, in Wasser gekocht, bis die zweite Haut sich entfernen läßt, dann mit der Milch zu einem Püree verkocht, der Zucker zugegeben, durch ein Haarsieb gestrichen und kalt gerührt. Alsdann wird die in Wasser aufgelöste Gelatine, Vanillezucker und Schlagrahm zugegeben, die Masse in eine Form gefüllt und kaltgestellt. **Zur Kastanienspeise** gibt man das Kastanienpüree durch die Fleischhackmaschine oder Buttersprize kranzartig um den Schlagrahm.

1455. Schokoladencreme.

¼ Pfund Schokolade, 50 g Zucker, ⅛ Liter Milch, 15 g Gelatine, ½ Liter Schlagrahm. Oder: 60 g Kakao, 100 g Zucker, stark ⅛ Liter Milch, 12 g Gelatine und 1 Masse falscher Schlagrahm.

Die Schokolade wird auf schwachem Feuer in der Milch aufgelöst, dazu kommt der Zucker und, wenn die Masse etwas verkühlt ist, die aufgelöste Gelatine nebst dem steifen Schlagrahm. Die Masse wird in eine Form gefüllt und bis zum Gebrauch auf Eis gestellt.

1456. Zitronencreme.

4 Eier, 120 g Zucker, 1 Zitrone, 6 Blatt Gelatine.

Eigelb, Zucker, Saft von 1, Schale von ¼ Zitrone werden ½ Stunde gut gerührt, dann die mit 2 Löffel kochendem Wasser aufgelöste Gelatine und ¼ Liter Schlag-

rahm oder der Eierschnee untergemischt. Man füllt die Masse in eine kalt ausgeschwenkte Form oder Glasschale.

1457. Zitronenspeise.

½ Liter Schlagrahm oder Schnee von 5 Eiweiß, 1 Zitrone, 125 g Zucker, 6 Blatt rote Gelatine.

Unter die aufgelöste Gelatine mischt man den Zucker, der mit Zitronensaft in der Wärme aufgelöst wurde, sowie ¼ Zitronenschale. Nachdem die Masse erkaltet, mischt man den Schlagrahm oder Eierschnee unter, füllt die Creme in eine Glasschale oder Form und spritzt sie vor dem Anrichten mit Schlagrahm.

1458. Weincreme.

½ Liter Weißwein, 3—5 Eier, 100 g Zucker, 40 g Stärkemehl, ¼ Zitrone, 30 g Zitronat.

Das Stärkemehl wird mit dem Wein glatt angerührt, Eigelb, Zucker und Zitrone zugegeben und unter Schlagen auf dem Feuer einigemal aufgekocht. Diese Masse gibt man in eine Auflaufform oder Emailplatte, welche man vorher beliebig mit Makronen oder Biskuits auslegt, läßt sie erkalten und bestreut sie mit dem feingeschnittenen Zitronat. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, etwas Zucker daruntergemischt, über die Creme gestrichen und mit länglich geschnittenen Mandeln gespickt oder bestreut. Man läßt dies noch schön gelb backen.

1459. Weincreme mit Schaummasse verziert.

3 ganze Eier, 4 Eigelb, 100 g Zucker, 1 Eßlöffel Stärkemehl, ½ Zitrone, ½ Liter Weißwein.

Alle Zutaten werden auf dem Feuer geschlagen, bis die Masse anfängt zu kochen, dann etwas kalt gerührt und in eine Auflaufform gefüllt. Unterdessen bereitet man von 4 Eiweiß und 200 g Zucker eine Schaummasse (siehe Merinken), spritzt sie hübsch mit der Sterntülle auf die Creme, streut einige abgezogene, in Scheiben geschnittene Mandeln darauf und stellt sie ¼ Stunde vor dem Anrichten erhöht in den Backofen.

1460. Weinschaumcreme (Chaudeau-Creme).

80 g Zucker, 4 Eier, ¼ Liter Weißwein, ½ Zitrone, 4 Blatt Gelatine, Makronen, Arrak, 3 Eßlöffel Wasser.

Die gewaschene Gelatine wird mit dem kochenden Wasser aufgelöst, dann mit ¼ Liter Weißwein, 1 ganzen Ei, 3 Eigelb, Schale von ¼ Zitrone, Saft von ½ Zitrone auf dem Feuer so lange mit dem Schneebesen geschlagen, bis sich alles zu Schaum verwandelt hat. Nun mischt man den Eierschnee unter und läßt die Creme in einer mit kaltem Wasser ausgeschwenkten Porzellanform gestehen. Man kann auch mit Arrak befeuchtete Makronen oder Biskuits mit einlegen.

1461. Maiweincreme.

6 Eier, ⅜ Liter Rheinwein, 1 kleines Glas Weißwein, Schale einer halben Orange, 180 g Zucker, 1 Sträußchen Waldmeister, 8—10 Blatt Gelatine.

Der Waldmeister wird, nachdem man die Würzelchen und Blüten abgeschnitten hat, gewaschen und in einem Glas Weißwein ausziehen lassen. Die Eigelb werden

mit dem Zucker schaumig gerührt, der Rheinwein, die Orangenschale und die gewaschene Gelatine zugegeben und auf dem Feuer, bis es steigt, geschlagen. Nach dem Erkalten gibt man die Essenz und vor dem Festwerden den steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiß darunter, füllt die Creme in die Form und läßt sie auf Eis steif werden.

1462. Erdbeercreme. Siehe Tafel 33.

1 Pfund Erdbeeren, etwas Vanille, ½ Liter Schlagrahm, 200 g Zucker, 8—10 Blatt Gelatine.

Die Erdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen oder nur zerdrückt, mit Zucker, Vanille und der mit 5 Löffeln Wasser aufgelösten roten Gelatine vermischt, dann der steifgeschlagene Rahm lose untergezogen und die Creme in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form eingefüllt und kaltgestellt. Man kann die Speise auch von jedem anderen Fruchtpüree herstellen. Die Creme kann auf einen Merinkenboden gestürzt und mit kleinen Merinkentörtchen, die mit Erdbeeren gefüllt und mit Schlagrahm gespritzt sind, verziert werden.

1463. Erdbeercreme (andere Art).

1 Pfund Erdbeeren, 200 g Zucker, 4 Eiweiß, 12 g Gelatine.

Die Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen. Die Gelatine, worunter einige Blatt rote sein können, wird mit ¼ Liter Wasser aufgelöst. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und unter Schlagen Zucker, Erdbeermark und Gelatine zugegeben. Man schlägt so lange, bis die Masse anfängt fest zu werden, füllt sie dann in eine vorbereitete Form und läßt sie erstarren.

1464. Hägenmarkcreme.

4 Löffel Hägenmark, ½ Liter Schlagrahm, 10 g Gelatine, 1 Glas Weißwein, 100 g Zucker.

Die Gelatine wird mit dem Wein aufgelöst, durch ein Sieb zum Hägenmark gegeben und der steifgeschlagene Rahm untergemischt. Man füllt die Creme in eine mit Biskuits ausgelegte Form und läßt sie steif werden.

1465. Preiselbeercreme.

5 Eßlöffel Preiselbeeren, 90 g Zucker, 1 Glas Wein, 10 g Gelatine, Schnee von 5 Eiweiß oder ¼ Liter Schlagrahm.

Die Preiselbeeren werden durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker, Wein und der aufgelösten Gelatine verrührt, der steifgeschlagene Eierschnee untergemengt, in eine vorbereitete Form gefüllt und kaltgestellt.

1466. Gefüllte Orangen. Siehe Tafel 35.

6 Orangen, 6 Eigelb, 140 g Zucker, ½ Liter Weißwein, 4 Blatt rote, 8 Blatt weiße Gelatine, ¼ Liter Schlagrahm.

Die Orangen werden auf drei Viertel ihrer Höhe oder in der Mitte abgeschnitten, vorsichtig der Saft ausgepreßt und das übrige ausgehöhlt. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Saft der Orangen, der Wein und die ein-

geweichte Gelatine zugegeben und auf dem Feuer abgerührt, bis die Masse steigt, durch ein Sieb geschüttet, kaltgerührt und dann der steifgeschlagene Rahm untergemischt. Man füllt die Creme in die ausgehöhlten Orangen ein und spritzt sie mit Schlagrahm. Bei der Tafel 35 sind die Deckelchen mit gehäckelter Weinsulze gefüllt und außen mit Schlagrahm gespritzt.

1467. Orangencreme (andere Art). Siehe Farbtafel 11.

4 Eigelb, 60 g Zucker, Saft von 2—3 Orangen, ¼ Liter Weißwein, 6—8 Blatt Gelatine, Schnee von 4 Eiweiß, 2 Orangen in ganz feine runde Scheiben geschnitten.

Ein Schüsselchen wird mit Öl bestrichen und das Ganze mit den Orangenscheiben ausgelegt. Die Creme wird wie vorhergehend zubereitet, kurz vor dem Festwerden in das Schüsselchen eingefüllt, kaltgestellt und nach dem Stürzen mit Orangenschnitzen garniert. Zwei halbe ausgehöhlte Orangen werden mit $^1/_8$ Liter Weißwein, den man mit 50 g Zucker und 4 Blatt roter Gelatine bis ans Kochen gebracht hat, gefüllt und nach dem Festwerden in Schnitze geschnitten.

1468. Mandelcreme.

¼ Pfund Mandeln, wenig Rosenwasser, ¼ Pfund Zucker, 6—8 Blatt Gelatine, ½ Liter süßer Rahm, Maraschino.

Die geschälten, geriebenen Mandeln werden mit Rosenwasser zerrieben, dann unter den steifgeschlagenen Rahm mit Zucker, Maraschino und der aufgelösten Gelatine gemischt.

1469. Mandelmilchcreme.

1 Liter Milch, 75 g Mondamin, 200 g Zucker, ¼ Pfund weiße Mandeln, ⅛ Liter süßer Rahm, etwas Bittermandelöl, 4 Eiweiß.

Die geschälten, feingemahlenen Mandeln werden im Mörser oder in der Steingutschüssel mit dem Rahm gut verrieben, dann mit der Milch glattgerührt, Zucker zugegeben und zum Kochen gebracht. Das Mondamin wird mit wenig kalter Milch angerührt in die kochende Milch einlaufen lassen und unter Rühren einige Minuten ausgekocht. Die zu Schnee geschlagenen Eiweiß werden unter die heiße Masse gegeben, einmal aufgekocht, in eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Ringform gefüllt und kaltgestellt. Nach dem Stürzen kann man die Speise mit einer kalten Schokoladensoße (Nr. 1606) überziehen und mit Schlagrahm verzieren.

1470. Westfälische Creme.

½ Liter Milch, 80 g Zucker, 7—12 Blatt Gelatine, 3 Eiweiß oder ¼ Liter geschlagener süßer Rahm, 50 g Pumpernickel.

In die gekochte Milchsulze gibt man vor dem Festwerden die steife Sahne mit dem geriebenen Pumpernickel zu und füllt die Masse in Gläser oder in eine vorbereitete Cremeform. Soll die Masse nicht gestürzt werden, nimmt man 7 Blatt Gelatine.

1471. Ministerspeise.

½ Liter süßer Rahm, 180 g Zucker, 1 Orange, ½ Zitrone, 6 Blatt weiße und 6 Blatt rote Gelatine.

Der steifgeschlagene Rahm wird mit dem Saft und der abgeriebenen Schale der

Zitrone, dem Saft der Orange, Zucker, der mit wenig Wasser aufgelösten Gelatine gemischt und in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form gefüllt.

1472. Arrakcreme.

4—6 Eigelb, 125 g Zucker, ½ Liter süßer Rahm, 2—3 Eßlöffel Arrak.

Die Eigelb werden mit dem Zucker ½ Stunde gut schaumig gerührt, der Arrak zugegeben und der steifgeschlagene Rahm untergezogen. Man füllt die Masse in eine Glasschale und stellt sie aufs Eis.

1473. Punschcreme.

1 Gläschen Rum, Arrak oder Kognak, 1 Zitrone, 125 g Zucker, ⅛ Liter Wasser, 10 g Gelatine, ⅜ Liter geschlagene Sahne.

Wasser und Zucker wird aufgekocht und die Gelatine darin aufgelöst, vom Feuer genommen, Zitronensaft und Schale und Rum zugegeben und dieses durch ein Sieb zur Schlagsahne gegeben, leicht daruntergezogen und in eine Glasschale gefüllt.

1474. Aprikosencreme.

125 g Aprikosenmarmelade, 80 g Zucker, Saft einer halben Zitrone, ¼ Liter Wasser 5—6 Blatt Gelatine, ¼ Liter geschlagene Sahne.

Das Wasser wird mit dem Zucker aufgekocht, die Marmelade damit glattgerührt, die mit 4 Löffel Wasser aufgelöste Gelatine zugegeben, der geschlagene Rahm untergezogen und in eine Glasschale eingefüllt.

1475. Bananencreme.

5 große gelbe Bananen, 125 g Zucker, Saft einer Zitrone, 6 Blatt Gelatine, ¼ Liter süßer Rahm oder ⅛ Liter Sahne und 2 geschlagene Eiweiß.

Die geschälten Bananen werden mit einer Gabel zerdrückt und mit Zucker und Zitronensaft ½ Stunde gerührt. Nach Belieben gibt man 1 Eßlöffel Kognak oder Maraschino mit der in 4 Eßlöffel heißem Wasser aufgelösten Gelatine dazu und gibt den steifen Schlagrahm darunter.

1476. Kastaniencreme.

Unter die fertige Vanillecreme mischt man das Püree von 1 Pfund Kastanien und umlegt es nach dem Stürzen mit glasierten Kastanien.

1477. Malakoff-Creme.

Die Vanillecreme wird abwechselnd mit in Maraschino angefeuchteten Biskuits, die man mit Marmelade bestreicht und mit Malagatrauben, Sultaninen, feingeschnittenem Orangeat und Mandeln bestreut, eingefüllt.

1478. Deutsche Creme.

In eine Form füllt man zuerst eine Lage Erdbeercreme von ½ Masse und, sobald dies fest ist, ¼ Liter Schlagrahm, den man mit Vanillezucker und 6 Blatt aufgelöster Gelatine vermischt hat, darauf ½ Masse Schokoladencreme, stellt die Form auf Eis und verziert sie nach dem Stürzen mit Schlagrahm.

1479. Württemberger Creme.

Wie im vorhergehenden Rezept füllt man abwechselnd Schokoladen- und Erdbeercreme in eine Form.

1480. Creme Eugenie.

Savarin wird in Scheiben geschnitten, diese geröstet und auf einer Seite in kochende Aprikosenmarmelade getaucht. Ein Viertel Ananas wird in Scheiben geschnitten und in genügend Läuterzucker weich und glasig gekocht, dann auf die Savarinschnitten gelegt und im Kranz auf eine Glasplatte angerichtet. Zur Creme mischt man unter ½ Liter steifen Schlagrahm 2 Blatt aufgelöste Gelatine, den Saft von 1/6 Ananas, etwas Zitronensaft und Zucker nach Geschmack und richtet die Creme inmitten der Schnitten an.

1481. Eier im Nest (Ostersüßspeise).

Man beginne einige Tage vorher mit dem Sammeln der leeren Eierschalen. Die Eier werden dazu mit einem spitzen Messer an der breiten Seite geöffnet und entleert. Nach vorsichtigem Reinigen stellt man die leeren Schalen auf einen Eierständer oder auf ein Blech mit Salz, um sie gut einfüllen zu können. Zum Füllen nimmt man verschiedenfarbige Creme oder süße Sulzen, zum Beispiel Nr. 1445, 1452, 1455, 1462, 1468 oder 1494, 1503, 1504, 1510. Man bereitet immer nur den vierten Teil der Masse, damit man viele bunte Eier bekommt, und füllt diese vor dem Festwerden mit einem kleinen Kännchen in die leeren Eierschalen. Beim Anrichten werden die Schalen entfernt und die Eier in ein Nest von Kastanienpüree gesetzt, nachdem man unten etwas Schlagsahne eingefüllt hat. (Siehe Nr. 1454.) Oder man backt in kleinen Savarinformen Biskuitmasse Nr. 1844 und bestreicht die Ringe nach dem Backen mit Aprikosenmarmelade und verwendet diese statt Kastanienpüree. Gebackene Ostereier siehe Nr. 1911.

1482. Gebrannte Creme (Dunstcreme).

3/8 Liter Milch, 60 g Zucker, 3 ganze Eier und 1 Eigelb, etwas Vanille.

Zucker und Vanillemilch werden siedend gemacht und nach dem Erkalten die Eier und Eigelb gut untergeschlagen. Diese Masse wird in eine Auflauf- oder Puddingform, welche zuvor mit Karamelzucker ausgestrichen wurde, eingefüllt und ungefähr ½—¾ Stunden im Wasserbad zugedeckt ziehen, aber nicht kochen lassen. Vor dem Stürzen die Masse erkalten lassen.

B Rahmspeisen

1483. Schlagrahm (Schlagsahne). Siehe Tafel 36.

½ Liter süßer Rahm, nicht zu frisch, ¼ Pfund Zucker, ½ Paketchen Vanillezucker.

Süßer, dicker Rahm muß vor dem Schlagen 1 Tag auf Eis oder in den Keller gestellt werden. Das Schlagen geschieht ebenfalls am besten auf Eis oder an einem kalten Ort. Der Rahm wird mit dem Schneebesen gleichmäßig geschlagen bis zu

einem festen Schaum und mit Zucker und Vanille gemischt. Man darf nicht zu lange schlagen, weil sonst das Fett vom Rahm ausscheidet und Butter entsteht. Der geschlagene Rahm wird in Glasschalen erhöht aufgestrichen, mit einem Muster bespritzt und mit Hippen, kleinen Merinken oder kleinen gefüllten Windbeuteln verziert.

1484. Geschlagener Rahm mit Schokolade.

Unter ½ Liter geschlagenen Rahm mengt man ¼ Pfund feingeriebene oder mit wenig Wasser aufgelöste Schokolade oder Kakao und Zucker.

1485. Schlagrahm mit Maraschino.

Unter ½ Liter geschlagenen Rahm mischt man 2 Eßlöffel Maraschino, den man mit ¼ Pfund Zucker verrührt hat.

1486. Geschlagener Rahm mit Kastanien.

In ½ Liter geschlagenen Rahm mischt man das Püree von 1 Pfund Kastanien, 1 Eßlöffel Maraschino, Nußlikör und nach Belieben 100 g Sultaninen oder Rosinen.

1487. Geschlagener Rahm mit Ananas.

½ Pfund Ananas wird geschält, auf dem Reibeisen gerieben und mit ¼ Pfund Zucker unter ½ Liter steifgeschlagenen Rahm gemischt.

1488. Geschlagener Rahm mit Pumpernickel.

Unter ½ Liter geschlagenen Rahm mengt man 100 g Zucker und ¼ Pfund geriebenen Pumpernickel. Nun füllt man es abwechselnd mit eingemachten Früchten in eine Glasschale ein und verziert mit Makronen.
Dieselbe Speise kann auch mit Schwarzbrot als **Pommerische Speise** gegeben werden.

1489. Götterspeise.

100 g geriebener Pumpernickel, 50 g Zucker, 60 g Schokolade, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Pfund frische Wald- oder Gartenerdbeeren, Johannis-, Himbeeren, Brombeeren, ¼ Liter süße Sahne.

In eine Glasschale füllt man zuerst das kurz vorher eingezuckerte Obst. Man kann auch eingemachte Preiselbeeren oder Sauerkirschen dazu nehmen. Darüber streut man den mit Zucker und Schokolade gemischten Pumpernickel, darauf den gesüßten Schlagrahm und stellt die Speise 2 Stunden auf Eis. Man kann auch Schlagrahm und Pumpernickel abwechselnd in eine Glasschale füllen (die oberste Lage muß Schlagrahm sein) und die Früchte im Kranz um den Schlagrahm legen.

1490. Geschlagener Rahm mit Erdbeeren und Makronen.

In eine tiefe Glasschüssel legt man weiche Makronen. Ananaserdbeeren läßt man mit Zucker bestreut durchziehen, legt die Früchte auf die Makronen und bedeckt diese wieder mit Makronen. Der Saft wird nun dick eingekocht, etwas kalt gerührt und unter ½ Liter festgeschlagenen Rahm gemengt. Diesen richtet man erhöht in der Schüssel an und verziert mit Erdbeeren. Diese Speise läßt sich fast von allen Früchten bereiten.

Abb. 180—184. **Fünf verschiedene Cremes, mit Schlagrahm verziert**

Oben links: Erdbeercreme mit kleinen Meringentörtchen verziert, Nr. 1462. Oben Mitte: Vanillecreme mit Löffelbiskuits (Charlotte russe), Nr. 1449. Oben rechts: Diplomatencreme, Nr. 1450. Unten links: Deutsche Sulze, Nr. 1510. Unten rechts: Karamelcreme, Nr. 1452.



Abb. 185. **Reis Trautmannsdorff**
(Beschreibung Nr. 1528)

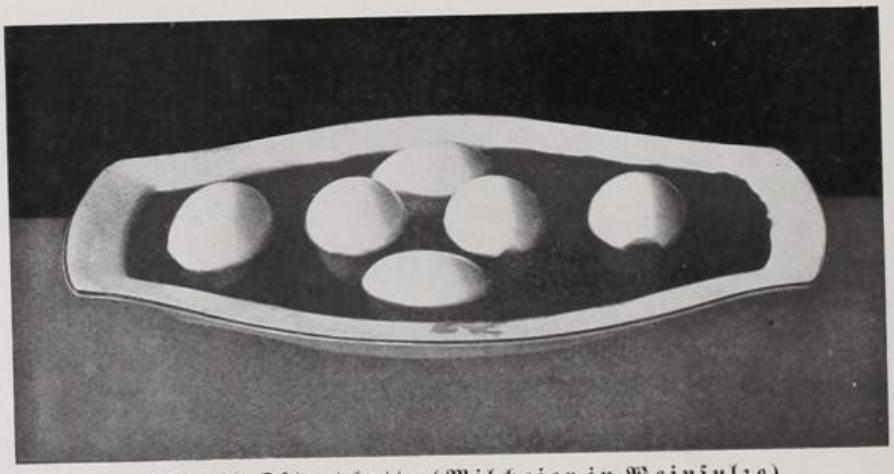


Abb. 186. **Osterplatte (Milcheier in Weinsulze)**
(Beschreibung Nr. 1513)



Abb. 187. **Grießflammeri mit Weinsulze**
(Beschreibung Nr. 1536)

1491. Ambrosia.

½ Liter saurer Rahm, 200 g Zucker, ½ Glas Arrak, 20 g rote Gelatine, ¼ Liter Schlagrahm, etwas Vanille.

Der saure Rahm wird zu Schaum geschlagen, mit dem Zucker, Arrak und Vanille gemischt. Die Gelatine löst man in einer kleinen Tasse kochendem Wasser auf, gießt sie durch ein Sieb zum Rahm, füllt die Masse in Glasschalen oder Weingläser und gibt beim Anrichten Schlagrahm darauf.

1492. Sauermilchsulze.

1 Liter Sauermilch, 200 g Zucker, Schale einer Zitrone, 10—12 Blatt Gelatine (6 weiße und 6 rote), nach Belieben 1—2 Eßlöffel Arrak oder Rum.

Die in kaltes Wasser eingeweichte Gelatine wird in 2 Eßlöffel kochendem Wasser aufgelöst, durch ein Sieb zu der durchgequirlten, mit Zucker, Zitrone und Arrak vermischten Milch gegeben. Man füllt die Masse in eine Glasschale und stellt sie 2 Stunden kalt.

C Süße Sulzen (Gelee)

(Die angegebenen Mengen reichen für 6—8 Portionen.)

Die süßen Sulzen bilden durch ihre Vielseitigkeit und ihren erfrischenden Geschmack eine beliebte Abwechslung unter den Süßspeisen. Man achte immer darauf, daß sie gut im Geschmack sind und recht kühl gehalten werden. In die Sulzen kann man entweder Früchte einlegen oder durch Abwechslung in den Farben der Sulzen eine hübsche Wirkung erzielen. Dazugegeben wird kaltes Kompott, kalte Vanillesoße, gezuckerter süßer Rahm oder Milch. Der Gelatinezusatz kann vermindert werden, wenn die Sulze nicht gestürzt, sondern in Glasschalen oder Gläsern gereicht wird.

1493. Süße Sulze mit Früchten.

1 Liter Wasser, 3 Zitronen, 1 Orange, 400 g Zucker, 20 Blatt Gelatine.

Der Zucker wird mit dem Wasser aufgekocht und die geschälten Orangenscheiben ½ Stunde darin ausziehen lassen. Nun gibt man den Saft der Zitrone dazu und läßt das Ganze durch eine Serviette laufen. Nachdem man den Boden einer Form oder Glasschale mit der Sulze ausgegossen hat, kann man Orangenscheiben, Nußkerne, Zwetschgen oder andere Früchte einlegen, mit der Sulze übergießen, 1—2 Stunden kaltstellen und stürzen.

1494. Weinsulze.

½ Liter Wein, 200 g Zucker, Saft einer Zitrone, $^3/_8$ Liter Wasser, 25 g rote Gelatine.

Die gewaschene Gelatine wird mit Wasser und Zucker bis zum Kochen gebracht und durch ein Sieb zu den übrigen Zutaten gegeben. Die Speise wird auf Eis einige Stunden kaltgestellt.

Sehr hübsch sieht die Weinsulze aus, wenn man einen Teil der fertigen Sulze auf Eis zu Schaum schlägt, bis die Masse anfängt fest zu werden; zu dieser Sulze nimmt

man statt roter Gelatine weiße. Den Boden einer Glasschale gießt man mit roter Weinsulze aus, füllt abwechselnd die zu Schaum geschlagene und klare Sulze auf. Man gibt Vanillesoße oder ungeschlagenen, süßen Rahm zu.

1495. Weinsulze mit Früchten.

Der Boden einer Form kann mit rohen Beerenfrüchten oder mit geschälten, ausgesteinten Steinfrüchten, die man kurz in Zuckersaft aufkocht, ausgelegt werden. Der Zuckersaft wird zur Sulze Nr. 1494 verwendet und dieselbe über die Früchte gegossen. Man kann die Früchte auch lagenweise mit der Sulze einlegen.

1496. Kirschwassersulze.

In die Sulze Nr. 1494 mischt man nach dem Erkalten $^1/_8$ Kirschwasser.

1497. Rumsulze.

Wie Kirschsulze mit Rum und mit gebranntem Zucker nachgefärbt.
Es kann jeder beliebige Likör verwendet werden, und wird danach die Sulze benannt.

1498. Erdbeersulze.

In die Sulze Nr. 1494 gibt man Erdbeersaft, färbt etwas nach und nimmt als Einlage Erdbeeren.

1499. Himbeersulze. Wie Erdbeersulze mit Himbeeren.

1500. Ananassulze.

In Weinsulze Nr. 1494 preßt man den Saft von ¼ Pfund Ananas.

1501. Zitronensulze.

Saft von 3 Zitronen, Schale einer Zitrone, ¾ Liter Wasser, 300 g Zucker, 20 g weiße Gelatine.

Alle Zutaten werden zusammen aufgekocht und durch ein Sieb in die vorbereitete Form gefüllt.
Orangensulze stellt man ebenso her, doch nimmt man 3 Orangen und 1 Zitrone. Man kann auch die geschälten, vorgerichteten Schnitze in dem Zuckersaft eine Stunde ausziehen lassen und aus diesem Saft die Sulze bereiten. Der Boden einer Form wird mit Sulze ausgegossen, die Schnitze oder Wald- oder Ananaserdbeeren eingelegt, dann die Form mit der übrigen Sulze aufgefüllt.

1502. Weinsulze mit Orangen.

½ Pfund Zucker, ½ Liter Wasser, ½ Glas Madeira, Schale einer Orange, einige Tropfen Zuckerfarbe, 30 g Gelatine, 1—2 Eiweiß (gut verschlagen).

Obige Zutaten werden langsam erwärmt, unter Rühren einmal aufgekocht und, nachdem die Masse etwas erkaltet, durch ein Tuch gegossen, dann ½ Liter guter Weißwein zugegeben. Oder man verwendet dazu die Sulze Nr. 1494 und nimmt weiße Gelatine statt rote. 4—6 geschälte, entkernte Orangen werden quer in Scheiben geschnitten. Eine Sulzform wird in Eis gestellt, mit einem Teil der Flüssigkeit

gefüllt, gestehen lassen, dann Orangen und etwas Flüssigkeit daraufgegeben und wieder gestehen lassen. So fährt man fort, bis alles verbraucht ist.
Statt Orangen kann man auch Trauben oder andere saftige Früchte nehmen.

1503. Milchsulze.

1 Liter Milch, ¼ Pfund Zucker, ½ Stange Vanille, 20 g Gelatine.

Die Milch wird mit der zerschnittenen Vanillestange aufgekocht und ¼ Stunde zum Ausziehen hingestellt. Dann gibt man Gelatine und Zucker dazu, läßt alles unter Rühren noch einmal aufkochen und schüttet es durch ein Sieb in die mit Wasser ausgespülte Form. Man läßt die Speise einige Stunden, möglichst auf Eis, erkalten.

1504. Schokoladensulze.

¾ Liter Milch, ¼ Päckchen Vanillin, 30 g Kakao, 120 g Zucker, 15 g weiße Gelatine (12—14 Blatt).

Alle Zutaten gibt man mit der kalten Milch aufs Feuer und rührt das Ganze mit dem Schneebesen bis zum Kochen. In einer gut vorbereiteten Form läßt man die Speise einige Stunden erkalten.

1505. Mandelsulze.

¾ Liter Milch, 60 g Mandeln, 150 g Zucker, 15 g Gelatine (12—14 Blatt).

Die abgebrühten, geschälten Mandeln (wenn möglich einige bittere dazu) werden fein gehackt oder gerieben. Dann gibt man sie mit den anderen Zutaten zusammen und läßt das Ganze aufkochen. In eine vorbereitete Form geschüttet, läßt man die Speise in Eis erstarren. Ähnlich läßt sich die Speise mit gerösteten, gemahlenen Haselnüssen herstellen.

1506. Mandelmilchsulze I.

½ Pfund Mandeln, worunter 5 g bittere, 10—12 Blatt Gelatine, ¾ Liter Milch, nach Belieben halb Rahm, 250 g Zucker, wenig Orangenblütenwasser.

Die gebrühten Mandeln werden abgezogen, in kaltes Wasser geworfen, abgetrocknet und fein gerieben. Dann kocht man sie mit der Milch, der gewaschenen Gelatine, Zucker und Orangenblütenwasser einmal auf, preßt die Masse durch ein starkes Tuch und füllt sie in eine ausgeschwenkte Form. Nach dem Stürzen kann die Sulze mit Schlagrahm garniert oder eine Fruchtsoße dazu serviert werden. Der geschlagene Rahm kann auch unter die Mandelmilch gegossen werden, ehe man sie in die Form einfüllt.

1507. Mandelmilchsulze II.

½ Pfund Rohmarzipan, 120 g Zucker, ¾ Liter Milch, ⅜ Liter süßer Rahm, 20 g Gelatine.

Diese Zubereitungsart ist dadurch erleichtert, daß die Mandeln schon vorbereitet sind. Den Rohmarzipan erhält man in jedem Schokoladengeschäft oder Konditorei. Er wird zerbröckelt, der Zucker und die Milch zugegeben und unter Rühren aufgekocht, dann gibt man die mit wenig kochendem Wasser aufgelöste, durchgesiebte Gelatine und kurz vor dem Festwerden den geschlagenen Rahm zu.

1508. Mandelmilchsulze mit Früchten.

Statt der Hälfte der Milch nimmt man von dem betreffenden Fruchtpüree.

1509. Mandelmilchsulze mit Schokolade.

Man mengt 100 g aufgelöste Schokolade oder Kakao darunter.

Letztere drei Arten können auch abwechselnd in die Form eingefüllt werden.

1510. Deutsche Sulze. Siehe Tafel 33.

¼ Liter Milchsulz, ¼ Liter Schokoladesulze, ¼ Liter Weinsulze*.

In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Weingläser gibt man zunächst die Weinsulze und läßt sie recht fest werden. Dann gibt man darauf die kalt gewordene, aber noch nicht starre Milchsulze und läßt diese ebenfalls fest werden. Darauf kommt dann die Schokoladensulze. Nachdem die Speise einige Stunden gestanden hat, wird sie gestürzt.

1511. Rhabarbersulze.

2 Pfund Rhabarber, ½ Pfund Zucker, 8—10 Blatt weiße und rote Gelatine, Saft einer halben Zitrone.

Die gewaschenen, zerschnittenen Rhabarberstengel werden mit Zucker und ¼ Liter Wasser weichgekocht, dann die Masse durch ein Sieb gestrichen. Man gibt die mit 3 Eßlöffel kochendem Wasser aufgelöste Gelatine und den Zitronensaft zu, füllt die Speise in eine Form, läßt sie erstarren und gibt sie mit Vanillemilch zu Tisch. Auf diese Weise lassen sich Fruchtsulzen von allen beliebigen Früchten herstellen, zum Beispiel Stachelbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Pfirsichen usw. Auch gedörrtes Obst, welches am Abend vorher eingeweicht wurde, läßt sich verwenden.

Schöner läßt die Sulze sich zubereiten, wenn man Früchte, wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen usw., vorsichtig in Zuckerwasser kocht, aus der Brühe mit Zitronensaft und etwas Weißwein die Sulze herstellt und die ganzen Früchte in diese einlegt.

1512. Molkenspeise.

½ Liter Molke, 6 Blatt rote Gelatine, 100 g Zucker, Saft einer halben Zitrone.

In die Molke, welche man bei der Bereitung von Quark gewinnt, gibt man Gelatine, Zucker und Zitronensaft, läßt das Ganze aufkochen, schüttet es durch ein Sieb und füllt es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Man läßt die Speise auf Eis fest werden und gibt sie zu Tisch.

1513. Osterplatte. Siehe Tafel 34. (Milcheier in Weinsulze.)

½ Liter Milch, 100 g Zucker, etwas Vanillin, 10 Blatt Gelatine läßt man zusammen aufkochen und füllt dieses in ausgeleerte Eierschalen ein. Auf einem Eierbrett stehend, läßt man die Masse fest werden.

* Statt Weinsulze kann man auch Sauermilchsulze oder Molkensulze nehmen.

¼ Liter Weißwein wird mit 100 g Zucker, Saft einer halben Zitrone, ⅛ Liter Wasser und 8 Blatt roter Gelatine aufgekocht, durch ein Sieb auf eine Platte geschüttet und kaltgestellt.

Die Eier werden am anderen Tag vorsichtig abgeschält — man taucht sie hierbei häufig in kaltes Wasser — und in eine Glasschale oder -platte gelegt, welche man vorher 1 cm hoch mit Weinsulze gefüllt hat. Die übrige läßt man erstarren und schneidet Zacken oder Würfelchen und umkränzt damit die Eier. Sehr hübsch sieht es aus, wenn die Eier in einer Form in die Weinsulze eingelegt werden und die Sulze dann gestürzt wird.

1514. Osterplatte II.

Auf eine Porzellan-Eierplatte wird eine Mandelmilchcreme Nr. 1469 geschüttet, daß sie bis zur Hälfte gefüllt ist, und zum Erkalten auf die Seite gestellt. Auf diese setzt man in Abständen kleine halbe, geschälte Aprikosen, die das Eigelb vorstellen sollen. Die getrockneten Aprikosen werden über Nacht eingeweicht und in Läuterzucker ganz langsam weichgekocht und auf einem Sieb erkalten lassen.

1515. Erdbeersulze.

1¼ Pfund Walderdbeeren, ½ Pfund Zucker, ½ Liter Wasser, ⅛ Liter süßer Rahm, Saft einer halben Zitrone oder Orange, 8 Blatt Gelatine.

¼ Pfund Erdbeeren werden mit Orangensaft kurze Zeit durchziehen lassen, 1 Pfund Erdbeeren werden durch ein Sieb gestrichen oder auch nur zerdrückt und zu dem, mit ⅜ Liter Wasser aufgelösten Zucker gegeben. Die zuvor eingeweichte, ausgedrückte Gelatine wird in ⅛ Liter heißem Wasser aufgelöst und durch ein Sieb zu dem Erdbeersirup gegeben. Kurz vor dem Erstarren gibt man die geschlagene Sahne mit den Erdbeeren unter die Masse, füllt sie in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form und läßt die Sulze fest werden.

1516. Äpfel mit Mandelcreme. Siehe Farbtafel 11.

Große Äpfel (feine Sorte) werden ausgehöhlt, so daß das Fruchtfleisch ringsum noch eine Stärke von ungefähr 2 cm hat. Dann werden sie geschält und in leichtem Läuterzucker mit Zitronensaft vorsichtig langsam gekocht, auf ein Sieb gelegt und abtropfen lassen. Nachdem sie ausgekühlt sind, füllt man sie mit einer Mandelmilchcreme (siehe Nr. 1469) und legt oben kleine Schnitzchen einer eingemachten Kirsche darauf. Auf eine Kristallplatte gießt man einen Spiegel von Weinsulze und richtet die mit Weinsulze überglänzten Äpfel darauf an.

1517. Apfelsulze.

1½ Pfund Äpfel, ¼ Liter Wasser, 70 g Zucker, 8 Blatt rote Gelatine, Saft einer Zitrone.

Die gewaschenen, geschnittenen Äpfel werden mit dem Wasser langsam weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Die gewaschene Gelatine wird in schwach ⅛ Liter kochendem Wasser aufgelöst, mit dem Zucker und der Zitrone zu dem Apfelbrei gerührt, in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form eingefüllt und zum Erkalten gestellt.

1518. Äpfel in Gelee.

2 Pfund Borsdorfer Äpfel, ¼ Liter Wein, ¾—1 Liter Wasser, 180—250 g Zucker, etwas Zitronenschale.

Die Äpfel werden geschält, in Hälften geteilt und vorsichtig weichgekocht, ohne daß sie zerfallen. Man legt sie mit dem Schaumlöffel auf eine flache Schale, füllt die Hälften mit Johannisbeer- oder verschiedenfarbigem Gelee, läßt den Saft dick einkochen, gibt ein oder zwei Blatt rote Gelatine dazu und gießt dies über die Äpfel.

D Verschiedene kalte Süßspeisen

1519. Pfirsich-Charlotte.

Die Form wird mit Biskuit ausgelegt. Unter die fertige Vanillecreme mengt man 6 Eßlöffel Pfirsichpüree und gibt lagenweise in kleine Würfel geschnittene, gezuckerte und mit wenig Maraschino und Kirschwasser befeuchtete Pfirsichstückchen dazwischen.

1520. Kaiserpudding. (Für 12 Personen.)

½ Pfund Butter, ½ Pfund Staubzucker, 3 Löffel starker Kaffee-Extrakt (siehe Nr. 1887), 4 Eigelb, 350 g Biskuits.

Eine glatte Blechkuppelform wird mit Butter ausgestrichen und mit Löffelbiskuits dicht ausgelegt. Die Butter wird zu Schaum gerührt, der Zucker und die Eigelb ½ Stunde mitgerührt, dann der Kaffee-Extrakt zugegeben und lagenweise mit dem zerbröckelten Biskuit eingefüllt und die Form auf Eis gestellt. 1—2 Stunden vor dem Anrichten taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt sie. 3—4 Täfelchen Schokolade und etwas Wasser kocht man zusammen dickflüssig und übergießt damit den Pudding von allen Seiten und streut, solange der Guß noch heiß ist, gehackte Pistazien oder Mandeln obendrauf. Dann stellt man ihn wieder kalt und verziert ihn vor dem Auftragen mit Schlagrahm.

1521. Igel mit Mokkacreme. Siehe Tafel 31.

⅓ Biskuitmasse Nr. 1838 oder 1844 oder 18—20 Löffelbiskuits, Mandeln zum Spicken.
Creme: 150 g Butter, 3 Eigelb, 3—4 Eßlöffel Kaffee-Extrakt (siehe Nr. 1887), 150 g Staubzucker.
Oder einfachere Art Creme Nr. 1917 oder 1919.

Zur Creme wird die Butter schaumig gerührt, die Eigelb, der gesiebte Staubzucker und langsam der Kaffee-Extrakt unter beständigem Rühren zugegeben. Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen, in Stifte geschnitten und auf einem Blech im Backofen hellgelb geröstet.

Die Tortenmasse wird in eine Igelform oder in eine kleine Kapselform eingefüllt, die man nach dem Erkalten 2—3mal durchschneidet, mit Mokkacreme bestreicht, wieder zusammensetzt und die Form eines Igels schneidet. Oder man legt die mit Creme bestrichenen Löffelbiskuits (man kann diese nach Belieben mit Kaffee beträufeln) in Form eines Igels übereinander. Nun bestreicht man die ganze Ober-

fläche mit Creme, setzt 2 Rosinen als Augen, schneidet Ohren und Füßchen aus braunen Mandeln und spickt den Igel mit den Mandelstiften. Die Schnauze kann man mit wenig Kakao bestreuen. Der fertige Igel wird über Nacht in den Keller gestellt.

1522. Schokolade-Igel.

¼ Pfund Palmin oder Butter, ¼ Pfund Schokolade, 1 Ei, 1 Eßlöffel Zucker, 18 bis 20 Löffelbiskuits.

Palmin oder Butter wird aufgelöst und schaumig gerührt. Die Schokolade wird mit 1—2 Eßlöffel Wasser glattgekocht, das Ei mit dem Zucker gut zerschlagen und nach und nach zu Butter gerührt. Dann wird die Creme auf die aufgeschichteten Löffelbiskuits aufgestrichen, mit einem nassen Messer in Igelform gebracht, glatt gestrichen und mit Mandelstiftchen gespickt.

1523. Elsässer Pudding. (Für 8—10 Personen.)

200 g Butter, 5 Eier, 200 g Staubzucker, 1 Gläschen Arrak, ¼ Pfund geschälte Mandeln, 50 Löffelbiskuits, Milch, Vanille.

Die Butter wird ganz weiß gerührt, die Eigelb und der gesiebte Zucker ½ Stunde mitgerührt, dann der Arrak, die geriebenen Mandeln und der steife Eierschnee untergemischt. Eine niedere glatte Form wird mit Butter ausgestrichen und dicht mit Löffelbiskuits, die vorher in Milch und Vanille getaucht sind, ausgelegt. Nun füllt man eine Lage Creme, dann eine Lage Biskuits oder Makronen, bis die Form voll ist. Obendrauf kommen ebenfalls mit Milch befeuchtete Biskuits. Nun läßt man den Pudding 24 Stunden an einem kalten Ort oder auf Eis stehen und verziert ihn nach dem Stürzen mit Schlagrahm.

1524. Mohr im Hemd.

½ Pfund Butter, ¼ Pfund Staubzucker, 2 Eigelb, ¼ Liter Milch, ¼ Pfund Schokolade, 25 Löffelbiskuits.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eigelb mitgerührt. Die Schokolade wird mit der Milch glattgekocht und erkaltet zugegeben. Von dieser Masse bestreicht man eine Puddingform und legt sie dicht mit Löffelbiskuits aus. Dann füllt man lagenweise mit den Biskuits ein, bis die Form voll ist; oben muß Creme sein. Der Pudding wird über Nacht kaltgestellt und am anderen Tag mit Schlagrahm verziert.

1525. Igelpudding.

¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Staubzucker, 2 frische Eier, ½ Pfund Schokolade, 150—180 g Löffelbiskuits, Mandeln zum Spicken.

Die Schokolade wird mit 2 oder 3 Eßlöffel heißem Wasser zum Glattrühren auf den Herd gestellt. Die Butter wird schaumig gerührt, abwechselnd die ganzen Eier und Zucker noch einige Zeit mitgerührt und zuletzt die Schokolade zugegeben. Wenn die Masse kalt und beinahe fest ist, bestreicht man eine runde Form mit Creme und legt diese mit Löffelbiskuits aus (ungefähr 10—12 Stück). Die übrigen Biskuits werden in drei Teile geschnitten und abwechselnd mit lagenweise Creme die Höhlung aufgefüllt und über Nacht kaltgestellt. Nach dem Stürzen wird der Pudding

mit geschälten, länglich geschnittenen und im Ofen gelb gerösteten Mandeln gespickt, die man auch in Zucker glasieren kann.

1526. Mandel-Charlotte.

150 g Butter, 3 Eier, 180 g Staubzucker, 150 g geschälte, geriebene Mandeln (darunter einige bittere), etwas Vanille, 75 g Zuckerbrot.

Die Butter wird schaumig gerührt, abwechselnd Eier und Zucker zugegeben, noch ½ Stunde gerührt und die Mandeln und Vanille untergemischt. Eine Charlotteform wird mit kaltem Wasser ausgeschwenkt, die Masse abwechselnd mit den Biskuits eingefüllt, kaltgestellt, den anderen Tag gestürzt und mit Schlagrahm verziert oder der Rahm zu nachfolgender Soße genommen.

Soße: 2 Eigelb rührt man mit 2 Eßlöffel Zucker schaumig, mengt ¼ Liter steif geschlagenen Rahm, Arrak oder Maraschino darunter und stellt die Soße auf Eis.

1527. Kalter Reispudding (Reiscreme).

½—¾ Pfund Reis, 1—1¼ Liter Milch, 125 g Zucker, 2 Eßlöffel Arrak, ¼ Päckchen Vanillezucker, 4—6 Blatt Gelatine, ¼ Liter Schlagrahm.

Der Reis wird gut gewaschen, mit kochender Milch und Vanillezucker aufgestellt und langsam weichgekocht, wobei aber die Körner nicht zerfallen dürfen, dann kaltgestellt. Unterdessen löst man die Gelatine mit 3 Eßlöffel kochendem Wasser auf, rührt sie mit Zucker, Arrak oder Maraschino unter den kalten Reis, fügt den steifen Schlagrahm zu, füllt die Masse in eine mit Wasser oder Milch ausgeschwenkte und mit Zucker bestreute Form und läßt den Reis auf Eis steif werden.

1528. Reis Trautmannsdorff. Siehe Tafel 34.

Zu der vorhergehenden Masse werden statt ¼ Liter ½ Liter Schlagrahm und ½ Glas Arrak genommen. Man legt die Form mit Weichselkirschen oder anderen Früchten aus oder mischt sie darunter. Oder man legt auf den gestürzten Reisring geschälte, in Zuckersaft gedünstete Pfirsiche, Aprikosen, Birnen oder Äpfel und außen im Kranz herum süß eingekochte Sauerkirschen.

1529. Reis nach Malteserart.

½ Pfund Karolinerreis, stark 1 Liter Milch, 200 g Zucker, Prise Salz, Schale von einer Orange, 15 g Gelatine, ½ Liter süßer Rahm.

Der Reis wird gut gewaschen, die Milch mit dem Zucker aufgekocht, der Reis und die dünn abgeschälte Orangenschale zugegeben und zugedeckt im Backofen oder an der Seite des Herdes, ohne zu rühren, 20 Minuten gekocht. Damit der Reis rasch abkühlt, schüttet man ihn auf ein großes Sieb. Inzwischen löst man in ⅛ Liter kochendem Wasser die zuvor eingeweichte Gelatine auf, gibt sie durchgeseiht mit dem Reis in eine Schüssel und mischt den steifgeschlagenen Rahm unter. In eine mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Form wird der Reis eingefüllt und 2—3 Stunden kaltgestellt. Gestürzt, verziert man den Reis mit Orangenvierteln, die man mit Weinsulze gefüllt hat. (Siehe Zubereitung Nr. 1467.)

1530. Reiscreme mit Sulze.

Eine Ringform wird mit Orangensulze Nr. 1501 ausgegossen und nachdem die Sulze fest ist, die vorhergehende Reismasse eingefüllt und nach wenigen Stunden gestürzt.

1531. Reis nach Sarah Bernhardt.

Die Ringform wird mit Maraschinosulze Nr. 1497 ausgegossen, mit Reiscreme Nr. 1527 aufgefüllt, mit der Sulze übergossen und auf Eis gestellt. Nach dem Stürzen richtet man in der Mitte Schlagrahm, mit Walderdbeeren vermischt, erhöht an.

1532. Elisabethen-Creme.

Die Form wird mit Weinsulze ausgegossen und mit Reiscreme Nr. 1527 aufgefüllt. In die Mitte gibt man nach dem Stürzen mit Aprikosenmarmelade vermischten Schlagrahm.

1533. Reis mit Ananas.

Nachdem man eine Form mit Ananassulze Nr. 1500 ausgegossen hat, legt man Scheiben von Ananas darauf, dann Reiscreme. Nach dem Stürzen gibt man in die Mitte geschlagenen Rahm mit Würfelchen und Saft der Ananas gemischt.

1534. Erdbeercreme mit Kirschwassersulze.

Eine gezackte, hohe Sulzform wird mit Kirschwassersulze Nr. 1496 an allen Seiten ausgegossen, dann mit Vanillecreme, mit Erdbeerpüree vermischt, aufgefüllt, auf Eis gestellt und nach dem Stürzen mit gehackter Sulze verziert.

1535. Äpfel nach Stuttgarter Art. (8—10 Personen.)

½ Pfund Reis, schwach 1 Liter Milch, 100—120 g Zucker, Vanillin, 2 Eßlöffel Arrak, 7 Blatt Gelatine, schwach ¼ Liter Schlagrahm, 20 Äpfel, feine Sorte.

Der Reis wird auf dieselbe Weise wie Nr. 1527 zubereitet und in eine große, glatte, runde Form gefüllt. Von mittelgroßen Äpfeln wird das Kernhaus entfernt, mit Malagatrauben gefüllt und diese in einem Sirup von 1 Pfund Zucker und 1½ Liter Wasser und Vanille weichgedämpft; doch dürfen sie nicht zerfallen. Nach dem Erkalten überzieht man sie außen mit dem zu Gelee gekochten Saft oder erwärmtem Johannisbeergelee, richtet sie erhöht auf dem gestürzten Reis an und verziert die Speise mit gehackter Maraschino-Sulze. Nach Nr. 1497 mit Maraschino statt Kirschwasser.

1536. Grießflammeri. Siehe Tafel 34.

1 Liter Milch, 90 g Grieß, 110 g Zucker, 5 Eiweiß, etwas Vanille, 70 g Butter.

Die Milch wird mit Butter und Vanille aufgekocht, der Grieß eingestreut und ausgekocht. Man fügt dem steifen Eierschnee den Zucker nach und nach unter tüchtigem Schlagen bei und gibt dies in die Grießmasse. Mit kaltem Wasser ausgeschwenkte Förmchen werden damit gefüllt und kaltgestellt. Es wird eine dicke Fruchtsoße dazugegeben. Sehr gut schmecken auch dazu durchgestrichene, gedünstete, gesüßte Aprikosen. Oder man läßt in einer Ringform eine Lage Wein-

sulze gestehen, legt nach Belieben Orangenschnitze oder andere Früchte ein, darauf die Grießmasse und stellt die Form kalt. Vor dem Stürzen wird die Form ganz kurz in heißes Wasser gehalten, mit Orangenschnitzen verziert und Fruchtsoße dazugegeben.

1537. Sagoflammeri.

90 g Sago, 2—3 Eier, ½ Liter Milch, 6 Blatt Gelatine, 80 g Zucker, Vanille oder Zitrone, Prise Salz.

Der Sago wird in die kochende Milch eingestreut und unter Rühren 20—30 Minuten dick gekocht. Dann gibt man Zucker, Vanille und die aufgelösten Gelatine hinzu und läßt es aufkochen; vom Feuer genommen, rührt man Eigelb und zuletzt den steifen Eierschnee unter. Man läßt die Masse erkalten, stürzt sie und gibt den Flammeri mit Schokoladen-, Frucht- oder Rotweinsoße zu Tisch.

1538. Sagoflammeri (einfachere Art).

½ Liter Milch, ½ Liter Wasser, 10 g Butter, 50 g Zucker wird kochend gemacht, dann 200 g Sago langsam eingestreut und 20 Minuten ausgekocht. Man füllt die Masse in eine Glasschale oder eine Schüssel und gibt nach dem Stürzen süß eingekochte Sauerkirschen oder Fruchtsoße dazu.

1539. Schokoladenflammeri.

⅝ Liter Milch, 50 g Zucker, 50 g Mondamin, 80 g Schokolade, 20 g Kakao.

½ Liter Milch, Schokolade und Kakao wird kochend gemacht, das mit ⅛ Liter Milch angerührte Mondamin unter Rühren zugegeben und 5 Minuten ausgekocht. Nach Belieben mengt man den Schnee von 2 Eiweiß unter, füllt die Masse in eine ausgeschwenkte Form und läßt sie erkalten. Man gibt Vanillesoße dazu.

1540. Kalte Grießschaumspeise.

¼ Pfund Grieß, 125 g Zucker, Saft von 1½—2 Zitronen, Schale einer halben Zitrone, 1 Liter Wasser.

Wasser, Zitrone und Zucker kocht man auf und streut unter Rühren den Grieß ein. Nachdem die Speise 10 Minuten gekocht hat, gibt man sie in eine Schüssel, schlägt sie mit dem Schneebesen ½—1 Stunde schaumig und füllt sie in kalt ausgeschwenkte Formen. Erkaltet, kann man die Speise stürzen und mit gekochtem Obst, Apfel- oder Fruchtsoße zu Tisch geben.

1541. Rote Grütze.

1 Pfund Johannisbeeren, ½ Pfund Himbeeren, ½ Pfund Zucker, 125 g Mondamin.

Johannisbeeren und Himbeeren werden mit 1 Liter Wasser kurze Zeit gekocht und durch ein Sieb geschüttet. Auf 1 Liter Flüssigkeit rechnet man 100—125 g Mondamin. Dieses wird mit dem erkalteten Saft angerührt, den übrigen kocht man auf, läßt das Angerührte langsam unter Rühren einlaufen und 5 Minuten auskochen. Nach Belieben kann man 50 g gewiegte Mandeln zugeben. Die Masse wird in eine ausgeschwenkte Porzellanform geschüttet und erkalten lassen.

Nach dem Stürzen wird Vanillesoße oder Schlagrahm dazu serviert. Statt Mondamin kann auch Grieß oder Sago eingestreut und ausgekocht werden.

1542. Apfelschaum.

2 Pfund Äpfel, ¼ Pfund Zucker, 3 Eiweiß, ¼ Zitrone.

Die Äpfel werden gebraten, durch ein Haarsieb gestrichen, dann mit dem Zucker und Zitronensaft zu dem steifen Eierschnee gegeben und so lange, am besten auf Eis, gerührt, bis die Masse nicht mehr vom Löffel läuft. Man richtet den Schaum auf eine Glasplatte erhöht an und verziert mit Makronen.

Durch Zugeben von 2—3 Eßlöffel Quittenmarmelade kann man den Apfelschaum noch verfeinern.

1543. Himbeerschaum.

1 Pfund frische Himbeeren, 200 g Zucker, 3 Eiweiß, etwas Zitronensaft.

Die Himbeeren werden in einer Porzellanschüssel zerdrückt und wie Apfelschaum zubereitet.

1544. Schnee-Eier mit Vanillemilch.

4 Eier, ½—¾ Liter Milch, 1 Löffel Vanillezucker, 80 g Zucker, ½ Zitronenschale.

Die Milch wird mit 2 Löffel Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale zum Kochen gebracht. Inzwischen schlägt man das Eiweiß zu steifem Schnee und mischt 80 g Zucker lose unter. Hierauf sticht man mit dem Löffel eiförmige Klöße davon ab, die man in der siedenden Milch 2 Minuten auf der Seite kochen läßt, ohne daß sie sich berühren. Der Eierschnee wird nach jedesmaligem Einlegen kaltgestellt. Man hebt die Klöße vorsichtig heraus und stellt sie in einer Schüssel beiseite. Sind die Klöße alle gekocht, rührt man 10 g Stärkemehl mit etwas kalter Milch glatt, gibt die Eigelb, den Vanillezucker dazu und rührt dies unter Schlagen in die kochende Milch, bis sie sich etwas verdickt, rührt die Soße fast kalt und gießt sie über die Eier.

1545. Schokoladengrieß.

1 Liter Milch, 30 g Butter, 80 g Zucker, 70 g geriebene Schokolade, 100 g Grieß.

Milch, Butter, Zucker und Schokolade werden kochend gemacht, der Grieß eingestreut und gekocht. Sobald die Masse anfängt fest zu werden, füllt man sie in eine mit Milch ausgeschwenkte Form und stellt sie kalt. Ist sie steif, so stürzt man sie und gibt Vanillesoße dazu.

1546. Kalter Grießpudding.

1 Liter Milch, 150 g Grieß, 60 g Zucker, 40 g kleine Rosinen, 2 Eiweiß.

Milch und Zucker läßt man aufkochen, streut den Grieß ein und kocht die Speise unter beständigem Rühren zu einem steifen Brei. Dann fügt man den steifen Eierschnee und die gewaschenen Rosinen dazu, füllt die Speise in eine ausgespülte Form und stürzt sie nach dem Erkalten. Fruchtsoße oder eingemachte Früchte schmecken gut dazu.

1547. Kalter Grieß mit Pfirsich.

1 Liter Milch, 40 g Butter, ½ Stange Vanille, 100 g Grieß, 120 g Zucker, 8—10 Pfirsiche, Läuterzucker.

Die Milch wird mit Butter und der zerschnittenen Vanillestange aufgekocht, der mit dem Zucker vermischte Grieß eingestreut und dickgekocht. Man läßt den Grieß an der Seite des Feuers noch eine Zeitlang langsam kochen und schüttet ihn ungefähr 3 cm hoch auf ein gebuttertes Blech. Nach dem Erkalten sticht man aus der Masse mit einem Pastetenring Törtchen aus und setzt in die Mitte geschälte Pfirsiche, die man langsam in dickem Läuterzucker gekocht hat. Statt dem Stein wird eine geschälte Mandel eingelegt. Die Pfirsiche bedeckt man mit Aprikosensoße oder aufgelöstem Johannisbeergelee.

1548. Kalte Maisgrießspeise.

1 Liter Milch, 100 g Maisgrieß, 50 g Zucker, Vanille oder Zitrone.

In die kochende Milch streut man den Maisgrieß unter Rühren ein, gibt den Zucker zu und läßt das Ganze mit Zitronen oder Vanille langsam 2 Stunden kochen (Gebrauch der Kochkiste zu empfehlen). Danach füllt man die Masse in eine kalt ausgeschwenkte Form oder Schüssel und stellt sie einige Stunden kalt. Beim Gebrauch wird die Speise gestürzt, Hägenmark-, Fruchtsoße oder Kompott dazugegeben.

1549. Kalte Speise von Haferflocken.

¼ Pfund Haferflocken, schwach ½ Liter Wasser, ¼ Liter Milch, 90 g Zucker, Vanille, 5 Blatt Gelatine, 60 g Weinbeeren.

Die Haferflocken werden mit dem kochenden Wasser übergossen und über Nacht stehen gelassen. Die Gelatine wird mit Zucker, Vanille und Milch aufgekocht und mit den Weinbeeren und Haferflocken verrührt, dann in eine Glasschale eingefüllt und 1—2 Stunden kaltgestellt. Statt Weinbeeren kann man auch eingemachte Früchte nehmen.

1550. Wackelpeter.

80 g Mondamin, 80 g Zucker, 1—3 Eier, 30 g geschälte, geriebene Mandeln, ½ Zitrone, ¾ Liter Milch.

Alle Zutaten außer dem Eierschnee werden mit der Milch glattgerührt und auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einer dicklichen Masse ausgekocht. Das Mondamin darf nicht vorschmecken. Am Feuer wird der Eierschnee untergezogen und die Masse in eine mit Milch ausgeschwenkte Form eingefüllt.

Andere Art: 90 g Stärkemehl, 30 g Mandeln, ¼ Pfund Zucker, 1 Liter Milch, Schnee von 3 Eiweiß.

1551. Kalter Punschauflauf.

Reste von Biskuittorte oder Blitzkuchen, 2 Löffel Arrak, 60 g Zucker, ½ Liter Milch, 2—4 Eier, 10 g Stärkemehl, ½ Zitrone. (Statt Eigelb und Stärkemehl kann man auch 1 Päckchen Puddingpulver verwenden.)

Von den Überresten schneidet man Streifen, tränkt sie mit Wein, Most oder Zuckerwasser, dem man etwas Arrak zufügt, und legt sie auf eine Platte oder Auflaufform

übereinander. Von Eigelb, Stärkemehl, Zucker, Zitronenschale und Milch wird eine dickliche Creme gekocht, kaltgerührt und mit einem Löffel Arrak gemischt. Dann überzieht man die Biskuitschnitten mit der Creme, streicht darauf den steifen Schnee der Eiweiß, streut Zucker und langgeschnittene Mandeln über und läßt die Speise im Backofen hellgelb werden.

E Gefrorenes und Bomben

Man unterscheidet Creme- oder Rahmeis und Wasser- oder Fruchteis.

1552. Grundrezept zu Cremeeis.

Zu allem Cremeeis werden die Eigelb mit dem Zucker schaumig gerührt, nach und nach die kochende Milch zugerührt, die Masse aufs Feuer genommen und mit dem Schneebesen oder Kochlöffel gerührt, bis die Masse den Löffel überzieht. Man probiert abseits, indem man einen Kochlöffel in die Masse taucht; bleibt er bedeckt, so wird die abgerührte Creme durch ein Haarsieb in eine Schüssel geschüttet und bis zum Erkalten gerührt.

1553. Grundrezept zu Wassereis.

Ein erkalteter Zuckersirup (2¼ Pfund Zucker kocht man mit 1 Liter Wasser auf) wird mit Fruchtmark oder Saft oder Likör vermengt und Saft von einer Zitrone und zu den roten Früchten auch Saft einer Orange zugegeben. Nach Belieben kann auf 1 Liter Saft ein zu leichtem Schaum geschlagenes Eiweiß zugegeben werden. Bei roten Früchten kann mit einigen Tropfen Karmin oder Koschenille der Farbe nachgeholfen werden. Im Sommer verwendet man frische, durch ein Sieb gestrichene Früchte und im Winter eingemachtes Fruchtmark. Bei Fruchteis hat man darauf zu achten, daß die Masse nicht zu süß gemacht wird, sonst gefriert sie nicht. Zur Prüfung kann man eine Zuckerwaage nehmen; diese soll 16—18° zeigen. Ist die Masse zu süß, wird noch etwas Wasser genommen und im umgekehrten Fall mit Läuterzucker verstärkt. Im Privathaushalt ist meistens keine Zuckerwaage vorhanden, und man nimmt zu 2 Pfund Früchten, welche, durch ein feines Haarsieb gestrichen, 1 Pfund Fruchtmark ergeben (gemessen ½ Liter), 1 Liter Wasser, 400—500 g Zucker oder 1 Liter rohe Vollmilch (Flaschenmilch) und 300—350 g Zucker (mit Milch ist das Fruchteis gehaltvoller). Der Zucker wird mit dem Mark gut gerührt, bis die Masse glänzend aussieht, dann Wasser oder Milch zugegeben. Man kann auch das Wasser mit dem Zucker aufkochen und erkaltet an das Mark gießen.

Zur Eisbereitung nimmt man am besten eine Eismaschine. Man rechnet für 4—6 Personen die Masse von 1 Liter Milch oder 1 Liter Wasser und zum Gefrieren 8—10 Pfund Roheis und 1½ Pfund Viehsalz (ungefähr den fünften Teil Salz). Das Salz wird dazu genommen, um den Kältegrad zu erhöhen. Das Roheis wird in einem Sack kleingeschlagen. Bei der Eismaschine setzt man zuerst die Gefrierbüchse so in die Maschine, daß sie sich drehen läßt, dann füllt man den

Zwischenraum mit dem kleingeschlagenen Eis und Salz auf, öffnet vorsichtig den Deckel der Büchse, füllt die vorbereitete Masse ein, schließt die Büchse und läßt das Ganze unter raschem Drehen zu einer butterartigen Masse gefrieren. Von Zeit zu Zeit muß das Eis heruntergestoßen werden. Wenn die Büchse richtig eingesetzt ist, rechnet man für Cremeeis zum Gefrieren 15—20 und für Fruchteis 20—25 Minuten. Ist das Eis fertig, wird der Spatel herausgenommen; das Eis kann bis zum Gebrauch in der Büchse, gut eingegraben, stehen bleiben. Man kann auch das festgefrorene Eis in Zink- oder Blechformen (Eisformen mit gut schließendem Deckel) einfüllen. Dabei ist zu beachten, daß der Deckel mit einem Butterpapier verschlossen wird, da sonst Eiswasser eindringen kann. Hierauf wird die Form bis zum Gebrauch in Salz und Eis eingegraben. Vor dem Stürzen wird die Form mit kaltem Wasser abgewaschen, einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, abgetrocknet und auf eine mit Serviette belegte Platte gestürzt. Oder man sticht aus der eingegrabenen Büchse mit einem Schöpflöffel, den man jedesmal in heißes Wasser taucht, von dem Gefrorenen Halbkugeln ab, die man auf einer Glasplatte oder Schale erhöht anrichtet.

1554. Vanilleeis*.

1 Liter Vollmilch, 6—8 Eigelb, 200—250 g Zucker, 1 Stange Vanille, nach Belieben ¼ Liter Schlagrahm oder Schnee von 3 Eiweiß, mit 30 g Zucker vermischt.

Die Vanillestange wird in der Mitte aufgeschnitten und in der Milch aufgekocht und ¼ Stunde ausziehen lassen. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, unter beständigem Rühren die kochende Milch zugegeben (siehe allgemeine Regeln, Grundrezept). Nach dem Erkalten wird die Masse in die gutvorbereitete Eismaschine eingefüllt. Nach Belieben kann man vor dem Einfüllen ¼ Liter Schlagrahm untermengen.

1555. Vanilleeis. (Einfacher, aber trotzdem sehr gut.)

2 ganze Eier, 20 g Vanille-Puddingpulver oder 1 Eßlöffel Stärkemehl, 1 Liter Vollmilch, 1 kleine oder ½ Stange Vanille, 180—200 g Zucker.

Das Puddingpulver oder Stärkemehl wird mit einem Teil der Milch aufgelöst, die übrige Milch mit Vanille aufgekocht. Die ganzen Eier werden schaumig gerührt, die heiße Milch unter Rühren zugegossen und alles zusammen aufs Feuer genommen, unter Rühren einmal kurz aufgekocht und nach dem Erkalten in die Eismaschine gefüllt.

Bei allen folgenden Cremeeis-Rezepten können anstatt der angegebenen Eigelb ganze Eier und Stärkemehl verwendet werden.

1556. Haselnußeis.

180 g Haselnüsse, 1 Liter Milch oder ½ Liter Milch und ½ Liter süßer Rahm, 6—8 Eigelb, 200 g Zucker.

Die gerösteten, gemahlenen Haselnüsse werden in der Milch oder dem Rahm auf-

* Statt Eigelb kann bei folgenden Anweisungen immer die Hälfte ganze Eier verwendet werden oder man kann für einen Teil der Eier auch Stärkemehl nehmen, wie bei Nr. 1555 angegeben ist. Das Eis, nur [illegible] Eigelb zubereitet, ist feiner.

gekocht, ¼ Stunde ausziehen lassen, durch ein Sieb gestrichen, zu den schaumig gerührten Eigelb gegeben und wie Vanilleeis zubereitet.
Oder man kann statt 180 g Haselnüsse nur 80 g nehmen und diese geröstet, fein gerieben der abgerührten Creme zugeben.

1557. Mandeleis.

¼ Pfund geschälte, süße Mandeln, darunter 5 bittere, 1 Liter Vollmilch, 250 g Zucker, 6—8 Eigelb.

Die Mandeln werden mit wenig Milch zerrieben, dann wie Haselnußeis zubereitet.

1558. Nußeis.

Auf dieselbe Weise wie Mandeleis von frischen, abgezogenen Nüssen.

1559. Pralineneis.

Unter die Masse von Vanilleeis mengt man 125 g gestoßene Pralinen.

1560. Malagaeis.

Unter das Vanilleeis rührt man ⅛ Ltr. Malaga und 60 g grobgestoßenen Croquant.

1561. Kaffee-Eis.

40—60 g Kaffee (feine Sorte), 1 Liter Vollmilch, 200 g Zucker, 6—8 Eigelb.

Der frischgeröstete, feingemahlene Kaffee wird mit $^4/_{10}$ Liter kochendem Wasser übergossen, 6—8 Minuten durchziehen lassen, zu $^7/_{10}$ Liter kochender Milch gegossen und weiter wie Vanilleeis zubereitet.

1562. Schokoladeneis.

6—8 Eigelb, 150 g Zucker, 120 g Schokolade, 1 Liter Vollmilch, etwas Vanille.

Die geriebene Schokolade wird in der Milch aufgekocht und wie Vanilleeis weiter zubereitet.
Oder werden die gleichen Zutaten wie bei Vanilleeis genommen und beim Abrühren 60 g Kakao zugegeben.

1563. Tee-Eis.

$^3/_{10}$ Liter starker Teeaufguß, $^7/_{10}$ Liter Vollmilch, 250 g Zucker, 6—8 Eigelb.

Der Teeaufguß wird zu der kochenden Milch, dann zu den schaumig gerührten Eigelb gegeben und auf dem Feuer bis vors Kochen gebracht. (Siehe Grundrezept, Nr. 1552.)

1564. Karameleis.

120 g Zucker werden ohne Wasser langsam auf dem Feuer hellbraun geröstet, mit ¼ Liter Wasser abgelöscht, und wenn dies glatt gekocht ist, ¾ Liter Vollmilch mit aufgekocht. 8 Eigelb rührt man mit 150 g Zucker schaumig, gibt die kochende Karamelmilch zu und rührt das Ganze auf dem Feuer ab (siehe Nr. 1552.)

1565. Vanilleeis mit Früchten.

Eingemachte Früchte werden in Würfel geschnitten und mit wenig Sirup und Maraschino oder Kirschwasser angefeuchtet. Sultaninen und Malagatrauben werden in Läuterzucker aufgekocht und mit Arrak oder Maraschino getränkt. In eine Form wird eine Lage fest gefrorenes Vanilleeis eingefüllt, dann eine Lage Früchte, nach Belieben auch in Stücke geschnittene Makronen, dann Eis, und so fortgefahren, bis die Form voll ist. Man verschließt diese mit einem Butterpapier und vergräbt sie noch 2 Stunden in Eis und Salz.

1566. Bananen mit Vanilleeis gefüllt.

Von kleineren Bananen wird der obere Teil der Schalen flach abgeschnitten, das Bananenfleisch vorsichtig herausgenommen und kaltgestellt. Beim Anrichten wird die Bananenschale mit Vanilleeis gefüllt und oben mit den in Scheiben geschnittenen Bananen belegt und mit Schlagsahne gespritzt.

1567. Feines Orangeneis.

6 Eigelb, ¼ Pfund Zucker, Schale und Saft von 4 Orangen, Saft von 2 Zitronen, ¼ Liter Milch oder Moselwein, ¾ Liter gesüßter Schlagrahm.

Die Eigelb, Zucker, Orangen- und Zitronensaft werden mit der Milch auf dem Feuer unter Rühren bis ans Kochen gebracht, nach dem Erkalten der Schlagrahm untergemengt und in die Eismaschine eingefüllt.

1568. Orangeneis.

560 g Zucker, 1 Liter Wasser, Saft von 3 Orangen, Schale von 2, Saft und Schale von 1 kleinen Zitrone.

Der Zucker wird geläutert, die Schale der Orangen und Zitrone 1 Stunde darin ausziehen lassen, der Saft zugegeben und auf 17° gestellt.

1569. Zitroneneis.

1 Pfund Zucker, 1 Liter Wasser, 6 Zitronen.

Das Gelbe von 3 Zitronen wird auf Zucker abgerieben, dieser mit dem Wasser einigemal aufgekocht und erkalten lassen. Nun preßt man den Saft der 6 Zitronen dazu, seiht es durch ein Tuch, gibt nach Belieben ein zu leichtem Schaum geschlagenes Eiweiß zu und füllt die Masse in die Eismaschine. (Die Zitronen sollen nie ganz durchschnitten, sondern nur zur Hälfte eingeschnitten und dann auseinandergebrochen werden; denn wenn die Samenkörner durchschnitten werden, erhält das Eis leicht einen bitteren Geschmack.)

1570. Zitroneneis (andere Art).

560 g Zucker werden mit ½ Liter Wasser gekocht, die dünn abgeschnittene Schale von 2 Zitronen zugegeben und 20 Minuten ausziehen lassen. Nun preßt man den Saft von 4 Zitronen dazu und gibt so viel Wasser zur Flüssigkeit, bis sie 18—20° (ungefähr ½ Liter) hat. Nachdem man die Masse durch eine Serviette hat laufen lassen, wird sie in die Eismaschine gefüllt.

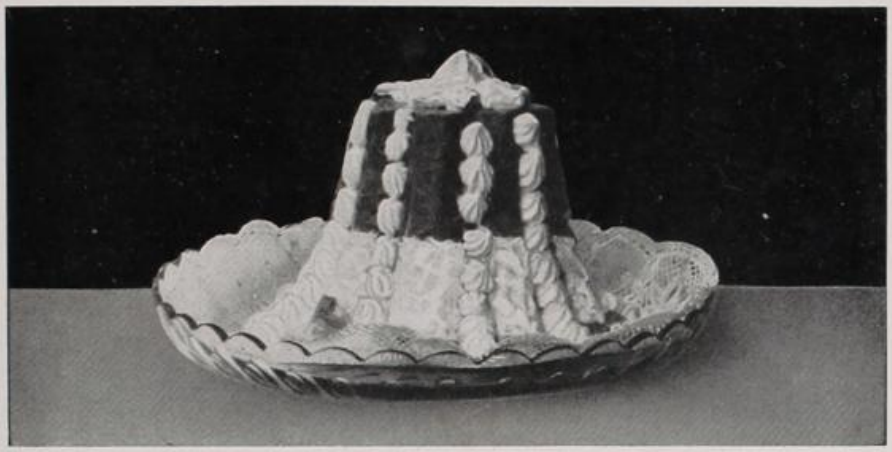


Abb. 188. **Fürst-Pückler-Bombe**
(Beschreibung Nr. 1588)



Abb. 189. **Überraschungsspeise von Ananas**
(Beschreibung Nr. 1603)



Abb. 190. **Gefüllte Orangen**
(Beschreibung Nr. 1466)



Abb. 191. **Helenenbirnen (Eisspeise)** (Beschreibung Nr. 1605)



Abb. 192. **Eisspeise in Gläsern** (Beschreibung Nr. 1607)

Abb. 193. **Schlagsahne gespritzt** (Beschreibung Nr. 1483)



Abb. 194. **Pfirsiche Melba** (Beschreibung Nr. 1604)

1571. Sauermilcheis.

1 Liter schöne, dicke Sauermilch mit Rahm, 200—250 g Zucker, 20 g Schokolade, 6 Makronen oder anderes Backwerk.

Die Makronen werden in kleine Würfelchen geschnitten und nach Belieben mit wenig Maraschino oder Arrak beträufelt. Die Schokolade wird ebenfalls in ganz kleine Würfelchen geschnitten oder gerieben. Die Sauermilch wird mit dem Schneebesen gut geschlagen, Zucker damit verrührt, dann die Schokolade und Makronen beigefügt, in die Eismaschine eingefüllt und gefroren.

1572. Erdbeereis.

2 Pfund Erdbeeren, 1 Liter Wasser, 1 Pfund Zucker, Saft einer Zitrone und einer Orange. Oder: 2 Pfund Erdbeeren, 1 Liter rohe Flaschenmilch, 300—350 g Zucker, Saft einer Zitrone.

Die Erdbeeren werden durch ein Haarsieb in eine irdene Schüssel gestrichen, der Sandzucker mitgerührt, Wasser oder Milch und Zitronensaft zugegeben und in die Eismaschine gefüllt.

1573. Erdbeereis (andere Art).

Zu ½ Liter Erdbeermark wird ½ Liter Läuterzucker (siehe Nr. 1553), Saft von 2 Zitronen und nach Belieben von 2 Orangen zugegeben und auf 18° gestellt.
Je nachdem die Frucht süß ist, wird ½ Liter Wasser oder noch Läuterzucker zugegeben.

1574. Himbeereis
1575. Johannisbeereis
1576. Aprikoseneis

wie Erdbeereis mit Milch Nr. 1572.

1577. Pfirsicheis.

Ebenso wie Erdbeereis mit Milch oder Wasser; die Flüssigkeit kann man rosa färben und nach Belieben einen Löffel Kirschwasser zugeben. Einige Steine werden aufgeklopft, mit wenig heißer Flüssigkeit ausziehen lassen und durchgeseiht zur Masse gegeben.

1578. Ananasgefrorenes.

½ Liter gestoßene oder geriebene Ananas läßt man 2 Stunden in ½ Liter Läuterzucker liegen, gibt Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone zu und stellt es auf 18—20°. Oder gibt zur Ananas 1 Liter Vollmilch, 250—300 g Zucker, Orangen- und Zitronensaft.

1579. Ananas gefüllt.

Von einer frischen Ananas schneidet man die Blätterkrone ab und höhlt sie aus. Von der Hälfte des Fleisches bereitet man ein Ananaseis, den Rest schneidet man

in Würfel und läßt sie in dickem Läuterzucker einige Minuten kochen. Kurz ehe das Eis gefroren ist, gibt man die erkalteten Würfel sowie 2 Gläschen Kognak daran und füllt das Eis in die bereitstehende Ananas, die man mit Eis umgeben zu Tisch bringt.

1580. Weichselkirscheneis.

Die ausgesteinten Kirschen, ungefähr 2 Pfund, werden mit einigen Kernen gestoßen, 1 Stunde mit Läuterzucker durchziehen lassen, durchs Sieb gestrichen, Saft einer halben Zitrone und einige bittere Mandeln zugegeben und auf 20° gestellt. Oder siehe Fruchteis, Allgemeines Nr. 1553.

1581. Muskatellereis.

2 Pfund Muskatellertrauben werden mit ¾ Pfund Puderzucker durch ein Haarsieb gestrichen, Saft von 3 Zitronen und 1 Liter Wasser zugegeben.
Oder 1 Pfund Trauben, ¾ Liter Läuterzucker, Wasser, 2—3 Zitronen auf 18 bis 20 Grad angemacht und beim Gefrieren etwas Eierschnee zugegeben.

1582. Eis von Likör.

1 Liter Wasser, 250 g Zucker, 25—30 g Weizenpuder, ⅛ Liter Likör (Rum, Curaçao, Maraschino, Vanille usw.), Saft einer Zitrone.

Zucker und das angerührte Stärkemehl werden mit dem Wasser aufgekocht, nach dem Erkalten der Likör zugegeben und in die Eismaschine gefüllt.

1583. Fruchtgefrorenes mit Rahm.

Jede Frucht kann anstatt mit Wasser oder Milch mit süßem Rahm und Zucker vermischt werden, oder man kann geschlagenen, ungezuckerten Rahm unter die Eismasse mengen, ehe sie fest gefroren ist, dann in Formen füllen und noch 1 Stunde gefrieren.

Bomben

Eine weitere Art von Gefrorenem sind die Bomben. Sie unterscheiden sich vom anderen Gefrorenen dadurch, daß die Masse nicht zuerst in der Maschine angefroren wird, sondern gleich in Eis- oder Bombenformen eingefüllt und 2½—3 Stunden in kleingeschlagenem Eis und Salz vergraben wird.
Zur Zubereitung von Bomben ist ein guter, süßer Rahm notwendig; die Form muß mit Butterpapier verschlossen oder die Fugen mit Butter verstrichen werden, damit kein Salzwasser eindringt. Gestürzt werden die Bomben, wie im allgemeinen schon beschrieben.

1584. Rahmbombe.

½ Liter süßer Rahm, ¼ Pfund Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker.

Der Rahm wird steifgeschlagen, leicht mit dem Zucker und Vanille vermischt, in die mit einem trockenen Tuch ausgeriebene Form eingefüllt, gut vergraben und gefroren. Nach Belieben kann man 80 g geröstete, gestoßene Mandeln oder Biskuitwürfel unter die Masse geben.

1585. Makronenbombe.

Unter vorhergehende Masse mengt man 6—8 in kleine Würfel geschnittene und mit Arrak befeuchtete Makronen.

1586. Pralinenbombe.

½ Liter süßer Rahm, 90 g Zucker, 40 g Schokolade, 2 Eigelb, 1/10 Liter Milch, 60 g Mandeln, 60 g Zucker, wenig Vanille, 3—4 Makronen.

Die geschälten, gut getrockneten Mandeln werden mit 60 g Zucker geröstet und gestoßen. Die Eigelb, 30 g Zucker, Milch und Vanille werden zu einer Creme abgerührt und die erwärmte, erweichte Schokolade damit glattgerührt. Der steifgeschlagene Rahm wird mit der Creme, den gestoßenen Mandeln, 60 g Zucker und den in Würfel geschnittenen Makronen gemischt, in die Form gefüllt und 3 Stunden vergraben.

1587. Schokoladenbombe.

Wie Pralinenbombe, ohne die gerösteten Mandeln und Makronen und statt 40 g 60 g Schokolade.

1588. Fürst-Pückler-Bombe. Siehe Tafel 35.

Zu dieser Bombe wird ¾ Liter steifgeschlagener Rahm in 3 Teile geteilt. Der 1. Teil bleibt weiß und wird mit 60 g Zucker und Vanille gemischt; unter den 2. Teil mengt man 2—3 Eßlöffel durchgestrichenes Erdbeer- oder Himbeermark, Zucker und färbt etwas nach; der 3. Teil wird mit 40 g aufgelöster Schokolade oder Kakao und Zucker vermengt. Nun füllt man die Farben abwechselnd schwarz, weiß, rot ein und gibt zwischen jede Lage Makronen oder Biskuitwürfel. Oder man füllt nur 2 Farben, schwarz-rot, in die Bombenform ein als „Württemberger Bombe".

1589. Erdbeerbombe.

1 Pfund Erdbeeren, ½ Liter Rahm, 180 g Zucker.

Die Erdbeeren werden durch ein feines Haarsieb gestrichen, mit dem Zucker gut verrührt und leicht unter den steifgeschlagenen Rahm gezogen.

1590. Himbeerbombe.

Auf dieselbe Weise wie Erdbeerbombe, mit Himbeeren.

1591. Aprikosenbombe.

6 Eßlöffel Aprikosenmark werden mit schwach ¼ Liter Sirup vermengt, 4 Eigelb zugegeben und auf dem Feuer abgerührt und nach dem Erkalten unter ½ Liter steifgeschlagenen Rahm gemischt.

1592. Pfirsichbombe.

Wie Aprikosenbombe.

1593. Nußbombe.

½ Liter süßer Rahm, ¼ Pfund Zucker, 5 Eigelb, ¼ Pfund Haselnüsse, 30 g Schokolade.

Die Haselnüsse werden geröstet und im Mörser gerieben, die Schokolade in der Wärme aufgelöst und mit Zucker unter den steifgeschlagenen Rahm gemischt.

1594. Ananasbombe.

½ Ananas, ¼ Liter Läuterzucker, ½ Liter Rahm, 4 Eigelb.

Frische oder eingemachte Ananasscheiben werden mit dem Zuckersirup übergossen und einige Stunden stehen lassen. Die Eigelb werden mit dem Ananassirup auf dem Feuer abgerührt, erkaltet mit den in Würfel geschnittenen Ananas unter den steifgeschlagenen Rahm gezogen.

Man kann die Frucht auch vorsichtig aushöhlen, die Masse in der Maschine leicht angefrieren lassen und zum Auftragen in die ausgehöhlte Frucht einfüllen.

1595. Vanilleeis mit Ananas.

Eine Form wird mit Ananasstückchen, welche man mit Läuterzucker und Maraschino hat durchziehen lassen, ausgelegt, dann mit Vanilleeis, welches man mit Schlagrahm und Ananasstückchen vermischt hat, gefüllt und 1—2 Stunden nachgefrieren lassen.

1596. Karamelbombe.

½ Liter Rahm, ¼ Pfund Zucker, 5 Eigelb, etwas Vanille.

70 g Zucker werden braun geröstet und mit $^1/_{10}$ Liter Wasser gekocht, bis der Zucker aufgelöst ist. 5 Eigelb rührt man mit dem übrigen Zucker schaumig, gibt etwas Vanille, den Karamelzucker und $^1/_8$ Liter Rahm zu und rührt es zu einer Creme ab. Dies zieht man nach dem Erkalten unter den steifgeschlagenen Rahm sowie 3—4 in Würfel geschnittene und mit Arrak oder Maraschino angefeuchtete Makronen.

1597. Kaffeebombe.

Auf dieselbe Weise mit $^1/_{10}$ Liter starkem Kaffee-Extrakt (siehe Nr. 1887) statt Karamel bereitet.

1598. Vanillebombe

wird auf dieselbe Weise wie Karamelbombe bereitet, nur wird der Zucker nicht gebrannt, sondern so mit der Milch aufgekocht, und man kann vor dem Einfüllen 60 g feingeriebene Haselnüsse oder in Stücke geschnittene, eingemachte Aprikosen, Pfirsiche oder Erdbeeren daruntermengen.

1599. Pfirsichbombe.

1 Pfund Pfirsiche, 200 g Zucker, $^2/_{10}$ Liter Wasser, 4 Eigelb, ½ Liter süßer Rahm.

Große, reife Pfirsiche werden geschält, in Würfel geschnitten, mit dem Zuckersirup begossen und einige Stunden zugedeckt stehenlassen. Die Kerne nimmt man aus der Schale, brüht sie und legt sie auch dazu. Dann schüttet man die Würfel auf ein Sieb, gibt die Eigelb zu dem Saft, gibt nach Belieben 4 Eßlöffel starken

Weißwein (Rheinwein) dazu und rührt mit dem Schneebesen die Masse bis ans Kochen. Man läßt sie unter Rühren erkalten. Nun werden vorsichtig der geschlagene Rahm und die Würfel daruntergezogen, in die Form gefüllt, gut geschlossen und 2½ Stunden in Eis und Salz vergraben.

1600. Früchtebombe.

200 g Zucker wird mit $^2/_{10}$ Liter Wasser und etwas Zitronenschale einigemal aufgekocht, abgekühlt, zu 4 Eigelb gegeben und auf dem Feuer abgerührt. Eingemachte Früchte, Sultaninen, nach Belieben Zitronat und Orangeat werden in Würfel geschnitten und unter ½ Liter steifgeschlagenen Rahm gezogen, in eine Form gefüllt und mit Eis und Salz vergraben.

1601. Früchtebombe (andere Art).

Eingemachte Früchte werden in kleine Würfel, Makronen länglich geschnitten und mit Maraschino oder Arrak getränkt. ½ Liter steifgeschlagener Rahm wird mit ¼ Pfund Zucker und Vanille vermischt. Nun werden in die Form lagenweise zuerst Früchte den Rand entlang gelegt, darauf Makronen, dann Schlagrahm und so fort, bis die Form gefüllt ist.

1602. Gefrorene Pfirsichschaumspeise.

15 Stück gute, reife Pfirsiche, ¼ Liter Läuterzucker, ½ Gläschen Kirschwasser, ½ Flasche Rheinwein, ¼ Liter Schlagrahm.

Die Pfirsiche werden geschält, durch ein Haarsieb gestrichen, mit dem Kirschwasser, Wein und Läuterzucker vermischt in die Eismaschine eingefüllt. Bevor es fest gefroren ist, mischt man den ungezuckerten Schlagrahm darunter und füllt die Speise in Glasschalen und verziert sie mit Schlagrahm.

1603. Überraschungsspeise von Ananas. Siehe Tafel 35.

Für 12 Personen rechnet man ungefähr 1—1½ Liter Vanilleeis, ½ Liter Schlagrahm, 1 kleine Büchse Ananasscheiben.

Von dem festgefrorenen Vanilleeis wird eine Kuppelform auf eine Glasplatte gegeben, das Ganze mit Ananasscheiben belegt, ganz mit Schlagsahne überstrichen und mit Löffelbiskuits, kleinen Stücken von Hippen oder Eiswaffeln oder Gebäck und Schlagsahne verziert.

1604. Pfirsiche auf Eis (Pfirsiche Melba). Siehe Tafel 36.

Die geschälten Pfirsiche werden in einem Vanillesirup langsam gekocht, nach dem Erkalten herausgenommen, auf einem Sieb abtropfen lassen, in eine Glasschale oder Gläser auf einer Lage Vanilleeis angerichtet und mit Himbeer- oder Johannisbeerpüree überzogen. Man kann auch eingedünstete Pfirsiche verwenden.

1605. Helenenbirnen. Siehe Tafel 36.

Die geschälten, in Vanillesirup weichgedünsteten Birnen werden nach dem Erkalten mit der ebenfalls kalten Schokoladensoße überzogen. Auf einer Lage erhöht angerich-

tetem Vanilleeis werden die Birnen im Kranz herumgelegt, mit Schlagsahne verziert und die übrige Soße noch extra gegeben.

1606. Schokoladensoße zu Helenenbirnen.

20 g Kakao, ¼ Liter Wasser, 60 g Zucker, etwas Vanille, 1 Teelöffel Stärkemehl.

Kakao, Zucker und Wasser werden zusammen aufgekocht, dann das mit wenig Wasser angerührte Stärkemehl zugerührt und einmal aufgekocht. Die Soße wird recht kalt gestellt und von Zeit zu Zeit umgerührt.
Oder man läßt 125 g in Stückchen gebrochene Schokolade mit $^1/_8$ Liter Wasser glattkochen, gibt noch $^1/_8$ Liter Wasser und ½ Eßlöffel Vanillezucker zu und läßt die Soße 5—8 Minuten kochen, stellt sie kalt und rührt von Zeit zu Zeit um. Wird die Soße warm gegeben, so rührt man in die kochende Soße einen Teelöffel Stärkemehl, den man mit $^1/_8$ Liter Milch glattgerührt hat, oder rührt 2 Eßlöffel süßen Rahm und 10 g Butter darunter.

1607. Eisbecher. Siehe Tafel 36.

Die Eisbecher bilden eine hübsche Abwechslung bei den Süßspeißen. Sie können auf mannigfaltige Weise gerichtet werden. Irgendeine Sorte Eis wird in die Becher gegeben, Schlagsahne mit oder ohne Früchte darauf oder um die Früchte hübsch aufgespritzt und mit Eisröllchen oder Waffeln verziert.

1608. Eisbecher Elisabeth.

3—4 Scheiben Ananas, 8 Makronen, 1 Eßlöffel Curaçao, ½ Liter Rahmeis oder Vanilleeis.

2 Scheiben Ananas werden in kleine Würfel geschnitten, ebenso Makronen, und mit Curaçao oder einem anderen feinen Likör befeuchtet. Dies verteilt man auf 4 Eisbecher, darauf gibt man ein Rahmeis, eine Scheibe Ananas und in die Mitte eine Kirsche.

1609. Eiskaffee.

Von 40 g Kaffee, ½ Liter Wasser wird ein starker Kaffee bereitet und dieser eisgekühlt; außerdem bereitet man ½ Masse Vanilleeis, füllt dieses halbvoll in 4 hohe Gläser, gibt den Mokka darauf und oben einen Löffel Schlagsahne. Man serviert den Eiskaffee mit Strohhalmen.

1610. Eisschokolade wird statt mit Kaffee mit Schokolade hergestellt.

1611. Römischer Eispunsch.

Unter 1 Liter Zitroneneis mischt man eine italienische Merinkenmasse von 4 Eiweiß und ½ Pfund Zucker. Dazu wird der Zucker mit schwach ¼ Liter Wasser zum Flug gekocht (siehe Seite 544) und langsam unter fortwährendem Schlagen unter den steifen Eierschnee gemengt. Außerdem fügt man 1 Glas Rheinwein, etwas Arrak und Maraschino zu, rührt die Masse glatt und füllt sie sofort in kalte Gläser.

1612. Gebackenes Eis (Omelette Surprise).

Die Hauptbedingung, daß dieses richtig gerät, ist vor allen Dingen ein recht heißer Ofen, fest gefrorenes Eis und steifgeschlagenes Eiweiß.

Man belegt Boden und Wände einer Auflaufform oder Platte mit ungefähr 2 cm dickem Biskuit. Kurz vor dem Auftragen kommt das fest gefrorene Eis darauf. Vorher bereitet man zu einer Platte für ungefähr 10 Personen von 8 Eiweiß und 1 Pfund Zucker eine Merinkenmasse. Ist das Eis erhöht aufgestrichen, kommt der Schnee rasch darüber, wird etwas verziert, mit Zucker bestreut und sofort einige Minuten in den glühend heißen Ofen auf Backsteine gestellt, bis es oben Farbe hat, und sogleich zu Tisch gegeben.

Oder man bedeckt das Eis mit einer dünnen Biskuitscheibe und überstreicht diese mit Schaummasse. Dazu rührt man 6 Eigelb mit 190 g Zucker recht schaumig und zieht vorsichtig den steifgeschlagenen Schnee von 7—8 Eiweiß darunter.

Hefenbackwerk, Kaffee- und Teegebäck



1613. Die Hefenteiggärung.

Zur Hefenteiggärung wurden die zur Teiggärung erforderlichen Hefen in den besten und brauchbarsten Sorten ausgewählt und in sogenannten Reinkulturen als Preßhefen gezüchtet. Die Hefen sind kleine, länglichrunde Pflänzchen, durch das bloße Auge nicht einzeln sichtbar, die sich durch Sprossung in sehr kurzer Zeit vermehren, das heißt, aus jedem Pflänzchen wächst nach etwa 30 Minuten ein neues heraus. Zur Vermehrung der Hefen ist eine entsprechende Wärme, 15 bis 20 Grad, und eine dünnflüssige Lösung von zucker- oder stärkehaltigen Stoffen erforderlich. Bei einer Temperatur von 60—70 Grad sterben die Hefepflänzchen ab, weshalb man Ansatzhefe nie mit heißer Milch oder heißem Wasser auflösen darf. Im sogenannten Vorteig vermehren sich die Hefen sehr rasch zu Milliarden und kommen beim Teigmachen gleichmäßig in alle Teile des Teiges. Da die Hefen die Stärke beziehungsweise den Zucker im Teig angreifen und zu alkoholartigen Stoffen verarbeiten, so wird dabei gleichzeitig Kohlensäure frei, die Bläschen bildet. Die Kohlensäure sowie die Alkoholdämpfe suchen aus dem Teig zu entweichen, werden aber von den klebeartigen Bestandteilen daran gehindert, treiben den Teig in die Höhe und geben ihm so die lockere schwammige Beschaffenheit. Bei der Gärung des Teiges hat man die richtige Temperatur zu beobachten, er darf weder zu warm noch zu kalt gestellt werden; am besten geht die Gärung vor sich bei 30—35 Grad Celsius.

Statt der Hefe benützt man zur Brotbereitung auch den sogenannten Sauerteig, das heißt in Gärung befindlichen Teig, den man vom vorhergehenden Brotbacken aufbewahrt hat. Er wird mit etwas Mehl fester geknetet, mit Salz überstreut, in einem irdenen Gefäß kühl und luftig aufbewahrt. Die in dem Sauerteig in

voller Lebenstätigkeit befindlichen Pilze vermehren sich, wenn mit ihnen frischer Teig durchgeknetet wird; sie rufen Erscheinungen hervor wie reine Hefe.
Andere Lockerungsmittel sind: Backpulver (eine Mischung von Natron, Weinstein und Stärkemehl), Hirschhornsalz, doppelkohlensaures Natron und Pottasche.

1614. Regeln zur Bereitung eines Hefenteiges.

Bei der Hefe unterscheidet man zwei Sorten, die Bierhefe und die Preß- oder Kunsthefe; letztere ist der Bierhefe vorzuziehen, weil sie zuverlässiger ist. Die Hefe muß frisch und von guter Beschaffenheit sein. Gute Preßhefe sieht gelblichweiß aus, hat einen obstartigen, nicht sauren Geruch, ist feuchtbrüchig und läßt sich leicht verrühren. Preßhefe hält sich, in ein feuchtes Tuch eingeschlagen, an einem kühlen, luftigen Ort einige Tage. Die Menge der in den Rezepten angegebenen Hefe ist immer für Preßhefe gerechnet. Zu einem einfachen Hefenteig mit Vorteig werden auf das Pfund Mehl 10—15 g, ohne Vorteig 20 g Hefe genommen, zu einem schwereren Teig, zu dem noch Butter eingewellt wird, 30—40 g Hefe. Bei der Bereitung von Hefenteig hat man folgende Regeln zu beachten: Alle Zutaten müssen gleichmäßig erwärmt sein. Das Mehl wird gesiebt und warm gestellt. Man macht einen Vorteig, um ein rasches Aufgehen des Teiges zu bewirken und um die Güte der Hefe zu erproben. Der Vorteig wird immer etwas dünner als der eigentliche Hefenteig gehalten, da er schneller in die Höhe geht. Der Vorteig soll im Winter am Abend zuvor und im Sommer morgens früh gemacht werden. Dieser wird entweder in einer kleinen Schüssel besonders angesetzt oder in der Mitte des Mehles eine kleine Vertiefung gemacht und die mit ungefähr $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Hefe mit einem kleinen Teil Mehl zu einem glatten Teig angerührt (siehe Abb. 195). Wird der Vorteig — auch Hefenstück oder Gärprobe genannt — besonders gemacht, so wird die Hefe ebenfalls mit $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch in einer kleinen Schüssel glattgerührt und 70 g Mehl zugegeben. Dies ist ratsam bei gerührten Massen, wie Savarin, gerührtem Gugelhopf und anderem, oder wenn der Vorteig über Nacht stehenbleibt, da sich dann gern oben zwischen Vorteig und Mehl eine Kruste bildet. Je nachdem wird auch ein großes Hefenstück von der im Rezept angegebenen Milch und ungefähr einem Drittel des Mehles hergestellt. Der Vorteig wird immer zur Wärme gestellt, bis er aufgegangen und wieder zurückgefallen ist, wozu man ungefähr $^3/_4$—1 Stunde rechnet. Die Menge

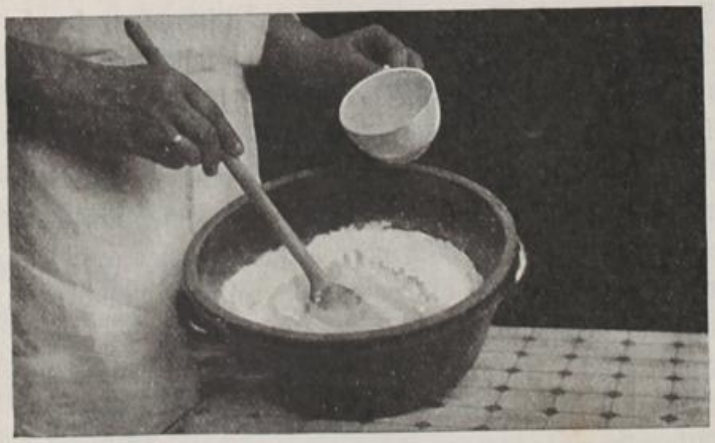


Abb. 195. Wie ein Vorteig bereitet wird.

der Milch zum Teig kann nie ganz genau angegeben werden, da dies von der Güte des Mehles abhängt. Man rechnet ungefähr zu einem Pfund Mehl ¼ Liter Flüssigkeit; kommen mehr Eier in den Teig oder läßt das Mehl nach, was man erst bei der Verarbeitung merkt, dann weniger. Zu Hefengebäck kann statt Butter die Hälfte Schweinefett oder Margarine oder die abgenommene, gesammelte Haut von der Milch genommen werden. Salz rechnet man zu einem süßen Hefenteig 4—5 g (ein gestrichener Kaffeelöffel), zu einem gesalzenen 8—10 g.



Abb. 196. Wie ein Hefenteig bearbeitet wird.

1615. Grundteig für Hefengebäck.

Butter oder anderes Fett wird zerlassen, darf aber nicht heiß werden. Eier legt man im Winter in warmes Wasser. Ist der Vorteig aufgegangen und fängt an zurückzugehen (siehe Nr. 1614), gibt man die übrige lauwarme Milch, die andern erwärmten Zutaten, Salz und Zucker zu, und nun wird der Hefenteig so lange geschafft und geschlagen, bis er Blasen zeigt und sich von der Schüssel löst (siehe Abb. 196). Man stellt ihn dann mit einem reinen Tuch bedeckt an einen warmen, zugfreien Ort zum Gehen, bis er ungefähr noch einmal so groß geworden ist. Die richtige Temperatur, welche während des Gehens auf den Teig wirken muß, beträgt ungefähr 30 Grad Celsius. Läßt man den Teig zu lange gehen, so wird das Gebäck rauh und trocken. Man rechnet für einen festen Teig zum Gehen ungefähr 2—3 Stunden, für einen weicheren 1½—2 Stunden. Sobald der Hefenteig aufgegangen ist, wird er auf einem mit Mehl bestreuten Brett gewirkt oder geformt, auf das mit Butter bestrichene oder mit Mehl bestäubte Backblech oder Kuchenform gegeben und zum Gehen nochmals 20—30 Minuten an die Wärme gestellt. Der Teig wird je nachdem mit Ei, lauwarmer Milch oder Wasser bestrichen in den heißen Backofen gestellt, wo die Gärung noch weiter fortschreitet, bis die Hefenpilze durch die Hitze abgetötet werden. Das Backen soll nicht rasch, aber auch nicht zu langsam erfolgen. Bei zu großer Hitze entweichen die Gase zu schnell, bei zu wenig heißem Ofen verdampft zu viel Wasser und Gas aus dem Innern der Masse, der Teig bleibt sitzen, und man hat schweres, wenig lockeres Gebäck.

1616. Hefenblätterteig.

Grundteig von 1 Pfund Mehl, 70 g Butter, 50 g Zucker, 1—2 Eier, 4—5 g Salz, Schale einer halben Zitrone, ungefähr ¼ Liter Milch, 30—35 g Hefe. Zum Einwellen 100—180 g Butter.

Von den obigen Zutaten wird ein Grundteig bereitet (siehe Nr. 1615). Nachdem der aufgegangene Teig nicht ganz den doppelten Umfang angenommen hat, wird

er auf dem Brett von allen Seiten fest eingeschlagen, auf eine bemehlte Platte gelegt und kaltgestellt. Dann wird der Teig zu einem großen Viereck ausgewellt, die Butter in Mehl ausgeschafft, etwas ausgewellt, in den Teig eingeschlagen und dieser wie Blätterteig drei- oder viermal ausgewellt und zusammengeschlagen nach jedesmaliger Pause. Ist die Butter weich, kann sie auf dem ausgewellten Teig aufgestrichen werden. Oder man bereitet den Grundteig am Abend zuvor. Es werden dann 35—40 g Hefe genommen und diese nur mit lauwarmer Milch aufgelöst, zum Teig gegeben, derselbe geschafft, mit einem reinen Tuch bedeckt, auf dem Tisch stehenlassen und nicht zur Wärme gestellt. Dadurch, daß der Teig kalt ist, kann er am andern Morgen gleich zusammengeschlagen und die Butter eingewellt werden, wie vorhergehend.

1617. Hefenkranz. (Gibt 12—15 große Stücke.) Siehe Tafel 32.

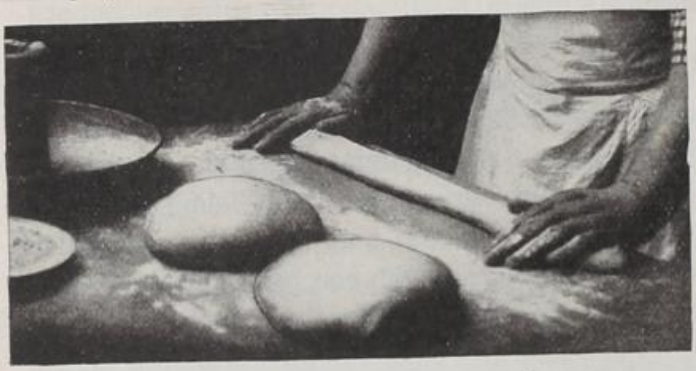


Abb. 197. Erste Arbeit für den Hefenkranz.

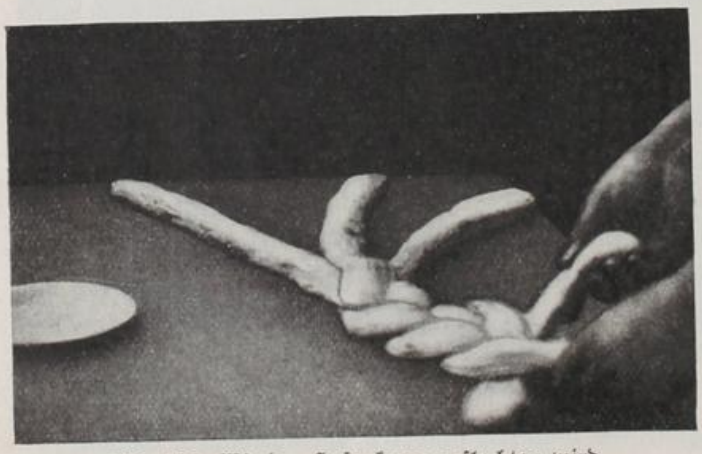
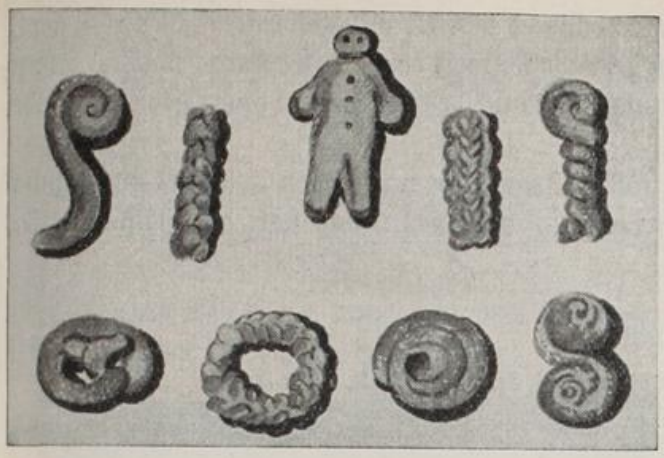


Abb. 198. Wie der Hefenkranz geflochten wird.

2 Pfund Mehl, 160—200 g Butter (nach Belieben ⅓ Schweinefett), 120—180 g Zucker, 2—3 Eier, 8—10 g Salz, ungefähr ⅜—½ Liter Milch oder die Hälfte saurer Rahm, 1 Zitronenschale, 30 g Hefe.

Der Vorteig wird in einer kleinen Schüssel angerührt und zum Gehen in die Wärme gestellt. Nach einer Stunde wird die Butter schaumig gerührt, die erwärmten Eier, der Zucker, Salz, Zitrone, Milch, das Mehl und der Vorteig zugegeben, der Teig tüchtig geschlagen und zur Wärme gestellt, bis er nochmal so groß ist. Dann wird der Teig in 3 Teile geteilt; diese rollt man auf einem mit Mehl bestreuten Brett mit den Händen zu langen Strängen aus, flicht sie von der Mitte aus zu einem Zopf, legt diesen kranzförmig in ein bestrichenes Kuchenblech und gibt, damit der Kranz die Form behält, in die Mitte ein bestrichenes Schüsselchen oder Büchse. Nach abermaligem Aufgehen bestreicht man ihn mit Eigelb, streut Kristall- oder gestoßenen Zucker zwischen die Stränge (dadurch soll der Hefenkranz schöner reißen) und feingeschnittene Mandeln darauf und backt den Hefenkranz schön braun.



Von diesem Teig kann man auch beliebige Figuren, Schnecken, Brezeln, Zöpfe, S usw. formen, nach dem Aufgehen mit Eigelb bestreichen und, wenn sie beinahe gebacken sind, mit Zucker bestreuen.

Abb. 199. Kaffeegebäck aus übrigem Teig von Hefenkranz.

118. Hefenzopf.

1 Pfund Mehl, 100 g Butter, 50 g Zucker, 1 Ei, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Anis, Salz, schwach ¼ Liter Milch, 20 g Hefe, Schale einer halben Zitrone.

Dieselbe Zubereitung wie beim Hefenkranz, nur wird der Zopf an beiden Enden spitz zugeflochten und gerade auf ein Blech gelegt, nicht in runder Form.

119. Schrotbrot mit Früchten.

2 Pfund Roggenschrot oder Schrotmehl, ¼ Pfund Kartoffelmehl, ¼ Pfund Roggenmehl oder Weizenmehl, ½ Pfund Rosinen, ½ Liter Milch oder Wasser, 20 g Hefe, 1 Eßlöffel Salz.

Inmitten des gesiebten Weizenmehles macht man von Hefe und Milch einen Vorteig und läßt ihn gehen. Danach gibt man alle Zutaten zu, knetet den Teig recht tüchtig, füllt ihn in ein Kapselblech, läßt denselben an warmem Ort gut gehen, backt die Masse in guter Hitze 1—1½ Stunden, bestreicht das Brot vor dem Herausnehmen mit Wasser, damit es glänzend wird, und stürzt es auf ein Gitter. Durch die Rosinen bleibt das Brot längere Zeit frisch und feucht.

120. Kaffeebrot.

2 Pfund Mehl, ½ Liter Milch, 50—60 g Butter, 15 g Salz, 25 g Hefe, nach Belieben 2 Eßlöffel Zucker.

Man bereitet zuerst einen Vorteig und, nachdem dieser gegangen ist, mit den anderen Zutaten einen ziemlich festen Hefenteig, schlägt ihn tüchtig und stellt denselben zum Gehen zur Wärme. Man flicht einen Zopf daraus oder knetet den Teig auf dem Brett und gibt ihn in eine Kapsel, bestreicht ihn nach nochmaligem Gehen und nach dem Backen mit Milch.

121. Dicker Kuchen.

1½ Pfund Mehl, ⅜ Liter Milch, 80—125 g Butter, 1 gestrichener Eßlöffel Salz, 15—20 g Hefe.

Der Vorteig wird am Abend zuvor gemacht. Den andern Tag wird die Butter in kleine Scheibchen auf das Mehl geschnitten oder lauwarm gemacht, Salz, lauwarme Milch zugegeben und ein nicht zu weicher Hefenteig bereitet. Nach dem Aufgehen

wird der Kuchen auf dem Brett nochmals gewirkt und geformt, ins Blech gesetzt, nochmals ungefähr 20 Minuten gehen lassen, mit dem Messer Karos oder ein Stern eingeritzt, mit Eigelb bestrichen, mit Kümmel bestreut und in guter Hitze 1 Stunde gebacken.

Man kann nach Belieben den Kümmel weglassen und in den Teig 30—40 g Zucker nehmen; auch wird jeder Hefenteig mürber, wenn man statt der Hälfte Butter reines Schweinefett nimmt.

1622. Dicker Kuchen (andere Art).

2½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 1 Ei, Milch, Salz, 40 g Hefe.

1623. Gerstenstollen.

1 Pfund Gerstenmehl, 20 g Hefe, schwach ¼ Liter lauwarme Milch, 1 Teelöffel Salz, 35 g Zucker, 25 g Korinthen, etwas Zitronenschale.

Inmitten des gesiebten Gerstenmehles wird von Hefe und Milch ein Vorteig gemacht, den man an warmer Stelle gehen läßt. Dann gibt man die übrigen Zutaten zu, schlägt den Teig tüchtig, bis er Blasen hat, und läßt ihn in der Schüssel aufgehen. Nun bereitet man eine Kapselform gut vor, gibt den aufgegangenen, gewirkten Teig hinein und läßt ihn abermals gehen. Dann backt man den Stollen, nachdem man ihn mit etwas zerlassener Butter bestrichen hat, in gut heißem Ofen ¾—1 Stunde.

1624. Kraftbrot mit Haferflocken.

1½ Pfund Weizenmehl, ½ Pfund Haferflocken, 1 Eßlöffel Salz, 25 g Hefe, knapp ⅜ Liter Milch oder Wasser, nach Belieben 20—30 g Fett und ½ Pfund gekochte Kartoffeln.

In der Mitte des Mehles wird mit Wasser und Hefe ein Vorteig gemacht. Wenn dieser gut gegangen ist, gibt man alle Zutaten zu, knetet den Teig, bis er Blasen hat, gibt ihn in gut gestrichene Kapselformen, läßt ihn gut gehen und backt das Brot in gut heißem Ofen 1—1¼ Stunden.

1625. Kaffeekuchen.

1½ Pfund Mehl, 120—150 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, ungefähr ⅜ Liter Milch, 20—25 g Hefe, 1 Kaffeelöffel Salz.

Es wird ein Vorteig gemacht; wenn er aufgegangen ist, die anderen erwärmten Zutaten zugegeben und ein nicht so fester Hefenteig bereitet, den man schlägt, bis er Blasen zeigt. Dann stellt man ihn zum Gehen in die Wärme. Wenn er beinahe noch einmal so groß als vorher ist, wird der Teig zweifingerdick ausgewellt, auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech gegeben und noch ¼ Stunde gehen lassen. Dann stupft man ihn mit einer Gabel, streut 60 g in Würfel geschnittene Mandeln, mit 60 g Zucker und Zimt vermischt, und einige Butterstückchen darauf. Oder man streicht den Kuchen mit zerlassener Butter, dann mit Zucker vermischtem Eierschnee und backt ihn in gut heißem Ofen 1 Stunde.

626. Strudelring. Siehe Tafel 32.

Grundteig: 1 Pfund Mehl, 70 g Butter, 70 g Zucker, ½ Zitronenschale, 1 Ei, 1 Eigelb, 4 g Salz, 35 g Hefe, ¼ Liter Milch. Zum Einwellen: 70—100 g Butter. Zur Fülle: 100 g Mandeln, 100 g Zucker, 120 g Brösel, wenig Vanille und Wasser oder Milch.

Von Mehl, Zucker, Butter, Milch, Eier, der aufgelösten Hefe und Zitronenschale wird ein nicht zu fester Hefenteig bereitet, den man über Nacht auf den Tisch stellt und, gut zugedeckt, gehen läßt. Am andern Tag wird der Teig viereckig ausgewellt, die Butter in Mehl ausgeschafft und etwas ausgewellt, dann in den Teig eingeschlagen und dieser drei- bis viermal ausgewellt und zusammengeschlagen wie Blätterteig. (Siehe auch Nr. 1616.)

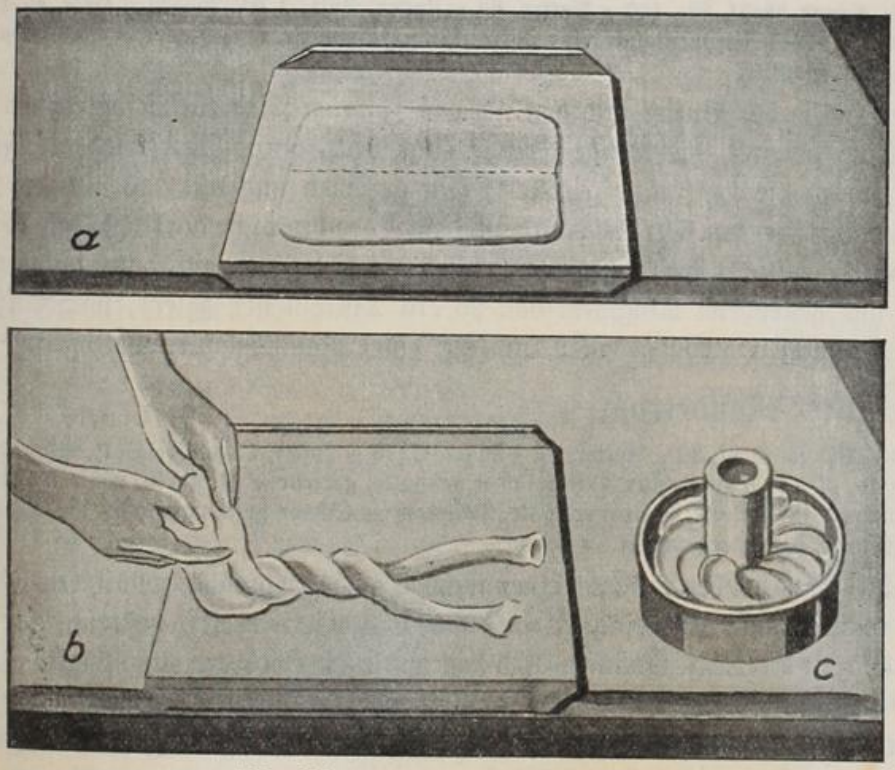


Abb. 200. Herstellung von Strudelring.
a) Der ausgewellte, bestrichene Teig von Strudelring (punktierte Linie Eiweiß). b) Schlingen des Strudelrings. c) Der zum Backen gerichtete Strudelring.

Zur Fülle werden die geriebenen Mandeln mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel gut verrieben. Nun wellt man den Teig ungefähr 60 cm lang und 50 cm breit aus, streicht in der Mitte einen 2 cm breiten Streifen mit leichtgeschlagenem Eiweiß, bestreicht die beiden Seiten mit der Fülle, schneidet der punktierten Linie entlang den Teig durch, rollt die beiden Teigstreifen von außen her gegen die Mitte zusammen und schlingt sie.

Den Ring setzt man in eine mit Fett bestrichene und mit Mehl bestäubte Tortenform (Durchmesser 32 cm), in deren Mitte man zuvor eine bestrichene Büchse stellt. Nachdem der Kranz gut aufgegangen ist (ungefähr ¾—1 Stunde), wird er in guter Hitze 1 Stunde gebacken und nach dem Backen mit einer Wasserglasur überzogen.

1627. Teekranz.

Der fertige Teig vom Strudelring wird zu einem länglichen Viereck ausgewellt, der Länge nach in 3 Teile geschnitten. Diese bestreut man mit Zucker, Zimt, Rosinen, Sultaninen, feingeschnittenem Zitronat und Orangeat, bestreicht jeden Teil an einer Seite mit Ei und rollt sie nach dieser Seite zusammen. Dann flicht man davon einen Zopf, stellt in die Mitte ein mit Butter bestrichenes Schüsselchen oder Ring und läßt ihn gehen. Nach dem Backen glasiert man den Kranz mit Vanilleglasur und bestreut ihn, solange die Glasur noch feucht ist, mit geschälten, gehobelten Mandeln.

1628. Haselnußring.

¾ Pfund Mehl, 80—100 g Butter, 60 g Zucker, Salz, 1 Ei, 25—30 g Hefe, ⅛ Liter Milch, etwas Zitronenschale. Zur Fülle: 120 g Haselnüsse, 50 g Zucker, 4 Löffel Rahm, etwas Vanille.

Von der Hälfte der Butter und den übrigen Zutaten wird ein Hefenteig wie zu Strudelring bereitet, die übrige Butter eingewellt. Inzwischen wird die Fülle bereitet, wozu die Haselnüsse geröstet*, fein gerieben und mit den übrigen Zutaten verrührt werden. Der Teig wird auf dem Nudelbrett schwach fingerdick, 50 cm lang und 30—40 cm breit ausgewellt, die Fülle darauf verteilt, dann aufgerollt, in eine gut gestrichene Ringform von 25 cm Durchmesser gelegt, nachdem der Ring aufgegangen, schön gebacken und mit einer Vanilleglasur überzogen.

1629. Gefüllter Mandelring.

1¼ Pfund Mehl, 80 g Butter, 80 g Schmalz, 70 g Zucker, 1 Teelöffel Salz, Milch, 2 Eigelb, 25—30 g Hefe. Zur Fülle: 150 g geschälte, geriebene Mandeln, worunter einige bittere, 150 g Zucker, Zitronenschale, 3 Eiweiß zu Schnee geschlagen und die anderen Zutaten daruntergemengt.

Von obigen Zutaten bereitet man einen nicht zu festen Hefenteig, rollt ihn nach dem Gehen rechteckig aus (ungefähr 70 cm lang und 40 cm breit), bestreicht ihn mit der Fülle, rollt den Teig zusammen und setzt ihn in eine vorbereitete Ringform von 28—30 cm Durchmesser. Noch warm, glasiert man ihn mit 150 g Staubzucker, den man mit Wasser und Vanille glattrührt, oder bestreut den Ring mit Zucker und Zimt.

1630. Rollkuchen.

Hefenteig vom Strudelring. Zur Fülle: 150—200 g Farinzucker, 100 g Rosinen, 100 g Korinthen, 100 g Zitronat, 60 g Mandeln, Zimt.

Der fertige Hefenteig wird in einen ungefähr 30 cm breiten, schwach 1 cm dicken Streifen ausgewellt, die Fülle aufgestrichen und aufgerollt (siehe Abb. 203 Schneckennudeln). Dann schneidet man 4—5 cm große Stücke ab und setzt sie, mit der Schnittfläche nach unten, in eine mit Butter bestrichene Tortenform im Kranz herum. Nachdem die Schnecken nochmals aufgegangen sind, streicht man sie mit Eigelb und backt den Kuchen ¾ Stunden bei guter Hitze. Nach dem Backen legt man ihn sofort auf ein Drahtgitter.

* Die Haselnüsse werden auf einem Rundblech im Backofen so lange geröstet, bis sich die Häute beim Aneinanderreiben zwischen beiden Händen entfernen lassen.

1631. Feiner gerührter Gugelhopf (Asch-, Napf-, Rodonkuchen). Siehe Tafel 32.

1 Pfund Mehl, 180 g Butter, 100 g Zucker, 130 g Sultaninen, Schale einer halben Zitrone, 30 g Mandeln, 1/4—3/8 Liter Milch, 4—6 Eier, Salz, 30 g Hefe.

Von der mit lauwarmer Milch aufgelösten Hefe und einem Teil des Mehles wird ein Hefenstück angesetzt und zum Gehen in die Wärme gestellt. Nach 1 Stunde wird die Butter leicht gerührt, nach und nach Zucker, die erwärmten Eier, Mehl, die geschälten, geriebenen Mandeln, Zitronenschale, Salz, der Vorteig und die getrockneten Sultaninen zugegeben und der Teig so lange geschlagen, bis er Blasen hat. Alsdann füllt man ihn in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Gugelhopfform, läßt ihn ungefähr 3/4—1 Stunde gehen und backt den Gugelhopf 1 Stunde in gut heißem Ofen. Nach dem Backen bestreut man ihn mit Zucker.

1632. Gugelhopf (einfache Art).

1½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter und 1 Eßlöffel Schweinefett oder 2 Eßlöffel saurer Rahm, ¼ Pfund Zucker, 1—2 Eier, stark 3/8 Liter Milch, 1 Kaffeelöffel Salz, Schale einer halben Zitrone, 30—40 g Hefe.

Zubereitung wie oben.

1633. Streuselkuchen I.

1 Pfund Mehl, 80 g Butter, nach Belieben 1 Eßlöffel Schweinefett, 60 g Zucker, 2 Eier oder 1 Ei und 2 Eigelb, ¼ Liter Milch, 20 g Hefe, ½ Zitronenschale, 4 g Salz. Zum Streusel: 90 g Butter, 100 g Zucker, 110 g Mehl, 60—100 g Mandeln, 1 Teelöffel Zimt.

Von obigen Zutaten wird ein nicht zu fester Hefenteig bereitet. Ist er gut gegangen, wellt man ihn aus, breitet ihn gleichmäßig auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes viereckiges oder rundes Blech und läßt ihn nochmals gehen. Der Teig wird mehrmals mit einer Gabel gestupft, ehe der Streusel daraufgelegt wird. Nimmt man zum Streuselkuchen ein rundes Blech, so wird der Teig etwas dicker ausgewellt, und der Kuchen kann nach Belieben nach dem Erkalten in der Mitte durchschnitten und mit Creme Nr. 1930, 1912 oder 1913 gefüllt werden. Zum Streusel werden die Mandeln abgezogen und fein gewiegt, die Butter erweicht zu den übrigen Zutaten gegossen, daß sich Klümpchen bilden, die man mit den Händen verreibt. Den Kuchen bestreicht man mit lauwarmer Butter oder Milch, verteilt den Streusel darauf und backt ihn 3/4—1 Stunde.

1634. Streuselkuchen II.

Zum Teig: 125 g Butter, 200 g Zucker, 2—3 Eier, 1 Pfund Mehl, 1 Päckchen Backpulver, ¼ Liter Milch. Zum Streusel: 100 g Zucker, 140 g Mehl, 80 g Butter, etwas Zimt.

Die Butter zum Teig wird schaumig gerührt, die Eier und Zucker mitgerührt, dann abwechselnd Milch und Mehl und zuletzt das gesiebte Backpulver zugegeben und ins Blech gefüllt.

Zum Streusel wird die Butter warm gemacht, der Zucker und das Mehl dazugegeben und, wenn die Masse sich zusammengeballt hat, auf dem Reibeisen gerieben oder durch ein grobes Sieb gedrückt.

1635. Zimtkuchen.

Hefenteig vom Streuselkuchen Nr. 1633, 100 g Zucker, 1 Kaffeelöffel Zimt, 40 g Butter oder 1/8 Liter dicker, saurer Rahm.

Der ausgewellte Hefenteig wird nach dem Gehen mit der zerlassenen Butter oder dickem, saurem Rahm bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und in guter Hitze gebacken.

1636. Wiener Gugelhopf.

300 g feines Mehl, 150 g Butter, 4 Eier, 2 Eigelb, 100 g Zucker, ½ Päckchen Vanillezucker, ½ Teelöffel Salz, 15 g Hefe, 1/10 Liter Rahm oder Milch, 30 g Mandeln zum Auslegen der Form.

Die Hefe wird mit dem lauwarmen Rahm oder der Milch angerührt, 60 g Mehl zugegeben und 1 Stunde gehen lassen. Die Butter wird schaumig gerührt, die anderen Zutaten mitgerührt, zuletzt der Vorteig zugegeben und der Teig so lange geschlagen, bis er Blasen hat. Die Form wird gut mit Butter ausgestrichen, mit den geschälten, halbierten Mandeln der Boden und an den Seiten herauf ausgelegt, die Masse vorsichtig eingefüllt, nochmals etwa ¾—1 Stunde gehen lassen und dann im heißen Ofen gebacken.

1637. Striezel.

½ Masse Hefenblätterteig Nr. 1616. Zum Bestreichen: 20 g Butter. Zur Fülle: 60 g süße und einige bittere Mandeln oder einige Tropfen Bittermandelextrakt, 40 g Zucker, Messerspitze Zimt, Schale einer viertel Zitrone, 40 g Zitronat, 60 g Korinthen. Zur Glasur: 60 g Staubzucker, ⅓ Päckchen Vanillezucker, Wasser.

Von dem fertigen Hefenteig wird ein Streifen ausgewellt, etwa 25—30 cm breit und 40 cm lang, und mit zerlassener Butter bestrichen. Zur Fülle mischt man die geschälten, geriebenen Mandeln, das feingeschnittene Zitronat, Zucker, Zimt, Zitrone und Korinthen untereinander und streut alles auf den Teig. Letzterer wird der Länge nach aufgerollt, auf ein bestrichenes Blech gelegt, mit der Schere der ganze Streifen ungefähr zur Hälfte der Höhe dreimal eingeschnitten, wie Bild zeigt. Durch diese Einschnitte läuft der Teig beim Backen in die Breite. Die Masse wird in gut heißem Ofen 30—40 Minuten zu schöner Farbe gebacken und nach dem Backen mit einer dünnen Glasur mit dem Pinsel überstrichen.

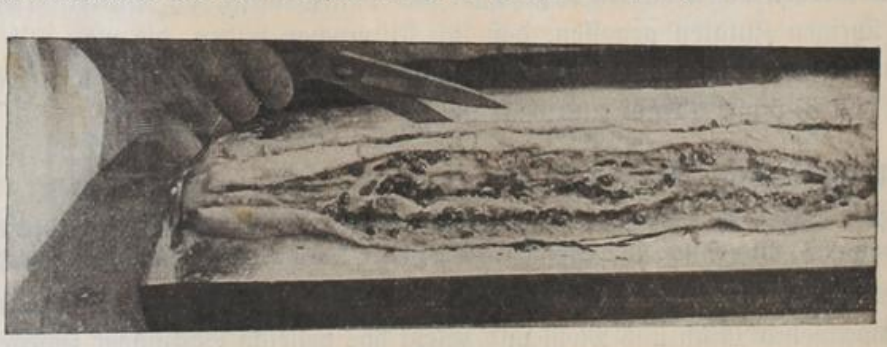


Abb. 201. Mandelstriezel.

1638. Wiener Mandelkranz.

Dieselben Zutaten wie zum Striezel, nur wird zur Fülle der Zucker mit 1—2 Eigelb gerührt, 3—4 Eßlöffel süßer Rahm, die geschälten, geriebenen Mandeln, das fein-

geschnittene Zitronat, Zucker, Zimt, Zitrone zugegeben und auf den ausgerollten Streifen ausgestrichen. Die Korinthen darauf verteilt, der Teig aufgerollt (siehe Abb. 203) und so in eine gestrichene Ringform gelegt, daß der Schluß oben ist. Der Ring muß noch gut aufgehen und wird in gut heißem Ofen gebacken, gestürzt, mit einer Vanille- oder Zitronenglasur überzogen.

Man kann auch den aufgerollten Teig in der Mitte der Länge nach in zwei Teile schneiden und die geschlungenen Rollen in eine vorbereitete Tortenform setzen. Nachdem der Ring gut aufgegangen ist, wird er in heißem Ofen gebacken.

1639. Bienenstichkuchen. Siehe Tafel 32.

¾ Pfund Mehl, 50 g Zucker, 60—80 g Butter, 2 Eigelb, ungefähr ¼ Liter Milch oder halb Rahm, 15 g Hefe, ½ Kaffeelöffel Salz. Zur Fülle: 100 g Butter, 150 g Zucker, ¼ Pfund Mandeln, etwas Bittermandelöl und 2—3 Eßlöffel Rosenwasser.

Von der Hefe, $^1/_8$ Liter Milch und einem kleinen Teil des Mehles wird ein Vorteig bereitet. Ist dieser aufgegangen, wird die Butter schaumig gerührt, Zucker, Eigelb, Zitronenschale und Salz mitgerührt, dann abwechselnd Milch und Mehl und zuletzt der Vorteig zugegeben und ein nicht zu fester Teig bereitet. Wenn derselbe genügend geschafft ist, wird er zum Gehen zur Wärme gestellt. Ist der Teig beinahe nochmal so groß, wird er ausgewellt und ein vorbereitetes Tortenblech damit ausgelegt. Zur Fülle wird die Butter kochend gemacht, der Zucker und die geschälten, in feine Streifen geschnittenen Mandeln zugegeben, vom Feuer genommen und mit Bittermandelöl und Rosenwasser gemischt. Dies streicht man nach dem Erkalten auf den Kuchen, läßt ihn nochmals gehen und bäckt ihn in gut heißem Ofen ¾—1 Stunde.

Oder wird $^3/_4$ Masse vom Hefenblätterteig genommen, ein 2 cm hoher Boden in ein Tortenblech, 30—32 cm Durchmesser, gesetzt und gehen lassen. 50 g geschälte, in feine Scheiben geschnittene Mandeln, 50 g Zucker, 50 g Butter werden mit wenig Milch auf dem Feuer zu einem laufenden Brei abgerührt und dieser mit einem Eßlöffel auf den inzwischen gegangenen Teigboden aufgestrichen und gelb gebacken. Nach Belieben wird der Kuchen nach dem Erkalten durchschnitten und mit Creme Nr. 1930 oder 1913 gefüllt.

1640. Savarin. Siehe Tafel 38.

100—125 g Butter, 80 g Zucker, 1 Pfund Mehl, 3—4 Eier oder 2 ganze Eier und 2 Eigelb, Prise Salz, Zitrone, Muskat, 30 g Hefe, ungefähr ¼ Liter Milch.

Die Butter wird schaumig gerührt, die Eier auf dem Herd lauwarm geschlagen und abwechselnd mit Zucker und Mehl zur Butter gegeben, zuletzt die mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe, wenig Zitronenschale, Salz, Muskat und der Teig so lange geschlagen, bis er Blasen hat. Man füllt ihn gleich in eine vorbereitete große Ringform halbvoll, stellt ihn zur Wärme und läßt ihn aufgehen. Der Savarin wird ¾—1 Stunde gebacken, nach dem Backen aus der Form gestürzt und diese halbvoll mit Läuterzucker (4—6 Eßlöffel Zucker mit ½—¾ Liter Wasser aufkochen), dem man 3—4 Löffel Rum zugegeben hat, gefüllt; der Ring wird wieder

hereingesetzt, bis er den Zuckersaft aufgesogen hat. Man überstreicht ihn mit Aprikosenmarmelade, gibt eine dünne Zuckerglasur darüber und verziert ihn mit Früchten und geschälten Mandeln.

1641. Savarin (feinere Art).

½ Pfund Mehl, 65 g Zucker, 3—4 ganze Eier und 3—4 Eigelb, 2—3 g Salz, Prise Muskat, 1/10 Liter Milch, 20—25 g Hefe.

Zubereitung wie vorhergehend. Eine mittlere vorbereitete Ringform wird mit dem Teig zu einem Drittel gefüllt, die zwei anderen Drittel werden durch die Gärung gefüllt.

1642. Früchtering.

Den fertigen Savarin tränkt man statt mit Läuterzucker und Rum mit Fruchtsaft und richtet innerhalb des Ringes verschiedene gekochte oder eingedünstete Früchte an.

1643. Gefüllter Savarin.

Der ausgehöhlte Savarin wird mit Vanillecreme und Früchten oder mit Haselnußcreme gefüllt und mit geschlagenem Rahm überstrichen und gespritzt.

1644. Hefenanisbrot.

2 Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, 100 g Butter, ½ Zitronenschale, 8—10 g Salz, 2 Eier, 30 g Hefe, 1 Teelöffel Anis, Milch.

Von obigen Zutaten wird nach Nr. 1615 ein fester Teig bereitet, und nachdem er aufgegangen ist, nimmt man ihn auf das Brett und schafft den Teig so lange, bis der Anis herausfällt, formt 2 lange Laibchen daraus, legt sie auf ein vorbereitetes Blech und läßt sie wieder gehen. Dann macht man mit dem Messer einen Riß der Länge nach und backt sie in gut heißem Ofen ¾—1 Stunde. Den andern Tag kann man Scheiben schneiden und diese rösten.

1645. Memminger Brot.

2 Pfund Mehl, 40—50 g Hefe, Milch, ¼ Pfund Zucker, 65 g Butter, 8—10 g Salz, Schale einer Zitrone, 1 Löffel Anis, 60 g Zitronat, 60 g Pomeranzenschale (in kleine Würfel geschnitten), 2 Löffel Rosenwasser.

Grundteig Nr. 1615. Man schafft einen festen Teig, den man auf dem Nudelbrett so lange wirkt, bis der Anis herausfällt. Nun wellt man ihn 1 cm dick aus, sticht mit einem Glas oder Ring Küchlein aus, legt sie in der Hälfte zusammen und setzt sie in eine gestrichene Kapsel ganz dicht aneinander, oder man formt Kugeln aus dem Teig und wellt diese zu ovalen Scheiben aus. Nachdem die Masse gut aufgegangen ist, macht man in der Mitte der Länge nach einen Einschnitt und bestreicht sie nach dem Backen, noch warm, mit kaltem Wasser.

Das Memminger Brot soll so dünn wie möglich aufgeschnitten werden.

1646. Memminger Brot (andere Art).

670 g Mehl, 40 g Preßhefe, Milch, 40 g zerlassene Butter, 70 g Zucker, Salz, 5 g Anis, 70 g Zitronat, 70 g Orangeat, Schale einer halben Zitrone.

1647. Ulmer Brot.

2 Pfund Mehl, 180 g Zucker, 40 g Butter, Zitronenschale, Salz, 2 Eier, 40 g Hefe, ungefähr ½ Liter lauwarme Milch.

Zubereitung dieselbe wie Memminger Brot.

1648. Mandelkuchen.

1 Pfund Mehl, 80 g Butter, 3 Eigelb, 50 g Zucker, Milch, Salz, ¼ Zitronenschale, 20 g Hefe. Zum Guß: 80—100 g Butter, schaumig gerührt, 100 g Zucker, 2 Eigelb, 100 bis 150 g geschälte, geriebene Mandeln, Vanille, Schnee der 2—3 Eiweiß.

Zum Hefenteig wird die Butter schaumig gerührt, die andern Zutaten und zuletzt die mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe zugegeben und ein nicht zu fester Hefenteig bereitet, den man zum Gehen in die Wärme stellt. Nun wird ein rundes oder viereckiges Blech damit ausgelegt, der Guß daraufgestrichen und der Kuchen in guter Hitze ¾—1 Stunde gebacken.

1649. Hamburger Kuchen.

1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 2 ganze Eier, 2 Eigelb, ¼ Pfund Rosinen, 60 g geschälte, in Würfel geschnittene Mandeln, Schale einer halben Zitrone, Salz, Muskat, 30 g Hefe, ungefähr ¼ Liter Milch. Zur Glasur: 180 g Staubzucker, ½ Teelöffel Zimt, Wasser, 1 Teelöffel Eiweiß.

Von einem Teil des Mehles und der mit lauwarmer Milch aufgelösten Hefe wird ein Hefenstück angesetzt. Die Butter wird schaumig gerührt, die andern Zutaten, zuletzt der Vorteig zugegeben und ein nicht zu weicher Hefenteig bereitet. Man füllt die Masse in ein Tortenblech und gibt nach dem Backen die Zimtglasur darüber.

1650. Christstollen.

2½ Pfund Mehl, 45 g Hefe, Milch, 2—3 Eigelb, ¼ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, 2 Teelöffel Salz, ¼ Pfund Rosinen, ¼ Pfund Sultaninen, ¼ Pfund geschälte, länglich geschnittene Mandeln, 30 g Zitronat, 30 g Pomeranzenschale, in Würfel geschnitten, Schale einer Zitrone, 1 Teelöffel Zimt, Muskat. Zum Bestreichen: 2 Eiweiß, 40 g Zucker, 60 g geschälte, feingeschnittene Mandeln.

In der Mitte des Mehles wird mit der mit lauwarmer Milch aufgelösten Hefe ein Vorteig bereitet. Wenn er aufgegangen, gibt man die Eigelb, die zerlassene Butter, Salz und Milch zu und arbeitet einen ziemlich festen Teig. Ist dieser wieder aufgegangen, wird er aufs Nudelbrett genommen und die andern vorgerichteten Zutaten leicht daruntergearbeitet. Nun formt man 2 Stollen daraus, läßt diese nochmals gehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, dann mit dem Schnee von 2 Eiweiß, welchen man mit dem Zucker und den Mandeln vermischt hat, und backt die Stollen 1 Stunde in guter Hitze. Nach ungefähr ½ Stunde belegt man sie mit Papier, daß die Mandeln nicht zu dunkel werden.

1651. Sächsischer Stollen.

2 Pfund Mehl, 150—180 g Zucker, 300 g Butter, ½ Pfund Korinthen, ½ Pfund Sultaninen, 100 g weiße, gehackte Mandeln, einige feingestoßene, bittere Mandeln oder einige Tropfen Bittermandelöl, 100 g feingewiegtes Zitronat, Schale einer halben Zitrone, 8 g Salz, ungefähr ⅜—½ Liter Milch, 40—50 g Hefe. Zum Bestreichen: 50 g Butter und Staubzucker.

Die Hefe wird am Abend zuvor mit ⅛ Liter lauwarmer Milch aufgelöst und so viel Mehl dazugegeben, bis es ein dünner Teig ist, dann zugedeckt stehen lassen,

das übrige Mehl zur Wärme gestellt und am andern Morgen der Teig gearbeitet. Oder früh morgens wird ungefähr ein Drittel des Mehles und die mit $^3/_8$ Liter lauwarmer Milch aufgelöste Hefe zu einem glatten Hefenstück angemacht und warmgestellt. Nach 1½—2 Stunden gibt man das übrige Mehl, Zucker, Butter, Salz, Zitrone zu, arbeitet einen festen Teig, dem man, falls notwendig, noch etwas warme Milch zufügt. Ist der Teig schön glatt gearbeitet und löst sich von der Schüssel, gibt man die vorgerichteten, gereinigten Sultaninen, Korinthen, Mandeln und Zitronat dazu und vermengt dann alles. Nun wird der Teig zugedeckt und wieder zum Gehen warmgestellt. Ist dies erreicht, wird er von allen Seiten zusammengeschlagen und wie ein zugespitzter Brotlaib geformt. Dann wird er mittels eines Rollholzes oder einer Weinflasche in der Mitte ziemlich stark eingedrückt und etwas gerollt, jedoch müssen die beiden Seiten noch dick bleiben, während in der Mitte der Teig ziemlich dünn ist. Nun wird das Ganze mit zerlassener Butter bestrichen, drei Viertel übereinandergeschlagen und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt. Nachdem man den Stollen nochmals kurze Zeit (ungefähr ½ Stunde) hat gehen lassen, backt man ihn in gut heißem Ofen etwa 1—1¼ Stunden. Sobald der Stollen aus dem Ofen kommt, wird er mit zerlassener Butter bestrichen und dick mit Staubzucker bestreut.
Man kann die Stollen auch einfacher zubereiten und nimmt zum gleichen Quantum Mehl die Hälfte, wie angegeben, Butter, Korinthen, Sultaninen und Mandeln. Die Mandeln kann man auch ganz weglassen.

1652. Mandelstollen.

5 Pfund Mehl (Kaiserauszug), 1 Pfund 65 g süße Mandeln, 185 g bittere Mandeln, 1½ Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 100—120 g Hefe, 1½ Liter Milch, 1 starker Eßlöffel Salz, Zitronenschale.

Zubereitung wie oben.

1653. Teestollen ohne Ei.

1½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Sultaninen, Salz, ¼ Liter Milch, 30 g Hefe.

Nachdem man zuerst einen Vorteig gemacht hat, bereitet man von den übrigen Zutaten einen glatten, festen Teig, welchen man, nachdem er gut geschlagen ist, zum Gehen in die Wärme stellt. Alsdann formt man 1—2 längliche Stollen davon, läßt diese nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Zuckerwasser oder Eigelb und backt sie in gut heißem Ofen ¾—1 Stunde.

1654. Hefenbund (einfach).

1 Pfund Mehl, 15 g Hefe, ungefähr $^3/_8$ Liter Milch, 80—100 g Butter, 120 g Zucker, Salz, Schale einer halben Zitrone, 65 g Sultaninen, 2 Eier.

Die Hefe wird mit $^1/_8$ Liter lauwarmer Milch aufgelöst und in der Mitte des Mehles ein Vorteig angerührt. Nach einer Stunde rührt man die Butter schaumig, gibt die erwärmten Eier, Zucker, die andern Zutaten zu und bereitet einen ziemlich weichen Hefenteig, den man mit dem Kochlöffel schlägt, bis er Blasen zeigt, dann in eine mit Butter bestrichene Ringform gibt, noch gut aufgehen läßt und in heißem Ofen ¾—1 Stunde backt.

1655. Schwarzbrot.

5 Pfund Mehl Nr. 4, 1 Pfund Roggenmehl, 60 g Sauerteig, 10—15 g Hefe, ungefähr 1½ Liter Wasser, 25 g Salz.

Die Hefe wird mit $^1/_8$ Liter lauwarmem Wasser in einer kleinen Schüssel glattgerührt und so viel von dem Mehl zugegeben, daß man einen dünnen Teig erhält, welchen man über Nacht gehen läßt. Hat man keinen Sauerteig, so nimmt man ungefähr 40—50 g Hefe zum Vorteig. Den andern Tag in der Frühe gibt man zu dem erwärmten Mehl Salz, lauwarmes Wasser, den Vorteig, Sauerteig und nach Belieben 1—2 Eßlöffel Kümmel und 1—2 Handvoll gekochte, geriebene Kartoffeln, schafft einen ziemlich festen Teig so lange, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen zeigt. Nun bestäubt man den Teig leicht mit Mehl und läßt ihn an nicht zu warmem, zugfreiem Ort ungefähr 4 Stunden gehen. Hierauf werden 2 längliche Laibe geformt, in gestrichene Kapselformen gegeben und nochmals 20—30 Minuten gehen lassen. Dann bestreicht man das Brot mit Wasser und backt es in heißem Ofen ungefähr 1 Stunde. Sobald es aus dem Ofen kommt, wird es nochmals mit Wasser bestrichen.

Für das nächste Backen kann man ein Stück Teig zu Sauerteig zurückbehalten und in einer Schüssel, mit Mehl bestreut, zugedeckt an einem kühlen Ort aufbewahren.

1656. Roggenbrot mit frischer Hefe.

5 Pfund Roggenmehl, ungefähr 1½—1¾ Liter lauwarmes Wasser, 25 g Salz, 30 bis 35 g Hefe (im Winter 10 g mehr), 1 Eßlöffel Kümmel.

Morgens in der Frühe wird von einem Drittel des Mehls und 1 Liter Wasser ein großer Vorteig angesetzt (siehe Nr. 1615). Nach 2 Stunden wird das Salz im übrigen Wasser aufgelöst, mit dem übrigen Mehl und dem Kümmel zum Vorteig gegeben und der Teig so lange gewirkt, bis er Blasen zeigt. Dann nimmt man ihn aufs Nudelbrett, schlägt ihn von allen Seiten zusammen, wirkt ihn, formt den Teig länglich und setzt ihn zum Gehen in 2 Kapselformen, oder man formt ihn rund und setzt ihn zum Gehen in 2 dazu bestimmte Körbchen und läßt den Teig ungefähr 1½ Stunden gehen. Um das Brot kräftiger zu machen, kann man statt Wasser Magermilch oder Buttermilch nehmen.

Durch Zusatz von frischer Hefe wird das Brot bekömmlicher

1657. Roggenbrot.

10 Pfund Roggenmehl, 3½ Liter Wasser, 50 g Salz, 100 g Sauerteig.

100 g Sauerteig wird mit ¼ Liter lauwarmem Wasser möglichst fein aufgelöst und 400 g Mehl daruntergearbeitet. Diesen Sauerteig läßt man, mit etwas Mehl bestäubt, zugedeckt in Zimmerwärme 4 Stunden stehen. Dann gießt man 2 Liter Wasser von 35 Grad Celsius Wärme dazu, löst den Sauerteig möglichst fein auf und macht mit 5½ Pfund Mehl den Vorteig. Ist dieser Vorteig reif, was 2½—3 Stunden dauert, so werden 50 g Salz in 1¼ Liter lauwarmem Wasser aufgelöst und mit dem übrigen Mehl der Teig gemacht. Der Teig bleibt eine

Viertelstunde stehen, dann werden die Brote abgeteilt und gewirkt. Jeder Laib muß tüchtig durchgewirkt werden. Sind die Brote gewirkt, so werden sie mit Wasser bestrichen und müssen bis zum Einschießen feucht gehalten werden. Sind die Brote reif, was sich durch Bildung kleiner Risse auf der Oberfläche zeigt, so werden sie noch einmal tüchtig mit Wasser bestrichen und in gutem Ofen gebacken.

1658. Englisches Kapselbrot I.

1 Pfund Mehl Nr. 0, stark ¼ Liter Milch, 8—10 g Salz, 20—25 g Butter oder halb Schweinefett, 10 g Preßhefe.

Zum Weißbrot wird der Vorteig morgens in der Mitte des gesiebten Mehles bereitet und ¾ Stunden gehen lassen. Sodann schafft man mit der übrigen erwärmten Milch, Butter und Salz einen ziemlich festen, glatten Teig, welchen man zugedeckt in der Wärme 1½—2 Stunden gehen läßt (siehe allgemeine Regeln, Nr. 1615). Dann nimmt man den Teig aufs Brett, wirkt und formt einen Stollen davon, den man in eine gestrichene und mit Mehl bestäubte Kapselform gibt, nochmals 20—30 Minuten gehen läßt und dann in gut heißem Ofen ¾—1 Stunde backt. Diese Menge reicht für eine Kapsel von 30 cm Länge, unten 7 cm und oben 10 cm Breite, und man kann nach ein oder zwei Tagen 25—30 Brötchen zu Toast daraus schneiden.

1659. Kapselbrot II (Malakoff — Russisches Brot).

2 Pfd. feines Weißmehl, 20 g Hefe, Salz, 1—2 Eßlöffel Kümmel, 60 g Butter, ½ Liter Milch.

Zu diesem Teig wird ein großes Hefestück angesetzt (siehe Nr. 1615). Die Hefe wird mit ½ Liter lauwarmer Milch in einer Schüssel aufgelöst und ungefähr die Hälfte des Mehles zugegeben, glattgerührt und 1½—2 Stunden zugedeckt zur Wärme gestellt. Dann gibt man dem Rest des Mehles Salz und Kümmel zu und knetet den Teig so schnell wie möglich auf dem Brett, bis er glatt ist, und drückt ihn in eine hohe, runde Kapselform halbvoll ein, läßt den Teig nochmals 1—1½ Stunden gehen und backt das Brot in geschlossener Form 1 Stunde. Größe der Form: 25—30 cm Höhe und 12 cm im Durchmesser. Der Teig kann aber auch in zwei Kapselformen wie Nr. 1658 gebacken werden.

Dieses Brot wird gerne zu Sandwiches genommen; man schneidet die runden Scheiben, nachdem sie gepreßt sind, in 4 Teile. (Siehe Abb. 63.)

1660. Grahambrot.

2 Pfund Schrotmehl werden mit 15 g aufgelöster Hefe, Salz, lauwarmer Milch, die Hälfte Wasser zu einem festen Teig angerührt, tüchtig geschafft, in eine Kapselform eingefüllt und ungefähr 2 Stunden gehen lassen. Man backt das Brot in nicht zu heißem Ofen 1—1½ Stunden.

1661. Feine Teebrötchen.

Grundteig: ½ Pfund Mehl, 50—60 g Butter, 30 g Zucker, 1 Ei oder 2 Eigelb, 1/10 Liter Rahm, 10 g Hefe, 2 Eßlöffel Milch.

Der Grundteig wird mit Vorteig zubereitet (siehe Nr. 1615), am Schluß 60 g vorbereitete Rosinen zugegeben und zur Wärme gestellt. Nach dem Gehen wird der

Teig auf ein bemehltes Brett genommen, noch etwas geschafft, ein Stollen gerollt, kleine Stücke abgeschnitten und von diesen mit der hohlen Hand runde Küchlein, ungefähr 5 cm Durchmesser, geformt, gehen lassen, dann mit Eigelb bestrichen und mit gehackten, geschälten Mandeln und Hagelzucker bestreut.

1662. Butterhörnchen (Butterkipfel).

1 Pfund Mehl, 25—30 g Hefe, ungefähr 3/8 Liter Milch, 150—180 g Butter, Salz, nach Belieben 1 Ei.

Vorteig besonders angesetzt. Nach 1 Stunde wird alles zu einem zarten, geschmeidigen Teig verarbeitet, den man 2 Stunden kühl oder über Nacht in den Keller stellt. Danach sticht man ungefähr 20 runde Stücke ab, rollt sie zusammen, formt Kipfel, läßt sie nochmals gut gehen, bestreicht sie mit Wasser und backt sie in heißem Ofen. Nach dem Backen bestreicht man sie nochmals mit heißer Butter.
Oder werden die runden Stücke etwas länglich zu kleinen Brötchen gerollt, gehen lassen, mit Ei bestrichen und 2 Einschnitte mit der Schere gemacht und bei guter Hitze gebacken.

1663. Flachszöpfe.

1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 2 Eier, 4 Löffel Milch, 30 g Hefe, Salz.

Die Butter wird schaumig gerührt, die vorher in warmes Wasser gelegten Eier, Salz, das Mehl und zuletzt die mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe zugegeben und ein glatter Teig geschafft. Kleine Stücke von dem Teig werden in Hagelzucker oder Zucker und Zimt zu dünnen Streifen gewirkt, immer drei davon zu einem Zopf geschlungen, diese auf ein vorbereitetes Blech gesetzt, ½—¾ Stunden gehen lassen, mit Eigelb bestrichen und gelb gebacken.

1664. Gefüllte Hörnchen. Siehe Tafel 32.

1 Pfund Mehl, 30 g Hefe, 2 Löffel Zucker, Salz, etwas Milch, 80—120 g Butter, 1 Eßlöffel Schweinefett. Zur Fülle: 125 g geriebene Mandeln, 60 g Zucker, schwach 1/8 Liter saurer Rahm, etwas Vanille oder Zitrone.

Mit der aufgelösten Hefe, den andern Zutaten ohne Fett bereitet man einen ziemlich festen Hefenteig. Nachdem er genügend geschlagen ist, wird er ausgewellt, Butter und Schweinefett daraufgestrichen und wie Blätterteig zusammengeschlagen, noch einmal ausgewellt und zum Gehen in die Wärme gestellt; doch muß man darauf sehen, daß er nicht zu warm gestellt wird. Ist er genügend gegangen, wellt man ihn ½ cm dick aus, schneidet 15 cm große Quadrate aus, gibt 1 Kaffeelöffel Fülle in die Mitte und rollt sie von der Spitze aus zusammen. Man legt sie halbmondförmig auf ein gestrichenes Kuchenblech, bestreicht die Hörnchen, nachdem sie nochmals gegangen sind, mit Eigelb und backt sie in heißem Ofen etwa 20—30 Minuten und glasiert sie nach dem Backen.

1665. Russische Brezelchen. Siehe Tafel 32.

1 Pfund Mehl, 50—60 g Zucker, 80—120 g Butter, 1—2 Eier, 30—40 g Hefe, stark 1/8 Liter Milch, ½ Zitronenschale, 6 g Salz.

Von der Hälfte der Butter und den übrigen Zutaten wird ein nicht zu fester Teig bereitet, den man über Nacht an einem mäßig warmen Ort gehen läßt. Am andern

Morgen wellt man ihn ziemlich dünn aus, schlägt die übrige, auch ein wenig ausgewellte Butter hinein und wellt den Teig dreimal nach Art des Blätterteiges nach jedesmaliger Pause. Danach wird der Teig zu einer langen Bahn ausgewellt

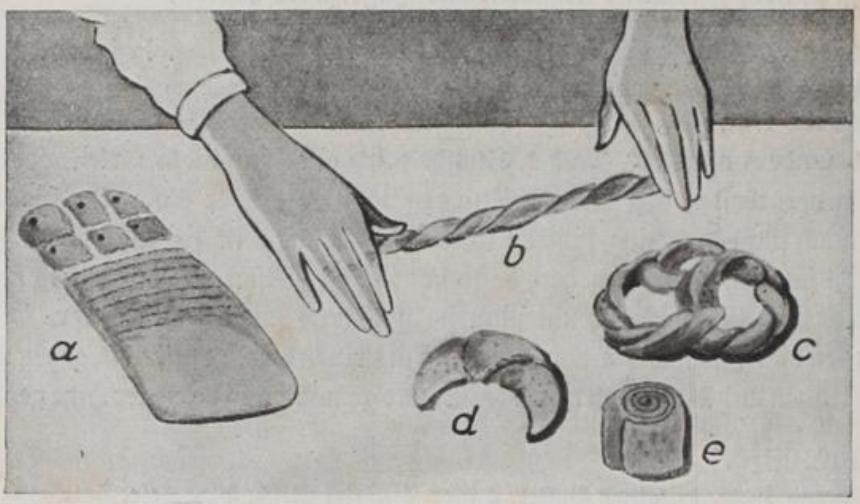


Abb. 202. Russische Brezelchen.

a) Wie man aus einem Teil von Strudelringteig noch dreierlei Kaffeegebäck herstellen kann. b) Wie russische Brezelchen gedreht werden. c) Das geformte Brezelchen. d) Das geformte Hörnchen. e) Die gerollte Schneckennudel.

und 30 gleiche Streifen daraus geschnitten. Man schlingt diese, die Enden etwas dünner, formt Brezeln daraus, backt sie nach nochmaligem Aufgehen und überstreicht sie noch warm mit dünner Zuckerglasur.

1666. Schneckennudeln.

1 Pfund Mehl, 80—120 g Butter oder Margarine oder halb Schweinefett, 60 g Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, ½ Zitronenschale, 1—2 Eier, ungefähr ¼ Liter Milch, 35 g Hefe.

Hefenblätterteig. Die Hälfte der Butter zum Grundteig. (Siehe Nr. 1615.) Danach wird ein ungefähr 25 cm breiter Streifen ausgewellt, der Teig mit zerlassener



Abb. 203. Wie der Teig zu Schneckennudeln gerollt wird.

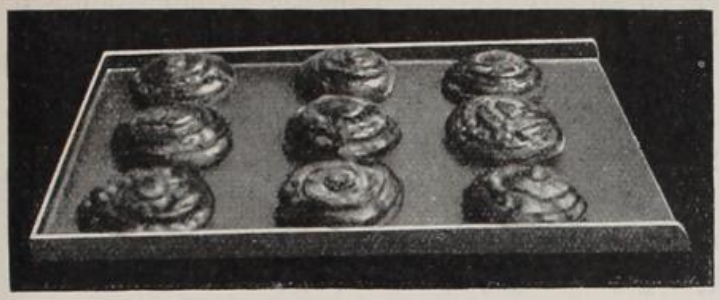


Abb. 204. Schneckennudeln.

Butter oder lauwarmer Milch bestrichen, mit Zucker, Zimt und Korinthen bestreut, der Länge nach aufgerollt, ungefähr 20—25 Stücke davon abgeschnitten und diese aufrecht, in Zwischenräumen auf ein vorbereitetes Blech gesetzt, nach genügendem Aufgehen mit Eigelb bestrichen und gebacken. Noch warm bestreicht man die Schneckennudeln mit Wasserglasur.

1667. Nußhörnchen.

1 Pfund Mehl, Milch, 1 Ei, 70 g Butter, Salz, Zitronenschale, 50 g Zucker, 30—35 g Hefe. Zum Einwellen: 100 g Butter.

Der Teig wird, wie bei Strudelring angegeben, zubereitet. Nachdem die Butter eingewellt ist, wird ein länglicher Streifen ausgewellt, ungefähr 12—15 cm große Vierecke daraus und diese wieder in Dreiecke geschnitten, mit folgender Fülle gefüllt, an einem Ende mit Ei bestrichen und dann zusammengerollt. Dann legt man sie wie Halbmonde auf ein vorbereitetes Blech, läßt sie gehen, bestreicht sie mit Eigelb und nach dem Backen mit Vanilleglasur.



Abb. 205. Wie die Nußhörnchen hergestellt werden.

Nußfülle: ¼ Pfund geröstete geriebene Haselnüsse, 150 g Zucker, 70 g Brösel von Backwerk oder Zwieback, Vanille wird mit Milch verrieben.

1668. Himbeerhörnchen.

Teig wie Nußhörnchen. Statt Nußfülle kann man auch eingemachte Himbeeren nehmen.

1669. Wespennester aus Hefenteig.

250 g Mehl, 40 g Butter, 1 Ei oder 2 Eigelb, 30 g Zucker, Salz, Schale einer viertel Zitrone, 10 g Hefe, 1/8 Liter Milch. Zur Fülle: 50 g Mandeln, 40 g Zitronat, 40 g Rosinen, 20 g Zucker und Zimt. Zum Bestreichen und Eintauchen: 50—60 g Butter.

Der Vorteig wird besonders angesetzt, zum Teig die Butter schaumig gerührt, die andern Zutaten und zuletzt der Vorteig zugegeben, der Teig mit dem Kochlöffel geschlagen, bis er Blasen zeigt, und dann zum Gehen an einen mäßig warmen Ort gestellt.

Nach dem Aufgehen wird ein 25 cm breiter Streifen ausgewellt, mit zerlassener Butter bestrichen und mit den geschälten, geriebenen Mandeln, feingeschnittenem Zitronat, Rosinen, Zucker und Zimt (alles vorher zusammengemischt) bestreut. Dann rollt man den Teig der Länge nach auf (siehe bei Schneckennudeln), schneidet ungefähr 5 cm lange Stücke davon ab, die man an der Schnittseite in zerlassene Butter taucht und so in ein bestrichenes Kuchenblech im Kranz einlegt, daß die Schnittseite auf den Boden kommt. Hierauf läßt man die Wespennester an einem mäßig warmen Ort ungefähr ½ Stunde gehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie in mittelheißem Ofen.

1670. Wiener Schneckchen.

Der aufgerollte Teig Nr. 1669 wird in 2—3 cm große Stücke geschnitten und in Zwischenräumen auf ein bestrichenes Blech gesetzt. Nach dem Aufgehen werden die Schneckchen mit Ei bestrichen, in Mittelhitze gebacken und noch warm mit Vanille- oder Zitronenglasur überstrichen.

1671. Kaffeekipferl.

Butterteig: 100 g Mehl, 80 g Butter. Hefenteig: 160 g Mehl, 40 g Zucker, ungefähr ⅛ Liter Milch, Schale einer viertel Zitrone, 15 g Hefe, Salz, nach Belieben 1 Eigelb.

Zum Butterteig werden Butter und Mehl mit dem Wellholz verarbeitet und kaltgestellt. Zum Hefenteig wird die Hefe mit der lauwarmen Milch glattgerührt, ⅓ vom Mehl zugegeben und der Vorteig zum Gehen in die Wärme gestellt. Nach dem Gehen gibt man die übrigen Zutaten zu, schlägt den Teig gut ab, wellt ihn 1 cm dick aus, legt den Butterteig in die Mitte und schlägt die vier Seiten darüber. Dann wellt man den Teig, wie beim Blätterteig angegeben, aus, schlägt ihn wieder zusammen und wiederholt dies nach jedesmaliger Pause dreimal. Von dem Teig wird ein länglicher Streifen ausgerollt, ungefähr 12—15 Dreiecke daraus geschnitten, die man von der breiten Seite zur Spitze zu Kipferln formt, mit Ei bestreicht und an einem warmen Ort gehen läßt. Hierauf bestreicht man sie nochmals mit Ei und backt sie in einem heißen Ofen ungefähr 20 Minuten.

1672. Süße Maultaschen.

Butterteig: 150 g Mehl, 100 g Butter. Hefenteig: 150 g Mehl, 30 g Butter, 2 Eigelb oder 1 ganzes Ei, Salz, Schale einer drittel Zitrone, 15 g Hefe, 2 Eßlöffel Milch. Zum Bestreichen: ½ Ei. Zur Fülle: Marmelade.

Die Butter wird mit dem Mehl auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet und kaltgestellt, Vorteig angesetzt, und nach 1 Stunde gibt man die andern erwärmten Zutaten zu und schlägt den Teig mit dem Kochlöffel, bis er Blasen zeigt. Dann wird der Hefenteig auf dem bemehlten Brett zu einem Rechteck ausgewellt, der Butterteig in die Mitte gelegt, der Hefenteig von allen Seiten eingeschlagen, geklopft und dreimal wie Blätterteig ausgewellt nach jedesmaliger Pause. Dann rollt man den Teig stark messerrückendick aus, rädelt 10 cm große Vierecke, setzt in die Mitte wenig Marmelade, bestreicht die vier Ecken mit Ei und klappt sie gegen die Mitte zu. Damit sie besser zusammenhalten, kann man eine kleine Rosette von Teig

in die Mitte legen, oder man rädelt die Vierecke etwas kleiner und legt zwei dünne Teigstreifen kreuzweise über die Füllung. Die so vorgerichteten Maultaschen werden mit zerschlagenem Ei bestrichen, zum Aufgehen gestellt, in heißem Ofen gebacken und nach Belieben noch warm mit einer Glasur überstrichen.

1673. Topfentascherl

werden ebenso hergestellt, nur statt Marmelade folgende Fülle genommen:

50 g Butter, 50 g Zucker, 1 großes Ei, ¼ Pfund Topfen (weißer Käse), 1 Eßlöffel dicker saurer Rahm, 20 g Rosinen, etwas Zitronenschale oder Vanille.

Die Butter wird schaumig gerührt, das Eigelb und Zucker mitgerührt, der durchgestrichene Käse, Rahm, Zitrone zugegeben, dann der Schnee mit den gewaschenen, getrockneten Rosinen leicht untergemischt.

Oder man kann auch 8 cm breite und 12 cm lange Streifen schneiden, die Hälfte der Länge nach mit Fülle und den Rand mit Ei bestreichen, zusammenklappen, den Rand einschneiden, gebogen auf das Blech legen, nach dem Gehen mit Ei bestreichen und nach dem Backen glasieren.

1674. Nußstangen, -kränzchen oder -brezelchen.

Die halbe Masse Teig Nr. 1616. Fülle: 60 g Haselnüsse, 30 g Zucker, Vanille, 1—2 Eßlöffel Biskuitbröseln, Milch.

Von dem fertigen Teig wird ein 20—25 cm breiter Streifen stark ½ cm dick ausgewellt. Zur Fülle werden die im Backofen gerösteten Haselnüsse* von den Schalen

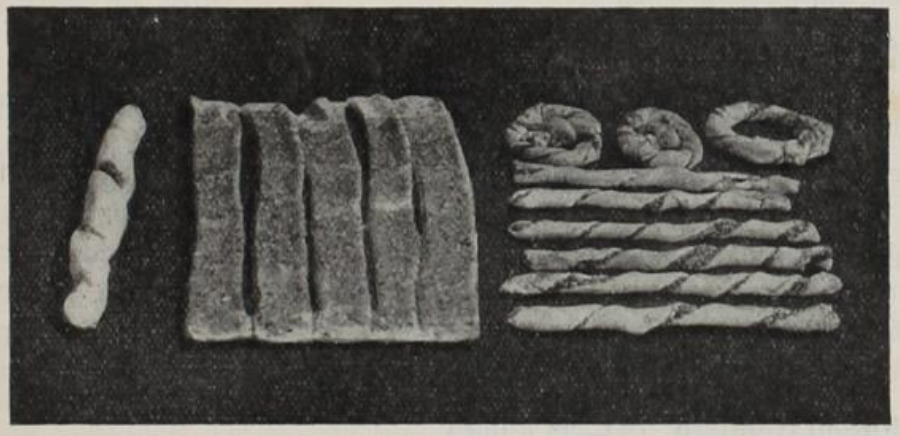


Abb. 206. Nußstangen, -kränzchen und -brezelchen.

befreit, gerieben, mit den anderen Zutaten in einer Schüssel vermengt und so viel Milch zugegeben, daß sich die Masse aufstreichen läßt. Nun schneidet man aus der Masse ungefähr 20—24 schwach 2 cm breite Streifen, die man vier- oder fünfmal um sich selbst schlingt (siehe Abb. 202 u. 206) und als Stangen auf ein vorbereitetes Blech legt. Statt von Hefenteig können die Stangen auch von Blätterteig hergestellt werden.

Zu Kränzchen oder Brezelchen werden die Streifen schmäler und länger geschnitten.

* Siehe Anmerkung auf Seite 414.

1675. Zwieback.

1½ Pfund Mehl, 60 g Butter, 90 g Zucker, schwach ½ Liter Milch, Salz, Zitronenschale, ½ Löffel Anis, 20 g Hefe.
Oder: 3 Pfund Mehl, ¾—1 Liter Milch, 50 g Butter, 3 Eßlöffel Zucker, 40 g Hefe.

Von der Hefe, der lauwarmen Milch und ungefähr der Hälfte vom Mehl wird ein Hefenstück angesetzt und zur Wärme gestellt. Nach 2 Stunden gibt man die andern Zutaten zu und schafft einen ziemlich festen Hefenteig so lange, bis er Blasen zeigt und sich von der Schüssel löst. Dann wird der Teig auf dem Brett noch etwas geschafft, Stücke abgeschnitten, mit der hohlen Hand runde Küchlein gerollt, diese etwas länglich zu Zwieback geformt, in ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Kapselblech dicht nebeneinander gesetzt, nochmals 1½ Stunden gehen lassen und dann in gut heißem Ofen gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man Schnitten davon, wendet diese nach Belieben in Zucker und Vanille oder Zimt um und röstet sie.

1676. Glasierter Zwieback.

Die geschnittenen Zwiebacke werden auf einer Seite mit Eiweißglasur, der man Vanille zugegeben hat, bestrichen und gelb geröstet.

1677. Mandelguß auf Zwieback.

2 Eiweiß, 200 g Staubzucker, etwas Vanille werden zusammen ¼ Stunde gerührt, dann 125 g geschälte, geriebene Mandeln daruntergemengt. Statt Mandeln kann man auch Haselnüsse nehmen.

1678. Hefenbrezeln.

1 Pfund Mehl, 80—100 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, Schale einer halben Zitrone, 20 g Hefe, Milch, 5 g Salz.

Grundteig Nr. 1615, ziemlich fester Teig mit Vorteig; kann auch ohne Zucker und Zitrone hergestellt werden, und werden dann 8—10 g Salz genommen. Ist er wieder gegangen, nimmt man ihn auf ein Brett, schneidet kleine Stückchen davon ab, formt Brezeln daraus und läßt sie nochmal 20 Minuten gehen. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Ei, streut oben Zucker darauf und backt sie schön gelb. Aus dem gleichen Teig kann man Kränzchen, Schnecken, Hörnchen usw. formen.

1679. Fastnachtsküchlein. (30—35 Stück.)

1 Pfund Mehl, 60—80 g Butter, 50 g Zucker, 2 Eier, ¼ Liter Milch, 15—20 g Hefe, 5 g Salz, ¼ Zitronenschale, Backfett.

Vorteig inmitten des erwärmten Mehles angerührt. Ist dieser gegangen, gibt man die anderen erwärmten Zutaten zu und schlägt den Teig so lange, bis er Blasen wirft. Nach abermaligem Aufgehen wellt man ihn auf bemehltem Brett fingerdick aus und rädelt schräge Vierecke ab. Nachdem diese nochmals aufgegangen sind, stupft man sie mit einer Gabel und backt sie schwimmend in heißem Fett schön gelb, entfettet sie auf Papier oder Brotschnitten und wendet sie in Zucker und Zimt um.

1680. Ausgezogene Küchlein.

Vorhergehender Teig wird nicht ausgewellt, sondern mit einem Eßlöffel oder Glas runde Küchlein ausgestochen, die man nochmals ungefähr 20 Minuten gehen läßt. Die Küchlein werden so auseinandergezogen, daß sie in der Mitte ganz dünn sind, und schwimmend in heißem Fett gebacken. Der Spiegel (der innere Teil) ist noch ganz hell, und außen ist das Küchlein braun gebacken. Die Küchlein werden in Zucker und Zimt umgewendet.

1681. Berliner Pfannkuchen. (20 Stück.)

1 Pfund Mehl, 60 g Butter, 60 g Zucker, 6 g Salz, 3—4 Eigelb, 25 g Hefe, 1/4—3/8 Liter Milch.

Man bereitet den Teig wie oben, nicht so fest, und nachdem er ausgewellt ist, bezeichnet man mit einem Ring oder Glas auf der Hälfte des Teiges Rundungen, setzt in die Mitte einen Kaffeelöffel eingemachte Himbeeren oder dergleichen, schlägt die andere Hälfte darüber und sticht die Pfannkuchen aus. Nachdem die Pfannkuchen nochmals 1/2—3/4 Stunden gut aufgegangen sind, backt man sie schwimmend schön braun und wendet sie in Zucker und Zimt um.

1682. Dampfnudeln. (20 Stück.)

1 Pfund Mehl, 2 Eier, 80 g Butter, 60 g Zucker, ungefähr 1/4 Liter Milch, 1/2 Zitronenschale, 6 g Salz, 20 g Hefe.

Von diesen Zutaten wird ein nicht zu fester Hefenteig mit Vorteig bereitet. Siehe Grundteig Nr. 1615.

1683. Gebackene Dampfnudeln.

Nachdem der Teig gut gegangen ist, sticht man mit einem Glas oder Löffel kleine Küchlein ab, läßt sie nochmals aufgehen, setzt sie in kleinen Zwischenräumen auf ein gestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie, nachdem sie halb gebacken sind, mit Zucker und bäckt sie in guter Hitze.

1684. Zu aufgezogenen Dampfnudeln

läßt man in einer gut schließenden, eisernen Kasserolle nußgroß Butter, 1 Glas Wasser und etwas Salz kochend werden, setzt rasch die ausgestochenen Dampfnudeln hinein und läßt sie, gut zugedeckt, 20 Minuten aufziehen. Sobald sie anfangen zu krachen, wird der Deckel vorsichtig abgenommen, die Dampfnudeln mit einem Schäufelchen herausgenommen und möglichst gleich aufgetragen. Man kann auch die Dampfnudeln in einer offenen Kasserolle mit Butter, Milch und etwas Zucker im Backofen aufziehen; diese bekommen dann von oben ebenfalls Farbe, während erstere unten knusperig gebacken und oben weiß sind.

1685. Zu gerollten Dampfnudeln

wird ein langer Streifen ausgewellt, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Hagelzucker bestreut, aufgerollt und in kleine Stückchen geschnitten, die man aufrecht

auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech setzt und im Backofen schön backt. Man bestreicht sie nach Belieben mit Zuckerglasur, bricht sie, etwas verkühlt, auseinander und gibt Kompott oder Vanillesoße dazu.

1686. Waffeln, feine, I. (15—20 Stück.)

¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Mehl, 6 Eier, ⅛ Liter saurer Rahm, ½ Teelöffel Salz.

Die Eier werden auf warmer Herdplatte schaumig geschlagen, dann abwechselnd mit dem Mehl zu der schaumig gerührten Butter gegeben, zuletzt der lauwarme Rahm und das Salz. Das erhitzte Waffeleisen wird gut mit Speck gestrichen und die Waffeln darin bei ziemlich starkem Feuer schön hellgelb gebacken. Nachdem man sie mit der Schere gleichmäßig abgeschnitten, bestreut man sie auf beiden Seiten mit Vanillezucker.

1687. Waffeln II.

250 g Mehl, ⅜ Liter saurer Rahm, 4—6 Eier, Schale einer viertel Zitrone, 1 Eßlöffel Rum.

Das Mehl wird mit dem Rahm glatt angerührt, die Eigelb, Zitrone und Rum zugegeben und zuletzt der Eierschnee untergemischt und die Waffeln gleich gebacken. Nach dem Backen werden sie mit Zucker und Zimt bestreut.

1688. Waffeln III.

80—100 g Butter, ½ Pfund Mehl, ½ Liter saurer Rahm, Salz, 1 Eßlöffel Zucker, 5 Eier, das Weiße zu Schnee.

Zubereitung wie Nr. 1686. Will man die Waffeln einfacher zubereiten, so kann statt Rahm Milch und auch weniger Butter genommen werden.

1689. Einfache Waffeln. (Für 8 Personen.)

320 g Mehl, 200 g Kartoffeln (statt Kartoffeln kann auch Mehl genommen werden), 3 Eßlöffel Zucker, 30 g Butter, 3 Eigelb, 3 Eiweiß zu Schnee, ¼ Paket Backpulver, ⅝ Liter Milch.

Die Butter wird schaumig gerührt, dann alle Zutaten nach und nach dazugegeben, zuletzt Backpulver und Eierschnee. Man füllt den Teig in das gut heiße, gefettete Waffeleisen und backt die Waffeln hellbraun. Die Masse gibt 30—40 Stück.

1690. Hefenwaffeln.

180 g Mehl, 90 g Butter, 25 g Zucker, ¼ Liter Milch, 2 Eier, ½ Zitronenschale, 1 Prise Salz, 15 g Hefe.

Von einem Drittel des Mehles und der mit lauwarmer Milch oder Rahm aufgelösten Hefe wird ein Vorteig bereitet. Nachdem er aufgegangen ist, schafft man ihn unter den aus den übrigen Zutaten bereiteten Teig. Dann läßt man den Teig 1 Stunde stehen und backt in der üblichen Weise Waffeln. Nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

Oder: 180 g Mehl, 1 gekochte, geriebene Kartoffel, 1 Ei, 15 g Butter, Milch, Salz, 8 g Hefe.

Die Hefe wird mit der lauwarmen Milch aufgelöst, dem Teig zugegeben und vor dem Backen 1 Stunde gehen lassen. (Ungefähr 20 Stück.)

1691. Biskuitwaffeln.

6 Eßlöffel Zucker, 6 Eier, 6 Eßlöffel Mehl, 6 Eßlöffel Rahm oder statt Rahm ein Stückchen zerlassene Butter, 1 Eßlöffel Kirschwasser, 1 Messerspitze Natron.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, abwechselnd Rahm und Mehl und zuletzt das Kirschwasser und der Eierschnee untergemengt.

1692. Natrongugelhopf I.

6 große Eier, ½ Pfund Zucker, 200 g Butter, 1 Pfund feines Mehl, Schale einer halben Zitrone, ¼ Liter Milch, 1 Päckchen Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt. Die ganzen Eier auf dem Herd an nicht zu heißer Stelle oder über Dampf lauwarm und schaumig geschlagen, dann abwechselnd mit Zucker und Mehl und, wenn die Eier aufgebraucht sind, mit der lauwarmen Milch zur Butter gegeben und die Masse 20—30 Minuten gut gerührt. Dann gibt man Zitronenschale oder Vanille, das gesiebte Backpulver mit einer Handvoll Mehl, welches man zurückbehalten hat, zu, rührt die Masse gut durch, füllt sie rasch in eine große, mit Butter ausgestrichene und mit Weiß- oder Weckmehl ausgestreute Form und backt den Gugelhopf in gut heißem Ofen 1 Stunde.

1693. Natrongugelhopf II.

¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 4 Eier, 300 g Mehl, $^2/_{10}$ Liter Milch, etwas Zitronenschale, nach Belieben 30 g Rosinen, $^2/_3$ Päckchen Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker und die Eigelb ½ Stunde mitgerührt, Zitronenschale, die lauwarme Milch, das gesiebte Mehl und zuletzt das Backpulver und Eierschnee untergemischt, in eine vorbereitete Form eingefüllt und sofort gebacken.

1694. Sacher-Gugelhopf.

250 g Butter, 3 Eigelb, 4 ganze Eier, 200 g Zucker, 400 g Mehl, ¼ Liter Milch, 6—7 Eßlöffel Rum, 1 Päckchen Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, löffelweise der Zucker mit Ei zugegeben, dann Mehl, Milch, Rum und zuletzt das Backpulver. Die mit Butter bestrichene Form wird mit geschälten, länglich geschnittenen Mandeln ausgestreut, die Masse eingefüllt und gleich gebacken.

1695. Teekuchen.

90 g Butter, 3 Eier, 185 g Zucker, 1 kleine Tasse lauwarme Milch, 60 g Sultaninen, 1 Päckchen Backpulver, 315 g feines Mehl.

Zubereitung wie Nr. 1692 und in eine Kapsel oder Ringform eingefüllt, welche vorher mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut wurde.

1696. Natronkuchen mit Kaffee.

180 g zerlassene Butter, 300 g Zucker, 1 Pfd. Mehl, 1 Tasse guter Kaffee, 4 Eier, 1 Messerspitze Nelken, 1 Kaffeelöffel Zimt, ¼ Pfund Sultaninen, 20 g Backpulver.

Die Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, das Mehl abwechselnd mit dem Kaffee zugegeben, die anderen Zutaten, das gesiebte Backpulver und die zerlassene Butter leicht untergezogen, die Masse in eine Form gefüllt und 1 Stunde gebacken.

1697. Marmorkuchen.

250 g Butter, 6 Eier, 300 g Zucker, ¼ Liter Milch, ½ Päckchen Vanille, 250 g Stärkemehl, 250 g feines Mehl, 25 g Backpulver, 3 Eßlöffel Kakao.

Zubereitung dieselbe wie Natrongugelhopf. Die Masse wird in 2 Teile geteilt, der eine mit dem Kakao gemischt und abwechselnd 1 Löffel helle und 1 Löffel dunkle Masse in eine vorbereitete große Gugelhopfform eingefüllt, die Masse ein wenig ineinandergestrichen und in gut heißem Ofen 1¼—1½ Stunden gebacken. Nach dem Backen kann man den Kuchen mit Schokoladenglasur überziehen.

Zu Marmorkuchen läßt sich auch die Teekuchenmasse Nr. 1695 (⅓ mehr) verwenden. Man füllt dann die Masse in eine kleine Gugelhopf- oder Ringform.

1698. Mokkaring. Siehe Tafel 31.

5 Eier, ¼ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 225 g Mehl (halb Stärkemehl), Schale einer halben Zitrone, 1 Löffel Rum, 5 g Backpulver.

Die Eier werden in der Wärme schaumig geschlagen und abwechselnd mit Zucker, dann Mehl in die schaumig gerührte Butter gegeben, ebenso Schale der Zitrone, und 20—30 Minuten tüchtig gerührt. Nun gibt man Rum und Backpulver zu, füllt die Masse in eine vorbereitete Ringform und backt sie ¾—1 Stunde in gut heißem Ofen. Erkaltet, schneidet man den Ring in 3—4 Teile, füllt ihn mit Mokkacreme (siehe Nr. 1917), überzieht ihn mit Mokkaglasur und streut ringsum geröstete, geschnittene Haselnüsse.

Man kann auch die Masse von Teekuchen Nr. 1695 zu Mokkaring verwenden, dieser ist dann einfacher, aber ebenfalls gut.

1699. Orangenring.

Obiger Ring wird statt mit Mokkacreme mit Orangenmarmelade gefüllt, mit Orangenglasur überzogen und mit geschälten, gehackten Mandeln an den Seiten bestreut und oben mit glasierten Orangenschnitzen oder Früchten verziert.

1700. Aprikosenring.

Wie vorhergehender, mit Aprikosenmarmelade gefüllt.

1701. Schwäbischer Bund.

6 Eier, 220 g Zucker, 160 g Butter, 55 g geschälte Mandeln, 55 g Sultaninen und Korinthen, Saft und Schale einer halben Zitrone, 80 g feines Mehl, 80 g Stärkemehl. Zum Tränken: Schwach ½ Liter Wasser, mit 3 Eßlöffel Zucker heiß gemacht, und 1—2 Löffel Rum zugegeben.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb und Zucker ½ Stunde mitgerührt, dann die geschälten Mandeln, Zitrone, Sultaninen, das Mehl und zuletzt der steife Eierschnee untergemischt und die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Form gefüllt und 1 Stunde gebacken. Nach dem Erkalten wird der Ring getränkt, mit Zitronenglasur (200 g Zucker, Saft einer Zitrone) überzogen, mit gerösteten Mandeln bestreut und mit Früchten verziert.



Abb. 207. **Gold- und Silbertorte** (Spritzen Abb. 269, Beschreibung Nr. 1854)



Abb. 208. **Baumstamm** (Beschreibung Nr. 1715)



Abb. 209. **Schokoladen- oder Mokkatorte**
(Beschreibung Nr. 1880 oder 1866)



Abb. 210. **Biskuitrolle** (Beschreibung Nr. 1716)



Abb. 211. **Punschring (Savarin)** (Beschreibung Nr. 1640)



Abb. 212. **König-Wilhelm-Torte** (Beschreibung Nr. 1894)

1702. Bismarckkranz

wird auf dieselbe Weise wie Nr. 1890 hergestellt, nur wird jede Platte mit einem Ring ausgestochen, so daß der übrige Teig noch eine Breite von 8—9 cm hat. Man backt die Ringe einzeln im heißen Ofen, bestreicht sie nach dem Erkalten wie die Torte mit Creme Nr. 1912, Früchten und Schlagrahm und setzt sie zusammen. Der Ring wird gleichmäßig abgeschnitten, mit Schlagrahm überstrichen, gespritzt und mit Sauerkirschen verziert.

1703. Feiner Teekranz.

4 Eier und 4 Eigelb oder 6 ganze Eier werden mit $^1/_4$ Pfund Zucker auf der Seite des Herdes lauwarm und schaumig geschlagen. Alsdann zieht man 60 g Mehl, 60 g Stärkemehl und 100 g zerlassene Butter leicht unter, füllt die Masse in eine gut bestrichene Kranzform und backt sie langsam in mäßig heißem Ofen. Nach dem Erkalten wird der Kranz ein- oder zweimal quer durchgeschnitten, mit Buttercreme (siehe Nr. 1913) gefüllt, wieder zusammengesetzt, mit Hägenmark, Aprikosenmarmelade oder Gelee bestrichen, mit blätterig geschnittenen Mandeln bestreut und mit der übrigen Buttercreme bespritzt. Man kann der Buttercreme 6—8 geschälte, feingewiegte Pistazien zugeben und mit ein wenig grüner Bretonfarbe färben.

1704. Punschkranz.

4 Eier, 140 g Butter, 140 g Zucker, 300 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 80 g Rosinen, 1 Eßlöffel Rum, 30 g geschälte, in feine Scheiben geschnittene Mandeln, 1 kleine Tasse Milch.

Die Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb und Zucker ½ Stunde mitgerührt, dann löffelweise das Mehl mit der Milch, das gesiebte Backpulver, die gewaschenen Rosinen und der steife Eierschnee untergemischt. Eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Ringform wird mit den Mandeln ausgestreut, die Masse eingefüllt und ¾—1 Stunde gebacken. Nach Belieben wie Nr. 1840 getränkt.

1705. Teestollen I.

190 g Butter, 5 Eier, 2 Eßlöffel Arrak, Saft und Schale einer Zitrone, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Sultaninen, ½ Pfund Mehl, 60 g Zitronat, 60 g Orangeat.

Butter und Zucker rührt man ¾ Stunden schaumig, gibt die Eigelb, Zucker, Zitrone, das in kleine Würfel geschnittene Zitronat und Orangeat, das Mehl, die gewaschenen, getrockneten Sultaninen und zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Man backt die Masse in einer vorbereiteten Kapsel von ungefähr 30 cm Länge und 12—14 cm Breite 1—1¼ Stunden.

1706. Teestollen II.

¾ Pfund Mehl, 175 g Zucker, 3 Eier, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Rosinen, ½ Tasse Milch, ½ Päckchen Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb und Zucker mitgerührt, Mehl, Milch, Eierschnee und das mit wenig Milch aufgelöste Backpulver sowie die Rosinen zugegeben, in eine Kapselform wie vorhergehende eingefüllt und sofort gebacken.

1707. Königskuchen.

½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 190 g feines Mehl, 60 g Stärkemehl, 120 g Sultaninen, 6 Eier, 45 g süße und 15 g bittere Mandeln, 1 Löffel Rum, ½ Zitrone, Prise Salz.

Die Butter wird ausgekocht, vom Bodensatz abgegossen und nach dem Erkalten leicht gerührt. Wenn der Kuchen nicht längere Zeit aufbewahrt werden soll, wird frische Butter verwendet. Dann gibt man abwechselnd Eigelb, Zucker, Zitronensaft und Schale, Mehl, Rum, die gewaschenen und getrockneten Sultaninen zu, alles während einstündigem Rühren. Zuletzt wird ein Teil vom Schnee fest, der andere lose untergemischt, in eine vorbereitete gewölbte Königskuchen- oder große Kapselform eingefüllt und gebacken (1—1¼ Stunden).

1708. Ananaskeks.

70 g Butter, 5 Eier, ¼ Pfund Zucker, 60 g Ananas, 1 Löffel Kognak oder Madeira, 2—3 g Backpulver, 140 g feines Mehl.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb und Zucker ½ Stunde mitgerührt, die in kleine Würfel geschnittene und mit Kognak oder Madeira getränkte Frucht, das Mehl, Backpulver und der steife Eierschnee leicht daruntergezogen, in eine mit Papier ausgelegte Kapselform eingefüllt und langsam gebacken.

1709. Teekuchen I.

4 Eier, 170 g Zucker, 170 g Butter, 200 g Mehl, 70 g Korinthen, 60 g Sultaninen, 35 g Zitronat, 35 g Orangeat, 1 Eßlöffel Rum, 5 g Backpulver.

Zubereitung wie vorhergehend.

1710. Teekuchen II.

4 Eier, 280 g Zucker, 280 g feines Mehl, 2—3 Eßlöffel Arrak, 140 g Sultaninen, 150 g Butter.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, die Eigelb und der gesiebte Zucker zugegeben und ½ Stunde gut gerührt. Dann fügt man den Arrak, die verlesenen, gewaschenen Sultaninen, das Mehl und zuletzt die zerlassene Butter zu, füllt die Masse in eine vorbereitete Kapselform und überzieht den Kuchen nach dem Backen mit einem Schokoladenguß.

1711. Rosinenkuchen I.

200 g Butter, 200 g Zucker, Schale einer Zitrone, 200 g Rosinen, 200 g Sultaninen, 1 kandierter Orangenschnitz oder andere Früchte, 6 Eier, 360 g Mehl, Prise Salz.

Die Butter wird schaumig gerührt, nach und nach die Eier, Zucker, Schale der Zitrone zugegeben und ½ Stunde mitgerührt. Dann gibt man die verlesenen, gewaschenen Rosinen, Sultaninen, die in Würfel geschnittenen Orangenschnitze, das Mehl, Salz und zuletzt nach Belieben 5 g Backpulver oder 15 g aufgelöste Hefe zu, füllt die Masse in eine mit Butterpapier ausgelegte große Kapselform und backt sie 1¼—1½ Stunden bei mäßiger Hitze. Wird Hefe zugegeben, muß der Teig in der Form ¾—1 Stunde gehen, mit Backpulver kommt der Teig sofort in den Ofen.

1712. Rosinenkuchen II.

125 g Butter, 125 g Zucker, 4 Eier, 250 g feines Mehl, $^2/_{10}$ Liter süßer Rahm, 4 g Backpulver, 80 g Früchte (Ananas, Aprikosen, Sultaninen, Zitronat).

Zubereitung wie vorhergehend.

1713. Erdbeerstollen.

5 Eier, 200 g Zucker, 70 g feines Mehl, 70 g Stärkemehl, Schale einer halben Zitrone, 30 g Butter. Creme: 20 g Stärkemehl, ¼ Liter Milch, 40 g Butter, 60 g Zucker, 2 Eigelb, 3 Eßlöffel Erdbeermarmelade, $^3/_8$ Liter Schlagrahm.

In einem Schneekessel wird 1 Ei mit einem Teil des Zuckers 5 Minuten gerührt, die anderen Eier und der Zucker zugegeben und für jedes Ei diese Zeit gerechnet. Dann schlägt man die Masse an nicht zu heißer Stelle des Herdes lauwarm, dann wieder etwas kalt und zieht löffelweise das Mehl und die zerlassene Butter darunter. Man backt die Masse in einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Kapsel. Die Creme wird auf dem Feuer abgerührt, nach dem Erkalten die Marmelade und 2 Löffel Schlagrahm daruntergemengt, der Stollen zweimal durchgeschnitten und mit der Creme gefüllt. Der übrige Rahm wird rosa gefärbt, der Stollen damit überzogen, gespritzt und mit Erdbeeren verziert.

1714. Schatzkästlein.

2 Pakete Keks (ungefähr 25 Stück), 3 Eier, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Kakao, ½ Pfund Palmin.

Eine kleine Kapselform, 16—18 cm lang und 7 cm breit, wird mit einer Lage Keks ausgelegt. Palmin läßt man heiß werden, gibt langsam unter Rühren Zucker und Kakao und zuletzt die Eier zu, läßt ungefähr den vierten Teil stark messerrückendick herumlaufen, dann immer wieder abwechselnd Keks und Creme, bis es 4—5 Lagen sind, die obere Lage Keks. Man stellt die Kapselform kalt und stürzt sie bei Gebrauch.

1715. Baumstamm. Siehe Tafel 37.

6 Eier, 120 g Zucker, 60 g Weizenmehl, 60 g Mondamin. Zur Buttercreme: ½ Pfund Butter, ½ Pfund Staubzucker, ½ Pfund Kuvertüre, etwas Vanille.

Eier und Zucker schlägt man an der Seite des Herdes, bis die Masse dickschaumig und lauwarm ist, dann wieder etwas kalt. Nun gibt man das gesiebte Mehl zu und streicht die Masse auf ein mit Papier belegtes Blech und backt sie bei starker Hitze hellbraun. Sie ist gut, wenn sie sich vom Papier löst. Zur Creme wird die Butter schaumig gerührt. Dann vermischt man sie mit dem gesiebten Zucker, der aufgelösten Kuvertüre und der Vanille. Man stellt die Masse bis zum Gebrauch kalt. Ein Drittel derselben nimmt man zum Bestreichen der Biskuitmasse und rollt diese dann fest zusammen. Oben und unten schneidet man den Stamm schräg an, rollt dies zu einer kleinen Roulade und setzt es als Ast mit der Creme an den Stamm. Mit einer Sterntülle spritzt man von der Creme die Rinde. Den fertigen Baumstamm kann man mit gehackten Pistazien bestreuen und mit Blätter- oder Blumenranken verzieren. Vor dem Schneiden darf der Kuchen nicht zu kalt gestanden haben, da sonst die Creme leicht bricht.

1716. Biskuitrolle. Siehe Tafel 38.

150 g Zucker, 150 g feines Mehl, 6 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone, Marmelade.

Eigelb, Zucker und Zitrone werden ¾ Stunden gerührt, dann das Mehl und der steife Eierschnee untergemischt und die Masse auf ein gut gestrichenes, mit Mehl bestreutes Blech dünn aufgestrichen (Blechgröße 45 auf 33 cm). In mäßig heißem Ofen backt man sie hellgelb, streicht rasch Marmelade darauf, rollt sie zusammen und stellt sie noch etwa 10 Minuten in den Bratofen. Nach dem Erkalten glasiert man die Rolle und spickt sie mit Mandeln, oder man kann sie auch dick mit Zucker bestreuen und mit glühendem Eisen brennen.

Aus dieser Rolle können 15 schöne Stücke geschnitten werden. Will man an den Eiern abbrechen, so kann man statt 6 Eier 4 Eier, 4 Eßlöffel Wasser, 120 g Zucker und 1 Päckchen Backpulver verwenden.

1717. Apfelrolle.

100 g Butter oder Margarine, 130 g Zucker, 1 Ei, ⅛ Liter Milch, 400 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1½ Pfund Äpfel mit 80 g Zucker, wenig Zimt oder Kakao gemischt.

Die Butter wird schaumig gerührt, die anderen Zutaten zugegeben, die Masse auf dem Nudelbrett leicht zusammengearbeitet und ein 30—40 cm breiter Streifen davon ausgerollt. Die geschälten Äpfel werden in Schnitze und diese wieder in ganz feine Scheibchen geschnitten, mit dem Zucker und Zimt, nach Belieben Korinthen und feingeschnittene Mandeln, auf den Teig verteilt, der Streifen zusammengerollt und gebacken.

1718. Nußrolle.

6 Eier, ¼ Pfund Zucker, 60 g Haselnüsse, 65 g Mandeln, 50 g Mehl, Schnee von 4 bis 5 Eiweiß. Zur Creme: 180 g feiner Zucker, 2 Eier, 150 g Butter, 150 g erwärmte Schokolade.

5 Eigelb und 1 ganzes Ei werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann gibt man die geriebenen Haselnüsse, die geschälten, geriebenen Mandeln, das Mehl und zuletzt den steifen Eierschnee dazu. Man streicht die Masse auf ein Blech, backt sie lichtbraun, stürzt sie auf ein Nudelbrett, das man mit Papier belegt hat, und bestreicht sie rasch mit folgender Creme: Über Dampf schlägt man Zucker, Eier und Vanille steif; die Butter wird schaumig gerührt, die erwärmte Schokolade zugegeben und alles zusammengemischt. Mit einem Drittel der Creme wird die Rolle bestrichen, hübsch gespritzt und mit Hippen und Eiswäffelchen verziert.

1719. Hufeisen.

¼ Pfund Butter, 1 Ei, 1 Eigelb, 30 g Zucker, 1 Eßlöffel süßer Rahm, 150 g Mehl, 5 g Backpulver, etwas Zitronenschale, Salz.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eier und Zucker mitgerührt, die übrigen Zutaten, das Backpulver in den letzten Teil Mehl gemischt, zugegeben und der Teig kaltgestellt. Hierauf wellt man ihn ½ cm dick aus, schneidet 20 cm lange und halb so breite Streifen, belegt die Hälfte der Länge nach mit dicker Marmelade, rollt sie zusammen und legt sie nebeneinander in Form von Hufeisen auf ein Blech,

bestreicht sie mit Eiweißschaum, bestreut sie mit Zucker und grobgewiegten Mandeln und backt sie in mäßiger Hitze hellgelb.

1720. Madeleines. (12 Stück.)

¼ Pfund Zucker, 4 Eier, Schale einer viertel Zitrone, 95 g feines Mehl, 60 g Butter, ½ Löffel Rum.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker und der Zitrone auf einem Topf mit heißem Wasser ½ Stunde schaumig geschlagen, dann zieht man leicht das gesiebte Mehl und die lauwarme Butter unter, füllt die Masse in die mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestäubten Madeleineförmchen und backt sie in gut heißem Ofen. Nach dem Backen werden sie mit Zucker bestreut oder mit Zitronenglasur überzogen.

1721. Punschschnitten (feine).

½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 5—6 Eier, Schale einer halben Zitrone, ½ Pfund feines Mehl. Zum Befeuchten: ¼ Liter Weißwein, 1—2 Löffel Rum oder Arrak, 4 Löffel Zucker, Aprikosen- oder sonst eine Marmelade. Zum Guß: ½ Pfund Staubzucker, Saft einer halben Zitrone, 1—2 Löffel Arrak.

Die Butter wird schaumig gerührt, die auf dem Herd warmgeschlagenen Eier abwechselnd mit Zucker, Mehl und Zitrone zugegeben. Man streicht die Masse schwach fingerdick auf ein viereckiges Blech auf und backt sie in guter Hitze. Nach dem Backen tränkt man die Masse, bestreicht die eine Hälfte mit Marmelade, setzt die andere Hälfte darauf, schneidet Schnitten oder sonst beliebige Formen aus der Masse und glasiert sie. Zum Guß wird dem gesiebten Staubzucker Zitronensaft und Arrak zugegeben, bis er so dünn wie süßer Rahm ist, dann wird er aufs Feuer genommen, bis er anfängt, hell wie Wasser zu werden, dann die Schnitten eingetaucht. Man kann auch Biskuitmasse Nr. 1841 in Kapseln backen, tränken, mit Marmelade zusammensetzen, Halbmonde, Dreiecke, Würfel usw. ausstechen und in eine beliebige Glasur eintauchen und trocknen.

1722. Punschschnitten oder kleines Dessert. Siehe Tafel 40.

Will man die Schnitten einfacher herstellen, wird die halbe Masse Nr. 1844 oder 1841 in Kapseln gebacken, nach dem Erkalten in dünne Lagen geschnitten, diese getränkt mit Marmelade oder Buttercreme bestrichen und 2 oder 3 zusammengesetzt. Man sticht oder schneidet davon runde Törtchen, schräge Vierecke, Halbmonde, Dreiecke oder Würfel aus und überzieht sie, je nach der Füllung, mit Arrak-, Mokka- oder Schokoladenglasur und verziert sie mit kleingeschnittenen Zuckerfrüchten, Schokoladenbohnen und Spritzglasur.

1723. Schokoladenschnitten.

6 Eigelb, 4 Eiweiß, 90 g Zucker, 60 g geriebene Mandeln, 45 g Schokolade, 20 g Mehl, 30 g zerlassene Butter.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, die Mandeln, Schokolade und Mehl mitgerührt, zuletzt der Eierschnee und die zerlassene Butter lose untergemengt und die Masse 1 cm dick in ein viereckiges Blech eingefüllt und gebacken.

Die gebackene Schokoladenmasse wird mit Aprikosenmarmelade bestrichen, zusammengesetzt, Schnitten daraus geschnitten und mit Schokoladenglasur überzogen.

1724. Eiweißtörtchen.

8 Eiweiß, ½ Pfund gestoßener Zucker, ¼ Pfund Mehl, 90 g Butter, ½ Zitronenschale.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker daruntergerührt, ebenso das Mehl und zuletzt die zerlassene Butter. Man füllt die Masse in Förmchen, backt sie in mittlerer Hitze und gibt sie mit Fruchtsoße zu Tisch. Besser sind die Törtchen, wenn man 50 g geschälte, geriebene Mandeln, darunter einige bittere, oder einige Tropfen Bittermandelöl zugibt. Oder man füllt die Masse 2 oder 3 cm hoch in 1 oder 2 Kapseln und schneidet nach dem Backen, wenn die Masse erkaltet ist, Schnitten davon.

1725. Erdbeertörtchen.



Abb. 213. Förmchen für Obsttörtchen.

Man legt Förmchen mit Blätter- oder Mürbteig aus. In eine Schaummasse von 4 Eiweiß (siehe Merinkenmasse) werden 1 Pfund Erdbeeren leicht untergemischt, auf die Teigböden fingerdick aufgestrichen, außen gespritzt, mit Zucker bestäubt und gebacken. Nach dem Backen setzt man in die Mitte eine schöne Erdbeere. — Auf die gleiche Weise kann man Johannisbeertörtchen zubereiten.

1726. Stachelbeertörtchen.

Wie Stachelbeerkuchen, nur in kleineren Förmchen gebacken. Siehe Abb. 213 ein leeres Förmchen und das gebackene, gestürzte Förmchen mit Stachelbeeren belegt. Die Törtchen können noch mit Schlagrahm gespritzt werden. Andere Art siehe Nr. 1727.



Abb. 214. Stachelbeertörtchen.

1727. Kirschentörtchen.



Von Blätterteig oder Mürbteig werden runde Böden ausgestochen, aufs Blech gesetzt, außen mit Ei bestrichen, ein gerollter Streifen oder ein ausgestochener Ring als Rand herumgelegt, mit der Pastetenzange oder mit dem Stiel

Abb. 215. Herstellung von Fruchttörtchen.

eines Kaffeelöffels eingekerbt und ebenfalls mit Eigelb bestrichen. In die Törtchen gibt man Brösel oder Creme Nr. 1912, darauf ausgesteinte Kirschen und Zucker und backt die Törtchen bei mittlerer Hitze. Nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker oder kocht etwas Zuckersaft mit wenig angerührtem Stärkemehl auf und gibt dies noch heiß über die Früchte.

In derselben Weise können große **Früchtetorten** oder kleine

1728. Stachelbeer-, Johannisbeer-, Zwetschgen-, Mirabellen-, Ananas-, Aprikosen- und Pfirsichtörtchen (siehe Tafel 40)

bereitet werden. Sollen die Törtchen mit Erdbeeren oder mit eingedünsteten Früchten belegt werden, so backe man vorher die Böden und gebe dann die mit Zucker vermischten Erdbeeren oder die eingedünsteten Früchte darauf und löffelweise den eingekochten Saft darüber.

1729. Schillerlocken. Siehe auch Abbildung Seite 445.

Von ausgewelltem Blätterteig werden Streifen ausgerädelt; diese werden, von oben beginnend, über eine Blechform (siehe Abb.) oder Hölzer gerollt (man kann dazu einen gut geputzten alten Besenstiel verwenden), mit Eigelb bestrichen, mit Hagelzucker bestreut und gebacken. Man löst die Schillerlocken los, solange sie noch warm sind, und füllt sie nach dem Erkalten mit Schlagrahm oder Vanillecreme Nr. 1445.



Abb. 216
Schillerlocke.

1730. Sarah-Bernhardt-Törtchen. Siehe Abbildung Seite 445.

Makronenmasse von Nr. 1946 oder 1952, Buttercreme mit Schokolade Nr. 1916.

Die Makronenmasse wird etwas weicher zubereitet, indem man 1 oder 2 Eiweiß mehr nimmt, damit die Makronen beim Backen breitlaufen. Man setzt runde oder längliche Makronen auf, bestreicht sie nach dem Backen mit Vanille- oder Schokoladenbuttercreme, setzt zwei aufeinander und spritzt die Törtchen mit der Creme. (Siehe Abb. 222—230 n und o.)

1731. Havannatörtchen. Siehe Tafel 40 und Seite 445.

Die Hälfte der Masse Nr. 1886. Man spritzt mit einer glatten Tülle 4–5 cm große Törtchen, setzt immer 2 mit Mokkacreme zusammen, bestreicht sie oben und an der Seite mit Creme und bestreut sie mit kleinen Eisröllchen.

1732. Linzer Schneckchen. (32 Stück.) Siehe Abbildung Seite 445.

½ Pfund Butter, 65 g Zucker, 60 g geriebene Mandeln, ½ Pfund Mehl, Messerspitze Zimt.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, geriebene Mandeln und Zimt hineingearbeitet und der Teig kaltgestellt. Man wellt ihn messerrückendick aus, sticht runde Plätzchen aus, bestreicht diese mit Ei und legt schneckenförmig eine runde nach außen dünner werdende Rolle Teig darauf. Nach dem Backen bestreut man die Schneckchen mit Staubzucker und füllt die Zwischenräume mit Aprikosenmarmelade.

1733. Cremeschiffchen.

Mürbteig: ¼ Pfund Mehl, 60 g Zucker, 70 g Butter, 1—2 Eigelb.
Creme: ¼ Liter Milch, 2—3 Eigelb, 10 g Stärkemehl, Schale einer viertel Zitrone, 20 g geschälte, geriebene Mandeln, 1—2 Eßlöffel Schlagrahm.

Die Schifförmchen werden mit dem Mürbteig ausgelegt. Die Creme wird auf dem Feuer abgerührt und nach dem Erkalten 1—2 Eßlöffel geschlagene Sahne beigefügt, in die Förmchen eingefüllt und in heißem Ofen gebacken. Dann bestreicht man die obere Seite mit heißer Aprikosenmarmelade, glasiert mit Zitronenglasur und streut in die Mitte geschälte, feingeschnittene Mandeln.

1734. Makronenschiffchen.

In die ausgelegten Förmchen fülle man Makronenmasse (siehe Makronen) und mache sie wie vorhergehende fertig.

1735. Schneeballen.

4 Eigelb, 3 Eiweiß (Schnee), 50 g Butter, 40 g Zucker, Mehl.

Butter, Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, der Eierschnee und so viel Mehl untergemengt, daß der Teig wie ein weicher Nudelteig ist. Alsdann wellt man den Teig länglich und so dünn wie möglich aus, schneidet mit einem Backrädchen einen 65—70 cm langen und 6—7 cm breiten Streifen. Diesen teilt man nun in fingerbreite Streifen (4—5), doch so, daß sie oben und unten zusammenhalten. Diese legt man nun recht ineinander verschlungen in dazu bestimmte Backlöffel und backt sie unter stetem Drehen der Form in heißem Fett.
Hat man keinen solchen Löffel, so werden kleine, runde Kuchen ausgewellt, diese ebenfalls in fingerdicke Streifen eingerädelt, daß außen ein gleicher Rand bleibt. Nun faßt man mit dem Kochlöffel den einen Streifen, läßt den andern liegen und so fort, bis der Kuchen am Kochlöffel hängt. Nun legt man sie in heißes Fett und backt sie auf beiden Seiten schön gelb.

1736. Pilze (süß).

3 Eier, ¼ Liter süße Milch oder Rahm, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Vanille, 210 g feines Mehl und 2 Eßlöffel Stärkemehl, zum Backen 1½ Pfund Schmalz oder Fett.

Man rührt Mehl und Stärkemehl mit der Milch an, gibt die übrigen Zutaten (die Eiweiß zu Schnee geschlagen) dazu und rührt die Masse gut durcheinander. In einer Kasserolle bringt man das Fett zum Sieden und wärmt darin die Pilzform „Blitz". Wenn diese recht heiß geworden, übergießt man sie zweimal mit Teig und backt den Pilz, der bald von der Form abfällt, im Fett hellbraun. Die Masse gibt etwa 50 Stück.

1737. Gefüllte Kaffeeküchlein. (18—20 Stück.)

125 g Mehl, 60—100 g Butter, 4 Eier, ¼ Liter Milch, 1 Löffel Zucker, 1 Prise Salz.

Milch, Butter, Zucker und Salz werden siedend gemacht, das Mehl zu einem Kloß abgerührt, ein Ei sogleich, die anderen nach und nach untergemischt. Auf ein mit Butter bestrichenes Blech spritzt man kleine Häufchen auf (siehe Abbildung),

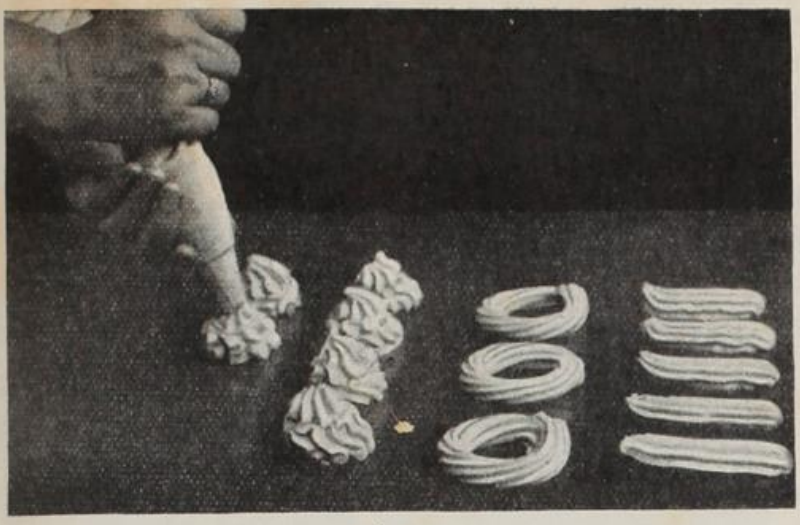


Abb. 217.
Wie man Kaffeekühlein spritzt. Die gespritzten Stangen sind zu Eclairs.

bestreicht diese mit leicht geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit geschälten, in kleine Würfel geschnittenen Mandeln und backt sie in guter Hitze. Erkaltet, werden sie in der Mitte durchgeschnitten und mit Schlagrahm oder Creme Nr. 1445 gefüllt.

1738. Mokkaschnitten (Eclairs). (24 Stück.)

¼ Liter Milch, 110 g Mehl, 70 g Butter, 15 g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz.

Man bereitet einen gebrühten Teig, dämpft ihn gut ab und gibt 1 Ei in die heiße Masse. Die übrigen kommen erst nach und nach in den kalten Teig. Man spritzt fingerlange Streifen (siehe Abb. 217) auf ein leicht bestrichenes Blech und backt sie schön. Danach durchschneidet man die Schnitten, füllt sie mit Mokkacreme Nr. 1917 und überzieht sie mit Mokkaglasur.

1739. Schwanenhälse.

¼ Liter Wasser, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Mehl, 1 Eßlöffel Zucker, Prise Salz, 3 Eier.

Von diesen Zutaten wird ein gebrühter Teig bereitet, 1 Ei unter die heiße Masse, die anderen unter die kalte gegeben. Dann nimmt man kleinere Mengen von dem Teig, rollt sie in gewiegten Mandeln, Zucker und Zimt, formt S davon und backt sie in heißem Backofen.

1740. Tafel- oder Löffelbiskuits. (Zuckerbrot.)

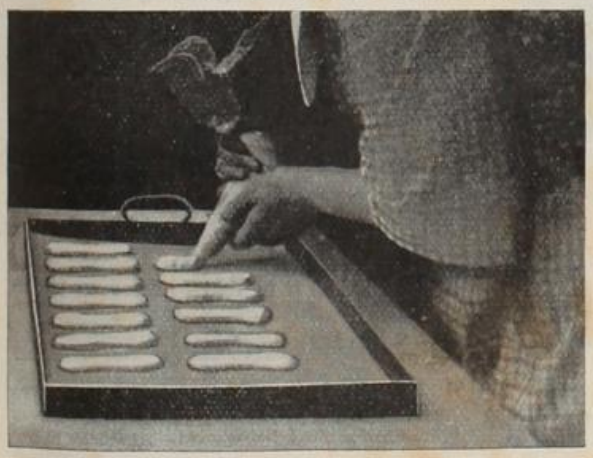


Abb. 218. Das Spritzen von Löffelbiskuits.

4 große Eier, ¼ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. feines Mehl, Schale einer halben Zitrone.

In den steifen Schnee der Eier wird nach und nach der Zucker eingeschlagen, Eigelb, Zitronenschale und zuletzt das Mehl leicht untergezogen. Die Biskuits werden mit einer glatten Tülle in Löffelform auf Papier gespritzt, sehr gut

mit trockenem Staubzucker bestäubt und sofort gebacken. Während des Backens wird der Ofen nicht ganz geschlossen. Oder: 6 Eigelb mit ¼ Pfund Zucker schaumig rühren, 4 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit ¼ Pfund Mehl leicht unter die schaumig gerührte Masse mengen.

1741. Katzenzungen.

4 Eiweiß, ¼ Pfund Zucker, ¼ Liter süßer Rahm, 175 g Mehl, Vanille.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit Zucker vermengt, dann zieht man den geschlagenen Rahm, Vanille und das gesiebte Mehl darunter. Die Masse wird nun mit glatter Tülle auf ein mit Wachs bestrichenes Blech wie Tafelbiskuits gespritzt und in mittelheißem Ofen gebacken.

1742. Brezelchen.

300 g Mehl, 180 g Butter, 90 g Zucker, 1 Ei.

Der Teig wird auf dem Nudelbrett zusammengeschafft, Brezelchen geformt, mit Eigelb bestrichen und mit grobem Zucker und feinen Würfelchen von geschnittenen Mandeln bestreut.

1743. Feine Vanillebrezelchen.

140 g Mehl, 140 g Butter, 50 g Zucker, 50 g abgezogene, geriebene Mandeln.

Alle Zutaten werden auf dem Nudelbrett rasch zusammengeschafft, dünne Streifen ausgerollt, Brezelchen geformt, gebacken und noch heiß in Vanillezucker umgedreht.

1744. Vanillestangen.

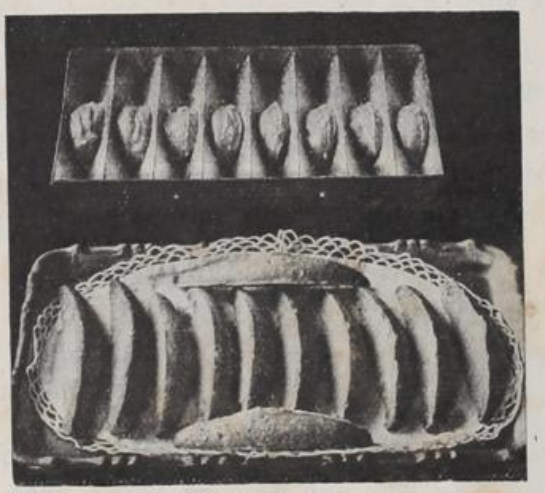


Abb. 219. Vanillestangen. Oben: Wie der Teig in die Form gegeben wird. Unten: Die gebackenen Vanillestangen.

180 g Butter, 250 g Zucker, 330 g feines Mehl, 4 Eier, ½ Päckchen Vanille oder Vanillezucker.

Zu der schaumig gerührten Butter gibt man Zucker, Eier, Vanille, rührt dies noch ¼ Stunde und mengt zuletzt das Mehl darunter. Dann setzt man in ein dazugehöriges Faltenblech, das man mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut hat, kleine Häufchen in die Mitte und backt dies in mäßig heißem Ofen 25—30 Minuten schön gelb.

1745. Teeschnitten.

6 Eier, ½ Pfund Zucker, Schale einer halben Zitrone, 60 g geschälte geriebene Mandeln, 30 g Butter, 90 g Stärkemehl, 90 g feines Mehl.
Zur Glasur: 150 g Staubzucker, Saft einer halben Zitrone, 1 Teelöffel Eiweiß.

3 ganze Eier, 3 Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Zitronenschale, Mandeln, zerlassene Butter, Mehl und Schnee der 3 Eiweiß untergezogen. Man

streicht die Masse fingerdick auf ein vorbereitetes Blech, überzieht es nach dem Backen mit der Glasur und schneidet nach dem Erkalten schräge Vierecke davon.

1746. Mohrenköpfe. Siehe Tafel 30.

4 große Eier, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, Schale einer halben Zitrone.



Abb. 220. Wie Mohrenköpfe aufgespritzt werden.

In den steifen Schnee der Eier schlägt man nach und nach Zucker, Eigelb, Zitronenschale, dann wird das Mehl leicht untergezogen, runde Häufchen auf Papier gespritzt, mit Staubzucker gepudert und sofort gebacken. Der höhere Teil wird mit Schokoladenglasur überzogen und immer 2 mit Schlagrahm zusammengesetzt.

Oder: 5 Eigelb werden mit 125 g Zucker gut schaumig gerührt, dann der steifgeschlagene Schnee mit ¼ Pfund feinem Mehl leicht unter die Masse gezogen. Weitere Zubereitung wie vorhergehend.

1747. Schokoladenwürfel.

6 Eigelb, 7 Eiweiß, 210 g Zucker, 100 g Mandeln, 40 g Weißmehl, 40 g Brösel, mit 1 Löffel Rum befeuchtet, 70 g Schokolade, 50 g zerlassene Butter.

1 ganzes Ei, 5 Eigelb und der gesiebte Zucker wird schaumig gerührt, die geriebenen Mandeln und Schokolade zugegeben, dann der steife Schnee von 6 Eiweiß, das Mehl, Brösel und die lauwarme Butter leicht untergemischt. Die Masse wird in einer viereckigen Form gebacken, nach dem Erkalten in Würfel geschnitten und mit Schokoladenglasur überzogen.

Oder man setzt Karlsbader Waffeln mit Schokoladencreme zusammen, schneidet beliebige Stücke und überzieht sie mit Schokoladenglasur.

1748. Cremeschnitten. (25 Stück.) Siehe Abbildung Seite 445.

Blätterteig von ½ Pfund Mehl, 120—180 g Butter, Wasser, Salz, Vanillecreme Nr. 1445 von ½ Liter Milch.

Der Blätterteig wird sehr dünn ausgewellt, dann etwa 12—15 cm breite, lange Streifen geschnitten und diese in heißem Ofen hellgelb gebacken. Nach dem Backen streicht man die Creme, ehe sie steif wird, 2 cm dick auf die Hälfte der Streifen, die anderen werden auf der unteren Seite mit Zitronenglasur bestrichen. Von beiden Teilen schneidet man mit einem in heißes Wasser getauchten scharfen

Messer ungefähr 3½ cm breite Schnitten und setzt sie zusammen. Man kann auch bei der glasierten Schnitte ein Brettchen dagegenhalten und die Schnitten mit einem spitzen Messer schneiden.

1749. Apfelkrapfen. Siehe Abbildung Seite 445.

Blätterteig von ¾ Pfund Mehl, 180—250 g Butter, ⅛ Liter Wasser, 1 Ei, 8—10 Äpfel.

Den fertigen Blätterteig wellt man dünn aus, sticht Rundungen aus, wendet diese, bestreicht sie am Rande mit Eiweiß, belegt sie mit kleinen Häufchen mit Wein und Zucker gedünsteten erkalteten Äpfeln oder Marmelade und legt sie in der Mitte zusammen. Man macht am Rand kleine Einschnitte, bestreicht die Krapfen oben mit Eigelb und backt sie in guter Hitze.



Abb. 221. Apfelkrapfen. Wie Krapfen ausgestochen, gefüllt und zusammengeschlagen werden.

1750. Krapfen mit Mandelfülle.

½ Pfund Blätterteig, ¼ Pfund Hagelzucker.
Fülle: ¼ Pfund ungeschälte, geriebene Mandeln, 100 g Zucker, Brösel, etwas Vanillezucker werden zusammen mit Milch oder süßem Rahm verrieben, dann 50 g Rosinen daruntergemischt.

Der fertige Blätterteig wird groß und dünn ausgewellt, dann der Länge nach fest aufgerollt, in 18—20 kleine Stücke geschnitten, diese mit einem kleinen Wellholz auf Hagelzucker ausgewellt, ein Kaffeelöffel Fülle in die Mitte gegeben, zusammengelegt und gebacken.

1751. Kartoffelkrapfen.

250 g Weißmehl oder 125 g Kartoffeln, 125 g Mehl, 20 g Butter, 30 g Zucker, ½ Ei, ½ Päckchen Backpulver, wenig Zitronenschale.

Die Butter wird schaumig gerührt, das Ei, Zucker, die geriebenen Kartoffeln, Zitronenschale, Mehl und Backpulver zugegeben, der Teig auf einem bemehlten Brett ausgewellt und mit einem Glas oder Ring ausgestochen. Den Rand der Rundungen bestreicht man mit dem übrigen Ei, setzt in die Mitte ein kleines Häufchen Eingemachtes, klappt sie zusammen und backt sie in heißem Ofen schön braun.

1752. Haferflockenkrapfen.

½ Pfund Haferflocken, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, 2 Eier (etwas zum Streichen wegnehmen), 1 Päckchen Backpulver, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Zitrone, etwas Rahm und zur Fülle Marmelade.

In die schaumig gerührte Butter gibt man die gewiegten Haferflocken und alle anderen Zutaten, knetet gut durch, wellt den Teig ½ cm dick aus und sticht mit einem größeren Glas oder Ring runde Kuchen aus, deren Ränder mit Eiweiß bestrichen werden. Man gibt in die Mitte ein Löffelchen Marmelade, schlägt den Kuchen zusammen, drückt die Ränder leicht aufeinander und bestreicht die Krapfen mit dem zurückbehaltenen Eigelb, in das man einige Tropfen Milch gerührt hat.

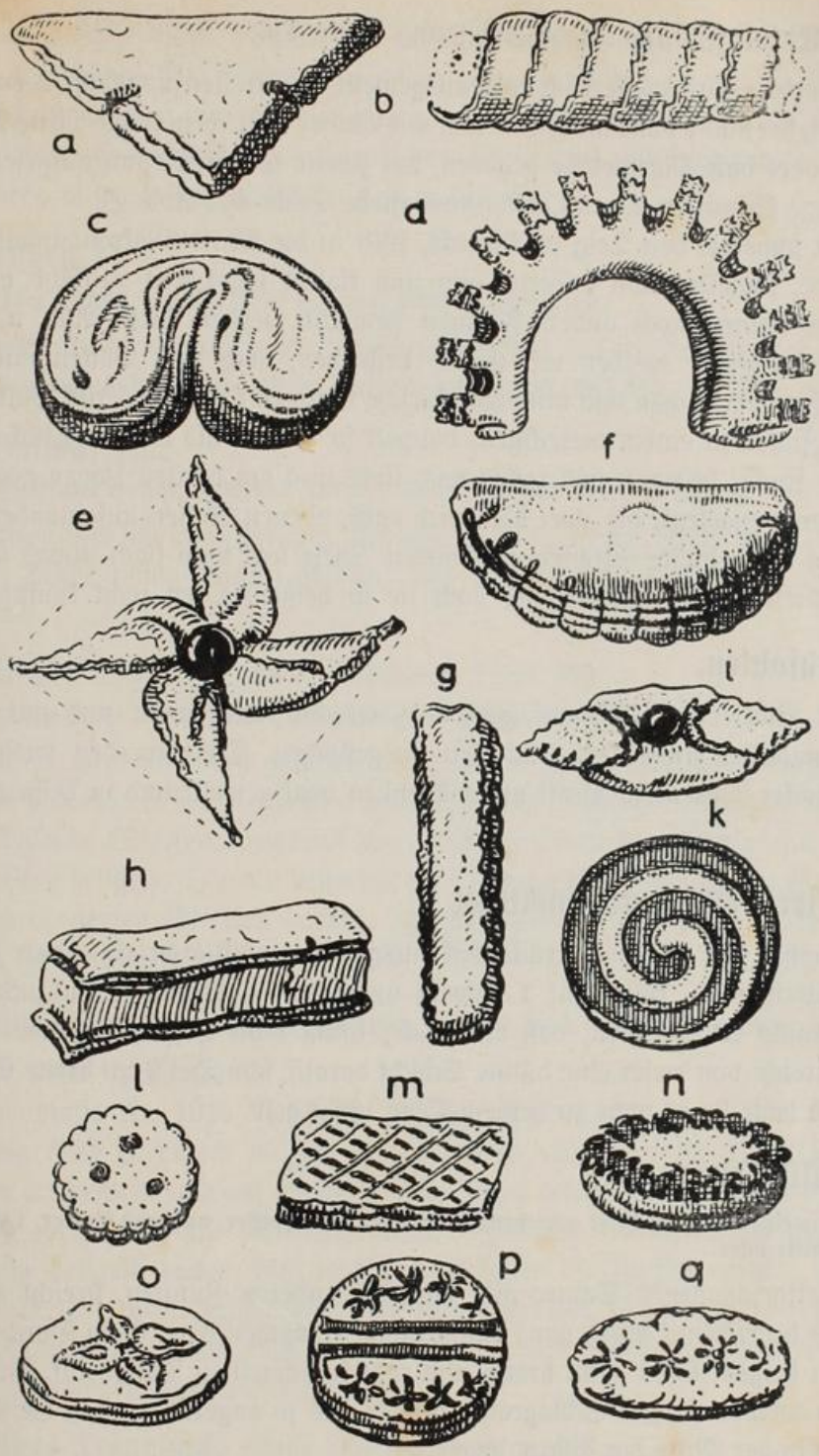


Abb. 222—230. Verschiedenes Teegebäck. (9 Arten.) (Siehe auch Tafel 31.)

Blätterteiggebäck (a, c, d, e, g und i) Nr. 1753, Schillerlocke (b) Nr. 1729, Apfelkrapfen (f) Nr. 1749, Cremeschnitte (h) Nr. 1748, Linzer Schneckchen (k) Nr. 1732, Buttergebäck (l) Nr. 2007, Wienerwaffel (m) Nr. 1760, Sarah-Bernhardt-Törtchen (n, o) Nr. 1730, Havannatörtchen (p, q) Nr. 1731 und Abb. 260.

1753. Blätterteiggebäck. Siehe Abbildung Seite 445.

Der Blätterteig wird messerrückendick ausgewellt, 2 Streifen ungefähr 2 cm breit ausgewellt, der Rand von einem Streifen mit Wasser bestrichen, in die Mitte Makronenmasse oder dicke Marmelade gegeben, der zweite Streifen dann aufgesetzt und 10 cm lange Schnitten daraus geschnitten (siehe Seite 445 Abb. g).
Oder man schneidet den Teig in Vierecke, füllt in die Mitte Makronenmasse oder Marmelade, schneidet von 4 Seiten ein und klappt jedes Teil zu (Abb. e). Auf diese Weise können noch andere Formen gemacht werden (siehe Abb. a, d, i). Die Blätterteigstücke werden mit Eigelb bestrichen, nach dem Backen mit einer Wasserglasur überstrichen und mit einer Kirsche verziert. Oder ein Stück Blätterteig wird auf Zucker zu einem viereckigen, doppelt so breiten als langen Stück ausgewellt, mit Zucker bestreut, von rechts nach links in 4 cm breiten Lagen gegen die Mitte zusammengelegt, die zwei hierdurch entstandenen Rollen aufeinandergelegt und davon 1 cm breite Streifen geschnitten. Diese legt man flach etwas auseinander, bestreut sie mit Zucker und backt sie in heißem Ofen recht knusperig.

1754. Schuhsohlen.

Ein Stück Blätterteig wird auf Zucker ½ cm dick ausgewellt und mit einem runden, gezackten Ausstecher Plättchen ausgestochen. Diese werden wieder auf dick mit Zucker bestreutem Brett unter Wenden oval gewellt und in heißem Ofen gebacken.

1755. Glasierte Blätterteigschnitten.

Man schneidet von zweimesserrückendick ausgewelltem Blätterteig einen 10 cm breiten Streifen ab, rührt mit 1 Eiweiß ungefähr ¼ Pfund Staubzucker und etwas Vanille 20 Minuten, daß eine dicke, kaum vom Löffel fließende Glasur entsteht, streicht von dieser eine dünne Schicht darauf, schneidet 2 cm breite Stengel davon und backt sie in nicht zu heißem Ofen schön gelb.

1756. Gefüllte Tüten.

5 Eiweiß, 100 g geschälte geriebene Mandeln, 150 g Zucker, nußgroß Butter, 1 Eßlöffel Vanillezucker.

In den steifgeschlagenen Schnee gibt man die anderen Zutaten, streicht auf ein mit Wachs bestrichenes Blech ganz dünne runde Plätzchen von 10 cm Durchmesser, backt sie in heißem Ofen leicht braun und rollt sie schnell zu Tüten auf. Vor dem Auftragen werden sie mit Schlagrahm gefüllt und so angerichtet, daß die Spitzen der Tüten in der Mitte der Platte liegen.

1757. Hippen I (Eisröllchen).

100 g geschälte, geriebene Mandeln werden mit 3 Eiweiß in einem Mörser oder Steinschüssel so fein gerieben wie Butter. Dann kommen 150 g Staubzucker, etwas Zimt und 15—20 g Stärkmehl dazu, und wird die Masse mit Wasser verdünnt.

bis sie vom Löffel läuft. Auf ein gut bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Brett streicht man dünne Rechtecke auf, ungefähr 10 cm lang und 7—8 cm breit, bäckt sie rasch in heißem Ofen und rollt sie dann gleich auf. Wenn sie kalt werden, brechen sie leicht. Man löst sie am besten alle mit dem Messer los und schiebt die, welche sich nicht mehr rollen lassen, nochmals kurz in den Ofen.

1758. Hippen II.

60 g Butter, 70 g Mehl, 60 g Zucker, 2 Eier, etwas Zimt.

Von diesen Zutaten wird ein glatter Teig angerührt, 1 Teelöffel davon in ein heißes Hippeneisen gegeben, auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken und rasch gerollt.

1759. Zimtwaffeln.

¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 2 Eier, ½ Pfund Mehl, 15 g Zimt.

Die Butter wird schaumig gerührt, abwechselnd Eier, Zucker, Zimt, Mehl zugegeben, aus der Masse kleine Kugeln geformt und in dem dazu bestimmten Waffeleisen gebacken.

1760. Wiener Waffeln. Siehe Abbildung Seite 445.

150 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Zucker, 50 g Mandeln.

Die Butter wird schaumig gerührt, die anderen Zutaten dazugegeben, der Teig auf dem Nudelbrett leicht zusammengeschafft und kaltgestellt. Man wellt aus der Masse 2 gleiche Streifen, spritzt auf den einen ein Gitter von Spritzglasur und backt die Streifen hellgelb. Hierauf bestreicht man den zweiten Streifen mit Marmelade, setzt den verzierten Streifen darauf, schneidet gleichmäßige Vierecke daraus und bestreut sie mit Vanillezucker.

1761. Feine Schnitten aus Mürbteig. Siehe Abb. 231—236, Seite 448.

Teig Nr. 1989 $^1/_2$ Masse.
Makronenmasse Nr. 1946 $^1/_4$ Masse. Aprikosenmarmelade.
Der Teig wird zu einem langen, $^1/_2$ cm dicken und ungefähr 7—8 cm breiten Streifen ausgewellt und auf ein gewachstes Blech gelegt. Von der fertigen Makronenmasse spritzt man mit einer Sterntülle 3 Streifen darauf, läßt die Schnitte in Mittelhitze hellgelb backen, füllt nach dem Erkalten die Zwischenräume mit Aprikosenmarmelade oder Hägenmark aus und schneidet Schnitten daraus. Statt Makronenmasse kann man auch gerollte Streifen von Marzipan, die man einkerbt, auf die gebackenen Schnitten legen.

1762. Feines Teegebäck. Siehe Abbildung Seite 448.

Teig: 100 g Butter, 120 g Mehl, 20 g Mandeln, 40 g Zucker, etwas Zitronenschale.

Die Butter wird schaumig gerührt, das Mehl, die geschälten, geriebenen Mandeln, Zucker und Zitronenschale zugegeben, der Teig einigemal auf dem bemehlten Brett aufgeschlagen und 1 Stunde kaltgestellt. Dann wird der Teig ½ cm dick ausgewellt, mit einem gezackten runden Ausstecher ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und im

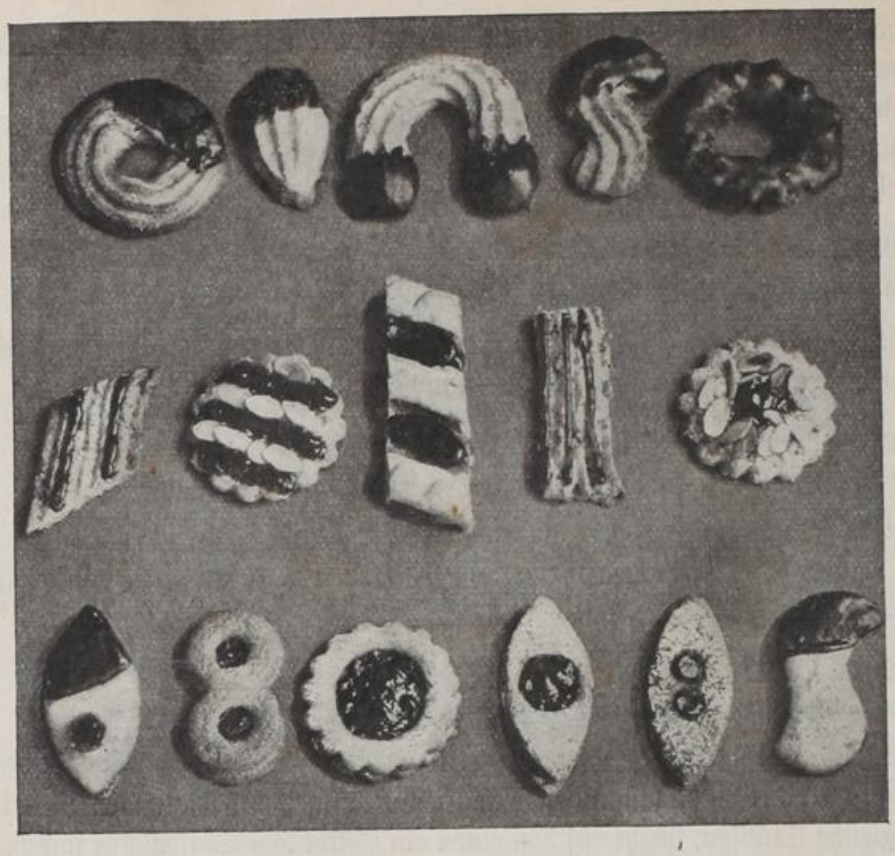


Abb. 231—236. Verschiedenes Teegebäck.
Obere Reihe, von links nach rechts: 4 verschiedene Formen Spritzgebäck, Nr. 1765. Obere Reihe rechts: Schokoladenkränzchen Nr. 1770. Mittlere Reihe, von links 1. u. 4. Stück: Prinzeßstangen Nr. 2011; 2. u. 5. Stück: feines Teegebäck Nr. 1762; 3. Stück: Schnitte Nr. 1761. Untere Reihe: Verschiedene Formen Nr. 1764.

heißen Ofen schön hellgelb gebacken. Durch ein kleines Tütchen aus Butterpapier spritzt man Aprikosenmarmelade in die Mitte oder 3 schräge Streifen und bestreut den Rand oder die Zwischenräume mit geschälten, in feine Scheiben geschnittenen Mandeln.

1763. Feines Teegebäck (andere Art). Siehe Tafel Seite 449.

Den Teig Nr. 2029 oder 2007 rollt man stark $^1/_2$ cm dick aus, sticht runde Brötchen aus und bäckt sie in heißem Ofen hellgelb. Nach dem Backen bestreicht man die Oberfläche mit Johannisbeer-, Stachelbeer- oder Himbeermarmelade, läßt sie etwas antrocknen und überzieht sie mit einer Wasserglasur. Man kann den Teig auch etwas dünner auswellen, runde oder beliebige Formen ausstechen, nach dem Backen immer zwei Brötchen mit Marmelade zusammensetzen, die Oberfläche ebenfalls mit Marmelade und Glasur bestreichen.

1764. Gefülltes Teegebäck. Siehe Abbildung oben.

Der Teig Nr. 2007 wird stark messerrückendick ausgewellt, beliebige kleine Formen ausgestochen, lichtgelb gebacken (vorsichtig mit dem Messer abnehmen, da sie sehr

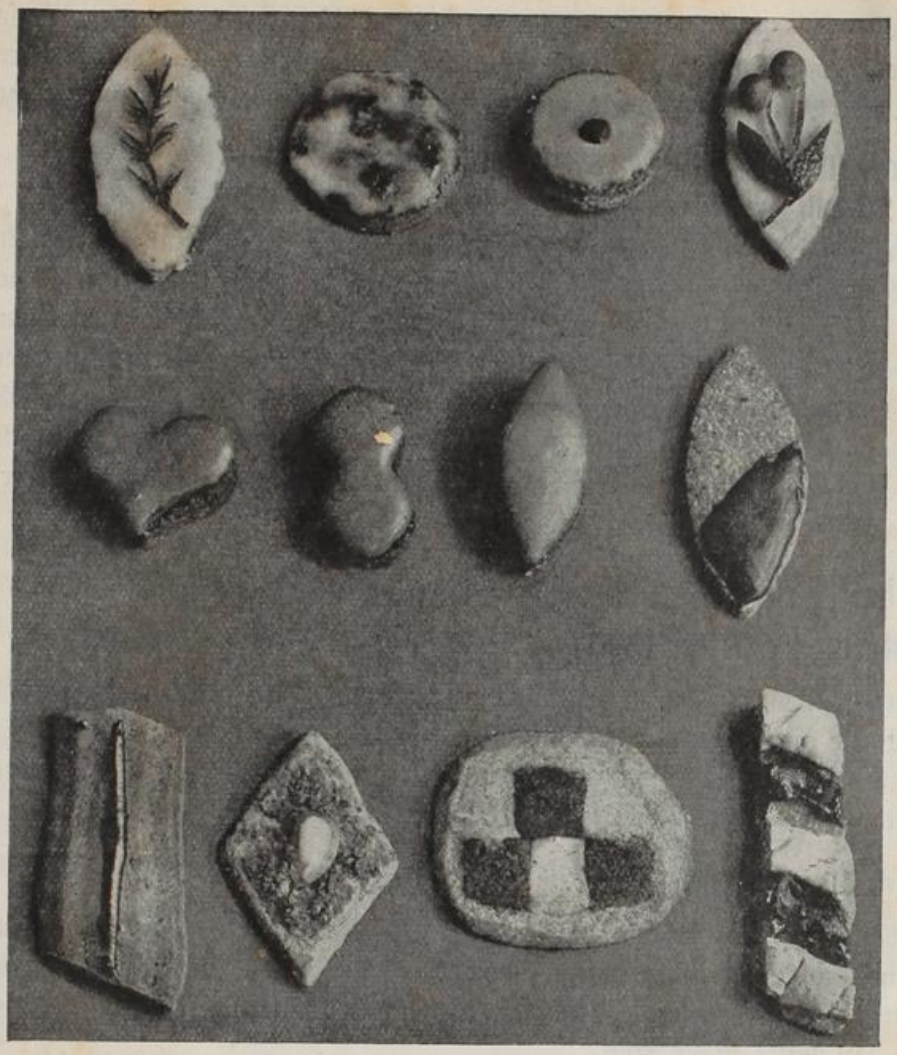


Abb. 237—244. Verschiedenes Teegebäck (8 Arten).

Obere Reihe: Links und rechts Haselnußbrötchen Nr. 1768, zweites Brötchen von links Nr. 1763, drittes Brötchen von links Nr. 1767. – Mittlere Reihe: Drei gefüllte Schokoladengebäcke Nr. 1769 und ein Haselnußbrötchen Nr. 1768. – Untere Reihe: Von links nach rechts Nr. 2011, 1978, 1766 u. 1761.

leicht brechen), immer zwei gleiche mit Johannisbeer- oder Stachelbeermarmelade zusammengesetzt und mit Staubzucker überstreut. Oder man sticht eine Anzahl Böden mit einem gezackten runden Ausstecher aus, setzt sie auf ein wachsbestrichenes Blech, sticht die andere Hälfte mit einem kleinen runden Ausstecher in der Mitte nochmals aus und bestreicht die unteren Böden nach dem Erkalten mit Marmelade, setzt die andern darauf und bestreut sie mit Staubzucker.

1765. Buttergebäck, gespritzt. Siehe Abb. Seite 448.

½ Pfd. Butter, 1 Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Mandeln oder Haselnüsse, ½ Pfd. Zucker, 2 Eier.

Die Butter wird schaumig gerührt, die Eier und Zucker mitgerührt, die geriebenen Mandeln zugegeben, der Teig kaltgestellt. Hernach wird der Teig in die Butter-

spritze oder Spritzsack eingefüllt und durch die Sterntülle kleine Kränzchen, Hufeisen, S oder andere Formen gespritzt, in heißem Ofen ungefähr 15—20 Minuten gebacken, nach Belieben in Kuvertüre getaucht oder mit Schokoladenglasur überzogen.

1766. Damenbrett. Siehe Abbildung Seite 449.

½ Masse Butterringle Nr. 2007, 1 Eßlöffel Kakao.

Ein Drittel des Teiges wird 1 cm dick ausgewellt und drei 1 cm breite Streifen daraus geschnitten. In das zweite Drittel des Teiges schafft man den Kakao und wenig Zucker auf dem Brett ein, wellt es aus und teilt es ein wie oben. Von dem Rest des Teiges wird eine ganz dünne Platte ausgewellt; auf diese werden abwechselnd die schwarzen und weißen Streifen aufgesetzt, der Teig um das Ganze geschlagen, stark ½ cm dicke Scheiben abgeschnitten und in Mittelhitze lichtgelb gebacken. Vom Rest des Teiges kann man kleine Brötchen ausstechen. — Der Teig muß vor dem Auswellen recht kaltgestellt sein.

Mandelspieße. Siehe Abbildung Seite 449 und Nr. 1978.

1767. Mundbiß. Siehe Abbildung Seite 449 und Nr. 2027.

Die gebackenen Brötchen werden mit Marmelade oder Buttercreme Nr. 1917 gefüllt, die obere Seite in Mokkaglasur getaucht und in die Mitte ein Schokoladentupfen gespritzt. Oder die Brötchen werden mit Schokoladenbuttercreme gefüllt und die obere Seite in Schokoladenglasur Nr. 1940 getaucht.

1768. Haselnußgebäck. Siehe Abbildung Seite 449.

Die Masse von Haselnuß-S wird oval ausgestochen. Man kann die gebackenen Brötchen mit Marmelade zusammensetzen, die obere Seite mit weißer Glasur überstreichen und verzieren oder die eine Ecke in Kuvertüre eintauchen, wie Bild Seite 449 Mitte rechts zeigt.

1769. Gefülltes Schokoladengebäck. Siehe Abbildung Seite 449.

120 g Butter, 180 g Mehl, 50 g Zucker, 20 g Kakao (mit 3 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöst), 1 Eiweiß.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, das auf einem Teller zu leichtem Schaum geschlagene Eiweiß, der aufgelöste Kakao und das Mehl zugegeben und der Teig kaltgestellt. Dann wird der Teig messerrückendick ausgewellt, hiervon beliebige Formen ausgestochen, diese in mittlerer Hitze gebacken und mit Aprikosen- oder Hägenmarkmarmelade bestrichen, immer zwei gleiche Formen aufeinandergesetzt und mit weißer, rosa, Zitronen- oder Mokkaglasur (Nr. 1932) überzogen. Statt der oben angegebenen Masse kann man, um das Gebäck zu verfeinern, den Teig Nr. 2019 verwenden.

1770. Schokoladenkränzchen. Siehe Abbildung Seite 448.

Von der Masse Nr. 1769 kann man mit Spritzsack und Sterntülle oder Butterspritze Kränzchen, S usw. spritzen und nach dem Backen mit Schokoladenglasur überstreichen.

Einige gesalzene kleine Stücke zum Tee

1771. Mürbe Hörnchen.

300—350 g Mehl, 10 g Hefe, stark ⅛ Liter Milch, 75 g Butter, ½ Kaffeelöffel Salz. Zum Bestreichen: 20 g Butter.

Vorteig besonders mit dem dritten Teil Mehl angesetzt. Nach 1½—2 Stunden gibt man Butter, Salz, das übrige Mehl zu und schafft einen ziemlich festen Hefenteig, bis er Blasen zeigt und sich von der Schüssel löst. Dann wird der Teig auf das bemehlte Nudelbrett genommen, noch etwas bearbeitet und ½ cm dick ausgewellt. Der Teig wird mit zerlassener Butter bestrichen, aus der Masse ungefähr 12—15 cm große Vierecke und diese wieder in Dreiecke geschnitten. Man rollt jedes Dreieck von der breiten Seite zur Spitze zusammen (Abb. 205, ohne Fülle) und setzt es halbmondförmig auf das bestrichene Blech. Nachdem man die Hörnchen 1¼ Stunden in mäßiger Wärme hat gehen lassen, bestreicht man sie mit lauwarmem Wasser, backt sie in heißem Ofen ungefähr 15—20 Minuten und bestreicht sie nach dem Backen nochmals mit zerlassener Butter*.

1772. Mohnbrötchen und -zöpfchen oder Berches.

Der vorhergehende fertige Teig wird zu einer dünnen Rolle geformt, 12—16 Stücke abgeschnitten, diese mit der hohlen Hand zu runden Küchlein gerollt, etwas plattgedrückt, auf ein gestrichenes Blech gesetzt. 1¼ Stunden gehen lassen, mit Ei bestrichen und mit Mohn bestreut. Man kann die Stücke auch zu länglichen Brötchen rollen und vor dem Backen mit der Schere drei Einschnitte machen. Zu Mohnzöpfchen werden immer zwei Teile zu fingerdicken Strängen gerollt (in der Mitte etwas dicker und nach außen dünner), diese kreuzweise übereinandergelegt und ein vierfaches Zöpfchen geflochten. Man läßt sie gut gehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Mohn und backt sie in guter Hitze.

1773. Wickelchen.

Von dem Teig Nr. 1771 werden Stücke abgeschnitten (ungefähr 40 g schwer), diese mit der hohlen Hand rund geformt, breitgedrückt und oval ausgewellt, dann aufgerollt und auf ein Blech gelegt. Nachdem die Wickelchen gut aufgegangen sind, werden sie mit Eigelb bestrichen und in heißem Ofen gebacken. Nach Belieben kann man dem Teig 1 Eßlöffel Zucker zugeben.

1774. Mürbe Brezelchen.

Der fertige Hefenteig Nr. 1771 wird in 15—18 Stücke geschnitten, diese 50—60 cm lang und kleinfingerdick gerollt, zu Brezeln geschlungen und in eckiger Form auf ein gestrichenes Blech gesetzt, gut gehen lassen, mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze gebacken.

* Verwendet man Mürbgebäck erst am folgenden Tag, so gibt man es nochmals kurze Zeit in den Backofen. Es schmeckt dann wie frisch gebacken.

1775. Kleine Kümmelbrötchen zum Tee.

300 g Mehl, 20 g Hefe, ⅛ Liter Milch, ½ Kaffeelöffel Salz, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, 70 g Butter. Zum Bestreichen: ½ Ei, Salz, Kümmel, 10 g Butter und 1 Eßlöffel geriebener Parmesan- oder Emmentaler Käse.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eier, Salz und die mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe zugegeben und der Teig so lange geschlagen, bis er sich vom Löffel löst. Man stellt den Teig zum Gehen in die Wärme (ungefähr 1½ Stunden), wirkt ihn auf dem Nudelbrett mit etwas Mehl nochmals tüchtig durch, schneidet kleine Stücke davon ab, die man mit der hohlen Hand zu runden Küchlein rollt, auf ein bestrichenes Blech setzt und nochmals kurz gehen läßt. Dann schneidet man sie oben mit der Schere kreuzweise ein, gibt ein kleines Stückchen Butter und geriebenen Käse hinein, bestreicht sie mit zerschlagenem Ei, bestreut sie mit Salz und Kümmel und backt die Küchlein bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten.

1776. Salzmandeln.

Schöne, große, ausgelesene Mandeln werden gebrüht, geschält und gut getrocknet. In einer Aluminium- oder eisernen Pfanne werden die Mandeln mit wenig frischer Butter oder heißem Salatöl (etwa zu 1 Pfund Mandeln 30—40 g Butter oder zwei Eßlöffel Olivenöl) unter Rühren langsam hellbraun geröstet, noch heiß mit feinem Salz bestreut, auf einem Löschpapier zum Trocknen ausgebreitet und in kleinen Tellerchen auf den Teetisch gestellt.

Gebrühter Teig, Blätterteig, Kuchenteig

1777. Gebrühter (abgebrannter) Teig. Allgemeines.

Die Flüssigkeit zum gebrühten Teig muß kochend sein, ehe man Mehl oder Grieß einstreut; es ist eine Hauptsache, daß dabei tüchtig gerührt wird, damit sich keine Knollen bilden. Der Teig muß unter fortwährendem Rühren genügend abgedämpft werden; bei weicherer Masse soll er sich von der Pfanne lösen, bei festerer Masse zu einem Kloß zusammenballen.

1778. Blätterteig.

½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 1 Kaffeelöffel Salz, 1/10 Liter Wasser.

Bei der Zubereitung von Blätterteig ist die Hauptsache, daß alle Zutaten sehr kalt gehalten, das Mehl fein und trocken und die Butter frisch, fett und fest ist. Margarine läßt sich ebenfalls verwenden. Der Teig muß sehr rasch und an kühlem Ort geschafft werden. Das Mehl wird auf das Nudelbrett hügelförmig gesiebt, ungefähr ein Drittel davon zum Auskneten der Butter verwendet, welche zu einer viereckigen Platte ausgewellt wird. In die Mitte des Mehles macht man eine Vertiefung, gibt Salz, ein kleines Stückchen von der Butter und nach und nach das Wasser zu, arbeitet den Teig, welcher die Festigkeit der Butter haben muß, so lange, bis er sich nicht mehr

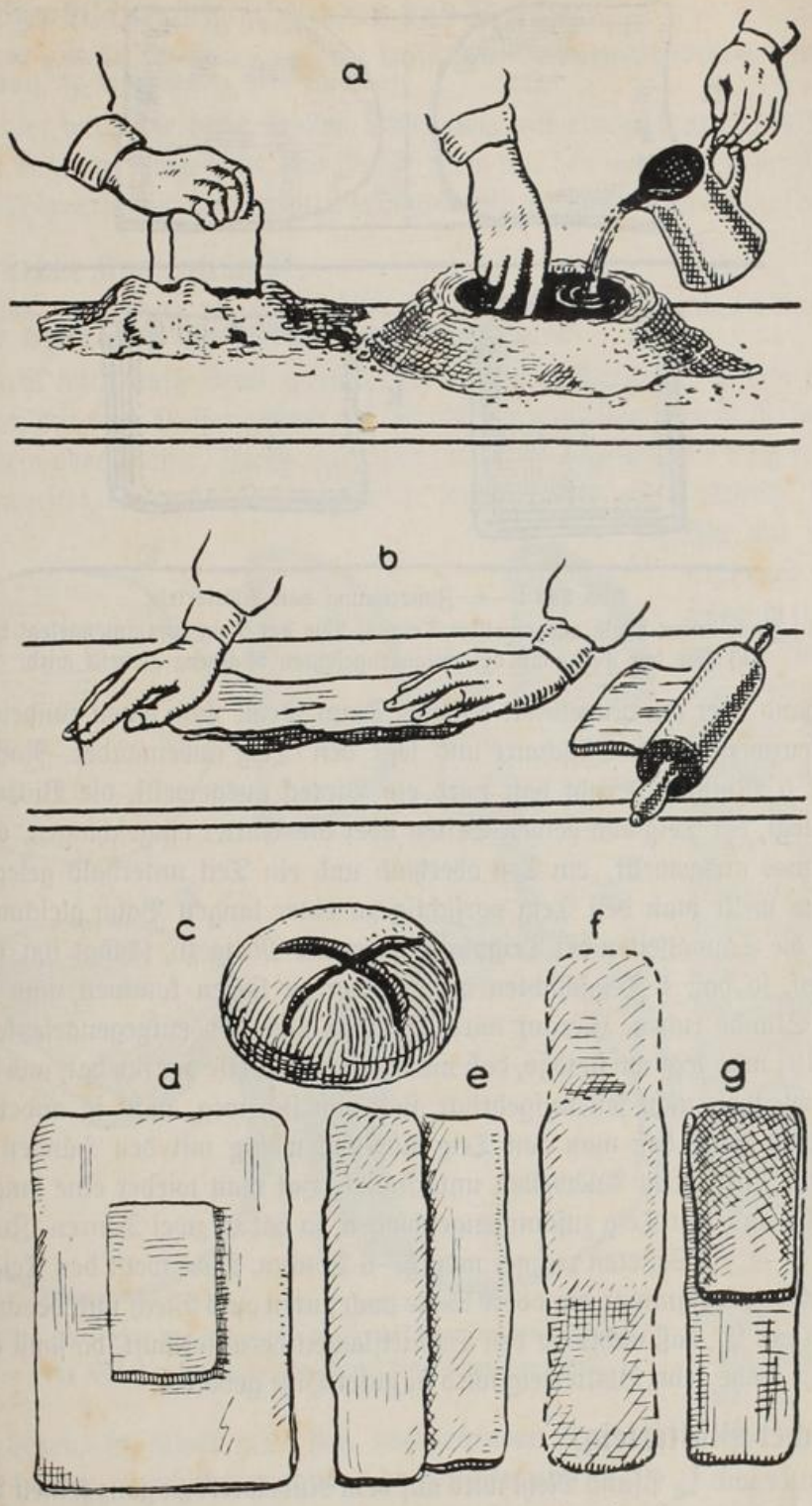


Abb. 245 a—g. Zubereitung von Blätterteig

a) Wie die Butter in einem Teil von Mehl ausgeknetet und das Wasser zugerührt wird. b) Das Ausziehen des Teiges und daneben die ausgewellte Butter. c) Wie der Einschnitt gemacht wird. d) In der Mitte die Butter. e, f, g) Wie der Teig eingeschlagen wird.

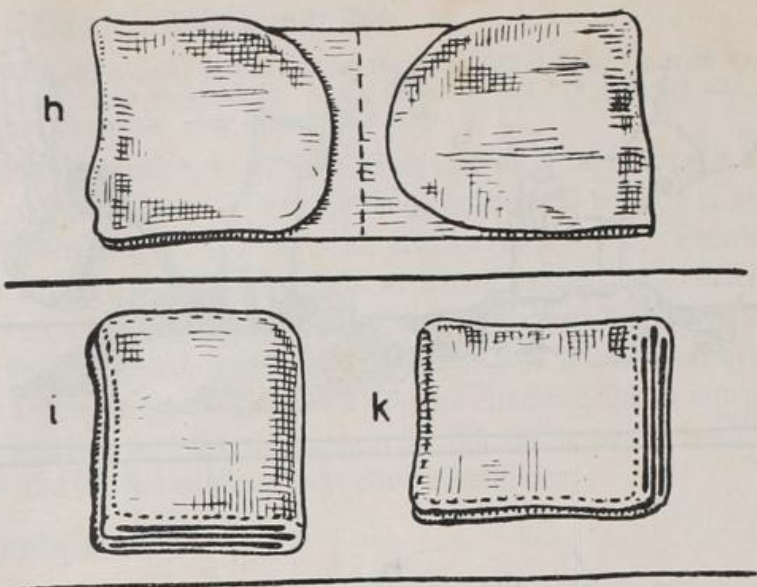


Abb. 246 h—k. Zubereitung von Blätterteig.
h) Zum ersten Male ausgewellter Teig. i) Wie der Teig zusammengelegt wird.
k) Wie der Teig nach der entgegengesetzten Richtung gewellt wird.

an der Hand oder am Nudelbrett festsetzt. Dann formt man einen runden Ballen, macht kreuzweise einen Einschnitt und legt den Teig auseinander. Nachdem er ungefähr 5 Minuten geruht hat, wird ein Viereck ausgewellt, die Butter in die Mitte gelegt, der Teig von beiden Seiten über die Butter eingeschlagen, oben und unten etwas ausgewellt, ein Teil oberhalb und ein Teil unterhalb gelegt. Dann klopft und wellt man den Teig vorsichtig zu einer langen Bahn gleichmäßig dick aus, legt die Schmalseiten der Teigplatte gegen die Mitte zu, schlägt ihn nochmals zusammen, so daß 4 Teigschichten aufeinander zu liegen kommen, und läßt den Teig ¼ Stunde ruhen. Hierauf wird der Teig nach der entgegengesetzten Seite ausgewellt; man legt ihn stets so, daß man die offene Seite vor sich hat, und beachtet, daß das Wellholz nicht fest aufgedrückt, stets von sich weg, nicht in anderer Richtung gewellt wird, daß man den Teig möglichst wenig mit den Händen berührt und wenig Mehl beim Auswellen unterstäubt. Hat man wieder eine lange Bahn ausgewellt und den Teig zusammengeschlagen, so hat er zwei Touren. Zu Kuchen genügen 3—4, zu Pasteten rechnet man 5—6 Touren. Man wellt den Teig gleichmäßig dick aus, legt immer die obere Seite nach unten aufs Blech und beachtet beim Streichen mit Ei, daß nichts an den Schnittflächen herunterläuft, da sonst der Teig nicht in die Höhe geht. Blätterteig wird in guter Hitze gebacken.

1779. Rascher Blätterteig.

180 g Butter und ½ Pfund Mehl wird auf dem Nudelbrett zu ganz feinen Blättern ausgewellt, dann in die Mitte ½ Glas Wasser, 1 Kaffeelöffel Salz und 1 Eigelb gegeben, dieses mit 2 Spachteln, ohne den Teig mit der Hand zu berühren, eingeschafft, der Teig öfters ausgewellt, zusammengeschlagen, bis er zusammenhält und dann zu Kuchen, Kleingebäck usw. verwendet.

1780. Süßer Blätterteig zu Kuchen und Backwerk.

200 g Mehl, 120—150 g Butter, 1 Löffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Rum, 1 Eigelb, Prise Salz, ⅛ Liter Rahm oder Weißwein.

Die Butter wird wie beim raschen Blätterteig mit einem Drittel des Mehles zu dünnen Blättern ausgewellt, das übrige Mehl mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig verschafft, ausgewellt, die Butter eingeschlagen und 3—4 mal ausgewellt.

1781. Mürber Kuchenteig I*.

180—200 g Mehl, 80—100 g Butter, 50—60 g Zucker, nach Belieben 1 kleines Ei oder 2 Eigelb, 3 Eßlöffel saurer Rahm oder Weißwein.

Das Mehl wird aufs Brett gesiebt, die Butter in kleinen Stückchen darauf geschnitten, mit dem Messer gehackt, bis die Butter ganz fein zerteilt ist, dann Rahm oder Wein oder Wasser, Zucker und Ei in die Mitte gegeben, der Teig rasch zusammengearbeitet, einigemal auf dem Brett aufgeschlagen und 1 Stunde kaltgestellt.

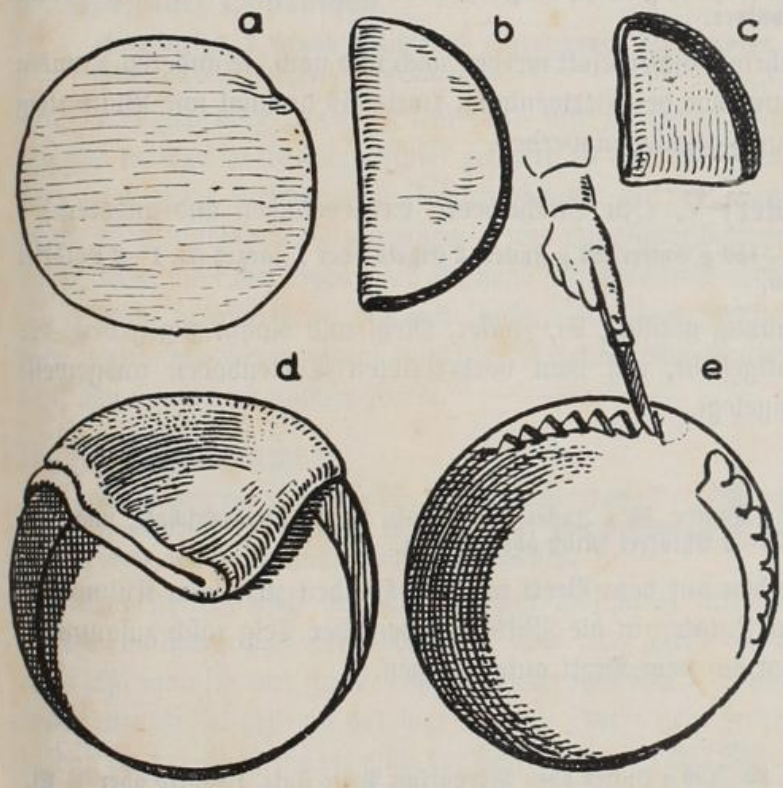


Abb. 247. Wie ein Mürbteig ausgewellt, zusammengefaltet, ins Blech gelegt und der Rand eingeschnitten wird.

Ein mit Butter bestrichenes Blech wird folgendermaßen ausgelegt: Nachdem der Teig etwas größer als das Blech ausgewellt ist, bestäubt man ihn mit Mehl, faltet ihn vierfach zusammen und im Blech wieder auseinander. Der überstehende Rand wird abgeschnitten und lang und schmal ausgewellt. Der erste Rand wird mit Eiweiß bestrichen, sodann ein zweiter von dem Rest in gleicher Höhe daraufgelegt und eingekerbt. Will man keine zwei Streifen als Rand setzen, so rädelt man den überstehenden Teig ab, macht nach Belieben kleine schräge Einschnitte und legt die Eckchen um.

* Die verschiedenen Kuchenteige reichen für eine Kuchenform mit schrägem Rand, deren Boden einen Durchmesser von 27 cm hat. Man kann aus dem gebackenen Kuchen 8 schöne Stücke schneiden. Bei Mürb- und Bröselteig hat man darauf zu achten, daß die Masse nicht lange mit den Händen bearbeitet wird. Der Teig soll rasch zusammengeschafft, dann einigemal auf dem Nudelbrett aufgeschlagen werden.

1782. Mürber Teig II.

180 g Mehl, 120 g Butter, 60 g Zucker, 1 großes Ei.

Der Zucker wird mit der Butter ausgeschafft, das Mehl im Kranz aufs Nudelbrett gegeben, die ausgeschaffte Butter und das Ei in die Mitte, nach und nach das Mehl hineingearbeitet und der Teig kaltgestellt.

1783. Mürber Teig III.

200 g Mehl, 125 g Butter, 1/10 Liter saurer Rahm, 1 Prise Salz.

Alle Zutaten werden auf dem Brett zusammen gehackt, leicht zusammengearbeitet, kaltgestellt, der Teig ausgewellt, das Blech damit ausgelegt und der Rand mit Eigelb bestrichen.

1784. Mürber Teig IV. (Zu Zwiebelkuchen, Krapfen usw.)

60—70 g Schweinefett, 200 g Mehl, Salz, 1/10 Liter Wasser oder Milch, nach Belieben 1 Teelöffel Backpulver.

In das schaumig gerührte Schweinefett werden nach und nach die anderen Zutaten gegeben. Der Teig kann vor der Verwendung zwei- bis dreimal wie Blätterteig ausgewellt und zusammengeschlagen werden.

1785. Mürbteig (feiner) V. (Zu Stachelbeer-, Erdbeerkuchen und anderen.)

180 g Mehl, 120—150 g Butter, 80 g Zucker, 2 Eigelb oder 1 ganzes Ei, 1—2 Eßlöffel Rahm oder Wein.

Die Butter wird schaumig gerührt, Ei, Zucker, Mehl und Rahm zugegeben, der Teig eine Stunde kaltgestellt, auf dem vorbereiteten Tortenboden ausgewellt und ein Rand herumgelegt.

1786. Bröselteig I.

180 g Mehl, 120 g Butter, 50 g Zucker, Prise Salz, wenig Zitronenschale, nach Belieben 1 Ei oder 3—4 Eßlöffel Milch oder Wasser.

Mehl und Butter werden auf dem Brett mit den Händen zu feinen Klümpchen verrieben, die anderen Zutaten in die Mitte gegeben, der Teig rasch zusammengeschafft und einigemal auf dem Brett aufgeschlagen.

1787. Bröselteig II.

180—200 g Mehl, 90—100 g Butter oder Margarine, Prise Salz, 1 Eigelb oder ½ Ei, ⅓ Tasse Milch oder Rahm, nach Belieben 1 Eßlöffel Zucker.

Zubereitung wie oben, kaltstellen, dann zwei- bis dreimal auswellen und wie Blätterteig zusammenschlagen vor der Verwendung.

1788. Einfacher Kuchenteig.

50 g Butter, 50 g Zucker, 4 Eßlöffel Rahm oder Milch, 200 g gesiebtes Mehl, ½ Päckchen Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, nach und nach die anderen Zutaten gegeben, der Teig ausgewellt und ein Blech damit ausgelegt.

1789. Hefenteig für Obstkuchen.

200—250 g Mehl, nach Belieben 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 10 g Hefe, ⅛ Liter Milch, 60 g Butter.

Die Butter wird in kleine Stückchen auf das Mehl geschnitten, Zucker, Salz und die mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe zugegeben und der Teig geschafft, bis er Blasen zeigt. Man stellt ihn ½—¾ Stunden zum Gehen in die Wärme, ehe man ihn auswellt. Dieser Teig wird gerne zu Heidelbeer-, Zwetschgen- und einfachen Apfelkuchen verwendet.

Kuchen



1790. Einfacher Obstkuchen.

Kuchenteig*, 2 Pfund Früchte, 60 g geriebenes Schwarzbrot, 30—50 g Butter, 120 g Zucker, Teelöffel Zimt, 30 g Mandeln.

Ein viereckiges oder rundes Blech wird mit Kuchenteig Nr. 1788 ausgelegt; die Früchte werden vorbereitet, Äpfel geschält, in Schnitze zerteilt, mit Zucker durchziehen lassen — Kirschen und Johannisbeeren werden abgezupft, gewaschen und in ein Sieb zum Abtropfen gegeben — und mit Zucker bestreut. Bei saftigen Früchten bestreut man den Boden des Kuchens mit Weckmehl oder Tortenbrösel, verteilt die Früchte darauf, streut das mit Zucker, Zimt und länglich geschnittenen Mandeln vermischte Schwarzbrot darüber, verteilt kleine Butterstückchen darauf und backt den Kuchen zu schöner Farbe.

1791. Zwetschgenkuchen.

Kuchenteig von Mürbteig Nr. 1781 oder Hefenteig Nr. 1789. 3 Pfund Zwetschgen, 120 g Zucker, 2 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter saurer Rahm, 2 geröstete Zwiebacke oder Weckmehl, mit wenig Zucker und Zimt vermischt.

Ein Kuchenblech wird mit Mürb- oder Hefenteig ausgelegt. Die Zwetschgen werden halbiert, der Stein entfernt und jede Hälfte nochmals eingeschnitten, dann läßt man sie, mit Zucker bestreut, kurze Zeit stehen. Nachdem man den Kuchenboden mit Brösel bestreut hat, legt man die Zwetschgen geordnet darauf, und zwar so, daß die zweite Reihe die erste zur Hälfte bedeckt. Das Mehl wird mit dem Rahm oder dicker Sauermilch angerührt, 60 g Zucker, die Eier, nach Belieben wenig abgeriebene Zitronenschale mitgerührt, dies gleichmäßig über den ganzen Kuchen verteilt und dieser ¾—1 Stunde gebacken.

Der Zwetschgenkuchen kann auch ohne Guß hergestellt werden. Der ausgelegte Kuchenteig wird mit Zwiebackbrösel bestreut, mit Zwetschgen belegt, Zucker und Zimt, nach Belieben Brösel darüber gestreut, kleine Butterstückchen und nach Belieben länglich geschnittene Mandeln darauf verteilt und ¾ Stunden gebacken.

* Die Kuchenteige sind bei Nr. 1781—1789 angegeben: Es eignet sich zum einfachen Obstkuchen am besten Hefen-, Natron- oder Mürbteig, zu feinen Kuchen Blätterteig oder ein Boden von Biskuitmasse.

1792. Heidelbeerkuchen.

Hefenteig (siehe Nr. 1789), 2 Pfund Heidelbeeren, 2 Zwieback oder Weckmehl, Zucker und Zimt.

Die Heidelbeeren werden verlesen, gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Der Hefenteig wird nach dem Gehen ausgewellt, auf ein vorbereitetes Blech gelegt und noch einmal ungefähr 20 Minuten gehen lassen. Man bestreut den Boden mit geriebenem Zwieback, verteilt die Heidelbeeren darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimt und backt den Kuchen ½—¾ Stunden.

1793. Biskuitguß auf Obstkuchen.

2 Eigelb werden mit 2 Eßlöffel Zucker schaumig gerührt, das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß mit 1 Eßlöffel Mehl und wenig Zitrone leicht daruntergemengt und der Guß auf den schon halb gebackenen Kuchen aufgestrichen und hellgelb gebacken.

1794. Apfelkuchen* mit Rahmguß.

Kuchenteig, 2 Pfund Äpfel, ⅛ Liter saurer Rahm, 2 Eier, 60 g Zucker, 30 g Mandeln, etwas Zitronenschale.

Eier, Zucker, Rahm und die abgeriebene Zitronenschale werden mit dem Schneebesen gut verschlagen, über die auf den Kuchenteig gelegten Apfelschnitze gegossen, in Scheiben geschnittene Mandeln und nach Belieben Sultaninen überstreut und der Kuchen bei guter Hitze gebacken.

1795. Apfelkuchen mit Kartoffelguß.

2—2½ Pfund Äpfel, 60 g Mandeln, 100 g Zucker, 60—80 g Butter, 3—4 Eier, 100 g geriebene Kartoffeln, ½ Zitronenschale.

Die Butter wird schaumig gerührt, abwechselnd Zucker, Zitrone und die Eigelb zugegeben und 20 Minuten gerührt, die geschälten, geriebenen Mandeln, dann die gekochten, geriebenen Kartoffeln und zuletzt der Eierschnee untergemischt. Die eingezuckerten Apfelschnitze werden mit einer Gabel in den Guß getaucht und geordnet auf Butterteig gelegt. Der Rest des Gusses wird über die Apfelschnitze gestrichen und der Kuchen ¾—1 Stunde in guter Hitze gebacken.

1796. Kartoffelguß (andere Art).

2 Eigelb, 60 g Zucker, ½ Eßlöffel Stärkemehl, Zitrone, 1 Handvoll geriebene Kartoffeln (vom Tag zuvor gekocht), Schnee der Eiweiß.

1797. Apfelkuchen mit Gelee.

Blätterteig von 180 g Mehl oder Mürbteig, 2—2½ Pfund mittelgroße Äpfel (feine Sorte), ½—¾ Pfund Zucker, 30 g Mandeln, 40 g Sultaninen.

Die Äpfel werden gewaschen, geschält, halbiert, mit einem Kartoffelbohrer das Kernhaus entfernt und dieses nebst den Schalen in 1 Liter Wasser ausgekocht.

* Bei Apfelkuchen ist es gut, die Äpfel schon am Tag vorher zu richten oder sie wenigstens einige Stunden vorher einzuzuckern und sie nach Belieben mit Kirschwasser oder Arrak zu beträufeln. Die gewaschenen Äpfel werden geschält, in gleichmäßige Schnitze geschnitten und auf der gerundeten Seite mehrmals eingekerbt.

Durchgeseiht, gibt man zu 1/2 Liter Saft den Zucker, etwas Zitronenschale und, wenn möglich, 4 Eßlöffel rotes Gelee und läßt es zusammen aufkochen. Alsdann legt man einen Teil der Äpfel ein, läßt sie langsam weichkochen, bis man sie mit einem dünnen Hölzchen leicht durchstechen kann, doch dürfen sie nicht zerfallen. Die fertigen Äpfel werden auf einem Gitter kaltgestellt und der Saft zur Geleedicke eingekocht. Unterdessen belegt man eine Form mit dem Blätterteig, belegt den Boden mit einem Rand wie bei den kleinen Obsttörtchen (siehe Abb. 215), durchsticht den Boden mehrmals mit einer Gabel und backt ihn zu lichtgelber Farbe. Hierauf wird er mit Brösel oder Weckmehl bestreut, mit den erkalteten Äpfeln belegt, länglich geschnittene Mandeln und Sultaninen daraufgegeben und der Kuchen zu schöner Farbe gebacken. Danach gibt man den beinahe erkalteten Saft darüber, daß die Äpfel wie mit Gelee überzogen sind.

1798. Schwäbischer Apfelkuchen.

Teig: 280 g Mehl, 140 g Butter oder Margarine, ¼ Pfund Zucker, 1—2 Eier, 3 bis 4 Eßlöffel Rahm oder Milch (Durchmesser des Bodens 27—28 cm).
Zur Fülle: 2 Pfund mürbe Äpfel, 80—100 g Zucker, Schale einer halben Zitrone, 30 g Mandeln, 60 g Sultaninen.
Als Guß auf den Deckel: 100 g Butter, 100 g Zucker, wenig Zitronenschale.

Von obigen Zutaten bereitet man einen Mürbteig und stellt ihn kalt. Die geschälten Äpfel werden in Schnitze und diese quer in feine Scheiben geschnitten, dann mit Zucker und Zitrone gemischt beiseite gestellt. Von dem Mürbteig werden schwach zwei Drittel zu einem Boden mit Rand, der noch 1 cm über die Kuchenform stehen soll, ausgewellt; vom übrigen Teig wird der Deckel ausgewellt, der etwas dünner sein darf als der Boden. Die vorgerichteten Äpfel werden auf den Mürbteig gestreut, das Überstehende vom Teig eingeschlagen, dieses mit Ei bestrichen und der Deckel daraufgelegt und gut angedrückt. Zum Guß wird die Butter erwärmt, mit dem Zucker gut verrührt, Zitronenschale zugegeben und auf den Deckel aufgestrichen. Der Kuchen wird ¾—1 Stunde bei guter Hitze gebacken.

1799. Quittenguß auf Apfelkuchen.

3—4 weichgekochte Quitten werden gerieben und glattgerührt, 120 g Zucker und nach Belieben 20—30 g geschälte, geriebene Mandeln dazugefügt und alles zusammen mit 2 Eigelb ½ Stunde gerührt. Hierauf mischt man 20 g zerlassene Butter darunter und zuletzt den Schnee der 2 Eiweiß. Der Quittenguß wird statt Rahmguß über die auf den Mürbteig aufgelegten Apfelschnitze gegossen und der Kuchen bei nicht zu starker Oberhitze gebacken.

1800. Gestürzter Apfelkuchen.

2 Pfund Äpfel, 180 g Zucker, 140 g Mehl, 5 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone, 30 g Mandeln.

Die geschälten Äpfel werden in der Mitte durchschnitten, das Kernhaus mit dem Kartoffelbohrer entfernt und eine mit Butter gestrichene und mit Mehl bestreute Springform damit ausgelegt, so daß die Öffnung der Äpfel nach oben ist. An Stelle

des Kerngehäuses gibt man abgezogene, geriebene, mit Zucker vermischte Mandeln und überzieht dies dann mit folgender Biskuitmasse: Eigelb, Zucker und Zitrone werden ½ Stunde gerührt, dann zwei Drittel des Mehles zugegeben und der Rest mit dem steifen Eierschnee lose untergemischt. An Stelle der Äpfel kann man auch Zwetschgen oder Kirschen geben. Nach dem Backen wird der Kuchen gestürzt.

1801. Blitzkuchen mit Äpfeln.

50—80 g Butter, 150 g Zucker, 200 g feines Mehl, ½ Zitrone, 2 Pfund Äpfel, 2 bis 4 Eier, 1 kleine Tasse Milch, ½—1 Päckchen Backpulver, nach Belieben 1 Eßlöffel Rum.

Die Äpfel werden geschält, halbiert, mit dem Kartoffelbohrer das Kernhaus entfernt, auf der gerundeten Seite fein eingekerbt und mit Zucker durchziehen lassen. Die Butter wird weiß gerührt, Zucker, Eigelb, Zitronensaft und Schale ½ Stunde mitgerührt, dann das gesiebte Mehl und der Eierschnee untergemischt. Man streicht die Masse in ein vorbereitetes Springblech, verteilt die Äpfel darauf, die gerundete Seite nach oben und backt den Kuchen ¾ Stunden.

1802. Johannisbeerkuchen I.

Kuchenteig, 6 Eiweiß, 1½—2 Pfund Johannisbeeren, 180—200 g Zucker, 180 g Mandeln, ½ Zitronenschale.

Die Johannisbeeren werden abgezupft, gewaschen und mit 4 Eßlöffel Zucker gemischt. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit Zucker dickschaumig gerührt, dann die geschälten, geriebenen Mandeln und die Zitrone untergemischt. Die kleinere Hälfte des Gusses wird in das mit mürbem Teig ausgelegte Blech gestrichen, die Beeren darauf verteilt, der übrige Guß darüber gegeben (oder man kann die Beeren auch unter den übrigen Guß mischen) und der Kuchen schön hellgelb gebacken. Den Guß schützt man durch Papier vor zu dunkler Farbe. Auf dieselbe Weise können Kuchen von Erdbeeren, Himbeeren, geschälten Zwetschgen und Äpfeln (diese in feine Schnitze geschnitten) gemacht werden.

1803. Johannisbeerkuchen II.

Kuchenteig, 1½—2 Pfund Johannisbeeren, 4—5 Eier, 200—250 g Zucker, ¼ Pfund geschälte, geriebene Mandeln oder Brösel.

Ein mit Kuchenteig ausgelegtes Blech wird mit Brösel bestreut. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die Mandeln, der steifgeschlagene Schnee und die abgezupften, mit einer Handvoll Zucker vermischten Beeren dazugegeben, eingefüllt und gebacken.

1804. Johannisbeerkuchen III.

½—¾ Pfund Weckmehl oder Zwiebackbrösel, ½—¾ Liter Milch, ¼ Pfund Zucker, 2 Eier, 1½ Pfund Johannisbeeren, Saft und Schale einer halben Zitrone oder ½ Teelöffel Zimt, 40—50 g Butter.

Das Weckmehl wird mit der Milch befeuchtet und 1 Stunde stehen lassen. Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb und Zucker mitgerührt, Brösel und die andern Zutaten und zuletzt der Eierschnee mit den abgestreiften, eingezuckerten Johannisbeeren zugegeben und der Kuchen in guter Hitze gebacken.

Anstatt Johannisbeeren können auch Stachelbeeren oder Kirschen genommen werden.

1805. Traubenkuchen I.

Blätterteig, 2 Pfund Trauben, 120 g Mandeln, 120 g Zucker, 4—6 Eier, ¼ Liter saurer Rahm.

Die Trauben werden abgezupft und eingezuckert. Die geschälten, geriebenen Mandeln werden mit Zucker, 6 Löffel Rahm und 1 Ei gemischt, auf den Kuchenteig verteilt, dann die Trauben darübergestreut, die übrigen Eier mit Rahm und Zucker gut verschlagen, darübergegossen und der Kuchen schön gebacken.

1806. Traubenkuchen II.

Teig: 190 g Mehl, 120 g Butter, 60 g Zucker, 2 Eßlöffel Rahm oder Milch, 1 Ei, wenig Zitrone.
Zur Schaummasse: 5 Eiweiß, ½ Pfund Zucker, etwas Vanillezucker, 1 Pfund abgepflückte, ganz reife Traubenbeeren.

Von dem fertigen Teig wird ein Boden ausgewellt, in ein vorbereitetes Kuchenblech gelegt, ein Rand geformt und gebacken. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, die Hälfte Zucker nach und nach eingeschlagen, der übrige Zucker mit den Traubenbeeren vorsichtig daruntergemischt, die Masse auf den Kuchenteig gefüllt und langsam in nicht zu heißem Ofen 20 Minuten hellgelb gebacken.

Oder: Die gewaschenen Traubenbeeren werden eingezuckert und dann auf den beinahe fertig gebackenen, mit ziemlich Bröseln bestreuten Kuchenboden aus Mürbteig dicht gelegt und noch kurze Zeit in den Ofen gegeben. Wenn der Kuchen etwas abgekühlt ist, wird ein Gitter von Merinkenmasse daraufgespritzt und im Ofen abgeflammt.

1807. Stachelbeerkuchen.

Mürbteig V. Zur Fülle: 2 Pfund noch nicht ganz reife Stachelbeeren, 1 Pfund Zucker, ¼ Liter Wasser.

Das Kuchenblech wird mit dem Mürbteig Nr. 1785 ausgelegt, mit einer Gabel gestupft und angebacken. Von den Stachelbeeren werden Blüte und Stiel entfernt, dann die Beeren in kochendes Wasser gegeben, bis sie in die Höhe kommen. Während dieser Zeit kocht man den Zucker mit Wasser, gibt die Beeren zu, läßt sie einigemal aufkochen, nimmt sie heraus und kocht den Saft noch dick ein (bis zur Perle). Man gibt die Stachelbeeren auf den Kuchen, stellt diesen 10 Minuten bis ¼ Stunde in den gut heißen Backofen und gibt hernach den zur Geleedicke eingekochten Saft löffelweise darüber.

1808. Rhabarberkuchen.

Kuchenteig. 120 g Zucker, 2 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter Rahm, 2 Eier, ¼ Zitronenschale, 2 Büschel (25—30 Stück) Rhabarber.

Der Rhabarber wird sorgfältig geschält, in 2 cm große Stücke geschnitten, mit siedendem Wasser überbrüht, dieses sogleich wieder abgeschüttet und der Rhabarber gut eingezuckert. Ein Kuchenblech wird mit Mürbteig ausgelegt, der Boden mit Weckmehl bestreut und der Rhabarber darauf verteilt. Das Mehl wird mit Rahm verrührt, Zucker, Eigelb, Zitronenschale und Eierschnee untergemischt, auf den Rhabarber verteilt und der Kuchen sofort gebacken.

1809. Rhabarberkuchen mit Schaumguß.

Kuchenteig. 2 Büschel Rhabarber, 150—250 g Zucker, 125—180 g Mandeln, 5 Eiweiß, ½ Zitrone oder etwas Vanille.

Der Rhabarber wird vorbereitet, mit Zucker einigemal aufgekocht und erkalten lassen. Ein Kuchenblech wird mit mürbem Teig ausgelegt. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit Zucker, Zitrone oder Vanille dick gerührt, dann die geschälten, geriebenen Mandeln untergemischt. Die kleinere Hälfte des Gusses wird auf den Kuchenteig gegeben, darauf der Rhabarber gestrichen und der übrige Guß darübergegeben. Der Kuchen wird zu hellgelber Farbe gebacken.

1810. Grießkirschenkuchen I.

2 Pfund Kirschen, 180 g Grieß, 1 Liter Milch, 120 g Butter, 120 g Mandeln, 250 g Zucker, 6 Eier, ½ Zitronenschale, 1 Teelöffel Zimt, 1 Prise Salz.

Die Milch wird mit einem Stückchen Butter zum Sieden gebracht, der Grieß darin zu einem Brei gekocht, 1 Ei gleich untergerührt und kaltgestellt. Die übrige Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Zucker und Zitronenschale noch ½ Stunde mitgerührt, dann die geriebenen Mandeln und Zimt untergemischt. Der Grießbrei wird mit einem Teil der Masse glattgerührt, zum übrigen gegeben und der steife Eierschnee untergemischt. In ein gut gestrichenes, mit Weckmehl ausgestreutes Blech gibt man erst einen dünnen Boden von der Masse, bevor man die gewaschenen, abgetropften Kirschen daruntermischt. Der Kuchen wird 1 Stunde in guter Hitze gebacken.

1811. Grießkirschenkuchen II.

1 Liter Milch, 50—80 g Butter, ½ Pfund Grieß, 4—6 Eier, 1 Prise Salz, 100 g Zucker, Schale einer halben Zitrone, 1½—2 Pfund ausgesteinte Kirschen.

Milch, Butter, Salz, Zucker und Zitronenschale werden kochend gemacht, der Grieß eingestreut und so lange gekocht, bis er sich von der Pfanne löst. Wenn erkaltet, gibt man 1 ganzes Ei, 3 Eigelb und den Schnee von 3 Eiweiß dazu. In ein vorbereitetes Blech streicht man die Hälfte der Masse, gibt die Kirschen, Zucker, Zimt und gemahlene Mandeln darauf und bedeckt dies mit dem Rest der Masse.

1812. Kirschenkuchen mit Schwarzbrot.

½ Pfund Schwarzbrot, geröstet und gerieben, 200 g Zucker, 100 g geriebene Mandeln, 4—6 Eier, ½ Glas Wein oder Rum und 2 Eßlöffel Kirschwasser, Messerspitze Nelken und Zimt, 1 Päckchen Backpulver, ½ Zitrone, 2 Pfund Kirschen.

Das Brot wird mit Wein und Kirschwasser angefeuchtet, die Kirschen abgezupft und mit Zucker bestreut. Eigelb und Zucker werden ½ Stunde gerührt, die geriebenen Mandeln, die anderen Zutaten und zuletzt Kirschen und Eierschnee leicht untergemischt. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form und backt den Kuchen 1—1¼ Stunden.

1813. Weckkirschenkuchen.

6 Brötchen, 90 g Butter, 150 g Zucker, 4—6 Eier, ½ Kaffeelöffel Zimt, 60 g Mandeln, ⅜—½ Liter Milch, 1½—2 Pfund Kirschen.

Die Milchbrote werden abgerieben, in feine Scheiben geschnitten, mit Milch befeuchtet und eine Zeitlang stehen lassen. Die Kirschen werden abgezupft und

mit Zucker bestreut. Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb und Zucker ½ Stunde mitgerührt, dann die geriebenen Mandeln, Zimt, Schale einer halben Zitrone untergemengt und der Kuchen ¾—1 Stunde gebacken.

1814. Kirschenkuchen I (einfach).

Mürbteig, 2½ Pfund Kirschen, Zucker.

Große schwarze Herzkirschen werden entsteint und eingezuckert. Ein mit Mürbteig Nr. 1781 oder 1780 ausgelegtes Blech gibt man in den Ofen und läßt den Boden halb fertigbacken, belegt ihn dann mit den Kirschen, streut noch Zucker darüber und backt den Kuchen fertig. Der Kirschensaft wird dick eingekocht und löffelweise über die Kirschen gegeben. Oder der Kirschensaft kann mit 1 Eßlöffel angerührtem Stärkemehl aufgekocht und sofort über die Kirschen gegeben werden.
Auf diese Art können auch andere Obstkuchen zubereitet werden.

1815. Kirschenkuchen II.

½ Liter Milch, 90 g Maisgrieß, 50 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, ½ Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, einige Tropfen bitteres Mandelöl, 1½ Pfund Kirschen.

In die kochende Milch wird der Maisgrieß unter Rühren eingestreut und zu einem dicken Brei gekocht. Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eigelb mitgerührt, die Kartoffeln, Grießbrei, Kirschen und Eierschnee zugegeben, eingefüllt und 1 Stunde in gut heißem Ofen gebacken.

1816. Kirschenkuchen III.

½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Backpulver, 1½ Pfund Kirschen, Milch, ½ Zitronenschale.

Das Mehl und Zucker wird mit Milch glatt angerührt, bis es ein dickflüssiger Teig ist, Eigelb, Zitronenschale, Backpulver und zuletzt der Eierschnee mit den eingezuckerten Kirschen dazugegeben, eingefüllt und in heißem Ofen gebacken.

1817. Weichselkirschenkuchen.

Für jede Art Kirschenkuchen können auch Weichsel- oder Sauerkirschen verwendet werden, welche dem Kuchen einen besonders pikanten Geschmack verleihen.

1818. Pfirsichkuchen.

Mürbteig V. 2 Pfund mittelgroße Früchte, von denen sich Haut und Stein gut entfernen läßt, ½ Liter Wasser, ½ Pfund Zucker, Brösel, 20 g Mandeln.

Ein Kuchenblech wird mit dem Mürbteig ausgelegt und ein 2 cm breiter Rand aufgesetzt, den man mit der Pastetenzange oder mit dem Löffelstiel einkerbt und mit Eigelb bestreicht. Der Boden wird mit der Gabel gestupft und dann hellgelb gebacken. Wenn sich die Pfirsiche nicht schälen lassen, werden sie ganz kurz in kochendes, ebenso kurz in kaltes Wasser gehalten, dann geschält, halbiert und entsteint. Der Zucker wird mit dem Wasser bis zum Faden gekocht (siehe Abb. 267), immer so viel von den Früchten eingelegt, daß sie den Boden der Pfanne bedecken, und langsam ziehen lassen, ungefähr 5—10 Minuten, dann auf ein Sieb zum Ab-

tropfen gelegt. Nach dem Erkalten bestreut man den gebackenen Boden mit Brösel, legt die Pfirsiche schön geordnet darauf, die gewölbte Seite nach oben. Der Saft wird je nachdem noch etwas eingekocht und 2—3 Blatt Gelatine darin aufgelöst und vor dem Festwerden über die Früchte verteilt. Die geschälten Mandeln werden, feinblättrig geschnitten und geröstet, auf den Kuchen gestreut.

1819. Aprikosenkuchen (siehe Tafel 40)

wird auf dieselbe Weise wie Pfirsichkuchen hergestellt. Zu dem Kuchen können auch eingedünstete Früchte verwendet und kann derselbe mit Schlagrahm gespritzt werden.

1820. Quittentorte.

3—4 Quitten, 180 g Zucker, nach Belieben 90 g geschälte Mandeln, 1 Zitronenschale, 3 Eier, Kuchenteig.

Die Quitten werden in Wasser gekocht, geschält und gerieben. Zu 200 g Mark nimmt man obige Zutaten, rührt es schaumig und mischt zuletzt den steifen Eierschnee darunter. Eine vorbereitete Kuchenform wird mit Teig ausgelegt, nach Belieben eingemachte Quitten oder dünne Apfelschnitze daraufgelegt, mit dem Guß übergossen und gebacken.

1821. Erdbeerkuchen I.

Die vorbereiteten Ananaserdbeeren werden gut eingezuckert. Der Mürbteig Nr. 1781 wird mit der Gabel gestupft und gebacken, dann mit den Früchten belegt. Den dick eingekochten Saft vermischt man mit 4 Eßlöffel Apfelgelee, gießt ihn rund in der Größe des Kuchens auf ein Papier, läßt ihn erkalten und stürzt ihn über die Erdbeeren, indem man mit dem Messer nachhilft.

1822. Erdbeerkuchen II. Siehe Tafel 30.

Biskuitboden von 3—4 Eiern, 70 g Zucker, 70 g Mehl, ½ Zitronenschale, 2 Pfund Ananaserdbeeren, ½ Pfund Zucker, ¼ Liter Wasser mit dem Saft der Erdbeeren, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, nach Belieben 1—2 Eßlöffel Kirschwasser.

Von den obigen Zutaten bereitet man eine Biskuitmasse (siehe Nr. 1785) und backt einen Boden. Nach dem Erkalten bestreicht man den Boden dünn mit einer beliebigen Marmelade, legt die abgezupften Erdbeeren darauf, bespritzt sie mit dem Kirschwasser und gibt heiß den eingekochten Zuckersaft, dem man das angerührte Stärkemehl zugegeben hat, darüber. Nach Belieben kann man den Saft etwas rot färben und einige Löffel Johannisbeergelee mitkochen. Die Torte wird am Rand mit gehackten Mandeln bestreut und mit Schlagrahm und Erdbeeren verziert.

1823. Erdbeerkuchen III.

Das Kuchenblech wird mit Mürbteig ausgelegt, mit einer Gabel gestupft und gebacken. Oder man backt einen Biskuitboden von einem Drittel der Masse Nr. 1838. 1 Pfund Walderdbeeren werden gut gezuckert und auf den Boden gleichmäßig verteilt. Über das Ganze spritzt man ein Gitter von Schlagrahm.



Abb. 248. **Ananas-Rouladen-Torte** (Beschreibung Nr. 1897)



Abb. 249. **Gelbrüben-Torte** (Beschreibung Nr. 1872)



Abb. 250. **Ananas-Rouladen-Torte in Kuppelform**
(Beschreibung Nr. 1897)



Abb. 251. **Apfelschnitten** (Beschreibung Nr. 1823)



Abb. 252. **Kleines Dessert**
Punschschnitten, Havannatörtchen, Ananastörtchen, Mokkatörtchen u. a.
(Beschreibung Nr. 1722, 1731 und 1728)

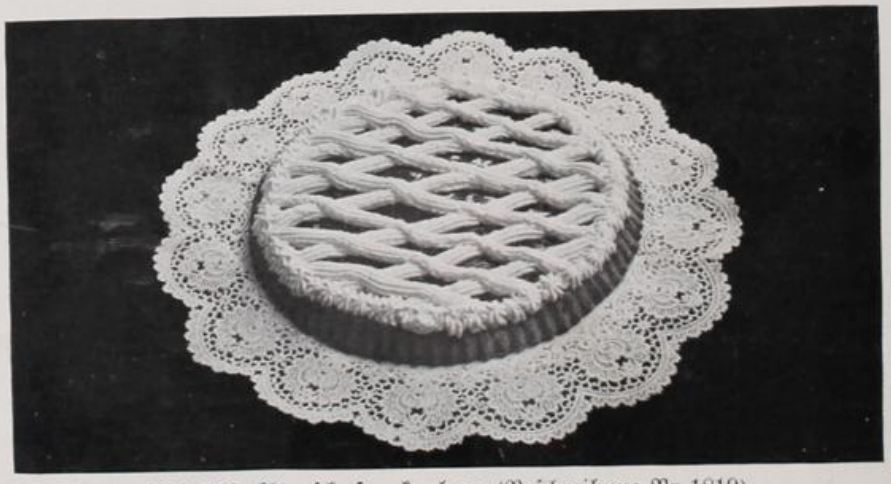


Abb. 253. **Aprikosenkuchen** (Beschreibung Nr. 1819)

1824. Apfelschnitten. Siehe Tafel 40.

Mürbteig von 200 g Mehl, 120 g Butter, 1 Eigelb oder ½ Ei, 50 g Zucker, 3 Eßlöffel Rahm, 1—1¼ Pfund Äpfel (mürbe Sorte). Zum Bestreuen: Zucker, Zimt, Brösel, 20 g Butter, 15 g geschälte, in feine Scheiben oder Würfelchen geschnittene Mandeln, 30 g Sultaninen.

Die gewaschenen Äpfel werden geschält, in kleine Schnitze geschnitten, eingekerbt und mit einer Handvoll Zucker und 1 Teelöffel Kirschwasser oder Arrak durchziehen lassen. Vom Mürbteig werden 2 gleichmäßige, ungefähr 10—12 cm breite Streifen ausgewellt und der eine Streifen ringsum mit einem gerollten Rand belegt (siehe Abb. 286). Man bestreut ihn mit Brösel, legt die Schnitze gleichmäßig darauf, bestreut sie mit Zucker, Zimt und Sultaninen. Man kann die Schnitten offen backen oder mit einem eingeschnittenen Streifen belegen (siehe Abb. 251). Auf dieselbe Weise lassen sich Schnitten von Johannis-, Trauben-, Heidelbeeren, Kirschen oder ausgesteinten Zwetschgen, Aprikosen oder Mirabellen herstellen.

1825. Käsekuchen I (Quarkkuchen)*.

Kuchenteig. ¾ Pfund Käse, 5 große Eier, 160 g Zucker, 150 g Mehl, stark ¼ Liter Milch, ½ Zitronenschale, 60 g Rosinen oder Sultaninen.

Das Mehl wird mit der Milch glattgerührt, der durch ein feines Sieb gestrichene Käse, Zucker, Zitronenschale, Eigelb und zuletzt der steife Eierschnee leicht untergemengt. Noch besser ist es, wenn der Schnee Spitzen hat, die 160 g Zucker eingeschlagen wie bei Merinken und sofort unter die Masse gegeben. Vorher hat man ein Blech mit Kuchenteig ausgelegt und die Rosinen auf den Boden gestreut. Nun wird die Masse eingefüllt, glattgestrichen und bei guter Hitze ¾ Stunden gebacken und nach dem Backen gleich auf ein Gitter gestürzt zum Erkalten. Dieser Kuchen bleibt auch nach dem Backen schön hoch.

1826. Käsekuchen II.

Butterteig. 1 Pfund Käse, 100 g Mehl, 120 g Zucker, ½ Liter Milch, 5—6 Eier, ½ Zitronenschale, 60 g Sultaninen.

Zubereitung wie vorhergehend.

1827. Käsekuchen III.

Kuchenteig. Stark ¼ Liter saurer Rahm, 120 g Zucker, 60—80 g Butter, 4 Eier, ½ Zitrone, 60 g Rosinen oder Sultaninen, 3 Löffel Mehl, 3 weiße Käse (etwa 1 Pfund).

In die schaumig gerührte Butter gibt man abwechselnd Eigelb und Zucker, rührt dies 20 Minuten, gibt dann den durchgestrichenen Käse, Mehl, Rahm, Zimt, Rosinen und zuletzt den Eierschnee zu. Diese Masse wird in das mit Kuchenteig ausgelegte Blech eingefüllt und der Kuchen ¾—1 Stunde gebacken.

1828. Käsekuchen IV.

Blätter- oder Mürbteig. 80 g Mehl, ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 50 g Mandeln, 6 Eier, 80 g Sultaninen oder Rosinen, 1 Pfund Käse, Vanille, 60 g Butter. Oder: 80 g Mehl, ½ Liter Milch, 120 g Zucker, 2 Eier, Vanille, stark 1 Pfund Käse, 20 g Butter.

⅜ Liter Milch wird mit der Butter zum Kochen gebracht, das mit ⅛ Liter Milch angerührte Mehl unter Rühren zugegeben und ausgekocht. Die Eigelb werden mit

* Herstellung von Quark siehe Nr. 1273.

dem Zucker schaumig gerührt, die erkaltete Masse, Sultaninen, der durchgestrichene Käse und der steife Eierschnee zugegeben. Das Blech legt man mit Blätter- oder Mürbteig aus, streicht die Masse darauf und streut oben darauf länglich geschnittene Mandeln.

1829. Käsekuchen (einfache Art).

Zum Teig: 300 g Mehl, 50 g Fett, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, ½ Tasse Milch, 1 gestrichener Teelöffel Natron. Zum Guß: 1 Pfund Quark, 1½ Pfund Kartoffeln, 50 g Mehl, 2 Eier, schwach ½ Liter Milch, ¼ Pfund Zucker, 30 g Butter, ½ Zitronenschale, nach Belieben 40 g Sultaninen.

Der Quark wird durch ein Sieb gestrichen. Die Butter rührt man schaumig, gibt die Eigelb und Zucker, dann die gekochten geriebenen Kartoffeln, den Quark Mehl, Zitronenschale und zuletzt den Eierschnee zu, füllt die Masse in das mit Mürbteig ausgelegte Blech und backt den Kuchen in guter Hitze.

1830. Rahmkuchen I.

Kuchenteig. 6 Eier, ⅜ Liter süßer Rahm, ⅜ Liter saurer Rahm, 60 g Rosinen, 60 g Mehl, 60 g Zucker, ½ Zitrone, ½ Teelöffel Zimt.

Das Mehl wird mit dem süßen Rahm glattgerührt, die Eier, der saure Rahm, Zucker, Zitrone oder Zimt zugegeben, mit dem Schneebesen gut verschlagen, in ein mit Butterteig ausgelegtes Blech gefüllt und in guter Hitze gebacken.

1831. Rahmkuchen II.

Kuchenteig. ¼ Liter Milch, 60 g Mehl, ¼ Pfund Zucker, 4—6 Eier, ½ Zitronenschale oder Vanille, ½ Liter saurer Rahm.

In die kochende Milch wird das Mehl eingerührt und zu einem dicklichen Brei ausgekocht. Ist dieser erkaltet, so gibt man die Eigelb, Zucker, Vanille, den sauren Rahm und den Schnee der Eiweiß zu, füllt die Masse in eine mit Kuchenteig ausgelegte Form und backt den Kuchen ¾—1 Stunde.

Oder: Blätterteig von 170 g Mehl, ¼ Pfund Butter. Fülle: 5 Eier, ¼ Pfund Zucker, ½ Pfund weißer Käse, 60 g Mehl, 80 g Rosinen, ¼ Liter süßer, ¼ Liter saurer Rahm, Zitronenschale.

Das Mehl wird mit dem Rahm glattgerührt, die Eigelb, Zucker, Zitronenschale, der durchgestrichene Käse und der steife Eierschnee zugegeben. Man füllt die Masse auf das mit Blätterteig ausgelegte Blech, auf das man vorher die Rosinen gestreut hat.

1832. Sauermilchkuchen.

80 g Zucker, 4 Eier, 80 g Mehl, 1 Liter Sauermilch, ½ Zitronenschale.

Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, dann nach und nach das Mehl, die zerschlagene Sauermilch, Zitrone oder Vanille und zuletzt der steife Eierschnee zugegeben, die Masse auf ein mit Kuchenteig ausgelegtes Blech gestrichen und der Kuchen in guter Hitze gebacken. Sollte auf der Milch wenig Rahm sein, so gibt man noch ein Stückchen Butter darunter.

1833. Kartoffelkuchen mit Hefenteig.

Teig: 180 g Mehl, etwas Milch, 10 g Hefe, 30—40 g Butter oder Margarine, 1 Kaffeelöffel Zucker, 1 Prise Salz. Fülle: Stark 1 Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln, schwach ½ Liter saurer Rahm oder Sauermilch, 50 g Zucker, 1—2 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone.

In das vorgewärmte Mehl gibt man das in Stückchen geschnittene Fett, Zucker, Salz und die mit lauwarmer Milch angerührte Hefe, schafft den Teig, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen bekommt. Wenn er gegangen ist, wird er ausgewellt, auf ein mit Fett bestrichenes Blech gelegt und nochmals zum Gehen in die Wärme gestellt. Inzwischen rührt man zur Fülle Eigelb und Zucker schaumig, mengt die anderen Zutaten unter, zuletzt den Eierschnee. Die Fülle streicht man auf den Teigboden, bestreut sie mit Zucker und Zimt und kleinen Butterstückchen und backt den Kuchen in guter Hitze.

1834. Kartoffelkuchen.

3 Eier, 150 g Zucker, Saft und Schale einer halben Zitrone, 1½ Eßlöffel Arrak, 35 g Mandeln, 5 Stück bittere, 1 Pfund Kartoffeln, 1 Päckchen Backpulver.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, Saft und Schale der Zitrone, die geschälten Mandeln, die am Tag zuvor gekochten, geriebenen Kartoffeln und der Arrak zugegeben und der steife Eierschnee lose untergemischt. Der Kuchen wird in mäßig heißem Ofen gebacken und kann nach dem Backen mit eingemachten Früchten belegt werden.

1835. Reiskuchen.

½ Pfund Reis, 80 g Butter, 60 g Zucker, 4 Eier, 30 g Zitronat, 1 Zitrone, 1 Liter Milch, 45 g Mandeln, Blätterteig.

Der Reis wird überbrüht, in der Milch weichgekocht und erkalten lassen. Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Zucker, Reis, Zitronenschale, Zitronat und wenig Zimt zugerührt und der steife Eierschnee lose untergemischt. Die Masse wird in ein mit Blätterteig ausgelegtes Blech gefüllt und der Kuchen mit geschälten, feingeschnittenen Mandeln und Zucker bestreut und 1 Stunde gebacken.

1836. Grießkuchen.

1 Liter Milch, ½ Pfund Grieß, 3—4 Eier, 90 g Zucker, 60 g Sultaninen, Schale einer halben Zitrone oder einige Tropfen Mandelessenz.

In die kochende Milch läßt man unter Rühren den Grieß einlaufen und auskochen. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dies zum Grießkloß gegeben und zuletzt der steife Eierschnee untergemischt. Man füllt die Masse in die vorbereitete Form und backt den Kuchen ¾ Stunden. — Dazu gibt man Kompott oder Fruchtsoße.

1837. Zwiebelkuchen.

Teig Nr. 1784. Fülle: 6—8 große Zwiebeln, 30 g Butter, 50 g Speck, 60 g Mehl, 2—4 Eier, ¼ Liter saurer Rahm oder Sauermilch, Salz, Kümmel.

In der Butter werden die feingeschnittenen Zwiebeln weichgedämpft. Das Mehl wird mit dem Rahm glattgerührt, die Eier, Salz, Kümmel und die gedämpften Zwiebeln zugegeben; man füllt dies auf ein mit Butterteig ausgelegtes Blech, gibt einige Butterstückchen, Speckwürfel oder Grieben darauf und backt den Kuchen in heißem Ofen schön braun.



Verschiedene Cremes zu Torten

Bei der Zubereitung von Backereien hat man folgendes zu beachten:

Alle **Zutaten** zu Backwerk müssen frisch sein.

Mehl und **Zucker** sollen immer gesiebt werden.

Zitrone. Die Schale der Zitrone (nur das Gelbe) wird vorsichtig auf dem Reibeisen abgerieben und von diesem abgebürstet. Um den Saft auszupressen, macht man rings um die Zitrone einen Einschnitt und bricht dann an dieser Stelle die Frucht auseinander. Dadurch wird vermieden, daß ein Kern durchschnitten wird, was dem Saft leicht einen bitteren Geschmack geben könnte.

Sultaninen und Rosinen reibt man auf einem bemehlten Tuch mit den Händen und zupft die Stiele ab. Oder sie werden gewaschen und getrocknet.

Mandeln werden geschält, indem man sie mit kochendem Wasser überbrüht, kurze Zeit stehenläßt, abzieht und in der Wärme trocknet. Um schöne weiße Mandeln zu erhalten, werden sie nach dem Schälen in kaltes Wasser gegeben und mit einem Tuch abgetrocknet.

Haselnußkerne lassen sich leicht von der Schale befreien, wenn man sie zwischen den Händen reibt, nachdem man sie einige Zeit auf einem Randblech in dem heißen Backofen geröstet hat.

Kastanien zu schälen. Am besten werden die Kastanien geschält, indem man die Schalen rings herum einschneidet und die Kastanien in kochendes Wasser gibt, einmal aufkochen läßt und sofort schält.

Butter. Soll die Butter schaumig gerührt werden, darf man sie nur bis zum Weichwerden erwärmen und rührt sie dann so lange, bis sie weiß aussieht.

Um die Butter zu klären, wird sie in nicht zu kleinem Topf so lange gekocht, bis sie klar ist, und dann vom Bodensatz abgegossen.

Eier. Zum Backen sollen immer große Eier genommen werden, Mindestgewicht 55—60 g. Will man übriggebliebenes Eiweiß verwenden, so rechnet man für 4 Eiweiß 110—120 g.

Beim Teilen der Eier muß darauf geachtet werden, daß nichts vom Gelben zum Eiweiß kommt, da dieses sich sonst nicht zu Schnee schlagen läßt. Zum Schlagen der Eiweiß wird am besten ein sogenannter Schneekessel benützt; dieser und der Schneebesen müssen immer rein sein. Es ist gut, wenn das Eiweiß vor dem Schlagen kaltgestellt wird. Während des Schlagens darf nicht ausgesetzt werden, und um den Schnee gut ausschlagen zu können, gibt man, wenn er Spitzen hat, eine Prise Zucker dazu. Der fertiggeschlagene Schnee muß sofort verwendet werden, da er sonst zusammenfällt.

Die **Eier** schlage man nie über dem Teig auf, damit er nicht verdorben wird, falls ein schlechtes Ei darunter war.

Die Tortenform (Springblech mit geradem Rand) wird mit dem Pinsel mit zerlassener Butter gut ausgestrichen und mit Mehl bestäubt. Soll das Backblech mit Wachs bestrichen werden, so erwärmt man es zuvor gut und fährt mit dem Wachs rasch darüber.

Das **Rühren** muß stets in derselben Richtung geschehen. Beim Backen von Torten und Backwerk spielt die Luft, welche durch das Rühren und das Schlagen der Eiweiß in den Teig gebracht wurde, eine große Rolle. Die Luftbläschen dehnen sich beim Backen durch die Wärme aus und bewirken das Aufgehen der Masse. Der **Schnee** darf nicht unter die Masse gerührt, sondern nur lose untergezogen werden.

Vor dem Schneeschlagen überzeuge man sich, wie die Hitze des Backofens ist. Man erprobt diese am besten mit einem Stück Papier, welches man in den Ofen legt; wird es gleich schwarz, so ist der Ofen zu heiß und muß offen bleiben; färbt es sich nach ungefähr 3 Minuten gelb, so ist es die richtige Hitze zum Backen von Blätterteig, Hefengebäck und Butterbackwerk; wird das Papier nur langsam gelb, so können Torten und dergleichen gebacken werden.

Mandel- und Schaumgebäck brauchen einen ganz schwachheißen Ofen.

Ferner ist beim Backen von großer Wichtigkeit, daß die Ofenwärme oben und unten möglichst gleichmäßig wirkt. Ist die Oberhitze zu stark, schiebe man ein Blech ein oder decke ein Papier auf den Kuchen; backt der Ofen von unten zu stark, so stelle man den Kuchen auf ein umgekehrtes Backblech, auf einen Ziegelstein oder Dreifuß. Während des Backens darf der Ofen nicht zu oft aufgemacht werden. Eine Torte soll in der ersten Viertelstunde nicht bewegt werden; wenn sie auf einer Seite Farbe hat, kann sie vorsichtig gedreht werden, doch vermeide man ein unnötiges Hinundherschieben. Um zu sehen, ob sie ausgebacken ist, sticht man mit einem dünnen Hölzchen oder einer Nadel in die Mitte hinein, ob nichts mehr daran hängenbleibt. Nachdem die Torte aus dem Ofen genommen ist, läßt man sie einige Minuten stehen, ehe man sie auf ein Gitter stürzt. Vorher wird Rand und Boden der Torte mit einem Messer gelöst. Die Glasur wird stets auf die glatte untere Seite der Torte gegeben.

A Torten*

1838. Biskuittorte.

9 Eigelb, 6 Eiweiß, 250 g Zucker, 160 g Stärkemehl oder schönes Weißmehl, Saft und Schale einer kleinen Zitrone.

Eigelb und Zucker werden ¾ Stunden gut schaumig gerührt, Zitrone und löffelweise zwei Drittel von dem gesiebten Stärkemehl zugegeben und das übrige abwechselnd

* Alle folgenden Tortenmassen sind, wenn in den Rezepten nichts Besonderes vermerkt ist, für ein Tortenblech mit 24—26 cm Durchmesser berechnet. Aus einer Torte können 10—12 Stücke geschnitten werden. Will man bei nachfolgenden Tortenmassen Eier sparen, so wird jedes Ei durch 2—3 Eßlöffel Wasser ersetzt. (Siehe Nr. 1842.)

mit dem steifen Eierschnee lose untergemischt. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weißmehl bestreute Springform und backt sie in nicht zu heißem Ofen 1 Stunde.

1839. Das Füllen von Torten.

Man bezeichnet bei der erkalteten Torte durch einen kleinen Einschnitt mit dem Messer ringsum die Dicke der Platten und schneidet dann erst mit dem waagrecht gehaltenen Messer durch. Ist die Torte nicht ganz verkühlt, schneidet man die eingezeichneten Platten besser mit einem ganz dünnen Bindfaden durch. Man bestreicht die Platten mit Aprikosen- oder sonst einer Marmelade oder Creme, setzt sie wieder zu ihrer früheren Form zusammen, die oberste Lage wird je nach Art der Torte mit Creme oder Glasur bestrichen.

1840. Punschtorte.

Die erkaltete Biskuittorte wird in halber Höhe oder zweimal glatt durchschnitten, die untere Hälfte mit einer Mischung von ¼ Liter Weißwein, den man mit 4 Eßlöffel Zucker erhitzt und mit 1—2 Löffel Rum gemischt hat, getränkt. Nun bestreicht man dieselbe mit Quitten- oder beliebiger Marmelade, setzt die obere Hälfte darauf, tränkt sie mit dem Rest der Mischung und überzieht sie mit Arrakglasur. Man kann auch die Torte oben mit Marmelade bestreichen, diese erst antrocknen lassen, ehe man die Glasur darübergibt. Die Torte wird mit Früchten und Spritzglasur verziert.

1841. Biskuittorte (andere Art).

Die Masse ist auch zu kleinen Törtchen oder zum Auslegen von Formen verwendbar. ½ Pfund Zucker, 4 Eier, 4 Eigelb, 5 Eiweiß, ¼ Pfund Mehl, 100 g Maismon, Saft und Schale einer halben Zitrone.

In den Zucker rührt man die Eigelb, gibt in Zwischenräumen von je 5 Minuten die ganzen Eier dazu, mischt dann den steifen Eierschnee, Saft und Schale der Zitrone und zuletzt das Mehl darunter. Die Masse wird auf Papier gebacken.

1842. Wasserbiskuittorte.

6 Eier, 4 Eßlöffel lauwarmes Wasser, 240 g Zucker, Zitrone oder Vanille, 280 g feines Mehl.

Eigelb, Wasser und Zucker rührt man ¾ Stunden, gibt dann die feingewiegte Schale und den Saft der Zitrone oder statt dieser ½ Paketchen Vanillin dazu, fügt das gesiebte Mehl löffelweise bei und mischt zuletzt den steifen Eierschnee unter die Masse.

1843. Einfaches Biskuit.

50 g Butter, 220 g Zucker, 3 Eier, 1½ kleine Tassen Milch, 300 g Mehl, 1 Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker und Eigelb noch ½ Stunde mitgerührt, dann abwechselnd die Milch und das Mehl und zuletzt der steife Eierschnee und das Backpulver mit 1 Eßlöffel Mehl untergemischt, in eine vorbereitete Kuchenform eingefüllt und sofort gebacken. Für eine Tortenform von 24 cm Durchmesser.

1844. Butterbiskuittorte I.

6 ganze Eier, 2 Eigelb, 125 g halb Weißmehl, halb Puder, 125 g Zucker, 65 g Butter, ⅓ Zitronenschale.

Die ganzen Eier, Eigelb und Zucker werden in einer dicken Messingpfanne oder Schneekessel auf ganz kleiner Gasflamme oder auf nicht zu heißer Herdplatte schaumig geschlagen, bis die Masse lauwarm ist und sich übereinanderlegt (ein Band zieht); dann wieder kalt geschlagen, das gesiebte Mehl nach und nach dazugegeben, dann die zerlassene Butter, beides leicht untergezogen, die Masse in eine vorbereitete Form eingefüllt und gebacken.

1845. Butterbiskuittorte II.

½ Pfund Zucker, 7 Eier, Saft und Schale einer Zitrone, 200 g Mehl (halb Maismon), 60 g geschälte Mandeln, 60 g Butter.

Diese Masse wird wie die Biskuittorte Nr. 1844 zubereitet und nach dem Mehl die geriebenen Mandeln und zuletzt die warme Butter untergemischt. Man kann die Torte mit beliebiger Creme füllen oder verschobene Vierecke schneiden, diese glasieren und zu Eis oder Creme geben.

1846. Orangencremetorte. Siehe Tafel 41.

Tortenmasse von Nr. 1838 oder 1843. Creme: $^2/_{10}$ Liter Weißwein, 15 g Stärkemehl, Saft von 1½ Orangen und ¼ Zitrone, 90 g Zucker, 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, Schnee von 2 Eiweiß.

Die Tortenmasse wird in ein vorbereitetes Tortenblech von 28 cm Durchmesser eingefüllt, gebacken und nach dem Erkalten zwei- oder dreimal quer durchgeschnitten. Zur Creme wird das Stärkemehl mit dem Wein angerührt, die Eigelb, das ganze Ei, Zucker, Orangen- und Zitronensaft zugegeben und auf dem Feuer unter Rühren mit dem Schneebesen einmal aufgekocht, dann rasch weggenommen und zum Erkalten in eine Schüssel geleert, dann der Eierschnee untergemischt. Die Lagen werden mit der Creme gefüllt, die oberste Lage ungefüllt daraufgelegt, so daß der Boden der Torte wieder oben liegt. Die Torte wird mit einer Orangenglasur überzogen und mit in Läuterzucker getauchten Orangenschnitzen verziert.

1847. Orangencreme (andere Art).

¼ Liter gut ausgeschlagener Rahm wird mit dem Saft von 2 Orangen und 50 g Zucker vermischt.

1848. Indianertorte.

6 Eier, 150 g Zucker, 130 g Mehl, ½ Zitrone, ¼ Liter Schlagrahm. Zum Guß: ¼ Pfund Schokolade, 180 g Staubzucker, 1 Glas Wasser.

Die Eigelb werden mit dem Zucker, Saft und Schale der Zitrone schaumig gerührt, das Mehl und der Eierschnee lose untergemischt. Die Masse wird in eine vorbereitete Form eingefüllt und in mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte in der Mitte durchschnitten, mit Schlagrahm gefüllt und mit Schokoladenglasur überzogen (siehe Nr. 1938).

1849. Sandtorte.

150 g Butter, 300 g Zucker, 260 g feines Mehl, davon die Hälfte Stärkemehl, 6 Eier, ½ Zitronenschale, 1 Löffel Rum, 6 g Backpulver.

Die ganzen Eier werden an warmer Stelle des Herdes zu Schaum geschlagen, bis sie lauwarm sind. Dann gibt man sie abwechselnd mit dem Zucker und Mehl in die schaumig gerührte Butter, behält jedoch 2 Eßlöffel Mehl zurück. Man rührt die Masse tüchtig ½—¾ Stunden, gibt Zitronensaft und -schale, Rum und zur letzt das mit dem Rest Mehl vermischte Backpulver darunter. In gut vorbereitete Form backt man die Torte anfangs in mäßiger, dann etwas stärkerer Hitze 1 Stunde. Man läßt sie vorsichtig in der Wärme abkühlen und bestreut sie mit Zucker.

1850. Sandtorte (andere Art).

½ Pfund Butter, ½ Pfund Stärkemehl, ½ Pfund Zucker, 6 Eier, 1/16 Liter Rum (1—2 Eßlöffel), Schale einer halben Zitrone.

Die Butter wird ausgekocht, vom Bodensatz abgegossen und nach dem Erkalten schaumig gerührt. Danach gibt man Zucker, die Eigelb und Zitrone zu und rührt die Masse ¾ Stunden, Hierauf wird der Rum, das gesiebte Stärkemehl mit dem steifen Eierschnee lose untergemischt und die Torte wie oben gebacken.

1851. Ostertorte. Siehe Tafel 41.

7 Eier, 140 g Zucker, 140 g Haselnüsse, 30 g Schokolade, 40 g Tortenbrösel. Zur Fülle: Marmelade, ⅛ Liter süßer Rahm, 40 g Zucker, Vanille. Zur Garnitur: 80—100 g, Rohmarzipan, 30—50 g Staubzucker, 1 Osterhase, bunte Eier, schwarze und weiße Spritzglasur.

6 Eigelb und 1 ganzes Ei werden mit dem Zucker gut schaumig gerührt, dann die gerösteten (siehe Seite 468), geriebenen Haselnüsse, geriebene Schokolade und der steife Eierschnee mit den Bröseln daruntergemengt und in der vorbereiteten Form in mittlerer Hitze ¾—1 Stunde gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte in der Mitte durchgeschnitten, mit Marmelade, dann mit dem steifen Schlagrahm bestrichen und wieder zusammengesetzt. Zur Garnitur wird der Marzipan mit so viel Staubzucker verarbeitet, bis er schön zart ist und sich auswellen läßt. Man wellt dann eine dünne Platte davon aus und bedeckt damit die Torte, die man nach Belieben vorher mit Marmelade bestreichen kann.

Nun schneidet man in bestimmten Abständen in die Platte ein und schlägt den Marzipan etwas zurück, so daß kleine Nestchen entstehen. Diese werden mit brauner Glasur bestrichen und immer ein buntes Ei eingesetzt. Zur weiteren Verzierung spritzt man Zweige mit Schneeglöckchen und Würstchen auf. In die Mitte kommt ein Osterhase, der in einem Nestchen von Eiern sitzt.

1852. Blitzkuchen I.

9 Eier schwer Zucker, 6 Eier schwer Mehl, 3—4 Eier schwer Butter, 9 Eier, 1 Zitrone.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit Eigelb, Zucker, Saft und Schale der Zitrone ½ Stunde gerührt. Wenn die Masse dick ist, kommt das Mehl dazu und zuletzt die Butter, die zerlassen und lauwarm sein muß. Hierauf wird

die Masse in eine vorbereitete Form gefüllt. Nach Belieben kann man länglich geschnittene Mandeln daraufstreuen. Der Kuchen wird in guter Hitze 1 Stunde gebacken. Tortenform 28—30 cm im Durchmesser.

1853. Blitzkuchen II.

8 Eier, 200 g Zucker, 100 g Butter, 200 g Mehl, Saft und Schale einer kleinen Zitrone.

Die Eier werden mit Zucker und Zitrone auf der Seite des Herdes schaumig geschlagen (ungefähr ½ Stunde), alsdann wird die Masse etwas kalt geschlagen, löffelweise das Mehl und die warme Butter zugegeben. Man füllt die Masse rasch in eine vorbereitete Form im Durchmesser von 28 cm und backt sie in mäßiger Hitze 1 Stunde.

1854. Gold- und Silbertorte. Siehe Tafel 37.

90 g Butter wird schaumig gerührt, 6 Eigelb, 270 g Zucker, Schale einer Zitrone mitgerührt, dann abwechselnd ¾ Pfund Mehl, 1 kleine Tasse lauwarme Milch und mit dem letzten Teil Mehl 1½ Eßlöffel Backpulver (¾ Päckchen) zugegeben, die Masse in ein vorbereitetes Tortenblech eingefüllt und in mäßiger Hitze gebacken.

Dieselbe Menge wird zu den 6 Eiweiß, die zu Schnee geschlagen werden, genommen. Statt Zitrone werden zu dieser Masse einige Tropfen Bittermandelöl gegeben. Man füllt die Masse in ein gleich großes Tortenblech und setzt beide Kuchen nach dem Backen mit Eingemachtem oder mit einer beliebigen Creme zusammen und glasiert die Torte. Tortenform 28—30 cm im Durchmesser.

1855. Zwiebacktorte.

6 Eier, 200 g Zucker, 1 Zitrone, ½ Kaffeelöffel Zimt, 40 g Zitronat und Pomeranzenschale, 15 Stück Zwieback, 1 Glas Weißwein.

Die Eigelb werden mit dem Zucker, Saft und Schale der Zitrone schaumig gerührt, das feingewiegte Zitronat und die Pomeranzenschale, die gestoßenen Zwiebacke, Zimt und der Eierschnee zugegeben, die Torte eingefüllt und bei mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, stürzt man sie auf ein Sieb, gibt ein Glas heißen Wein, mit Zucker vermischt, darüber und bestreut sie mit Zucker.

1856. Brottorte.

200 g Schwarzbrot, 1 Glas Rotwein, 240 g Zucker, 8 Eier, 40 g Zitronat, 50 g Pomeranzenschale, 90 g Mandeln, ½ Zitrone, 1 Teelöffel Zimt, 1—2 Löffel Rum, 1 Messerspitze Nelken.

Das Schwarzbrot wird in feine Scheiben geschnitten, im Ofen geröstet, gemahlen, gesiebt und mit Rotwein und Rum angefeuchtet; die Mandeln werden gerieben, Zitronat und Orangeat in kleine Würfel geschnitten. Eigelb, Zucker, Zitronensaft und Schale werden ½ Stunde tüchtig gerührt, dann gibt man Zimt, Nelken, Mandeln, Zitronat, das Schwarzbrot und zuletzt den steifen Eierschnee zu. In gut vorbereiteter Form, 28 cm im Durchmesser, wird die Torte 1 Stunde gebacken und, nachdem sie aus der Form genommen, einigemal mit einem Hölzchen durchstochen und mit ¼ Liter Glühwein getränkt (siehe Nr. 2268).

1857. Kartoffeltorte I.

7 Eier, 50 g Mandeln, einige Tropfen Bittermandelöl, 220 g Zucker, 40 g Zitronat und Orangeat, ½ Zitrone, 6 g Zimt, 2 g Nelken, 300 g gekochte, geriebene Kartoffeln.

Eigelb, Zucker und Zitronenschale werden dick schaumig gerührt, die Mandeln geschält und gerieben, die tags zuvor gekochten, geschälten und geriebenen Kartoffeln und die Mandeln mitgerührt, die anderen Zutaten zugegeben und der Schnee leicht untergemischt. Man backt die Torte 1 Stunde in gut bestrichener Form.

1858. Kartoffeltorte II.

7 Eier, 250 g Zucker, 1 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 15 g Pomeranzenschale, 15 g Zitronat, 30 g Mandeln, 60 g Mehl, 200 g Kartoffeln.

Zubereitung wie vorhergehend. Tortenform 28 cm im Durchmesser.

1859. Alexandertorte.

Zum Boden: 200 g Butter, 200 g Mehl, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, 200 g Zucker. Zur Fülle: 6 Eiweiß, 180 g Zucker, 180 g Mandeln, etwas Zitrone, Zimt, 40 g Zitronat.

Der Mürbteig wird auf dem Boden einer Tortenform von 30 cm Durchmesser ausgewellt und halb angebacken, dann mit Himbeeren belegt. Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, die anderen Zutaten zugegeben, eingefüllt und die Torte noch in mäßig heißem Ofen abgebacken. Nach Belieben kann man ein Gitter von Merinkenmasse (Nr. 1907) aufspritzen und hellgelb backen.

1860. Grießtorte.

½ Pfund Zucker, 40 g süße, 10 g bittere Mandeln, 180 g Grieß, 6 Eier, ½ Zitrone.

Die Eigelb werden mit Zucker, Zitronensaft und Schale schaumig gerührt, dann gibt man den Grieß zu und fügt, nachdem man dies noch ¼ Stunde gerührt hat, die geschälten, geriebenen Mandeln und den Eierschnee bei. Man backt die Torte bei mäßiger Hitze ¾ Stunden; nachdem sie erkaltet, überzieht man sie mit einer Schokoladenglasur (siehe Nr. 1938).

1861. Grieß-Jägertorte.

185 g Zucker, 6 Eier, 140 g Grieß, 40 g süße, 10 g bittere Mandeln, Marmelade, ½ Zitrone. Guß dazu: 2 Eiweiß, 150 g Staubzucker, 60 g Mandeln, etwas Zitronensaft.

Zubereitung wie vorhergehend.

Die Torte wird in mäßiger Hitze ¾—1 Stunde gebacken und, nachdem sie erkaltet, mit Johannisbeer-, Himbeer- oder Zwetschgenmarmelade bestrichen, obiger Guß darübergegeben.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker und Zitrone ¼ Stunde mitgerührt und die geschälten, in feine Scheiben geschnittenen Mandeln leicht untergezogen und im Ofen rasch hellgelb gebacken.

1862. Grünkernmehltorte.

½-Pfund-Paket Grünkernmehl, 2 Eier, 1 Zitrone, 1 kleines Fläschchen Oetkers Bittermandelöl, 1 Päckchen Backpulver, ½ Pfund Zucker, 70 g Butter, ¼ Liter Milch.

Die Butter wird mit dem Eigelb und Zucker schaumig gerührt, Saft und Schale der Zitrone und abwechselnd Milch und Grünkernmehl zugegeben, zuletzt Bitter-

mandelöl, Backpulver und der steife Eierschnee lose untergemischt, in eine vorbereitete Tortenform (Durchmesser 22—24 cm) eingefüllt und ¾ Stunden in mäßig heißem Ofen gebacken.

1863. Himbeer- oder Johannisbeertorte.

½ Pfund Mehl, 120 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, wenig Milch, etwas Zitronenschale oder Vanille, ½ Päckchen Backpulver.

Die Butter wird schaumig, die Eigelb und Zucker mitgerührt, dann die übrigen Zutaten und zuletzt der Schnee untergemischt und in mäßiger Hitze gebacken. Wenn erkaltet, wird die Torte durchschnitten und mit folgender Creme gefüllt: 50 g Maizena wird mit ½ Liter Milch angerührt, 2 Eßlöffel Zucker, Vanille, 1 Eigelb zugegeben und auf dem Feuer dick gerührt, heiß auf die Torte gestrichen, darauf eingemachte Himbeeren oder Johannisbeeren, dann den Deckel der Torte. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, mit Marmelade vermischt auf die Torte gestrichen und nochmals in schwacher Hitze überbacken.

1864. Elisabethentorte.

180 g Butter, 150 g Zucker, 5—6 Eßlöffel Wasser oder Sauermilch, 1 Pfund Mehl, etwas Zitronenschale, 1 Backpulver. Vanillecreme: 50 g Stärkemehl, ½ Liter Milch, 30 g Butter, 1 Ei, 80 g Zucker, ½ Päckchen Vanillezucker. Schokoladencreme: 50 g Stärkemehl, 20 g Kakao, ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Ei, einige Tropfen Mandelöl, 30 g Butter.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Wasser, Mehl, Zitronenschale, Backpulver zugegeben, dann alles auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet, 4 runde Böden ausgewellt und im Tortenblech gebacken. Zur Creme wird das Stärkemehl mit der Milch glatt angerührt, das Eigelb und die anderen Zutaten zugegeben, alles unter Rühren aufgekocht und nach dem Erkalten der Eierschnee untergemischt.
Der erste Boden der Torte wird nach dem Backen mit der Vanillecreme bestrichen, der zweite mit Johannis- oder Himbeermarmelade, der dritte Boden mit Schokoladencreme, dann setzt man den vierten Boden darauf und verziert die Torte mit der zurückgehaltenen Vanille- und Schokoladencreme.

1865. Haselnußtorte. Siehe Tafel 42.

8 Eier, 250 g Haselnüsse (werden vor dem Reiben auf einem Blech so lange geröstet, bis die feine Schale sich leicht entfernen läßt), 200 g Zucker, Saft und Schale einer zweidrittel Zitrone oder Vanillezucker, 30 g Weißmehl.

Der Zucker wird mit dem Eigelb und Zitronensaft oder Vanille ½—¾ Stunden gerührt, dann zwei Drittel der Haselnüsse nach und nach dazugegeben und das Mehl beigefügt. Der Rest der Haselnüsse wird löffelweise abwechselnd mit dem Eierschnee lose unter die Masse gemischt und diese dann in die vorbereitete Form gefüllt und 1 Stunde in mäßiger Hitze gebacken. Ist die Torte erkaltet, so kann man sie in halber Höhe durchschneiden, die untere Hälfte mit Schlagrahm oder einer beliebigen Creme bestreichen und wieder zusammensetzen. Die Torte wird mit Zuckerglasur überzogen und mit Haselnüssen, die man vorher in Schokoladen- oder Mokkaglasur eingetaucht hat, verziert, oder man spritzt die Torte mit Buttercreme. Sehr

gut schmeckt die Torte, wenn man einen Mandel-Merinkenboden dazwischensetzt und mit zwei Lagen Haselnußcreme Nr. 1922 füllt.

Zum Boden werden 4 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, 200 g Zucker nach und nach daruntergeschlagen, 60 g gemahlene Mandeln (oder halb Haselnüsse), ½ Päckchen Vanillezucker und 20 g Stärkemehl daruntergemischt. Von dieser Masse spritzt man mit einer glatten Tüte einen Boden (siehe Abb. 260) auf Papier, legt das Papier auf ein heißes Blech und backt in ganz schwacher Hitze. Wird letztere Masse zur Haselnußtorte verwertet, wird ein Tortenboden von 30 cm Durchmesser und die gleiche Größe auch zur Torte genommen.

1866. Mokkatorte.

Die Haselnußtorte wird mit Mokkacreme Nr. 1917 gefüllt und kann nach Belieben mit Zuckerwasser, dem man etwas Kaffee-Extrakt beifügt, getränkt werden. Man gibt eine Mokkaglasur darüber und verziert die Torte mit glasierten Haselnüssen.

1867. Braune Mandeltorte.

180 g Zucker, 180 g Mandeln, ½ Zitrone, 6 Eier und 40 g Eiweiß, 6 g Zimt, 30 g Zitronat.

Eigelb, Zucker, Zitronensaft und -schale werden ½ Stunde schaumig gerührt, dann die Hälfte der geriebenen Mandeln, Zimt und das in kleine Würfel geschnittene Zitronat eingerührt, zuletzt die übrigen Mandeln mit dem steifen Eierschnee lose untergemischt. In gut gestrichener Form backt man die Torte ¾—1 Stunde in mäßiger Hitze. Nach Belieben kann man sie mit Johannisbeeren oder Himbeeren füllen.

1868. Weiße Mandeltorte.

260 g Mandeln, 200 g Zucker, 8 Eier, ½ Zitrone, 30 g Mehl.

Die Mandeln werden gebrüht, abgezogen, in kaltes Wasser geworfen, mit einem Tuch getrocknet und fein gerieben. Eigelb, Zucker, Zitronensaft und Schale werden schaumig gerührt, ein Teil der Mandeln mitgerührt und die übrigen mit dem steifen Eierschnee lose untergemischt; man backt die Torte 1 Stunde in nicht zu starker Hitze.

1869. Mandeltorte mit Himbeersaft.

150 g Zucker, 150 g Mandeln, 6 Eier, ½ Zitrone, ½ Glas Himbeersaft.

Der Zucker wird mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb ½ Stunde gerührt, die geriebenen Mandeln und Zitronenschale zugegeben und noch eine Weile mitgerührt; zuletzt kommt der steife Schnee der 4 Eiweiß dazu. Dann wird die Masse in eine gut gestrichene Form gefüllt und ¾—1 Stunde gebacken. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird der mit etwas Wein vermengte Himbeersaft darübergegossen. Es ist gut, die Torte einen Tag vor Gebrauch zu backen.

1870. Falsche Mandeltorte.

450 g weiße Bohnen, ½ Pfund Zucker, 4—5 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone, 1 Paket Backpulver.

Die Bohnen werden über Nacht eingeweicht, den anderen Tag in frischem kochendem Wasser ½ Stunde gekocht, auf einen Seiher geschüttet und, nachdem sie ab-

gekühlt und trocken sind, auf dem Mandelreiber gemahlen. Die Eigelb werden mit dem Zucker ½ Stunde schaumig gerührt, Zitrone oder Mandelessenz, die geriebenen Bohnen, das gesiebte Backpulver und zuletzt der Eierschnee untergemengt und die Torte ¾ Stunden gebacken.

1871. Hindenburgtorte.

½ Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Mandeln, 14 Eiweiß (390 g), Saft und Schale einer Zitrone.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Saft und Schale der Zitrone mitgerührt, dann abwechselnd die geschälten, geriebenen Mandeln und das Mehl zugegeben, die Hälfte des steifen Eierschnees fest untergerührt und die andere Hälfte lose untergemengt. Die Masse wird in eine Tortenform von 30 cm Durchmesser eingefüllt, 1 Stunde gebacken und nach dem Erkalten mit Zitronen-, Arrak- oder Schokoladenglasur überzogen. (Das Eiweiß sollte immer gewogen werden, da die Torte von kleinen Eiern zu fest würde.)

1872. Gelbrübentorte. Siehe Tafel 39.

300 g rohe, zarte, geriebene Gelbrüben, 300 g Mandeln, 260 g Zucker, 6 Eier, 1—2 Eßlöffel Kirschwasser oder Rum, 40 g Kartoffelmehl, ½ Kaffeelöffel Zimt, Saft und Schale einer kleinen Zitrone.

Der Zucker wird mit dem Eigelb schaumig gerührt, dann gibt man die geriebenen Gelbrüben dazu, rührt dieselben ¼ Stunde mit, hernach die anderen Zutaten und die Hälfte der Mandeln. Die andere Hälfte mischt man mit dem steifen Eierschnee lose unter und füllt die Masse in eine gut vorbereitete Form und backt sie in mäßiger Hitze 1 Stunde. Die Torte wird mit einer Arrakglasur überzogen und mit kleinen Gelbrüben verziert. Dazu wird Rohmarzipan mit Staubzucker verarbeitet und mit einigen Tropfen Gelb und Rot gefärbt.

1873. Holländische Erdbeertorte I.

Biskuitboden, ½ Liter Schlagrahm, 150 g Zucker, ½ Päckchen Vanillezucker, 1 Pfund Walderdbeeren.

Man backt einen Biskuitboden, ein Drittel Masse Nr. 1838 oder halbe Masse Nr. 1844. Der Schlagrahm wird steif geschlagen, mit Zucker und Vanille vermischt, ein Drittel zum Spritzen zurückbehalten und unter den übrigen die Walderdbeeren untergezogen. Die Schlagsahne zum Spritzen wird rosa gefärbt und die Torte hübsch verziert und kaltgestellt bis zum Gebrauch.

1874. Erdbeertorte II.

Biskuitboden, 1 Pfund kleine oder große Erdbeeren, 4 Eiweiß, ½ Pfund Zucker.

Von der Hälfte der Biskuitmasse Nr. 1844 wird ein Boden gebacken. Die Erdbeeren werden vorgerichtet und wenn möglich auf Eis gestellt. Von Eiweiß und Zucker bereitet man eine steife Merinkenmasse (siehe Nr. 1907) und behält den vierten Teil davon zum Spritzen zurück. Unter das übrige mengt man die Erdbeeren, streicht die Masse auf den Biskuitboden, verziert die Torte hübsch und überflammt sie im Ofen lichtgelb.

1875. Erdbeertorte III.

Mürbteig: 180 g Mehl, 120 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 2 Eßlöffel dicker Rahm, 2 Teelöffel Rum, 2 Pfund Ananaserdbeeren. Makronenmasse: ½ Pfund süße Mandeln (darunter 10 bittere), ½ Zitrone, ½ Pfund Zucker, 4 Eiweiß (siehe Herstellung Nr. 1946). Buttercreme: ½ Masse Nr. 1913.

Zum Mürbteig wird die Butter schaumig gerührt, die anderen Zutaten zugegeben und der Teig kaltgestellt, ebenso stellt man die vorbereiteten Ananas wenn möglich auf Eis. Der Boden einer Form (Durchmesser 30 cm) wird mit Mürbteig ausgelegt, gestupft und lichtgelb 20—30 Minuten gebacken. Darauf wird die Makronenmasse gegeben, außen ein Rand herumgespritzt, und wird die Torte nochmals in mäßiger Hitze gelb gebacken. Darüber kommt Buttercreme und darauf die eingezuckerten Erdbeeren, der eingekochte Zuckersaft, und wenn man die Torte hübsch verzieren will, schneidet man aus Marzipan Blätter in Form von Erdbeerblättern und legt sie in kleinen Entfernungen um den Rand herum.

1876. Nußtorte I.

½ Pfund Zucker, 2 ganze Eier, 8 Eigelb, 4 Eiweiß, 3 Eßlöffel Mehl, ½ Liter Schlagrahm, 1 Pfund Nüsse, Vanillezucker.

Zucker und Eier werden schaumig gerührt, die Hälfte der fein geriebenen Nüsse, der Eierschnee und das Mehl daruntergemischt. Diese Masse wird in drei Teile geteilt und davon drei Böden mit 28—30 cm Durchmesser gebacken. Man mischt die übrigen Nüsse und Vanillezucker unter den Schlagrahm, füllt die Torte und überzieht sie mit einem Vanilleguß.

1877. Nußtorte II.

280 g Zucker, 280 g geriebene Nüsse, etwas Vanille, 9 Eigelb, Schnee von 7 Eiweiß, 1 Löffel mit Rum angefeuchtete Semmelbrösel. Zum Füllen: ¼ Liter Schlagrahm mit Zucker, 1 Eßlöffel Rum und 2 Eßlöffel Nüsse gemischt.

Zubereitung wie oben. Die Torte wird in einer Form mit 28—30 cm Durchmesser gebacken und nach dem Backen in der Mitte durchgeschnitten und gefüllt.

1878. Nußtorte ohne Ei.

½ Pfund Grieß, ¼ Pfund geriebene Haselnußkerne, ¼ Pfund geriebener Zwieback, etwas Vanille, ⅜ Liter Milch oder Wasser, 200 g Zucker, 1 Paket Backpulver.

Zwieback, Zucker, Grieß und Nüsse gibt man zusammen in eine Schüssel, gießt die kalte Milch darüber und rührt das Ganze 20 Minuten. Dann gibt man das Backpulver dazu, füllt die Masse in eine gut vorgerichtete Kapselform und backt sie bei mittlerer Hitze 1 Stunde. Statt Haselnüssen kann man auch Kastanien nehmen.

1879. Kastanientorte.

2 Pfund Kastanien mit Schale, 180 g Zucker, 75 g geschälte, geriebene Mandeln, 6 Eier, etwas Vanille. Creme dazu: ½ Pfund Kastanien, 80 g Zucker, etwas Milch, Vanille, 4 Blatt Gelatine, ¼ Liter Schlagrahm, einige bittere Mandeln, wenig Maraschino.

Die Kastanien werden eingeschnitten und im Ofen geröstet, bis beide Schalen abgehen und dann durch die Mandelreibe gelassen. Eigelb und Zucker werden ¾ Stunden gerührt, Vanille, die Mandeln und ein Teil der Kastanien zugegeben. Die übrigen

mischt man mit dem steifen Eierschnee zuletzt lose unter die Masse. In gut gestrichener Form wird die Torte 1 Stunde in mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Erkalten wird sie mit Creme gefüllt, mit Vanilleglasur bestrichen und mit glasierten Kastanien verziert.

Creme: Die geschälten Kastanien werden in Milch weichgekocht und durch ein Sieb gedrückt. Die Gelatine löst man in drei Löffeln kochendem Wasser auf. Der Schlagrahm wird steif geschlagen und alle übrigen Zutaten daruntergemischt.

1880. Schokoladentorte. Siehe Tafel 37.

10 Eigelb, 8 Eiweiß, 120 g Mandeln, ¼ Pfund Schokolade oder 70 g Kakao, etwas Vanille, 45 g Mehl, 200 g Zucker, 60 g Butter. Oder: Biskuitmasse Nr. 1844 mit 90 g Kakao gemischt.

Der Zucker wird mit dem Eigelb schaumig gerührt. Die gemahlenen Mandeln werden mit Wasser gerieben, unter die Masse gezogen und der aufgelöste Kakao, Vanille, Eierschnee, Mehl und die warme Butter leicht untergemischt. Die Masse wird in zwei Formen gebacken, wenn erkaltet, mit Schokoladencreme (Nr. 1916) oder mit Aprikosenmarmelade bestrichen, zusammengesetzt und mit Schokoladenglasur überzogen. Oder wird die Masse in einer Form von 32 cm Durchmesser gebacken und nach dem Backen in der Mitte durchgeschnitten oder ungefüllt nach dem Erkalten mit einem Glas Himbeersaft übergossen und mit Schokoladenglasur überzogen. Dann wird zur Torte nur $^1/_4$ Pfund Zucker statt 200 g genommen.

1881. Schokoladentorte, einfach.

120—150 g Butter, 5 Eier, 300 g Zucker, ¼ Liter Wasser, 1 Päckchen Backpulver, 1 Pfund Mehl, 60 g Kakao.

Die Butter wird schaumig gerührt, die ganzen Eier auf dem Herd lauwarm und schaumig geschlagen, dann abwechselnd mit Zucker, Mehl und, wenn die Eier aufgebraucht sind, mit dem mit Wasser angerührten Kakao zur Butter gegeben und die Masse 20—30 Minuten gut gerührt. Dann gibt man das gesiebte Backpulver mit einer Handvoll Mehl, welches man zurückbehalten hat, zu, rührt die Masse gut durch, füllt sie in eine vorbereitete Springform und backt die Torte in gut heißem Ofen 1 Stunde.

1882. Holländische Schokoladentorte.

180 g Butter, 8 Eier, 180 g Zucker, ½ Pfund geschälte, geriebene Mandeln oder ¼ Pfund Mandeln und ¼ Pfund Biskuitbrösel, 120 g Schokolade, 1 Teelöffel Zimt, Saft und Schale einer kleinen Zitrone.

Die Masse wird zubereitet wie bei Nr. 1883. Nach dem Erkalten wird die Torte zweimal durchgeschnitten, mit folgender Creme gefüllt, zusammengesetzt und mit Schokoladenglasur überzogen.

Schokoladencreme: $^3/_8$ Liter Milch, 80 g Zucker, 3 Eigelb, 50 g Kakao, 45 g Butter. Alle Zutaten werden in einem engen Topf im Wasserbad so lange gequirlt, bis die Masse dick ist.

1883. Sachertorte.

¼ Pfund Butter, ¼ Pfund in der Wärme erweichte Schokolade, ¼ Pfund Zucker, 6 Eigelb, 6 Eiweiß, 110 g Mehl.

Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker abwechselnd mit den Eigelb beigefügt und ½ Stunde mitgerührt, dann die Schokolade, der Eierschnee und das Mehl untergemischt. Die Masse wird in eine Form gefüllt, langsam gebacken und dann auf ein Sieb gegeben. Den andern Tag bestreicht man die Torte mit Aprikosenmarmelade und überzieht sie mit Schokoladenglasur.

Schokoladenglasur siehe Nr. 1938, oder werden 150 g Staubzucker mit einem guten Eßlöffel voll bestem Kakao und 3 Eßlöffel heißem Wasser 10 Minuten tüchtig gerührt, die Torte überstrichen und getrocknet.

1884. Schichttorte. Siehe Tafel 42.

170 g Butter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, 4 Eier, ¼ Pfund Mandeln, ¼ Liter saurer Rahm, Vanillin, Marmelade.

Die Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb und der Zucker 20 Minuten mitgerührt, zuletzt das Mehl und der Eierschnee untergemischt. Davon backt man auf mit Butter bestrichenem und mit Mehl bestreutem Tortenblech von 26 cm Durchmesser 4—5 gleichgroße Böden. Jeder Boden wird mit einer anderen Marmelade bestrichen, darauf die geriebenen Mandeln, die man mit Rahm und Vanille vermischt hat. (Mandeln, Rahm und Vanille kann man auch weglassen.) Die Böden werden aufeinandergesetzt, über Nacht beschwert und die Torte mit Zitronenglasur überzogen und mit Früchten verziert.

1885. Schichttorte (einfache Art).

100 g Butter, 2—3 Eier, 160 g Zucker, stark ¼ Liter Milch, 1 Pfund Mehl, 30 g Kakao, 1 Päckchen Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb und Zucker mitgerührt, Milch und Mehl und zuletzt Backpulver und Eierschnee zugegeben.

Unter die Hälfte der Masse wird der Kakao gemischt und aus jeder Masse drei Böden gebacken und jede Lage mit folgender Creme oder Nr. 1913 gefüllt.

Creme: 25 g Stärkemehl, ½ Liter Milch, 40 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin, 1 Ei.

Diese Masse wird unter Rühren aufgekocht und nach dem Erkalten falscher Schlagrahm untergemischt.

Die Torte wird mit der Creme überstrichen und nach Belieben gespritzt.

1886. Havannatorte. Siehe Tafel 41.

Dieses Rezept ist hier erstmalig (1933) veröffentlicht!

10 Eiweiß, 150 g Haselnüsse, 220 g Zucker, 30 g Vanillezucker, 40 g Stärkemehl. Zur Creme: 200 g frische feine Süßbutter, 250 g Staubzucker, 6—8 Eigelb, 2—3 Eßlöffel Kaffee-Extrakt (je nachdem, der Extrakt färbt weniger).

Ein großes Backblech wird mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut, darauf zeichnet man drei Böden von ungefähr 25 cm Durchmesser ab. Die Haselnüsse werden gerieben und mit Zucker, Stärkemehl und Vanille vermischt, dann unter den steifen Schnee der 10 Eiweiß lose untergezogen. Mit einer glatten Tülle werden



Abb. 254. **Ostertorte** (Beschreibung Nr. 1851 oder Nr. 1846)



Abb. 255. **Gebackene Ostereier und Croquanteier**
(Beschreibung Nr. 1911)



Abb. 256. **Havannatorte** (Beschreibung Nr. 1886)



Abb. 257. **Schichttorte**
(Beschreibung Nr. 1884, Glasieren der Torte siehe Abb. 265, Spritzen der Torte Abb. 269)



Abb. 258. **Merinkentorte mit kleinen Pilzen**
(Beschreibung Nr. 1907)

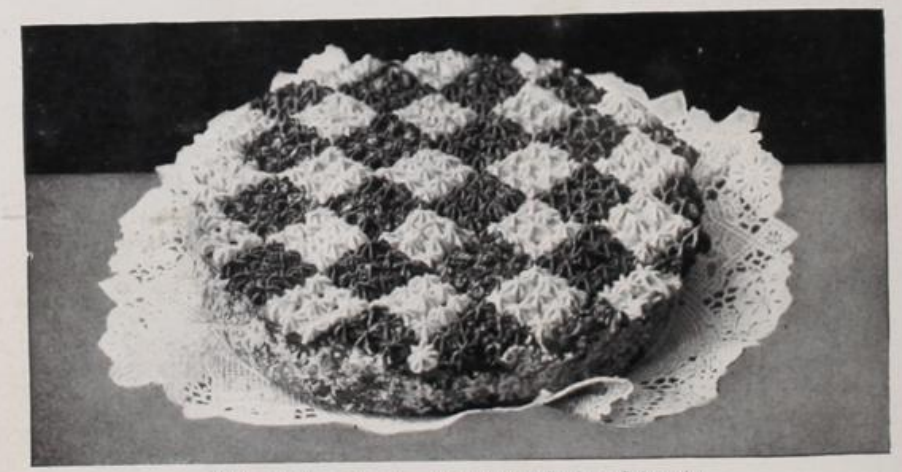


Abb. 259. **Schach- oder Haselnußtorte**
(Beschreibung Nr. 1993 und 1865)

von der Mitte aus drei Böden gespritzt (siehe Abbildung) und in mittlerer Hitze gebacken. Nach dem Backen werden die Böden gleich gelöst und erkalten lassen.



Abb. 260. Havannatorte und -törtchen aufgespritzt.

Zur Creme wird die Butter schaumig gerührt, bis sie weiß ist, dann kommt der gesiebte Staubzucker dazu, wieder tüchtig rühren; hierauf nach und nach die Eigelb, und bei jedem 5 Minuten rühren, ehe man wieder ein weiteres zugibt. Kommen die Eigelb zu schnell herein, dann gerinnt es zusammen. Gut ist, wenn man die Eigelb vorher auf Eis stellen kann. Nun wird tropfenweise der Kaffee-Extrakt zugegeben, bis die Creme eine schöne gelbe Farbe hat, je nachdem reicht davon 1 Eßlöffel Essenz. Zwei Böden werden dick mit Creme bestrichen, der dritte Boden daraufgelegt, daß die glatte Fläche nach oben kommt. Die Torte wird am Rand gleichmäßig zugeschnitten und ganz mit Creme überstrichen, Hippen daraufgelegt und nach Belieben mit einigen geschälten, gewiegten Pistazien bestreut. Hippen dazu siehe Nr. 1757.

1887. Kaffee-Extrakt (Essenz).

120 g Zucker löst man trocken auf schwachem Feuer auf, bis er eine schöne goldgelbe Farbe hat. Dann gibt man 40 g frisch gemahlene Kaffeebohnen, feine Sorte, hinzu, läßt sie einige Minuten zugedeckt ziehen (nicht kochen) und rührt sie leicht untereinander. Hernach gießt man nach und nach ¼ Liter kochendes Wasser dazu. Ist der Zucker aufgelöst, gießt man ihn durch einen Filter und erhält einen ausgezeichneten Extrakt, der gut verschlossen äußerst haltbar ist.

Oder man läßt ¼ Pfund Zucker trocken auf dem Feuer dunkelbraun werden, löscht nach und nach mit gutem Kaffee ab und kocht es, bis der Zucker aufgelöst ist. Zum Kaffee werden 40 g, wenn möglich, frisch gerösteter, gemahlener Kaffee mit $^5/_8$ Liter sprudelndem Wasser nach und nach übergossen.

1888. Doboschtorte (Prinzregententorte).

8 Eier, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl. Zur Creme: ½ Pfund Zucker, 1 Pfund gute Schokolade, 180 g Butter.

In den Zucker rührt man nach und nach die Eier und gibt zuletzt das Mehl zu. Von je 1 Eßlöffel dieser Masse backt man in heißem Ofen eine dünne Platte, die nicht viel Farbe haben soll und heiß abgelöst werden muß. Man bestreicht sie sofort mit Schokoladencreme; die Masse gibt 10—12 Böden. Ist die Torte ganz zusammen-

gesetzt, bestäubt man sie mit etwas Mehl, legt ein weißes Papier darauf und beschwert sie bis zum nächsten Tag. Dann wird die Torte am Rand gleichmäßig abgeschnitten, mit Schokoladenguß überzogen oder mit Karamelzucker mit einem heißen Messer überstrichen.
Zur Creme wird der Zucker mit einem Weinglas voll Wasser zu starkem Faden gekocht, die geriebene Schokolade untergemengt, vom Feuer genommen und kalt gerührt. Danach gibt man diese Masse nach und nach in die schaumig gerührte Butter.
Tortengröße 30—32 cm im Durchmesser.

1889. Doboschtorte (andere Art).

175 g Zucker und 7 Eigelb werden ½ Stunde gerührt, 100 g Mehl zugegeben und zuletzt der Schnee von 4 Eiweiß. Gibt 10 Böden.

Creme dazu: 210 g Zucker, 6 Eier und etwas Vanille werden über kochendem Wasser schaumig geschlagen, dann 200 g Schokolade, die in einer halben Tasse Wasser aufgekocht und wieder erkaltet ist, beigefügt sowie 210 g schaumig gerührte Butter.

1890. Blätterteigtorte (gefüllt).

Blätterteig von ¾ Pfund Mehl, Vanillecreme Nr. 1913 oder 1923, eingemachte Sauerkirschen oder Himbeeren, ½ Liter Schlagrahm.

Der Blätterteig wird dünn ausgewellt und mit dem Boden einer Tortenform mit 26—28 cm Durchmesser, 3—4 runden Böden ausgeschnitten und gebacken. Die fertige Creme wird vor dem Steifwerden auf zwei Böden aufgestrichen, auf den mittleren Boden eingemachte Sauerkirschen oder Himbeeren und eine dicke Lage Schlagrahm. Dann setzt man die Lagen übereinander, bestreicht die ganze Torte mit Schlagrahm, spritzt mit einer Sterntülle den übrigen Rahm darauf und verziert mit Früchten.

1891. Vanilletorte.

180 g Zucker, 10 Eier, Schale einer Zitrone, 90 g Mehl, 90 g Stärkemehl, 180 g Butter.

Man rührt Zucker, Eigelb und Zitronenschale schaumig, mischt den Eierschnee und das Mehl bei und fügt zuletzt die heiße Butter lose darunter. Die Masse wird in zwei Formen gebacken und nach dem Erkalten der eine Kuchen und der Rand des anderen mit Vanilleglasur bestrichen. Diesen letzteren bestreicht man mit nachfolgender Creme und setzt den glasierten Kuchen als Deckel darauf.
Creme dazu: ⅛ Liter Milch, 60 g Zucker, 2 Eigelb, etwas Vanille und 3 Blatt Gelatine werden auf dem Feuer abgerührt. Wenn die Masse anfängt kalt zu werden, wird ¼ Liter geschlagener Rahm daruntergezogen, die Creme eingefüllt, der glasierte Deckel daraufgelegt und die Torte verziert.

1892. Giraffentorte.

210 g Mandeln, 200 g Zucker, 8 Eier, 20 g Weckmehl, 10 g Mehl, 50—60 g Schokolade, der Saft einer halben Zitrone.

Zucker, Eigelb und Zitronensaft werden zusammen schaumig gerührt, dann gibt man die geschälten geriebenen Mandeln, Mehl, Weckmehl und den steifen Eierschnee

leicht darunter. Nun teilt man die Masse in zwei Teile und mengt unter die eine die geriebene Schokolade. Man füllt die Masse, immer abwechselnd einen Eßlöffel von jeder Hälfte, in die gut vorbereitete Form. Die zweite Lage wird versetzt. Alsdann backt man die Torte bei guter Hitze 1 Stunde.
Die Torte wird weiß glasiert und Schokoladetupfen darauf gespritzt, solange die Glasur noch feucht ist.

1893. Schachtorte. Siehe Tafel 42.

9 Eier, ½ Pfund Zucker, 80 g Butter, 30 g süße, 20 g bittere Mandeln, 120 g Weiß- und 60 g Stärkemehl, Marmelade. Oder man verwendet zu der Torte die Masse von Nr. 1865. Buttercreme: 2 Eigelb, ¼ Liter Milch, 25 g Stärkemehl, ¼ Pfund Zucker, Vanille, ¼ Pfund Butter. Schokoladenbuttercreme: Dieselbe Masse mit 30 g Kakao oder 50 g Schokolade. (Zubereitung siehe Nr. 1913.)

8 Eigelb, 1 ganzes Ei werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann gibt man die geschälten, geriebenen Mandeln, die zerlassene Butter, das Mehl und den Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine gut vorbereitete Form und backt die Torte ¾—1 Stunde. Nach vollständigem Erkalten schneidet man vier gleichmäßige Platten davon. Die erste Platte bestreicht man mit Buttercreme, die zweite mit Hägenmark oder Aprikosenmarmelade, die dritte mit Schokoladenbuttercreme und setzt die vierte Platte darauf. Nun bestreicht man die Torte oben mit Buttercreme, zeichnet gleichmäßig 4 cm große Quadrate, welche man abwechselnd mit einer Sterntülle mit beiden Cremes spritzt. Der Rand wird mit geschälten, gehackten Pistazien bestreut.

1894. König-Wilhelm-Torte. Siehe Tafel 38.

150 g Butter, 300 g Zucker, 150 g Haselnüsse, 150 g Mandeln, 9 Eier, 3 Eigelb, 40 g Mehl, Aprikosenmarmelade, ⅓ Masse Biskuittorte Nr. 1844. Punschcreme von 2 Eigelb, Schokoladenbuttercreme von 4 Eigelb. (Nr. 1913 mit Eßl. Rum od. 120 g Schokol.)

Die Butter wird schaumig gerührt, 12 Eigelb und 200 g Zucker ½ Stunde mitgerührt. Die Haselnüsse werden zuerst im Ofen, dann mit 100 g Zucker geröstet und fein gestoßen, die Mandeln mit Wasser fein gerieben zur Masse gegeben und zuletzt der steife Schnee von 9 Eiweiß und 40 g Mehl lose untergemischt. Die Torte schneidet man in vier Platten, bestreicht die erste mit Aprikosenmarmelade, die zweite mit Schokoladenbuttercreme, setzt den Biskuitboden, welchen man wie zur Punschtorte getränkt, darauf, bestreicht diesen mit Punschbuttercreme, setzt die zwei anderen Platten darauf, nachdem sie in der Mitte mit Aprikosenmarmelade gefüllt sind. Die Torte wird mit Creme überstrichen, am Rand mit geröstetem Croquant bestreut und mit Croquantbögen und Schokoladenbuttercreme verziert. Tortenblech-Durchmesser 32 cm.

1895. Charlottentorte.

Weiße Mandeltortenmasse Nr. 1868 mit 40 g Stärkemehl. Früchtecreme: 30 g Stärkemehl, ⅜ Liter Milch, 90 g Zucker, 60 g Butter, Messerspitze Vanille, 2—4 Eigelb werden auf dem Feuer unter Rühren mit dem Schneebesen einige Minuten ausgekocht, nach dem Erkalten verschiedene in Würfel geschnittene Früchte mit Maraschino getränkt und 4 Eßlöffel Schlagrahm daruntergemengt.

Die erkaltete Torte wird zweimal durchschnitten, die Creme eingefüllt, mit Zitronen- oder Arrakglasur überstrichen und mit einigen Nelken, aus Früchten geschnitten, verziert.

1896. Eugenientorte.

Biskuit- oder weiße Mandeltortenmasse, Mandelcreme von 4 Eigelb (siehe Nr. 1929), Erdbeercreme, geröstete Mandeln.

Aus der erkalteten Torte werden vier Platten geschnitten, die erste mit Mandelcreme bestrichen, die zweite mit Erdbeercreme. Dazu werden 120 g Butter weiß gerührt, 150 g gesiebter Staubzucker und 4—6 Eßlöffel Erdbeermark zugegeben und mit etwas Koschenille oder Breton nachgefärbt. Die dritte Platte bestreicht man mit Mandelcreme und setzt die vierte darauf. Im Durchmesser von 10 cm bestreicht man die Mitte der Torte mit Himbeer- oder Johannisbeermark, überzieht den anderen Teil der Torte mit Zitronenglasur, bestreut die Seite und noch einen 2 cm breiten Rand mit gestoßenen, gerösteten Mandeln und spritzt die Torte mit Erdbeercreme und Schlagrahm.

1897. Ananas-Rouladen-Torte. Siehe Tafel 39.

$^2/_3$ Biskuit Nr. 1838 oder $^1/_2$ Masse Butterbiskuit Nr. 1844. Biskuitroulade: 4 Eigelb, Schnee von 3 Eiweiß, 65 g feines Mehl, 70 g Zucker, wenig Zitronenschale, Zubereitung siehe Nr. 1716. Creme: 1-Pfund-Büchse Ananas, $^5/_8$ Liter süßer dicker Rahm, 3 Eigelb, 60—80 g Zucker, 4 Blatt weiße, 2 Blatt rote Gelatine, ¼ Liter Flüssigkeit, davon ungefähr $^2/_3$ Süßmost (Trauben- oder Apfelsaft) und $^1/_3$ Saft der Ananas.

Die Torte und die Roulade wird, wenn möglich, am Tage vorher hergestellt (siehe Tortenmasse Nr. 1838 und 1716). Die Biskuitmasse wird in eine vorbereitete Tortenform im Durchmesser von 22—24 cm bei mäßiger Hitze gebacken und nach dem Erkalten zweimal quer durchschnitten, und zwar so, daß man einen dickeren Boden und zwei dünnere erhält. Alle drei Böden werden vor dem Füllen wie Punschtorte getränkt ($^1/_8$ Liter Wein, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Rum oder nur mit dem Ananassaft und ein wenig Maraschino). Die fertige Masse von der Biskuitroulade wird auf einem vorbereiteten Backblech ungefähr ½ cm dick und 30 auf 40 cm aufgestrichen und bei mittlerer Hitze möglichst rasch gebacken, mit Marmelade bestrichen (am besten Aprikosen), zu einer dünnen festen Roulade aufgerollt, in ein Butterpapier eingepackt und nach dem Erkalten in ½ cm breite Scheiben geschnitten. Zur Creme werden die Eigelb mit dem Zucker schaumig gerührt, der Süßmost und Ananassaft sowie die in kaltes Wasser eingeweichte, ausgedrückte Gelatine zugegeben, die Masse aufs Feuer genommen, bis zum Kochen gerührt und durch ein Haarsieb gegeben. 2 oder 3 Ananasscheiben werden in kleine Würfel geschnitten, der Rahm steif geschlagen. Die Creme muß von Zeit zu Zeit gerührt werden, und sobald sie anfängt fest zu werden, zieht man den steifen Schlagrahm und die Ananaswürfel darunter, füllt die kleinere Hälfte kuppelförmig auf den dickeren Tortenboden und verteilt die andere Hälfte auf die beiden Böden. Zum Festwerden der Creme stellt man die gefüllten Böden an einen kalten Ort, am besten in den Eisschrank. Dann werden die beiden dünneren Böden aufeinandergesetzt, die ganze obere Fläche der Crememasse mit den Scheiben der Biskuitroulade belegt, mit Schlagrahm gespritzt

und mit Ananasstückchen verziert. Die Kuppeltorte wird ganz mit den Rouladenscheiben belegt und ebenfalls mit Schlagrahm und Ananasstückchen verziert. Die oben angegebenen Zutaten reichen für beide Torten.

1898. Croquanttorte.

Die fertige Torte Nr. 1895 wird oben und an den Seiten mit Marmelade bestrichen und mit gestoßenem Croquant bestreut.

1899. Margaretentorte.

210 g Butter, 210 g Zucker, 210 g Mehl, 7 Eier. Zur Creme: 30 g Stärkemehl, ¼ Pfund Zucker, 2 Löffel Kakao, 2 Eier, Vanille, ¼ Liter Milch, ¼ Pfund Butter.

Aus dem von den ersten Zutaten bereiteten Teig backt man sieben dünne Platten. Die Zutaten zur Creme werden unter Rühren dick gekocht und nach Erkalten mit ¼ Pfund geschälten, gerösteten und gestoßenen Mandeln in die schaumig gerührte Butter gegeben. Man bestreicht jede einzelne Platte mit der Creme und setzt die Torte zusammen. Nach Belieben kann man sie mit Creme überstreichen oder mit Schokoladenglasur überziehen und mit gerösteten Mandeln, Pralinen und Pistazien verzieren.

1900. Pilztorte.

8 Eier, 150 g Zucker, ¼ Pfund Mehl, 25 g Kakao, 35 g Butter.

Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dazu gibt man Mehl, Kakao, zerlassene Butter und den steifen Schnee von 7 Eiweiß. Von der Masse streicht man 5 gleichmäßige Böden auf gut vorbereitete Backbleche und backt sie ¼ Stunde bei guter Hitze. Erkaltet füllt man die Böden mit Buttercreme, schneidet die Torte am Rand glatt und bestreicht Seiten und Oberfläche ebenfalls mit Creme. Hierauf spritzt man den Rand mit Schokoladenbuttercreme, bestreut ihn mit geschälten, gehackten Pistazien und setzt kleine Pilze auf den Rand, die man aus Merinkenmasse herstellt. Stiele und Hütchen werden einzeln mit glatter Tülle aufgespritzt, die Hütchen nach dem Spritzen mit geriebener Schokolade bestreut und, ehe sie ganz fertig gebacken sind, auf die Stiele gesetzt. (Siehe Abb. 263.)

1901. Makronentorte.

Mürbteig: 180 g Mehl, 120 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 2 Eßlöffel Rahm oder Milch, 1 Teelöffel Rum. Makronenmasse: 1 Pfund Mandeln, darunter 12 Stück bittere, 1 Pfund Zucker, Saft und Schale einer Zitrone, 8 Eiweiß.

Der Mürbteig wird am Abend zuvor bereitet und kaltgestellt, ebenso die Mandeln geschält und getrocknet. Am anderen Tag wird der Teig dünn ausgewellt, eine Form damit ausgelegt, mit einer Gabel gestupft und halb angebacken. Die feingemahlenen Mandeln werden mit dem Zucker, Zitrone und 2 Eiweiß auf dem Herd abgerührt, bis die Masse lauwarm ist, dann kaltgestellt. Die übrigen Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und nach und nach unter die erkaltete Masse gemengt. Dann füllt man zwei Drittel davon auf den gebackenen Mürbteigboden und backt sie hellgelb. Den Rest der Masse in den Spritzsack, der mit einer Sterntülle versehen ist, und spritzt Gitter oder einen Stern darauf, bedeckt das schon Ge-

backene mit Papierschnitzeln und backt die Torte schön gelb. Nach dem Erkalten entfernt man die Papierschnitzel und füllt die Zwischenräume mit verschiedenfarbigem Gelee oder Marmelade.

1902. Baumkuchentorte.

½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Kartoffelmehl, 7 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, Schale einer halben Zitrone.

Die Butter wird weiß gerührt, dann gibt man abwechselnd Eigelb und Zucker zu und rührt dies noch ½ Stunde, hierauf gibt man löffelweise das Mehl, Vanille und Zitrone und den steifen Eierschnee zu. Auf ein vorbereitetes Tortenblech von 24 cm Durchmesser streicht man auf den Boden ungefähr 2 Eßlöffel Teig, backt denselben hellbraun, nimmt die Form heraus und streicht wieder 2 Eßlöffel Teig über den gebackenen Boden und backt so lange in der Weise weiter, bis der Teig verbraucht ist. Wenn die erste Schicht gebacken ist, schiebt man unter das Blech zwei Ziegelsteine, daß die Torte von unten nicht zu dunkel wird. Man glasiert die Torte mit Zitronen- oder Schokoladenguß und verziert sie mit ausgeschnittenen Eichenblättern.

1903. Bismarcktorte.

Mürbteig: 90 g Mehl, 60 g Zucker, 45 g Butter. Mandelmasse: 120 g Mandeln, 120 g Zucker, 8 Eigelb, 4 Eiweiß, Schnee, 100 g Mehl, 60 g Butter. Schokoladencreme siehe Nr. 1718. Birnen oder sonstige Früchte, geröstete Mandeln.

Beide Massen werden für sich gebacken. Auf den Mürbteig gibt man Schnitze von süß eingekochten Birnen oder anderen Früchten, darauf die Mandeltorte, welche man in der Mitte durchschnitten und mit Schokoladencreme gefüllt hat. Oben bestreicht man die Torte ebenfalls mit Schokoladencreme, bestreut sie am Rand mit gerösteten gestoßenen Mandeln, verziert mit Birnenschnitzen und spritzt mit Creme.

1904. Linzer Torte I.

½ Pfund Mehl, ½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, 10 g Zimt, 2 Löffel Kirschwasser, 2 g Nelken, ½ Zitronenschale, 1 Eßlöffel Kakao, 2 Eier.

Das Mehl und die Butter wird mit dem Messer fein gehackt, die anderen Zutaten zugegeben und die Masse leicht zusammengearbeitet und 1 Stunde kaltgestellt. Hierauf wird die größere Hälfte des Teiges auf einem mit Butter bestrichenen Tortenboden oder auf Papier ausgewellt, mit Marmelade bestrichen und ein Rand von der Masse ringsum gelegt. Der Rest

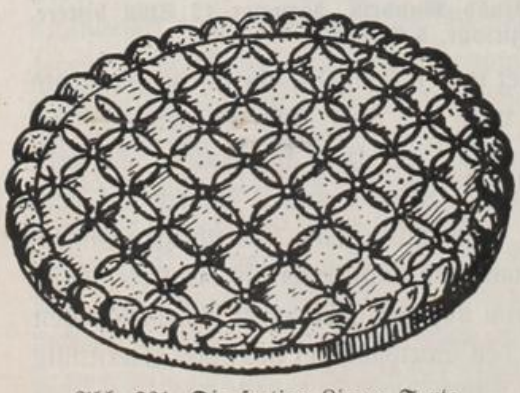


Abb. 261. Die fertige Linzer Torte.

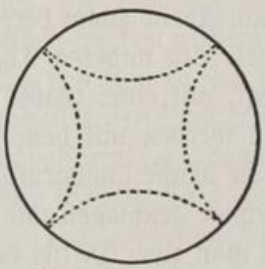


Abb. 262. Wie man zur Linzer Torte die Blättchen aussticht.

des Teiges wird in gleiche Streifen ausgerädelt, gitterförmig über die Marmelade gelegt, der Teig mit Eigelb bestrichen und die Torte zu schöner Farbe gebacken. Oder man sticht mit einem Weinglas oder Pastetenausstecher Rundungen aus und davon wieder drei oder vier schmale längliche Blättchen ab, legt diese am Rand schuppenförmig aufeinander und setzt sie auf der Torte hübsch zusammen (siehe Abb.).

1905. Linzer Torte II.

150 g Butter oder Margarine, 150 g Zucker, ½ Tasse Milch, 2 Eier, ½ Teelöffel Zimt, 1 Eßlöffel Kakao, wenig Nelken, etwas Vanillezucker, 1 Pfund Mehl, 1 Päckchen Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eier, Zucker, Milch, Gewürz, Mehl und zuletzt das Backpulver zugegeben, der Teig auf dem Nudelbrett leicht zusammengeschafft und etwas kaltgestellt. Weiteres siehe vorhergehend.

1906. Linzer Torte III.

½ Pfund Haferflocken, ¼ Pfund Mehl, 1 Ei, 1 Päckchen Backpulver, ¼ Pfund Butter, 100 g Zucker, 1 Teelöffel Zimt, etwas Nelken, ⅛ Liter Milch.

Die Butter wird schaumig gerührt, Ei und Zucker und die anderen Zutaten zugegeben, aufs Nudelbrett genommen und die Masse leicht zusammengearbeitet. Hierauf werden zwei Drittel vom Teig ausgewellt, auf einen vorbereiteten Tortenboden gelegt, mit Marmelade bestrichen und ein Rand von der Masse ringsum gelegt. Der Rest des Teiges wird in gleiche Streifen ausgerädelt, gitterförmig über die Marmelade gelegt und die Torte zu schöner Farbe gebacken.

1907. Merinkentorte. Siehe Tafel 42.

8 Eiweiß, 1 Pfund Zucker, 1 Liter Schlagrahm.

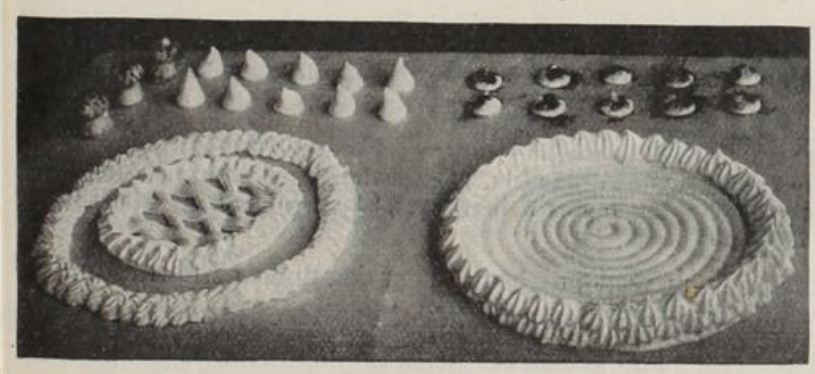


Abb. 263. Merinkentorte. Boden, Rand und Deckel aufgespritzt. Oben: Aufgespritzte Pilze zur Verzierung; oben ganz links: 3 gebackene Pilze.

Die Eiweiß werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, die Hälfte des Zuckers langsam eingeschlagen, die andere Hälfte lose untergemischt. Man spritzt von der Masse mit glatter Tülle auf Papier einen Boden von 26 cm Durchmesser, mit der Sterntülle, die man vor die glatte Tülle setzt, einen Rand und einen Deckel in gleicher Größe oder einen kleineren Deckel und Pilze (siehe Abb. oben), gibt dies auf ein heißes Blech und backt es in schwachem Ofen hellgelb. Nach dem Backen stürzt man die Torte auf ein Nudelbrett, befeuchtet das Papier mit einem Pinsel oder legt die Teile auf einen nassen Tisch, und nach kurzer Zeit läßt sich das Papier leicht abziehen. Man setzt Boden und Rand



Abb. 264. Merinkentorte. Die einzelnen Teile mit einem anderen Muster für Deckel in Zeichnungen wiedergegeben.

aufeinander auf eine mit Spitzenpapier belegte Tortenplatte, füllt den Boden mit Schlagrahm, setzt Deckel und Pilze darauf und verziert die Torte noch mit Schlagrahm. Nach Belieben kann ein Teil des Schlagrahms mit Kakao gemischt werden.

Tafel 42 zeigt eine fertige Merinkentorte mit einem kleinen Deckel und in den Zwischenräumen kleine Pilze.

1908. Merinken. Siehe Tafel 30.

Von der vorhergehenden Masse setzt man mit 2 Löffeln eiförmige Klöße auf ein nasses, mit Zucker bestreutes Brett und backt sie in schwacher Hitze hellgelb. (Man kann die Schalen auch mit dem Spritzsack dressieren.) Dann nimmt man sie nach dem Backen vorsichtig weg, entfernt mit einem Löffelstiel das Weiche oder drückt es mit einem nassen Kaffeelöffel ein und läßt sie auf einem Gitter innen trocknen. Vor dem Gebrauch füllt man sie mit Schlagrahm, der mit Zucker versüßt ist, und setzt je zwei passende Schalen zusammen.

1909. Eistorte.

Die Merinkentorte wird kurz vor Gebrauch mit Vanille-, Erdbeer-, Schokoladen- oder Pfirsich- oder anderem Eis gefüllt und mit Schlagrahm verziert.

1910. Falscher Rehrücken.

5—7 Eier, 150 g Zucker, ¼ Pfund Mandeln, 90 g Schokolade, 40 g Zitronat und etwas Zimt. Zur Glasur: 140 g Staub- oder Kristallzucker, 90 g Schokolade, ½ Glas Wasser. Zum Spicken: 30 g Mandeln.

5 Eigelb und 2 ganze Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann die geriebenen Mandeln und Schokolade, das länglich geschnittene Zitronat und 1 kleiner Teelöffel Zimt beigefügt und zuletzt der steife Eierschnee untergemischt. Die Masse wird in einer gut bestrichenen, gerippten Kapselform ¾—1 Stunde gebacken. Nach dem Erkalten gießt man die inzwischen bereitete Schokoladenglasur darüber: Die Schokolade wird in warmem Wasser aufgelöst, dann der Zucker und noch etwas Wasser zugegeben und so lange gekocht, bis sich zwischen 2 Fingern ein Faden zieht. Sie wird dann vom Feuer genommen und auf der Seite des Topfes so lange gerührt (tabliert) (siehe Abb. 267 und 268), bis sich oben eine Haut bildet, alsdann rasch über den Kuchen gegossen. Nun wird der Rücken reihenweise mit keilförmig geschnittenen Mandeln, deren oberes, dickes Ende man in gebrannten Zucker getaucht hat, gespickt.

1911. Gebackene Ostereier. Siehe Tafel 41.

Die Masse von Teekuchen Nr. 1695 wird halbvoll in Eierformen (dieselben sind in verschiedener Größe zu kaufen) eingefüllt und gebacken. Nach dem Erkalten werden die Eier glatt geschnitten und immer 2 gleich große Schalen, die aufeinander passen, zusammengestellt. Man schneidet die halben Eier zweimal quer durch, tränkt, wie bei Punschtorte angegeben ist, bestreicht die einzelnen Teile mit Marmelade und setzt sie wieder zu ihrer Form zusammen. Dann übergießt man die Eier mit einer weißen oder rosa Zitronenglasur. Oder man tränkt die Eier mit ¼ Liter Wasser, dem man 2 Eßlöffel Mokkaessenz und 3 Eßlöffel Zucker zugegeben hat, füllt mit Mokkacreme und überzieht sie mit Mokkaglasur. Will man eine feinere Masse verwenden, füllt man die Tortenmasse Nr. 1871 in die vorbereiteten Formen und überzieht die gebackenen Eier (ungefüllt) mit Schokoladenglasur. Die Eier werden mit weißer und Schokoladenspritzglasur oder ausgestochenen Figuren aus Marzipan verziert (siehe Abb. 255). Man kann auch die Eier statt mit Glasur mit Hägenmark bestreichen und mit gestoßenen, gerösteten Mandeln bestreuen.

Die vorbereiteten Formen können auch ¾ voll gefüllt und diese als ganze Eier verwendet werden; ein Glattschneiden ist dadurch nicht nötig (siehe vorderes Ei auf der runden Platte).

B Verschiedene Cremes zu Torten und Kleingebäck

1912. Vanillebuttercreme I (einfach).

1 Päckchen Puddingpulver (Vanille) wird nach Vorschrift ausgekocht und kaltgestellt. Nach Belieben rührt man 60—120 g Butter mit 50—100 g Staubzucker schaumig und rührt nach und nach das ausgekochte Puddingpulver unter die schaumig gerührte Masse. Man kann auch statt Puddingpulver 30 g feines Weizenmehl mit ¼ Liter mit 50 g Zucker gesüßter Milch anrühren, 2 Eigelb, Vanille beifügen und das Ganze auf dem Feuer rasch abrühren und den steifen Schnee leicht darunterziehen.

1913. Vanillebuttercreme II.

25—30 g Stärkemehl, 2—4 Eigelb, ¼ Liter Milch, 80—125 g Staubzucker, 120 g Süßbutter.

Das Stärkemehl wird mit der Milch glatt angerührt, die Eigelb zugegeben und auf dem Feuer unter Rühren einige Minuten ausgekocht. Nachdem die Masse erkaltet, rührt man sie nach und nach zu der Butter, die man mit Staubzucker ganz weiß gerührt hat.

1914. Vanillebuttercreme III.

150 g Butter rührt man mit 60 g Staubzucker schaumig, dann schlägt man über Dampf 2 ganze Eier mit 120 g Zucker und Vanille zu einer steifen Masse;

wieder etwas kalt geschlagen, mischt man beide Massen zusammen und rührt sie glatt. Diese Buttercreme kann man längere Zeit aufbewahren.

1915. Sämtliche Buttercremes

lassen sich von Nr. 1912 und 1913 ableiten. Der Geschmack ist in verschiedener Art je nach Wunsch zuzufügen, zum Beispiel einige Tropfen Bittermandelöl, Rum, Arrak, Kirschwasser, Maraschino, Orange, Zitrone, Tee, Schokolade, Saft oder Mark oder kleingeschnittene Frucht von Aprikosen, oder Ananas, Erdbeer, Himbeer usw. Die Farbe der Buttercreme wird der Art der Frucht oder des sonstigen Geschmackes angepaßt. So zum Beispiel färbt man Erdbeercreme mit etwas Koschenille, Orange mit Gelb und Rot nach.

1916. Schokoladenbuttercreme.

Unter Buttercreme III mischt man 120 g erwärmte Schokolade. Wird Creme Nr. I oder Nr. II dazu verwendet, dann kocht man die Schokolade in der Milch auf.

1917. Mokkacreme I.

Kaffee-Extrakt: 30 g feingemahlener Kaffee wird mit stark $^1/_8$ Liter kochendem Wasser übergossen und nach 8 Minuten durch einen Kaffeesack oder Filter gegossen. 20 g Zucker wird ganz dunkel geröstet, mit Kaffee oder wenig Wasser abgelöscht und glatt gekocht. Von diesem Extrakt mischt man 2—3 Eßlöffel unter die Milch von Vanillebuttercreme Nr. 1912 oder 1913.

1918. Mokkacreme II.

¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Staubzucker, 2 Eigelb, 1—2 Eßlöffel starker Kaffee-Extrakt.

Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker und die Eigelb ½ Stunde mitgerührt, dann langsam der Extrakt zugegeben.

1919. Mokkacreme III.

100 g Estol oder Palmbutter (Kokosfett) wird mit 1 Eßlöffel Kaffee-Extrakt schaumig gerührt, nach und nach 120 g gesiebter Staubzucker und je nachdem noch etwas Extrakt zugegeben.

Statt Kaffee kann man auch 40—50 g Kakao, Vanille oder Arrak oder Punsch verwenden.

1920. Haselnußbuttercreme.

Unter Vanillebuttercreme mischt man 40 g geröstete, feingemahlene Haselnüsse und einen Teelöffel Kaffee-Extrakt (siehe Rösten der Haselnüsse Seite 468).

1921. Punschbuttercreme.

Vanillecreme Nr. 1914 mit 1 Eßlöffel Rum oder Arrak.

Erdbeerbuttercreme. Siehe Nr. 1896.

1922. Haselnußcreme.

⅛ Liter Milch, 60 g Haselnüsse, 60 g Zucker, 2—3 Eigelb, Messerspitze Vanille, 3 bis 4 Blatt Gelatine, ¼ Liter Schlagrahm oder falschen Schlagrahm.

Die Hälfte der gerösteten geriebenen Haselnüsse wird mit der Milch aufgekocht und durch ein Sieb gestrichen zu den mit Zucker schaumig gerührten Eigelb gegeben. Die gewaschene Gelatine und Vanille wird zugegeben und alles auf dem Feuer bis vors Kochen gerührt, erkaltet, der steifgeschlagene Rahm und die übrigen Haselnüsse rasch untergemengt.

1923. Vanillecreme.

20 g Stärkemehl, ¼ Liter Milch, 40 g Butter, 60 g Zucker, Vanille, 2—4 Eigelb.

Das Mehl wird mit der Milch glatt angerührt, Butter, Zucker, Vanille, Eigelb zugegeben und unter Rühren einige Minuten ausgekocht. Nach Belieben kann man nach dem Erkalten 3—4 Löffel Schlagrahm daruntermengen.

1924. Früchtecreme.

Unter die fertige Vanillecreme Nr. 1923 mengt man 1 Eßlöffel verschiedene in kleine Würfel geschnittene Zuckerfrüchte.

1925. Punschcreme.

Vanillecreme Nr. 1923 mit 1 Eßlöffel Rum oder Arrak.

1926. Orangencreme. Siehe Orangencremetorte.

1927. Nußcreme I.

Vanillecreme Nr. 1923 mit 30 g geriebenen Nüssen. Oder

1928. Nußcreme II.

100 g geschälte, geriebene und mit etwas Rahm feingestoßene Walnußkerne werden mit Läuterzucker vermischt (125 g Zucker, ⅛ Liter Wasser), Vanille, feingeschnittenes Zitronat und ⅛ Liter geschlagener Rahm hinzugefügt. Nach Belieben kann auch 1 Löffel Rum zugegeben werden.

1929. Mandelcreme.

Unter die fertige Vanillecreme Nr. 1923 mengt man 30 g geschälte, mit wenig Wasser feingeriebene Mandeln, darunter einige bittere.

1930. Fülle zu Streuselkuchen.

¼ Liter Milch, 100 g Zucker, ¼ Pfund Butter, 3 Eßlöffel feines Mehl und etwas Vanillezucker.

Man kocht aus Mehl, Zucker, Vanille und Milch einen dicken Brei, rührt ihn, bis er kalt ist, und mischt dann die schaumig gerührte Butter darunter.

Wird als Fülle zu Streuselkuchen oder auf geröstetes Brot gestrichen zu Tee gegeben. Man kann auch die einfachere Buttercreme Nr. 1912 dazu verwenden.

C Glasuren für Torten und Kleinbackwerk

Man unterscheidet kalte und gekochte Glasuren und Wasser- oder Eiweißglasuren.

1931. Arrakglasur.

Für eine Torte rechnet man ungefähr 230 g gesiebten Staubzucker. Derselbe wird mit 2 Eßlöffel Arrak und etwas Wasser zu einer dickflüssigen Glasur angerührt, diese auf die erkaltete, von Brosamen befreite gestürzte Torte gegeben und mit einem breiten Messer (Spachtel)

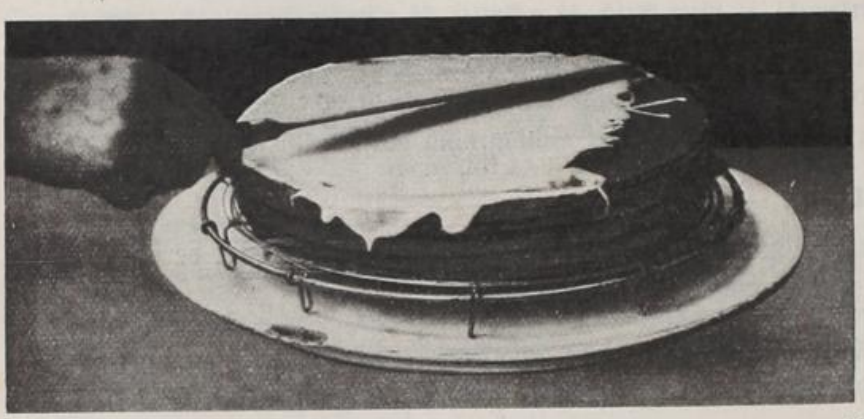


Abb. 265. Glasieren einer Torte.



Abb. 266. Spachtel.

gleichmäßig glattgestrichen. Die Glasur wird immer auf die untere Seite der Torte gegeben, weil diese glätter ist. Sollte der Boden der Torte nicht ganz glatt sein, so wird 1 Teelöffel Eiweiß zur Glasur genommen und diese 5 Minuten gerührt.

1932. Zitronenglasur.

Der Staubzucker wird mit dem Saft einer Zitrone glattgerührt. Nach Belieben kann man etwas Zitronenschale auf einem Stück Zucker abreiben, diesen mit wenig Wasser kochen und zur Glasur geben.

1933. Orangenglasur.

Wie die vorhergehende mit Orange bereitet. Sie wird mit Gelb und Rot etwas gefärbt.

1934. Punschglasur.

Wasserglasur mit Rum- oder Punschessenz oder Zitronenglasur mit 1 Eßlöffel Arrak.

1935. Vanilleglasur.

Man gibt etwas Vanillezucker zu oder läßt eine Stange Vanille in Läuterzucker ausziehen und gibt den Staubzucker zu.

1936. Rosenglasur.

Man gibt einige Tropfen Rosenöl dazu und färbt die Glasur rosa.

1937. Kaffee- oder Mokkaglasur.

Zu 250 g Staubzucker nimmt man 1—2 Löffel Kaffee-Extrakt (siehe Nr. 1887), 1 Kaffeelöffel Eiweiß, wenig Wasser und rührt alles 5—10 Minuten.

1938. Schokoladenglasur (gekocht).

180 g Schokolade wird mit 1 Glas Wasser glattgekocht, 280 g Staubzucker und noch 1 Glas Wasser zugegeben und die Masse bis zum Faden gekocht (siehe Abb. 267). Man nimmt sie vom Feuer und tabliert so lange, bis oben eine Haut sich bildet und der Guß die richtige Dicke hat. Die Glasur muß dann rasch aufgetragen und in der Wärme getrocknet werden.



Abb. 267.
Zum Faden gekochte Schokoladenglasur.



Abb. 268. Tablieren einer Schokoladenglasur.

1939. Glasur mit Läuterzucker

(besonders für Kleingebäck geeignet) als Ersatz für Fondant.

Zu ½ Pfund Zucker nimmt man ungefähr ⅛ Liter Wasser, kocht dies zum schwachen Faden, läßt ihn etwas abkühlen und rührt gesiebten Staubzucker zu. Man gibt den gewünschten Geschmack zu, stellt die Glasur in heißes Wasser, taucht das Gebäck ein und legt die Stücke zum Trocknen auf ein Drahtgitter. Wird die Glasur zu dick, kann heißes Wasser oder Läuterzucker zugegeben werden.

1940. Schokoladenglasur mit Läuterzucker.

150 g Zucker, ½ Glas Wasser, 90 g Kuvertüre (Überzugsmasse oder Deckschokolade).

Die Kuvertüre wird in heißes Wasser gestellt oder ganz an der Seite des Herdes an nicht zu heißer Stelle aufgelöst. Der Zucker wird mit dem Wasser zum Faden gekocht, langsam der erweichten Masse zugegeben und die Masse tabliert (siehe Abb. 268), bis der Guß die richtige Dicke hat. Zum Eintauchen von Gebäck wird die Glasur wieder in heißes Wasser gestellt und, wenn sie zu fest wird, etwas warmer Läuterzucker zugegeben.

1941. Mokkaglasur.

Der Zucker wird statt mit Wasser mit demselben Quantum Filterkaffee gekocht als Läuterzucker, dann gerührt, bis er noch gut lauwarm ist, gesiebter Staubzucker und noch etwas Kaffee zugegeben und während des Glasierens in heißes Wasser gestellt.

1942. Eiweißglasur.

250 g gesiebter Staubzucker, 1—2 Eiweiß, Zitronensaft werden zusammen 10 Minuten bis ¼ Stunde gerührt.

1943. Eiweißglasur mit Schokolade.

Vorhergehender Glasur ohne Zitronensaft gibt man ¼ Pfund erwärmte Schokolade zu, rührt sie tüchtig darunter und verdünnt mit Läuterzucker.

1944. Spritzglasur zur Verzierung von Torten.

In einer Tasse rührt man ½ Eiweiß mit 60—80 g gesiebtem Staubzucker, einigen Tropfen Zitronensaft tüchtig ¼ Stunde und bedeckt die Glasur mit einem nassen

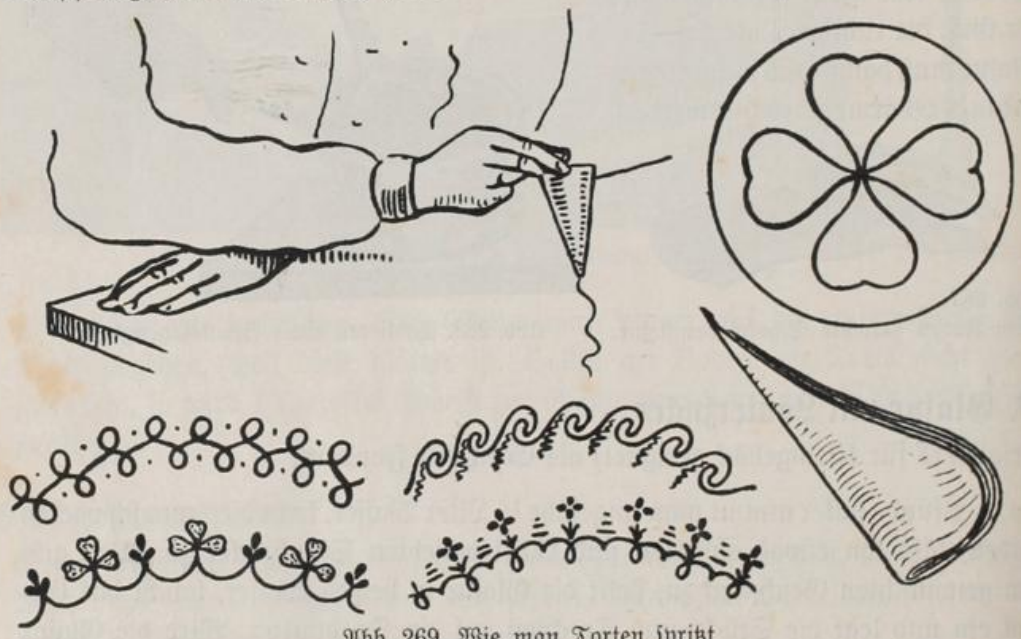


Abb. 269. Wie man Torten spritzt.

Oben links: Wie das Spritztütchen gehalten und der Arm aufgelegt wird. Unten links: Einige Muster zum Spritzen. Rechts: Wie man aus einem 8fach zusammengelegten Papier Kleeblatt, Stern und anderes schneiden kann, dasselbe ausgebreitet auf die Torte auflegt und nachspritzt.

Tuch. Nach Belieben kann man sie färben. Man formt aus Papier Tüten, füllt die Glasuren hinein und spritzt auf die Torte eine beliebige Zeichnung (siehe Abb. 257).

1945. Schokoladenspritzglasur.

Unter die Spritzglasur wird 30 g erwärmte, glattgerührte Schokolade oder ein Kaffeelöffel Kakao gemengt, oder man löst ein Stückchen Kuvertüre in der Wärme auf und rührt sie mit einigen Tropfen Eiweiß, bis sie die richtige Dicke zum Spritzen hat.

Kleinbackwerk

1946. Makronen. (90—95 Stück.)

1 Pfund Mandeln*, 1 Pfund Zucker, 8—9 Eiweiß, 1 Zitrone.

Die gebrühten Mandeln werden abgezogen, in kaltes Wasser geworfen, mit einem Tuch trockengerieben und auf der Mandelmaschine fein gemahlen. In eine Messingpfanne rührt man Mandeln, Zucker, Zitronensaft und -schale und 2 Eiweiß über mäßigem Feuer, bis die Masse lauwarm ist und sich zusammenballt. Nach vollständigem Erkalten mischt man den steifen Eierschnee nach und nach darunter. Mit 2 Teelöffeln formt man längliche oder runde Makronen, setzt diese auf ein mit Wachs bestrichenes Blech oder auf Papier und backt sie in sehr schwacher Hitze hellgelb. Nach Belieben kann man geschälte halbe Mandeln in die runden Makronen stecken oder mit einer Haselnuß in der Mitte einen Eindruck machen und in jede Makrone eine eingemachte Kirsche oder etwas dicke Marmelade setzen, auf welche man nach dem Backen mit weißer Wasserglasur einen Tupfen gibt.

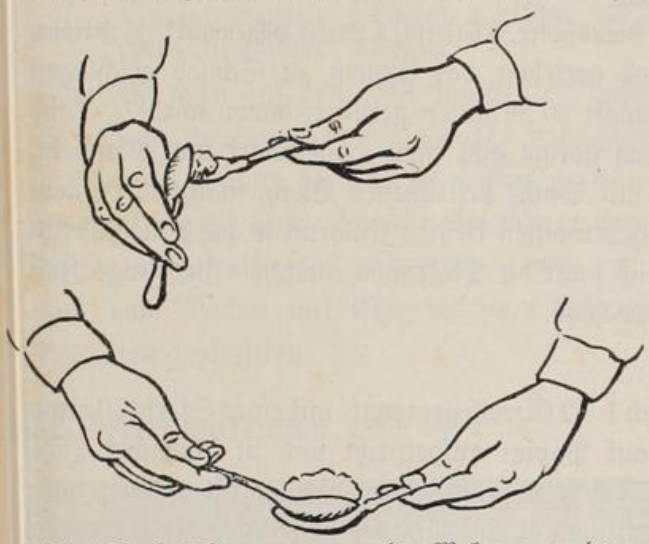


Abb. 270. Das Formen von runden Makronen an der Spitze der beiden Kaffeelöffel. Mitte: Das Formen von länglichen Makronen.

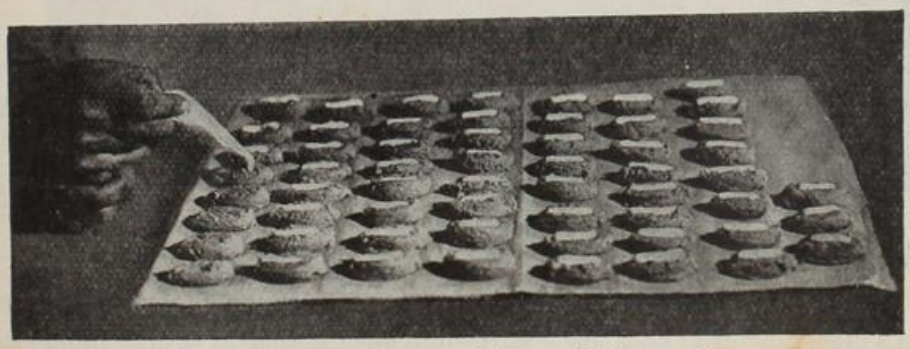


Abb. 271. Aufspritzen der Glasur auf Hägenmakronen.

* Sollen die Mandeln weiß werden, so wirft man sie in kleinen Partien in kochendes Wasser (das Wasser muß aber dann vom Feuer weggenommen werden), läßt sie einige Minuten ziehen und gießt sie mit kaltem Wasser ab. Die Haut löst sich dann leicht, wenn man sie zwischen Daumen und Zeigefinger drückt. Die abgezogenen Mandeln werden nochmals gewaschen; vor der Verwendung läßt man sie auf einem Sieb gut trocknen.



Abb. 272. Hägenmakrone.

Abb. 273. Makronen.

1947. Hägenmakronen. (90 Stück.)

1¼ Pfund Mandeln, 1 Pfund Staubzucker, 6 Eiweiß, 4 Löffel Hägenmark, ½ Zitrone.

Die Mandeln werden geschält und gerieben, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und mit dem Zucker und Zitronensaft 20 Minuten gerührt; davon wird ½ Tasse zum Guß zurückgestellt. Unter das übrige gibt man Hägenmark und Mandeln, setzt längliche Makronen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, macht mit einem dünnen, in Zucker getauchten Hölzchen einen kleinen Eindruck in die Mitte, spritzt da hinein einen Streifen Guß und backt die Makronen, nachdem sie einige Zeit abgetrocknet sind, in sehr schwacher Hitze.

1948. Gespritzte Makronen.

Unter die Masse Nr. 1946 wird noch 1—2 Eiweiß gemengt, mit einer Sterntülle und Spritzsack verschiedene Formen auf Papier aufgespritzt und in schwacher Hitze hellgelb gebacken. — Nach dem Backen zieht man das Papier über einen naßgemachten Tisch, läßt es je nachdem noch einige Minuten liegen, bis die Makronen sich gut lösen, läßt sie auf einem Gitter gut trocknen und verziert sie mit eingemachten Kirschen oder kleinen Stückchen aus anderen Zuckerfrüchten.



Abb. 274. Gespritzte Makronen.

1949. Gefüllte Makronen.

Diese Masse soll etwas weicher sein und werden runde Makronen mit einer glatten Tülle aufgespritzt oder mit 2 Kaffeelöffelchen aufgesetzt (jedoch immer einen Zwischenraum lassen, damit sie nicht zusammenbacken). Nach dem Backen setzt man sie mit Aprikosenmarmelade zusammen oder bestreicht die Makronen mit Buttercreme Nr. 1921, stellt sie kühl, damit die Creme steif wird, und taucht sie in Kuvertüre*.

* **Kuvertüre.** Diese läßt man in heißem Wasser weich werden, rührt sie, bis sie anfängt steif zu werden, und stellt sie wieder in warmes Wasser, bis alle Brötchen eingetaucht sind.

1950. Zwiebackmakronen. (60 Stück.)

6 Eiweiß, ¼ Pfund Mandeln, ¾ Pfund Zucker, ungefähr 12 geröstete Zwiebacke.

Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, der Zucker ¼ Stunde mitgerührt, dann gibt man die gemahlenen Mandeln, den gerösteten, gesiebten Zwieback zu, setzt mit 2 Teelöffeln Makronen auf und backt sie bei gelinder Hitze.

1951. Makronenschnitten.

Teig: ½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, 60 g Zucker, 2 Eier. Makronenmasse: ¼ Pfund Mandeln, 2 Eiweiß, ¼ Zitrone, 140 g Zucker. Zur Glasur: ¼ Pfund Staubzucker, Zitronensaft, Wasser.

Der Teig wird auf dem Nudelbrett rasch zusammengearbeitet und kaltgestellt. Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Zucker und der Zitrone 20 Minuten gerührt, dann die geschälten, geriebenen Mandeln zugegeben. Der Teig wird ausgewellt, lange, schmale Streifen geschnitten, die Makronenmasse zu beiden Seiten aufgespritzt, daß in der Mitte noch ein leerer Raum bleibt. Dieser wird nach dem Backen mit Eingemachtem bestrichen, glasiert, getrocknet, dann in Schnitten geschnitten.

1952. Grießmakronen. (40—50 Stück.)



Abb. 275. Grießmakronen.

½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker, 40 g Grieß, 30 g Zitronat u. Orangeat, 4 Eiweiß, ½ Zitrone.

Der steife Eierschnee wird mit Zucker und Zitrone tüchtig gerührt, ¼ Stunde der Grieß mitgerührt, dann die geschälten, geriebenen Mandeln, worunter 15 g bittere, und das in Würfel geschnittene Zitronat und Orangeat untergemischt. Man setzt runde oder längliche Makronen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech. Auf die runden setzt man in eine kleine Vertiefung in der Mitte etwas Gelee, auf die langen ein Streifchen Zitronat und backt sie in schwacher Hitze.

1953. Schokoladenmakronen I.

Unter die oben angegebene Makronenmasse mischt man 180 g geriebene Schokolade und nimmt statt 4, 6 Eiweiß.

1954. Schokoladenmakronen II.

4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 300 g Mandeln, ungeschält gerieben, und mit 1—2 Eiweiß verrieben, 300 g feiner Zucker, 110 g geriebene Schokolade.

1955. Schaummakronen. (50—60 Stück.)

6 Eiweiß, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund geschälte, geriebene Mandeln (oder ¼ Pfund geraspelte Kokosnüsse), 1 Päckchen Vanillezucker.

Eiweiß und Zucker werden über Dampf zu einer steifen Masse geschlagen, Mandeln und Vanille zugegeben. Mit 2 Teelöffeln setzt man längliche Makronen auf ein mit Papier belegtes Blech und backt sie in gelinder Hitze lichtgelb. Um sie vom Papier abzulösen, legt man dies einige Minuten auf ein nasses Blech.

1956. Kokosnußmakronen.

½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Kokosnüsse, 5 Eiweiß, Saft und Schale einer halben Zitrone oder etwas Vanille.

Die Kokosnüsse, Zucker, 1 Eiweiß, Zitrone werden in einer Pfanne auf dem Herd so lange gerührt, bis die Masse lauwarm ist. Die übrigen Eiweiß werden zu leichtem Schaum geschlagen, nach und nach unter die Masse gemischt. Ist die Masse zu weich, kann man einen Eßlöffel Grieß zugeben. Man setzt längliche Makronen auf Oblaten oder auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie bei schwacher Hitze hellgelb.

1957. Haselnußmakronen. (30—40 Stück.)

190 g Staubzucker, 90 g Mandeln, 90 g Haselnüsse, 3 Eiweiß, Vanille.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit dem gesiebten Staubzucker 20 Minuten lang gerührt, 1—2 Eßlöffel zum Guß zurückgestellt, die geriebenen Haselnüsse, Mandeln und ⅓ Päckchen Vanillin untergemischt und längliche oder runde Makronen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech aufgesetzt und bei schwacher Hitze gebacken. Man kann auch wie bei Hägenmakronen ein Streifchen von dem Guß in die Mitte spritzen.

1958. Haselnußmakronen (andere Art).

300 g Zucker, 90 g Haselnüsse, 90 g Mandeln, etwas Vanille, 4 Eiweiß.

Die Haselnüsse werden auf einem Blech im Ofen geröstet, die Schale zwischen den Händen entfernt und die Haselnüsse gerieben. Die Mandeln werden überbrüht, geschält, getrocknet und gerieben. Haselnüsse und Mandeln werden in einer Schüssel mit 1 Eiweiß fein verrieben, Zucker, Vanille und nach und nach der Schnee der 3 Eiweiß zugegeben. Von dieser Masse spritzt man mit der glatten Tülle kleine, runde Makronen auf Papier und backt sie in schwach heißem Ofen hellgelb.

1959. Haselnußbusserln. (55—60 Stück.)

3 Eiweiß (von großen Eiern), ½ Pfund Haselnüsse, 200 g Zucker, 30 g Schokolade, 6 Kaffeebohnen, etwas Vanille.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, der gesiebte Zucker 20 Minuten mitgerührt, die geriebenen Haselnüsse, die geriebene Schokolade, die gemahlenen Kaffeebohnen und Vanille leicht untergemischt und kleine Kugeln geformt, die man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech oder auf Oblaten setzt. Man macht in der Mitte mit dem Kochlöffelstiel kleine Vertiefungen und bäckt die Busserln in ganz schwacher Hitze. Nachdem man sie einen Tag an einen feuchten Ort gestellt

hat, daß sie weich werden, füllt man in die Vertiefung feine Marmelade oder legt eine Weichselkirsche oder ein Stückchen Ananas hinein.

1960. Haferflockenmakronen.

¼ Pfund Butter oder Margarine, 1 Pfund Haferflocken, 200 g Zucker, 1—2 Eier ¼—⅜ Liter Milch, 1 Paket Backpulver, Zitrone oder Vanille nach Belieben.

Die Haferflocken werden fein verwiegt und durch ein Sieb gegeben. Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb und Zucker mitgerührt, die andern Zutaten und zuletzt das Backpulver untergemischt. Man setzt mit 2 Kaffeelöffeln Makronen auf ein bestrichenes Backblech, macht nach Belieben in der Mitte einen Einschnitt und spritzt Eingemachtes hinein und backt sie in mäßiger Hitze.

1961. Schokoladenmakronen mit Haferflocken.

Vorhergehender Masse gibt man 3—4 Kaffeelöffel Kakao zu.

1962. Haselnußringe. (80—90 Stück.)

¾ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, 3 Eier, 1½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Haselnüsse.

Die Butter rührt man schaumig, gibt die übrigen Zutaten dazu und mengt dann alles auf dem Wellbrett gut durch. Hierauf wellt man den Teig ⅓ cm dick aus, sticht mit einer gezackten Ringform Ringe aus, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit gehackten Haselnüssen und Hagelzucker, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und backt sie bei guter Hitze hellgelb.

1963. Haselnußschnitten. (80—90 Stück.)

8 Eiweiß, 1 Pfund Staubzucker, ½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Haselnüsse, 1 Päckchen Vanillin oder Saft einer Zitrone.

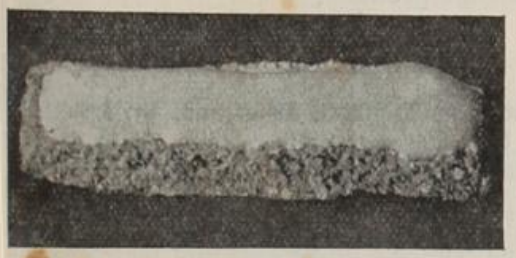


Abb. 276. Haselnußschnitte.

Die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß, Zucker und Vanille werden ½ Stunde gerührt, 8 Löffel zum Guß zurückgestellt, dann die geriebenen Mandeln und Haselnüsse leicht untergemischt. Auf einem mit Zucker bestreuten Brett wird ein Teil der Masse ausgewellt und längliche Schnitten, Hufeisen oder Halbmonde ausgestochen. Man setzt diese auf ein wachsbestrichenes Blech, bestreicht sie mit Glasur und backt sie in mäßiger Hitze.

1964. Haselnuß-S. (30 Stück.)

¼ Pfund geriebene Haselnüsse, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mehl.

Alle Zutaten werden auf dem Nudelbrett zu einem glatten Teig verschafft, kaltgestellt, S geformt oder ausgewellt und ausgestochen, in Mittelhitze gebacken und nach dem Backen mit Vanilleglasur bestrichen.

1965. Haselnußstangen. (20—30 Stück.)

2 Eigelb, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund geriebene Haselnüsse, 150 g Mehl.

Alle Zutaten werden auf das Nudelbrett gegeben und zu einem Teig geknetet, 10 cm lange Stangen von der Dicke eines Bleistifts gerollt, diese nicht zu dicht nebeneinander aufs Blech gelegt und in mäßiger Hitze gebacken.

1966. Mandelhäufchen. (40—55 Stück.)

5 Eiweiß, ½ Pfund Mandeln, quer geschnitten, ¾ Pfund Zucker, Vanille, Zimt.

Alles zusammen wird auf schwachem Feuer gerührt, bis die Masse sich übereinanderlegt, dann rasch mit 2 Kaffeelöffeln kleine Häufchen auf Oblaten gesetzt und in heißem Ofen abgebacken.

1967. Mandelhäufchen (andere Art). (50—60 Stück.)

5 Eiweiß, 1 Pfund Zucker, 1 Zitrone, 1 Pfund Mandeln, 15 g Zimt.

Die geriebenen, geschälten Mandeln werden mit 120 g Zucker gelb geröstet. Den steifen Eierschnee rührt man mit dem übrigen Zucker und dem Saft der Zitrone ½ Stunde, mengt die gerösteten Mandeln, Zimt und die abgeriebene Zitronenschale darunter und setzt kleine Häufchen auf das butterbestrichene Blech und backt sie in schwacher Hitze.

1968. Nußhäufchen. (20—30 Stück.)

¼ Pfund fein verwiegte Nußkerne, 3 Eiweiß, 185 g Zucker, 5 g Zimt.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, Zucker, Zimt und die Nüsse leicht unter den Schnee gemengt, mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und in schwacher Hitze gebacken.

1969. Nußbrötchen. (40—50 Stück.)

2 Eier, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund gemahlene Nußkerne, 10 g Zimt, Prise Nelken, ½ Pfund Mehl, etwas Kirschengeist. Oder: 300 g gemahlene Nüsse, 300 g Zucker, 75 g Mehl, 3 ganze Eier, etwas Zitronenschale und Kirschwasser.

Zucker und Eier werden ½ Stunde gerührt, die übrigen Zutaten daruntergemengt und die Masse ausgewellt. Man sticht kleine, runde Kuchen aus und setzt, ehe sie in den Ofen kommen, auf jedes ½ Nuß, die im Guß umgedreht ist. Guß: 1 Eiweiß mit 200 g Staubzucker stark gerührt. Nach Belieben gibt man Mokkaextrakt zu.

1970. Kochschulbrötchen. (80—90 Stück.)

½ Pfund Zucker, ½ Pfund Butter, ½ Pfund geriebene Mandeln, 250—300 g Mehl.

In die schaumig gerührte Butter gibt man die übrigen Zutaten, wellt den Teig aus und sticht runde Plätzchen aus. Diese läßt man über Nacht stehen, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit gehäckelten Mandeln. Man backt die Brötchen in mäßiger Hitze.

1971. Butterbrötchen. (50—60 Stück.)

3 Eiweiß, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund geriebene Mandeln, ½ Pfund geriebene Schokolade, Vanille oder wenig Zitronensaft.

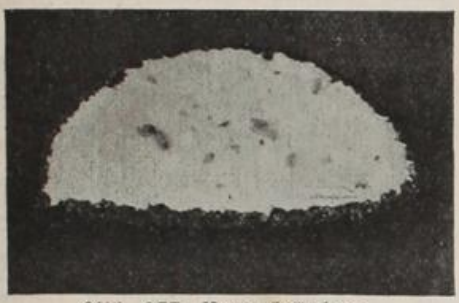


Abb. 277. Butterbrötchen.

Der steife Eierschnee wird mit dem Zucker schaumig gerührt, Mandeln, Schokolade und etwas Vanille beigefügt, alles auf dem Nudelbrett vorsichtig zusammen geschafft und der Teig kaltgestellt. Aus der ½ cm dick ausgewellten Masse sticht man länglich runde Brötchen aus und backt sie in Mittelhitze. Dieselben werden nach dem Backen mit folgendem Guß bestrichen: 1 Eiweiß wird zu leichtem Schnee geschlagen und mit ¼ Pfund gesiebtem Staubzucker 5—10 Minuten gerührt und nach Streichen mit geschälten, gewiegten Pistazien bestreut.

1972. Schokoladenbrötchen. (50—60 Stück.)

4 Eiweiß, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund geriebene Mandeln, ¼ Pfund Schokolade.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Zucker 20 Minuten gerührt, die geriebene Schokolade und die Mandeln untergemischt. Man setzt mit dem Kaffeelöffel kleine Brötchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie bei schwacher Hitze.

1973. Schokoladenherzen. (15—20 Stück.)

2 Eiweiß, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln, 70 g geriebene Schokolade, etwas Zimt oder Zitrone.

Die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß werden mit dem Zucker gerührt, die geriebenen Mandeln, Schokolade und Zimt zugegeben. Der Teig wird auf Mehl ausgewellt, Herzen ausgestochen, in ganz schwacher Hitze gebacken und nach Belieben glasiert.

1974. Schokoladenmuscheln. (80 Stück.)

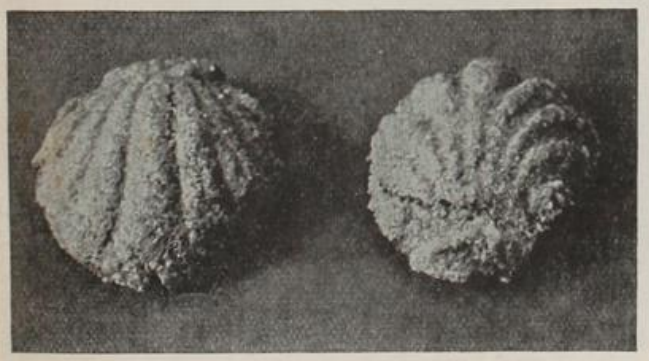


Abb. 278. Schokoladenmuscheln.

1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, 180 g geriebene Schokolade, 8 Eiweiß, 10 g Zimt, 1 Zitrone.

Die Mandeln werden ungeschält gerieben, die Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, mit Zucker, Zitronensaft und Schale dickschaumig gerührt, dann die geriebene Schokolade und Zimt noch eine Weile mitgerührt, danach die Mandeln zugegeben, Kugeln geformt und in die mit Zucker bestreuten Holzförmchen gedrückt. Man backt die Muscheln in mäßiger Hitze.

1975. Wespennester. (80—90 Stück.)



Abb. 279. Wespennester.

¾ Pfund Mandeln, 6 Eiweiß, ¾ Pfund Zucker, ¼ Pfund Schokolade, etwas Zimt, Nelken, Vanille.

Die Mandeln werden ungeschält fein geschnitzelt, mit einer Handvoll Zucker geröstet und erkalten lassen. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, der Zucker, die geriebene Schokolade, Zimt, Nelken, Vanille und die Mandeln zugegeben, kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech aufgesetzt und in schwacher Hitze gebacken.

1976. Frankfurter Brenten. (60—70 Stück.)

1 Pfund geschälte, geriebene Mandeln, 1 Pfund Zucker, Rosenwasser, 1 Eiweiß, 60 g feines Mehl.

Die Mandeln werden mit dem Rosenwasser fein verrieben, mit dem Zucker gemischt auf schwachem Feuer so lange geröstet, bis sie sich trocken anfühlen. Nun stellt man die Masse bis zum anderen Tag kalt, arbeitet auf dem Brett das Eiweiß und Mehl hinein, wellt auf Zucker den Teig aus und drückt ihn in Holzformen. Nach 24 Stunden werden sie in schwacher Hitze gebacken.

1977. Mandelbögen. (70—80 Stück.)

1 Pfund Mandeln, ¾ Pfund Zucker, 60 g Zitronat, 12 g Zimt, 6 Eiweiß, Schale einer Zitrone.

Die Mandeln werden geschält, die Hälfte davon gerieben, die anderen in feine Streifchen geschnitten. Die geriebenen Mandeln gibt man mit dem Zucker in eine

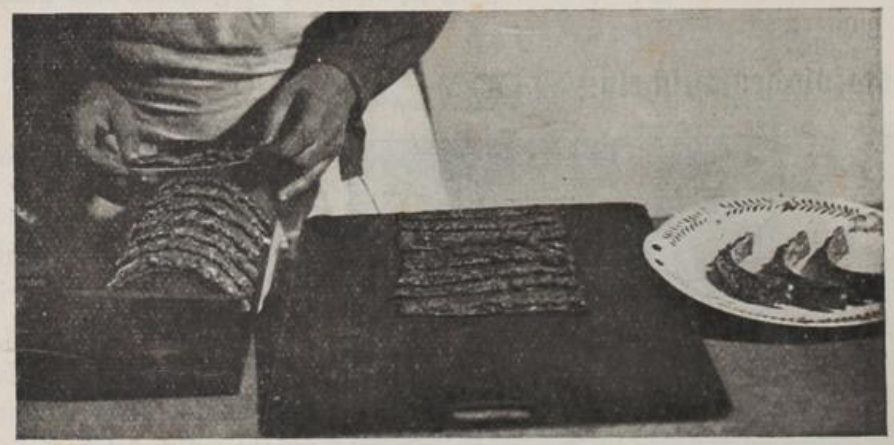


Abb. 280. Herstellung von Mandelbögen.
Links: Mandelbögen werden geformt. Mitte: Mandelbogenmasse geschnitten.
Rechts: Fertige Mandelbögen.

Messingpfanne und röstet sie unter beständigem Umrühren auf schwachem Feuer hellgelb, gibt sie mit den geschnittenen Mandeln, der Zitronenschale, dem Zimt und Eier-

schnee in eine Schüssel, rührt die Masse leicht untereinander, streicht sie messerrückendick auf Oblaten oder auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie bei schwacher Hitze hellgelb. Noch heiß, schneidet man sie in Streifen und biegt sie über ein Wellholz.

1978. Mandelspieß. (40—50 Stück.)

¼ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Mehl, 10 g Zimt, 1 Prise Nelken, 1 Ei.

Von den geschälten Mandeln legt man 20 Stück sowie 1 Handvoll geriebene zurück, gibt die übrigen mit den anderen Zutaten in die schaumig gerührte Butter, stellt die Masse kalt, wellt sie dann aus und sticht schräge Vierecke aus. Diese legt man auf ein mit Wachs bestrichenes Blech ganz nahe aneinander und bestreicht sie mit ganz leicht geschlagenem Eiweiß, bestreut sie mit den geriebenen Mandeln und gibt auf jedes Viereck ½ Mandel in die Mitte und backt sie in gut heißem Ofen hellgelb.

1979. Schokoladenbögen.

Die Masse von Mandelbögen, nur mischt man statt Zitrone und Zimt 50 g Kakao darunter.

1980. Mandelringe.

4 große Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 220 g feiner Zucker daruntergemengt und dies im Wasserbad so lange geschlagen, bis die Masse gut erwärmt ist. Nachdem man dieselbe etwas kalt gerührt hat, gibt man 220 g geschälte, gut getrocknete, länglich geschnittene Mandeln darunter. Diese Masse wird auf ausgestochene Ringe von Blätterteig gleichmäßig aufgestrichen und in heißem Ofen gebacken.

1981. Kleeblätter, Hufeisen oder Vanillesterne.

6 Eiweiß, 1 Pfund Staubzucker, 1 Pfund Mandeln, 1 Stange Vanille oder 1 Päckchen Vanillezucker.

Die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß rührt man mit dem Zucker ½ Stunde nimmt 3—4 Eßlöffel zum Guß weg, gibt die geschälten, gut getrockneten, gemah-

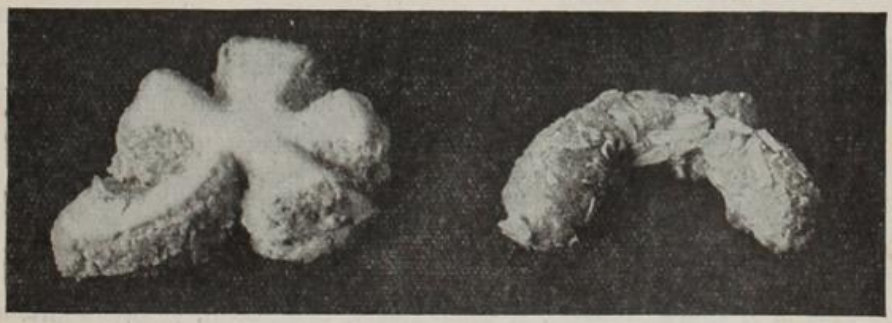


Abb. 281. Kleeblatt.

Abb. 282. Mandelhörnchen.

enen Mandeln und Vanille dazu, wellt die Masse auf Zucker aus, sticht Sterne, Kleeblätter, Hufeisen oder andere Formen aus, glasiert sie und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

1982. Mandelhörnchen.

Die Masse von Vanillesternen Nr. 1981. Kleine Teile davon werden in geschälten, gehobelten Mandeln gerollt, davon Hörnchen geformt und in mäßiger Hitze hellgelb gebacken.

1983. Zimtsterne. (60 Stück.)

1 Pfund Mandeln, 1¼ Pfund Staubzucker, das Eiweiß von 8 großen Eiern, 1 Zitrone, 15—20 g Zimt.



Abb. 283. Zimtstern.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Staubzucker, Saft und Schale von 1 Zitrone recht dick gerührt, so daß die Masse nicht mehr vom Löffel läuft. Dann wird eine große Tasse voll zum Guß zurückbehalten. Unter das übrige mischt man Zimt und die ungeschälten, geriebenen Mandeln, nimmt kleine Mengen von der Masse auf ein mit Zucker bestreutes Brett und wellt die Masse schwach fingerdick aus, wobei man durch Hin- und Herschieben das Anhängen der Masse verhüten muß. Man sticht Sterne aus, setzt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt sie ein wenig abtrocknen, überzieht sie mit einem Obstmesser glatt mit dem Guß und backt sie in schwacher Hitze.

1984. Zitronensterne. (30—35 Stück.)

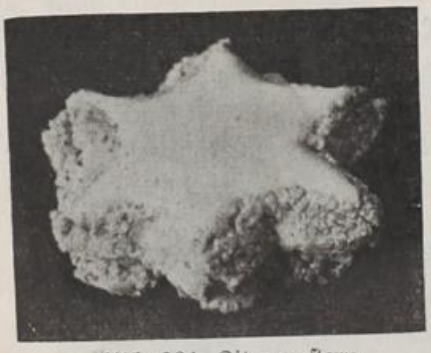


Abb. 284. Zitronenstern.

3 Eiweiß, ¾ Pfund Staubzucker, Schale von 1, Saft von 1½ Zitronen, ½ Pfund geriebene Mandeln.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Zucker 20 Minuten gerührt, Zitronensaft und -schale zugegeben und hierauf 4—5 Löffel voll zum Guß weggenommen. Dann gibt man die ungeschälten, geriebenen Mandeln zu, wellt einen Teil der Masse auf einem mit Zucker bestreuten Nudelbrett ½ cm dick aus, sticht Sterne daraus, glasiert sie und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

1985. Belgrader Brot. (80—90 Stück.)

6 Eiweiß, ¾ Pfund Mandeln, ¾ Pfund Zucker, 150 g Mehl, ¼ Pfund Zitronat und Orangeat, 10 g Zimt, ½ Zitrone.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit Zucker und Zitrone gut verrührt, dann Zimt, die länglich geschnittenen Mandeln, das in Würfel geschnittene Zitronat und Orangeat, die abgeriebene Zitronenschale und das Mehl unter-

gemischt. Man setzt kleine, längliche Brötchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt sie eine Weile abtrocknen und backt sie in mäßiger Hitze.

1986. Belgrader Brot (andere Art). (40—50 Stück.)

2 ganze Eier, 2 Eigelb, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Mehl, 10 g Zimt, 30 g Zitronat, 30 g Orangeat.

Die Eier werden mit dem Zucker ½ Stunde gerührt, der Zimt, die in Würfel geschnittenen Mandeln, Zitronat und das Mehl zugegeben. Man wellt den Teig ½ cm dick aus, sticht schräge Vierecke aus und backt sie bei mäßiger Hitze. Noch warm glasiert man sie mit 120 g gesiebtem Staubzucker, den man mit 1 Eiweiß 10 Minuten gerührt hat.

1987. Zedernbrot. (65—70 Stück.)

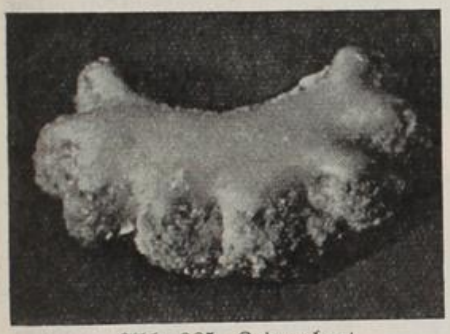


Abb. 285. Zedernbrot.

5 Eiweiß, 600 g Staubzucker, 2 kleine Zitronen 1 Pfund Mandeln.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Zucker und Saft von 2 Zitronen schaumig gerührt. Nachdem man 1 Tasse zum Guß zurückgestellt, gibt man Schale von 2 Zitronen, die geschälten, geriebenen Mandeln darunter, sticht auf Zucker Halbmonde oder Sterne aus, läßt sie über Nacht abtrocknen, bestreicht sie den anderen Tag mit der Glasur, die man vorher 5 Minuten rührt, und backt sie bei schwacher Hitze hellgelb.



Abb. 286. Wie die Fülle zu Helenenschnitten aufgestrichen wird.
Links: Der Streifen, der auf die Fülle gelegt wird.

1988. Helenenschnitten. (30—35 Stück.)

150 g Mehl, 100 g Butter, 60 g Zucker, 70 g ungeschälte, geriebene Mandeln, 30 g Schokolade, 1 Ei, etwas Vanille. Zur Fülle: 70 g geschälte, geriebene Mandeln, 70 g Zucker, etwas kaltes Wasser.

Alle Zutaten werden auf dem Nudelbrett glatt zusammengearbeitet und kalt gestellt. Dann wellt man von der Masse 2 lange Streifen, bestreicht den ersten Streifen außen mit Ei, rollt um diesen einen kleinen Rand, drückt ihn etwas in die Höhe (siehe Abb. 286) und füllt ihn mit folgender Fülle: Die geschälten Mandeln werden mit Zucker und etwas Wasser in einer Schüssel mit dem Erbsendrücker gut verrieben. Hierauf legt man den anderen Streifen darüber, backt die Masse in Mittelhitze, überstreicht dieselbe nach dem Backen mit Vanilleglasur und schneidet sie in gleiche Schnitten.



Abb. 287. Fertige Helenenschnitte.

1989. Hindenburgschnitten. (30—35 Stück.)

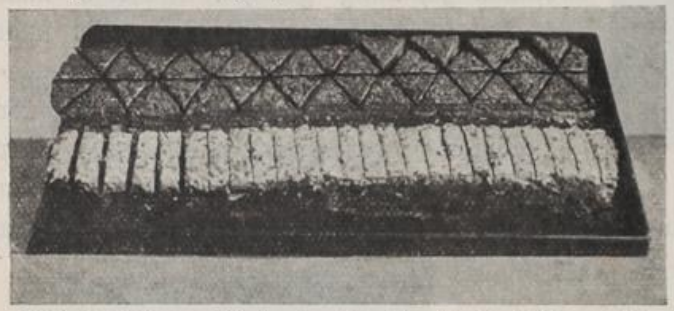


Abb. 288. (Oben) Hindenburgschnitten (in Dreiecke geteilt).
Abb. 289. (Unten) Himbeerschnitten.

Zum Teig: 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb, 200 g Mehl. Zum Guß: 45 g Haselnüsse, 45 g Mandeln, 2½ Eiweiß, 150 g Zucker, etwas Zimt, Vanille. Zum Füllen: Johannisbeeren.

Von der Butter, Zucker, Mehl, Ei und Eigelb wird auf dem Nudelbrett ein Mürbteig bereitet, dieser kalt gestellt und in 2 gleiche Streifen ausgewellt. Man backt sie halb an, füllt Johannisbeeren dazwischen und gibt die gehackten Mandeln, Haselnüsse, Zucker, Zimt, Vanille mit dem Eiweiß auf das Feuer und rührt so lange, bis sich die Masse übereinanderlegt. Diesen Guß streicht man rasch oben darauf und backt ihn in heißem Ofen rasch hellgelb.

1990. Himbeerschnitten. (35—40 Stück.)



Abb. 290. Hindenburgschnitte.

Abb. 291. Himbeerschnitte.

100 g Butter, 100 g Zucker, 200 g Mehl, 1 Ei, 1 Eigelb Himbeermarmelade. Zur Makronenmasse: 2 Eiweiß, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund geschälte, geriebene Mandeln.

Von obigen Zutaten wird eine Masse wie Mürbteig zubereitet, davon 2 je

½ cm dicke Streifen ausgewellt, auf diese, wenn sie halb gebacken, die Marmelade und darauf die Makronenmasse gestrichen. Das Ganze bestreut man dann mit geschälten, gehackten Mandeln und backt es schön gelb. Noch warm bestreicht man die Schnitten mit Zitronenglasur und schneidet 2 cm breite Streifen davon.

1991. Honiglebkuchen mit Ei. (80 Stück.)

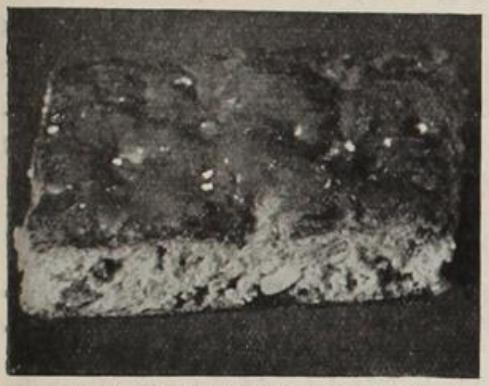


Abb. 292. Honiglebkuchen mit Ei.

1 Schoppen Honig (= 600 g), ¾ Pfund Zucker, 2 Pfund Mehl, 120 g Zitronat und Orangeat, ½ Pfund Mandeln, 3 Eier, Zimt, Nelken, 5 g Pottasche.

Den Honig kocht man mit ¼ Pfund Zucker auf und gibt ihn zum Erkalten in eine Schüssel, dann rührt man 1½ Pfund gesiebtes Mehl darunter. Währenddessen rührt man ½ Pfund Zucker mit 3 ganzen Eiern ½ Stunde, gibt Zimt, Nelken, das in feine Würfel geschnittene Zitronat und Orangeat, ½ Pfund Mehl, Pottasche und die in Würfel geschnittenen Mandeln, welche man in etwas Zucker geröstet hat, dazu. Alsdann gibt man beide Massen zusammen, arbeitet sie gut untereinander, wellt den Teig $^1/_3$—$^1/_2$ cm dick aus und gibt ihn auf ein mit Speck bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht ihn mit Ei und schneidet gleich nach dem Backen Lebkuchen daraus. Man kann auch die Lebkuchen vor dem Backen ausstechen, sie müssen dann auf dem Blech ganz nahe aneinandergesetzt werden.

1992. Feine Honiglebkuchen. (50—60 Stück.)

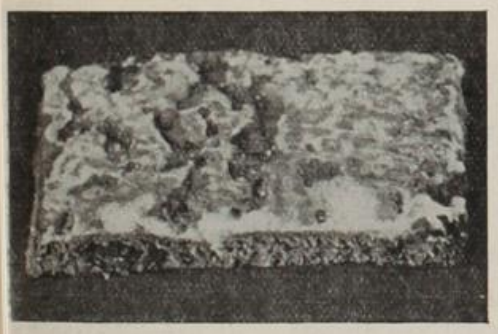


Abb. 293. Honiglebkuchen.

1½ Pfund Honig, ¾ Pfund Mandeln oder die Hälfte Haselnüsse, ¼ Pfund Zitronat, ¼ Pfund Orangeat, Muskat, Nelken, 30 g Zimt, 1¾ Pfund Mehl, ¾ Pfund Zucker, 1 starke Messerspitze Pottasche, 1 Likörglas Kirschwasser.

Mit einem Teil des Zuckers werden die in Würfel geschnittenen Mandeln geröstet, der andere Zucker wird mit dem Honig aufgekocht, das ebenfalls in kleine Würfel geschnittene Orangeat und Zitronat sowie das Gewürz zugegeben, die Masse vom Feuer genommen und, nachdem sie etwas erkaltet, die mit Kirschwasser aufgelöste Pottasche und das Mehl zugegeben. Man wellt die Masse aus, setzt die Lebkuchen auf ein mit Speck bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech, läßt sie über Nacht stehen und backt sie in gut heißem Ofen. Noch warm werden sie mit zu Faden gekochtem Zuckerwasser überstrichen.

1993. Honiglebkuchen. (50—60 Stück.)

½ Liter Honig, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln, 90 g Pomeranzenschale, 90 g Zitronat, 1 Zitrone, 15 g Zimt, Nelken, Muskat, 4—5 g Pottasche, 1 Pfund Mehl.

Honig und Zucker werden aufs Feuer gesetzt und, wenn ersterer anfängt zu kochen, weggenommen, abgeschäumt, dann läßt man ihn noch dreimal steigen. Hierauf werden die nicht abgezogenen gewiegten Mandeln, das feingeschnittene Zitronat und Orangeat, die abgeriebene Schale der Zitrone, Zimt, einige Messerspitzen Nelken, etwas Muskat in eine Schüssel und der siedende Honig darübergegeben und verrührt. Ist die Masse etwas verkühlt, so wird das Mehl, welchem die Pottasche untergemischt ist, langsam hineingerührt und so lange gerührt, bis der Teig kalt ist. Man wellt ihn ½ cm dick aus und schneidet Lebkuchen daraus, die aufs Blech dicht aneinandergelegt und anderen Tags gebacken werden.

1994. Honiglebkuchen (andere Art). (100 Stück.)

2 Pfund 200 g Honig, 1 Pfund gestoßener Zucker, 1 Pfund in Würfel geschnittene Mandeln, ¼ Pfund Zitronat, ¼ Pfund Orangeat, die Schalen von 2 Zitronen, 30 g Zimt, 15 g Pottasche, 2½ Pfund Mehl.

Der Honig wird siedend gemacht und über die in Würfel geschnittenen Mandeln, Zitronat und Orangeat und die anderen Zutaten gegossen. Ist die Masse etwas kalt gerührt, gibt man das gesiebte, etwas erwärmte Mehl zu und läßt den Teig, nachdem er gut geschafft ist, über Nacht stehen. Man wellt den Teig $^1/_3$—$^1/_2$ cm dick aus, schneidet backblechgroße Platten davon, die auf ein mit Speck bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech gegeben und in mittlerer Hitze ½ Stunde gebacken werden. Der gebackene Teig wird noch heiß in ungefähr 7½ cm lange und 4½ cm breite Stücke geschnitten und mit zu Faden gekochtem Zucker überstrichen. Oder man sticht, wie in vorhergehender Anweisung angegeben, aus dem ausgewellten Teig Lebkuchen aus, setzt sie aufs Blech dicht aneinander und backt sie am anderen Tag. Da die Lebkuchen zusammenbacken, müssen sie noch warm auseinandergeschnitten und glasiert werden.

1995. Elisenlebkuchen.

6 Eiweiß, ¼ Pfund geschälte, geriebene Mandeln, ½ Pfund Rohmarzipan, ¾ Pfund Zucker, 50 g Orangeat, Schale einer halben Zitrone, 150 g Mehl, 2—3 g Ammonium oder Pottasche, 15—18 g Lebkuchengewürz (8 g Zimt, 2 g Nelken, 2 g Mazis, 3 g Kardamom, 3 g Piment).

Marzipan, Mandeln, Zucker und 3 Eiweiß werden auf schwachem Feuer abgeröstet, bis die Masse lauwarm ist und sich zusammenballt, dann mischt man das in kleine Würfelchen geschnittene Orangeat und die übrigen Zutaten mit dem Schnee der 3 Eiweiß tüchtig mit der Masse. Diese Masse wird auf runde Oblaten aufgestrichen und über Nacht gut getrocknet, den andern Morgen in mäßig heißem Ofen gebacken. Man kann die Lebkuchen nach Belieben mit einer Rumglasur bestreichen und mit buntem Zucker bestreuen oder mit einer rosa Glasur mit Ananasextrakt übergießen (siehe Nr. 1936) oder Schokoladenglasur, dazu werden die Lebkuchen in Kuvertüre oder in Glasur Nr. 1940 getaucht.

1996. Nürnberger Lebkuchen.

4 Eier, ½ Pfund Zucker, 70 g in feine Würfel geschnittenes Zitronat und Orangeat, 70 g geschälte, blättrig geschnittene Mandeln, ½ Pfund Mehl, 5 g Zimt, Messerspitze Nelken, Muskatblüte, Kardamom, 2 g Ammonium oder Hirschhornsalz.

Die Eier werden mit dem Zucker gut schaumig gerührt, dann die anderen Zutaten zugegeben. Diese Masse streicht man auf Oblaten, schneidet Lebkuchen davon, läßt sie über Nacht abtrocknen und backt sie bei ganz schwacher Hitze in nicht ganz geschlossenem Ofen.

1997. Haselnußlebkuchen.

280 g Haselnüsse, 350 g gestoßener Zucker, 4 Eier oder 6 Eiweiß, etwas Vanille, 80 bis 100 g Mehl, Oblaten, 2 g Ammonium.

Die Haselnüsse werden im Ofen geröstet, die Schale entfernt und in kleine Würfelchen geschnitten oder grob verwiegt. Verwendet man nur Eiweiß, so gibt man die Haselnüsse in eine Steinschüssel, verreibt sie mit 3 Eiweiß mit einem Erbsendrücker, gibt die anderen, zu leichtem Schnee geschlagen, mit den übrigen Zutaten zu, streicht die Masse auf Oblaten und backt sie in schwach heißem Ofen. Will man ganze Eier verwenden, so bereitet man die Lebkuchen wie vorhergehend.

1998. Basler Leckerli.

1 Pfund Honig, ½ Pfund Zucker, 150 g in Würfel geschnittene Mandeln oder Haselnüsse, 30 g Zitronat, 30 g Pomeranzenschalen, in Würfel geschnitten, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 1 Prise Muskat, das Gelbe einer halben Zitrone, 1 Gläschen Kirschwasser, 2 Messerspitzen Trieb (Hirschhornsalz oder Pottasche), 1¼ Pfund Mehl. Zur Glasur: 2 Handvoll Zucker mit 2 Eßlöffel Wasser zusammen zum schwachen Faden gekocht.

Der Honig wird kochend gemacht, der Zucker und die anderen Zutaten, außer Mehl, mit aufgekocht, dann etwas verkühlt, der Trieb und das Mehl zugegeben, die Masse $^1/_3$ cm dick ausgewellt, auf ein vorbereitetes Blech gelegt und nach dem Backen Lebkuchen daraus geschnitten und noch warm glasiert.

1999. Weiße Lebkuchen. (50—60 Stück.)

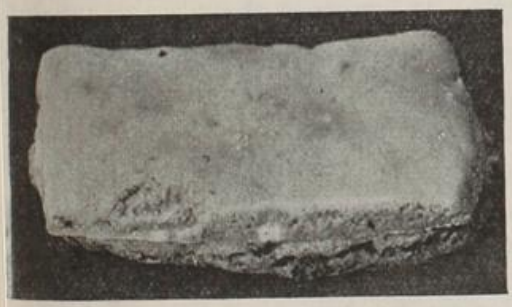


Abb. 294. Weißer Lebkuchen.

5 Eier, 1 Pfund Zucker, 50 g Mandeln, 50 g Zitronat, 15 g Zimt, 1 Pfund Mehl, die Schale einer Zitrone.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann die in feine Würfel geschnittenen Mandeln und Zitronat sowie der Zimt zugegeben, der Teig leicht zusammengearbeitet und kaltgestellt. Alsdann wird er ½ cm dick ausgewellt, Lebkuchen daraus geschnitten, diese auf ein gut gestrichenes Blech in kleinen Zwischenräumen gelegt, über Nacht stehengelassen und in mittelmäßiger Hitze ½ Stunde gebacken. Nach dem Backen kann man sie nach Belieben mit einer Eiweißglasur (1 Eiweiß wird mit 120 bis 150 g Staubzucker und etwas Zitronensaft ¼ Stunde gerührt) bestreichen und trocknen.

2000. Himbeerlebkuchen. (80—90 Stück.)

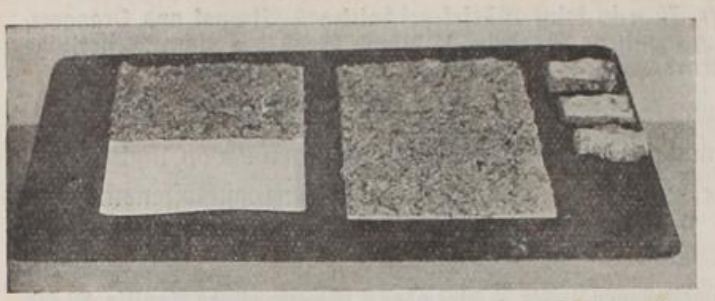


Abb. 295. Himbeerlebkuchen auf Oblaten aufgestrichen und geschnittene Lebkuchen.

7 Eiweiß, 1 Pfund Zucker, ¾ Pfund ungeschälte, geriebene Mandeln, 70 g Orangeat, 70 g Zitronat, etwas Zimt, Nelken, Muskat, die Schale einer Zitrone und 3 Eßlöffel eingemachte Himbeeren.

Der steife Eierschnee wird mit dem Zucker 10 Minuten gerührt, dann die anderen Zutaten leicht daruntergemischt, die Masse ½ cm dick auf Oblaten gestrichen und kleine Lebkuchen daraus geschnitten. Diese werden aufs Blech gesetzt, in schwach heißem Ofen gebacken und nachher mit Zitronenglasur (Staubzucker, Zitronensaft und wenig Wasser) überzogen.

2001. Geleelebkuchen.

1 Pfund Apfelgelee, 10 g Hirschhornsalz, 1 Pfund Zucker, 3 Eier, ¼ Pfund Zitronat und Pomeranzenschale, ¼ Pfund Mandeln, 5 g Zimt, etwas Nelken, ungefähr 2½ Pfund Mehl.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt, das Hirschhornsalz wird mit dem Gelee glattgerührt und nebst den anderen Zutaten zur schaumigen Masse gegeben. Dann rührt man nach und nach das Mehl zu. Man knetet die Masse tüchtig und läßt sie bis zum anderen Tag stehen. Dann wird der Teig ½ cm dick ausgewellt, ausgestochen, die Lebkuchen dicht aneinandergesetzt und bei mittlerer Hitze gebacken. Statt Mandeln können auch Haselnüsse verwendet werden.

2002. Pfeffernüsse I. (150—160 Stück.)

1 Pfund Honig, 1¼ Pfund Mehl, ¾ Pfund süße und 60 g bittere Mandeln (in Würfel geschnitten), ebenso 200 g Zitronat, 30 g Zimt, 15 g Nelkenpfeffer.

Zubereitung, wie bei Honiglebkuchen angegeben. Man sticht kleine runde Plätzchen von der Masse aus und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

2003. Pfeffernüsse II. (120 Stück.)

½ Pfund Zucker, 2 Eigelb, 2 Messerspitzen Pottasche, 30 g Zitronat oder Schale einer Zitrone oder einige feingeschnittene Feigen, etwas Zimt, Nelken, Pfeffer, 1 Eßlöffel Kirschwasser, ½ Pfund Mehl.

Die Eigelb werden mit dem Zucker 20 Minuten gerührt, dann die anderen Zutaten zugegeben. Nun wird der Teig schwach 1 cm dick ausgewellt und mit einem runden kleinen Förmchen ausgestochen. Man setzt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und läßt sie über Nacht trocknen. Den anderen Tag bestreicht man vor dem Backen die untere Seite mit Wasser oder Kirschwasser und backt die Pfeffernüsse in mäßiger Hitze.

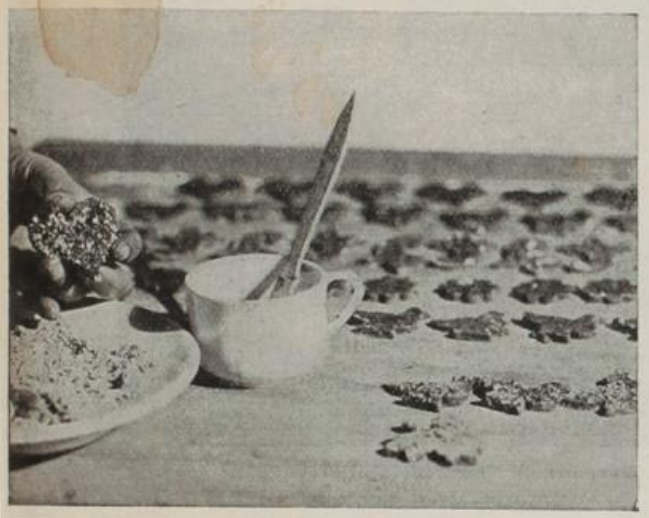
2004. Pfeffernüsse III. (120 Stück.)

½ Pfund Zucker, 3 Eier, Zitronenschale, 1 Eßlöffel Zimt, 60 g Zitronat und Orangeat, Muskat, ½ Pfund Mehl.

Man rührt Zucker und Eier ½ Stunde, fügt dann die anderen Zutaten dazu und mischt zuletzt das Mehl unter. Wenn der Teig gut durcheinandergeschafft ist, setzt man kleine Häufchen auf das vorbereitete Blech und backt sie knusprig.

2005. Buttergebackenes. (80—100 Stück.)

1 Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 8 Eigelb oder 3—4 ganze Eier, etwas Zitronenschale.



Auf dem Nudelbrett arbeitet man alle Zutaten gut zusammen, stellt den Teig eine Zeitlang kalt, wellt ihn ½ cm dick aus, sticht beliebige Förmchen aus, bestreicht diese mit Eigelb, taucht sie in gemahlene Mandeln und Hagelzucker und backt sie in mittlerer Hitze schön gelb.

Abb. 296. Das gestrichene Backwerk wird in Mandeln und Zucker eingetaucht.

2006. Einfaches Butterbackwerk. (120—140 Stück.)

½ Pfund Butter, ¾ Pfund Zucker, 1½ Pfund Mehl, 3 ganze Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 1 Paket Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, die ganzen Eier und Zucker mitgerührt, Zitrone und Mehl und zuletzt das gesiebte Backpulver mit einem kleinen Teil vom Mehl zugegeben, gut untereinandergemengt, messerrückendick ausgewellt, ausgestochen und auf einem mit Butter bestrichenen Blech knusprig gebacken.

2007. Butterringchen. (60—70 Stück.)

¾ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker.

Diese Zutaten werden auf dem Nudelbrett gehackt, bis die Masse sich zusammenballt, dann leicht zusammengearbeitet und 1 Stunde kaltgestellt. Danach wird der Teig ½ cm dick ausgewellt, beliebige Figuren oder Ringe ausgestochen, in gut heißem Ofen ganz hell gebacken und vorsichtig mit dem Messer auf ein Gitter gelegt und erkalten lassen. Die Brötchen werden mit einer weißen, rosa oder Schokoladenglasur überzogen.

Man kann auch mit einem gezackten runden Ausstecher dreierlei Größen ausstechen, nach dem Backen mit Marmelade oder Gelee bestreichen, zusammensetzen und mit Vanillezucker bestreuen. (Werden 2 oder 3 Brötchen zusammengesetzt, so wird der

Teig dünner ausgewellt.) Oder 2 gleichgroße mit Marmelade zusammensetzen und aus dem obersten vorher mit einem Fingerhut 2 oder 3 kleine Blättchen ausstechen und nachher mit Staubzucker überstreuen.

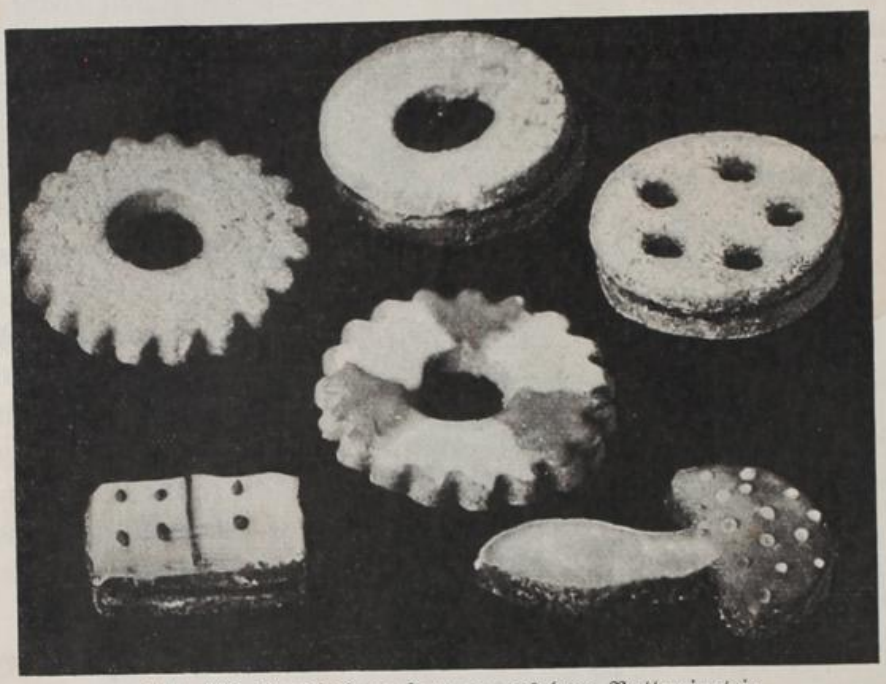


Abb. 297. Verschiedene Formen aus dem Butterringteig.

2008. Dominosteine.

Die vorhergehende Masse wird in der Größe der Dominosteine ausgestochen, nach dem Backen mit einer weißen Wasserglasur überstrichen, in der Mitte ein Schokoladenstreifen durchgezogen und Punkte von Schokoladenspritzglasur eingelassen.

2009. Butter-S I. (80—100 Stück.)

1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 7 Eigelb oder 3 ganze Eier.



Abb. 298. Butter-S.

Diese Zutaten werden auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet und der Teig kaltgestellt; danach werden von der Masse S geformt, welche man über Nacht stehen läßt. Den anderen Tag bestreicht man sie mit zu leichtem Schaum geschlagenem Eiweiß, taucht sie in Hagelzucker oder geschälte gewiegte Mandeln und backt sie in guter Hitze schön hellgelb.

2010. Butter-S II.

½ Pfund Butter, ¾ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, 6 Eigelb.

Die Butter wird schaumig gerührt und die anderen Zutaten zugegeben. Weitere Zubereitung siehe oben.

2011. Prinzeßstangen. (70—80 Stück.)

¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Mandeln oder Haselnüsse, ¼ Pfund Zucker, ⅛ Liter Milch, ½ Pfund Mehl.

In die schaumig gerührte Butter gibt man die geriebenen Mandeln oder Haselnüsse, den Zucker, die Milch und arbeitet nach und nach das Mehl darunter. Diese Masse füllt man in eine mit dünnem, breitem Einsatz versehene Butterspritze und spritzt lange Streifen auf ein gut bestrichenes Blech und backt sie in Mittelhitze hellgelb. Sobald sie hellgelb gebacken sind, schneidet man sie in fingerlange, schräg abgeschnittene Stücke und überzieht diese nach Belieben noch heiß mit einer Wasserglasur oder spritzt Streifen von Hägenmark darauf.



Abb. 299. Herstellung von Vanillebrezelchen.

2012. Vanillebrezelchen. (40—50 Stück.)



Abb. 300. Vanillebrezelchen mit Schokoladen- und weißer Vanilleglasur überzogen.

½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker, 1 Ei. Zur Glasur: 100 g Staubzucker, 1 Päckchen Vanillin oder 30 g Vanillezucker, 1—2 Eßlöffel kaltes Wasser.

Die Zutaten werden auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet, und nachdem der Teig eine Zeitlang geruht hat, wird aus diesem eine lange Rolle gemacht, in Stücke geschnitten, daraus kleine, gleichmäßige Brezelchen geformt und auf einem

mit Wachs bestrichenen Blech in nicht zu heißem Ofen hellgelb gebacken. Inzwischen bereitet man die Glasur, taucht die noch heißen Brezelchen hinein und läßt sie in der Wärme trocknen.

2013. Kleine Vanillebrezelchen.

140 g Butter, 140 g Mehl, 50 g Zucker, 50 g abgezogene, geriebene Mandeln.

Alles wird auf dem Nudelbrett zusammengeschafft, Streifen ausgerollt, Brezelchen geformt, in mäßiger Hitze gebacken und nach dem Backen in Vanillezucker umgewendet.

2014. Vanillekipferl. (40—50 Stück.)

½ Pfund Mehl, 180 g Butter, 100 g geriebene Mandeln, 90 g Zucker.

Butter, Zucker, Mandeln und Mehl werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig gemengt, kleine Halbmonde daraus geformt und diese in mäßiger Hitze hellbraun gebacken. Solange sie noch heiß sind, werden sie in Vanillezucker umgewendet.

2015. Teebrot. (80—100 Stück.)

½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, ¾ Pfund Mehl, 2—3 Eier, 1 Teelöffel feiner Zimt, 1 Messerspitze Pottasche.

Die Butter wird schaumig gerührt, die ganzen Eier, Zucker, Zimt, Pottasche und Mehl zugegeben. Der Teig wird ½ cm dick ausgewellt, die Brötchen ausgestochen, mit Eigelb bestrichen, mit Hagelzucker bestreut und in mittlerer Hitze gebacken.

2016. Weingebackenes.

½ Pfund ausgeknetete Butter, 3 Eigelb, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Kirschwasser, schwach 1/10 Liter Weißwein, ½ Pfund Mehl, Prise Salz.

Der Teig wird wie Blätterteig bereitet, 4 Touren gegeben, mit Ausstecher ausgestochen, mit Eigelb bestrichen und in heißem Ofen gebacken.

2017. Mandelweingebackenes.

¼ Pfund geriebene, geschälte Mandeln, ¼ Pfund Zucker, ¾ Pfund Butter, 1½ Pfund Mehl, ein paar Eßlöffel saurer Rahm, Wein.

Alles zusammen wird auf dem Brett zu einem Teig wie Blätterteig gearbeitet und dann stark messerrückendick ausgewellt. Man sticht allerlei Formen aus, setzt sie auf das mit Mehl bestreute Blech, bestreicht sie mit Eigelb, streut Zucker und gehackte Mandeln darauf und backt sie in guter Hitze.

2018. Orangenbrötchen. (60—70 Stück.)

5 Eier, 1 Pfund Zucker, 2 Orangen, 1 Pfund Mehl.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt, die feingewiegte Orangenschale beigefügt und das Mehl unter die Masse gemischt. Man setzt Brötchen aufs Blech, läßt sie über Nacht stehen und bäckt sie in mittlerer Hitze.

Oder: 80—100 g Butter oder Margarine, 5 Eier, ¾ Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 2—3 Kaffeelöffel kleingeschnittene, eingezuckerte Zitronen- und Orangenschale (auf diese Weise kann man ausgepreßte Zitronen- oder Orangenschalen in einem verschlossenen Gläschen längere Zeit aufbewahren), 1 Päckchen Backpulver.

Diese Brötchen bleiben nicht über Nacht stehen, sondern werden gleich gebacken.

2019. Schwabenbrötchen. (100 Stück.)

¾ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund ungeschälte, geriebene Mandeln, 1 Ei, etwas Zitronenschale, 20 g Zimt, 1 Messerspitze Nelken.

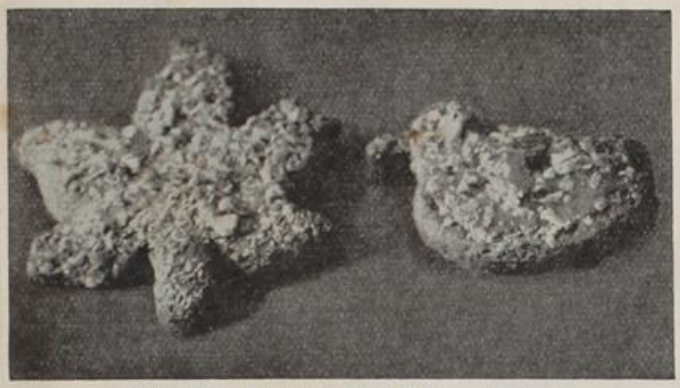


Abb. 301. Schwabenbrötchen, gebacken.

Diese Zutaten arbeitet man auf dem Nudelbrett zusammen, stellt den Teig etwas kalt, wellt ihn mit Mehl aus, sticht beliebige Figuren aus u. läßt sie über Nacht liegen. Andern Tags bestreicht man sie mit Eigelb, bestreut sie mit feingewiegten Mandeln und Hagelzucker und backt sie in nicht zu heißem Ofen.

2020. Albertle (Keks). (100 bis 120 Stück.)

¼ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, etwas Vanille, 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Stärkemehl, 4 Eier, 3 Löffel Rahm, 15—20 g Backpulver.

In die schaumig gerührte Butter gibt man abwechselnd Eier, Zucker, danach die übrigen Zutaten, behält jedoch ¼ Pfund Mehl zum Auswellen zurück. Dann nimmt man alles aufs Nudelbrett und verarbeitet es zu einem glatten Teig. Nachdem dieser 1 Stunde geruht hat, wellt man einen Teil davon messerrückendick aus, drückt das Reibeisen darauf, sticht runde Brötchen aus und backt sie in schwacher Hitze hellgelb.



Abb. 302. So stellt man Keks und andere Formen aus dem gleichen Teig her.

2021. Albertle (einfach).

40 g Butter, 1 Ei, ⅛ Liter Rahm, Messerspitze Natron, ½ Päckchen Vanillin, 1 Pfund Mehl oder Hafermehl, ¼ Pfund Zucker.

Die Butter wird schaumig gerührt und nach und nach die anderen Zutaten zugegeben, der Teig kaltgestellt, ausgewellt, ausgestochen und gebacken.

2022. Mandelhalbmonde. (60 bis 70 Stück.)

5 Eigelb, 60 g Zucker, 100 g Butter und ½ Pfund Mehl werden auf dem Nudelbrett leicht zusammengeschafft und kaltgestellt. Man wellt den Teig ½ cm dick aus, backt ihn in Mittelhitze hellgelb an und bestreicht den ganzen Teig mit Himbeermarmelade. Zur Fülle: 5 Eiweiß, 180 g Zucker, 120 g geschälte, geriebene Mandeln, 30 g zerlassene Butter, 60 g Mehl und 1 Löffel Milch. In den steifen Eierschnee mischt man die übrigen Zutaten leicht unter, streicht diesen Guß auf die Himbeeren, läßt die Masse im Ofen rasch abbacken, bestreicht sie mit Zitronenglasur und sticht Halbmonde aus.



Abb. 303. Wie man die Mandelhalbmonde ausstícht, ohne viel Abfall zu bekommen.

2023. Kleienbrötchen. (50 bis 60 Stück.)



Abb. 304. Kleienbrötchen.

3 Eigelb, 60 g Zucker, ¼ Pfund Butter, ½ Pfund Mehl. Zum Guß: 3 Eiweiß, zu Schnee geschlagen, und mit 180 g geriebenen Mandeln, 180 g Zucker, etwas Zimt und wenig Zitrone vermischt.

Die ersten Zutaten verarbeitet man auf dem Nudelbrett zu einem glatten Teig, wellt ihn ½ cm dick aus, sticht mit einem gezackten runden Förmchen gleichmäßige Plätzchen aus und gibt auf jedes ein Häufchen Guß, den man nicht glatt streichen darf. Man backt sie vorsichtig in mäßig heißem Ofen

2024. Schweizerbatzen. (40 bis 50 Stück.)

4 Eier, ½ Pfund Zucker, 300 g Mandeln, Schale einer halben Zitrone, 1 Teelöffel Zimt, 50 g Zitronat und Pomeranzenschale, ½ Pfund Mehl.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann der gesiebte Zucker und Eigelb 20 Minuten mitgerührt, die geschälten, in feine Scheiben oder Würfel geschnittenen Mandeln, Zitronenschale, Zimt, in kleine Würfel geschnittenes Zitronat und Pomeranzenschale und das Mehl daruntergemengt, nußgroße Häufchen aufgesetzt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

2025. Spitzbuben. (40 bis 50 Stück.)



Abb. 305. Spitzbub.

115 g Butter, 100 g Zucker, 200 g Mehl, 65 g geriebene Mandeln, etwas Vanille, Marmelade.

Die Zutaten werden auf dem Nudelbrett so lange gehackt, bis die Masse sich zusammenballt, dann leicht zusammengeschafft und kaltgestellt. Der Teig wird dann so dünn wie möglich ausgewellt, rund ausgestochen und in schwacher Hitze gebacken. Danach bestreicht man ein Plätzchen mit Hägenmark oder sonstiger Marmelade, setzt ein zweites darauf, wendet sie in Vanillezucker um oder bestreicht die obere Seite mit Vanille- oder Zitronenglasur.

2026. Husarenkrapfen. (40 bis 50 Stück.)



Abb. 306. Husarenkrapfen.

250 g Butter, 125 g Zucker, 350 g Mehl, 4 Eigelb, etwas Vanille.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Zucker, Mehl und Vanille zugegeben und aus dieser Masse kleine Kugeln geformt, in deren Mitte man eine kleine Vertiefung eindrückt. Man bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit Zucker und feingewiegten Mandeln und backt sie in guter Hitze. In die Vertiefung gibt man nach dem Backen etwas Eingemachtes oder eine eingemachte Sauerkirsche.

2027. Mundbiß. (40 bis 50 Stück.)

¼ Pfund Butter, 65 g Mandeln, 190 g Mehl, ¼ Pfund Zucker, Schale einer halben Zitrone, Messerspitze Zimt, 1 Ei. Zur Glasur: ¼ Pfund Staubzucker, 1 Eiweiß, Saft einer halben Zitrone.

Die Butter wird schaumig gerührt, das Ei, der Zucker und die anderen Zutaten mitgerührt und die Masse kaltgestellt. Alsdann wellt man dieselbe sehr dünn aus, sticht ungefähr 1 Mark große Stückchen ab, legt diese auf ein gut bestrichenes, bemehltes Blech und backt sie in nicht zu heißem Ofen schön hellgelb. Nach dem Backen bestreicht man die untere glatte Seite mit Eingemachtem, setzt immer zwei aufeinander, glasiert die obere Seite mit dünner Zitronenglasur und trocknet sie in der Wärme.

2028. Wiener Brötchen. (30 bis 40 Stück.)

80 g Butter, das Gelbe von vier hartgekochten Eiern, ¼ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, wenig Zitrone.

Das durchgestrichene Eigelb wird mit der Butter schaumig gerührt, die anderen Zutaten zugegeben, dann wie vorhergehende fertiggemacht.

2029. Olgabrötchen. (30 bis 40 Stück.)

300 g Mehl, 150 g Zucker, 120 g Butter, 1 Ei, etwas Vanille.

Die Zutaten werden auf dem Nudelbrett rasch zusammengeschafft, mit einem ge-

zackten, runden Ausstecher ausgestochen und in Mittelhitze gebacken. Nach dem Backen werden immer zwei mit Marmelade zusammengesetzt und mit Vanillezucker bestreut.

2030. Luisenbrötchen. (120 bis 130 Stück.)

1 Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 4 Eigelb, 1 Eßlöffel Arrak, etwas Vanille.

In die schaumig gerührte Butter gibt man die übrigen Zutaten, das Mehl zuletzt, dann arbeitet man die Masse auf dem Nudelbrett leicht zusammen und stellt sie kalt. Danach wellt man sie ½ cm dick aus, sticht mit einem runden, gezackten Förmchen Brötchen aus, bestreicht sie mit Eigelb, streut geschälte, grobgewiegte Mandeln und Zucker darauf und backt sie in mittlerer Hitze zu schöner Farbe. Man kann die Masse auch etwas dünner auswellen und nach dem Backen immer zwei Brötchen mit Marmelade zusammensetzen und die obere Seite mit einer Wasserglasur bestreichen.

2031. Rosinenbrötchen. (40 bis 45 Stück.)

125 g Zucker, 125 g Butter, 250 g Mehl, 125 g Rosinen, 60 g Zitronat, 4 Eier.

Die Butter wird schaumig gerührt, die übrigen Zutaten, das Zitronat fein gewiegt, zuletzt das Mehl zugegeben und tüchtig untereinandergearbeitet. Dann setzt man mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein vorbereitetes Blech, läßt sie über Nacht stehen und backt sie bei mäßiger Hitze.

2032. Rosinenbrötchen (andere Art). (80 bis 90 Stück.)

6 Eier, 1 Pfund Zucker, ½ Pfund Rosinen oder Sultaninen, schwach 1 Pfund feines Mehl.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker gut schaumig gerührt, die Sultaninen und löffelweise das Mehl zugegeben, kleine Häufchen aufgesetzt und den anderen Tag in Mittelhitze gebacken.

2033. Vanillebrötchen. (35 bis 40 Stück.)

4 Eier, ½ Pfund Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker oder ½ Stange Vanille, gestoßen, 270—300 g feines Mehl.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker ¾ Stunden gerührt, dann der Vanillezucker und löffelweise das Mehl zugegeben. Man setzt kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie über Nacht stehen, bis sie oben abgetrocknet sind, und backt sie in schwacher Hitze.

2034. Vanillebrötchen (andere Art). (80 Stück.)

7 Eier, 1 Pfund Zucker, 30 g Vanillezucker, 1 Pfund feines Mehl.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker auf schwachem Feuer geschlagen, bis die Masse schön steif und lauwarm ist, dann wieder etwas kalt geschlagen und löffelweise das gesiebte Mehl und der Vanillezucker leicht untergemischt (je nachdem muß etwas mehr Mehl genommen werden). Weitere Zubereitung wie oben.



Abb. 307. Vanillebrötchen.

2035. Haferbiskuits.

125 g Butter, 100 g Zucker, ½ Päckchen Vanillezucker, Prise Salz, ½ Pfund feine Hafergrütze oder Hafergrieß, ½ Pfund Mehl (halb Stärkemehl), 1½ Teelöffel Backpulver, ungefähr ⅛ Liter Milch.

Die Butter wird schaumig gerührt, die anderen Zutaten nach und nach zugerührt, zuletzt das Stärkemehl mit dem Backpulver gemischt und der Teig kaltgestellt. Man wellt ihn messerrückendick aus, sticht runde oder viereckige Plätzchen aus, setzt sie auf ein vorbereitetes Blech und bäckt sie in schwacher Hitze.

2036. Runde Pomeranzenbrötchen. (90 bis 100 Stück.)

6 Eier, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 90 g Pomeranzenschale, 90 g Zitronat.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker ¾ Stunden gerührt, das in Würfel geschnittene Zitronat und Pomeranzenschale und nach und nach das Mehl zugegeben. Mit dem Löffel setzt man kleine Häufchen auf ein vorbereitetes Blech und backt sie den anderen Tag in mäßig heißem Ofen.

2037. Lange Pomeranzenbrötchen. (40 bis 50 Stück.)

½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, 2 Eier, 2 Eigelb oder 3 Eier, 30 g Zitronat, 30 g Orangeat, etwas Zitrone.

Zucker, Eier und Zitrone werden ½ Stunde gerührt, dann löffelweise das Mehl und das in Würfel geschnittene Orangeat zugegeben. Man formt längliche Brötchen aus der Masse und legt auf jedes schräg 2—3 Zitronatstreifchen. Auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Blech läßt man sie über Nacht stehen und backt sie in mäßiger Hitze.

2038. Himbeerbrötchen. (30 bis 40 Stück.)

½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, 3 Eier, 3—4 Eßlöffel eingemachte Himbeeren.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann die Himbeeren und das Mehl zugegeben, mit dem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und den anderen Tag in nicht zu heißem Ofen gebacken.

2039. Zuckerbrötchen (einfaches Gebäck für Kinder).

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, etwas Zitronenschale, Messerspitze Pottasche, nach Belieben ¼ Pfund Butter, 3 große Eier, oder 1 Ei, ½ Tasse Milch und statt Pottasche 1 Päckchen Backpulver.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker schaumig gerührt, dann Mehl und Pottasche zugegeben. Man wellt den Teig ½ cm dick aus, sticht mit einem Förmchen beliebige Figuren aus und bestreicht sie vor dem Backen mit Eigelb, gibt nach Belieben den farbigen Streuzucker darauf und backt sie in mittlerer Hitze hellgelb.

2040. Springerle. (80 bis 90 Stück.)

1 Pfund Zucker, 1 Pfund Kaisermehl, 4 Eier, nach Belieben eine kleine Messerspitze Hirschhornsalz, etwas Zitronenschale.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit dem Zucker und den Eigelb noch ¾ Stunden gerührt, dann Zitronenschale und das gut getrocknete, gesiebte Mehl zugegeben. Der Teig wird auf dem Nudelbrett so lange geschafft, bis er schön zart



Abb. 308. Springerle.

ist, dann 1 Stunde kaltgestellt, ausgewellt, in die mit Mehl bestreuten Formen gedrückt, ausgestochen und auf ein mit Butter bestrichenes, mit Anis bestreutes Blech gegeben.

Die Springerle müssen vor dem Backen oben gut abgetrocknet sein (man rechnet ungefähr 20—24 Stunden); wenn der Boden ebenfalls trocken ist, so bestreicht man ihn mit leichtem Zuckerwasser (doch sei man vorsichtig, daß an die Oberfläche des Gebäcks kein Wassertropfen hinkommt). Um schöne Springerle zu erhalten, ist es sehr wichtig, daß der Backofen die richtige Hitze hat. Die Springerle müssen oben die weiße Farbe behalten, sollen gleichmäßige Füßchen bekommen, und der Boden soll goldgelb gebacken sein. Das Backen der Springerle geschieht am besten nach dem Mittagessen, wenn der Ofen nicht mehr zu heiß ist. In den ersten 20 Minuten wird der Backofen nicht ganz geschlossen (den Riegel nur in den ersten Einschnitt einschnappen lassen), hernach läßt man die Springerle bei geschlossenem Ofen in mäßiger Hitze fertig backen. Nach dem Backen bürstet man von jedem einzelnen Stück das Mehl ab.

2041. Anisbrot. (60 bis 80 Schnitten.)

1 Pfund Zucker, 1 Pfund feines Mehl, 12 Eier, 1 Löffel Anis, 1 Zitrone.

10 Eigelb, 2 ganze Eier, Zucker, Zitronensaft und -schale werden ¾ Stunden gerührt, dann der gelesene, gewaschene und getrocknete Anis, das gesiebte Mehl und der steife Eierschnee lose untergemischt. In zwei vorbereiteten Kapseln backt man die Masse in mittlerer Hitze. Nach dem Erkalten schneidet man das Brot in gleiche Scheiben und röstet es auf dem Backblech hellgelb.

2042. Früchtebrot. (30 bis 40 Schnitten.)

6 Eier, ½ Pfund Zucker, 10 g Zimt, 3 g Nelken, 125 g Sultaninen, 50 g Mandeln, 50 g Haselnußkerne, ¼ Pfund Zitronat und Orangeat, ½ Pfund Mehl.

Eigelb und Zucker werden ½ Stunde schaumig gerührt, die grobgewiegten Mandeln und Haselnüsse, das in kleine Würfel geschnittene Zitronat und Orangeat, Zimt, Nelken, die gewaschenen, getrockneten Sultaninen und das Mehl untergemischt und die Masse in einer vorbereiteten Kapsel ¾ Stunden in mäßiger Hitze gebacken.

2043. Mandelschnitten. (30 bis 35 Schnitten.)

5 Eier, ½ Pfund Zucker, ¼ Pfund Mandeln, ½ Pfund feines Mehl, Messerspitze Pottasche, Schale einer halben Zitrone.

Die Eier werden mit dem Zucker ½ Stunde gerührt, die Mandeln abgezogen, länglich geschnitten, im Backofen geröstet und mit dem Mehl, Pottasche und Zitrone

zu der schaumig gerührten Masse gegeben. Man füllt sie in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Anisbrotkapsel und backt die Masse ¾—1 Stunde in nicht zu heißem Ofen, schneidet nach dem Erkalten Schnitten daraus und röstet diese.

2044. Vanillebrot in Kapseln. (60 bis 70 Schnitten.)

10 Eiweiß, ¼ Pfund Butter, ¾ Pfund Zucker, 1 Stange gestoßene Vanille, 100 g süße und 25 Stück bittere Mandeln oder statt Mandeln einige Tropfen Bittermandelöl, ½ Pfund Mehl.

Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker 20 Minuten mitgerührt, die geschälten, geriebenen Mandeln, das Mehl und zuletzt der steife Eierschnee zugegeben, die Masse in zwei vorbereitete Kapselformen gefüllt, ½—¾ Stunden in Mittelhitze gebacken und nach dem Erkalten Schnitten geschnitten.

2045. Fürstenbrot.

6 Eier, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund länglich geschnittene Mandeln, ½ Pfund Sultaninen, schwach ½ Pfund feines Mehl, 30 g zerlassene Butter, etwas Zitronensaft.

Die Eigelb werden mit dem Zucker etwas verrührt, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und ½ Stunde mitgerührt, dann gibt man die Mandeln, die vorbereiteten Sultaninen, Zitronensaft, das Mehl und die zerlassene Butter zu und backt die Masse in einer Kapsel ½—1 Stunde in mäßiger Hitze.

2046. Mandelbrot.

6 Eier, 1 Pfund Zucker, ¾ Pfund ungeschälte Mandeln, wenig Zimt, Nelken, 50 g Zitronat, 30 g Orangeat, ½ Zitronenschale, 1 Pfund Mehl.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker ½ Stunde gut gerührt, die in Würfel geschnittenen Mandeln, das Zitronat und Orangeat und die anderen Zutaten zugegeben. Die Masse wird ungefähr 1 cm dick auf ein mit Wachs bestrichenes Blech aufgestrichen, in mäßig heißem Ofen gebacken und nach dem Backen, noch warm, beliebige Schnitten daraus geschnitten und diese mit zu Faden gekochtem Läuterzucker bestrichen.

2047. Hutzelbrot.

1 Pfund Birnen, 1 Pfund Zwetschgen, 1 Pfund Nüsse, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Sultaninen oder Rosinen, 1 Pfund Feigen, 20—25 g Hefe, ½ Glas Kirschwasser, 25 g Zimt, 30 g Zitronat, 30 g Orangeat, wenig Nelken, Fenchel und Anis nach Belieben, ¼ Pfund Zucker.

Die Hutzeln werden verlesen, gewaschen, eingeweicht, wenn sie groß sind, zerschnitten, Stiel und Blüte entfernt, dann ungefähr ½ Stunde gekocht und über die ausgesteinten Zwetschgen geschüttet und zugedeckt über Nacht stehen lassen. Nun macht man am Abend zuvor oder früh morgens inmitten des Mehles einen Vorteig. Nachdem derselbe aufgegangen, bereitet man mit der Schnitzbrühe und Salz einen ziemlich festen Teig, gibt, wenn er genügend gearbeitet ist, die mit Mehl vermengten Früchte darunter. Beim Schaffen hüte man sich, die Früchte zu stark zu kneten, man nimmt den Teig von einem Ende ab und wirft ihn auf die andere

Seite, macht dies so lange, bis sich alles gut von der Schüssel löst, bestreut das Ganze mit Mehl, stellt den Teig zum Gehen, und wenn das Mehl Risse zeigt, formt man Laibchen davon. Nachdem diese an einem nicht zu warmen Ort nochmals gegangen, backt man sie in gut heißem Ofen und bestreicht die Laibchen mit der Schnitzbrühe, die man mit etwas Stärkemehl aufkochen läßt, oder überzieht sie mit einer Wasserglasur und garniert sie mit halben Nüssen und Früchten.

2048. Schnitzbrot (einfache Art).

Auf 1 Pfund Mehl rechnet man 1—2 Pfund Früchte (Zwetschgen, Hutzeln usw.), 1 Kaffeelöffel Salz, wenig Zimt, Nelken, Anis, 25 g Hefe.

Die Hutzeln werden eingeweicht, ½ Stunde gekocht, Zwetschgen nur eingeweicht und ausgesteint. Mit dem dritten Teil des Mehles und Schnitzbrühe wird ein großer Vorteig angerührt und 1½ Stunden gehen lassen. Das übrige Mehl mischt man unter die weichgekochten, kleingeschnittenen Schnitze und Zwetschgen, gibt Gewürz, Vorteig und je nachdem noch etwas Schnitzbrühe zu und arbeitet den Teig, wie in vorhergehender Anweisung beschrieben.

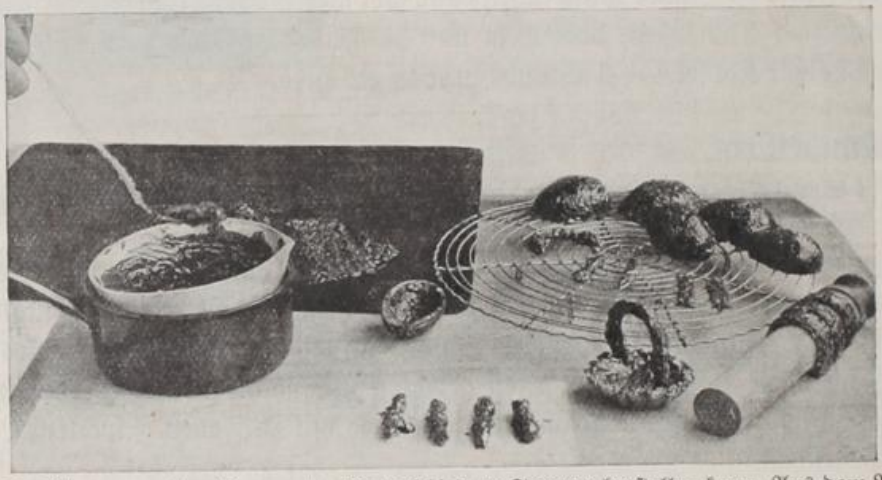


Abb. 309. Wie man aus der Croquantmasse verschiedene Formen herstellen kann. Aus dem Rest der Croquantmasse lassen sich noch kleine Stängelchen herstellen, die man in — mit gerösteten, gestoßenen Mandeln vermischte — Kuvertüre taucht.

2049. Croquantbögen und andere Formen.



½ Pfund Zucker, 150—200 g Mandeln.

Die Mandeln werden geschält, in feine Scheiben geschnitten und gut getrocknet. Der gestoßene Zucker wird ohne Wasser in einer Messingpfanne aufs Feuer gesetzt und unter Rühren hellgelb werden lassen; dann gibt man die Mandeln zu, rührt es zusammen

Abb. 310. Croquantbogen.

noch kurze Zeit und schüttet die Masse auf ein warmes, geöltes Blech, wellt sie mit einem geölten Wellholz gleichmäßig aus, schneidet 25—30 Streifen daraus und biegt sie noch warm über ein rundes Holz.
Will man Eier, Körbchen usw. herstellen, so werden die Formen mit Öl ausgestrichen, mit der Croquantmasse ausgedrückt (entweder mit den Händen oder einer halben ausgedrückten Zitronenschale oder geschälten Kartoffel), oben glatt abgeschnitten und die einzelnen Teile nach dem Erkalten mit geschmolzenem gelbem Zucker zusammengesetzt. Läßt sich die Masse nicht mehr ausdrücken, so stellt man das Blech immer wieder in den schwach erwärmten Backofen.

2050. Vanilleschäumchen.

5 Eiweiß, 1 Pfund Zucker, ½ Päckchen Vanillin oder Vanillezucker.

Die Eiweiß werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, mit dem Zucker steif gerührt, Vanille zugegeben, kleine Häufchen aufgesetzt oder mit dem Spritzsack gespritzt und in fast kühlem Ofen gebacken.

2051. Vanilleschäumchen (andere Art).

7 kleine Eiweiß, 1 Pfund Staubzucker, 1 Päckchen Vanillezucker.

Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, der gesiebte Staubzucker und Vanillezucker zugegeben und auf ganz schwachem Feuer oder im Wasserbad so lange geschlagen, bis die Masse erwärmt ist, wieder etwas kaltgeschlagen und kleine Häufchen auf ein mit Zucker bestreutes Blech gesetzt und in schwach heißem Ofen gebacken.

2052. Zitronenschäumchen.

Auf dieselbe Weise wie vorhergehende, statt Vanillezucker Saft einer Zitrone.

2053. Schaumkonfekt.

4 Eiweiß, ½ Pfund Zucker, nach Belieben etwas Vanille oder Zitrone.

Die Eiweiß werden halb ausgeschlagen, dann löffelweise der Zucker mitgeschlagen, bis die Masse ganz steif ist. Nun spritzt man davon verschiedene Figuren auf Papier, gibt das Papier auf ein heißes Blech und läßt das Ganze gut trocknen. Man löst die Figuren vom Papier und kann sie nach Belieben glasieren.
Man kann die Masse auch rosa färben oder Kakao daruntermengen.

2054. Mandelschäumchen mit Schokolade.

5 Eiweiß, ½ Pfund Staubzucker, 100 g Schokolade, ½ Pfund Mandeln.

Die Eiweiß werden in einer Messingpfanne zu sehr steifem Schnee geschlagen, der gesiebte Staubzucker zugegeben, die Masse auf gelindem Feuer so lange geschlagen, bis Blasen aufsteigen (ungefähr 5 Minuten). Dann gibt man die geriebene Schokolade und zuletzt die quer in feine Scheiben geschnittenen Mandeln zu, nimmt die Masse vom Feuer, setzt kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie gleich bei gelinder Hitze, am besten im Gasbackofen.

2055. Quittenpaste.

Quitten werden in Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen oder gerieben. Auf 1 Pfund Mark rechnet man 1 Pfund gestoßenen Zucker. Dies kocht man zusammen, bis die Masse ziemlich dick ist, gießt sie dann auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und läßt sie 1—2 Tage trocknen. Man schneidet aus der Masse beliebige Stücke und wälzt sie in grobkörnigem Zucker um. Es sieht sehr hübsch aus, wenn die Masse rot gefärbt ist und die ausgestochenen Formen mit Zitronenglasur überstrichen werden.



Abb. 311. Quittenpaste.

2056. Apfelpaste.

2 Pfund Äpfel, 120—150 g Zucker.

Die gewaschenen Äpfel werden von Blüte und Stiel befreit, in Schnitze geschnitten und über Dampf in einem Tuch, am Deckel hängend, weichgekocht. Man streicht sie durch ein Sieb, vermischt sie mit dem Zucker und kocht dies unter Rühren so dick ein, daß die Masse nicht mehr vom Löffel läuft. Danach streicht man sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und läßt sie trocknen. Aufbewahrung in geschlossenen Gefäßen von Porzellan oder Blech.

2057. Zwetschgenpaste wird ohne Zucker ebenso zubereitet.

2058. Arrakschnitten.

½ Pfund Palmin, ½ Pfund Staubzucker, 3 Eier, ¼ Pfund Schokolade, ½ kleines Fläschchen Oetkers Arrak (10 Pf.), 1 Päckchen Vanillin, Backoblaten.

Man läßt das Palmin auf dem Feuer zergehen, gibt Zucker, Eigelb, Vanillin, die geriebene Schokolade zu und mengt den Eierschnee leicht darunter. Wenn die Masse beinahe erkaltet ist, streicht man sie auf große viereckige Backoblaten, setzt 3 oder 4 aufeinander, und wenn das Ganze steif ist, schneidet man schräge Vierecke daraus.

2059. Quittenschäumchen.

Die Quitten werden in Wasser gekocht, bis die Haut sich entfernen läßt, und auf dem Reibeisen gerieben. Zu 150 g Mark werden 2 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, mit ½ Pfund Zucker ½ Stunde gerührt, das Mark noch ¼ Stunde mitgerührt, Saft und Schale einer halben Zitrone zugegeben und auf ein mit Zucker bestreutes Papier aufgespritzt und getrocknet. Sehr hübsch sieht es aus, wenn man die noch feuchten Schäumchen mit rotem Streuzucker überstreut.

2060. Falsche Salami.

70 g in kleine Würfel geschnittene Mandeln, 150 g feingestoßene Mandeln, 210 g Zucker, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eiweiß, Zimt, Nelken, wenig Zitronen- und Alkermessaft, 140 g feingeschnittenes Zitronat, Schokolade.

Die gestoßenen oder geriebenen Mandeln, Zucker und Mehl läßt man auf dem Feuer trocknen, rührt den Eierschnee, Zimt, Nelken, Zitronen und Alkermessaft (letzterer ist ein aus der Scharlachbeere bereiteter Branntwein und in der Apotheke erhältlich), Zitronat und die in Würfel geschnittenen Mandeln dazu. Man formt die Masse auf einem mit Zucker bestreuten Brett zu einer Wurst, bestreicht diese mit Schokolade, die man mit wenig Wasser aufgelöst hat, dreht sie in feinem Zucker und läßt die Wurst 3 Tage an einem warmen Ort trocknen. Beim Gebrauch schneidet man ganz dünne Scheiben davon ab.

2061. Schokoladenwurst.

¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund geriebene und 65 g geschnittene Mandeln, ½ Pfund geriebene Schokolade, ¼ Pfund Himbeer- oder anderes Gelee, 1 Eiweiß.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und mit allen Zutaten in einer Schüssel vermengt. Dann streut man auf ein Brett etwas Zucker, formt aus der Masse eine Wurst oder kleine Würstchen, die man recht fest mit weißem Papier umwickelt und an einem warmen Ort trocknen läßt. Nachher wird die Wurst ausgewickelt und in Stanniol verpackt.

2062. Schokoladenkonfekt.

¼ Pfund Schokolade, 50 g feingeschnittenes Zitronat, ¼ Pfund Mandeln, darunter 10 Stück bittere, ¼ Pfund Zucker.

Die Schokolade wird gerieben und mit den ungeschälten, geriebenen Mandeln und dem Zitronat gemischt. Dann kocht man den Zucker mit 3 Eßlöffel Wasser zum Faden und gibt ihn heiß darunter. Diese Masse füllt man rasch in kleine, mit Öl ausgepinselte Förmchen, drückt sie von allen Seiten fest an und stürzt sie nach einigen Stunden vorsichtig auf eine Platte.

2063. Schokoladenbonbons.

¼ Pfund geriebene Schokolade, ½ Pfund feiner Zucker, 1 gehäufter Eßlöffel Butter und 1 kleines Weinglas voll Milch.

Man gibt alles zusammen in einer Pfanne aufs Feuer und läßt es unter Rühren langsam kochen, bis es sehr dick ist. Dann schüttet man die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech und schneidet viereckige Plätzchen, ehe sie erkaltet.

2064. Nußbonbons.

1 Eiweiß wird mit der gleichen Menge Wasser etwas schaumig geschlagen und löffelweise Staubzucker zugegeben, bis die Masse so fest ist, daß man kleine Kugeln daraus formen kann. Dieser Zuckerteig wird mit etwa 20 Tropfen Vanilleessenz gewürzt und die Hälfte der Masse mit Koschenille gefärbt. Man formt nun kleine Kugeln und zerdrückt diese



Abb. 312. Nußbonbons.

zwischen halbierten Nüssen oder drückt sie in ausgesteinte Datteln, auf die eine halbe Nuß gesetzt wird. Nach ¼ Stunde sind die Bonbons abgetrocknet. Von 1 Eiweiß erhält man etwa 60 Stück.

2065. Rahmbonbons.

½ Liter süßer Rahm, 1 Pfund Zucker, ein Päckchen Vanillin und nach Belieben 2 Eßlöffel Honig werden unter beständigem Rühren zu Karamel gekocht. Nun wird ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse darauf geschüttet und, nachdem sie etwas verlaufen ist, in kleine Vierecke geschnitten. Sobald sie kalt sind, kann man sie auseinanderbrechen. Statt Vanille kann auch Kaffee, Schokolade oder Nußgeschmack beigefügt werden.

2066. Geröstete Mandeln.

1 Pfund Zucker, 1 Glas Wasser, 1 Pfund schöne, große Mandeln.

Der Zucker wird mit dem Wasser kurze Zeit gekocht, die abgeriebenen Mandeln zugegeben und so lange gerührt, bis der Zucker abgestorben ist und sich bröselt. Man setzt alles zusammen wieder aufs Feuer, bis der Zucker geschmolzen ist, nimmt den Kessel wieder weg und wiederholt dies noch einmal. Dann streut man Zimt über die Mandeln; sobald sie anfangen feucht zu werden, schüttet man sie auf eine geölte Platte und sticht sie mit zwei Gabeln voneinander. Man kann auch, nachdem man den Kessel zum zweitenmal vom Feuer genommen hat, den Zucker, welcher nicht an den Mandeln angeschmolzen ist, absieben, mit noch ¼ Pfund Zucker und etwas Wasser zum starken Faden kochen, die Mandeln und gestoßenen Zimt zugeben und so lange rühren, bis sie anfangen, trocken zu werden. Nun bringt man sie auf einem Blech in warmen Ofen, wodurch sie Glanz erhalten.

2067. Fondant.

Ungefähr 1½ Pfund Zucker wird mit ⅜ Liter Wasser zum schwachen Flug gekocht (90 Grad). Dann gießt man ihn auf eine nasse Marmorplatte, bespritzt ihn von oben mit Wasser, läßt ihn erkalten und tabliert ihn; das heißt, mit einem breiten, hölzernen Löffel oder einem Spatel streicht man ihn so lange hin und her, bis er anfängt, fest und trocken zu werden, oder stellt den Topf mit dem gekochten Zucker in kaltes Wasser und tabliert mit einem starken Rührlöffel nach dem Erkalten (siehe Abbildung 268). Nach Belieben gießt man nun süßen Rahm oder Milch hinzu und

tabliert ihn nochmals, bis er schön zart geworden ist. Dieser Fondant wird im Wasserbad aufgewärmt, beliebiger Geschmack, wie Vanille, Kirschwasser, Zitrone, Himbeersaft, Kaffee, Rum, Maraschino usw. zugegeben, mit einer passenden Farbe gefärbt und in die in Puder eingedrückten Förmchen ausgegossen und fest werden lassen oder zu Glasuren verwendet.

2068. Fondantpralinen.

Von der Fondantmasse formt man nach Belieben kleine Kugeln oder Würfel. Kuvertüre wird unter Rühren erwärmt, am besten im Wasserbad. Dasselbe darf aber nicht kochen, da sich sonst die Kuvertüre nicht glatt rührt. Nachdem man dieselbe wieder etwas hat erkalten lassen, werden die Fondants mit einer Gabel oder mittels eines Drahtes eingetunkt, auf Glanzpapier gelegt und an der Luft trocknen lassen.

2069. Schokoladentrüffeln.

200 g Kuvertüre wird in heißem Wasser erweicht, dann schaumig gerührt. 1/8 Liter süßer Rahm wird nur halb zu Schlagrahm geschlagen zu der Kuvertüre gerührt, davon kleine Kugeln geformt, diese nochmals in Kuvertüre getaucht und in Krümel Schokolade (Trüffelschokolade) gerollt und in kleine Papierkästen gesetzt. Oder: 120 g Kuvertüre, 1 Eßlöffel süßer Rahm, 60 g Butter, Schokoladenkrumen.

2070. Rougatpralinen.

Unter geröstete, feingestoßene Mandeln mengt man etwas flüssige Kakaomasse, knetet den Teig gut untereinander, dreht kleine Kugeln, Würfel oder Dreiecke daraus und tunkt sie nach dem Erkalten in Kuvertüre und setzt sie zum Trocknen auf Glanzpapier.

2071. Pralinen auf einfache Art.

½ Pfund Kakao (Tafeln oder Stücke, kein Pulver), 1 Eiweiß, ½ Pfund Staubzucker, ½ Päckchen Vanillin, ½ Teelöffel Rosenwasser oder sonst ein beliebiger Likör oder 2—3 Teelöffel sehr starker Kaffee.

Die zu leichtem Schnee geschlagenen Eiweiß mischt man mit Vanillin und Rosenwasser (oder statt diesem mit Kaffee oder Likör), gibt so viel gesiebten Staubzucker zu, bis man kleine Kügelchen formen kann, welche man über Nacht auf einem Brett in den Keller stellt. Den Kakao oder die Kuvertüre läßt man (ohne Wasser) in einer Schüssel auf einem Topf voll heißen Wassers zergehen, gibt nach Gutdünken Staubzucker daran, dreht hierauf die Kügelchen darin um und läßt sie dann auf weißem Papier trocknen.

2072. Marzipan.

½ Pfund abgezogene feingeriebene Mandeln, ½ Pfund gesiebter Staubzucker, 1—2 Eßlöffel Rosenwasser, etwas Hägenmark.

Die abgezogenen Mandeln werden zwei- oder dreimal durch die Mandelmühle getrieben, mit dem Zucker und Rosenwasser in einer Pfanne unter Rühren erwärmt und nach dem Erkalten mit noch etwas Staubzucker tüchtig untereinandergeknetet.

Man läßt die Masse festgedrückt über Nacht zugedeckt stehen. Hierauf wellt man ½ cm dicke Streifen aus, schneidet verschobene Vierecke, von denen man immer zwei aufeinanderlegt mit dazwischen gestrichenem Hägenmark und läßt sie auf dem Ofen leicht trocknen oder verwendet den Marzipan zur Verzierung von Torten. Den Rohmarzipan erhält man in den Schokoladengeschäften oder Konditoreien; er wird mit Maschinen hergestellt, und dadurch können die Mandeln viel feiner bearbeitet werden.



Das Einmachen von Obst und Gemüse

Unter Einmachen versteht man das Haltbarmachen von Nahrungsmitteln aus dem Pflanzen- und Tierreich.

Die uns von der Natur gebotenen Früchte und Gemüse, die uns während der Erntezeit in Überfülle geschenkt werden, können nur leider mit wenig Ausnahmen in frischem Zustand erhalten werden. Wir bemerken, daß unsere Nahrungsmittel, wenn wir sie einige Zeit sich selbst überlassen, sich verändern, unbrauchbar werden und in Fäulnis übergehen. Früher war man der Meinung, diese Zersetzung sei eine Folge der Einwirkung der atmosphärischen Luft; doch seit den grundlegenden Untersuchungen von L. Pasteur steht es fest, daß die Zersetzung unserer Nahrungsmittel auf die Tätigkeit kleiner, niederer, pflanzlicher Lebewesen zurückzuführen ist. Diese kleinen Pflänzchen wachsen und leben auf in den Nahrungsmitteln, infolgedessen sie dort gleichzeitig ihr Zerstörungswerk vollbringen und zum Teil neue Stoffe bilden, die unserer Gesundheit schaden können. Für unseren Haushalt kommen zwei Gruppen in Betracht: 1. die Fäulnispilze, 2. die Spaltpilze oder Bakterien; außerdem gibt es noch tierische Feinde, die bei unseren Nahrungsmitteln Schaden anrichten können.

Die Nahrungsmittel können auf verschiedene Arten haltbar gemacht werden.

I. Abschluß der Luft durch Sterilisieren.
II. Entziehung der Feuchtigkeit durch Dörren.
III. Einmachen der Früchte in Zucker.
IV. Durch Anwendung von gärungs- und fäulnishemmenden Chemikalien, wie Weingeist, Essig, Salz usw.

Beim Einmachen hat man darauf zu achten, daß sämtliche Früchte frisch, tadellos, reif, jedoch nicht zu reif sind, aber doch schon genügendes Aroma haben. Peinlichste Sauberkeit aller Geschirre, die zum Einmachen verwendet werden, sowie größte Sorgfalt ist ein Haupterfordernis. Zum Einkochen verwende man nie eiserne oder verzinnte Kupfergeschirre, oder solche, in denen fette oder saure Speisen zubereitet werden. Am geeignetsten sind blank geputzte Messing- oder Kupferkessel (nie etwas darin länger stehen lassen!) oder besonders zu diesem Zweck emaillierte oder irdene Geschirre. Schaum-, Schöpf- und Rührlöffel sollen von Porzellan, Silber

oder ganz neue Holzlöffel sein. Alle Gläser, Töpfe usw. müssen zuerst mit einer passenden Bürste in heißem Sodawasser gut gereinigt, dann mit reinem, heißem oder kaltem Wasser gespült und zum Austrocknen auf ein reines Tuch gestürzt werden, ebenso Deckel. Die Gläser mit einem Tuch auszutrocknen, ist nicht notwendig; auch dürfen die Ränder der Gläser nicht mit einem trockenen Tuch abgerieben werden, da etwa zurückgebliebene Fasern des Tuches den Verschluß gefährden. Die Gummiringe sind vor ihrer Verwendung zu prüfen, ob sie nicht spröde und rissig sind; man zieht sie in die Breite auseinander; auch beobachte man, daß sie sofort, nachdem die Gläser leer geworden, gereinigt und an einem feuchtkühlen, dunklen Ort aufbewahrt werden. (Die Gummiringe nie hängend aufbewahren, am besten liegend auf Holzständern oder in Schachteln.) Die Gummiringe reinigt man am besten, wenn man sie in leichtem, warmem Sodawasser gründlich reinigt und dann in klarem, kaltem Wasser tüchtig nachspült. Nun legt man die Ringe ausgebreitet auf ein nicht faserndes Tuch und deckt sie mit einem zweiten, trockenen Tuch zu.
Der Zucker, Essig usw. zum Einmachen sollten beste Sorte sein; am besten nimmt man ungebläuten Zucker (Kristallzucker).

2073. Das Eindünsten (Sterilisieren).

Der Erfinder unseres gegenwärtig am meisten angewendeten Verfahrens, durch Abschluß der Luft Nahrungsmittel haltbar zu machen, war ein französischer Koch namens Appert. Durch das Sterilisieren bezweckt man nicht nur den Abschluß der Luft, sondern auch, daß der Inhalt durch Einwirkung der Hitze keimfrei gemacht wird. Die durch Sterilisieren eingemachten ganzen Früchte, Marmeladen, Fruchtsäfte usw. behalten am meisten den frischen Obstgeschmack, da sie ohne oder nur mit wenig Zucker eingemacht werden können, und sind von unbegrenzter Haltbarkeit. Die vielen in den Handel gebrachten Gläser und Apparate, wie Weck, Kieffer, Rex usw., beruhen alle auf dem gleichen Prinzip. Durch die Erhitzung werden die Bakterien abgetötet oder zum mindesten in ihrer Weiterentwicklung gehemmt; auch dehnt sich der Inhalt aus, die Luft wird teilweise aus dem Glas ausgetrieben; es entsteht ein luftverdünnter Raum, und infolgedessen preßt die äußere, schwere Luft den Deckel fest, und das Glas ist luftdicht abgeschlossen.
Sind die Früchte zum Eindünsten vorbereitet, so sollen sie so fest wie möglich eingefüllt werden, damit man nach dem Dünsten nicht nur ein halbvolles Glas hat. Um dies zu vermeiden, stößt man die Gläser beim Einfüllen einigemal auf ein mehrfach zusammengelegtes, feuchtes Tuch oder drückt die Früchte leicht mit einem Holzstößel ein. Der Einfachheit halber gibt man den Früchten den Zucker gleich beim Dünsten zu. Er kann entweder auf saftige Beeren oder Steinfrüchte gestreut oder in Wasser aufgelöst werden. Dazu wird der Zucker in einer bestimmten Menge Wasser einmal aufgekocht oder nur so lange erhitzt, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist, durch ein Tuch geschüttet, die Zuckerlösung kann heiß oder kalt über die Früchte gegossen werden. Die Flüssigkeit soll bis 2 cm unter den Rand des Glases gehen. Die Gläser werden am Rand oben mit einem in heißes Wasser

getauchten Tuch sauber abgewischt, gut geschlossen, der Deckel muß schön gleichmäßig auf dem Gummiring aufsitzen. Besser ist es, wenn man immer gleich große Gläser zum Dünsten nimmt und, wenn möglich, nicht verschiedene Nahrungsmittel zu gleicher Zeit in den Eindünsttopf stellt. Nun stellt man die Gläser auf den Einsatz im Eindünstkessel und achtet darauf, daß die Feder auf die Mitte des Deckels gesetzt und nicht zu stark gespannt wird, oder versieht die Gläser mit Einzelklammern. Dann gießt man bis stark drei Viertel der Höhe der Gläser Wasser zu; noch besser ist es, so viel Wasser zu nehmen, daß es die Gläser so hoch umspült, wie in diesen der Inhalt reicht. Ist die Zuckerlösung heiß über die Früchte gegossen worden, nimmt man zum Aufstellen heißes Wasser; bei kalter Zuckerlösung kaltes Wasser. Der Deckel wird aufgelegt, das Thermometer eingesteckt und der Topf aufs Feuer gestellt, doch nie auf offenes Kohlenfeuer, damit der Inhalt der Gläser nicht zu schnell erhitzt wird. Durch zu schnelles Erhitzen platzen die Früchte und werden unansehnlich, verlieren Saft und damit Wohlgeschmack und Nährkraft. Nur mit wenig Ausnahmen darf das Wasser nicht wallend kochen, sondern nur ziehen. Die Erhitzungsdauer (Kochzeit) ist immer von dem Augenblick an zu berechnen, in dem das Thermometer den vorgeschriebenen Hitzegrad erreicht hat. Die Erhitzungsdauer richtet sich nach der Größe und Härte der Frucht und ist in den Rezepten immer für ein Literglas angegeben; ½-Liter-Gläser kocht man einige Minuten weniger, größere etwa 5—10 Minuten länger. Der Topf wird nach vollendeter Kochzeit vom Feuer genommen, Thermometer und Deckel entfernt, der Gläserhalter herausgehoben, an einen zugfreien Ort gestellt und die Gläser mit einem Tuch bedeckt. Die Federn dürfen erst nach dem Erkalten der Gläser abgenommen werden. Man wäscht die Gläser ab, prüft die Deckel, ob sie fest sitzen und beobachtet die Gläser noch einige Tage, ehe man sie aufbewahrt. Sollte einmal ein Glas nach dem Erkalten nicht geschlossen sein, muß genau untersucht werden, wo der Fehler liegt; die Gläser müssen dann nochmals 10 Minuten nachgedünstet werden.

2074. Eindünsten in Flaschen.

Hat man keinen Eindünstapparat, läßt sich auch jeder große Waschtopf mit Deckel verwenden. Statt Patentgläser können Flaschen mit weitem Hals genommen werden, als Verschluß Schweinsblase oder doppeltes, starkes Pergamentpapier. Auf den Boden des Topfes wird eine dicke Lage Holzwolle oder Heu gelegt, die Gläser mit demselben Material gut eingepackt, so daß sie feststehen, sich aber nicht pressen. Noch besser ist es, sich vom Flaschner einen durchlöcherten Boden mit 2½ cm hohen Füßen anfertigen zu lassen. Das Wasser wird bis stark drei Viertel der Höhe der Gläser aufgegossen. Ist im Deckel kein Loch zum Einschieben des Thermometers, so kann man ihn seitlich in den Topf stecken und nasse Tücher um den Rand des Deckels legen. Hat man keinen passenden Deckel, stülpt man eine große Schüssel auf den Topf und bedeckt sie ebenfalls am Rand mit nassen Tüchern. Dann wird das Wasser langsam erhitzt, bis das Thermometer die vorgeschriebene Höhe erreicht hat. Ist kein Thermometer vorhanden, kann die Eindünstzeit vom Aufsteigen

kleiner Bläschen an berechnet werden. Die Gläser werden nach vollendeter Kochzeit herausgenommen, auf einen Holztisch gestellt und mit einem Tuch zugedeckt. Nach dem Erkalten der Gläser soll Blase oder Pergamentpapier leicht nach innen gewölbt sein. Soll das Eindünstwasser noch verwendet werden, so kühlt man es vor dem Einstellen der Gläser auf 50—60 Grad ab. Die fertigen Gläser versieht man mit einer Aufschrift, die den Inhalt und Tag angibt, an dem das Obst eingedünstet wurde, und anderes mehr. Der Aufbewahrungsort für alles Eingemachte soll trocken, kühl und staubfrei, möglichst nicht zu hell sein, damit das Licht das Aussehen des Inhalts nicht beeinträchtigt; auch dürfen die Gläser nicht zu großer Kälte oder Hitze ausgesetzt sein. Letztere soll nicht über 15 Grad Celsius und die Kälte nicht unter 0 Grad Celsius betragen. Man muß auch öfters nachsehen, ob die Früchte sich gut halten, in den ersten zwei Wochen täglich.

Starke Säure enthaltende Früchte.

Diese allereinfachste Art der Haltbarmachung eignet sich nur für Rhabarber und grüne Stachelbeeren. Man füllt das sauber gewaschene Obst in reine Weinflaschen und füllt mit Quellwasser so viel auf, daß es über dem Inhalt steht. Mit einem steril gemachten Kork verschließt man die Flaschen, taucht den Verschluß in Paraffin oder Flaschenlack oder dergleichen und bewahrt die Flaschen liegend an dunklem Ort, am besten im Keller, auf.

A Das Eindünsten von Obst

2075. Kirschen.

Auf 1 Literglas ungefähr 2 Pfund Kirschen und 120 g Zucker oder Zuckerlösung: 300 g Zucker auf 1 Liter Wasser*.

Zum Eindünsten kann man schwarze oder helle Kirschen nehmen, am besten Herzkirschen oder solche mit rötlichen Stielen. Die Kirschen werden verlesen und nur feste und fehlerlose Früchte genommen, dann gewaschen, entstielt, abwechselnd mit dem gestoßenen Zucker in die Gläser eingefüllt und nach jeder Lage auf ein feuchtes Tuch aufgestoßen, damit die Gläser nach dem Dünsten schön voll sind. Sind die Früchte nicht so saftig, kann das Glas halbvoll mit frischem, ungekochtem Wasser aufgefüllt werden. Oder man nimmt statt gestoßenem Zucker die Zuckerlösung, übergießt die fest eingefüllten Früchte und dünstet die Kirschen nach Vorschrift (siehe Eindünsten Nr. 2073). Erhitzungsdauer 15—20 Minuten bei 80 Grad.

2076. Sauerkirschen (Weichseln)

werden auf dieselbe Weise wie süße Kirschen eingedünstet und zur Zuckerlösung 1 Pfund Zucker auf 1 Liter Wasser genommen.

2077. Weichselkirschen, entsteint.

2 Pfund Früchte, 1 Pfund Zucker.

Die echten Weichseln erkennt man daran, daß, wenn der Stiel unter Drehen heraus-

* Zuckerlösung von 1 Liter Wasser reicht ungefähr für 3 Litergläser.

genommen wird, der Stein daran hängen bleibt. Ist das nicht der Fall, nimmt man einen Kirschenentsteiner oder eine neue Stahlhaarnadel, die man wenig umbiegt. Man vermischt die entsteinten Früchte mit dem Zucker und füllt sie in Gläser ein.

Erhitzungsdauer 20—25 Minuten bei 78 Grad Celsius.

2078. Johannisbeeren.

2 Pfund Johannisbeeren, rote, weiße oder schwarze, 180 g Zucker oder Zuckerlösung: 600—800 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Am geeignetsten sind großfrüchtige Sorten. Die Johannisbeeren werden samt den Kämmen gewaschen, mit der Hand oder einer silbernen Gabel abgestreift, wobei man vorsichtig sein muß, daß keine Beeren zerdrückt werden, darauf werden sie in Gläser gefüllt und entweder, wie bei Kirschen angegeben, mit Zucker abwechselnd eingefüllt (zu Kuchen verwendet) oder heiß mit dem Läuterzucker übergossen, aber nur stark halb voll, da die Beeren selbst sehr saftig sind, und langsam erhitzt und zu Kompott verwendet. Erhitzungsdauer 10 Minuten bei 75 Grad.

2079. Heidelbeeren.

2 Pfund Beeren, 150—200 g Staubzucker.

Feste reife Heidelbeeren werden verlesen, auf einem Seiher rasch in eine große Schüssel kaltes Wasser gehalten und gut abgetropft, dann füllt man sie abwechselnd mit dem Zucker in Gläser oder Flaschen (siehe Kirschen). — Erhitzungsdauer 10 bis 15 Minuten bei 78 Grad Celsius und 20—25 Minuten bei 70 Grad Celsius.

2080. Stachelbeeren, grüne.

Zuckerlösung: 750 g Zucker, 1 Liter Wasser.

Unreife Stachelbeeren, welche ihre grüne Farbe auch nach der Reife behalten, werden gut gewaschen, Blüte und Stiel abgeschnitten, jede einzelne Beere gestupft (man steckt in ein 1 cm dickes Korkstückchen 5—6 rostfreie Stecknadeln), in Gläser gefüllt und mit der Zuckerlösung übergossen.

Erhitzungsdauer 20—25 Minuten bei 80 Grad Celsius.

2081. Stachelbeeren, reife,

werden wie grüne behandelt, nur etwas weniger Zucker genommen. Die grünen Beeren sind gedünstet feiner. Erhitzungsdauer 20 Minuten bei 75 Grad Celsius.

2082. Brombeeren.

Zuckerlösung: 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Man nimmt zum Dünsten die großen Gartenbrombeeren und frisch gepflückte. Die eingefüllten Beeren werden mit der heißen Zuckerlösung übergossen, langsam erhitzt und bei 80 Grad Celsius 15—20 Minuten gedünstet.

Oder man überstreut 2 Pfund Beeren mit 400 g Zucker und bereitet sie weiter wie Himbeeren Nr. 2083.

2083. Himbeeren.

2 Pfund Himbeeren, 250—300 g Zucker.

Schöne trockene, nicht zu reife, frisch gepflückte Gartenhimbeeren werden mit dem

Zucker bestreut, gut untereinandergeschüttelt, einige Stunden kühl gestellt, eingefüllt und langsam erhitzt. Sind die Beeren nicht frisch gepflückt, müssen sie pünktlich ausgelesen und nachgesehen werden, ob keine Maden darin sind. Die Himbeeren können auch wie Brombeeren mit einer heißen Zuckerlösung von 500 g Zucker auf 1 Liter Wasser übergossen werden.

Erhitzungsdauer 10 Minuten bei 75 Grad Celsius.

2084. Birnen I.

Zuckerlösung: Für süße Birnen 300—400 g Zucker auf 1 Liter Wasser, für weniger süße mehr Zucker.

Glas-, Eier-, Bergamottbirnen, Geißhirtle sind die geeignetsten Sorten zum Eindünsten. Kleine Sorten mit dünner Schale können mit derselben Zuckerlösung eingedünstet werden. Der Stiel wird abgekratzt, gekürzt und die Blüte rund und flach herausgeschnitten und mit einem Obst- oder Buntmesser (gerippt) geschält, in leichtes Zitronen- oder Essigwasser oder auf ein mit Salzwasser getränktes Tuch gelegt und mit diesem zugedeckt. Die Birnen werden entweder ganz, große halbiert oder in Schnitze geschnitten und schön geordnet in Gläser eingelegt. Die fertigen Birnen sehen nach dem Dünsten glasig aus.

Erhitzungsdauer: Für harte Birnen ¾—1 Stunde bei 98 Grad Celsius, weiche Birnen 25—30 Minuten bei 90 Grad Celsius.

2085. Birnen, gedünstet II.

Hierzu muß ebenfalls eine feine Sorte, nicht zu weich, genommen werden. Die Birnen werden erst in Läuterzucker vorgekocht und dann gedünstet. Man rechnet auf 1 Pfund Birnen, geschält, gewogen, ungefähr 80—100 g Zucker in schwach ¼ Liter Wasser geläutert. Wenn der Zucker geläutert ist, beginnt man die Birnen zu schälen. Die vorgerichteten Birnen (siehe vorhergehend) werden, wenn ein Teil geschält ist, rasch aus frischem Wasser gewaschen und in den Zuckersaft gegeben und darin gleichmäßig halbweich gekocht (mit einem feinen Holzstäbchen probieren). Die vorgekochten Birnen werden verkühlt, schön geordnet in Eindünstgläser eingelegt, der Stiel nach oben. Der Saft wird, wenn er durch zu langes Kochen zu dick geworden, mit Wasser verdünnt, nochmals aufgekocht, durch ein Tuch gegossen, abgekühlt, über die Birnen gegossen, bis er dieselben bedeckt.

Erhitzungsdauer 15—20 Minuten bei 75 Grad Celsius.

2086. Mirabellen.

Zuckerlösung: je nach der Süße der Frucht 250—400 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Beim Einkauf achte man darauf, daß man die Metzer Mirabellen erhält, und nehme nur große Früchte, die reif, aber nicht weich sein dürfen. Die Früchte werden gewaschen, ganz oder halbiert in die Gläser eingefüllt und eine Zuckerlösung darübergegeben. Erhitzungsdauer 20—25 Minuten bei 78 Grad Celsius.

2087. Reineclauden.

Zuckerlösung: 500—600 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Auch bei den Reineclauden hat man darauf zu achten, daß man die richtige Sorte erhält. Die besten sind die großen grünen mit rostbraunen Flecken, die auch nach

dem Kochen ihre grüne Farbe behalten. Die Früchte werden gewaschen, ringsum eingestochen, möglichst fest eingefüllt und die Zuckerlösung darübergegeben.

Erhitzungsdauer 20 Minuten bei 75—78 Grad Celsius.

2088. Aprikosen und Pfirsiche.

Zuckerlösung: 400—500 g auf 1 Liter Wasser.

Die Früchte dürfen nicht überreif sein, damit sie nicht bei Zubereitung zerfallen und unansehnlich werden, aber auch nicht unreif, da sie dann nicht den feinen duftreichen Geschmack haben, am besten sind sie kurz vor der Vollreife. Bei Aprikosen nimmt man die Sorten, die möglichst gleichmäßig hellgelbes Fleisch haben, und Pfirsiche müssen eine feinwollige Sorte sein und beide sich gut vom Stein lösen. Die Früchte können ganz, halbiert, geschält oder ungeschält eingedünstet werden. Im letzten Fall bürstet man sie mit einem feinen Bürstchen ab. Früchte, die geschält werden, legt man in einem Sieb in kochendes Wasser, läßt sie einigemal aufwallen, dann hält man das Sieb in kaltes Wasser, wodurch sich die Haut leicht löst. (Zum Schälen benutze man nur Horn- oder Nickelmesser.) Man halbiert die Früchte und entfernt den Stein. Eine Anzahl Kerne werden gebrüht, abgezogen und zwischen die Früchte geschichtet, was ihr Aroma erhöht. Man legt die Früchte, die Rundung nach oben, schuppenförmig in Gläser ein, übergießt sie mit Läuterzucker und dünstet die sorgfältig geschlossenen Gläser.

Erhitzungsdauer geschält 10—12 Minuten bei 75—78 Grad Celsius.
Ganze Früchte ungeschält 20—25 Minuten bei 80 Grad Celsius.

2089. Zwetschgen.

Zuckerlösung: 300 g Zucker auf 1 Liter Wasser, bei sehr reifen Früchten genügen 200 g.

Zum Eindünsten müssen die Zwetschgen groß und tief dunkelblau sein, ins rötlich schimmernde Zwetschgen haben nie den feinen Zwetschgengeschmack, am feinsten ist die Eierzwetschge. Zum Eindünsten sollten nur vollreife und unbedingt mit dem Stiel gebrochene Zwetschgen genommen werden. Die Früchte werden mit einem Tuch trocken abgerieben, in Hälften oder Viertel geteilt, eingefüllt und mit der Zuckerlösung übergossen. Erhitzungsdauer 15—25 Minuten bei 75—78 Grad Celsius.

2090. Geschälte Zwetschgen.

Zuckerlösung: 300—400 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Vollreife Früchte werden in kleinen Mengen in einem Seiher kurze Zeit in kochendes Wasser gehalten, dann mit einem Obstmesser geschält, in Gläser eingelegt, mit Zuckerlösung übergossen und 15—20 Minuten bei 78 Grad Celsius gedünstet. Bei geschälten Zwetschgen sowie Mirabellen kommt es sehr gerne vor, daß die oberste Schicht nach dem Dünsten sich braun färbt, wenn die Früchte nicht genügend mit Zuckerlösung bedeckt sind. Man kann die Gläser öffnen, etwas Zuckerlösung nachfüllen und noch einmal die Hälfte der angegebenen Zeit nachdünsten.

2091. Zwetschgen in Essig und Zucker.

Zuckerlösung: 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig.

Dazu nehme man schöne, ausgelesene, große Früchte mit Stielen. Man reibt sie mit einem Tuch ab, kürzt den Stiel und setzt sie in Gläser ein. Inzwischen kocht man 1 Liter Essig mit 750 g Zucker, 1 Stückchen Zimt und einigen Nelken, gibt dies durch ein Tuch über die Zwetschgen und dünstet 20—25 Minuten bei 80 Grad Celsius. Auf dieselbe Weise kann man auch Kirschen oder Aprikosen eindünsten.

2092. Quittenschnitze einzudünsten.

Zuckerlösung: 800 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Quitten, womöglich Apfelquitten, werden mit einem groben Tuch abgerieben, gewaschen, geschält, in Schnitze geschnitten, das Kernhaus entfernt und sogleich in Eindünstgläser gefüllt und mit einer Zuckerlösung übergossen und 1—1¼ Stunden im Wasserbad gekocht. Auf diese Weise haben die Quitten nach dem Kochen eine schöne rote Farbe. Will man sie weiß haben, so werden die Schnitze in Wasser halbweich gekocht, mit der Zuckerlösung übergossen und 20 Minuten bei 98 Grad Celsius gedünstet. — Das Wasser, Schale und Kerngehäuse werden zu Gelee verwendet.

2093. Erdbeeren (Brestlinge oder Ananas genannt).

Von allen Eindünstfrüchten erfordern die Erdbeeren die sorgfältigste Behandlung, da sie gerne die Farbe verlieren und im Glas in die Höhe steigen. Zum Eindünsten nehme man rotfleischige Sorten, nicht solche, die außen rot aussehen und innen helles Fruchtfleisch haben, außerdem müssen recht feste, trockene, frischgepflückte, nicht zu reife Beeren verwendet werden. Man spült jede einzelne Frucht in einer Schüssel mit Wasser ab, entfernt Stiele und Kelchblätter durch Abdrehen, nicht durch Herausziehen, und legt die Erdbeeren auf eine tiefe Platte. Unterdessen läutert man auf 5 Pfund Früchte 1¼ Pfund Zucker mit ½ Liter Wasser, läßt den Zuckersaft etwas abkühlen, gibt die Beeren hinein und läßt sie unter Rütteln zum Kochen kommen. Nachdem man sie 2 Stunden hat stehenlassen, wird der Saft sorgfältig abgeschüttet, mit einer guten Handvoll Zucker verstärkt und unter Abschäumen so lange gekocht, bis ein dicker Tropfen vom Löffel läuft, dann wird er verkühlt an die Beeren geschüttet. Nach 2 Stunden legt man die Beeren in die Gläser ein, gibt von dem Saft darüber und dünstet die Gläser 8 Minuten bei 78 Grad Celsius. Der zurückbleibende Saft kann in eine Flasche gefüllt und 20 Minuten bei 80 Grad Celsius gedünstet werden.

2094. Erdbeeren (andere Art).

1 Pfund Erdbeeren, 300 g Zucker.

Die vorbereiteten Erdbeeren (siehe vorhergehend), die man auf ein Sieb hat abtropfen lassen, werden schichtweise mit dem Zucker in ein Glas eingelegt, einige Stunden kühl gestellt. Man kann die Beeren auch 10 Minuten in heißes Wasser stellen, damit sie zusammenfallen, dann nachfüllen, das Glas schließen und mit warmem Wasser aufstellen. Erhitzungsdauer 15 Minuten bei 75 Grad Celsius.

2095. Trauben gedünstet.

Zuckerlösung: Für saure Trauben 500 g Zucker, für süße Trauben 300 g auf 1 Liter Wasser.

Nicht zu reife Trauben werden sauber gewaschen, mit den Stielen hübsch in ein Glas eingelegt und mit Zuckerlösung übergossen und langsam erhitzt. Wohlschmeckender werden die Trauben bei Verwendung von Wein oder Traubensaft. Alter Wein muß vorher 5 Minuten lang gekocht, süßer Traubensaft filtriert werden.

Erhitzungsdauer 20—25 Minuten bei 78 Grad Celsius.

2096. Rhabarber.

2 Pfund Rhabarber, 250 g Zucker.

Zum Eindünsten werden am besten die rötlichen starken Blattstiele genommen. Die geschälten Stengel (zarte Stengel nicht schälen) werden in Würfel oder 3 cm große Stücke geschnitten und mit dem Zucker überstreut einige Stunden stehenlassen. Dann füllt man sie mit dem Saft in die Gläser und erhitzt sie. Oder man übergießt die vorbereiteten Rhabarberstengel auf einem Seiher mit kochendem Wasser, dem man eine Prise Natron zugegeben hat, stellt sie mit dem Zucker gemischt aufs Feuer, läßt sie einigemal aufwallen, füllt sie mit dem Saft in Gläser und dünstet sie. Erhitzungsdauer 20—25 Minuten bei 80 Grad Celsius.

2097. Äpfel.

Zuckerlösung: für saure Äpfel 400—500 g auf 1 Liter Wasser, für weniger saure Äpfel 250—400 g.

Zum Eindünsten eignen sich fast alle Reinettensorten, Kalville und andere, welche ein aromatisches Fleisch haben. Die Früchte werden geschält (zum Schälen immer ein Obstmesser verwenden). Bei kleinen Äpfeln, welche man ganz läßt, wird das Kernhaus ausgebohrt, größere werden halbiert, in Schnitze oder Ringe geteilt und das Kernhaus ausgeschnitten. Die geschälten Äpfel werden in kaltes, leichtes Zitronenwasser, noch besser auf ein Tuch gelegt, welches man durch Salzwasser gezogen hat, und die Zipfel darüber geschlagen. Wenn man so viele Äpfel vorgerichtet hat, daß man ein Glas damit füllen kann, lege man sie fest in das Glas ein und übergieße sie mit der Zuckerlösung.

Erhitzungsdauer für weiche Sorten 20 Minuten bei 80 Grad Celsius, für harte Sorten 5 Minuten mehr.

2098. Erdbeer-, Himbeer- oder Johannisbeermark zu Gefrorenem gedünstet.

Die ganz frische, möglichst kalt gehaltene Frucht wird in kaltem Raum mit einem silbernen Löffel durch ein Haarsieb gestrichen, gleich in saubere Fläschchen gefüllt, 2 Teelöffel dicker Läuterzucker oder gestoßener Zucker daraufgegeben, die Flaschen gut zugekorkt und mit Bindfaden kreuzweise zugebunden und gedünstet.

Erhitzungsdauer 10 Minuten bei 80 Grad Celsius.

2099. Zitronensaft eingedünstet.

Zitronen werden, nachdem sie geschält sind, ausgepreßt und der Saft vorläufig in einem verschließbaren Gefäß aufbewahrt. Zu ½ kg Preßrückstand nimmt man

je ½ Liter Wasser und läßt die Maische 1—1½ Tage stehen, preßt hierauf wieder ab und schüttet den Saft zusammen. Der Saft wird hierauf filtriert und in kleinere Flaschen gefüllt. Diese werden mit Watteſtopfen ſo feſt verſchloſſen, daß man die Flaſchen an den Stopfen in die Höhe heben kann. (Die Watteſtopfen werden am beſten ſo hergeſtellt, daß man einen etwa 20 cm langen und 2½ cm breiten, dünnen Streifen reine Verbandwatte um ein dünnes, haarnadelförmiges, verzinntes Drähtchen wickelt, deſſen Enden nach oben ſehen und nach dem Einbringen des Stopfens umgebogen werden. Der Stopfen wird durch Drehen in die Flaſche befeſtigt.) Hierauf wird der Saft bei 75 Grad Celſius etwa 20 Minuten ſterilisiert (gedünſtet). Vor dem vollſtändigen Erkalten der Flaſchen gießt man auf die Oberfläche der Watteſtopfen einige Tropfen Baumharz (in Drogerien erhältlich). Der Saft kann beliebig lange Zeit aufbewahrt werden. Die Flaſchen müſſen dabei geſtellt werden.

2100. Offenes Eindunſtverfahren für Süßmoſt, Kompotte, Marmelade, Fruchtſäfte.

Unter Süßmoſt verſteht man den reinen abgepreßten Saft von Äpfeln, Birnen, Trauben, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Rhabarber und andere. Die Früchte müſſen vollreif ſein, damit der aus ihnen gewonnene Saft möglichſt viel Zucker enthält; bei ſauren Früchten kann etwas Läuterzucker zugegeben werden. Die zerquetſchten Früchte werden ſofort gepreßt, der gewonnene Saft in die gereinigten Flaſchen eingefüllt und 8 cm vom Flaſchenhals frei gelaſſen.

Man nimmt einen tiefen Topf oder bei großer Anzahl Flaſchen den Waſchkeſſel zum Sterilisieren. Wenn letzterer keinen ebenen Boden hat, muß ein Roſt von Holzplatten oder ein durchlöchertes Blech hineingelegt werden. Die Flaſchen werden offen dicht aneinandergeſtellt, der Keſſel mit kaltem Waſſer gefüllt bis 1 cm über den Saft und mit einem paſſenden Deckel bedeckt. Oder, wenn dieſer nicht vorhanden iſt, ſtülpt man eine große Schüſſel auf den Topf und bedeckt den Rand mit naſſen Tüchern.

Man dünſtet die Flaſchen bei 70 Grad Celſius. Noch beſſer iſt es, man nimmt ein dünnes Einmachthermometer, das man in die in der Mitte ſtehende Flaſche einſtellt, und wenn der Saft eine Temperatur von 65—70 Grad Celſius erreicht hat, erhält man ihn 15—20 Minuten auf dieſem Grad.

Inzwiſchen gibt man die Korke in heißes Waſſer und deckt ſie zu, damit ſie weich und keimfrei werden. Die Flaſchen werden einzeln aus dem immer wieder zu verſchließenden Keſſel genommen, ſo raſch als möglich zugekorkt und umgeſtürzt in einen Korb geſtellt. Wenn die letzte Flaſche geſchloſſen iſt, erhitzt man ſich Paraffin und taucht die Flaſchen hinein, bis am Kork keine Bläschen mehr ſichtbar ſind. Hat man noch mehr Flaſchen zu dünſten, ſo wird das Waſſer ſo weit abgekühlt, daß man mit der Hand hineingreifen kann, und fährt dann wie oben fort. Bei dieſem Verfahren muß ſehr ſchnell gearbeitet werden, damit keine Keime aus der Luft in die Flaſche gelangen können.

Die Säfte werden liegend am dunklen Ort im Keller aufbewahrt.

2101. Kompotte in Flaschen.

Die Früchte werden verlesen, gewaschen, größere, die nicht ganz durch den Hals der Flasche gehen, entsprechend zerschnitten. Unter Aufstoßen auf einer weichen Unterlage füllt man die Flaschen bis handbreit unter den Rand voll. Bei Aprikosen, Birnen, Pfirsichen gibt man eine leichte Zuckerlösung zu. Beeren werden trocken eingefüllt und 1—2 Eßlöffel Zucker dazwischen gestreut. Nachdem man das Wasser wie Nr. 2100 aufgefüllt hat, läß man es bis ans Kochen kommen und dünstet Beeren 10—12 Minuten, härtere Früchte entsprechend länger. Weiteres siehe Süßmost. Marmeladen und Mus werden nach kurzem Eindicken in die Flaschen gefüllt, 30 Minuten bei 90 Grad Celsius gedünstet, dann weiter wie Süßmost behandelt.

B Das Eindünsten von Gemüse und Fleisch

Beim Eindünsten von Gemüse sind besondere Vorsichtsmaßregeln notwendig. Diese bestehen zunächst darin, daß alle Bakterien, namentlich deren Sporen, sicher abgetötet sind und für vollkommenen Abschluß der Gläser gegen das Eindringen von Bakterien nach dem Eindünsten gesorgt ist. Zum Eindünsten soll nur ganz frischgeschnittenes Gemüse (möglichst in früher Morgenstunde geerntet) genommen werden; Gemüse, das auf dem Markt stundenlang der Sonne ausgesetzt war, oder holzige oder gar angefaulte Gemüse sind ganz auszuschließen. Die sorgfältig geputzten Gemüse werden gewaschen, gut abgetropft, in Stücke zerteilt und vor dem Dünsten vorgedämpft. Dies geschieht am besten, indem man die geputzten, gewaschenen Gemüse in einen Salatseiher oder in den Gemüsedämpfer legt, diesen über einen Topf hängt, in dem man vorher eine Handhoch Wasser zum Kochen gebracht hat. Nachdem die Gemüse 5—10 Minuten gedämpft sind, werden sie gleich heiß in die Gläser bis 3 cm unter den Rand eingefüllt, mit dem Kochwasser oder leichtem Salzwasser (1 Liter Wasser, 4 g Salz) übergossen und nach Vorschrift gedünstet. Wenn man das Gemüse auf dem Markt oder bei Händlern kaufen muß, ist es besser, das Gemüse im Wasser statt im Dampf zu kochen, das Kochwasser wird zum Auffüllen verwendet. Durch das Kochen der Gemüse im leichten Salzwasser (1 Liter Wasser, 4 g Salz) werden diese viel stärker und vollständiger durchhitzt, dies gibt die Gewähr, daß die Bakterien durch das Kochen der Gemüse eher getötet sind (Erbsen, Karotten, Bohnen und andere). Blatt- und Kohlgemüse können in Fett ohne Mehl gedünstet und mit nicht mehr Kochwasser abgelöscht, als die fertige Speise haben soll, dann heiß in die Gläser gefüllt und gedünstet werden. Das Wasser zum Eindünsten von Gemüse erfordert eine höhere Temperatur als beim Obst und eine längere Dünstzeit. Zur Vorsicht hat man bisher die Gemüse und das Fleisch nach 2 Tagen nochmals 20—30 Minuten nachgedünstet, weil manche Bakteriensporen so widerstandsfähig sind, daß sie nicht bei der ersten Sterilisierung zum Absterben gebracht wurden. Die Erfahrung hat gelehrt, daß das Nachsterilisieren nicht notwendig ist, zumal dann nicht, wenn die Gemüse vor dem Einfüllen

in die Gläser durch Kochen gründlich erhitzt oder nach dem Dünsten in Fett sofort heiß in die Gläser gefüllt werden; doch stellt man seine Gläser einige Tage so hin, daß man sie leicht nachprüfen kann. Erst wenn man sich überzeugt hat, daß der Verschluß sicher ist, bewahrt man die Gläser auf und prüft die Vorräte von Zeit zu Zeit nach. Man kann auch das Gemüse roh in die Gläser legen und mit frischem Wasser übergießen; doch ist dies nur ratsam, wenn man selbst einen Garten hat und weiß, daß das Gemüse nicht mit Jauche gedüngt und ganz frisch geerntet ist, auch empfiehlt es sich nur bei Frühjahrsgemüse, Spargeln, Karotten, Erbsen.

2102. Spargeln.

Zum Eindünsten ist wohl Spargel das empfindlichste unter allen Gemüsen. Die Spargeln müssen unbedingt frisch gestochen, möglichst gleichmäßig dick sein. Die Spargeln werden oft vom Händler gewässert, damit sie nicht welk aussehen; die Schnittfläche muß glatt und darf nicht löcherig oder rötlich oder gelb angelaufen sein. Die Spargeln werden geschält (siehe Abb. 145), alles Holzige entfernt, in kaltes Wasser oder auf ein nasses Tuch gelegt, dann gleichlang abgeschnitten und in kochendem Wasser oder im Gemüsedämpfer 10 Minuten gekocht. Nun legt man das Glas schräg in die linke Hand und schichtet die Spargeln ein, die Köpfchen nach unten, übergießt sie mit dem klaren Kochwasser, das man kurze Zeit hat stehenlassen, damit das Trübe sich zu Boden setzt. Man dünstet enge Gläser 60 Minuten bei 98 Grad Celsius und weite Gläser 1½—2 Stunden bei 98 Grad Celsius. Oder die vorgerichteten Spargeln werden roh in die Gläser eingefüllt, mit klarem Wasser übergossen und 1¾—2 Stunden bei 98 Grad Celsius gedünstet.

2103. Grüne Erbsen.

Frisch gepflückte, zarte, nicht ganz ausgewachsene, grüne Erbsen werden ausgebrockelt, und ist es gut, wenn man große und kleine Erbsen gleich gesondert legt und nacheinander in leichtem Salzwasser (1 Liter Wasser, 4 g Salz) 5—8 Minuten vorkocht. Man füllt sie heiß in die Gläser ein, übergießt sie mit dem Kochwasser, das so lange stehenbleibt, bis man es vorsichtig vom Bodensatz abgießen kann. Es ist ratsam, die Erbsen nur in enge Gläser einzufüllen; sie werden 60 Minuten bei 98 Grad Celsius gedünstet.

Will man die Erbsen roh einlegen, so muß man besonders darauf sehen, daß man frische, junge Erbsen und, wenn möglich, gleiche Sorte und Größe erhält. Mit frischem Wasser übergossen, dünstet man sie 1½—2 Stunden bei 98 Grad Celsius.

2104. Karotten.

Man nimmt zum Eindünsten die schöne rote, runde, nicht zu kleine Karotte. Die Karotten werden gut gewaschen, mit einem groben Tuch abgerieben und in leichtem Salzwasser 10 Minuten vorgekocht. Dann füllt man sie in die Gläser, übergießt sie mit leichtem Salzwasser und Prise Zucker oder mit der klaren Kochbrühe und dünstet 90 Minuten bei 98 Grad Celsius. Sehr hübsch sieht es aus, wenn man Erbsen und Karotten abwechselnd in die Gläser legt.

2105. Zuckererbsen.

Zarte Zuckererbsen werden geputzt, gewaschen, vorgekocht und mit dem Koch- oder leichten Salzwasser übergossen und 60 Minuten bei 98 Grad Celsius gedünstet.

2106. Kohlraben.

Junge Kohlraben werden dick geschält, ganz oder in Scheiben geschnitten 5—10 Minuten gekocht, die Scheiben schuppenförmig eingelegt, mit leicht gesalzenem Wasser begossen und 80 Minuten bei 98 Grad Celsius gedünstet. Nach Belieben können die grünen, zarten Blätter gebrüht und mit den Knollen eingelegt werden.

2107. Blumenkohl.

Beim Blumenkohl kommt es sehr darauf an, wie er gedüngt worden ist, um ihn beim Eindünsten schön weiß zu bekommen. Die geputzten Köpfe werden geteilt, in leichtes Essigwasser gelegt, mit klarem Wasser gespült, in Salzwasser 5—10 Minuten gekocht, hübsch in Gläser eingelegt, nach Belieben spiralförmig mit gleichgroßen Tomaten, mit gekochtem, heißem Wasser, dem man etwas Zitronensaft zugeben kann, übergossen und 70 Minuten bei 98 Grad Celsius gedünstet.

2108. Grüne Bohnen.

Recht fleischige, frisch geerntete Bohnen werden gegipfelt, die Fäden abgezogen, im Gemüsedämpfer 5—10 Minuten gedämpft oder 5 Minuten vorgekocht, abgeschreckt, senkrecht in Gläser eingelegt, mit dem klaren Kochwasser übergossen, 1½ Stunden bei 98 Grad Celsius gedünstet.

2109. Wachsbohnen

werden auf dieselbe Weise behandelt wie grüne Bohnen und können auch mit diesen abwechselnd eingesetzt werden.

2110. Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln werden geputzt, in gleich lange Stücke geschnitten, dann sofort in Wasser gelegt, in das man 2 Eßlöffel Mehl mit 2 Eßlöffel Essig angerührt hat. Nun wascht man sie in frischem Wasser und kocht sie in Salzwasser beinahe weich. Dann legt man sie zum Abkühlen in leicht gesäuertes, kaltes Wasser, füllt sie in Gläser und gießt Salzwasser, dem man etwas Zitronensaft oder Essig zugegeben hat, darüber und kocht die Gläser 1 Stunde bei 98 Grad Celsius.

2111. Maiskölbchen.

Junge Maiskölbchen von ungefähr Fingerstärke werden von den Hüllblättern befreit, in Salzwasser 5 Minuten vorgekocht, in Gläser gefüllt, mit dem Kochwasser übergossen und 30 Minuten bei 98 Grad Celsius gedünstet. Man gibt sie bei Gebrauch in einer Buttersoße.

2112. Pilze einzudünsten.

Beim Sammeln und Vorbereiten gelten die gleichen Vorschriften, wie sie auf Seite 290—292 angegeben sind. Die Pilze können nur ganz frisch eingedünstet werden. Sie müssen gut gewaschen, sorgfältig von der Erde gereinigt, die Haut am Hut und Strunk abgeschabt werden; kleine Pilze läßt man ganz, größere werden in Stücke geschnitten. Die Pilze werden in ganz wenig Wasser oder mit Butter 5 Minuten in einem irdenen Topf gedünstet, mit der Brühe in Gläser gefüllt und 60—70 Minuten bei 98 Grad Celsius gedünstet.

Man kann auch die geputzten Pilze in strudelndes Salzwasser, das man mit Zitronensaft oder Essig gesäuert hat, geben, 5 Minuten kochen, die Pilze in Gläser füllen, mit Salzwasser übergießen und 60 Minuten bei 98 Grad Celsius dünsten. Letztere Zubereitungsart ist bei ganzen Pilzen, wie Pfifferlingen, zu empfehlen.

2113. Weißkraut zu bayrisch Kraut.

Das geputzte Filderkraut wird eingehobelt, mit kochendem Wasser gebrüht, nach 5 Minuten abgegossen, dann leicht eingesalzen und mit einem Glas Wein übergossen, beschwert und 1—2 Stunden stehenlassen. Nachdem man das Kraut in die Gläser eingefüllt, dünstet man dasselbe 90 Minuten bei 98 Grad Celsius.

Man kann auch das Kraut für den Gebrauch fertig zubereiten, dann 60 Minuten bei 98 Grad Celsius dünsten; auf diese Weise läßt sich jedes übriggebliebene Gemüse längere Zeit aufbewahren.

2114. Ganze Tomaten.

Die Tomaten sollen schön fest und mittelgroß sein. Dieselben werden gewaschen, vom Kelch getrennt, dann ringsum mehrmals durchstochen, mit siedendem Wasser überschüttet und 5 Minuten stehen gelassen, hierauf in Gläser gefüllt, mit leichtem Salzwasser übergossen und 25 Minuten bei 75 Grad Celsius gedünstet. Man kann die Tomaten auch roh in Gläser einlegen, mit Salzwasser übergießen und 40 Minuten bei 75 Grad Celsius dünsten.

2115. Grüne Tomaten mit Zucker und Essig. (Als Beilage zu Ochsenfleisch.)

Die grünen Tomaten werden 5 Minuten in Wasser gekocht, dann mit einer Lösung von 1 Liter Essig und 1½ Pfund Zucker übergossen und 25—30 Minuten bei 80 Grad Celsius gedünstet. Man kann die Früchte auch, in dickere Scheiben geschnitten, einlegen.

2116. Tomatensalat.

Feste, reife Tomaten schneidet man mit einem scharfen Messer in Scheiben, legt sie in Gläser ein, gibt nach Belieben Zitronensaft, mit wenig Wasser vermischt, zu und dünstet 20 Minuten bei 75 Grad Celsius.

2117. Tomatensenf I.

10 Pfund Tomaten, 3 g Paprika, 3 g Piment, 12 g englisches Senfmehl, nach Belieben wenig Ingwer, ¼ Pfund Salz, ½ Liter Weinessig.

Die abgeriebenen Tomaten werden in Stücke gebrochen, ohne Wasser weichgekocht,

durchgestrichen, mit dem gemahlenen Gewürz und Essig vermengt, dick eingekocht und in Gläser oder in kleine Flaschen gefüllt, diese zugekorkt und 20 Minuten gedünstet.

2118. Tomatensenf II.

12 große Tomaten, 4 Zwiebeln, fein geschnitten, 4 kleine Tassen nicht zu scharfer Weinessig, 4 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Ingwer, 1 Schote roter Pfeffer, Nelken nach Belieben.

Alles zusammen wird 3 Stunden gekocht und dann durch ein Haarsieb gestrichen, in kleine Flaschen gefüllt und gut zugekorkt aufbewahrt. Der Senf schmeckt gut zu kaltem Aufschnitt und wird zur Verbesserung von Bratensoße verwendet.

2119. Tomatenmarmelade.

Man bricht die Tomaten auseinander, legt sie in eine irdene Kasserolle und läßt sie langsam zum Kochen kommen, dann gießt man das überstehende Wasser rein ab und verwendet das Wasser zu Suppen. Den Rückstand streicht man durch ein Sieb, füllt das Mark in Patentgläser oder enge Flaschen (möglichst kleine sind am besten dazu), verkorkt sie, umbindet sie kreuzweise mit Bindfaden und dünstet 20 Minuten bei 75—78 Grad Celsius. Man muß darauf sehen, daß die Gläser nicht ganz gefüllt sind, da es sonst die Pfropfen heraustreibt. Der Saft kann ebenfalls in Flaschen gefüllt und gedünstet werden.

2120. Sauerkraut.

Dies ist sehr zu empfehlen, wenn man selbst Sauerkraut eingemacht hat und die Zeit kommt, wo es sehr sauer wird. (Von Dezember, Januar ab.) Der ganze Vorrat wird genommen und mit so viel Wasser aufgestellt, daß es gerade darüber geht, nach Belieben feingeschnittene Äpfel zugegeben und 1 Stunde gekocht, dann in bereitstehende Weckgläser eingefüllt — immer nur 1 Glas fertig machen — und jedes Glas sofort mit einem Bügel verschließen. Auf diese Weise hält sich das Kraut, bis es wieder neues gibt. Bei Verwendung werden in Fett Zwiebel gedämpft, dann etwas Mehl, der Inhalt eines Glases zugegeben, gut erhitzt und sofort angerichtet. (Siehe auch Nr. 2141.)

2121. Essiggurken.

200 kleine Gurken, 1 Liter Kräuteressig, 1 Liter Wasser, ¼ Pfund brauner Kandiszucker, 1 Handvoll Salz.

Die Gurken werden abgebürstet und über Nacht in leicht gesalzenes Wasser gelegt, den andern Tag abgetrocknet, in Eindünstgläser nach Belieben mit Gurkenkräutern, Perlzwiebeln, Meerrettichstückchen eingeschichtet. Zucker und Salz werden mit einem Teil des Wassers aufgekocht und, erkaltet, mit dem übrigen Wasser und Essig über die Gurken gegeben und 15 Minuten bei 60—65 Grad Celsius gedünstet.
Wird nur Essig genommen, kann man die Gurken ohne Eindünsten in einem Steinguttopf aufbewahren. Siehe auch Nr. 2200 und 2201.

2122. Suppenkräuterwürze einzudünsten.

Selleriewurzel und Blätter, ebenso Petersilie, Lauch, Gelbrüben, Bohnenkraut, Estragon, Tomaten werden geputzt, etwas zerkleinert und mit Wasser 4—5 Stunden gut ausgekocht. Dann vermengt man 1 Liter mit 1 Eßlöffel Salz, füllt sie in Flaschen und dünstet ½ Stunde bei 80 Grad Celsius.

2123. Fleisch einzudünsten.

Zum Eindünsten eignen sich Fleischspeisen jeder Art und jeder Zubereitung. Das Fleisch muß in jeder Weise einwandfrei und vor dem Dünsten gekocht oder gebraten sein. Mehl soll nicht dazu verwendet werden, ebenso möglichst keine Knochen. Am besten benützt man zum Eindünsten von Fleisch die weiten Fleischgläser mit den dazugehörigen Gummiringen. Das Glas darf nur bis 3 cm unter den Rand gefüllt werden. Bei gekochtem Fleisch soll die Flüssigkeit nur bis zur Hälfte der Höhe des Fleisches stehen; dem Braten gibt man die Soße bei, und diese braucht nur 2—3 cm hoch im Glase sein. Alsdann verschließt man die Gläser, erhitzt sie langsam und dünstet ein Literglas 60—75 Minuten bei 98 Grad Celsius, ein Zweiliterglas 90 Minuten bei 98 Grad Celsius.

Bei Verwendung wird das gekochte Fleisch am besten im Glas erhitzt und das gebratene Fleisch mit frischer Butter rasch angebraten oder die Soße in einer kleinen Kasserolle kochend gemacht, das Fleisch zugegeben und in kochendes Wasser gestellt, bis es gut heiß ist.

2124. Fleischsulze aufzubewahren.

Übrige Sulze kann eingeweckt werden, und man ist froh, wenn man sie rasch braucht, daß nur ein Glas geöffnet werden muß. Die Sulze zum Aufbewahren muß ganz kalt und steif sein, ehe sie in das Glas gegeben wird.

½-Liter-Glas 50—60 Minuten bei 90 Grad Celsius gedünstet.

C Das Einmachen der Früchte in Zucker

Bei dieser Art des Einmachens spielt der Zucker die Hauptrolle. Die in den Früchten enthaltenen Stoffe, welche geneigt sind, in Gärung überzugehen, werden durch Zucker verdrängt und dadurch haltbar gemacht. Man wähle dazu nicht zu reife Früchte, da sie sonst bei der Behandlung zerfallen würden. Meistens werden die Früchte vorher abgebrüht; dadurch werden die Fruchtzellen gesprengt, die Früchte werden weicher, und der Zucker kann besser eindringen. Sehr wichtig ist der erste Sirup, der an die Früchte gegossen wird, und man hat zu beachten, daß für feste Früchte ein leichter Sirup und für weiche Früchte ein stärkerer genommen wird. Für einen leichten Sirup kocht man 1¼ Pfund Zucker mit 1 Liter Wasser einmal auf; für einen stärkeren wird nur die Hälfte Wasser genommen und der Zucker bis zum Flug gekocht. Um den Früchten Form zu geben, wird beim jedesmaligen Aufkochen dem Zuckersaft 1—2 Handvoll Zucker zugegeben, was man an der eingetauchten Zuckerwaage sehen kann, die immer 5 Grad Celsius mehr zeigen muß,

und dies wiederholt man 3—4 mal. Beim letztenmal muß der Zucker 34—36 Grad Celsius zeigen. Hat man keine Zuckerwaage, so kann man es auch daraus sehen, daß der Zuckersaft bis zum Faden gekocht ist.

2125. Das Kochen des Zuckers.

Der Zucker wird zu diesem Zweck in Stücke geschlagen, mit einer bestimmten Menge Wasser gekocht und geläutert. Gewöhnlich stellt man 2½ Pfund Zucker mit 1 Liter Wasser in einen blank geputzten Messingkessel auf, bringt dies unter Rühren zum Kochen und nimmt mit einem Schaumlöffel, den man immer wieder in warmes Wasser taucht, den Schaum ab. Sobald sich kein Schaum mehr zeigt, ist der Zucker geläutert. Das Verhältnis des Wasserzusatzes bezeichnet man nach Graden, und dies kann am besten mit der Zuckerwaage festgestellt werden; außerdem hat man noch verschiedene Bezeichnungen für die Stärke des Sirups.

1. Der Breitlauf. Hält man einen Schaumlöffel in den kochenden Zucker und dann hoch, so fällt der Zucker in breiten Tropfen ab. Zeigt 32 Grad auf der Zuckerwaage.

2. Der Faden. Nimmt man einen Tropfen Zucker zwischen Daumen und Zeigefinger und zieht diese mehrmals auseinander, so bildet sich zwischen den Fingern ein Faden (38 Grad). Kocht man den Zucker noch kurze Zeit, so erhält man

3. Die Perle. Dabei zieht der Zucker am Schaumlöffel einen Faden, woran ein kleiner Tropfen wie eine Perle hängt (40 Grad).

4. Der kleine und große Flug. Taucht man den Schaumlöffel mit einer Drahtschlinge in den Zucker, läßt ihn etwas ablaufen, bläst kräftig, so bilden sich kleine und größere Blasen, die beim großen Flug davonfliegen.

5. Die Kugel. Ein glattes Hölzchen oder den Zeigefinger taucht man in kaltes Wasser, dann rasch in den kochenden Zucker und schnell wieder in kaltes Wasser. Der anhängende Zucker läßt sich zu einer Kugel formen.

6. Der Bruch. Man macht die gleiche Probe wie bei vorhergehendem. Der Zucker läßt sich nicht mehr formen, sondern zerbricht wie Glas.

7. Der Karamel. Der Zucker wird zuerst gelb, dann braun und nach und nach schwarz. Sobald ein weißlicher Rauch aufsteigt, löscht man ihn mit Wasser ab, läßt ihn dick einkochen und verwendet ihn zum Färben von Soßen und Suppen. Auch wird der Karamelzucker vielfach zu süßen Speisen verwendet.

2126. Birnen in Zucker eingemacht.

Dazu eignen sich am besten die Eier- oder Glas- oder sonst kleine runde Birnen. Die Birnen werden geschält, der Stiel geschabt und gekürzt und sofort in leicht gesäuertes Essig- oder Zitronenwasser gelegt, dann sticht man von der Blütenseite aus das Kernhaus heraus. Nun werden die Birnen in kochendes, gesäuertes Wasser gegeben und so lange gekocht, bis man sie mit einem Hölzchen leicht durchstechen kann, dann wieder in kaltes Wasser zum Erkalten gelegt, hierauf zum Abtropfen auf ein Sieb. Inzwischen läutert man ungefähr auf 2 Pfund Früchte 1 Pfund Zucker mit 1 Liter Wasser, gibt die Birnen hinein, läßt sie bis vors



Abb. 313. **Tafel für festliche Gelegenheiten** (Beschreibung siehe Seite 622—625)

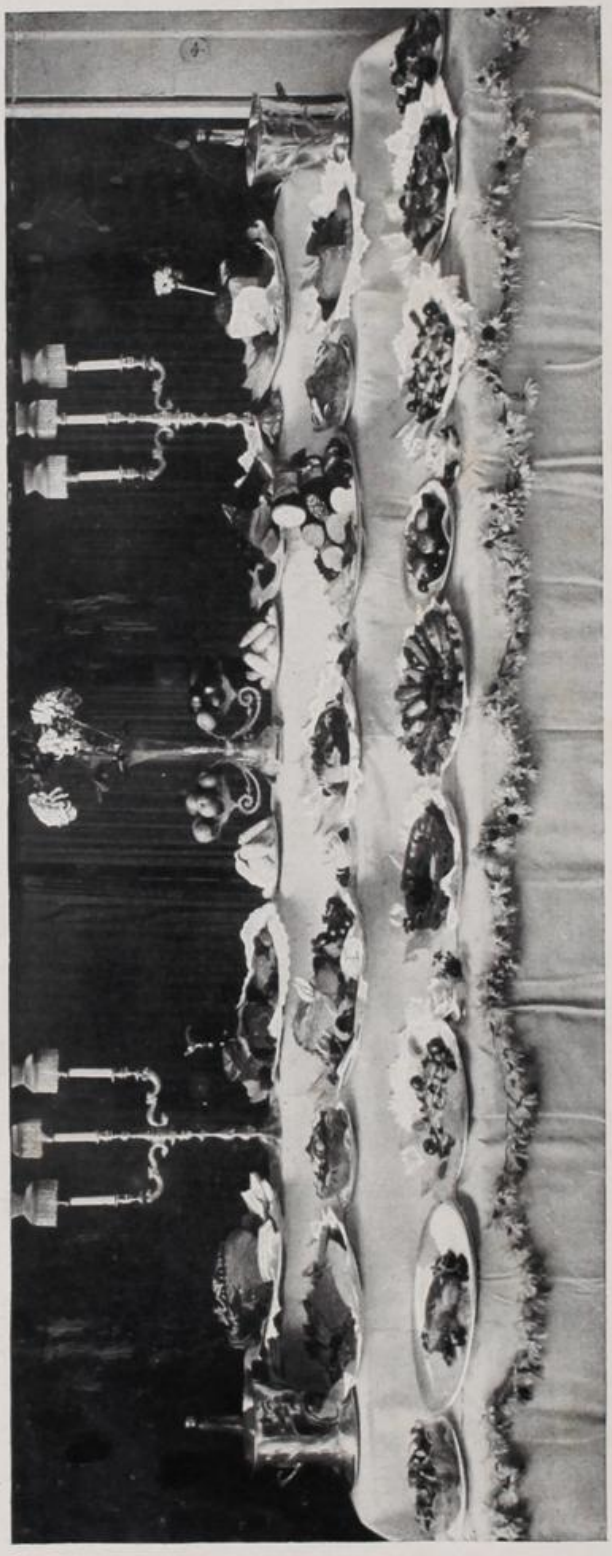


Abb. 314. **Kaltes Büfett**
(Beschreibung siehe Seite 625)

Kochen kommen und schüttet dann alles sorgfältig auf eine Platte. Am andern Tag schüttet man den Saft ab, verstärkt ihn, läßt ihn dicker kochen, abkühlen und gibt ihn lauwarm über die Früchte. Dies wird noch dreimal wiederholt; zum letztenmal gibt man die Früchte in den kochenden Sirup, zieht sie vom Feuer zurück und läßt sie noch eine Stunde in der Wärme stehen. Dann werden sie in erwärmte Gläser gefüllt und mit einem Sieb bedeckt. Nach 1—2 Tagen, nachdem sie vollständig erkaltet sind, werden sie mit einem Rumpapier bedeckt und zugebunden.

2127. Nüsse einzumachen.

Die grünen Nüsse werden oben und unten abgeschnitten, mit einer dicken Stricknadel mehreremal durchstochen (ist dies nicht möglich, so sind sie unbrauchbar) und 8 Tage in ein Geschirr mit kaltem Wasser eingelegt, welches jeden Tag erneuert wird. Am 8. Tag wird das Wasser abgegossen, die Nüsse in siedendes Wasser gegeben und so lange gekocht, bis man sie mit einem Hölzchen durchstechen kann. Sie werden dann wieder 8 Tage in kaltes Wasser gelegt, welches jeden Tag erneuert wird. Dann gibt man die Nüsse auf ein Sieb zum Abtropfen und wiegt sie ab. Auf ein Pfund Nüsse läutert man ¾ Pfund Zucker, kocht sie einigemal darin auf, legt sie in ein irdenes Geschirr, bedeckt sie mit einem Tuch und läßt sie über Nacht stehen. Dies Verfahren wird 4—5 Tage wiederholt, am 6. Tag gibt man Nelken und Zimt sowie noch ¼ Pfund geläuterten Zucker zu, läßt die Nüsse einigemal darin aufkochen, legt sie, erkaltet, in Gläser und bindet sie zu.

Man kann die Nüsse auch, nachdem sie in dem Läuterzucker einigemal aufgekocht sind, erkaltet, in der Mitte durchschneiden und in Eindünstgläser hübsch einsetzen, die Schnittfläche nach außen. Alsdann übergießt man die Nüsse mit dem Läuterzucker und dünstet sie 20 Minuten bei 80 Grad Celsius.

2128. Sauerkirschen süß eingemacht.

Schöne, große Sauerkirschen oder statt diesen die großen, hellroten werden sorgfältig entsteint und mit der Öffnung nach unten auf ein Tuch oder Haarsieb gelegt, damit der Saft gut ablaufen kann. Unterdessen läutert man auf ungefähr 5 Pfund Kirschen 1 Pfund 430 g Zucker mit ¾ Liter Wasser, gibt den Zuckersaft lauwarm über die Kirschen und bedeckt sie mit einem rund geschnittenen weißen Papier. Tags darauf gießt man ungefähr ein Drittel des Saftes in eine Messingpfanne, gibt eine Handvoll Zucker dazu, kocht ihn bis zum Breitlauf, gibt den übrigen Saft und die Kirschen dazu und läßt alles bis zum Kochen kommen. Dies wiederholt man noch 2—3 Tage nacheinander.

2129. Glasierte oder kandierte Früchte.

Die Zuckerfrüchte werden leicht durch warmes Wasser gezogen, um den anhaftenden Sirup zu entfernen, und auf ein Sieb zum Abtrocknen gelegt. Nun kocht man eine neue Zuckerlösung bis zum starken Faden, wirft die gut abgetrockneten Früchte hinein und läßt sie einmal mit aufkochen, dann nimmt man den Kessel vom Feuer

(Beschreibung siehe Seite 625)

weg, hält ihn etwas schräg und fängt an, einen kleinen Teil vom Zucker zu tablieren (Abb. 267 u. 268), mische nach und nach den übrigen dazu, und sobald der Zucker anfängt ein Häutchen zu bekommen, wendet man die Früchte nach und nach darin um und legt sie dann auf ein weitmaschiges Sieb von verzinntem Eisendraht und läßt sie abtrocknen.

D Früchte, eingemacht, für Brotaufstrich (Gesälz), Kompott

2130. Johannisbeeren, Erdbeeren oder Himbeeren einzukochen*.

Die Johannisbeeren werden gewaschen, zum Abtrocknen auf ein Sieb gelegt und mit einer silbernen Gabel abgestreift. Auf 1 Pfund gelesene Beeren rechnet man 300—375 g gestoßenen Zucker. Die Beeren werden mit dem Zucker vermischt und über Nacht oder einige Stunden stehen lassen. Alsdann nimmt man alles in einer Messingpfanne aufs Feuer und läßt es unter Schütteln einigemal aufkochen. Die Beeren werden herausgenommen, der Saft unter Abschäumen noch dick eingekocht, etwas verkühlt über die Beeren gegossen, die man schüttelt, bis sie wieder dick und voll Saft sind. Dann füllt man sie in Gläser oder Steintöpfe, bedeckt sie, erkaltet, mit einem Rumpapier und bindet sie zu.

2131. Johannisbeeren einzukochen (andere Art).

1 Pfund Beeren, ¾—1 Pfund Zucker.

Die vorgerichteten Beeren werden mit dem Zucker vermischt, aufs Feuer genommen und unter Rühren zum Kochen gebracht. Die Beeren werden 5—6 Wall aufgekocht, der Topf vom Feuer genommen und die Beeren bis zum Erkalten gerührt. Dann werden sie in die vorgerichteten Gläser gefüllt, mit in Branntwein getauchtem Papier bedeckt und zugebunden aufbewahrt.

Auf diese Weise behalten die Früchte ihre schöne rote Farbe.

2132. Himbeeren, Erdbeeren und die großen Gartenbrombeeren

können auf dieselbe Weise eingemacht werden.

2133. Brombeeren (Wald-).

Die Beeren werden verlesen, gewogen und gewaschen; dann gibt man sie in eine Pfanne und dünstet sie auf der Seite des Herdes mit wenig Wasser etwa 1 Stunde. Alsdann kommt zu 1 Pfund Beeren 1 Pfund gestoßener Zucker; man kocht dies noch zusammen ¼ Stunde.

2134. Dreifrucht.

2 Pfund ausgesteinte schwarze Kirschen, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Johannisbeeren, ½ Pfund Zucker, 1 Pfund Himbeeren, ½ Pfund Zucker.

Man kann zu jeder Frucht den Zucker mit 1 Glas Wasser läutern und die Früchte so lange darin kochen, bis sie zusammenfallen, dann mit dem Schaumlöffel heraus-

* Der beste Verschluß für Gesälz, Marmeladen und Gelees ist die Eßlinger Einmachhaut; man benötigt dann kein Rumpapier; auch läßt sich alles Eingemachte durch die durchsichtige Glashaut nachsehen, und man hat dadurch eine ständige Kontrolle.

nehmen, den Saft noch dicklich einkochen lassen und erst im Topf die Früchte untereinandermengen. Oder man kann Johannis- und Himbeeren mit gestoßenem Zucker überstreuen und wie Nr. 2130 kochen. Zuletzt, nachdem man die Himbeeren und Johannisbeeren aus dem Saft herausgenommen, kocht man die Kirschen darin, läßt den Saft, wenn nötig, noch etwas dicker einkochen und gießt ihn an die Früchte.

2135. Erdbeeren (Breistling) in Zucker eingemacht I.

1 Pfund Beeren, 1 Pfund Zucker.

Die Stiele werden vorsichtig von den Beeren abgedreht, der Zucker mit ¼ Liter Wasser geläutert und abgekühlt an die Beeren gegossen. Am andern Tag stellt man die Früchte und den Saft auf, läßt sie leicht ziehen, nimmt die Früchte heraus, kocht den Saft noch etwas ein und gießt ihn, erkaltet, über die Beeren. Am 2. Tag wird der Saft wieder kurze Zeit gekocht und, verkühlt, über die Früchte gegeben. Am 3. Tag stellt man die Beeren mit dem Saft in den warmen Backofen, bis sie glasig sind. Dann füllt man sie in Gläser, gibt nach dem Erkalten ein Rumpapier darauf und bindet die Gläser mit Pergamentpapier zu.

2136. Erdbeeren in Zucker eingemacht II. (Sehr zu empfehlen, ebenso Nr. 2131.)

1 Pfund Beeren, 300—375 g Zucker.

Die Beeren werden in einer Pfanne trocken aufs Feuer gestellt und unter Rütteln 20 Minuten gekocht, dann der Zucker zugegeben, nochmals unter Rühren 15—20 Minuten gekocht und heiß in kleine Gläser eingefüllt, nach dem Erkalten mit Rumpapier bedeckt und zugebunden.

2137. Schwarze Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren werden gewaschen, mit einer Gabel abgestreift, dann mit abgekühltem Läuterzucker übergossen und über Nacht stehen lassen. Auf 1 Pfund Frucht rechnet man ½ Pfund Zucker. Den anderen Tag bringt man alles langsam zum Kochen und läßt es an der Seite weichdämpfen. Bei den schwarzen Johannisbeeren muß man sehr vorsichtig sein, da sie sich gerne hartkochen, wenn sie auf starkem Feuer stehen.

2138. Johannisbeeren zu Kompott.

Auf 1 Pfund abgezupfte Johannisbeeren rechnet man ½ Pfund Zucker. Man mischt den Zucker leicht mit den Beeren und läßt sie 1—2 Stunden stehen. Hierauf gibt man sie in eine Messingpfanne und bringt sie unter Schütteln zum Kochen. Es dürfen nur 3—4 Wall darübergehen. Sie werden sofort in warme, kleine Flaschen gefüllt und, erkaltet, mit einem Leinwandläppchen zugebunden und im Keller stehend aufbewahrt.

2139. Heidelbeeren einzukochen.

5—6 Pfund Heidelbeeren, 1 Pfund gestoßener Zucker.

Frische Heidelbeeren werden verlesen, gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben; man gibt dann die Heidelbeeren samt dem Zucker in eine Messingpfanne,

läßt sie unter fleißigem Schütteln einigemal aufkochen, füllt sie alsdann schnell in saubere, trockene, enge Flaschen, stellt sie vorsichtig in den Keller, wo sie unverkorkt, nur mit einem Tuch bedeckt, stehenbleiben, bis man sie braucht. Der Schimmelpilz, der sich oben bildet, wird vor dem Gebrauch mit einer Spicknadel entfernt.

2140. Heidelbeeren ohne Zucker.

Man setzt die Beeren ohne Wasser zu und läßt sie so lange auf dem Feuer, bis sie wie Kompott gekocht sind. Dann werden sie in Champagnerflaschen gefüllt, während des Einfüllens immer geschüttelt, 2 Finger breit vom Hals freigelassen und in den Keller gestellt. Nach 3 Tagen gießt man die Flaschen vorsichtig mit Wasser voll (auf das Häutchen, das sich auf den Beeren gebildet hat) und läßt sie offen (ohne Pfropfen) stehen. Damit kein Staub hereinfällt, werden alle Flaschen mit einem reinen Tuch bedeckt. Erst beim Anrichten wird nach Geschmack Zucker und Zimt daruntergemengt.

2141. Folgende Art, Früchte einzukochen,

ist sehr zu empfehlen.

Auf 1 Pfund vorbereitete Früchte ¾ Pfund Zucker.

Die Früchte werden mit dem Zucker gemischt, wie vorhergehend, und 10 Minuten gekocht. Es ist zu empfehlen, nur immer einige Pfund auf einmal zu kochen, andernfalls muß die doppelte Zeit zum Kochen gerechnet werden. Gläser, Ringe, Deckel und Bügel müssen schon bereit sein, bis das Obst gekocht ist. Dasselbe wird kochend heiß mit einem Silberlöffel in die erwärmten Gläser eingefüllt, sofort das Glas mit Gummiring, Deckel und Bügel geschlossen. Es soll immer nur ein Glas eingefüllt und fertig gemacht werden. Das Obst muß, bis alle Gläser gefüllt sind, auf kleiner Gasflamme stehenbleiben, denn nur dadurch ist das Obst ohne Dünsten haltbar. Der Bügel muß auf dem Glas bleiben, bis es ganz kalt ist.

E Marmelade und Gelee

Unter Marmelade oder Mus versteht man das mit mehr oder weniger Zucker eingekochte Fruchtfleisch des Obstes. Dazu kann man auch nicht ganz tadellose Früchte verwenden. Man kocht die gesäuberten Früchte mit oder ohne Wasser so lange, bis sie zu Brei zerfallen, treibt sie durch ein Haarsieb, vermengt sie mit Zucker und kocht die Marmeladen unter Rühren, bis sich hinter dem Kochlöffel ein nicht rasch sich schließender, vertiefter Strich zeigt oder bis sie in breiten Flocken vom Löffel fallen. Kocht man die Marmeladen zu kurz, so bleiben sie flüssig und werden, weil sie zuviel Wasser enthalten, leicht von den Schimmelpilzen befallen. Der Zucker wird je nachdem auch vor dem Durchstreichen zugegeben. Werden die Marmeladen sterilisiert, so braucht man sie nicht so lange einzukochen. Diese haben den Vorzug, daß man nicht soviel Zucker braucht; sie können auch ohne Zucker gedünstet und dieser erst bei Gebrauch zugegeben werden. Man rechnet zu gedünsteten Marmeladen auf 1 Pfund Mark 100—150 g Zucker und 25—30 Minuten

bei 90 Grad Celsius Dunstzeit, während man sonst 250—400 g Zucker nehmen muß. Die Marmelade wird, solange sie noch heiß ist, in gut gereinigte und nach Belieben geschwefelte Gläser oder Töpfe, die man in heißes Wasser gestellt hat, eingefüllt; dadurch bildet sich oben eine Haut, welche dem Eindringen von Pilzgeflechten widersteht, oder man kann den eingefüllten Topf auch einige Zeit in einen warmen Backofen stellen, bis sich oben eine lederartige Haut gebildet hat. Nach dem Erkalten belegt man die Marmelade mit einer passenden Pergamentscheibe, die man vorher in reinen Alkohol getaucht hat, bindet den Topf mit doppeltem, in heißes Wasser getauchtem Pergamentpapier zu und bewahrt die Marmelade in ganz trockenem, kühlem Raum auf.

Wenn auf der eingekochten Marmelade sich Schimmel zeigt oder diese gärt, so müssen die Schimmelpilze entfernt und die Marmelade nochmals gekocht werden, wobei man auf ungefähr 5 kg Mus eine Messerspitze gereinigte Pottasche zugeben kann.

Gelee gewinnen wir aus dem Fruchtsaft, welcher mit Zucker zu einer gallertartigen Masse eingekocht wird. Die Früchte enthalten im Innern, namentlich im Kernhaus und in den Schalen, Pektinstoffe, die nach entsprechendem Kochen gelieren, sobald sie abgekühlt sind. In nicht ganz reifem Obst sind mehr solcher leimartiger Stoffe, deshalb ist es auch erklärlich, daß Gelee von reifem Obst nicht so schön fest wird als von unreifen Früchten. Der Fruchtsaft wird gewonnen durch Auspressen oder durch Erhitzen oder Kochen der Früchte. Der gewonnene Fruchtsaft darf nicht in Gärung übergehen und muß sofort mit dem Zucker aufs Feuer gestellt werden. Man sieht darauf, daß der Zucker aufgelöst ist, ehe der Saft kocht, und läßt es dann möglichst rasch unter Abschäumen bis zur Geleeprobe oder zum Breitlauf kochen. Wenn die Masse vom Löffel in breiten Tropfen abfällt oder ein Tropfen auf einem kalten Porzellanteller bald erstarrt und nicht zerläuft, ist sie genügend gekocht. Man füllt das Gelee in bereitstehende, erwärmte Geleegläser, die man in warmes Wasser gestellt hat, oder schüttet es über einen ins Glas gestellten silbernen Löffel. Nach 1 oder 2 Tagen wird das Gelee mit Pergamentpapier zugebunden oder ein rund geschnittenes Seidenpapier durch Milch gezogen und glatt auf das Glas gelegt.

2142. Apfelmarmelade.

5 Pfund Äpfel, 1—2 Pfund Zucker.

Die gewaschenen Äpfel werden zerschnitten, Blüte und Stiel entfernt, mit wenig Wasser oder leichtem Wein weichgekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Mit dem Zucker gemischt, kocht man die Marmelade unter Rühren bis zum Strich hinter dem Rührlöffel ein, rührt sie etwas kalt und füllt die Marmelade in Gläser oder einen Topf.

2143. Zwetschgenmarmelade.

6—8 Pfund Zwetschgen, 1 Pfund Zucker.

Die ausgesteinten Zwetschgen werden durch die Hackmaschine getrieben, mit dem Zucker gemischt einige Stunden an der Seite des Herdes gekocht, dann in geschwefelte Töpfe eingefüllt und zugebunden aufbewahrt. Man kann auch $^1/_2$ Glas

Weinessig zuerst in die Pfanne geben, dann die mit Zucker gemischten Zwetschgen, sie sollen auf diese Weise – ohne zu rühren – nicht so leicht anbrennen.

2144. Zwetschgenmarmelade (von geschälten Zwetschgen).

4 Pfund Zwetschgen, 1 Pfund Zucker, nach Belieben 50 g Zitronat und Orangeat, ein kleines Gläschen Rum.

Die Zwetschgen werden in kleinen Mengen in einem Porzellanseiher in kochendes Wasser gehalten, bis sich die Haut löst, dann geschält und ausgesteint. Mit dem Zucker gemischt, läßt man sie über Nacht stehen; dann läßt man sie unter Rütteln der Pfanne musig kochen. Verkochen sie sich zu langsam, so streicht man die Masse durch ein Haarsieb, mischt nach Belieben das feingeschnittene Zitronat und Orangeat darunter, läßt die Marmelade noch einigemal aufkochen, gibt, etwas verkühlt, den Rum zu und füllt sie in einen Steintopf.

2145. Quittenmarmelade

wird aus dem Restbestand von Quittengelee oder aus frischen Quitten wie Apfelmarmelade zubereitet.

2146. Gemischte Marmelade.

1 Pfund Kürbis, 1 Pfund Zwetschgen, 1 Pfund Äpfel, 1 Pfund Birnen, 1 Pfund Tomaten und 400 g Zucker.

Der zugerichtete Kürbis wird für sich allein weichgekocht. Die ausgesteinten und zerschnittenen Zwetschgen sowie die in Schnitze geschnittenen Äpfel und Birnen mit den zerschnittenen Tomaten werden weichgekocht, alles zusammen durchgestrichen und mit dem Zucker unter Rühren dick eingekocht, in Gläser gefüllt und in den warmen Backofen gestellt, bis sich eine lederartige Haut gebildet hat.

2147. Kürbismarmelade.

6 Pfund Kürbis, 1½ Liter Wasser, 1½ Pfund Zucker, 12—15 Eßlöffel Essig.

Der Kürbis wird geschält, vom inneren Mark befreit, in Stückchen geschnitten und mit dem Wasser weichgekocht. Die Masse treibt man durch ein Sieb, gibt den Zucker dazu und kocht die Marmelade unter Rühren 1—1½ Stunden. In der letzten Kochzeit gibt man den Essig dazu. Man füllt die Marmelade in gut gereinigte Töpfe oder Gläser, läßt sie erkalten, legt ein mit Arrak befeuchtetes Papier darauf und bindet den Topf mit Pergamentpapier zu. – Man kann die Marmelade auch mit weniger Zucker kochen, doch muß sie dann gedünstet werden, um sie haltbar zu machen. – Man kann den Geschmack der Marmelade verändern, wenn man statt 6 Pfund Kürbis 3 Pfund Kürbis und 3 Pfund Äpfel nimmt.

2148. Tomatenmarmelade.

2 Pfund Mark, 2 Pfund Zucker, 2 Zitronen, auf Zucker abgerieben, 10 Stück geschälte, feingewiegte Mandeln, 2 Likörgläschen feiner Kognak.

Ganz reife Tomaten werden in der Mitte auseinandergebrochen, mit wenig Wasser gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen und gewogen. Das Mark wird mit dem Zucker, den bitteren Mandeln dickgekocht, dann der Kognak untergerührt, der nicht mehr kochen darf.

2149. Gelbrübenmarmelade.

3 Pfund Gelbrüben (nur zarte, junge Gelbrüben sind zu verwenden), 3 Zitronen, 1—1½ Pfund Zucker, ½ Liter Wasser.

Die Gelbrüben werden gebürstet, sauber gewaschen und mit der Schale weichgekocht. Zucker wird mit dem Wasser geläutert, Saft und abgeriebene Schalen der Zitronen hinzugefügt und mit den durch ein Sieb gestrichenen Gelbrüben unter stetem Rühren ½ Stunde gekocht. Statt Zitronen können Orangen genommen werden. Diese werden mit der Schale in ganz feine Scheibchen geschnitten, mit dem Wasser übergossen und eine Nacht stehen lassen. Am anderen Tage kocht man sie zunächst weich, gibt dann Zucker und Gelbrüben zu und kocht die Marmelade wie die obige. — Apfelbrei kann ebenso mit gekochten, durch ein Sieb gestrichenen Gelbrüben vermischt und zu Marmelade gekocht werden. — Früchte wie Johannis-, Heidel-, Stachelbeeren, Rhabarber oder Kürbis können mit Gelbrüben vermischt, mit Zucker und je nach der Frucht mit Zitronensaft oder Essig gesäuert, zu Marmeladen eingekocht werden, oder es können eingemachte Marmeladen mit Gelbrüben gestreckt werden.

2150. Kirschäpfel (Gelee und Marmelade).

Man setze die mit einem Tuch abgeriebenen Äpfelchen in einer Pfanne zum Feuer mit so viel Wasser, daß es sie gerade bedeckt, und läßt sie weich kochen. Das so erhaltene Mus schüttet man in ein aufgespanntes Tuch und läßt den Saft ablaufen, ohne zu drücken. Das in dem Tuch zurückgebliebene Mus wird durch ein Haarsieb gestrichen und mit ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund Mark gekocht. Der Saft wird, wenn er nicht ganz klar ist, noch durch ein Filtrierpapier oder gebrühtes Tuch gegossen und dann auch mit ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund Saft gekocht, bis das Gelee dick genug ist.

2151. Holdermus (Fliedermus).

1 Pfund abgezupfte Holderbeeren werden ohne Wasser weichgekocht und durchgestrichen. Dann gibt man ½ Pfund Zucker zu und kocht die Marmelade dick ein.

2152. Holderkompott.

10 Pfund Holder, 650 g Zucker.

Die Beeren ohne Zucker 20 Minuten kochen, den Zucker zugeben, nochmals 20 Minuten kochen, etwas Vanille untermengen und in geschwefelte Gläser einfüllen. Sehr gut schmeckt es, wenn man halb Holderbeeren und halb Zwetschgen nimmt.

2153. Dürrlitzenmus.

Die Früchte werden gewaschen und langsam mit etwas Wasser weichgekocht. Dann streicht man sie durch ein Haarsieb, daß Steine und Häute zurückbleiben und kocht das Mus mit ½ Pfund Zucker auf 1 Pfund Mus langsam dick ein.

2154. Traubenmus (Amerikanertrauben).

Die Beeren werden gewaschen, mit wenig Wasser gekocht und durchs Haarsieb gestrichen. Auf 1 Pfund Mark wird ½ Pfund Zucker genommen und dieses dann so lange gekocht, bis es die nötige Dicke hat.

2155. Dreimus.

4 Pfund Kirschen, 2 Pfund Himbeeren, 3 Pfund Johannisbeeren, 3 Pfund Zucker.

Die Kirschen werden mit den Steinen gekocht, dann durch ein grobes Sieb getrieben, daß die Steine zurückbleiben, hierauf mit 2 Pfund Himbeeren, 3 Pfund Johannisbeeren und 3 Pfund gestoßenem Zucker gekocht, bis das Mus die richtige Dicke hat.

2156. Kirschenmarmelade.

Zu 3 Pfund entsteinten schwarzen Kirschen, darunter nach Belieben ½ Pfund Sauerkirschen, nimmt man ½ Pfund Zucker und wenig Zimt. Man kocht alles an der Seite des Herdes musig, füllt die Marmelade noch warm in Töpfe und bindet nach dem Erkalten zu.

2157. Orangenmarmelade.

Man kauft zu 4 bitteren Orangen je nach Geschmack 8—10 süße Orangen. Die Früchte werden gewogen und ebensoviel Zucker genommen. Die Orangen werden sauber abgerieben und sehr fein geschält (nur das Gelbe!), die Schale in dreimal gewechseltem Wasser weichgekocht, dann nudelfein geschnitten. Die Früchte werden von der weißen Haut befreit, quer in feine Scheiben geschnitten, alle Kerne und Haut sorgfältig entfernt. Der Zucker wird mit ¼ Liter Wasser auf 1 Pfund geläutert (man kann dazu das Wasser von den Schalen verwenden), die Orangen samt der geschnittenen Schale darin unter fleißigem Umrühren etwa 1—1½ Stunden gekocht. Ist die Marmelade dicklich eingekocht, füllt man sie in erwärmte Gläser, läßt sie 1—2 Tage stehen, bedeckt sie mit einem Rumpapier und bindet die Gläser zu. Bittere Orangen erhält man nur im Februar und März.

2158. Orangenmarmelade (einfach).

8 Orangen werden gewaschen, gebürstet, zerschnitten und durch die Hackmaschine getrieben, Saft von 2—3 Zitronen und 1 Liter Wasser zugegeben und das Ganze 1½ Stunden gekocht. Danach gibt man 2½ Pfund Zucker zu und läßt die Marmelade unter beständigem Rühren 1 Stunde kochen, füllt sie noch heiß in Gläser und bindet sie nach vollständigem Erkalten zu.

2159. Orangenmarmelade (andere Art).

6 große Sevilla-Orangen (nicht Blutorangen) und 2 Zitronen werden 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt, dann die ganzen Früchte recht fein geschnitten und nur die Kerne entfernt. Nun stellt man das Geschnittene mit 3 Liter Wasser auf und kocht es langsam 2 Stunden, gibt auf 1 Pfund Früchte (roh gewogen) ¾ Pfund Zucker dazu, kocht es noch 1 Stunde, füllt die heiße Marmelade in Gläser oder Töpfe und bindet sie nach zwei Tagen zu.

2160. Hägenmark.

Die Hagebutten werden halbiert, mit einer Haarnadel sorgfältig ausgekernt, gewaschen und 3—4 Tage in einer Porzellanschüssel in den Keller gestellt; sind sie alle gleichmäßig erweicht, so streicht man die Hägen durch ein sehr feines Haarsieb oder kauft die Hägen schon durchgestrichen ein. Auf 1 Pfund Mark wird 1 Pfund gestoßener Zucker untergerührt, auf gleichmäßigem Feuer unter stetem Rühren bis zum Kochen erhitzt, dann fast kalt gerührt. Durch längeres Kochen geht die schöne rote Farbe verloren. Das Mark wird in Töpfe gefüllt, mit Rumpapier bedeckt und zugebunden aufbewahrt.

2161. Hägenmark (andere Art).

Auf 1 Pfund Hägenmark rechnet man 1 Pfund Zucker und 1 Glas Weißwein. Der Zucker wird mit dem Wein bis zur Perle geläutert, an das Hägenmark geschüttet und 1 Stunde gerührt.

2162. Gelee und Marmelade von Himbeeren und Johannisbeeren.

2 Pfund Himbeeren, 4 Pfund Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren werden gewaschen und abgestreift, die Himbeeren verlesen, dann in einer Messingpfanne ein wenig zerdrückt und einigemal unter Schütteln aufgekocht. Nun schüttet man alles auf ein Tuch, läßt den Saft ablaufen, wiegt ihn und bereitet das Gelee (siehe Johannisbeergelee Nr. 2175). Das Zurückgebliebene streicht man durch ein feines Sieb, nimmt auf 1 Pfund Mark 250—375 g Zucker und kocht alles bis zur richtigen Dicke ein. Oder man schüttet die aufgekochten Johannisbeeren auf ein Sieb, streicht sie durch und verwendet Saft und Mark zu Marmelade.

2163. Stachelbeermarmelade.

Dazu werden die reifen roten oder grünen Stachelbeeren genommen. Von den Stachelbeeren werden die Blüten und Stiele abgeschnitten, gewaschen und mit wenig Wasser aufgestellt, weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Nun mischt man 1 Pfund Frucht mit ½ Pfund Zucker, kocht es zu dicklicher Marmelade und füllt dieselbe warm ein. — Oder man kann die gewaschenen Stachelbeeren durch die Fleischhackmaschine treiben, mit dem Zucker gemischt ungefähr 1½—2 Stunden kochen, etwas kalt rühren, in Gläser einfüllen und erkaltet zubinden.

2164. Erdbeermarmelade.

1 Pfund abgepflückte und gewaschene Gartenerdbeeren werden mit ¾ Pfund gestoßenem Zucker auf das Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren sehr stark etwa 20 Minuten gekocht, heiß in Töpfchen gefüllt und anderen Tages mit Rumpapier bedeckt und zugebunden. Es empfiehlt sich, keine allzu große Menge auf einmal zu kochen, höchstens 5 Pfund Beeren.

2165. Aprikosen- oder Pfirsichmarmelade I.

Reife Aprikosen, die nicht erste Qualität zu sein brauchen, werden in kochendes Wasser geworfen, dann geschält und ausgesteint. Auf 1 Pfund vorbereitete Apri-

kosen werden ¾ Pfund gestoßener Zucker genommen und schichtenweise mit den Früchten in eine Porzellanschüssel gegeben, worin man sie über Nacht zugedeckt stehenläßt. Dann kocht man alles unter fleißigem Rühren dicklich ein. Verkochen sich die Aprikosen nicht vollständig, so streicht man die Marmelade durch ein Haarsieb und kocht sie nochmals auf. Sie wird in einer Porzellanschüssel beinahe kalt gerührt, in Gläser oder Steintöpfe gefüllt, mit Rumpapier bedeckt und zugebunden.

2166. Aprikosenmarmelade II.

Die Aprikosen werden gewaschen, entsteint, mit wenig Wasser gedämpft und durchgestrichen. Nun mischt man 1 Liter Mark mit 1 Pfund Kristallzucker, kocht es zusammen bis zum Strich und füllt die Marmelade ein.

2167. Aprikosenmarmelade III.

Die Aprikosen werden geschält, entsteint, dann aufs Feuer gestellt und 40—45 Minuten gerührt, ohne sie kochen zu lassen, dann schüttet man sie in eine Schüssel, mischt zu 1 Pfund Frucht ¾ Pfund Staubzucker, rührt bis zum Erkalten und füllt die Marmelade in Gläser oder Töpfe.

2168. Obstpasten.

Pasten sind dick eingekochte, getrocknete Marmeladen. Siehe bei Kleinbackwerk Nr. 2055 und 2056.

2169. Apfelmus.

Zur Herstellung von Apfelmus sind besonders süße Apfelsorten geeignet. Zu sauren oder nicht ganz reifen Äpfeln muß mehr Zucker genommen und kann etwas Vanille oder Zimt zugegeben werden. Wurmige oder faule Teile müssen entfernt werden. Die Äpfel werden sauber gewaschen, in Schnitze geschnitten und mit wenig Wasser, am besten im Dampftopf weichgedämpft, oder man füllt einen Topf ein Drittel mit kochendem Wasser, legt das Obst auf ein Tuch, das man an den Deckel des Topfes knüpft und diesen Beutel so lange über dem Dampf läßt, bis das Obst weich ist. Danach treibt man dasselbe durch ein Sieb, gibt Zucker nach Geschmack zu und kocht es so dick wie möglich ein. (Das Mus kann auch gut ohne Zucker bereitet werden.) Man rührt dabei in Form einer 8, damit stets die ganze Masse in Bewegung gehalten wird und nicht so leicht anbrennt. Zum Schluß füllt man das Mus in trockene, gut erwärmte Gläser oder Töpfe und stellt sie so lange in den Backofen, bis sich oben eine lederartige Haut gebildet hat. Wird das Mus sterilisiert, so füllt man es in Gläser, nachdem es 10 Minuten mit dem Zucker gekocht hat, und dünstet es bei 90 Grad Celsius 1 Stunde.

2170. Quittenmus

wird wie Apfelmus hergestellt. Man gibt zu 1 Liter durchgestrichenem Mus 100 g Zucker.

2171. Zwetschgenmus ohne Zucker.

Vollreife Zwetschgen werden gewaschen und ausgesteint und nach Belieben durch die vorher gebrühte Hackmaschine gegeben. Man stellt die Zwetschgen am besten

in einem irdenen Topf mit ganz wenig Wasser auf, bringt sie, ohne zu rühren, zum Kochen und läßt sie an der Seite des Herdes langsam einige Stunden weichkochen. Dann erst wird das Mus gerührt, bis der Kochlöffel darin stehenbleibt, in erwärmte Steintöpfe gefüllt und so lange in den Backofen gestellt, bis oben sich eine Haut gebildet hat, und nach dem Erkalten zugebunden.

2172. Zwetschgenmus mit Zucker.

Die Zwetschgen werden gewaschen, ausgesteint, gekocht, bis sie weich sind, dann durch ein Haarsieb gestrichen. Zu 6 Pfund Zwetschgen nimmt man 1 Pfund Zucker und kocht es zusammen, bis es dick ist.

2173. Pflaumenmus wird auf dieselbe Weise wie Zwetschgenmus zubereitet.

2174. Apfel- oder Quittengelee.

8 Pfund Äpfel, etwa 3 Pfund Zucker, 4 Liter Wasser, ⅛ Liter Weißwein, 1 Zitrone oder etwas Vanille.

Das Obst wird sauber gewaschen, Blüte und Stiel entfernt, kleingeschnitten, die Schnitze mit Wasser bedeckt, zugesetzt und weichgekocht. Man läßt die gekochten Früchte einige Stunden stehen, gießt sie dann ein auf Geleetuch (ein an einem Stuhl an vier Enden befestigtes, weichgeschlagenes Tuch, siehe Abb. 108) und läßt den Saft ruhig ablaufen. In je ½ Liter Saft wird ¾ Pfund Zucker aufgelöst, unter pünktlichem Abschäumen einige Zeit gekocht, und wenn sich nicht mehr viel Schaum bildet, Wein, Zitronensaft oder Vanille zugegeben. Den Rand des Topfes muß man während des Kochens möglichst sauberhalten. (Siehe Weiteres beim Allgemeinen.)

2175. Johannisbeergelee I.

Die gewaschenen, abgestreiften Johannisbeeren werden mit einem silbernen Löffel in einer Messingpfanne etwas zerdrückt und auf dem Feuer einigemal aufgekocht. Dann läßt man den Saft durch ein Tuch laufen und preßt die Beeren nach Belieben aus. Auf 1 Pfund Saft rechnet man 375 g gestoßenen Zucker, gibt beides in einer Messingpfanne aufs Feuer und läßt den Saft unter Umrühren und Abschäumen etwa 15 Minuten kochen, bis einige Tropfen auf Eis oder in der Kälte rasch gestehen. Dann wird das Gelee über einen silbernen Löffel in erwärmte Geleegläser eingefüllt. Will man die Johannisbeeren nicht auspressen, so kann man sie mit etwas Essig und gestoßenem Zucker einkochen und als Beilage zu Ochsenfleisch verwenden.

2176. Johannisbeergelee II.

1 Pfund Beeren, 400 g Zucker.

Die gewaschenen Beeren werden von den Stielen gestreift und mit dem Zucker überstreut; man läßt dies 2—3 Stunden stehen. Nun nimmt man sie aufs Feuer, läßt sie unter Rühren zum Kochen kommen und kocht sie 5 Minuten lang. Während dieser Zeit spannt man ein Geleetuch auf einen Stuhl (siehe das Aufspannen des

Tuches Abb. 108), stellt ein vorgerichtetes Geleeglas darunter und läßt nun den Saft in dieses einlaufen. Das im Tuch Zurückbleibende wird unter Rühren noch einmal aufgekocht und ebenfalls in vorgerichtete Gläser gefüllt. Gelee und Marmelade läßt man bis zum anderen Tag stehen, bindet die Gläser zu und bewahrt sie nur an kühlem, trockenem Ort auf.

Man darf nicht mehr als 2 Pfund auf einmal zubereiten.

2177. Gelee aus unreifen Trauben.

Nicht reifgewordene Trauben werden gewaschen, mit wenig Wasser weichgekocht, ausgepreßt, der Saft filtriert und 1 Liter mit 600 g Zucker gemischt und zur Geleeprobe gekocht.

2178. Gelee aus Brombeeren.

Die Brombeeren werden gewaschen, mit wenig Wasser aufgestellt, weichgekocht, gepreßt, filtriert, 1 Liter Saft mit 700 g Zucker gemischt und zur Geleeprobe gekocht.

2179. Gelee aus Preiselbeeren wird auf dieselbe Weise wie Brombeeren bereitet.

2180. Gelee aus Heidelbeeren.

Nicht ganz reife Heidelbeeren werden unter Rütteln langsam zum Kochen gebracht, der Saft ausgepreßt und 1 Liter mit 500 g Zucker gemischt und zur Geleeprobe gekocht. Steinobst eignet sich nicht zur Geleebereitung.

F Das Dörren

Durch das Dörren bezwecken wir die rasche Entfernung von Wasser aus Obst und Gemüse, um diese vor dem Verderben zu schützen und für lange Zeit genießbar zu erhalten. Diese Art Haltbarmachung von Nahrungsmitteln ist eine der ältesten. Mehr noch als das Obst kommt für die Küche das Dörren von Gemüse und Küchenkräutern in Betracht; denn die gedörrten Gemüse und Küchenkräuter sind zu Zeiten, wo sie nicht mehr frisch oder nur um teuren Preis vom Markt bezogen werden können, für die Küche sehr wertvoll.

Von den verschiedenen Dörrarten kommt für uns hauptsächlich das **Dörren auf dem Herd** in Betracht. Hierzu sind entweder besondere kleinere Apparate, wie sie von Waas in Geisenheim a. Rh. geliefert werden, erforderlich, oder es genügen einige dem Herd angepaßte gleichgroße Hürden, die unten mit kleinen Stäben oder mit einem verzinnten Drahtnetz versehen sind. Durch Auflegen einiger aus einem zerschlagenen Backstein gewonnener Stücke auf den Herd oder Aufstellen eines kleinen Dreifußes verhindert man die unmittelbare Berührung der untersten Hürde mit dem heißen Herd. Durch die aufsteigende erwärmte Luft über dem Herd wird den in die Hürden gelegten Dörrprodukten Wasser entzogen. Die Hitze in den Hürden darf nie über 80—100 Grad Celsius betragen. Die Verwendung der Bratröhre zum Dörren zeitigt meistens Mißerfolge. Alle Dörrprodukte müssen in luftigen Säckchen in einem trockenen Raum hängend aufbewahrt bleiben, damit sie nicht schimmelig werden oder verderben.

2181. Dörren von Obst.

Äpfel: Reife Äpfel werden geschält oder ungeschält in Scheiben geschnitten, hierauf in leichtes Salzwasser gelegt, damit sie nicht braun werden. Wenn alle Äpfel zum Dörren vorbereitet sind, werden die Scheiben auf die Hürden nebeneinander- und höchstens in zwei Schichten übereinandergelegt und auf den Herd gestellt. Nach einiger Zeit werden die Scheiben gedreht usw., bis sie wie weiches Leder, ohne zu zerbrechen, umgebogen werden können. Hitze nicht über 80 Grad Celsius.

Birnen: Ganz oder geschnitzt. Diese werden meist nicht geschält, sondern ohne weiteres auf die Dörre gebracht. Sie werden wie die Äpfel behandelt und sind fertig, wenn sie runzelig werden und beim Druck zwischen zwei Brettchen weder zerspringen noch Saft von sich geben.

Steinobst: Wird stets so auf die Hürden gelegt, daß der Stiel nach oben sieht, sonst wie Äpfel und Birnen bei 80 Grad Celsius gedörrt, bis es runzelig wird und nicht mehr saftig ist.

2182. Dörren von Gemüse.

Beim Dörren von Gemüse ist es zu empfehlen, dieses vor dem Auflegen auf die Hürden abzubrühen, und zwar über Dampf, nicht in Wasser, da beim Abkochen in Wasser Geschmack und Nährstoffe verlorengehen. In Ermangelung eines Gemüsedämpfers wird ein großer Topf ein Drittel mit kochendem Wasser gefüllt, das Gemüse in einem Tuch an den Deckel des Topfes geknüpft und so über dem Wasser hängend einige Minuten gedämpft. Man kann die vorgerichteten Gemüse auch, ohne vorzudämpfen, roh in die Dörre legen, nur ist bei der Zubereitung der Unterschied, daß das Gemüse nicht eingeweicht, sondern sofort nach dem Waschen ins kochende Wasser gegeben wird.

Bohnen: Bohnen werden im saftigsten Zustande gewaschen, entfasert, geschnitzt und gebrüht, hierauf auf die Dörre gebracht und bei 80 Grad Celsius so lange gedörrt, bis sie zusammengebogen und geknickt nicht mehr zerspringen. Auf eine Person rechnet man zur Mahlzeit 20 g Dörrbohnen.

Sellerie und gelbe Rüben werden in Schnitzel oder Scheiben geschnitten und genau so behandelt wie Bohnen.

2183. Trocknen der Pilze.

Die geputzten Pilze werden, ohne sie zu waschen, in Scheiben oder Stückchen geschnitten und auf eine Dörre oder Pergamentpapier ausgebreitet, im Schatten oder auf dem Herd getrocknet. Ein Nachtrocknen im Bratofen bei ganz schwacher Hitze ist empfehlenswert. Man bewahrt die gut getrockneten Pilze am besten in Gläsern auf.

2184. Dörren von Suppenkräutern.

Lauch, Weißkraut, Selleriebläter, Petersilie, Schnittlauch, Salbei, Pfefferkraut, Ysop usw. werden nicht gebrüht, sondern nur gewaschen und getrocknet, bis sie knusperig werden.

Alle Dörrwaren sind vor ihrer Verwendung zu waschen und vor dem Kochen 12 Stunden ins Wasser, in dem sie auch gekocht werden, zu legen und zuzudecken.

2185. Birnen in Essig und Zucker.

6 Pfund Birnen geschält gewogen, am besten Eier- oder Bergamottbirnen, 1 Liter Essig, ½ Liter Wasser, ungefähr 3 Pfund Zucker.

Essig und Wasser werden zum Kochen gebracht, nach und nach die Birnen darin halbweich gekocht, der Saft durchgeseiht und gemessen. Auf ½ Liter nimmt man 1½—2 Pfund Zucker, läutert ihn und gießt ihn erkaltet an die Birnen. Am nächsten Tag wird der Saft aufgekocht und warm an die Birnen gegeben. Am dritten Tag werden die Birnen noch einmal in dem Saft aufgekocht, dann etwas darin ziehen lassen. Hierauf werden sie hübsch in Gläser geschichtet, der Saft darüber gegeben und zugebunden. — Oder man kann die halb weichgekochten Birnen mit dem Läuterzucker übergießen und 25—30 Minuten dünsten.

2186. Birnen als Beilage.

3 Pfund geschälte Birnen, am besten Eierbirnen, 1 Pfund Zucker, ½ Liter Weinessig, wenig Zimt und Nelken.

Zucker und Essig werden geläutert, die Birnen darin weichgekocht, Gewürz zugegeben und der Saft noch etwas eingekocht.

2187. Trauben in Essig und Zucker.

Noch feste Trauben werden gewaschen, abgepflückt und in eine Schüssel gelegt. Dann läutert man auf 2 Pfund Trauben 1 Pfund Zucker mit ½ Liter Essig und gibt ihn kalt über die Trauben, dann bereitet man sie weiter wie Nr. 2185 zu.

2188. Unreife Tomaten.

(Als Beilage zum Ochsenfleisch.)

Nur diejenigen Früchte sind zu nehmen, welche die Größe einer Walnuß haben, da die kleinen bitter sind. Die größeren Früchte schneidet man in 2—3 Scheiben und kocht sie in Wasser weich. Man nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf eine Platte, übergießt sie mit Weinessig und läßt sie über Nacht stehen. Am anderen Tag werden die Früchte zum Ablaufen auf ein Sieb geschüttet und dann gewogen. Dann läutert man auf 1 Pfund Frucht ⅓ Pfund Zucker, gibt eine Messerspitze Ingwer oder ein wenig Zitronenschale, 10 weiße Pfefferkörner und reichlich ganzen Zimt sowie die Früchte zu, läßt sie eine Zeitlang kochen, füllt sie in Gläser und läßt den Saft, wenn nötig, noch einkochen. Derselbe wird erst abgekühlt an die Früchte gegeben.

2189. Kirschen in Essig und Zucker.

2 Pfund schwarze Herzkirschen, 1—1½ Pfund Zucker, ½ Liter Weinessig, etwas ganzer Zimt und Nelken.

Die Kirschen werden ausgesteint, mit dem Weinessig übergossen, welchen man über Nacht daran stehenläßt. Den anderen Tag schüttet man sie auf ein Sieb, läßt sie gut abtropfen und schichtet sie mit dem gestoßenen Zucker, Zimt und Nelken

in ein Glas, das man zugebunden 14 Tage bis 3 Wochen in der Sonne destillieren läßt. Der Essig kann zu anderen Speisen verwendet werden.

2190. Sauerkirschen in Essig und Zucker.

4 Pfund Sauerkirschen, ¼ Liter Wasser, ½ Liter Weinessig, 2 Pfund Zucker, 12 Nelken, 1 Stückchen Zimt.

Die echten Weichselkirschen sind kenntlich an der durchsichtigen, hochroten Farbe, den kurzen Stielen, an denen bei vorsichtigem Ausziehen der Stein hängen bleibt. Nachdem man die Stiele etwas abgeschnitten, füllt man sie in Gläser oder Töpfe, streut die Nelken und den Zimt dazwischen; der Zucker wird mit dem Wasser und dem Essig gekocht und nach dem Erkalten über die Kirschen gegossen. Nach 8 Tagen gießt man den Saft ab, kocht ihn etwas dicker ein und gießt ihn erkaltet über die Früchte.

2191. Zwetschgen in Essig.

8 Pfund Zwetschgen, 2½—3 Pfund Zucker, 1 Liter Weinessig, 15 g Zimt, 8 g Nelken.

Die Zwetschgen werden sorgfältig verlesen, gewaschen, die Stiele gekürzt und die Früchte mit einem Hölzchen oder Nadeln einigemal durchstochen. Dann werden sie mit dem mit Zucker aufgekochten und wieder erkalteten Essig übergossen und über Nacht stehengelassen. Tags darauf gießt man den Saft ab, läßt das Gewürz unter fleißigem Abschäumen mitkochen und gießt ihn lauwarm über die Zwetschgen. Den anderen Tag nimmt man alles aufs Feuer, kocht die Zwetschgen etwa so lange wie ein weiches Ei, nimmt dann die Früchte heraus, kocht den Saft noch ein, bis er einen kleinen Faden zieht, und füllt alles verkühlt in Steintöpfe ein. Man kann den Saft auch allein zwei- bis dreimal aufkochen und kalt über die Früchte gießen.

2192. Preiselbeeren.

7 Pfund Preiselbeeren, 2½ Pfund Zucker, ½ Liter Rot- oder Weißwein, nach Belieben etwas Essig, 5 g Zimt.

Die Beeren werden verlesen und gewaschen. Der Zucker wird mit dem Wein oder ebensoviel Wasser und etwas Essig geläutert, die Beeren hineingeschüttet und unter Abschäumen gekocht, bis sie durchsichtig und hellrot aussehen. Nachdem man die Beeren herausgenommen, kocht man den Saft noch etwas ein, gießt ihn wieder an die Beeren, die man bis zum Erkalten häufig in dem Gefäß schüttelt, bis sie sich wieder mit Saft füllen. Nun füllt man die Preiselbeeren in ein Glas oder Steintopf, bedeckt sie mit einem Rumpapier und bindet den Topf nach vollständigem Erkalten zu.

2193. Preiselbeeren mit Birnen.

4 Pfund Preiselbeeren, 2—3 Pfund Birnen, 2 Pfund Zucker, ⅜ Liter Wasser.

Der Zucker wird mit dem Wasser geläutert, die verlesenen, gewaschenen Beeren darin 2 Minuten gekocht und herausgenommen. In dem Saft kocht man die geschälten, in Achtel oder in noch feinere Scheiben geschnittenen Birnen, bis sie glasig sind, gibt die Preiselbeeren hinein, kocht beides zusammen nochmals auf und füllt sie in Gläser oder Steintöpfe.

2194. Süße Gurken, Kürbis, Melonen.

Mittelgroße Gurken werden geschält, in der Mitte der Länge nach entzwei geschnitten, mit einem silbernen Löffel von Kernen und Schleim gereinigt und in beliebige Schnitze geschnitten. Diese werden in halb Essig (gewöhnlichen), halb Wasser halb weichgekocht und wieder erkalten lassen. Auf 2 Pfund Gurkenschnitze wird ¾—1 Pfund Zucker mit ¼ Liter Weinessig geläutert, 5 g ganzer Zimt, 5 ganze Nelken, nach Belieben etwas Zitronat und Orangeat und die Gurken zugegeben und vollends weichgekocht. Den andern Tag wird der Saft, wenn er nicht dick genug ist, abgegossen, noch etwas eingekocht und erkaltet über die Gurken gegeben.

2195. Rumtopf oder Tuttifrutti.

Mit dem Einlegen beginnt man, sobald die Erdbeeren reif sind. Man nimmt einen Steintopf oder noch besser ein großes Verschlußglas. Das Gefäß muß immer luftdicht verschlossen sein. Da sich der Zucker leicht am Boden festsetzt, muß das Gefäß öfters geschüttelt oder der Inhalt vorsichtig umgerührt werden. Man rechnet ungefähr auf ¼ Liter Rum, Arrak oder Kognak 2 Pfund Zucker und 2 Pfund Früchte. Den Alkohol gibt man zuerst in das Glas, dann ½ Pfund Erdbeeren, ½ Pfund Zucker, dann Kirschen, Himbeeren, geschälte Zwetschgen, Reineclauden, geschälte Aprikosen und Pfirsiche, immer mit gleichem Gewicht Zucker. Will man Birnen und Nüsse verwenden, so werden sie erst vollständig als Zuckerfrüchte eingekocht und dann hinzugefügt. Sind alle Früchte eingelegt und ist der Zucker vollständig aufgelöst, muß der Saft über den Früchten stehen, andernfalls wird noch etwas nachgegossen. Man stellt dazu den gut verschlossenen Topf an einen kühlen Ort.

2196. Senffrüchte. (Beilage zu Ochsenfleisch und Braten.)

Dazu kann man verschiedene in Zucker eingemachte Früchte verwenden. Die Früchte werden aus dem Sirup auf ein Sieb gegeben, derselbe dann im Verhältnis von 1 Liter Sirup mit ⅛ Liter Weinessig vermischt, aufgekocht, dann erkaltet an 40 g Senfmehl gerührt und mit den Früchten in Gläser gefüllt. Nach Geschmack kann man den Essig weglassen oder auch weniger Senfpulver nehmen.

Hat man keine eingemachten Früchte, so können die Senffrüchte auch nach folgendem Rezept gemacht werden: Man legt ¾ Pfund Nüsse, nachdem man sie vorher mit einem Hölzchen durchstochen hat, 3 Tage lang in frisches Wasser, das täglich gewechselt wird, kocht sie dann ¼ Stunde lang in kochendem Wasser und läßt sie abtropfen. Inzwischen läutert man in ½ Liter Weinessig und ½ Liter Wasser 2—2½ Pfund Zucker, kocht die Nüsse darin weich und bewahrt sie in einem zugedeckten Topf an einem kühlen Ort auf. Später kommen nun Reineclauden und Aprikosen dazu, die man mit einem Obstmesser schält, die Steine entfernt und in dem von den Nüssen abgegossenen Saft nicht zu weich aufkocht. Dann folgen geschälte Geißhirtle, geschälte halbierte Äpfel, eine geschälte, in Stückchen geschnittene

Melone, Pfirsiche, Zwetschgen, ebenfalls geschält und in Saft weichgekocht. Man nimmt von jeder Frucht ¾ Pfund. Der Saft wird zur Sirupdicke eingekocht, nach dem Erkalten mit feinem Senfmehl verrührt, wieder auf dem Feuer unter Rühren einmal aufgekocht und mit den Früchten in einen Steintopf gefüllt.

2197. Gemischte Essigfrüchte (Mixed Pickles).

1 Köpfchen Blumenkohl, 15 kleine Karotten, 1 kleine Sellerieknolle, 15 kleine Maiskolben, 20 Schalotten, 1 Liter Weinessig, 12 kleine Tomaten, 30 kleine Bohnen, 20 Radieschen, 30 kleine Essiggurken, 1/9 Liter Perlzwiebeln, 20 Champignons, 20 g Salz, Gewürz, 4 grüne Pfefferschoten.

Alle Gemüse werden sorgfältig geputzt, der Blumenkohl in kleine Röschen geteilt, die abgewellten Karotten geschält und mit dem Buntmesser hübsch zugeschnitten, die Bohnen mit dem Buntmesser in schräge Vierecke, Sellerie und Karottenscheiben mit kleinen Ausstechern ausgestochen, die Radieschen eingekerbt. Blumenkohl, Bohnen, Karotten, Sellerie, die geputzten Maiskölbchen, die geschälten Schalotten- und Perlzwiebelchen und die geputzten Champignons werden jedes besonders in Salzwasser halbweich abgekocht und auf ein Tischtuch zum Abtropfen gelegt; die Essiggurken werden gewässert, eingesalzen und über Nacht zugedeckt stehenlassen Dies kann man am Tag vorher tun, damit kein Aufenthalt entsteht. Nun schichtet man alle Zutaten mit möglichster Abwechslung geordnet in weite Gläser, gibt Pfefferkörner, zugeschnittene Lorbeerblätter, einige Nelken dazwischen, gießt den mit 2 Löffel Wasser und ½ Löffel Zucker aufgekochten und wieder erkalteten Essig darüber. Nach 5 Tagen gießt man den Essig ab, vermehrt ihn etwas und kocht ihn nochmals auf. Die Gemüse werden gut damit bedeckt und zugebunden.

2198. Tomaten mit Salz eingemacht.

Feste Tomaten werden abgerieben, in einen Steintopf gelegt und Salzwasser, das so schwer sein muß, daß es ein Ei trägt, darüber geschüttet. Obenauf legt man ein Tuch, dann ein passendes Brettchen und beschwert dieses leicht mit einem Stein. Das Salzwasser muß über die Tomaten gehen. Man kann sie zu Suppen und Soßen verwenden. Die Tomaten müssen vor Gebrauch abgewaschen oder in kaltes Wasser gelegt werden. Da diese sehr viel Salz annehmen, darf die Fleischbrühe erst, wenn nötig, gesalzen werden.

2199. Tomaten in Essig.

24 Tomaten, 30 g Salz, 10 g Pfefferkörner, 8 g Nelken, 1 Liter Essig, 1 Löffel Senfkörner, 1 Löffel Zucker.

Die sauber abgeriebenen Tomaten werden mit einem Hölzchen mehrmals durchstochen, dann schichtweise mit 2 großen Löffeln Salz in einen Steintopf gelegt, worin man sie zwei Tage liegen läßt. Man nimmt sie nun heraus und trocknet sie ab. Der Essig wird mit den Gewürzen und 1 Löffel Salz aufgekocht, verkühlt durch ein Sieb über die Tomaten gegossen und zugebunden aufbewahrt.

2200. Kleine Essiggurken I.

120 kleine Essiggurken, 1 Liter Weinessig, 10 g weiße Pfefferkörner, 20 g Salz, Perlzwiebeln, Schalotten, Gurkenkräuter (Dill, Fenchel, Estragon usw.), 1 Löffel Meerrettichwürfel, 1 Säckchen Senfkörner.

Die Gurken werden in Wasser abgebürstet, Blüte und Stiel entfernt und über Nacht in Salzwasser gelegt. Tags darauf reibt man sie mit einem Tuch ab, schichtet sie mit den Zutaten in einen Steintopf und gibt so viel gekochten, wieder erkalteten Weinessig darüber, daß die Gurken gut damit bedeckt sind. Am anderen Tag wird der Essig aufgekocht und heiß und am zweiten Tag kochend über die Gurken geschüttet. Oder man läßt die Gurken in dem kochenden Essig unter Schütteln in einer Messing- oder Kupferpfanne so lange ziehen, bis sie grün sind. Nach dem Erkalten legt man die Kräuter zwischen die Gurken, oben darauf gibt man der Haltbarkeit wegen einige Stückchen Meerrettich oder ein Säckchen mit Senfkörnern und bindet den Steintopf gut zu.

Will man die Essiggurken nicht so sauer haben, so kann man auch halb Weinessig und halb Salzwasser an die vorbereiteten Gurken gießen. Zum Salzwasser kocht man 1 Liter Wasser mit 50 g Salz auf und läßt es wieder erkalten.

2201. Essiggurken II.

200 Gurken, 1½ Liter guter Weinessig, ½ Liter Wein, ¼ Liter Wasser (oder statt Wein ¾ Liter Wasser), 30 g Salz, 100 g weißer Kandiszucker, Schalotten, Gurkenkräuter, 15 g weißer Pfeffer, Nelken, Muskatblüte, 1 Lorbeerblatt.

Die Gurken werden wie vorhergehende vorbereitet. Der Weinessig wird mit dem Wein, Wasser und Zucker aufgestellt, gekocht und erkaltet über die schichtweise mit den anderen Zutaten eingelegten Gurken gegossen. Am anderen Tag wird der Essig abgelassen, aufgekocht und heiß und am zweiten Tag kochend über die Gurken gegeben.

2202. Salzgurken.

Halbgewachsene Gurken werden 12—18 Stunden in kaltes Wasser gelegt, abgebürstet und abgetrocknet. Nun legt man die Gurken mit Weichselkirschblättern, Weinblättern, Estragon, Dill, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Perlzwiebeln schichtweise in ein Fäßchen oder Steinguttopf, gießt eine fünfprozentige Salzlösung darauf (10 Liter Wasser werden mit 500 g Salz gut verrührt, daß es sich auflöst), am besten Brunnenwasser (nicht abkochen), welches recht hart ist. Es ist ratsam, einen Beutel mit Senfmehl obenauf zu legen, so daß die Gurken ¼ cm damit abgedeckt sind. Man bedeckt die Gurken weiter mit einem passenden Brett oder Porzellanteller, bindet den Topf zu und bewahrt die Gurken in einem kühlen Keller auf. Man kann dem Salzwasser nach Belieben den vierten Teil Essig zugeben. Besser ist es, die Gurken, bis die Milchsäuregärung vollendet ist, in einen mäßig warmen Raum zu stellen. Der sich bildende Schimmel muß von Zeit zu Zeit abgewaschen werden. Man achte darauf, daß das Salzwasser immer über die Gurken geht.

2203. Teufelsgurken.

Die Gurken werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel die Kerne entfernt und über Nacht eingesalzen. Man reibt sie mit einem reinen Tuch ab und legt sie zum Abtrocknen auf ein Brett auseinander. Dann legt man sie dicht in einen Steintopf, streut abwechslungsweise Senfkörner, Pfefferkörner, Nelken, Gurkenkräuter, Schalotten, feinwürflig geschnittenen Meerrettich, einige Knoblauchzehen, spanische Pfefferschoten, Lorbeerblätter dazwischen und begießt die Gurken ganz mit abgekochtem, erkaltetem Weinessig, dem man aufs Liter 1 Eßlöffel Salz beigefügt hat, und den man drei Tage hintereinander aufkocht und verkühlt über die Gurken schüttet. Sind sie nach dem dritten Übergießen erkaltet, legt man ein Senfsäckchen oben darauf und bindet den Topf gut zu.

2204. Senfgurken.

Man macht die Gurken genau wie vorhergehende ein, nur verrührt man unter jedes Liter Essig einen starken Kaffeelöffel Senfmehl.

2205. Bohnen in Flaschen eingemacht.

Zum Einmachen nimmt man die Stangen-, nicht die Buschbohnen. Die Bohnen werden gegipfelt, gewaschen, gehobelt und geschnitzelt. Auf 7 Pfund Bohnen rechnet man 1 Pfund Salz. Die vorgerichteten Bohnen werden mit dem Salz in eine Schüssel gegeben, einige Zeit oder über Nacht stehen gelassen, bis sie Brühe gezogen haben, dann in Flaschen gefüllt und so fest als möglich eingedrückt. Man gibt dann von dem Salzwasser so viel darüber, daß die Bohnen bedeckt sind, verkorkt die Flaschen gut und bewahrt sie im Keller auf.

2206. Bohnen in Standen (Fässer oder Steintöpfe).

Die Bohnen werden gut vorbereitet und die gereinigte Stande nochmals gebrüht, getrocknet, mit Traubenblättern belegt und diese gesalzen. Man rechnet auf 10 Pfund Bohnen 1 Pfund Salz, füllt die Bohnen lagenweise ein, gibt immer wieder Salz zu und drückt die Bohnen so lange mit der flachen Hand fest ein oder stampft sie leicht mit einem Holzstößer, bis sie Brühe ziehen. Hierauf gibt man wieder eine Lage Bohnen und Salz und fährt so fort, bis alles Gemüse eingelegt ist. Nach Belieben kann man etwas Bohnenkraut dazwischen geben. Bis die erste Gärung vorüber ist, belegt man die Bohnen mit gewaschenen Traubenblättern, legt passende Brettchen oben darauf und beschwert diese mit einem Stein, damit das Gemüse immer von Salzwasser bedeckt bleibt. Der Stein soll jedoch nicht zu schwer sein, da das Gemüse sonst ausgepreßt wird. Die Brühe muß immer 3—4 cm über den Bohnen stehen; ist nicht genügend Brühe da, so gibt man gekochtes, erkaltetes Salzwasser zu. Ist nach 6 Wochen die Hauptgärung vorüber und bildet sich kein weiterer Schaum mehr, so wird alles Unreine abgeschöpft, Stein und Brettchen abgewaschen, die Stande am Rand gereinigt, die Oberfläche glattgestrichen und mit einem sauberen Tuch, Brett und Stein bedeckt. Alle 8—10 Tage muß nachgesehen und

abgewaschen werden. Beim Abnehmen des Tuches fasse man dasselbe sorgfältig zusammen, damit sich der darauf befindliche Schleim nicht ins Gemüse mischt. Das Salzwasser soll immer einige Zentimeter über die Bohnen gehen, wenn nicht, wird Salzwasser zugegossen; auch muß man darauf sehen, daß die Oberfläche stets glattgestrichen ist.

2207. Bohnen in Standen (andere Art).

Man rechnet auf 15 Pfund Bohnen 2 Liter Wasser und ¾ Pfund Salz, kocht es und läßt es erkalten. Die Bohnen läßt man in frischem Salzwasser einmal aufkochen, schwenkt sie kalt ab und breitet sie zum Erkalten auf einem Tisch aus. Man muß darauf achten, daß die Bohnen vor dem Einlegen vollständig kalt sind, sonst können sie leicht faulen. Nun legt man dieselben in die Stande ein, schüttet das Salzwasser darüber, belegt die Bohnen mit einem reinen Tuch, Brettchen und Stein und wäscht sie öfters ab. Ist nach 6 Wochen die Gärung vorüber, so schüttet man alle Brühe ab, kocht eine frische Salzlösung, wie das erstemal, übergießt die Bohnen damit, bedeckt sie mit Tuch, Brett und Stein und wäscht sie ebenfalls alle 8 Tage ab.
Oder man kann die vorgekochten Bohnen auch wie vorhergehende mit Salz einstampfen und rechnet dann auf 10 Pfund Bohnen ½ Pfund Salz.

2208. Bohnen im Steintopf.

10 Pfund geputzte Bohnen, 2 Pfund Salz, 300 g feiner Zucker.

Die Bohnen werden mit dem mit Zucker gemischten Salz leicht in den Topf gedrückt, mit einem Teller beschwert und mit Papier überbunden. Diese Bohnen brauchen nicht abgewaschen zu werden. Vor Gebrauch werden sie gewaschen, über Nacht in frisches Wasser gelegt, in kochendem Wasser weichgekocht und wie frische Bohnen zubereitet.

2209. Sauerkraut.

Zu Sauerkraut nimmt man ausgereiftes, festes Weißkraut; am besten eignet sich das Filderkraut, das auf den Fildern bei Stuttgart wächst. Nachdem die Krautköpfe einige Wochen in einem trockenen, kühlen Raum abgelagert sind, werden die äußeren Blätter und alle fauligen und unreinen Teile entfernt, der Strunk mit einem Krautbohrer ausgebohrt. Hierauf wird das Kraut in einen mit einem sauberen, weißen Tischtuch ausgelegten Korb gehobelt. Bei kleinen Mengen gibt man das Kraut in eine emaillierte Schüssel, gibt auf ungefähr 10 Pfund Kraut 50—80 g Salz und mischt es gut untereinander. Hierauf legt man das Kraut in Steinguttöpfe und stampft es mit einem Holzstößel kräftig ein, bis es schaumig wird. Die Oberfläche wird hierauf mit einem reinen leinenen Tuch bedeckt, mit einem passenden Holzdeckel und einem Stein beschwert.
Bei großen Mengen wird das Kraut, nachdem es eingeschnitten ist, in eichene Krautstanden gebracht. Neue Standen werden vor Gebrauch 14 Tage gut gewässert und einigemal mit kochendem Wasser gebrüht. Gebrauchte Standen müssen, sobald sie leer sind, gründlich gereinigt und ausgetrocknet werden, sonst entwickelt

sich ein widerwärtiger Fäulnisgeruch. Zuunterst in die gut gereinigte Krautstande kommt eine Lage schöner Krautblätter; auf diese schüttet man 20 cm hoch Kraut, bestreut es mit Salz, stampft es tüchtig ein, bis es schäumt, gibt wieder Kraut und Salz usw. Nach Belieben kann man einige Wacholderbeeren dazwischen legen. Dann wird das Kraut mit Blättern, Brettchen und Stein bedeckt und öfters nachgesehen und abgewaschen. Nach 4—5 Wochen entfernt man die oberen Blätter und alles Faulige, breitet ein reines Tuch darüber, reinigt Brettchen und Stein und beschwert es wieder. Ist das Sauerkraut nicht immer 2—3 cm mit Brühe bedeckt, so muß reines Wasser zugegossen werden. Zum Beschweren des Sauerkrautes verwendet man am besten recht harte Steine, Kieselsteine oder Kalksteine, aber keine Sand- oder Backsteine.

Wie nach den Bohnen, muß auch nach dem Sauerkraut alle 8 Tage gesehen und dieses abgewaschen werden; auch empfiehlt es sich, die Standen von außen noch mit einem dichten Tuch oder einem Holzdeckel zu bedecken, um das Kraut gegen den eindringenden Staub zu schützen.

Auf dieselbe Weise wie Sauerkraut werden in manchen Gegenden weiße Rüben eingemacht.

2210. Gewürzessenz.

3 Pfund Tomaten, ½ Pfund Schalottenzwiebeln, 5 g weißer Pfeffer, 1 Schote spanischer Pfeffer, 3 g Muskatblüten, 80 g braunen Zucker, 1 Löffel englisches Senfmehl, 1 Selleriewurzel, ¼ Liter Weinessig, 1 Stange Meerrettichwürfel.

Alles zusammen 3—4 Stunden kochen, dann durch ein Haarsieb treiben und verschlossen aufbewahren.

2211. Tomatenkatschup.

Ungefähr 20 Pfund Tomaten werden mit einem feuchten Tuch abgerieben, auseinandergebrochen und mit ¼ Pfund Salz bestreut, über Nacht stehen lassen. Nun kocht man sie in einem großen Kessel mit 4 roten Pfefferschoten (in feine Streifen geschnitten), 4 großen, weißen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln weich, streicht sie durch ein Sieb und gibt es wieder aufs Feuer mit 1 Teelöffel Nelken, ½ Teelöffel Piment, Ingwer und schwarzem Pfeffer, ¼ Liter Weinessig, 1 Eßlöffel geriebenen Meerrettich und läßt alles zusammen ungefähr 6 Stunden kochen, dann mischt man 1 Pfund braunen Zucker darunter. Nach dem Erkalten füllt man es in Flaschen und bewahrt diese versiegelt auf.

H Säfte, Liköre, Wein und Essig

Die Herstellung der Säfte für den Haushalt kann auf verschiedene Arten geschehen, entweder

1. durch eine kleine Vorgärung oder
2. durch direktes Abpressen der Säfte,
3. durch den Dreyerschen Dampfapparat,
4. durch Kochen des gegorenen Saftes mit reichlich Zucker (altes Verfahren).

In den beiden ersten Fällen ist die nachfolgende Sterilisation nicht zu umgehen. Die Früchte, die zu Säften verwendet werden, müssen vollreif sein. Zum Pressen nimmt man eine Beerenpresse und ist denjenigen, in welchen die Säfte nicht mit Eisen oder anderem Metall in Berührung kommen, der Vorzug zu geben. Ein längeres Stehenlassen der Säfte in Blecheimern ist gesundheitsschädlich.

Bei dem ersten Verfahren werden die Früchte, nachdem sie verlesen und gereinigt sind, zerquetscht und 3—4 Tage an einen kühlen Ort zugedeckt gestellt. Dadurch werden die Säfte heller und klarer. In allen Fällen bildet sich durch die Vorgärung eine ganz geringe Menge Alkohol, den man durch Erhitzen der Säfte auf über 80 Grad Celsius entfernen kann. Durch die offene Erhitzung geht aber auch etwas von dem Aroma der Säfte verloren, und sie bekommen den sogenannten Kochgeschmack. Deshalb ist das direkte Verfahren, wobei die Früchte zerquetscht, abgepreßt, höchstens einen Tag stehen bleiben, filtriert und dann sterilisiert werden, das beste Verfahren zur Herstellung von Säften für den Haushalt. Die Flaschen können entweder mit Wattestopfen wie Nr. 2099 beschrieben oder mit Korken verschlossen werden. Letztere werden in warmem Wasser aufgeweicht (aber nicht gekocht, weil sie sonst spröde und brüchig werden), dann abgetrocknet und kurze Zeit in reinen Alkohol getaucht. Die Korken werden entweder mit Bindfaden oder Draht auf die Flaschen befestigt, damit sie beim Erhitzen nicht abspringen.

Bei den beiden ersten Verfahren kann man nach Belieben Zucker nehmen, da die Säfte durch die Sterilisation haltbar sind.

Bei dem Dreyerschen Dampfapparat wird der Saft durch Dampf gewonnen und kann vom Apparat aus in Flaschen gefüllt und diese zugepfropft aufbewahrt werden. Die drei ersten Arten sind dem alten Verfahren vorzuziehen, da durch das lange Kochen viel von den frischen, aromatischen Stoffen verlorengeht; auch ist der gekochte Saft der Gesundheit nicht so zuträglich, weil man der Haltbarkeit wegen demselben sehr viel Zucker bei der Bereitung zugeben muß.

Der Rückstand von den Säften kann durch ein Sieb gestrichen, auf 1 Pfund Mark 125 g Kristallzucker gegeben, einige Minuten im Achter gerührt, eingefüllt und dann ½ Stunde gedünstet werden.

2212. Alkoholfreie Kernobst- und Traubensäfte.

Meistens werden die alkoholfreien Säfte, welche unter dem Namen alkoholfreie Weine in den Handel gebracht werden, ohne Zusatz von Zucker aus reinem Saft hergestellt und behalten so ziemlich den Geschmack des süßen Saftes. Die Früchte müssen vollreif sein, damit der aus ihnen gewonnene Saft möglichst viel Zucker enthält. Die zerquetschten Früchte werden sofort gepreßt, der Saft durch einen nicht zu engmaschigen, unten spitz zulaufenden Preßsack geseiht, dann in Flaschen gefüllt, welche man mit Kork oder Wattestopfen verschließt. (Siehe Nr. 2099.) Die mit Korkstopfen versehenen Flaschen können beim Dünsten sowohl als auch bei der späteren Aufbewahrung gelegt, die mit Wattestopfen versehenen müssen stehend gedünstet und aufbewahrt werden.

Die geschlossenen Flaschen werden ½ Stunde auf 68—70 Grad Celsius erhitzt und langsam abgekühlt. Nachdem die Flaschen bis auf 40 Grad Celsius abgekühlt sind, können sie herausgenommen werden. Nach und nach setzen sich die durch das Erhitzen ausgeschiedenen festen Bestandteile zu Boden, während sich der obere Teil des Saftes hellt. Um ganz helle Säfte zu bekommen, werden diese vorsichtig nach einigen Wochen von den Flaschen abgezogen und filtriert. Die filtrierten Säfte werden aufs neue in Flaschen gefüllt und gedünstet, wie das erstemal. Jedoch darf die Temperatur nicht 70 Grad Celsius übersteigen, weil sonst wieder weitere feste Bestandteile ausgeschieden würden. In den gedünsteten Traubensäften scheidet sich häufig Weinsteinsäure in Form von kleinen Kristallen aus, die sich am Boden der Flaschen ansammeln.

Man kann auch den Säften vor der Sterilisation Zucker zugeben; sie lassen sich dann beim Genuß mit Wasser verdünnen. Zu 1 Liter Saft rechnet man 200—300 g Zucker.

2213. Säfte in offenen Flaschen gedünstet. Siehe Nr. 2100.

2214. Milch einzudünsten.

Gute, frisch gekochte Milch heiß in Gläser füllen und ½ Stunde bei 80 Grad Celsius dünsten. Die Milch kann auch roh eingedünstet werden.

2215. Johannisbeersaft.

Vollständig reife Johannisbeeren werden gewaschen, zerquetscht, abgepreßt und filtriert. Nach Belieben kann man den 20. Teil schwarze Johannisbeeren dazu nehmen. Der Saft wird gemessen und auf 1 Liter Saft 750—1000 g Zucker, der mit ¼ Liter Wasser geläutert worden ist, gegeben. Bereitet man den Saft nach der ersten Art durch Vorgärung, so wird der Zucker erst nach der Gärung zugegeben. Der Saft wird in Flaschen gefüllt, offen oder mit Korken oder Wattestopfen versehen, ½ Stunde bei 68—70 Grad Celsius gedünstet.

2216. Himbeersaft.

Die Himbeeren werden am besten in ganz frischem Zustande zu Saft verwendet, da ein längeres Stehenlassen der Himbeeren, namentlich bei hoher Temperatur, leicht einen Essigsprit hervorruft. Zu 1 Liter Saft werden 500—800 g Zucker gegeben und der Saft weiter wie vorhergehender zubereitet.

2217. Erdbeersaft. Auf dieselbe Weise wie Himbeersaft.

2218. Brombeer- und Preiselbeersaft.

Die Brombeeren werden mit wenig Wasser aufgekocht (auf 4 Pfund Beeren ¼ Liter) und auf einen Filtriersack geschüttet. Auf 1 Liter Saft nimmt man 800 bis 1000 g Zucker. Der Zucker wird in ¼ Liter Wasser aufgelöst oder ungelöst zum Saft gegeben, in Flaschen eingefüllt, offen oder mit Wattestopfen und Pergament-

papier verschlossen, oder man nimmt in warmem Wasser aufgeweichte Korken, die man vor dem Einschlagen in reinen Alkohol taucht, und dünstet den Saft ½ Stunde bei 75—80 Grad Celsius.

2219. Rhabarbersaft gedünstet.

Die Stengel werden in 2 cm große Stücke geschnitten, auf einem Seiher mit kochendem Wasser übergossen, in einer Pfanne aufs Feuer gestellt und gekocht, bis sie genügend Saft gezogen, dann auf ein Tuch geschüttet, der Saft mit Läuterzucker gesüßt und ½ Stunde offen oder geschlossen gedünstet bei 70 Grad Celsius.

2220. Gekochter Himbeer- oder Johannisbeersaft.

Die Beeren werden vorbereitet, zerquetscht und über Nacht in den Keller gestellt, dann der Saft mittels der Fruchtpresse vollständig ausgepreßt. Man läßt den Saft 2—3 Tage stehen, damit er sich durch Gärung klärt, hernach wird der Schaum abgenommen und der Saft gemessen. In je ½ Liter Saft wird 375 g Zucker kalt aufgelöst. Nun kocht man ihn unter beständigem Abschäumen, bis er in schwachen Tropfen vom Löffel fällt, ungefähr 15—20 Minuten, füllt ihn, erkaltet, in Flaschen, verkorkt und versiegelt sie gut.

2221. Himbeer- und Johannisbeersaft.

Auf 3 Pfund Himbeeren und 2 Pfund Johannisbeeren wird ½ Liter Wasser gerechnet und dies mit den verlesenen, abgezupften Beeren einmal aufgekocht, Dann preßt man alles durch die Obstpresse, gibt zu 1 Liter Saft 1¼ Pfund Zucker. welcher mit dem Saft unter Abschäumen 20—25 Minuten stark gekocht wird. Ist der Saft lauwarm, wird er in Flaschen gefüllt und nach vollständigem Erkalten zugekorkt.

2222. Heidelbeersaft.

Die Heidelbeeren werden zerdrückt, 6—8 Tage in den Keller gestellt, dann gepreßt, über Nacht stehen gelassen und das Helle vom Saft abgeschüttet. Zu ½ Liter Saft kommt 1¼—1½ Pfund Zucker. Der Saft wird mit dem Zucker 10 Minuten gekocht und dann, erkaltet, in Flaschen gefüllt.

2223. Ungekochter Himbeersaft.

3 Pfund Früchte, 1½ Liter Wasser, 5 Pfund Zucker, 40 g kristallisierte Weinsteinsäure.

Das Wasser wird zum Kochen gebracht, die Weinsteinsäure dazugegeben und, sobald sich letztere aufgelöst hat, über die Beeren gegossen. Dies läßt man 24 Stunden stehen, drückt den Saft aus, filtriert ihn und löst zuletzt den Zucker darin auf. Nun füllt man den Saft in weite Gläser, gibt ein Mull-Läppchen darauf (darf nur leicht zugebunden werden) und stellt sie in den Keller. Nach etwa 3 Wochen, nachdem die Gärung vorüber ist, füllt man den Saft in reine Flaschen. Auf dieselbe Weise kann man auch Johannisbeer-, Heidelbeer- und Erdbeersaft zubereiten.

2224. Zitronenlimonade.

Morgens schneidet man 5 Zitronen in Scheiben, entkernt sie, gibt sie mit 4 Pfund Zucker in ein hölzernes Gefäß und gießt 25 Liter kochendes Wasser darüber. Am Abend werden 30 g Hefe mit 3 Eßlöffel Weizenmehl vermengt, mit der Flüssigkeit vermischt und über Nacht mit einem Tuch bedeckt. Am andern Tag fügt man 5 Liter kaltes, ungekochtes Wasser hinzu, schöpft die Zitronen ab, rührt die Flüssigkeit um und füllt sie in etwa 36 Champagnerflaschen. Diese werden mit der Korkmaschine zugepfropft und mit Schnur oder Draht kreuzweise umbunden. Die Flaschen werden stehend im Keller aufbewahrt, und die Limonade ist vom 4. oder 5. Tag ab trinkbar.

2225. Himbeerlimonade.

Zu 8 Liter Wasser 2 Pfund Zucker, 1 Zitrone (klein geschnitten), ¼ Liter Weinessig, 1 Körbchen Himbeeren.

Alles wird in eine weite Flasche gegeben und 8 Tage destilliert, dann durchgeseiht und in Flaschen gefüllt, welche gut zugekorkt sein müssen, da es sonst den Stopfen herausschlägt.

Man kann auch Holder oder Waldmeister dazu nehmen und rechnet auf 1 Liter Wasser 1 Dolde Holder.

2226. Nußlikör.

Auf 1½ Liter guten Branntwein werden 1 Pfund grüne Nüsse genommen, welche von Ende Juni bis Mitte Juli brauchbar sind. Man zerschneidet sie in kleine Stücke, gibt sie in eine große Flasche und gießt den Branntwein darüber. So läßt man es nun 14 Tage an der Sonne destillieren, dann seiht man den Branntwein durch ein Tuch und gibt den Saft in eine andere Flasche. In diese kommen nun auf je 1½ Liter 15 g ganzer Zimt und 8 g Nelken. Nun läßt man es wieder 8 Tage stehen, kocht auf 1½ Liter 375 g Zucker mit ¾ Liter Wasser zum Faden, nimmt den durchgeseihten Nußbranntwein dazu, filtriert den Likör und füllt ihn in reine Flaschen, welche man zugekorkt aufbewahrt.

2227. Quittenlikör.

Die reifen Quitten werden geschält, auf dem Reibeisen gerieben, dann mit einem Tuch fest ausgepreßt. Zu 1 Liter Saft nimmt man ebensoviel Branntwein, 8 g ganzen Zimt, 8 g Nelken, 8 g Modegewürz, 8 g grob gestoßene bittere Mandeln, Zitrone und 1 Pfund Zucker. Alles wird in einem Kolben 5—6 Wochen in die Sonne gestellt, dann filtriert und in Flaschen gefüllt.

2228. Johannisbeerlikör.

⅔ rote und ⅓ schwarze Johannisbeeren werden zerquetscht und zu 2 Pfund Beeren 1 Liter Weingeist und 4 g Nelken genommen und dies 3—4 Wochen in einer Korbflasche in die Sonne gestellt, wenn der Alkohol nicht mehr so stark hervorschmeckt, durch einen Filtriersack gegossen, der Überrest ausgepreßt und auch

filtriert. Der Saft wird gemessen, ungefähr ⅓ destilliertes Wasser genommen und zu 1 Liter Saft 450 g Zucker in dem Wasser aufgelöst, ebenfalls filtriert und mit klein wenig Vanilleessenz zum Saft gegeben.

2229. Pfefferminzlikör.

500 g grüne Pfefferminze, 3 g Muskatblüte, 2 g Nelken und die Schale einer Orange werden mit 1 Liter Weingeist übergossen. Nach 2—3 Wochen wird er abgezogen, filtriert und 300—400 g Zucker in ¾ Liter Wasser geläutert und zugefügt.

2230. Vanillelikör.

1½ Pfund Zucker werden mit 2 Liter Wasser und 2 Stangen Vanille 5 Minuten gekocht, dann filtriert. Nach dem Erkalten gießt man 1 Liter Kognaksprit und ¼ Liter feinen Rum zu; hierauf wird der Likör in Flaschen gefüllt, gut zugepfropft und an kühlem Ort aufbewahrt.

2231. Eierlikör.

7 ganz frische Eier werden mit 150 g Zucker gut schaumig gerührt, wenig Vanille und nach und nach ½ Liter Kognak darangegeben und in Flaschen eingefüllt. Statt Kognak kann auch ein anderer guter Branntwein genommen werden.

2232. Orangenlikör.

5 Orangen werden mit der Schale in Stücke geschnitten, 1 Stange Vanille in der Mitte gespalten, beides 2 Monate in 1 Liter guten Fruchtbranntwein eingelegt und fest zugedeckt. (Am besten klebt man einen Papierstreifen um die Schüssel.) Nach Verlauf von 2 Monaten werden 1½ Pfund Zucker mit etwas Wasser zu Sirup gekocht, der Branntwein durch ein Tuch laufen gelassen, ohne zu drücken und in den Zucker geschüttet. Gibt 1½ Liter.

2233. Schlehenlikör.

Zu 1 Liter Kognak und 1 Liter Wasser nimmt man ⅛ Liter Schlehenkerne, welche auf das sorgfältigste gereinigt sein müssen; das geschieht, indem man Haut und Fleisch der Schlehen gehörig von den Kernen löst, diese in Wasser ganz rein macht und mit einem rauhen Tuch tüchtig abreibt. Die Kerne werden dann mit Kognak und Wasser zusammen in eine Flasche getan und diese 6 Wochen an den warmen Ofen gestellt. Man darf nicht vergessen, die Flasche jeden Tag tüchtig zu schütteln. Hierauf gießt man die Flüssigkeit von den Kernen ab, fügt 1 Pfund gestoßenen weißen Zucker bei und läßt die Flasche noch einige Tage am warmen Ofen stehen. Dann wird der Likör filtriert.

NB. Die Schlehen müssen vollständig reif sein und dürfen erst nach dem ersten Frost (November oder Dezember) gepflückt werden, darauf stellt man sie einige Tage in den Keller, bis sie anfangen, weich zu werden, weil dann die Kerne besser zu reinigen sind.

2234. Magenbitter.

100 g Rhabarberwurzel, 100 g Tausendgüldenkraut, 50 g Gundermann, 50 g Schafgarbe, 50 g Enzianwurzel, 30 g Kalmus, 20 g Wermut, 10 g Isländisch Moos, 1½ Liter Weingeist.

Alles zusammen stellt man 4 Wochen in die Wärme, hierauf filtriert man es und rechnet auf 1 Liter Essenz 2—3 Pfund Zucker und 1½—2 Liter destilliertes Wasser. Den Zucker löst man im Wasser auf, gibt ihn zur Essenz und füllt den Magenbitter in Flaschen ab.

2235. Obst- und Träubleswein.

Die zu Obst- und Träublesweinen verwendeten Früchte müssen vor allen Dingen möglichst reif sein, weil die Güte des zu bereitenden Getränkes von dem Zuckergehalt und der Reife der Früchte abhängt. Je reifer die Früchte, desto aromatischer und kräftiger wird der daraus bereitete Wein.

Beschmutzte und sauerfaule Früchte dürfen nicht verwendet werden. Reinlichkeit ist die erste Bedingung für eine gute Gärung und für einen klaren, reinschmeckenden Wein. Die Berührung der Früchte, des Fruchtfleisches und des Saftes mit Eisen ist zu vermeiden. Reine Geschirre, Pressen und Fässer sind unbedingt notwendig. Die Früchte werden zerkleinert und womöglich sofort abgepreßt; der Saft kommt in reine, gutriechende Fässer oder Glaskolben. Der Preßrückstand wird mit so viel Wasser übergossen, als in den Rezepten vorgeschrieben ist. Die mit Wasser übergossene Maische darf im Sommer unter keinen Umständen länger als einen Tag, im Herbst nicht länger als zwei Tage stehen bleiben und wird nochmals abgepreßt. Der zum zweitenmal abgepreßte Most wird zum Saft geschüttet, nachdem man die in den Kochanweisungen vorgeschriebene Menge Zucker zugegeben und mit dem Most (durch Umrühren) aufgelöst hat. Eine Zugabe von Reinhefe (erhältlich in der Weinbauversuchsanstalt Weinsberg) gewährleistet eine sichere Durchgärung. Zur Gärung sind die Gefäße durch einen Gärspunden (erhältlich in Drogerien) abzuschließen. Nach 2 Monaten werden die Weine abgelassen, damit sie keinen Hefegeschmack bekommen. Die Gefäße mit abgelassenen Weinen sind stets spundvoll zu halten.

2236. Wein aus schwarzen Johannisbeeren.

Schwarze Johannisbeeren werden gut gequetscht, der Maische pro Kilo Träuble 0,8—0,9 Liter Wasser zugesetzt. Nach 1 Tag wird das Ganze abgepreßt, der Wasseraufguß wiederholt und ebenfalls nach 1 Tag wieder abgepreßt. Der Gesamtmischung wird dann pro Liter 280 g Zucker zugesetzt, welcher in derselben Flüssigkeit gelöst, dann in eine Korbflasche gefüllt wird. Ein Reinhefezusatz ist zu empfehlen, ebenso ein Gärspunden. In Ermangelung des letzteren kann die Flasche auch mit einem Wattepfropfen verschlossen werden. Der Flaschenhals muß rein und trocken bleiben, damit keine Essiggärung entsteht. Der Kolben wird in einen warmen Raum gestellt (Bühne). Durch die rasche Gärung entweicht mit der Kohlensäure der intensive Geschmack der schwarzen Johannisbeeren. Zur Beschleunigung der

Gärung wird zu 50 Liter 10 g Chlorammonium zugesetzt. Nach 4 Wochen wird der Wein von der Hefe abgezogen und 50 Liter mit 1 kg Zucker nachgesüßt. Im Oktober, November wird der Wein auf Flaschen gefüllt, verkorkt, zugebunden und verlackt mit einer Mischung von 2 Teil Unschlitt, 1 Teil Harz und etwas Wachs. Dies wird in einem Gefäß erwärmt und der Flaschenhals eingetaucht. Der Wein hält sich so sehr lange, schäumt champagnerähnlich und ist sehr bekömmlich für den Magen.

2237. Johannisbeerwein.

Ganz reife rote oder weiße Beeren werden zerdrückt (nach Belieben zuvor abgezupft), dann der Saft gut abgepreßt. Zu je 1 Liter Saft wird in 1 Liter Wasser 450 g Zucker aufgelöst unter Umrühren oder zu 1 Liter Saft 1½ Liter Wasser und 1 Pfund Zucker. Dieses wird in einem Glaskolben oder Krug 8—10 Wochen in den Keller gestellt. Das Gefäß muß ganz voll sein, damit sich das Unreine oben herausschaffen kann. Während des Gärens legt man oben doppelte Leinwand darauf, doch nicht zubinden; oder noch besser: man verschließt das Gefäß mit einem Gärspunden. Wenn der Wein ganz klar ist, wird er in Flaschen abgefüllt, verkorkt und versiegelt stehend aufbewahrt. Er kann auch nach der Gärung in gut verkorktem Kolben aufbewahrt und erst im Frühjahr abgefüllt werden.
Weißer Wein wird stärker und feiner im Geschmack; zu den roten Beeren kann man ⅛ schwarze Beeren nehmen.

2238. Stachelbeerwein.

Die gut ausgereiften Beeren werden zerdrückt, 6 Tage in einem Porzellan- oder Steingutgefäß in den Keller gestellt, alsdann der Saft mit einer Fruchtpresse ausgepreßt.
Zu ½ Liter Saft nimmt man ½ Liter Wasser und ½ Pfund Zucker, bringt alles in einen Glaskolben, der 3—4 Wochen in den Keller gestellt wird. Während dieser Zeit muß der Wein öfters umgerührt und abgeschäumt werden. Ist die Gärung vorüber, so wird der Wein durch ein Tuch gegossen, in Flaschen gefüllt und gut zugekorkt aufbewahrt. Dabei ist zu beachten, daß zwischen Wein und Kork ein kleiner freier Raum gelassen wird.

2239. Hagebuttenwein.

2 Liter schöne Hagebutten, 3 Liter Wasser, 3 Pfund Zucker.

Die Hagebutten werden von Butzen und Stielen befreit, gewaschen, halbiert in einen Kolben gelegt. Der Zucker wird mit kaltem Wasser aufgelöst und, sobald das Zuckerwasser klar ist, über die Hagebutten gegossen. Dann bindet man den Kolben mit einem reinen Läppchen zu (nicht zukorken!) und stellt ihn in ein warmes Zimmer, am besten in die Nähe des Ofens. Von Zeit zu Zeit schüttelt man das Ganze tüchtig um und läßt den Wein nun bis ungefähr März stehen, läßt ihn dann durch ein Tuch laufen, aber nicht ausdrücken, damit der Wein nicht trübe wird. Nun wird der Wein in Flaschen gefüllt und gut verkorkt im Keller aufbewahrt.

2240. Der Essig.

Der Essig ist eine in der Küche vielfach verwendete Flüssigkeit. Er besteht aus Wasser und Essigsäure. Letztere ist für unseren Körper ein Gift, wenn sie zu wenig verdünnt genossen wird. Der Herstellungsweise entsprechend, unterscheiden wir dreierlei Essigarten: den Weinessig, den Sprit- oder Branntweinessig und den Holzessig oder die Essigessenz. Letztere enthält oft bis zu 70% Essigsäure und ist sehr giftig.

Der beste Essig für unsere Küche ist der Weinessig. Er entsteht durch die sogenannte Essiggärung. Diese wird verursacht durch kleine Pflänzchen, die Essigbakterien. Letztere wandeln bei Vorhandensein von Luft und Wärme den im Wein und Obstmost enthaltenen Alkohol in Essig um. Fertiger Essig soll stets in gut verschlossenen Gefäßen aufbewahrt werden.

Weinessig läßt sich gut herstellen aus Resten von Wein und Most. Dabei muß aber große Reinlichkeit beobachtet werden. Das Verfahren geschieht so: Man schüttet guten, echten Weinessig in ein reines Gefäß, am besten in ein sogenanntes Essigfäßchen aus Ton, das stets in der Wärme stehen muß und so mit einem lockeren Stopfen aus Leinwand bedeckt wird, daß zwar Staub und Unreinigkeit, nicht aber die Luft abgehalten ist. Zu diesem Weinessig bringt man Reste von Wein und Most, letzteren nur, wenn er nicht zu leicht, d. h. zu wenig alkoholhaltig ist. Trübe, schleimige Weine dürfen nicht zugegeben werden. In Ermangelung von Wein kann auch reiner Weingeist Verwendung finden, der so mit Wasser verdünnt wird, daß zu ½ Liter Weingeist 5 Liter Wasser gegossen werden. Man läßt nun die Mischung einige Wochen in der Nähe des Herdes stehen und erhält einen guten Weinessig, der abgezogen und in ein fest verschließbares Gefäß geschüttet wird. Essig soll niemals in metallenen Gefäßen erhitzt werden, weil die Essigsäure die Metalle angreift und giftige Verbindungen mit ihnen bildet.

241. Essig aus Obstabfällen.

Obstabfälle, wie Schalen, Kerngehäuse, zerschnittenes Fallobst oder unreife Trauben, jedoch alles ohne faulige Stellen, gibt man in einen irdenen Topf und gibt so viel heißes Wasser zu, daß es darüber steht. Der Topf wird offen in die Sonne oder in die Nähe des Herdes gestellt, bis die Flüssigkeit zu Essig geworden ist. Die dabei entstandene Schimmelbildung schädigt den Essig nicht. Je länger die Flüssigkeit stehenbleibt, um so schärfer wird der Essig. Man gießt die Flüssigkeit durch ein Tuch und füllt den Essig in Flaschen ab. Will man den Essig rascher fertig haben, so gibt man dem heißen Wasser einige Löffel Essig zu.

242. Himbeeressig.

4½ Liter Himbeeren, 2 Liter Weinessig, 6 Pfund Zucker.

Man läßt die Himbeeren mit dem Weinessig 48 Stunden stehen, preßt sie gut aus und kocht sie unter Abschäumen mit dem Zucker wie Himbeersaft. Man füllt den Essig in Flaschen und verkorkt diese nach dem Erkalten. Man kann auch die zurück-

gebliebenen, nicht zu stark ausgepreßten Beeren vom Himbeersaft mit Wasser und dem 5. Teil Weinessig gut auskochen lassen, durchpassieren und, je nach Geschmack, Zucker zugeben und noch einige Zeit kochen lassen.

2243. Estragonessig.

Gewaschenen Estragon füllt man ungefähr bis zur Hälfte in eine weite Flasche und gießt sie mit gutem Weinessig voll. Die Flasche wird zugebunden 3—4 Wochen in die Sonne gestellt, dann filtriert man den Essig, füllt ihn in kleine Fläschchen und verkorkt sie.

2244. Kräuteressig.

Auf 1 Liter guten Weinessig gibt man in eine Flasche 2 Handvoll Gurkenkräuter, 4 Gewürznelken, 6 Schalottenzwiebeln (fein geschnitten), 1 Lorbeerblatt, ½ Kaffeelöffel Pfefferkörner, verschließt die Flasche gut und bereitet den Essig weiter wie den vorhergehenden.

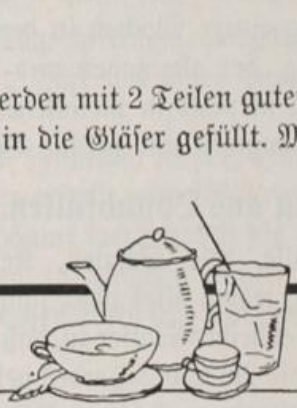
2245. Senf selbst zu bereiten.

Vom besten englischen Senfmehl nimmt man 3 gehäufte Teelöffel in ein kleines Töpfchen und verrührt dies mit 1½ Teelöffel Weinessig und so viel Wasser, daß ein dünner Brei entsteht. Man fügt noch 1 Teelöffel Zucker und Prise Pfeffer zu, stellt es in ein Gefäß mit kochendem Wasser und läßt es unter Rühren langsam zum Kochen kommen. Nach etwa 15 Minuten ist der Senf aufgequollen und hält sich lange frisch.

2246. Senf selbst zu bereiten (andere Art).

3 Teile schwarzes und 2 Teile weißes Senfmehl werden mit 2 Teilen gutem Weinessig in einem irdenen Topf leicht aufgekocht und in die Gläser gefüllt. Man kann auch Estragonessig dazu verwenden.

Warme und kalte Getränke



2247. Kaffee.

25—40 g Kaffee, 1 Liter Wasser.

Um einen feinen Kaffee zu erhalten, kauft man in einem Geschäft, das die Mischung von 3 oder 4 ersten Sorten sorgfältig ausgewählt hat; ferner ist zu beachten, daß der Kaffee, wenn möglich, frisch geröstet, fein gemahlen und frisch gekochtes, strudelndes Wasser darübergegossen wird. Der Kaffee wird am besten in einer Kaffeemaschine bereitet, oder man verwendet einen Filter, der auf einen erwärmten Porzellantopf gesetzt wird. Das Filterpapier wird zuerst im Filter mit wenig Wasser befeuchtet, der gemahlene Kaffee mit 1—2 g Pfeiffer & Dillers-Kaffee-

gewürz oder Edelzichorie (Mühlen-Franck) oder Karlsbader Gewürz daraufgegeben, auf den Topf aufgesetzt und zuerst mit wenig kochendem Wasser übergossen, dasselbe wieder mit etwas frischem Wasser aufs Feuer gesetzt, wieder aufsprudeln lassen, ehe man es vollends übergießt. Dadurch wird der Kaffee mehr ausgezogen und schmeckt besser. Man gibt den Kaffee recht heiß zu Tisch und reicht rohe Sahne oder frischgekochte Vollmilch dazu. Sahne hebt viel mehr den feinen Kaffeegeschmack. Wird Schlagsahne dazu gereicht, so gibt man diese in eine Glasschale und spritzt sie. (Siehe Abbildung 193.) Wird eine größere Menge Kaffee hergestellt, so stellt man die Kanne schon beim Übergießen in heißes Wasser oder nachher zum Warmhalten. Man kann auch bei größeren Mengen den gemahlenen Kaffee mit dem Gewürz in das kochende Wasser in der Messingpfanne oder dem Aluminiumtopf schütten und, zugedeckt, 8—10 Minuten an der Seite des Herdes ziehen lassen, dann durch den gebrühten Kaffeesack oder vorsichtig klar abgießen in einen erwärmten irdenen Topf.

2248. Koffeinfreier Kaffee.

25—40 g Kaffee, 1 Liter Wasser.

Der gemahlene Kaffee wird in das kochende Wasser gegeben, einmal aufgekocht, 6 Minuten zugedeckt stehen lassen, dann durch einen Kaffeesack in eine erwärmte Kaffeekanne gegossen und mit gekochtem Rahm gegeben.

2249. Kathreiner-Malzkaffee.

40 g Malzkaffee, 1 Liter Wasser.

Der Malzkaffee wird fein gemahlen und in kochendem Wasser 6—8 Minuten gekocht. Nun gießt man ihn durch den gebrühten Kaffeesack und gibt ihn mit heißer Milch. Man kann auch die Hälfte Bohnen dazu nehmen.

2250. Kornfranck.

40 g Kornkaffee, 1 Liter Wasser.

Das Korn wird fein gemahlen und mit dem kochenden Wasser überbrüht, 5 Minuten ziehen lassen, dann vom Satz abgegossen.

2251. Tee.

2 Teelöffel Tee, 1 Liter Wasser.

In eine mit heißem Wasser ausgespülte Kanne gibt man die Teeblätter und übergießt sie mit wenig kochendem Wasser. Das übrige Wasser läßt man nochmals gut kochen, gießt es an den Tee, läßt ihn 3—5 Minuten ziehen und gießt ihn dann ab. Man gibt kalten, süßen Rahm oder ungekochte Milch oder Zitronenscheiben dazu.

2252. Kernlestee (Hagebuttentee).

2 Eßlöffel getrocknete, gewaschene Kerne von Hagebutten werden mit ungefähr 1 Liter Wasser aufgestellt und 2—3 Stunden langsam an der Seite des Herdes gekocht, dann abgegossen und mit oder ohne Milch getrunken.

2253. Pfefferminztee.

Für eine Tasse rechnet man, was man zwischen 3 Finger nehmen kann. Die Pfefferminze wird mit dem kochenden Wasser überbrüht und sofort abgegossen. So schmeckt der Tee am feinsten.

Für Lindenblüte, Brombeer-, Erdbeer- und Himbeerblätter oder anderen Gesundheitstee gilt die Regel, daß Blätter und Blüten mit kochendem Wasser übergossen, zugedeckt 6—8 Minuten ziehen lassen, ehe der Tee abgegossen wird. Wurzeln werden immer im Wasser ausgekocht.

2254. Apfelschalentee.

Eine gute Handvoll frischer Apfelschalen wird mit stark 1 Liter Wasser ½ Stunde gekocht und mit Zitrone und Zucker oder Milch gegeben. Gedörrte Schalen werden vorher eingeweicht.

2255. Kakao.

1 Liter Milch, 4 Teelöffel Kakao, 4 Teelöffel Zucker.

Der Kakao wird in wenig warmes Wasser eingestreut und mit dem Schneebesen gerührt, dann die Milch und Zucker zugegeben und unter Rühren aufgekocht. Nach Belieben gibt man mit Zucker gequirlte Eigelb dazu.

2256. Schokolade.

¼ Pfund Schokolade, 1 Liter Milch.

Die Schokolade wird in Stücke gebrochen, mit etwas Wasser oder Milch auf dem Feuer erweichen lassen und glattgerührt. Dann gibt man die Milch dazu und schlägt die Masse bis zum Kochen. Nach Belieben gibt man ein Kännchen rohe Sahne oder Schlagrahm dazu.

2257. Orangenessenz. (Eine gute Verwendung von Orangenschalen.)

12 Orangen werden sehr fein abgeschält und ½ Liter feinster Kognaksprit darangegossen. Dies läßt man bei täglichem Schütteln an warmem Ort 6 Wochen stehen. Dann filtriert man den Saft ab, und die Essenz ist zum Gebrauch fertig; sie hält unbegrenzte Zeit. Will man sie zum täglichen Gebrauch verdünnen, so kocht man 1½ Liter Wasser mit 2 Pfund Zucker, nimmt 20 g kristallisierte Zitronensäure dazu und läßt dies erkalten. Dann gießt man 2 Likörgläser von der Orangenessenz dazu und trinkt die Limonade nach Belieben stärker oder schwächer. Die verdünnte Flüssigkeit hält 4—6 Wochen.

2258. Zitronenessenz

wird auf dieselbe Weise mit Zitronenschalen zubereitet.

2259. Punschessenz.

1 Flasche Weißwein, 2 Pfund Zucker, Saft und Schale von 2 Orangen, Saft von 4 Zitronen, ½ Flasche Arrak, ½ Flasche Rum.

Die Orangen werden auf Zucker abgerieben und dieser mit dem Wein aufgekocht

und durch ein gebrühtes Tuch oder ein feines Sieb gegossen. Etwas abgekühlt, gibt man den Saft der Zitronen, Orangen, Rum und Arrak zu, füllt die Essenz in Flaschen, verkorkt sie gut, und dieselbe ist sehr haltbar.

Die Punschessenz wird zu Punsch oder zu Backwerk verwendet.

2260. Punsch.

$^1/_3$ obiger Essenz wird mit $^2/_3$ kochendem Wasser übergossen und heiß aufgetragen.

2261. Rotweinpunsch.

½ Pfund weißer Kandiszucker, ½ Liter Wasser, ½ Orange, ½ Zitrone, 2 Nelken, 1 Flasche guter Rotwein, ⅛ Liter sehr feiner Rum, Arrak oder Kognak.

Die Orange und Zitrone wird dünn abgeschält, mit dem Saft der Zitrone und der Orange, den Nelken, Zucker und Wein langsam zum Kochen gebracht, gibt alles durch ein feines Sieb, fügt den Rum, Arrak oder Kognak zu und gibt den Punsch heiß zu Tisch.

2262. Gebrannter Punsch.

Man nimmt zur vorhergehenden Masse statt Kandiszucker ½ Pfund Hutzucker an einem Stück, läßt den Wein mit den anderen Zutaten ohne Zucker zum Kochen kommen, nimmt die Pfanne vom Feuer weg, legt einen Rost (vom Gasbackofen) über die Pfanne, darauf den Zucker, den man mit Rum befeuchtet hat, zündet ihn an und läßt den Zucker in den Wein tropfen und rührt von Zeit zu Zeit um.

2263. Rumpunsch.

1½ Liter Wasser, 15 g feiner Tee, ¼ Liter Jamaika-Rum, $^1/_{10}$ Liter Kognak, 1 Zitrone, 1 Orange, Zucker nach Belieben, ungefähr 200 g.

Die Schale der Orange und Zitrone wird vorsichtig abgeschält, die weiße Haut entfernt, quer in feine Scheiben geschnitten und die Kerne entfernt. Alles wird in eine Schüssel gelegt, der Zucker und Rum zugegeben und mit dem angebrühten, abgeseihten Tee übergossen und gut untereinandergerührt. Man kann den Tee auch weglassen und nur 1½ Liter kochendes Wasser dazugießen.

2264. Orangenpunsch.

1 Flasche guter Weißwein, $^3/_8$ Liter Wasser, ⅛ Liter Rum oder Kognak, 180—200 g Zucker, 3 Orangen, ½ Zitrone.

Die Orangen werden auf dem Zucker abgerieben und dieser mit dem Wasser aufgelöst, der Wein, Saft der Zitrone und Orangen zugegeben (oder diese wie vorhergehend in Scheiben schneiden) und alles bis vors Kochen kommen lassen, dann der Rum oder Kognak.

2265. Teepunsch.

1 Liter Wasser, 20 g Tee, 1 Flasche guter Weiß-, 1 Flasche guter Rotwein, 250 g Zucker, 1 Orange, quer in Scheiben geschnitten, oder Saft einer Zitrone, ⅛ Liter Jamaika-Rum.

Der Tee wird mit dem kochenden Wasser abgebrüht und 5—6 Minuten ziehen lassen. Der Wein wird mit dem Zucker der Orange oder Zitrone langsam bis vors

Kochen gebracht, vom Feuer genommen und der durchseihte Tee und Rum zugefügt. Der Punsch kann warm oder kalt gegeben werden.

2266. Eierpunsch.

3 ganze Eier, 3 Eigelb, 150 g Zucker, ½ Liter Weißwein, ¼ Liter Wasser, Schale und Saft einer Orange und einer Zitrone, ⅛ Liter Jamaika-Rum oder guter Kognak.

Die ganzen Eier und Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die anderen Zutaten zugegeben und alles auf schwachem Feuer geschlagen, bis die Masse steigt, füllt den Punsch mit einem Silberlöffel in die Gläser und trägt ihn sofort auf.

2267. Grog.

120—180 g Zucker, 1 Liter Wasser, ¼ Liter Rum, Kognak oder Arrak.

Das Wasser läßt man mit dem Zucker aufkochen, gibt Rum, Kognak oder Arrak zu und reicht das Getränk heiß.
Nach Belieben kann man leichten schwarzen Tee und etwas Zitronensaft zugeben.

2268. Glühwein.

⅛ Liter Wasser, 1 Liter Rotwein, 200—250 g Zucker, 1 Stückchen ganzer Zimt, 4 Nelken, ¼ Zitrone.

Zucker, Zimt, Nelken und Zitrone werden mit dem Wasser aufgekocht, der Wein zugegeben und bis zum Kochen gebracht.

2269. Kardinal.

3 Apfelsinen, 3 Flaschen Moselwein, 250 g Zucker, 1 Flasche Selters oder ½ Flasche Sekt.

Die Schale einer Orange wird sehr fein abgeschält, der Zucker wird mit ⅛ Liter Wasser einigemal aufgekocht, an die Schale gegeben und 15 Minuten darin ziehen lassen; dann herausgenommen. Dann schält man die Orangen, schneidet alle 3 in feine Scheiben, entfernt Kerne und die Haut, übergießt sie mit dem Zuckersaft und einer Flasche Wein und stellt die übrigen Flaschen und Selters kalt. Kurz vor Gebrauch gießt man die Flaschen Wein und Selterswasser zu und fügt bei Tisch nach Belieben ½ Flasche Champagner zu. In jedes Glas legt man eine Orangenscheibe.

2270. Ananasbowle.

½ kleine Ananas (oder 1 Büchse von 1 Pfund), 200—250 g Zucker, 2—3 Flaschen Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Bowlensekt oder 1—2 Flaschen Teinacher oder Überkinger Sprudel oder andere.

Zur Bowle kann man frische oder eine Büchse Ananas verwenden. Letztere wird in kleine Würfel oder feine Scheiben geschnitten, mit Zucker bestreut und mit einer Flasche Wein begossen zugedeckt an einem kühlen Ort oder auf Eis gestellt. Oder man kocht den Zucker mit einem Glas Wasser und dem Ananassaft, gibt die geschälte, in Scheiben geschnittene frische Ananas zu und läßt sie einmal aufkochen und erkalten. Kurz ehe die Bowle auf den Tisch gegeben wird, gibt man den übrigen gekühlten Wein und Champagner oder Sprudel zu und reicht die Bowle, wenn möglich, auf Eis.

2271. Ananasbowle von Süßmost.

3 Scheiben eingemachte Ananas, 2 Liter Süßmost (Trauben- oder Apfelmost), 120—150 g Zucker, Saft einer Orange und einer Zitrone, 1 Flasche Selters oder 1 Flasche Teinacher Sprudel.

Die Ananas werden in kleine Würfel geschnitten und 3 Stunden vor Gebrauch mit Zucker, Zitrone, Orange und ½ Liter Süßmost angesetzt. Das übrige kaltgestellt und kurz vor Gebrauch zugegeben. Alle Bowlen können statt mit Wein und Sekt mit Süßmost und Sprudel zubereitet werden und wird weniger Zucker genommen.

2272. Mai- oder Waldmeisterbowle.

2 kleine Büschel Waldmeister, Saft einer Orange und einer Zitrone, 150—200 g Zucker 2 Flaschen Moselwein oder sonst ein leichter Weißwein, ½ Flasche Bowlensekt oder 1 Flasche Sprudel.

Von Waldmeister, der noch nicht blüht, werden die unteren Stiele abgeschnitten, gewaschen und derselbe zu einem Sträußchen zusammengebunden. Man läßt ihn in Wein und Zucker zugedeckt ½ Stunde ausziehen, dann nimmt man den Waldmeister heraus, gibt den übrigen Wein, Zitronen- und Orangensaft zu und stellt alles zugedeckt auf Eis. Vor dem Auftragen gibt man Sekt oder Sprudel dazu.

2273. Pfirsichbowle.

12 schöne, reife Pfirsiche, 180—250 g Zucker, 1 Gläschen Kirschwasser, 3 Flaschen weißer Rhein- oder Moselwein, 1 Flasche Sekt oder 1—2 Flaschen Sprudel.

Die gewaschenen Pfirsiche werden geschält oder ungeschält entkernt, in kleine Schnitze geschnitten und die Hälfte davon mit 1 Flasche Wein und der Hälfte Zucker übergossen, die andere Hälfte nur mit Zucker bestreut zugedeckt stehenlassen. Nach 1 Stunde gibt man den übrigen Wein zu und stellt die Bowle noch 1—2 Stunden auf Eis. Kurz vor dem Auftragen gibt man das Kirschwasser, die eingezuckerten Pfirsiche und Sekt oder Sprudel zu.

2274. Erdbeerbowle.

1½ Pfund Walderdbeeren, 150 g Staubzucker, Saft einer Zitrone, 1 Flasche Rhein- und 1 Flasche Moselwein, ½ Flasche Bowlensekt oder 1 Flasche Sprudel.

Die Beeren werden mit dem Zitronensaft beträufelt und mit dem Staubzucker bestreut zugedeckt 2—3 Stunden kaltgestellt; ebenso wird der Wein und Sekt oder Sprudel kaltgestellt. Kurz vor Gebrauch gießt man den Wein vorsichtig über die Beeren und gibt Champagner oder Sprudel zu. Werden Gartenerdbeeren verwendet, müssen sie jede einzeln im Wasser geschwenkt und vorsichtig abgedreht werden.

2275. Himbeerbowle

wird auf dieselbe Weise wie vorhergehende hergestellt.

Zwölf Wochenspeisezettel

	Januar	Februar
Sonntag:	Ochsenschweifsuppe Brieschenfrikassee in römischen Pasteten Gänsebraten mit Kartoffelfülle Sauerkraut Haselnußtorte	Hirnsuppe Eierragout in Nudelring Fischkartoffeln Schlachtbraten, Nudeln, Salat Apfelkuchen
	*	*
Montag:	Nudelsuppe Ochsenfleisch, Kapernsoße Salzkartoffeln Grießschnitten, Apfelbrei	Leberklößchensuppe Kasseler Ripple, Sauerkraut Erbsenbrei Rahmstrudel
	*	*
Dienstag:	Reissuppe Blumenkohl, Windbeutel, Kopfsalat Mandelpudding, Weinschaum (Chaudeau)	Erbsensuppe Vegetarisches Ragout in Reisring Gefüllte Orangen
	*	*
Mittwoch:	Blumenkohlsuppe Tomatenpudding mit Buttersoße Schmorbraten, Kartoffelbrei Krautsalat	Kartoffelsuppe Gespickter Fischrücken Rotkraut, Bratkartoffeln Savarin mit Früchten
	*	*
Donnerstag:	Haferflockensuppe Hackbraten, Winterkohl Salzkartoffeln Äpfel im Schlafrock	Selleriesuppe Sauerbraten, Kartoffelklöße Haselnußcreme
	*	*
Freitag:	Apfelsuppe Grünkernkoteletts, Rosenkohl Bratkartoffeln Zitronenschaumauflauf	Obstsuppe Gefüllte Tomaten mit Zwiebelpüree Maultaschen, gemischter Salat
	*	*
Samstag:	Geröstete Grießsuppe Frankfurter Bratwürste, Linsen Spätzle, Fruchtsalat	Blättchensuppe Kalbsbraten, Selleriegemüse Kartoffelschnee, Schillerlocken

für das ganze Jahr

	März	April
Sonntag:	Butterbiskuitsuppe Zungensulze Roastbeef, Pommes frites (Gebackene Kartoffelstäbchen) Merinken * Obstplatte	Brieschensuppe Aufgezogene Eier mit Tomaten Lammrücken garniert Milcheier in Weinsulze * Kerbelsuppe
Montag:	Eintopfgericht von weißen Bohnen und Schweinefleisch Schokoladenpudding Vanillesoße *	Hammelragout nach Stuttgarter Art Nudeln, Kopfsalat Karamelpudding, Karamelsoße *
Dienstag:	Gerstensuppe Gefülltes Kraut, Buttersoße Salzkartoffeln Mandelmilchcreme mit Schokoladensoße *	Kaltschale von Buttermilch Gebackene Schwarzwurzeln Annakartoffeln, Salat Waffeln, Kompott *
Mittwoch:	Gebrannte Mehlsuppe Gefüllte Kalbsbrust, Gelbrüben Kartoffelküchlein Reis nach Trautmannsdorf *	Gemüsesuppe Wienerschnitzel, Spinat Eierhaber Grießflammeri, Aprikosensoße *
Donnerstag:	Gelbrübensuppe Gulasch, Grießklöße Salat Backofendampfnudeln, Kompott *	Grünkernmehlsuppe Fischhackbraten, Sauerkraut Kartoffelbrei Gefüllte Pfannkuchen *
Freitag:	Linsensuppe Schupfnudeln, Endivien- Rotrübensalat Spinatpudding, Buttersoße Salzkartoffeln *	Lauchsuppe Pickelsteiner ohne Fleisch Apfelauflauf *
Samstag:	Reissuppe mit Tomaten Kleine Makkaronipastetchen Fisch nach Norderneyer Art Salat	Bohnensuppe Gehackte Beefsteaks Petersilienkartoffeln, Selleriesalat Rhabarber

Zwölf Wochenspeisezettel

	Mai	Juni
Sonntag:	Falsche Schildkrötensuppe Blätterteigpastetchen mit Krebsfrikassee Ente, Salat, Kompott Rhabarberkuchen	Krebssuppe Frühlingsbrötchen Kalbsnuß mit Steinpilzen Stachelbeerkuchen
	*	*
Montag:	Gemüsesuppe Westfälischer Schinken, Spargeln Eierkuchen Biskuitrolle, Hägenmarksoße	Tomatensuppe mit Eierstich Gespickter Hammelschlegel Bruchspargeln, Pfannkuchen Neunlotpudding, Chaudeau
	*	*
Dienstag:	Rhabarbersuppe Rohkostplatte I Spargel, holländische Soße Früchtesulze	Erdbeerkaltschale Vegetarischer Braten Brunnenkresse, Hopfenkeimesalat Stippmilch mit Himbeeren
	*	*
Mittwoch:	Butterklößchensuppe Schweinsfilet, Wirsing Kartoffelküchlein Maiweincreme	Suppe von Frühlingskräutern Rehschlegel, Zuckererbsen Herzoginnenkartoffeln Erdbeercreme
	*	*
Donnerstag:	Spargelsuppe Rahmschnitzel, Schinkennudeln, Salat Prälatpudding, Weinsoße	Italienische Gemüsesuppe Fischfrikassee, Blumenkohl Gurkensalat, Lattich Kirschenmichel
	*	*
Freitag:	Früchte Rohkostvorspeise Gelbrüben, Erbsen, geb. Kartoffelscheiben, Kopfsalat Ambrosia	Rohkostvorspeise Pastetchen mit vegetarischem Ragout geb. Kartoffeln
	*	*
Samstag:	Mehlerbsensuppe Ochsenfleisch Frühlingssalat Sardellensoße Quarkschaumspeise	Petersiliensuppe Netzbraten Schnittkohl, Kartoffelbögen Haselnußpudding, Vanillesoße

für das ganze Jahr

	Juli	August
Sonntag:	Kraftbrühe mit Einlagen Blaufelchen gebraten, Kartoffeln Hammelrücken mit Gemüse Johannisbeerkuchen * Reisflockensuppe	Grünkernmehlsuppe mit Markklößchen Gefüllte Eier Gefüllter Hahn, Salat Kompott, Aprikosenkuchen *
Montag:	Rindsrollen, Karotten mit Erbsen Kartoffelcroquettes Natronküchlein, Pflaumenkompott * Früchte	Grüne Erbsensuppe Gebackene Klöße Butterbohnen, Kartoffeln Fruchteis, Tafelbiskuit *
Dienstag:	Salatplatte: in der Mitte Krautsalat; im Kranz: Gurken, Rotrüben, Gelbrüben, Tomaten Gefüllte Flädchen mit Spinat, Kopfsalat Himbeereis, Waffeln *	Früchte Verschiedene Salate in Tomaten gefüllt Pilzpudding Pilzsoße *
Mittwoch:	Grünkerngrützsuppe Schweinskoteletts mit Meerrettich Kümmelkartoffeln Zitronencreme mit Erdbeeren *	Rahmsuppe Schweinsschlegel mit Kruste Bayrisch Kraut, Salzkartoffeln Reis mit Aprikosen *
Donnerstag:	Waffelschnittensuppe Königsberger Klops Reisgemüse Kirschpudding, Kirschensoße *	Brotsuppe Seefisch nach Württemberger Art Bratkartoffeln Gurkensalat Goldschnitten, Kompott *
Freitag:	Kirschsuppe Spinatküchlein Tomaten-, Gurken-, Kopfsalat Obstteller *	Früchte Inas Rohkost Kohlrabengemüse Spätzle *
Samstag:	Tomatensuppe Gebackene Leber Weißkraut auf sächsische Art Himbeerschaum, Albertle	Heidelbeersuppe Pfannkuchen mit Pilzen Gesalzene, gekochte Ochsenzunge Blumenkohl, Hefenküchle

Zwölf Wochenspeisezettel für das ganz

	September	Oktober
Sonntag:	Hühnersuppe mit Nudeln Rehrücken, Nudelauflauf, Salat Mirabellentörtchen * Wildsuppe	Kraftbrühe mit Einlage Gefüllte Pastetchen mit Pfifferlingen Hasenbraten, Spätzle Gefrorene Pfirsichschaumspeise * Schwammklößchensuppe
Montag:	Kalbskopf en tortue, Spätzle Salat Gebratene Äpfel *	Netzbraten, glasierte Kastanien Bayrisch Kraut Grießflammeri, Aprikosensoße *
Dienstag:	Früchtekaltschale, einfach Italienischer Salat (vegetarisch) in Tomaten gefüllt Bohnengemüse Kartoffelhaber *	Früchte Illustrierte Gurke Pilze nach Feinschmeckerart Reisring *
Mittwoch:	Weinsuppe Kalbsvögel, Salatgemüse Schneeomelette Nußpudding, Arraksoße *	Einlaufsuppe Schweinsragout Kartoffelklöße, Tomatensalat Apfelpastete *
Donnerstag:	Pilzsuppe Heilbuttschnitten mit Gemüsesalat Eclairs mit Vanilleeis Schokoladensoße *	Riebelesuppe Ochsenfleisch mit gekochtem Gemüse umlegt, Salzkartoffeln Apfelmerinken *
Freitag:	Früchte Salatplatte: Sauerkraut, Kopfsalat, geschnittene Tomaten Krautwickel mit Reis *	Früchte Gemüsesulze Blumenkohlauflauf Tomatensoße *
Samstag:	Sellerriesuppe Jägerschnitzel, Tomatensalat Petersilienkartoffeln Zwetschgenkuchen	Wecklößchensuppe Gefüllter Nierenbraten Rosenkohl glasierte Kastanien Deutsche Sulze

für das ganze Jahr

	November	Dezember
Sonntag:	Flädchensuppe Käsepastetchen Kalbsnuß Trianon, Nudeln, Salat Blitzkuchen mit Äpfeln	Selleriesuppe Koteletts nach Nelson Blumenkohl Salat Igelpudding
	*	*
Montag:	Reisschleimsuppe Gebackene Kalbsfüße Rotkraut, Bratkartoffeln Kartäuserklöße Apfelkompott	Gebrühte Klößchensuppe Kasseler Rippchen Linsen, geröstete Spätzle Malteserreis
	*	*
Dienstag:	Vegetarische Kraftbrühe mit Selleriewürfelchen Spinatrolle, Salat Kalter Reispudding Fruchtsoße	Linsensuppe Schwarzwurzelpudding Butter- oder Tomatensoße Warme Apfelspeise
	*	*
Mittwoch:	Gelbe Erbsensuppe Gebackene Würstchen Sauerkraut, Kartoffelbrei Hefenpudding mit Apfelsoße	Geröstete Weckmehlsuppe Schmorbraten Kartoffelpudding, Salat Kastaniencreme
	*	*
Donnerstag:	Lauchsuppe Schellfisch nach Norderneyer Art Fischkartoffeln, Salat Karamelcreme	Schwammnudelsuppe Rotzunge geb., Remouladensoße Salzkartoffeln, Salat Nudelpudding, Weinsoße
	*	*
Freitag:	Gemüsesuppe Selleriepudding, Tomatensoße Apfelschaum, Backwerk	Pickelsteiner ohne Fleisch mit Buttersoße Kartoffelring Apfelpfannkuchen
	*	*
Samstag:	Rotrübensuppe Gebackener Kalbskopf Schwarzwurzeln, Eierhaber Wackelpeter, Fruchtsoße	Hafergrützsuppe Schweinebraten Winterkohl, Kartoffelbrei Käsekuchen

Vorschläge für Festessen, teils

Frühstück

Ungarische Gulaschsuppe

Mittagessen

Gefüllte oder russische Eier
Königinsuppe
Forellen blau mit schaumig gerührter Butter und Kartoffeln
Gemüseplatte oder Stangenspargeln, Schaumsoße
Rehrücken nach Hubertus
Pfirsiche Melba
Käseschnitten gefüllt
Obst, Torte
Mokka

Abendessen

Lendenschnitten mit Sauce béarnaise, rohe Kartoffelschnitten in Fett gebacken
Geflügelkraftbrühe kalt in Tassen

Frühstück

Kraftbrühe mit Mark in Tassen
Blätterteigpastetchen mit Kalbfleischfülle oder Pastetchen mit feinem Ragout

Mittagessen

Ochsenschwanzsuppe
Geschmortes Huhn mit Steinpilzen
Rehkeule mit Rahmsoße, geröstete Spätzle
Salat Waldorf
Überraschungsspeise von Ananas mit Backwerk
Würzbissen von Käse
Obst, Torte
Mokka

Abendessen

Schnitzel mit feinem Ragout
Eierkuchen
Weinsulze mit Früchten

Weihnachtsessen *



Bismarcksuppe
Karpfen blau, Butter
Meerrettich mit Rahm
Fischkartoffeln
Weihnachtsgans gebraten
mit Kastanien und Äpfeln gefüllt
Endiviensalat
Mandelmilchcreme, Schokoladensoße
Obst, Weihnachtsbackwerk

* Zu jedem Gedeck wird ein Schneemann aus Marzipan gestellt. Rohmarzipan wird mit Staubzucker verarbeitet, drei Kugeln geformt (jede etwas kleiner), zwei davon flach gedrückt, aufeinander gesetzt, durch die Mitte ein Zahnstocher gesteckt, das Gesicht mit Kuvertüre gespritzt und der Hut mit Kakao gefärbt. Dann steckt man noch in die mittlere Kugel ein kleines künstliches Tannenzweigchen mit einer ganz kleinen Kerze.

Silvesteressen

Kraftbrühe mit kleinen Selleriewürfelchen
Steinbuttschnitten, holländische Soße
Roastbeef kalt, verschiedene Gemüsesalate
in Tomaten gefüllt
Gefüllte Mandarinen*
Gebäck, Punsch
Berliner Pfannkuchen



* Zubereitung wie Nr. 1466, nur werden statt Orangen Mandarinen genommen. Man stellt die gefüllte Mandarine auf einen kleinen runden Karton mit Spitzen- oder Seidenpapier, das zugleich die Halskrause bildet, spritzt mit Kuvertüre ein Gesicht, oben mit Schlagrahm und setzt eine kleine Tüte aus Hippenmasse darauf.

mit Frühstück und Abendessen*

Frühstück
Frühstücksplatte nach Bercy
Tomaten- und Gurkensalat

Mittagessen
Geflügelkraftbrühe mit Eierstich
Verschiedene kalte Vorspeisen
Kleine Kalbsschnitzel mit Brieschen
Grüne Erbsen, gebackene Kartoffelstäbchen
oder kleine Lendenschnitten mit Gänseleber
Grüne Erbsen im Blätterteigring
Junge Ente mit Ananassalat
Pralineneis, Waffeln
Käsepastetchen
Mokka

Abendessen
Kalte Geflügelschleimsuppe
Gebackene Zanderschnitten
Remouladensoße
Fischkartoffeln
Fruchtsalat

Frühstück
Omeletts mit Hühnerleber
und Pilzen

Mittagessen
Grünkernmehlsuppe mit Markklößchen
oder Krebssuppe
Seezunge nach Helgoländer Art
Lendenbraten mit Gemüse umlegt
Masthuhn gebraten
Salat, Kompott
Maronenpudding mit Ananas
Vanillesoße
Obst, Gebäck
Mokka

Abendessen
Brieschenfrikassee in Muscheln
Fischsulze, Tartarsoße
Obsttörtchen

Karfreitagessen
Pastetchen mit Krebsfrikassee
Sauerampfersuppe
Hecht- oder Zanderschnitten mit Rahm
oder
Stockfisch und Butter mit Zwiebeln
Gebackene Eier mit Schwarzwurzeln
Haselnußpudding mit Karamelsoße
Früchte, Gebäck

Osteressen
Kaviar, geröstetes Brot (Toast)
Kraftbrühe nach Colbert
Seezungenfilet in Weißwein gedämpft
Fischkartoffeln
Osterlammrücken, Prinzeßbohnen,
junge Karotten,
rohe geb. Kartoffelscheib.
Eier im Nest
Käseplatte





* An Wein wird gegeben: Zum Frühstück oder zur Vorspeise Sherry, Malaga oder Portwein. Zum Fisch ein leichter Tischwein. Zum Braten ein Rhein- oder Moselwein. Zum Geflügel ein Rotwein. Zum Gefrorenen Sekt.

Allgemeine Krankenkost



Grundlage für die Herstellung der Krankenkost.

„Durch richtige Ernährung zur Gesundheit."

Allgemeine Regeln.

Die Diätspeisen sollen nur nach ärztlichen Verordnungen gegeben werden.

Die Speisen und Getränke müssen aus den besten Rohstoffen zubereitet werden.

Kochsalz darf nur in geringer Menge den Speisen zugesetzt werden; noch besser nimmt man ein Diätsalz, wie Titrosalz, Bremer Diätsalz und andere; scharfe Gewürze sollen ganz gemieden werden, statt dessen können die einheimischen Gewürzkräuter und Würzen (Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Dill, Pimpinelle, Fenchel, Kümmel usw.) Verwendung finden.

Zur Zubereitung der Speisen soll nur frische Butter oder Öl genommen werden.

Das Gemüse soll nicht abgekocht, sondern gedämpft oder gedünstet werden, da dadurch die Nährstoffe besser erhalten bleiben. Gemüse sollen sorgfältig gereinigt werden. Siehe auch Seite 270, 324.

Obst und Gemüse sollen reichlich und abwechslungsreich den Mahlzeiten zugegeben werden; soweit es die Verhältnisse und Jahreszeiten zulassen, sollen sie in frischem Zustand Verwendung finden. Fleisch soll stets nur in kleinen Portionen gereicht werden. Speisereste sollen immer aus dem Krankenzimmer entfernt werden, bei ansteckenden Krankheiten verbrenne man dieselben. Die Nahrung für den Kranken muß so zubereitet sein, daß sie leicht verdaulich und für ihn wirksam ist. Beim Zubereiten der Speisen achte man darauf, daß die Aromastoffe sich entwickeln und die Speisen appetitlich angerichtet sind, damit die Drüsentätigkeit angeregt und dadurch die Lust zum Essen gehoben wird.

Die Aufgabe der Diätküche ist es, aus den Nahrungsmitteln, welche die Kranken bekommen, Speisen in möglichst großer Abwechslung herzustellen.

Nachfolgend (Seite 616—619) ein vierzehntägiger Speisezettel aus einem Krankenhaus, für leichte Kost, Zuckerkost (Diabetes), Nieren- und Herzkranke, Magen- und Darmkranke mit Angabe einiger Kochanweisungen.

Leichte Kost für Fieberkranke und Genesende.

Man gibt den Kranken kräftige Kost, bei hohem Fieber erfrischende Getränke, Schleimsuppen und Brei, bei anhaltendem Fieber kleine Mahlzeiten, aber häufig, fleischhaltige Breie (z. B. durchgestrichenes Gemüse mit gewiegtem Fleisch u. a.), Hirn, Brieschen, Hirnpudding, rohes Schabefleisch, Hähnchen, Kalbfleisch, Gemüse, wie Spinat, Blumenkohl, Spargel, Gelbrüben, junge Erbsen, Tomaten.

Bei leichtem Fieber und für Genesende leicht verdauliche gemischte Kost.

Rezepte sind, wenn nichts Besonderes vermerkt ist, für 1 Person berechnet.

Kraftbrühen und Suppen

2276. Kraftbrühe.

½ Pfund Wadenfleisch oder sonst ein mageres Stück, ¾ Liter Wasser, Prise Salz, wenig Gelbrüben.

Das Fleisch wird in ganz kleine Würfel geschnitten, mit dem kalten Wasser begossen, 1 Stunde ausziehen lassen, dann langsam zum Kochen gebracht und auf der Seite des Herdes in gut geschlossenem Topf 1½—2 Stunden gekocht.

2277. Kraftbrühe für Schwerkranke (Beeftea). (Siehe Nr. 7.)

2278. Kalbfleischbrühe.

1 Kalbsstotzen, 1—1½ Liter Wasser, 8 g Salz, 2 Scheiben Gelbrübe.

Der Kalbsstotzen wird gewaschen, ganz oder in Stücke geschnitten, mit kaltem Wasser, Salz und Gelbrübe aufgestellt und langsam gut zugedeckt 2½—3 Stunden gekocht, durchgeseiht und zu beliebiger Suppe verwendet. Schließt der Topf nicht gut, so kann man einen Papierstreifen mit angerührtem Mehl bestreichen und dies außen um den Deckel kleben.

2279. Geflügelbrühe von Huhn, Rebhuhn oder Taube.

½ Huhn oder 1 alte Taube, oder 1 Rebhuhn, 1½ Liter Wasser, Salz, 2 Scheiben Gelbrübe.

Wird nur die Brühe davon verwendet, schneidet man von dem gereinigten Geflügel die Bruststücke ab. Das übrige Fleisch wird klein geschnitten, das Gerippe fein zerhackt und mit dem kalten Wasser, Salz und Gelbrübe aufgestellt und 2—3 Stunden gekocht. Die Brühe wird durchgeseiht und entfettet.

2280. Kraftsuppe.

½ Pfund mageres Ochsenfleisch wird fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben, in einer Porzellanschüssel mit $^1/_4$ bis $^3/_8$ Liter kaltem Wasser übergossen und 2—3 Stunden stehenlassen. Eine gut ausgekochte Hafer-, Gerste- oder Reissuppe wird zugegossen, unter Rühren einmal aufgekocht und alles durchgestrichen.

2281. Haferschleimsuppe.

25 g Hafergrütze, ½ Liter Wasser, Salz, 1 Eigelb.

Die Hafergrütze wird mit dem kalten Wasser aufgesetzt, nach Belieben ein kleines Stückchen Butter zugegeben und unter fleißigem Rühren 2—3 Stunden ausgekocht. Man treibt die Suppe durch ein Haarsieb, würzt mit Salz und fügt nach Belieben 1 mit wenig Wasser verrührtes Eigelb zu. Will man die Suppe dicker haben, so nimmt man zu ½ Liter Wasser 2 Eßlöffel Hafergrütze und stellt die Suppe, sobald sie dick gekocht ist, in ein Wasserbad. Für Haferflocken rechnet man 1 Stunde und Hafermehl ½ Stunde Kochzeit; doch ist Hafergrütze vorzuziehen.

2282. Gersten- oder Reisschleimsuppe.

40 g Gerste, wenig kaltes Wasser, ½ Liter Kraftbrühe, 1 Eigelb.

Die Gerste wird gewaschen, mit kaltem Wasser in einem irdenen Töpfchen aufgestellt und nach und nach heiße Fleischbrühe zugegossen und 2 Stunden ausgekocht. Nachdem man die Suppe durch ein Haarsieb gestrichen, wird sie unter Rühren nochmals zum Kochen gebracht und mit Eigelb abgezogen. Der Reis wird vor dem Aufstellen mit kochendem Wasser übergossen und dieses nach 5 Minuten abgeschüttet; braucht nur 1 Stunde Kochzeit. Reis sowie Gerste können auch mit einem Kalbsstotzen oder in Hühnerbrühe gekocht und dann durchgestrichen werden.

2283. Grünkernschleimsuppe

wird auf dieselbe Weise mit Grünkern wie Haferschleimsuppe bereitet.

2284. Reissuppe mit Blumenkohl.

Der Reis wird fast weichgekocht, die Blumenkohlröschen zugegeben und noch 20 bis 30 Minuten gekocht.

Statt Blumenkohl kann man junge Brockelerbsen oder Karotten mitkochen. Das Gemüse kann auch in leicht gesalzenem Wasser besonders gekocht und durchgestrichen zur Suppe gegeben werden.

2285. Tomatensuppe.

250 g Tomaten, 1 Kaffeelöffel feingehackte Zwiebel, 20 g Butter, Prise Zucker, feingeschnittener Schnittlauch, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel saurer Rahm, nach Belieben 1 Eigelb und wenig geriebener Käse.

Die in Scheiben geschnittenen Tomaten werden mit Zwiebel in Butter gedämpft, Mehl zugegeben, mit Wasser abgelöscht, ausgekocht und durchgestrichen. Man zieht die Suppe mit Rahm und Eigelb ab, gibt Schnittlauch, Käse und geröstete Weckwürfel zu.

2286. Gebrannte Mehlsuppe.

25—30 g Butter, 40 g Mehl, ½ Glas Rotwein, ⅜ Liter Wasser, Prise Salz.

In einer eisernen Kasserolle wird in der heißen Butter das Mehl ganz langsam braun geröstet und mit dem Rotwein und Wasser abgelöscht. Man läßt die Suppe an der Seite des Herdes langsam ¾ Stunden auskochen und rührt von Zeit zu Zeit darin. Die Suppe darf keine Knollen haben und ist ein gutes Hausmittel gegen Durchfall.

2287. Milchsuppe.

⅜ Liter Milch, 1 Eßlöffel Mehl, Prise Salz, 10 g Butter, nach Belieben ½ Eßlöffel Zucker.

Das Mehl wird mit ⅛ Liter Milch glatt angerührt, die übrige Milch mit der Prise Salz zum Kochen gebracht, das Mehl unter Rühren einlaufen lassen und 20 Minuten ausgekocht. Dann gibt man die Butter zu, treibt die Suppe durch ein Sieb

und gießt sie über geröstete Weckscheiben oder Zwieback. Man kann auch in der kochenden Milch 1 Eßlöffel Grieß, Reis, Sago, Nudeln oder Makkaroni weichkochen und nach Belieben ein Ei hineinquirlen.

2288. Milchsuppe (anderer Art).

3/8 Liter Milch, Prise Salz, 20 g Zucker, 1 Eigelb, 1 gerösteter Zwieback oder Biskuit.

Die Milch wird mit Zucker und Salz aufgekocht, das mit wenig kalter Milch verrührte Eigelb unter Rühren zugegeben und die Suppe über den Zwiebackstücken angerichtet, oder man gibt folgende Klößchen als Einlage in die Suppe:
Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, 1 Eßlöffel feiner Zucker leicht daruntergemischt und mit 2 Teelöffeln längliche Klößchen davon abgestochen, die man auf die kochend heiße Suppe legt und gar ziehen, aber nicht kochen läßt.

2289. Obstsuppe.

1/2 Pfund Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen oder Waldbeeren, 3/8 Liter Wasser, 30 g Zucker, etwas Zitronenschale, 1 Teelöffel Kartoffelmehl.

Die Früchte werden verlesen und gewaschen. Man gibt das Wasser darauf und kocht sie ½ Stunde; dann treibt man die Suppe durch ein Sieb, gibt das mit 1 Eßlöffel Wasser verrührte Kartoffelmehl daran und läßt die Suppe nochmals aufkochen.

2290. Weitere Krankensuppen.

(Siehe Nr. 38, 40, 47, 51, 53, 54, 56, 58, 84, 106, 132, 136, 137, 139, doch ohne viel Gewürz, ebenso die verschiedenen Kaltschalen.)

Fleischspeisen

2291. Gehackte Lendenschnitte.

100 g Filet wird gehäutet, fein gehackt, mit einem Eigelb und Salz vermengt und in heißer Butter auf beiden Seiten rasch gebraten.

2292. Gehacktes Kalbsschnitzel (Kalbsteak).

100 g Kalbfleisch wird fein gehackt, mit ½ Ei und Salz vermengt. Man kann nach Belieben wenig geriebene Zwiebel und ½ eingeweichtes Brötchen dazugeben. Man formt 2 kleine runde Küchlein daraus und bratet sie in heißer Butter auf beiden Seiten, löscht mit Bratensoße oder Fleischbrühe ab und läßt sie an der Seite zugedeckt noch 20 Minuten dämpfen.

2293. Kalbsschnitzel mit Schinken oder Zunge.

1 kleines Schnitzel wird gehäutet, wenig gesalzen, in Mehl umgewendet und in eine gebutterte Pfanne gegeben. Dann läßt man es ungefähr 5 Minuten braten, wendet es und bestreut die obere Seite gut mit feingewiegter Zunge oder rohem, gewiegtem Schinken ohne Fett. Nach weiteren 5 Minuten kann man das Schnitzel anrichten und auf die Zunge wenig Bratensoße geben.

2294. Weitere Fleischspeisen.

(Siehe Nr. 555, 558, 562, 572, 590, 598, 613, 626, 629, 631, 635, 639, 643, 651, 652, 657, 688, 741, 760, 796, 802, 828, 832, 834, 837, 840, 872, 925, 931, 932 usw.)

Zu Fleischspeisen wird für Kranke wenig Salz und sonst kein Gewürz, auch je nachdem keine Zwiebel dazugenommen.

2295. Haschee.

Am besten ist dazu weichgebratener Kalbsbraten oder übriges Geflügel oder Wild. Vom Fleisch wird alles Hautige entfernt, dann durch die Fleischhackmaschine getrieben. Ungefähr zu ¼ Pfund Fleisch dämpft man in 30 g Butter 1 Eßlöffel Mehl oder ½ eingeweichtes Brötchen, gibt das Fleisch, Bratensoße und 1 Eßlöffel Wein oder Madeira dazu und läßt es noch 5 Minuten dämpfen.

2296. Kleine Aufläufe von Hirn.

½ großes Kalbshirn, Buttersoße von 20 g Butter, 1 Ei.

Das Hirn wird gewässert, in lauwarmem Wasser gehäutet, einige Minuten in kochendes Salzwasser oder Fleischbrühe gehalten und ganz fein gehackt. Dann rührt man die dick eingekochte Buttersoße, 1 Eigelb, Salz und Muskat und den Eierschnee dazu, füllt bestrichene kleine Auflaufförmchen oder Kästchen und zieht die Masse 15—20 Minuten im Backofen auf.

2297. Kleine Aufläufe von Schinken.

100 g gekochter magerer Schinken, Buttersoße von 20 g Butter, 15 g Mehl, ⅛ Liter Milch (siehe Nr. 155), 1 Ei, 20 g Butter, Prise Paprika.

Der feingewiegte Schinken wird mit der Butter im Mörser verrieben, mit der Soße, Gewürz und dem Eigelb gut vermengt und zuletzt der steife Eierschnee untergemischt. Man füllt die Masse in gut gestrichene Förmchen und backt sie wie vorhergehende.

Fische

sind den Kranken meistens nur in Salzwasser mit etwas Wein gekocht erlaubt; man nimmt leichtverdauliche, wie Forelle, Schleie, Hecht, Zander usw.

Gelee

2298. Fleischgelee.

Ein gut gereinigter, kleingehackter Kalbsfuß oder ein Kalbsstotzen wird mit 1—1½ Liter kaltem Wasser zum Kochen gebracht, abgeschäumt und in gut geschlossenem Topfe 2—3 Stunden gekocht, bis man noch ungefähr den 4. Teil Flüssigkeit hat. ½ Pfund mageres Ochsenfleisch wird durch die Fleischhackmaschine getrieben,

mit $^3/_8$ Liter kaltem Wasser übergossen und 2 Stunden stehen lassen. Dann gießt man die Kalbfleischbrühe dazu, würzt mit wenig Salz und Zitronensaft, läßt alles unter Rühren einmal aufkochen, gießt die Brühe durch ein gebrühtes Seihtuch und läßt sie in der Kälte gestehen. Vor dem Festwerden kann Kaviar zugesetzt werden.

2299. Fleischgelee (andere Art).

½ Pfund mageres Ochsenfleisch, ½ Pfund Kalbsstotzen, 1 Kalbsfuß, ½ Glas Wasser, ½ Glas Weißwein, ½ Teelöffel Salz.

Das Fleisch befreit man von Sehnen und Häuten, schneidet es in Würfel und füllt es in eine gut verschließbare Flasche oder Einmachglas. Nachdem das Ganze 4—5 Stunden gedünstet hat, gibt man die Brühe durch ein Sieb, läßt sie erkalten und steif werden. Oder man kocht alles mit 2 Liter Wasser in gut verschlossenem Topfe 3—4 Stunden, klärt die Brühe nach Belieben, wie bei Sulze Nr. 783 angegeben, und kann auch etwas Zitronensaft zugeben.

2300. Kalbfleisch in Sulze.

100 g gekochtes oder gebratenes Kalbfleisch, ⅛ Liter Sulze Nr. 2299.

Von dem Fleisch entfernt man alle Haut und gibt es durch die Fleischhackmaschine oder verwiegt es fein und mischt es unter die flüssige Sulze. Man füllt die Masse in eine ausgeschwenkte Tasse oder Becherförmchen, läßt sie fest werden und verziert die Sulze, gestürzt, mit Petersilie. Anstatt Kalbfleisch kann auch Geflügel oder Fisch in Sulze eingelegt werden. Siehe Nr. 789.

2301. Milchgelee.

$^1/_4$ Liter Milch läßt man mit 50 g Zucker aufkochen und erkalten. Dann gibt man 6 g mit 2 Löffel kochender Milch oder in Wasser aufgelöster Gelatine, Saft einer halben Zitrone und $^1/_8$ Liter Weißwein unter Rühren dazu. Man füllt das Ganze in eine Glasschale und läßt es erstarren. Siehe auch Nr. 1503 und 1506.

2302. Rheinweingelee.

½ Eiweiß wird zu leichtem Schaum geschlagen und mit $^1/_2$ Glas Wasser, 100 g Zucker, Zitronensaft, 5—6 g (ungefähr 3—4 Blatt) Gelatine unter Rühren aufgekocht, an der Seite des Herdes $^1/_4$ Stunde ziehen gelassen, dann durch ein Tuch gegossen. Wenn die Masse halb erkaltet, gießt man $^1/_4$ Liter Rheinwein zu, füllt das Gelee in kleine Becher und stellt sie aufs Eis.

2303. Orangengelee.

Zur vorhergehenden Masse wird etwas mehr Zucker genommen und vor dem Durchlaufen Saft von 2—3 Orangen zugegeben. Man kann das Gelee rosa färben und mit eingezuckerten Orangenschnitzen verzieren.

Gemüse

Alle jungen Gemüse, wie Blumenkohl, Spargeln, Erbsen, Karotten, Spinat, Rosenkohl, außerdem Kartoffelpüree, Reis, Nudeln und Makkaroni, können zu Krankenspeisen verwendet werden; nur wird wenig Mehl und Salz genommen und das andere Gewürz weggelassen.

2304. Karottenauflauf.

150 g Karotten, 2 Eier, 20 g Butter, Gemüsebrühe, Prise Salz und Zucker.

Die Knollen werden gut abgebürstet, mit der Butter und wenig Gemüsebrühe oder Wasser weich gedünstet, durch ein feines Sieb gestrichen und mit Salz und Zucker gemischt, nach dem Erkalten die Eigelb und der Eierschnee untergemischt und in butterbestrichener Form 15—20 Minuten gebacken.

2305. Karottenpüree.

¼ Pfund Karotten, 30 g Reis, Salz, Prise Zucker, 20 g Butter, süßer Rahm oder Kraftbrühe.

Die geschabten Karotten werden in feine Scheiben geschnitten und mit dem Reis und Zucker in leichtgesalzenem Wasser weichgekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Man dämpft das Püree mit der Butter ab, fügt so viel Rahm oder Kraftbrühe hinzu, bis es die richtige Dicke hat.

Auf diese Weise können alle jungen Gemüse für Kranke zubereitet werden. Statt mit Reis kann man auch das weichgekochte durchgestrichene Gemüse mit wenig Buttersoße mischen.

2306. Spinatpudding.

¾ Pfund Spinat, 1/10 Liter süßer Rahm, 50 g Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eier, 1 Eßlöffel Brösel von Weißbrötchen.

Junger zarter Spinat wird gewaschen, in einem Topf einige Minuten gedünstet, bis er zusammenfällt, oder auf einem Seiher mit kochendem Wasser übergossen, ausgedrückt und fein gehackt. Das Mehl wird in 20 g Butter gedämpft. Die übrige Butter wird schaumig gerührt, der Spinat, das Mehl, 2 Eigelb, Brösel zugegeben, die Masse in eine kleine vorbereitete Puddingform gefüllt und im Wasserbad ¾ Stunden gekocht. Oder man füllt die Masse in eine vorbereitete Becherform und läßt sie offen im Wasserbad im Backofen backen.

2307. Kartoffelauflauf.

½ Pfund geschälte Kartoffeln, schwach ⅛ Liter Milch, 30 g Butter, 1–2 Eier, wenig Salz.

Die geschälten Kartoffeln werden in Schnitze geschnitten und in Dampf weich gekocht. Man drückt sie durch die Kartoffelpresse oder durch ein Sieb. In die Butter gibt man Kartoffeln und Milch, rührt den Brei schaumig, dann werden die Eigelb, wenig Salz und der Eierschnee daruntergemengt, in eine vorbereitete Auflaufform gefüllt, mit Butterstückchen belegt und im Ofen gebacken.

Obst wird den Kranken meistens als Kompott oder gut gewaschen frisch gegeben.

Eierspeisen

Die Eier für Kranke sollen immer ganz frisch sein. Siehe Kennzeichen und Kochen der Eier Seite 29 und 120.

2308. Eine leichtverdauliche Eierspeise.

1 Eiweiß wird zu leichtem Schaum geschlagen, etwas Zitronensaft zugegeben, bis das Eiweiß gerinnt, das Eigelb mit 1 Kaffeelöffel Zucker schaumig gerührt, leicht unter das Eiweiß gemengt und so dem Kranken mit geröstetem Brot gereicht.

2309. Eierpudding.

1 ganzes Ei, 1 Eigelb wird zu Schaum geschlagen, 1 Teelöffel feines Weizenmehl mit $^1/_8$ Liter Milch und Prise Salz in einer Tasse verrührt, das Ei zugegeben und gut zugedeckt 15—20 Minuten in kochendes Wasser gestellt. Der Eierpudding wird mit Fleischbrühe gegeben oder mit Fruchtsaft übergossen; auch kann er mit Karamelzucker zubereitet werden. (Siehe Nr. 1482.)

2310. Schokoladen-Dunstcreme.

30 g gute Schokolade, $^1/_8$ Liter süßer Rahm oder Vollmilch, 1 Ei, 1 Eigelb, 15 g Zucker.

Die Schokolade wird zerkleinert und mit wenig Rahm oder Milch aufgelöst, der übrige Rahm oder die Milch zugegeben und aufgekocht. Nach dem Abkühlen quirlt man das Ei, Eigelb und Zucker darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Tasse, stellt sie zugebunden ungefähr 20 Minuten ins Wasserbad; das Wasser darf nur ziehen, aber nicht kochen. Am besten stellt man das Wasserbad zugedeckt in den Bratofen, bis die Masse so fest ist wie gestandene Milch. Die Dunstcreme kann warm oder kalt gegeben werden. Kalt wird sie mit Schlagsahne verziert und Löffelbiskuits dazugegeben.

2311. Vanille-Dunstcreme.

$^1/_8$ Liter Milch oder Rahm, 1 Stückchen Vanille, 30 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb.

Das Stückchen Vanille wird aufgeschnitten, das Mark ausgekratzt und mit Zucker und Milch aufgekocht, kurze Zeit ausziehen gelassen, die Schote herausgenommen und weiter wie vorhergehend fertiggestellt.

2312. Orangen-Dunstcreme.

1 kleine Orange, Saft einer viertel Zitrone, 3—4 Eßlöffel Wasser, $^1/_{10}$ Liter Weißwein, 40 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb.

Die Orange wird fein abgeschält und die Schale im Wasser ausgekocht, bis man noch 1 Eßlöffel Flüssigkeit hat. Durchgeseiht, gibt man Wein, Orangen-, Zitronensaft und Eier zu, schlägt die Masse mit dem Schneebesen schaumig und macht sie wie Nr. 2310 fertig.

2313. Zitronen-Dunstcreme.

Die Herstellung ist dieselbe wie vorhergehend, nur nimmt man statt 1 Orange 1 Zitrone.

2314. Kalte Bananenspeise.

Saft von einer Zitrone, Schale einer viertel Zitrone, 70 g Zucker, ¼ Liter Wasser, 5 g Gelatine. Einlage: 1 Banane.

Alle Zutaten werden aufgekocht und durch ein feines Sieb gegeben. Der Boden einer Glasschale oder eines Wasserglases wird 1 cm hoch mit Sulze gefüllt. Wenn diese fest ist, belegt man sie mit einer halben, in Scheiben geschnittenen Banane, wieder Sulze und, wenn sie erstarrt ist, wieder Banane und Sulze. Die andere Hälfte der Banane wird durch ein Sieb gestrichen, mit 2 Eßlöffel Schlagsahne und 2 Eßlöffel Sulze vermischt und auf die feste Sulze gefüllt. Man stellt die Speise auf Eis und verziert sie nach dem Stürzen mit Schlagsahne. Man kann auch nur in Scheiben geschnittene Bananen einlegen oder statt Bananen als Einlage Wald- oder Ananaserdbeeren nehmen. Siehe weitere Sulzen Nr. 1493—1518.

2315. Gekochter Eierschnee mit Vanillesoße.

2 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit 70 g Zucker und etwas Vanille vermengt, in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker ausgestreute Kaffeetasse eingefüllt, diese zugedeckt 15 Minuten im Wasserbad gekocht. Man stürzt den Eierschnee auf ein Plättchen, in das man vorher Vanillesoße gegeben hat.

2316. Eiercreme.

1 Ei schlägt man mit 1 Teelöffel Zucker, ½ Glas Wein, 2 Teelöffel Kognak, wenig Zitronensaft. Man schlägt die Masse über Feuer bis zum Kochen, läßt die Creme unter beständigem Rühren erkalten und richtet sie in einer Glasschale an.

2317. Rotweinschaum.

1 Ei, ⅛ Liter Rotwein, 30 g Zucker, wenig Zitrone.

Alle Zutaten schlägt man mit dem Schneebesen auf schwachem Feuer, bis sich das Ganze in Schaum verwandelt hat.

2318. Weinschaumreis.

60 g Reis, ¼ Liter Wasser, 1 Prise Salz. — Zitronensaft und Schale von einer viertel Zitrone, ⅛ Liter Weißwein. Zum Weinschaum: ⅛ Liter Weißwein, 1 Ei, 1 Eigelb, 50 g Zucker.

Der Reis wird mit Wasser und Salz weichgekocht. Dann vermischt man ihn mit Weißwein, der aufgelösten Gelatine und Zitrone. Aus den letzten Zutaten stellt man den Weinschaum her und vermischt denselben, kalt geworden, mit dem Reis.

2319. Kalte Orangenspeise.

Eine Glasschale legt man mit Löffelbiskuits aus, darauf Orangenscheiben ohne Kerne und gut eingezuckert. Auf ungefähr 100 g Zucker reibt man die Schale von

2 Orangen ab, gibt 1/8 Liter Weißwein zu und gießt dies über die Orangenscheiben. Man stellt die Speise auf Eis und stürzt sie vorsichtig.

2320. Auflauf von Obstmarmelade.

2 Eßlöffel Marmelade (Pfirsich-, Pflaumen-, Apfel-, Erdbeer-, Himbeer-, Aprikosenmarmelade), 2 Eiweiß, 30—50 g Puderzucker.

Die durch ein Sieb gerührte Fruchtmarmelade wird mit dem steifen Eierschnee und dem Puderzucker leicht vermischt, in ein Förmchen gefüllt und 15 Minuten bei mäßiger Hitze gebacken.

2321. Zwiebackauflauf.

4—6 Zwiebacke, 2 Eier, stark 1/8 Liter Milch, 30 g Zucker.

Die Zwiebacke werden in eine butterbestrichene Auflaufform eingelegt. Die ganzen Eier werden mit der Milch und Zucker gut verschlagen darübergegossen und 1/2 Stunde stehen gelassen, ehe man den Auflauf in den Ofen stellt. Sind die Zwiebacke nicht genügend durchweicht, wird noch etwas Milch zugegossen. Man backt den Auflauf 1/2 Stunde.

Weitere Aufläufe und anderes siehe Nr. 1329, 1332, 1333, 1338, 1361, 1363, 1370, 1371, 1372, 1383, 1386, 1390, 1391, 1394, 1396, 1397, 1398, 1401, 1444, 1448, 1456, 1460, 1467, 1527, 1529, 1536, 1542, 1550.

2322. Orangenauflauf.

2 Eier, 30 g Zucker, Saft einer halben und Schale einer viertel Orange, 30 g Mehl.

Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, Orangensaft und Schale beifügen, dann Mehl und Eierschnee lose unterziehen. In vorbereiteter kleiner Auflaufform 20—30 Minuten backen und den Saft einer Orange dazugeben.

Brei*

2323. Haferbrei.

2 Eßlöffel Hafergrütze stellt man mit 1/2 Liter kaltem Wasser, nach Belieben mit einem kleinen Stückchen Butter und Salz, am besten in einem irdenen Topf auf, läßt dies dick kochen und stellt den Topf in einen größeren, zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllten Topf. In diesem Wasserbad läßt man die Grütze 1—2 Stunden kochen. Vor dem Anrichten kann man die Grütze durch ein Sieb streichen, mit süßem Rahm, gerösteten Weckwürfeln oder gewaschenen Sultaninen und Zucker zu Tisch geben.

Rascher und einfacher läßt sich der Haferbrei herstellen, wenn man dazu Hafermark verwendet. 2 Eßlöffel Hafermark läßt man in 3/8 Liter kochender Milch oder Wasser und 10 g Butter unter Rühren einlaufen und 10 Minuten kochen.

* Immer für einen Teller berechnet.

2324. Haferbrei (Zum ersten Frühstück.)

1 guter Eßlöffel Haferflocken, 3/8 Liter Wasser, nach Belieben 1 Eigelb.

Die Haferflocken werden in das kochende Wasser unter Rühren eingestreut, 10 Minuten ausgekocht und nach Belieben 1 Kaffeelöffel Rohzucker und 1 Eßlöffel gewaschene Sultaninen mit aufgekocht. Beim Anrichten kann man einen roh geriebenen Apfel dazugeben. Siehe auch Abschnitt Rohkost, Diätspeisen.

2325. Grießbrei.

3/8 Liter Milch, 35 g Grieß, 1 Eßlöffel Zucker und Zimt.

In die kochende Milch rührt man den Grieß ein und läßt den Brei langsam 20 bis 25 Minuten kochen. Beim Anrichten mengt man nach Belieben den Schnee von einem halben Eiweiß darunter und gibt Zucker und Zimt dazu.
Will man den Brei dünner haben, so wird entweder 1/8 Liter Milch mehr genommen oder statt 35 g Grieß nur 25 g.

2326. Sago- und Tapiokabrei

werden auf dieselbe Weise wie Grießbrei zubereitet.

2327. Reisbrei.

3/8 Liter Milch, 40—50 g Reis, Zucker und Zimt.

Der Naturreis wird zwischen den Händen gut gewaschen, mit der heißen Milch aufgestellt, nach Belieben Prise Salz zugegeben und langsam ½ Stunde gekocht. Beim Anrichten streut man Zucker und Zimt darüber, und sehr gut schmeckt Chaudeausoße von Süßmost dazu.

2328. Mehlbrei.

1 Eßlöffel Mehl, stark ¼ Liter Milch, Prise Salz oder 1 Eßlöffel Zucker.

Das Mehl wird mit einem kleinen Teil der Milch glatt angerührt, die übrige Milch mit Salz oder Zucker zum Kochen gebracht, das Mehl unter Rühren einlaufen lassen und 5 Minuten ausgekocht. Nach Belieben wird 1 Eigelb zugegeben.

2329. Mehlbrei, abgebrannt.

Der angerichtete Brei wird mit gut 1 Eßlöffel Zucker bestreut und dann mit einem glühenden Schürhaken oder einer eisernen Backschaufel abgebrannt.

2330. Mondaminbrei.

3/8 Liter Milch, 20 g Zucker, 20 g Mondamin, 1 Ei, nach Belieben etwas Vanille oder Zitronenschale, 1 Prise Salz.

¼ Liter Milch wird mit Vanille oder Zitrone, Zucker und Salz zum Kochen gebracht, das Mondamin mit 1/8 Liter Milch glattgerührt und unter beständigem Rühren zu der kochenden Milch gegeben. Man läßt dies 10—20 Minuten kochen. Das Eigelb wird mit Milch verrührt, der Brei damit abgerührt und das zu Schnee geschlagene Eiweiß zugegeben.

Getränke

2331. Brotwasser.

Schwarzbrot wird in Scheiben geschnitten und auf beiden Seiten braun geröstet. Auf das noch warme Brot gießt man kochendes Wasser und läßt es so lange ziehen, bis es eine gelbbraune Farbe hat. Dann wird es durch ein feines Sieb gegossen, nach dem Auskühlen Zucker oder Zitronensaft zugeben. Auch von Weißbrot läßt sich das Brotwasser zubereiten.

2332. Obstbrotwasser.

Außer den Brotscheiben kann auch Obst, besonders Apfelscheiben, mit eingelegt werden.

2333. Zitronenlimonade.

¼ Liter Wasser abgekocht, Saft einer halben Zitrone, 20—25 g Zucker.

2334. Reiswasser.

30 g gebrühter Reis wird mit $^1/_2$ Liter Wasser $^1/_4$ Stunde lang gekocht, die Flüssigkeit abgeseiht und Zucker, Zitronensaft oder Milch zugegeben.

2335. Hafergrützwasser.

1 Eßlöffel Hafergrütze wird mit $^1/_2$ Liter Wasser $^1/_2$ Stunde ausgekocht, durchgeseiht, Zucker und Zimt zugegeben.

2336. Eiweißwasser.

¼ Liter abgekochtes erkaltetes Wasser, 1 Eiweiß, kleine Prise Salz, 1 Teelöffel Zucker werden in eine Flasche getan, gut geschüttelt und durchgeseiht oder gut gerührt. Je nachdem kann $^1/_2$ Teelöffel Kognak zugegeben werden.

2337. Salepgetränk.

Ein schwacher Teelöffel Saleppulver wird mit wenig kaltem Wasser so lange gerührt, bis der Salep vollkommen aufgeweicht ist, dann mit $^1/_4$ Liter Wasser einige Augenblicke aufgekocht. Der schleimigen Flüssigkeit wird etwas Zucker und Zimt zugesetzt.

2338. Mandelmilch.

40 g süße Mandeln, 2 bittere, 20 g Zucker, ½ Liter frisches Wasser.

Die Mandeln werden abgezogen und fein gerieben. Dann fügt man nach und nach unter Reiben mit dem Erbsendrücker das Wasser zu, preßt die Flüssigkeit durch ein Tuch und gibt nach Belieben Orangenblütenwasser, Zitronensaft oder Rosenwasser zu.

2339. Zitronenmilch.

Der Saft einer kleinen Zitrone wird mit ¼ Liter Milch so lange geschlagen, bis sich die Milch mit dem Saft der Zitrone verbunden hat, dann wird mit 1 Kaffeelöffel Honig oder braunem Zucker gesüßt.

2340. Orangenmilch

wird auf dieselbe Weise hergestellt.

2341. Apfelsinenpunsch.

1 Eigelb, 1 Eiweiß, 1 Eßlöffel Zucker, Saft einer Apfelsine, 1—2 Eßlöffel süßer Rahm.

Das Eigelb wird mit dem Zucker schaumig gerührt, Saft der Apfelsine, der süße Rahm und der steife Eierschnee darunter gerührt und die Masse in ein hohes Glas eingefüllt.

Besondere Diätkost



A Salzlose Diätkost

Um die Speisen auch ohne Salz schmackhaft zu bereiten, beachte man folgendes:

Für **Suppen** verwende man möglichst viele Suppenkräuter und streue beim Anrichten gehackten Schnittlauch oder Petersilie, geriebene rohe Sellerie und, je nach Art der Suppe, geriebenen Parmesankäse über. Die Suppen werden mit Eigelb und Rahm abgerührt.

Fleisch, wenn möglich, nicht gekocht, sondern gebraten geben, da es schmackhafter ist. Das Fleisch bratet man möglichst nur in kleinen Stücken an und reibt es vorher mit Zwiebel, Knoblauch und Zitrone ein. Man löscht mit saurem Rahm ab, verfeinert die Soße mit Pilzen. Die Fleischstücke werden beim Anrichten mit einigen Tropfen Worcestersoße beträufelt, oder man kann eine pikante Soße dazugeben (siehe Abschnitt Soßen).

Kartoffeln ohne Salz sind am besten gebacken als Pommes frites oder roh in Scheiben geschnitten gebraten. Die Schalkartoffeln werden statt im Dampf im Bratofen gebacken. Letztere können auch durchgetrieben als Püree verwendet werden.

Fische schmecken ebenfalls gebraten in Öl oder Butter und vorher mit Zitrone eingerieben am besten.

Die Fette müssen zur Zubereitung der Speisen ebenfalls salzlos sein. Man verwendet Öle und ausgelassene Butter (Rindschmalz).

Salate, am besten Rohsalate, werden mit viel Salatkräutern angemacht; sie schmecken auch ohne Salz sehr gut (siehe Abschnitt Rohkost und grüne Salate, Nr. 1141—1146 und Seite 346—348).

Gemüse, wenn jung, nur dämpfen, am besten Gemüsepudding mit Tomaten- oder anderen Soßen.

Obst soll möglichst reichlich gegeben werden in Form von Obstsalaten, Fruchtsäften und als Creme mit Gelatine.

Gewürze. Estragon, Borretsch, Majoran, Thymian, Apfelsellerie, Kümmel, Wacholder. (Weitere siehe Einheimische Gewürze Seite 39.)

Die im Speisezettel angegebenen Speisen sind meistens den vorangehenden Abschnitten entnommen und folgen nur einige Rezepte, woraus man ersehen kann (siehe oben), daß statt Salz Zwiebel, Knoblauch, Kräuter oder Käse genommen wird.

2342. Huhn auf Reis. (Für 2 Personen.)

½ junges Huhn oder Hahn, 120 g Reis, 60 g Champignons oder andere Pilze, gehackte Zwiebel, 40 g Butter, 1 Eßlöffel geriebener Parmesankäse.

Das vorgerichtete Huhn wird in 4 Stücke geteilt, die man mit etwas Knoblauch und Zitronensaft einreibt. In der heißen Butter dämpft man die Zwiebel, gibt die Geflügelstücke dazu, bratet sie leicht an und löscht mit wenig Fleischbrühe ab und dämpft sie halbweich, dann gibt man den gut gewaschenen Reis, die blättrig geschnittenen Pilze und so viel Wasser zu, daß das Wasser nochmal so hoch als der Reis im Topfe steht. Nun läßt man alles zusammen noch 30—40 Minuten kochen, löst das Fleisch von den Knochen und gibt beim Anrichten nochmals geriebenen Käse darauf.

2343. Makkaroniauflauf mit Tomaten.

100 g Makkaroni, ½ Pfund Tomaten, 30 g Butter, 30 g Parmesankäse, 1 großes Ei oder 2 kleine Eier, ⅛ Liter saurer Rahm.

Die Makkaroni werden in leichtem Salzwasser nicht zu weich gekocht (ungefähr 15—20 Minuten), auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser abgeschreckt. Die Tomaten werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten, die Kerne entfernt, in Scheiben geschnitten und in 20 g Butter rasch angeröstet. In eine vorbereitete kleine Auflaufform oder eine kleine Kasserolle füllt man die Hälfte der Makkaroni ein, streut die Hälfte vom geriebenen Käse darüber, darauf die Tomaten, dann die Makkaroni, gießt das mit Rahm zerschlagene Ei darüber und überstreut den Auflauf mit dem übrigen Käse, gibt kleine Butterstückchen darauf und läßt ihn ungefähr ½ Stunde in nicht zu heißem Ofen aufziehen.

2344. Fischfilet mit Rahm und Champignons.

Ein Fischfilet ungefähr 250—300 g, ½ Zwiebel, 40 g Butter, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel und Petersilie, 50 g Champignons, 3 Eßlöffel saurer Rahm, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Weißwein.

Der Fisch wird auf beiden Seiten mit der Zwiebel eingerieben, in Mehl umgewendet und rasch in der heißen Butter angebraten, dann herausgenommen und auf einen Teller gelegt. In dem Fett dämpft man Zwiebel und Petersilie und die in feine Scheiben geschnittenen Champignons, 1 Kaffeelöffel Mehl, löscht

mit Wasser ab, gibt 2 Eßlöffel sauren Rahm, Weißwein zu und läßt den Fisch noch kurze Zeit in der Soße dünsten. Die Soße wird beim Anrichten mit Eigelb und Rahm abgezogen. Andere Zubereitungsarten siehe Abschnitt Fische (ohne Salz).

2345. Spinateierkuchen.

250 g Spinat, 1 Kaffeelöffel gehackte Zwiebel und Petersilie, 20 g Butter, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Rahm, 1 Eßlöffel geriebener Parmesankäse. Zum Eierkuchen: 2 Eier, 20 g Butter, 1 Eßlöffel Milch, 1 Kaffeelöffel Mehl, wenig gewiegte Petersilie und etwas geriebene rohe Sellerie.

Der verlesene gewaschene Spinat wird fein gewiegt und mit Zwiebel und mit Petersilie in Butter kurz gedämpft, das Eigelb, Rahm und Parmesankäse zugegeben und an die Seite des Herdes gestellt. Zum Eierkuchen werden alle Zutaten gut geschlagen, 2 kleine Pfannkuchen in heißer Butter gebacken, mit dem Spinat bestrichen und zusammengerollt, nach Belieben mit wenig Parmesankäse bestreut.

2346. Omelett mit Kräutern.

2—3 Eier, 1 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, 40 g Butter, 1 Eßlöffel feingehackte Zwiebel und Petersilie oder andere Kräuter, 40 g feingehackte Champignons.

In 20 g Butter werden Zwiebel, Petersilie und Champignons gedämpft. Die Eier und der Käse werden mit der Gabel gut zerschlagen und in einer eisernen Pfanne in heißer Butter der Eierkuchen gebacken (s. Nr. 432), mit der Fülle bestrichen, zusammengerollt und mit geriebenem Käse bestreut.

2347. Gemüse in Muscheln mit Spiegelei.

Bohnen, Karotten, Blumenkohl, grüne Erbsen, Champignons oder Steinpilze je 50 g, 2 Eßlöffel Rahm, 1 Kaffeelöffel gehackte Zwiebel und Petersilie, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, 2 Eier, 40 g Butter.

Die vorgerichteten, in Würfelchen geschnittenen Gemüse werden in wenig Wasser halbweich gedämpft. Die Champignons werden ebenfalls in kleine Würfelchen geschnitten und mit der Zwiebel und Petersilie in 25 g Butter gedämpft, dann das Mehl mitgedämpft, mit wenig Gemüsewasser abgelöscht, die Gemüse, der Rahm und Parmesankäse zugegeben und vollends weichgedünstet. Das Gemüse wird in Muscheln angerichtet, mit Parmesankäse bestreut und mit Spiegeleiern belegt.

2348. Petersilienkartoffeln, gedünstet.

250 g Kartoffeln (am besten Wurstkartoffeln), wenig geriebene Zwiebel, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 30 g Butter, 2 Eßlöffel saurer Rahm, 1 Eigelb, Prise Muskat.

Die Kartoffeln werden roh geschält und in messerrückendicke Scheiben geschnitten, in heißer Butter mit Zwiebel und Petersilie kurz gedämpft, mit Wasser abgelöscht, einige Tropfen Worcestersoße oder ¼ Teelöffel Liebig-Fleischextrakt zugegeben und die Kartoffeln weich gedünstet; doch dürfen sie nicht zerfallen. Man zieht die Soße vor dem Anrichten mit Eigelb und Rahm ab.

2349. Tomatenreis.

½ Pfund Tomaten, 15 g Butter, 1 Teelöffel gehackte Zwiebel, 60 g Reis, 25 g Parmesankäse.

In der Butter werden zuerst die Zwiebel, dann die Tomaten gedünstet, bis sie ganz trocken sind, dann durch ein Sieb gestrichen und zu dem gut gewaschenen Reis mit ¼ Liter heißem Wasser gegeben und zugedeckt, ohne zu rühren 20 Minuten gekocht. Dann mischt man mit einer Gabel den geriebenen Käse unter, füllt den Reis in 2 mit Butter bestrichene Becherförmchen oder in eine kleine Ringform und stellt diese noch kurz in kochendes Wasser.

2350. Weinkraut.

250 g Weißkraut, 30 g Butter, 1 kleine Zwiebel, etwas Kümmel, 1 Eßlöffel Mehl, Prise Zucker, 1 kleines Glas Wein.

In der heißen Butter dünstet man die gehackte Zwiebel und Kümmel, gibt das in feine Streifen geschnittene Kraut zu und dünstet es in gut zugedecktem Topf mit etwas Gemüsebrühe langsam weich. Kurz vorher streut man das Mehl über, gibt Prise Zucker, einige Tropfen Worcestersoße und den Wein zu und läßt es vollends weichdämpfen.

2351. Gurken, gedünstet.

1—2 mittelgroße Gurken, 25 g Butter, 1 Kaffeelöffel feingeschnittene Zwiebel, ½ Kaffeelöffel gehackte Petersilie oder Kerbel, wenig Zitronensaft, ⅛ Liter Rahm.

Die geschälten Salatgurken werden der Länge nach durchschnitten, mit einem Löffel die Kerne entfernt und entweder quer oder der Länge nach in fingerlange Stücke geschnitten. Dann röstet man die Zwiebel hellgelb, gibt wenig Wasser und die Gurken zu und läßt sie zugedeckt ungefähr ¼ Stunde weichdünsten. Man streut nach Belieben 1 Eßlöffel Mehl über, gibt unter Rühren den Rahm und beim Anrichten die gewiegte Petersilie oder Kerbel zu. Statt Mehl und Rahm kann man auch die gedünsteten Gurken in eine Buttersoße geben.

2352. Himbeercremebecher.

Bechergläser werden ⅔ mit Creme Nr. 1445 eingefüllt und, wenn es fest ist, mit durch ein Sieb gestrichenen Himbeeren, die man mit Zucker verrührt hat, aufgefüllt und kaltgestellt. Nach Belieben rührt man mit dem Zucker 1—2 Blatt mit 1—2 Eßlöffel heißem Wasser aufgelöste Gelatine darunter. Man kann diese Speise auch von andern Früchten herstellen.

2353. Gefrorene Schokoladensahne.

40 g gute Schokolade, 15 g Zucker, 2—3 Eßlöffel Milch, ⅛ Liter Sahne.

Die in kleine Stückchen gebrochene Schokolade wird in der Milch aufgelöst, unter die steifgeschlagene Sahne mit dem Zucker gemengt, 1 Stunde auf Eis gestellt, in ein hohes Glas eingefüllt und mit Schlagsahne bedeckt.

2354. Sahnebecher mit Erdbeeren.

80 g schöne Walderdbeeren, ⅛ Liter Rahm, Saft einer viertel Zitrone, 40 g Zucker, 1 Teelöffel Vanillezucker.

Die Erdbeeren werden verlesen, wenn nötig vorsichtig gewaschen und durch ein feines Haarsieb gestrichen oder nur zerdrückt, vorher einige zum Verzieren auf die Seite gestellt. Der Rahm wird steif geschlagen und mit dem Zucker und Erdbeermark vermischt und 1—2 Stunden zum Leichtgefrieren aufs Eis gestellt. Man füllt ein hohes Glas damit und verziert die Speise mit Schlagsahne und Erdbeeren.

B Nieren- und fleischlose Diät

Nierenkranke und Herzkranke sollen reizlose, salzarme, je nach ärztlicher Verordnung salzlose, fleischlose Kost bekommen.

Suppen.

Da die Suppen salzarm oder salzlos gegeben werden, eignen sich am besten Obstsuppen, Gemüsesuppen und gebundene Suppen. Dazu dämpft man in heißer Butter Mehl mit feinverwiegten Kräutern (Petersilie, Kerbel usw.) oder in Scheiben geschnittenen Lauch, Tomaten, in kleine Würfelchen geschnittene Sellerie, in kleine Röschen zerteilten Blumenkohl, in Stückchen geschnittenen Spargel. Man löscht mit Gemüsebrühe ab und gibt beim Anrichten Rahm zu. Statt Mehl können die Suppen auch mit Kartoffeln, Reis, Gerste, Haferflocken, Sago oder Grünkern bereitet werden.

Gemüse.

Alle Gemüsesorten sind erlaubt, auch alle Arten Salate. Den Salaten gibt man, um sie schmackhafter zu machen, feingeschnittenen Estragon, Dill, Schnittlauch, Borretsch, Petersilie, Majoran, Thymian und Knoblauch zu. Statt Essig verwendet man Zitronensaft.

2355. Gemüsepudding.

Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Sellerie, Wirsing, Rosenkohl, zusammen ungefähr 250 bis 300 g, 20 g Butter, 20 g Mehl, ⅛ Liter Milch und Gemüsewasser, 20 g Parmesankäse, 1 Eßlöffel gewiegte Petersilie.

Die Karotten, Sellerie, Rosenkohl werden in kleine Würfel geschnitten, Wirsing in feine Streifen, der Blumenkohl in kleine Röschen zerteilt und die Erbsen ausgehülst. Alle Gemüse werden in wenig, mit Zitrone gesäuertem Wasser halbweich gedämpft. In der heißen Butter wird das Mehl gedämpft, mit Milch und Gemüsewasser abgelöscht, kurz ausgekocht und erkalten lassen. Dann gibt man 2 Eigelb zu, die Gemüse, den geriebenen Käse, die Petersilie und zuletzt den steifen Eierschnee. In vorgerichteter Form oder in kleinen Pastetenförmchen (siehe Abb. 315) wird

der Pudding $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden gekocht. Man gibt eine weiße Rahmsoße (Nr. 157) und statt Gewürz 1 Eßlöffel geriebenen Käse zu oder übergießt den gestürzten Pudding mit zerlassener Butter und bestreut ihn mit geriebenem Käse.

2356. Blumenkohlauflauf.

1 kleiner Blumenkohl, 2 Eier, 30 g Mehl, stark $^1/_8$ Liter Milch.

Der vorbereitete Blumenkohl wird weichgekocht, doch darf er nicht zerfallen, in kleine Röschen zerteilt und diese in eine vorbereitete Auflaufform gelegt. Das Mehl wird mit der Milch glattgerührt, Eigelb und Eierschnee daruntergemengt und dieses über die Blumenkohlröschen gegeben und $^1/_2$ Stunde im Backofen aufgezogen.

2357. Schwarzwurzelpudding. (Siehe Nr. 1239.)

2358. Tomatensoße.

20 g Butter, 20 g Mehl, Gemüsewasser, 4 Eßlöffel dickes Tomatenmark.

Das Mehl wird in der Butter gut durchgedämpft, mit der Gemüsebrühe und Tomatenmark abgelöscht und 20 Minuten durchgekocht.

2359. Rohe Haferflockenspeise.

1 Eßlöffel Haferflocken, 3 Eßlöffel Milch oder Sahne, 1 Löffel Zitronensaft, 2 Äpfel, 1 Eßlöffel geriebene Haselnüsse.

Die Haferflocken weicht man über Nacht mit der Milch durch, fügt alle übrigen Zutaten bei, die Äpfel werden mit Haut und Gehäuse gerieben, zuletzt gibt man die Nüsse obenauf.

2360. Gurkenkörbchen.

Frische Gurken teilt man in 3—4 Stücke, die man zu Körbchen zurechtschneidet und aushöhlt. Man füllt die Körbchen mit Blumenkohlröschen, stellt sie auf mit Zitronensaft beträufelte und mit Öl besprengte Salatblätter und garniert mit Petersilie.

2361. Toastschnitte mit Tomaten und Spiegelei. Siehe Farbtafel 11.

Semmelschnitten werden rund ausgestochen und in Butter geröstet. Auf jedes Schnittchen gibt man eine Schicht gedämpfte Pilze, eine Scheibe leicht in Butter angebratene Tomaten und ein Spiegelei.

2362. Grießschmarren.

60 g Grieß werden mit Milch angerührt, 2 Eigelb und das Eiweiß daruntergegeben und der Schmarren gebacken. Man gibt Kompott oder Salat dazu.

2363. Bandnudelauflauf.

100 g Nudeln werden abgekocht und abwechselnd eine Schicht Nudeln und eine Schicht geriebener Käse in die Auflaufform gelegt. 1—2 Eier, $^1/_{10}$ Liter Milch werden gut zerschlagen darübergegeben. Der Auflauf wird bei nicht zu starker Hitze ½ Stunde gebacken. Man gibt Tomatensoße dazu.

2364. Reissalat.

Der gekochte Reis wird mit ungesalzener Mayonnaise angemacht.

2365. Reibekuchen.

Rohe Kartoffeln werden gerieben, mit Ei und etwas Mehl vermengt und in heißem Fett dünne Kuchen gebacken.

2366. Russische Quarkklößchen.

½ Pfund Quark, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Mehl, Zimt, Zucker.

Der Quark wird durch ein Haarsieb gestrichen. Er muß frisch, trocken und nicht sauer sein. Dann mischt man die gut verquirlten Eier darunter, das Mehl dazu und formt ziemlich dicke Würstchen, legt sie ein paar Minuten in kochendes Wasser, bis sie oben schwimmen, und bestreut sie mit Zimt und Zucker.

2367. Gebackene Tomatenscheiben.

Man nimmt dazu große feste Tomaten, schneidet sie in Scheiben, salzt jede Scheibe leicht und wendet sie in Mehl, geschlagenem Ei und feinem Weckmehl und backt sie in einer flachen Pfanne in heißem Fett. Man gibt sie im Kranz um Blumenkohl oder Kartoffelbrei.

2368. Spinatküchlein.

1 Pfund Spinat, 30 g Butter, 20 g Mehl, 10—25 g Kartoffelmehl, 2—3 Eßlöffel dicker süßer Rahm, 50 g geriebenes Weißbrötchen, 1 Ei, wenig Diätsalz.

Der verlesene Spinat wird gut gewaschen und zugedeckt in einem Topf einige Minuten gedämpft oder auf einem Seiher überbrüht, gut abtropfen lassen, ausgedrückt und fein gewiegt. In heißer Butter wird das Mehl gedämpft, der Spinat zugegeben und 5—10 Minuten mitgedämpft. Vom Feuer genommen, wird das Ei, Weckbrösel, Rahm und Kartoffelmehl zugegeben, kleine Küchlein auf Weckmehl geformt und in heißer Butter gebacken.

2369. Kartoffelpudding.

120 g kalte, geriebene, gekochte Kartoffeln, 1—2 Eier, etwas Zwiebel und Petersilie.

Das Eigelb wird mit den Kartoffeln vermengt, 1 Kaffeelöffel gedämpfte Zwiebel und Petersilie dazugegeben, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und darunter-

gemengt, so daß es einen glatten Teig gibt. Die Masse wird in eine gut ausgestrichene Form gefüllt und ungefähr ¾—1 Stunde im Wasserbad gekocht.

2370. Bismarckeier.

In ein gut ausgestrichenes Porzellanförmchen schlägt man ein Ei. Dann gibt man 2 Eßlöffel kleingehackte, gedämpfte Pilze darauf und stellt das Ganze ungefähr 20 Minuten in kochendes Wasser. Das Ei wird dann gestürzt und mit Salat angerichtet.

2371. Eierpudding.

2 Eier, 1—2 Eßlöffel Milch, etwas feingewiegte Petersilie.

Die Eier werden mit der Milch fest verschlagen, die feingewiegte Petersilie dazugegeben. Das ganze wird in zwei mit Butter ausgestrichene Tassen gegeben und im Wasserbad gekocht, bis das Ei stockt. Beim Anrichten gibt man die Puddings auf das Gemüse. Nach Belieben kann über den Pudding dickes Tomatenpüree gegeben werden.

2372. Pfannkuchen mit Schinken.

1 Eßlöffel Vollweizenmehl, ungefähr 2 Eßlöffel Milch, 1—2 Eier, 30 g gekochter, leicht gesalzener Schinken ohne Fett.

Das Mehl wird mit der Milch glatt verrührt, das Eigelb, der gewiegte Schinken und der steife Eierschnee untergemengt und in heißem Fett auf beiden Seiten schön goldgelb gebacken.

2373. Selleriepudding.

10—15 g Butter, 20—25 g Mehl, 1 Sellerieknollen (60 g), stark ⅛ Liter Milch und Selleriewasser, Salz, 1 großes Ei.

Die Sellerieknolle wird gut gebürstet, geschält, in kleine Würfelchen geschnitten und in wenig Wasser weich gedämpft. Man dämpft das Mehl in der Butter, löscht mit der Milch und Selleriewasser ab und läßt die dicke Buttersoße 5—10 Minuten auskochen. Etwas verkühlt, gibt man Eigelb, Selleriewürfel, zuletzt den steifen Eierschnee zu und füllt die Masse in eine gut gestrichene Tasse oder in ein Porzellanpastetenförmchen, bindet es mit Papier zu und kocht es im Wasserbad auf dem Herd 30—35 Minuten.

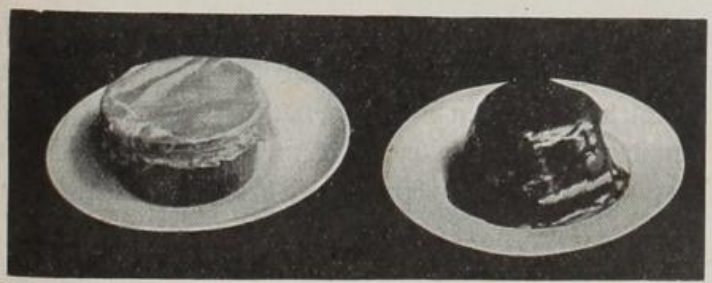


Abb. 315. Links: Das zugebundene Pastetenförmchen, wie es aus dem Wasserbad kommt. Rechts: Selleriepudding mit Tomatensoße.

2374. Falsche Spiegeleier.

25 g Mondamin, 30 g Zucker, ¼ Liter Milch, 1 Eiweiß, 2 Aprikosen.



Abb. 316. Falsche Spiegeleier.

Mondamin und Zucker werden mit der Milch glattgerührt und unter Rühren auf dem Feuer kurze Zeit ausgekocht und noch heiß der steife Eierschnee untergezogen. Man gibt kleine Portionen auf Glastellerchen, streicht die Masse etwas glatt und setzt in die Mitte sterilisierte oder vorsichtig in Zuckerlösung weichgedünstete halbe Aprikosen mit der Wölbung nach oben darauf.

2375. Falsche Spiegeleier (andere Art).

Statt Mondamin kann man auch einen durch ein Sieb gestrichenen Reisbrei zu dieser Speise verwenden.

2376. Gebackene Bananen.

Reife, aber feste Bananen werden geschält, der Länge nach halbiert, mit Zitronensaft beträufelt, $^1/_4$ Stunde stehen lassen. Dann wendet man sie in dem Teig Nr. 1402 oder 1414 um, backt sie in heißem Fett und bestreut sie mit Zucker.

2377. Bananen mit Reis.

Die vorbereiteten Bananen werden in heißem Öl rasch gebacken und auf Reis Nr. 1370 angerichtet.

2378. Bananenauflauf.

3 weiche Bananen, schwach $^1/_{10}$ Liter Milch, 20 g Mehl, 20 g Butter, 30 g Zucker, Saft und Schale einer halben Zitrone, 2 Eier.

Das Mehl wird in der Butter kurz gedämpft, mit der Milch glattgerührt und aufgekocht. Nachdem die Masse etwas verkühlt, gibt man die Eigelb, Zucker, Zitrone, die zerdrückten oder durch ein Sieb gestrichenen Bananen, nach Belieben $^1/_2$ Eßlöffel Rum zu und mischt zuletzt den steifen Eierschnee leicht darunter. Man füllt die Masse in eine vorbereitete Auflaufform und backt sie 25–30 Minuten bei nicht zu starker Hitze.

2379. Aprikosencreme.

$^1/_8$ Liter Rahm, 120 g gut reife Aprikosen, 40 g Zucker, Stückchen Vanilleschote 1–2 Blatt Gelatine.

Die Aprikosen werden durch ein Sieb gestrichen, der Zucker mit 2 Eßlöffel Wasser, der aufgeschnittenen gespaltenen und ausgeschabten Vanilleschote und



Abb. 317. **Teetisch**
(Der Tisch ist mit kleinen Sträußchen von bunten Wicken mit lila Seidenband und gelben Rosen geschmückt)
(Beschreibung Seite 622)



Abb. 318. **Hochzeitstafel in der Familie** (Beschreibung siehe Seite 622—625)

der eingeweichten, ausgedrückten Gelatine bis zum Kochen gebracht. Etwas verkühlt, zieht man den steifgeschlagenen Rahm und die Aprikosen darunter und füllt die Masse in eine vorbereitete Form, stellt sie kalt und verziert sie nach dem Stürzen mit Schlagsahne oder mit Früchten.

2380. Früchtesalat.

Je nach der Jahreszeit nimmt man geschälte Äpfel, Apfelsinen, feine Birnen, alles in Schnitze, und diese wieder quer in Scheiben geschnitten, Pfirsiche geschält, in Streifen geschnitten, Erdbeeren, Traubenbeeren, geschälte Bananen klein geschnitten u. a. Die Früchte werden in einer Glasschale lagenweise mit Zucker überstreut, wenig Maraschino, Rum oder ein Gläschen Likör zugegeben und einige Stunden kaltgestellt. Man kann auch kleingeschnittene Feigen und Sultaninen, über Nacht oder einige Stunden in Wasser eingeweicht, zugeben und den Salat nach Belieben mit Schlagsahne spritzen.

C Diät für Zuckerkranke (Diabetes)

verlangt kohlehydratarme, zuckerarme Kost. Alle mit Mehl und Zucker bereiteten Speisen, Suppen usw. sind verboten, ferner Gemüse, die an sich viel Zucker enthalten.

Als Suppen

werden entweder Fleischbrühe oder Gemüsebrühe klar oder mit Einlagen von Fleisch, Geflügel, Ei oder Gemüse gegeben. Das geputzte, vorbereitete Gemüse wird vorher in Butter angedämpft, mit der Brühe abgelöscht und darin weichgekocht. (Siehe Gemüsesuppen und klare Suppen mit mehlfreien Einlagen.)

Gemüse.

Spargel, Spinat, junge Bohnen, Sauerampfer, Kohlrabi, alle Arten von Kohl, Tomaten, Schwarzwurzeln, Blumenkohl, Gurken, Zwiebeln, Radieschen, Meerrettich.

Die Gemüse werden entweder in Butter mit Zwiebel und Petersilie gedämpft, abgelöscht und zugedeckt weichgedämpft oder gekocht in Salzwasser, mit brauner Butter überschmälzt oder als Salat gegeben. Auf keinen Fall darf Mehl dazugegeben werden (siehe Gemüse S. 271—287, aber ohne Mehl).

Fleisch

von Geflügel und Schlachttieren wird entweder mit Butter gekocht, gebraten, gedämpft oder auf dem Rost im eigenen Saft zubereitet. Mayonnaise und

Abb. 318. Hochzeitstafel in der Familie (Beschreibung siehe Seite 622—625)

holländische Soße, ohne Mehl zubereitet, wird gerne zu Fleisch gegeben. Das Fleisch soll nicht besonders fett sein und darf auch nicht paniert werden (siehe betreffende Rezepte, Seite 85—88, Soßen ohne Mehl).

Fische.

Sämtliche frische Fische gekocht, in Weißwein gedämpft, in Butter gebraten oder auf dem Rost mit holländischer Soße ohne Mehl, Mayonnaise, frischer oder brauner Butter, Kräuterbutter, Fischkonserven, gesalzene oder geräucherte Fische, Ölsardinen, Sardellen, Sprotten, Lachs, Heringe und Bücklinge (siehe Abschnitt Fische und Vorspeisen).

Salate.

Kopfsalat, Endivien, Rettich, Radieschen, Gurken, Tomaten, junge Bohnen, Spargel, Kraut, italienischer Salat mit mehlfreier Mayonnaise ohne Rotrüben und Kartoffeln, mit wenig sauren Äpfeln (siehe S. 311—320, 346 und 347).

Eier

sollen immer ohne Mehl zubereitet werden, sind aber in jeder Form erlaubt (siehe Abschnitt Eierspeisen).

Süßspeisen,

hauptsächlich aus Rahm, Eiern, Wein, Zitrone, Mandeln, Gelatine mit Verwendung von Sacharin oder Sionon ist erlaubt. (Rezepte nachfolgend; weitere siehe Rahmspeisen. Es wird für ungefähr 100 g Zucker eine kleine Tablette Sacharin gerechnet; Sionon wird nach Geschmack beigefügt.)

Getränke.

Tee, Kaffee, Rahm, Moselwein, Kognak.

Obst.

Preiselbeeren, junger Rhabarber, saure Kirschen, unreife Stachelbeeren, Ananas, roh oder gekocht und mit Sacharin gesüßt, eventuell saure Äpfel und nicht zu süße Orangen.

2381. Kraftbecher.

⅛ Liter Fleischgelee Nr. 2299, 2 Eigelb.

Das Gelee wird erwärmt, mit den Eigelb gut verrührt und in eine mit Wasser ausgeschwenkte Tasse oder Glas eingefüllt und auf Eis fest werden lassen. Man stürzt das Gelee auf einen Glasteller, verziert mit Petersilie und Tomatenstückchen.

2382. Fleischgeleeschnittchen.

Geröstetes Weißbrot wird mit Butter bestrichen, ein nicht zu festes Fleischgelee daraufgestrichen, man gibt in die Mitte Kaviar und außen herum feingehacktes Ochsenfleisch oder gehackten, mageren, rohen oder gekochten Schinken.

2383. Käsebiskuit als Einlage.

2 Eier, 20 g Butter, 20 g geriebener Parmesankäse.

Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit den Eigelb, dem Parmesankäse und der zerlassenen Butter leicht vermengt. Man streicht die Masse in ein kleines, mit Butter ausgestrichenes Pfännchen oder Kapsel und backt sie schön gelb. Nach dem Erkalten schneidet man schräge Vierecke aus und gibt sie in klare Fleischbrühe.

2384. Bismarckeier.



Abb. 319. Bismarckei auf Kresse gesetzt.

Man schlägt ein Ei in ein gut ausgestrichenes Porzellanförmchen, gibt etwa 30—40 g feinverwiegten Schinken darauf und läßt es in kochendem Wasser stocken und gibt Salat oder Gemüse dazu.

2385. Gebackene Selleriescheiben.

Eine geschälte Sellerieknolle wird in Salzwasser weichgekocht, erkaltet, in dicke Scheiben geschnitten, diese in verschlagenem Ei gewendet und in heißem Fett goldgelb gebacken.

2386. Eierkuchen mit Käse.

2 Eier, 1 Eßlöffel süße Sahne oder Milch, ½ Teelöffel feingehackte Petersilie, 20 g geriebene, rohe Sellerie, 20 g geriebener Käse, 25 g Butter.

Die Eier mit der Sahne gut verschlagen, Petersilie und Sellerie zugeben, in heißer Butter 1 oder 2 kleine Eierkuchen backen, mit dem geriebenen Käse bestreuen, zusammenrollen und den übrigen Käse darüberstreuen.

2387. Gefüllte Gurke.

1 mittelgroße Gurke, 120 g Pilze, 1 kleine Zwiebel, 40 g Speck, Salz, Prise Paprika.

Die Gurke wird geschält, vorsichtig ausgehöhlt, mit Zitronensaft und Salz mariniert und mit den feingehackten Pilzen, Speck, Zwiebel und Gewürz gefüllt und in die gut mit Butter ausgestrichene oder mit einer durchwachsenen Speckseite belegte Pfanne gegeben und mit Bratensoße weichgedünstet.

2388. Gefüllte Tomaten.

3 Tomaten (ungefähr 250 g), 70 g übriger Kalbsbraten oder Champignons, 1 Kaffeelöffel gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel Tomatenmark, 1 Eßlöffel Käse, 15 g Butter.



Abb. 320. Gefüllte Tomaten.

Die Tomaten werden gewaschen, ein Deckelchen abgeschnitten, leicht ausgedrückt und die Kerne entfernt, Kalbsbraten oder Champignons oder beides zusammen wird fein gewiegt, mit der Zwiebel, Tomatenmark und Käse gemischt, erhöht auf die Tomaten aufgestrichen und diese in eine mit Öl ausgestrichene Pfanne gesetzt. Man überstreut die Tomaten mit Käse, gibt kleine Butterstückchen darauf und läßt sie in heißem Ofen gelb überbacken.

2389. Aufgezogene Eier mit Tomaten.

2 Eier, 2 mittelgroße Tomaten, 20 g Butter, Salz.

Die abgeriebenen Tomaten werden in dicke Scheiben geschnitten und in eine gut gebutterte, feuerfeste Platte eingelegt. Die Eier werden mit Salz, nach Belieben Prise Pfeffer, mit dem Schneebesen gut verschlagen, über die Tomaten gegossen und 10—15 Minuten in heißem Backofen aufziehen lassen. Beim Anrichten gibt man wenig gewiegte Petersilie über die Speise.

2390. Sellerie gebraten (falscher Kalbsbraten).

2 schöne, große Sellerieknollen, 40 g Butter, Salz, 1 kleine Zwiebel, Gemüsebrühe.

Die gut abgebürsteten Sellerieknollen werden dick geschält, in leichtem Salzwasser 10 Minuten gekocht, abgetrocknet und in der heißen Butter mit Zwiebel ringsum angebraten, mit wenig Brühe abgelöscht und weichgedämpft. Die Sellerie wird in Scheiben aufgeschnitten und wieder zusammengesetzt.

2391. Gebackene Eierfrüchte (Auberginen).

2 Eierfrüchte, Salz, Mehl; zum Backen: Öl.

Die ungefähr 15—20 Zentimeter langen Früchte werden geschält, in ½ Zentimeter dicke Scheiben geschnitten, gewürzt, in Mehl gewälzt und in heißem Öl abgebacken und gleich zu Tisch gegeben.

2392. Gedämpfte Eierfrüchte.

Die geschälten, in feine Scheiben geschnittenen Früchte werden leicht gesalzen, in Butter zugedeckt weichgedämpft, mit Rahm gebunden oder ebenso viel frische,

geschnittene Tomaten auf stärkerem Feuer unter Rühren mit dem Kochlöffel geschmort und beim Anrichten mit den Eierfrüchten gemischt und gehackte Petersilie überstreut.

2393. Gefrorener Meerrettich.

1/2 Stange Meerrettich, 1/8 Liter süßer Rahm, Prise Salz, Zucker, Saft einer halben Zitrone oder wenig Essig.

Der geschabte, geriebene Meerrettich wird mit Zitronensaft oder Essig, Zucker, Salz und 1 Eßlöffel süßem Rahm vermischt und unter den übrigen, fest geschlagenen Rahm gegeben und nach Belieben 20 g geschälte, geriebene Mandeln untergemischt. Der Meerrettich wird in eine kleine Puddingform gefüllt, diese mit Butterpapier gut verschlossen und in Eis und Salz vergraben. Man gibt den Meerrettich zu kaltem Braten.

2394. Zitronenauflauf.

Ungefähr ein Blättchen Sacharin in wenig heißem Wasser aufgelöst, 25 g Butter, 3 Eigelb, Saft einer halben und Schale einer viertel Zitrone, 3 Eiweiß.

In einer kleinen Pfanne verrührt man die zerlassene Butter, Eigelb und Zitronensaft und -schale, stellt dies auf einen Topf mit kochendem Wasser und rührt es, bis die Masse gebunden ist, rührt sie kalt und gibt das aufgelöste Sacharin und den steifen Eierschnee darunter. Man füllt die Masse in eine kleine Auflaufform, stellt sie im Wasserbad in den Backofen und läßt den Auflauf lichtgelb überbacken. Nach Belieben gibt man eine Weinschaumsoße, ebenfalls mit Sacharin bereitet, dazu.

2395. Aprikosenauflauf.

200 g Aprikosen, 20—30 g Butter, 40 g Mandeln, 2 Eier, etwas Süßstoff.

Die Aprikosen werden durchpassiert, mit der zerlassenen Butter und den geriebenen Mandeln, den Eigelb und etwas Süßstoff vermengt. Dann gibt man den steifen Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine vorbereitete Auflaufform und backt den Auflauf bei mäßiger Hitze ungefähr 20—30 Minuten.

2396. Aprikosenspeise.

2 Eßlöffel ungesüßtes Aprikosenmark, 30 g geschälte, geriebene Mandeln, Schale und Saft einer halben Zitrone, 1 Blatt Gelatine, Schnee von einem Eiweiß.

Die mit wenig kochendem Wasser aufgelöste Gelatine wird mit dem Mark, den Mandeln und dem Zitronensaft gut verrührt, der steife Eierschnee untergemischt und die Masse in eine mit Wasser ausgeschwenkte Glasschale gefüllt und kaltgestellt.

2397. Morgenröte.

1/8 Liter saurer Rahm, etwas Süßstoff, 3 Blatt rote Gelatine, 1 schwacher Eßlöffel Arrak.

Der saure Rahm wird zu Schaum geschlagen, mit dem Süßstoff, Arrak und Vanille gemischt. Die Gelatine löst man in 2 Eßlöffel kochendem Wasser auf; durch ein Sieb

gibt man sie zum Rahm, füllt die Masse in eine Glasschale und stellt das Ganze kalt. Beim Anrichten kann man etwas ungesüßten Schlagrahm daraufspritzen.

Grießflammeri mit Aprikosensoße.

Siehe Nr. 1536. (Süßstoff statt Zucker.)

Mandelmilchsulze mit Schokoladensoße.

Siehe Nr. 1506. (Süßstoff statt Zucker.)

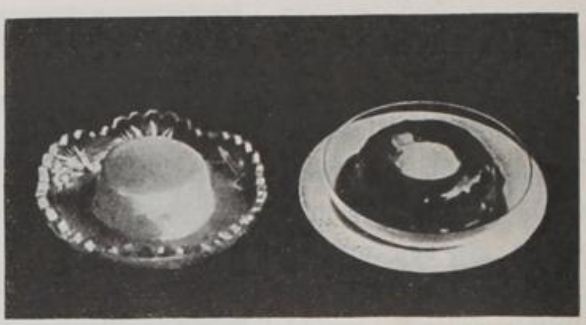


Abb. 321. Links: Grießflammeri mit Aprikosensoße.
Abb. 322. Rechts: Mandelmilchsulze m. Schokoladensoße.

2398. Vanillecreme.

⅛ Liter süßer Rahm, 1 großes Ei, 1 Blatt Gelatine, etwas Vanille, Süßstoff.

Eigelb, Rahm und Vanille wird schaumig gerührt, die aufgelöste Gelatine und Süßstoff zugegeben. Wenn die Masse anfängt fest zu werden, gibt man den steifen Eierschnee darunter.

2399. Teecreme.

½ Teelöffel schwarzer Tee, ⅛ Liter Wasser, 1 Ei, 40 g Rahm, 2 Blatt Gelatine, Süßstoff.

Der Tee wird mit dem kochenden Wasser angebrüht, nach 5 Minuten abgegossen, mit Eigelb und Rahm verrührt und dann die Gelatine und kurz vor dem Steifwerden der steife Eierschnee zugegeben.

2400. Kaffeecreme

wird auf dieselbe Weise mit starkem Kaffee zubereitet.

2401. Kakaocreme.

1 Kaffeelöffel Kakao, 2—3 Eßlöffel süßer Rahm, 1 Ei, 1 Blatt Gelatine, etwas Süßstoff nach Geschmack.

Der Kakao wird mit dem Rahm angerührt, das Eigelb, die aufgelöste Gelatine, Süßstoff und der steife Eierschnee dazugegeben. Die Masse wird in ein mit kaltem Wasser ausgeschwenktes Glas eingefüllt und kaltgestellt.

2402. Obstgelee.

Sauerkirschen oder Preiselbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen und so viel Saft dazu gegeben, bis es 100 g sind. Dann vermengt man die Masse mit 1 Blatt aufgelöster Gelatine und etwas Süßstoff, füllt das Ganze in eine Glasschale und läßt es fest werden.

2403. Obstsalat.

Verschiedene ungesüßte Früchte, wie Ananas, Kirschen, Stachelbeeren und rohe grüne Äpfel werden in kleine Stückchen geschnitten, mit Sahne und ungesüßtem Obstsaft angemacht.

2404. Gedämpfte Äpfel.

2 Äpfel, 10 g Butter, 1/8 Liter Weißwein.

In die geschälten, ausgebohrten Äpfel wird die Butter hineingesteckt und die Äpfel in Weißwein weichgedämpft.

2405. Diät für Darmkranke.

Sehr zu empfehlen ist 1 Fasttag.

Zum Durstlöschen gibt man Pfefferminztee (darf nur angebrüht und muß sofort abgegossen werden), Fencheltee, Tee mit etwas Rotwein, Eiweißwasser, verdünnten Haferschleim, das erste Kochwasser vom Reis. Zum Essen werden am zweiten und dritten Tag nur dünne Haferschleim- oder Reisschleimsuppen gegeben, am besten in Kalbfleischbrühe gekocht (siehe Nr. 2278).

Bei zunehmender Besserung kann man Haferkakao mit Zwieback oder geröstetem Weißbrot zum ersten Frühstück geben. Zu den andern Mahlzeiten gibt man Schleimsuppen, fettarme Speisen, wie Geflügel, Wild, Kalbfleisch, frische Zunge, Fleischsulzen, leichte Milchspeisen in Form von Breien (Mondamin, Reis, Hafer, Grieß, Sago usw.), Weinsulze (s. Nr. 1494). An Gemüse kann man geben: junge Karotten, Spargel, Blumenkohl, Schwarzwurzeln, junge Erbsen. Die Gemüse werden in Butter gedämpft oder in Wasser mit Butter gekocht und durchgetrieben.

Kartoffeln dürfen nur als Brei oder Kartoffelschnee gegeben werden.

Geräuchertes, gepökeltes oder mariniertes Fleisch oder Fisch sowie Wurst dürfen nicht gegeben werden.

Man meide vor allem schwerverdauliche Speisen und halte die Kost salzarm.

Bei Durchfall gibt man gebräunte Mehlsuppe, Reisschleim, Heidelbeersuppe von getrockneten Heidelbeeren oder die Heidelbeeren in Rotwein und Wasser gekocht und eßlöffelweise genommen. Wasserkakao, Pfefferminztee oder starken schwarzen Tee, geröstetes Weißbrot oder Zwieback.

Bei Verstopfung: wenig gesüßte Fruchtsäfte, wie den ausgepreßten Saft von frischen Orangen, Süßmost oder wenig gesüßte andere eingedünstete Obstsäfte. Gemüse, am besten durchgestrichen, oder Gemüsesäfte.

Ein gutes Mittel ist: 4 geschnittene Feigen, 6 ausgesteinte, auch kleingeschnittene Zwetschgen zu 1/2 Teelöffel feingeschnittene Sennesblätter in einer großen Tasse kaltem Wasser eingeweicht, den andern Morgen immer von Zeit zu Zeit 1 Löffel davon genommen und dies einige Zeit fortgesetzt, bis der Darm in Ordnung ist. Doch ist es immer gut, bei hartnäckiger Verstopfung den Arzt zu fragen.

Leichte Kost

	Sonntag	Montag	Dienstag
1. Woche: Mittags	Tomatensuppe Gek. Hammelkeule Kapernsoße Wachsbohnen Kartoffeln Kalter Reis mit Früchten	Blumenkohlsuppe Rindsbrust mit Meerrettich Gedämpfter Kohl Vanillecreme	Einlaufsuppe Eingem. Kalbfleisch Reis Grüner Salat Obsttörtchen
Abends	Kalte Platte Salat, Brot Butter	Kalbsragout Pilze Kartoffeln	Aufgezogene Eier mit Tomaten Gebr. Kartoffeln Salat
2. Woche: Mittags	Grießsuppe Gespickt. Rehbraten Spargeln, geback. Kartoffelstäbchen Reisberg mit Aprikosen	Haferschleim Eingemachtes Kalbfleisch Nudeln, Salat Apfelmerinken	Hühnercremesuppe Kalbskoteletts Gelbrüben Bratkartoffeln Obsttörtchen
Abends	Verlorene Eier Tomatensoße Reisring	Königsberger Klopse Kapernsoße Kartoffeln	Brieschenpudding mit Buttersoße Salat

Salzlose Diät

1. Woche: Mittags	Eier mit Remouladesoße Huhn mit Reis Endiviensalat Apfelkuchen mit Schlagsahne	Fleischbrühe mit Eierstich Ochsenfleisch Verschiedene rohe Salate, Tomatensoße Erdbeercreme	Geröstete Grießsuppe mit Selleriewürfelchen Wienerschnitzel Gelbrübengemüse Kartoffel mit der Schale gebacken Fruchtsalat
Abends	Gefüllte Tomaten Käse, Butter Pumpernickel, Tee	Spinat, gebackene Kartoffelstäbchen Vollkornbrot mit Butter, Tee	Apfeldiätspeise Butter, Knäckebrot Tee
2. Woche: Mittags	Gemüsesuppe Eierragout mit Brieschen im Nudelring Gebratene Taube Weinkraut Schlagsahne mit Ananas	Tomaten mit Äpfeln (Rohkost) Fischfilet mit Rahmsoße, Nudeln Kalter Reispudding Johannisbeersoße	Zitronenkaltschale Gebackenes Brieschen Roher Blumenkohlsalat Johannisbeerauflauf
Abends	Eier mit Tomatensoße Orangensalat Butter, Knäckebrot Tee	Bratlinge mit Tomatensalat Obst, Haselnüsse	Pilze mit Tomatensoße im Reisring Obst

Speisezettel

Mittag- und Abendessen für 2 Wochen

Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Bouillon mit Einlage Hackbraten Karotten Kartoffelbrei Eierkuchenauflauf	Legierte Reissuppe Lendenbraten Versch. Gemüse Kartoffelcroquettes Mandelmilchcreme Schokoladensoße	Erbsensuppe Heilbutt gedämpft Braune Butter Salzkartoffeln Dampfnudeln Vanillesoße	Mutschelmehlsuppe Roastbeef Gurkengemüse Kartoffeln Windbeutel Kompott
Kalter Braten Gelee, Butter Brot, Tee	Omelett mit Geflügelragout u. Pilze, Kartoffeln	Gebackenes Hirn Kartoffelbrei Salat	Wienerschnitzel Petersilienkartoffeln Grüner Salat
Gemüsesuppe Ochsenfleisch Rotrüben Selleriegemüse Kartoffeln Kompott	Nudelsuppe Pfannkuchen Salat Schwarzwurzeln Obstkuchen	Tomatensuppe Felchen gebacken Salat, Kartoffeln Schokoladen- schlagsahne	Reissuppe Schmorbraten Kartoffelbrei Salat Schnee-Eier Vanillesoße
Hühnerfrikassee mit Champignons Nudeln	Grießauflauf Johannisbeersoße	Kaltes Roastbeef Versch. Salate	Mischgemüse Tomatensoße Apfelauflauf

Speisezettel

Mittag- und Abendessen für 2 Wochen

Rohkostvorspeise Weißkraut mit Kastanien Reispudding Fruchtsoße	Gemüsesuppe Forelle mit Mayonnaise Kartoffeln Apfelkuchen	Apfelkaltschale Kalbssteak, Peter- silienkartoffeln Sellerieslalat Zitronensulze	Schweinskotelett mit Meerrettich Bohnen Kartoffelschnee Gefüllte Orangen
Weißer Käse Kartoffeln Gedämpfte Äpfel	Makkaroniauflauf mit Schinken Grüner Salat	Spinatpfann- kuchen Grüner Salat Tee	Apfeldiätspeise Butter, Knäckebrot Tee
Kerbel- oder Sauer- ampfersuppe Lendenschnitte Ester- hazy, Salat Mandelmilchcreme Fruchtsoße	Salatplatte von Rohkost Spinatpudding mit Meerrettich- soße Sulze mit Früchten	Geröstete Reis- suppe mit grünen Erbsen Rehschnitzel Äpfel mit Preisel- beeren gefüllt Rotkrautsalat	Käsepastetchen Krautwickel mit Reis, Tomaten- soße, Kartoffel- scheiben gebacken Grießflammeri Aprikosensoße
Omelett mit ge- dämpften Tomaten Grüner Salat	Scheiben von Spinatpudding gebraten, grüner Salat Deutscher Gervais (Diät) Butter, Pumpernickel	Omelett mit Kräutern Salat Obst	Weckauflauf mit weißem Käse Kirschen Butter, Knäckebrot Tee

Nieren- und fleischlose Diät

	Sonntag	Montag	Dienstag
1. Woche: Mittags	Gemüsesuppe Kalbsfrikassee Reis Schokoladencreme	Hafergrützsuppe Pastetchen mit vegetar. Ragout Schnittbohnen Kartoffelbrei Weckpudding Weinschaumsoße (Süßmost)	Reisschleimsuppe Rührei Spinat Kartoffelbrei Grießauflauf Fruchtsoße
Abends	Gemüsepudding Tomatensoße	Grießschnitten Kompott	Gebackene Sellerie-scheiben Salat
2. Woche: Mittags	Spargeln Omelett Kartoffelbrei Fruchtgelee	Gemüsepudding Tomatensoße Kartoffelschnee Nußcreme	Milchsuppe Hirn in Buttersoße Geb. Blumenkohl Obsttorte
Abends	Setzeier Spinat, geröstete Kartoffeln	Kartäuserklöße Kompott	Pilzröllchen mit Tomatensalat

Diät für Zuckerkranke

1. Woche: Mittags	Kraftbrühe mit Eierstich Junger Hahn Gem. Gemüse Salat Rahmeis	Ochsenschwanz-suppe Gefüllte Tomaten Gebackene Selleriescheiben Steinpilze Frisches Obst	Bouillon mit Ei Schmorbraten Bayrisches Kraut Käse, Butter
Abends	Kalter Braten Tomatensalat Grüner Salat	Kalbsrouladen Bohnengemüse Salat	Schnitzel Holsteiner Art Verschiedene Salate
2. Woche: Mittags	Eierstichsuppe Geflügel Gemüseplatte Salat Ananasbombe	Pilzsuppe Schaumomelett mit Schinken Bohnen Nußcreme	Zwiebelsuppe Ochsenfleisch Rotkraut Fruchtsalat
Abends	Rührei mit Schinken Salat	Ochsenzunge mit Madeira Pilze	Gebratene Leber Weinkraut (ohne Mehl) Kartoffelschnee

Speisezettel

Mittwoch

Milchsuppe
Hühnerfrikassee
Reis
Weckschnitten
Apfelbrei

Gemüsesalat
mit Mayonnaise
Brot, Butter

Apfelsuppe
Gefüllte Tomater
mit Reis
Selleriepudding
Schaumsoße
Falsche Spiegelei

Grießschmarren m
Kompott

Speisezettel

Gemüsesuppe
Gefüllte Gurke
Kalbszunge
Gemischter Salat
Aprikosenauflauf

Fleischgeleeschnitt
Kalte Platte
Gemischter Salat

Klare Suppe mit
Markklößchen
Kalbsschnitzel
Selleriegemüse
Ananasm. Schlag

Lendenschnitte
Tomatensalat

Speisezettel

Mittag- und Abendessen für 2 Wochen

Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Milchsuppe Hühnerfrikassee Reis Weckschnitten Apfelbrei	Sagosuppe Pfannkuchen Blumenkohl Karamelpudding Karamelsoße	Klare Suppe mit Eierstich Fischauflauf Kartoffeln Sagopudding Erdbeersoße	Rahmsuppe Bismarckeier (mit Pilzen) Kartoffelpudding Spargelgemüse Warme Apfelspeise
Gemüsesalat mit Mayonnaise Brot, Butter	Ofenschlupfer mit Quark Pflaumen	Verlorene Eier Reis mit Tomatensoße	Kaiserschmarren Kompott
Apfelsuppe Gefüllte Tomaten mit Reis Selleriepudding Schaumsoße Falsche Spiegeleier	Gerstensuppe Toastschnitten mit Tomaten und Spiegelei Roher Sellerisalat mit Äpfeln Reis Trautmannsdorf	Rahmsuppe Spinatpudding Buttersoße Gebackene Kartoffelstäbchen Gefüllter Pfannkuchen	Flädchensuppe mit veg. Brühe Steinpilze mit Tomaten Kartoffelküchlein Apfelmerinken
Grießschmarren mit Kompott	Weiche Eier Reissalat, Kompott	Ofenschlupfer mit Quark	Blumenkohlauflauf Petersiliensoße

Speisezettel

Mittag- und Abendessen für 2 Wochen

Gemüsesuppe Gefüllte Gurke Kalbszunge Gemischter Salat Aprikosenauflauf	Einlaufsuppe Ges. Rippchen Sauerkraut Vanillecreme	Bohnensuppe Forelle blau Junges Gemüse Kaffeecreme	Klare Suppe mit Käsebiskuit Roastbeef Gefüllte Gurken Gefüllte Tomaten Sauermilchspeise
Fleischgeleeschnittchen Kalte Platte Gemischter Salat	Sellerie gebraten Rühreier Salat	Gebratene Leber Blumenkohl Salat	Aufgezogene Eier mit Tomaten Blumenkohl mit Mayonnaise
Klare Suppe mit Markklößchen Kalbsschnitzel Selleriegemüse Ananas m. Schlagrahm	Weinsuppe Schmorbraten Weißkraut Haselnußcreme	Klare Suppe mit Käsebiskuit Forelle blau Tomatensalat Gedämpfte Äpfel	Spinatsuppe Lendenbraten Gefüllte Tomaten Weincreme
Lendenschnitte Tomatensalat	Kalter Braten Gefrorener Meerrettich	Bismarckeier mit Schinken Salat	Hammelkotelett Zwiebelgemüse

Anhang



Tischdecken und Serviettenfalten

Der tägliche Familientisch.

In den meisten Familien vereinigen nur die Mahlzeiten die Familienglieder zu einem gemütlichen Zusammensein. Der Hausfrau sollte keine Mühe zu groß sein, um die wenigen Stunden, die den Mahlzeiten gewidmet sind, auch zu richtigen Erholungsstunden zu machen; denn es ist eine bekannte Tatsache, daß die Speisen, die in Ruhe genossen, vom Körper viel besser ausgenützt werden, als wenn man sie hastig oder im Ärger genießt. Der Tisch sollte immer ordentlich und sauber gedeckt sein, so daß jederzeit auch ein unvorhergesehener Gast daran teilnehmen kann. Auch mit den einfachsten Mitteln läßt sich ein Tisch hübsch herrichten. Der Tisch sollte, wenn möglich, immer mit einem weißen Tischtuch bedeckt sein, besonders auch der Kinder wegen, daß sie schon frühzeitig lernen, sich beim Essen in acht zu nehmen, und so hat gerade der tägliche Tisch für Kinder großen erzieherischen Wert.

Beim Auflegen des Tischtuchs achte man darauf, daß es nicht vorher verknüllt wird; auch sehe man beim Zusammenlegen, daß es immer in die gleichen Bügelfalten gelegt wird, so kann man das Tischtuch viel längere Zeit sauber erhalten. In die Mitte des Tisches legt man einen Tischschoner von Holz, Rohr oder Wachstuch; auch sollten auf dem täglichen Tisch einige Blumen oder ein blühendes Stöckchen nicht fehlen. Die Gabel wird links, die Spitze nach oben gelegt, das Messer rechts, die Schneide dem Teller zugekehrt, daneben der Eßlöffel, und oben ans Messer stellt man ein Wasser- oder Weinglas. Das Brot wird aufgeschnitten in einem Brotkörbchen auf den Tisch gestellt, ebenso die gefüllte Wasserflasche. An den Platz der Hausfrau kommen die Suppenteller, Schöpflöffel, Vorleglöffel, Gabeln und alles, was noch zur Mahlzeit gehört. Dasjenige, das den Tisch deckt, hat sorgsam darauf zu achten, daß nichts fehlt, damit ein Aufspringen bei Tisch vermieden wird. Wenn man mit dem Essen beginnt, wird die Suppenschüssel an den Platz der Hausfrau gestellt und von dort die Suppenteller weitergegeben. Ist die Suppe gegessen, so wird zuerst die Schüssel, dann die Teller entfernt. Beim Auftragen der Platten achte man darauf, daß diese immer in der Küche sauber abgewischt werden, daß kein Rand auf dem Tischtuch entsteht. Hat das Tischtuch aus Versehen einen Fleck bekommen, so legt man eine saubere Serviette darauf. Platten und Teller sollten immer vor dem Anrichten warm gemacht werden.

Ist der Tisch noch so einfach bestellt, wenn das Essen mit Sorgfalt zubereitet und hübsch und appetitlich angerichtet ist, so schmeckt es wohl allen, und die Hausfrau ist für ihre Mühe reichlich belohnt.

Das Kaffeekränzchen.

Zum Kaffee ladet man zwischen ½ 4 und ½ 5 Uhr ein. Für den Kaffeetisch kann man ein weißes oder farbiges Tischtuch mit dazu passenden Servietten nehmen. Bei einem weißen Tischtuch wird ein farbig gestickter oder durchbrochener Läufer oder in die Mitte ein viereckiges oder rundes Deckchen (Milieu) gelegt. Gemütlich ist es, beim Kaffeekränzchen an einem runden Tisch zu sitzen.

Vor jeden Platz wird ein Dessertteller mit Serviettchen, 2 cm vom Tischrand entfernt, gestellt, rechts daneben die Kuchengabel oder kleines Messerchen und Gäbelchen, rechts oben Unter- und Obertasse mit Löffelchen. Henkel der Tasse und Löffelstiel stehen nach rechts; links von der Tasse wird ein Glas für das Wasser gestellt. In die Mitte stellt man ein kleines Blumenkörbchen oder zwei niedere Vasen, außerdem alles, was zum Kaffee gegeben wird. Meistens gibt man ein großes Gebäck, wie Streuselkuchen, Gugelhopf, Hefenkranz, Haselnuß- oder Strudelring. Der Kuchen wird aufgeschnitten und wieder zusammengeschoben. Um den Kuchen stellt man kleines Kaffeegebäck in Silberkörbchen oder auf Glasplatten, ebenso kleine Glas- oder Silberschalen mit Zucker und Löffelchen. Nach Belieben kann Weiß- und Schwarzbrot, ebenso Butter, hübsch angerichtet, mit Honig oder Eingemachtem aufgestellt und vor dem Gebäck angeboten werden. Der Kaffee wird am Tisch von rechts eingegossen und ein kleines Tablettchen mit Rahm oder Milch und Zucker hinzugestellt. Sehr gut schmeckt zum Kaffee, wenn eine Schale Schlagrahm, hübsch verziert, dazu gegeben werden kann oder noch feiner eine Merinkentorte. Das Gebäck wird ebenfalls angeboten. Sind alle Tassen mit Kaffee eingegossen, so stellt man die Kanne unter eine Haube oder, wenn solche nicht vorhanden, in heißes Wasser. Hat eine Dame ausgetrunken, so gießt man frischen Kaffee zu und wiederholt dies, bis gedankt wird.

Dann entfernt man die benützten Tassen, Teller und Besteck, bürstet das Tischtuch ab und gibt noch nach Belieben Creme oder Gefrorenes mit Gebäck.

Oster-Frühstückstisch. Siehe Tafel 47.

Dafür eignet sich sehr gut ein runder Tisch, den man mit einer hübschen weißen Kaffeedecke belegt. Man teilt die Plätze durch ein Band, das in der Mitte sich kreuzt, ab. Sehr hübsch sieht beim Ostertisch ein gelbseidenes Band aus, das man einfach in einer Schleife auslaufen läßt. In die Mitte stellt man eine hübsche Vase mit Osterblumen (Osterglocken, Schlüsselblumen, Vergißmeinnicht). In die Mitte des Straußes setzt man ein Küken und einen Osterhasen. Auf die Bänder legt man, von der Vase ausgehend, einige Kätzchen und setzt ganz willkürlich kleine Küken darauf. Als weitere Garnitur verwendet man Eierschalen, die man vorher auslaufen läßt, als Väschen. Diesen Eierschalen klebt man 3 große Bohnen als Füße an, damit sie stehen. Man kann auch den Steg von Gasglühstrümpfchen oder die Papphülle von Strumpfstopfgarn, die man mit farbigem Glanzpapier beklebt, verwenden. Darauf stehen die Eierschalen auch sehr gut. Die Schalen selbst werden mit farbigem Eckchen oder Streifen von Glanzpapier beklebt. Nun füllt man die

Väschen mit kleinen, bunten Sträußchen (Schlüsselblumen und Vergißmeinnicht), und stellt die gewünschte Zahl Frühstücksteller und Tassen auf. Auf die Teller stellt man einen Kristallteller, der auf kleinen, nett gefalteten gelben Papierserviettchen zu stehen kommt. Darauf stellt man die Eierbecher mit den hart oder wachsweich gekochten Eiern, die durch Tusche bemalt werden können. Als Hut bekommen diese Eiermännchen Reifen oder rund ausgeschnittene Hütchen von farbigem Glanzpapier. Auf den Hut kann man auch noch ein kleines Küken setzen. Links und rechts vom Teller legt man das Frühstücksbesteck, oberhalb des Tellers eine Kuchengabel und ein buntes Eierlöffelchen. Rechts vom Teller oben stellt man die Sammeltassen auf in hübschen, bunten Farben. Siehe Garnitur zum Ostertisch auf Seite 587. Auf einem kleinen Tischchen seitlich steht eine Glasplatte mit gerolltem Lachsschinken, Edamer- und Chesterkäse, ausgestochener Butter und dazu kleine Weißbrötchen, ebenso die Kaffeemaschine. Rahm und Zucker stehen auf dem Tisch. Nach Belieben kann man auch noch süße Brötchen dazugeben.

Der Fünfuhrtee. Siehe Tafel 45.

Der Tee wird entweder an einem großen, viereckigen oder ovalen oder an kleinen, runden Tischen eingenommen. Der große Tisch wird mit einer Decke mit Hohlsaum oder Durchbruch oder mit einem farbig gestickten Tischtuch belegt und mit Blumen geschmückt. Die Dessertteller des Teeservices werden vor jedes Gedeck, 2 cm vom Tischrand aufgestellt, rechts oben Untertasse mit Teelöffel, oder wenn Teegläser gegeben werden, silberne Untersätze. Rechts vom Teller werden Dessertmesser und Gäbelchen gelegt. Auf dem Tisch stehen abwechselnd in Silberkörbchen Teegebäck, auf kleinen Glastellerchen Zitronenrädchen, Kognakfläschchen, Zuckerschale, Milch- und Rahmkännchen. Verschiedene gesalzene, belegte Brötchen auf Glas- oder Silberplatten werden am Büfett bereitgestellt. Torte kann nach Belieben ebenfalls aufgeschnitten aufgestellt werden.

Wenn die Gäste Platz genommen haben, so werden die Tassen oder Gläser am Büfett eingeschenkt und auf einem Tablett herumgereicht. Die Tassen müssen so stehen, daß sie leicht mit dem Henkel zu nehmen sind, und man gibt Zitrone und Kognak oder Milch und Rahm dazu. Nun werden die belegten Brötchen herumgereicht, dann die Teller gewechselt und das Backwerk gegeben. Ehe die Tassen wieder mit frischem Tee gefüllt werden, werden sie einzeln in heißem Wasser ausgeschwenkt, das man sich bereitgestellt hat. Ist der Tee zu stark, so stellt man eine Kanne mit heißem Wasser auf.

Wird der Tee an kleinen Tischchen gegeben, so wird jedem Gast die Tasse Tee mit Untertasse und Löffelchen auf einem Tablett gereicht, ebenso werden belegte Brötchen, Torte oder Teegebäck angeboten.

Festtafel. Das Auftragen und Abdecken der Speisen. Siehe Tafel 43 und 46.

Der Anblick einer schön und pünktlich geschmückten Speisetafel wirkt als beredte Aufforderung, sich gerne daran niederzulassen, und in diesem Fall sind auch die

Bedingungen erfüllt, die einen Genuß der Mahlzeit gewährleisten. Eine Erhöhung der Tafelrunde tritt durch eine gewisse Harmonie der Umgebung ein, und dies kann mit den einfachsten Mitteln erreicht werden. Zum Beispiel trägt ein freundliches Zimmer, blendend weißes Tischzeug und Blumen in hohem Maße dazu bei, und so kann man sich beim bescheidensten Mahl sowohl im engen Familienkreise als auch bei festlichen Gelegenheiten überaus wohl und behaglich fühlen, denn Essen ist ja nicht nur Sättigung des Körpers, sondern gleichermaßen Erholung. Damit ist die erste Bedingung für eine angenehme Mahlzeit erfüllt. Die zweite, ebenso wichtige, ist die, daß man niemals mehr Gäste einlädt, als man bequem im Speisezimmer und an den Tafeln setzen kann. Am Tisch rechnet man wenigstens 60—70 cm Raum für 1 Person, und an den Stühlen muß man frei vorbei gehen können. Für eine kleine Gesellschaft von 12—14 Personen sind die ovalen Tische am gemütlichsten, hat man mehr Gäste, so wird eine lange Tafel oder in Hufeisenform gedeckt. Wenn ein Tisch nicht ausreichend ist und es müssen mehrere zusammengenommen werden, so müssen sie die gleiche Höhe haben, was durch Unterlegen von Korkscheiben an den Tischbeinen erreicht werden kann. Mit diesem Hilfsmittel bringt man auch einen wackelnden Tisch zum Feststehen. Je breiter eine Tafel ist, um so leichter ist sie zu schmücken, wirkt um so schöner und kann um so reicher bestellt werden. Doch soll jede Überladung vermieden werden.

Zunächst wird der Tisch mit einer Moltondecke oder sonstigen Unterlage bedeckt, um einerseits die Tischplatte vor Wärme zu schützen, andererseits ein geräuschloses Auftragen zu erleichtern und das Tischtuch vor Abnützung an den Kanten zu schützen. Das Tafeltuch wird faltenlos darübergebreitet und soll an den Seiten und Ecken gleichmäßig lang herabhängen. Genügt eines nicht und sind zwei zu lang, so müssen sie entweder breit übereinander gelegt werden oder das eine wird am Ende gleichmäßig eingeschlagen, bis die Übereinstimmung erfolgt. Die Ecken des Tafeltuchs kann man in hübsche Falten legen und mit Schleifen oder Blumen schmücken. Das Eßbesteck wird so aufgelegt, daß die Messer rechts liegen, die Schneide dem Teller zugekehrt, daneben der Eßlöffel; die Gabeln links, die Spitzen nach oben. Oberhalb liegen Dessertbesteck oder Dessertlöffel, die Stiele nach rechts. Werden mehrere Gänge gegeben, so deckt man, wenn vorhanden, für jeden Gang besonderes Besteck, andernfalls wird das Besteck jeweils mit dem Teller abgenommen, rasch gereinigt und wieder aufgelegt. Fischbesteck wird wie das andere Besteck aufgelegt, hat man keines, so legt man eine weitere Gabel auf. Nach Belieben wird ein Platzteller aufgestellt; bei diesem schließt der Tellerrand und das Besteck 2 cm vom Tischrand ab. Auf jeden Platz stellt man eine hübsch gefaltete Serviette, der man ein Brötchen beilegt. Rechts über den Messern findet das Wasserglas und 2—3 verschiedene Weingläser Aufstellung, und zwar in der Weise, daß man sie, ohne sie zu verrücken, füllen kann. Über den Gabeln kommt ein Glastellerchen für Kompott, Brot oder Abfälle zu stehen. Zwischen je zwei Gedecke stellt man einen Salzstreuer oder ein Salzfäßchen mit Löffelchen.

Bei der Ausschmückung der Tafel ist der Phantasie ein weiter Spielraum gelassen.

Auch die einfachsten Blumen und Ranken können überaus stimmungsvoll wirken, so zum Beispiel Wiesenblumen in bunten Schalen oder niederen Vasen, oder der Goldregen mit gelben Bändern, oder die blau blühende Glyzinien, die rosa oder roten Kletterrosen, die rosa Wicken in kleinen Kristallväschen mit rosa Bändern, die goldgelben Herbstastern in einer großen Glasschale mit gleichfarbigem Band, Zweige mit leuchtenden Beeren oder Zweige der Rotbuche und der Lärche oder wildes Weinlaub. Sehr hübsch wirkt in ihrer Farbenfreudigkeit die Hochzeitstafel (Tafel 43). Auf der Tafel stehen Kristallschalen mit bunten Blumen oder können einzeln schön gefärbte Rosen lose über die Tafel gestreut und feine Ranken von duftigem Blattwerk zwischen Leuchter und Vasen oder um dieselben geschlungen werden.

Im übrigen verteilt man Kompott und kleines Dessert in hübscher Abwechslung und stellt Untersätze für Wein- und Wasserflaschen auf. Besondere Aufmerksamkeit muß den Weinen geschenkt werden; denn die richtige Temperatur der Weine ist für die Entfaltung des Buketts sehr wichtig. Weißweine sollen sehr kühl sein; man soll die Flaschen am besten erst kurz vor dem Essen aus dem Keller holen, Rotwein soll Zimmerwärme haben, und Champagner stellt man zwei Stunden vorher ins Eis. Süßweine müssen einige Stunden im warmen Zimmer stehen.

Die Tischweine können in Kristallkaraffen umgefüllt werden; ältere, feinere Weine bleiben in Originalflaschen und werden vorsichtig mit einem Tuch abgewischt. Die Wasserflaschen bringt man gefüllt kurz vor Beginn der Mahlzeit auf den Tisch. Mit dem Auflegen von Speise- und Tischkarten ist dann die Tafel für die Gäste bereit.

Damit jede Störung während des Essens vermieden wird, muß alles Nötige, was zum Auftragen gebraucht wird, sorgfältig vorbereitet sein. Teller, Platten und Schüsseln werden blank gerieben und warmgestellt. Alles Vorlegbesteck auf einem mit einer Serviette versehenen Tablett auf das Büfett oder den Anrichtetisch gestellt, ebenso Dessertteller, Korkzieher, ein Körbchen mit Brot und einige frische Servietten. Beim Auftragen ist zu beachten, daß alles möglichst geräuschlos geschieht. Zur Vor- und Zwischenspeise wird jedem Gast ein kleiner Teller mit Frühstücksbesteck aufgestellt, ebenso kann der Süßwein schon eingeschenkt am Platze stehen, oder man gießt ihn am Kredenztisch ein und bietet die Gläser an. (Vor- und Zwischenspeisen siehe bei den behandelten Abschnitten nach, ebenso die Vorschläge für die Speisenfolge für Festessen.) Die Suppe wird am Büfett oder an einem nebenstehenden Tisch geschöpft, auf einem Tablett weggetragen und von rechts eingestellt. Die leeren Suppenteller werden von rechts abgenommen, ebenso die Teller für den nächsten Gang von rechts eingestellt. Wird ein warmer Fisch gegeben, so müssen die Teller gut erwärmt sein, das hat man bei jedem warmen Gang zu beachten. Die Speisen müssen in richtiger Reihenfolge angeboten werden, zuerst Fleisch, dann Soße, Gemüse und Zuspeise. Umgekehrt macht man es nur, wenn zum Beispiel als Hauptgang Spargel mit Schinken gegeben wird, dann bietet man zuerst Spargel und dann Schinken an. Hat man nur eine Bedienung,



Abb. 323. Oster-Frühstückstisch
(Beschreibung Seite 621)

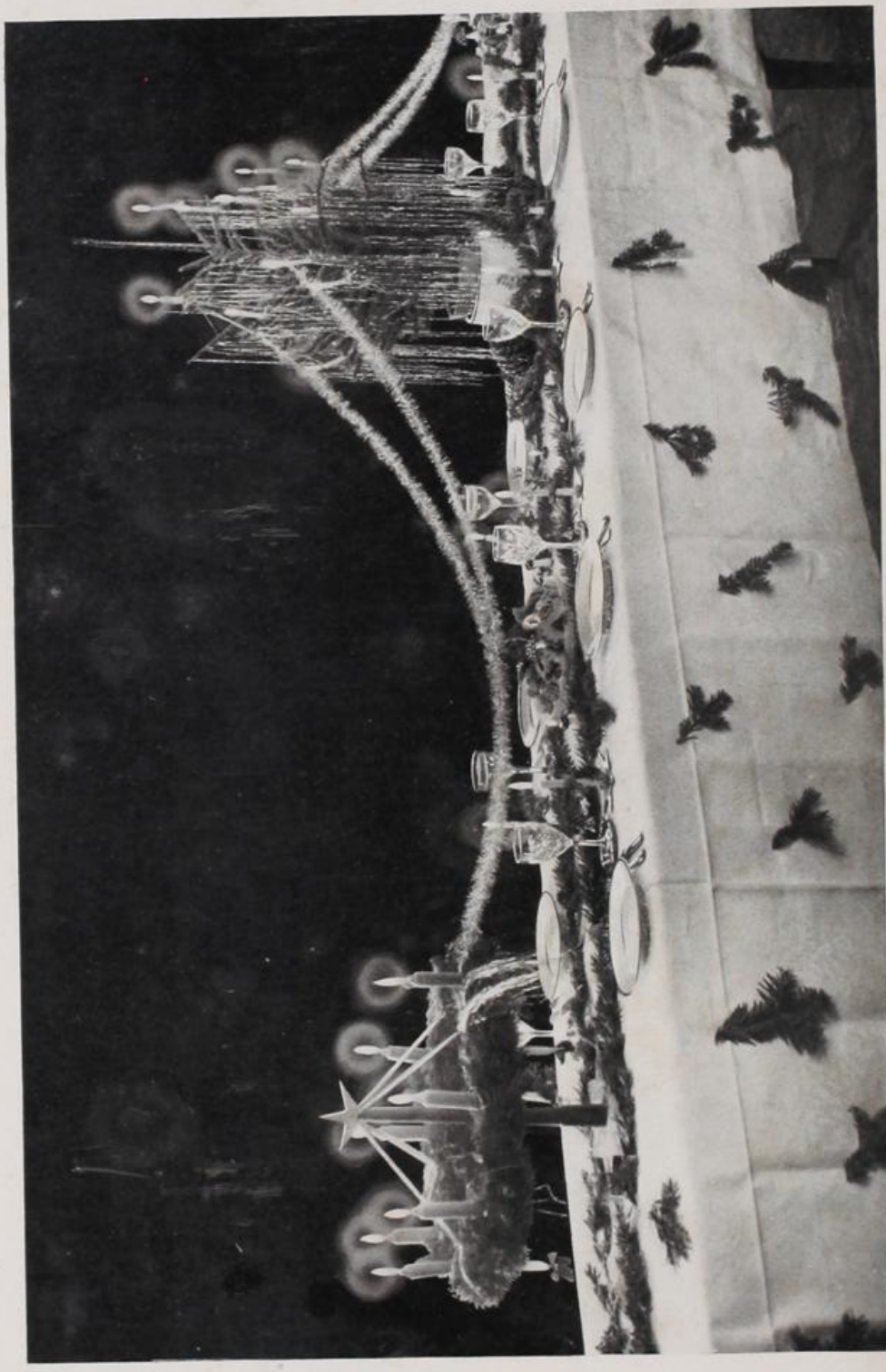


Abb. 324. **Weihnachtstafel (eine Hälfte)**
(Beschreibung Seite 625 und 626)

so wird nur das Fleisch angeboten, alles andere wird weiter gegeben. Angeboten von gemeinsamen Platten wird aber immer von links, und zwar hält man Platten und Schüsseln auf einer Serviette auf der linken Hand in Tischhöhe, damit der Gast bequem nehmen kann. Der Rand einer Schüssel darf niemals berührt werden. Wenn nicht besondere Ehrengäste an der Tafel sind, so ist mit dem Anbieten der Platten zu wechseln; bei Verlobungen und Hochzeiten wird immer beim Brautpaar begonnen. Jeder Gang wird zweimal angeboten, wenn man nur 2 oder 3 Gänge hat, andernfalls nur einmal. Hat ein Gast für ein Gericht gedankt, so wird es ihm nicht mehr angeboten. Nach jedem Gang wird außer dem benutzten Teller alles, was zu dem Gericht gehörte, von der Tafel entfernt. Beim Abnehmen entfernt man zuerst die Schüsseln und Platten, sodann die Teller. Das Tellerabnehmen geschieht am besten in der Weise, daß man den gebrauchten Teller mit dem Besteck in die linke Hand nimmt, Daumen und kleinen Finger nach oben stellt, die weiteren Teller hinter diesen Teller auf Daumen und kleinen Finger und dem linken Arm aufschichtet und das Besteck nach vornen auf den Teller so legt, daß das Messer in den hohlen Raum der Gabeln kommt. Mit einiger Übung geht dies sehr leicht. Bevor die süße Speise gereicht wird, ist alles vom Tisch zu entfernen und die Brotkrumen mit einer Tischbürste und Schaufel abzukehren. Wenn einem Gast etwas gereicht wird, zum Beispiel eine Gabel, Serviette, Brief oder dergleichen, so wird es stets auf einen Teller gelegt.

Ist die Tafel aufgehoben, so hat man schon den Mokka in einem anderen Zimmer bereitgestellt.

Kaltes Büfett. Siehe Tafel 44.

An Stelle von Abendessen bei Hausbällen, Polterabend usw. richtet man gerne ein kaltes Büfett. Auf diese Weise ist es der Hausfrau möglich, auch in kleinen Räumen eine größere Anzahl Gäste zu bewirten. Auf das Büfett können aufgestellt werden: Kalte Braten, Ochsenzunge, Schinken, Geflügel, Hummer, Languste, Fischmayonnaise, Pastetchen, verschiedene Salate, allerlei Brötchen, Käsegebäck, ferner Torten, Creme, Kleinbackwerk usw.

Die Teller und notwendigen Bestecke stehen auf einem weißgedeckten Tisch an der Seite des Büfetts.

Die Gäste holen sich dann am Büfett die Speisen, und als Getränke können Tee, Bier, Wein oder Sekt gereicht werden.

Die Weihnachtstafel. Siehe Tafel 48.

Zum Schmücken einer Weihnachtstafel werden immer Tannenzweige verwendet. Der Tisch wird mit einem weißen Tischtuch belegt, in die Mitte kommt ein lichtgrüner Läufer aus Kreppapier, der ganz mit kleinen Tannenzweigchen eingefaßt ist. Zwischen die Zweige kann man kleine Silber- oder Goldsterne legen; sehr hübsch sehen auch gebackene, glasierte Pilze aus. In Vasen oder niederen Schalen ordnet man Tannenzweige, Mispeln, Kätzchen und rotgefärbte, getrocknete Buchenblätter;

auch das ganze Zimmer schmückt man mit Tannenzweigen. Sehr hübsch sehen auf dem Tisch die Ständer mit Tannenkränzen, roten Bändern und Lichtern besteckt, aus; von diesen aus kann man zum Kronleuchter die dicken Silberschnüre ziehen. Vor jeden Platz stellt man auf einem Tannenzweigchen, mit Draht befestigt, einen Pinienzapfen, mit einer Weihnachtskerze besteckt, die alle, ehe man zu Tisch geht, angezündet werden. Siehe Weihnachtstafel, Abb. 324.

Andere hübsche Tischverzierungen sind: Ein breites Kelchglas als Weihnachtsrose; dazu werden aus rosa Seidenpapier Blätter geschnitten, diese außen aufgeklebt, ein grünes Seidenpapier als Kelch und innen in das Glas eine kleine Kerze.

Oder ein vergoldeter fünfzackiger Stern, auf dem man in der Mitte mit einer Stecknadel eine Kerze befestigt, dahinter ein kleines Tannenzweigchen mit einem Glöckchen und mit einem goldenen Schnürchen an die Kerze gebunden (siehe ebenfalls Abb. 324). Oder man stellt in ein kleines, aus Wachs gegossenes, rundes Schälchen, das man mit Silberpapier belegt, eine kleine Kerze. Sehr hübsch sind auch aus Tannenspitzen Hufeisen gebunden, ein Band durchgeschlungen mit „Frohe Weihnachten" darauf gedruckt und mit drei halben Kerzchen besteckt.

Beim Decken des Tisches gelten die gleichen Regeln, wie vorher angegeben. Der Gabentisch wird ebenfalls weiß gedeckt, einzelne Tannenzweige dazwischengelegt und das herunterhängende Tuch mit Zweigchen besteckt oder mit einer Girlande aus Tannen geschmückt.

Der Christbaum sieht immer am schönsten aus, wenn er ganz weiß gehalten ist. Man kann am Tag vorher 2—3 Pfund Salz mit Wasser befeuchten (aber ja nicht zu viel Wasser zugeben), dies auf die Zweige aufstreichen, trocknen lassen, dann mit Eiszapfen, weißen Tannenzapfen und Lametta schmücken. Die einzelnen Lamettafäden sollen immer gleichmäßig aufgehängt werden.

Das Falten der Servietten

Die Servietten müssen vor dem Falten feucht gebügelt oder gemangt werden; letzteres ist vorzuziehen. Außerdem hat man beim Falten darauf zu achten, daß man die Servietten pünktlich faltet; die umgebogenen Ecken müssen scharf herauskommen; die Falten müssen gut gestrichen werden, und wo die Servietten in mehrere Lagen gelegt werden, muß durch Klopfen mit der Hand nachgeholfen werden. Je genauer und schärfer die Falten umgebogen werden, desto schöner ist die Form und um so sicherer läßt sich die Serviette aufstellen.

1. Schräges Viereck.

Man legt die Serviette dreifach zusammen, die offene Seite gegen sich, streicht die Serviette glatt, faßt die beiden oberen Ecken und legt die Serviette in der Weise gegeneinander, daß sie in der Mitte eine Spitze bildet, wie die Abbildung 325 a zeigt.

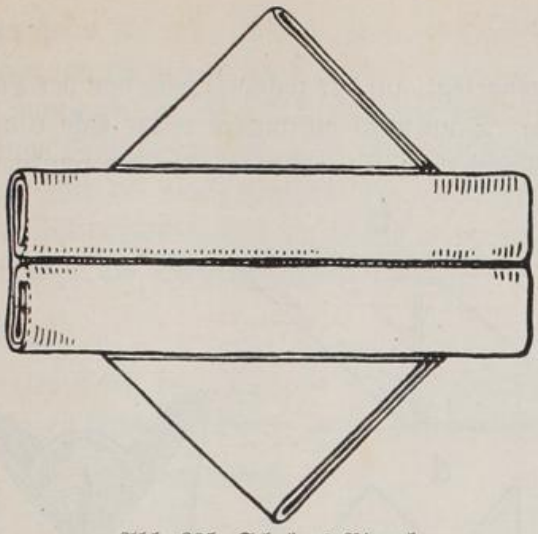
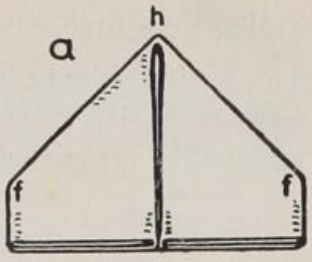
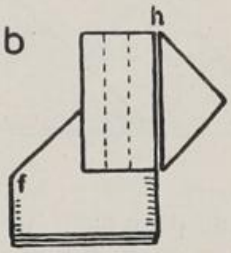
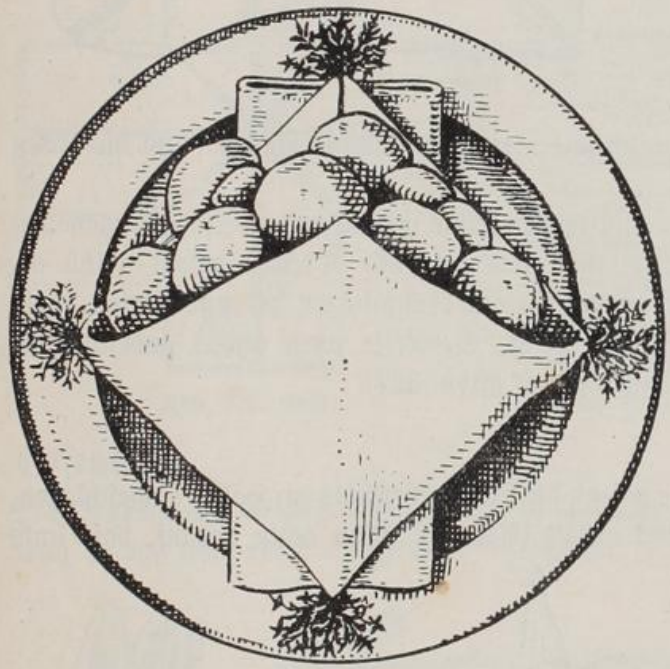


Abb. 325. Schräges Viereck.







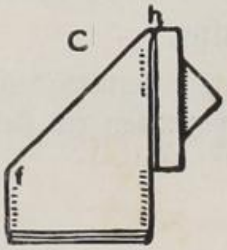


Abb. 326. Dasselbe gewendet für Gemüseplatte.

Hierauf legt man f auf h (siehe Abbildung), legt das Vorstehende in eine doppelte oder dreifache Falte zurück (Abbildung), ebenso verfährt man mit der anderen Hälfte und erhält die Abbildung.

2. Schräges Viereck für Gemüseplatte.

Die Serviette wird, wie oben beschrieben, zusammengefaltet, umgewendet und mit Kartoffeln in der Schale, Salzkartoffeln, Blumenkohl oder Spargeln aufgetragen und die Ecken mit Petersilie verziert. Doch muß zum Falten für diesen Zweck eine große Serviette genommen werden.

3. Hoher Brotkorb.

Die Serviette wird dreifach zusammengelegt, auf der rechten Seite von der Länge ungefähr ⅓ eingeschlagen (Abb. 3a). Dann wird die untere rechte Ecke o auf c und d auf i gelegt (Abb. b). Die Serviette wird gewendet, an der punktierten

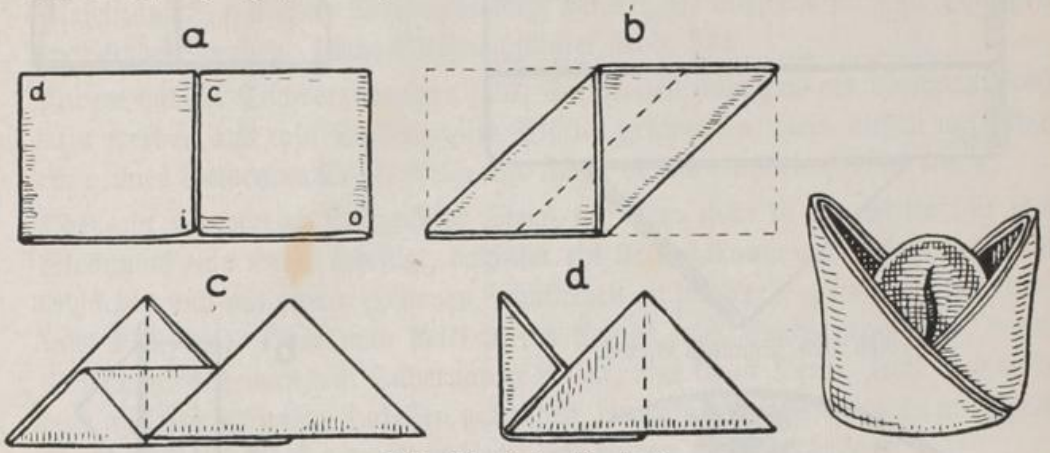


Abb. 327. Hoher Brotkorb.

Linie gebrochen, so daß beide schräge Seiten aufeinanderliegen und die Ecken in die Höhe gestellt (Abb. c).

Nun wird die linke Ecke an der punktierten Linie genau an der Spitze eingebogen und unter das in glatter Fläche vor uns liegende Dreieck gelegt (Abb. d), die Serviette gedreht und das andere Dreieck ebenfalls an der punktierten Linie umgebogen und eingeschoben. Die fertige Serviette wird etwas auseinandergezogen und ein Brot in die Mitte gelegt (Abb. 327).

4. Tulpe.

Die Serviette wird in die Hälfte gelegt, die Länge ebenfalls zur Hälfte eingeschlagen, so daß man ein kleines Viereck erhält (Abb. a). Man achte darauf, daß links

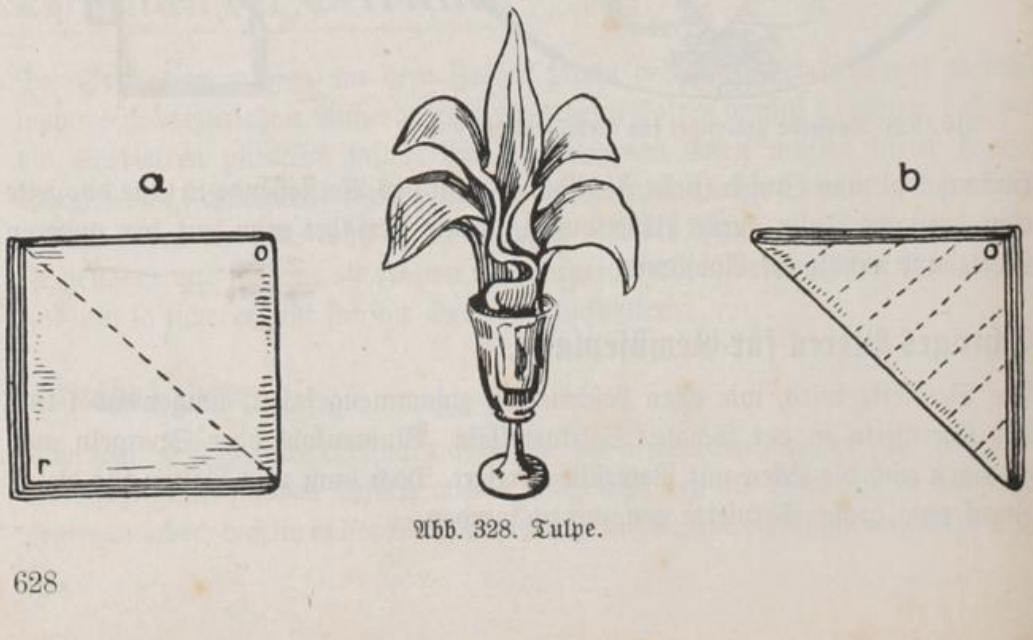


Abb. 328. Tulpe.

unten bei r die vier offenen Ecken der Serviette liegen. Hierauf legt man zwei der offenen Ecken nach oben auf o und zwei der Ecken unter o (Abb. b.) Hierauf faßt man das Dreieck mit beiden Händen, legt von der Mitte aus gleichmäßige stehende Falten, wie die punktierten Linien (Abb. b) zeigen. Die Falten müssen immer mit der einen Hand nach außen gestrichen werden. Dann faßt man das ganze Faltenbündel, setzt die Serviette in ein Glas und zieht auf beiden Seiten zwei Ecken als Blätter herunter, wie Abb. 328 zeigt.

5. Kreuz.

Die vier Ecken der Serviette werden zweimal nacheinander der Mitte zu eingeschlagen (Abb. a). Dann legt man die linke Hand flach auf die vier Ecken in der

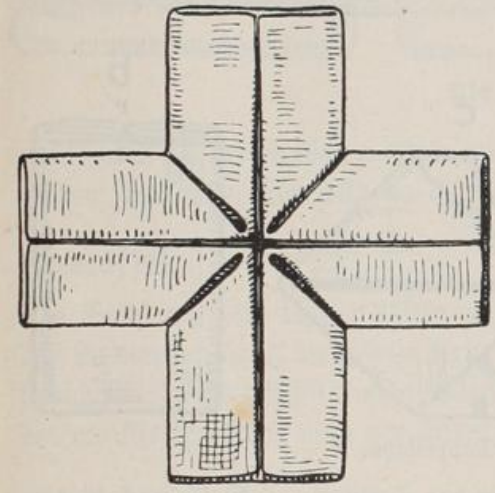
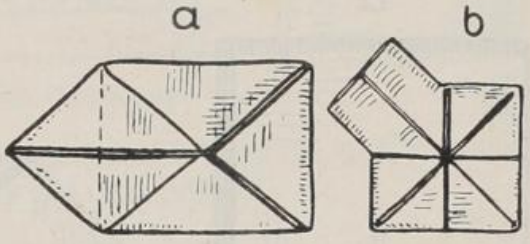


Abb. 329. Kreuz.



Mitte, die rechte ebenso flach darunter und wendet die Serviette. Die Ecken werden ebenfalls zur Mitte gelegt, nochmals gewendet und die Ecken wieder nach der Mitte eingebogen. Nun streicht man die Serviette glatt und zieht die Ecken von unten auseinander, wie Abb. 329 zeigt.

6. Hasenöhrle.

Man legt die Serviette der Breite nach in der Mitte zusammen, ebenso der Länge nach, so daß man ein Viereck erhält und die vier offenen Seiten links unten sind

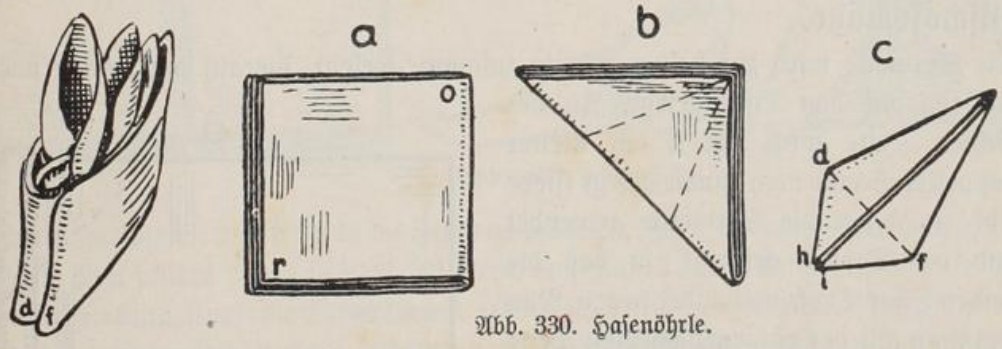
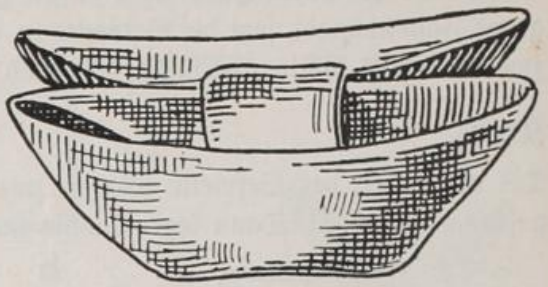


Abb. 330. Hasenöhrle.

(Abb. a). Nun legt man die unteren vier offenen Ecken r auf o (Abb. b) und das Dreieck an den punktierten Linien der Mitte zu (Abb. b), schlägt die zwei Spitzen h und i an den punktierten Linien nach unten zurück, stellt das Ganze auf, so daß d und f nebeneinander liegen, und zieht die vier Ecken in die Höhe, wie Abb. 330 darstellt.

7. Doppelkahn.

Man legt die Servietten dreifach zusammen, schlägt die linke Seite ungefähr ¼ einwärts, die andere Seite wird ebenfalls so weit eingeschlagen, daß der größere Umschlag in den kleineren zu liegen kommt (Abb. a). Nachdem die Serviette glattgestrichen ist, legt man die beiden Seiten der Mitte zu gegeneinander, wendet die Serviette und erhält Abb. b. Man hält den Daumen der linken Hand bei r fest auf die untere Lage der Serviette, erfaßt mit der



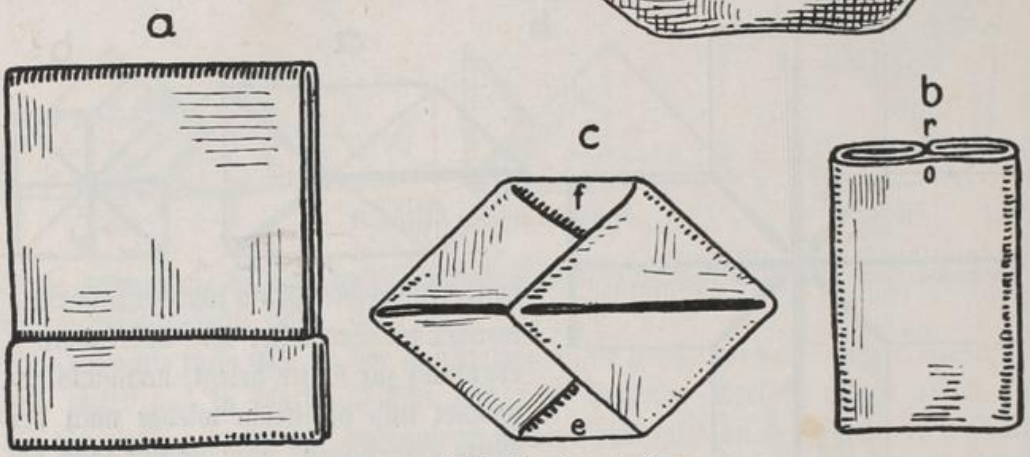
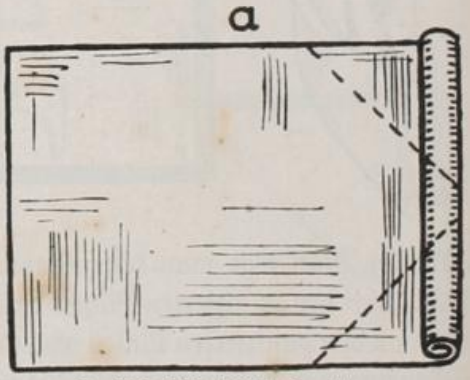


Abb. 331. Doppelkahn.

rechten Hand bei o die beiden oberen Lagen der Serviette, zieht sie nach hinten, soweit man kann, zurück, so daß sich oben eine Spitze bildet; die andere Seite wird auf dieselbe Weise, wie die vorhergehende, behandelt (Abb. c). Nun preßt und klopft man die Serviette, legt e auf f, drückt nochmals fest die Lagen aufeinander und stellt die Serviette auf (Abb. 331).

8. Bischofsmütze.

Die Serviette wird zur halben Breite zusammengelegt, hierauf der Länge nach vor sich auf den Tisch gelegt. An der rechten Seite wird ein 2 cm breiter doppelter Saum nach innen gelegt (siehe Abb. a), dann die Serviette gewendet und ein Dreieck geformt, so daß die beiden Säume nebeneinander liegen. Nun legt man auf der entgegengesetzten Seite einen gleich breiten doppelten Saum nach innen (Abb. b) und legt 3 cm entfernt von der oberen Spitze ein zweites Dreieck. Von der unteren glatten Seite faltet



Zu Abb. 332. Bischofsmütze.

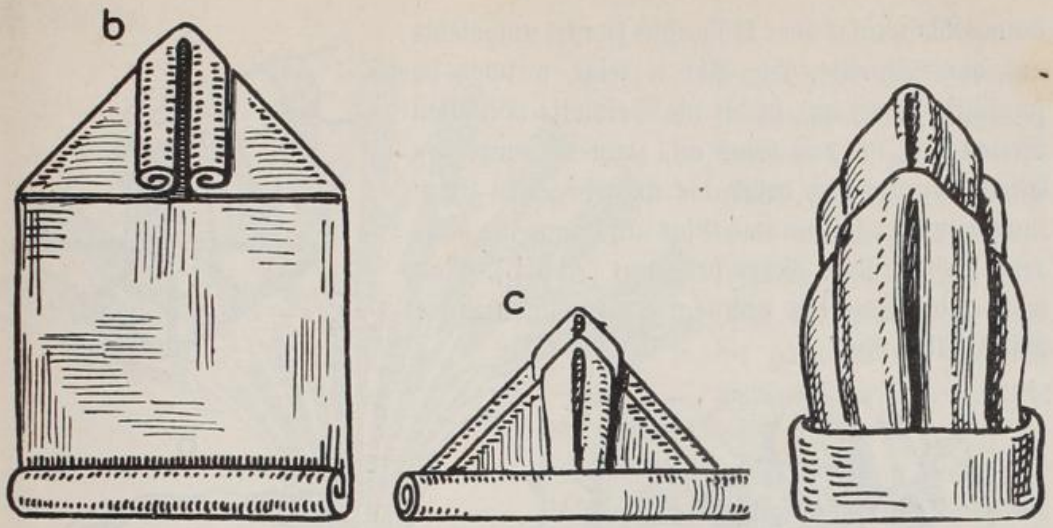


Abb. 332. Bischofsmütze.

man einen doppelten Saum (Abb. c), legt diesen nach innen um, steckt die beiden Enden ineinander und stellt die Serviette auf (Abb. 332).

9. Pantoffel.

Die Serviette wird in der Mitte gebrochen, dann nochmals zusammengelegt, so daß sie vierfach liegt, die offene Seite gegen sich, dann in der Mitte umgeschlagen, so daß sich oben in der Mitte eine Spitze bildet (Abb. a). Die Serviette wird nochmals der punktierten Linie nach der Mitte zu eingeschlagen, dann e auf d aufeinander-



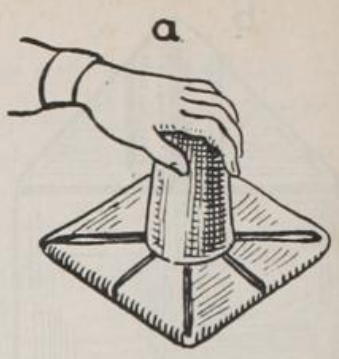
Abb. 333. Pantoffel.

gelegt und die Serviette so in die Hand genommen, daß die offene Seite nach unten liegt. Nun schiebt man i so weit bei e ein, daß man h bei d unter das Vorderblatt einstecken kann, klopft die Serviette und erhält den Pantoffel (Abb. 333), der gerne bei Hochzeiten dem Bräutigam gegeben und mit einem Myrtensträußchen geschmückt wird.

10. Rose.

Die Ecken der Serviette werden viermal nacheinander der Mitte zu eingeschlagen, wie Abb. a zeigt, zum fünftenmal nach der anderen Seite hin. Hierauf legt man ein

kleines Wasserglas oder Tasse ohne Henkel umgekehrt auf die Serviette, wie Abb. a zeigt, wendet sie sorgfältig damit um, drückt die Serviette von allen Seiten fest an das Glas an, zieht die einzelnen Ecken herunter und drückt die umgebogenen Ecken immer wieder fest an das Glas an, damit die Rose eine schöne runde Form bekommt (Abb. b). Man wendet die Serviette und legt ein Brötchen in die Mitte (Abb. 334).





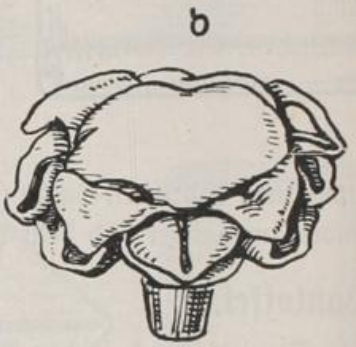
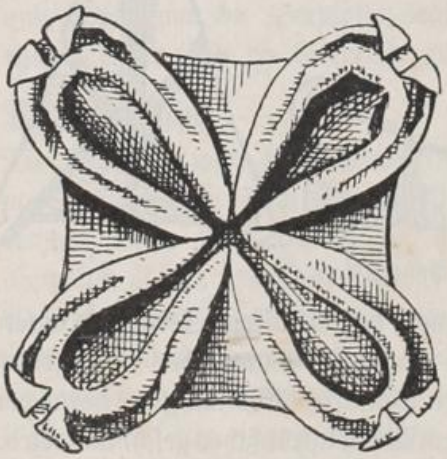


Abb. 334. Rose.

11. Kleeblatt.

Hierzu schlägt man die Ecken der Serviette dreimal nacheinander der Mitte zu, wendet diese, biegt sie ein viertes Mal ein, klopft die Serviette und hält mit der einen



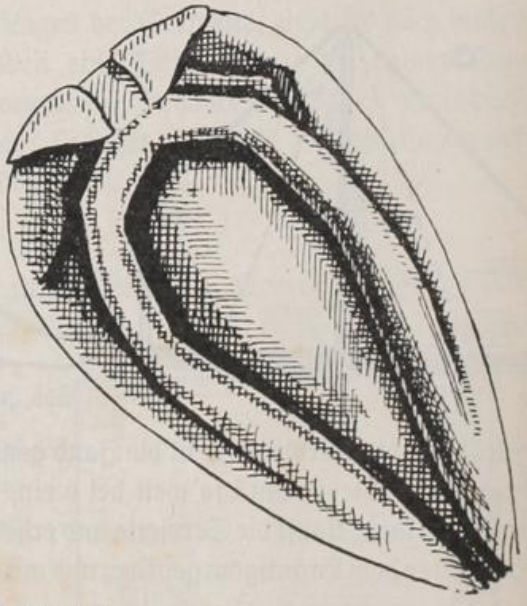


Abb. 335. Kleeblatt.

Hand die vier Spitzen in der Mitte fest, zieht mit der anderen Hand die einzelnen Ecken hervor, schlägt ein Eckchen nach innen und gibt dem Blatt eine hübsche Form (Abb. 335).

12. Fächer.

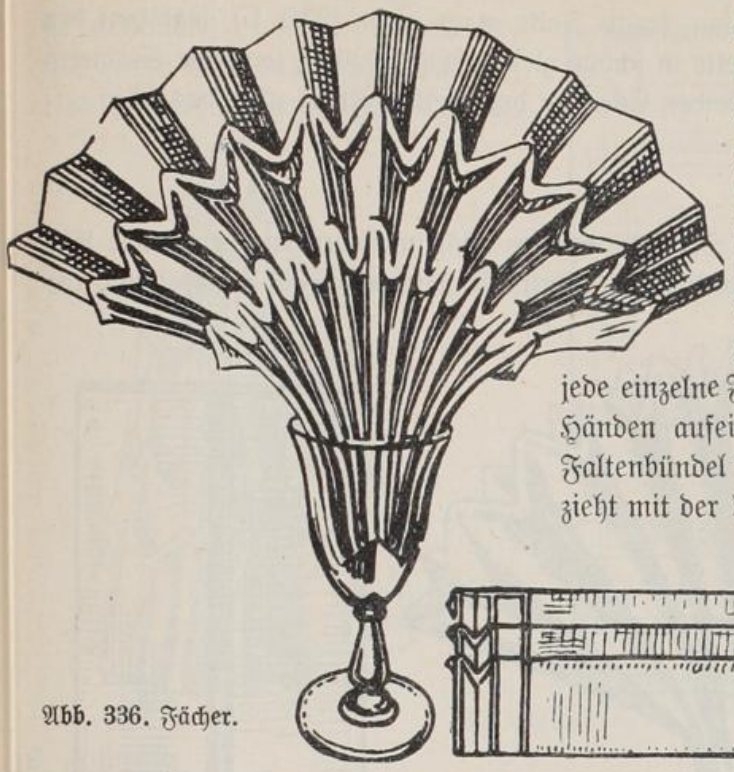
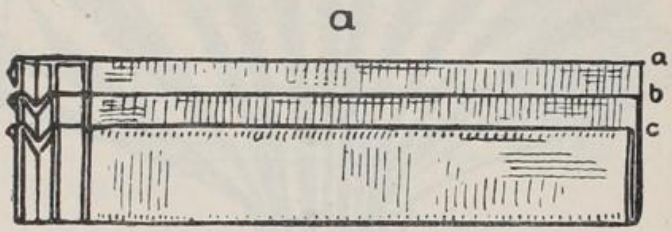


Abb. 336. Fächer.

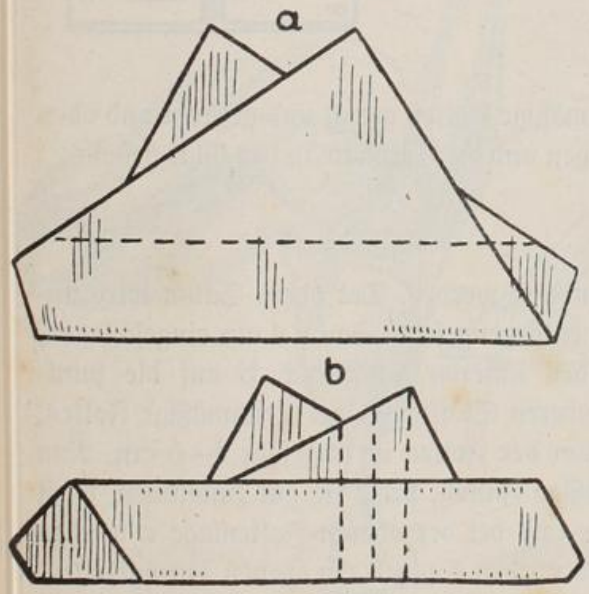
Der Saum der Serviette wird nach oben gelegt, 3 cm entfernt der gegenüberliegende Saum, dann nochmals in der gleichen Entfernung eine dritte Falte (Abb. a). Nun legt man die ganze Länge in schöne gleichmäßige Falten, streicht jede einzelne Falte und preßt sie mit den Händen aufeinander, nimmt das ganze Faltenbündel fest in die rechte Hand und zieht mit der linken bei dem zweiten und



dritten Einschlag die Eckchen herunter, die ebenfalls fest gepreßt werden und mit der Kante der Falten gleichstehen müssen. Die Serviette wird in einem Glas aufgestellt.

13. Schmetterling.

Die untere rechte Ecke wird nach oben gelegt, so daß sie von der entgegengesetzten Ecke



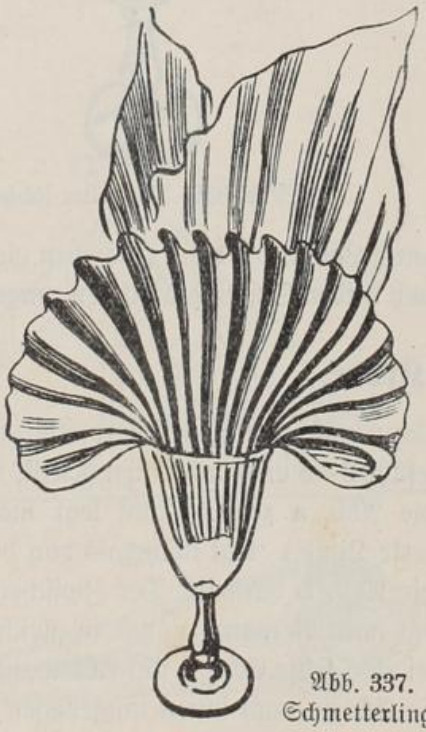


Abb. 337. Schmetterling.

ungefähr 15—20 cm entfernt liegt (Abb. a). Dann legt man an der punktierten Linie eine gleichmäßig breite Falte nach oben (Abb. b), legt von der Mitte aus die ganze Serviette in schöne gleichmäßige Falten, stellt die Serviette in ein Glas und zieht die beiden Ecken an den Seiten etwas über das Glas.

14. Doppelter Fächer.

Die beiden Webkanten der Serviette werden nach innen umgeschlagen, wie Abbildung rechts zeigt, dann wird der Stoffbruch b gleichmäßig auf c gelegt und die

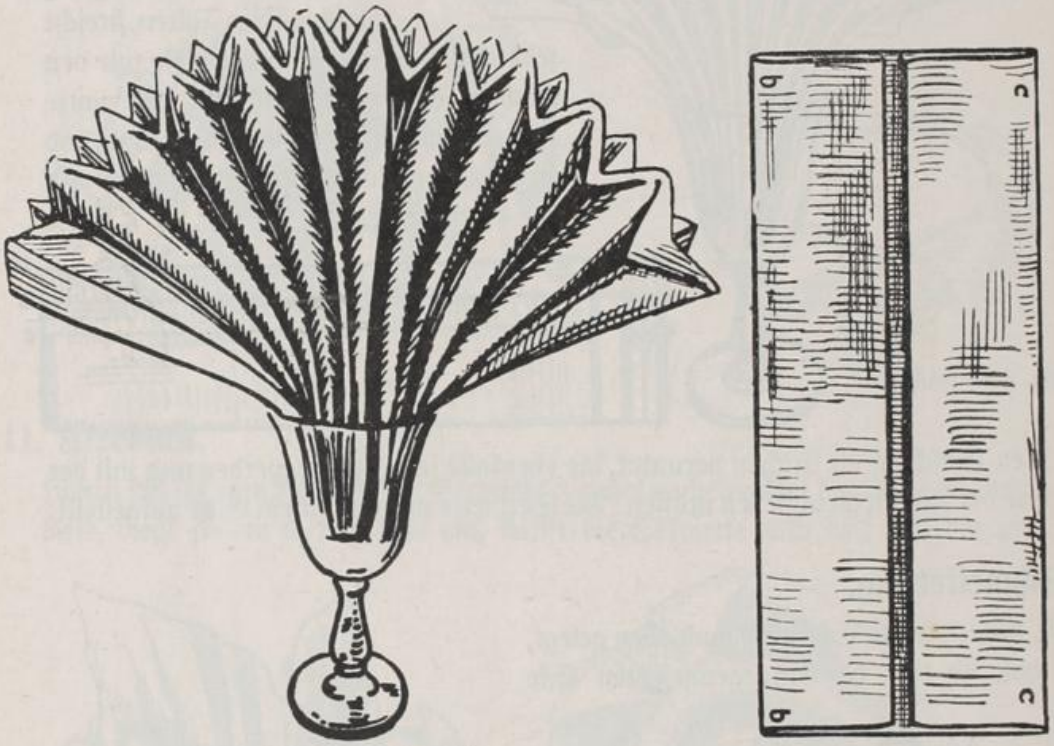


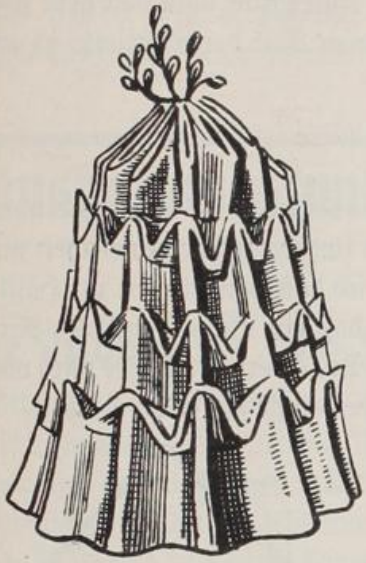
Abb. 338. Doppelter Fächer.

ganze Länge wie beim Fächer in gleichmäßige Falten gelegt und gepreßt und oben nach beiden Seiten die Eckchen umgebogen und die Serviette in das Glas gestellt.

15. Krone.

Dazu muß eine große Serviette genommen werden. Der obere Saum wird ungefähr 6—8 cm nach innen gelegt, der entgegengesetzte Saum 4 cm eingeschlagen, wie Abb. a zeigt. Dann legt man den unteren Stoffbruch b auf die punktierte Linie c, legt nochmals von der oberen Stofflage zwei gleichmäßige Falten, wie Abb. b darstellt. Der Zwischenraum der Falten ist ungefähr 4—5 cm. Nun legt man die ganze Länge in gleichmäßige Falten, preßt sie gut zusammen, biegt bei d, e, f die Eckchen um Abbildung b, und bei der oberen Faltenlage c werden die Eckchen nach innen umgebogen und an den Spitzen ein Faden durchgezogen.

Man stellt die Serviette auf, schließt sie zur Rundung zusammen, verziert sie mit einem Myrtensträußchen und gibt dies bei einer Hochzeitstafel der Braut.



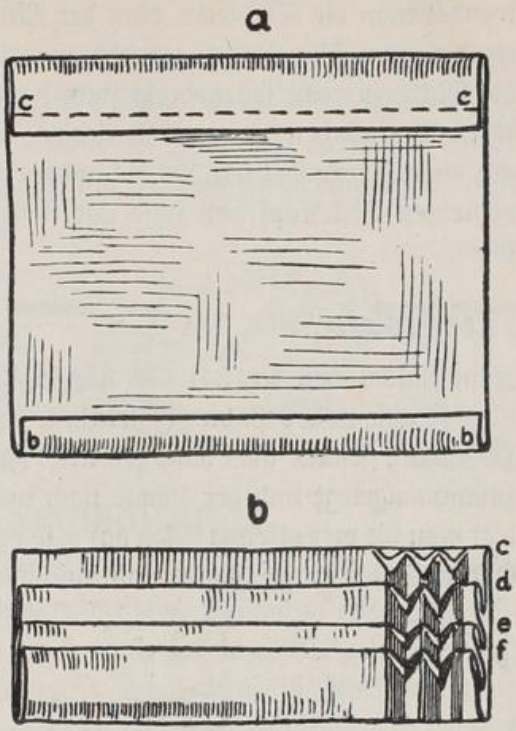


Abb. 339. Krone.

16. Schwan.

Die ausgebreitete Serviette wird zu einem Dreieck gelegt, so daß die eine Ecke ungefähr 7 cm von der anderen entfernt liegt, wie Abb. a zeigt. Hierauf

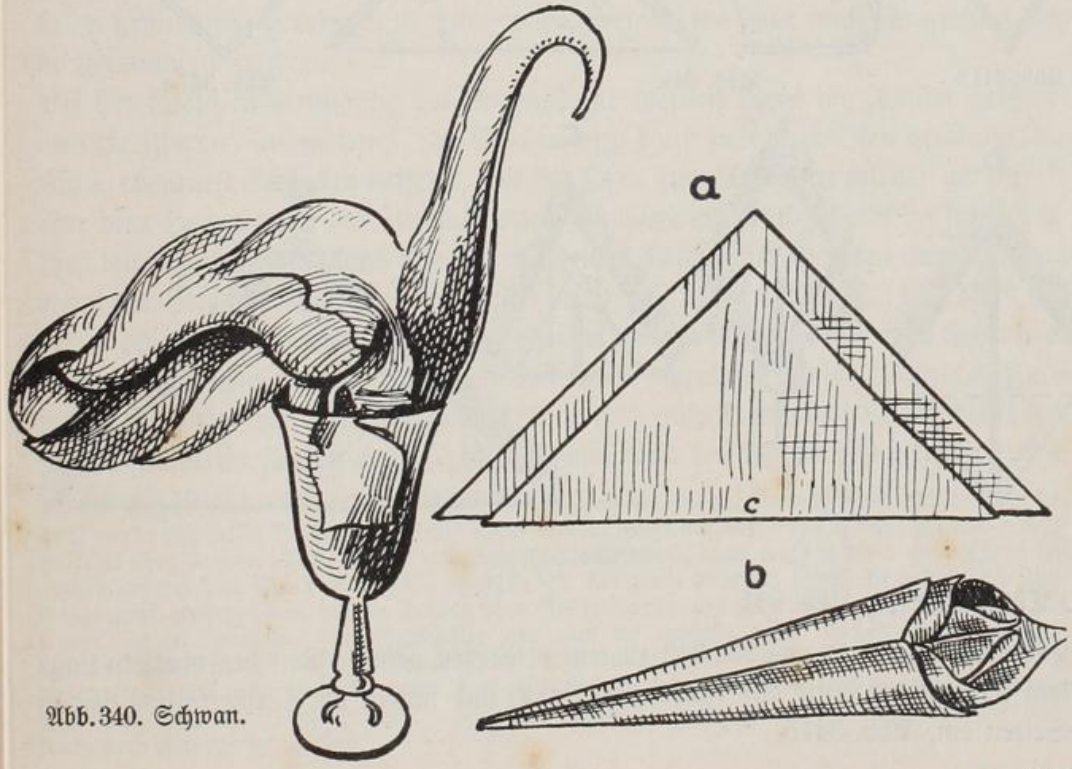


Abb. 340. Schwan.

wendet man die Serviette. Von der Mitte des Stoffbruchs c ausgehend, werden zwei gleichmäßige Rollen gedreht, wobei zu beachten ist, daß sie besonders gegen die Mitte zu recht fest gedreht sind, damit der Schwanenhals schön schlank wird. Am besten machen dies zwei Personen; im anderen Falle steckt man die eine Rolle mit einer Stecknadel fest, bis die andere gedreht ist. Nun formt man von dem festgedrehten Teil Kopf und Hals und steckt den mittleren Teil der Serviette in ein Glas.

17. Teeserviette, Abb. 342.

Zum Falten von Nr. 341 und 342 eignen sich am besten kleine Teeserviettchen ohne Fransen oder Papierserviettchen. Am schönsten sind dazu Teeserviettchen mit Hohlsaum, gestickte oder bunt gewirkte. Zu Nr. 342 wird das Serviettchen zur Hälfte zusammengelegt und der Länge nach nochmals, so daß ein Viereck entsteht. Nun legt man die vier offenen Ecken auf o, so daß man ein Dreieck erhält. Dieses wird von beiden Seiten eingeschlagen und auf ein Kuchentellerchen gelegt (Abb. 342).

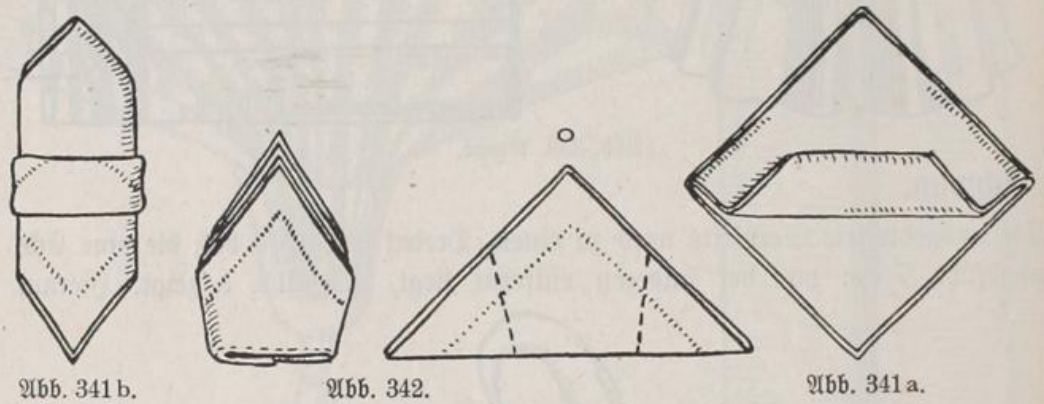


Abb. 341 b. Abb. 342. Abb. 341 a.

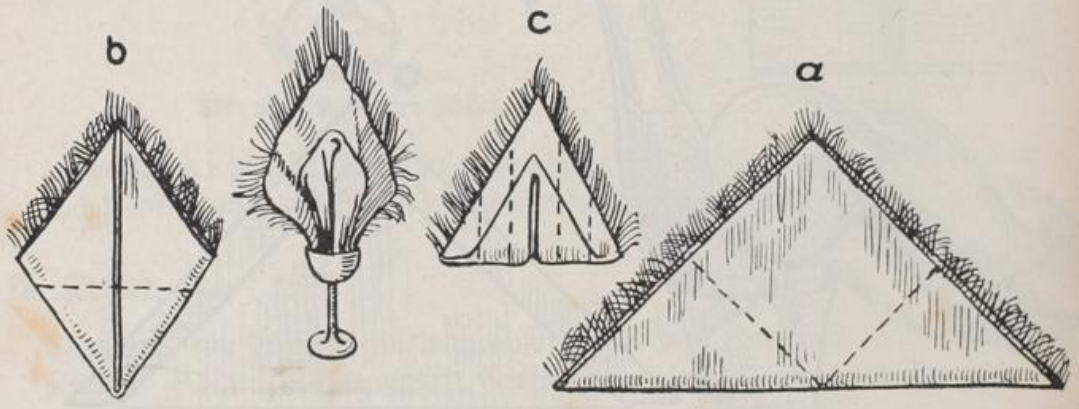


Abb. 343.

18. Teeserviette, Abb. 341.

Die Serviette wird wie Nr. 342 zu einem Viereck gelegt. Von der obersten Lage legt man in der Mitte eine Falte, Abb. 341a, und schlägt die Serviette von beiden Seiten ein, Abb. 341b.

19. Teeservietten, Abb. 343.

Zu dieser Form nimmt man am besten eine Teeserviette mit Fransen. Die offene Serviette wird zu einem Dreieck zusammengelegt (Abb. 343a). Dann legt man die beiden Ecken, schlägt die Serviette an der punktierten Linie nach unten um (siehe Abb. 343b), wendet dieselbe, legt ungefähr fünf Falten (siehe Abb. 343c) und stellt das Serviettchen in einen Eierbecher.

Haushaltungskunde



Die Wohnung und deren Reinhaltung

Ordnung und Reinlichkeit müssen im Hause sein, überall und zu jeder Zeit, das ist die erste Bedingung für eine tüchtige Hausfrau. Ist eine Wohnung noch so bescheiden und einfach ausgestattet, ist sie aber immer rein und alles darin in Ordnung gehalten, so fühlt sich jedermann wohl und weilt gerne darin. Die Instandhaltung der Wohnung und deren Einrichtung erfordert große Mühe und Zeit, und es muß die größte Sorgfalt darauf verlegt werden, durch richtige Behandlung aller Gegenstände dieselben zu erhalten.

Die Wohnung muß täglich gelüftet, die Zimmer aufgeräumt, die Fußböden rein gemacht und die Möbel abgestaubt werden. Jede Woche einmal sollte jeder Wohnraum gründlicher gereinigt, und ein- oder zweimal im Jahr muß ein großer Putz vorgenommen werden.

Bei der täglichen Reinigung der Wohnräume werden zuerst die Fenster geöffnet und die Zimmer aufgeräumt. Im Winter wird dann zuerst der Ofen gereinigt, die Asche, eventuell Schlacken entfernt und der Ofen zum Anfeuern wieder gerichtet*. Vor dem Heizen muß das Zimmer etwa 20 Minuten gelüftet sein, da sich frische Luft leichter erwärmen läßt. Wenn der Ofen in Tätigkeit ist, beginnt man mit dem Reinigen. Etwaige Teppiche werden am besten erst feucht abgerieben und dann mit der Teppichbürste abgefegt oder noch besser mit einem feuchten, sauberen Schrubber abgebürstet, dann werden sie gegen den Tisch umgelegt. Kleine Teppiche, Felle und dergleichen rollt man auf, rechte Seite nach außen, und legt sie vor die Türe, um sie später im Freien auszuschütteln, dann wird der Boden gekehrt, mit einem

* Beim Anzünden des Feuers ist zu beachten, daß das Papier zusammengeballt in den Ofen gesteckt wird; auf dieses kommt kreuzweise übereinandergelegt dünnes, dann dickes Holz und darauf Briketts oder Kohlen (Koks braucht ein größeres Unterfeuer), dann werden die oberen Türen fest geschlossen und das Feuer von unten angezündet. Die meist dicht am Ofenrohr befindliche Zugklappe muß geöffnet sein, bis die Kohlen oder Briketts anfangen zu brennen, dann wird, um das Feuer länger anzuhalten, die Zugklappe und auch die unterste Türe (Aschentüre) geschlossen. Wenn alle Kohlen oder Briketts brennen, darf erst wieder frisch aufgelegt werden; es ist wichtig, diesen Zeitpunkt nicht zu versäumen, sonst wird die Heizkraft zu gering und die neuaufgelegten Kohlen kommen nicht mehr in Glut. — Bei Verwendung von Koks empfiehlt sich, erst ein Grundfeuer von Briketts zu machen.

trockenen oder feuchten Tuche aufgewischt, geblockt und nochmals trocken aufgerieben (siehe Fußböden). Um auch unter Schränke, Kommoden usw. zu kommen, schlage man das Tuch um den Schrubberstiel und bearbeite so den Boden; auch gibt es dazu praktische Zimmerwischer „Mop", mit denen man mit Leichtigkeit unter alle Möbel und in alle Ecken wischen kann. Beim Kehren achte man darauf, daß nicht zu viel Staub aufgewirbelt wird, und entfernt nach dem Kehren sofort mit Schaufel und Handbesen den Schmutz aus dem Zimmer. — Die letzte Arbeit im Zimmer ist das Abstauben; damit man dabei nichts vergesse, nehme man stets die eine Seite nach der anderen.

Die wöchentliche Reinigung (Freitag oder Samstag nimmt man dazu) schließt verschiedene andere Arbeiten mit ein: Teppiche, sofern es keine großen sind, Polstermöbel usw. werden geklopft und gebürstet oder mit dem Staubsauger abgesaugt oder auch nur mit einem in leichtes Essigwasser getauchten, gut ausgewrungenen Tuch abgerieben. Schränke werden oben abgewaschen, Fenster ausgerieben oder geputzt. Gegenstände aus Messing, Kupfer oder Nickel müssen mit einem hierzu bestimmten Tuche und einem Putzmittel, wie Schlämmkreide, Putzpomade usw., blank gerieben werden. Nippsachen, Vasen, Aschenbecher usw. müssen mit leichter Seifenlauge oder klarem, lauwarmem Wasser, dem man etwas Salmiak zugesetzt hat (½ Eimer Wasser und 1 Eßlöffel Salmiak), ausgewaschen werden. Die Möbel sowie Türen, Fensterverkleidungen, Leisten bleiben sehr schön, wenn sie wöchentlich einmal mit einem feuchten Leder abgewischt, Terpentinwasser (½ Eimer — 1 Eßlöffel), danach mit einem trockenen Tuche (Leinentuch) tüchtig nachgerieben werden. Die Blumen müssen geordnet und abgespritzt, Blattpflanzen mit einem Schwämmchen und lauwarmem Wasser abgewaschen, Blumentöpfe und Untersätze abgebürstet werden. Zuletzt müssen die Putzgeräte, wie Besen, Bürsten, Tücher, Fensterleder, Blocker usf., gereinigt und sorgfältig an bestimmtem Platz aufbewahrt werden.

Die Reinigung des Schlafzimmers.

Die Fenster werden weit geöffnet und bleiben, wenn möglich, den ganzen Tag offen, Bettvorlagen, kleine Teppiche usw. werden aufgerollt, rechte Seite nach außen, dann die Betten am besten auf zwei Stühlen ausgelegt, möglichst luftdurchlässig. Das Deckbett wird zunächst aufgeschüttelt und so zusammengeschlagen, daß die auf dem Körper gelegene Seite nach außen kommt, dann am besten in die Mitte der beiden Stühle ausgebreitet, die Kissen, Oberleintuch mit Steppdecke oder Teppich zu beiden Seiten auf die Stuhllehne so gelegt, daß die einzelnen Teile für sich ausgebreitet sind. Auflegematratze und Keilkissen werden im Bett hochgestellt. Dann wird der Waschtisch gerichtet, der Inhalt von Waschschüssel, Nachtgeschirr usw. wird in den Toiletteneimer geschüttet und aus dem Zimmer entfernt. In einem sauberen Eimer mit lauwarmem Wasser werden erst die Gläser (für Kalkränder Essigwasser, Eierschalen, Kartoffelstückchen), dann das Waschbecken, die Seifenschale, der Toiletteneimer mit Vim und zuletzt das Nachtgeschirr gereinigt, letzteres muß immer mit etwas Wasser im Nachttisch aufbewahrt werden. Wöchent-

lich einmal muß es mit Soda oder Seifenlauge ausgewaschen und von Zeit zu Zeit mit verdünnter Salzsäurelösung behandelt werden. Wenn die Waschtischgeräte pünktlich gereinigt sind, wird der Waschtisch sauber gemacht. Etwaige Seifenspritzer am Unterteil des Waschtisches müssen feucht abgewischt werden. Die Marmorplatte wird mit warmem Wasser abgewaschen oder Seifen-Salmiakwasser, niemals eine Säure, da diese den Marmor angreift. Bei Linoleumbelag nur Kernseife und warmes Wasser nehmen. Linoleum und Marmor können auch eingewachst und glänzend gerieben werden. Alle Gegenstände werden wieder auf den Waschtisch geordnet. Nachdem die Betten mindestens eine Stunde gelüftet, werden sie wieder eingelegt, man achte darauf, daß die Auflegematratzen täglich gewendet und die einzelnen Teile gewechselt werden. Nach dieser Arbeit beginnt man mit Kehren des Zimmers. Man fängt bei den Fenstern an und arbeitet der Türe zu. Der Besen darf beim Kehren nur leicht gehoben werden, damit der Staub nicht emporgewirbelt wird, außerdem muß dem Strich nach gekehrt werden. (Man vergesse dabei nicht die Eckchen und Winkel; die Stellen unter Kommoden, Schränken usw. behandle man mit dem Handfeger oder mit dem Besenstiel, um den man ein Tuch gewickelt hat, oder mit dem Mop. Der Boden wird weiter gereinigt, wie schon bei Wohnzimmerreinigung beschrieben wurde; siehe auch Fußbodenreinigung.) Die wöchentliche Reinigung umschließt folgende Arbeiten: Die Waschtischplatte, das Waschgeschirr, Nachttischplatten, Nachtgeschirr, Toiletteneimer usw. werden mit warmem Seifenwasser ausgewaschen, wenn nötig gebürstet (50 g Seifenpulver, 1 Eimer Wasser), mit klarem Wasser nachgewaschen und getrocknet. Wasserflaschen und Gläser werden mit kleingeschnittenen Kartoffelschalen und Essig, Vim oder zerdrückten Eierschalen und Wasser, im schlimmsten Falle mit verdünnter Salzsäurelösung geschwenkt, mit warmem, dann kaltem Wasser gut nachgespült. (Salzsäure darf nur im äußersten Notfalle angewendet werden, die damit behandelten Gegenstände müssen dann besonders gut geschwenkt werden, weil Salzsäure giftig.) Der Nachttisch wird mit einer schwachen Lösung von übermangansaurem Kali (Kaliumpermanganat) ausgewaschen, da dieses den Geruch nimmt. Kämme und Bürsten müssen mindestens monatlich zweimal gründlich gereinigt werden (siehe Bürstenreinigung). Polstermöbel, Teppiche, Bettvorlagen, Matratzen werden geklopft und gebürstet (siehe Teppichreinigung). Für jede vorkommende Arbeit ist ein besonderes Tuch nötig, z. B. Gläser-, Waschgeschirr-, Staub-, Ofen- und Bodentuch. Möbel, Bilder, Spiegel müssen, wie schon beschrieben, mit einem feuchten Leder abgewaschen werden.

Die Möbelreinigung.

Die Möbel bedürfen außer der täglichen und wöchentlichen Reinigung von Zeit zu Zeit (1 Jahr) einer gründlichen Auffrischung, d. h. eines Aufpolierens. Die polierten Möbel werden zunächst abgestaubt, mit lauwarmem Wasser und einem Fensterleder abgewaschen, mit einem trockenen, leinenen Tuch glänzend gerieben. Sehr schmutzige Möbel mit Terpentin oder Petroleumlappen abreiben. Für Flecken

Öl mit Salz oder Zigarrenasche gemischt und mit einem Läppchen aufreiben. Die so bearbeiteten Gegenstände werden nun mit ganz wenig Bodenwichse eingewachst, mit einem leinenen Lappen kräftig im Kreise (nicht strichweise) poliert. Politur: Petroleum, Spiritus und Rohleinöl zu gleichen Teilen.

Gebeizte Möbel werden am besten mit kaltem Wasser und einem Leder abgewaschen und mit einem weichen Tuche nachgerieben.

Unter lackierten und lasierten Möbeln versteht man solche, die außer der Grundfarbe noch mit einem Lack überzogen sind.

Bei solchen Möbeln darf man weder Benzin noch Terpentin anwenden, sie zersetzen den Lack. Die Möbel werden wöchentlich mit einem Tuch und kaltem Wasser abgewaschen oder nur mit einem feuchten Leder. Bei der gründlichen Reinigung verwendet man am besten Kleienwasser oder Panamarindenwasser (100 g Kleie oder 50 g Panamarinde mit 5 Liter Wasser aufgekocht und kalt verwendet), mildes lauwarmes Seifenwasser.

Mit Ölfarbe angestrichene Möbel (Küchenmöbel) können genau so behandelt werden. Schmutzigere Gegenstände dürfen mit leichtem Seifenwasser und einer weichen Bürste behandelt werden (Soda ist zu vermeiden). Für sehr schmutzige Stellen etwas Saponiaseife aufs Läppchen. Von oben nach unten in kleinen Flächen arbeiten. Die Seife nie stehenlassen, sondern sofort abwaschen und trocken reiben. (Herunterlaufende Seifenbrühe an einem trockenen, mit Ölfarbe angestrichenen Möbelstück verursacht weiße Spuren und Flecken.) Schuhcremeflecken mit Petroleum entfernen, nie Benzin, Salmiak oder Terpentin nehmen, da sich sonst der Lack löst.

Ledermöbel reinigt man mit Terpentin und einem wollenen Lappen. Flecken im Leder behandle man mit Hirschhornsalz oder Spektrolwasser. (Man löse 5 g Hirschhornsalz in heißem Wasser, lasse dies erkalten und reibe damit die Flecken ab, dann reibe man das Leder mit wenig Glyzerin kräftig ab.) Nach dem Entstauben reinigt man Leder oft mit angeschlagenem Eiweiß, das man rasch fest einreibt. Mattes Leder kann mit Essig und Öl aufgefrischt werden.

Schleiflackmöbel. Man verwendet zum Reinigen Kernseifenbrühe, niemals Benzin oder Terpentin. Die abgestaubten Möbelstücke werden mit Schwamm oder Leder abgewaschen, mit klarem Wasser nachgespült und nachgetrocknet.

Korbmöbel. Gestrichen hellere werden mit Seifensalmiak, dunklere mit Quillajarindenwasser gereinigt. Dunkle auch mit Petroleum, da dies die Beize nicht löst. Geschältes Peddigrohr seift man wenig ab oder bleicht es höchstens mit Wasserstoffsuperoxyd oder Schwefelblüte. Den Gegenstand bestreicht man mit dem Bleichwasser und läßt ihn an der Sonne trocknen.

Gegen Holzwürmer in Möbeln wende man Petroleum an. Man spritze in die von den Würmern gebohrten Löcher Petroleum und streiche diese mit Bodenwachs zu.

Polstermöbel. Beste Reinigung geschieht durch den Staubsauger, sonst nimmt man Klopfer und Bürste. Um die Staubaufwirbelung zu verhindern, belegt man die Möbelstücke vor dem Klopfen mit einem in Essigwasser getauchten, gut ausgewrungenen Tuch, das man immer wieder ausspült.

Fenster, Türen, Leisten zu reinigen.

Die Fenster werden durch Regen, Schnee, Kalkspritzer, Ölfarbe, Ruß, Fliegenflecken usw. schmutzig und bedürfen mindestens alle 14 Tage einer gründlichen Reinigung. Bei dieser Arbeit müssen zuerst die Fensterläden und dergleichen gesäubert werden; sie werden erst abgekehrt, mit lauwarmem Wasser und einem Tuch abgewaschen, wenn nötig, abgebürstet und getrocknet, dann wird das äußere Fensterbrett abgekehrt und die übrigen Holzteile, wenn mit Ölfarbe gestrichen, mit schwachem Seifenwasser abgewaschen, wenn lasiert, mit Kleien- oder Panamarindenwasser behandelt (siehe Möbelreinigung). Türen und Leisten werden genau so behandelt, nur hat man beim Abwaschen von Türen zu beachten, daß die auf einmal zu putzende Fläche erst mit klarem Wasser naß gemacht wird, ehe man diese mit warmer, weißer Kernseifenbrühe und einer weichen Bürste behandelt, weil sonst Seifenwasser auf trockenem Anstrich weiße Flecken macht. Für sehr schmutzige Fensterrahmen Saponiaseife.

Wenn die Fensterrahmen fertig sind, geht man an das Reinigen der Fensterscheiben; von außen nach innen, von oben nach unten reinigen. Das Wasser öfters wechseln. Diese werden erst mit lauwarmem Wasser und einem Schwamm, dann mit Fensterleder und kaltem Wasser ausgerieben und zuletzt mit zusammengeballtem Zeitungspapier nachpoliert.

Kalkspritzer an Fensterscheiben werden mit Essig entfernt,

Ölfarbenspritzer mit Terpentin,

Fliegenschmutz mit Spiritus.

Die Fensterscheiben dürfen nicht bei daraufscheinender Sonne gereinigt werden. Das Glas wird fleckig, es läuft durch eine chemische Veränderung an.

Sind im Winter die Fensterscheiben gefroren und man möchte sie gerne reinigen, so taut man sie mit warmem Wasser, in dem man etwas Salz aufgelöst hat, auf (2 Liter Wasser, 25 g Salz). Nach dem Reinigen der Fensterscheiben Fensterbrett abwaschen, Griff reinigen, Vorhänge wieder aufmachen.

Das Reinigen der Bodenteppiche.

Um Bodenteppiche gründlich zu reinigen, werden sie zuerst geklopft. Man hängt sie auf eine Teppichstange im Freien, die rechte Seite nach innen, und klopft nun mit einem Klopfer auf der linken Seite, den Teppich dabei mit der Hand festhaltend. Hat man den ganzen Teppich so geklopft — auch die Teile, welche auf der Stange ruhten, nicht vergessen —, wendet man den Teppich und klopft ihn nun von rechts; echte Teppiche nie rechts klopfen. Dann wird er mit einer Teppichbürste gut gebürstet und glatt auf dem Boden ausgebreitet. Man stellt sich nun ein Essigwasser her (5 Liter Wasser, ¼ Liter Essig und 2 Eßlöffel Salz), mit Hilfe eines Lappens reibt man nun den Teppich mit dem Essigwasser ab, dann wieder mit einem sauberen Tuch trocken. Zeigt der Teppich noch Flecken, so werden diese besonders entfernt (siehe Fleckenreinigung).

Ist der Teppich sehr schmutzig, so kann man ihn auch mit einer Seifenlauge aus Gallseife oder mit einer Abkochung von Panamarinde (5 Liter Wasser, 50 g Panamarinde ½ Stunde kochen und durchseihen) behandeln. Der Teppich wird auch ausgebreitet und zuerst mit der Lauge, dann mit klarem Wasser abgewaschen und mit Tüchern trocken gerieben. Er muß noch gut nachtrocknen, auf der Teppichstange hängend.

Hat der Teppich durch diese Behandlung seine frühere Festigkeit verloren, so breitet man ihn, trocken geworden, aus, die linke Seite nach oben. Nun bestreicht man diese Seite mittels eines Pinsels und einer ganz dünnen Tischlerleimlösung (1 Liter Wasser, 30 g Tischlerleim). Wenn der Teppich trocken ist, hat er seine frühere Festigkeit wieder erlangt.

Diese nasse Behandlung der Teppiche sollte nur bei ganz schmutzigen und farbechten Anwendung finden. Bei der täglichen Reinigung wird der Teppich nur mit einer nicht zu harten Teppichbürste abgefegt oder noch besser mit einem feuchten Lappen oder sauberen Bodentuch abgerieben. Um die Farben der Teppiche aufzufrischen, ist es gut, sie von Zeit zu Zeit mit noch feuchten, ausgebrauchten Teeblättern abzufegen. Statt diesen kann man auch etwas Sauerkraut verwenden. Man streut dies auf den Teppich und fegt nun strichweise den Teppich damit ab. Im Winter, wenn Schnee gefallen, sollte man nie versäumen, den Teppich auf den frisch gefallenen Schnee zu legen, die rechte Seite nach unten, und ihn dann gleich auf der linken Seite zu klopfen. Man wird erstaunt sein, wieviel Schmutz sich dem Schnee mitteilt. Man legt und klopft den Teppich immer wieder auf eine frische Stelle, bis der Schnee ganz sauber bleibt. Dann ist auch der Teppich sauber geworden. Ferner kann man Teppiche durch das Abreiben mit Ochsengalle (1 Ochsengalle, 1 Eimer lauwarmes Wasser) auffrischen. Sind Fransen an einem Teppich, so rafft man diese zusammen und drückt sie gut in Seifenbrühe durch, schwenkt dann in klarem Wasser und schüttelt die Fransen aus. Dann läßt man sie trocknen und kämmt sie nach dem Trocknen einzeln aus. Weiße oder dunkle Tierfelle können auf trockenem und nassem Wege gereinigt werden. Weiße oder helle Felle werden vorsichtig geklopft, da bei zu starkem Klopfen das Leder gerne einreißt, dann dick mit heiß gemachtem Stärkemehl bestreut und damit tüchtig abgerieben, dann wieder geklopft. Dunkle Felle reibt man mit heißer Kleie ab. Will man die Felle naß behandeln, so bereitet man sich ein gutes, lauwarmes Seifenwasser (10 Liter Wasser, ½ Pfund Seife) und reibt mit der Hand die Seifenlauge in das Fell ein, immer wieder Seifenwasser zugießend. Nun schwenkt man es tüchtig mit lauwarmem Wasser, gibt dem letzten Spülwasser etwas Essig und Salz zu. Ist das Fell fast trocken geworden, so wird es mit einem weitzinkigen Kamm ausgekämmt.

Teppiche, welche einige Zeit aufbewahrt werden, müssen zuerst sauber geklopft und gebürstet, dann mit gemahlenem Pfeffer bestreut, mit Zeitungspapier belegt, fest zusammengerollt und in Papier eingepackt werden. Von Zeit zu Zeit muß man nachsehen, ob sich nicht doch Motten eingenistet haben.

Bilder und Spiegel zu reinigen.

Die Papierrückwände werden trocken abgerieben, wenn sie aus Holz sind, feucht. Zuerst säubert man immer den Rahmen, dann das Glas. Holzrahmen, wenn sie poliert sind, werden wie Möbel behandelt (siehe Möbelreinigung). Spiegel mit hellem Rahmen am besten mit reinem Wasser oder trockener Schlämmkreide. Silberne Rahmen reinigt man mit Magnesia oder Schlämmkreidebrei. Polierte, lackierte oder gestrichene Rahmen nicht naß behandeln, nur mit Ozedar polieren oder trocken ledern.

Vergoldete Rahmen nur auspinseln, Fliegenflecken durch Abreiben mit Eiweiß oder roher Zwiebel entfernen, Tintenflecken mit Essig oder Zitrone.

Ölbilder werden mit Wasser leicht abgerieben, sofort mit ganz weichem Tuch trocken gerieben und mit Möbelpolitur, Salatöl oder Leinöl nachpoliert. Das Farbauffrischen geschieht mit Leinölfirnis.

Spiegelglas reinigt man mit Wasser und etwas Spiritus (1 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Spiritus). Mit dieser Flüssigkeit wird der Spiegel abgewaschen, man achte aber darauf, daß das Leder oder Tuch gut ausgedrückt wird, damit keine Flüssigkeit hinter den Spiegel läuft. Mit trockenem Tuch und Zeitungspapier wird das Glas blankgerieben. Außerdem kann man Waschblau in ein Beutelchen geben, mit Spiritus oder Wasser anfeuchten und die Glasfläche damit einreiben. Mit einem Tuch oder Leder und Zeitungspapier wird nachpoliert.

Das Reinigen der Fußböden.

Die Art der Böden richtet sich nach dem Gebrauch der betreffenden Räume. So eignen sich hauptsächlich für Wohnräume Böden aus Holz und Linoleum, für Küchen- und Badezimmer solche aus Tonplättchen, Stein, Zement oder Terrazzo. Die Holzböden der Wohnräume bestehen aus einfachen Holzdielen, welche entweder weiß oder mit Leinöl oder Ölfarbe angestrichen sind. Ferner hat man fugenlose Fußböden, bestehend aus einer Stein-, Zement- oder Gipsschicht, welche mit Linoleum belegt sind, dann Parkettböden, aus kleinen Eichenklötzen zusammengesetzt.

Die einfachen, ungestrichenen Holzfußböden werden durch gründliches Scheuern mit einer harten Bürste und heißem Seifenwasser gereinigt. Man bereitet sich in einem kleineren Gefäß mit Seifenpulver und kochendem Wasser eine gute Lauge und nimmt gleichzeitig einen Eimer mit lauwarmem Wasser. Man scheuert nun zuerst mit der Bürste gründlich ein Brett nach dem andern, auf dem Boden knieend, immer der Faser des Holzes nach, nicht quer. Nun wäscht man die Stelle mit lauwarmem Wasser tüchtig nach, erst naß, dann trocken. Das lauwarme Wasser muß, sobald es schmutzig wird, wieder durch neues ersetzt werden.

Ist der Holzfußboden geölt, so wird er, wenn er wie oben gereinigt wurde, mit etwas warmgemachtem Leinöl mit einem Lappen fest eingerieben.

Ist der Holzfußboden mit Ölfarbe gestrichen, so darf man nicht zu scharfe Seifenlauge verwenden. Auch darf die Bürste nicht zu hart sein. Bei nicht zu stark benutztem Fußboden genügt ein tägliches Aufwaschen mit lauwarmem Wasser.
Diese Holzfußböden können auch, wenn sie sauber gereinigt und trocken geworden sind, mit Bohnermasse eingerieben, mit einer Bohnerbürste und einem weichen Tuch glänzend gemacht werden. Man reibt sie dann täglich mit einem trockenen Tuche auf, nachdem der Staub ausgefegt wurde.
Weiße Bretterfußböden können mit einer Braunschen Farblösung eingerieben und nachher gebohnert werden.
Die fugenlosen Fußböden werden ebenfalls durch gründliches Scheuern mit Seifenwasser und Abwaschen mit lauwarmem Wasser gereinigt. Wenn dann trocken geworden, werden sie mit Leinöl eingerieben. Ist der fugenlose Fußboden mit Linoleum belegt, so wird der Boden nur von Zeit zu Zeit mit Seifenwasser behandelt (keine Soda zusetzen, denn dieses schadet dem Linoleum). Das nicht zu heiße Seifenwasser darf nicht lange auf dem Linoleum bleiben, sondern muß rasch mit klarem Wasser nachgewaschen werden. Nach der nassen Reinigung bedarf Linoleum immer einer Nachbehandlung mit Wachs und Fett; dies wird am besten erweicht, fest eingerieben, gut eintrocknen lassen und dann tüchtig gebürstet. Sehr gut lassen sich die Böden mit Putzterpentin (Fluid) reinigen. Dieses wird aufgebürstet und mit Putzlappen weggewischt. Man muß immer gut in die geputzte Stelle zurückfahren, weil es sonst Ränder gibt. Erst wenn der Boden ganz trocken ist, wird gewachst und dann gebohnert. Mit Milch reinigen ist auch gut. Moderne Mittel sind die flüssigen käuflichen Linoleumputzöle. Diese säubern und wachsen den Boden gleichzeitig. Ein nasses Reinigen fällt deshalb weg. Sie werden ebenso wie Putzterpentin angewendet, nur fällt das Wachsen weg.
Parkettfußböden sollen, wenn möglich, nicht naß behandelt werden, da Wasser den Boden grau und dunkel macht. Bei einer gründlichen Reinigung des Parkettfußbodens räumt man möglichst alle Möbel aus dem Zimmer, damit diese nicht durch den Staub verunreinigt werden. Nun wird der Boden mit Stahlspänen, welche man mit einem Tuche anfaßt, der Holzfaser nach, tüchtig abgerieben, bis das Holz klar hervorkommt; so wird ein Brettchen nach dem andern behandelt. Der Staub wird von Zeit zu Zeit aufgefegt. Diese Behandlung ist sehr mühevoll und durch die starke Staubentwicklung ungesund. Eine große Erleichterung ist es, wenn man kleine Flächen mit Fluid (Putzterpentin) anfeuchtet, dann sofort die befeuchteten Bretter mit Stahlspänen abreibt. Noch besser ist es, Terpentin oder Terpentinersatz zu nehmen. Ist nun der ganze Boden abgerieben, so wird er nochmals gründlich gefegt und dünn mit Bohnerwachs fest eingerieben. Wenn die Masse etwas eingetrocknet ist, wird mit der Bohnerbürste tüchtig blank gerieben, dann mit einem trockenen, weichen Lappen nachgeputzt. Täglich werden diese Parkettböden nur gefegt, gebohnert und nachgerieben. Ist ein Flecken entstanden, so reibt man diesen nur mit Stahlspänen ab, dann mit etwas Wachs nach. Wasserflecken lassen sich nur mit Wachs entfernen.

Steinfliesen und Terrazzoböden bedürfen einer täglichen gründlichen Reinigung mit Seifenwasser und klarem Wasser. Die Hauptsache dabei ist, daß letzteres recht häufig erneuert wird.

Sind die Böden besonders trübe und unansehnlich geworden, so kann man 5 Eßlöffel Salzsäure mit 5 Liter Wasser mischen, damit die Böden nach dem Reinigen einreiben und wieder mit klarem Wasser nachwaschen.

Küchengeschirre und ihre Reinigung.

In der Küche kommen Geschirre aus den verschiedensten Metallen zur Verwendung. Um ihre Reinigung und ihre Erhaltung sollte eine Hausfrau stets besorgt sein.

Das Emailgeschirr nimmt wegen seiner verschiedenen Vorzüge wohl die erste Stelle ein. Man kann alle Speisen darin kochen und aufbewahren. Es läßt sich gut reinigen und ist billiger als Messing- und Kupfergeschirr. Beim Einkauf nehme man nur die beste Ware und achte darauf, daß das Email nicht beschädigt ist und keine Risse zeigt. Vor dem ersten Gebrauch muß jeder Topf mit Wasser, Essig und Salz ausgekocht werden (1 Liter Wasser, 3 Eßlöffel Salz, 3 Eßlöffel Essig). Man hüte die Töpfe vor Stoß und Fall, bringe sie nie trocken aufs Feuer und gieße nie kaltes Wasser in ein stark erhitztes Gefäß. Zum Reinigen nimmt man Sodawasser und Vim, reibt die Töpfe damit innen und außen gut ab und spült sie mit warmem, klarem Wasser nach. Ist in einem Emailgeschirr etwas angebrannt, so läßt man den Topf mit etwas Sodawasser auskochen, bis die Kruste sich gelöst hat. Man versuche nicht durch Schaben mit einem Messer oder scharfen Gegenstand das Angebrannte zu entfernen, da dadurch leicht die Glasur brüchig wird.

Aluminiumgeschirre sind im Gebrauch vorzüglich; alle Speisen lassen sich darin kochen und kommen im Aluminium sehr rasch zum Kochen; auch läßt sich das Geschirr sehr gut reinigen. Zum Reinigen von Aluminium darf kein Soda verwendet werden, da diese das Metall angreift. Man verwendet Aluseife und Putzwolle, feinen Sand oder Vim. Nach dieser Reinigung wird gut nachgespült und dann gut trocken gerieben. Man sollte jedoch immer die beste Ware einkaufen.

Kupfer- und Messinggeschirr ist, blank geputzt, eine Zierde für jede Küche, es ist dauerhaft, und bei guter Verzinnung kann jede Speise darin gekocht werden. Nur ist der Preis ein sehr hoher und kann die Anschaffung daher nicht für alle Haushaltungen in Betracht kommen. Neues sowie auch neu verzinntes Kupfergeschirr soll immer erst mit Kleienwasser (200 g Kleie, 3 Liter Wasser) ausgekocht werden. Da das Kupfer- und Messinggeschirr durch Dampf, Feuchtigkeit und Säuren (Obst-, Essigsäuren) leicht anläuft und sich Grünspan bildet, dieser sehr gesundheitsschädlich ist, so dürfen Speisen nie in diesen Geschirren aufbewahrt werden. Man reinigt Kupfer und Messing mit Essig und Vim oder Essig und Wiener Kalk oder nur mit Geolin (letzteres bei Kochgeschirren nie innen). Gut nachspülen bei ersterem und nachpolieren mit trockener Schlämmkreide.

Gußeiserne Geschirre verwendet man zum Braten, zum Auslassen von Fett und zum Bereiten von braunen Soßen. Hülsenfrüchte, Obst, Graupen und die andern

Speisen sollten nicht in diesen Geschirren gekocht werden, da sich diese Nahrungsmittel verfärben. Vor der ersten Verwendung solcher Geschirre sowie schmiedeiserner Pfannen und dergleichen müssen diese mit Wasser und Kartoffelschalen ausgekocht werden. Man muß das Auskochen so lange wiederholen, bis die Kartoffelschalen sich nicht mehr verfärben. Nachher reibt man sie mit einer Speckschwarte oder mit Fett ein. Pfannkuchenpfannen, Waffeleisen, Kuchenbleche usw. sollen nicht immer gescheuert werden. Man reibt sie sofort nach Gebrauch gut mit Papier aus und bewahrt sie in Papier eingewickelt an trockenem Orte auf. Gußeiserne Geschirre dürfen nicht auf zu starkes Feuer gebracht werden, da sie leicht springen. Beim Hinwerfen zerbricht es. Das Geschirr in Sodawasser auskochen, mit Essig und Sand reinigen, dann nachspülen und gut trocken reiben.

Stahlpfannen. Man putzt diese gründlich mit feinem Sand und Essig und schwenkt gut nach (immer der Form nach reiben). Zur Erhöhung des Glanzes kann man sie mit Schmirgelpapier nachreiben.

Silithstahlpfannen haben sich glänzend bewährt, da sie nicht rosten. Man reinigt sie mit Vim und schwenkt gut nach.

Nickelgeschirre werden, wenn sie noch neu sind, nur mit heißem Wasser gewaschen, dann mit einem trockenen Tuche blank gerieben. In Seifenwasser (Lux) durchbürsten, außerdem Schlämmkreidebrei mit Wasser angerührt. Flecken kann man mit Salmiakgeist entfernen. Keine kratzenden Mittel verwenden. Gut ist Stearinöl und Schlämmkreide. Das Stearinöl wird hauchdünn auf das Nickel aufgetragen, dann mit trockener Schlämmkreide den Gegenstand reiben und nachpolieren.

Weißblech ist ein Metall, welches zu vielen Küchengeräten Verwendung findet, zum Beispiel wird es zu Pudding- und Kuchenformen, zu Ausstechern, Sieben und Reibeisen verarbeitet. Alle diese Dinge müssen, sofern sie aus Weißblech sind, von Zeit zu Zeit mit Vim und Sodawasser abgerieben und blank geputzt werden.

Schwarzblech (Kuchenbleche) sollte nicht so häufig naß gemacht werden. Um das Rostigwerden zu verhüten, reibt man es mit Fett ein.

Zinn wird selten gründlich gereinigt, da es Altertumswert besitzt. Will man aber die natürliche silberhelle Farbe erhalten, so reinigt man es 1—3mal im Jahr. Man verwendet Zinnkraut, feinen Sand, heißes Wasser und Soda. Man reibt das Zinn mit Zinnkraut durch, trocknet es nach dem Schwenken gut nach. Man kann mit Schlämmkreide und Wolltuch polieren.

Messer und eiserne Gabeln werden mit Messerputzschmirgel oder Putzstein (fein geschabt), etwas Spiritus und mit einem Kork blank gerieben, dann noch trocken nachgerieben.

Herdplatten werden zuerst mit einem in heißes Wasser getauchten Lappen abgewaschen, mit Sand oder Asche feucht abgerieben und mit Schmirgel blank poliert.

Bügeleisen können ebenso behandelt werden. Auch kann man sie mit Spiritus und Schamottepulver blank polieren.

Verzinkte Putzeimer, Spülschüsseln usw. werden mit Sodawasser abgebürstet unter Anwendung von Essig und Sand oder Essig und Petroleum gemischt und Sand.

Irdenes Geschirr verwendet man in der Küche zur Zubereitung von solchen Speisen, welche langsam kochen und aufquellen sollen, wie Hülsenfrüchte, getrocknetes Obst, Sauerkraut, Graupen und dergleichen. Vor dem ersten Gebrauch müssen diese Kochgeschirre wie Emailgeschirr ausgekocht werden. Bringt man sie auf den Herd, so sollen sie, mit kalter Flüssigkeit gefüllt, langsam zum Kochen kommen. Bei rascher Erhitzung springt das Geschirr sehr leicht. Zur Erhöhung der Haltbarkeit können die Böden der Kochtöpfe mit einem Drahtgeflecht umsponnen werden. Zur gründlichen Reinigung verwendet man Soda und Sand.

Steingutgeschirr eignet sich nicht zum Kochen, wird aber zum Aufbewahren von Fett, Eingemachtem, Speiseresten und dergleichen verwendet.

Feuerfestes Porzellan wird hauptsächlich für Ragout, zum Überbacken der Speisen, Auflauf und Pastetchen verwendet. Man bringt die fertigen Gerichte darin zu Tisch und halten sich die Speisen sehr lange warm. Man soll auch solches Geschirr nicht plötzlich in die Hitze bringen, da es dann leicht springt. Nach dem Gebrauch wird es in kaltem Wasser eingeweicht, damit alle angesetzten Speisereste aufweichen; man spült die Formen wie Porzellan, zurückbleibende Flecken mit etwas Sand abreibend.

Glas und Kristall. Jenaer Glas als feuerfestes Glas wird wie gewöhnliches Glas gereinigt. Zu Kristall nimmt man am besten eine Luxseifenbrühe und ein weiches Bürstchen. Das Glas und Kristall wird dann in lauwarmem Wasser, dem man etwas Waschblau zugibt, geschwenkt und sofort getrocknet. Sehr gut, besonders für schmutzige Vasen, ist Imi. Für Kalkränder nimmt man Essig.

Reinigung der Holzgeräte in der Küche.

Die Holzgeräte werden täglich in nicht zu heißem Wasser abgewaschen, wenn nötig gebürstet und an der Luft getrocknet. Sind die Holzgeräte durch Einwirkung von Farbstoffen (Rotkraut, Spinat, Petersilie) fleckig geworden, werden sie zuerst in nicht zu heißem Wasser abgewaschen, mit einem Läppchen und Sand tüchtig abgerieben, und zwar der Maserung nach, dann mit warmem Wasser abgespült, zuletzt mit kaltem Wasser abgeschwenkt, mit einem Tuche getrocknet und zum völligen Trocknen an die Luft gestellt. Die Holzgeräte dürfen nie auf dem Herd, im Backofen usw. getrocknet werden, da das Holz sich zieht und springt. Viel Soda macht das Holz mit der Zeit grau und ist deshalb zu meiden. Für Kochgeräte darf keine Seife verwendet werden, da leicht der Geruch der Seife an den Geräten haften bleibt und sich dann den Speisen mitteilt. Kochlöffel und dergleichen dürfen nie in der Suppe oder Soße mitkochen, der Geschmack der Speisen wird dadurch beeinträchtigt, auch zieht das Fett und die Farbstoffe in die Holzporen und machen die Löffel dunkel und rauh. Kochlöffel nicht beim Kochen auf offenem Topf liegen lassen. Gewiegtes muß sofort vom Brettchen genommen und auf einen Teller gelegt werden. Eingebrannte Flecken entfernt man mit Glaspapier. Für Einmachzwecke hält man sich besondere Löffel. Geschnittene Zwiebeln

dürfen nicht lange auf Holzbrettern liegen, da Zwiebelgeruch sehr schwer zu entfernen ist. Für Kuchen usw. nehme man ein besonderes Brett. Vor Gebrauch sollte man die Holzbrettchen immer befeuchten (mit Ausnahme vom Nudelbrett), da Holz Farb- und Geschmackstoffe annimmt. Für Farbflecken Schwefeldämpfe. Man feuchtet das Brett an, zündet dann den Schwefel an, den man in eine Wanne auf ein altes Deckelchen legt. Nun legt man über die Wanne das befeuchtete Brettchen und läßt den Schwefeldampf etwa 1 Stunde einwirken.

Für Fettflecken Pfeifenerde (Bolus). Diese wird zu einem Brei angerührt und auf die fetten Stellen aufgestrichen. Dann läßt man den Brei eintrocknen, kratzt ihn dann ab und reinigt den Gegenstand weiter wie oben.

Die Reinigung von Besen und Bürsten.

Besen und Bürsten müssen nach jeder Benützung ausgekämmt oder ausgebürstet werden.

Bei der gründlichen Reinigung werden die Bürsten mit lauwarmem Wasser und Seife am besten mit einer alten Bürste gebürstet, erst lauwarm, dann kalt geschwenkt, gut ausgespritzt und mit einem Tuche getrocknet. Die Besen werden zum völligen Trocknen aufgehängt, die Borsten nach unten, die Bürsten legt man zum Trocknen auf die Borsten, sonst zieht das Wasser in den Bürstenrücken ein, das Holz fault dadurch, und die Borsten fallen aus wie auch bei den Besen. Stiele und Rücken müssen vor dem Reinigen der Borsten behandelt werden, sofern sie nicht poliert sind; sie werden am besten mit Wasser und Sand gereinigt. Sind Besen- und Bürstenrücken poliert, so reinige man diese Teile erst nach der Behandlung der Borsten. Polierte Besen- und Bürstenrücken werden erst mit lauwarmem Wasser abgewaschen, gut getrocknet, mit Bodenwachs eingerieben und poliert. Besen und Bürsten dürfen weder am Ofen noch in heißer Sonne getrocknet werden, das Holz springt, die Borsten werden locker und fallen aus.

Bohner. Zuerst enthaart man ihn mit dem Kratzeisen. Dann füllt man eine kleine Wanne ungefähr in Borstenhöhe mit heißem Sodawasser und Salmiakgeist, stellt den Bohner hinein und weicht ihn gut ein. Die weitere Reinigung geschieht wie beim Besen.

Zahn- und Nagelbürsten müssen täglich mit lauwarmem Wasser ausgewaschen werden, bei der gründlichen Reinigung lege man sie ¼ Stunde in lauwarmes Sodawasser (10 g Soda auf 1 Liter Wasser) und nun in klares Wasser. Zahnbürsten werden am besten hängend aufbewahrt, möglichst an der Luft, sie dürfen nie in Dosen und dergleichen aufbewahrt werden.

Haarbürsten wäscht man ebenfalls in lauwarmem Seifenwasser, dem man Salmiak zugibt (½ Liter Wasser, 1 Teelöffel Salmiakgeist).

Küchenpinsel, die zum Ausstreichen von Kuchenblechen usw. Verwendung finden, müssen nach jedem Gebrauch in heißem Wasser ausgewaschen werden; von Zeit zu Zeit muß man sie mit heißem Sodawasser behandeln und nachher mit heißem Wasser spülen.

Malpinsel werden mit Terpentin gereinigt.

Staubpinsel werden wie Bürsten behandelt, nur darf man diese Pinsel nicht auf die Borsten zum Trocknen stellen, sondern muß sie auf die Seite legen oder aufhängen.

Die Bürsten (Kleiderbürsten, Haarbürsten) können auch trocken gereinigt werden. Bei Kleiderbürsten zum Beispiel lege man ein Stück reines Papier über eine Tischkante, streiche mit der Bürste über die Kante und verschiebe und erneuere das Papier so lange, bis es sauber bleibt. Haarbürsten, sofern sie wenig benützt sind, bestreue man mit heißer Kleie, lasse diese einige Stunden darauf liegen und bürste sie am besten mit einer anderen Bürste gut aus.

Kämme und Schwämme zu reinigen.

Kämme müssen täglich ausgebürstet werden, bei der gründlichen Reinigung kurze Zeit einweichen in lauwarmes, nicht heißes Wasser mit Zusatz von Salmiakgeist oder Borax. Dann reinigt man mit der Bürste gut, spült und trocknet den Kamm. Wenn nötig, wird er noch durch Roßhaar oder Zwirnfaden gezogen.

Neue Schwämme läßt man einen Tag in lauwarmem Wasser aufquellen. Die Schwämme müssen nach jeder Benutzung mit lauwarmem Wasser (Zusatz Borax) ausgewaschen werden. Bei einer gründlichen Behandlung lege man sie 2—3 Stunden in Sodawasser (50 g Soda, 2 Liter Wasser), wasche sie einigemal mit warmem Wasser gut aus und lasse sie an der Luft trocknen.

Die Reinigung von Silber und Gold.

Die tägliche Reinigung geschieht am besten in heißem Sodawasser. Bei der gründlichen Reinigung werden die Bestecke mit heißem Wasser gespült und mit einem Brei von Schlämmkreide und Spiritus eingerieben oder in Silberseifenwasser mit einem weichen Bürstchen durchgebürstet.

Bei der wöchentlichen Reinigung oder wenn das Silber Flecken bekommen hat (Eierspeisen, Obst), werden die Bestecke erst mit sehr heißem Wasser gespült; Magnesia, Schlämmkreide oder Wiener Kalk rührt man mit Wasser, Spiritus oder Salmiak zu einem Brei und reibt das Silber damit ein, läßt dies eintrocknen und poliert mit einem weichen Tuche nach.

Silberne Luxusgegenstände reinigt man ebenfalls mit Magnesia oder Schlämmkreide und Spiritus oder Salmiakgeist.

In derselben Weise können auch Schmuckgegenstände aus Gold gereinigt werden. Schmuck, der direkt auf der Haut getragen wird, soll von Zeit zu Zeit mit Seifenwasser ausgebürstet und zum Trocknen in Watte oder erwärmte Tücher gelegt werden. Wertvolle Ringe dürfen keinesfalls bei grober Hausarbeit am Finger belassen werden, da sonst die Ringe gescheuert und sichtlich abgenutzt werden. Die mit Edelsteinen besetzten Schmucksachen reinigt man durch Abbürsten der Seiten mit Salmiakgeist, Spiritus oder Kölnischem Wasser; man verwende dazu nur weiche Bürsten, besonders sind die Fassungen der Ringe von unten her rein zu halten, da

Schmutz den Glanz und das Feuer der Steine beeinträchtigt. Bei wenig benützten Schmucksachen genügt oft ein Abreiben mit einem Stückchen Rotleder (eine Art Fensterleder). Es ist in feineren Werkzeughandlungen zu haben. Erwärmtes, staubfreies Sägmehl ist das beste Trocknungsmittel für jede Art von Schmuck.

Matter Goldschmuck darf nicht mit Rotleder abgerieben werden, sondern wird nur in mildem Seifenwasser unter Zugabe von etwas Salmiakgeist gewaschen.

Echter Perlenschmuck bedarf besonderer Sorgfalt, die Perlen werden sorgfältig mit einer ganz weichen Bürste ausgebürstet, in erwärmtem Sägmehl getrocknet; zu heißes Sägmehl würde die Perlen zerstören. Perlenschnüre sind nur mit einem weichen Tuche abzureiben.

Vertilgung von Ungeziefer.

Zur Vertilgung von Ratten und Mäusen bedarf es keiner großen Vorbereitung. Wenn man keine Katze, die natürlichste und gefährlichste Feindin dieser Plaggeister, halten will, so stellt man Fallen auf. Es gibt verschiedene Arten derselben Die Hauptsache ist, daß die Falle nach jedem Gebrauch ausgeräuchert und mit einem Stückchen angebratenen Speck als Lockmittel versehen ist. Ist ein Tier gefangen, so soll es sofort getötet und die Falle gereinigt wieder aufgestellt werden. Statt der Fallen kann man auch Gift legen, zum Beispiel Eierkuchen, mit Meerzwiebel oder Arsenik vermischt, oder vergifteten Weizen. Auch Glassplitter mit Kartoffelbrei und Meerzwiebel wirken tödlich. Nur haben alle diese Gifte den Nachteil, daß die Mäuse nach dem Genuß sich in ihre Schlupfwinkel zurückziehen und dort verenden. Später verursachen sie einen häßlichen Geruch, der kaum zu entfernen ist. Deshalb sollten solche Mittel nur in nicht bewohnten Räumen verwendet werden.

Schwaben halten sich gern in warmen Räumen auf. Gegen die unliebsamen Gäste spritzt man jeden Abend Insektenpulver in alle Ritzen der Wände und des Fußbodens. Die Tiere findet man am andern Morgen betäubt, muß sie gleich zusammenfegen und gleich verbrennen. Auch kann man 1 Eßlöffel Zucker mit 1 Eßlöffel Borax zusammen mischen und damit die Tiere vernichten.

Ameisen vertilgt man, indem man an den Stellen, wo sie sich zeigen, frisch gelöschten Kalk streut. Auch kann man einen Schwamm mit Zuckerwasser tränken und die darin sich aufhaltenden Insekten durch Überbrühen töten. Auch Hefe, mit etwas Wasser und Zucker vermischt, tötet die Tiere.

Fliegen fängt man mit Leimruten und Fliegenfallen. Auch kann man getrocknete Kürbisblätter anzünden und damit das Zimmer ausräuchern, ferner in den Zimmern Durchzug machen oder bei Sonnenschein das Zimmer verdunkeln und das Fenster etwas geöffnet halten, dann vor Sonnenuntergang wieder schließen. Ferner kann man das Zimmer mit Insektenpulver ausstäuben.

Flöhe vertilgt man mit Insektenpulver, welches man auf die Zimmerböden, in die Betten und Kleidungsstücke streut. Recht häufiges, nasses Aufwischen der Zimmerböden ist bei diesen Insekten unumgänglich notwendig.

Gegen Wanzen gebraucht man Lysol, Petroleum, Terpentin, Schwefelsäure oder eine Abkochung von Aloe (50 g auf 1 Liter Wasser). Alle diese Flüssigkeiten werden in die Wand- und Holzritzen eingepinselt. Auch kann man das Zimmer ausschwefeln. Man gebraucht auf 1 cbm 25 g Schwefel. Man gibt die Schwefelschnitte in eine alte eiserne Pfanne, stellt diese auf Ziegelsteine, zündet sie an und verschließt Fenster, Türen und Ritzen sorgfältig. Man läßt das Zimmer mindestens einen Tag geschlossen und lüftet gründlich, ehe der Raum wieder zum Schlafen gebraucht wird.
Motten vertilgt man mit Naphthalin, Kampfer, Pfeffer und Wermutöl. Man soll nicht versäumen, die Kleider häufig zu klopfen. (Siehe Aufbewahrung von Pelz- und Wollsachen.)

Instandhaltung der Betten.

Durch die Ausdünstung des Körpers sind die Betten feucht, man setzt sie deshalb mehrmals im Jahr längere Zeit der Sonne aus, dadurch werden die Betten wieder ganz leicht, und etwaige Krankheitskeime sind durch die Sonne getötet.
Man legt die Betten, nachdem sie abgezogen sind, morgens gegen 10 Uhr, wenn die Luft nicht mehr feucht ist, am besten auf Bretter, die man auf Böcke gelegt hat, oder, wenn man das nicht kann, über ein Wäscheseil, setzt so die Betten etwa 2 Stunden der Sonne aus, wendet die Bettstücke und läßt sie nochmals 2 Stunden liegen, klopft die Betten leicht auf beiden Seiten und bürstet sie.
Auch überzählige Betten, die nicht benützt werden, müssen mindestens zweimal im Sommer gesonnt werden. Nach längerem Gebrauch der Betten müssen die Federn gereinigt werden; dies geschieht meist in großen Anstalten. Man kann es aber auch selbst machen, indem man die Federn in einen trockenen Waschkessel schüttet, diesen auf schwachem Feuer (Holzfeuer) erhitzt, die Federn müssen dabei ständig hin und her bewegt werden. Beim Umstopfen der Betten muß das neue Inlett genäht werden, ein Teil von etwa 15—20 cm bleibt offen, vom alten Bett trennt man eine gleichlange Nahtstelle auf, verbindet diese mit der Öffnung des neuen Inletts durch Annähen und schüttet so die Federn in den neuen Bezug, trennt die beiden Teile auseinander und näht die offene Naht mit kleinen Stichen wieder zu.

Die Kleidung

Entfernung der Flecken aus Wäsche und Kleidungsstücken.

Fleckig gewordene Kleidungsstücke sollten sofort sauber gemacht werden, da frische Flecken sich leichter entfernen lassen als alte.
Bei den anzuwendenden Mitteln muß man darauf achten, daß der Stoff nicht angegriffen wird und kein Rand zurückbleibt. Nach Verwendung scharfer Mittel muß der Stoff stets mit reinem Wasser ausgespült werden.
Die Flecken aus weißer Wäsche lassen sich am leichtesten entfernen. Häufig verschwinden sie schon während der Wäsche oder durch die Rasenbleiche und brauchen keine scharfen Mittel angewendet zu werden.

Hat man die Wäsche einmal gekocht und gewaschen, so untersucht man sie, ob noch Flecken vorhanden. Diese werden am besten mit „Fleckwasser", einer Mischung von Chlorkalk, Kleesalz und Pottasche, entfernt.

Obstflecken entfernt man durch Schwefel. Man legt einen angezündeten Schwefelfaden in einen kleinen, nicht zu hohen Topf, spannt den naßgemachten Stoff mit den Obstflecken darüber. Der durchziehende Schwefeldampf nimmt den Flecken fort.

Rostflecken müssen frisch aus der Wäsche entfernt werden, weil dieselben die Wäsche mit der Zeit mürbe machen. Das nasse Wäschestück wird über ein Gefäß mit kochend heißem Wasser gespannt und der Flecken mit etwas Sauerkleesalz mit einem Schlüssel betupft. Man taucht den Flecken dann und wann in das heiße Wasser, bis er verschwunden ist.

Tintenflecken werden auf dieselbe Weise entfernt. Auch kann man sie mit ungekochter Milch, mit Zitronensaft, Glyzerin oder Weinstein entfernen.

Rotweinflecken sollten sofort entfernt werden. Es genügt dann ein Auswaschen mit Zitronensaft und ein Nachwaschen mit reinem Wasser, oder man streut sofort auf die Flecken Salz und gibt etwas Essig darauf. Ältere Flecken muß man anfeuchten und mit einigen Tropfen schwefliger Säure (nicht Schwefelsäure) benetzen. Diese Flüssigkeit läßt man 5—15 Minuten auf den Flecken einwirken und wäscht dann das Wäschestück mit klarem Wasser nach.

Stockflecken entfernt man mit einer Lösung von 1 Eßlöffel Salmiak mit 1 Eßlöffel fein gestoßenem Kochsalz vermischt oder mit Javellewasser.

Vergilbte Wäsche wird wieder weiß, wenn man sie einige Zeit in recht saure Buttermilch legt, dann mit Seife weiter behandelt.

Ölfarbenflecken bestreicht man mit Terpentinöl und wäscht mit Seife nach.

Teer- und Wagenschmiereflecken werden zunächst mit Butter eingerieben, dann mit Seifenwasser nachgewaschen.

Schokoladen-, Kaffee-, Tee- und Milchflecken werden vor dem Waschen mit etwas Glyzerin eingerieben.

Blutflecken entfernt man aus weißer Wäsche, indem man diese zuerst in lauwarmem Sodawasser einweicht, dann einseift, einige Zeit liegen läßt und in warmem Seifenwasser auswäscht.

Fettflecken seift man vor dem Einweichen gut ein.

Flecken aus farbigen Stoffen zu entfernen, ist schon schwieriger. Man muß vor allem darfür sorgen, daß die Farbe durch scharfe Fleckmittel nicht angegriffen wird. In den meisten Fällen werden die Flecken aus Wollstoffen schon bei folgendem Verfahren entfernt: Man spannt den Stoff mit den Flecken in der Mitte über eine leere Schüssel und gießt langsam lauwarmes Wasser auf den Flecken, diesen dabei leicht reibend. Wenn der Flecken verschwunden, wird der Stoff, wenn möglich, mit einem Stückchen vom gleichen Stoff trockengerieben und danach auf der linken Seite gebügelt.

Bei allen Fettflecken, wie Ölfarbe, Öl, Butter, Talg, Wachs, Teer usw., kann auch Benzin angewendet werden. Man legt das zu reinigende Kleidungsstück auf einen

Tisch und unterlegt den Flecken mit einem sauberen weißen Lappen. Mit einem in Benzin angefeuchteten Läppchen reibt man den Flecken, bis er verschwunden ist. Dann wird noch mit einem sauberen Läppchen nachgerieben.

Wachs- und Stearinflecken werden mit Seidenpapier bedeckt und mit einem nicht zu heißen Eisen überbügelt, das Papier dabei fortwährend verschiebend. Das Seidenpapier nimmt alle Fetteilchen auf. Nachher reibt man den Flecken noch mit Benzin nach.

Für Wollstoffe und Seide kann man sich auch Fleckenwasser, bestehend aus 1 Teil Benzin, 10 Teilen Salmiakgeist und 30 Teilen Weingeist, herstellen; oder für Wäsche Javellewasser nach folgendem Rezept: 150 g Chlor in 75 g heißem Wasser, 15 g Pottasche in 50 g heißem Wasser, 7,5 g reine Salzsäure in 400 g kaltem Wasser. Diese drei Lösungen schüttelt man gut durcheinander, läßt das Gemenge 24 Stunden stehen und filtriert es dann in dunkle Flaschen und bewahrt es kühl auf. Sehr gut auch für Sengflecken.

Die Instandhaltung, Reinigung und Aufbewahrung der Kleider.

Um die Haltbarkeit der verschiedenen Kleidungsstücke zu erhöhen, ist es notwendig, die Kleider pünktlich zu reinigen, sie zur rechten Zeit auszubessern und sorgsam aufzubewahren. Nie hänge man ein staubiges oder von der Straße schmutzig gewordenes Kleid in den Schrank. Staub und Schmutz machen den Stoff mürbe, auch zieht der Staub die Motten an.

Jedes abgelegte Kleidungsstück soll von Staub befreit, von Flecken gereinigt und alles Schadhafte ausgebessert werden. Um die Kleidungsstücke zu reinigen, legt man sie auf einen sauberen Tisch und klopft mit einem Klopfer den Staub heraus, den Tisch dabei von Zeit zu Zeit mit einem Staubtuch abputzend. Dann werden sie mit einer nicht zu harten Bürste dem Strich nach abgebürstet und die Flecken entfernt. Man kann auch die Kleider mit einem feuchten Schwamm oder mit einem feuchten Tuch abreiben, nachdem sie geklopft und gebürstet wurden. Sehr schmutzig und naß gewordene Kleider läßt man erst gut trocknen, ehe man sie bürstet. Besser ist es noch, die schmutzigen Stellen in klarem, kaltem Wasser auszuwaschen, ohne sie zu wringen, trocknen zu lassen und von links zu bügeln.

Schmutzig gewordene Kragen an Herrenkleidern werden mit einem in Salmiakwasser getauchten Lappen tüchtig abgerieben, dann auf der linken Seite gebügelt. Abgetragene Tuchanzüge kann man wieder auffrischen, wenn man 50 g Tabak mit 4 Liter Wasser eine Viertelstunde kocht, durch ein Sieb gießt und mit dieser Brühe die Kleidungsstücke abbürstet. Auch kann man zum Abbürsten Salmiakwasser verwenden (2 Eßlöffel Salmiak auf 1 Liter Wasser).

Von der richtigen Aufbewahrung der Kleider hängt die Haltbarkeit ab. Der Kleiderschrank soll in einem trockenen Raum stehen und gut verschließbar sein. Staub und Sonne wirken nachteilig auf die Farben, Feuchtigkeit erzeugt Stockflecken. Seidene Kleider sollen hängen, nicht liegen. Wollene Kleider müssen, wenn sie nicht getragen werden, von Zeit zu Zeit gelüftet und geklopft werden. Taillenkleider und

Blusen hängt man stets auf Bügel, Röcke werden auf die linke Seite gewendet, dann auf Haken gehängt, welche man in die Bügel eingeschraubt hat. Die Kleider und Mäntel sollen so gehängt werden, daß sie nicht unten aufstehen. Herrenbeinkleider hängt man genau den Bügelfalten entsprechend auf dazu bestimmte Bügel. Sie müssen von Zeit zu Zeit aufgedämpft werden. Man legt dazu die Beinkleider recht gerade gezogen und genau in die Kniffe gelegt auf ein Bügelbrett. Dann deckt man ein in Essigwasser (1 Liter Wasser, 3 Eßlöffel Essig oder 1—2 Eßlöffel Salmiak) getauchtes, ausgewrungenes Tuch darauf, bügelt mit einem heißen, schweren Bügeleisen darüber und bürstet den Stoff, solange er noch dämpft. Herrenröcke werden ebenso gebügelt. Ebenfalls Damenkleider können auf diese Weise wieder aufgefrischt werden, oder man bürstet die Kleider mit einer weichen Bürste, die man in eine Abkochung von Panamarinde oder Efeublätter getaucht hat. Nach dem Bürsten läßt man die Kleidungsstücke glatt aufgehängt abtrocknen und bügelt sie noch feucht auf der linken Seite. Je nachdem man die Kleider während des Trocknens glatt zieht, ist ein Bügeln nicht notwendig.

Samtkleider lassen sich aufdämpfen, indem zwei Personen den Stoff recht straff ziehen, die linke Seite nach oben; nun befeuchtet man ihn mit einem Schwamm und fährt mit einem heißen Bügeleisen darüber hin, oder man hält den Samt über einen Topf kochendes Wasser, bis der Dampf durch den Samt dringt, und bürstet dann gut durch. Fettflecken aus Samt lassen sich auf folgende Weise entfernen: Sand macht man recht heiß, füllt ihn in ein Leinenbeutelchen und betupft die befleckte Stelle so lange damit, bis der Fleck verschwunden ist. Alte Flecken können nur mit Petroleum oder Terpentin entfernt werden.

Die Reinigung von Handschuhen (Leder).

Die Handschuhe werden durch Schweiß, Staub, Anfassen schmutziger Gegenstände usw. hart und trübe und müssen deshalb von Zeit zu Zeit gründlich gereinigt werden.

Weiße Glacéhandschuhe werden am besten angezogen und mit einem in Benzin getauchten Läppchen gereinigt, oder man weicht die Handschuhe ganz in Benzin ein, stellt aber das Näpfchen mit Benzin in heißes Wasser, da warmes Benzin besser reinigt. (Vorsicht, feuergefährlich!) Benzin darf niemals am Herd oder bei Licht erwärmt werden. Man läßt die Handschuhe etwa 10 Minuten in dem Benzin liegen und deckt die Schüssel zu; dann drückt man sie aus, reibt mit einem weißen Läppchen besonders schmutzige Stellen, legt sie in ein zweites Schüsselchen mit Benzin, verfährt mit den Handschuhen ebenso. Wenn das Benzin klar bleibt, sind die Handschuhe sauber. Sie werden dann auf ein weißes Tuch gelegt, tüchtig abgerieben, bis sie trocken sind. Wenn sie trocken sind, werden sie am besten über die Hände gezogen und, um den Handschuhen wieder etwas Glanz zu geben, mit Talkum eingerieben.

Wildlederhandschuhe werden ebenfalls mit Benzin gewaschen.

Waschlederne helle Handschuhe wäscht man in guter Lux-, Persil- oder Kernseifenbrühe mit Zusatz von etwas Salmiakgeist (nicht zu heiß). Man nimmt von der

Seifenbrühe die Hälfte zum Waschen, die andere Hälfte zum Spülen. Nach dem Spülen in Seifenwasser werden sie noch mit Seife eingerieben. Waschleder muß langsam trocknen und öfters durchgerieben werden. Sie dürfen niemals klar gespült werden. Dunkle Waschlederhandschuhe selten waschen. Sie können auch mit Benzin behandelt werden. Tadellos lassen sich nur weiße, gelbe und hellgraue Waschleder reinigen.
Leder muß stets langsam trocknen, sonst wird es hart.
Wollene Handschuhe wäscht man zweimal in lauwarmem Seifenwasser, spült sie in leichtem, lauwarmem Seifenwasser, hängt sie auf und trocknet sie ganz.
Baumwollene Handschuhe werden ebenfalls zweimal in lauwarmem Seifenwasser gewaschen, in kaltem Wasser, dem man Essig und Salz (5 Liter Wasser, 3 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Salz) zugibt, geschwenkt, zum Trocknen im Schatten aufgehängt, halb trocken über die Hand gezogen und vorsichtig (nicht zu heiß) gebügelt.
Seidene Handschuhe wäscht man in lauwarmer, von milder Seife hergestellter Lauge gut durch, gibt dem lauwarmen Schwenkwasser etwas Zitronensäure oder Essig bei (5 Liter Wasser, 1 haselnußgroßes Stückchen kristallisierte Zitronensäure); dadurch bleibt die Seide glänzend.

Schuhe reinigen.

Die Schuhe leiden durch Schmutz, Hitze, Schnee und Regen. Sie müssen deshalb täglich gereinigt werden, um dadurch ein Hart- und Brüchigwerden des Leders zu verhindern.
Schwarze Schuhe werden bei der täglichen Reinigung mit einer Bürste von Staub und Schmutz befreit (Sohle und Absatz darf nicht vergessen werden), mit einer weichen Bürste oder einem Läppchen mit Schuhcreme eingerieben, mit einer Bürste glänzend gebürstet; mit einem festen Bäuschchen, das man sich selbst anfertigt, mit Samt oder Leder überzieht und mit einem Handgriff versieht, kann Hochglanz nachgerieben werden. Sehr schmutzige Schuhe müssen erst mit lauwarmem Wasser abgewaschen und langsam getrocknet werden. Damit sie nicht eingehen, stopft man Stroh, Spreu oder Papier in die Schuhe oder steckt den dazu passenden Leisten hinein.
Farbige Schuhe behandelt man wie schwarze, nur mit einer gleichfarbigen Creme; sehr schön bleiben farbige Schuhe, wenn sie ab und zu mit Milch eingerieben werden. Für dunkle Stellen nehme man Benzin; oder man reibt die Schuhe mit einer Mischung von $^1/_8$ Liter Milch und 1 Eßlöffel Terpentin ein. Nach diesem Einreiben müssen die Schuhe, wenn sie vollständig trocken sind, mit einer weißen oder gleichfarbigen Creme behandelt werden.
Weiße Schuhe werden mit weißer Creme oder mit Magnesia und Benzin gereinigt. (Magnesia und Benzin werden zu diesem Zweck zu einem Brei angerührt, aufgetragen und, wenn trocken, abgerieben.)
Wildlederschuhe. Die Flecken behandelt man mit Benzin, rauht dann mit Stahlbürstchen oder Gummibürste auf und behandelt dann die Schuhe mit Puder oder einem flüssigen Wildlederputzmittel.

Lackschuhe reibt man mit Öl, Zwiebel oder Milch ab, cremt dann mit einer Lackledercreme ein.

Tuchstiefel werden erst geklopft, abgebürstet, der Lederbesatz geputzt und die Flecken mit Benzin und einem Läppchen entfernt.

Weiße Leinenschuhe werden naß abgebürstet, wenn nötig, auch Seife dazu verwendet und mit klarem Wasser nachgebürstet. Zinkweiß wird mit Wasser angerührt, auf die noch nassen Schuhe mit einer alten Zahnbürste aufgetragen, dann, wenn möglich, die Schuhe über einen Leisten gespannt und zum Trocknen in die Sonne gestellt.

Gummischuhe werden mit lauwarmem Wasser abgewaschen, abgetrocknet und mit Lackledercreme oder Öl eingerieben. Um die Schuhe lange zu erhalten, müssen sie von Zeit zu Zeit lauwarm abgewaschen und, wenn beinahe trocken, mit Glyzerin eingerieben werden. Derbe Schuhe (Jagdstiefel, Bergstiefel usw.) behandelt man ebenso, nur verwende man statt Glyzerin ein gutes Schuhfett oder noch besser Dachsfett.

Die Sohlen aller Schuhe können lange erhalten bleiben, wenn sie mit warmem Leinöl eingerieben werden, und zwar so lange, bis die Sohlen kein Öl mehr aufnehmen. Dieses Verfahren kann man wiederholen, wenn die Sohlen etwas abgelaufen sind. Um die Schuhe im allgemeinen zu schonen, müssen sie nach dem Ausziehen erst etwa eine halbe Stunde auslüften, ehe sie auf den Leisten kommen (für Lackschuhe muß man immer Leisten haben).

Die Innenseite der Schuhe reinige man, wenn nötig, mit Benzin. Bei starkem Fußschweiß müssen die Schuhe innen, hauptsächlich die Sohlen, mit einer Lösung von übermangansaurem Kali (1 Messerspitze Kali auf 1 Liter Wasser) eingerieben werden.

Die Schuhe müssen stets andern Tags gereinigt werden. Wenn sie naß geworden, müssen sie langsam (nie am Ofen oder in der Sonnenhitze) getrocknet werden.

Die Aufbewahrung der Schuhe geschieht am besten in einem Regal, welches mit einer Gardine verschlossen ist.

Aufbewahrung von Pelz- und Wollsachen.

Pelz- und Wollsachen werden im Frühjahr, wenn sie nicht mehr gebraucht werden, um sie vor Motten zu schützen, besonders aufbewahrt. Pelze und dergleichen müssen erst geklopft, gebürstet und mit einem weiten Kamm gekämmt werden, dann bestreut man sie mit Pfeffer, wickelt sie in Zeitungspapier und legt sie in Kisten oder Kartons, klebt alle Fugen mit Zeitungspapier zu und bewahrt den Karton gut auf.

Fußbodenteppiche, Pelzdecken usw. werden auch, ehe sie für länger aufbewahrt werden, erst geklopft, gebürstet, mit Pfeffer bestreut, mit Zeitungspapier belegt, aufgerollt, rechte Seite nach innen, zugebunden und in Leinentuch eingenäht.

Wollsachen, Kleidungsstücke werden ebenfalls gründlich geklopft, gebürstet, Flecken entfernt, dann werden sie der Form nach in eine mit Zeitungspapier ausgelegte Kiste gelegt, mit Pfeffer bestreut, mit Zeitungspapier belegt und mit Leinentüchern zugepackt. Die betreffende Kiste muß entweder mit Blech ausgeschlagen oder mit Zeitungspapier verklebt sein. Große Mäntel kann man auch ganz in Leinentuch einnähen und mit dem Kleiderbügel in den Schrank hängen, die Vorarbeit ist dieselbe.

Es ist gut, wenn die Sachen einmal im Laufe des Sommers herausgenommen und geklopft werden. Außer Pfeffer kann man als Mottenmittel noch nehmen: Kampfer, Naphthalin, Kienholz, Lavendelblüte. Merken muß man sich, daß alle diese Mittel in ein Säckchen eingenäht werden.

Die Wäsche

Allgemeines.

Die Wäsche wird durch Staub und Ausscheidungen des Körpers verunreinigt. Schmutz ist nicht nur dem Körper schädlich, sondern macht auch die Gewebefasern mürbe und brüchig; deshalb darf gebrauchte Wäsche nicht zu lange liegen und nicht in Körben aufbewahrt werden. Gebrauchte Wäsche hängt man am besten in einem Speicherraum über einem Seil auf, aber nicht zu dicht, daß sie gut auslüften und trocknen kann. Schmutzige Wäsche sieht häßlich aus und beleidigt unser Schönheitsgefühl, darum ist ein häufiges Wechseln der Wäsche dringend notwendig. Die Haltbarkeit der verschiedenen Wäschestücke hängt sehr viel von der richtigen Behandlung derselben ab, ebenso von den bei der Wäsche gebrauchten Waschmitteln und Waschgeräten. Deshalb kostet es der Hausfrau viel Zeit, Mühe und Überlegung, um immer eine weiße, guterhaltene Wäsche zu haben.

Waschmittel.

Bei den Waschmitteln unterscheidet man die eigentlichen Waschmittel, wie Wasser, Seife, Soda, dann die Bleich- und Fleckmittel und ferner die Steifmittel. Soll die Wäsche geschont werden, so kaufe man nur gute Waschmittel von bekannten Firmen. Das erste und wichtigste Waschmittel ist das Wasser, und zwar eignet sich zum Waschen am besten das Regenwasser; wo dieses rein zu bekommen ist, sollte es stets aufgefangen werden. Regenwasser ist weich und besitzt die größte Lösefähigkeit. Hat man kein Regenwasser, sondern nur hartes Wasser zur Verfügung, so macht man Leitungswasser durch Zusatz von Henko weich. Früher verwendete man statt Henko Buchen- oder Ulmenholzasche; diese besitzt auch laugende Bestandteile. Die Asche wurde auf ein Tuch geschüttet und durch Überschütten mit lauwarmem Wasser ausgelaugt. In manchen holzreichen Gegenden wird diese Lauge auch jetzt noch benützt. Ferner gebraucht man zur Wäsche Seife. Die Seife hat neben Soda die Aufgabe, die Schmutzteilchen aufzuweichen und die Lösefähigkeit des Wassers zu erhöhen. Die Seife soll nicht zu frisch sein, damit sie sich nicht zu rasch abnützt, aber auch nicht zu trocken.

Zu den Waschmitteln zählen ferner Borax, Terpentin (für sehr schmutzige Wäsche) und Salmiak. Ein weiteres Hilfsmittel bei der Wäsche ist die Bläue, welche aus Stärke mit einem Farbstoff — Ultramarin — hergestellt wird; doch muß die Bläue stets mit Vorsicht und Aufmerksamkeit angewendet werden.

Die Stärke, aus Reis oder Kartoffeln hergestellt, soll den Stoffen wieder Festigkeit und schönes Ansehen geben. Statt Stärke gebraucht man für bessere Blusen,

dunkle Schürzen und dergleichen Gelatine oder Leimwasser; auf 1 Liter Wasser wird 1 Blatt Gelatine gerechnet.

Waschgeräte.

Zu den Waschgeräten gehören in erster Linie die Waschfässer, welche aus Holz oder verzinktem Eisenblech hergestellt sind. Am haltbarsten sind die Eichenholzfässer. Sie müssen an kühlem, nicht zu trockenem Orte aufbewahrt werden, damit sie nicht zusammenfallen. Nach Gebrauch sind sie gut auszutrocknen, damit das Holz nicht fault. Die Fässer sollen der besseren Haltbarkeit wegen mit Ölfarbe gestrichen sein, besonders die eisernen Reifen. Die Holzfässer haben den Vorzug, daß die Lauge in ihnen nicht zu schnell erkaltet, denn Holz ist ein schlechter Wärmeleiter. Die aus Eisenblech hergestellten Waschfässer sind leicht zu transportieren; doch muß man vorsichtig sein, daß die Wäsche keine Rostflecken erhält. Die Wringmaschine läßt sich nicht an ihnen befestigen. Die Waschgeräte müssen stets trocken aufbewahrt werden. Ein weiteres Waschgerät und gutes Hilfsmittel bei gröberer Wäsche ist die Waschreibe. Dieselbe ist ein Holzgestell mit einer gewellten Platte, welche aus Zink, Glas oder Porzellan bestehen kann. Die Waschbürste, welche man zum Einseifen der Wäsche bei sehr schmutzigen Stellen benutzt, sollte sehr weich sein. Ein Waschkessel aus Kupfer oder Zink ist einem emaillierten, gußeisernen vorzuziehen. Nach Gebrauch ist derselbe innen und außen zu reinigen und recht trocken zu reiben.

Die aus geschälten Weidenruten hergestellten Waschkörbe sollen stets trocken aufbewahrt werden. Um sie zu reinigen, werden sie mit der übrigen Waschlauge tüchtig gebürstet, mit klarem Wasser nachgespült und im Schatten getrocknet. Ein zweckmäßiger Gegenstand für die Waschküche ist die Wäschezange. Sie dient zum Herausnehmen der heißen Wäsche aus dem Kessel. Die Sturmklammern mit kupfernen Federn sind den einfachen Klammern vorzuziehen. Sie sollten in einem Klammerbeutel nebst der Wäscheleine aufbewahrt werden. Letztere ist aus Hanf hergestellt und muß sehr sorgfältig behandelt werden, da sonst die reine Wäsche Flecken bekäme. Die Wäscheleine darf erst, wenn gut trocken, zusammengerollt und sollte vor dem Gebrauch stets abgerieben werden. — Zu einer vollständigen Ausrüstung einer Waschküche gehört auch eine Waschmaschine. Durch sie wird Zeit gespart, die Arbeitskräfte und die Wäsche geschont. Ein besonderer Vorteil der Waschmaschine ist, daß die Wäsche kochend in die Maschine gebracht wird, wodurch die Gewebe gelockert sind und der größte Schmutz sich leicht entfernen läßt.

Zum Schluß sei noch die Wringmaschine sehr empfohlen, welche bei der Wäsche ebenfalls große Dienste leistet. Man unterscheidet Kalt- und Heißwringer, je nach dem Gummi, welcher verwendet wurde. Durch schonende Behandlung, größte Sauberkeit und kühle, trockene Aufbewahrung können die Maschinen jahrelang in tadellosem Zustande erhalten bleiben.

Das Waschen und Stärken weißer Wäsche.

Ehe man mit der Wäsche beginnt, müssen verschiedene Vorbereitungsarbeiten verrichtet werden. Zunächst ist zu prüfen, ob die Waschfässer nicht rinnen. In

letzterem Fall müssen dieselben mit heißem Wasser gefüllt werden, damit das Holz sich dehnt, die Holzporen sich mit Wasser füllen und die einzelnen Dauben wieder aneinandergehen. Der Waschkessel wird untersucht, ob er sauber und nicht rostig ist, und die Waschmittel werden hergerichtet. Dann sortiert man die Wäsche zunächst in weiße und bunte; erstere in Leib-, Bett- und Tischwäsche. Nun werden die Wäschestücke gezählt und aufgeschrieben. Zugleich sieht man die Wäsche durch, ob Flecken vorhanden sind, die durch das Kochen nicht herausgehen (Rost- oder Tintenflecken). Diese müssen vorher entfernt werden, da sie sonst die andere Wäsche beschädigen könnten. Tags zuvor wird die Wäsche in lauwarmem Wasser vorgeweicht, leicht durchgedrückt und ausgewunden. Dann gibt man die Wäsche sortenweise aufgelockert in die Einweichbrühe. Es ist dies eine lauwarme Henkolösung (1 Päckchen auf 6—9 Eimer Wasser). Nun läßt man die Wäsche über Nacht stehen. Am Waschtag windet man die leicht durchgedrückte Wäsche aus der lauwarm gemachten Einweichbrühe und schwenkt sie in reinem, lauwarmem Wasser. Nun richtet man sich den Kessel mit der Persillauge (1 Päckchen für 2½—3 Eimer Wasser). Wichtig ist, daß das Persil kalt aufgelöst wird. Bei hartem Wasser gibt man noch eine Handvoll Henko zu. Nun gibt man die aufgelockerte Wäsche in die Brühe, so daß sie vollkommen bedeckt ist. Vom Kochpunkt an rechnet man eine viertel Stunde Kochzeit, da hier der Sauerstoff im Persil am besten ausgenützt wird. Während des Kochens muß die Wäsche fleißig untergestoßen oder außen herum gerührt werden. Nach dem Kochen nimmt man die Wäsche aus dem Kessel, läßt sie etwas abkühlen und wäscht sie dann gut durch. Nun gibt man über die ausgewrungene, aufgelockerte Wäsche kochend heißes Brühwasser und läßt die Wäsche auf Handwärme abkühlen. Danach wird die Wäsche so lange geschwenkt, bis die Seife entfernt ist und das Wasser klar bleibt. Nach dem Schwenken wird sie sortenweise aufgehängt.

Oder beim älteren Verfahren wird die Wäsche am Tage vorher mit lauwarmem Wasser übergossen und auf einem Brett oder Tisch Stück für Stück mit Kernseife eingeseift (vorzüglich eignet sich dazu „Pontzens Presto-Seife", bei der das Benzin an die Seife gebunden ist und der Schmutz sehr gut gelöst wird), oder man bürstet die schmutzigen Stellen mit einer weichen Bürste, die man in einen Seifenbrei eingetaucht hat. Dann rollt man die Wäschestücke, die schmutzigen Stellen nach innen, zusammen und setzt sie in den Waschzuber, und zwar so, daß zuerst Bettwäsche, dann Leibwäsche, Handtücher, Tischtücher, Servietten, Schürzen, Taschentücher, Kragen usw. kommen. Dann übergießt man die Wäsche mit weichem, warmem Wasser, in dem man je nach Bedarf Seifenpulver aufgelöst hat, und läßt sie eingeweicht über Nacht darin stehen. Das Einweichwasser darf nie heiß genommen werden, sonst würde der Schmutz eingebrüht und wären die Flecken kaum wieder zu entfernen. Am Waschtag wird ein Teil des Einweichwassers gut erhitzt, über die Wäsche gegossen und rechts und links gründlich gewaschen. Man benützt dazu Kernseife und wäscht möglichst dem Längefaden nach und auf den Stoffen, nicht auf der Hand. Ist das ganze Stück gut durchgewaschen, so windet man dasselbe aus und seift es leicht ein. Ist ein Teil der Wäsche so vorgerichtet, so bringt man sie mit lauwarmem

Wasser und einem Seifenbrei, den man sich aus geschnitzelter Kernseife, gutem Seifenpulver und Bleichsoda hergestellt hat, in dem Kessel langsam zum Kochen und läßt sie 15—20 Minuten kochen. Man nimmt die Wäsche vorsichtig heraus und, etwas abgekühlt, wird sie nochmals durchgewaschen, ausgewrungen, gebrüht und möglichst bis zum anderen Morgen stehen lassen. Oder man spült sie gründlich mit warmem Wasser und bläut sie. Zum Bläuen nimmt man reichlich Wasser und Waschblau und bläut die Wäschestücke einzeln; Leibwäsche sollte nie gebläut werden. Ist das Blauwasser nicht gut verrührt und man legt mehrere Wäschestücke ein, so bekommt die Wäsche blaue Punkte und Streifen.

Ist nun alle Wäsche gewaschen, so wird sie genau durchgesehen und alle Flecken, welche beim Waschen nicht verschwunden sind, entfernt. (Siehe Flecken entfernen.) Hat man einen Rasenplatz zur Verfügung, so sollte man nie versäumen, die Wäsche zu bleichen. Die Wäschestücke werden ausgebreitet und nebeneinander in Reihen hingelegt. Von Zeit zu Zeit werden sie mit Wasser begossen und während der Bleichzeit einmal gewendet.

Aufhängen. Die gut ausgewundene Wäsche wird aufgeschleudert und sortenweise in den mit einem Tuch belegten Korb eingelegt. Damit eine schöne Wäsche erzielt wird, ist ein sauberes Waschseil Bedingung. Deshalb achte man beim Anspannen darauf, daß es nicht mit dem Boden in Berührung kommt, und reibe es stets vor dem Gebrauch mit einem sauberen Tuche ab. Die Wäsche wird nun ebenfalls sortenweise auf das straff und genügend hoch gespannte Seil oder rostfreien Draht fadengerade aufgehängt, die linke Seite dem Seil zugekehrt. Die Kanten werden handbreit übergeschlagen und die Enden etwas eingeschoben, damit sich die Wäschestücke nicht so sehr verziehen. Die Klammern müssen ebenfalls sauber sein; Sturmklammern sind am besten. Um das Einspritzen zu ersparen, nehme man die Wäsche bügeltrocken ab und lege sie pünktlich zusammen in einen Korb. Nach dem Trocknen nimmt man das Waschseil ab, wickle es auf ein Wickelkreuz und bewahre es mit den Klammern in einem Beutel auf.

Gekochte Stärke stellt man sich her, indem man ¼ Pfund Stärke mit ½ Liter kaltem Wasser glatt anrührt und dann unter Rühren 5 Liter kochendes Wasser langsam zugießt. Die Stärke muß glasig erscheinen. Man kann sie noch beliebig mit kaltem Wasser verdünnen. Ist die Stärke aus irgendeinem Grunde nicht glasig geworden, so muß sie unter Rühren aufgekocht werden. Haben sich Knollen gebildet, so muß man die Stärke durch ein Tuch oder durch einen Beutel drücken. Um der Wäsche später Glanz zu geben und um das Anhängen des Bügeleisens beim Bügeln zu vermeiden, kann man der Stärke beim Kochen etwas Stearin oder Wachs zusetzen. Die Wäschestücke können feucht oder schon vorher getrocknet gestärkt werden. Im ersteren Falle muß die Stärke etwas dicker gehalten sein. Die Wäsche wird nun einzeln in die Stärke getaucht, darin hin und her geschwenkt, ausgewrungen, mit den Händen gut geklopft, dann zum Trocknen aufgehängt. Dies geschieht am besten im Freien, da Luft und Sonne bleichend wirken.

Das Waschen farbiger Wäsche.

Beim Waschen farbiger Wäsche muß sehr vorsichtig verfahren werden, damit die Farben nicht leiden und die Sachen dadurch unansehnlich werden. Die bunte Wäsche wird zunächst in helle und dunkle geschieden. Beide Sorten weicht man gesondert in kaltem, klarem Wasser ein; Soda ist zu vermeiden. Zum Waschen verwendet man das erste und zweite Waschwasser der weißen Wäsche. Die farbige Wäsche wird aber nicht gekocht und auch nicht gebrüht, sondern, nachdem man sie aus dem kalten Wasser ausgewrungen hat, in dem Kochwasser, welches man von der weißen Wäsche übrig hat, sofort gespült und aufgehängt. Feuchte, bunte Wäsche darf niemals längere Zeit aufeinander liegen bleiben. Kann man sie noch nicht gleich aufhängen, so läßt man sie in kaltem, klarem Wasser stehen.

Das Waschen der Wollwäsche.

Zum Waschen der Wollwäsche bereitet man sich eine Lauge aus Wasser und weißer Kernseife (5 Liter Wasser, 50 g Kernseife), oder noch besser verwendet man Fewa, Lux-Seifenflocken oder Persil. Man wäscht zuerst die hellen, dann die dunklen Sachen. Das Waschwasser der weißen Wäsche eignet sich weniger zum Waschen der Wollsachen, besonders der Strümpfe, da kleine, weiße Teilchen der Wäsche sich auf die dunklen Wollsachen setzen und diese unansehnlich machen. Es ist daher anzuraten, die Wollwäsche, besonders das Waschen der Strümpfe, getrennt von der übrigen Wäsche vorzunehmen. Die letzteren werden wie folgt behandelt: Man wäscht zuerst die Spitze, dann die Ferse, danach die Beinlänge, erst rechts, dann links. Nun werden sie in lauwarmem Wasser gespült, welches man so lange erneuert, bis es klar bleibt, dann rollt man die Strümpfe zusammen, wringt sie gut aus und klammert sie an den Beinlängen, damit sie eine gute Form behalten. Vor dem vollständigen Trocknen werden sie tüchtig gerieben, damit sie weich bleiben.

Weiße oder ganz helle Wollwäsche wäscht man am besten in einer Lauge von Lux-Seifenflocken oder von Gallseife. Auch kann man das Kochwasser von weißen Bohnen verwenden. Wollsachen sollen beim Waschen nicht eingeseift oder gerieben werden, da sie dadurch filzig werden. Man drückt die Stücke in das Seifenwasser so lange, bis sie rein sind, und spült sie mehrmals in lauwarmem, weichem Wasser nach. Wollene Sachen dürfen nicht ausgewunden werden. Gestrickte Wollwäsche, wie Decken, Jacken und dergleichen, sollen zum Trocknen nicht gehängt, sondern gelegt werden. Man breitet ein weißes Tuch auf dem Boden aus, legt den Gegenstand schön in der Form darauf, darüber wieder ein weißes Tuch. Die Tücher muß man von Zeit zu Zeit erneuern und durch trockene ersetzen.

Eine trockene Reinigung weißer Wollsachen kann man mit Benzin und Magnesia (250 g Magnesia, 250 g Benzin) vornehmen. Man rührt Magnesia und Benzin zu einem dicken Brei, aber immer nur in kleinen Portionen an, reibt diesen mit einem reinen leinenen Läppchen auf dem Gegenstand. Das Benzin verfliegt sehr schnell, das weiße, leichte Pulver bleibt in der Wolle hängen. Wenn dasselbe nun ganz

trocken ist, muß es mit einer reinen, weichen Bürste entfernt werden. Der Gegenstand erscheint wieder klar und weiß.

Farbige und schwarze Wollstoffe (Kleider, Schürzen und anderes) werden in einer Lauge von Panamarinde gewaschen (150 g Rinde, 5 Liter Wasser). Die Rinde wird mit kaltem Wasser aufgestellt und gut aufgekocht, noch einige Stunden stehen lassen, durch ein Sieb gegossen, nochmals erwärmt und das Kleidungsstück darin ohne Zusatz von Seife gewaschen. Dem Spülwasser setzt man etwas Essig zu, hängt das Wäschestück, ohne zu wringen, auf, die linke Seite nach außen, und bügelt den Stoff, ehe er ganz trocken wird, auf der linken Seite. Statt Panamarinde kann man eine Lauge von Efeublättern, welche zerschnitten mit kaltem Wasser zum Kochen gebracht (auf 5 Liter Wasser $^1/_4$ Pfund Efeublätter), verwenden, auch das erste Kochwasser von Linsen ist als Lauge für schwarze und dunkle Wollstoffe zu gebrauchen. Wollene Stoffe bügelt man immer auf der linken Seite mit einem nicht zu heißen Eisen. Muß ein Kleidungsstück rechts gebügelt werden, legt man ein gut ausgewrungenes, feuchtes Tuch darauf und fährt mit dem Eisen darüber.

Seidenwäsche.

Die Seidenwäsche (Kleider, Unterwäsche, Strümpfe) unterscheidet sich von der Wollwäsche nicht sehr. Die Temperatur des Wasch- und Spülwassers muß ebenfalls nur lauwarm sein. Die Waschmittel sind dieselben wie bei der Wollwäsche, Fewa, Lux oder Persil. Bei farbigen Seidenstoffen muß dem Spülwasser Essig und Salz zugesetzt werden (5 Liter Wasser, $^1/_8$ Liter Essig, 1 Eßlöffel Salz). Die Seide darf nicht gerieben, nur gedrückt werden. Nach dem Spülen müssen die seidenen Gegenstände in ein reines, weißes, leinenes Tuch einzeln eingewickelt, kurze Zeit darin liegen bleiben und noch feucht auf der linken Seite gebügelt werden. Das Waschen von Seidenbändern, waschseidenen Blusen, feinen Schürzen, gestickten Deckchen usw. geschieht am besten mit Gallseife oder, wo es erhältlich ist, in Iris-Seifenspänen (Gebrauchsanweisung auf der Packung). Die Galle verhindert das Verblassen der Farben. Will man die Seidenblusen oder dergleichen etwas steif machen, so löst man 2 Blatt Gelatine mit 1 Liter kochendem Wasser auf, läßt die Lösung lauwarm werden, gibt etwas Essig zu.

Spitzen- und Gardinenwäsche.

Feine Spitzen, gestrickte Deckchen, Kragen oder dergleichen werden auf ein Tuch der Form nach aufgeheftet, eingeweicht und in gutem Seifenwasser sauber gewaschen oder gekocht. Man darf die Sachen dabei nicht reiben, sondern reinigt sie durch Drücken. Wenn sie rein sind, werden sie in klarem Wasser einige Male geschwenkt, getrocknet und mit der Unterlage gebügelt.

Bei farbigen oder schwarzen Spitzen verwendet man Gallseife oder Panamarinde und spült sie in Essigwasser; oder man verwendet bei schwarzen Spitzen nur Wasser mit Salmiak oder Spiritus. Auch werden schwarze Spitzen sehr schön, wenn man sie mit etwas Milch wäscht, in Essig spült und gleich, in zwei Tücher eingeschlagen, bügelt.

Beim Waschen von Vorhängen und Gardinen muß man besonders vorsichtig verfahren, damit die feinen Gewebe nicht zerreißen. Besonders dünne Gewebe faltet man vier- oder achtfach aufeinander, heftet die Teile zusammen und gibt sie so zur Wäsche. Ehe die Gardinen gewaschen werden, muß man alle schadhaften Stellen ausbessern. Nachdem man sie ausgeschüttelt hat, ist es sehr wichtig, daß man vor dem Waschen den Staub entfernt, und man drückt die Gardinen in mehrmals gewechseltem, kaltem Wasser, bis dasselbe nicht mehr schmutzig wird. Dann löst man 50 g Bleichsoda mit 10 Liter Wasser auf und läßt hierin die Vorhänge über Nacht weichen. Man macht nun eine Seifenlauge von $^1/_4$ Pfund Seifenpulver und 100 g Kernseife und läßt darin die Vorhänge, die man in ein Tuch einschlagen oder in ein Kopfkissen geben kann, langsam zum Kochen kommen. Nach dem zweiten Waschen werden sie gespült, mit einer dünnen, gekochten Stärke oder mit Gelatine (auf 1 Liter Wasser 2 Blatt) gestärkt, auf den Gardinenspanner gespannt oder fadengerade aufgehängt.

Das Bügeln der Wäsche.

Um der Wäsche ein hübscheres Aussehen zu geben und sie beim Gebrauch lange schön zu erhalten, wird sie gebügelt. Durch richtiges, pünktliches Bügeln wird die Wäsche etwas steif, bleibt dadurch länger rein, da auf der glatten Oberfläche der Wäsche der Schmutz nicht so leicht ansetzt, wie dies auf der rauhen, ungebügelten Wäsche möglich ist. Das Glätten der Wäsche kann nun auf zwei verschiedene Arten geschehen:

1. Die Wäsche wird gemangt und leicht überbügelt.
2. Sie wird vorher angeuchtet, dann gebügelt.

Die erste Art des Glättens kommt bei glatter Wäsche, wie Handtüchern, Bett- und Tischtüchern, Überzügen usw., vor und kann auch bei der Leibwäsche angewendet werden. Die Wäschestücke werden der Länge und Breite nach gereckt, größere Stücke von zwei Personen, die Ränder ausgestrichen, wenn nötig, etwas eingesprengt, dann faltet man sie so zusammen, daß Webkanten, Säume und Ecken genau aufeinanderliegen; auch legt man sie, der Breite der Mange entsprechend, aufeinander. Der Name des Wäschestückes muß immer in der linken oberen Ecke sein. Nach dem Mangen werden die Wäschestücke nur leicht überbügelt, bis sie trocken sind, und gefaltet. Steht keine Mange zur Verfügung, so legt man die glatten Wäschestücke unter das Bügeltuch; beim Bügeln der kleineren Wäschestücke werden diese mit der Zeit von selbst glatt und werden dann wieder durch neue ersetzt.

Die zweite Art des Bügelns kommt hauptsächlich für Wäsche in Betracht, wie Kleider, Blusen, Schürzen, feine Leibwäsche usw. Diese Wäsche muß stets vollständig trocken sein, ehe man sie abnimmt, und wird dann angefeuchtet. Beim Anfeuchten nimmt man lauwarmes Wasser, da dieses besser einzieht als kaltes, und man nimmt dazu am besten eine reine Gläserbürste oder eine Rute aus Birken- oder Weidenreisern, da hierdurch die Wassertröpfchen leichter und viel mehr

verteilt werden, als wenn das Einsprengen mit der Hand geschieht. Die Wäsche wird nun glattgezogen, alle Bänder und Spitzen glatt ausgestrichen, hierauf zusammengefaltet, und zwar so, daß alle Spitzen, Bänder und dergleichen nach innen kommen, dann fest zusammengerollt. Man sprenge nur so viel Wäsche ein, als auf einmal gebügelt werden kann, und befeuchte sie stets einige Stunden vor dem Bügeln.

Zum Bügeln selbst gebraucht man reine Bügeleisen. Vor jedem Bügeln sollten sie auf ihre Sauberkeit geprüft werden. Haben sich etwa Rostflecken gebildet, so reibt man das Eisen mit feinem Sand oder feinem Schmirgel ab. Der Bügeltisch soll nicht gestrichen oder lackiert sein. Als Unterlage gebraucht man eine wollene Decke, darüber breitet man ein sauberes, weißes Tuch. Ein Bügelbrett gebraucht man zum Bügeln von Kleidern und Röcken. Dasselbe muß stets mit einem auswechselbaren Überzug versehen sein. Ein Ärmelbügelbrett ist zum Bügeln feiner Blusen unentbehrlich. Außer dem Bügeleisenuntersatz gebraucht man zum Bügeln einen vierfach zusammengenähten Lappen, auf welchen man etwas Wachs oder Paraffin gibt. Auf diesem probiert man die Eisen, ehe man zu bügeln beginnt. Ferner hat man ein Schüsselchen mit Wasser und ein Läppchen; hiermit werden alle durch Unvorsichtigkeit entstandenen Falten und Kniffe wieder angefeuchtet und nochmals gebügelt. Versengte Wäsche muß gleich mit Wasser und Borax ausgewaschen und in der Sonne getrocknet werden (½ Liter Wasser, 2 Teelöffel Borax). Das eigentliche Bügeln kann nur durch Übung erlernt werden. Wer noch nicht gebügelt hat, fange erst mit der glatten Wäsche, wie Taschentücher, Handtücher und dergleichen, an. Die Wäschestücke müssen glatt und fadengerade auf den Bügeltisch gelegt werden, dann fahre man rasch und gleichmäßig über die Wäschestücke her. Bei Schürzen bügle man erst alle Bänder, Spitzen und Bündchen aus, dann erst die größeren, glatten Teile. Diese Regel gilt für alle Wäsche, welche mit Spitzen und Bändern besetzt ist. Damenhemden werden wie folgt behandelt: Nachdem die Verzierung auf der linken Seite gebügelt ist, wird der Rücken doppelt gelegt und auf beiden Seiten geglättet. Nun macht man es ebenso mit dem Vorderteil. Dann breitet man das Hemd glatt aus, faltet es schön zusammen und überbügelt es nochmals. Blusen bügelt man so: Man zieht zuerst einen Ärmel über das Ärmelbügelbrett, glättet zuerst die Stulpe, dann den Ärmel selbst. Nun wird die Rückenpasse vorgenommen, dann der Kragen. Zuletzt bügelt man Vorder- und Rückenteile. Alle doppelten Teile werden rechts und links gebügelt. Seidene und dunkle Wollblusen werden stets nur links gebügelt. Die doppelten Teile überdeckt man mit einem sauberen, leinenen Tuch. Die Wäsche muß immer gut trocken gebügelt sein, sonst bilden sich Stockflecken.

Das Bügeln der Stärkewäsche.

Diese Wäsche muß zunächst vollständig trocken sein. Nun bereitet man sich die Stärke. 200 g beste Reisstärke wird mit ¾ Liter kaltem Wasser übergossen und durch Umrühren aufgelöst. 1 Eßlöffel Borax wird mit 3 Eßlöffel kochendem Wasser aufgelöst und zur Stärke gegeben. In diese Stärkelösung taucht man die

Kragen und Manschetten, nicht mehr als 3—4 auf einmal, wringt sie gut aus, reibt sie mit der Hand tüchtig und legt sie, glattgezogen, dicht nebeneinander in ein ausgebreitetes Tuch. Man wickelt dieses fest zusammen und läßt die Wäsche so einige Zeit durchziehen. Von den Herrenhemden werden nur Halsbund, Ärmelbündchen und Einsatz gestärkt, darauf das Ganze fest zusammengerollt. Naß gebügelt werden Kragen, Manschetten und die Einsätze in Herrenhemden. Zum Bügeln dieser nassen Wäsche sind besonders heiße Eisen notwendig. Man nimmt beim Bügeln immer nur einen Kragen oder eine Manschette vor, reibt das Stück mit einem feuchten Läppchen rechts und links ab, bringt es durch Ziehen und Recken in die richtige Form und fährt dann mit dem Eisen leicht über die linke Seite. Nun bügelt man den Kragen von rechts, dabei alle Falten und Kniffe vermeidend. Wenn man doch eine Falte gebügelt hat, so muß man diese mit dem nassen Läppchen entfernen, ehe man trocken bügelt. Die Kragen und Manschetten müssen vollständig trocken sein, ehe man ihnen die Form gibt. Dieses geschieht, indem man den Kragen einige Male unter dem Eisen durchzieht und ihn dabei leicht biegt. Will man die Kragen noch besonders glänzend machen, so befeuchtet man die trocken gebügelten Kragen vor dem Runden mit einem Läppchen und fährt dann mit der runden Seite des Bügeleisens rasch darüber hin und her.
Beim Herrenhemd beginnt man mit der Rückenpasse; wenn diese glatt ist, wird der Rücken gebügelt. Nun bügelt man die Manschetten, wie bei den Kragen angegeben. Sind diese trocken und gerundet, bügelt man die Ärmel und das Vorderteil. Nun wird der Kragen oder das Halsbündchen glattgereckt und zuerst links, dann rechts trocken und steif gebügelt. Ist das Hemd bis hierhin fertig gebügelt, so legt man es gerade auf den Bügeltisch, schiebt eine doppelte Flanellunterlage unter den Einsatz, ordnet alle Falten und beginnt vorsichtig zu bügeln. Dann und wann reibt man die Brust mit einem feuchten Läppchen ab, bügelt mit starkem Druck die Brust trocken und löst mit einem Falzbein die angeklebten Falten. Stickereien werden mit Hilfe eines Schlüssels oder eines Beinstäbchens zum Schluß von links nach außen gedrückt.

Der Hausputz

Ein- bis zweimal im Jahre muß die ganze Wohnung gründlich gereinigt werden. Meistens geschieht dies im Frühjahr und Herbst an schönen, sonnigen Tagen. Beim Hausputz muß jedes Eckchen vom Speicher bis zum Keller einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. In einem Haushalte gibt es Kisten und Kasten, welche nicht immer nachgesehen werden. Auch diese müssen beim Hausputz gereinigt und je nach dem Inhalt aufbewahrt werden. Man beginnt mit dem Speicher und endet mit dem Keller. Man nimmt immer nur einen Raum vor und macht auch diesen ganz fertig, ehe man an dem zweiten beginnt.
In den Wohnräumen werden zunächst alle kleinen und leichten Sachen, je nach ihrer Art, sauber gemacht, in ein anderes Zimmer getragen und mit einem Tuche

bedeckt. Darauf werden die Vorhänge abgenommen und eingeweicht. Die großen Möbelstücke rückt man von den Wänden, bedeckt sie mit einem Tuche und entfernt zunächst den Staub aus dem Zimmer. Danach wird der Ofen einer gründlichen Reinigung unterzogen, das Ofenrohr herausgenommen, mit einer Rohrbürste oder einem Strohwisch, möglichst im Freien, von allem Ruß befreit. Der Ofen selbst wird sauber ausgefegt und etwa angewachsene Schlacken durch vorsichtiges Aushämmern entfernt, dann der Ofen und das Rohr mit Ofenschwärze mittels einer Bürste recht blank gerieben.

Die Decken und Wände des Zimmers werden mit einem tuchumwickelten Staubbesen strichweise abgerieben, etwaige Schäden in der Tapete gleich ausgebessert. Risse in Decken und Gesimse werden mit etwas angerührtem Gips verstrichen; dann wird das Zimmer gründlich gefegt. Man läßt nun den Staub sich setzen und kann in der Zwischenzeit vielleicht die Vorhänge aus dem Einweichwasser waschen und zum Kochen aufstellen.

Nun werden die Möbel gründlich gereinigt. Die Schränke und Schubladen werden ausgeräumt, ausgewaschen und nach dem Trocknen mit frischem Papier belegt, der Inhalt der Schränke an die Luft gebracht, Kleider geklopft, Wäsche frisch zusammengebunden, Bücher durch Zusammenklopfen vom Staub befreit. Danach werden die Schränke wieder eingeräumt. Nun reinigt man die Möbelstücke außen und poliert sie (siehe daselbst).

Türen, Leisten und Fenster werden sorgfältig gesäubert. Bilder und Spiegel werden nach Angabe geputzt. Der Fußboden wird darauf einer gründlichen Reinigung unterzogen.

Wenn alle Gegenstände sauber sind, hängt man die frisch gewaschenen Vorhänge auf, versieht Kissen mit sauberen Bezügen und Tische mit den gereinigten Decken.

Sind die Zimmer alle sauber, so wird das Treppenhaus gereinigt. Zu beachten ist dabei, daß der Staub nicht wieder in die Zimmer eindringt. Man schließe die Zimmer gut und verstopfe die Ritzen mit Papier.

Zuletzt kommt der Keller. Hier werden die Vorräte an Eingemachtem, Gemüse und Obst gut durchgesehen, die Wände und Decken abgefegt, die Fenster und Türen geputzt, die Wände, wenn nötig, getüncht und der Boden geschrubbt.

Die Reinhaltung der Küche

Mit Recht ist eine blankgeputzte Küche der Stolz der Hausfrau; auch macht es jedermann Vergnügen, in eine helle Küche hineinzublicken, in der alles blitzblank und reinlich, der Boden trocken und alle Geschirre in Ordnung aufgestellt und aufgehängt sind.

Um die Küche immer in gutem Stande zu haben, ist es nötig, daß alle gebrauchten Geschirre so bald als möglich wieder gereinigt an Ort und Stelle gebracht werden, daß niemals Reste und Abfälle umherstehen und daß Herd, Tisch, Wasserstein besonders Koch- und Eßgeschirre auf das sorgfältigste sauber gehalten werden.

Bei der Reinhaltung der Küche unterscheidet man eine tägliche, wöchentliche und jährliche Reinigung.

Die tägliche Reinigung beginnt schon morgens mit dem Anfeuern des Herdes. Er ist der wichtigste Gegenstand in der Küche. Schon beim Einkauf hat man darauf zu achten, daß er einen guten Zug hat, da nur dann das Brennmaterial vollständig ausgenützt wird. Vor dem Anfeuern wird der Herd immer gut gereinigt. Der Rost muß freigemacht, der Aschenkasten geleert, die Backöfen ausgefegt und das Wasserschiff gefüllt werden. Alle 4—6 Wochen wird der Herd ausgerußt. Raucht der Herd, so macht man ein sogenanntes Schnellfeuer von Papier und Holz. Beim Anzünden sowie beim Erhalten des Feuers kann man viel sparen, wenn man es richtig besorgt. Die halbverbrannten Kohlen dürfen nicht weggeworfen, auch darf nicht zu stark und unnötig geschürt werden.

Nach dem Mittagessen beginnt dann die eigentliche Reinigung. Ehe man mit dem Spülen beginnt, stellt man das Geschirr sortenweise zusammen. Die übriggebliebenen Speisen werden zugedeckt und bis zum Gebrauch an kühlem Ort aufbewahrt. Die auf den Tellern befindlichen Reste werden zum Spülicht gegeben. Die weniger schmutzigen Sachen, wie Gläser, Eßlöffel, Porzellan, werden zuerst gespült.

Die Gläser werden in lauwarmem Wasser ausgewaschen, mit klarem Wasser geschwenkt und mit reinem, leinenem Tuch trocken gerieben. Für hohe Gläser und Flaschen ist eine Bürste erforderlich. Trübe Wasserflaschen reinigt man, indem man etwas Essig, zerkleinerte Eierschalen hineingibt, die Flaschen tüchtig damit schüttelt und mit reinem Wasser nachspült. Zum Trocknen ist es gut, ein Stückchen Holz in die Flasche zu stellen.

Silberne Bestecke siehe Reinigen von Silber. Messer und Gabeln mit Holz- oder Beingriffen darf man nie ins Wasser legen, damit die Griffe sich nicht lösen und grau werden. Die Bestecke werden bis zu den Griffen in einen Topf mit warmem Wasser gestellt, abgetrocknet und mit Messerputzschmirgel oder feingeschabtem Putzstein auf einem Lederriemen oder mit einem Pfropfen geputzt. Man kann auch etwas Spiritus dazu nehmen.

Zum Waschen von Porzellan richtet man sich 2 Spülwannen mit heißem Wasser, in die eine Schüssel gibt man Imi oder ein Stückchen Soda. Man wäscht nun jedes Stück mit einem Spültuch in dem Sodawasser, schwenkt in dem klaren, heißen Wasser, stellt es zum Ablaufen auf ein Brett, trocknet ab und räumt es gleich auf. Um das Geschirr zu schonen, nehme man nie zuviel Stücke in die Spülwanne. Beim Spülen von Tassen und Kannen nimmt man ein kleines Bürstchen, damit Henkel und Ausguß gut gereinigt werden.

Die Kochtöpfe werden, sobald sie geleert sind, bis zur Reinigung mit Wasser und einem Stückchen Soda auf den Herd gestellt, damit sich die Speisereste lösen, dadurch wird das Spülen erleichtert und die Geschirre geschont. Aluminium-, Email- und Kupfergeschirr siehe Reinigen von Küchengeschirr.

Messingpfannen reinigt man mit Vim und heißem Wasser, eiserne Geschirre mit heißem Wasser und einem Spülkettchen, trocknet sie gut aus und stellt sie zum Nachtrocknen auf die Herdplatte.

Die Holzgegenstände werden mit reinem Wasser und weißem Sand abgerieben, mit klarem Wasser abgespült und an der Luft im Schatten getrocknet.
Nach dem Spülen wäscht man Tische, Stühle und zuletzt den Herd ab. Der Herd wird mit Sand bestreut und abgerieben, die blanken Teile mit Schmirgelpapier geputzt. Die lackierten Seitenwände werden, wenn nötig, abgewaschen. Messingbeschläge putzt man mit Putzpomade und reibt sie mit trockenem, wollenem Lappen glänzend. Nickelstangen werden mit Seifenwasser abgewaschen und mit Schlämmkreide nachgerieben. Hierauf reinigt man Spül- und Abwaschtücher sowie Ablaufbrett, Wasserstein und zuletzt den Boden.
Einmal in der Woche, gewöhnlich Samstags, wird die Reinigung gründlicher vorgenommen. Die Schränke und Schäfte werden abgewaschen, die Holzgeräte mit Sand abgebürstet, die Metallsachen blank geputzt, Fenster und Fenstergesimse und der Boden geputzt.
Ein- oder zweimal im Jahr wird ein gründliches Reinemachen vorgenommen. Sämtliche Geschirre werden abgenommen und beiseite gestellt und die Schränke von den Wänden gerückt. Der Herd wird innen und außen geputzt, wenn möglich das Rohr herausgenommen und von allen Seiten geklopft, damit der Ruß herunterfällt, alsdann entfernt man die untere Kapsel. Nachdem man das Schiff herausgenommen, legt man den Herd, so gut es geht, auseinander und kehrt den Ruß von allen Seiten ab. Hernach zündet man Feuer an, stellt Wasser mit Soda und etwas Holzasche auf, kocht die Geschirre aus und putzt sie mit Seife, Silbersand und einem wollenen Lappen. Zinn- und Blechgeschirr wird schön, wenn man es mit Zinnkraut, auch Schachtelhalm genannt, putzt. Holzgeschirr wird mit Seife und Sand gerieben. Um Fettflecken aus dem Holzgeschirr zu entfernen, kann man dieselben einige Stunden vor dem Putzen mit Pfeifererde, welche man mit Wasser zu einem dicken Brei verrührt, bestreichen. Eiserne Geschirre werden nach dem Auskochen mit Silbersand und Asche rein gefegt und nach dem Trocknen eingefettet, damit sie nicht rosten.
Die geputzten Geschirre werden, wenn möglich, in der Sonne getrocknet, dann in einem Korb beiseite gestellt. Sind alle Gegenstände wie Tische, Stühle usw. gereinigt, werden die Fenster ausgehängt und die Decke und Wände abgekehrt. Mit Ölfarbe gestrichene Wände können mit Wasser und Seife abgebürstet werden. Noch besser ist es, wenn man Kleie anbrüht und die Wände mit dem Kleienwasser abwäscht. Muß die Küche geweißelt werden, so läßt man diese Arbeit, wenn möglich, im Sommer und vor der eigentlichen Putzerei vornehmen. Türen, Fensterbekleidungen, Schränke und Schäfte werden innen und außen abgeseift und, nachdem sie getrocknet, die beiden letzteren mit Papier belegt. Alsdann werden die Fensterscheiben, der Herd und nach dem Einräumen der Fußboden geputzt.

Register

A

	Nr.
Aal, Allg., S. 131	
*— Abhäuten, S. 131	
— blau, gekocht	452
—-Frikassee	456
— mit feinen Kräutern	454
— auf Matrosenart	455
— in Salbei	453
*— in Sulze	793
— falscher	719
*—-Rolle, kalt	276
Aalsuppe, Hamburger	69
Ablagern des Fleisches	30
Ackersalat	1143
*Albertle	2020
— einfach	2021
Alexandertorte	1859
Ambrosia	1491
Annakartoffeln	1095
Ananasbombe	1594
Ananasbowle	2270
— mit Süßmost	2271
Ananasbuttercreme	1915
Ananasgefrorenes	1578
Ananas, gefüllt	1579
Ananaskeks	1708
Ananaskompott	1199
*Ananas-Rouladentorte	1897
Ananassalat	863
Ananassulze	1500
*Ananastörtchen	1728
Anchovisbutter	264
Anisbrot	2041
Äpfel einzudünsten	2097
— aufgezogen	1372
— gebraten	1371
— gefüllt	1443, 1444
— in Gelee	1518
— im Schlafrock	1442
*— mit Mandelcreme	1516
— nach Stuttgarter Art	1535
Apfelauflauf	1379
Apfelbrei	1189
Apfelcharlotte	1441
Apfelgelee	2174
*Apfelkompott	1187
Apfelkaltschale	1204
*Apfelkrapfen	1749
Apfelkuchen, schwäbischer	1798
— gestürzter	1800
— mit Gelee	1797
— mit Kartoffelguß	1795
— — andere Art	1796
— mit Rahmguß	1794
Apfelküchlein	1414
Apfelmarmelade	2142
Apfelmeerrettich	1171
Apfelmerinken I	1373
— II	1374
Apfelmus	2169
Apfelpaste	2056
Apfelpastete	1377
Apfelpfannkuchen	1433
Apfelpudding	1358
— ohne Ei	1359
Apfelreis	1369
Apfelrolle	1717
Apfelschalentee	2254
Apfelschaum	1542
*Apfelschnitten	1824
Apfelsoße, einfache	237
— kalt	214
Apfelspeise, warm	1376
— kalt	1448
Apfelstrudel	1421
Apfelsulze	1517
Apfelsuppe	136
*Appetitbrötchen	319
Aprikosen einzudünsten	2088
Aprikosenauflauf	1387
Aprikosenbombe	1591
Aprikosenbuttercreme	1915
Aprikosencreme	1474
Aprikoseneis	1576
Aprikosenkompott	1197
*Aprikosenkuchen	1819
Aprikosenmarmelade I	2165
— II	2166
— III	2167
Aprikosenring	1700
Aprikosensoße	235
Aprikosentörtchen	1728
Arrakcreme	1472
Arrakglasur	1931
Arrakschnitten	2058
Arraksoße	241
*Artischocken	982
— als Vorspeise	983
*— gefüllt	984
Asche, Allg. S. 133	
— Zubereitung siehe Forelle	463—465
— gebraten	457
— mit Steinpilzen	458
Aschkuchen siehe Gugelhopf	
Aspik	783
Auerhahn, gebraten	913
Auflauf, Allg. S. 349	
— von Haferflocken	1390
— von Sago	1391
— von verschiedenem Obst	1382
Aufschnitt, kalter, Farbtafel 8	
Ausbeinen d. Geflügels	898
Austern, Allg.	523
— als Vorspeise	286
— gebacken	524

B

	Nr.
Backen der Fische S. 131	
Backhähnchen	928
Bananen m. Vanilleeis	1566
Bananencreme	1475
Bananenkrapfen	1415
Barbe, Allg. S. 133	
— blau gekocht wie Felchen	460
— gedämpft — —	462
— gebacken wie Barsch	459
Barsch, Allg. S. 134	
— gebacken	459
Basler Leckerli	1998
Baumkuchentorte	1902
*Baumstamm	1715
Baumwollsuppe	110
Bayrische Leberklöße	1112
Bayrische Semmelklöße	1110
Bayrisch Kraut	1030
Bearner Soße	168
Bechamelsoße	156
Beefsteak (siehe auch Lendenschnitten)	555
— gehacktes I	561

	Nr.
Beefsteak, gehacktes II	562
— — III	563
— — IV	564
— mit Kräuterbutter	556
— mit Ei	557
— mit Gänseleber	560
— mit Madeirasoße	559
— tartare	558
Beize	697
Bekassinen	919
Belgrader Brot	1985
— andere Art	1986
Berliner Pfannkuchen	1681
Berches	1772
Bettelmann	1389
*Bienenstichkuchen	1639
Bierschaumsuppe	141
Bierschinken	710
Biersuppe	140
Birkhahn	914
Birnen einzudünsten	2084, 2085
— als Beilage	2186
— in Essig und Zucker	2185
— in Zucker eingemacht	2126
Birnenkompott	1188
Bischofsoße	246
Biskuit, einfach	1843
Biskuitäpfel	1440
Biskuiteierkuchen	1401
Biskuitguß auf Obstkuchen	1793
Biskuitpudding	1329
*Biskuitrolle	1716
Biskuitschöberlsuppe	33
Biskuittorte	1838
— andere Art	1841
Biskuitwaffeln	1691
Bismarckkranz	1702
Bismarcksuppe	78
Bismarcktorte	1903
Blättchensuppe	39
*Blätterteig	1778
— rascher	1779
— süßer, zu Kuchen und Backwerk	1780
*Blätterteiggebäck	1753
*Blätterteigpastete, groß (Vol-au-vent)	806
— gefüllt, siehe Pastete	
Blätterteigschnitten	1130
— glasiert	1755
— mit Pilzfülle	1251
Blätterteigtorte	1890
Blaufelchen, Allg. S.	134
Blaufelchen, blau gekocht	460
— gebraten, nach Müllerinart	461
— gedämpft	462
Blaukochen der Fische	S. 131
Blitzkuchen I	1852
— II	1853
— mit Äpfel	1801
Blumenkohl	966
— überbacken (au gratin)	967
— einzudünsten	2107
— gebacken	969
— als Verzierung	968
Blumenkohlauflauf	1242
Blumenkohlsalat	1159
Blumenkohlsoße	177
Blumenkohlsuppe	62
Blutwurst (Grützewurst)	733
Blutwürste	738
Blutwurstkartoffeln	739
Bodenkohlraben mit Kartoffeln	1044
Bodenkohlrabensuppe	93
Bœuf à la mode	545
Bœuf braisé	544
Bohnen, eingedünstet	2108
— in Flaschen eingemacht	2205
— in Standen eingemacht	2206
— in Standen, andere Art	2207
— in Steintopf	2208
Bohnengemüse von grünen Bohnen	995
— andere Art	996
— von gedörrten Bohnen	999
— von weißen Bohnen	1047
— von Salzbohnen	998
Bohnenpudding	1267
Bohnensalat von grünen Bohnen	1157
— von weißen Bohnen	1158
Bohnensuppe	90
— von weißen Bohnen	131
Bouillon, siehe unter Fleischbrühe	
Braisierter Braten	544
Braten auf dem Rost (Grill)	538
— gedämpfter	543
— am Spieß	539
Bratkartoffeln	1068
Bratlinge	1244
Bratwürste, gebraten	735
Braune Grundsoße, einfach	182
— — ohne Fett	183
Brezelchen	1742
*— geschlungene	1665
— mürbe	1774
Brieschen, gebacken	650
— gespickte	648
— andere Art	649
Brieschenfrikassee	344
— — in Muscheln	652
— mit Zunge	651
Brieschenpudding	828
— andere Art	829
Brieschensuppe	54
*Brockelerbsen	972
Brombeeren einzudünsten	2082, 2133
Brombeersaft	2218
Bröselteig I	1786
II	1787
Brötchenaufstrich	304
*Brötchen, dänische	312
— doppelte (Sandwiches)	320
— gefüllt	777
— — zu Wildgeflügel	902
— pikante, Allg. S.	99
*— mit Aal	314
— mit Bismarckhering	315
— mit Eiercreme	316
— mit falsch. Kaviar	307, 308
— mit Gänseleberpüree	327
— mit gewiegtem Kalbsbraten und Zunge	326
— mit Käseaufstrich	305
— mit Lachs	309
— mit Schinkenaufstrich	306
— mit Sardinen	310
— mit Wildmus	325
— mit Zunge	313
Brotsockel	855
Brotsuppe	116
— mit Würstchen	117
Brottorte	1856
Bruchspargeln	964
Brunnenkressesuppe	94
Büchsengemüse	1045
Buchweizenpfannkuchen	1252
Bücklinge mit Eier	478
Bunter Salat I	1168
— — II	1169
Butter einsalzen	S. 28
— auslassen (Rindschmalz)	S. 28

Sternchen (*) vor einem Wort bedeutet Hinweis auf Bild.

Nr.

Butter, braun . . . 258
— mit Zwiebeln . . . 259
Butterbiskuitsuppe . . 31
Butterbiskuittorte I . 1844
— II . 1845
*Butterbrötchen (Backwerk) 1971
Buttercremes, verschiedene 1915
— einfache 1912
*Buttergebackenes . . 2005
— einfaches 2006
*Buttergebäck, gespritzt 1765
Buttergewinnung S. 28
Butterhörnchen 1662
Butterkipfel 1662
Butterklößchensuppe . 11
— andere Art 12
Buttermilchsuppe mit Gerste 133
*Butterringchen . . . 2007
Buttersoße (weiße Grundsoße) 155
— geschlagen 170
*Butter-S I 2009
— II 2010
Butterteig zum Auslegen von Förmchen . 369

C

Caramel siehe unter K
Champagnerkraut . . 1033
Champignons, gefüllt . 391
Champignonbutter . . 268
Champignonsoße, weiße 160
— braune 187
Charlottentorte 1895
*Charlotte russe . . . 1449
Chaudeau siehe Weinschaum 250
Chaudeaucreme . . . 1460
Cherry-Brandy-Soße . 245
Chicorée siehe Schikoree
Christstollen 1650
Creme, Allg. S. 375
— Eugenie 1480
— für Torten S. 489
— gebrannte 1482
Cremeschiffchen 1733
Cremeschnitten 1748
*Croquantbögen . . . 2049
*Croquanteier 2049
Croquanttorte . . . 1898
Croquettes siehe Krusteln
Croutons 1131
Cumberlandsoße . . . 211

D

*Dänische Brötchen . . 312
*Damenbrett 1766
Dampfnudeln 1682
— aufgezogen 1684
— gebacken 1683
— gerollt 1685
Dessert (kleines) . . . 1722
Deutsche Creme . . . 1478
— Rindsschnitzel (Beefsteak) 563
— Schnitzel 626
— Soße 158
*— Sulze 1510
Dicke Bohnen 997
Dicker Kuchen 1621
*Diplomatencreme . . 1450
Doboschtorte 1888
— andere Art 1889
Dominosteine 2008
Dörren, Allg. S. 556
— von Gemüsen . . . 2182
— von Obst 2181
— von Suppenkräutern 2184
Dörrobst zu kochen . . 1196
Dorsch, wie Kabeljau 480, 482
Dreifrucht 2134
Dreimus 2155
Dürrfleisch 705
Dürrlitzenmus 2153

E

*Eclairs 1738
Ei im Rest I (gesalzen) . 632
— — II 633
*Eier, aufgezogen mit Tomaten 1261
— einfach gefüllt . . 445
— einzukalken S. 29
— Frikassee 417
— gebackene . . .443, 444
— gefüllte, andere Art 448
*— gefüllt, feinere Art 446
— gefüllt (warm) . . 431
*— gesulzt, mit Mayonnaise gefüllt . . . 450
— gesulzt mit Schinken nach Frühlingsart . 449
— harte 399
— in Förmchen . .429, 430
— in Tomatensulze . . 804
— in Wasserglas einzulegen S. 29
— mit Kapernsoße . . 423
— mit Käsesoße . . . 425
— mit Remouladensoße 424
Eier mit Sardellensoße 423
— mit saurer Specksoße 422
— mit Senfsoße . . . 423
*— mit Sulzsoße . . 421
— mit Tomatensoße . 423
— nach Königinart . . 426
*— russische 447
— saure 428
— überbacken 427
— verlorene 415
— verlorene, mit Mayonnaise und Schinken 451
— wachsweiche . . . 399
— weiche 399
— — mit Sauerampfer 400
— — mit Sellerisalat 401
— zu kochen 399
*Eierbrötchen mit Mayonnaise 303
— mit Sardellen . . . 311
Eierflockensuppe . . . 111
Eierfrikassee in Muscheln 352, 417
*Eierfrüchte, gedämpft 1255
— gefüllt 1256
Eiergerste, hell . . . 124
Eierhaber 1128
Eier im Rest 1481
Eiergraupensuppe . . 42
Eierkäse 47
Eierkuchen siehe Omelett 432
Eierkuchen-Auflauf . . 1397
Eierlikör 2231
Eierpunsch 2266
Eierragout mit Brieschen in einem Nudelring 834
*Eiersalat 1160
Eierschnee, gekocht, mit Vanillesoße 1544
Eierschwämmchen siehe Pilze
Eiersenfsoße 164, 217
Eiersoße zu Kalbskopf . 215
Eierstich 47
— mit Tomaten . . . 48
Eindünsten, Allg. . . . 2073
— in Flaschen 2074
— in offenen Flaschen . 2100
— ohne Zucker 2074
— von Gemüse S. 538
— von Fleisch S. 538
— von Obst S. 531
Eingemachtes Kalbfleisch siehe Kalbfleisch
Einkauf, Vorrichten u. Zubereitung v. Gemüse 961

Nr.

Einlage in Sulze . . . 789
— in Mayonnaise . . . 849
Einlaufsuppe 112
— gebrannte 123
— mit Tomaten . . . 113
— umgekehrte 125
Einmachen von Obst und Gemüse, Allg. S. 528
Einsalzen des Fleisches 703
Eintopfgericht von Rindfleisch, Gerste, Gelbrüben, Kartoff. 747
— von eingemachten Bohnen, Hammelfleisch und Kartoffeln 749
— von Graupen, Ochsenfleisch und Gemüse 748
— von Weißkraut, Kartoffeln, geräuchertem Speck 750
— von Hammelfleisch, Gemüse, Kartoffeln 751
— von Schweinefleisch, Bodenkohlraben, Kartoffeln 752
— von weißen Bohnen, Kartoffeln usw. . . 753
— von Hühnchen und Spargeln m. Pilzen 754
— von Hammelfleisch, Bohnen und Birnen 755
— Westfälisches Blindhuhn 756
— von Schweinefleisch mit Klößen und Backobst 757
— von Schikoree, gesalzenem Schweinefleisch 758
— von sauren Kartoffeln, Bodenkohlraben, Gurken 759
— von Kalbfleisch mit Reis 760
— Kalbsgulasch mit Reis 761
— von weiß. Bohnen, Kartoffeln 762
— von gemischtem Gemüse (Pickelsteiner ohne Fleisch) . . . 763
Eis, gebackenes 1612
— von Likör 1582

Nr.

*Eisbecher 1607
— Elisabeth 1608
Eiskaffee 1609
Eisröllchen . . .1757, 1758
Eisschokolade 1610
Eistorte 1909
Eiweißglasur 1942
— mit Schokolade . . 1943
Eiweißtörtchen 1724
Elisabethencreme . . . 1532
Elisabethentorte . . . 1864
Elisenlebkuchen . . . 1995
Elsässerpudding . . . 1523
Endivien, gedämpft . 979
Endiviensalat 1142
Englische Hahnenpastete 815
Ente, Allg. S. 266
*— gebraten 949
— gedämpft 950
— gefüllt mit Kartoffeln wie Gans . . 956
— gefüllt mit Kastanien 958
— mit Orangensoße . . 951
— nach Rouenеser Art 952
*— kalte mit Ananassalat 863
Entrecotes 566
(Siehe weitere Zubereitungsarten unter Rindskoteletts)
Erbsen, grün eingedünstet 2103
— grüne (Gemüse) . . 972
*— — i. Blätterteigring 972
Erbsenbrei 1048
Erbsensuppe, gelb . . 129
— grün, von frischen Erbsen 89
— — von getrockneten Erbsen 128
Erdbeeren, einzudünsten 2093, 2094
— einzukochen . .2130, 2132
— Brestling (in Zucker eingemacht) I. . . . 2135
— II. . . . 2136
Erdbeerauflauf . . . 1386
Erdbeerbombe 1589
Erdbeerbowle 2274
Erdbeerbuttercreme . 1896
*Erdbeercreme 1462
— andere Art 1463
— mit Kirschwassersulze 1534
Erdbeerenkompott . . 1193

Nr.

Erdbeereis 1572
— andere Art 1573
Erdbeerkuchen I. . . . 1821
*— II. . . . 1822
— III. . . . 1823
Erdbeermark, zu Gefrorenem gedünstet 2098
Erdbeerenmarmelade . 2164
Erdbeersaft 2217
Erdbeersoße, kalt . . . 238
Erdbeersulze . .1498, 1515
Erdbeerstollen 1713
Erdbeertörtchen . . . 1725
Erdbeertorte I. . . . 1873
— II. . . . 1874
— III. . . . 1875
Essigbereitung 2240
Essig aus Obstabfällen 2241
Essigfrüchte, gemischt . 2197
Essiggurken, kleine I. . 2200
— — II. . 2201
— einzudünsten . . . 2121
Essigkräutersoße . . . 215
Estragonessig 2243
Estragonsoße, braune . 194
— weiße 195
Eugenientorte 1896

F

Falscher Rehrücken . . 1910
Falsche Salami . . . 2060
Falscher Salm 866
Fasan 910
Fasan, gebraten . . . 911
— mit Sauerkraut . . 912
Fastnachtskrapfen . . 1413
Fastnachtsküchlein . . 1679
— von Butterteig . . 1412
Felchen, Allg. S. 134
— blau gekocht. . . . 460
— gebraten 461
— gedämpft 462
*Fenchelknollen . . . 1258
Fenchelsalat 1259
Fett auslassen S. 27
Fette siehe Nahrungsmittelkunde
Filet, gebraten 549
— mit Gemüse umlegt 550
— gefüllt 553
— nach Herzoginart . 551
— mit Madeirasoße . 552
— Wellington 554
— Gulasch 576
Fische, Allg. S. 129—131

Sternchen (*) vor einem Wort bedeutet Hinweis auf Bild.

Nr.

Fische blau kochen S. 130
— zu backen S. 131
— zu kochen S. 130
Fischauflauf 837
Fischbutter, heiß . . . 257
Fischfilet 521
— Zubereitung wie 498, 458, 469, 504, 510, 511
Fischfond S. 131
Fisch, gelb überbacken . 518
— in Muscheln . . . 387
Fische auf dem Rost gebraten 516
Fischfrikassee 351
Fischfrikassee mit Brieschen und Krebsen . 838
Fischhackbraten . . . 512
*Fischkartoffeln . . . 1067
Fischklößchen zur Suppe 68
Fischküchlein 513
Fischmarinade S. 130
*Fischmayonnaise . . 849
Fischpudding 514
Fischragout 455 517
*Fischrücken, gespickt, mit Gemüse verziert . . 482
Fischsalat 296, 1185
Fischsoße 175
Fischsud 460
Fischsulze 784, 800
Fischsülzchen 298
Fischsuppe 68
Flachszöpfe 1663
*Flädchen, gefüllt, gesalzen 375
*— mit Spinatfülle . . 1227
— — süße 1424
— aufgezogene 1425
— — andere Art . . 1426
Flädchensuppe 43
Fleckerlsuppe 41
Fleisch, Allg. S. 160
Fleisch haltbar zu machen S. 31
Fleisch mit Ei 764
Fleischauflauf 767
Fleischbrühe 1
— mit saftigem Kochfleisch 2
Fleischbrühkartoffeln . 1071
Fleisch einzudünsten . 2123
Fleisch, gesalzen, gekocht 704
Fleischglace 206
Fleischküchlein 771
Fleischklößchen, feine . 809

Nr.

Fleischpastete 820
Fleischpfannkuchen . . 772
Fleischpudding 776
Fleischrolle v. Kaninchen 746
Fleischsalat 1182
Fleischsulze einzudünsten 2124
Fleischscheiben, gebacken 765
Fleischwurst, gekocht, als Ersatz für Hackbraten 730
Fleischwürstchen . . . 724
Fliedermus s. Holdermus
Fliegenpilz, zur Garnierung 447
Fondant 2067
Fondantglasur 2067
Fondantpralinen . . . 2068
Forellen, Allg. S. 135
— blau 463
— gebraten wie Felchen 461
— in Rotwein 464
*— in Sulze 796
Forellenfilets mit Sulze 795
Formpastetchen . . . 370
Frankfurter Bratwürste 736
— Brenten 1976
Fränkische Klöße . . . 1102
— Pfannkuchen . . . 376
Französische Omeletts siehe Eierkuchen
Frikassee von Seefischen 520
Frikandeau 599
Froschschenkel, gebacken 535
— in Soße 536
Früchte in Zucker eingemacht, Allg. S. 543
— einzukochen, and. Art 2141
Früchte glasiert oder kandiert 2129
Früchtebombe 1600
— andere Art 1601
Früchtebrot 2042
Früchtecreme (zur Tortenfüllung) 1924
Früchtering 1642
Früchtesalat 1201
Früchtetorte 1728
Fruchtgefrorenes mit Rahm 1583
Fruchtpastete 1378
Fruchttörtchen 1728
*Frühlingsbrötchen . . 317
Frühstücksplatte nach Bercy 411
Fülle zu Streuselkuchen 1930
Füllen von Torten. . . 1839

Nr.

Fürstenbrot 2045
*Fürst-Pückler-Bombe . 1588

G

*Galantine v. Geflügel 824
Gans, Allg. S. 267
*— Ausnehmen und Flammieren S. 251, 252
— ältere, gebraten . . 954
— junge, gebraten . . 953
— mit Äpfeln gefüllt 959
*— mit Fleischfülle . 957
— mit Kartoffelfülle . 956
— mit Kastanienfülle 958
— mit Weckfülle . . . 955
Gänsebrust zu Vorspeisen 289
Gänsehals, gefüllt . . 861
Gansleber, gedämpft . 844
— gesulzt 845
Gansleberterrinen . . 821
Gänseleberpastete. . . 817
Gänsepfeffer oder Gänseklein 960
Garnitur in Sulze einlegen 788
Gebackene Eier . .443, 444
*— süß 1911
— Erbsensuppe. . . . 46
Gebrannte Mehlsuppe 122
Gebrühte Klößchensuppe 18
Gebrühter Teig . . . 1777
Gedämpfter Braten . 543
Geflügel, Allg. S. 251 bis 253
*— Ausnehmen und Flammieren Abb. 126—131
*— Umbinden mit Speck S. 253
*— Zerlegen 897
*— Dressieren S. 253
Geflügelbrühe von Huhn und Rebhuhn und Taube siehe Krankenkost
Geflügelkrusteln (Geflügelcroquettes) . 383
Geflügelkraftbrühe . . 6
Geflügelreis 781
Geflügelrolle, kalt . . 824
Geflügelschaumspeise in Eiform 864
Geflügelschleimsuppe, kalt (in Tassen) . . 106

Nr.

Geflügelsülzchen . . . 298
*Geflügelsulze, Abb. 142
Gefrorenes, Allg. S. 397
Gefüllte Orangen . . 1466
Gelbrüben 971
Gelbrübenmarmelade 2149
Gelbrübensalat. . . . 1153
Gelbrübensuppe . . . 91
*Gelbrübentorte . . . 1872
Gelee, Allg. S. 549 — S. 385
— aus Brombeeren . 2178
— aus Heidelbeeren . 2180
— aus Preiselbeeren . 2179
— aus unreifen Trauben 2177
— und Marmelade von Himbeeren und Johannisbeeren . . . 2162
Geleelebkuchen 2001
Gemüschen, glasierte . 1023
Gemüsearten S. 35—37
Gemüsebratlinge . . 1215
Gemüsehackbraten mit Graupen, Reis, Hirse oder Grütze 1254
*Gemüsepudding . . . 1241
*Gemüsesalat I . . 284, 1172
— II 1173
*— in Sulze 1174
Gemüsesulze 805
Gemüsesuppe 81
— durchgestrichen. . . 82
Geröstete Grießsuppe . 121
Gerstenschleimsuppe. . 100
— für Kranke siehe Krankenkost
Gersteschnitten 1221
Gerstensuppe 99
Gerstenstollen 1623
Gesalzenes, gekochtes Fleisch 704
Gesattelte Bratwürste 737
Gewürze (inl. und ausl.) S. 39—41
Gewürzessenz . . . 2210
Giraffentorte 1892
Glasierte Gemüschen . 1023
*Glasuren für Torten u. Kleinbackwerk S. 492
— Arrak 1931
— Zitrone 1932

Nr.

Glasuren, Orangen . 1933
— Punsch 1934
— Vanille 1935
— Rosen 1936
— Kaffee 1937
— Schokolade 1938
— mit Läuterzucker . 1939
Glühwein 2268
Gold- od. Weckschnitten 1402
*Gold- oder Silbertorte 1854
Goldwürfelsuppe . . . 37
Götterspeise 1489
Grahambrot 1660
Grape fruit 1202
Gratinsoße, braun . . 204
Graupenpfannkuchen . 1246
Graupensuppe mit Dörrobst 134
Grießauflauf 1361
— mit Käse 365
Grießbrei 2325
*Grießflammeri . . . 1536
Grießtorte 1860
Grieß-Jägertorte . . 1861
Grießkirschenkuchen I . 1810
— II . 1811
*Grießklößchensuppe . 10
Grießnockerlsuppe . . 13
Grießklöße. 1106
— einfache 1108
— feine 1107
Grießkuchen 1836
*Grießmakronen . . . 1952
Grießpudding 1335
— kalter 1546
— ohne Eier. 1336
— National 1357
Grießschaumspeise, kalt 1540
— mit Pfirsich . . 1547
Grießschmarren . 1430
Grießschnitten . . . 1403
— ohne Ei 1404
Grießsuppe 107
Grundrezept für Cremeeis 1552
— für Wassereis . . . 1553
Grundteig für Hefengebäck 1615
Grüne Soße 232
Grünkerngrützsuppe . 101
Grünkernkoteletts. . . 1210
Grünkernmehlsuppe. . 102
Grünkernmehltorte . . 1862
Grünkernschleimsuppe 2282
Grützewurst (Blutwurst) 733

Nr.

Grog 2267
Grundsoße, braune . 181
— weiße 155
Gugelhopf, einfacher . 1632
*— feiner, gerührter . 1631
Gulasch mit Kartoffeln 578
— von Schlachtbraten. 576
Gulaschsuppe. 576
*Gurken als Vorspeise (gefüllt) 282
— — mit Reis . . . 1230
— — — Weckfülle . . 1229
— süß. 2194
Gurkenfleisch, Restever-wendung 774
Gurkengemüse 1016
Gurkensalat 1161
— mit Rahm 1162
Gurkensoße 200, 216

H

Hackbraten 728
— einfacher 729
— zu kaltem Aufschnitt 865
Haferbiskuit 2035
Haferbrei 2323, 2324
Haferflockenmakronen 1960
Haferflockenauflauf . 1367
Haferflockenkrapfen . 1752
Haferflockenspeise, kalt 1549
Haferflockenschnitten . 1211
Haferflockensuppe. . . 104
Hafergrützsuppe . . . 103
Haferschleimsuppe . . 105
— für Kranke (siehe Krankenkost)
Hagebuttentee siehe Kernlestee
Hagebuttenwein . . . 2239
*Hägenmakronen . . . 1947
Hägenmark (Hagebuttenmark) . . . 2160
— andere Art 2161
Hägenmarkcreme . . . 1464
Hägenmarksoße. . . . 252
Hahn, gebraten . . . 925
— gefüllt 926
*— auf dem Rost gebraten 927
Hahnen- oder Hühnerfrikassee 931
Hahnenkämme zur Verzierung 811
Hahnennierchen . . . 812
Hahnenpastete 815
Halbmondpastetchen . 377

Sternchen (*) vor einem Wort bedeutet Hinweis auf Bild.

Nr.

Hamburger Kuchen . 1649
— Sauerbraten . . . 547
Hammelbraten . . . 673
Hammelbrust, gefüllt . 692
*Hammelfleisch, Allg. S. 192
Hammelfleisch mit Gemüse 680
— andere Art 681
Hammelkoteletts . . . 682
— mit Zwiebelfülle . 684
— auf dem Rost gebraten 683
— mit Haushofmeisterbutter 686
— mit weißem Zwiebelpüree. 687
— mit Kartoffelpüree und glasierten Zwiebeln 685
Hammelragout nach Stuttgarter Art . . 679
Hammelrücken 677
Hammelschlegel . . . 674
— andere Art 675
— gespickt 676
Hammelschnitten (Hammelsteaks) 688
Haschee 766
Haselhühner 906
Haselnußbusserln . . 1959
Haselnußbuttercreme . 1920
Haselnußcreme, gestürzt 1453
— zur Tortenfüllung . 1922
Haselnußeis 1556
*Haselnußgebäck . . . 1768
Haselnußlebkuchen . . 1997
Haselnußmakronen . . 1957
— andere Art 1958
Haselnußpudding I . 1355
— II. . 1356
Haselnußring 1628
Haselnußringle . . . 1962
*Haselnuß-S 1964
*Haselnußschnitten . . 1963
Haselnußstangen . . . 1965
*Haselnußtorte 1865
*Hase, abziehen und zerlegen S. 249 . . .
— im Topf 892
*Hasenbraten 890
Hasenohren 1435
Hasenpastete 814
Hasenpfeffer 891
Haushofmeisterbutter . 269

Nr.

*Havannatorte 1886
*Havannatörtchen . . 1731
Hecht, Allg. S. 136
*— blau. 466
— gefüllt 497
— gespickt 467
— in grüner Soße. . . 497
— mit Sardellen . . . 470
— oder Schellfisch mit Sauerkraut 522
Hechtschnitten mit Rahm- und Parmesankäse 469
Hefenanisbrot 1644
Hefenblätterteig . . . 1616
Hefenbund. 1654
Hefenbrezeln 1678
Hefenkloß 1410
Hefenklöße. 1103
*Hefenkranz 1617
Hefenteig, Gärung . . 1613
— für Obstkuchen . . . 1789
Hefenpudding, einfach. 1346
Hefenwaffeln 1690
Hefenzopf 1618
Heidelbeeren einzudünsten 2079
— einzukochen 2139
— ohne Zucker 2140
Heidelbeerenkompott . 1193
Heidelbeerkuchen . . . 1792
Heidelbeersaft 2222
Heidelbeersuppe wie 2289
Heilbutt, Allg. S. 140
— gekocht wie Steinbutt 507
Heilbuttschnitten mit Gemüse 479
*Helenenbirnen . . . 1605
*Helenenschnitten . . 1988
Hering, Allg. S. 138
Hering, frischer, gekocht 471
— gebacken 472
— gebraten 473
— — kalt 474
— mariniert 477
— mit Mayonnaise zu Vorspeisen 292
Heringsfilet 293
Heringskartoffeln. .475, 476
Heringsalat 1175
Heringssoße 161
Herz, gespicktes. . . . 663
Himbeeren einzudünsten 2083
— einzukochen . .2130, 2132
Himbeerbombe . . . 1590

Nr.

Himbeerbowle 2275
Himbeerbrötchen . . . 2038
Himbeerbuttercreme . 1915
Himbeereis 1574
Himbeeressig 2242
Himbeerhörnchen . . 1668
*Himbeerlebkuchen . . 2000
Himbeerlimonade . . 2225
Himbeermarmelade. . 2162
Himbeermark zu Gefrorenem gedünstet 2098
Himbeersaft . . .2216, 2221
— gekocht 2220
— ungekocht 2223
Himbeer- oder Johannisbeertorte . . . 1863
Himbeerschaum . . . 1543
*Himbeerschnitten . . 1990
Himbeersoße 236
Himbeersulze 1499
*Hindenburgschnitten . 1989
Hindenburgtorte . . . 1871
Hippen 1757, 1758
Hirn, gebacken. . . . 654
— in Buttersoße . . . 657
— in Muscheln . . . 388
— nach Jägerart . . . 658
Hirnschnitten 659
Hirnsuppe 53
Hirsebrei und -auflauf 1268
Hirsch- und Damwild 888
Holderkompott 2152
Holdermus 2151
Holländische Soße, geschlagene 171
— — einfach 172
Holländische Schokoladentorte 1882
Holsteiner Schnitzel . . 627
Holsteinische Suppe . 120
Holundersuppe 143
Honig, Allg. S. 44
Honiglebkuchen . . . 1993
*— feine 1992
— andere Art 1994
*— feine, mit Ei . . 1991
Hopfenkeime od. Hopfenspargel 965
Hopfenkeimesalat . . 1156
*Hörnchen, gefüllt . . 1664
— mürbe 1771
Horsd'oeuvre S. 94—129
Huchen, Allg. S. 140
— gekocht wie Salm . . 489
— gedämpft 490

Nr.

Hufeisen 1719
— Kleingebäck 1981
Huhn, Allg. 924
— auf Reis m. Spargeln 932
— gedämpft 929
— gekocht 839
— geschmort, mit Steinpilzen 936
— mit Curry 937
— mit Kartoffeln . . 935
— mit Paprika . . . 938
— mit Pilzen 933
— mit Reis gekocht . 840
*— mit Reis u. Erbsen 934
— mit Sulzsoße . . . 841
— nach Jägerart . . . 930
Hühnerfrikassee . . . 931
Hühnerlebern m. Speck 669
Hühnerklöße 398
Hühnermayonnaise . . 842
Hühnersulze 843
Hülsenfrüchte, Allg. S. 38
*Hummer zu kochen . . 530
— warm 531
*Hummerplatte 532
*Hummermayonnaise . 285
Hummersülzchen . . . 298
*Husarenkrapfen . . . 2026
Hutzelbrot 2047

J

*Jagdpastete 814
Jägerschnitzel 625
*Igel mit Mokkacreme 1521
Igelpudding 1525
Indianertorte 1848
Johannisbeerauflauf . 1380
Johannisbeeren einzudünsten 2078
— einzukochen . .2130, 2131
— schwarz, einzukochen . . .2130, 2137
— zu Kompott 2138
Johannisbeereis . . . 1575
Johannisbeergelee I . 2175
— II . 2176
Johannisbeerkuchen I . 1802
— II . 1803
— III . 1804
Johannisbeerkompott . 1193
Johannisbeerlikör . . 2228
Johannisbeermarmelade 2162
Johannisbeermark, gedünstet, zu Gefrorenem 2098

Nr.

Johannisbeersaft, gekocht 2220, 2221
— einzudünsten . . . 2215
Johannisbeertörtchen . 1728
Johannisbeersoße 213, 236, 239
Johannisbeerwein . . 2237
Irish-stew siehe Hammelragout m. Gemüse 680, 681
Ital. Gemüsesuppe . . 97
*Ital. Salat 1176

K

Kabeljau, Allg. S. 140
— gekocht 480
— gespickt 482
— mit Senfsoße . . . 494
Kabinettpudding . . . 1354
Kaffee 2247
— Kathreiners Malz- . 2249
— koffeinfreier . . . 2248
Kaffeebombe 1597
Kaffeebrot 1620
Kaffeecreme 1451
Kaffee-Eis 1561
Kaffee-Extrakt 1887
Kaffeekipferl 1671
Kaffeekuchen 1625
*Kaffeeküchlein, gefüllt 1737
Kaffee- oder Mokkaglasur 1937
Kaiserbraten 571
Kaiserkoteletts 773
Kaiserkuchen 1341
Kaiserpudding 1520
Kaiserschmarren . . . 1427
— feine Art 1428
Kakao 2255
Kalbfleischbrühe . . . 8
*Kalbfleisch, Allg. S. 175
— eingemacht 635
— — andere Art . . 636
— geschnitzelt 638
Kalbfleischpastete . . 816
Kalbsbraten 598
— gebeizt 602
— gespickt 599
— — mit Speckscheiben 600
Kalbsbratenpudding . 831
Kalbsbrieschen nach Mailänder Art. . . 653
Kalbsbrust, gebacken . 609
*— gefüllt 610
Kalbsbrust, glasiert . 611
Kalbsfrikandeau siehe gespickter Kalbsbraten

Nr.

Kalbsfüße, gebacken . 642
— in Soße 641
Kalbsfußsalat 1184
Kalbsgekröse, geröstet . 661
— sauer 661
Kalbsgulasch 637
Kalbshaxen, gebräunt . 640
— gebraten 639
Kalbshirn, gedämpft . 655
— in Kästchen 299
— in saurer Soße . . 656
Kalbskopf en tortue (in brauner Soße) . . . 643
— gebacken 644
— gebräunt 646
— geschmälzt 645
— mit Essig und Öl . 647
Kalbskopfsulze 799
Kalbskoteletts, gespickt und glasiert . . . 619
— naturelle 617
— paniert 618
Kalbsleber, gebacken . 665
— — andere Art . . . 666
— gespickt 664
— mit Speck 668
— sauer 667
Kalbslunge 672
Kalbsmilch siehe Brieschen
Kalbsnieren, sauer . . 596
Kalbsnierenbraten . . 607
— gefüllt 608
Kalbsnuß, gebraten . . 613
— Trianon 614
— mit Steinpilzen in Rotwein gedämpft . 615
Kalbsragout 634
*Kalbsrolle, kalt . . . 860
— warm 612
Kalbsröllchen 278
Kalbsrücken 604
— mit verschiedenen Gemüsen 605
— nach Mailänder Art 606
Kalbsschinken 603
Kalbsschlegel, gefüllt . 601
Kalbsschnitzel mit Briesschen 629
— feine, mit Speck . . 630
— gehackt 2292
— mit feinem Ragout . 631
Kalbsschwanzsuppe . . 74
Kalbssteaks 2292
Kalbsvögel 616

Sternchen (*) vor einem Wort bedeutet Hinweis auf Bild.

Nr.

Kalbszunge 671
*Kalte Platten . . . 869
— Fleischschüssel . . . 868
Kaldaunen siehe Kutteln
Kalte Schale von Buttermilch 145
— — von Apfelsinen . 146
— — von Zitronen . . 147
— — von Erdbeeren . 148
— — von Himbeeren . 149
— — von Stachelbeeren 150
— — von Pfirsichen . 151
— — von Äpfeln . . 152
— — von gemischten Früchten 153
— — von Burgunder . 154
— Schüssel von Rebhühnern 867
Kaltwasserring 1411
Kaninchen, Allg. S. 207
— gebacken 744
— gebraten in Rahmsoße 740
— in weißer Soße . . 741
— in Sulze 794
Kaninchenfleischküchlein 745
Kaninchenfleischrolle . 746
Kaninchengulasch . . . 743
Kaninchenragout . . . 742
Kaninchensuppe . . . 58
Kapaun, Allg. S. 263
— gebraten 940
Kapernsoße 159
Kapselbrot, englisches 1658, 1659
Karamelbombe 1596
*Karamelcreme . . . 1452
Karameleis 1564
Karamelpudding . . . 1337
Karamelsoße 234
Kardinal 2269
Karotten 970
— und Erbsen 973
— einzudünsten . . . 2104
Karpfen, Allg. S. 141
— blau gekocht . . . 483
— gebacken 484
— gedämpft 487
— in eigener Soße . . 485
Karpfenfilets in Rotwein 486
Kartäuserklöße . . . 1408
Kartoffeln aufzubewahren S. 38
Kartoffeln, gefüllt . . 397
— aufgeblähte 1076

Nr.

Kartoffeln, geröstet . 1069
— in Buttersoße . . . 1072
— mit Bratensoße . . 1073
— mit Speck gedämpft. 1077
— nach Herzoginnenart 1087
— Niedernauer . . . 1070
Kartoffelauflauf, süß . 1392
— gesalzen 1264
Kartoffelbällchen, feine 1096
Kartoffelblättchen, saure 1080
Kartoffelbögen . . . 1097
Kartoffelbrei 1083
Kartoffelhaber 1219
Kartoffelklößchensuppe 21
Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln . 1099
Kartoffelknödelsuppe . 23
Kartoffelkrapfen . . . 1751
Kartoffelkrusteln . . . 1085
— feine 1086
Kartoffelkuchen . . . 1834
— mit Hefenteig . . . 1833
Kartoffelküchlein . 1079, 1216
— mit weißem Käse . 1222
*Kartoffelnestchen . . 1092
Kartoffelnudeln . . . 1089
— einfache 1090
Kartoffelpastetchen . . 367
Kartoffelpfannkuchen . 1126
— andere Art 1127
Kartoffelpudding, süß. 1345
— gesalzen 1098
— mit Grieß 1265
— mit Nudeln oder Makkaroni 1266
Kartoffelpuffer . . . 1126
Kartoffelpüree 1083
Kartoffelring 1088
— mit Leipziger Allerlei 1260
Kartoffelsalat 1147
*— gerieben 1148
— mit Speck 1149
Kartoffelspätzle . . . 1121
*Kartoffelscheiben, gebacken 1094
Kartoffelschnee 1084
*Kartoffelstäbchen, gebacken 1093
Kartoffelstrudel . . . 1423
Kartoffelsuppe 114
— andere Art 115
Kartoffeltorte I . . . 1857
— II . . . 1858

Nr.

Käseauflauf . . . 364, 1245
Käse, weißer 1274
— — Zubereitung . . 1273
— — mit Kräutern . . 1275
— — mit Preisel- oder Johannisbeeren . . 1277
— mit Sauerkirschen . 1278
*Käsebrötchen 321
*— 322
— andere Art . . . 324
— mit Kräuterkäse . . 323
— warme 331
*Käsebrezelchen . . . 338
Käsecreme 330
— in Törtchen 357
*Käsegebäck 336
Käsekeks 330
Käsekuchen I. 1825
— II. 1826
— III. 1827
— IV. 1828
— einfach 1829
Käsenockensuppe . . . 32
*Käsepastetchen, warm 353, 354, 355, 356
*Käseplatte 359
*— 870
Käseröllchen 341
Käsesuppe mit Makkaroni 72
*Käsestäbchen 337
Käsestängelchen . . . 337
Käsestangen 340
Käseschnitten, warm . 362
*Käsewindbeutel . . . 366
Käsewürzbissen . . . 363
Kasseler Rippchen . . 706
Kastanien, glasiert . . 1021
Kastaniencreme . 1454, 1476
Kastanienpüree 1022
Kastanienspeise 1454
Kastanientorte 1879
Katzenzungen 1741
Kaviar 287
— falscher 307, 308
*Kaviarbrötchen . . . 300
Kaviarbutter 260
*Kaviartönnchen . . . 272
Kennzeichen frischer Eier S. 29
— — Fische S. 129
Kerbelrübchen 1036
Kerbelsuppe 63
Kernlestee 2252
Kernobstsäfte und Traubensäfte, alkoholfrei 2212

Nr.

Kesselfleisch 702
Kirschäpfel, Gelee und Marmelade 2150
Kirschen einzudünsten . 2075
— in Zucker und Essig. 2189
Kirschenkompott . . . 1192
Kirschenkuchen I . . . 1814
— II . . . 1815
— III . . . 1816
— mit Schwarzbrot. . 1812
— mit Wecken 1813
Kirschenmichel 1368
Kirschenpfannkuchen . 1432
Kirschenstrudel 1422
Kirschensuppe 135
Kirschmarmelade . . . 2156
Kirschpudding 1352
*Kirschtörtchen 1727
Kirschwassersulze . . . 1496
*Kleeblätter 1981
*Kleienbrötchen . . . 2023
Klöße, gebacken . . . 726
— von weißem Käse . 1109
Knochenbrühe 3
Knurrhahn, Allg. S. 143
— gebacken 488
Kochen des Zuckers . . 2125
— der Fische S. 130 .
Kochschulbrötchen . . . 1970
Kohlraben 986
— einzudünsten . . . 2106
*— oder Sellerie-körbchen 985
Kokosnußmakronen . . 1956
Kompotte in Flaschen . 2101
Königinpastetchen. . . 349
Königinsuppe 56
— falsche 57
Königsberger Klops . 727
Königskuchen 1707
*König-Wilhelm-Torte 1894
Kopfsalat 1141
— mit Speck gedämpft. 981
Kornfranck 2250
*Koteletts Nelson. . . 620
Kraftbrot mit Haferflocken 1624
Kraftbrühe 2276
— andere Art 5
— Colbert 52
— Consommé 4
— für Kranke (Beefteа) 7
— mit Gemüse 49
— mit Mark 50

Nr.

Kraftbrühe mit verlorenen Eiern . . . 51
Kraftsuppe für Kranke siehe Krankenspeisen
Krammetsvögel . . . 908
Krapfen mit Mandelfülle 1750
Kraut, gefüllt 1013
*Krautköpfchen, gefüllt 1232
*Krautpudding. . . . 1014
Krautsalat 1166
*Krautwickel . . .1015, 1233
Kräuterbutter 262
Kräuteressig 2244
Kräuterkoteletts . . . 712
Kräutersoße 196
Krebse zu kochen . . . 529
Krebsbutter 267
Krebsbrötchen 301
Krebsnasen, gefüllt . . 60
Krebs- oder Krabbensalat 1186
Krebspastetchen . . . 345
Krebspudding 825
Krebsschwänze in Dillsoße 348
Krebssoße 165
Krebssuppe 59
— andere Art 60
Krenfleisch 702
Kressesalat 1145
Krevetten 534
Krickente 923
Krokantbögen siehe unter C
Krustaden, kleine, mit Steinpilz und Ei . 374
Krusteln von Geflügel. 383
— von Brieschen . . . 384
— von Wild 385
— von Fisch 386
Krustenpastetchen von Reis mit Frikassee . 373
Kuchen, dicker 1621
— — andere Art . . . 1622
— gesalzen, von Kartoffelspänen. . . . 1257
Kuchenteig, einfacher . 1788
*— I, mürber 1781
— II, mürber 1782
— III, mürber 1783
— IV, mürber 1784
— V, Mürbteig, feiner 1785
Küchlein von Weißkraut 1218
— ausgezogene . . . 1680
Kümmelbrötchen, kleine 1775
Kümmelkartoffeln . . 1220

Nr.

Kümmelkraut 1008
Kürbis, süß 2194
Kürbismarmelade . . 2147
Kutteln oder Sulze, geröstet 597

L

Lachs siehe Salm . . 143
Lachs, geräuchert zu Vorspeisen 288
— mit Kräuterbutter . 852
*Lachsbrötchen . . . 309
Lachsbutter 266
Lachsforelle s. Seeforelle 492
*Lachsrolle 277
*Lammfleisch, Allg. S. 196
Lammbug 691
Lamm- oder Hammelbrust (gefüllt) . . . 692
Lammfrikassee 693
Lammrücken 689
Lammschlegel 690
Languste 533
Laubfrösche 1012
— vegetarisch 1236
Lauchgemüse 994
Lauchsuppe 86
— andere Art 87
— mit Reis 88
Lattichsalat 1144
Leberklößchensuppe . . 19
Leberklöße 670
— bayrische 1112
Lebernockensuppe . . . 34
Leberpastete oder Leberkäse 822
Leberpastete, feinere Art 823
Leberschnittensuppe . 29
Lebersuppe 126
Leberwurst 731
Leber- und Blutwürste. 738
*Lebkuchen (weiße) . . 1999
Leipziger Allerlei. . . 974
Lendenschnitten . . . 555
— mit Ei 557
*— mit Gänseleber . . 560
— — Madeirasoße . . 559
— gehackt 558
*— gespickt 565
— mit Kräuterbutter . 556
Lendenbraten 549
— gefüllter 553
*—verziert 550
— — kalt 859
Lengfisch gekocht wie . 460
Linsengemüse 1046

Sternchen (*) vor einem Wort bedeutet Hinweis auf Bild.

Nr.

Linsensuppe mit Würstchen 130
*Linzer Schneckchen . . 1732
*— Torte I 1904
— — II 1905
— — III 1906
Liptauer Käse, falscher 1276
*Löffelbiskuits . . . 1740
Luisenbrötchen 2030
Lunge, sauer 672

M

Madeirasoße 186
Madeleines 1720
Magenbitter 2234
Maifisch, Allg. S. 144
— Zubereitung wie Salm 489
Maisgrießpudding, gesalzen, ohne Ei . . 1272
Maisgrießspeise, kalt . 1548
Maiskölbchen 992
— eingedünstet 2111
Maiweincreme 1461
Majorankartoffeln . . 1075
Makkaroni 1132
— mit Rahm 1133
— mit Tomaten . . . 1134
Makkaroniauflauf . . 1137
Makkaronipastetchen, kleine. 371
*— mit Schinken . . . 380
Makkaronisuppe . . . 71
Makrele, Allg. S. 145
— gekocht wie Felchen 460
— gebraten wie Felchen 461
*Makronen 1946
— gefüllt 1949
*— gespritzte 1948
Makronenbombe . . . 1585
Makronenschiffchen . . 1734
Makronenschnitten . . 1951
Makronentorte 1901
Malagaeis. 1560
Malakoff-Creme . . . 1477
Malakoff (russ. Brot). 1659
Maltasoße 174
Mandeln, geröstet . . 2066
— gebacken 1439
*Mandelbögen 1977
Mandelbrot 2046
Mandelcharlotte . . . 1526
Mandelcreme 1468
— zur Tortenfüllung . 1929
Mandeleis 1557
Mandelguß auf Zwieback 1677
*Mandelhalbmonde. . 2022
Mandelhäufchen . . . 1966
— andere Art 1967
*Mandelhörnchen . . 1982
Mandelkuchen 1648
Mandelmilch siehe Krankenkost
Mandelmilchcreme . . 1469
Mandelmilchsulze I . . 1506
— II . . 1507
— mit Früchten . . . 1508
*— mit Schokoladensoße 1509
Mandelpudding . . . 1330
Mandelring, gefüllt. . 1629
Mandelringe 1980
Mandelschäumchen mit Schokolade 2054
Mandelschnitten . . . 2043
Mandelsoße 253
*Mandelspieß 1978
Mandelstollen 1652
Mandelsulze 1505
Mandeltorte, braune . 1867
— falsche 1870
— mit Himbeersaft . . 1869
— weiße 1868
Mandelweingebackenes 2017
Mangold 1006
Margaretentorte . . . 1899
Margarine S. 28
Markklößchensuppe . 20
Marmelade, Allg. S. 548
— gemischte 2146
— von Himbeeren und Johannisbeeren . . 2162
Marmorkuchen 1697
Maronenpudding mit Ananas. 1350
Marzipan 2072
*Masthuhn nach deutscher Art 862
— gebraten 940
Matjesheringe 294
Matjesheringfilet . . 295
Maultaschen 1140
— vegetarisch 1226
— süß. 1672
*Mayonnaise I 221
— II 222
— falsche 223
— gebunden (Sulzmayonnaise) . . . 228
— gestürzte 224
Mayonnaise mit Einlage 849
— mit Rahm 225
*— mit Seezungenfilet 850
— mit Tomatenmark . 226
Meerrettich mit Blutorangen 218
— mit hartgekochten Eiern 220
— mit Kartoffeln . . 1041
— mit Rahm 219
Meerrettichbutter . . . 270
Meerrettichsalat . . . 1170
Meerrettichsoße . . . 179
Mehlbrei 2328
Mehlerbsensuppe . . . 45
Mehl, ohne Fett geröstet 1207
Mehlsuppe, gebrannte. 122
Melonen in Zucker . . 2194
Memminger Brot . . 1645
— andere Art 1646
*Merinken 1908
*Merinkentorte . . . 1907
Merlan oder Weißling Allg. S. 145
— gekocht wie Schellfisch 493, 519
— gebacken wie Weißfisch 510
Miesmuschel, Seemuschel oder Moule, gekocht 525
Milch einzudünsten . . 2214
Milcheier in Weinsulze 1513
Milchkaltschale 1205
Milchsulze 1503
Milchsuppe 2287
— andere Art 2288
Milzsuppe 127
Milzwurst 662
Ministerspeise 1471
Mirabellen, eingedünstet 2086
Mirabellenkompott . . 1194
Mirabellentörtchen . . 1728
Mischgemüse 1225
Mixed Pickles 2197
Mockturtlesuppe . . . 76
Mohnbrötchen 1772
Mohnzöpfchen 1772
Mohr im Hemd . . . 1524
*Mohrenköpfe 1746
Mokkaglasur 1937
— mit Läuterzucker . . 1941
Mokkacreme I (zur Tortenfüllung) 1917
— II (zur Tortenfüll.) 1918
— III. 1919

Nr.

*Mokkaring 1698
*Mokkaschnitten . . . 1738
*Mokkatorte 1866
Molkenspeise 1512
Mondaminbrei siehe Krankenkost
Morcheln 1063
— falsche 775
Morchelpudding . . . 826
Morchelsoße 189
Mosaikbrot 328
*Mundbiß 1767, 2027
Muscheln in Sulze . . 801
— in brauner Soße . 526
— in Kräutersoße . . 527
Muschelragout mit Brieschen 652
Muskatellereis . . . 1581
Mutschelmehlklößchensuppe 17

N

Napfkuchen s. Gugelhopf
Natrongugelhopf I . . 1692
— II . . 1693
Natronkuchen mit Kaffee 1696
Natronküchlein 1407
Netzbraten, kleine . . . 389
Neunlotpudding . . . 1331
Niedernauer Kartoffeln 1070
Nierenschnitten . . . 660
Nougatpralinen . . . 2070
Nudeln 1135
Nudelauflauf 1136
— mit weißem Käse . 1263
Nudelpudding 1338
Nudelring 834
Nudelspeise mit Tomaten 835
Nudelsuppe 40
Nürnberger Lebkuchen 1996
Nußbombe 1593
*Nußbonbons 2064
Nußbrötchen 1969
Nußcreme zur Tortenfüllung I 1927
—— II 1928
Nußeis 1558
Nüsse einzumachen . . 2127
Nußhäufchen 1968
*Nußhörnchen 1667
Nußkoteletts 1213
Nußlikör 2226
Nußpudding 1349
Nußrolle 1718
*Nußstangen 1467
Nußtorte I 1876
— II 1877
— ohne Ei 1878

O

Obst, Allg. S. 42
Obst als Heilmittel S. 43
Obstbrotwasser siehe Krankenkost
Obstkuchen, einfacher . 1790
Obstpasten 2168
Obstpfannkuchen . . . 1434
Obstsuppe 2289
Obstwein 2235
Ochsenaugen 409
*Ochsen- oder Rindfleisch, Allg. S. 160
Ochsenfleisch, gekocht . 2
Ochsenbrust, gebacken . 584
— gesalzen 583
Ochsenhirn 595
Ochsenmaul 594
*Ochsenmaulsalat . . 1183
Ochsenschwanzsuppe . 75
— klar 44
Ochsenschweif mit Madeirasoße 586
Ochsenzunge 587
— geräuchert 590
— gespickt 588
— mit Rahmsoße . . 589
*— mit Sulze 593
Ofenschlupfer mit Äpfeln 1381
— mit Quark 1281
Olgabrötchen 2029
Omelett 1398
— soufflée 1397
— auf Jägerart . . . 441
— mit Champignons . 436
— mit feinen Kräutern 433
— mit Hühnerleber . . 434
— mit Krebsschwänzen 437
— mit Nieren 435
— mit Ochsenmark . . . 439
— mit Schinken 438
— mit Tomaten 442
— nach Lothringer Art 440
* Orangen, gefüllte . . 1466
Orangenbrötchen . . . 2018
* Orangencreme 1467
— andere Art zu Torten 1847

Nr.

*Orangencremetorte . 1846
Orangeneis 1568
— feines 1567
Orangenessenz 2257
Orangenglasur 1933
Orangenkompott . . . 1198
Orangenlikör 2232
Orangenmarmelade . 2157
— einfachere Art . . . 2158
— andere Art 2159
Orangenpunsch 2264
Orangenring 1699
Orangensalat 1200
Orangensoße 203
— süß 249
Orangensulze 1501
*Ostereier, gebackene . 1911
*Osterplatte, süß I . . 1513
* — — II . . 1514
*Ostertorte 1851

P

Pampelmuse 1202
Pampelmusesalat . . 1203
Panadensuppe 119
Paprikaschnitzel . . . 624
Paprikastäbchen . . . 339
*Pastetchen 343
*— kleine, mit Kaviar gefüllt 274
*— mit Kalbfleischfülle 346
— andere Art 347
— mit feinem Ragout 350
— mit Pilzragout . . 1237
— von Weißbrot mit Käse 358
— mit vegetarischem Ragout 1238
Pastete mit Brieschenfrikassee 808
— mit Hühnerfrikassee 807
— mit Kalbsfrikassee . 635
— nach Finanzmannsart 813
*— nach Toulouser Art 810
— von übriger Gans . 782
— vegetarisch 1234
Perlhuhn 939
Petermännchen, gebakken 488
Petersilienkartoffeln . 1082
Petersiliensoße 162
Petersiliensuppe . . . 64

Sternchen (*) vor einem Wort bedeutet Hinweis auf Bild.

Nr.

Pfannhase 1253
Pfannkuchen, deutscher I 1123
— — II 1124
einfache 1125
— mit Eingemachtem . 1398, 1399
— mit Pilzen 1250
Pfefferminzlikör . . . 2229
Pfefferminztee 2253
Pfeffernüsse I 2002
— II 2003
— III 2004
Pfeffersoße 190
— mit Rahm 191
*Pfirsich auf Eis (Melba) 1604
Pfirsiche einzudünsten . 2088
Pfirsichbombe . .1592, 1599
Pfirsichbowle 2273
Pfirsichcharlotte . . . 1519
Pfirsicheis 1577
Pfirsichkompott. . . . 1197
Pfirsichkuchen 1818
Pfirsichmarmelade I . 2165
— II . 2166
— III . 2167
Pfirsichschaumspeise . 1602
Pfirsichtörtchen . . . 1728
*Pfitzauf 1409
Pflaumen einzudünsten s. Zwetschgen . . . 2089
Pflaumenmus . . . 2173
Pickelsteiner mit Fisch . 515
— ohne Fleisch 1224
Pickelsteinerfleisch . . 580
Pikante Speise von übrigem Kalbsbraten . 778
Pikantes Allerlei . . . 798
Pilaff 581
*Pilze, Allg. S. 290—292
— einzudünsten . . . 2112
— wie saure Leber zubereitet. 1056
— gebacken 1055
— im Reisring . . . 1057
— mit Rührei 408
— süß. 1736
— für Suppen 1050
Pilzkoteletts 1060
Pilzküchlein . . .1061, 1212
Pilzmehl S. 292
Pilzpudding 1243
Pilzragout, weiß, mit Gemüse . . .1059, 1238
— braun, mit Kartoffeln 1058
Pilzsalat 1178

Nr.

Pilzsoße 1051
Pilzsuppe 66
Pilztorte 1900
Pilzwürze 1049
*Platten, kalte 869
Plumpudding 1360
Pochierte Eier siehe verlorene Eier . . 415
Pökelfleisch 583
Polenta 1269
— gebacken 1270
Pomeranzenbrötchen runde 2036
— lange 2037
Pommerische Speise . 1488
*Pommes frites . . . 1093
chip 1094
— soufflés 1076
Porree s. Lauch
Portugiesische Suppe . 73
Poularde, Allg. S. 263
— gebraten 940
— mit Reis und Gänseleber gefüllt . . . 941
Prälatpudding 1353
Pralinen auf einfache Art 2071
Pralinenbombe . . . 1586
Pralineneis 1559
Preiselbeeren 2192
— mit Birnen 2193
Preiselbeercreme . . . 1465
Preiselbeersaft . . . 2218
Preiselbeersoße . . . 212
Preßkopf. 791
*Prinzeßstangen . . . 2011
Prinzregententorte . . 1888
— andere Art 1889
Pudding, Allg. S. 349 und 350
Puffbohnen oder dicke Bohnen 997
Punsch 2260
— gebrannter 2262
Punschauflauf, kalter . 1551
Punschbuttercreme . . 1921
Punschcreme 1473
— zu Tortenfüllung . 1925
Punschessenz 2259
Punschglasur 1934
Punschkranz 1704
Punschsoße. 242
*Punschschnitten . . . 1721
— oder kleines Dessert 1722
Punschtorte 1840

Nr.

Q

Quark oder weißer Käse 1273
Quarkauflauf mit Kartoffeln 1366
— mit Nudeln 1365
— mit Reis, Hirse, Sago oder Graupen . 1364
Quarkküchlein 1416
Quittengelee 2174
Quittenguß auf Apfeltorte 1799
Quittenlikör 2227
Quittenmarmelade . . 2145
Quittenmus 2170
*Quittenpasten 2055
Quittenschäumchen . . 2059
Quittenschnitze, gedünstet 2092
Quittentorte 1820

R

Radieschen und Stangensellerie 297
Radieschensalat . . . 1165
Ragout von Rindfleisch oder Bratenresten . 770
— von Ochsenschwanz . 585
Rahm, geschlagener . 1483
— — mit Ananas. . . 1487
— — mit Erdbeeren . 1490
— — mit Kastanien . 1486
— — mit Pumpernickel 1488
— — mit Schokolade . 1484
Rahmauflauf, saurer . 1362
Rahmbombe 1584
Rahmbonbons 2065
Rahmkartoffeln . . . 1081
Rahmkuchen I 1830
— II 1831
Rahmmayonnaise . . 225
Rahmnockensuppe. . . 35
Rahmsoße 157
— braun 193
Rahmschnitzel 623
Rahmstrudel 1417
— kleine 1418
Rahmsuppe 132
Ravigotsoße 232
Räucheraal zu Vorspeisen 291
Rebhuhn, Allg. 899
— gedämpft, mit Sauerkraut 903
— im Topf mit Gemüse 904
— mit Sulzsoße . . . 905

Nr.

Rebhühner, gebraten . 900
— mit Rahm 901
Regeln zur Bereitung des Hefeteiges . . 1614
— für Braten 537
Reh, Allg. 871
Rehbraten, falscher . . 678
Rehbraten auf dem Grill 875
Rehbug 881
Rehkoteletts 878
— nach Mailänder Art 879
Rehleber, gedämpft . 889
Rehleberspatzen . . . 883
Rehnüßchen mit Champignonsoße 876
Rehpudding 779
Rehragout 882
*Rehrücken 872
— mit Gemüse umlegt. 884
— mit Hägenmarksoße 874
*— nach Hubertusart . 885
*— nach Cumberland . . 886
Rehschlegel 873
Rehschnitzel mit Pfeffersoße 880
Rehschnitten nach St. Hubertus . . . 877
Reibekuchen 1126
Reineclauden einzudünsten 2087
Reineclaudenkompott . 1194
Reis, geröstet 1271
— nach indischer Art 1118
— nach Mailänder Art 1116
— nach Malteser Art . 1529
— nach türkischer Art . 1115
Reisauflauf (süß) . . 1363
— mit Brieschen . . . 832
— — einfache Art . . 833
— mit Pilzen 1262
Reisberg mit Aprikosen 1370
Reisbrei 2327
Reiscreme 1527
— mit Ananas . . . 1533
*— Trautmannsdorf . 1528
— mit Sulze 1530
— Sarah Bernhardt . 1531
Reiscroquette 1119
Reisgemüse 1113
Reiskrusteln 1119
Reiskuchen 1835
Reispudding 1332
— kalt (Reiscreme) . . 1527
Reisring 1114

Nr.

Reisschleimsuppe . . . 98
Reisschmarren 1431
Reisspeise m. Schokolade 1375
Reissuppe 96
— mit Blumenkohl siehe Krankenkost 2284
— mit Gemüse 97
Reiswasser s. Krankenkost
Remouladensoße I . . 229
— II . . 230
Rentierrücken 887
Rettichgemüse 1039
— andere Art 1040
Rettichsalat 1164
Reutlinger Fleischpastete 819
Rhabarber einzudünsten 2096
— (einfachste Einmachart) S. 531
Rhabarberkompott . . 1190
Rhabarberkuchen . . . 1808
— mit Schaumguß . . 1809
Rhabarbersaft, gedünstet 2219
Rhabarbersulze . . . 1511
Rhabarbersuppe . . . 144
Rheinsalm, gedämpft . 490
Riebelesuppe 42
Rinderbraten auf engl. Art 548
Rindsbraten 540
— ohne Fett gebraten . 541
Rindskoteletts 566
— mit Bearner Soße . 568
— nach Esterhazy . . 569
— Kardinal 570
Rindsnieren 596
Rindsrollen 582
Rindsschnitzel, gehackt, s. Beefsteak, gehackt 561
Risoles 377
Risotto 1117
Roastbeef 548
*— garniert (kalt oder warm) 854
Rodonkuchen s. Gugelhopf
*Römische Pasteten . . 372
Römischer Punsch . . . 1611
Roggenbrot 1657
— mit fr. Hefe 1656
Rohkost, Allgemeines S. 341
— als Frühstück . . . 1282
— Birchermüsli (Apfeldiätspeise) 1283

Nr.

Rohkost, Diätspeise, mit Erdbeeren . . . 1284
— — mit Hafermark . 1288
— — mit Himbeeren . 1284
— — mit Heidelbeeren 1284
— — mit Johannisbeeren 1284
— — mit Stachelbeeren 1284
— — mit getrockneten Früchten 1285
— Flockenspeise . . . 1286
— Früchtekaltschale . . 1324
— Früchtesalat 1326
— Gefüllte Bananen I 1327
— — II 1328
— Gemischte Salate . 1322
— Gemüsesalate S. 346 und 347
— Gemüsesalat
— — von Blumenkohl. 1310
— — von Bohnen . . 1314
— — von Erbsen . . . 1313
— — von Rettich . . . 1318
— — von Rotrüben . 1309
— — von Rotkraut . . 1317
— — von Sauerampfer 1308
— — von Sauerkraut . 1320
— — von Schwarzwurzeln 1311
— — von Spargeln . 1312
— — von Spinat . . . 1306
— — von Weißkraut . 1316
*— Gurkenbrötchen . . 1300
*— Illustrierte Gurke . 1305
— Inas Rohkost . . . 1323
— Italienischer Salat von Rohgemüse . . 1321
— — — Karotten . . 1309
— — — Knollensellerie 1309
— — — Kohlrabi . . 1315
— Kaltschalen S. 348
— Kaltschale von Erdbeeren 1325
— Kopfsalat 1307
— Kressebrötchen . . . 1304
— Obstteller 1287
— Pilzsalat 1179
*— Quarkbrötchen . . 1302
— Roher Meerrettich . 1319
*— Salatbrötchen . . 1303
— Salatsoße I f. Rohkost 1289
— — II 1290
— — III, Mayonnaise 1291
— — IV, — mit Rahm 1292
— — V, Remouladensoße 1293

Sternchen (*) vor einem Wort bedeutet Hinweis auf Bild.

Nr.

Rohkost, Salatsoße VI . 1294
— — VII, mit Tomaten 1295
— Tomatenbrötchen . 1301
*— Tomaten mit Äpfeln 1298
— Vorspeise I 1296
— — II 1297
*— — III 1299
Rollkuchen 1630
Roquefortkugeln . . . 342
Rosenglasur 1936
Rosenkohl 990
— gedämpft 991
Rosinenbrötchen . . . 2031
— andere Art 2032
Rosinenkuchen I . . . 1711
— II . . . 1712
Rosinensoße 254
Rostbraten 572
— nach schwäbischer Art 573
Rotbarsch, Goldbarsch, Allgem. S. 145
— gespickt und gebraten wie Kabeljau . . . 482
Rote Grütze 1541
Rotkraut 1028
— ohne Fett zubereitet 1029
Rotkrautsalat 1167
Rotrübengemüse . . . 1037
— wie Rotkraut zubereitet 1038
Rotrübensalat 1163
Rotrübensuppe . . . 92
Rotweinpunsch 2261
Rotweinsoße zu Fisch . 199
— süß. 244
Rotzunge, Allg. und Zurichten S. 151
— Zubereitung wie Seezunge . . . 501—505
*— Abziehen. 506
Rührei 403
— mit Erbsen 406
— mit fr. Champignons 408
— mit Käse 405
— in Muscheln 407
— mit Schinken . . . 404
— mit Pilzen 1062
Rumpunsch 2263
Rumpsteaks siehe Rindskoteletts . . 566
— gedämpft 567
Rumsulze 1497
Rumtopf (Tuttifrutti) . 2195

Nr.

*Russische Brezelchen . 1665
— Eier 447
— Platte siehe 329, 447
— Soße 231
Russischer Salat . . . 1177

S

Sacher-Gugelhopf . . 1694
— Torte. 1883
Sächsischer Pudding . 1344
— Stollen 1651
Säfte, Allg. S. 565
— gedünstet in offenen Flaschen 2213
Sagoauflauf 1391
Sagobrei 2326
Sagoflammeri 1537
— andere Art 1538
Sagopudding 1333
Sagosuppe. 108
Saibling, Allg. S. 145
— Zubereitung wie Forelle
Salami, falsche . . . 2060
Salat, bunter I . . . 1168
— — II . . . 1169
— von Fleischresten . 768
— — andere Art . . . 769
*— von Steinpilzen . 1179
— Waldorf 1180
Salatgemüse 977
— mit Kartoffeln . . 978
Salm, Allg. S. 143
— falscher 866
— gedämpft 490
— auf dem Rost gebraten. 491
— blau gekocht . . . 489
— mit Kräuterbutter . 852
— mit Mayonnaise . . 851
Salmi von Tauben . 948
Salzgurken 2202
Salzkartoffeln 1066
Salzmandeln. 1776
Salzstangen 332, 334
— mit Hefe 333
— — einfache Art . . 335
Sandtorte 1849
— andere Art 1850
*Sandwiches zugeschnitten S. 104
*Sarah-Bernhardt-Törtchen. 1730
Sardelle, Allg. S. 138
Sardellen und Heringe zu Vorspeisen . . . 290
Sardellenbrötchen . . 302

Nr.

Sardellenbutter . . . 263
Sardellen- oder Heringsoße 161
Sardine, Allg. S. 138
Sardinenbrötchen . . 310
Sauce béarnaise siehe Bearner Soße
Sauerbraten 545
— andere Art 546
— nach Hamburger Art 547
Sauerkirschen, süß eingemacht. . . .2076, 2128
— in Essig und Zucker 2190
Sauerkraut 1031
— andere Art 1032
— einzumachen. . . . 2209
— für längere Zeit haltbar zu machen . . 2120
Sauermilch, Joghurt, Kefir S. 26
Sauermilcheis 1571
Sauermilchkuchen. . . 1832
Sauermilchsulze . . . 1492
Saure Nieren 596
*Savarin 1640
— feinere Art 1641
— gefüllt 1643
Seefisch, im Wasserbad gekocht 519
Seeforelle, Allg. S. 144
— blau gekocht . . . 492
Seehecht, gekocht wie Kabeljau. . . . 480, 482
Seelachs (Köhler), gekocht wie Kabeljau 480, 482
Seelachsrücken, gespickt, gebraten 482
Seemuscheln oder Moule 525
*Seezunge, Allg. S. 148
*— Abziehen. 501
*— Ablösen der Filets 501
*Seezunge Colbert . . 503
— gekocht 500
*— gelb überbacken . 504
— gebacken 505
— in Weißwein gedämpft 501
— mit Kräuterbutter . 503
*Seezungenfilet, Helgoländer Art 502
Sellerie, überbacken . 988
— gefüllt 1223
Selleriebratlinge . . . 1214
Selleriegemüse 987
Selleriekörbchen . . . 985

Nr.

Selleriepüree, überbakken 989
Sellerieſalat 1150
— roh 283
— mit Ei verziert . . 1151
— mit Ei, andere Art . 1152
Sellerieſcheiben, gebakken 1231
Sellerieſuppe 84
— durchgeſtrichene . . 85
Semmelnockerlſuppe . 36
Semmelſchmarren . . 1429
Senf, ſelbſt zu bereiten 2245
— — andere Art . . . 2246
Senfbutter 265
Senffrüchte 2196
Senfgurken 2204
Senfſoße 163
— geſchlagen. 180
Siedfleiſch 2
Soleier 402
Soles au gratin . . . 504
— — vin blanc . . . 501
— frites. 505
Soßen, Allg. S. 74
Soße, pikante 197
— Robert 198
— von Ochſenmark . . 205
— grün 232
Souffleekartoffeln . . 1076
*Spargeln, gekocht . . 962
— mit Karotten und Erbſen 975
— in Sulze 802
— in Tomatenſulze . . 803
— nach polniſcher Art . 857
— einzudünſten . . . 2102
Spargelgemüſe . . . 963
Spargelpudding . . . 1240
Spargelſalat 1155
Spargelſoße (einfach) 176
Spargelſuppe . . . 61
Sparragout 579
*Spätzle 1120
— geröſtet 1122
*Speck, zum Spicken geſchnitten S. 136 . .
Speckknödelſuppe . . . 24
Speckküchlein 1130
Speckſoße 185
Speiſefett, gutes S. 28
Speiſe, pikante, von übrigem Kalbsbraten 778
— kalt, von Haferflocken 1549
Spiegeleier 409
— mit Schinken 410

Nr.

Spiegeleier mit Nieren und Hirn 414
— — Speck 412
— nach Lothringer Art 413
Spiegelkarpfen, gedämpft 487
Spinat 1000
Spinatauflauf . . 390, 1228
Spinatküchlein 1217
Spinatpfannkuchen . . 1247
*Spinatpudding . . . 1002
— andere Art 1003
Spinatrolle 1235
Spinatröllchen 1236
Spinatſuppe 65
*Spitzbuben 2025
*Springerle 2040
Spritzgebackenes . . . 1405
*Spritzglaſur zur Verzierung von Torten 1944
Sprotte, Allg. S. 138
*SS I 2009
*— II 2010
Stachelbeeren einzudünſten 2081
— (einfachſte Einmachart) S. 531
— grün einzudünſten . 2080
Stachelbeerkompott . . 1191
Stachelbeerkuchen . . 1807
Stachelbeermarmelade 2163
*Stachelbeertörtchen 1726, 1728
Stachelbeerwein . . . 2238
Stachys 993
*Staudenſellerie . . . 858
Steinbutt oder Turbot, Allg. S. 151
— gekocht 507
Steinpilze, gedämpft . 1052
— nach Feinſchmeckerart 1053
— mit Tomaten . . . 1054
Sterilisieren, Allg. . . 2073
Stippmilch 1279
Stockfiſch, gekocht . . . 508
— mit Lauch 509
Strauben 1437
— mit Wein 1438
Streuſelkuchen I . . . 1633
— II . . . 1634
*Striezel 1637
*Strohkartoffeln . . . 1091
*Strudelring 1626
Strunkgemüſe 1011
*Sülzchen, kleine m. Zunge 298

Nr.

*Sulze, Kochen und Klären 783
— aus Gelatine . . . 787
*— Garnitur einlegen. 788
— Einlage 789
— mit pikantem Allerlei 798
— — von Fleiſchreſten 797
*— zum Verzieren . 785, 786
Sulzen, ſüße, Allg. S. 385
— — mit Früchten . . 1493
Sülzeſalat 1181
Sulzſoße, braune . . . 207
— für Wild 208
— weiße 209
— mit Tomaten . . . 210
Sumpfſchnepfen . . . 919
Suppe von Frühlingskräutern 83
— von rohen Rehknochen oder Bratenknochen 80
Suppenklößchen von Brieschen 25
— von Hirn 26
Suppenkräutergewürze einzudünſten . . . 2122
Suppenwürfel von gehacktem Fleiſch. . . 27
— von Kalbshirn . . 28

Sch

*Schachtorte 1893
Schalenkartoffeln. . . 1065
Schatzkäſtlein 1714
Schaumauflauf von Schokolade 1394
Schaumig gerührte Butter zu Forellen und anderen Fiſchen . . 256
Schaumkartoffeln . . 1078
Schaumkonfekt 2053
Schaummakronen. . . 1955
Schaumſoße (Mouſſelin) 173
Schaumſpeiſe von Geflügel 864
— von Gansleber . . 846
— von Quark 1280
— von Salm 847
Schellfiſch, Allg. S. 145
*— Abhäuten der Fiſchhälfte 496
*— Auslöſen von den Gräten 496
— auf Württemberger Art 495

Sternchen (*) vor einem Wort bedeutet Hinweis auf Bild.

Nr.

Schellfisch, gebraten, nach Norderneyer Art 498
— gekocht 493
— in grüner Soße . . 497
— mit Senfsoße . . . 494
— mit Tomatensoße . 496
*Schichttorte 1884
— einfache Art 1885
Schikoreesalat 1146
*Schikoree, gedämpft . 979
— überbacken 980
Schikoreesuppe 67
Schildkröteneier, falsche 77
Schildkrötensuppe, falsche 76
*Schillerlocken 1729
Schinken, gekocht . . . 707
— zu backen 708
— in Burgunder . . . 709
Schinkenaufstrich . . . 306
Schinkenbällchen . . . 725
Schinkenfülle 379
— für Brötchen . . . 320
Schinkenhörnchen . . . 382
Schinkenkloß 1111
Schinkenklößchensuppe 22
Schinkenkrapfen . . . 381
Schinkenmakkaroni . . 1139
Schinkennudeln . . . 1138
Schinkenomeletts . . . 438
Schinkenpastete, aufgesetzte 818
Schinkenpudding . . . 830
*Schinkenrollen 273
Schinkenschaumspeise . 848
Schinkenspeise 836
Schinkensuppe 70
Schlachtbraten 549
— verziert 550
— nach Herzoginnenart 551
— mit Madeirasoße . 552
*Schlagrahm 1483
— falscher 1446
— mit Maraschino . . 1485
Schlehenlikör 2233
Schleie, Allg. S. 147
— mit Kräutersoße . 499
— — — (kalt) 853
— Zubereitung w. Karpf.
Schmarren 1128
Schmorbraten 542
Schnecken 528
*Schneckennudeln . . . 1666
Schneeballen 1735
Schnee-Eier m. Vanillemilch 1544

Nr.

Schneehuhn 907
Schneepfannkuchen . . 1129
Schnepfe, Allg. . . . 915
— gebraten 916
Schnepfen mit Rotweinsoße 918
Schnepfenbrötchen . . 917
*Schnitten, feine aus Mürbteig 1761
Schnittlauchpfannkuchen 1249
Schnittlauchsoße . . . 201
— andere Art 202
Schnitzbrot, einfache Art 2048
Schnitzel nach Mailänder Art 628
— mit feinem Ragout 631
— naturell 622
Schokolade 2256
Schokoladenauflauf . 1393
Schokoladenbögen . . 1979
Schokoladenbombe . . 1587
Schokoladenbonbons . 2063
Schokoladenbrötchen . 1972
Schokoladenbuttercreme 1916
Schokoladencreme (gestürzt) 1455
Schokoladeneis 1562
Schokoladenflammeri . 1539
*Schokoladengebäck, gefülltes 1769
*Schokoladenglasur . . 1938
— mit Läuterzucker . . 1940
Schokoladengrieß . . . 1545
Schokoladenherzen . . 1973
Schokoladenigel . . . 1522
Schokoladenkonfekt . . 2062
*Schokoladenkränzchen . 1770
Schokoladenmakronen I 1953
— II 1954
— mit Haferflocken . . 1961
*Schokoladenmuscheln . 1974
Schokoladenpudding . 1334
Schokoladenschnitten . 1723
Schokoladensuppe . . 142
Schokoladensoße . . . 243
— zu Helenenbirnen . . 1606
Schokoladenspritzglasur 1945
Schokoladensulze . . . 1504
*Schokoladentorte . . . 1880
— einfache Art . . . 1881
— holländische Art . . 1882
Schokoladentrüffel . . 2069
Schokoladenwürfel . . 1747
Schokoladenwurst . . 2061

Nr.

Scholle, Allg. S. 147
— Zubereitung wie Seezunge . . . . . 500—504
— gebacken wie 505
Schrotbrot mit Früchten 1619
Schuhsohlen 1754
Schupfnudeln . . 1089, 1090
Schüsselpastete 815
Schüsselsulze 790
*Schwabenbrötchen . . 2019
Schwäbischer Bund . . 1701
Schwammklößchensuppe 14
— andere Art 15
Schwammnudelsuppe . 38
Schwanenhälse 1739
Schwarzbrot 1655
Schwarzbrotpudding . 1348
Schwarzsauer oder Schweinepfeffer . . 717
Schwarzwild, Allg. . . 893
Schwarzwildsulze . . . 792
Schwarzwurzeln . . . 1017
— einzudünsten . . . 2110
— gedämpft 1019
— gebacken 1018
Schwarzwurzelpudding 1239
*Schwedische Platte (einf. Vorspeisen) . 329
Schwedischer Eierkuchen 1400
*Schweinefleisch, Allg. S. 197
— grün gekocht . . . 701
Schweinebraten . . . 695
— gebeizt 697
— von gesalzenem Fleisch 696
Schweinsfilet 714
Schweinskaree mit der Schwarte gebraten 700
Schweinskoteletts . . 711
— mit Kräutern . . . 712
— mit Meerrettich . . 713
Schweinsleber im Netz 722
Schweinsnieren . . . 720
— saure 721
Schweinsragout . . . 716
Schweinsrollen . . . 718
Schweinsschlegel mit Kruste 698
— nach Schwarzwildart 699
Schweinsschnitzel . . . 715
Schweizerbatzen . . . 2024

T

*Tafel- oder Löffelbiskuit 1740

Nr.

Tag- und Nachtpudding 1347
Tapiokasuppe 109
Tartarbeefsteak. . . . 558
Tartarbrötchen 318
Tartarsoße. 227
Tauben auf Wildbretart 947
— gefüllt 944
— junge, gedämpft . 945
— nach Frühlingsart . 946
Taubenragout 948
Tee 2251
Teebrot 2015
Teebrötchen, feine . . 1661
Tee-Eis 1563
*Teegebäck, feines . . 1762
*— — 1763
*— gefülltes 1764
Teekranz, feiner .1627, 1703
Teekuchen . 1695, 1709, 1710
Teepunsch 2265
Teeschnitten 1745
Teestollen I 1705
— II 1706
— ohne Ei 1653
Teig, gebrühter . . . 1777
*— zum Auslegen von kleinen Pasteten-förmchen 368
Teltower Rübchen . . 1034
— andere Art 1035
Teufelsgurken 2203
Thüringer grüne Klöße 1100
Toast S. 100
*Toasträster S. 100
Tomaten, ganze, eindünsten 2114
*— gefüllte 856
*— — mit f. Fleischsalat 279
— gefüllt mit Fischfrikassee 396
*— — mit Frühlingssalat 281
— gefüllt mit Käse . 395
— gefüllt mit Reis. . 394
— — mit Reissalat . 280
— — — Fleischfülle . 392
— grüne, mit Zucker u. Essig eingemacht. . 2115
— in Essig 2199
— mit Salz eingemacht 2198
— mit Zwiebelpüree . 393
— unreife 2188
Tomatenkartoffeln . . 1074
Tomatenketschup . . . 2211

Nr.

Tomatenmarmelade . 2148
— eingedünstet . . . 2119
Tomatenmayonnaise . 226
Tomatenpudding . . . 827
Tomatenreis 1117
*Tomatensalat 1154
— einzudünsten . . . 2116
Tomatensenf 2117
— andere Art 2118
Tomatensoße I . . . 166
— II . . . 167
— geschlagene 169
Tomatensuppe 55
Tomatentoast . . .360, 361
Topfenstrudel 1419
— mit Nudelteig . . 1420
Topfentascherl 1673
Topinambur 1020
Torten, Allg. S. 468
Trauben, gedünstet . . 2095
— in Essig und Zucker 2187
Traubenkuchen I . . . 1805
— II . . . 1806
Traubenmus 2154
Trocknen der Pilze . . 2183
Trüffel 1064
*— falsche 271
Trüffelbutter 261
Trüffelsoße 188
Truthahn, Allg. . . . 942
— gefüllt 943
Tunken, Allg. S. 74
Tüten, gefüllte . . . 1756
Tuttifrutti 1447

U

*Überraschungsspeise von Ananas . . . 1603
Ulmer Brot 1647
Ungarischer Gulasch . 577
— Rostbraten 574

V

Vanilleauflauf . . . 1383
Vanillebombe 1598
*Vanillebrezelchen . . 2012
— feine 1743
— kleine 2013
Vanillebrot in Kapseln 2044
*Vanillebrötchen . . . 2033
— andere Art 2034
Vanillebuttercreme I (einfach) 1912
— II . 1913
— III . 1914
Vanillecreme 1445

Nr.

Vanillecreme (z. Tortenfüllung) 1923
*— mit Löffelbiskuit . 1449
Vanilleeis 1554
— einfach 1555
— mit Ananas . . . 1595
— mit Früchten . . . 1565
Vanilleglasur 1935
Vanillekipferl 2014
Vanillelikör 2230
Vanilleschaumauflauf 1395
Vanilleschäumchen . . 2050
— andere Art 2051
Vanillesoße 233
*Vanillestangen . . . 1744
Vanillesterne. 1981
Vanilletorte 1891
Vegetarischer Braten . 1208
Veget. Gemüse, Allg. 1206
— Ragout 1238
Vegetarische Suppen S. 323
Veget. Koteletts . . . 1209
Veget. od. Wurzelbrühe 9
Verlorene Eier . . . 415
— — Försterin Art . 418
— — in Pastetchen . 419
— — mit Sulzsoße . . 421
— — mit saurer Specksoße 422
— — mit Tomatenpüree 416
— — mit Mayonnaise und Schinken . 451
— — mit Reisring . . 420
Vinaigrettesoße . . . 215
Vogtländische Klöße . 1101
* Vol-au-vent siehe Blätterteigpastete . 806
Vorrichten von Gemüse 961
Vorspeisen S. 94—124

W

Wachsbohnen, eingedünstet 2109
Wachteln 909
Wackelpeter 1550
Waffeln, feine I . . 1686
— — II . . 1687
— — III . . 1688
— einfach 1689
Waffelschnittensuppe . 30
Waldmeisterbowle . . 2272
Waldmeistersoße . . . 240
Wasserbiskuittorte . . 1842

Sternchen (*) vor einem Wort bedeutet Hinweis auf Bild.

Nr.

Wasserreis 1114
Weckauflauf 381
Weckeierhaber 1429
Weckkirschenkuchen . . 1813
Weckklößchensuppe . . 16
Weckklöße 1104
— mit Grieß, ohne Ei 1105
Weckmehlsuppe, geröstet 118
Weckpudding 1339
— einfacher 1340
Weckschnitten 1402
Weichselkirschen einzudünsten . . .2076, 2077
Weichselkirscheneis . . 1580
Weichselkirschkuchen . 1817
Wein aus schwarzen Johannisbeeren . . 2236
Weincreme 1458
— mit Schaummasse . 1459
Weingebackenes . . . 2016
Weingelee siehe Weinsulze 1494
Weinschaum . . . . . 25(
— einfache Art . . . 25
Weinschaumcreme . . 146
Weinsoße (weiße) . . 2(
Weinsulze . . . . . 14(
— mit Früchten . . . 14
— mit Orangen . . . 12
Weinsuppe I 7
— II 8
— mit Reis oder Sago 39
Weißbrot . . . 1658, 59
Weißbrotauflauf . . . 381
Weißbrotschnitten, geröstet 1131
Weißrüben 1042
— braun glasiert . . 1043
Weißfisch, gebacken . 510
Weißkraut 1007
— einzudünsten zu bayrisch Kraut. . . . 2113
— auf sächsische Art 1010
— mit Grütze . . . 1009
*Wespennester . . . 1975
— mit Hefenteig . . 1669
Westfälische Creme. . 1470
Westfälischer Pudding 1351
Wickelchen 1773
Wiener Brötchen . . 2028
— Grießauflauf . . 1385
— Gugelhopf . . . 1636
— Mandelkranz . . . 1638
— Rostbraten 575
— Schneckchen 1670
Wi: Schnitzel . . . 621
*—affeln 1760
W Allg. S. 244
Wente 920
—braten 921
—it Orangensoße . 922
Wessenz 208
Wdfülle 378
Idgemüse 1001
Idkalender f. Württemberg S. 269
Ildschußzeiten für Baden S. 269
Bildsoße 192
Bildschnitten 780
Wildschwein oder Schwarzwild . . . 893
Wildschweinbraten . . 894
Wildschweinrücken mit einer Kruste . . . 895
— nach Försterinnenart 896
Wildsuppe 79
Windbeutel 1406
Winterkohl 1005
Wirsing 1004
Wirsingsuppe 95
Würstchen, gebacken. . 723
Wurstbrot 734
Württemberger Creme 1479

Z

Zander, Allg. S. 152
— blau, gekocht . . . 460
— in grüner Soße. . . 497
— gespickt 467
— mit Rahm gedämpft 511
— mit Sardellen . . 470
Zanderschnitten mit Rahm u. Parmesankäse 469
*Zedernbrot 1987
Zerlegen von Geflügel 897
Zervelatwurst 732
Zicklein oder junger Geißbock, gebraten 694
Zimtkuchen 1635
*Zimtsterne 1983
Zimtwaffeln 1759
Zitronenauflauf . . . 1384
Zitronencreme 1456
Zitroneneis 1569
— andere Art 1570
Zitronenessenz 2258
Zitronenglasur 1932
Zitronenlimonade . . 2224
Zitronenpudding . . . 1343
Zitronensaft, eingedünstet 2099
Zitronenschaumauflauf 1396
Zitronenschäumchen . . 2052
Zitronensoße 247
— andere Art 248
Zitronenspeise 1457
*Zitronensterne . . . 1984
Zitronensulze 1501
Zuckerbrötchen, einfaches Gebäck für Kinder 2039
Zuckererbsen 976
— einzudünsten . . . 2105
Zunge mit Kapernsoße 592
Zungenragout 591
*Zungensülzchen, kleine 275
Zwetschgen einzudünsten 2089
— geschält 2090
— in Essig und Zucker eingedünstet . . . 2091
— in Essig (zu Ochsenfleisch) 2191
Zwetschgenknödel nach echt böhmischer Art 1436
Zwetschgenkompott . . 1195
Zwetschgenkuchen . . . 1791
Zwetschgenmarmelade. 2143
— von geschälten Zwetschgen 2144
Zwetschgenmus mit Zucker 2172
— ohne Zucker 2171
Zwetschgenpaste . . . 2057
Zwetschgentörtchen . . 1728
Zwieback 1675
— glasiert 1676
Zwiebackauflauf . . . 1388
Zwiebackmakronen . . 1950
Zwiebackpudding . . . 1342
Zwiebacktorte 1855
Zwiebeln, gebacken . . 1025
— gefüllt 1027
— glasiert 1024
Zwiebelkuchen 1837
Zwiebelpfannkuchen . 1248
Zwiebelpüree 1026
Zwiebelsoße 184
— weiße 178

	Nr.
Äpfel, gedämpft	2404
Aprikosencreme	2379
Aprikosenauflauf	2395
Aprikosenspeise	2396
Auflauf von Obstmarmelade	2320
Aufläufe, kleine, von Hirn	2296
— — — Schinken	2297
Bananen, gebacken	2376
— mit Reis	2377
Bananenauflauf	2378
Bananenspeise, kalt	2314
Bandnudelauflauf	2363
*Bismarckeier	2370, 2384
Blumenkohlauflauf	2356
Brotwasser	2331
Diät, fleischlose, Nieren-, Allg. S. 604	
— für Darmkranke	2405
— — Zuckerkranke	609
Diätkost, salzlos	600
Eier aufgezogen mit Tomaten	2389
Eiercreme	2316
Eierfrüchte, gebacken	2391
— gedämpft	2392
Eierkuchen mit Käse	2386
Eierpudding	2309, 2371
Eierschnee, gekocht, mit Vanillesoße	2315
Eierspeise, leicht verdauliche	2308
Eiweißwasser	2336
Fische als Krankenkost, Allg. S. 592	
Fischfilet mit Rahm u. Champignons	2344
Fleischgelee I	2298
— II	2299
Fleischgeleeschnittchen	2382
Fleischspeisen, weitere	2294
Früchtesalat	2380
Geflügelbrühe	2279
Gemüse als Krankenkost, Allg. S. 594	
— in Muscheln mit Spiegelei	2347
Gemüsepudding	2355
Gersten- oder Reisschleimsuppe	2282
Grießbrei	2325
*Grießflammeri	1536
Grießschmarren	2362
Grünkernschleimsuppe	2282
Gurken, gedünstet	2351
— gefüllt	2387
Gurkenkörbchen	2360
Haferbrei	2323
— zum ersten Frühstück	2324
Haferflockenspeise, roh	2359
Hafergrützwasser	2335
Haferschleimsuppe	2281
Haschee	2295
Himbeercremebecher	2352
Huhn auf Reis	2342
Käsebiskuit als Einlage	2383
Kaffeecreme	2400
Kakaocreme	2401
Kalbfleischbrühe	2278
Kalbfleisch in Sulze	2300
Kalbschnitzel, gehackt	2292
— mit Schinken oder Zunge	2293
Karottenauflauf	2304
Karottenpüree	2305
Kartoffelauflauf	2307
Kartoffelpudding	2369
Kraftbecher	2381
Kraftbrühe	2276
— für Schwerkranke	2277
Kraftsuppe	2280
Krankensuppen weitere	2290
Lendenschnitten, gehackt	2291
Makkaroniauflauf mit Tomaten	2343
Mandelmilch	2338
*Mandelmilchsulze	1506
Meerrettich, gefrorener	2393
Mehlbrei	2328
— abgebrannt	2329
Mehlsuppe, gebrannt	2286
Milchgelee	2301
Milchsuppe	2287
— andere Art	2288
Mondaminbrei	2330
Morgenröte	2397
Obst für Kranke, Allg. S. 595	
Obstbrotwasser	2332
Obstgelee	2402
Obstsalat	2403
Obstsuppe	2289
Omelett mit Kräutern	2346
Orangenauflauf	2322
Orangendunstcreme	2312
Orangengelee	2303
Orangenmilch	2340
Orangenpunsch	2341
Orangenspeise, kalt	2319
Petersilienkartoffeln, gedünstet	2348
Pfannkuchen mit Schinken	2372
Quarkklößchen, russische	2366
Reibekuchen	2365
Reisbrei	2327
Reissalat	2364
Reissuppe m. Blumenkohl	2284
Reiswasser	2334
Rheinweingelee	2302
Rotweinschaum	2317
Sago- oder Tapiokabrei	2326
Sahnebecher mit Erdbeeren	2354
Salepgetränk	2337
Sellerie, gebraten	2390
*Selleriepudding	2373
Selleriescheiben, gebacken	2385
*Spiegeleier, falsche I	2374
— — II	2375
Spinateierkuchen	2345
Spinatküchlein	2368
Spinatpudding	2306
Schokoladen-Dunstcreme	2310
Schokoladensahne, gefrorene	2353
Schwarzwurzelpudding	2357
Teecreme	2399
*Tomaten, gefüllte	2388
Tomatenreis	2349
Tomatenscheiben, gebackene	2367
Tomatensoße	2358
Tomatensuppe	2285
Toastschnitten mit Tomaten u. Spiegelei	2361
Vanillecreme	2398
Vanilledunstcreme	2311
Weinkraut	2350
Weinschaumreis	2318
Zitronenauflauf	2394
Zitronendunstcreme	2313
Zitronenlimonade	2333
Zitronenmilch	2339
Zwiebackauflauf	2321

Nr.
. . . . 2303
. . . . 2340
. . . . 2341
kalt . . 2319
ffeln,
. . . . 2348
t
. . . . 2372
russische 2366
. . . . 2365
. . . . 2327
. . . . 2364
Blumen=
. . . . 2284
. . . . 2334
. . . 2302
. . . . 2317
okabrei 2326
it Erd=
. . . . 2354
. . . . 2337
en . . 2390
g . . . 2373
, ge=
. . . . 2385
lische I 2374
II 2375
n . . . 2345
. . . . 2368
. . . 2306
nst=
. . . . 2310
ne, ge=
. . . . 2353
pudding 2357
. . . . 2399
llte . . 2388
. . . . 2349
n, ge=
. . . . 2367
. . . . 2358
. . . . 2285
mit To=
Spiegelei 2361
. . . . 2398
eme . . 2311
. . . . 2350
s . . . 2318
f . . . 2394
reme . 2313
nde . . 2333
. . . . 2339
f . . . 2321


Colour & Grey Control Chart
Danes Picta
Blue
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
White
Grey 1
Grey 2
Grey 3
Grey 4
Black


0 cm
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16