Kochbuch für drei



und mehr Personen.

3 Goldene, 1 Silberne Medaille
Grosse Medaille Frankfurt a/M.
3 Ehrendiplome

Kochbuch für drei
und mehr Personen.

Eine Anleitung, gut, aber
auch sparsam für kleinere
Haushaltungen zu kochen.

Besonders für junge Frauen.

Von

H. Lamprecht.

Neue, durchgesehene und erweiterte Auflage.

79. bis 93. Tausend.

München.
Verlag von K. Dienstbier.

Vorwort.

Trotz der Unzahl Kochbücher, welche existieren, gibt es nur wenige, die für einen kleinen Haushalt wirklich handlich sind. Ich richtete daher meine erprobten Rezepte „für drei Personen" ein, zunächst um meiner jung verheirateten Tochter zu nützen; doch glaube ich, mit diesem neuen Kochbuch allen jungen Frauen oder solchen, welche es werden wollen, einen Dienst zu erweisen: sie werden darin kurz zusammengefaßt alles finden, um ihren Tisch mit Abwechslung und Wohlgeschmack zu bestellen.

Zu einer guten Küche gehört vor allem eine aufmerksame Köchin; und eine Frau, welche mit Liebe für ihren Mann kocht, wird auch ohne große Vorkenntnisse in der Kochkunst in Bälde eine tüchtige Köchin werden, wenn sie sich genau nach den Rezepten und den Vorbemerkungen eines jeden Abschnittes richtet.

Ist es nötig, für eine größere Anzahl von Personen zu kochen, so darf man z. B. nur das doppelte Quantum für sechs Personen nehmen. Es ist immer leichter, die Masse um das Zwei-, Drei- oder Vierfache zu vergrößern, als z. B. Rezepte für zwölf Personen auf weniger einzurichten.

Um allen Anforderungen möglichst zu entsprechen, war ich besorgt, bei guter Küche so sparsam als möglich zu verfahren und füge deshalb auch einen Abschnitt über Verwendung von Fleischresten bei, dann einen Anhang mit Speisen für Kranke und Rekonvaleszenten, einer Anleitung für Tafeldecken, Servietten falten, Ordnung in der Küche, Aufbewahrung der Vorräte, Milch und ihrer Verwertung u. a.

So möge denn die neue Auflage wieder eine freundliche Aufnahme finden.

H. L.

Wo's Frauchen frisch und klug sich regt,
Verständnisvoll die Wirtschaft pflegt,
Ist's wie im hellen Sonnenschein:
Es nistet sich Behagen ein!
Selbst wenn der Mann verstimmt, beklommen
Von seiner Arbeit heimgekommen,
So wird ihm Aug' und Herz schon heller,
Sieht er vor sich den Suppenteller
Voll kräft'ger Brüh', der keine gleicht
Und die sein Liebchen stolz ihm reicht.
Und wenn dann erst des Bratens Duft
Mit seiner Würze füllt die Luft,
Sein Wohlschmack ihn befriedigt, mundet,
Und er's in Wort und Blick bekundet,
Dünkt Sorge ihm wie leichter Flaum,
An seine Arbeit denkt er kaum —
Und bis der Nachtisch dann gekommen,
Wird schon in Lieb' und Glück geschwommen.

Ja, ja, die Lieb' geht durch den Magen!
So ganz im stillen darf man's sagen.
Drum, Frauen, folgt in Einem mir,
Schließt Freundschaft mit dem Kochbuch hier;
Es wird in gut' und bösen Tagen
Euch treulich stets das Beste sagen
Und so sich heimlich euch verbünden,
Des Hauses Frohsinn zu begründen!

Allgemeine Inhaltsübersicht.

	Seite
1. Suppen. (Nr. 1—100)	1—23
2. Saucen. (Nr. 101—129)	24—30
3. Salat. (Nr. 130—151a)	31—36
4. Kartoffeln. (Nr. 152—173)	37—42
5. Gemüse. (Nr. 174—223)	43—55
6. Farcen oder Füllen. (Nr. 224—229)	56—57
7. Butter. (Nr. 230—233)	58
8. Brötchen. (Nr. 234—243)	59—60
9. Speisen, welche nach der Suppe gegeben werden. (Nr. 244—268)	61—67
10. Rindfleisch. (Nr. 269—308)	68—80
11. Kalbfleisch. (Nr. 309—365)	81—96
12. Hammelfleisch. (Nr. 366—374)	97—99
13. Lammfleisch. (Nr. 375—386)	100—102
14. Schweinefleisch. (Nr. 387—405)	103—107
15. Zahmes Geflügel. (Nr. 406—430)	108—116
16. Wildgeflügel. (Nr. 431—449)	117—123
17. Wildbret. (Nr. 450—468)	124—130
18. Tranchieren. (Nr. 469)	131—133
19. Fische. (Nr. 470—516)	134—146
20. Saure Sulzen. (Nr. 517—535)	147—153
21. Pasteten. (Nr. 536—545)	154—158
22. Würste. (Nr. 546—553)	159—160
23. Fleisch-Reste. (Nr. 554—576)	161—166
24. Zuspeisen zu Ragout usw. (Nr. 577—589)	167—170
25. Fleischmehlspeisen. (Nr. 590—598)	171—173
26. Eierspeisen. (Nr. 599—609)	174—176
27. Das Wichtigste über die Bereitung von Mehlspeisen. (Nr. 610)	177—179
28. Einfache Mehlspeisen. (Nr. 611—657)	180—192
29. Milchmehlspeisen. (Nr. 658—675)	193—197
30. Aufläufe. (Nr. 676—692)	198—202
31. Süße Saucen. (Nr. 693—707)	203—205

Seite
32. Puddinge. (Nr. 708—725) . . . . . 206—211
33. Mehlspeisen, aus Butterschmalz gebacken. (Nr. 726—750) . . . . . 212—219
34. Hefenbackwerke. (Nr. 751—767) . . . . . 220—228
35. Verschiedene Teige. (Nr. 768—774) . . . . 229—231
36. Obstkuchen. (Nr. 775—798) . . . . . 232—236
37. Torten und feine Backwerke. (Nr. 799—825) . 237—244
38. Kleine Bäckereien. (Nr. 826—881) . . . 245—258
39. Vom Klären des Zuckers. (Nr. 882—884) . . 259—260
40. Glasuren. (Nr. 885—891) . . . . . 261—262
41. Cremes. (Nr. 892—920) . . . . . 263—270
42. Süße Sulzen. (Nr. 921—928) . . . . . 271—273
43. Gefrorenes. (Nr. 929—947) . . . . . 274—278
44. Getränke. (Nr. 948—987) . . . . . 279—287
45. Kompotte. (Nr. 988—1010) . . . . . 288—291
46. Eingemachte Früchte. (Nr. 1011—1046) . . . 292—300
47. In Essig eingemachte Früchte. (Nr. 1047—1061) 301—304

Anhang.

48. Küchenkalender. Zur Zusammenstellung der Speisezettel, der Jahreszeit angemessen. (Nr. 1062) . . . . . 305—308
49. Speisezettel für den täglichen Bedarf, für Diners, Soupers ꝛc. (Nr. 1063—1071) . . . . . 309—323
50. Speisen für Kranke und Rekonvaleszenten. (Nr. 1072—1074) . . . . . 324—326
51. Tafeldecken . . . . . 327—328
52. Serviettenfalten . . . . . 329—333
53. Die Küche . . . . . 334—336
54. Geschirr-Reinigung . . . . . 337—338
55. Aufbewahrung der Vorräte . . . . . 339—341
56. Aufbewahrung der Milch. Milchverwertung . 342

Sach-Register.

(Die Ziffern bezeichnen die Nummern.)

Nr

A.

Aal, blau abgesotten 497
— gebraten 496
— gesulzt 533
Aalraupen 498
Abstechen des Geflügels 406
Abziehen des Hasen 450
Agnesenplätzchen 836
Amarellen, eingem. 1012
Ananas-Bowle 974
— -Gefrorenes 943
— -Gelee 1046
Anis-Brot 819
— -Laibchen 864
— -Likör 979
Anisette-Creme 913
Anschovis 249
— -Brötchen 236
Apfel-Auflauf 684
— -Gelee 1044. 1045
— -Koch 645
— -Kompott 988. 1003
— — verrührtes 989
— -Krocketten 629
— -Kuchen, belegter 789
— — gedeckter 788
— — gerührter 792
— — m. Marmelade 790
— — schwedischer 791
— -Küchlein 732
— -Marmelade 1035
— im Schlafrock 635
— -Schmarren 619
— -Schnitze 1003
— -Strudel 651
Apostelkuchen 765
Aprikosen-Auflauf 684
— -Bowle 972
— im Dunst 1026
— eingemachte 1017
— -Gefrorenes 941. 942
Aprikosen-Kompott 998
— -Kuchen 782
— -Küchlein 733
— -Marmelade 1032
— -Sauce 703
Arrakfrüchte 1025
Artischoken 200
Aeschen 501
Aspik 517
Auerhahn 417. 448
Aufbewahrung der Vorräte Seite 339.
Aufläufe 676—692
Auflösen d. Gelatine 914
— — Hausenblase 914
Ausnehmen des Geflügels 406
Austern 244

B.

Backen aus d. Schmalz 726
Bäckereien, kleine 826-881
Backteig mit Bier 728
— mit Brandteig 730
— mit Hefe 731
— mit Milch 729
— mit Wein 727
Barben 486
Barsch, abgeschmälzt. 494
— gebackener 493
Bavesen mit Haschee 571
— — Zwetschen 625
Beefsteaks 293
— mit Hindernissen 295
— rohe 296
— auf dem Rost 294
Beignets von Äpfeln 732
— — Aprikosen 763
— — Pfirsich 734
Bettelmann 630
Bier-Suppe 98
Bier, warmes 963
Birkhahn 449
Birnen in Essig 1049
— gebratene 991
— -Kompott 990
— mit Schlagrahm 992
— -Schnitze 1004
Bischof (Getränk) 958
Bischofbrot 820
Biskuit 847
— mit Chaudeau 646
— -Krapfen 846
— -Masse 774
— mit Obstschaum 644
— -Roulade 815
— -Stein 845
— oder Biskottensuppe 43
Bitterplätzchen 851
Blanc mangers 923
Blätterteig 770
Blaufelchen, blau abgesotten 503
— gebraten 504
Blaukohl 204
Blaukraut 205
Blitzkuchen 823
Blumenkohl in Essig 1056
— -Gemüse 189
— -Salat 133
— -Suppe 24. 81
Blutwürste 549
Boeuf à la mode 278
Bögen mit Mandeln 830
Böhmische Dalken 638
Bohnen eingemachte 186
— grüne 183. 184
— — getrocknete 185
— in Essig 1054
— -Püree 211
— -Salat 135. 136
— in Salzwasser 1053
— -Sauce 121
— weiße 136. 210

Nr.

Brachsen 505
Brandkrapfen 740
Brandstrauben 739
Brandteig 730
Bratenreste mit Makkaroni 562
— mit Ochsenaugen 567
— — Rühreier 566
— — Salat 561
Bratwürste 546
Braune Suppe 2
Brezeln 761. 838
Bries, gebackenes 350
— -Suppe 29
Brioche 765
Brokkoli 203
Bröfel-Knödel 56
— -Ringe 835
— -Teig 768
Brot-Suppe 53. 54. 73
— -Torte 804
Brötchen 234—243
— belegte 240
Brunnenkresse 143
Butter 230—233
Butter Seite 343.
— -Blumen 839
— -Brezeln 761. 838
— englische 230
— -Hörnchen 762
— -Laibchen, feines 752
— -Nockensuppe 48
— -Plätzchen 840
— -Sauce 113
— — kalte 126
— -Suppe 86
Butterschmalz-Mehlspeisen 726
Butterteigschnitten 798
— -Törtchen mit Erdbeeren 797

C.

(siehe auch K.)

Cakes (Kakes) 872
Champignonsauce 109
Chokolade s. Schokolade.
Creme 892—920
— mit Anisette 913
— mit Maraschino u. and. Likören 913. 919
— -Nocken 674
Creme, russische 897
— -Tartelettes 833
Crevettes (Krabben) 247
Croutons 584

D.

Dalken, böhmische 638
Diät, leichte 1073
— strenge 1072
Damen-Kaffee oder -Tee 1069
Dampfnudeln 636
Danziger Zwieback 818
Diner-Speisezettel 1063. 1064
Dorsch 507
Dressieren des Geflügels 407
Dunst-Creme 907—913
— -Obst 1026—1030
— — ohne Zucker 1031

E.

Eier, Aufbewahrung Seite 340.
Eier, eingerührt 603
— gefüllt 605. 606. 607
— hartgesotten 600
— verloren 602
— weichgesotten 599
Eier-Auflauf 614
— -Brötchen 239
— -Gerstensuppe 17
— -Grog 960
— -Käsesuppe 47
— -Punsch 956
— — kalter 978
— -Sauce 119
— -schwer Kuchen 822
— -Speisen 599—609
— Spiegel- (Ochsenaugen) 601
Eierweiß-Kuchen 825
Einbrennsuppe 74
Eingemachte Früchte 1011—1046
Einmachsuppe 20
Eistrank (Sorbett) 977
Elisenlebkuchen 881
Endivien-Gemüse 179
— -Salat 144
— -Suppe 26. 80
Englischer Kuchen 812
Ente, gebraten 426
— gedünstet 427
— -Reste 428
Entenjung (-Klein) 429
— — -Suppe 31
Erbsen, gebackene 44. 45
— grüne 190
— -Püree 212
— — grünes 192
— -Suppe 51. 75
— — grüne 51. 76
Erdbeer-Bowle 970
— -Gefrorenes 931
— — mit Wasser 932
— -Kompott 997
— -Kuchen 785
— -Pudding 718
— -Schnee 641
Erdbeeren, eingem. 1015
Essig-Gurken 1050
— Himbeer- 1059
Estragon-Essig 1058

F.

Farcen, Füllen 224—229
Farinplätzchen 876
Fasanen 439
— -Brust mit Trüffel 441
— -Salmi 442
— mit Sauerkraut 440
Faschingskrapfen 749
Fasten-Diner 1067
Fasten-Speisezettel 1071
Fastensulze 519
Feldsalat 143
Filet-Braten 289
— gedämpft 290
— mit Madeira 291
— -Pastete 540
— -Schnitzchen 297
— auf Wildbretart 292
Fische, Aufbewahrung Seite 341.
Fische, Zubereitung und Töten 470
— gesulzt 533. 534
— in Mayonnaise 252
— übersulzte 534
Fisch-Knödel (Klöße) 88
— -Nocken 89
Fisch-Pudding 595

	Nr.
Fisch-Pudding	595
Fisch-Rogensuppe	91
— -Salat	516
— -Sud	471
— -Suppe, klare	70
Flaumsuppe	15
Fleckchensuppe	19
Fleisch-Brühe	1
— -Knödel	61
— — gebacken	62
— -Kotelette	554
— -Kuchen	574
— -Mehlspeisen	590-598
— -Pfannkuchen	558
— -Pudding	575
— -Reste	554—576
— — geröstet	555
— — in Gurkensauce	559
— — -Haschee	560
— — -Pastete	565
— — mit Sardellen	556. 563
— -Roulade	276
— -Salat	561
— -Semmelschmarren	568
— -Strudel	573
— -Sulze, Aspik	517
— -Würstchen mit Sardellen	557
Forellen, blau gesott.	474
— gebacken	476
— in Mayonnaise	475
Franzosensuppe	83
Französischer Igel	906
Französ. Pudding	719
Frikandeau	319
Frikassee, gemischtes	351
— -Sauce	115
Fritto misto	266
Froschschenkel, eingemacht	515
— gebacken	514
— -Suppe	90
Früchte, eingemachte	1011—1046
Früchte in Essig	1047—1061
Fruchtzucker	987
Füllen, Farcen	224—229

G.

	Nr.
Gabelfrühstück	1068
Gangfische	501
Gans, gebratene	424
— gefüllte	425
— gesulzte	521
— -Reste	428
Gansjung (Gänseklein)	429
Gansjungsuppe	30
Gansleber	430
— -Krocketten	263
— — gedünstet	262
— — gesulzt	522
— -Pastete	544
Garnierung	469
Gartenerdbeeren, eingemacht	1015
Gebackene Erbsensuppe	44. 45
Gebackene Knödel	67
Gebackenes, gemischt.	266
Geflügel, zahmes	406—430
Gefrorener Pudding à la Nesselrode	946
Gefrorenes	929—947
Gelatine	914. 922
Gelbe Rüben	193. 194. 195
Gemsrücken	462
— -Schlegel	463
Gemüse	174—223
Genueser Roulade	816
Gersten-Suppe, geriebene	18
— — mit kleinen Rübchen	10
— -Schleimsuppe	9
— -Wasser	967
Geschirr-Reinigung	Seite 337.
Gesundheitskuchen	754
Getränke	948—987
— mit Obstsaft	968
Glasur, farbige	890
— kalte	886
— Punsch-	887
— Schokolade-	889
— Spritz-	891
— warme	885
— weißgerührte	888
Glühwein	706. 957
Golatschen, Linzer, siehe Kolatschen	834
Goldwürfelsuppe	39
Grieß-Auflauf	680
— gebackener	743
— -Knödel (Klöße)	59
— -Mus	666
— -Nocken	59. 672
— — mit Schokolade	673
— -Pudding	713. 723
— -Schmarren	622
— -Suppe	12. 85
— — süße	95
Grog	959
Grundeln, gebackene	502
Grünkernsuppe	13
Gugelhopf	753
Gulasch	287. 288
Gurken-Salat	140
— — in Essig	1050
— — mit Senf	1051
— — mit Zucker	1052
— -Sauce	106

H.

	Nr.
Habersuppe	14
Hackbraten	396
Hagebutten-Auflauf	692
— -Makronen	852
— -Marmelade	1039
— -Sauce	702
Hammel-Braten	366
— -Karree	373
— -Koteletten	370
— — gedünstete	371
— — gespickt	372
— -Ragout	374
— -Schlegel auf Wildbretart	367
— -Schulter, gedünstete	368
— — gefüllte	369
Häring siehe Hering.	
Haschee	560
Hase, Abziehen	450
— gebeizt	452
— gebraten	451
Haselhühner	443
Haselnuß-Gefrorenes	940
— -Lebkuchen	879
— -Makronen	853
— -Schnitten	843
— -Stangen	857
— -Würstchen	866

	Nr.
Hasenöhrchen	745
Hasen-Pastete	538
— -Pfeffer (Hasenjung)	453
Hausball-Speisezettel	1070
Hausenblase 914.	921
Hecht, blau abgesott.	489
— gebacken	492
— gebraten	490
— gedünstet	491
Hechtbärschling	495
Hechten-Farce	226
Hefen-Backwerk 751-	767
— -Kranz, einfacher	756
— — gefüllter	755
Hefenteig-Bereitung	751
— zu Obstkuchen	772
Heidelbeeren, eingemachte	1023
— -Kompott	1005
— -Kuchen	784
— -Likör	980
Henne, alte, gebacken	416
— — gebeizt	417
— in Frikasseesauce	416
Heringe	250
Himbeeren-Bowle	971
— eingemachte	1014
— frische	506
— -Essig	1059
— -Gefrorenes	933
— — m. Maraschino	934
Kompott	995
— -Kuchen	793
— -Likör	982
— -Marmelade	1034
— -Pudding	718
— -Saft	986
— -Sauce	705
Hirn in Aspik	525
— -Bavesen	347
— — -Suppe	40
— -Knödel	65
— -Koch	41
— -Pfannkuchen	597
— -Suppe	22
Hirschkalbsrücken, gebraten	461
Hirsch-Rücken, mariniert	462
—-Schlegel, gedämpft	463
Hirschschwamm	222
Hirsch-Wild, eingem.	465
— -Ziemer m. Kruste	464
Hohlhippen	828
Holderküchcln	737
— -Mus	1010
Holdersuppe	100
Holländische Sauce	114
Holunder siehe Holder.	
Honigplätzchen	877
Hopfensprossen-Salat	139
— -Gemüse	188
Hörnchen, gefüllte	748
Huchen	478
— gebraten	479
— in Sauce	480
Huhn eingemacht	414
— gebacken	419
— gebraten	412
— gedünstet	413
— gesulzt	526
Hühner-Farce	225
— -Knödel	64
— -Knödelsuppe	63
— in Mayonnaise	254
— -Paprika	415
— -Pickelsteiner	413
— -Suppe, gestoßene	35
Hummer in Mayonnaise	253

J.

	Nr.
Jäger-Braten	280
— -Schnitten	572
— -Suppe	32
Igel, französischer	906
Indian, gebraten	408
Johannisbeeren, eingemachte	1016
— -Gefrorenes	936
— -Gelee	1042
— -Kompott	996
— -Kuchen	786
— -Schmarren	618
— -Schnee	642
Italienischer Salat	148
— — mit Aspik	535

K.

(siehe auch C.)

	Nr.
Kabeljau	507
Kaffee	948
Kaffee-Auflauf	688
Kaffee-Creme mit Schlagrahm	920
— -Likör	983
Kaiserschmarren	616
Kakao	952
Kakes, Cakes	872
Kalbs-Braten, gebröselt	310
— — pikant	311
— -Bries 258.	349
— — gebacken	350
— — -Suppe	29
— -Brust, gefüllt	314
— — gespickt	316
Kalb-Fleisch 309—	365
— — als falsch. Salm	528
— — eingemachtes	321
— — gebacken	339
— — in Essig abgesotten	322
— — -Farce	224
— — gedämpft	317
— — — in Rahmsauce	318
— — gesulzt 523.	531
— — kaltes, gesulzt	527
— — -Pastete	539
— -Frikandeau 319.	320
— -Füße, eingemacht	363
— — gebacken	364
— -Gekröse, eingemacht	360
— -Gulasch	323
— -Hachse	361
— — abgebräunt	362
— -Herz, gespickt	358
— -Hirn, eingemacht 257.	345
— — gebacken	346
— — in Kotelette	336
— — in Kräutersauce	256
— — in Mayonnaise	255
— — in Muscheln	257
— -Karree	338
— -Klops	340
— — in Sardellensauce	341
— -Kopf, abgebräunter	342
— — mit Eierkäse	598
— — mit Sauce	344

	Nr.
Kalbs-Suppe	21
Kalbskopf en tortue	343
— -Kotelette aux fines herbes	334
— — faschiert	335
— — gefüllt	336
— — naturel	334
— — panierte	333
— — mit Sardellen	337
— -Leber, gebacken	352
— — geröstet	353
— -Leber, saure	355
— — -Schnitzchen	354
— -Lunge, eingem.	359
— -Milchner	349
— -Milchnersuppe	29
— -Milz als Schnepfenkot	260
— -Milzwurst	553
— -Nieren, geröstet	356
— — saure	357
— -Nierenbraten	312
— — rouliert	313
— -Nierenschnitten	261
— -Pilau	324
— -Rahmschnitzchen	328
— -Roulade	315
— — kalte mit Sardellen	529
— -Schlegel, gebraten	309
— — in Rahmsauce	318
— -Schnitzchen, (nat.)	327
— — faschiert	332
— — paniert	331
— — mit Sardellen	329
— — mit Paprika	330
— -Vögel	325
— — gespickt	326
— -Zunge	365
Kapaun, gebraten	409
— gedünstet	410
Kapernsauce	105
Karamel	883
— -Creme	902
— in Dunst	912
Kardinal	976
Kardonen	201
Karfiol	189
Karlsbadermus	660
Karpfen	481
— abgesotten	482
— gebacken	483
Karpfen, gebraten	485
— in schwarz. Sauce	484
Karthäuser Klöße	628
Kartoffelspeisen	152-173
— -Auflauf	683
— mit Bratwürsten	170
— gebacken	162
— gebraten	161
— gedünstet	160
Kartoffel-Gemüse mit Petersilie	158
— geröstet	153
— geschwungene mit Petersilie	156
— mit Hering	168
— -Knödel	60
— — zu Ragout	589
— -Laibchen	167
— -Nudeln	165
— -Pastetchen	173
— -Pudding mit Schinken	596
— -Puffer	166
— -Püree	163
— -Püreenocken	164
— -Püreesalat mit Sardellen	146
— mit Rührei	171
— mit Salami	169
— -Salat	145
— — mit Hering	147
— -Sauce	120
— saure	159
— in der Schale	152
— -Schmarren	172
— -Schnitze	157
— mit Speck	154
— -Speise mit Schinkenfülle	265
— -Suppe	78
— -Torte	808
Käse-Brötchen	240
— -Kuchen	796
— -Stangen	760
Kastanien mit Äpfeln	1007
— -Auflauf	691
— -Berg	647
— -Creme mit Schlagrahm	917
— gebraten	216
— gedünstet	217
Kastanien, glasiert	219
— -Pudding	714
— -Püree	218
— mit Schlagrahm	898
— -Torte	809
Kaviar	235. 245
— -Brötchen	235
Kefir (Milchwein) Seite 343.	
Kerbelrübchen	198
Kindsmus	658
Kirchweihnudeln	750
Kirschen-Krocketten	631
— eingemacht	1013
— gebacken	735
— -Kompott	993
— -Kuchen	775
— — mit Biskuitguß	776
— — gerührter	780
— — mit Hefenteig	779
— — mit Rahmguß	777
— — mit Sandteig	778
— -Sauce	700. 701
— -Schmarren	618
— -Strudel	652
Klären der Gelatine	922
— der Hausenblase	921
— des Zuckers	882
Klarett	975
Klops	340. 576
— in Sardellensauce	341
Klöße siehe Knödel.	
Klötzenbrot	767
Knödel	586—589
— abgetriebene	56—68
— feine	224—228
— gebackene	67
Köche, siehe Aufläufe	676
Kochgeschirr Seite	337.
Kohlrabi	180. 181
— gefüllt	182
Kolatschen, Linzer	834
Kompotte	988—1046
Kopfsalat	142
Kopfsalatgemüse	179
Korallenschwamm	222
Kotelette siehe bei den Fleischsorten.	
Krabben (Crevettes)	247
Krachkuchen	824
Kraftbrühe für Kranke (beef tea)	3

	Nr.
Krambambuli	961
Krammetsvögel	432
Krankenkost	1072—1074
Krapfen	749
Krautkopf, gefüllter	207
Krautsalat, warmer	138
Kräutersauce	124
Kräutersuppe	25. 80
Krebs-Butter	231
— -Farce	228
— -Suppe	92
Krebse, gekochte	246
Küche Seite 334.	
Küchenkalender	1062
Kuchen, eierschwerer	822
— englischer	812
Kuchenmichel	620
Kuheuter	308

L.

Laberdan	510
Lachs	472
Lachs, blau abgesott.	473
Lachsforellen	477
Lamm-Braten, gespickt	376
— — auf Wildbretart	377
— -Fleisch	375—385
— — eingemacht	380
— — gebacken	384
— — mit Paprika	381
— — in Rahmsauce	380
— — mit Wurzeln	383
— -Hase, gebraten	375
— -Kopf	385
— -Kotelettes mit Fleischfarce	379
— -Pilau	382
— -Viertel, gefüllt	378
Lapins, junge	386
Leberknödel	58. 588
— -Nocken	58
— -Schnitzchen	354
— -Spatzen	49
— -Suppe	34. 82
— -Würste	549
— — Frankfurter	552
Lebkuchen, Elisen-	881
— Haselnuß-	879
— Schokolade-	880
— weiße	878
Lendenbraten, s. Filet	289
Lenden-Pastete	540
Lerchen	432
Limonade, kalte	964
— warme	962
Linsen-Gemüse	213
— -Püree	214
— -Salat	137
— -Suppe	52. 77
Linzer Kolatschen	834
— Torte	811

M.

Madeirasauce	112
Maiwein	969
Makkaroni	577
— mit Bratenresten	562
— mit Schinken	590
— mit Schinken und Reis	591
Makronen	848
— feinerer Art	850
Mandelbögen	830. 854
— -Brezeln	855
Mandel-Milch	966
— — gesulzte	923
— -Pudding	711
— -Sulze in zwei Farben	924
— -Torte	801
Mangold	202
Maraschino-Creme in Dunst	913
— — m. Schlagrahm	919
— -Sulze	928
Markknödel	57
Marmeladensauce	704
Marzipan	873
— brauner	874
Mayonnaise	125
— mit Butter	126
Mayonnaise m. Fisch	252
— mit Hühnern	254
— mit Hummer	253
— mit Kalbshirn	255
Meerrettich	127
— mit Äpfeln	128
— mit Milch	118
— mit Semmel	117
— warmer	116
Mehlschmarren	615
— gebacken	617
Mehlspeisen	610. 726
Melonen	1052
Meringen mit Schlagrahm	831
Milch Seite 342.	
Milch-Brot	757
— -Mehlspeisen	658-675
— -Schokolade	950
— saure Seite 342.	
— -Suppe	93
— Aufbewahrung u. Verwertung	342
— -Wein (Kefir)	343
Milchner, s. Kalbsbries.	
Milzschnitten	50. 260. 261
— -Suppe	33. 82
Mirabellen in Dunst	1027
— eingemacht	1021
Molke Seite 343.	
Moosbeeren	1024
Mosaikbrot	238
Mürber Teig	769
Mus, gewickeltes	659
— Karlsbader	660

N.

Napfkuchen	753
Nierenschnitten	261
Nocken, Grieß-	59. 672
— Salzburger	671
Nubier-Torte	803
Nudeln, abgetrocknete	68
— in der Milch	667
— -Pudding	722
— -Speise mit Marmelade	669
— -Suppe	19
— -Timballo	268
— im Wasser	578
Nuß-Auflauf	690
— -Hörnchen, gefüllte	763
— -Plätzchen	875
— -Pudding	721
— -Stängelchen	856
— -Torte	802
Nüsse, gebackene	44
— eingemachte	1022

O.

Oblaten, gefüllte	837
— gefüllte, gebackene	738
Obst-Kuchen	775—798

	Nr.
Obst-Saft	968
— -Teig	772
Ochsenaugen	601
Ochsen-Fleisch, gesott.	269
Ochsen-Gaumen	306
— -Hirn	307
— -Maulsalat	150
— Schweif, gedämpft	299
— — -Suppe	46
— -Zunge	300
— — -Frikandellen	570
— — geräuchert	305
— — mit Kräutersauce	301
— — mit Sardellen	303
— — mit Sauce	302
Oeufs pochés	602
Ohren gesulzt	520
Olsauce (Mayonnaise)	125
Omelette	608
— mit Konfituren	613
— mit Schinken	609
— von Weißbrot	585
Omelette soufflée	614
Orangeade	965
Orangen-Auflauf	678
— -Creme in Dunst	909
— — m. Schlagrahm	918
— -Gefrorenes	937
— -Kompott	1006
— -Likör	984
— -Marmelade	1041
— -Sauce	696
— — mit Wein	697
— — zu Wildbret	707
— -Sulze	925
— -Torte	799

P.

	Nr.
Panade-Suppe	55. 71
Paprika-Huhn	415
— von Lammfleisch	381
— -Schnitzchen	330
Paradiesäpfel-Salat	151a
— Sauce	111
Parasolpilz	221
Pastetchen mit Farce	543
— mit Ragout	542
Pastetchen-Farce	229
Pasteten	536—545
— von Filet	540
Pasteten von Fleischresten	565
— von Gansleber	544
— vom Geflügel	537
— Kalbfleisch-	539
Pasteten, kalte	545
— Lendenbraten-	540
— Wildbret-	538
— v. Wildbretresten	564
Pastetenhaus	541
Pastetenteig	536
Perlhuhn, als Fasan	418
Petersilienbutter	232
Pfannkuchen	611
— -Auflauf	682
— — in der Form	612
— -Suppe	42
Pfeffer-Nüsse	871
— -Sauce	104
Pfirsiche in Dunst	1028
— eingemachte	1018
— gebacken	734
Pfirsich-Bowle	973
— -Kompott	999
— -Kuchen	783
— -Marmelade	1033
Pflaumen, eingemacht	1020
— gebacken	736
— -Kompott	1000
— -Marmelade	1037
Pflückerbsen	194
Pickelsteinerfleisch	298
Pilze siehe Schwämme.	
Pökel-Fleisch	304
— -Zunge	304
— — gesulzt	524
Polenta	583
Polsterzipfel	747
Pomeranzen-Brötch.	863
— -Creme siehe Orangen-Creme	918
Pommes frittes	162
Poularde	411
Preiselbeeren	1024
Prünellen	1002
Pudding	708—725
— über das Kochen des	708
— französischer	719
— à la Nesselrode	946
Puff	813. 814
Pumpernickel	243
— -Torte	810
Punsch	953. 954
— -Creme in Dunst	911
— -Essenz	955
Punsch-Glasur	887
— -Reis	725
Punsch à la Romaine	947
— -Schnitten	842
— -Sulze	926
— -Torte	800
Püreenocken	164

Q.

	Nr.
Quäker Gatssuppe	14
Quark Seite 342.	
Quitten-Gelee	1043
— Kompott	1009
— Marmelade	1036
Quodlibet von Früchten	1040

R.

	Nr.
Radieschensalat	141
Ragout, gemischtes	259
— von Kalbsbries	258
— von Kalbshirn	257
Rahmschnee-Cremes, gestürzte	914—920
Rahm-Schnitzchen	328
— -Strudel, Wiener	650
Rauchzunge, gesulzt	524
Rebhuhn	435
— gedämpft	436
Rebhühnerbrust mit Madeirasauce	437
Regenwürmer	670
Reh-Braten, gebeizt	457
— -Leber	460
— -Ragout	459
— -Rücken, gebraten (Ziemer)	455
— -Schlegel, gebrat.	456
— -Schnitzchen	456
— -Schulter, gedämpft	458
Reineclauden-Marmelade	1038
Reis, gebacken	742
— gedünstet	580
— gestürzt	594
Reis-Auflauf	679

	Nr.
Reis-Knödel	66
— -Mus	662
— — mit Äpfeln	665
— — mit Aprikosen	664
— — mit Schokolade	663
— -Pudding	712
Reis, kalter 724.	725
— -Rouletten	582
— -Schleim auf französische Art	8
— — -Suppe	6
— — à la reine	7
— -Suppe	4
— — braune	5
— — süße	94
— -Timballo	267
Reizker	221
— in Essig	1057
Rekonvaleszenten-Diät	1074
Renken, gebacken	500
— gebraten	499
Reste siehe Fleisch-Reste.	
Reste von gebratener Ente oder Gans	428
Rettich	129
Rhabarber-Gemüse	202
— -Kompott	1008
— -Kuchen	795
Rheinsalm 472.	473
Rindfleisch 269—	308
— gesulzt	531
— in Gurkensauce	559
Rindsbraten, gedämpfter	271
— kalt	530
— pikant	273
— auf Wildbretart	275
— mit Wurzeln	272
Risotto 569.	581
— mit Geflügel	593
Roastbeef	281
Rogensuppe	91
Rohrnudeln	637
Rosenkohl, Brokkoli	203
Rostbraten	282
— faschiert 283.	284
Rote Rüben	130
Rotkohl (Blaukraut)	205
Roulade mit Sardellen, kalte	529
Roulade mit Sardellen und Kapern	277
Rouletten v. Wirsing	175
Rüben, bayerische	197
— gelbe	193
— — m. Pflückerbsen	194
— mit Zuckererbsen	195
Rüben, rote	130
— Teltower	197
— weiße	196
Rübenkraut	209
Rührei mit Bratenresten	566
Rührei mit Schinken	604
Rumpsteaks	285
— gedämpft	286
Russische Creme	897
Rutten	498

S.

	Nr.
Sago-Auflauf	681
— -Suppe	11
— — süße	96
Sahne-Obers siehe Schlagrahm.	
Saiblinge	477
Salat 130—	151
— von Bohnen	136
— von Geflügel	561
— italienischer	148
— — mit Aspik	535
Salm	472
— blau abgesotten	473
Salmi von Fasan	442
— -Sauce	107
Salz-Brezeln	242
— -Stängelchen 242.	759
Salzburger Nocken	671
Sander (Zander)	495
Sandteig-Masse	773
— -Plätzchen	844
— -Stolle	821
— -Torte	806
— — mit Aprikosen-Marmelade	807
Sardellen-Brötchen	234
— -Butter	233
— -Farce	227
— mit Kapern	248
— -Sauce	102
Sardinen	249
Saucen 101—	129
Sauce, holländische, zu Fischen	114
— kalte 119—	129
— süße 693—	707
— zum Schwarzwildbret	122
— warme 101—	118
Sauerampfer-Sauce	108
— -Suppe	28
Sauerbraten	274
Sauerkraut, gedämpft	208
Schalottengemüse	215
Schaum-Eier mit Mandeln	832
Scheiterhaufen, gefüllt	627
Schellfisch	507
Schinken zu kochen	404
Schinken-Brötchen	237
— -Fleckchen	592
— -Fülle	265
— -Kartoffeln	155
— -Knödel	68
— -Nudeln	592
— -Roulade	264
— -Strudel	655
Schlagrahm	892
— gefrorener	899
— mit Birnen	992
— mit Erdbeeren	894
— mit Himbeeren	894
— mit Kastanien	898
— mit Marmelade	895
— mit Pumpernickel	900
— mit Schokolade	896
— mit Stranizen	829
— mit Vanille	893
Schlagsahne siehe Schlagrahm.	
Schlegel, gedämpft in Rahmsauce	318
Schleien	487
— gedünstet	488
Schmalzbäckereien 726—	750
Schmankerlmus	661
Schmarren, gebacken	617
Schmorbraten	278
Schnecken, gefüllt	251

	Nr.
Schnecken-Salat	151
— -Suppe	87
Schneeballen	744
Schneeberg mit Äpfeln	640
Schneehühner	438
Schnellteig	841
Schnepfen	433
— -Brot (Schnepfendreck)	260. 434
Schnitten, gefüllt	746
Schnitzchen, faschiert	332
— von Filet	297
— gedünstet mit Zwiebel	392
— vom Lungenbraten	297
— paniert	331
— mit Sardellen	329
Schokolade	950. 951
— -Auflauf	685
— -Brötchen	867
— -Busserln	860
— -Creme	901
— — in Dunst	910
— — m. Schlagrahm	916
— -Gefrorenes	945
— -Glasur	889
— -Krapfen	846
— -Lebkuchen	880
— -Makronen	849
— -Muscheln	868
— -Pudding	715. 716
— -Sauce	698
— -Schaum	869
— -Schnee-Schaum	648
— -Stangen	858
— -Strudel	653
— -Suppe	97
— -Torte	805
Schollen, gekochte (unechte Seezungen)	511
Schöpsenfleisch	366—374
Schoten	191
Schwamm-Suppe	37. 80
— -Gemüse	220—225
Schwarzbeeren, eingemachte	1023
Schwarzbeer-Kompott	1005
— -Likör	980
Schwarzbrot-Pudding	710
— -Suppe, mit Ei	53
Schwarzbrot-Suppe durchgetriebene	54
— -Wassersuppe	73
Schwarzwild, gebrat.	466
— — gesulzt	532
— — -Sauce	122
Schwarzwurzel-Gemüse	199
Schwarzwurzel-Salat	132
Schweinefleisch	387-405
Schweinefleisch mit Meerrettich	394
Schweins-Braten	387
— — gedünstet	393
— -Filet, gebraten	388
— -Füße	398
— -Gulasch	395
— -Hackbraten	396
— -Hachse	399
— -Hirn	402
— -Knöchel, gesulzt	520
— -Kopf	397
— -Kotelette	389
— — faschiert	391
— — gedünstet	390
— -Nieren, geröstet	400
— — saure	401
— -Ohren	398. 520
— -Schnitzchen	392
— -Zungen	403
Seezungen	512
Selchwürstchen	550
Sellerie-Salat	131
— -Suppe	79
Semmel-Auflauf	687
— -Knödel	587
— -Meerrettich	117
— -Nudeln	624
— -Pudding	709
— -Schmarren	621
— -Schnitten geb.	584
— -Suppe, geröstete	72
Senf, deutscher	1060
— französischer	1061
— -Gurken	1051
— -Sauce	103
Serviettenfalten	Seite 329.
Sorbett	977
Souper-Speisezettel	1065. 1066
Spanferkel	405
Spargel-Salat	134
— in Essig	1055
— -Gemüse	187
— -Suppe	23. 81
Spatzen	579
Speck-Braten	279
— -Kartoffeln	154
— -Knödel	586
Speisen nach der Suppe	244—268
Speisezettel	1062—1074
Spiegeleier	601
Spinat-Gemüse	176
— -Pudding	177
— -Strudel	178
Spritz-Gebackenes	861
— -Glasur	891
Steinbutt	513
Steinpilze	220
Stockfisch	508
— abgeschmälzt	509
Stranizen mit Schlagrahm	829
Strauben	739. 749
Striezel	829
Strudel, mürber	633
— mit Äpfeln	650
— — Bratenresten	573
— — Kirschen	652
— — Schinken	655
— — Schokolade	653
— -Teig, ausgezogener	649
— mit Topfen	654
Sulze, saure	517—535
— süße	921—928
— von Maraschino	928
Suppe	1—92
— braune	2
— mit Eierkäse	47
— süße	93—100
— vom Wildgeflügel	36

T.

Tafeldecken	Seite 327.
Tag- und Nacht-Pudding	717
Tapioka-Suppe	11. 96
Tartelettes	833
Tauben in ihrem Blut	422
— gebacken	419
— gebraten	420

Nr.

Tauben eingemacht 421
— auf Rebhühnerart 423
Tee 949
— -Hörnchen (Cakes) 872
— -Schnitten, einfache 241
Teig, mürber 769
Teige, verschiedene 768—774
Tellerfleisch 270
Teltower Rüben 197
Topfen (Quark) Seite 342.
Topfen-Auflauf 689
— -Käse Seite 342.
— -Nudeln 623
— -Strudel 654
Torten 799—825
Transchieren Seite 131.
Trauben-Kuchen 787
— -Schnee 643
Tropf-Nudeln 675
— -Suppe 16
Trüffelsauce 110
Truthahn 408
Tutti Frutti 1025
— — -Gefrorenes 944

U.

Ulmer Brot 764

V.

Vanille-Auflauf 677
— -Busserln 859
— -Creme 903. 904
— — in Dunst 907
— — Schlagrahm 915
— -Gefrorenes 930
— -Sauce 693
-Schlagrahm 893
— -Schnitten 862
Vegetarischer Salat 149
Vorräte Seite 339.

W.

Wachteln 431
Waffeln 826
Warmbier 963
Wasser-Nudeln 578
-Schokolade 951
— -Suppen 69—92
Weichsel-Gefrorenes 935

Nr.

Weichsel-Kompott 994
— -Kuchen 781
— -Likör 981
— -Pudding 720
— -Saft 985
— -Sauce 700. 701
— eingemacht 1011
Weichseln in Dunst 1029
— in Essig 1047
— gebacken 735
Weihnachts-Stollen 766
Wein-Auflauf mit Maraschino 686
— -Chaudeau 699
— -Creme, warme 905
— -Punsch 954
— -Sauce 706
— -Schnitten 626
— -Sulze, süße 927
— — saure 518
— -Suppe 99
— -Teig 727. 771
Weißbrot-Omelette 585
Weißbrotschnitten 584
Weiße Lebkuchen 878
Weißkraut, gedämpft 206
Weißwürste 548
Wiener Rahmstrudel 650
Wiener Schnitzel 331
Wildbret 450—468
— — gesulztes 523
— — -Pastete 538
— — -Sauce 123
— — -Suppe 36
Wildente 444
— — gedünstet 445
Wildgans 446
Wildgeflügel 431—449
— — -Suppe 36
Wildschwein gebraten 466
— — mit Kruste 467
— — i. braun. Sauce 468
Wildtauben 447
Windnudeln 634
Winterkohl 204
Wirsing-Gemüse 174
— -Rouletten 175
— -Suppe 27. 80
Würste 546—553
— Frankfurter 552

Nr.

Würste geschwollene oder nackte 547
— Kalbsmilz- 553
— Regensburger 551
Wurzel-Brühe 69
— -Suppe 38. 83

Z.

Zander (Sander) . 495
Ziegen, junge 386
Ziemer, gebraten Rehrücken 455
Zimt-Sauce 694
— Sterne 870
— -Waffeln 827
Zitronen-Auflauf 678
— -Creme 905
— — in Dunst 908
— -Gefrorenes 938
— — mit Rahm 939
— -Plätzchen 865
— -Sauce 695
Zucker-Erbsen 191
— -Gurken 1052
— -Jus 884
— -Klären 882
— -Strauben 741
Zunge mit Eierkäse 589
— geräuchert 305
Zungen-Brötchen 237
Zuspeisen zu Ragout 577—589
Zwetschen in Dunst 1030
— — eingemacht 1019
— — in Essig 1048
— — gebacken 736
— — in Kartoffelteig 656
— -Bavesen 625
— -Knödel 656. 657
— -Kompott 1000. 1001
— -Kuchen 794
— -Marmelade 1037
— -Speise (Mehlspeise) 632
Zwieback 758
— feiner 817
— — Danziger 818
Zwiebel-Gemüse 215
— -Kuchen 639
— -Sauce 101
— -Suppe 84

1. Suppen.

1. Fleischbrühe.

Man nimmt 3/4 Kilogramm Ochsenfleisch, klopft es, wäscht es kalt, gibt es mit 3 Liter Wasser in den Topf und siedet es 2 1/2 Stunden. Größere Stücke entsprechend länger. Handelt es sich hauptsächlich um kräftige Suppe, so setzt man das Fleisch mit kaltem Wasser zu, wodurch die Kräfte desselben besser ausgesogen werden. Außerdem gibt man nur die Knochen, die Zuwage und den Ausschnitt von Leber oder Milz in das kalte Wasser, und gibt das geklopfte Fleisch erst in das fast siedende Wasser, bringt es schnell zum Kochen, damit die Kraft mehr im Fleisch bleibt und läßt es dann langsam kochen, aber nicht wallen. Soll die Suppe sehr klar werden, so nimmt man den Schaum mit dem Schaumlöffel ab, außerdem läßt man ihn ruhig versieden, sie wird kräftiger, und der Schaum setzt sich als Satz zu Boden. Dann gibt man 1 kleinen Eßlöffel Salz, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie, Porree (Lauch), etwas Sellerie, die man rein putzt, klein schneidet und wäscht, dazu. Ebenso kann man Abfälle von Gemüsen, wie Wirsing, Spargel oder Blumenkohl dazu geben. Ist das Fleisch weich, so gießt man ein wenig kaltes Wasser an die kochende Suppe, um sie zu klären, schöpft das Fett ab, welches sich zum Dünsten der Gemüse sehr gut verwenden läßt und seiht die Suppe langsam durch ein feines Sieb. Das Fleisch bleibt mit einem Rest Suppe bis zum Anrichten stehen.

2. Braune Suppe.

In etwas Suppenfett wird 1 gelbe Rübe, Petersilie, Sellerie, Zwiebel (Wirsing), Rindsleber, alles klein geschnitten, mit einigen Rindsknochen in einer flachen Kasserolle gut braun gedünstet, dann mit obiger Suppe aufgegossen, gut aufgekocht, abgeseiht und zum Einkochen von Suppen-Einlagen verwendet.

3. Kraftbrühe für Kranke (beef tea).

1/2 oder 1/4 Kilo Ochsenfleisch, von allem Fett befreit, wird kleinwürflig zerschnitten, mit ein wenig Salz in ein Einsiedglas oder in eine Konservenbüchse mit gut schließendem Deckel getan und mit einer Schweinsblase gut verschlossen. In einen Suppentopf gibt man kaltes Wasser, stellt oder noch besser bindet das Glas oben an den Rand des Topfes, damit dasselbe nicht ganz den Boden berührt, doch so, daß das Fleisch gut vom Wasser umspült ist und läßt es 2 bis 2 1/2 Stunden kochen, bis durch den Dampf sämtlicher Saft aus dem Fleisch gesogen ist. Den hierdurch gewonnenen Extrakt (Beef tea) verwendet man für Kranke zur Kräftigung der gewöhnlichen Suppe oder genießt ihn so mit 1 oder 2 Eidottern verrührt.

4. Klare Reissuppe.

Man rechnet 1 Löffel Reis für die Person, gibt ihn ausgesucht und abgewischt, aber nicht gewaschen, in die siedende Suppe und läßt diese rasch 1/2 Stunde kochen.

Geriebener Parmesankäse kann extra dazu gegeben werden.

5. Braune Reissuppe.

Wird ganz wie die vorhergehende bereitet, nur braune Suppe Nr. 2 zum weißgedünsteten Reis gegeben.

6. Reisschleimsuppe.

Der Reis, 1 Löffel für die Person gerechnet, wird ausgesucht, rein gewaschen und in guter Fleischbrühe 1 1/2 Stunden sehr weich gekocht. Sie muß fleißig gerührt, mit wenig Suppe zugesetzt und öfters mit Suppe nachgegossen werden; dann treibt man sie durch ein Sieb, legiert sie mit 1 Eidotter und würzt sie nach Belieben mit etwas Muskatnuß oder serviert geriebenen Parmesankäse dazu.

7. Reisschleimsuppe à la reine.

Nachdem eine alte Henne nach Nr. 416 weichgekocht wurde, löst man alles Fleischige davon ab, zerteilt es in schöne Stücke und legt es in die Suppenschüssel. Die Knochen und Abfälle stößt man mit 2 hartgesottenen Eigelb sehr fein, gibt sie in obigen Reisschleim, den man stets mit der Hühnerbrühe aufgegossen hat, läßt sie damit gut verkochen, treibt sie nochmals durch, richtet sie

recht heiß über das Hühnerfleisch an und gibt feine Knödelchen Nr. 224 oder gedünstete Champignons dazu.

8. **Reisschleim** auf französische Art.

Man bereitet ihn wie Reisschleim Nr. 6, seiht ihn jedoch nicht durch, sondern gibt in Salzwasser gesottene, fein geschnittene gelbe Rüben, Pflückerbsen, Blumenkohl und Spargelspitzen, je nach der Jahreszeit, in die Suppe.

9. **Gerstenschleimsuppe.**

Rollgerste, 1 Eßlöffel voll auf die Person gerechnet, wäscht man und kocht sie unter oftmaligem Umrühren mit Fleischbrühe zum mindesten 1½ bis 2 Stunden recht weich. Eine kleine ganze Zwiebel mit einer Gewürznelke durchstochen und 1 Stückchen Zitronenschale kocht man mit, dann wird die Suppe geseiht, nach Belieben mit Zitronensaft oder Essig etwas gesäuert und mit 1 Dotter legiert.

10. **Gerstensuppe** mit kleinen Rübchen.

Wird wie obige, aber ohne Würze gekocht. Unterdessen schneidet man gelbe Rübchen, sowie auch ein Stück von einer weißen Rübe klein nudelartig, wäscht sie, dünstet sie in Fleischbrühe weich und gibt sie kurz vor dem Anrichten unter die Suppe, in der man einen Teil der Gerste läßt.

11. **Sago- oder Tapiokasuppe.**

Man nimmt für je 1 Person einen Eßlöffel voll und kocht ihn ½ Stunde. Beim Anrichten legiert man die Suppe mit 1 Dotter.

12. **Grießsuppe.**

In die kochende Suppe läßt man den Grieß, 1 Eßlöffel für die Person gerechnet, unter beständigem Rühren einlaufen, damit sich keine kleinen Knöpfchen bilden und läßt sie ½ Stunde kochen. Dann zieht man sie vom Feuer, gibt ein klein wenig kaltes Wasser dazu, da der Grieß dadurch besser aufgeht und legiert die Suppe beim Anrichten mit 1 Eidotter.

13. **Grünkernsuppe.**

Grünkern, 1½ Löffel auf die Person gerechnet, mahlt man fein in der Mühle, wenn man ihn nicht gebrochen bekommt, wäscht ihn und kocht ihn zuerst mit weniger Suppe, dann unter Nach-

gießen der erforderlichen Suppe mindestens 2 Stunden schleimig unter fleißigem Umrühren. Man gibt ihn durch ein Sieb und frikassiert ihn mit 1 Eidotter, den man mit 1 bis 2 Löffel saurem Rahm abklopfen kann.

14. Haberſuppe. (Quäker Oats).

Wird wie obiger Grünkern bereitet und muß sehr lange Zeit kochen, je länger, je besser; Quäker Oats kocht man 3/4 Stunden unter fleißigem Umrühren.

15. Flaumſuppe.

Zwei Eßlöffel Mehl rührt man mit etwas Wasser fein ab, schlägt ein ganzes Ei dazu, verrührt alles gut und läßt dann den Teig unter beständigem Rühren in die siedende Fleischbrühe einlaufen und eine Viertelstunde kochen.

16. Tropfſuppe.

In ein irdenes Töpfchen mit Schnabel gibt man 1 großes Ei, Salz und 2 kleine Eßlöffel Mehl und verrührt es zu einem dickflüssigen Teig. Durch längeres Rühren wird er flüssiger und muß wie feiner Bindfaden vom Löffel laufen. Ist dies nicht der Fall, so kann man den Teig durch einige Tropfen Wasser verdünnen. Nun läßt man ihn eine Viertelstunde stehen, damit er etwas zäher wird. Man hält das Töpfchen dann über die kochende Suppe und läßt den Teig hineinfließen, indem man das Töpfchen hin und her bewegt, damit die Nudeln lang und gleich werden. Auch nimmt man einen weiten Topf zur Suppe, damit die Nudeln nicht übereinander kommen; kocht man aber für mehr Personen, so nimmt man die Nudeln, sobald die Oberfläche der Suppe bedeckt ist, mit dem Schaumlöffel heraus und gibt sie einstweilen in die Suppenschüssel, bis alle Nudeln eingekocht sind und läßt sie dann alle zusammen nochmals aufkochen.

17. Eiergerſtenſuppe.

Die Brösel von einer Semmel werden mit 1 Ei, etwas Salz, geriebener Muskatnuß und einem Stückchen Butter im Suppentopf gut am Feuer verrührt, dann die nötige Fleischbrühe warm, aber nicht heiß, nach und nach aufgegossen und gut gerührt, bis sie kocht. Sie wird gesalzen und dann sogleich angerichtet.

18. Geriebene Gerſtenſuppe.

Von 1 ganzen Ei, 1/2 Eßlöffel Wasser und etwas Salz macht man auf dem Nudelbrett, auf dem man vorher beiläufig

200 Gramm Mehl gegeben hat, einen Teig. Man mischt zuerst mit einem Messer alles gut zusammen, bis der Teig so fest ist, daß man ihn mit der Hand kneten kann, arbeitet ihn dann recht gut ab und knetet so viel Mehl dazu, das man immer neu aufs Brett streut, als er aufnimmt. Dann reibt man den Teig auf dem Reibeisen, streut das Geriebene auf dem Brette auseinander und läßt es trocknen, ehe man es in siedender Suppe einkocht. Nachdem es 1/4 Stunde gekocht, richtet man die Suppe an und gibt etwas geriebene Muskatnuß oder fein geschnittenen Schnittlauch als Würze darauf.

19. Nudelsuppe oder -Fleckchen.

Der Teig wird wie der vorhergehende bereitet, nur etwas weicher gehalten, auch nimmt man zu feinen Nudeln statt Wasser noch 1 Eidotter. Man formt kleine Laibchen, die man zudeckt und nacheinander austreibt, dabei aber Brett und Rollholz mit Mehl bestreut, damit der Teig nicht anklebt. Die so fein als möglich ausgerollten Flecke werden auf einem Tuch ausgebreitet und etwas getrocknet, damit sie beim Schneiden nicht zusammenkleben; dann werden davon 3 bis 4 fingerbreite Streifen geschnitten, 6 Stücke aufeinander gelegt und zu ganz feinen Nudeln oder Fleckchen geschnitten. Dieselben werden unter beständigem Rühren in die kochende Fleisch- oder Hühnerbrühe eingestreut und 1/4 Stunde gekocht.

20. Einmachsuppe.

Eine Handvoll zu kleinen Würfeln geschnittenes Kalbfleisch wird gesalzen und in Butter oder heißem Suppenfett mit etwas Wurzel, Zitronenschale und Zwiebel gedünstet. Wenn es Farbe hat, nimmt man das Fleisch heraus, staubt 2 Eßlöffel Mehl ins Fett, läßt es anziehen, gießt es mit Suppe an und läßt es kochen. Beim Anrichten wird die Suppe geseiht und nebst dem würflig geschnittenen Fleisch, kleinen Knödeln oder gerösteten Semmelwürfeln, die man auf der Pfanne mit etwas Butter backt, angerichtet.

21. Kalbskopfsuppe.

Man kocht Stücke vom Kopf oder den Füßen in der Suppe mit, bis man die Knochen auslösen kann und schneidet das Fleisch davon in längliche Stückchen. Dann gibt man 1 großes Stück Butter in einen Topf, verrührt es mit 1 1/2 bis 2 Eßlöffel Mehl, daß es dickfließend ist und gießt es, ehe es heiß wird, mit Suppe

langsam unter beständigem Rühren auf, bis es kocht. Dann färbt man es mit etwas Bratensaft oder Fleischextrakt und serviert nebst dem Fleische geröstete Semmelwürfel dazu.

22. Hirnsuppe.

1/2 Kalbshirn legt man ins lauwarme Wasser, zieht das feine Häutchen ab und kocht das Hirn in gesalzenem, kochendem Wasser 2 Minuten. Dann läßt man ein Stück Butter oder Suppenfett heiß werden, gibt 2 Eßlöffel Mehl dazu, röstet dieses mit etwas gewiegter Petersilie, Zwiebel und Zitronenschale und gießt etwas Suppe auf, gibt jedoch das Hirn, solange die Einmachbrühe dicklich ist, dazu, um es gut verrühren zu können. Dann füllt man die Suppe auf, kocht sie 1/2 Stunde und gibt geröstete oder gebackene Semmelschnitten oder kleine Knödelchen dazu.

23. Spargelsuppe.

Suppenspargel werden geputzt, gewaschen, in kleine, zentimetergroße Stücke, soweit sie nicht zu hart sind, geschnitten und in der Suppe weich gekocht. Dann wird so viel Butter mit 1 1/2 Löffel Mehl abgerührt, daß es noch etwas fließend ist, und ehe es heiß wird, mit der Spargelsuppe aufgegossen, aufgekocht, mit 1 Eidotter legiert und die Spargelstückchen hineingegeben.

24. Blumenkohlsuppe.

Der Blumenkohl wird in kleine Röschen geteilt und mit dem Stengel in gesalzenem, kochendem Wasser oder Suppe einige Minuten gekocht. Dann wird sie ebenso mit Butter bereitet wie Spargelsuppe, der Stengel, feingewiegt, darunter gegeben, die Blumenkohlröschen in der angegossenen Suppe vollends weichgekocht und beim Anrichten die Suppe mit 1 Eidotter legiert.

25. Kräutersuppe.

Von dem im Frühjahr noch zarten Kerbelkraut mit Sauerampfer untermischt, nimmt man 2 Hände voll, wäscht es und wiegt es fein. Dann dünstet man es in einem Stück Butter oder Suppenfett weich, staubt es mit 2 Eßlöffel Mehl und gießt es langsam, damit es keine Knöpfchen bekommt, mit Suppe auf. Das Ei wird zum Legieren mit etwas saurem Rahm abgeschlagen.

26. Endivien-, 27. Wirsing-, 28. Sauerampfersuppe

wird ganz wie Nr. 25 bereitet.

29. Kalbsmilchner- oder Briessuppe.

Ein Kalbsmilchner wird $^1/_2$ Stunde in lauwarmem Wasser gewässert, dann in gesalzenem Wasser 4 Minuten lang gekocht. Nun läßt man ein Stück Butter in einem Topf zergehen, gibt den Kalbsmilchner, kleinwürflig geschnitten, mit feingewiegter, grüner Petersilie und Zwiebel dazu und läßt es gelb dünsten, staubt es mit $1^1/_2$ Eßlöffel Mehl, gießt langsam die Suppe dazu und läßt sie $^1/_4$ Stunde kochen. Man gibt gebackene Semmelschnitten, Brösel oder Reisknödelchen dazu.

30. Gansjung- oder 31. Entenjungsuppe.

Flügel und Hals werden in kleine Stücke gehackt, mit Herz und Magen in der Suppe weichgekocht, geseiht, und mit dieser Brühe Buttersuppe Nr. 86 aufgegossen. Herz und Magen werden nudelartig geschnitten, und mit den Stücken von Hals und Flügeln in die Suppe gegeben. Von der Leber macht man dazu kleine Knödel, die man aber zuerst in klarer Brühe kochen muß.

32. Jägersuppe.

Rindfleisch oder Bratenreste werden mit Petersilie, Zitronenschale und sehr viel Zwiebeln fein gewiegt. Dann wird mit heißer Butter oder Suppenfett und 2 Löffel Mehl eine helle Einbrenne gemacht, das Gewiegte hineingegeben, gedünstet, mit Suppe aufgegossen, gut aufgekocht und mit 1 Dotter legiert.

33. Milzsuppe.

Die reingewaschene, frische Kalbsmilz wird mit einem blechernen Löffel gut ausgeschabt, dann mit Zwiebel, Petersiliengrün und etwas Zitronenschale feingewiegt und in Butter oder Suppenfett 5 Minuten gedünstet. Hierauf staubt man 2 Eßlöffel Mehl dazu, gießt sie langsam mit Fleischbrühe auf und läßt sie gut kochen. Vor dem Anrichten seiht man sie durch ein feines Sieb und gibt geröstete oder gebackene Weißbrotschnitten oder kleine Knödelchen dazu.

34. Leibersuppe

wird ebenso wie die Milzsuppe bereitet.

35. Gestoßene Hühnersuppe (Hühnerpüree).

Man löst das Fleisch vom gebratenen Geflügel ab, schneidet es fein, stößt es, gibt etwas gewiegte, grüne Petersilie, Zwiebel

und Zitronenschale dazu, dünstet es im eigenen Bratenfett oder Butter und staubt es dann mit 2 Löffel Mehl. Die Knöchelchen vom Geflügel werden gestoßen, in Fleischsuppe gekocht, und mit dieser Brühe das abgedünstete und gestaubte Fleisch angegossen, gut aufgekocht und mit 1 Eidotter legiert. Von Hühnerknochen bereitet man auch die Suppe nach Nr. 36.

36. Suppe von Wildgeflügel oder Wildbretresten.

Ist noch Fleisch am gebratenen Wild vorhanden, so löst man es ab und gibt es kleinwürflig geschnitten später in die fertige Suppe. Die Abfälle, Haut, Speck und die zuerst klein gehackten Knochen werden im Mörser gestoßen. Nun läßt man ein Stück Butter zergehen und dämpft das Gestoßene damit, bis es anfängt, trocken und gelb zu werden. Dann staubt man es mit 2 bis 3 Eßlöffel Mehl, dämpft es gelb, gießt es mit guter Fleischbrühe auf und läßt es 1 Stunde kochen. Geseiht, legiert man es mit 1 Eidotter und gibt die Fleischwürfel und kleine Knödel als Einlage.

37. Schwammsuppe oder Champignonssuppe.

Einige Steinpilze, Champignons oder sonst gute Schwämme reinigt man, d. h. entfernt die Haut und den Bart, wäscht sie und gibt sie auf ein Sieb. Dann wiegt man sie etwas grob, läßt ein großes Stück Butter heiß werden, dünstet sie mit feingewiegter Petersilie, staubt 2 Eßlöffel Mehl dazu und gießt sie mit Fleisch oder Fastenbrühe auf. Man legiert die Suppe mit 1 Eidotter und gibt geröstete Schnitten dazu. — Champignons kocht man ebenso, nur schneidet man sie feinblättrig und säuert sie mit etwas Zitronensaft. Beim Anrichten kann man gedünsteten Reis dazu servieren.

38. Wurzelsuppe.

1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Porree (Lauch), 1 Stück Sellerie, etwas von Kohlrabi, weißen Rüben und Wirsing, nudelartig geschnitten und gewaschen, sowie Blumenkohlröschen oder Pflückererbsen werden in Butter oder Mark gedünstet und immer etwas Suppe beigegossen und mit dem Kochlöffelstiel fleißig umgerührt, damit die Wurzeln nicht braun werden. Ist alles weich, so gießt man die Fleischbrühe dazu und läßt es noch $^1/_4$ Stunde kochen. Man kann dazu geröstete Semmelschnitten, gebackene Erbsen, verschiedene Knödelchen oder in kleine Scheiben geschnittene Bratwürstchen geben.

39. Goldwürfelsuppe.

1½ Milchbrot wird in Würfel geschnitten, 2 Eier mit 3 Löffel Milch und etwas Salz gut verrührt, die Würfel darin ½ Stunde eingeweicht und dann in heißem Schmalz schön gelb gebacken. Während des Backens müssen sie in der Pfanne fleißig umgerührt werden, damit sie gleichmäßig braun werden. Beim Anrichten gießt man siedende, kräftige Fleischbrühe darüber, deckt sie zu und serviert sie 3 Minuten später.

40. Hirnbavesensuppe.

Hirnbavesen Nr. 347 werden in 4 längliche Teile zerschnitten, mit siedender Fleischbrühe übergossen und sogleich zu Tisch gegeben.

41. Hirnkoch.

Ein abgeriebenes Weißbrötchen weicht man in Milch ein. Dann werden 20 Gramm Butter abgetrieben, das gut ausgedrückte Brötchen fein damit verrührt und 1 Eidotter mit etwas Salz dazu gegeben. In etwas Butter dünstet man ½ Hirn, gewiegt mit Petersilie, Zwiebel und etwas Zitronenschale, und gibt es nebst dem festgeschlagenen Schnee von 1 Eiweiß zu obiger Masse. Nun streicht man eine kleine Form mit Butter aus, bestreut sie mit Brösel, gibt die Masse hinein, stellt die Form in einer Kasserolle mit kochendem Wasser ins Bratrohr und läßt es ½ Stunde backen. Dann schneidet man daraus Würfel und gießt kräftige, klare Suppe darüber.

42. Pfannkuchensuppe.

¼ Liter Mehl wird langsam mit einem guten ¼ Liter Milch und etwas Salz, sowie 1 ganzen Ei verrührt und versprudelt. Dann gibt man 1 Stückchen Butterschmalz in die Pfanne, läßt es heiß werden und gibt nur so viel Teig darauf, daß sie gleichmäßig dünn damit bedeckt wird. Sollte man zuviel Teig genommen haben, so schüttet man ihn wieder zurück. Ist der Flecken unten braun, so hebt man ihn mit der Schaufel in die Höhe, dreht ihn um und bäckt ihn auf der anderen Seite. Wenn alle Pfannkuchen gebacken und erkaltet sind, rollt man sie und schneidet sie zu Nudeln. Diese gibt man in die Suppenschüssel, gießt kochende Fleischbrühe darüber und gibt sie 3 Minuten später zu Tisch. Fleischpfannkuchen siehe Nr. 558.

43. Biskuit- oder Biskottensuppe.

a: Man treibt 50 Gramm Butter schaumig ab, rührt 2 Eidotter langsam einen nach dem andern dazu, gibt etwas Salz,

nach Belieben auch Muskatnuß, dann den festen Schnee der 2 Eierklar darunter und vermengt zuletzt 2 gute Eßlöffel Mehl mit der Masse. Man bestreicht nun eine kleine flache Form mit Butter, bestäubt sie fein mit Mehl, streicht die Masse kleinfingerdick hinein und backt sie schön gelb. Nach dem Erkalten werden kleine viereckige oder rautenförmige Stückchen geschnitten, in die Suppenschüssel getan und mit kochender, kräftiger Fleischbrühe oder brauner Suppe übergossen zu Tisch gegeben.

b: Hat man rohe Leber, Magen und Herz von Hühnern oder Tauben, so verwiegt man sie fein mit Zwiebel, Petersilie und Zitronenschalen und mengt sie unter die vorhergehende Masse, nur daß man statt 2 Löffel Mehl, 3 oder 4 Löffel Semmelbrösel nimmt, und backt sie wie oben.

44. **Gebackene Erbsen** oder **Nüsse.**

1/8 Liter Milch wird mit 20 Gramm Butter und etwas Salz in einer Pfanne ans Feuer gesetzt und sobald es kocht, 70 Gramm feines Mehl auf einmal hineingegossen, die Pfanne zurückgezogen, das Mehl dazu gerührt, dann die Pfanne wieder ans Feuer gestellt und so lange gerührt, bis es ein zarter, dicker Teig ist, der sich von Löffel und Pfanne löst. Dann schüttelt man ihn schnell in ein anderes Gefäß, rührt ihn, bis er fast erkaltet, und gibt 2 Eier daran und ein paar Tropfen Branntwein oder Arrak, damit die Erbsen nicht so fett und röscher werden. Den Teig füllt man in eine mit engem Rohr versehene Backspritze, aus der man in eine Pfanne mit heißem Schmalz durch kurzes Drücken mit dem Stößel erbsengroße Stücke schiebt, die man immer wieder mit einem ins heiße Schmalz getauchten Messer abschneidet. Ist die Backpfanne voll, nimmt man die gelbgebackenen Erbsen mit einem Schaumlöffel heraus. Hat man keine Backspritze, so kann man einen engen Spatzenseiher dazu verwenden, durch welchen man den Teig mit einem Kochlöffel in das heiße Schmalz treibt; auch kann man mit einem ins heiße Schmalz getunkten Kaffeelöffel kleine Knödelchen herausstechen und backen. Man nennt sie dann Nüsse. Die fertigen Erbsen gibt man in die Suppenschüssel und gießt kochende braune Suppe darüber.

45. **Gebackene Erbsen** auf andere Art.

2 Eier werden mit 2 Löffel Mehl und etwas Milch und Salz zu einem ziemlich dickflüssigen Teig gerührt. Über die Pfanne mit heißem Schmalz hebt man einen Schaumlöffel und läßt den Teig durch denselben in das Schmalz tropfen. Da diese kleinen Erbsen gleich gebacken sind, nimmt man sie sofort mit

einem anderen Backlöffel wieder heraus und beginnt dann von neuem mit dem Eintropfen.

46. Ochsenschweifsuppe.

In einer Kasserolle läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt kleingeschnittene Zwiebel, 1 gelbe Rübe, Sellerie, Petersilienwurzel, ein halbes Lorbeerblatt, 1 kleine Gewürznelke, einige Pfefferkörner und ein schönes fleischiges Mittelstück vom Ochsenschweif mit etwas Salz dazu und läßt es gut anziehen. Dann staubt man das Fleisch und gießt alles mit guter Fleischbrühe auf, daß die Suppe darüber geht und läßt es 2 bis 3 Stunden kochen, bis das Fleisch so weich ist, daß es sich gut vom Knochen löst. Nun legt man es zwischen 2 Holzteller und preßt es, damit man es in schöne, viereckige Stücke schneiden kann. Dann gibt man 50 Gramm Butter ans Feuer und röstet darin so viel Mehl gelblich, als nötig ist zu einer leichten Einbrenn und gießt sie langsam mit der Ochsenschweifbrühe auf, mit der man sie noch ½ Stunde kochen läßt, und der man zum Schluß noch 1 Weinglas Kochmadeira oder ⅛ Liter Rotwein beifügt. In die Suppenschüssel legt man das in Würfel geschnittene Fleisch, gedünstete Champignons, auch Trüffeln oder kleine Knödelchen und seiht die Suppe recht heiß darüber.

47. Suppe mit Eierkäse.

3 Eier werden mit ⅛ Liter kalter Milch oder guter kalter Fleischbrühe mit etwas Salz und geriebener Muskatnuß sehr gut abgesprudelt, dann in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben und diese in einen Topf gestellt, der bis zur Hälfte der Form mit sehr heißem Wasser gefüllt ist. Man deckt ihn zu, stellt alles in das heiße Rohr und läßt es ½ Stunde dämpfen, d. h. so lange, bis es eine feste Masse wird. Kochen aber darf es nicht, da der Eierkäs sonst nicht fein wird. Vor dem Anrichten wird er mit einem Löffel in kleine Stückchen ausgestochen und in kräftige weiße oder braune Fleischbrühe eingelegt.

48. Butternocken.

50 Gramm Butter werden sehr schaumig gerührt und nach und nach 2 Eidotter, Salz, der Schnee von 2 Eiklar und zuletzt ⅛ Liter Mehl dazu gegeben. Als Probe legt man mit einem vorher in siedende Fleischsuppe getauchten Eßlöffel ein längliches Stückchen von dem Teig in die siedende Suppe ein. Es muß beim Sieden in der Form bleiben und größer werden. Wird es flach, so gibt man noch mehr Mehl, ist es zu fest, etwas Milch

zum Teige, kocht dann die Nocken in siedender Suppe ein und läßt sie ¼ Stunde langsam kochen. Man nimmt dazu einen weiten Tiegel, damit sie sich besser ausbreiten können und kehrt sie mit dem Kochlöffelstiel um, indem man sie nur leicht damit berührt.

49. Leberspatzen.

80—100 Gramm Leber wird reingewaschen, abgehäutet, geschabt und mit etwas Zwiebel feingewiegt; dann werden 30 Gramm Butter oder Suppenfett schaumig gerührt, 1 Ei, die feingewiegte Leber, etwas geriebene Muskatnuß, 3 Löffel Semmelbröfel und ½ Eßlöffel Mehl dazu gegeben, bis es ein leichter Knödelteig wird. Über die siedende Fleischbrühe hält man einen Spatzenseiher und treibt den Teig durch. Ist ein Teil davon durchgedrückt, so werden die Spatzen mit einem Schaumlöffel herausgenommen und wieder neue durchgetrieben. Zuletzt werden alle Spatzen in die Suppe gegeben, nochmal aufgekocht und dann angerichtet.

50. Milz-Schnitten.

80—100 Gramm Milz wird ausgeschabt, etwas feingewiegte Zwiebel und Petersilie mit Suppenfett oder Butter gedünstet, 1 ganzes Ei, Salz und Pfeffer, sowie ½ Kaffeelöffel Mehl dazu getan, auf in längliche Schnitten geschnittene Semmeln gestrichen und in heißem Schmalz mit der Milzseite nach unten eingelegt auf beiden Seiten gebacken. Sie werden mit heißer Suppe übergossen angerichtet.

51. Erbsensuppe und Grüne Erbsensuppe

wird wie Nr. 75 und 76 bereitet, nur daß statt Wasser Fleischbrühe genommen wird, auch kann man Schweinsrüssel und -Ohren oder feingeschnittene Bratwürste dazu geben.

52. Linsensuppe

wird wie Nr. 77 bereitet, nur statt Wasser Fleischbrühe genommen, auch können geräucherte, feingeschnittene Frankfurterwürste als Einlage beigegeben werden.

53. Schwarzbrotsuppe mit Ei.

Man schneidet schwarzes Brot in ganz feine Schnittchen und röstet es auf einem Kuchenblech im Bratrohr hellbraun, gibt es in die Suppenschüssel, gießt kochende Suppe darüber, schlägt für jede Person 1 ganzes Ei hinein, deckt die Schüssel zu, läßt sie 5 Minuten stehen, damit sich die Eier binden und streut vor dem Auftragen etwas Schnittlauch darüber.

54. Durchgetriebene Brotsuppe.

Feingeschnittenes Schwarzbrot wird im Ofen etwas getrocknet, dann mit Fleischbrühe 1/2 Stunde zugedeckt gekocht, durch ein Sieb getrieben und nochmals ans Feuer gesetzt, damit die Suppe gut heiß auf den Tisch kommt. Ein Ei wird mit etwas saurem Rahm verklopft, damit die Suppe legiert und dieselbe mit Schnittlauch bestreut. Als Einlage können frische oder geräucherte Bratwürste, die vorher im heißen Wasser gekocht wurden, in Stückchen geschnitten, dazu gegeben werden.

55. Panadesuppe.

3 gestrige Semmeln werden in kaltem Wasser geweicht, fest ausgedrückt, dann in Fleischsuppe aufgekocht und durch ein Sieb passiert. Kurz vor dem Anrichten gibt man 1 Stück frische Butter in die Suppe und frikassiert sie mit 1 Eidotter.

Suppen mit Knödeln (Klößen).

Man nimmt dazu gewöhnlich braune Suppe Nr. 2 oder wenigstens muß die Fleischbrühe recht kräftig sein. Die Knödelmasse bereite man zum mindesten 1 Stunde vor dem Einkochen, damit die Brösel gut aufgehen können. Von allen Knödeln legt man ein kleines Probeknödelchen in die kochende Suppe, damit man sieht, ob sie nicht zu fest oder zu locker sind. Die Masse läßt sich nie so genau bestimmen, da es auf die Semmel, ob sie länger oder kürzer trocken liegt, ankommt. Ist die Masse zu fest, so gibt man etwas Milch, ist sie zu weich, etwas Brösel, Grieß oder Mehl dazu. Bei den kleinen weichen Knödelchen gibt man eines nach dem andern geformt in die kochende Suppe, bei den großen mit geschnittenem Brot aber macht man alle zuerst, legt sie auf ein Brett und gibt sie zusammen in die Suppe, oder besser in Salzwasser, da die Suppe sonst zu trüb wird. Ebenso darf man Knödelchen nie in Mehlsuppe einkochen, sondern auch in Salzwasser. Sie werden mit dem Schaumlöffel dann herausgehoben und in die angerichtete Suppe gegeben.

56. Brösel-Knödel.

25 Gramm Butter werden fein abgetrieben, 1 Ei dazu geschlagen, feingewiegte Petersilie, Zwiebel und Zitronenschale damit verrührt, und so viel Brösel (beiläufig 4 Eßlöffel), als der

Abtrieb verlangt, um weiche Knödelchen zu formen, daran gegeben. Will man von 1 Ei mehr Knödelchen haben, so feuchtet man etwas mehr Bröseln mit etwas Milch an. Man formt mit in Wasser getauchtem Löffel nußgroße Knödel, gibt sie in die siedende Suppe und läßt sie 10 Minuten kochen. Knödel ohne Butter siehe Nr. 1074.

57. Markknödel.

40 Gramm Rindsmark wird gut ausgewässert, damit es weiß wird, dann sehr schaumig gerührt. Dann gibt man 2 Eier, gewiegte Petersilie, Zwiebel und Zitronenschalen oder etwas geriebene Muskatnuß, sowie 5 bis 6 Löffel Semmelbrösel dazu, verrührt alles gut zusammen und läßt es 1 Stunde stehen. Sollte die Masse etwas hart geworden sein, so gibt man 1 Eßlöffel heiße Suppe daran, formt nußgroße Knödelchen und gibt sie in die kochende Suppe.

58. Leberknödel oder -Nocken.

80—100 Gramm Kalbsleber wird gewaschen, abgehäutet, ausgeschabt und mit Petersiliengrün, Zwiebel und etwas Majoran oder Zitronenschale feingewiegt. Dann treibt man 25 Gramm Butter oder Suppenfett schaumig ab, gibt 1 Ei dazu, etwas Salz und Pfeffer, nebst der gewiegten Kalbsleber und 5 oder 6 Löffel mit Milch angefeuchtete Brösel, formt sie zu nußgroßen, weichen Knödeln oder legt sie wie Nocken mit dem nassen Löffel geformt in die kochende Suppe. Man kann die Leberknödel auch ohne Ei machen.

59. Grieß-Knödel oder -Nocken.

Man rührt 35 Gramm Butter oder Suppenfett fein ab, gibt 1 Ei, gewiegte Petersilie oder geriebene Muskatnuß, Salz und 3 Eßlöffel Grieß dazu, läßt sie eine Weile stehen, formt sie zu weichen Knödelchen oder Nocken und kocht sie ½ Stunde. Sollten die Nocken einmal etwas zu fest sein, gibt man etwas kaltes Wasser in die kochende Suppe und stellt sie seitwärts.

Oder: Man bringt ⅛ Liter (12 Eßlöffel) Milch mit 40 Gramm Butter zum Sieden, läßt 3 Eßlöffel Grieß unter fortgesetztem Umrühren ¼ Stunde darin kochen, dann erkalten, vermischt ihn mit 2 ganzen Eiern und sticht mit dem Kaffeelöffel Klößchen ab, die man mit einem in siedendes Wasser getauchten Messer glättet und 10 Minuten in Fleischbrühe kochen läßt.

60. Kartoffel-Knödel. (Klöße).

20 Gramm Butter oder Suppenfett wird schaumig gerührt, dann 1 Ei, das Klar als Schnee, gewiegtes Petersiliengrün und 300 Gramm gesottene und geriebene Kartoffeln nebst 5 Löffel Semmelbröfel gut damit verrührt und, wenn man will, ein klein wenig gewiegter Schinken darunter gemengt. Man dreht dann kleine Knödel, läßt sie 10 Minuten in siedender Fleischbrühe oder Salzwasser kochen und gibt sie dann sogleich zu Tisch.

Sollte beim Kochen der Probeknödel zu weich sein, gibt man etwas Grieß oder Mehl dazu.

61. Fleischknödel.

1 altgebackene Semmel wird abgerieben und in Milch oder Wasser 8 bis 10 Minuten gelegt. Ein Stück rohes Kalbfleisch oder auch dazu etwas Rindfleisch wird enthäutet und kleingehackt. Dann treibt man 30 Gramm Butter schaumig ab, verrührt die gut ausgedrückte Semmel fein damit, gibt 1 Ei, Salz, gewiegtes Petersiliengrün, Zwiebel, Zitronenschale, nebst dem gehackten Fleisch dazu, vermengt es gut und formt kleine Knödel, die man ¼ Stunde in der siedenden Suppe kochen läßt.

62. Gebackene Fleischknödel.

Reste von Kalbsbraten, Nieren oder gedünstetem Herz ꝛc. werden fein verschnitten oder gewiegt. Unterdessen treibt man 40 Gramm Butter, Mark oder Nierenfett fein ab, gibt 1 Ei, etwas Salz, gewiegte Petersilie und Zwiebel, sowie das Fleisch nebst 4 oder 5 Löffel mit Milch angefeuchteten Semmelbröseln dazu, formt kleine Knödel und bäckt sie in schwimmendem Schmalz heraus.

63. Hühnerknödelsuppe.

Man nimmt ein halbes, rohes Huhn oder auch eine Viertel-Henne, löst alles Fleisch von den Knochen und befreit es von der Haut. Das Fleisch wird nun geklopft und mit 35 Gramm Rindsnierenfett feingewiegt, 1 abgeriebene Semmel in Milch eingeweicht, dann ausgedrückt, fein verrührt, und mit dem Hühnerfleisch etwas Salz, Muskatnuß, feingewiegte Zitronenschale und Petersilie, sowie 2 Eier gut abgerührt und im Mörser gestoßen. Dann formt man kleine Knödelchen, die man in Fleischbrühe kocht.

Die Knochen, Gerippe, Haut 2c. sowohl von frischen, wie gebratenen Hühnern zerstößt man, dämpft sie in etwas Butter und kocht sie in Fleischbrühe gut auf; dann nimmt man 50 Gramm Butter, rührt, ehe sie heiß wird, $1^1/_2$ bis 2 Löffel Mehl dazu, gießt sie mit der Hühnerbrühe langsam auf und rührt dies, bis es kocht.

64. Hühnerknödel

von gebratenen Hühnerresten, oder rohe Hühnerleber, Magen und Herz zusammen, können wie Nr. 62 bereitet und in Fleischbrühe gekocht werden.

65. Hirnknödel.

25 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 1 Ei und 8 Löffel Semmelbrösel dazu gegeben. $^1/_2$ Hirn, welches man gut gewässert hat, wird abgehäutet und mit gewiegter Petersilie, Zwiebel und Zitronenschale etwas gedünstet, dann zu obigem gegeben und alles zusammen gut verrührt. Davon werden Knödelchen geformt, die man in der siedenden Fleischbrühe kocht.

66. Reisknödel.

4 oder 5 Löffel Reis kocht man mit Fleischbrühe zu einem dicken, festen Brei. 25 Gramm Butter werden fein abgetrieben, 1 Ei, etwas gewiegter Schinken, der Reis und 1 Löffel Mehl dazu gerührt, kleine Knödel geformt und in der Suppe gekocht.

67. Gebackene Knödel.

Bröselknödel Nr. 56, Markknödel Nr. 57, Reisknödel Nr. 66, etwas weich gehalten, dreht man, wenn sie geformt sind, in Ei, dann in Brösel, bäckt sie in heißem Schmalz und läßt sie dann in der Suppe einmal aufkochen. Sehr gern gibt man die Hälfte gesotten und die andere Hälfte gebacken in brauner Suppe.

68. Schinkenknödel

werden wie die Semmelknödel Nr. 587 gemacht, nur daß man gewiegten Schinken darunter mengt. Zum Wiegen des Schinkens nimmt man nur das Fleisch und schneidet das Fett eigens, da sich der trockene Schinken viel leichter mit der Masse vermengt und beim Wiegen mit dem Fett sich Ballen bilden, die sich nicht so gern lösen.

Speck-, Semmel-, Leber- und Kartoffelknödel

siehe bei Zuspeisen zu Ragout Nr. 586 bis 589.

Wassersuppen.

69. Wurzelbrühe.

1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Porree (Lauch), 1 Petersilienwurzel, 1 Stückchen Sellerie werden geputzt, klein geschnitten, gewaschen und mit einem Stückchen Butter lichtbraun gedünstet. Dann gibt man eine Handvoll ganze getrocknete Erbsen oder geschnittene Kartoffeln dazu, füllt den Topf mit 1 bis 2 Liter kaltem Wasser, salzt es leicht und läßt es 1 oder 2 Stunden kochen. Man kann die Abfälle vom Gemüse, wie Spargel, Champignons, Blumenkohl, Wirsing ꝛc. auch zum Absud nehmen. Nach dem Abkochen zieht man den Topf vom Feuer, damit sich die Kräuter setzen und seiht die Wurzelbrühe ¼ Stunde später durch ein feines Sieb in einen Topf zum Gebrauch von Wassersuppen und Saucen. Soll dieselbe nicht als Fastensuppe dienen, so dünstet man Milz- und Leber-Ausschnitt, in kleine Würfel geschnitten mit den Wurzeln, gibt Rindsknochen und Fleischabfälle dazu und füllt es wie oben mit dem kalten Wasser ꝛc. auf. Nachdem es gargekocht, gibt man nach Belieben auch etwas Liebigsches Fleischextrakt, Maggis Suppenwürze oder Bratensauce bei.

70. Klare Fischsuppe.

Dieselben Wurzeln wie oben gibt man zu einem größeren Stück Butter und dämpft damit ½ Kilo ordinären Fisch, geputzt und ausgenommen, in kleine Stücke zerschnitten oder auch Abfälle, wie Köpfe ꝛc. von Fischen, gibt 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, einige Pfefferkörner und Salz dazu, dämpft es gelblich und behandelt es ebenso wie obige Wurzelbrühe, nachdem man sie mit 1 bis 2 Liter Wasser mit Erbsen aufgegossen hat. Nach 1- bis 2-stündigem Kochen muß die Suppe durch ein sehr feines Sieb oder eine Serviette geseiht werden.

71. Panadesuppe.

3 gestrige Semmeln werden in Wasser geweicht, ausgedrückt, mit Wurzelbrühe oder Wasser ans Feuer gesetzt, weich gekocht und dann durch ein Sieb getrieben. Man stellt die Suppe dann nochmals aufs Feuer, gibt eigroß Butter hinein, Salz und geriebene Muskatnuß, verdünnt sie nach Belieben, klopft ein Ei gut mit Wasser oder Rahm ab und gibt die Suppe darüber.

72. Geröstete Semmelsuppe.

3 altgebackene Semmeln werden gerieben, die Brösel in 50 Gramm Butter gelb geröstet, dann mit Wurzelbrühe Nr. 69

aufgegossen und gekocht. Man salzt sie, würzt sie etwas mit geriebener Muskatnuß, gibt in die Suppenschüssel ein ganzes Ei, das man mit Rahm oder Wasser gut verklopft, und richtet die Suppe darüber an. Man kann Schnittlauch oder feingewiegte Petersilie, auch feingeschnittene und in Butter gelb geröstete Zwiebel darüber geben.

73. Schwarzbrotsuppe.

In 50 Gramm Butter röstet man erst feingeschnittene Zwiebel und dann feingeschnittenes Roggenbrot noch einige Zeit mit. Dann füllt man es mit kaltem Wasser oder Wurzelbrühe auf, salzt und pfeffert es und läßt es gut kochen. 1 oder 2 Eier verklopft man gut mit Wasser oder viel besser mit saurem Rahm, gibt die passierte Suppe darauf und überstreut sie mit Schnittlauch. Dient sie nicht als Fastensuppe, so schneidet man Frankfurter Bratwürste oder sonst geräucherte oder frische Würstchen in Scheiben hinein.

74. Einbrennsuppe.

Zu 50 Gramm heißem Schmalz oder Butter gibt man 3 bis 4 Eßlöffel Mehl, röstet es dunkelbraun, gießt es dann mit Wasser auf, gibt Salz und etwas Kümmel daran und läßt es $^1/_4$ Stunde kochen. Man gibt würflig geschnittenes, in Schmalz geröstetes Weißbrot dazu.

75. Erbsensuppe.

5 Löffel gebrochene dürre Erbsen werden mit Suppenwurzel und Wasser ans Feuer gesetzt und $1^1/_2$ bis 2 Stunden weichgekocht, so daß sie sich leicht durch ein Sieb treiben lassen. In einem Suppentopf gibt man 35 Gramm Butter oder anderes gutes Fett, röstet 2 Löffel Mehl darin hellgelb, gibt dann die durchgetriebenen Erbsen dazu und verdünnt es mit Wurzelbrühe Nr. 69 oder Wasser, salzt sie und läßt die Suppe gut aufkochen. Man gibt die Suppe über geröstete oder gebackene Brotwürfel, abgekochte Nudeln oder auch weich gedünsteten Reis.

76. Grüne Erbsensuppe.

$^1/_4$ Liter frische grüne Erbsen dünstet man in 50 Gramm Butter mit feingewiegter Petersilie und Zwiebel und einer kleinen, fein nudlig geschnittenen gelben Rübe recht weich, indem man immer etwas Wurzelbrühe oder Wasser aufgießt, aber vor dem Stauben kurz eindünsten läßt. Dann gibt man 2 Eßlöffel Mehl

darauf, verdünnt es mit Wurzelbrühe oder Wasser, läßt es gut aufkochen und gibt es über geröstete Semmelwürfel. Nach Belieben kann man auch alles durch ein Sieb treiben.

77. Linsensuppe

wird ganz wie Erbsensuppe Nr. 75 bereitet und kann nach Belieben mit etwas Pfeffer und 1 Kaffeelöffel Essig gewürzt und mit Petersilie oder Schnittlauch bestreut werden.

78. Kartoffelsuppe.

4 oder 5 mittelgroße Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und gewaschen. Ebenso 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel und 1 Stückchen Sellerie. Alles zusammen wird mit einem Stück Butter und etwas Wasser weichgedämpft, dann mit 1½ oder 2 Löffel Mehl gestäubt, damit gut verrührt, mit Wasser oder Wurzelbrühe verdünnt und dann gut aufgekocht. Nun wird alles durch ein Sieb getrieben, nochmals an das Feuer gestellt, damit es gut heiß wird, ein Stückchen frische Butter, sowie etwas weißer Pfeffer und geriebene Muskatnuß dazu gegeben, mit einem Ei legiert und über geröstete Weißbrotschnitten angerichtet.

79. Selleriesuppe.

Ein kleiner Selleriekopf wird rein geputzt, in feine Blättchen geschnitten und in 50 Gramm Butter mit 1 geriebenen gelben Rübe weichgedämpft. Dann staubt man 2 Löffel Mehl daran, gießt es langsam mit Wurzelbrühe oder Wasser auf und läßt sie gut kochen. Nun treibt man sie durch ein feines Sieb, stellt sie nochmals heiß und würzt sie mit Muskatnuß. Man legiert sie mit 1 Dotter; auch kann man verlorene Eier, 1 Stück für die Person, oder Bröselknödel in Salzwasser gekocht, auch geröstete Semmelwürfel, dazu geben.

80. Endivien-, Wirsing-, Kräuter- und Schwammsuppe

bereitet man wie die Fleischsuppen gleichen Namens, nur daß statt Fleischbrühe Wurzelbrühe Nr. 69 dazu genommen wird. Das gleiche gilt von:

81. Spargel- und Blumenkohlsuppe,

nur wird sowohl von Spargel wie Blumenkohl der Absud zum Aufgießen der Suppe genommen; sie werden alle mit Eidotter frikassiert.

82. Milz- und Leberssuppe.

kann man nach Nr. 33 auch nur mit Wurzelbrühe bereiten an Tagen, wo man Braten, statt gesottenem Fleisch genießt. Die meisten Fleischsuppen, mit Buttersauce oder Einbrenn, lassen sich als Wassersuppen verwenden, nur kocht man dann in der Wurzelbrühe noch Knochen und Abfälle von Fleisch mit und gibt etwas Fleischextrakt oder Buttersauce darunter.

83. Franzosensuppe.

Wirsing, gelbe Rüben, Lauch, Sellerie, Petersilie, weiße Rüben, Kohlrabi, (Blumenkohl, Spargel, Schoten, oder grüne Erbsen) werden fein geschnitten, gewaschen und in 40 Gramm Butter weichgedämpft und dann mit Wasser aufgekocht. 1/4 Stunde vor dem Anrichten werden kleinwürflig geschnittene Kartoffeln, 10 Minuten vorher eine Handvoll ganz fein geschnittenes Hausbrot, gut mitgekocht und die Suppe mit Ei, das mit saurem Rahm abgeklopft ist, legiert.

84. Zwiebelsuppe.

40 Gramm Butter wird mit 3 oder 4 Löffel Mehl schön gelb geröstet, dann eine große Zwiebel fein geschnitten dazu gegeben, bis sie die Farbe des Mehles hat. Nun wird es mit Wasser aufgefüllt, gesalzen und die Suppe eine gute 1/2 Stunde gekocht. Hat man Bratensauce, so kann man sie, wie zu allen Wassersuppen, dazu geben. Man richtet die Suppe über gebähte Semmelschnitten an und legiert sie mit 1 Ei und saurem Rahm.

85. Grießsuppe.

40 Gramm Butter werden heiß gemacht, 3 Eßlöffel Grieß damit gelb geröstet, dann Wurzelbrühe oder Wasser darauf gegossen, gesalzen und 1/2 Stunde gekocht. Sie wird dann mit 1 Ei frikassiert zu Tisch gegeben.

86. Buttersuppe.

50—70 Gramm Butter wird mit 2 Eßlöffel Mehl abgerührt, ans Feuer gestellt, sogleich, ehe die Butter heiß wird, mit kräftiger Wurzelbrühe aufgegossen und kurz aufgekocht. Sie wird mit 1 oder 2 Eidotter frikassiert und mit fingergliedlang geschnittenen Makaroninudeln, die erst in Salzwasser weichgekocht wurden, eingelegt.

Man kann dazu auch Brösel- oder Fischknödel, Fischnocken oder gedünstete Champignons geben.

87. Schneckensuppe.

10 Stück Schnecken werden so lange im sprudelnden Wasser gekocht, bis der Deckel sich leicht abheben läßt, dann nimmt man sie aus dem Häuschen, löst die Schweife und die hinten sich befindende Galle ab, wäscht mit Salzwasser alles Schleimige ab und kocht sie dann in Salzwasser weich. Nun wiegt man sie nebst Petersilie, Zwiebel und Zitronenschalen, dünstet sie in 50 Gramm Butter, staubt 2 Löffel Mehl dazu, gießt sie mit Wurzelbrühe oder Wasser auf, gibt Salz und etwas Muskatnuß daran und läßt sie gut durchkochen. Man frikassiert sie mit 1 Ei und gibt gebähte oder gebackene Semmelschnitten dazu.

88. Fischknödel.

25 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 1 Dotter, 1 Löffel saurer Rahm, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß, nebst kleingeschnittenen Stückchen von einem gebackenen oder gekochten Fisch (die Gräten ausgelöst), sowie die Fischleber mit Petersiliengrün und Zwiebel gewiegt, dazu gegeben, und mit dem festen Schnee von 1 Eiklar, sowie 3 oder 4 Löffel geriebener Semmelbrösel und 1 Kochlöffel Mehl gut zusammen verrührt und daraus kleine Knödel geformt, die in klarer Fischsuppe (Nr. 70) eingekocht werden. Man kann aus dieser Masse auch kleine Kotelette formen und im Schmalz backen.

89. Fischnocken.

100 Gramm rohes Fischfleisch von Haut und Gräten ausgelöst, stößt man mit der Leber und 30 Gramm Butter fein im Mörser. Währenddessen weicht man eine außen gut abgeriebene Semmel in Milch ein, drückt sie fest aus, stößt sie mit gewiegter Petersilie, Zitronenschale und Zwiebel, 1 Ei und etwas Salz, rührt alles gut zusammen und formt davon mit dem Löffel Nocken, die man in klare Fischsuppe einkocht.

90. Froschschenkelsuppe.

12 Froschschenkel werden geputzt, klein zerhackt und in heißer Butter mit feingeschnittener Petersilie, Zwiebel, Zitronenschale, Salz und geriebener Muskatnuß gedünstet; dann gibt man 2 Eßlöffel Mehl dazu, röstet es 1 Minute mit, gießt es mit Fastenwurzelbrühe auf und läßt sie ½ Stunde langsam kochen. Hierauf wird sie durch ein Sieb passiert, nochmals heißgestellt und mit 1 Dotter, den man mit Rahm oder Wasser abschlägt, legiert.

91. Rogensuppe.

50 Gramm Butter läßt man im Suppentopf heiß werden,

röstet damit 2 oder 3 Löffel Mehl und 1/2 Löffel feingeschnittene Zwiebel, bis es hellbraun ist, dann gibt man 1 schön gewaschenen Karpfenrogen hinein, rührt ihn damit ab, gießt ihn mit Wurzelbrühe (Nr. 69) auf und gibt etwas Essig, 1 Glas Rotwein oder noch besser 1 Löffel Madeira dazu, salzt und pfeffert die Suppe, gibt etwas geriebene Muskatnuß daran, kocht alles zusammen gut durch und richtet sie über in Butter geröstete Brotwürfel an.

92. Krebssuppe.

8 bis 10 kleine Suppenkrebse werden in Salzwasser gekocht und Scheren und Schweifchen schön ausgelöst. Die Schalen und das übrige stößt man, nachdem man die Galle herausgelöst, im Mörser fein, und dünstet es mit 70 Gramm Butter, bis diese rot ist, staubt dann 2 Eßlöffel Mehl darauf, dünstet es noch eine Weile und gießt es mit Wurzelbrühe (Nr. 69) auf. Man läßt die Suppe gut kochen und seiht sie vor dem Anrichten durch ein Sieb. Man gibt nebst dem Krebsfleisch gebackene Semmelwürfel dazu.

Süße Suppen.

93. Milchsuppe.

1 Liter frische Milch kocht man mit oder ohne ein Stückchen Vanille, zuckert sie gehörig, gibt ein Körnchen Salz dazu und gießt sie über gebähte Semmelschnitten. Oder man sprudelt 2 bis 3 Dotter mit etwas kalter Milch ab und gießt die kochende Milch damit langsam auf. Als Einlage dazu gibt man Schnitten von mürbem Brot, dick mit gestoßenem Zucker bestreut, die man vorher auf einem Blech im Rohre bäht, bis der Zucker geschmolzen ist.

94. Reissuppe.

1 Liter Milch siedet man mit einem Stückchen Zimt und dem nötigen Zucker, kocht 3 Eßlöffel ausgesuchten, aber nicht gewaschenen Reis ein und läßt ihn 1/2 Stunde langsam kochen. Beim Anrichten kann man ihn mit 1 oder 2 Eidottern, die man mit kalter Milch absprudelt, legieren.

95. Grießsuppe.

3 Eßlöffel Grieß läßt man in 1 Liter siedender Milch, welcher man Zucker, sehr wenig Salz und nach Belieben Zimt oder

Vanille beigefügt hat, einkochen, rührt, nachdem er 1/4 Stunde gekocht, nußgroß Butter beim Anrichten darunter und legiert die Suppe mit 1 Dotter, welcher mit kalter Milch abgesprudelt wurde.

96. Sago- oder Tapiokasuppe

wird ebenso wie die Grießsuppe bereitet. Mit Wein nach Nr. 1072.

97. Schokoladesuppe.

70 Gramm Schokolade läßt man mit etwas Milch warm werden und verrührt sie fein, sprudelt dann 1 Liter Milch dazu und läßt sie einige Male aufkochen. Dann sprudelt man 1 oder 2 Dotter mit kalter Milch ab und richtet die Suppe darüber an. Man gibt sie über geröstete oder mit Zucker bestreute Schnitten, wie bei Nr. 93.

98. Biersuppe.

1 Liter weißes Bier wird mit 120 Gramm Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale aufgekocht. Dann versprudelt man 1/8 Liter süßen Rahm mit 3 Dotter, gibt das heiße Bier dazu und sprudelt es, bis es dick wird, aber nicht kocht, worauf man es anrichtet und kleine, geröstete Semmelwürfel dazu serviert.

99. Weinsuppe.

1 kleiner Eßlöffel feines Mehl wird mit etwas kaltem Wasser fein abgerührt, dann gibt man 4 Dotter, 40 Gramm frische Butter, etwas Zimmt oder Zitronenschale nebst einigen Körnchen Salz dazu und rührt es mit 1 Liter Wein und 120 Gramm Zucker gut durcheinander, stellt es dann auf das Kohlenfeuer, rührt es, bis es zu kochen anfangen will, zieht es jedoch dann sofort zurück. Man richtet sie über würflig geschnittenes und geröstetes Milchbrot an.

100. Holdersuppe.

1/2 Liter Wasser und 1 Glas roter Wein werden mit 1/2 Liter Holderbeeren (Holunderbeeren), etwas Zimt und dem nötigen Zucker, eine halbe Stunde langsam gekocht. Dann rührt man 1 Kochlöffel Mehl mit etwas Milch fein ab, gibt langsam 1/4 Liter Milch dazu, rührt es in den Holder und läßt es zusammen noch eine Viertelstunde kochen. Würflig geschnittene und in Schmalz geröstete Semmeln werden dann mit der kochenden Suppe übergossen und dieselbe warm oder kalt zu Tisch gegeben.

2. Saucen.

Warme Saucen.

101. Zwiebelsauce.

Ein großes Stück Butter wird mit einem Stück Zucker hellbraun geröstet, 1½ große Zwiebel fein geschnitten, dann hineingegeben und dieselben damit braun geröstet (aber ja nicht verbrannt). Dann staubt man 1½ Eßlöffel Mehl dazu, gießt es mit kochender Fleischbrühe langsam auf, gibt Salz, Pfeffer und 1 Löffel Essig daran und läßt die Sauce ½ Stunde kochen. Man richtet sie durch ein Sieb geseiht in einer Sauciere an.

102. Sardellensauce.

Ein Stück Butter oder Suppenfett wird mit 2 Löffel Mehl gelb geröstet. 4 Sardellen werden gewaschen, ausgegrätet und samt einer halben Zwiebel und etwas Petersiliengrün fein gewiegt, in dem gelben Einbrenn gedünstet, dann mit guter Fleischbrühe aufgegossen und ½ Stunde gekocht. Man mischt sie mit etwas Zitronensaft und gibt sie geseiht zu Tisch.

103. Senfsauce.

Ein Stück Butter oder Suppenfett wird mit 2 Löffel Mehl und einem Stückchen Zucker gelb geröstet, dann ein Löffel feingeschnittene Zwiebel hineingegeben, bis sie dieselbe Farbe haben; nun wird die Sauce mit guter Fleischbrühe angegossen, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, Zitronenschale beigegeben und damit ½ Stunde gekocht. Vor dem Anrichten gibt man 2 Löffel französischen Senf und nach Geschmack noch etwas Zucker dazu; auch kann man sie nach Belieben mit etwas Zitronensaft säuern. Man gibt sie passiert in die Sauciere.

104. Pfeffersauce.

2 Löffel Essig läßt man mit 1 Kaffeelöffel Pfefferkörner, 1 Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel und 1 Lorbeerblatt kurz eindünsten. Dann röstet man in einem Stück Butter 2 Eßlöffel Mehl gelb, gibt das oben Gedünstete dazu, läßt es zusammen ½ Stunde kochen und seiht die Sauce zum Anrichten durchs Sieb.

105. Kapernsauce.

Man bereitet obige Pfeffersauce oder Senfsauce Nr. 103, gibt die geseihte, fertige Sauce vor dem Anrichten nochmal ans Feuer, gibt statt des Senfes 2 Löffel Kapern dazu und läßt die Sauce damit aufkochen; auch kann man nach Belieben einige Löffel sauren Rahm beigeben.

106. Gurkensauce.

In Sauce Nr. 103 ohne Senf gibt man Essiggurken, die man feinblättrig oder nudelartig verschneidet, und läßt sie statt des Senfes in der Sauce aufkochen.

107. Salmisauce.

Man schabt von übriggebliebenem Wildgeflügel das Fleisch von den Beinen, stößt es im Mörser mit einigen gebähten Semmelschnitten, dünstet es mit feingeschnittenen Zwiebeln, am besten im abgenommenen Fett des gebratenen Wildes oder einem Stückchen Butter gelb und staubt es dann mit 1½ Eßlöffel Mehl. Die Knochen des Geflügels stößt man ebenfalls, kocht sie mit Suppe gut aus, gießt mit der geseihten Brühe das gestaubte Fleisch auf, gibt etwas Pfeffer und Zitronenschalen dazu, läßt es ½ Stunde kochen und gibt ein Glas Madeira oder Rotwein, sowie einige Löffel sauren Rahm daran.

108. Sauerampfersauce.

4 Hände voll Sauerampfer putzt und wäscht man und dünstet ihn dann in heißer Butter. Wenn er weich ist, staubt man 1½ Eßlöffel Mehl dazu, verrührt ihn ganz fein, füllt ihn mit etwas Suppe auf und kocht ihn ¼ Stunde zu einer dickfließenden Sauce und passiert sie vor dem Anrichten. Nach Belieben kann man auch 2 Löffel sauren Rahm dazu geben.

109. Champignons.

8 bis 10 Stück Champignons werden geputzt, indem man den Bart an der unteren Seite des Hutes, sowie alles Angefressene

und Madenhaltige entfernt, sie ganz fein schält und jeden gleich in frisches Wasser legt, bis alle geputzt sind. Dann nimmt man sie heraus, damit sie nicht zu viel Wasser einsaugen und schneidet sie feinblättrig auf. Nun läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt die geschnittenen Champignons nebst feingewiegter Petersilie und 1 kleinen ganzen Zwiebel oder Schalotte hinein, dünstet sie so lange, bis der Saft eingegangen ist, staubt dann 1½ Eßlöffel Mehl dazu, gießt sie mit guter Fleischbrühe auf, salzt und pfeffert sie, gibt etwas Zitronensaft daran und läßt sie kurz aufkochen Champignons, nur in Butter gedünstet, geben jedem Braten, jeder Sauce oder Suppe einen feinen Geschmack.

110. Trüffelsauce.

Man läßt 1 Stück frische Butter in einer Kasserolle zergehen, rührt 1½ oder 2 Eßlöffel Mehl dazu, röstet es langsam gelbbraun und rührt es mit guter Fleischbrühe und 1 Glas Rotwein gut ab. 3 oder 4 Trüffel schält man, verschneidet oder verwiegt sie, gibt sie nebst Salz und Pfeffer, etwas Zitronensaft und einigen Löffeln Bratensauce oder Fleischextrakt in die Sauce und läßt sie ½ Stunde gut kochen. 1 Löffel Madeira oder 1 Löffel Rum erhöht den Geschmack.

111. Paradiesäpfelsauce.

Man läßt 1 großes Stück Butter heiß werden, röstet 1½ Eßlöffel Mehl hellgelb, gibt 3 geschälte Paradiesäpfel dazu und läßt sie gut dämpfen, gießt sie mit etwas kaltem Wasser und Fleischbrühe auf, gibt Salz, etwas Zimt, 1 Löffel Zucker und nach Geschmack etwas Weinessig dazu und läßt es gut aufkochen.

112. Madeirasauce.

Abfälle von rohem Kalbfleisch oder 50 Gramm rohen Schinken, Suppenwurzel, sowie 2 Schalotten, alles fein geschnitten, dünstet man mit kleingeschnittenem Speck. Wenn es Farbe hat, staubt man 1½ bis 2 Löffel Mehl daran, gießt es mit Fleischbrühe, 1 Glas Madeira und etwas Zitronensaft an und kocht es ½ Stunde.

113. Buttersauce.

Man nimmt 50 Gramm Butter, läßt sie zerschleichen, aber nicht heiß werden, rührt $1^1/_2$ Eßlöffel Mehl dazu, gießt sie mit der nötigen Suppe unter beständigem Rühren sofort auf und rührt sie, bis sie kocht und eine dickflüssige Sauce gibt, die man, vom Feuer gezogen, mit Eidottern frikassieren und je nach Bedarf mit Zitronensaft würzen kann. Sie wird, sobald sie aufgekocht ist, angerichtet.

114. Holländische Sauce zu Fischen.

Man bereitet vorhergehende Buttersauce Nr. 113, nur wird zum Angießen statt Fleischsuppe der Fischabsud verwendet, der mit etwas Suppe oder Wasser gemildert wird, wenn er zu scharf ist. Hat die Sauce aufgekocht, so stellt man sie vom Feuer, sprudelt 2 Eidotter mit 2 Löffel gutem saurem Rahm ab, rührt dieses in die Sauce und läßt dieselbe anziehen, aber ja nicht mehr kochen. Zuletzt gibt man noch einige Tropfen Zitronensaft daran und gibt sie sofort zu Tisch.

115. Frikasseesauce.

70 Gramm frische Butter drückt man mit $1^1/_2$ Eßlöffel Mehl am Feuer ab, gießt sie mit dem Safte des gedünsteten Fleisches und guter Suppe auf, läßt sie unter beständigem Rühren aufkochen und stellt sie dann beiseite. 2 oder 3 Eidotter sprudelt man mit etwas Suppe, noch besser 2 oder 3 Löffel sauren Rahms ab, gibt sie langsam unter beständigem Rühren an die Sauce und läßt sie am Feuer anziehen, aber ja nicht mehr kochen; man würzt sie mit etwas Zitronensaft oder 1 Glas Wein und richtet sie über das gedünstete Fleisch oder Geflügel sofort an.

Alle Buttersaucen (Nr. 113 bis 115) dürfen nicht lange stehen.

116. Warmer Meerrettich.

Ein Stück Butter oder Suppenfett läßt man heiß werden, gibt 1 oder $1^1/_2$ Eßlöffel Mehl dazu und röstet es nur kurz, damit es ganz hell bleibt, gibt den geriebenen Meerrettich hinein, salzt ihn und gießt ihn dann mit kräftiger Suppe auf.

117. Semmel-Meerrettich.

Zu einem Stück Butter oder Suppenfett gibt man 2 Eßlöffel Semmelbrösel und läßt sie leicht anlaufen, gießt sie dann

mit guter Fleischbrühe an, läßt sie ½ Stunde gut verkochen und gibt vor dem Anrichten den geriebenen Meerrettich dazu. Nach Belieben kann man auch 1 Löffel Essig dazu geben.

118. Milch-Meerrettich.

1 Stück Butter rührt man mit 1 Löffel Mehl ab, gießt es sogleich mit kochender Milch an, gibt einige abgezogene, gestoßene oder gewiegte Mandeln nebst etwas Zucker, Zitronenschale und den geriebenen Meerrettich dazu und läßt es gut aufkochen.

Kalte Saucen.

119. Eiersauce.

Von zwei sehr hartgesottenen Eiern löst man die Dotter aus und drückt sie mit dem Salatlöffel sehr fein ab, dann gibt man 1 rohen Eidotter dazu und rührt die Eier mit 2 Löffel feinstem Olivenöl, das man nach und nach dazugibt, recht schaumig ab, salzt und pfeffert sie und mischt so viel Essig dazu, als zu einer dickfließenden Sauce nötig ist.

Mit Schnittlauch. Nachdem man obige Eiersauce bereitet hat, schneidet man ein Büschelchen Schnittlauch fein auf, wiegt das Weiße von den Eiern sehr fein und rührt dann alles gut zusammen.

Mit Senf. Man rührt die Dotter wie oben fein mit dem Olivenöl, gibt dann 1 Löffel französischen Senf dazu, mischt Salz, Essig und Schnittlauch darunter und gibt es nach Belieben mit oder ohne dem feingewiegten Weißen der Eier zu Tische.

Mit Sardellen. Wird wie obige bereitet, nur nimmt man statt Senf 4 oder 5 gewiegte Sardellen dazu.

120. Kartoffelsauce.

Einige Kartoffeln werden gesotten, geschält und noch heiß durch das Sieb oder die Kartoffelpresse gedrückt. 1 Hering wässert man, löst die Gräten aus und gibt ihn nebst 1 hartgesottenem Eigelb in den Mörser, stößt ihn fein und gibt ihn zu den Kartoffeln nebst feingewiegter Zwiebel. Dann rührt man den Milchner fein mit dem Öl ab, gibt Essig, Salz und Pfeffer und je nach der Schärfe des Essigs mehr oder weniger warme Fleischbrühe daran, gießt es über die Kartoffeln und rührt es gut zusammen ab. Man kann auch den Hering in kleine Würfel schneiden.

121. Bohnensauce.

Weiße Bohnen kocht man weich und passiert sie durchs Sieb, verrührt sie dann fein mit etwas ganz fein gewiegten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig und Öl zu einer dicken Sauce und bestreut sie nach Belieben mit Schnittlauch oder Meerrettich.

122. Sauce zum Schwarzwildbret.

2 hartgekochte Eidotter, fein verdrückt, und 1 frischer Dotter werden mit 2 Eßlöffel Olivenöl fein abgerührt, dann mischt man 1 großen Eßlöffel französischen Senf, 1 Kaffeelöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel sehr feingewiegter Wachholderbeeren, 1 Messerspitze feingewiegte Zitronenschale und so viel Essig, als nötig ist, dazu, damit die Sauce dickfließend und nicht zu scharf ist.

123. Wildbretsauce.

In einem Mörser stößt man mit 2 hartgesottenen Dottern die Reste von Hasen- oder Rehbraten, Schalotten, 2 Sardellen und 1 Löffel voll Kapern, was alles zuerst fein gewiegt wird. Nach dem Stoßen passiert man es durch ein grobes Sieb, verrührt es gut mit Öl, Salz und Pfeffer und gibt zuletzt den nötigen Essig daran.

124. Kräutersauce.

Sauerampfer, Petersilie, Bertramblätter, feingewiegt, von jedem 1 Löffel voll, sowie ½ Löffel Schnittlauch und Pimpinelle, werden mit 3 Sardellen, 3 kleinen Essiggurken und 2 kleinen Schalotten, alles klein verschnitten, zusammen im Mörser gestoßen und dann mit 2 hartgesottenen Eidottern durch ein Sieb passiert. Zu dem Passierten gibt man 1 rohen Eidotter, Salz und Pfeffer und 1 Löffel französischen Senf, verrührt es mit 2 Löffel Olivenöl recht fein und verdünnt es mit Essig zu einer dicklichen Sauce.

125. Ölsauce (Mayonnaise.)

2 Eidotter werden flockig abgerührt, dann mit ¼ Liter Olivenöl, das man nur tropfenweise daran gibt, 1 Stunde schaumig gerührt (im Sommer muß die Schüssel zum Rühren auf Eis stehen), dann gibt man so viel Estragon-Essig, als der Geschmack erfordert, etwas Zitronensaft, Salz, weißen Pfeffer und 2 oder 3 Löffel aufgelösten, aber kalten, gelben Aspik (Sulze, welche man bei jedem Fleischer bekommt), dazu, rührt alles gut zusammen, richtet den Fisch oder das Fleisch in Muscheln, übergießt es mit

der Sauce und stellt es auf Eis. Man verziert die Muschel, indem man in eine Ecke das Achtel eines hartgesottenen Eies nebst einem kleinen Herzchen Kopfsalat oder einem kleinen Sträußchen Petersiliengrün gibt und sie außen mit einem Kranz von gehacktem, gelben und roten Aspik umgibt. Serviert man das Ganze auf einem Plättchen, so taucht man jedes Stück Fisch oder Fleisch in Mayonnaise, richtet es erhaben an, schüttet die übrige Sauce darüber und verziert es mit harten Eiern, Salat, Sardellen und gehacktem Aspik.

126. Kalte Buttersauce statt Mayonnaise.

Schalotten, Petersilie und Bertram werden feingewiegt und mit ½ Löffel Kapern, 2 hartgesottenen Eidottern, 3 Sardellen, welche geputzt und ausgegrätet sind, im Mörser feingestoßen. 70 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 35 Gramm Olivenöl sowie das Gestoßene fein damit abgetrieben und zuletzt der nötige Essig für eine dickfließende Sauce dazu gegeben. Man stellt sie bis zum Gebrauch auf Eis oder in kaltes Wasser.

127. Meerrettich.

Geriebenen Meerrettich kann man nach Belieben noch feiner wiegen, und sollte er zu scharf sein, wird das Übergießen mit heißer Suppe ihn milder machen, nur gießt man dieselbe wieder ab, gibt dann etwas gestoßenen Zucker und nach Belieben auch Essig dazu und vermengt alles gut zusammen. Man kann ihn auch mit Essig und Öl, etwas Zucker und Salz geben.

Oder: Man mischt den geriebenen Meerrettich mit Schlagrahm.

128. Meerrettich mit Äpfeln.

Man reibt 2 schöne Äpfel, übergießt sie sogleich mit Essig, da sie sonst anlaufen, und gibt ebensoviel Meerrettich und etwas gestoßenen Zucker dazu.

129. Rettich.

Als Zuspeise zum Rindfleisch reibt man den Rettich, salzt ihn, gießt das zu viele Wasser ab, aber preßt ihn nicht aus, macht ihn mit Essig, Öl und etwas Zucker an und pfeffert ihn ein wenig.

3. Salat.

Guter Essig und feines Salatöl, am besten Olivenöl, sind die Hauptbedingungen eines guten Salates. Das Öl wird stets vor dem Essig über den Salat gegeben.

130. Rote Rüben.

Die roten Rüben werden rein gewaschen und in Wasser gekocht, bis sie weich sind und sich die Haut davon abstreifen läßt, was beiläufig ein paar Stunden dauert. Dann werden sie in feine Scheiben geschnitten, 1 Löffel Kümmel und 1 Löffel gestoßener Zucker dazu gegeben und noch warm mit Essig übergossen. Sie können gleich serviert oder mehrere Tage in einem steinernen Topf aufbewahrt werden.

131. Selleriesalat.

Der rein geputzte Sellerie wird in feine Scheibchen geschnitten, gewaschen und mit halb Essig, halb Wasser, einer Prise Salz und 4 oder 5 Stück Zucker weichgekocht und abgekühlt serviert.

Oder: Man kocht einen rein geputzten Sellerie in Salzwasser weich, schält ihn warm, schneidet ihn in dünne Scheiben, streut etwas Salz, Pfeffer und gestoßenen Zucker darüber und macht ihn mit Essig und Öl gut durcheinander.

132. Schwarzwurzelsalat.

Man rührt 1 Kochlöffel Mehl mit Essig ab und gibt Wasser darauf. Die Wurzeln werden dann rein abgeschabt und in halbfingerlange Stückchen geschnitten und sogleich in das Mehlwasser gelegt, damit sie nicht rot werden, herausgewaschen, und dann im stark siedenden Salzwasser weichgekocht. Nun seiht man sie ab, übergießt sie mit kaltem Wasser, läßt sie abtropfen und macht sie mit Salz und Pfeffer, Essig und Öl und nach Belieben etwas gewiegter Petersilie an.

133. Blumenkohlsalat.

Eine schöne Rose Blumenkohl wird rein geputzt, gewaschen und in siedendem Salzwasser weichgekocht, doch nur so lange, daß die Röschen ganz bleiben. Man seiht sie dann vorsichtig ab, richtet sie in der Form einer Blume in die Salatschale, macht Essig, Öl, Salz und Pfeffer in einer Obertasse an und begießt sie einigemal damit. Auch kann man sie statt mit Essig und Öl mit Eiersauce Nr. 119 übergießen.

134. Spargelsalat.

Die Spargel werden von unten gegen den Kopf zu von der dickeren, festeren Haut mit einem Messer befreit und das unterste Harte abgeschnitten. Dann wäscht man sie, bindet sie in kleine Büschel und kocht sie in siedendem Salzwasser, bis sie weich sind. Dann hebt man sie sorgfältig auf eine flache Platte heraus, schneidet die Fäden weg, macht Essig, Öl, Salz und Pfeffer in einer Obertasse an und begießt die Spargel damit.

135. Grüner Bohnensalat.

Grüne, zarte Bohnen werden von ihren Fäden befreit, feingeschnitten und in siedendem Salzwasser weichgekocht. Nun seiht man sie ab, gibt etwas Salz, Pfeffer, feingeschnittene Zwiebel, Essig und Öl und nach Belieben auch feingeschnittenen Estragon daran und mischt sie gut durcheinander.

136. Salat von dürren, weißen Bohnen.

Dieselben werden in kaltem Wasser einige Stunden eingeweicht, dann mit frischem Wasser ans Feuer gesetzt und erst gesalzen, wenn sie fast weichgekocht sind. Ist letzteres der Fall, so seiht man sie ab, und gibt sie mit Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Zwiebeln, Essig und Öl gut durcheinander; auch kann man den Salat nach Belieben mit einem Kranz von Endivien, Brunnenkresse oder Feldsalat garnieren.

137. Linsensalat

wird wie der vorhergehende bereitet; doch kann man statt Zwiebel auch feingewiegte Petersilie dazu nehmen.

138. Warmer Krautsalat.

Man schneidet von einem kleinen, aber festen Krautkopf die äußeren rauhen Blätter weg, halbiert ihn, löst die groben Rippen

aus, rollt die Blätter zusammen und schneidet sie sehr fein nudelartig. Hat man einen Gurkenhobler, so viertelt man den Kopf, schneidet nur in der Mitte das Starke weg, da er sonst zerfällt, und hobelt ihn, weil er mit dem Hobel noch feiner geschnitten werden kann. Nachdem man das Kraut gewaschen und ausgedrückt hat, bestreut man es mit Salz und Kümmel und läßt es 1 Stunde stehen. Hierauf schneidet man Speck kleinwürflig und läßt ihn etwas anlaufen, gibt feingeschnittene Zwiebel dazu, läßt sie gelb werden, gießt 1/8 Liter Essig daran und dünstet damit das Kraut einige Minuten, bis es zusammengefallen ist; man gibt es warm zu Tisch.

139. Hopfensprossen.

Hopfensprossen werden geputzt, das untere Ende etwas zugestutzt, gut gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Dann seiht man sie ab und macht sie mit Salz, Pfeffer, feingeschnittener Zwiebel, Essig und Öl an oder gibt Eiersauce Nr. 119 darüber.

140. Gurkensalat.

Die Gurken werden kurz vor dem Anrichten geschält und feinblättrig geschnitten, am besten ist hiezu ein Gurkenhobler. Dann salzt man sie, macht sie mit Essig und Öl gut durcheinander, bestreut sie mit Pfeffer und serviert Senf dazu. Sie können statt mit Essig und Öl auch mit saurem Rahm angemacht werden.

141. Radieschensalat.

Die Radieschen werden geputzt, feinblättrig geschnitten, oder gehobelt und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl angemacht.

142. Kopfsalat.

Der Kopfsalat wird von den äußeren, rauhen Blättern befreit, die inneren gelben Blätter in der Mitte gespalten, die Herzchen in 2 oder 4 Teile geteilt und nur von den äußeren Blättern die gröbsten Rippen entfernt. Nun wird er mehrmals in frischem Wasser gewaschen und in einem Seiher gut ablaufen gelassen. Dann salzt man ihn, gibt ebensoviel Zucker, welcher dem Essig eine angenehme Milde gibt, daran, gießt Essig und Öl darüber und mischt ihn tüchtig durcheinander. Fein nudelig geschnittener Borretsch, Estragon oder Schnittlauch darunter gemengt, gibt dem Salat einen angenehmen Geschmack. Man soll nur so viel Essig und Öl nehmen, als der Salat erfordert, um feucht und glänzend

zu werden; auch ist es sehr gut, den Salat mit Eiersauce Nr. 119 mit oder ohne Senf anzumachen. Beim Anrichten bekränzt man den Kopfsalat meist mit Vierteln von hartgesottenen Eiern. Sehr hübsch sieht es aus, wenn man den Kopfsalat mit Krabben oder feinblättrig geschnittenen Paradiesäpfeln vermischt.

143. Brunnenkresse und Feldsalat.

Beide Sorten werden rein geputzt, gut gewaschen und nach dem Abtropfen mit Salz, Zucker, Essig und Öl angemacht.

144. Endiviensalat.

Der Endiviensalat wird von den grünen Blättern befreit, die inneren gelben Blätter aber länglich fein geschnitten oder die Blätter, nachdem man die gröbsten Rippen entfernt, aufeinandergelegt, gerollt, und wie Nudeln geschnitten, gewaschen und dann in einen Durchschlag zum Abtropfen gelegt. Man reibt dann die Salatschüssel mit einem kleinen Stückchen Knoblauch aus, was dem Salat einen feinen Geschmack gibt, und macht ihn mit Salz, etwas Zucker, Essig und Öl an. Man garniert damit gern den Kartoffelsalat, nur muß man beim Garnieren den Essig gut vom Salat ablaufen lassen, damit nicht zuviel Brühe in den unteren Kartoffelsalat dringt.

145. Kartoffelsalat.

Frischgesottene Kartoffeln werden geschält und warm in feine Scheiben geschnitten, Salz, etwas Pfeffer, 1 Eßlöffel voll feingeschnittene Zwiebeln, Essig und Öl, sowie einige Löffel warme Fleischbrühe oder in Ermangelung dieser warmes Wasser beigegeben und gut durcheinander gemacht. Er wird nach Belieben noch etwas warm oder auch kalt serviert, doch soll er stets warm angemacht werden. Statt mit Essig und Öl kann man ihn auch mit Eiersauce Nr. 119 anmachen und ihn mit einem Kranz von Endivien- oder Feldsalat garnieren.

146. Kartoffelpüreesalat mit Sardellen oder Schinken.

Frischgesottene Kartoffeln werden geschält und gleich heiß durch das Sieb oder die Presse getrieben, 4 bis 6 Sardellen gewaschen, ausgegrätet, in feine Würfel geschnitten, ebenso ½ Zwiebel. Nun mischt man Kartoffeln, Sardellen und Zwiebeln mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl, sowie etwas warmer Fleischbrühe, gibt es erhöht glatt gestrichen in eine Schüssel, treibt das Gelbe eines hartgesottenen Eies durch ein Sieb über den Salat und serviert ihn zu Rindfleisch oder kaltem Fleisch. Statt den Sardellen kann man gewiegten Schinken dazu nehmen.

147. Kartoffelsalat mit Hering.

1 Hering wird gewässert, geklopft und die Haut abgezogen. Dann schneidet man den Kopf ab, faßt den Fisch an den unteren Schwanzflossen, schwingt ihn ein paarmal um sich selbst und zieht ihn der Länge nach auseinander. Man nimmt nun das Rückgrat, sowie die Gräten heraus, und schneidet den Hering in kleine Würfel. Der Milchner wird enthäutet mit dem Öl, das man zum Salat benötigt, in einer Tasse fein zerdrückt und abgerührt und dann mit 2 oder 3 Löffel Essig angegossen. Nachdem nun die frischgesottenen Kartoffeln in feine Scheiben geschnitten sind, werden die Heringswürfel, sowie 1 Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel, etwas Salz und die abgeriebene Heringsmilch darüber gegossen und nach Bedarf mit Essig und Suppe verdünnt. In die Mitte des Salates steckt man den Heringskopf und bekränzt ihn nach Belieben mit Endivien- oder Feldsalat.

148. Italienischer Salat.

4 Stück gesottene und abgeschälte Kartoffeln, 2 gereinigte, gewässerte und entgrätete Heringe, 1 abgeschälter schöner Apfel werden in kleine, erbsengroße Würfelchen geschnitten, 2 Löffel voll Kapern, 4 Stück daumengroße Essiggurken, 1 sehr kleine, gekochte rote Rübe und 1 Zwiebel werden noch kleiner geschnitten und alles zusammen in eine Salatschüssel mit Salz und Zucker und nach Belieben 1 Löffel eingemachter Preiselbeeren getan. Die Dotter von 2 hartgesottenen Eiern werden mit 3 oder 4 Löffel Öl zuerst allein, dann mit dem Milchner der Heringe fein verrührt und mit 1 Eßlöffel französischem Senf und dem nötigen Essig verdünnt über den Salat gegossen und mit etwas warmer Fleischbrühe gut durcheinander gemacht. Dann gibt man ihn in die dazu bestimmte Schale, streicht den Salat glatt, bildet mit Sardellenstreifchen einen Stern mit 8 Feldern, die alle in der Mitte spitz zulaufen und belegt sie mit hartgesottenen Dottern, roten Rüben, Eiweiß, Essiggurken, alles fein gewiegt, von jeder Farbe ein Feld und gibt in die Mitte und im Kranz herum sehr schmal geschnittenen, gut abgelaufenen Endiviensalat oder gehackten Aspik.

Auf feinere Art: Wird ebenso wie vorhergehender italienischer Salat bereitet, nur läßt man die Kartoffeln weg und nimmt dafür Ochsenmaul (siehe Nummer 150), welches man ganz weichkocht und nach dem Erkalten in erbsengroße Würfel schneidet, ebenso 1 Stück gebratenes

Kalbfleisch, mageren Schinken, 50 Gramm Anguillotti, 50 Gramm Bricken und etwas Zervelatwurst. Zur Verzierung lassen sich auch Krebsschweifchen, Sardellen und recht grüne Oliven, auch kleine, rund ausgestochene Kartöffelchen, in Roterübensaft einige Stunden gelegt und in feine runde Scheibchen aufgeschnitten, verwenden. — Italienischer Salat in Aspik siehe bei den Sulzen Nr. 535.

149. Vegetarischer Salat.

Kartoffeln, gelbe Rüben, Sellerie, Roterüben, Rhapontika kocht man jedes für sich in Salzwasser ab, schält und schneidet sie in ganz gleichmäßige Stückchen oder kleine Würfel und läßt jede Wurzelart mit Salz, Zucker, Essig und Öl übergossen, einige Zeit stehen. Dann mischt man sie gut durcheinander, auch kann man noch Essiggurken, Kapern und Äpfel dazu geben.

150. Ochsenmaulsalat.

Ein Ochsenmaul wird, nachdem man den Schleim gut mit Salz herausgerieben hat, fest gewaschen und mit 1 oder 2 Ochsen- und Kalbsfüßen 4 bis 5 Stunden in Salzwasser mit etwas Wurzeln und einem Lorbeerblatt gekocht. Wenn beides gut weich ist, nimmt man es heraus, beint es aus, legt es auf einen flachen Teller und beschwert es. Nach dem Erkalten wird es fein nudelartig geschnitten und mit Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Zwiebeln, Essig und Öl, nach Belieben auch mit etwas Kapern, gut durcheinander gemengt. Es läßt sich zugedeckt einige Tage aufbewahren.

151. Schneckensalat.

Nachdem die Schnecken nach Nr. 251 gerichtet sind, werden sie mehrmals in Salzwasser leicht gewaschen, damit sie den Schleim verlieren, dann in frischem Salzwasser gekocht, bis sie weich sind. Nachdem sie gut abgelaufen, bestreut man sie mit Salz, Pfeffer und feingeschnittenen Zwiebeln und macht sie so oder in feine Blätter aufgeschnitten mit Essig und Öl an.

151a. Paradiesäpfel-Salat.

Nachdem man Paradiesäpfel gewaschen und wieder gut abgetrocknet hat, schneidet man sie in dünne Scheibchen, aus denen man die Kerne entfernt, legt sie in eine Schüssel, die man vorher mit einer Zehe Knoblauch etwas eingerieben hat, und bestreut sie reichlich mit Salz und wenig Pfeffer, beträufelt sie mit Olivenöl und etwas Essig und mischt sie gut durcheinander.

4. Kartoffeln.

152. Kartoffeln in der Schale.

Am besten werden die Kartoffeln im Dunsthafen, in dessen unteren Teil man das Wasser füllt, während man die reingewaschenen Kartoffeln auf den Seiher gibt; doch darf das Wasser ja nicht über den Seiher gehen und die Kartoffeln berühren. Man verschließt den Hafen fest mit dem Deckel und läßt die Kartoffeln im Dunst kochen. Oder man gibt die reingewaschenen Kartoffeln in einen Topf, bedeckt sie mit Wasser, salzt sie, gibt nach Belieben auch etwas Kümmel dazu und läßt sie, gut zugedeckt, kochen. Gut ist es, wenn man vor dem Weichwerden der Kartoffeln etwas Wasser abgießt und sie noch im Dunst weich werden läßt. Sind sie fertig, so gießt man das Wasser ab, drückt mit einem reinen Tuch die Kartoffeln etwas auf, gibt sie auf eine Platte, die mit einer Serviette bedeckt ist, und schlägt deren Ecken dann fest über die Kartoffeln zusammen, damit sie noch im Dunste stehen. Man gibt frische Butter oder Sardellenbutter dazu.

153. Geröstete Kartoffeln.

Die wie vorher gesottenen Kartoffeln werden geschält und in feine Scheibchen geschnitten. In einer Kasserolle wird Butter, Gänse- oder Schweinefett heiß gemacht und damit 1 Löffel fein geschnittener Zwiebel etwas gedämpft, die Kartoffeln nebst dem nötigen Salz dazu gegeben und mit schönen Krüstchen, unter öfterem Umwenden mit dem Schäufelchen, geröstet. Nach Belieben kann man etwas Pfeffer oder Kümmel dazu geben. Auch macht 1 oder 2 Löffel saurer oder süßer Rahm oder auch heiße Suppe am Schluß die Kartoffeln milder.

154. Speckkartoffeln.

Kleinwürflig geschnittener Speck wird mit einem Löffelvoll feingewiegter Zwiebeln geröstet und darin die Kartoffeln, wie in Nr. 153 schön gelb gebacken und zum Schluß mit etwas saurem Rahm oder Suppe befeuchtet.

155. Schinkenkartoffeln

werden ganz wie Nr. 153 oder Nr. 154 geröstet und nur vor dem Anrichten mit gewiegtem Schinken vermischt und mit 2 oder 3 Löffel saurem Rahm befeuchtet.

156. Geschwungene Kartoffeln mit Petersilie.

Große Kartoffeln werden geschält, mit dem Ausstecher ausgestochen oder in Würfel geschnitten, gut ausgewässert und im Salzwasser weichgekocht. Sodann wird das Wasser abgegossen, 1 Löffel feingewiegte Petersilie und 1 Stück frische Butter daran gegeben, die Kartoffeln werden mit dem Tiegel ein paarmal geschwungen und am warmen Herd stehen gelassen. Nach 10 Minuten schwingt man sie noch ein paarmal und gibt sie dann zu Tisch; sie sind besonders zu Fischen gut.

157. Kartoffelschnitze.

Die Kartoffeln werden roh geschält, in Schnitze geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Sind sie weich, so gießt man das Wasser ab, dann werden die Kartoffeln im Topf geschwungen und einen Augenblick noch abgedeckt auf den Herd gestellt. Unterdessen gibt man frische Butter in ein kleines Pfännchen, macht sie heiß, gibt in dieselbe einen Löffel feingeschnittene Zwiebel, läßt sie gelb backen und schüttet sie auf die unterdessen angerichteten Kartoffelschnitze. Man kann ebenso statt der Zwiebel feingewiegtes Petersiliengrün kurz darin dünsten oder Semmelbrösel in heißer Butter gelb rösten und über die Kartoffeln geben.

158. Kartoffelgemüse mit Petersilie.

Die Kartoffeln werden in messerrückendicke Scheiben geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Unterdessen läßt man ein Stück Butter oder Suppenfett heiß werden, gibt 1 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dazu und röstet es so lange, bis die Zwiebeln hellgelb sind, dann gibt man einen Eßlöffel feingewiegtes Petersiliengrün daran und rührt das sehr helle Einbrenn mit guter Fleischbrühe zu einer dicken Sauce, die man gut aufkochen läßt. Nun schüttet man die gekochten Kartoffelscheiben darunter, salzt es nach Bedarf noch ein wenig und läßt alles zusammen noch einige Minuten kochen, ehe man es anrichtet.

159. Sauere Kartoffeln.

Man röstet in Suppenfett 1 Eßlöffel Mehl gelb, gibt dann 1 Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln dazu und röstet sie so lange, bis sie schön gelb sind. Dann gießt man sie mit guter Fleischbrühe zu einer nicht zu dünnen Sauce an, gibt ein Stückchen Zitronenschale, 1 Lorbeerblatt, nach Belieben auch 1 Nelke, etwas Essig, Salz und Pfeffer dazu und läßt sie gut kochen. Unterdessen schält man abgekochte Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben, gibt sie in die Sauce und läßt sie noch 1/4 Stunde kochen. Nachdem man die Gewürze aus dem Gemüse genommen, wird es angerichtet.

160. Gedünstete Kartoffeln.

Kartoffeln werden roh geschält, gewaschen und in Scheiben geschnitten. Nun gibt man sie in eine Kasserolle, salzt und pfeffert sie, gibt 2 Löffel feingeschnittene Zwiebeln und einen Schöpflöffel sehr fetter Suppe darüber und dünstet sie langsam. Legen sich die Kartoffeln etwas an, so gießt man immer wieder etwas Suppe darauf, scharrt sie mit dem Backschäufelchen auf, wenn sie fertig sind, und garniert damit das Rindfleisch.

161. Gebratene Kartoffeln.

Rohe Kartoffeln werden geschält; am besten wählt man hiezu kleine runde, da man größere mit einer Form erst ausstechen muß. Nachdem sie gewaschen sind, trocknet man sie mit einem Tuch ab und gibt sie in eine Bratpfanne oder flache Kasserolle in heißes Butterschmalz oder Bratenfett, bestreut sie mit Salz und brät sie gut zugedeckt. Nach 1/4 Stunde nimmt man den Deckel ab, dreht die Kartoffeln auf die andere Seite, damit sie gleichmäßig braun werden, aber deckt sie nicht mehr zu und gibt nur Butterschmalz nach, wenn sie noch Fett bedürfen. Man kann auch die Kartoffeln in Salzwasser fast garkochen, und erst dann in reichlichem Fett in der Pfanne braten.

162. Gebackene Kartoffeln. (Pommes frittes).

Die Kartoffeln werden roh geschält, in Stängelchen oder Scheiben geschnitten, gewaschen und mit einem Tuch abgetrocknet. Dann bäckt man sie im schwimmenden heißen Schmalz, nie zu viel auf einmal, schön gelb und rösch, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, salzt sie und garniert damit Beefsteaks 2c. Man soll nie zu viel auf einmal in die Pfanne geben.

163. Kartoffel-Püree.

Rohe Kartoffeln werden geschält, geschnitten, gewaschen und in Salzwasser ganz weichgekocht. Dann werden sie abgeseiht, durch ein Sieb oder (viel rascher) durch die Kartoffelpresse gedrückt, in eine Kasserolle gebracht und sehr fein mit einem Stückchen Butter und heißer Milch oder Rahm zu einem dicken Brei schaumig abgerührt. Das Kartoffelpüree soll nur sehr heiß werden, aber nicht mehr kochen, daher kurz vor dem Anrichten bereitet werden. Man kann es nach Belieben mit in Butter gelb gerösteten Zwiebeln oder Semmelbröseln aufschmelzen.

164. Püree-Nocken oder -Kugeln.

Zu frischem oder übriggebliebenem Püree rührt man 1 Ei und so viel Mehl, daß man mit dem Löffel feste Nocken formen kann und bäckt sie in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz auf beiden Seiten braungelb. Obige Masse mit 1 Löffel Arrak schaumig gerührt und mit einem Kaffeelöffel zu kleinen Kugeln geformt, bäckt man im schwimmenden Schmalz.

165. Kartoffel-Nudeln.

Ein Teller gekochte Kartoffeln wird geschält und heiß gerieben, am Nudelbrett mit Salz, 1 Eßlöffel Mehl und 1 ganzen Ei zu einem Teig gut abgeknetet. Eine Handvoll Topfen (weißer Käse) ist gut dazu. Dann formt man mit der Hand eine lange Wurst, bestreut das Nudelbrett gut mit Mehl, schneidet von der Wurst querdurch kleine Stückchen und dreht sie mit der Hand zu fingerdicken Nudeln, die man leicht durch das Mehl laufen läßt. In einer großen Pfanne läßt man reichlich Butterschmalz gut heiß werden, legt die Nudeln hinein und bäckt sie auf 3 Seiten lichtbraun.

166. Kartoffel-Puffer.

500 Gramm rohe Kartoffeln werden geschält, sauber gewaschen und gut abgetrocknet, dann auf dem Reibeisen gerieben, ebenso 1 große Zwiebel. Nun gibt man 2 Eier, 2 Eßlöffel Rum oder Arrak, etwas Salz, 2 oder 3 Löffel sehr feine Semmelbröseln dazu und rührt die Masse gut ab. Sodann läßt man Schmalz in der Pfanne heiß werden, gibt kleine Häufchen von der Masse darauf, streicht sie mit einem ins heiße Schmalz getunkten Löffel breit und dünn auseinander, bäckt sie auf beiden Seiten schön braun und gibt sie sofort zu Tisch. Die Kartoffelpuffer

sollen immer sogleich frisch gebacken auf den Tisch kommen. Man serviert dazu Kompott oder Salat, auch 1 Gläschen Likör.

167. Kartoffel-Laibchen.

500 Gramm Kartoffeln werden heiß gerieben oder durch die Presse gedrückt, gesalzen, feingewiegte Zwiebel und Petersilie, die etwas in heißer Butter geröstet werden, sowie 1 ganzes Ei und 1 Löffel saurer Rahm dazu gegeben und das Ganze mit etwas Mehl zu einem Teig geformt. Man bestreut das Brett mit Mehl, rollt den Teig nun fingerdick aus, sticht mit einem Weinglas oder Krapfenstecher runde Laibchen aus, läßt in einer Bratpfanne Schmalz heiß werden und bäckt sie auf beiden Seiten schön gelb.

168. Kartoffeln mit Hering.

50 Gramm Butter läßt man zergehen, rührt 1 Eßlöffel Mehl hinein, gibt ½ Liter kochenden Rahm oder Milch dazu und kocht es zu einem Brei (Beschamel), in welchem man 2 oder 3 vorher in heißer Butter abgedünstete feingeschnittene Zwiebeln gut verrührt. Die schon vorher abgekochten Kartoffeln werden in messerdicke Scheiben geschnitten, 1 oder 2 schöne Heringe geputzt, von Haut und Gräten befreit und in feine Stückchen geschnitten. Nun nimmt man eine tiefe Porzellanschüssel, streicht sie mit Butter aus, legt am Boden eine Lage Kartoffeln, streicht darüber etwas von dem warmen Beschamel, darauf den feingeschnittenen Hering, dann wieder Kartoffeln, Beschamel, Hering und oben auf Kartoffeln wieder mit Beschamel überstrichen, mit Semmelbröseln bestreut und mit etwas zerlassener Butter überträufelt. Nun stellt man die Schüssel auf ein Tortenblech mit Salz bestreut und läßt die Kartoffeln im Bratofen langsam sehr heiß werden, aber nicht mehr kochen.

169. Kartoffeln mit Salami.

Bereitet man ebenso wie die in Nr. 168, nur mischt man zum Beschamel 3 Löffel geriebenen Parmesankäse und gewiegten Schinken. Nun richtet man die Porzellanschüssel ebenso ein, indem man die Schüssel dick mit Butter bestreicht, sie zuerst mit einer Lage Kartoffelscheiben belegt, etwas salzt, mit dem Beschamel überdeckt; darauf gibt man sehr feingeschnittene Salamiwurst, auf diese wieder Kartoffeln, Beschamel, Wurst und oben auf Kartoffeln mit Beschamel gut überstrichen, mit Schwarzbrotbröseln überstreut und mit zerlassener Butter überträufelt. Das Ganze wird wie obiges im Bratofen sehr heiß, aber nicht kochend gemacht.

170. Kartoffeln mit Bratwürsten.

Bereitet man ebenso, nur werden statt Beschamel — Pfeffer- oder Senfsauce und statt der Heringe — Bratwürste in Scheiben geschnitten mit etwas feingeschnittener Zunge dazu gegeben.

171. Kartoffeln mit Rührei.

In Scheiben geschnittene, frisch abgekochte Kartoffeln werden in Butter hellbraun gebraten, worauf man 4 bis 6 Eier mit etwas Salz, Pfeffer, gehacktem Schnittlauch und einigen Löffeln saurem Rahm versprudelt, über die Kartoffeln schüttet und so lange mit dem Schäufelchen aufrührt, bis sie darüber eine breiartige lockere Masse bilden.

172. Kartoffel-Schmarren.

500 Gramm gekochte, kalte Kartoffeln werden geschält, gerieben und in einer Schüssel mit 2 Eier, 3 Löffel saurem Rahm oder süßer Milch, 3 Löffel Mehl und etwas Salz zu einem dicken Teig angerührt, dann aus heißem Schmalz in der Pfanne wie der Mehlschmarren Nr. 615 gebacken.

173. Kartoffel-Pastetchen.

500 Gramm Kartoffeln werden gekocht, geschält und gerieben, dann 1 Ei nebst 1 Prise Salz und 20 Gramm Mehl dazu gemischt; hievon wird ein feiner Teig gemacht und dieser ausgewalkt. Nun sticht man mit einem weiten Wasserglas runde Scheiben aus, umgibt sie mit einem Rand, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Butter und bäckt sie im heißen Ofen hellgelb. Unterdessen wiegt man Fleischreste, welchen man etwas Schinken beigeben kann und etwas Zwiebel, Petersilie und Zitronenschale, versprudelt 1 Ei mit beiläufig 5 Eßlöffel saurem Rahm, vermischt es gut mit dem gewiegten Fleisch und etwas Salz, gibt es auf die kleinen halbgebackenen Kuchen und bäckt es im Bratofen fertig.

Kartoffelknödel siehe Nr. 589.
Kartoffel-Pudding siehe Nr. 596.
Kartoffelspeise mit Schinken siehe Nr. 265.
Püree-Salat siehe Nr. 146.

5. Gemüse.

Alle grünen Gemüse müssen mit gut gesalzenem und reichlichem kochenden Wasser zugesetzt und nur so lange zugedeckt werden, bis das Wasser wieder kocht. Sind sie weich, werden sie mit kaltem Wasser abgeschwenkt, damit sie den rauhen Geschmack verlieren, und eine frische, grüne Farbe haben.

Alle Gemüse müssen so dick sein, daß man sie mit der Gabel essen kann.

174. Wirsing.

Die äußeren, rauhen Blätter kommen weg, der Kopf wird in der Mitte durchschnitten, die dicken Stiele werden abgelöst, gut gewaschen und die Blätter in strudelndem Salzwasser weichgekocht. Hierauf gibt man sie in einen Durchschlag, übergießt sie öfters mit kaltem Wasser, drückt sie fest aus, und schneidet sie einige Male durch. Sind im Frühjahr die Blätter sehr rauh, so kann man sie wiegen. Dann wird Butter oder Suppenfett heiß gemacht, 1 Eßlöffel Mehl und 1 Kaffeelöffel feingehackter Zwiebel darin ganz hell geröstet, der durchschnittene Wirsing hineingegeben, damit gedünstet und je nach Geschmack entweder ganz musartig verrührt oder in größeren oder kleineren Stücken gelassen, mit guter Fleischbrühe angegossen, Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas geriebene Muskatnuß dazu getan und ¼ Stunde damit gekocht.

175. Rouletten von Wirsing.

Man nimmt die schöneren, größeren Blätter von zwei Wirsingsköpfen, von denen man die vorstehenden Rippen flach abschneidet, wäscht sie, läßt sie im kochenden Salzwasser nur einmal aufwallen und kühlt sie im kalten Wasser ab. Nun wird jedes Blatt auf ein Brett gelegt, mit Farce Nr. 224, welche man vorher schon bereitet hat, halbfingerdick überstrichen, zusammengerollt, oben und unten etwas eingebogen und mit Faden etwas überwunden. Sodann nimmt man eine Kasserolle, belegt sie mit

Speck, legt eine Roulette an die andere, gießt etwas gute Fleischbrühe darüber und dünstet sie, gut zugedeckt, weich. Belegt man die Rouletten zum Dünsten mit Schinken oder Speck, so werden sie noch schmackhafter. Nachdem man den Faden abgelöst, richtet man sie mit dem Backschäufelchen schön an.

176. Spinat.

Der Spinat wird sorgfältig ausgesucht, die dicken Stiele abgebrochen und öfters in reichlichem Wasser gewaschen. Dann gibt man ihn in gut gesalzenes, siedendes Wasser und kocht ihn langsam, bis er sich zwischen den Fingern zerdrücken läßt, seiht ihn dann ab, gießt ein paarmal frisches Wasser darüber, drückt ihn dann fest aus und wiegt ihn fein. Nun läßt man in heißer Butter oder Suppenfett feingehackte Zwiebel mit einem kleinen Eßlöffel Mehl hell anlaufen, verrührt den Spinat gut damit, dünstet ihn 5 Minuten, verdünnt ihn mit guter Fleischbrühe, gibt Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuß dazu und läßt ihn nur 1/4 Stunde kochen, da er vom langen Stehen sonst die Farbe verliert. An Fasttagen kann man ihn mit Milch statt Fleischbrühe angießen. Als Beilage dazu dient besonders Schinken, Zunge, Bratwürste, gebackenes Kalbshirn oder Brieschen, gebackene Eier, dünne Pfannkuchen oder gebackene Brotschnitten.

177. Spinat-Pudding.

2 Handvoll Spinat wiegt man mit etwas Petersilie und Zwiebel sehr fein, weicht eine außen abgeriebene Semmel in Milch, drückt sie gut aus, verrührt sie ganz fein, mischt sie gut mit dem Gewiegten zusammen, dünstet dies dann in heißer Butter ab und läßt es auskühlen. Nun schneidet man Bratenreste oder ein in Salzwasser gekochtes Kalbsbrieschen recht fein, rührt 3 oder 4 Eidotter, das Fleisch und etwas Salz zum Abgedünsteten, zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eier und gibt es in eine Puddingform oder eine mit Butter bestrichene Serviette, die man mit Bindfaden gut zubindet und 3/4 Stunde in Salzwasser kochen läßt. Nachdem man das Ganze 5 Minuten auf einem Sieb abtropfen ließ, bindet man die Serviette auf, stürzt den Pudding mit einer Schüssel um, nimmt das Tuch weg und übergießt ihn mit Buttersauce.

178. Spinat-Strudel.

Von 120 Gramm Mehl, 2 Eiern, 1/4 Liter Milch nebst etwas Salz werden dünne Pfannkuchen gemacht. Der Spinat wird weich

gekocht, feingewiegt, etwas Butter abgetrieben, 1 Ei, etwas saurer Rahm, der gewiegte Spinat und 1 Löffel Semmelbröseln dazu gegeben; diese Masse wird auf die heißen Pfannkuchen dick gestrichen, dieselben gerollt und entweder so zu Tisch gegeben oder in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne gelegt, mit etwas Milch übergossen und langsam im Bratofen gebacken.

179. Kopfsalat- und Endivienfalat-Gemüse.

Beide Arten Salat werden, nachdem die Stauden schön geputzt sind, als Gemüse ganz wie der Spinat bereitet. Als Beilage dient dasselbe wie bei letzterem, doch sind auch Lamms- oder Hammelskotelette dazu gut.

180. Kohlrabi.

Junge Kohlrabi werden geschält, das grüne Kraut von den Stielen gestreift, nudelartig geschnitten, gewaschen und die Köpfe, sowie 1/4 Stunde später das Kraut in Salzwasser weichgekocht. Nachdem sie in den Durchschlag gebracht und mit frischem Wasser abgekühlt sind, schneidet man die Köpfe zu feinen Scheiben. In einem Tiegel zerläßt man dann ein Stück Butter, rührt, ehe es heiß wird, einen Kochlöffel Mehl dazu und gießt es sofort mit guter Fleischbrühe zu einer Buttersauce an, in welche man die Kohlrabischeibchen und das fein verschnittene oder besser noch gewiegte Grün mit Salz und Pfeffer einige Minuten aufkochen läßt. Für feineren Tisch teilt man die Sauce in zwei Tiegel, gibt in den einen die Kohlrabischeibchen, in den andern das gewiegte Grüne und läßt beides gesondert aufkochen. Beim Anrichten häuft man in die Gemüseschüssel in die Mitte die weißen Scheibchen und garniert sie ringsherum mit dem Grünen.

181. Kohlrabi auf andere Art.

Man schneidet die Kohlrabi länglich, viereckig oder in dünne Scheibchen, das zarte Grüne nudelartig, wäscht sie, dünstet sie, indem man das Grüne später nachgibt, in Butter oder Suppenfett weich und gießt dabei öfters etwas Fleischbrühe nach. Sind sie weich und kurz eingedünstet, staubt man etwas Mehl dazu und kocht sie mit Fleischbrühe auf.

182. Gefüllte Kohlrabi.

Einige gleich große Kohlrabi schält man fein ab, höhlt sie mit einem Apfelbohrer oder einem kleinen Messer aus, ohne sie

zu zerbrechen, nachdem man zuerst das Herzchen als Deckel abgeschnitten hat, wäscht sie und läßt sie in siedendem Salzwasser nicht zu weich kochen. Dann legt man sie auf ein reines Tuch, damit das Wasser gut abläuft, füllt sie mit Farce Nr. 224 und drückt das Deckelchen fest darauf. In einen Tiegel gibt man dann ein Stück Butter, läßt sie warm, aber nicht heiß werden, verrührt einen Kochlöffel Mehl damit und gießt sie mit kochender Fleischbrühe zu einer Buttersauce an, in welche man die gefüllten Kohlrabi setzt und darin vollends weichdünsten läßt.

183. Grüne Bohnen.

Nach Abziehen der Fäden an beiden Seiten werden sie in dünne schiefe Streifen nudelartig geschnitten und rein gewaschen. Dann gibt man in einen Tiegel 1 Stück Butter, röstet darin feingeschnittene Zwiebel hellgelb, dünstet damit ganz kurz einen Löffel feingewiegte Petersilie, gibt die Bohnen nebst etwas Bohnenkraut, Salz und etwas Fleischbrühe dazu und dünstet sie langsam weich. Dann stäubt man sie leicht mit 1 Kochlöffel Mehl, gießt sie mit etwas Fleischbrühe an und läßt sie kurz aufkochen.

Gebackene Lammskotelettchen sind gut als Auflage.

184. Grüne Bohnen auf andere Art.

Nachdem man die Bohnen wie die vorhergehenden geputzt und geschnitten hat, werden sie in siedendem Wasser weichgekocht, abgeseiht und sogleich, in der gewärmten Gemüseschüssel angerichtet und mit heißer Butter übergossen, zu Tisch gegeben.

Oder: Nachdem die Bohnen weichgekocht und abgeseiht sind, gibt man sie in einem großen Stück Butter, feingewiegter Zwiebel, Petersilie, einem Sträußchen Bohnenkraut, sowie etwas Salz und Pfeffer auf rasches Feuer, schwingt sie, bis der daran befindliche Saft eingedünstet ist und richtet sie erhöht auf der Platte an, nachdem man das Bohnenkraut entfernt hat.

Oder: Nachdem die Bohnen weichgekocht und abgeseiht sind, gibt man sie in etwas Buttersauce, nebst etwas Salz, Pfeffer und feingewiegter Petersilie.

185. Getrocknete grüne Bohnen.

Dieselben werden in kaltes Wasser abends vorher gelegt und die Schüssel damit nach dem Abkochen in die Bratröhre bis zum nächsten Tag gestellt. Am andern Morgen wäscht man sie noch einige Male in lauwarmem Wasser, übergießt sie mit kochendem Wasser, seiht sie ab und kocht sie mit einem neuen Aufguß

siedenden Wassers, bis sie weich sind, was die doppelte Zeit währt, wie bei frischen Bohnen. Nun röstet man 1 oder 2 Kochlöffel Mehl in Butter oder Suppenfett hellgelb, dämpft damit feingewiegte Zwiebeln und Petersilie und gießt es nach Bedarf mit Fleischbrühe auf, gibt die Bohnen dazu und läßt sie ½ Stunde darin aufkochen.

186. Eingemachte grüne Bohnen.

Nachdem man die eingemachten Bohnen aus der Stande genommen, wäscht man sie in frischem Wasser und gibt sie in kochendes Wasser, gießt dasselbe jedoch wieder ab und bringt sie sofort aufs neue in siedendes Wasser, in welchem man die Bohnen weichkochen läßt, was wie bei den getrockneten Bohnen eine viel längere Zeit als bei frischen beansprucht; sonst werden sie wie die getrockneten Bohnen bereitet. Geräuchertes, weichgekochtes Schweinefleisch, Schinken oder geräucherte Zunge gibt man als Auflage.

187. Spargel.

Zarte Spargel werden, unter dem Kopfe angefangen, geschabt, dickeren aber von unten aufwärts die festere Haut bis zur Mitte mit dem Messer abgelöst, die Enden zugeschnitten und gewaschen. Dann bindet man sie in kleine Büschel zusammen und kocht sie in siedendem Salzwasser, bis sich die Köpfe weich anfühlen. Man hebt sie dann sorgfältig auf eine Platte, schneidet den Faden weg, gibt die Stiele gegen außen und übergießt die Spargel mit nachstehender Buttersauce: Ein Kochlöffel Mehl wird mit einem Stück warmer, nicht heißer Butter fein abgerührt, ans Feuer gestellt und sogleich mit halb Fleischbrühe, halb Spargelwasser langsam aufgegossen, bis es eine dicklich fließende Sauce ist. Sobald sie aufgekocht hat, zieht man sie vom Feuer, gießt sie über den Spargel und gibt letzteren sofort zu Tisch. Man kann die Sauce mit etwas Zitronensaft würzen und 1 oder 2 Eidotter, welche mit 1 Löffel kaltem Wasser oder saurem Rahm gut verklopft sind, in dieselbe rühren und sie anziehen, aber ja nicht kochen lassen.

Oder: Man bestreut den gekochten, auf die Platte gerichteten Spargel mit in Butter angelaufenen Bröseln und gießt heiße Butter darüber.

188. Hopfensprossen.

Die Hopfensprossen werden gut geputzt, gewaschen und im siedenden Salzwasser gekocht. Dann seiht man sie und läßt sie in Buttersauce einmal aufkochen.

189. Blumenkohl (Karfiol).

Der Blumenkohl wird von allen Blättern und Flecken gereinigt, die Haut vom Stengel abgezogen und die Rosen in frisches Wasser gelegt. ½ Stunde vor dem Anrichten kocht man ihn in siedendem Salzwasser ab. Ist er weich, ordnet man ihn so auf die Platte, daß die Stiele nach innen kommen und das Ganze wieder eine Rose bildet, welche mit Buttersauce (siehe Spargel Nr. 187) übergossen wird, nur daß man statt Spargelwasser dazu Blumenkohlwasser nebst Fleischbrühe nimmt.

190. Grüne Erbsen.

Die Erbsen werden aus den Schoten gelöst, gewaschen und mit Butter, etwas Zucker, Salz, Petersilie und einem Schöpflöffel Fleischbrühe weichgedünstet. Nach Belieben stäubt man sie mit etwas Mehl, gießt sie mit Suppe auf, und läßt sie damit nochmals gut aufkochen.

191. Zuckererbsen (Schoten).

Die Spitzen von den feinen Schoten werden auf beiden Seiten abgeschnitten und dabei die Fäden am Rande abgezogen, dann wäscht man sie und dünstet sie wie vorstehende Erbsen.

192. Grünes Erbsenpüree.

Große, grüne Erbsen werden wie die in Nr. 190 gedünstet und durch ein Haarsieb passiert. Dann stellt man sie nochmals ans Feuer und rührt ein Stückchen Butter ein.

Oder: Man gibt sie passiert in eine helle Einbrenne und läßt sie mit etwas Suppe aufkochen. Ochsenzunge, warmer Schinken, sowie kleine Koteletten sind gut als Beilage.

193. Gelbe Rüben.

Gelbe Rüben, am besten sind die Karotten, werden abgeschabt und in messerrückendicke Scheiben geschnitten, diese übereinander gelegt, zu langen Stücken geschnitten und gewaschen. Dann gibt man sie in einen Tiegel mit einem Stückchen Butter, etwas Zucker und einem Schöpflöffel Fleischbrühe und läßt sie zugedeckt langsam weichdünsten, indem man nach Bedarf noch etwas Fleischbrühe nachgießt. Sind sie weich und kurz eingedünstet, so werden sie leicht mit Mehl bestäubt, dieses gut unter die Rüben gerührt, mit etwas Fleischbrühe aufgegossen und noch einige Minuten gedünstet.

Junge, kleine Rüben werden gewaschen und mit kochendem Wasser übersotten, bis man das Häutchen mit den Fingern abziehen kann. Man schneidet sie dann in der Mitte der Länge nach durch oder läßt sie auch ganz und dünstet sie in Butter, etwas Zucker und Suppe weich.

194. Gelbe Rüben mit Pflückerbsen.

Die gelben Rüben werden wie obige junge zubereitet, oder wenn sie mittelgroß sind, kleinwürflig oder länglich geschnitten, gewaschen und mit den ausgelösten Pflückerbsen in einem Tiegel mit einem Stück Butter, etwas Zucker und einem Schöpflöffel Suppe weich gedünstet. Sie werden dann mit etwas Mehl bestäubt, mit wenig Suppe aufgegossen, und einige Minuten abgedünstet.

195. Gelbe Rüben mit Zuckererbsen (Schoten).

Man schneidet von den Zuckererbsen die Spitzen weg und zieht dabei den am Rand befindlichen Faden ab. Nachdem sie gewaschen sind, dünstet man sie mit den gelben Rüben gleich den vorhergehenden.

196. Weiße Rüben.

Die weißen Rüben werden geschält, zu federkieldicken Scheiben geschnitten, diese aufeinander gelegt, in halbfingerlange Stängelchen geschnitten und gewaschen. Dann gibt man in einen Tiegel ein Stück Butter oder gutes Suppenfett, läßt 2 oder 3 Würfel Zucker darin braun werden, gibt die weißen Rüben nebst einem Schöpflöffel Fleischbrühe dazu und dünstet sie weich und kurz ein. Dann stäubt man sie mit 1 oder 2 Kochlöffel Mehl, gibt etwas Fleischbrühe darunter und dünstet sie noch 1/4 Stunde. Gedünstetes Hammelfleisch oder Hammelskotelette sind gut dazu.

197. Teltower oder bayerische Rüben.

Nachdem sie rein abgeschabt, die kleinen ganz gelassen, die größeren zerschnitten sind, werden sie gewaschen und ganz wie die weißen Rüben (Nr. 196) gedünstet. Teltower kann man nach Belieben, auch ohne zu stauben, servieren und Schweinswürstchen oder Schweinskotelette dazu geben.

198. Kerbelrübchen.

Dieselben sind im Dezember und Januar am besten, man läßt sie im siedenden Wasser überkochen, schält sie dann, dünstet sie mit Butter, Zucker und etwas Fleischbrühe, staubt sie und läßt sie mit etwas Fleischbrühe nochmals aufdünsten.

199. Schwarzwurzel.

Ein Kochlöffel Mehl wird mit Essig angerührt und mit kaltem Wasser aufgefüllt, die Schwarzwurzeln dann rein abgeschabt, die dickeren gespalten, in halbfingerlange Stückchen geschnitten und immer sogleich in das Mehlwasser gelegt, da sie sonst schwarz werden. Nachdem sie darin gewaschen sind, werden sie in siedendem Salzwasser weichgekocht. Unterdessen läßt man ein Stück Butter zerschleichen, rührt sogleich einen Eßlöffel Mehl damit ab und gießt es mit Fleischsuppe langsam zu einer dicklich fließenden Buttersauce an, die man rühren muß, bis sie aufkocht; dann gibt man die abgeseihten Schwarzwurzeln hinein, etwas geriebene Muskatnuß oder Zitronensaft dazu, läßt sie einmal aufkochen und gibt sie sogleich zu Tisch. Hirnbaveſen, Kalbskotelette oder Kalbsbrieschen dienen als gute Beilage.

200. Artischocken.

Die Stengel werden hart am Boden abgeschnitten, die äußeren, groben Blätter entfernt und mit der Schere die äußersten Spitzen an den oberen Blättern weggeschnitten, dann die Artischocken gewaschen und mit kochendem Wasser überbrüht. Nun nimmt man das innere Rauhe und Faserige heraus und legt sie in kaltes Wasser; dann kocht man sie in siedendem Salzwasser mit etwas Butter und Zitronensaft weich (so lange, bis sich ein oberes geschlossenes Blatt leicht herausziehen läßt). Das Wasser muß sie ganz bedecken und eine große Artischocke wird fast 2 Stunden kochen müssen. Beim Anrichten legt man sie umgestürzt auf ein Tuch oder Sieb, damit das Wasser ausläuft, gibt sie dann auf eine Schüssel zierlich nebeneinander und übergießt sie mit heißer Butter oder einer mit Zitronensaft gesäuerten Buttersauce.

201. Kardonen.

Von dieser Artischockenart werden die dicken, gebleichten Blattrippen als feines Wintergemüse verwendet. Man beseitigt die Stacheln und die grünen, hohlen Rippen, schneidet die zarten, gelben Blätter in nicht ganz fingerlange Stückchen, kocht sie in viel Salzwasser mit Essig, bis sich die faserige Haut abziehen läßt und legt sie dann in frisches Wasser. Nun schneidet man die beiden Enden der Kardonen schön zu, dünstet sie in fetter Fleischbrühe mit Zitronensaft ganz weich und gibt sie in heißer Buttersauce (Nr. 113) oder mit heißer Butter und Bröseln übergossen zu Tisch.

202. Mangold und Rhabarberpflanzen.

Die jungen zarten Blätter derselben werden wie Spinat (Nr. 176) bereitet.

203. Rosenkohl (Brokkoli).

Je fester die Knospen und je fleischiger die Stengel sind, desto besser ist er. Die Röschen werden von den Stengeln gelöst, von den größeren äußeren Blättern befreit, gewaschen und 1/4 Stunde in siedendem Salzwasser kernig weichgekocht, dann abgeseiht und in kaltes Wasser gelegt. Nun bereitet man etwas Buttersauce nach Nr. 113 und kocht die Röschen schnell damit auf.

Oder: Man läßt 1/4 Stunde vor dem Anrichten Butter heiß werden, gibt etwas gewiegte Petersilie, die Röschen, etwas Salz und geriebene Muskatnuß oder Pfeffer dazu und läßt sie damit aufdünsten, bis der Saft davon verdampft ist. Als Beilage empfehlen sich Bratwürstchen, Krocketten, gebackene Leber, Kotelette, Kartoffelnudeln usw.

204. Blaukohl (Winterkohl).

Die Blätter werden von ihren Rippen gestreift, die gröbsten Blätter entfernt, öfters gewaschen und in vielem siedendem Salzwasser weichgekocht. Hierauf seiht man ihn, übergießt ihn gut mit frischem Wasser, drückt ihn fest aus und wiegt ihn. Nun läßt man Butter, gutes Suppen- oder Gänsefett heiß werden, röstet darin 1 oder 2 Kochlöffel Mehl und etwas feingeschnittene Zwiebel hellgelb, dünstet den Kohl damit ab, gießt ihn mit Suppe an, gibt Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuß dazu und läßt ihn eine Viertelstunde damit kurz einkochen. Man gibt gebratene oder gedünstete Kastanien im Kranz um den Kohl, auch kann man warme geräucherte Würste dazu servieren.

205. Rot- oder Blaukohl (Blaukraut).

Die rauhen Blätter werden entfernt, der Kopf in 4 Teile geteilt, der Strunk herausgeschnitten und das Kraut fein nudelartig geschnitten oder besser gehobelt (hiezu genügt ein Gurkenhobler). Nun wird in einem Tiegel Butter oder Suppenfett heiß gemacht oder auch Speck fein geschnitten und darin 1 fein geschnittene Zwiebel gelb geröstet. Das gehobelte Blaukraut wird nun schnell aus frischem Wasser gewaschen, dazu gegeben und mit 1/2 Tasse Essig und 1 oder 2 Löffel Zucker, etwas Salz und Pfeffer, weich gedünstet. 1/4 Stunde vor dem Anrichten stäubt man es mit 1 oder 2 Kochlöffel Mehl, gießt etwas Suppe nach,

läßt es kurz eindünsten und garniert es mit gebratenen oder gedünsteten Kastanien.

Man kann auch ein Gläschen Wein, dafür weniger Essig mitdünsten.

206. Gedämpftes Weißkraut.

Die Köpfe, sowohl von Weiß- wie Rotkraut sollen im Verhältnis ihrer Größe schwer sein, dieses ist ein Beweis, daß die Blätter fein und dicht geschlossen aufeinanderliegen. Das Weißkraut soll weiß, nicht grünlich sein; die äußeren Blätter entfernt man, teilt den Kopf in 4 Teile, schneidet ihn dann sehr fein nudelartig mit der Hand oder hobelt ihn. Nun läßt man Butter oder Suppenfett heiß werden, röstet darin 1 oder 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker, indem man denselben mit dem Kochlöffel verrührt, bis er eine lichtbraune Farbe hat, läßt damit 1 Löffel feingeschnittene Zwiebel etwas anlaufen, gibt das gewaschene Kraut, etwas Salz, 1 Glas Wein oder ½ Gläschen Essig, sowie nach Bedarf etwas Fleischbrühe darüber und dünstet es weich. ¼ Stunde vor dem Anrichten stäubt man es mit etwas Mehl, gießt etwas Fleischbrühe oder Wein nach und läßt es kurz eindünsten.

Bratwürste oder Netzkotelette, Pökelzunge oder gebratene Schweinsrippchen eignen sich als Beilage.

207. Gefüllter Krautkopf.

Man schneidet von einem nicht zu großen Kopf Weißkraut die äußersten Blätter weg, den Strunk mit einem scharfen, spitzen Messer heraus und höhlt den Kopf durch das Herausziehen der inneren Blätter so aus, daß derselbe nur noch fingerdick ist. Nun füllt man denselben mit Kalbfleischfarce Nr. 224, drückt unten ein Stück von dem Strunk darauf, salzt den Kopf, überbindet ihn mit Bindfaden und hüllt ihn schließlich in eine Serviette, in welcher man ihn 2 Stunden langsam in Fleischbrühe oder Salzwasser kochen läßt. Nun wird er samt der Serviette auf ein Sieb gegeben, vorsichtig aufgebunden, aus der Serviette in eine Schüssel gehoben, dort der Bindfaden aufgeschnitten und weggelöst und mit Buttersauce (Nr. 113) oder einer guten, kräftigen, braunen Sauce übergossen zu Tisch gegeben.

208. Gedämpftes Sauerkraut.

Feingeschnittene Zwiebel läßt man in Butter oder fein gewürfeltem Speck gelb anlaufen, gibt das Sauerkraut dazu und

läßt es zum mindesten 2½ Stunden dämpfen, indem man nach Bedarf nur so viel Fleischbrühe oder auch Wein beigießt, daß es kurz dünsten kann. Es ist besser, das Kraut am zweiten Tag noch einmal zu dünsten und dann erst zu Tisch zu geben. Nach Belieben kann man es mit 1 Kochlöffel Mehl ¼ Stunde vor dem Anrichten stäuben und, mit etwas Fleischbrühe angegossen, aufkochen lassen. Rohes, frisches oder geräuchertes Schweinefleisch kann im Kraut selbst mitgedünstet werden.

Zu Feldhühnern, Fasan oder Lerchen stäubt man das Kraut nicht; man gibt zum Schluß von dem Bratensaft dazu und dünstet es statt der Fleischbrühe mit Wein.

209. Rübenkraut.

Langes oder gehacktes Rübenkraut wird mit so viel Wasser beigesetzt, daß es gut zur Hälfte an das Kraut heraufreicht, und zugedeckt gekocht, bis es weich ist, was ungefähr 2 Stunden dauert. ½ Stunde vor dem Anrichten nimmt man Suppen-, Braten- oder Schweinefett, läßt es heiß werden, röstet feingeschnittene Zwiebeln und 1 Eßlöffel Mehl ganz hellgelb, rührt es mit Fleischbrühe zu einer dicken Einmachsauce, welche man an das weichgedämpfte Kraut gießt und damit gut aufkochen läßt. Wenn man ein Stück Schweinefleisch, geräucherte oder frische Schweinsrippchen mitkocht, wird das Kraut noch schmackhafter.

210. Weiße Bohnen.

Man nimmt die kleinste Art weißer Bohnen, sucht sie aus und legt sie über Nacht ins kalte Wasser, gießt dieses am Morgen ab, setzt sie mit frischem Wasser ans Feuer und läßt sie zugedeckt weichkochen. Erst wenn sie fast weich sind, salzt man sie, aber rührt sie nicht um, sondern schüttelt sie, damit sie nicht aufspringen. Unterdessen läßt man ein Stück Butter heiß werden, röstet darin eine feingeschnittene Zwiebel mit einem kleinen Eßlöffel Mehl hellgelb, rührt dasselbe mit Fleischbrühe zu einer Sauce, gibt die geseihten Bohnen, sowie das noch nötige Salz, etwas Pfeffer und geriebene Muskatnuß dazu und läßt sie ¼ Stunde noch langsam kochen. Diese so zubereiteten Bohnen kann man auch in eine Bratpfanne geben, mit Schnitten von rohem Schweinefleisch belegen und im Bratofen herausbacken.

211. Bohnen-Püree.

Die weißen Bohnen werden wie oben gewässert und weichgekocht, dann durch ein Sieb passiert und mit Butter, in welcher

feingeschnittene Zwiebeln oder Bröseln gelb geröstet wurden, aufgeschmälzt.

Oder: Man bereitet lichte Einbrenne wie oben, rührt die passierten Bohnen dazu, läßt es nur einmal aufkochen und schmälzt das Gemüse mit gelb gerösteten Zwiebeln oder Bröseln auf.

212. Erbsen-Püree.

Getrocknete ganze Erbsen werden, wie die Bohnen, abends vorher eingeweicht, bei enthülst halbierten genügen ein paar Stunden, außerdem werden sie ebenso wie die Bohnen bereitet. Geräucherte Ochsenzunge oder Rauchfleisch ist gut dazu.

213. Linsen-Gemüse und 214. Linsen-Püree

wird genau wie Bohnengemüse und -Püree Nr. 210, 211 bereitet. Sehr wohlschmeckend ist dazu Ochsenschweif. Nachdem derselbe wie Nr. 299 weichgedünstet ist, nimmt man 3 Löffel von dessen Fett, röstet damit 1 Eßlöffel Mehl mit feingeschnittener Zwiebel gelb, gießt dann den Saft von dem gedämpften Ochsenschweif, sowie die nötige Fleischbrühe zu einer Sauce an, in welcher man die wie oben weichgekochten Linsen aufkochen läßt.

Unterdessen gibt man den Ochsenschweif mit seinem Fett übergossen ins Bratrohr, läßt ihn gelb braten und serviert ihn zum Linsengemüse. Auch Frankfurter Bratwürste sind als Beilage zu Linsen zu empfehlen.

215. Schalotten oder Zwiebel-Gemüse.

Schalotten oder kleine Zwiebel werden geschält, oben und unten etwas abgeschnitten und mit frischer Butter und etwas gestoßenem Zucker unter öfterem Umdrehen schön lichtbraun geröstet; dann mit etwas Suppe oder Bratensaft, Salz und Pfeffer, nach Belieben auch etwas Essig weichgedünstet, bis sie von allen Seiten eine glänzende, lichtbraune Farbe haben.

216. Gebratene Kastanien.

Man schneidet die Schalen der Kastanien an der flachen Seite quer ein, röstet sie im Bratrohr, bis sie weich sind und läßt sie angerichtet unter einer Serviette etwas dämpfen.

217. Gedünstete Kastanien.

Die Kastanien werden abgeschält, dann in siedendes Wasser gelegt und nach einigen Minuten auch die zweite Haut abgestreift.

Dann gibt man sie in fette Fleischbrühe mit 1 Löffel Zucker und dünstet sie zugedeckt, bis sie weich sind, unter Zugießen von nur so viel Suppe, daß sie beim Anrichten ganz eingedünstet ist.

218. Kastanien-Püree.

Nachdem die Kastanien wie vorhergehend weichgedünstet sind, werden sie durch ein Sieb passiert und mit 1 Stückchen Butter, etwas Fleischbrühe und 1 Glas Madeira, oder statt dessen süßem Rahm, fein abgerührt und unter dem Rühren nochmals heiß gemacht.

219. Glasierte Kastanien.

Nachdem die Kastanien wie oben geschält und abgestreift sind, werden sie in frisches Wasser gelegt und auf einem Tuch abgetrocknet. Dann gibt man 30 Gramm Butter in eine Kasserolle, läßt 1 guten Eßlöffel Zucker unter fortwährendem Rühren gelb werden, gibt die geschälten Kastanien eine neben der anderen hinein, gießt etwas Fleischbrühe dazu und dünstet dieselben weich, doch so, daß sie ganz bleiben. Während dem Kochen schwingt man sie einigemal, damit sie von allen Seiten schön glänzend braun glasiert sind.

220. Steinpilze.

Die Steinpilze werden, nachdem der Bart von dem Hut gelöst ist, geschält, in feine Scheibchen geschnitten und schnell gut gewaschen. Dann wird 1 Stück frische Butter heiß gemacht und die Schwämme nebst etwas gewiegter Petersilie, Zwiebel und Zitronenschale weichgedünstet. Nach wenigen Minuten stäubt man einen Eßlöffel Mehl daran, gießt sie mit Fleischbrühe etwas auf und läßt sie aufkochen. Vor dem Anrichten kann man etwas Zitronensaft oder 2 Löffel sauren Rahm, mit 1 Eidotter abgesprudelt, dazu rühren.

221. Reizker und Parasolpilze

werden wie Nr. 220 bereitet.

222. Hirschschwamm und Korallenschwamm,

beide gehören zu den zäheren Arten, welche vorher mit heißem Wasser übergossen werden müssen. Dann werden sie fein geschnitten und nach Nr. 220 gedünstet.

223. Champignons siehe Nr. 109.

6. Farcen oder Füllen.

Farcen oder Füllen

werden zum Füllen von Pasteten oder anderen Speisen genommen und können auch unpassiert verwendet werden, besonders zu kleinen Klößchen in Suppen und Ragouts. Zweimaliges Treiben durch die Fleischhackmaschine erspart das mühsame Wiegen und Passieren des Fleisches durch das Haarsieb. Im Falle die Farce zu fest wäre, kann man mit Milch oder Wasser nachhelfen, es ist daher gut, eine kleine Probe im siedenden Wasser zu überkochen.

224. Kalbfleisch-Farce.

250 Gramm Kalbfleisch und 120 Gramm Speck werden in kleine Stücke zerschnitten, die man in eine Kasserolle gibt und nebst einigen Schalotten, Petersilie, Zitronenschalen, Salz, Pfeffer und etwas Fleischbrühe halbgar dünstet. Das Fleisch nimmt man dann heraus und wiegt es sehr fein. Unterdessen reibt man die Rinde von ½ Semmel ab, weicht sie gut in Milch ein, drückt sie fest aus und röstet sie auf dem Feuer mit dem zurückgelassenen Fett. Dann gibt man dasselbe zu dem gewiegten Fleisch, schlägt 1 Ei dazu, stößt das Ganze im Mörser fein und passiert es durch ein Sieb, oder gibt es zweimal durch die Fleischhackmaschine.

225. Hühner-Farce.

Das Brustfleisch von 1 alten Henne oder 2 Hühnern wird sorgfältig aus Haut und Sehnen geschabt, Semmel von halbem Gewicht des geschabten Fleisches in Milch geweicht und fest ausgedrückt, ebensoviel frische Butter, nebst etwas feingewiegter Zitronenschale, 1 ganzes Ei und 1 Dotter dazu genommen, dies alles im Mörser gestoßen, nach Belieben mit etwas Muskatnuß gewürzt, gesalzen und durch ein Haarsieb passiert. Siehe oben die Einleitung.

226. Hechten-Farce.

250 Gramm Hecht werden aus Haut und Gräten gelöst und feingewiegt; die übrige Farce wird ebenso bereitet wie Hühner-Farce.

227. Sardellen-Farce.

70 Gramm gewaschene und geputzte Sardellen werden ausgegrätet und mit 35 Gramm Butter, 1 Kaffeelöffel Zwiebel, besser noch Schalotten, 1 Kaffeelöffel gewiegter Petersilie, etwas Zitronenschalen oder geriebener Muskatnuß, einer in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Semmel und 1 oder 2 Eidottern sehr fein gestoßen und durch ein Sieb passiert.

228. Krebs-Farce.

6 Krebse werden in kochendes Wasser gelegt, doch nicht fertig gekocht, worauf man Schwänze und Scheren ausnimmt und dieselben mit 60 Gramm Hechtfleisch, einem Kalbsmilchner (Bries) oder statt dessen entsprechend viel Kalbfleisch fein wiegt. Unterdessen wird nach Nr. 231 Krebsbutter von obigen Krebsschalen und 70 Gramm Butter bereitet, 1 Weißbrot in Milch geweicht, fest ausgedrückt und Weißbrot, Krebsbutter und das gewiegte Fleisch mit 1 oder 2 Eidottern, etwas gewiegter Petersilie und geriebener Muskatnuß im Mörser gestoßen und das Ganze dann durch ein Sieb oder die Fleischhackmaschine passiert.

229. Farce für kleine Pastetchen.

1 Gänseleber wird in Butter weich gedünstet, dann im Mörser fein gestoßen oder sehr fein gewiegt. Nun dämpft man in 60 Gramm Butter 60 Gramm rohen Schinken, den man vorher mit 2 Schalotten, einigen Champignons, etwas Petersilie und Zitronenschale fein wiegt und gießt ihn dann mit ein paar Löffel kräftiger Suppe auf. Nach kurzem Erkalten rührt man 2 Eidotter, ½ Eßlöffel Mehl und 1 Messerspitze Salz dazu, gießt noch etwas Suppe oder Weißwein nach und verrührt es über dem Feuer zu einem Brei, den man zuletzt mit der Gänseleber vermischt. — Statt der letzteren kann man auch Kalbs- oder Karpfenmilchner nehmen, schärft aber die Farce von Karpfenmilchner mit etwas Kräuteressig ab.

7. Butter.

230. Englische Butter.

1/2 Handvoll Kerbelkraut, ebensoviel Sauerampfer und die Hälfte Estragonblättchen werden rein gewaschen, feingewiegt, etwas ausgedrückt, dann mit 100 Gramm Butter und dem nötigen Salze gestoßen, durchpassiert, mit Zitronensaft abgerührt und bis zum Gebrauch kalt gestellt.

231. Krebsbutter.

12 Stück Suppenkrebse werden rein gewaschen und im siedenden Salzwasser schnell abgekocht. Nachdem sie abgekühlt sind, nimmt man die Schweifchen heraus, entfernt das Schwarze aus dem Körper und stößt die Schalen mit 100 Gramm Butter. Nun dünstet man dieselben langsam, bis die Butter schäumt und eine schöne hochrote Farbe hat, wobei man sie öfters umrührt, gießt sie dann mit etwas heißem Wasser auf, kocht sie gut aus und gießt sie durch ein Haarsieb oder preßt sie durch ein ausgewässertes Tuch in ein Gefäß mit sehr kaltem Wasser, wo sie sofort erstarrt. Man läßt sie eine Weile darin fest werden und nimmt sie dann ab.

232. Petersilienbutter.

Petersiliengrün wird im siedenden Salzwasser eine Minute lang abgekocht und feingewiegt, dann treibt man die Butter ab, gibt die Petersilie, Zitronensaft, Salz und geriebene Muskatnuß dazu und stellt die Butter bis zur Verwendung kalt.

233. Sardellenbutter.

100 Gramm Sardellen werden etwas gewaschen, abgeschabt, ausgegrätet und mit 100 Gramm Butter im Mörser fein gestoßen und dann durch ein Sieb passiert.

Oder: Man treibt 100 Gramm Butter fein ab, wiegt 100 Gramm Sardellen mit etwas Petersilie und vermengt sie gut mit der Butter.

8. Brötchen.

234. Sardellenbrötchen.

1 feines, längliches Weißbrotweckchen schneidet man in dünne Scheiben oder röstet sie nach Belieben leicht im Rohr oder am heißen Herde auf einer Seite, bestreicht sie messerrückendick mit Sardellenbutter, gibt feingeschnittene Streifchen von Sardellen gitterartig darauf, und gibt mit den Farben wechselnd kleine Häufchen von gehackten, hartgesottenen Eidottern, Kapern und gewiegtem Schinken in die Zwischenräume.

Oder: Man bestreicht die Weißbrot-Scheiben geröstet oder auch frisch mit Tafelbutter und belegt sie gitterartig mit feingeschnittenen Streifchen von Sardellen.

235. Kaviarbrötchen.

Geröstete Scheiben von feinem Weißbrot werden erst mit Tafelbutter, dann mit Kaviar bestrichen, auf einem Teller aufgerichtet und mit Zitronenscheiben und roten Radieschen garniert, wenn sie als Vorspeise dienen.

236. Anschovisbrötchen.

Von Aschovisfarce, die man in kleinen Büchsen kauft und die sich lang aufbewahren läßt, nimmt man einen guten Kaffeelöffel voll und verrührt sie sehr fein mit 40 oder 50 Gramm Tafelbutter, streicht sie messerrückendick auf geröstete oder frische Weißbrotscheibchen und richtet sie erhaben an.

237. Schinken- und Zungenbrötchen.

Magerer Schinken oder Zunge wird feingewiegt, Weißbrotscheibchen mit Butter bestrichen, mit dem Schinken oder der Zunge gut überstreut, dieses mit der Messerklinge leicht darauf gedrückt und die Brötchen erhaben angerichtet. Man kann auch den gewiegten Schinken mit 1 Eidotter vermischen.

238. Mosaikbrot.

80 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 40 Gramm Sardellen, 50 Gramm Schinken, 50 Gramm Zunge, 50 Gramm Kapern und 1 hartgesottenes Ei, alles sehr kleinwürflig geschnitten und mit der abgetriebenen Butter gut vermengt. Ein weißes Brotweckchen wird ausgehöhlt, die Masse sehr fest in die Höhlung eingedrückt und über Nacht kaltgestellt. Des andern Tags wird es in Scheiben geschnitten zum Tee serviert.

239. Eierbrötchen.

Butter, der Dotter eines harten Eies, feingewiegte Sardellen und Petersilie, etwas Senf oder statt Senf Kapern oder Essiggurken werden durch ein Sieb getrieben, fein verrührt und auf Brötchen gestrichen.

240. Belegte Brötchen.

Die Brötchen werden mit Tafelbutter bestrichen und können je nach Geschmack mit viereckig zugeschnittenen Blättchen von Salamiwurst, Schinken, Zunge, Gansleberwurst, Gänsebrust oder auch mit Kaviar, Sardellen, Anschovis, neuen Heringen, Kielersprotten und Scheibchen aus hartem Ei, auch feinem Käse belegt werden. Zu dünnen Schnitzchen von Wild-, Kalbs-, Schweins- oder Hammelbraten mischt man etwas guten Senf unter die Butter, mit welcher man vorher die Brötchen bestreicht oder bestreut sie etwas mit gehacktem Aspik.

241. Einfache Teeschnitten.

Man schneidet 3 oder 4 sehr dünne Scheiben von Roggenbrot, bestreicht jede mit Tafel- oder Sardellenbutter, legt sie aufeinander und schneidet sie zu schmalen, fingerlangen Streifen.

242. Salzbrezeln oder -Stengelchen

teilt man in der Mitte mit einem scharfen Messer und bestreicht sie entweder mit Tafelbutter oder feiner roter bezw. grauer Streichwurst.

243. Pumpernickel

wird in feine Scheiben geschnitten, mit Butter bestrichen und sowohl zum Tee, wie auch als Nachtisch zum Käse serviert. Zum Tee kann er auch mit feingeschnittenem Emmentaler Käse belegt oder mit Butter bestrichenen Weißbrotscheiben bedeckt werden.

9. Speisen,

welche nach der Suppe gegeben werden.

244. Austern.

Sie werden rein gewaschen und mit einem stumpfen Messer geöffnet. Dann nimmt man die obere Schale weg, wischt den Rand rein ab, legt die Austern über einer Serviette auf die Schüssel, die man mit geschnittenen Zitronen garniert.

245. Kaviar.

In der Mitte einer runden Platte richtet man den Kaviar in einer kleinen Schale erhöht an, garniert ihn mit Zitronenscheiben und nach Belieben auch mit feingewiegten Zwiebeln und belegt die äußere Platte mit gerösteten oder auch ungerösteten Weißbrotschnitten.

246. Krebse.

In den Monaten Mai, Juni, Juli und August sind die Krebse am besten. Man nimmt zum Abkochen nur die größten. Dieselben werden lebend rein gewaschen, dann in eine Pfanne mit siedendem Wasser gelegt und mit Salz, Kümmel und etwas Petersiliengrün zugedeckt, ungefähr 10 Minuten lang gekocht, bis das Wasser schäumt und die Krebse hellrot geworden sind. Dann seiht man sie ab, läßt sie zugedeckt noch etwas stehen, und richtet sie auf einer Schüssel, die Scheren gegen auswärts mit grüner Petersilie bekränzt, erhaben an.

247. Krabben (Krevettes).

Die kleinen Seekrebse, welche man in Büchsen bekommt, gibt man mit Essig, Öl und etwas Pfeffer, und serviert Spargel dazu. Auch kann man sie mit Mayonnaise geben nach Nr. 252.

248. Sardellen mit Kapern.

Die Sardellen werden gewaschen, in der Mitte der Länge nach auseinandergezogen, das Rückgrat ausgelöst, ebenso die

feinen Grätchen. Dann rollt man sie über einen Kochlöffelstiel, reiht sie auf eine flache Platte, überstreut sie mit feinen Kapern, gießt etwas Olivenöl mit gutem Weinessig vermischt daran und treibt mit einem Löffel hartgekochtes Eigelb durch ein Sieb darüber. Außen am Rand kann man die Platte mit gehacktem Aspik garnieren.

249. Sardinen oder Anschovis.

Auf kleine, längliche Plättchen legt man die Sardinen oder Anschovis und übergießt sie mit ihrem Öl. Man garniert sie mit Petersilie und Zitronenscheiben, kann auch junge Kartoffeln mit Butter dazu servieren.

250. Heringe.

Will man Heringe zu Tisch servieren, so nimmt man meistens neue (Matjes-) Heringe. Sie werden wie die gewöhnlichen mit der flachen Klinge gut geklopft, die Haut davon abgezogen und in halb Milch, halb Wasser 2 Stunden gelegt, dann teilt man sie der Länge nach auseinander, nimmt das Rückgrat heraus, legt die zwei Hälften wieder zusammen, setzt den Kopf und den Schweif wieder daran, und schneidet den Hering in daumenbreite Stückchen, doch so, daß er seine natürliche Form nicht verliert, und serviert ihn auf Weinlaub oder mit Petersiliengrün; man kann auch frische Butter und junge Kartoffeln dazu geben.

Oder: Man gibt eine dickfließende Senfsauce (Nr. 119) dazu.

Oder: Man zerdrückt den Milchner fein mit Olivenöl, gibt Essig und feingeschnittene Zwiebelringe dazu und gießt es über die Heringe.

251. Gefüllte Schnecken.

Die noch fest geschlossenen Schnecken werden gewaschen und 1 Stunde im Salzwasser gekocht, bis man den aufgesprungenen Deckel leicht entfernen kann; dann zieht man sogleich, so lang sie heiß sind, die Schnecken mit einer Spicknadel heraus und schneidet Kopf, Schweif und die Steine weg. Zu 25 Schnecken nimmt man 50 Gramm Butter, läßt sie zergehen, gibt 4 Sardellen, die man mit Schalotten und Petersiliengrün fein wiegt, sowie eine Handvoll Semmelbröseln, etwas Pfeffer und 2 Löffel sauern Rahm dazu und füllt davon in die ausgewaschenen Gehäuse, gibt die gereinigte Schnecke darauf, macht sie mit der Fülle ebenvoll, bestreut sie mit Bröseln, stellt sie in einer Brat-

pfanne in das Bratrohr und läßt sie eine Viertelstunde langsam backen.

252. Fische in Mayonnaise.

Man nimmt dazu Rheinlachs, Forellen, Huchen ꝛc.; dieselben werden in Fischsud (Nr. 471) gekocht, in Stücke zerteilt, mit einer Gabel in gut gerührter Mayonnaise (Nr. 125) getaucht und in einer Schüssel, welche man auf Eis stellt, erhaben angerichtet. Man garniert sie mit hartgesottenen Eiern in Viertel geteilt, Herzchen von Kopfsalat, gereinigten Sardellen, in 4 Teile zerschnitten, aufgerollt und in der Mitte mit einer Kaper belegt, und ziert den Rand mit gehacktem Aspik von mehreren Farben. Ebenso kann man dieselben in Muscheln servieren.

253. Hummer mit Mayonnaise.

Man nimmt das Fleisch eines gekochten Hummers, den man auch in Büchsen zu kaufen bekommt, dreht es wie in Nr. 252 in Mayonnaise und garniert es ebenso. —

Oder: Man belegt eine Platte mit Kopfsalat, gibt den in Mayonnaise gedrehten Hummer darauf und garniert ihn wie oben.

254. Hühner in Mayonnaise.

Weiß gedünsteten Hühnern zieht man die Haut ab, löst die Beine aus, taucht sie in Mayonnaise und garniert sie wie Nr. 252 oder Nr. 253.

255. Kalbshirn in Mayonnaise.

Kalbshirn, je nach Bedarf, wässert man, zieht das Häutchen ab und kocht es in halb Essig, halb Wasser mit 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, ½ Zwiebel, Zitronenschale und Salz. Ist es erkaltet, so schneidet man es zu Stücken, setzt es in eine Muschel, gibt Mayonnaise mit Öl oder Butter Nr. 125 oder Nr. 126 darüber, ziert es in den Ecken mit Krebsschweifchen oder einem Salatherzchen, einem Eiviertel und einer aufgerollten Sardelle mit Kapern, gibt außen herum feingehackten, weißen und roten Aspik und stellt die gefüllten Muscheln bis zum Gebrauch auf Eis.

256. Kalbshirn in Kräutersauce.

Ein großes Kalbshirn wird gewässert, rein abgehäutet, in Salzwasser abgekocht und dann in kaltes Wasser gelegt. Wenn es kalt ist, wird es in Scheiben geschnitten und mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer übergossen, zugedeckt und 2 Stunden stehen

gelassen. Dann wiegt man Estragonblätter, Schnittlauch, Petersiliengrün und Pimpinelle. Nun nimmt man 3 Eigelb von sehr hartgesottenen Eiern, zerdrückt sie ganz fein, gibt einen rohen Dotter dazu und rührt sie ½ Stunde, indem man tropfenweise 3 Löffel feines Olivenöl zugibt, dann erst 1 Löffel der obigen Kräuter und 1 Eßlöffel französischen Senf, etwas Salz und Pfeffer dazu rührt und es zuletzt nur mit so viel Weinessig oder Zitronensaft verdünnt, daß es eine sehr dickfließende Sauce bleibt. Man nimmt nun eine runde Platte, legt in die Mitte nudelartig geschnittenen Endivien- oder Kopfsalat, den man vorher mit Salz, Essig und Öl, sowie etwas gestoßenem Zucker angemacht hat, läßt alle Flüssigkeit daran gut abtropfen, gibt ihm eine erhöhte Form, legt die Hirnscheiben kranzartig ohne Essig um denselben, gibt die dickfließende Kräutersauce darüber und faßt das Ganze mit gehacktem, feinem Aspik ein. Nun nimmt man die Hälfte von einem hartgesottenen Ei, aus welchem man das Gelbe entfernt hat, schneidet es an der Spitze etwas zu und zackt es oben aus, macht von einer Zitronenschale ein schmales Streifchen, das man ebenfalls auszackt, steckt es als Bogen in das Ei, damit es ein Körbchen bildet, füllt das Körbchen mit rotem Aspik oder in dessen Ermangelung mit Kapern oder kleinen Blumen und setzt es in die Mitte auf den erhöhten Salat.

257. Ragout von Kalbshirn in Muscheln.

Ein Kalbshirn nach Nr. 345 zubereitet, wird in Muscheln gefüllt, Knödelchen nach Nr. 56 werden in Fleischsuppe gekocht, ebenso kleine Röschen von Blumenkohl, oder grüne Erbsen, dann ein paar Champignons geschnitten, in Butter weich gedünstet, von jedem etwas zum Hirn in die Muscheln gegeben. Dann wird das Ragout mit Frikasseesauce (Nr. 115) übergossen und die Muscheln auf einem mit Salz bestreuten Blech 5 Minuten ins Bratrohr gestellt.

258. Ragout von Kalbsbries in Muscheln.

Ein Kalbsbrieschen wird nach Nr. 349 gedünstet und ganz wie das vorhergehende Hirn bereitet. Man kann geriebenen Parmesankäse und Bröseln über die Sauce geben und mit Butter beträufeln, ehe man die Muscheln in den Bratofen stellt.

259. Gemischtes Ragout.

Ein Huhn wird nach Nr. 414 mit Champignons gedünstet, ebenso ein Kalbsbries nach Nr. 349 und ein Kalbshirn, sowie einige Hahnenkämme und Hühnerlebern. Man richtet es in einer

weiten Schüssel an, indem man außen herum einen Kranz von gedünstetem Reis gibt, ordnet das zu Stücken geschnittene Huhn, Bries und Hirn erhaben an, garniert es mit Krebsschweifchen, Karfiolröschen, Hahnenkämmen und Lebern, nimmt den Saft des gedünsteten Huhnes und des Briefes zum Aufkochen der Frikasseesauce Nr. 115 und übergießt damit das Ragout. Auch kann man gedünstete grüne Erbsen zum Ragout oder unter den Reis mischen oder statt Reis kleine Pastetchen dazu servieren.

260. Kalbsmilz als Schnepfenkot.

100 Gramm Kalbsmilz wird aus der umhüllenden Haut gestreift und mit Petersilie und Zitronenschale fein gewiegt. Dann läßt man ein Stück Butter oder Speck in einer Pfanne heiß werden und dünstet es mit 2 Löffel Semmelbröfel vermischt so lange, bis die Milz die Farbe verliert, gibt dann 2 gewiegte Sardellen, 2 bis 3 feingestoßene Wachholderbeeren, etwas Zitronensaft, ein wenig Suppe und einen Löffel sauern Rahm, nebst dem nötigen Salz und Pfeffer dazu, mischt das Ganze gut durcheinander und häuft es auf Weißbrotschnitten, die man in heißer Butter oder Schmalz auf der unbestrichenen Seite dann gelb bäckt.

261. Nierenschnitten.

Eine schön gebratene Niere und etwas Fleisch von dem übriggebliebenen Nierenbraten wird mit Salz, Zwiebel, Petersilie und etwas Zitronenschale fein gewiegt und in Butter gedämpft, dann zieht man sie vom Feuer und schlägt 1 Ei daran, das man gut damit verrührt. Nun nimmt man Weißbrotschnitten, streicht die Nierenmasse dick darauf und bäckt sie in der Omelettenpfanne im heißen Butterschmalz auf der unbestrichenen Seite. Nierenschnitten kann man auch als Beilage zu feinem Gemüse geben.

262. Gedünstete Gansleber.

Frische Butter läßt man mit feingeschnittener Zwiebel und etwas gelber Rübe warm werden, gibt die Gansleber hinein und dünstet sie langsam ¼ Stunde, bis sie etwas Farbe hat. Dann stäubt man ganz wenig Mehl dazu, läßt es gelb werden, salzt dann erst die Leber und läßt sie mit etwas Wein oder Suppe aufkochen. Man kann Champignons mitdünsten und die Leber beim Anrichten mit glasierten Kastanien garnieren.

263. Kroquetten (Knusperchen) von Gänseleber.

Die wie vorher gedünstete Leber und halb so viel geräucherte Zunge oder auch Wildbret, sowie mit Wein aufgekochte Trüffeln,

schneidet man nach dem Auskühlen kleinwürflig. Nun läßt man ein Stück Butter heiß werden, dünstet gewiegte Zwiebeln, Petersilie und Zitronenschale damit, stäubt es mit einem kleinen Löffel Mehl, gießt es mit etwas Suppe und Wein zu einer dicken Sauce auf, gibt die Leber samt Fleisch nebst 2 Eidottern dazu, zieht es vom Feuer und rührt es gut. Wenn es kalt ist, formt man Würstchen und rollt diese auf dem Brett leicht über Mehl hin. Sind sie alle fertig, so dreht man sie in Ei oder im gut verklopften Eiklar, dann in Semmelbröseln und bäckt sie im heißen Schmalz. Sollten sie zu weich sein, so dreht man sie vor dem Einbröseln in mit Eiklar befeuchtete Oblaten. Man richtet sie im Kranz auf eine Platte an, gibt gebackene Petersilie in die Mitte und serviert Salat dazu.

264. Schinken-Roulade.

70 Gramm Butter werden sehr schaumig abgetrieben und mit 3 Eidottern und etwas Salz 1/4 Stunde gut verrührt, dann wird der festgeschlagene Schnee der 3 Eier darunter gehoben und zuletzt 3 Löffel feines Mehl leicht damit vermengt. Nun wird die ganze Masse auf ein flaches Blech gestrichen und im Bratrohr sehr hell gebacken. Zum Rollieren bestreicht man das Gebackene noch heiß mit saurem Rahm, damit es nicht bricht, rührt gewiegten Schinken mit 1 Eidotter sowie 1 bis 2 Löffel saurem Rahm an, streicht dies auf das noch heiße Gebackene, rollt es und bäckt es im Rohr fertig. Man serviert es, in daumendicke Scheiben geschnitten, mit Petersilie bestreut. Kartoffelpudding mit Schinken siehe Nr. 596.

265. Kartoffelspeise mit Schinkenfülle.

100 Gramm Butter werden schaumig gerührt, 3 Eidotter und etwas Salz 1/4 Stunde damit abgetrieben und 500 Gramm gekochte und passierte Kartoffeln mit dem festgeschlagenen Schnee der 3 Eier darunter vermengt. Dann bestreicht man eine Kuchenform mit Butter, gibt die Hälfte der Masse hinein, bestreicht dieselbe fingerdick mit gewiegtem Schinken, welchen man mit 1 Ei und etwas saurem Rahm abrührt, und bedeckt ihn mit der zweiten Hälfte der Kartoffelmasse. Diesen Kartoffelkuchen bestreut man mit Semmelbröseln, übergießt ihn mit saurem Rahm und bäckt ihn 1/2 Stunde im Bratrohr lichtbraun. Statt des Schinkens kann man auch Wildbretreste ꝛc. mit Ei und Rahm hineinfüllen.

266. Gemischtes Gebackenes (Fritto misto).

Kalbshirn, Kalbsleber, Kalbskopf, Hachse oder etwas Kalbfleisch wird in Stücke geschnitten, Blumenkohl (Karfiol) in Rös-

chen geteilt, Reis-Rouletten (Nr. 582) gemacht, dann jedes Stück gesalzen, in gut verklopftem Ei, dann in Semmelbröseln umgedreht, in heißem Schmalz lichtbraun gebacken und mit grüner Petersilie garniert zu Tisch gegeben und Salat dazu serviert.

Gemischtes Frikassee siehe Nr. 351.

267. Reis-Timballo. (Timbal).

250 Gramm Reis wird nach Nr. 580 weichgedünstet und mit geriebenem Parmesankäse untermischt. Auf eine mit Butter bestrichene Platte oder in eine Auflaufform gibt man eine dicke Lage Reis, darauf eine Lage in Butter gedünsteter Champignons nach Nr. 109, füllt darüber wieder eine dicke Lage Reis, die man mit geriebenem Parmesankäse überstreut, mit einer dickfließenden Paradiesäpfelsauce (Nr. 111) übergießt und ½ Stunde im Bratrohr backen läßt.

268. Nudel-Timballo. (Timbal).

Man nimmt dazu die dünnste Sorte Makkaroninudeln, weil diese sich am besten aufeinander schichten, kocht sie in Salzwasser weich und bereitet den Timballo ebenso, wie vorhergehenden mit Reis.

Alle Fische, Pasteten, feine Ragouts, Sulzen, sowie Brötchen kann man nach der Suppe geben, ebenso Ochsenzunge und die feineren Sorten von Koteletten, wie z. B. Kalbskotelette mit Hirn gefüllt, Nr. 336 oder gebackene Lammkotelette mit Farce Nr. 379; Kalbskopf mit Champignon Nr. 343, auch gemischte kalte Platten mit Delikatessen. Z. B.:

Man gibt in der Mitte Kaviar nach Nr. 245 und garniert die äußere Platte sternförmig mit Gansleberwurst, geräuchertem Lachs, geräucherter Gänsebrust und dergleichen Delikatessen und begrenzt jedes Feld mit einer Sardine oder Anschovis.

Oder: Man gibt in die Mitte Mayonnaise mit Fisch, Hühnern oder dergleichen und gibt auf die äußere Platte sternförmig Kaviar in ganz kleinen Muscheln, feine Wurst, geräucherten Lachs, belegte Brötchen ꝛc. und garniert sie mit Crevettes (Krabben).

Auch die Reste vom Brustfleisch eines Indian (Truthahn) sind dazu verwendbar, wenn sie in zierliche feine Scheiben geschnitten werden. Man überstreut sie mit in Würfel geschnittener geräucherter Ochsenzunge, gewiegten Kapern und Essiggurken und vermischt alles gut mit Mayonnaise.

10. Rindfleisch.

Vor allem sehe man darauf, Ochsenfleisch von einem gut gemästeten Tiere zu bekommen. Von diesem hat das Fleisch eine glänzend rote Farbe, das Fett ist weiß, man sieht keine starken Muskeln und das Fleisch ist mit Fett gut durchwachsen. Ist dies nicht der Fall, sondern das Fleisch mit starken Muskelhäutchen durchzogen, so ist es zäh; blasses Fleisch ist von einem zu jungen Tiere; Fleisch mit gelbem Fett von einer Kuh.

Die schönsten Stücke zum Braten sind: Lendenbraten, Rose als magere; als fette, saftige aber das Rippenstück und von der Weiche. Zum Kochen eignet sich das Schwanzstück und die dicke Zwergrippe sehr gut; man rechnet für die Person 1/4 Kilo. Um das Fleisch mürbe zu machen, klopft man es mit einem hölzernen Hammer ziemlich fest, ohne es jedoch zu zerschlagen. Dann wäscht man es ganz kurz und läßt es ja nicht im Wasser liegen.

Für kleinen Haushalt ist es ratsam, besonders im Winter, das Fleisch für zwei Tage zu nehmen, da man ein schöneres Stück bekommt und dasselbe durch Liegen nur besser wird.

269. Gesottenes Ochsenfleisch.

Ein Schwanz- oder Rippenstück wird geklopft, mit kaltem Wasser gewaschen und ganz wie bei Nr. 1, Fleischbrühe, zubereitet. Beim Anrichten legt man das schön zerteilte Fleisch auf die dazu bestimmte längliche Platte, salzt es, übergießt es mit etwas Fleischbrühe, garniert es mit grüner Petersilie oder Sellerielaub und gibt kalte oder warme Sauce oder auch warmes Gemüse dazu.

270. Tellerfleisch.

Saftige, fette Stücke vom Rippenstück oder von der Weiche siedet man ungefähr 1 Stunde lang und gibt beim Anrichten 1 Schöpflöffel Suppe zum Fleisch auf den Teller.

271. Gedämpfter Rindsbraten.

Das Schwanzstück oder auch Rippenstück wird, wenn es einige Tage gelegen ist, gut geklopft, dann gesalzen und gut mit Mehl bestäubt. In einem Tiegel oder noch besser Dampfhafen läßt man Speckschnitten oder Butter sehr heiß werden, gibt das Fleisch dazu und dünstet es, bis es Farbe hat, etwas gelbe Rübe, eine Zwiebel, ein halbes Lorbeerblatt, Zitronenschale wiegt man, gibt es dann erst zum Fleisch und dünstet es damit, bis alles schön braun ist; dann gießt man es mit heißem Wasser auf, daß das Fleisch ganz bedeckt ist und läßt es so fest zugedeckt 2 bis 3 Stunden dämpfen, bis der Saft nur eine kurze Sauce bildet.

Man garniert das tranchierte Fleisch häufchenweise mit verschiedenem gedämpften Gemüse oder mit Makkaroni, Reis oder Kartoffeln.

272. Rindsbraten mit Wurzeln.

Man dünstet den Rindsbraten wie vorhergehenden. Unterdessen schneidet man Sellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzel in Würfel oder Stengelchen, zerteilt Blumenkohl zu kleinen Röschen, dünstet alles in Butter und etwas Suppe weich, kocht es, wenn es eingedünstet, mit Bratensaft auf und übergießt damit beim Anrichten den tranchierten Braten.

273. Pikanter Rindsbraten

wird wie pikanter Kalbsbraten Nr. 311 bereitet, nur zum Schluß mit saurem Rahm übergossen und gebraten.

274. Sauerbraten.

Man nimmt dazu die Rosenspitze oder das Schwanzstück; es wird gut geklopft, mit einem Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale, 1 oder 2 Nelken, einer fein geschnittenen Zwiebel in eine Schüssel getan und mit halb Essig, halb Wasser übergossen. Man läßt es so zum mindesten 3 Tage liegen, kehrt es aber täglich um. Zum Dämpfen gibt man in einen Tiegel etwas Beize, so daß die Brühe die Hälfte des Bratens bedeckt, ferner feingeschnittene gelbe Rübe und Petersilie, spickt das Schwanzstück mit Speck, reibt es mit Salz und Pfeffer ein, und läßt es so 2 bis 3 Stunden zugedeckt dämpfen. Ist der Saft eingebraten, so gibt man etwas Suppe nach, bis das Fleisch weich genug ist. Man

dreht es fleißig um und begießt es mit dem Saft, bis es eine gelbe Farbe hat, aber nicht braun ist, dünstet nach Belieben einige Scheibchen von Essiggurken kurz mit, gibt das Fleisch in schöne Scheiben geschnitten auf die Platte, die Gurkenscheibchen darauf und seiht den Saft darüber. Man serviert dazu gebackene oder geröstete Kartoffeln, junge Gemüse und die verschiedenen Arten Salat.

275. Rindsbraten auf Wildbretart.

Das geklopfte Fleisch, von welchem man Haut, Knochen und Fett entfernt, reibt man mit einigen gestoßenen Wachholderbeeren und Tannen- oder Fichtennadeln ein und spickt es; dann wird 1 Teil Essig, 1 Teil Wasser und 1 Teil Rotwein mit 1 Zwiebel, 1 gelben Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerie, 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, einigen Pfefferkörnern, Neugewürz und Zitronenschale, 2 Gewürznelken und erbsengroß Ingwer, alles fein gewiegt, $^1/_2$ Stunde zusammen gekocht, dann abgekühlt und das Fleisch damit übergossen. Man läßt es 2 bis 3 Tage in der Beize liegen und kehrt es morgens und abends um. Zum Braten läßt man die Butter sehr heiß werden, übergießt damit das vorher gesalzene Fleisch, wenn man es in die Bratpfanne legt, und brät es im Rohr mit Nachgießen der Beize und die letzte Viertelstunde mit saurem Rahm. Ist das Fleisch weich, so staubt man die Sauce mit einem Eßlöffel Mehl, verdünnt sie mit etwas Fleischbrühe und gibt noch etwas sauern Rahm dazu. Man serviert kleine, gebackene Kartoffeln, Makkaroninudeln, Reis oder kleine Pastetchen dazu.

276. Fleisch-Roulade.

Man schneidet schöne Schnitze von Rindfleisch, befreit sie von Haut und Fett und klopft sie; dann hackt man die Abfälle davon zu feiner Farce, gibt kleinwürflig geschnittenen Speck mit etwas gewiegter Petersilie, Zwiebel und Zitronenschale unter dieselbe, salzt die Schnitze, pfeffert sie ein wenig, gibt die gut untereinandergemengte Farce fingerdick in die Schnitze, rollt sie zusammen und umwickelt sie mit Faden. Dann werden sie in Mehl gedreht und in sehr heißer Butter weich gedünstet. Man gibt sie in kurzer Sauce, die man mit etwas Suppe, Wein oder saurem Rahm aufkochen kann. Die Fleischroulade dient sowohl als Auflage zum Gemüse, als auch als eigenes Gericht mit Kartoffelpüree, Salat oder Essigfrüchten.

277. Rouladen mit Sardellen und Kapern.

Gut geklopfte Schnitzchen, am besten vom Lendenbraten, werden mit feingewiegtem Speck, Sardellen, Kapern, Zitronenschalen und gewiegter Petersilie bestrichen, dann gerollt und mit Faden umwickelt. Man gibt ein wenig feingeschnittene Wurzel und 1 Sardelle gewiegt zu einer in Butter gelb gedünsteten, feingeschnittenen Zwiebel und dünstet damit die Rouladen, bis sie weich sind und schöne Farbe haben, indem man öfters etwas Suppe beigibt. Dann nimmt man das Fleisch heraus, stäubt einen kleinen Löffel Mehl in den Saft, läßt die Sauce aufdünsten und kocht sie noch kurz mit Suppe, saurem Rahm und Kapern und dann mit den Rouladen auf. Kleine Pastetchen, gedünsteter Reis, Makkaroninudeln oder Kartoffelnudeln sind gut als Beilage.

278. Boeuf à la mode. (Schmorbraten).

Man nimmt dazu ein Schwanzstück oder von der Rosenspitze, wäscht es, klopft es mürbe und spickt es dann mit fingerdick geschnittenem Speck, indem man entweder mit einem Messerchen oder einem spitzen Kochlöffelstiel in das Fleisch einsticht, den Löffel herauszieht und den Speck, den man in Salz und Pfeffer oder auch in feingewiegten Kräutern umdreht, hineindrückt. Das Fleisch wird nun in ein steinernes oder irdenes Geschirr gelegt und mit lauwarmem, mit Wasser verdünntem Weinessig, in welchem feingeschnittene Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, Zitronenschale, 1 Lorbeerblatt, 2 oder 3 Gewürznelken, einige Pfefferkörner abgekocht wurden, samt den Wurzeln übergossen. Das Fleisch muß damit bis oben bedeckt sein. Man beschwert es mit einem Brettchen, damit es niedergedrückt wird und deckt es zu. So läßt man es 3 bis 4 Tage stehen, dreht aber das Fleisch täglich um. Dann wird es herausgenommen, gesalzen und mit der Beize samt Wurzeln in eine Kasserolle gegeben, so viel Wasser beigefügt, daß der Saft über das Fleisch geht und so 2 bis 3 Stunden gedämpft, bis das Fleisch weich ist. Nun nimmt man das Fett davon ab, gibt 1 Stück Butter bei und röstet darin 2 Eßlöffel Mehl mit 1 Stück Zucker dunkelbraun, gießt es mit dem Fleischabsud auf und läßt es ½ Stunde noch gut kochen. Dann seiht man die Sauce durch ein Sieb, gibt sie nochmals in die Kasserolle aufs Feuer, daß sie gut heiß auf den Tisch kommt und fügt noch ein Gläschen Wein bei. Unterdessen schneidet man das Fleisch in dünne Stücke, seiht die Sauce darüber und reicht dazu Kartoffel- oder Semmelknödel, ganze oder geröstete Kartoffeln, auch Spatzen, abgeschmälzte Nudeln oder Schmarren.

279. Speckbraten.

Ein gut abgelegenes Schwanzstück, noch besser Rose, wird reichlich mit Speck durchzogen. Dann belegt man eine Kasserolle mit Speckscheiben, bedeckt sie ganz mit feingeschnittenen Zwiebeln, auf die man, wenn sie gelb sind, das gesalzene und etwas gepfefferte Fleisch legt und es gut zugedeckt dünstet. Ist es fast weich, so gibt man es ins Bratrohr und begießt es fleißig, bis es eine schöne Farbe hat. Dann schneidet man es, seiht den Saft darüber und gibt Kartoffelpüree, grüne Erbsen oder Bohnen, sowie Kartoffel- oder grünen Salat dazu.

280. Jägerbraten.

Nachdem Rindsbraten nach Nr. 271 weich gedünstet ist, wiegt man Petersilie, Zitronenschale, Zwiebel und ziemlich viel Dillkraut fein, dämpft es etwas in Butter, kocht es mit dem Bratensaft auf und übergießt damit den angerichteten Braten.

281. Roastbeef.

Zu einem saftigen Roastbeef ist vor allem ein gut abgelegener (4 bis 5 Tage) Lendenbraten nötig. Am besten verwahrt der Metzger das Fleisch so lange als nötig oder man gibt es in einen Eisschrank oder an einen kalten Ort, wo man es in Zugluft hängt. Man nimmt ein großes Stück Butter, läßt es in der Bratpfanne lichtbraun werden, legt das gesalzene und geklopfte Roastbeef hinein und gießt die Hälfte des Fettes oben darüber. Das Rohr muß stark geheizt werden, damit das Fleisch rasch röstet, auch muß man es sehr fleißig begießen, damit der Austritt des Fleischsaftes verhindert wird. Es darf nicht umgelegt oder gar hineingestochen werden. Die Sauce wird, wenn das Fleisch fertig ist, gut entfettet. Champignons, in Butter gedämpft und mit Mehl gestäubt, können in die Sauce gegeben werden. Ein Stück von 1 Kilo ist in 35 Minuten im heißen Rohre fertig; ein größeres Stück braucht natürlich entsprechend länger, und je größer das Stück, um so besser der Braten. Junge Gemüse, kleine gebackene Kartoffeln, Blumenkohl- oder Spargelsalat und die verschiedenen Kompotte dienen als Beilagen.

Oder: Man stellt in einer eisernen Bratpfanne ohne Stiel ein Roastbeef auf der Fettseite ins nicht zu heiße Rohr, bis es durch und durch nur erwärmt ist. Dann stellt man die Pfanne, in welche man erst jetzt ein Stück Butter gibt, auf sehr rasches Feuer auf den Herd und läßt das Roastbeef auf beiden Seiten rasch Farbe bekommen. 1 Kilo wird in 15 Minuten fertig sein.

Man nimmt dann das Fleisch heraus, läßt fein geschnittene Zwiebel braun werden, kocht das Angebratene mit Suppe auf, nachdem man es entfettet hat und schüttet es über den transchierten Braten. Er muß innen rot, aber nicht mehr blutig sein.

282. Rostbraten.

Von einem gut abgelegenen Rippenstück nimmt man fingerstarke Stücke, von welchen man Knochen, Haut, Haarwachs, auch das zu viele Fett wegschneidet, dann klopft man sie mit einem hölzernen Hammer oder schweren Messer. In einer Pfanne gibt man ein großes Stück Butter und läßt dies braun werden; unterdessen salzt man die Stücke, gibt sie in die braune, heiße Butter und brät sie auf raschem Feuer, damit sie saftig bleiben. Haben sie auf der einen Seite Farbe, so dreht man sie um und gibt dann erst ziemlich viel feingeschnittene Zwiebel in die heiße Butter. Nach 5 Minuten sind sie fertig, wenn das Fleisch von einem guten Ochsen ist. Man hebt dann die Rostbratenschnitze heraus auf eine gewärmte Platte, dünstet die Zwiebel noch gut gelb, gießt Fleischsuppe daran, läßt sie mit dem Saft einmal aufkochen, indem man all das Angeröstete von der Pfanne mit dem Schäufelchen ablöst, und schüttet dann die Sauce über das Fleisch. Man gibt Kartoffelpüree, geröstete oder Bratkartoffeln, sowie die verschiedenen Arten Salat und Kompotte dazu.

283. Faschierter Rostbraten

wird ganz wie Nr. 282 bereitet, nur wird das Fleisch von aller Haut und Fasern befreit, zuerst geschabt, dann mit einem Hackmesser ganz fein geklopft und wie zu großen Kalbskarbonaden geformt und mit Mehl bestäubt. Diese Bereitung ist hauptsächlich zu empfehlen, wenn man sieht, daß das Fleisch nicht zu weich ist. — Die Sauce zu beiden Arten kann man auch mit saurem Rahm statt Suppe aufkochen.

284. Faschierter Rostbraten auf andere Art.

Man wiegt Petersiliengrün, Zwiebel, Zitronenschalen, etwas Lorbeer und Thymian fein zusammen, gibt es in die heiße Butter, dreht die gesalzenen Rostbraten in Mehl um, gibt sie dazu und dünstet sie zugedeckt auf beiden Seiten. Nachdem man sie auf die Platte gehoben, fügt man der Sauce sauern Rahm und etwas Suppe mit Bratensauce oder Fleischextrakt bei und rührt sie gut mit dem Schäufelchen auf, bis sie kocht, dann gibt man sie über das Fleisch.

285. Rumpsteaks.

Vom Lendenbraten, der gut abgelegen ist, wird alles Fett entfernt und, nachdem er gut geklopft ist, daumendicke Scheiben geschnitten, die man gut salzt und pfeffert. Nun gibt man in eine Bratpfanne Speckscheiben, bestreut das Fleisch mit Ingwer und brät es 10 bis 15 Minuten. Man garniert die Rumpsteaks mit dem gebratenen Speck, Mixed-Pickles und Pommes frittes (gebackene Kartoffeln).

286. Gedämpfte Rumpsteaks.

Man schneidet dicke Schnitzchen vom Lendenbraten, klopft sie gut, salzt und pfeffert sie und gibt sie mit feingeschnittenen Schalotten in eine Kasserolle, in der man vorher ein großes Stück Butter sehr heiß werden ließ. Sind sie auf beiden Seiten gebraten, so gibt man Suppe darauf, daß sie fast bedeckt sind, sowie einen Kaffeelöffel englischen Senf und dünstet sie darin. Dann nimmt man die Schnitzchen heraus, läßt die Sauce kurz eindünsten, gibt etwas Mehl hinein, gießt sie mit Rotwein auf, gibt gedünstete Champignons und etwas Zitronensaft dazu und läßt die Schnitzchen kurz damit aufkochen.

287. Gulasch auf ungarische Art.

Man nimmt ein Stück vom Lungenbraten (Filet), klopft es und schneidet es in große Würfel. Dann läßt man Butter sehr heiß, fast braun werden, röstet darin eine feingeschnittene große Zwiebel und gibt die Fleischwürfel, nebst Salz und 1 Messerspitze Paprika hinein und dämpft sie auf raschem Feuer einige Minuten, bis der Saft eingebraten ist. Man richtet das Fleisch auf einer Platte an, gießt den Saft mit etwas Fleischbrühe auf, läßt ihn rasch aufkochen und gibt ihn über das Fleisch.

288. Gulasch auf andere Art.

Saftiges Fleisch vom ausgelösten Gratstück schneidet man in größere Würfel, ebenso Speck (auf ½ Kilo Fleisch 50 bis 100 Gramm Speck gerechnet), diesen in sehr kleine Würfel, die man mit 1 Löffelvoll feingeschnittener oder gewiegter Zwiebel gelb anlaufen läßt, dann salzt man das Fleisch und gibt es in den heißen Speck nebst einer Messerspitze Paprika und läßt es darin Farbe bekommen, ohne es umzurühren. Sobald es bräunlich ist, gießt man es mit halb Wasser und halb Essig oder 1 Glas Wein auf, daß es damit bedeckt ist, dünstet es so 2 bis 3 Stunden und

schneidet entweder ½ Stunde vor dem Anrichten 2 in Würfel geschnittene Kartoffeln dazu, oder staubt, sobald das Fleisch weich ist, 1 Löffel Mehl daran und läßt es mit etwas Suppe aufkochen. Man kann auch einen Paradiesapfel mitdämpfen oder etwas Kümmel nebst einem Stückchen fein zerdrückten Knoblauch in die Sauce geben. Statt Kartoffel kann man Wasserspatzen dazu geben.

289. Filetbraten,

auch Lungenbraten genannt, muß vor allem gut abgelegen sein. Dann wird er geklopft, abgehäutet und fein gespickt. Man gibt in eine Bratpfanne ein großes Stück Butter und läßt sie sehr heiß werden, salzt unterdessen das Filet und gibt es hinein, indem man es auch mit der heißen Butter gleich übergießt, damit sich das Fleisch schließt und saftig bleibt. In gut geheiztem Bratrohr läßt man es dann unter fleißigem Begießen ¾ Stunden rasch braten. Wird der Braten nach der Suppe serviert, so garniert man ihn mit verschiedenen Gemüsen, wie Blumenkohl, Bohnen, gelben Rüben, grünen Erbsen, kleinen Bratkartoffeln, oder gibt kleine Pastetchen, auch Salat und Kompott dazu.

Ebenso kann man den Braten zum Schluß öfters mit saurem Rahm begießen. Man kann dann Makkaroni mit Parmesankäse, gedünsteten Reis, Kartoffelnudeln oder kleine Pastetchen dazu geben.

290. Gedämpftes Filet.

In einer Kasserolle wird die Butter sehr heiß gemacht, der Lungenbraten wie der vorhergehende gerichtet, dann in die heiße, gelb angelaufene Butter gelegt, nach ganz kurzer Zeit gewendet, damit der ganze Saft im Fleisch bleibt und auf raschem Feuer gut zugedeckt ½ bis ¾ Stunden gedünstet. Man kann, wenn der Saft eingedünstet ist, Suppe oder sauren Rahm daran geben.

Diese Art ist besonders für kleine Braten zu verwenden.

291. Filet mit Madeirasauce

wird ganz wie vorhergehendes bereitet, nur gießt man statt Suppe 1 Glas Madeira hinzu.

Mit Ragout: Man dünstet Kalbsbries, Hahnenkämme, Champignons und Trüffeln in Butter, gibt es mit Krebsschweifchen und kleinen Knödelchen in Madeirasaure (Nr. 112) und garniert damit das Filet.

292. Filet auf Wildbretart.

Ein Mittelstück vom Lungenbraten wird von Haut und Fett befreit. Dann nimmt man Zwiebel, gelbe Rübe, Petersilienwurzel, 1 Stück Sellerie, 1 Salbeiblatt, Kapern, Ingwer, Zitronenschalen, einige Wachholderbeeren, etwas Knoblauch, wiegt alles zusammen fein, reibt das Fleisch gut damit ein und läßt es so einige Stunden stehen. Dann befeuchtet man ein Tuch mit gutem Essig, wickelt das Fleisch hinein, nachdem man einige Tannennadeln noch beigefügt hat, beschwert es und läßt es so 4 Tage liegen. — In eine Bratpfanne gibt man 1 Stück Butter, läßt es heiß werden, gibt den gespickten und gesalzenen Braten dazu und übergießt ihn sogleich und fleißig immerfort wieder mit der heißen Butter. Man gießt dann Suppe nebst 1 Glas Rotwein nach, damit die Sauce nicht eingeht und die Wurzeln nicht schwarz werden und übergießt später den Braten einige Male mit saurem Rahm.

Man kann dazu verschiedene gebratene Kartoffelspeisen, Pastetchen oder Kastanien servieren.

293. Beefsteaks.

Von einem abgelegenen Lungenbraten oder Filet, das man zuerst gut geklopft und abgehäutet hat, schneidet man gut fingerdicke Stücke, die man bis zum Gebrauch aufeinander legt. (18 Stunden auf eine Steinplatte gelegt, etwas Olivenöl oder zerlassene Butter dazwischen und darüber, machen sie sehr mürbe.) In einer Pfanne läßt man 1 großes Stück Butter sehr heiß (gelb) werden, salzt und pfeffert unterdessen die Beefsteaks, gibt sie in die Pfanne und bäckt sie auf raschem Feuer einige Minuten auf beiden Seiten. Man sieht darauf, daß sie immer Butter genug haben. Sie müssen in der Mitte noch etwas rötlich sein, damit am Tisch beim Durchschneiden noch der volle Saft herausquillt. Man legt sie auf die gewärmte Platte, gießt zum Saft einige Löffel Suppe, kocht ihn damit auf und gibt ihn zu den fertigen Beefsteaks, auf welche man auch ein Stückchen Sardellenbutter (Nr. 233) oder englische Butter (Nr. 230) legen kann.

Will man die Beefsteaks nicht mehr blutig, so stäubt man nach dem Salz und Pfeffer etwas Mehl auf dieselben; dies bildet eine Kruste und verhindert das Ausfließen des Saftes; man kann sie dadurch länger braten lassen.

Man serviert kleine gebackene Kartoffeln dazu und garniert jedes Beefsteak mit 1 Spiegel-Ei.

294. Beefsteaks auf dem Rost gebraten.

Will man die Beefsteaks auf dem Roste braten, so überträufelt man sie mit Olivenöl, wenn sie nach Nr. 293 hergerichtet, gesalzen und gepfeffert sind. 4 bis 5 Minuten vor dem Gebrauch werden sie auf dem Rost über Kohlenfeuer schnell gebraten, angerichtet und ein Stückchen frische Butter darauf gegeben oder feingewiegte Zwiebel, Petersilie und Zitronenschale werden in heißer Butter mit etwas Zitronensaft kurz gedünstet und beim Anrichten über die Beefsteaks gegossen.

295. Beefsteaks mit Hindernissen

werden wie Beefsteaks Nr. 293 bereitet, nur legt man sie zum Servieren auf eine größere Platte und arrangiert einen bunten Kranz von Garnierungen aus Häufchen von Sardellen- oder Anschovisbutter, geschabtem Meerrettich, in Butter geschwenkten Bohnen, grünen Erbsen und kleinen Karotten, dazwischen gebackene, kleine Kartoffeln und Essiggurken, Blumenkohl, Monatrettiche, gebackene Brotschnitten und dergleichen.

296. Rohe Beefsteaks.

Dazu schabt man ein Stück Filet fein aus den Fasern, mischt es mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl, formt kleine, runde Laibchen, hackt sie mit dem Messer kreuzweis ein, bestreut sie mit gehackten Eiern, Kapern und feingeschnittener oder gewiegter Zwiebel und gibt Senf dazu. Sie sind besonders für Blutarme gut.

297. Schnitzchen vom Filet.

Man schneidet halbfingerdicke Schnitzchen von einem gut abgelegenen Lungenbraten, macht in einer Pfanne ein großes Stück Butter sehr heiß, gibt die Schnitzchen hinein und bäckt sie bei raschem Feuer mit oder ohne feingeschnittene Zwiebel auf beiden Seiten. Dann legt man sie auf die gewärmte Platte, gibt zum Saft etwas Suppe oder sauren Rahm und schüttet denselben dann über die Schnitzchen.

298. Pickelsteinerfleisch.

Man nimmt Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch, von jedem 250 Gramm, schneidet alles zu großen Würfeln, dann Kartoffeln zu mittelgroßen, Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie

und Zwiebeln zu sehr kleinen Würfeln oder wiegt sie grob. Zu Pickelsteinerfleisch muß man eine eigene dazu bestimmte Doppelkasserolle haben oder wenigstens ein sehr gut schließendes Gefäß. Man belegt den Boden mit Ochsenmark oder Butter, gibt darauf eine Lage Kartoffeln mit Wurzeln, dann eine Lage der verschiedenen Fleischwürfel, beginnt dann wieder mit Mark und wechselt so wie oben mit den Lagen, bis alles Fleisch verbraucht ist, das man bei jeder Lage mit Salz und sehr wenig Paprika oder Pfeffer bestreut, wobei man oben mit einer Lage Ochsenmark endigt. Nun wird die Kasserolle sehr gut verschlossen und das Fleisch bei mäßigem Feuer gedämpft. Hat man eine Pickelsteinermaschine, so kehrt man sie einmal um.

299. Gedämpfter Ochsenschweif.

Ein Mittelstück des Ochsenschweifes wird rein gewaschen und gliedweise durchschnitten. Man nimmt 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Lorbeerblatt, Thymian, einige Pfefferkörner, 2 Nelken, 1 Zitronenschale und kocht alles mit Essig und Wasser vermischt ½ Stunde ab, schüttet es über den in eine Schüssel gliedweise gelegten, gesalzenen Ochsenschweif und stellt ihn über Nacht ins lauwarme Rohr. Den nächsten Tag dünstet man ihn in einem Tiegel, bis er weich ist. Das Fett wird nun oben abgeschöpft, in einen Tiegel getan, mit 1 kleinen Löffel Zucker und 2 Eßlöffel Mehl zusammen gebräunt, dann mit der Beize zu einer braunen Sauce aufgegossen und möglichst lang gekocht. Dann seiht man die Sauce, gibt den Ochsenschweif dazu und kocht ihn nochmals auf. Nach Belieben kann man auch ein Glas Wein der Sauce beigeben. Der Ochsenschweif wird erhaben angerichtet, die Sauce darüber gegossen, und mit gebratenen Kartoffeln, Nudeln oder Knödeln garniert.

300. Ochsenzunge.

Eine frische Zunge wird 1 Stunde gewässert, rein gewaschen und mit leichtem Salzwasser und Suppenkräutern 3 bis 4 Stunden gekocht, bis man die Haut abziehen kann. In schiefe Scheiben geschnitten, gibt man sie warm zu Gemüse oder überstreut sie mit geriebenem Meerrettich, auch kann man sie der Länge nach teilen, auf der inneren Seite fein spicken, salzen und in heißer Butter braten und zum Anrichten mit Zitronensaft beträufeln.

301. Ochsenzunge mit Kräutersaucen.

Die frische Zunge wird rein gewaschen, der Schlund abgeschnitten, in einer langen Kasserolle mit Wurzelwerk, Gewürz und Fett eingerichtet; dann zerhackt man einige Kalbsknochen klein, gibt Salz und Pfeffer dazu und läßt es dünsten, indem man immer etwas Suppe nachgibt, bis die Zunge weich ist. Unterdessen schneidet man etwas Petersilie, Champignons, ein wenig Zwiebel und Essiggurken fein, dünstet es in frischer Butter, seiht den Saft von der Zunge dazu, kocht ihn damit auf und gießt ihn beim Anrichten über die in Scheiben geschnittene heiße Zunge.

302. Ochsenzunge mit Sauce

wird nach Nr. 300 gekocht, in Scheiben geschnitten und mit Senf-, Sardellen-, Kapern- oder Paradiesäpfelsauce einmal aufgekocht.

303. Ochsenzunge mit Sardellen.

Man schneidet einen Teil der gesottenen, warmen Zunge in Scheiben, gibt 50 Gramm Butter und 50 Gramm gewiegte Sardellen ans Feuer, übergießt die Zunge mit der heißen Butter, beträufelt sie mit Zitronensaft und bestreut sie mit gerösteten Bröseln.

304. Pökelzunge oder Pökelfleisch.

4½ Liter Brunnenwasser, ½ Kilo Salz, 60 Gramm Zucker, 15 Gramm Salpeter wird bei gelindem Feuer gekocht und kalt über die Zunge oder das Fleisch gegeben, so daß es ganz damit bedeckt ist und gut beschwert an einen kühlen Ort gestellt. Eine Zunge oder 3 bis 4 Kilo Fleisch läßt man 14 Tage so durchbeizen. Nach dieser Zeit kocht man sie in Wasser und etwas von dem Pökelsaft, sowie den gewöhnlichen Suppenwurzeln. Sie ist fertig, wenn man die Haut abziehen kann.

Man gibt sie heiß zu jungen Bohnen, grünen wie getrockneten Erbsen, Linsen- und Kartoffelpüree, kann sie aber auch kalt essen und läßt sie dann, solange man davon hat, in der entfetteten Brühe, in welcher sie gekocht wurde, liegen.

305. Geräucherte Zunge.

Die Zunge wird geklopft, dann läßt man sie über Nacht im Wasser liegen und kocht sie am nächsten Tage 3 bis 4 Stunden,

d. h. bis man ihr leicht die Haut abziehen kann. Man gibt sie abgehäutet und in Scheiben geschnitten heiß zu Tisch, zu jungen Erbsen oder Bohnengemüse, Püree 2c.

306. Ochsengaumen.

Der Ochsengaumen wird gewaschen und mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt. Ist das Wasser fast heiß, wird er herausgenommen und die weiße Haut auf der gerippten Seite abgezogen und wieder ins kalte Wasser gelegt. Sodann kocht man ihn in gesalzenem Wasser, mit Wurzeln, einigen Pfefferkörnern, Gewürznelken und Lorbeerblatt weich, läßt ihn erkalten und schneidet ihn in fingerbreite Streifen. Unterdessen läßt man ein Stück Butter heiß werden, gibt 2 Eßlöffel Mehl dazu, röstet es blaßgelb, gibt 2 Schalotten, 2 Essiggurken, etwas Petersilie und Zitronenschalen, wenn möglich auch 2 Champignons, alles feingewiegt, dazu, gießt es mit der Brühe und 1 Glas Wein langsam auf, salzt es und läßt dann das Ganze mit dem geschnittenen Ochsengaumen zusammen aufkochen. Vor dem Anrichten träufelt man noch Zitronensaft oder etwas Essig dazu. Ochsengaumen werden häufig zu feinem Eingemachten, mit Kalbsbrieschen, Krebsschweifchen, Fleischknödelchen oder auch in Pastetchen würflig geschnitten, verwendet.

Ochsenmaulsalat siehe Nr. 150.

307. Ochsenhirn.

Da Hirn wird, nachdem es in lauem Wasser gelegen und abgehäutet wurde, nochmals im kalten Wasser gewaschen, dann Salzwasser mit Essig, einer mit 3 Nelken gespickten Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 kleinen gelben Rübe, 1 Stück Sellerie, einigen Pfefferkörnern, etwas Zitronenschale siedend gemacht und das Hirn ½ Stunde zugedeckt darin gekocht. Nachdem man es in einem Seiher gut ablaufen ließ, schneidet man es in kleinfingerdicke Stücke und gibt braune Einmachsauce mit Wein, Sardellensauce (Nr. 102), Krikasseesauce (Nr. 115), Kapernsauce (Nr. 104) oder dergleichen darüber.

308. Kuheuter

wird in Salzwasser mit Wurzelwerk weichgekocht, dann die Haut abgezogen, kalt in Stücke geschnitten und in heißer Butter mit Zwiebel gelb geröstet und mit Zitronensaft beträufelt; man kann jede beliebige Sauce dazu geben.

11. Kalbfleisch.

Das Fleisch von Kälbern, welche 4 Wochen alt sind, ist das beste. Es soll eine schöne, weiße Farbe haben, gute fette Nieren und auf der Brust und den Rippen ein feines Fett zeigen. Für den kleinen Bedarf gibt das Schlußstück, ein Nierenbraten oder Rücken, ein Schnitz vom Schlegel oder die ausgelöste Nuß einen sehr schmackhaften Braten. Für 3 Personen rechnet man 1¼ Kilo.

309. Gebratener Kalbsschlegel.

Ein schöner weißer Kalbsschlegel wird geklopft, abgewaschen, abgetrocknet, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben und 2 Stunden stehen gelassen. Dann läßt man in einer nicht zu großen Bratpfanne Butter heiß werden, legt den Schlegel hinein und übergießt ihn sofort mit der heißen Butter, stellt ihn in das Bratrohr und bratet ihn bei mäßiger Hitze, unter sehr fleißigem Begießen. Ist der Saft eingebraten, so gibt man kalte Suppe daran, damit sich das Angebratene gut auflöst und läßt die Sauce nicht zu braun werden, gibt aber auch nicht mehr Suppe, als nötig, daran. Man kann etwas Zwiebel feingeschnitten mitbraten oder auch ein Stück Weißbrot, das sich in der Sauce ganz auflösen wird. In 2 Stunden wird ein nicht zu großer Schlegel fertig sein. Vor dem Anrichten wird die angebratene Sauce mit etwas Suppe sorgfältig vom Rand der Bratpfanne gelöst, aufgekocht und dann teils über den geschnittenen und wieder zusammengeschobenen Braten, teils eigens in einer Sauciere dazu gegeben. Ebenso werden kleinere Stücke vom Schlegel, das Schlußstück, der Nierenbraten, die ausgelöste Nuß ꝛc. für den kleinen Bedarf gebraten.

Als Beilage gibt man dazu die verschiedenen Arten Salate, geröstete und gebackene Kartoffeln und nicht zu süßes Kompott.

310. Gebröselter Kalbsbraten.

Sehr saftig wird der Kalbsbraten, wenn man ihn, nachdem er geklopft, gewaschen und mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, zuerst in Ei mit etwas Wasser und Salz verklopft, dann in

Weißbrotbröseln umdreht und in die heiße Butter in die Bratpfanne gibt. Man brät ihn im Bratrohr unter fleißigem Begießen mit heißer Butter und dreht ihn öfters um. Ist der Saft eingebraten, so gibt man etwas Suppe oder Wasser nach.

311. Pikanter Kalbsbraten.

Man klopft, salzt und pfeffert einen Kalbsschlegel oder ein fleischiges Stück desselben, spickt es mit geschnittenem Speck, Schinken, geräucherten Würstchen, Essiggurken und Sardellenstreifen durcheinander und gibt es dann auf heißer Butter in der Bratpfanne ins Rohr, mit verschiedenen Wurzeln, Zwiebelscheiben, Zitronenschalen und Lorbeerblatt, übergießt ihn mit der heißen Butter, gibt öfters etwas Suppe oder Wasser daran, damit die Wurzeln nicht schwarz werden und übergießt das Fleisch fleißig mit dem Saft, wobei man es öfters umwendet. Wenn das Fleisch weich und hübsch braun ist, schneidet man es in schöne Stücke und seiht die Sauce darüber.

312. Kalbs-Nierenbraten.

Die Rippen werden bis über die Hälfte ausgelöst, abgehauen, der Nierenbraten dann gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, das Bauchfleisch bis zur Niere aufgerollt, mit einem Hölzchen durchstochen und an den Knochen befestigt oder mit einem Faden leicht umwunden. Man brät ihn auf der Fleischseite liegend, die Niere nach oben und wendet ihn erst ½ Stunde vor dem Anrichten um, wo man ihn bei raschem Feuer und fleißigem Begießen braun werden läßt. Übriggebliebene Niere verwendet man nach Nr. 261.

313. Roulierter Nierenbraten.

Man löst die Rippen aus, wiegt die Nieren samt Fett und dem zarten Fleisch unter den Rippen (Filet), gibt feingewiegte Petersilie, Zwiebel und Zitronenschalen, sowie 2 Eier und 2 Eßlöffel Semmelbrösel dazu, salzt und pfeffert es, und rührt es mit dem Saft einer Zitrone und etwas geriebener Muskatnuß gut untereinander. Damit wird der Braten innen überstrichen, fest gerollt und mit Bindfaden umwunden. Nun gibt man ihn in die Bratpfanne ins Rohr, übergießt ihn sogleich mit heißer Butter und brät ihn unter fleißigem Begießen schön gelb auf beiden Seiten, bis er weich ist. Der fertige Braten wird vom Faden befreit, in schöne Scheiben geschnitten, die abgefettete Sauce, wenn nötig, mit etwas Suppe aufgekocht und über den Braten gegeben.

314. Gefüllte Kalbsbrust.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint, indem man den harten Knochen unter den Knorpeln wegschneidet und auslöst, was auf Wunsch der Metzger gern besorgt. Dann wird auf der unteren breiten Seite zwischen der Haut und dem Fleisch ein Einschnitt gemacht, mit der Hand nachgeholfen, daß dadurch ein Sack entsteht und die Brust gesalzen. Nun treibt man ein eigroßes Stück Butter ab, gibt 2 Eier und feingewiegte Zitronenschale, Zwiebel, Petersilie oder Schnittlauch, sowie die Bröseln von 2 Weißbrötchen, die man vorher mit kalter Milch befeuchtet hat, dazu, salzt es, verrührt alles fein zusammen, füllt es in die Brust und näht letztere mit einem starken Faden zu. Man legt sie in die heiße Butter, übergießt sie mit derselben und bratet sie im Rohr 1½ bis 2 Stunden, je nach der Größe, unter fleißigem Begießen. Ist der Saft eingebraten, so gibt man etwas Fleischbrühe oder Wasser daran. Wenn der Braten schön gelb und weich ist, befreit man ihn von dem Faden, schneidet ihn und gibt die Sauce extra dazu.

Nach Belieben kann man unter die Fülle feingewiegte Leber oder auch feingewiegtes, übergebliebenes Fleisch zu den Kräutern geben. Will man süße Fülle, so nimmt man statt der Kräuter 35 Gramm große und kleine Weinbeeren, ½ Kaffeelöffel Zitronenschalen und 1 Eßlöffel Zucker zu obiger Fülle von Semmelbröseln, Butter und Ei; doch darf man den Braten dann nicht zu stark salzen.

315. Kalbs-Roulade.

Eine Kalbsbrust wird ausgebeint, d. h. die Rippen auf der inneren Seite ausgelöst und wie bei Kalbsbrust (Nr. 314) zum Füllen untergriffen. Dann dünstet man in 100 Gramm Butter feingewiegte Petersilie, Zwiebel und Zitronenschalen, 300 Gramm feingeschnittenes Kalbfleisch (ist gut, wenn es mit Schweinefleisch untermischt wird), sowie 1½ in Milch geweichte Weißbrötchen und 1 Eßlöffel Kapern, stößt dann alles in einem Mörser sehr fein oder gibt es durch die Fleischhackmaschine, salzt und pfeffert es, gibt 2 Dotter, ½ Gläschen Wein und Zitronensaft dazu, verrührt alles gut zusammen, füllt damit die Brust und bestreicht auch die Rippenseite damit, rollt die Brust dann fest zusammen, daß die Knorpeln nach außen kommen, näht sie an den Enden zu und umwindet sie mit Bindfaden. Man bratet sie ganz wie Nr. 309 in heißer Butter, befreit sie zuletzt von allem Bindfaden und schneidet sie in schöne Scheiben, die man mit dem Bratensaft übergießt.

316. Gespickte Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird gewaschen und 1/4 Stunde in stark gesalzenem, siedendem Wasser gekocht, dann in kaltes Wasser gelegt, herausgenommen, abgetrocknet, schön gespickt und ganz wie Nr. 309 zubereitet. — Man gibt dazu Pflückerbsen, Sauerampferpüree und die verschiedenen Arten Salate, sowie auch Kapern-, Sardellen-, Champignon- oder Madeirasauce mit Kastanien- oder Makkaroninudeln.

317. Gedämpftes Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch wird geklopft, gewaschen und gut eingesalzen. Dann wird in einer Kasserolle Butter heiß gemacht, das Fleisch hineingelegt, rasch auf die andere Seite gewendet, gut zugedeckt und unter fleißigem Begießen und Umwenden weichgedünstet. Wenn es schöne Farbe hat, wird etwas Fleischbrühe nachgegeben.

318. Gedämpfter Schlegel in der Rahmsauce

wird ganz wie Nr. 317 gedünstet, nur daß er vorher gespickt wird. Ist er weich und hat er eine schöne Farbe, dann verrührt man 1 Eßlöffel Mehl in genügend saurem Rahm je nach der Größe des Bratens und gibt es in die Sauce, mit der man ihn gut aufkochen läßt. Nach Belieben kann man auch 1 Löffel Kapern daran geben.

Es ist auch gut, wenn der gespickte Schlegel auf beiden Seiten braun gedünstet ist, ihn mit der Speckseite nach oben ins Rohr zu geben, mit saurem Rahm zu übergießen und so 1/4 Stunde noch zu braten. Kartoffellaibchen, Pastetchen, gedünsteter Reis oder Makkaroninudeln sind gut als Beilage.

319 Kalbs-Frikandeau.

Von einem schönen Kalbsschlegel wird unten an dem dicken Fleische die sogenannte Nuß herausgeschnitten, geklopft, die obere dicke Haut gut abgelöst und der Braten in zwei Stücke geschnitten. Diese spickt man nun schön fein, gibt in eine Kasserolle ein Stück Butter oder legt das Fleisch auf Speck, gibt feingeschnittene Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 8 Pfefferkörner dazu und dünstet es gut zugedeckt unter fleißigem Begießen, bis es auf jeder Seite schön gelb gebraten ist, gibt aber acht, daß die Wurzeln nicht verbrennen, weshalb man öfters etwas Suppe und 1 Glas Wein nachgießt. Man gibt das Frikandeau zuletzt noch ins Bratrohr, damit es eine schöne Farbe bekommt, begießt es aber sehr fleißig mit der Sauce, die ganz

dick einkochen muß. Man serviert dazu Kastanien, Makkaroni, Kartoffelpüree, Karfiol oder gedünstete Schwämme.

320. Fricandeau auf andere Art.

Das wie vorhergehend bereitete Fleisch gibt man auf eine Platte, wenn es in der Kasserolle weichgedünstet ist, stäubt die Sauce mit 1 Eßlöffel Mehl, gibt etwas Suppe und 1 Glas Wein dazu, läßt die Sauce aufkochen, seiht sie dann und kocht sie mit dem Fleische noch einmal auf. Dann schneidet man das Fleisch in längliche Stücke und gießt die Sauce darüber. Man kann in dieselbe auch weichgedünstete Champignons geben oder 3 gewaschene, kleinwürflig geschnittene Trüffeln, die man in der Sauce weich kocht, ehe das Fleisch hineingegeben wird, doch muß man zu Trüffeln dann 1 Glas Rotwein statt des Weißweines nehmen. 1 Glas Madeira erhöht noch den Geschmack.

321. Eingemachtes Kalbfleisch.

Fleisch von Brust, Schulter, Rippe oder auch vom Schlegel wird zu Stücken geschnitten und gesalzen in eine Kasserolle mit heißer Butter nebst Zwiebel, 1 gelben Rübe, 1 kleinen Petersilienwurzel, Zitronenschale, alles feingeschnitten, gegeben und gut zugedeckt gedünstet. Wenn das Fleisch Farbe hat, nimmt man es heraus, gibt ein Stück Butter und 1 oder 2 Löffel Mehl in den Saft, gießt ihn mit Suppe zu einer nicht zu dicken Sauce auf, seiht sie durch ein Sieb, gibt das Fleisch dann wieder hinein, träufelt etwas Zitronensaft dazu und läßt alles zusammen gut kochen. Beim Anrichten legt man das Fleisch in die Schüssel, gibt dazwischen in Salzwasser abgekochte Spargelspitzen oder Blumenkohlröschen, sowie auch Knödelchen (Nr. 56) und gießt die Sauce darüber. Statt der Knödelchen (Klößchen) kann man auch gedünsteten Reis, Makkaroni, gebackene Kartoffellaibchen oder Schmarren dazu servieren.

322. In Essig abgesottenes Kalbfleisch.

Man kann dazu von jedem Teil des Kalbes verwenden; man schneidet das Fleisch in Stücke, salzt es, gibt 1 große feingeschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke und 8 Pfefferkörner, sowie Essig und Suppe oder Wasser, damit es nicht zu sauer wird, dazu und kocht es darin weich. Man seiht die Brühe beim Anrichten über das gekochte Fleisch, bestreut es mit Meerrettich und gibt Kartoffelpüree dazu. Kocht man einige Kalbs-

knochen mit, so wird das aufgeschnittene, mit Sauce übergossene Fleisch kaltgestellt in wenigen Stunden sulzen.

323. Kalbs-Gulasch.

Man nimmt dazu ein Stück vom Rücken oder der Brust, befreit es von Haut und Knochen, schneidet es in große Würfel und läßt nach Belieben die Brustknorpeln mitdünsten. In einer Kasserolle läßt man dann ziemlich viel feingeschnittene Zwiebel mit Speck oder Butter gelb anlaufen, gibt das Fleisch leicht gesalzen mit einer Messerspitze Paprika hinein und dünstet es gut zugedeckt, bis es Farbe hat. Dann stäubt man 1 Kochlöffel Mehl und rührt 3 Löffel sauren Rahm oder 1 Glas Wein daran, gibt, wenn nötig, noch etwas Suppe bei und läßt das Gulasch noch kurz damit aufkochen.

324. Kalbs-Pilau. (Pilaw).

½ Kilo Kalbfleisch schneidet man in Würfel und dünstet es in Butter oder Beinmark mit einer feingeschnittenen Zwiebel. Unterdessen dünstet man 150 Gramm Reis nach Nr. 580 mit Fleischsuppe dicklich, gibt etwas geriebenen Parmesankäse dazu, mischt ihn unter das gedünstete Fleisch und übergießt ihn mit der kurzen Sauce des Kalbfleisches.

325. Kalbsvögel.

Von einem Kalbsschlegel schneidet man lange, breite Schnitze, klopft und salzt sie, wiegt Petersiliengrün, Schalotten oder Zwiebeln nebst Speck fein, streicht davon auf jeden Schnitz, rollt ihn zusammen und umbindet ihn mit einem Faden. In einer Kasserolle läßt man ein Stück Butter heiß werden, dünstet die Kalbsvögel darin, bis sie weich und schön gelb sind, und gießt hie und da etwas Fleischbrühe nach. Haben sie eine schöne Farbe, so staubt man den Saft mit etwas Mehl, verdünnt die Sauce mit Suppe und Zitronensaft und läßt sie damit fertig kochen. Beim Anrichten nimmt man sorgfältig den Faden von jedem Stück.

Ebenso kann man mit den Kräutern und Speck gewaschene und ausgegrätete Sardellen, sowie 1 Kaffeelöffel Kapern wiegen und die Schnitze damit bestreichen und sonst wie obige bereiten.

326. Gespickte Kalbsvögel.

Man schneidet schöne Schnitze aus einem Kalbsschlegel und spickt sie mit Speck, salzt sie, dann rollt man sie, bindet sie mit einem Faden zusammen und brät sie in der Pfanne in heißer Butter. Sind sie schön gelb, so gibt man 1 Kaffeelöffel Mehl

und etwas Suppe, sowie ein paar Löffel sauren Rahm in den Saft und läßt ihn damit nochmals aufkochen.

327. Kalbsschnitzchen (naturel).

Man schneidet vom Kalbsschlegel kleinfingerdicke Scheiben, wobei man den Fleischfaden durchschneidet, löst Haut und Fett schön ab, klopft und salzt sie, und brät sie in heißer Butter, nachdem man sie vor dem Einlegen in Mehl umgedreht hat. Sind sie auf beiden Seiten schön gelb gebraten, so gibt man sie auf die gewärmte Platte, kocht den Saft schnell mit etwas Fleischbrühe auf und gießt ihn über die Schnitzchen, die man dann noch mit etwas Zitronensaft beträufelt und mit Zitronenscheibchen garniert.

Mit Kräutern: Die wie oben zugerichteten Schnitzchen werden, nachdem man sie gesalzen, in zerlassener Butter umgedreht und 1 Stunde liegen gelassen. Kurz vor dem Anrichten läßt man Butter sehr heiß werden, legt die Schnitzchen hinein, bestreut sie auf der oberen Seite mit feingewiegter Zitronenschale, Basilikum und Bertramblättern und brät sie rasch auf beiden Seiten auf starkem Feuer. Die fertigen Schnitzchen werden mit Zitronensaft beträufelt und mit der mit etwas Fleischbrühe aufgegossenen Sauce angerichtet oder nach Nr. 334 behandelt.

328. Rahmschnitzchen.

Dieselben werden wie vorhergehende Schnitzchen bereitet, nur gibt man vor dem Anrichten ein paar Löffel sauren Rahm zur Sauce. — Wenn man die Schnitzchen 1 Stunde vor dem Braten in zerlassener Butter oder feinem Öl umdreht und aufeinanderlegt, werden sie mürber.

329. Kalbsschnitzchen mit Sardellen.

Nachdem die Schnitzchen nach Nr. 327 in der Pfanne fertig gebraten sind, belegt man sie gitterartig mit in Streifen geschnittenen, vorher geputzten und entgräteten Sardellen und gibt in jedes Gitter eine Kaper.

Auf andere Art. Man bestreicht die Schnitzchen auf beiden Seiten mit Sardellenbutter (Nr. 233), brät sie rasch braun und gibt in die Sauce 2 oder 3 Löffel sauren Rahm, den man gut damit aufkochen läßt.

330. Paprika-Kalbsschnitzchen.

In die heiße Butter gibt man feingeschnittene Zwiebel und etwas Paprika, dann die wie oben hergerichteten, gesalzenen,

geklopften und in Mehl umgedrehten Schnitzchen, brät sie auf beiden Seiten goldgelb und gibt zum Schluß ein paar Löffel sauren Rahm dazu.

331. Panierte Kalbsschnitzchen (Wiener Schnitzel).

Die wie Nr. 327 zugerichteten Schnitzchen werden, wenn sie in Mehl umgedreht sind, in Wasser getaucht, das mit einigen Tropfen Essig vermischt ist, da sie dadurch nicht so fett werden, und eingebröselt. Auch kann man die Schnitzchen, wenn sie im Mehl umgedreht sind, in einem abgeschlagenen Ei dann in Bröseln umwenden. Unterdessen läßt man so viel reines Butterschmalz in der Pfanne heiß werden, daß der Boden der Pfanne gut bedeckt ist, und bäckt sie dann erst auf der einen, dann auf der andern Seite schön gelb, wobei man die Pfanne öfters schüttelt, damit sie immer Fett haben. Man garniert sie mit Zitronenscheibchen und gibt Salat, Kompott oder Gemüse dazu.

332. Faschierte Kalbsschnitzchen.

Dazu kann man weniger schönes Fleisch verwenden, da man erst alle Haut, Sehnen und Fett auslöst, das Fleisch mit der Hackmaschine oder dem Messer ganz fein verklopft, dann Salz und etwas feingehackten Speck darunter mischt. Man formt Schnitzchen daraus, klopft ein Ei mit etwas Wasser ab, dreht sie erst darin und dann in Bröseln um und brät sie in der heißen Butter auf beiden Seiten. Nach Belieben kann man den Speck weglassen und sie ohne Ei und Bröseln in recht heißer Butter auf beiten Seiten braten.

333. Panierte Kalbskotelette.

Man nimmt ein Kalbsrippenstück und schneidet immer eine Rippe ab, löst dann das Häutchen von der Rippe los, schiebt es hinab und schneidet es weg, damit das Beinchen rein hervortritt. Die Kotelette werden dann mit dem Klopfer, den man ins Wasser taucht, leicht etwas breitgeschlagen, auf beiden Seiten gesalzen, nach Belieben auch gepfeffert, in Ei, das mit etwas Wasser abgeklopft wurde oder auch mit Wasser und Essig wie obige panierte Schnitzel getaucht, in Bröseln umgedreht und in heißem Schmalz in der Pfanne schön lichtbraun gebraten. Man beträufelt sie mit Zitronensaft oder gibt Eiersauce (Nr. 119) dazu.

334. Naturel-Kotelette (aux fines herbes).

werden wie Kalbsschnitzchen Nr. 327 bereitet. Man serviert sie entweder nur mit Zitronensaft beträufelt, legt ein Stück Sar-

dellenbutter in die Mitte und garniert ringsherum geschabten Meerrettich.

Aux fines herbes: Man überzieht sie mit in Butter gedünsteten Champignons, denen man Petersilie, Schalotten und Trüffeln feingewiegt beifügt.

335. Faschierte Kalbskotelette.

Man nimmt dazu häufig die kleineren Rippchen und richtet das Beinchen wie bei den vorhergehenden Koteletten; haben sie aber zu wenig Fleisch, so gibt man das Fleisch einer anderen Rippe dazu, entfernt davon das Beinchen, klopft mit dem Hackmesser das Fleisch von zwei Rippchen recht fein zu einem schönen Kotelett und hackt nach Belieben auch etwas Speck darunter. Wenn sie gesalzen und auf beiden Seiten geklopft sind, schiebt man sie leicht zusammen und formt sie schön oval. Man dreht sie in Ei und Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz in der Pfanne oder auch ohne Ei und Bröseln in heißer, fast brauner Butter und beträufelt sie mit Zitronensaft.

336. Gefüllte Kalbskotelette.

Man klopft die Kotelette mit dem Klopfer dünn und salzt sie, dann nimmt man gewässertes und gehäutetes Hirn, dünstet es in Butter, mit Salz, feingewiegter Petersilie, Zwiebel und Zitronenschale, verrührt alles gut zusammen mit 1 Ei, streicht davon in die Mitte einer jeden Kotelette, schlägt das Fleisch darüber zusammen und gibt ihnen wieder die Koteletteform. Dann dreht man sie in Ei um, bröselt sie und bäckt sie in heißer Butter oder Schmalz. Zu einer kleinen Masse nimmt man zu einem halben Hirn ½ Ei und verwendet das andere ½ Ei mit etwas Wasser zum Panieren.

337. Kalbskotelette mit Sardellen.

Nachdem man die Kotelette gut geklopft und nur leicht gesalzen hat, spickt man sie mit Sardellen, Essiggurken und Schinken und dünstet sie, mit Zitronensaft beträufelt und mit feingewiegter Petersilie und Schalotten überstreut, in zerlassener frischer Butter in ihrem Safte weich. Man kann auch kalte Sardellensauce (Nr. 119) extra dazu geben.

338. Kalbskarree.

Von dem Kotelettegrat wird das Fleisch der Länge nach mit einem scharfen Messer so nahe als möglich von den Rippen abgelöst und dann quer in fingerdicke Scheiben geschnitten. Dann taucht man jedes Stück in sehr starkes Salzwasser und schlägt es

ein- bis zweimal mit dem flachen Fleischklopfer breit, gibt etwas Pfeffer, feingewiegte Petersilie, Zwiebel und Zitronenschalen zwischen jedes Stück und legt sie übereinander. Nach einer Stunde wird in einer Kasserolle oder Pfanne ein großes Stück Butter heißgemacht, die Karree in Mehl umgedreht und auf raschem Feuer auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Dann gibt man Fleischsuppe dazu nebst etwas Kapern und Muskatnuß und dämpft sie 1/2 Stunde gut zugedeckt. Ist die Sauce zu dick, gießt man etwas Fleischbrühe oder Wasser, nach Belieben auch ein Glas Wein dazu. Abgetriebene Kartoffel- oder Grießknödel, sowie alle gebackenen Kartoffelspeisen schmecken gut dazu.

339. Gebackenes Kalbfleisch.

Mürbes Fleisch von der Kalbsschulter oder dem Schlegel schneidet man zu halbfingerdicken Stücken, klopft und salzt es, dreht es in Mehl, darauf in Ei mit Wasser abgesprudelt, dann in Bröseln um, und bäckt es in heißem Butterschmalz schön gelb. Einige Petersilienblätter im Schmalz mitgebacken, streut man beim Anrichten darüber und serviert dazu grünen Salat mit kernweichgekochten Eiern darauf.

340. Klops.

Man hackt Kalbfleisch, das man von aller Haut und Fett befreit, sowie ein Stück Schweinefleisch mit dem Fett ganz fein und wiegt Petersiliengrün, Zwiebeln und Zitronenschalen. Dann treibt man ein großes Stück Butter, Mark oder Suppenfett fein ab, gibt die gewiegten Kräuter, sowie 1 gestriges Weißbrot, das man 1 Stunde vorher in Milch oder Wasser eingeweicht und nun fest ausgedrückt hat, dazu, verrührt sie erst ganz fein und gibt dann 1 Ei, Salz, Pfeffer und zuletzt das gehackte Fleisch dazu. Nun formt man mit einem in Wasser getauchten Löffel eigroße Knödelchen, gibt sie auf ein Brett und drückt sie dort noch etwas breit. Man bäckt sie mit heißer Butter in der Pfanne auf beiden Seiten und gibt sie als Auflage zu verschiedenem Gemüse oder serviert Kopfsalat dazu.

341. Klops in Sardellensauce.

Werden ebenso wie die vorhergehenden bereitet, nur läßt man ihnen eine runde oder längliche Form und kocht sie im siedenden, gesalzenen Wasser. Man bereitet unterdessen Sardellensauce (Nr. 102), gibt die gekochten Klopse in eine Schüssel und gießt die Sardellensauce darüber. Es kann auch eine andere Sauce dazu gegeben werden. Alle Arten gebackene Kartoffel-

speisen, Schmarren, Kuchenmichel, auch Wassernudeln oder gedünsteter Reis sind gut dazu.

342. Abgebräunter Kalbskopf.

Der Kalbskopf, der Länge nach gespalten, wird gewaschen, das Hirn herausgenommen und derselbe mit dem Ochsenfleisch oder in Salzwasser mit Suppenkräutern weichgekocht. Unterdessen wird das Hirn ausgewässert, das Häutchen mit den Adern abgezogen und ersteres eigens in Salzwasser abgekocht. Dann mischt man es mit Salz und Pfeffer, sowie feingewiegter Petersilie, Zitronenschale und etwas Zwiebeln. Ist der Kopf weich, so wird er aus dem Sud genommen, mit Salz und Pfeffer bestreut, das Hirn wieder eingefüllt, der Kopf in Semmelbröseln umgedreht und in der Pfanne auf beiden Seiten gebraten. Man beträufelt ihn beim Anrichten mit Zitronensaft oder garniert ihn mit Zitronenscheibchen und gibt Senf dazu.

Oder: Man löst die Knochen aus, wenn der Kopf weichgekocht aus dem Sude kommt, bestreut dann die einzelnen Stücke mit Semmelbröseln, oder wendet sie in Ei und Brösel um, bäckt sie und kann sie zu kalter Eiersauce, Salat oder als Auflage zum Gemüse geben.

343. Kalbskopf en tortue (wie Schildkröte).

Ein Kalbskopf wird samt Zunge und Ohren halbweich, wie oben gekocht, dann ausgebeint und in schräge Vierecke geschnitten, die Ohren mit der Schere am Rand ausgezackt und alles mit Wasser, Wein und etwas Essig mit Wurzeln, Zitronenschalen, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern weichgedämpft. Nun kocht man Trüffelsauce (Nr. 110) mit Madeira, legt die Kalbskopfstücke samt einigen gedünsteten Champignons hinein und läßt sie damit aufkochen. Ein Kalbsbries wird gespickt, nach 349 mit Hahnenkämmen gelb gedünstet und beim Anrichten in die Mitte gelegt oder die aufrecht gestellten Ohren, alles andere in buntem Gemisch möglichst hübsch geordnet, wozu man noch Hirnknödelchen, Krebsschweifchen, hartgekochte Eiervierteln und Weißbrot-Croutons zur Garnierung verwendet.

344. Kalbskopf mit Sauce.

Der Kalbskopf wird heiß aus dem Sud genommen, in längliche Stücke geschnitten, in einer Schüssel angerichtet und mit Champignon-, Frikassee-, Senf-, Kapern- oder Madeirasauce übergossen.

345. Eingemachtes Kalbshirn.

1 oder 2 Kalbshirne werden ½ Stunde in laues Wasser

gelegt, die Haut mit den Äderchen abgelöst und das Hirn nochmals ins kalte Wasser gelegt. Dann gibt man es ins siedende Salzwasser, in welchem man etwas Suppenwurzel, sowie 1 Lorbeerblatt, 1 oder 2 Nelken und 1 kleine Zwiebel mitgekocht hat und läßt es 1/4 Stunde zugedeckt langsam kochen. Es wird herausgenommen und nachdem es gut abgelaufen ist, angerichtet und Frikasseesauce (Nr. 115), mit Weißwein oder Zitronensaft, Champignons oder Madeirasauce Nr. 109 und 112 darüber gegeben. — Kalt bereitet man es nach 256 in Kräutersauce.

346. Gebackenes Kalbshirn.

Nachdem man, wie oben, das Hirn ausgewässert und blanschiert hat, wird es in Stücke geschnitten, gesalzen, mit Mehl bestäubt, in einem abgesprudelten Ei, dann in Semmelnbröseln umgedreht, und in der Pfanne aus dem Schmalz lichtgelb gebacken. Man kann auch kleine Karfiolröschen mitbacken und gibt Eiersauce oder Salat dazu.

Oder: Man vermengt das wie oben blanschierte und geschnittene Hirn mit abgesprudelten Eiern und bäckt es als Pfannkuchen.

347. Hirnbavesen.

3 abgeriebene gestrige Weißbrötchen werden in Scheiben geschnnitten. Ein Hirn wird, wie in Nr. 345, ausgewässert, einige Minuten in Salzwasser gekocht, dann mit etwas Petersiliengrün, Zwiebeln und Zitronenschalen feingewiegt, etwas Salz und Pfeffer dazu gegeben und kurz in Butter geröstet. Dieses wird nun auf Weißbrotschnitten aufgestrichen und so oder mit einer dazu passenden Weißbrotschnitte darauf gedrückt, in Milch getaucht und auf einer flachen Platte gut geweicht. Nun dreht man jede Bavese zuerst in einem mit 1 Löffel Wasser verklopften Ei, dann in Semmelbröseln um und bäckt sie in der Pfanne in heißem Schmalz. Man gibt sie als Auflage zum Gemüse. Übriggebliebene Bavesen kann man in längliche Stücke zerschneiden und als Einlage in kräftiger Fleischsuppe verwenden.

348. Kotelett mit Hirn gefüllt siehe Nr. 336.

349. Eingemachtes Kalbsbries oder Milchner.

Das Kalbsbries wird 1/2 Stunde in lauwarmem Wasser weiß gewässert, dann 5 Minuten in Salzwasser gekocht, zum Auskühlen ins frische Wasser gegeben und dann Röhre und

Adern vorsichtig abgelöst. Dann wird es in dicke Scheiben geschnitten und mit einem Stück Butter und feingewiegter Petersilie, Zwiebel und Zitronenschalen 8 bis 10 Minuten gedünstet, bis es gelb angelaufen ist; nun legt man es heraus, stäubt einen Eßlöffel Mehl in die Butter und gießt es mit kräftiger Suppe auf, gibt die Brieschen wieder in die Sauce, säuert diese mit Zitronensaft und läßt sie in derselben noch einige Minuten aufkochen.

Variation: Man bereitet sie mit Champignons- oder Frikasseesauce.

350. Gebackenes Kalbsbries.

Das wie Nr. 349 hergerichtete Kalbsbries schneidet man in schöne Stücke, salzt es auf beiden Seiten, dreht es in einem verklopften Ei, dann in Semmelbröseln um, bäckt es auf der Pfanne in heißer Butter oder Schmalz lichtbraun, träufelt etwas Zitronensaft darüber und gibt es als Auflage zu Gemüsen.

351. Gemischtes Frikassee.

Ein junges Huhn wird nebst 2 Kalbsohren in etwas fetter Suppe weißgedünstet und 2 Brieschen weiß mit einigen Champignons in Butter in einer Kasserolle abgedämpft. Nun nimmt man die Brieschen heraus, gibt in die Kasserolle noch 70 Gramm Butter, verrührt damit 2 Eßlöffel Mehl, ehe sie heiß wird, und gießt sie mit der Suppe, in welcher das Huhn gekocht wurde, auf. Nachdem die Sauce unter beständigem Rühren gut aufgekocht hat, zieht man sie zurück, frikassiert sie mit 2 Eidottern, gibt das Huhn, die Brieschen und die Kalbsohren, alles schön in Stücke geschnitten, dazu, säuert es mit Zitronensaft oder 1 Gläschen Wein und richtet es, sobald alles zusammen heiß ist, aber nicht kocht, schön geordnet auf einer Schüssel an, die man mit Butterteigschnitten oder Pastetchen und Krebsschweifchen garnieren kann. Ebenso kann man Knödelchen, Blumenkohl, Spargelspitzen oder Pflückerbsen, in Salzwasser gekocht und dann abgeseiht, zu dem eingemachten Kalbsbries geben.

352. Gebackene Kalbsleber.

Die Kalbsleber wird gewaschen, abgehäutet und in fingerdicke Stücke geschnitten, dann gesalzen, in Mehl umgedreht, in 1 abgeklopften Ei, dann in Bröseln umgewendet und auf der Pfanne in heißer Butter oder Schmalz schön gelb gebacken. Sie dient als Beilage zu Wirsing, Bohnen ꝛc.

353. Geröstete Kalbsleber.

Die Kalbsleber wird in Milch gelegt, dann abgehäutet und feinblättrig geschnitten. Dann läßt man in einer Pfanne ein Stück Butter heiß werden, gibt die Leber dazu, nebst feingewiegter Petersilie, Zwiebel und Zitronenschalen und 1 Messerspitze Pfeffer und röstet sie unter beständigem Umkehren mit dem Schäufelchen, bis sie nicht mehr blutig ist, was höchstens 5 Minuten dauert. Nun erst salzt man sie, dreht sie noch einigemal um und gibt sie sofort zu Tisch.

354. Kalbsleber-Schnitzchen.

1/2 Kilo Kalbsleber wird leicht gewaschen oder etwas in Milch gelegt, abgehäutet und in große fingerdicke Schnitze geschnitten. Dann kommt frische Butter zugleich mit der Leber in die Pfanne, feingewiegte Petersilie, Zwiebel und Zitronenschalen werden auf die Leber gestreut und dieselbe so lange geröstet, bis oben etwas Blut herausquillt und sie unten Farbe bekommt; dann dreht man sie um, salzt sie nun erst, läßt 1 Eßlöffel Mehl mit der Butter rösten und wenn die Leber nun auch auf der unteren Seite Farbe hat, gibt man sie auf die gewärmte Platte. Nun schüttet man etwas Suppe, Essig oder Wein zur Sauce in die Pfanne, läßt sie schnell aufkochen, kann nach Belieben auch etwas sauren Rahm dazu geben und richtet diese Sauce über die Leber an. Die Leber muß weich und mild bleiben, darf daher bei jäher Hitze nicht zu lange geröstet werden.

355. Saure Kalbsleber.

Wenn die Kalbsleber abgehäutet und feinblättrig wie in Nr. 353 geschnitten ist, wird sie, wie diese mit 1 Stück Butter und feingewiegter Zwiebel etwas geröstet, dann mit 1 Kaffeelöffel Mehl gestäubt, mit etwas Suppe und Essig aufgegossen, ein wenig Majoran daran gegeben und unter beständigem Umrühren schnell aufgekocht. Nun wird sie erst gesalzen, nochmals umgedreht und mit feingeschnittener oder gewiegter Zitronenschale bestreut, angerichtet. Die Sauce kann auch mit saurem Rahm bereitet werden.

356. Geröstete Kalbsnieren

werden wie Kalbsleber (Nr. 353) bereitet.

357. Saure Kalbsnieren

werden wie Kalbsleber (Nr. 355) bereitet.

Milzschnitten, Nierenschnitten

siehe Nr. 260 und Nr. 261.

358. Gespicktes Kalbsherz.

Das Herz wird in 2 Teile geschnitten, und das geronnene Blut herausgewaschen. Dann wird es schön gespickt und in eine Kasserolle auf Speckscheiben gelegt, mit feingeschnittenen Suppenwurzeln, 1 Lorbeerblatt, Zitronenschale, Salz und Pfeffer, sowie 1 Glas Wein und nach und nach Suppe unter fleißigem Übergießen 1½ Stunden gelb gedünstet. Dann stäubt man die Sauce und kann sie mit Suppe oder Wein oder saurem Rahm und 1 Messerspitze Paprika aufkochen und sie so über das halbierte Herz anrichten.

359. Eingemachte Kalbslunge.

Die Kalbslunge samt dem Herz wird sauber gewaschen, mit kaltem Wasser ans Feuer gestellt, abgeschäumt, dann gesalzen, und mit Suppenwurzeln, sowie 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblättern, 2 Gewürznelken, 1 Zitronenschale 1 Stunde gekocht, bis die Lunge weich ist. Dann legt man sie in eine Schüssel und beschwert sie fest, bis sie kalt ist, da man sie dann besser schneiden kann. Wenn man sie nudelartig geschnitten hat, läßt man ein großes Stück Butter oder gutes Suppenfett heiß werden, röstet 2 Löffel Mehl und 1 Löffel feingeschnittene Zwiebeln langsam, bis diese gelb geworden und rührt dann nach und nach so viel gute Fleischbrühe daran, bis es die gehörige Saucendicke hat, läßt die geschnittene Lunge, 1 Löffel Essig, feingeschnittene Zitronenschale, Salz und Pfeffer, sowie etwas Bratensauce ½ Stunde damit aufkochen und gibt beim Anrichten nach Belieben noch etwas Zitronensaft dazu. Man gibt meist Knödel (Klöße), gebratene oder gesottene Kartoffeln dazu.

360. Eingemachtes Kalbsgekröse.

Das Kalbsgekröse wäscht man öfters mit lauwarmem Wasser, damit es schön weiß wird, dann wird es wie die Kalbslunge gekocht und in halbfingerlange Stücke geschnitten. Nun wird eine Buttersauce (Nr. 113) bereitet, das Gekröse darin aufgekocht, gesalzen und mit Zitronensaft gewürzt.

361. Kalbshachse.

Man nimmt halb Wasser, halb Essig, 1 gelbe Rübe, 1 Wurzel Petersilie, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, Zitronenschale,

und läßt die Hachse, das ist das untere Bein des Bugs, mit dem dazu gehörigen Salz kochen, bis sie weich ist. Sie wird in einer tiefen Schüssel angerichtet und der geseihte Absud darüber gegeben. Man kann geriebenen Meerrettich darüber streuen oder eigens dazu servieren.

362. Abgebräunte Kalbshachse

wird wie Kalbskopf Nr. 342 bereitet.

363. Eingemachte Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße werden gespalten, vom Rohrbein abgezogen und in Salzwasser mit Suppengrün, 1 Lorbeerblatt, 1 mit 2 Nelken besteckten Zwiebel so weichgekocht, daß man die Knochen auslösen und die Füße in schöne Stücke teilen kann. Nun kocht man Buttersauce (Nr. 113), gibt die Kalbsfüße hinein und säuert sie mit etwas Zitronensaft, Essig oder Wein. Pikanter sind sie in der Sauce wie Ochsengaumen Nr. 306.

364. Gebackene Kalbsfüße.

Wenn sie wie vorhergehend in Nr. 363 gekocht und ausgebeint sind, werden sie in Stücke geschnitten, gesalzen und gepfeffert, mit Zitronensaft beträufelt, und 1 Stunde stehen gelassen. Nun dreht man sie in Mehl, dann in Ei um, bestreut sie mit Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz.

365. Kalbszunge.

Man kocht und bereitet die Kalbszunge wie Ochsenzunge Nr. 300 bis 303, nur schneidet man dieselbe meist der Länge nach durch, wenn sie gesotten und abgehäutet ist. Am schmackhaftesten ist sie abgehäutet ausgekühlt gespickt und in Butter mit feingewiegten Sardellen gebraten und mit saurem Rahm übergossen.

Oder: Man schneidet die weichgekochte und abgehäutete Zunge, wenn sie erkaltet ist, der Länge nach durch, wendet sie in Ei, dann Semmelbrösel und bäckt sie rasch auf beiden Seiten braun. Man gibt kalte Eiersauce mit Sardellen (Nr. 119) oder warme Saucen (nach Nr. 302) dazu.

Oder: Man schneidet sie in Scheiben, füllt zwischen 2 Scheiben Kalbs- oder Schweinefarce, bröselt sie ein und bäckt sie.

12. Hammelfleisch.

Hammelfleisch (Schöps).

Das Hammelfleisch ist nach dem Ochsenfleisch das kräftigste und nahrhafteste und gehört zu den gesündesten Braten. Es ist im Spätsommer am besten, nur darf es nicht von zu altem und fettem Tiere sein, da es sonst zäh und unverdaulich ist.

Für den Haushalt ist mittelmäßig fettes Hammelfleisch am vorteilhaftesten. Von einem jungen Tiere hat das Fleisch eine frische, helle Farbe und weißes, festes Fett. Jeder Hammelsbraten soll gut abliegen, im Winter 5 bis 6, sonst 3 bis 4 Tage.

366. Hammelbraten.

Ein gut abgelegener Hammelschlegel oder -Rücken wird sehr gut geklopft, was am besten schon der Metzger besorgt; dann löst man die Haut ab und reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein. Hierauf gibt man ihn ins Bratrohr, übergießt ihn mit heißer Butter, gibt 1 feingeschnittene Zwiebel, einige getrocknete Pilze und Zitronenschalen, sowie eine Schwarzbrotrinde dazu und brät ihn 2 bis 3 Stunden unter fleißigem Begießen und Umdrehen. Man gießt öfters etwas Suppe, nach Belieben auch ein Gläschen Wein daran. Ist der Braten weich, so schneidet man ihn in schöne Scheiben, seiht die entfettete Sauce darüber und gibt gebratene Kartoffeln, Salat oder Essigfrüchte dazu.

Viel besser ist er als:

367. Hammelschlegel auf Wildbretart.

Der gut abgelegene Hammelschlegel wird sehr stark geklopft, dann die Haut und das Fett abgelöst, mit einer kleinen Zehe Knoblauch gut eingerieben. 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie, Sellerie, 1 große Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, Zitronenschalen, 2 Nelken, einige Wachholderbeeren und Pfefferkörner werden zusammen feingewiegt, das Fleisch damit tüchtig eingerieben, dann mit Essig

und Wasser übergossen und so einige Tage in einem irdenen Gefäß an einen kühlen Ort gestellt und morgens und abends umgedreht. Der Schlegel wird gut gesalzen und gespickt, mit der Beize dann, zugedeckt, am Feuer 2 Stunden gedünstet, bis die Beize fest eingedünstet ist, dann gibt man ihn in die Bratpfanne ins heiße Rohr, gibt von der Beize dazu, übergießt ihn mit saurem Rahm und läßt ihn unter öfterem Begießen mit saurem Rahm noch 1 Stunde braten, bis er weich ist. Man schneidet den Braten in schöne Stücke und begießt sie mit der entfetteten und geseihten Sauce, die man vorher mit 1 kleinen Löffel Mehl stäubt und mit Fleischbrühe aufkochen läßt. Man kann Kartoffelpüree, Makkaroni, Reis, Pastetchen, gebackene Kartoffelspeisen 2c. dazugeben.

368. Gedünstete Hammelsschulter.

Die Hammelsschulter wird ausgebeint, innen und außen gesalzen und gepfeffert, dann gerollt und zusammengebunden. Nun beizt man sie, wie vorhergehenden Schlegel, und dünstet sie mit etwas Beize, bis sie weich ist und Farbe hat. Dann nimmt man sie heraus, gibt 1 Löffel Mehl in die zurückgebliebene Sauce, gießt dies mit Suppe auf, löst inzwischen den Faden vom Fleisch und läßt die Sauce mit dem Fleisch und nach Belieben auch mit etwas saurem Rahm aufkochen.

369. Gefüllte Hammelsschulter.

Nachdem die Hammelsschulter ausgebeint ist, spickt man das Fleisch, bestreut es mit Salz und Pfeffer, bestreicht es mit Farce Nr. 224, wozu man statt Kalbfleisch auch Schweinefleisch nehmen kann, rollt und näht es fest zusammen und umwickelt es mit Bindfaden. Nun dämpft man es langsam in fetter Fleischbrühe mit Wurzeln, Zwiebeln, Zitronenschale, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, bis es eine schöne Farbe hat, nimmt dann den Bindfaden ab, schneidet das Fleisch zu schönen Stücken und übergießt es mit der kurz eingedünsteten und geseihten Sauce. Will man mehr Sauce, so kann man dieselbe mit etwas Mehl stäuben und mit ein paar in feine Scheiben geschnittenen Essiggurken aufkochen lassen. In diesem Falle gibt man Pastetchen, Reis, gebackene Kartoffeln 2c. dazu. Serviert man den Braten mit kurzer Sauce, dann garniert man ihn mit verschiedenen Gemüsen, wie frischen Bohnen, jungen weißen Rüben 2c., oder gibt gemischten Salat und Essigfrüchte dazu.

370. Hammels-Kotelette.

Man bereitet immer aus 2 Rippchen ein Kotelett, indem man das eine Beinchen entfernt. Dann klopft man sie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bäckt sie in der Pfanne in heißer, braungewordener Butter rasch in 3 Minuten. Man gibt sie als Auflage zu Gemüse, oder man serviert Senf dazu.

371. Gedünstete Hammels-Kotelette.

Sind die Kotelette auf beiden Seiten wie oben in einer Kasserolle gebraten, so gibt man Schalotten darauf und dünstet sie mit Rotwein weich. Den Saft kann man mit etwas französischem Senf, Trüffeln oder gedünsteten Champignons aufkochen und über die Kotelette anrichten. Oder man gibt gewiegte Wurzel wie bei Nr. 367 darauf und dünstet sie mit Suppe und etwas Essig weich.

372. Gespickte Hammels-Kotelette.

Schöne Kotelette werden gespickt, gesalzen und gepfeffert. Dann läßt man Butter in einer Kasserolle mit einer Handvoll feingewiegter Petersilie, Zwiebel und Zitronenschale heiß werden, gibt die Kotelette dazu und dünstet sie, indem man etwas Suppe nachgibt, bis sie weich sind und Farbe haben. Man nimmt sie dann heraus, stäubt etwas Mehl in den Saft, läßt ihn mit Suppe aufkochen und gibt ihn über die Kotelette. Nach Belieben kann man auch 2 Essiggurken, feinblättrig geschnitten, mitdünsten, oder mit Wurzeln genau nach Nr. 371 bereiten.

373. Hammels-Karree.

Man löst ein Karree gut vom Rückgrat aus, spickt das Fleisch mit Streifen von Speck, Sardellen und Essiggurken, salzt es und dämpft es auf Speckscheiben mit feingeschnittener Zwiebel. Ist es weich, so schneidet man es in schöne Scheiben, welche man mit Sauce übergießt und mit Kastanien garniert.

374. Hammels-Ragout.

Man nimmt dazu von Schulter, Brust oder Hals, schneidet es zu Stücken, und betzt und dünstet es ebenso wie Nr. 367. Sind die Stücke weich, so macht man von 2 Löffel Mehl, 1 kleinen Löffel Zucker und dem nötigen Fett eine braune Einbrenn, gießt sie mit dem entfetteten Safte auf, läßt sie gut kochen und gibt zum Schluß die Fleischstücke dazu. Beilagen dazu siehe Nr. 577 bis 589.

13. Lammfleisch.

Gutes Lammfleisch ist sehr zart und weiß, die Nierchen sind mit Fett bedeckt. Am besten ist es von Anfang Dezember bis Ende April.

375. Gebratener Lammhase.

Von einem schönen jungen Lamme haut man den Kopf, die Brüste und die Schultern ab, so daß dasselbe die Gestalt des Hasen hat, dann wird es gewaschen, gut eingesalzen, nach Belieben mit ein wenig Knoblauch eingerieben und bei fleißigem Begießen mit heißer Butter im heißen Rohr etwa 1 Stunde gebraten, wobei man öfters einige Löffel kräftiger Fleischbrühe nachgießt, damit der Bratensaft nicht zu braun wird.

Ebenso behandelt man das hintere Viertel des Lammes, das für 3 Personen hinreicht. Man garniert beides mit Zitronenscheibchen und serviert Salat, Kartoffeln oder Essigfrüchte dazu.

376. Gespickter Lammbraten.

Der Lammhase oder das hintere Viertel wird gehäutet, gespickt und gesalzen, dann im heißen Rohr zuerst mit Butter und Suppe, dann unter fleißigem Übergießen mit saurem Rahm gebraten. Man garniert es mit kleinen, gebratenen Kartoffeln und gibt Brunnenkresse oder gemischten Salat dazu.

377. Lammbraten auf Wildbretart.

3 oder 4 Wachholderbeeren, 2 Nelken, 5 oder 6 Pfefferkörner werden gestoßen, mit etwas feingewiegten Estragon- und Rosmarinblättern, Majoran und 2 Schalotten untermischt und der Lammbraten gut damit eingerieben. Nun legt man ihn in eine Schüssel, übergießt ihn mit 1 Gläschen Rotwein und ebensoviel Essig, läßt ihn 3 Tage darin liegen, dreht ihn aber täglich um. Hierauf trocknet man ihn ab, salzt und spickt ihn und brät

ihn 1 Stunde unter fleißigem Begießen mit Butter und zum Schluß mit saurem Rahm.

378. Gefülltes Lammviertel.

Das vordere Lammviertel wird rein gewaschen, abgetrocknet, das Brüstchen sorgfältig untergriffen, damit es kein Loch gibt, und mit der Fülle wie die Kalbsbrust Nr. 314 gefüllt und zugenäht. Dann wird es gut gesalzen und etwas gepfeffert, Butter in der Bratpfanne heißgemacht, die Brust hineingelegt und mit der heißen Butter gut übergossen, etwas Suppe dazugetan und so 1 Stunde unter fleißigem Begießen schön gebraten. Beim Anrichten zieht man den Faden heraus und garniert den Braten mit Blumenkohl oder grünen Erbsen oder serviert Salat dazu.

379 Lamm-Kotelette mit Fleischfarce.

Von einem Lammsgrat schneidet man schöne Kotelettchen (man kann immer 2 Rippchen zu einem Kotelett zusammennehmen, indem man das eine Beinchen herausnimmt), brät sie in der Pfanne in heißer Butter 2 Minuten und stellt sie kalt. Nun bereitet man nach Nr. 224 oder 228 Farce, bestreicht die Kotelette auf beiden Seiten damit, dreht sie dann in Semmelbröseln, taucht sie in abgesprudeltes Ei, bestreut sie aufs neue mit Bröseln und läßt sie zugedeckt eine Weile stehen. Dann bäckt man sie aus dem heißen Schmalz lichtgelb und gibt sie zu grünen Erbsen, jungen Bohnen, Sauerampfer-Sauce oder Salat.

380. Eingemachtes Lammfleisch.

Man nimmt dazu das vordere Viertel oder die Abfälle vom Lammhasen, schneidet es in Stücke und dünstet es in Butter mit feingewiegter Petersilie, Zwiebeln und Zitronenschalen hellgelb. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt noch etwas Butter und 1 oder 2 Eßlöffel Mehl dazu, gießt es langsam mit Suppe auf und läßt es mit dem Fleisch noch aufkochen. Man kann die Sauce mit Wein oder Zitronensaft und gewaschenen Bertramblättern würzen oder Spargelspitzen, Blumenkohl oder Hopfensprossen, die man zuerst in Salzwasser weichkocht, dazu geben.

In Rahmsauce: Man dünstet das Lammfleisch wie oben, stäubt es nicht, oder nur mit 1 kleinen Löffel Mehl, gibt 1/4 Stunde vor dem Anrichten sauren Rahm zu dem gedünsteten Fleisch und läßt es damit kurz aufkochen.

381. Paprikas von Lammfleisch.

Das Fleisch wird von den Knochen gelöst und in ziemlich große Würfel geschnitten; hierauf röstet man 1 feingeschnittene Zwiebel in Butter oder Speck, gibt 1 Messerspitze voll Paprika und dann das geschnittene und gesalzene Fleisch hinein, deckt es zu und dünstet es unter öfterem Umschütteln weich, wobei man ein wenig Suppe daran gießt, wenn das Fleisch zu braun würde.

382. Lamms-Pilau (Pilaw).

Wird wie Nr. 381 bereitet, nur wird kein Paprika dazu genommen. Ist das Fleisch schon mit Suppe aufgegossen, so gibt man 1 Tasse ungewaschenen Reis dazu und dünstet ihn mit, bis er weich, aber noch kernig ist.

383. Lammfleisch mit Wurzeln.

Man zerhackt das Lammfleisch zu Stücken, salzt und pfeffert es, gibt Suppenwurzel, ziemlich viel Zwiebel, alles feingeschnitten, sowie halb Essig, halb Wasser dazu und dünstet es nicht zu weich. Beim Anrichten gibt man geriebenen Meerrettich dazu.

384. Gebackenes Lammfleisch.

Das Fleisch von Hals und Schulter wird in dünne Stücke geschnitten, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und aufeinander gelegt; die Brust aber blanschiert man erst im kochenden Salzwasser und schneidet sie ausgekühlt in Stücke. Nun dreht man jedes Stück zuerst in Mehl, dann in Ei mit etwas Wasser abgesprudelt, kehrt sie in Semmelbröseln um und bäckt sie aus dem heißen Schmalz. Man serviert dazu Kopfsalat mit harten Eiern.

385. Lammkopf.

Nachdem der Kopf geputzt, die Zunge herausgeschnitten, das Gehirn ausgelöst und gewässert ist, kocht man Kopf und Zunge in Suppe weich und blanschiert das Hirn. Ausgekühlt, schneidet man den Kopf in Stücke, beträufelt ihn mit Zitronensaft, salzt und pfeffert ihn, wendet alles in Ei und Bröseln um und bäckt es in heißem Butterschmalz.

386. Junge Ziegen und Lapins

werden wie Lammfleisch (Nr. 375 bis 385) bereitet.

14. Schweinefleisch.

Beim Einkaufen des Schweinefleisches sehe man darauf, daß es nicht von einem zu starken Tiere ist. Am besten ist das Fleisch eines jährigen Schweines, das gut genährt ist, es hat eine blaßrote Farbe und soll nicht länger als zwei Tage liegen.

387. Schweinsbraten.

Man reibt einen Schlegel, eine Lende oder ein Rippenstück gut mit Salz und Pfeffer oder nach Belieben auch mit etwas Knoblauch und Kümmel ein und läßt dies Stück ein paar Stunden liegen. Dann gibt man es mit etwas Wasser, 1 kleinen Zwiebel und etwas harter Brotrinde in der Bratpfanne in das Bratrohr und begießt es fleißig. Ein Schlegel braucht ungefähr 2 bis 3 Stunden. Wird er mit der Schwarte gebraten, so wird die Hautseite gegen unten in die Bratpfanne gelegt und mit heißem Wasser zugesetzt, und wenn die Haut weichgekocht ist, umgekehrt und mit einem scharfen Messer in kleiner Entfernung grobwürflig eingeschnitten und bei fleißigem Begießen lichtbraun und rösch gebraten.

Man kann Salat, gedünstetes Sauerkraut, weiße Rüben und Erbsen- oder Kartoffelpüree, auch Apfelkompott dazu geben.

388. Schweinsfilet gebraten.

Ein ausgelöstes Filet wird schön gespickt, gesalzen und gepfeffert. Dann läßt man ein Stück Butter in der Bratpfanne braun werden, wendet das Filet darin um und läßt es mit etwas Zwiebel und Zitronenschalen unter fleißigem Begießen ½ Stunde braten. 10 Minuten vor dem Anrichten gibt man etwas Weißwein, ein Glas Madeira oder sauren Rahm dazu. Als Kompott kann man Äpfel, in Essig eingelegte Zwetschgen und Weichseln oder Senffrüchte dazu geben.

389. Schweins-Kotelette.

Aus einem Schweinsrippenstück werden schöne Koteletten geschnitten, nur wenig geklopft, gesalzen und aufeinander gelegt. Nach 1 bis 2 Stunden werden sie in heißer Butter in der Pfanne schnell gebraten. Auch kann man sie, nachdem sie 1 Stunde gelegen sind, in Semmelbröseln umdrehen und in Butter in der Pfanne braten.

390. Gedünstete Schweins-Koteletten.

Nachdem die Koteletten wie oben gerichtet und schnell gebraten sind, dünstet man damit noch 1 feingewiegte gelbe Rübe, Petersilie, Zitronenschale und viel Zwiebel, bis alles eine schöne lichtbraune Farbe hat, gibt dann etwas Suppe und ein wenig Essig darauf, bis die Koteletten weich sind. Man richtet sie mit der entfetteten und geseihten Sauce an.

391. Faschierte Schweins-Koteletten.

Die Rippchen werden von Fleisch und Haut befreit, das Fleisch und Fett mit dem Hackmesser fein verklopft oder durch die Hackmaschine getrieben, leicht mit dem Messer geformt oder die Rippchen gut wieder eingepaßt, die Kotelette mit Salz und Pfeffer bestreut, zuerst in Ei, dann in Semmelbröseln umgedreht und in heißer Butter in der Pfanne gebraten.

392. Gedünstete Schnitzchen mit Zwiebeln.

Man nimmt das Schweinsfilet oder das Rippenstück ohne Rippchen (was beim Kalbfleisch Nierenbraten ist), löst die Knochen ab, schneidet von dem Fleisch Schnitzchen, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, dreht sie in zerlassener Butter um und läßt sie so 2 bis 3 Stunden liegen. Dann brät man sie in der Pfanne, in welcher man nur wenig Butter oder Fett heiß werden läßt, auf beiden Seiten, nimmt sie dann heraus und stellt sie auf einer Platte warm. Zu gleicher Zeit dünstet man drei große, in Scheiben geschnittene weiße Zwiebeln in 30 Gramm Butter lichtbraun, gibt 2 Eßlöffel Essig und 3 Eßlöffel Suppe dazu, kocht es 8 Minuten, gibt es in den Saft der unterdessen fertig gewordenen Schnitzchen, rührt 1 Kochlöffel Mehl und die nötige Fleischbrühe daran und läßt es gut durchkochen. 5 Minuten vor dem Anrichten gibt man noch 1 Eßlöffel französischen Senf dazu und gießt die entfettete Sauce über die Schnitzchen.

393. Gedünsteter Schweinsbraten.

Schlegel, Lende oder Filet werden wie Nr. 390 gedünstet und zum Schluß mit etwas saurem Rahm aufgegossen.

394. Schweinefleisch mit Meerrettich.

Man schneidet das Schweinefleisch zu Stücken, salzt es, gibt es in eine Kasserolle, mit Zwiebelscheiben, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke und Pfefferkörnern, gießt so viel Essig und Wasser darüber, daß das Fleisch fast bedeckt ist und dünstet es damit, bis es weich ist, ohne daß es Farbe bekommt. Beim Anrichten legt man die Fleischstücke in die Mitte, seiht den Saft darüber und bestreut es mit geriebenem Meerrettich. Es ist gut, wenig Essig und dafür Wein und Zitronensaft zu nehmen.

395. Schweinsgulasch.

Das Schweinefleisch wird in daumenhohe Würfel geschnitten, gesalzen und in heißer, fast brauner Butter mit feingeschnittener Zwiebel, 1 Messerspitze Paprika und nach Geschmack etwas Kümmel gedünstet. Wenn es halb gar ist, werden nicht ganz weich gesottene Kartoffeln geschält, zu kleinen Würfeln geschnitten und mit dem Schweinefleisch geröstet; ist es weich genug, so wird etwas Fleischsuppe aufgegossen, das Gulasch kurz aufgekocht und auf einer gewärmten Platte angerichtet.

396. Hackbraten.

250 Gramm Rindfleisch und 250 Gramm Schweinefleisch werden ganz fein gehackt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Dann befeuchtet man die Bröseln einer Semmel mit Milch, gibt feingewiegte Petersilie, Zitronenschale und Zwiebel, sowie Salz, Pfeffer, Muskatnuß und 1 Ei dazu und mischt es mit dem Fleisch gut durcheinander. Nun formt man in der Schüssel die Masse mit der nassen Hand, läßt in der Bratpfanne ein großes Stück Butter heiß werden, stürzt die Masse hinein und läßt sie 1 Stunde unter öfterem Überstreichen mit Butter backen. Etwas kleingeschnittene Zwiebeln und gelbe Rüben gibt man in die Bratpfanne; auch kann der Braten nach Belieben mit saurem Rahm und zuletzt mit geriebenem Käse überstrichen werden.

397. Schweinskopf.

Wenn der Kopf rein geputzt ist, wird er in der Mitte gespalten und mit frischem Wasser ans Feuer gesetzt und gekocht, bis er rein abgeschäumt werden kann. Dann wird er herausgenommen und ins kalte Wasser gelegt. Nachdem man ihn

gewaschen, wird er in kleinere Stücke geteilt, die größeren Knochen dabei entfernt und in einer Kasserolle mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 2 Nelken, 2 Lorbeerblättern, 1 Eßlöffel Kümmel, Pfeffer und Salz, sowie 1/4 Liter Weinessig mit dem nötigen Wasser vermischt auf starkem Feuer gekocht, bis er weich ist. Beim Anrichten gibt man von dem Sud etwas über den Kopf und bestreut ihn mit geriebenem Meerrettich; auch kann man Kapern oder Senfsauce dazu servieren.

398. Schweinsfüße und Schweinsohren,

welch letztere besonders innen sehr rein geputzt sein müssen, bereitet man ebenso wie den Kopf; sie können auch, nachdem sie aus dem abgeschäumten Wasser kommen, im Sauerkraut mitgekocht werden.

399. Schweinshachse.

Das ist das untere Bein des Bugs; es wird, nachdem es gewaschen ist, gut gesalzen, mit Kümmel überstreut, mit kleingeschnittenen gelben Rüben, Petersilie, Zwiebeln eingerichtet, mit Essig und Wasser übergossen und weichgedünstet. — Es kann auch im Sauerkraut mitgekocht oder nach Nr. 397 bereitet werden.

400. Geröstete Schweinsnieren.

Man läßt ziemlich viel in Scheiben geschnittene Zwiebeln gelb in Butter anlaufen, schneidet die Nieren dünnblättrig, gibt sie nebst Salz und Pfeffer und etwas feingewiegtem Majoran dazu, röstet sie nur wenige Minuten, damit sie nicht hart werden, und richtet sie auf gut gewärmter Platte an. Nach Belieben kann man sie auch mit Zitronensaft würzen.

401. Saure Schweinsnieren.

Wenn man die Nieren, wie oben, geröstet, stäubt man 1 kleinen Kochlöffel Mehl dazu, gießt sie dann mit Suppe und etwas Essig auf und läßt sie unter beständigem Umkehren schnell durchkochen.

402. Schweinshirn

wird wie Kalbshirn (Nr. 345 bis 348) bereitet.

403. Schweinszungen.

Man kocht die Schweinszungen in Salzwasser mit Suppenwurzeln, man kann auch einen Teil Essig und einen Teil Wein und Lorbeerblatt dazu nehmen, bis sie so weich sind, daß man die Haut abziehen kann, schneidet sie dann in schöne schiefe

Scheiben und übergießt sie mit Kapernsauce (Nr. 105) oder Sardellensauce (Nr. 102).

Man kann sie auch der Länge nach durchschneiden und in Ei und Semmelbröseln umgedreht und mit Zitronensaft beträufelt, in heißer Butter gelb braten.

404. Schinken zu kochen.

Einen Schinken zu beiläufig 6 Pfund setzt man mit Salzwasser ans Feuer und läßt ihn gut zugedeckt 3 Stunden kochen, zieht ihn dann zurück und läßt ihn samt dem Sude erkalten. Den nächsten Tag gibt man ihn mit demselben Sude ans Feuer und läßt ihn noch einmal 2½ Stunden kochen; genießt man ihn nicht sogleich warm, so nimmt man ihn erst aus dem Sud, wenn er erkaltet ist.

405. Gebratenes Spanferkel.

Ein 2 bis 3 Wochen altes Spanferkel wird, nachdem es den Tag vorher abgestochen, gereinigt und ausgetrocknet ist, innen mit Salz eingerieben, außen mit Salzwasser überstrichen und in eine große eiserne Bratpfanne, deren Boden mit Querhölzern bedeckt ist, so gelegt, daß die Vorderfüße unter die Brust, die Hinterfüße unter sich selbst gebogen und mit dünnen Holzspießchen befestigt sind, so daß das Tierchen zu kauern scheint. In die Bratpfanne gießt man nun ein paar Löffel Wasser oder zerlassene Butter und gibt das Spanferkel in das stark erhitzte Rohr. Anfangs wischt man die Tropfen des herausquellenden Saftes von der Haut des Spanferkels sorgsam ab, da dieselben sich bräunen und die Haut fleckig machen würden. Nachdem das Ferkel eine Zeitlang trocken im heißen Ofen gestanden, überstreicht man es öfters mit zerlassener Butter oder Olivenöl, sticht es auch hin und wieder mit einer Spicknadel, damit die Haut keine Blasen zieht, und brät es je nach seiner Größe 1½ bis 2 Stunden. Die Kruste muß schön braun und knusperig sein. Man macht gleich hinter dem Kopf in den Hals einen Einschnitt, wenn man es auf die Platte gibt, damit der Dampf von innen entweichen kann, und serviert es mit Zitronenscheiben garniert, mit gutem Senf; Paradiesäpfel-, Kapern-, Senf- oder Pfeffersauce, auch Salat oder Essigkompott ist gut dazu.

15. Zahmes Geflügel.

406. Abstechen und Ausnehmen des Geflügels.

Will man ein Huhn ꝛc. abstechen, so nimmt man es bei den Flügeln, biegt den Hals zurück und schneidet diesen nahe beim Kopf tief ein, daß er blutet. Hat es ausgeblutet und will man es am selben Tage braten, so legt man es in eine Schüssel mit kaltem Wasser und läßt es erkalten. Dann taucht man es in kochend heißes Wasser, wendet es von allen Seiten darin um und legt es auf ein Brett, wo man mit der Hand die Federn leicht abstreifen kann. Damit sich aber nicht auch die Haut mit den Federn ablöst, sehe man sehr darauf, das Huhn augenblicklich nach dem Eintauchen ins kochende Wasser wieder herauszunehmen. Nur die Füße halte man etwas länger hinein, um die dicke Haut abstreifen zu können. Alles Geflügel ist besser abgelegen; dann muß man es aber trocken rupfen, so lange es noch warm ist, und an einen kühlen Ort hängen oder legen. Nachdem das Geflügel abgelegen und schön gerupft ist, flammiert man es (d. h. die kleinen Haare über Spiritus- oder Papierflamme absengen, ohne die Haut dem Feuer zu nahe zu bringen und sie dadurch zu verletzen) und nimmt die Eingeweide aus. Dazu legt man das Huhn auf die Brust, spannt die Haut am Hals an und schneidet dieselbe der Länge nach etwas auf, löst Kropf und Gurgel heraus, und sticht die Augen aus. Nun wird am Halse mit dem Zeigefinger in den Körper gefahren, um das Eingeweide etwas zu lockern, dann unten am Bürzel ein kleiner Querschnitt gemacht, das Eingeweide herausgezogen, wobei man sorgfältig darauf achten muß, daß man die Galle, die an der Leber hängt, nicht zerdrückt; man muß sie vorsichtig von letzterer ablösen und alles Grünliche davon wegschneiden. Der Magen wird bei dem Knorpel eingeschnitten und der Magensack herausgelöst. Nun wird das Geflügel nebst Leber, Magen und Herz gut gewaschen und dann dressiert. Soll das Geflügel länger abliegen, so verwendet man Leber, Magen und Herz nach Nr. 43 als Einlage für die Suppe. Tauben und Wildgeflügel darf man nie brühen.

407. Dressieren des Geflügels.

Das Huhn wird auf den Rücken gelegt, mit den beiden Zeigefingern wird zu der oberen und unteren Öffnung hineingefahren und mit dem Daumen das Brustbein eingedrückt, die Schenkel mit der rechten Hand nach dem Oberkörper zurückgeschoben, damit die Brust hervortritt, und ein hölzernes Spießchen durch den hinteren Teil der Schlegel und durch den Leib gesteckt, sowie die Füße gegen den Leib mit Bindfaden gebunden. Die Flügel biegt man rückwärts nach dem Rücken zu ein und zieht den Kopf rückwärts unter dieselben oder befestigt ihn gleichfalls mit einem Spießchen an der Brust.

Das gleiche gilt vom Indian, Kapaun, Poulard, Fasan, Feldhuhn und Haselhuhn; nach Belieben kann man den Kopf samt dem Hals abhauen und die Kopfhaut nach hinten zurückschlagen.

Bei Gans, Ente und Wildente werden die Flügel am Gelenk abgehauen.

408. Gebratener Indian (Truthahn).

Die geeignete Saison für den Indian ist vom September bis März, doch seine beste Zeit ist Dezember und Januar. Beim Einkauf sehe man darauf, daß die schuppenartige Haut an den Beinen grauweißlich oder graublau, weich und feucht ist, dann ist er jung; bei alten Tieren ist sie trocken, hornartig und rötlich. Jeder Indian hat dreierlei Fleisch, das der Brust ist sehr zart und weiß, das der Keulen braun und das am Halse sehr fett.

Nachdem der Indian einige Tage abgelegen ist, wird er gut gereinigt, flammiert, rein ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet, von innen und außen mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben, ein Stück Butter in seinen Leib gesteckt, schön dressiert und die Brust mit dünnen Speckscheiben überbunden. Dann bestreicht man weißes Schreibpapier mit Butter und überbindet damit den ganzen Indian fest. So gibt man ihn in eine Bratpfanne mit einem Stück Butter und brät ihn langsam unter öfterem Begießen. ½ Stunde vor dem Anrichten nimmt man die Papierhülle ab, übergießt den Indian gut und brät ihn dann bei raschem Feuer, damit er auf allen Seiten eine schöne Farbe bekommt. Die abgefettete und geseihte Sauce wird eigens beigegeben.

Ein junger Indian wird 1¼ Stunde, ein großer, gemästeter bis zu 3 Stunden zum Braten brauchen. Man gibt gedünstete

Äpfel, auch anderes Kompott, gemischten Salat und gedünstete oder glasierte Kastanien dazu. Die übrigen Reste vom gebratenen Indian verwendet man nach Seite 67.

409. Gebratener Kapaun.

Der Kapaun soll zum Braten nicht über ein Jahr alt sein, muß kleine stumpfe Sporen und zarte Krallen haben und ist sehr fett am besten; er gehört zu den feinsten Braten. Wenn er gut abgelegen ist, wird er rein flammiert, ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet, eingesalzen, dressiert und in der Bratpfanne 1 bis 1½ Stunden unter sehr fleißigem Begießen mit Butter schön lichtbraun gebraten. Noch saftiger wird er, wenn die ganze Brust mit Speckscheiben überbunden ist oder Brust und Schenkel gespickt werden. Am besten ist jedoch alles Geflügel am Spieße gebraten (siehe Nr. 412), weil es so keinen Saft verliert und die Haut viel röscher brät. Schön tranchiert, wird er auf einer warmen Platte, mit Petersilie garniert oder mit Brunnkresse, welche mit Essig und Salz angemacht ist, bekränzt, aufgetragen und die Sauce extra dazu gegeben.

410. Gedünsteter Kapaun.

Der gut abgelegene Kapaun wird flammiert, ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet, gut eingesalzen, mit Zitronensaft überträufelt und mit Speckscheiben überbunden, in einer Kasserolle gut zugedeckt, langsam weichgedünstet und immer etwas Fleischbrühe nachgegossen, damit er weiß bleibt oder nur eine helle Farbe bekommt. Kurz vor dem Anrichten entfettet man die Sauce und gibt einige Champignons in den Bratensaft zum Mitdünsten, oder dünstet sie eigens in etwas Butter mit feingewiegter Petersilie und Zwiebel. Ebenso dünstet man Reis nach Nr. 580, nach Geschmack auch grüne Erbsen in Butter. Auf einer Platte richtet man den tranchierten Kapaun in der Mitte erhöht an, umgibt ihn mit einem Kranz von gedünstetem Reis, den man mit den grünen Erbsen mischen kann, und serviert Frikasseesauce (Nr. 115) dazu, die man mit dem entfetteten Saft des Kapauns und des Champignons vermengt.

411. Poularde.

Die Poularden haben meistens ein noch zarteres Fleisch wie die Kapaunen und sind noch fetter. In der feinen Küche spielen sie eine ziemlich große Rolle und werden gebraten und gedünstet wie der Kapaun.

412. Gebratenes Huhn.

Am besten ist das Huhn 3 bis 4 Monate alt; es soll zum wenigsten 1 Tag vorher schon geschlachtet sein, da es dann mürber ist. Nachdem es, wie in Nr. 406 angegeben, gereinigt, flammiert, ausgenommen und gewaschen ist, wird es von innen und außen gesalzen, ein Stückchen Butter mit etwas Petersilie in seinen Leib gesteckt und nach Nr. 407 dressiert. Nun kommt es mit einem Stück Butter in eine eiserne Bratpfanne ohne Stiel und wird unter fleißigem Begießen mit Butter bei gehöriger Hitze 3/4 bis 1 Stunde im Bratrohr gebraten. Vorzüglich wird es auch auf einem Porzellanteller, den man auf eine Kasserolle mit kochendem Wasser stellt. Es wird nur etwas länger im Rohr unter fleißigem Begießen mit Butter gebraten, ohne etwas aufzugießen. Doch am besten brät man es am Spieß, wenn man über einen solchen verfügt. Man steckt den Spieß hiezu unten am Rückgrat in das Huhn und fährt oben unter dem Brustbeinchen wieder heraus; der Kopf wird mit dem Hals überschlungen an denselben gesteckt und das Huhn am Kohlenfeuer bei sehr häufigem Bestreichen mit Butter in 1/2 Stunde lichtbraun gebraten. — Hühner kann man wie Tauben Nr. 420 füllen, oder besser noch diese Fülle als Laibchen formen und in der Pfanne mit dem Huhn braten.

413. Gedünstetes Huhn.

Weiß: Das wie oben hergerichtete Huhn wird, nachdem es dressiert ist, mit Speck überbunden und wie der Kapaun Nr. 410 mit etwas Fleischbrühe langsam weichgedünstet. Man garniert es mit denselben Zuspeisen wie den Kapaun.

Braun dünstet man es mit Butter in einer Kasserolle.

Auf Pickelsteiner Art: Das Huhn wird gewaschen, in 6 Teile geschnitten, gesalzen und in Butter mit feingeschnittener Zwiebel, gelber Rübe, Petersilie und Sellerie lichtgelb gedünstet. 10 Minuten, ehe das Huhn weich ist, gibt man kleinwürflig geschnittene Kartoffeln dazu und richtet es sofort mit den Wurzeln an, wenn das Huhn weich ist.

414. Eingemachtes Huhn.

Das Huhn wird, nachdem es nach Nr. 406 hergerichtet und gewaschen ist, in 4 Teile geschnitten, mit Salz bestreut und in einer Kasserolle mit Butter hellgelb und weich gedünstet. Dann nimmt man die Stücke heraus, gibt noch ein Stück frische Butter, sowie 1 Löffel Mehl dazu, gießt es mit Fleischbrühe an und läßt es unter ständigem Rühren aufkochen. Man würzt die Sauce

mit etwas Wein oder Zitronensaft und läßt die Hühnerstücke darin nochmals heiß werden; dann garniert man die Schüssel mit in Salzwasser weichgekochtem Blumenkohl oder Spargel, auch mit Champignons oder reingewaschenen Morcheln, die mit dem Huhn zugleich gedünstet werden, und kleinen Knödelchen (Nr. 56) oder Pastetchen (Nr. 542) ohne Fülle. Zu nach Nr. 190 gedünsteten grünen Erbsen staubt man das Huhn nicht, sondern garniert die Erbsen um das Huhn und seiht die kurze Hühnersauce darüber.

415. Paprika-Huhn.

In heißer Butter läßt man feingeschnittene Zwiebel gelb werden und mit etwas Paprika dünsten, dann gibt man das in Teile geschnittene, gesalzene Huhn mit gewiegter Zitronenschale dazu, dünstet es gelb und läßt es, wenn es weich ist, mit einigen Löffeln saurem Rahm aufkochen.

416. Alte Henne.

Die alte Henne gehört vorzugsweise dazu, um eine sehr kräftige Suppe zu erzielen, und darf deshalb 2, oft 3 Stunden mit dem Ochsenfleisch oder vielen Suppenwurzeln kochen. Sie wird dann in Stücke zerteilt, oftmals gleich in Reis- oder Nudelsuppe gegeben, oder man bereitet Frikasseesauce Nr. 115 und gibt die weichgekochte Henne hinein. Ein Kranz von selbstgemachten Nudeln (Nr. 578) oder von Reis (Nr. 580) mit oder ohne gedünstete grüne Erbsen dient zur Garnierung. — Die weichgekochte Henne kann auch, in Ei, dann in Semmelbrösel umgedreht, im heißen Butterschmalz gebacken werden.

417. Gebeizte Henne als Auerhahn.

Eine alte Henne, nach Nr. 406 gerichtet und gewaschen, reibt man innen und außen mit Wacholderbeeren, Tannennadeln und Salz ein und läßt sie zugedeckt 2 Tage liegen; dann kocht man 1 Teil Essig, 1 Teil Rotwein und 1 Teil Wasser mit einer Zwiebel, 1 kleinen gelben Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 Stückchen Sellerie, alles fein geschnitten, 1 Lorbeerblatt, Thymian, einigen Pfefferkörnern und etwas Zitronenschale, übergießt damit die Henne und läßt sie nochmals 2 Tage stehen. Dann spickt man die Brust und die Schenkel und läßt sie mit der Beize

dünsten, bis sie halb weich ist, gibt sie dann ins Bratrohr und begießt sie so lange mit saurem Rahm, bis sie eine schöne Farbe hat und weich ist.

418. Perlhuhn als Fasan.

Nachdem ein schönes Perlhuhn nach Nr. 406 trocken geputzt, flammiert, ausgenommen, gewaschen und getrocknet ist, wird es mit Salz und Pfeffer innen und außen eingerieben, dressiert und mit Speckscheiben gut umbunden. Man dünstet oder brät es 1½ Stunden unter fleißigem Begießen, gibt etwas Rotwein dazu und serviert es mit gedünstetem Sauerkraut (Nr. 208).

419. Gebackene Hühner und Tauben.

Junge Hühner werden, nachdem sie nach Nr. 406 geputzt und gewaschen sind, in 4 bis 6 Teile geschnitten, gesalzen und nach ½ Stunde in Mehl, dann in mit Wasser abgesprudeltem Ei und zuletzt in Semmelbröseln umgedreht und im heißen Schmalz gebacken. Man serviert dazu Mayonnaise, grünen Salat mit harten Eiern, gemischtes Kompott, gedünstete, grüne Erbsen ꝛc.

Ebenso bereitet man die Tauben und garniert sie mit Zitronenscheiben.

420. Gebratene Tauben.

Junge Tauben, welche man an dem Flaum, den sie noch unter den Flügeln haben, erkennt, werden tags vorher trocken gerupft, nach Nr. 406 ausgenommen, gewaschen, gesalzen, mit Speckscheiben überbunden oder im Rohr mit Butter wie das Huhn gebraten oder in einer Kasserolle bei fleißigem Übergießen lichtbraun gedünstet.

Mit Fülle: Nachdem die Tauben sorgfältig gereinigt, wird die Haut beim Halsstich hinein untergriffen. Dann treibt man nußgroß Butter ab, wiegt Herz, Magen und Leber mit etwas Petersilie, Zwiebel und Zitronenschale, gibt dies nebst 1 Ei, Salz und den nötigen Bröseln dazu und füllt es in die Brust, die man dann oben zubindet, ehe man die Tauben brät.

421. Eingemachte Tauben.

Schön geputzte, ausgenommene und gewaschene Tauben werden in 4 Teile geschnitten, gesalzen und gepfeffert und auf Speckscheiben in einer Kasserolle nebst feingeschnittener Zwiebel zugedeckt, langsam gedünstet und später auch Herz, Magen und Leber, mit Petersilie, sehr wenig Thymian und Zitronengelb, alles feingewiegt, mitgedämpft. Sind die Tauben gelb, so nimmt man sie heraus, stäubt 1 Kochlöffel Mehl daran und gießt es mit 1 Glas Wein und etwas Suppe auf, läßt darin die Tauben noch

vollständig weich werden und würzt sie etwas mit Zitronensaft. Beim Anrichten wird die Sauce über die Täubchen geseiht. Man kann sie mit gebackenen Brotherzchen und Zitronenscheibchen garnieren oder die Täubchen in einer Pastete anrichten und die Sauce extra dazu servieren.

422. Tauben in ihrem Blut.

Dazu wird beim Abstechen das Blut in einem irdenen oder Porzellangefäß aufgefangen und mit etwas Essig abgerührt. Nachdem sie wie Nr. 421 bereitet sind, wird das Taubenblut vor dem Anrichten langsam unter beständigem Rühren in die Sauce gegossen.

423. Tauben auf Rebhühnerart.

Dazu werden nur alte Tauben verwendet. Nachdem sie geputzt, ausgenommen und gewaschen sind, kocht man 1 Teil Essig, 1 Teil Rotwein, 1 Teil Wasser mit feingeschnittener Zwiebel, gelber Rübe, Petersilie, 1 Lorbeerblatt, 1 oder 2 Nelken, Thymian und Zitronenschale, ein paar zerdrückten Wachholderbeeren und einigen Pfefferkörnern, übergießt damit die Tauben und läßt sie 2 bis 3 Tage darin liegen. Dann salzt man sie, bindet sie in feine Speckscheiben und dünstet oder brät sie mit etwas von der Beize, bis sie schön lichtbraun und weich sind. Man kann etwas sauren Rahm zur Sauce geben und Butterteig-Pastetchen oder gedünstetes Sauerkraut dazu servieren.

424. Gebratene Gans.

Die Gänse kauft man gerupft und ausgenommen. Man sieht darauf, daß sie kurze Füße und eine zarte, weiße Haut haben, in welche ein Stecknadelknopf leicht eindringt, ebenso muß sich das Schoßbeinchen gut brechen lassen. Nachdem man Gurgel und Kropf entfernt hat, wird die Gans mit frischem Wasser einige Male gut gewaschen, dann getrocknet, mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran innen und außen gut eingerieben und in die Bratpfanne mit etwas Wasser gegeben und unter sehr fleißigem Begießen langsam von allen Seiten lichtbraun gebraten. Das reichlich ablaufende Fett schöpft man ab, ohne es braun werden zu lassen und gießt dafür etwas Fleischbrühe oder Wasser nach. Die Gans wird rösch, wenn man sie am Schluß mit Butter öfters überstreicht. Eine junge Gans wird 1 bis 1½ Stunden, eine ältere 2 bis 3 Stunden zum Weichwerden brauchen. Selbst eine alte Gans kann man mürbe braten, wenn man sie eingerichtet, wie oben, am Abend zuvor schon nach dem

Abkochen in das noch etwas warme Bratrohr stellt, beim Frühstückkochen darin läßt und Mittags noch 3 Stunden brät.

425. Gefüllte, gebratene Gans.

Mit Kartoffeln: Die Kartoffeln werden roh geschält und würflig geschnitten oder rund gedreht. Nun läßt man Butter mit feingewiegter Petersilie und Zwiebel heiß werden, gibt die Kartoffeln nebst Salz und Pfeffer dazu und läßt sie unter öfterem Schwingen fast weich werden, auch kann man nach Belieben 3 Paar Bratwürste gebraten, geschält und in Stücke geschnitten dazufügen und die Farce etwas ausgekühlt in die rohe, schon wie oben hergerichtete Gans füllen; dann näht man dieselbe zu und brät sie wie oben.

Mit Kastanien: ½ Kilo Kastanien werden geschält, in kochendem Wasser gesotten, bis sich das innere Häutchen ablösen läßt, dann in fetter Fleischsuppe mit etwas Zucker so lange gedünstet, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Halb ausgekühlt werden sie nun in die Gans gefüllt, dieselbe zugenäht und wie oben gebraten.

Gesulzte Gans siehe Nr. 521.

426. Gebratene Ente.

Die Ente wird ebenso wie vorhergehende Gans bereitet. Will man sie füllen, so werden 1½ Weißbrötchen in Milch geweicht, dann ausgedrückt, Leber, Herz und Magen mit Petersilie, Zitronenschalen und Zwiebeln feingewiegt, 35 Gramm Butter gut abgetrieben, 2 Eier und dann das Obige nebst Salz und etwas Muskatnuß dazu gemengt, nach Geschmack auch 4 bis 5 weichgesottene Kastanien beigefügt, in die Ente gefüllt und dieselbe 1¼ bis 1½ Stunden gebraten.

427. Gedünstete Ente.

Eine ältere Ente wird gut gereinigt, gewaschen, gesalzen, in eine Kasserolle mit Speck, geschnittener Zwiebel, gelber Rübe, Zitronenschale, einigen Pfefferkörnern, 2 Nelken, etwas Majoran eingerichtet, mit 1 Glas Wein übergossen und so langsam weichgedünstet. Ist sie schön lichtbraun, so wird sie angerichtet, der Saft darüber geseiht und mit gedünsteten Teltower oder anderen Rüben und rundgeschnittenen, gebraten Kartoffeln garniert.

428. Reste von gebratener Ente oder Gans.

Man zerschlägt die Beine und kocht sie nebst den Abfällen mit Suppe aus. Dann läßt man Gansfett heiß werden, röstet

1 Löffel feingeschnittener Zwiebel mit 1 Kochlöffel Mehl gelb, gießt es mit obiger Brühe an und kocht es gut aus. Das Fleisch schneidet man nudelartig, stellt es, mit etwas Wein und Zitronensaft zugedeckt, auf heißes Wasser, damit es erwärmt wird und gibt es in die heiße, geseihte Sauce, die dann sogleich angerichtet wird.

429. Gans- oder Entenjung (Gänse- oder Entenklein).

Kopf, Hals, Flügel, Füße, Leber und Magen werden als Gansjung oder -Pfeffer oder als Gänseklein bezeichnet. Dieselben werden in kleine Stücke zerhauen, ebenso Leber und Magen zerschnitten, alles gewaschen, das Blut vorher sorgfältig aufgefangen und mit etwas Essig abgerührt, das übrige gesalzen, gepfeffert mit 1 zerschnittenen Zwiebel, 1 gelben Rübe, etwas Zitronenschale und Majoran, 1 Nelke, 1 oder 2 Lorbeerblättern, mit halb Essig, halb Wasser, 1 bis 2 Tage in Beize gelegt. Ein Kalbs- oder Schweinsherz, in 6 bis 8 Teile geschnitten, ist vorteilhaft besonders dem Entenjung beizufügen. Will man das Jung bereiten, so wird alles, die Leber ausgenommen, in der Beize langsam weichgekocht. Unterdessen werden in Gansfett oder anderem guten Fett 2 Eßlöffel Mehl mit etwas Zucker dunkelbraun geröstet, dann mit dem Absud von dem Gansjung gut abgerührt und so lang wie möglich gekocht. Nun wird die Sauce geseiht, das Gänsejung und jetzt erst die Leber damit aufgekocht, vor dem Anrichten das Blut unter die Sauce gerührt und gleich in einer Schüssel nebst Knödel (Nr. 586 bis 589) oder gerösteten Kartoffeln als Beilage aufgetragen. — Als Suppe siehe Nr. 30.

430. Gansleber.

Man schneidet die Gansleber zu fingerdicken Schnitzchen, spickt sie und brät sie in einer Kasserolle mit Butter und feingeschnittenen Zwiebeln. Erst beim Umdrehen salzt man sie, gibt beim Anrichten die Leber auf eine Platte, kocht den Saft mit etwas Suppe auf und gibt ihn über die Leber. Man garniert sie mit gedünstetem Reis (Nr. 580) oder gebackenen Kartoffeln (Nr. 162).

Gedünstete Gansleber siehe Nr. 262.

Gansleber-Kroquetten siehe Nr. 263.

Gesulzte Gansleber siehe Nr. 522.

16. Wildgeflügel.

431. Wachteln.

Die Wachteln sind um die Erntezeit am fettesten und besten. Sie werden rein geputzt, flammiert, ausgenommen, mit einem Tuch getrocknet, mit Salz bestreut, ein Weinlaub auf das Brüstchen gelegt und eine dünne Speckscheibe darüber gebunden. In eine Bratpfanne gibt man etwas Butter, legt die Wachteln hinein, die man, wenn man ein Spießchen hat, quer ans Spießchen steckt und bei schneller Hitze brät. Wenn sie jung sind, werden sie in ½ Stunde fertig. Alte Wachteln brauchen 1½ bis 2 Stunden. Sind sie sehr fett, so braucht man sie nicht in Speck zu wickeln. Zum Anrichten legt man jede auf eine in Butter geröstete Weißbrotschnitte und nimmt nur den Faden ab, läßt aber die Speckhülle darüber und seiht die Sauce, nachdem sie etwas abgefettet und verdünnt ist, darüber. Man gibt dazu Reis oder Sauerkraut, in dem abgenommenen Fett gedünstet, feine Makkaroni mit Butter und Parmesan oder auch Polenta.

432. Krammetsvögel und Lerchen.

Auch die Krammetsvögel und Lerchen sind im Herbste nach der Weizenernte am besten und fettesten. Beim Einkauf sehe man darauf, daß sie frisch sind, was der Fall ist, wenn die Haut, wo die Gedärme liegen, trocken und weiß, ja nicht dunkel und feucht ist.

Nachdem sie gerupft, flammiert und ausgenommen sind, werden sie mit Salz, Pfeffer und einigen zerdrückten Wachholderbeeren eingerieben, in feine Speckscheiben gebunden und im Bratrohr mit etwas Butter bei starker Hitze ¼ bis ½ Stunde gebraten; sie müssen rösch sein, damit man die Knochen zerbeißen kann. Noch besser sind sie am Spieße gebraten. Man gibt sie auf Reis, gedünstetem Sauerkraut, grünen Erbsen oder jungem Wirsing und serviert die abgefettete Sauce eigens dazu oder garniert sie mit Zitronenscheibchen und Brunnenkresse.

433. Schnepfen.

Die Schnepfen sind Ende März und Anfang April am besten; sie werden einige Tage an einem trockenen, kalten Ort aufgehängt; dann werden sie samt dem Kopf gerupft, flammiert, ausgenommen und mit einem Tuch von innen und außen abgewischt. Nun salzt man sie, sticht die Augen aus, gibt dafür etwas von einer passierten Kartoffel hinein, steckt in die Mitte ein Pfefferkorn, stutzt die Klauen etwas, biegt sie einwärts, so daß sie unter die Flügel kommen, steckt den langen Schnabel durch den rechten Flügel und überbindet die Brust mit Speck. Dann gibt man sie mit einem Stück Butter und 1 Glas Rotwein ins Bratrohr, übergießt sie fleißig, am Schluß nach Belieben auch mit saurem Rahm, und läßt sie 1/2 bis 3/4 Stunden saftig braten. Dann wird der Faden entfernt, die Schnepfe auf die Platte gelegt, ringsum mit Schnepfenbrot (Nr. 434) und Zitronenscheibchen garniert und der Bratensaft abgefettet eigens dazu serviert.

434. Schnepfenbrot (Schnepfendreck).

Das Eingeweide der Schnepfen, mit Ausnahme des Magens, wird mit 1 Schalotte, Petersiliengrün, Zitronenschale feingewiegt, dann feingehackter Speck heiß gemacht, das Eingeweide damit gedünstet, 2 Löffel Semmelbröseln, etwas Rotwein, Salz und Pfeffer, sowie geriebene Muskatnuß dazu gegeben und damit kurz aufgekocht. Dann zieht man es vom Feuer und gibt, wenn es lauwarm ist, einen Eidotter dazu, rührt alles gut zusammen und streicht es auf in Butter gelb geröstete Weißbrotschnitten erhaben auf und stellt sie einige Minuten ins Bratrohr, damit sie heiß bleiben, bis man sie um die gebratenen Schnepfen garniert. Die Weißbrotschnitten kann man in Herzform oder dreieckig schneiden, ehe man sie in klarer Butter röstet.

435. Rebhühner.

Von Anfang September bis Mitte Oktober ist die beste Zeit für Rebhühner. Beim Einkauf gebe man acht, daß die äußere Haut der Beine eine gelb-bräunliche Farbe hat, dann sind sie jung, ist sie braun oder silbergrau, sind sie gewiß über 1 Jahr alt. Ein junges Rebhuhn wird gerupft, flammiert, ausgenommen, innen mit einem Tuch sauber ausgewischt und gesalzen. Dann bindet man eine feine Speckscheibe darüber und brät das Rebhuhn 1/2 bis 3/4 Stunden bei rascher Hitze in Butter und übergießt es fleißig. Beim Anrichten löst man nur den Faden herunter, läßt aber den gebratenen Speck über dem

Rebhuhn. Der Bratensaft wird mit etwas Suppe oder auch mit wenig Rahm aufgekocht und diese Sauce nebst Salat und Kompott dazu gegeben. Ein altes Rebhuhn legt man vorher ein paar Tage in die Beize, wozu man Wein, feingeschnittene Wurzeln, Lorbeeren, Nelken und einige Pfefferkörner nimmt.

436. Gedämpftes Rebhuhn.

Wie obiges gerichtet, dämpft man es zugedeckt, mit Speck überbunden, in heißer Butter, dann etwas Fleischbrühe oder Rotwein, mit feingeschnittenen Wurzeln, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, einigen Pfefferkörnern, und nimmt gegen Schluß den Speck ab, damit es Farbe bekommt. Beim Anrichten seiht man den Saft darüber und garniert es mit Kastanien oder Linsenpüree oder mit gedünstetem Sauerkraut (Nr. 208).

437. Rebhühnerbrust mit Madeirasauce.

Von 2 Rebhühnern, welche gut gereinigt und gewaschen sind, löst man die Brüste aus und spickt sie mit ganz fein geschnittenen Trüffeln. In einer flachen Kasserolle läßt man 30 Gramm Butter heiß werden, salzt und pfeffert die gespickten Brüste und brät sie auf jeder Seite 10 Minuten. Die Abfälle der Rebhühner stößt man, dünstet sie mit 20 Gramm Butter oder kleingeschnittenem Speck, etwas Suppenwurzeln, 2 Schalotten oder feingeschnittener Zwiebel hellbraun, stäubt sie mit 1 bis 1½ Eßlöffel Mehl, gießt sie mit Fleischbrühe, 1 Glas Madeira und etwas Zitronensaft an, läßt sie gut aufkochen, seiht sie und kocht darin die gebratenen Brüste noch ¼ Stunde. Man garniert die Platte mit ausgestochenem Butterteig oder dreieckig geschnittenen, in Schmalz gebackenen Weißbrotschnitten.

438. Schneehühner,

die ein zartes, wohlschmeckendes Fleisch mit einem etwas bitteren Beigeschmack haben, werden ganz wie die Rebhühner bereitet; am besten sind sie gebraten.

439. Fasanen.

Ein sicheres Zeichen, daß der Fasan jung ist, geben uns die Sporen, sie sind dann kurz und abgerundet; sind sie aber spitzig und scharf, so ist er sicher vorjährig. Ein Fasan muß mehrere Tage samt seinen Federn zum Abliegen aufgehängt werden. Dann wird er gerupft, rein ausgenommen, flammiert, ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dressiert und mit feinem Speck auf der Brust gespickt oder mit dünnen Speckscheiben überbunden.

Dann gibt man ihn in den Bratofen und läßt ihn 3/4 bis 1 Stunde unter fleißigem Begießen mit Butter braten. Ehe man den Fasan rupft, schneidet man den Kopf und die Flügel am ersten Gelenk ab. Beim Anrichten wird nun der Kopf an ein Hölzchen gebunden, ein weißes, ausgefranstes Papier mit der Schere gelockt, als Manschette daran befestigt und an den Hals des Fasans gesteckt, ebenso die Flügel mit den Federn, wie die schönsten Schwanzfedern an die betreffenden Stellen eingefügt, der Fasan dann mit Brunnenkresse auf beiden Seiten belegt oder auch mit verschnittenen Zitronenscheibchen garniert. Salat von Brunnenkresse, Sellerie 2c., auch Pfirsichkompott ist gut dazu. Als Wein wird vorzusweise Burgunder dazu getrunken.

440. Fasan mit Sauerkraut.

Der Fasan wird wie oben gerichtet, mit Speck überbunden und gut zugedeckt, gedünstet. Wenn man will, kann man ihn auch 1/4 Stunde vor dem Fertigwerden in braun gedünstetem Sauerkraut (Nr. 208) vollends weich werden lassen. Man richtet dann das Sauerkraut rings auf die Platte, wie ein Nest, und gibt den Fasan, wie Nr. 439 beschrieben, in die Mitte oder garniert das Sauerkraut mit dem zerschnittenen Fasan.

441. Fasanenbrust mit Trüffeln.

Von dem Fasan wird die Brust ausgelöst, die Haut abgezogen, dann fein gespickt und in Butter gebraten. Nun schneidet man Trüffeln in feine Blättchen, gibt sie dazu und gießt später etwas Madeira daran. Man serviert die Brust mit dem Saft übergossen oder mit Salmi, zu dem man den übrigen Fasan in Wurzelwerk und Rotwein vorher dünstet, und dann nach Nr. 442 bereitet. Man kann auch von den Schenkeln Farce bereiten, davon kleine Knödelchen machen, ein gespicktes Kalsbries, Champignons und Hahnenkämme dünsten, nebst etwas Madeira zum Salmi geben, die Ragoutschüssel damit garnieren und die Brust darüber legen.

442. Salmi von Fasan.

Wenn man Reste von einem gebratenen Fasan hat, so werden diese schön zerschnitten in eine Kasserolle getan. Das Fleisch vom Gerippe stößt man fein, nebst ein paar in Butter gerösteten Weißbrotschnitten und dem gebratenen Brustspeck, dünstet es in dem Bratenfett, stäubt es, kocht vorher die gestoßenen Beine mit etwas Suppe und 1 Glas Rotwein aus, seiht die Brühe durch, gießt damit das Gestäubte auf, gibt noch Zitronen-

schalen, einige Pfefferkörner und etwas Madeira dazu, läßt es zu einer dicklichen Sauce einkochen, passiert es über die eingelegten Fasanenstücke und läßt sie zusammen langsam heiß werden, aber nicht mehr kochen. Die Fasanenstücke werden nun erhaben in einer Ragoutschale angerichtet, die Sauce darüber gegossen und mit gebackenen Weißbrot-Croutons außen garniert oder in eine Pastete gegeben. Wildgeflügelsuppe siehe Nr. 36.

443. Haselhühner.

Sie liefern für die Küche einen vorzüglichen Braten und haben sehr viel Fleisch im Verhältnis zu ihrer Größe; dasselbe ist so weiß und dicht, wie man es sonst nur bei kleinem Wildgeflügel findet. Sind die Federn an den Beinen noch kurz und struppig, so ist das Haselhuhn sicher noch jung, sind die Beine aber stark mit Federn belegt, die Zehen scharf und unbiegsam, so ist es gewiß älter als 1 Jahr. Bereitet werden sie ebenso wie die Rebhühner (Nr. 435).

444. Wildente.

Am besten ist dieselbe im Herbste nach der Ernte und unter vielen Arten die Kriechente allen anderen vorzuziehen. Alle Wildenten dürfen aber, wie jeder Wasservogel, nicht lange liegen, weil ihr Fleisch viel rascher in Fäulnis übergeht. Sie werden nach sorgfältigem Rupfen flammiert, rein ausgenommen, rasch ausgewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, ein Stückchen Zitronenscheibe in den Leib gesteckt und, mit heißer Butter übergossen, schön braun gebraten. Statt der Suppe kann man auch ein Gläschen Wein nachgießen oder die Sauce mit Zitronensaft oder auch ein paar Löffeln saurem Rahm aufkochen. Zarte Kriechenten umbindet man mit Speck; sie sind in ½ Stunde gebraten.

445. Gedünstete Wildente.

Große Enten reibt man mit Salz und Pfeffer ein, spickt sie und gibt sie in eine Kasserolle mit 1 Stück Butter, 1 feingeschnittenen Zwiebel und gelben Rübe, 1 Stückchen Lorbeer, 1 Gewürznelke, einigen Pfefferkörnern und nach Belieben auch ein paar zerdrückten Wachholderbeeren, übergießt sie später mit 1 Glas Rotwein und etwas Suppe und dünstet sie gut zugedeckt, weich und kurz ein, bis sie auf beiden Seiten gelb sind. Dann nimmt man sie heraus, gibt in das zurückgebliebene Fett 2 Kochlöffel Mehl und 1 oder 2 Eßlöffel Bröseln von altgebackenem schwarzem Brot, läßt dies gelb rösten, gießt 2 Schöpflöffel Suppe

und 1 Schöpflöffel Beize oder 1 Glas Wein dazu, rührt es fein ab und läßt es aufkochen. Nun gibt man die Ente wieder hinein und dünstet sie vollends weich, was im ganzen je nach dem Alter der Ente 1 bis 2 Stunden erfordert. Nachdem dieselbe beim Anrichten schön zerschnitten ist, wird die Sauce abgefettet und durch ein feines Sieb über die Ente gegossen. Auch kann man beim Anrichten 1 Eßlöffel Kapern und ½ Kaffeelöffel feingewiegte Zitronenschale unter die Sauce mengen. Wenn die Ente älter zu sein scheint, kann man sie 2 bis 3 Tage in die Beize legen.

446. Wildgans.

Nur so lange sie ganz jung und noch nicht ausgewachsen ist, kann sie als Braten verwendet werden. Man übergießt sie hiezu mit heißer Butter oder überbindet sie mit Speckscheiben und gibt in die Bratpfanne nebst der Suppe Thymian und Lorbeerblatt. Sie wird dann ebenso wie die Wildente gebraten und nachdem man die Speckscheibe abgenommen hat, mit saurem Rahm übergossen. Außerdem ist sie nur genießbar, wenn man sie wie den Auerhahn mehrere Tage in die Beize legt und dann 3 Stunden dünstet wie vorhergehende Wildente oder eine alte Gans Nr. 424.

447. Wildtauben

bereitet man wie Rebhühner (Nr. 435), wenn sie jung sind. Ältere beizt man ein paar Tage und dünstet sie dann wie Wildente (Nr. 444).

448. Auerhahn.

Nur wenn das Tier ganz jung oder höchstens 3 Monate alt ist, gibt es einen guten Braten. Es läßt sich das Alter an der Kürze und flaumartigen Beschaffenheit seiner Federn erkennen, doch schmeckt das Fleisch immer streng. Der Auerhahn muß vor allem durch Abliegen mürbe gemacht werden, besonders wenn er älter ist, daher hängt man ihn 8 bis 14 Tage an einem kühlen Ort auf. Dann schneidet man den Kopf samt den schönen Federn ab, legt ihn beiseite bis zum Anrichten, rupft den Auerhahn, flammiert ihn oder zieht ihm die Haut mit den Federn ab, nimmt ihn aus, wäscht ihn ab und gibt die Beize darüber. Man nimmt dazu feingeschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilien, Thymian, Lorbeerblätter, Zitronenschalen, etwas Koriander und einige Gewürznelken, einige zerdrückte Wachholderbeeren, etwas Salbei und Rosmarin, kocht dies ½ Stunde mit 1 Flasche ordinären Rotweins oder Essig mit Wasser gemischt ab und gibt

es kochend darüber. Man läßt ihn so einige Tage zugedeckt marinieren und dreht ihn öfters um. Dann spickt man Brust und Schenkel mit federkieldicken Streifen Speck, überbindet sie noch mit Speckscheiben, gibt den Auerhahn samt seiner Marinade in ein gutschließendes Geschirr und läßt ihn 3 Stunden lang unter fleißigem Begießen im Bratrohr weichdünsten, hebt aber zuletzt den Deckel weg und übergießt ihn zum Braten mit saurem Rahm. Ehe der Auerhahn fertig ist, gibt man die Wurzeln von der Beize mit etwas Speck in eine Kasserolle, bis sie gelb werden und alle Feuchtigkeit verdampft ist, stäubt so viel Mehl daran, als das Fett befeuchtet, läßt es bei fleißigem Aufrühren braun werden, worauf man es mit der siedenden Beize und etwas Suppe aufkocht. Dann gibt man etwas Zitronensaft und die noch übrige Sauce des Auerhahns dazu und übergießt damit den hübsch angerichteten Braten. Den ungerupften Kopf steckt man mit einer Papiermanschette versehen mittelst eines hölzernen Spießchens an seine frühere Stelle. Einen ganz jungen Auerhahn oder eine Auerhenne braucht man vorher nicht zu beizen, sondern läßt sie 4 bis 5 Tage hängen und bratet sie in Speck gewickelt mit Wurzeln und Butter 1½ Stunden.

449. Birkhahn.

Ist er von der Größe eines gewöhnlichen Huhnes, so gehört er zu dem feinsten und zartesten Federwild. Das Fleisch ist saftig und wohlschmeckend, doch da dasselbe gerade während der heißesten Monate am besten ist, so muß man sehr vorsichtig beim Einkaufen sein, damit man keinen verdorbenen bekommt und vor allem darauf sehen, daß die Haut, wo die Gedärme liegen, trocken und nicht übelriechend ist. Ist die Haut weich, naß oder sogar grünlich, so ißt ihn nur mehr ein besonderer Liebhaber gern. Ob er jung ist, erkennt man leicht an den Federn. Unter 1 Jahr hat er braungesprenkelte, wenn er älter ist, glänzend schwarze Federn am Halse und die übrigen mit weißen Federn vermengt, ebenso sind dann die Beine bis auf die Zehen stark befiedert, auch hat er einen dicken, hochroten Kamm und ebensolche Backen. Gebraten und zugerichtet wird der junge Birkhahn wie der Fasan (Nr. 439), die alten Birkhühner ganz auf die Weise wie der Auerhahn (Nr. 448).

Reste von Wildgeflügel siehe Nr. 36, 523, 545 und 564.

17. Wildbret.

Vom Hasen.

Ein noch nicht ausgewachsener Hase gehört zu den Delikatessen, nützlicher für die Haushaltung aber ist er im Spätherbst und Winter, wenn er völlig ausgewachsen ist. Ob er jung ist, erkennt man, wenn sich die Löffel (Ohren) leicht einreißen lassen und die vorstehenden Nagezähne nur schwach gelblich, kurz und scharf schneidig sind. Je älter der Hase, um so gelber und länger werden die Zähne. Auch sehe man darauf, daß man einen gut fleischigen, nicht zu sehr verschossenen Hasen bekomme. Alles Fleisch, von welcher Gattung es sein möge, soll nicht frisch zubereitet werden, sondern stets einige Tage an einem kühlen, luftigen Ort aufgehängt werden.

450. Abziehen des Hasen.

Ist der Hase noch im Balg, so läßt man ihn einige Tage hängen; zum Abziehen befestigt man die beiden Hinterfüße an 2 Nägeln, schneidet den Balg an den beiden Schenkeln innen bis zu den Kniegelenken auf, löst ihn von den Schenkeln und dem Schweife und stülpt ihn dann über den ganzen Hasen, wobei auch die Vorderläufe herausgestülpt werden und am Handgelenke mit ein bißchen Balg abgeschnitten werden. Hierauf zieht man den Balg über den Kopf, schneidet ihn mit den Lippen des Hasen ab, und zieht ihn mit der Fellseite nach innen zum Trocknen über ein Brett. Man wischt nun mit einem feuchten Tuche die Haare rein weg, legt den Hasen auf ein Hackbrett, schneidet den Bauch auf und nimmt die Eingeweide aus. Dann hackt man den Schlußknochen zwischen den Keulen durch, um das Ende des Darmes zu entfernen und wäscht den Knochen rein. Nun schneidet man Schultern, Hals und Brüstchen vom Rücken weg und hackt die Rippen längs des Rippenfleisches ab. Leber, Herz und Lunge kann man mit den vorderen Stücken zum sogenannten Hasenjung einrichten, der Rücken mit den Hinterfüßen aber wird zum Braten verwendet. Die Leber kann auch zu Leberknödelchen in der Suppe oder wie Gansleber eigens bereitet werden.

451. Gebratener Hase.

Der Hasenrücken mit den Hinterfüßen wird mit einem Tuch abgerieben oder leicht gewaschen, die Haut mit einem scharfen Messer gut abgelöst, dann gesalzen und mit Speck in dichten Reihen schön gespickt. Dann läßt man Butter in der Bratpfanne heiß werden, schöpft davon über das Fleisch, und brät ihn im Rohr unter fleißigem Begießen ¾ Stunden. Man kann auch etwas Zitronensaft auf den Braten geben oder wenn er Farbe bekommt, ihn statt mit Butter mit saurem Rahm übergießen. Man tranchiert ihn nach Nr. 469, überträufelt das Ganze mit etwas Sauce und serviert die übrige eigens dazu. — Will man den Rücken und die Hinterfüße gesondert braten, dann schlägt man, um es länger aufbewahren zu können, das übrige Stück in ein mit Essig befeuchtetes Tuch und stellt es an einen kühlen Ort. — Verwendung der Reste und Knochen siehe Nr. 36 u. 564.

452. Gebeizter Hase.

Ältere Hasen werden mehrere Tage in ein mit Essig befeuchtetes Tuch geschlagen, welches man öfters erneuert, dann wie Nr. 451 gerichtet, gespickt und mit folgender Beize übergossen: 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie, alles feingeschnitten, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 1 Zitronenschale, etwas Thymian werden mit 1 Teil Essig, 1 Teil Wasser und nach Geschmack 1 Teil Wein vermischt, ½ Stunde gekocht und lauwarm in ein irdenes Geschirr über den Hasen gegossen. In dieser Beize stellt man ihn an einen kühlen Ort und dreht ihn öfters um. Will man ihn braten, so nimmt man ihn aus der Marinade, salzt ihn, läßt in der Bratpfanne Butter heiß werden, übergießt ihn damit, gießt etwas Fleischbrühe und Beize hinzu und brät den Hasen weich unter fleißigem Begießen mit Butter und zuletzt mit saurem Rahm.

453. Hasenjung (Hasenpfeffer).

Das wie in Nr. 450 angegebene Hasenjung wird in kleinere Stücke mit dem Beile zerteilt, aus dem Kopfe die Augen ausgenommen, derselbe gespalten und das Jung sogleich mit der Beize wie in Nr. 452 übergossen und einen oder mehrere Tage in derselben liegen gelassen. Dann gibt man Salz und Pfeffer dazu und dünstet dasselbe, bis es fast weich ist. 250 Gramm Bauchlappen von Schweinefleisch ist gut zum Mitdünsten. Nun wird ein dunkles Einbrenn von Schmalz, 1 großen Stück Butter

oder anderem guten Fett mit 2 Eßlöffeln Mehl und 1 Stück Zucker gemacht, dieses mit dem Hasenabsud abgerührt und der Hase dann damit aufgekocht. Kurz vor dem Anrichten gießt man ½ Tasse Hasen-, Tauben- oder Schweinsblut daran und läßt es nicht mehr kochen, sondern richtet es gleich an; Herz und besonders Leber müssen früher aus der Sauce herausgelegt werden, da sie sonst zu hart werden. Man gibt Knödel, geröstete Kartoffeln oder Kartoffelnudeln dazu.

454. **Hasenpastete** siehe Widbretpastete Nr. 538.

Vom Reh.

Das Reh liefert uns den feinsten und besten Braten vom Wildbret. Die Schußzeit dauert vom 1. Juni bis 2. Februar, am besten ist es aber vom September bis Februar; beim Einkauf sehe man darauf, daß das Fleisch hellrot und zart sei und eine gewisse Festigkeit habe. Für 3 Personen teilt man den Rücken oder Schlegel in 2 bis 3 Stücke; Überreste des Bratens liefern eine vorzügliche kalte Platte oder eine Pastete, siehe Nr. 564.

455. **Gebratener Rehrücken (Ziemer).**

Der Rehziemer wird mit einem Tuche abgerieben und in ein mit Essig befeuchtetes Tuch geschlagen, welches man öfters erneuert; er kann so mehr als 1 Woche aufbewahrt werden. Jedenfalls ist es gut, wenn das Fleisch wenigstens 2 bis 3 Tage abliegt, doch braucht man es für so kurze Zeit nicht in ein Essigtuch zu schlagen. Ist die Haut fein abgelöst, so wird der Rücken mit Salz, Pfeffer, 3 zerdrückten Wachholderbeeren und 1 Nelke eingerieben und gleichmäßig gespickt. Sodann gibt man in die Bratpfanne ein großes Stück Butter, läßt es heiß werden, übergießt den Ziemer sogleich damit und läßt ihn unter fleißigem Begießen im Rohre weichbraten. In die Sauce gibt man öfters Suppe oder heißes Wasser nach; das Fleisch selbst jedoch beträufelt man mit Zitronensaft und übergießt es, wenn es halb fertig ist, öfters mit saurem Rahm. In 1 bis 1½ Stunden wird der Braten fertig sein. Beim Anrichten löst man das Fleisch knapp von dem Gerippe, schneidet es in schiefe Scheiben, die man wieder zusammenschiebt, auf das Gerippe gibt und mit etwas Sauce übergießt, deren Rest man eigens dazu serviert. Man kann das

Fleisch mit feingeschnittener Zitronenschale überstreuen und gibt dazu gedünstete Kastanien, Makkaroninudeln, kleine Pastetchen, gebackene Kartoffeln, auch Kompotte, Essigfrüchte oder Salat. Das Gerippe kann zu Suppe Nr. 36 verwendet werden.

456. Gebratener Rehschlegel.

Derselbe wird ganz wie der Rehrücken Nr. 455 bereitet, nur muß er 2 bis 3 Stunden braten. Von einem gut abgelegenen Schlegel lassen sich auch Rehschnitzchen abschneiden, die man ganz wie Nr. 297 bereitet.

457. Gebeizter Rehbraten.

Rehrücken und Schlegel, auch die Schulter wird, nachdem sie einige Tage abgelegen sind, wie der gebeizte Hase Nr. 452 gespickt, mariniert und gebraten.

458. Gedämpfte Rehschulter.

Die Rehschulter wird rein gewaschen, das Bein vom zweiten Gelenk an ausgelöst, dann geklopft, mit Salz, Pfeffer und feingewiegter Zwiebel, Petersiliengrün und Zitronenschale, sowie etwas Speck auf der inneren Seite bestreut, zusammengerollt und mit Bindfaden umwickelt. Dann wird sie außen gespickt, gesalzen und in Butter nebst etwas feingeschnittenen Wurzeln, Lorbeer, Pfefferkörnern und Nelken gedämpft und mit etwas Essig und Fleischbrühe angegossen, bis sie weich und braun gedünstet ist. Zum Schlusse stäubt man die Sauce etwas oder gibt 1 Löffel Brotbröseln dazu und gießt sie mit Suppe oder 1 Glas Rotwein auf; auch kann man 2 Eßlöffel sauren Rahm der Sauce beifügen. Beim Anrichten wird der Bindfaden herausgezogen, das Fleisch in runde Scheiben geschnitten und der Saft rein entfettet darüber geseiht.

459. Rehragout.

Brust, Hals, Bug oder Schulter werden in kleinere Stücke geteilt und in einem irdenen Topf mit der Beize, wie der Hase Nr. 452 übergossen und ebenso wie das Hasenjung Nr. 453 bereitet. Der Sauce gibt man gerne 1 Glas Wein bei.

460. Rehleber.

Die Leber wird rein gewaschen, die Haut abgezogen und die Leber in dünne Scheiben geschnitten. Dann läßt man in einer Pfanne frische Butter heiß werden, röstet die Leber nebst feingeschnittener Zwiebel darin, streut erst vor dem Umdrehen Salz und Pfeffer und dann etwas Mehl darüber und kocht sie, wenn sie Farbe hat, mit etwas Essig oder Wein schnell auf.

Vom Hirsch.

Hirschfleisch ist in der Regel ein etwas strengerer Braten, der erst durch längeres Beizen mürber gemacht wird (wird auch Rotwild oder Edelwild genannt). Nur das Fleisch der jungen Tiere, die in den ersten 6 Monaten Wildkälber und bis zum 2. oder 3. Jahre Schmaltiere heißen, ist ganz vorzüglich, zart, saftig und leicht verdaulich. Am besten ist es vom Juni bis September. — Rücken oder Schlegel teilt man für den kleineren Bedarf zum Braten oder Dünsten in Stücke.

461. Hirschkalbrücken gebraten.

Man läßt den Rücken eines Hirschkalbes oder Spießers einige Tage gut abliegen, löst dann die Haut fein ab, salzt und spickt ihn schön oder belegt ihn und überbindet ihn mit Speckscheiben und brät ihn 2 Stunden bei mäßiger Hitze. Man beträufelt ihn öfters mit Zitronensaft und Butter und gibt ½ Stunde vor dem Fertigwerden einige Löffel sauren Rahm darüber.

462. Hirsch- oder Gemsrücken mariniert.

Ein gut abgelegener Rücken wird gewaschen in ein irdenes Geschirr gelegt, dann 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, alles feingeschnitten, 2 Lorbeerblätter, einige Gewürznelken, Zitronenschalen, einige zerdrückte Wachholderbeeren und Pfefferkörner in Essig mit Wasser nach Geschmack verdünnt oder auch mit 1 Teil roten Weines vermischt ½ Stunde abgekocht und diese Beize lauwarm über das Fleisch gegossen und mehrere Tage mariniert. Alsdann wird der Rücken gehäutet, schön gespickt und gesalzen, nebst der Marinade im Bratofen langsam weichgebraten und mit Butter öfters überstrichen. Man kann ¼ Stunde vor dem Anrichten 1 Eßlöffel Mehl in die Sauce rühren oder den Braten mit saurem Rahm übergießen.

463. Gedämpfter Hirsch- oder Gemsschlegel

wird geklopft, dann wie vorhergehender Rücken (Nr. 462) eingerichtet und mehrere Tage mariniert. Nachdem er gehäutet ist, wird er mit fingerlangen Streifen Speck, welche mittels eines Messers immer in zweifingerbreiten Zwischenräumen in das Fleisch eingesteckt werden und vorher in Salz und Pfeffer umgedreht wurden, gespickt, dann gut gesalzen in ein passendes Geschirr gelegt, ein Teil der Marinade und etwas Suppe dazu

gegossen, gut zugedeckt und weichgedünstet, bis er eine schöne Farbe hat. Dann nimmt man das Fleisch heraus, röstet in dem zurückgebliebenen Saft 2 oder 3 Kochlöffel Mehl, rührt es mit Fleischbrühe und je nach Bedarf mit noch etwas Marinade oder 1 Glas Rotwein, sowie etwas gestoßenem Zucker ab, läßt es gut aufkochen und gibt den Schlegel wieder hinein. Beim Anrichten schneidet man das Fleisch in schöne Scheiben, die man auf der Schüssel wieder zusammenschiebt, gibt die Sauce durch ein Sieb darüber und garniert den Braten mit gebratenen Kartoffeln oder Pastetchen.

464. Hirschziemer mit Kruste.

Man dünstet den Hirschziemer wie den Schlegel Nr. 463 weich, dann legt man ihn zerschnitten und wieder zusammengeschoben auf eine Schüssel und gibt etwas von der Brühe dazu. Die Kruste wird ganz wie bei Wildschwein Nr. 467 bereitet.

465. Braun eingemachtes Hirschwild.

Teile der Brust, Schulter ꝛc. werden gewaschen, in schöne Stücke zerhauen und wie Nr. 452 in einem irdenen Geschirre mehrere Tage mariniert, dann gesalzen und in einem Teil der Marinade weichgedünstet. Währenddem röstet man 2 Eßlöffel Mehl in heißer Butter oder Suppenfett mit 1 Eßlöffel gestoßenem Zucker dunkelbraun, gießt es mit dem Saft des Hirschwildes und etwas Suppe auf und läßt es ½ Stunde kochen. Dann gibt man die Fleischstücke schön zugeschnitten in ein anderes Geschirr, seiht die Sauce darüber, läßt sie damit noch ¼ Stunde kochen, entfettet sie, und gibt noch etwas Zitronensaft dazu. Schinken-, Kartoffel- oder Weißbrotknödel können dazu serviert werden.

Wildschwein.

Beim Einkauf sehe man, daß man nur Fleisch von einem Frischling bekommt, dessen Schwarte zart und die Knochen fein sind. Am besten ist Wildschweinfleisch im November und Dezember. In Sulze läßt es sich sehr lange Zeit aufbewahren.

466. Gebratenes Schwarzwildbret.

Ein Stück von einer Wildschweinskeule oder vom Rücken wird 1 Stunde eingewässert, dann von der gebrannten Haut alles Unreine mit dem Messer abgeschabt, die gröbsten Knochen ausgelöst oder abgehackt und das Fleisch in eine irdene Brat-

pfanne gelegt. Nun wird es gesalzen, mit feingeschnittenen Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, einigen Pfefferkörnern, Nelken, und zerdrückten Wachholderbeeren überstreut und mit Weinessig, besser noch mit Rot- oder Weißwein, begossen und zugedeckt, 2 bis 3 Tage unter öfterem Umdrehen mariniert. Dann nimmt man es heraus, schneidet die Schwarte kreuzweise ein, damit sie besser zum Tranchieren ist, legt das Fleisch in eine Bratpfanne, übergießt es mit heißer Butter, gibt die Marinade zum Fleisch und brät es 2 bis 3 Stunden unter fleißigem Begießen und Nachgießen von etwas Suppe weich. Die gebrannte Haut kann man auch ablösen; wenn das Schwarzwild halb ausgebraten ist, wendet man es nicht mehr um und läßt es schön gelb braten. Beim Anrichten entfettet man die Sauce und seiht sie über das Fleisch; man kann dazu eine Hagebutten-, Orangen- oder Kapernsauce nebst gebratenen Kartoffeln geben.

467. Wildschwein mit Kruste.

Ein Stück der Keule oder des Rückens wird, wie in Nr. 466, gereinigt, mariniert, weichgebraten oder kurz eingedünstet, dann schneidet man es in schöne Schnitten, legt diese auf eine Schüssel, schiebt die Schnitten wieder ganz zusammen und gibt genügend von der Brühe dazu. Dann bestreicht man oben das Fleisch mit Ei, mischt unter Bröseln von Roggenbrot etwas Zucker, gestoßene Nelken und Pfeffer, streut dies auf das Ei, beträufelt es mit Butter, stellt die Schüssel ins Bratrohr, bis die Bröseln steif sind, und wiederholt dies, bis es eine kleine, fingerdicke Kruste bildet, die leicht gefärbt und etwas hart geworden ist. Man gibt Hagebutten-, Orangen- oder eine andere beliebige süße Sauce dazu.

468. Wildschwein in brauner Sauce.

Rippen, Brust oder Bug werden reingewaschen und ebenso behandelt und mariniert wie der Braten Nr. 466, und in der Beize weichgedünstet. Unterdessen röstet man in Butter oder Bratenfett 2 Eßlöffel Mehl nebst ½ Löffel gestoßenen Zucker dunkelbraun, füllt es mit der obigen Beize auf und läßt es gut zusammen kochen. Das weichgedünstete Fleisch schneidet man dann in Stücke, seiht die Sauce darüber, gibt noch Zitronensaft und 1 Glas Wein dazu und läßt es zusammen aufkochen. Man kann es mit Pastetchen oder gebackenen Weißbrotschnitten garnieren.

Gesulztes Schwarzwild siehe Nr. 532.

18. Transchieren.

Allgemeine Regel beim Transchieren von Braten und Rindfleisch ist, die Fleischfasern immer quer zu durchschneiden. Die abgeschnittenen Stücke dürfen weder zerrissen noch zerfetzt sein, sondern müssen ein gutes Aussehen haben, rein transchiert und weder zu groß noch zu klein sein. Man braucht dazu einen starken hölzernen Transchierteller, ein scharfes dünnes Messer für Braten, ein scharfes starkes Messer für Geflügel und eine starke zweizinkige Gabel.

Huhn. Als Erstes schneidet man den Kopf mit dem Halse ab, trennt dann beide Schenkel an den Gelenken ab und teilt sie, wenn man will, noch einmal in zwei Teile, wenn das Huhn besonders groß ist; dann schneidet man die Flügel herunter, läßt aber ein kleines Stück von dem Brustfleisch daran, löst die übrige Brust in 2 Teilen knapp von dem Brustbein ab und teilt das übrige Gerippe zuerst querüber und dann der Länge nach in 2 Teile.

Kapaun. Hals, Schenkel und Flügel werden wie beim Huhn transchiert, nur schneidet man das Brustbeinchen beim Halse schräg ab, teilt die Brust in schöne Schnitten, löst die Sporen rechts und links vorne vom Brustknochen, schneidet diesen von den Rippen weg und teilt das übrige Gerippe der Länge nach ebenfalls in 2 bis 3 Stücke.

Der Indian wird ganz wie der Kapaun transchiert, nur schneidet man das Brustfleisch in schrägen, feinen Schnitten ab, die man beim Anrichten schön auf die Platte obenauf schichtet. Ist es ein starker Indian, so zerlegt man das Gerippe auf dem Hackstock der Länge nach in kleinere Stücke.

Die Gans wird gleich dem Indian transchiert.

Tauben, Rebhühner und ganz junge Hühner werden der Länge nach über die Brust hin zerteilt, dann jeder Teil nochmals in der Mitte quer durchschnitten, so daß man 4 Teile erhält.

Krammetsvögel, Drosseln und Lerchen werden ganz zu Tisch gegeben, anderes Wildgeflügel fast ausschließlich wie ein junges Huhn transchiert.

Hase. Für den einfachen Tisch teilt man den Hasenrücken meist querüber in zweifingerbreite Stücke, am besten mit dem Wiegmesser, zum Servieren aber löst man das Fleisch vorsichtig vom Rückgrat und schneidet es in längliche Stücke schräg durch, schiebt diese wieder zusammen und gibt sie auf das Gerippe. Die Schenkel löst man ab, zerteilt sie in kleinere Stücke und schiebt sie wieder in ihre frühere Lage, wenn der Hase ganz auf die Tafel gebracht werden soll.

Rehrücken. Man löst das Fleisch sorgfältig vom Rückgrat ab und schneidet es schräg in längliche Stücke, die man sogleich wieder zusammenschiebt und auf das Gerippe legt, um ihn wie ganz zu servieren.

Rehschlegel. Das Fleisch wird in 3 Stücken vom Beine gelöst, dann jedes gegen die Fasern in gleich schöne Stücke geschnitten. Will man das Fleisch nicht vom Beine lösen, so schneidet man es schief in schöne, dünne, handgroße Stücke.

Spanferkel. Man steckt die Gabel unmittelbar hinter dem Kopf in den Hals, haut zuerst den Kopf ab, den man spaltet, und dann das sogenannte Kränzchen, ein zweifingerbreites Stück vom Halse. Nun schneidet man den rechten Schenkel, den man wieder in 2 Stücke teilt, dann den Vorderfuß ab, ebenso den linken Schenkel und Vorderfuß, haut den Rücken in 4 bis 5 Teile, legt das Fleisch auf eine gut gewärmte Platte, den Kopf obenauf und garniert es mit Zitronenscheibchen und Brunnenkresse.

Kalbs- und Hammelsschlegel wird wie der Rehschlegel transchiert.

Nierenbraten. Das Rückgrat muß schon roh beim Einkauf vom Metzger durchgehackt werden. Man schneidet dann zuerst die Niere heraus und teilt sie in schöne Scheiben, dann löst man das lappige Fleisch ab und schneidet es in kleinere Stücke, die Rippen transchiert man nach ihrer Einteilung. Von den größten Rippen kann man das Fleisch zu zwei Koteletten teilen. Zum Servieren legt man zu jeder Schnitte Braten ein Stück Niere.

Gefüllte Kalbsbrust. Die Brust wird auf dem Transchierbrett umgekehrt und, wo die Rippen an die Knorpeln anstoßen, was leicht zu sehen ist, der Länge nach in 2 Teile geteilt. Nun müssen die Knorpeln zuerst stückweise geschnitten werden, dann schneidet man die Rippen Stück für Stück nach ihrer natürlichen Einteilung mit der gehörigen Fülle ab. Man

muß das Messer nur leicht ansetzen, damit die Fülle nicht herauskommt.

Lendenbraten, Rindsbraten schneidet man quer durch die Fasern in halbfingerdicke Scheiben, ordnet ihn dann in seiner früheren Form oder im Kranz auf eine Platte und begießt ihn mit seinem eigenen Saft.

Rindfleisch. Man schneidet dasselbe in halbfingerdicke Scheiben quer durch die Fasern, schiebt es wieder zusammen, ordnet es, daß das Fett gegen oben zu stehen kommt, bestreut das Fleisch mit Salz und gießt 1 Löffel heiße Fleischbrühe darüber.

Alles Fleisch oder Geflügel begießt man mit 2 oder 3 Löffeln seines eigenen Saftes.

469. Garnierung.

Jede Platte mit Fleisch, Geflügel oder Fisch soll zum mindesten mit Petersiliengrün verziert werden. Man kann denselben weißen geriebenen Meerrettich, Monatrettiche, Bratkartoffelchen, Zitronenscheibchen oder auch Blümchen von geschabten roten, gelben oder weißen Rüben, die man mit der Messerspitze unter das Petersiliengrün gibt, beifügen. Die Beinchen der Kotelette umgibt man mit einer kleinen Manschette aus ausgefranstem Papier. In den Schnabel des Geflügels oder den Rachen des Fisches kann man ein kleines Zweiglein Efeu oder dergleichen geben und bei Fischen dem Kranz von Petersiliengrün kleine gekochte Krebse oder einige lebende Blumen, wie z. B. Tag- und Nachtschatten, beifügen.

Gedämpftes Fleisch wird meist mit einem Kranz gemischter junger Gemüse, Blumenkohlröschen, Spargelspitzen, grünen Erbsen, jungen Karotten, kleinen Kartoffeln oder Mixed Pickles verziert.

Ragoutschüsseln garniert man mit verschiedenen feinen Knödelchen, Pastetchen, sowie dreieckigen, herz- oder sternförmig ausgestochenen und in Butter goldbraun gebackenen Weißbrotschnittchen.

Gebackenes Fleisch, Fisch 2c. verziert man mit Zitronenscheiben und Petersilie, die man frisch nimmt oder völlig trocken in dem kochenden Schmalz bäckt, wozu man es am besten in ein selbstgemachtes Drahtkörbchen legt, das man hinein halten kann.

Bei Sulzen und kalten Platten ist stets die Verzierung gleich bei den Rezepten angegeben.

19. Fische.

Bei Flußfischen ist vor allem darauf zu sehen, daß sie frisch sind; man kauft die meisten daher lebend, besonders Forellen, Karpfen, Hechte 2c., d. h. solche Fische, die in unseren Gewässern vorkommen. Im Winter wird jetzt großer Handel mit auswärtigen Fischen betrieben, die Preise werden dadurch auch billiger, doch sehe man bei toten Fischen stets darauf, daß Augen und Schuppen klar und glänzend, die Kiemen lebhaft rot sind; der ganze Fisch muß steif sein, und einen frischen Fischgeruch haben. Sind die Kiemen bleich, so ist der Fisch nicht zu gebrauchen.

420. Tötung und Zubereitung der Fische.

Man tötet die Fische, wenn man mit dem Messerrücken stark auf das Genick schlägt, und mit einem scharfen Messer der Länge nach einen Fingerbreit in die Spitze des Schwanzes schneidet.

Fische, die man schön blau sieden will, müssen bis zur Bereitung lebend im Wasser bleiben. Es eignen sich dazu Lachse, Saiblinge, Forellen, Hechte, Huchen, Rutten, Aale, Blaufelchen, Grundeln 2c., überhaupt Fische, die nicht geschuppt werden müssen. Man tötet sie daher erst durch einen Schlag auf den Kopf mit dem Messerrücken, wenn der Essig schon kocht, hält sie nur bei den Halsflossen, und legt sie auf ein stark naßgemachtes Brettchen zum Ausnehmen, damit der Schleim nicht abgewischt werde, schneidet sie längs des Bauches auf, nimmt an den Gräten aufwärts fahrend, Gedärme, Herz und Blut aus, wäscht sie, steckt bei den kleinen den Schwanz in den Rachen, befestigt ihn mit einem spitzen Hölzchen und übergießt sie mit 1/4 Liter kochenden Essig, was sie sogleich blau färbt, gibt dann vorsichtig am Rand den abgekochten Fischsud dazu, zu welchem man um soviel weniger Essig nimmt, als man zum Übergießen der Fische schon genommen. Will man nicht die schöne blaue Farbe erzielen, so legt man sie einfach in den kochenden Fischsud.

Die meisten Fische werden geschuppt. Vor allem wird der Leib aufgeschnitten, die Eingeweide ausgenommen, von der Leber die Galle vorsichtig entfernt und der Fisch gut gewaschen. Eine

Hauptsache ist, daß jeder Fisch gut gesalzen wird. Ob der Fisch fertig gekocht ist, sieht man, wenn die Augen scharf und spitzig hervortreten und wenn die Flossen sich leicht herausziehen lassen, bei zerschnittenen, wenn sich das Fleisch von der Gräte löst. Wenn man die Fische im Sude liegen läßt, kann man sie ein paar Tage aufbewahren. Beim Backen sehe man darauf, daß das Schmalz heiß ist, da der Fisch sonst nicht rösch wird, daß aber die Pfanne mit Schmalz nicht auf zu starkem Feuer steht, damit der Fisch nicht innen roh und außen verbrannt ist. Es ist gut, jeden fertig gebackenen Fisch mit der Gabel etwas über die Kohlenglut zu halten, damit er rösch bleibt, auch stelle man ihn nie in das Rohr, um ihn warm zu erhalten, da er sonst weich wird, sondern richte ihn, nach dem Entfetten auf Löschpapier, rasch an.

471. Fischsud.

Nr. I. Man nimmt 1 Teil Essig und 2 Teile Wasser, soviel, daß es über den Fisch geht, 1 gelbe Rübe, Petersilie, 1 oder 2 Zwiebeln, Zitronenschale, etwas Sellerie, 2 oder 3 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 1 Kaffeelöffel Pfefferkörner und ziemlich viel Salz und kocht alles zusammen 1/4 Stunde. Für feine Fische kocht man

Nr. II. Hiezu nimmt man 2 Teile guten Wein, 1 Teil Wasser und 1 Teil Essig, 1 oder 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, Petersilie und Zitronenschale, 2 oder 3 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 1 Kaffeelöffel Pfefferkörner und ziemlich viel Salz und kocht es 1/4 Stunde.

472. Rheinsalm oder -Lachs.

Man bekommt denselben in Stücken nach dem Gewicht zu kaufen. Nur gleich im Anfang des Winters ist er weniger schmackhaft, sonst bleibt er das ganze Jahr hindurch gleich gut. Man läßt sich denselben gleich in fingerbreite Scheiben schneiden und rechnet 1/2 Kilo für 3 bis 4 Personen.

473. Blau abgesottener Salm, Lachs.

Man kocht Fischsud Nr. 471, gibt den Salm rein geputzt und gewaschen in den kochenden Sud, zieht denselben, sobald er einmal aufgekocht hat, an die Seite des Feuers und läßt ihn gut zugedeckt ziehen. Nach 1/4 Stunde wird er fertig sein. Man serviert dazu holländische Sauce (Nr. 114), zerlassene Butter oder Essig und Öl, und garniert die Platte mit Petersiliengrün und rund geschälten, in Salzwasser gekochten Kartoffeln oder nach Garnierung Seite 133.

Kalt: Wie oben gekocht, gibt man ihn kalt in Mayonnaise (Nr. 252). Im Sud liegend kann man ihn ein paar Tage aufbewahren.

474. Blau abgesottene Forellen.

Nachdem die lebenden Forellen nach Nr. 470 getötet, ausgenommen, gewaschen und mit Essig überbrüht wurden, kocht man Fischsud Nr. 471, läßt den Essig, weil schon überbrüht damit, weg, übergießt damit vorsichtig die Forellen und läßt sie kochend heiß ¼ Stunde langsam ausziehen, aber ja nicht kochen, da sie sonst aufspringen. Man garniert sie mit Petersilie und Blumen (siehe Seite 133) und gibt zerlassene Butter, holländische Sauce (Nr. 114) oder Essig und Öl dazu.

475. Forellen in Mayonnaise.

Wenn die Forellen wie oben blau abgesotten sind, stellt man sie in ihrem Sude kalt bis zum Gebrauch und serviert sie mit Mayonnaise (Nr. 252) oder über kalter Eiersauce mit Senf (Nr. 119), mit gehacktem Aspik außenherum garniert.

476. Gebackene Forellen.

Kleine Forellen werden reingeschuppt, ausgenommen, gewaschen, auf beiden Seiten eingeschnitten, größere in zweifingerbreite Stücke geschnitten, eingesalzen und so ½ Stunde zugedeckt stehen gelassen. Dann werden sie in Mehl umgekehrt, in mit etwas Wasser abgeschlagene Eier getaucht, mit Bröseln bestreut und aus heißem Butterschmalz lichtbraun gebacken, auf Löschpapier gelegt, und warm angerichtet mit Zitronenstückchen und gebackener Petersilie garniert und Mayonnaise, Eiersauce oder grüner Salat dazu serviert. Beim Backen beachte man genau die Bemerkung darüber bei Nr. 470.

477. Lachsforellen und Saiblinge

werden stets blau abgesotten und ganz wie die Forellen Nr. 474 und 475 behandelt und garniert. Rundgeschälte, in Salzwasser gekochte und in Butter und gewiegter Petersilie geschwungene Kartoffeln können in einem Kranze dazu gegeben werden.

478. Huchen.

Der Huchen hat Ähnlichkeit mit dem Lachse und nimmt nach diesem und den verschiedenen Forellenarten den ersten Platz unter den Fischen ein. Sein Fleisch ist sehr weiß, schmackhaft und gut. Er wird meist wie Forelle Nr. 474 blau abgesotten

und mit zerlassener Butter oder holländischer Sauce Nr. 114 serviert; doch kann man auch Champignonsauce oder Trüffelsauce Nr. 109 und 110 dazu geben.

479. Gebratener Huchen.

Der Huchen wird reingeschuppt, der Bauch aufgeschnitten, rein ausgenommen, gewaschen und gut eingesalzen. So läßt man ihn 1 bis 2 Stunden liegen. Man gibt ihn dann in eine gut mit Butter bestrichene Bratpfanne, beträufelt ihn mit Zitronensaft, übergießt ihn fleißig mit heißer Butter und gibt beim Anrichten englische Butter Nr. 230 darauf. Nach Belieben kann man ihn statt mit Butter mit saurem Rahm übergießen. Auch kann man ihn spicken und braten wie Hecht Nr. 490.

480. Huchen in Sauce.

Der Huchen wird reingeschuppt, ausgenommen, gewaschen und gut eingesalzen 1 bis 2 Stunden liegen gelassen. Unterdessen läßt man 1 großes Stück Butter oder Suppenfett heiß werden, röstet feingeschnittene Suppenwurzeln, sowie 1 Zwiebel darin lichtgelb, stäubt 2 Eßlöffel Mehl dazu und röstet es noch etwas mit den Wurzeln. Dann gießt man es mit der nötigen Fleisch- oder Wurzelbrühe auf, gibt 3 Löffel Essig und 1 Löffel Wein, sowie 1 Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner dazu und läßt alles zusammen ½ Stunde aufkochen. Hat die Sauce gehörig durchgekocht, so seiht man sie über den Huchen und brät denselben langsam im Bratrohre lichtbraun. Ist er fertig, so richtet man ihn auf eine längliche Platte an und gießt die Sauce darüber, nachdem man 1 Stück Sardellenbutter gut damit verrührte.

481. Karpfen.

Es gibt verschiedene Arten Karpfen: Spiegelkarpfen, Teich- oder Mooskarpfen, Lederkarpfen ꝛc. Die Teichkarpfen von 2 bis 3 Kilo sind sehr gut und die Spiegelkarpfen, die nur wenige Schuppen haben und sonst mit einer Schleimhaut bedeckt sind, gelten für die besten und fettesten. Man sehe besonders darauf, daß ein Teichkarpfen nicht nach Moos schmeckt, wobei man sich freilich auf den Fischer verlassen muß, der genau weiß, aus welchem Teich der Fisch kommt. Man kaufe ihn nur lebend, doch da man ihn in jeder größeren Stadt auch in Stücke geteilt bekommt, so nehme man für den kleineren Bedarf statt 1 kleinen Karpfen lieber 1 schönes Stück von einem großen, da die kleineren Fische viel mehr Gräten und weniger kerniges Fleisch haben.

482. Abgesottener Karpfen.

Der Karpfen wird geschuppt, aufgeschnitten, ausgenommen und gut ausgewaschen, dann in Stücke zerschnitten oder auch ganz in den kochenden Fischsud (Nr. 471, I) gegeben, nach dem Aufkochen an die Seite des Feuers geschoben und zugedeckt ½ Stunde ziehen gelassen. Man gibt Essig und Öl oder holländische Sauce dazu und garniert ihn mit Zitronenstückchen, oder man bestreut ihn dicht mit geriebenem Meerrettich, Kopf und Schwanz ausgenommen, garniert ihn mit grüner Petersilie und gibt etwas Fischabsud extra dazu.

483. Gebackener Karpfen.

Der Karpfen wird, nachdem er geschuppt, ausgenommen und gut ausgewaschen ist, in zweifingerdicke Stücke geschnitten, diese mit Salz und etwas Pfeffer bestreut und übereinandergelegt 1 Stunde stehen gelassen. Nun werden die Stücke ganz wie die Forellen Nr. 476 gebacken. Will man die Eier zum Backen weglassen, so muß man eine Mischung von Mehl und Semmelbröseln zum Umkehren wie bei Grundeln Nr. 502 machen, doch ist die erstgenannte Art besser. Man serviert dazu Mayonnaise und Salat.

484. Karpfen in schwarzer Sauce.

Man nimmt ein Stück Butterschmalz oder Butter, läßt es heiß werden und röstet 2 große Eßlöffel Mehl mit ½ Eßlöffel gestoßenen Zucker dunkelbraun, rührt es mit Fastenbrühe oder Wasser zu einer dicklichen Sauce, in welche man Zitronenschale, Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, alles feingeschnitten, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, einige Pfefferkörner, nebst 1 Stück geriebenen, braunen Lebkuchen gibt und mit 1 Gläschen Essig und nach Belieben ebensoviel Wein 1 Stunde gut kochen läßt. Unterdessen wird der Karpfen geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen, in schöne Stücke geschnitten und mit Salz bestreut liegen gelassen. ½ Stunde vor dem Anrichten gibt man ihn in die geseihte Sauce und läßt ihn damit langsam kochen. Besser noch wird die Sauce, wenn man nach dem Abschlagen den Karpfen am Bauch gegen den Schwanz hin aufsticht, das Blut in einer Tasse, worin etwas Essig ist, auffängt und es dann vor dem Anrichten in die Sauce rührt.

Oder: Man kocht die geschnittenen Stücke Karpfen ½ Stunde wie in Nr. 482, hebt sie heraus, gießt mit dem Sud eine dunkle Einbrenne von Schmalz, Mehl und Zucker (wie oben beschrieben) auf, gibt geriebenen Lebkuchen, Zitronenschale und

1 Gläschen Wein dazu, läßt es gut kochen und seiht die Sauce über den angerichteten Karpfen. Man gibt gewöhnlich Weißbrot- oder Kartoffelknödel (Nr. 587 und 589) dazu.

485. Gebratener Karpfen.

Der Karpfen wird wie der vorhergehende in Stücke zerschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann bestreicht man eine Bratpfanne mit Butter, legt auf 2 Lorbeerblätter die Karpfenstücke, beträufelt sie mit Zitronensaft und mit saurem Rahm, bestreut sie mit Semmelbröseln und brät sie schön lichtbraun.

486. Barben.

Sie gehören zum Geschlecht der Karpfen und werden daher auch in allen Arten wie jene zubereitet.

487. Schleien.

Das Fleisch der Schleie ist mehr trocken als hart und hat meistens einen moderigen Geruch.

Sie werden wie die Karpfen gebacken.

488. Gedünstete Schleien.

Die Schleie wird reingeschuppt, ausgenommen, gut ausgewaschen, in Stücke geteilt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann läßt man in einer Kasserolle Butter zerschleichen, aber nicht heiß werden, gibt 2 Eßlöffel gewiegte Petersilie, Zwiebeln und Zitronenschale, sowie den Fisch dazu und läßt ihn auf beiden Seiten lichtgelb werden. Nun stäubt man etwas Mehl darüber, gießt es mit 1 Glas Wein, Suppe oder Wasser an, würzt es mit etwas Zitronensaft und läßt den Fisch langsam dünsten.

489. Blau abgesottener Hecht.

Der Hecht hat ein kerniges, weniger weichliches Fleisch, daher muß er auch etwas länger kochen als die andern Fische. Ein solcher von 3/4 bis 1 Kilo Schwere wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und der Schwanz in den Rachen gesteckt. Sodann kocht man Fischsud (Nr. 471, I), legt den Fisch hinein, läßt ihn einmal aufkochen, zieht ihn an die Seite des Feuers und läßt ihn gut 1/2 Stunde ausziehen. Man hebt ihn dann behutsam auf eine runde Schüssel, garniert diese ringsum mit runden, kleinen, in Salzwasser gekochten Kartoffeln und übergießt Fisch wie Kartoffeln mit in heißer Butter aufgekochter, feingewiegter

Petersilie oder serviert holländische Sauce (Nr. 114) oder Essig und Öl dazu.

490 Gebratener Hecht.

Nachdem der Hecht geschuppt, ausgenommen, gewaschen und gut gesalzen ist, läßt man ihn 1 Stunde liegen. Dann macht man an ihm 3 oder 4 Einschnitte, stellt ihn auf den Bauch der Länge nach oder mit dem Schwanz in dem Rachen in eine butterbestrichene Bratpfanne, reibt ihn etwas mit feingewiegter Zwiebel und Zitronenschale ein, bestreut ihn mit Semmelbröseln, beträufelt ihn mit zerlassener Butter, gießt 1 Tasse sauren Rahm darunter und übergießt ihn von Zeit zu Zeit mit saurem Rahm, aber ohne die Kruste zu verletzen und läßt ihn in nicht zu heißem Bratrohr schön gelb backen. Ist der Fisch fertig, so legt man ihn auf die gewärmte Platte, stäubt nach Belieben die Sauce etwas mit Mehl, läßt sie mit Fleisch- oder Wurzelbrühe schnell aufkochen und gibt sie geseiht über den Fisch.

Mit Sardellen: Der Hecht wird ganz wie der vorhergehende, nur ohne Semmelbröseln bereitet, dafür Sardellen nebst Zwiebeln, Petersilie und Zitronenschalen gewiegt, die Einschnitte damit gefüllt und ebenso gewiegte Sardellen nebst Zitronensaft oder einigen Tropfen Essig in die Sauce gegeben.

Gespickt: Zum Spicken des Hechtes häutet man den Rücken ab, indem man ein naßgemachtes, scharfes, dünnes Messer beim Schwanz ansetzt und damit unter leichtem Druck mehrfach gegen den Kopf fährt, wodurch die schuppige Haut in Bändern abgeschnitten wird. Man spickt ihn alsdann schön mit Speck zur ersten Art des Bratens, zur zweiten mit Speck und Sardellen fein länglich geschnitten zu gleichen Teilen.

491. Gedünsteter Hecht.

Nachdem der Hecht geschuppt, ausgenommen, gut gewaschen und gesalzen ist, gibt man in eine Kasserolle ein großes Stück Butter, 2 oder 3 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, Zwiebeln und Zitronenschalen und den Hecht mit dem Schwanz in dem Rachen oder in einem Fischwännchen auch der Länge nach und dünstet ihn zugedeckt langsam, unter fleißigem Begießen. Die Butter darf nie zu heiß werden, damit die Kräuter nicht braun werden, man gibt daher öfters ein Stück frischer Butter nach und ist der Fisch fertig, was ungefähr 3/4 Stunden dauern kann, so richtet man ihn auf einer gut gewärmten Platte an und gießt die Butter samt den Kräutern darüber.

492. Gebackener Hecht

wird ganz wie der gebackene Karpfen (Nr. 483) bereitet.

493. Gebackener Barsch.

Das Fleisch vom Barsch (Bärschling) ist saftig und kernig. Nachdem man mit einem guten Messer die Flossen abgeschnitten hat, schuppt man ihn entweder mit dem Reibeisen, da die Schuppen fest anliegen, oder legt ihn in laues Salzwasser, wodurch die Schuppen leichter abgehen, nimmt ihn aus, wäscht ihn gut, salzt ihn und bereitet ihn ganz wie die gebackenen Forellen (Nr. 476); doch können sie auch in Stücke geschnitten und ganz wie der Karpfen gebacken werden.

494. Abgeschmälzter Barsch.

Wenn der Barsch wie vorhergehend hergerichtet ist, wird er ganz oder in Stücke zerschnitten in Fischsud Nr. 471, I langsam weichgekocht. Nun werden 2 Löffel feingewiegte Petersilie, Zwiebel und Zitronenschalen in Butter weichgedämpft und mit etwas Salz und Pfeffer über den angerichteten Fisch und den in Salzwasser gekochten, rings um die Schüssel garnierten Kartoffeln gegossen.

495. Sander (Zander), Hechtbärschling,

auch Schill genannt, liefert ein saftiges, mildes Fleisch, das weiß, feinfädig und schmackhafter als das der Hechte ist. Er wird ebenso wie der Hecht Nr. 489 blaugesotten oder mit Salz, Wasser und etwas Milch kalt zum Feuer gestellt und, wenn er zu kochen anfängt, vom Feuer gezogen und zugedeckt ziehen gelassen. Auf einer Platte angerichtet, gibt man holländische Sauce, heiße Butter mit gewiegter Petersilie oder geriebenen Meerrettich eigens dazu. Kalt ist er gut mit Mayonnaise übergossen.

496. Gebratener Aal.

Das Fleisch der Aale ist von feinem, gutem Geschmack, dabei aber sehr fett und schwer zu verdauen. Man tötet den Aal, indem man ihn mit einem Tuch beim Kopf nimmt und mehrmals gegen die Tischkante schlägt. Dann wird die Haut rings um den Kopf etwas abgelöst, ein Bindfaden so fest als möglich unter dem Kopf befestigt, der Aal an einem Nagel aufgehängt, die Haut übergebogen, mit einem Tuch gefaßt und über den ganzen Fisch herabgestreift. Er wird dann aufgeschnitten, ausgenommen, aus-

gewaschen und in fingerlange Stücke geschnitten (die stachligen Flossen kann man mit der Schere abschneiden). Die Stücke werden mit Salz und Pfeffer bestreut, zugedeckt 1 Stunde stehen gelassen, dann mit Salbeiblättern umwickelt und in gut warmer Butter langsam im Tiegel gebraten und, mit Zitronenstückchen garniert, recht heiß zu Tisch gegeben.

497. Blau abgesottener Aal.

Der Aal wird wie vorhergehend gerichtet und in Stücke geschnitten, oder auch ganz mit der Haut im Fischsud (Nr. 471, I oder II) 1/4 Stunde langsam gekocht, dann mit einer holländischen Sauce (Nr. 114) heiß zu Tisch gegeben. Gesulzter Aal siehe Nr. 533.

498. Rutten, Aalraupen

werden ebenso wie der Aal zubereitet.

499. Gebratene Renken.

Das Fleisch der Renken ist sehr zart und wohlschmeckend. Nachdem sie gereinigt, ausgenommen und gewaschen sind, werden sie gesalzen und so 1 Stunde stehen gelassen. Dann läßt man Butter in der Pfanne heiß werden, gibt die Renken hinein, bäckt sie auf beiden Seiten schön gelb und richtet sie, mit Zitronensaft beträufelt, zu grünem Salat an, oder übergießt sie mit Sauerampfer, den man zuerst in Butter abdämpfte.

500. Gebackene Renken.

werden zubereitet wie die Forellen Nr. 476.

501. Gangfische und Aeschen

haben Ähnlichkeit mit den Renken und werden ebenso gebraten und gebacken.

502. Gebackene Grundeln.

Die Grundeln werden, nachdem sie gewaschen und abgetrocknet sind, in ein Tuch gelegt, in das man 1 Handvoll Mehl, ebensoviel Semmelbröseln und 1 Eßlöffel voll Salz gut durcheinander gemengt hat, und darin so lange gerüttelt, bis sie ganz in Brot und Mehl eingehüllt sind. Sie werden dann aus dem heißen Butterschmalz rösch gebacken, auf Löschpapier gelegt, nochmals mit feingestoßenem Salz bestäubt und heiß angerichtet.

503. Blaugesottene Blaufelchen.

Die Blaufelchen werden, wie in Nr. 470 beschrieben, getötet und im Fischsud Nr. 471, I blau abgesotten, nach Nr. 474, dürfen aber nicht zum Kochen kommen. Man serviert heiße Butter mit gewiegter Petersilie, Salz und Pfeffer und mit etwas Zitronensaft gewürzt dazu.

504. Gebratene Blaufelchen.

Sie werden wie die Renken Nr. 499 gebraten; nach Belieben kann man ihnen auch 1 Salbeiblatt in den Bauch legen und sie mit Zitronenscheibchen garnieren.

505. Brachsen

werden ebenso mit 1 Salbeiblatt im Bauch in Butter auf der Pfanne gebraten oder wie der Karpfen bereitet.

506. Frische Heringe,

die man nur in den Wintermonaten frisch, d. h. ungesalzen bekommt, werden ebenso wie die Renken Nr. 499 gebraten.

507. Schellfisch, Dorsch und Kabeljau.

Sie sind einander ähnlich, nur hat der erstere einen kleineren Kopf und ein weißeres Aussehen. Sie werden gut gewaschen und besonders die im Innern sich befindliche schwarze Haut entfernt, ebenso die Kiemen aus dem Kopfe. Sie werden in Stücke geschnitten, sehr stark gesalzen und 2 Stunden im Salz liegen gelassen, dann kocht man sie im ungesalzenen Wasser einmal auf, und läßt sie an der Seite 10 Minuten ziehen.

Man serviert dazu: Zerlassene Butter mit geriebenem rohem Meerrettich, zerlassene Butter mit Senf und feingeschnittenen gerösteten Zwiebeln oder Buttersauce ohne Fischsud aufgekocht.

Will man sie in Butterschmalz nach Nr. 476 backen, so beträufelt man sie nach dem Salzen mit Zitronensaft. Man serviert dazu Salat oder dickgerührte Eiersauce Nr. 119.

508. Stockfisch

heißt im frischen Zustande Kabeljau, gesalzen Laberdan, getrocknet Stock- oder Klippfisch. An manchen Orten bekommt man ihn nicht erweicht, in diesem Falle legt man ihn spätestens Montag morgens ein, wenn man Freitags Stockfisch kochen will. Der Langfisch ist dem Rundfisch vorzuziehen, und soll von weißlicher Farbe, jedoch, vors Tageslicht gehalten, rötlich sein. Vor dem Einlegen bedeckt man ihn ½ Stunde mit kaltem Wasser,

dann klopft man ihn mit einem hölzernen Hammer immer stärker, so lange, bis man ihn leicht biegen kann, doch darf man ihn nicht zerfetzen; dann legt man ihn in leichte, nicht zu kalte Lauge. Am nächsten Tag nimmt man ihn heraus, schneidet ihn auf einem Brett der Länge nach durch, zieht von jeder Hälfte die Haut ab, nimmt den gröbsten Grat und die Blase hinweg und legt ihn 24 Stunden wieder in eine nicht zu kalte, schärfere Lauge und aus dieser ebensolang in eine frische, lauwarme Lauge. Ist er auf diese Art geweicht, grätet man ihn mit einem guten Messer noch besser aus und legt ihn 24 Stunden in weiches, frisches Wasser, das man öfters erneuert.

509. Abgeschmälzter Stockfisch.

Den geweichten Stockfisch schneidet man in Stücke, setzt ihn mit kaltem Wasser ans Feuer, läßt es so heiß werden, daß es am Rande Perlen aufwirft und läßt den Fisch so lange damit stehen, bis man die Gräten ausziehen kann. Dann gibt man ihn mit einem Schaumlöffel auf die Platte. Nachdem man in Butter kleingeschnittene Zwiebeln lichtgelb geröstet hat, wird von dem angerichteten Stockfisch das Wasser, welches sich auf der Platte angesammelt hat, abgegossen, etwas Pfeffer und Salz darauf gestreut und die Butter mit Zwiebeln darüber gegossen. Man kann auch Sauerkraut oder Senf dazu geben.

Oder: Man teilt 1 Kilo Stockfisch, wenn er wie oben fertig gekocht ist, in kleinere Stücke, schält warmgesottene Kartoffeln, schneidet ½ Hering oder 70 Gramm Sardellen, gewaschen und ausgegrätet, in feine Würfel und wiegt 2 hartgesottene Eier grob oder zerschneidet sie in feine Scheiben. Nun bestreicht man eine Auflaufform aus Porzellan dick mit Butter, gibt eine Lage Stockfisch, eine Lage in Scheiben geschnittene Kartoffeln, dann Hering, Eier, Salz, Pfeffer, feingewiegte Petersilie, 1 Eßlöffel Semmelbröseln, dann wieder Stockfisch ꝛc. hinein, bis alles aufgebraucht ist, schüttet eine Tasse sauren Rahm darüber, belegt das Ganze schön mit Kartoffelscheiben, begießt es mit zerlassener Butter, bäckt es ½ Stunde im Rohr und gibt es heiß zu Tisch.

510. Laberdan.

Der Laberdan wird, nachdem er gut ausgewässert ist, in schöne Stücke geschnitten, ohne Salz in eine Kasserolle gebracht, mit kaltem Wasser übergossen und am Feuer zugedeckt 1½ Stunden langsam erhitzt, aber nicht gesotten. Ist er fertig, wird er mit dem Schaumlöffel herausgehoben, angerichtet und mit in

Butter gelbgerösteten Zwiebeln übergossen. Man serviert Kartoffeln in Salzwasser gesotten und Buttersauce oder Senf dazu.

511. Gekochte Schollen (unechte Seezungen).

Man schuppt die Schollen, nimmt sie auf der weißen Seite aus, schneidet Kopf und Flossen ab, wäscht sie dann sehr sauber, schneidet sie in Stücke und legt sie etwa 2 Stunden in kaltes, gesalzenes Wasser mit Essig vermischt. Hierauf kocht man frisches Wasser mit etwas Salz, Pfeffer, Piment, Nelken, Zwiebel, Lorbeerblättern, gelben Rüben, Sellerie, Petersilie, würzt es mit etwas Essig, gibt die Stücke hinein und läßt sie etwa 10 Minuten kochen. Nun zieht man den Topf vom Feuer ab, läßt aber die Fischstücke bis zum Servieren in dem Wasser liegen. Man serviert dazu geschmolzene Butter oder legt Petersilienbutter (Nr. 232) auf den Fisch. Sie können auch wie Seezungen gebraten und gebacken werden.

512. Seezungen.

Diese werden auf der weißen Seite geschuppt, auf der grauen wird die Haut vom Schwanz aufwärts abgezogen, rein gewaschen, dann Kopf, Schwanz und Flossen abgeschnitten, das übrige in dreifingerdicke Schnitten zerteilt und in Salz und Zitronensaft 1 Stunde mariniert. Während dieser Zeit treibt man 50 Gramm Sardellen- oder Krebsbutter fein ab, schlägt ein Ei dazu, gibt Salz daran und so viel Bröseln, daß es eine sehr weiche Farce gibt. In einer Bratpfanne zerläßt man 1 großes Stück Butter, gibt die Seezungenschnitten, die man auf beiden Seiten mit der Farce bestreicht, hinein, streut feingeschnittene Trüffeln, wenn man solche hat, darüber, übergießt das Ganze mit saurem Rahm und brät es 20 Minuten bei ziemlich raschem Feuer.

Gebacken werden sie nach Nr. 476, nachdem sie, wie oben, mariniert wurden.

Die Seezungen können auch wie Nr. 511 bereitet werden, nur wird ihnen vorher die Haut abgezogen.

513. Steinbutt.

Nachdem der Steinbutt ausgenommen und gesäubert ist, reibt man ihn von innen und außen mit Salz ab und wässert ihn 2 Stunden in Salzwasser, um den Schleim zu beseitigen. Dann wäscht man ihn öfters in frischem Wasser, trocknet ihn in- und auswendig mit einem Tuch und macht einen Querschnitt über den dicksten Teil des Rückens, damit die Haut der weißen Seite beim Kochen nicht platze. Dann kocht man Fischsud (Nr. 471, I oder II), gießt ihn über den Steinbutt und zieht den Fischkessel

nach dem ersten Aufkochen an eine weniger heiße Stelle zurück, damit der Fisch nach 15 bis 20 Minuten durch Ziehen weich wird, aber nicht mehr kocht. Man serviert ihn mit Petersilie und Zitronenscheiben garniert, nebst holländischer Sauce. Steinbutt kann auch wie Seezunge Nr. 512 bereitet werden, nur teilt man ihn nicht, wie jene, in Stücke, sondern brät ihn meist ganz mit einigen Einschnitten im Rücken unter fleißigem Übergießen mit der Sauce.

Gekochte Krebse siehe Nr. 246.

514. Gebackene Froschschenkel.

Die Froschschenkel werden gewaschen, die Zehen abgestutzt, die Füßchen nach innen gebogen, gesalzen, gepfeffert, mit etwas gewiegter Petersilie bestreut und so zugedeckt eine Weile stehen gelassen. Nun dreht man sie in Mehl, dann in Ei und Semmelbröseln, die mit etwas geriebener Muskatnuß gewürzt sind, um und bäckt sie aus dem heißen Schmalz. Man gibt grünen oder Krautsalat dazu.

515. Eingemachte Froschschenkel.

Wenn die Froschschenkel wie die vorhergehenden hergerichtet sind, werden sie in frischer Butter mit Petersilie, Schalotten, Zitronenschalen und etwas geriebener Muskatnuß gedünstet, dann mit Mehl gestäubt und mit etwas Suppe aufgekocht, oder in Buttersauce (Nr. 113) gegeben und mit Ei frikassiert. Man kann auch Champignons, Blumenkohl und Krebsschweifchen dazugeben.

Schnecken siehe Nr. 251.

516. Fischsalat.

Man löst das Fleisch von übriggebliebenen guten Fischen von den Gräten und der Haut, zerteilt es in hübsche Stückchen, mischt Salz, Pfeffer, Öl und Essig dazu und läßt es zugedeckt an einem kühlen Orte stehen. Nun wäscht man Kopfsalat, schneidet ihn breit nudelartig oder teilt ihn in nicht zu große Stücke und läßt ihn an einem luftigen Ort trocknen. Unterdessen rührt man Eiersauce Nr. 119 mit Senf, ordnet dann eine Schichte Kopfsalat auf eine Schüssel, belegt denselben mit Fischstücken, feuchtet diese mit einem Teile der Sauce an, wiederholt eine kleinere Lage Kopfsalat, dann Fischstücke, gibt die Sauce darüber und garniert es mit hartgekochten Eiern, Sardellenstreifchen, kleinen roten Rüben oder Paradiesäpfelscheibchen.

20. Saure Sulzen.

517. Fleischsulze (Aspik).

6 zerhauene Kalbsfüße werden mit Abfällen von rohem Kalb- und Rindfleisch, einigen Kalbsknochen, 2 großen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln samt Schale, kleingeschnittener gelber Rübe, Petersilie, 1 Stück Sellerie, 2 Lorbeerblättern, 4 Nelken, Zitronenschale, 10 Pfefferkörnern, 1 Sträußchen Estragon, 1 Handvoll Salz, 4 Liter Wasser, 1/4 Liter Essig, 1/4 Liter Weißwein, 3/4 Kilo Rindfleisch oder statt dessen einem Stück Liebigs Fleischextrakt, (welches zugleich auch eine schöne gelbe Farbe gibt), in einem gut glasierten Topf 4 bis 5 Stunden ohne Zudecken unter Abschöpfen des Fettes langsam gekocht. Ist die Brühe nicht pikant genug, so gibt man Essig, Wein oder Salz nach und läßt es noch 1/2 Stunde kochen. Dann zieht man den Topf zurück, läßt ihn eine Weile ruhig stehen, seiht die Brühe durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel und läßt sie über Nacht an einem kühlen Ort stehen. Am andern Tag nimmt man das Fett mit einem Löffel ganz rein herunter, gibt die Sulze in eine Kasserolle und läßt sie zerschleichen. Dann schlägt man 1 ganzes Ei und 2 Eiweiß, die man mit dem Saft 1 Zitrone und etwas Wasser verklopft, hinein und rührt sie fortwährend oder peitscht sie mit der Schneerute, bis sie kocht. Hat sie einmal aufgekocht und sind die Eier geronnen, dann setzt man die Sulze gut zugedeckt vom Feuer und läßt sie gut 1/4 Stunde an einem warmen Orte, z. B. vor dem offenen Bratrohr, stehen, bis sie klar erscheint. Unterdessen bindet man eine in heißes Wasser getauchte und wieder gut ausgedrückte Serviette über einen tiefen Hafen oder an die 4 Füße eines umgewendeten hölzernen Stuhles fest, stellt einen Topf darunter, rückt ihn in die Nähe des offenen Rohres, gießt 1 großen Schöpflöffel Sulze darauf und fährt damit fort, bis die Sulze ganz durchlaufen ist. Ist sie noch nicht klar, so läßt man sie nochmals durch dasselbe Tuch laufen. Hierauf wird sie in eine Schüssel gegossen und an einem kühlen Ort zur Verwendung aufbewahrt. Erkaltet soll der Aspik so fest sein, daß man ihn schneiden kann, jedoch etwas zittern und im Munde leicht zergehen; er soll weinartig gelb, klar und angenehm säuerlich sein. Will man die Sulze gelber färben, so rührt

man Zuckerjus (Nr. 884), will man sie rot, Essig von roten Rüben, soll sie grün sein, etwas Spinattropfen zur lauen Sulze. Die Kalbsfüße, welche mitgekocht wurden, kann man wie Ochsengaumen (Nr. 306) in Frikasseesauce oder als Salat geben. Das Mitkochen 1 alten Henne verbessert den Geschmack und verwendet man sie gleichfalls am besten in obigen Saucen.

518. Weinsulze.

Wird zu Fleisch oder Fisch wie Nr. 517 bereitet, nur nimmt man weniger Wasser und statt des Essigs mehr Zitronensaft und so viel Weißwein, daß es davon einen angenehmen Weingeschmack bekommt.

519. Fastensulze.

Man nimmt dazu einige ganz gewöhnliche Fische oder auch Fischköpfe und setzt sie kalt mit Fischsud Nr. 471, II zu, gibt auf 1 Liter Sud 20 Gramm über Nacht in Wasser eingeweichte Hausenblase oder 40 Gramm geweichte Gelatine dazu, läßt dies zusammen langsam 1 Stunde kochen, worauf man es dann 1 Stunde zugedeckt beiseite stellt. Alsdann nimmt man die Fische heraus (man kann sie in brauner Sauce verwenden) und gießt die noch laufende Sulze durch ein Sieb in eine irdene Schüssel und stellt sie kalt, bis sie abgestanden ist. Nun nimmt man das Fett ab, klärt und bereitet sie ganz wie Nr. 517.

520. Gesulzte Schweinsknöchel und -Ohren.

Man nimmt 2 Schweinsfüße und 3 Schweinsohren, haut sie in Stücke und kocht sie in Essig und Wasser mit Salz, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 6 Pfefferkörnern, 2 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 1 Zitronenschale und Suppenwurzeln gut zugedeckt, ganz weich. Dann legt man dieselben auf eine ovale Platte, läßt den Sud noch etwas einkochen, gießt ihn durch ein Sieb in eine Schüssel, läßt ihn 1/4 Stunde stehen, nimmt das Fett rein herunter, gießt die Sulze über das Fleisch und stellt es an einen kühlen Ort.

521. Gesulzte Gans.

Man kocht 3 zerhackte Kalbsfüße mit 3 Liter Wasser gut weich und seiht die Brühe dann zu einer auf Zwiebel- und Wurzelscheiben gelegten Gans. Man gibt noch Bertramblätter, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Zitronenschale, 2 Nelken und Salz dazu und so viel Essig, daß die Brühe gut säuerlich schmeckt; auch kann man nach Belieben 1 Glas Weißwein oder Zitronensaft beifügen. Nun kocht man die Gans, die vom Safte vollkommen

bedeckt sein muß, darin ganz weich, was beiläufig 2 Stunden dauert, nimmt das Fett von Zeit zu Zeit ab und sieht darauf, daß die Brühe nicht zu sehr einkocht. Während man die Gans herausnimmt und tranchiert, läßt man den Sud etwas kochen, gießt ihn durch ein Sieb und läßt ihn erkalten, bis man das Fett oben rein abnehmen kann. Die Sulze läßt man zerschleichen, gießt sie, den Bodensatz zurücklassend, über die tranchierte Gans, die man in einen steinernen Hafen oder eine tiefe Schüssel legt, und so an einen kühlen Ort stellt. Gießt man Gänsefett darauf, so kann man die gesulzte Gans wochenlang aufbewahren. — Ebenso kann man ½ Gans sulzen, man nimmt dann nur 1½ Kalbsfüße dazu. Die andere Hälfte der Gans kann gebraten werden.

522. Gesulzte Gansleber.

Man spickt eine Gansleber mit Trüffeln, legt sie zwischen Speckschnitten in eine Kasserolle und brät sie zugedeckt im Rohr. Man nimmt sie dann warm aus dem Speck und dreht sie in Löschpapier, um das Fett zu entfernen; zum Schneiden taucht man das Messer in heißes Wasser und legt die zu Stücken geschnittene Leber in Aspik nach Nr. 517 oder 518.

523. Gesulztes Kalbfleisch, Wildbret usw.

Frisches und übriggebliebenes, gebratenes Kalbfleisch, Geflügel oder Wildbret wird in Stücke geschnitten, 3 Eier hart gesotten und erkaltet in feine Blättchen zerteilt. Dann wird eine runde Form 1 Zentimeter hoch mit Fleischsulze (Nr. 517) eingegossen und wenn dieselbe ganz fest ist, mit den Eierblättchen und feingeschnittenen Essiggurken ein Kranz darauf gelegt, in die Mitte ein Stern von geräucherter Zunge und Bratenschnitzchen arrangiert und alles mit der kaum noch laufenden Sulze bespritzt und, sobald es festhält, mit einigen Löffeln Sulze übergossen. Ist diese fest, so gibt man eine Lage Kalbfleisch oder Wildbret darauf, übergießt dieselbe mit kaum noch laufender Sulze, daß es dünn bedeckt ist und läßt es fest werden, schichtet so noch einige Lagen Fleisch und Sulze, die jedesmal bestehen muß, aufeinander und stellt die Sulze dann an einen kühlen Ort zum Erkalten. Ist sie ganz fest abgestanden, so wird die Form in heißes Wasser getaucht, schnell getrocknet, mit der dazu bestimmten Platte überdeckt, umgestürzt und zu Tisch gegeben.

524. Grüne Pökel- und Rauchzungen

werden wie Nr. 523 gesulzt.

525. Hirn in Aspik.

Nachdem das Hirn gewässert und abgehäutet ist, kocht man es in halb Essig, halb Wasser, mit 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, etwas Zwiebel, Zitronenschale und Salz. Ist es ausgekühlt, so schneidet man es in Stücke und legt es, wie in Nr. 523 beschrieben, mit Aspik in kleine oder auch größere Formen. — Hirn in Öl-, sowie Buttermayonnaise siehe Nr. 255, in kalter Kräutersauce Nr. 256.

526. Gesulztes Huhn.

1 Teil Essig, 1 Teil Wein und 1 Teil Wasser oder besser Fleischsuppe läßt man mit Suppenwurzeln, sowie 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, Zitronenschalen, 6 Pfefferkörnern, sowie 2 großen, zerschnittenen Zwiebeln samt den Schalen gut kochen. Dann gibt man 1 Huhn, welches man nach Nr. 406 gerichtet, gewaschen und 1 Stunde vorher eingesalzen hat, in den Sud und kocht es samt 1 zerhauenen Kalbsfuß weich. Ist das Huhn fertig, so nimmt man es heraus, tranchiert es in schöne Stücke und läßt den Kalbsfuß noch weichkochen. Nachdem man vom Sud das Fett abgenommen, kann man denselben über das Huhn in eine Schüssel schütten oder man klärt die Sulze nach Nr. 517 mit Eiklar und richtet sie, wie oben beschrieben, in eine Form oder übersulzt das schön auf eine Platte gerichtete Huhn, welches man mit geräucherter Zunge, Zitronenscheibchen, abgezupftem Petersiliengrün und Eierblättchen ꝛc. garniert. Auf jede Art wird es nach dem Einrichten an einen kühlen Ort gestellt.

Hühner in Mayonnaise siehe Nr. 254

527. Kaltes Kalbfleisch.

Man schneidet pikanten Kalbsbraten (Nr. 311) in schöne Scheiben, garniert ihn mit gehacktem gelben und roten Aspik und gibt ihn als kalte Platte.

Oder: Man gibt über Schnitten vom gebratenen Kalbsschlegel Eiersauce (Nr. 119) mit Schnittlauch, Senf oder Sardellen und garniert es mit Püreesalat (Nr. 146), den man zur Hälfte mit Essig von roten Rüben anmachen kann und durch die Straubenspritze in zwei Farben um die Platte hübsch aufhäuft.

528. Kalbfleisch als falscher Salm.

Ein schönes, fleischiges Stück vom Kalbsschlegel, von ungefähr 1½ bis 2 Kilo ohne Haut und Knochen wird mit 1

Handvoll Salz, 4 oder 5 Gramm Salpeter und Majoran fest eingerieben und in eine Schüssel getan, in welche man Petersilie, Sellerie, Lauch, Zwiebeln, ½ Zitrone, alles in feine Scheiben geschnitten, 10 Pfefferkörner, 3 Nelken teils unten, teils oben dazu gibt. Nun wird das Fleisch beschwert, 4 Tage mit den Wurzeln mariniert und täglich morgens und abends umgedreht; am 4. Tage gießt man guten Weinessig über das Fleisch und läßt es nochmals 24 Stunden stehen. Dann wird es gerollt und mit halb Essig, halb Wasser und den Wurzeln so lange gekocht, bis es sich blättert. Man zieht es nun vom Feuer, läßt es im Sud erkalten, macht den Bindfaden los, gibt 70 Gramm feines Olivenöl über das Fleisch und läßt es damit nochmals ein paar Tage stehen. Zum Servieren schneidet man es in feine Scheiben und gibt Öl oder Butter-Mayonnaise (Nr. 125) mit Sardellen darüber und garniert es außen mit Kopfsalatherzchen, Vierteln von gefüllten harten Eiern und kleinen Krevetten.

529. Kalte Roulade mit Sardellen.

Man nimmt den fleischigen inneren Teil des Kalbsschlegels und klopft ihn mit einem nassen Fleischklopfer dünn, aber glatt auseinander. Dann wäscht und entgrätet man Sardellen, belegt oder spickt das Fleisch damit, rollt es zusammen, überbindet es mit Bindfaden und kocht es in halb Wasser und Essig nebst einer Zwiebel mit 2 Nelken besteckt, einigen Pfefferkörnern, dem Mark ½ Zitrone, etwas Salz und einem Eßlöffel Kapern. Man läßt es in einem Porzellan- oder irdenen Geschirr erkalten, schneidet dann runde Scheiben, richtet sie auf eine Platte, vermischt 2 Löffel Olivenöl mit dem Absud und den Kapern und gibt die Sauce darüber. Man garniert die Platte mit einem Kranz Brunnenkresse oder kleinen Häufchen gehackten Aspiks in verschiedenen Farben.

530. Kalter Rindsbraten.

Kaltes Filet oder Roastbeef ꝛc. wird in Scheiben geschnitten, mit Mixed Pickles garniert und mit gehacktem gelben Aspik und kleinen roten Monatrettichen umgeben.

531. Gesulztes Kalb- oder Rindfleisch.

Nach Nr. 311 gespicktes mürbes Fleisch wird mit zerhackten Schweins- oder Kalbsfüßen wie das gesulzte Huhn Nr. 526 mit Wurzeln, Essig und Wein ꝛc. gekocht, im Sud erkaltet, dann in Scheiben geschnitten, mit dem gesulzten Safte garniert und mit

feingeschnittenem Endiviensalat und gefüllten harten Eiern (Nr. 606) umgeben.

532. Gesulztes Schwarzwild.

Die Keule, die Schultern oder der Rücken wird rein gewaschen, die gebrannte Haut fest mit dem Messer abgeschabt und die Knochen alle ausgelöst. Das Fleisch wird dann gerollt, mit Bindfaden zusammengebunden und mit allem bei Fleischsulze Nr. 517 beschriebenen Zutaten (nur das Rindfleisch bleibt weg) beigesetzt und gut weichgekocht, dann herausgenommen und der Sud nochmals ½ Stunde weitergekocht und ebenso wie die Fleischsulze beendet. Das Fleisch wird zu feinen Schnitten geschnitten, in einen steinernen Topf gelegt und die Sulze, wenn sie geklärt ist, ehe sie erkaltet, über das Fleisch gegossen, so daß es gänzlich damit bedeckt ist. Wenn die Sulze ganz fest ist, gießt man zerlassenes Schweinefett darüber und bewahrt sie an einem kalten, trockenen Ort, wo sie sich 6 bis 8 Wochen frisch erhält.

533. In Form gesulzte Fische.

Forellen, Hechte, Karpfen, Aale oder dergleichen Fische siedet man blau und läßt sie in ihrem Sud erkalten; dann wird an einem kühlen Orte eine glatte runde oder längliche Form halb fingerhoch mit lauem Aspik, am besten Fleischsulze Nr. 517 oder 518, eingefüllt und, nachdem diese fest bestanden, innerhalb des Formrandes ein Kränzchen von hartgekochten, kalt in Scheiben geschnittenen Eiern gelegt, doch so, daß immer eine Scheibe zur Hälfte über die andere zu liegen kommt; dann gibt man etwas zartblättriges Petersiliengrün und Krebsschweifchen oder mit kleinen Förmchen ausgestochene gelbe oder rote Rüben dazwischen und bespritzt dieses mit einigen Eßlöffeln Sulze. Ist es bestanden, so wird der Fisch mit der oberen Seite oder in Stücke geschnitten darauf gelegt, und mit so viel Sulze übergossen, daß er damit bedeckt ist. Nachdem Fisch und Sulze an einem kühlen Ort oder auf Eis fest bestanden sind, wird die Form in heißes Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, mit der dazu bestimmten Platte überdeckt und umgestürzt. Ein feiner Kranz von Brunnenkresse oder Petersilie mit kleinen Krevetten kann das Ganze umschließen. Man stellt Essig und Öl dazu auf den Tisch.

534. Übersulzte Fische.

Forellen, Hecht, Karpfen, Huchen oder dergleichen werden nach Nr. 471, II, blau abgesotten und im Sud erkalten gelassen. Dann stellt man eine Platte mit etwas gestocktem Aspik

auf Eis, legt den Fisch schön darauf und übergießt ihn, wenn er recht kalt geworden ist, mit fast erkalteter, aber noch laufender Sulze Nr. 517 oder 518 mehrere Male langsam, bis er halbfingerdick damit bedeckt ist. Der Rand wird mit gehacktem roten und gelben Aspik belegt und Essig und Öl dazu serviert. Als reichere Garnierung kann man den Fisch, nachdem er übersulzt ist, mit einem Kranz oder Sträußchen Petersiliengrün umgeben, in welcher man mit geschabten roten, weißen und gelben Rüben kleine Blümchen formt oder ihn mit Krebsschweifchen, Krevetten oder Radieschen, Sardellen und hartgesottenen Eiern verzieren.

Kleine, runde, mit dem Schwanz in den Rachen dressierte Forellen oder Fische legt man pyramidenartig übereinander, übergießt sie so lange mit kaum noch laufendem Aspik, bis sie ganz damit überzogen sind, und garniert sie wie oben.

Fische in Mayonnaise

siehe Nr. 252. Statt Ölmayonnaise kann man auch Buttermayonnaise (Nr. 126) verwenden.

535. Italienischer Salat mit Aspik.

Eine runde, glatte Form oder Glasschale wird halbfingerhoch mit lauem Aspik eingefüllt. Ist sie fest bestanden, dann macht man in der Mitte einen Stern aus in Scheiben geschnittenen harten Eiern, grünen Essiggurken, geräucherter Zunge und kleinen, ausgestochenen Blümchen aus roter und gelber Rübe, gibt wieder Aspik darauf und läßt dies fest werden. Auf diese festgewordene Aspikunterlage gibt man eine Lage italienischen Salat (Nr. 148), den man zu diesem Zwecke sehr trocken hält und nur so weit einfüllt, daß rings um die Schüssel 1 Zentimeter freier Raum bleibt; dann gießt man mit dem fast erkalteten, dickfließenden Aspik immer erst den freien Raum voll und dann etwas über den Salat, läßt es bestehen und fährt so fort, bis die ganze Schüssel ebenvoll ist und noch eine kleine Schichte Aspik den Schluß bildet, damit der Salat beim Stürzen nicht zerfällt. Ist die Sulze sehr fest bestanden, so taucht man die Form in heißes Wasser, gibt einen Teller darauf, stürzt sie und stellt sie kalt. Unmittelbar vor dem Auftragen garniert man angemachten, aber gut abgelaufenen Endivien- oder frischen Brunnenkressesalat im Kranze herum.

21. Pasteten.

536. Pastetenteig.

280 Gramm Mehl werden auf das Nudelbrett gesiebt und in der Mitte eine Grube gemacht; dann gibt man 1 ganzes Ei und 1 Dotter, 140 Gramm kleingebröckelte Butter, etwas Salz und beiläufig 4 oder 5 Löffel Wasser dazu, bringt mit den Fingern der rechten Hand Ei, Butter, Wasser und nach und nach das Mehl untereinander und macht einen feinen zarten Teig, indem man mit dem Ballen der rechten Hand den Teig rasch durcharbeitet, bis er sich von der Hand und dem Brette löst. Nun schlägt man ihn in eine feuchte Serviette, legt ihn an einen kühlen Ort oder auf Eis und läßt ihn 1 Stunde rasten, ehe man ihn zum Gebrauch federkieldick ausrollt.

537. Pasteten vom Geflügel.

Ein schönes Huhn, Tauben oder Wildgeflügel schneidet man in Stücke, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Schalotten, Petersilie, Champignons und Zitronenschalen, dünstet sie in heißer Butter weich, gießt etwas Suppe oder Wein nach, damit die Kräuter nicht verbrennen und läßt sie dann in ihrem Safte erkalten. Unterdessen wird eine Pastetenreifform oder eine kleine runde, vertiefte Pastetenschüssel (auch eine kleine Auflaufform aus Porzellan ist zu gebrauchen), mit Butter ausgestrichen, mit dem Teig Nr. 536 federkieldick ausgelegt, mit ganz dünnen Speckscheiben bedeckt, mit Kalbfleischfarce Nr. 224 fingerdick bestrichen, das Geflügel zu Stücken geschnitten, von den Beinen abgelöst und hineingerichtet, darauf Farce gestrichen, dann wieder Geflügel und so abwechselnd fort, bis alles eingefüllt ist. Hierauf deckt man das Ganze mit Speckscheiben zu, legt ein Lorbeerblatt darüber, bestreicht den Rand des Teiges mit Ei, paßt einen Deckel von Pastetenteig darauf, in den man in der Mitte eine Öffnung in der Weite eines Markstückes macht, damit der Dampf entweichen kann, und drückt den äußeren Rand fest an den Pastetenteig in der Form. Man verziert den Deckel und erhöht den Rand der Öffnung mit ausgestochenen Blümchen des übrigen Teiges, bestreicht alles mit Ei, stellt die Schüssel auf ein Tortenblech, das man mit Salz bestreut, und bäckt die Pastete

1 kleine Stunde in nicht zu heißem Ofen. Würde sie zu braun werden, so legt man ein mit Butter bestrichenes Papier über den Teig. Ist sie fertig, so nimmt man den Pastetenreif, welcher zum Backen auf ein Blech über vierfaches Papier gesetzt wurde, ab, läßt aber die Pastete vorher etwas abkühlen. Ist die Pastete in der Schüssel oder Form, so stürzt man sie behutsam auf einen Teller und rasch noch einmal auf einen zweiten, damit die Pastete wieder in ihrer ursprünglichen Lage, aber ohne Schüssel, auf die Platte zu stehen kommt, die man mit einer Serviette belegen kann. Nun löst man am Rande mit einem guten Messer den Deckel ab, nimmt das Lorbeerblatt heraus, gießt ein paar Löffel von dem Safte des Geflügels, den man mit den Wurzeln, den abgelösten Beinen des Geflügels und Wein noch abdünsten ließ, warm in die Pastete, deckt den Deckel wieder darauf, gibt sie heiß zu Tisch und serviert noch kräftige Sauce eigens dazu.

538. Wildbret-Pastete.

Man schneidet fingerbreite Stücke vom Rückenfleisch des Hasen oder Rehes zu Schnitzchen, spickt sie, mariniert sie mit Zitronensaft, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und dünstet sie in Butter weich. Wie bei Nr. 537 wird nun die Pastetenschüssel oder der Reif mit Teig und Speck ausgelegt, mit dem unterdessen kalt gewordenen Wildbret und der Kalbfleischfarce Nr. 224 abwechselnd eingelegt, ebenso gebacken, mit Wildbretsauce begossen, wieder zugedeckt und heiß zu Tisch gegeben.

Die Abfälle des Wildbrets, die man klein zerhackt, werden mit Butter oder Speck und Zwiebel in einer Kasserolle geröstet, dann mit etwas Mehl gestäubt, der Saft des gedünsteten Fleisches dazu gegeben, mit 1 Glas Wein und Suppe, 1 Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und 1 Nelke gut aufgekocht und geseiht als Sauce dazu verwendet. —

Oder man bereitet sie nach Nr. 564.

539. Kalbfleisch-Pastete.

Ein schönes Frikandeau wird mit federkieldick geschnittenem Speck gespickt, außerdem wie Nr. 319 gerichtet und halbweich gedünstet, worauf man es im Saft kalt werden läßt. Nachdem es in kleinfingerdicke Stücke geschnitten wurde, wird es ebenso wie die Pastete (Nr. 537) eingerichtet und gebacken.

540. Pastete von Filet.

Ein Filet oder ein Ochsenlendenbraten wird mit rohem Schinken und Speck federkieldick gespickt und nach Nr. 290 ge-

dünstet. Im Safte erkaltet, wird er in halbfingerdicke Stücke geschnitten und wie Pastete (Nr. 537) zubereitet.

541. Pastetenhaus.

Nachdem Pastetenteig (Nr. 536) oder Blätterteig (Nr. 770) bereitet ist, walkt man 2 runde Blätter aus, wovon das eine, das als Boden verwendet wird, nach einem umgestürzten Teller (der so groß ist, als man die Pastete haben will) ausgeschnitten wird, das andere, zum Deckel bestimmte, jedoch fingerbreit größer sein muß. Der Boden wird nun auf ein genäßtes Blech gesetzt, am Rande mit verklopftem Ei bestrichen, letzterer mit einem zweifingerbreiten Streifen von demselben Teig belegt und ebenfalls mit verklopftem Ei bestrichen. In der Mitte des Bodens wird sodann ein runder, hoher Ballen von Papier oder von einer reinen Serviette gelegt, dieser glatt und ohne Falten mit dem größeren runden Deckel bedeckt, am Rand leicht angedrückt, gleichfalls mit Ei bestrichen und ein zweifingerbreiter Streifen um den Rand gezogen. Vom übrigen Butterteig werden kleine Blümchen ausgestochen, der Deckel hübsch damit belegt, das Ganze mit Ei bestrichen und die Pastete in nicht zu heißem Ofen schön gelb gebacken. Der Deckel wird alsdann bis an den Streifen behutsam herausgeschnitten und abgehoben, sofort über einen umgekehrten Teller gelegt, damit er seine Form nicht verliert, das Papier oder die Serviette herausgenommen, und die Pastete mit beliebigem, feinem Ragout, wie eingemachten Hühnern, gedünsteten Rebhühnern, Tauben, Kalbsbrieschen, gefüllt, mit ihrem Deckel wieder bedeckt und sogleich heiß zu Tisch gegeben. Die Sauce wird teils über das Fleisch in die Pastete gegeben, teils eigens dazu serviert.

542. Pastetchen mit Ragout.

Von zweimesserrückendick ausgewalktem Blätterteig (Nr. 770) werden mit einem runden Ausstecher Blätter vom Durchmesser einer oberen Kaffeetasse ausgestochen und diese auf ein mit kaltem Wasser befeuchtetes Blech gelegt, doch nicht zu nah aneinander, damit sie aufgehen können. Nun bestreicht man die Oberfläche der Blättchen mit verklopftem Ei, gibt aber sorgfältig acht, daß nichts am Rand herunterläuft, da an dieser Stelle der Teig nicht aufläuft. Hierauf werden diese Blättchen mit einem zweiten Ausstecher von der Größe einer Mark gerade in der Mitte halb ein- aber nicht durchgestochen, was, wenn sie gebacken sind, den Deckel der Pastetchen gibt. Sodann werden sie in ziemlich heißem Ofen lichtbraun gebacken, die Deckelchen

mit einem kleinen, spitzen Messer herausgehoben, der innere weiche Teig aber behutsam herausgenommen, beiseite getan und das Pastetchen dadurch ausgehöhlt. Gebratenes Wildbret, Kalbfleisch, Geflügel, (es können auch Reste vom Tage vorher sein) wird feingewiegt; dann läßt man 1 Stück Butter mit gewiegter Petersilie, Zwiebel und Zitronenschalen etwas anlaufen, gibt das gewiegte Fleisch dazu, kocht es mit etwas saurem Rahm auf, gibt 1 oder 2 Dotter dazu und zieht es sofort vom Feuer. Man füllt damit die Pastetchen, gibt den Deckel darauf und serviert sie warm.

Pastetchen als Beilage ohne Fülle bereitet man ebenso, nur nimmt man den Deckel, wenn sie gebacken sind, nicht ab.

543. Pastetchen mit Farce.

Wie vorhergehend, werden runde Blättchen vom Blätterteig (Nr. 770) ausgestochen und die Hälfte davon auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech gelegt. Nun gibt man auf jedes Blättchen in die Mitte mit einem Kaffeelöffel beliebige Farce (siehe Nr. 224 bis Nr. 229), bestreicht es am Rand sorgfältig mit Ei, ohne daß etwas über den Rand läuft, legt ein zweites Blättchen darüber und drückt es außen herum leicht an. Wenn sie alle beendet, bestreicht man sie oben, aber ja nicht am Rand, mit Ei und ziert die Mitte mit einigen Butterteigblümchen mit Ei bestrichen. Man bäckt sie in nicht zu heißem Ofen schön gelb und serviert sie heiß.

544. Kalte Gänseleber-Pastete.

Man schneidet 2 große Gänselebern entzwei und entfernt sorgfältig das Grünliche, wo die Galle war. Dann spickt man die Leber mit Trüffeln, indem man diese etwas spitzig schneidet, in die Leber mit einem spitzen Hölzchen mehrere Löcher sticht und in diese die Trüffeln steckt, gibt sehr feingewiegte Schalotten, Petersilie, Zitronenschale, Champignons und Salz darüber und deckt sie zu. Einige gereinigte und geschälte Trüffeln dünstet man mit Butter und 1 Glas Madeira und stellt sie so beiseite. Nun wird 420 Gramm zartes Schweinsfilet feingeschnitten, 100 Gramm Speck ebenfalls und dann jedes für sich gestoßen. Die Abfälle der Trüffeln dünstet man mit gehacktem Speck, gibt die Leberschnittchen, Schalotten, Salz und weißen Pfeffer dazu, stößt es, gibt alles nebst Fleisch und Speck zusammen, mischt 1 Eßlöffel Rum dazu, passiert es, oder gibt es durch die Fleischhackmaschine. Nun nimmt man eine Terrine (d. i. ein gleich weiter, ziemlich hoher Porzellantopf), legt sie mit Speckplatten aus, gibt die Farce daumenhoch darauf, dann eine Lage von Leber-

stücken und Trüffeln, dann wieder Farce und so fort, bis die Pastete mit Farce endet, bedeckt es mit Speckplatten und dann mit dem Porzellandeckel, den man mit ordinärem Teig überlegt und verklebt. Die Terrine wird dann in einem tiefen Hafen bis zur Hälfte in siedendes Wasser gestellt und im Bratrohr beiläufig 1 Stunde gekocht. Wenn man den Topf aus dem Wasser nimmt, wird 1 Gläschen Madeira in die Pastete gegossen, der Deckel wieder zugemacht und dieselbe an einen kühlen Ort gestellt. Zum Gebrauch sticht man davon löffelweise heraus, häuft es auf einen Teller und garniert es mit Aspik. Die Pastete muß einige Tage vor dem Gebrauch gemacht werden; will man sie längere Zeit aufbewahren, so gießt man sie nach Abheben des Deckels mit Gänse- oder Schweinefett voll und verklebt den Deckel.

545. Kalte Pasteten.

Alle Pasteten von Nr. 537 bis 540 können kalt serviert werden. Man läßt sie dazu, wenn sie gebacken sind, über Nacht stehen, gießt erkaltete, aber noch fließende Sulze Nr. 517 in die Pastete, läßt sie nochmals über Nacht stehen und serviert sie dann in Scheiben geschnitten.

In Ermangelung einer Form kann man von Pastetenteig Nr. 536 auch eine lange federkieldicke Platte ausrollen und dieselbe über zwei mit Butter bestrichene Bögen Papier legen. Nun belegt man die Platte mit feinen Speckscheiben, streicht fingerdick Farce Nr. 224 darauf, belegt diese mit beliebigem Wildbret, Braten oder Geflügel, dann wieder mit Farce, dann obiges Fleisch, überstreicht zuletzt das Ganze glatt mit Farce und überlegt es mit Speckscheiben. Nun rollt man eine verhältnismäßig größere Platte vom Pastetenteig aus, die man am besten über das Rollholz rollt, damit man sie über die Pastete langsam der Länge nach herablassen kann. Dann drückt man die obere Teigplatte fest an den unteren Rand, macht in der Mitte oben eine Öffnung von der Größe eines Zweimarkstückes, setzt einen kleinen Kamin aus Pastetenteig fest darauf, bestreicht die Pastete mit Ei, legt kleine Butterteigverzierungen darauf und bäckt sie, wenn diese wieder mit Ei überstrichen, 3/4 Stunden in nicht zu heißem Rohr. Den Kamin kann man auch herstellen, indem man einen größeren, dicken und einen etwas kleineren Stern darüber mit der gleich großen Öffnung in der Mitte aufeinander legt.

22. Würste.

546. Bratwürste.

Da die Würste beim Braten gern aufspringen, so ist es gut, wenn man sie vorher im lauen Wasser ans Feuer bringt. Wenn sie in die Höhe steigen, gibt man sie in die Pfanne in heiße Butter, bis sie auf beiden Seiten eine schöne Farbe haben. Dann nimmt man sie heraus, läßt die heiße Butter mit etwas Suppe aufkochen und gibt diese braune Sauce über die Würste.

Treuchtlinger oder sonst sehr fette Würste werden ohne Butter nur in die heiße Pfanne gelegt und braun gebraten.

547. Geschwollene oder nackte Würste.

Diese Würste ohne Haut brät man in heißer Butter lichtbraun oder man macht 3 oder 4 schiefe Einschnitte, die man vor dem Braten mit gewiegten Sardellen bestreicht; auch kann man sie in Ei und Semmelbröseln umdrehen und mit frischer Butter in der Pfanne braten.

548. Weißwürste.

Es sind ebenfalls Würste von Kalbfleisch, die sich nicht lange frisch halten. Sie werden im lauen Wasser zum Feuer gestellt, doch darf das Wasser nicht zum Kochen kommen. Man dreht sie ein paarmal um und läßt sie so lange im Wasser, bis sie sich fest anfühlen.

549. Leber- und Blutwürste

werden ebenfalls im lauen Wasser ans Feuer gestellt und sind fertig, wenn sie in die Höhe steigen. Man kann sie nach Belieben in der Pfanne auf beiden Seiten in Butter gelb rösten. — Blutwürste kann man auch nach dem Erkalten in Scheiben schneiden und mit 1 Eßlöffel feingeschnittener Zwiebel auf beiden Seiten rösten. Leberwürste werden auch gerne kalt in Scheiben geschnitten und mit Essig, Öl, Salz und geschnittener Zwiebel zu einem Salat bereitet.

550. Selchwürstchen.

Frankfurter, Wiener und Dünngeräucherte legt man in ein genügend weites Geschirr ins kochende Wasser, zieht dann dasselbe zugedeckt etwas seitwärts und läßt sie stehen, bis sie in die Höhe steigen. Man gibt sie heiß, meistens mit geriebenem Meerrettich oder als Beilage zu Gemüse, Kartoffelpüree ꝛc.

551. Regensburger Würste.

Man erwärmt sie wie obige Selchwürste; doch ißt man sie meistens kalt oder zu feinen Scheibchen geschnitten in Essig und Öl und mit geringelt geschnittener Zwiebel als Salat.

552. Frankfurter Leberwurst

kann man in fingerdicke Scheiben schneiden und auf raschem Feuer in heißer Butter auf beiden Seiten braun braten; die Sauce wird mit 1 Eßlöffel Suppe verdünnt über die Würste gegeben. Man verwendet sie gerne als Garnierung zu Kartoffelgemüse.

553. Kalbsmilz-Wurst.

Die Milz wird mit einem guten Messer oben aufgeschnitten und der Länge nach sorgfältig durchgelöst, doch so, daß sie von keiner Seite durchschnitten ist. Dann kehrt man sie mit dem breiten Teil eines Kochlöffels um (d. h. man zieht sie über den auf der unteren unaufgeschnittenen Seite angesetzten Kochlöffel herab) und schabt mit einem Blechlöffel von der Milz herunter, doch nicht zu viel, damit sie nicht beschädigt wird. Unterdessen werden 2 abgeriebene Semmeln in Würfel geschnitten, mit etwas Milch durchweicht, ein Kalbsbries nach Nr. 349 überkocht in Würfel geschnitten, fette Bratenreste mit Zwiebel, Petersilie und Zitronenschalen feingewiegt, dies alles mit dem von der Milz Abgeschabten nebst 2 Eiern, Salz und Pfeffer gut vermengt und mittels eines Löffels in die Milz gefüllt. Diese wird nun zugenäht, in ein Kalbsnetz gewickelt, mit Faden umwunden und in Suppe oder Salzwasser 2 Stunden langsam gekocht. Nachdem man den Faden entfernt, röstet man sie ganz oder in Scheiben geschnitten in heißer Butter gelb.

23. Fleischreste.

Verwendung von übriggebliebenem Fleisch.

554. Fleischkotelette.

Die Reste von Rind- oder Kalbfleisch werden mit dem Fleisch eines geräucherten und gesottenen Schweinsrippchens feingewiegt. ½ Stunde vorher gibt man 1 abgeriebenes Weißbrot in Milch oder auch Wasser und läßt sie weichen. Dann treibt man in einer Schüssel ein Stück Butter ab, gibt das fest ausgedrückte Weißbrot dazu, verrührt dies recht fein, gibt 1 ganzes Ei, feingewiegte Zwiebel, Petersiliengrün und Zitronenschale und etwas Salz dazu, zuletzt erst das gewiegte Fleisch und verrührt alles gut zusammen. Man formt daraus runde Laibchen auf einem Brett und bäckt sie in der Pfanne mit Butter auf beiden Seiten.

555. Geröstetes Fleisch.

Das in Scheiben geschnittene Rindfleisch salzt man, dreht es in Mehl um, gibt es in die Pfanne, in heiße Butter mit feingeschnittener Zwiebel und etwas Pfeffer, läßt es gelb anlaufen, gießt etwas Fleischbrühe und Bratensaft oder etwas Essig daran und dünstet es damit noch einige Minuten. — Hat man genügend Bratensaft, so dünstet man das Rindfleisch, ohne es in Mehl umzudrehen, mit etwas Zwiebel kurz darin mürbe und gießt die Sauce mit etwas Fleischsuppe an.

556. Fleisch mit Sardellen.

Man gibt in die Pfanne mit heißer Butter die Scheiben von gesottenem oder gebratenem Fleisch, bräunt es rasch ein wenig, gibt dann feingewiegte Zwiebel, Petersilie, Zitronenschalen, 1 Eßlöffel gewiegte Sardellen dazu und läßt es mit saurem Rahm kurz aufkochen.

557 Fleischwürstchen mit Sardellen.

Man nimmt 1 Löffel Suppenfett oder Butter, gibt 1 Kochlöffel Mehl dazu und röstet es dunkelgelb. 4 mit Petersiliengrün und Zwiebel feingewiegte Sardellen verrührt man gut mit der Einbrenn, gibt das gewiegte Rind- oder Kalbfleisch nebst 1 Ei und ganz wenig Salz dazu, vermengt alles gut zusammen und zieht es vom Feuer weg. Dann formt man mit dem Löffel kleine Würstchen von der Masse, dreht sie in geriebenen Semmelbröseln um und bäckt sie im schwimmenden, heißen Schmalze. Man gibt sie als Auflage zum Gemüse.

558. Fleisch-Pfannkuchen.

1/4 Liter Milch wird langsam an 1/8 Liter Mehl gerührt, 2 Eier und etwas Salz beigegeben, von diesem Teig werden in der Pfanne dünne Pfannkuchen in heißem Schmalz auf beiden Seiten gebacken. Die Überreste von Kalb- oder Rindfleisch werden mit Petersiliengrün, Zwiebel und Zitronenschalen feingewiegt und in Butter kurz gedünstet, dann zieht man es vom Feuer, schlägt 1 Ei daran, gibt etwas Salz dazu und vermengt es gut. Man gibt auf jeden Pfannkuchen eine Fülle Fleisch, rollt ihn zusammen und serviert sie so mit Salat oder als Suppeneinlage.

Gedünstete Champignons oder Schwämme zum Fleisch gemischt geben demselben einen feinen Geschmack. Nach Belieben kann man die so gefüllten Pfannkuchen auch in eine mit Butter bestrichene Form legen, 1 Ei mit saurem Rahm abgesprudelt darüber geben und im Bratrohr backen.

559. Rindfleisch in Gurkensauce.

Ein Stück Butter oder Suppenfett läßt man heiß und mit 1 Eßlöffel Mehl und 1 Stück Zucker braun werden, dann gibt man 1 große, feingeschnittene Zwiebel dazu, bis sie gelb ist und füllt es mit kräftiger Fleischbrühe langsam auf. Nun würzt man die Sauce mit etwas Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, fein aufgeschnittenen Essiggurken und so viel Essig, daß es davon einen angenehmen, säuerlichen Geschmack bekommt und läßt es zusammen 1/4 Stunde kochen. Hierauf legt man das in Scheiben geschnittene Rindfleisch hinein und läßt es darin kurz aufkochen.

560. Haschee.

Mit 1 Stück Butter, das man heiß werden läßt, röstet man 1 Eßlöffel Mehl hellbraun, gießt es mit kräftiger Suppe auf und gibt 1 kleine Zwiebel, mit 2 Nelken besteckt, 1 Lorbeer-

blatt und Zitronenschalen dazu. Nun läßt man es gut kochen und gibt zum Schluß feingewiegtes Rindfleisch oder Kalbsbraten nebst etwas Salz, Essig oder Zitronensaft hinein und läßt es noch einmal mit etwas Bratensaft kurz aufkochen. Nach Belieben kann auch etwas saurer Rahm beigegeben werden.

561. Salat von Geflügel- und Bratenresten.

a) Man gibt 2 Löffel Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und 3 oder 4 Löffel Essig in eine Schüssel, verrührt es gut zusammen, schneidet das Fleisch in dünne Blättchen oder nudelartig und 1 Zwiebel in ganz feine Ringeln, gibt es dazu, nach Belieben auch fein aufgeschnittene Regensburger Würste und vermischt alles gut untereinander.

b) Übriggebliebenes Kalbfleisch oder Geflügel wird in feine Scheiben geschnitten. Dann bereitet man Eiersauce Nr. 119, vermischt sie mit feingewiegten Sardellen, Kapern und Zwiebel, sowie 1 Eßlöffel französischen Senf, gibt das Fleisch und etwas Salz dazu, läßt es einige Stunden stehen und richtet es erhaben an.

562. Bratenreste mit Makkaroni und Reis.

170 Gramm Makkaroninudeln werden im siedenden Salzwasser weichgekocht, ebenso 240 Gramm Reis nach Nr. 580 weichgedünstet. Man nimmt dann eine Auflaufform, streicht sie dick mit Butter aus, belegt sie mit einer Lage Makkaroni, die man gut mit feingewiegtem Schinken vermengt, deckt darauf eine Lage Reis mit Parmesankäse und eine Lage gewiegte Bratenreste, die man vorher kurz in Butter mit gewiegter Petersilie dünstet, und erkaltet mit Salz und 1 Ei vermischt, dann wieder Makkaroni mit Schinken, Reis und Fleisch, so lange man gewiegtes Fleisch hat, endigt mit Reis und gibt oben Parmesankäse und kleine Stücke Butter darauf. Nun läßt man es im Bratrohr oben gelb backen, gibt die Form mit einer Serviette umwickelt auf den Tisch und serviert dazu frischen Kopfsalat. Sehr gut ist es, statt der Butter kleinwürflig geschnittenes Schinkenfett zu nehmen und darunter zu mischen.

563. Fleischreste mit Sardellen und Kartoffeln.

Man wiegt Fleischreste und Sardellen oder schneidet sie fein nudelartig, dünstet sie in heißer Butter oder Bratenfett mit etwas gewiegter Petersilie und Zwiebel und kocht sie mit saurem Rahm auf. Dann streicht man eine Auflaufform oder Schüssel mit Butter aus, legt dieselbe mit gekochten, feinblättrig geschnit-

tenen, gesalzenen Kartoffeln, die noch warm sind, aus; gibt das gedünstete Fleisch darauf, dann wieder Kartoffeln, so schichtenweise fort, bis man mit Kartoffeln schließt, die man mit saurem Rahm begießt und so ½ Stunde im Bratrohr backen läßt.

564. Pasteten von Wildbretresten.

Man schneidet einige halbfingerdicke Stücke aus einem übriggebliebenen Braten, das meiste aber, beiläufig 250 Gramm, wird sehr feingewiegt; dann röstet man mit 120 Gramm Speck, den man in kleine Würfel schneidet, feingewiegte Zwiebel, Petersilie und ein in Milch eingeweichtes und dann wieder fest ausgedrücktes Weißbrot, gibt das gewiegte Fleisch zu dem übrigen, läßt es mit etwas Rotwein etwas aufkochen, gibt alles zusammen nebst 1 ganzen Ei in den Mörser, stößt es fein und gibt es dann durch die Fleischhackmaschine. Nun legt man eine Schüssel mit Pastetenteig (Nr. 536) aus, bereitet die Pastete ganz wie Nr. 537 und kann ebenso Kalbfleischfarce verwenden, wenn man weniger Wildbret hat. Etwas übriggebliebene Wildbretsauce kocht man mit ein wenig Rotwein auf, gießt sie, wie in Nr. 537 angegeben, in die Pastete und serviert die übrige in einer Sauciere dazu. Man kann auch den Pastetenteig in der Schüssel weglassen, muß aber einen Deckel von Teig Nr. 536 darauf machen. Dazu genügt Teigmasse von 100 Gramm Mehl, ½ Ei, 50 Gramm Butter und 1½ Löffel Wasser.

565. Pasteten von Fleischresten,

von Geflügel, Kalbsbraten und Filetbraten werden ebenso bereitet wie Nr. 537 oder 173.

566. Bratenreste mit Rühreiern.

Bratenreste oder Rindfleisch werden gewiegt oder nudelartig geschnitten und mit der Bratensauce und etwas saurem Rahm aufgedünstet. Dann sprudelt man 6 Eier mit 1 oder 2 Löffel Milch, Salz und Pfeffer ab, gibt es in eine flache Pfanne mit heißer Butter, rührt es mit dem Schäufelchen auf, bis es eine leichte, lockere Masse bildet, gibt die Bratenreste darunter und richtet es auf einer gewärmten Platte an.

567. Bratenreste mit Ochsenaugen.

Übriggebliebener Braten wird in dünne Stücke geschnitten und etwas gesalzen aufeinander gelegt. Nach ½ Stunde läßt man in einer flachen Pfanne Butter heiß werden, legt das Fleisch hinein, läßt es auf beiden Seiten heiß werden, schlägt Eier darauf und bäckt sie langsam, bis das Eiweiß hart, der Dotter aber noch weich ist.

568. Fleischsemmelschmarren.

Man bereitet Semmelschmarren (Nr. 621) und gibt statt der Rosinen gewiegtes Fleisch, nach Belieben mit Schinken gemischt, dazu und bäckt ihn. Statt Zucker serviert man Kopfsalat dazu.

569. Risotto.

Zu gedünstetem Reis (Nr. 580) mit oder ohne Parmesankäse schneidet man Geflügel, Kalbsbraten oder Wildbret in feine Scheiben, gibt es samt der Bratensauce zu dem weichgekochten Reis, und serviert nach Belieben noch Champignonsauce (Nr. 109) dazu.

570. Ochsenzungen-Frikandellen.

Man löst alles Fleisch und Fett von der Gurgel, wenn die geräucherte Zunge gesotten ist, wiegt diese Abfälle mit Resten von Kalb- oder Rindfleisch und bereitet es wie Fleischkotelette Nr. 554. Da viel Fett an der Gurgel ist, nimmt man keine Butter dazu. Kann auch zu Nr. 562 verwendet werden.

571. Bavesen mit Haschee.

Gewiegte Bratenreste salzt man, mischt sie mit gewiegter Petersilie, Zwiebel und Zitronenschale, dünstet sie in etwas Butter, schlägt 1 Ei daran, indem man sie vom Feuer zieht, streicht sie zwischen Weißbrotschnitten und bereitet sie wie Nr. 347.

572. Jägerschnitten.

Man wiegt ein Stück Zitrone, Zwiebel und etwas Petersilie fein und dünstet es kurz in Butter; 1 abgeriebenes Weißbrot vom Tag vorher wird in Milch oder Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und mit der Zwiebel ꝛc. gedünstet. Dann gibt man feingewiegte Bratenreste und etwas Bratwurstfüllsel dazu und dünstet es mit dem übrigen, bis es sich vom Topfe löst. Ist die Masse ausgekühlt, so rührt man 1 Ei damit ab, streicht sie auf Weißbrotschnitten und bäckt sie, die Fleischseite zuerst, in halb schwimmendem Butterschmalz.

573. Fleischstrudel.

Bratenreste, besonders vom Kalbfleisch, werden feingewiegt; dann läßt man in Butter feingewiegte Petersilie und etwas Semmelbröseln anlaufen, gibt es zu dem gewiegten Fleisch samt 1/8 Liter saurem Rahm und 2 Eidottern, salzt die Masse und bestreicht den mit Butter bestrichenen Strudelteig (Nr. 649) nicht ganz bis zum Rand dick damit. Dann rollt man den Teig, legt ihn in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, bestreicht ihn

mit Butter und bäckt ihn, bis er eine schöne Farbe hat. Es ist gut, wenn der Bratenrest mit Schinken vermischt ist. Man kann ihn auch nach Nr. 655 bereiten.

574. Fleischkuchen.

Feingewiegtes Rindfleisch wird gesalzen und mit Petersiliengrün, Zwiebel, Zitronenschale, 4 Sardellen und 1 Löffel Kapern (alles feingewiegt), sowie feingeschnittenem Speck gut vermengt. Nun macht man weiche Rühreier von 3 Eiern, vermischt sie mit dem Fleische, füllt alles in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt es fest beschwert über Nacht stehen. Am nächsten Tage wird der Kuchen gestürzt und mit Brunnenkresse und harten Eiern oder Kartoffelpüreesalat und Monatrettichen garniert.

575. Fleischpudding.

1 abgeriebenes Weißbrot wird in Wasser oder Milch gelegt und wenn völlig erweicht, fest ausgedrückt, in eigroß Butter kurz gedünstet und erkalten lassen. Ist dies geschehen, so gibt man 100 Gramm Rindfleisch, 35 Gramm Schinken und 15 Gramm Speck mit Petersilie, Zwiebel und Zitronenschale, alles feingewiegt, darunter, salzt die Masse, verrührt 2 Eidotter gut damit und hebt zuletzt den Schnee der 2 Eiklar darunter. In eine mit Butter bestrichene Puddingform wird die Masse eingefüllt und 3/4 Stunden im Rohre nach Nr. 708 in siedendem Wasser gekocht. Der Fleischpudding wird auf eine Platte gestürzt und mit Sauce Nr. 105, 106, 109 oder 112 zu Tisch gegeben oder Kopfsalat mit harten Eiern dazu serviert.

576. Klops.

Fleischreste mit oder ohne geräuchertes Fleisch werden ganz nach Nr. 554 bereitet, daraus kleine Knödelchen fest gedreht, in Salzwasser gekocht und mit Sardellen- oder Kapernsauce übergossen, zu Tisch gegeben.

Rouletten von Wirsing Nr. 175.
Spinatpudding Nr. 177.
Fleischknödel Nr. 61.
Nierenschnitten Nr. 261.
Kartoffelpastetchen Nr. 173.
Reisrouletten Nr. 582.

24. Zuspeisen zu Ragout usw.

577. Makkaroni.

Ungefähr 175 Gramm Makkaroni bricht man mehrmals ab, gibt sie dann in viel kochendes Salzwasser und läßt sie sieden, bis sie vollkommen weich sind, aber nicht zerspringen. Nun gibt man sie in den Durchschlag, spült sie mit kaltem Wasser ab und läßt sie gut ablaufen. Unterdessen gibt man 50 Gramm Butter in eine Kasserolle, schüttet die Makkaroni dazu, schwingt sie einige Male und läßt sie darin wieder gut heiß werden. Beim Anrichten streut man nach Belieben gewiegten Parmesankäse darüber.

578. Wassernudeln.

Man macht Nudelteig, wie zur Suppe Nr. 19, und schneidet ihn in breite Nudeln, die man unter beständigem Rühren in siedendes Salzwasser einkocht. Nach 10 Minuten seiht man sie ab und läßt sie im Durchschlag recht gut ablaufen, damit sie so trocken als möglich sind und läßt sie, wie obige Makkaroni, am Feuer mit 30 Gramm Butter abdünsten, oder gibt noch besser einen Schöpflöffel sehr kräftiger Fleischbrühe, die man mit Fleischextrakt oder Bratensauce noch verstärkt, sowie 80 Gramm geriebenen Parmesankäse, etwas Salz und Pfeffer dazu, und läßt sie so lange am Feuer, bis der Saft eingedünstet ist.

579. Spatzen.

250 Gramm Mehl, etwas kalte Milch oder lauwarmes Wasser nebst 1 Prise Salz und 2 Eiern werden zu einem dicken, zähen Teig gerührt. Dann treibt man denselben durch einen großlöcherigen Spatzenseiher in einen weiten Hafen mit kochendem Salzwasser. Steigen die Spatzen in die Höhe, so läßt man sie gut aufkochen, nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus und verfährt mit dem übrigen Teig ebenso. Müssen sie länger stehen bis zum Anrichten, so schöpft man sie in heißes, leichtgesalzenes Wasser. Zum Anrichten schmalzt man sie mit in Butter gerösteten Semmelbröseln auf. Hat man keinen Spatzenseiher, so gibt man den Teig auf einen Holzteller, und schneidet im Abfließen kleine Stücke mit einem Messer ins kochende Salzwasser.

580. Gedünsteter Reis.

½ Stunde vor dem Anrichten läßt man 50 Gramm Butter heiß werden, läßt darin 1 Eßlöffel feingewiegte Zwiebel gelb anlaufen und dünstet damit 250 Gramm ausgesuchten, aber nicht gewaschenen Reis, bis er das Fett eingesogen hat, und gießt dann sogleich ¼ Liter kochende Suppe dazu, läßt sie ohne Zudecken einkochen, gießt dann noch so viel Suppe nach und nach daran, bis der Reis genügend weich ist und serviert ihn erhaben angerichtet. Auch kann man feingewiegten Schinken darunter mengen oder ihn mit etwas Frikasseesauce befeuchten, wenn man ihn als Gemüse zum Braten reicht.

Statt Butter nimmt man zum Dünsten auch gewiegtes Ochsenmark oder kleinwürflig geschnittenen Schinkenspeck und formt ihn wie Polenta Nr. 583 für die Tafel.

581. Risotto.

Der wie oben gedünstete Reis wird gut mit geriebenem Parmesankäse untermischt, auch kann nach Belieben etwas Paradiesäpfelsauce darunter gegeben werden.

582. Reis-Rouletten.

4 oder 5 Löffel Reis kocht man mit Fleischbrühe zu einem festen dicken Brei. 25 Gramm Butter werden fein abgetrieben, 1 Ei, etwas gewiegter Schinken, der Reis, Salz und 1 kleiner Löffel Mehl dazu gerührt, Würstchen geformt, in Ei und Semmelbröseln umgedreht und im heißen Schmalz gebacken.

583. Polenta.

In ¾ Liter kochendes Wasser schüttet man 250 Gramm italienisches Polentamehl, salzt es, sticht mit einem Kochlöffel mitten durch ein Loch, durch welches das Wasser aufkocht und läßt es 10 Minuten sieden, worauf man das Ganze zu einem dicken Mus abrührt und ¼ Stunde auf mäßiger Hitze stehen läßt. Davon sticht man mit einem Blechlöffel große Nocken (Klößchen), legt sie auf eine Schüssel, bestreut jede Nocke mit Käse oder noch besser mit ziemlich viel geringelten, in Butter gerösteten Zwiebeln und schmalzt sie mit heißer Butter auf. Will man die Polenta formen, so drückt man sie in irgend ein mit kaltem Wasser ausgespültes Gefäß, ein Glas, eine Tasse, einen Model und stürzt sie rasch auf die Platte. Man gibt sie zu Fleisch in braunen Saucen, Leber ꝛc.

584. Gebackene Weißbrotschnitten (Croutons).

3 abgeriebene Weißbrötchen werden in halbfingerdicke Scheiben geschnitten, in Pfannkuchenteig Nr. 611 gut umgedreht, so daß sie ganz durchfeuchtet sind, aber nicht zerfallen, in heißem Schmalz auf beiden Seiten lichtbraun gebacken und heiß zu Tisch gegeben.

Croutons heißt man auch nett ausgeschnittene Stücke von Weißbrotkrume, die dreieckig, herz- oder sternförmig in Butter goldbraun gebacken werden. Zur Garnierung kann man sie mit Eiweiß und Mehl aufrecht um den Schüsselrand befestigen.

585. Omelette aus Weißbrot.

3 Weißbrötchen werden abgerieben und in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und kurz auf dem Feuer mit Fleischbrühe gedämpft und fein verrührt. Ist die Masse etwas ausgekühlt, so wird sie mit 3 ganzen Eiern, etwas Salz, Muskatnuß und 35 Gramm geriebenem Parmesankäse gut verrührt, ein Eßlöffel davon immer in eine Omelette-Pfanne gegeben und in reichlichem Butterschmalz gebacken, nachdem man es mit dem ins Schmalz getauchten Schäufelchen breit und dünn gedrückt hat.

586. Speckknödel.

50 bis 70 Gramm Speck wird zu Würfeln geschnitten und heiß gemacht. Ist er durchsichtig, so gibt man feingeschnittene oder gewiegte Zwiebel und Petersiliengrün dazu, läßt sie etwas anlaufen, gibt dann 200 Gramm kleinwürflig geschnittene Weißbrötchen (4 Stück) dazu, rührt alles auf dem Feuer, bis das Fett eingesogen ist und schüttet es dann in eine Schüssel. ½ Stunde vor dem Einkochen sprudelt man 2 Eier mit ⅛ Liter Milch und etwas Salz ab und verrührt damit die Weißbrötchen. Vor dem Einkochen mischt man noch etwas Mehl dazu, formt davon mit in Wasser getauchten Händen fest 6 bis 8 Knödel und kocht sie gut ¼ Stunde in Suppe oder gesalzenem Wasser.

587. Semmelknödel.

4 Weißbrötchen werden feinblättrig geschnitten, mit etwas heißer Butter oder Schmalz, in welchem 1 Eßlöffel feingewiegter Zwiebel und Petersilie kurz abgedünstet wurde, übergossen, zugedeckt, geschüttelt und so ¼ Stunde stehen gelassen, dann befeuchtet man sie mit beiläufig ⅛ Liter Milch, doch dürfen sie ja nicht zu naß sein, und läßt sie nun wieder 1 Stunde stehen. Dann werden 2 Eier gut verrührt, das nötige Salz dazu gemengt und ¼ Stunde vor dem Sieden feste Knödel mit in Wasser

getauchten Händen geformt und dann in Salzwasser 1/4 Stunde gekocht. Sollte der Probeknödel zu weich sein, so mengt man etwas Mehl unter die Masse.

588. Leberknödel.

3 oder 4 gestrige Weißbrötchen werden feinblättrig geschnitten, in einer Schüssel mit beiläufig 1/8 Liter kochender Fleischbrühe übergossen und zugedeckt 1 Stunde stehen gelassen. Ein Eßlöffel gewiegter Zwiebel, ebensoviel Petersiliengrün, etwas Schnittlauch oder feines Zwiebelrohr feingewiegt, wird in einem Löffel Fett gedämpft und über das Brot gegossen. Dann wird 1/2 Pfund abgehäutete Leber, einige Zitronenschalen, etwas Majoran so fein wie möglich gewiegt, 1 oder 2 Eier, Salz, Pfeffer, 1 Stück zerlassener Butter und 1 Kochlöffel Mehl an das Brot gegeben, alles gut durcheinander gemengt und dann Knödel daraus geformt, welche man 1/4 Stunde im siedenden Salzwasser kocht, in die Suppe oder mit gelbgerösteten Zwiebeln abgeschmälzt zu Kraut 2c. gibt.

589. Kartoffelknödel.

1 1/2 Pfund (750 Gramm) gekochte Kartoffeln werden gerieben und mit 1 1/2 Eßlöffel Grieß, 1 1/2 Eßlöffel Mehl gut vermengt; dann werden 1 1/2 in kleine Würfel geschnittene Weißbrötchen, welche man mit 25 Gramm Butter geröstet hat, darunter gemischt, ein Ei gut hinein verrührt, 2 Löffel saurer Rahm, sowie feingewiegte Petersilie, Zwiebel und Zitronenschale dazu gegeben, die Masse ordentlich durchgeknetet und mit in Mehl getauchten Händen Knödel geformt, die man in kochendem Salzwasser 1/4 Stunde sieden läßt.

Zu feinem Ragout nimmt man meist Farceknödelchen Nr. 224 bis 228. **Ebenso eignen sich dazu die abgetriebenen Knödel** Nr. 56 bis 67.

Die gebackenen Kartoffelspeisen, ungefüllte Pastetchen, Schmarren, Topfennudeln, Kuchenmichel werden auch als Zuspeisen verwendet.

25. Fleischmehlspeisen.

590. Makkaroni mit Schinken.

Die Makkaroni werden wie Nr. 577 bereitet und wenn sie in der Kasserolle sind, mit gewiegtem Schinken, der mit etwas saurem Rahm abgesprudelt wurde, übergossen und gedämpft.

591. Makkaroni mit Schinken und Reis.

Sie werden wie Nr. 562 bereitet, nur daß man statt Bratenreste gewiegten Schinken dazu verwendet.

592. Schinkenfleckchen oder -Nudeln.

Nudelteig nach Nr. 19 schneidet man in viereckige Fleckchen oder breite Nudeln und kocht sie in Salzwasser. Dann seiht man sie, schwenkt sie in kaltem Wasser ab, und läßt sie im Durchschlag gut ablaufen. Unterdessen wiegt man Schinken, sprudelt 1 Ei mit 2 Löffel saurem Rahm und dem gewiegten Schinken ab, gibt die Fleckchen oder Nudeln in eine Schüssel und übergießt und verrührt sie mit dem abgesprudelten Schinken. Nun läßt man in einer flachen Pfanne 1 großes Stück Butter oder Schmalz heiß werden, gibt die Masse hinein, bäckt sie auf einer Seite wie einen Pfannkuchen braun, drückt die obere Seite glatt, stürzt dann einen Teller darauf und kehrt die Pfanne damit um, gibt aufs neue Butter in die Pfanne, läßt dann den Kuchen vom Teller in die Pfanne gleiten, bäckt ihn auch auf der anderen Seite und gibt ihn heiß zu Tisch.

Oder: Nachdem Fleckchen von 2 Eiern oder Nudeln, wie oben gekocht, und im Durchschlag gut abgelaufen sind, gibt man sie in eine Kasserolle, dazu sehr kräftige Suppe oder 1/4 Liter Wasser mit 12 Gramm Fleischextrakt aufgelöst, vermischt sie mit 30 Gramm Butter, 200 Gramm gewiegten Schinken, 120 Gramm geriebenen Parmesankäse, sowie etwas Salz und Pfeffer und schwenkt sie so lange am Feuer, bis der Saft eingekocht ist. Sie werden erhaben angerichtet und können mit einigen Nudeln, die man in heißem Butterschmalz bäckt, garniert werden.

593. Risotto mit Geflügel.

Ein junges Huhn wird in Butter gedämpft, bis es eine schöne Farbe hat, dann ausgebeint, samt Leber und Magen in kleine Stücke geschnitten und nun zu dem unterdessen, wie in Nr. 580, gedünsteten Reis, der aber ziemlich trocken gedämpft sein muß, samt der Bratensauce und einigen gedämpften Champignons gegeben, nochmals durchgekocht, und erhöht angerichtet zu Tisch gebracht; nach Belieben kann man den Risotto auch mit Parmesankäse vermischen, oder die Sauce mit den Champignons über den Risotto schütten.

594. Gestürzter Reis.

Man belegt eine Porzellanform mit Speck, drückt eine Lage mit nach Nr. 580 gedämpftem Reis aus, schneidet darauf kleine Stückchen von ausgebeintem Geflügel oder auch von Schinken, Zunge oder Salami, gibt nach Belieben auch etwas in Butter gedämpfte grüne Erbsen darüber, wiederholt die Lage von Reis, Fleisch und Erbsen noch einmal, schließt mit Reis, auf den man einige Stückchen Butter legt, und läßt das Ganze ½ Stunde im Rohr backen. Hat der Reis eine lichtgelbe Farbe, so wird er mit frikassierter Buttersauce, die mit der Hühner- oder Entensauce oder für Schinken ꝛc. mit Zitronensaft gewürzt ist, zu Tisch gegeben.

595. Fisch-Pudding.

500 Gramm Weißfische werden sorgfältig entgrätet, das Fleisch mit Petersilie, Zitronenschale und Zwiebeln feingewiegt, 60 Gramm Butter schaumig abgetrieben, das gewiegte Fleisch, 2 ganze Eier, 1 Dotter, ⅛ Liter Milch, Pfeffer, Salz und etwas geriebene Muskatnuß ½ Stunde mitgerührt — je länger desto besser, da die Masse dadurch dick werden muß — und zuletzt 2 oder 3 Löffel feiner Semmelbröseln dazu gegeben. Nun wird eine Puddingform mit Butter bestrichen, dann ausgebröselt, die Masse hineingegeben und 1 Stunde nach Nr. 708 gekocht. Gestürzt wird der Pudding mit Senf- oder Kapernsauce serviert.

596. Kartoffel-Pudding mit Schinken.

280 Gramm gekochte Kartoffeln werden durch ein Sieb getrieben; dann treibt man 70 Gramm Butter sehr schaumig ab und rührt 1 oder 2 Dotter und 3 ganze Eier nach und nach dazu, nebst den 280 Gramm passierten Kartoffeln, 175 Gramm feingewiegtem Schinken, 1 Löffel Semmelbröseln, etwas Salz und ein wenig Mehl. Nun bestreicht man eine Puddingform mit

Butter, bröselt sie aus und läßt den Pudding 1 Stunde kochen. Man serviert ihn mit Frikasseesauce Nr. 115. — Fast noch besser schmeckt er als Auflauf im Bratrohr lichtgelb gebacken.

597. Hirn-Pfannkuchen.

Ein Kalbshirn wird ausgewässert, abgehäutet, in Salzwasser blanschiert, in kleine Scheiben geschnitten, gesalzen und mit gewiegter Petersilie, Zitronen und ein wenig Zwiebeln bestreut. Nun klopft man 2 Eier mit 1 Löffel Milch gut ab, übergießt damit das Hirn, vermengt es gut und bäckt es in heißem Schmalz als dicke Pfannkuchen. Statt der Eier kann man auch Pfannkuchenteig Nr. 611 dazu mischen.

Oder: Man bäckt dünne Pfannkuchen, füllt sie mit dem wie oben bereiteten Hirn, rollt sie, dreht sie in Ei, dann Semmelbröseln und bäckt sie nochmals im heißen Butterschmalz.

598. Zunge oder Kalbskopf mit Eierkäse.

6 Eier werden mit 1/4 Liter kräftiger Suppe, dem nötigen Salz, etwas weißem Pfeffer, Muskatnuß, 1 Löffel Butter, etwas Schnittlauch oder gewiegter Petersilie gut abgesprudelt und zuletzt würflig geschnittene, geräucherte Zunge darunter gemischt. Nun streicht man eine Porzellanschüssel mit Butter aus, schüttet die Masse hinein, stellt sie in eine Kasserolle mit siedend heißem Wasser, deckt sie fest zu und stellt sie 1/2 Stunde ins Rohr, bis sie stockt. Kochen darf das Wasser aber ja nicht, da die Eier sonst gerinnen oder Blasen bekommen.

Statt Zunge kann man auch weichgekochten Kalbskopf dazu verwenden.

Zu den Fleischmehlspeisen gehören noch:

Hirnbavesen Nr. 347.
Kartoffelspeise mit Schinken Nr. 265.
Kalbspilau Nr. 324.
Risotto Nr. 569.
Rührei mit Schinken Nr. 604.
Schinkenroulade Nr. 264.
Schinkenstrudel Nr. 655.

26. Eierspeisen.

599. Weichgesottene Eier.

Die Eier werden rein gewaschen, indem man mit Salz den Schmutz abreibt. Dann legt man sie mit einem Löffel langsam in das siedende Wasser und läßt sie 3 Minuten kochen. Wenn man sie herausnimmt, schlägt man sie in eine Serviette, damit sie nicht so schnell erkalten. Man kann auch fingerlang geschnittene Semmelschnitten rösten und dazu servieren.

Will man die Eier wachs- oder kernweich, so läßt man sie 4 bis 5 Minuten im kochenden Wasser. Wenn man sie nach dem Kochen schnell in kaltes Wasser legt, kann man sie auch behutsam schälen.

600. Hartgesottene Eier.

Man läßt die Eier 7 Minuten kochen und legt sie dann in frisches Wasser, damit sie gut zu schälen sind.

601. Spiegeleier (Ochsenaugen).

In einer Eierpfanne oder in einer flachen Pfanne läßt man ein Stückchen Butter heiß werden, schlägt die Eier langsam hinein, salzt sie und läßt sie nur so lange backen, bis das Weiße angezogen hat, der Dotter aber noch weich ist.

602. Verlorene Eier (Oeufs pochés).

Man läßt Wasser mit Salz und Essig kochend werden und schlägt behutsam ein Ei nach dem andern in das kochende Wasser und läßt sie 1 bis 2 Minuten kochen, bis das Klar weiß, der Dotter aber noch weich ist. Dann nimmt man sie mit einem Löffel heraus, gibt sie kurz in kaltes Wasser, schneidet in der hohlen Hand alles Weghängende behutsam ab und verwendet sie als Einlage in Suppen ꝛc.

603. Eingerührte Eier.

6 bis 8 ganze Eier werden mit 2 bis 3 Eßlöffel Rahm, Milch oder auch Wasser und etwas Salz gut versprudelt und in eine Pfanne, in welcher man 50 Gramm Butter heiß werden ließ, geschüttet und so lange mit dem Schäufelchen aufgerührt, bis sie eine breiartige, lockere Masse bilden, die man auf einer gewärmten Platte schnell anrichtet und mit Schnittlauch oder auch Pfeffer bestreut.

604. Rühreier mit Schinken usw.

Zu den wie oben eingerührten Eiern mischt man feingewiegten oder kleinwürflig geschnittenen Schinken und bäckt sie wie oben. Man kann auch gebackene Brotwürfel rings um die Platte legen; oder bäckt halbfingerdicke, große Schnitten aus feinem Weißbrot im schwimmenden Butterschmalz lichtgelb, auf die man Häufchen von Rührei mit Schinken setzt.

Auch kann man würflig geschnittenen, vorher gerösteten Speck oder würflig geschnittene Sardellen, auch geriebenen Parmesankäse, ebenso in Salzwasser weichgekochte Spargelspitzen, Blumenkohlröschen, gedämpfte Champignons oder gedünsteten Reis zu den Rühreiern mischen. Mit Bratenresten siehe Nr. 566.

Als Fastenspeise gibt man auch vielfach Rühreier mit kleingeschnittenen abgekochten Fischstücken.

605. Gefüllte warme Eier.

4 hartgekochte Eier werden, wenn sie geschält sind, der Länge nach durchschnitten und der Dotter herausgenommen. ½ Milchbrot wird abgerieben, in Milch geweicht, gut ausgedrückt und in einem Mörser mit den 4 harten Dottern, 40 Gramm Butter, sowie Salz, Pfeffer und 30 Gramm gewaschener und ausgegräteter Sardellen fein gestoßen und dann mit 1 rohen Ei fein verrührt. Die Eiweißhälften werden nun mit dieser Masse erhaben gefüllt, mit warmer Butter überstrichen und mit feinen Semmelbröseln überstreut. In einer flachen Schüssel gibt man den Rest der Eiermasse nebst etwas saurem Rahm, setzt die gefüllten Eier hinein, gibt die Schüssel auf ein mit Salz bestreutes Tortenblech und bäckt sie in nicht heißem Bratrohr.

606. Gefüllte kalte Eier.

Von 4 bis 6 hartgesottenen und halbierten Eiern nimmt man vorsichtig den Dotter heraus und zerdrückt ihn fein; 1 Stückchen Tafelbutter wird mit 2 feingewiegten Sardellen schaumig

abgerührt, die zerdrückten Dotter dazu gegeben, sowie etwas Salz und 20 Gramm kleinwürflig geschnittener roher Schinken. Diese Farce füllt man in die Eiweißhälften und garniert sie als Kranz mit kleingehacktem roten Aspik um gut abgelaufenen Kopfsalat.

607. Gefüllte kalte Eier in Sauce.

6 Eier werden abgekocht und noch heiß in kaltes Wasser gelegt, damit sie sich schön schälen; dann halbiert man sie vorsichtig, löst den Dotter heraus, rührt 3 Dotter mit 1 Eßlöffel feinem Olivenöl 5 Minuten, dann mit 1 Eßlöffel französischem Senf, ½ Löffel Essig, sowie etwas Salz und Pfeffer zu einer dicken Sauce. Nun zerdrückt man die übrigen 3 Dotter fein, gibt einen Löffel der vorbeschriebenen Eiersauce dazu, sowie 2 Sardellen, 1 kleine Essiggurke, 20 Gramm rohen Schinken, alles kleinwürflig geschnitten oder grob gewiegt, nebst etwas Salz und Pfeffer, vermengt es gut und füllt diese Masse in die Eiweißhälften; die übriggebliebene Sauce schüttet man auf eine kleine Platte, setzt die Eier hinein und legt einen Kranz Petersilie mit roten Radieschen als Garnierung herum.

608. Omelette.

6 bis 8 Eier werden mit etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 Kaffeelöffel feingewiegter Petersilie oder Schnittlauch und 2 Löffel Rahm gut abgesprudelt. Dann läßt man 40 Gramm Butter heiß werden, schüttet die Eier unter fortwährenden Rühren hinein, rüttelt die Pfanne stets und sticht mit dem Messer in die Masse, damit das Flüssige unter das Gestockte kommt. Wenn nichts mehr flüssig ist, gibt man noch etwas Butter unter die Omelette, damit sie eine schöne Farbe bekommt. Dann nimmt man einen flachen Teller, stürzt ihn über die Omelette, wendet die Pfanne, indem man die linke Hand fest an den Teller drückt und gibt die Omelette mit der gebackenen Seite nach oben zu Tisch oder schlägt sie in der Mitte zusammen.

609. Omelette mit Schinken.

Die wie oben gebackene Omelette wird mit Schinken dick bestreut, auf den beiden Seiten zusammengebogen, daß sie eine handbreite Rolle bildet, und auf eine längliche Platte gestürzt. Statt mit Schinken kann sie mit Gemüse, wie Spargelspitzen, Sauerampfer, Spinat oder Champignons gefüllt werden.

27. Das Wichtigste über die Bereitung von Mehlspeisen.

(610.)

Um Mehlspeisen gut zu bereiten, müssen vorher einige Umstände erwähnt werden, die zum Gelingen einer feinen Speise unumgänglich notwendig sind.

Gerührt muß die Masse stets nach einer Seite werden, weil dabei immer Luft mit eingeführt werden muß, der Teig dadurch feiner wird, und oft das ganze Gelingen einer Speise vom guten Rühren abhängt. Selbst eine Omelette, welche gut gerührt oder noch besser mit einer hölzernen Gabel geschlagen wird, bis sie in die Pfanne kommt, wird viel lockerer und höher. Wenn Zucker mit Eidotter gerührt werden soll, so ist die Zeitdauer nie unter 1/4 Stunde, meist 1/2 bis 1 ganze Stunde.

Abtreiben muß man Butter oder dergleichen Fett in einer runden Schüssel, indem man ebenfalls mit dem Kochlöffel 1/4 bis 1/2 Stunde nach einer Seite rührt, bis die Butter flaumig und ganz hell geworden ist. Gibt man Eier dazu, so verrührt man eines nach dem andern gut mit der Butter; wird Zucker mitgerührt, so gibt man erst den Zucker zu der Butter, sie wird dann nicht stocken.

Warm geschlagen werden Zucker mit ganzen Eiern in einem Schneekessel, welchen man in heißes Wasser oder auf den Herd stellt, der aber nur so heiß sein darf, daß man die darauf gelegte Hand nicht verbrennt. Steigt die Masse und ist dick, so wird sie weggenommen und kalt geschlagen, ehe man das Mehl beimischt.

Schneeschlagen: Dazu gehören vor allem frische Eier und Vorsicht, daß nicht das mindeste vom Gelben zum Weißen kommt. Eier sowohl, wie Geschirr, müssen kalt sein. Man schlägt mit einem Schlagbesen von Eisen oder Messingdraht zuerst ganz langsam, dann immer schneller und treibt das Eiweiß luftig in die Höhe, bis der Schnee ganz steif ist und beim Herausziehen des Schlagbesens ein Zacken vom Schnee stehen bleibt oder ein ganzes Ei, welches man auf den Schnee legt, nicht einsinkt. Der Patentschneeschlager mit dem Rädchen ist für kleine Masse vorzüglich, dazu nimmt man einen hohen Hafen und dreht nur.

Stehen lassen darf man den Schnee nicht; er muß sogleich verwendet werden, wenn die Speise gelingen soll. Er wird dann, wenn er zum Schluß, wie meistens, der Masse beigegeben wird, nur leicht unter den Teig gehoben und nicht mehr gerührt. Am besten nimmt man dazu zuerst nur einen kleinen Teil des Schnees und ist dadurch der Teig schon flüssiger, den Rest, damit der Schnee möglichst festbleibt.

Abschälen der Mandeln geschieht, wenn man dieselben in kochendes Wasser gibt und zugedeckt seitwärts stehen läßt, bis sich die Mandeln zwischen den Fingern leicht aus den Schalen herausdrücken lassen. Die Kerne der Haselnüsse gibt man auf ein eisernes Tortenblech, stellt sie ins heiße Bratrohr und rollt sie dann so lange durcheinander, bis sich die äußere braune Schale mit einem Tuche abstreifen läßt.

Die Mandeln gewinnen an Güte bei den meisten Mandelspeisen, wenn man sie nach dem Abschälen auf einem Backblech im Rohr leicht gelblich röstet.

Reiben der Mandeln und Nüsse geschieht am einfachsten durch die unentbehrlich gewordene Mandelmühle.

Rosinen, Weinbeeren und Sultaninen reinigt man, indem man sie in einen Seiher gibt und öfters mit lauwarmem Wasser wäscht. Dann schüttet man sie auf ein Tuch und reibt sie ab, wobei die meisten Stielchen an dem Tuche hängen bleiben, wenn man sie immer wieder an eine neue Stelle bringt. Die übrigen entfernt man, sowie die Kernchen der großen Rosinen.

Von Mehl wird stets nur das feinste zu Mehlspeisen verwendet, es soll wie Zucker an einem trockenen Ort aufbewahrt und beides vor dem Gebrauch zu feinen Speisen stets gesiebt werden.

Butter und Schmalz müssen sehr frisch und von tadellosem Geschmack sein. (Bei Schmalz ist in diesem Buche stets Butterschmalz gemeint.)

Wenn man einen Teig fein am Brett abarbeiten will und die Bestandteile mit dem Messer und schließlich der Hand gemengt sind, so treibt man den Teig stückweise mit dem Ballen der rechten Hand gegen aufwärts, rollt ihn dann wieder herab und fährt mit dem Abtreiben fort, bis der Teig sich von dem Brett und den Händen löst. Butter- und Blätterteige müssen schnell und womöglich an einem kühlen Ort gemacht werden, weshalb der Butterteig Personen, welche heiße Hände haben, oft nicht

gelingt. Bei Bröselteig wird die Butter dünnblättrig zerschnitten, mit dem Mehl gemischt und zwischen den Händen durch Reiben zerbröselt.

Hat man einen Teig (Butterteig ꝛc.) auszuwalken, und er bricht, wenn man ihn auf das Backblech legen will, so legt man Pergamentpapier zum Walken unter, hebt ihn damit aufs Brett und zieht es heraus; wenn sich der Teig an das Rollholz klebt, gibt man das Papier auf den Teig und walkt darüber.

Formen oder Blech bestreicht man mit Butter mittelst einer Feder oder eines Pinsels, wenn man sie mit Bröseln, Mehl oder Zucker bestreut, dreht dann die Form nach allen Seiten und stürzt sie um, damit alles, was nicht haftet, herausfällt. Bröseln nimmt man meist für ungezuckerte, Mehl für feingebackene und Zucker für Dunst-Mehlspeisen. Für feineres, kleines Backwerk läßt man das Blech warm werden, bestreicht es mit einem Stück weißen Wachses und läßt es wieder erkalten. Wenn eine Mehlspeise in einer Schüssel gebacken wird, so stellt man sie auf ein Blech, das man mit Salz oder Sand bestreut. Bei feinen Mehlspeisen, Aufläufen, Hefenteig, besonders aber Sand- oder Biskuitmasse, soll man den Ofen nicht zu früh aufmachen und sie nicht verschieben, stoßen oder hin und her setzen.

Heißt es in den Rezepten, das Bratrohr soll zum Backen heiß sein, z. B. für Butterteig, so wird ein Stück Papier, das man in die Mitte legt, schnell gelb, wird es aber schnell dunkelbraun, ist es für alles zu heiß. Bei mäßiger Hitze, wie man sie für Hefenteig z. B. braucht, muß es langsam gelb werden. Für Backwerk von Eiweiß soll das Bratrohr kühl sein, da dasselbe mehr trocken und weiß, höchstens hellgelb werden soll. Will man sehen, ob ein Backwerk fertig ist, so sticht man mit einem dünnen, spitzen Hölzchen in der Mitte hinein, bleiben Krümelchen daran hängen, so ist es nicht fertig, hängt aber nichts daran, so kann man es aus dem Bratrohre nehmen.

Sowohl Pudding, als Kuchen darf man nicht sofort stürzen, wenn sie aus dem Ofen kommen, weil zu heiße Backwerke leicht zerbrechen. Man bedeckt dazu die Form mit einem Teller und dreht sie mit raschem Schwung um; durch Schütteln und Rütteln wird die Form mehr verletzt, was besonders bei Gelees oder Cremes, die einige Sekunden in lauwarmes Wasser gehalten werden, leicht der Fall ist. Mürbe Bäckereien löst man mit einem dünnen Messer vom Backblech.

28. Einfache Mehlspeisen.

611. Pfannkuchen.

Einfach: 3 Eßlöffel Mehl werden mit einer Prise Salz und etwas kalter Milch glatt abgerührt, dann schlägt man 3 ganze Eier dazu, sowie langsam 1/8 Liter Milch. In einer flachen Pfanne läßt man dann 1 Löffel frisches Butterschmalz heiß werden, gibt so viel Masse hinein, daß der Boden bedeckt ist, läßt sie zuerst auf der einen, dann auf der anderen Seite schön braun werden, indem man mit dem Schäufelchen den Pfannkuchen hebt, schnell umwendet und, wenn nötig, noch etwas Schmalz nachgibt. Man bäckt so die Masse fertig, indem man bei jedem neuen Pfannkuchen ein Stück Schmalz in die Pfanne gibt. Sie sollen erst ganz kurz vor dem Anrichten bereitet werden. Sind alle fertig, bestreut man sie mit Zucker, nach Belieben auch mit Zimt, rollt sie zusammen und gibt sie heiß zu Tisch. Siehe Nr. 42 und 558.

Fein: Man rührt 3 Eidotter mit 3 Löffel Zucker (und etwas Vanille) schaumig, dann mit 3 Löffeln saurem oder süßem Rahm fein ab, hebt den festen Schnee der 3 Eier und zuletzt 3 Löffel Mehl darunter. Nun läßt man in einer Pfanne Butterschmalz heiß werden, schüttet den ganzen Teig hinein, läßt ihn etwas anbacken, stellt die Pfanne dann ins Bratrohr und läßt den Pfannkuchen noch aufziehen.

612. Pfannkuchen in der Form.

Es werden einfache Pfannkuchen wie oben gebacken, dieselben mit Marmelade überstrichen, gerollt, in eine butterbestrichene Form schön eingelegt, mit 2 Eiern, die man mit Milch und etwas Zucker abgesprudelt, übergossen und im Bratrohr gebacken.

613. Omelette mit Konfitüren.

Dieselbe wird ganz den obigen Pfannkuchen gleich bereitet, nur nimmt man etwas weniger Mehl, schlägt das Klar der Eier zu Schnee und vermengt es zuletzt leicht mit dem Teig. Beim Backen nimmt man mehr Masse, und bestreicht die Omelette, wenn sie fertig ist, mit beliebig eingemachtem Obst, rollt sie oder schlägt sie in der Mitte zusammen und richtet sie mit Zucker bestreut an.

614. Omelette soufflée (Eier-Auflauf).

3 Eidotter werden mit 3 Löffel gestoßenem Zucker, welcher vorher an einer Orange oder Zitrone abgerieben oder mit etwas

Vanille gestoßen wurde, 1/4 Stunde fein abgerührt, dann der feste Schnee von den 3 Eiern, sowie zuletzt 1 1/2 Eßlöffel Mehl leicht darunter gemischt; nun wird eine Auflaufform oder Porzellanschüssel mit Butter bestrichen, die Masse hineingegeben und 1/4 Stunde im kühlen Bratrohr gebacken. Die Omelette muß dann schnell aufgetragen werden, da sie sonst zurückgeht.

Oder: In einer Omelettepfanne läßt man ein großes Stück Butterschmalz heiß werden, gibt von der wie oben bereiteten Masse einen Schöpflöffel voll darauf, streicht sie mit dem Löffel glatt und läßt sie auf sehr schwachem Feuer, da sie leicht anbrennt, unter fortwährendem Rütteln der Pfanne auf einer Seite schön gelb backen. Dann läßt man die Omelette von der Pfanne auf einen bereitstehenden warmen Teller gleiten, bestreicht den Kuchen mit eingemachten Johannisbeeren oder dergleichen und bäckt auf dieselbe Weise 3 bis 4 solche Omeletten, die man immer wieder auf den vorhergehenden mit Eingemachtem bestrichenen Kuchen gleiten läßt. Nun gibt man diesen Teller mit der letzten Omelette unbestrichen in das nicht zu heiße Bratrohr, läßt die Omelette noch 1/4 Stunde aufziehen, damit sie eine schöne Farbe bekommt und gibt sie dann augenblicklich zu Tisch. — Diese Art ist noch schmackhafter als die erstere.

615. Mehlschmarren.

1/4 Liter Mehl wird langsam mit 3/8 Liter Milch, dann mit 3 Eiern und etwas Salz angerührt; nun läßt man in der Pfanne 50 Gramm frisches Butterschmalz sehr heiß werden, gießt den Teig hinein und stellt die Pfanne über Kohlenfeuer. Man löst mit dem Schäufelchen die Ränder los und hat der Schmarren unten Farbe, so teilt man ihn in der Mitte kreuzweise und dreht je ein Viertel mit dem Schäufelchen um, daß es auch oben Farbe bekommt. Ist dies auf beiden Seiten der Fall, so stößt man ihn mit dem Schäufelchen in Stücke und läßt ihn so lange am Feuer, bis er von allen Seiten eine schöne Farbe hat. Dann richtet man ihn an, bestreut ihn mit Zucker und serviert Kompott dazu.

616. Kaiserschmarren.

4 Eßlöffel Mehl werden mit 8 Löffel Milch, etwas Salz und 4 Eidotter gut abgerührt, dann der feste Schnee von 4 Klar darunter gehoben. In einer Pfanne läßt man 70 Gramm Schmalz heiß werden, gießt die Masse hinein, bäckt sie wie vorhergehenden Mehlschmarren und gibt ihn mit Vanillezucker bestreut zu Tisch. Oder man bereitet die Masse wie zu feinem Pfannkuchen Nr. 611 und bäckt sie wie Mehlschmarren.

617. Gebackener Schmarren.

4 Löffel Mehl werden mit 7 Löffel Milch zu einem dickfließenden Teig in einer Schüssel angerührt und gesalzen. Kurz vor dem Backen gibt man 4 ganze Eier dazu und schlägt sie mit dem Eßlöffel leicht darunter, ohne daß das Klar ganz verrührt wird. Nun läßt man in einer Backpfanne gut daumenhoch Schmalz sehr heiß werden und schüttet aus der Schüssel in kleinen Absätzen von der Masse in das heiße Butterschmalz, läßt sie auf beiden Seiten braun werden und wiederholt dies, bis die Masse zu Ende ist. Nachdem der Schmarren auf Löschpapier abgesickert, gibt man ihn mit Zucker bestreut zu Tisch. Derselbe muß ganz kraus, ähnlich den Holderkücheln sein.

618. Kirschen- oder Johannisbeer-Schmarren.

Es wird Mehlschmarren (Nr. 615 oder 616) bereitet, nur daß man von den Stielen gezupfte Kirschen oder Johannisbeeren dem Teig beimengt und ihn wie obigen bäckt.

619. Äpfelschmarren

wird wie Mehlschmarren (Nr. 615) bereitet, nur werden feinblättrig geschnittene Äpfel und nach Belieben auch Sultaninen dem Teig beigemengt.

620. Kuchenmichel.

Man rührt den Schmarrenteig (Nr. 615) an, streicht eine Bratpfanne gut mit Butter aus, gibt den Schmarrenteig hinein, daß er höchstens fingerdick steht, bäckt ihn rasch im heißen Rohr und gibt ihn in der mit einer Serviette umwundenen Bratpfanne auf den Tisch. Er ist besonders zu Ragout oder Saucen geeignet.

621. Semmelschmarren.

Von 4 Mundsemmeln, vom Tag vorher, reibt man die Rinde ab und schneidet sie in ganz feine Scheibchen. Dann sprudelt man 2 oder 3 Eier mit 1/4 Liter Milch gut ab, mischt 70 Gramm Rosinen und Weinbeeren gewaschen und gereinigt dazu und läßt ihn 1/2 Stunde gut stehen. Dann läßt man in der Pfanne 50 Gramm Butterschmalz heiß werden, gibt die Masse hinein, dreht sie mit dem Schäufelchen so lange um, wenn sie unten braun ist, bis der ganze Schmarren eine Farbe hat, und gibt, wenn nötig, noch etwas Schmalz. Beim Anrichten wird er mit Zucker überstreut und Kompott dazu gegeben.

Man kann auch Kochäpfel, feinblättrig geschnitten, in dem

Semmelschmarren mitbacken oder ihn nur mit Schnittlauch und Muskatnuß würzen. Mit Bratenresten siehe Nr. 568.

622. Grießschmarren.

Man nimmt ½ Liter Milch, rührt ¼ Liter Grieß nebst 1 Prise Salz dazu, und läßt es 1 Stunde stehen. Dann sprudelt man 1 oder 2 Eier dazu, gießt es in die Pfanne, in welcher man 50 Gramm Schmalz heiß werden ließ und rührt es so lange mit dem Kochlöffel um, bis es ganz angezogen hat. Man bäckt den Schmarren, indem man ihn dann mit dem Schäufelchen umdreht, gibt, wenn nötig, noch etwas Schmalz dazu, richtet ihn an, wenn er schön gelb gebacken ist und bestreut ihn mit Zucker. Man serviert Kompott dazu.

623. Topfennudeln.

500 Gramm Topfen (Quark) wird mit 1 Stückchen Butter, 2 Dottern und 1 ganzen Ei, dem gehörigen Salz, 1 Löffel saurem Rahm und 110 Gramm Mehl auf dem Nudelbrett zu einem nicht zu festen Teig fein verarbeitet. Hieraus werden fingerlange Nudeln geformt, die man über das bemehlte Brett laufen läßt, dann in einer Pfanne in reichlichem Butterschmalz auf beiden Seiten schön lichtbraun bäckt.

624. Semmelnudeln.

3 oder 4 gestrige Milchbrote werden abgerieben, in Scheiben geschnitten, dann in kalte Milch getaucht und zugedeckt stehen gelassen. Nun sprudelt man 2 ganze Eier mit etwas Zucker ab, läßt ½ Stunde vor dem Anrichten in einer Pfanne ein großes Stück Butterschmalz heiß werden, taucht die in Milch gut geweichten Semmelscheiben in die Eier, dann in Semmelbröfel, und bäckt sie in dem heißen Schmalz auf beiden Seiten schön hellgelb. Man gibt sie mit Zucker, nach Belieben auch mit Zimt bestreut zu Tisch und serviert Vanillesauce (Nr. 693), Hagebuttensauce (Nr. 702) oder Kompott dazu.

625. Zwetschen-Bavesen.

4 gestrige Milchbrote werden abgerieben, in dünne Scheiben geschnitten, 1 Löffel voll Zwetschenmarmelade auf eine Scheibe [illegible]chen und diese mit einer anderen bedeckt. Sind alle [illegible]sen gefüllt, so taucht man sie in kalte Milch und läßt sie ¼ Stunde stehen, dreht sie um, damit sie recht durchweicht sind, versprudelt etwas Milch mit 2 Eiern, wendet die Bavesen darin dann in Semmelbröseln um, und bäckt sie in der Pfanne in

heißem Butterschmalz auf beiden Seiten schön hellbraun. Man gibt sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

Man kann auch Marmelade von Hagebutten, Himbeeren oder Erdbeeren mit Zucker und Bröseln gemischt zum Füllen nehmen Bavesen mit Mandelfülle siehe Nr. 746.

626. Weinschnitten.

4 gestrige Milchbrote werden in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten, in gezuckerten Wein getaucht, auf eine Platte gelegt und öfters umgekehrt. Nun verklopft man 2 Eier mit etwas Wein, kehrt die Schnitten darin dann in Semmelbröseln um, bäckt sie in heißem Butterschmalz schön gelb, bestreut sie warm mit Zucker und Zimt und gibt heißen Glühwein Nr. 706 dazu.

627. Gefüllter Scheiterhaufen.

Man reibt 4 Milchbrötchen am Reibeisen ab oder schält und schneidet sie zu sehr feinen Scheibchen, ebenso 250 Gramm Äpfel und sprudelt 3 ganze Eier mit einem kleinen 1/4 Liter Milch ab. Dann bestreicht man 1 Auflaufform mit Butter, legt eine Lage Brotscheibchen, dann eine Lage Äpfel, etwas Zucker und Sultaninen darüber, wiederholt dies mehrmals, endet mit Brot, gießt die abgesprudelten Eier darüber, ab und wieder darüber, überzuckert es, schneidet noch etwas frische Butter darauf und bäckt es im Rohre schön gelb.

628. Karthäuser Klöße.

Man reibt von 3 oder 4 Eierweckchen die Rinde ab und schneidet sie in 4 Teile. Dan versprudelt man 2 oder 3 Eier mit 8 Löffel Milch in einer Schüssel, legt die Schnitten hinein und dreht sie ein paarmal um, damit sie durch und durch weich werden, dreht sie dann in gesiebten Semmelbröseln, die man mit etwas feingewiegten Mandeln mischen kann, um und bäckt sie in der Pfanne in reichlichem, heißem Butterschmalz. Man bestreut sie warm mit Zucker, nach Geschmack auch Zimt, und gibt Glühwein oder Obstsauce dazu.

629. Äpfel-Kroquetten.

50 Gramm Butter treibt man sehr schaumig ab, rührt 70 Gramm Zucker und 2 ganze Eier 1/4 Stunde damit, mischt 90 Gramm Semmelbrösel, 25 Gramm feingeschnittenes Zitronat, sowie 250 Gramm kleinwürflig geschnittene Äpfel dazu, formt davon kleine Kugeln, die man zuerst in Mehl, dann in Ei und Semmelbröseln umwendet und sodann in heißem Butterschmalz schön braun bäckt. Nun steckt man auf die untere Seite eine

Nelke, auf die obere ein feines Stückchen Zimt, damit sie wie Äpfel mit Stiel aussehen und begießt sie mit Weinsauce nach Nr. 706.

630. Bettelmann.

200 Gramm Schwarzbrotbröseln werden mit Rotwein gut befeuchtet und mit 150 Gramm gestoßenem Zucker und 1 Kaffeelöffel feinem Zimt vermischt. Dann streicht man eine Form mit Butter aus, gibt eine Lage befeuchteter Bröseln hinein, darauf eine Lage feinaufgeschnittener, gezuckerter Äpfel, überstreut dieselben mit gereinigten, gewaschenen Rosinen und Weinbeeren, gibt eine Lage Schwarzbrotbröseln darauf, legt feingeschnittene Butterstückchen dazwischen, schichtet wieder Äpfel und Weinbeeren darüber, und schließt mit einer Lage Bröseln, die man reichlich mit Butterstückchen belegt. Dann stellt man die Speise ins Bratrohr und bäckt sie 1 Stunde.

631. Kirschen-Krocketten.

½ Liter Sauerkirschen werden ausgesteint und mit 90 Gramm Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale zu einem dicken Brei gekocht und ausgekühlt. In 40 Gramm Butter röstet man 80 Gramm Semmel- oder Schwarzbrotbröseln, vermischt damit den Brei, 2 Eier und etwas Zimt, formt davon auf einem mit geriebener Semmel bestreuten Brett Würstchen oder Laibchen, wendet sie in Mehl, dann in Ei und Semmelbröseln um, und bäckt sie in der Pfanne in heißem Butterschmalz. Sie werden, mit Zucker bestreut, warm zu Tisch gegeben.

632. Zwetschenspeise.

4 Milchbrötchen werden in feine Scheiben geschnitten und in Butter auf beiden Seiten geröstet, sowie vorher 250 Gramm gute gedörrte Zwetschen mit Wasser, Zucker, etwas Zimt und Zitronenschalen weichgekocht, von den Kernen befreit und in Stücke geschnitten. Nun streicht man eine Form mit Butter aus, legt erst eine Schicht Weißbrotscheiben, dann eine Schicht Zwetschen und fährt so damit fort, bis alles in die Form gefüllt ist und mit Weißbrotschnitten endet. Nun sprudelt man die kurz eingedünstete Zwetschenbrühe mit ¼ Liter saurem oder süßem Rahm, 2 ganzen Eiern, einigen feingeschnittenen bitteren Mandeln, etwas abgeriebener Zitronenschale, sowie 2 Löffel Zucker gut ab, übergießt damit die Speise und bäckt sie etwa 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

633. Mürber Strudel.

Man bereitet mürben Teig Nr. 769, walkt ihn zu einem zwei Hand breiten Streifen, belegt diesen in der Mitte vierfingerbreit mit fein aufgeschnittenen Äpfeln, Rosinen und Weinbeeren, bestreut dies mit Zucker, schlägt den Teig gut darüber zusammen, legt ihn auf ein butterbestrichenes Blech, bestreicht ihn mit Wasser, bestreut ihn mit grobgestoßenem Zucker und bäckt ihn lichtbraun. Statt der Äpfel kann man auch Aprikosen oder dergleichen Früchte nehmen.

634. Windnudeln.

100 Gramm Butter oder Schmalz werden mit 1/8 Liter Wasser, 50 Gramm Zucker und einer Messerspitze Salz in einer Pfanne aufgekocht, dann schüttet man schnell 100 Gramm Mehl hinein und rührt es so lange am Feuer, bis der Teig sich von der Pfanne löst. Nun stellt man ihn vom Feuer, gibt, wenn er ausgekühlt ist, 3 Eier dazu, rührt ihn gut ab, und setzt davon auf ein unbestrichenes Blech mit einem Eßlöffel kleine runde Häufchen und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Bratrohr. Man wendet das Blech nicht zu rasch um, sonst fallen die Nudeln zusammen. Nach Belieben kann man den Kopf abschneiden, wenn sie kalt sind und sie mit Schlagrahm füllen.

635. Äpfel im Schlafrock.

Borsdorfer oder sonst feine Äpfel schält man, spaltet sie, nimmt das Kernhaus aus und dünstet sie ziemlich trocken mit Zucker und Wein oder Wasser, oder statt dessen mit etwas Butter nicht sehr weich. Nach Belieben kann man auch Rosinen oder Sultaninen damit aufkochen. Vorher macht man Blätterteig (Nr. 770) oder mürben Teig (Nr. 769), schneidet daraus viereckige Stücke, füllt von den erkalteten Äpfeln darauf, bestreicht die Ecken der Teigstücke mit Ei, drückt die entgegengesetzten, wie bei einem Kuvert, über dem Apfel zusammen, bestreicht die Flächen, aber ja nicht die Kanten des Teiges mit Ei, gibt sie auf ein genäßtes Blech und bäckt sie schön lichtbraun im ziemlich heißen Ofen.

636. Dampfnudeln.

Man läßt 30 Gramm Butter zerschleichen und löst in etwas lauwarmer Milch 20 Gramm Preßhefe auf. Dann gibt man in eine warme Schüssel 250 Gr. gesiebtes feines Mehl, versprudelt gut 1/8 Liter lauwarme Milch, 1 Ei, etwas Salz, 1 Löffel Zucker

und die Butter zusammen, gibt die Preßhefe dazu und schlägt alles gut zusammen ab. Dazu nimmt man einen großen Kochlöffel, nimmt die Schüssel auf den Schoß und schlägt gegen den Teig, indem man immer wieder ein kleines Stückchen vom Teig gegen den Rand der Schüssel absticht, bis man endlich den ganzen Teig auf seiner Seite hat, dann wird die Schüssel umgedreht und ebenso verfahren, und dies so lange fortgesetzt, bis der Teig Blasen bekommt und sich vom Löffel ganz abschält, wenn man ihn in die Höhe zieht. Dann deckt man die Schüssel mit einem gewärmten Tuche zu, stellt sie an einen warmen Ort und läßt den Teig gut 2 Stunden gehen. Ist er gegangen, so gibt man ihn aufs gewärmte, mit Mehl bestäubte Nudelbrett, walkt ihn mit dem Rollholz ganz leicht, ohne zu drücken, aus und sticht mit dem Krapfenstecher oder einem Weinglas die Nudeln aus, die man auf dem mit Mehl bestäubten Nudelbrett wieder mit einem gewärmten Tuche zudeckt und nochmals eine Stunde gehen läßt. Sodann läßt man in einem weiten Tiegel ein großes Stück Butter, so viel Wasser, daß der Boden leicht bedeckt ist, und etwas Zucker kochen, gibt die Dampfnudeln hinein, deckt sie fest mit dem passenden Deckel zu und windet ein naßgemachtes und wieder ausgedrücktes Tuch um den Deckel, damit ja kein Dampf herauskommt. Man läßt die Dampfnudeln auf dem Herde so lange kochen, bis man prasseln hört, was beiläufig 1/4 Stunde dauern wird, dreht dabei den Tiegel öfters, macht ihn aber vorher nicht auf, da sonst die Dampfnudeln fallen. Nimmt man das Tuch ab, so riecht man schon am Dampf, ob die Nudeln Krüstchen haben. Dann rückt man sie vom Feuer, deckt sie nach einigen Minuten auf, sticht sie mit einem Schäufelchen heraus und richtet sie mit dem Krüstchen gegen oben erhaben an. — Vanillesauce Nr. 693 wird dazu serviert.

Statt Wasser kann man Milch oder auch Obstsaft, mit Wein und Zucker aufgekocht, zur Butter in den Tiegel geben. — Man muß bei Hefenteig hauptsächlich bedacht sein, daß alles gewärmt ist und kein Zug an den Teig kommt, doch muß man sich auch vor zu starker Wärme hüten, da ein verbrühter Teig nie geht.

637. Rohrnudeln.

Nachdem man 250 Gramm feines Mehl in eine gewärmte Schüssel gesiebt, macht man nach Nr. 751 mit 20 Gramm Preßhefe ein Dampfel an und läßt es gehen. Dann läßt man 50 Gramm Butter zerschleichen, sprudelt 1 oder 2 Eidotter mit bei-

läufig 6 Eßlöffel lauwarmer Milch, 1 Eßlöffel Zucker und 1 kleiner Prise Salz ab, gibt es zu dem gegangenen Dampfel und dem Mehl und schlägt den Teig wie obige Dampfnudeln, bis er sich vom Löffel schält. Man läßt den Teig ebenso wie die Dampfnudeln gehen und gibt zuletzt die Nudeln vom Nudelbrett aus in eine Bratpfanne, in welcher man ein großes Stück Butter zerschleichen ließ. Man kehrt die Nudeln darin um, legt sie gleichmäßig nebeneinander, läßt sie mit einem Tuch bedeckt nochmals gehen und bäckt sie dann, bis sie eine schöne braune Kruste haben. Man gibt Kompott dazu.

638. Böhmische Dalken.

In eine gewärmte Schüssel gibt man 250 Gramm gewärmtes Mehl, dann löst man 20 Gramm Preßhefe mit einer Tasse lauwarmer Milch auf, läßt 50 Gramm Butter zerschleichen und sprudelt sie mit 1/4 Liter lauwarmer Milch ab, gibt alles nebst 3 oder 4 Eidotter, etwas Salz und 1 Löffel Zucker unter das Mehl, rührt es gut zusammen und gibt zuletzt noch den Schnee von 2 Klar dazu. Der Teig muß ziemlich flüssig sein. Nun läßt man ihn an einem warmen Ort hoch aufgehen, stellt dann eine Dalken- oder Spiegeleierpfanne über Glut auf den Herd, gibt in jede Vertiefung 1 Kaffeelöffel Butterschmalz und wenn dies recht heiß ist, 2 Eßlöffel von dem gut gegangenen Teig. Sobald derselbe oben abtrocknet, bestreicht man ihn mittelst einer Feder mit heißem Schmalz und dreht die Dalke mit einer Gabel um. Man nimmt die fertigen Dalken heraus und gibt dann sogleich wieder Schmalz und Teig wie oben in die Form. Man gibt sie warm mit Zucker bestreut zu Tisch und serviert Kompott dazu oder bestreicht eine Dalke mit einer Frucht-Marmelade und legt eine zweite darüber.

639. Zwiebelkuchen.

Man macht Hefenteig, wie zu Obstkuchen Nr. 772. Unterdessen dämpft man einen Teller voll ganz feingeschnittener Zwiebeln ein wenig in 70 Gramm kleingeschnittenem Speck, sprudelt 2 Eier mit saurem Rahm, etwas Salz und 1 Kaffeelöffel Kümmel gut ab, mischt es in einer Schüssel zu den Zwiebeln und gibt diese Masse fingerdick auf den gegangenen Kuchenteig. Den Rand des Teiges biegt man etwas auf, damit nichts herunterläuft, und bäckt den Kuchen bei guter Hitze.

640. Schneeberg mit Äpfeln.

5 schöne Borsdorfer Äpfel werden im Rohre gebraten, dann mit einem silbernen Kaffeelöffel das Mark herausgenommen und fein zerdrückt. Nun schlägt man das Klar von 4 Eiern zu sehr festem Schnee, mischt 100 Gramm Staubzucker nebst dem Mark der Äpfel mit der Schneerute leicht zusammen, gibt es auf einen flachen Porzellanteller, häuft es zu einem Berg auf und bäckt es bei sehr kühlem Rohr schön hellgelb.

641. Erdbeerschnee.

Derselbe wird ganz wie Nr. 640 bereitet, nur statt Äpfel frische Erdbeeren zum Schnee gemischt und ebenso gebacken.

642. Johannisbeerschnee,
643. Traubenschnee

werden ebenso bereitet. — Man kann statt Obst auch beliebige Marmelade zum Schnee mischen.

644. Biskuits mit Obstschaum.

Man bestreicht Biskuits mit Marmelade oder befeuchtet sie mit etwas Arrak, legt einen mit Butter bestrichenen Teller damit aus, bedeckt sie bergartig mit nachfolgendem Obstschaum und bäckt sie langsam im kühlen Ofen.

100 Gramm Aprikosen- oder andere Marmelade rührt man mit 70 Gramm gestoßenem Zucker fein ab (bei frischem Obst werden 100 Gramm Zucker genommen) und zieht, wenn die Masse schaumig gerührt ist, den sehr festgeschlagenen Schnee von 3 Eiklar darunter.

645. Apfelkoch.

3 bis 4 Äpfel brät man wie in Nr. 640 und zerdrückt sie. Dann rührt man 3 Eidotter mit 3 Löffel Zucker, der geriebenen Schale ½ Zitrone und dem Apfelmark ½ Stunde, gibt den steifen Schnee der 3 Eiweiß und zuletzt 70 Gramm Brösel darunter. Man bäckt es in einer ausgebröselten Form und stürzt es.

646. Biskuits mit Chaudeau (Weinbeiguß).

Man legt eine Schüssel mit Biskuits aus, übergießt sie mit Wein-Chaudeau Nr. 699 und serviert sie sofort.

647. Kastanienberg.

280 Gramm Kastanien werden gesotten, geschält und passiert. Nun rührt man 80 Gramm Zucker und die nötige Milch dazu und läßt sie zu einem dicken Mus aufkochen, welches man auf

einem flachen Teller bergförmig aufschichtet. Dann schlägt man von 3 Eiklar sehr festen Schnee, gibt 70 Gramm Staubzucker darunter, bestreicht das Kastanienpüree damit und läßt es bei sehr kühlem Ofen hell backen. Mit Rahmschnee siehe Nr. 898.

648. Schokoladeschneeschaum.

100 Gramm geriebene Schokolade rührt man mit 1 Eiklar, bis es zäh wird, gibt dann noch 1 Eiklar und 40 Gramm gestoßenen Zucker dazu und rührt es ½ Stunde. Dann mischt man den sehr fest geschlagenen Schnee von 3 Klar, sowie 50 Gramm Zucker darunter, gibt die Masse bergartig auf einen flachen, mit Butter bestrichenen Teller, bestreut sie mit Zucker und feingeschnittenen Mandeln und bäckt sie im kühlen Ofen.

649. Ausgezogener Strudelteig.

Man nimmt auf das Nudelbrett beiläufig 200 Gramm Mehl, drückt gut nußgroß Butter damit ab, sprudelt mit dem Messer 1 Ei, etwas Salz und 3 bis 4 Löffel lauwarmes Wasser (nicht zu warm) darunter und arbeitet den Teig mit der Hand, d. h. dem Ballen recht fein ab, bis sich der Teig von Hand und Brett löst, bemehlt Brett und Hand und arbeitet ihn ab, bis er Blasen bekommt. Nun bestäubt man das Brett mit etwas Mehl, deckt den Teig mit einem feucht-heißen Schüsselchen zu und läßt ihn ½ bis 1 Stunde ruhen. (Will man 2 Strudel haben, so nimmt man knapp ⅛ Liter laues Wasser und das nötige Mehl mehr und teilt den Teig zum Ruhen gleich in 2 Teile.) Sodann wird ein Tuch über einen freistehenden Tisch gedeckt, dasselbe mit Mehl bestäubt, der Teig in die Mitte gelegt und zuerst mit dem Rollholz etwas ausgetrieben, und dann mit beiden Händen ausgezogen, bis er ganz durchsichtig ist. Besser ist, wenn sich daran 2 Personen beteiligen, sie nehmen dann von den beiden entgegengesetzten Seiten den ausgerollten Teig mit den Händen in die Höhe und ziehen ihn sorgfältig, bis er in der Mitte fein genug ist, dann legen sie ihn auf das Tuch und ziehen ihn gegenseitig mit den Fingern am Rande, bis er wie feines Papier wird. Scheint derselbe etwas zu weich zu sein, so läßt man den ausgezogenen Teig etwas trocknen. Ist er dann nach den folgenden Nummern gefüllt, so schlägt man den Teig der Länge nach 2 Handbreit um, nimmt das Tuch mit beiden Händen in die Höhe und läßt den Strudel über sich ablaufend nicht zu fest rollen.

650. Wiener Rahmstrudel.

Der Strudelteig wird, wenn er wie vorhergehend ausgezogen ist, mit zerlassener, aber nicht heißer Butter und dickem,

saurem Rahm schnell mit einem Pinsel bestrichen, reichlich mit Rosinen und Weinbeeren, die schon vorher gut gewaschen, gereinigt und mit dem Tuch getrocknet werden, sowie mit gestoßenem Zucker und Semmelbröseln, die man im Rohr leicht bräunt, überstreut, dann das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen in die Höhe genommen und der Strudel über sich ablaufend nicht zu eng gerollt. Vorher gibt man in eine Bratpfanne etwas siedende Milch mit Zucker und 1 Stück Butter oder Butterschmalz, gibt den Strudel sofort wie er gerollt ist hinein, indem man ihn entweder schneckenartig oder der Länge der Bratpfanne nach dreiteilig zusammenschlägt, aber sogleich den Platz für den zweiten Strudel freiläßt, und stellt ihn sofort ins Bratrohr, macht den zweiten Strudel und legt ihn neben den ersten, bestreicht sie mit zerlassener Butter und bäckt sie, bis sie eine lichtbraune Farbe haben.

651. Äpfelstrudel

wird ganz wie der vorhergehende bereitet, nur daß zu obiger Fülle statt Semmelbrösel einige feinblättrig geschnittene Äpfel genommen werden.

652. Kirschenstrudel.

Man macht den ausgezogenen Strudelteig (Nr. 649), bestreicht ihn mit zerlassener Butter und saurem Rahm, gibt Kirschen oder Weichseln, von den Stengeln gezupft, sowie gestoßenen Zucker darauf, rollt ihn, gibt ihn in eine gut mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn im Bratrohr, bis er eine schöne Farbe hat. Beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker und Zimt.

653. Schokoladestrudel.

70 Gramm gestoßener Zucker werden mit 3 Eidottern fein abgerührt, dann kommt der fest geschlagene Schnee der 3 Eiklare dazu. Nun wird der Strudelteig (Nr. 649) mit Butter, dann mit der obigen Masse bestrichen, mit 100 Gramm aufgeriebener Schokolade und 70 Gramm feingeschnittenen Mandeln bestreut und locker eingerollt. Sodann legt man ihn in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, bestreicht ihn mit dem Rest der gerührten Eier und bäckt ihn im Bratrohr. Angerichtet bestreut man ihn mit geriebener Schokolade und serviert kalten, dicken Rahm dazu.

654. Topfenstrudel.

Man treibt 20 Gramm Butter schaumig ab, rührt 2 Eier und 3/8 Liter sauren Rahm, sowie 210 Gramm Topfen (Quark)

sehr fein zusammen ab, streicht dies auf den ausgezogenen Strudelteig, streut Rosinen und Weinbeeren, sowie gestoßenen Zucker darüber, rollt den Strudel und gibt ihn in die Bratpfanne, in welche man so viel Milch, daß sie den Boden bedeckt, mit 1 Stück Butterschmalz oder Butter und etwas Zucker kochend werden ließ. Man bestreicht den Strudel oben mit Butter und bäckt ihn schön braun.

655. Schinkenstrudel.

Man kocht 6 große Kartoffeln, schält und reibt sie, macht davon nebst 1 Ei, etwas Salz und dem nötigen Mehl einen feinen Teig, den man messerrückendick auswalkt. Dann röstet man Bröseln in Butter etwas ab, bestreut damit, sowie mit feingewiegtem Schinken den Teig, rollt ihn, bestreicht ihn mit Butter und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech. Man kann den Teig auch nur zu kleinen Flecken walken, füllen und backen, statt des Schinkens Bratenreste verwenden oder nach Nr. 573 bereiten.

656. Zwetschenknödel.

Man bereitet Strudelteig nach Nr. 649 und treibt ihn mit dem Rollholz aus. Dann schneidet man viereckige Stücke, dreht in jedes eine ganze Zwetsche so ein, daß kein Ende sichtbar ist, und kocht sie im gesalzenen, siedenden Wasser ab. Man nimmt sie dann vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie in einer Kasserolle mit heißer Butter auf einer Seite braun werden oder richtet sie, wenn sie gesotten sind, an, übergießt sie mit heißer Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

657. Zwetschenknödel in Kartoffelteig.

Aus 4 bis 5 gekochten und geriebenen Kartoffeln wird mit 1 Ei und ¼ Liter Mehl ein feiner Teig auf dem Nudelbrett abgearbeitet und ausgewalkt. Zuletzt darf kein Mehl mehr auf dem Teige sein, der dann in viereckige Stücke geschnitten wird; nun gibt man in jedes Stück eine Zwetsche, formt mit der Hand ein Knödelchen und dreht es so fest zu, daß die Enden nicht mehr sichtbar sind. Dann kocht man sie im siedenden Salzwasser wie oben ab und beendet sie ebenso.

29. Milchmehlspeisen.

658. Kindsmus.

2 Eßlöffel Mehl rührt man zuerst mit ganz wenig Milch in der Pfanne fein ab, dann rührt man ½ Liter Milch und nach Belieben Zucker dazu, setzt die Pfanne ans offene Feuer und rührt es fortwährend, bis es kocht, und so lange, bis der Mehlgeschmack ganz vergangen ist. Man rührt zuletzt am Boden nicht mehr auf, damit sich eine Kruste bildet, die man beim Anrichten des Muses mit einem Schäufelchen loslöst und garniert damit das Mus, das man mit Zucker bestreut.

Wünscht man es aufgebrannt, so läßt man das Mus in einer weiten Schüssel etwas stehen, damit es eine Haut bekommt, streut dick Zucker darauf und brennt es mit einem eisernen Schäufelchen, das man im Ofen glühend gemacht hat, auf.

659. Gewickeltes Mus.

50 Gramm Mehl werden wie bei Nr. 658 langsam mit ½ Liter Milch verrührt und in einer Pfanne auf dem Feuer zu einem dicken Mus gekocht. Nun läßt man es fast erkalten, rührt 35 Gramm Butter, 3 Eidotter, sowie 50 Gramm feingestoßenen Zucker mit der abgeriebenen Schale ½ Zitrone gut unter die Masse und zieht zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 3 Eier darunter. Nun bestreicht man ein Blech mit Butter, streicht das Mus dünn darauf, läßt es im Rohr langsam hellbraun backen, schneidet es dann in Streifen, bestreicht es mit Marmelade und rollt es zusammen. Man richtet es auf einer Platte erhöht an und bestreut es mit Zucker.

660. Karlsbader Mus.

3 Eßlöffel Mehl werden in der Messingpfanne mit 3 Eßlöffeln Zucker, etwas abgeriebener Orange oder Zitrone und 3 Eidottern, mit sehr wenig Milch abgerührt, dann ein kleiner ½ Liter Milch dazu gemengt und nun auf dem Feuer unter sehr fleißigem Rühren bis zum Aufkochen gebracht und dann sogleich vom Feuer gezogen. Nun wird der steife Schnee von den 3 Eiern und 1 Löffel Arrak dazu gegeben, das Mus in einer Schüssel angerichtet, etwas stehen gelassen, dann dick mit Zucker bestreut, mit einem glühenden Schäufelchen aufgebrannt, 10 Minuten im Rohr aufgezogen und dann zu Tisch gegeben.

Wenn man es 3 bis 4 Stunden in den Keller oder auf Eis stellt, kann man das Karlsbader Mus auch kalt servieren.

661. Schmankerlmus.

Man bereitet Kindsmus Nr. 658, nimmt aber 3 Löffel Mehl dazu, bestreicht ein flaches Blech mit 1 Stückchen Butter, schüttet das Mus dünn darauf und stellt es in das Rohr. Während es eine Kruste bekommt, bestreicht man es leicht mit Butter, und sobald eine Stelle braun ist, schneidet man sie heraus, entweder in zweifingerbreite Streifen, die man über einen Kochlöffel wie Hobelspäne aufrollt, oder in viereckige Fleckchen, die man über ein spitzes Holz zu Düten dreht.

662. Reismus.

150 Gramm Reis werden lauwarm gewaschen, in 1 Liter siedender Milch eingekocht und mit 60 Gramm gestoßenem Zucker, 1 Stückchen Vanille und 30 Gramm Butter weichgekocht. Hat sich am Boden eine Kruste gebildet, so schüttet man ½ Tasse kochende Milch daran, deckt den Reis gut zu, rückt ihn vom Feuer und läßt ihn eine Weile stehen. Dann richtet man ihn an, löst die Krüstchen mit dem Schäufelchen ab und garniert damit den Reis, den man mit Zucker und Zimt dick bestreut.

663. Reismus mit Schokolade

wird wie Nr. 662 bereitet, nur läßt man keine Kruste anlegen, sondern löst 125 Gramm Schokolade mit etwas Milch und Zucker auf, rührt es fein ab und gießt den dickfließenden Brei über den Reis.

664. Reismus mit Aprikosen.

150 Gramm Reis werden gewaschen, mit ½ Liter Milch, 60 Gramm Zucker und 1 Zitronenschale weichgekocht und kranzförmig auf eine flache Schüssel gehäuft; auf den leeren Raum in der Mitte schichtet man Aprikosenkompott, welches man nach Nr. 998 weichkochen ließ. Mit dem dick eingekochten Safte davon übergießt man schließlich das Ganze.

665. Reismus mit Äpfeln.

Man kocht Reismus wie Nr. 664; gibt es auf eine butterbestrichene Schüssel, bestreicht es mit dickem Apfelkompott, vermischt den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiklar mit 60 Gramm Zucker, häuft ihn über das Ganze und bäckt es im Rohr hellgelb.

666. Grießmus.

Man gibt in eine Pfanne ¾ Liter Milch, 30 Gramm Butter und 70 Gramm Zucker und läßt es kochen. Unterdessen sprudelt

man 90 Gramm Grieß, mit kalter Milch dünn ab, gießt dies langsam unter die kochende Milch unter fortwährendem Rühren und läßt es langsam kochen, bis der Grieß weich ist. Dann richtet man es wie das Kindsmus mit Krüstchen oder gebranntem Zucker an.

Als Nachspeise: Man rührt unter das abgekühlte Mus 3 Eidotter, 1 Löffel Arrak, Maraschino- oder Vanillegeschmack, zuletzt den festen Schnee der 3 Eier, gibt es in eine mit Butter bestrichene Schüssel, brennt es mit Zucker auf und bäckt es noch 10 Minuten im Bratrohr.

667. Nudeln in der Milch.

Man macht einen Nudelteig von 1 ganzen Ei und 1 Eidotter mit dem nötigen feinen Mehl, wie Nr. 19, treibt ihn aber nicht so fein aus, wie zur Suppe, und schneidet die Nudeln breit und kurz. 1 Liter Milch läßt man dann in einem Tiegel kochen, gibt 50 Gramm Butter und 2 bis 3 Löffel Zucker dazu, streut die Nudeln unter beständigem Rühren ein, und läßt sie langsam durchkochen. Haben sie unten eine Kruste, so gibt man eine Tasse heiße Milch daran, stellt sie vom Feuer und deckt sie zu, damit sich die Kruste erweicht; dann löst man sie beim Anrichten mit dem Schäufelchen los und gibt sie über die angerichteten Nudeln.

668. Abgetrocknete Nudeln.

Man kocht die Nudeln wie oben in die siedende Milch ein, gibt sie, wenn die Milch eingekocht ist, in eine Pfanne, in welcher man 2 Löffel Zucker in 70 Gramm Butterschmalz gebräunt hat und läßt sie damit noch abdünsten, bis sich am Boden eine lichtbraune Kruste angesetzt hat, die man beim Anrichten auf die Nudeln legt und das Ganze mit Zucker bestreut.

669. Nudelspeise mit Früchtenmarmelade.

Nachdem man nach Nr. 667 Nudeln in die Milch dicklich einkochen ließ, rührt man 2 Eidotter mit 2 Eßlöffel gestoßenem Zucker mit etwas Vanille schaumig ab und mischt die ausgekühlten Nudeln darunter. Dann bestreicht man eine Porzellanform mit Butter, schichtet die Nudeln darauf und bäckt sie, bis sie fast fertig sind. Nun streicht man eine Früchtenmarmelade darauf, gibt den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiklar mit 80 Gramm Staubzucker vermischt darauf und läßt das Ganze im Bratrohr noch lichtgelb backen.

670. Regenwürmer.

250 Gramm feines Mehl werden auf dem Nudelbrett mit 1 Ei und 1 Dotter, 1 Stückchen zerlassener Butter, etwas lauwarmer Milch und dem nötigen Salz zu einem feinen, nicht zu festen Teig verarbeitet, den man dann 1 Stunde bedeckt ruhen läßt. Dann schneidet man nußgroße Stückchen davon ab, rollt diese mit den Händen zu dünnen, langen Würmchen wie Stricknadeln und läßt sie ½ Stunde auf dem Nudelbrett trocknen. Unterdessen macht man in einem flachen Tiegel einen guten ½ Liter Milch mit 1 Stück Butter kochend, gibt die Würmchen unter fortwährendem Rühren hinein und läßt sie kochen, bis keine Milch mehr vorhanden ist. Dann läßt man in einer Pfanne 70 Gramm Butterschmalz nebst 2 Löffeln Zucker gelb werden, gibt die Würmer hinein und läßt sie, ohne sie umzuwenden, eine schöne, gelbe Kruste bekommen, die man beim Anrichten mit dem Schäufelchen loslöst und auf die Nudeln nebst gestoßenem Zucker gibt.

671. Salzburger Nocken.

75 Gramm Butter werden ¼ Stunde flaumig abgetrieben, dann 4 Eidotter, 60 Gramm gestoßener Zucker und etwas Vanille ¼ Stunde gerührt, und zuletzt der festgeschlagene Schnee von 4 Klar, sowie 90 Gramm feines Mehl darunter gemengt. ½ Stunde vor dem Anrichten läßt man in einem flachen, weiten Tiegel kleinfingertief Milch mit 30 Gramm Zucker und 40 Gr. Schmalz kochend werden, sticht mit einem Eßlöffel kleine Nocken von der Masse und legt sie in die kochende Milch. Wenn alle darin sind, deckt man den Tiegel zu, bis die Milch eingekocht ist und die Nocken eine schöne Kruste haben. Man richtet sie, die Kruste gegen oben gekehrt, an. — Statt im Tiegel, kann man die Nocken auch im Bratrohr backen.

Oder: Man rührt obige Masse, nimmt nur 4 Kaffeelöffel Mehl und zuletzt den Schnee dazu, gibt nur etwas Milch zu 40 Gramm Butterschmalz und 30 Gramm Zucker in eine große Omelettepfanne, schüttet die ganze Masse hinein, bäckt es schön lichtbraun und richtet es, mit dem Schäufelchen die Kruste nach oben gekehrt, auf einer Platte stückchenweise an.

672. Grießnocken.

Man läßt ½ Liter Milch mit 50 Gramm Zucker, einer Prise Salz und nach Belieben etwas Zimt aufkochen und dann unter beständigem Rühren 100 Gramm Grieß einlaufen, bis

er ganz dick geworden ist. Nun gibt man ihn in eine Schüssel und rührt 40 Gramm Butter und 2 ganze Eier dazu. Unterdessen läßt man in einem irdenen, flachen Tiegel 3/8 Liter Milch mit 40 Gramm Zucker und 50 Gramm Butter oder Schmalz aufkochen, sticht mit einem Löffel Nocken aus der Masse, legt sie nebeneinander in die kochende Milch und deckt sie zu. Man läßt sie so lange dämpfen, bis sie unten eine lichtbraune Kruste haben; dann werden sie beim Anrichten samt ihren Krüstchen mit dem Schäufelchen herausgestochen und nach Belieben etwas süße Milch mit oder ohne Vanille dazu gegeben.

673. Grießnocken mit Schokolade

werden wie die vorhergehenden bereitet, nur bestreut man sie beim Anrichten mit geriebener Schokolade und serviert Schokoladesauce (Nr. 698) dazu.

674. Creme-Nocken.

Man macht Brandteig Nr. 730, läßt aber Branntwein oder Rum weg. Nun läßt man in einer flachen, weiten Kasserolle einen guten 1/4 Liter Milch mit 30 Gramm Butter und 30 Gramm Zucker siedend werden, setzt von dem Teig Nocken in die Milch, gibt sie dann in das heiße Rohr, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie schön gelb. Man sticht sie dann heraus und serviert Vanillesauce (Nr. 693) dazu.

675. Tropfnudeln.

5 Eßlöffel Mehl werden mit 3 ganzen Eiern und etwas Salz, genau wie zur Tropfsuppe Nr. 15, gerührt, nur statt in Suppe in Wasser eingekocht, und dann sogleich wieder mit dem Schaumlöffel herausgenommen. Unterdessen läßt man in einer Kasserolle einen guten 1/8 Liter Milch, 30 Gramm Butter, 30 Gramm Zucker und etwas Vanille kochend werden und dünstet darin die gut abgelaufenen Nudeln, bis sie unter Krüstchen bekommen. Oder man richtet sie ohne Krüstchen auf einer Platte an, streicht sie glatt, bestreut sie dick mit Zucker und brennt sie mit einem glühenden Schäufelchen auf.

30. Aufläufe.

676. Aufläufe (Köche).

Zu einem Auflauf muß vor allem der Schnee recht fest geschlagen und die Masse sehr gut gerührt sein, er wird dadurch um so höher werden; auch muß man genau berechnen, zu welcher Zeit derselbe zu Tisch kommen soll, denn nur 10 Minuten später wird er zusammenfallen und seine Schönheit verlieren.

Man bäckt einen Auflauf am besten in einer feuerfesten, porzellanenen Auflaufschale, doch kann man auch runde, glatte Blech- oder Papierformen verwenden, die man zum Anrichten mit einer Serviette umwickelt.

677. Vanille-Auflauf.

1/4 Liter gute Milch oder Rahm wird mit einem Stückchen kleingeschnittener oder gestoßener Vanille aufgekocht, kaltgestellt und vor dem Gebrauch geseiht. Dann gibt man 50 Gramm feines Mehl in eine Pfanne, nebst 50 Gramm gestoßenem Zucker, 1 Eidotter, 1 Körnchen Salz, rührt es mit dem Vanille-Rahm langsam recht fein ab und gibt 50 Gramm frische Butter hinein. Sodann stellt man die Pfanne ans Feuer und rührt die Masse, bis sie aufkochen will, zieht sie dann zurück und rührt fort, bis sie kalt ist. Man schlägt dann noch 3 Eidotter dazu und rührt noch gut 1/4 Stunde. Dann wird der festgeschlagene Schnee von 4 Eiern langsam unter die Masse gezogen, dieselbe in die mit Butter bestrichene Form gefüllt, oben mit Zucker bestreut und 1/2 Stunde langsam gebacken, bis sie eine schöne Farbe hat.

678. Zitronen- und Orangen-Auflauf.

1/4 Liter gute Milch oder Rahm wird gekocht, die feinabgeschälte Schale einer 1/2 Zitrone dazu gegeben und zugedeckt kalt gestellt. Dann rührt man langsam 70 Gramm feines Mehl und 70 Gramm Zucker mit der abgeseihten Milch zu einem Brei und kocht ihn mit 35 Gramm Butter so lange unter fortwähren-

dem Rühren, bis er sich von der Pfanne ablöst. Ist er erkaltet, gibt man 4 Eidotter nebst dem Saft ½ Zitrone dazu, rührt es ¼ Stunde fein ab und hebt den festgeschlagenen Schnee der 4 Eier langsam darunter, bestreicht eine Auflaufform mit Butter, gibt die Masse hinein, bestäubt sie mit Zucker und läßt sie langsam ½ Stunde im Rohr backen.

Orangen-Auflauf wird ebenso wie Zitronen-Auflauf bereitet, nur nimmt man statt 1 Zitrone 1 Orange; auch kann man, ehe man die Masse in die Auflaufform bringt, 1 Löffel Arrak leicht daruntermischen.

679. Reis-Auflauf.

100 Gramm Reis werden in ½ Liter Milch mit etwas Zimt oder Vanille zu einem dicken Mus weichgekocht. Dann treibt man 70 Gramm Butter schaumig ab, und rührt sie mit 4 Eidottern und 70 Gramm Zucker ¼ Stunde fein ab, gibt löffelweise den abgekühlten Reis dazu, zieht zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 4 Eiklar darunter, bestreicht eine Form mit Butter und bäckt es langsam ½ Stunde.

680. Grieß-Auflauf.

100 Gramm feinen Grieß läßt man langsam in ½ Liter kochende Milch einlaufen, kocht ihn mit etwas Butter gut aus und stellt ihn kalt. Nun treibt man 35 Gramm Butter schaumig ab, rührt sie mit 70 Gramm gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale ½ Zitrone und 3 Eidottern ¼ Stunde tüchtig ab, vermengt den Grieß dann gut damit, hebt den festen Schnee von 3 Eiweiß leicht darunter, füllt das Ganze in eine butterbestrichene Form und bäckt es bei nicht zu großer Hitze.

681. Sago-Auflauf.

80 Gramm Sago wird, nachdem er gut gewaschen wurde, in ½ Liter siedender Milch eingekocht, dann etwas Butter dazugegeben, nach Geschmack auch etwas Zimt, und zu einem dicken Mus gekocht und kalt gestellt. Nun treibt man 35 Gramm Butter sehr schaumig ab, gibt 3 Eidotter nach und nach mit 50 Gramm Zucker, 20 Gramm ungeschält geriebene Mandeln, etwas Zitronat und Orangeat, sowie das Sago-Mus unter tüchtigem Rühren dazu, zieht den festgeschlagenen Schnee der 3 Eier darunter und bäckt den Auflauf langsam in einer mit Butter bestrichenen Form.

682. Pfannkuchen- oder Nudel-Auflauf.

Man macht Pfannkuchen Nr. 611 oder 558 und schneidet sie abgekühlt zu feinen Nudeln, treibt 50 Gramm Butter schaumig ab, rührt damit 50 Gramm Zucker und 3 Eidotter 1/4 Stunde, gibt 50 Gramm abgehäutete und fein länglich geschnittene Mandeln, etwas feingeschnittenes Zitronat und 50 Gramm Sultaninen dazu, zieht nun den festgeschlagenen Schnee der 3 Eiklar, sowie die feingeschnittenen und mit etwas Rum oder Arrak befeuchteten Pfannkuchen darunter, bestreicht eine Auflaufform mit Butter und bäckt sie 1/2 Stunde im Bratrohr.

Diesen Auflauf kann man auch mit in Milch eingekochten Nudeln machen und beide Arten in einer Puddingform kochen und gestürzt Wein-Chaudeau dazu servieren.

683. Kartoffel-Auflauf.

140 Gramm gekochte, abgeschälte Kartoffeln werden durch ein Sieb passiert; 70 Gramm Butter sehr schaumig abgetrieben, 50 Gramm Zucker und 4 Eidotter 1/4 Stunde, sowie dann die geriebenen Kartoffeln, 2 Löffel saurer Rahm und die abgeriebene Schale 1/2 Zitrone gut damit verrührt, und zuletzt der feste Schnee von 2 Eiern darunter gehoben. Dann streicht man die Auflaufform mit Butter aus, gibt den Teig hinein, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn im Bratrohr, bis er eine schöne Farbe hat.

684. Äpfel- oder Aprikosen-Auflauf.

6 Borsdorfer Äpfel werden weich gebraten und mit einem silbernen Löffel das Mark fein ausgeschabt und abgekühlt, oder 6 Aprikosen werden halbiert, geschält und durch ein Sieb getrieben, die Kerne zerschlagen und gestoßen; dann rührt man 70 Gramm Zucker mit 4 Eidottern 1/2 Stunde, gibt die abgeriebene Schale und den Saft 1/2 Zitrone, sowie entweder das Apfelmark oder die Aprikosen samt den gestoßenen Kernen dazu, rührt alles noch sehr fein ab, hebt den festgeschlagenen Schnee von 4 Eiklar darunter, gibt die Masse in eine butterbestrichene Auflaufform und läßt sie langsam backen.

685. Schokolade-Auflauf.

Ein feines Weißbrot wird geschält oder abgerieben, in kalter Milch geweicht und fest ausgedrückt, mit 60 Gramm geriebener Schokolade fein abgetrieben, mit 1/4 Liter Milch gekocht und dann etwas abgekühlt. Nun treibt man 35 Gramm Butter gut damit ab, rührt 4 Eidotter und 50 Gramm feingestoßenen Zucker mit

etwas Vanille nochmals 1/4 Stunde, zieht zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 4 Eiklar darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Auflaufform und bäckt es 1/2 Stunde.

686. Wein-Auflauf mit Maraschino (oder Kirschgeist).

4 Eidotter werden mit 4 Löffel Zucker 1/2 Stunde gerührt, dann werden 70 Gramm feingestoßene Mandeln, 12 Gramm feingeschnittenes Zitronat, 1 1/2 Löffel Maraschino-Likör (oder Kirschgeist), 4 Löffel feingesiebte Semmelbröseln dazu gerührt und zuletzt der sehr festgeschlagene Schnee von 4 Eiklar darunter gezogen. Hierauf bestreicht man eine runde Blechform mit Butter, füllt die Masse hinein, bäckt sie 3/4 Stunden und stürzt sie auf eine Platte. Dann wird 3/8 Liter Wein mit Zucker gekocht, etwas Maraschino dazu gegeben, dies über den Auflauf gegossen und was abläuft so lange wieder darüber geschüttet, bis der Auflauf gänzlich vom Wein durchtränkt ist.

687. Semmel-Auflauf.

3 gestrige Weißbrötchen werden abgerieben und feinblättrig geschnitten, dann schüttet man kalte Milch dazu und läßt sie gut weichen. Nun gibt man 35 Gramm Butter in die Pfanne, gibt das ausgedrückte Brot hinein, läßt dasselbe auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren etwas abtrocknen, bis es ein dickes Mus wird, und läßt es auskühlen. Nun gibt man nochmals 35 Gramm Butter dazu und rührt es schaumig, schlägt 4 Dotter nach und nach darunter, rührt es mit 90 Gramm gestoßenem Zucker, sowie 70 Gramm gestoßenen süßen und auch einigen bitteren Mandeln 1/4 Stunde sehr fein ab und zieht zuletzt den Schnee der 4 Klar darunter. Er wird in einer mit Butter bestrichenen Form 3/4 Stunden gebacken, dann gestürzt.

Statt der Mandeln kann man auch von 3 gebratenen Äpfeln das Mark mit einem silbernen Löffel ausschaben und der Masse nebst einer Handvoll Sultaninen beigeben.

688. Kaffee-Auflauf.

Man reibt von einem feinen Weißbrot die Rinde ab und schneidet sie feinblättrig, dann nimmt man 1 Tasse sehr starken Kaffee ohne Surrogat, gibt etwas Zucker und guten Rahm dazu, befeuchtet damit das Weißbrot, läßt es eine Weile stehen und verrührt es sehr fein. Nun treibt man in einer Schüssel 50 Gramm Butter 1/4 Stunde schaumig ab, rührt 4 Eidotter und 70 Gramm feingestoßenen Zucker 1/4 Stunde damit ab, mischt 70 Gramm geriebene Mandeln, sowie das verrührte Weiß-

brot gut unter die Masse, zieht den festgeschlagenen Schnee der 3 Klar darunter, bestreicht die Auflaufform oder eine Porzellanschüssel mit Butter und bäckt die Masse ½ Stunde.

689. Topfen-Auflauf.

60 Gramm Butter werden ¼ Stunde schaumig abgetrieben, dann rührt man 50 Gramm gestoßenen Zucker und 4 Eidotter ¼ Stunde damit und gibt 60 Gramm geschälte und gestoßene süße Mandeln, die abgeriebene Schale ½ Zitrone, 1 Messerspitze Salz und 80 Gramm fest ausgepreßten, frischen Topfen (weißen Käse, Quark) allmählich dazu. Ist die Masse gut abgerührt, so zieht man zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiweiß darunter, füllt sie in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt sie ¾ Stunden bei mäßiger Hitze.

690. Nuß-Auflauf.

50 Gramm Butter werden fein abgetrieben, dann 60 Gramm' gestoßener Zucker, 3 Eidotter, sodann 60 Gramm geschälte und gestoßene Walnußkerne, etwas Zimt und die abgeriebene Schale ¼ Zitrone ½ Stunde gerührt, zuletzt der feste Schnee von 3 Eiklar darunter gezogen, die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und ¾ Stunden bei mäßiger Hitze gebacken.

691. Kastanien-Auflauf.

250 Gramm Kastanien werden nach Nr. 217 geschält und mit ⅜ Liter Milch weichgekocht und passiert. Nun treibt man 50 Gramm Butter schaumig ab, gibt 60 Gramm gestoßenen Zucker, 3 Eidotter, dann den Kastanienbrei, sowie einen guten Eßlöffel Maraschino (Kirschgeist) oder Arrak dazu, rührt es ¼ Stunde, zieht zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiklar darunter, bestreicht eine Form mit Butter und bäckt es bei mäßiger Hitze.

692. Hagebutten-Auflauf.

60 Gramm Butter werden ¼ Stunde abgetrieben, dann mit 60 Gramm Zucker und 3 Eidottern noch ¼ Stunde gerührt, 30 Gramm geriebene Mandeln, 100 Gramm Semmelbröfel und 3 Löffel Hagebutten-Marmelade gut dazu gemengt, sowie zuletzt der feste Schnee der 3 Eier. Man bäckt es ¾ Stunden bei mäßiger Hitze.

31. Süße Saucen.

693. **Vanillesauce.**

1/4 Liter Milch wird mit 1 Stück Vanille und 50 bis 70 Gramm Zucker gut aufgekocht. In einen Hafen gibt man 2 Eidotter, versprudelt sie mit 1/2 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel Milch, gießt langsam dann die geseihte Milch auf und sprudelt sie auf dem Feuer, bis sie dicklich wird, aber nicht kocht. Zu kalten Mehlspeisen läßt man die Sauce erkalten und mischt dann Schlagrahm unter dieselbe.

694. **Zimtsauce**

wird wie Nr. 693 bereitet, nur gibt man statt Vanille ein fingerlanges Stück Zimt in die Milch.

695. **Zitronensauce.**

Man läßt 1/4 Liter Milch kochen und gibt dann die fein abgeschälte Schale von 1/2 Zitrone dazu und läßt sie zugedeckt stehen. Dann rührt man 50 bis 70 Gramm Zucker, 2 Eidotter und 1/2 Eßlöffel Mehl mit 1 Löffel kalter Milch in einer Messingpfanne fein ab, gießt langsam obige Milch geseiht dazu und sprudelt die Sauce am Feuer, bis sie dick und sehr heiß wird, aber nicht kocht.

696. **Orangensauce**

wird ebenso wie Nr. 695 bereitet, nur nimmt man statt Zitrone die Schale von 1/2 Orange.

697. **Orangensauce mit Wein.**

Die Schale von 1 Orange wird mit 50 bis 70 Gramm Zucker abgerieben und der Saft der Orange auf den Zucker gepreßt. Nun wird 1 Kaffeelöffel Mehl mit einigen Tropfen Wein fein abgerührt, dann gibt man langsam 1/4 Liter Wein, sowie den Orangenzucker dazu und läßt es aufkochen. 1 Eßlöffel Curacao erhöht den Geschmack.

698. **Schokoladesauce.**

35 Gramm Schokolade gibt man in einer Pfanne ans Feuer und zerdrückt sie mit etwas Milch zu einem dicken Brei, den man

mit 1 Eßlöffel gestoßenem Zucker und 1/4 Liter Milch gut aufkochen läßt. Unterdessen verrührt man 1 oder 2 Eidotter mit 1 Löffel kalter Milch, gießt die kochende Schokolade daran und sprudelt sie, bis sie gut schäumt. Wenn man 1/2 Eßlöffel Mehl nimmt, kann man die Dotter ersparen, doch muß man dann das Mehl mit etwas kalter Milch sehr fein abrühren und mit der kochenden Schokolade aufgegossen am Feuer 10 Minuten unter fleißigem Rühren kochen lassen.

699. Wein-Chaudeau.

3 Eidotter, 50 bis 70 Gramm Zucker an einer Zitrone abgerieben oder statt dessen einige Stückchen Zitronenschalen werden mit 6 Eierschalen (die Hälfte eines aufgeschlagenen Eies) voll weißen Wein in einem hohen Hafen gut verrührt, auf rasches Feuer gegeben und fortwährend gleichmäßig gesprudelt, bis es steigt. Die Sauce darf nur den vierten Teil des Hafens einnehmen, da der Chaudeau, wenn er schön wird, zum mindesten zwei Dritteile mehr wird. Wenn er steigt, nimmt man ihn vom Feuer, sprudelt ihn aber ohne Unterlaß noch etwas und schüttet ihn dann sofort über die Mehlspeise oder in eine Sauciere. Man kann auch für je 2 Eidotter 1 Klar mitsprudeln. — Schönes, gleichmäßiges Sprudeln ist hier die Hauptsache.

700. Kirschen- oder Weichselsauce.

Man löst aus 250 Gramm schwarzen Kirschen oder Weichseln die Kerne und stößt dieselben im Mörser. Dann gibt man alles zusammen, Saft, Fleisch und gestoßene Steine, in einen Tiegel, gibt 1/4 Liter Wasser, Zitronenschalen, 1 Nelke und 1/2 feingeschnittenes Milchbrot dazu und läßt es 1 Stunde kochen. Nun wird es durch ein Sieb passiert, mit 1/4 Liter Rotwein verdünnt, gut gezuckert und sehr heiß, aber nicht kochend gemacht. Nach Belieben kann man 1/2 Löffel Kirschwasser oder Zitronensaft dazu geben.

701. Sauce von getrockneten Kirschen oder Weichseln.

Man nimmt 250 Gramm getrocknete Kirschen oder Weichseln und stößt sie fein im Mörser, gibt so viel Wasser daran, daß es gut darüber geht und kocht sie mit Zitronenschalen, Nelken und Zimt und 1/2 fein aufgeschnittenen Milchbrot zum mindesten 1 Stunde und gießt nach Bedarf Wasser bei, bis die Kirschen vollkommen weich sind. Dann passiert man das Ganze, gibt wie bei Nr. 700 Zucker und Rotwein dazu und läßt die Sauce am Feuer heiß werden.

702. Hagebuttensauce.

3 Löffel Hagebuttenmarmelade werden mit einem kleinen 1/4 Liter Wasser und 1 Glas Wein am Feuer heiß gemacht, gut verrührt und, wenn nötig, etwas Zucker beigegeben. Man gibt sie auch zu Schwarzwildbret und kann sie verdicken wie bei Nr. 705.

703. Aprikosensauce.

6 bis 8 ausgesteinte Aprikosen werden mit Wasser und dem 4. Teil eines fein aufgeschnittenen Weißbrotes weich gedünstet, dann durch ein Sieb getrieben, gezuckert und mit Wein verdünnt. Man läßt dies heiß werden, aber ja nicht kochen; auch kann man nach Belieben 30 Gramm Butter in die Sauce geben.

704. Marmeladensauce.

Jede Obstmarmelade kann man mit halb Wein, halb Wasser und etwas Zucker verdünnen, am Feuer heiß machen und als Sauce verwenden.

705. Himbeersauce.

1/2 Liter frische Himbeeren werden durch ein Sieb passiert und der Saft mit 1 Glas Wein und dem nötigen Zucker, etwas Zimt und Zitronenschale aufgekocht. Will man die Sauce etwas dicker haben, so rührt man 1 Kaffeelöffel Stärke- oder Kartoffelmehl mit ein wenig kaltem Wasser an und kocht dies zuletzt mit der Sauce auf.

706. Weinsauce (Glühwein).

1/4 Liter Rotwein wird mit 50 Gramm Zucker, 1 Stückchen Zimt, 1 Nelke, etwas Zitronenschale bis zum Kochen erhitzt und dann über Puddinge oder dergleichen gegossen oder eigens dazu serviert.

707. Orangensauce zu Wildbret.

1 Orange wird mit einem scharfen Messer fein geschält und die Schale mit etwas Wasser weichgekocht. Dann wird 1 Stück Butter mit 2 Eßlöffel Mehl schön gelb geröstet, dasselbe mit 1 Glas Wein und dem Absud des Wildbretes angegossen, der Saft der Orange daran gedrückt und die gekochten Orangenschalen samt dem Wasser, etwas Zucker und 1 Messerspitze spanischen Pfeffer beigefügt und dies zusammen 1/2 Stunde gekocht. Man gibt es geseiht über Wildbret, besonders Schwarzwild oder serviert es eigens in einer Sauciere dazu.



Zum K… …ugelförmige Form, die ir… …nem fest zu schließenden … …t Deckel, in welches die … …ürlich höher sein, als di… …sser hinein, daß die Fo… …, damit das Wasser bein… …. Sollte sich das Wasser … …ist, so muß man siedendes … …, wenn man das Kochgeschir… …ngsam kocht und Oberhitz… ha… …m Deckel ersetzen muß. Gla… …sein könnte, so kann man … …n no… …wird er sofort wieder verschlossen und ins kochende W… …, fühlt er sich aber fest an, so ist er fertig. Man st… …m dann ohne Wasser ein paar Minuten ins Bratrohr. Beim Umstürzen probiert man, ob der Pudding nirgends an der Form hängt. Ist letzteres der Fall, so fährt man mit dem Rücken eines Messers ringsherum, stürzt ihn dann auf die dazu bestimmte Platte und läßt die Form etwas darüber stehen, damit er Zeit hat, sich überall von derselben loszulösen. Gibt man Creme oder Chaudeau über einen Pudding, so läßt man denselben erst etwas stehen, damit sich die große Hitze verliert. Jeder Pudding kann mit Weinsauce Nr. 706 übergossen und getränkt werden, wenn auch eine andere Sauce dazu serviert wird.

709. Semmel-Pudding.

Von 3 gestrigen feinen Weißbroten reibt man die Kruste ab, schneidet die Semmeln in feine Scheibchen und schüttet nur so viel Milch darüber, daß sie gut durchweichen können. Dann treibt man 50 Gramm Butter ¼ Stunde schaumig ab, rührt 70 Gramm gestoßenen Zucker, sowie 3 Eidotter nochmal damit ¼

Stunde, gibt das gut ausgedrückte Brot nebst 50 Gramm Rosinen, 25 Gramm Zitronat, 50 Gramm abgeschälte Mandeln, alles klein geschnitten, dazu, vermengt alles gut zusammen und zieht zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 3 Eier darunter. Nun streicht man die Puddingform gut mit Butter aus, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln, gibt die Masse hinein und läßt sie im Dunste eine kleine Stunde kochen. Gestürzt wird sie am besten mit einer Fruchtsauce oder Weinsauce Nr. 706 zu Tisch gegeben.

710. Schwarzbrot-Pudding.

70 Gramm Butter werden 1/4 Stunde abgetrieben, dann 80 Gramm Zucker und 4 Eidotter 1/2 Stunde damit gerührt und nach und nach 90 Gramm geriebenes Schwarzbrot, 35 Gramm Rosinen, 35 Gramm Weinbeeren, 35 Gramm Zitronat, 1/2 Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimt, 1 Messerspitze Nelken und 1 Likörglas voll Rum dazu gegeben. Ist alles gut vermengt, so wird der festgeschlagene Schnee der 4 Eier leicht darunter gezogen. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, im Dunst nach Nr. 708 eine kleine Stunde gekocht und Kirschen- oder Weichselsauce Nr. 700 dazu gegeben.

711. Mandel-Pudding.

100 Gramm Butter werden schaumig abgetrieben und zuerst mit 100 Gramm feingestoßenem Zucker 1/4 Stunde und dann mit 5 Eidottern noch 1/4 Stunde abgerührt. 100 Gramm geschälte, dann im Rohr gelb geröstete Mandeln stößt man fein, gibt sie unter die Masse, vermischt den festgeschlagenen Schnee der 5 Eiklar, sowie 35 Gramm Semmelbröseln gut damit, gibt sie in die Form und kocht sie nach Nr. 708 in Dunst. Man gibt Wein-Chaudeau Nr. 699 oder eine Fruchtsauce dazu.

712. Reis-Pudding.

70 Gramm Reis werden gewaschen und mit 1/2 Liter Milch, 50 Gramm Zucker und etwas Vanille weich und dick eingekocht. Nun läßt man denselben etwas auskühlen und rührt dann 3 oder 4 Eidotter, sowie 35 Gramm frische Butter 1/4 Stunde gut damit ab. Zuletzt zieht man den festgeschlagenen Schnee der 3 Eier darunter, gibt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und kocht sie nach Nr. 708 langsam 1 Stunde im Dunst. Man übergießt sie mit Schokoladesauce Nr. 698 oder Wein-Chaudeau Nr. 699 und gibt den Rest davon noch extra dazu. Auch kann man unter den gekochten Reis nach Belieben 35 Gramm Rosinen und ebensoviel Weinbeeren und etwas Zitronat

mischen und den gekochten Pudding mit Rum übergießen, zum Auftragen anzünden und so brennend auf den Tisch bringen. Gibt man hiezu Rum in die ausgehölte Schale einer kleinen halben Zitrone, die man in die Mitte des Puddings befestigt, so wird er dann noch besser und länger brennen.

713. Grieß-Pudding

wird ganz wie der Reispudding bereitet und kann mit Wein- oder Obstsauce zu Tisch gegeben werden.

714. Kastanien-Pudding.

250 Gramm Kastanien werden gebraten, geschält und auf dem Reibeisen oder der Mandelmühle gerieben oder gesotten geschält und durch ein Sieb passiert. Nun treibt man 75 Gramm Butter 1/4 Stunde schaumig ab, rührt 3 Eidotter und 75 Gramm gestoßenen Zucker 1/4 Stunde damit ab, mischt etwas süßen Rahm und 1 Löffel Rum, die passierten Kastanien, sowie 30 Gramm gestoßene Makronen oder Semmelbröseln und zuletzt den festen Schnee der 3 Eier dazu, gibt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Puddingform und kocht sie nach Nr. 708 eine Stunde im Dunst. Man gibt Wein-Chaudeau Nr. 699, dem man 2 Löffel Rum oder Maraschino beimengt, teils darüber, teils extra dazu.

715. Schokolade-Pudding.

45 Gramm Butter werden mit 1/4 Liter Milch gekocht, die Pfanne zurückgezogen und sogleich 65 Gramm Mehl auf einmal dazu gegeben, fein abgerührt, ebenso 65 Gramm feingeriebene Schokolade und unter fortwährendem Rühren am Feuer aufgekocht, bis sie sich von der Pfanne löst, und dann in eine Schüssel geleert. Nach ziemlichem Erkalten rührt man 3 Eidotter und 50 Gramm gestoßenen Zucker 1/4 Stunde gut mit der Masse, zieht zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 3 Eier darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form und kocht sie im Dunst (nach Nr. 708) 1 Stunde. Mit Wein-Chaudeau (Nr. 699) oder Zitronensauce (Nr. 695) wird er zu Tisch gegeben.

716. Schokolade-Pudding mit Schwarzbrot.

70 Gramm getrocknetes, gestoßenes und gesiebtes Schwarzbrot werden mit 70 Gramm geriebener Schokolade vermengt. Dann werden 80 Gramm Butter 1/4 Stunde schaumig abgetrieben, mit 3 Eidottern und 80 Gramm gestoßenem Zucker nochmals 1/4 Stunde gut gerührt, das Brot mit Schokolade dazu gegeben und zuletzt der festgeschlagene Schnee der 3 Eier daruntergezogen.

Nun wird die Form gut mit Butter bestrichen, die Masse hineingegeben und langsam 1 kleine Stunde im Dunste nach Nr. 708 gekocht. Eine Schokoladesauce Nr. 698 wird extra dazu gegeben.

717. Tag- und Nacht-Pudding.

70 Gramm zerlassene Butter werden mit 70 Gramm feinstem Mehl in der Pfanne gerührt, bis es schäumt, dann langsam ein kleiner ¼ Liter kochender Rahm oder Milch dazugegossen. Man rührt es anfangs zurückgezogen, dann auf dem Feuer ab, bis es ein feiner Teig ist, der sich vom Löffel und der Pfanne löst. Nachdem dieser Teig in einer Schüssel etwas ausgekühlt ist, gibt man 4 Eidotter und 100 Gramm Zucker dazu, verrührt ihn ½ Stunde, mischt 70 Gramm feingestoßene Mandeln und zuletzt den sehr fest geschlagenen Schnee von 3 Eiern darunter. Nun teilt man die Masse in 2 Teile, läßt einen gelb und vermischt den andern Teil mit 45 Gramm feingeriebener Schokolade, streicht die Form mit Butter aus, füllt zuerst die braune Masse ein, belegt sie ganz mit Oblaten, füllt dann die gelbe Masse darauf und kocht sie 1 Stunde langsam nach Nr. 708 im Dunst. Man gibt Wein-Chaudeau Nr. 699 oder Weinsauce Nr. 706 dazu.

718. Erdbeer- oder Himbeer-Pudding.

65 Gramm Butter werden ¼ Stunde schaumig gerührt und mit 65 Gramm Zucker, 4 Eidottern und der abgeriebenen Schale ½ Zitrone nochmals ¼ Stunde. Unterdessen weicht man 3 geschälte, feingeschnittene Weißbrötchen in Milch, drückt sie sehr fest aus und mischt sie mit 65 Gramm geriebenen Mandeln, etwas Zimt und ½ Tasse Erdbeer- oder Himbeer-Marmelade gut zur Masse und hebt zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 4 Eier dazu. In einer gut mit Butter bestrichenen Form mit Brösel ausgesiebt, kocht man den Pudding 1 Stunde. Man darf die Form nur zur Hälfte füllen, sie kann auch auf dem Dreifuß gebacken werden. Nimmt man frische Frucht, so kocht man den Zucker sehr dick, ehe man ihn nach Nr. 997 zum Kompott über die Früchte schüttet und kühlt es gut aus.

719. Französischer Pudding.

100 Gramm Butter werden sehr schaumig gerührt, dann 4 Eidotter und 2 ganze Eier, etwas Vanille, 80 Gramm feingestoßener, an einer Zitrone abgeriebener Zucker, sowie 100 Gramm abgezogene, feingestoßene oder geriebene Mandeln (mit einigen bitteren Mandeln vermischt) ½ Stunde gut zusammen gerührt, zuletzt wird der festgeschlagene Schnee der 4 Eiklare

darunter gezogen, eine Puddingform gut mit Butter bestrichen, mit feingesiebten Semmelbröseln bestreut, die Masse hineingegeben und nach Nr. 708 im Dunst gekocht. Gestürzt gibt man Wein-Chaudeau Nr. 699 oder eine Fruchtsauce dazu.

720. Weichsel-Pudding.

250 Gramm frische Weichseln werden ausgekernt und mit dem nötigen Zucker und etwas Wasser 5 Minuten gekocht. Nun treibt man 100 Gramm Butter 1/4 Stunde schaumig ab, rührt 100 Gramm Zucker und 5 Eidotter noch 1/4 Stunde damit, gibt 50 Gramm Mandeln, etwas Zimt und Nelken, sowie 70 Gramm geriebenes Schwarzbrot und die gut abgetropften Weichseln dazu, zieht den Schnee von 4 Klar darunter, streicht eine Puddingform mit Butter aus, gibt die Masse hinein und kocht sie nach Nr. 708 1/2 Stunde im Dunst. Gestürzt gibt man Weichselsauce (Nr. 700) oder Glühwein (Nr. 706) dazu.

721. Nuß-Pudding.

100 Gramm Butter werden 1/4 Stunde schaumig abgetrieben, dann mit 100 Gramm feingestoßenem Zucker, 4 Eidottern und 1 ganzen Ei 1/2 Stunde gerührt, hierauf die abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone, 125 Gramm geschälte und mit etwas Milch gestoßene Walnußkerne, sowie 125 Gramm gesiebte Semmelbröseln und etwas süßer Rahm gut dazu gemengt, und zuletzt der festgeschlagene Schnee der 4 Eiklar daruntergezogen. Nun streicht man eine Puddingform gut mit Butter aus, bestreut sie mit Semmelbröseln und kocht den Pudding 3/4 bis 1 Stunde nach Nr. 708 in Dunst. Eine Kirschen- oder Himbeersauce (Nr. 700, 705) oder Weinsauce (Nr. 706) wird dazu serviert.

722. Nudel-Pudding.

Aus einem Nudelteig von 2 Eidottern oder 1 Ei, welchen man papierdünn auswalkt, werden Nudeln geschnitten, die man in 1/2 Liter siedender Milch mit etwas Zucker und Vanille auf Kohlenfeuer unter fortwährendem Rühren dick einkochen läßt und sodann in eine Schüssel zum Auskühlen gibt. Unterdessen werden 50 Gramm Butter 1/4 Stunde schaumig abgetrieben, 3 Eidotter, sowie 50 Gramm Zucker noch 1/4 Stunde damit verrührt, etwas Zitronat, die erkalteten Nudeln und zuletzt der Schnee von 3 Eiern darunter gemengt, die Form mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und 3/4 Stunden in Dunst gekocht. Gestürzt serviert man sie mit Vanillesauce Nr. 693.

723. Kalter Grieß-Pudding.

3/4 Liter Milch wird mit 50 Gramm Zucker und 1 Stückchen Vanille gekocht, dann rührt man 70 Gramm Grieß nebst einigen ungeschält gestoßenen Mandeln hinein und läßt ihn 10 Minuten kochen. Nun zieht man die Pfanne zurück, sprudelt 2 oder 3 Eidotter mit 1 Kaffeelöffel Milch ab, rührt sie in den Grieß, schlägt von dem Klar der Eier einen festen Schnee, hebt ihn unter die Masse, schwenkt eine Porzellanschale mit kaltem Wasser, gibt die Masse hinein und stellt sie über Nacht in den Keller oder auf Eis. Vor dem Auftragen wird sie gestürzt. Man kann Obstsaft dazu servieren.

724. Kalter Reis-Pudding

140 Gramm Reis werden gewaschen, in siedendem Wasser einmal aufgekocht, durch ein Sieb gut abgetropft, dann in reichlich 1/2 Liter kochender Milch mit 140 Gramm Zucker langsam dicklich und weichgekocht. Dann schüttet man denselben in eine Schüssel, gibt 1 Eßlöffel Arrak daran, seiht nach Nr. 914 17 Gramm aufgelöste Gelatine dazu und rührt es zusammen, bis es erkaltet. Wenn der Reis dick zu werden anfängt, rührt man einen kleinen Teller dicken Schlagrahms darunter, füllt die Masse in eine mit Mandelöl bestrichene glatte Puddingform, gräbt sie in gestoßenes Eis und läßt sie stocken. Beim Anrichten stürzt man sie, indem man sie vorher schnell in heißes Wasser taucht, begießt sie etwas mit Himbeer- oder Erdbeersauce und gibt die übrige extra dazu. — Zur Bereitung der Sauce werden schöne Walderdbeeren oder Himbeeren durch ein Sieb passiert, 140 Gramm gestoßener Zucker mit dem Mark verrührt, mit etwas Wasser und Wein verdünnt und bis zum Gebrauch ins Eis gestellt.

725. Kalter Punsch-Reis.

150 Gramm gewaschener und gebrühter Reis wird in viel Wasser weichgekocht, doch so, daß er noch körnig bleibt; dann gießt man ihn ab und kühlt ihn auf einem Durchschlag ab. Unterdessen läutert man 80 Gramm Zucker mit 5 Löffel Weißwein, gibt den Saft einer halben Zitrone, 3 Löffel feinen Rum und den gut abgetropften Reis dazu, vermischt alles behutsam und läßt die Masse einige Male aufkochen; nun spült man eine Porzellanform mit kaltem Wasser aus, füllt den Reis hinein, läßt ihn darin erkalten, stürzt ihn auf eine Schüssel, verziert ihn mit Gelee, eingemachten Früchten oder auch Orangescheiben und garniert ihn ringsum mit versüßtem Rahmschnee.

33. Mehlspeisen,
aus dem Butterschmalz gebacken.

726. Ueber das Backen aus dem Schmalze.

Zu Schmalzbäckereien ist vor allem gutes, reines, nicht zu altes Butterschmalz nötig, am besten frisch ausgelassenes von guter Butter. Man nimmt gewöhnlich so viel, daß der Boden der Pfanne gut daumenhoch davon bedeckt ist, und läßt es langsam heiß werden. Es hat den rechten Hitzegrad, wenn die Luft über dem heißen Schmalz zu zittern scheint. Wenn es raucht, ist es schon zu heiß; ist dies der Fall, so zieht man es ein wenig zurück und gibt etwas kaltes Schmalz dazu. Werden Semmelbröseln zum Panieren verwendet, so nehme man keine zu alten Semmeln dazu, sondern nur solche vom Tage vorher und ohne Kruste (alte ziehen zu viel Fett). Das Gebackene nimmt man mit einem durchlöcherten Backlöffel heraus, läßt das Schmalz absickern, legt es dann noch auf Löschpapier, überstäubt es mit Staubzucker, da grob gestoßener nicht hängen bleibt, und serviert es sofort warm. In das Rohr darf man es nie stellen, um es warm zu erhalten, da das Gebackene sonst weich und zäh wird. Sollte das Schmalz einmal brennend werden, so deckt man es gut zu, wodurch es erlischt. Ist man ängstlich, so gebe man rings um die Pfanne Asche auf den Herd. Schäumt das Schmalz, so soll eine Ingwerknolle dasselbe verhüten. Ist man mit dem Backen fertig, so kann man das Backschmalz reinigen, indem man es heiß in ein Gefäß mit kochendem Wasser vorsichtig schüttet und es gut umrührt, wodurch alle Abfälle sich zu Boden setzen und das Schmalz in einer dicken, festen Scheibe nach dem Erkalten klar vom Wasser abgenommen werden kann.

727. Backteig mit Wein.

120 Gramm feines Mehl wird mit 1/8 Liter Weißwein und 1 Eßlöffel feinem Olivenöl oder heißer Butter, 1 Löffel gestoßenen Zucker und etwas Salz zu einem dickfließenden Teig verrührt und der festgeschlagene Schnee von 1 Eiklar darunter

gemischt. Man rührt aber diesen Teig nur kurz vor dem Backen an. — Statt heißer Butter ist es gut, mit feinem Olivenöl den Backteig anzurühren, da das Gebackene dadurch röscher wird.

728. Backteig von Bier,
729. Backteig von Milch

bereitet man ganz wie Nr. 727, nur wird er statt mit so viel Wein mit ebensoviel Bier oder Milch, mit oder ohne Zucker bereitet.

730. Brandteig.

Man läßt 1/4 Liter Milch mit 1 Prise Salz, etwas ganzem Zimt und Zitronenschale, 35 Gramm Butter und 35 Gramm gestoßenem Zucker einige Minuten kochen. Dann nimmt man den Zimt und die Zitronenschale heraus und schüttet auf einmal 80 Gramm feines gesiebtes Mehl hinein, zieht die Pfanne zurück, rührt die Masse ab, stellt sie dann wieder ans Feuer und rührt so lange, bis es einen zarten, feinen Teig gibt. Hierauf läßt man ihn etwas abkühlen und gibt 3 ganze Eier nach und nach nebst 1 Löffel Branntwein oder Rum hinzu, wodurch der Teig beim Backen weniger Fett zieht und röscher wird.

Sehr gut wird dieser Backteig, wenn man ihn mit Wein statt mit Milch bereitet.

731. Backteig mit Hefe.

60 Gramm Mehl werden mit 6 Eßlöffel lauwarmer Milch zu einem dicklichen Teig angerührt, 2 Eier, etwas Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 1 kleiner Eßlöffel zerlassene Butter oder ebensoviel feines Olivenöl und 10 Gramm aufgelöste Preßhefe gut dazu gerührt, dann an einen warmen Ofen zum Aufgehen gestellt, und wenn er gut gegangen ist, die zum Backen bestimmten Sachen darin eingetaucht. Der Teig muß messerrückendick daran hängen bleiben und darf weder zu dick noch zu dünn sein.

732. Äpfelküchlein (Beignets von Äpfeln).

4 schöne große Kochäpfel werden geschält, in runde Scheiben geschnitten, das Kernhaus ausgestochen, mit Zucker bestreut und mit 2 Eßlöffel Arrak, Rum oder Kirschwasser befeuchtet. Nachdem man sie ein paarmal umgedreht und 1 Stunde stehen ließ, taucht man sie in den vorstehenden Backteig mit Wein Nr. 727, 728 oder 730, bäckt sie langsam aus dem heißen Butterschmalz, gibt sie auf Löschpapier und richtet sie warm, gut mit Staubzucker bestäubt an.

733. Aprikosenküchlein (Beignets von Aprikosen).

Große reife Aprikosen werden geschält, halbiert, die Kerne ausgenommen und in einer Schüssel, mit Zucker bestreut, 1 Stunde stehen gelassen. Dann dreht man sie gut im Backteig Nr. 727, 728 oder 730, bäckt sie schön lichtbraun aus dem heißen Butterschmalz, legt sie auf Löschpapier und gibt sie, gut mit Staubzucker bestäubt, warm zu Tisch. Man kann sie auch gut gezuckert in Mehl, dann in Ei und gesiebten Bröseln umdrehen und so im Schmalz backen.

734. Beignets von Pfirsich

werden wie Nr. 733 bereitet.

735. Gebackene Kirschen oder Weichseln.

Man bindet einige Kirschen oder Weichseln bei den Stengeln zusammen, taucht sie in einen der Backteige Nr. 727 bis 731 und bäckt sie aus dem heißen Butterschmalz wie oben.

736. Gebackene Zwetschen, Pflaumen.

Schöne Zwetschen werden geschält, ausgekernt, indem man sie nur oben öffnet und den Kern herausnimmt, dann taucht man sie in einen der Backteige von Nr. 727 bis 731 und bäckt sie in heißem Butterschmalz. Statt des Kernes kann man eine abgezogene Mandel einstecken. — Gedörrte Zwetschen kocht man, nachdem sie gewaschen sind, nicht zu weich, taucht sie wie oben in Backteig und bäckt sie in heißem Schmalz. Nachdem beide Arten auf Löschpapier abgesickert sind, dreht man sie warm in Staubzucker oder auch geriebener Schokolade mit Zucker vermischt.

737. Gebackene Hollerküchlein.

Man taucht die Hollerblüte (Holder, Holunder) vorher in frisches Wasser, um sie gut zu reinigen, und läßt sie auf einem Tuche trocknen, dann nimmt man ein Sträußchen nach dem andern am Stiel, taucht sie in den Backteig Nr. 727, 728 oder 729 und bäckt sie in heißem Butterschmalz, ohne sie umzukehren. Nachdem sie auf Löschpapier gelegen, bestreut man sie mit Staubzucker und richtet sie auf die Schüssel, die Stiele nach oben, an.

Man achte darauf, daß man beim Backen anfangs mit den Stielchen die Blumen immer leicht unterstößt, damit sich die Blüten teilen und nicht eine Masse, sondern kraus werden.

738. Gefüllte Oblaten.

Man schneidet Oblaten rund und füllt sie mit gezuckerten Erdbeeren oder Himbeeren oder auch mit einer beliebigen Marmelade, und deckt eine ebenso große Oblate darauf. Nun taucht man sie in Weinteig Nr. 727 oder 730, bäckt sie in heißem Butterschmalz, legt sie zum Entfetten auf Löschpapier und gibt sie, gut mit Zucker bestäubt, warm zu Tisch.

Oder: Man schneidet aus Oblaten fingerlange viereckige Stückchen, gibt in die Mitte einen guten Kaffeelöffel voll Hagebutten- oder Aprikosen-Marmelade, legt ein gleiches Stück Oblate darauf, taucht sie an den 4 Seiten fingerbreit in den Brandteig Nr. 730, legt eines nach dem anderen sogleich in heißes Butterschmalz, übergießt sie fleißig und bäckt sie fertig wie oben.

739. Brandstrauben.

1/8 Liter Milch wird in einer Messingpfanne mit 30 Gramm Butter, 30 Gramm Zucker, einer Prise Salz, etwas Zitronenschale und 1 Stück ganzen Zimts einige Minuten gekocht, dann Zimt und Zitronenschale herausgenommen und 90 Gramm feinstes, gesiebtes Mehl schnell unter beständigem Rühren dazu gegeben und dieser Teig auf dem Feuer so lange gerührt, bis er sich vom Löffel in der Pfanne löst. Nun gibt man ihn in eine Schüssel, kühlt ihn etwas aus und rührt dann 2 ganze Eier und 1 oder 2 Dotter nach und nach, nebst 1 Eßlöffel Kirschwasser, Arrak oder Rum dazu. Dieser Teig wird nun in eine Straubenspritze mit schmalem Stern gefüllt, nachdem man dieselbe schnell ins heiße Butterschmalz getaucht hat, dann steckt man den Stempel an und fährt, indem man ihn langsam eindrückt, in der Runde über der Schmalzpfanne, damit die hineinfallende Straube schneckenförmig zu liegen kommt und schüttelt die Pfanne, bis die Straube unten schön braun ist. Nun dreht man sie vorsichtig mit dem Backlöffel um und bäckt sie auf der anderen Seite, legt sie auf Löschpapier und gibt sie dann warm, gut mit Staubzucker bestreut, auf einer Platte zu Tisch. Man serviert Wein-Chaudeau (Nr. 699) oder ein Kompott dazu.

740. Brandkrapfen.

Man bereitet vorige Masse Nr. 739 ohne Kirschwasser, sticht mit einem in das heiße Butterschmalz getauchten Blechlöffel nußgroße Stücke ab, streift sie mit dem Finger möglichst rund in das heiße Schmalz, schüttelt die Pfanne, damit die Krapfen schön

auflaufen, und bäckt sie braun. Nachdem sie auf Löschpapier entfettet wurden, gibt man sie warm, mit Zucker überstäubt, zu Tisch, oder schneidet einen Deckel ab, füllt sie mit Marmelade von Aprikosen oder dergleichen, legt das abgeschnittene Stück wieder darauf und gibt sie mit Staubzucker bestreut zu Tisch. Sind die Krapfen nicht gefüllt, so wird Kompott dazu serviert.

741. Zuckerstrauben.

90 Gramm feines, gesiebtes Mehl, 1 Prise Salz und 50 Gramm gestoßener Zucker werden mit Weißwein fein abgerührt zu einem Teige wie eine dickfließende Tropfsuppe, dann gibt man 3 Eiklar darunter und läßt den Teig durch einen dreilöcherigen Trichter oder eine starke Papiertüte in das heiße Butterschmalz einer kleinen Pfanne einlaufen, wobei man hin und her fährt, daß die Oberfläche recht durcheinander damit bedeckt ist. Sind die Strauben auf beiden Seiten gebacken, so nimmt man sie heraus und biegt sie über ein rundes Holz. Sie werden dann mit Staubzucker bestreut, warm erhaben angerichtet und Wein-Chaudeau (Nr. 699) dazu gegeben.

742. Gebackener Reis.

100 Gramm Reis werden gewaschen, blanschiert und mit einem kleinen ½ Liter Milch, 70 Gramm Zucker und etwas Vanille oder abgeriebener Pomeranze oder Zitrone weich und dick eingekocht. Dann bestreicht man ein Blech mit Butter oder macht es mit Wasser naß, gibt den Reis fingerdick darauf und läßt ihn erkalten. Nun schneidet man längliche Vierecke oder sticht mit dem Ausstecher oder einem Weinglas runde Stücke aus, klopft 1 oder 2 ganze Eier gut ab, nimmt jedes Stück mit dem Backschäufelchen auf, taucht es zuerst in Ei, dann in Semmelbröseln, bäckt sie im heißen Butterschmalz schön lichtgelb und gibt sie warm mit Zucker bestäubt mit einer Obst- oder Weinsauce zu Tisch.

Sehr gut ist es, wenn man den Reis in starker Mandelmilch weichkocht; man läßt dann den Vanille- oder Pomeranzengeschmack weg. — Oder man verrührt mit obigem dickgekochtem Reis 2 Eidotter, hebt zuletzt den festen Schnee der 2 Eiweiß dazu, bäckt es in einer mit Butter bestrichenen Form hell im Bratrohr, schneidet es erkaltet in beliebige Stücke und bäckt diese dann in Ei und Semmelbrösel, wie oben.

743. Gebackener Grieß.

½ Liter Milch wird mit 1 Stück Vanille oder Zitronenschale und 50 Gramm Zucker gekocht, dann 30 Gramm Butter,

1 Prise Salz und unter beständigem Rühren 100 Gramm Grieß dazu gerührt und gut ausgekocht. Wenn er sehr dick vom Löffel fließt, wird er wie vorhergehender Reis fingerdick auf ein butterbestrichenes Blech aufgestrichen und ganz wie derselbe ausgestochen und gebacken.

744. Schneeballen.

Auf ein Nudelbrett nimmt man 240 Gramm feines Mehl und bröselt es mit 70 Gramm Butter fein ab, dann gibt man 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, etwas gestoßenen Zimt, 2 Eßlöffel sauren Rahm, 2 Eidotter dazu, verarbeitet es zu einem ganz feinen Teig, bis derselbe Blasen wirft, und läßt ihn zugedeckt 1 Stunde ruhen. Nachdem man das Brett mit wenig Mehl bestäubt hat, walkt man den Teig stark messerrückendick aus und sticht mit einem großen runden Ausstecher oder einem Wasserglas runde Flecke, die man mit einem Backrändchen in fingerbreite Streifen teilt, doch so, daß ein fingerbreiter Streifen ringsum bleibt, der alle zusammenhält. Dann hebt man den ersten Streifen in die Höhe, steckt einen Kochlöffelstiel durch, läßt den zweiten liegen, nimmt den dritten wieder auf und so fort, bis jeder zweite Streifen aufgefaßt ist, und hängt nun den Kochlöffelstiel über ein kleines Pfännchen mit heißem Butterschmalz, läßt die Schneeballen einige Minuten backen, streift sie vom Kochlöffel ab, läßt sie dann umgewendet schön braun werden und bestreut sie warm mit vielem feinem Staubzucker. Sie können ebenso ohne Butter bereitet werden.

745. Hasenöhrchen.

100 Gramm Mehl, 50 Gramm Butter, 1 ganzes Ei, etwas Salz und 1 Löffel saurer Rahm wird am Nudelbrett zu einem feinen Teig abgearbeitet. Nachdem er ½ Stunde geruht, walkt man ihn messerrückendick aus, rädelt spitzige oder viereckige Fleckchen mit dem Backrädchen, formt ohrenähnliche Tüten und bäckt sie aus heißem Schmalz lichtgelb.

Sie sind auch gut als Beilage zum Ragout.

746. Gefüllte Schnitten.

3 oder 4 gestrige Milchbrötchen werden abgerieben, dann dünne Scheiben geschnitten, je 2 Scheibchen mit nachstehender Masse gefüllt, dann in kalte Milch getaucht und auf eine Platte gelegt. Nun wendet man sie in gut abgeschlagenen Eiern, welche mit etwas Zucker verrührt sind, dann in Semmelbröseln und bäckt sie im heißen Butterschmalz lichtbraun. Hierauf wird

1/4 Liter Rotwein mit 1 Stück Zimt, 1 Nelke, 1 Zitronenschale und dem nötigen Zucker aufgekocht, die Schnitten auf eine Platte gelegt, der Wein darüber gegossen und zugedeckt ins warme Bratrohr gestellt, bis die Schnitten den Wein eingesaugt haben, worauf man sie sogleich warm serviert.

Fülle: 50 Gramm Mandeln werden gebrüht, abgezogen und mit etwas süßem Rahm feingestoßen. Dann werden 35 Gramm Butter schaumig gerührt, 40 Gramm gestoßener Zucker, etwas feingeschnittenes Orangeat und die Mandeln gut zusammen abgerührt, und diese Fülle zwischen 2 Scheibchen abgeriebenes Milchbrot eingefüllt.

747. Polsterzipfel.

Man nimmt auf ein Nudelbrett 140 Gramm Mehl, 140 Gramm kleingeschnittene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, 1 Löffel sauren Rahm, 1 Löffel Zucker, 1 Prise Salz und verarbeitet es gut zu einem feinen Teig. Nachdem man das Brett mit Mehl bestäubt hat, walkt man den Teig messerrückendick aus, rädelt viereckige oder runde Flecke aus, gibt in die Mitte einen kleinen Kaffeelöffel voll Eingesottenes, bestreicht den Rand mit Eiweiß, schlägt sie zusammen, drückt sie fest aufeinander, bäckt sie im heißen Butterschmalz schön gelb und serviert sie warm, gut mit Staubzucker bestreut.

748. Gefüllte Hörnchen.

Hörnchen aus Milchbrot werden in 2 Teile geschnitten, außen abgerieben und innen ausgehöhlt. Nun füllt man sie mit Eingesottenem, gibt ein Stück von dem Ausgehöhlten als Stöpsel darauf, taucht die Hörnchen in Wein, dreht sie dann in versprudelten, mit Zucker gesüßten Eiern, dann in Semmelbröseln um und bäckt sie im heißen Butterschmalz. Nachdem man sie auf Löschpapier entfettet hat, gibt man sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

749. Faschings-Krapfen.

300 Gramm feinstes, trockenes Mehl wird in eine gewärmte Schüssel gesiebt und in der Mitte eine Grube gemacht. Sodann versprudelt man in einem Hafen 1 ganzes Ei und 3 Eidotter, 2 Löffel sauren Rahm, beiläufig 6 Löffel lauwarme Milch, 70 Gramm zerlassene Butter, etwas Salz und 1 kleinen Eßlöffel Zucker gut, schüttet es nebst 20 Gramm Preßhefe (in lauwarmer Milch gut aufgelöst) in die Grube und schlägt alles zusammen zu einem sehr feinen aber ziemlich festen Teig ab (siehe Nr. 751). Sobald der Teig sich vom Löffel löst und Blasen macht, deckt

man ihn mit einem gewärmten Tuch zu und läßt ihn an einem warmen Ort gehen. Nachdem er gegangen (der Teig muß um die Hälfte mehr geworden sein), nimmt man ihn auf ein gewärmtes Nudelbrett, das mit Mehl leicht bestäubt wird, walkt ihn nur sehr leicht fingerdick auseinander, sticht mit einem Ausstecher in der Größe eines Weinglases Krapfen aus, füllt in die Mitte des einen ½ Kaffeelöffel Aprikosen-Marmelade, gibt einen zweiten Krapfen darauf, den man mit den Fingern am Rande leicht etwas zusammendrückt und nochmals mit dem stets in wenig Mehl gedrückten Ausstecher aussticht, damit die Form wieder tadellos ist. Sie werden nun auf das mehlbestäubte Nudelbrett oder eine mehlbestäubte Serviette gelegt, mit einem erwärmten Tuch zugedeckt und müssen nochmals an einem warmen Orte schön aufgehen. Nun wird in einer größeren Pfanne oder einer Kasserolle so viel Butterschmalz heiß gemacht, daß sie gehörig schwimmen können und die Krapfen, die obere Seite nach unten, eingelegt und zugedeckt. Nach kurzer Zeit, währenddessen man die Pfanne etwas rüttelt, wird die untere Seite lichtbraun sein; nun wendet man sie mit einer Gabel oder einem Löffel um, deckt sie aber nicht mehr zu und läßt sie vollends schön braun ausbacken. Dann legt man sie auf Löschpapier zum Entfetten und gibt sie warm, mit Staubzucker bestäubt, zu Tisch.

750. Kirchweihnudeln.

Dieselben kann man ebenso wie Faschings-Krapfen Nr. 749 bereiten, kann aber auch etwas weniger Butter und 1 Eidotter weniger nehmen. Man gibt 70 Gramm Sultaninen zum Hefenteig, wenn er abgeschlagen ist. Ist er dann gut gegangen, sticht man vom Teig mit einem Löffel runde Laibchen heraus, die man auf dem mehlbestäubten Nudelbrett, mit einem warmen Tuch bedeckt, ¼ Stunde gehen läßt. Nun läßt man Butterschmalz auf dem Feuer heiß werden, gießt aber, noch ehe es warm ist, ein Gläschen Wasser dazu, ja nicht, wenn es heiß ist, da man sich sonst ganz verbrühen könnte, schneidet mit einer Schere, die man ins heiße Schmalz taucht, kreuzweise die Nudeln in der Mitte ein und legt sie sogleich ins heiße Schmalz, deckt sie zu und dreht sie, wenn sie braun sind, um, ohne sie zuzudecken. Ist kein Wasser mehr im Schmalz, so zieht man die Pfanne zurück und läßt es etwas abkühlen, ehe man nochmals etwas Wasser dazu gibt. Sind sie alle, wie in Nummer 749 beschrieben, gebacken, so gibt man sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

34. Hefenbackwerke.

751. Vom Hefenteig.

Bei Bereitung des Hefenteiges sehe man vor allem darauf, daß man trockenes, feines Mehl, gute süße Butter oder Butterschmalz hat und daß alles, besonders im Winter, warm gestellt und die dazu bestimmten Eier in laues Wasser gelegt werden. Wird ein Dampfel gemacht, so siebt man das Mehl in eine warme Schüssel und macht in der Mitte eine Grube; die Preßhefe wird in kleine Stückchen gebrochen, mit einigen Tropfen kalten Wassers bespritzt, mit lauwarmer Milch zu Brei verrührt und so in die Grube gegossen, mit etwas wenigem Mehl ein sogenanntes Dampfel leicht angemacht, etwas mit Mehl überstäubt, mit einem warmen Tuche überdeckt und an einen warmen Ofen zum Aufgehen gestellt. Auf ½ Kilo Mehl (500 Gramm) rechnet man beiläufig 30 Gramm Preßhefe, sie treibt zwar langsamer als die Bierhefe, ist aber sicherer. Sollte sie einmal gar zu langsam oder gar nicht gehen, so mische man unter den Teig ein paar Eßlöffel Arrak. Von zu viel Hefe wird der Teig großlöcherig, deshalb gibt man bei solchen, die man sehr fein haben will, noch weniger und läßt ihn dafür länger gehen. Zu den geringsten Hefenteigen braucht man 2 Stunden Zeit und kann dieselbe niemals durch Hitze ersetzt werden. Die Schüssel stelle man zum Gehen nie unmittelbar auf den warmen Ofen, sondern lege einige Holzstücke darunter. Ein Teig, der beim Gehenlassen an die Schüssel anbäckt, wird durch nichts zurechtgebracht. Von mehr oder weniger Eiern oder Butter hängt die verschiedene Feinheit des Teiges ab. Die Menge der Milch läßt sich nie ganz genau bestimmen, da sie von der Trockenheit des Mehles abhängt. Ist das Dampfel genügend gegangen, und sind alle übrigen Zutaten hineingegeben, so rührt man alles zu einem nicht zu festen Teig, da man später wohl noch etwas Mehl, aber nie mehr Flüssiges nachgeben kann. Nun schlägt man den Teig ab, indem man mit dem Rücken eines nicht zu kleinen Kochlöffels ihn stückchenweise gegen die Wand der Schüssel lostrennt, bis man auf diese Weise den ganzen Teig auf seiner Seite hat, worauf man die Schüssel umdreht und ebenso verfährt, und dies

so lange fortsetzt, bis der Teig Blasen bekommt und sich vom Löffel schält, wenn man diesen herauszieht. Dann wird der Teig zum Aufgehen wieder an einen warmen Ort gestellt und mit einem gewärmten Tuch bedeckt; er muß durch das Gehen nochmal so hoch werden. Für 3 Personen genügt die Masse von 250 Gramm Mehl, doch ist es für Hefenkränze oder dergleichen besser, eine größere Masse zu bereiten, da man sie ja ein paar Tage aufheben kann.

752. Feines Butterlaibchen.

140 Gramm Butter werden ½ Stunde recht schaumig abgerührt. Dann werden 6 Eidotter mit 80 Gramm gestoßenem Zucker, 210 Gramm lauwarmem, gesiebtem Mehl und die abgeriebene Schale ½ Zitrone nach und nach eingerührt (und zwar immer 1 Ei und 1 Kochlöffel voll Mehl), hierauf 1 Messerspitze Salz und 20 Gramm Preßhefe (in lauer Milch aufgelöst) dazu gegeben, wie in Nr. 751 gut abgeschlagen, und zuletzt mit dem festgeschlagenen Schnee von 3 Eiern leicht untermengt. Nun streicht man eine Gugelhopfform gut mit Butter aus, bestreut sie mit in feine Blättchen geschnittenen Mandeln und füllt die Masse in die Form. Dieselbe stellt man an einen warmen Ofen zum Aufgehen und bedeckt sie mit einer warmen Serviette; wenn der Teig gut gegangen, d. h. die Form doppelt so voll ist wie im Anfang, bäckt man sie in mäßig heißem Rohr 40 Minuten lang zu schöner lichtbrauner Farbe. Hierauf wird sie über ein Haarsieb oder ein Brett gestürzt, gut mit Zucker bestreut oder mit Zuckerguß (Nr. 886) bestrichen, der das Backwerk länger frisch erhält.

753. Gugelhopf, Napfkuchen.

Fein: 140 Gramm Butter werden ½ Stunde schaumig gerührt, dann 70 Gramm gestoßener Zucker, 4 Eidotter, 1 Messerspitze Salz, die abgeriebene Schale ¼ Zitrone zusammen 10 Minuten mitgerührt. Nun gibt man das gegangene Dampfel von 20 Gramm aufgelöster Preßhefe (siehe Nr. 751), 200 Gramm feines gesiebtes Mehl, sowie eine kleine Tasse (8 Löffel) lauwarmen Rahm oder Milch dazu, schlägt den Teig ¼ Stunde gut ab und mengt zum Schluß 70 Gramm Rosinen, sowie den festgeschlagenen Schnee von 2 Eiklar noch darunter. Nun streicht man eine Gugelhopfform mit Butter aus, bestreut sie mit Mandeln und füllt die Masse hinein. Ist sie am warmen Ofen mit einer warmen Serviette bedeckt, doppelt so hoch geworden, so bäckt man sie genau wie Nr. 752.

Einfach: 300 Gramm Mehl wird in eine Schüssel gesiebt und nach Nr. 751 ein Dampfel mit 20 bis 25 Gramm Preßhefe gemacht. Nachdem dasselbe gut gegangen ist, rührt man 1 Ei und 1 Dotter, etwas Salz, 40 Gramm gestoßenen Zucker und die abgeriebene Schale von ¼ Zitrone, knapp ⅛ Liter lauwarme Milch, 60 Gramm leicht zerlassene Butter daran, schlägt den Teig nach Nr. 751 fein ab und mengt 30 Gramm gereinigte Rosinen und 30 Gramm Korinthen dazu. Man füllt, wie oben, die Masse in die Form und läßt sie so gehen und backen.

754. Gesundheitskuchen.

100 Gramm Butterschmalz oder besser noch halb Butter, halb Schmalz läßt man mit 8 Eßlöffel lauwarmer Milch zerschleichen und rührt es zu 250 Gramm feinem Mehl; nun reibt man 100 Gramm Zucker an ½ Zitrone ab, gibt ihn feingestoßen nebst 4 Eidottern zur Masse, rührt den Teig gut zusammen ab, gibt den festgeschlagenen Schnee der 4 Eier und zuletzt 5 Gramm doppeltkohlensaures Natron und 10 Gramm Kremortartari (Weinsteinrahm), (man verlange in der Apotheke nur um 10 Pfennig Backpulver zum Backen für 250 Gramm Mehl, da es gerade die richtige Mischung sein muß) dazu und füllt es in die schon vorher mit Butter bestrichene Gugelhopfform, die man mit Semmelbröseln oder Mandeln bestreut, da die Masse, sobald das Backpulver (welches die Hefe ersetzt) beigerührt ist, sogleich in das gut gehitzte Rohr kommen und ¾ Stunden backen muß.

755. Gefüllter Hefenkranz.

500 Gramm feines, trockenes Mehl werden in eine gewärmte Schüssel gesiebt und in die Mitte eine Grube gemacht. In diese gibt man 30 Gramm mit lauwarmer Milch aufgelöste Preßhefe (siehe Nr. 751) und macht mit etwas Mehl ein leichtes Dampfel, welches man, mit etwas Mehl bestäubt, und mit einem warmen Tuch überdeckt, an einen warmen Ort stellt. Unterdessen läßt man 130 Gramm frische Butter zergehen oder rührt sie noch besser recht schaumig, schlägt 3 ganze Eier dazu und rührt sie mit 60 Gramm gestoßenem Zucker fein ab, gibt etwas Salz, 70 Gramm Weinbeeren und Rosinen (gewaschen und gereinigt) und ¼ Liter lauwarme Milch dazu. Ist das Dampfel aufgegangen, so schüttet man dies nach und nach dazu und rührt einen feinen, zarten Teig, den man nach Nr. 751 abschlägt, bis er Blasen macht und sich vom Löffel löst. Derselbe wird dann zusammen gemacht, mit wenig Mehl bestäubt und, wieder mit der Serviette

bedeckt, zum Gehen warm gestellt. Unterdessen wird eine runde, vierfingerhohe Form, am besten mit einem Rand zum Abnehmen, mit Butter ausgestrichen. Den Teig, der dann nochmal so hoch aufgegangen sein soll, gibt man auf das gewärmte Nudelbrett, rollt ihn federkieldick aus und schneidet ihn in zweifingerdicke, spannenlange Streifen, die man mit einer beliebigen Marmelade oder auch mit zerlassener Butter bestreicht und mit feingewiegten Nüssen bestreut, dann rollt, und einen Teil dicht neben dem anderen in die Form stellt, das Schneckenartige gegen oben. Nun wird der Kranz wieder zugedeckt, warmgestellt, und wenn er noch einmal gegangen, mit Eigelb überstrichen, bei guter Ofenhitze schön hellbraun 1 Stunde langsam gebacken und dann mit Glasur (Nr. 886) übergossen.

756. Einfacher Hefenkranz.

500 Gramm feines trockenes Mehl werden in eine gewärmte Schüssel gesiebt und mit 30 Gramm Preßhefe nach Nr. 751 ein Dampfel gemacht, welches man zugedeckt aufgehen läßt. Ist es gegangen, so werden 100 Gramm zerschlichene Butter mit 1 oder 2 Eiern, etwas Salz, 3 Eßlöffel Zucker, 1/4 Liter lauwarmer Milch und dem abgeriebenen Gelben 1 Zitrone gut versprudelt und mit dem Dampfel und dem übrigen Mehl zu einem Teig angemacht, der nach Nr. 751 gut abgeschlagen und nach Belieben noch mit Weinbeeren und Rosinen vermischt wird. Nachdem er zugedeckt an einem warmen Ort gut aufgegangen ist, gibt man ihn auf das Nudelbrett, teilt 3 lange gleiche Teile, flicht daraus einen Zopf, legt diesen in Kranzform auf ein butterbestrichenes Blech und stellt ihn leicht zugedeckt an einen warmen Ort, doch so, daß er nicht zu heiß von unten bekommt. Ist er schön aufgegangen, so bestreicht man ihn mit Ei, bestreut ihn nach Belieben mit feingeschnittenen Mandeln oder Grobzucker und bäckt ihn in ziemlich heißem Rohr schön lichtbraun. Für 3 Personen genügt die halbe Masse, von 250 Gramm Mehl, 20 Gramm Hefe, 50 Gramm Butter, 1 Ei, Salz, 2 Löffel Zucker, 1/8 Liter Milch, nur kann man keinen Kranz, sondern nur einen Zopf davon machen.

757. Milchbrot.

Zu 250 Gramm feinem Mehl wird nach Nr. 751 ein Dampfel mit 20 Gramm Preßhefe gemacht, und ist dies aufgegangen, 35 Gramm gestoßener Zucker, 25 Gramm zerlassene Butter, etwas Salz, 1 Eßlöffel gestoßener Anis und so viel lauwarme Milch dazugegeben, daß es einen festen Teig gibt, den man nicht abschlägt, sondern in der Schüssel wie Brotteig knetet, bis er Blasen

bekommt und beim Herausziehen der Hände schnalzt. Dann nimmt man ihn auf das Nudelbrett, knetet ihn ab, damit er sehr feinlöcherig wird, formt dann einen Wecken, legt ihn in bemehltem Tuch in eine längliche Schüssel und deckt ihn mit einem Tuche zu. Ist er gut aufgegangen, so stürzt man ihn auf ein mit Butter bestrichenes, dann mit Mehl bestäubtes Blech und bestreicht ihn vor dem Backen mit kalter und nach dem Backen mit warmer Milch.

758. Zwieback.

Man bereitet obiges Milchbrot, nur nimmt man zum Teig noch 1 Eiklar dazu. Ist es gebacken und erkaltet, so schneidet man es in dünne Scheiben, reibt jede derselben mit feingestoßenem Zucker, dem man etwas Vanille beimischen kann, ein, legt die Schnitten übereinander und läßt sie ein paar Stunden liegen, dann legt man sie auf ein Blech und bäckt sie schön gelb. Auf dieselbe Weise wird Hefenteig Nr. 756 (kleine Masse) in Weckenform gebacken und wie obiger als Zwieback mit Zucker gebäht.

759. Salzstängelchen.

Man macht von 60 Gramm Butter, 120 Gramm Mehl, 15 Gramm Hefe, die man mit ein wenig Milch auflöst, aber ja nicht gehen läßt, 2 Löffel saurem Rahm und 1 Eiweiß auf dem Nudelbrett einen Teig an, verarbeitet ihn fein, formt daraus dünne, lange Stängelchen, bestreicht sie mit Eigelb, streut Salz und Kümmel darauf und bäckt sie lichtgelb.

760. Käsestangen.

60 Gramm Butter, 60 Gramm geriebener Parmesankäse, 100 Gramm Mehl werden mit 2 Löffel saurem Rahm am Nudelbrett gut zusammen abgearbeitet. Nun läßt man den Teig 1 Stunde ruhen, walkt ihn dann messerrückendick aus, schneidet mit dem Rädchen gleichmäßig schmale Streifen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Salz, nach Geschmack auch mit Kümmel, und bäckt sie im Rohr schön gelb.

761. Butterbrezeln.

180 Gramm Mehl, 90 Gramm Butter, 30 Gramm Zucker, 1 Ei, 15 Gramm aufgelöste Preßhefe werden am Nudelbrett rasch gemischt, Brezeln geformt, in gut heißem Rohr gebacken und noch warm in grobem Zucker umgekehrt.

762. Butterhörnchen.

½ Liter Mehl, 210 Gramm Butter, 4 Löffel süßer Rahm, 1½ Eßlöffel Zucker, etwas Salz und 20 Gramm in Milch aufgelöste Preßhefe werden auf dem Nudelbrett gut zusammen

abgearbeitet und messerrückendick ausgewalkt; dann schneidet man den Teig in viereckige Stücke, stutzt eine Ecke zu, gibt einen Kaffeelöffel Eingesottenes in die Mitte, rollt den Teig zu Hörnchen und läßt sie gehen. Dann werden sie mit Eigelb bestrichen, mit grobem Zucker und gewiegten Mandeln bestreut und auf einem mit Butter bestrichenen Blech gebacken.

763. Gefüllte Nußhörnchen.

Man macht ein Dampfel von 20 Gramm Preßhefe, das man mit lauwarmer Milch auflöst und mit 1 Eßlöffel Zucker und 3 Eßlöffeln Mehl anrührt und gehen läßt. Dann siebt man 280 Gramm feines, trockenes Mehl in eine gewärmte Schüssel, gibt 35 Gramm zerlassene Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1/8 Liter lauwarme Milch, 1 Ei und 1 Dotter, sowie das gegangene Dampfel dazu, schlägt es nach Nr. 751 zu einem nicht zu festen Teig ab und läßt es zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen. Nun walkt man den Teig aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, stutzt eine Ecke ab, bestreicht sie mit einer Fülle von mit etwas Milch feingestoßenen Nüssen, denen man etwas gestoßenen Zucker beifügt, und rollt sie, von der abgestutzten Seite begonnen, zusammen. Man legt sie gebogen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreut sie mit feingehackten, schwachgesüßten Nüssen, läßt sie nochmals aufgehen und bäckt sie langsam.

764. Ulmer-Brot.

In eine gewärmte Schüssel siebt man 140 Gramm vom feinsten Mehl, macht mit 1/4 Liter lauwarmer Milch und 30 Gramm aufgelöster Preßhefe ein Dampfel an und stellt es mit Mehl bestäubt zugedeckt an einen warmen Ort. Ist es gegangen, so gibt man 100 Gramm gestoßenen Zucker, 4 Eßlöffel voll Rosenwasser, 15 Gramm feingeschnittenes Zitronat, 4 Gramm geputzten Anis, 4 Gramm Fenchel, etwas Salz und so viel Mehl noch dazu, daß man daraus einen festen Teig machen kann. Nun nimmt man ihn auf das Nudelbrett und knetet ihn zu einem sehr feinen Teig, so lange, bis der Anis herauszufallen anfängt und formt ihn dann zu einem großen, langen Stollen, welchen man auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legt und zugedeckt an einem warmen Ort gut aufgehen läßt. Er wird nun mit Ei bestrichen, der Länge nach ein Einschnitt gemacht, und im mittelheißen Ofen gebacken. Hat man einen Überrest, so schneidet man ihn nach einigen Tagen zu feinen Scheiben und röstet ihn als Zwieback.

765. Brioche (Apostelkuchen).

70 Gramm feines, trockenes Mehl siebt man in eine Schüssel und macht mit 20 Gramm Preßhefe und 3½ Eßlöffeln lauwarmen Wassers ein leichtes Dampfel an, welches man mit Mehl bestäubt und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort aufgehen läßt. Unterdessen siebt man 210 Gramm Mehl auf das Nudelbrett und macht in der Mitte eine Grube; in diese rührt man 175 Gramm feinblättrig geschnittene Butter, 2 ganze Eier und 2 Dotter, 5 Gramm Salz, 1 kleinen Eßlöffel gestoßenen Zucker und 2 Löffel süßen Rahm, verarbeitet es zu einem zarten Teig gibt das gegangene Dampfel darüber und knetet ihn mit der Hand recht gut ab, wobei man auch den Teig wiederholt in Stücke zerreißen und wieder übereinander werfen kann und ihn so lange fein abarbeitet, bis er sich von den Händen löst und sich zart und fein anfühlt. Als Ballen geformt, legt man ihn in eine mit Mehl bestäubte Schüssel mit einer Serviette bedeckt und läßt ihn über Nacht ungefähr 10 Stunden im Keller stehen. Am nächsten Tag nimmt man den Teig auf das bemehlte Nudelbrett, nimmt nicht ganz den vierten Teil davon weg, formt von dem größeren Teil einen runden, hohen Kuchen, drückt in die Mitte mit einer Zitrone oder der Faust eine Vertiefung, welche man mit kaltem Wasser oder Ei bestreicht und setzt in diese den übrigen Teig, den man eiförmig in der Hand dreht und der so einen Abschluß oder Knopf bildet. Die Brioche wird nun mit einem abgeschlagenen Ei bestrichen, auf ein butterbestrichenes Backblech gesetzt und mit dem Messer aufwärts gegen den Knopf rund herum in gleichen, 2 bis 3fingerbreiten Entfernungen messerrückentiefe Einschnitte gemacht; dann stellt man ihn in das Bratrohr, wobei man aber sehr darauf achten muß, es nicht zu öffnen, so lange das Backwerk in die Höhe steigt. Fängt der obere Knopf sich zu färben an, so bedeckt man ihn mit Papier. Zum Ausbacken braucht die Brioche beiläufig 1 Stunde; sie muß eine rösche, glänzend lichtbraune Kruste haben, noch einmal so hoch werden und sehr leicht sein.

Ehe man die Brioche in das Rohr gibt, kann man ein doppelt gelegtes, butterbestrichenes, dreifingerhohes Papierband fest um dieselbe binden.

766. Weihnachts-Stollen.

Man siebt 560 Gramm Mehl in die gewärmte Schüssel und rührt 50 Gramm Preßhefe mit lauwarmer Milch zu einem Dampfel (siehe Nr. 751). Nachdem es gegangen ist, sprudelt

man 2 ganze Eier, 100 Gramm Zucker, etwas Salz und die nötige Milch dazu, um einen nicht zu weichen Teig zu mischen, und gibt 35 Gramm fein länglich geschnittenes Zitronat, 30 Gramm süße und 4 Gramm bittere Mandeln feingeschnitten, sowie die feingewiegte Schale einer Viertel-Zitrone, etwas Zimt, Muskatblüte, Ingwer und Kardamom dazu und knetet 200 Gramm erweichte, aber nicht geschmolzene Butter, sowie 160 Gramm entkernte und gereinigte Rosinen und 70 Gramm Korinthen, welche man mit 2 bis 3 Löffel Rum zusammen über Nacht stehen ließ, dazu. Hat man alles gut vermischt und ist der Teig fort und fort tüchtig mit den Händen durchgeknetet, daß er schon Blasen bekommt, so zerreißt man ihn in Stücke und wirft ihn mit Gewalt wieder zusammen, damit er recht fein und geschmeidig wird, worauf man ihn, glatt abgeknetet, mit einem Tuche zugedeckt, ungefähr 2 Stunden an einem warmen Orte gehen läßt. Dann stürzt man ihn auf das bemehlte Nudelbrett, formt ein langes Laibchen, welches man mit dem Rollholz von der Mitte an dünner walkt; die doppelt so breit ausgetriebene Seite bestreicht man mit kaltem Wasser, schlägt sie über die andere Hälfte, wodurch die Stolle ihre eigentümliche, doppelt so lange als breite weckenartige Form erhält. Man setzt sie dann auf ein mehlbestreutes Backblech, läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Butter, bäckt sie im heißen Ofen, bestreicht sie, wenn sie herauskommt, nach dem Backen nochmals heiß mit Butter und bestäubt sie gut mit Zucker.

767. Klötzenbrot.

200 Gramm getrocknete gute Birnen kocht man, seiht sie ab, kocht in diesem Saft 100 Gramm getrocknete, gewaschene Zwetschen, und läßt den Sud einsieden. Die Birnen schneidet man dann blättrig, die Zwetschen der Länge nach, dann ebenso 200 Gramm saftige Feigen (man kann dieselben auch mit etwas Wasser ½ Stunde zugedeckt dünsten lassen, bis sie etwas weich und aufgelaufen sind), 100 Gramm Datteln, 160 Gramm große Rosinen, nachdem man sie gewaschen und Stiele und Kerne vorher entfernt hat. Nun gibt man 80 Gramm gewaschene Pignolen (Piniennüsse), 50 Gramm feingeschnittene Mandeln, 50 Gramm Haselnüsse, 100 Gramm Walnüsse rein aus den Schalen gelöst und nach der Länge geschnitten, die feingewiegte Schale einer Zitrone und einer Pomeranze, etwas feingestoßenen Zimt und Gewürznelken, 40 Gramm Orangeat und 70 Gramm Zitronat länglich geschnitten, ferner 5 Löffel Rum oder etwas mehr von Kirschwasser oder anderem Likör, sowie den sehr kleinen

Rest der eingekochten Zwetschgenbrühe dazu und läßt es zugedeckt über Nacht stehen. Man mischt dann 50 Gramm gestoßenen Zucker und gegangenen Hefenteig, (wie für Milchbrot Nr. 757), von der doppelten Masse dazu. Den Teig zerreißt man zu kleinen Stücken und knetet ihn so unter die Früchte, daß sie gebunden werden, ohne daß man von dem Teige etwas sieht, und formt dann daraus 2 Wecken oder kleinere Laibchen. Von demselben Teig walkt man dann Flecken aus und schlägt in diese das Klötzenbrot, drückt die Enden des übereinandergelegten Teiges oben gut zusammen und legt sie so auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, daß die glatte Seite nach oben und die zusammengelegte nach unten kommt. Es muß an einem warmen Ort zum Aufgehen noch lange gestellt und dann langsam gebacken werden. Vor dem Backen stupft man es mit einem Federkiel oder dergleichen ein, damit beim Backen der Dampf entweichen kann, und bestreicht die Oberfläche beim Herausnehmen mit Milch. Am besten gibt man das Klötzenbrot zum Bäcker, daß er es im Backofen bäckt. Statt Hefenteig kann man auch 400 Gramm gegangenen Weißbrotteig beim Bäcker holen, denselben unter die Früchte mischen und 750 Gramm ungegangenen Teig fein auswalken und zum Einschlagen der beiden Wecken nehmen, was auf Verlangen auch der Bäcker besorgt.

Zu Hefenbackwerken gehören noch:

Böhmische Dalken Nr. 638.

Dampfnudeln Nr. 636.

Faschingskrapfen Nr. 749.

Kirchweihnudeln Nr. 750.

Obst-, Käs- und Zwiebelkuchen Nr. 639, 779, 784, 789, 794, 796.

Rohrnudeln Nr. 637.

35. Verschiedene Teige.

768. Bröselteig.

210 Gramm feines Mehl werden auf das Nudelbrett gesiebt; dann schneidet man 125 Gramm halb Butter, halb Butterschmalz in Stücke, die man mit dem Mehl und 70 Gramm feingestoßenem Zucker zusammen zwischen den Händen fein abbröselt, macht in der Mitte eine Grube, schlägt 1 ganzes Ei und 1 Dotter daran, gibt die abgeriebene Schale und den Saft ½ Zitrone dazu und arbeitet alles zu einem feinen Teig. Nun läßt man ihn ½ Stunde ruhen und walkt ihn dann zur Verwendung aus.

769. Mürber Teig.

150 Gramm Mehl werden am Nudelbrett mit 100 Gramm in kleine Stücke geschnittener Butter, 3 Eßlöffeln Zucker und 1 Löffel Essig oder saurem Rahm gut verarbeitet. In eine feuchte Serviette geschlagen, läßt man den Teig 1 Stunde an einem kalten Orte ruhen und walkt ihn dann zur Verwendung für Obstkuchen aus.

770. Blätterteig.

250 Gramm sehr frische, feste Butter wäscht man in kaltem Wasser aus, arbeitet sie dann fein ab (man darf aber keine warmen Hände dazu haben), damit alles Wasser herausgeht, formt daraus eine länglich viereckige, fingerdicke Scheibe und legt sie in sehr frisches Wasser (im Sommer auf Eis). Unterdessen nimmt man 250 Gramm feines, gesiebtes Mehl auf das Nudelbrett, macht in der Mitte eine Grube, gibt etwas Salz, 15 Gramm Butter und 8 bis 9 Eßlöffel frisches Brunnenwasser nach und nach hinein, die man zusammen zu einem mittelfesten Teig fein abarbeitet, bis er sich überall löst und ebenso hart wie die Butter ist. Nun deckt man ihn mit einem Tuche zu und läßt ihn ¼ Stunde oder auch über Nacht ruhen. Alsdann nimmt man die Butter aus dem Wasser und trocknet sie zwischen einem reinen Tuche fest ab, walkt den Teig zu einer viereckigen Form aus, so groß, daß, wenn man die Butter schräg in die Mitte legt,

die Ecken wie bei einem Briefkuvert übereinander geschlagen werden können, damit die Butter beim Auswalken ja nirgends herauskann. Nun legt man den Teig an die Seite, bestäubt das Nudelbrett etwas mit Mehl, legt den Teig darauf und walkt ihn zu einer langen fingerdicken Fläche aus, kehrt das Mehl mit einem Handbesen von der Oberfläche und schlägt den Teig zweimal übereinander |1|2|3|, so daß 1 auf 2 und dann 3 auf 1 zu liegen kommt und der Teig in drei gleichen Teilen aufeinander liegt; dann läßt man ihn wieder zugedeckt 10 Minuten ruhen. Hierauf legt man den Teig wieder auf das mehlbestäubte Brett, walkt ihn von der entgegengesetzten Seite aus, damit die frühere Längsseite jetzt Querseite wird, und schlägt dann den Teig doppelt zusammen, und zwar so, daß die Enden von 1 und 3 in der Mitte nebeneinanderliegen; nun werden die beiden Teile zusammengeschlagen und es liegt dann der Teig vierfach aufeinander. Nun beginnt man, nachdem der Teig immer wieder 10 bis 15 Minuten dazwischen geruht, bei der ersten Tour, so daß man ihn viermal auswalkt, stets aber das überflüssige Mehl abkehrt, damit der Teig beim Backen gut in die Höhe geht. Der Teig muß an einem kühlen Ort oder im Keller gemacht werden oder noch besser auf Eis ruhen. Man kann ihn auch zur Zeitersparnis am Abend vorher machen und über Nacht in den Keller legen. Zur Verwendung walkt man den Teig federkieldick oder noch dünner aus und bestreicht das Blech nicht mit Butter, sondern taucht es in kaltes Wasser oder belegt es mit Papier. Die Oberfläche des Teiges bestreicht man sehr vorsichtig mit Ei, welches man mit Salz oder Zucker abklopft, doch darf nichts über den Rand desselben fließen, weil dies das Aufgehen beim Backen verhindert. Blätterteig erfordert starke Hitze beim Backen, damit er schön steigt, und ist fertig, wenn er nicht mehr schäumt.

Diese Masse genügt für ein Pastetenhaus. Für kleine Pasteten oder einen kleinen Kuchen für 3 Personen genügt die halbe Masse. 125 Gramm Mehl, 7 Gramm Butter, 4½ bis 5 Löffel Wasser, sowie 125 Gramm abgearbeitete Butter.

771. Weinteig.

Man gibt in eine Schüssel 2 Eßlöffel sauren Rahm, ebensoviel Wein, 1 Eßlöffel Branntwein, 70 Gramm gestoßenen Zucker, 2 Eidotter, rührt beiläufig 200 Gramm feines Mehl dazu und wirkt ihn zu einem Teig, der so hart wie die Butter ist. Dann wird der Teig gewogen und halb so viel Butter ge-

nommen, als derselbe schwer ist. Nun wird er auf dem Nudelbrett ausgewalkt und die Butter und der Teig wie Blätterteig Nr. 770 behandelt. Er ist besonders zu Johannisbeer-, Himbeer- oder Weichselkuchen gut.

772. Hefenteig für Obstkuchen.

250 Gramm leichtgewärmtes Mehl wird in eine gewärmte Schüssel gesiebt, 20 Gramm Preßhefe in lauwarmer Milch aufgelöst und nebst 50 Gramm zerschlichener Butter, etwas Salz, 2 Dotter und einem kleinen 1/8 Liter lauwarmer Milch versprudelt, in das Mehl gerührt und dann, wie in Nr. 751 beschrieben, fein abgeschlagen und behandelt. Nachdem der Teig gegangen ist, rollt man ihn auf dem gewärmten Nudelbrett aus, belegt die Kuchenform mit demselben, deckt ihn mit einem gewärmten Tuche zu und läßt ihn nochmals 1 Stunde gehen. Dann erst belegt man ihn mit Obst ꝛc.

773. Sandteig-Masse.

140 Gramm Butter werden 1/2 Stunde schaumig abgetrieben, dann rührt man 140 Gramm feingestoßenen Zucker, 3 Eidotter, sowie die abgeriebene Schale einer Viertelzitrone noch 1/2 Stunde damit ab und zieht zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 3 Eiklar, sowie 140 Gramm feinstes Mehl, am besten Stärkemehl, darunter. Feinster Sandteig siehe Nr. 806.

774. Biskuit-Masse.

a) 125 Gramm feingestoßener und gesiebter Zucker werden mit 4 Eidottern nebst der abgeriebenen Schale 1/2 Zitrone 1/2 Stunde sehr schaumig gerührt, dann wird der sehr fest geschlagene Schnee der 4 Eiklar, sowie zuletzt 125 Gramm feinstes, gesiebtes Mehl darunter gezogen. Ist die mit Butter bestrichene Blechform gefüllt, übersiebt man sie mit Zucker. Will man die Biskuitmasse noch feiner, so nimmt man 6 statt 4 Eier dazu.

b) Man wiegt 3 Eier schwer gestoßenen Zucker, sowie 3 Eier schwer Mehl. Dann schlägt man von den 3 Eiklaren sehr festen Schnee, den man zum Schluß mit dem 3 Eier schwer gestoßenen Zucker noch fester schlägt und rührt die 3 Eidotter, sowie zuletzt 3 Eier schwer feinstes, gesiebtes Mehl dazu. Stark mit Zucker bestäubt, wird die Biskuitmasse sehr hell gebacken.

36. Obstkuchen.

775. Kirschenkuchen.

Mürber Teig Nr. 769 wird federkieldick ausgewalkt, ein Kuchenblech mit Butter ausgestrichen oder der Teig über einen Bogen Papier gelegt, rund geschnitten, mit dem Papier auf das Blech gelegt und fingerhoch ein Rand aufgebogen; dann werden Kirschen dicht darauf gelegt, mit Zucker und nach Belieben auch mit Zimt bestreut und der Kuchen bei mäßiger Hitze 3/4 Stunden schön lichtbraun gebacken.

776. Kirschenkuchen mit Biskuitguß.

Ein Tortenblech wird mit Butter ausgestrichen oder mit Papier ausgelegt und mit Bröselteig Nr. 768, sowie den Kirschen, dem vorhergehenden Kuchen gleich, belegt, und halb gebacken. Unterdessen rührt man 70 Gramm Zucker mit 2 Eidottern und etwas abgeriebener Zitronenschale recht schaumig ab, hebt den festgeschlagenen Schnee der 2 Eiklar und zuletzt 50 Gramm feines Mehl leicht darunter, gibt die Biskuitmasse auf den Kuchen und bäckt ihn fertig.

777. Kirschenkuchen mit Rahmguß.

Man sprudelt 1/8 Liter sauren oder süßen Rahm mit 1 ganzen Ei und 1 Dotter nebst 50 Gramm Zucker in der Pfanne gut ab, setzt es ans Feuer und gießt es, sobald es aufkochen will und dick wird, wie bei Nr. 776 über den halb gebackenen Kuchen und bäckt ihn noch 15 Minuten.

778. Kirschenkuchen mit Sandteig.

Nachdem man die Sandteigmasse Nr. 773 bereitet hat, streicht man eine glatte runde Form mit Butter aus, gibt die Masse hinein, legt die Kirschen darauf, die von selbst hineinsinken werden, und bäckt dann den Kuchen bei mäßiger Hitze 3/4 Stunden.

779. Kirschenkuchen mit Hefenteig.

Ein Kuchenblech wird mit Hefenteig nach Nr. 772 zweimesserrückendick belegt und wenn er, wie beschrieben, gut auf-

gegangen ist, dicht mit abgezupften schwarzen Kirschen belegt und dick mit Zucker und Zimt bestreut. Von dem übrigen Hefenteig rädelt man schmale Streifen, die man als Rand außen herumlegt, bestreicht sie dann mit 1 verklopften Ei und bäckt den Kuchen schön lichtbraun bei mäßiger Hitze.

780. Gerührter Kirschenkuchen.

120 Gramm Zucker werden mit 4 Eidottern ½ Stunde gerührt, dann 80 Gramm feingeriebene Bröseln von gedörrtem schwarzem, nicht zu saurem Brot, sowie 35 Gramm unabgezogene, feingeriebene Mandeln, ½ Kaffeelöffel gestoßener Zimt und 1 Messerspitze Nelken unter die Masse gut gerührt, die 4 Eiklar zu einem festen Schnee geschlagen und leicht darunter gehoben. 250 bis 500 Gramm Kirschen befreit man von den Stielen, gibt die Hälfte unter die Masse, bestreicht eine Form gut mit Butter, bröselt sie aus, gibt die Masse hinein, verteilt auf dieselbe die übrigen Kirschen, die dann während des Backens einsinken werden, und bäckt sie ¾ Stunden bei mäßiger Hitze.

Besser und feiner wird der Kuchen, wenn man 170 Gramm Zucker, 120 Gramm Mandeln und 1 Täfelchen Schokolade, das Gelbe ½ Zitrone und nur 40 Gramm mit Arrak befeuchtete Bröseln dazu nimmt. Man bereitet ihn sonst ganz wie oben und kann ihn schon tags vorher backen.

781. Weichselkuchen

wird wie vorhergehender Kirschenkuchen in allen Arten von Nr. 775 bis 780 bereitet.

782. Aprikosenkuchen, 783. Pfirsichkuchen

werden wie Kirschenkuchen Nr. 775 bereitet.

784. Heidelbeerkuchen

bereitet man ganz nach Nr. 779 aus Hefenteig oder nach Nr. 775 aus mürbem Teig, bäckt ihn aber etwas rascher, damit die Beeren nicht zu viel Saft ziehen. Man gibt ihn gut mit Zucker bestreut zu Tisch.

785. Erdbeerkuchen.

Man belegt ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech mit Bröselteig Nr. 768 und bäckt ihn schön gelb, dann schlägt man von 4 Eiklar festen Schnee, mischt 160 Gramm feingestoßenen Zucker, am besten Staubzucker, und zuletzt ¼ Liter frische Wald-Erdbeeren dazu, streicht diese Masse auf den schon gelb gebackenen

Bröselteig, bestäubt ihn mit Zucker und bäckt ihn in sehr kühlem Rohr hellgelb. Man kann auch 6 Eiklar zu Schnee nebst dem nötigen Zucker und der Frucht dazu verwenden und formt hievon einen hohen halbkugelförmigen Kuchen. Der Schnee muß dazu sehr steif sein, denn er darf beim Backen nicht weich werden und muß sich, fertig, wie Butter schneiden. Statt Eierschnee kann man auch Erdbeeren mit Schlagrahm auf den fertig gebackenen Kuchenteig, wenn er erkaltet ist, geben.

Oder: Man bäckt den Kuchen von Bröselteig fertig, bestreut denselben dick mit gezuckerten Erdbeeren und streut noch etwas Zucker darauf oder kocht dickes Erdbeerkompott (Nr. 997), stellt es sehr kalt und füllt es dann in den Kuchen.

786. Johannisbeerkuchen, 787. Traubenkuchen

werden wie Nr. 785 bereitet.

788. Gedeckter Apfelkuchen.

210 Gramm Mehl, 155 Gramm Butter, 4 Eßlöffel Zucker und 1½ Eßlöffel Essig werden zusammen gut verarbeitet, dann in 2 Teile geschnitten und ausgewalkt. Von dem einen Teil belegt man ein Kuchenblech, gibt feingeschnitzte gezuckerte Äpfel darauf, mit feingeschnittenen Mandeln, Weinbeeren und Rosinen bestreut, nach Geschmack auch mit etwas Arrak beträufelt, bedeckt sie mit dem andern Teig, bestreicht ihn oben mit etwas Wasser, bestreut ihn mit grobgestoßenem Zucker und bäckt ihn in heißem Ofen schön lichtbraun.

789. Belegter Apfelkuchen.

Nachdem man Bröselteig Nr. 768, mürben Teig Nr. 769 oder Hefenteig Nr. 772 bereitet hat, belegt man ihn dicht mit Apfelspalten, streut Zucker, nach Belieben auch Zimt oder gereinigte Rosinen und Weinbeeren darüber, beträufelt ihn nach Belieben mit etwas Arrak und bäckt ihn in nicht zu heißem Ofen. Auch Blätterteig Nr. 770 eignet sich dazu.

790. Kuchen mit Apfelmarmelade.

Nachdem man dickes, verrührtes Apfelkompott Nr. 989 bereitet hat, belegt man ein butterbestrichenes Kuchenblech mit Bröselteig und bäckt ihn gelb. Nun bestreicht man denselben mit obigem Apfelkompott, dem man auch etwas Arrak und feingeschnittene Mandeln beimischen kann und läßt ihn noch 10 Minuten backen.

791. Schwedischer Apfelkuchen.

Derselbe wird ganz wie vorhergehender Kuchen Nr. 790 gebacken. Unterdessen schlägt man von 3 Eiweiß sehr, sehr festen Schnee, vermischt denselben mit 100 Gramm Staubzucker, füllt dies in eine Straubenspritze und macht damit ein Gitter und einen erhöhten Rand, sobald der Kuchen mit dickem Apfelkompott, welchem man etwas Korinthen und Arrak beifügt, überstrichen ist. In nicht heißem Ofen läßt man den Kuchen noch hellgelb fertig backen.

792. Gerührter Apfelkuchen.

Derselbe wird ganz wie der Kirschenkuchen Nr. 780 bereitet. Statt der Kirschen schneidet man Äpfel kleinwürflig, gibt fein geschnittenes Zitronat und Orangeat, sowie gewiegte Mandeln dazu, mischt alles zu dem gut gerührten Teig und bäckt ihn in einer mit Butter bestrichenen glatten, hohen Form 1 Stunde in nicht zu heißem Rohr. Gestürzt wird er kalt, mit Zucker bestreut, zu Tisch gegeben; er bleibt mehrere Tage saftig.

793. Himbeerkuchen

wird wie Nr. 790 bereitet, man nimmt nur statt Apfelkompott dickes Himbeerkompott (Nr. 996) oder Himbeermarmelade dazu.

794. Zwetschenkuchen.

Man bereitet mürben Teig Nr. 769 oder Hefenteig Nr. 772, belegt ihn dicht mit den ausgekernten Zwetschen, streut gut Zucker und nach Belieben auch Zimt darüber und bäckt ihn schön lichtbraun.

Gedeckt: Derselbe wird ebenso behandelt wie Apfelkuchen Nr. 788, nur gibt man statt der Äpfel ausgekernte Zwetschen darauf, die man mit Zucker und Zimt bestreut.

795. Rhabarberkuchen.

Man bereitet ihn wie Kirschenkuchen Nr. 775, 776 oder 777, bäckt aber den Brösel- oder mürben Teig halb fertig, ehe man ihn mit Rhabarberkompott Nr. 1008, das man sehr dick einkochen läßt, belegt.

796. Käsekuchen.

Auf den wie Nr. 772 bereiteten Hefenteig wird, wenn er 1 Stunde auf der Kuchenform gegangen ist, etwas heiße Butter geschüttet, dieselbe mit dem Kochlöffel darüber gestrichen und nachstehende Masse darauf gegeben:

500 Gramm Topfenkäse wird in einer Schüssel fein abgedrückt. 70 Gramm gestoßener und an ½ Zitrone abgeriebener

Zucker werden mit 2 Eidottern 1/4 Stunde abgerührt, 45 Gramm Mehl, etwas Salz, 70 Gramm zerlassene Butter, sowie der fein abgedrückte Topfen gut damit vermengt, dann 70 Gramm Sultaninen und zuletzt der Schnee von 2—3 Eier dazu gemischt. Damit wird der Kuchen dick bestrichen, 1 Stunde langsam gebacken und lauwarm zu Tisch gegeben. Ebenso bäckt man Käsekuchen aus mürbem Teig Nr. 769.

797. Butterteigtörtchen mit Erdbeeren.

Man bereitet Blätterteig Nr. 770 oder 771 und walkt ihn ziemlich dünn aus. Nun nimmt man einen Ausstecher oder ein großes Weinglas und sticht runde Blätter und aus diesen mit einem Likörglas Ringe aus. Dann macht man den übrigen Teig zusammen, walkt ihn wieder aus und sticht nochmals mit dem Weinglas Böden, legt diese auf ein naßgemachtes Blech, bestreicht sie mit Ei und legt immer einen Ring darauf, dessen Oberfläche man ebenfalls mit Ei bestreicht. Dann werden sie im heißen Ofen gebacken, wenn sie eine schöne Farbe haben, herausgenommen, und, wenn sie ausgekühlt sind, vorsichtig ausgehöhlt. Nun gibt man gut gezuckerte Erdbeeren dafür hinein oder häuft gesüßten Schlagrahm, mit Erdbeeren gemischt, darauf.

Man kann diese Blätterteigtörtchen sowohl mit Gelee-Marmelade, als auch mit eingesottenem Obst jeder Gattung füllen und sie auch in der Größe eines Bierglases machen, einen schmalen Ring darauf geben und von den Abfällen des Teiges schmale Streifen schneiden, mit welchen man gitterartig das Eingemachte überlegt. Nachdem sie lichtgelb gebacken sind, kann man sie, mit feinem Zucker bestäubt, nochmals ins Rohr geben, bis der Zucker geschmolzen ist, wodurch sie spiegelglatt glasiert werden.

798. Butterteigschnitten.

Blätterteig Nr. 770 oder 771 wird zu zwei Teilen ausgewalkt und in zwei viereckige Platten geschnitten. Man legt die erste auf das Blech, bestreicht sie mit Marmelade, bestreicht den Teig ringsum mit Ei, legt die zweite Platte darauf, und drückt sie leicht am Rand zusammen. Nun bestreicht man die Oberfläche mit Ei und schneidet dann zweifingerbreite Streifen ein, aber nicht durch, ebenso schneidet man denselben quer in der Mitte ein, aber nicht durch, und bäckt ihn dann im heißen Rohr. Ist er fertig, wird er mit Zucker bestreut, nochmal, bis der Zucker geschmolzen, ins Rohr gegeben, und dann, wenn er kalt ist, nach den Einschnitten geschnitten.

37. Torten und feine Backwerke.

Zur Bereitung von Torten und feinem Backwerk richte man sich vor allem genau nach Nr. 610. Zucker mit ganzen Eiern schlägt man am besten im Schneekessel dick, bis es rauscht, kommt Stärkemehl dazu, wird es warm geschlagen, wie es in Nr. 610 beschrieben ist. Zum Backen für kleine Torten nimmt man nicht zu weite Springformen mit abnehmbarem Rand; man bestreicht die Form mit Butter und legt sie am Boden und seitwärts mit Papier aus. Wenn die Torten aus dem Ofen kommen, stürzt man sie auf ein mit Papier belegtes Sieb, läßt sie erkalten und löst sie mit einem langen, dünnen Messer vom Papier los. Jede Torte ist am besten mit einer Glasur überzogen, die man dann nach Belieben noch mit eingesottenen Früchten oder auch mit einer Verzierung von Spritzglasur garnieren kann.

799. Orangen-Torte.

140 Gramm gestoßener Zucker, sowie die abgeriebene Schale 1 Orange werden mit 5 Eidottern gut verrührt, dann 140 Gramm abgezogene Mandeln mit dem Safte der Orange gestoßen, dieselben zur Masse gegeben und alles zusammen ½ Stunde gerührt. Nun gibt man 85 Gramm Mehl dazu, zieht den festgeschlagenen Schnee der 5 Eier darunter, bestreicht eine Springform mit Butter, gibt die Masse hinein und bäckt sie bei mäßiger Hitze ¾ Stunden. Ist sie erkaltet, so gibt man Orangenguß Nr. 886 darüber. Will man sie verzieren, so schält man 1 Orange, bricht sie in Spalten, kocht Zucker bis zum Bruch Nr. 882, steckt jede einzelne Spalte an ein Hölzchen, taucht sie rasch in den Bruchzucker und garniert damit die Torte.

800. Punsch-Torte.

Man läßt 140 Gramm frische Butter gut zerschleichen, seiht sie durch ein Siebchen und stellt sie warm. Nun rührt man 140 Gramm gestoßenen Zucker mit der abgeriebenen Schale ½

Zitrone, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern ½ Stunde, gibt 140 Gramm gesiebtes Mehl mit der lauwarmen Butter löffelweise darunter, rührt es nochmals ½ Stunde, mengt den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiern dazu und bäckt sie bei schwacher Hitze schön lichtbraun in einer mit Butter bestrichenen Springform. Ist sie fertig und hat man den Reif abgenommen, so löst man sie mit einem langen dünnen Messer vom Blech oder Papier los, fährt mit einem dünnen Kuchenbrett gleich darunter und nimmt sie so ab. Man befeuchtet sie, wenn sie erkaltet ist, mit Arrak und überstreicht sie mit Punschglasur Nr. 887 und kann sie dann auch mit kandierten Früchten belegen. Ebenso kann man sie in zwei Blättern backen, diese aufeinander legen und dazwischen mit Marmelade füllen.

801. Mandel-Torte.

250 Gramm geschälte Mandeln, unter welche man 30 Gramm bittere mischt, werden mit 2 Eiern feingestoßen und mit 250 Gramm Zucker und 8 Eidottern ½ Stunde gerührt, dann gibt man 50 Gramm Zitronat und 50 Gramm Orangeat feingewiegt dazu, sowie zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 8 Eier, bestreicht eine Springform mit Butter, füllt sie mit der Masse und bäckt die Torte in nicht zu heißem Ofen. Ist sie erkaltet, gibt man Guß Nr. 886 oder 887 darüber. Statt Orangeat und Zitronat kann man auch die abgeriebene Schale einer Zitrone nehmen.

802. Nuß-Torte.

140 Gramm feingestoßenen Zucker rührt man mit 6 Eidottern ½ Stunde, mischt 120 Gramm feingestoßene Nüsse, 20 Gramm gesiebte Semmelbröseln, 40 Gramm feingeschnittenes Zitronat gut dazu, zieht den festgeschlagenen Schnee der 6 Eiklar darunter, teilt die Masse in zwei Teile und bäckt sie in zwei Blättern in einer mit Butter bestrichenen Springform sehr langsam bei gleichmäßiger Hitze. Nachdem sie erkaltet sind, mischt man sehr dicken Rahmschnee mit Vanillezucker, bestreicht damit das eine Blatt und setzt das andere darauf. Nun überstreicht man die Torte mit Glasur nach Nr. 886, setzt aber vorher einen Kranz Welschnußhälften auf.

803. Nubier-Torte.

150 Gramm Butter werden ½ Stunde flaumig abgetrieben, 175 Gramm gestoßener Zucker mit 8 Eidottern eines nach dem andern nochmals ½ Stunde damit verrührt. Unterdessen läßt

man 3 Tafeln (90 Gramm) Schokolade in dem Rohr erweichen, zerdrückt sie fein und rührt sie mit etwas Vanille dazu, ebenso 150 Gr. ungeschälte, feingeriebene Mandeln und 1 Handvoll (15 Gramm) Semmelbröseln und mengt zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 8 Eiweiß darunter. Nun streicht man eine Springform mit Butter aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie langsam im Bratrohr. Wenn sie gebacken und etwas ausgekühlt ist, bestreicht man die Torte mit Schokoladeguß Nr. 889.

804. Brot-Torte.

125 Gramm Zucker werden mit 7 Eidottern und 60 Gramm ungeschält geriebenen oder gestoßenen Mandeln ½ Stunde zu Schaum gerührt, 30 Gramm Orangeat und 30 Gramm Zitronat, beides sehr kleingeschnitten, 4 Gramm gestoßener Zimt, 1 Messerspitze voll gestoßene Nelken, etwas geriebene Muskatnuß und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, sowie 75 Gramm im Rohr getrocknetes, gestoßenes und mit Rotwein und Rum oder Arrak angefeuchtetes Schwarzbrot gut dazu gerührt und zuletzt der festgeschlagene Schnee der 7 Eiweiß darunter gezogen. Nun bestreicht man eine Springform mit Butter, gibt die Masse hinein und bäckt sie ¾ Stunden bei mäßiger Hitze. Ausgekühlt überzieht man sie mit Schokoladeguß Nr. 889.

Will man die Torte füllen, so bäckt man sie in zwei Blättern, bestreicht das eine mit Marmelade und deckt das andere darüber.

805. Schokolade-Torte.

110 Gramm Schokolade, mit 1 Eßlöffel Wasser befeuchtet, läßt man im Bratrohr weich werden und verrührt sie fein. Unterdessen treibt man 110 Gramm Butter schaumig ab, rührt damit 110 Gramm Zucker ¼ Stunde, dann mit 4 Eidotter nochmals ¼ Stunde, mischt die aufgelöste Schokolade gut darunter, gibt zuletzt 110 Gramm Mehl und den festgeschlagenen Schnee der 4 Eier dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt es bei mäßiger Hitze. Wenn die Torte ausgekühlt ist, bestreicht man sie mit Marmelade und gibt dann Schokoladeguß Nr. 889 darüber; es genügen dazu 50 Gramm Zucker und 50 Gramm Schokolade.

806. Sand-Torte.

3 Eier schwer Butter werden ½ Stunde sehr schaumig gerührt, dann gibt man 3 Eier schwer Zucker, 3 Eier schwer Stärke-

mehl und 3 Eidotter dazu und zwar immer 1 Löffel Zucker, 1 Ei, dann Mehl und zuletzt 1 Messerspitze Salz, die abgeriebene Schale von ½ Zitrone und 1 Kaffeelöffel Rum, rührt alles zusammen fast 1 Stunde, zieht dann langsam den sehr festen Schnee der 3 Eiweiß darunter und bäckt die Torte in einem nicht zu heißen Rohr, auf einem Dreifuß stehend in einer butterbestrichenen, mit Mehl bestäubten Springform lichtgelb. Es soll die Form im Ofen nie gestoßen oder hin und her gesetzt werden. Ist die Torte abgekühlt, gibt man Glasur Nr. 886 darüber.

Mit Backpulver. Man treibt 190 Gramm Butter ½ Stunde schaumig ab, rührt 190 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale ½ Zitrone, sowie 3 ganze Eier nochmals ½ Stunde damit, zieht 190 Gramm feinstes Mehl darunter und rührt zuletzt 4 Gramm Backpulver (wie zum Gesundheitskuchen Nr. 754) dazu. Man gibt es dann sofort, wie oben, in die Form, bäckt es aber bei ziemlich raschem Feuer.

807. Sand-Torte mit Aprikosen-Marmelade.

Man bäckt Sandtorte, wie oben oder nach Nr. 773, läßt sie erkalten, bestreicht sie dick mit Aprikosen-Marmelade und gibt Glasur Nr. 886 darüber.

808. Kartoffel-Torte.

280 Gramm Zucker werden mit 7 Eidottern ½ Stunde gerührt, dann werden 280 Gramm geriebene oder durch ein Sieb passierte Kartoffeln, 35 Gramm Zitronat, 35 Gramm Orangeat, etwas Zitronenschale, 15 Gramm Zimt und etwas Nelken gut dazu gerührt, der festgeschlagene Schnee von 5 Eiern darunter gezogen und alles in einer mit Butter bestrichenen Springform langsam gebacken.

809. Kastanien-Torte.

500 Gramm Kastanien werden abgeschält, in kochendes Wasser gelegt, nach einigen Minuten die zweite Haut abgelöst, nun in Zuckerwasser weichgekocht und dann durch ein Haarsieb passiert. Unterdessen werden 140 Gramm Butter ¼ Stunde schaumig abgetrieben, 140 Gramm Zucker, etwas Vanille, 1 ganzes Ei und 2 Eiweiß damit noch ¼ Stunde gerührt, die Kastanien darunter gemengt, die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gegeben und langsam gebacken. Ist die Torte ausgekühlt, so gibt man Glasur Nr. 886 mit Maraschino oder Arrak darüber.

810. Pumpernickel-Torte.

125 Gramm Zucker werden mit 4 Eidottern und der abgeriebenen Schale ½ Zitrone ½ Stunde schaumig gerührt und dann mit 125 Gramm geschälten, feingestoßenen oder geriebenen Mandeln tüchtig vermengt; nun mischt man etwas gestoßene Nelken und Zimt und 60 Gramm geriebenen Pumpernickel hinzu, zieht den festgeschlagenen Schnee der 4 Eiweiße darunter, bäckt die Torte in einer mit Butter bestrichenen, mit feinen Bröseln ausgesiebten Form eine gute ½ Stunde bei ziemlicher Hitze und gibt dann Glasur Nr. 886 oder Nr. 887 darüber.

811. Linzer-Torte.

140 Gramm Butter werden ¼ Stunde schaumig abgetrieben, dann 1 Ei und 2 Dotter, sowie 140 Gramm feingestoßener Zucker, 1 Messerspitze Zimt und Nelken und die abgeriebene Schale und der Saft ½ Zitrone ½ Stunde gut zusammen- und dann mit 140 Gramm gestoßenen oder geriebenen Mandeln abgerührt. Zuletzt gibt man 140 Gramm feines Mehl dazu, bestäubt ein Nudelbrett mit Mehl, gibt den Teig darauf und walkt ihn leicht aus. Ein Tortenblech wird nun mit Butter bestrichen, der Boden halbfingerdick mit dem Teig ausgelegt oder auf Papier gleich rund geschnitten und samt demselben auf ein Blech gelegt und mit eingesottenen Himbeeren, Johannisbeeren oder Aprikosenmarmelade bestrichen. Aus dem übrigen Teig walkt und rädelt man lange dünne Streifen aus, legt ein Gitter auf das Eingesottene und rund herum einen Rand, bestreicht Gitter und Rand mit Eigelb und bäckt die Torte ¾ Stunden bei guter Hitze lichtbraun.

812. Englischer Kuchen.

280 Gr. Butter werden ¼ Stunde schaumig abgetrieben, dann 280 Gramm Zucker, sowie 4 ganze Eier ½ Stunde damit gerührt, dann gibt man 3 Eßlöffel Arrak, 140 Gramm Sultaninen, nach Belieben auch etwas Zitronat oder abgeriebene Zitrone und zuletzt 280 Gramm feines Mehl dazu, bestreicht eine Stollenform mit Butter, gibt die Masse hinein und läßt sie 1¾ Stunden im mittelheißen Rohr schön backen. Sie ist sowohl zum Tee, als auch zum Wein zu verwenden und bleibt 14 Tage gleich gut, ist daher sehr nützlich für die Vorratskammer. Gibt man Glasur darüber, so trocknet sie noch weniger aus.

813. Puff.

210 Gramm Zucker, sowie die abgeriebene Schale einer Zitrone werden mit 6 Eidottern gut verrührt, dann wird der

festgeschlagene Schnee von den 6 Eiweiß sogleich dazu gegeben und alles zusammen 1 Stunde schaumig gerührt, zuletzt mengt man 180 Gramm feinstes Mehl dazu, bestreicht eine Gugelhopfform mit Butter, bestreut sie mit fein länglich geschnittenen Mandeln, gibt die Masse hinein und bäckt sie 1 Stunde im kühlen Ofen.

814. **Puff** auf andere Art.

280 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale 1 Zitrone werden mit 3 ganzen Eiern und 5 Dottern 1 Stunde schaumig gerührt, dann werden 210 Gramm feinstes Mehl, 210 Gramm Rosinen mit Weinbeeren, sowie 70 Gramm feingeschnittenes Zitronat gut damit verarbeitet, eine Gugelhopfform mit Butter bestrichen, mit Mandeln bestreut, die Masse hineingegeben und ¾ Stunden im mittelheißen Ofen gebacken.

815. **Biskuit-Roulade.**

Man rührt 100 Gramm Zucker nebst feingewiegter oder abgeriebener Zitronenschale und 5 Eidottern ½ Stunde, gibt 80 Gramm Mehl und zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 5 Eier dazu, bestreicht ein Blech mit Butter, gibt die Masse kleinfingerdick darauf und bäckt sie im mäßig heißen Rohr. Nun nimmt man das Blech aus dem Rohr, überstreicht die Roulade mit Marmelade, löst sie mit einem langen Messer vom Blech los und rollt sie sogleich noch sehr heiß über sich selbst zusammen. Erkaltet überzieht man sie mit Glasur Nr. 886 und schneidet sie zu Stücken.

816. **Genueser-Roulade.**

105 Gramm gestoßener Zucker werden mit 5 Eidottern und der abgeriebenen Schale ½ Zitrone ½ Stunde gerührt, dann läßt man 105 Gr. Butter zerschleichen, gibt 105 Gr. Mehl und die geseihte Butter löffelweis unter die Masse, rührt es ¼ Stunde gut zusammen und zieht zuletzt den Schnee der 5 Eiweiß darunter. Nun streicht man die Masse federkieldick auf ein Blech und bäckt sie im Rohr lichtgelb, doch nicht ganz fertig, damit sie beim Rollen nicht bricht, streicht dann Hagebutten- oder Aprikosenmarmelade messerrückendick darüber und bäckt sie im Rohr noch gut aus. Wenn man sie aus dem Ofen nimmt, löst man sie mit einem dünnen, langen Messer ab, rollt sie der Länge nach und läßt sie im Rohr zu schöner heller Farbe fertig backen. Erkaltet überzieht man sie mit Punschglasur (Nr. 887) und schneidet sie zu fingerdicken Stücken.

817. Feiner Zwieback.

160 Gramm gestoßener Zucker und die abgeriebene Schale ½ Zitrone werden mit 2 ganzen Eiern ½ Stunde gerührt und 190 Gramm Mehl zuletzt dazu gemengt. Nun gibt man die Masse auf ein Nudelbrett, macht einen langen Wecken daraus, legt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt ihn langsam im Rohr. Den nächsten Tag schneidet man ihn in schöne Scheiben und bäht diese im Rohr. Oder man bereitet Zwieback nach Nr. 819 oder 863.

818. Danziger Zwieback.

150 Gramm Butter werden ½ Stunde schaumig abgetrieben und dann mit 1 Eidotter, 80 Gramm Zucker, 180 Gramm Mehl und 1 Eßlöffel dicken, süßen Rahm sehr gut vermengt. Von dieser Masse formt man Kugeln, drückt sie flach mit einer kleinen Vertiefung in der Mitte, überstreicht sie mit zerklopftem Ei, streut abgezogene, grobgehackte Mandeln und Zucker darüber und bäckt sie auf einem butterbestrichenen Blech im heißen Rohre goldbraun.

819. Anisbrot.

140 Gramm Zucker werden mit 4 Eidottern ¾ Stunden gerührt, dann gibt man 1 kleinen Löffel rein ausgesuchten Anis, den Schnee der 4 Eiweiß, sowie 200 Gramm Mehl dazu, formt einen länglichen Wecken und gibt ihn in eine butterbestrichene Zwiebackform oder auf ein butterbestrichenes Blech, drückt ihn dann vierfingerbreit auseinander, bäckt ihn in einem nicht zu heißen Rohr und bestreicht ihn halbgebacken mit 1 Eidotter. Kalt schneidet man ihn in dünne Scheiben und röstet diese auf einem Blech im Rohr.

820. Bischofbrot.

3 Eier schwer Zucker werden mit 3 Eidottern ½ Stunde gerührt, dann gibt man den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiern dazu, rührt es noch ¼ Stunde, mischt 1 Ei schwer Rosinen, ebensoviel Weinbeeren und Zitronat und zuletzt 3 Eier schwer feines Mehl darunter. Eine längliche Form wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und bei mäßiger Hitze ¾ Stunden gebacken. Nachdem sie kalt ist, wird sie nach Belieben mit Glasur überzogen und in halbfingerdicke Schnitten geschnitten.

821. Stolle aus Sandteig.

Nachdem man Sandteig-Masse Nr. 773 oder 806 bereitet hat, füllt man sie in eine mit Butter bestrichene und dann mit Mehl bestäubte längliche Stollenform und bäckt sie 1 Stunde bei

mäßiger Hitze. Ist sie erkaltet, kann man nach Belieben kalte Glasur Nr. 886 darüber geben.

822. Eierschwer Kuchen.

4 Eier schwer feingestoßener Zucker wird mit 4 Eiern und der abgeriebenen Schale ½ Zitrone ½ Stunde schaumig gerührt oder im Schneekessel (siehe Nr. 610) warm geschlagen. Dann gibt man 1 Ei schwer Butter, die man vorher zerschleichen läßt, lauwarm darunter und vermengt zuletzt 2 Eier schwer Mehl, sowie 50 Gramm kleine Weinbeeren und 35 Gramm feingeschnittenes Zitronat gut damit. Nun bröselt man eine butterbestrichene, längliche Stollenform aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

823. Blitzkuchen.

125 Gramm Butter werden zerlassen, geseiht und dann sehr schaumig gerührt, dann gibt man unter fortwährendem Rühren 2 Eier, 125 Gramm gestoßenen Zucker mit der abgeriebenen Schale ½ Zitrone und zuletzt 125 Gramm feines Mehl dazu. Nun bestreicht man ein Blech mit Wachs, streicht den Teig sehr dünn darauf, bestreut ihn mit 60 Gramm feingeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt, bäckt ihn bei ziemlicher Hitze gelb und schneidet ihn sogleich vor dem Auskühlen in schräge Vierecke.

824. Krachkuchen.

170 Gramm Mehl, 140 Gramm kleingeschnittene Butter, 100 Gramm gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale ½ Zitrone werden mit 2 Eidottern auf dem Brett zu einem Teig fein verarbeitet, den man kleinfingerdick auswalkt. Dann bestreicht man ein Blech mit Butter, gibt den Teig darauf, drückt ihn nach Belieben mit der Hand noch dünner, bestreicht ihn mit Wasser, besät ihn mit feingestoßenem Kandiszucker und gewiegten Mandeln, bäckt ihn, bis er eine schöne Farbe hat, und schneidet ihn vor dem Auskühlen in schräge Vierecke.

825. Eierweißkuchen.

5 große Eiweiß werden zu sehr steifem Schnee geschlagen und mit 200 Gramm gestoßenem Zucker, 50 Gramm süßen und 20 Gramm bitteren, geriebenen Mandeln ¼ Stunde gerührt. 160 Gramm Butter werden zerlassen und abgekühlt nochmals ¼ Stunde gut mit der Masse abgetrieben, zuletzt 200 Gramm feines Mehl dazu gegeben, und in einer butterbestrichenen Form langsam gebacken.

38. Kleine Bäckereien.

826. Waffeln.

90 Gramm Butter werden schaumig gerührt, dann 4 Eidotter mit etwas Salz, sowie 70 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Zucker und ein guter Achtelliter saurer Rahm darunter gerührt und zuletzt der festgeschlagene Schnee der 4 Eiklar dazu gemengt. Das Waffeleisen wird gereinigt, geschlossen und auf beiden Seiten auf Holzkohlenfeuer erhitzt, dann mit Schmalz in allen Vertiefungen mittelst einer Feder bestrichen; nun gibt man einen Löffel von der Masse hinein, macht das Eisen langsam zu, hält es über Holzkohlenfeuer und schneidet das Ausgeflossene weg. Nach 1 Minute kehrt man das Eisen um und wieder nach 1 Minute nimmt man es vom Feuer. Ist die Waffel schön lichtbraun, so nimmt man sie durch Umstürzen des Eisens heraus; sind sie alle gebacken, gibt man sie warm, mit Zucker und Zimt bestäubt zu Tisch.

827. Zimt-Waffeln.

125 Gramm etwas erwärmte Butter wird schaumig gerührt und mit 2 Eiern, 2 Dottern, 125 Gramm gestoßenem Zucker und 8 Gramm Zimt gut gerührt, zuletzt 100 Gramm Mehl sowie der feste Schnee der 2 Eier darunter gezogen, von dieser Masse immer nußgroß ins Waffeleisen nach Nr. 826 gegeben und auf jeder Seite eine knappe Minute im sogenannten Portugieser-Eisen gebacken.

828. Hohlhippen.

140 Gramm feines, gesiebtes Mehl, 70 Gramm Zucker, 2 Eidotter, etwas gestoßener, feinster Zimt, Nelken, 1/4 Liter Milch werden gut zusammen verrührt und 35 Gramm zerlassene frische Butter zuletzt darunter gemengt. Mit dem Hohlhippeneisen verfährt man zum Backen ebenso wie mit den Waffeln, Nr. 826. Hat die Hohlhippe eine gelbrote Farbe, wird sie schnell über ein fingerdickes, glattes Holz gerollt und festgehalten, bis sie steif ist.

829. Stranizen mit Schlagrahm.

3 Eier schwer gestoßener Zucker wird mit 3 Eidottern 1/4 Stunde gerührt, dann gibt man den festgeschlagenen Schnee der 3 Eier, sowie 80 Gramm feines Mehl darunter, nimmt ein mit Wachs bestrichenes Blech, streicht die Masse dünn darauf und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Hat sie eine schöne gelbe Farbe, so schneidet man gleich heiß viereckige Stücke, die sofort tüten- (stranizen-)artig zusammengebogen werden. Man füllt sie erst kurz vor dem Auftragen mit gesüßtem Schlagrahm.

830. Bögen mit Mandeln.

Derselbe Teig, wie zu den Stranizen, wird auf dem Blech mit feingeschnittenen Mandeln bestreut, wie oben gebacken und heiß zu zweifingerbreiten Streifen geschnitten, die immer sogleich über ein rundes Holz (Straubenrolle) gebogen werden.

831. Meringen mit Schlagrahm.

Das Weiße von 4 Eiern wird zu sehr festem Schnee geschlagen und 280 Gramm feingesiebter Staubzucker mit Zitronen- oder Vanillegeschmack langsam darunter gezogen. Nun legt man auf ein Backblech, oder besser noch auf ein feuchtes Brett, weißes Schreibpapier, streut etwas Zucker darauf und gibt mit 1 Silberlöffel von der Masse in der Größe eines kleinen Eies darauf. Wenn alle Meringen so auf dem Papier sind, bestäubt man sie leicht mit Staubzucker und stellt sie in ein ausgekühltes Rohr, am besten am Ende der Kochzeit, damit sie langsam austrocknen können, und läßt sie einige Stunden im kühlen Rohr. Will man sie füllen, so nimmt man, wenn sie erkaltet sind, das weiche Innere mit einem Löffel heraus, trocknet sie im Rohr auch von der inneren Seite und füllt sie dann kurz vor dem Gebrauch mit gezuckertem Schlagrahm mit Vanillegeschmack.

832. Schaumeier mit Mandeln.

Man bereitet dieselbe Masse wie zu den Meringen Nr. 831, nur mengt man abgezogene, feinblättrig geschnittene Mandeln unter den Schnee und nimmt das Innere nicht heraus.

833. Creme-Tartelettes.

140 Gramm Mehl, 140 Gramm Butter werden mit 4 hartgesottenen, mit einem Löffel fein zerdrückten Eidottern auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, welchen man durch ein

Sieb passiert und zu kleinen Törtchen formt, die in der Mitte eine Vertiefung haben müssen, in welche man die Creme einfüllen kann. Nachdem sie in einem nicht zu heißen Ofen schön gelbbraun gebacken sind, füllt man sie mit Vanille- oder Zitronen-Creme (Nr. 903 oder 905) und gibt in die Mitte eine Weichsel.

834. Linzer Kolatschen.

70 Gramm Butter und 70 Gramm Schmalz werden sehr flaumig abgetrieben, dann 2 kleine Eidotter nebst 70 Gramm gestoßenem Zucker und die abgeriebene Schale ½ Zitrone gut damit verrührt und zuletzt 25 Gramm feine Semmelbrösel und 180 Gramm Mehl dazu gegeben. Sodann wird alles gut zusammen auf einem Nudelbrett abgearbeitet, Kugeln daraus geformt, mit dem Finger in der Mitte eine Vertiefung eingedrückt, in welche man Eingesottenes gibt, worauf man die Kolatschen auf einem mit Mehl abgeriebenen Blech in ziemlich heißem Rohr bäckt.

835. Bröselringe.

125 Gramm Mehl werden mit 125 Gramm Zucker gemischt und 125 Gramm Butter damit gut abgebröselt, dann gibt man 125 Gramm geschälte und geriebene Mandeln, 1 Eidotter, sowie den Saft ½ Zitrone dazu, arbeitet den Teig fein auf dem Nudelbrett ab und walkt ihn zweimesserrückendick aus. Davon werden Ringe ausgestochen, zwei aufeinander gelegt, mit Marmelade gefüllt, mit Zucker und Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze langsam gebacken.

836. Agnesenplätzchen.

70 Gramm Zucker, 140 Gramm Butter und 175 Gramm Mehl werden auf dem Nudelbrett fein abgearbeitet, der Teig dann federkieldick ausgewalkt, runde Plätzchen ausgestochen und etwas ruhen gelassen. Sie werden dann bei mäßiger Hitze auf einem ungeschmierten Bleche gebacken und wenn sie ausgekühlt sind, immer zwei aufeinander gelegt und mit eingesottenen Himbeeren oder Aprikosen-Marmelade gefüllt.

837. Gefüllte Oblaten.

100 Gramm Butter werden schaumig abgetrieben, dann 100 Gramm Zucker und 1 Ei damit ¼ Stunde gut gerührt. Zuletzt rührt man 100 Gramm Mehl dazu, bestreicht ein Back-

blech ganz dünn mit der Masse und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen. Sowie sie aus dem Ofen kommen, sticht man sie heiß mit einem Ausstecher von der Weite eines Weinglases aus, legt immer zwei aufeinander und füllt sie mit Marmelade.

838. Butterbrezeln.

210 Gramm Mehl werden mit 140 Gramm Butter und 70 Gramm gestoßenem, an 1 Zitrone abgeriebenem Zucker auf dem Nudelbrett fein abgebröselt, dann mit 2 Eidottern leicht zu einem Teig abgearbeitet. Man formt davon eine Wurst, die man zu nußgroßen Stücken schneidet, kleinfingerdick mit den Händen ausrollt, und davon Bretzeln dreht. Man bestreicht sie mit Ei, drückt die obere Seite in groben Streuzucker oder streut feingeschnittene Mandeln darauf und bäckt sie langsam in mäßig heißem Ofen.

839. Butterblumen.

70 Gramm Schmalz und 70 Gramm Butter werden fein abgetrieben und mit 100 Gramm Zucker ½ Stunde gerührt, dann gibt man 1 Ei, 1 Löffel Arrak oder Likör, sowie die abgeriebene Schale einer Viertel-Zitrone dazu und vermengt zuletzt 280 Gramm Mehl leicht darunter, verarbeitet alles gut auf dem Nudelbrett, läßt es ½ Stunde ruhen und sticht mit Förmchen Blumen aus, die man in nicht zu heißem Ofen bäckt.

840. Butterplätzchen.

100 Gramm Butter, 140 Gramm Mehl, 70 Gramm mit Vanille gestoßener Zucker, 3 Eßlöffel süßer Rahm werden gut zu einem Teig verarbeitet, messerrückendick ausgewalkt und in viereckige Stückchen ausgerädelt; dann bäckt man sie hellgelb und bestreicht sie mit Zuckerguß.

841. Schnellteig.

4 Eier schwer gestoßener Zucker wird mit 4 Eidottern 20 Minuten gut gerührt. Dann siebt man 2 Eier schwer feines Mehl dazu und rührt den festgeschlagenen Schnee von 6 Eiweiß hinein. Die Masse wird nun auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gegossen, mit feingeschnittenen Mandeln bestreut, hellbraun gebacken und noch warm zu viereckigen Stücken geschnitten.

842. Punschschnitten.

180 Gramm an einer Zitrone abgeriebener, dann feingestoßener Zucker wird mit 4 Eidottern 1/4 Stunde schaumig gerührt, dann gibt man den festgeschlagenen Schnee von 2 Eiern dazu und rührt dies zusammen noch 1/4 Stunde. Nun wird der festgeschlagene Schnee der übrigen 2 Eiweiß und 180 Gramm feingesiebtes Mehl gut darunter gemengt und die Masse fingerdick in eine viereckige Blechform gefüllt und im etwas abgekühlten Ofen gebacken. Nun teilt man den Kuchen in zwei ganz gleiche Teile, bestreicht die obere Seite mit Marmelade, die mit etwas Rum vermischt wurde, klebt beide von der bestrichenen Seite zusammen und schneidet mit einem scharfen Messer zweifingerbreite Schnitten, die man hernach mit Punschglasur (Nr. 887) überzieht.

843. Haselnußschnitten oder -Würfel.

80 Gramm Butter werden 1/2 Stunde flaumig abgetrieben, nach und nach 140 Gramm gestoßener Zucker, 3 Eidotter und 1 ganzes Ei, sowie 140 Gramm feingestoßene oder geriebene Haselnüsse und der Saft einer halben Zitrone gut (1/4 Stunde) dazu gerührt, zuletzt der festgeschlagene Schnee der 3 Eier, sowie 35 Gramm feines Mehl darunter gezogen. Die Masse gibt man zweifingerhoch in eine viereckige, mit Butter bestrichene Blechform, bäckt sie im etwas abgekühlten Ofen, schneidet sie dann erkaltet in zweifingerbreite Schnitten oder Würfel, bestreicht sie mit Aprikosen- oder Hagebuttenmarmelade, legt in die Mitte 1/2 abgezogene Haselnuß und überzieht sie mit Glasur Nr. 886.

844. Sandplätzchen.

120 Gramm Butter werden flaumig abgetrieben und 1/4 Stunde fein mit 1 Eidotter und 140 Gramm gestoßenem und an einer Zitrone abgeriebenem Zucker abgerührt. Nun mischt man den festen Schnee von 1 Eiklar, zuletzt 140 Gramm feines Mehl dazu, macht kleine, hohe Häufchen auf das Blech, setzt sie nicht zu nah zusammen, da sie etwas auseinander gehen und bäckt sie langsam im kühlen Bratrohr.

845. Biskuitstein.

Nachdem man Biskuitmasse (Nr. 774a) bereitet hat, bestreicht man eine viereckige Form mit Butter, stäubt sie mit Mehl aus, gibt die Masse hinein, übersiebt sie mit Zucker und bäckt sie langsam. Dann stürzt man sie auf ein Brett, schneidet

sie erkaltet in viereckige Stücke und überzieht sie mit Glasur Nr. 886 oder 889.

846. Schokolade-Krapfen.

Man bereitet Biskuitmasse Nr. 774 b und zeichnet nach einem Weinglas oder Krapfenstecher nicht zu nah aneinander Kreise auf weißes Schreibpapier, welches man auf ein Blech legt. Mit einem Löffel macht man nun gleichmäßig hohe Häufchen von der Masse innerhalb des Kreises und bäckt sie dann im ziemlich heißen Ofen. Das Blech soll aber auf einem kleinen Rost oder einem Dachziegel im Bratrohr stehen, damit die Hitze von unten auf gemildert wird. Sind sie fertig, so befeuchtet man rückwärts das Papier mit Wasser und nimmt das Gebackene nach ein paar Minuten mit dem Messer ab. Erkaltet, höhlt man sie aus, füllt je 2 mit gezuckertem Schlagrahm, überzieht sie mit Schokoladeguß Nr. 889, stellt sie 1 Minute ins Rohr und trocknet sie dann an der Luft.

847. Biskuit.

Man dreht eine Tüte von starkem Schreibpapier, steckt fingerbreit vor der Spitze eine Stecknadel durch, damit die Tüte fest hält, füllt Biskuitmasse (Nr. 774b) in dieselbe, faltet sie oben gut zu, schneidet mit der Schere das Spitzchen unten ab und spritzt von der Masse fingerlange Biskuits auf Papier, bestäubt sie gut mit Zucker und bäckt sie bei mittlerer Hitze wie obige Schokolade-Krapfen.

848. Makronen.

140 Gramm Mandeln werden gebrüht, abgezogen, gestoßen oder gerieben und mit 140 Gramm feingestoßenem Zucker vermischt. Dann schlägt man von 2 Eiklaren sehr festen Schnee, zieht denselben gut darunter, belegt ein Backblech mit Oblaten oder weißem Papier und setzt mit einem Löffel kleine Plätzchen von der Masse darauf, die man bei langsamer Hitze blaßgelb bäckt. Sind die Makronen fertig, so dreht man das Papier um, befeuchtet es gut mit Wasser, läßt es, die Makronen nach unten, etwas stehen, dreht es dann wieder um, so daß es auf die nasse Seite zu liegen kommt, und nimmt die Plätzchen, die sich dann leicht lösen werden, mit einem dünnen Messer herunter.

Oder: 150 Gramm abgezogene, süße Mandeln werden mit einigen bitteren gestoßen. Dann stellt man eine Schüssel auf kochendes Wasser, gibt 150 Gramm feingestoßenen Zucker und

das Klar von 3 Eiern dazu und rührt dies, bis die Masse ganz dick und zäh geworden ist, dann kommen die gestoßenen Mandeln hinein. Der Teig soll so fest wie für Knödel sein. Man belegt ein Blech mit Oblaten, benetzt die Finger mit Wasser, um aus der Masse kleine Knödelchen zu drehen, setzt sie darauf, drückt jedes etwas platt, bestreut sie gut mit gestoßenem Zucker und bäckt sie im Rohr zuerst mit schwacher, dann mit verstärkter Hitze.

849. Schokolade-Makronen

werden wie Nr. 848 bereitet, nur mengt man, ehe man den Schnee beimischt, 140 Gramm feingeriebene Vanille-Schokolade darunter.

850. Makronen feinerer Art.

200 Gramm geschälte und geriebene süße und 12 Gramm bittere Mandeln werden mit 200 Gramm gestoßenem Zucker, 30 Gramm Zitronat und 30 Gramm Orangeat, beides fein gewiegt, dann mit etwas Zitronensaft und dem sehr festen Schnee von 3 Eiklar vermischt. Man formt nun kleine, runde Laibchen, setzt sie auf Papier oder Oblaten und bäckt sie wie oben oder drückt nach Belieben mit dem Finger in die Mitte eine Vertiefung, füllt Eingesottenes hinein und bäckt sie langsam schön gelb. Es ist gut, die geschälten Mandeln vor dem Reiben im Rohr etwas zu rösten. Das Papier wird wie bei Nr. 848 entfernt.

851. Bitterplätzchen.

250 Gramm feingestoßener Zucker werden mit 2 Eiweiß sehr schaumig abgerührt, dann 210 Gramm abgeschälte, geriebene, süße und 70 Gramm bittere Mandeln, die Schale und der Saft einer halben Zitrone damit tüchtig abgerührt, mit dem Kaffeelöffel davon Plätzchen auf Oblaten gemacht, mit Zitronat belegt und bei gelindem Feuer gebacken.

852. Hagebutten-Makronen.

1 Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen und mit 140 Gramm Zucker und etwas Zitronensaft $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Nun gibt man 1 Eßlöffel Hagebuttenmarmelade, 90 Gramm geschälte und feingewiegte Mandeln dazu, formt längliche Stückchen und bäckt sie auf Papier oder Oblaten. Sind sie fertig, so bestreicht man das Papier rückwärts mit etwas Wasser und löst sie nach einer Minute vom Papier. Nach Belieben gibt man Zucker-Glasur darüber.

853. Haselnuß-Makronen.

Nachdem die Haselnüsse nach Nr. 610 geschält und gerieben oder gestoßen sind, werden sie ganz nach Nr. 848 bereitet.

854. Mandelbögen.

Der Schnee von 2 Eiklar wird mit 140 Gramm Zucker, dem Saft ½ Zitrone in einem tiefen, engen Gefäß ½ Stunde gerührt, dann mit 140 Gramm abgezogenen, feingeschnittenen Mandeln und 50 Gramm feinem Mehl gemischt und auf gleich groß geschnittene, zweifingerbreite Streifen von Oblaten gestrichen, über Bogenbleche gelegt und langsam gebacken.

855. Mandelbrezeln.

140 Gramm Mehl, 70 Gramm kleingeschnittene Butter, 35 Gramm geriebene Mandeln, 40 Gramm Zucker, 1 Ei, die abgeriebene Schale einer Viertel-Zitrone werden auf dem Brett zu einem festen glatten Teig abgearbeitet, kleine Brezeln daraus geformt, mit Eiweiß bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und im gutdurchhitzten Rohr gebacken.

856. Gefüllte Nußstängelchen.

70 Gramm Nüsse und 70 Gramm Mandeln werden gerieben, dann rührt man 250 Gramm feingestoßenen Zucker mit 6 Eidottern ½ Stunde flaumig ab, gibt die Nüsse und Mandeln dazu, verrührt es gut zusammen, zieht 9 Gramm Mehl, dann den festen Schnee von 4 Eiweiß darunter, streicht es auf ein gut mit Butter bestrichenes Blech halbfingerhoch auf und bäckt es schön gelb. Nun schneidet man die Masse der Länge nach in 2 Teile, bestreicht den einen mit nachstehender Fülle, gibt den anderen darauf, schneidet es in Stängelchen und bestreicht diese nach Belieben mit Glasur.

Fülle: 100 Gramm geriebene Nüsse und 35 Gramm geriebene Mandeln werden mit etwas Vanille, gestoßenem Zucker und dem nötigen süßen Rahm dick aufgekocht und dann sogleich aufgestrichen.

857. Haselnußstangen.

140 Gramm Zucker werden mit dem festgeschlagenen Schnee von 2 Eiern ½ Stunde gerührt. Dann gibt man 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Kaffeelöffel Vanillezucker und 140 Gramm feingewiegte Haselnüsse dazu, mengt alles gut durcheinander, gibt die Masse

auf das Nudelbrett, formt den Teig mit so wenig Mehl als möglich, nur so viel, um ihn auszuwalken und zu dünnen Stangen schneiden zu können, die dann hell gebacken werden. Man glasiert sie nach Nr. 888 oder 886.

858. Schokoladestangen.

190 Gramm Mehl, 100 Gramm klein geschnittene Butter, 80 Gramm Zucker und 50 Gramm geriebene Schokolade, sowie etwas abgeriebene Zitronenschale werden mit 1 Ei zusammen verarbeitet. Man macht davon nicht zu dünne Stängelchen, bäckt dieselben in mäßiger Hitze und bestreicht sie mit rosa oder weißem Guß Nr. 886 oder 888.

859. Vanille-Busserln.

170 Gramm mit Vanille gestoßener und feingesiebter Zucker werden mit so fest als nur möglich geschlagenem Schnee von 2 Eiklar 1 Stunde gerührt. Zuletzt gibt man den Saft einer halben Zitrone dazu, setzt kleine Häufchen auf Oblaten oder auf mit Zucker bestreutes Papier und bäckt sie im abgekühlten Rohr.

860. Schokolade-Busserln.

250 Gramm Zucker werden mit dem sehr fest geschlagenen Schnee von 2 Eiern vermengt und 70 Gramm geriebene Schokolade dazu gerührt, dann bestreut man das Nudelbrett mit gestoßenem Zucker, walkt die Masse aus, sticht kleine Plätzchen aus und bäckt sie auf Oblaten oder auf zuckerbestreutem Papier bei gelinder Hitze.

861. Spritzgebackenes.

150 Gramm Butter treibt man 1/4 Stunde ab, rührt damit 100 Gramm Zucker, 2 Eidotter, etwas Vanille oder die abgeriebene Schale und den Saft einer kleinen 1/2 Zitrone, etwas Salz und 60 Gr. geschälte und geriebene Mandeln nochmals 1/4 Stunde und mischt zuletzt 150 Gramm feines Mehl dazu. Man füllt die Masse in eine Straubenspritze mit kleinem Stern, drückt Ringelchen oder s auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie bei guter Hitze.

862. Vanilleschnitten.

2 Eier schwer Butter wird sehr flaumig abgetrieben, dann 2 Eier schwer mit etwas Vanille feingestoßener Zucker und 2 Eidotter 1/2 Stunde damit gut gerührt und zuletzt der festge-

schlagene Schnee der 2 Eiklar, sowie 2 Eier schwer feines Mehl dazu gemengt. Die Masse wird nun auf ein Backblech messerrückendick geschüttet, mit feingeschnittenen Mandeln bestreut, in nicht zu heißem Ofen gebacken und noch warm in Schnitten zerteilt.

Oder: 2 Eier schwer Zucker und 2 Eier werden mit feingestoßener Vanille ½ Stunde gut verrührt, dann 2 Eier schwer Mehl gut damit vermengt; nun schüttet man den Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt ihn lichtbraun und schneidet ihn noch warm in Schnitten.

863. Pomeranzen-Brötchen.

125 Gramm feingestoßener Zucker, 1 ganzes Ei und 1 Dotter werden ½ Stunde schaumig gerührt, dann gibt man den Saft und die Schale einer Viertel-Zitrone, 25 Gramm Zitronat und 25 Gramm Orangeat, alles feingewiegt, dazu, zuletzt 125 Gramm feines Mehl, vermengt alles gut, gibt es auf das Nudelbrett, formt davon kleine längliche Striezeln, welche man dreimal schräg einschneidet, und bäckt sie auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei mäßiger Hitze. — Derselbe Teig kann auch in Stollen gebacken und dann für Zwieback verwendet werden, indem man ihn sofort in Schnitten schneidet und diese auf dem Blech im mittelheißen Ofen schnell lichtgelb röstet.

864. Anislaibchen.

140 Gramm gestoßener Zucker werden mit 2 Eiern ½ Stunde schaumig gerührt, dann 2 Löffel Anis und zuletzt 140 Gramm Mehl dazu gemengt, hierauf ein heißes Backblech mit Wachs bestrichen, und, wenn es ausgekühlt ist, mit dem Löffel kleine, runde Laibchen darauf gesetzt, welche man 3 Stunden trocknen läßt und dann im kühlen Rohr bäckt.

865. Zitronenplätzchen.

170 Gramm Zucker werden an einer Zitrone abgerieben, feingestoßen und mit 2 Eiern ½ Stunde gerührt. Dann gibt man den Saft ½ Zitrone und zuletzt 170 Gramm feines Mehl darunter, bestreicht ein heißes Backblech mit Wachs, setzt, wenn es wieder erkaltet ist, mit dem Löffel kleine Plätzchen darauf, läßt sie 2 bis 3 Stunden stehen und bäckt sie dann im kühlen Rohr.

866. Haselnußwürstchen.

140 Gramm nach Nr. 610 geschälte Haselnüsse werden im Mörser mit 1 Ei fein gestoßen und mit 140 Gramm Zucker,

210 Gramm Mehl und 140 Gramm feingeschnittener Butter, 1 Ei und 2 Eidottern auf dem Brett zu einem feinen Teig abgearbeitet. Hieraus formt man fingerlange und fingerdicke Würstchen, die man auf ein butterbestrichenes Blech legt, mit Ei bestreicht und im abgekühlten Ofen langsam bäckt. Man kann sie auch mit Glasur (Nr. 886 oder 888) überziehen.

867. Schokolade-Brötchen.

4 Eiweiß werden zu sehr steifem Schnee geschlagen, 140 Gramm feingestoßener Zucker, 140 Gramm geriebene Schokolade, 140 Gramm unabgezogene geriebene Mandeln, 35 Gramm Mehl, 1 Messerspitze Zimt und etwas feingestoßene Vanille darunter gemengt, dann mit dem Kaffeelöffel runde Plätzchen davon auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech gesetzt und im kühlen Rohr gebacken.

868. Schokolade-Muscheln.

280 Gramm feingestoßener Zucker werden mit 2 sehr großen Eiern $^1/_2$ Stunde gerührt, 280 Gramm unabgezogene geriebene Mandeln, 140 Gramm geriebene Vanilleschokolade dazugegeben, aus dieser Masse Kügelchen geformt, und dieselben in eine Muschelform aus Holz gedrückt, die zuvor mit feinem Zucker bestreut wird, damit die Masse sofort, wenn man darauf schlägt, wieder aus der Form herausfällt. Die fertigen Muscheln läßt man über Nacht auf einem Holzbrett stehen und bäckt sie dann auf einem mit Wachs bestrichenen Blech nicht zu lange im mäßig heißen Ofen.

869. Schokoladeschaum.

130 Gramm Schokolade läßt man im Bratrohr weich werden, gibt sie dann mit 200 Gramm feingestoßenem Zucker und 2 Eiklar in den Mörser und stößt sie zu einem feinen, zähen Teig. Dann gibt man feingestoßenen Zucker auf das Nudelbrett, treibt den Teig mit dem Rollholz aus und sticht kleine Formen aus, die man im sehr kühlen Ofen bäckt.

870. Zimtsterne.

140 Gramm feingestoßener Zucker wird mit 2 Eiklar $^1/_2$ Stunde gerührt, dann werden 140 Gramm unabgezogene, geriebene oder gemahlene Mandeln, 10 Gramm feinster Zimt, etwas Nelken, sowie die sehr feingewiegte Schale $^1/_2$ Zitrone dazu gegeben, und die Masse auf dem mit Zucker bestreuten Nudelbrett federkieldick ausgerollt, als Sterne mit einer Blechform ausgestochen und auf einem mit Wachs bestrichenen Back-

blech hell gebacken. Wenn sie fertig sind, kann man sie mit Guß Nr. 888 überstreichen.

871. Pfeffernüsse.

225 Gramm Zucker werden mit 2 Eidottern und dem festgeschlagenen Schnee der 2 Eier ¾ Stunden gerührt. Dann gibt man 7 Gramm feinsten Zimt, 3 Gramm Nelken, etwas Kardamomen, 30 Gramm Zitronat, die feingewiegte Schale ½ Zitrone, ½ Messerspitze Pfeffer und zuletzt 220 Gramm Mehl dazu, verrührt es, knetet es dann auf dem Nudelbrett gut zusammen und walkt es kleinfingerdick aus. Nun sticht man mit kleinen Formen Blümchen, Ringe oder Plätzchen aus, kann auch mit der Hand kleine Kugeln drehen und sie in Formen drücken, läßt sie dann über Nacht trocknen und bäckt sie den nächsten Tag auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei mäßiger Hitze.

872. Teehörnchen (Kakes).

175 Gramm Zucker werden mit etwas Vanille gestoßen, gesiebt und mit 3 ganzen Eiern 1 Stunde schaumig gerührt, dann gibt man 50 Gramm zerlassene Butter, sowie 2 Messerspitzen gestoßenes Hirschhornsalz und 350 Gramm feines Mehl darunter, gibt alles auf das Nudelbrett und knetet es mit dem noch nötigen Mehl zu einem feinen Teig. Dieser wird 2 Messerrücken dick ausgewalkt, Plätzchen oder Hörnchen davon ausgestochen, dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen und bei rascher Hitze gelb gebacken.

873. Marzipan.

250 Gramm gestoßener Zucker wird mit 2 Eidotter gut vermengt, die 2 Eiweiß zu sehr festem Schnee geschlagen, samt der feingewiegten Schale von ½ Zitrone dazu gemischt und ¾ Stunden stets nach einer Seite gerührt. Sodann mischt man 1 Messerspitze Pottasche, zuletzt 250 Gramm feines Mehl, das man auf dem Ofen gut gewärmt hat, dazu und knetet den Teig auf dem Nudelbrett gut zusammen ab. Nachdem er 1 Stunde zugedeckt geruht hat, walkt man ihn stückweise gut messerrückendick aus, damit er nicht zu trocken wird, bestäubt die Formen leicht mit Mehl und drückt den Teig fest in der Größe der Bilder auf die bestäubten Formen. Nun läßt man sie 24 Stunden im warmen Zimmer stehen und legt sie dann am nächsten Tage auf ein stark bewachstes, leicht mit Anis bestreutes Backblech und bäckt sie im abgekühlten Rohr, bis die Böden leicht gelb sind.

874. Brauner Marzipan.

2 Eier werden mit 140 Gramm weißem und 140 Gramm Farinzucker ½ Stunde gerührt. Dann gibt man etwas Zimt, Nelken und 140 Gramm ungeschälte, feingewiegte oder geriebene Mandeln und 250 Gramm Mehl dazu. Nachdem man den Teig auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet hat, walkt man ihn aus, drückt ihn in Formen, und läßt ihn über Nacht stehen. Nach dem Backen bestreicht man ihn mit einer Glasur von Zuckerwasser mit etwas Honig vermischt.

875. Nußplätzchen.

1 großes Ei wird mit 130 Gramm Farinzucker schaumig gerührt, dann 150 Gramm feingewiegte Nüsse, etwas Zimt und Nelken dazu gemengt, der Teig über Nacht stehen gelassen und am nächsten Tag Plätzchen daraus geformt, die man auf einem mit Wachs bestrichenen Blech bei mäßiger Hitze bäckt.

876. Farinplätzchen.

2 Eier werden mit 140 Gramm Farinzucker ½ Stunde gerührt, 40 Gramm Zitronat und Orangeat, 40 Gramm mit der Schale gewiegte Mandeln, 6 Gramm Zimt, etwas abgeriebene Zitronenschale, 140 Gramm feines Mehl und 1 Messerspitze Ammonium dazu gegeben, davon Plätzchen ausgedreht, auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, mit Wasser bestrichen und bei mäßiger Hitze gebacken. Sie müssen 8 Tage vor dem Gebrauch gebacken werden.

877. Honigplätzchen.

280 Gramm Zucker, 280 Gramm Mehl, 140 Gramm unabgezogene und geriebene Mandeln, 140 Gramm Zitronat, 140 Gramm Orangeat, etwas Zimt und Nelken, ⅛ Liter Honig und 3 Eier werden zusammen zu einem Teig gut verarbeitet und über Nacht stehen gelassen. Am nächsten Tag walkt man den Teig am Nudelbrett aus, sticht mit einem Ausstecher oder einem Glas kleine Plätzchen aus, gibt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie langsam.

878. Weiße Lebkuchen.

5 Eidotter werden mit 350 Gramm feingestoßenem Zucker verrührt, von den 5 Eiklar ein sehr fester Schnee geschlagen und das Ganze zusammen 1 Stunde gerührt. Dann werden 170

Gramm Mandeln abgezogen, etwas geschnitten im Bratrohr hellgelb geröstet, dann gewiegt oder gerieben und nebst 85 Gramm Zitronat, 60 Gramm Orangeat, 4 Gramm Zimt, 1 Gramm Nelken, 1 Gramm Kardamomen, 1 Gramm Muskatblüte dazu gegeben und mit beiläufig 250 Gramm feinem, sehr trockenem Mehl, und zum Schluß 1 Gramm Natron zu einem ziemlich festen Teig gerührt. Nun werden die Lebkuchen auf Oblaten gestrichen, mit Mandeln und Zitronat hübsch verziert, über Nacht stehen gelassen und dann bei mäßiger Hitze beiläufig ½ Stunde hellgelb gebacken. Sie sollen mindestens 14 Tage vor dem Gebrauch gebacken werden.

879. Haselnuß-Lebkuchen.

280 Gramm Haselnüsse werden gerieben, dann mit 280 Gramm feingestoßenem Zucker und 4 Eiern schaumig gerührt, zum Schluß 1 Löffel Stärkmehl daruntergemengt, der Teig auf Oblaten gestrichen und im kühlen Ofen rotbraun gebacken. Sie werden nun geschnitten und nochmals gebäht.

880. Schokolade-Lebkuchen.

Zu dem sehr festen Schnee von 3 Eiern rührt man 210 Gramm Zucker, 70 Gramm gewiegte Mandeln und 50 Gramm Vanilleschokolade. Dann streicht man die Masse auf Oblaten, schneidet sie in viereckige Stücke und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

881. Elisen-Lebkuchen.

3 Eier werden mit 250 Gramm Farinzucker ½ Stunde gerührt, dann gibt man 20 Gramm Zimt, die feingewiegte Schale einer Zitrone, 250 Gramm mit der Schale gestoßene oder geriebene Mandeln und 50 Gramm Orangeat dazu. Dies alles vermengt man gut miteinander, streicht es dann kleinfingerdick auf Oblaten und läßt es über Nacht stehen. Wenn sie gebacken sind, bestreicht man sie mit Zuckerguß (Nr. 888) und bestreut sie mit farbigem Streuzucker. Sie sollen 14 Tage vor dem Gebrauch gebacken werden.

39. Vom Klären des Zuckers.

882. **Klären des Zuckers.**

Man schlägt 500 Gramm feinen Hutzucker (nicht Kolonialzucker) in Stücke, gibt ihn in eine Messingpfanne und übergießt ihn mit 1/4 Liter Wasser, in welchem man 1/2 Eiweiß gut abgesprudelt hat. Nun setzt man die Pfanne ans Feuer und rührt den Zucker mit einem silbernen Löffel einige Male um, läßt ihn auf rascher Hitze kochen und gießt, wenn er aufsteigen will, ein paar Eßlöffel voll kalten Wassers hinein. Man läßt ihn so dreimal steigen und schreckt ihn immer wieder mit etwas Wasser ab. Dann setzt man ihn vom Feuer und läßt ihn an der Seite langsam kochen, wobei man ihn rein abschäumt. Gibt man einen kleinen Löffel Essig oder Zitronensaft dazu, so treibt er noch das letzte Unreine heraus. Ist der Zucker gut abgeschäumt und wasserklar, so seiht man ihn durch eine in heißes Wasser getauchte Serviette; er wird so für Sulzen 2c. verwendet.

Zum Einkochen für Obst 2c. läßt man den Zucker fortkochen, entfernt aber alles, was sich an der Seitenwand der Pfanne angelegt, mit einem in heißes Wasser getauchten Schwamm oder einem Tuch; läuft der Zucker nach einer Weile, wenn man den Schaumlöffel hineintaucht und wieder herauszieht, in breiten Flocken ab, so hat er den ersten Grad erreicht und heißt: Breitlauf. Kocht er fort, so wird der Zucker nach einigen Minuten in kleinen Perlen, an einem feinen Faden hängend, vom Löffel laufen oder, zwischen die Finger gebracht, sich ein kleiner Faden bilden; nunmehr hat er den zweiten Grad und heißt kleine Perle oder kleiner Faden. Kocht man ihn weiter, so zieht sich nach einigen Augenblicken der Faden zwischen den Fingern länger und reißt nicht ab, dann ist es der dritte Grad: die große Perle oder das Spinnen; so wird er am häufigsten verwendet. Gleich darauf stellt sich der vierte Grad ein: Bläst man in die innere Seite des Schaumlöffels, so werden sich außen kleine Bläschen zeigen, dies heißt der kleine Flug oder die kleine Blase. Nach 2 bis 3 Minuten werden beim Blasen größere Blasen sich zeigen, und es ist dies der fünfte Grad: die große Blase oder

der große Flug. Beim Weiterkochen stellt sich der Bruch ein. Dies ist der sechste Grad. Dies ist der Fall, wenn an einem Hölzchen, das man schnell in den Zucker taucht und dann in kaltes Wasser, der Zucker sich augenblicklich härtet und beim Abziehen davon kracht; beim Zerbeißen soll nichts an den Zähnen hängen bleiben. Noch länger gekocht wird der Zucker dunkel; es ist der siebente Grad: Karamel.

Will man etwas mit Zuckerfäden umspinnen, so muß man den Zucker bis zum sechsten Grade kochen lassen, gibt dann davon auf eine mit Mandelöl bestrichene Form einige Tropfen, zieht von diesem einen Faden, den man um dieselbe fortspinnt, indem man immer wieder vom Zucker dazu nimmt, den man nicht erkalten lassen darf.

883. Karamel.

Wird wie oben beschrieben bereitet; wird er jedoch zu Creme verwendet, so taucht man schnell den Zucker in Wasser oder bespritzt ihn damit, setzt ihn in einem Pfännchen auf nicht zu rasches Feuer und rührt den Zucker ununterbrochen, bis er zimtbraun geworden ist, aber ja nicht verbrannt, gießt ihn dann mit heißem Wasser oder Milch auf und läßt ihn kochen, bis der Zucker aufgelöst ist.

884. Zucker-Jus.

Um Saucen oder helle, klare Suppen dunkler zu färben, gibt man 2 oder 3 Stückchen Zucker, welche man in frisches Wasser taucht, in ein kleines eisernes Pfännchen und hält dieses am besten durch das Schürloch direkt in das brennende Feuer, rüttelt es aber fortwährend, da der Zucker sonst außen zu schnell braun wird. Er wird sehr bald blaue Flämmchen bekommen, die sich durch fortwährendes Rütteln über den ganzen Zucker verbreiten, der nun schnell, ehe die Flämmchen gelb werden, mit einem schon bereitstehenden Wasser aufgegossen und aufgekocht wird. Man muß sehr darauf bedacht sein, gerade den rechten Augenblick zum Aufgießen zu benützen, da zu früh die Jus noch süß, zu spät aber der Zucker verbrannt ist und keine Farbe gibt. Zucker-Jus muß eine geschmacklose Flüssigkeit sein, von welcher 2 bis 3 Tropfen genügen, um Sauce oder Suppe zu färben, man kann sie längere Zeit aufbewahren.

40. Glasuren.

Durch eine Zuckerglasur bekommen die verschiedenen Torten und Backwerke ein besseres Ansehen und je nach Beigabe gewinnen sie auch an Güte. Man gießt die Glasur auf die Oberfläche einer Torte, läßt sie auseinander fließen und hilft mit einem Pinsel nach. Damit sie Glanz bekommt, stellt man sie meistens schnell in einen abgekühlten Ofen, bis die Oberfläche ein Häutchen bekommen hat und läßt sie dann sogleich an der Luft nachtrocknen. Zur Glasur einer kleinen Torte rechnet man 140 Gramm Staubzucker und ist dazu kalte Glasur wegen des sicheren Gelingens am meisten zu empfehlen.

885. Warme Glasur.

140 Gramm Hutzucker läßt man mit 7 Löffeln kaltem Wasser bis zur großen Perle (siehe Nr. 882) kochen; man gießt dann 1 oder 2 Löffel Arrak, Maraschino oder dergleichen Liköre daran, stellt es vom Feuer weg und rührt es so lange, bis es anfängt, weiß zu werden, worauf man sogleich das Backwerk damit übergießt und bestreicht. (Sollte es zu schnell kalt werden, so darf man den Zucker nur etwas warm werden lassen und fleißig dabei rühren.) Man stelle das Backwerk 1 Minute in das lauwarme Bratrohr, dann an die Luft.

886. Kalte Glasur.

140 Gr. feinster Staubzucker werden mit 2 Löffeln Arrak und 1 Löffel Wasser eine gute ½ Stunde gleichmäßig nach einer Seite gerührt, je länger desto schöner wird die Glasur. Dann gießt man sie über die Torte, streicht dieselbe glatt, stellt sie 1 Minute ins Bratrohr, wodurch sie einen schöneren Glanz bekommt und läßt sie dann an der Luft trocknen. Statt Arrak kann man jeden Saft, wie Weichsel-, Himbeer- oder Zitronensaft, nehmen; man läßt dann das Wasser ganz weg und nimmt dafür 3 oder 4 Löffel Saft.

887. Punsch-Glasur

wird den beiden vorhergehenden Glasuren gleich bereitet, nur wird Orangen-Zucker, sowie etwas Orangensaft und Arrak beigemischt.

888. Weißgerührte Glasur.

180 Gramm Staubzucker rührt man in einem Hafen mit dem Weißen von 2 Eiern ¼ Stunde, gibt, damit es weiß wird, etwas Zitronensaft dazu und rührt das Ganze, bis es dick wird. Man überstreicht damit das Gebäck (kann bei Weihnachtsbäckereien auch etwas farbigen Streuzucker auf die nasse Glasur geben) und läßt dieselbe nur kurze Zeit im lauwarmen Ofen trocknen.

889. Schokolade-Glasur.

100 Gramm feine Schokolade werden mit etwas Wasser auf dem Feuer fein abgerührt, dann 100 Gramm Staubzucker mit noch etwas Wasser darunter gerührt. Dies wird unter beständigem Rühren so lange gekocht, bis es zwischen den Fingern, wenn man etwas vom Kochlöffel nimmt, einen Faden zieht. Nun zieht man die Glasur vom Feuer und rührt sie so lange kalt, bis sich oben ein dünnes Häutchen zeigt, worauf sie sogleich über das Backwerk gegossen und zum Glasieren verwendet wird. Sollte sie zu schnell bestehen, so rührt man sie am Feuer wieder weich.

890. Farbige Glasur.

Rote Farbe stellt man her durch etwas Cochenille oder Alkermessaft, braune durch erweichte Vanilleschokolade, gelbe mit etwas Safran, grüne, indem man den Zucker mit feinem Spinatgrün im Mörser reibt, bis er eine schöne grüne Farbe hat, oder 12 rohe Kaffeebohnen über Nacht in 2 verklopfte Eiweiß legt. Dann gibt man die Farbe nebst Arrak, Orangensaft und dergleichen zur Glasur.

891. Spritz-Glasur.

250 bis 280 Gramm Zucker werden mit 2 Eiweiß wie in Nr. 888 tüchtig gerührt. Man dreht nun kleine Tüten von starkem Schreibpapier, steckt fingerbreit vor der Spitze eine Stecknadel ein, damit die Tüte fest hält, füllt die Glasur in dieselbe, faltet sie oben gut zu, schneidet dann mit der Schere das Spitzchen unten etwas zu und spritzt die Glasur durch diese Öffnung, indem man oben drückt und damit Zeichnungen und Verzierungen auf die Backwerke macht.

41. Cremes.

892. Schlagrahm (Schlagsahne, Schlagobers).

Vor allem ist darauf zu achten, daß der Rahm höchstens 24 Stunden alt ist und mit einem Löffel dick abgenommen wird. Ehe man den Rahm schlägt, stellt man ihn 1 Stunde in einem messingenen Kessel oder einem hohen irdenen Hafen an einen kalten Ort (noch besser auf Eis) und sprudelt ihn, womöglich an einem kühlen Ort, mittelst einer Rute aus abgeschälten Birkenzweigen, bis er ganz steif ist. Man kann eine zu kleine Quantität schwer schlagen, man nehme daher zum mindesten 1/4 bis 1/2 Liter Rahm. Sollte er sich länger nicht schlagen, so nimmt man den festen Schaum, der sich oben bildet, mit dem Löffel ab, gibt ihn auf ein Sieb und schlägt den abgelaufenen Rahm mit dem übrigen.

893. Schlagrahm mit Vanille.

Dem nach Nr. 892 fest geschlagenen Rahm mischt man Staubzucker mit Vanillegeschmack bei.

894. Schlagrahm mit Erdbeeren oder Himbeeren.

Ein Teller schöner Walderdbeeren oder Himbeeren wird durch ein Sieb passiert, mit 100 Gramm gestoßenem Zucker abgerührt, der dicke Schlagrahm langsam darunter gehoben, nach Belieben noch mit feinem Staubzucker untermischt und erhaben in eine Schale gefüllt, die man bis zum Gebrauch auf Eis oder sehr kaltes Wasser stellt. Ebenso kann man auch unpassierte, schöne, große Erdbeeren unter gut mit Staubzucker vermengten Schlagrahm geben.

895. Schlagrahm mit Marmelade von Himbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen usw.

Es wird die Marmelade stets vorher gut mit dem nötigen Zucker abgerührt, wenn sie etwas dick ist, zuerst mit nur wenig Schlagrahm oder etwas Rum, Arrak oder Maraschino verdünnt, dann der Schlagrahm leicht darunter gehoben, auf eine Schale gehäuft und diese bis zum Gebrauch sehr kalt (in Wasser oder auf Eis) gestellt.

896. Schlagrahm mit Schokolade.

70 Gramm Schokolade werden mit 3 Eßlöffeln Wasser im Rohr aufgelöst und fein verrührt. Ist er erkaltet, dann wird er zuerst mit einer Tasse Schlagrahm verrührt und nun der übrige Schlagrahm nebst 50 Gramm Staubzucker darunter gehoben und in einer Schale angerichtet.

Es ist hübsch, wenn ein Teil des Schlagrahms, nur mit Staubzucker vermischt, mit Arrak oder Maraschino beträufelt wird, die Cremeschalen oder Weingläser dann unten mit Schokolade-Creme zu füllen und den mit Arrak oder Maraschino gemischten Schlagrahm darauf zu geben. Man stellt die Schale oder die für diesen Zweck noch besser geeigneten Weingläser in Eis oder an einen kalten Ort, bis sie serviert werden.

897. Russische Creme.

3 Löffel Zucker werden mit 3 Eidottern (man rechnet für die Person 1 Ei) ¼ Stunde gerührt, dann 1 Löffel Arrak oder Rum beigefügt und zuletzt der Schlagrahm darunter gehoben. Man kann sie auch wie vorhergehende Schokolade-Creme in Gläsern servieren.

898. Kastanien mit Schlagrahm.

Man kocht 250 Gramm Kastanien in siedendem Wasser, schält sie, kocht sie mit Milch, Zucker und etwas Vanille weich, passiert sie durch ein Sieb, gibt etwas Maraschino dazu, hebt den Schlagrahm und den noch nötigen gestoßenen Zucker darunter und stellt ihn in einer Schale auf Eis. Man kann auch Sultaninen oder getrocknete Malagatrauben darunter mengen.

Oder: Man häuft in die Mitte einer Cremeschüssel mit Vanille und Staubzucker gesüßten Schlagrahm und gibt einen Kranz von obigen passierten Kastanien mit oder ohne Maraschino mit einer Straubenspritze um denselben.

899. Gefrorener Schlagrahm.

Man teilt den sehr fest geschlagenen Rahm in drei Teile, mischt zum ersten Staubzucker mit einem Stückchen feingestoßener Vanille, sowie etwas Maraschino oder Arrak, zum zweiten gezuckerten Erdbeersaft wie Nr. 894, zum dritten leicht nachgesüßte Schokolade wie Nr. 896. Nun nimmt man eine Puddingform, füllt zuerst Vanille-, dann Erdbeer- und zum Schluß Schokolade-Schlagra[illegible] wechselt so zweimal mit den Farben, schließt den Deck[illegible], gräbt die Form in stark gesalzenes Eis, welches man, we[illegible], weich werden sollte, erneuern muß, und läßt die Creme zum mindesten 4 Stunden auf Eis. Vor dem Stürzen

wäscht man die Form mit kaltem Wasser und wischt sie ab, damit kein Salz in den Schlagrahm kommt, stößt sie rasch in heißes Wasser, stürzt sie auf die hiezu bestimmte Platte und garniert sie ringsherum mit Makronen oder kleinen Busserln.

900. Gefrorener Schlagrahm mit Pumpernickel.

Festgeschlagener Rahm wird mit feingeriebenem Pumpernickel, kleinwürflig geschnittenen, kandierten Früchten, Staubzucker nach Bedarf, sowie mit etwas Maraschino oder Arrak leicht vermengt, in eine Form gefüllt und zum Gefrieren in Eis eingegraben.

Einfache Cremes.

901. Schokolade-Creme.

70 Gramm Schokolade läßt man mit 1 Löffel Milch weich werden und verrührt sie fein. Nun rührt man in einer Pfanne 50 Gramm gestoßenen Zucker mit 3 Eidottern gut ab, gibt einen Kaffeelöffel Mehl und die aufgeweichte Schokolade dazu, gießt langsam 1/4 Liter Rahm daran und rührt es am Feuer, bis es kochen will und dick wird, zieht es aber dann sofort zurück. Nach Geschmack kann man in die etwas ausgekühlte Creme den festgeschlagenen Schnee der 3 Eier mischen. Man stellt sie mehrere Stunden kalt oder auf Eis und serviert Hohlhippen dazu.

902. Karamel-Creme.

100 Gramm Zucker wird in einem Pfännchen nach Nr. 883 gebrannt und mit 1/2 Liter Rahm aufgekocht. Nun rührt man in einem hohen Topf 3 Eidotter mit einem guten Kaffeelöffel Mehl und etwas Milch fein ab, gießt den Karamelrahm langsam damit auf und läßt ihn unter beständigem Sprudeln dick werden, zieht ihn jedoch vom Feuer, wenn er kochen will. Nun stellt man ihn kalt, am besten auf Eis, und serviert Biskuit dazu.

903. Vanille-Creme.

In eine Schüssel legt man 10 bis 12 Stück Makronen und feuchtet sie mit etwas Arrak an. Dann rührt man am Feuer 70 Gramm Zucker und 1 Kaffeelöffel Mehl mit 3 Eidottern, 1/4 Liter Rahm und 1 Stückchen Vanille, bis es kochen will und dick wird. Nun zieht man es vom Feuer, wenn es etwas erkaltet ist, schüttet man es über die Makronen und stellt es auf Eis oder in den Keller. Zum Servieren garniert man es noch mit einigen kleinen Makronen, ohne Arrak getränkt.

904. Vanille-Creme auf andere Art.

Eine Schüssel wird mit Eingesottenem bestrichen und mit Makronen ausgelegt, die man mit Arrak befeuchtet. Nun verrührt man 3 Eidotter mit 3 großen Löffeln gestoßenem Zucker, 1 Stückchen Vanille und 1 Kaffelöffel Mehl gut, gießt es dann langsam mit 1/4 Liter Rahm an, läßt es dick werden und bis zum Kochen kommen, aber nicht kochen. Dann zieht man es zurück, läßt es etwas abkühlen, zieht den festgeschlagenen Schnee der 3 Eiweiß darunter, übergießt damit die Makronen, und stellt es in den Keller oder auf Eis. Statt dem Schnee der Eier ist gezuckerter Schlagrahm darüber gegeben noch besser.

905. Zitronen- oder Wein-Creme.

Kalt: 140 Gramm Zucker werden mit 4 Eidottern und der abgeriebenen Schale und dem Saft einer ganzen Zitrone, sowie 8 Eierschalen voll Weißwein ganz nach Nr. 699 bereitet. Wenn man ihn vom Feuer nimmt, sprudelt man noch 5 Minuten und mischt den sehr festgeschlagenen Schnee der 4 Eiklar dazu.

Warm: 1 großer Kaffeelöffel Mehl wird mit 90 Gr. gestoßenem Zucker, 3 Dottern, der abgeriebenen Schale und dem Saft 1 Zitrone gut in einer Pfanne abgerührt, mit 1/4 Liter Weißwein aufgegossen und am Feuer fortwährend gerührt, bis es dick ist und aufkochen will, dann aber sofort zurückgezogen und in die bestimmte Schüssel gegeben. Ist es erkaltet, so belegt man es mit Makronen. Nun wird der festgeschlagene Schnee von den 3 Eiweiß mit 100 Gramm Staubzucker vermischt, bergartig auf die Masse gestrichen, mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln bestreut und im Rohr langsam gebacken.

906. Französischer Igel.

120 Gramm Butter werden 1/4 Stunde schaumig gerührt, dann 100 Gramm Zucker, 3 Eidotter und tropfenweise 3 Löffel heißer, sehr, sehr starker Kaffee beigemischt und zusammen 1/2 Stunde gerührt. Nun gibt man etwas von dieser Masse auf eine kleine Platte, gibt 4 Biskuitstangen darauf, bestreicht sie gut mit der Creme, dann 3 Biskuit, 2, zuletzt 1 Biskuit, immer wieder gut mit der Creme überstrichen, dann, schön glatt geformt, über Nacht sehr kalt gestellt. Man besteckt es dicht mit länglich feingeschnittenen und gelb gerösteten Mandeln.

Dunst-Cremes.

907. Vanille-Creme in Dunst.

3/8 Liter Rahm, kurz gemessen, werden mit 1 Stückchen klein geschnittener Vanille und 100 Gramm Zucker abgekocht und zugedeckt, dann kalt gestellt und nach 1/4 Stunde durch eine Serviette oder ein Haarsieb geseiht. Nun sprudelt man 4 Eidotter tüchtig ab, gibt dabei den geseihten Rahm langsam dazu und seiht es dann nochmals in eine Porzellanschüssel oder in Creme- oder Kaffeebecher und läßt dieselben im Dunst stocken. Dazu stellt man sie in eine Kasserolle, welche mit siedend heißem Wasser bis zur Hälfte der Geschirre gefüllt ist, deckt die Kasserolle gut mit ihrem Deckel zu, stellt sie in das Bratrohr und läßt die Creme 1/2 Stunde dünsten. Kochen darf das Wasser aber ja nicht, da die Creme sonst gerinnt oder Blasen bekommt. Bleibt ein feines Hölzchen in der Mitte stecken, so ist die Creme genügend fest, denn sie soll nur so gestockt sein wie saure Milch.

Serviert man die Creme in einer Schüssel warm, so kann man sie mit feinem, gestoßenem Zucker bestreuen und mit einem glühenden Schäufelchen aufbrennen. Serviert man sie kalt, so stellt man sie auf Eis oder in sehr kaltes Wasser, nachdem das Geschirr abgekühlt ist. Dazu kann man die Cremebecher mit gezuckertem Schlagrahm garnieren.

908. Zitronen-Creme in Dunst.

1 Zitrone wird fein geschält und die Schalen mit 1/8 Liter Wein weichgekocht, dann geseiht. Nun verrührt man 100 Gramm Zucker mit 4 Eidottern und 1 ganzen Ei, gibt den Saft der Zitrone, sowie 1/8 Liter Wein und den geseihten Wein dazu, versprudelt es gut zusammen, seiht es und kocht es in einer Porzellanschale wie Nr. 907 in Dunst.

909. Orangen-Creme in Dunst

wird ganz wie vorstehende Zitronencreme bereitet, nur daß man statt Zitronen Orangen verwendet. Doch erhöht es den Geschmack, wenn man zu dem Safte der Orange noch den einer halben Zitrone beimischt.

910. Schokolade-Creme in Dunst.

70 Gramm Schokolade werden mit etwas von den 3/8 Liter Rahm, die zu dieser Creme in Verwendung kommen, in der Pfanne aufgelöst und dann mit nur 70 Gramm Zucker, sowie dem

übrigen Rahm gut aufgekocht. Nun sprudelt man 2 Eidotter und 1 ganzes Ei tüchtig ab, gibt die abgekühlte Schokolade dazu und kocht es ebenso wie Nr. 907.

911. Punsch-Creme in Dunst.

Man nimmt dazu guten, starken Punsch, statt Milch und Zucker, sprudelt ihn mit 4 Dottern ab, und behandelt ihn wie Nr. 907.

912. Karamel-Creme in Dunst.

70 Gramm Zucker werden nach Nr. 883 gebrannt, dann mit 3/8 Liter Rahm oder Milch angegossen und mit 50 Gramm Zucker, sowie einem Stückchen Vanille so lange gekocht, bis der gebrannte Zucker vollständig aufgelöst ist, worauf man ihn kaltstellt. Nun sprudelt man 3 Eidotter und 1 ganzes Ei gut ab, gibt den geseihten Karamel-Rahm dazu und bereitet ihn ganz wie Nr. 907.

913. Creme von Maraschino, Anisette oder dergl. Likören.

3/8 Liter Rahm werden mit einem Gläschen Likör nebst 70 Gramm Zucker, 3 Eidottern und 1 ganzen Ei gut gesprudelt, geseiht, in Becher gefüllt und wie Nr. 907 in Dunst gekocht.

Gestürzte Rahmschnee-Cremes.

914. Auflösen der Gelatine oder Hausenblase.

Zu den meisten Cremes oder Sulzen nimmt man der Billigkeit wegen Gelatine von der besten Qualität, für klare Sulze ist aber Hausenblase besser.

Von Gelatine zerschneidet man die nötige Menge mit der Schere, legt sie in kaltes Wasser, gießt dasselbe nach 1 Stunde ab und setzt es dann in eine Kasserolle, auf 3 Gramm Gelatine beiläufig 2 Eßlöffel Wasser gerechnet, ans Feuer, wo man sie langsam kochen und auf dem warmen Herd stehen läßt bis zum Gebrauch.

Hausenblase muß über Nacht oder mindestens einige Stunden im frischen Wasser weichen, dann zum mindesten 2 bis 3 Stunden langsam kochen, wobei man den Schaum mit einem silbernen Löffel abnimmt und sie stark einkochen läßt. Ist sie ganz aufgelöst, so stellt man sie bis zum Gebrauche warm.

Gelatine sowohl wie Hausenblase wird durch ein nasses Tuch geseiht zur Creme gerührt, es muß aber vorher schon alles Nötige, wie Rahmschnee, Eierschnee ꝛc. bereit und die Form mit Mandelöl ausgestrichen sein, da sie einmal in der Masse nicht mehr stehen darf, sondern fortwährend gerührt werden muß.

915. Vanille-Creme mit Schlagrahm.

15 Gramm Gelatine (von bester Qualität) werden mit 1/8 Liter Wasser nach Nr. 914 aufgelöst und warmgestellt. Unterdessen läßt man 1/8 Liter Rahm mit einem Stückchen Vanille, das mit etwas Zucker gestoßen wurde, aufkochen, rührt dann 100 Gramm gestoßenen Zucker mit 3 Eidottern schaumig zusammen ab, gibt den halb erkalteten Rahm geseiht langsam dazu und sprudelt es auf dem Feuer, bis es kochend heiß ist, aber ja nicht siedet. Dann seiht man die aufgelöste Gelatine durch ein leinenes Tuch dazu, zieht es vom Feuer und sprudelt es fort, bis es fast erkaltet ist und anfängt, dick zu werden. Nun hebt man den Schlagrahm von 1/4 Liter gutem, dickem Rahm darunter, gibt die Masse in eine mit Mandelöl bestrichene Form und gräbt sie in Eis, wo sie 5 bis 6 Stunden oder über Nacht stehen bleibt. Läßt sie sich nicht leicht stürzen, so taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser.

916. Schokolade-Creme mit Schlagrahm.

100 Gramm Schokolade werden mit 3 Löffeln Milch ins Bratrohr gestellt, und, wenn sie weich geworden, fein verrührt. Nun werden 70 Gramm gestoßener Zucker mit 4 Eidottern in einer Kasserolle nebst der aufgelösten Schokolade und dann mit 1/4 Liter Rahm gut abgerührt und am Feuer gesprudelt, bis es siedend heiß ist, aber nicht kocht, sodann 15 Gramm feinste Gelatine, welche man in 1/8 Liter Wasser nach Nr. 914 aufgelöst hat, durch ein Tuch dazu geseiht und fortgesprudelt, bis die Creme erkaltet ist. Nun rührt man den festen Schnee von 1/4 Liter gutem, dickem Rahm leicht dazu, füllt die Creme in die mit Mandelöl ausgestrichene Form und stellt sie zum Stocken tief ins Eis. Sie wird dann gestürzt.

917. Kastanien-Creme mit Schlagrahm.

150 Gramm Kastanien werden 10 Minuten gesotten, dann abgeschält, mit 1/8 Liter Milch, 1 Löffel Zucker und etwas Vanille weich gekocht und durch ein feines Sieb passiert. Dazu mischt man wie Nr. 915 eine am Feuer gerührte Creme von 100 Gramm gestoßenem Zucker, 2 Eidottern und 1/8 Liter Rahm, rührt es mit 15 Gramm nach Nr. 914 aufgelöster Gelatine und 1 Löffel

Maraschino oder Arrak gut, bis es sich zu verdicken beginnt, mengt dann den festen Schlagrahm von 1/4 Liter Rahm darunter und gibt die Masse in eine mit feinem Öl ausgestrichene Form tief in das Eis zum Sulzen. Nach dem Stürzen kann man sie mit glasierten Kastanien garnieren.

918. Orangen-Creme mit Schlagrahm.

130 Gramm Zucker werden an einer Orange abgerieben und feingestoßen, dann rührt man 2 Eidotter und 1 Ei, den Saft von 2 Orangen, sowie 1/8 Liter Wein dazu und sprudelt es auf dem Feuer, bis es siedend heiß ist und hoch steigt; nun gibt man 15 Gramm in einem guten 1/8 Liter Wasser nach Nr. 914 aufgelöste Gelatine dazu und sprudelt es, bis es kalt ist, gibt von 1/4 Liter Rahm den festgeschlagenen Schnee dazu, füllt es in die Form und stellt dieselbe auf Eis zum Sulzen. Gestürzt, kann man sie mit eingesottenen Früchten garnieren.

919. Maraschino-Creme mit Schlagrahm.

100 Gramm Zucker werden mit 2 Eidottern und 1 ganzen Ei, sowie 1/8 Liter Rahm auf mäßigem Feuer zu einer dicklichen Creme abgeschlagen, mit 20 Gramm Gelatine oder 15 Gramm Hausenblase, die nach Nr. 914 aufgelöst und geseiht wurden, bis zum Erkalten gerührt, 1/2 Weinglas Maraschino dazu gerührt, bis sich die Masse zu verdicken beginnt, dann rasch der feste Schlagrahm von 1/4 Liter Rahm gut darunter gemengt und sodann gleich in die mit Mandelöl ausgestrichene Form auf Eis gegeben. Ist die Creme festgesulzt, so wird sie gestürzt.

920. Kaffee-Creme mit Schlagrahm.

100 Gramm frischgebrannter Kaffee wird fein gemahlen und in 1/4 Liter kochenden Rahm geschüttet; nachdem derselbe einmal damit aufgewallt hat, deckt man ihn gut zu und läßt ihn langsam auskühlen. Nach dem Erkalten seiht man ihn durch, fügt 120 Gramm gestoßenen Zucker und 15 Gramm nach Nr. 914 aufgelöste Gelatine dazu, verrührt die Mischung auf Eis, bis sie sich zu verdicken beginnt, zieht den steif geschlagenen Schnee von 1/4 Liter Rahm darunter, füllt alles in eine Form und läßt die Creme auf Eis stocken. Vor dem Umstürzen taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und serviert die Creme mit Biskuit.

42. Süße Sulzen.

921. Klären der Hausenblase.

Für süße Sulzen und Gelees ist Hausenblase am besten. Man rechnet für eine Geleeform von 3/4 Liter 50 Gramm Hausenblase. Sie wird in kleine Stückchen geschnitten, gewaschen und mit 1/2 Liter frischem Wasser und 35 Gramm Zucker langsam gekocht, wobei man von Zeit zu Zeit den aufsteigenden Schaum mit einem silbernen Eßlöffel abnimmt. Ist die Hausenblase dann kristallhell und zur Hälfte eingekocht, so wird sie durch ein Tuch oder eine reine Serviette in eine Porzellanschüssel geseiht und halb zugedeckt.

922. Klären der Gelatine.

70 Gramm Gelatine feinster Qualität werden mit der Schere zerschnitten, gewaschen, etwas Wasser und 1/4 Liter Weißwein über dieselbe gegossen, der leichte Schnee von 1 Eiklar dazu gegeben und das Ganze beständig gerührt, bis es kocht. Dann läßt man sie an der Seite fortkochen, gibt den Saft 1 Zitrone und etwas Zitronenschale dazu, deckt sie zu und stellt sie vom Feuer. Nach 1/4 Stunde spannt man eine Serviette, die man durch laues Wasser zieht und fest ausdrückt, über die 4 Füße eines verkehrten Stuhles, seiht die Gelatine durch und gießt das Durchgelaufene so lange wieder auf, bis es so hell wie Wasser ist.

Blancs mangers (Mandelsulzen).

923. Gesulzte Mandelmilch.

150 Gramm süße und 6 Stück bittere Mandeln übergießt man mit siedendem Wasser, läßt sie zugedeckt stehen, bis man ihnen die Schale abziehen kann und legt sie immer gleich in frisches Wasser, damit sie schön weiß bleiben. Sind alle abge-

zogen, so nimmt man sie sogleich wieder heraus, stößt sie in einem sorgfältig gereinigten Mörser und bespritzt sie während des Stoßens mit Milch, damit sie nicht ölig werden. Unterdessen läßt man 1/4 Liter Milch mit 1 Stück Vanille und 140 Gramm Zucker kochen, gießt dieselbe kochend nach und nach über die Mandeln, verrührt sie damit gut und preßt dann die Mandeln, wenn sie halb ausgekühlt sind, durch eine Serviette. Die zurückgebliebenen Mandeln stößt man nun nochmals feiner, verrührt sie wieder mit 1/4 Liter kochender Milch und preßt sie so gut als möglich zur ersten Mandelmilch. Nun werden 25 Gramm Hausenblase oder auch Gelatine, die nach Nr. 921 in 1/8 Liter Wasser gut ausgekocht und geseiht wurden, mit der noch lauwarmen Mandelmilch gut vermischt, eine Form mit Mandelöl ausgestrichen, dieselbe in Eis gestellt, mit der Mandelsulze angefüllt, zugedeckt, auch Eis auf den Deckel getan und an einen kalten Ort gestellt. Nach einigen Stunden nimmt man die Form aus dem Eis, trocknet sie ab, löst die Sulze mit den Fingern an der Seite los und stürzt sie auf eine flache Platte.

924. Mandelsulze in zwei Farben.

Man bereitet Mandelsulze wie in Nr. 923 und teilt sie in zwei Hälften. Unterdessen läßt man 100 Gramm Schokolade mit wenig Wasser im Bratrohr weich werden und verrührt sie gut mit der zweiten Hälfte der Sulze. Nun kann man eine Form, die mit Mandelöl ausgestrichen ist, in Streifen abwechselnd in Farben einfüllen, indem man z. B. den oberen Teil mit weißer, kaum noch laufender Mandelsulze füllt, sie fest werden läßt, dann mit Schokoladesulze auffüllt, sie wieder festwerden läßt und so in schmaleren oder breiteren Streifen dieselbe abwechselnd eingießt. Man läßt sie stocken wie in Nr. 923. — Ebenso kann man die Sulze mit frischen Erdbeeren, Himbeeren oder Aprikosen, die man fein durch ein Sieb passiert, mischen, nur muß man dann 10 Gramm Hausenblase oder Gelatine mehr dazu nehmen.

925. Orangensulze.

Die Schale von 2 Orangen wird mit 180 Gramm Zucker abgerieben und derselbe wie in Nr. 882 beschrieben, geklärt und geseiht; man gibt nun den geseihten Saft der 2 Orangen, sowie 1 Zitrone, 20 Gramm nach Nr. 921 behandelte Hausenblase oder Gelatine und 1/4 Liter Weißwein dazu, füllt die Mischung in

eine mit Wasser ausgespülte Form, läßt die Sulze auf Eis oder in frischem Wasser stocken, taucht sie vor dem Servieren in heißes Wasser und stürzt sie auf eine passende Platte um. Man kann die Schalen der Orangen als Körbchen formen, die Kante wie den Henkel hübsch auszacken, in frisches Wasser legen und nach dem Abtropfen mit Sulze füllen und auf Eis stocken lassen.

926. Punsch-Sulze.

180 Gramm feiner Hutzucker wird mit 1/8 Liter Wasser nach Nr. 882 geklärt; nun gibt man 1/2 Kaffeelöffel starken Tee und die fein abgeschnittene Schale einer Zitrone in den heißen Zucker und deckt denselben zu. Unterdessen preßt man den Saft von 1 Zitrone und 1 Orange aus, mischt ihn zu dem gekochten lauwarmen Zucker, rührt es gut zu 25 Gramm nach Nr. 921 aufgelöster Hausenblase oder Gelatine, sowie einem 1/4 Liter feinem Rum oder Arrak, seiht das Gelee durch, gießt es in eine Form, die man in eine Schüssel mit Eis gräbt und läßt sie stocken. Dann taucht man sie 1 Sekunde in heißes Wasser und stürzt sie auf eine Platte.

927. Wein-Sulze.

Nachdem 190 Gramm bester Hutzucker nach Nr. 882 geklärt ist, seiht man ihn durch ein Tuch in eine Schüssel und vermischt ihn lauwarm mit 25 Gramm nach Nr. 921 aufgelöster Hausenblase oder Gelatine und einem guten 1/4 Liter feinen Weißwein, rührt die Mischung gut durcheinander, füllt sie in eine Form, die in kleingeschlagenes Eis eingegraben ist, und läßt sie stocken. Vor dem Anrichten taucht man die Form einen Moment in heißes Wasser, trocknet sie ab und stürzt die Sulze auf eine kalte Platte. Man kann dem Zuckersirup auch die Schalen einer sehr feingeschälten Viertelzitrone, sowie den Saft einer ganzen Zitrone beimischen und ihn damit zugedeckt etwas stehen lassen und dann durchseihen; der Geschmack der Sulze wird dadurch etwas pikanter.

928. Sulze von Maraschino.

Dieselbe wird ebenso wie Weinsulze Nr. 927 bereitet, nur nimmt man gleich zum Klären des Zuckers 1/4 Liter Wasser und den Saft 1/2 Zitrone und mischt zuletzt, so lange sie noch lauwarm ist, 1/2 Weinglas Maraschino bei.

43. Gefrorenes.

929. Gefrorenes.

Meist kauft man Gefrierbüchsen, die mit nötigem Zubehör und Gebrauchsanweisung schon versehen und von denen die amerikanischen die besten sind, doch genügt auch eine Büchse von Zinn oder verzinntem Blech mit einem genau schließenden Deckel, der mit einem Griff versehen ist, sowie ein Kübel, der am Boden einen Spund hat, damit man das durch das Schmelzen des Eises entstandene Wasser ablassen kann. Der Kübel muß so groß sein, daß nach Hineinsetzen der Gefrierbüchse noch ein vierfingerbreiter leerer Raum bleibt, der mit dem nötigen verklopften Eis anzufüllen ist; ebenso muß derselbe handhoch höher sein, als die Büchse. Ferner bedarf man eines muldenförmigen Spatels zum Bearbeiten des Gefrorenen. Auf dem Boden des Kübels wird handhoch in kleine Stücke verklopftes Eis fest eingestoßen und 4 Handvoll Viehsalz darübergestreut, worauf die Gefrierbüchse in die Mitte des Kübels auf Eis gestellt und der leere Raum zwischen der Büchse und dem Kübel mit klein verklopftem, mit Viehsalz gemischtem Eis fest eingefüllt und eingestampft wird. Nachdem man die leere Büchse im Eise erkalten ließ, füllt man die Creme ein, verschließt sie mit dem Deckel fest, läßt sie eine Weile stehen, damit sie recht kalt wird, und fängt dann zu drehen an. Nachdem man einige Minuten in gleichen Zügen die Büchse am Griffe gefaßt und gedreht hat, nimmt man den Deckel ab, stößt mit dem Spatel das Gefrorene von den Wänden rund herum los und mischt es mit dem übrigen, dann wird die Büchse wieder zugemacht und aufs neue schnell gedreht, nach 8 Minuten wird die Büchse wieder geöffnet und dieses Verfahren so lange fortgesetzt, bis endlich die ganze Masse gefroren ist, indem man immer mit dem Spatel wieder an den Seiten drückt, bis durch Drehen, Abstoßen und Andrücken die Eismasse in der Büchse butterartig geschmeidig und doch fest geworden ist, wozu hauptsächlich die feine Bearbeitung mit dem Spatel notwendig ist. Dann wird die Büchse geschlossen und

beiläufig 2 Stunden im Eis stehen gelassen. Rahm-Gefrorenes gefriert leichter wie Obst-Gefrorenes mit Wasser, daher bereitet man letzteres gern mit Rahm.

930. Vanille-Gefrorenes.

In ½ Liter Rahm wird 1 Stück Vanille gekocht, dann kalt gestellt. Unterdessen rührt man 3 frische Eidotter mit 150 Gramm feingestoßenem Zucker schaumig ab, gießt nach und nach den Vanille-Rahm dazu und sprudelt es am Feuer, bis es dick werden will, aber ja nicht kocht, und rührt fort, bis es wieder ausgekühlt ist. Dann wird dasselbe durch ein Sieb in die Gefrierbüchse geseiht, ein wenig Zitronensaft beigemischt und, wie in vorhergehender Nummer beschrieben, bereitet.

931. Erdbeer-Gefrorenes mit Rahm.

⅜ Liter Walderdbeeren bestreut man mit 85 Gramm gestoßenem Zucker, gibt etwas Zitronensaft dazu und läßt sie 1 Stunde stehen. Weitere 85 Gramm Zucker kocht man mit ¼ Liter Rahm und stellt ihn, wenn der Zucker vollkommen aufgelöst ist, zum Erkalten. Nun passiert man die Erdbeeren durch ein Sieb, gibt noch ⅛ Liter ungekochten Rahm, sowie den mit Zucker gekochten dazu, gießt das Ganze in die Gefrierbüchse und bereitet es nach Nr. 929.

Um Erdbeer-Gefrorenes im Winter bereiten zu können, werden frische Erdbeeren zerdrückt, durch ein Sieb passiert und 24 Stunden in den Keller gestellt. Den nächsten Tag rührt man doppelt so viel feingestoßenen Zucker 1 Stunde gut mit den passierten Erdbeeren, füllt sie dann in ein Glas, das man aber nur zur Hälfte füllen darf, da die Früchte beim Gären steigen, bindet es mit Pergamentpapier zu und verwahrt es an einem trockenen, kühlen Ort. Zum Gefrorenen nimmt man dann Rahm ohne Zucker.

932. Erdbeer-Gefrorenes mit Wasser.

¾ Liter Erdbeeren werden durch ein Sieb passiert und mit 185 Gramm Staubzucker fein verrührt, etwas Zitronensaft, sowie ⅜ Liter frisches Wasser dazu gegossen und in der Gefrierbüchse nach Nr. 929 bereitet.

933. Himbeer-Gefrorenes

wird wie Erdbeer-Gefrorenes Nr. 931 und 932 bereitet.

934. Himbeer-Gefrorenes mit Maraschino.

Wenn das Himbeer-Gefrorene sehr fein abgearbeitet ist, gibt man während des Gefrierens ein kleines Gläschen Maraschino daran und serviert es dann in Gläsern.

935. Weichsel-Gefrorenes.

½ Liter ausgekernte, gute Weichseln werden mit dem 4. Teil ihrer Kerne zerstoßen, 240 Gramm Zucker mit ¼ Liter frischem Wasser aufgelöst, mit etwas Zitronensaft und den Weichseln vermengt und so 1 Stunde stehen gelassen. Nun passiert man sie durch ein Haarsieb — man kann die Weichseln noch mit etwas Wasser durchtreiben — und gibt es dann in die Gefrierbüchse. Hat man keine frischen Weichseln, so nimmt man Weichselsaft, verdünnt ihn mit Wasser, gibt ein paar bittere, in kaltem Wasser gestoßene Mandeln dazu, seiht alles durch und läßt es nach Nr. 929 gefrieren.

936. Johannisbeer-Gefrorenes.

¾ Liter Johannisbeeren werden abgezupft, durch ein Haarsieb passiert und mit 240 Gramm Staubzucker und ¼ Liter Wasser verrührt; das Gefrorene gewinnt an Geschmack, wenn man passierte Erdbeeren, Himbeeren oder Weichseln beimengt. Es wird, wie in Nr. 929 beschrieben, bereitet.

937. Orangen-Gefrorenes.

3 Stück Orangen werden halbiert, dann werden 240 Gramm Staubzucker in eine Schüssel getan und der Saft der 3 Orangen, sowie ½ Zitrone darüber gegossen; nun gießt man ¼ Liter Wasser dazu, schneidet von ½ Orange ganz fein die gelbe Schale (ohne Weißes) daran und läßt alles zusammen 1 Stunde stehen. Dann seiht man es in die Gefrierbüchse und bereitet es nach Nr. 929.

938. Zitronen-Gefrorenes.

Man reibt die Schale einer Zitrone an 240 Gramm Zucker ab, löst den Zucker in ⅜ Liter Wasser, nach Belieben auch mit etwas Weißwein gemischt, auf, gibt den Saft von 2 Zitronen dazu und seiht dies in die Gefrierbüchse.

939. Zitronen-Gefrorenes mit Rahm.

An 250 Gramm Zucker reibt man die Schalen von 2 Zitronen ab, gibt den Saft der 2 Zitronen, sowie ½ Orange da-

zu und läßt dies 1 Stunde stehen. Dann läßt man 1/2 Liter Rahm bis zum Kochen heiß werden und wieder auskühlen, gibt den Zitronensaft mit dem völlig aufgelösten Zucker dazu, schüttet die Masse in die Gefrierbüchse und bereitet sie nach Nr. 929.

940. Haselnuß-Gefrorenes.

140 Gramm Haselnüsse werden abgezogen, (siehe 610) und im Mörser mit Milch fein gestoßen, dann verrührt man sie mit 1/2 Liter kochend heißem gutem Rahm und preßt denselben durch ein reines, gut ausgewaschenes Tuch. Nun werden 3 Eidotter mit 150 Gramm Zucker und dem Rahm am Feuer gerührt, bis es kochen will, aber ja nicht kocht, und fortgerührt, bis es wieder erkaltet ist, worauf man es in die Gefrierbüchse gibt.

941. Aprikosen-Gefrorenes.

Reife, geschälte Aprikosen werden passiert, davon 1/4 Liter Marmelade mit 140 Gramm Staubzucker, etwas Zitronensaft und 1/8 Liter Wasser gut gerührt und sodann in die Gefrierbüchse gegeben. Man kann die Mandeln der Kerne mit etwas Wasser stoßen und durch ein Tuch dazu seihen.

942. Aprikosen-Gefrorenes mit Rahm.

3/8 Liter geschälte Aprikosen werden passiert, 2 Eidotter mit 100 Gramm Staubzucker schaumig gerührt, mit den Aprikosen und 1/8 Liter Rahm vermischt, über das Feuer gestellt, bis die Eier dicklich werden, gerührt, bis sie erkalten und dann in die Gefrierbüchse gegeben.

943. Ananas-Gefrorenes.

Die Schale einer Ananas wird mit Zucker abgerieben, die Frucht auf dem Reibeisen gerieben, 250 Gramm Zucker mit 1/4 Liter Wasser gekocht, abgeschäumt und mit der Ananas vermengt; dann mischt man den Saft 1 Zitrone, einen guten 1/8 Liter Weißwein (oder statt dessen 3/8 Liter Rahm), sowie den fest geschlagenen Schnee von 1 Eiweiß dazu und gibt dies in die Gefrierbüchse. Statt der frischen Ananas kann man auch Ananas-Marmelade nehmen.

944. Tuttifrutti-Gefrorenes

wird wie Zitroneneis Nr. 938 oder 939 bereitet. Nachdem es in der Gefrierbüchse gehörig abgearbeitet ist, werden verschiedene eingemachte Früchte nebst etwas Zitronat sehr klein geschnitten und nach und nach unter das schon ziemlich steifgefrorene Zitroneneis gemischt.

945. Schokolade-Gefrorenes.

100 Gramm Vanille-Schokolade löst man mit 1/8 Liter Rahm am Feuer auf und gießt dann 3/8 Liter süßen Rahm dazu, läßt es aufkochen und dann erkalten. Dann rührt man 100 Gramm Staubzucker mit 3 Eidottern ab, gießt die Schokolade dazu und läßt es am Feuer heiß werden, bis es dick wird, aber nicht kocht. Nun läßt man es unter fortwährendem Rühren erkalten und gibt es in die Gefrierbüchse (Nr. 929). Halb gefroren, kann man nach Belieben noch kleingeschnittene, eingesottene Früchte beimengen.

946. Pudding à la Nesselrode.

170 Gramm geschälte Kastanien werden mit kochender Milch begossen und langsam weichgekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben und mit 25 Gramm gestoßenem Zucker versüßt. — Nun rührt man 135 Gramm Zucker mit 1 Ei schaumig, gibt 1 Drittel-Liter Milch, 2 bis 3 Löffel Wasser, das feingestoßene Mark 1/2 Stange Vanille, sowie 20 Gramm süße Butter dazu und stellt die Masse aufs Feuer und läßt sie unter ständigem Rühren bis zum Kochen kommen. Ist es etwas ausgekühlt, so mischt man die passierten Kastanien darunter, füllt das Ganze in die Gefrierbüchse und schüttet während des Gefrierens 1/2 Weinglas Maraschino, sowie 35 Gramm Sultaninen, 35 Gramm Weinbeeren und 12 Gramm feingeschnittenes Zitronat darunter. — Nach dem Umstürzen wird das Gefrorene mit Schlagrahm, den man mit Maraschino und Zucker vermischt, garniert.

947. Punsch à la Romaine.

Auf 300 Gramm Zucker reibt man die Schale 1 Orange und 1 Zitrone ab, legt ihn in eine Schüssel und gießt 1/4 Liter Wasser darauf. Sobald er aufgelöst ist, preßt man den Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone dazu, gießt 1/4 Flasche guten Weißwein, 4 Löffel Arrak, 4 Löffel Maraschino und 1/4 Flasche Champagner dazu, füllt die Mischung in die Gefrierbüchse, läßt sie unter fleißigem Umdrehen frieren und rührt zuletzt den sehr festgeschlagenen Schnee von 2 oder 3 Eiweiß, den man mit 100 Gramm Staubzucker vermischt, darunter. Man läßt es nochmals frieren, bis alles weiß und schaumig wie dicker Rahm ist und serviert es dann in Champagnergläser.

44. Getränke.

Warme Getränke.

948. Kaffee.

Möglichst frisch gebrannter Kaffee ist am besten; daher kaufe man nie großen Vorrat oder brenne nie zuviel auf einmal. Zum Brennen sind die verschließbaren Röhren auf Spiritus am meisten zu empfehlen. Man bewahrt den gebrannten Kaffee in gutverschlossenen Porzellan- oder Blechbüchsen, reibt ihn stets nur vor dem Gebrauch durch die Kaffeemühle und rechnet etwa 15 Gramm für die Tasse. Man gibt den gemahlenen Kaffee in die Kaffeemaschine, drückt ihn mit dem bei dieser befindlichen Stampfer fest, gießt ihn zuerst nur mit einem Löffel kochenden Wassers auf und deckt ihn sogleich zu. Ist er durchgelaufen, so gibt man ganz langsam so viel nach, als man Kaffee braucht. Bei Porzellanmaschinen, die am meisten zu empfehlen sind, hebt man nur den Oberteil ab und gibt ihn in der Maschine selbst zu Tisch, in Blechmaschinen läßt man ihn nie stehen, sondern gießt ihn gleich in eine in heißem Wasser erwärmte Kaffeekanne ab. Auch der Rahm dazu muß von sehr guter Qualität sein und abgekocht sogleich serviert werden. Schwarzer Kaffee nach Tisch muß stärker sein; es werden kleine Tassen dazu gegeben.

Will man Kaffee nach dem großen Chemiker Liebig ohne Maschine bereiten, so setzt man das Wasser in einem emaillierten Geschirr zum Feuer, rechnet 15 Gramm Kaffee für 2 Tassen Wasser, schüttet $^3/_4$ der gemahlenen Bohnen in das Wasser und läßt es 10 Minuten damit kochen, fügt nachher das letzte Viertel des Kaffees dazu, entfernt aber das Geschirr sofort vom Feuer und läßt es 5 Minuten gut zugedeckt ruhig stehen, bis der Kaffee sich gesetzt hat. Das fertige Getränk muß eine schöne braune Farbe haben und sehr wohlschmeckend sein.

Kathreiners Malzkaffee. Bevorzugtes Getränk der Anhänger einer gesunden Lebensweise. Einfache Zubereitung: 30 Gramm Kathreiners Malzkaffee werden ziemlich grob gemahlen und mit $^1/_2$ Liter kochendem Wasser langsam überbrüht wie Bohnenkaffee. Sparsame Zubereitung: 20 Gramm Kathreiners Malzkaffee, ziemlich grob gemahlen, werden mit $^1/_2$ Liter kaltem Wasser angesetzt und kochen lassen, dann durchgeseiht. Beste Zubereitung: Man läßt die Hälfte Malzkaffee kochen und überbrüht damit die

andere Hälfte. Als Zusatz zum Bohnenkaffee: 20 Gramm Kathreiners Malzkaffee mit 1/2 Liter kaltem Wasser ansetzen, einige Minuten kochen lassen und dann mit dem kochenden Malzkaffee langsam 20 Gramm gemahlenen Bohnenkaffee überbrühen.

949. Tee.

Der schwarze Tee wird meistens dem grünen vorgezogen, da letzterer die Nerven sehr aufregen soll; häufig nimmt man ihn auch gemischt. Für 6 Tassen Tee gibt man in die Kanne 3 gute Kaffeelöffel Tee, gießt anfangs ein paar Eßlöffel kochendes Wasser darauf, läßt die Blätter zugedeckt anschwellen und gießt die Kanne mit kochendem Wasser voll. Nach 5 bis 10 Minuten seiht man den Tee in eine andere erwärmte Kanne, wenn er nicht sogleich getrunken wird, da er durch das längere Stehen auf den Blättern bitter wird. Zu den abgeseihten Blättern gibt man bei Mehrbedarf des Tees 1 oder zwei Kaffeelöffel Tee dazu und gießt ihn wiederholt auf.

Der Rahm wird zum Tee kalt serviert und meist in kleinen Kännchen mit Schlagrahm gegeben. Auch kann man ein Fläschchen Rum oder Arrak auf den Teetisch stellen.

950. Milch-Schokolade.

Man rechnet ein Täfelchen gute Schokolade (35 Gramm) auf eine Tasse Milch, schneidet oder bricht sie in Stücke, gibt etwas Milch dazu und rührt sie, wenn sie weich wird, fein damit ab. Nun gibt man die übrige Milch dazu und läßt die Schokolade unter fleißigem Rühren gut aufkochen. Dann schüttet man sie in einen hohen Topf, sprudelt sie schaumig, gibt den Schaum in die Tassen und gießt dann die Schokolade darauf. Dicker und kräftiger ist sie, wenn man 1 Eidotter mit etwas kalter Milch und gestoßenem Zucker abrührt und die kochende Schokolade dazusprudelt. Ein Löffel Schlagrahm auf jede Tasse ist gut und hübsch.

Kalt: Im Sommer kann man dieselbe auch kalt servieren. Man füllt sie wie oben bereitet in Punschgläser, gibt Schlagrahm darauf und stellt sie in den Keller oder auf Eis. Man gibt feines Backwerk, Hohlhippen, Oblaten und dergleichen dazu.

951. Wasser-Schokolade.

Sie wird wie Milch-Schokolade Nr. 950 bereitet, doch nimmt man zum Wasser etwas mehr Schokolade.

952. Kakao.

Man nimmt für die Tasse einen gehäuften Kaffeelöffel Kakao, gießt ihn mit 1 Eßlöffel kochenden Wassers an, verrührt ihn fein, gibt 2—3 Stück Zucker für die Tasse dazu und füllt mit kochender Milch auf. Zu Wasser nimmt man 1 Eßlöffel Kakao.

953. Punsch.

160 Gramm Zucker werden an 2 Orangen und 1 Zitrone abgerieben und mit ½ Liter Wasser aufgekocht. Unterdessen drückt man den Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone in eine Tasse, seiht dann den Saft in die Terrine nebst ¼ Liter heißem Teewasser und dem kochenden Zuckerwasser, schüttet zuletzt ¼ Liter Arrak oder Rum dazu und serviert den Punsch sogleich heiß. Da manche Personen durch die abgeriebenen Schalen der Orangen Kopfschmerzen bekommen, so kann man statt der Schalen den Saft einer Orange mehr dazu nehmen.

954. Weinpunsch.

170 bis 200 Gramm Zucker werden mit ½ Liter Wasser gekocht. Unterdessen drückt man den Saft von 1 oder 2 Orangen in eine Tasse, seiht ihn in die Punsch-Bowle, gibt ½ Liter Rotwein (Burgunder) und ¼ Liter Arrak oder Rum und zuletzt das kochende Zuckerwasser darüber, rührt es mit dem Punschlöffel um und gibt es sogleich heiß zu Tisch.

955. Punschessenz.

1 Flasche Rotwein wird mit 1½ Kilo Zucker gekocht, dann ausgekühlt mit 1 Flasche Arrak und 1 Flasche Rum, sowie dem geseihten Saft von 4 Orangen und 4 Zitronen vermischt, dann in Flaschen gefüllt und gut verkorkt an einen trockenen Ort gestellt. Um sich ein Glas Punsch zu machen, füllt man dasselbe mit einem Drittel der Essenz und zwei Drittel heißem Wasser. Die Essenz kann 1 Jahr aufbewahrt werden; daß die Essenz um so besser wird, je feiner Wein, Arrak und Rum sind, ist selbstverständlich.

956. Eierpunsch.

Man rührt 6 Eidotter, am besten in einem hohen, engen Topf, der nie für fette Speisen benützt wurde, mit 180 Gramm gestoßenem Zucker, der vorher an den Orangen abgerieben wurde, gut ab, gibt dann beiläufig ¼ Liter Wein, etwas Arrak, sowie den Saft der 2 Orangen dazu, stellt den Topf über Kohlenglut und sprudelt ihn gleichmäßig mit einem Sprudler oder einer Schneerute, bis er steigt. Dann nimmt man den Topf vom Feuer und sprudelt ihn fort, so lange er steigt und füllt den Punsch sofort in Gläser. Auf 1 Eidotter rechnet man 2 halbe Eierschalen voll Flüssigkeit; schlägt man das Ei in der Mitte auseinander, dann nimmt man eine Schale und mißt Wein und Arrak damit, z. B. auf 2 Eidotter 3 Eierschalen Wein und 1 Eierschale Arrak. Statt der Orangen kann man auch 1 Zitrone nehmen.

957. Glühwein.

Für ½ Flasche Rotwein (Burgunder) nimmt man beiläufig 100 Gramm Zucker, 1 Stückchen Zimt, 2 Nelken, 1 Stückchen fein abgeschnittene Zitronenschale und läßt dies bis zum Sieden heiß werden, aber nicht kochen. Man serviert den Glühwein sogleich, nachdem man das Gewürz entfernt hat.

958. Bischof

wird wie Nr. 957 bereitet, nur daß man zuerst den Rotwein mit dem möglichst fein abgeschnittenen Gelben von 1 Orangenschale 1 Stunde ziehen läßt.

959 Grog.

½ Liter Wasser wird mit 100 bis 120 Gramm Zucker gut gekocht, dann nach Belieben mit ⅛ oder ¼ Liter Rum oder Arrak aufgegossen. Statt Wasser kann man auch heißen Tee nehmen.

960. Eiergrog.

Für ¼ Liter Wasser mit 60 Gramm Zucker aufgekocht rechnet man 1 Eidotter, den man mit ⅛ Liter Rum gleich im Glas gut verrührt und während des langsamen Zugießens des heißen Zuckerwassers stark weitersprudelt.

961. Krambambuli.

½ Flasche Wein wird in eine Porzellanschüssel geschüttet, ein eiserner Rost darüber gelegt, und auf diesen 250 Gramm mit Arrak getränkter Zucker gelegt, den man entzündet und in den Wein tropfen läßt. Man trinkt ihn sogleich warm, kann auch ¼ Flasche Champagner beifügen, oder will man ihn weniger stark, heißes Wasser dazu servieren.

962. Warme Limonade.

100 Gramm Zucker werden mit ½ Liter Wasser aufgekocht und der Saft von 1 oder 2 Zitronen, nach Geschmack auch die sehr dünn abgeschnittene Schale ½ Zitrone dazu gegeben und durchgeseiht.

963. Warmes Bier.

½ Liter Weißbier (ist besser als braunes) wird mit 100 bis 140 Gramm Zucker, 1 Stückchen Zimt und etwas Zitronenschale einmal aufgekocht. Dann sprudelt man 1 oder 2 Eidotter gut mit 1 Weinglas voll Rahm oder Milch ab, gießt nach und nach das heiße Bier dazu, sprudelt es tüchtig und serviert es in Gläsern. Etwas Zitronensaft oder Rum vor dem Einfüllen in die Gläser dazu gegeben ist gut.

Kalte Getränke.

964. Limonade.

In ½ Liter frischem Wasser löst man 50 bis 70 Gramm Zucker auf oder klärt denselben und gibt den Saft ½ oder 1 ganzen Zitrone dazu.

965. Orangeade

wird wie Limonade bereitet, nur nimmt man zu ½ Zitrone noch 1 ganze Orange dazu. Nach Geschmack kann man das fein abgeschnittene Gelbe der halben Orangenschale in dem Wasser ziehen lassen. Statt Wasser ist kohlensaures Wasser sehr gut.

966. Mandelmilch.

Ungefähr 25 Stück große süße und 2 bis 3 Stück bittere Mandeln werden abgezogen, mit etwas Wasser in einem sorgfältig gereinigten Mörser fein gestoßen und mit ½ Liter frischem Wasser verrührt, bis es wie Milch aussieht. Dann preßt man die Mandeln durch eine naßgemachte Serviette, gibt die zurückbleibenden Mandeln nochmals in den Mörser, stößt sie, gibt neuerdings Wasser dazu, und preßt sie wiederholt durch die Serviette. Nun verrührt man sie gut mit Zucker, und stellt sie so, wenn sie kalt gegeben wird, auf Eis oder, soll sie lauwarm serviert werden, in heißes Wasser. Etwas Orangenblütenwasser beigemischt, gibt dem Getränk einen besonders angenehmen Geschmack.

967. Gerstenwasser.

125 Gramm Gerstenkörner werden mit ½ Liter Wasser so lange gekocht, bis die Körner aufspringen, dann gießt man das Wasser durch ein Sieb, läßt es ½ Stunde ruhig stehen, seiht es nochmals durch ein Tuch, versüßt es mit Zucker, fügt etwas Weißwein, Himbeer- oder Zitronensaft dazu und gibt es Kranken als angenehmes, kühlendes Getränke. Ohne Zitronensaft, mit etwas Rotwein vermischt, ist es bei Diarrhöe, Ruhr u. dergl. zu empfehlen.

968. Getränke mit Obstsaft.

In frisches Wasser gibt man nach Geschmack Himbeer-, Weichsel-, Johannisbeeren- oder Berberitzensaft, genügend Zucker und etwas Zitronensaft, und vermengt es gut. Noch erfrischender ist Obstsaft mit Siphon oder Selterswasser.

969. Maiwein.

Von den im Mai kurz vor dem Aufblühen gepflückten Waldmeistern nimmt man 1 Handvoll, gibt 150 bis 200 Gramm Zucker, ½, zu Scheiben geschnittene Orange, sowie 1 Liter Weißwein dazu, läßt dies ½ Stunde womöglich auf Eis stehen und verbraucht es sogleich frisch.

970. Erdbeer- oder 971. Himbeer-Bowle.

Man gibt ½ Liter Erdbeeren oder Himbeeren in eine Schüssel, überstreut sie mit 150 bis 200 Gramm gestoßenem Zucker, gießt ½ Liter Moselwein und ½ Flasche Bordeaux dazu, deckt sie gut zu, stellt sie ein paar Stunden auf Eis und rührt sie mehrmals um. Ebenso kann man nur 1 Flasche Moselwein und einen Moment vor dem Servieren ½ Flasche gekühlten Champagner oder Selterswasser dazu gießen.

972. Aprikosen- oder 973. Pfirsich-Bowle.

Wird wie Nr. 970 bereitet, nur daß man 6 große, schöne Pfirsiche oder Aprikosen aussteint, schält, in Stücke schneidet und auf Eis mit dem gestoßenen Zucker 2 bis 3 Stunden ziehen läßt, ehe man den Wein dazu gießt.

974. Ananas-Bowle.

Dazu kann man sowohl eingemachte, wie frische Ananas verwenden, sonst wird sie wie Erdbeer-Bowle Nr. 970 bereitet.

975. Klarett.

6 Stück Borsdorfer- oder Renettenäpfel werden geschält, in feine Blättchen geschnitten, dann 1 Flasche Rotwein, 200 Gramm Zucker, 3 Nelken und etwas Zimt dazu gegeben und 2 Stunden zugedeckt in Eis stehen gelassen, dann durch eine nasse Serviette geseiht und in Gläsern serviert.

976. Kardinal.

Man reibt die Schale von 1 Orange oder Apfelsine an 200 Gramm Zucker ab, legt den Zucker in eine Schüssel, seiht

den ausgedrückten Saft von 2 Orangen darauf, gießt 1 Flasche Weißwein darüber, stellt die Schüssel auf Eis und serviert den Kardinal 1 Stunde später in Gläsern. Man kann demselben auch ½ Flasche Champagner oder auch etwas Ananas-Sirup beimischen.

977. Sorbett (Eistrank).

Aus 500 Gramm reifen Aprikosen sucht man die kleineren heraus und kocht sie in ⅛ Liter Wasser, bis die Kerne herausfallen, seiht den Saft durch ein Tuch, preßt die Früchte gehörig aus und kocht den Saft mit 250 Gramm Zucker zu dicklichem Sirup ein. Die großen Aprikosen siedet man in ½ Liter Wasser weich, bis sie aufspringen, seiht das Wasser davon nach dem Erkalten in eine Bowle, fügt den Sirup dazu, legt die halbierten, entkernten Aprikosen nebst einigen Eisstückchen hinein, würzt das Sorbett mit einigen Tropfen Mandelessenz und serviert es.

Ebenso bereitet man es von Granatäpfeln oder schönen Weichseln, fügt aber statt Mandel-Essenz einige Tropfen Orangenblütenessenz bei.

978. Kalter Eierpunsch.

Eierpunsch Nr. 956 wird vom Feuer genommen, wenn er gestiegen ist, und fortgesprudelt, bis er ausgekühlt ist. Man füllt ihn dann in Gläser und stellt sie kalt oder auf Eis.

979. Anis-Likör.

1 Liter Franzbranntwein oder feiner Kornbranntwein, 20 Gramm gestoßener Sternanis, 20 Gramm gestoßener gewöhnlicher Anis, die fein abgeschälte Schale von 1 Drittel-Zitrone, 5 Gramm ganzen Zimt läßt man 4 Wochen in der Sonne oder an einem warmen Orte ziehen, dann werden 210 Gramm Zucker in ½ Liter Wasser geläutert und etwas abgekühlt dazu gegeben, dann das Ganze filtriert und in Flaschen gefüllt.

980. Schwarzbeer-Likör.

4 Liter Schwarzbeeren (Heidelbeeren) werden zerdrückt und einige Tage in einem steinernen Topf in den Keller gestellt. Nun preßt man sie durch ein Tuch, läßt sie noch 1 Tag stehen und kocht den Saft tüchtig mit 1¼ Kilo Zucker. Einige Tage vorher gibt man 10 Gramm Zimt, 5 Gramm Nelken und 5 Gramm Kardamomen in feinen Kornbranntwein oder feinsten

Weingeist und läßt es in der Sonne ausziehen. Ist der Schwarzbeersaft gekocht, so gibt man 1½ Liter Kornbranntwein mit dem Gewürz geseiht vorsichtig in den nicht zu heißen Saft. Wenn er abgekühlt ist, füllt man ihn in Flaschen und stellt diese noch 14 Tage in die Sonne. Will man ihn schwach haben, so genügt schon ½ Liter feiner Kornbranntwein dazu.

981. Weichsel-Likör.

500 Gramm Weichseln und 500 Gramm Kirschen werden im Mörser gestoßen, dann mit einer Obertasse schwarzer Johannisbeeren, 3 Gramm Zimt und 350 Gramm gestoßenem Zucker in eine große Flasche getan, 1¼ Liter feinster echter Kornbranntwein dazu gegossen und derselbe unter öfterem Schütteln 3 Wochen in der Sonne stehen gelassen. Sodann filtriert man ihn und füllt ihn in Flaschen.

982. Himbeer-Likör.

½ Liter frischgepflückte reife Himbeeren gibt man in eine große Glasflasche, übergießt sie mit 1 Liter Kognak oder feinem Branntwein und läßt sie in der Sonne oder an einem warmen Ort 3 bis 4 Wochen stehen. Hierauf läutert man 400 Gramm Zucker in ½ Liter Wasser, vermischt ihn dann mit dem Branntwein, filtriert das Ganze und füllt es in Flaschen.

983. Kaffee-Likör.

Man röstet 80 bis 100 Gramm feinen Mokka, zerstampft ihn grob, kocht 400 Gramm Zucker mit ¼ Liter Wasser zu Sirup, läßt den Kaffee einmal darin aufwallen, vermischt alles mit 1 Liter Kognak oder Kirschwasser, läßt es in einer gut verkorkten Flasche 4 Wochen in der Sonne stehen, filtriert den Likör und zieht ihn dann auf Flaschen.

984. Orangen-Likör.

6 sehr reife Orangen werden mit einem scharfen Messer sehr fein geschält, damit nichts Weißes daran bleibt, diese Schalen in 1 Liter feinen Branntwein gegeben, gut verkorkt 2 bis 3 Wochen an die Sonne oder an einen warmen Ort gestellt und öfters geschüttelt. Sodann werden 350 Gramm Zucker mit ½ Liter Wasser zu einem dickflüssigen Sirup gekocht, der Branntwein filtriert, mit dem etwas abgekühlten, aber noch heißen Sirup gemischt und dann kalt in Flaschen gefüllt.

985. Weichselsaft.

Die abgestielten Weichseln werden zerquetscht, die Hälfte davon samt den Kernen gestoßen, mit Papier zugedeckt und 2 Tage stehen gelassen; dann drückt man sie durch ein Tuch, läßt den Saft wieder 1 Tag stehen und seiht ihn nochmals durch ein Tuch. Nun nimmt man auf 500 Gramm Saft 375 Gramm Zucker, läßt denselben unter beständigem Rühren in dem Saft zergehen und die Masse, indem man den Schaum abnimmt, drei- bis viermal zum Kochen kommen; sowie der Saft zu kochen beginnt, muß man die Pfanne wegnehmen. Nach dem Kochen wird der Saft abermals durch ein Tuch geseiht und erst ganz ausgekühlt in Flaschen gefüllt, die man verkorkt und verpicht.

Oder: Kann ganz wie nachstehender Himbeersaft bereitet werden.

986. Himbeersaft.

Frische reife Himbeeren zerquetscht man mittelst hölzerner Keule und stellt sie in einem steinernen Topf 2 bis 3 Tage lang in gelinde Wärme, seiht sie dann durch ein Kamelhaartuch und preßt sie aus. Den Saft läßt man während 24 Stunden an einem kühlen Ort zur Klärung ruhig stehen, gießt ihn hierauf von dem Bodensatz klar ab oder filtriert ihn. Auf je 500 Gramm Saft gibt man 1 Kilo weißen Zucker hinzu, kocht ihn auf, schäumt ihn ab und seiht ihn. Der Saft muß klar und von intensiver blutroter Farbe sein.

987. Fruchtzucker für Getränke.

Von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren ꝛc., auch Zitronen, preßt man den Saft, seiht ihn durch einen Musselinfleck und wiegt ihn. Für je 125 Gramm Saft nimmt man 500 Gramm feingestoßenen Zucker, also das Vierfache, und rührt ihn mit einem neuen Kochlöffel fest zum Saft. Nachmittags, wenn das Bratrohr sehr kühl ist, zerbröselt man diesen Zucker auf einem Teller und trocknet ihn im Rohr. Sodann wird er gestoßen und in gut verschlossenen kleinen Gläsern aufbewahrt. Man nimmt 2 bis 3 Löffel Fruchtzucker auf 1 Glas Wasser.

Kefir und Molke

siehe im Anhang Seite 343.

45. Kompotte.

988. Apfelkompott.

5 oder 6 Maschansker, Taftäpfel oder solche, welche im Kochen nicht zerfallen, werden halbiert, das Kernhaus sorgfältig herausgeschnitten, rein geschält und in einer Kasserolle mit 1/4 Liter Wasser, 70 Gramm Zucker und etwas Zitronensaft und Zitronenschale auf dem Feuer langsam gekocht. Sind sie weich, so läßt man sie auskühlen, dann nimmt man sie Stück für Stück behutsam mit einem silbernen Löffel heraus, richtet sie in einer Kompottschale hübsch an und seiht den dickfließend eingekochten Saft über die Äpfel. Man kann das Kompott garnieren, indem man auf jeden Apfel eine eingemachte Weichsel, einige Johannisbeeren oder auch etwas farbiges Gelee gibt.

989. Verrührtes Apfelkompott.

Kochäpfel werden geschält, geschnitten, von dem Kernhaus sorgfältig befreit und sogleich in reichlich gezuckertem Wasser mit etwas Zitronensaft und -Schale weich und dick eingekocht. Nun werden sie mit einem silbernen Löffel fein musartig verrührt oder durch ein Sieb gepreßt, etwas ausgekühlt in die Kompottschale gegeben und glatt gestrichen. Man kann Rosinen oder Weinbeeren nach Belieben mitkochen, das Kompott mit einem Löffel Arrak vermischen oder mit gestoßenem Zucker stark bestreuen und mit einem glühenden Schäufelchen schön aufbrennen.

990. Birnenkompott.

Man nimmt am liebsten mittelgroße Birnen, die man schält, den Butzen aussticht und die Stiele etwas zustutzt, größere werden geschält, halbiert und das Kernhaus ausgestochen; dann gibt man sie sogleich in gut gezuckertes Wasser, dem man ein Glas Wein oder Zitronensaft und etwas Zitronenschale beifügt und kocht sie langsam weich. Ist der Saft nicht dick genug, so kocht man ihn weiter ein, richtet indes die Birnen, die Stiele nach auf-

wärts, in die Schale und gießt den erkalteten Saft über die Birnen.

991. Gebratene Birnen.

Birnen, wie Salzburger oder dergleichen, gibt man nach dem Schälen und Ausnehmen der Butzen in heiße Butter, bestreut sie stark mit Zucker, rüttelt sie öfters auf und dünstet sie so, bis sie weich sind.

992. Birnen mit Schlagrahm.

Große, feine, aber feste Birnen werden geschält, das Kernhaus ausgenommen, die Birnen ausgehöhlt, die Stiele aber daran gelassen, dann kocht man sie mit Zuckerwasser und etwas Zitronenschale nicht zu weich, nimmt sie heraus, läßt sie auskühlen und füllt sie mit Vanille-Schlagrahm Nr. 893, dem man auch etwas gestoßene Nüsse beimischen kann.

993. Kirschenkompott.

Man stielt die Kirschen ab und kocht sie mit Wasser, dem nötigen Zucker, einer Zitronenschale und etwas Zimt 10 bis 15 Minuten lang, dann nimmt man die Kirschen heraus, kocht den Saft noch dicker ein und gibt ihn etwas erkaltet über die Kirschen. Kocht man einen Eßlöffel Weinessig mit, so werden sie etwas pikanter und lassen sich länger aufbewahren.

Oder: Man läßt den Zucker fast bis zum Spinnen (siehe Nr. 882) dick kochen, gibt die Kirschen hinein und dünstet sie langsam.

994. Weichselkompott

wird wie Kirschenkompott bereitet, aber ohne Essig.

995 Himbeerkompott, 996. Johannisbeerkompott.

Man nimmt zu 250 Gramm ausgesuchten Johannisbeeren oder Himbeeren 100 Gramm Zucker, läßt ihn mit 1/8 Liter Wasser so dick einkochen, daß er, zwischen die Finger gebracht, einen Faden bildet, gibt die Beeren hinein, läßt sie einmal damit aufkochen, stellt sie beiseite und richtet sie abgekühlt in einer Glasschale an.

997. Erdbeerkompott.

Man kocht, wie bei Nr. 996, den Zucker, läßt ihn etwas abkühlen und gibt ihn über die frischen Erdbeeren.

Oder: Man gibt die Erdbeeren in eine Schale, bestreut sie dick mit gestoßenem Zucker und gibt ein Gläschen Wein darüber.

998. Aprikosenkompott.

500 Gramm Aprikosen werden gebrüht, wenn man sie von den Häutchen befreien will, dann halbiert und mit Zucker, Wasser, sowie etwas Zitronensaft oder -Schale langsam weichgekocht. Man hebt sie in die Kompottschale, schlägt die Kerne auf, brüht sie, zieht sie ab, kocht damit den Saft noch dicker ein und gießt ihn erkaltet über die Aprikosen.

999. Pfirsichkompott

wird ganz wie Aprikosenkompott Nr. 998 bereitet.

1000. Zwetschen- (Pflaumen)-Kompott.

Die Zwetschen werden halbiert und in Wasser mit Zucker und etwas Zitronenschale oder Zimt gedünstet. Man serviert sie so oder auch durch ein Sieb passiert.

Oder: Man legt die ganzen Zwetschen ins kochende Wasser und läßt sie zugedeckt 1 Minute stehen. Dann zieht man die Haut ab, legt die Zwetschen in eine Kasserolle, streut gestoßenen Zucker darüber und dünstet sie mit etwas Wasser, dem man nach Geschmack auch etwas Wein und Zitronenschale beifügen kann.

1001. Kompott von dürren Zwetschen, 1002. Prünellen.

Man wäscht sie mehrmals mit lauwarmem Wasser, dann stellt man sie mit frischem Wasser, etwas Zucker und nach Belieben auch etwas Zitronenschale und ganzen Zimt ans Feuer und kocht sie weich, so lange, bis der Saft etwas eingegangen und die Zwetschen wieder etwas kerniger geworden sind. Man läßt sie in ihrem Saft erkalten und richtet sie dann an.

Marmelade bereitet man von den, wie oben gekochten Zwetschen, indem man sie wiegt und dann mit ihrem Saft etwas verdünnt. In Ermangelung von eingemachter Marmelade kann man sie zum Füllen von Bavesen, Pfannkuchen u. dgl. nehmen.

1003. Kompott von Äpfeln, 1004. Birnen-Schnitzen.

Man wäscht die getrockneten Schnitze, legt sie über Nacht ins Wasser und kocht sie dann im selben Wasser mit Zucker und etwas Zitronenschale, bis sie weich sind.

1005. Heidelbeerkompott (Schwarzbeer).

Die Heidelbeeren werden in ihrem eigenen Saft mit fast gleichviel Zucker und etwas ganzem Zimt zugedeckt gekocht. Auch kann man 1 Glas Rotwein dazu geben. Getrocknete Beeren kocht man einfach mit Wasser und Zucker, bis sie vollkommen weich sind.

1006. Orangenkompott.

Die Orangen schneidet man in federkieldicke runde Scheiben, kernt sie aus, legt sie in die Kompottschale, bestreut sie mehrmals mit gestoßenem Zucker und gießt nach Belieben ein Glas Weiß- oder Rotwein darüber.

1007. Kastanien mit Äpfeln.

Große, schöne Kastanien werden geschält, in siedendes Wasser gelegt, bis die zweite Haut abgestreift werden kann, dann in Wasser, Butter und Zucker weichgedünstet und mit geschälten, in Scheiben geschnittenen, in etwas Wasser mit Wein, Zucker und Zitronenschale weichgedünsteten Äpfeln beim Anrichten vermischt und so als Kompott zu Kapaunen oder Gansbraten gegeben.

1008. Rhabarberkompott.

Am besten sind die Blattstiele von getriebenem oder gebleichtem Rhabarber; man wäscht sie und schneidet sie in 2 bis 3 Zentimeter lange Stückchen und dünstet je 250 Gramm Früchte in einer Tasse Wasser mit einer Zitronenschale und 100 Gramm Zucker weich; dann nimmt man sie heraus, legt sie in die Kompottschale, kocht den Saft noch dicker ein und gießt ihn dann über die Früchte.

1009. Quittenkompott.

Reife, gut abgelegene Quitten schält man, schneidet sie in Schnitze und nimmt das Kernhaus heraus. Auf die Abfälle legt man die Spalten, gibt fast gleichviel Zucker, Wasser und halb so viel Wein, sowie etwas Zitronenschalen dazu und kocht sie zugedeckt langsam weich. Will man sie sulzen, so nimmt man die Schnitze heraus, seiht den Saft, kocht ihn noch dicker ein, gibt ihn lau über die in eine Kompottschale gelegten Quitten, und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen.

1010. Holdermus, Holundermus.

½ Liter Holunderbeeren werden rein gewaschen und mit beiläufig 10 Stück halbierten, frischen Zwetschgen, 70 Gramm Zucker, 1 Stückchen ganzem Zimt und ¼ Liter Wasser langsam zusammen gekocht. Wenn es ein dickes Mus ist, rührt man noch 1 Eßlöffel Semmelbrösel und nach Belieben etwas Essig dazu, läßt es damit nochmals aufkochen, richtet es so oder auch durch ein Sieb passiert in einer Schale an und läßt es erkalten.

46. Eingemachte Früchte.

Beim Einmachen der Früchte in Zucker ist im allgemeinen zu beobachten, daß die Früchte makellos, aber noch fest, nicht zu reif, von guter Gattung und womöglich frisch vom Baum gepflückt sind. Siebe und Geschirre dürfen nicht zu fetthaltigen Speisen verwendet worden sein, auch darf das Eingesottene in Messing oder Kupfer nicht stehen bleiben und verzinntes Geschirr dazu gar nicht verwendet werden.

Zur Erhaltung der Früchte gegen Anlaufen ist es gut, die Gefäße, nachdem sie sehr rein gewaschen, mit Spiritus zu schwenken und denselben eintrocknen zu lassen. Über die eingemachten Früchte selbst legt man Papier, das man mit Arrak oder auch mit Spiritus getränkt hat. Die Gläser verschließt man mit einer naßgemachten Schweinsblase oder mit Pergamentpapier. Sollte sich nach einiger Zeit Schimmel auf den Früchten zeigen, so nimmt man den Schimmel ab, kocht die Früchte noch einmal auf, reinigt das Gefäß gut und mischt unter 3 Kilo erkaltete Frucht 2 Gramm Salizylpulver.

Sehr zu empfehlen ist das Schwefeln der Gläser. Man bedient sich dazu eines Schwefelfadens, den man angezündet auf einen Teller legt und das Einmachglas darüber stürzt, bis es recht gut ausgeschwefelt ist. Nun gibt man sogleich die eingemachten Früchte hinein, überschwefelt dieselben noch einmal, indem man ein zweites, ebenso geschwefeltes Glas gestürzt dicht auf das gefüllte Einmachglas hält, in welches dadurch die Dämpfe dringen und welches man dann sofort mit Pergamentpapier zubindet. Auf diese Art wird selten eine Frucht anlaufen.

1011. Eingemachte Weichseln.

Man nimmt auf je 500 Gramm ausgekernte Weichseln 370 Gramm Zucker, kocht denselben zum Flug (s. Nr. 882), gibt

dann die Weichseln dazu, kocht sie einmal damit auf, schäumt sie ab, gibt sie in eine Schüssel und läßt sie, mit Papier überdeckt, über Nacht stehen. Am nächsten Tage gießt man den Saft ab, kocht ihn zum Faden, schäumt ihn wieder gut ab, schüttet die Weichseln hinein, läßt sie einmal damit aufkochen, nimmt allen Schaum ab, und schüttet sie wieder in die Schüssel. So verfährt man 3 Tage, am 4. Tag schüttet man die Weichseln in ein Früchteglas, legt ein in Arrak getauchtes Papier über dieselben, verschließt das Glas mit Pergamentpapier und stellt es an einen kalten, trockenen Ort.

1012. Eingemachte Amarellen, 1013. Kirschen

werden wie die Weichseln bereitet. Etwas Weinessig mitgekocht, macht die Kirschen pikanter.

1014. Eingemachte Himbeeren.

440 Gramm Zucker werden zu je 500 Gramm schönen, ausgesuchten Himbeeren genommen, derselbe nach Nr. 882 geläutert und zum Fluge gekocht. Nun schüttet man die Himbeeren hinein, läßt sie einmal aufkochen, gibt sie dann in eine Schüssel und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tag schüttet man sie auf ein grobes Sieb und läßt den durchgelaufenen Saft zum großen Faden einkochen, schäumt ihn dabei rein ab und gießt ihn heiß über die Himbeeren in die Schüssel. So verfährt man während 3 Tagen. Am 4. Tage füllt man sie halb ausgekühlt in Gläser und bindet diese, wenn die Früchte ganz kalt sind, zu, nachdem man vorher ein in Arrak getauchtes Papier auf die Himbeeren gelegt hat.

1015. Eingemachte Gartenerdbeeren.

Dieselben werden, nachdem sie gereinigt sind, ebenso wie Himbeeren Nr. 1014 bereitet.

1016. Johannisbeeren.

Dazu nimmt man ebensoviel Zucker als Beeren. Der Zucker wird nach Nr. 882 geläutert, zum Flug gekocht, dann gibt man die abgezupften Beeren hinein, läßt sie einmal damit aufkochen, schäumt sie rein ab und schüttet sie in eine Schüssel. Am anderen Tage gibt man sie in ein grobes Sieb und stellt den abgelaufenen Saft aufs Feuer. Nachdem man ihn rein abgeschäumt hat, kocht man ihn zum Faden, gibt dann die Johannis-

beeren hinein, läßt sie nur einmal damit aufkochen, schäumt sie gut ab und füllt sie kalt in Gläser; dann legt man ein mit Arrak getränktes Papier darauf und überbindet sie mit einer Schweinsblase oder Pergamentpapier.

1017. Eingemachte Aprikosen.

Fast reife, tadellose Aprikosen schält und halbiert man und legt sie ins kalte Wasser, setzt sie damit ans Feuer, bis das Wasser heiß geworden, stellt sie dann beiseite und deckt sie zu, bis die Aprikosen weich sind. Nachdem man sie mit einem silbernen Löffel herausgenommen hat, legt man sie in kaltes Wasser, dann auf ein Tuch zum Abtropfen, hierauf in eine Schüssel und übergießt sie mit geläutertem Zucker im gleichen Gewicht wie die Aprikosen; zum Läutern rechnet man 3/4 Liter Wasser auf 1 Kilo Hutzucker. Die Kerne der Aprikosen werden aufgeschlagen, die Mandeln davon abgezogen, zwischen den Aprikosen eingelegt und so über Nacht stehen gelassen. Den nächsten Tag kocht man den Saft zum Breitlauf (siehe Nr. 882), schäumt ihn sehr gut ab, gibt die Aprikosen hinein, läßt sie einmal aufwallen und dann wieder über Nacht stehen. Am dritten Tag wird der Sirup abgegossen zum Flug gekocht, die Aprikosen darin ganz kurz aufgekocht und kalt gestellt. Nun gießt man nochmals den Sirup ab, kocht ihn und schäumt ihn ab, richtet unterdessen die Aprikosen in die Gläser und gießt den Saft, wenn er nicht mehr heiß ist, darüber. Erkaltet, bedeckt man die Früchte mit Papier, in Arrak oder Rum getränkt, und überbindet sie mit einer Blase oder Pergamentpapier. Nach Belieben kann man vor dem Eingießen den Saft mit Kognak mischen und so über die Früchte geben.

1018. Eingemachte Pfirsiche

werden ebenso wie Aprikosen Nr. 1017 bereitet.

1019. Zwetschen, 1020. Pflaumen, 1021. Mirabellen

schält man, läßt die Stiele daran, legt sie in kaltes Wasser und bereitet sie nun ebenso wie Aprikosen Nr. 1017.

1022. Schwarze eingemachte Nüsse.

Zu Anfang oder Mitte Juli, solange die innere Holzschale noch weich ist, pflückt man die Nüsse, durchsticht sie mehrmals mit einer Nadel und legt sie 12 bis 14 Tage in ein Gefäß mit kaltem Wasser, welches jedoch täglich abgegossen und durch frisches ersetzt werden muß. Hierauf kocht man sie langsam so weich,

daß sie leicht von einer durchgestochenen Nadel abfallen, legt sie dann über Nacht in kaltes Wasser, läßt sie am folgenden Morgen auf einem Sieb gut abtropfen und gibt sie in eine Schüssel. Auf 500 Gramm Nüsse läutert man 625 Gramm Zucker mit 1/2 Liter Wasser und gießt ihn kochend über die Nüsse. Am folgenden Tag siedet man den Zucker zum Breitlauf, schäumt ihn ab, schüttet ihn nach dem Erkalten abermals über die Nüsse und wiederholt dies 6 Tage nacheinander, wobei man jedesmal etwas Zucker zusetzt und ihn sehr gut abschäumt. Am 7. Tage kocht man ihn bis zum Faden, läßt die Nüsse einige Male darin aufwallen, schichtet dieselben mit dazwischen gestreutem, zerbrochenem Zimt und Gewürznelken in Steintöpfe oder Gläser, gießt den ausgekühlten Zucker darüber, so daß er die Früchte völlig bedeckt und überbindet die Gläser, wenn sie ganz kalt geworden sind, gut mit einer Blase.

1023. Schwarzbeeren.

Auf je 500 Gramm schöne Schwarzbeeren (Heidelbeeren) läutert man 280 Gramm Zucker mit 1/8 Liter gutem Weinessig, gibt die Beeren dazu und läßt sie unter fleißigem Umrühren 1 Stunde kochen, gießt sie dann sogleich in einen steinernen Hafen, legt nach dem Erkalten ein in Arrak getränktes Papier darauf und bindet diesen gut zu.

1024. Preiselbeeren, Moosbeeren.

3 Liter große, dunkle Preiselbeeren werden rein ausgesucht, gewaschen und mit 350 Gramm Zucker nebst einigen Stückchen Zimt einmal aufgekocht, abgeschäumt, dann in einen steinernen Hafen gefüllt und nach völligem Erkalten gut zugebunden. Vor dem Servieren mischt man noch den nötigen Zucker, nach Belieben auch etwas Wein oder Zimt bei.

Moosbeeren gibt man frisch in einen Steintopf mit Wasser gefüllt und stellt sie so den Winter über in den Keller. Bei Bedarf kocht man sie ganz nach Nr. 995 als Kompott.

1025. Arrakfrüchte (Tuttifrutti.)

In ein großes Einmachglas gibt man 140 Gramm schöne reife Erdbeeren, bestreut sie mit ebensoviel gestoßenem Zucker und übergießt sie mit 1/4 Liter Rum oder Arrak. Je nachdem es nun Weichseln, Aprikosen, Johannisbeeren, Himbeeren, Pfirsiche, Zwetschen, Birnen usw. gibt, füllt man von jeder der eben vorhandenen Obstsorten 140 Gramm nach und bestreut sie stets

mit dem gleichen Gewicht gestoßenen Zuckers, bindet das Glas aber immer mit einer Blase gut zu. Das Obst wird stets ausgesteint und geschält, Birnen in Schnitzchen geschnitten, alles fleißig umgerührt und so viel Arrak als nötig ist, dazu geschüttet.

1026. Aprikosen in Dunst.

Reife, aber noch sehr feste Aprikosen werden geschält, halbiert, in weithalsige Glasflaschen mit der aufgeschnittenen Seite nach unten gelegt, mit geklärtem Zucker übergossen, so daß die Früchte ganz bedeckt sind, einige abgeschälte Kerne darunter gemischt und die Gläser mit einer Schweinsblase oder wasserdichtem Pergamentpapier verbunden. Beim Verbinden ist es wichtig, daß wenig Luft im Innern bleibt, deshalb hält man das mit Wasser erweichte Pergamentpapier oder die Blase mit der linken Hand am Halse des Glases fest, drückt es mit der rechten etwas ein, damit die Luft entweicht und bindet dann die Blase recht fest zu. Solange dann die Blasen eingedrückt oder gerade bleiben, ist der Inhalt gut; wenn sie sich wölben, so ist Gärung eingetreten und man muß die Früchte verbrauchen. Zum Dunstsieden stellt man nun die Gläser in einen Kessel auf eine Lage Heu, umwickelt sie mit Heu, füllt den Kessel mit kaltem Wasser, so daß die Gläser bis an den Hals im Wasser stehen, deckt ihn gut zu, erwärmt das Wasser langsam und läßt es 6 bis 8 Minuten kochen. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Gläser zugedeckt darin erkalten, wischt sie rein ab und bewahrt sie an einem trockenen und kühlen Orte auf.

1027. Mirabellen in Dunst, 1028. Pfirsiche in Dunst,

1029. Weichselkirschen in Dunst, 1030. Zwetschen in Dunst

werden wie Nr. 1026 bereitet.

1031. Dunst-Obst ohne Zucker.

Alles vorher benannte Obst siedet man in Dunst ohne Zucker, indem man es in weithalsige Flaschen ganz voll einfüllt, dieselben dabei auf ein Tuch immer etwas aufstößt, damit die Früchte gut aufeinandersitzen. Nun verpfropft man die Flaschen gut mit einem Korkstöpsel, überbindet denselben mit Bindfaden, um das Heraustreiben der Stöpsel zu verhindern und behandelt sie genau ebenso wie in Nr. 1026, indem man sie mit Heu in einen

Kessel stellt. Nachdem die Flaschen im Kessel erkaltet sind, verpicht man sie und verwahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort.

Wenn die Dunstfrüchte gut eingemacht sind, kommen sie den frischen Früchten fast ganz gleich. Man verwendet sie hauptsächlich im Winter als Kompott oder zu Obstkuchen.

1032. Aprikosen-Marmelade.

Man nimmt dazu sehr reife und weiche Aprikosen, kernt sie aus und passiert sie durch ein Sieb. Auf 500 Gramm ausgekernte Aprikosen läutert man 500 Gramm Zucker, kocht ihn zum Flug (Nr. 882), schüttet dann das Mark dazu und läßt es bei fleißigem Umrühren und öfterem Abschäumen dick einkochen. Ist die Marmelade halb ausgekühlt, so füllt man sie in Gläser und bindet sie gut zu.

Man kann die Aprikosen auch unpassiert mit halb so viel Zucker wie oben zu einem dicken Brei kochen, bis sich derselbe vom Löffel löst. Die abgeschälten Kerne läßt man zum Schluß einmal damit aufkochen.

1033. Pfirsich-Marmelade

wird wie Nr. 1032 bereitet.

1034. Himbeer-Marmelade.

Schöne reife Himbeeren werden zerdrückt und das Mark durch ein Sieb passiert. Auf 500 Gramm Mark gibt man 250 Gramm feingestoßenen Zucker zusammen in eine Messingpfanne und rührt es so lange fleißig auf dem Feuer, bis man beim Rühren den Boden der Pfanne sehen kann. Nun wird die Marmelade vom Feuer genommen, halb ausgekühlt in Gläser gefüllt, mit einem in Arrak befeuchteten Papier bedeckt und gut zugebunden.

1035. Apfel-Marmelade.

Man nimmt dazu Borsdorfer- oder Renettenäpfel, schält und zerschneidet sie und kocht sie nur mit so viel Wasser, daß es die Äpfel knapp bedeckt. Sind sie weich, so rührt man sie zu Brei und passiert sie durch ein Sieb. Auf 500 Gramm Apfelbrei läutert man 500 Gramm Zucker bis zum Breitlauf (Nr. 882), gibt den Apfelbrei nebst feingeschnittener Zitronenschale dazu und läßt es so lange kochen, bis es so dick ist, daß man beim Rühren den Boden der Pfanne sehen kann. Dann füllt man die Marmelade in einen Steintopf, bedeckt sie nach dem Erkalten mit in Arrak getränktem Papier und bindet ihn gut zu. Man kann auch etwas Arrak zur Marmelade mischen, wenn man sie vom Feuer wegnimmt.

1036. Quitten-Marmelade in Formen.

Gelbe, gut abgelegene Quittenäpfel werden samt den Schalen in Schnitze geschnitten, im Wasser ganz weich gekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Sodann kocht man das Mark mit gleichviel gestoßenem Zucker, bis es ganz dick ist und rührt es fleißig um, da es leicht anliegt und dadurch die schöne Farbe verliert. Am Schluß gibt man etwas gestoßenen Zimt, sehr wenig gestoßene Nelken, feingewiegtes Zitronat und Orangenschalen dazu, rührt alles gut durcheinander, füllt es nach 1 Minute in beliebige Formen, streicht sie oben glatt und stellt sie an einen warmen Ort. Am nächsten Tag nimmt man die Quitten aus der Form, legt sie über Papier, auf ein Blech, stellt sie noch einige Stunden warm und verwahrt sie dann gut zugedeckt.

Der Saft der abgekochten Quitten gibt Gelee, siehe Nr. 1043.

1037. Zwetschen- (Pflaumen)-Marmeladen.

a) Reife, schöne Zwetschen werden geschält, ausgesteint, halbiert und über Nacht mit halb so viel gestoßenem Zucker stehen gelassen; den nächsten Tag kocht man sie, bis sie sulzig sind und gibt nach Belieben auch ein Stückchen Vanille dazu.

b) Zu 3 Kilo geschälten und ausgesteinten Zwetschen läutert man 500 Gramm Hutzucker mit 1/4 Liter gutem Weinessig. Sobald der Zucker abgeschäumt ist, gibt man die Zwetschen, etwas Zimt, einige Nelken, die feingewiegte Schale 1 Zitrone, sowie 70 Gramm feingewiegte Pomeranzenschale hinein und läßt dies so lange kochen, bis es ganz dick ist. Die Marmelade hält sich sehr gut.

c) Ungeschälte Zwetschen halbiert man, entfernt die Steine, gibt zu 1 Kilo Früchte 250 Gramm Zucker und kocht sie mit etwas ganzem Zimt dick ein. — Ohne Zucker muß man sie sehr dick einkochen. Damit die Zwetschen nicht gären, gibt man auf 3 Kilo Früchte nach dem Erkalten 2 Gramm Salizylpulver darunter.

1038. Reineclauden-Marmelade

wird wie Nr. 1037 bereitet und Salizyl dazu genommen.

1039. Hagebutten-Marmelade.

Man bekommt sie fast überall schön passiert zu kaufen, ist dies jedoch nicht der Fall, so nimmt man die Kernchen aus den sehr reifen Hagebutten heraus, überspritzt letztere mit sehr frischem Wasser, dem man auch ein kleines Gläschen Wein bei-

gießen kann, läßt sie 3 bis 4 Tage im Keller stehen und rührt sie öfters um. Sie werden sodann durch ein Haarsieb getrieben, auf 500 Gramm Mark 400 Gramm feingestoßener Zucker genommen und unter fleißigem Rühren dick eingekocht. Dann füllt man sie in einen Steintopf oder ein Glas, belegt sie nach dem Erkalten mit einem in Arrak getränkten Papier und bindet den Topf gut zu.

Oder man nimmt auf 500 Gramm Mark 500 Gramm feingestoßenen Zucker und rührt es 1 Stunde gut, ohne es zu kochen.

1040. Quodlibet von Früchten.

1 Kilo ausgesteinte Weichseln, 1 Kilo ausgesteinte schwarze Kirschen, 1 Kilo Johannisbeeren, 1 Kilo Stachelbeeren werden mit 1 Kilo Zucker unter öfterem Umrühren dick eingekocht und ausgekühlt in Gläser gefüllt. Man kann zuletzt auch 1 Kilo Himbeeren noch mit einkochen, nimmt aber dann 125 Gramm Zucker mehr dazu.

1041. Orangen-Marmelade.

Man bereitet dieselbe Ende März oder Anfang April, wo die Orangen am reifsten zu haben sind. Zu 6 Pomeranzen nimmt man noch 4 schöne Apfelsinen und 1 Zitrone, und ebensoviel Hutzucker als Früchte. Nun reibt man die Früchte mit einem reinen Tuch ab, gibt sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit kaltem Wasser, bringt dasselbe zum Kochen, schüttet es ab, gießt frisches Wasser darüber und kocht die Orangen, bis sich deren Schale leicht mit einem Stecknadelknopf durchstechen läßt. Dann schüttet man sie zum Abtropfen auf ein Sieb, schneidet sie in sehr dünne Scheibchen, beseitigt die Kerne, legt die Orangenscheibchen in eine glasierte Kasserolle, gießt auf je ½ Kilogramm Früchte ¼ Liter von dem Wasser, worin sie zuletzt gekocht wurden, hinzu, läßt sie erst mit der Hälfte des Zuckers leise kochen, gibt dann den übrigen Zucker daran und kocht die Marmelade langsam unter fleißigem Umrühren, bis sie geleeartig breit vom Löffel fällt, wonach man sie in Gläser oder Büchsen füllt, erkalten läßt und mit Papier oder Blase überbindet.

1042. Johannisbeer-Gelee.

Zu 1½ Liter roten Johannisbeeren nimmt man ½ Liter weiße; auch kann man zur Verfeinerung des Geschmackes den vierten Teil Himbeeren darunter mischen. Nun gibt man sie in einen neuen irdenen Topf, den man in eine Kasserolle mit kaltem Wasser in das Bratrohr stellt, läßt das Wasser 2 bis 3

Stunden langsam kochen, bis die Beeren geplatzt sind und allen Saft von sich geben, worauf man dieselben durch ein Tuch seiht, ohne die Beeren irgendwie zu pressen, da sonst das Gelee nicht klar werden würde. Auf je 500 Gramm Saft nimmt man auch 500 Gramm Zucker, und verkocht ihn mit dem Saft unter fleißigem Abschäumen, bis die Flüssigkeit breit vom Löffel rutscht und ein Tropfen, den man auf einen Teller fallen läßt, nicht mehr auseinander fließt, sondern erstarrt. Das Gelee wird in kleine, erwärmte Gläser gefüllt und wenn es kalt ist, mit in Arrak getauchtem Papier überlegt und dann mit Papier überbunden.

1043. Quitten-Gelee.

Die Quittenäpfel werden mit einem Tuch abgerieben, samt den Schalen in Stücke geschnitten und im Wasser weichgekocht. Dann wird der Saft gut ausgepreßt und so lange filtriert, bis er klar ist. Man nimmt soviel Gramm Zucker wie Saft, läutert denselben bis zum Flug (Nr. 882), gießt den Saft dazu und läßt beides unter öfterem Umrühren kochen, bis der Saft an dem herausgezogenen Löffel als eine große Perle abtropft. Nach kurzem Auskühlen füllt man das Gelee in kleine Gläser und bindet sie mit Papier gut zu.

1044. Apfel-Gelee.

Am besten sind dazu Borsdorfer oder Renettenäpfel. Man schält und schneidet sie in Scheiben, gibt sie mit so viel Wasser zum Kochen, daß es mit den Äpfeln gleich steht, kocht sie zu Brei und läßt sie über Nacht stehen. Am nächsten Tag filtriert man sie durch ein ausgewaschenes Tuch, drückt zu je ½ Liter Apfelsaft den Saft 1 Zitrone, läutert dazu 250 Gramm Zucker zum Flug (Nr. 882) und beendet es ganz so wie Quittengelee Nr. 1043.

1045. Gelee aus unreifen Äpfeln

wird ganz wie Nr. 1044 bereitet, nur schält man die Äpfel nicht, sondern schneidet sie in Scheiben und kocht sie mit sehr viel kaltem Wasser zu einem weichen Brei.

1046. Ananas-Gelee.

Man schneidet eine sehr reife Ananas in feine Scheiben, bestreut sie dick mit Zucker, läßt sie 2 Tage stehen und mengt den so gewonnenen Saft zu dem nach Nr. 1044 filtrierten Apfelsaft von 12 feinen Äpfeln und beendet es wie das bezeichnete Apfelgelee.

47. In Essig eingemachte Früchte.

1047. Weichseln in Essig.

I. Die Weichseln werden ausgekernt und 24 Stunden in Weinessig gelegt, so daß dieser gut darüber geht. Dann läßt man sie durch ein Sieb abtropfen, mischt die Weichseln in einer Schüssel mit gesiebtem Zucker (auf 500 Gramm Frucht 375 Gr. Zucker) und füllt sie in ein Glas. Nach 3 Tagen gibt es einen klaren Saft, obwohl der Essig ganz entfernt wird.

Oder: II. Man schneidet von besonders großen, schönen (Kirschen oder) Weichseln die Stiele halb ab und legt sie in ein Glas oder einen Steintopf möglichst dicht bis obenauf. Dann kocht man feinen Weinessig, nimmt auf je ½ Liter 250 Gramm Zucker, einige Nelken und eine Stange sehr feinen ganzen Zimt, läßt ihn nach dem Aufsieden erkalten, gießt ihn über die Weichseln, bindet die Gläser fest zu, wiederholt nach 8 Tagen das Aufsieden des Essigs und verwahrt sie dann fest zugebunden an einem kühlen Ort.

1048. Zwetschen in Essig.

Nachdem weiche, große Zwetschen von den Stielen gepflückt und jede mit der Nadel einige Male gestupft wurde, werden sie sorgfältig in einen Topf eingelegt und wie obige Weichseln Nr. 1047, II., mit kochendem Weinessig zubereitet.

1049. Birnen in Essig.

Auf 1 Kilo kleine, reife Birnen kocht man ½ Kilo Zucker mit ¼ Liter Weinessig und ¼ Liter Wasser, 8 Nelken und etwas ganzen Zimt, und gibt dann die geschälten Birnen dazu, bis sie wie durchsichtig aussehen. Nun nimmt man sie heraus, läßt den Saft noch besser einkochen, und gibt ihn dann über die Birnen.

1050. Essiggurken.

Nachdem man feine, kleine oder halbgewachsene Gurken mit frischem Wasser gewaschen, legt man sie in eine Schüssel, streut 1 Handvoll Salz und etwas Wasser darüber und läßt sie 4 bis 5 Stunden stehen. Dann nimmt man sie heraus, trocknet jede einzelne mit einem reinen Tuch ab, nimmt ein reines, gut ausgetrocknetes Einmachglas oder einen steinernen Topf und legt die Gurken nebst ein paar Zweigen Estragon und Fenchel, einer Schote spanischen Pfeffer, ein paar Lorbeerblättern, einigen geschälten Schalotten, einigen Nelken, Pfefferkörnern und ein paar Stückchen sauber geputzten und verschnittenen Meerettich hinein. Nun kocht man echten, reinen Weinessig, der nicht zu scharf ist, schäumt ihn ab und gießt ihn erkaltet über die Gurken, so daß sie gut damit bedeckt sind. Nach 2 Tagen wird der Essig abgeseiht, aufgekocht, abgeschäumt und heiß nochmals darüber gegossen. Wenn er kalt ist, wird das Glas oder der Topf mit einer Blase überbunden.

1051. Senfgurken.

Man nimmt Schlangengurken, schält sie, befreit sie von Kernen und Mark und schneidet sie in beliebige Stücke. Dann läßt man Wasser mit Salz kochen, gibt die Gurken hinein, läßt sie nur einmal aufkochen und legt sie dann auf ein Tuch zum Abtropfen; dann schüttet man sie in eine Schüssel und gibt so viel mit etwas Salz aufgekochten Weinessig darüber, daß sie gut bedeckt sind. Nach einigen Tagen schüttet man die Gurken in einen Durchschlag, läßt den Essig abtropfen, legt sie mit Pfefferkörnern, gelben Senfkörnern, Schalotten, Knoblauch, Lorbeerblättern und nach Belieben etwas feingeschnittenem Meerrettich schichtenweise in die Gläser, kocht den Essig nochmal auf, schäumt ihn ab und gießt ihn abgekühlt durch ein Sieb über die Gurken.

1052. Zuckergurken und Melonen.

1 Liter Weinessig wird mit ½ Liter Wasser, ½ Kilo Zucker, 1 Stückchen Zimt und einigen Nelken gekocht, 1 Kilo große, aber feste Gurken oder Melonen geschält, der Länge nach in Teile geschnitten, von Mark und Kernen befreit und im obigen Essig halbweich gekocht und abgeschäumt. Tags darauf läßt man den abgeseihten Essig wieder sieden, gibt ihn über die Gurken oder Melonen und läßt sie zugedeckt über Nacht stehen. Dann kocht man den abgeseihten Essig nochmals, gibt die Früchte in Einmachgläser, gießt den gänzlich erkalteten Essig darüber,

verschließt die Gläser mit einer Blase oder mit Papier und stellt sie an einen kühlen Ort.

1053. Bohnen in Salzwasser.

Man kocht die abgezogenen Bohnen einige Male auf, läßt sie ablaufen, trocken und kalt werden, und schichtet sie dann fest in einen großen, steinernen Topf. Unterdessen kocht man zu je 2 Liter Wasser 500 Gramm Salz, läßt dieses Salzwasser auskühlen, gießt es über die Bohnen, daß dieselben ganz bedeckt sind, legt obenauf Weinblätter oder ein reines Tuch und darüber ein Brettchen, das man beschwert. Tuch und Brettchen müssen öfters gereinigt werden. Als Gemüse bereitet man sie nach Nr. 186.

1054. Grüne Bohnen in Essig.

Hiezu nimmt man kleine, zarte Bohnen, schneidet sie oben und unten etwas zu, zieht die Fäden seitwärts ab, wäscht sie und gibt sie in viel kochendes, stark gesalzenes Wasser, wozu man 1 Messerspitze Pottasche für 1 Liter Wasser nehmen kann. Nachdem sie einige Male aufgekocht, werden sie abgeseiht, mit frischem Wasser abgeschwengt und nach dem Abtropfen in einer Schüssel mit kochendem Weinessig übergossen. Den nächsten Tag gibt man die Bohnen mit etwas Schalotten, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern in die Einmachgläser, kocht den Weinessig nochmals ab (sollte er zu scharf sein, kocht man das nötige Wasser mit), läßt ihn gänzlich erkalten und gießt ihn über die Bohnen. Man bedeckt die Oberfläche mit gutem Salat- (Oliven-) Öl und verschließt das Glas mit Pergamentpapier.

1055. Spargel in Essig.

Schöner, frisch abgeschnittener Spargel wird gut geputzt, alles Holzige der Länge nach mit einem feinen Messer weggeschnitten und in siedendem Salzwasser einige Minuten überkocht. Nachdem er abgeseiht, mit frischem Wasser übergossen und gut abgetropft ist, übergießt man ihn mit kochendem Weinessig. Den nächsten Tag kocht man den Essig, wenn er zu scharf sein sollte, mit etwas Wasser wieder auf, füllt die Spargeln in die Gläser, gießt den ganz abgekühlten Essig dazu und bedeckt die Oberfläche mit gutem Salat- (Oliven-)Öl.

1056. Blumenkohl in Essig.

wird wie Spargel Nr. 1055 bereitet.

1057. Reizker in Essig.

5 Liter Reizker (Blätter-Pilze) werden rein geputzt und die Stiele entfernt. 1½ Liter Weinessig mit 1 Liter Wasser und dem nötigen Salz kocht man, gibt die gewaschenen Schwämme hinein und läßt sie so lange kochen, bis sie sich ganz weich anfühlen. Den nächsten Tag richtet man sie in Gläser oder Steintöpfe, gibt 1 Kaffeelöffel Pfefferkörner, ½ Kaffeelöffel Piment, 2 Lorbeerblätter, 4 oder 5 Nelken und eine in Scheiben geschnittene Zwiebel dazwischen, läßt den Essig nochmals aufkochen und gießt ihn erkaltet über die Schwämme.

1058. Estragon-Essig.

Man läßt frische Estragonblätter auf Papierbogen an einem schattigen, aber warmen Orte abwelken, gibt 150 bis 200 Gramm davon in eine große Flasche mit 1 Liter feinsten Weinessigs, fügt nach Belieben noch etwas Salz und Schalotten dazu, verkorkt die Flasche, läßt sie 14 Tage in der Sonne stehen und filtriert dann den Essig.

1059. Himbeer-Essig.

Man nimmt ebensoviel zerdrückte Himbeeren als Weinessig oder doch mindestens die Hälfte und stellt sie in mit Papier verschlossenen Flaschen 3 Wochen an die Sonne, dann seiht man den Essig in Flaschen und verkorkt und verpicht dieselben.

1060. Deutscher Senf.

½ Liter Weinessig, 1 kleine Zwiebel und 2 Nelken läßt man 10 Minuten kochen. Dann schüttet man es über 140 Gramm gelbes und 70 Gramm grünes Senfmehl, das man mit 140 Gramm Farinzucker vorher gut mischt, und rührt es mit einem glühenden Eisen 4 bis 5mal um.

1061. Französischer Senf.

70 Gramm geputzte und ausgegrätete Sardellen, 2 große Eßlöffel Kapern, nach Belieben etwas Knoblauch und Zwiebel wird feingewiegt; dann 70 Gramm französisches Senfmehl mit wenigem siedenden Wein angebrüht, so daß man es kaum rühren kann, und mit dem Gewiegten, sowie 6 Eßlöffel feinem Salat-(Oliven-)Öl in einem Steinmörser fein verrieben, dann mit so viel Kräuteressig stark verrührt, bis der Senf die rechte Dicke und Säure hat, und in Steintöpfe eingefüllt.

Anhang.

48. Küchenkalender.

1062. **Zur Zusammenstellung der der Jahreszeit angemessenen Speisezettel.**

Bei Wild und Fisch sind die Monate genannt, in welchen sie zu haben sind; wenn ihr Fleisch besonders gut ist, sind sie mit gesperrten Buchstaben gedruckt.

Fleisch, welches der Metzger zu jeder Jahreszeit liefert oder zahmes Geflügel ist nur in jenem Monate bezeichnet, in welchem ihr Fleisch besonders schmackhaft ist.

Januar.

Rehwildbret, Hasen, Schwarzwild. Wildenten, Krammetsvögel, Auer- und Birkhähne, Fasanen, Rebhühner, Hasel- und Schneehühner, Schnepfen, Wachteln.

Forellen, Lachs, Saibling, Aal, Hecht, Huchen, Karpfen, Waller, Amaul, (Schill, Zander), Äsche, Aitel, Gründling (Grundeln), Schleie, Barbe, Barsch. Seefische.

Schnecken, Austern, Kaviar.

Kapaun, Poularde, Indian, alte Henne, Perlhuhn. — Lammfleisch.

Februar.

Fasanen, Wildenten, Krammetsvögel, Schnepfen.

Forellen, Lachs, Saibling Aal, Hecht, Huchen, Karpfen, Waller, Amaul (Schill, Zander), Äsche, Aitel, Gründling, Schleie, Barbe, Brachse. Seefische.

Schnecken, Austern, Kaviar.

Kapaun, Poularde, Indian, alte Henne, Perlhuhn. — Junge Ziege, Lammfleisch.

März.

Auer- und Birkhähne, Krammetsvögel, Schnepfen, Haselhühner, Wildtauben, Fasanen, Wildenten, Schwarzwild.

Forellen, Lachs, Saibling, Aal, Karpfen, Barbe, Waller, Aitel, Gründling (Grundeln), Renke (Blaufelchen).

Austern, Kaviar, Schnecken, Frösche, Kiebitzeier.

Indian, junge Tauben, junge Gänse.

Junge Ziege, Lammfleisch, Spanferkel.

Orangen werden Ende März eingekocht.

April.

Lerchen, Auer- und Birkhähne, Haselhähne. Schnepfen bis 15. April.

Forellen, Lachs, Saibling, Aal, Karpfen, Barbe, Waller, Aitel, Gründling, Renken, Rutten.

Austern, Kaviar, Hummer, Frösche, Kiebitzeier.

Junge Gänse, Enten und Tauben. — Junge Ziege.

Mai.

Forellen, Lachs, Saibling, Aal, Huchen, Renken, Rutten, Äsche.

Krebse, Hummer, Austern, Kaviar.

Junge Gänse, Enten und Tauben.

Das Holz ist jetzt für den Winter am vorteilhaftesten zu kaufen.

Juni.

Rehwildbret, Krammetsvögel.

Forellen, Lachs, Saibling, Aal, Hecht, Huchen, Amaul, Äsche, Renken, Rutten, Barsch.

Krebse, Hummer. Matjeshering.

Junge Gänse, Enten und Tauben.

Eingekocht werden: Stachelbeeren, Gartenerdbeeren, Kirschen.

Juli.

Reh- und Hirschwildbret. Krammetsvögel, Wildenten, Schnepfen, Bekassinen.

Forellen, Lachs, Saibling, Aal, Hecht, Huchen, Amaul, Äsche, (Barbe), Waller, Renken, Rutten, Schleie, Barsch.

Krebse, Hummer, Matjeshering.

Gänse, Enten, Tauben.

Eingekocht werden: Anfang Juli: Nüsse, solange die innere Holzschale noch weich ist. Ende Juli: Aprikosen, Johannisbeeren, Himbeeren, Weichseln.

August.

Reh- und Hirschwildbret, Gemsen. Krammetsvögel, Wildenten, Schnepfen, Wachteln, Wildtauben, Bekassinen.

Forellen, Lachs, Saibling, Aal, Hecht, Huchen, Karpfen, Renken, Rutten, Amaul, Schleie, Äsche, Aitel, Barbe, Barsch, Gründling, Brachse.

Krebse, Hummer.

Gänse, Enten, Tauben. — Spanferkel.

Eingekocht werden: Weichseln, Himbeeren, Schwarzbeeren, Reineclauden, Melonen, Gurken, Bohnen, Pilze, die man auch trocknen kann. Eier legt man zwischen 15. August und 8. September für den Winter ein.

September.

Reh- und Hirschwildbret, Schmaltiere, Gemsen, Schwarzwild. Junge Hasen vom 15. September an. Rebhühner, Wachteln, Wildenten, Schnepfen, Krammetsvögel, Fasanen, Hasel- und Schneehühner, Auer- und Birkhähne. Bekassinen.

Forellen, Saibling, Hecht, Huchen, Karpfen, Amaul (Zander), Schleie, Rutte, Äsche, Aitel, Barbe, Brachse, Barsch.

Frösche, Austern, Hummer.

Gans, Ente, Poularde, Kapaun, Perlhuhn. — Hammelfleisch.

Eingekocht werden: Pfirsiche, Zwetschgen, Pflaumen, Birnen.

Oktober.

Rehwildbret, Schmaltiere, Gemsen, Schwarzwild, Hasen. Hirschkuh vom 15. Oktober an. Fasanen, Schnepfen, Wildenten, Rebhühner, Lerchen, Wachteln, Krammetsvögel, Hasel- und Schneehühner, Auer- und Birkhähne.

Hecht, Huchen, Karpfen, Amaul, Waller, Äsche, Aitel, Barbe, Brachse, Barsch, Gründling. Seefische.

Frösche, Austern, Kaviar, Sardellen.

Gans, Ente, Poularde, Kapaun, Perlhuhn, Indian.

Spanferkel, Hammelfleisch.

Eingekocht werden: Quitten, Hagebutten. Kartoffeln werden für den Winter eingelegt.

November.

Rehwildbret, Schmaltiere, Hirschkuh, Gemsen, Schwarzwild, Hasen. Fasanen, Krammetsvögel, Wildenten, Schnepfen, Rebhühner, Hasel- und Schneehühner, Wachteln.

Hecht, Huchen, Karpfen, Amaul, Waller, Äsche, Aitel, Barbe, Brachse, Barsch, Gründling. Seefische.

Schnecken, Austern, Kaviar, Sardellen, Sardinen.

Poularde, Kapaun, Indian, Perlhuhn, alte Henne. — Hammelfleisch.

Wurzelgemüse werden in Sand in den Keller gelegt; Äpfel in Vorrat gekauft und an einem trockenen, kühlen Ort aufbewahrt.

Dezember.

Rehwildbret, Schmaltiere, Hirschkuh, Frischlinge, Schwarzwild, Hasen. Fasanen, Wildenten, Krammetsvögel, Hasel- und Schneehühner, Rebhühner, Schnepfen, Wachteln.

Hecht, Huchen, Karpfen, Amaul (Zander), Waller, Äsche, Aitel, Barbe, Brachse, Barsch, Gründling, Seefische, Schleie.

Schnecken, Austern, Kaviar.

Poularde, Kapaun, Indian, Perlhuhn, alte Henne. — Lammfleisch.

Ochsen-, Kalb- und Schweinefleisch, sowie junge Hühner sind das ganze Jahr durch fast gleich gut. Alles Fleisch gewinnt an Güte, wenn es gut abgelegen ist. Nur Fische müssen frisch, womöglich lebend gekauft und sogleich zubereitet werden.

49. Speisezettel.

1063. Große Diners.

Ochsenschweifsuppe.
Kaviar und Sardellenbrötchen.
Seezunge in Krebsbutter.
Filetbraten, mit verschiedenen Gemüsen garniert.
Warme Wildbretpastete.
Gebratener Indian mit Salat und Kompott.
Stangenspargel in Frikassee-Sauce.
Kalte Maraschino-Creme.
Schokolade- und Nußtorte.
Gefrorenes mit Hohlhippen.
Feines Obst und Konfekt.
Zwei Arten Käse, Butter, feingeschnittener Pumpernickel.
Schwarzbrotscheibchen und Weißbrot.
Kaffee. Likör.

Austern mit Zitronenscheiben.
Kraftsuppe mit Hirnkoch.
Gemischtes Ragout in Muscheln.
Blauabgesottene Forellen mit kleinen Kartoffeln.
Rehrücken mit kleinen Pastetchen.
Gänselebercroquetten oder gefüllte Lammskotelette mit grünen Bohnen.
Gebratener Fasan mit Endiviensalat und glasierten Kastanien.
Weichsel- und Apfelkompott.
Brotpudding mit Weinsauce.
Gefrorene Schlagrahmcreme mit Makronen.
Verschiedene Käse, Butter 2c.
Feines Obst, Konfekt.
Kaffee. Likör.

Als Getränke reicht man zu Vorspeisen (wie Austern 2c.) vor der Suppe Sherry, dann Weiß- und Rotwein bis zum Geflügel und von da ab Champagner.

1064. Kleinere Diners.

Hühnerpüreesuppe.
Hecht in Butter gedämpft.
Warmer Schinken mit Pflückerbsen.
Gebratene Schnepfen mit Schnepfenbrot und Endiviensalat.
Tag- und Nachtpudding mit Weinsauce.
Käse, Butter. Obst, Dessert 2c. — Kaffee.

Suppe mit Hirnknödelchen.
Gemischtes Ragout.
Rehrücken mit kleinen Pastetchen.
Gebratener Kapaun mit gemischtem Salat und Johannisbeergelee.
Kalter Grieß.
Käse, Butter. Obst, Konfekt 2c. — Kaffee.

Kalbsbriessuppe.
Hummermayonnaise.
Lendenschnitten mit Sardellenbutter und gebratenen Kartoffeln.
Haselhühner mit Brunnenkressesalat und Orangenkompott.
Russische Creme.
Käse, Butter. Obst, Dessert 2c. — Kaffee.

Braune Suppe mit Reis.
Gebratener Aal.
Filetbraten mit verschiedenen Gemüsen.
Perlhuhn, in Speck gebraten, mit Kastanienpüree und Salat.
Haselnußcreme mit Schlagrahm.
Käse, Butter. Obst, Konfekt 2c. — Kaffee.

Blumenkohlsuppe mit Markknödelchen.
Warme Pastetchen mit Sardellenfarce.
Gespickter Hasenbraten mit Schinkenreis.
Hühner am Spieß mit Kopfsalat und Apfelkompott.
Orangeneis mit Konfekt.
Käse, Butter. Obst, Dessert 2c. — Kaffee.

Suppe mit Eierkäs.
Stangenspargel mit Kalbsbries.
Englisches Roastbeef mit Pflückerbsen und Mixed Pickles.
Gebackene Hühner mit Salat und Kompott.
Reispudding mit Obstsauce.
Käse, Butter. Obst, Konfekt 2c. — Kaffee.

Reissuppe a la reine.
Sardellen- und Kaviarbrötchen.
Rehrücken mit Kartoffelpüree und Orangenkompott.
Gebratener Indian mit gemischtem Salat und glasierten Kastanien.
Gefüllte Nußtorte.
Käse, Butter. Obst, Konfekt 2c. — Kaffee.

Gerstenschleimsuppe.
Hühnerfrikassee mit Reis.
Gefüllte Kalbskotelette mit Salat und Kompott.
Hirschkalbrücken mit kleinen Pastetchen.
Gestürzte Vanille-Creme.
Käse, Butter. Obst, Konfekt 2c. — Kaffee.

Spargelsuppe.
Gespickter Hecht in Rahmsauce.
Gedämpftes Ochsenschwanzstück mit Blumenkohlgemüse und Bratkartoffeln.
Gebratene Enten mit Kopfsalat und gemischtem Kompott.
Schokoladen-Creme in Gläsern.
Käse, Butter. Obst, Konfekt 2c. — Kaffee.

Wildbretsuppe.
Gansleber-Croquetten.
Englische Beefsteaks mit Spargelgemüse.
Gebratener Birkhahn mit Endiviensalat und Aprikosenkompott.
Meringen mit Schlagrahm.
Käse, Butter. Obst, Konfekt 2c. — Kaffee.

Biskuitsuppe.
Hühnermayonnaise.
Geräucherte Ochsenzunge mit Pflückerbsen.
Hammelschlegel auf Wildbretart.
Stranizen mit Schlagrahm.
Käse, Butter. Obst, Konfekt 2c. — Kaffee.

Französische Wurzelsuppe.
Gekochte Krebse.
Lendenbraten in Madeirasauce und glasierten Kastanien.
Junge Rebhühner mit Sauerkraut.
Nubiertorte.
Käse, Butter. Obst, Konfekt 2c. — Kaffee.

1065 Warme Soupers.

Alle vorhergehenden Menus können ebensogut für feinere Soupers verwendet werden, nur läßt man die Suppe und den schwarzen Kaffee ganz weg und serviert vor oder statt der Mehlspeise zwei Schalen mit feinem Kompott.

1066. Kalte Soupers.

Tee.
Austern oder verschiedene belegte Brötchen.
Lachs- oder Hirnmayonnaise in Muscheln.
Kalter, fein aufgeschnittener Rehbraten und Endiviensalat mit gefüllten harten Eiern garniert.
Kalter, gebratener Indian mit verschiedenen Kompotten.
Gänseleberpastete.
Radieschen, Käse, Butter, Pumpernickel, Obst, Konfekt.

Tee.
Kaviar mit Zitronenscheibchen und gebackenen Brotschnitten.
Übersulzter Aal oder Amaul.
Kalter, feingeschnittener Filetbraten mit zerhacktem, weißem Aspik und Radieschen garniert; Apfelkompott.
Fein aufgeschnittene Pökelzunge mit italienischem Salat.
Kalte Wildbretpastete.
Verschiedene Käse, Butter, Pumpernickel, Obst, Konfekt.

1067. Fasten-Diner.

Krebssuppe.
Fischpastetchen.
Rühreier mit Kieler Sprotten.
Rheinlachs mit zerlassener Butter und geschwungenen Kartoffeln.
Stangenspargel mit Frikasseesauce.
Gebratener Huchen mit Kopfsalat.
Reistimballo.
Gestürzte Nußcreme.
Käse, Butter. Obst, Konfekt 2c. — Kaffee.

Fischsuppe mit kleinen Knödeln.
Gefüllte Schnecken.
Spinat mit Ochsenaugen.
Blauabgesottene Forellen.
Eingemachte Froschschenkel mit Blumenkohl und Champignons.
Gebackener Karpfen mit grünem Salat.
Fischpudding.
Erdbeercreme mit Schlagrahm.
Käse, Butter. Obst, Konfekt ꝛc. — Kaffee.

1068. Gabelfrühstück.

Austern mit Zitronenscheibchen.
Gefüllte Kalbs- oder Lammskotelette mit Spargel.
Blauabgesottene Saiblinge.
Gansleberpastete.
Gebratene Hühner mit italienischem Salat.
Radieschen, Käse, Butter, Pumpernickel ꝛc.

Kaviar- und Anschovis-Brötchen.
Gemischtes Ragout mit kleinen Pastetchen.
Seezunge in Krebsfarce.
Gebratene Schnepfen mit Salat und Kompott.
Gestürzte Maraschinocreme.
Käse, Butter, Obst, Dessert.
Als Getränke stellt man Bouillon in Tassen, sowie Rot- und Weißwein auf den Tisch.

1069. Damen-Tee oder -Kaffee.

Zu Tee reicht man kalten, zu Kaffee kalten und abgekochten, guten Rahm und eine Schale Schlagrahm. In die Mitte des Tisches stellt man einen größeren, feinen Kuchen oder Gugelhopf (Napfkuchen) mit Zuckerguß, um diesen flache Teller oder Körbchen mit kleinem Backwerk, Sandstollen, Blätterteigoblaten, Brezeln ꝛc. Zu Tee gibt man Rum oder Arrak in Kristallflaschen und serviert auch belegte Brötchen nach Nr. 234 bis 243. Nach dem Kaffee oder Tee wird der Tisch abgeräumt,

mit der Tischbürste die Krumen entfernt, ein Aufsatz mit feinem Konfekt in die Mitte gestellt, Gefrorenes oder auch Creme, nebst Hohlhippen, Waffeln und feinem Backwerk oder auch Torte mit einer Bowle oder feinem Wein serviert. Zum Schluß reicht man den Aufsatz oder ein Körbchen mit frischem Obst.

1070. Hausball.

Gleich nach der Ankunft wird Tee mit kaltem Rahm, Rum und den üblichen kleinen Bäckereien herumgereicht.

Während des Tanzes serviert man Limonade mit Mandel- und Sandtorte.

Um 10 Uhr findet das Souper statt oder man richtet ein sogenanntes kaltes Büfett mit folgenden Platten:

Übersulzter Aal, Lachs oder Hecht.
Wildbret- oder irgendwelche andere gesulzte Pastete.
Hummer oder Hühner in Mayonnaise.
Kalter, gebratener, schön zerteilter Indian.
Fein aufgeschnittener Filet- und Rehbraten oder Kalbfleisch als falscher Salm.
Pökelzunge und Schinken mit zerhacktem Aspik überstreut.
Italienischer Salat, Endiviensalat, Radieschen, 2 Schalen Kompott.
Gestürzte Vanille- und Kastanien-Creme.
Kleines Backwerk, Früchte, Bonbons.
Butter, Käse, feingeschnittener Pumpernickel, Weißbrötchen 2c.

Bouillon kann zu Anfang des Soupers in Tassen herumgereicht werden, wie später auch Bier; außerdem stellt man auf jedes Soupertischchen eine Flasche Rot- und eine Flasche Weißwein.

Um 12 oder ½1 Uhr serviert man verschiedenes Eis und zweierlei Torten, kleines Konfekt, sowie Champagner oder irgend eine Fruchtbowle.

Vor Schluß des Balles bekommt jeder Gast eine Tasse schwarzen Kaffee.

1071. Speisezettel, für den täglichen Bedarf, eingeteilt in die vier Jahreszeiten.

Ein oder zwei Gänge läßt man für geringere Ansprüche weg und kocht alle 2 bis 3 Tage Ochsenfleisch, da man Fleischbrühe für klare und kräftige Suppen benötigt. Nimmt man Ausschnitt und genügend Knochen dazu, so läßt sich Suppe für zwei Mahlzeiten herstellen und im Keller für den zweiten Tag aufbewahren. Zum Ochsenfleisch serviert man warme und kalte Saucen (Nr. 101 bis 129), oder Gemüse.

Winter.

Januar — Februar — März.

Franzosensuppe.
Geräucherte Ochsenzunge mit Erbsenpüree.
Gebackene Kalbsleber mit Salat.
Weinschnitten.

Ochsenschweifsuppe.
Hirnbavesen mit Schwarzwurzel.
Rindfleischroulette mit roten Rüben.
Mürber Apfelstrudel.

Jägersuppe.
Ragout von Kalbsbries mit kleinen Knödelchen.
Rehrücken mit Kastanien und Salat.
Semmelauflauf mit Prünellen.

Wildbretsuppe (aus obigem Gerippe nach Nr. 36).
Blumenkohl mit Schinken.
Lammbraten mit Kartoffelsalat und Brunnenkresse.
Tag- und Nachtpudding.

Lebersuppe.
Reistimballo.
Kalbsnierenbraten, rouliert mit Salat und Kompott.
Omelette soufflee (Eier-Auflauf).

Butternockensuppe.
Rouletten von Wirsing.
Gebratener Kapaun mit Salat und Kompott.
Apfelküchlein.

Nudelsuppe mit alter Henne.
Oder: Diese Henne in Frikasseesauce nach Nr. 416.
Hackbraten mit Kartoffel- und Endiviensalat.
Strauben mit Kompott von getrockneten Aprikosen.

Reissuppe a la reine (Knochen von obiger Henne).
Hasenjung mit Knödel.
Rostbraten mit Blumenkohlgemüse.
Hagebutten-Auflauf.

Suppe mit Fleischknödeln.
Gedünstete Gansleber mit glasierten Kastanien.
Perlhuhn mit Sauerkraut.
Salzburger-Nocken.

Milzschnitten-Suppe.
Kartoffelpudding mit Schinken und Salat.
Hammelskotelette mit Teltower Rüben.
Biskuit mit Chaudeau.

Blumenkohlsuppe.
Kalbshirn in Kräutersauce Nr. 256.
Hase mit kleinen Pastetchen und Schwarzwurzelsalat.
Kastanienberg.

Sellerriesuppe.
Makkaroni mit Schinken.
Junge Ziege mit Hopfensprossen und Brunnenkresse.
Grieß-Auflauf.

Fasttage.

Buttersuppe mit Makkaroni.
Rühreier mit Sardellen auf Weißbrotschnitten Nr. 604.
Gedünsteter Hecht mit geschwungenen Kartoffeln.
Dampfnudeln mit Vanillesauce.

Erbsensuppe.
Omeletten mit Champignons.
Gebackene Seezunge oder Scholle mit Eiersauce und Salat.
Reispudding mit Wein-Chaudeau.

Kartoffelsuppe.
Gefüllte Schnecken oder Eier Nr. 605.
Hechtbärschling mit holländischer Sauce und gerieb. Meerrettich.
Faschingskrapfen.

Quäker-Oats-Suppe.
Makkaroninudeln mit Parmesankäse.
Gebackene Grundeln oder Schellfisch mit Salat.
Gerührter Apfelkuchen.

Frühling.

April — Mai — Juni.

Tapiokasuppe.
Monatrettiche und junge Kartoffeln mit Butter.
Rindsbraten mit Wurzeln und gedünstetem Reis.
Käskuchen.

Sauerampfersuppe.
Reis-Rouletten mit Spargeln und Buttersauce.
Birkhahn mit Krautsalat und Kompott.
Vanille-Auflauf.

Schinkenknödelsuppe.
Lammkotelette mit Fleischfarce und Hopfensprossensalat und Sauerampfersauce.
Spinat-Pudding.
Wein-Creme.

Einmachsuppe.
Kleine Pastetchen mit Farce.
Roastbeef mit grünen Erbsen.
Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott.

Kräutersuppe.
Kalbsmilz als Schnepfenkot mit Gemüse.
Junge Gans mit Salat und Kompott.
Kalter Punsch-Reis.

Kalbskopfsuppe.
Schweinskotelette mit grünen Erbsen und gelben Rüben
Gebackenes Bries mit Kopfsalat.
Rohrnudeln mit Johannisbeer-Kompott.

Markknödelsuppe.
Schinkenroulade.
Kalbsbraten, mit verschiedenen Gemüsen garniert.
Erdbeer-Pudding.

Grüne Erbsensuppe.
Nudeltimballo.
Gebratene Tauben mit Salat und Kompott.
Kirschenkuchen mit Sandteig.

Spargelsuppe.
Fleischwürstchen mit Sardellen und Rhabarbergemüse.
Gebratenes Schweinsfilet mit Kopfsalat.
Hollerküchlein.

Biskuitsuppe.
Gestürzter Reis Nr. 594.
Junges Huhn mit Gurkensalat und Orangenkompott.
Russische Creme mit Makronen.

Reisschleimsuppe auf französische Art.
Bratwürste mit grünen Bohnen.
Gebröselter Kalbsbraten mit Salat.
Nudelauflauf mit Erdbeerkompott.

Wirsingsuppe.
Kalbsfrikandeau mit Champignons und Makkaroni.
Stangenspargel mit Pökelzunge.
Schokolade-Pudding.

Fasttage.

Froschschenkelsuppe.
Krebse oder Spargel in Buttersauce.
Gebratene Renken mit Sauerampfer.
Schwarzbrotpudding mit Kirschensauce.

Grüne Erbsensuppe.
Matjesheringe mit jungen Kartoffeln und Butter.
Lachs in holländischer Sauce mit Croutons oder geschwungenen Kartoffeln.
Regenwürmer.

Spargelsuppe.
Fischpudding mit Senfsauce und Salat.
Gebratener Aal mit gedünstetem Reis und Champignons.
Gerührter Kirschkuchen.

Krebssuppe.
Spinat mit Spiegeleiern.
Forellen mit heißer Butter und geschwungenen Kartoffeln.
Gebackener Schmarren mit Johannisbeerkompott.

Sommer.

Juli — August — September.

Briessuppe.
Gedünstete Gansherzchen oder Kalbsherz mit Püreenocken.
Rumpsteaks mit weißen Rüben.
Pfannkuchen mit frischem Himbeerkompott gefüllt.

Tropfsuppe.
Wirsing mit abgebräuntem Kalbskopf.
Schweinsbraten mit Salat und Kompott.
Weichselpudding.

Hirnsuppe.
Reh- oder Hirschwildragout mit Pastetchen.
Gebackenes Gemischtes Nr. 266 mit Kopfsalat.
Aprikosen-Auflauf.

Wurzelsuppe.
Schweinszunge mit Bohnengemüse.
Gebratenes Huhn mit Salat und Kompott.
Erdbeerkuchen.

Suppe mit Kartoffelknödel Nr. 60.
Steinpilz mit Omelette aus Weißbrot.
Gebackenes Kalbfleisch mit Gurkensalat oder gelben Rüben.
Johannisbeerschnee.

Krebssuppe.
Kalbskopf in Champignonsauce.
Wildente mit Kartoffellaibchen und Essigfrüchten.
Vanille-Creme mit Schlagrahm Nr. 915.

Wildgeflügelsuppe Nr. 36 aus obigem Gerippe.
Nierenschnitten mit Brokkoli.
Gedämpfter Ochsenschweif mit Kartoffelknödel.
Karthäuserklöße mit Johannisbeerkompott.

Goldwürfelsuppe.
Rouladen mit Sardellen und Kapern, mit Makkaroninudeln.
Leberschnitzchen mit Bohnensalat.
Reismus mit Aprikosen.

Milzsuppe.
Gefüllter Krautkopf.
Pikanter Rindsbraten mit pommes frittes (gebackenen Kartoffeln).
Heidelbeerkuchen.

Grünkernsuppe.
Klops mit gelben Rüben und Zuckererbsen.
Ente mit Salat und Kompott.
Apfelcroquetten.

Pfannkuchensuppe.
Kalbfleisch als falscher Salm.
Rebhühner mit Sauerkraut.
Französischer Igel.

Grießnockensuppe.
Gedünstete Hammelskotelette mit Kartoffelpüree.
Gebackenes Hirn mit Gurkensalat.
Pflaumenkuchen.

Fasttage.

Franzosensuppe.
Steinpilz mit Knödeln.
Gebackene Rutten mit Eiersauce und Kopfsalat.
Gerührter Weichselkuchen.

Fischnockensuppe.
Krebse oder Kartoffeln mit Rührei Nr. 171.
Gebackener Barsch oder Renke mit Salat.
Apfelstrudel.

Schwammsuppe.
Blumenkohl mit gebackenen Semmelschnitten.
Forellen oder Lachs mit geschwungenen Kartoffeln.
Strauben mit Wein-Chaudeau.

Linsensuppe.
Reistimballo.
Gespickter Hecht mit Kartoffeln und Salat.
Zwetschgenknödel.

Herbst.

Oktober — November — Dezember.

Hirnkochsuppe.
Blumenkohl mit gebackenem Bries.
Hasenbraten mit Salat und Kompott.
Zwetschgenkuchen.

Endiviensuppe.
Pastete von Wildbretresten.
Sauerbraten mit Speckknödeln.
Kastanien mit Schlagrahm.

Flaumsuppe.
Gemischtes Ragout.
Hammelschlegel mit Kartoffellaibchen und Endiviensalat.
Kirchweihnudeln.

Schwammsuppe.
Gansjung mit Knödeln.
Kalbskotelettes aux fines herbes mit geschabtem Meerrettich.
Windnudeln.

Markknödelsuppe.
Schweinsgulasch.
Roastbeef mit Teltower Rüben.
Weinauflauf mit Maraschino.

Gerstensuppe mit kleinen Rübchen.
Kalbszunge, gebacken, mit Eiersauce.
Schwarzwild mit Hagebuttensauce und Kartoffeln.
Polsterzipfel.

Entenjungsuppe.
Gespickte Kalbsvögel mit Püree.
Lammsköpfchen oder Lammfleisch, gebacken, mit Salat und Kompott.
Zitronencreme.

Leberspatzensuppe.
Blaukraut mit Kastanien und Schweinswürstchen.
Gebratenes Huhn oder Ente, mit Salat und Kompott.
Nußpudding.

Sellerriesuppe.
Hammelskarree mit Kastanien.
Fasan mit Sauerkraut.
Vanille-Auflauf.

Suppe mit gebackenen Erbsen.
Lammfleisch mit Wurzeln und geriebenem Meerrettich.
Gans, gebraten, mit Sellerriesalat und Apfelkompott.
Schokolade-Pudding.

Geriebene Gerstensuppe.
Schwarzwurzel mit Fleischkoteletten.
Rehbraten mit Salat und Pfirsichkompott.
Apfelschmarren.

Suppe mit Reisknödeln.
Gebackene Kalbsnieren oder -Leber mit Winterkohl u. Kastanien.
Schmaltierbraten mit Salat und Kompott.
Genueser Roulade.

Fasttage.

Blumenkohlsuppe mit Knödelchen.
Kartoffeln mit Hering Nr. 168.
Karpfen, gebacken, mit gemischtem Salat.
Kastanienpudding.

Schneckensuppe.
Schwarzwurzeln und Pastetchen, mit Hecht- oder Sardellenfarce.
Zander (Sander) mit holl. Sauce und geriebenem Meerrettich.
Böhmische Dalken.

Schwarzbrotsuppe, durchgetrieben mit verlorenen Eiern.
Blumenkohl mit gebackenen Fischknödeln.
Huchen, gebraten, mit Salat.
Gefüllter Scheiterhaufen.

Rogensuppe.
Gebackene Froschschenkel mit Krautsalat.
Gebratener Hecht mit Sardellen und Kartoffeln.
Gedeckter Apfelkuchen.

50. Speisen für Kranke und Rekonvaleszenten.

Besonders für Fieberkranke ist strengste Diät vorgeschrieben, in schweren Fällen eignet sich für dieselben fast nur flüssige Nahrung, die man nur in kleinen Portionen, aber öfter gibt. Der Arzt wird in jeder Krankheit die Vorschrift selbst geben, es sind daher die Speisen nur in 3 Abteilungen eingeteilt, wie sie in fortschreitender Besserung gegeben werden können.

1072. Strenge Diät.

Suppen: Fleischbrühe Nr. 1, beef tea Nr. 3, Hühnersuppe, Schleimsuppe von Reis Nr. 6, Gerste Nr. 8 (ohne Gewürz und Essig), Grünkern Nr. 12 (ohne Rahm), Grießsuppe Nr. 11, Haber und Quäker-Oats Nr. 13, dünn eingekochte Flaumsuppe Nr. 14, Bouillon.

Rotwein-Sagosuppe ist bei Durchfall gut. Man nimmt dazu 25 Gramm Palmsago, wäscht ihn und setzt ihn mit 1/8 Liter kaltem Wasser mit etwas Zitronenschale und ganzem Zimt zum Feuer, läßt ihn 1/2 Stunde kochen, dann gibt man 1/8 Liter Rotwein, 25 Gramm Zucker und etwas Zitronensaft dazu und läßt es einmal aufkochen.

Alle Suppen mit Butter und Schmalz (Einbrenn) sind zu vermeiden.

Fleischspeisen: 1/4 Huhn in siedender Suppe zugesetzt 1/4 Stunde lang gekocht, als Einlage in die Suppe, ebenso eine Kalbshaxe in der Suppe sehr weichgekocht, kälberne Bratwürste, gewiegter roher Schinken in einer kleinen Untertasse als Kranz garniert, in dessen Mitte man ein rohes Ei schlägt, blau abgesottene Forellen Nr. 474.

Weichgesottene Eier.

Mehlspeisen: Kindsmus Nr. 658, Karlsbader Mus Nr. 660, Reismus Nr. 662 (ohne Vanille), Grießmus Nr. 666.

Kompotte: Apfelkompott Nr. 989, Heidelbeerkompott Nr. 1005 bei Durchfall.

Getränke: Milch: Da sie nicht alle Kranken vertragen, beginnt man mit kleiner Menge und kann sie auch mit 1 Teelöffel Kognak auf ½ Liter Milch reichen, Brotwasser (man röstet 1 Stückchen Brot und gießt es mit Brunnenwasser auf), Teewasser mit oder ohne etwas Arrak, warme Limonade Nr. 962 und kalte Limonade Nr. 964, Orangeade Nr. 965, Obstsaft Nr. 968, Selters, Gerstenwasser Nr. 967, Mandelmilch Nr. 966 bei Neigung zu Diarrhöe, Glühwein Nr. 957 bei Erkältung, Kakao, Tee.

1073. Leichte Diät.

Übergang zur Rekonvaleszenz.

Außer den Rezepten von Nr. 1072 sind noch erlaubt:

Suppen: Fleischbrühe Nr. 2, Tropfsuppe Nr. 15, Nudelsuppe Nr. 18, Suppe mit Eierkäse Nr. 47, Panadelsuppe Nr. 55, Taubensuppe.

Fleischspeisen: Gedämpftes Kalbfleisch Nr. 317, gebratenes Kalbfleisch Nr. 309, gebröselter Kalbsbraten Nr. 310 (die Kruste kann bei leichter Diät ja beseitigt werden), eingemachtes Kalbfleisch Nr. 321 ohne Wurzel, nur mit Zitronensaft, Kalbsbries Nr. 349, gebratenes Huhn Nr. 412, gedünstetes Huhn Nr. 413 oder eingemachtes Huhn Nr. 414 ohne Wurzel und Zutaten, eingemachtes Kalbshirn Nr. 345, roher und gekochter Schinken, eingemachte Froschschenkel Nr. 515.

Eingerührte Eier Nr. 603.

Gemüse: Kartoffelpüree Nr. 163, Spinat Nr. 176.

Mehlspeisen: Aufläufe (Köche) Nr. 677 bis 681, Reismus mit Äpfeln Nr. 665, mit Aprikosen Nr. 664, Nudeln in der Milch Nr. 667 und 668, mit Früchtenmarmelade Nr. 669, Omelette soufflee Nr. 614, Biskuit mit Chaudeau Nr. 646, Zitronenplätzchen Nr. 865 zum Wein, Orangensulze Nr. 925 und Weinsulze Nr. 927.

Kompotte: Johannisbeeren Nr. 996, Apfelkompott Nr. 988, getrocknete Zwetschgen (Pflaumen) Nr. 1001, Orangenkompott Nr. 1006.

1074. Rekonvaleszenten-Diät.

Außer all den Rezepten von Nr. 1072 und 1073.

Fleischspeisen: Beefsteaks Nr. 293, Roastbeef Nr. 281, gedämpftes Filet Nr. 290, Filet mit Madeira Nr. 291, gebratenes Reh Nr. 455, Hase Nr. 451 (beide ohne Essig, Wurzel oder Rahm), Rebhuhn Nr. 435, gebratene Taube Nr. 420, alte Henne in Suppe oder Frikassee Nr. 416, rohes Beefsteak Nr. 296 (für Blutarmut gut), Huchen Nr. 478, Kaviar, Sardinen.

Zuspeisen: Gedämpfter Reis Nr. 580, Wassernudeln Nr. 578, aber nur in kräftiger Suppe aufgedünstet.

Ferner: Kleine Knödelchen (Klöße) ohne Butter, wozu mit 1 Ei nur so viel Semmelbröfel gerührt werden, daß man mit dem Kaffeelöffel kleine Knödelchen formen kann, die man in Salzwasser kocht und fertig in Einmachsaucen gibt. Ist die Masse richtig, so werden sie beim Kochen doppelt so groß.

Gemüse: Spargel, Blumenkohl, Schwarzwurzel, Spinat, gelbe Rüben, Paradiesäpfel, Meerrettich und rote Rüben.

Mehlspeisen: Apfel- und Aprikosen-Auflauf Nr. 684, Schneeberg mit Äpfeln Nr. 640, kalter Grieß Nr. 723, Punsch-Reis Nr. 725 ohne Rahmschnee, einfache Cremes Nr. 901 bis 905, Dunstcremes Nr. 907 bis 913, ohne Makronen und Schlagrahm.

Obstgefrorenes.

Getränke: Orangeade mit Rotwein, Buttermilch, Kefir und Molke.

51. Tafeldecken.

Zu einem feinen Diner (Mittagsmahl) ist nicht allein nötig, daß die Speisen gut und schmackhaft auf den Tisch kommen, es muß auch die Tafel hübsch gedeckt und die Bedienung eine gewandte sein. Der Eintritt in das Speisezimmer muß einen erfreulichen Anblick gewähren, weshalb man auch gern Blumen in die Mitte des Tisches stellt und bei festlichen Gelegenheiten selbst für jede Person ein kleines Sträußchen zwischen die Serviette steckt, mitunter sogar die Tafel mit Blumen und Efeuranken belegt. Auch die Temperatur des Zimmers ist wohl zu beachten, sie muß stets behaglich, nicht zu kalt, aber auch ja nicht zu warm sein. Der Tisch muß mit einem tadellosen Tafeltuch bedeckt sein. (Man kann Damasttücher, statt sie zu bügeln, auf der Schwermange pressen, da sie dadurch einen erhöhten Glanz bekommen.) — Nicht zu nahe dem Rande stellt man in einer Entfernung von 60 bis 70 Zentimeter die flachen Teller, die man vor jedem Gange gegen gewärmte einwechselt. Eine hübsch gefaltete Serviette mit feinem Weißbrot legt man darauf. Die Messer werden rechts vom Teller, mit der Schneide gegen denselben, die Gabeln links, Suppenlöffel und kleine für Kompott quer oberhalb des Tellers gelegt. Salat- oder Kompotttellerchen stellt man links, Gläser drei, auch vier (je nachdem das Diner klein oder größer) rechtsseitlich vom Teller, das Champagnerglas als letztes in der Reihe der Mitte zu. Roter und weißer Tischwein, Wasserflaschen, Salzfäßchen, mit Löffelchen, Pfeffer, Senf, werden so aufgestellt, daß jedermann sich leicht damit bedienen kann. — Bei größeren Diners werden durch Karten mit dem Namen die Plätze bezeichnet und zu jedem oder zwischen 2 Kuverte ein geschriebener oder gedruckter Speisezettel (Menu) gelegt. In die Mitte der Tafel kommt ein Tafelaufsatz oder Blumenarrangement, doch sollen solche nicht einen Umfang haben, daß dadurch die Bequemlichkeit des Verkehrs beeinträchtigt wird. Das Dessert, Obstkörbchen, Kompott, Salat, Mixed Pickles usw. werden von Anfang an auf die Tafel verteilt, dann einzeln serviert.

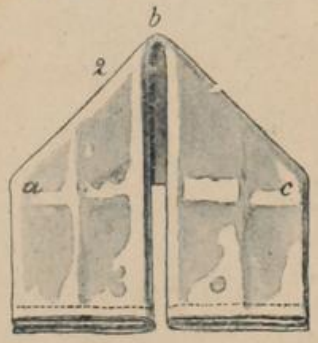
Die Suppe wird bei großen Mahlzeiten auf einem Seitentischchen auf tiefe Teller geschöpft und herumgereicht. Die Schüsseln mit den Speisen werden auf der flachen linken Hand mit einer zusammengelegten Serviette serviert und stets auf der linken Seite des Gastes gereicht. Die Zuspeisen, wie Saucen, Gemüse ꝛc. zu Fleisch müssen, wenn keine zweite Person zur Bedienung da ist, auf den Tisch gestellt, zum Weiterreichen übergeben und die Fleischspeise dann sofort serviert werden. Von einer Speise bietet man ein zweites Mal, aber nicht öfter an. Bei einem Hochzeitsmahl fängt man bei der Braut an, außerdem abwechselnd bei den Damen. Beim Wechseln der Speisen werden diese erst entfernt, dann die Teller gewechselt und dies geschieht an der rechten Seite mit der rechten Hand. Läßt jemand das Besteck auf dem Teller liegen, so muß es mit weggenommen und ein reines auf dem Teller liegend gebracht werden. Nach Fisch werden stets die Bestecke gewechselt, bei feinem Diner nach jedem Gang. — Auf einem Seitentischchen oder dem Büfett müssen Teller, Bestecke, Salatbesteck, Gläser, ein Körbchen mit Brot, Essig und Öl ꝛc. im Vorrat stehen. Ehe man das Dessert serviert, das gewöhnlich schon auf der Tafel steht, nimmt man die Salzfäßchen, Pfeffer und das etwa auf dem Tisch liegende Brot weg, auch die Brotkrumen und ist dazu eine Serviette und ein Teller üblicher, als die krumme Bürste mit Schaufel. Nachdem alles zum Nachtisch aufgestellt ist, entfernt sich die Bedienung. — Der Kaffee wird meistens in einem andern Zimmer serviert, er muß von feiner Sorte und stark sein; man reicht ihn in kleinen Tassen. Als Getränke gibt man zu Vorspeisen vor der Suppe Madeira, Sherry oder dergleichen, dann nach Belieben ein Gläschen Bier oder sogleich Weiß- und Rotwein. Der weiße Wein muß kalt, der rote warm gestellt werden; kommt letzterer frisch aus dem Keller, so kann man die Flaschen einen Augenblick in warmes Wasser tauchen.

Gibt man Champagner, so wird er vom Geflügel ab serviert, derselbe muß aber gut in Eis gekühlt sein. Nach dem Kaffee kann auch ein Gläschen Likör, wie Kognak oder Maraschino serviert werden. Man schenkt die Gläser nie zu voll ein.

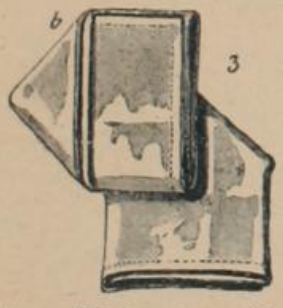
52. Servietten falten.

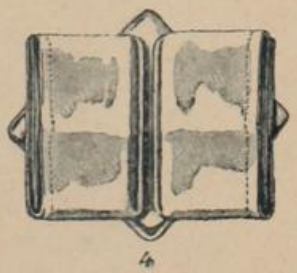
Da zu einer hübsch gedeckten Tafel auch zierlich gefaltete Servietten gehören, so will ich noch in einigen Nummern Anweisungen zu solchen geben, die ohne viele Mühe herzustellen sind. Vor allem gehören dazu nicht steif gestärkte Servietten, damit sie leicht jede Form annehmen. Am besten feuchtet man sie etwas an oder legt sie über Nacht in feuchte Luft, faltet dann die Servietten und stellt sie vor dem Gebrauch einige Stunden in das warme Zimmer. Man sehe darauf, daß die Ecken scharf hervortreten und jede Falte und Bruch ganz exakt ist.





1) Die Tasche. Eine dreifach zusammengelegte Serviette wird nach Figur 1 und 2 links und rechts gebrochen, sodann werden die beiden Flügel so aufgeschlagen, daß a auf b und rechts c auf b kommt (Fig. 3), die beiden Endteile werden, aber stets sogleich, glatt und nach rückwärts umgebogen, wie Fig. 4 zeigt. Dann wendet man die Serviette, legt sie so auf den Teller (Fig. 5) und gibt in die aufrecht gestellte Klappe (Fig. 6) ein Brötchen oder verwendet sie, um gebratene Kastanien, Kartoffeln in der Schale oder dergleichen damit zu servieren.

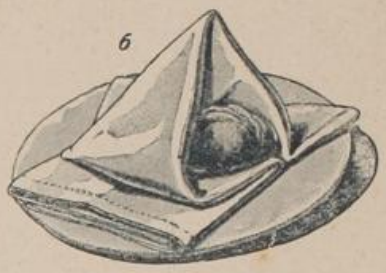




5

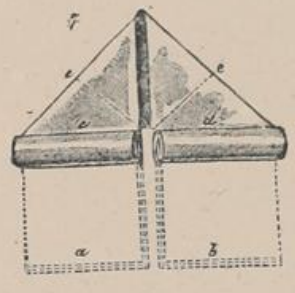


6

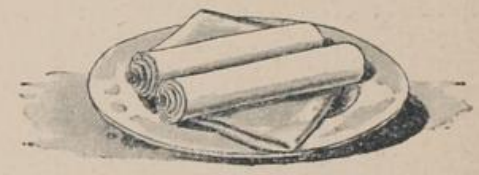


2) Die Rolle. Hierzu bricht man die vierfach zusammengelegte Serviette nach Fig. 1 und 2, wie vorstehend, rollt dann die beiden herabhängenden Teile, wie Fig. 7 zeigt, von a bis c und von b bis d, jedes für sich, so daß die festen Rollen bis etwas über den unteren Serviettenrand reichen, wendet dann die Serviette, bricht sie bei den punktierten Linien e, legt die Rollen nach

7



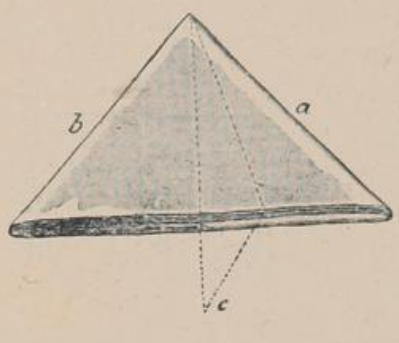
8



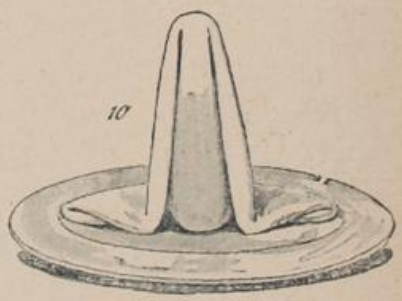
der Mitte zu und Figur 8 ist fertig.

3) Die Säule. Von der vierfach genau zusammengefalteten Serviette nimmt man die äußeren Seiten rechts und links und schlägt sie gegen die Mitte zusammen, dann bricht man die beiden äußeren Ecken oben herunter auf

9



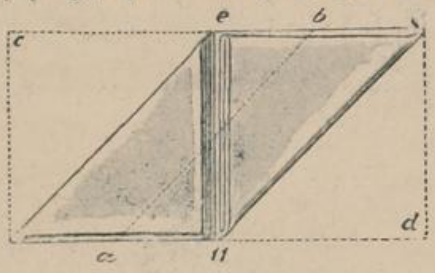
10

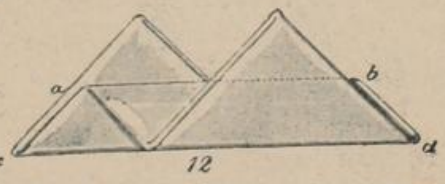


die Mitte zu, daß man ein Dreieck bekommt, wendet nun die Serviette Figur 9, schlägt auf dieser Seite abermals die beiden

schrägen Seiten a und b gegen die Mitte, wie die punktierte Linie zeigt und preßt diese Form fest. Nun stellt man die Serviette auf den Teller, indem man die unteren Enden c fest auseinander biegt (Fig. 10).

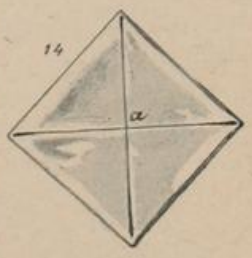
4) Die Bischofsmütze. Die Serviette wird der Länge nach vierfach zusammengefaltet und die äußeren Seiten rechts und links gegen die Mitte geschlagen. Wenn man nun die linke obere Ecke c nach der unteren Mitte und die rechte untere Ecke d nach der oberen Mitte e schlägt, so entsteht Fig. 11. Nun wird die Serviette der punktierten Linie a bis b folgend nach rückwärts gebrochen und die Ecken in die Höhe gestellt (Fig. 12). Jetzt ist nur noch die Spitze c des hinteren Dreiecks in die Spalte d des vorderen zu schieben und Figur 13 ist fertig, in dessen Mitte man ein Brötchen oder Blumensträußchen steckt.



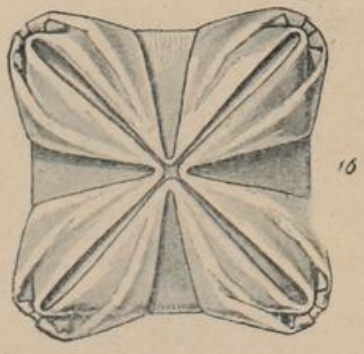


5) Das vierblättrige Kleeblatt. Man breitet die Serviette aus und legt die vier Ecken, daß sie in der Mitte gut zusammenstoßen (Fig. 14). Nun werden die neuen Ecken abermals so eingebogen und dann zum drittenmal ebenso. Die Serviette wird nun gewendet, daß die glatte Seite oben liegt und auf dieser Seite abermals die Ecken zum vierten Male gegen die Mitte gelegt. Man muß hauptsächlich bedacht sein, daß jedesmal die Ecken scharf ausgepreßt werden. Nun zieht man (Figur 15) die untenliegenden Ecken heraus und schlägt oder preßt



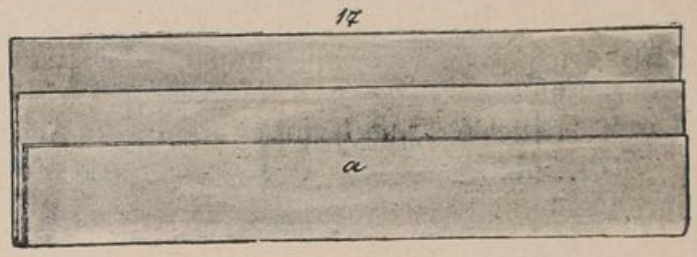


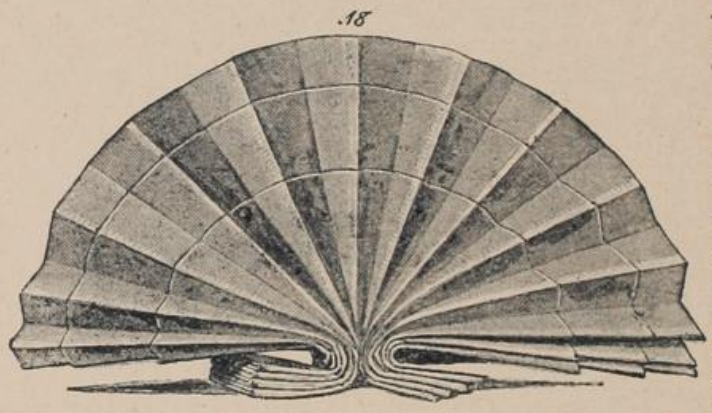


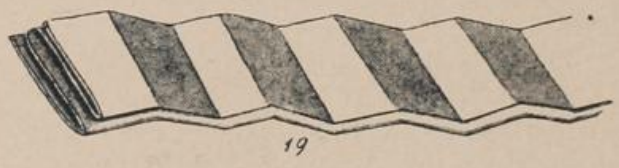


die scharfe innere Ecke gegen unten, wodurch das Kleeblatt sich nach Fig. 16 ergibt.

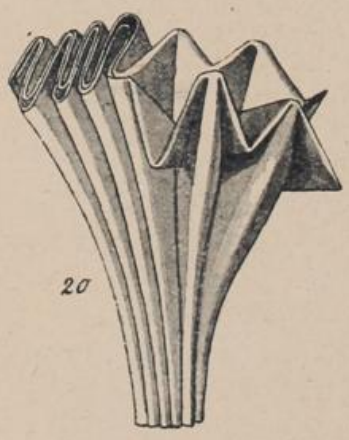
6) Der Fächer. Man nimmt eine feine, nicht große Serviette, legt sie zusammen, daß ein 3 cm breiter Rand vorsteht, legt die Mitte a nochmals nach aufwärts, wie Fig. 17 zeigt und faltet nun der Quere nach zweifingerbreite Falten, welche man fest ausstreicht. Dann preßt man den unteren Teil zwischen den Fingern, stellt die Serviette fest auf den Teller, indem man die mittelste Falte nach beiden Seiten auseinander drückt. Der obere Fächer gibt sich dann von selbst wie in Fig. 18.



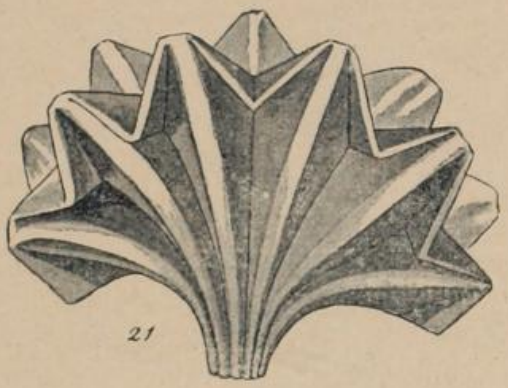




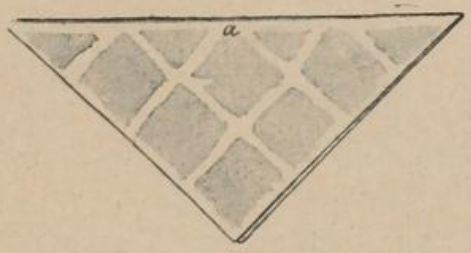
7) Der Stern. Die Serviette wird in der Mitte gefaltet, das Saumteil nach außen bis zur Mitte hinaufgefaltet, die Serviette gewendet und hier ebenfalls das Saumteil in der Mitte gebrochen und wieder hinaufgefaltet. Dadurch entstehen (Fig. 19) zwei doppelte Streifen, die man quer in 6 Falten legt und tüchtig preßt. Man beginnt nun mit der Zackenbildung, indem man auf der unteren Seite bei beiden Streifen die innere Kante gegen die äußere Falte zieht, wie in Fig. 20 zu ersehen ist, dabei aber die andere Seite mit den Säumen fest



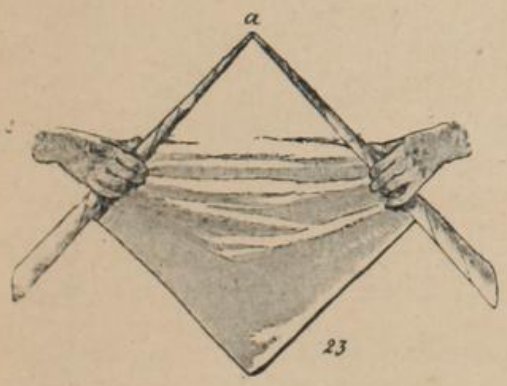
preßt nnd dann fertig in ein Glas gibt, wo es in Fig. 21 sich selbst fächerartig entfaltet.


21

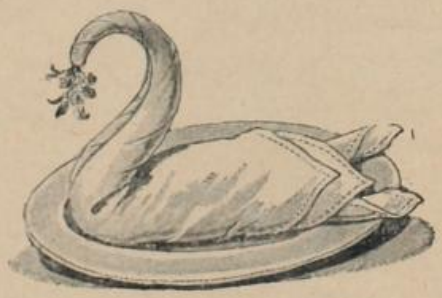
8) Der Schwan. Die zwei entgegengesetzten Ecken einer genau viereckigen Serviette werden aufeinander gelegt, wie Figur 22. Dann nimmt man genau die Mitte a, steckt mit einer Nadel dieselbe fest an die Brust und rollt die Serviette von beiden Seiten zugleich so fest, wie möglich. Kommen die zwei Rollen zusammen, so legt man sie auf den Teller und gibt dem Ganzen das Aussehen von Fig. 24, indem man das spitze Ende zuerst kräftig nach dem breiten Ende biegt und dann den schlanken Hals formt, in dessen Ende man ein kleines Sträußchen steckt.



22



23



53. Die Küche.

Der Stolz jeder Frau und tüchtigen Köchin ist es, eine blanke, wohlgeordnete Küche zu haben. Schon der erste Blick, den man in dieselbe wirft, gibt dem Besucher ein Bild, wie es um die Regentin dieses Reiches, mag es Frau oder Köchin sein, steht. Die richtige Einteilung der Arbeit ist hierzu vor allem nötig. Nicht am Morgen geht hier das Ordnen an, sondern am Abend muß die Küche noch vollständig aufgeräumt und sauber gemacht, auch Bier- oder Weingläser, die am Abend im Gebrauch waren, noch geputzt werden, ehe das Mädchen zu Bett geht. Kommt sie morgens in die Küche, hat sie nur die Asche auszunehmen (wenn dies abends des warmen Abendessens wegen nicht geschehen konnte) und das Frühstück zu bereiten. Es ist dies schon deshalb nötig, da am Morgen vor allem die Zimmer in Ordnung gebracht werden müssen, ehe die Herrschaft zum Frühstück erscheint und im kleinen Haushalt meist nur ein Mädchen für Küche und Haushalt da ist.

Später als 6 Uhr soll das Dienstmädchen nicht aufstehen. Ist die Wohnung auch noch so klein, so muß doch alles reinlich und nett gerichtet werden, und hiezu ist der Morgen nie zu lang. — Nach dem Frühstück, sobald die Wohnung in Ordnung ist, werden die Speisereste kontrolliert, um sie zu verwenden, dann die nötigen Einkäufe gemacht und mit den Vorbereitungen zum Kochen begonnen.

Das Gemüse wird geputzt, aber nicht zu lang gewässert, da es dadurch an Kraft verliert. Die Abfälle davon, wie z. B. von Blumenkohl, Wirsing, gelber Rübe, Pilzen ꝛc. können zum Teil mit dem Suppenfleisch oder auch in Wassersuppen, die passiert werden, abgekocht werden, sie machen die Suppe nur kräftiger. Eine sparsame Köchin vergißt auch nie, von der Fleischbrühe das Fett abzunehmen, ehe sie dieselbe zum Einkochen verwendet, es ist zu manchen Speisen besser als Butter. In Fett und Butter kann man viel sparen, doch nehme man stets nur gutes Material. In einer feinen Küche darf nie Fett auf der Suppe oder auf den Saucen sein; die Butter, die dazu genommen, muß von bester Qualität, und das Mehl, das zu Mehlspeisen

verwendet wird, von bester Sorte sein. Man sehe darauf, daß die Küche in Ordnung bleibt und beseitige deshalb stets alles, was man nicht mehr zum Kochen braucht. An die Seite des Herdes stelle man einen Topf mit Wasser, in welchem man die Kochlöffel, die benützt werden, steckt.

Wenn man das Feuer macht, vergesse man nie, sogleich einen großen Hafen mit Wasser aufzustellen, da man dessen während des Kochens stets bedarf. Wird eine feine Mehlspeise bereitet, so wiegt man beizeiten die Bestandteile ab und richtet sie her, damit man sie nur nehmen und genau die Zeit zum Fertigwerden einhalten kann.

Zeiteinteilung und Aufmerksamkeit im Kochen sind unbedingt notwendig. Man mache daher den Küchenzettel womöglich schon am Abend vorher und bereite sobald als möglich alles vor, daß man zur rechten Zeit die Speisen ans Feuer setzen kann. Eine Mahlzeit, die zur rechten Zeit serviert wird, schmeckt noch einmal so gut, als wenn man darauf warten muß. Salz, Pfeffer und Gewürz nehme man erst mäßig, da man leichter davon nachgeben kann. Eine versalzene Speise kann man mildern, wenn man ein reines, trockenes Tuch über den Topf spannt, dasselbe mit einer dichten Schichte Salz bedeckt und es damit längere Zeit weiterkochen läßt. Hat die Suppe etwas Geschmack von Stichfleisch oder dergl., so nimmt ein Stückchen glühende Holzkohle, die man hineinwirft, den üblen Geschmack. Will man hartes Fleisch oder Gemüse, besonders Hülsenfrüchte schnell weichkochen, so erweist doppeltkohlensaures Natron sehr gute Dienste. Man gibt eine Messerspitze davon in das zum Abkochen bestimmte Wasser oder bestreut damit beim Zusetzen das Fleisch. Legt man ranzige Butter in Wasser, in welchem etwas Soda aufgelöst wurde, so verliert sie über Nacht diesen Geschmack.

Teller und Platten müssen vor Tisch stets gewärmt und alles nett und zierlich angerichtet werden. Siehe Garnierung Nr. 469.

Die Köchin muß eine weiße, reine Schürze tragen und bindet über dieselbe für die Küche eine große, farbige, die sie ablegt, sowohl wenn sie die Türe beim Klingeln öffnet oder die Herrschaft bedient. Beim Abtragen der Speisen werden die Überreste sogleich auf frische Teller in die Vorratskammer gegeben und das Geschirr ordentlich zusammengestellt. Zum Spülen nimmt man 2 Kessel mit reinem, heißem Wasser. Man legt das Silber zuerst hinein, übergießt es mit heißem Wasser, wäscht die Löffel aus und trocknet sie sofort sehr fest ab, sie

werden dadurch stets wie neu glänzen. Es ist gut, sie sogleich an ihren Platz zu legen. Dann spült man Tassen und feines Porzellan, nachdem man vorher die Speiseabfälle von Schüsseln und Tellern in ein dazu bestimmtes Gefäß räumt, damit das Wasser reiner bleibt; hat man alles weiße Geschirr gewaschen und im zweiten Kessel geschwenkt, so nimmt man es vom Ablaufbrett, trocknet es mit raschem Reiben und stellt es gleich auf seinen bestimmten Platz. Dann wird das Spülwasser durch neues, heißes Wasser ersetzt. Für die Kochtöpfe schiebt man ein sogenanntes schmales Topfbrett über den Spülkessel, damit man dieselben aufsetzen kann, um sie gut zu reinigen und läßt sie dann am warmen Herde nachtrocknen. Bestreicht man den Boden der Töpfe mit einer Fettschwarte, ehe man sie aufs offene Feuer gibt, so läßt sich der Ruß mit Papier schnell vollständig abstreifen.

Für Messer und Gabeln halte man sich ein eigenes, enges Gefäß, damit nur die Klingen, nicht aber die Griffe ins heiße Wasser kommen, da dieselben sich sonst mit der Zeit ablösen. Man putzt die Klingen mit einem Korkstopfen, mit Putzstein oder Hammerschlag und zieht sie, will man sie besonders blank, auf einem schmalen, mit Leder überzogenen Brettchen ein paarmal hin und her.

Man sehe streng darauf, daß die Küchentücher stets rein und sauber gehalten werden und nimmt abstechende Farben für die verschiedenen Zwecke, um sie nicht zu verwechseln. Die Geschirrtücher wäscht man mittags nach dem Gebrauch rasch durch, es macht wenig Mühe, wenn die Tücher noch naß und die Flecken nicht eingetrocknet sind. Ebenso den Herdlappen, mit dem man nach dem Abspülen den Herd täglich fest abreibt. Ist man mit all dieser Arbeit fertig, so fegt man Küchenbretter und Anrichte und wäscht die Küche hinaus. Die Wasserleitung muß täglich gereinigt und der Wasserhahn blank geputzt sein. — Ein Tag in der Woche, (Freitag gewöhnlich), wird dazu bestimmt, das Küchengeschirr gründlich zu scheuern.

Frisches Brot läßt sich mit einem heißen Messer glatt schneiden, frische Torten dagegen, zumal glasierte, am besten, wenn man das Messer bei jedem Schnitt ins kalte Wasser taucht.

54. Geschirr-Reinigung.

Porzellan und irdenes Geschirr wird mit Soda gewaschen. Bekommt ein irdenes Geschirr einen Sprung und rinnt, so schließt er sich, wenn man Milch darin kocht.

Weißblech und Zinn putzt man mit Zinnkraut, Schachtelhalm und heißer Lauge in der Runde, schwenkt es in kaltem, reinem Wasser und trocknet es in der Sonne oder am warmen Herd. Reibt man es mit sehr wenig Terpentin ab und mit pulverisierter Kreide nach, so erhält es auch damit schönen Glanz, ebenso mit Holzasche und gewöhnlichem Öl.

Kupfer wäscht man zuerst mit Lauge, macht sich einen Teig von Sand, Kreide und saurer Milch, oder Sand, Kleie (schwarzes Mehl) und Essig, reibt es sehr kräftig der Runde nach, spült es mit kaltem reinem Wasser nach und trocknet es mit warmem Sägmehl. Auch einfaches Ziegelmehl, (zerstampfter Ziegelstein), in welches man einen feuchten Leinenlappen taucht und damit Kupfer oder Messing fest abreibt, putzt sehr schön. Man trocknet dann mit einem Tuche nach und erzielt mit dem dritten Lappen, mit trockenem Ziegelmehl nachgerieben, einen schönen Glanz. Das blankgeputzte, trockene Kupfer überschüttet man gern mit Bier und trocknet es an der Sonne oder am Herd, dies bildet eine Kruste und läßt das Kupfer nicht so rasch anlaufen.

Messing wird wie Kupfer geputzt. Zu Gefäßen, in welchen nicht gekocht wird, kann man eine der vielen überall käuflichen Putzpomaden verwenden, um rasch einen schönen Glanz zu erzielen.

Eiserne Pfannen bestreut man mit 1 Löffel Salz, reibt sie mit einem reinen Papier oder einem trockenen Lappen am Feuer, bis das Salz braun ist, schüttet dies ins Feuer, reibt die Pfanne mit einer Speckschwarte aus und mit reinem Papier nach, wodurch sie glatt und glänzend werden; auch bleibt dann beim Kochen nie etwas daran haften.

Eisernes Kochgeschirr putzt man alle 4 Wochen mit Essig, Wasser und Sand, dann bleibt es innen wie neu. Rostflecke bestreicht man mit Petroleum und scheuert mit heißem Sand nach.

Emailgeschirr reinigt man mit Soda oder Pottasche; bildet sich durch kalkhaltiges Wasser ein Belag, so wird dieser durch stark verdünnte Salzsäure leicht beseitigt.

Zinkblech (Badewannen) putzt man mit Holzasche und Seife, oder mit Schlämmkreide und Stearinöl oder Seifensand.

Bügeleisen reibt man, wenn sie recht heiß sind, mit Wachs ab und putzt sie mit einem wollenen Lappen nach.

Holzgeräte, Bretter, Besenstiele putzt man mit Sand und mehrmals mit klarem Wasser, trocknet sie gut nach und stellt sie in freie Luft, aber nicht in die Sonne.

Ist der Küchenboden weiß ohne Anstrich, so mischt man zu 3 Teilen Sand 1 Teil ungelöschten Kalk, wenn man ihn sehr hell putzen will.

Fensterscheiben und Spiegel werden besonders klar, wenn man zum Reinigen auf eine Schüssel Wasser einen Kaffeelöffel Salmiakgeist nimmt. Oder man bindet in ein kleines Säckchen Schlämmkreide, feuchtet es mit Spirituswasser an, fährt damit hin und her und putzt mit einem Tuche nach.

Rußbildung im Herd verhindert man, wenn man öfters eine Handvoll frische rohe Kartoffelschalen ins brennende Feuer wirft, jedoch dann schnell die Ofentürchen schließt, damit die Dämpfe davon den Ruß besser lösen können.

Schwämme, die durch den Gebrauch von Seife allmählich schmierig geworden sind, legt man in eine Schüssel, bestreut sie mit pulverisiertem Chlorcalcium, nachdem man sie gut ausgedrückt hat, läßt sie eine ½ Stunde liegen, dann wäscht man sie aus und trocknet sie.

Brandflecke, die durch heißes Bügeln entstanden sind, ohne daß die Fasern zerstört sind, bestreicht man mit in Wasser aufgelöstem Borax, und bügelt dann die Stelle trocken.

Rostflecke entfernt man aus Wäsche, wenn man eine Lösung aus Oxalsäure, Zitronensäure und Kochsalz zu gleichen Teilen in 8 Teilen Wasser auflöst, hiermit die betreffenden Stellen einigemal betupft, dann bis zum Verschwinden des Fleckes in ein mit heißem Wasser gefülltes, zinnernes Gefäß hält, und zuletzt mit warmem Seifenwasser nachwäscht.

55. Aufbewahrung der Vorräte.

Für den kleinen Haushalt von nur wenigen Personen muß man um so größere Sorgfalt auf die Aufbewahrung der Vorräte verwenden, da sonst durch Verderben der Gewinn des größeren Einkaufs verloren geht. Die Speisekammer darf nie dumpf und feucht sein, sie muß trocken und stets reingehalten sein. Dasselbe gilt vom Keller, deshalb sind die Kellerfenster im Frühjahr zu öffnen und bleiben bis Spätherbst geöffnet. Abfälle und verdorbene Reste müssen sogleich entfernt werden, da z. B. Schimmel sich leicht überträgt. Reste von Speisen suche man stets möglichst bald zu verwenden, damit sie nicht zu sehr an der Güte verlieren.

Das Fleisch soll man frei an einen luftigen, kühlen Ort hängen, jedoch gegen Fliegen schützen; legt man es für kurze Zeit auf eine flache Platte, so soll stets die hautige Seite nach unten liegen, damit sich kein Saft entwickelt.

Lungenbraten, Beefsteaks kann man mit leicht geschmolzener Butter übergießen oder mit feinem Olivenöl bestreichen, um das Fleisch länger liegen lassen zu können, damit es sehr mürbe wird.

Geflügel kann im Winter an einem kalten Ort 8 Tage aufbewahrt werden, doch muß es vorher trocken gerupft und ausgenommen sein.

Wildgeflügel läßt man in den Federn, nimmt aber das Eingeweide aus, trocknet es innen mit einem Tuche, und gibt etwas Pfeffer, Wachholder und Lorbeeren hinein und hängt es an einen kalten Ort.

Wildbret kann man einige Tage an einen kalten Ort legen, besser noch hängen; will man es länger aufbewahren, so schlägt man es in ein mit Essig befeuchtetes Tuch, das man täglich erneuert oder beizt es nach Nr. 452. Ein Hase im Balg kann 8 Tage hängen bleiben und kann dann erst noch, wie das Wildbret, einige Tage, wenn nötig, in der Beize liegen.

Butter muß man gegen die Luft schützen, damit sie nicht ranzig wird, man drückt sie daher in eine Schale und bedeckt sie mit einem Leinwandfleck, der in scharfes Salzwasser getaucht wurde. Wird sie einmal ranzig, so legt man sie über Nacht in Wasser, in welchem etwas Soda aufgelöst wurde.

Butterschmalz bereitet man aus Butter, indem man sie anfangs stärker, dann nur langsam kocht. Wenn das Fett gelb und klar ist, nimmt man den Schaum ab, (man kann denselben zu gerösteten Kartoffeln oder dergleichen verwenden), zieht das Schmalz vom Feuer, bis es kühl ist und seiht es dann in einen Steintopf oder gut glasierten irdenen Topf.

Käse wickelt man in ein Leinwandtuch, das in Salzwasser getaucht wurde und legt ihn auf ein Brett in den Keller. — Stark gesalzenen Käse in ein Tuch, das öfter mit Bier befeuchtet wird.

Mehl muß an einem trockenen, luftigen Ort aufbewahrt werden. Trockenes Mehl ist zu Mehlspeisen weit besser, als frisches, doch muß man stets den alten Rest rein aus dem Behälter kehren, ehe man neues hinein gibt, da sich sonst Milben bilden.

Eier kauft man in der zweiten Hälfte August, um sie für den Winter einzulegen. Man wäscht sie rein, indem man sie mit Salz abreibt und betrachtet sie durch Licht oder Sonne, ob sie hell sind; solche mit dunklen Flecken sind schon verdorben. Nun legt man sie eine Viertelstunde in gut lauwarmes Wasser, hierauf hält man sie im Schöpfseiher nur 5 Sekunden ins kochende Wasser, kühlt sie sofort im kalten Wasser gut ab und legt sie auf ein reines, leinenes Tuch in die Luft, bis sie gut trocken sind. Man verpackt sie dann in Holzasche, Spreu oder Weizenkleie und verwahrt sie an einem frostfreien kühlen Ort oder im Keller, wo sie sich den ganzen Winter über halten werden. — Auch das Bestreichen mit Wasserglas oder frischem Leinöl macht die Eierschalen luftdicht und erhält dadurch die Eier frisch.

Spargeln kann man mehrere Tage aufbewahren, so daß sie frisch bleiben, wenn man sie einzeln in ein Kistchen mit Sand legt und damit bedeckt.

Von Rüben verschiedener Gattung schneidet man die Herzblätter und ein Scheibchen von der Wurzel aus, damit sie nicht treiben können, von Meerrettich die Faserwurzel und legt sie im Herbst in eine Kiste in trockenen Sand.

Getötete Fische können nur im Winter auf Eis oder auf einer gedeckten Veranda leicht zugedeckt 1 oder 2 Tage aufbewahrt werden. Man nimmt sie dazu aus und salzt sie ein. Sicherer ist es, wenn man sie in Fischsud Nr. 471 abkocht und im Sud liegen läßt.

Schnecken bewahrt man an einem kühlen Ort in einem Kistchen mit Hafer. Sie sind gut, solange ihre Deckel gewölbt sind, und unbrauchbar, wenn sie diese öffnen.

Petersilie steckt man in sandige Erde und läßt das Grüne herausstehen.

Zwiebel, Knoblauch, Schalotten trocknet man in der Luft und bewahrt sie im Herbste am Dachboden, dann, ehe der Frost kommt, im Keller auf.

Karfiol, Kraut und Kohlköpfe bindet man paarweise beim Strunk auf und hängt sie über Stangen, doch so, daß sie einander nicht berühren.

Schwämme, Pilze, Champignons werden gereinigt, ohne sie zu waschen, blättrig geschnitten und auf Sieb oder Platten gestreut und durch Sonne oder Luft getrocknet. An feuchten Tagen müssen sie aber bei dem warmen Herde oder nach dem Abkochen im kühlen Rohr getrocknet werden. Man hebt sie in gut verschlossenen Gläsern an einem warmen Orte auf.

Morcheln und Bohnenschoten (zarte, junge) faßt man mit einer Nadel an eine Schnur und hängt sie zum Trocknen auf. Sie müssen vollkommen trocken sein, ehe man die Morcheln in Gläser, die Bohnen in Leinwandsäckchen aufhebt.

Kastanien gibt man in eine Kiste mit trockenem Sand. Werden sie später zu trocken, so legt man sie 8 Tage vor dem Bedarf in stark angefeuchteten Sand, sie werden dann wieder frisch.

Winteräpfel und Birnen legt man mit dem Stiele nach oben auf Bretter an einen sehr kühlen, aber frostfreien Ort.

Weintrauben hängt man mit Fäden an Stangen, so daß sie einander nicht berühren, an einen trockenen Ort.

Kartoffeln kommen in den Keller; bedeckt man sie mit Steinkohlenasche, so treiben sie nicht so leicht aus.

56. Aufbewahrung der Milch. Milchverwertung.

Wer Milch aufbewahren will, um

a) guten, süßen Rahm (Obers, Sahne) zu bekommen, muß sie an einem kühlen Ort in eine weite Schüssel zugedeckt aufstellen. Stürzt man im Sommer eine zweite größere Schüssel darüber, bedeckt dieselbe mit einem groben nassen Tuch, dessen Enden links und rechts in ein Gefäß mit Wasser reichen, so trocknet dasselbe nicht ab und hält die Schüssel kühl. Nach 12 Stunden nimmt man den Rahm mit einem Löffel ab. Hat man Sorge, daß er an sehr heißen Tagen im Abkochen gerinnt, so kocht man ein Stückchen Zucker oder sehr wenig Pottasche mit.

b) Schlagrahm siehe Nr. 892.

c) Saure Milch stellt man offen an einen wärmeren luftigen Ort. Sie ist sehr gesund und wird selbst von Magenleidenden gut verdaut. Manche lieben sie mit Zucker, Zimt und geriebenem Brot oder mit einem Schneebesen schaumig geschlagen und Rum oder Zitronengeschmack beigemischt. — Auf dem Lande macht man davon auch Milchsuppe. Man läßt die abgerahmte, dicke Milch heiß werden, verrührt 1 Löffel Mehl mit süßer Milch, kocht dieses in die Milch ein, läßt es damit einmal aufwallen, klopft 1 Eidotter mit dem sauren Rahm ab und frikassiert damit die Suppe.

Verwendet man den sauren Rahm in der Küche, so bereitet man

d) Topfen (Quark) aus der abgerahmten dicken Milch, indem man sie in einem glasierten Topfe heiß werden und an der Seite des warmen Herdes stehen läßt, bis sich die Molke abgesondert hat. Dann gießt man sie durch ein Leinwandsäckchen, hängt es auf, daß die Molke gut abläuft und preßt sie dann noch etwas aus. Auch diese Molke kann zum Putzen des Kupfers verwendet werden. Man macht sie heiß, läßt das Kupfer 10 Minuten darin und putzt es mit einem in Kleie getauchten Filzlappen nach. —

Den Topfen (Quark) verwendet man zu Mehlspeisen, wie Käskuchen, Topfennudel ꝛc.

e) Topfenkäse (Weißer Käse). Dazu treibt man 1 Stück Butter schaumig ab, drückt den Topfen fein damit ab, gibt das nötige Salz, etwas Pfeffer, Schnittlauch und Kümmel dazu, richtet ihn erhaben an und serviert Schwarzbrot dazu. — Statt Butter kann man sauren Rahm in den feinabgedrückten Topfen geben. Man kann auch aus diesem Käse Laibchen formen und sie länger aufbewahren.

f) Molke für Kranke. In 3/4 Liter frisch gemolkene Milch rührt man 1 Kaffeelöffel Labessenz und läßt sie langsam heiß werden. Sobald sie zusammengeht, zieht man sie vom Feuer, läßt sie noch 1/2 Stunde stehen, bis sich die grünliche Molke vollständig abgesondert hat, seiht sie dann durch eine Serviette und verabfolgt sie lau.

g) Kefir, moussierender Milchwein, ist für Blutarme, Magen- und Lungenleidende usw. besonders gut.

Man gibt bohnengroß Preßhefe, 1 großen Eßlöffel gestoßenen Zucker, 1 gute Messerspitze doppelkohlensaures Natron und 1 Eßlöffel Wasser in eine Flasche mit festem Verschluß und läßt es 6 Stunden auf dem Herde bei 20 bis 30 Grad Wärme stehen. Dann gießt man gut 3/4 Liter zum Sieden erhitzte und wieder kalt gewordene Milch darauf läßt alles 2 Tage lang bei 16 bis 18 Grad Wärme stehen und rüttelt die Flasche während dieser Zeit öfters auf. Dann ist der Kefir zum Genuß fertig. — Um ihn als Kur zu gebrauchen, muß man 2 Tage nacheinander je 1 Flasche auf obige Weise ansetzen, in der Folge läßt man dann 1/8 Liter von der Flüssigkeit nach dem Gebrauch in der Flasche, gibt dazu nur wieder 1 Messerspitze voll Natron, 1 Eßlöffel gestoßenen Zucker und 3/4 Liter Milch, wie oben und läßt ihn immer wieder 2 Tage stehen.

Butter läßt sich verzieren: in Dosen schachbrettartig, wenn man Kartoffelstückchen quadratförmig zum Eindrücken in abwechselnden Reihen benützt. Ist die Butter hart, so drückt man sie durch eine Fleischmaschine, sie sieht dann wie ein Berg gehobeltes Kraut aus und kann mit gewiegter Kresse bestreut werden. Rosen macht man mit einem in heißes Wasser getauchten Teelöffel aus glatt gestrichener Butter. Oder man formt eine Ananas mit oft in heißes Wasser getauchtem Messer, dessen Spitze man dann ringsherum in kleinen Zwischenräumen bis obenauf einführt und dabei etwas anzieht. Ganz oben steckt man Kresse oder Petersilie ein.

Notizen.

Apfelsinenreis:
Man läßt 50 gr Reis in 1/8 l Wasser quellen, gibt den Saft von 1-2 Apfelsinen, 1 Prise Salz sowie 2 Blatt weiße Gelatine gelöst hinzu. In einer großen Schale richtet man die geschnittenen Apfelsinenscheiben (von 1 Apfelsine) mit 10 gr Zucker her, füllt die vorher genannte Masse auf u. stürzt das Ganze nach dem Erstarren.

Apfel-Auflauf:
1 lb Äpfel geschält, geschnitten mit 20 gr Zucker in eine Porzellanform gelegt. Dann rührt man einen Brei aus 30 g Butter, 30 g Zucker, 2 Eigelb, 30 g Mehl, 1/8 l Milch u. Schnee von 2 Eiweiß, füllt diesen Brei über die Äpfel u. bäckt den Auflauf 1 Stunde.

Knorr-Bouillon-Würfel



Mutter und Kinder

kennen die Vorzüge von
Palmin (Pflanzenfett) und **Palmona** (Pflanzen-Butter-Margarine) als Speisefett und als Brotaufstrich. Diese Produkte sind von absoluter Reinheit, leicht verdaulich (kein Aufstoßen, kein Sodbrennen!), sehr preiswert und gänzlich frei von tierischen Fetten. – Man vermeide die zahlreichen Nachahmungen, betrachte ihr Vorhandensein vielmehr als einen Beweis für die vorbildliche Qualität unserer Produkte.

H. Schlinck & Cie. A.-G.

NB. Palmin jetzt auch „weich" (schmalzähnlich) zu haben.

Notizen.

Ungarischer Pudding:

30 gr. Butter, 30 g feingestoßener Zucker u. 30 gr. Mehl werden auf d. Nudelbrett zu einem Ballen geformt. Dann läßt man 1/8 l Milch sieden werden, gibt den Ballen hinein u. kocht ihn unter ständigem Rühren zu einem dicken Mus; dieses gibt man in eine Schüssel u. läßt es erkalten. Hierauf rührt man 2 Eidotter nacheinander daran, gibt die abgeriebene Schale von 1/4 Zitrone hinzu u. nach 30 g Zucker u. hebt dann den Schnee der beiden Eiweiß darunter. Eine Puddingform wird mit Butter bestrichen, ausgebröselt, die Masse hineingefüllt, gut geschlossen u. 1 Stunde gesotten.

Knorr-Suppenwürfel 3 Teller 10 Pfg.

Hoffmann's Speisenmehl



unübertroffenes Fabrikat aus bestem Reis,

ein billiges Mittel, wohlschmeckende Speisen und Gebäcke herzustellen,

feinstes Bindemittel für Suppen und Saucen.

Rezeptbücher kostenfrei! ≈ Ueberall zu haben!

Man wende sich eventuell an

Deutsche
Reisstärke-Verkaufs-Gesellschaft m. b. H.
Salzuflen (Lippe).

Erhöhte Schmackhaftigkeit aller Speisen



erreicht die praktische und sparsame Hausfrau durch die seit mehr als 50 Jahren in Gebrauch befindlichen

Umbach'schen Kochtöpfe.

Halbe Kochzeit und Brennmaterial-Ersparnis. Illustr. Prospekt gratis. In einschlägigen Geschäften erhältlich, sonst direkt vom Fabrikanten

Chr. Umbach, Bietigheim

(Württemberg)

Notizen.

Zitronen-Auflauf:

2 Eigelb u 5 gr. Zucker werden 10 Min. schaumig gerührt, der Saft einer halben Zitrone zugefügt u. nochmals 10 Min. unter nachheriger Beigabe von Zitronenschale gerührt; zuletzt ein Teelöffel Weizenmehl dazugegeben. Das Eiweiß geschlagen u. leicht unter die Masse gerührt. Eine tiefe Form m. Butter ausgestrichen, die Masse hineingegeben u. 10 Min. in den Ofenröhre gebacken.

Weder die Masse noch der Auflauf vertragen langes Stehen.

Griess-Auflauf:

30 gr. Griess werden in 1/8 l kochende Milch, mit 1 1/2 Löffel Zucker u 1 g Salz eingerührt u. 10 Min. unter Umrühren gekocht. Sodann kalt stellen. Nun ein Eigelb u 20 g Butter u. etw. Zitronensaft. Das geschlagene Eiweiß unter die Masse gemischt. Eine Form m. Butter ausgestrichen, die Masse hineingegeben u. 15 Min. langsam gebacken.

Knorr-Hahn-Maccaroni



Liebig's Fleisch-Extract

Nur Echt
mit dem blauen Namenszug
J. Liebig
quer durch die Etiquette

LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT verleiht allen Suppen, Saucen, Gemüsen und Fleischspeisen usw. **Kraft** und erhöhten Wohlgeschmack und bietet, richtig angewandt, das Mittel zu grosser Ersparnis im Haushalt.

Vorrätig in
1/16 engl. Pfund Zinntuben, in 1/20, 1/8, 1/4, 1/2, 1 engl. Pfund Töpfen, sowie in 1, 2 und 5 engl. Pfund Blechdosen netto.

OXO Bouillon

der Comp^le. Liebig

= Flüssig, sofort trinkfertig. =

1 1/2—2 Teelöffel auf eine Tasse heissen Wassers.



Vorrätig in Flaschen

à ca.	1/20	1/5	und 1 Liter Inhalt
für	5	20	100 Tassen Fleischbrühe.

Notizen.

Knorr-Bouillon-Würfel

YOGHURT

— Dr. Trainer, —

der Feind der schädlichen Darm- und Magen-Bakterien, der Regulator des Stoffwechsels u. des Stuhlganges, verein. i. d. genußfert. **Dr. Trainer's Yoghurt-Tabletten**, 1,75 u. 3 M., fern. i. Yoghurt-Milch, wenn man diese selbst herstellt mit **Dr. Trainer's Yoghurt-Maya-Ferment**, M. 3.—, ausreichend für 30 Port. à ½ Liter; mithin Selbstkosten jen Milchpreis 18—23 Pf. d. ½ Liter. In Apoth. u. Drog., wo nicht erhältl., direkt portofrei.

Die sicherste Gewähr für die Güte der Präparate bildet allein die Erfahrung, welche die Aerzte veranlaßt, **Dr. Trainer's Präparate** ständig zu empfehlen. Preisgekrönt Intern. Hygiene-Ausstellung Dresden.

Man verlange kostenfrei die interessante Broschüre: „Enträtselte Lebensvorgänge" nach Professor Metschnikoff vom **Laboratorium f. Therapie G. m. b. H., Dresden B 83.**

Genaue Gebrauchsanweisungen zur Herstellung von Yoghurt, sowie für Verwendung zu Speisen und Salaten, werden verabfolgt.

Hengstenbergs

Essig-Gurken

Tafel-Senf

Weinessig-

Seit Jahrzehnten bewährte Marke. Wer sicher kaufen will, verlange im Laden ausdrücklich nur Hengstenberg.

Rich Hengstenberg, Kgl. Hofl. Eßlingen a. Neckar.

Notizen.

Knorr-Suppenwürfel 3 Teller 10 Pfg.







Alexanderwerk=

Fleisch- und Gemüsehackmaschinen
Bohnenschneider
Brotschneidemaschinen
Buttermaschinen
Eismaschinen
Eiszerkleinerungs-Werkzeuge
Fleischsaftpressen
Frucht- und Saftpressen
Haushaltwagen
Kaffeemühlen
Messer- und Gabelputzmaschinen
Obstentkerner
Reibemaschinen
Rührschüsseln
Schaumschläger
Zitronenpressen

sind die besten Stützen der Hausfrau!

Wir verwenden auf solide und hochfeine Ausführung die größte Sorgfalt, deshalb haben unsere Maschinen unbestrittenen Weltruf.

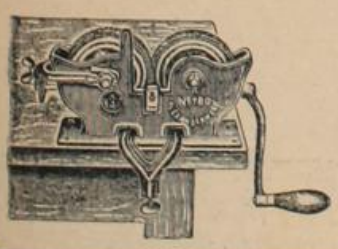
Alexanderwerk

A. von der Nahmer, A.-G., Remscheid.



Fordern Sie in den einschlägigen Geschäften ausdrücklich **Alexanderwerk-Maschinen**, dann sind Sie sicher, das Beste zu erhalten!









Notizen.

Knorr-Hahn-Maccaroni

Jede sorgsame Hausfrau

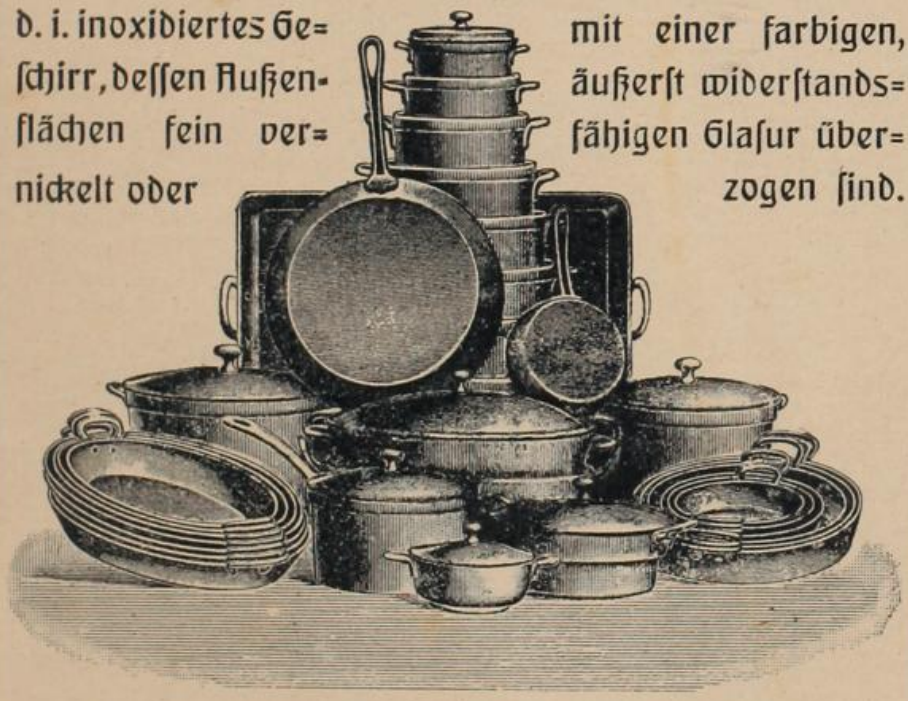
verwende das best bewährte, gußeiserne

inoxidierte Koch- und Brat-Geschirr

oder auch für feinere Küchen das elegante

Nickel-Diamant- und farbig glasierte Geschirr

d. i. inoxidiertes Geschirr, dessen Außenflächen fein vernickelt oder mit einer farbigen, äußerst widerstandsfähigen Glasur überzogen sind.



Vorzüge:

1. Unbegrenzte Haltbarkeit.
2. Rostsicherheit der inoxidierten Flächen.
3. Kein Abspringen der Inoxidationsschicht.
4. Daher nicht gesundheitsgefährlich, da keine Splitter in die Speisen gelangen können.
5. Verwendung bei Zubereitung aller Speisen.
6. Bequemes Reinigen.
7. Garantie für jedes Stück. — Mäßige Preise.

Carl Gottbill sel. Erben, G. m. b. H.

Gegründet 1722. **Mariahütte** Reg.-Bez. Trier Gegründet 1722.

Hygiama

Wohlschmeckend! :: Leicht verdaulich! :: Billig!

Konzentriertes, diätetisches

Nähr- und Kräftigungsmittel,

welches an Stelle von Kaffee, Tee, Schokolade, Kakao usw. in keinem Haushalt fehlen sollte. Bestgeeignetes

Frühstücks- und Abendgetränk

für Gesunde, Kranke und Rekonvaleszenten, hauptsächlich für die

heranwachsende Jugend,
geistig angestrengt Arbeitende,
werdende und stillende Mütter.

Hygiama zeichnet sich ganz besonders durch seine vielseitige Zubereitung aus (s. Prospekt, welcher jeder Büchse beiliegt) Preis der 1/1 Büchse (500 Gramm Inhalt) Mk 2.50

Vorrätig in den meisten Apotheken und Drogerien

Ferner sei auf die in den Verkaufsstellen gratis erhältliche Broschüre „Ratgeber für die Ernährung in gesunden und kranken Tagen" hingewiesen.

Nachstehend einige der Hygiama-Rezepte

Gewöhnliche Zubereitungsweise. Für Erwachsene werden 20 Gramm (ca. 3 Kaffeelöffel) Hygiamapulver mit etwas warmer, nicht kochender Milch oder warmem Wasser glattgerührt und, indem man ein Viertelliter Milch beifügt, unter fortwährendem Umrühren ca. 2—3 Minuten lang gut aufgekocht.

Besser ist es, die Hälfte der Milch zu erwärmen, — nicht kochen, — alsdann wird alles Hygiamapulver zugesetzt und diese Mischung, indem man nach und nach den Rest der Milch zufügt, unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen über gelindem Feuer zum Kochen gebracht.

Um das Getränk etwas kräftiger schmeckend zu machen, mische man zu obigem Quantum Hygiamapulver noch ca. einen Kaffeelöffel voll Kakao und etwas Zucker oder Vanillezucker, verfahre sonst wie oben angegeben.

Für Kinder nehme man die Hälfte Hygiamapulver zu dem gleichen Quantum Milch.

Hygiama mit Kaffe zu nehmen. 2 Kaffeelöffel voll Hygiamapulver werden in eine Tasse gegeben und mit kochend heißem Kaffee unter stetigem Umrühren übergossen, wonach man Milch und Zucker beliebig zusetzt.

Hygiama-Biskuit. (Rezept von **E. Hannemann,** Vorsteherin der Kochschule des Lette-Vereins, Berlin.)

150 Gr. Zucker, 4 ganze Eier, 300 Gr. Hygiama, 50 Gr. Mondamin, 1 Kaffeel. Zimt.

Eier und Zucker werden eine Viertelstunde lang schaumig gerührt, hierauf der gestoßene Zimt zugesetzt und nach und nach das mit dem Mondamin vermischte und durch ein Sieb geschlagene Hygiama; das Ganze wird 5 Minuten gut durchgerührt. Von dem Teig setzt man kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt diese bei gelinder Hitze einige Minuten backen.

Weitere Rezepte für die Zubereitung von Hygiama.

Schlagrahm mit **Hygiama.** 1 Tasse voll süßer dicker Rahm wird mit einem Schneebesen so lange geschlagen, bis sich ein steifer Schlagrahm gebildet hat. Diesem setzt man einen Eßlöffel voll Hygiamapulver und nach Belieben etwas Vanille und genügend feinen Puderzucker zu, rührt alles tüchtig untereinander und serviert die Creme in Schalen und gibt Biskuit oder Waffeln dazu.

Man kann den Schlagrahm auch fertig vom Konditor beziehen und das Hygiamapulver einfach hineinmischen, so daß diese leichtverdauliche, sehr nahrhafte und wohlschmeckende Speise in wenigen Minuten fertig hergestellt ist.

Apfelmus mit **Hygiama.** 2—3 reife Aepfel werden mit etwas Wasser und genügendem Zucker weichgekocht und durchgetrieben. Alsdann mischt man einen Eßlöffel voll Hygiama und eine starke Messerspitze voll besten Zimt unter das Apfelmus und gibt geröstete, mit Butter bestrichene Weißbrotschnitten dazu oder Zwieback.

Hygiama-Makronen. Man rührt ein halbes Pfund Zucker mit 4 Eiweiß eine Viertelstunde lang zu einer steifen Masse, fügt 100 Gramm Hygiamapulver, ein kleines Paketchen Vanillezucker und ein halbes Pfund feingeschnittene und geschälte Mandeln hinzu und mischt das Ganze recht tüchtig untereinander. Hierauf setzt man die Masse in kleinen Häufchen auf Oblaten und bäckt sie bei gelinder Hitze. (Sehr schmackhaft und nahrhaft.)

Aepfel gedünstet mit **Hygiama-Sauce.** 3 Reinetten werden mit einem Apfelbohrer ausgehöhlt und mit Konfitüre gefüllt. Nachdem der abgeschnittene Deckel mit etwas Eigelb und Mehl wieder aufgeklebt ist, werden die Aepfel gut mit Zitronenwasser befeuchtet, in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel weich gebacken und mit folgender Creme übergossen: 1 Tasse Rahm, ein schwacher Eßlöffel voll Hygiama, 1 Teelöffel voll Zucker werden zusammen unter sorgfältigem Schlagen aufgekocht und mit zwei Eigelb abgerührt.

Hygiama mit **Schneeklößchen.** Ein halbes Liter Rahm oder Milch wird mit etwas Vanille und einem Kaffeelöffel voll Zucker zum Kochen gebracht und der steife Schnee von 2 Eiern, der etwas gesüßt werden muß, löffelweise hineingegeben. Indem man nun den Topf mit einem Deckel verschließt, zieht man denselben vom Feuer zurück und läßt die Schneeklößchen auf der heißen Milch gar werden, nimmt sie dann sorgfältig heraus und legt sie in eine Schüssel. Inzwischen werden 1 Eßlöffel voll Hygiama, 1 Teelöffel Kakaopulver und 1 Teelöffel Zucker miteinander vermischt und unter stetem Rühren in den Rahm hineingegeben, gut aufgekocht, mit dem Eigelb abgerührt und heiß über die Schneeklößchen gegeben.

Tassenspeise mit Hygiama. 1 Eßlöffel voll Hygiama, 1 Kaffeelöffel voll Kakaopulver und 1 Kaffeelöffel voll Zucker werden untereinander gemischt und mit möglichst wenig Wasser auf schwachem Feuer unter stetem Rühren zu einem dicklichen Breichen verkocht. Inzwischen wird ein Viertelliter süßer Rahm oder Milch mit 2 Eigelb tüchtig untereinandergeschlagen, hiernach unter den abgekühlten Hygiamabrei gemischt, in Tassen gefüllt und diese so lange in kochendes Wasser gestellt, bis die Creme fest ist.

Hygiama-Creme. 2 Eßlöffel voll Hygiamapulver, 2 Eßlöffel voll feiner Zucker und 1 schwacher Eßlöffel gutes Kakaopulver werden miteinander vermischt und mit einem Viertelliter Milch 1 bis 2 Minuten lang unter beständigem Umrühren gut durchgekocht. Dann rührt man einen Löffel voll Mondamin mit etwas Milch glatt und läßt hiervon so viel in die kochende Creme hineinlaufen, bis sie dicklich ist, nimmt sie vom Feuer und füllt sie zum Erkalten in eine Schale. Inzwischen läßt man ein Stückchen Vanille in einem Viertelliter Milch ausziehen, gibt einen Eßlöffel voll Zucker daran, bringt die Milch zum Kochen, fügt so viel Mondamin bei, bis die Sauce sämig wird, und zieht sie mit 1 bis 2 Eigelb ab.

Beim Servieren wird zuerst die feste Hygiama-Creme gereicht, worüber dann die flüssige Vanillesauce gegossen wird.

Notizen.

Gärungs-Essig ◻ Essenz-Essig.

Der Hausfrau stehen zwei Arten von Essigen zur Verfügung:

1) Der aus Essig-Essenz durch Verdünnen mit Wasser gewonnene Essig,
2) Der Gärungs-Essig.

Essigessenz stellt man auf chemischem Wege dar durch trockene Destillation des Holzes. Das hiebei gewonnene Produkt — der Holzessig — wird erst nach wiederholter Reinigung von Teer- und anderen Stoffen genußfähig. Natürliches Aroma fehlt ihm; die sogenannte „Essigessenz mit Weinaroma" ist ein künstlich parfümiertes Surrogat, das mit Weinessig in keiner Weise zu vergleichen ist.

Der **Gärungsessig** bildet ein Produkt der natürlichen Gärung, wobei der Alkohol von Wein- oder Branntweinmaischen in Essigsäure übergeführt wird. Ein Versuch mit beiden Produkten nebeneinander zeigt bald die Überlegenheit des Gärungsessigs besonders in Bezug auf die feinen Bukett- und Geschmackstoffe und rechtfertigt sohin dessen Bevorzugung in allen besseren Haushaltungen.

Beste Bezugsquelle
für
pasteurisierte Wein- und Tafelessige
Anton Riemerschmid, München,
Kgl. bayr. Hoflieferant.

Versand nach auswärts. Auf Wunsch werden auch die auswärtigen Niederlagen benannt.

Ries * Ries * Ries
bietet Gewähr für beste Qualitäten von:

Ries-Kaffee • Ries-Mischkaffee • Ries-Tee
Ries-Kakao • Ries-Malzkaffee
Ries-Kornkaffee • Ries-Weinen
Ries-Apfelsaft (alkoholfrei) • Ries-Fruchtsäften

Importeur und Hersteller

Heinrich Ries, Kgl. bayr. Hoflieferant,
München (Rosental 2) und Nürnberg.

Hoflieferant J. J. K. K. H. H. der Prinzen Ludwig und Rupprecht von Bayern.

Handelshaus ersturkundlich 1563.
Lieferung für Seine Majestät den König von Bayern seit 1840.
Lieferung für Seine K. Hoheit den Prinz-Regenten von Bayern seit 1852.
München: Telephon 4682, 4683, 4684. Telegramm-Adresse: Rösterei München.

„... Zehn Jahre später saßen wir
meinem Mann gegenüber
Rotkehlchen Waldhoffen
vor und wir hatten keinen Unterschied
gemerkt."

Das Gehalt macht's!

Kochvorschrift siehe Seite 279.

Wachsweiche Eier mit Senfsoße. In einem Aluminiumgeschirr eigroß frische Butter zerlassen, dann, abseits vom Feuer, zwei Eßlöffel scharfen Senf darunterrühren, würzen mit Zucker, etwas Salz, einen Schuß Essig und ein Eigelb hineinquirlen, wenn die Soße erkaltet ist. Sie wird über die wachsweich gekochten, geschälten Eier gegossen.

Eiersalat. Eier hart kochen, in kaltes Wasser legen und abschälen, dann entweder mit dem praktischen Eierteiler oder mit dem Küchenmesser in regelmäßige Scheiben schneiden. Eine Soße anmachen von Essig, Salz, Schnittlauch und einigen Tropfen Maggis Würze, der man zuletzt zwei mit feinem Oel dicksalbig gerührte Eigelb hinzufügt und mit einem kleinen Teelöffel Senf würzt. Nun werden die Eierscheiben ganz vorsichtig darunter gemischt, damit sie im ganzen bleiben. Die Glasschüssel umkränzt man mit Nißlsalat, in welchen entweder Tomatenscheiben eingebettet sind oder ein feuerrotes Aspik.

P. G.-E.

Feldsalat (billig und guteichig). Ein halbes



Kohlrübenauflauf.

1¾ Pfund Kohlrüben, 1 Pfund Kartoffeln, 4—6 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Salz, etwas Zitronenschale, Saft einer kleinen Zitrone, 2 Teelöffel Ersatz, 1 Päckchen Backpulver, 1 Eßlöffel Fett oder Oel zum Ausstreichen der Form, 2 Liter Wasser und ½ Eßlöffel Salz zum Kochen der Kohlrüben.

Die am Tage zuvor gekochten Kartoffeln werden geschält und gerieben. Die Kohlrüben werden gewaschen, geschält, gebrüht, in Salzwasser weich gekocht und durch die Fleischhackmaschine getrieben oder mit dem Quirl zerstampft.

Dann mengt man Kartoffeln, Kohlrüben, Mehl, Zucker, die Gewürze, Ersatz und Backpulver untereinander. Diese Masse füllt man in eine ausgestrichene Backform und läßt die Speise 1½ bis 2 Stunden backen.

nehmen.

Aber eins wollen wir nicht; vor einem wollen wir uns bewahren: vor einer Bitterkeit im Herzen, vor einem Grollen und Murren darüber, daß wir das alles durchleben. Nur das nicht! Nein, es soll in all dem Ernsten und Schweren in uns lebendig bleiben das Dennoch einer tiefen Zuversicht, eines Feststehens, Tragens, Ueberwindens in Kraft!

Wofür kämpfen sie draußen? Warum tragen wir die Last dieser Zeit? Das allein wäre wahrer Jammer, wäre unerträgliche Not für uns, wenn wir diese Fragen stellten und wüßten keine Antwort darauf. Wollen wir heute nicht die rechte Antwort in das eine Wort zusammenfassen: Ja darum, darum, daß wir deutsche Weihnacht feiern dürfen, wir und unsere Kinder!

Worum geht dieser Kampf, von dem nur schamlose Unwahr-

Eiergetränke:

Eierlimonade: 2 Eidotter, 2 Eßlöffel Zucker, 3/16 Liter heißes Wasser, Zitronensaft, Kognak. Eigelb und Zucker werden schaumig gerührt, nach und nach das heiße Wasser dazugegeben, dann Zitronensaft und Kognak. Sofort reichen.

Eierwein: 1 Liter Weißwein, ½ Liter Wasser, 200 Gramm Zucker, 6 ganze Eier, Zitronenschale. Der Wein wird mit Zucker, den Eiern, der Zitronenschale und dem Wasser verrührt und zum Kochen aufgestellt. Mit dem Schneebesen solange schlagen, bis die Masse dicklich wird, sofort reichen.

Eierbier: ⅛ Liter Bier, ⅛ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Eigelb, Zitronenschale. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Milch, Bier und Zitronenschale dazugeben und unter tüchtigem Schlagen einmal aufkochen lassen. Sofort reichen.

Eierpunsch: 6 Eidotter werden in einem hohen engen Topf, der nie zu Fettspeisen benutzt wurde, mit 180 Gramm Zucker verrührt, dann gibt man ¼ Liter Wein, etwas Arrak, den Saft von 2 Apfelsinen dazu und bringt die Masse unter festem Schlagen mit dem Schneebesen langsam zum Kochen. Sobald der Punsch steigt, wird der Topf vom Feuer genommen, fest weitergeschlagen, solange er noch steigt und dann sofort in Gläser gefüllt.

Eierkaffee: 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel kaltes Wasser, eine kleine Tasse starken Kaffee, Kognak. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Wasser und den Kaffee dazugeben, nach Belieben Kognak.

Krankenhaus: [illegible]

Nachmittagsgottesdienst: 5 Uhr: Barfüßer.

Christenlehre für die Knaben in allen Kirchen der inneren Stadt und St. Johannes (2 Jahrgang): vorm. 11½ Uhr. St. Jakob und St. Paul: vorm. 10 Uhr. Haunstetten und St. Johannes (1. Jahrgang): vorm. ½11 Uhr. St. Markus: Dienstag. abends 6½ Uhr.

Kindergottesdienste in allen Kirchen der inneren Stadt, bei St. Johannes, St. Paul und in Kriegshaber: Vorm. 11 Uhr; St. Matthäus: 10½ Uhr; St. Markus und Göggingen: ¾11 Uhr.

Jugendgottesdienst. Samstag. 28. April. abends 8 Uhr bei St. Anna: Gottesdienst für die reifere Jugend.

Wochenpredigten: Mittwoch. 5 Uhr: St. Anna. Freitag. 7½ Uhr: Barfüßer.

Bibelstunden: Dienstag. 7½ U.: Hammerschmiede. 8 Uhr: St. Johannes. Göggingen. St. Matthäus. Donnerstag. 8 Uhr: Hl. Kreuz. St. Markus. Kriegshaber.

Katholische Kirchen

Dom. ¼6, ½7 u. 7 M. in der Dompfarrsakristei, 10 Pred. u. ges. M. b. Hl. Kreuz, 10¼ Schülergd. mit Anspr. bei St. Stephan, 11 M. mit Anspr. bei Hl. Kreuz, Sammlung für die Armen der Dompfarrei; nachm. 2 And. bei Hl. Kreuz. — **Wallfahrtskirche Hl. Kreuz.** 6 u. 7 M., 8 u. 9 Schulgd., 10 Pred. u. Sinam., 11¼ Sinam. mit Anspr., nachmittags 2 And., abends 6 Ros. — **St. Stephan.** 5.10, ½6, 6, ½10 M., 8 Studienad., ½6 Ros. — **Herz-Jesu-Kirche (Engl. Institut).** 8, 9, 10¼ Schülergottesd. — **Institut St. Elisabeth** ½9 Studienad. — **St. Moritz.** 6 Frühm. mit Ros., 7 M. mit allgem. Osterkomm. 8 M., ¾9 Pfarrgd.: „Vidi aquam" hl. Amt — nach dem Evangel. Pred., Fortsetzung des hl. Amtes. 10¼ Schülerad., Kinderlehre. Sinamesse. Weil heute letzter Osterkomm.-So., ist die Monatskomm. der Schulkinder erst am 5. April-So., demgemäß am Samstag voraus Beichttag! 11 letzte M. mit Anspr., abends ½7 And. für die Wohlfahrt des Vaterlandes. — **St. Maria-Stern.** ¾6 u. 8 M., ½5 feierl. Ros — **St. Ursula.** ½9 Gd. für Lyzeum und Mädchen-Mittelschule. 5 Ros. vor ausges. Allerhlgst. — **St. Peter am Perlach.** Schluß der österl. Beichte. ½7 Beichtgel., ½8 M., 8 M. mit Anspr., 9 M. mit Volksges. u. Anspr., 10 M mit Volksges., 11 feierl. Bittgottesd. des Augsb. Wallfahrervereins mit ges. [illegible] Allerhlgst. — [illegible]

Zwei-, Drei- und Vierfruchtmarmelade

Die Reifezeit der Pflaumen, Zwetschgen, Pfirsiche, Aprikosen, Reineklauden, Mirabellen und Brombeeren bietet jetzt gute Gelegenheit, für die Wintervorräte zu sorgen. Einzeln oder beliebig gemischt ergeben diese gesunden, heimischen Früchte köstliche Marmeladen. Aus Pfirsichen mit Brombeeren oder Pflaumen bereitet man eine Marmelade gleich schön in Farbe und Geschmack. Auch Reineklauden oder Mirabellen ergeben nicht nur allein, sondern auch zusammen mit blauen Pflaumen, Zwetschgen oder Brombeeren Marmeladen von hervorragendem Aroma. Alle diese Früchte kocht man entweder einzeln oder nach Belieben gemischt nach folgendem erprobten Rezept: 4 Pfund entsteinte Pflaumen, Zwetschgen, Pfirsiche, Aprikosen, Reineklauden, Mirabellen oder Brombeeren — einzeln oder in beliebiger Mischung — werden gründlich zerkleinert. Zu dem Fruchtbrei gibt man 4 Pfund Zucker (keinesfalls weniger) und läßt unter leichtem Rühren zum Kochen kommen (abschäumen). Wenn es durch und durch brausend kocht, läßt man 10 Minuten (nicht kürzer, bitte auf die Uhr sehen!) unter Rühren auf möglichst starker Flamme gründlich durchkochen, rührt nach Verlauf dieser Zeit eine Flasche Opekta zu 86 Pfennig in die kochende Masse, läßt wieder einen Augenblick durchkochen und füllt sofort in Gläser.

Bau- und Möbelschreinerei . Treppenbau
Pöttmes

AAG-HEIZUNG

Zentralheizungen / Lüftungs-Anlagen

Fern Heizwerke / Abwärmeverwertung

Warmwasserbereitungen

Sanitäre Einrichtungen

ANNES HAAG, AUGSBURG

Zentralheizungen G. m. b. H.

Gebäckrezept

Apfelgebäck

So oft wir an Wien denken, fallen uns die köstlichen Strudel ein, um die wir die Wiener wirklich beneiden. Und doch ist es gar nicht einmal so sehr schwierig, einen Strudel zu backen, wenn man es nur richtig anfängt. Es gibt verschiedene Arten von Strudelgebäcken, feinere und einfache, mit und ohne Hefe, so daß man also ganz nach seinem eigenen Geschmack wählen kann. Auch die Füllung kann sehr verschiedenartig sein, je nach dem Belieben des einzelnen. Man kann als Füllung Mohn nehmen, aber auch einen Butter- oder Eiercreme, sowie Marmelade. Aber zu den beliebtesten Strudelgebäcken gehört der Apfelstrudel.

Man tut 200 Gramm Weizenmehl in eine Schüssel, streut einen halben Teelöffel Salz darüber, macht in die Mitte eine Vertiefung und tut in diese ein ganzes Ei, unverquirlt, sowie einen großen Eßlöffel Oel. Man verrührt dies mit dem Messerrücken. Hierauf setzt man ein wenig Wasser zu und knetet nun den Teig mit den Händen, bis er glatt und fein ist und nicht mehr an der Schüssel haftet. Je gründlicher man jetzt knetet, um so leichter geht später das Ausrollen. Man läßt den Teig nach dem Kneten eine Stunde ruhen und legt ihn dann auf das Backbrett, das man mit einer Serviette oder einem andern glatten weißen Tuch stramm überzogen hat. Man versucht nun den Teig möglichst dünn auszurollen. Nachdem man ihn eine Weile gerollt hat, greift man mit den Händen unter den Teig und zieht ihn vorsichtig nach allen Seiten auseinander. Man darf ihn aber nicht in Stücke reißen und auch nicht die Finger hindurchstecken.

Wenn der Teig so dünn ist, daß er fast durchsichtig ist, bestreicht man ihn zuerst mit zerlassener Butter (Margarine), bestreut ihn mit 4 Eßlöffeln geriebenem Zwieback, den man vorher in einer Pfanne mit einem Eßlöffel Zucker und einem Eßlöffel Butter leicht geröstet hat. Nun verteilt man darauf 2 geschälte, vom Kernhaus befreite, in feine Scheibengeschnittene Aepfel, 75 Gramm Sultaninen, 50 Gramm Korinthen. Dann rollt man die Teigplatte sehr vorsichtig zu einer langen Wurst zusammen, die man in Form eines Hörnchens auf ein gut mit Fett bestrichenes Backblech legt und in mittelheißem Ofen hellbraun backt. Dann wird der Strudel in Scheiben geschnitten und warm mit Streuzucker zu Tisch gegeben.

...ebst 13.

18. Ld2×f4

Ein rechtzeitiges Befreiungsopfer.

18. . . .	e5×f4

Etwas besser war 18. . . ., g5×f4.

19. e4—e5	g5×h4
20. e5×f6	Lg7×f6

Besser war D×f6.

21. Lf3—h5+	Kg8—f8
22. Dd3—g6	Lc8—e6

Der einzige Zug.

23. Th1—e1	Th8—g8

Mit der Absicht, die feindliche Dame zu gewinnen.

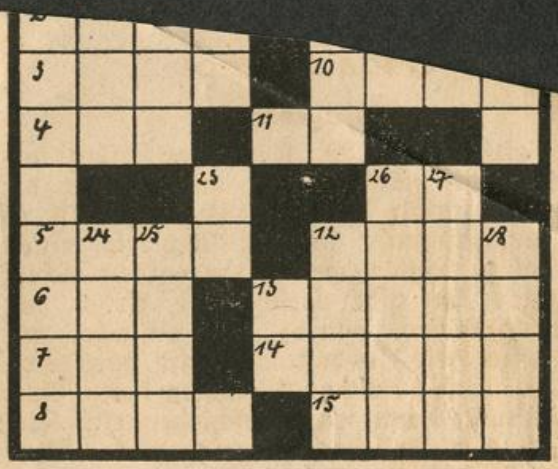
24. Dg6×h6+	Lf6—g7
25. Dh6×f4+	Dd8—f6
26. Td1×d4!	Lg7—h6
27. Te1×e6	Lh6×f4+
28. Td4×f4	Df6—f4+
29. g3×f4	Tg8—g2
30. Te6—f6+	

Einfacher war vielleicht h3 nebst Lg4 und Eroberung des Bauern h4, so gibt es noch einige Aufregung um den h-Bauern.

30. . . .	Kg8—g7
31. Sc3—e4	Tg2×h2
32. Tf6—f7+	Kg7—h6
33. Se4—f6	Th2—h1+
34. Kc1—d2	

Besser wie später zu ersehen war Kc2.

34. . . .	Ta8—h8
35. Tf7—e7	h4—h3
36. Lh5—f3	Th1—a1+
37. Sf6—e4	h3—h2
38. Se4—g3	Ta1×a2
39. Kd2—c2	Ta2—a4
40. Te7×c7	b7—b5
41. Tc7—c6+	Kh6—g7
42. Sg3—f5+	Kg7—h7



5. Kartenblatt der deutschen Karte, 6. Luftfeuchtigkeit, 7. Erdsenke, 8. Haustier, 9. Fluß in der Schweiz (Zufluß zum Rhein), 10. Lotterietreffer, 11. Sibirischer

Aepfelranzen. Man macht aus ¾ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter ¼ Pfd. Zucker und 1 Ei einen Teig. Mit der Hälfe desselben, den man erst ungefähr drei Messerrücken dick ausgewalkt hat, belegt man eine Form. Gleichzeitig werden 12 große, fein zerschnittene Aepfel mit 64 Gramm Zucker, 64 Gramm großen Rosinen, etwas fein zerschnittener Zitronenschale, etwas Zitronat und etwas gestoßenem Zimt halb weich gedämpft und kalt in die Form gefüllt. Von der andern Hälfte des Teiges wird dann eine gleich dicke Teiglage gewalkt, über das Obst gelegt, und bei guter Hitze eine halbe Stunde gebacken.

ernhard Freu

tock □ **Pettenbeckstraße 5** □ Gegr

zialhaus für Innendekora

Möbelstoffe en gros **Gardinen**

Fleischpfannentuchen. Pfannenkuchen werden gebacken, übriges Fleisch wird ganz fein gewiegt, mit Ei gemengt, etwas gesalzen und dann auf den Pfannenkuchen gestrichen. Dann wird derselbe in Stücke geschnitten zusammengerollt, in verklopftem Ei und Semmelbrösel getaucht und rasch in Fett gebacken.

Kalbsleberfilet mit Erdäpfelschmarrn und kleinen Gurken. — Einfach: Nudelsuppe. — Geröstete Leber mit Erdäpfelschmarrn.

1 Schokoladerollen. Man nimmt sechs Eierklar und schlägt sie zu Schnee. Darein gibt



Käsestangerl als Salzgebäck

200 gr. Mehl, 100 gr. Butter, 3 Eßlöffel
kaltes Wasser, Salz, Käse

1. Form  Reiben 3x zusammenlegen – ausrollen
2. "  4x " " "
3. " 3x " " "
4. " 4x " " "

geriebenen Schweizerkäse, Kümmel, Salz mischen, Nudelholz aufdrücken, abziehen, Reihen, wieder ausrollen, backen, viel Obers!

Käsekuchen

1/4 kg Butter, 1/2 kg Mehl, 1 Eigelb, 2 Eßl. Milch, 3 Eßl. Zucker, abgeriebene Zitrone, 1 Eßl. Backpulver, 1 1/2 Tl Topfen, durchgedrückt, 1/4 l Zucker, 1/8 l sauren Rahm, 3 Eßl. Grieß, 100 gr. Sultaninen, 4 Eier u. 3 Eiweiß, 1 Eßl. langsam backen.

Marmorkuchen

1/2 kg Mehl, 100 gr. Butter, 100 gr. Zucker, 1/2 Backpulver, 2 Eier, 1/2 Tasse Milch, abgeriebene Zitronenschale



F. Scherer, Freiburg i. B.

Wohnungs-
Einrichtungen

Möbel
Stoffe
Teppiche
Dekorationen

Deutsche WK-Möbel / Deutsche Werkstätten Hellerau

Adolf-Hitler-Straße 263
Fernsprecher 4357

Überreicht durch: .....

Reiskuchen.

Stunde vorher ½ lb Reis in 1 l Milch dick ein, gebe 3 Eier das Weiße zu Schaum geschlagen, 80 gr. Zucker, abgeriebene Citronenschale, ein wenig Zimt, einige abgezogene, fein geriebene Mandeln. Die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene u. mit geriebenem Zwieback ausgestreute Kuchenform gegeben u. schön gelb gebacken. Man kann eine Schokoladensauce dazu reichen oder Kompott.

Apfelkuchen.

1 lb Mehl, ½ lb Topfen, 1 Ei, 1 Löffel Zucker oder mehr, 1 Backpulver, wenn nötig noch Milch werden zu einem langen Teiche gearbeitet u. auf dem Kuchenbleche im Rohr langsam gebacken. Der Kuchen läßt sich auf u. ist schön gut u. ausgiebig.

342

Dresdner Bank Filiale Augsburg
AUGSBURG.

Frau Dr. Hea

Wir belasten Sie mit

Betrag	Wert	
M 120.-	2.5.23	Spesen Akt. mie

Die Rückseite darf nicht beschrieben werde

übrige Kraut wird in Viertel geteilt, 5 Minuten gekocht und fein gewiegt.

Das Fleisch vermischt man mit den Gewürzen, den geriebenen Kartoffeln und der Hälfte des gewiegten Krautes und formt daraus 12 längliche Klößchen.

Beim Formen der Krautwickel legt man auf jedes Blatt ein Klößchen, schlägt die beiden Seiten des Blattes darüber und wickelt von unten nach oben das Fleisch in das Blatt ein, daß eine feste Rolle entsteht. Diese umwickelt man mit einem weißen Zwirnfaden.

Die Krautwickel legt man in einen Topf, gibt das übrige gewiegte Kraut, 1 Teelöffel Salz und soviel kochendes Wasser zu, daß die Krautwickel bedeckt sind und dämpft sie ¾—1 Stunde, am besten in der Bratröhre.

Das Mehl wird mit kaltem Wasser angerührt und zum Sämigmachen der Brühe verwendet.

Hierzu Salz- oder Schalenkartoffeln.

Chemnitzer Tageblatt

Sonnabend, den 2. Dezember

Länder in amerikanischen Fabriken tätig waren, darauf aufmerksam gemacht hatte, daß sie damit ein schweres Vergehen, das des Landesverrats, begingen. Die Abberufung Dumbas war, genau wie später im Dezember 1915 die der deutschen Attachés Boy-Edvard Papen, das Ergebnis einer wüsten englischen Hetze, die auffallend rasch das Ohr des amerikanischen Präsidenten gefun-

Apfelstrudel von mürbem Teig

300 Gramm Mehl mit 200 Gramm Butter, 40 Gramm Zucker, etwas Salz, 2 Eigelb, 3 Löffel Weißwein und 1 Löffel Arrack zu einem Teig verarbeiten und diesen eine Stunde kalt stellen. Dann wellt man ihn zu einem länglichen Fleck aus, bestreut ihn mit feinblättrig geschnittenen Aepfeln, Zucker, Sultaninen, etwas geriebener Zitronenschale, rollt das Ganze zusammen, bestreicht es mit zerklopftem Ei und bäckt es im Rohr goldgelb. Dieser Strudel schmeckt kalt und warm vorzüglich.

45.	Kg1—h2	
46.	g3×h4	Lb6×e3
47.	Kh2—g3	Le3—f4+
48.	Kg3—g4	Lf4—d6
49.	Df1—d3+	f7—f5+

Aufgegeben.

Schachnachrichten

Ein Schachstempel der Post. Bei den Schachländerkämpfen vom 16. August bis zum 2. September 1936 in München hat die Postverwaltung in München ein Olympia-Postamt und einen besonderen Stempel geschaffen. Auf dem runden Stempel steht oben „München„, dann folgt die Datumszeile, darunter in großer Schrift „Schach Olympia“. Das Abzeichen des Großdeutschen Schach-Bundes ist unten von den Zahlen 1936 [illegible] hatte also

Sonntag.

Boullion mit Ei
Rindbraten, Kartoffels. u. Macedoine
Dessert.

Montag. Paprika Suppe
Rindfleisch mit Blaukraut
u. gerösteten Kartoffeln.
Wäscherin: T. S. Rindfl. mit gelben
Rüben
Rippchen mit Sauerkraut

Dienstag. Blumenkohlsuppe.
Spritzt mit Spiegeleiern
abgetrocknete Nudeln mit Himbeer
Wäscherin: Nudelsuppe.
Rindfl. mit Kartoffel
Lungenw. mit Bandnudeln.

Mittw.
Ochsenschweifs.
Sauerbraten mit Rahm- u. Haferrsauce
gedünst. Reis, Bratkartoffel.

Donnerst. Pfannkuchens.
Rindfl. mit Rosenkohlgemüse
u. Rammesalat.

Freitag. (Bremsupfel.) Kartoffels.
Spätzle mit Sauerkraut
Semmelpudig mit Schaudau

Samstag. Knödelsuppe
Rind- u. Schweinfleischküchle
mit Linsenpüe. [Letztere Speisenfolge gemeinsam für Dienstag, Mittw.

Faschingskrapfen aus Backpulverteig.

Man gebe 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel und reibe das Gelbe einer Zitrone darüber. ¼ Liter Milch stelle man ans Feuer, löse darin ca. 30 gr Butter, 80 gr Zucker und 1 Prise Salz auf. Wenn diese Milch siedet, rühre man das Mehl in der Schüssel vorsichtig damit an, so daß es keine Knollen bildet, sondern ein glatter dicker Teig entsteht. Diesen verrührt man tüchtig mit 2 ganzen Eiern, 1 Eßlöffel Arrak und 1 Päckchen Oetker's Backpulver. Sodann sticht man mit einem Eßlöffel kleine Krapfen davon aus, die man in heißem Schmalz schwimmend schön goldgelb ausbäckt. Die hier beschriebene Masse ergibt ca. 30 Krapferln.

Charaktereigenschaft. 8. Deutscher Dichter. 9. Baumwollgewebe. 10. Name aus der griechischen Mythologie. 11. Marinefahrzeug. 12. Preisverzeichnis. 13. Hafenstadt in Schottland. 14. Norwegischer Dramatiker. Nach richtiger Bildung der Wörter ergeben die Anfangs- und Endbuchstaben, beidemal von vorn nach hinten gelesen, ein Zitat von Schleiermacher.

*

Auflösung des Bilderrätsels in Nr. 6:

Wer Unkraut sät, drischt kein Getreide.

*

Auflösung der Fehl-Aufgabe:

Reederei Adebar Udestedt Heidekraut Roderich Endemie Ideal Forderung — Rauhreif.

1. Rotweinpunsch

½ Pfund weißer Kandiszucker, ½ Liter Wasser, 1 Orange, ½ Zitrone, 1 Nelke, 1 Flasche guter Rotwein, 1/8 Liter sehr feiner Rum, Arrak oder Kognak.

Die Orange und Zitrone wird dünn abgeschält, mit dem Saft der Orange, dem Wasser, Zucker, Wein und der Nelke langsam zum Kochen gebracht, dann alles durch ein feines Sieb, fügt Rum, Arrak oder Kognak zu und gibt den Punsch heiß zu Tisch.

„unberufen!“ und klopft unter den Tisch. Trotzdem gießt man voll Hingabe an Silvester Blei, um ein wenig von dem zu erfahren, was die Sterne einem zugedacht haben. Und dabei wird man aufs freundlichste von heimlichen Wünschen und Hoffnungen unterstützt.

Letztes Silvester in einer großen Gesellschaft gossen wir Blei. Es waren viele

Bitte ausschneiden!

Oetker's Rezepte



gelingen immer! Man versuche:

Vanille-Gebäck.

Zutaten: 125 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillin-Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's Backpulver „Backin", 250 g Mehl, 1 Ei.

Zubereitung: Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und Ei verrühre gut miteinander; dann füge das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu, verarbeite alles gut miteinander und forme von dem Teig eine große Rolle. Diese stelle einige Stunden kalt, schneide sie in Scheiben und backe sie schnell im heißen Ofen.

Rezept Nr. 8.

Angeb. u. J. S. 60771 zur Exped. 1

Wohnungstausch.

Wer tauscht 2—3- oder 4-Zimmerwohnung i. Zentrum gegen schöne 3-Zimmerwohnung mit Küche nach Oberhausen gegen Vergütung? Offerte unt. 13132 zur Exped.

Aelt., anständ. Mann sucht

Zimmer

möbliert oder nicht möbl., gegen sehr gute Bezahlg. Zuschriften unter 13145 an die Expedition. 2*

Ordentlicher, jg. Mann sucht **leeres** oder **einfach möbliertes**

Zimmer

jedoch heizbar und mit Licht. Bevorzugt wird Pfärrle oder Jakobervorstadt. Off. u. 13155 z. E.

Telephon 2649.
Rückporto erbeten.

Verloren

Damen-Handtasche
hellbraunes Lackleder, mit größerem Geldinhalt, verschiedenen Notizen u. einen Schlüssel. Abzugeben gegen

hohe Belohnung

bei Louis Heusch, Augsburg-Lechhausen, Yorkstraße 54. 13143/2*

Welcher Schuhmacher

liefert Maßarbeit gegen **Schreinerarbeit?** Off. unter 13141 z. Exped.

Herr, im Staatsdienst (Post), sucht mit Mädchen im Alter von 20—25 Jhr. zw. **Ehe** bek. zu werden. Mädchen vom Lande oder Kriegerswitwe bevorzugt. Briefe mit Bild u. 12969 an die Exped.

Plätterei

und Bearbeiten

von getrag. Kleidern in schick., solid. Ausführung übernimmt zu mässigen Preisen

Helene Schmidt,
Kaiserstrasse 33/III r.

Stadt-Theater

Direktion: **Carl Häusler.**

Montag, den 27. Novbr. Geschlossene Vorstellung.

„Hoffmanns Erzählungen".
Phantastische Oper in 1 Vorspiel u. 3 Bildern von Jacques Offenbach.
Anfang 7½ Uhr.

Dienstag, den 28. Novbr. Außer Platzmiete. Letzte Wiederholung!

Die versunkene Glocke.
Musikdrama in 5 Akten nach Gerhart Hauptmanns Märchen-Dichtung von Heinrich Zöllner.
Anfang 7½ Uhr.

Johannisbeersaft mit Weinsteinsäure

3 Pfund Beeren, 11/2 ltr. Wasser, 4o gr. Weinsteinsäure. Das Ganze 24 Std. stehen lassen und durch ein Tuch giessen. Dann gibt man auf 3 Pfund Saft 4 Pfund Zucker, damit 4-5 Tage stehen lassen und täglich 1 2-3 mal mit einem Holzlöffel umrühren. Dann wird der Saft auf's Feuer gesetzt, bis ungefähr zum Kochen gebracht, abgeschäumt und erkaltet in Flaschen ~~gefüllt~~ gefüllt und mit Mullläppchen zugebunden. Dies muss in einer Porzellanschüssel hergestellt werden, in emailliertem Geschirr wird der Saft blau.

Johannisbeergelée

2 Pfund Johannisbeeren, 1/4 ltr. Wasser, 1/2 Std. kochen lassen und durch ein Tuch laufen lassen. Auf 1 Pfund Saft 1 Pfund Zucker. Saft wird nochmalig zum Kochen gebracht, vom Feuer genommen und schnell den Zucker durchrühren, bis alles geschmolzen ist und sofort heiss in die Gläser gefüllt. Am andern Tag ist der Gelée steif. Man legt ein in Rum getränktes Papier obenauf und bindet zu.

Johannisbeersaft mit Weinsteinsäure

3 Pfund Beeren, 1½ ltr. Wasser, 40 gr. Weinsteinsäure. Das Ganze 24 Std. stehen lassen und durch ein Tuch pressen. Dann gibt man auf 3 Pfund Saft 4 Pfund Zucker, damit 4-5 Tage stehen lassen und täglich ½ 2-3 mal mit einem Holzlöffel umrühren. Dann wird der Saft auf's Feuer gesetzt, die umgeführt zum Kochen gebracht, abgeschäumt und erkaltet in Flaschen ~~xxx~~ ~~gefüllt~~ gefüllt und mit Mullkappen zugebunden. Dies muss in einer Porzellanschüssel hergestellt werden, in emaillierten Geschirr wird der Saft blau.

Johannisbeergelée

2 Pfund Johannisbeeren, 1/4 ltr. Wasser, 1/2 Std. kochen lassen und durch ein Tuch laufen lassen. Auf 1 Pfund Saft 1 Pfund Zucker. Saft wird nochmalig zum Kochen gebracht, vom Feuer genommen und schnell den Zucker durchrühren, bis alles geschmolzen ist und sofort heiss in die Gläser gefüllt. Am andern Tag ist der Gelée steif. Man legt ein in Rum getränktes Papier obenauf und bindet zu.

Leipziger Allerlei im Reisrand. Für vier bis fünf Personen benötigt man eine Kilodose Leipziger Allerlei, das man auf einem Sieb abtropfen läßt. Dann schichtet man es, schön geordnet und gleichmäßig verteilt, in einen Reisrand und übergießt es mit der nach folgendem Rezept bereiteten Sülze: Wenn man keine Fleischbrühe hat, kocht man in reichlich einem Liter Wasser Suppengrünzeug mit Salz und einigen Pfefferkörnern gut aus, gießt die Flüssigkeit durch ein feines Sieb und gibt ihr einen Teelöffel Fleischextrakt und sechs Fleischbrühwürfel, oder in Ermangelung von Extrakt zehn bis zwölf Würfel bei. Dann würzt man je nach Geschmack mit Essig oder Zitronensaft, und mischt 18 Blatt weiße sorgfältig aufgelöste Gelatine unter die Brühe, und gießt sie über das Gemüse-Allerlei, das man übrigens mit Pilzen und einer kleinen Dose Brechspargel mit Köpfen noch verfeinern kann. Ist die Sülze gut erstarrt, stürzt man sie auf eine Platte, füllt die Mitte mit gemischtem Endivien- und Feldsalat und reicht Bratkartoffeln dazu.

Silbenrätsel.

Aus den 44 Silben:

ber ber de de des ei ei el el fa fluß
ge ge ger he i i land low mau na
na ni ni o oe raf re ri ro rol rof
se si stüt tau ti ti troms ue us we
zan

sind siebzehn Wörter zu bilden, die folgende Bedeutung haben: 1. Alpengipfel, 2. Name aus der griechischen Mythologie, 3. Haupstadt im alten Assyrien, 4. Britische Insel, 5. Unangenehme Fülle, 6. Stadt in Norwegen, 7. Nebenfluß des Main, 8. Ostseebad, 9. Italienischer Maler, 10. Biblischer Königsname, 11. Geographische Bezeichnung, 12. Italienischer Tonkünstler, 13. Handwerkszeug, 14. Oesterreichischer Feldherr, Freund Wallensteins, 15. Abendständchen, 16. Alpenland, 17. Pferdezuchtanstalt. Richtig gebildet, ergeben die Wörter in ihren Anfangs- und Endbuchstaben, beidemal von vorn nach hinten gelesen, ein Zitat von Karl Beck.

ein für die Ernährung besonders hochwertiger Fisch ist. Wenn er aber bisher noch immer nicht die Rolle in der Küche spielt, die ihm in jeder Weise zukommt und die auch im Interesse unserer Volkswirtschaft geboten ist, so dürfte dieses zum großen Teil daran liegen, daß seine Zubereitung recht zeitraubend ist. Diese Arbeit wird nun durch die Erfindung eines kleinen Apparates sehr erleichtert, durch den man bei einiger Uebung Heringe, Bücklinge, wie überhaupt jeden kleinen Fluß- oder Seefisch im Umsehen entgräten, enthäuten und ohne den geringsten Fleischverlust speisefertig zurichten kann. Der Fischentgräter und Enthäuter ist leicht zu reinigen, preiswert und wird sicherlich bald zu den gebräuchlichsten Küchengeräten gehören.

Risotto. Ungefähr 100 g Butter oder Margarini und 80 g Mark in einer Kasserole zerlassen, eine ganze Zwiebel hineinreiben, etwas dünsten lassen, dann 10 Hände voll gut abgewaschenen Reis hineingeben und so lange auf offenem Feuer rühren, bis alles Fett aufgesogen ist. Nunmehr nach und nach langsam helle Suppe (Fleischbrühe aus Würfeln) dazugießen, immerfort rühren, bis der Reis weich — aber noch körnig — ist. Der Reis darf, wenn er fertig ist, sich nicht stürzen lassen und muß saftig bleiben. Zum Schluß eine Hand voll geriebenen Parmesankäse daraufgeben und gleich auf den Tisch bringen. Geriebener Parmesankäse wird noch besonders dazu gereicht.

Königin-Aepfel. Ein Kilo mittelgroße saure Aepfel werden ausgehöhlt, mit verbilligtem Gelee gefüllt, in wenig Zuckerwasser gesetzt und kurz gedünstet, doch dürfen sie nicht zerfallen. Man setzt sie nun in eine feuerfeste Schüssel und gibt folgende Tunke darüber. ¼ Liter Milch, ein Eigelb, 2 Teelöffel Vanillepudding-Pulver, 50 g geriebene Mandeln, 75 g Zucker werden verquirlt und der Eierschnee darunter gerührt. Das Ganze wird kurz überbacken und muß sogleich zu Tisch gegeben werden.

32. Ta1—c1 Td8—d5
33. Tc1—c4 Le5—d4

Weiß gab endlich auf.

Partie Nr. 3057.

Damengambit

gespielt in der 2. Runde des Turnieres um die Meisterschaft der Niederlande am 3. Juli

verhindern.

[7]) Ein weiterer interessanter Beitrag zu der häufig gespielten Variante des orthodoxen Damengambits, das heute schon Anfänger auswendig können. Die Schwierigkeiten beginnen wie meist erst nach den Eröffnungszügen.

Exweltmeister Dr. Euwe macht Kunststücke

Partie Nr. 3058.

Catalaner Eröffnung

gespielt in der 3. Runde des Turnieres um die Meisterschaft von Holland am 4. Juli 1938.

Weiß: A. D. de Groot.
Schwarz: Dr. Max Euwe.

1. Sg1—f3	Sg8—f6
2. c2—c4	e7—e6
3. g2—g3	d7—d5
4. d2—d4	d5×c4
5. Dd1—a4+	Sb8—d7
6. Lf1—g2	a7—a6
7. Sb1—c3	Lf8—e7
8. 0—0	

Diese Variante ist durch den 2. Wettkampf um die Weltmeisterschaft Aljechin—Euwe sehr bekannt geworden.

8. . . .	b7—b5

Hier versucht Euwe ein gefährliches Kunststück. Besser ist 8. . . ., 0—0 oder 8. . . ., Ta8—b8.

9. Sc3×b5	Sd7—b6
10. Sb5×c7++	Ke8—f8
11. Da4—a5	

Dies ist ein Fehler. Wie spätere Analysen ergaben, mußte Weiß das gefährlich aussehende 11. Dc6 spielen und nach 11. . . Tb8 12. Se5, Ld6 13. Lf4.

11. . . .	Dd8×c7
12. Lc1—f4	Le7—d6
13. Lf4×d6	Dc7×d6

Napfkuchen mit Quark

Zutaten:
125 g Butter
200 g Zucker
2 Päckch. Dr. Oetker's Vanillinzucker oder 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone
250 g Quark
2 Eier
350 g Weizenmehl
1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin"
75 g Mandeln oder Nußkerne
75 g Rosinen oder Korinthen

Zubereitung: Die Butter rührt man mit dem Zucker und Vanillinzucker oder Backöl schaumig, fügt den gut abgelaufenen, durch ein Sieb gestrichenen Quark und nach und nach die Eier hinzu. Das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl gibt man löffelweise dazu und unterzieht zuletzt die abgezogenen, gehackten Mandeln oder Nüsse und die gewaschenen Rosinen.

Backzeit: 60—70 Minuten.

Anmerkung: Ist der Quark sehr trocken, muß man einige Eßl. Milch zugeben.

...jeden Tag jugendlich
...sportlich gebräuntes Aussehen. Man trägt
...e Vitalis-Creme hauchdünn auf und reibt
...rschuß nach einigen Minuten ab. Innerhalb
...Minuten bildet sich durch die Hautsekrete
...chtige Tönung, die Ihnen ein fabelhaftes
...n verleiht. Aufklärende Druckschrift er-
...ie kostenlos und portofrei von der bekannten

...ol-Fabrik, Berlin-Lichterfelde

...s tut man gegen

...rampfadern?

...Ursache muß man bekämpfen! Krampf
...n und Hämorrhoiden beruhen auf Venen-
...äche, meist verbunden mit Störungen im
...mondrüsen-System. Hier muß die Behand-
...einsetzen; diesem Zweck dient das Präparat

...OKAVENA

...hält Hormone von drei lebenswichtigen
...und erprobte pflanzliche Stoffe mit gün-



Bauwelt-Sonder

VielerleiAbbildun
Beschreibungen v
gen, die der W
erst die wirkliche Behaglichkeit
schöne Einzelmöbel, guter
schmuck, Teppiche, Vorhänge, B
tungskörper, Blumenfenster, Geb
geräte usw. Über 150 Abbild

Preis 1 Mark.

Zu beziehen durch alle Buchhand

Bauwelt-Verlag • Berlin SW 68 • Bau



SEI PRAKTISCH NR. 15
MODE UND HEIM • HEFT 21 • 1938
Verlag von W. Vobach & Co., Abteilung des Universalverlag W. Vobach & Co. — Bernhard Meyer — Curt Hamel, Berlin.

GEFLÜGEL - GANZ ZART auf mancherlei Art!





Darüber, daß Geflügel gut schmeckt, sind sich wohl die meisten Menschen einig. Aber — und die Frage, die sich daran schließt, darf keinesfalls unterschlagen werden: „Ist nicht Geflügel im allgemeinen noch zu teuer?" Der Kauf eines Huhnes, einer Gans oder Ente, eines Puters — ganz zu schweigen von Tauben oder Fasanen — schafft ein nicht zu übersehendes Loch in der Wirtschaftskasse. Dieser Behauptung tritt die Meinung einer Reihe von Hausfrauen gegenüber, die auf dem Standpunkt stehen, Geflügel sei auch nicht teurer als anderes Fleisch.

Wer hat nun recht? In gewissem Sinn beide; denn wenn sich eine vielleicht noch stark essende Familie einzig und allein an Geflügel ohne Beigabe oder sättigende Füllung satt essen, an Festtagen sogar sehr satt essen will, muß dieser Spaß ziemlich teuer bezahlt werden. Gut rechnende Hausfrauen, die wissen, daß ihrer Familie ein derartig restloser Genuß, der übrigens manchmal einen verdorbenen Magen zur Folge hat, laut gebietendem Nein der Finanzlage nicht gestattet ist, lassen deshalb noch nicht den Kopf hängen. Sie verstehen es, Geflügelfleisch aufzuteilen, so probieren sie die verschiedensten Füllungen aus, sie spüren selbst am Wohlbefinden ihrer Familienmitglieder, daß eine Beigabe von Gemüse den Festtagsbraten weit bekömmlicher macht. Diese Erkenntnis wollen wir durch unsere Anregungen noch vertiefen. Schauen Sie sich bitte die äußere Einteilung und die Vorschläge für die verschiedensten Füllungen recht genau an! Wir glauben, daß sich für jeden Haushalt etwas Passendes findet.





Gänseklein mit weißen Bohnen und Kirschkompott.

Die aufgeschnittene Brust mit Füllung, Salat und Apfelkompott angerichtet.

Keulen und Rumpfteile mit der Hälfte der Füllung angerichtet.

Aufnahmen: Vobach-Versuchsküche.

Das Ausnehmen und Vorbereiten

Beim Kopf wird angefangen. Augen ausstechen, Unterschnabel und Zunge (bei Gänsen und Enten auch Oberschnabel) entfernen. Bei Hühnervögeln kann der Kamm, weil sein Geschmack fein ist, stehenbleiben. Oben am Kopf wird nun Gurgel und Schlund gelockert, auf der Rückenseite dicht am Rumpf etwas seitlich erfolgt ein Halseinschnitt, durch den man mit dem Zeigefinger und Daumen Gurgel und Schlund herauszieht. Darauf löst man mit dem Zeigefinger den Schlund- und Gurgelteil, der weiter im Innern liegt und später entfernt wird. Dann macht man unterhalb des Brustbeins einen Querschnitt, um zunächst die vorliegenden Eingeweide zu entfernen. Dann wird das Flomenfett und danach das Bauchfett entfernt. Mit der Hand lockert man vorsichtig Magen, Leber und Herz und zieht alles mit einem Griff heraus. Vorsicht, daß Gallenblase nicht verletzt wird!

Hintereinander folgen nun: Sengen, Waschen, Wasser öfter wechseln, Abtrocknen. Federkiele usw. gründlichst entfernen, Füße und Kopf abschneiden, Magen quer aufschneiden, Inhalt auskratzen, innere Haut abziehen, Galle von der Leber trennen, Herz ablösen, häuten, waschen, Füße mit kochendem Wasser überbrühen, Haut abziehen, Sporn abschneiden.

Wildgeflügel wie zahmes Geflügel behandeln, nur bei sofortiger Verwendung waschen, sonst in essiggetränktes Tuch einschlagen und erst vor Gebrauch waschen.

GUT GEFÜLLT HILFT SPAREN!

Füllung für die Truthenne. Eine Masse aus 500 g fettem Speck, fein geschabt und gesalzen, Pfeffer, Gewürz und ⅛ Liter Portwein wird bereitet. Man füllt die Truthenne abwechselnd mit dieser und folgender Füllung: 1 kg abgezogene und etwa 10 Minuten in Wasser gekochte Maronen. Außerdem kann man noch einige zerkleinerte Trüffeln hinzugeben.

Für den Fasan. Man zerkleinert 300 g gekochten Schweinsfuß, würzt ihn mit einem Glas Madera und mischt zwei bis drei kleine Trüffeln darunter, die in etwas Fett angedünstet wurden. Oder: Man bereitet eine Füllung aus 500 g Weißbrot, das in Milch geweicht wurde, mischt in Fett gerösteten Speck darunter, gehackte Petersilie und etwas frische Butter. Das Weißbrot muß vor dem Gebrauch gut ausgedrückt werden. Würde die Füllung zu trocken, kann etwas Milch nachgefüllt werden.

Für die Taube. 75 g geweichte Semmel wird mit 50 g Butter auf dem Feuer abgerührt. Ist der Brei erkaltet, kommt ein Ei darunter, 50 g Nierentalg und 250 g fein gewiegtes Kalbfleisch. Als Gewürz, nach Belieben, Salz, Pfeffer, Muskat oder geriebene Zitronenschale. Falls die Füllung zu trocken, wird etwas Brühe untermengt.

Für gebratenes Huhn. 250 g Leber zerkleinern und 250 g Bratwurstfleisch mischen und mit einer in Stücke geschnittenen Trüffel würzen. Ehe die Füllung in das Huhn kommt, kann das Innere des Tieres mit Madera und Estragon gewürzt werden.

Oder: 500 g Leber und 250 g Speck (beides fein geschabt), vermengt mit 125 g Milch, 250 g Maronenpüree, Schalen zweier Trüffeln und das Gelbe von zwei rohen Eiern werden vermengt und alles mit einem Glas Madera gewürzt. Oder: 500 g Leber, 500 g in Milch geweichten Brot, 250 g fetter Speck, Milch nach Bedarf — vielleicht auch etwas geräucherter magerer Speck dazu. Alles gut mengen und pfeffern (Leber und Speck fein schneiden).



Bei Tauben und Puten fällt der Halseinschnitt fort, wenn man den Kropf füllt. Statt dessen wird die Halshaut recht weit auf den Rumpf niedergeschoben und darauf erst der Hals abgeschnitten.

Gansfülle (älteste englische Überlieferung). Man füllt die vorbereitete Gans zunächst mit großen geschälten Äpfeln und gibt sie für ½ Stunde in den heißen Ofen. Dann nimmt man die Äpfel wieder heraus, gießt das Fett ab und läßt auskühlen. Hierauf wird sie wieder mit folgender Masse gefüllt: Man weicht drei alte Brötchen ein, drückt sie aus und dünstet sie in Gansfett etwas an, mischt eine Tasse gekochten Reis, etwa fünf geschnitzelte Äpfel, eine gehackte Zwiebel und die gleichfalls in Gansfett angedünstete Leber gehackt darunter. Man würzt mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einem Teelöffel Salbei. Darauf gibt man den Braten wieder für etwa 2 bis 2½ Stunden in den Ofen, für die erste halbe Stunde in starke Hitze, die man dann abflauen läßt. Man übergießt erst in der letzten Stunde der Bratzeit.

Entenfülle: Acht Apfelsinen, davon zwei für das Anrichten zurückbehalten. Die Scheiben werden in Wermut getaucht, mit etwas Muskat gewürzt.

Oder: 450 g einfache harte Wurst in Scheiben und drei in Viertel geschnittene Äpfel mit einem Glas Rotwein würzen. Diese Fülle wird erst kurz vor dem Garwerden der Ente hineingegeben.

Oder: 250 g Maronen oder Kastanien, die man in Butter halbweich geschmort hat, einfüllen.

Gut eingeteilt – verbilligt!

Von dem Gänsegerüst wird eine schmackhafte Kartoffelsuppe bereitet.

Unten: Pellkartoffeln mit Gänsegrieben.

Die Gans von etwa 5 bis 6 kg ergibt für vier Personen vier Mahlzeiten.

1. Mahlzeit: Gänseklein aus Kopf, Hals, Flügeln, Magen, Herz und den Pfoten. Man richtet es an mit weißer Petersilientunke und Kartoffeln oder mit Reis oder mit Pilztunke aus getrockneten Steinpilzen oder mit weißen Bohnen.

2. Mahlzeit: Die Gans wurde im ganzen gebraten. Keulen und Rumpfteile und die Hälfte der Füllung werden verwertet. Dazu Rotkohl und Kartoffelmus. Als Vorspeise eine gebundene Selleriesuppe.

3. Mahlzeit: Das Brustfleisch wird aufgeschnitten, mit Füllung, Salat und Apfelkompott angerichtet. Vorher eine Weißbiersuppe.



4. Mahlzeit: Das Knochengerüst wird zum Kochen für Kartoffelsuppe ausgenützt, die Gänsebratentunke zu Kohlgemüsen verwandt. Vorschläge, die jede Hausfrau beliebig abwandeln kann. Jedenfalls sollen sie zeigen, daß sich aus einer Gans allerlei herstellen läßt. Sie braucht dazu kein zusätzliches Fett, sondern gibt noch ab. Die Grieben ergeben übrigens mit Pellkartoffeln auch noch eine Abendmahlzeit.

Hühnerfleisch läßt sich auch gut nützen. Brust und Keulen werden abgetrennt. Der Rumpf wird klein gehackt und dient zur Bereitung von Hühnerbrühe.

1. Mahlzeit: Der eine Teil kommt als Schnitzel gebraten auf den Tisch. Beigabe: Büchsengemüse und Kartoffeln. Vorher eine Tomatensuppe.

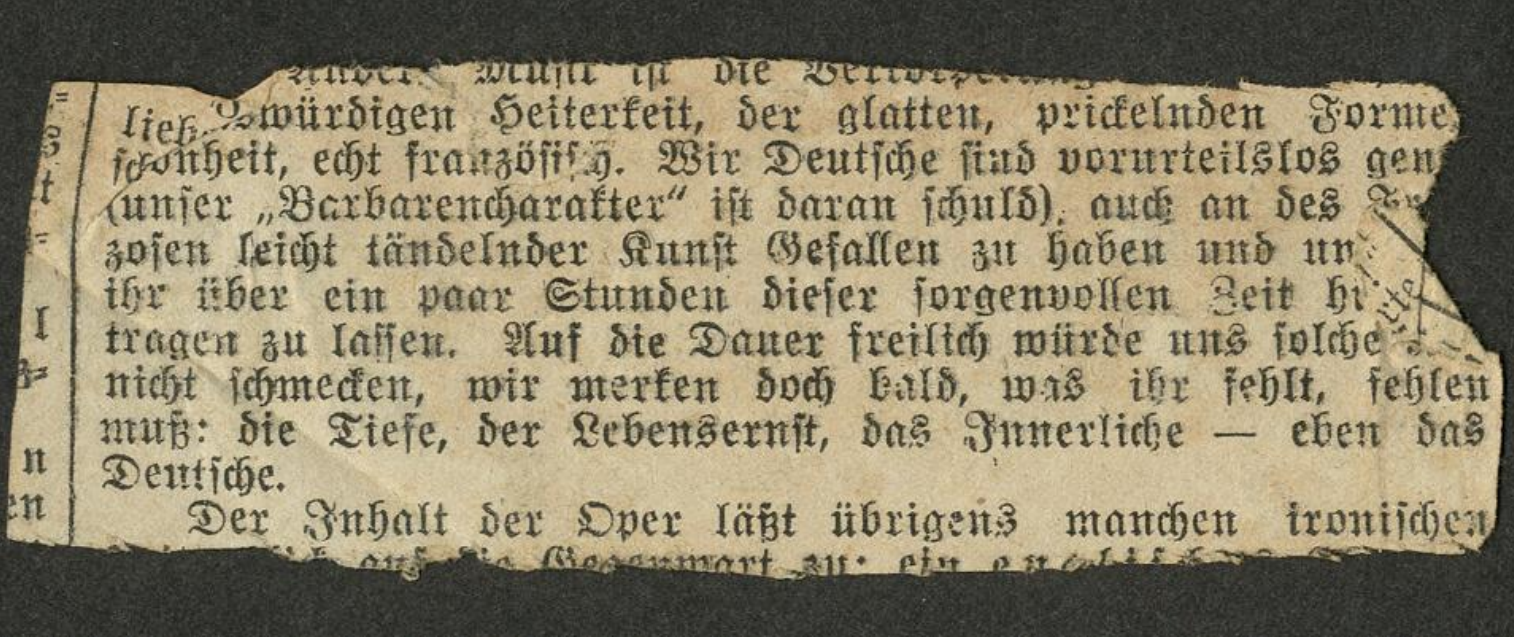
2. Mahlzeit: Der andere Brustteil wird in der Hühnerbrühe gar gemacht und kommt mit holländischer Tunke oder gedämpftem Reis auf den Tisch. Nachtisch: Süßer Pudding.

3. Mahlzeit, die auch zum Abend gereicht werden kann: Restliche Hühnerbrühe wird etwas gestreckt und bekommt als Einlage Nudeln und Blumenkohlgemüse.
Oder: Man kocht das Huhn im ganzen, gibt Brühe und vom Fleisch die Flügel, Leber, Niere, Magen und Herz und als Einlage Nudeln, alles zusammen als Eintopf auf den Tisch; brät die Keulen und reicht Rotkohl und Kartoffeln dazu. Den Fleischrest löst man von den Knochen und gibt ihn in eine pikante Frikasseetunke, zu der am besten ausgequollener Reis als Beigabe paßt.

Vierfruchtmarmelade (Brotaufstrich).

1 Pfund Birnen, 1 Pfund Preiselbeeren, 1 Pfund Aepfel, 1 Pfund Pflaumen, ¾ Pfund Zucker.

Birnen und Aepfel werden geschält, in Viertel geschnitten, vom Kernhaus befreit und mit ganz wenig (etwa ⅛ Liter) Wasser weichgekocht, dann gibt man die entsteinten Pflaumen sowie die gut verlesenen Preiselbeeren hinzu und läßt alles bei häufigem Rühren zerkochen. Zuletzt fügt man den Zucker hinzu und läßt die Marmelade dick einkochen. Dann gibt man sie heiß in erwärmte Gläser, welche man mit Pergamentpapier zubindet.



...ander... Musik ist die Verkörpe...
...liebe...würdigen Heiterkeit, der glatten, prickelnden Forme...
...schönheit, echt französisch. Wir Deutsche sind vorurteilslos gen...
(unser „Barbarencharakter" ist daran schuld), auch an des F...
zosen leicht tändelnder Kunst Gefallen zu haben und un...
ihr über ein paar Stunden dieser sorgenvollen Zeit hi...
tragen zu lassen. Auf die Dauer freilich würde uns solche ...
nicht schmecken, wir merken doch bald, was ihr fehlt, fehlen
muß: die Tiefe, der Lebensernst, das Innerliche — eben das
Deutsche.

Der Inhalt der Oper läßt übrigens manchen ironischen
...auf die Gegenwart zu; ein ...

Rezepte

Zwetschgenstrudel

150 Gramm Mehl, 40 Gramm zerlassene Butter, 3 Löffel lauwarmes Wasser und ein zerklopftes Ei arbeitet man auf dem Nudelbrett solange zusammen ab, bis der Teig Blasen wirft. Man deckt dann eine Schüssel darüber und läßt ihn eine Stunde ruhen.

	½	1	0	½	0	5	II.—V.
0	½	1	1	½	½	5	II.—V.
—	½	0	1	1	1	5	II.—V.
½	—	½	0	½	1	4½	
1	½	—	½	0	1	4	
0	1	½	—	0	½	3½	
0	½	1	1	—	0	3½	
0	0	0	½	1	—	3	

Liebste Rede! Allerl. Grüße

Du hast wieder überraschend viel geschickt - Päckchen geht es nicht schnell genug. Ich habe gerade Lust, akkurat, aber ganz kurz.

Dann Kirschkuchen gebe Ihnen mich ich mich, schmeckt ihnen Gott. —

Herzlich danke für Cadeaux für Schürzen, Briefe mehr, mehr. — Mache dann ganz Fidel Jamm als mich schon da über.

Ihr wollen dir nehmen 3 Gulden mehr 10 50

Mehr 11 M ?

Gib Ihr Antwort mich.

½ Pfund Zucker,
rnsalz, 1 Päckchen
Stunde gut gerührt,
ne Milch und ½ Pfund
feines Mehl darunter gerührt. Diese Masse
läßt man über Nacht stehen. Am nächsten
Tag gibt man ungefähr ½ Pfund Mehl zu
dem Teig und knetet ihn auf dem Brett, bis
man ihn auswellen kann; dann wird er halb-
fingerdick ausgewellt, ausgestochen, auf ge-
wachstem Blech in guter Hitze gebacken.

Na

In seinen Ausführungen übe
weist Capablanca verse iedene Angab erkl- en als unricht
zurück, so insbesondere die we en der Hitze, die er als keinesweg
empfindlic b ze chnet. Er betont dabei mit Recht, daß Lasker j
schon zweimal in Cuba gewesen sei, das Klima also doch gekannt
habe, außerdem habe Lasker den Zeitpunkt des Weltkampfes selbst
festgesetzt. Ferner bestreitet Capablanca die Richtigkeit der ihm in
den Mund gelegten Aeußerung, daß das Schach seine Grenzen er-
reicht habe. „Ich habe niemals Aehnliches behauptet," ruft er aus.
— Man sieht daraus wieder, was heutzutage alles erfunden wird, um
abenteuerliche Ausführungen daran zu knüpfen. Von einem so ver-
nünftigen Schachmeister kann man eine solche Behauptung auch gar
nicht


Colour & Grey Control Chart
Danes Picta
Blue
Cyan
Green
Yellow
Red
Magenta
White
Grey 1
Grey 2
Grey 3
Grey 4
Black
und mehr Personen
0 cm
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15