Das Meisterwerk der Küche

Das Meisterwerk der Küche

Das Meisterwerk der Küche

mit Anhang:

Das Jahrbuch für neuzeitliche Ernährung

Das praktische, leicht verständliche Kochbuch
Der gute Ratgeber in allen Ernährungsfragen
Schnellste Orientierung über Speisenzusammenstellungen
Konservieren und Dörren
Anleitung zum Dekorieren und Servieren

von

Frau F. Nietlispach

Mit 213 naturgetreuen Abbildungen nach farbenphotographischen Aufnahmen in feinstem Farbenkunstdruck und 115 einfarbigen Abbildungen wichtiger Handgriffe zur Speisenzubereitung.

5. Auflage.

Verlagshaus Bong, Berlin

Alle Rechte, auch das der Übersetzung in andere Sprachen, vorbehalten.
Copyright 1932 by Verlagshaus Bong, Berlin.

Druck von Otto Walter A.-G., Olten.

Der 5. Auflage zum Geleit

Motto: Nicht nur die Liebe, auch die Volksgesundheit geht durch den Magen!

Dieses Werk — von einer Frau für Frauen geschaffen — möchte die Aufgabe erfüllen, auf die oft gestellte Frage „Was soll ich kochen?" rasch die Antwort zu geben. Die zahlreichen Abbildungen von Menüs und Einzelspeisen wollen nach dieser Richtung Anregungen geben. Sie sprechen ohne Worte lebendig über Zusammenstellung und Anrichten der Speisen und sollen das Verständnis für die Kochkunst und die Freude an ihrer Ausübung wecken und steigern. Dieses Buch der Küche wurde mit viel Liebe und Hingabe geschaffen — aus der Erkenntnis, daß für die vielbeschäftigte Hausfrau nur das Beste gut genug ist. Die neuzeitliche Küchentechnik ist ganz anders als die bisherige. Die Erkenntnisse über gesundheitliche Schäden und Mängel in der landläufigen Ernährung legen der Frau neue Pflichten auf. Sie überlege in Ruhe den „Anhang", die kleinen „Gesundheitlichen Winke" und die Hinweise auf Heilkost und Ernährungskuren, und sie wird lernen, im Einkauf wie in der Verarbeitung das Gute vom Bedenklichen zu unterscheiden. Dabei wird auch manches Vorurteil gegen fleischlose Küche schwinden. — Mögen diese neuzeitlichen Richtlinien, denen in den meisten Kochbüchern noch nicht Rechnung getragen wird, bei allen Frauen Beachtung finden und von ihnen praktisch durchgeführt werden zum Wohl ihrer Familie.

Frau F. Rietlispach.

Inhalts-Übersicht

	Seite
Zum Geleit	5
Inhalts-Uebersicht	7—8
Die Küche der Gegenwart	9
Erklärung einiger küchentechnischer Ausdrücke	10—12
Kleine Dinge, die jede Hausfrau wissen muß	13—14
Wieviel brauche ich von . . .?	15
Maß und Gewicht	16
Suppen:	
Klare Suppen	61—64
Gemüse- und gebundene Suppen	64—74
Süße Suppen und Kaltschalen	74—77
Saucen oder Tunken:	
Warme Saucen	78—88
Verschiedene Butter	88
Kalte Saucen	88—93
Beizen	93
Das Fleisch der Haustiere:	
Vorbemerkung: Ueber das Binden der Bratensaucen	94
Rindfleisch	94—111
Kalbfleisch	112—133
Schweinefleisch	133—144
Schaffleisch	144—153
Lamm, Zicklein, Kaninchen	153—155
Einige Eintopfgerichte	155—159
Gerichte von verschiedenem Fleisch	160—164
Das Wild	165—172
Zahmes und wildes Geflügel mit Ratschlägen für Speisenzusammenstellungen	173—193
Verschiedene Füllungen für Geflügel (Farcen, Füllsel, Füllen)	194
Die Fische:	
Allgemeines	195
Woran man frische Fische erkennt	195—199
Fischsuppen	199—203
Seefische	203—220
Süßwasserfische	220—230
Allerlei gute und pikante Gerichte von See- und Süßwasserfischen	230—240
Krusten- und Schalentiere, Amphibien	241—246
Warme Vorspeisen:	
Pasteten und Aufläufe. Verschiedene Fleisch- und Gemüsekrapfen	249—256
Die Kartoffel	257—262
Das Gemüse:	
Das Vorrichten der Gemüse	263—264
Das Binden der Gemüse	264—265
Rezeptteil	265—286
Die Pilze	287—289
Gemüseaufläufe und Gemüsepuddinge	290—291
Getrocknete Hülsenfrüchte	292—293
Mehlspeisen	294—299
Klöße, Knödel	300—308
Suppen-Einlagen	309—310
Reis, Mais, Grieß	311—318
Käsespeisen	321—327
Gerichte von Eiern:	
Rohe Eier	328
Weiche Eier	328—329
Rühreier	329—330
Spiegeleier — Setzeier	330—333
Verlorene Eier	334—335
Gebackene Eier	335
Hartgekochte Eier, warm serviert	335—336
Hartgesottene Eier, kalt serviert	336—339
Pfannkuchen — Eierkuchen	339—345
Omeletten	345—347
Die kalte Küche:	
Einfache Salate	348—354
Gemischte und verzierte Salate	354—363
Portionenplättchen	363—365
Tomaten	365—366
Sulze (Gallerte)	366—368
Kalte Pasteten	368—369
Hors-d'oeuvre-Butter	369

	Seite
Belegte Brötchen	369—373
Kalte Platten	373—375
Hors-d'oeuvre, Garnituren und Zusammenstellungen	376—380
Kalte und warme Früchtespeisen:	
Kompotte, kalt serviert	381—383
Dunstobst, warm serviert	383—384
Das Backobst	384
Fruchtschalen	384—389
Fruchtsalate	389—390
Verschiedene Speisen aus frischen und getrockneten Früchten	390—397
Süße Speisen:	
Warme Puddinge u. Aufläufe	398—411
Flammeris	411—418
Gesulzte Cremes	418—421
Ungesulzte Cremes	421—425
Köpfchen (Bayrische Cremes)	425—426
Verschiedene Fruchtcremes	426—428
Verschiedene Fruchtgelees	428—429
Süße Saucen	429—431
Saison- und Kompottfrüchte-Spezialitäten	431—435
Schlagrahmspezialitäten	435—437
Das Eis und seine Zubereitung:	
Eis — Glace — Gefrorenes	438
Cremegefrorenes	438—439
Fruchtgefrorenes	439
Rahmbomben (Halbgefrorenes)	440—441
Eisplattenspezialitäten	441—445
Eisbomben	445
Eisbecher, Coupes	445—446
Englische Eisgetränke	447—448
Eiergetränke für gesunde und kranke Tage	448
Bowlen und Punsche	449—450
Das Backen:	
Wichtige Ratschläge für das Gelingen des Backwerkes	451
Verschiedene Teige	451—453
Hefebackwerk	453—462

	Seite
Obsttorten, Obstkuchen (Fladen, Wähen)	462—470
Pasteten, Timbale, Charlotten	470—472
Torten und feine Kuchen	472—495
Törtchen und Schnitten	495—498
Kleingebäck	499—510
Pfefferkuchen und Marzipan	510—516
Schmalz- oder Fettgebackenes	516—524
Strudel	524—526
Dekorieren von Torten und Schnitten — Glasuren	526—527
Cremes zum Füllen von Torten und Schnitten	527—528
Buttercremes zum Garnieren der Torten	533
Verschiedene Hilfsmittel zum Garnieren von Torten usw.	529
Der Familientisch	534
Wenn Gäste kommen	534
Das Ausschmücken der Festtafel	537
Vom Tranchieren	537
Das Jahrbuch für neuzeitliche Ernährung:	
Fleischlose Ernährung	539
Einige Grundregeln	539
Zwei interessante Bilder	540
Die täglichen Mahlzeiten (Frühstück, Abendessen)	543
Saucen für Salate und Rohgemüse	544
Rezepte für fleischlose Essen von Gemüse- und Früchtespeisen unter besonderer Berücksichtigung der Rohkost	545—616
Gesundheitliche Winke	617—632
Heilkost und Ernährungskuren	633—643
Vom Konservieren	644
Das Dörren	645—646
Das Sterilisieren	647—651
Bilderregister	653—658
Alphabetisches Sachregister	659—677
Gruppenregister zum Jahrbuch	677—679

Die Küche der Gegenwart

Dieses Werk will der Hausfrau die Kenntnis von der rationellen Herstellung der Speisen vermitteln und berücksichtigt dabei alle Formen der Speisenbereitung vom Allereinfachsten bis zum begehrten Feinschmeckergericht. Es will aber nicht allein ein Kochbuch sein, sondern ein ständiger Ratgeber auf allen Gebieten der Ernährung.

Besonderer Wert wurde darauf gelegt, die Zubereitung der Speisen möglichst einfach und leicht verständlich darzustellen. Die richtige Zusammenstellung von einzelnen Speisen zu vollständigen Mahlzeiten bietet oft Schwierigkeiten. Diesem Umstand wurde Rechnung getragen durch Anmerkungen und besonders durch die vielen farbigen Bildtafeln, die mehr als Worte über richtige Zusammenstellung der Speisen sprechen.

Unsere Hauptmahlzeit, das Mittagessen, sei vor allem nahrhaft, zuträglich und abwechslungsreich. Man vermeide möglichst gleichartige Gerichte. Wenn zum Beispiel Bohnen als Hauptgericht gegeben werden, so soll man keine Erbsensuppe vorangehen lassen, sondern eine leichte Suppe, die den Magen, der nachher die schweren Hülsenfrüchte verarbeiten muß, nicht zu stark belastet. Abwechslung im Nahrungsgehalt, in Geschmack und Farbe der Einzelspeisen ist ungemein wichtig. Mit etwas Überlegung wird die Hausfrau hier das Richtige treffen. Auf das Anrichten auch des einfachsten Mahles verwende man Sorgfalt und lasse den natürlichen Schönheitssinn walten. In den Menüs werden Süßspeisen verhältnismäßig wenig aufgeführt. Rohes Obst erfüllt den gleichen Zweck, Mannigfaltigkeit zu bringen. Es wird immer gern gegessen und ist wegen seines Reichtums an Vitaminen dem Körper besonders zuträglich. Es ist „die Rohkost für alle", auch für diejenigen, die sich sonst mit dem Gedanken an ungekochte Speisen nicht befreunden können. Für die Hausfrau bedeutet die Verwendung des rohen Obstes im Küchenzettel eine nicht zu unterschätzende Entlastung. In bezug auf die Zusammenstellung der Menüs sei noch besonders darauf hingewiesen, daß man gut tut, Menüs mit Fleisch und fleischlose Mittagessen miteinander abwechseln zu lassen. Die „gesundheitlichen Winke" und der Abschnitt „Jahrbuch für neuzeitliche Ernährung" mögen hier Wegweiser sein.

Sämtliche Rezepte wurden ausprobiert. Wo die Verarbeitung des Materials Schwierigkeiten macht, zeigen die photographischen Aufnahmen die notwendigen Handgriffe. Es ist zu empfehlen, das Werk von Anfang an durchzugehen. Auf diese Weise lebt man sich am schnellsten in seinen Geist ein und gewinnt ein Bild, wie man den gebotenen Stoff am besten für sich nutzbar machen kann.

Das Buch vermeidet es, eine verwirrende Überfülle von Rezepten zu geben, nach denen in unserer wirtschaftlichen Lage nur noch wenige Küchen kochen können. Seine Aufgabe besteht vielmehr darin, ein Rezeptmaterial zu bieten, in dem jeder Geschmack und jede Richtung für Alltag und Feste das findet, was ihm gemäß ist. Richtlinie soll stets der Spruch bleiben:

Des Leibes Genüsse tut wohl anwenden,
So bleibt das Glück euch in Händen.

Erklärung einiger küchentechnischer Ausdrücke

Ablagern, Abhängen: Das Fleisch kühl lagern oder aufhängen, bis seine Fasern mürbe und zart sind.

Ablöschen: Das Verlängern der Grundsauce durch Hinzufügen von Flüssigkeit.

Abschmecken: Die Speise kosten und das nötige Gewürz oder eine beliebige andere Zutat, wie Käse, Rahm, Zitronensaft usw. zufügen.

Abziehen, Abpassieren: Das Vermischen fertiggekochter Gerichte (Suppen, Saucen) mit zerklopftem Eigelb oder Rahm.

Agar-Agar: Eine Meerespflanze, die zum Steifmachen von Sulzen und Cremes verwendet wird. Sie ist sehr gesund und leicht verdaulich und ersetzt die tierische Gelatine. Man gibt einem Liter Flüssigkeit 15 g Agar bei, den man langsam aufkocht, bis sich alle Fäden gelöst haben.

Aspik: Sulze oder Gallert.

Auflauf: In feuerfestem Geschirr (etwa 12—15 cm hoch, neuerdings auch aus Jenaer Glas) gebackene Süß- oder Gemüsespeisen, deren Zutaten bereits einen Kochprozeß durchgemacht haben.

Au gratin: s. gratinieren.

Bain marie: s. Wasserbad.

Bardieren: Geflügel, Wild oder andere Fleischstücke für den Bratprozeß mit dünn geschnittenen Scheiben von Spickspeck überbinden, damit das Fleisch beim Braten nicht austrocknet. Kleines Geflügel wird meistens bardiert.

Beizen, marinieren: Fleisch oder Fische in eine Wein- oder Essigbeize legen. Diese wird meistens aus Wein und Gewürzen hergestellt. Es ist vorteilhaft, statt Essig etwas Zitronensaft zu verwenden, weil Essig dem Fleisch den Saft entzieht.

Binden: Das Sämigmachen von Suppen und Saucen durch Hinzufügen von Mehl mit Flüssigkeit oder mit Fett.

Blanchieren, Abwellen, Abbrühen (bei Fleisch entbluten): Gemüse oder Fleisch mit frischem Wasser etwas kochen oder mit siedendem Wasser übergießen, dann kalt abspülen und hernach erst mit frischem Wasser kochen. Das Blanchieren der Gemüse ist nicht empfehlenswert und darum in den Rezepten nicht vorgesehen (s. gesundheitliche Winke).

Bräunen: Mehl oder Fleisch durch Rösten in Butter braun machen.

Bratengarnitur: Zwiebel, Lorbeerblatt, Karotte, Tomate oder Tomatenpüree, Pfefferkörner. Diese Zutaten kann man je nach Geschmack dem Braten ganz oder teilweise zugeben.

Brot einweichen: Weißbrot mit kaltem Wasser oder kalter Milch, je nach Verwendung, übergießen, und wenn es weich ist, recht gut auspressen. Niemals heißes Wasser nehmen, da man damit einen klebrigen Teig erhält.

Chaudeau: Schaumsauce.

Chaudfroid: Durch Sulze gesteifte Sauce zum Überziehen von Fleisch oder anderen Gerichten für kalte Platten.

Cornichon: Kleine Essiggurke.

Croutons: Weißbrotscheiben, in beliebige Form geschnitten, werden in Butter oder Fett gebacken und dienen zum Garnieren von Gemüse.

Curry: Indisches Gewürzpulver.

Dämpfen, Dünsten: Die Speisen in heißgemachtem Fett, eventuell unter Zugabe von wenig Flüssigkeit, in gut verschlossenem Topf langsam weichkochen.

Dressierbeutel: Ein Drillich- oder Gummisack, oben mit weiter, unten mit kleiner Öffnung nebst Blecheinsatz (Tülle) zum Spritzen von Schlagrahm, Mayonnaisen oder anderen Massen.

Durchpassieren, Durchschlagen: Etwas durch ein Sieb oder durch die Maschine treiben.

Entfetten: Abschöpfen des Fettes, das sich an der Oberfläche von Saucen, Suppen usw. absetzt.

Farce: Füllung oder Fülle oder Füllsel. Bereiten einer kloßartigen Masse aus feingewiegten Zutaten, Fleisch, Semmel usw., zum Füllen (Farcieren) von Fleisch, Geflügel usw.

Filet, Lende: Der im Innern der Rippen liegende, besonders zarte Fleischteil; bei Geflügel und Fisch aus Knochen und Gräten gelöstes Fleisch.

Flambieren, Sengen: Flaum und Härchen des Geflügels absengen.

Flammeri: Im gewöhnlichen Topf schnell gekochte Süßspeise, die kalt gereicht wird.

Fleurons: Halbmondförmig ausgestochener und gebackener Blätterteig zum Garnieren von Gemüse und Fleisch.

Fond: Bratensaft und der durch den Bratprozeß am Kochgefäß anhängende Niederschlag. Dieser mit heißer Flüssigkeit losgelöste Fond gibt der Bratensauce den feinen Geschmack.

Frikassee: In Stücke geschnittenes gedünstetes Fleisch von Kalb, Huhn usw., das in einer weißen Sauce angerichtet wird.

Garnieren, Dekorieren: Das Verzieren angerichteter Speisen mit dazu passenden Zutaten.

Gelatine: Bindemittel zum Steifmachen von Sulzen, Cremes usw. Gelatine weicht man in kaltem Wasser ein, das man nach 2—3 Minuten abgießt. Dann gibt man sie mit wenig warmem Wasser in ein Töpfchen, das in ein warmes Wasserbad gestellt wird. Wenn die Gelatine aufgelöst ist, gibt man sie durch ein Sieb in die zu verwendende Flüssigkeit, die heiß sein, aber niemals mehr kochen darf.

Glacieren (glasieren): Bei Fleisch das Überziehen mit einer glänzenden Sauce oder Sulze, bei Torten und Kuchen das Überziehen mit einer süßen Glasur.

Gratinieren, Überkrusten: Fertig gekochte Speisen werden vielfach im Ofen in einem feuerfesten flachen Geschirr (Gratinplatte) überkrustet und im gleichen Geschirr aufgetragen.

Grillieren: Das Braten auf dem Rost (Grill) über offenem Feuer.

Haschee: Gericht von gekochtem, fein gewiegtem Fleisch.

Hors-d'oeuvre: Pikante Vorspeise von Fisch, Fleisch, Ei usw.

Jus (sprich Schü): Durch Einkochen gedickter Bratensaft, der nach dem Erkalten gallertartig erstarrt.

Kaldaunen, Kutteln, Gekröse: Magen und Gedärme von Kalb oder Rind.

Kroketten: In schwimmendem Fett gebackenes Fleisch, Fisch oder Gemüse, das man zuvor in einen Backteig getaucht oder in Ei und Paniermehl gewendet hat.

Lende: s. Filet.

Marinieren: s. Beize.

Pain: Eigentlich Brot. Man versteht jedoch darunter einen feinen Brotaufstrich, auch Fleischkäse genannt.

Panieren: Fleisch durch verklopftes Ei ziehen und in Bröseln oder Paniermehl wenden.

Poschieren: Eine Speise in Flüssigkeit, die sich auf dem Siedepunkt befindet, nur ziehen, aber nicht kochen lassen.

Pudding. Ähnlich wie für Aufläufe vorgerichtete Speisen, die in der festverschlossenen Puddingform (Stempelform) im Wasserbad gekocht und warm gereicht werden.

Quark: Weißer Käse, Topfen.

Ragout: Mischgericht in scharfer Sauce.

Rahm: Sahne, Obers.

Rissolen: Halbmondpastetchen, gebackene Mundtäschchen.

Sautieren: Das schnelle Garbraten von Fleisch und Gemüse in Butter.

Schmoren: Das Braten von Fleisch im Topf auf offenem Herd. Kleine Familien, die keine großen Braten brauchen, tun gut, das Fleisch, statt es im Bratofen zu braten, einfach zu schmoren. Zu empfehlen sind dafür auch die unter dem Namen Küchenwunder, Zauberglocke usw. in den Handel gebrachten Back- und Bratformen, die, nach Vorschrift benutzt, vorzügliche Bratergebnisse liefern.

Serviettenkloß: Ein in der Serviette gekochter Pudding.

Sorbet: Kühlendes Getränk.

Soufflé: Leichte als Auflauf bereitete Mehlspeise.

Suppengarnitur, Suppengrün: Petersilie, Sellerie, Lauch (Porree), Mohrrübe, eventuell auch Pastinaken; für schärfer gewürzte Suppen auch Zwiebel, mit Nelken gespickt, und Lorbeerblatt.

Steak (sprich stehk): Bratfertige Fleischschnitte.

Tapioka: Echter Sago.

Timbale: Hohe Kuppelform mit abgerundetem Boden zum Herstellen mancher Pasteten und zu stürzender Speisen.

Toast: Geröstete (gebähte) Weißbrotschnitten. Man röstet das Brot ohne Butter auf offenem Feuer, oder auf einem Blech im heißen Ofen, oder auf einem Toaströster.

Tranche: Schnitte.

Tranchieren: Das richtige Zerschneiden, Zerlegen von Braten, Geflügel und Fischen.

Vol-au-vent: Pastete von Blätterteig.

Wasserbad: Töpfe mit Speisen, die leicht gerinnen oder anbrennen, stellt man zum Kochen, Erwärmen oder Warmhalten in ein zweites mit Wasser gefülltes Gefäß, in dem man die Gerichte durch Kochen oder Erhitzen des Wassers tischfertig werden läßt. Metallgefäße werden in heißem Wasser, irdene Gefäße, die sonst platzen könnten, in kaltem Wasser aufgesetzt. Auch Mehlspeisen, die von unten keine Farbe annehmen sollen, werden im Wasserbad in den Ofen gesetzt.

Kleine Dinge, die jede Hausfrau wissen muß

Schmackhafteres Kochen garantiert. Neuerdings gibt es Dunsttöpfe mit dreifachem Boden, in denen man das Gemüse im eigenen Saft (also ohne Wasserbeigabe) dünstet. So erfolgt kein Auslaugen der Nährsalze mehr, die feinen Duftstoffe werden erhalten, weil kein Überdruck stattfindet. Dabei ist man nur auf ein Minimum von Kochsalz angewiesen, wodurch der gesundheitliche Wert des gekochten Gemüses ungemein gehoben wird. — Etwas anderes als dieser Dunsttopf sind die Dampfkochtöpfe mit schraubbarem Deckel, in denen Überhitzung und durch den vollkommen dichtschließenden Deckel ein Überdruck entsteht. Die hohe Hitze schadet dem Gemüse. Die Gemüsezellen werden aufgesprengt und der Saft tritt aus, weshalb dann das Gemüse trotz der kürzeren Kochzeit unansehnlich und weit weniger schmackhaft ist, als das im neuen Dunsttopf mit dem dreifachen Boden zubereitete Gemüse.

Angebrannte Speisen zu retten. Bemerkt man, daß eine Speise angebrannt ist, so setzt man den Topf, ohne darin umzurühren und ohne den Deckel abzunehmen, in ein Gefäß mit kaltem Wasser. Das Angebrannte setzt sich auf dem Boden des Topfes an. Nach einigen Minuten nimmt man den Topf wieder aus dem Wasser, löst den unverletzten Teil der Speise vorsichtig vom Boden ab und kocht so unter Beigabe von frischer Flüssigkeit oder Fett in einem andern Topf fertig.

Brösel zum Abschmelzen von Speisen, zum Herstellen von Suppen usw. bereitet man von Weißbrotresten, indem man diese im Ofen oder an der Sonne dörrt, durch die Reibmühle treibt, siebt und in einer Büchse aufbewahrt.

Butter längere Zeit frisch zu halten. Man gießt über die Butter gekochtes und wieder erkaltetes Salzwasser, so daß sie ganz bedeckt ist. — Oder: man gibt sie in einen irdenen Topf und macht einen Pergamentabschluß wie bei eingemachten Früchten.

Fettmischungen. 1. ⅓ Rinderfett, ⅓ Schweineschmalz, ⅓ Pflanzenfett. 2. ⅓ Schweineschmalz oder Butter und ⅔ Pflanzenfett oder das Verhältnis umgekehrt. 3. Für fleischlose Küche verwendet man Pflanzenfett, Öl oder Butter oder Pflanzenfett und Butter gemischt.

Alle Gemüse, gehackt oder durch das Sieb in kochende Brühe gedrückt, ergeben stets gute Gemüseresteſuppe, ebenso die Gemüsebrühen und die abgekochten Gemüseabfälle.

Gesunder Essig. Man füllt Birnenmost in eine weithalsige Flasche und fügt ein Stück frisch vom Bäcker bezogenes warmes Brot (nur das Weiße, die Krume) hinzu, stellt die Flasche mit einem Stofflappen zugebunden 8 Tage an die Sonne — und der Essig ist fertig. Das zersetzte Brot, das eine obenschwimmende Schicht bildet, läßt man in der Flasche und füllt zeitweilig mit Most nach.

Mehlschwitze oder Einbrenne. Man läßt Fett zergehen und fügt so viel Mehl hinzu (auf 1 Eßlöffel Fett etwa 2 Eßlöffel Mehl), daß ein glatter Teig entsteht. Dann löscht man, immer auf kleinem Feuer, mit heißer Flüssigkeit ab, die man löffelweise hinzufügt und jedesmal so lange verrührt, bis die durchgewirkte Masse sich teigartig vom Topf löst. Allmählich wird sie dann dickflüssig. Der Teig bleibt sicher glatt, wenn man zuerst einen Schuß kalte Flüssigkeit verwendet.

Vanillezucker. In ein Konservenglas gibt man Grießzucker und zwei Vanillestangen und hält das Glas gut verschlossen. Der jeweils entnommene Zucker wird ersetzt, ebenso die Vanillestengel, wenn sie kein Aroma mehr abgeben.

Zitronenzucker. Das abgeriebene Gelbe von Zitronenschalen wird dem Grießzucker untermengt und dieser in einem Konservenglas verschlossen aufbewahrt. Der Zitronenzucker ist feine Würze für süße Omeletten, Köpfchen, Fruchtaufläufe, Backwerk usw.

Das Frischhalten von Gemüse ist leicht, wenn man es in eine irdene, kalt ausgespülte Schüssel gibt und ein feuchtes Tuch darüber legt.

Das Springen der Eier beim Kochen wird verhütet, wenn man dem Wasser vor dem Hineinlegen der Eier einige Prisen Salz zufügt.

Wenn die Eier dumpfig riechen, was im Winter etwa vorkommt, so stelle man sie aufgeschlagen 10 Minuten ans offene Fenster, wodurch sie den Geruch verlieren.

Die Leber wird nicht hart, wenn man sie erst nach dem Braten salzt und verliert den unangenehmen Nachgeschmack, wenn man sie in kalter Milch abwäscht.

Das Platzen der Bratwürste wird verhindert, wenn man sie vor dem Braten in etwas kalter Milch umwendet. Dabei erübrigt es sich, die Würste vorher in warmem Wasser zu schwellen.

Das Braten von paniertem Fleisch oder Fisch. Die Bratstücke müssen vor dem Panieren mit einem Tuch gut getrocknet werden. Sie kleben dann nicht an der Pfanne, die Panade löst sich nicht los und Fische brechen beim Wenden nicht.

Butter schaumig rühren. Frische Butter, in kleinere Stücke zerschnitten, wird auf dem warmen Herde oder im Wasserbad recht rasch gerührt bis sie weich ist und nachher an einem kühlen Ort zu schaumiger Masse gerührt.

Die Behandlung von Schlagrahm oder Schlagsahne. Um einen festen Schlagrahm zu erhalten, beachte man, daß der Rahm vor Verwendung einige Stunden an einem kühlen Ort gestanden haben muß. Zum Schlagen oder besser „Rühren" benutzt man eine Porzellanschüssel, rühre aber nicht zu lange, da sonst Butter aus dem Rahm wird. Erst nachdem der Rahm fest ist, wird er gezuckert. Er darf ja nicht zu süß sein, damit das feine Aroma nicht beeinträchtigt wird. Auf ½ Liter Rahm rechnet man 2 Kaffeelöffel Zucker und ½ Paket Vanillezucker. Es gibt auch kleine Apparate zum Schlagen des Rahms, welche die Arbeit sehr erleichtern.

Wenn Öl und Zitronen knapp sind, läßt sich der Salat dennoch schmackhaft und bekömmlich zubereiten. Man spart Öl oder verzichtet ganz darauf, wenn man statt Öl nur Tomatensaft verwendet oder saure Milch oder dicke Milch (mit Schneebesen schlagen) oder Yoghurt oder Buttermilch oder Magermilch mit etwas Senf.

Salatöl wird nicht dick, wenn man zwei Prisen Salz in die Ölflasche gibt.

Das lästige Rutschen mit der Schüssel bei Teig- oder Mayonnaiserühren wird vermieden, wenn man ein mehrfach zusammengelegtes nasses Tuch unter die Schüssel gibt.

Spritzsack aus Papier (wie Butterbrotpapier) geformt ersetzt den Stoffsack.

Kabis gewinnt an Geschmack durch Hinzufügen von etwas Zitronensaft.

Das Anrösten vieler Nahrungsmittel ist geschmacklich vorteilhaft und erlaubt ein geringeres Würzen mit Salz. Durch das Rösten wird die Stärke in Dextrin verwandelt.

Das Gerinnen der Milch wird verhütet, wenn man auf je 1 Liter 1 Löffel Zucker beigibt.

Zu saure oder zu salzige Speisen kann man mindern, indem etwas angesüßte Milch zugegossen wird.

Legierte Suppen (nicht süße) gewinnen an Geschmack durch Beigabe von etwas geriebenem Käse.

Panierte Fleisch-Schnitzel werden nicht so rasch braun, wenn man vor dem Braten dem Öl oder Fett ein kleines Schüßchen Wasser zugibt.

Blumenkohl bleibt weiß, wenn man das Kochwasser mit etwas Milch mischt.

Reis brennt nicht an, wenn man darin nicht herumrührt.

Tomaten schälen geht leichter, wenn man sie vorher mit kochendem Wasser übergießt.

Säure heben. Bei säuerlich bereiteten Speisen, besonders bei säuerlichen Früchten (Tomaten) kommt die Säure erst kräftig heraus, wenn man eine Messerspitze Zucker hinzufügt. Nicht verwechseln mit sauer-süßem Anrichten.

Suppen, Saucen, Gemüse verfeinert man im Geschmack, indem man ihnen, wenn sie fertig angerichtet sind, ein Stückchen frische Butter hinzufügt und ungekocht untermischt.

Grüne Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel usw., fügt man erst an die fertig angerichteten Speisen, ohne sie kochen zu lassen, damit ihr feiner Geschmack sich nicht verliert. Ausgenommen hiervon sind Rezepte, bei denen ein Andünsten vorgeschrieben.

Wieviel brauche ich von . . . ?

Das ist die große Frage, deren Beantwortung der jungen Hausfrau besonders schwierig erscheint. Sie verlangt auch volle Aufmerksamkeit und Überlegung. Die Angabe auf S. 16, daß die Rezepte dieses Buches für 4—6 Personen berechnet seien, mag mancher Leserin etwas unbestimmt erscheinen. Sie kennzeichnet aber schon deutlich, daß es sich hier um eine Aufgabe handelt, die nicht schematisch zu lösen ist. Es spielen dabei nicht nur die Unterschiede zwischen starken und schwachen Essern, zwischen Kopf- und Körperarbeitern eine Rolle. Wesentlicher ist die Tatsache, daß die gesamte Ernährungsform sich gegenwärtig in Fluß befindet. Neben den immer mehr abnehmenden Anhängern der alten Küche, für die der tägliche Fleischgang Mittelpunkt des Mittagessens ist, finden wir Vegetarier, Halbvegetarier, Rohköstler, Halbrohköstler, usf. Der eine mag die Suppe nicht entbehren, der andere hat sie ganz vom Speisezettel gestrichen. Was hier als Vorgericht oder als Nachtisch verwendet wird, bedeutet dort das Hauptgericht. Immerhin sollen hier einige Anhaltspunkte gegeben werden. Wir beginnen mit dem Gemüse, das heute wohl überall das Gerüst des täglichen Mittagessens bildet. Bei Zugabe von Fleisch rechnen wir etwa 200 g für die Person, bei Gemüsen, die sehr wasserhaltig sind, oder die viel Abfall haben, etwas mehr, nach vorangegangener Suppe etwas weniger. Der Vegetarier wird etwas mehr Gemüse verlangen, wenn er dessen Sättigungswert nicht durch Beigabe von Reis (1 Tassenkopf für 3—4 Personen) oder Teigwaren (½ Pfd. für 3—4 Personen) erhöht. Verwendet man diese beiden Nahrungsmittel als Beikost für Fleisch oder Fisch oder als Auflauf oder Pudding, die ja meist Eier und andere sättigende Ingredienzien enthalten, so kommt die gleiche Menge in Frage. Für ein selbständiges Hauptgericht ist das doppelte Quantum nötig. Von Fleisch pflegt man für Männer ½ Pfd. zu rechnen, für Frauen ¼ Pfd.; für Hammelfleisch, das beim Kochen sehr zusammenschrumpft, etwas mehr, für kleine Bratstücke, wie Koteletten, etwas weniger. Bei paniertem Fleisch kommt man mit 150 und 100 g aus. Für Gastessen, bei denen nicht leere Schüsseln abgetragen werden dürfen, rechnet man für den Braten durchschnittlich ½ Pfd. für die Person. Von Fisch kocht man ½ Pfd. für die Person; bei Bratfisch reichen für 3 Personen 1—1¼ Pfd., wenn man Filets kauft.

Wie weit man mit Geflügel reicht, hängt von der sättigenden Beigabe ab. Mit einem Huhn von 3 Pfd. kann man am Familientisch für 4—5 Personen reichen. Für Gäste muß man reichlicher rechnen. Eine Bratgans reicht für 6—8 Personen, eine junge Ente für 3—4 Personen, ein Gänseklein für 3 Personen. Dabei bleiben natürlich Reste übrig. 1 Liter Suppe füllt 3 Teller. Bei Süßspeisen kommt es darauf an, ob sie nur den Abschluß einer Speisenfolge darstellen, oder ob ihr Nähr- und Sättigungswert für die Mahlzeit stärker nutzbar gemacht werden soll. Im ersten Falle genügt ein Flammeri von ½ Liter Flüssigkeit für 3—4 Personen, die im zweiten Fall die doppelte Menge benötigen. Ein süßer Pudding oder Auflauf von etwa 6 Eiern reicht als Nachtisch für 6 Personen, als Hauptgericht für 3 Personen, was hingegen für die neuzeitliche Küche (Jahrbuch) mit ihrer Eiereinschränkung nicht gelten kann. Bei Eiercremes rechnet man 1 Ei für die Person, von Eis 1 Liter für 8—10 Personen.

Mit diesen Angaben für die hauptsächlichsten Gänge dürften auch der Anfängerin genügend Anhaltspunkte gegeben sein, die ihr die Mengendisposition erleichtern.

Maß und Gewicht

1 Rotweinglas	=	1½ dl = etwa 1/7 Liter (dl = Deziliter
1 gewöhnliche Kaffeetasse	=	2 dl oder 2/10 Liter = 1/10 Liter)
1 große Tasse	=	2½ dl oder ¼ Liter
1 Eßlöffel Mehl, gehäuft	=	25 g
1 Eßlöffel Mehl, glatt gestrichen	=	15 g
1 Tasse Mehl	=	zirka ½ Pfd.
1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, gehäuft	=	10 g
1 Eßlöffel Zucker	=	25—30 g
1 Tasse Zucker	=	zirka 200 g
1 Eßlöffel Butter oder Fett	=	25 g

Mit Hilfe dieser Tabelle kann das Abwiegen der einzelnen Zutaten umgangen werden. Bei vielen Rezepten, besonders beim Gebäck, sind die Quantitäten genau abzuwiegen, um ja das richtige Verhältnis zu erhalten. Im übrigen soll man sich nicht starr an die Rezepte halten. Je nach Geschmack — und dieser ist bekanntlich verschieden — ändert die in der Kochkunst bereits geübte Hausfrau die Menge oder Art dieser oder jener Zutat.

Die unter den illustrierten Fleischspeisen aufgeführten Menüs können durch Weglassen einzelner Gerichte nach Gutdünken vereinfacht werden.

Die Rezepte zu nachstehenden Gerichten sind für 4—6 Personen berechnet.

(Die Farbentafeln geben jedoch aus phototechnischen Gründen hier und da nur Portionen für 2—3 Personen wieder.)

In den Rezepten sind Bestandteile, die sich ständig wiederholen, wie Teigwaren, Füllungen u. dgl. m. nur genannt. Die Zubereitung ist in den entsprechenden Sonderabschnitten angegeben. Wo Unsicherheit über einen Begriff vorhanden ist, vermittelt ein Blick ins Sachregister die gewünschte Aufklärung.

Handgriffe und praktische Winke, die man wissen muß



Abb. 1. Suppengarnitur: Zwiebel, Lorbeer, Karotten, Lauch (Porree). Sellerie, Petersilienwurzel, nach Belieben auch einige Gewürz- und Pfefferkörner, Kohl und Lorbeerblatt.



Abb. 2. Bratengarnitur: Zwiebel, frische Tomaten oder Tomatenpürce, einige Pfefferkörner, Karotten, für saure Braten auch Lorbeerblatt.

Nach Belieben läßt man diejenigen Zutaten weg, deren Geschmack man nicht liebt.

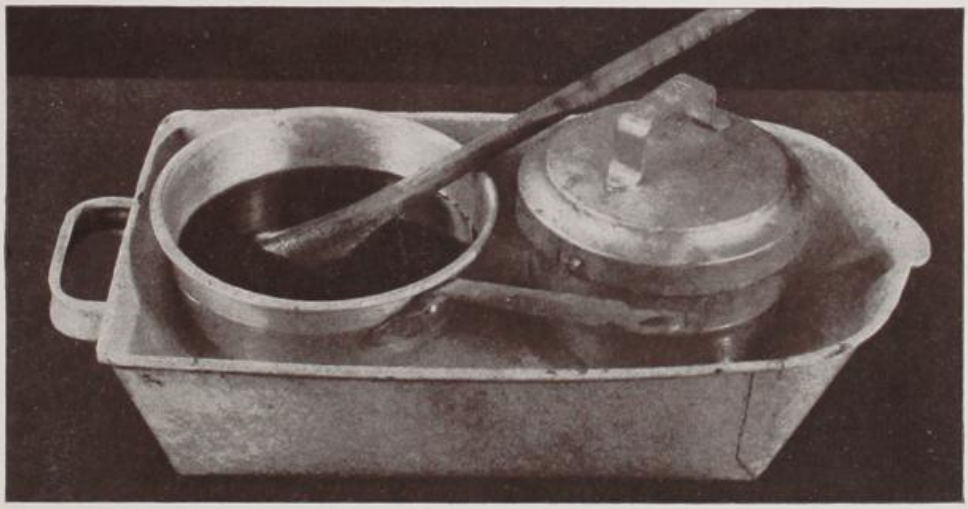


Abb. 3. Das Wasserbad. Darin werden Speisen gar gekocht oder heiß gehalten.
Siehe unter „Küchentechnische Ausdrücke" Seite 12.



Abb. 4. Das Fleisch der Rouladen wird mit gespitzten Hölzchen zusammengehalten, das ist besser und praktischer als das Binden mit Faden.
(Es gibt neuerdings auch praktische Rouladenhalter aus Nickel und Nirosta.)

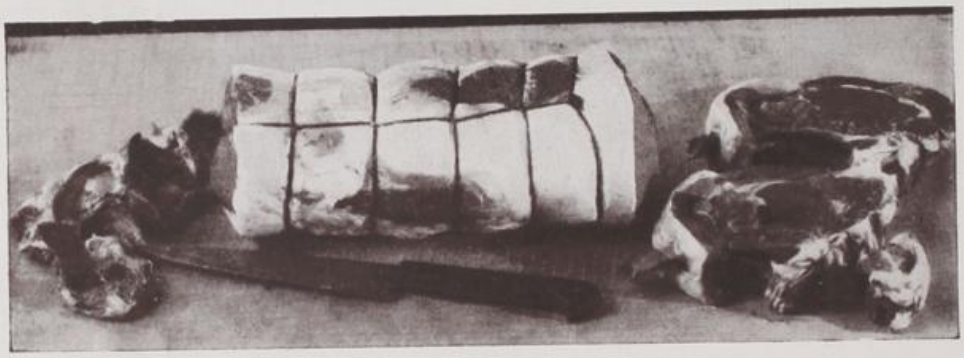


Abb. 5 a) Das Fleisch für den Rollbraten wird gebunden.
b) Richtig vorbereitete Koteletten.

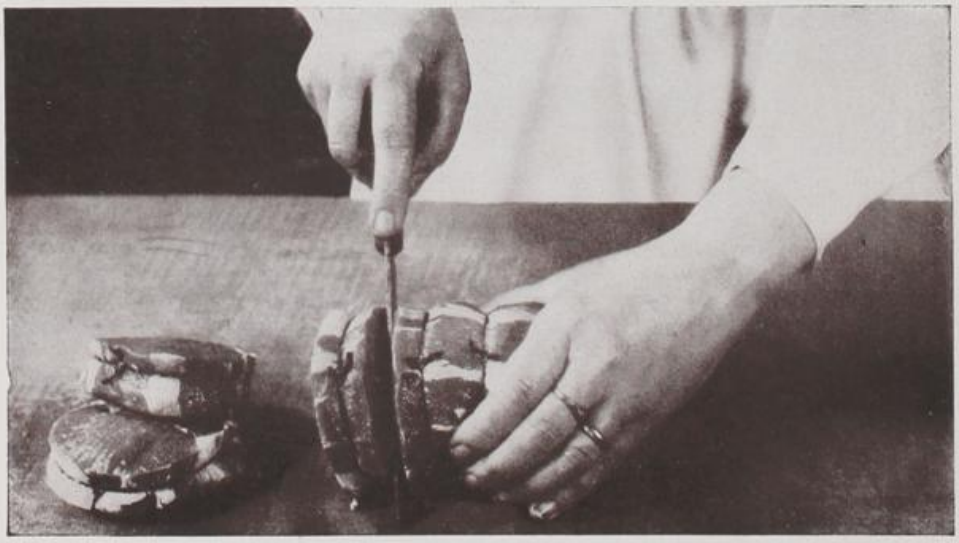


Abb. 6. Schöne runde Beefsteaks erhält man durch vorheriges Binden des Fleisches.

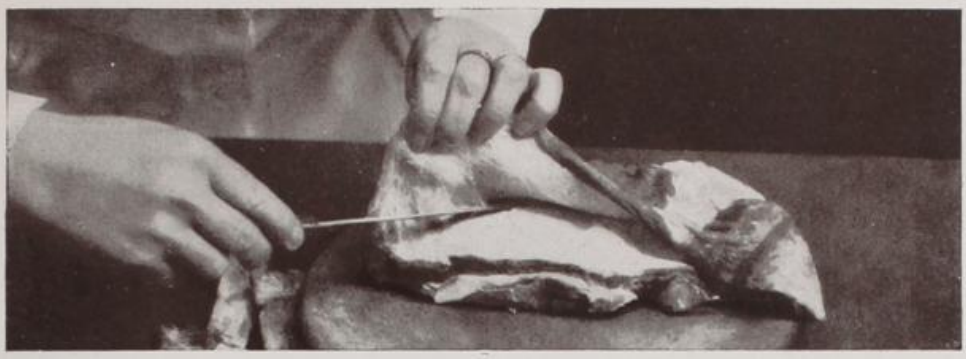


Abb. 7. Das Öffnen der Kalbsbrust.



Abb. 8. Das Füllen der Kalbsbrust.



Abb. 9. Das Zunähen der gefüllten Kalbsbrust.



Abb. 10. Vorbereiten der Fleischschnitzel. Nach dem Wenden in Ei und Paniermehl werden die Schnitzel nebeneinander gelegt, nicht aufeinander, da sonst die Panade weich wird und beim Braten nicht hält.

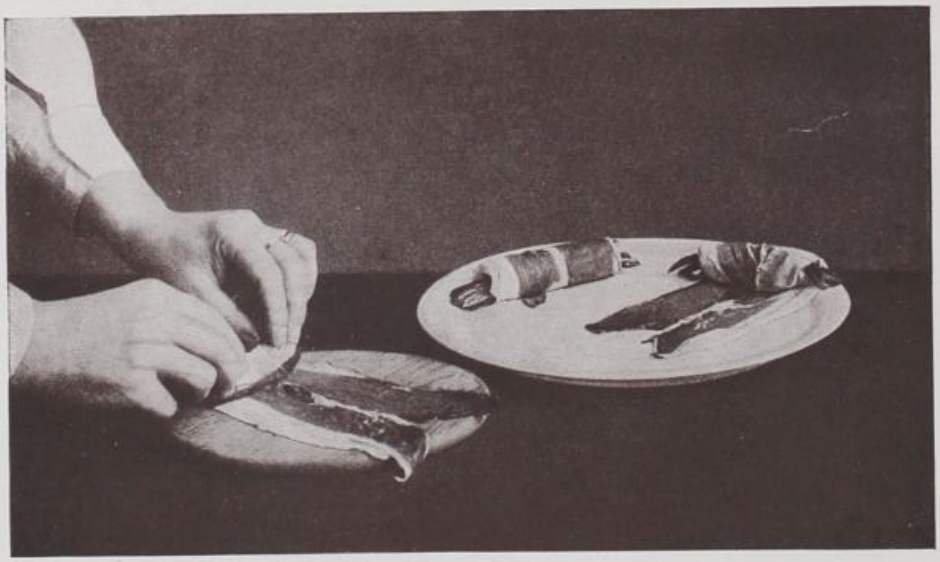


Abb. 11. Schinken oder geräucherten Lachs rollt man zu Rouladen auf. Füllung: Cornichon oder ein Löffel beliebiger Salat.

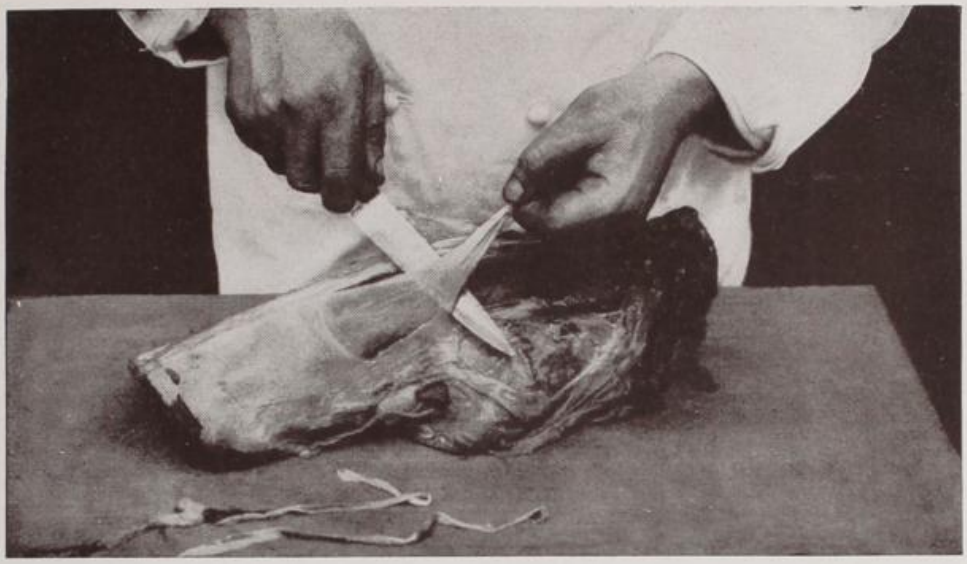


Abb. 12. Das Häuten des Rehrückens. Auf gleiche Weise werden auch andere Fleischstücke gehäutet.

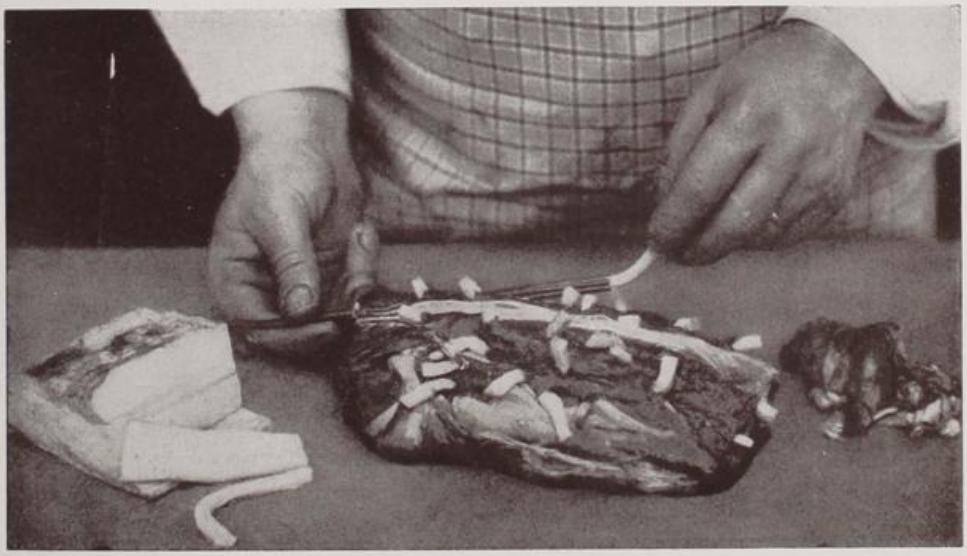


Abb. 13. Das Spicken des Rehrückens oder eines andern Fleischstückes mit Streifen von Spickspeck. Bratenstücke kann man nach dem Anbraten, anstatt sie zu spicken, mit Speckscheiben belegen. Das Fleisch erhält dabei den feinen Speckgeschmack, ohne daß die Fleischfasern verletzt werden. Der Saft bleibt dabei dem Fleisch vollständig erhalten.

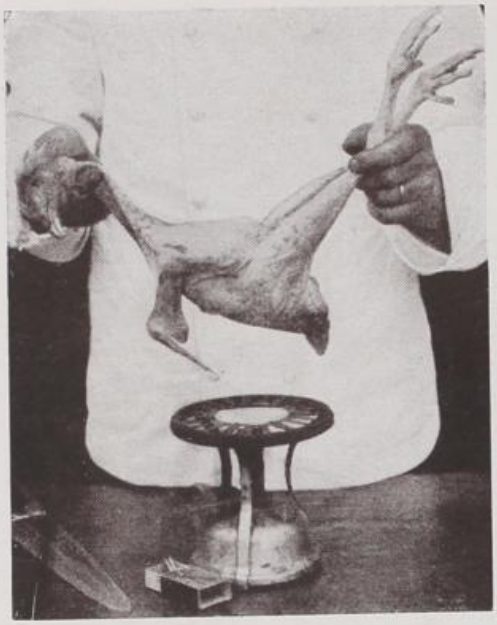


Abb. 14. Sengen oder Flambieren: Das Geflügel wird über die Flamme gehalten, damit der Flaum gesengt wird.



Abb. 15. Die Halshaut wird geöffnet, der Hals ausgelöst und nachher der Kopf beim untersten Halswirbel abgehackt.



Abb. 16. Das Ausnehmen des Geflügels. Die Galle darf dabei nicht verletzt werden.

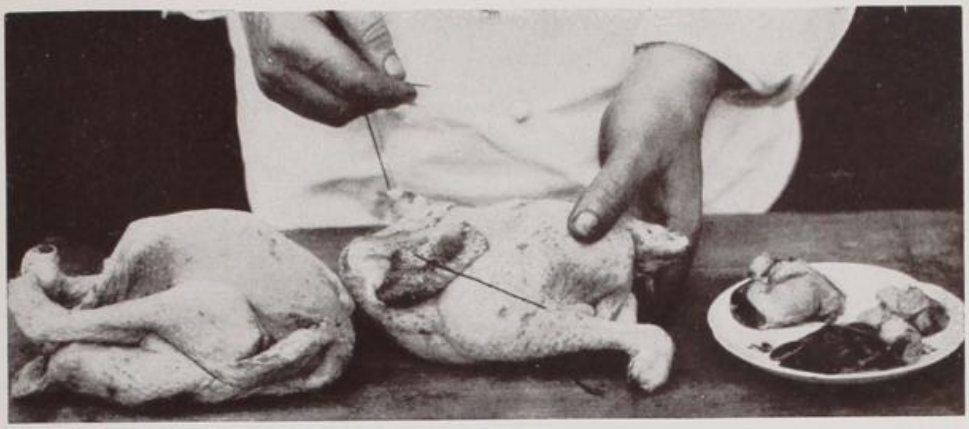


Abb. 17. Das Dressieren des Geflügels.



Abb. 18. Während des Bratens soll das Huhn recht oft mit dem Bratensaft begossen werden.

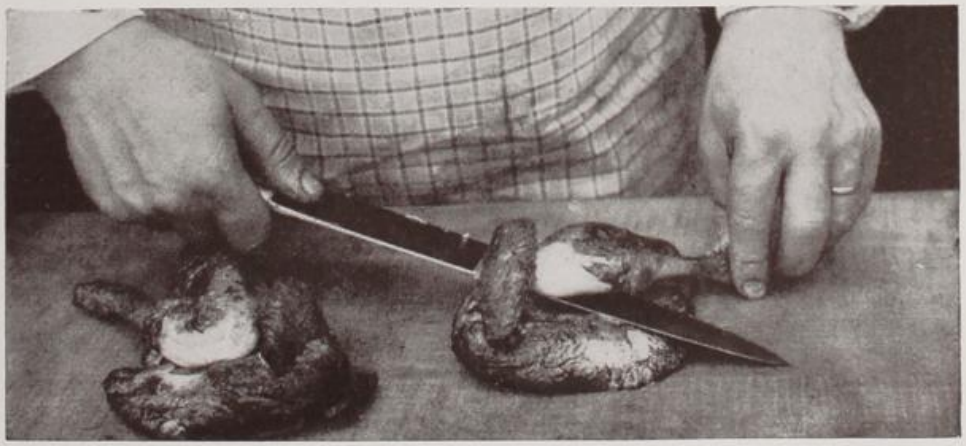


Abb. 19. Das Zerlegen des Geflügels.

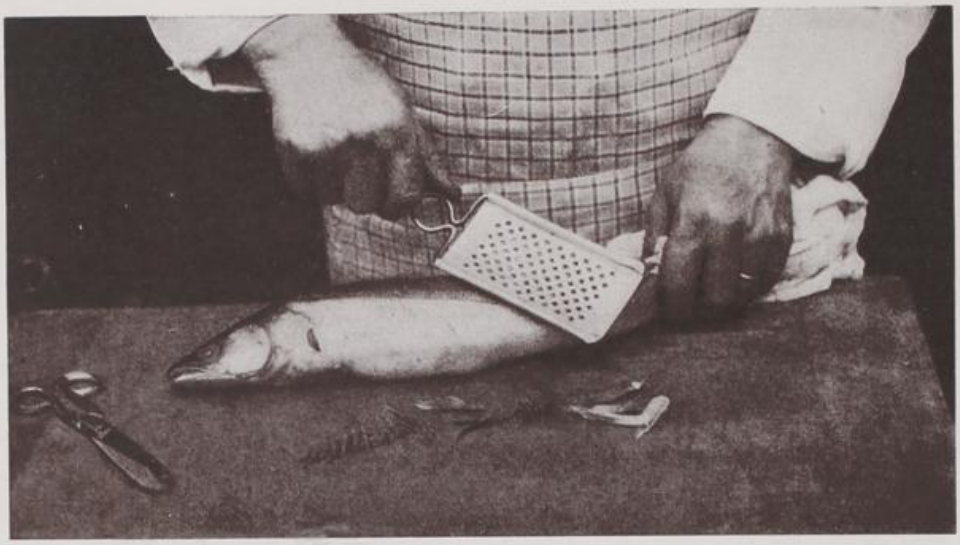


Abb. 20. Mit der Zitronenraspel und dem Fischschupper lassen sich Fische gut schuppen.



Abb. 21. Der Fisch wird sauber ausgenommen.

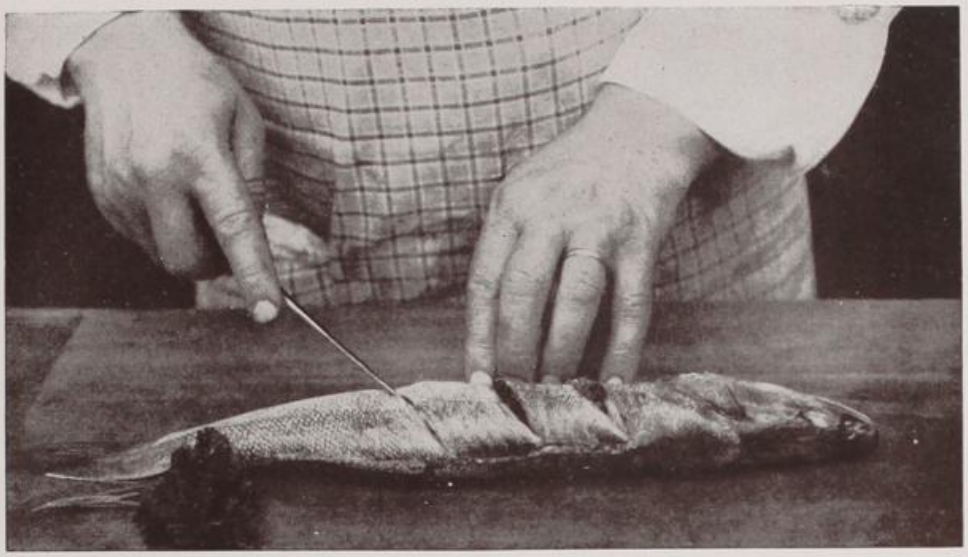


Abb. 22. Größere Fische schneidet man ein. In die Einschnitte steckt man kleine Petersilienfräußchen.



Abb. 23. Der gut abgetrocknete, gewürzte, rohe Fisch wird hier in Mehl gewendet und in Butter oder Öl gebacken.

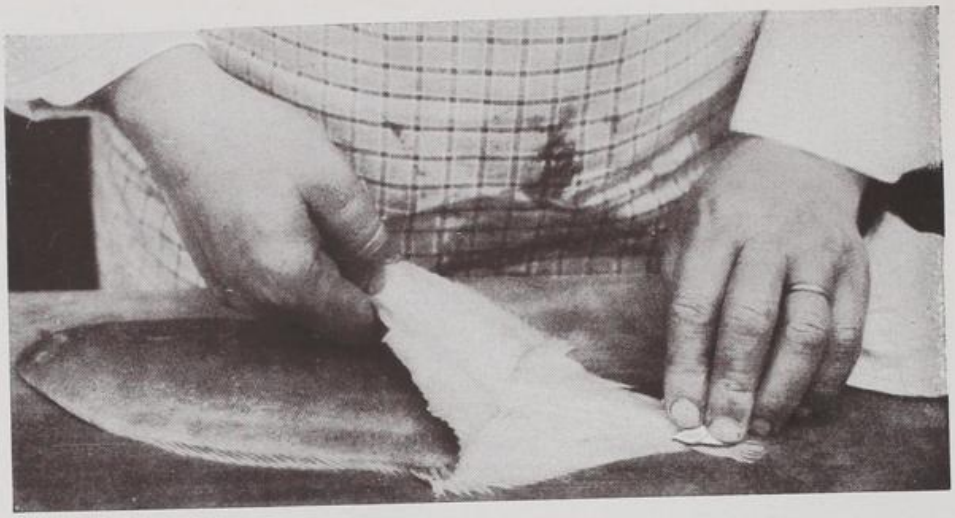


Abb. 24. Das Abziehen des Breitfisches (Flunder, Scholle, Seezunge usw.).

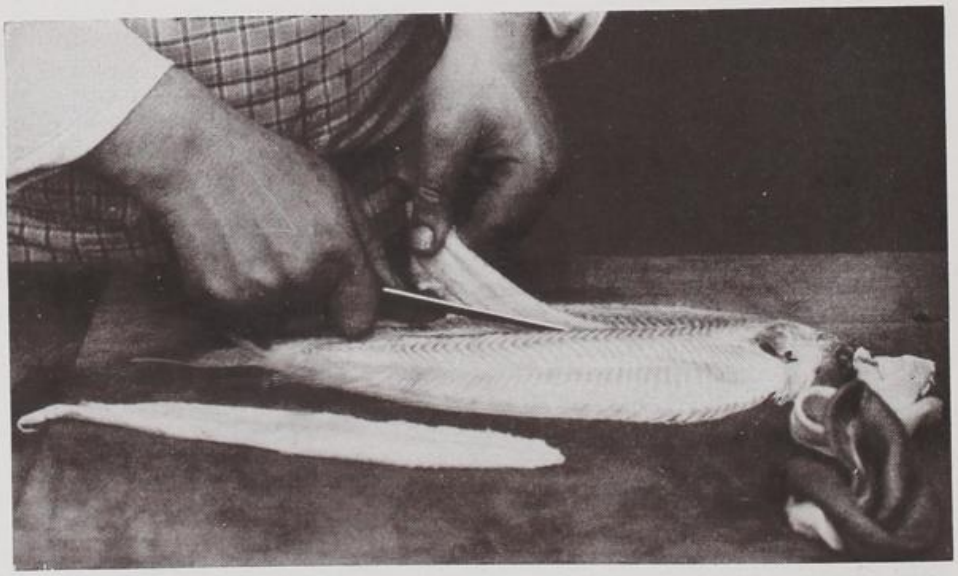


Abb. 25. Wie man die Fischfilets auslöst.

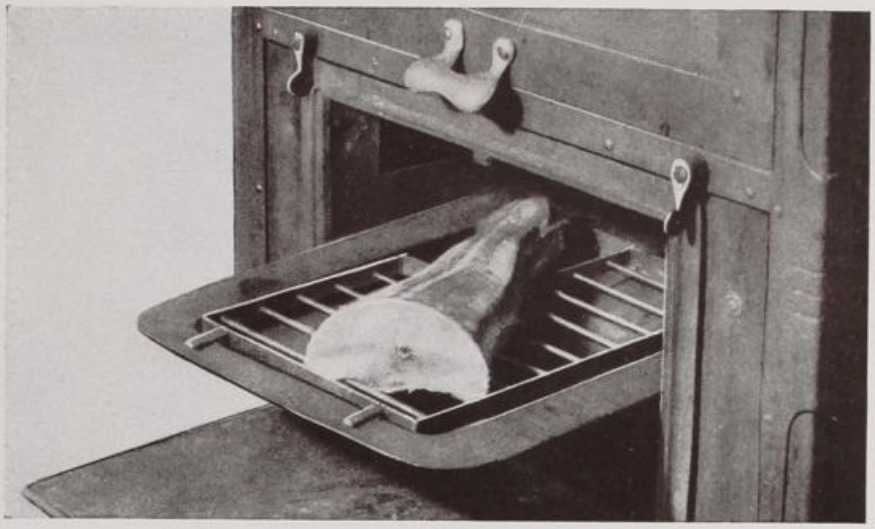


Abb. 26. Auf dem Rost (Grill) gebackene Fische sind besonders schmackhaft.



Abb. 27. Fische können in Pergamentpapier eingewickelt und ohne Fettzugabe im Ofen gebacken werden, was vor allem Magenschwachen zuträglich ist.

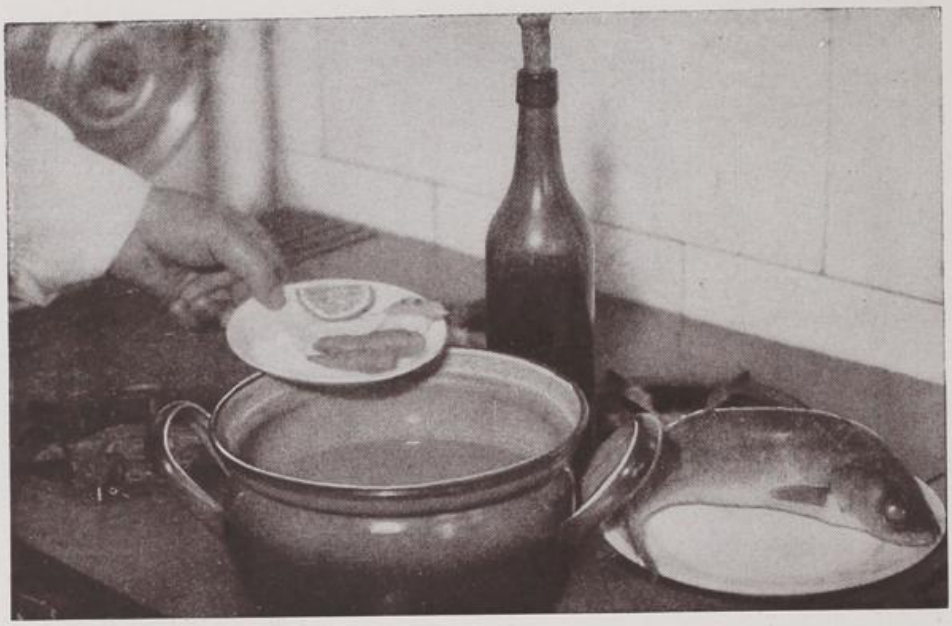


Abb. 28. In den Fischsud gehören: Zwiebelscheiben, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Nelken, Karotten, Zitronenscheiben und Grünzeug (Suppengrün).



Abb. 29. Die Haut des Aals wird abgezogen.



Abb. 30. In den Hummerschwanz macht man einen Längsschnitt, damit das Fleisch herausgehoben werden kann.



Abb. 31. Wie man Zitronen in verschiedener Weise zum Garnieren von Platten herrichtet.

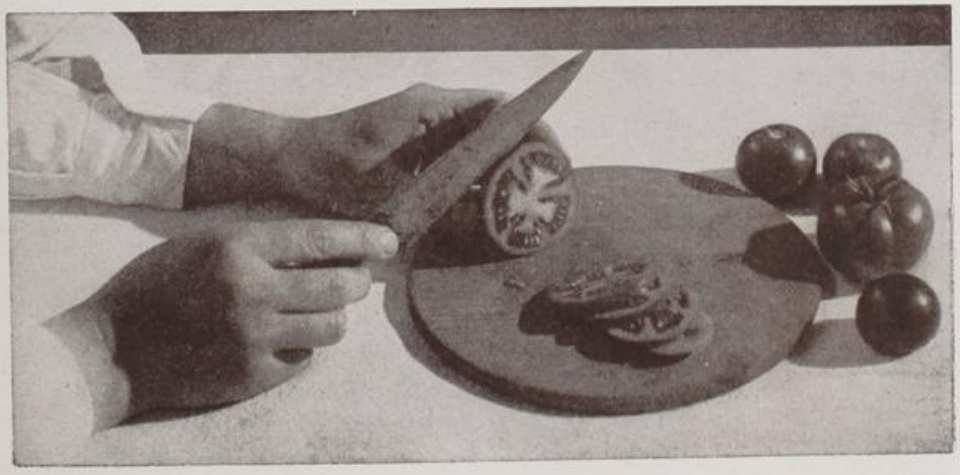


Abb. 32. Schneiden von Tomaten: Die Tomaten werden quer zum Stiel geschnitten, damit die Scheiben nicht zerfallen.



Abb. 33. Das Bittere an der Gurke ist beim Stiel, weshalb man, wie oben, von der Spitze gegen den Stiel schält.

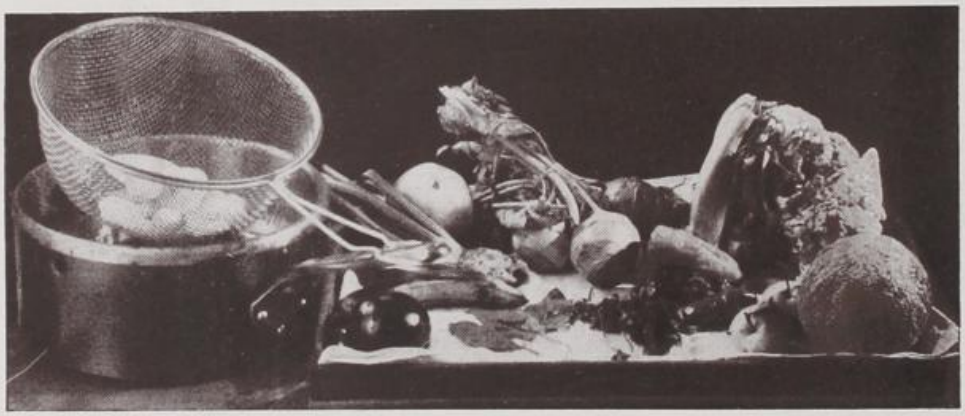


Abb. 34. Das rohe Gemüse, dünn geschnitten, durch den Backteig gezogen und gebacken, hat einen größern Nährwert als gekochtes Gemüse.

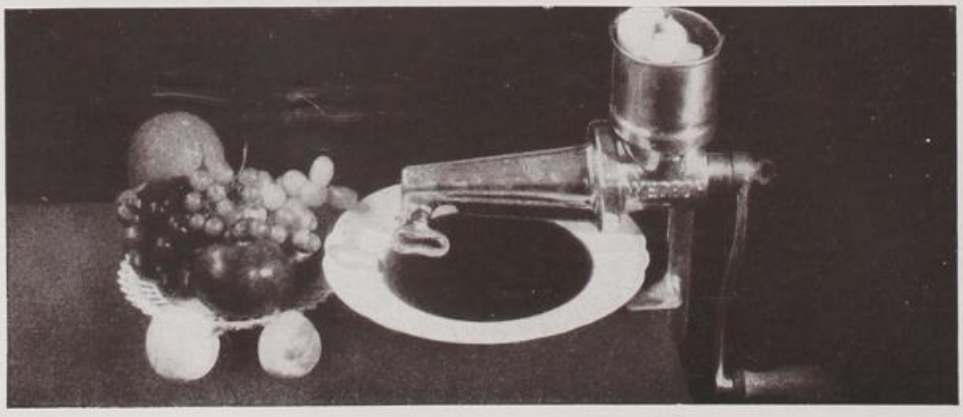


Abb. 35. Ausgepreßte Fruchtsäfte ergeben einen sehr gesunden Trank.

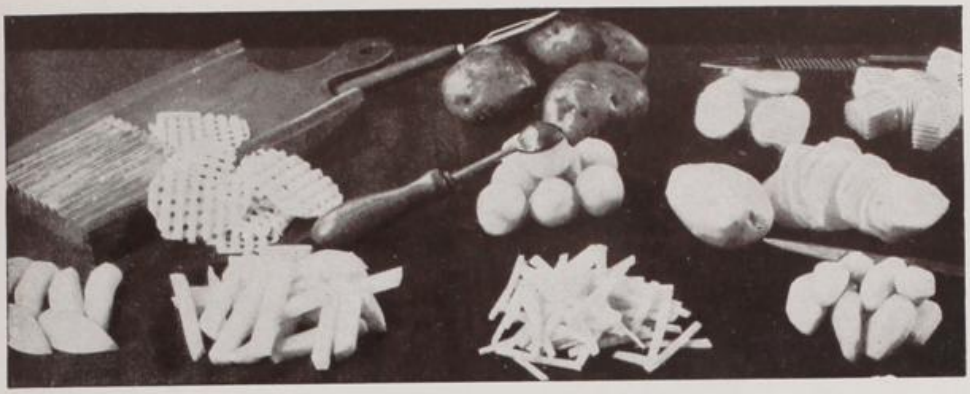


Abb. 36. Zugerichtete Kartoffeln. Oben: Garnier-, Pariser- und geblähte Kartoffeln. Unten: Schloß-, gebackene (Pommes frites), Stroh- und Fischkartoffeln.



Abb. 37. Backen der Knusperkartoffeln (Pommes-chips).

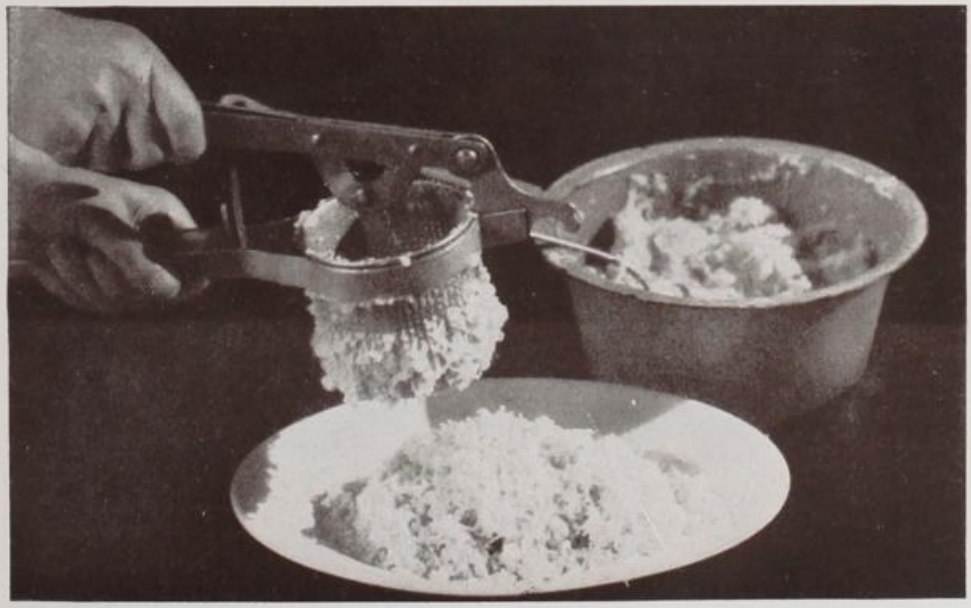


Abb. 38. Herstellen von Kartoffelschnee.

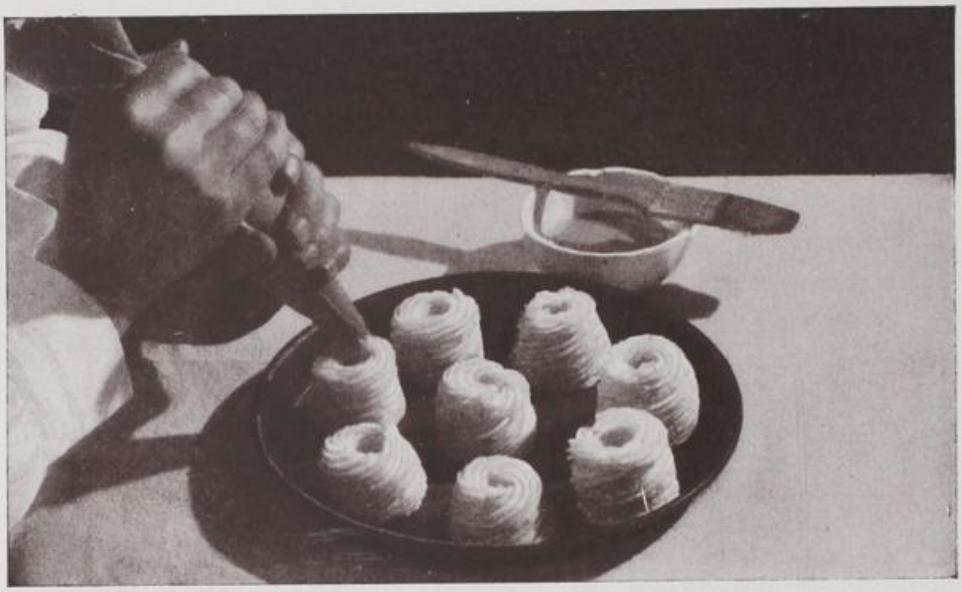


Abb. 39. Von Kartoffelpüree werden Pastetchen gespritzt.



Abb. 40. Die Herstellung von Zwetschgenknödeln.

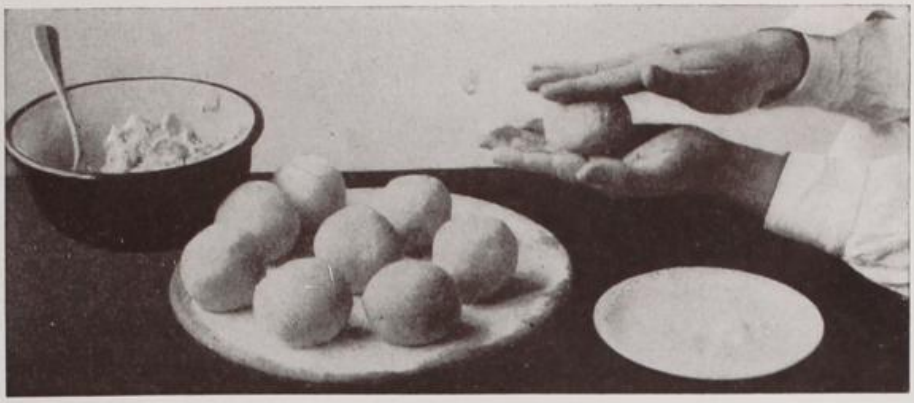


Abb. 41. Die Klöße werden mit den bemehlten Händen geformt.



Abb. 42. Um zu sehen, ob der Teig hält, kocht man einen Probekloß, und um festzustellen, ob die Klöße gar sind, sticht man mit einem Holzstäbchen in einen Kloß. Wenn kein Teig mehr an dem Hölzchen klebt, sind die Klöße gut.



Abb. 43. Der kochfertige Serviettenkloß oder Pudding. Die Masse wird so eingebunden, daß sie während des Kochens gut aufgehen kann. Der Kloß oder Pudding darf den Boden der Kasserolle nicht berühren, sonst brennt er an; deshalb befestigt man die Serviette an einem Löffelstiel, den man quer über den Topfrand legt.



Abb. 44. Das Zubereiten der Spätzchen.



Abb. 45. Mit dem Spätzchensieb geht es bequemer.



Abb. 46. Der zusammengelegte Nudelteig wird in Streifchen geschnitten.



Abb. 47. Die Nudeln werden aufgelockert und zum Trocknen ausgebreitet.



Abb. 48. Aus festem Nudelteig reibt man Ribeli (Eiergraupen), eine Suppeneinlage.



Abb. 49. Herstellen von Maultaschen oder Fleischkrapfen. Der Teig zwischen den Fleischhäufchen wird angefeuchtet.

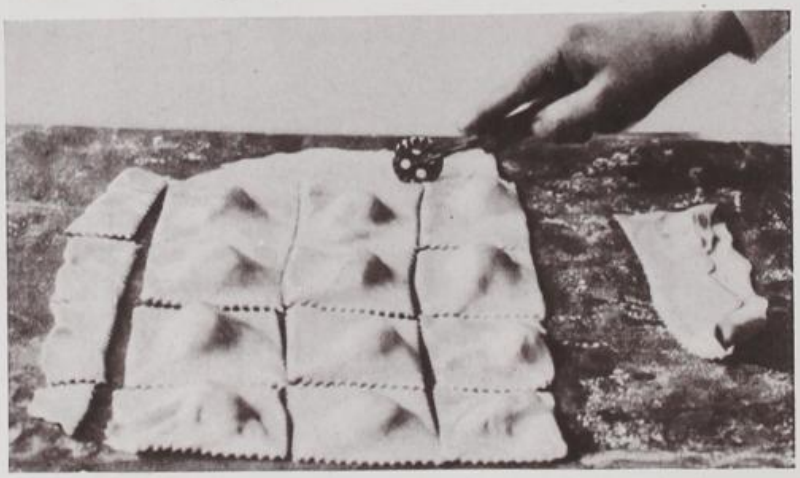
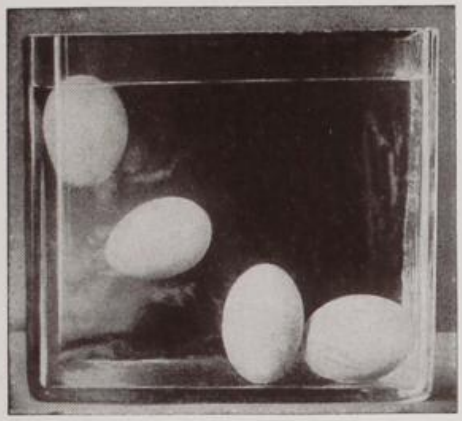


Abb. 50. Nach dem Überschlagen ist der Teig rings um die Füllung gut anzudrücken. Das Zerteilen der gefüllten Maultaschen.



Abb. 51. Die gefüllten Maultaschen oder Nudelkrapfen können auch mit einem Glase ausgestochen werden.



4 3 2 1

Abb. 52. Die Eierprobe: Man legt die Eier in ein Gefäß mit Wasser.
1. Am Boden liegend: ganz frisch.
2. Am Boden stehend: einige Tage alt.
3. Im Wasser schwebend: mehrere Wochen alt.
4. An die Oberfläche steigend: viele Monate alt.

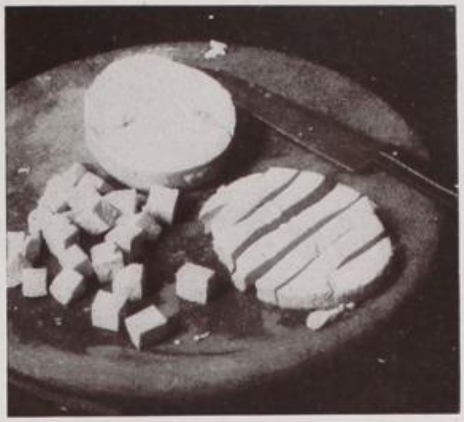


Abb. 53. Die nach dem Rezept „Eierstich" verrührte Eiermasse wird in einer Tasse ¾ Stunde im Wasserbad steif gemacht, dann gestürzt, in Würfelchen geschnitten und mit Suppenbrühe übergossen.



Abb. 54. Eier platzen beim Kochen nicht, wenn man vorher mit einer feinen Nadel in die Schale sticht.



Abb. 55. Wenn man den Eierkuchen (Pfannkuchen) noch nicht zu „schwenken" versteht, wendet man ihn mit Hilfe eines Deckels.



Abb. 56. Der gefüllte Pfannkuchen (Eierkuchen) wird sofort gerollt.



Abb. 57. Spiegeleier, ohne Butter im Wasserbad gekocht, sind besonders Kranken bekömmlich.

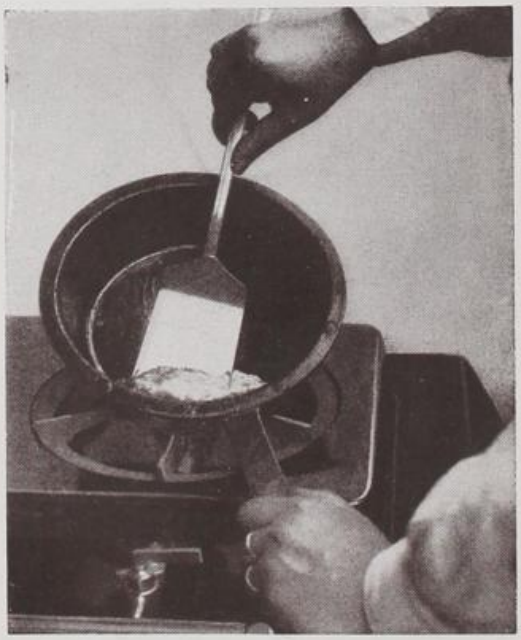


Abb. 58. Beim Herstellen der gebackenen Eier wird die Bratkasserolle schräg gehalten und das Eiweiß rasch um das Gelbe gehüllt.

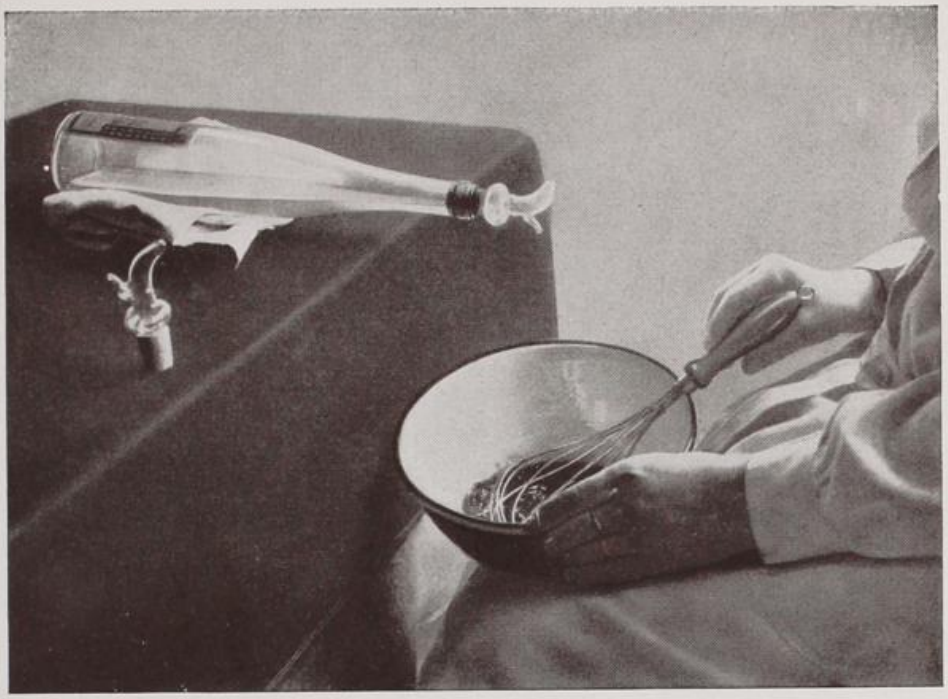


Abb. 59. Herstellung von Mayonnaise: Das Öl wird langsam unter das mit Salz, Zitronensaft oder Essig und Senf gewürzte Eigelb gerührt. Bequem sind die sog. Tropfausgüsse.



Abb. 60. Mit Mayonnaise (natürlich auch mit Schlagrahm oder Buttercreme) lassen sich beliebige Verzierungen spritzen.

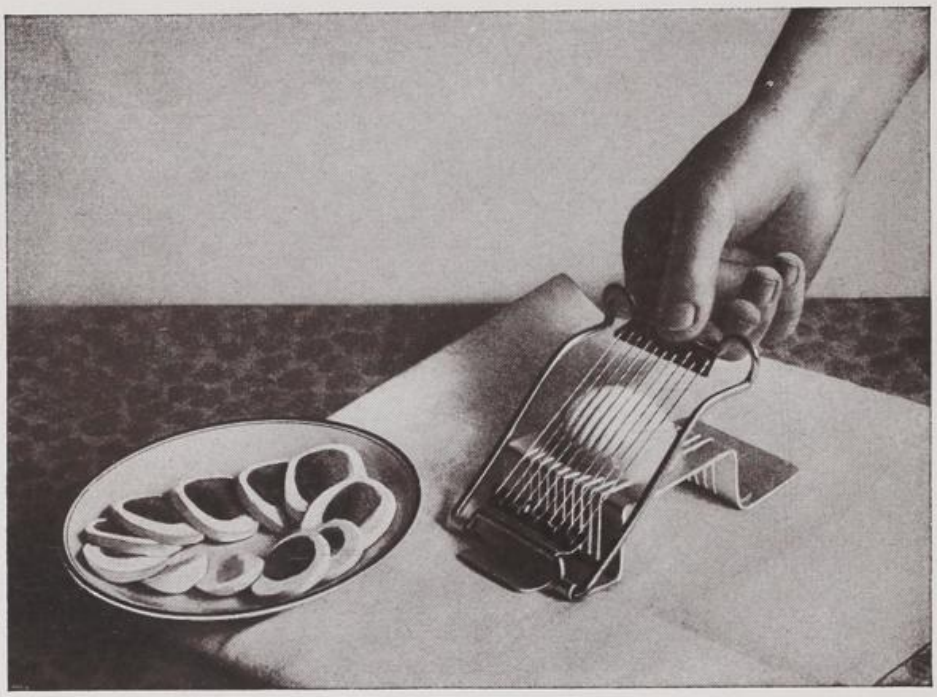


Abb. 61. Der Eierschneider teilt das hartgekochte Ei in gleichmäßige Scheiben.



Abb. 62. Butterrollen: Man taucht den Butterhaken in heißes Wasser, zieht ihn, leicht andrückend, über die Butter und legt die so entstandene Butterrolle sofort in kaltes Wasser.



Abb. 63. Herstellung des Aspiks. In die Form gießt man zuerst ganz wenig Sulze und läßt diese erstarren. Auf die Sulze legt man mit Zunge, Eier- und Gurkenscheiben, Wurst, Fischstücken usw. ein hübsches Muster, gießt wieder Sulze darauf und läßt sie erstarren. Nun füllt man die Form schichtweise mit den verschiedenen Einlagen und mit Sulze aus, doch muß die Sulze (Gallert) vor jedem neuen Einlegen bis vor das Erstarren erkalten.



Abb. 64. Formen, die eine erstarrte Masse enthalten, werden vor dem Stürzen einen Augenblick in heißes Wasser getaucht.



Abb. 65. Werdegang eines einfachen Vacherins (Baiſertorte). Auf eine Schicht Schlagrahm ordnet man Meringenſchalen und bedeckt ſie mit Schlagrahm.



Abb. 66. Auf den Vacherin ſpritzt man mit dem Spritzſack beliebige Verzierungen.



Abb. 67. Die zerlegte Eismaschine.



Abb. 68. Auch ohne Eismaschine läßt sich in einem beliebigen Topf Eis (Glace) bereiten.



Abb. 69. Biskuitrouladenspeise. Auslegen der Form. Nachher Einfüllen der Crememasse.



Abb. 70. Wie man die Charlottenform mit Biskuits auskleidet.



Abb. 71. Das Backen von Waffeln im Waffeleisen.

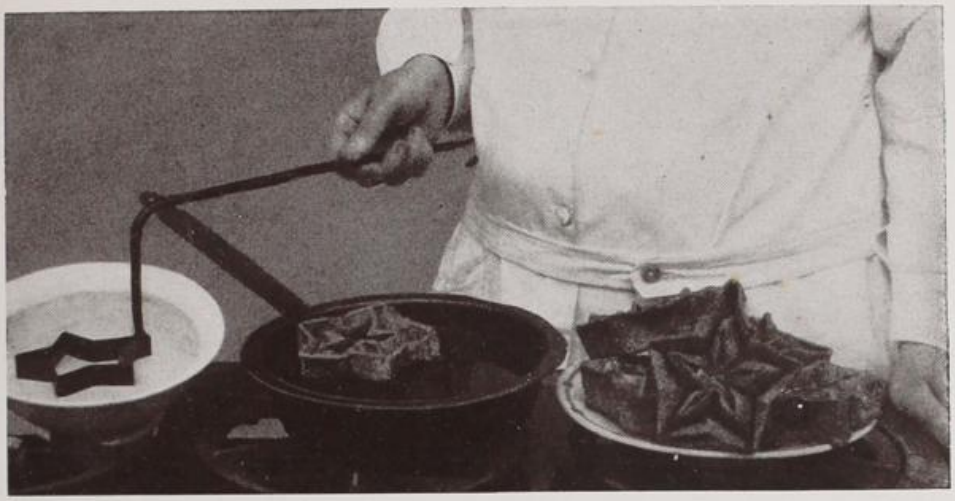


Abb. 72. Das Backen von Rosenküchlein.

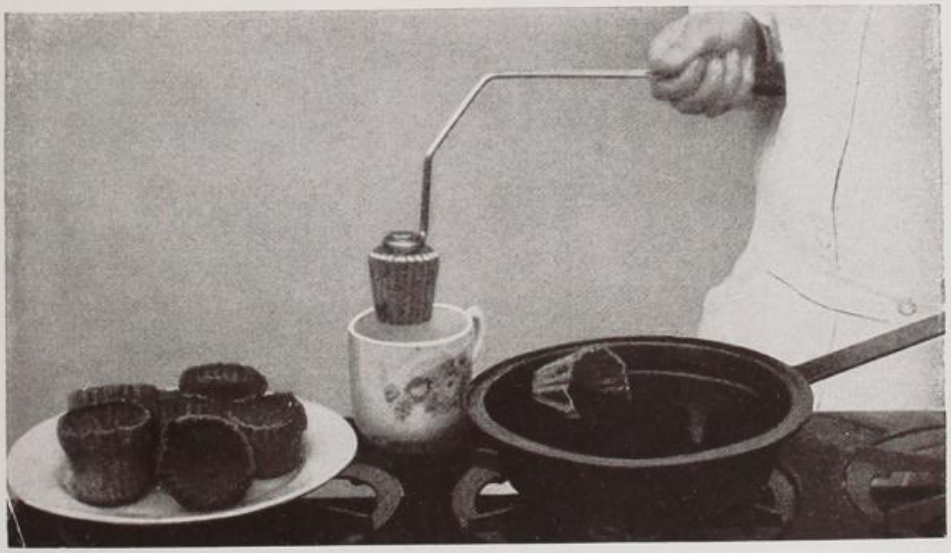


Abb. 73. Das Backen der römischen Pastetchen.



Abb. 74. Der Strudelteig wird ganz dünn ausgerollt und dann noch mit den Händen ausgezogen.



Abb. 75. Die Fülle des Apfelstrudels wird mit einigen Butterflocken belegt.



Abb. 76. Der Strudel wird mit Hilfe der Serviette zusammengerollt.



Abb. 77. Der Strudel wird vor dem Backen mit Eigelb bestrichen.



Abb. 78. Vorbereiten des Hefeteiges: Die mit lauwarmer Milch aufgelöste Hefe wird in den aufgeschütteten Mehlkranz gegossen.

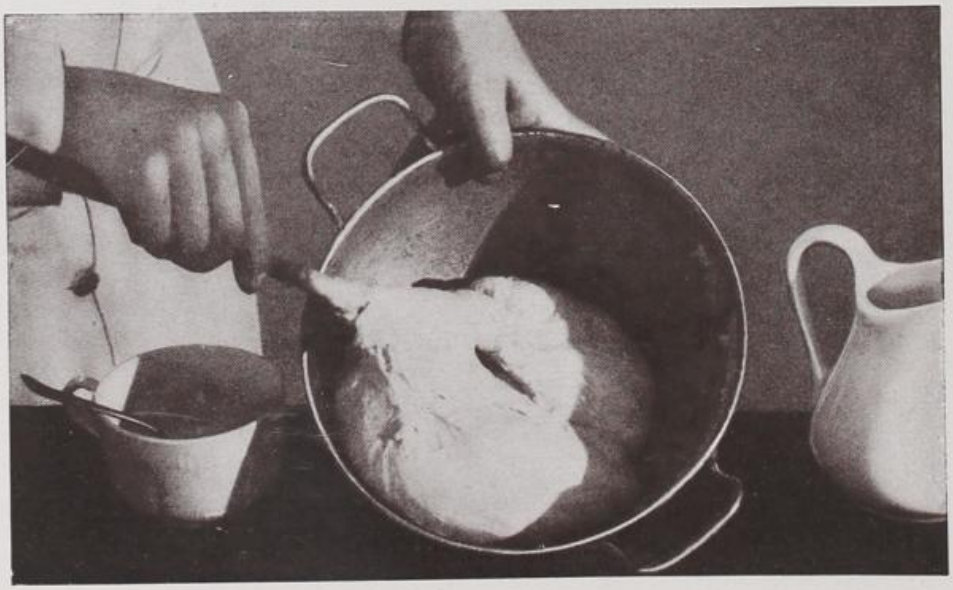


Abb. 79. Der Hefeteig wird geschlagen, bis er glatt und glänzend aussieht (Blasen wirft) und sich in einem Ballen von der Schüssel löst.

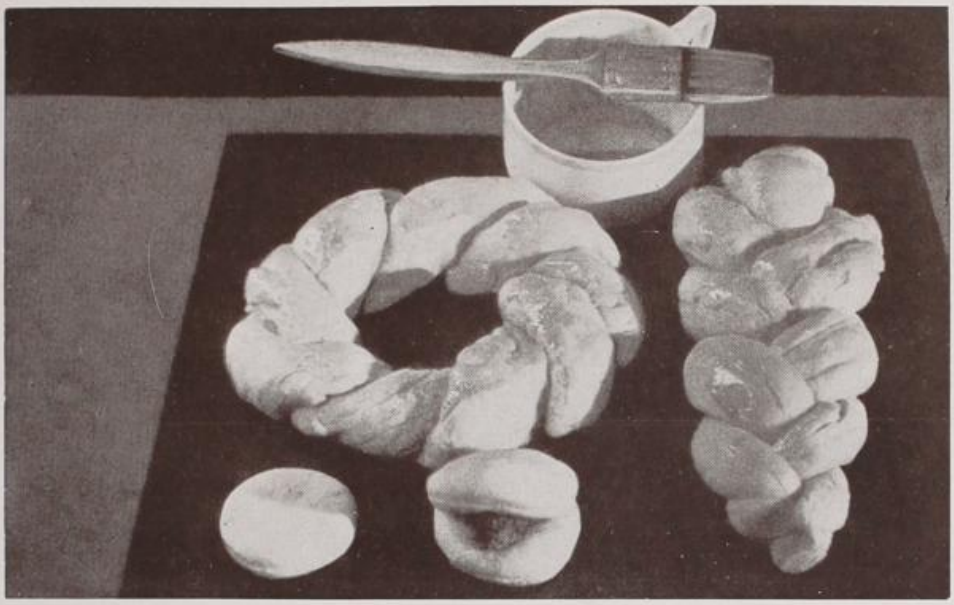


Abb. 80. Der Hefekranz wird aus 2 und der Zopf aus 3 Teigsträngen gedreht. Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen. Vorn 1 ungefüllter und 1 gefüllter Berliner Pfannkuchen.



Abb. 81. Die „gegangenen" Dampfnudeln werden entweder im Ofen gebacken oder unter Zugabe von Milch, zugedeckt, im Ofen gedünstet.



Abb. 82. Herstellung des Blätterteiges nach einfacher Art. In die Mitte des Mehlkranzes legt man Butter oder — billiger — gute Margarine in walnußgroßen Stücken und mischt unter Zugabe von Wasser und Salz alles leicht mit den Fingern durcheinander.



Abb. 83. Im Teigballen soll man die Butter- oder Margarinestücke sehen. Dann läßt man ihn ¼ Stunde ruhen.



Abb. 84. Der Teig wird ausgerollt und zusammengelegt.



Abb. 85. Das Zusammenlegen wie bei einer Serviette.

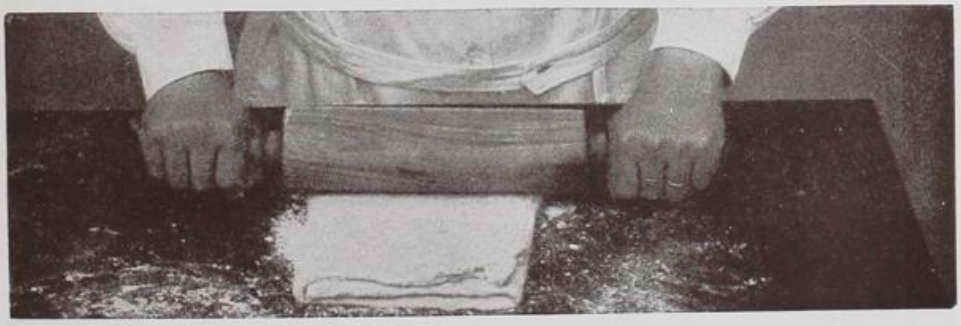


Abb. 86. Der Teig, der 20 Minuten geruht hat, wird wieder ausgerollt. Dieses Ausruhen, Rollen und Zusammenlegen des Teiges wird dreimal wiederholt.



Abb. 87. In Blätterteig kann man beliebige Früchte, auch Wurst, Schinken, Sardinen usw. einwickeln und im Ofen backen. Auf dem Blech sind u. a. Äpfel im Schlafrock, Wurstwecken, Taschert und 2 Pastetchen nebst Deckeln zu sehen.



Abb. 88. Pastetchen. Links: Der Teig wird über eine aufgewickelte Serviette gelegt und der Rand angedrückt. Rechts: Mit Teigstreifen verzierte und am Rande eingekerbte Süßfleischgehäckpastete vor dem Backen.

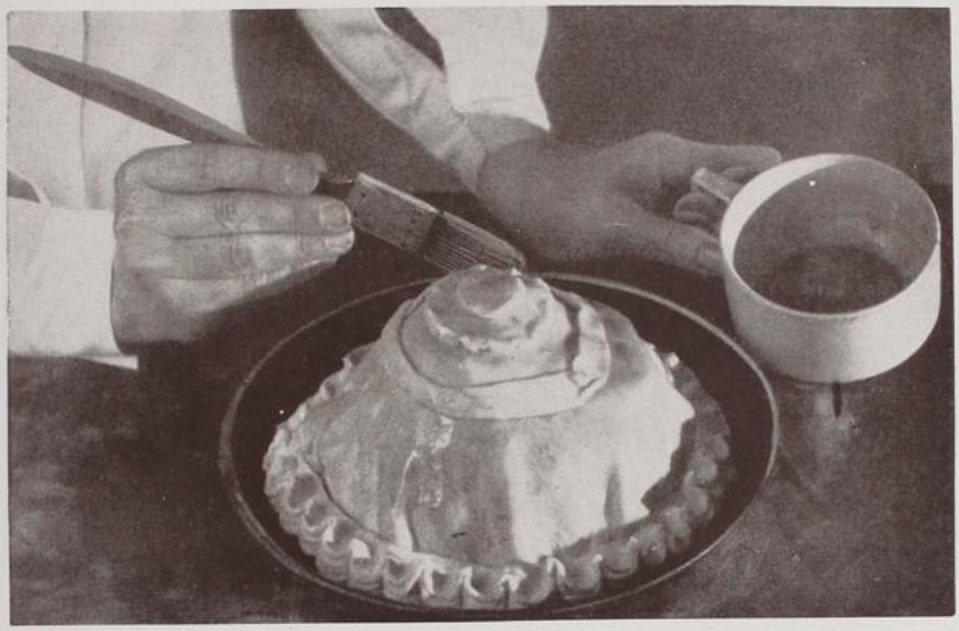


Abb. 89. Der Pastetenrand wird eingekerbt und die Pastete mit Eigelb bestrichen.



Abb. 90. Die gebackene Pastete. Der Deckel wird ausgeschnitten und die Serviette sorgfältig herausgezogen.



Abb. 91. Herstellung des Brüh- oder Brandteiges. Das Mehl wird „im Sturz" ins Wasser geschüttet.



Abb. 92. In den Brühteig arbeitet man ein Ei nach dem andern.

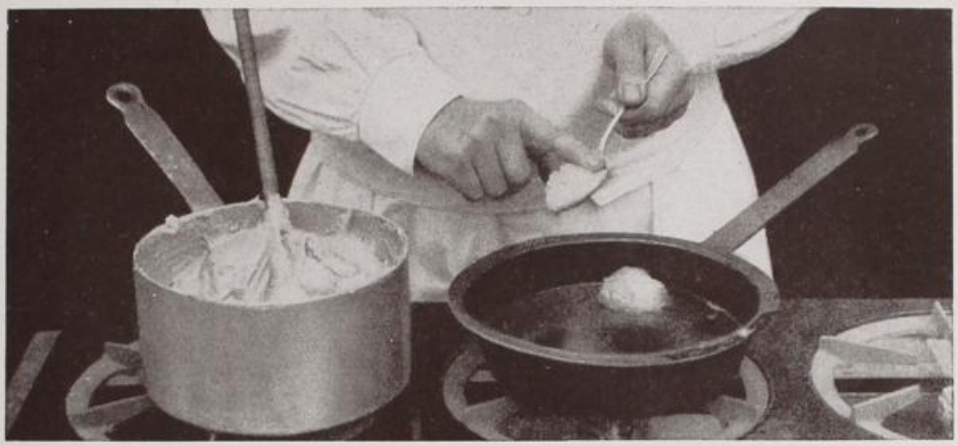


Abb. 93. Vom Brühteig bäckt man in Fett luftige Krapfen aus.

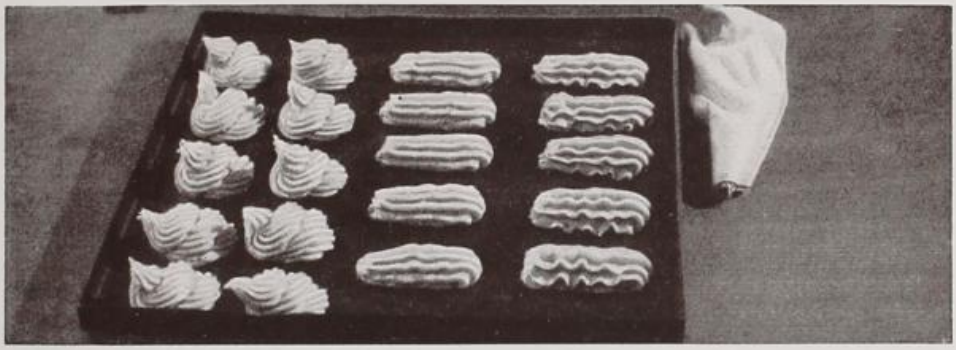


Abb. 94. Mit dem Spritzbeutel spritzt man runde und längliche Kuchen (Eclairs, Windbeutel usw.) auf ein Blech und bäckt sie im Ofen.



Abb. 95. Auch Spritzkuchen können in Form kleiner Kränze auf gebuttertes Papier gespritzt und in heißem Fett gebacken werden.

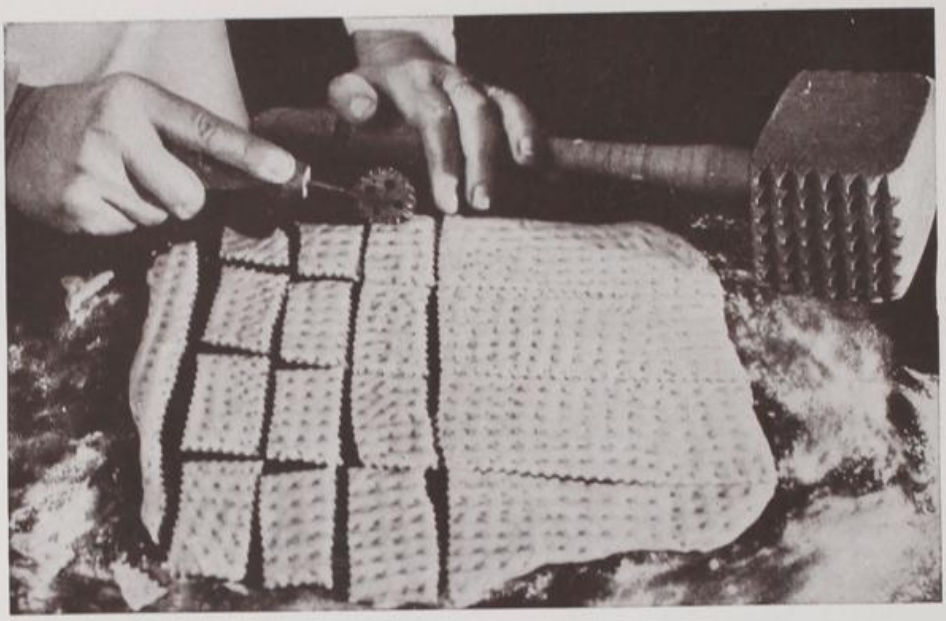


Abb. 96. Teekuchen: Mürbeteig wird mit dem Fleischklopfer gemustert und mit dem Kuchenrädchen in Stücke geschnitten.

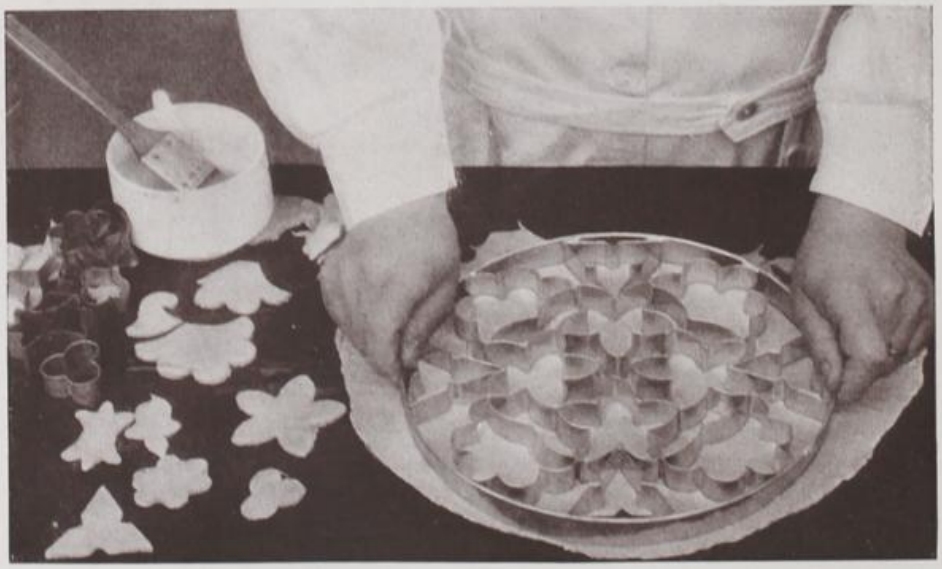


Abb. 97. Das Ausstechen von Teegebäck mit einzelnen Förmchen oder mit der großen Ausstechform.

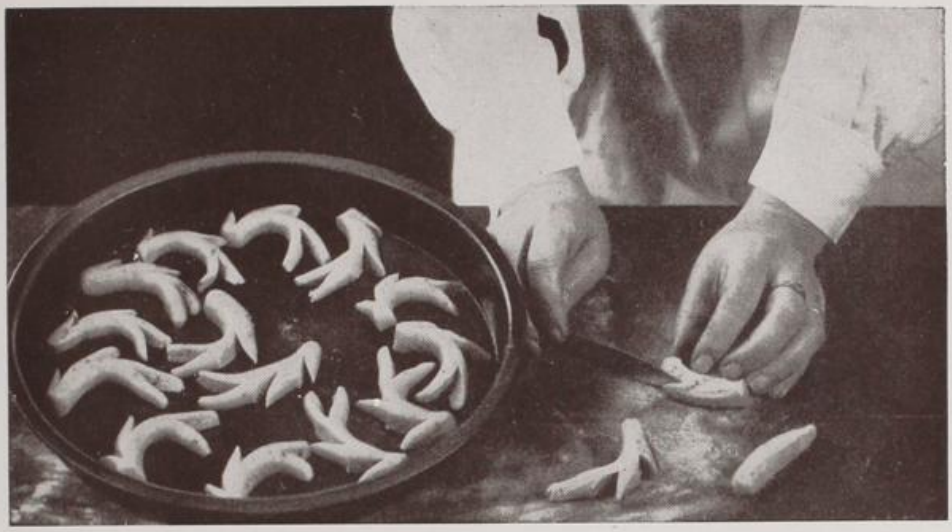


Abb. 98. Das Formen und Einschneiden von Anisbrötchen (Badener Kräbeli).



Abb. 99. Wie Springerle hergestellt werden.



Abb. 100. Füllen der Torte: Zuerst wird sie zerschnitten.



Abb. 101. Die untere Tortenhälfte wird mit einer dicken Creme oder Konfitüre bestrichen.



Abb. 102. Die wieder zusammengesetzte Torte wird mit Aprikosenkonfitüre bestrichen (aprikotiert), sofern eine Glasur vorgesehen ist.



Abb. 103. Man erhält eine einfache Glasur durch Verrühren von 65 g Puderzucker mit 1 Eßlöffel Wasser. Die Glasur ist auf die Tortenmitte zu gießen und sofort mit dem Messer (Spatel) zu verteilen.



Abb. 104. Das Marmorieren der Torte.



Abb. 105. Gegen den Tortenrand drückt man gehobelte Nüsse.

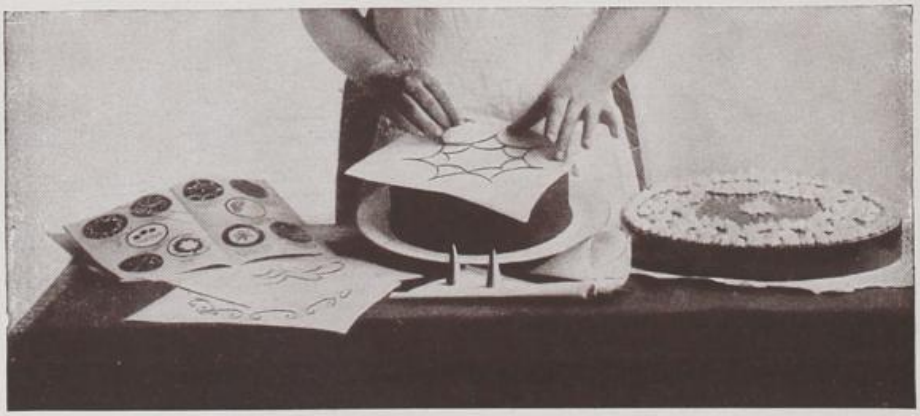


Abb. 106. Die neuen Tortengarnierschablonen machen es jeder Hausfrau leicht, die selber gebackenen Torten und Kuchen schnell aufs schönste zu verzieren.

Suppen

Klare Suppen

Vorbemerkung. Bei allen Fleischbrühen ist beim Abmessen des Wassers in Betracht zu ziehen, daß immer etwas Flüssigkeit verdunstet. Das Fleisch muß also stets reichlich mit Wasser bedeckt sein. Die Brühe verliert an Geschmack und Klarheit, wenn Wasser nachgegossen wird, und ebenfalls, wenn sie aus dem Kochen kommt. Ferner ist zu beachten, daß die Brühe nur langsam wallen darf. Schnelles Kochen trübt sie. Ist trotz dieser Vorsichtsmaßregeln die Brühe trübe, so klärt man sie, indem man Eiweiß (auf 1 Liter 1 Eiweiß) gut zerklopft in die kalte oder lauwarme Brühe quirlt und diese langsam so kochen läßt, bis das Eiweiß flockig geworden ist und die Klärung bewirkt hat. Die Brühe wird dann durchgeseiht. Ist die fertige Brühe zu hell, was bei manchem Fleisch vorkommt, so kann man sie mit 2—3 Tropfen Zuckerfarbe, die nicht mitkochen darf, färben. — Beim Wärmen lasse man Brühe nur heiß werden, nicht kochen, was den Geschmack beeinträchtigt.

Alle Fleischbrühen müssen vor dem Anrichten, bzw. Klären entfettet werden. Zu diesem Zweck läßt man sie 15—20 Minuten abkühlen, so daß man das oben schwimmende Fett leicht abnehmen kann, und erhitzt die Brühe dann wieder, wie oben angegeben. Die Vorbereitung des Geflügels ist im Geflügelteil S. 173 genau angegeben.

Rindfleischkraftbrühe. 2 Pfd. Rindfleisch, Suppengarnitur, Salz. — Das Fleisch, die zerhackten Knochen und 2—3 Liter kaltes Wasser werden aufgesetzt, langsam erhitzt, die Suppengarnitur und wenig Salz beigegeben und alles langsam 4 Stunden gekocht. Dann passiert man die Suppe durch, läßt sie etwas stehen, entfettet und erhitzt sie wieder und richtet sie über im Ofen hellgelb getrocknete Brotscheiben mit Schnittlauch, Petersilie oder über jede andere gewünschte Einlage an. Zur Fleischbrühe eignen sich am besten folgende Fleischsorten: Plattrippe (Querrippe), Fehlrippe (Hohlrippe), Hesse (Beinfleisch) und einige schöne Markknochen als Beilage.

Kraftbrühe mit Julienne. Sellerie, Mohrrübe, Karotten, weiße Rüben, Blumenkohlröschen, Spargelspitzen, grüne Bohnen, Wirsingkohl, grüne Erbsen, Salz, Kraftbrühe. — Wurzelgemüse, Bohnen und Wirsing werden in zündholzdicke Streifchen geschnitten, dann mit Blumenkohl und Spargel in Salzwasser ¾ Stunde weichgekocht, abgegossen und mit den Erbsen in der fertigen Kraftbrühe noch einige Male aufgekocht.

Einlaufsuppe. 1 kg Knochen, Suppengarnitur, 2—3 Eier, Salz. — Die Knochen werden mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt und langsam ins Kochen gebracht. Dann fügt man das nötige Suppengrün hinzu, salzt, läßt die Suppe 2—3 Stunden kochen und gibt sie durch das Haarsieb. Die klare Suppe läßt man nochmals aufkochen und dabei 2—3 zerklopfte Eier unter beständigem Rühren hineinträufeln.

Kraftbrühe mit Eierstich. Eierstich, Kraftbrühe, gehacktes Grünes. — Der erkaltete Eierstich wird in kleine gleichmäßige Würfelchen geschnitten, in die Schüssel gelegt, mit der heißen Brühe begossen und mit Grünem bestreut.

Kraftbrühe in Tassen. 1 Pfd. Rindfleisch, 1 Pfd. Kalbfleisch, Suppengarnitur, Salz. — Das Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten, mit 2—3 Liter kaltem Wasser auf kleines Feuer gesetzt, langsam aufgekocht und nach Beigabe von Suppengemüse und wenig Salz 3—4 Stunden langsam gekocht. Danach wird die Suppe durchpassiert, 15—20

Minuten stehen gelassen, dann alles Fett äußerst peinlich abgenommen, die Suppe wieder erhitzt, abgeschmeckt, in heiße Tassen gegossen und sofort aufgetragen.

Ochsenschwanzsuppe. ½ Ochsenschwanz, Suppengarnitur, würfelig geschnittener Speck, Butter, Salz, 1 Weinglas Madeira. — Der Ochsenschwanz wird in Stücke geteilt, abgebrüht und mit kaltem Wasser abgespült, darauf wird der Speck in Butter angebraten, wobei man die kleingeschnittenen Suppengemüse etwas mitdünsten läßt. Dann fügt man die Schwanzstücke mit 3 Liter Wasser hinzu, salzt und läßt die Suppe langsam 3 Stunden kochen. Vor dem Anrichten wird sie mit einer Prise Cayennepfeffer (die auch wegbleiben kann), 1 Glas Madeira und gehackter Petersilie gewürzt.

Schwedische Suppe. ½ Tasse Reis, 3 Kartoffeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, ¼ Kohlrübe, 1½ Liter Knochenbrühe, ½ Liter Milch, Gewürz. — Die gereinigten, würflig geschnittenen Rüben und der gewaschene Reis werden in der Brühe ¾ Stunden gekocht, dann die Milch zugegossen, die Suppe nochmals aufgekocht und gewürzt.

Suppe nach Windsor. ¼ Pfd. Kalbfleischfülle, Kraftbrühe, gehacktes Grünes. — Aus der Fülle werden ganz kleine Klößchen gemacht, in Salzwasser pochiert, in die fertige Kraftbrühe gelegt und vor dem Auftragen mit Grünem bestreut.

Kraftbrühe mit gebackenen Erbsen. 1 Ei, 3 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat, Milch, Kraftbrühe. — Ei, Mehl, Salz und Muskat werden mit Milch zu einem dicken Spätzchen- oder Knöpfliteig angerührt. Davon läßt man, wenig auf einmal, in heißes Fett einlaufen und die Kügelchen (Erbsen) halb gelb backen. Zum Entfetten werden sie auf ein Tuch gelegt, dann in die heiße Kraftbrühe gegeben und gehackte Petersilie hinzugefügt.

Kraftsuppe von Kalbfleisch. 2 Pfd. Kalbfleisch, etwas rohes geräuchertes Schweinefleisch, Suppengarnitur, Salz. — Das in Würfel geschnittene Fleisch wird mit etwas Butter im Topf gedünstet, bis sich ein hellbrauner Bratenfond angesetzt hat, dann unter Beigabe von 3—4 Liter heißem Wasser, wenig Salz und der Suppengarnitur 2—2½ Stunden gekocht. Dann wird die Suppe durchpassiert, entfettet, erhitzt, abgeschmeckt und in Tassen mit je einem in heißem Salzwasser pochierten Ei aufgetragen oder mit Käsestangen gereicht.

Brühsuppe mit Sago. 1 kg Kalbsknochen, reichliche Suppengarnitur, 3 Eßlöffel Sago, 2 Eigelb, Salz. — Die Knochen werden gewaschen, mit dem Gemüse in 2—3 Liter Wasser aufgekocht, gesalzen und langsam 2 Stunden weitergekocht. Dann wird die Suppe durchpassiert, wieder aufgekocht, wobei unter Rühren der Sago beigegeben wird, der 20 Minuten in der Suppe kochen muß, die man über zerklopftes Eigelb anrichtet.

Markklößchensuppe. 35 g Rindermark, 1 Milchbrötchen, 1 Ei, etwas Paniermehl, ½ Zwiebel, Salz, Muskat, Suppenbrühe. — Man läßt das Mark zergehen, dünstet das eingeweichte Brötchen und die Zwiebel etwas mit und vermischt diese Masse mit Ei, Gewürz und Paniermehl. Davon formt man kleine Klößchen und läßt sie in der heißen Suppenbrühe ziehen. Wenn sie oben schwimmen, richtet man die Suppe an.

Omelettensuppe. 1 Ei, Milch, Mehl, Salz, Fleischbrühe oder Wasser, Grünes, Muskat. — Aus Ei, Milch, Mehl und Salz wird ein glatter Teig gemacht. Aus diesem werden dünne Omeletten gebacken, die man nach dem Erkalten in feine Streifen schneidet. Die

kochende gewürzte Fleischbrühe gießt man über diese Streifen und fügt feingeschnittenes Grün und geriebenen Muskat hinzu. Anstatt Fleischbrühe kann man auch Wasser, unter Zugabe von einem Stück Butter und Fleischextrakt, zur Suppe verwenden.

Lungensuppe. 1 kg Kalbslunge und Herz, 1 Pfd. in Würfel geschnittene Kartoffeln, gehackte Zwiebel, zerschnittener Lauchstengel (Porree), Salz, Pfeffer, Majoran, Butter. — Lunge und Herz werden in kleine Würfel geschnitten, mit 2 Liter Wasser langsam erhitzt und 1 Stunde gekocht. Dann werden Kartoffeln, Zwiebel und Lauch beigefügt. Die Suppe wird gesalzen, 30—40 Minuten gekocht, danach mit etwas Brühe oder heißem Wasser verdünnt und über gehackten Majoran mit Butter angerichtet. Statt Kartoffeln kann man auch, wenn die Suppe fertig gekocht ist, Mehlklößchen hineintun.

Deutsche Leibersuppe. ½ Pfd. zerschnittene Leber, 1 Eßlöffel gewürfelter Magerspeck, 1 Glas Weißwein, 1 Karotte, 1 große Zwiebel, Lorbeerblatt, etwas Thymian, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Eßlöffel Butter. — Leber und Speck werden in Butter mit dem kleingeschnittenen Suppengrün angeröstet und mit 1 Glas Wein und etwas Brühe oder heißem Wasser 10 Minuten gekocht. Dann wird alles durch ein Sieb getrieben, das Püree mit Fleischbrühe verdünnt, die Suppe aufgekocht, abgeschmeckt und mit in Butter gebackenen Weißbrotwürfeln angerichtet.

Indische Curry-Suppe (Mulligatawny Soup). Zwiebeln, Karotten, 2 saure Äpfel, Sellerie, Lauch (Porree), Petersilienwurzel, Lorbeerblätter, Curry, ½ Tasse Reis, 2 Pfd. Schaffleisch (Hals), 1 altes Huhn, 2 Eßlöffel Mehl, Salz. — Die zerschnittenen Gemüse werden in Fett gedünstet, Apfelstückchen, Lorbeerblätter, Curry und Mehl beigemischt. Das Wasser wird aufgefüllt, das Fleisch beigegeben und alles 2—3 Stunden gekocht. Der Reis wird mit kochendem Wasser abgebrüht, dann 12—15 Minuten in Salzwasser gekocht, mit kaltem Wasser übergossen und danach im Sieb warmgestellt. Das Fleisch wird herausgehoben, in Stückchen geschnitten, in die Terrine gelegt, die Suppe durchpassiert, mit Salz, Rahm, Zitronensaft und Madeira gewürzt und über das Fleisch gegeben. Der Reis wird besonders gereicht.

Minestrone nach Genueser-Art. ½ Pfd. in Würfel geschnittener Brustspeck, 1 gehackte Zwiebel, 1—2 Karotten, 1 weiße Rübe, 1 Lauchstengel (Porree), ½ Sellerieknolle, etwas Weißkohl, 2 Tomaten, 2 gewürfelte Kartoffeln, ½ Tasse große weiße Bohnen, ½ Tasse grüne Erbsen, ¾ Tasse kurze dicke Makkaroni, Basilikum, Kerbel, 1 Zehe Knoblauch, 3—4 Liter Wasser, Salz. — Die Bohnen werden für 3—4 Stunden in laues Wasser gelegt. ¾ des Specks wird mit Zwiebel und Lauch gebraten, dann werden die in Streifen geschnittenen Gemüse, die Kartoffeln und die Bohnen beigegeben. Alles wird 10—15 Minuten gedünstet, mit Wasser aufgefüllt, gesalzen und 1¾ Stunden langsam gekocht. ½ Stunde vor dem Anrichten fügt man Erbsen und Makkaroni bei und kocht alles fertig. Der noch übrige Speck wird mit dem gehackten Knoblauch und den gewiegten Kräutern gedünstet und der fertigen Suppe beigegeben. Geriebenen Parmesankäse reicht man besonders.

Hühnerbrühe. 1 altes Huhn, evtl. Suppengarnitur, Salz. — Das vorgerichtete, gebundene Huhn wird mit 3—4 Liter kaltem Wasser aufgesetzt, langsam erhitzt, mit wenig Salz in 3½—4 Stunden weichgekocht und herausgehoben. Dann wird die Brühe entfettet, gewürzt und erhitzt über die Einlage gegossen. Es eignen sich dazu alle Arten von festen Klößchen, in Salzwasser gekochte Gemüsewürfel, Spargel, Artischockenböden,

Nudeln oder Gerste sowie jede Teigwarenart. Nach Belieben können Suppenkräuter dazugetan werden, doch verwischt sich dann etwas der besondere feine Huhngeschmack.

Hühnersuppe. 1 Huhn, 1 Tasse Reis, 2—3 zerschnittene Karotten, Salz, gehacktes Grünes. — Das vorbereitete Huhn wird mit Wasser und Karotten aufs Feuer gesetzt und etwa 3 Stunden gekocht. Man kann nach Belieben Reis mitsieden lassen oder die Brühe über 3—4 Eigelb anrichten und mit gehacktem Grünen bestreuen.

Königinsuppe. 2 Liter Hühnerbrühe, 4—6 Eßlöffel Reismehl, 2 Eigelb, Rahm, Salz, gehackte Petersilie. — In die kochende Hühnerbrühe wird das mit kalter Brühe angerührte Reismehl eingequirlt und die Suppe 20—25 Minuten gekocht. Dann fügt man Rahm und Salz bei und richtet die Brühe über die mit 2 Eßlöffel Milch zerklopften Eigelb an. Die Suppe wird mit Petersilie bestreut.

Taubensuppe. 1 alte Taube, Wurzelgemüse, Salz, ½ Tasse Nudeln. — Die Taube wird sauber hergerichtet und halbiert, mit ½ Liter warmem Wasser, Wurzelwerk und dem nötigen Salz aufgesetzt und in 1½ Stunden weichgekocht. Dann wird die Suppe über das in Streifen geschnittene Taubenfleisch und die in Salzwasser abgekochten Nudeln angerichtet.

Gänseckleinsuppe. Gänseklein, Suppengemüse, ½ Tasse Reis, Salz. — Flügel, Hals, Kopf (ohne Augen), Füße (ohne Krallen), Magen und Herz werden gereinigt, die größeren Stücke zerteilt und mit Wurzelwerk, Salz und 2 Liter Wasser gekocht. Der Reis wird beigegeben, gesalzen und langsam weichgekocht. Vor dem Anrichten wird das Wurzelwerk herausgezogen, die Suppe fertiggewürzt und über gehackte Petersilie angerichtet.

Falsche Schildkrötensuppe (Mockturtlesuppe). 2 Pfd. Kalbskopf, geschnittene Zwiebel, Karotten, Lauch (Porree), 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, einige Pfefferkörner, Fett, Mehl, Madeira, Zitronensaft, ½ Eßlöffel Tomatenpüree, Salz. — Der Kalbskopf wird vorgerichtet (wie beim Mockturtleragout S. 123 angegeben), die obere Kopfhaut abgelöst und die Knochen zerschlagen. Fett und Mehl werden hellbraun geröstet, mit Wasser aufgekocht und die Knochen, die abgelöste Haut, das geschnittene Gemüse und das Gewürz beigegeben. Die Suppe wird 2 Stunden gekocht, entfettet, durchpassiert, mit Tomatenpüree, Madeira, Cayennepfeffer und Zitronensaft abgeschmeckt und über die in Würfel geschnittene Kopfhaut angerichtet.

Echte Schildkrötensuppe. 1 Pfd.-Dose fertige Suppe (in Delikatessen-Geschäften erhältlich), 2 Eßlöffel Sherry, Toast (trocken geröstete Weißbrotschnitten). — Der Inhalt der Büchse wird im Wasserbad erhitzt, mit etwas kräftiger Fleischbrühe (von Kalbskopf) vermehrt, das Fleisch in kleine Würfel geschnitten, in die Terrine gelegt und vor dem Auftragen mit der heißen, mit Gewürz und Sherry abgeschmeckten Brühe übergossen. Toast wird besonders gereicht.

Gemüse- und gebundene Suppen

Vorbemerkung. Bei allen Suppen, die mit Gemüsebrühe gekocht werden, muß man mit dem Salzen vorsichtig sein, da die verwendete Flüssigkeit bereits gesalzen ist. Länger als 2 Tage dürfen Gemüsesuppen nicht stehen, da sie, besonders im Sommer, leicht sauer werden.

Gemüsebrühe mit Grieß. Verschiedene kleingeschnittene Gemüse, wie 1 Lauchstengel, 1 Selleriewurzel, 1 gelbe Rübe, 1 Kartoffel, Blumenkohl, Petersilie usw. kocht man im nötigen Suppenwasser weich. Dann wird das Gemüse mit dem Schaumlöffel herausgehoben, Grieß in die Brühe eingerührt, die Suppe gewürzt, noch 10 Minuten gekocht und über Schnittlauch, Muskat und 1 geschlagenes Ei angerichtet.

Gemüsesuppe mit Grießnockerl. 50 g Grieß, ¾ Tasse Milch, 1 Eigelb, Zwiebel, Lauch (Porree), Sellerie, Karotten, Kohl, Salz. — Die Gemüse werden kleingeschnitten, in Butter gedämpft, mit dem nötigen Suppenwasser aufgefüllt, gesalzen und weichgekocht. Im Wasser zu einem steifen Brei gekochter Grieß wird mit Eigelb gebunden und gewürzt. Davon werden mit einem Kaffeelöffel eiförmige Klößchen ausgestochen und gleich in der Suppe gekocht.

Gemüse-Kraftsuppe. Lauch, Rüben, Sellerieknollen, Petersilienwurzeln, Zwiebel, Blumenkohl. — Alles wird in Wasser ½ Stunde gekocht, durch ein Sieb gedrückt, dann wird in der Brühe ¼ Tasse Tapioka aufgekocht, das Püree beigegeben und über feingeschnittenen Schnittlauch angerichtet.

Blumenkohlsuppe. 1 Kopf Blumenkohl (mittelgroß), 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat, 1 Eigelb, ½ Tasse süßer Rahm. — Der gesäuberte Blumenkohl wird in kleine Röschen geteilt, in Salzwasser mit Milch weichgekocht und auf ein Sieb gelegt. Dann wird aus Butter, Mehl, Blumenkohlbrühe und Rahm eine leichtgebundene Suppe gekocht, abgeschmeckt, der Blumenkohl hineingegeben, die Suppe noch einmal erhitzt und über zerklopftes Eigelb und geriebene Muskatnuß angerichtet.

Spinatsuppe I. ¾ Pfd. gehackter Spinat, Zwiebeln, 4 Eßlöffel Brösel, Butter, süßer Rahm, Muskat, Salz, 1 Eigelb. — Zwiebeln, gehackter Spinat und Brösel werden in Butter gedämpft und mit 1½ Liter Wasser oder Brühe abgelöscht. Die Suppe wird ¼ Stunde gekocht, gewürzt und über Rahm und Eigelb angerichtet.

Spinatsuppe II. 1 Lauchstengel (Porree), Zwiebel, 1 Teller gehackter Spinat, 4 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Butter, ¼ Tasse süßer Rahm, Selleriesalz, Muskat. — Lauch und Zwiebel werden kleingeschnitten und in der Butter gedünstet. Das Mehl wird noch einige Minuten mitgeröstet und Gemüsebrühe aufgefüllt. Nachdem die Suppe 20 Minuten gekocht hat, fügt man den Spinat zu, würzt die Suppe, kocht sie nochmals 10 Minuten und rührt den Rahm darüber. — Man kann auch einen Gemüserest zur Suppe verwenden. Zum Auffüllen eignet sich besonders Spargelbrühe. Wer die Suppe glatt liebt, rührt sie durch ein Sieb.

Rübchensuppe. Rübchen (Karotten), 2 Kartoffeln, Zwiebeln, Fett, Salz. — Im Fett werden die Zwiebeln, die zerkleinerten Rübchen und die Kartoffeln gedämpft, mit Wasser abgelöscht und weichgekocht. Nachdem die Suppe durch ein Sieb passiert und mit der nötigen Brühe verdünnt worden ist, wird sie nochmals aufgekocht und gewürzt.

Karotten-Rahm-Suppe. 3—4 Karotten, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, Rahm, gehackte Petersilie, ½ Tasse grüne Erbsen. — Die Karotten werden kleingeschnitten, in Butter gedünstet, mit Fleischbrühe oder Wasser weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. Danach wird das Mehl in Butter gelb geschwitzt, nach Belieben mit Milch oder Wasser aufgekocht, das Karottenpüree beigefügt, die Suppe gesalzen, mit süßem Rahm abgezogen und über die in Butter gedünsteten Erbsen und gewiegte Petersilie angerichtet.

Elsässer Suppe mit Lauch (Porree). 1 Zwiebel, 2 Lauchstengel, 4 Kartoffeln, Butter, Salz, ½ Tasse Nudeln. — Zwiebeln, Lauch und Kartoffeln werden zerschnitten, in Butter gedünstet, in 2 Liter Salzwasser weichgekocht und durchgeschlagen. Die Nudeln kocht man besonders in kochendem Salzwasser. Selbstgemachte läßt man kurz, fertiggekaufte Nudeln etwa 20 Minuten kochen, läßt sie gut abtropfen und gibt sie vor dem Anrichten in die Suppe, die man gut erhitzt.

Lauchsuppe (Porreesuppe). 1 Pfd. Lauch, ½ Pfd. Kartoffeln, 2 Löffel würfelig geschnittener Speck, 1 Tasse Gerste, Butter, Salz. — Die gewaschene Gerste wird in 2 Liter Wasser und etwas Butter ¾ Stunde gekocht, dann werden der feingeschnittene Lauch und die geschnittenen Kartoffeln beigefügt. Alles wird weichgekocht, durchgeschlagen, gewürzt. Vor dem Anrichten wird ein Stückchen Butter beigefügt.

Wirsingsuppe. Wirsing, 1 kleine Sellerieknolle, 1 gelbes Rübchen, 2—3 Kartoffeln oder ½ Tasse Grieß, Fett, Salz. — Das Gemüse wird recht fein geschnitten, in heißem Fett gedünstet und mit Wasser oder Knochenbrühe abgelöscht. Nach 15 Minuten Kochzeit gibt man die kleingeschnittenen Kartoffeln oder den Grieß zu, kocht 10—15 Minuten, würzt und richtet über saurem Rahm an.

Spargelsuppe I. 1 Pfd. Spargel, Butter, Salz, wenig Muskat, ½ Tasse Rahm. — Die geschälten und sauberen Spargel werden zerschnitten und in Salzwasser mit etwas Butter weichgekocht. Dann wird die Suppe gewürzt, mit Rahm abgeschmeckt und über in Butter geröstete Weißbrotwürfelchen angerichtet.

Spargelsuppe II. 1 Pfd. Spargel, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, ½ Tasse Rahm, 2 Eigelb, Salz. — Die zubereiteten Spargel werden in Stücke zerschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Dann wird die Suppe mit in Butter gedünstetem Mehl gebunden, gewürzt und mit Eigelb und Rahm fertiggemacht. — Man kann auch die Brühe vom Spargelgemüse, in der man die gut gewaschenen Spargelschalen und -abfälle auskocht, durchgeseiht, zu dieser Suppe verwenden.

Spargelsuppe III. 1 Pfd. Spargel, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Reismehl, ¼ Tasse Rahm, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Zitronensaft, Muskat, Salz. — Die geschälten Spargel werden in Salzwasser gekocht, dann die Spargelköpfchen abgeschnitten und in die Schüssel gelegt. Alles andere wird durch ein Sieb getrieben, das Reismehl in der Butter gedünstet und mit Spargelwasser 10—15 Minuten gekocht. Das Spargelpüree und der Rahm werden beigegeben, die fertige Suppe wird gewürzt, erhitzt und über die mit Zitronensaft verrührten Eigelb angerichtet.

Salatsuppe. 2—3 Salatköpfe, 1 Lattich (Salatart), 1 Eßlöffel Butter oder gutes Fett, 1 Kaffeelöffel Mehl, 1 gehackte Zwiebel, Salz, Petersilie, 1 Liter Gemüsebrühe, 4—5 Eßlöffel geröstete Weißbrotwürfelchen. — Salat und Lattich, sauber gewaschen und feingeschnitten, werden in Fett mit Zwiebel und Mehl gedünstet und mit Gemüsebrühe abgelöscht. Die noch nötige Flüssigkeit wird zugegeben, die Suppe ¾ Stunde gekocht und über feingehackte Petersilie und Brotwürfelchen angerichtet.

Kräutersuppe mit Eierstich. ½ Pfd. Spinat, etwas Sauerampfer, Petersilie, Kerbel, Borretsch, Basilikum, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, Eiersulze, Salz. — Man hackt die verschiedenen Kräuter fein, dünstet das Mehl und die Kräuter in Butter, füllt mit 2 Liter Fleischbrühe auf, würzt, kocht kurz auf und richtet die Suppe über den würfelig geschnittenen Eierstich an.

Ländliche Suppe. 2 Lauchstengel (Porree), ½ Wirsing, 50 g Nudeln, 2 Eßlöffel Butter, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie. — Lauch und Wirsing werden in feine Streifen geschnitten, dann in einer Kasserolle in heißer Butter gedünstet, mit 2 Liter Fleischbrühe aufgefüllt, 30 Minuten langsam gekocht. Danach werden die Nudeln beigegeben und 15 Minuten weitergedünstet. Die Suppe wird gewürzt und nach dem Anrichten mit Petersilie bestreut. — Fertig gekaufte Nudeln werden 20 Minuten in besonderem Wasser gekocht und gut abgetropft in die fertige Suppe getan. Wer die Suppe recht klar liebt, tut gut, auch selbstgemachte Nudeln besonders abzukochen.

Walliser Suppe. ½ Pfd. Kartoffeln, Butter, Salz, 1 Tasse Rahm, ½ weiße Rübe, geriebener Käse, 6 Brotschnitten, Basilikum. — Kartoffeln und Rüben werden in Scheiben geschnitten, in Butter gedünstet und unter Beigabe von Basilikum in 1½ Liter Fleischbrühe weichgekocht. Die Suppe wird durch ein Sieb getrieben, mit etwas Fleischbrühe verdünnt, gesalzen und mit Rahm fertiggemacht. Brotschnitten mit geriebenem Käse bestreut und im Ofen hellgelb gebacken, werden zur Suppe besonders gereicht.

Kartoffelsuppe mit Kresse. ¾ Pfd. frische Gartenkresse, 1 Pfd. Kartoffeln, Butter, Gewürz, Rahm. — Die Kresse wird in Butter gedünstet und 1 Liter Fleischbrühe zugegossen. Die geschnittenen Kartoffeln werden beigegeben und weichgekocht. Dann wird die Suppe durch das Sieb getrieben, mit etwas Rahm und Fleischbrühe verdünnt, gewürzt, aufgekocht und über einige frische Kerbelblätter angerichtet.

Kartoffelsuppe I. Die wie oben zubereitete Kartoffelsuppe kann man abwandeln, indem man statt Kresse etwas Petersilie und junges Selleriekraut, feingewiegt, hinzufügt.

Kartoffelsuppe II. 2 Pfd. Kartoffeln, 2 Mohrrüben, reichlich Suppengrün, 1¼—1½ Liter Wasser, Salz, Butter, beliebiges Weißbrot zu Bröckchen, feingewiegte Petersilie. — Die Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Salz, dem geputzten Suppengrün und dem Wasser aufs Feuer gesetzt. Wenn sie gar sind, reibt man alles durch ein Haarsieb und läßt die Suppe auf ganz kleinem Feuer noch eine Weile kochen. Sollte sich die Flüssigkeit, was bisweilen vorkommt, von dem dicken Püree scheiden, so stellt man durch ½—¾ Kaffeelöffel kalt angequirltes Kartoffelmehl die nötige Bindung her. Kurz vor dem Anrichten fügt man einen Stich frische Butter und die Petersilie hinzu. Die Suppe darf nicht zu dünn sein und muß eine schöne, rötliche Farbe (von den Mohrrüben) haben. Die frischgebratenen Weißbrotwürfel gibt man in einem besonderen Plättchen zur Suppe.

Kartoffelsuppe III. 1—2 Pfd. Salzkartoffeln vom Tage vorher, Salz, Pfeffer, etwas frische Butter, 1 Liter Wasser, fettgebratene Semmelwürfel. — Die Kartoffeln schneidet man in Scheiben, zerdrückt diese noch etwas mit der Gabel, gießt das kochende Wasser darauf und läßt die Kartoffeln langsam zerkochen. Dann reibt man sie durchs Haarsieb, verdünnt die Suppe, falls nötig, noch mit Wasser, salzt nach Bedarf und fügt die Butter und eine gute Prise Pfeffer hinzu, welcher der Suppe den charakteristischen Geschmack gibt. Gebratene Semmelwürfelchen passen am besten dazu. Hat man einen Rest Brühe, so kann man das Wasser damit mischen, doch soll sie nicht vorschmecken.

Diätkartoffelsuppe. Gehackte Zwiebeln, rohe Kartoffeln, Kümmel, Salz. — Die Kartoffeln werden tüchtig gebürstet, gut gewaschen und mit der Schale gerieben. In heißer Butter werden die Zwiebeln gedünstet und Gemüsebrühe, Kartoffeln, Salz und Kümmel zugegeben. Die Suppe wird 10 Minuten gekocht und über geriebenen Käse angerichtet.

Frühlingssuppe. 1 Pfd. verschiedene Gemüse und Kräuter, z. B. Spinat, Lauch (Porree), Löwenzahn, Salat, Kresse, Kerbel, Petersilie, 1 Zwiebel, 1 Löffel Mehl, Fett, Salz, etwas frische Butter, 3 Löffel Rahm, Salz. — Im Fett werden zuerst die gehackte Zwiebel und die rohen, gehackten Gemüse und die gewiegten Kräuter etwa 10 Minuten mitgedämpft und mit dem Mehl verrührt. Das nötige Wasser wird dazugegossen, gesalzen, die Suppe ¾ Stunde gekocht und vor dem Anrichten Butter sowie Rahm zugegeben.

Gemüsesuppe. Kartoffeln, Kohl, Rübchen, Bohnen, Erbsen, Kraut, Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Fett, Mehl, Salz, Muskat. — Alles Gemüse wird feingeschnitten und mit Zwiebeln in heißem Fett gedünstet, mit etwas Mehl bestäubt, mit Brühe oder Wasser abgelöscht, gesalzen und ½ Stunde gekocht.

Gemüsesuppe mit Reis. Rohes Gemüse, 2 Eßlöffel Reis, 1 Eßlöffel Fett, Salz, Muskat. — Verschiedene Gemüse, wie Rüben, Bohnen, Kohlrabi, Sellerie, Lauch (Porree), Kohl, Blumenkohl, werden geputzt, feingeschnitten und in Fett mit dem Reis gedämpft, mit warmem Wasser aufgefüllt und abgeschmeckt. Man läßt die Suppe 40—50 Minuten kochen.

Selleriesuppe I. 2 Sellerieknollen, 1 Karotte, 2 Eßlöffel frische Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Liter Gemüsebrühe, 1 Liter Wasser, Salz, Muskat, Schnittlauch, 3 Eßlöffel Rahm. — Man schneidet die geschälten Sellerieknollen und die Karotte recht klein, dämpft sie in etwas Butter, bestäubt beides mit wenig Mehl, dünstet alles noch einige Minuten, löscht mit dem nötigen Suppenwasser ab, kocht die Suppe ungefähr 30—40 Minuten und richtet sie über gehackten Schnittlauch, geriebenen Muskat, den Rest Butter und den Rahm an.

Selleriesuppe II. 1 Pfd. Sellerieknollen, 3—4 Pfd. geschälte Kartoffeln, gehackte Petersilie, Butter, Salz, Rahm. — Die geschälten Sellerieknollen und die Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in Butter gedünstet, mit 1 Liter Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Das Püree wird mit Fleischbrühe und Rahm verdünnt, die Suppe aufgekocht, gewürzt und über Petersilie angerichtet.

Elsässische Sauerkrautsuppe. 1 Pfd. frisches Sauerkraut, Schmalz, 1 gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, Kartoffelklößchen, Butter, Salz. — Das Sauerkraut wird abgebrüht, leicht gehackt und mit der Zwiebel in Schmalz gedünstet. Das Mehl wird darübergestreut und die Suppe mit 2 Liter Fleischbrühe und etwas Butter langsam fertiggekocht, abgeschmeckt und über Kartoffelklößchen angerichtet.

Sauerampfersuppe mit Gerstenmehl. 3—4 Eßlöffel Gerste, ½ Pfd. Sauerampfer, 2 Liter Milch, Butter, Rahm, Salz. — Das Gerstenmehl wird mit der Milch eingerührt und 20 Minuten gekocht. Der Sauerampfer wird in Butter gedünstet, durch ein Sieb gestrichen, der Gerstensuppe beigegeben, diese gewürzt, aufgekocht und mit dem Rahm angerichtet.

Sauerampfersuppe. ½ Pfd. Sauerampfer, 1 Liter Bouillon, 2 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 1—2 Eigelb, saurer Rahm, Salz. — Der Sauerampfer wird mit etwas Butter angedünstet und durch ein Sieb getrieben. Von Bouillon oder auch Wasser wird mit der restlichen Butter und dem Mehl eine Schwitze gemacht, mit dem Sauerampfer vermischt, abgeschmeckt und mit Eigelb und saurem Rahm abgezogen. Man kann noch einige abgekochte Morcheln oder andere Pilze, evtl. aus der Büchse, hineintun.

Tomatensuppe mit Grießklößchen. 1 Pfd. Tomaten oder Tomatenpüree, Zwiebeln, Grießklößchenmasse, Salz, gehackte Petersilie, Butter. — Die zerschnittenen Tomaten und Zwiebeln werden in Butter gedünstet, durch ein Sieb getrieben, mit Kraftbrühe aufgefüllt und gewürzt. Dann werden mit einem Teelöffel die Klößchen ausgestochen und in die kochende Suppe gelegt. Sobald sie oben schwimmen, wird die Suppe über Petersilie angerichtet.

Tomatensuppe mit Sellerie. 1 kg Tomaten, 1 kleinere Sellerieknolle, 2 Zwiebeln, ½ Tasse Mehl, Salz, Butter, saurer Rahm. — Der Sellerie wird feingeschnitten und in Butter gedünstet. Nach 10 Minuten fügt man die zerschnittenen Tomaten und die gehackten Zwiebeln bei, dämpft alles, röstet das Mehl etwas mit, füllt mit heißem Wasser auf, kocht die Suppe 20 Minuten, streicht sie durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, fügt einige Eßlöffel sauren Rahm bei und richtet die Suppe mit feingehacktem Schnittlauch an.

Tomatensuppe I. 1 Pfd. Tomaten, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat, gehackte Zwiebeln. — Die zerschnittenen Tomaten werden in Fett, nach Geschmack auch mit Zwiebeln gedünstet, mit Wasser oder Brühe überfüllt, gesalzen, aufgekocht und durch ein Sieb passiert. Das Mehl wird in der Butter gedünstet und mit der Suppe aufgekocht, die man dann abschmeckt und über das zerklopfte Eigelb anrichtet. Man kann auch über Schinkenwürfeln anrichten oder diese mit der Butter mitdünsten lassen. Etwas saurer Rahm verfeinert die Suppe noch.

Tomatensuppe II. 1 Tasse Reis, 10—12 Tomaten, Butter, Salz, 1 Tasse Rahm, geriebener Parmesankäse, Zwiebelröhrchen oder Schnittlauch. — Man dünstet den gewaschenen Reis in Butter, füllt mit 2 Liter Fleischbrühe auf, fügt die halbierten Tomaten bei, kocht weich, streicht alles durch ein feines Sieb, kocht wieder auf, fügt Salz und Rahm bei und richtet die Suppe über etwas Parmesankäse und feingeschnittene Zwiebelröhrchen an.

Erbsensuppe. 1½ Tasse Erbsen (am Vorabend eingeweicht), etwa 6 Kartoffeln, Zwiebeln, Grünes, 2 Löffel Fett und Salz. — Die Erbsen werden ohne Salz 1 Stunde gesotten, nachher die Kartoffelstücke mitgekocht, bis alles weich ist, dann durch ein Sieb gedrückt. Im Fett werden die feingeschnittenen Zwiebeln und Grünes gedämpft, mit etwas Wasser abgelöscht, die passierte Masse mit Salz und Muskat beigegeben, mit der nötigen Brühe verdünnt, 3—5 Minuten aufgekocht und über Schnittlauch angerichtet.

Grüne Erbsensuppe mit Sago. Grüne, getrocknete Erbsen, Lauch (Porree), Zwiebeln, 1—2 Löffel Sago, Fett, Salz. — Man dünstet in Fett gehackte Zwiebeln, Lauch und die vom Vortag her eingeweichten Erbsen, gibt Wasser und nach dem Aufkochen den Sago hinzu. Die Suppe wird etwa 1½ Stunde gekocht und durch ein Sieb gedrückt. Nach Belieben fügt man zerschnittene Salatblätter bei, würzt und läßt nochmals aufkochen.

Grüne Erbsensuppe I. Frische, grüne Erbsen kocht man weich, füllt mit Brühe oder Wasser auf, fügt etwas Butter hinzu und läßt einen Einlauf von 1—2 Eiern in die Suppe laufen. Nach Geschmack gewiegte grüne Petersilie hinzutun.

Grüne Erbsensuppe II. Man kocht die frischen Erbsen in Milch weich, salzt und läßt Butterklößchen, denen man einen Eßlöffel feingewiegte Petersilie untermischt hat, darin ziehen.

Bohnensuppe. ¾ Pfd. weiße Bohnen, 2 Eßlöffel Fett, gehackte Zwiebel, Lauchstengel (Porree), Salz. — Die am Vortag eingeweichten Bohnen werden ohne Salz

weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. Danach dämpft man Zwiebel und Lauch in Fett, gibt das Bohnenpüree sowie das Bohnenwasser dazu, salzt, läßt aufkochen und bestreut die Suppe mit gehackter Petersilie.

Puffbohnensuppe. 1 Pfd. Puffbohnen, Bohnenkraut, 1 Tasse Reis, Rahm, Butter, Salz. — Der Reis wird abgebrüht, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser übergossen, dann in Butter gedünstet und in 1 Liter Fleischbrühe weichgekocht. Die ausgehülsten und vorgerichteten Bohnen werden in leichtgesalzenem Wasser weichgekocht und durchpassiert. Das Püree wird mit dem Reis vermengt, wenn nötig mit Bohnenwasser verdünnt, aufgekocht, gesalzen, mit Rahm gebunden und die Suppe über gehacktes Bohnenkraut angerichtet.

Schlossersuppe. 180 g geweichte weiße Bohnen, 60 g Gerste, 2 Löffel Mehl, Petersilie, 1 Lauchstengel (Porree), 1 Rübchen, 2 Eßlöffel Fett, Salz, Pfeffer. — Bohnen und Gerste werden mit lauwarmem Wasser aufgesetzt und 2 Stunden gekocht. ½ Stunde vor dem Anrichten wird das Mehl in Fett geröstet, wobei man die feinzerhackten Zutaten mitdünsten läßt und mit Brühe ablöscht. Diese Schwitze sowie das nötige Salz gibt man an die Suppe, die sehr nahrhaft ist.

Maiskörner-Cremesuppe (für Kranke). ½ Tasse frische, feingeriebene Maiskörner, etwas gehackte Zwiebel, Salz, frische Butter, Rahm, Ei, ½ Liter Milch. — Die Zwiebel wird in der Butter gedünstet, mit dem Mais und der Milch ½ Stunde langsam gekocht, die Suppe leicht gesalzen und über dem mit Ei zerklopften Rahm und etwas frischer Butter angerichtet.

Kürbissuppe. 1—1½ Pfd. Speisekürbis ohne Kerne, 1 Liter Milch, Gewürz, Butter, Brot, Rahm, Mehl. — Der in Würfel geschnittene Kürbis wird in etwas Butter gedünstet, mit ½ Liter Wasser weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. Danach wird ein Löffel Mehl in Butter gedünstet, mit der Milch aufgekocht, das Kürbispüree und der Rahm beigegeben und, wenn nötig, mit Fleischbrühe verdünnt. Die Suppe wird gewürzt, aufgekocht und über 1 Tasse in Butter geröstete Brotwürfel angerichtet.

Kastaniensuppe. 1 Pfd. echte Kastanien, 1 in Scheiben geschnittene Sellerieknolle, 2 geschnittene Zwiebeln, Butter, Rahm, Salz, gehacktes Grünes. — Die geschälten Kastanien werden mit dem abgebrühten Sellerie und den in Butter gedünsteten Zwiebeln langsam weichgekocht und durch ein Sieb gedrückt. Nachdem 1 Stück Butter, Rahm und Fleischbrühe beigegeben wurden, wird die Suppe aufgekocht, abgeschmeckt und über gehacktes Grünes angerichtet.

Rote-Rüben-Suppe. 3 Pfd. rote Rüben, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Butter, 1 gehäufter Eßlöffel Mehl, 3 Eigelb, saurer Rahm, Zitronensaft. — Die roten Rüben werden geschält, in Scheiben geschnitten, 2 Stunden gekocht und durch ein Sieb geseiht. Aus Butter, Mehl und einem Teil Rübenwasser wird eine Schwitze gemacht, diese mit dem übrigen Rübenwasser verdünnt, die Suppe über das mit Rahm verquirlte Eigelb angerichtet und mit Zitronensaft abgeschmeckt.

Mehlsuppe. 5—6 Eßlöffel Mehl, 2 Löffel Fett, 1 gehackte Zwiebel, Salz. — Das Mehl wird im Fett hellbraun geröstet und mit heißem Wasser abgelöscht. Die Zwiebel wird beigegeben, die Suppe 20 Minuten gekocht, durchpassiert, wieder erhitzt, gesalzen und über geriebenen Käse oder geröstete Brotwürfelchen angerichtet.

Getreidemehlsuppe. Je 1 Eßlöffel Hafer-, Gersten- und Reismehl, Milch, 1 gehackte Zwiebel, Rübchen, Lauch (Porree), Sellerie, Salz, 1 Eßlöffel Butter. — Das Getreidemehl wird mit Milch glatt angerührt, in das kochende Gemüsewasser, dem man obige Suppengarnitur und Butter zugegeben hat, eingerührt und 1—1¼ Stunde gekocht.

Grünkernmehlsuppe. 4 Eßlöffel Grünkernmehl, etwa 2 Liter Wasser oder Gemüsebrühe, Milch, 1 Eigelb, Rahm, Salz. — Das Grünkernmehl wird mit etwas Milch und Wasser kalt glattgerührt, in das nötige Suppen- oder Gemüsewasser eingequirlt, 1 Stunde gekocht, gesalzen und nach Belieben über Rahm und Eigelb angerichtet.

Roggenmehlsuppe. 4 Eßlöffel Roggenmehl (auf 2 Liter Wasser oder Gemüsebrühe), 1 Eßlöffel Butter, 1 Eigelb, etwas Salz. — Das Roggenmehl wird mit wenig kaltem Wasser angequirlt, in das siedende Wasser eingerührt und 15 Minuten gekocht. Zuletzt wird die Butter zugegeben und die Suppe über ein Eigelb angerichtet.

Reissuppe. 100 g Reis, etwas Kohl (Weißkraut), 1 mit 5 Nelken gespickte Zwiebel, Gemüsewasser oder Wasser, Petersilie, Salz. — Der Kohl wird feingeschnitten und in Fett gedünstet, der gewaschene Reis mit Zwiebel und Wasser zugefügt und alles 1 Stunde gekocht, gewürzt und über gehackte Petersilie angerichtet. Vor dem Auftragen ist die Zwiebel herauszunehmen.

Geröstete Grießsuppe. ½ Tasse Grieß, 1 Eßlöffel Fett oder Butter, 1 Zwiebel, Salz. — Der Grieß und die feingehackte Zwiebel werden in heißem Fett leicht geröstet, mit Fleischbrühe überfüllt, 20 Minuten gekocht und gesalzen.

Eingerührte Grießsuppe. 4—5 Eßlöffel feiner Grieß, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eigelb, Schnittlauch, Salz. — In Kartoffel- oder Blumenkohlwasser wird der Grieß eingerührt und 15—20 Minuten gekocht. Dann wird die Butter beigegeben, die Suppe gewürzt und über das Eigelb angerichtet.

Zwiebelsuppe. 1 Teller Brotscheiben, 1 Eßlöffel Fett, 1 Eßlöffel Mehl, 2—3 Zwiebeln, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer. — Die feingeschnittenen Zwiebeln werden im Fett hell geröstet, wobei das Mehl etwas mitgeröstet wird. Wasser und Brot werden beigefügt und ½ Stunde mitgekocht. Dann wird die Suppe durch ein Sieb getrieben, mit Fleischbrühe verdünnt, erhitzt, gewürzt und über das Eigelb angerichtet.

Spätzchensuppe. ½ Tasse Eiergerste, gehackte Zwiebeln, 1 Eßlöffel Butter, behackte Petersilie, Wasser vom Spätzchenkochen, Salz. — Die Zwiebeln werden in der Butter gedünstet und mit dem Spätzchenwasser aufgekocht, dann rührt man die Eiergerste hinein, läßt die Suppe 2- bis 3mal aufkochen, salzt nach Bedarf und richtet sie über gehackte Petersilie an.

Ribelisuppe (Eiergräupchensuppe). ¾ Liter Milch, ¾ Liter Wasser, Salz, Muskat, 5—6 Eßlöffel Ribeli (Eiergräupchen). — Milch und Wasser bringt man zum Kochen, fügt Salz und etwas geriebenen Muskat bei, läßt die Eiergräupchen einlaufen und die Suppe etwa 20 Minuten auf kleinem Feuer kochen.

Erbsmehlsuppe mit Sago (Tapioka). ½ Tasse Erbsmehl, 2—3 Eßlöffel Sago, 1 Zwiebel, Butter, Salz. — In das nötige siedende Gemüsewasser werden das mit kaltem Wasser angerührte Erbsmehl, der Sago und die Zwiebel gegeben und ½ Stunde gekocht. Dann schmeckt man die Suppe ab und richtet sie über etwas Rahm und 1 Stück Butter an.

Sagosuppe (Tapiokasuppe). 4 Eßlöffel Sago, 3 Eßlöffel feingehackte Petersilie, 1 Zwiebel, Butter, 2½ Liter Gemüsebrühe, Muskat, 3—4 Eßlöffel Rahm, 1 Ei, Salz. — Man dünstet die kleingehackte Zwiebel in der Butter, löscht mit der Gemüsebrühe ab, rührt nach dem Aufkochen den Sago ein und kocht alles unter öfterem Rühren auf kleinem Feuer ½ Stunde. Dann gibt man Petersilie und Gewürz bei und richtet die Suppe über das zerklopfte Ei und den Rahm an.

Topinamburſuppe (Erdartischockensuppe). 2 Pfd. Topinamburen (Erdartischocken), 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel geröstete und geriebene Haselnüsse, Rahm, 1 Eigelb, Salz. — Die geschälten Topinamburen werden in Scheiben geschnitten, abgebrüht und zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben, dann in Butter weichgedämpft und durch ein Sieb gestrichen. Danach wird etwas Mehl in Butter gedünstet, mit 1 Liter Topinamburwasser aufgekocht, das Püree und der Rahm beigefügt, die Suppe aufgekocht, gesalzen und über Haselnüsse und Eigelb angerichtet.

Haferschleimsuppe I. ½ Pfd. Haferkerne, Butter, Suppengarnitur, Rahm, Brotwürfel, Salz. — Die Kerne werden gewaschen, in 2—3 Liter kaltem Wasser aufgesetzt und aufgekocht und mit den Suppengemüsen langsam 2 Stunden gekocht. Dann wird alles durchpassiert, die nötige Brühe beigegeben, gewürzt, mit Butter und etwas Rahm aufgekocht und über in Butter geröstete Brotwürfel angerichtet.

Haferschleimsuppe II. 150 g Hafergrütze, Butter, Rahm oder rohe Milch, Salz. — Man dünstet die Hafergrütze mit etwas Fett, löscht mit Wasser ab und kocht die Suppe etwa 1 Stunde, passiert sie nach Belieben durch ein Sieb, salzt und richtet sie über Rahm oder Milch an.

Hafergrützsuppe. 1 Tasse Hafergrütze, Fett, Salz, Grünes, 1 Ei, Rahm. — Die Grütze wird in heißem Fett leicht gedämpft, mit Wasser und Salz 1 Stunde langsam gekocht, die Suppe abgeschmeckt und nach Belieben über feingeschnittenes Grün oder ein mit Rahm zerklopftes Ei angerichtet.

Hafergrießsuppe. 1 Tasse Hafergrieß, 1 Löffel Fett, Salz, Suppengrün. — Der Hafergrieß wird in heißem Fett geröstet, mit dem nötigen Wasser abgelöscht, gewürzt, 20—25 Minuten gekocht und die Suppe über feingeschnittenes Grün angerichtet.

Haferflockensuppe. 6 Eßlöffel Haferflocken, 1 Eßlöffel Fett, 1 kleinere Zwiebel, Salz. — In heißem Fett werden die feingeschnittene Zwiebel und die Haferflocken gedämpft, mit warmem Wasser überfüllt und gesalzen. Kochzeit ½—¾ Stunde.

Hafermehlsuppe mit Tomaten. ¾ Tasse Hafermehl, Fett, Milch, 1 Handvoll Sago, 1—2 Tomaten, Grünes, Salz. — Das Hafermehl wird im Fett gedünstet und mit 1½ Liter halb Milch und halb Wasser und dem Sago unter stetem Rühren aufgekocht. Nach 20 Minuten werden die in Würfel geschnittenen Tomaten beigegeben, gewürzt und noch 3—4 Minuten mitgekocht, dann wird die Suppe abgeschmeckt und über gehacktes Grünes angerichtet.

Wassersuppe. ½ in Scheiben geschnittene Semmel, ½ Eßlöffel Butter, Salz. — Man legt die Semmelscheiben in den Suppenteller, die Butter und etwas Salz dazu und gießt so viel kochendes Wasser darüber, als man Suppe haben will.

Brotsuppe. 1 Teller feingeschnittenes Schwarzbrot, Suppengrün, 1 Eßlöffel Fett, 1 Ei, Salz. — Das Brot wird im Fett gelb geröstet, das Suppengrün beigegeben, mit heißem Wasser abgelöscht, gesalzen, ½ Stunde gekocht und die Suppe über das zerklopfte Ei angerichtet. Man kann sie auch durch ein Sieb rühren.

Brotsuppe mit Tomaten. 1 Suppenteller voll geschnittenes, altbackenes Schwarzbrot, 4 Tomaten, gehackte Petersilie, Selleriesalz, 2 Eßlöffel Butter. — Das Brot wird in Butter geröstet, das nötige Wasser mit den übrigen Zutaten beigefügt, die Suppe ¼ Stunde gekocht, durch ein Sieb gerührt und nochmals aufgekocht.

Cremesuppe I. 1 Eßlöffel Butter, 2—3 Eßlöffel Mehl, ½ Liter Milch, 2 Eigelb, etwas Rahm, 1½ Liter Fleisch- oder Knochen- oder Gemüsebrühe, gehackter Schnittlauch, Salz. — Das Mehl wird in der zerlassenen Butter leicht gelblich gedämpft, die erwärmte Milch allmählich beigefügt, die Masse glattgerührt, dann die Brühe zugegeben, gesalzen, die Suppe unter öfterem Rühren 20 Minuten gekocht und über die zerklopften Eigelb, Rahm, etwas Muskat und Schnittlauch angerichtet.

Cremesuppe II. Mit 4 Eßlöffel Mehl, 2—3 Eiern, etwas Salz und Milch, alles gut zerklopft, bereitet man einen recht flüssigen Omelettenteig, der in kochende Fleischbrühe eingerührt wird. Man fährt mit Rühren fort, bis die Suppe ein cremeartiges Aussehen hat. Über feingeschnittenes Grünes und Muskat anrichten.

Milchsuppe. 1½ Liter fette Milch, 1 Eigelb, etwas Wasser, Weißbrot, Muskat, Salz. — Milch und Wasser werden zum Sieden gebracht, mit dem Eigelb gebunden und über dem in feine Scheiben geschnittenen Brot und Gewürz angerichtet. Man kann die Suppe auch süßen, dann läßt man Muskat weg.

Tomatierte Graupenschleimsuppe. ¼ Pfd. Graupen, 1 Stück Butter, Salz, 2 Eßlöffel dickes Tomatenpüree, 1 Kräutersträußchen, 2 Reinettenäpfel. — Die Graupen werden gewaschen und mit 2½ Liter Fleischbrühe, der Butter und dem Kräutersträußchen ganz weichgekocht (2 Stunden). Dann wird das Tomatenpüree hinzugefügt, alles aufgekocht und durch ein Sieb passiert, der Schleim, der nicht zu dick sein soll, gewürzt, erhitzt und über würfeliggeschnittene, in Butter gedämpfte Reinettenäpfel angerichtet.

Gerstenschleimsuppe. 1 Tasse Gerste, Suppengarnitur, 1 Sellerieknolle, Butter, Salz, gehackte Petersilie. — Die Gerste wird gewaschen, in Butter gedünstet, mit Suppengarnitur und Sellerie in Wasser 1¼ Stunde weichgekocht, worauf die Gemüse herausgezogen werden. Der Sellerie wird in kleine Würfel geschnitten und als Einlage in die Schüssel gegeben, die Suppe gewürzt und angerichtet.

Grüne Schleimsuppe. ½ Pfd. junger, feingewiegter oder roh durch die Maschine getriebener Spinat, 4 Eßlöffel Reismehl, 1 Eßlöffel Butter, Kerbel, Petersilie, 1 Liter Milch, Rahm, Salz. — Das Reismehl wird in der Butter gedämpft und mit der Milch 20 Minuten gekocht. Dann gibt man den rohen Spinatbrei mit seinem Saft, Rahm und Fleischbrühe zum Reisschleim, kocht die Suppe auf und würzt sie.

Gerstensuppe. 1 Tasse Gerstengraupen, 1 kleine Zwiebel, Sellerie, Rübchen, Salz, Muskat, Grünes, Fett. — Die Gerste wird verlesen und gewaschen und mit dem Gemüse in Fett gedämpft. Dann füllt man mit Gemüsewasser oder Knochenbrühe auf, läßt die Suppe 1—1½ Stunde kochen und schmeckt sie mit Salz und Muskat ab.

Eiergerstensuppe. 1 Tasse Eiergerste, Fett, Zwiebel, Fleischextrakt oder 2 Bouillonwürfel. — Die Zwiebel wird in Fett gedämpft, das nötige Wasser beigegeben, beim Sieden die Eiergerste eingerührt und in etwa 10—15 Minuten gargekocht. Vor dem Anrichten die Würze beifügen.

Grünkernsuppe. 2—3 Eßlöffel Grünkern (kein Mehl!), 1 Weißbrötchen, 1 guter Eßlöffel Butter, 1 Liter Wasser, Salz. — Das Brötchen wird in Scheiben geschnitten und mit den Körnern in der Butter gelbgeröstet. Dann füllt man das heiße Wasser auf und läßt die Suppe 2—3 Stunden langsam kochen. Durchs Sieb getrieben, wird sie zuletzt mit Salz abgeschmeckt und, wenn nötig, noch etwas verdünnt.

Käsesuppe. ¼ Pfd. Schwarzbrot, 2 Eßlöffel gehackte Zwiebeln und Pilze, Butter, ½ Tasse Rahm, 2 Eigelb, ¼ Pfd. geriebener Käse, Salz. — Das Brot wird in Stücke geschnitten, mit Zwiebeln und Pilzen in Butter gedünstet, mit 1 Liter Brühe aufgefüllt, 10—15 Minuten gekocht und alles durch ein Sieb getrieben. Dann wird die Suppe mit kräftiger Brühe verdünnt, Rahm, Mehl, Käse beigefügt und über das Eigelb angerichtet.

Kümmelsuppe. ½ Pfd. Brot, 1 Eßlöffel frische Butter, ½ Eßlöffel Kümmel, Gemüsebrühe und Wasser (halb und halb), Salz, Schnittlauch und 3 Eßlöffel Rahm. — Das in dünne Scheiben geschnittene Brot wird in der Butter geröstet, mit Gemüsebrühe und Wasser ½ Stunde gekocht, die Suppe durchgerührt, gesalzen und über Rahm, Kümmel und Schnittlauch angerichtet.

Pilzsuppe. 2 Eßlöffel Butter, 3 Eßlöffel Mehl, ½ Pfd. beliebige Pilze, gehackte Zwiebeln, Rahm, 2 Eigelb, Salz und Mehl. — Zwiebeln und Mehl werden in der Butter angeröstet, mit 1 Liter Brühe aufgekocht und die gereinigten, feingehackten Pilze beigefügt. Die Suppe wird noch 15 Minuten gekocht, gesalzen und über die mit Rahm zerklopften Eigelb angerichtet.

Süße Suppen (Mus) und Kaltschalen

Zwetschgensuppe (Pflaumensuppe). 1 Pfd. Zwetschgen, Zucker, Zimt, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl. — Die Zwetschgen werden entsteint, mit Wasser weichgekocht, durch ein Sieb getrieben und in einer Kasserolle mit Wasser, Zucker, Zimt sowie dem verrührten Kartoffelmehl aufgekocht. Die Suppe wird über in Stückchen gebrochene Zwiebäcke angerichtet. Sie kann auch kalt gegeben werden.

Rhabarbersuppe. 1 Pfd. Rhabarber, Zucker, Zimt, Semmelschnitten, 2—3 Eigelb, 3—4 Eßlöffel Rahm, Butter. — Der gewaschene Rhabarber wird in kleine Stücke geschnitten, mit Wasser weichgekocht, durch ein Sieb getrieben und mit dem nötigen Wasser, Zucker und Zimt aufgekocht. Nachdem man den Rahm mit zerklopftem Eigelb beigegeben hat, wird die Suppe über die in Butter braungebratenen Semmelschnitten angerichtet. Nach Belieben kann man das Eiweiß zu Schnee schlagen, auf die heiße Suppe legen und mit Zucker oder Zucker und Zimt bestreuen. Die Suppe kann auch kalt gegeben werden.

Kürbissuppe. 2 Pfd. Kürbis, Zucker, Zimt, Zitronenschale, Milch, Butter, Brösel. — Der geschälte Kürbis wird von Fasern und Samen befreit, in Stücke geschnitten, mit Wasser weichgekocht, durch ein Sieb getrieben, dann mit Zucker, Zimt, Zitronenschale

und kalter Milch aufgekocht und die Suppe über die in Butter gerösteten Bröfel angerichtet.

Apfel-Haferschleimsuppe. 5—6 saure Äpfel, Zucker, Zitronenschale, ½ Tasse Hafergrütze, ½ Tasse Rahm, 1 Prise Salz. — Die Hafergrütze wird mit 1 Liter kaltem Wasser 1 Stunde gekocht, dann durchpassiert, mit wenig Salz gewürzt und mit dem Rahm gebunden. Aus den Äpfeln wird unter Beigabe von Zucker, Zimt und Zitronenschale ein dünnes Apfelmus gekocht, dies dem Haferschleim beigegeben und gut damit vermischt.

Apfelsuppe I. 1 Pfd. Äpfel, 1¼ Liter Wasser, 3 Eßlöffel Zucker, 1 kleines Stück Zimt, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, Saft und Abgeriebenes von 1 Zitrone. — Die ungeschälten, von Blüte und Stiel befreiten Äpfel werden in Scheiben geschnitten, in kochendem Wasser weichgedämpft und durch ein Sieb gestrichen. Der dünne Brei wird mit Zucker, Saft und Abgeriebenem der Zitrone zum Kochen gebracht, das mit kaltem Wasser angerührte Kartoffelmehl daruntergezogen und aufgekocht. Nach Belieben gibt man gut gewaschene Korinthen darunter und trägt die Suppe warm auf.

Apfelsuppe II. Man gibt statt des Kartoffelmehls 2—3 Scheiben altbackenes Schwarzbrot hinein und läßt alle Zutaten zusammen kochen. Nach dem Durchpassieren ist die Suppe gleich sämig. Man zuckert nach dem Durchrühren.

Kirschensuppe I. 1 Pfd. Kirschen, Zucker, Zimt, 1 Eßlöffel Zitronensaft, kleine, in Butter gebratene Semmelwürfel. — Die Kirschen werden ausgesteint, mit 1½ Liter Wasser und Zucker weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. Das Mus wird in die Kasserolle zurückgegeben, der Zitronensaft und, wenn nötig, noch etwas Wasser und Zucker beigefügt, die Suppe aufgekocht und über die gerösteten Brotwürfel angerichtet.

Kirschensuppe II. Statt der Semmelwürfel kann man Brühteig-, Mehl- oder Grießklößchen in der fertigen Suppe pochieren. Sie hat dann auch Sättigungswert. Warm oder kalt auftragen.

Heidelbeersuppe I (Blaubeersuppe). 1 Pfd. Heidelbeeren, Zucker, Abgeriebenes und Saft von 1 Zitrone, ½ Kaffelöffel Kartoffelmehl. — Die gewaschenen Heidelbeeren werden mit 2 Tassen Wasser weichgekocht, durch ein Sieb getrieben, zurück in die Kasserolle geschüttet, unter Zugabe von Zucker, Saft und Abgeriebenem der Zitrone, dem nötigen Wasser und dem verrührten Kartoffelmehl aufgekocht und über Makronen angerichtet.

Heidelbeersuppe II. Auch diese Suppe kann man wie die Kirschsuppe mit Klößchen anrichten und warm oder kalt auftragen.

Johannisbeersuppe. 1 Pfd. Johannisbeeren, 1 Liter Wasser, Zucker, 2 Eier, nach Belieben etwas Zitronenschale, 1 gestrichener Löffel Stärkemehl. — Die gewaschenen Johannisbeeren mit den grünen Stielen und der Zitronenschale werden mit wenig Wasser aufgekocht, durch ein Haarsieb passiert, mit dem übrigen Wasser und Zucker nochmals zum Kochen gebracht, mit verquirltem Mehl gebunden, über den zerklopften Eigelb angerichtet und mit dem Schnee der beiden Eiweiß belegt, den man mit etwas Zucker bestreut. Warm oder kalt auftragen. Wer den feinen, herben Geschmack von den Stielen nicht liebt, muß die Trauben abbeeren.

Orangensuppe. 6 Orangen, 2 Zitronen, Zucker, 2 Eigelb, 3 Eßlöffel Semmelbröfel, kleine Makronen. — Von 3 Orangen werden die Schalen ganz dünn abgeschält, ½ Stunde in 2 Liter Wasser gelegt, dann durchpassiert und die Brühe mit Bröseln und Zucker 10 Minuten gekocht. Der Saft der Orangen und Zitronen wird beigegeben, die Suppe mit dem Eigelb gebunden und über die Makronen angerichtet.

Holunderbeersuppe I. 1 Pfd. Holunderbeeren, Zucker, Zimt, Zitronenschale, 4 Eßlöffel Zitronensaft, in Butter geröstete Brotwürfel. — Der gewaschene abgebeerte Holunder wird mit 2 Glas Wasser weichgekocht, durchpassiert, dann mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und dem nötigen Wasser aufgekocht, mit Zitronensaft abgeschmeckt und über die Brotwürfel angerichtet.

Holunderbeersuppe II. 1 Pfd. Holunderbüschel, Zimt, Zitronenschale, 1 Glas Rot- oder Weißwein, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, 1 Stich frische Butter, 2 Eßlöffel gebratene Brotwürfel. — Die gewaschenen Büschel werden abgebeert, die Beeren mit etwas Wasser, Zimt und Zitronenschale ¾ Stunde gekocht und dann durch ein Haarsieb getrieben. Das Kartoffelmehl quirlt man in ein wenig Wasser klar und kocht es mit dem durch Wein und Wasser verdünnten Beerenmus auf. Zuletzt gibt man noch einen Stich frische Butter an die Suppe, daß sie glänzend wird, und trägt sie mit den Brotwürfeln (nicht Semmelwürfel) auf.

Hagebuttensuppe. 120 g Hagebutten, 2 Semmeln, 4 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Stück Zimtrinde, Zucker, 2 Eigelb. — Die getrockneten Hagebutten werden einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, dann mit dem nötigen Wasser, Zimt und Semmeln 2 Stunden gekocht. Danach wird die Suppe durch ein Sieb getrieben, mit Wasser verdünnt, mit Zucker und Zitronensaft gewürzt, erhitzt und über die zerklopften Eigelb gegossen.

Milchkaltschale. 1 Liter Milch, Vanillezucker, 1 Eßlöffel Zucker, 3 Eier. — Die Milch wird mit Vanille aufgekocht, über die mit dem Zucker verrührten Eigelb gegossen, auf dem Feuer bis ans Kochen gebracht, dann über das steifgeschlagene Eiweiß gegossen und kaltgestellt. Man kann auch in der heißen Suppe 1 Stückchen frische Butter verrühren.

Biersuppe. 1 Liter Weiß- oder Braunbier, 1 Stück Zimt, ¼ Zitrone, nach Geschmack auch etwas Ingwer, 1½ Eßlöffel Zucker, ½ Eßlöffel Mehl, 1 Eigelb, ½ Liter Milch, nußgroß Butter, 1 Eßlöffel Rum. — Man kocht Bier, Zucker und Gewürz auf, läßt das mit Wasser angerührte Mehl in die Suppe einlaufen und kocht sie auf. Dann zerklopft man das Eigelb mit etwas Bier, rührt dies in die Suppe, passiert sie durch ein Sieb und gibt kochende Milch, Butter und Rum dazu.

Hamburger Biersuppe. 1 Tasse gelbe Suppenerbsen, 1½ Liter süßes Weißbier, 1 Liter Milch, 4 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Sultaninen oder Korinthen, 1 Prise Zimt, 1 Prise Salz, 1 Kaffeelöffel Mehl. — Die Erbsen werden ungefähr 24 Stunden eingeweicht, das Bier wird mit Zucker, Sultaninen und Zimt gekocht, die Milch mit verrührtem Mehl und Salz beigegeben, das Ganze nochmals 10—15 Minuten gedünstet und dann über die inzwischen weichgekochten Erbsen angerichtet.

Biersuppe mit Kümmel. 1½ Liter Braunbier, etwas geriebenes Schwarzbrot, Brotscheiben, Butter, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Kümmel. — Das Bier wird mit dem Brot dicklich gekocht, mit Salz, Zucker, Kümmel und etwas Butter abgeschmeckt und die Suppe über die in Butter gerösteten Brotscheiben angerichtet.

Mandelweinsuppe. 100 g Mandeln, 1 Liter Weißwein, 1 Liter Wasser, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, 3 Eigelb. — Die Mandeln werden abgezogen und feingerieben. Der Zucker wird auf dem Feuer schwach gelb geschmolzen, mit wenig Wasser aufgelöst, mit Mandeln, Wein und Wasser vermischt und dann das mit Wein verrührte Kartoffelmehl beigefügt. Die Suppe wird aufgekocht, muß 10 Minuten ziehen und wird über die in der Schüssel zerklopften Eigelb angerichtet.

Rotweinsuppe. ¾ Liter Rotwein, ¾ Liter Wasser, 2—3 Eßlöffel Zucker, 3 Eigelb, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Nelken, 2 Eßlöffel geriebenes Schwarzbrot. — Rotwein, Wasser, Zucker, Nelken und Schwarzbrot werden 5—8 Minuten gekocht und über das mit dem Zitronensaft zerklopfte Eigelb angerichtet.

Punschsuppe. 2 Eier, 4 Eigelb, ¾ Liter Weißwein, ¾ Liter Wasser, das Abgeriebene von 1 Zitrone, Saft von 2 Zitronen und 2 Orangen, 1 Prise Zimt, ½ Pfd. Zucker, ½ Glas Arak oder Rum, kleine Mandelmakronen. — Der Zucker wird mit den Eiern gerührt, mit Wein, Wasser, den Fruchtsäften, Zitronenabgeriebenem und Zimt auf dem Feuer bis kurz vor das Kochen schaumig geschlagen, die Kasserolle rasch vom Feuer zurückgezogen, der Arak beigegeben und die Suppe über die Makronen angerichtet.

Brotsuppe mit Backpflaumen. 1 Teller zerkleinertes, altbackenes Brot, ½ Liter Milch, ½ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Butter, Salz, Zucker, Backpflaumen. — Brot, Milch und Wasser werden gekocht und durchpassiert, dann gibt man die mit wenig Wasser gequollenen Backpflaumen mit der Flüssigkeit hinein, schmeckt mit Salz, evtl. auch mit Zitronensaft und etwas Zucker ab und läßt die Suppe noch ¼ Stunde ziehen.

Suppeneinlagen.

Im Sonderabschnitt Seite 309.

Fischsuppen.

Unter Abschnitt „Fische“ Seite 199.

Saucen oder Tunken

Warme Saucen

Allgemeines. Man unterscheidet unter den gebundenen Saucen weiße und braune Grundsaucen. Man verarbeitet diese je nach ihrer Zweckbestimmung mit gewissen Zutaten und stellt so die verschiedenen Saucen her.

Um ausgezeichnete Saucen zu erhalten, verwende man:

1. Nur die allerbesten Zutaten. Jeder Sauce spürt man es an, ob man frische Butter oder nur Kochfett verwendet hat.

2. Die Saucen müssen mit dem Schnee- oder Schwingbesen tüchtig geschlagen werden, damit sie luftig und leicht werden.

3. Das Abschmecken ist ungemein wichtig. Man koste die Sauce wiederholt. Je nach ihrer Art gebe man z. B. Rahm oder Käse, etwas Butter oder Würze, Zitronensaft oder Wein dazu. Für helle Saucen verwende man keine Aluminiumkasserollen, weil darin die Saucen leicht unansehnlich werden. Email- oder Nickelgeschirr ist hier vorzuziehen. Vor dem Anrichten streiche man die Sauce durch ein Sieb.

4. Binden oder Legieren einer Sauce. Ist eine Sauce vor dem Anrichten zu dünn, so schlägt man ein Eigelb in eine Tasse, zerklopft es mit etwas Rahm oder Milch, rührt etwas fertige Sauce dazu und gießt die Masse unter Rühren in die Kasserolle zur Sauce, läßt sie unter beständigem Rühren wieder heiß werden, jedoch nicht kochen, und richtet sie an oder hält sie im Wasserbad heiß.

Zerlassene Butter. In kleiner Kasserolle wird frische Butter gekocht, bis sie klar ist. Man legt hierzu die Butter in die kalte Kasserolle und läßt sie langsam zergehen. Zu Fisch, Spargel, Blumenkohl usw.

Braune Butter. Man legt die Butter in die erhitzte Kasserolle und läßt sie rasch kochen, bis sie gleichmäßig braun ist. Zum Übergießen von Gemüsen, Reis, Teigwaren oder Fischen.

Weiße Grundsaucen. 1 Eßlöffel Butter oder Fett, 2 gestrichene Eßlöffel Mehl, 1 Tasse heiße Fleisch- oder Gemüsebrühe, Salz und Muskat. Nach Belieben kann man mit etwas süßem Rahm den Geschmack verfeinern. — Die Butter wird zerlassen, das Mehl darin hellgeschwitzt, die heiße Brühe beigegeben und aufgekocht, die Sauce gesalzen, etwa 15 Minuten auf kleinem Feuer gekocht und eventuell mit Muskat abgeschmeckt. Diese weiße Sauce läßt sich durch Zugabe von Zitronensaft, Tomaten, Pilzen, Kapern, Weißwein usw. den meisten warmen Gerichten anpassen. Bei Verwendung von gesalzener Brühe ist ein Hinzufügen von Salz meistens überflüssig.

Braune Grundsauce. Für diese Sauce läßt man Butter und Mehl braun werden, bevor man Zutaten damit verkocht, die ihr den besonderen Geschmack geben. Man braucht hier etwa ½ Eßlöffel Mehl mehr, weil dieses durch das Bräunen zusammenschrumpft.

Bechamel-Sauce. 30 g Butter, 40 g Mehl, ½ Liter Milch und etwas Fleischbrühe, Salz, Cayennepfeffer, Muskat. — Das Mehl wird in der Butter hellgedünstet, heiße Milch und Fleischbrühe unter Rühren beigegeben, die Sauce 15—20 Minuten gekocht, gewürzt und durchpassiert.

Wenn Dir Deine Gesundheit ein wertvolles Gut ist



so geniesse bei jeder Mahlzeit frische Früchte!

Abb. 107. Früchtekorb.



Abb. 108.

Gemüsesuppe — Rindfleisch geschnitzelt mit Zwiebeln
Bratkartoffeln (Rösti) — Lauchgemüse (Porree) *
Kapricecreme *

Suppentopf mit Gemüse (Marmite) — Tomatenauflauftrapfen *

Tiroler Krusteln — Salat — Zwetschgenstrudel — Kaffee *

Kraftbrühe mit Eierstich — Schellfisch auf Toast *
Siedefleisch mit Gemüse (Wirsing, gebackene Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch [Porree], Mixed Pickles) — Grüner Salat
Quark auf Erdbeeren mit Rahm *

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.



Abb. 109. Kraftbrühe — Gebackener Aal * — Vinaigrettesauce * — Siedefleisch Rauchwurst * — Kartoffeln — Kohl — Quittenschnitze * — Linzertorte mit Orangenmarmelade *

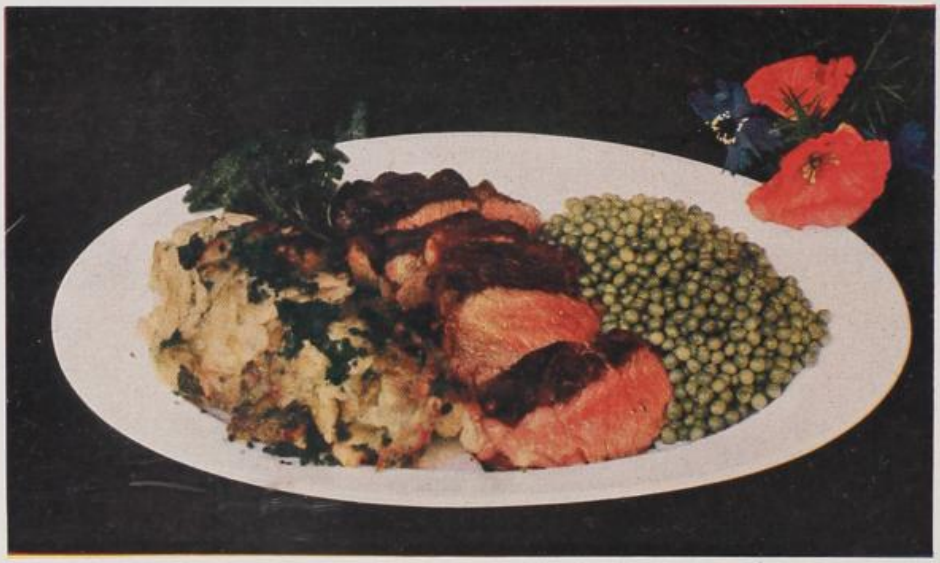


Abb. 110. Grießklößchensuppe — Straßburger Vorspeise * — Lendenbraten Macairekartoffeln — Erbsen — Lorettensalat — Fruchtsalat *

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

Tomatensauce I. 4 gewaschene Tomaten werden in wenig Butter gedünstet und durch ein Sieb gestrichen. Von ½ Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl wird eine Schwitze gemacht, die mit der Tomatenbrühe abgelöscht und mit 1 Prise Salz noch einige Minuten gekocht wird.

Tomatensauce II. 30 g Butter, 40 g Mehl, 2 Eßlöffel Tomatenpüree, 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 gehackte Zwiebel, ½ Liter Fleischbrühe, Salz. — Mehl, Zwiebel und Knoblauch werden in der Butter gedünstet, Fleischbrühe und Tomatenpüree unter Rühren beigegeben und 20 Minuten gekocht, dann wird die Sauce durchpassiert und abgeschmeckt.

Pikante Tomatensauce. Ein wenig würfelig geschnittener Speck, kleingeschnittene Rüben, gehackte Zwiebel, ½ Lorbeerblatt und 1 Thymianzweiglein werden in Butter gedünstet, mit etwas Mehl bestäubt und die zerschnittenen Tomaten, wenig Fleischbrühe, 2 zerdrückte Knoblauchzehen, Zucker, Salz und Pfeffer zugefügt. Die Sauce wird 1 Stunde gekocht und durch ein Sieb gedrückt. Man kann nach Belieben zum Schluß noch 1 Stück frische Butter hinzufügen.

Italienische Sauce. ½ Liter leichte Tomatensauce wird mit 2 bis 3 Eßlöffel magerem, würfelig geschnittenem Schinken 5—8 Minuten langsam gekocht. Vor dem Anrichten wird gehackte Petersilie, Kerbel und Estragon zugefügt.

Holländische Sauce I. 12 Pfefferkörner zerdrückt man, kocht sie mit 1 Nelke und 1 Schalotte (kleine Zwiebel), sowie 3 Eßlöffel Essig ein, nimmt die Kasserolle vom Feuer und fügt, wenn der Sud erkaltet ist, 3—4 Eßlöffel kaltes Wasser, sowie 2—3 Eigelb hinzu. Die Kasserolle wird wieder aufs Feuer gesetzt und unter gutem Rühren die Sauce ans Kochen gebracht. Nachdem sie etwas abgekühlt ist, rührt man ¼ Pfd. zerlassene, lauwarme Butter langsam in den Eierschaum ein, dann streicht man die Sauce durch ein Sieb und würzt sie noch mit etwas Salz, Paprika und Zitronensaft.

Holländische Sauce II. Man gibt 2—3 Eigelb in eine Kasserolle und stellt diese in einen Topf mit heißem Wasser, fügt 2—3 Eßlöffel zerlassene Butter, 5 Eßlöffel Fleisch-, Fisch- oder Gemüsebrühe, ½ Eßlöffel Zitronensaft, 1 Prise Salz und Pfeffer oder Muskat dazu und schlägt langsam, bis die Sauce dick und schaumig ist.

Holländische Sauce III. (Nach Hausfrauen-Art.) Man läßt 1 Stück Butter (eigroß) zergehen, dünstet 2 Eßlöffel Mehl darin durch, füllt mit Fleisch-, Fisch- oder Gemüsebrühe auf, rührt die Sauce glatt und würzt sie mit Salz, Pfeffer oder Muskat, Zitronensaft und ½ Kaffeelöffel Saucenwürze.

Holländische Sauce zu Spargel. 2 Eigelb, 2 Kaffeelöffel Mehl, Saft einer kleinen Zitrone. — 3 Eßlöffel Spargelwasser, die Eigelb und das Mehl werden vermengt, im heißen Wasserbad dicklich gerührt und nach und nach 70 g zerlassene Butter unter tüchtigem Rühren beigemengt. Dann wird die Sauce mit Zitronensaft abgeschmeckt und, wenn nötig, noch etwas gesalzen.

Senfsauce. 3 Eßlöffel Fett oder Butter, 4 Eßlöffel Mehl, Fisch- oder Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, 3 Eßlöffel Senf. — Man läßt das Fett langsam zergehen, schwitzt das Mehl darin, verrührt es mit Fleisch- oder Fischbrühe oder Wasser, würzt und vermischt die Sauce mit dem Senf. Nach Gutdünken kann man diese Sauce durch Zugabe von Essig sauer machen. Viele lieben einen Zusatz von Zucker, wodurch sie einen süß-sauren Geschmack erhält. Etwas Weißwein verfeinert den Geschmack noch. Nach Beigabe des Senfs läßt man die Sauce nicht mehr kochen, weil sie dadurch an Schärfe verliert.

Feine Senfsauce. Eine holländische Sauce wird mit aufgelöstem Senf vermischt.

Senfschaudeau. 1 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel mit Wasser verdünnter Essig, 1 Eßlöffel Fleischbrühe, 1 Eßlöffel frische Butter, 1 Eßlöffel Weiß- oder Apfelwein, ½ Eßlöffel Zucker, 1 ganzes Ei. — Diese Zutaten werden kalt zusammengequirlt, dann stellt man den Topf ins Wasserbad und schlägt die Sauce zu festem Schaum.

Krebssauce. Feiner oder einfacher holländischer Sauce wird 1 Eßlöffel feiner Krebsextrakt zugefügt. Die Sauce hat eine hellrote Farbe.

Meerrettichsauce I. Man verrührt eine weiße Mehlschwitze mit Fleischbrühe und geriebenem Meerrettich und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab, läßt sie dann aber nicht mehr kochen, da der Meerrettich dadurch an Schärfe verliert. Zu Hecht, Karpfen und Suppenfleisch.

Meerrettichsauce II. 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter Milch, etwas Fleischbrühe, 2 Eßlöffel geriebener Meerrettich, 2 Eßlöffel saurer Rahm, Salz. — Das Mehl wird in der Butter gedünstet, heiße Milch und Fleischbrühe werden unter Rühren beigefügt und 15 Minuten gekocht. Dann wird die Sauce mit Salz, Muskat, einigen Tropfen Zitronensaft und dem Meerrettich gewürzt.

Meerrettichsauce III (für Fische). 3 Eßlöffel Fett, 4 Eßlöffel Mehl, Fischbrühe, Salz, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel geriebener Meerrettich, einige gewaschene Korinthen. — Man läßt das Fett zergehen, schwitzt das Mehl darin gar und verrührt es mit Fischbrühe, kocht die Sauce 15—20 Minuten und schmeckt sie mit den übrigen Zutaten ab. Nach Gutdünken kann man noch einen Spritzer Essig zufügen.

Kapernsauce. Man verrührt eine weiße Mehlschwitze mit Fleischbrühe zu sämiger Sauce, bindet sie mit Eigelb, würzt mit Salz und Pfeffer, fügt 2 Eßlöffel Kapern bei und schmeckt die Sauce zuletzt mit etwas Zitronensaft ab.

Englische Eiersauce (zu Fisch). 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 2 hartgekochte Eier, 1 Eßlöffel Zitronensaft, Petersilie. — Das Mehl wird in der Butter gedünstet, mit etwas Fischsud und Zitronensaft gut aufgekocht, die Sauce gewürzt, mit den in kleine Würfel geschnittenen Eiern und der gehackten Petersilie vermischt und erhitzt.

Englische Buttersauce. 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, ½ Liter Fleischbrühe oder sonst gewürzte Brühe, einige Tropfen Zitronensaft. Diese Zutaten werden aufgekocht, die Kasserolle wird vom Feuer zurückgezogen und die Sauce mit einem Löffel frischer Butter aufgeschlagen.

Currysauce. 1½ Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Kaffeelöffel Currypulver, Salz, Zitronensaft. — Das Mehl wird in der Butter gedünstet, mit Fleischbrühe zu einer Sauce gekocht und Currypulver, Zitronensaft und Salz beigegeben. Für Fische läßt man eine gehackte Zwiebel in der Butter mitdünsten und fügt eine würfelig geschnittene Pfeffergurke mit zu.

Feine Kräutersauce. 2—3 Eßlöffel gehackte feine Gartenkräuter, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, 1 Eßlöffel Zitronensaft, ½ Liter Bratenfond. — Das verrührte Kartoffelmehl wird mit dem Bratenfond aufgekocht, die Sauce abgeschmeckt und mit gehackten Kräutern und Zitronensaft vermischt.

Champignonsauce. 1 Eßlöffel Butter, 2 gestrichene Eßlöffel Mehl, 1 Ei, saure oder süßer Rahm, Zitronensaft, Salz, 60—80 g geschnittene Champignons. — Das Mehl wird in der Butter gedünstet und mit heller Brühe aufgekocht. Die in Scheiben geschnittenen Champignons werden beigegeben und weichgedünstet. Die Sauce wird mit Salz und Zitronensaft gewürzt und mit Eigelb und Rahm abgezogen.

Holsteiner Sauce. 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, einige Pfefferkörner, Muskat, Salz, 1 Glas Wein, 2 Eigelb. — Mehl und Butter werden gedünstet, mit ½ Liter Fleischbrühe, Wein und Pfefferkörnern 15 Minuten gekocht, dann durchpassiert, mit Muskat und Salz gewürzt und mit dem verrührten Eigelb abgezogen.

Bearnaisesauce. 2 Eßlöffel Wein, 2 Eßlöffel Estragonessig, je 1 Teelöffel gehackte Schalotten, Estragon, Kerbel, einige zerdrückte Pfefferkörner, 2 Eigelb, ¼ Pfund Butter, Salz. — Wein, Essig, Schalotten und Kräuter werden zur Hälfte eingekocht, durchpassiert und einige Minuten ausgekühlt. Dann werden die Eigelb hinzugefügt und auf ganz schwachem Feuer mit der geschmolzenen Butter aufgeschlagen. Die Sauce wird gewürzt und in ein warmes Wasserbad gestellt. Sie darf nur schwach warm, nicht heiß werden, was sofortiges Ausscheiden von Butter und Eiern hervorrufen würde.

Jägersauce. Einige Pilze, Schalotten, 1½ Tasse Tomatensauce (oder je 1 Eßlöffel Tomatenpüree und Fleischbrühe), Butter, Mehl, 1 Glas Weißwein, Kerbel, Estragon, Salz. — Die gehackten Pilze und Schalotten röstet man mit etwas Mehl in der Butter an, kocht sie mit der Tomatensauce und dem Weißwein weich und macht die Sauce mit Estragon und Kerbel fertig.

Käsesauce. 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, ½ Liter Milch, ¼ Liter Fleischbrühe, Käse, Salz. — Das Mehl wird in der Butter gedünstet, Milch und Fleischbrühe unter Rühren beigegeben, die Sauce ¼ Stunde gekocht, gewürzt und mit geriebenem Käse fertiggemacht.

Englische Brotsauce. 2 Tassen Milch, 1½ Tasse frische Brotkrumen, 1 Zwiebel mit 2 Nelken gespickt, 1 Eßlöffel Butter, 3—4 Eßlöffel Rahm. — Milch und Zwiebel werden aufgekocht und ¼ Stunde zum Ziehen stehengelassen. Dann wird die Zwiebel herausgenommen, das Brot hineingeschüttet und langsam einige Minuten gekocht. Vor dem Anrichten wird Butter und Rahm beigefügt und abgeschmeckt.

Weiße Geflügelsauce. 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, ½ Liter kräftige Geflügelbrühe, Salz, Cayennepfeffer, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Zitronensaft. — Das Mehl wird in der Butter gedünstet, die heiße Brühe unter Rühren beigegeben und 15 bis 20 Minuten durchgekocht. Die Sauce wird mit Zitronensaft abgeschmeckt, mit Eigelb abgezogen und durchpassiert.

Deutsche Sauce. Eine weiße Geflügelsauce wird mit Rahm und Eigelb gebunden und mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt.

Zwiebelsauce I. Einige Zwiebeln, etwas Bechamelsauce oder Rahm, Gewürz, Butter. — Die feingehackten Zwiebeln werden zugedeckt in Butter weichgedünstet und mit etwas Bechamelsauce oder Rahm, Salz, Pfeffer und nach Geschmack etwas Zucker aufgekocht. Dann wird alles durch ein Sieb passiert und erhitzt. Für Fische benutzt man für die Bechamelsauce Milch und Fischbrühe. Vor dem Anrichten wird etwas Rahm zugefügt. Zu Fleisch, Fisch und gebackenem Gemüse.

Zwiebelsauce II. 2—3 große Zwiebeln werden in Fischbrühe oder Milch weichgekocht und durch ein Sieb gedrückt. Dann kocht man eine helle Mehlschwitze mit einer Tasse saurem Rahm zu dicklicher Sauce, salzt und fügt den Zwiebelbrei hinzu. Nachdem man sie nochmals aufgekocht hat, wird die Sauce mit einem Eigelb vermischt und mit einigen Tropfen Würze abgeschmeckt.

Braune Zwiebelsauce. 40 g Butter, 40 g Mehl, 2—3 große Zwiebeln, 50 g Schinken, ½ Liter Fleischbrühe, Senf, Zitronensaft. — Das Mehl wird in der Butter braun geröstet, die zerschnittenen Zwiebeln werden mitgedünstet, die Fleischbrühe und der würfelig geschnittene Speck werden unter Rühren beigegeben und 15 Minuten gekocht. Die Sauce wird gewürzt und mit Senf sowie Zitronensaft abgeschmeckt.

Braune Sauce. 30 g Butter, 30 g Speck, 80—100 g Mehl, Zwiebeln, Weißwein, 1 Liter Fleischbrühe, Salz. — Das Mehl wird mit der Butter, würfelig geschnittenem Speck und den geschnittenen Zwiebeln hellbraun geröstet, mit Fleischbrühe und Wein 15 Minuten gekocht, die fertige Sauce gewürzt und durchpassiert. Zu kleinen und großen Fleischstücken.

Heringssauce. 1 Salzhering, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel gehackte Zwiebeln, 1 Eßlöffel Mehl, Fleischbrühe oder Wasser, etwas Pfeffer, Lorbeerblatt, etwas Zitronensaft oder Essig, 1 Eigelb. — Der Hering wird in Milch gut gewässert, gehäutet, entgrätet und kleingehackt. Dann werden die Zwiebeln in der Butter hellgelb geröstet, das Mehl geschwitzt und mit so viel Fleischbrühe oder Wasser verrührt, daß eine sämige Sauce entsteht, die man nun würzt und nach gutem Durchkochen durch ein Sieb passiert. Nachher wird der Hering zugefügt, die Sauce mit dem Eigelb gebunden und angerichtet.

Petersilien-, Schnittlauch- oder Dillsauce I. 1 Eßlöffel Fett oder Butter, 1 Eßlöffel Mehl, Brühe, Salz, Pfeffer, gehacktes Grünes. — Man läßt das Fett zergehen, schwitzt das Mehl darin und rührt so viel Fleisch- oder Fischbrühe oder Wasser an, daß es eine sämige Sauce gibt, würzt und gibt nach gutem Durchkochen eines der Küchenkräuter bei. Paßt zu gebratenem, gebackenem oder gekochtem Fisch und Geflügelklein. Für Geflügel nimmt man nur Petersiliensauce. In dieser Sauce lassen sich auch Fischreste aufwärmen.

Petersilien-, Schnittlauch- oder Dillsauce II. 1½ Eßlöffel Butter, 1½ gehäufte Eßlöffel Mehl und ½ Tasse saurer Rahm quirlt man kalt zusammen, gießt ½ Liter kochende Fleischbrühe an, fügt 1—2 Eßlöffel gehackten Schnittlauch, Dill oder Petersilie und etwas Salz zu und läßt die Sauce unter stetem Rühren bis dicht ans Kochen kommen, aber nicht kochen.

Petersiliensauce III. Der fertigen Weißweinsauce wird je ein Eßlöffel gehackte Petersilie und Kerbelkraut beigegeben und die Sauce nochmals erhitzt.

Sächsische Fischsauce. 2 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl, Fischbrühe, gehackte Schalotten, Zitronenscheiben, 1 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Essig, Salz. — Das Mehl wird in der Butter mit den Schalotten gedünstet, mit Fischbrühe abgelöscht, die Sauce mit Senf, Essig und Zitronenscheiben gewürzt, gesalzen und 10—15 Minuten gekocht.

Milchsauce. ¾ Liter Milch, 100 g Zucker, etwas Vanille, 1½ Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb. — Die Milch wird mit dem Zucker und der Vanille aufgekocht und das mit wenig Wasser oder Milch angerührte Mehl in die kochende Flüssigkeit gegeben. Nachdem



Abb. 111. Ribelisuppe — Bücklingskoteletten* — Mayonnaisesauce* — Sauerbraten — Kartoffelknödel — Bohnensalat mit Tomaten — Pflaumencharlotte*



Abb. 112. Getreidemehlsuppe — Würzomeletten* — Schmorbraten — Wirsing — Teigwaren — Puffbohnensalat — Rhabarberschüsselpastete*

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.



Abb. 113.

Gebundene Sagosuppe — Hecht gesotten mit Petersiliensauce *
Rinderzwischenrippe (Entrecote)
mit Kräuterbutter und Karotten — Kartoffeln
Kapuzinersalat * — Meringen (Baisers) mit Schlagrahm *

Kraftbrühe mit Grieß — Pökelrinderbrust — Grüne Bohnen
Kartoffeln — Apfelsalat — Kirschenauflauf *

Schleimsuppe mit Brotkrüstchen
Karpfen in Gelee * — Sauerbraten mit Rahmsauce
Teigwaren — Gemüseragout — Grießnocken * — Erdbeersaft *

Kraftbrühe mit Brühteigklößchen
Rotzungen nach Bremer-Art * — Schmorbraten à la mode mit
Kalbsfuß — Kartoffelkugeln — Tomaten
mit Zwiebeln — Spinat — Montblanc mit Erdbeeren *

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

man die Sauce nochmals aufkochen ließ, richtet man sie über die verrührten Eigelb an. Statt Vanille kann man auch Zimt oder geriebene Mandeln verwenden. Zu Mehlspeisen passend.

Stachelbeersauce. 3 Eßlöffel Fett, 4 Eßlöffel Mehl, ½ Liter Milch, ½ Pfd. Stachelbeeren, Salz, Pfeffer, 1 Kaffeelöffel geriebene Zwiebel. — Man läßt das Fett zergehen und bereitet mit dem Mehl eine helle Schwitze, verrührt sie mit der Milch, fügt die in wenig Wasser weichgekochten und durch ein Sieb getriebenen Stachelbeeren zu und würzt mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln. Nach Gutdünken kann man noch etwas Zucker beigeben.

Apfelsauce. Man kocht ein dünnflüssiges, leichtgezuckertes Apfelmus, das zu manchen Fleischgerichten als Sauce gereicht wird.

Biersauce. 1 Flasche helles Bier (Weißbier), 1 Spritzer Essig, etwas Zucker, 1 gehackte Zwiebel, 1 Prise Salz, Pfeffer, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, etwas Zimtstengel, 1 Stückchen Butter. — Diese Zutaten werden zusammen 12—15 Minuten gekocht, dann durch ein Sieb passiert und die Brühe mit Kartoffelmehl, das man vorher mit kaltem Wasser anrührte, bündig gemacht. Dann fügt man noch ein Stückchen Butter zu und zieht die Kasserolle vom Feuer zurück. Beliebt zu gebratenen Fischen.

Weißweinsauce. 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter Fleischbrühe, ¼ Liter Weißwein, 1 Eigelb, Rahm, Salz. — Das Mehl wird in der Butter gedünstet, die heiße Fleischbrühe und der Wein werden unter beständigem Rühren beigegeben. Die Sauce wird 20 Minuten langsam gekocht, gewürzt und mit Eigelb und Rahm abgezogen.

Rotweinsauce. 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, geschnittene Zwiebel, ½ Eßlöffel Tomatenpüree, ½ Liter Rotwein, ¼ Liter kräftige Fleischbrühe. — Die Zwiebeln werden in der Butter braun gebraten, Mehl und Tomatenpüree mit Wein und Fleischbrühe oder Bratensauce unter Rühren beigegeben. Diese Sauce wird ½ Stunde gekocht, gewürzt und durchpassiert.

Madeirasauce. 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel würfelig geschnittener Speck, 2 Eßlöffel Mehl, einige Karotten und Lauch- (Porree-) scheiben, Petersilie, 1 Glas Rotwein, 3 Eßlöffel Madeira, ¾ Liter Fleischbrühe. — Mehl, Butter und Speck werden unter Beigabe von Gemüse und Petersilie hellbraun geröstet und Brühe und Rotwein unter Rühren beigegeben. Die Sauce wird 20—25 Minuten gekocht, durchpassiert, nach Bedürfnis noch etwas gesalzen und mit Madeira abgeschmeckt.

Gebundene Kalbssauce. Kalbsknochen, Wurzelwerk, Zwiebeln, Lorbeer, Petersilie, Pfefferkörner. — Die Knochen werden braun angebraten und mit Wurzelwerk, Gewürz und dem nötigen Wasser in der Bratpfanne 2 Stunden gedünstet. Der passierte Fond wird nun bis zur Hälfte oder noch mehr eingekocht und dann mit Kartoffelmehl, das mit etwas Fleischbrühe angerührt wird, gebunden. Zu Schnitzel, Steaks usw.

Mousselinesauce. 150 g Butter, 3 Eigelb, etwas Salz, 1½ Eßlöffel Spargelwasser (in Ermangelung Gemüsebrühe), 2 Eßlöffel Zitronensaft, ¾ Tasse süßer Rahm (ohne Zucker). — Man läßt die Butter zergehen. In eine Kasserolle rührt man mit einem kleinen Schneebesen die Eigelb mit etwas Butter langsam auf gelindem Feuer, bis die Masse anfängt dick zu werden. Dann gießt man die zerlassene Butter unter beständigem Rühren nach und nach dazu, fügt zuletzt etwas Salz, Zitronensaft, Spargelwasser oder

Gemüsebrühe und den geschlagenen Rahm dazu und serviert die Sauce warm, nicht heiß, weil sie so leicht gerinnt.

Zuckerfarbe zum Färben der Saucen. ½ Pfd. Grießzucker, ½ Liter Wasser. — Der Zucker wird in einer kleinen Kasserolle zum Schmelzen auf das Feuer gebracht und darauf gelassen, bis aus dem gebräunten Zucker eine schwarze, weißlich-rauchige Masse geworden ist. Dann wird das Wasser langsam beigefügt und die Masse bis zur Dicke eines Sirups eingekocht, der durch ein Tuch passiert und in eine Flasche gefüllt wird, die man fest verkorkt. Man kann Zuckerfarbe auch beim Drogisten fertig kaufen.

Verschiedene Butter

Kräuterbutter. ¼ Pfd. Butter, ½ Eßlöffel feingehackte Petersilie und Schnittlauch, 1 kleine Prise Pfeffer, 1 Prise Salz, Saft von 1 Zitrone. — Alles wird recht gut vermischt, auf einem Pergamentpapier zu einer Rolle geformt, eingewickelt und recht kalt gelagert. Nachher schneidet man mit einem in heißes Wasser getauchten Messer Scheiben ab und legt sie auf Beefsteaks, Koteletten, gebratene Fische usw. In der kalten Küche verwendet man Kräuterbutter hauptsächlich zum Bestreichen der belegten Brötchen, um dieselben pikant und wohlschmeckend zu machen.

Braune Petersilienbutter. ¼ Pfd. Butter, gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel Essig. — Man läßt die Butter auf dem Feuer rauchig-heiß werden und gibt die Petersilie zu. Sobald die Butter braun ist (nicht schwarz), zieht man die Kasserolle rasch vom Feuer zurück und vermischt die Butter — jedoch erst nach 5 Minuten — mit dem Essig. Ein früheres Hinzugießen des Essigs würde gefährliches Aufspritzen ergeben, wodurch die Hände verbrannt würden. Statt Essig kann man auch Zitronensaft verwenden und die Butter nur zerlassen, ohne sie braun werden zu lassen.

Meerrettichbutter. 100 g Butter werden mit 3 Eßlöffel geriebenem Meerrettich gut vermengt. Zu Fisch und Fleisch.

Sardellenbutter. 100 g Butter werden tüchtig schaumig gerührt. Dann passiert man 50 g gereinigte Sardellenfilets durch ein Haarsieb und verrührt sie gut mit der Butter. — Vorteilhaft bedient man sich der Sardellenbutter in Tuben, die in Delikatessen-Geschäften erhältlich ist. Um diese Sardellenbutter ausgiebiger zu machen und ihren scharfen Geschmack zu mildern, vermischt man sie mit schaumiggerührter Butter.

Paprikabutter. 100 g Butter werden mit 2 Messerspitzen Paprika recht gut vermengt. Zu gebackenem Fisch, Käsespeisen, Resteplättchen, Brotaufstrich usw.

Senfbutter. 100 g Butter werden mit 1 Eßlöffel Senf, 1 kleinen Prise Paprika und ganz wenig geriebener Muskatnuß recht gut verrührt. Paßt zu kaltem Fleisch, gebackenem Fisch, Wild und als Brotaufstrich.

Kalte Saucen

Einfache Salatsauce. 4 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Essig, Salz, Pfeffer, etwas Senf. — Alles wird tüchtig verrührt. Eine Zugabe von gehackten Kräutern verfeinert und verändert den Geschmack dieser Sauce.

Salatsauce mit Ei. 1 gewiegtes Ei, 6 Eßlöffel Öl, etwas Estragonessig, 3 Eßlöffel Essig, Salz, Pfeffer. — Alles wird gut miteinander vermengt. Diese Sauce ist zu allen

Salaten verwendbar. In größeren Mengen angemacht, läßt sie sich in einem Steintopf oder in einer Flasche 3—4 Monate aufbewahren.

Salatsauce mit Rahm. 2½ Eßlöffel Zitronensaft, 6 Eßlöffel saurer oder süßer Rahm, etwas Salz, 1 gehackte Zwiebel, etwas Senf, gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon, Dill, Borretsch). — Die Zutaten sind miteinander zu verrühren, doch darf der Rahm erst zuletzt zugefügt werden.

Rahmsauce. 8 Eßlöffel süßer Rahm, etwas Senf, 1 Prise Salz, ½ Eßlöffel Öl, Saft und Abgeriebenes von ½ Zitrone, gehackte Küchenkräuter. — Alles wird gut verrührt und mit dem Schneebesen zu einer dicklichen Sauce geschlagen.

Vinaigrette-Sauce I (kalte Kräutersauce). ¼ Liter Öl, 1/10 Liter Essig, 1 Kaffeelöffel Kapern, 1½ Eßlöffel gehackte feine Kräuter (Estragon, Petersilie, Kerbel, Basilikum, Schnittlauch), 1 Eßlöffel gehackte Schalotten, Salz, etwas Pfeffer. — Alles mischen.

Vinaigrette-Sauce II. 1 hartgekochtes Ei, 1 gleich große Zwiebel, einige kleine Essiggurken und Kapern, Essig und Öl wie zu Salatsauce, Salz, Pfeffer, Senf, etwas Petersilie und Schnittlauch. — Die festen Zutaten werden feingehackt und mit Öl, Essig, Pfeffer, Salz und Senf nach Bedarf zu einer ziemlich dickflüssigen Sauce angemacht. Diese kann mit etwas Fleischbrühe oder mit Fischsud verdünnt werden.

Mayonnaise. 1—2 Eigelb, ¼ Liter Olivenöl (oder 3 Eigelb und ½ Liter Öl), Salz, etwas Zitronensaft oder 1—2 Löffelchen Essig, nach Belieben Senf. — Sämtliche Zutaten müssen ungefähr die gleiche Temperatur aufweisen, etwa 13°, also Küchentemperatur. Salz, Senf und einige Tropfen Essig werden mit dem Eigelb vermengt, das Olivenöl wird unter starkem Rühren (während der ersten 5 Minuten nur tropfenweise) beigefügt und die Sauce zuletzt mit Essig oder Zitronensaft abgeschmeckt. Diese Sauce eignet sich vorzüglich als Beigabe zu Salaten, kaltem Fleisch und Fisch, sowie zum Garnieren von belegten Brötchen. Um die Mayonnaise einige Tage aufbewahren zu können, rührt man zuletzt einige Tropfen kochendes Wasser darunter.

Grüne Sauce. Mayonnaise, 3—4 Spinatblätter, etwas Kerbel, Petersilie. — Die Kräuter werden einen Augenblick in heißes Wasser gelegt, nachher feingehackt, durch ein Sieb getrieben und unter die fertige Mayonnaise gerührt.

Remouladen-Sauce. 1 mittelgroße Zwiebel, das gleich große Quantum Cornichons, Kapern, etwas Schnittlauch und Petersilie. — Alles wird feingehackt und unter die Mayonnaisen-Sauce gemischt. Diese Sauce eignet sich zu gebackenem Fisch und kaltem Braten.

Tataren-Sauce I. Gehackte Schalotten, Cornichons, Sardellenfilets (oder gewässerte Sardellen), Petersilie und Schnittlauch werden mit Mayonnaise vermischt, so daß die Sauce kräftig nach den gehackten Kräutern und Sardellen schmeckt.

Tataren-Sauce II. 2 hartgekochte Eigelb werden mit etwas Salz und Pfeffer ganz glatt gerührt und mit 1 Glas Öl und 1 Eßlöffel Essig zur Sauce aufgeschlagen. Ein wenig Schnittlauch und Zwiebel, beides recht fein gehackt und mit einem Löffel Mayonnaise gemischt, werden der Sauce beigefügt.

Schaumsauce. Unter die fertige Mayonnaise mischt man 5—6 Eßlöffel gut geschlagener Rahm. Dieser wird im letzten Moment, d. h. vor dem Servieren, unter die Mayonnaise gemischt. Die Schaumsauce ist gut zu Spargel oder Fisch.

Englische Meerrettichsauce. 1 Tasse Schlagrahm, 2—3 Eßlöffel geriebener Meerrettich, 2 Eßlöffel Essig und etwas Salz. — Der gut geschlagene, ungesüßte Rahm wird mit Meerrettich, Essig und Salz vermischt und etwas kaltgestellt. Die Sauce wird zu feineren Wurstwaren oder Rindfleisch gereicht.

Meerrettichsauce I. Etwas englischer Senf, Saft von ½ Zitrone und 1 Orange, 2 Löffel geriebener Meerrettich, 4 Löffel frische Brotbröseln, 1 Tasse Rahm und Salz. — Alles leicht mischen.

Meerrettichsauce II. ½ Stange schöner weißer Meerrettich und 1 großer säuerlicher Apfel werden gerieben und mit etwas Salz, Zucker, Essig und ¼ Liter süßer Rahm zu einer dicken cremeartigen Sauce verrührt.

Cumberland-Sauce. ½ Zitronen- und ½ Orangenschale, 6 Eßlöffel Johannisbeergelee, etwas Weißwein, Essig, Senf. — Die Zitronen- und Orangenschalen werden in feine Stäbchen geschnitten, halb so groß wie Zündhölzer, in heißem Wasser aufgekocht und sofort in kaltem Wasser abgekühlt. Zu Johannisbeergelee wird nun Weißwein und Essig gerührt, von beiden Teilen so viel, daß eine gut bindende Sauce entsteht. Man mischt die präparierten Schalen unter die Sauce und fügt ein wenig Senf hinzu. Diese Sauce wird zu kaltem Wildbret gereicht.

Chaudfroid-Sulzesauce. ¼ Liter Bechamel- oder Milchsauce, ¼ Liter Schnellsulze (Aspik). — Der dicken Milchsauce wird die abgekühlte Sulze beigefügt. Man läßt die Sauce unter Rühren kalt werden, um dann sofort mit dem Überziehen der Geflügelstücke, Fische, Eier usw. zu beginnen.

Kalte, grüne Fischsauce. 4 hartgekochte Eidotter, 1 rohes Eigelb, 4—5 Eßlöffel Öl, Gewürz, 1 Eßlöffel gehackte Schalotten, 1 Eßlöffel gewiegte Kräuter, Zitronensaft. — Die zerriebenen Eidotter werden mit Eigelb, Salz und Pfeffer gut gemischt, dann wird tropfenweise das Öl hineingerührt, die Sauce mit dem Zitronensaft gesäuert und mit Schalotten und Kräutern fertiggemacht. Diese Sauce eignet sich zu kaltem Fisch und zu Fischresten.

Gelbe Fischsauce. Gleiche Zubereitung wie grüne Fischsauce, mit dem Unterschied, daß statt der Kräuter gehackte Sardellen verwendet werden.

Vinzenz-Sauce. Sauerampfer, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Estragon, Pimpernelle, Spinat- und Kresseblätter, wenn möglich zu gleichen Teilen, 3 hartgekochte Eidotter, Salz, Zitronensaft, Öl, 1 Kaffeelöffel Worcester-Sauce. — Die Kräuter werden einen Augenblick in kochendes Wasser geworfen, sofort herausgehoben, ausgepreßt, feingehackt, mit den durch ein Sieb getriebenen Eigelb vermischt und mit den übrigen Gewürzen und Öl aufgeschlagen. Oder: Die gehackten Kräuter werden mit Eigelb, Worcester-Sauce und Mayonnaise gemischt.

Kalte Sulzesauce. 1 Tasse deutsche Sauce, 1 Tasse kräftige Sulze. — Die aufgelöste Sulze wird mit der fertigen Sauce vermischt. durchpassiert und kalt gerührt.

Einfache, schnelle Mayonnaise. 3 ganze Eier, 6 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel verdünnter Essig, Salz und etwas Pfeffer werden zusammengequirlt. Dann stellt man den Topf in ein heißes Wasserbad und quirlt, bis die Sauce dick und schaumig ist, worauf man den Topf sofort vom Feuer nimmt, in kaltes Wasser stellt und den Inhalt wiederholt quirlt, bis er erkaltet ist.

Abb. 114. Hors-d'oeuvre — Cremesuppe — Zwischenrippenstück — Tomaten — Erbsen
Bohnen — Kartoffelkügelchen — Fruchtsalat — Gebäck — Kaffee

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.



Abb. 115.

Suppe — Lauch- (Porree-) pastete *
Ochsenschwanzragout — Erbsen mit Karotten
In der Schale gebackene Kartoffeln
Obst — Deutsche Käsetorte *

Gebundene Suppe — Panierte Weißlinge *
Rindfleischroulade — Kartoffeln mit Petersilie bestreut — Blumenkohl — Preiselbeeren
Reisbeignets * — Fruchtsauce *

Heringe in Sulze — Kaltes Roastbeef
Tomatensalat mit Zwiebelringen und Mixed Pickles *
Kartoffelpüree — Belgische Cremetorte * — Obst

Suppe — Krabben auf Toast *
Rinderplätzchen — Gebackener Grieß (Gnocchi)
Fenchelknollen in Butter * — Salat — Stachelbeerspeise nach englischer Art *

Suppe — Zander im Ofen *
Filetgulasch mit Kartoffeln — Blumenkohl nach Mailänder-Art
Vanilleauflauf * — Kirschenkompott

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

Ersatz für Mayonnaise bei Ölknappheit. Quark mit frischem Rahm oder Milch oder Yoghurt zur dünnflüssigen Creme verrühren und würzen mit Senf, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronensaft, wenig Curry.

Mayonnaise kann man strecken durch Beigabe von Mehlsauce (Mehl und Wasser kurz aufkochen) oder Yoghurt oder Rahm.

Abwechslung in der Salatsauce erhält man durch Zufügen von Rahm oder Tomatensaft und anderem Gewürz.

Man halte stets etwa ½ Liter fertige Salatsauce auf Vorrat, dann ist jeder Salat viel schneller zubereitet.

Um den Salatsaucen einen angenehmen Geschmack zu geben, verwendet man Estragonessig oder mischt feingehackte Zwiebeln, Petersilie und Schnittlauch darunter.

Estragonessig wird auf folgende Art zubereitet: In 2—3 Flaschen Essig gibt man je 2—3 Zweiglein Estragon. Nach einigen Wochen hat der Essig den feinen Estragongeschmack angenommen. So hat man das ganze Jahr Estragonessig zur Verfügung.

Bei der neuzeitlichen Ernährungsart verwendet man statt Essig Zitronensaft.

Wenn die Zitronen teuer! Ein wertvoller Ersatz für die Zitrone bietet der Rhabarbersaft, den man aus den Stengeln der Blätter gewinnt. Er steht dem Zitronensaft nicht nach. Der Saft einer Blattpflanze verträgt sich mit den Gemüsen sogar besser als der Saft einer Obstfrucht. Die gewaschenen Stengel werden fein geraffelt und das Mus unter den Salat gemischt. Nach Belieben kann man es vorher durch ein Tuch pressen. Auch als erfrischendes Getränk, mit Zucker gesüßt, schmeckt er gut.

Bei Salat die richtigen Würzkräuter verwenden! Man verwende allgemein in Salatsaucen stets Zwiebeln, wenig Knoblauch, gut zerquetscht, Petersilie (neutralisiert den Knoblauchgeschmack), Schnittlauch. — Ferner sind vorteilhafte Würzen bei

Blattsalaten: Estragon.
Gurkensalat: Dill (oder auch Estragon).
Randensalat: Coriander oder Meerrettich oder Kümmelpulver oder Liebstöckel (Maggikraut).
Tomatensalat: Basilikum (eignet sich am besten), Thymian oder Rosmarin.
Kabissalat: Kümmelpulver.
Rotkrautsalat: Geriebener Meerrettich, Mayoran.

Beizen

Essig-Beize. 1 Glas Wein, 1 Zwiebel, mit 2 Nelken gespickt, 1 Glas Essig, einige Pfefferkörner, 1 Glas Wasser, 1 Lorbeerblatt, 2 Eßlöffel Öl. — Dieses Gemisch kann ungekocht oder gekocht als Beize verwendet werden.

Beize (Marinade) für Wild. 1 Petersilienwurzel, 1 Mohrrübe, ½ Zwiebel, 1 Stück Sellerie schneidet man in feine Scheiben, fügt ein paar Zweige Thymian, Basilikum, Majoran, etwas Gewürz (Pfeffer und Gewürzkörner, Nelken, 1 Lorbeerblatt), ein paar Wacholderbeeren, ½ Liter Estragonessig, ¼ Liter Rotwein und 1 Liter Wasser hinzu, kocht die Mischung 1 Stunde und legt, wenn sie erkaltet ist, das Fleisch hinein.

Wein-Beize (Marinade). ½—1 Liter Rotwein, vermischt mit etwas Wasser und Essig, Lorbeer, Nelken, Pfefferkörnern, Zwiebel, Rübchen und Petersilie.

Das Fleisch der Haustiere

Vorbemerkung.

Über das Binden der Bratensaucen.

Für diejenigen, welche die Bratensauce gerne etwas sämig mögen, sei folgendes vorangeschickt. Wenn in den folgenden Rezepten nicht ausdrücklich eine andere Vorschrift für das Binden der Saucen gegeben ist, rundet man diese, indem man etwas mit wenig Wasser gut verrührtes Mehl mit dem durch Wasser, Brühe oder Rahm losgelösten Bratenfond verkocht. Zu diesem Zwecke eignet sich besonders Mondamin, das sich leichter löst als Weizenmehl und vor Kartoffelmehl den Vorzug hat, daß es die Sauce nicht glasig macht. Für ½ Liter Sauce rechnet man etwa 1 Teelöffel Mehl. Die Sauce darf nicht dick, sondern nur leicht gerundet sein. Die Sauce kann nach Geschmack auch dann sämig gemacht werden, wenn in den Rezepten ein diesbezüglicher Vermerk fehlt.

Rindfleisch

Gekochtes Rindfleisch. Passende Stücke für den Suppentopf sind Brust, Plattrippe (Querrippe), Schwanzteil, schönes Fleisch von Fett durchzogen. 3 Pfd. Fleisch, Suppengarnitur, einige Salzgurken, 4 Liter Wasser. — Die Knochen werden mit dem kalten Wasser aufgesetzt, das Fleisch wird der kochenden Brühe beigegeben, die Suppengarnitur nebst etwas Salz zugefügt, der Topf nur halb zugedeckt, so daß die Brühe sich nur ganz schwach bewegt, was eine klare, schöne Bouillon und saftiges Fleisch ergibt. Starkes Kochen bedingt kein schnelleres Weichwerden des Fleisches und ergibt eine trübe, weiße Brühe. Das Fleisch wird zum Servieren quer gegen die laufenden Fleischfasern in Stücke geschnitten, auf die Platte geordnet, mit grobem Salz bestreut und mit etwas fetter Brühe begossen. Die Suppengarnitur, sowie einige Salzgurken werden ringsherum gelegt. Als Beilage eignet sich Sauerkraut, gedämpfter Weißkohl, Grünkohl, Rotkraut, sowie die Pürees der verschiedenen Gemüse, auch Preiselbeeren, oder man richtet mit einer Meerrettich- oder einer Senfsauce an.

Resteverwertung: Das Fleisch wird zerschnitten, durch Backteig gezogen, gebacken und mit Tomatensauce und Salat aufgetragen.

Siedefleisch, gedämpft. Zwiebeln, Mehl, Nelken, Lorbeerblatt, Pfeffer, 1—2 Eßlöffel Rahm, etwas Essig, Fett. — Das weichgekochte Suppenfleisch wird in Stückchen geschnitten. Feingehackte Zwiebeln werden in Fett gedämpft, mit Mehl und Suppenbrühe zu einer recht sämigen Sauce zusammengerührt, der die Gewürze, der Rahm sowie das Fleisch beigegeben werden. Alles wird ½ Stunde geschmort und beim Anrichten mit etwas Essig abgeschmeckt.

Man kann auch Gemüsereste (Mohrrüben, grüne Bohnen, Erbsen, Blumenkohl u. ä.) mit hineintun.

Rindfleisch mit Brühkartoffeln. 1 kg Suppenfleisch, Suppengarnitur, 6—8 Kartoffeln. (Eintopfgericht.) — Suppenfleisch und Garnitur werden mit 2 Liter Wasser erhitzt, gesalzen und langsam 2 Stunden gekocht. Dann werden die ganzen Kartoffeln beigegeben, 20 Minuten mitgekocht, sorgfältig mit dem Fleisch auf eine Schüssel gelegt und mit Brühe begossen. Die Brühe wird über feingeschnittenes, hellgelb geröstetes Brot, Reibkäse und Schnittlauch angerichtet.

Man kann die Kartoffeln auch in Scheiben schneiden, und die Brühe nur mit feingewiegter Petersilie würzen.

Mit Salat ein Essen.

Stufato. 1 kg Rindfleisch (von der Blume), Knoblauch, Zitronenschale, Speck, Rotwein, Tomaten, Kartoffeln, Salz. — Das Rindfleisch wird in Fett unter Zugabe von feingewiegtem Knoblauch, Zitronenschale und Speck auf allen Seiten braun gebraten, dann mit etwas Rotwein abgelöscht, gesalzen und, zugedeckt, weichgekocht. ½ Stunde vor dem Anrichten fügt man einige zerschnittene Tomaten und Kartoffeln hinzu. Das Fleisch wird, in Scheiben geschnitten, aufgetragen; auf jede Scheibe legt man Tomaten und Kartoffeln.

Gebackenes Siedefleisch. Fleischreste, Zitronensaft, Zwiebeln, Backteig von ¼Pfd. Mehl, Salz, 2 Eßlöffel Öl, Fett, 1 Ei. — Reste von Siedefleisch werden in dünne Scheiben geschnitten und 1 Stunde in etwas Zitronensaft, Öl, Salz und gehackte Zwiebeln gelegt, danach durch den Backteig gezogen und in heißem Fett gebacken. Mit Tomaten- oder kalter Kräutersauce reichen.

Dazu paßt Kartoffelsalat.

Schmorbraten I nach Hausfrauen-Art. 1 kg Blume oder Oberschale, 1 große Zwiebel, Speck, nach Geschmack auch Suppengrün, Salz. — Das schön gespickte und gesalzene Fleisch (nach Belieben auch ungespickt) wird auf allen Seiten angebraten, damit die Poren sich schließen. Dann gibt man vorsichtig heißes Wasser zu, das aber nicht auf das Fleisch, sondern stets daneben gegossen werden muß, fügt die Zwiebel und evtl. das Suppengrün hinzu und läßt den Braten 3 Stunden, gut zugedeckt, langsam schmoren, indem man ihn nach etwa 1½ Stunden wendet. Dann läßt man ½ Stunde lang unter fleißigem Begießen des Bratens die Flüssigkeit herunterschmoren, damit der Braten schön glänzend wird. Man kann dies 2—3mal wiederholen, indem man die heruntergeschmorte Flüssigkeit wieder mit etwas heißem Wasser auffüllt. Zum Schluß entfettet man die Sauce, löst mit dem Löffel oder dem Pinsel allen Bratensatz von Boden und Rändern des Topfes, fügt noch etwas heißes Wasser oder sauren Rahm hinzu und bindet die Sauce mit Mondamin.

Schmorbraten II nach Hausfrauen-Art. Man läßt reichlich Fett heiß werden, tut den vorgerichteten Braten hinein, brät ihn an, deckt den Topf fest zu und läßt das Fleisch ohne Zugießen von Flüssigkeit in etwa 4 Stunden weichschmoren. Dann gießt man das Fett ab und richtet mit dem Bratensatz die Sauce wie oben an.

Schmorbraten à la mode. 1 kg Rindfleisch (Blume, Mittelschwanzstück, Oberschale oder Kamm), Gewürz, Fett, 4 Karotten, Zwiebelgarnitur, 1 Eßlöffel Mehl, 2 zerschnittene Tomaten oder 1 Teelöffel Tomatenpüree, ⅕ Liter Rotwein, ½ Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe. — Man brät das Fleisch in heißem Fett an, würzt es und fügt dann Knochen, kleingeschnittene Karotten und Zwiebelgarnitur bei. Nachdem man das Mehl über Fleisch und Gemüse gestreut hat, dünstet man alles noch ein wenig, löscht mit Wein und der heißen Brühe ab, läßt aufkochen, schließt die Kasserolle und läßt das Fleisch 2½—3 Stunden langsam weich schmoren.

Anmerkung: Die gute Küche verlangt das Mitschmoren eines Kalbsfußes. Die Abb. 113 unten zeigt das losgelöste Fleisch, in Würfel geschnitten, als Garnitur des Schmorbratens.

Resteverwertung: Das Fleisch wird gehackt, mit etwas Sauce gebunden und mit Kartoffelschnee und Salat aufgetragen.

Sauerbraten. 3 Pfd. Schmorbraten (Mittelschwanzstück oder Huft [Blume] oder Oberschale), Weinbeize, Salz, Speck, Mehl. — Man legt das Fleisch 4—6 Tage in die Beize und wendet es täglich. Vor dem Kochen wird es sorgfältig abgetrocknet, gespickt, in heißem Fett angebraten, gesalzen, mit etwas Mehl überstäubt und unter Zugabe von heißem Wasser und etwas Beize und unter fleißigem Begießen in etwa 3 Stunden weichgeschmort. Zur Sauce löst man den Fond, wozu man neben Wasser so viel Marinade verwendet, daß die Sauce zwar pikant, aber nicht zu scharf wird. Nach Geschmack kann man sie auch mit etwas Tomatenpüree abschmecken.

Dazu passen Thüringer Kartoffelklöße oder Teigwaren.

Schneller Sauerbraten. 3 Pfd. Rinderschmorfleisch (Mittelschwanz oder Blume), Essig, Speck, Suppengrün, Butter, 1 Glas Rotwein, 2 Scheiben Zitrone, 2 Scheiben Fischpfefferkuchen, 6—8 Stück Würfelzucker, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, Salz. — Das leicht geklopfte, gewaschene und gespickte Fleisch (mit einem schmalen spitzen Messer werden Einschnitte in das Fleisch gemacht und die dreieckig zugeschnittenen Speckstreifen in die Öffnungen eingefügt) wird 1—2 Stunden vor Gebrauch mit kochendem, leicht gesalzenen Essig übergossen, in dem es liegen bleibt, bis der Essig kalt geworden ist. Dann wird es mit Butter, Speck und Suppengrün zugesetzt und unter öfterem Begießen von allen Seiten braun angebraten. Danach fügt man Rotwein, Zitrone, Fischpfefferkuchen und den Zucker hinzu, gießt vorsichtig von dem Essig an und läßt das Fleisch weich schmoren. Bei Bedarf muß man etwas Wasser und Essig nachgießen. Die Sauce wird, wenn nötig, entfettet, mit Mehl sämig gemacht und auf Salz, Zucker und Essig abgeschmeckt. Liebt man den Braten ganz sauer, so läßt man den Zucker fort.

Rindfleischroulade. 1 kg Rindfleisch (1 große fingerdicke Scheibe von der Huft — Oberschale oder Schabekugel), Fülle wie bei Kalbsbrust oder Speckscheiben und Salzgurken, Fett, Salz, Bratengarnitur, etwas Weißwein und Fleisch- oder Gemüsebrühe. — Das Fleisch wird breitgeklopft und gesalzen, mit Fülle oder Speckscheiben und Salzgurken belegt, dann aufgerollt und gebunden. Die Roulade wird in heißem Fett angebraten. Dann fügt man Bratengarnitur und Knochen hinzu, löscht nach einigen Minuten mit etwas heißer Brühe und Wein ab und schmort die Roulade in ungefähr 1½ Stunden weich. Sauce: Man mischt den Bratenrückstand mit etwas saurem Rahm.

Resteverwertung: Im Wasserbad erhitzen und mit Hefeklößen und Salat auftragen.

Rindfleischröllchen nach Mailänder-Art. 1 kg Rindfleischschnitzel, etwas Schweinefleisch- oder Bratwurstfülle, Zwiebel, Grünes, Bratengarnitur, etwas Speckabfälle, Makkaroni mit Tomatensauce, Salz. — Nachdem die Schnitzel geklopft und gewürzt worden sind, werden sie auf einer Seite mit der kräftig gewürzten Fülle dünn bestrichen, aufgerollt, mit einem Holzspießchen zusammengehalten, mit Bratengarnitur und Speck 1¼ Stunde gedünstet und kranzförmig auf einer Platte mit Makkaroni geordnet. Der Fond wird entfettet und über die Röllchen gegeben. Einige Champignons verfeinern die Platte.

Rindsplätzchen. 1 Pfd. dünngeschnittene Rindsplätzchen ohne Knochen (vom Huftstück — Blume oder Oberschale), Fett, Gewürz, gehackte Zwiebeln. — Die Fleisch-

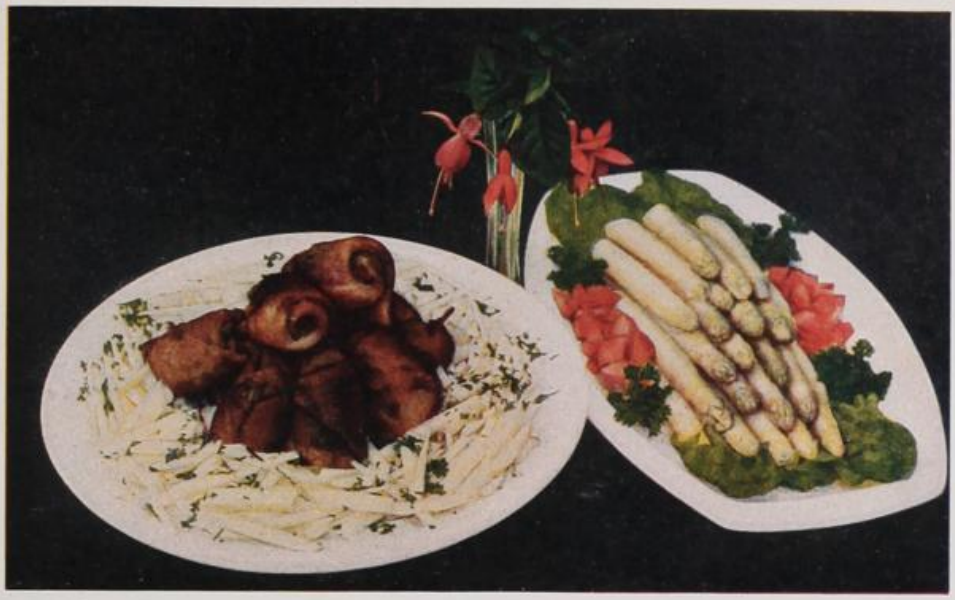


Abb. 116. Kraftsuppe — Spargel mit Bearnaisesauce* — Rindfleischrouladen — Gebackene Kartoffeln — Gurken gebraten* Bananencreme* — Weinschnitten*



Abb. 117. Suppe — Reisring mit Leber — Tauben gebraten* — Pommes frites* — Gemischter Salat — Birnenkompott* Haferflockengebäck*

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.



Abb. 118.

Kraftbrühe mit Reis
Stinte nach Müllerin-Art * — Beefsteak grilliert (Chateaubriand)
Gebackene Kartoffeln — Mangoldstiele mit Butter
Feigen — Nußroulade *

Suppe — Kalbsschnitzel *
Selleriepüree — Gulasch mit Kartoffeln — Feldsalat
Fröhliche Jungfrau *

Gemüsesuppe — Filetspitz gebraten mit Tomaten und Spaghetti
Brathuhn nach Jura-Art * — Puffbohnen * — Salat
Römische Fruchtpastetchen *

Kraftbrühe mit Klößchen — Kalbsmilchpastetchen *
Gespickter Rinderfiletbraten — Aubergines gebraten *
Pommes frites — Gefüllte Tomaten * — Schwarzbrothalbgefrorenes *
Katzenzungen *

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

plätzchen werden wenig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Mehl gewendet, dann beidseitig überbraten, mit den gehackten Zwiebeln in eine Kasserolle gelegt, mit Wasser oder Fleischbrühe (beliebt ist auch mit Bier) abgelöscht und, zugedeckt, in ¾—1 Stunde weichgedünstet.

Rindfleisch, geschnitzelt, von rohem Fleisch. 1 kg Rindfleisch, 1 kleine Zwiebel, Fett, wenig Mehl, Salz, Pfeffer, ½ Tasse Knochen- oder Gemüsebrühe, Zitronensaft. — Die Zwiebel wird in heißem Fett gedämpft, in dem das zerschnittene Fleisch gerührt wird, bis es nicht mehr blutet. Dann wird das Fleisch mit Mehl bestreut, kurz geröstet, mit Brühe abgelöscht, gewürzt, weichgeschmort, mit Zitronensaft abgeschmeckt und auf gedünstete Tomaten angerichtet.

Rindfleisch, geschnitzelt, von gekochtem Fleisch. Fleischreste werden in dünne Scheiben geschnitten, mit feingehackten Zwiebeln in Butter gedünstet, mit Tomaten- oder Senfsauce gebunden und mit feingehackter Petersilie bestreut.

Dazu passen Kartoffeln und Salat.

Saucenfleisch von Fleischresten. Rindfleisch, Zwiebeln, oder das Weiße von 3—4 Lauch- (Porree-) stengeln, Gewürz, Bratensauce, Fett. — Feingeschnittene Zwiebeln oder Lauch werden in Fett gedünstet, mit der Bratensauce vermischt und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft gewürzt. Diese kochende Bratensauce wird über das in kleine Scheiben geschnittene auf sehr heißer Platte angerichtete, jedoch nicht erwärmte Fleisch gegossen. Die Zwiebeln werden turmartig in der Mitte angehäuft.

Rindsgulasch I. 1½ Pfd. Rindfleisch, 2—3 Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Fett, 1 Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz. — Man schneidet das Fleisch in 2 cm große Würfel, brät diese mit dem Mehl und der gehackten Zwiebel in heißem Fett hellbraun, fügt das Gewürz bei, löscht mit heißem Wasser ab und schmort das Gericht zugedeckt auf kleinem Feuer. Nach ¾ Stunden gibt man die Kartoffelstücke dazu und kocht alles weich.

Resteverwertung: Als Gehäckpfannkuchen mit Salat auftragen.

Rindsgulasch II. 1 kg Rindfleisch (Schenkel), 4 grobgehackte Zwiebeln, Fett, Paprika, Salz, saurer Rahm. — Das Fleisch wird in Würfel geschnitten, mit den Zwiebeln zusammen in heißem Fett angebraten und gewürzt. Dann fügt man ½ Liter Brühe, sauren Rahm und einige zerschnittene Tomaten hinzu und läßt das Gulasch in ungefähr 2 Stunden weichschmoren.

Resteverwertung: Das Gulasch wird in Dampf erhitzt und mit geschwenkten Nudeln und Salat aufgetragen.

Rindsgulasch III. 1 kg Rindfleisch, 2 Teelöffel Tomatenpüree, 1 Tasse Wein, 1 Tasse Wasser, Fett, Salz. — Das Rindfleisch wird in Würfel geschnitten, angebraten, mit Mehl bestäubt und einigemal gewendet. Man fügt das Tomatenpüree hinzu, löscht mit Wasser und Wein ab, gibt nach Belieben eine Bratengarnitur bei und läßt alles zugedeckt 2 Stunden kochen.

Dazu passen Kartoffeln und Kraut.

Filetgulasch. 1 kg Filet, Fett, Zwiebel, 4—5 in der Schale gekochte Kartoffeln, Bratenjus, Paprika, Salz. — Das in kleine Würfel geschnittene Fleisch wird in Fett über-

braten. Die geschälten und würfelig geschnittenen Kartoffeln werden zugefügt, etwas mitgebraten, dann die gehackten Zwiebeln, sowie Salz und Paprika beigegeben, alles einige Male gewendet, mit fertiger Bratensauce, sowie nach Belieben einigen Tropfen Madeira abgeschmeckt, aufgekocht und sofort angerichtet. Dieses Gericht bereitet man in 10—12 Minuten zu.

Dazu passen Blumenkohl und eventuell noch Kartoffeln.

Filet- oder Lendenbraten im Ganzen. 1 Filet (gewöhnlich 5—6 Pfd. schwer nach Entfernen der Abfälle), 60 g Speck, 150—180 g Butter, ¼ Liter saurer Rahm, Salz. — Man schneidet das Fett von der obern Seite ab — das untere kann man daran lassen — entfernt den sehnigen Seitenstrang und häutet das Filet. Dann wird es mit feinen (3 mm starken) gesalzenen Speckfäden in 2 Reihen sorgfältig mit der Spicknadel gespickt, etwas gesalzen und sofort in die Pfanne mit der gebräunten Butter gelegt und im heißen Bratofen in 30—45 Minuten braun gebraten. Ein hohes Filet muß etwas länger braten als ein flaches. Man fügt zwischendurch noch etwas heißes Wasser oder heiße Bouillon zu und begießt den Braten fleißig. Während der letzten 10 Minuten läßt man den sauren Rahm mitkochen, hebt dann den Braten heraus, stellt ihn warm, löst den Fond und bindet die Sauce leicht mit Mehl und Wasser. Der Filetbraten muß 10 Minuten außerhalb des Bratofens an warmer Stelle stehen und darf dann erst geschnitten werden. Bei früherem Schneiden sammelt sich der Fleischsaft auf der Platte, was den Geschmack beeinträchtigt und schlecht aussieht. Das Filet muß innen rot, darf aber keineswegs roh sein.

Man kann das Filet auch ungespickt braten, dann entfernt man aber kein Fett, sondern löst nur den Strang ab und verfährt im übrigen wie oben.

Bei den folgenden Rezepten sind kleinere Stücke vorgesehen. Man kann natürlich auch den großen Filetbraten nach diesen Rezepten anrichten. Man beachte bei den Rezepten für kleinere Stücke, daß je ½ kg eine Bratzeit von 8—10 Minuten beansprucht.

Rinderfiletbraten auf dem Rost. 1 kg Rinderfilet, 60 g Butter, Öl, Pfeffer, Salz. — Das Filet wird gehäutet, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Öl oder zerlassener Butter bestrichen, auf den Bratrost gelegt und im heißen Ofen 30—40 Minuten unter häufigem Begießen gebraten. Das Filet wird erst kurz vor dem Auftragen zerschnitten, damit es seine rote Farbe nicht verliert.

Dazu passen Pommes frites und Salat.

Resteverwertung: Kalt mit gefüllten Reisgurken und Salat.

Gespickter Rinderfiletbraten. 1½ Pfd. Rinderfilet wird gespickt, mit ⅛ Liter Olivenöl, Zitronenscheiben und Petersilie 2—3 Stunden gebeizt, danach mit Salz und wenig Pfeffer gewürzt, in Butter angebraten und unter Beifügung der Bratengarnitur im heißen Ofen in 20—25 Minuten fertiggebraten. Man richtet den Braten an, indem man ihn mit Gemüse garniert.

Resteverwertung: Kalt mit Schweizer Käsekuchen und Salat.

Filetspitze mit Spaghetti. 1 Pfd. Rindfleisch (Filetspitze), Gewürz, Zwiebel, Fleischbrühe, Fett, Tomaten, Spaghetti. — Das Fleisch wird kleingeschnitten, in heißem Fett mit den grobgehackten Zwiebeln gedünstet und gewürzt. Dann fügt man zerschnittene Tomaten oder Tomatenpüree bei, löscht mit Fleischbrühe oder Wasser und etwas

Wein ab und läßt alles zugedeckt ungefähr 20 Minuten dünsten. Man richtet mit den besonders gekochten Spaghetti an und reicht Salat dazu.

Resteverwertung: Kalt mit Maisschnitten und gedünstetem Obst.

Ochsenlende mit Chester-Kartoffeln. 1 kg Ochsenfilet, Speckspeck, Gewürz, 1 Gläschen Madeira, Kartoffeln. — Das enthäutete, gespickte, mit Salz eingeriebene Fleisch wird im Ofen 1 Stunde gedämpft oder in 30 Minuten gebraten, wobei das Innere etwas rosa bleibt. Der Bratenfond wird mit etwas Brühe und Madeira abgelöscht, beim gedämpften Fleisch über und beim gebratenen Fleisch um dasselbe oder in der Sauciere angerichtet. Mit Chester-Kartoffeln garnieren.

Dazu passen Karotten und Salat.

Ochsenlende nach Gärtnerin-Art. 1 kg Ochsenfilet, Speck, Butter, Salz, verschiedene Gemüse, z. B. Kartoffeln, Rüben, Erbsen, grüne Bohnen usw. — Der gespickte Filetbraten wird im Ofen oder in der Pfanne gebraten, der Fond mit Fleischbrühe abgelöscht und etwas eingekocht und die einzeln in Butter gedünsteten Gemüse in Häufchen um das Fleisch angerichtet.

Zwischenrippenstück (Entrecôte). 1½ Pfd. gut abgehangenes Roastbeef (Rumpsteak) ohne Knochen, Fett, Öl, Kräuterbutter, Gewürz. — Man entfernt die zähe Rückenhaut und schneidet das Fleisch in 3 dicke Scheiben, bepinselt sie beidseitig mit Öl (oder zerlassener Butter) und läßt sie ½ Stunde liegen. Kurz vor der Essenszeit legt man das Fleisch in wenig recht heißes Fett, brät es 10—14 Minuten auf beiden Seiten und auf mittlerem Feuer, würzt es, schneidet jedes Stück schräg in Streifen und setzt diese auf der erwärmten Platte wieder zusammen. Sofort auftragen und mit Kräuterbutter belegen.

Dazu passen gebackene Kartoffeln und Salat.

Resteverwertung: Kalt mit Salat. Apfelauflauf mit Brot ergänzt das Gericht.

Zwischenrippe (Entrecôte) nach Marseiller-Art. Man rechnet bei Zwischenrippe für je 3 Personen 400 g abgehangenes Fleisch, 45 g Butter, Kartoffeln, Tomaten, Knoblauch, Kräuterbutter, Salz. — Das leicht geklopfte Stück wird auf beiden Seiten je 8 Minuten in heißem Öl langsam gebraten, auf erwärmter Platte angerichtet und gesalzen. Man belegt das Fleisch mit einem Stück Kräuterbutter und gehacktem Knoblauch und ordnet ringsherum Häufchen von Strohkartoffeln und gehackten Tomaten an.

Resteverwertung: Kalt mit gebratenen Kartoffeln und Salat.

Zwischenrippe nach Försterin-Art. 400 g abgehangenes Fleisch, Morcheln, würfelig geschnittene Kartoffeln, ½ Pfd. Magerspeck (Brust), ½ Glas Weißwein oder etwas Zitronensaft, 40 g Butter, Salz. — Das leicht geklopfte, gesalzene Fleisch wird in Butter langsam in 15—18 Minuten gar gebraten, auf die Schüssel gelegt, mit Häufchen von gedünsteten Kartoffeln und rasch in Butter gebratenen Speckscheiben umlegt. Der Bratenrückstand wird mit dem Wein und 2 Eßlöffel Fleischbrühe und einigen Morcheln aufgekocht, abgeschmeckt und auf die Schüssel passiert.

Dazu paßt Salat.

Resteverwertung: Das Steak wird in Scheiben geschnitten und kalt serviert, dazu Nudeln mit Ei oder Pfannkuchen (Eierkuchen) und Salat.

Zwischenrippe mit Apfelnudeln. Das wie oben gebratene und angerichtete Zwischenrippenstück wird mit etwas Zitronensaft und gebräunter Butter beträufelt und mit Apfelnudeln aufgetragen.

Zwischenrippe mit Zwiebeln und Tomaten. 400 g abgehangenes Fleisch, Zwiebeln, Tomaten, Öl, Butter, Salz. — Das auf dem Rost gebratene Fleisch wird mit in etwas Butter gedünsteten Zwiebelscheiben und in Öl oder Fett gedünsteten, leichtgesalzenen Tomatenscheiben belegt.

Resteverwertung: Kalt mit Spaghetti und Salat.

Zwischenrippenstück mit Spiegelei. 400 g abgehangenes Fleisch, Kräuterbutter, 3 Eier, Öl oder Fett, Gewürz. — Ein fertiggebratenes Zwischenrippenstück wird mit etwas Kräuterbutter angerichtet und mit den im Bratenrückstand gebratenen Spiegeleiern belegt.

Dazu passen Kartoffeln und Salat.

Resteverwertung: Kalt mit Grießschnitten und Salat.

Rumpsteak oder Lendenschnitte, englisch. 1 Rumpsteak, 1 Stückchen Fett, geschabter Meerrettich, Salz, Butter. — Das Rumpsteak oder die Lendenschnitte wird mit dem Beil leicht flachgedrückt, auf beiden Seiten in 10 Minuten gebraten, wobei das Fettstückchen mitgeröstet wird, dann auf heißer Platte angerichtet und nun erst gesalzen. Einige Butterflocken werden darauf gelegt und kleine Häufchen von Meerrettich um das Fleisch garniert.

Resteverwertung: Kalt mit Käsegnocchi und Salat.

Roastbeef (englischer Rinderbraten). 1 kg gut abgehangenes Roastbeef, Bratengarnitur, Fett, Salz. — Das Roastbeef wird mit einem feuchten Tuch abgerieben, auf der unteren Seite enthäutet und entfettet, während oben die Fettschicht bleibt. Dann wird der Braten geklopft, auf allen Seiten mit Salz eingerieben, mit der Bratengarnitur in die Pfanne gelegt, mit heißem Fett übergossen und in den Bratofen geschoben. Das Fleisch muß lebhaft braten, jedoch achte man darauf, daß man keine Flüssigkeit zuzugießen braucht, um das Verbrennen des Bratensaftes zu verhindern. 1 kg Roastbeef braucht etwa 20—25 Minuten Bratzeit. — Das Bratenfett, sofern es nicht eingebrannt ist, wird abgegossen, der Bodensatz wird mit Fleischbrühe und nach Geschmack ein wenig Weißwein aufgekocht und als Sauce gereicht. Roastbeef kann man, wie folgt, gut anrichten: Man schneidet, der Personenzahl entsprechend, Scheiben, gibt sie mit dem übrigen Fleischstück in die Mitte einer möglichst rechteckigen Platte und garniert um die Scheiben junge Gemüse, wie Karotten, Spargel, grüne Erbsen und Kartoffeln.

Roastbeef nach Yorkshire-Art. 1½ kg Roastbeef, Pfeffer, Salz. — Ein Teil des Roastbeeffettes wird weggeschnitten, das Roastbeef mit Salz und Pfeffer eingerieben und ungefähr 40 Minuten im heißen Ofen oder auf dem Rost gebraten. Das abgeschnittene Fett wird in der Bratpfanne geschmolzen. ¼ Stunde vor der Essenszeit bereitet man eine dicke Pfannkuchenmasse (Eierkuchen) aus 4 Eßlöffel Mehl, 2 Eiern, ½ Tasse Milch, ½ Tasse Wasser und dem vorher geschmolzenen Fett, bäckt in der Omelettenpfanne einen 2—3 cm dicken Pfannkuchen (Eierkuchen) und richtet ihn mit dem Braten an.



Abb. 119. Reissuppe — Spargel nach Mailänder-Art — Gespickter Schmorbraten mit Sauce und Kartoffelpüree — Rosenkohl mit Kastanien — Salat
Berliner Pfannkuchen — Kaffee

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.



Abb. 120.

Suppe — Heringe mit Senf *
Zwischenrippenstück (Entrecote) mit Kräuterbutter
Kartoffeln — Überglänzte Zwiebeln * — Salat von roten Rüben
Apfeltorte mit Schlagrahm *

Kraftbrühe mit Grieß — Aal in Aspik *
Gespickte Ochsenlende — Zuckerschoten (Kefen), gedünstet
Salat — Erdbeerschale *

Tomatensuppe — Käseauflauf *
Beefsteak nach Chateaubriand — Bohnen — Kartoffelkugeln — Salat — Aprikosen mit Mandelstiften *

Aal grün * — Beefsteak mit Champignons — Reis nach alter Art — Lattich- und Selleriesalat — Käseplatte * — Obst

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

Filetbeefsteaks. 1 kg gut abgehangenes Rinderfilet, Butter, Öl, Gewürz. — Das Fleisch wird gerollt und geklopft. Um den Beefsteaks eine schöne Form zu geben, bindet man das Filetstück (nach Abb. 5) in Abständen von 3 cm und schneidet es jeweils zwischen 2 Schnüren durch (Abb. 6). Dann bepinselt man, wo dies üblich, die Scheiben mit Öl und läßt sie ½ Stunde liegen. Kurz vor dem Essen legt man die Beefsteaks in die Stielpfanne in recht heiße Butter, brät sie beidseitig auf starkem Feuer in 5—6 Minuten und bestreut sie dann erst mit etwas Salz und Pfeffer.

Beefsteaks nach Chateaubriand. 1—1½ Pfd. Rinderfilet (aus der Mitte), Butter, Salz, Pfeffer. — Man schneidet das Fleischstück in 3—4 cm dicke Scheiben, klopft diese mit der Fläche des Hackmessers oder Fleischhammers, brät sie auf dem Rost oder in der Bratpfanne in heißem Fett und bestreut sie dann mit Salz und evtl. Pfeffer. Bratzeit 12—15 Minuten. Man richtet die Beefsteaks auf erwärmter Platte an und garniert sie mit in Butter gedünsteten Tomaten und beliebigem Gemüse.

Tournedos. Darunter versteht man ganz kleine Beefsteaks, auf Röstbrot angerichtet. Man brät die klein und dünn geschnittenen Beefsteaks ganz kurz in heißer Butter auf beiden Seiten und würzt sie beidseitig mit Salz und Pfeffer.

Rostbraten I mit Zwiebeln (nach Wiener-Art). Eine ½ cm dick geschnittene Fleischscheibe von gut abgehangenem Ochsenrippenstück, 1 Zwiebel, 1 Stückchen frische Butter, Salz. — Man schneidet die Zwiebel in gleichmäßig dünne Scheiben, so daß die Ringe ganz bleiben. Das Fleisch wird geklopft, gesalzen und in recht heißes Fett gelegt, auf einer Seite braun gebraten, dann gewendet, wonach man die Zwiebeln beigibt. Der Rostbraten ist nach wenigen Augenblicken fertig und wird auf guterwärmter Platte mit etwas Bratensauce angerichtet. Die Zwiebelringe röstet man gleichmäßig hellbraun, gießt dann allen Bratenrückstand ab, gibt das Stückchen Butter zu, schwenkt die Zwiebeln in der zerlassenen Butter, salzt sie etwas und richtet sie auf dem Rostbraten an.

Resteverwertung: Kalt mit Kartoffelkroketten und Salat.

Rostbraten II (nach Wiener-Art). Die Fleischscheibe wie oben wird leicht geklopft, gesalzen und auf beiden Seiten in heißem Fett gebraten, daß sie innen noch leicht blutig ist (englisch gebraten), dann auf gut erwärmter Platte mit wenig Sauce angerichtet.

Resteverwertung: Kalt mit Zwiebelkuchen (Wähe) und Salat.

Sardellenrostbraten (Wiener-Art). Anfangszubereitung nach vorstehenden Rezepten. Dann wird alles Bratenfett abgegossen, etwas heißgemachte Butter mit einigen gehackten Sardellenfilets und Kapern über den Rostbraten gegossen und dieser mit wenig feingehackter Petersilie und Paprika bestreut.

Beefsteak- und Nierenpastete. 1 kg Ochsenlende, 1 Kalbsniere, Pastetenteig, Ei, Gewürz. — Die Lende wird in Scheiben und die von der Ader befreite Niere in Würfel geschnitten und beide so in eine gebutterte Gratinplatte gefüllt, daß die Niere in der Mitte und die Lendenscheiben außenherum liegen. Das Fleisch wird mit Salz bestreut und mit Wasser schwach aufgefüllt. Der Plattenrand wird mit Ei befeuchtet, 1 Teigstreifen daraufgedrückt, dieser mit Ei bestrichen, über alles ein Teigdeckel gelegt, den man mit Teigstreifen verziert und mit Eigelb überpinselt. Die Pastete wird 2½—3 Stunden im Ofen gebacken.

Dazu passen Salzkartoffeln und Salat.

Beefsteakpudding nach englischer Art. 1 kg Ochsenlende, Gewürz, Puddingteig, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebeln. — Man bereitet zuerst den Puddingteig aus ½ Pfd. gehacktem Ochsennierenfett, 1 Pfd. Mehl, etwas Salz und Wasser, woraus man einen festen Teig knetet. Eine irdene Timbaleform (Bol) wird mit Butter ausgestrichen und mit ausgerolltem Teig ausgelegt. Danach wird die Lende in Würfel geschnitten, gesalzen, die ausgelegte Form mit dem Fleisch gefüllt, dies mit den Zwiebeln bestreut, ¾ hoch Wasser zugegossen und alles mit ausgerolltem Teig zugedeckt. Die Teigplatte wird am Rand gut angedrückt und mit Mehl bestreut. Die Form wird mit einer Serviette verbunden (wie ein Einmachglas), die Zipfel der Serviette werden kreuzweise über dem Pudding zusammengeknüpft und der Pudding im Wasserbad 4 Stunden gekocht. Vor dem Auftragen wird die Serviette abgenommen.

Man reicht dazu Salat.

Austernpudding. 1 kg Ochsenlende, 20—30 Austern, Gewürz, Nierenfett-Teig. — Das gleiche Verfahren wie vorstehend: Fleisch und Austern lagenweise einfüllen.

Englische Beefsteakpastete (Beefsteak-Pie). 1 kg Ochsenlende, je 1 Eßlöffel gehackte Zwiebeln und gewiegte Petersilie, ¾ Pfd. Kartoffeln, Pastetenteig, Gewürz. — Die Ochsenlende wird in Scheiben geschnitten, die man leicht klopft, salzt und in eine Backschüssel ordnet. Die würfelig geschnittenen Kartoffeln werden in die Mitte gehäuft und mit Salz, Petersilie und Zwiebeln bestreut, dann gießt man ein wenig Wasser zu. Der Plattenrand wird mit Ei befeuchtet, mit einem Teigstreifen belegt, den man wiederum mit etwas Ei bestreicht. Dann wird die gefüllte Platte mit dem ausgerollten Teig zugedeckt, den man mit Teigstreifen garniert und gleichfalls mit Eigelb bestreicht. Die Pastete wird 2—3 Stunden in mäßig-heißem Ofen gebacken.

Man reicht dazu Salat.

Gesalzene Rinderbrust I (Räucherbrust). 1½ kg gesalzene und kurz geräucherte Rinderbrust (beim Schlächter vorbestellen). — Man wäscht das Fleisch, setzt es mit Wasser auf und kocht es in 1½—2 Stunden weich. Es muß mehr ziehen als kochen.

Dazu passen weiße Bohnen oder gedämpftes Weißkraut und Kartoffeln.

Resteverwertung: Man kann die Rinderbrust sehr gut kalt auftragen. Mit Salat eine gute Abendplatte. Auch als Beilage für Gemüse und Eintopfgerichte eignet sie sich gut.

Gesalzene Rinderbrust II (Pökelrinderbrust). Die gepökelte (gesalzene) Rinderbrust wird ungeräuchert 2½—3 Stunden gekocht und wie oben verwendet.

Frische Rinderbrust. Man setzt die Rinderbrust mit heißem Wasser, das sie gut bedeckt, auf, fügt das nötige Salz hinzu, läßt sie in 3 Stunden weichkochen und richtet sie mit einer Meerrettichsauce an.

Dazu passen Püree- oder Salzkartoffeln.

Hamburger-Rauchfleisch. 6 Pfd. fette Rinderbrust von einem jungen, gutgemästeten Ochsen oder ebensoviel zartes Fleisch aus der Keule, ½ Pfd. Salz, 1 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Salpeter. — Man begießt das Fleisch mit kochendem Wasser und läßt es ¼ Stunde darin liegen. Darauf reibt man es mit der Salz-, Zucker- und Salpetermischung von allen Seiten tüchtig ein, bis die Mischung verbraucht ist, bedeckt das Fleisch noch mit Salz und läßt es 8—10 Tage liegen, während welcher Zeit man es häufig mit der sich bildenden Lake begießt. Dann trocknet man es ab, näht es in ein

Musselinsäckchen und hängt es 5—6 Tage in den Rauch. Will man das Fleisch kochen, so muß man es lauwarm abwaschen, eine Nacht kalt einwässern und dann mit reichlich Wasser kalt zusetzen und ganz langsam kochen. Das Wasser darf nur leise perlen. Sauber geputzt, richtet man das Fleisch mit geriebenem Meerrettich an, den man mit Schlagrahm gefrieren läßt oder mit geriebenen Äpfeln mischt. Rinderbrust bindet man vor dem Kochen, damit sie nicht zerfällt.

Nagelfleisch. 4 Pfd. zartes junges Rindfleisch aus der Keule, 100 g Salz, 3 g Salpeter und 6 Liter Wasser. — Man legt das sauber geputzte Fleisch 3 Minuten in brausend kochendes Wasser, trocknet es dann mit einem sauberen Tuche ab und reibt es, noch heiß, mit dem ebenfalls heißgemachten und mit Salpeter gründlich vermischten Salz auf allen Seiten ein, bis alles verrieben ist, was ungefähr 20—25 Minuten dauert. Man läßt das Fleisch nun ruhig 24 Stunden liegen, wälzt es dann in Kleie und hängt es 2 Tage in leichten Rauch. Darauf reibt man es mit Papier ab, entfernt die Rinde und schneidet es in möglichst feine Scheiben.

Deutsches Beefsteak (Frikandellen von rohem Rindfleisch). 1 Pfd. mageres, gehacktes Rindfleisch, 200 g Nierenfett, 100 g eingeweichtes, ausgepreßtes Weißbrot, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, 1—2 Eier, gedünstete, feingewiegte Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas gehackte Küchenkräuter, Fett. — Alles wird gut gemischt. Aus der Masse werden Kugeln oder Plätzchen geformt, in Fett oder heißem Öl gebraten und mit beliebiger schmackhafter Sauce aufgetragen.

Dazu passen Gemüse, Teigwaren oder Kartoffeln.

Resteverwertung: Kalt mit Spinat, Pfannkuchen (Eierkuchen) und Salat.

Ochsenschwanzragout. 1½ Pfd. Ochsenschwanz, in kleinere Stücke geschnitten, Fett, Tomatenpüree, Erbsen, Karotten, Salz, Pfeffer, Rotwein. — Das Fleisch wird in heißem Fett angebraten, gewürzt, mit etwas Mehl überstäubt, noch einige Male gewendet, mit zerschnittenen Tomaten oder etwas Tomatenpüree vermengt, mit etwas Rotwein und heißem Wasser abgelöscht und alles zugedeckt ungefähr 3½ Stunden gedünstet. ½ Stunde vor dem Anrichten fügt man die Erbsen und die kleingeschnittenen Karotten hinzu. Anstatt mit Rotwein kann man auch mit Madeira abschmecken. Auch kann man für eine große Familie kleine Fleischklößchen unter das Ragout mischen.

Dazu passen Kartoffeln in der Schale.

Ochsenschwanzgericht. 1 kleinerer Ochsenschwanz, Fett, Bratengarnitur, Wurzelwerk, einige Champignons, Brühe (¾ Fleischbrühe oder Wasser und ⅓ Weißwein, nach Geschmack Madeira), Salz. — Der Schwanz wird in Querstücke geteilt, mit Speck, Wurzelwerk und Bratengarnitur 15—20 Minuten gedünstet, mit etwas heißer Flüssigkeit begossen und eingekocht, danach mit der übrigen Flüssigkeit bedeckt und langsam in 3½—4 Stunden weichgekocht. Dann werden die Stücke herausgenommen, mit der durchpassierten, entfetteten und mit wenig Kartoffelmehl gebundenen Brühe bedeckt und mit den gedünsteten Champignons vermischt.

Dazu passen Salat und Maronenpüree.

Resteverwertung: Im Dampf erhitzen und mit einer Schüssel Käse-Makkaroni und Salat auftragen.

Hotschpotsch von Ochsenschwanz. 1 Ochsenschwanz, 1 Schweinefuß, 1 Schweineohr, 1 in 4 Teile geschnittener Kohlkopf, 5 kleine Zwiebeln, 150 g Karotten, 100 g weiße Rüben, Salz. — Der in Querstücke zerteilte Schwanz wird mit dem in 5 Querstücke zerteilten

Schweinefuß und dem ganzen Schweineohr zum Kochen in den Topf gelegt, mit heißem Wasser bedeckt, etwas gesalzen und langsam 2 Stunden gekocht. Dann wird das verschiedene Gemüse hinzugefügt und alles weitere 2 Stunden gekocht. Man richtet die Schwanzstücke im Kranz in tiefer Schüssel an, gibt das gekochte Gemüse in die Mitte und legt um das Ganze das in Streifen geschnittene Schweineohr.
Dazu passen Salzkartoffeln.

Rinderherz. 1 Rinderherz, Essigbeize, Speckstreifen, ¼ Pfd. Butter, saurer Rahm, Salz. — Ein Rinderherz wird vom Fett befreit, aufgeschnitten, damit man Blut und Röhren entfernen kann, gut gewaschen und 4 Tage in eine Beize gelegt (täglich wenden), dann getrocknet, reichlich gespickt, von allen Seiten angebraten und unter Zugabe von heißem Wasser weichgeschmort. Die Sauce wird mit saurem Rahm angerichtet.

Ochsenniere im Reisring. 1 Ochsenniere, Gewürz, Salz, 1 Gläschen Madeira, Risotto. — Die Ochsenniere wird aufgeschnitten, von der Ader befreit, feingeschnitzelt, auf dem Feuer rasch in gedünsteten Zwiebeln überbraten, bis sie die blutige Farbe verloren hat, gewürzt, mit etwas Mehl bestäubt, dann mit Madeira und etwas Wasser abgelöscht, erhitzt, ohne aufzukochen, und in einen Kranz von Risotto angerichtet.
Dazu paßt gedämpfter Spinat.

Gefüllte Rindermilz. 1 Rindermilz, 100 g geröstete Semmel, 100 g Nierenfett, roh in Würfel geschnitten, 2—3 Eier, geriebene Semmel, Zwiebel, Salz, Fett. — Man schneidet die Milz an der Seite auf und schabt die Innenmasse mit einem Blechlöffel von der Haut ab. Dann mischt man die Innenmasse mit den Zutaten zu einer gut gebundenen aber nicht zu festen Farce, füllt sie in die Haut und näht diese zu. Die so vorgerichtete Milz wird in gut schließender Deckelpfanne mit Fett angebraten und unter Zugabe von wenig heißem Wasser und unter fleißigem Begießen in 1—1½ Stunde langsam weichgeschmort. Aus dem Fond macht man eine Sauce, die man, wenn sie nicht durch die Brotbeigabe im Innern schon sämig genug geworden ist, leicht mit Mehl bindet.

Kuheuter. 1 Pfd. Kuheuter, Zwiebeln, Karotten, 2 Lorbeerblätter, Salz. — Das Kuheuter wird gut gewaschen, gewässert und abgebrüht oder vorgekocht. Dann setzt man es mit frischem Wasser, das es gut bedeckt, und mit den Gewürzen nochmals auf und läßt es weichkochen, was 4—5 Stunden dauert. Das so vorgerichtete erkaltete Kuheuter schneidet man in hübsche Stücke und verwendet sie entweder zu Frikassee, oder man paniert sie mit Ei und Bröseln und brät sie in der Pfanne. Sie eignen sich so als Gemüsebeilage.

Ochsenmaulsalat. 1 Ochsenmaul, Gewürz, Pfefferkörner, Essig, Öl, Salz, Zwiebeln. — Ochsenmaul kann gepökelt und wie Zunge behandelt werden, wird aber ausschließlich zu Salat verarbeitet, nachdem es 5—6 Stunden in gesalzenem, leicht gesäuertem Wasser gekocht hat.
Man bezieht den Ochsenmaulsalat am besten fertig in Büchsen.

Frische Rindszunge. 1 gut zugeputzte Rindszunge, Suppengrün, 1 Löffel Mehl, Salz und Pfeffer, 2 Eigelb, Fett, Zitronensaft, Kapern. — Man wäscht die Zunge, setzt sie mit heißem Salzwasser und Suppengrün aufs Feuer und kocht sie weich (3 Stunden). Sauce: Weiße Sauce wird mit 2 verrührten Eigelb, etwas Weißwein oder Saft von ½ Zitrone und einigen Kapern vermischt.
Resteverwertung: Kalt mit Käsegnocchi und Essigbirnen.

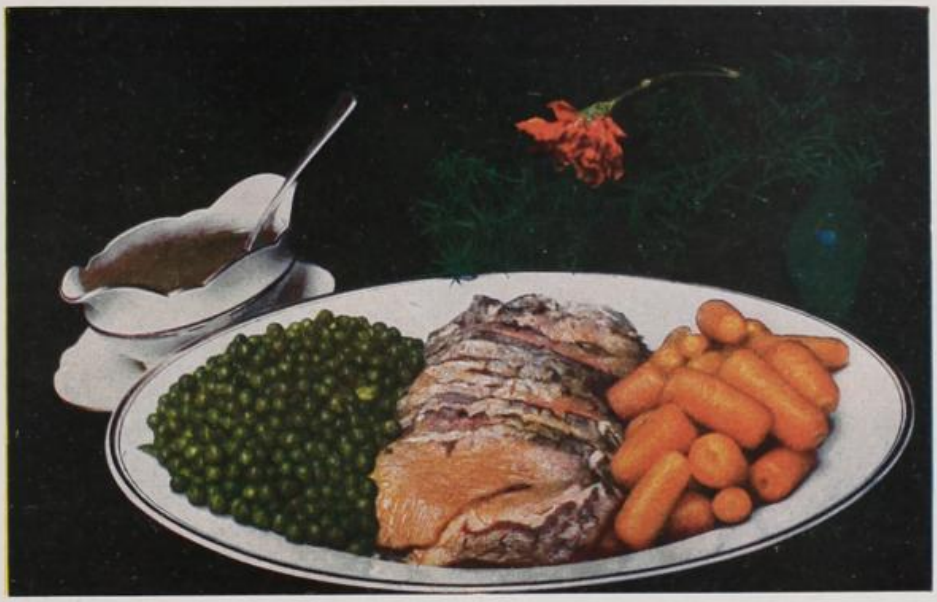


Abb. 121. Brotsuppe — Ochsenlende englisch gebraten — Karotten Grüne Erbsen — Prinzeßkartoffeln — Gefüllte Tomaten mit Käse * — Grüner Salat — Kaffee-Eis * — Mandelhäufchen *



Abb. 122. Spinatsuppe mit Eierstich — Gedünstete Rindszunge — Stachelbeersauce — Makkaroni mit Käse — Gebratene Tomaten * — Wiener Backhähnchen * — Salat — Heidelbeeren mit Schlagrahm * — Nußroulade *

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.



Abb. 123. Die Verwertung einer großen Rindszunge im kleinen Haushalt. Oben: Frikandellen von Zunge mit Salat und Reis — Zungenragout mit Karotten und Kartoffeln — Gedünstete Pökelrindszunge mit Bohnen und Kartoffeln. Unten: Rindszunge mit italienischer Sauce, Spinat und gebackenen Kartoffeln — Kalte Rindszunge mit Mixed Pickles.



Abb. 124. Kraftbrühe — Aalpastete* — Kalbsleber gebraten — Kartoffelpüree — Bohnen mit Zwiebelringen — Salat — Pfirsiche nach Luzerner-Art*

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

Verwertung einer großen Rindszunge im kleinen Haushalt

(Zu Abb. 123. Die Zunge ergibt 5—7 Gerichte.)

1. **Suppe.** Man schneidet den Schlund, sowie ungefähr 15 cm vom vorderen Zungenteil (Zungenspitze) weg, kocht die beiden Teile mit dem nötigen Suppengrün weich und passiert die Brühe durch ein Sieb. So erhält man eine kräftige Bouillon. Einlage nach Belieben.

2. **Frikandellen.** Von dem in der Suppe gekochten Schlund wird das Fleisch aus den Knorpeln gelöst, gehackt, durch die Maschine getrieben und mit 50—100 g in kaltem Wasser eingeweichtem Weißbrot, 1 Löffel geriebene Semmel, 1 gehackten und angedünsteten Zwiebel, 1 Ei und Gewürz vermengt. Aus der Masse werden runde Plätzchen geformt, die in Mehl gewendet und in heißem Fett langsam gebraten werden.

Sauce: Den Bratenrückstand mit etwas Brühe aufkochen und, wenn nötig, würzen.

3. **Ragout.** Aus den kleingeschnittenen Stückchen der Zungenspitze bereitet man ein Ragout, indem man aus 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, etwas zurückbehaltener, heißer Suppenbrühe und etwas Weißwein eine weiße Sauce kocht, in der man die Zungenstückchen erhitzt. Um das Gericht ergiebiger zu machen, kann man abgekochte, kleine Fleisch- oder Semmelklößchen daruntermischen. — Nach Belieben kann man auch mit einer mit etwas Wein abgeschmeckten Bratensauce oder einer Kapernsauce anrichten.

4. **Zunge mit Gemüse.** Das noch verbleibende Zungenmittelstück wird eingepökelt, indem man es mit Salz unter Zugabe von je einer Messerspitze Zucker und Salpeter einreibt. Salpeter gibt der Zunge die schöne, rote Farbe, der Zucker unterstreicht diese Wirkung und nimmt zugleich den Geschmack des Salpeters fort. Dann legt man die Zunge in einen Steintopf oder eine Schüssel, beschwert sie mit einem Holzbrett und einem Stein und läßt sie an kühlem Ort eine Woche stehen. Alle 2 Tage umdrehen! Nach dem Herausnehmen wäscht man sie leicht ab, kocht sie weich (bis man gut mit der Gabel hineinstechen kann), nimmt sie vom Feuer, zieht ihr sofort die Haut ab und schneidet die Zunge in dünne Scheiben. Diese werden mit Gemüse zu Tisch gegeben.

5. **Restplatte.** Ein Rest Zunge wird am nächsten Tag mit anderem Gemüse verwendet. Da die Zunge eingepökelt ist, hält sie sich gut.

6. **Kalte Platte.** Kalte Zunge mit Mixed Pickles und Salat ergeben einen guten Abendimbiß.

7. Einen letzten Rest Zunge verwendet man zu belegten Brötchen, indem man die Scheiben auf Butterbrot legt und die Brötchen mit zerschnittenen Essiggurken garniert.

Das kluge Einteilen nach obigem Schema soll zeigen, wie man auch im kleinen Haushalt mit einem großen Stück Fleisch recht billig wirtschaften kann.

Zur Brühsuppe ausgekochtes Rindfleisch kann man mit einer Senf- oder einer Meerrettichsauce anrichten oder es nach Rezepten unter „Gerichte von verschiedenem Fleisch" Seite 160 verwerten.

Ebenda finden sich auch Rezepte für Verwertung verschiedener Innenteile.

Kalbskeule. Keule von etwa 8—10 Pfd., 250 g Butter, ¼ Liter saurer Rahm, Salz, Mehl. — Man entfernt alle lappigen Teile der unteren Seite und löst den dicken Gelenkknochen heraus, klopft die Keule und reibt sie ringsherum mit Salz ein. Dann legt man die Keule in die Pfanne in die gebräunte Butter und läßt sie bei starker Hitze unter fleißigem Begießen, und indem man hin und wieder heiße Brühe oder heißes Wasser zugießt und den Fond damit löst, in 1¼ Stunden recht schön braun braten. In den letzten 20 Minuten läßt man den sauren Rahm mitkochen. Zum Schluß bindet man die Sauce leicht mit Wasser und Mehl. — Wer die Keule mehr durchgebraten liebt, läßt sie mit mehr Wasser etwa 2½ Stunden braten. Nach Geschmack kann die Keule auch gespickt werden.

Kalbsnußbraten (Frikandeau). 1½ kg Kalbsnuß, Wurzelwerk, Fleischbrühe, Weißwein, Spickspeck, Fett, Salz. — Die Kalbsnuß wird gewöhnlich gespickt, gesalzen, mit etwas Butter bestrichen, in die mit Fett und Wurzelwerk belegte Bratpfanne gegeben, unter Beigabe von etwas Weißwein in den Ofen oder auf den Herd gestellt und unter fleißigem Begießen weichgedünstet. Die Flüssigkeit muß jeweils ganz eingekocht sein, bevor etwas frische Fleischbrühe beigefügt wird. Wenn der Braten weich ist, wird die Sauce entfettet, und, wenn nötig, kräftig abgeschmeckt und gebunden. Man kann statt Weißwein und Fleischbrühe ½ Tasse sauren Rahm an den Braten geben und dadurch eine sehr wohlschmeckende Sauce erhalten. Bratzeit ungefähr 1¼ Stunden.

Dazu paßt jedes Gemüse und Kartoffeln oder Mehlspeise und Salat.

Resteverwertung: Kalt mit einem Käseauflauf und Salat.

Kalbsnuß (Frikandeau) auf dem Rost. 1½ kg Kalbsnuß, Öl oder Butter, Salz und Pfeffer. — Das Fleischstück wird gehäutet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, auf den Bratrost gelegt, mit heißem Öl oder zerlassener Butter übergossen und in den heißen Bratofen gestellt. Das Fleisch mehrmals wenden und öfters begießen. Bratzeit ungefähr 1½ Stunden. Sauce: Man entfettet den zurückgebliebenen Bratenfond und kocht ihn mit etwas Fleischbrühe oder heißem Wasser auf.

Resteverwertung: Kalt mit italienischem Gemüsesalat und gebackenen Bananen.

Frikandeau. 2—3 Pfd. Frikandeau (1 Stück aus der Kalbskeule), Speck, nach Belieben Bratengarnitur, 1 Brotrinde, etwas Mehl, 1 Glas Weißwein oder saurer Rahm, Zitronenscheibe, Salz. — Das Fleisch wird gespickt, mit Salz eingerieben, langsam angebraten, die Bratengarnitur und danach etwas Wasser mit Weißwein oder saurem Rahm beigefügt. Dann wird das Fleisch zugedeckt gedämpft bis es weich ist. Sauce: Der Jus wird entfettet und über das Fleisch gegossen.

Dazu passen garnierte Sellerieschnitten und Salat.

Resteverwertung: Kalt mit Ravioli, Tomatensauce und Salat.

Kalbsbraten nach Lison-Art. 1 kg Kalbsnuß, Herzogin-Kartoffeln, gedünsteter Kopfsalat. — Die schön überkrustete Kalbsnuß wird aus dem Fond gehoben und mit Herzogin-Kartoffeln, sowie gedünsteten Salatköpfchen garniert. Die mit etwas Kartoffelmehl gebundene Bratensauce wird besonders gereicht.

Dazu paßt ein Reistomaten-Gericht.

Resteverwertung: Das Restfleisch wird in Scheiben geschnitten, durch Ei gezogen, in Butter gebacken und mit Salat und gedünsteten Äpfeln aufgetragen.

Kalbsrücken. 1 kg Kalbsrücken, Speck, Butter, Salz, saurer Rahm. — Der Kalbsrücken wird enthäutet, gespickt, gesalzen, mit Speck und Butter angebraten, in 1¼ Stunden weichgebraten und der Fond mit dem Rahm, den man ¼ Stunde mitkochen läßt, zur Sauce angerichtet.

Kalbsnierenbraten. 1 kg Nierstück mit der Niere, Bratengarnitur, Gewürz, Fleischbrühe. — Ein Teil des Fettes wird von der Niere losgelöst, das Fleischstück mit Salz eingerieben, mit der Niere in der Mitte zusammengerollt und gebunden, auf das von der Niere weggeschnittene Fett in die Bratpfanne gelegt, angebraten und unter Beifügung der Bratengarnitur in 1 Stunde unter öfterem Begießen weichgebraten. Sauce: Der Bratenfond wird entfettet und mit Fleischbrühe aufgekocht.

Paßt zu jedem Gemüse und Bratkartoffeln.

Resteverwertung: Die Reste werden kalt zu einer Schüssel mit Erbsen gefüllter Tomaten und Röstkartoffeln gegeben.

Kalbsbrust gedünstet. 1 kg Kalbsbrust, Bratengarnitur, Gewürz, Butter, Tomatenpüree, Stangensellerie, Salz. — Die gesalzene, angebratene Brust wird in Butter mit der Garnitur 1½ Stunde im Ofen gedünstet. Nach dem Herausnehmen wird das Fett abgegossen, der Fond mit etwas Fleischbrühe aufgekocht, mit Tomatenpüree vermischt und die durchpassierte Sauce über den geschnittenen Braten gegossen, den man mit in Butter und Brühe gedünstetem Stangensellerie umlegt.

Dazu passen Reisschnitten und Salat.

Resteverwertung: Kalt mit einem Nudelgratin und Salat.

Kalbsbrust in Bier. 1 kg Kalbsbrust, Butter, Salz, 1 Flasche Weißbier. — Die angebratene Kalbsbrust wird unter allmählicher Zugabe des Bieres weichgeschmort, mit dem letzten Rest des Bieres löst man den Bratenfond und bindet die Sauce.

Dazu passen Klöße von gekochten Kartoffeln.

Gefüllte Kalbsbrust. 1 kg Kalbsbrust (vom Schlächter geöffnet), 1 Eßlöffel Fett, Salz, Fülle. — Die Kalbsbrust wird geklopft, die Fülle eingenäht, die Brust mit Salz eingerieben, unter Zugabe der Bratengarnitur gelb angebraten und mit wenig Fleischbrühe unter öfterem Begießen in etwa 1½ Stunden weichgeschmort.

Fülle: I: ¼ Pfd. feingehackte Kalbsleber, 1 Löffel kleingewürfelter Speck, 1 eingeweichtes Brötchen, 1 Ei, feingewiegte Petersilie, Zwiebel, Salz. — Alles wird gut vermischt.

Fülle II: Statt Kalbsleber und Speck kann man den Inhalt von 2 Bratwürsten oder jede andere Fleischfülle verwenden.

Dazu passen Rosenkohl, Maronen und Salat.

Kalbslende nach Florentiner-Art. 1—2 Kalbsfilets, Spickspeck, 1 Löffel Tomatenpüree, 1—1½ Pfd. Spinatblätter, Butter, Salz. — Die gesalzenen und gespickten Filets werden in Butter im Ofen 15—20 Minuten gebraten. Der Fond wird mit etwas Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht, mit Tomatenpüree aufgekocht und in der Sauciere dazugereicht. Die Filets werden auf in Butter gedünsteten Spinatblättern angerichtet und mit kleinen Grießkroketten umlegt.

Resteverwertung: Kalt mit Kartoffeln in saurer Sauce (brauner oder weißer Sauce) und grünem Salat.

Kalbslende mit Jägersauce. 1—2 Kalbsfilets, Fett oder Butter, Salz, etwas Jägersauce. — Die enthäuteten, gesalzenen, mit Butter bestrichenen Lenden werden 15—20 Minuten gebraten, aus dem Fond gehoben und auf erwärmter Platte angerichtet. Den Bratenrückstand verwendet man zu Jägersauce und gießt diese, ohne sie durchzupassieren, recht heiß über das Fleisch.

Man kann die Sauce für die gespickt oder ungespickt gebratene Kalbslende auch mit saurem Rahm anrichten.

Dazu passen Zuckerschoten (Kefen) und Kartoffeln.

Resteverwertung: Kalt mit gemischtem Salat, Butter, Käse und Röstbrot.

Kalbskoteletten. Koteletten, Ei, Fett, Mehl, Paniermehl, Zitronensaft, Salz. — Die Rippenknochen werden 3 cm lang vom Fleisch befreit, die Koteletten ein wenig geklopft, rundlich geformt, gesalzen, zuerst in Mehl, dann in zerklopftem Ei und zuletzt in Paniermehl gewendet, das man gut andrückt. Die Koteletten werden in heißes Fett gelegt, langsam beidseitig durchgebraten, mit den Rippenknochen nach oben auf erwärmter Platte angerichtet und mit etwas Zitronensaft beträufelt. Den Bratenrückstand kann man mit etwas Bouillon aufkochen und als Sauce dazureichen.

Dazu paßt geschmelzter Blumenkohl oder Blumenkohl mit holländischer Sauce (statt der Sauce vom Bratenrückstand).

Kalt: Mit gebratenen Grießschnitten und Früchtesalat.

Kalbskoteletten nach Mailänder-Art. Man reibt die Koteletten mit Salz und etwas Pfeffer ein, wendet sie in zerklopftem Ei und Paniermehl, das zur Hälfte mit geriebenem Käse vermischt wird, und bäckt sie halbschwimmend in heißem Öl oder Fett.

Dazu Salat mit Spaghetti.

Spaghetti: Einige Streifen von Zunge, Schinken und Trüffeln werden in heißer Butter geschwenkt und mit Spaghetti vermischt, unter die man einige frische, zerschnittene Tomaten oder Tomatenpüree gemischt hat.

Kalbskoteletten nach Wiener-Art. 5—6 Stück dünne Kalbskoteletten, Brösel, Eier, Butter, Salz, Sardellen, Oliven, Kapern. — Die gesalzenen, durch lauwarme Butter und Brösel gezogenen, langsam in Butter gebratenen Koteletten werden mit etwas Sardellenbutter bestrichen und mit einem gerollten Sardellenfilet garniert. Die Platte wird mit harten, der Länge nach zerschnittenen und mit Kapern bestreuten Eiern und Oliven (evtl. Zitronenscheiben) ausgelegt.

Dazu passen gemischter Salat und Salzkartoffeln oder Pommes frites.

Kalt: Zu einem mit Zwiebelringen bedeckten Kartoffelpüree.

Kalbskoteletten nach Gärtnerin-Art. 6 Kalbskoteletten, Schwarzwurzeln, Rosenkohl und Schloßkartoffeln, Butter oder Fett, Gewürz, Zitronensaft, Ei, Brösel. — Die gewürzten und panierten Koteletten werden in ziemlich viel Fett gebraten, angerichtet und mit den gekochten, in etwas Zitronensaft und Butter geschwenkten Schwarzwurzeln, dem gedämpften Rosenkohl und den Schloßkartoffeln, in Häufchen geordnet, umlegt.

Dazu gebundene Kalbssauce oder eine einfachere Sauce, indem man den Bratenfond mit etwas Wasser aufkocht und würzt.



Abb. 125. Kraftbrühe mit Ei — Forellen blau mit Butter — Salzkartoffeln — Frikandeau, glaciert
Spargel — Gefüllte Tomaten — Blumenkohl — Gebackene Kartoffeln
Salat — Mokkatorte — Käseschüssel — Obst

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.



Abb. 126. Gemüsesuppe — Aalpastete* — Kalbsnierenbraten — Teigwaren mit Butter — Gebackene Schwarzwurzeln* Tomatensalat Traubenschaum*



Abb. 127. Einlaufsuppe — Kalbszunge mit Weißweinsauce — Kartoffelpüree — Gebratene Enten* — Orangensalat — Custardpudding mit Früchten*

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

Koteletten nach Hausfrauen-Art. 6 Koteletten, Fleischbrühe, einige kleine Zwiebeln, Kartoffeln, Salz, Butter. — Die gesalzenen Koteletten werden in einer Kasserolle auf beiden Seiten in Butter angebraten, in eine irdene Kasserolle gelegt und mit gedämpften Zwiebeln und in Butter geschwenkten Kartoffelscheiben umlegt. ¼ Glas Fleischbrühe wird beigefügt, alles noch etwas gedünstet und in der Kasserolle aufgetragen.

Dazu passen gedünstete Erdbirnen (Erdartischocken) und Salat.

Kalt: Mit Risotto und Tomatensalat.

Kalbskoteletten mit feinen Kräutern. 5—6 Stück Koteletten, Butter, Gewürz, etwas Weißwein, 2 Eßlöffel gehackte Gartenkräuter, 1 Teelöffel Kartoffelmehl. — Die gewürzten und panierten Koteletten werden in Butter beidseitig gebraten, angerichtet und mit einer feinen Kräutersauce umgeben, wozu der mit Wein abgelöste Fond verwendet wird.

Dazu Knöpfli und Salat.

Kalt: Mit Risi-Pisi und Salat.

Kalbskoteletten mit Basilikum. 6 Koteletten, Fett oder Butter, 1 Büschelchen Basilikum, etwas Weißwein, Salz. — Die unpanierten Koteletten werden in Fett langsam gebraten und auf die Platte gelegt. Das feingeschnittene Basilikum wird gedünstet, mit etwas Wein und Brühe abgelöscht, ein Stück Butter der Sauce beigefügt und diese über das Fleisch gegossen.

Kalt: Mit Salat und englischer Apfelpastete.

Kalbskoteletten „au four". 1 Pfd. Koteletten, Butter, Salz, Ragout. — Die Koteletten werden gesalzen und unpaniert auf beiden Seiten einige Minuten gebraten. Dann legt man sie in eine gebutterte Gratinplatte und häuft auf jede Kotelette ein wenig in dicklicher Frikasseesauce gebundenes Ragout aus Kalbsmilch, Zungenspitze, gedünsteten Champignons und beliebigen anderen Zutaten, wie Krebsscheren, Trüffeln usw. Man beträufelt die Koteletten mit Krebsbutter, bestreut sie mit Parmesankäse und bäckt sie im Ofen, bis sie eine schöne Farbe erhalten haben. Man kann auch ein einfacheres Ragout aus Kuheuter, Klößchen usw. verwenden.

Kalbskoteletten in Blätterteig. 6 Koteletten, Blätterteig, Tomatensauce, Butter, Salz, 1 Ei. — Man läßt die sauber zugerichteten, gesalzenen, in Butter gebratenen, aber unpanierten Koteletten erkalten. Aus dünn ausgerolltem Blätterteig werden viereckige Stücke geschnitten, die Koteletten zierlich in dieselben eingewickelt, auf Bleche gelegt, mit Ei bestrichen, im heißen Ofen gebacken und auf erwärmter Platte angerichtet, die man mit einem Sträußchen Petersilie garniert. Man reicht Tomatensauce dazu.

Dazu paßt gemischter Salat.

Kalbskoteletten in Aspik (Sulze). 4—6 Kalbskoteletten, Gewürz, einige abgekochte Karotten und Salzgurken, 1 Liter kräftige Sulze. — Eine längliche Porzellan- oder Metallplatte wird leicht geölt und mit einer dünnen Schicht Sulze bedeckt, die man erstarren läßt. Die gedünsteten erkalteten Koteletten, die man mit einigen ausgestochenen Karotten- und Gurkenscheiben garniert, werden eingeordnet und mit einigen Tropfen Sulze befestigt. Nach dem Erstarren dieser Schicht wird eine neue Schicht Sulze darübergegossen. Wenn die Platte ganz kalt geworden ist, wird der Rest Sulze gehackt und im Kranze darum geordnet.

Kalbsschnitzel. 6 dünne Kalbsschnitzel, zerklopftes Ei, Paniermehl, Gewürz, Zitrone. — Die Kalbsschnitzel werden geklopft, gesalzen und etwas gepfeffert, in Mehl, dann in Ei und Paniermehl gewendet (letzteres gut andrücken) und in Butter knusperig gebraten. Mit Zitronenscheiben garnieren.

Man brät die Schnitzel auch naturell, d. h. ohne Panade.

Dazu paßt gemischter Salat.

Wienerschnitzel mit Spargel. 6 Schnitzel, Butter, Ei, Brösel, Gewürz, Spargel. — Die gewürzten und panierten Schnitzel werden langsam in geklärter Butter gebraten und mit 4—5 Häufchen von in Butter gedünstetem Spargel angerichtet. Oder das Fleisch wird allein mit etwas in brauner Butter aufgelöstem Zitronensaft auf der Platte angerichtet und zur Spargelschüssel gereicht.

Resteverwertung: Das Restefleisch wird in Scheiben geschnitten, in Butter und Zwiebel gedünstet und mit dieser Masse eine französische Omelette gefüllt. Mit gemischtem Salat auftragen.

Kalbsschnitzel nach Mailänder-Art. 6 Schnitzel, Ei, Brösel, Parmesankäse, Salz, Makkaroni nach Mailänder-Art. — Die Fleischstücke werden leicht geklopft, gesalzen, in geschlagenem Ei und Bröseln, vermischt mit Parmesankäse, gewendet, in Butter langsam gebraten, auf die Makkaroni geordnet oder auf einer besonderen Platte mit nicht zu dicker, klarer Tomatensauce angerichtet.

Dazu reicht man Blattsalat.

Kalt: Mit Schloßkartoffeln und Salat.

Kalbsschnitzel mit Käse. Schöne, kleine, dünngeschnittene Kalbsschnitzel werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, in zerlassener Butter und geriebenem Käse gewendet, durch einen leichten Backteig gezogen und schwimmend in mäßig heißem Fett gebacken. Sofort auftragen.

Man reicht dazu Tomatensauce und Spinat.

Kalbsschnitzel nach englischer Art. 6 Schnitzel, 6 Blatt Schinken, Gewürz, Butter, Brösel, Mehl. — Die Stücke werden leicht geklopft, gewürzt, zuerst in Mehl, dann in flüssiger Butter und Bröseln gewendet, in Butter langsam gebraten und abwechselnd mit den gebratenen Schinkenscheiben angerichtet. Der Bratenrückstand wird darüber passiert.

Dazu passen Salzkartoffeln und junges Weißkraut.

Kalt: Mit Salat und französischem Brotpudding.

Kalbsschnitzel nach Holsteiner-Art. ¾ kg Kalbfleisch (Eckstück oder Nuß), für jede Person 1 Ei, Sardellenfilets, Kapern, Gewürz. — Das Fleisch wird in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in heißem Öl oder Fett halb schwimmend gebraten. Man belegt die Schnitzel mit Spiegeleiern, die man mit Sardellen und Kapern garniert.

Dazu passen Reiskrusteln und Salat.

Kalbssteak (dickes Schnitzel). ¾ kg Kalbfleisch von der Nuß, etwas Weißwein, Butter oder Fett, etwas frische Tomaten oder Tomatenpüree, Salz. — Das Fleisch wird in 2 cm dicke Scheiben geschnitten, nur leicht geklopft, gesalzen, in Butter gut angebraten und mit etwas Weißwein langsam gedämpft. Danach wird der Bratenfond mit einigen

würfelig geschnittenen Tomaten oder Tomatenpüree verkocht und die Sauce um die angerichteten Steaks gegossen oder in der Sauciere besonders gereicht. Man streut gehacktes Grünes über die Schnitzel. Zubereitung 20—30 Minuten.

Dazu passen neue Kartoffeln und Salat.

Kalt: Mit Spinat und Spiegelei.

Kalbsbrustschnitten. 1 kg Kalbsbrust, Fett, Bratengarnitur, Salz, etwas Pfeffer, Mehl, wenig Rahm. — Man schneidet die Kalbsbrust in mehrere Scheiben, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, wendet sie in Mehl, brät sie in heißem Fett allseitig an, legt sie mit der Bratengarnitur in eine Bratpfanne, begießt sie mit Fett und dünstet sie unter öfterem Begießen 1 Stunde im Ofen.

Sauce: Der zurückgebliebene Bratenfond wird mit etwas Mehl und heißer Brühe oder Gemüsewasser und saurem Rahm aufgekocht.

Die angerichteten Brustschnitten werden mit beliebigem Gemüse umlegt, z. B. Karotten und Pariser Kartoffeln.

Resteverwertung: Kalt mit Käseauflauf und gedünstetem Obst.

Kalbsfrikandellen. ½ Pfd. mageres Kalbfleisch, 100 g Nierenfett, 2 geriebene Semmeln, gehackte Zwiebeln, Petersilie, Basilikum (grobgehackt), Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Ei. — Fleisch und Nierenfett werden feingewiegt und mit den in Butter gedünsteten Zwiebeln und den anderen Zutaten tüchtig geknetet. Mit einem Löffel werden längliche oder runde Klöße ausgestochen, auf dem mit Mehl bestäubten Brett etwas flach gedrückt und auf heißem Fett auf beiden Seiten gut durchgebraten.

Dazu passen Spinat oder gedünstete Pilze.

Kalbfleischbrötchen. 1 Pfd. gekochtes Kalbfleisch, etwas guter, süßer Rahm, Salz und Zitronenschale. — Das Fleisch läßt man zweimal durch die Fleischmaschine drehen, salzt nach Geschmack und fügt so viel Rahm hinzu, als das Fleisch annimmt. Dann reibt man eine Wenigkeit Zitronenschale an das Fleisch, formt flache Brötchen aus der Masse und brät sie in Butter beidseitig zu schöner Farbe. Sie sind sehr saftig und wohlschmeckend.

Dazu paßt jede Art Gemüse oder Kartoffelpüree.

Kalbfleischklößchen (Kügelchen). 1 Pfd. feingewiegtes Kalbfleisch, 300 g feingewiegtes Nierenfett, 1 Eßlöffel Butter, 50 g Mehl, 1/10 Liter Milch, 2 Eier, 1 Eigelb, Salz, Muskat. — Butter, Mehl und Milch werden in einer Kasserolle verrührt und auf dem Feuer zu einer steifen Masse gekocht, die man etwas auskühlen läßt, und mit 2 Eiern, Salz, wenig geriebenem Muskat, dem Kalbfleisch und dem Nierenfett vermischt. Aus dieser fertigen Masse werden Klößchen oder Kügelchen geformt, die man in kochende Brühe legt und so lange darin ziehen läßt, bis sie obenaufschwimmen, dann wird aus Butter, Mehl, Brühe, Eigelb und Zitronensaft eine Sauce bereitet und über die Klößchen gegossen. Vor dem Auftragen wird die Schüssel mit gerösteten Brotscheibchen und halben hartgekochten Eiern umlegt.

Dazu passen Kartoffelpüree und Salat.

Geschnitzeltes Kalbfleisch mit Champignons. 1 kg Kalbfleisch, 1 Zwiebel, Fett, 1 Teelöffel Mehl, gehackte Petersilie, Weißwein oder Zitronensaft, Salz. — Man verwendet recht zartes Fleisch, z. B. Filet, Nierstück oder Frikandeau, enthäutet es und schneidet es in feine Scheibchen. Die gehackte Zwiebel wird in Fett weichgedünstet, das Fleisch

zugefügt und auf starkem Feuer unter fleißigem Wenden gleichmäßig und recht schnell überbraten, bis es die rote Farbe verloren hat. Dann streut man etwas Mehl darüber, wendet das Fleisch noch ein paarmal, gießt etwas Weißwein oder Zitronensaft zu, würzt mit Salz und mit wenig Pfeffer und streut etwas gehackte Petersilie darüber. Dazu gibt man geschnittene, in Butter geschwenkte Champignons.

Man richtet mit Fleurons und Salat an.

Weißes Kalbsragout (Kalbsfrikassee). 1 kg Kalbsbrust oder Schulter, 1 garnierte Zwiebel, Gewürz, 1 Eßlöffel Butter, 1½ Eßlöffel Mehl, Weißwein, Zitrone. — Das Fleisch wird in gleich große Stücke geschnitten, mit heißem Wasser bedeckt und aufgekocht. Salz, Zitronenschnitz, Zwiebelgarnitur und 2—3 Karotten werden zugegeben und alles ¾ Stunden gekocht. Das Mehl wird in zerlassener Butter verrührt, mit ungefähr 2 Tassen Brühe, die sich beim Kochen des Frikassees bildete, abgelöscht, die Sauce gewürzt, mit Weißwein abgeschmeckt, nach Belieben mit einem Eigelb gebunden und mit dem Kalbsfrikassee vermischt.

Dazu passen Kartoffelpüree und Tomatensalat.

Braunes Kalbsragout (braunes Kalbsfrikassee). 1 kg Kalbsbrust oder Schulter, Fett, Bratengarnitur, 1 Teelöffel Mehl, Gewürz, Fleisch- oder Gemüsebrühe, ½ Glas Wein. — Man schneidet das Fleisch in gleich große Stücke, gibt sie in das rauchheiße Fett und überbrät sie. Dann würzt man mit Salz und etwas Pfeffer, gibt die Bratengarnitur bei, wendet alles einige Male, stäubt das Mehl darüber, brät damit noch einige Minuten, fügt die heiße Fleisch- oder Gemüsebrühe, sowie Wein hinzu und kocht das Ragout zugedeckt auf kleinem Feuer in ungefähr 1 Stunde weich.

Dazu passen Tomaten, gefüllt mit Reis und Salat.

Resteverwertung: Reste werden im Wasserbad erhitzt und mit geschwenkten Dampfnudeln aufgetragen.

Kalbsragout (Kalbsfrikassee) nach alter Art. 1 kg Kalbsschulter oder Brust, Salz, Suppengrün, Butter, Mehl, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Rahm, etwas Zitronensaft. — Das in Würfel geschnittene Fleisch wird mit Suppengrün in genügend heißem Wasser zum Kochen gebracht. Kochzeit ¾—1 Stunde. Die gargekochten Stücke werden in eine saubere Kasserolle gelegt; mit in Butter gedünstetem Mehl und der Kochbrühe wird eine Sauce gekocht, diese mit Eigelb, Rahm und Zitronensaft gemischt und unter das Fleisch gegossen, alles bis vor das Kochen gebracht und in einen Reisring angerichtet.

Resteverwertung: Das Frikassee wird erhitzt und in römische Pastetchen gefüllt.

Mit gemischtem Salat ein Essen.

Resteplättchen. Übriggebliebenes Fleisch wird kleingeschnitten und in heißer Butter gelb gebraten. Nun streut man Mehl darüber, wendet ein paarmal, läßt braun anziehen, schmeckt mit etwas Fleischbrühe und Rotwein oder Zitronensaft ab und kocht alles einige Minuten. Das Plättchen mit beliebigem Gemüse garnieren oder Salat dazu reichen.

Kalbszunge in Kapernsauce. 2 Kalbszungen, Suppengarnitur, Kapernsauce, Salz, Brotkrusten. — Die Zungen werden abgebrüht und mit der Suppengarnitur und Salz in 1½ Liter Wasser weichgekocht, enthäutet, dann in runde, kleine Scheiben oder der Länge nach in 2 Stücke geschnitten, auf heißer Platte angerichtet, mit der Kapernsauce überzogen und mit dreieckig geschnittenen, in Butter gebackenen Brotkrusten garniert.

Dazu paßt Kartoffelpüree.



Abb. 128. Butterklößchensuppe — Salm im Ofen* — Kalbsbraten — Rosenkohl — Gebratene Kartoffeln (Rösti) — Tomatensalat Mandeleis* — Gebäck*



Abb. 129. Graupenschleimsuppe — Kalbskopf in weißer Sauce (mit Fleurons*) — Salzkartoffeln — Grüner Salat — Hasenpastete mit gemischtem Salat* — Schaumtorte mit Maronen*

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.



Abb. 130.

Rübchensuppe — Seezungen auf Spinat *
Kalbskoteletten nach Mailänder-Art — Bohnensalat — Gesulzte Orangencreme *

Suppe — Fischpastete * — Gebratene Kalbsbrustschnitten
Karotten — Bohnen — Kartoffeln — Haselnußcreme nach Genfer-Art *

Suppe — Gehäck von Kalbsbratenresten mit Blumenkohl und Makkaroni — Junges Huhn nach Marengo * — Gemischter Salat
Weingelee * — Käse, Butter *

Kartoffelsuppe
Italienische Fischomelette * — Kalbsbraten
Gefüllte Tomaten — Türkischer Reis — Gemischter Salat
Rahmeischarlotte *

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

Kalbszunge mit Linsen- oder Maronenpüree. 2 Zungen, Gewürz, Suppengarnitur, Tomatensauce, Linsen- oder Maronenpüree. — Die gebrühten, in Salzwasser mit der Suppengarnitur weichgekochten und enthäuteten Zungen werden in Scheiben um ein Püree gelegt und mit Tomatensauce überzogen.

Resteverwertung: Kalt mit gratiniertem Blumenkohl.

Kalbszunge mit holländischer Sauce. 2 Kalbszungen, Wasser, Salz, 1 Lauchstengel (Porree), 2 Rübchen, 1 kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Tropfen Essig oder Zitronensaft. — Die wie oben gekochten und vorgerichteten Zungen schneidet man in Scheiben und reicht eine holländische oder auch Weißweinsauce dazu.

Dazu paßt ein Nudelring oder Salat.

Kalbskopf I nach Schildkrötenart (Mockturtle-Ragout). 1 ganzer, bei 4 Personen nur ½ Kalbskopf mit Gehirn und Zunge, Suppengrün, 1 Zwiebel, Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1/8 Liter Madeira, Fett, ½ Eßlöffel Mehl, 2—3 Eßlöffel Butter, Salz, 12 Fleischklößchen, Zitronensaft, Brösel. — Der Kalbskopf, der gebrüht und gut gesengt sein muß, und dessen Augen ausgestochen werden, wird in der Mitte gespalten, das Gehirn wird herausgenommen und die Zunge herausgeschnitten. Das alles wird auf Wunsch vom Schlächter besorgt. Dann wässert man den Kalbskopf gründlich, bis er ganz entblutet ist, löst die Haut von den Knochen und kocht sie mit Knochen und Zunge, gut mit Wasser bedeckt, mit Suppengrün, Zwiebel, Gewürzen und Salz in etwa 2 Stunden weich. Dann legt man die Kopfhaut zum Abkühlen zwischen 2 Teller, zieht die Zunge ab und stellt sie, in Scheiben geschnitten, in etwas Bouillon warm. Aus Butter, Mehl, Kochbrühe bereitet man eine braune Sauce, schmeckt sie mit Madeira, evtl. auch etwas Zitronensaft ab und läßt die in gleichmäßige Stücke geschnittene Kopfhaut und die Fleischklößchen darin heiß werden. Inzwischen richtet man das Kalbshirn, wie weiter unten angegeben, vor. Nach dem Abtropfen teilt man es in kleine Stückchen (3—4 cm im Durchmesser), mariniert sie mit etwas Zitronensaft, wendet sie in Semmelbröseln und brät sie auf der Pfanne schön braun. Das Ragout richtet man auf erwärmter, flacher Schüssel an und garniert es mit den Zungenscheiben und mit dem Gehirn. Von der restlichen Brühe kann man eine Mockturtlesuppe machen.

Man reicht grünen Salat und Kartoffeln zum Ragout.

Kalbskopf II nach Schildkrötenart. 1 kg Kalbskopf, 10 Fleischklößchen, einige Champignons oder andere Pilze, einige in längliche Stückchen geschnittene Essiggurken, entsteinte Oliven, einige Krebsschwänze, Tomatensauce mit Kräutern, Salz. — Der wie oben fertig vorgerichtete Kalbskopf wird mit einem pikanten Ragout begossen: Die oben bezeichneten Zutaten werden mit einer mit Thymian, Basilikum, Petersilie und Lorbeerblatt aufgekochten Tomatensauce gebunden. Die angerichtete Schüssel wird mit gebratenen Weißbrotscheibchen garniert.

Resteverwertung: Reste wärmt man im Dampf- oder Wasserbad auf und füllt sie in kleine Pasteten oder eine größere Pastete (Kalbskopfpastete).

Kalbskopf paniert. Die vom nicht zu weich gekochten Kalbskopf gelösten Stücke werden in zerklopftem Ei und Paniermehl gewendet, gebraten und mit Kräutersauce gereicht.

Kalbskopf in weißer Sauce. ½ Kalbskopf, Suppengarnitur, Butter, Mehl, Salz, etwas Rahm, Zitronensaft. — Der gut vorgerichtete Kalbskopf wird in Salzwasser mit Suppengrün gekocht, in Stücke geschnitten, in weiße Sauce gelegt, die mit Zitronensaft

abgeschmeckt wird, in tiefer Platte oder im Reisring angerichtet. Sauce: Butter, Mehl und Kalbskopfbrühe werden gekocht und mit etwas Rahm und Zitronensaft abgeschmeckt.

Resteverwertung: Im Wasserbad aufwärmen und zu Kartoffelpüree reichen.

Kalbskopf mit Vinaigrettesauce. ½ Kalbskopf wird, wie oben angegeben, vorgerichtet, mit kaltem Wasser aufgesetzt, bis zum Kochen gebracht, dann mit kaltem Wasser übergossen. Nach dem Erkalten wird das Fleisch in Stücke geschnitten, die im Sud 1 Stunde gekocht, angerichtet und mit Vinaigrettesauce gereicht werden.

Dazu passen Kartoffelkroketten und Salat.

Kalbshirn in brauner Butter. 1 Kalbshirn, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Zwiebel mit Nelke, Butter, Salz. — Man legt das Hirn 1 Stunde in kaltes Wasser, häutet es und kocht es 10 Minuten in Salzwasser, dem man die Gewürze beigegeben hat. Dann hebt man das Hirn mit dem Schaumlöffel sorgfältig heraus, läßt es gut abtropfen, richtet es auf gerösteten Weißbrotscheiben an, beträufelt es mit Zitronensaft und begießt es mit heißer brauner Butter.

Dazu passen Spinatauflauf und Tomatensalat.

Kalbshirn in Schweinsnetz. 2—3 Kalbshirne, ein Stück Schweinsnetz (Bauchfell), weiße Sauce, Gewürz, einige Champignons, Reibbrot. — Das wie oben vorgerichtete, in Salzwasser mit Küchenkräutern und wenig Essig langsam gekochte und in der Brühe erkaltete Hirn wird nach dem Abtropfen in Scheiben geschnitten. Der erkalteten weißen Sauce werden die gehackten Champignons beigefügt. Die Scheiben werden auf beiden Seiten mit der Sauce bestrichen, in ein passend zugeschnittenes Stück Schweinsnetz gewickelt, mit Reibbrot bestreut und auf dem Rost (Grill) geröstet.

Als Vorspeise oder mit Nudeln mit Rahm und Birnenkompott zu reichen.

Kalbshirn in Kästchen. 2—3 Hirne, Gewürz, Butter, Ei, Mehl, kleine Suppengarnitur. — Die aus dem Sud gezogenen Hirne werden in kleine gebutterte Kästchen, Muscheln oder feuerfeste Förmchen gelegt, in weißer Buttersauce, die mit Eigelb gebunden und mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt wird, bedeckt und, mit einem Champignonköpfchen verziert, im Ofen überbacken.

Vorspeise.

Kalbsmilch mit Sellerie. 1—2 Kalbsmilch, Speck, Butter, Salz, Suppengarnitur, 1 Eigelb, Zitronensaft, Püree von 3—5 Sellerieknollen. — Die Kalbsmilch wird gewässert, in wenig Salzwasser mit der Suppengarnitur 15—20 Minuten gekocht, sofort herausgenommen, abgekühlt und von Haut und nervigen Teilen befreit. Danach wird die Milch mit Speckstreifen gespickt, in Butter gebraten, auf das fertige Selleriepüree angerichtet und mit Sauce übergossen. Sauce: Die Kochbrühe wird stark eingekocht, mit einem Eigelb gebunden und mit Zitronensaft abgeschmeckt.

Dazu paßt gut eine Beigabe von Salat.

Kalbsmilch geröstet. 1—2 Kalbsmilch, Butter, Brösel, Salz, Mehl, Bratensaft, 1 Kaffeelöffel Tomatenpüree. — Die wie oben vorgerichtete Kalbsmilch wird in Mehl, dann in flüssiger Butter und danach in Paniermehl gewendet und auf dem Rost langsam geröstet. Der Bratensaft wird mit Tomatenpüree aufgekocht und als Sauce besonders gereicht.

Dazu passen Schwarzwurzelgemüse und Salat.

Kalbsmilchpastete. 2 Kalbsmilch, in Salzwasser aufgekochte Klößchen von 1 Pfund Kalbfleischfülle, Butter, Gewürz, Champignons, 1 Ei, Zitronensaft, Pastetenhafen oder kleine Pastetchen. — Die in wenig Salzwasser mit Kräutern gekochte Kalbsmilch wird in Scheiben geschnitten, mit den Kalbfleischklößchen, sowie den in etwas Butter heißgemachten Champignons in die Pastete oder die Pastetchen gegeben. Etwas kräftige, mit Eigelb gebundene und mit Zitronensaft abgeschmeckte Sauce wird dazugefüllt.

Man kann das obige Frikassee, auch unter Weglassung der Kalbfleischklößchen, in geölte Kästchen füllen und im Ofen rasch überkrusten.

Kalbsohren gebacken. 2—3 Kalbsohren, Backteig von ¼ Pfd. Mehl, Tomatensauce, Salz. — Die sorgfältig gereinigten, gut abgebrühten und in Salzwasser weichgekochten Ohren werden abgetropft, in Scheiben geschnitten, durch den Backteig gezogen und in Backfett gebacken. Mit Tomatensauce reichen.

Dazu passen Kartoffeln und Spinat mit Rahm als Ergänzung.

Kalbsohren nach italienischer Art. 2—3 Ohren, Salz, Zwiebel, Butter, italienische Sauce. — Die gut vorgerichteten, in Salzwasser weichgekochten Ohren werden in Butter mit Zwiebel gedünstet, in tiefer Schüssel angerichtet und mit dicklicher italienischer Sauce begossen.

Dazu passen Erbsen nach Bauern-Art.

Gedämpfte Kalbsfüße. Man salzt die Kalbsfüße und brät sie allseitig in Fett an, fügt die Bratengarnitur bei, brät sie etwas mit, löscht mit etwas Wasser oder Fleischbrühe ab und dämpft die Haxen in 1—1¼ Stunde weich. Sauce: Den Bratenrückstand verrührt man mit etwas Mehl, kocht ihn mit ½ Liter Brühe auf, würzt, fügt etwas abgeriebene Zitrone und Orangenschale zu und reicht die Sauce besonders.

Dazu passen gebackene Eieräpfel und Salat.

Resteverwertung: Kalt mit Käseschnitten und Salat.

Panierte Kalbsfüße. Kalbsfüße, Petersilie, Lauch, (Porree), Sellerie, Kohl, Rübchen, Salz, 2 Eier, Paniermehl, Wasser. — Die Kalbsfüße werden in so viel heißes Wasser gegeben, daß es über dem Fleisch steht. Man fügt viel Suppengrün bei, salzt, läßt die Füße etwa 1 Stunde auf kleinem Feuer kochen, nimmt sie heraus und läßt sie etwas abkühlen. Dann wendet man sie in den gut zerklopften Eiern, wälzt sie in Paniermehl, gibt sie in das heiße Fett und brät sie allseitig schön gelbbraun. Man bereitet aus dem zurückgebliebenen Bratenfond unter Beigabe von Kochbrühe und Gewürz eine Sauce.

Dazu passen gedünstete Endivien und Risotto.

Resteverwertung: Kalt mit Eierpilzen und Risotto.

Kalbsfüße mit Gemüse. 1—2 Kalbsfüße, ½ Pfd. junge Erbsen, ½ Pfd. junge Karotten, ¼ Pfd. junge Rüben, ¼ Pfd. kleine Zwiebeln, Salz, Pfeffer. — Die Kalbsfüße werden auf allen Seiten in Butter gut angebraten und zusammen mit den gewaschenen und zerschnittenen Gemüsen und den Gewürzen mit heißem Wasser oder heißer Brühe im festverschlossenen Topf entweder im Ofen 1 Stunde oder auf dem Herd 1¼ Stunde langsam weichgekocht.

Gebackene Kalbsfüße. 2 Kalbsfüße, Backteig, 1 garnierte Zwiebel, 2—3 Karotten, Zitronenschnitz, 1 Lauchstengel (Porree), Salz. — Die Füße müssen gut gereinigt und gebrüht sein, was vielfach der Fleischer besorgt. Man kocht sie mit dem Suppengrün

und den Gewürzen in Salzwasser ungefähr 1½ Stunden, dann hebt man die Füße heraus, löst das Fleisch von den Knochen, läßt es zwischen 2 Tellern erkalten, schneidet es in kleinere Stücke, würzt diese, taucht sie in Backteig und bäckt sie schwimmend in Fett.

Dazu reicht man Mayonnaise und Kartoffeln oder gemischten Salat.

Kalbsfüße nach Tataren-Art. 2—3 Kalbsfüße, Butter, geriebene Semmel, Suppengrün, Salz, Tatarensauce. — Die Füße werden in Salzwasser mit Suppengrün gekocht, abgetropft und ausgebeint. Das Fleisch wird in Mehl, zerlassener Butter und Reibbrot gewendet, in Butter gebraten, mit Petersilie bestreut und mit einer Tatarensauce angerichtet.

Anmerkung: Das weichgekochte Fleisch der Kalbsfüße läßt sich sehr gut als Einlage für Mockturtlesuppe und andere braune Suppen an Stelle des teureren Kalbskopfes verwenden.

Kalbsleber mit Kräuterbutter. 1 Pfd. Kalbsleberscheiben, Speck, Salz, Butter, Mehl, Kräuterbutter. — Die Leberschnitten werden mit Speck gespickt, in Butter gebraten, gesalzen und mit Kräuterbutter bestrichen.

Dazu paßt Pilawreis.

Kalbsleber mit Tomaten und Zwiebeln. 1 Pfd. Leberscheiben, Salz, Öl, Mehl, evtl. Pfeffer, Zwiebeln, Tomaten. — Die Leberscheiben werden in Mehl gewendet, mit etwas Öl begossen, auf dem Rost langsam geröstet und gesalzen. Im Kranze angerichtet, wird auf die Scheiben je eine halbe in Öl oder Fett gebratene und mit gehackten Kräutern bestreute Tomate gesetzt, und die Platte mit Zwiebelringen, die in Mehl gewendet und in Öl oder Fett gebacken worden sind, garniert.

Dazu passen Makkaroni.

Kalbsleber nach Berner-Art. 1 Pfd. Leberscheiben, Mehl, Butter, Salz, Tomatensauce, 3—4 Zwiebeln. — Die in zerlassener Butter und leicht in Mehl gewendeten Leberscheiben werden langsam auf dem Rost geröstet und dann gesalzen. Die Zwiebeln werden in dicke Scheiben geschnitten, mit wenig feinem Salz bestreut, beidseitig gebraten, auf die Fleischplatte gegeben und mit Zitronensaft beträufelt. Man richtet die Leberscheiben darauf an und gibt etwas Tomatensauce ringsherum.

Dazu passen gebratene Kartoffeln und Salat oder Kartoffelsalat.

Kalbsleber mit Risotto. 1 Pfd. Leber, Butter, Gewürz, Risotto von ½ Pfd. Reis, gehackte Petersilie, etwas Käsesauce. — Die Leber wird in Scheibchen geschnitten, in Butter gebraten, gewürzt und in einem auf die Platte gegebenen Kranz von Risotto angerichtet, der mit einigen Löffeln Käsesauce überzogen und mit Petersilie bestreut wird.

Als Ergänzung paßt Selleriesalat.

Kalbsleber mit Pilzen und Risotto. Zubereitung nach vorstehendem Rezept, nur wird die gebratene Leber mit in Butter gedünsteten Pilzen und Risotto rasch vermengt, diese Masse in einen gebutterten Reisring gedrückt und auf runder Platte angerichtet.

Dazu paßt Kopfsalat.

Kalbsleber mit Weinbeeren. 1 Pfd. Leberscheiben, 2—3 Eßlöffel entkernte Weinbeeren, 2—3 Eßlöffel Sultaninen, 1 Eßlöffel aufgelöstes Johannisbeergelee, Butter, Salz, Brühe, Bratensauce, etwas Zitronensaft. — Man läßt die gereinigten Beeren und Sultaninen kurz vor Gebrauch in kochendem Wasser aufgehen. Die Leberscheiben wer-



Abb. 131. Gemüse- (Julienne-) suppe — Käseauflauf * — Fleischkrapfen mit Tomatensauce * — Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffelpüree — Rübchensalat Apfelcharlotte *



Abb. 132. Blumenkohlsuppe — Sardinen auf Toast * — Vogelnester — Spinat Kartoffeln mit Petersilie bestreut — Tomatensalat — Apfelkompott * Baisers mit Schlagrahm *

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.



Abb. 133. Oben: Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignons – Kalbsschnitzel nach Holsteiner-Art (Spiegelei mit Sardellen und Kapern), Schnitzelkartoffeln, Blumenkohl mit brauner Butter — Kalbsschnitzel mit Rahmsauce, Pilze, Annakartoffeln. — Unten: Wienerschnitzel (mit Zitronenscheiben, Sardellen, Kapern oder Oliven), Cremespinat, Pariser Kartoffeln.



Abb. 134. Oben: Gebackene Kalbsfüße, Nudeln in Butter, Bichykarotten — Kalbshirn in brauner Butter auf Toast — Weißes Kalbsragout, Risotto, gedämpfte Tomaten. — Unten: Braunes Kalbsragout mit Erbsen und Karotten, geröstete Brotkrusten – Gefülltes Kalbsherz, Wirsing nach deutscher Art, Blumenkohl mit Butter begossen, gedünstete Karotten.

den in zerlassener Butter und Mehl gewendet, in Butter langsam gebraten, gesalzen und auf runder Platte im Kranze angerichtet. Dann wird der Bratenfond mit einem Eßlöffel Fleischbrühe gelöst, etwas Zitronensaft und das Gelee beigefügt, die Sauce aufgekocht und durchpassiert. Nachdem die abgetropften Beeren und Sultaninen hinzugefügt worden sind, wird die Sauce über die Leberscheiben gegossen.

Dazu passen geschwenkte Nudeln und Apfelkompott.

Resteverwertung: Kalt mit in Ei und Petersilie gebratenen Kartoffeln.

Kalbsleber am Spießchen. 1 Pfd. Leber, Speckscheiben, Pilze, Brösel, Gewürz, Öl, Butter. — Die Leber wird in dickere, nicht zu lange und nicht zu breite Stücke geschnitten, in Öl rasch etwas überbraten und gewürzt. Dann werden die Scheiben, abwechselnd mit Speckscheiben und Champignons oder anderen Pilzen, auf das Spießchen gesteckt, dieses in Butter und frischen Bröseln gewendet und während des langsamen Bratens auf dem Rost öfter mit Butter bepinselt. Mit Kräuterbutter anrichten oder den klaren Bratensaft (Jus) dazu in der Sauciere auftragen.

Man reicht dazu spanisches Brot und Salat.

Kalbsleber nach Engländer-Art. 1 Pfd. Kalbsleber, etwas Mehl, Butter, Salz, 6—8 Speckscheiben. — Die Kalbsleber wird von Haut und Röhren befreit, in Scheiben geschnitten, in Mehl gewendet, in Butter gebraten und etwas gesalzen. Die Leberscheiben werden abwechselnd mit gebratenen Speckscheiben angerichtet und mit im Speckfett gebratenen Brotscheibchen umlegt.

Dazu passen Kartoffelschnee und Salat.

Kalbsleber in Teig gebacken. 1 Pfd. Leberscheiben, Butter, Spickspeck, Gewürz, Backteig, Tomatensauce, Backfett, Salz. — Die gespickten, in Butter nur halbdurchgebratenen und gesalzenen Leberscheiben werden durch den Teig gezogen und in Backfett gebacken. Mit Tomatensauce heiß auftragen.

Dazu paßt jeder Salat.

Kalbsleber in Rollen. 1 Pfd. Leberscheiben, Brustspeckscheiben, Salz, Pfeffer. — Die Leberscheiben werden gewürzt, auf dünne Speckscheiben gelegt, aufgerollt, mit einem Spieß durchstochen und auf dem Rost 10—15 Minuten gebraten.

Dazu passen Risotto und gedünstete Äpfel.

Gespickte Kalbsleber. Eine Kalbsleber im ganzen, 60 g Speck, 2 Eßlöffel Butter, ½ Tasse Rahm, Salz, Pfeffer, etwas Kartoffelmehl. — Die Leber wird sauber gehäutet, gespickt, in die gebräunte Butter gelegt und im Ofen in etwa ½ Stunde unter fleißigem Begießen mit etwas Wasser und Rahm weich und saftig gebraten. Die Sauce schmeckt man zuletzt ab, gibt eine Prise Pfeffer daran und bindet sie mit dem kalt angerührten Kartoffelmehl. Vor dem Anrichten glasiert man die Leber mit ein wenig Sauce. Sie muß sofort aufgetragen werden, da sie durch Stehen trocken und hart wird. Man kann die Leber vor dem Braten auch 10—12 Stunden in eine Beize von Weißwein, Suppengrün, 2 Schalotten, ein paar Pfeffer- und Gewürzkörnern legen und beim Braten von der Beize zugießen. Oder man schmort die Leber in einer Kasserolle auf dem Herd — wozu aber 1 Stunde Zeit gebraucht wird — und gießt Weißbier zum Schmoren an.

Kalbsleberbrot. 1 Pfd. Leber, 200 g ungeräucherter, fetter Speck, 150—200 g Weißbrot, 1 Zwiebel, Salz, 1 Prise Pfeffer, Muskat, 2 Eier, 2 Eiweiß, 10 Eßlöffel Rahm (genau), Tomaten- oder eine braune Sauce. — Leber und Speck werden in Würfel

geschnitten, mit wenig in Milch eingeweichtem Brot, in Butter gedünsteten Zwiebeln, Gewürz und 2 Eiern vermengt und alles 3—4mal durch die Maschine passiert, um einen äußerst feinen Teig zu ergeben. An kühlem Orte werden der Rahm (nicht Milch) und die 2 Eiweiß in die Masse gearbeitet, diese in eine gebutterte Timbaleform (hohe, glatte Form) gegossen und 1 Stunde in das Dunst- oder Wasserbad gestellt. Die Speise wird auf eine runde Platte gestürzt, die man mit Blätterteig-Fleurons garniert, und mit Tomaten- oder beliebig anderer Sauce reicht.

Mit ungehacktem, gedünstetem Spinat eine Vorspeise. Kalbsleberbrot kann auch kalt gereicht werden.

Resteverwertung: Kalt mit Salat und Eierbrötchen.

Geschmortes Kalbsherz. 1 schönes, fettes Herz, 1 Löffel Tomatenpüree, Zwiebeln, Thymian, Butter, Salz, gedünsteter Sellerie. — Das Herz wird halbiert, und nachdem alles Blut und die Röhren aus dem Inneren entfernt worden sind, in dünne, längliche Scheiben geschnitten, die gesalzen und mit etwas Zwiebeln und Thymian rasch auf beiden Seiten gut gebraten und auf einer Platte mit gedünstetem Sellerie angerichtet werden. Die Sauce wird mit etwas Fleischbrühe und dem Tomatenpüree fertiggemacht und über das Fleisch gegossen.

Dazu passen Reis und Salat.

Resteverwertung: Das Restfleisch wird in Scheiben geschnitten, die man auf eine gebutterte Platte legt und mit je einem verlorenen Ei belegt, mit Zwiebelsauce zudeckt und für 5—10 Minuten in den heißen Ofen stellt. Mit Salat reichen.

Gefülltes Kalbsherz. 1 Kalbsherz, Fülle wie bei Kalbsbrust, Fett, Gewürz, Bratengarnitur. — Das vorgerichtete Kalbsherz wird innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben, gefüllt, zugenäht und in heißem Fett angebraten, in das nach einigen Minuten auch die Bratengarnitur gegeben und etwas mitgebraten wird. Dann wird Wasser oder nach Belieben etwas Weißwein zugegossen und das Herz in 1¼ Stunde weichgeschmort.

Dazu passen grüne Bohnen und Salat.

Kalbsgekröse gebacken. Kalbsgekröse, Gewürz (Salz, Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 2 Eßlöffel Essig), etwas Mehl, Ei, Paniermehl, Fett. — Das Kalbsgekröse muß vor Verwendung längere Zeit im Wasser liegen, das öfters zu wechseln ist. Dann wird es mit heißem Wasser übergossen und nachher in frisches, kaltes Wasser zurückgelegt, gut abgetrocknet und in Stücke geschnitten, die man in Wasser mit Zugabe des Gewürzes 1 Stunde kocht, danach mit einem Tuch gut abtrocknet, in Mehl dreht, dann im zerklopften Ei und Paniermehl wendet und in heißem Fett bäckt.

Kalbsgekröse mit kalter Kräutersauce. 1½ Pfd. Kalbsgekröse, Gewürz, kalte Kräutersauce, Suppengarnitur. — Das Gekröse (Magen und Därme) muß sehr sorgfältig durch Abkratzen und Waschen gesäubert werden und über Nacht wässern. Dann wird es im Suppentopf weichgekocht, in feine Stücke geschnitten und mit einigen Eßlöffeln heißer Brühe in tiefer Schüssel angerichtet. Dazu gibt man die kalte Kräutersauce.

Dazu passen Pariserkartoffeln und Salat.

Resteverwertung: Im Wasserbad erhitzen, in einem Kranz Zwiebelgemüse anrichten und mit im ganzen geschmorten Äpfeln reichen.

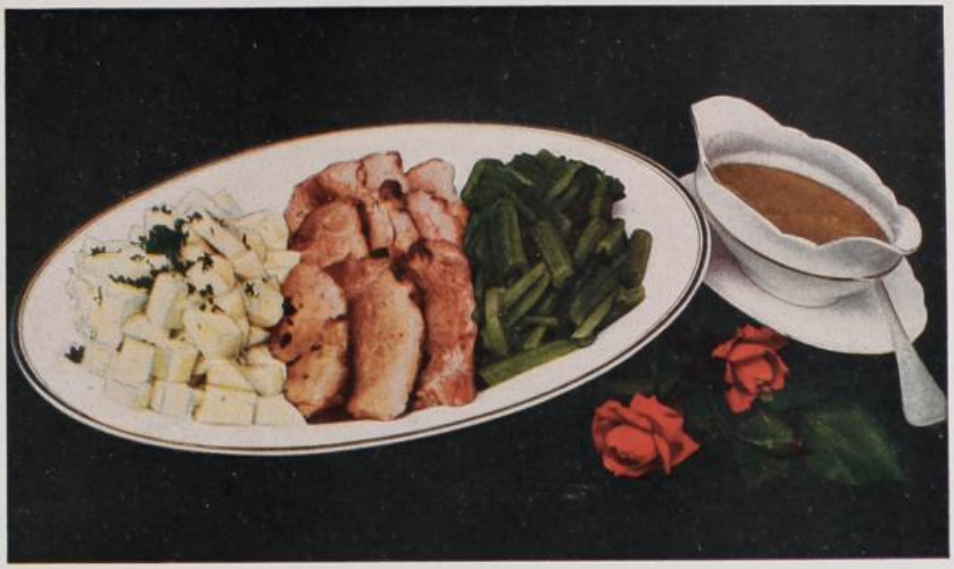


Abb. 135. Gebundene Gemüsesuppe — Gebackene Froschschenkel* — Frikandeau, gedünstet mit Rahmsauce — Gedünstete Kartoffeln mit Petersilie bestreut — Gemüse — Schwarzwurzelsalat* — Russische Creme mit Schlagrahm

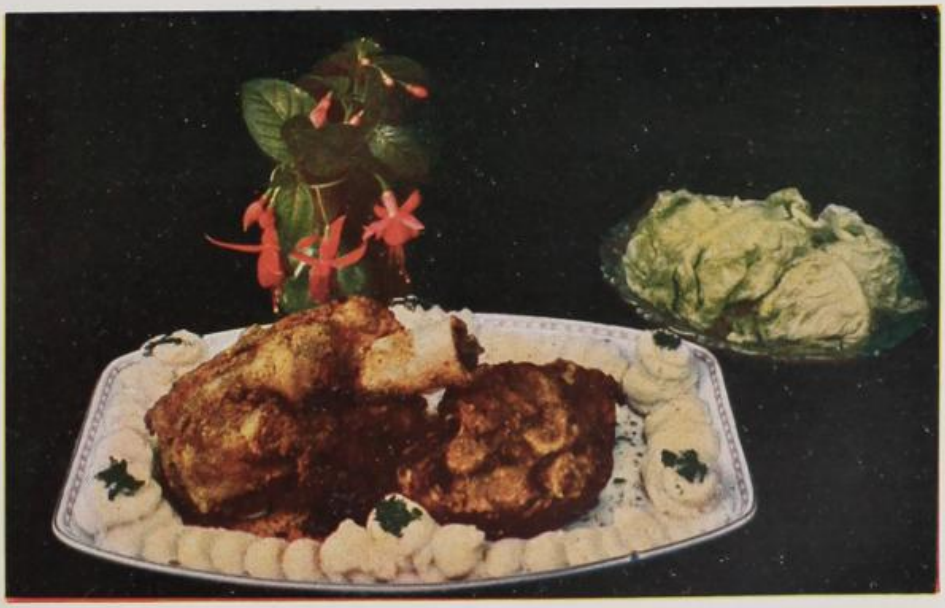


Abb. 136. Kraftbrühe mit Reis — Spargel mit Mayonnaise* — Panierte Kalbshaxe — Kartoffelpüree — Gurken in Rahmsauce* Grüner Salat — Schokoladenbirnen*

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.



Abb. 137. Gemüsesuppe — Kalbsbraten, gerollt — Rahmsauce — Kartoffelkroketten — Rote-Rüben-Salat.

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.

Kalbsgekröse in Buttersauce. 1½ Pfd. Kalbsgekröse, Salz, Buttersauce, 1 Eigelb, Zitronensaft, Petersilie. — Das vorgerichtete und weichgekochte Gekröse wird in Streifen oder Stücke geschnitten, in einer mit Ei und etwas Zitronensaft gebundenen Sauce erhitzt, alles in runder Schüssel angerichtet und mit Petersilie bestreut.

Kalbslungenragout. 1½ Pfd. Lunge, Speckwürfel, ½ Liter Fleischbrühe, ½ Liter Wein, ½ Pfd. Pilze, 15—20 Stück kleine Zwiebeln, Salz, 1 Teelöffel Mehl. — Die Lunge wird von der Luftröhre befreit, gut gewässert und überbrüht, in Stücke geschnitten oder fein gehackt, mit Speckwürfeln geröstet, gesalzen, mit Mehl bestreut, mit Wein und Fleischbrühe aufgefüllt, unter Rühren zum Kochen gebracht und 1½ Stunden gekocht. In den letzten 20 Minuten werden die Pilze und die gedünsteten Zwiebeln mitgekocht. Zur Verlängerung des Ragouts kann man gekochte Kalbsmilch dazunehmen.

Dazu passen in der Schale gebratene Kartoffeln und Salat.

Resteverwertung: Alles wird durch die Maschine getrieben, erhitzt und als Fülle zu Pfannkuchen (Eierkuchen) verwendet. Mit Salat zu reichen.

Kalbsnieren auf Brotkrusten. 2—3 Kalbsnieren, Gewürz, Butter, Mehl, Brösel, 5—6 Weißbrotschnitten, Zitronensaft. — Der Länge nach gespaltene, mit dünner Fettschicht überzogene, gesalzene, in Mehl, flüssiger Butter und Bröseln gewendete Nieren werden auf dem Rost oder in Butter langsam gebraten, auf in Butter gebratene Weißbrotscheiben gelegt und mit etwas Zitronensaft beträufelt. Bratensaft (Jus) besonders reichen.

Dazu passen Kartoffelschnee oder Polentaschnitten.

Schweinefleisch

Schweinebraten. 1½ Pfd. Schweinefleisch, etwas Weißwein, ½ Zwiebel, nach Geschmack auch eine Knoblauchzehe, 1 Karotte, 1 Eßlöffel Fett, Salz, Mehl. — Das Fleisch wird gesalzen, mit Zwiebel, evtl. auch Knoblauchzehe und Karotte in heißem Fett unter öfterem Umdrehen und Begießen mit dem Bratensaft gelb gebraten und mit Mehl leicht bestäubt. Dann fügt man etwas Weißwein und wenig Suppengrün hinzu und läßt das Fleisch unter häufigem Begießen in 1½ Stunden weichschmoren. Vor dem Anrichten schöpft man das Fett von der Sauce ab. Bei sehr fetten Teilen setzt man mit heißem Wasser auf und läßt den Braten durch Herunterschmoren des Wassers, das immer wieder ergänzt werden muß, bräunen.

Dazu paßt Makkaronigratin und Apfelsauce.

Gerollter Schweinebraten mit Kastanien. Das Schweinefleisch wird gesalzen, gerollt, mit gebrühtem Bindfaden gebunden und in heißem Fett allseitig angebraten. Bratengarnitur und heißes Wasser, sowie die vorgerichteten Kastanien werden zugegeben und mit dem Fleisch in etwa 1½ Stunde weichgekocht. Vor dem Anrichten den Bindfaden entfernen.

Dazu passen gedünsteter Rosenkohl oder Apfelstückchen.

Schweinskeule (Frischer Schweineschinken). Die Haut wird in schmale Streifen geritzt, was man sich vom Metzger machen läßt. Der Schinken wird mit Salz bestreut, mit heißem Wasser, 2 großen Zwiebeln, nach Geschmack auch mit Suppengemüse, Lorbeerblatt und einigen Nelken in den Bratofen geschoben und in 2½—3 Stunden unter

fleißigem Begießen und Ergänzen der verdampften Flüssigkeit und Abschöpfen des Fettes knusperig gebraten. Der entfettete Bratenfond wird mit kochendem Wasser losgelöst und mit etwas Mehl zur Sauce gebunden.

Schweinskeule mit Brotkruste. Eine Schweinskeule oder auch ein **Schweinsrückenstück,** Salz, Bratengarnitur, Brotrinde. Zur Kruste: 80 g geröstetes Schwarzbrot, ½ Teelöffel Zimt, 30 g Zucker, 8—10 gestoßene Nelken. — Von dem gewaschenen und geklopften Fleisch schneidet man die Schwarte und den größten Teil des Fettes ab, reibt es mit Salz ein, legte es in die Pfanne und übergießt es allmählich mit ½ Liter kochendem Wasser. Brotrinde und Bratengarnitur fügt man hinzu und brät das Fleisch im Ofen unter fleißigem Begießen in 2—3 Stunden gar. Während des Bratens schöpft man das Fett von der Sauce ab und ergänzt sie ab und zu durch Wasser. Ungefähr ¾ Stunden vor dem Anrichten besiebt man den Braten dick mit der oben angegebenen Mischung aus Brot und Gewürzen, drückt die Kruste mit dem Messer überall gut an, beträufelt sie mit Bratenfett und läßt sie nun im Ofen braun und hart werden. Die Sauce macht man, wenn nötig, mit etwas Kartoffelmehl sämig und fügt 2 Löffel Johannisbeersaft und 1 Eßlöffel Rotwein hinzu.

Schweinsfilet. Man zieht vom Filetstück die sehnige Oberhaut ab, legt es in das heiße Fett, würzt und überbrät es, fügt die Bratengarnitur sowie einige Knochen bei und brät das Fleisch 20 Minuten unter mehrmaligem Begießen im heißen Ofen fertig. Dann hebt man es heraus, röstet etwas Mehl im zurückgebliebenen Bratenfond, löscht mit etwas Rahm oder Fleischbrühe oder Gemüsewasser oder nur Wasser ab und kocht die Sauce 10—15 Minuten.

Man kann das Filet auch mit feinen Speckfäden spicken, nach Belieben auch mit 4—5 Schnitzelchen von enthäuteter gelber Zitronenschale. Zur Sauce verwendet man dann sauren Rahm, der mit dem Bratenfond verkocht und leicht gebunden wird.

Dazu passen Kartoffeln und Tomatenauflauf.

Schweinsfilet nach Florentiner-Art. Das Schweinsfilet wird enthäutet, mit Salz und wenig Pfeffer eingerieben, in heißem Fett oder auf dem Rost in 20—25 Minuten gebraten, dann in Scheiben geschnitten und mit Spinat und Sardellen (letztere nach Belieben weglassen) angerichtet. Spinat: Junge, ganze Spinatblätter werden unter Zugabe von Salz, Pfeffer und zerquetschter Knoblauchzehe in Butter gedünstet.

Frisches Schweinsrippenstück mit Apfelsauce. 1 kg Schweinsrippe, Salz, ½ kg saure Äpfel, Zucker. — Das gesalzene, in 1½ Stunden im Ofen wie der Schweinsbraten gebratene Fleisch wird herausgehoben, der Bratenfond mit wenig Fleischbrühe aufgekocht und über das Stück gegossen. Es darf ziemlich fett sein. Dazu reicht man dünnflüssiges, leicht gezuckertes Apfelmus.

Dazu passen Teigwaren.

Kasseler Rippenstück (Rippspeer). 1 kg geräuchertes Schweinsrippenstück, Butter, Bratengarnitur, etwas Fleischbrühe, 1 Gläschen Madeira, 1 Messerspitze Mehl. — Das leicht gepökelte und geräucherte Rippenstück wird, wenn es sehr scharf ist, etwas gewässert und dann in Butter mit etwas Bratengarnitur in 1½ Stunden unter fleißigem Begießen weichgebraten. Aus Bratenfond, Fleischbrühe, Madeira und Mehl wird eine Sauce bereitet.



Abb. 138. Gerstensuppe — Makkaronigratin — Hackbeefsteak mit Ei — Bratkartoffeln
Spinat — Salat — Früchte — Kaffee

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.



Abb. 139.

Haferschleimsuppe
Schweinspfeffer mit Brotkrusten — Kartoffelpüree
Lauch- (Porree-) gemüse * — Gemischter Salat — Pflaumenkompott mit Schlagrahm *

Spargelsuppe — Schweinsfilet nach Florentiner-Art
Topinamburen (Erdbirnen) mit Rahmsauce * — Bratkartoffeln
Kopfsalat — Stachelbeerkuchen *

Gelbe Erbssuppe
Schweinshaxe mit Sauerkohl oder weißen Rüben und
Kartoffeln — Berliner Pfannkuchen * — Vanillesauce *

Kraftbrühe mit Brotscheiben
Berner Platte (Siedefleisch, Sauerkraut mit Speck, Gnagi [Wellfleisch],
Wurst, Kartoffeln mit Zwiebelschmälze) — Blumenkohl nach Mailänder-Art *
Apfeltorte *

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

Will man das Rippenstück als Beilage zu Gemüse, also ohne Sauce verwenden, so setzt man es nur mit heißem Wasser auf und läßt es in 1 Stunde langsam weich werden, aber mehr ziehen als kochen; es wird auf diese Art besonders zart und saftig.

Dazu beliebiger Salat.

Resteverwertung: Das Rippenstück ergibt eine ausgezeichnete kalte Platte.

Schweinebraten mit Rotkohl und Äpfeln (Eintopfgericht). 1 kg Schweinefleisch (Schulter), Gewürz, Rotkraut, saure Äpfel, ½ Glas Rotwein. — Das Fleisch wird gewürzt und angebraten, das Kraut und etwas Wasser dazugegeben und das Gericht 1¾ Stunden gut zugedeckt gekocht. Dann werden die zerschnittenen Äpfel zugefügt, der Topf wird wieder zugedeckt und alles in ungefähr 20 Minuten fertiggekocht.

Schweinslaffe nach badischer Art. 1 kg Schweinefleisch (Laffe — Schuft — Schulter), Gewürz, Öl oder Fett, saure Äpfel, Rotkraut. — Das Schweinefleisch wird gewürzt und auf dem Rost oder in der Pfanne in 60—70 Minuten gebraten. Vom Bratenrückstand wird eine Sauce gekocht und das in Scheiben geschnittene Fleisch mit gedämpftem Rotkraut und wenig gesüßten Apfelstücken angerichtet.

Schweinefleisch gepökelt. 1 kg gepökeltes Schweinefleisch (Brust oder Bugstück), Suppengarnitur. — Das gepökelte Fleisch wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, im Suppentopf ohne Salzbeigabe, jedoch mit Suppengarnitur weichgekocht, angerichtet und mit Gemüse umlegt, z. B. mit einem Püree von gelben Erbsen und Kartoffeln oder Pastinaken. Die Brühe kann man am nächsten Tage zu Erbsensuppe verwenden.

Resteverwertung: In Scheiben schneiden, in Butter braten, mit Spiegeleiern belegen oder auf Käsebrei anrichten. Dazu Salat.

Berner-Platte I. 1 Pfd. Rippchen, ¼ Pfd. gutdurchzogener Speck, 1½ Pfd. Schwenkbohnen, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Salz. — Die grünen Bohnen werden mit Zwiebeln und Knoblauch angesetzt, wobei man Rippchen und Speck mit hineingibt und alles zusammen weichkochen läßt.

Mit Salzkartoffeln ein beliebtes Essen.

Berner-Platte II. 1 Pfd. gepökelte oder geräucherte Rippchen, ½ Pfd. Magerspeck, 1 Stück Wellfleisch (Gnagi), 1 Zungenwurst, ¾ Pfd. Siedefleisch, Sauerkraut und Kartoffeln. — Rippchen, Speck und Wellfleisch (ganz frisches Bauchfleisch) werden 1½ Stunden gekocht. Auf der Abbildung ist ersichtlich, wie die verschiedenen Zutaten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln angerichtet werden.

Schweinspfeffer. 1½ kg Schweinefleisch (Hals oder Schulter), Weinbeize, Fett, Gewürz, 2 Messerspitzen Mehl, Bratengarnitur. — Das Fleisch wird in gleich große Stücke geschnitten und für 4—6 Tage in die Beize gelegt. Dann hebt man die Fleischstücke heraus, überbrät sie in heißem Fett, überstäubt sie mit Mehl, wendet sie und läßt sie nochmals etwas braten, löscht mit Beize ab und dünstet das Gericht mit der Bratengarnitur in ¾ Stunden weich.

Dazu passen Kartoffelpüree, Knöpfli oder Teigwaren.

Englische Schweinefleisch-Pastete. 1 Pfd. Schweinefleisch, ¼ Pfd. Schinken, Kartoffeln, Zwiebel, Salbei, Pfeffer, Salz. — Wand und Boden einer englischen Pastetenschüssel (Pie-Dish) werden mit Schinken oder Magerspeck ausgelegt. Dann werden gesalzene, leicht geklopfte, mit Salbei und etwas gehackten Zwiebeln bestreute Schweins-

schnitzel abwechselnd mit Kartoffelscheiben eingeschichtet, mit etwas Pfeffer überstäubt und mit Wasser schwach aufgefüllt. Auf den mit Wasser oder Eigelb befeuchteten Plattenrand wird ein Teigstreifen gelegt, alles mit einer Platte Pasteten- oder Blätterteig überdeckt, diese auf den Randstreifen gedrückt, mit Teigstreifen garniert, mit Eigelb bestrichen und die Pastete 2½ Stunden im Ofen gebacken.

Weißkohl oder Grünkohl als Ergänzung.

Resteverwertung: Kalt zu gebratenen Kartoffeln und Salat.

Schweinskoteletten. 4—6 Koteletten, Fett, 1 Ei, Paniermehl, Salz und etwas Pfeffer. — Die Koteletten werden ein wenig geklopft, mit Salz, und, nach Geschmack, auch mit Pfeffer eingerieben, nach Belieben entweder in Ei und Paniermehl gewendet, oder naturell in Fett langsam beidseitig schön gelbbraun gebraten.

Schweinskoteletten mit pikanter Sauce. 4—6 Koteletten, Salz, Mehl, Butter, pikante Sauce. — Die gesalzenen, in Mehl gewendeten und in Butter gebratenen Koteletten werden auf eine heiße Platte gelegt und mit pikanter Sauce übergossen.

Dazu passen Pommes frites und Salat.

Schweinskoteletten nach flämischer Art. 4—6 Schweinskoteletten, Salz, Butter, 6 große Äpfel. — Die gesalzenen, rasch angebratenen Koteletten werden mit in Viertel geschnittenen Äpfeln in eine irdene Schüssel gelegt und im Ofen fertig gebraten, ohne daß sie austrocknen dürfen.

Dazu paßt Kartoffelpüree.

Resteverwertung: Kalt mit Pfannkuchen (Eierkuchen) und gedünsteten Äpfeln.

Sulzekoteletten. 1 Schweinerückenstück im ganzen, Suppengarnitur, Lorbeerblatt, Gewürznelken, Wasser, weiße Gelatine, Salz. — Das Koteletteſtück, von dem man das Fett abschneidet, wird im ganzen in heißem Salzwasser mit Essig (auf ½ Liter Wasser ⅛ Liter), Suppengarnitur und Gewürzen in etwa 1½ Stunden weichgekocht und zum Abkühlen aus der Brühe genommen. Nachdem diese kalt geworden ist, entfettet man sie, erwärmt sie wieder ein wenig, schmeckt nochmals ab und fügt die aufgelöste Gelatine (auf ½ Liter Brühe 7—8 Blatt) hinzu. Dann schneidet man das Koteletteſtück in gleichmäßige Scheiben, gibt etwas Sulze auf den Boden einer flachen Schüssel, ordnet nach dem Erstarren die Koteletten darauf, garniert sie beliebig mit Ei-, Gurken-, Tomatenscheiben usw. und gibt wieder Sulze darüber, die man erstarren läßt.

Schweinsschnitzel. 1 Pfd. Schnitzel, 1 Ei, Mehl, Brösel, Fett, Salz. — Dünngeschnittene Schnitzel werden geklopft, gewürzt, in Mehl, Ei und Brösel gewendet, auf beiden Seiten in Fett langsam gebraten und angerichtet. Das Fett wird dann abgegossen, der Bratenrückstand mit etwas Bouillon und Zitronensaft oder Weißwein aufgekocht und als Sauce gereicht. Man brät die Schweinsschnitzel auch gerne naturell, d. h. ohne Panade.

Schnitzel von Schweinsfilet. 1 Schweinsfilet, Butter, Mehl, Salz, Pfeffer. — Man schneidet das Filetstück quer in 1 cm dicke Scheiben oder Schnitzel, würzt sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Mehl und brät sie auf starkem Feuer in heißem Fett. Man reicht dazu eine wie oben bereitete Sauce.

Dazu passen gedünstete Gurken und Kartoffelkügelchen.

Schweinsfilet in Teig. Man schneidet die kleinen Filets in ½ cm dicke Scheiben, würzt sie mit Salz und Pfeffer, taucht sie in Backteig und bäckt sie schwimmend in Fett.

Dazu paßt gemischter Salat.

Schweinsrollen. 1 Pfd. mageres Schweinefleisch, Senf, Zwiebeln, Weißwein oder Zitronensaft, Fett, Salz. — Dünne Scheiben Schweinefleisch werden geklopft, gesalzen, auf einer Seite mit etwas Senf bestrichen, mit feingehackten Zwiebeln belegt, zusammengerollt (durch Faden oder Hölzchen oder Rouladenhalter zusammengehalten) und in Fett langsam gebraten. Nach Bedarf fügt man etwas Weißwein oder Bouillon mit Zitronensaft hinzu und läßt die Rollen in 30—40 Minuten weichschmoren.

Dazu passen Knöpfli und Salat.

Geräuchertes Schweinefleisch (oder Speck) mit Rotkohl und Kastanien. Fleisch oder Speck, Kastanien, 1 Kopf Rotkohl, 2 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel Fett, 1 Zwiebel, 1 Tasse Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel Mehl. — Der feingeschnittene Rotkohl wird in heißes Fett gelegt, in dem man 1 Zwiebel mitdünsten läßt, mit etwas Essig begossen und etwa 5 Minuten unter öfterem Rühren geschmort. Dann fügt man das Fleisch und die vorgerichteten Kastanien bei, deckt den Topf zu und kocht das Gericht auf kleinem Feuer 1½—2 Stunden. Um die Sauce zu binden, gibt man vor dem Anrichten Buttermehl hinein. Nach Belieben können ½ Stunde vor dem Anrichten 2 kleingeschnittene saure Äpfel mitgedämpft werden.

Geräucherter Schweinsfuß mit Sauerkraut. 1 Schweinsfuß, 1 Pfd. Sauerkraut, 1 Löffel Schweineschmalz, Salz. — Man setzt den geräucherten Schweinsfuß, den man beim Metzger auf Bestellung pfannenfertig bezieht, mit heißem Wasser auf und läßt ihn 1 Stunde kochen. Dann gibt man ihn zusammen mit dem Sauerkraut in einen Topf und kocht beides unter Zugabe von 1 Eßlöffel Schweineschmalz und der nötigen Flüssigkeit, für die man einen Teil der Kochbrühe verwendet, noch etwa 1½ Stunden weiter, bis das Fleisch weich ist. Abschmecken, ob noch Salzbeigabe nötig ist. Statt des Schweinsfußes kann man auch Schweinsrippchen mit dem Sauerkraut kochen.

Dazu Kartoffeln.

Schweinszunge. Eine gepökelte Schweinszunge. — Die Zunge wird mit kaltem, ungesalzenem Wasser aufgesetzt und ungefähr 1½ Stunden gekocht, herausgenommen, enthäutet und der Länge nach in dünne Scheiben geschnitten.

Dazu paßt Kartoffel- und Kopfsalat.

Schweinshirn. Gleiche Zubereitung wie bei Kalbshirn. Nach Belieben in römische Pastetchen füllen.

Man kann sie zu Weißkrautgratin oder gemischtem Salat reichen.

Schweinsfüße und -ohren können nach den Angaben über Kalbsfüße und -ohren behandelt werden.

Schweinsohren und -füße auf Sauerkraut. 1 Schweinsohr, 1—2 Schweinsfüße, 1 Pfd. Sauerkraut, 1 Eßlöffel Schmalz, Salz. — Das Sauerkraut wird mit Schmalz und etwas Wasser aufgesetzt. Die Fleischstücke, die gesengt und gut gereinigt sein müssen, was auch der Fleischer besorgt, werden dazugelegt, Salz beigegeben und alles 1½—2 Stunden zugedeckt gekocht. Beim Anrichten wird das Sauerkraut in die Mitte einer Platte geschichtet, mit den zerschnittenen Fleischstücken belegt und mit einem Ring Salzkartoffeln umgeben.

Das Kochen des Schinkens. Der geräucherte Schinken wird 6 Stunden in kaltes Wasser gelegt, danach gebürstet, und, nachdem der Schlußknochen etwas gelöst worden ist, in viel Wasser ohne Salz aufgekocht, dann vom Feuer auf die Herdplatte zurückgezogen oder auf allerkleinster Flamme in 4—5 Stunden gargekocht. Ist der Schinken nach vorstehendem Rezept im Wasser weichgekocht, hebt man ihn heraus, zieht die Schwarte ab und schneidet das überschüssige Fett weg. Dann wird der Schinken in eine Kasserolle gelegt und mit einem Glas Marsala, Madeira oder Burgunder begossen, zugedeckt und unter öfterem Begießen oder Umdrehen 40—50 Minuten im Ofen oder auf dem Herd gedünstet. Zur Sauce wird der Bratenfond mit Wein verrührt und ein wenig mit Mehlwasser gebunden. Man umlegt den Schinken gern mit glasierten Maronen und Zuckerkartoffeln.

Schinken nach Bauern-Art. Nachdem der gekochte Schinken aus der Brühe gehoben und von der Schwarte befreit worden ist, wird er auf der Platte mit etwas Brühe begossen und ringsum abwechselnd mit Sauerkraut und festem grünem Erbsenpüree umlegt.

Resteverwertung: Kalt mit Kartoffelsalat oder Apfelbrot oder als Brotbelag.

Schinken nach Mailänder-Art. Der gekochte, von der Schwarte befreite Schinken wird noch ¼—½ Stunde mit Marsala gedünstet, dann wird er herausgehoben, der Fond mit etwas Brühe und Tomatenpüree aufgekocht, gewürzt und über den Schinken passiert. Dazu passen Makkaroni, die man mit Zungenstreifen und Salat garnieren kann.

Resteverwertung: Kalt mit Reiskrusteln und Tomatensalat.

Schinken nach Florentiner-Art. Der gekochte Schinken wird wie oben in Madeira gedünstet, herausgehoben, der Fond mit 1 Teelöffel Kartoffelmehl aufgekocht und abgeschmeckt. Beim Anrichten werden abwechselnd kleine, mit gedünstetem Spinat belegte Toastscheibchen und Reis (in Becherförmchen gefüllt und auf die Platte gestürzt) um den Schinken gelegt. Die Sauce wird besonders gereicht.

Resteverwertung: Kalt mit gehackter Sulze und gemischtem Salat.

Vorderschinken oder Schweinsbug. Der Vorderschinken kann wie Schinken behandelt und angerichtet werden.

Schinken in Pasteten- oder Brotteig (Prager-Schinken). Man kocht den vorgerichteten Schinken langsam 3 Stunden in Wasser, nimmt ihn heraus, läßt ihn etwas erkalten, zieht die Schwarte ab und beschneidet ihn ringsum. Dann rollt man 1 kg Pasteten- oder Brotteig aus, legt den Schinken mit der oberen Schinkenseite nach unten darauf, schlägt den Teig über dem Schinken zusammen, schließt ihn gut und setzt den eingewickelten Schinken, mit dem Teigverschluß nach unten, auf ein Blech. Dann bestreicht man ihn mit Eigelb, macht oben in den Teig ein Dampfabzugsloch und bäckt den Schinken im Ofen, bis der Teig trocken und braun ist. Das Loch wird mit etwas Brot wieder zugestopft.

Schinkennudeln. ½ Pfd. breitgeschnittene Nudeln (selbstgemachte oder fertiggekaufte), gekochter Schinken (auch Abfälle), Salz, 3 Eier, ¾ Liter Milch, Butter. — Die Nudeln werden nach Vorschrift in Salzwasser gekocht, abgetropft und mit in Streifen geschnittenem Schinken abwechselnd in eine gebutterte Auflaufform gefüllt. Die Eier werden



Abb. 140. Haferflockensuppe — Spinatkuchen * — Schweinebraten glaciert Karotten — Kartoffelklöße — Gemischter Salat (Nußkerne, Apfel, Sellerie) Schokoladencreme *



Abb. 141. Spaghetti mit gebrannten Bröseln — Sauce — Rübchensalat mit Zwiebelringen garniert — Kalbskoteletten paniert — Pilze

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.



Abb. 142.

Sagosuppe
Geräucherte Schweinshaxe — Sauerkraut — Kartoffeln
Pfefferschotensalat * — Brotpudding mit Chaudeausauce *

Frische Maissuppe — Schinkenpastetchen *
Schweineschulter nach badischer Art — Pommes frites
Rotkraut — Gedünstete Apfelschnitzchen — Pfirsicheis * — Waffeln *

Karottensuppe — Gebratene Seehechtschnitten * — Meerrettichsauce *
Schweinsschnitzel — Bohnen — Kartoffeln — Salat
Kirschenkompott *

Suppe — Reisring mit Pilzen * — Schweinszunge (warm oder kalt)
Kartoffelsalat — Grüne Erbsen nach Hausfrauen-Art *
Kastanienspeise mit Schlagrahm *

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

zerklopft, mit der Milch gemischt und als kalter Eierstich über die Nudeln gegossen. Danach belegt man sie mit einigen Butterstückchen und bäckt sie ½ Stunde im Ofen.

Dazu Salat.

Schinkenspeise mit Tomatensauce. ½ Pfd. feingehackter gekochter Schinken, 2 Eßlöffel Butter, 3 Eßlöffel Mehl, ¼ Liter Milch, 3—4 Eier, Salz. — Das Mehl wird in Butter gedünstet und mit der Milch zu einer dicken Sauce gekocht, unter die Schinken, Eigelb und Gewürz gerührt werden. Zuletzt wird das geschlagene Eiweiß daruntergezogen, die Masse sofort in eine gebutterte Timbaleform gefüllt und im Wasserbad 40 Minuten gekocht. Zu der gestürzten Speise wird eine Tomatensauce gereicht.

Dazu passen Kartoffelpüree und Salat.

Das Spanferkel (2—3 Wochen altes Schwein) muß, nachdem es abgestochen ist, gut ausbluten. In einem großen Gefäß wird Wasser bis kurz vors Kochen gebracht und das Ferkel hineingetaucht, worauf man mit einem groben Tuch die Borsten abreiben kann. Dann wird der Bauch durch einen 10 cm langen Schnitt von unten nach oben geöffnet. Man nimmt die Innenteile sorgfältig heraus, wäscht das Ferkel innen gründlich aus und läßt es noch etwa 2 Stunden wässern. Dann sticht man die Augen aus, säubert und wäscht den Kopf, trocknet das Tierchen innen und außen sorgfältig ab und läßt es bis zum nächsten Tage hängen.

Spanferkel I. Vor dem Braten wird es innen mit Salz und Pfeffer eingerieben, nach Belieben wie Kalbsbrust oder mit kleinen Äpfeln gefüllt, zugenäht und auf der Hautoberfläche mit Butter oder Öl bestrichen. Um das Schwarzwerden von Ohren und Schwänzchen zu verhindern, wickelt man diese Teile in gefettetes Pergamentpapier. Danach wird das Spanferkel in eine Bratpfanne gelegt und 1 Liter Bier zugegeben. Während des Bratens im mittelheißen Ofen (etwa 1½ Stunden) muß es öfters mit der Sauce begossen werden.

Zu Spanferkel paßt gut Salat oder Sauerkraut mit Kartoffeln.

Spanferkel II. Das frischgeschlachtete, wie oben gereinigte Tier wird auseinandergespalten und knusperig gebraten. Das erreicht man dadurch, daß man es während des Bratens alle 5—10 Minuten mit zerlassener Butter bepinselt und mit einer Spicknadel in die Haut sticht, damit sich keine Blasen bilden. Man gießt während des Bratens nur wenig Flüssigkeit nach, lediglich um das Anbrennen zu verhindern. Das so zugerichtete Spanferkel wird ohne Sauce gereicht.

Spanferkel in Sulze. Man dünstet das gut gesäuberte, zerteilte und gewürzte Spanferkel und läßt es im Sud erkalten. Dann wird es in kleine Stücke geschnitten, auf Schüsseln angerichtet, mit Karotten usw. garniert und mit Sulze übergossen.

Dazu Kartoffelsalat und Meerrettichsauce, die mit saurem Rahm zubereitet und kalt gereicht wird.

Gefüllter Schweinskopf. 1 Schweinskopf, Fülle von 1 Pfd. magerem Kalbfleisch und 1 Pfd. magerem Schweinefleisch nebst Zutaten, ½ Pfd. gekochte Rinderzunge, ½ Pfd. gekochtes Kalbfleisch, ½ Pfd. gekochtes Schweinefleisch, ½ Pfd. gekochtes Rückenfett (alles in Streifen geschnitten), 3 Eigelb, 50 g Trüffeln, Suppengarnitur mit 2—3 Lorbeerblättern und gespickter Zwiebel, Pfeffer, Thymian, Basilikum, ¼ Liter Essig, 4—6 zerhackte Kalbsfüße. — Den gut gesengten Kopf (wird vom Schlächter besorgt) putzt man sauber, legt ihn auf den Schädel, schneidet ihn auf der unteren Seite sorg-

fältig auf, löst alle Knochen heraus, ohne die Haut zu beschädigen, und bestreut ihn innen mit Pfeffer und Salz. Die Fülle aus Kalb- und Schweinefleisch wird durch ein Sieb gestrichen, im Reibenapf mit den 3 Eigelb tüchtig verrührt, mit Salz und ½ Teelöffel gemischtem, gemahlenem Gewürz abgeschmeckt. Mit dieser Farce bestreicht man das Innere des Kopfes 2 cm dick, ordnet darauf in der Länge des Kopfes abwechselnd die Streifen (1½ cm dick) aus gekochtem Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindszunge, gekochtem Rückenfett, streut Gewürz und Trüffelwürfelchen darüber, belegt wieder mit Farce, dann mit Fleischstreifen, Gewürz, Trüffeln abwechselnd, bis der Kopf gefüllt ist. Dann legt und näht man ihn so zusammen, daß er seine ursprüngliche Form wieder bekommt, näht über die glattgestrichene, offene Seite eine Speckschwarte, näht auch das Maul zu und näht schließlich den ganzen Kopf in ein leinenes Tuch ein. Dann legt man ihn in ein großes, passendes Gefäß, fügt die ausgelösten Knochen und die Kalbsfüße hinzu, bedeckt ihn reichlich mit Wasser, gibt nach dem Aufkochen Essig, Salz, Suppengarnitur und -kräuter hinein und läßt den Kopf langsam 3—4 Stunden weichkochen. Er muß in der Brühe beinahe erkalten, wird dann herausgenommen, und wenn er ganz kalt ist, aus dem Tuch gelöst. Man zieht alle Fäden heraus, nimmt die Schwarte vom Hals und schneidet eine Scheibe ab, damit das hübsche Muster der Füllung zu sehen ist, überzieht den Kopf mit Fleischglanz, richtet ihn auf einer Schüssel an, indem man in die Schnauze eine Zitrone steckt und zerhackte Sulze darum garniert. Die Sulze gewinnt man durch Einkochen der entfetteten Kochbrühe. Man reicht dazu eine Remouladensauce.

Preßkopf. 1 Schweinskopf, 4—6 Schweinsfüße, ¼ Liter Essig, Salz, Zwiebeln, Gewürzgarnitur, 1 Stück Rinderpökelzunge. — Einen wie oben gespaltenen und gesäuberten Schweinskopf und die Schweinsfüße koche man mit Essig, Salz und Gewürzen weich, lasse das Fleisch in der Brühe etwas abkühlen, nehme es heraus und löse die Knochen aus Kopf und Füßen. Das Fleisch, sowie die Zunge schneidet man in Würfel, vermischt sie mit etwas eingekochter Kochbrühe, schmeckt die Masse mit Salz und Gewürzen ab und läßt sie halb erkalten. Den Kopf legt man auf ein feuchtes Tuch, füllt in die eine Hälfte die halb erkaltete Masse, schlägt die andere Hälfte darüber und bedeckt sie mit einem feuchten Tuch. Zwischen 2 Brettchen leicht gepreßt, läßt man den Kopf erkalten und reicht ihn, in Scheiben geschnitten, mit Essig und Öl oder mit einer Remouladensauce.

Schaffleisch — Hammelfleisch

Schafstotzen (Hammelkeule, glasierter Gigot). 1 Stotzen (Keule), Fett, Salz, Pfeffer, Bratengarnitur. — Der Stotzen wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, in heißem Fett allseitig langsam gelb gebraten. Nach Beigabe der Bratengarnitur, die man etwas mitbraten läßt, löscht man mit einer Tasse heißen Wassers ab und läßt den Braten gut zugedeckt 1½—2 Stunden dünsten. Während des Kochens öfters mit Sauce begießen. Zu diesem Schafstotzen, wie zu allem gebratenen Schaffleisch, ist in England und Amerika Minzsauce sehr beliebt: 1 Eßlöffel Zucker, ¼—½ Tasse Weinessig und 1 Kaffeelöffel gehackte Minze (Pfefferminzkraut) zusammen vermengen.

Schafstotzen (Hammelkeule) auf bretonische Art. 1 kleiner Schafstotzen, Gewürz, Fett, Bratengarnitur. — Der abgehangene Stotzen wird geklopft, nach Wunsch gehäutet, mit Salz und etwas Knoblauch eingerieben und mit der Bratengarnitur sowie reichlich



Abb. 143. Fischsuppe — Kalbskopf* — Tomatensauce* — Schweinsrollen glaciert — Tomaten — Gedünsteter Lattich — Kartoffelsalat Erdbeerschnitten*

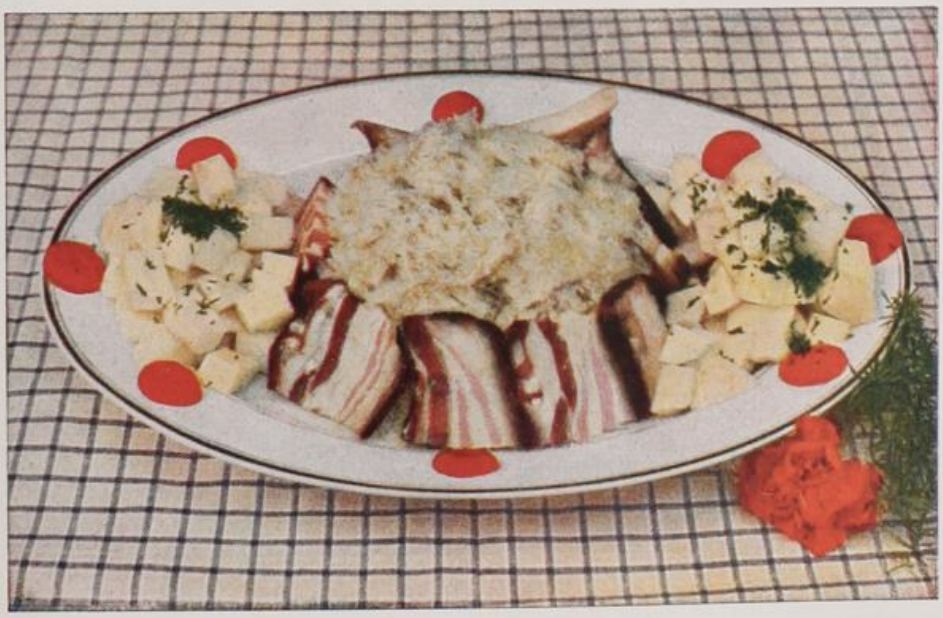


Abb. 144. Graupensuppe — Speck mit Sauerkraut und Kartoffeln Zicklein- (Gitzi-) braten* — Reisschnitten — Frische Maiskörner mit Butter* — Englische Apfel-Schüssel-Pastete*

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.



Abb. 145. Spinatsuppe mit Brotkrüstchen — Seezungenfilets gratiniert * — Gerollter Schweinebraten — Maronen — Rotkraut* — Apfelmus — Pfirsiche nach Melba *



Abb. 146. Erbssuppe — Rührei mit Speck — Gemischter Salat — Hefekranz mit Fruchtsauce * — Kaffee *

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

Zwiebeln und etwas Fett unter öfterem Begießen im Ofen langsam weichgebraten. Sauce: Der entfettete Bratenfond wird mit etwas Wasser aufgekocht.

Mit weißen Böhnchen, die mit Tomatenpüree gebunden sind, und Salat ein Essen.

Schafstotzen (Hammelkeule, Gigot, englische Art). 1 kleiner Stotzen (etwa 2 kg), Karotten, Küchenkräuter, Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Nelke, Knoblauchzehe, Kapern, Salz. — Man setzt den Stotzen mit so viel heißem Wasser auf, daß er bedeckt ist, gibt Salz, Küchenkräuter, garnierte Zwiebeln, Knoblauch und die Karotten zu und kocht alles in etwa 1½—2 Stunden weich. Die Brühe kann zur Suppe (mit Einlage von Gerste oder Reis) verwendet werden. Sauce: Man rührt in zerlassener Butter 1 Löffel Mehl glatt, fügt 1 Tasse von obiger Brühe zu, würzt, kocht die Sauce auf und gibt einige Kapern bei.

Beilagen: Man legt um den Stotzen die mitgekochten Karotten, sowie beliebig anderes Gemüse oder nur Karotten.

Marinierter Schafstotzen (Hammelkeule). Das Fleischstück wird enthäutet und gespickt. Dann legt man es mehrere Tage in eine Weinbeize. Nach dem Herausheben trocknet man es gut ab und brät es. Der Bratenfond wird entfettet, mit ein wenig Beize aufgekocht, dann ½ Tasse Rahm beigefügt und das Fleischstück mit der Sauce öfters begossen. Kochzeit je nach Größe 2¼—2¾ Stunden. Die Sauce wird durch ein Sieb passiert.

Schafschlegel in Rahmsauce. 1 kleiner Schlegel, Beize, Fett, Bratengarnitur, Salz, saurer Rahm. — Ein abgehäuteter gespickter Schafschlegel wird einige Tage in Beize gelegt, gut abgetropft, gesalzen und mit der Bratengarnitur in 2½ Stunden unter öfterem Begießen im Ofen gebraten. Der Bratenfond wird entfettet, mit etwas Beize und einer Tasse saurem Rahm aufgekocht und über das Fleisch passiert.

Dazu passen Teigwaren oder Thüringer Kartoffelklöße.

Resteverwertung: Zu Fleischkrusteln.

Schafrücken mit saurer Rahmsauce. 1 kg abgehangener Schafrücken, etwas Butter, 2—3 Speckscheiben, Bratengarnitur, 1 Glas Rotwein, ¼ Liter saurer Rahm, Wacholderbeeren, Gewürz. — Das Fleischstück wird mit Salz, etwas Pfeffer und einigen zerdrückten Wacholderbeeren gut eingerieben, mit aufgebundenen Speckscheiben in eine Bratpfanne gelegt, mit etwas Butter beträufelt und angebraten. Dann wird die Bratengarnitur nebst dem Rotwein beigefügt und der Braten öfters begossen. Wenn das Fleisch weich ist (in ungefähr 1 Stunde), kocht man den Rahm im Bratenrückstand auf und passiert die Sauce.

Schafrücken nach Brüsseler-Art. 1 kleiner, abgehangener Schafrücken, 1 Gläschen Madeira, Gewürz, Fett, gedünstetes Gemüse, z. B. 5 gedämpfte Brüsseler Endivien, 10 Schloßkartoffeln, ½ Pfd. Rosenkohl. — Das Fleisch wird mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben, angebraten, die Bratengarnitur wird beigefügt, etwas mitgebraten, ein wenig Wasser zugegossen und der Rücken im heißen Ofen 1½ Stunde unter öfterem Begießen weichgebraten. Dann wird der Braten aus der Pfanne gehoben, alles Fett abgegossen, der Fond mit etwas Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und mit Madeira abgeschmeckt. Der Braten wird in der Mitte der heißen Platte angerichtet und mit obigen warmgehaltenen Gemüsen in Häufchen umlegt.

Gulasch von Schaffleisch mit Kartoffeln. 1 kg Schaffleisch, vom Brustst ück, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Speck oder Butter, Paprika, Salz, 1 Pfd. rohe Kartoffeln. —

In einer Kasserolle brät man die grobgeschnittene Zwiebel und den Knoblauch mit etwas Butter oder Speck an, legt das in Würfel geschnittene Fleisch darauf, würzt es mit Salz und etwas Paprika, fügt 1½ Glas heißes Wasser bei und läßt das Fleisch festzugedeckt schmoren. Dann gibt man die würfelig geschnittenen Kartoffeln dazu, achtet, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist und läßt Fleisch und Kartoffeln miteinander weich werden. Die Sauce kann man mit ganz wenig Mehl, das mit Sahne oder Wasser angerührt wird, leicht binden.

Schafragout (Navarin). 1 kg Fleisch (in Stücke geschnitten, von Brust, Hals oder Schulter), Fett, Salz, Pfeffer, 1 Messerspitze Zucker, 1 Kaffeelöffel Mehl, 1—2 zerschnittene Tomaten oder 1 Kaffeelöffel Tomatenpüree, nach Belieben 1 Knoblauchzehe, 1 mit Nelke gespickte Zwiebel, Lorbeerblatt. — Das Fleisch wird in heißem Fett angebraten, gewürzt, mit dem Mehl überstäubt und noch etwas gebraten. Dann werden die Tomaten beigefügt, 1 Tasse heißes Wasser zugegossen, Zwiebelgarnitur und etwas Knoblauch beigegeben. Gut zugedeckt wird das Ragout in etwa 1—1½ Stunden weichgekocht.

Mit Kartoffeln und nach Belieben mit glasierten Zwiebeln, sowie Salat ein selbständiges Gericht.

Schafschulter mit Reis. 1 kg Schulter, ¾ Pfd. Reis, gehackte Zwiebeln, Gewürz. — Das ausgebeinte Fleisch wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, gerollt und gebunden (s. Abb. 5), in der Bratpfanne mit beliebigem Fett und Zwiebeln gut angebraten, mit 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt und ¾ Stunden gekocht. Darauf wird der abgebrühte Reis dem Fleisch beigefügt und alles zusammen weichgedünstet. Der Reis soll den Bratenfond aufsaugen, darf also nicht trocken sein. Man kann, bevor der Reis beigefügt wird, etwas Bratenfond wegnehmen, um ihn später über das fertige Fleisch zu gießen.

Dazu paßt grüner Salat.

Schafschulter mit Zwiebelmus. 1 kg ausgebeinte Schulter, ¾ Pfd. geschnittene Zwiebeln, 1 Tasse Reis, Salz, Fett, etwas Butter. — Das Fleisch wird gesalzen, gerollt, gebunden, gut angebraten und mit etwas Wasser nicht ganz weich gedämpft. Dann legt man Zwiebeln und Reis um das Fleisch, fügt, wenn nötig, noch etwas Fleischbrühe bei und läßt alles langsam gar werden. Dann wird das Fleisch herausgenommen, Reis und Zwiebeln durchpassiert, das Mus wieder erwärmt und, nachdem etwas Butter daruntergeschlagen wurde, über das zerschnittene und angerichtete Fleisch gegeben.

Schafschulter mit Wurzelgemüse. 1 kg Schulter (ausgebeint), Butter, Salz, weiße Rüben, Karotten, Sellerieknollen, kleine Zwiebeln. — Alles wird in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Butter weichgekocht.

Schafbrust mit Gemüsepüree. 1 kg Schafbrust, Fett, Bratengarnitur, Brösel, Ei, Salz, Püree von einem beliebigen Gemüse, z. B. Kastanien, Kartoffeln, Sellerie, Rüben oder Linsen. — Das Fleisch wird gesalzen, in heißem Fett angebraten, nach Beifügung der Bratengarnitur in ungefähr 1½ Stunden weichgedünstet, aus dem Bratenfond herausgehoben und in viereckige Stücke geschnitten, die in zerklopftem Ei gewendet, mit frischgeriebenen Semmelbröseln paniert, auf dem Grill auf beiden Seiten hellbraun geröstet und im Kranz um das angerichtete Gemüsepüree geordnet werden.

Mit Salat ein Essen.



Abb. 147. Kraftbrühe mit Ei — Spanferkel gebraten mit Apfelsauce Kartoffelkroketten — Gemischter Salat — Messinatorte *



Abb. 148. Schleimsuppe — Steinbutt gedämpft * — Holländische Sauce * — Kasseler Koteletten — Rotkraut — Maronen — Apfelkompott — Gesulzte Schokoladencreme mit Schlagrahm *

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.



Abb. 149. Blumenkohlsuppe — Makkaronigratin* — Geräucherter Speck auf Kohl — Rahmkartoffeln — Salzgurken* — Stachysſalat* — Krapfen* Johannisbeerſauce*



Abb. 150. Gebundene Suppe — Braunes Voreſſen — Gebratene Kartoffeln (Röſti) — Brathähnchen* — Tomaten gebacken* — Salat — Obſt oder überſlämmtes Apfelmus — Cheſterſchnitten (Welſh rare bits)*

Die abgebildeten Speiſen ſind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche ſind die mit * bezeichneten Speiſen wegzulaſſen.

Schaffleisch mit grünen Bohnen. 1½ Pfd. Schaffleisch, 2 Pfd. grüne Bohnen, Bohnenkraut (Pfefferkraut), grüne Petersilie, Salz. — Man setzt ein mageres Stück Fleisch mit Wasser und Salz aufs Feuer. Nach 1 Stunde fügt man entfädelte und gewaschene grüne Bohnen (in fingergliedlange Stücke geschnitten oder gebrochen) bei und läßt beides zusammen noch 1 Stunde langsam unter Zugabe von Bohnenkraut, gut zugedeckt, kochen. Das Wasser muß ziemlich einkochen. Ist zuviel dünne Brühe vorhanden, bereitet man eine Mehlschwitze und setzt diese zu, damit die Brühe dicklich wird. Man kann zum Schluß feingewiegte grüne Petersilie hinzufügen.

Dazu Salzkartoffeln.

Irish Stew I. (Man spreche Eirischstiu.) Schaffleisch (Hammelfleisch) von Hals Vorderblatt oder Schlegel wird ausgebeint, gewaschen, in Stücke geschnitten und mit so viel Wasser aufgesetzt, daß das Fleisch bedeckt ist. Man läßt aufkochen und gibt die möglichst kleingeschnittenen Gemüse lagenweise zu: viel Zwiebeln, etwas Weißkraut, (nach Belieben auch einige Karotten und Weißrüben), rohe Kartoffelstückchen und deckt das Geschirr gut zu. Kochzeit etwa 1½ Stunden.

Irish Stew II. 1½ Pfd. Schaffleisch, 80 g Speck, 2—3 Pfd. Weiß- oder Wirsingkohl, 1½ Pfd. Kartoffeln, Kümmel, Salz. — Man belegt den Topfboden mit Speckscheiben, die man ausbraten läßt, legt das in kleine Portionsstücke geteilte Schaffleisch darauf, schichtet darüber abwechselnd Weißkohl und in Scheiben geschnittene rohe Kartoffeln, obenauf Kohl, tut Salz und Kümmel dazwischen und läßt ohne Beigabe von Wasser das Gericht im Wasserbade etwa 3 Stunden kochen.

Schafcurry mit Reis. 1 kg Schaffleisch (z. B. Schulter oder Nierstück), Oel oder Fett, 4 Zwiebeln, 2 Messerspitzen Currypulver, 2—3 Äpfel, ½ Pfd. Reis, 1 Eßlöffel Mehl, Salz. — Das in Würfel geschnittene Fleisch wird mit den grobgehackten Zwiebeln in heißem Fett unter mehrmaligem Wenden gedünstet, mit Curry und Salz gewürzt, mit Mehl überstreut, noch einige Male gewendet und mit den feingeschnittenen Äpfeln sowie ½ Tasse Wasser langsam weichgeschmort. Öfters nachschauen und bei Bedarf, um das Anbrennen zu verhindern, ganz wenig Wasser zugießen. Während der Kochzeit (½—¾ Stunden) bildet sich von Zwiebeln, Äpfeln und Curry eine gute Sauce. Reis. Man kocht den Reis ¼ Stunde in viel Salzwasser (4 Tassen), dem man 1 Zitronenschnitz beigegeben hat, weich, dann wird das Wasser abgegossen und der Reis in einer gebutterten Gratinplatte im Ofen getrocknet, da er mit der würzigen Currysauce gegessen wird.

Anmerkung: Schafcurry ist ein indisches Nationalgericht und wird in Indien noch etwas anders — sehr scharf — zubereitet, was unserem Geschmack nicht entspricht.

Pilaw. 1 kg Schaffleisch (z. B. Schulter- oder Nierenstück), ½ Pfd. Reis, Fett, 2 Tomaten oder 1 Kaffeelöffel Tomatenpüree, Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Prise Paprika, Pfeffer, Salz. — Man schneidet das Fleisch in kleine Würfel, brät es in heißem Fett an, fügt die feingehackte Zwiebel, zerschnittene Tomaten oder Tomatenpüree, zerquetschte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und 1 Prise Paprika zu und löscht mit ungefähr 3 Tassen heißem Wasser ab. Nach 30 Minuten fügt man den sauber verlesenen Reis bei und kocht alles in weiteren 30 Minuten weich.

Schafkoteletten gebraten. 5—6 Koteletten, Fett, Gewürz. — Fett und Sehnen werden entfernt, die Koteletten leicht geklopft, gewürzt, dann in heißer Butter in der Pfanne auf beiden Seiten gebraten, kreuzweise angerichtet und mit gebackenen Kartoffeln umlegt.

Schafkoteletten auf dem Rost. 5—6 Koteletten, Öl, Gewürz, Maronenpüree. — Die Sehnen werden weggeschnitten, und wenn die Koteletten zu fett sind, auch etwas von dem Fett, die Koteletten leicht geklopft, gewürzt, mit Öl bestrichen und auf dem heißen Rost gebraten. Das Maronenpüree wird hoch angerichtet und die Koteletten im Kranz geordnet. Dazu kräftige Bratensauce besonders reichen.

Schafkoteletten mit Zwiebelmus. 5—6 Koteletten, Butter, Zwiebeln, Salz, geriebener Käse. — Fett und Sehnen werden entfernt, die Koteletten leicht geklopft, gesalzen und auf einer Seite in Butter gebraten. Zwiebelscheiben werden in Butter gedünstet und durch ein Sieb gerieben. Das Mus wird dick eingekocht, gewürzt und kalt auf die gebratene Seite der Koteletten gestrichen, mit Käse bestreut und mit Butter beträufelt. Nun werden die Koteletten mit der rohen Fleischseite in heiße Butter gelegt und im Ofen fertiggebraten, nachher mit Mailänder Makkaroni angerichtet, zu denen eine kräftige Bratensauce besonders gereicht wird.

Schaf-Chops. ½ kg gerolltes Nierenstück (ohne Knochen), Öl oder Butter und Gewürz. — Das Fleisch wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben und auf dem Rost oder in der Bratpfanne gebraten.

Dazu Pommes frites und Salat.

Schafnieren auf Speck. 2 Schafnieren, Speckscheiben, Fett, Salz, Pfeffer. — 2 Nieren (mit oder ohne Fett) werden der Länge nach durchgeschnitten, von den Adern befreit, in heißem Fett beidseitig in 3—4 Minuten ganz kurz überbraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und auf geröstete Speckscheiben angerichtet.

Man gibt sie zu Spaghetti und Salat.

Schafnieren am Spieß. 4—6 Nieren, Kräuterbutter, Gewürz, Öl. — Die Schafnieren werden aus dem Fett gelöst, dann bis zur Mitte durchgeschnitten, von den Adern befreit, auseinandergelegt, mit dem Spieß durchstoßen, gewürzt, mit Öl bepinselt und auf dem Rost in 4—5 Minuten geröstet. Mit einer Scheibe Kräuterbutter auftragen.

Schafnieren auf Tomaten oder Ananas. 2 Schafnieren, Speckscheiben, Ananas oder halbe Tomaten, Butter, Salz. — Die Nieren werden waagrecht zerschnitten, gewürzt, mit dem Speck in Butter gebraten, auf gedünstete halbe Tomaten oder in Zuckersirup erhitzte Ananasscheiben gelegt, mit dem Speck garniert und mit etwas heißer Butter begossen.

Weißes Gericht von Schaffüßen. 4—6 Schaffüße, kleine Suppengarnitur, 10—12 kleine, weißgekochte Zwiebeln, 5—6 Eßlöffel Pilze, 1 Tasse weiße Sauce, Gewürz, etwas Zitronensaft. — Die Füße werden in 1½—2 Liter Salzwasser mit der Suppengarnitur weichgekocht. Nach dem Abtropfen legt man sie in die Sauce: Weiße Sauce wird mit einem Eigelb gebunden, mit dem Zitronensaft abgeschmeckt, mit den weißgekochten Zwiebeln sowie den gedünsteten Pilzen vermischt und alles zusammen angerichtet.

Dazu passen Kartoffeln oder Reis.

Schaffüße gebacken. 3—6 Schaffüße, Öl, Zitronensaft, Gewürz, Backteig, Tomatensauce. — Die weichgekochten Füße werden halbiert, während 1 Stunde in etwas Öl, Zitronensaft und, wenn nötig, Salz gelegt, abgetropft, mit einem Tuche

abgetrocknet, durch den Backteig gezogen, in heißem Fett gebacken, auf runder heißer Platte angerichtet, mit Grünem garniert und mit Tomatensauce aufgetragen.

Hammelfleischreste in Muscheln. Das Fleisch wird in ganz kleine Würfelchen geschnitten, mit einem Rest Sauce von Fleisch oder Gemüse gebunden, wenn nötig noch gewürzt, dann in mit Butter oder Öl ausgestrichene Muscheln eingefüllt, mit geriebenem Käse und Bröseln bestreut, mit zerlassener Butter gut befeuchtet und im heißen Ofen überkrustet.

O d e r : In die Muscheln wird je ein Kranz Kartoffelpüree gespritzt, dann das Fleisch eingefüllt und wie oben fertiggemacht.

Mit Salat ein Abendessen.

Hammelzungen werden wie Kalbszungen gekocht und angerichtet.

Die Verwendung der inneren Teile, die hier nicht angegeben ist, siehe unter **„Gerichte von verschiedenem Fleisch"** Seite 160.

Reste von Hammelbraten können nicht gewärmt werden. Man verwendet sie am besten zu den Gerichten aus gekochtem Fleisch. Siehe unter **„Gerichte von verschiedenem Fleisch"** Seite 160.

Lamm, Zicklein, Kaninchen

Lammbrust gebraten. 2 Lammbrüste, Marinade von Zitronenscheiben, Schalotten, Petersilie, Knoblauch, 3—4 Wacholderbeeren, 1 Löffel Öl, Gewürz, geklärte Butter oder Öl. — Die gewürzten Brüste werden 1 Stunde in Zitronenscheiben, Schalotten, Petersilie und Öl gelegt, danach mit geklärter Butter oder Öl bepinselt, in geriebenem Weißbrot gewendet und auf dem Rost oder in der Pfanne bei mäßiger Hitze langsam gelb gebraten. Vor dem Schneiden wird das Fleisch mit Butter, englischem Senf und einigen Tropfen Worcestershiresauce bestrichen und mit Zitrone garniert.

Dazu passen gebratene Kartoffeln und Salat.

Lammkeule im Teig. 1 kleine Keule, Salz, ¾ Pfd. Bratwurstfülle, nach Gutdünken mit zerdrückter Knoblauchzehe und andern Kräutern vermischt, 1 Schweinsnetz, 1 Pfd. Mürbeteig, 1 Gläschen Madeira. — Man reibt die Keule mit Salz ein, stellt sie in den Ofen und läßt sie Farbe nehmen. Dann bestreicht man sie gleichmäßig mit der Fülle, wickelt sie in das Schweinsnetz ein und danach in den ausgerollten Teig, macht oben in der Mitte eine Öffnung, damit der Dampf entweichen kann, legt die eingehüllte Keule auf ein Blech und bäckt sie in 1½ Stunden im Ofen. Nach dem Herausnehmen wird der Madeira in die Dampföffnung gegossen.

Dazu reicht man geröstete Tomaten.

R e s t e v e r w e r t u n g : Kalte Bratenscheiben geben mit Johannisbeergelee, Röstkartoffeln und Salat ein Essen.

Milchlammschulter nach Frühlings-Art. 2 Lammschultern, Gewürz, Fett, 2—3 Tassen kleine Saucenzwiebeln und grüne Erbsen, 2 Salatköpfchen. — Die Schultern werden mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit den Knochen im Fett gut angebraten. Etwas Fleischbrühe, dann Erbsen, Zwiebeln und den halbierten Salat beifügen und alles zugedeckt 30—40 Minuten dämpfen.

Dazu passen Kartoffelpüree oder Reisschnitten.

Milchlammrücken (Osterlamm). 1 Lammrücken, etwas Speck, Gewürz, Fett, beliebiges Gemüse, z. B. einige Artischockenböden, 6—10 Spinatkroketten, gekochte Spargelspitzen, einige rund ausgestochene kleine Kartöffelchen oder beliebige andere Gemüse. — Der Lammrücken wird leicht gesalzen und gepfeffert, mit Speckscheiben überbunden und ½—1 Stunde, je nach Größe, in Fett oder geklärter Butter gebraten, zerschnitten, auf heißer Platte angerichtet und mit den in Butter gedünsteten Gemüsen umlegt.

Lammkarree (Rippen- oder Kotelettstück) kalt. 1 kg fertiggebratenes Karree, ½ Liter Sulze. — Das im eigenen Fond erkaltete Fleisch wird herausgenommen, die losen Fleischteilchen werden weggeschnitten und das Karree mit lauwarmer Sulze bepinselt.

Zicklein (Gitzi) gebraten. 1—2 kg Zickleinfleisch, nur Rücken und Schenkel, etwas Speck, Bratengarnitur, Gewürz, ½ Glas Weißwein. — Schenkel und Rücken werden in einem Stück gelassen und gehäutet, mit etwas Salz und Pfeffer eingerieben, mit Fett oder Butter bestrichen, mit Speckscheiben belegt oder gespickt und in recht heißem Ofen unter öfterem Begießen in 1 Stunde braun- und gargebraten. Der Fond wird mit etwas Wasser und Wein aufgekocht, das Fett abgenommen und die Sauce über den Braten passiert.

Dazu paßt Kartoffelpüree und Salat.

Zickleinragout. Herz, Leber, Lunge und Milch, etwas Fett, gehackte Zwiebeln, 1 Messerspitze Mehl, Fleischbrühe, Zitronensaft, Pfeffer, Salz und gehacktes Grünes. — Die verschiedenen Fleischstücke, alle sehr sorgfältig gereinigt und vorgerichtet, werden in ungefähr 2 cm dicke Würfel geschnitten, auf starkem Feuer rasch und gut überbraten (nicht zu viel auf einmal) und in eine heiße Schüssel gelegt. In dem zurückgebliebenen Fett werden die gehackten Zwiebeln mit dem Mehl gedünstet und mit der Fleischbrühe aufgekocht. Diese Sauce wird mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer gewürzt und über das Fleisch gegossen.

Dazu passen Maisschnitten.

Kaninchenbraten. Kaninchen, Senf, Salz, Weißwein, Fleischbrühe, Butter. — Das wie der Hase (Seite 165) sauber zugerichtete Kaninchen wird mit Senf bestrichen, zum Abtrocknen beiseitegelegt, dann gesalzen und in Butter ¾—1 Stunde gebraten. Das Fett wird vom Bratenfond abgegossen, dieser mit wenig Fleischbrühe und Weißwein aufgekocht, gewürzt, gebunden und über das Kaninchen passiert.

Mit Reis und Rübchensalat ein Essen.

Kaninchenpfeffer. Kaninchen, Weinbeize, gehackte Zwiebel, Küchenkräuter, Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffel würfelig geschnittener Speck, 1 Eßlöffel Mehl. — Das Kaninchen, das 2 Tage in der Beize gelegen hat, wird abgetrocknet, in zweifingerdicke Stücke geschnitten, die mit Speck und Butter überbraten, mit Zwiebeln und Mehl bestreut und noch etwas gedünstet werden. Nach Beigabe von Küchenkräutern und Beize wird das Gericht in 40—50 Minuten weichgekocht, gewürzt und in einem Reis- oder Kartoffelring angerichtet.

Salat dazu reichen.

Resteverwertung: Kalt mit Kartoffelsalat.

Kaninchen gebacken. Kaninchen, gehackte Zwiebel, Küchenkräuter, Zitronensaft, 1—2 Eßlöffel Öl, Salz, Pfeffer, Ei, Brösel, Mehl, Butter. — Man legt das in Stücke zerteilte Kaninchen in eine Schüssel, gibt Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Öl, Zwiebel und

Küchenkräuter darüber und läßt es 1—2 Stunden stehen. Dann werden die Stücke abgetrocknet, in Mehl, zerklopftem Ei und Bröseln gewendet, in heißer Butter langsam gebacken und mit Tomatensauce gereicht.

Dazu passen Sellerie und Salzkartoffeln.

Resteverwertung: Kalt mit Maisschnitten, Salat und Apfelkaltschale.

Einige Eintopfgerichte

Besonders willkommen für die Ferienküche und für berufstätige Hausfrauen.

Suppentopf mit Gemüsen (Marmite). 1½ Pfd. Ochsenfleisch (Brust oder Schulterstück), 4 Karotten, 2 weiße Rüben, halbiert, 2 Lauchstengel (Porree), in 10 cm lange Stücke geschnitten und fest zusammengebunden, 1 mittelgroßer Wirsing, in 4 Teile geteilt, 1 geschälte Sellerieknolle, in 4 Stücke geschnitten, 4 geschälte, ganze Kartoffeln, Salz. — Das in viereckige Stücke geschnittene Fleisch wird mit warmem Wasser aufgesetzt und aufgekocht, leicht gesalzen und 1 Stunde auf kleinem Feuer weitergekocht. Danach wird alles Gemüse hineingelegt und alles nochmals 1 Stunde langsam gekocht. Der fertige Suppentopf wird zu Tisch gegeben und Fleisch und Gemüse in die Teller verteilt. Wer Porree nicht mag, kann das Porreebündel entfernen.

Schweinefleisch im Topf. 1½ Pfd. Halsstück, 1½ Pfd. geschälte Kartoffeln, 1½ Pfd. geschälte, in Stücke geschnittene Äpfel, 2 Eßlöffel Zucker, Fett, Salz. — Das Fleisch wird ausgebeint, in Würfel geschnitten und in Fett angebraten, mit ¾ Liter Wasser begossen und gekocht. Die in Würfel geteilten Kartoffeln werden ¾ Stunden später auf das Fleisch gelegt, gesalzen, die Äpfel, die man mit 2 Eßlöffel Zucker bestreut, darübergeordnet, alles noch 1¼ Stunden langsam gekocht.

Krautgericht (Kohlgericht). 1 Kopf Kohl, ½ Pfd. Speck, 1 Teller gewürfelte rohe Kartoffeln, 1 Zwiebel, Fett, Salz. — In 1 Eßlöffel heißem Fett wird gehackte Zwiebel und zerschnittenes Weißkraut gedünstet und mit etwas heiß beigegebenem Wasser und Salz ein wenig gekocht. Danach fügt man den Speck und nach einer weiteren Viertelstunde die Kartoffeln hinzu und kocht das Gericht fertig. Kurz vor dem Anrichten fügt man eine Mehlschwitze zu.

Aargauer Eintopfgericht. ½ Pfd. getrocknete süße Apfelschnitze, ½ Pfd. geräucherter Magerspeck, ½ Pfd. in größere Würfel geschnittene rohe Kartoffeln, Salz. — Man weicht die Apfelschnitze zuerst in kaltem Wasser ein, tropft sie, wenn sie etwas weich geworden sind, gut ab, dünstet sie kurz in Butter, füllt Wasser auf und gibt den Speck bei. Nachdem diese Zutaten zugedeckt ½ Stunde gekocht haben, legt man die Kartoffeln obenauf, fügt Salz hinzu, kocht das Gericht gut zugedeckt weich, mengt es gut durcheinander und richtet es an.

Kutteln (Fettdarm) im Topf nach Mailänder-Art. 1 Pfd. Kutteln, ¼ Pfd. Magerspeck, 1 Pfd. weiße Bohnen, gehackte Zwiebeln, 1 geschnittener Lauchstengel (Porree), Knoblauch, 2 Eßlöffel Tomatenpüree, 1 Glas Weißwein, geriebener Parmesankäse, Salz. — Der würfelig geschnittene Speck wird mit den gehackten Zwiebeln leicht im Topf gedünstet, dann werden Lauch, die in feine Streifen geschnittenen Kutteln und die seit dem Vortage eingeweichten Bohnen, Tomatenpüree, Weißwein und Knoblauch

in den Topf gegeben und mit Brühe aufgefüllt. Der Topf wird gut verschlossen und der Inhalt 2½ Stunden im Ofen oder auf kleinem Feuer langsam gedünstet. ½ Stunde vor dem Anrichten wird etwas Brühe oder Weißwein nachgegossen und gesalzen. Vor dem Auftragen mischt man etwas Käse unter das Gericht. Über das Vorrichten der Kutteln siehe unter Kalbsgekröse Seite 130, Rinderkutteln Seite 163.

Weiße Bohnen mit Schweinsknöcheln (Gnagi). 1½ Pfd. Schweinsknöchel, 1 Pfd. weiße Bohnen, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Fett, Salz. — Die am Vortag eingeweichten Bohnen werden in heißem Fett mit der feingehackten Zwiebel gedämpft, heißes Wasser und nach dem Aufkochen rohe Schweinsknöchel (Gnagi, Wellfleisch, Eisbein) beigegeben. Alles etwa 2 Stunden kochen lassen. In der letzten halben Stunde salzt man. Kurz vor dem Anrichten kann man nach Belieben etwas Essig, sowie eine leichte Mehlschwitze beifügen und nach Geschmack mit etwas Zucker (süß-sauer) abschmecken.

Grüne Bohnen mit Speck. 1 kg Bohnen, Magerspeck, 1 Eßlöffel Fett, Mehl, 1 Zwiebel, Salz, Bohnenkraut (Pfefferkraut). — Die Bohnen werden entfädelt, gewaschen und in fingergliedlange Stücke geschnitten oder gebrochen. In heißem Fett dämpft man die feingeschnittene Zwiebel, gibt die Bohnen mit etwas Wasser, wenig Salz, Bohnenkraut und Speck dazu und kocht alles langsam weich. Zum Binden gibt man vor dem Anrichten eine Schwitze an die Bohnen und kocht nochmals auf. Nach Gutdünken kann man auch gleich auf den Bohnen Kartoffeln weichdämpfen.

Grüne Bohnen mit geräuchertem Schweinskamm. 1 kg grüne Bohnen, 1½ Pfd. geräucherter Schweinskamm, 4—5 Kartoffeln, Bohnenkraut (Pfefferkraut), gehackte Zwiebel, etwas Knoblauch, 1 Eßlöffel Fett, ½ Eßlöffel Mehl, Salz. — Das Fleisch wird gewaschen, im Topf mit Wasser bedeckt und 1 Stunde gekocht. Dann werden die vorgerichteten Bohnen mit Bohnenkraut, nach Belieben auch Zwiebel und Knoblauch beigefügt, die ganzen Kartoffeln mit einem Eßlöffel Fett obenaufgelegt, das Gericht etwas gesalzen und gut verschlossen noch 1 Stunde gekocht. Vor dem Auftragen werden Kartoffeln und Fleisch herausgehoben, die Bohnen gebunden und abgeschmeckt.

Hammelfleisch I im Topf. 2 Pfd. Hammelfleisch, 2 Lattichköpfe (grüner Salat), 1 Tasse kleine Zwiebeln, ½ Pfd. grüne Erbsen, Fett, Salz. — Das Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten, in Fett gut angebraten, dann mit dem Fett in den Topf gelegt und gesalzen. Der gewaschene Lattich wird in fingerbreite Streifen geschnitten, mit Erbsen und Zwiebeln auf das Fleisch gelegt und alles mit ¾ Liter Brühe 1½ Stunden gedünstet. Vor dem Auftragen soll die Brühe stark ⅔ eingekocht sein.

Hammelfleisch II im Topf. 2 Pfd. Hammelbrust, 1½ Pfd. Kartoffeln, 1 Pfd. Tomaten, ¼ Pfd. kleine Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Butter, gehacktes Grünes. — Das Fleisch wird in Stücke geschlagen und in einem tiefen Topf auf etwas Butter gelegt, Kartoffeln und Tomaten werden in Scheiben geschnitten, schichtweise mit den Zwiebeln auf das Fleisch geordnet, gesalzen, mit Pfeffer bestreut, mit 1 Liter Brühe begossen und 2 Stunden langsam im Ofen oder auf dem Feuer gekocht. Alles wird auf einer Schüssel angerichtet und mit Grünem bestreut.

Lamm im Kochtopf. 2 Pfd. Lammfleisch (Schulter), geschnittene Zwiebeln, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, Salz, Thymian, etwas Majoran. — Das Lammfleisch wird in Stücke geschnitten oder mit den Knochen in Stücke geschlagen, dann lagenweise mit



Abb. 151. Gemüsesuppe — Spaghetti mit Nieren — Hammel- (oder andere) Koteletten Tatarensauce — Pommes frites — Bohnen — Salat — Kompott — Kaffee

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.



Abb. 152. Oben: Gulasch von Hammelfleisch mit Kartoffeln — Gekochte Hammelkeule (Gigot) mit Karotten, weißen Rüben, Salzgurken und Kartoffeln. — Unten: Irish Stew — Hammelcurry mit Reis.



Abb. 153. Oben links: Hammelchops mit Bohnen und Pariser Kartoffeln. — Unten links: Pilaw. — Mitte: Gebratene Hammelkeule (Gigot) mit Minzsauce, weiße Böhnchen, Karotten und Kartoffeln. — Rechts: Hammelnieren auf Speck.

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.

Zwiebeln und Kartoffeln in einen Topf eingefüllt, mit Salz, Thymian und Majoran bestreut, mit Brühe aufgefüllt und mit etwas Fett im mittelheißen Ofen 2 Stunden unbedeckt gebacken. Oder: der Topf wird ¾ hoch mit Brühe aufgefüllt, gut verschlossen und das Gericht langsam 2 Stunden gedünstet. Das Auftragen geschieht wenn möglich im Topf.

Pichelsteiner (Pickelsteiner) Fleisch. 1 Pfd. Rindfleisch (auch Rinderherz), 1 Pfd. Mohrrüben, 1 Pfd. Kartoffeln, 1 Sellerieknolle, feingehackte Petersilie und Zwiebel, Rindermark oder Speck, Salz. — Man bedeckt den Boden des Topfes mit gut gewässerten und enthäuteten Rindermarkscheiben oder mit Scheiben von Speck, darauf legt man einen Teil des in kleine Würfel geschnittenen Fleisches, bedeckt dieses mit einer Lage Mohrrüben, auf die eine Lage Sellerie, Kartoffeln und der Gewürze kommt. Darauf wird der Rest des Fleisches gelegt, auf den der Rest der Zutaten lagenweise, wie eben angegeben, geordnet wird. Den Abschluß bildet wiederum eine Schicht Mark- oder Speckscheiben. Die einzelnen Lagen müssen leicht gesalzen werden. Dieses Gericht kocht man in gutverschlossenem Topf mit nur ganz wenig Wasserbeigabe. Es gibt für die Zubereitung dieses Gerichtes eine Doppelkasserolle, die man nach der Hälfte der Kochzeit umdreht und so weiter kochen läßt. In dieser Kasserolle kann das Gericht auch auf den Tisch gebracht werden.

Graupensuppe mit Rindfleisch. Man läßt 1½ Pfd. Rindfleisch mit der Graupensuppe mitkochen, schneidet das weichgekochte Fleisch in kleine Stücke und tut es in die Suppe zurück. Anstatt des frischen Rindfleisches gibt man auch zerschnittene Räucherbrust in die fertiggekochte Suppe und läßt die Stücke ¼ Stunde darin ziehen.

Kohlrüben mit Schweinsbauch. 1½ Pfd. Schweinsbauch werden mit etwas heißem Wasser aufgesetzt. Nach ½ Stunde fügt man die würfelig geschnittene Kohlrübe dazu, salzt und läßt alles zusammen weichkochen. Statt des sehr fetten Bauchfleisches kann auch Kamm oder ein anderes mageres Stück genommen werden.

Eine Reihe anderer Eintopfgerichte sind in den Abteilungen ihres Hauptbestandteiles aufgeführt.

Und zwar:

Rindfleisch mit Brühkartoffeln Seite 94.

Stufato Seite 95.

Kalbshaxen mit Gemüse Seite 125.

Schweinebraten mit Rotkohl und Äpfeln Seite 137.

Berner-Platte I Seite 137.

Geräuchertes Schweinefleisch oder Speck mit Rotkohl und Kastanien Seite 139.

Hammelschulter mit Reis, mit Zwiebelmus, mit Wurzelgemüse Seite 148.

Hammelfleisch mit grünen Bohnen Seite 151.

Irish Stew Seite 151.

Gerichte von verschiedenem Fleisch

Rouladen oder Vögel. Kalb- oder Rindfleischscheiben, Salz, Pfeffer, Brot, Speck, Fett, 1 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel Weißwein oder Zitronensaft oder saurer Rahm. — Man klopft und würzt das Fleisch, belegt es mit 1 cm breiten, halbfingerlangen Riemchen aus weichem Graubrot und gleichen Riemchen aus fettem Speck, rollt das Fleisch zusammen und hält es mit einem Holzspießchen (siehe Abb. 4) oder auch Faden oder Rouladenhalter zusammen. Die Rouladen werden in heißem Fett angebraten, unter Beigabe von etwas Fleischbrühe oder Wasser weichgeschmort. Aus dem Bratenfond kocht man mit Weißwein, Zitronensaft oder saurem Rahm eine schöne sämige Sauce. — Man kann das Brot weglassen und dafür Scheiben von sauren Gurken einrollen.

Dazu paßt jedes Gemüse oder Kartoffelsalat.

Vogelnester. 4—6 Kalbsschnitzel, 4—6 Blatt Schinken, 4—6 Eier, Fett, Salz. — Die Eier werden 5 Minuten gekocht, kalt überspült und geschält. Jedes Ei wird zuerst mit dem Schinkenblatt und dann mit dem gesalzenen Kalbsschnitzel umwickelt. Diese Rollen werden mit gebrühtem Bindfaden umbunden oder mit Holzspießchen zusammengehalten, langsam in Fett allseitig weichgebraten, dann von Spießchen oder Faden befreit, zum Schluß quer durchgeschnitten und auf die Gemüseplatte arrangiert.

Sie passen zu jedem beliebigen Gemüse.

Voressen. ¾ Pfd. Rindfleisch, ½ Pfd. Schweinefleisch, Zwiebel, Fett, Mehl, Gewürz, Bratengarnitur. — Das Fleisch wird in große Würfel geschnitten, in heißem Fett mit gehackter Zwiebel gebraten und mit ein wenig Mehl überstäubt. Dann wird die Bratengarnitur beigegeben und noch etwas mitgebraten. Das Gericht wird mit wenig Fleischbrühe abgelöscht, gewürzt und 1½ Stunden zugedeckt gedünstet. Man kann für dieses Voressen auch Kalbfleisch allein verwenden, das nur 1 Stunde Kochzeit braucht.

Braunes Voressen. ¾ Pfd. Kalbfleisch, ¾ Pfd. Schweinefleisch, Mehl, Salz, Fett, Tomatenpüree, Bratengarnitur. — Das Fleisch wird in mittelgroße Stücke geschnitten und in heißem Fett allseitig angebraten. Die Bratengarnitur wird zugegeben, das Fleisch mit Mehl überstäubt und so lange weitergebraten, bis alles schön braun ist. Dann löscht man mit heißer Fleischbrühe ab, fügt Tomatenpüree zu, salzt und schmort das Gericht in 1—1½ Stunden weich.

Hackbraten (Falscher Hase). ½ Pfd. Schweinefleisch, ½ Pfd. Rindfleisch, ¼ Pfd. Kalbfleisch (das man auch weglassen kann), 100 g geweichtes Weißbrot, 1 Tasse Brösel, 1 Zwiebel, Gewürz, Fett. Nach Belieben kann statt geweichten Weißbrotes ½ Tasse weichgekochte Haferflocken beigemengt werden. — Das durch die Maschine getriebene Fleisch wird mit der hellgedämpften zerschnittenen Zwiebel und den anderen Zutaten gut zusammengewirkt. Aus dieser Farce wird 1 Brot geformt, dieses in Mehl oder Bröseln gewendet, in heißem Fett angebraten und nach Beifügung der Bratengarnitur unter öfterem Begießen in 1 Stunde fertiggeschmort. Wer es liebt, kann Speckstreifchen hineinstecken. Der Bratenfond wird mit etwas Fleischbrühe oder Wasser zur Sauce verkocht.

Hackbeefsteak (Frikandellen). Aus der gut verarbeiteten Hackbratenmasse werden Kugeln oder runde Plätzchen geformt, in Mehl gewendet, in heißem Fett langsam

durchgebraten und angerichtet. Dem Bratenrückstand fügt man etwas Wasser bei, kocht auf, würzt, und die Sauce ist fertig.

Einfache Frikandellen. 1 Pfd. Bratwurstfüllung. — Aus der Füllung werden flache Plätzchen geformt und in heißer Butter 8—10 Minuten gebraten. Mit Bratensauce servieren.

Dazu passen Karotten in Sahnensauce und Petersilienkartoffeln.

Resteverwertung: Zu kalten Frikandellen gibt man Spätzle und Salat.

Frikandellen von gekochtem Fleisch. Gehackte Fleischreste werden mit Kartoffelpüree (ungefähr die Hälfte des Fleischgewichtes) und 2 zerklopften Eiern gut gemischt und mit einer gehackten Zwiebel, etwas Grünem, nach Wunsch einer Messerspitze Curry gewürzt. Daraus formt man Plätzchen, die in Fett gebacken und mit einer kräftig abgeschmeckten Kräutersauce gereicht werden.

Dazu paßt abgeschmälzter Blumenkohl oder anderes Gemüse.

Resteverwertung: Kalt mit geröstetem Apfelbrot.

Königsberger Klops. 1 Pfd. Rindfleisch, ½ Pfd. Schweinefleisch, 1 Hering, 2—3 Weißbrötchen, 1—2 rohe Eier, Zwiebel, Salz. — Aus den feingehackten Zutaten (der entgrätete Hering muß gut gewässert sein) wird ein Teig gemacht, aus dem eigroße Klöße geformt werden. Statt des Herings kann man 60—80 g gewässerte Sardellen nehmen. Die Klöße werden in eine Kapernsauce gelegt, der man nach Belieben etwas von den gewiegten Sardellen zufügen kann, und in der man sie eine gute Viertelstunde ziehen läßt.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Fleischkügelchen. ½ Pfd. Kalbfleisch, ½ Pfd. Rindfleisch, ¼ Pfd. Schweinefleisch, 1½ Eßlöffel Fett, ½ feingeschnittene und in Fett gedünstete Zwiebel, 100 g in kalter Milch oder Wasser eingeweichtes Weißbrot, Brösel, 1 Ei, Salz, Muskat. — Das gewiegte Fleisch wird mit den Zutaten gut vermengt. Aus dieser Farce werden Kügelchen geformt, in heißes Salzwasser gegeben, wenn sie oben schwimmen, mit der Schaumkelle herausgenommen und mit weißer Sauce angerichtet. Einfacher ist es, wenn statt obigen Fleisches nur Bratwurstfleisch verwendet wird.

Dazu passen Kartoffeln jeder Art und Salat.

Mit Hackfleisch gefüllte Tomaten. 8—10 Tomaten, gehacktes Fleisch, 1 Ei, 1 kleine gewiegte Zwiebel, Fett, Speckwürfel, gehacktes Grün, 2—3 Eßlöffel geriebenes Weißbrot, 50 g geweichtes Weißbrot, Salz, Muskat und geriebener Käse. — Die mit einem Löffelchen ausgehöhlten Tomaten salzt und pfeffert man, füllt sie mit einer Farce aus den oben angegebenen Zutaten, setzt sie in eine gut gefettete Form und bäckt sie in ½ Stunde im Ofen bei mittlerer Hitze.

Gefüllte Tomaten auf bulgarische Art. 10—12 Tomaten, ½ Pfd. gehacktes Rind- und Schweinefleisch, 2 Löffel Reis, etwas geriebene Zwiebel, 1 Ei, Salz, Butter oder Fett. — Der Reis wird mit wenig Wasser auf kleinem Feuer ausgequollen, dann mit den übrigen Zutaten vermischt. Von den Tomaten wird ein kleiner Deckel abgeschnitten, das Mark wird herausgeholt, die obige Masse eingefüllt und der Deckel wieder aufgedrückt. Die Tomaten können entweder, wie vorstehend, in gefetteter Form gebacken werden, oder man legt sie in das siedende Fett der Stielpfanne und läßt sie langsam,

ohne zu wenden, zugedeckt braten, bis die Haut kraus wird. Von dem Bratenfond und dem Tomatenmark kocht man eine sämige Sauce, die man gut abschmeckt.

Dazu passen Blumenkohl oder Nudeln.

Bratwürste. 1 Löffel Fett, 1 Zwiebel, 2 Löffel Mehl. — Die Bratwürste legt man in heißes Wasser, trocknet sie mit einem Tuch oder wendet sie nur in kalter Milch und Mehl und brät sie langsam in nicht zu heißem Fett mit Zwiebeln braun. Nachdem man angerichtet hat, kocht man den Bratenrückstand mit etwas heißem Wasser auf und gießt diese Sauce über die Würste.

Dazu passen Teigwaren.

Bratwurst in Bier. 1½ Pfd. Bratwurst, 1 Flasche Weißbier, Lorbeerblatt, 2 Nelken, Zwiebelscheiben, nach Geschmack einige Pfefferkörner, Kartoffelmehl. — Die vorgerichteten (geschwellten oder in Milch gelegten) Bratwürste läßt man, mit Weißbier bedeckt, und mit den Gewürzen langsam in etwa 20 Minuten garschmoren. Dann läßt man die Flüssigkeit herunterschmoren, nimmt die Würste heraus und löst den Fond mit dem Rest des Weißbiers, macht die Sauce mit etwas kalt angequirltem Kartoffelmehl oder Mondamin sämig, treibt sie durch das Haarsieb und übergießt die Würste. Den Rest der Sauce besonders reichen.

Gebratene Fleischwurstschnitten, sogenannte **Schusterkoteletten.** Die Würste werden enthäutet, der Länge nach zerschnitten, in Mehl gewendet und beidseitig gebraten.

Dazu passen Spinat und Kartoffeln.

Blut- und Leberwürste. Man gibt die Würste in warmes Wasser, bringt sie bis ans Kochen, nimmt die Pfanne vom Feuer und läßt die Würste ¼ Stunde ziehen. Nach Belieben kann man sie auch mit Zwiebeln in heißem Fett braten.

Dazu passen Kartoffeln und Salat.

Gehäck nach amerikanischer Art. Fleischreste, gekochte Schalenkartoffeln, Gewürz, Braten- oder Tomatensauce, Petersilie, Butter oder Fett. — Die geschälten Kartoffeln werden in ganz kleine Würfel geschnitten. Ein Teil davon wird mit dem Gehäck in Butter überbraten, mit etwas Tomatenpüree oder Sauce vermengt, auf erwärmter Platte angerichtet. Die übrigen, inzwischen gut gerösteten Kartoffeln werden darübergeordnet und alles mit feingehackter Petersilie bestreut.

Haschee. Suppenfleisch oder Bratenreste jeder Art werden mit grobem Messer durch die Maschine gedreht. Butter wird mit feingewiegter Zwiebel gebräunt, 1 Löffel geriebene Semmel mitgeröstet, diese Schwitze mit Bouillon oder Bratensauce abgelöscht, das gewiegte Fleisch daruntergemischt und mit Zitrone oder Essig abgeschmeckt. Alles gut durchziehen lassen.

Dazu passen Kartoffeln in der Schale und eingemachte rote Rüben.

Tiroler Krusteln. Siedefleisch oder andere Fleischreste, Mark, Kartoffeln, geschnittene Zwiebeln, Pilze, Gewürz. — Das Mark wird gehackt und mit den Zwiebeln gedünstet, dann werden die kleingeschnittenen Kartoffeln, die Pilze, das zerkleinerte Fleisch und ein Glas Wein beigegeben, abgeschmeckt und alles gedünstet, bis die Kartoffeln weich sind.

Süßfleisch-Gehäck-Pastete (Sweet-Meat). 1 Pfd. gehackte Fleischreste von Braten, ¼ Pfd. Korinthen oder Smyrnarosinen, 2 Eier, 2—3 Eßlöffel Johannisbeergelee,

Salz, eine Prise Pfeffer, etwas Ingwer, Blätterteig. — Eine Kuchenschüssel oder ein Backblech wird mit dünn ausgerolltem Blätterteig ausgekleidet, die Mischung obiger Zutaten eingefüllt und mit Blätterteig bedeckt. Die Ränder der Teigplatten werden gut aneinandergedrückt und mit einer Gabel eingeritzt. Die Pastete wird mit Streifen aus Teigresten garniert und mit Eigelb bestrichen. Backzeit 35 Minuten.

Mit gemischtem Salat ein Abendessen.

Leberschnitten (von Rind, Hammel, Schwein oder Kalb). 1 Pfd. Leber, Salz, Pfeffer, Mehl, Zitronensaft. — Von Haut und Röhren befreite Leber, die 10—15 Minuten in kalte Milch gelegt wurde, wird in dünne Scheiben geschnitten, in Mehl gewendet, in Fett auf gutem Feuer beidseitig schön braun gebraten und dann mit Salz und nach Geschmack auch mit Pfeffer gewürzt. Beim Anrichten beträufelt man sie mit Zitronensaft und reicht sie mit einer Sauce, zu der man den Bratenrückstand mit etwas Bouillon und einem Eßlöffel Essig aufkocht, und, wenn nötig, noch etwas bindet.

Nieren oder Leber (von Kalb, Hammel oder Schwein). 1 Pfd. geschnitzelte Leber oder Nieren, Zwiebeln, Fett, Gewürz. — Das Fleisch wird enthäutet, von den Adern befreit und kleingeschnitten. Feingeschnittene Zwiebeln werden in reichlich Fett weichgedämpft und die Leber oder die Nieren hineingegeben. Man wendet das Fleisch einigemal, bis es nicht mehr blutet (Nieren etwas länger), überstäubt es mit 1 Messerspitze Mehl, würzt mit Salz und etwas Pfeffer und richtet sofort an. Nach Belieben kann man in der gleichen noch fettreichen Pfanne etwas Wasser aufkochen und über das Fleisch gießen.

Leberklopse. 1 Pfd. Leber oder ½ Pfd. Leber und ½ Pfd. Fleisch, 50 g eingeweichte Semmel, Semmelbrösel, gedünstete geriebene Zwiebel, 1 Ei, Salz, Fett. — Man treibt Leber (oder Leber und Fleisch) und eingeweichte Semmel durch die Maschine, fügt die andern Zutaten bei und formt aus der Masse Plätzchen, die man in heißem Fett brät. Sauce wie oben.

Sie passen zu Sauerkraut und Püreekartoffeln.

Lungenragout von Kalb oder Rind. ½ oder 1 ganze Lunge, 1 Zwiebel, 1 Löffel Mehl, Salz, Pfeffer. — Die Lunge wird rasch gewässert, in Vorlegestücke geschnitten und 5 Minuten in kochendes Salzwasser gegeben. Dann wird das Mehl in Fett schön braun geröstet. Die kleingeschnittene Zwiebel und die Lungenstücke werden hineingegeben, gut gedämpft, mit der Lungenbrühe abgelöscht, gesalzen und 1—1½ Stunden gekocht.

Dazu passen Kartoffeln und Salat.

Kutteln, Kaldaunen, Fleck, Fettdarm. Man kann für die folgenden Gerichte das **Gekröse** von **Rind, Kalb** und **Hammel** benutzen.

Das Gekröse muß aufs sorgfältigste gereinigt werden. Über Kalbskutteln ist unter den Rezepten Kalbsgekröse (Seite 130) das Notwendigste gesagt worden. Rinder- und Hammelgedärme bedürfen eines noch gründlicheren Reinigungsprozesses. Die entleerten und umgedrehten Kutteln werden einige Stunden gewässert, dann mit Mehl und Salz abgerieben, mit kochendem Wasser abgebrüht und in kaltem Wasser abgekühlt. Darauf werden sie nochmals mit Salz und etwas Essig abgerieben, gründlich gespült und dann erst mit Wasser zum Kochen aufgesetzt. Die Kutteln von Rind und Hammel müssen sehr lange kochen; man kann 10—12 Stunden dafür rechnen und tut gut, nach gründlichem Ankochen (1 Stunde) die Kochkiste zu benutzen. Nach

Bedarf setzt man den Topf zwischendurch noch einmal auf die Flammen, läßt wieder 1 Stunde kochen und in der Kochkiste zu Ende kochen.

Kutteln (Kaldaunen, Fleck, Fettdarm). 1 kg Kutteln, 1 Zwiebel, 1 Löffel Fett, 1 Löffel Mehl, Salz, Pfeffer, Kümmel, Fleischbrühe oder Wasser, saure Sahne, Weißwein oder Essig. — Die vorgerichteten Kutteln werden in ganz feine Streifen geschnitten. Die gehackte Zwiebel wird in heißem Fett gedünstet, die Kutteln werden beigegeben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel gewürzt und mit Mehl überstreut. Dann wird etwas Wasser oder Fleischbrühe zugegossen, etwa 20 Minuten gekocht und zum Schluß etwas saure Sahne oder Weißwein oder Essig beigefügt.

Kutteln (Kaldaunen, Fettdarm) mit Tomatensauce. 1½ Pfd. Kutteln, 2 Eßlöffel Tomatenpüree, Butter, Mehl, gehackte Zwiebeln, Salz, Pfeffer. — Butter und Zwiebeln werden geröstet, das Mehl beigefügt, mit Brühe und Tomatenmark aufgekocht, dann die vorgerichteten, in feine Streifen geschnittenen Kutteln in der Sauce 20 Minuten gekocht, gewürzt und vor dem Auftragen mit Petersilie bestreut.

Man kann gebratene Grießschnitten und Salat dazu reichen.

Kutteln (Fettdarm) nach bürgerlicher Art. 1½ Pfd. Fettdarm oder Kutteln, einige Karotten, 1 Zwiebel, Pfeffer, Knoblauchzehe, etwas Petersilie, ¾ Liter Fleischbrühe. — Die grobgeschnittenen Karottenscheiben werden mit der gehackten Zwiebel in Fett gedünstet. Ein Löffel Mehl wird daruntergezogen, etwas Farbe gegeben, mit Fleischbrühe aufgefüllt und bis zum Kochen gerührt. Der vorgerichtete und vorgekochte, kleingeschnittene Fettdarm, sowie etwas Salz und Pfeffer werden hinzugefügt. Alles wird langsam 1 Stunde gekocht, in tiefer Schüssel angerichtet und mit gehackter Knoblauchzehe und Petersilie bestreut.

Dazu Pellkartoffeln und Salat.

Kutteln (Kaldaunen) geröstet. 2 Pfd. Kutteln, gehackte Zwiebeln, Petersilie, Kerbel und Thymian, 1 Kaffeelöffel Kümmel, Fett, Salz, Pfeffer. — Die vorgerichteten Kutteln werden in feine Streifen geschnitten, dann die Zwiebeln in heißem Fett gedünstet, Kutteln, Kräuter und Gewürze beigefügt und tüchtig geröstet. Man bestreut die Kutteln mit Kümmel, läßt sie nochmals Farbe nehmen und stürzt das Gericht auf eine heiße Platte.

Kutteln (Kaldaunen) in Weißweinsauce. 1½ Pfd. Kutteln, gehackte Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 Glas Weißwein, Fett, Mehl. — Die Kutteln werden in feine Streifen geschnitten. In einer Kasserolle werden die Zwiebeln mit Mehl gedünstet, mit Brühe und Wein aufgekocht, die Kutteln beigefügt, 20 Minuten zusammen gekocht und kräftig gewürzt.

Mit Pellkartoffeln und Tomatensalat ein Abendessen.

Königsberger Flecke. 1½ Pfd. Kutteln, 1 große Zwiebel, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl oder geriebene Semmel, gehackte Petersilie, Majoran, geriebene Muskatnuß, Pfeffer, Salz, entfettete Kuttelnbrühe. — Aus Butter, in der man die gehackte Zwiebel mitdünsten läßt, Mehl oder geriebener Semmel und Kuttelnbrühe kocht man eine Sauce, würzt sie und mischt die in längliche Streifen geschnittenen, abgekochten Kutteln darunter, die man ¼ Stunde in der Sauce ziehen läßt.

Das Wild

Hasen abzustreifen und vorzubereiten. Um einen Hasen abzustreifen, hängt man ihn an den Sprüngen (Hinterläufen) an zwei starken Nägeln auf, schärft (schlitzt) mit einem scharfen, spitzen Messer vorsichtig den Balg (Haut) am Bauche auf, ohne aber dabei das Wildbret (Fleisch) zu verletzen, schärft (schlitzt) die Haut rings um die Pfötchen der Sprünge ein, zieht diese vorsichtig aus dem Balg heraus und löst auch die Blume (Schwänzchen) aus dem Balge. Dann schneidet man die Löffel (Ohren) und von den Vorderläufen die Pfötchen ab, zieht die Blätter aus dem Balg und streift nun letzteren über Rücken und Kopf herunter. Um den Hasen auszuwerfen, bzw. auszuweiden, schärft (schlitzt) man den Leib auf, nimmt das Geräusch (Leber, Herz und Lunge) und das Gescheide (Gedärme) heraus und fängt den abfließenden Schweiß (Blut) in ein Töpfchen mit Essig auf. Von der Leber löst man vorsichtig die Galle ab, damit sie die Leber nicht bitter macht, und hebt das Geräusch auf. Das Gescheide und alle übrigen inneren Teile — außer den Nieren, die im Hasen bleiben — wirft man fort. Kopf und Hals hackt man ab, desgleichen die Bauchhaut mit den Rippen. Die Vorderläufe löst man vom Körper und schlägt die Hinterläufe am Gelenk ab. Dann wäscht man den Hasen schnell ab, darf ihn aber, wie alles Wild, nicht wässern, knickt den Schlußknochen ein, damit die Keulen glatt liegen, und häutet den ganzen Hasen sorgfältig mit einem spitzen Messer. Der Hase wird mit feinen Speckfäden reichlich und zierlich gespickt, auch Vorderläufe und Keulen werden mit Speckfäden durchzogen.

Hasenbraten. Der gespickte Hase wird mit Salz eingerieben und leicht mit Pfeffer bestreut, was den Wildgeschmack erhöht. Dann legt man zuerst die Keulen in die Pfanne und begießt sie mit viel heißer Butter. Sie müssen ¼ Stunde länger braten als der Rücken und die Vorderläufe. Erst nach dieser Zeit legt man die andern Stücke in die Pfanne, lagert die Filets, damit sie nicht trocken werden, auf ein paar Speckscheiben, begießt die neu eingelegten Stücke ebenfalls mit Butter und brät den Hasen unter fleißigem Beschöpfen und unter allmählichem Zugießen von ungefähr ¼ Liter saurer Sahne gar. In etwas zurückbehaltener Sahne quirlt man dann ein wenig Kartoffelmehl klar, fügt es zu der Sauce, läßt sie nochmals aufkochen und glasiert den Hasen damit, ehe er aus der Pfanne genommen wird. Den Bratensatz kocht man von der Pfanne los, gießt die Sauce durch ein Sieb und gibt sie zu dem Braten.

Die Bratzeit für einen jungen, ausgewachsenen Hasen beträgt etwa 45 Minuten, für Rücken und Vorderläufe allein 25—30 Minuten; ein älterer muß dagegen 1½ Stunden braten und wird in der letzten halben Stunde mit einem gebutterten Papier bedeckt, damit das Fleisch durch die Ofenhitze nicht austrocknet.

Ehe man den Hasen anrichtet, teilt man ihn mit dem Knochenmesser in gleich große Stücke, oder man läßt den Rücken ganz, löst das Fleisch an beiden Seiten des Rückgrats los, schneidet die langen Streifen in schräge Stücke und legt diese wieder glatt an den Rücken an.

Beim Einkauf muß man darauf achten, daß der Hase jung ist; das erkennt man daran, daß die Löffel sich senkrecht leicht einreißen und die Rippen leicht eindrücken lassen, daß die Kinnbackenknochen bei scharfem Druck zerbrechen, und man die Haut zwischen den Löffeln bequem hochziehen kann. Um den richtigen Geschmack zu bekommen, muß der Hase im Balg abhängen, bei warmem Wetter 8—10 Tage, bei Frost aber kann er gut 3 Wochen hängen. Hasen, bei denen der Schuß durch die eßbaren Teile gegangen ist,

so daß sie blau und blutunterlaufen sind, sollte man nicht kaufen, sondern möglichst solche Tiere wählen, die durch Kopfschuß erlegt wurden.

Hasenrücken mit Meerrettich- und Johannisbeersauce. 1 Hasenrücken, Speck, Butter, 3 Eßlöffel Johannisbeergelee, 1 Kaffeelöffel feingeriebener Meerrettich, 3—4 Eßlöffel Portwein, etwas Muskat, Zimt, Salz, Pfeffer. — Der abgelagerte Hasenrücken wird gespickt, gesalzen und in Butter auf lebhaftem Feuer 25—30 Minuten gebraten. Alsdann wird der Bratensaft mit Wein und Gewürz vermischt, die Sauce bis fast zur Hälfte eingekocht und das Johannisbeergelee darin aufgelöst. Kurz vor dem Anrichten wird der Meerrettich beigefügt und die Sauce sofort über den Braten gegossen.

Dazu passen Kartoffeln und Salat.

Hasenpfeffer (Hasenklein, Has im Topf). Zum Hasenpfeffer verwendet man den zerspaltenen Kopf, Brust, Hals, Herz, Bauchfleisch und Lunge des Hasen. Man legt die sauber gewaschenen, blanchierten und hübsch zurechtgeschnittenen Fleischstücke in eine Beize aus Rotwein, Pfeffer, Salz, Gewürz, etwas Zucker und Zwiebel, läßt sie — je nach der Witterung — 3—6 Tage, mit Teller und Stein beschwert, in der Marinade liegen und trocknet sie dann ab. 100 g würfelig geschnittenen Speck und 30 g kleingeschnittene Zwiebel brät man gelblich an, röstet die Fleischstücke eine Weile darin durch, stäubt Mehl darüber und läßt auch das in dem Speckfett mitschwitzen, gießt von der Beize so viel wie nötig durch ein Sieb dazu und schmort das Hasenklein in der sämigen Sauce langsam gar. Hat man etwas Blut aus dem Innern des Hasen zurückbehalten, so gibt man auch das zur Sauce; es verbessert den Geschmack sehr.

Dazu reicht man Kartoffelpüree.

Hasenleber. Mehrere, sorgfältig von der Galle befreite, gehäutete Hasenlebern werden gesalzen und leicht mit Pfeffer bestäubt. In einer Pfanne zerläßt man 1—2 Löffel Butter, wendet die Leber in Mehl und legt sie in die Butter, ebenso 4—5 säuerliche, geschälte, entkernte und in Scheiben geschnittene Äpfel, und brät alles zusammen gar. Damit die Butter nicht verbrennt, gießt man ab und zu ein wenig Wasser oder sauren Rahm an. Die Pfanne deckt man zu, bis die Lebern fertig gebraten sind. Dann legt man sie auf eine runde Schüssel, umkränzt sie mit den Apfelscheiben und gießt die Bratensauce darüber.

Hasenpastete. Geriebener Kuchenteig, Hasenrücken, Speckscheiben, Suppengrün, Rotwein, Fleischbrühe, Gewürz, Butter, Schmalz. Zum Teig: ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, ½ Kaffeelöffel Salz, 2—3 Eßlöffel Wasser. — Butter und Mehl verknetet man mit den Händen schnell miteinander, bildet von dem Teig einen Kranz, gibt Wasser und Salz mitten hinein und arbeitet alles zu einem glatten Ballen, der ½ Stunde kühl ruhen muß. Schon vorher hat man die Hasenknochen kleingeschlagen, mit Butter, Wurzelwerk und Gewürz im Ofen gebraten und mit Rotwein und Brühe aufgekocht. Nach ½ Stunde gießt man die Brühe durch und kocht davon mit in Schmalz geröstetem Mehl eine gebundene Sauce. Das gespickte Hasenfleisch schneidet man in feine Scheiben, legt eine Pastetenform mit dem dünn ausgerollten Teig aus, bedeckt ihn mit Speckscheiben und füllt die in Schmalz angebratenen Fleischschnitzel darauf. Man bestreut sie leicht mit Salz, übergießt sie mit einer Tasse Sauce, deckt Speckscheiben darüber und schließt die Form mit einem Teigstück, das man am Rande entlang gut andrückt und mit Eigelb bestreicht. Oben in die Mitte des Deckels macht man mit dem Messer einen Schnitt, damit der Dampf entweichen kann, zieht mit einer Gabel Zierlinien



Abb. 154. Sagosuppe — Reisring mit Leberschnitzchen und Pilzen Tomatensauce — Hasenbraten * — Kartoffeln nach Byron-Art * — Endiviensalat — Berberitzenkompott * — Fruchtpastete nach Schweizer-Art *



Abb. 155. Gefüllte Tomaten — Pommes Frites — Erbsen — Salat Ananas mit Rahm.

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.



Abb. 156. Gemüsebrühe mit Grieß — Bratwürste vom Rost — Nudeln Gefüllte Tomaten* — Milchlammrücken gebraten* — Kartoffelpuffer* Figarosalat* — Haselnußcreme*



Abb. 157. Ländliche Suppe — Kalbfleischklößchen (-kügelchen) mit Pommesfrites oder Reisring — Masthuhn (Poulet), gebraten mit Bleichsellerie* Salat — Schaleth*

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

über den Deckel und bäckt die Pastete 1¼ Stunden im heißen Ofen. Beim Servieren wird der Rest der Sauce besonders gereicht.

Um die Pastete ausgiebiger zu machen, kann man aus feingewiegtem Hasen- und Schweinefleisch und frischem Speck eine Farce bereiten, sie mit einem Glas Madeira und einigen gehackten, in Butter gebratenen Schalotten würzen und lagenweise mit den Fleischstücken und der Sauce in die Form füllen.

Rehbraten. Zum Braten verwendet man hauptsächlich Rücken und Keule. Sie werden stets mit spitzem Messer gehäutet, reichlich gespickt, öfters auch gebeizt. Bratzeit für den abgehangenen Rücken 1 Stunde, für die Keule 1½ Stunden. Rehbraten wird warm mit Rahmsauce, verschiedenen Gemüsen, z. B. Rosenkohl und Kastanien oder Rotkohl, kalt mit Cumberlandsauce oder verschiedenen Salaten gereicht. Von den Rehknochen läßt sich eine vorzügliche Suppe bereiten.

Rehkeule (Rehschlegel) mit Rahmsauce. 1 Rehkeule (Schlegel), Beize, Speck, Gewürz, 100 g Butter, 1 Tasse saurer Rahm, 1 Dutzend Wacholderbeeren. — Die saubergewaschene, gehäutete und leichtgeklopfte Keule, deren Bein man etwas gekürzt hat, wird 4—6 Tage in die Beize gelegt, dann herausgenommen, abgetrocknet, gespickt, mit Salz eingerieben, dick mit Butter bestrichen und mit den Speckabfällen angebraten. Das Gemüse von der Beize und die Wacholderbeeren fügt man zu und brät die Keule im Ofen unter öfterem Begießen in etwa 1½ Stunden weich. Fängt der Braten an sich oben zu bräunen, so gießt man nach und nach den sauren Rahm und nach Bedarf heißes Wasser oder — mit Vorsicht — etwas von der Beize an. Die Sauce wird mit 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, in etwas Rahm verrührt, sämig gemacht, gewürzt und durch ein Sieb gestrichen. Einige Eßlöffel davon füllt man über den fertigen Braten und reicht Maronenpüree oder glasierte Maronen und Kartoffelbällchen dazu. Wer den feinen, reinen Wildgeschmack schätzt, brät die Keule ohne Beize und Wacholderbeeren.

Rehrücken gebraten mit Nudeln. 1 Rehrücken, 70 g Speck, 200 g Butter, Salz, ¼ Liter saurer Rahm, ¼ Liter Brühe (aus den Abfällen mit Wurzelwerk gekocht), ½ Kaffeelöffel Mehl. — Ein gut abgelagerter Rehrücken wird gewaschen, sorgsam abgehäutet, in gleichmäßigen Reihen mit feinen Speckfäden gespickt und gesalzen. Den Hals hat man vorher abgeschlagen und die Rippen auf beiden Seiten gestutzt. Unter die Filets legt man ein paar Speckscheiben in die Pfanne, damit sie nicht austrocknen, überstreicht den Rücken mit der Butter oder gießt sie flüssig darüber und brät ihn ¾—1 Stunde unter öfterem Begießen im gut heißen Ofen gar. Soll er innen noch rosa sein, rechnet man nur ½ Stunde Bratzeit. Während des Bratens gießt man Rahm und Brühe löffelweise zu, quirlt dann das Mehl in etwas Rahm an und vollendet damit die Sauce, läßt sie nochmals aufkochen, gießt sie durch ein Sieb und füllt ein paar Löffel davon über den Braten, den man dann mit in Butter geschwenkten Nudeln anrichtet.

Rehrücken nach Badener-Art. Rehrücken, Weinbeize, Salz, Butter, Birnenkompott, Johannisbeergelee. — Der wie oben vorbereitete Rehrücken wird einige Stunden in die Beize gelegt, dann herausgenommen, abgetrocknet, gesalzen, in Butter mit den Gemüsen der Beize weichgedämpft und danach mit ungezuckertem, mit Zimt und Zitronenschale gewürztem Birnenkompott angerichtet. Den Bratenfond kocht man etwas ein, würzt ihn und passiert ihn über den Braten. Johannisbeergelee wird in kleinen Muscheln oder Papierkapseln um den Rücken garniert.

Rehblatt (-laffe) gebraten. Wird wie Rehkeule gespickt und gebraten. Bratzeit 50—60 Minuten. Oder in Butter anbraten und mit Wurzelwerk, Brühe und einer Brotrinde in 1½—2 Stunden weichschmoren.

Rehpfeffer. Wird wie Hasenpfeffer zubereitet, doch darf das Fleisch nicht zu weich werden.

Rehkoteletten. 6 Koteletten, 100 g Butter, eine gute Messerspitze Mehl, Salz, Pfeffer, Suppengrün, ¼ Liter Brühe, 1 Glas Rotwein oder Madeira, ½ Pfd. Champignons. — Aus einem gut abgelagerten und gehäuteten Stück Rehrücken schneidet man 6 fingerstarke Koteletten, klopft sie mit flachem Messer auf beiden Seiten, salzt und pfeffert sie. Inzwischen hat man die Wildfleischabfälle mit kleingeschnittenem Suppengrün, Salz und Wasser aufgesetzt und läßt das Wasser damit bis auf ¼ Liter einkochen. Die Koteletten brät man auf beiden Seiten — im ganzen etwa 3—4 Minuten — in brauner Butter über hellem Feuer, legt sie dann schuppenartig auf eine längliche Schüssel, läßt die Brühe durch ein Sieb in die Bratbutter laufen, rührt etwas Mehl an, würzt die Sauce mit Wein und gießt sie nach nochmaligem Aufkochen über die Koteletten. Die in Butter gedämpften Champignons kann man ebenfalls der Sauce beifügen oder sie als Gemüse zu den Koteletten reichen. Besonders hübsch sieht die Schüssel aus, wenn man an jedem Kotelett ein Rippchen läßt und das Rippchen beim Anrichten mit einer kleinen Papierkrause schmückt.

Rehleber gebraten. Die gut abgehäutete Leber wird in Scheiben geschnitten, 1 Löffel Butter gebräunt, die Leber hineingelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und schnell überbraten. Dann fügt man etwas geschnittene Zwiebel hinzu, bestäubt die Leberscheiben mit Mehl und gießt, wenn das Mehl gar ist, 1 Löffel Essig und 2 Löffel Fleischbrühe an, läßt noch einmal aufkochen und trägt die Leber sofort auf, da sie durch Stehen hart wird. Man kann die Rehleber aber auch, wie Kalbsleber, in Scheiben schneiden, die Scheiben salzen, in Mehl wenden und schnell überbraten.

Rehleber gedämpft. Man enthäutet, spickt, salzt und pfeffert die ganz gelassene Leber, läßt in der Kasserolle Butter zergehen, legt die Leber hinein, brät sie von allen Seiten an und streut 1 Löffel Mehl darüber. Wenn das Mehl gar ist, gießt man etwas Fleischbrühe, Zitronensaft und 1 Glas Madeira an und schmort die Leber, zugedeckt, ½—¾ Stunden auf mäßigem Feuer. Man richtet sie in einer tiefen Schüssel an, schmeckt die Sauce nochmals mit ½—1 Glas Madeira ab und gießt sie über die Leber.

Wildsuppe. 1¼ Liter Bouillon (aus Knochen und frischen, in Butter gerösteten Wildabfällen und Suppengrün gekocht), 1 Eßlöffel Butter, 1½ Eßlöffel Mehl, 1 kleingeschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer, ½ Tasse entfettete Wildbratensauce, 4 Eßlöffel feingewiegte und durch ein Sieb gestrichene Wildbratenreste, 2 gebratene Hasenfilets oder 1 Reh- oder Hirschfilet, ½ Glas Rotwein oder Madeira. — Zwiebel und Mehl schwitzt man in der gebräunten Butter, bis sie gelb anlaufen, füllt mit der Bouillon auf und kocht die Suppe auf kleinem Feuer 1 gute Stunde. Dann vermischt man das Fleischpüree mit dem Wein, rührt es nebst der Bratensauce in die Suppe und schlägt die Suppe mit dem Schneebesen glatt und glänzend. Sie darf nicht mehr kochen. Nachdem man sie mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt hat, legt man die in Streifen geschnittenen, heißgemachten Filets hinein und trägt die Suppe mit in Butter gerösteten Weißbrotwürfeln auf.

Wildhaschee. Hierzu kann man Reste von jeder Art Wild: Hase, Reh, Hirsch, Kaninchen, Wildschwein, Rebhuhn usw. verwenden. Man nimmt ungefähr 1 Pfd. Bratfleisch, 1 geriebene Zwiebel, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Zitronensaft, ½ Liter Brühe (aus Wildfleischabfällen gekocht) und, nach Geschmack, etwas gehackte Petersilie. — Die Zwiebel schmort man in der Butter durch, fügt Mehl, Petersilie und Brühe hinzu und kocht daraus in 20—25 Minuten eine schmackhafte Sauce. Dann läßt man das feingewiegte Fleisch darin heiß werden, keinesfalls aber kochen, würzt das Haschee mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft und richtet es mit Salz- oder Schwenkkartoffeln an. Will man den Wildgeschmack etwas dämpfen, so kocht man die erforderliche Brühe nicht aus Wildabfällen, sondern löst so viel Fleischextrakt in heißem Wasser auf, daß die Brühe kräftig schmeckt.

Wildkrusteln. Wildfleischreste, Pilzabfälle, 2—3 Eßlöffel dicke Bratensauce, Gewürz, etwas Mehl, Ei, Brösel, Fett. — Die Wildfleischreste und Pilzabfälle schneidet man ganz klein, kocht sie mit der dicken Bratensauce auf, würzt und streicht die Masse auf ein Brett. Erkaltet wird sie in Schnitten geteilt, die in Mehl, Ei und Bröseln gewendet und in heißem Fett gebacken werden. Bratensauce, die mit Tomaten gewürzt ist, gibt man dazu.

Hirschkeule, Hirschrücken und Renntierrücken werden wie Rehkeule und Rehrücken gebraten, aber besonders reich und tief gespickt, da das Fleisch trockener ist. Aus diesem Grunde tut man auch gut, eine sehr große Keule, die 3—4 Stunden braten würde, wie die Kalbskeule in einzelne Stücke zu teilen und diese etwa 1—1½ Stunden zu braten. Hirsch- und Renntierrücken brauchen ungefähr 1½—2 Stunden zum Garwerden.

Kaninchen gebraten. Das wilde Kaninchen, dessen Fleisch etwas weichlich ist, legt man 3—4 Tage in eine Marinade, zu der man ½ Liter Essig und ½ Liter Wasser mit Wurzelwerk, Zwiebel, Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern und etlichen Wacholderbeeren kocht. Die Marinade gießt man heiß über das gesäuberte und vorgerichtete Kaninchen, das man genau wie einen Hasen häutet, spickt und ¾—1 Stunde brät.

Frischlingsrücken oder -keule (Frischling = junges Wildschwein) für 10—12 Personen. Rücken oder Keule von etwa 10 Pfd., 125 g Speck, 250 g Butter, ¼ Liter Rotwein, ¼ Liter Brühe, 2 Eßlöffel Johannisbeersaft, 2 Eßlöffel Himbeersaft, 3 Nelken, 2 Pfeffer-, 2 Gewürzkörner, 4 Wacholderbeeren, Salz, 1 Stück Brotrinde, 1 Zwiebel, 1 Teelöffel Kartoffelmehl. — Das Fleisch wird geklopft, gehäutet und gespickt, gesalzen, in die Pfanne gelegt und mit der gebräunten, heißen Butter übergossen. Zwiebel, Gewürze und Wacholderbeeren fügt man hinzu, schiebt die Pfanne in den Ofen und brät das Fleisch unter abwechselndem Begießen mit Rotwein, Brühe und Bratensaft in ungefähr 2—2½ Stunden gar. Um die Sauce sämiger zu machen, kann man 1 Stück Brotrinde in die Pfanne legen und mitbraten lassen. Die Sauce gießt man durch ein Sieb, schmeckt sie mit Salz, Johannisbeer- und Himbeersaft pikant und würzig ab, kocht sie mit dem kalt angerührten Kartoffelmehl auf und glasiert den Braten damit. Die übrige Sauce wird besonders gereicht. Auch eine Cumberlandsauce paßt vorzüglich dazu.

Wildschweinsrücken oder -keule. (Von mehr als 1 Jahr alten Tieren.) 8—10 Pfd. Rücken oder Keule, 1 Flasche Rotwein, 1 Liter Bouillon, 150 g Butter, 500 g geriebenes Schwarzbrot, 70 g Zucker, 1 Löffelspitze gestoßene Nelken, 1 Löffelspitze Zimt,

½ Glas Rotwein, 1 Eßlöffel Johannisbeergelee. — Der Braten wird geklopft und gewaschen. Aus 3—4 Liter Essig, Wurzelwerk, 4 ganzen Nelken, je 4 Pfeffer- und Gewürzkörnern, 1 Löffel Salz, 1 Zwiebel, 10 Wacholderbeeren, Thymian, Basilikum und 1 Eßlöffel Zucker kocht man eine Marinade, gießt sie, erkaltet, über das Fleisch und läßt es 3—4 Tage unter täglichem, öfterem Wenden darin liegen. Dann salzt man es, legt es in die Pfanne, fügt die Gemüse und Gewürze der Marinade hinzu, ebenso den Wein und die Bouillon und schmort den Braten in nicht zu heißem Ofen etwa 3 Stunden. Inzwischen hat man die geschmolzene Butter mit Brot, Zucker, Nelken, Zimt, Rotwein und 1 Prise Salz gut vermischt. Nun streicht man diese Kruste fingerdick auf den Braten, drückt sie überall fest an und läßt das Fleisch noch ½ Stunde im Ofen, bis die Kruste hart und knusperig ist. Während dieser Zeit muß sie wiederholt mit Fett oder Butter beträufelt, darf aber nicht mehr mit Sauce begossen werden. Man gibt den Braten untranchiert zu Tisch, damit die Brotkruste sich in unzerstörter Schönheit darbietet. Die Sauce streicht man durch ein Sieb und rührt etwas Mehl und zuletzt das Johannisbeergelee an.

Wildschweinskopf. Am besten ist der Kopf von einem Frischling. Er wird abgesengt, abgekratzt und tüchtig gewaschen, mit besonderer Sorgfalt Rüssel, Zunge und Augenhöhlen. Dann wird der Genickknochen herausgelöst, eine Holzklammer zwischen Ober- und Unterkiefer gesteckt und der Kopf 1 Nacht in Wasser gelegt. Nach dieser Zeit macht man auf der Stirne einige Einschnitte, da die Haut beim Kochen leicht platzt, löst sie auch am Rüssel vom Unter- und Oberkiefer ab, reibt das Maul kräftig mit Salz und Pfeffer aus, bindet die Ohren mit einem Tuch am Kopfe fest und setzt ihn mit so viel Wasser auf, daß es übersteht, fügt Zwiebeln, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, 10 Wacholderbeeren, je 2 Stiele Majoran und Thymian, 3 Löffel Estragonessig und 1 Flasche Rotwein hinzu und läßt den Kopf so lange kochen, bis er sich weich sticht. Man läßt ihn in der Brühe erkalten, beputzt ihn sauber, zieht die Zunge ab, schneidet Karos aus der Haut des Kopfes und bespritzt ihn mittels einer Papiertüte, von der man eine winzige Spitze abgeschnitten hat, mit schaumiggerührtem Schweineschmalz. Man legt den Kopf auf eine längliche Schüssel, nimmt die Holzklammern fort, steckt ihm eine Zitrone ins Maul, garniert ihn mit Zitronenscheiben, Petersilie, grünen Lorbeerblättern und gibt eine kalte Cumberlandsauce dazu.

Zahmes und wildes Geflügel

mit Ratschlägen für Speisenzusammenstellungen

Der Einkauf ist am günstigsten, d. h. am billigsten vom September bis Dezember. Je jünger das Geflügel, umso zarter ist sein Fleisch. Wenn das Ende des Brustbeins noch biegsam ist, kann man bestimmt mit einem noch jungen Tier rechnen. Bei alten Tieren ist das Brustbeinende ganz verknöchert und nicht mehr knorpelig. Das Zurichten des Geflügels veranschaulichen die Abb. 14—19.

Brathuhn (Poulet). Man verwende nur junge Hühner. Das gerupfte, ausgenommene und gesengte Huhn wird innen und außen mit Salz eingerieben und so gebunden, daß die Brust gut heraustritt. Nun legt man es in heiße Butter und brät es zuerst an beiden Schenkeln, begießt es fleißig mit dem Bratfett, brät es dann allseitig an und legt es zuletzt so, daß die Brust nach oben kommt. Ein mittleres Poulet ist in etwa ¾ Stunden weich. Um festzustellen, ob das Poulet gar ist, läßt man etwas von seinem Saft auf einen Teller fließen. Ist dieser nicht mehr rotblutig und scheidet er sich vom Fett klar ab, so dürfte das Poulet weich sein (also nicht mit einer Gabel in das Bruststück stechen!). Dann nimmt man das Huhn heraus, läßt den Fond ziemlich einkochen, schüttet das Fett ab, gießt etwas Bouillon an, schmeckt ab und gießt die Sauce durch ein Sieb. Herz und Leber, fein geschnitzelt, zuletzt mitgebraten und auf Brotscheiben angerichtet, ergeben einen guten Bissen. Wer die Hühner hell liebt, bindet über die Hühnerbrust ein paar Speckscheiben. Auch kann man vor dem Braten ein Stückchen Butter, einen Zweig Petersilie und Herz und Leber in das Innere des Huhns stecken.

Gedämpftes Huhn. Das Huhn wird ausgenommen, gesengt, inwendig und außen gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet, innen mit Salz bestreut, außen mit Salz eingerieben und auf gutem Feuer allseitig angebraten. Hals, Flügel und die enthäuteten Füße werden kleingehackt und mit dem ausgenommenen Magen und dem Herz dazugelegt. In der zweiten Hälfte der Bratzeit fügt man Wurzelwerk, ein paar Pfeffer- und Gewürzkörner und etwas Mehl bei. Nachdem das Huhn fertiggebraten ist, gießt man das Fett ab, fügt ein Glas Weißwein und Fleischbrühe zu und dämpft damit das Huhn, zugedeckt, ½ Stunde. Danach nimmt man es heraus, tranchiert es, gibt zerschnittene Champignons in die passierte Sauce, legt die Fleischstücke hinein und läßt alles noch ¼ Stunde dämpfen.

Dazu ist Risotto zu reichen.

Huhn mit Reis. Ein großes Huhn, 200 g Reis, 1 Löffel Mehl, 1—2 Eigelb, 100 g Butter und etwas Zitronensaft. — Das zugerichtete, ausgenommene und gesalzene Huhn wird mit Wurzelwerk in siedendes, leicht gesalzenes Wasser gelegt und 2—3 Stunden leise gekocht. Der gewaschene und abgebrühte Reis wird in Wasser, unter Zugießen von Hühnerbrühe, langsam weichgekocht, gewürzt und mit der Hälfte Butter durchzogen. Er wird auf einer runden Platte ringförmig angerichtet. Das Huhn wird in 8 Teile zerschnitten, in den Reisring gelegt und mit einer Art weißer Sauce übergossen. Sauce: Aus 50 g Butter und Mehl macht man eine Mehlschwitze, fügt Hühnerbrühe hinzu, kocht die Sauce einige Minuten, schmeckt sie mit Zitronensaft ab und bindet sie mit dem Eigelb.

Gebackenes Hühnerfleisch. Reste von gekochtem Huhn, Backteig von ¼ Pfd. Mehl, Salz, 2 Löffel Öl, 1 Ei, Zitronensaft. — Das Hühnerfleisch wird von den Knochen

gelöst, in feine Scheiben geschnitten und diese 1 Stunde in Zitronensaft, Öl und Salz mariniert. Danach werden sie durch den Backteig gezogen, in heißem Fett gebacken, auf einer Serviette angerichtet und mit Petersilie garniert. Dazu wird eine Tomatensauce gereicht.

Masthuhn (Poularde) gebraten. 1 Masthuhn, 2 gute Löffel Butter, ½ Kaffeelöffel Mehl, Salz, ¼ Liter Fleischbrühe, ½ Tasse Rahm, 75 g Speck, Zitronensaft. — Das Masthuhn wird sauber ausgenommen, gesengt und innen und außen mit Salz eingerieben. Ein Stück Butter (etwa 20 g) verknetet man mit etwas Zitronensaft und steckt es in die Poularde. Dann wird sie zu guter Form gebunden, über der Brust mit Speckscheiben belegt, mit heißer Butter begossen und unter öfterem Begießen im heißen Ofen 30—40 Minuten gebraten. Nun nimmt man das Huhn heraus, entfettet die Sauce, kocht sie mit etwas Fleischbrühe auf und würzt sie. Wenn man die Sauce gebunden liebt, kocht man sie mit etwas in Rahm angerührtem Mehl sämig. Man kann die Poularde auch mit einer Fleischfarce füllen, zunähen und dann, wie angegeben, braten.

Dazu passen Blumenkohl und Kartoffeln.

Masthuhn gedünstet. 1 Masthuhn, Butter, Speck, Salz, Fleischbrühe. — Das Masthuhn wird mit Brust und Schenkeln in kochendes Wasser getaucht, um das Fleisch zum Spicken zu festigen, abgetrocknet, gesalzen, auf Brust und Schenkeln sorgfältig mit feinen Speckstreifen gespickt, dann mit Speckscheiben umwickelt, mit Butter, Wurzelwerk und Salz in die Bratpfanne gelegt und unter Zugießen von etwas Wasser weichgedünstet. Um zu wissen, ob das Huhn weich ist, sticht man mit einer Nadel in den Schenkel, wodurch ein Tropfen Saft herausfließt, der weiß oder nur ganz schwach rosa sein darf. Wenn das Huhn gar ist, wird es aus dem Fett gehoben, der Bratensaft eingekocht, das Fett abgegossen, der Fond mit kräftiger Fleischbrühe aufgekocht und über das Fleisch gegossen.

Als Beigabe eignen sich Kartoffelkrusteln und Salat.

Reste gibt man als Aufschnitt mit Mayonnaise und Salat zu Tisch.

Masthuhn nach Bauern-Art. 1 Masthuhn, Butter, Gewürz, 1 Tasse Schotenkerne, 1—2 Karotten, 1 Sellerieknolle, kleine Zwiebeln, 1—2 Kartoffeln, etwas grünes Gemüse. — Das gesalzene Masthuhn wird recht braun überbraten, in einer irdenen Bratschüssel mit dem zerschnittenen Gemüse und den Zwiebeln umlegt, mit etwas Bratenfond oder Fleischbrühe begossen und, zugedeckt, weichgedünstet. Man kann einen Fruchtsalat dazu geben.

Resteverwertung: Alles Fleisch wird durch die Maschine getrieben, einer fertigen leichten Reismehlsuppe beigefügt, erhitzt und die Suppe mit kleinen Brotkrüstchen serviert.

Masthuhn I mit Curry und Reisfülle. 1 Masthuhn, Salz, Butter, 1 Messerspitze Curry, 1 Tasse Reis, 1 Tasse Brühe, gehackte Zwiebel, Speckscheiben und einige Speckwürfel. — Der Reis wird mit Butter und Zwiebeln angeröstet, die in Butter gebratenen, kleinen Speckwürfel, Salz und Pfeffer werden beigefügt, Fleischbrühe aufgefüllt und alles 20—25 Minuten im Warmen stehen gelassen. Danach wird das Masthuhn mit dem Reis gefüllt, mit Speck umwickelt, in Butter unter öfterem Begießen weichgedämpft und mit einer feinen weißen Sauce, die mit dem Curry aufgekocht wurde, zusammen mit Gurken in Rahm aufgetragen.

Resteverwertung: Die Bratenreste sind im Dampf zu erhitzen und in einem Kartoffelring anzurichten.

Masthuhn II mit Reisfülle. 1 Masthuhn, 1 Tasse Reis, etwas Gänseleber, einige Trüffeln, Butter, Gewürz, Fleischbrühe. — Die wie nachstehend bereitete Fülle wird in das gesengte, ausgenommene und gesalzene Masthuhn gefüllt. Das Huhn wird zugenäht, mit Butter bestrichen, im mittelheißen Ofen unter öfterem Begießen 30—50 Minuten gebraten und der Bratenfond mit etwas Fleischbrühe zur Sauce aufgekocht. Beim Anrichten wird der Reis vorsichtig herausgenommen, in die Mitte der Schüssel gehäuft und mit den Huhnstücken umlegt. Dazu ist grüner Salat zu reichen. Fülle: 1 Tasse Reis wird mit 1½ Tasse Wasser in Fett oder Butter gedämpft, mit der würfelig geschnittenen Gänseleber und den gehackten Trüffeln vermischt und mit etwas Salz gewürzt.

Resteverwertung: Genügende Reste ergeben mit Nudeln und Kompott noch eine Mahlzeit.

Masthuhn mit Bleichsellerie. 1 Masthuhn, Gewürz, Speck, Butter, 1 kg Bleichsellerie, Fleischbrühe. — Das gesalzene, gespickte, mit Speckscheiben überbundene und sorgfältig gedünstete Huhn wird aus dem Bratensaft gehoben, das Fett abgegossen und der Bratenrückstand mit kräftiger Brühe aufgekocht. Der in Butter gedünstete Stangensellerie wird in 2 Häufchen neben das Fleisch gelegt und alles mit der Sauce (Jus) begossen.

Auch hier passen Nudeln oder Nudelflecken.

Resteverwertung: Zu den kalten Resten gibt man Grießgnocchi und Salat.

Gefülltes Masthuhn mit Eieräpfeln (Aubergines). 1 Masthuhn, Salz, Butter, Speck, 3—4 Eieräpfel, etwas Wein und Brühe. — Das gut vorgerichtete Masthuhn füllt man mit einer feinen Fleischfarce, brät es unter öfterem Begießen und zerlegt es danach in hübsche Stücke. Die einzelnen Geflügelstücke werden im Kranze auf die in Scheiben zerschnittene Fülle geordnet und mit der Sauce begossen. In die Mitte der Schüssel legt man die gebackenen Eieräpfel und trägt das Huhn mit Salat auf. Sauce: Der Bratenfond wird mit etwas Weißwein und kräftiger Brühe aufgekocht, mit Kartoffelmehl gebunden und durchgerührt.

Resteverwertung: Reste sind in Würfel zu schneiden, unter gekochte Makkaroni zu mischen und mit Tomatensauce zu begießen.

Masthuhn mit Champignonsauce. Masthuhn, Champignonsauce, Butter, Gewürz. — Das ausgenommene, gesengte und gesalzene Masthuhn wird wie üblich in Butter gebraten, angerichtet und der geringe Bratensaft darübergefüllt. Dazu wird eine weiße Sauce mit Champignons und eine Schüssel mit Butterreis gereicht. Sauce: Mit Butter, Mehl und Champignonbrühe wird eine Sauce gekocht, mit Salz, wenig Pfeffer und 2 Löffel dickem Rahm gewürzt, durch ein Sieb gestrichen und mit 10—20 gedämpften Champignons vermischt.

Resteverwertung: Die Bratenreste in Würfel schneiden, mit übriggebliebener Sauce binden, in Porzellanförmchen füllen, mit Semmelbröseln und Butterflocken belegen und im Ofen überbacken.

Brathuhn (Schmorhahn). 1 junger Hahn, Butter, Gewürz. — Der in Stücke geteilte und gesalzene Hahn wird in Butter in flacher Kasserolle langsam gebraten. Wenn

er weich ist, werden Brust- und Flügelstücke herausgenommen und warm gehalten, denn die Schenkel müssen bis zum völligen Garwerden noch 10 Minuten länger braten. Dann wird etwas Fett abgegossen, dem braunen Bratenfond beliebige Bouillon zugefügt und die Sauce ungefähr bis auf die Hälfte wieder eingekocht. Sie wird besonders gereicht oder über die Fleischstücke passiert.

Dazu passen Bratkartoffeln und Salat.

Brathuhn nach Jura-Art. Hühnchen, Butter, Scheiben von Magerspeck, Gewürze, Küchenkräuter, Bratensauce. — Die gesalzenen Fleischstücke werden in Butter weichgedämpft, gleichzeitig die abgebrühten Speckscheiben in Butter angebraten und zum Geflügel gelegt. Wenn das Hühnchen weich ist, wird ungefähr ⅔ des Fettes abgegossen, der Bratenrückstand mit Bratensauce (Jus) aufgekocht und zuletzt mit einigen gehackten Küchenkräutern vermischt. Geflügelstücke und Speck werden abwechselnd auf der Schüssel angerichtet und mit der Sauce überzogen.

Puffbohnen in Butter und Salat vervollständigen das Gericht.

Resteverwertung: Die Geflügelreste sind in geschlagenem Ei zu wenden, in Butter rasch zu überbraten und mit Maisschnitten aufzutragen.

Brathuhn mit Gemüse. Junges Huhn, Salz, Butter, Fleischbrühe, 1 Gläschen Kognak, Erbsen, Gurken, etwas weiße Sauce, Petersilie. — Das vorgerichtete Huhn wird in Butter im Ofen gebraten, der Bratenfond mit feinem Kognak aufgekocht und mit einer Tasse weißer Sauce verrührt. Das angerichtete Geflügel wird mit gebutterten, jungen Erbsen und gedünsteten, mit Petersilie bestreuten Gurken umlegt, mit der passierten Sauce überzogen und mit Kartoffelpüree aufgetragen.

Junges Huhn nach Jäger-Art. Hühnchen, Öl, Butter, Gewürz, Champignons, Schalotten, ½ Glas Weißwein, 1 kleines Gläschen Kognak, Küchenkräuter, 1 Löffel Tomatenpüree. — Die zurechtgeschnittenen, gesalzenen Hühnerstücke werden in Öl gebraten und dann in einer Schüssel warm gehalten. In der gleichen Kasserolle dämpft man die feingeschnittenen Champignons mit einem kleinen Löffel Schalotten, unter Zugabe von etwas Butter, weich, gießt Weißwein und Kognak zu, kocht alles stark ein, schmeckt die Sauce mit 1 Löffel Tomatenpüree und etwas gehacktem Estragon ab und gießt sie über die Geflügelstücke. Statt Champignons kann man auch Morcheln in der Sauce mitdämpfen.

Überkrustete Makkaroni und Salat passen gut zu dem Gericht.

Brathuhn mit Steinpilzen. Huhn, Butter, Gewürz, ½ Glas Weißwein oder etwas Zitronensaft, Steinpilze, Zwiebeln. — Das Huhn wird in Stücke zerlegt, gesalzen, in Butter langsam gebraten, zuletzt mit gehackten Zwiebeln bestreut und auf die heiße Platte gelegt. Der Bratenrückstand wird mit dem Weißwein aufgekocht, die Sauce mit 1 Stück Butter aufgeschlagen und über die Hühnerstücke gegossen. Darüber verteilt man die gedünsteten Steinpilze und bestreut sie mit gehackter Petersilie.

Als Zugabe würden Kartoffelkrusteln und Salat passen.

Junges Huhn nach Marengo. Huhn, Salz, Öl, Butter, Tomatenscheiben, Knoblauchzehe, Brotkrusten, Eier, gehackte Petersilie, 1 Messerspitze Kartoffelmehl. — Die gesalzenen Hühnerstücke werden in Öl gebraten. Dann wird das Öl abgegossen, der Bratenrückstand mit Fleischbrühe aufgekocht, mit einer zerdrückten Knoblauchzehe und einigen Tomatenscheiben noch etwas gedünstet und mit dem angerührten Kartoffelmehl gebunden. Die Sauce kocht man auf, richtet die Hühnerstücke darin an, umlegt sie



Abb. 158. Rehkeule mit Rahmsauce und Kartoffelpüree.



Abb. 159. Oben: Gebratene Masthühner (Poulets) — Wiener Backhähnel. — Unten: Gebratene Tauben mit Gemüse.

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.



Abb. 160. Oben: Masthuhn (Poularde) nach Bauern-Art — Junges Huhn (Poulet) nach Marengo. — Unten: Gebratenes Huhn im Reisring — Gebratenes Huhn, kalt serviert.



Abb. 161. Hühnerkraftbrühe — Gedämpftes Huhn mit Reis — Deutsche Sauce — Hammelkoteletten * Bohnen * — Kartoffeln * — Salat — Orangengelee mit Schlagrahm *

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

mit in Butter gebratenen Brotkrusten und mit in Butter gebackenen Eiern und streut gehackte Petersilie darüber.

Mit gemischtem Salat von Kartoffeln, Pilzen und Kopfsalat aufzutragen.

Resteverwertung: Die Hühnerstücke mit etwas Mayonnaise überziehen und mit Gurken, Tomaten und Kopfsalat garnieren.

Frikassee von Huhn. 1 großes Huhn oder 2 junge Hühner, 2 Kalbszungen, 1 Kalbsmilch, ½-Pfundbüchse Spargel, ½-Pfundbüchse Champignons, 1 Eßlöffel Kapern, Zitronensaft, 1½ Liter Frikasseesauce, 3 Eigelb, 1 Dutzend Blätterteighalbmonde (Fleurons), Wurzelwerk, Salz. — Das Huhn wird vorbereitet, gewaschen, gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und in ansehnliche Stücke zerlegt. Die Kalbsmilch wässert man in kaltem Wasser, bis sie weiß ist, gießt dabei das blutige Wasser öfters ab, setzt sie dann mit reichlich Wasser aufs Feuer, läßt sie heiß werden und, wenn sie ganz weiß ist, einige Minuten scharf kochen. Dann kühlt man sie in kaltem Wasser ab, enthäutet sie und schneidet sie in Scheiben. Die Zungen kocht man mit Wurzelwerk weich, zieht die Haut ab, putzt sie sauber und schneidet sie ebenfalls in Scheiben. Alle diese Zutaten hält man bis zum Gebrauch im Wasserbad heiß. Sauce: Man bereitet aus 120 g Butter und 100 g Mehl eine Mehlschwitze, kocht sie mit der gemischten Hühner- und Zungenbrühe (1¼ Liter) auf, würzt sie mit Salz, Zitronensaft, 3 entgräteten, gewässerten und gehackten Sardellen, fügt die Kapern hinzu, zieht die Sauce mit den 3 Eigelb ab und vermischt sie mit 1 Eßlöffel Weißwein. Nun ordnet man die Fleischstücke, die Zungen- und Kalbsmilchscheiben, die heißgemachten und abgetropften Gemüse bergartig auf heißer Schüssel an, begießt alles mit der Sauce und umlegt die Schüssel mit den erhitzten Blätterteighalbmonden. Man kann das Frikassee auch in einem Reisring anrichten, dann läßt man die Fleurons fort. Verfeinern läßt sich das Gericht, wenn man noch eine Mandel Krebse kocht, die Scheren und Schwänze unter die übrigen Zutaten mischt, aus den Krebsschalen Krebsbutter kocht und das Frikassee damit beträufelt, die Krebsnasen mit Farce oder Semmelfülle füllt, kocht und als Garnitur um das fertige Frikassee legt. Statt Spargel und Champignons läßt sich auch Blumenkohl verwenden, den man in einzelne Röschen zerteilt und in Salzwasser garkocht.

Hühner in weißer Sauce mit Sellerie. 1—2 Hühnchen, Gewürz, Kräutersträußchen, Butter, Fleischbrühe, 1 Löffel Mehl, 2 Eigelb, 2 Löffel Rahm, etwas Zitronensaft, gedünsteter Sellerie. — Die Hühner werden zerlegt und in Butter, ohne sie Farbe nehmen zu lassen, leicht überbraten. Dann bestreut man sie mit dem Mehl, gießt gute Fleisch- oder Geflügelbrühe zu, bringt die Sauce unter Rühren zum Kochen, fügt Salz und ein Kräutersträußchen hinzu und dämpft die Hühnerstücke darin weich. Danach wird die Sauce mit Eigelb und Sahne gebunden, durchs Sieb gestrichen, mit Zitronensaft gewürzt, nochmals erhitzt und über das angerichtete Fleisch gegossen. Mit weichgekochtem, geschmälztem und mit Schnittlauch bestreutem Sellerie, Bratkartoffeln und Salat ist das Gericht aufzutragen.

Resteverwertung: Das im Wasserbad erhitzte Geflügelfleisch wird mit zerschnittenen, harten Eiern und mit in Butter gebratenen Brotkrusten umlegt und zu Gemüsesalat gereicht.

Wiener-Backhähnel. 1—2 frischgeschlachtete Hähnchen, Salz, Mehl, Ei, Reibbrot, Backfett, Zitronenscheibchen, Petersilie. — Die gesengten, ausgenommenen Hähnchen werden in 4 Teile zerlegt, gesalzen, mit Mehl, Ei und Semmel paniert und in dampfend

heißem Fett schwimmend gebacken, bis sie hellgelb sind. Dann rückt man die Kasserolle zur Seite, damit die Stücke nicht zu sehr bräunen, und läßt sie noch ¼ Stunde nachbacken. Man richtet die Backhähnel auf einer Schüssel an, garniert sie mit krauser Petersilie und Zitronenscheibchen und trägt sie mit Remouladensauce oder gefüllten Tomaten auf.

Resteverwertung: Reste gibt man zu Mayonnaise, Kopfsalat und Pommes frites.

Hähnchen auf dem Rost gebraten. 2 Hähnchen, Salz, Butter, Reibbrot, Zitronenscheiben. — Die gesengten, ausgenommenen Hähnchen werden der Länge nach in 2 Teile zerschnitten, flach gelegt, leicht geklopft und gesalzen. Die Flügel werden mit einem Spieß befestigt, die Fleischstücke in eine Bratpfanne gelegt, mit Butter begossen und im Ofen halbgar gebraten. Danach nimmt man sie aus der Bratpfanne, bestreut sie mit Reibbrot, begießt sie nochmals mit Butter, brät sie auf dem Rost und richtet sie auf einer mit Zitronenscheiben garnierten Platte an. Strohkartoffeln (Pommes soufflées) und Kopfsalat mit reichlich Zwiebeln sind eine passende Beigabe zu dem zarten Fleisch.

Hühnermuscheln. Restefleisch von Hühnern, Pökelfleisch oder frische Zunge, etwas weiße Sauce, geriebener Käse, Semmelbrösel und Butter. — Ausgebeinte, würfelig geschnittene Geflügelreste und gehacktes Pökelfleisch werden mit einigen Löffeln weißer Sauce gebunden, in gebutterte Muscheln oder Porzellannäpfchen gefüllt, mit geriebenem Käse und Reibbrot bestreut und mit flüssiger Butter begossen. Zum Überkrusten werden die Schalen in den heißen Ofen gestellt und danach auf einer dick mit Salz bestreuten oder mit einer Serviette belegten Platte zusammen mit Spinat und Kartoffeln aufgetragen.

Geflügel-Ragout. Junges Huhn, 60 g Butter, 60 g Mehl, Suppengrün, 1 Zwiebel, 4 Pfeffer- und 2 Gewürzkörner, Salz, ¾ Liter Brühe, etwas Weißwein und Zitronensaft, 2 gehackte Sardellen, einige geschmorte Champignons oder Steinpilze. — Das Huhn wird geschmort, ausgebeint und in Stücke zerlegt. Zu der Sauce röstet man das Mehl in der Butter braun, füllt mit der heißen Fleischbrühe auf, kocht die Sauce gut durch, schmeckt sie mit Wein, Zitronensaft, Salz, Zwiebel, Gewürz, Suppengrün und Sardellen kräftig ab, läßt alles ¼ Stunde durchkochen, streicht die Sauce durch ein Sieb und fügt die in Scheiben geschnittenen Pilze hinzu. In dieser Sauce richtet man die Hühnerstücke an und legt in schräge Stücke geschnittene Spinateierkuchen um das Ragout.

Tauben werden wie junge Hühner zubereitet, wie diese gebraten, gekocht und verwertet. Junge Tauben erkennt man an den scharfen und spitzen Krallen, den hellroten Füßchen, dem weichhäutigen Höcker und dem wenig harten Schnabel, den biegsamen Knochen und dem weißen Fleisch. Bei alten Tauben sind die Füße stark schuppig und mehr blutrot, der Schnabel ist abgewetzt und das Fleisch bläulich. Alte Tauben kocht man zu Suppen.

Tauben ohne Fülle gebraten. 2—3 junge Tauben, Salz, Fleischbrühe, Butter. — Die gesengten, ausgenommenen und gesalzenen Tauben werden am Rücken aufgeschnitten, flachgelegt, leicht geklopft, in Butter gebraten, auf einer heißen Platte angerichtet und mit der mit wenig Fleischbrühe aufgekochten Bratensauce begossen. Sie sind mit einem Mischgemüse von grünen Erbsen und Karotten und mit gebratenen Kartoffeln zu reichen.

Tauben, nach schneller Art gebraten. 2—3 Tauben, Gewürz, Schalotten, Butter, Fleischbrühe, Bratensaft (Jus), Morcheln. — Die gesengten, ausgenommenen, gesalzenen, in 4 Teile zerschnittenen Tauben werden mit Öl bepinselt und in Butter langsam weichgebraten. Einige gehackte Schalotten werden darüber gestreut und mitgeröstet und die Tauben im Kranze um gedünstete Morcheln angerichtet. Sauce: Der Bratenrückstand wird mit 1 Löffel Fleischbrühe und wenig Zitronensaft aufgelöst und mit etwas gebundenem Bratensaft und einem Stückchen Butter aufgekocht.

Dazu passen überkrustetes Kartoffelpüree und Salat.

Resteverwertung: Morcheln und Kartoffeln werden zusammen mit in Butter gedünsteten Zwiebeln gebraten und zu Salat oder Kompott gereicht.

Gefüllte Tauben. 4 junge Tauben, Salz, 3 Eßlöffel Butter, 4 große oder 8 kleine Speckscheiben, Geflügelfülle, ½ Tasse Brühe, ½ Kaffeelöffel Kartoffelmehl. — Die gesengten, ausgenommenen und gesalzenen Tauben werden gefüllt (mit einer Fülle nach Seite 194) und zugenäht, mit Speck umwickelt, zu guter Form gebunden und mit den saubergewaschenen Herzen, Lebern und Magen in eine nicht zu große Bratpfanne gelegt. Man brät die Tauben in Butter im heißen Ofen 30—45 Minuten. Beim Zerlegen wird die Taube mit der Geflügelschere mitten entzwei geschnitten, die Fülle herausgenommen, in Stücke zerteilt und auf der einen Schüsselseite angerichtet. Auf die andere Seite werden die in Viertel geschnittenen Tauben gelegt. Der Bratenrückstand wird mit wenig Fleischbrühe aufgekocht, nach Geschmack mit Kartoffelmehl gebunden und zu den Tauben gereicht. Dazu gibt man irgend einen grünen Salat. Man kann Herz, Leber und Magen auch fortlassen und mit zur Fülle verwenden.

Tauben geschmort. 4 junge Tauben, 2 Löffel Butter, ½ Kaffeelöffel Kartoffelmehl, ½ Tasse Brühe oder Wasser, ½ Tasse Rahm, Salz. — Die gut vorgerichteten, gefüllten oder ungefüllten Tauben werden von allen Seiten in der heißen Butter gebräunt und unter Zugießen von Brühe oder Wasser, zugedeckt, langsam 1 Stunde auf dem Herd geschmort. Der Bratensaft wird mit Rahm und Kartoffelmehl gebunden und die Sauce über die Tauben gefüllt. Oder man macht aus 100 g Butter und 80 g Mehl mit dem nötigen Wasser eine helle Sauce, läßt die Tauben darin dämpfen und fügt in der Hälfte der Kochzeit halb gar gekochte Spargelstückchen zu, die in der Sauce mitkochen müssen, bis sie weich sind.

Gans vorzurichten. Die Kennzeichen der jungen Gans sind hellgelbrote Füße mit spitzen Krallen, blaßgelber Schnabel, weiche Gurgel und leicht zu zerreißende Schwimmhäute. — Die Gans wird gerupft, gesengt, mit einem Tuche tüchtig abgerieben und mit Weizenkleie oder Mehl und lauem Wasser gründlich gewaschen, damit sie schön weiß wird. Danach wäscht man sie mit kaltem Wasser, macht unter der Brust einen Längsschnitt, dann einen Längsschnitt in die Halshaut, dicht am Körper, und einen Querschnitt unterhalb des Kopfes, löst Kropf und Luftröhre und zieht beides heraus. Dann faßt man mit der rechten Hand ins Innere des Rumpfes und zieht den ganzen Inhalt heraus. Alles Fett von den Därmen wird vorsichtig abgelöst und eingewässert, das Flaum- oder Liesenfett von Haut und Äderchen gesäubert und ebenfalls eingewässert. Die Leber wird vorsichtig von der Galle abgelöst, der Magen aufgeschnitten, ausgekratzt und von der äußeren und inneren dicken Haut befreit, ebenso das Herz gesäubert und alles — außer der Leber — gut gewaschen. Der Gans hackt man Flügel, Hals und Pfoten ab, zieht mit spitzem Messer alle noch vorhandenen Stoppeln aus, wäscht sie noch einmal, trocknet sie innen und außen mit einem Tuche ab und reibt sie mit Salz ein.

Gefüllte Gans I. Die so vorgerichtete Gans füllt man mit kleinen, ungeschälten Äpfeln, steckt ein paar Stiele Beifuß dazu und näht die Gans zu. Man legt sie, mit der Brustseite nach unten, auf einer Bratenleiter in die Pfanne, gießt ½ Liter kochendes Wasser an, fügt (doch das ist Geschmackssache) 1 Zwiebel hinzu und läßt die Gans im nicht zu heißen Ofen unter öfterem Beschöpfen ½ Stunde kochen. Dann dreht man sie um, nimmt die Bratenleiter aus der Pfanne und läßt sie unter fleißigem Begießen weiterbraten, indem man löffelweise neues Wasser zugibt. Während des Bratens muß man die Gans öfter unter den Flügeln und um die Keulen herum mit einer spitzen Gabel stechen, damit das Fett reichlich ausfließt. Ist die Gans gewendet, so darf man sie nur noch mit dem Fett begießen, damit sie gleichmäßig bräunt. Nach 1½ Stunden beginnt man das Fett von der Sauce abzuschöpfen. In der letzten Viertelstunde begießt man die Gans mit einigen Löffeln kalten Wassers, damit die Haut recht knusperig wird, und beschöpft sie dann nicht mehr. Ist die Gans weich, richtet man sie an, entfettet die Sauce, kocht sie mit etwas Wasser auf und bindet sie mit kalt angerührtem Kartoffelmehl. Wenn nötig, gießt man sie durch ein Sieb. Die Fäden zieht man aus der Haut und gibt den Braten mit Rotkraut oder Maronenpüree oder mit rohen Kartoffelklößen zu Tisch. Eine Gans brät im Herbst 2—2½ Stunden, später, zu Weihnachten, muß man ungefähr 3 Stunden Bratzeit rechnen.

Gefüllte Gans II. Gans, Gewürz, Kastanien, Rosinen, 1 Gelbrübchen, 1 Zwiebel, 1 gestrichener Teelöffel Kartoffelmehl. — Die gesäuberten, mit weichgedünsteten Kastanien und Rosinen gefüllte Gans wird zugenäht, mit Salz eingerieben, mit ½ Liter kochendem Wasser aufgesetzt und 2—3 Stunden unter fleißigem Begießen gebraten. Das Fett wird allmählich abgeschöpft und hin und wieder 1 Löffel Wasser angegossen. Nach der Hälfte der Bratzeit legt man Rübchen, Zwiebel und nach Belieben Pfefferkörner in die Pfanne. Zuletzt entfettet man die Sauce, gießt noch etwas Wasser zu und kocht sie mit ein wenig Kartoffelmehl auf.

Gefüllte Gans III. Gans, 1 kg Geflügelfülle, einige Äpfel, etwas Wurzelwerk und Fleischbrühe, Gewürz, Rotkraut. — Die sauber gesengte, ausgenommene Gans wird mit Salz eingerieben, gefüllt, zugenäht, dann mit Wurzelwerk, den ungeschälten Äpfeln und etwas Fleischbrühe in eine verschließbare Bratpfanne gelegt, unter öfterem Begießen 3 Stunden gedünstet, herausgehoben und zerlegt. Der Bratenfond wird entfettet, mit Fleischbrühe aufgekocht, die Sauce gewürzt und über die angerichtete Gans gegossen. Gedünstetes Rotkraut, sowie Apfelsauce werden besonders gereicht.

Gans nach Elsässer-Art. Gans, Fleischfülle, Äpfel, Wurzelwerk, Gewürz, Butter, Fleischbrühe, Magerspeck und Sauerkraut. — Die gesengte, ausgenommene, mit Salz eingeriebene, gefüllte Gans wird in Butter überbraten, dann mit etwas Wurzelwerk und Gewürz, einigen Äpfeln und Fleischbrühe unter öfterem Begießen in 3 Stunden im Ofen weichgedünstet. Danach wird sie herausgenommen und warmgestellt, das Fett vom Bratenfond abgegossen, der Fond mit Fleischbrühe aufgekocht, gewürzt und über das zerlegte Fleisch passiert. Dazu reicht man mit Gänsefett und Magerspeck gekochtes Sauerkraut.

Resteverwertung: Die kalte Gans wird mit Preiselbeeren, Spaghetti und Salat serviert.

Junge Gans. Die jungen Gänse füllt man nicht, reibt sie vor dem Braten innen und außen nur mit Salz und — nach Geschmack — mit gestoßenen Wacholderbeeren ein.

Man legt sie in die Pfanne, begießt sie mit kochendem Wasser und läßt sie damit 10 Minuten dämpfen. Dann begießt man sie mit brauner Butter und brät sie in 1—1½ Stunden im Ofen gar, indem man allmählich von dem Wasser zugießt. Die Sauce bindet man mit etwas Kartoffelmehl, kann auch ½ Tasse Rahm damit verkochen oder sie mit Fleischextrakt kräftigen. Die Leber brät man schnell in Butter, schneidet sie in Scheiben und garniert die Gans damit.

Gans mit Meerrettichsauce. Gans, Wurzelwerk, Gewürz, Meerrettichsauce. — Die Gans wird gesengt, ausgenommen, gesalzen, in Butter überbraten, dann mit Wurzelwerk, Gewürz und etwas Fleischbrühe unter öfterem Begießen in 3 Stunden im Ofen weichgedünstet, auf die Schüssel gehoben und mit dem entfetteten Bratensaft übergossen. Dazu reicht man eine Meerrettichsauce und Kartoffeln oder Nudeln mit Salat.

Resteverwertung: Das übriggebliebene Fleisch der Gans wird würfelig geschnitten und mit wenig Sauce angefeuchtet. Dann bäckt man 1 oder 2 französische Omeletten und füllt sie mit dem Fleisch. Man gibt gern Salat oder Kompott dazu.

Gänseleber. Man legt die sorgfältig von der Galle befreite Leber einige Stunden in Milch, häutet sie dann, schneidet sie in Scheiben, brät sie unter öfterem Wenden ungefähr 2—3 Minuten in brauner Butter, bestreut sie mit feinem Salz und richtet sie an. Oder: Man häutet die Leber, schneidet sie in dicke Scheiben, wendet die Scheiben in Mehl, brät sie mit gehackten Zwiebeln und bestreut sie zuletzt mit etwas Salz. Man kann die Leber aber auch ganz lassen, mit in Scheiben geschnittenen Äpfeln schnell braten und mit der Bratbutter übergießen. Brät man sie im ganzen ohne Äpfel, so paßt eine Madeira- oder Trüffelsauce dazu.

Gänseleberschnitten. Gänseleber, Zwiebel, Fett, geröstete Brotschnitten. — Die enthäutete Leber wird fein geschnitzelt, die kleingehackte Zwiebel in Fett gedämpft, die Leber zugefügt, ein paarmal gewendet und gewürzt. Dann mengt man die Masse nochmals gut durch und streicht sie auf Brotschnitten.

Gänseweißsauer. Eine nicht zu fette, fleischige Gans, 4 Kalbsfüße, 2 Zwiebeln, 2 Scheiben Zitrone, ½ Liter nicht zu scharfer Essig, Salz, Wurzelwerk, 3 Pfeffer- und 2 Gewürzkörner, 2—3 Liter Wasser. — Die gut gereinigte Gans wird mit Wasser, Essig, den Gewürzen und den sauber gereinigten und kleingehackten Kalbsfüßen, fest zugedeckt, zum Kochen gebracht. Darauf schäumt man die Brühe ab und läßt die Gans langsam weichkochen, wobei die Brühe auf 2½ Liter einkochen muß. Die Gans muß in der Brühe etwas auskühlen. Danach nimmt man sie heraus, schneidet sie in beliebig große Stücke, löst die Rippen und kleineren Knochen davon ab und legt das Fleisch in eine Terrine oder einen Steintopf oder, wenn das Weißsauer bald verspeist werden soll, in die verschiedenen Schüsseln. Die Brühe entfettet man, kocht sie noch etwas ein, schmeckt sie gut mit Essig und Salz ab, gießt sie durch ein Sieb, klärt sie mit zerstoßenen Eierschalen und läßt sie durch ein gebrühtes Tuch laufen. Dann gießt man sie über die hübsch geordneten Gänsestücke und läßt sie erstarren. Will man nur kleinere Gänsestücke in Gallerte einlegen, etwa ein paar Keulen oder dgl., so kann man das Weißsauer ohne Kalbsfüße, nur mit Gelatine herstellen, und zwar rechnet man auf 1 Liter abgeschmeckte Brühe 8—10 Blatt Gelatine, je nachdem man die Gallerte mehr oder weniger steif haben will.

Gänseklein. 1 Gänseklein, 40 g Butter, 60 g Mehl, Suppengrün, Gewürz, gehackte Petersilie. — Zum Gänseklein gehören Kopf, Hals, Flügel, Herz, Magen und Pfoten.

Vom Kopf hackt man den Schnabel ab und sticht die Augen aus, den Hals zerschneidet man in 2 Teile, die Flügel bricht man aus dem Gelenk, den Magen schneidet man auf, säubert ihn innen und zieht innen und außen die dicke Haut ab; von den Füßen hackt man die Krallen ab, überbrüht sie kurz und zieht die Haut herunter. Dann wird das Klein lauwarm gewaschen und in 1 Liter Wasser mit Salz und Suppengrün weichgekocht. Von der Brühe bereitet man mit Mehl, Butter und Gewürz eine weiße sämige Sauce, quirlt die Petersilie hinein und gießt die Sauce über das Gänseklein, das man in einem Reisring anrichtet oder mit Kartoffelklößchen umlegt. In gleicher Weise kann man das Klein auch von anderem Geflügel bereiten.

Gänseklein mit jungen Gemüsen. Mit dem Gänseklein nach vorstehendem Rezept werden einige junge Erbsen, würfelig geschnittene Karotten, Weißrüben und Bohnen mitgekocht. Das Gericht ist in einer tiefen Schüssel anzurichten und mit Speckkartoffeln und Salat zu servieren.

Gänseschwarzsauer. 1 Gänseklein, ½ Pfd. Backobst, 2 Kaffeelöffel Zucker, 1 Nelke, 2 Gewürzkörner, das Blut der Gans, 1 Eßlöffel Essig, Salz, 1 Kaffeelöffel Mehl, 1¼ Liter Wasser. — Das wie oben vorgerichtete Gänseklein setzt man mit ¾ Liter heißem Wasser auf und läßt es langsam weichkochen. Zugleich setzt man das sauber gewaschene und über Nacht eingeweichte Backobst mit dem übrigen Wasser, mit den Gewürzen und einem Teil des Zuckers aufs Feuer und läßt es ebenfalls weichkochen. Dann fügt man es zu dem Klein und läßt beides zusammen noch ein Weilchen ziehen. Von der Kochbrühe — halb Gänsebrühe, halb Backobstbrühe — sie muß ¾ Liter betragen — macht man mit dem Mehl und dem beim Schlachten aufgefangenen Blut eine sämige Sauce, schmeckt sie mit Zucker, Salz und Essig kräftig ab — sie muß angenehm süß-sauer schmecken — kocht sie noch einmal vorsichtig auf und gießt sie über Klein und Backobst. Man richtet das Schwarzsauer mit Mehl- oder Kartoffelklößen an. Statt des Backobstes kann man auch frische geschmorte Birnen verwenden.

Gänseleberpastete. 1 Pfd. Gänseleber, ½ Pfd. frische Trüffeln, ¾ Pfd. Schweinerückenfett, ¼ Pfd. Schweinsfilet, ¼ Pfd. Kalbfleisch aus der Keule, 1 Schalotte oder 20 g Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Zitronensaft, 4 geputzte Champignons, 1½ Weinglas Madeira, 1 Eßlöffel Butter, Gewürz, Salz. — Die Leber weicht man ein paar Stunden in Milch ein, trocknet sie ab, häutet sie und beschneidet die Ränder ganz schmal. Die Trüffeln bürstet man rein ab, schält sie, schneidet einen Teil davon in feine Streifen, taucht sie leicht in Salz und spickt die Leber damit. Dann legt man die Leber in eine Schüssel, begießt sie mit Zitronensaft, fügt ein Lorbeerblatt hinzu und mariniert damit die Leber, zugedeckt, ½ Stunde, indem man sie öfter mit dem Saft beschöpft. Das Schweine- und Kalbfleisch dreht man mit ¼ Pfd. Rückenfett dreimal durch die Hackmaschine. Die feingewiegte Schalotte, die gewiegten Trüffelschalen und Leberabfälle schwitzt man indessen mit 1 Eßlöffel Schweinefett, fügt unter beständigem Rühren das Fleisch hinzu, läßt die Masse heiß werden, aber nicht kochen, schüttet sie in eine Schüssel und rührt sie, bis sie ganz weiß ist. Dann streicht man sie durch ein Drahtsieb, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und abgeriebener -schale, einer Spur Nelkenpulver und Madeira. Den Rest der Trüffeln hat man mit den Champignons in Butter mit 1 Glas Madeira weichgedünstet, die Brühe davon und die feingehackten Champignons gibt man zu der Farce und rührt noch einmal alles recht gut durcheinander. Nun legt man eine Terrine oder einen Pastetentopf mit gleichmäßig dünnen Scheiben des

Rückenfettes aus, streicht einen Teil der Farce hinein, belegt sie mit der in Scheiben geschnittenen oder auch ganz gelassenen, leichtgesalzenen Leber, streut die feinblätterig geschnittenen Trüffeln darüber, deckt das Fleisch mit dem Rest der Farce zu und legt obenauf wieder Speckscheiben, setzt den Deckel fest auf und läßt die Pastete im Wasserbad im Ofen 2 Stunden kochen.

Gefüllter Gänsehals. 1 Gänsehalshaut, ½ Pfd. Gänseleber, ½ Pfd. Schweinsbauch, ¼ Pfd. Schweinsrücken- oder Gänseflaumfett, 1 Teelöffel gehackte Zwiebel, die man in 1 Teelöffel Schmalz gedünstet hat, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise gepulverter Majoran, 1 Prise gepulverter Thymian, 1 Eigelb, Salz. — Der Schweinsbauch wird in Salzwasser gar gekocht. Die Leber legt man 1 Stunde in Milch, hackt sie fein und dreht sie mit dem gargekochten Schweinsbauch und dem Fett dreimal durch die Fleischmaschine. Dann rührt man das Eigelb darunter, vermischt die Masse mit den Gewürzen und füllt sie in die Haut des Gänsehalses. Den Hals hat man vorher gut gereinigt, gewendet, so daß die rauhe Seite nach innen kommt, ausgetrocknet, wieder umgedreht und an einer der Querseiten mit dichten überwendlichen Stichen zugenäht. Nachdem man ihn gefüllt hat, näht man auch die zweite Seite zu und kocht den Hals in der Schweinefleischbrühe langsam ½ Stunde, läßt ihn dann in kaltem Wasser auskühlen und fest werden und schneidet ihn kalt in Scheiben.

Geräucherter Gänsemagen. Hat man mehrere Gänsemagen zur Verfügung, so pökelt man sie ein, läßt sie dann beim Schlächter räuchern, kocht sie und reibt sie kalt auf dem Reibeisen. Sie sind ein delikater Belag für das abendliche Butterbrot.

Gänsefett auszulassen. Das 24 Stunden in öfter gewechseltem Wasser gewässerte Flaumfett läßt man abtropfen, schneidet es in möglichst kleine Würfel und stellt es in einer Kasserolle aufs Feuer. Man läßt es langsam zergehen und fügt, wenn es Bläschen zeigt, ein paar säuerliche, feingeschnittene Äpfel hinzu. Will man das Fett nur zum Verspeisen verbrauchen und nicht zum Kochen, so kann man auch eine zerkleinerte Zwiebel mitbraten lassen. Das fertig zergangene Fett füllt man durch ein Sieb in Näpfe, streut über die zurückbleibenden lichtbraunen Grieben etwas feines Salz und gibt sie warm zum Brot oder zu Pellkartoffeln. Um das Fett haltbarer und fester zu machen, fügt man auf 1 Pfd. Gänsefett ¼ Pfd. ausgelassenes Schweinefett hinzu. In gleicher Weise wird auch das Darmfett bereitet, doch muß man jede Sorte Fett für sich auslassen.

Junge, gebratene Ente. 1 Ente, Salz, Fleischbrühe, 1 Stengel Beifuß, etwas Kartoffelmehl. — Die wie die Gans zugerichtete, gesengte und ausgenommene Ente wird mit Salz eingerieben. Dann steckt man den Beifuß ins Innere, bestreicht die Ente mit Butter, legt sie mit Herz und Leber in die Bratpfanne und brät sie unter öfterem Beschöpfen und Zugießen von etwas Wasser — je nach Größe — 1¼—1½ Stunden. Die Sauce wird entfettet, mit wenig Fleischbrühe aufgekocht, gewürzt und mit Kartoffelmehl gebunden. Der Beifuß kann auch fortbleiben.

Zum Entenbraten passen Kartoffelnocken und Orangensalat, auch Rotkraut und Apfelmus sehr gut.

Restverwertung: Die mit der Bratensauce im Wasserbad erhitzten Entenstücke werden auf ein weißes Rübenpüree gelegt und mit Salat serviert.

Ente mit Oliven. 1 Ente, Salz, Butter, entsteinte Oliven, 10—20 kleine Zwiebeln (Perlzwiebelchen). — Die gesengte, ausgenommene, gesalzene, mit Butter bestrichene,

mit etwas Fleischbrühe in der Bratpfanne in 1¼ Stunden weichgebratene Ente wird zerlegt und auf einer runden Schüssel angerichtet. Den Bratenrückstand kocht man mit wenig Fleischbrühe auf, bindet ihn mit einer Messerspitze Kartoffelmehl, fügt die abgebrühten Oliven und die in Butter gedünsteten Zwiebelchen hinzu und gießt alles über die Entenstücke. Dazu gibt man grüne Erbsen und Salat.

Entenklein, Entenleber werden wie Gänseklein und Gänseleber zubereitet.

Gebratener Truthahn. Der Truthahn oder die Truthenne sind nur bis zum zweiten Jahre zart und saftig. Bei der jungen Truthenne sind die Beine hellgrau und graublau; sind die Beine rötlich und hornartig, so ist das Tier alt. Besonders ältere Truthennen sollte man in den Federn einige Zeit abhängen lassen, sonst sind sie nicht mürbe und schmackhaft. — Der Truthahn wird zugerichtet, gesengt und ausgenommen. Der Hals wird dicht am Rücken abgehackt und aus der Haut herausgezogen. Ein Stückchen Hals steckt man in die Öffnung vom Kropf nach dem Bauch zu wie einen Pfropfen ein, damit die Füllung des Kropfes abgeschlossen ist. Dann wird der Kropf mit Farce nicht zu dicht gefüllt und zugenäht, der Truthahn sauber gewaschen, mit einem Tuche gut abgetrocknet, innen und außen mit Salz eingerieben und dressiert. Auf die Brust des Truthahns kann man Speckscheiben binden. Dann legt man ihn in die Bratpfanne auf Speckscheiben, begießt ihn mit ½ Liter kochendem Wasser und läßt ihn unter öfterem Begießen 20—30 Minuten kochen. Nun erst überfüllt man ihn mit 150 g heißer Butter und brät ihn unter fleißigem Beschöpfen gar. Bratzeit ungefähr 2½—3 Stunden. Die Sauce wird entfettet und mit Kartoffelmehl gebunden. Man kann auch den ganzen Truthahn füllen und dann wie oben braten.

Truthahn gebraten nach gutenglischer Art. Dem gesengten, ausgenommenen und gesalzenen Truthahn zieht man die Sehnen aus den Keulen, schneidet den Halswirbel dicht an der Brust fort und füllt den Kropf mit Salbeifülle, näht die Haut über der Fülle zu, umbindet die Brust mit Speckscheiben, legt ihn mit Butter, 1 Glas Weißwein und Wurzelwerk in die Bratpfanne und brät ihn unter öfterem Begießen in 3 Stunden weich. Der Bratenrückstand wird entfettet, mit Fleischbrühe aufgekocht und gewürzt, die Sauce über den zerlegten Truthahn passiert und die Platte mit gebratenen Bratwürstchen garniert. Der Truthahn wird mit einer Brotsauce, mit Salat und Kartoffelgratin aufgetragen.

Reste werden kalt mit gemischtem Salat und mit panierten, in Butter gebackenen Brotschnitten gereicht.

Englische Hühnerpastete (Chicken Pie). 1 Hahn, 1 Pfd. dünne Kalbsschnitzel, 1 Löffel gehackte Schalotten, Gewürz, ¼ Pfd. Brustspeck, 1 Ei, Pastetenteig. — Eine Backschüssel wird mit den gesalzenen Kalbsschnitzeln ausgelegt, der rohe, in Stücke geschlagene Hahn in die Mitte der Platte gelegt, mit Salz und Schalotten bestreut, alles mit dünnen Speckscheiben bedeckt und die Schüssel mit Wasser oder Hühnerbouillon ¾ aufgefüllt. Dann wird der Schüsselrand mit Ei befeuchtet, ein Teigstreifen dagegen gelegt, gut angedrückt und ein dünnausgerollter Teigdeckel aufgelegt. Der Deckel wird mit Teigabfällen verziert, mit Eigelb bestrichen und die Pastete 1½—2 Stunden im mäßig heißen Ofen gebacken.

Böhmische Pastetchen. 6—8 leere Pastetchen aus Blätterteig, etwas Gänseleber, Champignons, Trüffeln, etwas Sauce. — Gänseleber, Champignons und Trüffeln werden in Würfelchen geschnitten, mit der Sauce gebunden, im Wasserbad erhitzt und in die erwärmten Pestetchen gefüllt. Zur Sauce bereitet man eine braune Mehlschwitze,



Abb. 162. Indische Currysuppe — Gänseleberschnitten in Sulze oder Gänseleberpastetchen mit Trüffeln* — Gebratene Gans mit Kastanien — Rotkraut — Dunstäpfel — Fürst-Pückler-Eis* — Mandelbogen*

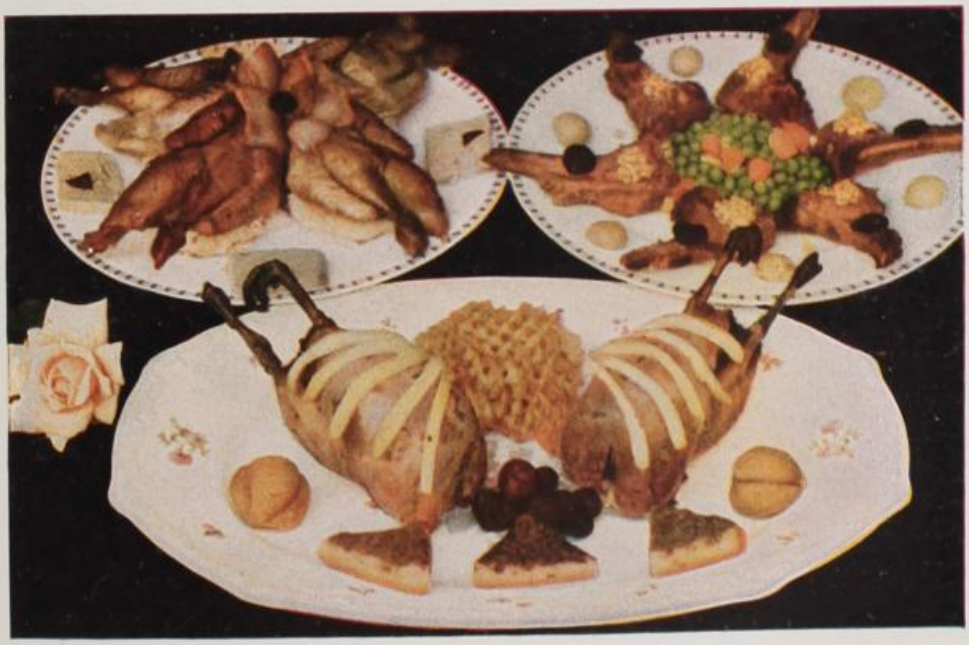


Abb. 163. Oben: Gebratene Rebhühner auf gebackenen Brotkrusten Rehkoteletten mit Trüffeln und Champignons, Gemüse. — Unten: Gebratene Schnepfen mit Trüffeln, Maronen, Gitterkartoffeln und Schnepfenbrötchen.

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet. — Für die einfache Küche sind die mit * bezeichneten Speisen wegzulassen.

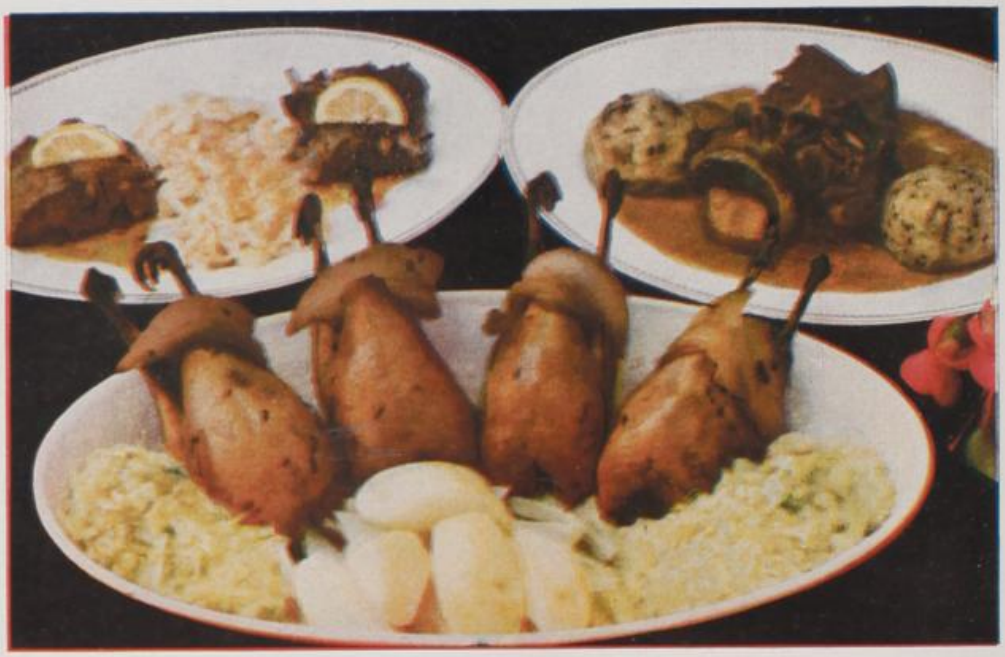


Abb. 164. Oben: Hasenrücken mit Spätzchen — Rehpfeffer mit Klößchen. Unten: Rebhühner mit Sauerkraut und Kartoffeln.

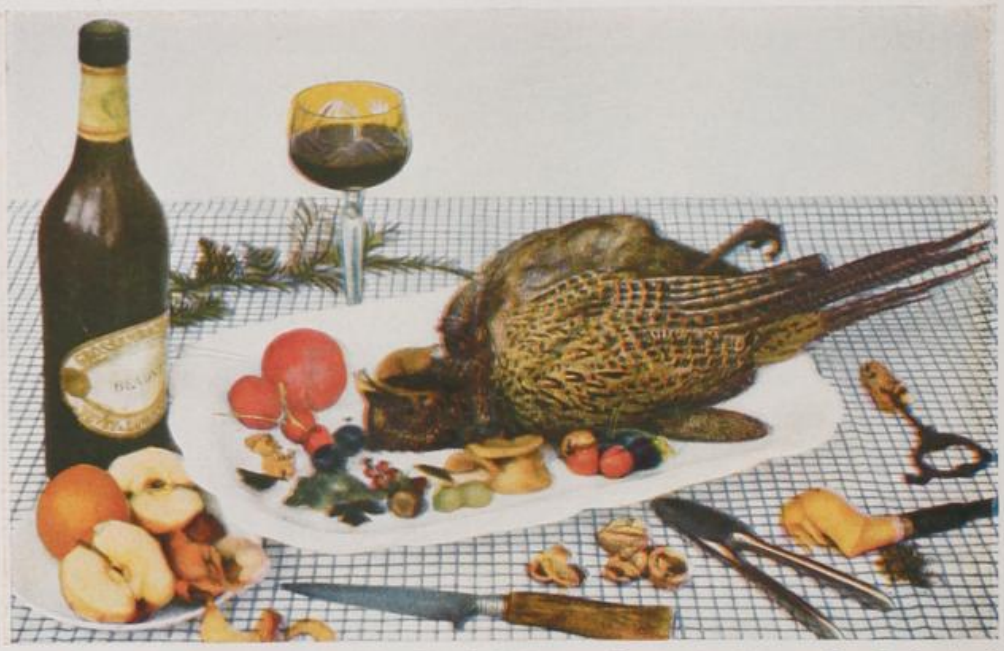


Abb. 165. Gebratener Fasan. Ein Stilleben zur Freude des Jägers. Der Fasan darf erst 3—4 Tage nach seinem Tode zubereitet werden, da sein Fleisch nur dann das richtige feine Aroma entwickelt. Dann wird er gerupft, vorbereitet wie ein Huhn (s. Abb. 14—19) und gebraten. Obigem Fasan wurden Kopf, Flügel und Schwanzfedern mit je einer saubern Nadel angeheftet. Noch schöner wirkt das Stilleben, wenn ein männlicher Fasan mit den bunteren Federn verwendet wird. Auf der Platte ist die Nahrung des Fasans ersichtlich.

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.

kocht sie mit Brühe und Rotwein und — wenn vorhanden — mit etwas Bratenjus auf und zieht sie mit 1 oder 2 Eigelb ab.

Pastete nach Kapuziner-Art. 1 mittelgroße Pastete, 1 Brathähnchen, Butter, Kartoffelmehl, Gewürz, Spargel, Pilze. — Die geschälten Spargel werden in Salzwasser gekocht, dann in 2—3 cm lange Stückchen geschnitten, wobei alles Harte entfernt wird, die Pilze zerschnitten und in Butter gedünstet. Das vorgerichtete Hähnchen wird ½ Stunde im heißen Ofen gebraten, zerteilt und mit den Spargelspitzen und Pilzen in die warme Pastete gegeben. Zuletzt wird der Bratenfond mit wenig Spargelwasser aufgekocht, mit Kartoffelmehl leicht gebunden, gewürzt und nicht zu reichlich über den Pasteteninhalt gegossen.

Hühnerpastete nach Bauern-Art. 2—3 Hühner, ½ Pfd. Kalbfleischfülle, einige dünne Speckscheiben, einige Champignons oder in Würfel geschnittene Ananas, Gewürz, geriebener Kuchenteig, Eigelb. — Eine mittelgroße Backschüssel wird mit Teig ausgelegt und mit Fülle bestrichen, wobei man einen 3 cm breiten Rand frei läßt. Danach bestreut man die Fülle mit den Ananasstückchen oder mit den in Butter gedünsteten Champignons, legt die halbierten, angebratenen Hühnchen darauf, bestreut sie mit Salz und bedeckt sie mit den Speckscheiben und dann mit einem zweiten Teigboden. Die Teigränder befeuchtet man mit Wasser, drückt sie gut aneinander und rollt sie etwas auf, verziert die Pastete mit Teigresten, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie im mittelheißen Ofen 40—50 Minuten.

Timbale von Geflügel. 1 Huhn, Geflügelfülle mit Brot, Champignons, Butter, Salz, Eigelb, Zitronensaft. — Eine mit Pastetenteig ausgelegte Form wird mit einer dünnen Schicht Geflügelfülle ausgestrichen und mit den ganz erkalteten, gedämpften Hühnerstücken (nach: Hühner in weißer Sauce) nebst einigen Champignons aufgefüllt. Die Hühnerstücke werden mit einer Schicht Fülle zugedeckt, die Form mit einem Teigdeckel fest verschlossen und die Timbale 1 Stunde in mäßiger Hitze gebacken. Zum Anrichten wird die Pastete auf eine Platte gestürzt und mit einer weißen Sauce gereicht, die man mit einigen in Scheiben geschnittenen Champignons aufkocht, mit 1 Eigelb gebunden und mit Zitronensaft abgeschmeckt hat.

Brotkrusten nach Straßburger-Art. 3—4 Weißbrotschnitten von 1½ cm Dicke, 3—4 Scheiben geräucherte Gänsebrust, Sauerkraut in Gänsefett gedämpft, etwas Bratensauce. — Das Brot wird in Butter hellbraun gebacken, das Sauerkraut erhitzt, auf die Krusten gefüllt, mit 1 Schnittchen Gänsebrust belegt und mit Bratensauce übergossen.

Geflügelkrusten. Geflügelreste, 1—2 Löffel kalte, weiße Sauce, 1 gehackte Zwiebel, Ei und Semmelbrösel, Küchenkräuter, Gewürz. — Das ausgebeinte, gehackte Geflügel wird mit der in Fett gedünsteten Zwiebel, Salz, Pfeffer, gehackten Küchenkräutern und etwas dicker, kalter Sauce vermischt. Aus dieser Masse formt man kleine Kugeln, wendet sie in zerklopftem Ei und Bröseln und bäckt sie in heißem Fett braun.

Jedes Gemüse in weißer Sauce oder auch in Butter geröstete Brotscheiben oder gedünstete Äpfel schmecken ausgezeichnet zu den Bällchen.

Verwertung von Geflügelresten. Das von den Knochen gelöste Geflügelfleisch wird Stück für Stück mit einer dünnen Speckscheibe umhüllt und mit dieser in ausgerollten Blätterteig eingewickelt. Die Rollen werden dann auf ein Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen, ziemlich rasch im Ofen gebacken und mit Salat aufgetragen.

Reste von gekochtem Geflügel mit italienischer Sauce. Die ausgebeinten Geflügelreste werden in feine Scheiben geschnitten, aber nicht aufgewärmt, sondern kalt auf die Platte

gelegt, mit recht heißer Sauce bedeckt und mit einigen entsteinten Oliven, hartgekochten, zerschnittenen Eiern und gebackenen Brotkrusten umlegt. Sauce: Man vermischt eine dünne Tomatensauce mit 1—2 Löffel in Streifen geschnittenem Schinken, kocht sie auf und fügt vor dem Anrichten gehackten Kerbel und Estragon bei.

Gebratener junger Fasan. Der Fasan muß vor Gebrauch mindestens 3—5 Tage in den Federn hängen, um seinen feinen Geschmack zu erhalten. Im Winter kann er sogar bis zu 2 Wochen hängen bleiben. Erst wenn der Unterleib anfängt, sich ganz leicht grünlich zu färben, und wenn der Vogel am Steiß eine ölige Flüssigkeit ausschwitzt, soll man ihn rupfen. Dann wird er leicht gesengt und ausgenommen wie ein Huhn, innen mit einem Tuche gut ausgetrocknet (nicht gewaschen!), mit Salz eingerieben, mit Speckscheiben belegt, innen mit Zitronensaft beträufelt und mit 1 Eßlöffel Butter gefüllt, mit kochender Butter begossen und ungefähr 45 Minuten gebraten. Sauce: Der Bratenrückstand wird mit Wasser oder Brühe, die man aus den kleingehackten Flügeln bereitet hat, aufgekocht und mit ¼ Liter Sahne und etwas Kartoffelmehl sämig gemacht. Nachdem man die Speckplatten abgenommen hat, wird der Fasan mit der Sauce glaciert. Man richtet den Fasan, zerlegt, auf Sauerkraut an. Man kann dem Vogel aber auch vor dem Zurechtmachen Flügel, Kopf mit Hals und Schwanz ungerupft abhacken und diese Teile beim Anrichten wieder an den gebratenen Fasan legen, doch muß man dann etwas weißes Papier unterschieben, damit die Federn das Fleisch nicht berühren (siehe Abb. 165).

Fasan gefüllt. 1 Fasan, 2 Speckscheiben, 60 g Butter, 30 g geschabter Speck, ¼ Pfd. Gänseleber, 2 Eigelb, 100 g Trüffeln, 1 Glas Madeira, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, ¼—½ Liter Brühe, etwas Kartoffelmehl. — Der abgehangene Fasan wird zum Braten vorgerichtet, innen sauber ausgewischt und außen und innen mit Salz eingerieben. Die Gänseleber wiegt man fein, vermischt sie mit dem geschabten Speck, dem Eigelb, den in feine Scheiben geschnittenen oder ebenfalls gewiegten frischen Trüffeln, der Semmel, dem Madeira und etwas Salz, füllt die Mischung in den Fasan und näht ihn gut zu. Dann wird er mit den Speckscheiben überbunden und mit 60 g Butter unter Begießen und Nachfüllen der Brühe gargebraten. Der Bratensaft wird mit Brühe losgekocht, mit Kartoffelmehl gebunden und abgeschmeckt. Beim Anrichten sind die Fäden zu entfernen.

Fasan mit Äpfeln. 1 Fasan, 6—10 süße Äpfel, 50 g Butter, Gewürz, 1 Tasse saure Sahne oder ½ Tasse saure Milch. — Der abgehangene, sauber zugerichtete Fasan wird gesalzen, in Butter angebraten, mit den geschälten, in Viertel geschnittenen Äpfeln in eine irdene Bratschüssel gelegt, mit Rahm oder etwas saurer Milch begossen und, gut zugedeckt, im heißen Ofen 1—1½ Stunden geschmort. Er wird in der gleichen Schüssel aufgetragen. Äpfelsaft und Rahm ergeben durch das Kochen eine leicht gebundene Sauce.

Alter Fasan muß 2—3 Stunden schmoren und braucht infolgedessen mehr Sahne und noch etwas Fleischbrühe zum Angießen. Oder er wird gekocht und mit Brühreis und einer beliebigen Sauce angerichtet.

Junger Auerhahn. 1 Auerhahn, 50 g Speck, 100 g Butter, Gewürz, Wacholderbeeren. — Der zugerichtete Auerhahn wird gesalzen, mit Speck überbunden und in einer Bratpfanne mit Butter und Wacholderbeeren im Ofen unter öfterem Begießen 1—1½ Stunden gebraten. Sauce: Der Bratenfond wird mit ½ Glas Wein und 2—4 Löffel Wasser aufgekocht und kräftig gewürzt oder mit saurem Rahm u. etwas Mehl gebunden.

Alter Auerhahn. Beize (halb Essig und halb Wasser, etwas Wurzelwerk, einige Wacholderbeeren, Thymian), Speck, Butter, saurer Rahm, Gewürz, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl. — Der Hahn wird abgezogen, indem man die Haut der Länge nach am Rücken aufschneidet und samt den Federn abzieht. Man klopft den Vogel vorsichtig, bindet ihn zu guter Form, spickt die Brust und legt ihn 2—3 Tage in die Beize. Dann wird er gut abgetrocknet, gesalzen, in reichlich Butter auf allen Seiten angebraten und mit Wurzelwerk und ½ Glas Beize unter Zugießen von saurem Rahm 1½—2 Stunden gedünstet. Sauce: Der Bratenfond wird mit etwas Wasser losgekocht, mit verrührtem Kartoffelmehl gebunden, aufgekocht, gewürzt und durch ein Sieb über den zerlegten Hahn gegossen.

Man serviert Apfelkompott dazu.

Junger Birkhahn wird wie Auerhahn behandelt und mit Kraut gereicht.

Alter Birkhahn wird in die Beize gelegt und behandelt wie der alte Auerhahn.

Rebhühner. Zum Braten nimmt man nur junge Rebhühner, deren Füße noch gelb sind, deren Schnabel schwarz ist und deren Gehirndecke sich leicht eindrücken läßt. Später sind die Füße (Ständer) der Tiere weißlich, dann bräunlich und bei ganz alten Hühnern schwarz. Alte Rebhühner kann man nur ganz langsam schmoren oder kochen und zu Aspik, Pasteten usw. verwenden.

Rebhühner gebraten. 4 Rebhühner, 4 Speckscheiben, 4 Weinlaubblätter, 100 g Butter, Gewürz, ¼ Liter saurer Rahm, etwas Kartoffelmehl. — Die Rebhühner werden gerupft, gesengt, ausgenommen, gesalzen und innen rein ausgewischt. Über die Brust bindet man eine Speckscheibe, darüber ein Weinlaubblatt und brät die Hühner in gebräunter Butter und fleißigem Begießen und allmählichem Zugießen von saurem Rahm im heißen Ofen in 30—40 Minuten weich und saftig. Der Bratenrückstand wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht, gewürzt und zu den zerlegten Rebhühnern gereicht. Man kann die Sauce auch mit etwas Kartoffelmehl binden. Beim Anrichten füllt man in die Mitte der Schüssel einen Berg Weinsauerkohl und legt die Rebhühner im Kranze darum, nachdem man die Weinblätter und Fäden entfernt hat.

Dazu paßt als Kompott am besten Apfelmus.

Rebhühner gedämpft. 2—3 Rebhühner, Gewürz, Butter, einige Wacholderbeeren, einige Karotten, Zwiebeln, Sellerie, etwas Thymian und 3—4 Scheiben roher Schinken. — Die sauber zugerichteten, gesalzenen Rebhühner werden in Butter überbraten. Die Hälfte der angeführten, in äußerst feine Scheiben geschnittenen Gemüse, sowie den zerkleinerten Schinken und einige zerdrückte Wacholderbeeren verteilt man über den Boden einer irdenen Bratpfanne, legt die Hühner darauf, bedeckt sie mit dem Rest der Gemüse, fügt etwas Salz und heiße Fleischbrühe bei und stellt die Bratpfanne, gut verschlossen, je nach dem Alter der Hühner, 35—45 Minuten in den heißen Ofen. Das Gericht wird in der Bratschüssel, zusammen mit gebackenen Tomaten und Salat serviert.

Rebhühner mit Weißkraut. 1—2 Rebhühner, Speckscheiben, Weißkraut oder Wirsingkohl, Salz, ½ Liter Brühe, ¼ Pfd. geräucherter Brustspeck, 1 Rauch- oder Bratwurst. — Die sauber zugerichteten Rebhühner werden gesalzen, mit Speckscheiben umwickelt und in Butter überbraten. Dann legt man sie in eine feuerfeste Schüssel auf abgebrühtes, gewürztes Weißkraut oder Wirsingkohl, fügt den Speck und die Wurst hinzu und dünstet alles zusammen in der Brühe weich. Beim Anrichten kommt das Kraut in die Mitte der Schüssel, und ringsherum legt man in wechselnder Folge die zerteilten

Hühner, die zerschnittene Wurst und die Speckscheiben. Die Brühe wird mit Mehl leicht gebunden, darübergegossen und das Gericht dann mit Kartoffeln und Salat aufgetragen. Abb. 164, unten, zeigt eine schön angerichtete Rebhuhnplatte, bei der allerdings die Wurst fehlt.

Schneehühner spickt man, legt sie 2—3 Tage in saure Milch und brät sie dann wie Rebhühner mit saurem Rahm. Feiner werden sie, wenn man ihnen vor dem Spicken die Haut abzieht.

Haselhühner werden ebenfalls wie Rebhühner zubereitet.

Schnepfen gebraten. 2—3 Schnepfen, Gewürz, Speckscheiben, Salz, Butter. — Die Schnepfen müssen an einem luftigen Ort einige Tage abhängen. Dann werden sie gerupft, gesengt, ausgenommen und innen trocken ausgewischt. Magen, Gurgel und Schlund wirft man fort, die Eingeweide werden zu Schnepfenbrötchen verwendet. Dann zieht man die Haut von Kopf und Hals ab, sticht die Augen vorsichtig aus, biegt den Kopf nach unten und sticht den Schnabel durch die linke Keule. Die Füßchen, von denen man die Klauen abgehackt hat, biegt man nach rückwärts so um, daß sie fest unter den Keulen liegen. Die so vorbereiteten Schnepfen werden innen und außen gesalzen, mit Speck umwickelt, je mit 1 Kaffeelöffel Butter gefüllt und in reichlich Butter unter öfterem Begießen in 15—20 Minuten im Ofen gebraten. Sie müssen saftig und am Knochen noch rot sein. Den Bratensaft kocht man mit 1 Eßlöffel Wein oder Rahm auf und bindet ihn mit etwas Kartoffelmehl. Beim Anrichten legt man die Schnepfen ganz oder in Hälften geschnitten auf geröstete Brotscheiben, die man schnell durch die Sauce gezogen hat, und umkränzt sie abwechselnd mit den Schnepfenbrötchen und Zitronenvierteln zum Beträufeln der Brötchen.

Schnepfenbrötchen. Die Schnepfeneingeweide, 50 g Gänse- oder Kalbsleber, 4 gehackte Champignons, 1 Teelöffel gewiegte Petersilie, 20 g geriebene Semmel, 1—2 zerdrückte Wacholderbeeren (oder 10 g gewiegte Kapern, 1 gewiegte Sardelle und 1 gewiegte Schalotte), Salz, Pfeffer, 1 Kaffeelöffel Butter, ½ Eigelb, 1 Eßlöffel Parmesankäse, Zitronensaft. — Das Eingeweide wird mit der Leber fein gewiegt, mit den gehackten Champignons, der Petersilie und den anderen Zutaten, ohne Ei und Käse, schnell in Butter gedünstet, durch ein Sieb gedrückt und mit dem Eigelb verrührt. Diese Masse streicht man bergartig auf ¾ cm dicke, in Butter geröstete Weißbrotschnitten, bestreut sie mit dem geriebenen Käse, beträufelt sie mit Butter und etwas Zitronensaft und überbäckt die Schnitten im Ofen.

Schnepfen am Spieß oder im Ofen gebraten. 2—3 abgehangene Schnepfen, Gewürz, Butter, Speckscheiben, dünnere Weißbrotschnitten. — Die gut gereinigten und dressierten Schnepfen werden gesalzen, mit einer Speckscheibe überbunden, an einen Spieß gesteckt und im Ofen 20—25 Minuten über den in die Bratpfanne gelegten Brotschnitten gebraten. Dann löst man den Speck ab, teilt die einzelnen Schnepfen in 4 Teile, fügt sie wieder zusammen, legt sie auf die Brotschnitten und garniert sie mit dem Speck.

Wachteln gebraten. Für 6 Wachteln: 75 g Speck, 10 g Salz, 75 g Butter, etwas Brühe, Weinblätter. — Die Wachteln werden gerupft, gesengt, ausgenommen, schnell abgewaschen und gut abgetrocknet. Kopf und Hals schlägt man ab und biegt die Füße um. Dann reibt man die Wachteln mit Salz ein, legt auf jede Brust ein Weinblatt, darauf eine dünne Speckscheibe, bindet beides fest und brät die Wachteln 15—20

Minuten im Ofen. Beim Anrichten wird der Speck abgenommen und unter die Wachteln gelegt.

Wachteln nach Feinschmecker-Art. Die vorbereiteten Wachteln werden mit Trüffeln und Gänseleber gefüllt, in Pergamentpapier eingerollt und 25 Minuten gedämpft. Will man sie kalt servieren, muß man sie mit Sulze überglänzen.

Krammetsvögel. Für 8 Vögel: 120 g Butter, 5—6 gestoßene Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Löffel geriebene Semmel, ½ Tasse kräftige Fleischbrühe. — Die Vögel werden gerupft und sauber zurechtgemacht. Die Haut zieht man vom Kopf ab, sticht die Augen aus, schneidet die untere Schnabelhälfte ab, stutzt die Krallen, entfernt Gurgel und Magen, läßt aber die Eingeweide in den Vögeln. Will man sie herausnehmen, so wiegt man sie fein, vermischt sie mit Salz, Pfeffer, 1 Löffel Butter, 3—4 gestoßenen Wacholderbeeren und 1—2 Tropfen Zitronensaft und füllt sie wieder in die Vögel. Nun werden die Tiere dressiert, indem man die Füßchen kreuzweise nach oben biegt und das rechte durch die Augenhöhlen steckt, dann leicht gesalzen, je 2 und 2 auf dünne Holzspießchen geschoben und, dicht nebeneinander, in einem ziemlich engen Gefäß in die kochende Butter gelegt. Den Rest der Wacholderbeeren fügt man hinzu und brät die Vögel unter häufigem Wenden und Zugießen der Brühe ungefähr 20 Minuten. In den letzten 5 Minuten streut man die Semmel darüber und läßt sie mitbraten. Die Vögel müssen ganz kroß, dürfen aber nicht trocken sein. Beim Anrichten entfernt man die Holzspießchen, legt die Vögel auf gebratene Weißbrotschnitten und gibt die Bratbutter, die man mit etwas Brühe und Mehl verquirlen kann, und Orangenmarmelade in Papierkästchen oder kleinen Muscheln dazu. Die Krammetsvögel dürfen innen nicht mehr rot sein, deshalb ist es ratsam, einen Vogel probeweise durchzuschneiden.

Leipziger Lerchen werden wie die Krammetsvögel zubereitet.

Wildente gebraten. Um der Ente den oft anhaftenden tranigen Geschmack zu nehmen, behandelt man sie auf folgende Art: Nachdem sie gerupft, gesengt und ausgenommen ist, läßt man sie in siedendem Wasser, in das man eine Handvoll Sellerieblätter geworfen hat, einige Minuten kochen. Dann salzt man sie innen und außen, füllt sie mit sauber gewaschenen Mohrrüben, brät sie in reichlich Butter an, gießt kochendes Wasser hinzu und brät sie, je nach Größe, 1—1½ Stunden. Beim Anrichten entfernt man die Mohrrüben, die den etwa vorhandenen Trangeschmack vollständig aufgesogen haben. Die Sauce bindet man mit etwas Mehl und läßt sie noch einmal aufkochen. Man kann sie auch mit einigen Tropfen Orangen- oder Zitronensaft würzen.

Röstkartoffeln und Salat passen gut zu dem Braten.

Wildente nach Tiroler-Art. Die wilde Ente wird wie oben zugerichtet, ausgenommen, gesengt, innen und außen gewaschen, mit Äpfeln gefüllt, mit Salz eingerieben und während des Bratens öfter mit ein paar Löffel Essig begossen, den man mit Zucker, Pfefferkörnern und etwas Butter aufgekocht hat. Sauce: Den Bratenfond kann man mit einer Kleinigkeit Johannisbeergelee verrühren.

Wildente mit Preiselbeeren. 2 junge Enten, Salz, Butter, Bratenjus. — Die zugerichteten Enten werden gesalzen, mit Butter bestrichen, mit 1—2 Eßlöffel Fleischbrühe in der Bratpfanne im heißen Ofen unter öfterem Begießen 35—40 Minuten gebraten, dann herausgehoben und tranchiert. Mit wenig Brühe und Bratensauce wird der Bratenfond aufgekocht, gewürzt und über die angerichteten Enten gefüllt.

Dazu gibt man eine Schüssel in brauner Butter geschmälzte Makkaroni und Preiselbeersauce.

Verschiedene Füllungen für Geflügel
(Farcen, Füllsel, Füllen)

Füllung für Geflügel. 2 Milchbrötchen, 3—4 Eßlöffel Schinken, Leber und Herz des betreffenden Geflügels, 1 Eigelb, gehackte Zwiebel und etwas Petersilie, Gewürz, Butter. — Leber, Herz und Schinken werden kleingehackt und mit Zwiebel und Petersilie in der Butter gedünstet. Die in Milch geweichten und ausgedrückten Brötchen, sowie Eigelb und Gewürz werden zugegeben und alle Zutaten recht gut vermengt.

Geflügelfülle. ½ Pfd. Geflügelfleisch, ¼ Pfd. Nierenfett, ¼ Pfd. Weißbrotschnitten, Gewürz, 1 Ei, etwas Butter. — Man hackt das Fleisch mit dem Nierenfett recht fein, rührt etwas Butter zu Rahm, fügt das Ei, das in Milch eingeweichte und gut ausgepreßte Brot, Salz, etwas Pfeffer und Muskat dazu und vermengt dies mit dem gehackten Fleisch.

Brotfülle für Tauben. Eine Handvoll Eierpilze oder eine kleine Büchse Champignons, 2 Milchbrote, ¼ Liter Milch zum Einweichen, ¼ Zwiebel, gehackte Petersilie, Gewürz, 2 Eigelb, 2 Löffel Butter. — Die zerschnittenen Milchbrote werden mit Milch übergossen, wenn sie weich sind, gut ausgedrückt und mit der gehackten Zwiebel, Petersilie und den feingehackten Pilzen in der heißen Butter gedünstet, gewürzt und mit dem Eigelb gut verrührt.

Fleischfülle für Tauben. ¼ Pfd. Schweinefleisch, Herz, Leber, Magen des Geflügels, 2 Sardellen, etwas abgeriebene Zitronenschale, 2 in Milch geweichte und gut ausgedrückte Milchbrötchen, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer. — Alles Fleisch wird mit den Sardellen durch die Hackmaschine getrieben, dann mit den geweichten Brötchen in der Butter angebrannt, bis sich die Masse von der Kasserolle löst, und mit geriebener Semmel, Eigelb und Gewürz vermischt.

Salbeifülle (zum Füllen des Geflügels nach englischer Art). ½ Pfd. Zwiebeln, ½ Pfd. frischgeriebenes Weißbrot, 1 Kaffeelöffel getrockneter Salbei, ¼ Pfd. gehacktes Nierenfett, Salz, Pfeffer. — Die in der Schale im Ofen weichgedünsteten Zwiebeln werden geschält und gehackt, das eingeweichte und ausgedrückte Brot und das gehackte Nierenfett damit vermischt und der in Butter gedünstete Salbei nebst dem erforderlichen Gewürz zugefügt.

Süße Fülle. 4 Milchbrötchen, ¼ Liter Milch, 20 g Korinthen, 10 g süße Mandeln, 2 Eigelb, 60 g Butter, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, 20 g Zucker (1 Eßlöffel), Salz. — Die Milchbrote rindet man ab, legt sie in die Milch, läßt sie weichen und drückt sie dann sehr gut aus. Die Mandeln zieht man ab und reibt sie; die Korinthen wäscht man und läßt sie in heißem Wasser aufquellen. Dann rührt man die Milchbrote auf dem Feuer in der Butter ab, bis sie sich ballen, und vermischt sie mit Eigelb, Mandeln, Korinthen, Zucker, der geriebenen Semmel und etwas Salz.

Fülle für einen ganzen Truthahn. 125 g Kalbfleisch aus der Keule, 125 g Schweinefleisch, 125 g grüner Speck, 125 g Kalbsleber, die Truthahnleber, 1 geweichtes und gut ausgedrücktes Milchbrot, 1 Zwiebel, 3 Eigelb, Salz, Pfeffer. — Fleisch, Speck, Leber und Zwiebeln läßt man zweimal durch die Fleischhackmaschine gehen, fügt das glattgerührte Weißbrot, Salz, Pfeffer und Eigelb hinzu und schmeckt die Masse ab. Sollte sie zu weich sein, so festigt man sie mit etwas geriebener Semmel. Man kann die Fülle durch Hinzufügen von gehackten Trüffeln oder Champignons verfeinern.

Die Fische

1. Allgemeines

Die Fische, deren hoher Nährwert sie zu einem wertvollen Nahrungsmittel macht, sollten, gekocht oder gebraten, im wöchentlichen Küchenzettel jedes Haushalts ihren festen Platz haben. Der Phosphorgehalt macht das Fischfleisch zu einem vorzüglichen Kräftigungsmittel, besonders für Rekonvaleszenten, und die leichte Verdaulichkeit und Bekömmlichkeit zu einem wichtigen Faktor der Diätküche. Man sollte sich daran gewöhnen, Fische, statt mit Salzkartoffeln, stets mit Reis, Teigwaren und allenfalls Kartoffelpüree zu reichen, damit sie den gleichen Sättigungswert erhalten, die die Beikost dem Fleisch gibt. Auch die sehr schmackhafte Zusammenstellung mit Gemüse, wie sie eine Anzahl der nachstehenden Rezepte zeigen, und die viele noch fremd anmutet, sollte die moderne Hausfrau aus dem gleichen Grunde einführen. Sehr bequem ist die Verwendung der überall erhältlichen pfannenfertigen Filets von Seefisch. Sie werden entweder aus den großen Fischen geschnitten, wie Thunfisch mit seinem kalbfleischähnlichen Aussehen und Geschmack, und Austernfisch mit dem weißen, muskelartigen Fleisch. Oder man erhält sie fertig aus Haut und Gräten gelöst von Schellfisch, Kabeljau u. a.

Woran man frische Fische erkennt.

Süßwasserfische, die, lebend gekauft, verhältnismäßig teuer sind, werden in guten Qualitäten zu wesentlich billigeren Preisen jetzt auch tot auf den Markt gebracht. Sie müssen rote Kiemen und klare Augen haben und noch schleimig sein.

Frische Seefische erhält man jetzt überall. Sie werden sofort nach dem Fang getötet, auf Eis verpackt und direkt vom Hafen aus sofort in Sonderzügen ins Binnenland befördert. Infolge der zweckmäßigen Verpackung und des schnellen Versandes erleiden sie durch den Transport keine Einbuße an Frische und Geschmack. Frischer Seefisch hat Seegeruch. Die Kiemenfärbung braucht nicht frisch rot zu sein, da viele Fischsorten an den Kiemen dunkle Färbung aufweisen und andere Fische durch das Eis-Schmelzwasser leicht die rote Farbe verlieren. Auch haben die Fische, die auf Eis konserviert sind, bei bester Beschaffenheit nicht immer klare Augen, weil diese durch die Berührung mit dem Eis-Schmelzwasser getrübt sind. Das Fleisch soll beim Anfassen fest und frei von jedem fauligen Geruch sein. Die Haut muß straff am Fleisch sitzen. Auch soll das Fleisch nicht zu weich sein und sich nicht zu leicht von den Gräten lösen. Die Hausfrau tut gut, bei einem vertrauenswürdigen Fischhändler, der sie gut berät, ständige Kundin zu sein.

Vom Töten oder Schlachten der Fische. Der Wohlgeschmack der Fische hängt viel davon ab, daß das Töten oder Schlachten richtig vor sich geht. Es ist vielfach nachgewiesen worden, daß das Fleisch langsam getöteter oder zu Tode gemarterter Fische weit weniger schmackhaft, also geringwertiger ist als das vorschriftsmäßig getöteter Tiere. Kann man die lebenden Fische nicht vom Fischhändler töten lassen, der den richtigen Griff und das nötige Geschick dafür hat, so lege man den Fisch daheim auf ein Holzbrett, decke ein Tuch über seinen Kopf und betäube ihn durch einen kräftigen Schlag mit dem Beil auf Kopf und Genick. Dann mache man mit einem scharfen Messer hinter dem Kopf einen einzigen Schnitt, wodurch das Gehirn von der Wirbelsäule getrennt wird.

Schuppen, Ausnehmen und Vorbereiten. Nach dem Töten ist der Fisch zu schuppen. Man benutzt dazu ein scharfes Messer oder einen Fischschupper, legt den Fisch auf ein feuchtes Brett, hält ihn am Schwanz — am besten mit einem Tuch — fest und löst die Schuppen, schräg nach oben fahrend, mit schnellem, kräftigem Strich ab. Benutzt man ein Messer, so ist es möglichst flach anzusetzen.

Fische, die blau gekocht werden sollen, wie Spiegelkarpfen, Schleie usw., schuppt man nicht ab, muß sie im Gegenteil sehr vorsichtig auf einem feuchten Brett behandeln, um den ihnen anhaftenden Schleim nicht zu verletzen.

Zum **Ausnehmen** macht man längs des Bauches einen scharfen Schnitt und nimmt die Eingeweide heraus, entfernt auch sorgfältig die im Innern sitzende dunkle Haut und etwa vorhandene Darmreste. Soll der Fisch ganz bleiben, so macht man einen Schnitt in den Hals und nimmt durch diese Öffnung die Eingeweide vorsichtig, und ohne die Galle zu verletzen, heraus. Die Flossen schneidet man ab oder stutzt sie und stutzt auch den Schwanz etwas zurecht. Nach dem Ausnehmen wird der Fisch innen und außen gewaschen und, wenn er zum Backen bestimmt ist, mit einem Tuch abgetrocknet. Die Bauchlappen des ausgenommenen Fisches legt man übereinander und umwickelt die Stücke mit einem weißen Faden.

Das Kochen. Die Fische kocht man im Sud am besten auf einem Fischheber, damit sie im Wasser nicht hin und her schwimmen und vor dem Zerplatzen bewahrt bleiben. Man kann sie an dem Heber leicht anbinden. Fischstücke werden in kochenden Sud gegeben und, sobald sie kochen, sofort vom Feuer zurückgezogen und zum Garziehen auf eine heiße Herdstelle gesetzt. Ganze Fische setzt man in kaltem Sud auf, läßt sie etwa 20 Sekunden kochen und setzt sie dann zum Ziehen zur Seite. Der zum Kochen gebrachte Fisch darf nicht weiter kochen, der Sud soll nur auf dem Siedepunkt stehen bleiben. Den fertiggekochten Fisch spült man mit etwas heißem Wasser ab, damit kein Schaum darauf bleibt, und bespritzt ihn rasch mit kaltem Wasser, wodurch das Fleisch blätterig wird.

Um Fischen, die man mit einer Sauce reicht, für die Fischwasser k e i n e Verwendung findet, den vollen Wert zu erhalten, kocht man sie ohne Wasser im eigenen Saft. Man belegt den Boden des Kochgefäßes mit in Scheiben geschnittenem Suppengrün und Zwiebel, legt darauf den Fisch, den man 1—2 Stunden vorher gesalzen hat, im ganzen oder in Stücken, schließt den Deckel fest und läßt den Fisch in 15—25 Minuten (je nach Festigkeit des Fleisches) auf kleinem Feuer garkochen. Ein Stückchen Butter oder Margarine, das man mitkochen läßt, verfeinert den Geschmack. Das Suppengrün zieht den Seefischgeschmack an. Ein Anbrennen ist bei dieser Kochart nicht zu befürchten. Wer ganz sicher gehen will, kocht sie im Küchenwunder- oder im Turmtopf.

Um das **Garsein des Fisches zu erkennen,** sticht man eine lange Nadel in den Fisch. Die Nadel muß leicht bis zur Rückengräte eindringen. Ist dies nicht der Fall, läßt man den Fisch noch weiter ziehen. Auch wenn das Fleisch an den Kiemen weiß und nicht mehr blutig ist, kann man bestimmt mit dem Garsein des Fisches rechnen.

Fischsud I für Süßwasserfische. 2 Liter Wasser, 1 Glas Weißwein oder ¼ Glas Essig, 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, etwas Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, 30 g Salz. Kochzeit des Fischsudes 30—40 Minuten. Dieser Sud läßt sich sehr gut zu Weißweinsauce verwenden; nur muß bei jedem Sud, der zur Sauce benutzt werden soll, weniger Salz genommen werden.

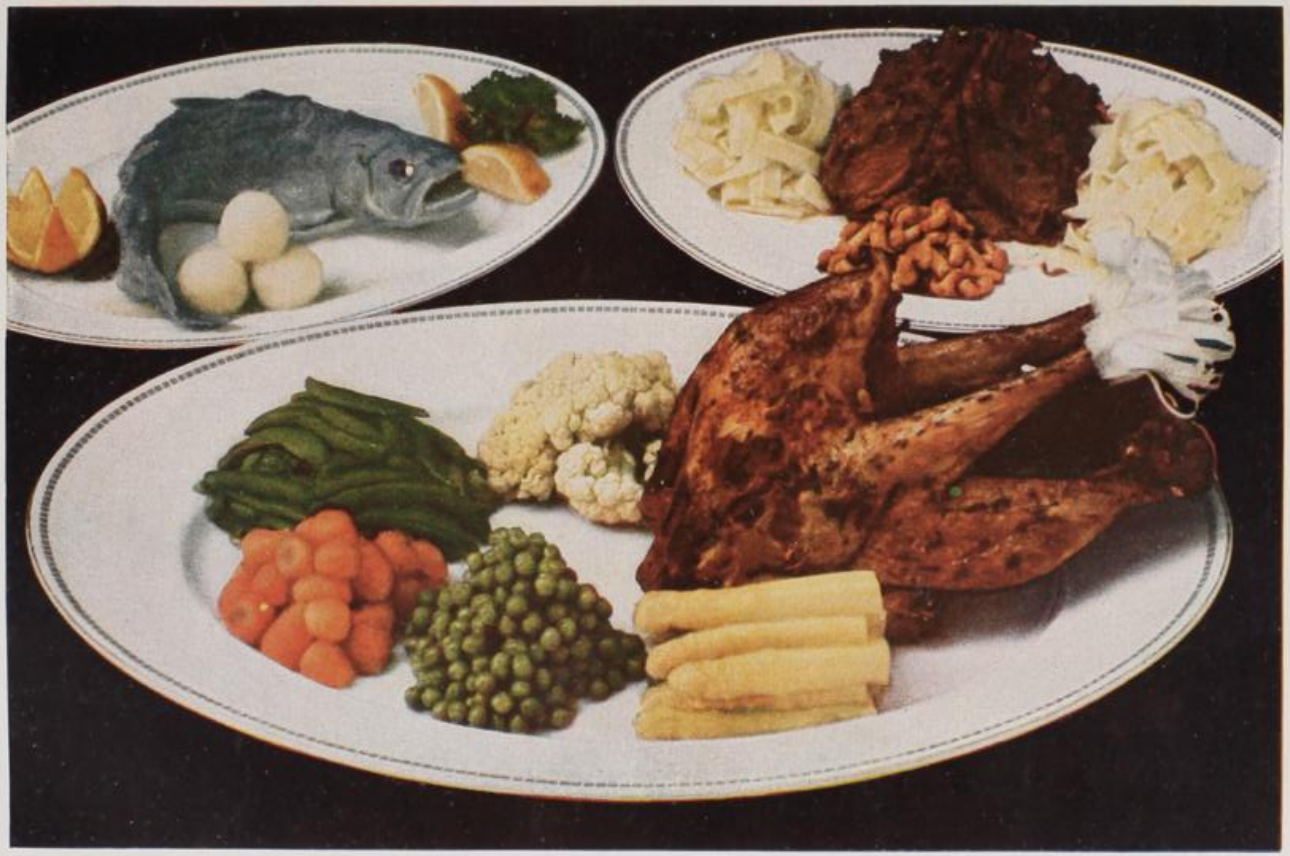


Abb. 166. Festessen: Kraftbrühe mit Eierstich — Blaue Forelle — Schmelzkartoffeln — Butter
Marinierter, gebratener Rehrücken mit Nudeln und Pilzen — Rahmsauce — Gebratener
Truthahn (Puter) mit Gemüse — Bratensauce — Brombeerspeise nach englischer Art
Früchte — Käseplatte.

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.



Abb. 167. Ochsenschwanzsuppe — Blaue Forellen mit Kartoffeln — Zerlassene Butter
Gebratenes Masthuhn (Poulet) mit Schnitzelkartoffeln — Blumenkohl — Rote-Rüben-Salat — Mandeltorte — Kaffee

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.

Fischsud II oder Milchsud für Kabeljau, Schellfisch, Turbot, Heilbutt usw. 2 Liter Wasser, ½ Liter Milch, 1 Scheibe Zitrone, etwas gehackte Zwiebel, Suppengrün, 7 Pfefferkörner, 35 g Salz.

Fischsud III (am meisten gebräuchlich). 2 Liter Wasser, 30 g Salz, 6 Pfefferkörner, 2 Gewürzkörner, ½ Lorbeerblatt, Suppengrün in Scheiben, 1 kleine Zwiebel, 1 knapper Eßlöffel Butter.

Gedämpfter Fisch im Ofen. Der gereinigte Fisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Zitronensaft oder Essig beträufelt, dann mit einem Tuche abgetrocknet, in eine mit Butter ausgestrichene Gratinplatte gegeben, mit geriebenem Brot bestreut und unter Zugabe von einer Tasse Wasser oder Weißwein oder Fleischbrühe im heißen Ofen, zugedeckt, je nach Art und Größe des Fisches 20—60 Minuten gedämpft. Danach wird ein Stück Butter in der Pfanne gebräunt, mit Zitronensaft abgelöscht und rasch über den fertigen Fisch gegossen.

Gedämpfter Fisch in der Pfanne. Der gereinigte Fisch wird in Filets oder Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt und 1 Stunde liegen gelassen. Dann wird er abgetrocknet, in Mehl gewendet, in die in der Pfanne gebräunte Butter gelegt, 5 Minuten leicht zugedeckt, danach gewendet und nach wiederholtem leichtem Dämpfen sorgfältig auf die Platte gehoben, mit erhitzter Butter und Zitronensaft übergossen und mit Petersilie bestreut.

Zum **Backen** eignet sich am besten Öl, natürlich ist auch jedes andere Fett verwendbar. Damit der zum Backen bestimmte Fisch nicht bricht, wird er nach der Marinade oder nach dem Einlegen in Milch gut abgetrocknet und dann erst, wie unten angegeben, mit Mehl oder feinem Reibbrot paniert.

Gebratene Fische. Der in Scheiben oder Filets geschnittene Fisch wird gesalzen, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und 1 Stunde liegen gelassen, dann abgetrocknet, in Mehl und zerklopftem Ei und Bröseln (oder nur Mehl) gewendet und in heißem Öl oder Fett auf beiden Seiten je nach Größe des Stückes 3—5 Minuten gebraten. Zuletzt wird er mit brauner Butter und Zitronensaft begossen oder mit einer kalten oder warmen Sauce serviert. Die Schüssel ist mit Zitronenschnitzen zu garnieren.

Gebackene Fische. Der gereinigte Fisch wird entgrätet und in kleine Filets oder dünne Streifen geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt, ½—1 Stunde liegen gelassen und nachher abgetrocknet, danach sorgfältig durch einen Backteig (Bierteig) gezogen und in heißem Öl oder Fett schwimmend braungebacken. Oder: Der in Scheiben oder in Filets geschnittene, gesalzene und ½ Stunde liegen gelassene Fisch wird in zerklopftem Ei und Paniermehl (Bröseln) gewendet und dann schwimmend gebacken.

2. Fischsuppen

Suppe von Fischsud. Von Fischsud läßt sich eine gute Suppe herstellen, wenn man ihn mit Reismehl bindet und vor dem Auftragen mit reichlich in Butter gerösteten Bröseln schmälzt.

Französische Fischsuppe. 1 kg Karpfen, Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Butter, einige Speckwürfel. — Der Karpfen wird ausgenommen, gewaschen, gehäutet, die Gräte losgelöst und das Fleisch in Stücke geschnitten. (Rogen oder Milch des Fisches werden erst nach

dem Kochen zerschnitten.) Der Speck wird in Butter angebraten, das geschnittene Wurzelwerk und Lorbeerblatt mitgedünstet, dann in 2 Liter Wasser mit Salz und den Fischabfällen weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Nun läßt man die Fischstücke und Rogen oder Milch in der Brühe garziehen, schmeckt die Suppe ab und richtet sie mit in Butter gerösteten Brotwürfelchen und gehackter Petersilie an.

Fischschleimsuppe. 1 Pfd. Seelachs, Dorsch oder Schellfisch usw., Wurzelwerk, Pfefferkörner, 2 Eßlöffel Butter, 3 Eßlöffel Mehl, ½ Pfd. geschnittener Spargel, grüne Erbsen, einige Karottenwürfelchen, Gewürz, Rahm. — Der gesäuberte, von Haut und Gräten befreite Fisch wird mit kaltem Wasser aufgesetzt, mit Wurzelwerk und Pfefferkörnern 30—40 Minuten gekocht und dann durchgestrichen. Diese Fischbrühe wird mit in Butter gedünstetem Mehl sämig gemacht, gesalzen und mit den weichgekochten Gemüsen und dem Rahm vermischt.

Weiße Fischsuppe. 2 Pfd. Fischabfälle (Kopf und Gräten), Wurzelwerk, Zwiebeln, Butter, Gewürz, 1—2 Eigelb, saurer Rahm, 2—3 Eßlöffel Mehl. — Die gut gereinigten Fischabfälle werden in Butter mit dem zerschnittenen Wurzelwerk, Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Zwiebeln unter Zugabe von 2 Liter Wasser in ¾ Stunden ausgekocht und durchgestrichen. Das in Butter gedünstete Mehl wird mit der Fischbrühe gut aufgekocht, die Brühe abgeschmeckt, mit Eigelb und Rahm gebunden und mit in Butter gebratenen Brotwürfelchen oder in Salzwasser gekochten Gemüsewürfelchen angerichtet.

Braune Fischsuppe. 2 Pfd. Fischabfälle (Kopf und ausgeschnittene Mittelgräte), 40 g Schmalz, 4 Eßlöffel Mehl, ½ Glas Rotwein, Sellerie, Petersilie, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Salz, Kartoffelwürfelchen. — Die gereinigten Fischabfälle werden mit den kleingeschnittenen Suppengemüsen und dem Gewürz in 2 Liter Wasser bis auf ¾ Liter ausgekocht. Das Mehl wird in Fett gebräunt, mit der passierten Fischbrühe gut aufgekocht, die Brühe gesalzen, mit dem Wein vermischt und über gekochten Kartoffelwürfelchen angerichtet.

Curry-Fischsuppe. 2—3 Pfd. Lengfisch, 1 Apfel, 2 Zwiebeln, Thymian, Majoran, Petersilie (alles feingeschnitten), Lorbeerblatt, Pfeffer, 80 g Butter, 3 Eßlöffel Mehl, 1 Teelöffel Currypulver, Zitronensaft, ½ Tasse Reis. — Der gereinigte und zerkleinerte Fisch wird mit Butter, Apfel, Zwiebeln, Küchenkräutern und Gewürzen in 3—4 Liter Wasser aufgekocht. Dann werden Mehl und Currypulver mit kaltem Wasser angerührt und mit der Brühe aufgekocht, die gesalzen und nach einstündiger Kochzeit durchpassiert, mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt und mit dem inzwischen gekochten Reis aufgetragen wird.

Englische Fischsuppe. 2 Pfd. Schellfisch, 2 Zwiebeln, Küchenkräuter, Gewürz, Salz, 1 Glas Madeira, 45 g Butter, 45 g roher Schinken, 2 knappe Eßlöffel Mehl. — Die Schellfische werden aus Haut und Gräten gelöst und in hübsche Stücke geschnitten. Von den Abfällen wird mit Wasser, Zwiebeln, Kräutern und Gewürz in 1½ Stunden eine gute Brühe gekocht. Dann schwitzt man den würfelig geschnittenen Schinken in der Butter an, fügt das Mehl hinzu und kocht es mit der durchgeseihten Fischbrühe auf. Die Fischstücke läßt man 10—15 Minuten in der Brühe ziehen, würzt, gießt den Madeira an und trägt die Suppe auf.

Schottische Fischsuppe. 2—3 Pfd. Schellfisch, geschnittene Zwiebel, Karotten und etwas Sellerie, Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, Salz, 3 Eßlöffel Semmelwürfelchen,

1 Eßlöffel Butter. — Die Haut wird von den Fischen abgezogen, die Gräte herausgenommen, das Fleisch in Würfel geschnitten und die Gräte mit Haut und Kopf, sowie dem zerschnittenen Wurzelwerk und den Gewürzen 1 Stunde in 3—4 Liter Wasser gekocht. Danach ist die Brühe durchzugießen, zu salzen und der Fisch in die wieder kochende Brühe einzulegen. Nachdem die Fischwürfel 5—8 Minuten gezogen haben, wird die Suppe über die in Butter hellbraun gerösteten Brotwürfelchen angerichtet.

Aalsuppe. 1 Pfd. Aal, zerschnittene Zwiebeln, Karotten, etwas Lauch, 1 Eßlöffel in Würfelchen geschnittener Speck, ½ Tasse Sago oder Grieß, Brotwürfelchen, Butter. — Der ausgenommene, abgezogene, entgrätete und kleingeschnittene Aal wird mit dem Speck und den Gemüsen angeröstet, dann in Fischsud oder gesalzenem Wasser 1 Stunde gekocht und mit der Brühe durchgerührt. Dann läßt man Sago oder Grieß 15—20 Minuten in der Brühe kochen, würzt sie mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat, richtet sie über kleine, in Butter geröstete Brotwürfel an und überstreut sie mit gehackter Petersilie.

Hamburger Aalsuppe. ¾ Pfd. nicht zu dicke Aale, 1 Schinkenknochen oder ¼—½ Pfd. Abfälle von rohem Schinken, 2 Pfd. Rindfleisch, 1 Portion Suppengrün, 3 Eßlöffel Büchsenschoten, Majoran, Thymian, Basilikum, Pfefferkraut, Estragon, Petersilie (von jedem 3 Stiele und feingewiegt), 2 Salbeiblätter, ebenfalls gewiegt, ¼ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Essig, 2 Schalotten, 2 Pfefferkörner, 3 Gewürzkörner, Salz, 40 g Butter, 40 g Mehl, 1 Pfd. geschälte, halbierte, mit Zucker und etwas Weißwein geschmorte Birnen, 1 Portion Mehlklöße. — Von dem Rindfleisch, dem Schinkenknochen und dem in feine Würfel geschnittenen Suppengrün kocht man mit dem nötigen Salz 1 Liter starke Bouillon. Den Aal zieht man ab, nimmt ihn sauber aus, schneidet ihn in zierliche Stücke und salzt ihn ein. So läßt man ihn 1 Stunde stehen, kocht ihn dann mit ¼ Liter Wasser, dem Essig, den Schalotten, Salz und dem Gewürz weich und stellt ihn einstweilen beiseite. Die Aalbrühe fügt man zu der heißen Bouillon, kocht die inzwischen fertiggestellten Mehlklöße darin auf, erhitzt auch die Schotenkerne darin, schmeckt die Brühe mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker ab, rührt die gewiegten Kräuter ein und bindet sie, nachdem man die Einlagen mit dem Schaumlöffel in die Suppenterrine gelegt, auch die heißen Birnen hinzugefügt hat, mit dem in Butter gerösteten Mehl. Den Aal aber legt der Kenner nicht in die Suppe, sondern reicht ihn besonders dazu.

Schellfischsuppe. 2 Schellfische (etwa 3 Pfd.), 2 Zwiebeln, Gewürz, Suppengrün, 1—2 Eigelb und ¼ Liter Rahm. — Die Fische werden sauber gereinigt, gehäutet, die Gräte herausgenommen und das Fleisch in Stücke geschnitten. Die Abfälle kocht man mit dem zerschnittenen Wurzelwerk, Gewürzkörnern, Pfefferkörnern und den Zwiebeln in 2 Liter Wasser weich, rührt sie durch und läßt die Fischstücke in der kochenden Brühe garziehen. Dann nimmt man sie heraus, würzt die Brühe, richtet sie über dem mit Rahm zerklopften Eigelb an und legt die Fischstücke wieder hinein.

Hechtsuppe. ½ kg Hecht, 1 Eßlöffel Butter, ½ Tasse saurer Rahm, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 2 Eßlöffel Reibbrot, 4—5 Kartoffeln, Zitronensaft, etwas süßer Rahm. — Der Hecht wird ausgenommen, gereinigt, sorgfältig entgrätet, in Stücke geteilt und mit den in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, dem Reibbrot, den Zwiebeln, Petersilie, Salz und sauren Rahm in 2—3 Liter Wasser langsam weichgekocht. Dann wird die Masse durch ein Sieb gerieben, die Suppe aufgekocht, mit süßem Rahm und etwas Zitronensaft gewürzt, mit der frischen Butter durchgerührt und aufgetragen.

Stintschleimsuppe. ½ Pfd. Stintfisch, ½ Pfd. Merlan, 60 g Butter, 1 Zwiebel, Zitronensaft, Gewürz, 2 Löffel Mehl, 2 Eigelb, Rahm. — Die Fische werden geputzt, gewaschen, in Stücke geschnitten, in Butter angebraten, mit gehackter Zwiebel und Mehl bestreut und in Fischbrühe oder Wasser 1 Stunde langsam gekocht. Dann wird alles durch ein Haarsieb gestrichen, der Rahm beigefügt, die Suppe wieder erhitzt, gewürzt und über dem mit etwas Zitronensaft verrührten Eigelb angerichtet.

Fischsuppe von Fischköpfen. 1 Pfd. Fischköpfe, 2 Liter Wasser, 1 Teller geschnittenes Suppengrün (Lauch, Petersilienwurzel, Sellerie, Mohrrübe, Wirsing, Zwiebeln), ½ Pfd. in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 30 g Rindsfett, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie. — Kartoffelscheiben und Suppengemüse werden in heißem Fett gedünstet, dann mit heißem Wasser begossen, die Fischköpfe beigefügt und alles zusammen weichgekocht. Dann nimmt man die Köpfe heraus, streicht Gemüse und Brühe durch ein Sieb, erhitzt die Brühe nochmals, schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab und bestreut die Suppe mit gehackter Petersilie.

Erbsensuppe mit Schellfisch. ½ Pfd. gelbe Erbsen, ¾ Pfd. Fisch, 3 Liter Wasser, in Scheiben geschnittene Gelbrüben, Sellerie, Lauch und Zwiebeln, 2 Eßlöffel Fett, Gewürz. — Der gereinigte Fisch wird mit dem Gemüse in das siedende Salzwasser gelegt und auf schwachem Feuer gargekocht, dann herausgehoben und von Haut und Gräten befreit. Die Fischstücke legt man in die Suppenschüssel. Nun werden die in kaltem Wasser über Nacht eingeweichten Erbsen mit dem Fett in der Fischbrühe weichgekocht (2 Stunden). Danach streicht man sie durch ein Sieb, erhitzt sie wieder, schmeckt sie mit Pfeffer und dem nötigen Salz ab und richtet die Suppe über den inzwischen heißgehaltenen Fischstücken an.

Marseiller Bouillabaisse. 2 Pfd. See- oder Süßwasserfische, je verschiedener, um so schmackhafter wird die Suppe, also: Seezunge, Merlan, Seeaal, Karpfen, Zander usw., 1 Dutzend Miesmuscheln, 1 kleiner Hummer, 1 Liter Weißwein, 1 Glas Kognak, Salz, Pfeffer, Küchenkräuter, Fenchel, Tomaten, Bohnenkraut, Safran, Öl, geröstete Brotschnitten. — Die Fische werden sauber zurechtgemacht, in Stücke geschnitten, in Öl gebraten und dann mit dem gleichfalls vorbereiteten Hummer, den Muscheln, Tomaten, gehackten Kräutern und Gewürz in Weißwein und Kognak weichgedünstet, was ungefähr ¾ Stunden dauert. Dann wird die Fischeinlange herausgenommen, die Brühe eingedickt, über die inzwischen warmgehaltenen Fischstücke und über die gerösteten Brotschnitten gegossen, in einer Timbaleform angerichtet und mit Brotschnitten garniert.

Austernsuppe (englisch). 2 Eßlöffel Butter, 2—4 Eßlöffel Mehl, ¾ Liter Rahm, 12 Austern. — Butter und Mehl werden hellgelb geröstet und mit dem Rahm aufgekocht. Dann werden die Austernschalen geöffnet, die Bärte von den Austern entfernt und die Austern mit ½—1 Tasse Wasser aufgekocht. Das Austernwasser wird mit dem Rahm vermischt, die Suppe gewürzt und über die Austern in die Terrine passiert. Beim Servieren werden gebackene Austern besonders gereicht.

Krebssuppe. Ungefähr 25 Suppenkrebse, Butter, etwas Wurzelwerk, ¼ Pfd. Reismehl, Salz, ½ Tasse Rahm. — Die gesäuberten Krebse werden rasch in siedendes Wasser gelegt und 10—15 Minuten zugedeckt gekocht. Wenn sie kalt sind, bricht man die Schwänze, Scheren und Füße vom Körper und bricht das Fleisch aus Scheren und Schwänzen aus. Die Füße und Schalen — außer der Oberdecke, der sog. Nase — werden mit etwas zerschnittenem Wurzelwerk in Butter hellgeröstet, dann in einem

Mörser fein zerstoßen, mit 2 Liter Brühe ¼ Stunde gekocht und durchgestrichen. Nun kocht man die Brühe noch einmal auf, rührt das mit Rahm verquirlte Reismehl hinein, kocht die Suppe noch 12—15 Minuten, würzt sie und gießt sie über das feingeschnittene Krebsfleisch. Verfeinern kann man die Suppe, wenn man sie mit 1—2 Eigelb abzieht, die Krebsnasen mit einer Fleisch-, Semmel- oder Fischfarce füllt, sie ½ Stunde in leichtem Salzwasser garkocht und gleichfalls in die Terrine legt. Auch Semmelklößchen und Spargelstückchen sind eine gute Einlage.

3. Seefische

Man kann die Seefische nach den meisten gebräuchlichen Rezepten für Süßwasserfische kochen. In den folgenden Kochanweisungen sind die einzelnen Fischarten in den Zubereitungsarten angegeben worden, die als besonders geeignet für sie ausprobiert worden sind. Doch kann die Hausfrau nach persönlichem Geschmack die einzelnen Rezepte auch für andere Fische in Anwendung bringen.

Kabeljau, Dorsch, Schellfisch (auch Zander) mit Meerrettichsauce. 1 kg Fisch, 2 Liter Fischsud, 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 2—3 Eßlöffel geriebener Meerrettich, 1 Eßlöffel Zitronensaft. — Den gut vorbereiteten, in gleichmäßige Stücke geschnittenen Fisch legt man in den kochenden Fischsud, läßt ihn einmal aufkochen, zieht ihn vom Feuer zurück und läßt ihn, ohne weiter zu kochen, zugedeckt 15—20 Minuten ziehen. Das in der heißen Butter gedünstete Mehl wird mit dem nötigen Fischwasser zu einer sämigen Sauce gekocht, Meerrettich und Zitronensaft beigefügt, die Sauce mit einigen Tropfen Würze gekräftigt und über den Fisch gegossen. — Statt Meerrettichsauce eignet sich auch eine der folgenden Saucen: Senf-, Petersilien-, Tomaten-, Zwiebel-, Gurken-, Zitronen- oder Gewürzsauce.

Kabeljau, Schellfisch (auch Zander) mit Klößchen. 1½—2 kg Fisch, Wurzelwerk, 1—2 Eßlöffel Butter, 1—2 Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb, Zitronensaft, etwas süßer Rahm, 1 Pfd. fertige Fischfarce. — Das zerschnittene Wurzelwerk wird auf dem Boden des Fischkessels gleichmäßig verteilt, der sorgfältig vorbereitete Fisch im ganzen daraufgelegt und, mit kaltem Wasser schwach bedeckt, zum Kochen gebracht. Danach wird die Kasserolle zugedeckt, 15 Minuten auf die Seite gerückt, der Fisch darin gar gemacht und dann auf einer heißen Platte angerichtet. Von der Fischfarce werden mit einem Löffel kleine Klößchen abgestochen, sorgfältig im Fischsud aufgekocht, mit dem Schaumlöffel herausgehoben und warm gehalten. Nun wird das in Butter gedünstete Mehl mit ½ Liter Fischsud zu einer sämigen Sauce gekocht, die man mit dem im Rahm zerklopften Eigelb bindet, mit etwas Zitronensaft würzt und über den mit Klößchen umlegten Fisch gießt.

Dazu reicht man Risotto.

Fische nach Athener-Art. 1 kg in Schnitzel oder Filets geschnittener Kabeljau (oder auch Karpfen), 1 Glas Weißwein, 1 Pfd. geschälte kleine Gurken, ½ Pfd. in Hälften geschnittene Tomaten, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel gehackter Piment und Thymian, 2 Eßlöffel gehackte Petersilie, 2 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Butter, Zitronensaft. — Die Schnitzel werden gesalzen, mit Zitronensaft begossen und ½ Stunde liegen gelassen. Die Bratpfanne bestreicht man mit Öl oder Butter, streut die Zwiebel hinein, legt die Filets darauf und dünstet sie unter Zugabe von Wein und Gewürzen in 10—12 Minuten weich. Nun werden die entkernten, in fingerdicke Streifen geschnittenen

Gurken in Öl sorgfältig weichgedämpft (sie dürfen nicht zerfallen), die Tomatenhälften auf jeder Seite 1 Minute in Öl erhitzt und beides abwechselnd um den angerichteten Fisch gelegt. Der Bratenfond wird mit etwas Butter vermischt, die gehackten Kräuter darin rasch gedünstet und diese Sauce über den Fisch gegossen.

Kabeljau gedünstet. 3 Pfd. Kabeljau, Butter, Gewürz, gehackte Schalotten, Petersilie, Zitronensaft. — Den vorbereiteten Fisch schneidet man in Stücke, legt diese in eine Kasserolle, fügt etwas Butter zu, streut Schalotten, Petersilie und Gewürz darüber und dünstet den Fisch im eigenen Saft langsam weich. Vor dem Auftragen wird er mit Zitronensaft beträufelt. Man kann die angerichteten Kabeljauschnitten auch mit Zwiebelringen und Knoblauchzehen garnieren.

Kabeljau gekocht. 3 Pfd. Kabeljau, Fischsud II oder III. — Der Fisch wird in handbreite Scheiben geschnitten, in den kochenden Fischsud gelegt und nach dem Aufkochen 10 Minuten zum Ziehen zur Seite gerückt. Mit Weißweinsauce auftragen.

Kabeljau paniert (Fischkoteletten). 6—8 Scheiben Kabeljau, Mehl, zerklopftes Ei, Paniermehl, Butter, Zwiebeln, Salz. — Die einzelnen Scheiben werden gewaschen, abgetrocknet, gut gesalzen, erst in Mehl, dann in Ei und Paniermehl gewendet und gebraten. Man umlegt sie mit Zitronenvierteln und gebratenen Zwiebelringen.

Kabeljau gratiniert. 3 Pfd. Kabeljau, Gewürz, Käse, Butter, Bechamelsauce. — Der Fisch wird in Scheiben geschnitten, gesalzen, in Butter auf beiden Seiten rasch angebraten, in eine Gratinschüssel gelegt, mit Bechamelsauce bedeckt, mit Bröseln und geriebenem Käse bestreut und im heißen Ofen überkrustet.

Kabeljau mit grünen Schotenkernen. 3 Pfd. Kabeljau, Gewürz, Butter, 1 kg Schotenkerne, Grünes. — Der Fisch wird in dicke Scheiben geschnitten, gewürzt, in eine gebutterte Kasserolle gelegt, in etwas Weißwein und Fischbrühe 10 Minuten gedünstet, herausgehoben und mit den in Butter gedämpften Schotenkernen aufgetragen, die man mit gehackter Petersilie bestreut.

Makrelen mit Speck. 1—2 Makrelen, Speckscheiben, Salz, Gewürz, Tomaten. — Die gut vorbereiteten Fische werden in Filets geschnitten und gewürzt. Auf je eine dünne Speckscheibe wird ein Fischfilet gelegt, mit einer zweiten kleineren Speckscheibe bedeckt, aufgerollt und das Röllchen mit einem Holzspießchen zusammengehalten. Die Rollen werden im Ofen mit etwas Butter in 15—20 Minuten weichgebraten oder auf dem Rost geröstet und auf gedünsteten Tomaten aufgetragen.

Makrelen mit Johannisbeersauce. 3 Pfd. Makrelen, Fischsud II, Johannisbeersauce, Fenchel. — Die Fische werden sauber vorbereitet und, wenn sie recht blau sein sollen, mit kochendem Essig übergossen und 10 Minuten in Zugluft gestellt. Dann werden sie auf dem Rücken 2—3mal tief eingeschnitten, im kochenden Fischsud II mit etwas Fenchel in 10—15 Minuten weichgekocht und mit Johannisbeersauce aufgetragen. Auch eine Kräuter-, Butter-, Senf- oder holländische Sauce paßt gut dazu.

Makrelenschnitten. 1 kg Makrelenschnitten, Salz, Mehl, frische Butter, Petersilie, Sardellen, etwas Essig. — Die mit einem Tuch abgetrockneten und mit Salz eingeriebenen Makrelenschnitten, Filets, werden in Mehl gewendet und in genügend Öl oder Fett gebacken. Zur Sauce werden geschmolzene Butter, gehackte Petersilie und Sardellen sowie etwas Essig oder Zitronensaft gut vermischt und diese Sauce über die Fische gegossen oder besonders gereicht.

Makrelen im Ofen. 3 Pfd. Makrelen werden mit je 1¼ Tasse Wasser und Wein, 5 Nelken, Schalotten, etwas Essig, einigen Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und Estragon 1 Stunde in den heißen Backofen gegeben. Nachher wird die stark eingekochte Sauce passiert, mit Sardellenbutter verrührt und diese Sauce über die Fische gegossen.

Merlan gedünstet mit Champignons. 3 Pfd. Merlan, Salz, 1 Eßlöffel Butter, 1 Tasse Weißwein, Petersilie, Schalotten, Champignons, etwa ½ Liter holländische Sauce. — Die Fische werden zugerichtet, gesalzen und in Butter und Weißwein, unter Zugabe von Petersilie und gehackten Schalotten, 20 Minuten gedünstet. Der passierte Bratensaft wird mit holländischer Sauce sowie in Scheiben geschnittenen, gekochten Champignons gut vermischt und die Fische in dieser Sauce angerichtet.

Merlan mit Kräutersauce. 3 Pfd. Merlan, 1 Tasse Weißwein, 1 Tasse Wasser, Petersilie, Salz. Zur Sauce: Estragon, Kerbel, Schalotten, Butter, 2 Eigelb. — Die Fische werden gesalzen und in Weißwein und Wasser mit Petersilie 20 Minuten gedünstet. Sauce: Man dämpft die gehackten Kräuter und Schalotten in Butter, fügt die Brühe bei, kocht auf, bindet mit Eigelb und gießt diese Sauce über die angerichteten Fische.

Schellfisch gekocht. 3 Pfd. Schellfisch, Fischsud II oder III, feingeschnittene Zwiebeln, Salz. — Der Schellfisch wird nach Vorschrift zurechtgemacht, muß in Sud II oder III 8—10 Minuten langsam ziehen, wird dann heiß abgespült, mit etwas kaltem Wasser bespritzt und auf die Platte gehoben. Man bestreut ihn mit in Butter hellgelb gerösteten Zwiebeln und begießt ihn mit etwas Zitronensaft. Oder man läßt Zwiebeln und Zitronensaft fort, garniert den Fisch nur mit grüner Petersilie und Zitronenvierteln und reicht braune Butter und Kartoffeln dazu.

Gespickter Seefisch I mit Gemüse. 1 kg Kabeljau, Schellfisch oder Lengfisch, 100 g Speckspeck, 2 Eßlöffel Butter, 1 gestrichener Eßlöffel Mehl, 1 Tasse saurer oder süßer Rahm, Gewürz, Zitronensaft, ½ Pfd. Karotten, ½ Pfd. grüne Bohnen, ½ Pfd. Tomaten. — Der ganze Fisch oder das Mittel- oder Schwanzstück eines großen Fisches wird gereinigt und, nachdem man die Flossen abgeschnitten, mit Salz eingerieben. Dann wird der ganze Rücken in zwei Reihen mit Speckstreifen durchzogen, danach mit Zitronensaft reichlich beträufelt und 1—2 Stunden beiseitegestellt. Nun wird der Fisch in einer Bratpfanne in heiße Butter gelegt, im heißen Ofen während 30—50 Minuten öfters begossen und schön weich und braun gebraten. Nachdem man den Fisch aus der Pfanne gehoben hat, wird die Sauce entfettet, das Mehl mit dem Bratenfond verrührt, mit dem Rahm sämig aufgekocht, die Sauce mit einigen Tropfen Würze abgeschmeckt und der Fisch damit glaciert. Karotten und Bohnen werden, jedes für sich, in schwachem Salzwasser gekocht, dann in Häufchen um den Fisch geordnet und mit brauner Butter begossen. Kurz zuvor hat man die Tomaten in Hälften geschnitten, gewürzt, auf eine gebutterte Schüssel gelegt, im heißen Ofen stark erhitzt und schiebt sie nun zwischen die einzelnen Gemüsehäufchen. Dazu reicht man Reis oder Kartoffeln. — Feiner, aber etwas mühsamer ist es, dem Fisch vor dem Spicken die Rückenhaut vorsichtig abzuziehen. Man macht dazu an beiden Seiten des Rückens leichte Einschnitte.

Gespickter Seefisch II. 2 Pfd. Seefisch, fetter Speck, Gewürze, Butter, Zitronensaft, saurer Rahm, Brösel, Parmesankäse. — Der gut gereinigte Fisch wird auf dem Rücken von oben bis unten eingeritzt, tüchtig mit Salz eingerieben, der Fischrücken mit gesalzenen und gepfefferten Speckstreifen gespickt und mit Zitronensaft beträufelt. 1 Stunde

durchziehen lassen. Danach setzt man den Fisch, mit dem Rücken nach oben, in eine stark gebutterte Bratpfanne, begießt ihn abwechselnd mit brauner Butter und saurem Rahm, dünstet ihn 20—25 Minuten, streut Parmesankäse und wenig Brösel auf und dünstet ihn noch einige Minuten, bis er weich ist.

Dazu passen Makkaroni und Tomaten.

Fische in Apfelwein. 1 kg billiger Seefisch, 1 Eßlöffel Fett, eine in Scheiben geschnittene Karotte und 2 Zwiebeln, 5—6 Pfefferkörner, 2—3 Nelken, ¼ Pfd. Brotrinde, 1—1½ Liter Most oder Apfelwein, 2 Eßlöffel Butter, Salz, Würze, Zitronensaft. — Den gereinigten, in Stücke geschnittenen Fisch reibt man mit Salz und Pfeffer ein, beträufelt ihn mit Zitronensaft und läßt ihn 1 Stunde liegen. Inzwischen hat man das Gemüse in Fett gedünstet, Pfefferkörner, Nelken und Brotrinde beigefügt und alles mit dem Most oder Apfelwein weichgekocht. Nun wird der Fisch dazu getan und aufgekocht, die Kasserolle dann sofort vom Feuer gerückt und 15 Minuten zugedeckt stehen gelassen, worauf man die Fischstücke auf einer heißen Platte anrichtet, die Sauce durch ein Sieb streicht, mit Salz, wenig Zucker, Zitronensaft und Würze kräftig abschmeckt, nochmals erhitzt und über den Fisch gießt.

Dazu passen als Beigabe Nudeln und Salat.

Fische in Tomatensauce. 1 kg Fisch, ½ Pfd. Tomaten, Butter, Salz, Zwiebeln. — Man verwendet dazu alle Sorten Langfische, wie Schellfische, Kabeljau usw., auch Makrele. Der Boden des Kochgefäßes wird dicht mit Tomatenscheiben belegt, auf die man etwas zerschnittene Zwiebel streut. Der gut gesalzene und durchgezogene Fisch wird in Stücken daraufgelegt und ohne Wasser, unter Beigabe von etwas Butter oder Margarine, in 15—20 Minuten auf kleinem Feuer gargekocht. Die sehr wasserhaltigen Tomaten geben eine reichliche Sauce, die man beim Anrichten durch das Haarsieb streicht.

Seehecht gekocht. 3 Pfd. Seehecht, Fischsud II. — Der Seehecht wird sauber zugerichtet, im Fischsud 20—30 Minuten langsam gargemacht und mit Sardellen- oder Kapernsouce aufgetragen. Er ist den Flußfischen in bezug auf Festigkeit des Fleisches und des Geschmackes sehr ähnlich.

Seehechtschnitten. 3 Pfd. Seehecht, Salz, Butter, Mehl, Remouladensauce. — Der Fisch wird ausgenommen, gewaschen, von Haut und Gräten befreit und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Die Schnitten werden gesalzen, in Mehl gewendet und in Butter auf beiden Seiten braungebacken. Dazu paßt Remouladensauce.

Seehechtkoteletten (Münchner Spezialität). 2 Pfd. Seehecht, Gewürz, Butter, Mehl, Zitronensaft, Paprika. — Der gereinigte Fisch wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man würzt, mit etwas Paprika bestreut, mit Zitronensaft befeuchtet und ½ Stunde liegen läßt, dann in Mehl wendet und in Butter schön braun brät. Sie werden schuppenartig auf die Schüssel geordnet, mit in Butter gedünsteten Zwiebelringen garniert und mit brauner Butter und etwas Zitronensaft übergossen.

Seehecht, Kabeljau, Schellfisch auf dem Rost. 3 Pfd. Fisch, Salz, Worcestersauce, Mehl, Butter, Brösel, Ei, Kräuterbutter. — Der Fisch wird aus Haut und Gräten gelöst und in Filets geschnitten, die leicht gesalzen, mit Zitronensaft und Worcestersauce bespritzt, in Mehl, dann in zerklopftem Ei und zuletzt in Bröseln gewendet und auf dem Rost langsam durchgebraten werden. Beim Anrichten sind sie mit Kräuterbutterkugeln zu belegen.

Abb. 168. Festessen: Omelettensuppe — Gedünsteter Fisch — Kalbsbraten, garniert mit gefüllten Tomaten — Gebackene Kartoffeln — Kopfsalat — Vanilleeis mit Schlagrahm.

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.



Abb. 169. Festessen: Kraftbrühe in Tassen — Rheinlachs mit Kartoffeln und Erbsen, garniert mit Krebsschwänzen — Brathuhn — Salat (Tomaten, Bohnen und Spargel) — Erdbeeren mit Schlagrahm.



Abb. 170. Festliche Abendplatte: Languste mit Kaviareiern und gefüllten Tomaten — Seehecht — Gemüse — Kopfsalat

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.

Seehecht, Seelachs in pikanter Sauce. 1 kg Fisch, 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1 gehackte Zwiebel, 2 Eßlöffel gehackte Selleriеblätter und Suppengrün, 1 Eßlöffel Tomatenmark, 4 feingehackte Sardellen, Zitronensaft, Gewürz, Salz. — Der gut vorgerichtete Fisch wird in Stücke geschnitten, gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt und so 1 Stunde hingestellt. Das in Butter gedünstete Mehl wird mit 1 Liter Wasser aufgekocht, das gehackte Gemüse und die Zwiebel beigegeben, alles 15 Minuten gedämpft und durch ein Sieb gestrichen. Dann erhitzt man die Sauce mit dem Tomatenmark, legt den Fisch hinein, kocht auf und zieht die Kasserolle vom Feuer zurück, um sie 15 Minuten ruhig stehen zu lassen. Danach hebt man den Fisch heraus, schmeckt die Sauce mit den Sardellen und wenig Pfeffer würzig ab und gießt sie über die Fischstücke.

Dazu paßt Kartoffelsalat.

Seehecht, Seelachs in Papier gebraten. 1 kg kleinere Fische, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 2 Eßlöffel Butter oder Öl. — Den gereinigten, geschuppten Fischen trennt man Kopf und Flossen ab, salzt und pfeffert sie, beträufelt sie mit Zitronensaft und läßt sie 1 Stunde damit durchziehen. Nun wird jeder Fisch für sich in ein gut geöltes Pergamentpapier gewickelt, die Päckchen werden, mit dem Verschluß nach oben, auf ein Kuchenblech gelegt und die Fische ½ Stunde im Ofen gebraten. Sie werden in der Hülle nebeneinander auf die heiße Schüssel geordnet und mit Zitronenschnitzchen garniert.

Seelachs gekocht. 1 kg Fisch, zerschnittenes Wurzelwerk, Salz, Zitronensaft, Essig. — Der vorgerichtete Fisch wird in Stücke geschnitten, mit Salz eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt und 1—2 Stunden liegen gelassen, dann in genügend kaltem Wasser mit Essig, etwas Salz und Wurzelwerk aufgekocht und die Kasserolle, zugedeckt, auf die Seite gerückt. Nachdem der Fisch in diesem Fischsud weich geworden, wird er herausgehoben und mit Kapernsauce oder Zitronensauce oder mit einem Gemisch von Salz, Schnittlauch, Essig und Öl aufgetragen.

Seelachs gedämpft. 1 kg Fisch, Salz, Zitronensaft, 2 Eßlöffel Butter, ½ Liter Weißwein, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebeln. — Der gereinigte Fisch wird in Filets geschnitten, mit Streifen von gepökelter Zunge gespickt, gesalzen, stark mit Zitronensaft beträufelt und 1 Stunde liegen gelassen. Die Bratkasserolle wird mit Butter ausgegossen, Zwiebeln werden auf den Boden gestreut, die Filets daraufgelegt, mit Wein und wenig Fleischbrühe begossen und, zugedeckt, in kurzer Zeit weichgedünstet. Nach dem Anrichten werden sie mit Zitronensaft und brauner Butter begossen.

Dazu gibt man Salzkartoffeln mit holländischer oder Krebssauce.

Colinschnitten. Gesalzene Schnitten von Seelachs (Köhler, Kolin) werden auf eine flache, gebutterte Platte gelegt, mit gehackten Schalotten bestreut, mit Eigelb bestrichen, mit Paniermehl besiebt, mit ein wenig Weißwein und Fischfond begossen und im Ofen — nicht zugedeckt — weichgedünstet. Angerichtet, werden sie mit brauner Butter geschmälzt.

Lengfisch (Seeaal) gekocht. 1 kg Fisch, Suppengemüse, Butter, Mehl, Salz. — Der Fisch wird in zweifingerdicke Scheiben geschnitten, 5 Minuten in warmes Salzwasser gelegt und danach abgetrocknet. In diesem Wasser werden zerschnittene Suppengemüse weichgekocht. Durch ein Sieb getrieben, wird die Brühe zu einer gut abgeschmeckten weißen Sauce verkocht, in der man die Fischstücke in etwa 15 Minuten garziehen läßt.

Seehecht, Knurrhahn, Petermann, paniert oder in Teig gebacken. 1 kg Fisch, Öl, 1 Ei, Mehl, Bröfel, weißer Pfeffer, 1 feingeschnittene Zwiebel, Zitronensaft. — Den wie üblich vorbereiteten Fisch (Knurrhahn siehe unten) teilt man in 2 cm dicke Stücke oder löst ihn aus Haut und Geräten und schneidet ihn in Filets. Er wird gesalzen, mit Zitronensaft gut beträufelt, mit den Zwiebelscheiben in eine Schüssel gelegt und 1—2 Stunden zum Durchziehen hingestellt, danach abgetrocknet, in Mehl, zerklopftem Ei und Bröseln gewendet und in heißem Öl oder Fett schwimmend braungebacken.

Oder: der abgetrocknete Fisch wird in Bierteig getaucht und in heißem Öl schwimmend braungebacken.

Knurrhahn. Im allgemeinen ist dieser billige Fisch mit seinem festen, weißen Fleisch als trefflicher Ersatz für Aal zu wenig bekannt und geschätzt. Die Fische werden einen Augenblick in kochendes Wasser getaucht, Flossen und Schwanz entfernt und die Haut wie folgt abgezogen: Man legt den Fisch auf den Bauch, schneidet die Rückenflosse vom Schwanz aus tief ab. Hinter der hochgeklappten Rückenflosse, deren Ende noch mit dem Kopf zusammenhängt, durchsticht man mit dem Messer das Rückgrat, so daß der Kopf lose, aber nicht abgeschnitten ist. Dann biegt man Kopf mit Rückenflosse nach der Bauchseite und zieht mit ihm in einem Ruck Haut und Eingeweide herunter. Zum Kochen, Dämpfen und Braten im Ofen wird der Fisch ganz gelassen. Zum Panieren und Backen wird er in Stücke geschnitten. In Butter gedämpfte und mit Zitronensaft gesäuerte Zwiebeln sind eine treffliche Beigabe zu jeder Bereitungsart.

Knurrhahn in Kapernsauce. Die wie oben vorgerichteten gesalzenen Fische, die sehr zart sind, werden roh und im ganzen in eine fertige Kapernsauce gelegt, in der man sie auf heißer Platte in 15 Minuten garziehen läßt.

Seeforellen, gehäutet oder nur geschuppt, werden ebenso behandelt.

Fischkoteletten oder -filets mit Selleriepüree. 1 kg Seehecht, Schellfisch oder Seelachs, 2 große Sellerieknollen, 1 Pfd. Kartoffeln, 2—3 Eßlöffel Öl oder Butter, 1 Tasse Milch und saurer Rahm, Fleischbrühe, Salz, Zitronensaft, 1 Kaffeelöffel gehackte Zwiebeln und 1 Salbeiblatt. — Der gereinigte Fisch wird in Filets oder Stücke geschnitten, gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt und beiseitegestellt. Sellerie und Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit heißem Wasser schwach überfüllt, leicht gesalzen und weichgekocht, nach dem Abtropfen durch ein Sieb getrieben und mit heißer Milch und einem Stückchen Butter auf dem Feuer erhitzt. Dies Gemüse wird erhöht auf der Schüsselmitte angerichtet. Der Fisch wird inzwischen durch Mehl gezogen, in heißem Öl oder in Butter 4—5 Minuten geschmort, mit dem mit Mehl verrührten Rahm und etwas Fleischbrühe begossen und mit Zwiebeln und Salbei weichgedünstet.

Oder: man läßt die geschmorten Fischstücke in fertiger Milchsauce oder Fleischbrühsauce einige Minuten ziehen, hebt sie dann aus der Sauce, legt sie um das Püree und begießt sie mit der mit Würze und Zitronensaft abgeschmeckten Sauce.

Kleinere Fische mit Krebs- oder Sardellensauce. 1 kg kleinere Seefische, ¼ Liter Weißwein, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebeln, Krebs- oder Sardellensauce, 2 hartgekochte Eier, gehacktes Grünes, 1 Eßlöffel Butter. — Die gut geputzten und gesalzenen Fische werden nebeneinander in eine mit Butter ausgegossene Bratpfanne gelegt, mit Wein, etwas Fleischbrühe, Gewürz und Zitronensaft begossen, zugedeckt und sorgfältig weichgekocht, dann vorsichtig, nebeneinanderliegend,

auf einer heißen Platte angerichtet und mit dicker Krebs- oder Sardellensauce überzogen. Die Schüssel wird mit den gehackten Eiern und Grünem bestreut und zuletzt der Plattenrand mit Zitronenscheibchen garniert.

Dazu werden geschmälzte Kartoffeln gereicht.

Fischgulasch von Seefisch wird nach dem Rezept für Süßwasserfische gekocht. Man verwendet dafür in erster Linie Thunfisch, dann aber auch das aus Haut und Gräten gelöste Fleisch aller größeren Fische (Fischfilets zerpflückt).

Scholle (Flunder), Rotzunge, Steinbutte, Seezunge gebacken oder gebraten. Seezungen werden meist im ganzen gebraten oder gebacken, die andern je nach Größe im ganzen oder zerschnitten. Man zieht die Fische zuerst ab, indem man die Haut am Schwanzende etwas abschabt, bis man sie mit einem Tuch fassen kann, löst sie auch an den Seiten entlang mit flach angesetztem, spitzem Messer etwas ab und zieht nun, während man mit der einen Hand das Schwanzende fest auf das Brett drückt, mit der andern die ganze schwarze, bzw. dunklere Haut mit einem kurzen Ruck ab. Dann enthäutet man die weiße Seite ebenso, wenn man sie nicht, wie vielfach üblich, am Fisch lassen will. Flossen und Schwanz stutzt man mit der Schere etwas ab, schneidet den Kopf ab, macht unterhalb des Kopfes einen Schnitt und zieht die Eingeweide heraus. Darauf wird der Fisch innen und außen gut gewaschen, abgetrocknet, mit Salz eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt und, zugedeckt, 1—2 Stunden beiseitegestellt. Kurz vor Gebrauch trocknet man den Fisch ab, wendet ihn in Mehl, dann in geschlagenem Ei und geriebener Semmel und bäckt ihn in dampfendem Fett (oder Palmin) schwimmend goldgelb, oder man brät ihn in brauner Butter in der Kotelettenpfanne. Man gibt Zitronenviertel und Mayonnaise oder irgendeine warme pikante Sauce oder Kartoffelsalat dazu. Will man die Zunge teilen, so muß man vor dem Panieren die Gräte durchschlagen oder die Filets vorsichtig loslösen.

Zu Bratfischen paßt auch gut Blumkohl mit holländischer Sauce.

Thunfisch gebraten. 1½ Pfd. Thunfisch, Salz, Zitrone, Mehl, Ei, Brösel. — Man kauft den Thunfisch in Scheiben geschnitten, von denen man die dicke, schwarze Haut abschneidet, und behandelt sie im übrigen wie obige Bratfische. Ihr festes Fleisch hat einen ähnlichen Geschmack wie Kalbsschnitzel.

Austernfisch (Katfisch, Korbonadenfisch) werden ebenso verwendet.

Austernfisch gebraten. 1 kg Fisch, 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel, 1 Tasse saurer Rahm, Fleischbrühe, Zitronensaft, Petersilie. — Der Fisch wird in Filets geschnitten, die man salzt, mit Zitronensaft beträufelt und 1 Stunde liegen läßt, dann in Mehl taucht und in die Bratpfanne legt. Zwiebeln und Mehl werden in Butter gedünstet, mit genügend Fleischbrühe und Zitronensaft aufgefüllt und eine dünnere Sauce gekocht. Die Sauce wird über den Fisch gefüllt und dieser bei mäßiger Hitze unter öfterem Begießen im Ofen weichgebraten. Zuletzt kocht man die Sauce mit dem sauren Rahm und wenig Suppenwürze auf und passiert sie über den Fisch.

Dazu passen kleine, ausgestochene, in brauner Butter geschwenkte Kartoffeln, mit denen man den Fisch umkränzt.

Austernfisch nach französischer Art. 1 kg. Fisch, 1 Zwiebel, Salz, 1½ Glas Weißwein, 2 Eßlöffel Tomatenpüree, 4 Eßlöffel Parmesankäse. — Der gereinigte Fisch wird in dicke Scheiben geschnitten, in einer Kasserolle mit Weißwein, Zwiebeln und Salz 10 Minuten gedämpft, herausgehoben, in eine Backschüssel gelegt und kaltgestellt. Die Brühe

wird durch ein Sieb gegossen, mit dem Tomatenpüree und dem Käse eine dicke Sauce davon gekocht, die man würzt, auf die erkalteten Fischscheiben streicht, dann mit geriebenem Käse und Bröseln bestreut und mit flüssiger Butter begießt. Die Schüssel wird auf ein Blech gesetzt, die Speise im Ofen überkrustet und mit Salat aufgetragen.

Austernfisch. 1 kg Fisch, zerschnittenes Wurzelwerk, 1 Glas Essig, Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner. — Den gereinigten und gesalzenen Fisch läßt man 1—2 Stunden liegen. Dann kocht man Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Essig und genügend Wasser 15—20 Minuten, legt den Fisch in die Brühe, läßt ihn aufkochen und, zugedeckt, ohne weiter zu kochen, 20—30 Minuten ziehen, worauf man ihn auf einer heißen Platte anrichtet. Mit dem durchgestrichenen Fischsud wird eine Tomaten- oder Thymiansauce bereitet und über den Fisch gegossen.

Seezunge nach Schweden-Art. Eine schöne Seezunge, Gewürz, geräucherter Lachs, Kapern, Champignons, Butter. — Der fertig zugerichtete Fisch wird gewürzt, in Butter gebraten, auf der Platte mit heißer Butter und Zitronensaft übergossen und mit Lachsstreifen, Kapern und Champignons garniert.

Seezungenfilets mit Spinat. 3 Pfd. Seezungen, Fischsud I, etwas Wein, ½ Pfd. Spinat, 2 Eßlöffel Butter, 3 Eßlöffel Mehl, ½ Liter Rahm, Käse, Brösel. — Die Filets werden vom Fisch abgelöst, in Sud I mit Wein 5 Minuten ganz schwach gekocht, in eine gebutterte Backschüssel auf in Butter gedünsteten Spinat gelegt, mit weißer Sauce überzogen (die man aus Butter, Mehl und Rahm bereitete), mit geriebenem Käse und Bröseln bestreut, mit flüssiger Butter begossen und im Ofen ½—¾ Stunden überkrustet.

Seezungenschnitten in Weißwein. 3 Pfd. Seezungen, wenig Fischsud I mit Wein, Butter, Gewürz, Zitrone. — Die Seezungen werden enthäutet, die Filets abgelöst, leicht gesalzen und in ganz wenig Fischsud mit Wein 5 Minuten gedünstet. Der Sud wird zu Weißweinsauce verwendet. Oder die gekochten Filets werden auf einer Unterlage von kurzgeschnittenen, gekochten Makkaroni, die mit Rahm und Käse gebunden sind, angerichtet und mit brauner Butter und Zitronensaft begossen.

Seezungenfilets gratiniert. 3 Pfd. Seezungen, gehackte Zwiebeln und Petersilie, Butter, Mehl, Salz, 1 Eßlöffel Tomatenpüree, Brösel. — Die Filets werden gesalzen, in eine gebutterte Backschüssel gelegt, mit Zwiebeln und Petersilie bestreut, mit Butter begossen und 10 Minuten in den Ofen geschoben. Dann werden sie mit einer Sauce, die man von Brühe oder Wasser und Wein, Tomatenpüree und etwas Bratensauce bereitet hat, überzogen, mit Bröseln bestreut, leicht mit Butter beträufelt und 15—20 Minuten weiter im heißen Ofen überbacken.

Seezungenfilets paniert oder gebacken. 3 Pfd. Seezungen, Salz, Butter, Ei, Brösel (oder Backteig), Zitrone. — Die Seezungenfilets werden leicht gesalzen, in geschlagenem Ei und Bröseln gewendet, dann in heißem Fett gebacken, angerichtet, mit Zitrone garniert und mit Mayonnaise serviert. Man kann sie aber auch nach dem Salzen mit Zitronensaft beträufeln, dann in Backteig tauchen, in heißem Fett schwimmend ausbacken und mit Tomatensauce zu Tisch geben.

Seezungenfilets in Blätterteigpastete. 2 Pfd. Seezungen, 12 Krebsschwänze, 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb, ¼ Lt. Rahm, Champignons, Zitronensaft. — Die Seezungenfilets werden leicht gesalzen, aufgerollt und mit einem Faden oder Holzspieß-

chen zusammengehalten, in eine Kasserolle gelegt, mit heißer Fischbrühe bedeckt und 10 Minuten gedünstet. Von dem in Butter gedämpften Mehl und der Fischbrühe wird eine Sauce gekocht, mit Eigelb gebunden, mit Rahm gemischt und mit Zitronensaft abgeschmeckt. Champignons und Krebsschwänze werden darin erhitzt und mit der Sauce über die Seezungenröllchen, die man ohne Faden und Hölzchen vorher in die Pastete eingelegt hat, gestrichen.

Rotzungen können auf die gleiche Art zubereitet werden wie die Seezungen.

Rotzungen nach Bremer-Art. 2 Pfd. Rotzungen, Gewürz, Mehl, Ei, Brösel, Butter. Zur Sauce 200 g Butter, 1 Eßlöffel gehackte Sardellen, Saft von 2 Zitronen, 1 Prise Muskatnuß, 1 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie. — Die gereinigten, enthäuteten, von Kopf und Flossen befreiten Fische werden gesalzen, in Mehl, zerklopftem Ei und Bröseln gewendet und in geklärter Butter gebraten, dann mit einer Sauce bestrichen, die aus der zu Rahm gerührten Butter unter Beigabe von Sardellen, Zitronensaft, Muskat, Senf und Petersilie hergestellt wurde. Beim Anrichten werden die Fische schräg aneinandergelegt und mit Kartoffelsalat gereicht.

Rotzungen gedämpft in Weißwein. 2 Pfd. Rotzungen, Gewürz, Butter, ½ Glas Weißwein, Steinpilze, Schalotten, Zwiebeln, gewiegte Petersilie. — Die gereinigten und vorbereiteten Rotzungen werden gesalzen, in einer gut gebutterten Gratinplatte schräg aneinandergelegt, mit ½ Glas Weißwein begossen, mit gehackten Pilzen, Schalotten und Zwiebeln bestreut, mit etwas Butter beträufelt und im mäßig heißen Ofen weichgedämpft. Vor dem Auftragen wird der Fisch mit Zitronensaft bespritzt und mit Petersilie bestreut.

Scholle (Flunder) gekocht mit holländischer Sauce. 3 Pfd. Schollen, Fischsud II, holländische Sauce. — Die sauber zugerichteten Schollen werden in den heißen Fischsud gelegt, aufgekocht, 20—25 Minuten langsam gekocht und mit einer holländischen Sauce gereicht.

Steinbutt (Turbot) mit Sauce. 2 Pfd. Steinbutt, Fischsud II, holländische Sauce, Krebs-, Senf-, Sauerampfer-, Butter- oder Kapernsauce. — Der auf der schwarzen Seite ausgenommene und nach Vorschrift vorgerichtete Steinbutt wird in Sud II kalt aufgesetzt, bis zum Kochen gebracht und die Kasserolle dann auf die Herdseite gezogen oder auf allerkleinstes Feuer gestellt, so daß der Fisch 20—25 Minuten auf dem Siedepunkt bleibt, also nicht kocht. Dann wird er sorgfältig herausgehoben und mit einer der genannten Saucen aufgetragen.

Steinbuttschnitten. 3 Pfd. Steinbutt, 1 Glas Weißwein und etwas Fischsud I, Kräuterbutter. — Der Fisch wird zugerichtet und in fingerdicke Scheiben geschnitten, die man leicht salzt, in Wein und etwas Fischsud dünstet und auf der Schüssel mit Kräuterbutter belegt.

Steinbutt gedämpft. 2 Pfd. Steinbutt, Zitronensaft, Butter, Fett, Speck, Gewürz, gehackte Schalotten, Zwiebeln, einige Pilze, ½ Glas Weißwein, Kartoffeln, fertiggekochte Gemüse, Kräutersauce. — Der zugerichtete Steinbutt wird gesalzen, mit Zitronensaft eingerieben und 1 Stunde beiseitegestellt. In einer Bratpfanne wird etwas Butter erhitzt und der in Scheiben geschnittene Speck darin angeröstet, der Fisch daraufgelegt, mit den gehackten Schalotten, Zwiebeln und den zerschnittenen Pilzen bestreut, Gewürz und Wein beigefügt und der Fisch in 30—35 Minuten im Ofen unter öfterem

Begießen weichgedünstet. Beim Anrichten ordnet man abwechselnd Häufchen von Erbsen, Blumenkohl und Salzkartoffeln um den Fisch und begießt ihn mit Kräutersauce.

Steinbuttpastetchen. Steinbuttreste, Krebssauce, 10—12 Pastetchen. — Der zerpflückte, von jeder Gräte sauber befreite Fisch wird in heißer Krebssauce im Wasserbad erhitzt, dann in die Pastetchen gefüllt und mit Salat gereicht. Ebenso von anderen Fischen.

Steinbutt nach italienischer Art. 2 Pfd. Steinbutt, Fischsud II, 1 Knoblauchzehe, einige Schalotten, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel Tomatenpüree. — Der gereinigte Steinbutt wird im Fischsud weichgekocht, herausgehoben und von den Hauptgräten befreit. Eine gebutterte Gratinplatte streut man mit gehackten Schalotten und gehacktem Knoblauch aus, legt den Fisch darauf und bedeckt ihn mit einer Sauce, die aus dem in Öl gedünsteten Mehl, Knoblauch, Tomatenpüree und Fischsud bereitet wurde. Die Platte wird 10 Minuten in den Ofen gestellt und mit gebackenen, italienischen Kürbissen (Zucchetti) oder Gurken aufgetragen.

Stinte sauer gekocht. (Stinte haben einen üblen Geruch an sich, weshalb sie nicht jedermanns Geschmack sind.) 3 Pfd. Stinte, Fischsud I mit viel Essig (da das Fleisch der Stinte etwas weichlich ist), 1 Eßlöffel Butter, Zwiebeln, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel geschnittener Speck, etwas Zucker. — Man schlitzt die Stinte unterhalb des Kopfes auf, nimmt sie aus und wäscht sie gut, kann sie aber auch unausgenommen kochen. Die Fische werden im Fischsud 10 Minuten gekocht und zum Abtropfen in ein Sieb gelegt. Nun wird der Speck in Butter gebraten, mit den gehackten Zwiebeln und dem Mehl weitergedünstet, mit dem Fischsud aufgekocht und mit etwas Zucker gewürzt, so daß eine süß-säuerliche Sauce entsteht. In diese werden die Stinte hineingelegt und darin nochmals heiß gemacht.

Stinte nach Müllerin-Art. 3 Pfd. Stinte, Gewürz, Mehl, Butter, Zitronensaft, gehackte Petersilie. — Größere Stinte werden in Stücke geschnitten, kleine ganz gelassen. Sie werden gesalzen, in Mehl gewendet und in Butter gebraten, dann mit Petersilie bestreut, mit Zitronensaft begossen und mit brauner Butter abgeschmälzt.

Stinte geröstet. 3 Pfd. Stinte, Gewürz, Butter, Mehl, Zitronenschnitze. — Die Stinte werden am Rücken aufgeschnitten, das Rückgrat nur in der Mitte losgelöst und herausgenommen. Dann werden die Fische gesalzen, in Mehl gewendet, mit flüssiger Butter begossen, auf gutem Feuer geröstet und mit Zitronenschnitzchen aufgetragen.

Goldflunder. Die kleinen Fische können wie See- oder Rotzungen zubereitet werden, die größeren Fische nach den Angaben für gekochte, gedünstete und gebratene Seefische.

Rotbarsch. Dieser billige und wohlschmeckende Fisch kann wie Schellfisch und Kabeljau gekocht werden. Auch gebraten, in Scheiben geschnitten oder als ausgelöste Filets schmeckt er vorzüglich. Ganz besonders eignet er sich zu Gulasch, Frikassee und Ragout, da er nicht so leicht zerfällt. Die zum Teil sehr stacheligen, scharfen Flossen lasse man gleich vom Fischhändler abschneiden. Rotbarsch muß für alle Kocharten stets geschuppt werden.

Rochen gekocht mit Zwiebelbutter. 1 kg. Fisch, 3 Eßlöffel Butter, 2 feingeschnittene Zwiebeln, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, zerschnittenes Wurzelwerk und Lorbeerblatt, Salz, Pfefferkörner, einige Nelken, Zitronensaft, Gewürz. — Der gereinigte Fisch wird von Kopf und Schwanz befreit, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt und muß nun 1 Stunde damit durchziehen. Dann wird er mit Wurzelwerk,

Pfefferkörnern, Nelken, Salz und dem nötigen kalten Wasser langsam zum Kochen gebracht, zugedeckt und 20 Minuten zum Garwerden an die Seite des Feuers gestellt. Vor dem Anrichten entfernt man die Haut, bräunt die Zwiebeln in der Butter, gibt etwas Fischbrühe zu, schmeckt die Sauce mit Zitronensaft und einigen Tropfen Maggiwürze ab und gießt sie über den Fisch, den man zuletzt noch mit Petersilie bestreut.
Als Beigabe passen gebratene Kartoffeln.

Rochen geröstet. 1 kg Fisch, ½ Liter Milch, 2 Eßlöffel Butter, Öl, Mehl, Salz, geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, Nelken, Zitronensaft. — Der gereinigte Fisch ist in Stücke zu teilen, zu salzen und 1 Stunde liegen zu lassen. Dann wird die Milch mit Zwiebeln, Pfefferkörnern, Nelken und Lorbeerblatt aufgekocht, der Fisch hineingelegt, die Milch nochmals bis zum Kochen erhitzt und der Fisch 5 Minuten darin gelassen; er darf nur ziehen. Nach dem Herausheben werden die Stücke auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, dann in zerlassener Butter und Mehl gewendet, auf ein gut geöltes, auf den Rost abgepaßtes Pergamentpapier gelegt und über dem Feuer oder im heißen Ofen geröstet. Dazu paßt eine Tomaten- oder eine kalte Ölsauce.

Stockfisch zu kochen. Der Stockfisch ist ein getrockneter Fisch (meist Kabeljau, Schellfisch oder Seehecht). Er muß vor Gebrauch mit einer Holzkeule kräftig geklopft werden, dann in 2—3mal gewechseltem und mit je einem Teelöffel Soda vermischtem Wasser 36—48 Stunden wässern. Darauf zieht man ihn ab, schneidet ihn in Stücke, legt ihn in eine Kasserolle mit kaltem Wasser und stellt ihn 2 Stunden in die Nähe des Feuers. Der Fisch darf nur lauwarm, nicht heiß werden. Vor dem Auftragen wird er aufgekocht, abgeschäumt, auf die Schüssel gehoben und mit einer Sardellensauce überzogen.

Stockfisch gebacken. 3 Pfd. Stockfisch, Mehl, Ei, Brösel. — Der wie oben vorbereitete Stockfisch wird in Stücke geteilt, die man salzt, in Mehl, zerklopftem Ei und Bröseln wendet und in Fett bäckt. Dazu kann jede kalte Sauce oder Salat gereicht werden.

Stockfisch überkrustet. 3 Pfd. Stockfisch, Bechamelsauce, Parmesankäse. — Der vorbereitete, abgezogene und in Stücke geschnittene Fisch wird in Blätter zerpflückt, in eine gebutterte Backschüssel gelegt, mit Bechamelsauce bedeckt, mit Käse und Bröseln bestreut und im heißen Ofen überkrustet.

Tomaten, mit Fisch gefüllt. 1½ bis 2 Pfd. große Tomaten, 1½ Pfd. Fischfülle, zu der man auch Fischreste verwenden kann. — In die ausgehöhlten Tomaten füllt man die Fischfülle, setzt die abgeschnittenen Deckel wieder auf und stellt die Tomaten in die Bratpfanne, in der man reichlich Fett hat zergehen lassen. Sie werden im heißen Ofen 20—30 Minuten, nach Bedarf unter Zugabe von etwas Fleischbrühe, gebraten. Die Sauce kann nach Geschmack etwas sämig gemacht werden und wird beim Anrichten durchpassiert und über die Tomaten gegossen.

Frische Heringe mit Zwiebeln. 3 Pfd. Heringe, 4—6 grobgeschnittene Zwiebeln, Butter. — Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, über dem Rücken leicht eingeschnitten und gesalzen, nach etwa ½ Stunde auf die etwas in Butter gedünsteten und gesalzenen Zwiebeln gelegt, mit Weinessig bespritzt und, zugedeckt, weichgedünstet. Beim Auftragen sollen die Fische auf den Zwiebeln liegen.

Frische Heringe mit Senf. 3 Pfd. Heringe, Butter, Senf, Gewürz, gehackte Zwiebeln und Petersilie. — Die sauberen Heringe werden in Stücke geteilt, gesalzen und in Butter weichgebraten, dann mit Senf bestrichen, mit Zwiebeln und Petersilie bestreut, mit brauner Butter geschmälzt und mit einem Spritzer Essig übergossen.

Frische Heringe mit Meerrettich. 3 Pfd. Heringe, Fischsud I mit Essig, Meerrettich, 4—6 Äpfel, Essig, Zucker. — Die fertig vorbereiteten Heringe werden im Fischsud aufgekocht und 10 Minuten stehen gelassen, dann herausgehoben und mit geriebenem Meerrettich, der mit geriebenen Äpfeln, Essig und Zucker angemacht wurde, bestreut.

Frische Heringe mit Muskat. 3 Pfd. Heringe, Gewürz, Butter, frischgeriebene Semmel, Muskatnuß (Macisblüte). — Die sauber zugerichteten Heringe werden in eine mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel ausgestreute Platte gelegt und ½ Tasse kochendes Wasser und Salz beigefügt. Dann wird über alles etwas geriebene Muskatnuß gestäubt und das Gericht, zugedeckt, 15—20 Minuten im heißen Ofen gedünstet.

Frische Heringe in Sahnensauce. 2 Pfd. Heringe, Gewürz, 2 Eßlöffel Butter, 2 Eigelb, ¼ Liter saurer Rahm, 2 Eßlöffel Kapern, Zitronensaft, 3 Eßlöffel Mehl. — Die vorbereiteten Fische werden in Stücke geschnitten und in Fischsud II weichgekocht. Das Mehl wird in Butter gedünstet, mit dem Rahm und dem nötigen Fischsud aufgekocht, mit Gewürzen und Kapern vermischt und die Sauce über die mit etwas Zitronensaft zerklopften Eigelb gegossen. Vor dem Auftragen werden die Fische mit der Sauce bedeckt und mit einigen Kapern bestreut.

Frische Heringe gebraten. Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, einigemal über den Rücken eingeritzt, gesalzen und ½ Stunde beiseitegestellt. Dann trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl, das man mit etwas Salz und Pfeffer vermischte, und brät sie in steigender Butter in der Pfanne braun. In die Bratbutter kann man etwas Zitronensaft und gewiegte Petersilie einrühren und sie über die Heringe gießen.

Bratheringe in Marinade. 1 kg Heringe oder Kleinfische aller Art, Butter oder Öl, ½ Liter mit etwas Wasser verdünnter Essig, etwas Senf, 6—8 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1—2 Nelken, 2 gehackte oder in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln. — Die Fische werden nach vorstehendem Rezept gebraten und kaltgestellt. Inzwischen kocht man Essig, Senf, Gewürze und Zwiebeln auf und gießt die erkaltete Sauce über die Fische. Nach 24 Stunden sind die Fische durchzogen und können gegessen werden. Auch alle Arten gekochte Fische kann man auf diese Art marinieren.

Frische Heringe in Gelee (Sulze). 2 Pfd. Heringe, Fischsud I mit Essig, 3 hartgekochte Eier in Scheiben, Essiggurken (Cornichons), 1—2 Tomaten, 2 Liter Fleisch- oder Fischbrühe. — Die vorgerichteten Heringe werden in 3 Teile zerschnitten, in einer Kasserolle in etwas pikantem Fischsud aufgekocht, zugedeckt und kaltgestellt. Eine Glasschale wird kalt ausgespült, mit Sulze ausgegossen und mit kleinen, fächerartig eingeschnittenen Essiggurken und Tomatenringen ausgelegt. Nun ordnet man die Fischstücke mit den Eierscheiben in hübschem Muster darüber ein und füllt die Form mit Sulze langsam auf. Nach dem Erstarren kann sie gestürzt werden, oder sie wird nicht gestürzt und dann, mit gehackter Sulze garniert, aufgetragen. Die Sulze stellt man aus Fleischbrühe mit etwas Essig oder aus dem pikanten Fischsud und Gelatine auf einfachste und schnellste Weise her, und zwar rechnet man 12—14 Blatt aufgelöste weiße Gelatine auf 1 Liter Flüssigkeit.

Heringsgulasch. 1 kg grüne Heringe, 2 Eßlöffel würfelig geschnittener Speck, ½ Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel, Kapern oder 1 Eßlöffel Tomatenmark, Zitronensaft, Würze, Paprika. — Die gereinigten Fische werden von



Abb. 171. Oben: Zander mit Pilzen, umlegt mit Kartoffeln, Tomaten, Brotkrusten und Zitronen — Blaue Forellen mit Butterkartoffeln. — Unten: Gebratener Hecht mit Tatarensauce — Felchen nach Müllerin-Art.



Abb. 172. Oben: Matjesheringe mit Bohnen und Kartoffeln — Heringssalat — Kartoffelsalat, mit Krebsschwänzen und Krabben garniert, — mit Bratheringen. — Unten: Heringe in Rahmsauce mit Kartoffelklößen — Heringe in Sulze — Rollmops mit Zwiebelringen.

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.



Abb. 173. Panierter Kabeljau — Gedünstete Kartoffeln mit Petersilie — Senfsauce.



Abb. 174. Bratfische mit Schmelzkartoffeln und Bearnaisesauce.

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.

Haut und Gräten befreit, in kleine Stücke geschnitten, mit Salz bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und, zugedeckt, 1 Stunde beiseitegestellt. Danach brät man den Speck mit wenig Butter, bis er leicht glasig ist, röstet Zwiebel und Mehl im Speckfett mit an und kocht mit heißem Wasser alles zu einer dicklichen Sauce auf, fügt Kapern oder Tomatenmark hinzu, würzt mit Paprika und einigen Tropfen Maggiwürze und läßt den Fisch in der Sauce aufkochen. Dann zieht man die Kasserolle vom Feuer zurück und läßt das Gulasch zugedeckt 15 Minuten ziehen. Wenn nötig, ist etwas nachzusalzen.

Das Gericht kann mit Kartoffeln oder Kohl aufgetragen werden.

Rollmops. 2 Pfd. Salzheringe, Essig, Milch, Salzgurken, Zwiebeln, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt. — Man wässert die Heringe 24 Stunden in weichem Wasser oder — wenn sie besonders zart sein sollen — 12 Stunden in Wasser und 12 Stunden in Milch. Dann wäscht man sie ab, schneidet den Kopf ab, halbiert sie der Länge nach, entgrätet und reinigt sie. Man kann auch die Haut abziehen. Nun wird jede Hälfte mit einem Stückchen saurer Gurke und einigen Zwiebelringen belegt, aufgerollt und mit einem Holzspießchen zusammengehalten. Die fertigen Röllchen werden in einen passenden Topf oder ein irdenes, breites Gefäß gelegt. Zur Sauce wiegt man die Heringsmilch recht fein und verquirlt sie mit dem nicht zu scharfen, leicht gesalzenen, mit etwas Zwiebeln aufgekochten und wieder erkalteten Essig. — Zwiebelringe, 1 Lorbeerblatt, Gurkenscheiben und ein paar Pfefferkörner verteilt man über und zwischen die Heringsrollen und gießt die Sauce darüber. Nach 4—5 Tagen sind die Rollmöpse gut. Beim Auftragen rührt man etwas Salatöl oder ein paar Löffel dicken süßen Rahm an die Sauce. Man kann Heringe als **„saure Heringe"** auch im ganzen marinieren. Dann schneidet man nur den Kopf ab, zieht sie ab und nimmt sie aus, indem man den Bauch aufschneidet, und verfährt im übrigen, wie oben angegeben.

Heringskuchen. 2 gewässerte, von Haut und Gräten befreite Salzheringe, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, 2 Eßlöffel gehacktes, weißes Bratenfleisch, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel, 3—4 Eßlöffel saurer Rahm, 2 Eigelb, Zitronensaft, etwas geriebener Kuchen- oder Hefeteig. — Die Heringe werden gehackt, mit den in Butter gedünsteten Zwiebeln, der Semmel, dem Bratenfleisch, Rahm und Eigelb tüchtig gemischt und mit wenig Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt. Dann streicht man die Masse gleichmäßig auf eine mit Teig ausgelegte Kuchenschüssel, belegt sie mit Butterflocken und bäckt den Kuchen hellbraun.

Dazu paßt Blattsalat.

Heringsauflauf. 2 Pfd. rohe Kartoffeln, 3—4 gewässerte Salzheringe, 2—3 gehackte Zwiebeln, 2 Eigelb, ¼ Liter saurer Rahm, etwas Salz, Brösel und Butter. — Die geschälten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in Salzwasser abgebrüht und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Dann werden die gehackten Heringe und Zwiebeln miteinander vermengt und mit den Kartoffeln lagenweise in eine gebutterte Gratinplatte gefüllt. Die unterste und oberste Schicht muß aus Kartoffeln bestehen. Man übergießt den Auflauf mit dem, mit saurem Rahm zerklopften und gesalzenen Eigelb, bestreut ihn mit Bröseln und beträufelt ihn mit Butter. Er wird im Ofen ½—¾ Stunden gebacken. Die Zwiebeln können auch fortbleiben.

Bücklingskoteletten. 1 Pfd. Bücklinge, 2 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 2 Eier, etwas gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Fett. — Die Bücklinge werden enthäutet, ent-

grätet und gehackt, mit Kartoffeln, Zwiebel, Gewürz und Eiern zu einer glatten Masse gearbeitet, aus der man Plätzchen formt. Man brät sie paniert oder unpaniert in heißem Fett und reicht sie zu jedem beliebigen Gemüse oder Blattsalat.

Geräucherter Fisch mit Bratkartoffeln. 2 Pfd. geräucherter Fisch, 3 Eßlöffel Butter, 2 Pfd. gekochte Kartoffeln, Zwiebel. — Die geschnittene Zwiebel wird in Butter angebraten, der entgrätete, in Stücke geteilte Fisch mit den geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln beigefügt, gewürzt und alles 10—15 Minuten gut durchgebraten. Dazu Salat oder Dunstobst.

Rührei mit Bücklingen. Man läßt die entgräteten und enthäuteten, in kleine Stücke geschnittenen Bücklinge in der zum Rührei bestimmten Butter leicht anbraten und gießt dann die gequirlten Eier darüber.

Gebratene Räucherfische. Lachsheringe, Flundern, Bücklinge enthäutet man, löst das Fleisch vorsichtig von den Gräten und brät es in steigender Butter.

Aufgezogene Räucherfische. Flundern, Bücklinge und besonders Schellfisch legt man in ein Sieb über kochendes Wasser und läßt sie durch und durch heiß werden. Sie werden erst bei Tisch enthäutet und passen gut zu Kartoffelpüree, Bratkartoffeln und Gemüsen ohne Sauce.

4. Süßwasserfische

Zander oder andere Süßwasserfische im Ofen geschmort. 1 kg. Fisch, Salz, Fett, 2 Eßlöffel gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon). — Der gut gesäuberte, von Haut und Gräten befreite und in Filets geschnittene Fisch wird gesalzen, mit ein wenig Zitronensaft beträufelt und in die mit Fett ausgestrichene und mit Kräutern ausgestreute Bratpfanne gelegt. Ein nach der Größe der Pfanne zugeschnittenes weißes Papier wird mit Fett bestrichen, mit der gefetteten Seite auf den Fisch gedrückt und die Pfanne ohne anderen Deckel 20 Minuten in den mittelheißen Ofen gestellt.

Schleie, Karpfen und andere Fische blau gekocht. Die blau zu kochenden Fische müssen sehr vorsichtig gesäubert und gewaschen werden, damit man den Schleim, der die blaue Farbe gibt, nicht verletzt. Durch das Bläuen mit Essig verliert der Fisch an Aroma und das Fleisch wird hart. Nur wenn nicht genügend Schleim an den Fischen ist, werden sie mit heißem, nicht zu scharfem Essig begossen, 10 Minuten in Zugluft gestellt, dann mit Gewürz, Zwiebel und Suppengrün in siedendes Salzwasser (20—25 g Salz auf 1 Liter Wasser) gegeben, schnell zum Kochen gebracht und zum Garziehen zur Seite gerückt. Wenn der Fisch gar ist, wird er schnell mit heißem Wasser abgespült, dann mit kaltem Wasser bespritzt und noch ein Weilchen im Fischwasser belassen. Er wird mit Butter und Kartoffeln angerichtet. Zu Süßwasserfischen reicht man gern noch eine holländische oder Bearnaise- oder Kapernsauce. Zu Schleien auch zu Rahm gerührte frische Butter; zu Karpfen geriebenen, mit gefrorenem, wenig gesüßtem Schlagrahm oder mit Essig, Zucker und Salz vermischten Meerrettich oder Krautsalat.

Schleie in Dillsauce. 3 Pfd. Schleie, Salz, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Butter, ½ Liter Fleischbrühe, 2 Teelöffel gehackter Dill, 1 Stückchen süße Butter. — Man reibt die gereinigten Schleie gut mit Salz ab, bricht die Kiefern aus, unter denen sich oft Schlamm ansammelt, läßt kleine Fische ganz und schneidet die größeren in Stücke. Nach

wiederholtem, gutem Abwaschen werden sie in gesalzenem Wasser 5—8 Minuten gekocht. Inzwischen kocht man dem in Butter geschwitzten Mehl und der Fleischbrühe eine sämige Sauce, würzt, fügt Dill und frische Butter zu und läßt die gekochten Schleie noch ¼ Stunde in dieser Sauce ziehen.

Hechtschnitten. Hecht, Milch, Salz, Mehl. — Der gut gereinigte Fisch wird in Scheiben geschnitten, die man in Milch legt, salzt, leicht in Mehl wendet und schwimmend bäckt. Die Schüssel wird mit Zitronenscheibchen garniert oder man reicht eine Mayonnaise besonders.

Hecht oder Zander gespickt. Der ausgenommene und gesäuberte Fisch wird abgehäutet, fein mit Speck gespickt, gesalzen, mit 50 g heißer Butter begossen und unter öfterem Begießen in 15—25 Minuten (große Fische in ¾ Stunden) im Ofen gebraten, 5 Minuten vor dem Anrichten mit frischgeriebenem Brot bestreut und fertiggebraten. Zugleich wird etwas Rahm zugegossen, damit sich eine Sauce bildet.

Mit Kartoffeln auftragen.

Zander (auch Sander, Fogasch, Amaul oder Schill genannt), **Hecht, Karpfen, Barsch** zu kochen. Man legt die Fische in kochenden Fischsud II oder III, bringt sie wieder zum Kochen, läßt größere etwa ¼ Minute sacht kochen und stellt sie dann zum Ziehen zurück; kleinere unter 3 Pfd. dürfen vom Augenblick des Kochens an nur noch an heißer Herdstelle ziehen.

Hecht oder Zander mit Petersiliensauce. 2½ Pfd. Fisch, 90 g Butter, Fischsud II. — Der Fisch wird geschuppt, gewaschen, in kochenden Fischsud gelegt und je nach Größe in 15—25 Minuten auf kleinem Feuer gargekocht. Dazu paßt Petersiliensauce, aber auch zerlassene Butter oder eine holländische oder Kapernsauce.

Zander (auch Kabeljau, Schellfisch) nach Hamburger-Art. 1 kg Fisch, Fischsud aus ½ Liter Wasser, ½ Liter Weißwein, Zitronensaft, 2 Eßlöffel Butter, 1—2 gute Eßlöffel geriebene Semmel, Salz, etwas Muskatblüte, 12 Austern. — Der Fisch wird gereinigt, gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt, 1—2 Stunden liegen gelassen und dann im Fischsud langsam gargekocht. Danach werden Wasser, Wein, Butter, Semmel, Salz und Muskat unter Rühren zu einer sämigen Sauce gekocht, die man mit Zitronensaft leicht säuert, und in der man die ausgebrochenen und gesäuberten Austern einmal aufkocht. Die Sauce wird über den Fisch gegossen und der Plattenrand mit Zitronenscheiben belegt.

Zander (auch Kabeljau, Schellfisch) mit Vinaigrette (Kalte Kräutersauce). 1 kg Fisch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft. Sauce: Essig, Öl und wenig Salz, vermischt mit verschiedenen gehackten Küchenkräutern. — Der wie üblich vorbereitete Fisch wird auf dem Rücken 2—3mal leicht eingeschnitten, in heißem Salzwasser mit Zwiebeln, zerschnittenem Wurzelwerk und Pfefferkörnern aufgekocht und 15—20 Minuten zum Ziehen beiseitegestellt. Danach wird er vorsichtig auf die heiße Schüssel gelegt, leicht mit feinem Salz und Pfeffer bestreut und mit etwas Sauce begossen. Die übrige Sauce wird besonders gereicht.

Zander oder Hecht im Ofen gebraten. Der gereinigte, innen mit Salz eingeriebene Fisch (größere werden zu beiden Seiten des Rückens mehrere Male eingeschnitten) wird in der Bratpfanne mit ein wenig gehackten Schalotten oder Zwiebeln und Petersilie bestreut, mit brauner Butter (etwa 100 g zu 2 Pfd. Fisch) begossen und in den heißen

Ofen gestellt. Während des Bratens gießt man nach und nach Bouillon, Weißwein und einige Eßlöffel Bratensauce an und begießt den Fisch während der Bratdauer von 25—30 Minuten fleißig mit dem Bratsaft. Die Sauce wird dann entfettet, das an der Pfanne Angesetzte gut abgekratzt und die Sauce mit etwas kalt angerührtem Kartoffelmehl gebunden.

Gebratener Zander mit Pilzen. 2 Pfd. Zander, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Butter, Gewürz, Weißwein, Zitronensaft, Pilze. — Der gut gereinigte Fisch wird gesalzen und ½ Stunde beiseitegestellt. Dann legt man ihn, den Bauch nach unten, so daß der Fisch steht, in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, verteilt die geschnittenen Gemüse rings um den Fisch, gießt etwas Weißwein zu, bestreicht den Fischrücken mit Butter, stellt die Pfanne 30—35 Minuten in den heißen Ofen und begießt den Fisch während des Bratens fleißig. Der gebratene Fisch wird auf eine heiße Platte gehoben, mit dem durchgestrichenen Bratenfond begossen und mit gedünsteten Pilzen garniert.

Kalter Zander oder Hecht. Man kocht den Fisch im Fischsud II und läßt ihn darin erkalten. Dazu reicht man eine Remouladen- oder Vinaigrettesauce oder Mayonnaise.

Gefüllter Lothringer Karpfen I. 1 größerer Karpfen (2—3 Pfd.), ¾ Pfd. Fischfülle, 1 zerschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Glas Weißwein, Fleischbrühe, 2 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eigelb, Gewürz und Zitronensaft. — Der geschuppte und gereinigte Fisch (beim Ausnehmen darf die Galle nicht verletzt werden, da schon eine Kleinigkeit genügt, die Speise bitter und ungenießbar zu machen) wird mit Salz eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt, 1 Stunde auf die Seite gestellt, mit der Fischfarce gefüllt und zugenäht. Die Bratkasserolle wird mit Butter ausgestrichen, mit Zwiebelscheiben und zerkleinertem Lorbeerblatt bestreut, der Fisch daraufgelegt, mit Butter bestrichen und mit Wein und 1 Tasse Fleischbrühe unter 2—3maligem Begießen im Ofen weichgebraten. Danach richtet man ihn auf einer heißen Schüssel an, überzieht ihn mit etwas Sauce und umlegt ihn mit Sauerkraut oder Rüben und Salzkartoffeln. — Sauce: Der Fischfond wird mit dem in Butter gedünsteten Mehl aufgekocht, dann mit Zitronensaft und Würze abgeschmeckt, mit einem Stückchen frischer Butter vermischt und mit 1 Eigelb gebunden. Man reicht die Sauce besonders zum Fisch.

Gefüllter Karpfen II (oder Hecht, Zander, Makrele). 1 schöner großer Fisch, Salz, Butter, Zitrone. Zur Fülle: 3—4 gewässerte Sardellen, ½ Pfd. Leber, 2 Eßlöffel geriebenes Weißbrot, 1 Messerspitze gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel gehackte Küchenkräuter, Salz und Pfeffer. — Der Fisch wird geschuppt, sorgfältig ausgenommen, gesalzen und etwas liegen gelassen, dann mit der fertigen Farce gefüllt, zugenäht und mit gestutzten Flossen in eine gebutterte Bratpfanne gelegt. Hier wird er noch mit Butter bestrichen, mit Zitronensaft beträufelt und langsam unter öfterem Begießen 50—60 Minuten schön braun gebraten. — Farce: Leber und Sardellen werden feingehackt und mit etwas Milch, Weißbrot, Zwiebel, Küchenkräutern und Gewürz vermengt.

Karpfen in Gelee (Sulze). 2—3 Pfd. Karpfen, 2 gewiegte Zwiebeln, 2 gewiegte Schalotten, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, ½ Liter Wasser, ½ Liter Weißwein, Gewürz, Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, 5—6 Blatt Gelatine. — Der vorgerichtete Karpfen wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und gesalzen. Zwiebeln und Schalotten werden in Butter weichgedämpft, das Mehl zugerührt und mit Wasser, Weißwein, Pfeffer und einem Sträußchen Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt gut aufgekocht. Dann gibt man die Karpfenstücke in die Brühe und läßt sie langsam 15—20 Minuten

dämpfen. Beim Anrichten werden die Stücke so auf die Platte geordnet, daß sie wieder die Form eines ganzen Fisches bilden. Dann wird die Brühe zur Hälfte eingekocht, mit der aufgelösten Gelatine verrührt, durchs Sieb gegossen, mit etwas Olivenöl vermischt und der Fisch damit übergossen. Nachdem das Gelee erstarrt ist, überstreut man es mit gehackter Petersilie.

Karpfen oder Forellen oder Aal in Rotwein. 70 g Butter, 50 g Mehl, ½ Liter Rotwein. — Das Mehl wird in der Butter geröstet wie zu einer Mehlsuppe, mit Rotwein abgelöscht, der Fischkopf beigefügt und die Flüssigkeit langsam 1 Stunde gekocht. Nun wird der vorbereitete, ausgenommene und rasch abgewaschene Fisch in zweifingerdicke Scheiben geschnitten, die man 10 Minuten in der Sauce auf kleinem Feuer kocht. Beim Anrichten werden in Butter gedünstete Zwiebelchen und nach Belieben Champignons oder Morcheln beigefügt. (Den Fischkopf darf man nicht mit auftragen.) Die Sauce soll gut gebunden, jedoch nicht zu dick sein.

Karpfen in polnischer Sauce. 3 Pfd. Karpfen, 1—2 Flaschen Weiß- oder Braunbier, nach Gutdünken auch ½—1 ganze Flasche Rotwein (je nach der Menge der Sauce, die man zu haben wünscht), 3 Eßlöffel würfelig geschnittenes Suppengrün, 90 g Zwiebeln, 3 Zitronenscheiben, nach Geschmack auch Sultaninen, 70 g Fischpfefferkuchen, 3 Gewürz- und 5 Pfefferkörner, 4 Stück Würfelzucker, ½ Tasse Essig zum Auffangen des Fischblutes, 30 g Butter, 15 g Mehl. — Nachdem der Karpfen geschlachtet und das Blut im Essig verquirlt worden ist, wird er geschuppt (gewaschen darf er nicht werden), auf ein Brett gelegt und am Bauch aufgeschlitzt. Dann nimmt man ihn vorsichtig aus, löst den dicken Darm und die Galle, die nicht verletzt werden darf, von den Eingeweiden und wirft beides weg. Die Flossen schneidet man ab, die Kiemen heraus und stutzt auch den Schwanz etwas. Nun teilt man den Fisch in hübsche Stücke, spaltet den Kopf, bestreut alles mit 10 g Salz und stellt den Fisch einstweilen beiseite. Inzwischen belegt man den Boden einer Kasserolle mit den Zwiebelringen, streut das Gewürz darüber, fügt Zitrone, evtl. Rosinen, Pfefferkuchen, Zucker, Suppengrün, Bier und Rotwein hinzu und kocht daraus langsam eine gebundene Sauce, in die man die Fischstücke, die Rückengräte nach unten, samt den Eingeweiden einlegt, sie scharf ankocht und 20—25 Minuten ziehen läßt. Darauf nimmt man den Fisch heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb und fügt das verquirlte Blut hinzu. Sollte die Sauce noch nicht sämig genug sein, schwitzt man die 15 g Mehl in den 30 g Butter, füllt mit etwas Sauce oder Wein auf und gibt es zu der Sauce, die nun braun und glänzend sein und den angerichteten Fisch wie eine Glasur überziehen muß. Sie soll angenehm süß-säuerlich schmecken. Rogen und Milch kocht man besonders in Salzwasser gar, zieht vom Rogen die Haut kurz vor dem Anrichten ab und garniert beides um den Fisch.

Bleie. Wie Karpfen kann man auch die wesentlich billigeren und schmackhaften Bleie in der polnischen Sauce kochen.

Felchen (Weißfelchen, Blaufelchen, Renke, Maräne, Schnäpel, Bodenrenke) **nach Müllerin-Art.** Die Felchen werden geschuppt, gesäubert, gesalzen, etwas eingeschnitten, in Milch getaucht, in Mehl gewendet, in Öl oder Kochbutter gelbgebacken und auf einer erwärmten Platte angerichtet. Dann werden dem Bratenrückstand einige Tropfen Zitronensaft und gehackte Petersilie beigefügt, die Fische damit übergossen und mit Zitronenschnitzen und Petersilie garniert.

Felchen im Ofen. Die geschuppten und gesäuberten Felchen werden abgetrocknet, gesalzen, auf eine feuerfeste, mit feingehackten Schalotten und Petersilie bestreute Platte gelegt, wieder mit Schalotten und Petersilie bestreut, reichlich mit Butter bestrichen und 5 Minuten in den heißen Ofen gestellt. Danach ist ½—1 Tasse gute Bouillon, sowie der Saft von ½—1 Zitrone zuzugießen und die Platte nochmals ¼ Stunde in den Ofen zu schieben. Während dieser Zeit werden die Fische öfters mit der Sauce begossen.

Forellen gebacken. Die gereinigten Fische werden gesalzen, leicht in Mehl gewendet, langsam in frischer Butter oder Öl beidseitig gebraten und auf einer erwärmten Platte angerichtet. Der Bratenrückstand wird mit 1 Stück frischer Butter verrührt und sorgfältig über die Fische gegossen. Mit Zitronenschnitzchen garnieren.

Forellen blau gekocht. Die Fische werden unmittelbar vor dem Kochen getötet, rasch ausgenommen und innen gesalzen. Dann legt man sie in den kochenden Fischsud I, nimmt die Kasserolle vom Feuer und läßt die Forellen 5 Minuten im Sud ziehen. Mit grüner Petersilie garnieren, mit Kartoffeln und zerlassener oder frischer Butter und Zitronenvierteln oder holländischer Sauce auftragen.

Forellen kalt. Man läßt die blaugekochte Forelle im Fischsud erkalten. Nach dem Abtropfen wird sie mit dickflüssiger Sulze (Gallert, Gelee) überzogen, damit sie einen schönen Glanz erhält, die Platte mit Eiern, Salat und Krebsen garniert und mit Mayonnaise aufgetragen.

Lachs oder Seeforelle wird im Fischsud I 20—30 Minuten langsam gekocht und mit einer holländischen Sauce aufgetragen.

Salm wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und von den Kiemen befreit. Er wird im Fischsud I gekocht und soll möglichst in einem Stück in den Sud kommen. Kochzeit, je nach Größe, 20—40 Minuten. Mit holländischer oder Sardellen- oder Kapernsauce auftragen.

Salm grilliert. Der Salm wird in dicke Scheiben geschnitten, gereinigt, gesalzen, mit Öl begossen, 5 Minuten liegen gelassen und dann auf dem Rost oder Grill im Ofen langsam auf beiden Seiten geröstet. Hat man keinen Ofen zur Verfügung, werden die Salmscheiben in heißem Öl in der Bratkasserolle geröstet, bis sie auf beiden Seiten schön gelb sind, auf einer erwärmten Platte angerichtet und unmittelbar vor dem Auftragen mit Kräuterbutter garniert.

Salm im Ofen. Ein schönes Mittelstück vom Salm wird gereinigt, gespalten, entgrätet, mit Butter und Weißwein im Ofen gedämpft und auf einer erwärmten Platte angerichtet. Der Bratenrückstand wird mit einem Stück frischer Butter durchgerührt und als Sauce gereicht.

Kalter Salm. Man kocht den Salm im Fischsud I, läßt ihn darin erkalten und reicht ihn mit Remouladensauce oder Mayonnaise.

Lachs blau gekocht. Nachdem man den Lachs ausgenommen und die Kiemen ausgeschnitten hat, wird er gewaschen, mit Bindfaden umwickelt und mit kochendem Essig übergossen. Dann bindet man den Fisch, wie schwimmend, an Kopf und Schwanz am Fischheber fest, legt ihn in die Fischwanne und gießt so viel kaltes, scharf gesalzenes Wasser darauf, daß es knapp über dem Fisch steht. Zwiebeln, Suppengrün, ½ Glas

Estragonessig, eventuell auch ½ Flasche Weißwein fügt man hinzu, bringt das Wasser zum Kochen, zieht das Gefäß dann zurück und läßt den Lachs, je nach Größe, an warmer Herdstelle ½—¾ Stunden ziehen. Dann hebt man ihn vorsichtig heraus, richtet ihn auf einer langen Schüssel an, garniert ihn mit Petersilie und Zitronenscheiben und reicht holländische Sauce, zerlassene Butter, Remouladensauce oder Schlagrahm mit geriebenem Meerrettich dazu. Kalte Fischreste legt man in Aspik, zu dem man die Fischbouillon verwendet (siehe Aal in Aspik Seite 229).

Lachs nach Hausfrauen-Art. Fingerdick geschnittene und gewürzte Lachsscheiben werden langsam auf beiden Seiten gelbgebraten und auf einer erwärmten Platte angerichtet. Im Bratenrückstand röstet man gehackte Zwiebeln und gießt die Zwiebelschmälze über den Fisch.

Lachs nach Basler-Art. Der Fisch wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, gereinigt, gesalzen und mit Pfeffer bestreut, in die gebutterte Bratpfanne oder Gratinplatte gelegt und mit etwas Weißwein langsam gedünstet. Kurz vor dem Anrichten werden feingeschnittene Zwiebeln in Butter knusperig geröstet, die Fischscheiben auf einer erwärmten Platte angerichtet, mit der etwas eingekochten Bratensauce übergossen und mit den gerösteten Zwiebeln und der Butter geschmälzt.

Lachs im Ofen. Die fingerdick geschnittenen und gewürzten Fischscheiben kommen mit feingehackten Schalotten, Petersilie, Bouillon, Weißwein, frischer Butter und etwas Bratensauce 15—20 Minuten in den Ofen. Während der Kochzeit ist öfters zu begießen.

Aal vorzubereiten. Der Aal kann gehäutet oder ungehäutet verwendet werden. Will man ihn häuten, wird er unterhalb des Kopfes abgebunden und aufgehängt, die Haut ringsum mit einem Messer gelöst und abgezogen. Danach wird er ausgenommen, indem man mit einem Messer unterhalb des Kopfes das Fleisch ringsum bis auf die Gräte einschneidet, den Aal mit dem Tuch faßt und das Fleisch abzieht. Gräte und Eingeweide bleiben nun am Kopf hängen (siehe Abb. 29).

Aal blau gekocht. Aal, Essig, Zutaten zum Fischsud: Wasser, Salz, Suppengrün, Zwiebel, Gewürz, Estragon, Thymian, Salbei. — Der tüchtig mit Salz abgeriebene und gewaschene, jedoch nicht enthäutete Aal wird ausgenommen, mit siedendem Essig übergossen, während 10 Minuten in Zugluft gestellt, dann in Stücke geschnitten, in kochenden Fischsud gelegt und 10—15 Minuten auf kleinem Feuer weichgekocht. Dazu reicht man zerlassene Butter.

Aal in Bier gedünstet. ¾ kg Aal, ½ Liter Weißbier, Gewürz, 1 Zwiebel, ½ Löffel Butter, 1 Löffel Mehl. — Man schneidet den enthäuteten und gesäuberten Aal in Stücke, kocht das Bier mit den Gewürzen auf, dünstet die Aalstücke darin weich und richtet sie auf einer erwärmten Platte an. Die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen, mit dem Mehl gebunden und etwas frische Butter zugefügt.

Aal gebraten. Der gut vorbereitete, enthäutete Aal wird schneckenförmig aufgerollt und mit Holzspießchen in Form gehalten, dann mit Salz und Pfeffer bestreut und 1 Stunde beiseitegestellt. Darauf streicht man eine Kasserolle mit reichlich Butter aus, legt den Aal hinein, fügt 1 Zitronenscheibe, 1 Salbeiblatt und 2—3 Zwiebelringe hinzu, gießt etwas Weißwein oder Fleischbrühe an und brät den Aal, zuerst zugedeckt, dann, wenn er halb gar ist, im offenen Gefäß, damit er auf allen Seiten schön bräunlich

ist. Beim Anrichten zieht man die Spießchen heraus, begießt den Fisch mit der eigenen Sauce und beträufelt ihn noch mit Zitronensaft.

Aal nach englischer Art. Aal, Zitrone, Salz, Mehl, zerklopftes Ei, Paniermehl. — Man löst den enthäuteten Aal von den Gräten, schneidet ihn in Stücke, salzt sie, überträufelt sie mit Zitronensaft, wendet sie in Mehl, dann in zerklopftem Ei und Paniermehl oder Reibbrot und bäckt die Filets schwimmend goldgelb. Mit Zitronenscheiben oder Sardellensauce auftragen.

Aal nach Orly. Wird nach vorstehendem Rezept bereitet, jedoch legt man vorher die Filets in Zitronensaft mit gehackten Zwiebeln und Petersilie. Als Beigabe dient Tomatensauce.

Aal gebacken, nach Orly. Aal, Zitronensaft, Salz, Zwiebel, Petersilie, Bierteig, auch Backteig. — Man entgrätet den Aal, schneidet Filets, legt sie mit gehackten Zwiebeln und Petersilie in Zitronensaft, zieht die Filets durch den Bierteig und bäckt sie schwimmend. Dazu reicht man Tomatensauce.

Aal nach Müllerin-Art. Aal, Salz, Mehl, Zitrone, Butter. — Der abgezogene, entgrätete Aal wird in Stücke geschnitten, diese werden gesalzen, in Mehl gewendet, in Butter gelbgebacken und auf einer heißen Platte angerichtet. In die heiße Butter gibt man Zitronensaft und gehackte Petersilie und übergießt die Fischstücke damit.

Aal nach römischer Art. 1—2 kleine Aale, 1 Pfd. frischenthülste, grüne Erbsen, ½ in Streifen geschnittener Kopfsalat, 80 g Butter, ½ Glas Weißwein. — Der vorbereitete Aal wird in Stücke geschnitten, gesalzen und in Butter etwas gedünstet, dann werden Erbsen, Salat, Butter und Weißwein beigegeben, etwas mit Mehl überstäubt und alles, gut verschlossen, weichgedämpft.

Aal nach Venoiton. Der abgezogene, ausgenommene und gesäuberte Aal wird entgrätet und in fingerlange Stücke geschnitten. Die Stücke werden spiralförmig gedreht, gewürzt, in Mehl gewendet, in Butter gebacken und mit gebackener Petersilie angerichtet. Dazu paßt folgende Sauce: 1 Glas Rotwein wird mit 3 Eßlöffel gehackter Schalotten und 1 Eßlöffel gehackter Petersilienwurzel auf ⅓ eingekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit ¼ Pfd. frischer, zerlassener Butter aufgeschlagen. Diese Sauce ist besonders zu reichen.

Aal grün I. 3 Pfd. Aal, 3 Eßlöffel Butter, Salz, Pfeffer, 3 Eigelb, 1 Glas Weißwein, 2 Eßlöffel Zitronensaft, ½ Pfd. junger Spinat, ¼ Pfd. Brennessel, ¼ Pfd. Sauerampfer, Kerbel, Estragon, Pimpernelle, Thymian, Salbei und Bohnenkraut. — Der Fisch wird gehäutet, ausgenommen, gewaschen, in 5—6 große Stücke zerschnitten, gesalzen, mit Pfeffer bestreut und 50—60 Minuten liegen gelassen. Die verschiedenen Kräuter werden grobgehackt, dann in einem Topf mit Butter gedämpft, gesalzen, die Fischstücke dazugelegt, mit Wein und Zitronensaft begossen, aufgekocht und, zugedeckt, 15 Minuten gedünstet. Vor dem Auftragen werden die zerklopften Eigelb leicht unter die Sauce gemischt.

Aal grün II. Der Aal (etwa 2 Pfd.) wird nach Vorschrift gesäubert, aber nicht abgezogen, in Stücke geschnitten oder ganz gelassen, mit Gewürz, Zwiebel, ½ Lorbeerblatt und Salz (auf 1 Liter Wasser 20 g) in kochendem Wasser etwa ¾ Stunden langsam weichgekocht, aus der Brühe genommen und im Wasserbad heiß gehalten. Die Brühe



Abb. 175. Oben: Gebackene Seezungenfilets — Geräucherter Lachs, garniert. — Unten: Gekochte Lachsschnitten, Kartoffeln — Geräucherter Lachs in Muscheln mit Trüffeln, Essiggurken und gehackter Sulze, gewürzte Tomatenscheiben mit Zwiebelringen.



Abb. 176. Oben: Seezunge nach Schweden-Art — Gebackene Seezunge, garniert. — Unten: Seezungenschnitten mit Spargeln und Fleurons — Gerollte Seezungenschnitten in Aspik.

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.



Abb. 177. Oben: Aal in Aspik, mit Eierscheiben und Krebsschwänzen garniert — Aal, blau gekocht, mit Kartoffeln — Aal nach römischer Art. — Unten: Gesottener Hecht mit Salzkartoffeln.



Abb. 178. Oben: Gebackener Merlan (Weißfisch) mit Zitrone — Gedünsteter Steinbutt mit Kapern und Butterkartoffeln — Kalter Fisch in Mayonnaise. — Unten: Seehecht, paniert — Gesottene Kabeljauschnitten mit Butterkartoffeln.

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.

streicht man durch ein Sieb, schwitzt 20 g Mehl in ebensoviel Butter, gießt die Fischbouillon dazu und kocht eine sämige, weiße Sauce. — Man zieht sie mit 1 Tasse saurem Rahm ab, läßt den Aal noch einmal darin heiß werden, hebt ihn dann auf eine tiefe Schüssel, rührt 2 Eßlöffel gewiegten Dill und etwas gewiegte Petersilie in die Sauce und gießt sie über den Fisch.

Dazu reicht man Salzkartoffeln und Gurken- oder Selleriesalat.

Aal in Aspik. Der Aal wird abgezogen, ausgenommen und gesäubert, gut gesalzen, in größere Stücke geschnitten und diese in Essigwasser mit Suppengrün, 1 Zitronenscheibe und Gewürz gargekocht, aber nicht zu weich, damit sie nicht zerfallen. Dann nimmt man sie aus dem Sud, schneidet sie in kleinere Stücke, kocht die Brühe ziemlich ein, entfettet sie, gießt etwas Weißwein dazu und fügt in 1 Liter Flüssigkeit 20 g aufgelöste weiße Gelatine hinzu. Diese Sulze streicht man durch ein Sieb, gießt davon ½ cm hoch in eine mit Öl ausgepinselte Form, läßt erstarren, garniert mit zerschnittenen Essiggurken, Eierscheiben und Krebsschwänzen, ordnet die Aalstücke ein und füllt nach und nach Fischsulze ein. Nachdem sie gut erstarrt ist, taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser und stürzt den Aspik. — Man kann auch jeden andern Fisch in dieser Weise zubereiten.

Hecht in Spreewaldsauce. 3 Pfd. Hecht, ½ Liter Wasser, ½ Liter Weißbier, 1 in Scheiben zerschnittene Zwiebel, je 1 Teelöffel weiße Pfeffer- und Gewürzkörner, 1 Lorbeerblatt, Salz. — Alle Zutaten bringt man zum Kochen, fügt 100 g frische oder gebräunte Butter hinzu, legt den Fisch ein, läßt aufkochen und gießt ⅓ Liter dicken, sauren Rahm an. Man läßt den Fisch 10 Minuten ziehen, nimmt ihn heraus, passiert die Sauce, bindet sie mit 40 g in saurem Rahm verrührtem Mehl, fügt 25 g frische Butter an und gießt die Sauce über den Fisch, zu dem man braune Butter noch besonders reicht.

Karauschen im Ofen. 1 kg Fische, 2 Eßlöffel Butter, 1 Tasse saurer Rahm, Gewürz, Zitronensaft. — Die gereinigten Fische werden von Kopf und Schwanz befreit, mit Salz eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt, in eine mit Butter ausgestrichene Bratschüssel gelegt und 1 Stunde stehen gelassen. Dann gießt man 1 Tasse heißes Wasser an, beträufelt die Fische mit Butter, brät sie 20 Minuten im Ofen, begießt sie dann mit dem dicken Rahm und stellt das Gericht zurück in den Ofen, bis es braun überkrustet ist. Die Schüssel wird auf einer mit Salz bestreuten Platte aufgetragen.

Dazu passen Kartoffelpüree und grüne Erbsen.

Karauschen mit brauner Butter. 1 kg Fische, Wurzelwerk, Salz, 1 Tasse Essig, 2 Eßlöffel Butter, je 1 Eßlöffel gehackte Petersilie und Schalotten, 1 Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner. — Die Suppengarnitur wird in 1 Liter Wasser und Essig gekocht. Man gibt die wie oben vorgerichteten Fische hinein und läßt sie nach dem Ankochen, gut zugedeckt, weich ziehen. Die Schalotten werden in der Hälfte der Butter gebräunt, über die angerichteten Fische gegossen, diese mit Petersilie bestreut und mit dem Rest gebräunter Butter abgeschmälzt. Dazu paßt Risotto. Man gibt aber auch gern zerlassene, frische Butter („Karauschen mit Maibutter") oder eine Dillsauce dazu.

Weißfische (Merlan) paniert. 6—7 Stück Weißfische, Butter, Mehl, Ei, Brösel, Salz, Kräuterbutter (halbflüssig). — Die Weißfische werden vom Schwanz bis zum Kopf geöffnet, die Mittelgräten herausgezogen, die Fische gewürzt, in wenig Mehl gewendet, durch geschlagenes Ei und Brösel gezogen, in Butter gebraten und mit Kräuterbutter begossen.

Weißfische im Ofen. 3 Pfd. große Weißfische, Gewürz, Butter, ½ Glas Weißwein, gehackte Zwiebeln und Küchenkräuter. — Die vorbereiteten Fische werden in Filets geschnitten, mit Zwiebeln und Küchenkräutern in eine gut gebutterte Gratinplatte gelegt, mit Weißwein und wenig Fleischbrühe begossen und 20—25 Minuten im Ofen gedämpft.

Gründlinge, Stinte, kleine Hechte oder andere Kleinfische werden ebenso gebacken.
Dazu kann man grünes Gemüse oder Sauerkraut reichen.

5. Allerlei gute und pikante Gerichte von See- und Süßwasserfischen

Fischhackbraten I. 1 Pfd. grüne Heringe, 40 g Semmel, 2 Eier, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel gehackte Küchenkräuter, Salz, das Abgeriebene von 1 Zitrone, Butter. — Die sauber geputzten Fische werden von Kopf, Flossen, Schwanz und Gräten befreit, das Fischfleisch mit der in Milch eingeweichten und ausgepreßten Semmel gehackt, mit Eiern, Salz, Zwiebel, Küchenkräutern und Zitronenabgeriebenem tüchtig vermischt und die Masse zu einem länglichen Braten geformt. Er wird mit Mehl bestäubt, dann in eine gebutterte Bratpfanne gelegt, mit reichlich Butter oder Fett begossen und ungefähr ½ Stunde hellbraun gebraten. Sauce: Der Bratenfond wird mit ¼ Liter Wasser oder Wein einige Minuten gekocht, gewürzt, durch ein Sieb gestrichen und mit etwas Kartoffelmehl gebunden.

Dazu paßt Blattsalat.

Fischhackbraten II. 1 kg billige Fluß- oder Seefische, 60 g Semmel, 1 Eßlöffel Butter, ⅛ Liter saurer Rahm oder Weißwein, 4 Eier, 1 Eßlöffel gehackter Speck, 4 Speckscheiben, 1 Kaffeelöffel Currypulver oder Senf, Salz, Pfeffer. — Der geputzte, rohe Fisch wird von Haut und Gräten befreit, fein gehackt, mit geriebener Semmel, Eiern, Speck und Gewürzen gut vermengt und zu einem länglichen Brot geformt, das man mit Ei bestreicht und in Bröseln wälzt, dann in die mit Speckscheiben ausgefütterte Bratpfanne legt, mit lauwarmer Butter begießt und 40—50 Minuten unter öfterem Beschöpfen sorgfältig brät. Wenn der Braten herausgehoben ist, wird der Fond mit etwas Mehl verrührt, mit saurem Rahm oder Weißwein aufgekocht, gut abgeschmeckt und als Sauce zum Braten gereicht.

Dazu paßt gedämpfter Spinat und Kartoffel- oder grüner Salat.

Fischfrikassee. 1½ Pfd. Fluß- oder Seefische, ½ Pfd. Fischfarce, einige Krabben und Krebsschwänze, 2 Eßlöffel würfelig geschnittene Pökelzunge, eine in Butter gedünstete und in Scheiben geschnittene Kalbsmilch, einige Champignons, Morcheln und Spargelspitzen, Fleurons aus Blätterteig, 2 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eigelb, ½ Tasse Rahm, etwas Würze und Zitronensaft. — Der richtig vorbereitete Fisch wird in Fischsud oder Salzwasser weichgekocht, herausgehoben, in schöne Stücke geteilt und warmgestellt. Aus der Fischfarce werden mit einem kleinen Löffel Klößchen ausgestochen, in siedendem Fischsud leicht aufgekocht, herausgenommen und ebenfalls warmgehalten. Dann wird das Mehl in Butter gedünstet, mit dem Sud zu einer dicklichen Sauce aufgekocht, diese mit dem mit Rahm verquirlten Eigelb gebunden und mit Zitronensaft und Würze richtig abgeschmeckt. Die Pilze und Spargelspitzen werden sorgfältig in Butter gedämpft und mit der Zunge, den Krabben und Krebsschwänzen in die Sauce

gelegt. Die warmen Kalbsmilchscheiben ordnet man im Kranz auf eine runde Schüssel, häuft den Fisch mit den Klößchen erhöht darauf und übergießt ihn mit der Sauce. Zuletzt belegt man den Rand der Schüssel mit Blätterteighalbmonden (Fleurons).

Fischragout. 1 Pfd. Schellfisch, Zander, Hecht, ½ Pfd. Fischfarce, 3—4 Sardellen, einige Morcheln oder Champignons, Salz, Zitronensaft, Weißweinsauce, Butter. — Der vorbereitete Fisch wird gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt und 1 Stunde liegen gelassen, dann in wenig Fischsud weichgekocht, herausgehoben, in schöne Stücke zerteilt, entgrätet und warmgestellt. Indessen werden die Sardellen gehackt, unter die fertige Fischfarce gemengt, Klößchen davon mit einem Kaffeelöffel ausgestochen, in den kochenden Fischsud gegeben und, sobald sie an die Oberfläche steigen, mit dem Schaumlöffel herausgehoben und auf die Fischschüssel angerichtet. Die gereinigten und gut gewaschenen Morcheln oder Champignons hat man inzwischen in Butter gedämpft und schwach gesalzen, schüttet sie nun über Fisch und Klößchen und begießt alles leicht mit Weißweinsauce (holländische Sauce I mit 1 Glas Weißwein gewürzt). Nach Belieben kann man einen Teil des Fischragouts erhaben in einem Reisring anrichten und den Rest nebenher reichen.

Feines Fischragout. 2 Pfd. Heilbutt oder Kabeljau, Zitronensaft, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, Gewürz, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Tomatenpüree, Champignons. — Das von Haut und Gräten befreite Fischfleisch wird in dreifingerbreite Streifen geschnitten, gewürzt, mit Zitronensaft bespritzt, nach 1 Stunde Ruhe in Mehl gewendet und in Butter gebraten. Danach werden Mehl und Zwiebel in Butter hellgelb geröstet und mit Fischbrühe und Tomatenpüree zur Sauce gekocht, die man würzt und durchs Sieb streicht. Der Fisch wird im Kranz auf die Schüssel geordnet, die Mitte mit in Butter gedünsteten Champignons ausgefüllt und die Sauce über den Fisch gegossen.

Pickelsteiner aus Fisch. 3 Pfd. Kabeljau oder anderer Fisch, 1 Zwiebel, 80 g Speck, 20 g Butter, 2 Pfd. Kartoffeln, Zitronensaft, 1½ Pfd. gelbe Rüben, Salz, Pfeffer, Paprika, ¼ Liter Fleischbrühe. — Der Fisch wird aus Haut und Gräten gelöst, in Würfel geschnitten, mit Zwiebelringen und Salz bestreut, mit Zitronensaft überspritzt und ¼ Stunde liegen gelassen. In einer Kasserolle dünstet man den würfelig geschnittenen Speck in Butter hellgelb, würzt mit etwas Paprika und einem Spritzer Essig, legt die Fischwürfel und Zwiebelringe mit den in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und gelben Rüben schichtweise darauf, streut Salz und Pfeffer darüber, gießt die Fischbrühe zu und läßt alles, zugedeckt, ¾ Stunden im Ofen dämpfen. Das Gericht wird in der Kasserolle aufgetragen.

Fischpudding. 1½ Pfd. gekochter Fisch, 2 Eßlöffel Butter, 1½ Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Milch, etwas Würze, 4 Eier, Salz. — Der Fisch wird von Haut und Gräten sorgfältig befreit und fein zerpflückt oder gehackt. Dann wird das Mehl in der heißen Butter gedünstet, mit der Milch aufgekocht, kräftig gewürzt und der Brei mit dem Eigelb verrührt und mit dem Fisch vermischt. Zuletzt zieht man das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine ausgebutterte, mit Bröseln ausgestreute Puddingform und kocht sie ¾—1 Stunde im Wasserbad oder bäckt sie in einer gebutterten Backform, mit Semmelbröseln und Butterflöckchen bestreut, im Ofen zu schöner Farbe. Dazu reicht man eine Petersilien- oder Kapernsauce.

Fischauflauf mit Spargel oder Blumenkohl. 1 kg Kabeljau, 1 Pfd. Spargel oder 1 kleiner Blumenkohl, 2—3 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, ⅓ Tasse Rahm, 1—2 Tassen Brühe, Gewürz, Zitronensaft, 1—2 Eßlöffel geriebener Käse, Brösel. — Der Fisch wird in Scheiben oder Würfel geschnitten und gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt und 1 Stunde liegen gelassen. Dann gießt man eine tiefe Backschüssel mit Butter aus, legt die Fischscheiben hinein und die inzwischen in schwach gesalzenem Wasser weichgekochten und abgetropften Spargelstücke oder Blumenkohlröschen darüber. Sauce: das in Butter gedünstete Mehl kocht man mit Brühe und Rahm auf, gießt die Sauce über das Gemüse, bestreut es mit Käse und Bröseln, belegt es mit einigen Butterflocken und bäckt den Auflauf im Ofen 40 Minuten.

Fische mit Blumenkohl. 1 kg billiger Fluß- oder Seefisch, 1 Blumenkohl, 2—3 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eigelb, Zitronensaft, Gewürz, Fischsud. — Der gereinigte und gesalzene Fisch wird mit Zitronensaft beträufelt, der Blumenkohl in einzelne Rosen zerlegt, in schwachgesalzenem Wasser weichgekocht, abgetropft und warmgestellt. Inzwischen wird auch der Fisch in siedender Fischbrühe vorsichtig gar gemacht, dann herausgehoben, aus Haut und Gräten gelöst, in Stücke geteilt und gehäuft auf die Schüsselmitte gelegt, mit dem Blumenkohl umkränzt und mit der Sauce begossen. Sauce: Das in der heißen Butter gedünstete Mehl wird mit Fischbrühe aufgekocht, die Sauce gewürzt, mit einigen Tropfen Zitronensaft abgeschmeckt und mit dem Eigelb gebunden.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Reisschnitten. Statt Blumenkohl kann man auch Schwarzwurzeln, Sellerieknollen, Karotten und Mangoldstiele kochen und mit dem Fisch anrichten.

Fische mit Kartoffeln. 1 kg billiger Fluß- oder Seefisch, 1 kg würfelig geschnittene Kartoffeln, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebeln, 1 Eßlöffel Butter oder Fett, Zitronensaft, Salz. — Die Zwiebeln werden in der heißen Butter gedünstet, die Kartoffeln mit wenig Salz beigegeben, schwach mit heißem Wasser bedeckt und weichgekocht. Dann legt man die von Haut und Gräten befreiten, gesalzenen, mit Zitronensaft beträufelten Fischstücke darauf, kocht auf und läßt sie, zugedeckt, 10—20 Minuten an der Seite des Feuers garziehen. Beim Anrichten werden die Kartoffeln mit dem Fisch umlegt und mit gehackter Petersilie bestreut.

Fische mit Spinat. 1 kg billiger Fluß- oder Seefisch, 1—2 Pfd. Spinat, 3 Eßlöffel Butter oder Öl, Salz, Zitronensaft, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel, einige Tropfen Würze. — Der gut gereinigte Fisch wird in Stücke geschnitten. Diese werden gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt und 1 Stunde kühlgestellt, dann abgetrocknet, in Mehl gewendet und auf beiden Seiten in heißer Butter oder in heißem Öl gebraten. ¼ Stunde zuvor legt man den gewaschenen Spinat auf die in Butter geschwitzten Zwiebeln, salzt ein wenig und dünstet ihn 10 Minuten. Die Fischstücke werden auf die gedämpften Spinatblätter gelegt und mit heißer Butter begossen.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Spaghetti.

Fische mit Pilzsauce. 1 kg beliebige Fluß- oder Seefische, 2—3 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel gehackte Schalotten, frische oder eingemachte Champignons oder jede andere sich eignende Pilzart, Salz, Würze, 2 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm, Zitronensaft. — Die gereinigten Fische salzt man, säuert sie mit Essig oder Zitronensaft, läßt sie 1 Stunde liegen, setzt sie dann in kaltem Fischsud auf, zieht, sobald sie am Kochen sind, die Kasserolle vom Feuer zurück und läßt sie 20 Minuten zugedeckt stehen. Inzwischen dünstet man das Mehl in der Butter gut durch, füllt unter Rühren mit Fischbrühe auf, läßt die Schalotten 10 Minuten mit durchkochen, streicht die Sauce durch ein Sieb,

erhitzt sie nochmals und bindet sie mit dem in Rahm verquirlten Eigelb. Zuletzt schmeckt man sie mit wenig Würze und etwas Zitronensaft ab und zieht die in Butter gedünsteten Pilze darunter. Die Sauce wird über den angerichteten Fisch gegossen oder besonders gereicht.

Fische nach Barceloner-Art. 1 kg kleine Fluß- oder Seefische, ¼ Pfd. Zwiebeln, ½ Pfd. Tomaten, etwas Piment, Knoblauch, 2 Eßlöffel Öl, Fleischbrühe, Gewürz. — Die Fische werden von Kopf, Mittelgräten und Flossen befreit, mit Salz eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt und ½ Stunde beiseitegestellt. Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch werden zerschnitten, in Öl gedünstet, mit guter Fleischbrühe und Piment 10 Minuten gekocht, durch ein Sieb gerieben und mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Würze abgeschmeckt. In dieser Sauce kocht man die Fische auf, läßt sie einige Minuten ziehen, kocht die Sauce noch etwas ein, gießt sie über die sorgfältig angerichteten Fische und streut Petersilie darüber.

Dazu paßt Reis.

Kartäuserfische. 1 kg Filets von billigen Fluß- oder Seefischen, 3—4 Eßlöffel Öl, Salz, 1 Spritzer Essig, 1 Glas Weißwein, ½ Pfd. in Scheiben geschnittene Zwiebeln, ½ Pfd. kleine junge Karotten, ¼ Pfd. in Würfelchen geschnittene Kartoffeln, ½ Pfd. frische Tomaten, 1—2 Eßlöffel gehackte Küchenkräuter. — Die Filets salzt man, bespritzt sie mit Essig und läßt sie ½ Stunde damit durchziehen. Die Zwiebeln werden in Öl hellbraun gedünstet, Kartoffeln und Karotten beigefügt und mit den Zwiebeln mit wenig Salz und Weißwein weichgekocht. Dann wird der Fisch mit den in Hälften geschnittenen Tomaten obenauf geordnet und alles 15 Minuten, zugedeckt, weichgedämpft. Das fertige Gemüse richtet man in der Mitte einer erwärmten Schüssel bergartig an, legt die Filets ringsherum, dickt den Fond noch etwas ein, läßt ihn mit den gehackten Küchenkräutern aufkochen, würzt und gießt die Sauce über das Gericht.

Fischfilets in Mandelsauce. 1 kg gereinigte, gesalzene und mit Zitronensaft beträufelte Filets von Fluß- oder Seefischen, Zitronenabgeriebenes, wenig Zimt und Ingwer, 100 g geschälte Mandeln, etwas Petersilienwurzel und Sellerieknollen, 1 Spritzer Essig, 1 Kaffeelöffel Mehl, 1 Eßlöffel Butter. — Das Wurzelwerk wird kleingeschnitten und mit den Gewürzen in ½ Liter Wasser 10 Minuten gekocht. Dann werden die Filets mit dem Essig beigegeben, 10 Minuten schwach gedünstet und sorgfältig auf einer erwärmten Platte angerichtet. Sauce: Die geriebenen Mandeln verknetet man mit Mehl und Butter, kocht den Mehlkloß in der durchgerührten Fischbrühe 2—3 Minuten, quirlt die Sauce klar und gießt sie über die Fischfilets.

Matrosen-Fischgericht. 1 kg Seefische (nach Belieben auch Karpfen und Aale), Krabben, Krebsschwänze, 2 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel, 1 Glas Rotwein, Salz, Pfeffer, Würze, Zitronensaft, 1 Sträußchen Küchenkräuter, etwas Mehlbutter, 1 Gläschen Kognak. — Man schneidet die gut vorbereiteten Fische in Stücke, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein und beträufelt sie mit Zitronensaft. Nach etwa ½ Stunde streicht man dann eine Bratpfanne gut mit Butter aus, streut Zwiebeln und gehackte Küchenkräuter hinein, legt die Fischstücke darauf und dämpft sie mit dem Rotwein in 15—20 Minuten gar. Dann werden sie herausgehoben und angerichtet. Die Sauce wird mit wenig Mehlbutter (trockenes Mehl mit ebensoviel Butter verknetet) gebunden, der Kognak und die nötige Würze beigefügt, die Sauce mit Krabben und Krebsschwänzen nochmals erhitzt und alles über die Fischstücke gegossen.

Kabeljauschüssel mit Kräuterkäse. 2 Pfd. Kabeljau, 1 Eßlöffel Butter, 1½ Eßlöffel Mehl, Gewürz, ¾ Liter saure Milch, 3 Eßlöffel geriebene Semmel, Kräuterkäse, 2 Eier. — Der nach Vorschrift gekochte Fisch wird enthäutet, entgrätet und gehackt, dann das Mehl in Butter gedünstet, mit der sauren Milch aufgekocht, wenn erkaltet, mit dem Eigelb, den Bröseln, dem Fisch und dem geriebenen Käse verrührt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Zuletzt vermischt man die Masse mit dem steifgeschlagenen Eiweiß, füllt sie in eine gebutterte Auflaufform, gießt flüssige Butter darüber und läßt sie in ½—¾ Stunden im Ofen backen.

Dorsch mit Kartoffeln im Ofen. 1 kg Dorsch, 1 Pfd. Kartoffeln, Butter, geriebener Käse, Brösel, Salz, Pfeffer, gehackte Zwiebeln, ½ Liter saure Sahne. — Der gereinigte, gesalzene Fisch wird in Stücke geschnitten, in Salzwasser weichgekocht und kaltgestellt. Die Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in Salzwasser gekocht, abgegossen und schichtweise mit dem von Haut und Gräten befreiten Fisch in eine gebutterte Gratinplatte geordnet, indem man zwischen jede Lage Zwiebeln, etwas Pfeffer und Rahm verteilt. Der Abschluß wird mit Käse, Bröseln und flüssiger Butter gemacht und die Speise ½ Stunde im mittelheißen Ofen gebacken.

Hechtauflauf. Reste von Hecht oder einem andern Fisch, weichgekochter Blumenkohl. Butter, Mehl, Muskat, Zitronensaft. — Eine Gratinplatte wird gebuttert und mit Bröseln und Mehl ausgestreut, der von Haut und Gräten befreite Fisch zerpflückt, hineingeordnet und mit Blumenkohlröschen bedeckt. Aus Butter, Mehl und Blumenkohlwasser wird eine Sauce gekocht, mit Zitronensaft und Muskat gewürzt, über den Blumenkohl passiert, stark mit Käse und Bröseln bestreut und mit Butter begossen. Das Gericht wird ¼—½ Stunde im Ofen überkrustet.

Schüsselhecht. 1 kg Hecht oder Schellfisch, Kabeljau usw., Salz, Pfeffer, Zwiebelsauce, Brösel, Butter. — Der gargekochte Fisch wird entgrätet, in fingerlange Streifen (Filets) geschnitten und gewürzt. Eine Backschüssel wird gut gebuttert, der Fisch eingelegt, mit Zwiebelsauce bedeckt, mit Bröseln bestreut, mit Butter begossen und ¾ Stunden im Ofen gebacken.

Badischer Hecht (auch von andern Fischen herzustellen). 1 kg Fischfilets, ½ Tasse saurer Rahm, 100 g Sardellen, Salz, Semmelbrösel. — Man legt die leichtgesalzenen Filets in eine ausgebutterte Backform, ordnet die gewässerten, gesäuberten und entgräteten Sardellen gitterartig darüber, gießt den Rahm zu, streut eine Handvoll Semmelbrösel darüber und bäckt das Gericht ungefähr 25 Minuten im Ofen.

Fischklöße. 1½ Pfd. rohes Fischfleisch, 40 g geriebene Semmel, 2 Eier, 1½ Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl, Zitronensaft, 1 Eßlöffel gehackte Schalotten, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Rahm, Pfeffer, Salz, Muskatnuß. — Das Fischfleisch wird gehackt, mit den in ½ Eßlöffel Butter hellgelb gerösteten Schalotten, Semmel und Eiern vermischt und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Dann werden mit dem Löffel von der Masse beliebig große Klöße geformt, in siedendes, leichtgesalzenes Wasser gelegt, sorgfältig gekocht und nach dem Herausnehmen mit folgender Sauce begossen: 1 Eßlöffel Mehl wird in 1 Eßlöffel Butter hellbraun geröstet, mit dem Kochwasser und Zitronensaft zu einer dicklichen Sauce gekocht, diese mit 2 Eigelb und 1 Eßlöffel Rahm gebunden und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt.

Dazu Kartoffelpüree.

Ungarisches Fischpaprika. 1 kg kleinere, in Stücke geschnittene Fische, wie Barsche, Weißfisch, Schleie, Karpfen usw., 2 Eßlöffel gehackte Zwiebel, 2 Eßlöffel Butter, 1 Kaffeelöffel Paprika, 1 Tasse Rahm, 2—3 Eigelb, Zitronensaft, Salz. — Die Fische werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt und 1 Stunde beiseitegestellt. Die Zwiebeln werden in der Butter hellbraun geröstet, die Fischstücke daraufgeordnet, der Rahm und ebensoviel Wasser dazugegossen und die Fischstücke langsam, zugedeckt, weichgedünstet. Nach dem Anrichten des Fisches wird die Sauce mit den in 1 Eßlöffel Wasser verquirlten 3 Eigelb, etwas Butter, Zitronensaft und Paprika vermischt, auf dem Feuer schaumig geschlagen und über den Fisch gegossen.

Fischgulasch. 2 Pfd. Fisch ohne Kopf, Salz, Pfeffer, etwas Speck, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel saurer Rahm, 1 gewürfelte Zwiebel, 1 Eßlöffel Butter, 1 Prise Paprika. — Der würfelig geschnittene Speck wird in der Butter mit Mehl und Zwiebel hellbraun geröstet, der Brei mit ¼ Liter Fischbrühe aufgekocht, mit 1 Prise Paprika gewürzt, das von Haut und Gräten befreite, kleingeschnittene Fischfleisch hineingelegt und noch 10 Minuten langsam in der Sauce gedünstet. Zuletzt gießt man sauren Rahm an.

Fischklopse I (Frikandellen). 1 Pfd. rohes oder gekochtes Fischfleisch, 40 g in Milch eingeweichte Semmel, 2 Eßlöffel Butter, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Würze, Bratbutter. — Die Butter wird zur Sahne gerührt, die Semmelmasse gut ausgedrückt, glattgerührt oder durch ein Sieb getrieben und der Fisch fein zerpflückt oder gehackt. Danach wird alles mit Eiern, Salz, Pfeffer und ein wenig Würze zu einem schmackhaften Teig verarbeitet, aus dem man runde oder längliche Plätzchen formt, die in Bröseln gewendet und in brauner Butter auf jeder Seite 2—3 Minuten gebraten werden.

Dazu paßt Gemüse oder Salat.

Fischklopse II (Frikandellen) mit Kartoffeln. 1½ Pfd. gekochter Fisch, ½ Pfd. kalte, gekochte Kartoffeln, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebeln, 1 Eßlöffel gehacktes Grünes, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Würze. — Der von Haut und Gräten gesäuberte Fisch wird durch die Hackmaschine getrieben oder möglichst fein zerpflückt, mit den geriebenen Kartoffeln, den in Butter gedünsteten Zwiebeln, dem Grünen und den Eiern vermischt und mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Würze gekräftigt. Aus dieser Masse formt man eigroße Plätzchen, rollt sie in Mehl, paniert sie dann in Ei und Semmel und brät sie in Butter hellbraun.

Dazu Spinat oder Salat.

Fischkroketten I. 1½ Pfd. rohes oder gekochtes, von Haut und Gräten befreites Fischfleisch, 1—2 Eßlöffel gehackte Küchenkräuter, die abgeriebene Schale von ½ Zitrone, geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuß, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eier. — Das Fischfleisch wird fein gehackt oder durch die Fleischhackmaschine gedreht, die Butter zu Sahne gerührt, dann mit Kräutern, Zitronenabgeriebenem, Gewürzen und Eiern gemischt und mit dem Fischfleisch und so viel geriebener Semmel vermengt, daß man aus der Masse längliche Würstchen formen kann. Die Kroketten werden in Ei getaucht, in Bröseln gewendet, in heißem Fett hellbraun gebacken und sofort mit geriebenem Parmesankäse bestreut.

Dazu reicht man grünes Gemüse oder Salat oder Mayonnaise.

Fischkroketten II. Fischreste, 2 Löffel Mehl, 2 Löffel Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Zitronensaft, 2 Eier, Paniermehl, Backfett und Mayonnaise. — Das Mehl

wird in der Butter kurz gedünstet, die feingeschnittene Zwiebel beigefügt und beides mit Wasser zu einer kurzen, dicken Sauce gekocht. Diese gießt man zum gehackten Fisch, würzt, fügt die Eigelb hinzu und vermengt alles gut. Zum Festwerden stellt man die Masse kalt. Dann werden kleine Würstchen daraus geformt, in Mehl gerollt, in zerklopftem Eiweiß und Paniermehl gewendet und in heißem Fett schwimmend schön gelbbraun gebacken. Man richtet sie auf einer flachen Platte übereinander geschichtet an, garniert sie mit Petersilie und serviert sie mit Mayonnaise als Vorspeise.

Fischpastetchen. Fischreste werden zerpflückt, in einer dicklichen weißen Sauce, die mit Weißwein abgeschmeckt wurde, heißgemacht und in erwärmte Pastetchen gefüllt. Statt der Fischreste kann man auch Büchsensalm verwenden.

Italienische Fischpastetchen. 1 Pfd. Kabeljau, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel, Salz, 1 Glas Rotwein, 3 Eier, 4 Eßlöffel geriebene, frische Semmel. — Der Fisch wird in Stücke geschnitten, mit Butter, Salz und Zwiebel 10—15 Minuten gedünstet und der Wein ½ Stunde gekocht. Danach wird der Fisch von Haut und Gräten befreit, fein gehackt, mit der Kochbrühe, Wein, Eiern und Semmel gemischt, in starkgebutterte Förmchen eingefüllt und 20—30 Minuten im Ofen gebacken. Beim Anrichten legt man die Pastetchen auf saubere Weinblätter und bespritzt sie mit Zitronensaft.

Schüsselpastete nach Nizzaer-Art. 1 kg Fluß- oder Seefische, ¼ Liter Fleischbrühe, ¼ Liter Weißwein, ½ Pfd. Champignons, Butter, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, geriebener Parmesankäse. — Der Fisch wird von Haut und Gräten befreit, in Filets geschnitten, gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt. Fleischbrühe und Wein werden aufgekocht, die gut durchgezogenen Filets hineingelegt und 3—4 Minuten ziehen gelassen (nicht kochen), dann herausgehoben und in eine gebutterte Gratinschüssel geordnet. Die Champignons werden geputzt, zerschnitten, in Butter gedünstet und mit dem Fischsud aufgekocht. Danach wird die Sauce durch ein Sieb gerieben, mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt und über den Fisch gegossen. Mit Bröseln und Käse bestreut und mit flüssiger Butter beträufelt, wird die Pastete 20—30 Minuten im Ofen gebacken.

Fischpastete. 1 kg kleine Fische, 2 große in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Worcestersauce, Zitronensaft, 1 Pfd. Pastetenteig. — Die Fische werden geputzt, von Kopf- und Mittelgräten befreit, der Länge nach halbiert, gewürzt und mit Zitronensaft beträufelt. Eine Form oder tiefe Schüssel wird gebuttert, mit dem dünn ausgerollten Teig ausgelegt und mit Fischen und Zwiebeln gefüllt. Darüber gießt man die Worcestersauce und etwas Zitronensaft, verschließt die Form dann mit einem dünnausgerollten Teigdeckel, bestreicht ihn mit Eigelb und bäckt die Pastete 50—60 Minuten im gut heißen Ofen. Vor dem Stürzen muß sie eine Weile stehen. Dazu paßt eine pikante oder holländische oder Tomaten- oder Krebssauce.

Aalpastete. 1 mittelgroßer Aal, Pastetenteig, dünne Speckscheiben, feine Zwiebelscheiben, gehackte Champignons, Buttersauce, Petersilie. — Vom abgehäuteten Aal werden Filets herausgeschnitten und 1 Stunde mit Zitronensaft mariniert. Dann legt man eine rechteckige, gebutterte Pastetenform mit Teig aus, drückt die Speckscheiben fest gegen Boden und Wände der Form und füllt die inzwischen mit den Champignons und Zwiebeln in heißer Buttersauce gedünsteten und mit Salz und Pfeffer gewürzten Fischfilets in die Form, bestreut sie mit gehackter Petersilie, legt einen Teigdeckel dar-



Abb. 179. Oben: Schüsselhecht — Badischer Hecht. — Unten: Seehecht mit Bearnaisesauce, Kartoffeln und Fleurons.

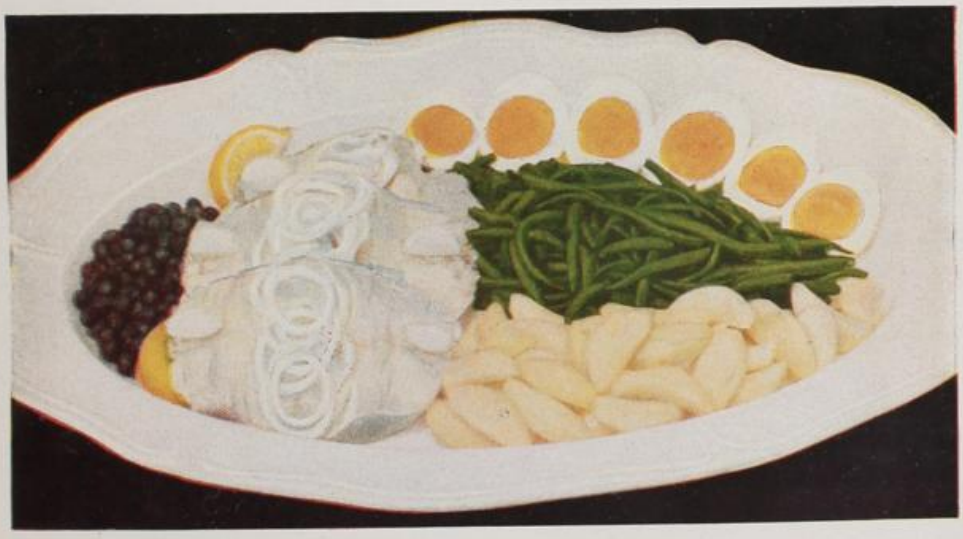


Abb. 180. Gedünsteter Kabeljau, garniert mit Zwiebelringen und Knoblauch — Kartoffeln — Grüne Bohnen — Eier — Kapern.

Die abgebildeten Speisen sind durch Sperrdruck bezeichnet.



Abb. 181. Languste nach Pariser-Art mit Trüffeln, umlegt mit Lachs, Kaviar- und Gänseleberbrötchen, Tomaten mit Butterrosen und Eiervierteln.



Abb. 182. Krabben in Aspik, garniert mit Krebsen und Eiervierteln. — Portionenplättchen: Krebs, Fisch mit Mayonnaise, Eierscheiben mit Trüffeln. — Unten: Gekochter Hummer, Russischer Salat mit Paprika, Eier mit Mayonnaise und Kaviar.

über und drückt die befeuchteten Teigränder gut aneinander. Von dem übrigen Teig sticht man Figuren aus, z. B. Blätter, Sterne, Ringe usw., belegt damit den mit Eigelb bestrichenen Teigdeckel, bestreicht auch die Figuren mit Eigelb, macht dann für den Dampfabzug in der Mitte des Deckels mit scharfem Messer einen Einschnitt und bäckt die Pastete in 40—50 Minuten im mittelheißen Ofen. Um sie zu verfeinern, kann man, abwechselnd mit den Fischstücken und Champignons, eine feine, mit Parmesankäse vermischte Fischfarce in die Pastete einfüllen und den Fischfond mit etwas Weißwein würzen. Dazu gibt man eine Kapern- oder eine Kräutersauce.

Heringskrapfen. Filets von geräucherten Heringen werden durch Backteig gezogen und in heißem Fett gebacken.

Nudelkrapfen mit Sardinen. 1 Stück Nudelteig wird ausgerollt und in Stücke geschnitten, groß genug, um enthäutete Ölsardinen darin einzuhüllen. Die Teigränder der Nudelfleckchen werden mit Ei bestrichen, die Sardinen eingewickelt, die Teigränder gut aneinandergedrückt, die Krapfen in zerklopftem Ei und geriebener Semmel gewendet und in heißem Fett gebacken.

Auflaufkrapfen mit Fisch. In fertige Brühteigmasse von 150 g Mehl werden 2—3 durchpassierte Sardinen und in ganz kleine Würfel geschnittene Heringsfilets gewirkt und die Krapfen in heißem Fett langsam gebacken.

Stockfisch-Auflaufkrapfen. Brühteig, Stockfisch (frisch gekocht oder Reste), Tomatensauce. — Zu der Brühteigmasse gibt man ¼ ihres Gewichtes zerpflückten Stockfisch, sticht dann mit einem Löffel Kugeln von der Masse aus, legt sie in heißes Fett und bäckt sie langsam. Mit Tomatensauce servieren.

Als Beigabe paßt Sauerkraut sehr gut.

Stockfischkrapfen. ⅔ Stockfischreste und ⅓ gekochte Kartoffeln werden fein gehackt und gerieben, mit einem Ei, gehackter Petersilie und einigen Tropfen Worcestersauce gemischt und zu kleineren Kugeln geformt. Die Kugeln zieht man durch Backteig, bäckt sie in heißem Fett und garniert sie dann mit Petersilie.

Thunfischkrapfen. Thunfisch (Konserve oder Rest von gekochtem, frischem Fisch) wird in Blätter zerpflückt, die man aufrollt, dann durch Backteig zieht, in heißem Fett bäckt, abtropft und mit Tomatensauce reicht.

Italienische Fischomelette. Konserven- oder frischer Thunfisch (gänseeigroß) oder entsprechend viel entgrätete und enthäutete Ölsardinen, etwas recht weiß gewässerte und blanchierte, d. h. überbrühte Kalbsmilch, feingeriebene Schalotten, Salz, 6 Eier, Butter. — Der Thunfisch und die Kalbsmilch werden ganz fein gewiegt, mit den Schalotten in einer Kasserolle in heißer Butter gut durchgedämpft und dann mit den geschlagenen und gewürzten Eiern übergossen. Von dieser Masse wird eine luftige Omelette gebacken und mit Salat aufgetragen. Ebenso von Sardinen.

Fischreste mit Sauerkraut. 1½ Pfd. Fischreste, 1 Pfd. gekochtes Sauerkraut, ½ Liter Milch, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, Butter. — Fischreste und Sauerkraut werden lagenweise in eine ausgebutterte Auflaufform geschichtet, Milch, Mehl und Salz zusammen verrührt, darübergegossen und der Auflauf 20—25 Minuten im heißen Ofen gebacken.

Norddeutsche Fischschüssel. 2 Pfd. Fisch, Fischsud II, 1 Pfd. Kartoffeln, ½ Pfd. fetter Speck, 1 Tasse Fischbrühe oder besser Bratensauce. — Der im Fischsud gekochte

Fisch wird gehäutet, entgrätet und in große Stücke geteilt. Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten und Fisch und Kartoffeln schichtweise in eine gebutterte Backschüssel geordnet. Jede Schicht wird mit etwas Bratensauce und reichlich mit ausgebratenen Speckwürfeln überfüllt, das Gericht dann 10—15 Minuten im heißen Ofen gedünstet und mit Salat aufgetragen.

Schellfisch auf Toast. Geräucherter Schellfisch, Butter, etwas Milch, Kastenbrotschnitten, gehacktes Grünes. — Auf eine Platte gibt man süße Butter, ganz wenig Milch, darüber den in feine Scheiben zerteilten Fisch und stellt die Platte in den heißen Ofen. Dann ordnet man den erhitzten Fischbelag auf frischgeröstete, mit Butter bestrichene Brotscheiben und bestreut ihn mit den gehackten Kräutern.

Sardinen auf Toast. Sardinen, Sardellenbutter, Kastenbrotschnitten. — Die Brotschnitten werden auf beiden Seiten über dem Feuer geröstet, mit Sardellenbutter bestrichen, mit je einer Sardine belegt, rasch im Ofen erhitzt und aufgetragen.

Fischmilch auf Toast. Fischmilch, Butter, Salz, Cayennepfeffer, Kastenbrotschnitten. — Die Brotschnitten werden auf beiden Seiten über dem Feuer geröstet, mit Butter bestrichen und warmgestellt. Dann wird die gesäuberte Fischmilch in Butter gedünstet, gewürzt, auf das Brot gelegt, mit Cayennepfeffer bestäubt und beides heiß aufgetragen.

Bückling auf Toast. Bücklinge, Butter, Kastenbrot, Senfbutter. — Die Bücklinge werden in Filets geschnitten, kurz in Butter gedünstet und auf heiße, frischgeröstete, mit Senfbutter bestrichene Brotschnitten gelegt.

Fischsalat. Beliebige Fische, wie **Hecht, Zander, Karpfen, Lachs, Schellfisch usw.,** kocht man nach üblicher Vorbereitung in Salzwasser mit Wurzelwerk ab (man kann aber auch jeden Fischrest dazu benutzen), läßt sie auf einem Sieb abtropfen und zerpflückt sie dann, unter sorgfältiger Entfernung von Haut und Gräten, in nicht zu kleine Stücke, die man vorsichtig mit kalter Fischsauce oder mit Mayonnaise vermischt. Man garniert die Schüssel mit hartgekochten Eiern, Kapern, Pfeffergurken, Rollen von geräuchertem Lachs usw. oder nur mit einem Kranz aus grünem Salat, Kresse- oder Rapünzchensalat.

Heringssalat. 3 Salzheringe, 300 g säuerliche Äpfel, 300 g saure Gurken, ½ Pfd. gekochte Salatkartoffeln, 4 Eßlöffel Öl, 1 Teelöffel gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel Kapern, Salz, Pfeffer, 3 Eßlöffel milder Essig, 1 Teelöffel Senf (Mostrich). — Die Heringe werden 6—8 Stunden unter öfterem Wechseln des Wassers gewässert, dann abgezogen, von der Mittelgräte gelöst, sorgfältig entgrätet und in kleine Würfel geschnitten. Äpfel, Gurken und Kartoffeln werden ebenfalls geschält und gewürfelt und mit den Heringsstücken, den Gewürzen, Kapern, Öl und Essig, Zwiebel und Senf gut vermischt. Auch kann man noch 1/8 Pfd. kalten Kalbsbraten, etwas harte Schlackwurst, eingemachte rote Rüben, Neunaugen usw. — alles klein gewürfelt — dem Salat zufügen und ihn, statt mit Essig und Öl, mit Mayonnaise anmachen, die man mit etwas saurem Rahm verdünnt und mit Himbeersaft lieblich abschmeckt. Zur Garnitur läßt sich allerhand verwenden: Cornichons, eingelegte Oliven, hartgekochte Eier, Essigpflaumen, Sardellen usw.

Krusten- und Schalentiere, Amphibien

Krabben (Krevetten, Garnelen). 1 Pfd. Krabben, 1 Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt und Essig. — Die kleinen Seekrebse werden, wie Krebse und Hummer, noch lebend in starkkochendes Salzwasser geworfen. Nachdem sie rot geworden sind, hebt man sie heraus und siedet sie in Wasser mit obigen Gewürzen. Wenn sie gar sind, gießt man das Wasser ab, trocknet sie rasch über dem Feuer und richtet sie auf einer Serviette an. Man reicht sie warm mit frischer Butter oder kalt — aus den Schalen gebrochen — mit Essig und Öl.

Krabben in Aspik. Die aus den Schalen gebrochenen Krabben ordnet man in eine mit Sulze ausgegossene Form, füllt die Form mit Sulze auf und stürzt sie nach dem Erstarren. Mit Salat auftragen.

Krabben mit Rahmsauce. Krabben, Butter, Rahm, Gewürz, Bechamelsauce. — Die kurz gekochten Krabben werden aus den Schalen gelöst und in Butter gedünstet. Bechamelsauce wird gewürzt, noch einmal aufgekocht, mit 2—3 Eßlöffel Rahm abgeschmeckt und mit den gedünsteten Krabben aufgetragen.

Krabbenschnitten. 5—6 dünne Kastenbrotscheiben, Krabbenschwänze, Kräuterbutter. — Die rund ausgestochenen Brotschnitten werden in Butter hellbraun gebacken, noch warm mit Kräuterbutter bestrichen, mit frischgekochten oder Konservenkrabben belegt und mit Salat gereicht.

Krabbenpastetchen. 6—8 blindgebackene Pastetchen aus Blätterteig, 1 gebratenes Fischfilet, Krabben, einige Champignons, etwas Krebssauce (mit Krebsextrakt). — Gekochtes Fischfilet und gedünstete Champignons werden in Würfel geschnitten, mit etwas Krebssauce und dem Krabbenfleisch gemischt, erhitzt und in die erwärmten Pastetchen gefüllt.

Krebse zu kochen. 15 Krebse, 1 kleine Zwiebel, Petersilie, 3 Liter Wasser, 90 g Salz, 3 g Kümmel, 60 g Butter, 2 Eßlöffel Mehl. — Die lebenden Krebse müssen gekrümmte Schwänze haben; sind die Schwänze gestreckt, so sind die Krebse tot. Die Krebse werden mit einer Bürste tüchtig gesäubert, indem man sie mit der linken Hand am Rücken festhält (wodurch sie vollkommen wehrlos sind), gut gewaschen und einer nach dem andern in das starkkochende, mit Zwiebel, Kümmel und einem Stückchen Butter vermischte Salzwasser geworfen, in das man außerdem noch einen glühenden Feuerhaken steckt, und das immer wieder kochen soll, bevor man einen neuen Krebs einwirft, damit die Tiere sogleich sterben. Dann kocht man sie ungefähr 15 Minuten und stellt sie, zugedeckt, ¼—½ Stunde zur Seite, um sie recht saftig durchziehen zu lassen. Man gibt sie in einer Terrine mit einem Teil der Kochbrühe, der man noch 1 Eßlöffel frische Butter und gehackte Petersilie zufügen kann, zu Tisch und reicht frische Butter dazu, oder man kocht mit dem in den 60 g Butter gedünsteten Mehl und der erforderlichen Krebsbrühe eine Sauce, vermischt sie mit gehackter Petersilie oder Dill, zieht ein Stück frische Butter darunter und trägt die Sauce zu den Krebsen auf.

Krebse weiter vorzubereiten. Man bricht von den gekochten Krebsen die Schwänze los, hebt die oberen Schwanzteile ab, indem man sie an der zackigen Kante einknickt, an der weichen Seite am Schwanzende einen Einschnitt macht und die Schwänze herauszieht. Dann schneidet man den Schwanz an der Oberseite leicht ein und entfernt den Darm, trennt den Panzer, die sog. Krebsnase, vom Körper und bricht die Scheren ab. An der kurzen Seite der Scheren schneidet man die Schale ganz schmal ab, dreht das untere

Gelenkglied heraus und stößt mit der Spitze dieses Gliedes das Fleisch aus der Schere heraus. Die Krebsnasen und alle harten Schalen, auch die Beine, werden zu Krebsbutter zerstoßen oder die Krebsnasen, verschiedenartig gefüllt, zur Garnitur von Frikassees, feinen Gemüsen und anderen Speisen verwendet.

Krebse in Weißbier. 1½ Liter Weißbier, 15 Krebse, 2—3 Schalotten, Petersilie, etwas Kümmel, etwas Pfeffer, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl. — Das Weißbier wird mit obigen Zutaten 10 Minuten durchgekocht und dann passiert. In den starkkochenden Sud werden die Krebse, wie oben, eingelegt, 10—15 Minuten gekocht und, zugedeckt, beiseitegestellt. Die Brühe wird stark eingekocht, mit 1 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl aufgekocht, gewürzt und mit den Krebsen aufgetragen.

Krebsschwänze à la Cardinal. Die gekochten, ausgelösten Krebsschwänze werden in Butter geschwenkt, mit etwas Kognak beträufelt, mit ganz wenig gehacktem Dill bestreut und mit holländischer Sauce gebunden. Sie werden in Porzellannäpfchen aufgetragen.

Krebsschwänze nach Leo XIII. werden nach vorstehendem Rezept bereitet und auf ein wenig in Butter gedünstetem Blätterspinat in Porzellannäpfchen angerichtet.

Krebsschwänze im Sattel. 6—8 große Krebsschwänze, 6—8 dünne Speckscheiben, Salz, 6—8 Weißbrotschnitten, Butter. — Die gewürzten Krebsschwänze werden je in eine Speckscheibe gewickelt, an den Spieß gesteckt, gut gebraten und auf den passend zugeschnittenen, in Butter gerösteten Brotkrusten aufgetragen.

Krebsschwänze mit Spargel. 2 Pfd. Spargel, Schaumsauce (holländische Sauce I), 2 Dutzend gekochte Krebsschwänze, Butter, gehacktes Grünes (Petersilie oder Dill). — Die geschälten Spargeln werden in 2 cm lange Stückchen geschnitten, in Salzwasser gekocht, mit der Schaumsauce vermischt, in eine tiefe Schüssel gegossen, mit den warmen Krebsschwänzen belegt, mit brauner oder Krebsbutter leicht beträufelt und mit Grünem bestreut.

Krebspastete. Mürber Teig, ¼ Pfd. Makkaroni, ½ Pfd. Champignons, Gewürze, 1 Eßlöffel Krebsbutter, 12 Krebse, 1 Eßlöffel Mehl, gehackte Zwiebel, gehackter Thymian. — Die Krebse werden nach Vorschrift 15 Minuten in siedendem Wasser gekocht. Eine Timbaleform wird mit Teig ausgelegt, mit Erbsen gefüllt und blind gebacken. Danach macht man aus der Krebsbutter, etwas Zwiebel, Thymian, wenig Mehl und der Krebsbrühe eine glatte Sauce, fügt die ausgebrochenen Schwänze und Scheren hinzu, vermischt die gekochten und abgetropften Makkaroni mit den in Butter gedünsteten Champignons und füllt sie lagenweise mit den Krebsen in die gebackene Teigkruste, aus der man vorher die Erbsen entfernt hat. Die Pastete wird obenauf mit Krebsbutter beträufelt und mit einigen Krebsschwänzen verziert.

Krebssalat nach Schweden-Art. 1 Apfel, 1 kleine, gekochte Sellerieknolle, 6 in Würfel geschnittene, gekochte Kartoffeln, gehackter Dill, Salz und Pfeffer, Mayonnaise, Schwänze und Scheren von 15 Krebsen. — Die kleingeschnittenen Zutaten werden mit den Krebsschwänzen, Gewürzen und Mayonnaise vermengt, der Salat in einer Glasschale angerichtet und mit den Scheren garniert. Man kann den Salat auch nur aus Krebsfleisch und Mayonnaise bereiten.

Krebsbutter. 15 Krebse, 125 g Butter, 1 Liter schwachgesalzenes Wasser. — Die harten Schalen, auch die Beine der gekochten Krebse werden in einem Steinmörser fein

gestoßen, in der Butter auf gelindem Feuer durchgeschwitzt (die Butter muß ganz hell bleiben), mit dem kochenden Wasser übergossen und ½ Stunde darin gekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, setzt die Schalen nochmals mit etwas heißem Wasser aufs Feuer, um auch das letzte Fett aus ihnen herauszukochen, gießt das Wasser wieder durchs Sieb und läßt alles erstarren. Nach dem Erkalten nimmt man die feste Fettschicht vom Wasser ab, befreit sie von der unten anhaftenden Feuchtigkeit, schmilzt sie — falls sie nicht sogleich verbraucht werden soll — auf ganz schwachem Feuer wieder zusammen und bewahrt sie in kleinen, festzugebundenen Gläsern auf oder sterilisiert sie im Weckapparat 1 Stunde.

Gekochter Hummer. Hummer, Salz, Petersilie. — Man bürstet und wäscht den Hummer und kocht ihn wie die Krebse in einem großen, weiten Topf in viel brausend kochendem Wasser und etwas Salz (auf 2 Liter etwa 50 g Salz), indem man ihn, den Kopf voran, in das Wasser steckt, wodurch er sofort getötet wird. Zugleich hält man ein glühendes Eisen in das Wasser, damit dieses im Kochen bleibt. Je nach der Größe kocht man den Hummer langsam 25—30 Minuten, ganz große bis 1 Stunde, und läßt ihn dann noch 10 Minuten im heißen Wasser. Danach trocknet man ihn ab, reibt ihn mit einer Speckschwarte glänzend und zerlegt ihn, indem man den Schwanz aus dem Körper bricht, die Scheren ablöst und den Schwanz der Länge nach teilt. Man kann aber auch den ganzen Hummer vom Kopf bis Schwanz in zwei gleiche Hälften zerschneiden. Die Hauptscheren werden durch einen kräftigen Schlag unten geöffnet, die kleineren eingeknickt. Man richtet bei mehreren Hummern die Hummernasen erhöht und gegeneinandergestellt in der Mitte der Schüssel an, legt außen herum die Schwanzhälften und Scheren und reicht die Hummer warm, mit Petersilie garniert. Dazu Salat und Butterkügelchen.

Kalter Hummer. Hummer, Salat, gekochte Eier, Remouladensauce oder Mayonnaise. — Der gekochte und im Sud erkaltete Hummer wird herausgehoben, abgetrocknet und, wie angegeben, in Stücke zerteilt, mit Salat und hartgekochten Eiern auf eine Platte geordnet und mit einer der obigen Saucen serviert. Man kann den Hummer aber auch vorsichtig aus den Schalen lösen, das Fleisch in hübsche Stücke zerschneiden, in einer Glasschüssel bergartig anrichten, mit Mayonnaise überfüllen und mit Eierscheiben garnieren.

Languste wird wie Hummer zubereitet.

Frische Austern. 6 Stück für jede Person. Die eiskalten Austern werden gebürstet, gewaschen, mit dem Austernbrecher so geöffnet, daß kein Wasser aus den Austern verloren geht, und die Austernbärte abgeschabt. Beim Essen wird die Auster von der Schale gelöst und mit dem Wasser von der Schale abgeschlürft, nach Belieben mit Zitronensaft beträufelt. Man legt die geöffneten Schalen auf zerstoßenes Eis und serviert sie mit Zitronenschnitzchen.

Gebackene Austern I. Austern, Zwiebeln, Salz, Petersilie, Weißwein, 1 Eßlöffel voll Zitronensaft, Backteig. — Die geöffneten Austern werden von den Bärten befreit, aus den Schalen gelöst, 2 Stunden in eine Marinade von gekochten Zwiebeln, Petersilie, Salz, Weißwein und Zitronensaft gelegt, dann herausgehoben, abgetrocknet, durch den Backteig gezogen und in heißem Fett gebacken. Man richtet sie auf einer Serviette an und garniert sie mit Zitronenschnitzchen und Petersilie.

Gebackene Austern II. Man reinigt die Austern, löst sie von ihren Schalen los, läßt sie aber darin liegen, bestreut sie mit Parmesankäse, beträufelt sie mit zerlassener Butter und stellt sie mit den Schalen auf ein Blech, auf dem sie im heißen Ofen zu guter Farbe backen müssen.

Austernfrikassee. Eine blindgebackene Teigkruste (eine Timbaleform wird mit Nudelteig ausgelegt, mit rohen weißen Bohnen gefüllt, im mittelheißen Ofen gebacken, wonach man die Bohnen entfernt), 3—4 Dutzend Austern, Butter, Mehl, Rahm, wenig Muskat, Salz, Zitronensaft, einige Pfefferkörner, 1 Glas Weißwein. — Die Austern werden geöffnet und die Bärte entfernt. Das Austernwasser wird mit Zitronensaft, Muskat und Pfefferkörnern 10—15 Minuten gekocht, die Brühe durchgegossen und mit Butter, Mehl und Rahm eine sämige Sauce davon bereitet. Die in etwas Weißwein erhitzten Austern werden in die warme Teigkruste gelegt, mit der gewürzten Sauce begossen, mit gehackter Petersilie oder Parmesankäse oder gehackten Trüffeln bestreut und rasch aufgetragen.

Muscheln. Man verwende nur frische Muscheln, deren Schalen fest geschlossen sind. Vorher müssen sie sauber gebürstet, während ungefähr 5 Stunden in öfters gewechseltem Wasser gewässert und mehrmals tüchtig durcheinandergerührt werden. Dann gibt man sie auf ein Sieb und überbraust sie so lange, bis das Wasser klar abfließt. Ungefähr ¼ Liter Wasser läßt man mit etwas Salz, 2 Zwiebeln und einigen Pfefferkörnern eine Weile kochen, setzt die Muscheln in dieser Brühe, gut zugedeckt, aufs Feuer und läßt sie kochen, bis die Schalen aufspringen. Nachdem man sie mit dem Schaumlöffel herausgehoben hat, legt man sie auf ein Sieb, um das ausfließende Muschelwasser aufzufangen, entfernt die schwarzen Teile und Bärte, kocht das ausgeflossene Muschelwasser mit etwas Muskatblüte und 1 Prise Pfeffer auf, gießt es über die aus den Schalen genommenen und geputzten Muscheln, kocht alles noch 8 Minuten und vermischt es mit 1 Messerspitze Mehl und Butter. Die Muscheln werden mit gerösteten Weißbrotschnitten (Toast) und Zitronenscheiben aufgetragen. — Da sich unter den Muscheln bisweilen giftige befinden, so achte man darauf, ob die Zwiebeln beim Kochen schwarz werden. Ist dies der Fall, darf man die Muscheln nicht genießen.

Muscheln gebacken. Die Muscheln werden nach vorstehenden Angaben gargedämpft und aus den Schalen gelöst, dann werden die Bärte und die schwarzen Teile entfernt, die Muscheln in Backteig getaucht, in Butter gebacken, mit Zitronensaft beträufelt und auf der Schüssel mit Zitronenschnitzen garniert. Oder man paniert die Muscheln in Mehl, Ei und Semmel und bäckt sie sehr schnell in brauner Butter aus.

Muschelragout. Die gereinigten und gedämpften Muscheln werden in einer Ragoutsauce angerichtet. Zur Sauce: 35 g Butter, 25 g Mehl, ¼ Zitrone, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel Weißwein, Pfeffer, Salz, etwas Bratensauce oder Fleischextrakt. — Das Mehl röstet man in der Butter hellgelb, löscht mit 2 Eßlöffel Muschelbrühe und etwas Wasser ab und rührt die Mischung recht glatt. Dann legt man die fertiggedämpften und gesäuberten Muscheln in die Sauce, läßt sie darin 3—4 Minuten leise kochen und würzt die Sauce mit Zitronensaft, Pfeffer, Fleischextrakt oder Bratensauce, Weißwein und Petersilie.

Gebackene Froschschenkel (Froschkeulen). Die Froschschenkel kauft man meist schon vorgerichtet. Man wäscht sie gut, reibt sie mit Salz ein, beträufelt sie mit etwas Zitronen-

saft, pfeffert sie leicht und läßt sie ½ Stunde durchziehen. Dann taucht man die Schenkel in Backteig und bäckt sie in heißem Öl. Oder man paniert sie mit Mehl, Ei und Semmel, brät sie in brauner Butter zu schöner Farbe und bestreut sie mit gehackter Petersilie. Dazu paßt Tomatensauce oder Remouladensauce gut.

Gedämpfte Froschschenkel. Die gewürzten Froschschenkel werden mit gehackten Schalotten in Weißwein gedämpft.

Froschschenkel in Sauce. 1 Pfd. gereinigte Froschschenkel, 1 Eßlöffel Butter, ½ Eßlöffel Mehl, 1 Glas Weißwein, ¼ Liter Fleischbrühe, 1 Eßlöffel gehackte Schalotten und Knoblauch, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie. — Schalotten und Knoblauch werden in der Butter leicht geröstet, die gesalzenen Froschschenkel ein wenig mitgedämpft, mit dem Mehl bestäubt, dann mit Wein und Fleischbrühe tüchtig durchgeschwenkt und gewürzt. Nach dem Aufkochen werden sie in 5—8 Minuten, zugedeckt, weichgedämpft und zuletzt mit Petersilie bestreut.

Schnecken gekocht. Die Schnecken werden gut gewaschen, dann in kochendem Salzwasser in ungefähr 1 Stunde gargemacht. Solange sie noch heiß sind, zieht man sie mit einer Spicknadel aus dem Gehäuse, schneidet den Kopf, das Schwanzende und den kleinen weißen Stein fort und richtet sie auf einer Serviette mit feingehackter Petersilie und frischer oder zerlassener Butter an. Oder man tötet sie durch Überbrühen mit kochendem Wasser, wäscht sie sauber ab, nimmt sie aus dem Gehäuse, zieht die Haut ab, entfernt Kopfspitze und Schwanzende, wäscht sie nochmals und kocht sie mit feinen Kräutern, wie Majoran, Basilikum, Thymian, Petersilie und Zitronensaft, Butter und Weißwein gar. Dann reicht man sie mit frischer Butter oder einer kalten Meerrettichsauce.

Schnecken gefüllt. Die Schnecken werden durch Überbrühen mit kochendem Wasser getötet, aus dem Gehäuse genommen, abgezogen, von Kopfspitze und Schwanzende befreit und feingehackt. Aus dem Schneckenfleisch macht man mit 1 Ei, etwas geriebener Semmel, etwas geweichter Semmel, gewiegten feinen Kräutern, Butter und gewiegten Sardellen eine feine Farce, die man in die gut mit heißem Salzwasser gereinigten und abgetropften Häuschen füllt. Die Häuschen legt man, die offene Seite nach unten, in leichtgebräunte Butter und brät sie lichtbraun. Man garniert sie mit in Butter ausgebackener, krauser Petersilie und reicht eine beliebige Sauce dazu. Nach anderer Art bereitet man die Schnecken wie oben zu, läßt sie aber ganz, zieht die Haut ab, legt sie in schwachgesalzenes Petersilienwasser und läßt sie darin kochen, bis sie weich sind. Dann macht man aus Butter, feingewiegten Sardellen und etwas geriebener Semmel eine glatte Farce, würzt mit Zwiebel und Zitronenschale, drückt etwas von dem Füllsel in die gut gereinigten Schalen, legt die erkaltete Schnecke darauf und füllt das Häuschen mit der Fülle voll. Oder man verwendet nur Kräuterbutter als Füllung, zwischen die die vorgerichteten Schnecken gelegt werden. Die offene Seite des Gehäuses taucht man in Paniermehl, setzt die Schnecken auf ein dick mit Salz bestreutes Kuchenblech und überbäckt sie im Ofen. Hierzu gehört als Gedeck ein Löffel und eine schmale, zweizinkige Gabel.

Schneckensalat. Abgekochte und in einer Kräuterbrühe kurz nachgedünstete Schnecken werden aus dem Gehäuse gelöst, abgezogen, von Kopf und Schwanzende befreit, in Würfel geschnitten und mit einer Mayonnaise, Remouladen- oder einfacher Salatsauce übergossen. Man kann die abgekochten Schnecken aber auch im Gehäuse zu Tisch geben,

sie auf einer Serviette anrichten und Essig, Öl, Senf (Mostrich) oder eine Salatsauce besonders dazu reichen, so daß jeder sich seinen Salat nach Geschmack selber zurechtmachen kann.

Schnecken in Muschelschalen oder in Frikasseesauce werden wie angegeben vorgerichtet, abgekocht, in Würfel geschnitten, mit einer dicklichen Bechamelsauße vermischt, in gebutterte Muschelschalen gefüllt, mit Parmesankäse und geriebener Semmel bestreut, mit Zitronensaft beträufelt, mit Butterflöckchen belegt und im heißen Ofen überbacken, bis die Oberfläche schön bräunlich ist. Oder man überfüllt sie mit einer Frikasseesauce und gibt sie mit Salzkartoffeln oder in einem Butterreisring zu Tisch.

Schnecken mit Rührei werden auf gleiche Weise zugerichtet, gewürfelt, unter die Rühreimasse gemischt und mit dieser gebraten.



Abb. 183. Rasch zubereitete Portionenplättchen: 1. Wurst mit grünen Erbsen, Bratkartoffeln. 2. Wurst mit Rührei, Kopfsalat. 3. Geräucherter Schellfisch mit Ei. 4. Gerollter Schinken, Bohnen, Bratkartoffeln. 5. Lendenschnitte (Beefsteak) mit Ei. 6. Wienerschnitzel, grüne Erbsen, Bratkartoffeln. 7. Französische Omelette, Pflaumenkompott.



Abb. 184. Einige warme Vorspeisen, die man nach Belieben mit Suppe und Salat zu schmackhaften Abendessen zusammenstellen kann. 1. Gebackene Eier mit Speck. 2. Gefüllte, überbackene Tomaten. 3. Mit Champignons gefüllte Pastetchen. 4. Weißfisch gebraten. 5. Grießnocken mit geröstetem Speck. 6. Makkaronigratin. 7. Sauerkraut, Kartoffeln und Wurst.

Warme Vorspeisen

Pasteten und Aufläufe. Verschiedene Fleisch- und Gemüsekrapfen

Bernerpastete. Blätterteig, Eigelb, beliebige Pastetenfülle, wie Kalbfleischkügelchen usw. — ⅓ des Teiges wird ausgerollt, mit einem Teller ein Boden ausgeschnitten, der auf ein Backblech gelegt und dessen Rand mit Eiweiß bestrichen wird. 2 Küchentücher werden lose gefaltet, um die Hand zu Schnecken aufgewickelt, aufeinandergelegt und mitten auf den Teigboden gesetzt. Der übrige Teig wird ausgerollt, daraus ein zweiter, 6—8 cm breiterer Boden als der erste ausgeschnitten, dann ein längerer, 1½ cm breiter und ein etwas kürzerer, 1 cm breiter Streifen geschnitten, sowie 3 runde Stücke im Durchmesser von 5, 3 und 1 cm für den Deckel. Der zweite Boden wird nun wie eine Mütze über die gewickelten Tücher gelegt. Die Teigenden werden gleichmäßig aufeinandergedrückt, damit während des Backens keine Luft entweichen kann. Die ganze Pastete wird mit Eigelb bepinselt, auf den Rand der breitere Streifen aufgesetzt, bepinselt, oben mit dem andern Streifen ein Kranz um die Pastete gelegt, wieder bepinselt, dann die 3 runden mit Eigelb bestrichenen Teigstücke als Deckel aufgesetzt und die Pastete im heißen Ofen in 30—40 Minuten gut durchgebacken. Es ist von großer Wichtigkeit, beim Anstreichen keine Tröpfchen Eigelb über den Rand fließen zu lassen, da sonst das Aufgehen des Teiges gänzlich verhindert wird. Ist die Pastete gebacken, schneidet man sorgfältig mit spitzem, scharfem Messer den Deckel aus, nimmt die Tücher heraus und füllt die Pastete beliebig. Der Rest der Sauce wird besonders gereicht. (Abb. 88—90.)

Fülle: Gehacktes Kalbfleisch, 1 Ei, feingeschnittenes Grünes, 1 eingeweichtes Brötchen, Gewürz. — Aus diesen gut vermengten Zutaten formt man kleine Kugeln, wendet sie in Mehl und gibt sie in siedendes Salzwasser. Wenn sie oben schwimmen, hebt man sie heraus, übergießt sie mit weißer Sauce, die mit Weißwein abgeschmeckt ist, und füllt die warmgestellte Pastete damit.

Feine Bernerpastete. ¾ Pfd. Kalbfleischfülle, einige Morcheln, 2 Kalbsmilch, einige kleine Champignons, Butter, Mehl, Eigelb, Zitronensaft, Salz, Pastete wie oben. — Aus der Kalbfleischfülle werden Klößchen (Kügelchen) geformt und in leichtgesäuertem Wasser langsam gekocht. Die vorgerichtete Kalbsmilch wird gedünstet, und Champignons und Morcheln werden in Butter und wenig Zitronensaft erhitzt. Aus Butter, Mehl, Kalbsmilch- und Champignonbrühe wird eine Sauce gekocht, die man mit Eigelb und Rahm abzieht und mit Zitronensaft abschmeckt. In die Pastete werden lagenweise Klößchen, Champignons, Morcheln und die in Scheiben geschnittene Kalbsmilch gegeben. Diese Füllung wird mit Sauce überzogen, deren Rest besonders gereicht wird.

Kalbfleisch- und Schinkenpastete. Gekochtes oder gebratenes Kalbfleisch wird in Scheiben geschnitten, ebenso Schinken oder Speck, 2—3 Kartoffeln, 2 gekochte Eier, 1—2 Eigelb, 1 Tasse kräftige Sauce, Butter, Mehl, Zwiebeln, Zitronensaft, Mürbe- oder Blätterteig. — Die verschiedenen Fleischscheiben werden in eine ausgebutterte hohe Gratinplatte stehend geordnet und ringsum die in Salzwasser frischgekochten, würfeliggeschnittenen Kartoffeln verteilt, ebenso die in vier Teile geschnittenen Eier. Mit Butter, Zwiebeln, Mehl, etwas Bratensauce, Eigelb und Zitronensaft wird eine dünnere Sauce bereitet und halbhoch in die Form gefüllt, die mit einem Teigstück bedeckt, mit Eigelb bestrichen, mit Teigstreifen verziert und im heißen Ofen 25—30 Minuten gebacken wird.

Kaninchenpastete. 1 Kaninchen, ½ Pfd. Speck, Zwiebeln, Thymian, Salz, Pfeffer, einige Champignons oder andere Pilze, Pasteten- oder geriebener Kuchenteig, Schmalz oder Butter. — Das Kaninchen wird zerlegt, das Fleisch der Keulen und der Läufe, sowie der Speck gehackt und mit den in Butter gedünsteten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Thymian zu einer Farce (Fülle) gerührt. Das Fleisch des Rückens wird in Streifen geschnitten und in Schmalz oder Butter rasch überbraten. Eine Timbaleform wird mit Teig ausgelegt, mit Fülle bestrichen und lagenweise mit dem Fleisch und den zerschnittenen Pilzen gefüllt. Als Abschluß wird der Rest der Farce eingefüllt und ein Teigdeckel aufgedrückt, der mit Eigelb bestrichen wird. Die Pastete wird 1¼ Stunde im mittelheißen Ofen gebacken.

Schinkenauflauf. ½ Pfd. gekochter Schinken, 1 große Tasse kalte Milchsauce (Bechamel), 3 Eier. — Der Schinken wird mit 2 Eßlöffel Bechamelsauce vermischt, 2—3mal durch die Maschine getrieben, dann mit dem Rest der Sauce und dem Eigelb gemischt. Das steifgeschlagene Eiweiß wird leicht daruntergezogen, die Masse in eine gebutterte feuerfeste Form gefüllt und in ½—¾ Stunden im heißen Ofen überbacken.
Dazu passen gedünstete Gurken oder Salat.

Schinkenauflauf mit Spargel. Schinkenauflaufmasse nach vorstehendem Rezept. 1—2 Pfd. Spargel, Butter, Mehl, Gewürz. — Die Schinkenauflaufmasse wird abwechselnd mit in Butter gedämpften Spargelspitzen in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform so eingefüllt, daß die Masse in der Mitte erhöht ist, danach mit Butter beträufelt und in nicht zu großer Hitze ¾ Stunden überbacken. Von den Spargelresten kocht man eine Spargelsauce, die man dazu reicht.
Dazu Macairekartoffeln.
Resteverwertung: Auflaufreste kann man in Streifen schneiden und einen mit Kopfsalat garnierten Kartoffelsalat damit belegen.

Schinkenauflauf mit Trüffeln. Man füllt die Schinkenauflaufmasse abwechselnd mit Trüffelscheiben in die ausgebutterte Auflaufform, garniert mit Trüffelscheiben, belegt mit einigen kleinen Butterstückchen und bäckt den Auflauf in mittlerer Ofenhitze.
Dazu reicht man grünen Salat.

Auflauf von Kartoffeln und Fleischresten. Fleischreste, Fett, gehackte Zwiebeln, 1 Eßlöffel Mehl, frische Salzkartoffeln, Zitronensaft, Butter, Salz. — Das Fleisch wird gehackt, Zwiebeln und Mehl werden in Fett gedünstet und mit Brühe aufgekocht. Dem Fleisch wird 1 Eßlöffel Zitronensaft und Salz beigegeben, alles erhitzt, in eine gebutterte Gratinplatte verteilt, mit den durchgetriebenen Kartoffeln, in die man mit dem Messer ein Muster eindrückt, reichlich bedeckt, mit Butter begossen und im Ofen 40—50 Minuten gebacken.

Makkaronitimbale. Nudelteig, ½ Pfd. Makkaroni, ¾ Pfd. Kalbfleischfülle zu Klößchen, Butter, Käse, Tomatenpüree, Eigelb, Zitronensaft. — Eine Timbaleform wird mit Teig ausgelegt, mit rohen weißen Bohnen gefüllt und im mittelheißen Ofen gebacken. Dann entfernt man die Bohnen und stellt die Kruste warm. Aus der Kalbfleischfülle werden Klößchen geformt, in wenig Brühe gedünstet und in eine aus Butter, Mehl, Brühe, Eigelb und Zitronensaft bereitete Sauce gegeben. Die gekochten Makkaroni werden mit Butter, Käse und Tomatenpüree vermischt und mit den aus der Sauce gehobenen Klößchen in die Kruste eingefüllt. Beim Auftragen wird die Sauce besonders gereicht.

Morcheltimbale. 1 Pfd. Kalbfleischfülle, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Pfd. Morcheln, Butter, Bechamelsauce. — Die Timbaleform wird ausgebuttert, Boden und Wände werden mit der Kalbfleischfülle daumendick ausgekleidet. Die gut vorgerichteten Morcheln werden in Stücke geschnitten, in Butter gedünstet, mit wenig Rahmsauce leicht gebunden, in die Form gefüllt, mit Fleischfülle bedeckt, worauf die Timbale 50—60 Minuten im Wasserbad gekocht wird. Vor dem Auftragen wird die Speise gestürzt und mit einer Rahmsauce mit gehackten Morcheln begossen.

Dazu eignet sich gemischter Salat.

Fleischkrapfen I. Mürbeteig von: ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter oder anderem Fett, 7 Eßlöffel Wasser, Salz. — Alles wird rasch zu einem Teig geknetet, den man ½ Stunde ruhen läßt. Fleischfülle: gehackte Zwiebeln werden in Butter gedämpft und mit beliebigen gehackten Fleischresten und gewiegter Petersilie aufgekocht, vom Feuer genommen und zum Erkalten gestellt. Der Mürbeteig wird ausgerollt. Auf die eine Hälfte setzt man in regelmäßigen Abständen Fleischhäufchen, um die herum man den Teig mit Wasser bepinselt. Die andere Teighälfte drückt man auf die so vorgerichtete Teigplatte und schneidet mit dem Teigrädchen die Krapfen heraus (siehe Abb. 49—51), die man mit Eigelb bepinselt und auf dem Blech im Ofen bäckt.

Einfache Fleischkrapfen II. Strudelteig (Mürbeteig), Fleischreste, 1 Ei, Backfett. — Aus dem Teig sticht man große runde Scheiben. Als Füllung dienen feingewiegte Fleischreste, mit gehackten Kräutern vermischt und mit Ei und etwas Rahm gebunden. Man legt etwas von dieser Fülle in die Mitte jeder Scheibe, bestreicht ihren Rand mit Ei, legt sie zu einem Halbmond zusammen und drückt die Ränder fest aufeinander. Die Krapfen werden schwimmend in heißem Fett oder auf dem Blech im Ofen gebacken.

Hirnkrapfen. 1 vorgerichtetes (siehe Seite 124) und gekochtes Hirn wird 20 Minuten mit Zitronensaft und gehackten Zwiebeln gebeizt und dann in Scheiben geteilt, die durch den Backteig gezogen und in heißem Fett gebacken werden.

Auflaufkrapfen mit Schinken. In die fertige Brühteigmasse werden würfelig geschnittener Schinken und 4—5 ganz fein zerschnittene Spinatblätter gegeben, mit einem Teelöffel kleine Krapfen abgestochen und diese in heißem Fett gebacken.

Polnische Krapfen (Pirogen). Blätterteig, ¼ Pfd. Kuheuter, ¼ Pfd. Kalbfleisch, gehackte Zwiebeln, 1 Eigelb, Salz. — Euter (vorgerichtet und gekocht wie im Abschnitt Rindfleisch Seite 108) und Fleisch werden in ganz kleine Würfel geschnitten, in Butter mit Zwiebeln geröstet, gewürzt und kaltgestellt. 1 Stück Blätterteig wird in Flecke (etwa 15 cm im Quadrat) geschnitten, auf die die Fülle in Häufchen verteilt wird. Die Ränder der Teigplättchen befeuchtet man, legt wie bei einem Briefumschlag die Ecken in der Mitte aufeinander, bestreicht die Krapfen mit Ei und bäckt sie in mittelheißem Ofen 20 Minuten.

Diese Pirogen füllt man auch in einfachen ungetrockneten Nudelteig, kocht sie in Salzwasser und gibt sie als Brüheinlage. Man kann das Suppenfleisch dafür verwenden.

Schäferinkrusteln. Fleisch von Milchlamm, Schinken und Steinpilze werden in ganz kleine Würfelchen geschnitten, mit 2—3 Eßlöffel dicker Bechamelsauce aufgekocht, gewürzt und auf ein Brett gestrichen. Aus der erkalteten Masse werden Kugeln geformt, die in Mehl, zerklopftem Ei und Bröseln gewendet, in heißem Fett gebacken und mit einer Kräutersauce gereicht werden.

Böhmische Krusteln. In Salzwasser gekochte Kalbs- oder Gänseleber (evtl. aus Konserve), Champignons, 3 Eßlöffel dicke Sauce, etwas Mehl, Ei, Bröfel, Salz. — Leber und Champignons werden in ganz kleine Würfel geschnitten, mit der Sauce aufgekocht und gewürzt. Diese Masse wird auf ein Brett gestrichen. Nach dem Erkalten werden daraus mit Mehl birnenförmige Klößchen geformt, die in Mehl, Ei und Bröfeln gewendet und in heißem Fett gebacken werden.

Wildkrusteln. Wildfleischreste, Pilzabfälle, 2—3 Eßlöffel dicke Bratensauce, Salz, etwas Mehl, Ei, Bröfel, Fett. — Wildfleischreste und Pilzabfälle werden ganz klein geschnitten, mit 2—3 Eßlöffel dicker Bratensauce aufgekocht und gewürzt. Die Masse wird auf ein Brett gestrichen, wenn erkaltet in Scheiben geschnitten, die man in Mehl, Ei und Bröfeln wendet, in heißem Fett bäckt und mit einer Bratensauce reicht, die man mit Tomaten gewürzt hat.

Blätterteigpastetchen. Blätterteig, Eigelb. Als Füllung dienen Klößchen, Kalbsmilch, Hirn, warme und kalte Fische, Krebsschwänze oder Pilze usw. — Der Blätterteig wird gut messerrückendick ausgerollt. Mit rundem, 5—6 cm weitem Ausstecher werden kleine Platten ausgestochen. Die Hälfte, die die Böden der Pastetchen werden sollen, legt man auf ein angefeuchtetes Blech und bestreicht sie mit Eigelb. Aus den übrigen Platten sticht man mit kleinerem Ausstecher die Mittelstücke aus. Die äußeren Ringe legt man auf die großen Platten und bestreicht sie gleichfalls mit Ei. Die kleinen Platten, die Pastetendeckel, werden ebenfalls mit Ei bestrichen, auf das Blech gelegt und alles im heißen Ofen 12—15 Minuten gebacken.

Fleischpastetchen. Förmchen werden mit fertigem Mürbeteig ausgelegt, bis zu ⅔ mit Fleischhaschee gefüllt und mit einem Teigdeckel versehen, der mit Eigelb bestrichen wird. Die Pastetchen werden im Ofen gebacken.

Pariser Pastetchen. Blätterteig, Kalbfleischfülle, Traubenbeeren, Eigelb. — Der Blätterteig wird ½ cm dick ausgerollt und daraus runde Stücke von je 6 und je 7 cm Durchmesser ausgestochen. Je 3—4 Traubenbeeren werden mit Kalbfleischfülle eingehüllt, auf die kleineren Teigstücke gegeben und mit den größeren Teigplättchen bedeckt, die man leicht aufdrückt. Die Pastetchen werden mit Eigelb bestrichen und auf dem Blech im heißen Ofen gebacken.

Kalbsmilchpastetchen. Pastetchen, 1 Kalbsmilch, weiße Sauce. — Die Milch wird mit Suppengrün in kochendes Salzwasser gelegt, in etwa 25 Minuten weichgekocht, dann von Röhren, Fett und Häuten befreit, kleingeschnitten, in eine weiße Sauce mit etwas Weißwein und Kapern gegeben und heiß in die erwärmten Pastetchen gefüllt.

Kleine Schinkentörtchen. Halbblätterteig, würfelig geschnittener Schinken, 1 Tasse Weißweinsauce. — Kleine Förmchen werden mit dem Teig ausgelegt und die Teigrändchen mit Eigelb bestrichen. Aus Schinken und Sauce wird eine kräftig gewürzte Masse gemischt, die ¾ hoch in die Förmchen eingefüllt wird. Rund ausgestochene Teigstückchen werden daraufgelegt, angedrückt und mit Eigelb bestrichen. Man bäckt die Törtchen im heißen Ofen.

Schinkenpastetchen. Blätterteig, Schinken, 1 Eßlöffel geriebener Käse, 1 Eßlöffel Bechamelsauce, Salz. — Der Schinken wird in kleine Würfel geschnitten und mit Sauce, Käse, Eigelb und dem nötigen Salz zu einer festen Masse gerührt. Die weitere Zubereitung ist wie bei den Pariser Pastetchen.

Pastetchen mit Fleischresten. 6—8 leere Pastetchen von Blätterteig, Fleischreste, wie Pökelzunge, Braten usw., etwas Tomaten- oder braune Sauce. — Die Fleischreste werden in Würfelchen geschnitten, mit etwas Sauce gebunden, im Wasserbade erhitzt, in die erwärmten Pastetchen gefüllt und mit dem Teigdeckelchen zugedeckt.

Pastetchen mit Kalbsklößchen. 6—8 leere Pastetchen von Blätterteig, Kalbsfülle, Sauce. — Die aus Kalbsfülle gemachten Klößchen werden in Salzwasser gekocht, herausgezogen und in eine weiße Sauce gelegt, für deren Zubereitung man die Klößchenbrühe benutzt und die man mit Eigelb, Rahm und Zitronensaft abschmeckt. Damit werden die Pastetchen gefüllt und, auf einer Serviette angeordnet, aufgetragen.

Kalbfleischpastetchen. Blätterteig, Eigelb, Kalbfleischfülle. — Der Blätterteig wird messerrückendick ausgerollt, mit gekerbtem Ausstecher werden 6 und 7 cm große Stücke ausgestochen. Die kleineren Plättchen werden mit Hügelchen von Kalbsfülle belegt, und nachdem die Ränder mit Eigelb bestrichen worden sind, mit den größeren Teigstücken bedeckt, die ringsherum leicht angedrückt und mit Eigelb bepinselt werden. Die Pastetchen werden im heißen Ofen 12—15 Minuten gebacken.

Ragout fin in Muscheln. 2 Kalbszungen, 2 Kalbsmilch, 1 Kalbsgehirn, 10 Stück feingehackte Champignons, 2 Eßlöffel Kapern, 2 Glas Weißwein, 4—5 Eigelb, 3 gewässerte, geputzte und gehackte Sardellen, Saft von 1 Zitrone, 100 g geriebener Parmesankäse, 2 gestrichene Eßlöffel Butter, 2 gehäufte Eßlöffel Mehl, 1 geriebene Zwiebel, Salz, geriebene Semmel. — Die Kalbszungen werden in reichlich Salzwasser ungefähr 2 Stunden gekocht, Kalbsmilch und Gehirn gut gewässert, mit kaltem Wasser aufgesetzt, im Wasser erhitzt und so lange im heißen Wasser belassen, bis sie steif geworden sind. Dann kühlt man sie in kaltem Wasser ab, befreit sie sorgfältig von allen Häuten und Adern, schneidet die Kalbsmilch in Würfelchen und zerteilt das Gehirn in einzelne Stückchen. Die weichgekochten Zungen werden sauber abgezogen, ebenfalls in feine Würfel oder Streifchen geschnitten und mit den übrigen Stückchen heißgehalten. Nun läßt man die Butter zergehen, dünstet Zwiebel und Champignons darin gar, schwitzt das Mehl darin hellgelb, löscht mit etwas kaltem Wasser ab und fügt nach und nach die Kalbszungenbrühe, die etwa ½ Liter betragen muß, hinzu. Man schmeckt die Sauce mit Wein, Kapern, Sardellen, Salz und etwas Zitronensaft herzhaft ab, quirlt auf heißer Herdstelle die Eigelb an (nicht mehr kochen lassen!) und zieht die Fleischwürfel vorsichtig unter die Sauce. 10—12 Muschelschalen streicht man mit reichlich Butter aus, füllt in jede ein paar Löffel von dem Ragout, streut geriebenen Käse und etwas geriebene Semmel darüber, beträufelt jede Muschel mit Butter und Zitronensaft, schiebt die fertigen Muscheln auf ein Blech in den heißen Ofen und überbäckt sie bei guter Oberhitze ¼—½ Stunde. Die Butter zum Bestreichen und Beträufeln ist besonders zu berechnen. Man kann das Ragout fin durch Beifügen von ½—¾ Pfd. feingeschnittenem Kalbsbraten verlängern oder durch Zugabe von 15 gekochten und zerkleinerten Krebsen und durch Überfüllen mit Krebsbutter verfeinern.

Flaumpastetchen. 100 g Mehl, ½ Liter Milch, 3 Eier, 40 g Butter, Salz. — Das Mehl wird mit der Milch glatt angerührt, Salz und Butter werden beigegeben, die Eigelb daruntergezogen und kurz vor dem Backen die geschlagenen Eiweiß mit der Masse vermischt. Mit dieser Masse werden kleine Förmchen zu ¾ gefüllt und im Ofen gebacken. Die Pastetchen eignen sich gut zu Spinat und Kohl.

Käsepastetchen. Mürber Kuchenteig, geriebener Käse, 3 Eier, ½ Liter Milch, Salz, ½ Prise Pfeffer. — Förmchen werden mit dem ausgerollten Teig ausgelegt und auf die Böden je 1 Teelöffel Käse gegeben. Dann werden Eier, Salz und Pfeffer mit der Milch zerklopft, die Pastetchen ¾ damit gefüllt und im heißen Ofen gebacken.

Quarkpastetchen (Fastenspeise). Blätterteig, 1 Tasse durch ein Sieb geriebener Quark (Topfen, weißer Käse), 3 Eßlöffel Butter, 3 Eier, Salz, 1 Prise Pfeffer. — Die Butter wird mit Salz und Eigelb schaumiggerührt und mit Quark und Gewürz vermischt. Der Blätterteig wird ½ cm dick ausgerollt, runde Stücke (etwa 10 cm im Durchmesser) ausgestochen, deren Rand mit Eigelb befeuchtet wird. In die Mitte jedes Plättchens wird ein Löffel voll obiger Masse gegeben und der Teig von 4 Seiten gegen die Mitte zu aufeinandergedrückt. Dann werden die Pastetchen im heißen Ofen gebacken, mit Butter bestrichen und heiß aufgetragen.

Lauchpastete (Porreepastete). Halbblätterteig, 4—5 große weiße Lauchstengel, Salz, Butter, Buttersauce, 2 Eier. — Der gewaschene Lauch wird in 2 cm dicke Scheiben geschnitten, in Butter mit etwas Salz weichgedünstet, dann mit etwas weißer Buttersauce, der man ein zerklopftes Ei beifügt, vermischt und kaltgestellt. Eine Backschüssel wird mit Teig ausgelegt, der Lauch hineingegeben, mit einem abgepaßten Teigstück bedeckt, das man mit Eigelb bestreicht. Die Pastete wird im heißen Ofen ½ Stunde gebacken.

Pastetchen mit Spargel. 6—8 leere Pastetchen von Blätterteig, gekochte Spargelstücke, Buttersauce. — Die Spargelstücke werden mit einer kräftigen Buttersauce gebunden und in die erwärmten Pastetchen gefüllt.

Tomatenauflaufkrapfen. Brühteig, Tomaten, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebeln, geriebener Käse. — Dem Brühteig werden bis zu ¼ seines Gewichtes in Würfel geschnittene Tomaten und Zwiebeln beigegeben. Davon werden mit einem Löffel Klöße ausgestochen, die schwimmend in heißem Fett langsam gebacken und in geriebenem Käse gerollt werden. Als Beilage für Gemüse, besonders Blumenkohl, geeignet.

Kleine Tomatentörtchen. Mürber Teig, Tomaten, Eiermilch (¼ Liter Milch mit 2 Eiern und 1 Prise Salz zerklopfen). — 12—15 glatte Förmchen werden mit dem Teig ausgelegt, mit den etwas ausgepreßten, in Würfel geschnittenen, leicht mit Salz bestreuten Tomaten halb gefüllt, mit der Eiermilch ¾ voll aufgefüllt und im heißen Ofen gebacken.

Meerrettichtörtchen. Mürbeteig, geriebener Meerrettich, geriebener Käse, ¼ Liter Milch, 2 Eier, Salz. — Kleine Förmchen werden mit Teig ausgelegt. Auf den Boden wird je ½ Teelöffel Meerrettich und etwas Käse gegeben. Eier und Salz werden in der Milch zerklopft, die Törtchen ¾ aufgefüllt und im heißen Ofen gebacken.

Salbeikrapfen (Müsli). Dickflüssiger Pfannkuchenteig (Eierkuchenteig), gewaschene, trockene Salbeiblätter, Zucker. — Die Blätter werden durch den Teig gezogen, in heißem Fett gebacken, abgetropft und mit Zucker bestreut.

Krautkrapfen (Dalken). Hefeteig I, Kraut, feingeschnitten, Butter, Salz, Zucker, Eigelb. — Der Hefeteig wird fingerdick ausgerollt, in 5 und 6 cm runde Stücke ausgestochen. In die Mitte der kleineren Platten wird je ein kleines Häufchen in Butter gedünstetes Kraut gegeben. Nachdem der Rand des Plättchens mit Eigelb befeuchtet

worden ist, wird ein zweites größeres Teigstück daraufgedrückt und gleichfalls mit Eigelb bestrichen. Dann läßt man die Krapfen in der Nähe des Ofens etwas aufgehen und bäckt sie auf gefettetem Blech im heißen Ofen in 8—12 Minuten oder schwimmend in heißem Fett. Nach Belieben kann man sie in feinem Zucker drehen.

Spinatkrapfen I werden ebenso zubereitet. Man kann auch aus Blätter- oder Mürbeteig Rübchen machen, diese mit Spinat füllen und im Ofen backen.

Spinatkrapfen II. Schöne, trockene Spinatblätter, Backteig. — Junge Spinatblätter werden durch den Backteig gezogen und in heißem Fett gebacken. Zu gedünsteten Tomaten und Salat oder, mit Zucker bestreut, zu Dunstobst.

Salat von Kalbsfüßen. Das Fleisch der gut vorgerichteten, in Brühe weichgekochten Kalbsfüße wird ausgelöst, in Streifen oder Würfel geschnitten und mit einer Kräutersauce angemacht. Warm mit gedünstetem Sellerie auftragen.

Zwiebelsalat auf Toast. 1 Pfd. Zwiebeln, Butter, Salz, Pfeffer, Essig, Kastenbrot. — Die Zwiebeln werden geschält, in Hälften geteilt, in möglichst dünne Scheiben geschnitten, die man in einer Kasserolle mit heißer Butter dünstet (etwas festhalten), dann mit Salz, Pfeffer und 2 Eßlöffel Essig würzt und mit einer Gabel auf frischgebutterten Toastscheiben anrichtet.

Pfefferschoten mit Rührei. 3 Pfefferschoten (Peperone), 1½ Eßlöffel Butter, 6 Eier für Rührei, ½ Pfd. Steinpilze, gehackte Zwiebeln und Grünes, Salz, Pfeffer, ½ Eßlöffel Zitronensaft. — Die Pfefferschoten werden der Länge nach zerschnitten (Kerne sorgfältig herausnehmen), in ungesalzenem Wasser 8—10 Minuten gekocht und warmgestellt. Darauf werden die Pilze in Butter mit Zwiebeln und Gewürz gebraten, mit Zitronensaft abgeschmeckt und in der Mitte der Schüssel angerichtet. Das in der Butter zubereitete Rührei wird in die Pfefferschoten gefüllt, die man um die Pilze ordnet und mit Grünem bestreut.

Tomaten auf Toast. Tomaten, Butter, etwas zerdrückter Knoblauch, Öl oder Butter, Kastenbrotschnitten. — Die Brotschnitten werden auf beiden Seiten über dem Feuer geröstet, mit Butter bestrichen und warmgestellt. Ganze oder halbe Tomaten werden in Öl oder Butter halbweich gedünstet, gesalzen und auf die Brotscheiben gelegt. Wer es liebt, erhitzt Knoblauch im zurückgebliebenen Fett und gießt dieses über die Tomaten.

Champignons auf Toast. 1 Pfd. Champignons, Öl, Salz, Kastenbrotschnitten. — Die Brotscheiben werden geröstet, mit Butter bestrichen und warmgestellt, die Champignons gewaschen, in feine Scheiben geschnitten, in reichlich Fett gebraten, gesalzen und auf die Brotschnitten verteilt.

Brotkruste mit Schweinshirn. 1½ cm dicke Kastenbrotschnitte, 1 gereinigtes Schweinshirn, Butter, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Zitronensaft. — Die Brotschnitte wird in Butter hellbraun gebacken, das Hirn in Butter gedünstet, gewürzt, auf die Kruste gelegt und mit brauner Butter sowie Zitronensaft begossen. Wer es liebt, kann in der Butter noch etwas Knoblauch mitdünsten lassen.

Schuhmacherproviant. 3—4 Bratwürste, Blätterteig, Eigelb. — Die Bratwürste werden rasch in Butter gebraten, abgekühlt und aus der Haut gelöst. Blätterteig wird ausgerollt und in große Rechtecke geschnitten, deren Ränder mit Ei oder Wasser be-

strichen und in die die Bratwürste gewickelt werden. Die Rollen werden mit der Teigschließseite auf ein befeuchtetes Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen und im heißen Ofen 15 Minuten gebacken. Man kann sie warm oder kalt auftragen.

Geräucherte Zunge auf Toast. Geräucherte Zunge, 2 Eßlöffel Bratensauce, Schnitten von Kastenbrot, Senfbutter. — Das Brot wird geröstet, mit Senfbutter bestrichen und warmgestellt. Die Zunge wird in feine Streifen oder in Würfelchen geschnitten, mit etwas Bratensauce erhitzt und auf die Brotschnitten gelegt.

Markschnitten auf Brotkrusten. Sie können von **Rindermark und von Kalbsmark** bereitet werden. Das aus den Knochen geholte Mark wird gewässert, von den mit Nerven durchzogenen Häutchen befreit und nochmals unter laufendes Wasser gestellt. Dann wird das Mark in Scheiben geschnitten, die man in kurz vor dem Kochen befindlichem Salzwasser, in dem 2 Löffel Essig, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, einige Pfefferkörner gekocht worden sind, 20—30 Minuten ziehen läßt. Sie werden vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf dünne Röstbrotscheiben gelegt. Diese Schnitten eignen sich als Belag für Makkaroni, die in Butter und geriebenem Käse geschwenkt sind.

Die warmen Vorspeisen aus

Wild, Geflügel und Fischen

stehen in den entsprechenden Sonderabschnitten.

Die Kartoffel

Um den Kartoffeln ihren vollen Nährwert zu erhalten, kocht man im Dampf. Man stellt in einen gut verschließbaren Topf ein Sieb, füllt Wasser bis zur Höhe des Siebes hinein, gibt die Kartoffeln ins Sieb, verschließt recht gut und läßt sie im Dampf weichkochen. Diese Kochart ist für alle Kartoffelrezepte verwendbar.

Geschwellte Kartoffeln — Kartoffeln in der Schale — Pellkartoffeln. Kartoffeln werden nach gutem Reinigen mittels einer Bürste nach vorstehender Art im Dampf weichgekocht und stellen die bekömmlichste Kartoffelspeise dar, die der Diätküche Ehre macht und gesünder ist als die allgemein üblichen Salzkartoffeln.

Salzkartoffeln. Die ganzen, möglichst gleich großen, geschälten Kartoffeln werden mit kaltem Salzwasser aufgesetzt und weichgekocht. Danach wird das Wasser abgegossen, der Topf noch einmal, zugedeckt, aufs Feuer gesetzt, dann aufgedeckt, damit alle Flüssigkeit verdampft. Zu diesem Zweck etwas schütteln. Neue Kartoffeln kochen 10—20 Minuten, ältere bis zu ½ Stunde. Für neue Kartoffeln nimmt man wenig Wasser, da sie selbst noch sehr wässerig sind.

Gedämpfte Kartoffeln. Kartoffeln, Salz, frische Butter. — Die geschälten und in Stücke geschnittenen rohen Kartoffeln werden in Salzwasser (zur Hälfte ihrer Höhe), zugedeckt, weichgekocht. Sollte dann noch Wasser vorhanden sein, schüttet man es ab und läßt die Kartoffeln abdämpfen. Man gibt die Butter darauf, stellt den Topf noch einige Minuten auf ganz schwaches Feuer und streut Schnittlauch auf die Kartoffeln.

Kartoffeln mit Petersilie. Wie oben in wenig Salzwasser weichgekochte Kartoffeln werden in zerlassener Butter und gehackter Petersilie gewendet. Am besten schmecken so neue Kartoffeln.

Rahmkartoffeln. 1½ Pfd. Kartoffeln, Rahm, Salz, gehacktes Grünes. — Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, heiß geschält, in dicke Scheiben geschnitten, in eine Kasserolle gelegt, mit Rahm ¾ aufgefüllt, leicht gesalzen, unter sorgfältigem Wenden stark eingekocht, und nachdem man vor dem Anrichten nochmals etwas frischen Rahm beigegeben hat, erhitzt und mit Petersilie bestreut.

Kartoffeln in brauner Sauce. Gekochte Kartoffeln, braune Sauce. — Man kocht eine braune Sauce, in der man zerschnittene Zwiebeln mitdünsten läßt, und die man mit einem Löffel Essig oder Zitronensaft abschmeckt, dann fügt man die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzu, erhitzt alles gut und richtet an.

Kartoffeln in weißer Sauce. Die weichgekochten und geschälten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten. Man gibt sie in eine weiße Sauce, setzt etwas Zitronensaft, Muskat, Petersilie, Schnittlauch und das nötige Salz zu und läßt sie aufkochen.

Kartoffeln in Zwiebelsauce. Man dünstet 2 große, feingehackte Zwiebeln in heißer Butter, dämpft 1 Eßlöffel Mehl mit, löscht mit halb Wasser, halb Milch ab, fügt Salz, Muskat und eine kleine Prise Pfeffer hinzu, läßt die Sauce 10 Minuten auf kleinem Feuer kochen, gibt die gedünsteten Kartoffeln hinein und kocht alles noch 5 Minuten miteinander.

Kartoffeln in Senfsauce richtet man wie vorstehend in einer Senfsauce an.

Kartoffeln mit Minze. 1½ Pfd. Kartoffeln, 1 Stengel Minze, Butter, Salz. — Kleine neue Kartoffeln werden mit einem Stengel Minze und Salz in Butter gedünstet und aufgetragen.

Kartoffeln mit Lauch (Porree). 1½ Pfd. in feine Scheiben geschnittene Kartoffeln, Butter, Mehl, Salz, 1 Lauchstengel, 1 Zwiebel. — Lauch und Zwiebel, feingeschnitten, werden in Butter gedünstet, mit Mehl bestäubt, mit ½ Liter siedender Brühe aufgekocht, gesalzen und die geschälten Kartoffeln langsam in der Sauce weichgekocht.

Kartoffeln nach englischer Art. 1 Pfd. geschälte Kartoffeln werden in Würfel oder längliche Stücke geschnitten, in Butter mit ¾ Tasse Wasser weichgedünstet und nach dem Anrichten mit frischen Butterstückchen belegt.

Schmelzkartoffeln. 1½ Pfd. Kartoffeln, Butter, Salz. — Die geschälten, olivenförmig geschnittenen Kartoffeln werden mit wenig Fleischbrühe und Salz weichgedünstet, wobei die Flüssigkeit aufgebraucht sein soll, danach mit Butterscheiben belegt, 5—10 Minuten gut zugedeckt und sofort aufgetragen.

Majorankartoffeln. 1½ Pfd. Kartoffeln, Majoran, saurer Rahm, Butter, Salz. — Geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in Butter gedünstet, gesalzen, mit gehacktem Majoran bestreut, mit saurem Rahm begossen, rasch etwas eingekocht und angerichtet.

Schloßkartoffeln. 1½ Pfd. Kartoffeln, Butter, Salz. — Die Kartoffeln werden geschält, wie große Oliven zugeschnitten, in einer Kasserolle in Butter langsam weichgebraten und leicht gesalzen. Die Kartoffeln dürfen nicht trocken und sollen von hellbrauner Farbe sein.

Pariser Kartoffeln. Die geschälten, rohen Kartoffeln werden mit einem runden Ausstecher ausgestochen, in Butter weichgebraten und gesalzen.

Annakartoffeln. Die geschälten Kartoffeln werden in kleine runde Scheiben geschnitten, gewaschen, abgetrocknet, in gebutterter Kasserolle ohne Flüssigkeit, aber mit Butter belegt und mit Salz bestreut, zugedeckt, weichgedünstet, dann auf die Platte gestürzt (die überflüssige Butter läßt man ablaufen) und mit Petersilie bestreut.

Kartoffeln mit Korinthen. 2 Eßlöffel würfelig geschnittener Speck werden hellgelb angebraten, mit 2—3 Eßlöffel Mehl braungeröstet, mit Brühe oder Wasser abgelöscht und gesalzen. 3 Eßlöffel gewaschene Korinthen, eine in kleine Würfel geschnittene saure Gurke und gehacktes Grünes werden zugefügt und aufgekocht, die frisch gedünsteten Salzkartoffeln beigegeben, mit der Sauce erhitzt und angerichtet.

Kartoffeln nach Lyoner-Art. 1½ Pfd. rohe Kartoffeln, ½ Pfd. Zwiebeln, Butter, Salz. — Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden mit den feingeschnittenen Zwiebeln in Butter, zugedeckt, weichgebraten, gesalzen und mit Grünem bestreut.

Heringskartoffeln. 2 Pfd. in der Schale gekochte Kartoffeln, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Butter, 3 gewässerte Salzheringe, 1 Messerspitze gehackte Zwiebel, Gewürz, ½ Liter Milch. — Mehl und Zwiebel werden in der Butter gedünstet, mit der Milch gut aufgekocht, gewürzt und mit den feingehackten Heringen und den in feine Scheiben geschnittenen Kartoffeln vermengt. Die Kasserolle wird 10—15 Minuten auf eine nicht zu heiße Herdstelle gerückt, wo das Gericht, ohne aufzukochen (da sonst die Heringe nach Tran riechen und schmecken würden), ziehen muß. Danach schmeckt man es noch einmal ab und bestreut es mit Petersilie. Kann man statt Milch Rahm verwenden, so verbessert das den Geschmack sehr.

Dunstkartoffeln. 4—6 geschälte große Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in Butter gedünstet und in eine gebutterte, mit Mehl bestäubte Timbaleform gelegt. 2 zerklopfte Eier, ¼ Liter Rahm, Salz und Muskat werden beigefügt, das Gericht ½ Stunde im Wasserbad oder Dampf gekocht, gestürzt und mit einer nicht zu dicken Käsesauce begossen.

Kartoffelpüree. 1½ Pfd. geschälte Kartoffeln werden zerschnitten, in wenig Wasser und Salz weichgedünstet, und nachdem sie abgegossen und abgedämpft worden sind, durch ein Sieb oder durch eine Presse getrieben und mit einem Stück Butter und heißer Milch oder Rahm tüchtig geschlagen.

Kartoffelstock. Die Kartoffeln werden nach Art geschwellten Kartoffeln oder Pellkartoffeln im Dampf weichgekocht, dann rasch geschält, durchgepreßt, gesalzen und mit heißer Milch und Butter fertiggemacht.

Kartoffelschnee. In die Kasserolle gibt man ein Stück Butter, die roh geschälten und in große Stücke zerschnittenen Kartoffeln, nur wenig Wasser und wenig Salz. Wenn die Kartoffeln weich sind — die Flüssigkeit muß ganz eingekocht sein — werden sie durch die Kartoffelpresse direkt auf die Platte getrieben.

Schaumkartoffeln im Ofen. 1½ Pfd. Kartoffeln, 4 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, 4 Eßlöffel Rahm, Salz, 3 Eiweiß. — Die Kartoffeln werden mit ganz wenig Wasser und Salz weichgekocht, durch ein Sieb getrieben, mit Rahm, Käse und geschlagenem Eiweiß vermischt, in eine gebutterte Gratinplatte eingefüllt, mit Butter begossen und ½ Stunde gebacken.

Kartoffeln nach Marquise-Art. 1 Pfd. Kartoffeln, 2 Eßlöffel festes Tomatenpüree, 2 Eßlöffel Butter, Eigelb, Salz. — Die Kartoffeln werden geschält, in Butter weichgedünstet, durch ein Sieb getrieben, mit Salz, Butter und Tomatenpüree vermischt und dann in einen Spritzsack mit runder Tülle eingefüllt. Von der Masse werden schneckenartige Häufchen auf ein gebuttertes Blech gespritzt, mit Eigelb bestrichen und im heißen Ofen gebacken. Oder: eine gebutterte Timbaleform wird mit braunen Bröseln ausgestreut, die Kartoffelmasse eingefüllt, gebacken und auf die Platte gestürzt.

Gebratene Kartoffeln (Rösti). 1½ Pfd. in der Schale gekochte Kartoffeln, Butter, Salz. — Die Kartoffeln werden geschält, erkaltet in dünne Scheiben geschnitten oder am Reibeisen gerieben und mit etwas Salz in heißer Butter oder Fett unter öfterem Wenden hellbraun gebraten.

Kartoffeln mit Ei und Petersilie. 1½ Pfd. in der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält und erkaltet in feine Scheiben geschnitten oder auf dem Reibeisen gerieben, gesalzen und in Butter gut geröstet. Vor dem Anrichten werden 3 zerklopfte Eier mit gehacktem Schnittlauch darübergegossen, leicht mit den Kartoffeln verrührt und das Gericht sofort aufgetragen.

Kartoffeln mit Sardellen. Mit den wie oben bereiteten Bratkartoffeln vermischt man einige gehackte Sardellen und Zwiebeln, die man etwas mitbraten läßt, und bestreut die angerichteten Kartoffeln mit gewiegter Petersilie.

Zuckerkartoffeln. Kleine Kartoffeln (nicht mehlige Sorte, die unter dem Namen Zuckerkartoffel auf den Markt kommt) werden in der Schale gekocht, geschält und im ganzen

in der Stielpfanne unter Schwenken mit Butter bräunlich geröstet. Wenn sie fertig sind, bestreut man sie leicht mit feinem Zucker.

Macairekartoffeln. In der Schale gekochte Kartoffeln werden geschält, mit der Gabel zerdrückt, mit Salz und Muskat gewürzt und mit frischer Butter verarbeitet. In der Stielpfanne wird daraus ein Kuchen geformt und dieser beidseitig gelb gebacken.

Schnitzelkartoffeln (Pommes chips). Rohe Kartoffeln werden geschält, in ganz dünne Scheiben (Schnitzel) geschnitten oder gehobelt, nach Belieben 10 Minuten in kaltes Wasser gelegt, nachher mit einem Tuche abgetrocknet und in kleineren Partien in heißes Fett gegeben, darin hellbraun und knusperig gebacken und nach dem Anrichten mit feinem Salz bestreut. Diese Art gebackener Kartoffeln ist warm beliebt zu Braten und Wild und kalt zu Aufschnitt, Sulzen, Bier usw.

Geblähte Kartoffeln (Pommes soufflées). Die rohen, geschälten Kartoffeln werden in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, gewaschen und abgetrocknet, dann in heißes, aber nicht kochendes Fett getaucht, das nun an Hitze zunehmen muß, wobei die Kasserolle leicht hin und her bewegt wird. Dann legt man die jeweils obenschwimmenden Kartoffeln nacheinander in den Backkorb und taucht dann diesen in das inzwischen rauchendheiß gemachte Fett, läßt die Kartoffeln hellbraun backen, abtropfen und bestreut sie erst auf der Platte mit feinem Salz. — Man beachte, daß der Wärmeunterschied zwischen dem ersten und dem zweiten Fettbad groß genug ist, denn nur der scharfe Temperaturunterschied bringt das Blähen zustande.

Gebackene Kartoffeln — Pommes frites. Rohe, geschälte Kartoffeln werden in kleinfingerdicke Stengel geschnitten, in heißem Öl goldgelb gebacken und beim Anrichten mit feinem Salz bestreut. — Oder: Die unter laufendem Wasser gebürsteten und hernach abgetrockneten Kartoffeln werden ungeschält in kleine Würfelchen geschnitten und in heißem Öl gebacken. Für die Diätküche erübrigt sich das Salzen.

Gitterkartoffeln. Rohe, geschälte Kartoffeln werden mit einem Spezialhobel geschnitten und genau wie die geblähten Kartoffeln behandelt.

Strohkartoffeln. Rohe, geschälte Kartoffeln werden in dünne Scheiben und dann in strohhalmdünne Stäbchen geschnitten und im übrigen nach Art der geblähten Kartoffeln behandelt.

Kartoffelkörbchen. Rohe, geschälte Kartoffeln schneidet man in dünne Scheiben und kleidet damit das Drahtkörbchen aus, schließt und taucht es in das heiße Backfett, bäckt die Kartoffeln hellbraun, löst das so entstandene Kartoffelkörbchen vom Draht, hebt es vorsichtig heraus, bestreut es mit feinem Salz und füllt beliebiges Gemüse ein. Eine schöne Garnitur zu Geflügel- und anderen Fleischplatten.

Kartoffelnestchen. Das Drahtkörbchen wird statt mit Kartoffelscheiben mit dünnen Kartoffelstäbchen dicht und unregelmäßig ausgelegt. Die übrige Behandlung ist wie im vorstehenden Rezept.

Knusperkartoffeln. Große, rohe Kartoffeln werden gut gewaschen, ungeschält in dünne Scheiben geschnitten, abgetrocknet und in heißem Öl oder Fett goldbraun gebacken. Mit feinem Salz bestreuen.

Byronkartoffeln. 1½ Pfd. Kartoffeln, Butter, Salz, Pfeffer, Rahm. — Die Kartoffeln werden gut abgebürstet und ungeschält im Ofen gebacken. Das Innere wird mit

einem Löffel herausgekratzt, in Butter mit Salz und Pfeffer angebraten, in eine Gratinplatte gegeben, mit etwas Rahm begossen und 20 Minuten in den mittelheißen Ofen gestellt.

Holländer Kartoffeln. 1½ Pfd. Kartoffeln, Butter, Salz, Pfeffer, 2 Eiweiß, Käse, Brösel. — Große, sauber gebürstete Kartoffeln werden im Ofen weichgebraten und der Länge nach geteilt. Mit einem Löffel wird das Innere ausgehöhlt, durch ein Sieb getrieben und mit Butter, Salz und Pfeffer sowie steifem Eiweißschnee vermischt. Mit dieser Masse werden die Kartoffelschalen gefüllt, mit Käse und Bröseln bestreut, mit Butter beträufelt und im Ofen gebacken.

Kartoffeln mit Gänseleber. 1½ Pfd. schöne, ungeschälte und sauber gebürstete Kartoffeln werden im Ofen weichgebraten und der Länge nach halbiert. Der Inhalt wird herausgekratzt, getrüffelte Gänseleber (¼ der Kartoffelmenge) mit einer Gabel daruntergemischt. Die Masse in die ausgehöhlten Schalen gefüllt, mit Butter begossen und im heißen Ofen überkrustet.

Diätkartoffeln. Kartoffeln, Kümmel, Salz. — Die Kartoffeln werden gut gewaschen und gebürstet, ungeschält halbiert, mit den Schnittflächen in Kümmel und Salz getaucht, auf ein gefettetes Blech gesetzt und ½ Stunde im heißen Ofen gebacken.

Kartoffelkroketten. 1½ Pfd. Kartoffeln, Butter, 1 Ei, 2 Eigelb, Salz, Backfett, Brösel. — Die mit ganz wenig Wasser weichgekochten Kartoffeln werden durch ein Sieb getrieben und mit Butter, Eigelb und Salz verrührt. Aus der Masse werden mit bemehlten Händen Würstchen, Birnen oder Aprikosen geformt, die in Ei gewendet, in Bröseln gedreht und in heißem Fett gebacken werden. Man kann Salzkartoffeln, wie auch in der Schale gekochte Kartoffeln dazu verwenden.

Kartoffelkroketten nach Dauphiné. 1 Pfd. Kartoffeln, 1 Ei, 2 Eigelb, Butter, Salz, 2 gehäufte Eßlöffel Brühteig, Backfett. — Die wie vorstehend zubereitete Krokettenmasse wird mit dem Brühteig gut vermischt. Aus der Masse werden mit einem Löffel Klöße ausgestochen und in Fett hellbraun gebacken.

Süße Kartoffelkroketten. 1 Pfd. geriebene, kalte Kartoffeln werden mit 2 Eßlöffel Butter, 2 Eiern, 2 Eßlöffel Zucker und Salz zu einem Teig vermengt, aus dem runde Kuchen geformt werden, die man in Ei und Bröseln wendet, in heißem Fett bäckt und mit einer Quittensauce anrichtet.

Herzoginkartoffeln. Kartoffelkrokettenmasse, 1 Eigelb. — Die fertige Masse wird durch einen Spritzsack mit Sterntülle auf ein gebuttertes Blech als schneckenförmige Häufchen gespritzt, die mit Eigelb bestrichen und im heißen Ofen rasch gebacken werden.

Kartoffeln mit Chesterkäse. 1½ Pfd. Kartoffelkrokettenmasse, 3—4 Eßlöffel geriebener Chesterkäse, Eigelb, Butter. — Kartoffelkrokettenmasse wird mit dem Käse verrührt. Aus dieser Masse werden mit dem Löffel Häufchen auf ein gebuttertes Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und im Ofen gebacken.

Kartoffelküchlein. Kartoffeln, 1—2 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat, Grünes, Fett. — Die in Salzwasser weichgekochten Kartoffeln werden feingestoßen oder durch eine Presse passiert. Nach dem Erkalten vermischt man sie mit zerklopftem Ei, Mehl und feingehacktem Grünem, formt Küchlein und bäckt diese in Fett auf der Stielpfanne. Man kann auch Kartoffelreste dazu verwenden.

Kartoffelschnitten. 1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln, 3—4 altbackene, in Milch eingeweichte Weißbrötchen, 2—3 Eier, Salz, 2 Eßlöffel Mehl, feingeschnittener Schnittlauch, Fett. — Die Kartoffeln werden geschält, nach dem Erkalten gerieben und mit den Zutaten tüchtig vermischt, dann formt man runde Plätzchen, bäckt sie beidseitig hellbraun und bestreut sie nach Belieben mit geriebenem Käse.

Kartoffelpfannkuchen I (Kartoffeleierkuchen). Man rührt 2 Eßlöffel Butter schaumig und vermischt sie mit 6 Eigelb, ½ Liter Milch und ½ Pfd. geriebenen Kartoffeln, die am Tage zuvor abgekocht werden, salzt, zieht den Schnee der 6 Eiweiß darunter und bäckt in heißem Öl oder in Butter 6—8 Pfannkuchen.

Kartoffelpfannkuchen II (Kartoffeleierkuchen). ½ Pfd. Mehl, ½ Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, ½ Liter Milch, Salz, 3 Eier. — Mehl und Kartoffeln werden mit der Milch angerührt und mit den zerklopften Eiern und Salz vermischt. Aus diesem Teig werden in heißer Butter dünne Pfannkuchen gebacken.

Kartoffelpuffer I. Große, rohe Kartoffeln einer mehligen Sorte werden geschält, gewaschen, gerieben und mit frischem Wasser begossen. Nach etwa 1 Stunde gibt man sie auf ein Tuch und drückt sie gut aus. Zu 2 Tassen solchen Kartoffelbreis rührt man 1 Tasse sauren Rahm, 2 Löffel Mehl, Salz, 4 Eidotter und mischt zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß darunter. In heißem Öl oder Fett bäckt man dünne Pfannkuchen und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Kartoffelpuffer II. 2 Pfd. geriebene, rohe Kartoffeln, 2 Eier, Salz, 2 gestrichene Eßlöffel Mehl, etwas geriebene Zwiebel. — Alle Zutaten werden vermischt, die Kartoffeln aber nicht ausgedrückt; in der Stielpfanne wird Fett heißgemacht und darin recht dünn über die Pfanne gestrichene Fladen beidseitig knusperig gebacken. Die Beigabe von Zwiebel gibt einen pikanten Geschmack.

Kartoffelpuffer mit Hefe. 1 Pfd. geriebene, rohe Kartoffeln, 2 Eier, Salz, 2 Eßlöffel Mehl, 15 g Hefe, Milch. — Die Kartoffeln werden mit der in etwas Milch aufgelösten Hefe, Eiern, Mehl und dem nötigen Salz vermischt. Der Teig wird zum Aufgehen warmgestellt und daraus in Schmalz kleine Kuchen gebacken, die rasch aufgetragen und mit Salat gereicht werden.

Kartoffeln mit Birnen- oder Apfelschnitzen. Die gewaschenen und geteilten Birnen oder Äpfel werden mit ein wenig Zucker bestreut, in einem Löffel Fett gedünstet, mit etwas warmem Wasser aufgesetzt und etwa 1½ Stunden gekocht. Danach legt man auf die Früchte Kartoffelwürfel, bestreut sie mit etwas Salz, deckt den Topf gut zu und kocht noch etwa ¾ Stunden. Nach Gutdünken gibt man 5 Minuten vor dem Anrichten eine Mehlschwitze an das Gemüse, mengt alles gut durcheinander und richtet nach nochmaligem Aufkochen mit Gemüsebeilage an. Statt dieser kann man in dem Gericht gleich ein Stück Magerspeck mitkochen.

Die **Kartoffelklöße** siehe im Abschnitt „Knödel und Klöße" Seite 300 und folgende.

Die **Kartoffelsalate** sind in den Abschnitten für Salate Seite 353/4 zu finden.

Das Gemüse

Das Vorrichten der Gemüse

Damit vom Nährwert der Gemüse nichts verloren geht, ist vor allem darauf zu achten, daß sie beim Vorrichten nicht durch Liegen im Wasser ausgelaugt werden. Die Gemüse müssen beim Putzen in eine trockene Schüssel gelegt werden; erst wenn die ganze Menge vorgerichtet ist, wird sie schnell gewaschen. Besondere Sorgfalt muß dem Reinigen von Blattgemüsen zugewendet werden, damit kein Sand an ihnen haften bleibt, der sich noch nach dem Kochen durch Knirschen beim Essen unangenehm bemerkbar macht.

Artischocken. Die Artischocken werden von dem Stiel sowie den äußersten harten Blättern befreit. Die Spitzen der übrigen Blätter werden weggeschnitten und die Artischocken für eine Weile in kaltes, mit Zitronensaft gesäuertes Wasser gelegt, dann in leichtgesäuertem Salzwasser 20—30 Minuten weichgekocht und auf ein Sieb gegeben. Nach dem Abtropfen werden die inneren Blätter samt den Staubfäden herausgezogen.

Aubergines (Eierfrucht) reibt man bloß sorgfältig ab.

Grüne Bohnen vorzurichten. Die Bohnen werden sorgfältig an beiden Seiten entfädelt, kalt gewaschen und je nach Zweckbestimmung und Art in fingerlange Stücke geschnitten, fein geschnitzelt oder ganz gelassen.

Blumenkohl wird von den äußeren grünen Blättern befreit und der Strunk so weit abgeschnitten, daß der im ganzen gekochte Kohl gut auf der Platte liegen kann. Vor dem Kochen wird der Blumenkohl, die Blume nach unten, für 1 Stunde in gesalzenes oder Essigwasser gelegt, damit die etwa darin befindlichen Tierchen herauskriechen.

Endivien werden von den äußeren gelben und harten Blättern und den dicken Rippen befreit und gründlich gewaschen. Wer den bitteren Geschmack der Endivien nicht liebt, legt sie für 20 Minuten in Salzwasser oder kocht sie in reichlich Salzwasser ab, übergießt sie nach dem Herausnehmen mit kaltem Wasser und drückt sie leicht aus.

Gurken, die man für Gemüse verwenden will, werden wie Salatgurken von der Spitze nach dem Stiel zu geschält, und zwar so dick, daß nichts Bitteres mehr an der Gurke bleibt. Dann wird die Gurke halbiert und alle Samenteilchen mit einem silbernen Löffelchen sorgfältig herausgekratzt, da für Gemüsezwecke nur das feste Fleisch Verwendung findet.

Hopfensprossen. Man benutzt nur die zarten Sprossen, die von dem holzigen Teil der Pflanze losgebrochen und sorgfältig aber rasch gewaschen werden.

Karotten, Teltower Rübchen und Mohrrüben werden sauber abgeschabt oder besser durch gründliches Bürsten unter fließendem Wasser gereinigt.

Eine Kohlrübe zerteilt man am leichtesten, indem man sie nach gründlichem Waschen und Bürsten zuerst in 1 cm dicke Scheiben schneidet, diese einzeln schält und auf einem Holzbrett in Würfel zerteilt.

Grünkohl wird von den Rippen gestreift, gut und rasch 2—3mal gewaschen, bis das Wasser klar ist.

Echte Kastanien (Maronen) werden von der äußeren, harten Schale befreit, in kochendes Salzwasser gegeben und so lange gekocht, bis man die zweite braune Haut leicht lösen kann.

Pfefferschoten werden gewaschen, auseinandergeschnitten, von Stielen und allen Fasern und Samen aufs sorgfältigste befreit. Es sind nur die Schotenhülsen verwendbar.

Puffbohnen. Die Bohnen werden aus den Hülsen gebrochen und sorgfältig durchgesehen. Ein schwarzer Punkt auf der Bohne zeigt an, daß ein Wurm darin ist, den man mit spitzem Messer herausschneidet. Die Gewichtsangabe in den Rezepten bezieht sich auf bereits enthülste Bohnen.

Rosenkohl. Die einzelnen Röschen werden von den äußeren Blättchen befreit, an der Schnittfläche sauber abgeschnitten und sofort in Salzwasser geworfen, damit etwa darin befindliche kleine Tierchen herauskriechen. Dieses Wässern, das man auf 1 Stunde ausdehnen kann, nimmt dem Rosenkohl zugleich den ihm oft anhaftenden scharfen Geschmack. Man kann den Rosenkohl auch kürzere Zeit wässern lassen und ihn abbrühen. Es ist vorteilhaft, den Rosenkohl erst, nachdem er gekocht ist, zu salzen, da die Menge der Salzbeigabe von der Schärfe des Kohls abhängig ist.

Rotkohl wird von den äußeren Blättern befreit, in Viertel geteilt, von denen man feine Streifen abschneidet oder abhobelt und schnell in kaltem Wasser durchspült. Der Strunk bleibt zurück.

Schwarzwurzeln werden sorgfältig abgeschabt, müssen aber, da sie immer wieder braun anlaufen, sofort in Essig- oder Mehlwasser gelegt werden, damit sie weiß bleiben.

Spargel schält man, indem man, unter dem Kopf beginnend, die oberste Schale zuerst dünn, nach unten hin dicker werdend, wegschneidet. Man darf den Spargel nie zu dünn schälen, sondern muß darauf achten, daß alle harten Bestandteile entfernt werden. Aus dem gleichen Grunde muß das unterste Stück abgeschnitten werden, und zwar nicht zu kurz. Das Vorhandensein holziger Bestandteile verdirbt den Genuß am Spargel. Man soll hier nicht sparen. Übrigens kann man die gut gewaschenen Abfälle und Schalen in der Spargelbrühe am nächsten Tage zu einer kräftigen Suppe auskochen.

Spinat wird von den Würzelchen befreit und gründlich aber schnell 3—4mal gewaschen, bis das Wasser klar ist. Man achte darauf, daß der Spinat keine Blüten hat, weil diese einen bitteren Geschmack geben und das Entfernen sehr viel Arbeit macht. Spinat mit Blüten ist zudem alt und an sich nicht mehr wohlschmeckend.

Weißkohl (Weißkraut) wird vorgerichtet wie der Rotkohl.

Stachys (Knollenziest) werden sauber abgebürstet und gewaschen, dann auf ein Tuch gelegt, das reichlich mit Salz bestreut ist, und das man über den Stachys zusammenschlägt, so daß man sie mit dem Salz tüchtig abreiben kann. Danach werden sie nochmals gewaschen und in einem sauberen Tuch abgetrocknet.

Das Binden der Gemüse

Es ist üblich, für den täglichen Tisch die Gemüse zu binden. Doch sollte man feinere Gemüse nur in Butter schwenken. Stets aber soll man Gemüse kurz, d. h. mit möglichst wenig Wasserbeigabe kochen, wenn man nicht ganz darauf verzichten will (siehe Punkt 5), was bei fast allen feinen Gemüsen möglich ist. Die Hausfrau kann unter 4 verschiedenen Arten des Bindens (sämig machen) wählen.

1. Die einfachste Art. 1 Eßlöffel Mehl rührt man mit etwas Wasser kalt, mischt diese Flüssigkeit unter das weichgekochte Gemüse und läßt es einige Minuten damit durch-

kochen. Nur anzuwenden, wenn das Gemüse mit dem notwendigen Quantum Fett bereits gekocht ist.

2. Man kocht aus der Gemüsebrühe, die man durch ein Sieb vom weichgekochten Gemüse hat abtropfen lassen, mit Butter und Mehl eine leichte Schwitze, in der man das Gemüse unter vorsichtigem Umwenden wieder erhitzt.

3. Man macht einen Mehlkloß, d. h. man durchknetet rohe, frische Butter, die man mit dem heißen Gemüselöffel auf einem Teller zerdrückt, mit etwas Mehl zu einem glatten Teig, den man unter Beiseiteschieben des weichgekochten Gemüses in die Gemüsebrühe tut, erst mit dieser verrührt und dann unter vorsichtigem Wenden des Gemüses einige Minuten mitkochen läßt.

4. Wer nur eine leichte Rundung am Gemüse liebt, stäubt, wenn es fertiggekocht ist, ½ Teelöffel Mehl leicht darüber, wendet rasch aber vorsichtig das Gemüse um und läßt es noch ein wenig durchkochen. Hinterher legt man ein Stück frische Butter auf das Gemüse und läßt es langsam zerschmelzen.

5. Ein Binden der Gemüse erübrigt sich, wenn man sie ohne Wasserbeigabe im eigenen Saft kocht. Man gibt dazu in einen gewöhnlichen Kochtopf zuerst das Fett und tut das gewaschene Gemüse hinein. Bis der Eigensaft des Gemüses sich durch Einwirkung der Hitze loslöst, verhindern Fett und Reste des Spülwassers das Anbrennen im festverschlossenen Topf auf kleinem Feuer. Wer ganz sicher gehen will, stelle einen gut passenden Topf (Turmtopf) mit Wasser auf den Gemüsetopf. Infolge des Temperaturunterschiedes verwandelt sich der aufsteigende Dampf sofort wieder in Flüssigkeit, die ins Gemüse heruntertropft. Diese Kochart ist sinngemäß für viele Rezepte anzuwenden. Ein Stückchen frische Butter, am Schluß beigegeben, ganz gleich, welcher Anrichteart man sich bedient, verfeinert den Geschmack jedes Gemüses.

Kochzeiten für Gemüse. Man beachte, daß junge Gemüse eine kürzere Kochzeit beanspruchen als ältere.

Artischocken. 6—10 Artischocken, Butter, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, 1 Zitrone. — Die vorgerichteten und abgekochten Artischocken werden auf einer Serviette angerichtet und mit frischer Butter, Buttersauce oder einer säuerlich abgeschmeckten weißen Sauce gereicht.

Artischockenböden gebraten. 6—10 Artischocken, Butter, Salz, gehackte Küchenkräuter. — Die Böden der in Salzwasser weichgekochten, gut vorgerichteten Artischocken werden in Scheiben geschnitten, in Butter gebraten und mit gehackten Kräutern überstreut.

Artischockenböden mit Hopfensprossen (Hopfenkeimchen) oder Pilzen. 6—10 Artischockenböden, ¼ Pfd. Hopfensprossen, ½ Tasse Käsesauce, Butter, Salz, Brösel. — Von den gut vorgerichteten, in Salzwasser weichgekochten Artischocken werden die Böden in eine gebutterte Gratinschüssel gelegt, mit Hopfensprossen gefüllt, die man in kleine Stücke schneidet und mit Käsesauce mischt. Die gefüllten Böden werden mit Bröseln bestreut, mit kleinen Butterstückchen belegt und im Ofen überkrustet. Das Gericht kann auch mit Pilzen zubereitet werden.

Artischockenböden mit Spargel. Die vorgerichteten und gekochten Artischockenböden werden in Butter gedämpft, im Kranze um gedünsteten Spargel, den man mit Rahmsauce bindet, angerichtet und mit gehacktem Grünem bestreut.

Gefüllte Artischockenböden. Artischockenböden (aus Büchsen) werden ¼ Stunde in heiße Fleischbrühe gelegt, dann herausgenommen, je mit einem Krebsschwanz belegt und gefüllt. Fülle: Etwas Mehl wird in Butter gedünstet, mit Fleischbrühe abgelöscht, die Sauce unter stetem Rühren 10 Minuten gekocht und die Kasserolle vom Feuer genommen. Die Sauce wird mit einem Eigelb abgezogen und mit den Dottern von 2 hartgekochten Eiern, die man durch ein Sieb drückt, vermischt. Die Masse wird gut gewürzt und vermengt und mit einem Dressierbeutel mit Sterntülle in die heißen Artischockenböden gefüllt.

Gebratene Aubergines (Eierfrucht oder sog. blaue Tomaten). 3 Aubergines, 2 Eier, Salz, etwas Pfeffer, Butter, geriebener Käse, Grünes. — Die abgeriebenen Aubergines werden in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, die in den mit Salz und Pfeffer zerklopften Eiern gewendet, in heißer Butter auf beiden Seiten gebraten und nach dem Anrichten mit Grünem bestreut werden.

Geröstete Aubergines. 3—4 Aubergines, Salz, Mehl, Öl. — Die abgeriebenen Früchte werden der Länge nach zerschnitten, dann in 4 Teile geteilt, in Mehl gewendet, in heißem Öl gebacken oder auf dem Rost geröstet, mit Salz bestreut und beim Anrichten mit Zitronenschnitzen garniert. Beliebt als Bratengarnitur zu dunklem Fleisch.

Aubergines mit Rahm. 3—4 Aubergines, Salz, Butter, Rahmsauce. — Die Frucht wird abgerieben, in runde Scheiben geschnitten, die in Butter weichgedünstet, dann mit Milch oder Rahmsauce gebunden und nach dem Anrichten mit Grünem bestreut werden.

Aubergines mit Tomaten. 3—4 Aubergines, 1 Pfd. Tomaten, Salz, Öl, Knoblauch, gehackte Petersilie. — Die abgeriebene Frucht wird der Länge nach in 4—6 Scheiben geschnitten, gesalzen und mit gehacktem Knoblauch in Öl gebacken. Die Stücke werden aneinanderliegend auf eine Schüssel geordnet und mit den in Öl gedünsteten Tomatenscheiben bedeckt, gesalzen und mit gehackter Petersilie bestreut.

Blumenkohl. Blumenkohl wird, die Blume nach unten, entweder in gut gesalzenes, kochendes Wasser getan, das ihn reichlich umwallen muß, und in etwa 30—45 Minuten weichgekocht, oder man läßt ihn mit etwas Butter und 1 Tassenkopf leichtgesalzenes Wasser langsam in gut verschlossenem Topf weichdünsten. Dabei muß man aber darauf achten, daß stets genügend Flüssigkeit im Topf ist. Beim Anrichten achte man darauf, daß das ablaufende Wasser sorgfältig abgegossen wird. Für manche Zwecke wird der Blumenkohl in Röschen abgeteilt gekocht. Man richtet an:

Blumenkohl mit zerlassener Butter.

Blumenkohl mit brauner Butter, in der man nach Belieben einen Löffel geriebener Semmel mitröstet läßt.

Blumenkohl mit Rahmsauce. Der Blumenkohl wird im ganzen oder, in einige große Rosen geteilt, gekocht, angerichtet, mit einer dickflüssigen Rahmsauce begossen, mit halbierten Eiern belegt und mit Grünem bestreut.

Blumenkohl mit holländischer Sauce. Der gekochte Blumenkohl wird mit einer holländischen Sauce angerichtet, zu deren Bereitung etwas von der Blumenkohlbrühe Verwendung finden kann.

Dazu passen Koteletten und anderes gebratenes Fleisch oder gebratene Fische.

Blumenkohl nach polnischer Art. Blumenkohl, 2 hartgekochte Eier, gehackte Petersilie, Salz, Butter, Brösel. — Der in 2—4 Stücke geschnittene Blumenkohl wird in Butter, einer Tasse Wasser und mit etwas Salz weichgedünstet, beim Anrichten zu einer ganzen Blume zusammengedrückt, mit gehackten Eiern und gewiegter Petersilie bestreut und mit den in Butter gerösteten Bröseln abgeschmälzt.

Blumenkohl in Ei gebraten. Blumenkohl, 2—3 Eier, Salz, Butter, gehacktes Grünes. — Der Blumenkohl wird in 4—6 große Rosen zerteilt, weichgekocht, dann in heiße Butter gelegt, mit den mit Salz zerklopften Eiern übergossen und auf beiden Seiten gebacken. Mit Grünem bestreuen.

Gebackener Blumenkohl. Der Blumenkohl wird in einzelne Röschen zerteilt und roh oder auch halbweichgedünstet in Backteig getaucht und in heißem Öl oder Fett schwimmend gebacken.

Blumenkohlgratin. Der gekochte und in Butter gedünstete Blumenkohl wird mit kleingeschnittenem Schinken in eine gefettete Gratin- oder Auflaufform gegeben, mit weißer Sauce, 1—2 in Rahm zerklopften Eiern und geriebenem Käse bedeckt und im Ofen gebacken.

Blumenkohl nach Mailänder-Art. Statt mit Sauce wird der Blumenkohl in der mit geriebenem Käse und Bröseln ausgestreuten, gebutterten Form, mit Käse bestreut und flüssiger Butter begossen, im Ofen überbacken.

Blumenkohlpüree. Blumenkohl, 2—3 große Kartoffeln, Butter, Salz. — Der gargekochte Blumenkohl wird mit frischgekochten Kartoffeln durch ein Sieb getrieben, auf dem Feuer mit etwas Rahm erhitzt, gesalzen, in tiefer Schüssel angerichtet und mit brauner Butter begossen.

Grüne Bohnen I. 2 Pfd. grüne Bohnen, 1 Sträußchen Pfefferkraut (Bohnenkraut), nach Geschmack gewiegte Petersilie, Butter, Mehl, Salz. — Die in fingerlange Stücke geschnittenen Bohnen werden mit wenig Wasser oder Fleischbrühe, Salz und Bohnenkraut weichgekocht. Zum Schluß wird das Bohnenkraut entfernt, das Gemüse mit Butter und Mehl gebunden und nach Geschmack mit feingewiegter Petersilie bestreut. Ganz junge, feine Bohnen **(haricots verts, Prinzeßbohnen)** läßt man im ganzen und schwenkt sie, nachdem die Flüssigkeit heruntergekocht ist, in frischer Butter. Nach dem Anrichten legt man noch einige Flöckchen frischer Butter obenauf.

Schnittbohnen richtet man in manchen Gegenden süß-sauer an, d. h. man schmeckt sie mit Zitronensaft oder Essig und etwas Zucker ab. Dann tut man aber kein Bohnenkraut hinein und schnitzelt sie in ganz dünne Scheibchen.

Grüne Bohnen II. 2 Pfd. Bohnen, Speckwürfel oder Fett, Zwiebel, Salz, etwas Mehl, Bohnenkraut (Pfefferkraut). — Die Zwiebeln werden in heißem Fett oder mit Speckwürfelchen gedämpft, die vorgerichteten Bohnen, fingerlang geschnitten, mit dem Bohnenkraut dazugetan, Wasser beigefügt und die Bohnen weichgekocht. Kurz vor dem Anrichten binden.

Grüne Brechbohnen. 2 Pfd. Bohnen (derbere Sorte), Schmalz, Butter oder Pflanzenfett, gehackte Zwiebeln und Bohnenkraut (Pfefferkraut), ½ Eßlöffel Mehl, Salz. — Die in Stücke gebrochenen Bohnen werden mit Fett, Zwiebeln, Bohnenkraut, Salz, evtl. auch Pfeffer und wenig Wasser weichgedünstet. Danach wird das mit Wasser

verrührte Mehl über die Bohnen gegossen, alles noch einige Minuten gekocht und das Bohnenkraut entfernt.

Grüne Bohnen nach französischer Art. 2 Pfd. junge Bohnen, gehackte Schalotten, Bohnenkraut (Pfefferkraut), Butter, Gewürz. — Die Bohnen werden in Butter mit Schalotten, Bohnenkraut, Pfeffer, Salz und einer Tasse Wasser weichgedünstet. Beim Anrichten soll alles Wasser verdunstet sein. Das Bohnenkraut wird entfernt, die Bohnen werden mit einem Stück Butter geschwenkt und auf die Platte gehäuft.

Grüne Bohnen auf englische Art. Die Bohnen werden ebenso zubereitet, nur wird das Bohnenkraut gehackt und über das fertige Gemüse gestreut, das mit frischen Butterscheiben belegt wird. Man beachte, daß gehacktes Bohnenkraut stärker würzt als das mitgekochte Sträußchen und richte die Menge danach ein.

Grüne Bohnen mit Tomaten. 1½ Pfd. Bohnen, 1½ Pfd. Tomaten, gehackte Zwiebeln und Knoblauch, Bohnenkraut, Butter, Salz. — Die vorgerichteten Bohnen werden zu einem Drittel in eine gut ausgebutterte Bratpfanne getan, mit der Hälfte der in Scheiben geschnittenen Tomaten belegt und mit Salz, Zwiebel und nach Geschmack etwas Knoblauch bestreut. Dann folgt wieder eine Schicht Bohnen, die mit dem Tomatenrest und den Gewürzen belegt wird. Der Rest Bohnen kommt obenauf und wird mit gehacktem Bohnenkraut bestreut und mit Butter begossen. Die Form wird zugedeckt und das Gemüse 1½ Stunden im Ofen gedünstet.

Grüne Bohnen mit Chesterkäse. 1½ Pfd. Bohnen, Butter, Salz, gehackte Zwiebeln, geriebener Chesterkäse. — Die vorgerichteten Bohnen werden mit Butter, gehackten Zwiebeln und wenig Wasser in einer Kasserolle gedünstet, dann in eine Gratinplatte gegeben, stark mit geriebenem Chesterkäse bestreut, mit Butter begossen und 12—15 Minuten in den heißen Ofen gestellt. Als Beilage eignet sich gut roher oder gekochter Schinken.

Endivienpüree mit Fleurons. 1 Pfd. Endivien, 2 Eßlöffel würfelig geschnittener Speck, Butter, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat, 10—12 Fleurons. — Die vorgerichteten, zerschnittenen Endivien werden in Butter mit wenig Wasser weichgekocht und durch die Maschine passiert, der Speck wird in Butter stark gebraten, mit wenig Mehl bestreut, mit etwas Brühe aufgekocht, mit den gehackten Endivien gemischt und das fertige Gemüse gewürzt, erhitzt, angerichtet und mit Fleurons garniert.

Endivien auf bürgerliche Art. 1½ Pfd. (6 Köpfe) Endivien, Salz, Butter. — Die vorgerichteten Endivien werden in eine gebutterte Bratpfanne oder Kasserolle gelegt, schwach gesalzen, zugedeckt und bei mäßiger Hitze weichgebraten.

Geschmorte Endivien mit saurem Rahm. 1½ Pfd. Endivien, gehackte Zwiebeln, 1 Eßlöffel Fett, Salz, Paprika, ½ Tasse saurer Rahm. — Die vorgerichteten Endivien werden in eine Kasserolle in heißes Fett und Zwiebeln gelegt, mit Salz und etwas Paprika bestreut und zugedeckt im eigenen Saft gedünstet. Dann wird der saure Rahm beigefügt und etwas mitgekocht.
Man kann die Endivien statt mit Paprika mit geriebenem Muskat würzen und mit gehackter Petersilie anrichten.

Brüsseler Endivien. 1½ Pfd. Endivien, gehackte Zwiebeln, Butter, 4—5 Kastenbrotschnitten, Zitronensaft. — Das vorgerichtete, gut abgetropfte Gemüse wird auf die in Butter gedünsteten Zwiebeln gelegt, mit Zitronensaft begossen, zugedeckt, langsam 30—40 Minuten gedünstet und auf in Butter geröstete Brotscheiben angerichtet.

Endivien mit Bratensauce. 1½ Pfd. Endivien, Butter, Salz, ½ Tasse Bratensauce. — Die in 2—4 Stücke geteilten Endivien werden in Butter mit gehackten Zwiebeln weichgedünstet, dann mit Bratensauce begossen, abgeschmeckt und zugedeckt 10 Minuten warmgestellt.

Endivien im Ofen. 1½ Pfd. Endivien, 1 Eßlöffel Fett, 1 Eßlöffel Mehl, ½ Tasse Rahm, Salz. — Die vorgerichteten Endivien werden in je 2—4 Stücke geteilt, in Butter mit gehackten Zwiebeln und wenig Salz weichgedünstet, in eine gebutterte Gratinplatte gelegt, mit hellbrauner Sauce begossen und im Ofen überkrustet. Die hellbraune Sauce wird mit Zucker und Rahm abgeschmeckt.

Überkrustete Endivien. 1½ Pfd. Endivien, ½ Liter Bechamelsauce, geriebener Käse, Brösel, Butter, Zwiebel, Salz. — Die Endivien werden in je 2—4 Stücke geteilt, in Butter mit gehackten Zwiebeln und wenig Salz gedünstet, in eine gebutterte Gratinplatte gelegt, mit der Sauc begossen, mit Käse bestreut, mit Butter beträufelt und im heißen Ofen überkrustet.

Grüne Erbsen (frische Schoten). 2 Pfd. ausgebrochene Erbsen, 2 Eßlöffel Butter, grüne Petersilie, Salz. — Ganz junge Erbsen kocht man mit 1 Eßlöffel Butter, sehr wenig Wasser oder Fleischbrühe, oder ohne Flüssigkeit und etwas Salz weich, schwenkt die fertiggekochten Erbsen mit dem Rest der Butter und gibt etwas feingewiegte Petersilie darunter. Nach Geschmack kann man das Gemüse mit wenig Zucker abschmecken. Ältere Schotenkerne setzt man nach Bedarf mit etwas mehr Wasser auf, da sie länger kochen müssen und auch nicht mehr so viel eigenen Wassergehalt haben wie das junge Gemüse.

Grüne Erbsen (frische Schoten) nach Hausfrauen-Art. 1½ Pfd. ausgebrochene, grüne Erbsen, 1 Eßlöffel würfelig geschnittener Speck, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebeln, Butter, Salz, Schnittlauch. — Speck, Butter und Zwiebeln werden mit etwas Mehl geröstet, mit Fleischbrühe oder Wasser aufgekocht und gewürzt. Dann werden die Erbsen beigegeben, langsam weichgekocht und nach dem Anrichten mit Schnittlauch bestreut.

Grüne Erbsen (frische Schoten) nach Bauern-Art. 1½ Pfd. ausgebrochene Erbsen, 2 schöne Salatherzen, 6—8 kleine Zwiebeln, Butter, Salz, 1 Teelöffel Zucker. — Der Salat wird in Streifen geschnitten und mit Zwiebeln, Erbsen, Salz und Zucker in Butter weichgedünstet, das Gemüse gebunden, angerichtet und leicht mit Muskat bestreut.

Grüne Erbsen mit Karotten nach flämischer Art. 1 Pfd. junge Karotten, 1 Pfd. ausgebrochene Erbsen, Butter, Salz, gehackte Petersilie. — Die vorgerichteten Karotten werden in Butter halbweich gedünstet, dann ebensoviel ausgebrochene Erbsen beigefügt, gesalzen und beide Gemüse zusammen weichgedünstet. Nach dem Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Grüne Erbsen (frische Schoten) nach englischer Art. 1½ Pfd. ausgebrochene Erbsen, gehackte Minze, Butter, Salz. — Die jungen Erbsen werden mit wenig Butter, Salz und einigen Eßlöffel Wasser weichgedünstet, auf eine heiße Platte gehäuft, mit Minze bestreut und mit dünnen Scheiben von frischer Butter belegt, die mit einem heißen Messer zerschnitten wird.

Grüne Erbsen (frische Schoten) mit Tomatensauce. 1½ Pfd. ausgebrochene Erbsen, gehackte Zwiebel, Butter, 3—4 Eßlöffel in Würfel geschnittener Speck, ¾ Pfd. Tomaten oder 2 Eßlöffel Tomatenpüree, Salz, evtl. auch Pfeffer. — Junge Erbsen werden in Butter mit etwas gehackter Zwiebel, oder ohne diese, gedünstet, gewürzt, mit Schinken-

würfeln gemischt, angerichtet und mit einem leichten Tomatenpüree (Tomatensauce ohne Mehl) begossen.

Grüne Erbsen (frische Schoten) mit Krebsen. 12—18 Stück Krebse, 1 Pfd. ausgebrochene Erbsen, Butter, Salz, Muskat. — Die Krebse werden in Salzwasser gesotten, das Fleisch wird herausgebrochen und unter die in Butter gedünsteten Erbsen gegeben.

Erdartischocken oder Erdbirnen (Topinamburen). 1½ Pfd. Erdbirnen, Butter, Salz, Pfeffer, Grünes. — Die geschälten Erdbirnen werden in Würfel geschnitten, langsam in einer Kasserolle in Butter und wenig Wasser weichgedünstet, gesalzen und mit Pfeffer und Grünem bestreut.

Erdartischocken oder Erdbirnen (Topinamburen) in Sauce. 1½ Pfd. Erdbirnen, Butter, Milch, Salz, Muskat, gehacktes Grünes. — Die geschälten Erdbirnen werden in Scheiben geschnitten, in Butter und wenig Wasser gedünstet. Dann wird aus Butter, Mehl, Milch und der geringen Flüssigkeit des Gemüses eine Sauce gekocht und mit den Erdbirnen vermischt, das fertige Gemüse gewürzt und mit Grünem bestreut.

Erdbirnen in Tomatensauce. Die gedünsteten Topinamburen werden mit wenig kräftiger Tomatensauce vermischt.

Erdbirnenauflauf. 1 Pfd. Erdbirnen, 1 Pfd. Kartoffeln, Tomatensauce, geriebener Käse, Brösel, Butter, Salz. — Die geschälten, in Scheiben geschnittenen Erdbirnen und Kartoffeln werden, jedes einzeln, in Butter mit wenig Wasser und Salz halbweich gedünstet, lagenweise in eine gebutterte Auflaufform getan, indem man zwischen jede Lage etwas geriebenen Käse streut, dann mit Tomatensauce überfüllt, mit Bröseln bestreut, mit Butter begossen und im Ofen 40—50 Minuten gebacken.

Fenchel gedünstet. 3—4 Fenkelknollen, Salz, Butter, 1 Eßlöffel Zitronensaft. — Die gut gewaschenen und abgetrockneten Fenchelknollen werden, fest zugedeckt, in Butter in 30—35 Minuten weichgedünstet, gesalzen und mit Zitronensaft begossen.

Fenchel in Sauce. 3—4 Fenchelknollen, Butter, Mehl, Salz, Zitronensaft, 1—2 Eigelb, Milch. — Der Fenchel wird in ½ Liter leichtem Salzwasser gekocht und auf ein Sieb gehoben. Dan wird mit in Butter gedünstetem Mehl, dem Fenchelwasser und etwas Milch eine Sauce gekocht, diese gewürzt, mit Eigelb abgezogen und mit Zitronensaft abgeschmeckt. Darin wird der Fenchel erhitzt und nach dem Anrichten mit gehacktem Grünem bestreut.

Fenchel mit Vinzenzsauce. 3—4 Fenchelknollen, Salz, Butter, 1 Tasse Vinzenzsauce. — Die gedünsteten Fenchelknollen werden halbiert und angerichtet. Die Sauce wird besonders gereicht.

Fenchel nach römischer Art (Finocchio). 4—6 Fenchelknollen, 4—6 Brotscheiben, 8 Tomaten, Butter, Salz. — Der vorgerichtete Fenchel wird in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne gelegt, gesalzen und zugedeckt mit wenig Wasser weichgedünstet. Danach werden die Fenchelknollen zerschnitten, auf in Butter geröstete Brotscheiben gegeben, die man im Kranze auf einer Platte anordnet, in deren Mitte man die halbierten, mit etwas Öl und Knoblauch gebratenen Tomaten gibt.

Fenchel im Ofen. 3—4 Fenchelknollen, 3—4 Speckscheiben, Salz, Fett, gehackte Zwiebel, ½ Tasse Reis, geriebener Käse, Butter. — Eine Gratinplatte wird mit den Speckscheiben belegt, die in 2—4 Stücke geteilten Fenchelknollen werden darauf geordnet, mit leichtgesalzener Brühe bedeckt und im Ofen 20—25 Minuten gekocht. Der Reis

wird mit Fett, gehackten Zwiebeln und Brühe 12—15 Minuten gedünstet, auf den Fenchel gehäuft, mit Käse bestreut, mit Butter begossen und im Ofen rasch überkrustet.

Gemischtes Gemüse I. Karotten, Bohnen, grüne Erbsen, weiße Rüben, Sellerieknollen, Zwiebeln, Fett, Salz. — Alles wird gut gesäubert, kleingeschnitten, in heißem Fett mit Zwiebeln gedünstet, mit wenig Wasser oder mit 2—4 zerschnittenen Tomaten langsam weichgekocht und ¼ Stunde vor dem Anrichten gewürzt. Nach dem Anrichten übergießt man das Gemüse mit heißer Butter.

Gemischtes Gemüse II. Karotten, Rüben, Kohlrabi, Erbsen, Blumenkohl und Spargel (nach Belieben 1—3 Sorten weglassen), Butter, Mehl, Gewürz. — Die Gemüse werden vorgerichtet und jedes für sich in Butter und wenig Wasser gedünstet, die Spargel und der Blumenkohl, gleichfalls jedes für sich, in Salzwasser gekocht. Mit Spargelbrühe und mit in Butter gedünstetem Mehl wird eine leichte Sauce gekocht, gewürzt und die in gleichmäßige Würfel oder Stäbchen geschnittenen Gemüse ohne Blumenkohl und Spargel hineingelegt. Beim Anrichten wird das mit Sauce gebundene Gemüse in die Mitte der Platte gegeben, mit Spargel umkränzt und der Blumenkohl in die Mitte gesetzt. Man kann auch mit einigen gedünsteten Morcheln oder anderen Pilzen garnieren.

Mischgemüse. Spinat, Löwenzahn und Mangoldkraut zu gleichen Teilen. Dies recht gesunde und schmackhafte Gemüse wird zubereitet wie Spinat.

Gemüsebrätlinge. 1 Pfd. gedämpftes Gemüse (wie Spargel oder Spinat oder Blumenkohl), Petersilie und Schnittlauch gehackt, ½ Pfd. Haferflocken, ¼ Liter Milch, ½ Tasse Mehl, Salz, Paprika, 2 Eier, Fett. — Die Haferflocken werden in der Milch eingeweicht und 1 Stunde stehen gelassen. Dann werden alle übrigen Zutaten, zuletzt die Eigelb und das geschlagene Eiweiß unter die Masse gearbeitet, aus dieser Küchlein geformt und gebraten. Mit Tomatensauce reichen.

Grünkohl auf Hausfrauen-Art. 3 Pfd. Grünkohl, 2 Löffel Schmalz, 1 Löffel Mehl, Salz. — Der vorgerichtete Grünkohl wird in wenig kochendes Wasser getan und etwa 10 Minuten gekocht, dann auf ein Sieb gelegt und mit etwas kaltem Wasser abgeschreckt. Nach dem Erkalten preßt man den Kohl aus, wiegt ihn fein und läßt ihn in der sorgfältig aufgefangenen Kohlbrühe mit zwei Eßlöffel Schweine- oder Gänseschmalz und Salz 1½ Stunden schmoren. Zum Schluß durch Überstäuben mit Mehl binden. Man kann auch den gewaschenen rohen Grünkohl gleich wiegen und mit Schmalz und Wasser 2 Stunden kochen lassen. Oder man gibt den gewiegten Grünkohl in eine braune Mehlschwitze, für die man die Kohlbrühe verwendet, gibt 1 Eßlöffel Zucker hinzu und läßt ihn so gar schmoren. Der Grünkohl schmeckt am besten, wenn er Frost bekommen hat, der ihm den natürlichen süßen Geschmack gibt.

Grünkohl nach Bremer-Art. 3 Pfd. Grünkohl, Gänsefett, ½ Eßlöffel Mehl, gehackte Zwiebel, 2—3 Nelken, Salz. — Der vorgerichtete Grünkohl wird in etwas Fett und Wasser gedünstet, gut ausgedrückt und kleingemacht. Mehl und Zwiebeln werden in Gänsefett gedämpft und mit der Kohlbrühe zu einer dünnen Sauce verkocht. Dann wird der gehackte Kohl mit den Nelken hineingelegt, 50—60 Minuten geschmort, gewürzt und nach dem Anrichten mit geräucherter Gänsebrust belegt.

Grünkohl nach französischer Art. Grünkohl, Fett, Speckscheiben, Zwiebelscheiben, Salz, Pfeffer, Bratensauce. — Die Bratpfanne wird mit Fett, Zwiebeln und Speckscheiben

belegt, der vorgerichtete Grünkohl daraufgegeben, mit ½ Liter Brühe oder Wasser begossen und ½ Stunde gedünstet. Dann wird die Bratensauce beigefügt, der Kohl darin langsam weichgedünstet und gewürzt. Beim Anrichten werden die Speckscheiben auf das Gemüse gelegt.

Grünkohl mit Maronen. Der gekochte Grünkohl wird erhöht angerichtet und mit glacierten Kastanien umlegt.

Sprossenkohl. Die jungen Sprossen, die der Grünkohl im Frühjahr ansetzt, bilden in der gemüsearmsten Zeit des Jahres ein gutes Frischgemüse, das wie Grünkohl zubereitet wird, aber kürzere Kochzeit beansprucht.

Schmorgurken. 2 große Gurken (Einmachgurken, 4—5 Pfd.), 1 Eßlöffel Butter, 1½ Eßlöffel Mehl, 1 Eigelb, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, Salz, Zucker, Zitronensaft, evtl. saurer Rahm. — Das Gurkenfleisch wird in halbfingerlange Stücke geschnitten, die gesalzen mit Lorbeerblatt, Nelken und wenig Wasser in etwa 30 Minuten weichgekocht werden, bis sie schön glasig sind, worauf man sie im Sieb gut abtropfen läßt. Aus der Kochflüssigkeit kocht man mit Butter und Mehl eine weiße Sauce, die mit Zitronensaft und Zuckerprise abgeschmeckt, mit Eigelb abgezogen wird, und in der man die Gurken wieder erhitzt. Durch Hinzufügen von etwas saurem Rahm wird der Geschmack verfeinert.

Gurken in Rahmsauce. 2 Gurken, Butter, Salz, Milchsauce, Rahm. — Die vorgerichteten und in Würfel geschnittenen Gurken werden gesalzen, in Butter gedünstet und mit etwas Milchsauce und Rahm gebunden.

Gurken nach türkischer Art. Die vorgerichteten Gurken werden in fingerlange Stücke geschnitten, gesalzen und in Butter gebraten, dann mit gedünsteten Tomaten und dem körnig gekochten Reis gemischt, mit etwas Käse bestreut und mit brauner Butter abgeschmälzt.

Gurkenfrikassee. 2 Gurken, 2—3 zerklopfte Eier, gehackte Zwiebeln, Butter, Salz, Paprika. — Die vorgerichteten Gurken werden in fingerlange Stengel geschnitten, dann werden die Zwiebeln in der Butter gedünstet, die Gurken beigefügt, gesalzen und weichgekocht (Wasserzugabe ist nicht notwendig, da die Gurken sehr wasserhaltig sind), mit den Eiern begossen, umgerührt, angerichtet und mit Paprika bestreut.

Gefüllte Gurken. 3 Gurken, 30 g Butter, 40 g Mehl, ¼ Liter Milch, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel gehackter Schinken, Salz. — Die vorgerichteten, der Länge nach halbierten Gurken werden zur Hälfte in eine gut ausgebutterte Bratpfanne dicht aneinandergelegt und gefüllt. Fülle: Das Mehl wird in der Butter gedünstet, mit der Milch aufgekocht, gesalzen und mit Schinken und Eigelb vermischt. Diese Farce wird in die Gurken gefüllt, mit den übrigen Gurkenhälften bedeckt, alles mit Käse bestreut, mit flüssiger Butter begossen und das Gericht ½ Stunde im Ofen gebacken. Statt obiger Fülle kann man auch Bratwurstfülle verwenden.

Gurken gebacken. 1 Gurke (Schlangengurke), Salz, Backteig, Backfett. Die geschälte Gurke wird in ½ cm dünne Scheiben geschnitten, die gesalzen, durch den Backteig oder durch zerklopftes Ei und Brösel gezogen und in heißem Fett gebacken werden.

Hopfensprossen abgeschmälzt. 1 Pfd. Hopfensprossen, Salz, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Butter. — Die vorgerichteten zarten Sprossen werden in Butter mit wenig Salz gedünstet und vor dem Anrichten mit Zitronensaft gewürzt.

Hopfensprossen mit Sauce. 1 Pfd. Hopfensprossen, Buttersauce. — Die frischen Hopfensprossen werden in 2—3 cm lange Stücke geschnitten, gewaschen, in Butter gedünstet und mit einer Butter- oder holländischen Sauce begossen.

Hopfensprossen mit Speck. 1 Pfd. Hopfensprossen, etwas Fleischbrühe, 3 Eßlöffel in Würfelchen geschnittener Speck, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Zitronensaft. — Die vorgerichteten Hopfen werden in 2—3 cm lange Stücke geschnitten, in eine Kasserolle auf den Speck gelegt, mit Salz und wenig Pfeffer bestreut und 20 Minuten zugedeckt gedünstet. Dann wird das mit der Speckbrühe verrührte Mehl nebst etwas Fleischbrühe beigegeben, alles aufgekocht und mit Zitronensaft abgeschmeckt. Beim Anrichten ist das Gemüse mit Brotkrusten oder Fleurons zu umlegen.

Hopfensprossen mit pochierten Eiern. 1 Pfd. Hopfensprossen, Zitronensaft, Tomatensauce, 4—6 Brotkrusten, 4—6 Eier, Butter, Salz. — Die gewaschenen Hopfensprossen werden in Butter und etwas Zitronensaft weichgedünstet und mit Tomaten- oder weißer Sauce gemischt. Einige pochierte Eier werden mit gebackenen Brotscheiben im Kranze auf eine Platte geordnet und die Hopfensprossen in die Mitte gehäuft.

Hopfensprossen mit Mayonnaise. Hopfensprossen, Salz, Mayonnaise. — Die 10—12 cm langen Hopfensprossen werden in Bündel gebunden, 15—20 Minuten in Salzwasser gekocht, auf ein Sieb gehoben, vom Faden befreit, dann wie Spargel auf einer Platte angerichtet und mit Mayonnaise serviert. Alle zu Spargel passenden Saucen können auch zu den Hopfensprossen gereicht werden.

Junge Karotten mit brauner Butter. 2 Pfd. junge Karotten, Butter, Salz, Petersilie oder Schnittlauch. — Die vorgerichteten Karotten werden unzerschnitten in Butter mit wenig Brühe weichgedünstet, gesalzen, nach dem Anrichten mit gewiegter Petersilie oder Schnittlauch bestreut und mit brauner Butter übergossen.

Karotten oder Mohrrüben (Möhren) mit Rahm. 2 Pfd. Karotten, Butter, Rahm, gehackte Petersilie, Salz. — Die gereinigten Karotten werden in Scheiben geschnitten, in Butter mit etwas Salz gedünstet, unter Beifügung des Rahms etwas eingekocht und nach dem Anrichten mit Petersilie bestreut.

Karottenpüree. 2 Pfd. Karotten oder Mohrrüben, Buttersauce, Reibbrot, Butter. — Die gereinigten Karotten werden in Stücke geschnitten, in Butter gedünstet und durch ein Sieb getrieben, dann mit Butter in einer Kasserolle erhitzt, mit heißer Buttersauce gebunden, angerichtet und mit in Butter geröstetem Reibbrot übergossen.

Panierte Karottenscheiben. 6 große Karotten, 1—2 Zwiebeln, Ei, Brösel, Salz. — Die sauber geschabten Karotten werden in dünne Scheiben geschnitten, gesalzen, in zerklopftem Ei und Bröseln gewendet und in heißem Öl, Schmalz oder anderem Fett gebacken, angerichtet und mit in Butter hellgelb gebratenen Zwiebelscheiben garniert.

Vichy-Karotten. Karotten, Salz, Butter, gehacktes Grünes. — Die Karotten werden geschabt, in Scheiben geschnitten, in Butter mit wenig Salz weichgedünstet und vor dem Anrichten mit Vichy-Salz bestreut.

Karotten oder Mohrrüben mit Pilzen. 1 Pfd. Karotten, ¾ Pfd. Pilze, gehackte Zwiebeln, Butter, ½ Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat. — Die vorgerichteten Karotten werden in Viertel geschnitten die geputzten Pilze in Hälften geteilt. Jedes der Gemüse wird einzeln in Butter, in der man etwas gehackte Zwiebeln mitdünsten kann,

in etwa 20 Minuten weichgekocht. Dann werden die Gemüse zusammengemischt, mit Mehl bestäubt, gewürzt, mit Brühe aufgekocht, dann noch weitere 10 Minuten gekocht und nach dem Anrichten mit Grünem bestreut.

Rübchen gedünstet. 2 Pfd. Rübchen, Butter, Salz, Zucker. — Die in Scheiben geschnittenen Rübchen werden mit soviel Wasser aufgesetzt, daß sie bedeckt sind, dann gewürzt und unter Beigabe von 1 Kaffeelöffel Zucker, 1 Messerspitze Salz und 1 Stück Butter gut zugedeckt ungefähr 20—30 Minuten gekocht, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Das Gemüse wird in der Kasserolle einigemal geschüttelt und dann angerichtet.

Teltower Rübchen. 2 Pfd. Teltower Rübchen, 1 Eßlöffel Butter, ½ Eßlöffel Zucker, ½ Eßlöffel Mehl, Salz. — In einer Kasserolle wird Butter mit Zucker hellbraun geröstet, Mehl hineingestäubt, mit Wasser oder Brühe aufgekocht, gesalzen, das Gemüse hineingegeben und kurz eingeschmort. Beim Anrichten mit Petersilie bestreuen. Langsam und nicht zu lange kochen, damit die Rübchen ganz bleiben und nicht zusammenkleben.

Kopfsalat gedämpft. 4—5 Stück Kopfsalat, Fett, Speck, Zwiebelscheiben, Salz, Pfeffer, — Die Köpfe werden von den äußeren Blättern befreit, in Viertel geschnitten und gut gewaschen. Dann gibt man Speck und Zwiebelscheiben mit etwas Fett in eine Kasserolle, legt den Salat darauf, würzt ihn leicht und läßt ihn mit ½ Liter Brühe 30—40 Minuten dünsten. Beim Anrichten garniert man mit dem Speck. Man kann die Sauce auch mit etwas Mehl binden und die Köpfe ganz lassen, oder den Kopfsalat wie Spinat zubereiten. Für kleine Kinder bildet er in spinatarmen Wochen einen guten Ersatz für Spinat.

Kohlrabi in Sauce. 1½ Pfd. Kohlrabi oder 15—20 Knollen, Butter, Mehl, Salz, Muskat. — Die jungen Kohlrabiknollen werden geschält, in Scheiben geschnitten und in Butter weichgedünstet. Aus Butter, Mehl und etwas Gemüsebrühe wird eine Sauce gekocht, über die Kohlrabi gegossen und mit diesen noch einmal aufgekocht. Man streut gewiegte Petersilie über das Gemüse.

Gefüllte Kohlrabi. 8—10 Kohlrabiknollen, Kalbfleischfülle, Butter, Salz. — Die jungen Kohlrabi werden geschält und mit Salzwasser abgebrüht. Von jeder Knolle wird ein Deckel weggeschnitten. Dann werden die Knollen ausgehöhlt, mit Kalbfleischfülle oder Spinatpüree gefüllt, in eine gebutterte Bratkasserolle gestellt, mit etwas Fleischbrühe oder Brühwasser begossen und mit den abgeschnittenen Deckeln wieder bedeckt. Man beträufelt sie dann mit frischer Butter und läßt sie 30—40 Minuten im Ofen dünsten. Aus Butter, Mehl und Milch wird unter Zugabe der jungen, feingehackten Herzblätter der Kohlrabi eine Sauce gemacht und zu dem Gemüse gegeben.

Kohlrabi nach Hausfrauen-Art. Man nimmt alle weichen grünen Blätter, streift sie von den Rippen, wäscht sie gründlich und wellt sie mit nicht zu wenig Wasser ab, drückt sie gut aus, wiegt sie fein, kocht sie zusammen mit den in Scheiben geschnittenen Knollen in der Gemüsebrühe und etwas Fett 1—1½ Stunden und bindet das Gemüse leicht durch Überstäuben mit Mehl. Man kann 1½—2 Pfd. Hammelfleisch mitkochen lassen und gewinnt ein kräftiges Eintopfgericht.

Kürbisbrei mit Äpfeln. 1½ Pfd. Kürbis (von Fasern und Kernen befreit), 1 Pfd. saure Äpfel, Zucker, Zimt, Butter, Brösel. — Die Früchte werden geschält und zerschnitten, mit wenig Wasser weichgedünstet, durch ein Sieb getrieben, mit Zucker und Zimt vermischt und mit Butter, in der Brösel geröstet sind, begossen.

Kürbisgemüse wird wie Gurkengemüse zubereitet.

Kastanien oder Maronen. 1 kg Maronen (große Edelkastanien), 1 kleiner Löffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Butter. — Die gut vorgerichteten Maronen dämpft man unter Zugabe von etwas Wasser und Milch auf kleinem Feuer weich. Nach Belieben kann man sie nach dem Anrichten mit Zwiebelbutter übergießen.

Kastanienpüree. 1½ Pfd. Edelkastanien oder Maronen, Salz, Butter, Rahm. — Die vorgerichteten Kastanien werden mit Wasser und Salz weichgekocht, durch ein Sieb getrieben, mit etwas Butter und Rahm erhitzt, in eine ausgespülte Form gedrückt und, gestürzt, zu gedämpftem Fleisch gereicht.

Kastanien mit Speck und Äpfeln. 1 Pfd. Kastanien, ¾ Pfd. Speck, 5—6 Äpfel, Zucker, Salz. — Die vorgerichteten Kastanien werden mit etwas leichtgesalzenem Wasser etwa 1 Stunde gekocht. Dann wird der Speck beigegeben und das Gericht noch ½ Stunde weitergekocht. Vor dem Anrichten fügt man die Apfelschnitze hinzu, bestreut alles mit wenig Zucker und mischt das Gemüse durcheinander.

Kastanien mit Äpfeln. 1½ Pfd. Kastanien, 1 Pfd. Äpfel, ½ Tasse Rosinen, Zucker, 1 Glas Wein. — Die vorgerichteten Kastanien werden in Butter gedünstet, die Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, vom Kernhaus befreit, mit etwas Zucker und Wein gedünstet und mit den Kastanien und einigen abgebrühten Rosinen leicht gemischt. Beliebt zu Gans, Ente oder Schweinebraten.

Kastanien glaciert. 1½ Pfd. Kastanien, Kalbsbrühe. — Die Kastanien werden auf der gewölbten Seite eingeschnitten und 8—10 Minuten auf einem Blech mit etwas Wasser in den Ofen gestellt, dann geschält und so viel Früchte in die Kasserolle gelegt, daß der Boden bedeckt ist. Sie werden mit wenig Kalbsbrühe oder Wasser begossen und gedünstet. Sobald die Kastanien ¾ weich sind, wird die Flüssigkeit dicklich eingekocht. Die Kastanien werden in der so gewonnenen Glace gedreht und überzogen und als Gemüsebeilage verwendet.

Lattich gedämpft. 6 Lattichköpfe, 2 Eßlöffel Butter oder gutes Fett, 2 kleingehackte Zwiebeln, ½ Liter Gemüsebrühe, etwas frische Butter, gebähte (geröstete) Weißbrotschnitten. — Der Lattich wird verputzt, in den Strünken mit Einschnitten versehen und gewaschen. Dann werden die Zwiebeln in Butter gedünstet, die Lattichköpfe dazugegeben, gesalzen und mit wenig Gemüsebrühe oder Wasser in 40 Minuten weichgedünstet.

Lattich mit Reis. Lattich, Butter, ¾ Tasse Reis, geriebener Käse, Salz, Tomatensauce. — Der gut gewaschene Lattich wird in Hälften geschnitten, in Bündel gebunden (an beiden Enden gebunden) und mit Butter und Salz weichgedünstet. Die Lattichbunde werden quer durchgeschnitten, im Kranze auf eine Schüssel geordnet, in deren Mitte man einen Käsereis einfüllt. Tomatensauce wird besonders gereicht.

Lattich mit Speck. Lattich, Brustspeck, Butter, Gewürz. — Der gewaschene, in Hälften geschnittene Lattich wird in Fett oder Butter weichgedünstet und feingehackt. 3 Eßlöffel würfelig geschnittener Speck werden in Butter gebraten, das Lattichpüree wird beigegeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt, erhitzt, angerichtet und mit herzförmig geschnittenen Toastscheiben umlegt. Nach Belieben kann man leicht mit etwas Mehl binden.

Lattich mit Bratensauce. Lattich, Fett, Zwiebeln, Speckabfälle, Salz, Bratensauce. — Der sauber gewaschene Lattich wird halbiert, in eine Kasserolle auf Zwiebeln und Speckabfälle gelegt, mit wenig Fleischbrühe begossen, langsam weichgedünstet und abgeschmeckt. Nach dem Anrichten wird der Lattich mit heißer Bratensauce begossen.

Lauchgemüse (Porree). Man entfernt die äußeren Blätter, schneidet Wurzeln und den grünen Teil der Blätter weg, kocht die Lauchstengel in Salzwasser ab (35—45 Minuten), läßt sie abtropfen und richtet mit Kräuterbutter an.

Lauchgemüse mit Kümmel. Man schneidet die Lauchstengel in 2 cm lange Stücke, kocht sie wie oben gar, bereitet aus Butter, Mehl, etwas Gemüsebrühe und Wasser eine leichte Schwitze und bestreut das Gemüse mit Kümmel.

Löwenzahngemüse. Junger Löwenzahn, evtl. gemischt mit Mangoldkraut und Sauerampfer, Butter, gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, Gemüsebrühe, ½ Tasse Rahm oder Milch, Salz. — Das gut gewaschene Kraut wird in Butter gedünstet und durch die Hackmaschine getrieben. Dann macht man aus Butter, in der man die Zwiebel mitdämpfen läßt, Mehl und Gemüsebrühe eine Sauce, würzt sie, läßt das Gemüse darin gut heiß werden und fügt vor dem Anrichten Rahm oder Milch hinzu.

Leipziger Allerlei. Karotten, Rüben, Kohlrabi, Erbsen, grüne Bohnen, Blumenkohl, Spargel, 25—30 Krebse, Butter, Mehl, Gewürz. — Die Gemüse werden gereinigt, Karotten, Rüben und Kohlrabi in kleine Würfel, der Blumenkohl in größere Rosen, die Spargel in 3 cm lange Stücke und die Bohnen schräg geschnitten. Jedes Gemüse wird für sich in Butter mit Salz weichgedünstet und die Spargel in Salzwasser weichgekocht. 30 Krebse werden in viel Salzwasser rasch gekocht, die Schwänze aus den Schalen gebrochen, die Schalen in Butter geröstet, mit Mehl gedünstet, mit Spargelwasser aufgekocht, gewürzt, durchpassiert und die Brühe mit 2 Eigelb abgezogen und mit Zitronensaft abgeschmeckt. Dann werden Wurzelgemüse, Erbsen und Bohnen abwechselnd in Häufchen im Kranze auf der Platte angerichtet und mäßig mit heißer Sauce begossen, die mit wenig Sauce gebundenen Spargel in die Mitte gegeben, der Blumenkohl erhöht darauf angerichtet und die Krebse im Kranz um das Gemüse geordnet. Der Saucenrest wird besonders gereicht.

Frischer Mais. Der Mais wird nur frisch und milchig verwendet. Gut gewaschene Maiskolben, bei denen man die 2—3 innersten Blätterlagen stehen läßt, werden in Salzwasser in 20 Minuten weichgekocht. Beim Anrichten werden die Blätter zurückgeschlagen, so daß die Ähren freiliegen. Das Gemüse wird auf Servietten geordnet und mit Röllchen von frischer Butter gereicht.

Frischer Mais geröstet I. 5—6 Maiskolben, Butter. — Die aus den Blättern ausgelösten Maiskolben werden auf dem Rost im Ofen hellgelb geröstet, auf Servietten angerichtet und mit frischen Butterröllchen gereicht. Man kann die Kolben vor dem Rösten auch der Länge nach spalten.

Frischer Mais geröstet II. Die aus den Blättern gelösten Maisähren werden auf dem Rost im Ofen geröstet, dann die Körner, nachdem sie genug aufgequollen und Farbe genommen haben, sofort ausgelöst und auf Servietten gelegt. Dazu wird geschmolzene Butter besonders gereicht.

Frische Maiskörner mit Curry. 2 Tassen frische Maiskörner, 50 g Butter, 2 geriebene Äpfel, gehackte Zwiebel, Salz, 1 Teelöffel Curry, 2 feingeschnittene Tomaten, ½ grüne

Pfefferschote, ½ Tasse frische, zerkleinerte Walnüsse. — Die Äpfel werden mit den Zwiebeln in der Butter gedünstet. Wenig Salz, Curry, Tomaten, Pfefferschote und Walnüsse werden beigegeben und mit den Äpfeln weitere 15 Minuten gedünstet. Dann fügt man die ausgelösten Maiskörner bei und kocht alles in 30 Minuten weich. Sollte das Gericht zu trocken sein, kann etwas Wasser beigefügt werden.

Frische Maiskörnerplätzchen. 2 Tassen ausgebrochene, frische Maiskörner, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Butter, 1 Ei, 1 Tasse kochende Milch, Salz. — Die Körner werden mit wenig Salz, Butter, Ei und Mehl gemischt, dann die kochende Milch unter Rühren beigegeben und die Masse zum Erkalten gestellt. Danach werden mit der Hand und wenig Mehl kleine Kuchen oder Plätzchen geformt und diese in heißem Fett auf beiden Seiten gebraten.

Gebratene frische Maiskörner. 2 Tassen schöne Maiskörner werden in Salzwasser weichgekocht. Das Wasser wird abgeschüttet, der Mais in heißer Butter gebraten und mit Pfeffer und Petersilie bestreut.

Frisches Maiskörnergericht. 2 Tassen frische Maiskörner, 2 in Würfel geschnittene Kartoffeln, gehackte Zwiebeln, 1 Ei, 2—3 Eßlöffel Rahm, Salz, Muskat, Butter. — Die Zwiebeln werden in der Butter gedünstet, Kartoffeln, Maiskörner und Gewürz beigegeben, alles mit Fleischbrühe schwach bedeckt und langsam in 30—35 Minuten weichgekocht. In einer Schüssel wird das Ei mit Sahne und gehackter Petersilie zerklopft und das Gericht unter Rühren hineingeschüttet. Mit kleinen, frischen Bratwürstchen und Salat servieren. Dieses Gericht wird meistens als dicke Suppe gegessen.

Mangoldblätter werden wie Spinat zubereitet.

Mangoldstiele nach polnischer Art. 1 Pfd. Mangoldstiele, geriebener Käse, 1 hartgekochtes, gehacktes Ei, Butter, Brösel, Salz. — Die Mangoldstiele werden in 3 cm lange Stücke geschnitten, in Butter weichgedünstet, gesalzen, lagenweise mit geriebenem Käse auf einer Schüssel angeordnet, mit gehacktem Ei und Petersilie bestreut und mit in Butter gerösteten Bröseln begossen.

Mangoldstiele in Kräutersauce. 1 Pfd. Mangoldstiele, Kräutersauce. — Die Mangoldstiele werden in 2 cm lange Stücke geschnitten, in Butter weichgedünstet, gesalzen und mit einer fertigen Kräutersauce gemischt.

Mangoldstiele überbacken. 1 Pfd. Mangoldstiele, Bechamelsauce, geriebener Käse, Brösel, Butter, Salz. — Die in kleine Stücke geschnittenen Stiele werden in Butter gedünstet, leicht gesalzen, dann mit einer dicken Bechamelsauce vermischt, in eine gebutterte Gratinplatte gegeben, mit Käse und Bröseln bestreut, mit Butter begossen und im Ofen hellbraun überkrustet.

Mangoldstiele nach französischer Art. 1 Pfd. Mangoldstiele, Salz, Butter, gehackte Schalotten, gehacktes Grünes. — Die Mangoldstiele werden in 2 cm lange Stücke geschnitten, dann in Butter gedünstet und gesalzen. Die Schalotten werden in Butter gedämpft, das Gemüse wird beigegeben, gebraten und mit Grünem bestreut.

Meerrettichgemüse. 1 kleiner Meerrettich, 1 Löffel frische Butter, 1 Tellerchen Brotbrösel, einige Löffel süßer Rahm, 1 Tasse Gemüsebrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer, oder nach Belieben 2 Kaffeelöffel Zucker. — Der Meerrettich wird abgeschabt und am Reibeisen gerieben, das Brot in der Butter gut gedämpft, mit Rahm und Gemüse-

brühe auf dem Feuer verrührt, der Meerrettich nebst Gewürz dazugegeben und alles etwa 10—20 Minuten gekocht.

Pastinaken gedünstet. 1½ Pfd. Pastinaken, Salz, wenig Muskat, Butter, gehackte Zwiebeln, Zitronensaft. — Die Pastinaken werden geschält, in Stücke geschnitten, mit den Gewürzen und den in Butter gedämpften Zwiebeln langsam weichgedünstet und beim Anrichten mit Zitronensaft beträufelt.

Pastinaken in Cremesauce. 1 Pfd. Pastinaken, gehackte Zwiebel, Butter, Gewürz, ½ Tasse Rahm. — Die Wurzeln werden geschält und in Stücke geschnitten, mit Butter und Zwiebeln ¾ weichgekocht, und nachdem der Rahm mit dem nötigen Gewürz beigegeben wurde, langsam fertiggekocht. Sollte der Rahm zu stark einkochen, wird Rahm nachgegossen oder mit Bechamelsauce nachgeholfen.

Pfefferschoten (Pepperoni) mit Risotto. 4—6 grüne Pfefferschoten, Zitronensaft, Gewürz, Butter, Risotto mit Tomaten. — Die gut vorgerichteten Pfefferschoten werden in ganz kleine Streifen geschnitten, in Butter mit etwas Zitronensaft gedünstet, gewürzt und unter ein Risotto mit Tomaten gemischt.

Puffbohnen nach englischer Art. 1½ Pfd. enthülste junge Puffbohnen, Butter, Salz, Butterröllchen. — Die sorgfältig vorgerichteten Puffbohnen werden mit etwas Bohnenkraut (Pfefferkraut) in Butter und etwas Wasser weichgedünstet, gesalzen und wie Kartoffeln in der Schale mit einer Serviette bedeckt aufgetragen. Dazu gibt man Röllchen von frischer Butter.

Puffbohnen gedünstet. 1½ Pfd. Puffbohnen, Butter, Salz, Muskat, Pfefferkraut, Bratensauce. — Die vorgerichteten Puffbohnen werden mit Butter und etwas Wasser sowie gehacktem Bohnenkraut in einer Kasserolle gedünstet, gewürzt und mit 2—3 Eßlöffel Bratensauce oder mit einer weißen Sauce gebunden.

Püree von Puffbohnen. 1½ Pfd. Puffbohnen, Butter, Salz, Muskat, Pfefferkraut, Rahm. — Die vorgerichteten Puffbohnen werden in Butter mit gehacktem Bohnenkraut (oder Sträußchen, das vor dem Pürieren entfernt wird) weichgedünstet und durch ein Sieb getrieben. Das Püree wird mit einem Stück Butter und etwas Rahm gemischt, gewürzt, erhitzt und nach dem Anrichten mit Butter geschmälzt. — Dieses Püree wird viel zu gekochtem Schinken gereicht.

Rosenkohl gedünstet. 2 Pfd. Rosenkohl, gehackte Schalotten, Butter, Salz, Pfeffer. — Der vorgerichtete Rosenkohl wird mit Butter, Schalotten und ein wenig Wasser weichgedünstet, gesalzen, vor dem Anrichten mit einem Stückchen frischer Butter geschwenkt und auf eine heiße Platte gehäuft.

Rosenkohl in Sauce. 1½ Pfd. Rosenkohl, Butter, Muskat, Salz, gehackte Zwiebeln. — Der Rosenkohl wird in Butter mit gehackten Zwiebeln weichgedünstet und mit etwas weißer Sauce gebunden oder mit Rahm begossen, die man um die Hälfte einkochen läßt.

Rosenkohl mit Kastanien. Der gekochte Rosenkohl wird mit den Kastanien vermischt, die man besonders mit wenig Butter und einer Tasse Brühe weichdünstet, wobei man alle Flüssigkeit einkochen läßt.

Rosenkohl überkrustet. 1½ Pfd. Rosenkohl, ½ Liter Bechamelsauce, geriebener Käse, Butter, Gewürz. — Der Rosenkohl wird in Butter mit wenig Wasser gedünstet, in eine gebutterte Gratinplatte gegeben, mit Bechamelsauce begossen, mit Käse bestreut, mit Butterflocken belegt und 20—30 Minuten im Ofen gebacken.

Rotkohl gedünstet. 1½ Pfd. Rotkohl, 3—4 saure Äpfel, Gewürz, 2 Eßlöffel Essig, Schmalz, nach Belieben gehackte Zwiebel, 1 Teelöffel Zucker. — Der vorgerichtete Rotkohl wird mit Salz, Pfeffer und Essig gewürzt und in einer Kasserolle mit in Schmalz gedünsteten Zwiebeln, Apfelschnitzen, Zucker und wenig Wasser langsam in etwa 1½ Stunden weichgedünstet. Wenn man den Rotkohl binden will, so reibt man eine rohe Kartoffel in das fertiggekochte Gemüse und läßt es noch einige Minuten kochen, oder man kocht einen Teelöffel in Wasser gelöstes Kartoffelmehl mit auf. Der Rotkohl muß ein schönes, glänzendes Aussehen haben.

Rotkohl mit Maronen. 1½ Pfd. Rotkohl, ¾ Pfd. Maronen oder Kastanien, Schmalz, Salz, 2 saure Äpfel. — Der mit Schmalz und Äpfeln fertiggekochte Rotkohl wird mit glacierten Maronen umlegt oder mit gedünsteten Maronen leicht gemischt.

Weiße Rüben. 2 Pfd. junge, weiße Rüben, Salz, 1 Prise Zucker, Butter, gehackte Petersilie. — Die Rüben werden geschabt, in Streifen geschnitten, in Butter und wenig Wasser, mit Salz und Zucker gedünstet und vor dem Auftragen mit Petersilie bestreut.

Weiße Rüben mit Kümmel. 2 Pfd. Rüben, 1 Eßlöffel Butter, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel Kümmel, einige Eßlöffel Rahm. — Die geschabten Rüben werden gerieben, mit Butter, Salz, Pfeffer und einer Tasse Brühe gargedünstet, dann mit Rahm und Kümmel vermischt und nach dem Aufkochen angerichtet.

Rübenpüree. 1 Pfd. weiße Rüben, 1 Pfd. Kartoffeln, Salz, Butter, Rahm. — Die weichgekochten Rüben werden zusammen mit dem gleichen Quantum frischgekochter Kartoffeln durch das Sieb getrieben und mit den anderen Zutaten zu einem glatten Püree geschlagen, das man erhitzt und mit brauner Butter begießt.

Gefüllte weiße Rüben. 2 Pfd. junge, weiße Rüben, 3—4 Eßlöffel würfelig geschnittener Schinken, Butter, Salz, geriebener Käse, Brösel, Kartoffelpüree. — Die Rüben werden geschabt, in Salzwasser abgebrüht und ausgehöhlt. Ein Kartoffelpüree vermischt man mit dem gehackten Schinken, füllt diese Farce erhöht in die Rübenhälften, die man in eine gebutterte Bratpfanne legt, mit Käse und Bröseln bestreut, mit flüssiger Butter begießt und im Ofen ½ Stunde überbäckt.

Sauerampfer. Der Sauerampfer kann nach jedem Spinatrezept gekocht werden.

Sauerkraut. 1½ Pfd. Sauerkraut, 1 gehackte Zwiebel, 2 Eßlöffel Schweine- oder Gänsefett, 2—3 Wacholderbeeren, Salz. — Das Sauerkraut wird, sofern es sehr scharf schmeckt, in lauwarmem Wasser gewaschen und gut ausgepreßt. Die Zwiebel wird in Fett gedünstet, das Sauerkraut dazugegeben und mit den Wacholderbeeren und ½ Liter Wasser und etwas Salz langsam 1½—2 Stunden gedämpft. Beim Anrichten soll das Wasser eingekocht sein. Nach Belieben kann man vor dem Anrichten das Sauerkraut mit 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, das man mit Wasser verrührt, aufkochen oder mit einer geriebenen rohen Kartoffel binden.

Sauerkraut mit Rahm. 1½ Pfd. Sauerkraut, Fett, 1 gehackte Zwiebel, ½ Eßlöffel Mehl, ½ Tasse Rahm, Salz, nach Geschmack Muskat. — Das Sauerkraut wird mit reichlich Schmalz oder Gänsefett, Zwiebel und etwas Brühe 1½—2 Stunden langsam gekocht, danach wird der Rahm, den man mit etwas Kartoffelmehl verrührt, hinzugegeben, mit dem Kohl aufgekocht, dieser gewürzt und angerichtet. Man kann, statt mit

Rahm anzurichten, das Sauerkraut mit etwas Weißwein kochen und es durch eine hineingeriebene rohe Kartoffel binden. Man reicht es so gern zu Wild.

Sauerkraut mit Magerspeck. 2 Pfd. Sauerkraut, Speck, Fett, ½ Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, Salz. — Die feingeschnittene Zwiebel wird in heißem Fett gedünstet, das Kraut mit etwas Wasser und dem Stück Speck dazugegeben und alles zusammen 2—2½ Stunden gekocht. Kurz vor dem Anrichten bindet man das Sauerkraut wie oben.

Schwarzwurzeln. 1½ Pfd. Schwarzwurzeln, Butter, Salz, nach Geschmack gehackte Zwiebeln und Küchenkräuter. — Die sorgfältig vorgerichteten Schwarzwurzeln werden in 3—4 cm lange Stücke geschnitten. Das Gemüse wird mit Butter, in der man evtl. Zwiebeln und Kräuter andünstet, ⅓ Tasse Wasser und Salz weichgekocht und vor dem Anrichten mit etwas frischer Butter geschwenkt.

Schwarzwurzeln mit Rahm. 1½ Pfd. Schwarzwurzeln, Butter, Rahm, Mehl, Petersilie, Salz. — Die vorgerichteten, wie oben, aber ohne Zwiebel, gekochten Schwarzwurzeln werden mit Rahm begossen, den man noch etwas einkochen läßt, und beim Anrichten nach Belieben mit Grünem bestreut. Oder: Die gedünsteten Schwarzwurzeln werden in einer weißen Milchsauce angerichtet.

Schwarzwurzeln mit Käse. 2 Pfd. Schwarzwurzeln, Salz, Zitronensaft, Butter, Petersilie, etwas geriebener Parmesankäse. — Die vorgerichteten Schwarzwurzeln werden in 4—5 cm lange Stücke geschnitten, in Butter mit einigen Löffeln Wasser weichgedünstet, wobei man sie etwas gelb braten läßt. Danach wird Käse, Petersilie und Zitronensaft beigegeben, alles durch Schwenken gebunden und das Gemüse auf heißer Platte angerichtet.

Gebackene Schwarzwurzeln. 1 Pfd. Schwarzwurzeln, Butter, Salz, Backteig. — Die vorgerichteten, in fingerlange Stücke geschnittenen Schwarzwurzeln werden in Butter gedünstet, gesalzen, auf einem Brett ausgebreitet, mit gehackter Petersilie bestreut und mit Zitronensaft und Öl betropft. Nach 15—20 Minuten werden sie durch den Backteig gezogen, in Öl oder Fett gebacken und auf Serviette mit gehackter Petersilie angerichtet.

Sellerie in brauner Butter. 3—4 Sellerieknollen, Butter, gehackte Petersilie, gehackte Schalotten, Salz. — Die geschälten, in Würfel geschnittenen Sellerieknollen werden mit ½ Tasse Wasser und wenig Salz weichgekocht, angerichtet, mit Grünem bestreut und mit brauner Butter begossen, in der die Schalotten mitgedünstet wurden.

Sellerie nach französischer Art. 3—4 Sellerieknollen, Butter, 1 Eßlöffel Zitronensaft, Salz, 1 Tasse Bratensauce. — Der Sellerie wird in Streifchen geschnitten und in Butter mit ½ Tasse Wasser weichgedämpft. 10 Minuten vor dem Anrichten werden Bratensauce und Zitronensaft beigegeben.

Sellerieragout. 1 Pfd. Sellerieknollen, ½ Pfd. Perlzwiebeln, 2 Eßlöffel in Würfel geschnittener Speck, 1 Tasse junge Erbsen, Butter, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel Zitronensaft. — Der geschälte Sellerie wird in Würfel geschnitten, in heißer Butter angebraten, gesalzen und unter Beigabe der Zwiebeln und der Speckwürfel mit etwas Brühe weichgekocht. Aus in Butter gedünstetem Mehl und Brühe wird eine Sauce gekocht, gewürzt, mit Zitronensaft abgeschmeckt und mit dem Gemüse vermischt. Beim Anrichten werden die in Butter gedünsteten Erbsen auf das Ragout gelegt.

Selleriepüree. 3—4 Sellerieknollen, 3 Kartoffeln, Butter, Bröfel, Muskat, Salz, Rahm. — Die geschälten Knollen werden in Stücke geschnitten, in Butter mit wenig Wasser gedämpft und mit den frischgekochten Kartoffeln durch ein Sieb getrieben. Das Püree wird mit Butter und wenig Muskat auf dem Feuer geschwenkt, mit heißem Rahm verdünnt und beim Anrichten mit Butter begossen, in der Bröfel mitgeröstet werden.

Sellerie mit Fleischhaschee. 8 kleine Sellerieknollen, Fleischhaschee, Paniermehl, Salz, Butter. — Die Sellerieknollen werden gewaschen, geschält, halbiert und in reichlich Butter zugedeckt weichgedünstet, danach ausgehöhlt, gewürzt, mit Fleischhaschee gefüllt, mit etwas Paniermehl bestreut, mit je 1 Butterstückchen belegt, in die gebutterte Gratinplatte gesetzt und im Ofen überbacken.

Bleichsellerie (Stangensellerie). 1—2 Sellerieftauden, Butter, Mehl, Salz, 1 Eßlöffel Zitronensaft. — Der gewaschene Sellerie wird, nachdem die Stiele abgelöst und das Harte der grünen Blätter entfernt worden ist, in 20 cm lange Stücke geschnitten, die in Bündel gebunden, in heiße Butter gelegt, mit ¼ Liter Wasser und etwas Salz weichgedämpft und in heißer Schüssel angerichtet werden. Aus Butter, Mehl und Sellerieswasser wird eine Sauce gekocht, mit Zitronensaft abgeschmeckt und über den Sellerie gegeben. — Der gekochte Sellerie kann auch mit brauner Butter, Vinaigrettesauce oder Mayonnaise gereicht werden. Faden entfernen.

Spargel. Dünngeschälte, in Bündel gebundene Spargel werden in kochendes Salzwasser gegeben. Nachdem sie in 20—30 Minuten weichgekocht sind, legt man sie zum Abtropfen auf ein Gitter und richtet sie auf heißer Platte an. Eine der folgenden Saucen wird besonders gereicht: Buttersauce von Spargelwasser, holländische, Bearnaise-, Vinaigrette-, Schaumsauce oder Mayonnaise. Faden entfernen.

Spargel nach Mailänder-Art sind nach dem vorstehenden Rezept zu kochen, doch wird dem Kochwasser etwas Essig beigefügt. Nach dem Anrichten bestreut man die Spargelköpfe mit geriebenem Käse und Paniermehl und begießt die Spargel mit brauner Butter.

Spargel nach polnischer Art. 2 Pfd. Spargel, hartgekochte Eier, Butter, Bröfel, Petersilie, Salz. — Die vorgerichteten Spargel werden entweder ganz in Salzwasser weichgekocht oder, in Stücke geschnitten, in Butter gedünstet. Nach dem Anrichten auf heißer Platte werden sie mit gehacktem Eigelb und gewiegter Petersilie bestreut und mit Butter, in der Bröfel geröstet sind, begossen.

Spargel im Ofen. 2 Pfd. Spargel, Buttersauce, Bröfel, Butter, Salz. — Die wie vorstehend gekochten oder gedünsteten Spargel werden mit Buttersauce gemischt, in eine gebutterte Gratinplatte gegeben, mit Bröfeln bestreut, mit Butter beträufelt und im heißen Ofen überkrustet.

Spargel mit verlorenen Eiern. 2 Pfd. Spargel, 4—6 verlorene Eier, 4—6 rund ausgestochene, in Butter gebackene Weißbrotkrusten. — Die wie vorstehend gekochten Spargel werden mit wenig kräftiger Buttersauce gemischt, in die Mitte einer Platte gehäuft und mit Petersilie bestreut. Die pochierten Eier werden auf die Brotkrusten gegeben, im Kranze um die Spargel geordnet und mit brauner Butter begossen.

Büchsenspargel. Man stellt die geöffnete Büchse in siedendes Wasser, bis die Spargel heiß sind, gibt nach Bedarf Salz hinzu, ordnet die gut abgetropften Spargel auf heißer Platte und reicht zerlassene Butter oder eine holländische Sauce dazu.

Spinat. 2 Pfd. Spinat, 1 Eßlöffel Butter, 1½ Eßlöffel Mehl, gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat. — Der sorgfältig gewaschene Spinat wird in den trockenen Kochtopf getan und weichgedünstet. Das Wasser, das vom Waschen her an ihm haftet, und der eigene Wassergehalt des Spinats geben in wenigen Minuten reichlich Flüssigkeit her. Man kann aber auch den Spinat in Butter oder Öl weichdünsten. Nachdem der Spinat erkaltet und gut ausgedrückt ist, wird er feingewiegt. Aus Butter, Mehl und Spinatbrühe wird eine leichte Schwitze gekocht, in der der Spinat erhitzt und gewürzt wird. Je nach Geschmack kann man gehackte Zwiebel mit der Butter mitdünsten lassen und mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Wenn der Spinat einen herben Geschmack hat, gießt man etwas Milch oder Rahm hinein, wodurch die Herbigkeit aufgehoben wird.

Spinat mit Spargel. Weichgekochte, fingerlange Spargelstücke werden unter den fertigen Spinat gemischt, auch kann man etwas Spargelbrühe gut zum Anrichten des Spinats benutzen.

Spinat mit Speck. 2 Pfd. Spinat, 3 Eßlöffel würfelig geschnittener Speck, gehackte Zwiebel, 3 Eßlöffel würfelig geschnittenes Weißbrot, Salz. — Der gewaschene Spinat wird roh feingeschnitten oder gehackt. Der Speck wird braungebraten, mit Zwiebel und Spinat belegt, Salz beigegeben und alles zugedeckt 15 Minuten gedünstet. Die in Butter gerösteten Brotwürfel werden vor dem Anrichten unter den Spinat gegeben.

Spinatpastetchen. ¾ Pfd. Spinat, Pfannkuchenmasse (Eierkuchen) von 3 Eiern, gehackte Zwiebel und Basilikum, Butter, Salz. — Der Spinat wird roh gehackt, mit Pfannkuchenmasse, in Butter gedünsteten Zwiebeln und Basilikum gemischt und gesalzen. Glatte Pastetenförmchen oder ein rundes Kuchenblech werden gebuttert, mit der Masse ¾ voll gefüllt und im Ofen gebacken. Nachher stürzen.

Spinat in Näpfchen. Übriggebliebener Spinat wird mit zerklopftem Ei vermengt, in gebutterte Näpfchen gegeben und im Ofen gebacken oder im Wasserbad gekocht.

Spinatspätzchen. Spätzchenteig, Spinat. — Übriggebliebener Spinat oder gehackter roher Spinat wird mit dem Spätzchenteig verarbeitet. Die übrige Zubereitung wie Spätzchen.

Spinat im Ofen. 2 Pfd. Spinat, Butter, Pfeffer, Muskat, Salz, geriebener Parmesankäse, 2 Eßlöffel Rahm. — Der gewaschene Spinat wird gehackt, in einer Kasserolle mit Butter gedünstet, unter Beigabe von 1—2 Eßlöfel Rahm aufgekocht und mit 2 Eßlöffel Parmesankäse vermischt. In einer gebutterten Gratinplatte wird der Spinat, mit viel Käse bestreut und mit zerlassener Butter begossen, im heißen Ofen überkrustet.

Spinatplätzchen. 1½ Pfd. Spinat, 1—2 Eßlöffel Butter oder Öl, 2 Eier, Salz, etwas Pfeffer, einige gehackte Sardellen, 1 Teller Brösel. — Der Spinat wird in Butter oder Öl gedünstet, feingewiegt und mit den übrigen Zutaten vermischt. Mit dem Löffel werden Klöße ausgestochen, in heißes Fett gelegt, mit der Backschaufel breitgedrückt und auf beiden Seiten gebraten.

Stachys in Tomatensauce. 1½ Pfd. Stachys, Butter, Tomatensauce. — Die gereinigten Stachys werden in einer Kasserolle in Butter weichgedünstet, mit Tomatensauce gemischt und beim Anrichten mit Fleurons umlegt.

Stachys in Butter. 1½ Pfd. Stachys, Butter, gehackte Zwiebel, Gewürz. — Die gereinigten Stachys werden mit den Zwiebeln in Butter weichgedünstet, gewürzt und mit Grünem bestreut.

Tomatengemüse. Tomaten, Buttersauce, Muskat, Salz, Grünes. — Man zerschneidet die Tomaten, bestreut sie mit Salz und läßt sie etwas liegen. Das sich bildende Wasser wird zur Buttersauce verwendet, die dick sein soll, und in der man die Tomaten 3 Minuten erhitzt. Zum Schluß bestreut man sie mit Petersilie.

Gedämpfte Tomatenwürfelchen. Man dämpft die kleingeschnittenen Tomaten mit gehackten Schalotten in Butter, würzt sie mit wenig Salz, Pfeffer und Zucker, dünstet alles gut und mengt, wenn man den Geschmack liebt, vor dem Anrichten zerschnittenen und mit dem Messer zerdrückten Knoblauch darunter.

Geröstete Tomaten. 1½ Pfd. mittelgroße Tomaten, Butter oder Öl, Salz, gehackter Knoblauch und Schnittlauch. — Man legt die Tomaten in eine Bratpfanne, fügt Butter oder Öl bei, bestreut sie mit Salz und röstet sie in sehr heißem Ofen, oder man setzt sie, mit Öl bestrichen, auf einen Grill und röstet sie so. Nach dem Anrichten kann man sie mit in Öl gedünstetem Knoblauch begießen und mit Schnittlauch bestreuen.

Tomaten nach provenzalischer Art. 1½ Pfd. Tomaten, Öl, gehackte Petersilie, Knoblauch, Salz, Butter. — Die Tomaten werden in Hälften geschnitten, mit den Schnittseiten in heißes Öl gelegt, wenn halbweich, gewendet und gewürzt, mit Petersilie und wenig gehacktem Knoblauch bestreut, nach 2 Minuten angerichtet und mit in der Pfanne geschmolzener Butter begossen.

Gebackene Tomaten. 1½ Pfd. feste Tomaten, Salz, Pfeffer, Backteig. — Die Tomaten werden in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Backteig getaucht, in rauchend heißem Fett gebacken und nach dem Abtropfen sogleich aufgetragen.

Tomaten mit Sauerkraut. 1 Pfd. Sauerkraut, 1½ Pfd. Tomaten, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Speck. — Man legt eine Kasserolle oder Auflaufform mit Speckscheiben aus und tut dann lagenweise Tomaten, rohes Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und gehackter Zwiebel hinein. Den Abschluß muß Kraut mit einer Lage Speckscheiben bilden. Das Gericht wird im Ofen in 1 Stunde langsam weichgedünstet.

Gefüllte Tomaten. Die Tomaten werden zum Zwecke des Füllens halbiert, die Hälften mit einem kleinen Löffel ausgehöhlt, leicht gesalzen und des weiteren nach folgenden Rezepten verfahren.

Gefüllte Tomaten mit Schinken und Pilzen. 1½ Pfd. Tomaten, Schinkenwürfel, zerschnittene Pilze, gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel Brösel, Butter, Salz, Zitronensaft. — Zwiebeln und Pilze werden in Butter gedünstet, mit dem Zitronensaft begossen, mit Schinkenwürfeln und Bröseln vermengt und in die Tomatenhälften gefüllt, die auf einem gefetteten Blech 6—8 Minuten im heißen Ofen gebacken werden.

Gefüllte Tomaten mit Seezungenfilets. 1½ Pfd. größere Tomaten, ¾ Pfd. Seezungenfilets, Butter, Salz, Pfeffer, gehackte Schalotten und Grünes, 1 Ei, etwas Weißwein. — Die Fischfilets werden in je 2 Streifen geschnitten, gewürzt, mit Schalotten und Grünem bestrichen, aufgerollt, mit einem Holzspießchen zusammengehalten, in eine gebutterte Kasserolle gelegt und mit etwas Weißwein 6—8 Minuten gedünstet.

Jedes der Röllchen, aus denen man die Spießchen entfernt, wird in eine Tomate gesetzt, die Fischbrühe, mit 1 Ei zerklopft, über die Filets gegossen und etwas Butter daraufgeträufelt. Die so gefüllten Tomaten werden auf gefettetem Blech 6—8 Minuten im heißen Ofen überkrustet.

Gefüllte Tomaten mit Käse. 1½ Pfd. Tomaten, 1 Tasse kalte Bechamelsauce, 6 Eßlöffel geriebener Käse, 1 Ei, Muskat, Butter, Salz. — Aus dem ausgehöhlten Tomatenmark wird mit Käse, Ei und Muskat eine Sauce gekocht, die, falls sie zu dünn ist, mit 2—3 Eßlöffeln Brösel vermischt wird. Diese Farce wird in die Tomatenhälften gefüllt, die mit Bröseln bestreut, mit Butter begossen und auf geöltem Blech im heißen Ofen überkrustet werden.

Gefüllte Tomaten mit Kalbsleber. 1½ Pfd. Tomaten, ½ Pfd. Kalbsleber, gehackte Zwiebeln und Grünes, Salz, Pfeffer, Zitronensaft. — Die Leber wird in kleine, feine Streifen geschnitten, in heißem Fett mit Zwiebeln auf starkem Feuer einige Male rasch gewendet, dann mit wenig Mehl bestäubt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und, nachdem die Kasserolle vom Feuer gezogen wurde, mit ⅓ Glas Weißwein begossen und erhitzt, jedoch nicht gekocht. Diese Farce füllt man in die Tomaten, die auf ein gefettetes Blech gesetzt und 5 Minuten im heißen Ofen gebacken werden.

Gefüllte Tomaten mit Kalbfleisch. 1½ Pfd. Tomaten, ¾ Pfd. Kalbfleischfülle. — Die Tomatenhälften werden mit der Fülle von gekochtem Kalbfleisch gehäuft gefüllt, mit Butter beträufelt und 8—10 Minuten im heißen Ofen gebacken. Beim Anrichten werden die Tomaten auf runde, in Butter gebratene Weißbrotschnitten gesetzt und mit Bratensauce begossen.

Gefüllte Tomaten mit Risotto. 1½ Pfd. Tomaten, Risotto und Erbsen. — Die Tomatenhälften werden mit einem, mit grünen Erbsen gemischten Risotto gefüllt, in die gefettete Bratpfanne gegeben und 6—8 Minuten im Ofen gebraten. Vor dem Auftragen mäßig mit Tomatensauce begießen, die man aus dem ausgehöhlten Tomatenmark kocht.

Gefüllte Tomaten nach Mailänder-Art. Die ausgehöhlten Tomaten werden mit Risotto gefüllt, der mit eingekochtem und gewürztem Tomatenmus vermengt wird, in eine gebutterte Gratinplatte oder auf ein gefettetes Backblech gesetzt, mit etwas geriebenem Käse bestreut und im Ofen gebacken. Vor dem Auftragen gießt man etwas Tomatensauce über das Gericht und bestreut es mit feingehackter Petersilie.

Gefüllte Tomaten mit Pfifferlingen (Eierpilze). Man röstet die Pfifferlinge mit gehackten Zwiebeln an, brät sie und bindet sie mit etwas geriebenem Weißbrot, füllt die Masse in die ausgehöhlten Tomaten, die mit Käse bestreut und im Ofen auf gefettetem Blech gebacken werden. Dazu reicht man in Butter geschwenkte Nudeln.

Man kann auch die Tomaten mit in Butter gedünsteten Eierpilzen füllen, im Ofen überbacken und nachher etwas feingehackte Petersilie daraufstreuen. Statt der Eierpilze kann man auch zerschnittene gedämpfte Champignons verwenden.

Tomaten mit Haferflockenfülle. 2 Pfd. Tomaten, ¼ Pfd. Haferflocken, 2 Tassen Gemüsebrühe, wenig Salz, Muskat, eine mittlere Zwiebel, 1 Ei, 3 Eßlöffel feingehackte Petersilie und Schnittlauch, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel geriebener Käse, etwas frische Butter. — Man rührt die Haferflocken in kochende Gemüsebrühe und läßt sie 10 Minuten kochen; dann dämpft man die feingehackte Zwiebel und die Kräuter und

vermischt sie gut mit Ei und dem erkalteten Haferbrei. Diese Masse füllt man in die Tomatenhälften, die man mit Käse bestreut, mit Butterstückchen belegt und in der gefetteten Gratinplatte im Ofen bäckt.

Tomaten mit Blumenkohl. Die Tomatenhälften werden mit in Butter weichgedünsteten Blumenkohlröschen gefüllt, mit Butter belegt und im Ofen gebacken.

Gefüllte Tomaten mit Kartoffelpüree. Die Hälften großer Tomaten werden in die gebutterte Gratinplatte gesetzt, mit Kartoffelpüree (durch Dressierbeutel mit Sterntülle) gefüllt, mit Butter beträufelt und einige Minuten im Ofen gebacken.

Weißkraut (Weißkohl). 1½ Pfd. Weißkraut, 1 Eßlöffel Fett, ½ Eßlöffel Mehl, Salz, nach Geschmack gehackte Zwiebeln. — Das vorgerichtete Gemüse wird in das Fett getan, in dem man nach Belieben Zwiebeln mitdünsten läßt, und mit ¾ Tasse Brühe sowie dem nötigen Salz etwa 1½ Stunden dämpft, bis das Kraut weich ist. Zum Schluß wird die Sauce gebunden.

Weißkraut mit Speck. 1½ Pfd. Weißkraut, geräucherter Speck, gehackte Zwiebeln, Fett, Gewürz. — Das grobgeschnittene Weißkraut wird mit geräuchertem Speck und mit in Schmalz gedünsteten Zwiebeln sowie ¾ Tasse Wasser langsam weichgeschmort, gewürzt und mit Salzkartoffeln aufgetragen.

Weißkraut gefüllt. Ein großer Kopf Weißkraut, ¾ Pfd. Bratwurst- oder Kalbfleischfülle, Fett, Salz. — Der gewaschene Krautkopf wird mit kochendem Wasser überbrüht, der Strunk herausgenommen, Blatt um Blatt gelockert, erst das Kohlherz, dann Blatt um Blatt mit Fülle bestrichen und alles wieder zu einem ganzen Kopf zusammengefügt, der mit Speckscheiben umbunden und mit ½ Liter Brühe etwa 1½ Stunden gedünstet wird.

Kabis (Wirsingkohl). Man kann den Kabis nach allen Weißkohlrezepten kochen. Doch schneidet man den Wirsingkohl meistens nur in große Stücke.

Kabis mit Reis und Rosinen. 1 großer, junger Kabiskopf, 100 g Reis, 100 g Rosinen, Fett, Salz, Zucker. Der Kabis wird in Stücke geschnitten, von denen ein Teil als Unterschicht in den Topf gelegt wird. Darauf kommt eine Schicht halbweich gequollenen Reises, die mit einem Teil der gut gewaschenen Sultaninen bestreut wird, dann wieder Kabis abwechselnd mit Reis und Rosinen, zuoberst Kabis. Zwischen die Schichten wird Fett gelegt und Salz und Zucker gestreut. Der Topf wird in der halben Höhe des Gemüses mit Wasser gefüllt und alles langsam weichgekocht.

Krautwickel I (Kohlrouladen). Die Blätter eines schönen Krautkopfes (Weißkohl oder Kabis werden gelöst, die dicksten Rippen flach abgeschnitten, die Blätter in Salzwasser abgebrüht und auf einem nassen Tische oder Tuch zu einer großen Fläche ausgebreitet, die mit einer Fleischfülle bestrichen, sorgfältig und fest zusammengerollt, vorsichtig in passende Stücke geschnitten wird. Jedes Stück wird in eine dünne Speckscheibe gewickelt und mit einem Holzspießchen verschlossen. Dann werden die Wickel in eine gebutterte Bratpfanne gelegt, mit wenig Fleischbrühe begossen und 30—35 Minuten im Ofen gebraten.

Krautwickel II (Kohlrouladen). In die Mitte der abgebrühten einzelnen Weißkrautblätter gibt man nach Belieben Fleisch- oder Brotfülle, rollt auf und bindet mit Faden,

brät die Wickel in heißem Fett, würzt, fügt ganz wenig Fleischbrühe oder Gemüsewasser zu und dünstet sie weich. Vor dem Anrichten nach Belieben saurer Rahm zugeben. Man kann auch einige Tomaten mitdünsten lassen oder die Sauce mit Tomatenpüree abschmecken.

Zuckererbsen (Kefen) in Butter. 2 Pfd. Zuckererbsen, Zwiebeln, Butter, Salz. — Ganz zarte, abgezogene Zuckererbsen werden im ganzen mit Butter, Zwiebeln und einer Tasse Brühe gedünstet, gesalzen und mit gehackten Küchenkräutern bestreut.

Zuckererbsen (Kefen) mit Salat. 1½ Pfd. Zuckererbsen, 1 Salatkopf oder 1 junger Lattichkopf, Butter, ½ Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat, Bohnenkraut (Pfefferkraut). — Die Zuckererbsen werden abgezogen und in 2—3 Stücke gebrochen, der Salat wird in feine Streifen geschnitten und mit den Zuckerschoten in eine Kasserolle auf heiße Butter gegeben. Das Gemüse wird gesalzen, mit wenig Brühe begossen und 30—40 Minuten gedünstet. Dann wird das Mehl mit Rahm oder Brühe verrührt und unter das Gemüse gemischt, dieses aufgekocht, gewürzt und nach dem Anrichten mit gehacktem Bohnenkraut bestreut.

Zuckererbsen (Kefen) auf Brotkrusten. 1½ Pfd. Zuckererbsen, Butter, Salz, 4—6 Brotscheiben. — Die weichgedünsteten Zuckererbsen werden auf in Butter geröstete Brotkrusten angerichtet, die im Kranze auf eine Platte geordnet und mit der eingekochten Brühe begossen werden.

Gebackene Zwiebeln. 2 große Zwiebeln, Mehl, Salz, Butter oder Öl. — Die Zwiebeln werden geschält, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, die Ringe losgelöst, in Mehl gewendet, in heißem Öl oder Butter hellgelb gebacken und mit Salz bestreut. Sie werden als Beilage für Gemüse verwendet.

Gedünstete Zwiebeln. 1 Pfd. Zwiebelchen, Butter, Salz. — Die geschälten Zwiebelchen werden in eine Kasserolle mit Butter gegeben, zugedeckt, 20—30 Minuten gedünstet, gesalzen und mit der Kasserolle einige Male geschwenkt. Die Zwiebeln müssen ganz bleiben.

Gefüllte Zwiebeln. 6—8 große Zwiebeln (Oporto- oder Spanische Zwiebeln), ½ Pfd. Kalbfleisch- oder Bratwurst- oder Brotfülle, Butter, Salz. — Nachdem man von den Zwiebeln die Deckel weggeschnitten hat, legt man sie in siedendes Salzwasser und gießt nach dem Aufkochen das Wasser sofort ab. Dann höhlt man sie aus, füllt sie und bedeckt sie mit den ebenfalls etwas ausgehöhlten Deckelchen (da die Fülle sich in der Hitze dehnt), bindet die Deckel kreuzweise fest, setzt die Zwiebeln in eine gebutterte Bratkasserolle, gießt etwas Brühe zu und dünstet sie ½ Stunde. Nach dem Anrichten begießt man die Zwiebeln mit einer dünnen, gebutterten Tomaten- oder Bechamelsauce. Auch übriggebliebene Gänsebratensauce schmeckt gut dazu. Als Beilage paßt Risotto und Salat. — Statt obiger Fülle kann man auch andere verwenden, wie Reis, Grieß, Kartoffelpüree, Tomaten, Spinat oder grünes Erbsenpüree.

Überglänzte Zwiebeln. 1 Pfd. Perlzwiebeln, Butter, Salz, 1 Prise Zucker. — Die Zwiebeln werden mit Butter, Salz, Zucker und wenig Brühe gedünstet, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und sich am Boden eine klebrige, glänzende Masse gebildet hat, in der man die nicht zu weich gekochten Zwiebeln umdreht. Beliebt als Bratengarnitur zu dunklem Fleisch.

Die Pilze

Pilze vorzurichten

Alle Pilze müssen sehr sorgfältig gewaschen werden, wenigstens 4—5mal, nachdem man vorher alle Schnittflächen und etwa fauligen Teile weggeschnitten hat. Es darf an den Pilzen kein Sand haften bleiben, der sich beim Essen durch ein unangenehmes Knirschen bemerkbar macht. Diejenigen Pilzarten, die einer besonderen Art der Vorrichtung bedürfen, sind nachstehend angegeben.

Steinpilze müssen sehr sorgfältig nachgesehen werden, ob sie madig sind, was meist bei anhaltend trockenem Wetter der Fall ist. Man schneidet die Schnittfläche weg, schabt die Stiele ab, entfernt evtl. madige Stellen. Kleine, feste Pilze bleiben ganz, größere schneidet man in Würfel. Bei großen Pilzen muß man alle weichgewordenen Teile, Lamellen und die braune Schale des Hutes wegschneiden. Dann werden die Steinpilze, wie in den Vorbemerkungen angegeben, sehr sorgfältig sauber gewaschen.

Champignons werden im allgemeinen wie Steinpilze vorgerichtet. Nur ist zu bemerken, daß weiße Champignons nur gewaschen werden, während man von gelben die Haut abzieht. Es empfiehlt sich, in das Spülwasser einen Schuß Essig zu tun.

Morcheln werden geputzt, indem man die Wurzeln abschneidet, Würmer entfernt und den Sand, der in den Nischen festsitzt, mit einem kleinen Messer beseitigt oder durch Bearbeiten mit einer kleinen, nicht zu starken Bürste entfernt. Dann wäscht man sie gründlich. Morcheln kocht man für den Gebrauch mit Wasser ab. Vorsichtshalber gießt man das Kochwasser aber weg, für den Fall, daß zwischen die Morcheln einige Lorcheln geraten sind, die den Morcheln sehr ähnlich sehen, aber giftig sind.

Getrocknete Morcheln werden vor der Verwendung 3 Stunden in kaltem Wasser geweicht.

Trüffeln legt man in kaltes Wasser, damit der ihnen anhaftende Lehm abweicht, und reinigt sie hinterher ebenso wie die Morcheln. Trüffeln werden meistens für feine Geflügelfüllen verwendet.

Die gut gereinigten Trüffeln werden in Butter ausgedünstet und unter Beigabe von etwas Weißwein weichgekocht. Sie dürfen nicht zu lange kochen, damit sie nicht wieder hart werden. Am besten sticht man mit einem Hölzchen hinein, um festzustellen, ob sie gar sind. Man kann sie auch in ein Dampfsieb tun, das man in einen Topf stellt, der bis knapp zur Höhe des Siebes mit kochendem Weißwein gefüllt ist, in dessen Dämpfen man die Trüffeln weich werden läßt.

Musserons werden von den Stielen befreit und sorgfältig gewaschen. Sie werden wegen ihres feinen, knoblauchähnlichen Geschmacks als Würze für Braten verwendet, besonders für geschmortes Hammelfleisch.

Pfefferlinge, Pfifferlinge (Eierschwämme). Die gut gereinigten Pilze, von denen man die größeren zerschneidet, werden in Butter in 20 Minuten weichgedünstet, gesalzen und nach Belieben durch Überstäuben mit wenig Mehl leicht gebunden. Da alle Pilze einen großen Wassergehalt haben, erübrigt sich die Zugabe von Wasser. Nach Belieben gibt man zuletzt einige Löffel Weißwein oder Essig dazu oder streut etwas gewiegte Petersilie über die Pilze.

Steinpilze. 1½ Pfd. Steinpilze, Salz, Pfeffer, 1 Eßlöffel gehackte Zwiebel, Öl oder Fett, je 1 Teelöffel geriebene Semmel und Butter. — Die vorgerichteten Steinpilze werden abgetrocknet, in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in heißem Öl oder Butter gut angebraten. Dann werden die gehackten Zwiebeln und das Reibbrot beigegeben, alles einige Minuten geschmort, in tiefer Schüssel angerichtet, mit etwas Zitronensaft beträufelt und mit Petersilie bestreut.

Steinpilze in Rahm. 1½ Pfd. Steinpilze, 1 Teelöffel gehackte Schalotten, Butter, Rahm, Salz. — Die gut vorgerichteten Steinpilze werden abgetrocknet, in Scheiben geschnitten, in Butter mit Zwiebeln gedünstet, gesalzen, mit Rahm begossen, etwas eingekocht und in einer tiefen Schüssel angerichtet.

Geröstete Steinpilze. Die vorgerichteten Pilze werden in Öl oder Butter knusperig gebraten. Sie können auf Spinat angerichtet werden.

Steinpilze mit Tomaten. 1 Pfd. Steinpilze, 1 Pfd. Tomaten, gehackte Schalotten, Butter, Salz. — Die vorgerichteten Steinpilze werden in Hälften geschnitten, abgetrocknet und in Öl oder Butter gebraten. Die halbierten Tomaten werden gesalzen, im Ofen gedünstet, mit den fertigen Pilzen belegt und auf gebratene runde Reisschnitten (Reisplätzchen) gesetzt. Sehr heiß anrichten.

Gedünstete Champignons und Champignons mit Rahm werden wie Steinpilze zubereitet.

Champignons auf gerösteten Brotkrusten. 1 Pfd. Champignons (oder andere Speisepilze), Butter, Salz, Zitronensaft, weiße Sauce, geröstete Brotscheiben. — Die verputzten und abgetrockneten Pilze werden in Butter mit etwas Zitronensaft rasch gedämpft, gewürzt und mit weißer Sauce gebunden, dann auf in Butter geröstete Brotscheiben gehäuft, die man im Kranze um einen Bohnensalat legen kann.

Geröstete Champignons auf Speck. 1 Pfd. Champignons, 5—6 Speckscheiben, Öl oder Butter, Salz. — Die vorgerichteten Champignons werden abgetrocknet, gewürzt und unzerschnitten in Öl oder Butter in Kasserolle oder Bratpfanne im Ofen geröstet, auf gebratenen Speckscheiben angerichtet und mit geröstetem Brot umlegt.

Champignonspüree. 1 Pfd. Champignons, 100 g Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Milch, Salz, Würze, Zitronensaft. — Die Champignons werden geputzt, gewaschen und recht fein gehackt, dann mit der Hälfte der Butter weichgedünstet und durch ein Haarsieb gestrichen. Inzwischen wird das Mehl mit der Butter hellgelb geröstet, die Milch langsam zugerührt (nach Belieben auch ohne Milch), die Brühe gesalzen, mit Würze und Zitronensaft abgeschmeckt und gut durchgekocht. Nachher wird der Champignonsbrei beigefügt und nach dem Aufkochen das Püree angerichtet.

Gebackene Champignons. 1 Pfd. Champignons, 2 Eiweiß, Paniermehl, Salz, Butter oder Öl. — Die Champignons werden sauber gewaschen und auf Tüchern getrocknet, danach die Eiweiß schaumig geschlagen, gesalzen und die Pilze darin geschwenkt. Dann nimmt man sie heraus, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Paniermehl und schüttelt sie so lange, bis die Pilze allseitig paniert sind. Zuletzt werden sie schwimmend in heißer Butter oder in Öl hellbraun gebacken.

Steinpilze werden, in Scheiben geschnitten, ebenso zubereitet.

Gefüllte Champignons. ¼ Pfd. große Champignons, ¼ Pfd. gekochter Schinken oder Bratenreste, 2 Eßlöffel Butter, 1 Ei, gewiegte Petersilie, Pfeffer, Salz. — Die Champignons werden verputzt, Lamellen und Stiele entfernt und letztere in wenig Butter weichgekocht. Sie werden mit Schinken oder Braten durch die Maschine getrieben. Diese Masse wird mit Eigelb und den Gewürzen durchwirkt und in die einige Minuten gedünsteten Pilzhüte gefüllt. Diese werden mit Eiweiß und Bröseln paniert und in der Pfanne gebraten.

Sie eignen sich als Beigabe zu Braten oder Gemüse oder als Vorgericht.

Morcheln in Sauce mit Fleurons. ¾ Pfd. Morcheln, Butter, 2 Eigelb, Zitronensaft, Rahm, Salz. — Die vorgerichteten, abgetropften Morcheln werden in Butter mit Zitronensaft und Salz in 15 Minuten weichgedünstet und auf die Platte gehoben. Die Brühe wird mit Eigelb und Rahm gebunden und als Sauce über die Morcheln gegossen, die man mit Fleurons umlegt.

Gedünstete Morcheln. ¾ Pfd. Morcheln, Butter, Salz, Zitronensaft, gehackte Petersilie. — Die vorgerichteten Morcheln, von denen man die großen Stücke halbiert, werden abgetrocknet, mit 1 Eßlöffel Butter, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Kasserolle in 15 Minuten weichgedünstet. Die Brühe wird mit Butter aufgeschlagen und mit gehackter Petersilie über die Morcheln gegeben.

Morcheln und grüne Erbsen. 1 Pfd. Morcheln, 1 Pfd. enthülste Erbsen, 2 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl, gewiegte Petersilie, Salz. — Die Gemüse werden, jedes für sich, in Butter mit etwas Wasser weichgedünstet. Aus der Gemüseflüssigkeit wird mit 1 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Mehl eine leichte Schwitze gekocht, die Gemüse werden darin erhitzt, abgeschmeckt und mit Petersilie bestreut.

Als Beigabe eignet sich Rührei.

Grünlinge. Dieser billige Pilz eignet sich wegen seines köstlichen Aromas sowohl als Gemüse, wie zu Suppe, als auch zu Pilzragouts. Man kann ihn beliebig nach obigen Rezepten zubereiten. Bei großen Pilzen kann man die schwarze Haut des Deckels entfernen.

Reizker. 1½ Pfd. Pilze, 2 Eßlöffel Butter, Zwiebel, Petersilie, Salz, evtl. Mehl. — Zwiebel und Petersilie werden in der Butter braun gedünstet. Dann werden die in Scheiben geschnittenen Pilze dazugegeben, gesalzen und weichgekocht. Zum Schluß kann man nach Belieben durch Überstäuben mit Mehl eine leichte Sämigkeit erzielen.

Pilzkompott. 1 Pfd. Pilze, ¼ Liter Weißwein, Zimt, Zitronensaft, Zucker. — Der Weißwein und die gleiche Menge Wasser werden mit Zucker, Zimt und Zitronensaft 2—3 Minuten gekocht. In dieser Sauce läßt man die Pilze aufkochen und 10—15 Minuten zugedeckt ziehen. Dieses Pilzkompott wird zu kaltem Fleisch gereicht.

Pilzkonserven richtet man nach den obigen Vorschriften an, indem man sie in den angegebenen Saucen erhitzt, für deren Bereitung man das Pilzwasser verwendet.

Getrocknete Pilze werden gewaschen, 24 Stunden in Wasser eingeweicht und im übrigen wie die frischen Pilze behandelt. Recht beliebt sind die getrockneten Steinpilze, die, z. B. mit Reis gekocht, ein schmackhaftes Gericht ergeben.

Gemüseaufläufe und Gemüsepuddinge

Spinatauflauf I mit Käse. 1 kg Spinat, 1 Zwiebel, 1½ Eßlöffel frische Butter, ¼ Pfd. geriebener Käse. — Der gut gewaschene Spinat wird in gesalzenem Wasser rasch abgewellt oder nach Gutdünken roh durch die Maschine gedreht und mit der feingehackten Zwiebel einige Minuten gedünstet. Nachher gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform lagenweise Spinat und Käse, verteilt die flüssiggemachte Butter darüber und bäckt den Auflauf ½ Stunde in mittlerer Hitze.

Spinatauflauf II mit Reis. 1 Pfd. fertiggedünsteter Spinat, 2 Eier, ½ Pfd. Reis, Salz, ½ Teelöffel Currypulver, 1 gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Paniermehl, 1 Eßlöffel frische Butter. — Der gewaschene Reis wird in ½ Liter siedendem, gesalzenem Wasser 20—25 Minuten gekocht, bis er trocken ist und nachher mit dem Curry und der in etwas Butter weichgedämpften Zwiebel vermengt. Unter das Spinatgemüse werden die Eigelb und das steifgeschlagene Eiweiß gemischt. Dann füllt man lagenweise Reis und Spinat in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform, zu oberst muß Spinat sein, überstreut mit Paniermehl, begießt mit der flüssiggemachten Butter und bäckt den Auflauf ¾ Stunden im Ofen.

Mangoldauflauf wird wie Spinatauflauf I oder II zubereitet.

Blumenkohlauflauf. 1 größerer Blumenkohl, ½ Lauchstengel (Porree), 2 Eßlöffel Butter, etwas Salz, 2—3 Eier, 1 Tasse Rahm, 2 Eßlöffel Tomatenpüree, 3 Eßlöffel geriebener Käse, 1 Messerspitze Currypulver. — Der in einzelne Rosen geteilte Blumenkohl wird mit dem zerschnittenen Lauch zugedeckt in der Butter weichgedünstet. Unterdessen werden die zerklopften Eier, Rahm, Tomatenpüree, Käse und Gewürz vermischt, dieser Guß über das in eine ausgestrichene Auflaufform gefüllte Gemüse geschüttet und der Auflauf 20—25 Minuten im Ofen gebacken.

Erbsenauflauf. 1 Pfd. junge, grüne Erbsen, die man in Butter weichgedünstet hat; 80 g frische Butter, 70 g Mehl, 1½ Tasse Gemüsebrühe, 2—3 Eier, 3 Eßlöffel saurer Rahm, 4—5 Eßlöffel geriebener Käse. — Von der Hälfte der Butter, dem Mehl und der Gemüsebrühe bereitet man eine dicke Sauce. Nachdem sie gut durchgekocht hat, werden Eigelb und Rahm daruntergerührt, dann die Erbsen zugefügt und zuletzt der Eierschnee daruntergezogen, die Masse in eine ausgebutterte Auflaufform gefüllt, der Käse darübergestreut, mit dem Rest flüssiggemachter Butter begossen und der Auflauf ½ Stunde im Ofen gebacken.

Spargelauflauf bereitet man wie Erbsenauflauf. Zur Sauce verwendet man das Wasser, in dem man die Spargel weichgekocht hat.

Kartoffelauflauf (Prinzeßkartoffeln). 2 Pfd. in der Schale gekochte Kartoffeln, 3 Eier, geriebener Käse, 2 Tassen Milch, Butter, Salz. — Die noch warm geschälten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln gibt man schichtweise in die ausgefettete Auflaufform, bestreut jede Schicht mit geriebenem Käse und belegt sie mit Butterflöckchen, übergießt den Auflauf mit der gut verquirlten, leichtgesalzenen Eiermilch und läßt ihn ¾ Stunden backen.

Schwarzwurzelauflauf. 2 Pfd. Schwarzwurzeln, Milch, geriebener Käse, Buttersauce, 2 Eier, Butter, Salz. — Die vorgerichteten, in fingerlange Stücke geschnittenen Schwarz-

wurzeln werden in wenig Milch und Salzwasser weichgekocht, herausgezogen, abgetropft, in eine gebutterte Auflaufform gefüllt und mit geriebenem Käse und Buttersauce, unter die man 2 zerklopfte Eier gezogen hat, bedeckt. Zuletzt legt man einige Butterflocken obenauf und bäckt den Auflauf im mittelheißen Ofen gelb.

Sauerampferauflauf. 1 Pfd. Sauerampfer, 4 Semmeln, ½ Liter Milch, 1 Eßlöffel Butter, 2—3 Eier, Salz, Muskat, Brösel. — Der gut gewaschene Sauerampfer wird in einer Kasserolle in Butter gedünstet und danach kleingehackt. Die Semmeln werden kleingeschnitten, in Milch eingeweicht, nachdem sie erweicht sind, tüchtig verrührt, Eigelb, Salz und Muskat beigegeben und der Sauerampfer und zuletzt das geschlagene Eiweiß daruntergezogen. Die Masse wird in eine gebutterte Gratinplatte oder Auflaufform gefüllt, mit Bröseln bestreut, mit Butterflöckchen belegt und 25—30 Minuten im heißen Ofen gebacken.

Tomatenauflauf. 1 kg Tomaten, gehackte Zwiebel, 5—6 Kartoffeln, Butter, 2 Eier, Muskat, geriebener Käse, Brösel, Salz. — Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten, leicht gesalzen und mit den Zwiebeln in Butter gedünstet. Die in Salzwasser weichgekochten und durch ein Sieb getriebenen Kartoffeln werden mit Butter, Eiern und Muskat verrührt und Kartoffelmasse, sowie Tomaten lagenweise in eine Auflaufform eingeschichtet. Zu oberst soll Kartoffelmasse sein. Der Auflauf wird reichlich mit geriebenem Käse und Bröseln bestreut, mit Butter begossen und im Ofen überkrustet.

Krautauflauf mit Fleischresten. 1 Kohlkopf, Fleischreste, 1 Zwiebel, Grünes, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, Butter. — Die Kohlblätter werden gut gesäubert und wenige Minuten in heißes Wasser gelegt. Eine feuerfeste Form wird gefettet und mit den Kohlblättern ausgelegt. Nun gibt man das feingewiegte Fleisch, mit gedämpfter Zwiebel, Grünem, Ei und Gewürz vermischt, dazu und bedeckt es mit Kohlblättern. Obenauf legt man Butterflöckchen und bäckt den Auflauf im mittelheißen Ofen. Wer das Gericht etwas feuchter liebt, kann eine dickliche Bechamelsauce darübergießen und dann mit Butterflöckchen belegen.

Spinatpudding. 2 Pfd. Spinat, ½ Pfd. Weißbrot, 1 Eßlöffel Butter, ¼ Liter Gemüsebrühe, 1 Ei, ½ Eßlöffel Mehl, 1 gehackte Zwiebel, Muskat, Salz, gewiegte Petersilie, etwas Milch. — Man hackt den gewaschenen Spinat, dämpft in der Hälfte der Butter zuerst die Zwiebeln und das Mehl, fügt den Spinat hinzu und dämpft alles noch weitere 10 Minuten, löscht mit Gemüsebrühe ab und würzt. Das in der Milch eingeweichte Brot wird durch die Hackmaschine getrieben, mit der übrigen Hälfte Butter und Petersilie gedämpft und mit dem zerklopften Ei und dem Spinat vermischt. Diese Masse wird in eine ausgebutterte und mit Paniermehl bestreute Puddingform getan und festverschlossen im Wasserbad auf kleinem Feuer 1 Stunde gekocht, oder man gibt sie in die ausgefettete Auflaufform und bäckt sie ¾ Stunden im Ofen. Der gekochte Pudding wird gestürzt und mit länglich geschnittenen, in Butter geschwenkten Kartoffeln umgeben. Der gebackene Spinat wird in der Form aufgetragen und mit halbierten Eiern umlegt.

Blumenkohlpudding. Halbweich gekochte Blumenkohlröschen von einem mittleren Kopf, 6 Eier, 4 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Butter, zerlassen, ¼ Liter Milch, Salz. — Man verrührt alle Zutaten zu einem dickflüssigen Teig, füllt ihn in die gefettete und ausgestreute Puddingform und kocht den Pudding 2 Stunden im Wasserbad. Man reicht ihn, gestürzt, mit Schnittlauchsauce.

Getrocknete Hülsenfrüchte

Allgemeines. Die Hülsenfrüchte werden verlesen, durch mehrmaliges Quirlen in reichlich kaltem Wasser gesäubert und bereits am Vorabend eingeweicht, damit sie quellen und nachher beim Kochen schneller und gleichmäßiger weich werden. Man kocht sie in dem Einweichwasser und fügt nach Bedarf noch etwas frisches Wasser hinzu. Um das Anbrennen der Hülsenfrüchte zu verhindern, salzt man sie erst, wenn sie weichgekocht sind, also kurz vor dem Anrichten. Eine Messerspitze Natron, nach dem ersten Aufkochen hineingetan, fördert die Verdaulichkeit und beschleunigt das Weichwerden der Hülsenfrüchte.

Erbsenbrei. ½ Pfd. gelbe Erbsen, 2 Eßlöffel Fett, 1 gehackte Zwiebel, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, Salz. — Die eingeweichten Erbsen werden mit den Zwiebeln und unter Zugabe von etwas lauwarmem Wasser auf das Feuer gesetzt und weichgekocht. Nach Belieben kann man ein Stück Speck oder Fleischwurst (Gemüsewurst) mitkochen lassen. Der durchgetriebene Brei wird mit Butter gut verrührt, mit dem Mehl gebunden, gesalzen und nochmals kurz aufgekocht.

Löffelerbsen mit Speck. 1 Pfd. gelbe Erbsen (unenthülste, nicht Schälerbsen), Suppenwurzeln, Kartoffeln, Salz, magerer Speck, 1 guter Eßlöffel Butter, Zwiebel. — Die am Vortage eingeweichten Erbsen werden mit etwas lauwarmem Wasser (oder auch Kasseler Brühe u. ä.) aufgesetzt und 1 Stunde gekocht. Dann tut man die würfelig geschnittenen Wurzeln und rohen Kartoffeln dazu und läßt alles zusammen weichkochen. Die Erbsen müssen sehr weich sein, dürfen aber nicht zerfallen. ½ Stunde vor dem Anrichten gibt man den in Scheiben geschnittenen Magerspeck in die Suppe und salzt. Zum Schluß fügt man die nach Geschmack mit feingewiegten Zwiebeln gebräunte Butter hinzu. Statt Speck kann man Spitzbein oder Schweinsohren mitkochen lassen. Auch schmeckt eine Dampfwurst, die man in der Suppe ziehen läßt oder besonders reicht, gut dazu.

Püree von grünen Erbsen. 1 Pfd. getrocknete, grüne Erbsen, 3 Eßlöffel würfelig geschnittener Brustspeck, Salz, ½ Sellerieknolle, 1 Zwiebel. — Die eingeweichten Erbsen werden mit Zwiebel und Sellerie weichgekocht, durch ein Sieb getrieben und mit Butter, Salz, Milch oder Rahm zu einem feinen Püree geschlagen, das man gut erhitzt, erhöht auf einer Platte anrichtet und mit in Butter gerösteten Speckwürfelchen schmälzt.

Weiße Bohnen. ½ Pfd. weiße Böhnchen, 1 Eßlöffel Mehl, 2—3 Karotten, 1 gespickte Zwiebel, Salz, Butter, etwas Zitronensaft oder Essig. — Die eingeweichten Böhnchen werden mit so viel Wasser aufgesetzt, daß sie bedeckt sind. Nach dem Aufkochen werden Karotten und Zwiebel zugegeben und alles weichgekocht. Dann nimmt man Karotten und Zwiebel heraus, gibt das mit Wasser glattgerührte Mehl, sowie etwas Salz und Butter unter die Bohnen, läßt sie aufkochen und schmeckt mit Zitrone oder Essig ab. Wer es liebt, kann auch etwas Zucker hineingeben (süß-sauer anrichten). In diesem Falle läßt man Zwiebeln und Karotten weg. Nach Belieben kann man ein Stück Speck mitkochen lassen. Kochzeit etwa 2 Stunden.

Weiße Bohnen mit Zwiebelringen. ¾—1 Pfd. weiße Bohnen, 1 Tasse Bratensauce, 1 Zungenwurst, 2 große Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, Salz, Fett. — Die eingeweichten Bohnen setzt man mit dem Einweichwasser auf und läßt sie in 2 Stunden weichkochen.

In der letzten halben Stunde kocht man die Wurst mit und schüttet dann die Bohnen auf ein Sieb zum Abtropfen. Der zerdrückte Knoblauch wird in Fett gedünstet, die Bohnen werden beigegeben, gesalzen, die Bratensauce daruntergemischt und angerichtet. In Mehl gewendete und in heißem Fett gebackene Zwiebelringe werden abwechselnd mit der zerschnittenen Wurst um das Gemüse gelegt.

Weiße Bohnen mit Apfelstückchen. ½ Pfd. weiße Bohnen, fleischige Äpfel, Butter, gehackte Zwiebel, Salz, Zucker, Zimt, Brösel. — Die eingeweichten Bohnen werden weichgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Die Zwiebeln werden in Butter gedünstet, die Bohnen damit vermischt und gesalzen und dann die in Stücke geschnittenen Äpfel, die mit Zucker und Zimt weichgedünstet wurden, leicht daruntergemischt. Nach dem Anrichten wird das Gemüse mit Butter, in der man die Brösel mitrösten ließ, begossen.

Weißes Bohnenragout. ¼ Pfd. weiße Bohnen, ¼ Pfd. grüne Erbsen, ¼ Pfd. in Würfelchen geschnittene Karotten, ½ Pfd. in Würfel geschnittene kleine Tomaten, Mehl, gehackte Petersilie, gehackte Zwiebel, Butter, Salz. — Die eingeweichten Bohnen werden weichgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen des Wassers gelegt. Die verschiedenen Gemüse werden jedes für sich in Butter gedünstet, Butter, Zwiebel, Mehl und Bohnenwasser zu einer kleinen Sauce verkocht, Bohnen und Gemüse damit gebunden und gewürzt. Das Ragout wird nach dem Anrichten mit Petersilie bestreut.

Linsen. ½ Pfd. Linsen, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Gemüsebrühe, Salz, Muskat, 1 gehackte Zwiebel, gehackte Petersilie, etwas Zitronensaft. — Die in etwa 1¼ Liter Wasser (lauwarm) eingeweichten Linsen kocht man weich. Dann wird von Butter oder gutem Fett, Zwiebel, Mehl und Gemüsebrühe eine Sauce gemacht, in der man die Linsen nochmals aufkocht. Vor dem Anrichten wird Petersilie, Muskat und Zitronensaft beigefügt. — Nach anderer Art röstet man 2 Eßlöffel Mehl in 1 Eßlöffel Butter hellbraun, kocht diese Mehlschwitze mit der Linsenbrühe zu einer dicklichen Sauce, schmeckt sie mit Essig und gutem Sirup oder Zucker süß-sauer ab und richtet die Linsen darin an. Man kann zuletzt gebratene Speckwürfelchen über das Gemüse streuen. Kochzeit etwa 1 Stunde.

Linsen mit Gemüse. Die weichgekochten Linsen werden gewürzt und mit 1 Eßlöffel Tomatenpüree vermischt. Dann werden in Butter gedünstete Erbsen, Spargel, Blumenkohl und Karotten leicht unter die Linsen gemengt und das angerichtete Gemüse mit gehackter Petersilie bestreut.

Linsen nach französischer Art. ¾ Pfd. Linsen, Fett, gehackte Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Eßlöffel Tomatenpüree, gehacktes Grünes, Salz. — Zwiebeln und Knoblauch werden in Fett gedünstet und mit dem in wenig Brühe aufgelösten Tomatenpüree unter die weichgekochten Linsen gemischt, die gesalzen und nach dem Anrichten mit Grünem bestreut werden.

Linsenpüree. ½ Pfd. Linsen, Fett, gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 Glas Rotwein. — Die weichgekochten Linsen werden durch ein Sieb getrieben, die Zwiebeln in heißem Fett gedünstet, das Püree beigegeben, gesalzen und mit dem Wein aufgekocht.

Mehlspeisen

Makkaroni, einfache Art. Man legt die Makkaroni in siedendes Salzwasser und kocht sie darin 6—10 Minuten, dann läßt man sie noch ebenso lange zugedeckt stehen. Die nun weichen Makkaroni werden auf ein Sieb geschüttet, kurz mit kaltem Wasser überspritzt, mit Zwiebelsauce oder mit Paniermehl, das man kurz in heiße Butter gegeben, geschmälzt oder die Teigwaren werden nach Belieben lagenweise mit geriebenem Käse angerichtet und mit brauner Butter abgeschmälzt.

Makkaroni mit Ei. Von 2 Eiern, wenig Mehl und Milch wird ein dünner Teig bereitet und mit den gesottenen Makkaroni vermischt. Die Speise wird in etwas Butter beidseitig gelbgebraten.

Makkaroni mit Ragout und Ei. Makkaronireste vermischt man mit 2 zerklopften Eiern und Milch, legt sie im Kranz in eine mit Butter bestrichene Kochschüssel, füllt in die Mitte ein beliebiges Ragout und überbäckt das Gericht im Ofen.

Makkaroni nach italienischer Art. Die in Salzwasser gekochten Makkaroni werden in ziemlich viel Butter gedünstet, reichlich mit geriebenem Käse, etwas Pfeffer und Muskat bestreut und alles durch Schwingen gebunden.

Teigwaren al Sugo ist italienische Spezialität und Geheimnis. Al Sugo: die Tomaten werden an eine Gabel gesteckt, über offenes Feuer gehalten, bis die Haut reißt, diese entfernt man, halbiert die Tomaten, drückt sie aus (Schalen, Saft und Kerne für Suppen verwenden) und verwiegt das Tomatenfleisch, gibt es den in Öl braungerösteten Zwiebeln bei, gießt etwa ½ Tasse Wasser bis zur gewünschten Dicke zu, kocht die Sauce eine halbe Stunde auf kleinem Feuer und würzt mit Rosmarin und Thymian. Dieser Sugo wird über die in Salzwasser gekochten und mit Käse lagenweise angerichteten Teigwaren gegossen.

Makkaroni nach neapolitanischer Art. Dicke Makkaroni werden in Salzwasser nicht zu weich gekocht, abgegossen, lagenweise mit gut eingedünsteten Tomaten und geriebenem Parmesankäse angerichtet und mit brauner Bratensauce begossen.

Makkaroni mit Champignons. Die wie vorstehend gekochten Makkaroni werden in Butter und geriebenem Käse geschwenkt und mit gedünsteten, mit etwas Buttersauce gebundenen Champignons vermischt.

Mailänder Makkaroni. 1 Pfd. Makkaroni, je 1 Löffel in Streifen geschnittene Zunge und Schinken, etwas Tomatensauce, einige Champignons oder andere Pilze, in Scheiben geschnitten und in Butter gedünstet, Reibkäse. — Die weichgekochten Makkaroni werden mit den in Butter gedünsteten und mit dünner Tomatensauce befeuchteten Zungen- und Schinkenstreifen, dem Käse und den gedünsteten Pilzen vermischt.

Mailänder Krusteln. Abgekochte Makkaroni werden in kleine Stücke zerteilt, mit etwas dicker Bechamelsauce und viel geriebenem Käse aufgekocht, auf ein gebuttertes Brett gestrichen und, wenn vollständig erkaltet, in viereckige Stücke geschnitten. In Mehl, Ei und Bröseln gewendet, werden die Stücke in heißem Fett gebacken. Dazu eine mit Butter bereitete Tomatensauce

Makkaronigratin. 1 Pfd. Makkaroni, 2 Löffel Butter oder Fett, 4 Löffel geriebener Käse, Salz und 1½ Tasse weiße Sauce. — Die Makkaroni werden in viel Salzwasser nicht zu weich gekocht und nach dem Abtropfen in eine gut gefettete Auflaufform gelegt.

Die Sauce wird mit Käse und Salz gut verrührt, über die Makkaroni gegossen, die Speise mit Butterflocken und Paniermehl bestreut und im heißen Ofen gebacken.

Makkaroni mit Hühnerleber. Die gekochten Makkaroni werden in Butter geschwenkt und mit einem, mit Buttersauce verdünnten Hühnerleberpüree überfüllt. Geriebener Käse wird besonders gereicht.

Makkaroniauflauf. ¼ Pfd. in Stücke gebrochene Makkaroni, 1 Liter Milch, 1 Prise Salz, Vanille, 1 Eßlöffel Zucker, Butter, ½ Tasse saurer Rahm, 2 Eier. — Die Makkaroni werden in der Milch aufgekocht, nach Zugabe von Salz, Zucker und Vanille weichgekocht und dann in eine gebutterte Backschüssel geschüttet. Die Eier werden in Rahm zerklopft, über die Masse gegossen und der Auflauf im Ofen goldgelb gebacken.

Spaghetti werden nach allen Makkaronirezepten zubereitet.

Spaghettigericht. ½ Pfd. Spaghetti, ¼ Pfd. Speck, ¼ Pfd. Schabefleisch, 1 kleine Büchse Tomatenpüree, gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel Butter, Salz. — Der Speck wird mit der Butter ausgebraten, Zwiebel und Schaffleisch darin gedünstet, das Tomatenpüree daruntergezogen und alles mit etwas Brühe oder Wasser zu einer dickflüssigen Sauce gekocht, die man salzt, und in der man die fertiggekochten, gut abgetropften Spaghetti heiß werden läßt.

Feiner Nudelteig. 1 Pfd. Mehl, 3 Eier, 6—7 Eßlöffel Wasser. — Die Zutaten werden auf dem Nudelteig zuerst mit dem Messer gemischt und dann mit der Hand zu einem Teig geknetet. Der Teig wird in mehrere Stücke geteilt, jedes möglichst dünn ausgerollt und zum Trocknen ausgebreitet. Nach dem Übertrocknen werden die Stücke zusammengelegt und mit scharfem Messer zu Nudeln zerschnitten, die vorsichtig wieder gelockert und noch einmal übertrocknet werden müssen.

Selbstgemachte Nudeln brauchen nur einmal aufzukochen, während gekaufte Nudeln die stärker getrocknet sind und darum auch mehr Kochwasser erfordern, 10—20 Minuten Kochdauer haben. Das Kochwasser der letzteren muß weggegossen werden.

Einfache Milchnudeln. Die fingerbreit geschnittenen Nudeln werden in siedende, gesüßte, vanillierte Milch gelegt und weichgekocht, wobei die Milch ziemlich aufgebraucht wird. Die Nudeln sind in tiefer Schüssel mit Zucker zu reichen.

Feine Milchnudeln. ½ Pfd. Nudelteig, 1 Liter Milch, Vanille oder Zimt, 1—2 Eßlöffel Rosinen, 1—2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Butter. — Die Nudeln werden in gesüßter, mit Vanille oder Zimt gewürzter Milch gekocht, Butter und Rosinen beigefügt und die Nudeln gedünstet, bis die Milch fast aufgesogen ist. Dann wird Zucker darübergestreut.

Schinkennudeln. In kleine Stücke geschnittene, fertiggekochte und abgeschmälzte Nudeln werden mit kleingeschnittenem, gekochtem Schinken gemischt, alles in eine mit Butter gut bestrichene Form oder Kasserolle gegeben, im Ofen gebacken und nach Wunsch gestürzt.

Spinatnudeln. ¼ Pfd. Spinat, ½ Pfd. Nudeln, Fett, Zucker, Pfeffer, Salz. — Der Spinat wird gehackt, in Fett mit Zucker oder Salz und einer Prise Pfeffer gedünstet und mit den gekochten abgespülten Nudeln vermischt.

Quarknudeln mit Speck. ½ Pfd. Nudeln, 2—3 Eßlöffel würfelig geschnittener Speck, ½—1 Tasse Quark, 1 Tasse Rahm. — Der Speck wird in Butter gebraten und den weichgekochten und mit etwas kaltem Wasser überspülten Nudeln zugefügt. Man bestreut sie mit Quark, begießt sie mit Rahm, vermengt alles gut und trägt heiß auf.

Ribeli- (Gersten-, Eiergräupchen-) gericht. Ein gut durchgeknetetes, hartes Stück Nudelteig (von 2 Eiern) wird am Reibeisen gerieben, die so entstandenen Ribeli mit ein wenig feingehackter Zwiebel in heißer Butter geröstet, Wasser aufgegossen, mit Salz, gehackter Petersilie und einem Stäubchen Pfeffer gewürzt und alles gut vermengt. — Danach aber rührt man nicht mehr, damit die Ribeli ihre schöne Form behalten. Wenn sie gar sind, richtet man sie bergartig an und trägt sie sofort auf.

Quarknudeln (Topfennudeln). ½ Pfd. Nudeln, ½—1 Tasse Quark, 1 Tasse Rahm, Zucker, 1—2 Eßlöffel Butter. — Die Butter wird zu Rahm gerührt und dann mit Quark, Rahm und Zucker gut vermischt, worauf man die Masse leicht unter die weichgekochten, mit etwas kaltem Wasser überspülten Nudeln zieht und diese noch einmal im Ofen erhitzt.

Nudeln mit saurem Rahm. Die fingerbreit geschnittenen Nudeln werden in Salzwasser weichgekocht, auf ein Sieb geschüttet, in eine gebutterte, feuerfeste Schüssel gelegt, mit Zucker bestreut, mit dickem, saurem Rahm begossen und in 25—30 Minuten im Ofen braun überkrustet.

Nudeln mit Zwetschgenmus. In Salzwasser weichgekochte Nudeln werden abgegossen, mit etwas kaltem Wasser überspült, nach gutem Abtropfen mit heißer Butter geschmälzt und mit wenig Zucker vermischt. Zwei Drittel davon gibt man in eine Backschüssel, macht in die Mitte eine Vertiefung und füllt ein mit Zucker, Zimt, Zitronenabgeriebenem, sowie 1 Nelke gewürztes Zwetschgenmus ein. Mit den übrigen Nudeln deckt man zu. 2 steifgeschlagene Eiweiß werden mit ihrem Eigelb und 2 Eßlöffeln Zucker vermengt und auf die Nudeln gestrichen. Danach wird die Speise gelb gebacken und in der Schüssel aufgetragen.

Nußnudeln. ½ Pfd. Nudeln, geriebene Wal- oder Haselnüsse, Butter. — Die gekochten mit etwas kaltem Wasser überspülten Nudeln werden mit den Nüssen gemischt und in heißer Butter leicht überbraten.

Süße Nudeln überkrustet. ½ Pfd. Nudeln, ¾ Liter Milch, 1 Ei, Zucker, Rosinen, Butter. — Die Nudeln werden in Milch nicht zu weich gekocht, mit dem Ei, etwas Zucker und den Rosinen vermischt, in eine mit Butter und Bröseln ausgestreute Form gefüllt, mit Butter begossen und hellbraun gebacken.

Mohnnudeln. ½ Pfd. Nudeln, 1—2 Eßlöffel Mohn, Zucker. — Der Zucker und der gewaschene, überbrühte und gemahlene Mohn werden in Butter geröstet, die weichgekochten, mit kaltem Wasser überspülten Nudeln dazugegeben, nochmals erhitzt, auf erwärmter Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut.

Apfelnudeln. Geschälte Äpfel werden in Viertel geschnitten, mit etwas Zimt, Zucker und wenig Wasser gedünstet, die Nudeln gekocht, abgetropft, mit kaltem Wasser rasch überspült und lagenweise mit den Äpfeln in eine Backschüssel geschichtet, mit Semmelbröseln und Butterflocken bestreut und im Ofen überbacken.

Gefüllte Maultaschen. Teig: ¾ Pfd. Mehl, 4 Eier, knapp $^2/_{10}$ Liter Wasser. — Wasser und Eier werden in einer Schüssel gut geschlagen und einige Tropfen Essig, sowie nach und nach das Mehl zugefügt. Der Teig wird auf dem Brett so lange geknetet, bis er beim Durchschneiden innen Bläschen zeigt. Danach teilt man ihn in 5 Stücke, rollt die Stücke möglichst dünn aus und füllt sie, wenn sie ein wenig übertrocknet sind. — Füllung: ½ Pfd. Braten (Reste) oder Schinken, 2—3 Milchbrötchen, 2 große oder 3 kleine Eier, Salz, Muskat, Pfeffer, Zwiebeln, Petersilie, 1½ Pfd. Spinat, 1 Eß-

löffel würfelig geschnittener Speck, 1 Eßlöffel Butter. — Der Speck wird glasig gedämpft, die feingehackte Zwiebel und etwas Petersilie, das in kaltem Wasser eingeweichte, gut ausgedrückte und zerkleinerte Brot und der gekochte oder nur roh gehackte Spinat werden dazugetan und eine Weile mitgedämpft. Dann schüttet man die Masse in eine Schüssel, vermengt sie nach dem Auskühlen mit den Eiern, dem gehackten Fleisch und dem Gewürz, setzt von dieser Füllung kleine Häufchen auf die Hälfte eines Nudelkuchens, befeuchtet die Teigzwischenräume mit Wasser, klappt die andere Teighälfte darüber und drückt die ungefüllten Teigränder gut aufeinander. Nun schneidet man die Teigplatte in Vierecke und kocht die Maultaschen 10 Minuten in Salzwasser, um sie dann mit in Butter gerösteten Bröseln zu schmälzen. Die Maultaschen passen gut zu Fisch. — Übriggebliebene Maultaschen schneidet man in Stücke, röstet sie in Butter und fügt vor dem Anrichten 1 zerklopftes Ei und etwas süßen Rahm bei.

Nudelflecke, Ravioli. Aus 500 g Mehl, 2 Eiern und etwa 3—4 Eßlöffel Wasser wird ein zäher Nudelteig bereitet, den man eine Weile ruhen läßt und dann sehr dünn ausrollt. Man sticht davon Scheiben von 4—5 cm Durchmesser aus, belegt die Scheibchen mit einer beliebigen Fülle, bestreicht den Rand mit Eigelb und legt die Ravioli in der Mitte zusammen, so daß sich kleine Halbmonde bilden. Sie müssen 1 Stunde trocknen. Dann werden sie in viel Salzwasser 4—6 Minuten gekocht, mit der Schaumkelle auf die Schüssel herausgehoben, lagenweise mit Käse bestreut und zuletzt mit brauner Butter übergossen.

Fülle für Nudelflecke. Fülle I. Beliebige Fleischreste, mit Ei vermischt. — Fülle II. ¼ Pfd. gehacktes Hühnerfleisch, etwas gehackter Spinat, Borretsch, Basilikum, 2 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, Salz, Pfeffer, Muskat und Ei. — Fülle III. ¼ Pfd. gehacktes Ochsenfleisch, ¼ Pfd. gehackter Spinat, etwas gehackte Zwiebel, Gewürz, 2 Eßlöffel geriebener Käse und ein Ei. — Fülle IV. ¼ Pfd. gewiegte Kalbsleber wird mit etwas Zwiebel in Butter gedünstet und mit ¼ Pfd. gehacktem Spinat, etwas Basilikum, einem gehackten Sardellenfilet, Gewürz und Ei vermischt.

Kestenholzer Fische. Man bereitet einen guten Nudelteig aus Mehl, Ei, Wasser und Salz, rollt ihn auf dem Teigbrett aus, zerschneidet ihn in längliche Stücke, gibt auf jedes ein wenig Fülle, drückt die Teigränder recht gut zusammen und legt die Stücke vorsichtig in siedendes Salzwasser. Wenn sie aufsteigen, hebt man sie mit der Schaumkelle heraus und richtet sie auf einer erwärmten Platte an. Vor dem Auftragen schmälzt man sie mit etwas Bröseln und heißer Butter.

Fülle: Nachdem man Dörrbirnen gut gebrüht hat, hackt man sie mit einer Handvoll Rosinen recht fein und vermengt das Mus mit einem zerklopften Ei, Salz, Nelken, etwas Muskat und mit in Butter gerösteten Brotbröseln.

Russische Raviolen. Nudelteig, 10—12 dünne Speckschnitten, geriebener Parmesankäse, Butter. — Der Nudelteig wird dünn ausgerollt, in 7—8 cm große runde Flecke ausgestochen, die man ringsum mit Ei befeuchtet. Die Speckscheiben werden sehr rasch in Butter angebraten, heiß in Käse gewendet, aufgerollt und auf die Flecke gelegt. Nun klappt man diese zusammen, drückt die Ränder gut aufeinander und legt die Raviolen in kochendes Salzwasser, in dem sie 15 Minuten dünsten müssen. Herausgehoben, werden sie mit brauner Butter begossen.

Plinsen. Zum Teig: 3—4 Eier, 4 Eßlöffel Mehl, ½ Liter Milch, Salz, 1 Eßlöffel Öl. — Plinsen sind ganz dünne, gerollte Pfannkuchen (Eierkuchen). Sie werden auf

beiden Seiten in Butter gebacken, mit einem dicken Fruchtmus, Kompott oder mit etlichen, mit Aprikosenmarmelade gebundenen Korinthen und Sultaninen gefüllt, auf gerollt und mit Zucker bestreut.

Gnocchi (Florentiner-Art). ½ Brühteig, ¼ durchgeriebene, gekochte Kartoffeln, ¼ in Butter, mit gehackten Schalotten gedünsteter Spinat, geriebener Parmesankäse, 2 Eier. — Hiervon bereitet man eine glatte Masse, füllt sie in einen Dressierbeutel mit großer runder Tülle, spritzt klein Häufchen sog. Gnocchi in kochendes Salzwasser, richtet sie, sobald sie oben schwimmen, auf einer feuerfesten Platte an, übergießt sie mit Bechamelsauce und überbäckt sie im Ofen.

Gnocchi (Pariser-Art). Man bereitet einen Brühteig, füllt ihn in einen Dressierbeutel, spritzt die Gnocchi in siedendes Salzwasser, legt sie, wenn sie oben schwimmen, mit dem Schaumlöffel auf eine Gratinplatte, bestreut sie mit geriebenem Käse, übergießt sie mit Bechamelsauce und überbäckt die Gnocchi im Ofen.

Sterz (österreichisch). 1 Pfd. Vollmehl, ½ Liter Milch, Butter, Salz. — Das leichtgesalzene Mehl wird mit der heißen Milch angerührt und über Nacht stehen gelassen. In viel heißer Butter oder Fett wird der Sterz, unter Beigabe von Zucker und Rosinen, auf allen Seiten schön gelb gebraten und mit einer Gabel in feine Brocken zerrissen.

Knöpfli (Spätzchen, Wasserspätzchen). 1½ Pfd. Mehl, Salz, 3 Eier, Wasser, 1 Löffel Fett, Paniermehl. — Aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz wird ein dickflüssiger Teig gemacht und so lange geschlagen, bis er sich von der Schüssel löst und Blasen wirft. Dann wird er partienweise von einem flachen Brett mit einem Messer in langen, dünnen Flocken in das kochende Salzwasser geschnitten. Einfacher ist die Zubereitung mit dem Spätzchensieb, durch das der Teig ins Wasser gerieben wird. Nachdem die jeweiligen Portionen Spätzchen oben schwimmen, werden sie herausgenommen und abgetropft. Die Spätzchen werden ohne weitere Zutat oder auch mit feingeriebenem Käse lagenweise auf eine Platte angerichtet und mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut.

Knöpfli (Milchspätzchen). Der Spätzchenteig ist der gleiche wie bei Wasserspätzchen, nur wird statt Wasser Milch genommen. 1 Kaffeelöffel Mehl wird in Butter hellgelb geröstet und mit ½ Liter Milch verkocht, dann werden die gekochten, aus dem Wasser gezogenen Spätzchen in die Milch gelegt, einmal darin aufgekocht, mit dem Schaumlöffel herausgezogen und in einer tiefen Schüssel angerichtet. Zuletzt zieht man die Milch mit einem zerklopften Eigelb ab und gießt sie über die geschmälzten Spätzchen.

Knöpfli (gebrühte Spätzchen). In ½ Liter kochende Milch wird Mehl so lange eingerührt, bis sich ein glatter Teig bildet. Wenn er ganz glatt ist, wird er in eine Schüssel geschüttet und, ziemlich ausgekühlt, mit 5—6 Eiern verarbeitet. Danach werden Spätzchen in kochendes Salzwasser geschnitten und nach dem Anrichten mit brauner Butter und geröstetem Paniermehl geschmälzt.

Knöpfli von saurem Rahm. ½ Liter saurer Rahm wird heiß gemacht und nach und nach Mehl hineingerührt, bis sich der Teig von der Kasserolle löst. In einer Schüssel muß der Teig auskühlen, wird dann mit 5 Eiern und dem nötigen Salz vermischt und zuletzt auf die übliche Art zu Spätzchen verarbeitet, die in leichtgesalzener, siedender Milch aufkochen müssen.

Knöpfli (Spätzchen) mit Gartenminze. Aus Mehl, Eiern, Salz und Wasser wird nach dem zuerst stehenden Rezept ein dickflüssiger Teig gemacht und darunter 1 Tasse fein-

gehackte Gartenminze gemischt, danach wie gewöhnliche Spätzchen gekocht, die mit der Schaumkelle aus dem Wasser gezogen, mit geriebenem Käse bestreut und mit heißer Butter geschmälzt werden.

Knöpfli mit Birnen. Man bereitet gewöhnliche Knöpfli und läßt sie, ausgebreitet, auskühlen. Gleichzeitig dünstet man in feine Schnitze geteilte Birnen mit ein wenig Zucker weich und vermengt sie, nachdem sie ebenfalls ausgekühlt sind, mit den Knöpfli, verteilt die Masse in die mit Butter ausgestrichene Bratkasserolle und bäckt sie goldgelb.

Knöpfli, gebraten. Man gibt Butter oder Fett in die Bratpfanne und brät die fertigen Knöpfli hellgelb.

Schwäbische Leberspatzen. 1 Pfd. Rindsleber oder Kalbsleber, 120 g Mehl, 8 Brötchen, 3—4 Eier, 2 Handvoll Spinat, 2 Stangen Lauch (Porree), Petersilie, Zwiebeln, Salz, Muskat. — Die Brötchen werden geschält; die Rinde wird eingeweicht und fein verzupft. Das Weiße wird in ganz feine, dünne Scheiben geschnitten, mit der eingeweichten Rinde und der gehäuteten, gewiegten oder durch die Hackmaschine getriebenen Leber vermischt. Lauch und Petersilie werden ebenfalls durch die Hackmaschine gegeben. Der Spinat, der vorher mit kochendem Wasser überbrüht wurde, wird mit feingeschnittener Zwiebel, Lauch und Petersilie gedämpft und zur Masse getan. Dann kommen Eier, Salz und Muskat hinzu und zuletzt das Mehl. Man sticht mit einem, in heißes Wasser getauchten Löffel kleine Spatzen von der Masse ab, die man 8—10 Minuten in geschlossenem Topf langsam kochen läßt. Die abgetropften Spatzen können mit brauner Butter geschmälzt werden, in der man etwas geriebene Semmel geröstet hat.

Pittah. ½ Pfd. Mehl, 170 g Butter oder gutes Fett, 1 Ei, 2 Eßlöffel Zucker, Zitronenabgeriebenes, 6 Eßlöffel Wasser. — Aus diesen Zutaten wird ein Teig geknetet. Nachdem er ½ Stunde geruht hat, wird er halbiert, jede Hälfte ausgerollt, mit der einen Teigplatte eine gut gefettete Form oder Kasserolle ausgelegt, darauf eine Fülle (Äpfel, Nuß oder Mohn) gestrichen und die zweite Teigplatte darübergedeckt. Die Teigränder werden angedrückt, die Pittah mit Eigelb bestrichen und im Ofen gebacken.

Speckplätzchen. 450 g Mehl, ¼ Pfd. frische Butter, 30 g Hefe, 1 ganzes Ei und 2 Eigelb, Salz, lauwarme Milch. — Das Mehl wird leicht erwärmt, mit den übrigen Zutaten und der aufgelösten Hefe zu einem Teig angemacht, den man zum Gehen an einen warmen Ort stellt. Ist er aufgegangen, wird er 1 cm dick ausgerollt, mit einem runden Ausstecher oder Glas zu kleinen Kuchen ausgestochen, die nach ¼ Stunde mit Eigelb bestrichen, mit feingehacktem Speck und Kümmel überstreut und im Ofen gebacken werden.

Gebackene Brotspeise. ½ Tasse Brösel, 1 Tasse Rahm, 6 Eier, Gewürz (Salz, Pfeffer, Muskatnuß), Butter oder gutes Fett. — Brösel, Rahm, Eigelb und Gewürz werden gut gemischt, das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen, die Masse in eine gebutterte Kasserolle gegeben, beidseitig goldgelb gebacken und sofort heiß aufgetragen.

Kartoffelstrudel. 1 kg gekochte Kartoffeln, 300 g Mehl, 1 Ei, gehackte Petersilie, 60 g Butter oder Fett, 60 g Paniermehl, Salz und Butter. — Die Kartoffeln werden mit Ei, Salz, Mehl und wenig Wasser zu einem Teig geknetet, der ¼ Stunde ruhen muß. Danach wird er ½ cm dick ausgerollt, mit dem in Butter oder Fett gerösteten Paniermehl und der Petersilie bestreut, aufgerollt, in eine mit Fett bestrichene Serviette gebunden und 1 Stunde in Salzwasser gekocht, sodann in Scheiben geschnitten und mit brauner Butter übergossen. Paßt zu Gemüse oder gekochtem Obst.

Klöße, Knödel

Winke für das Zubereiten der Klöße. Man verwende, wenn im Rezept geweichtes Brot vorgeschrieben ist, nicht zu frisches Weißbrot und lege es nicht in warmes Wasser ein, da es sonst zu einem klebrigen Klumpen wird. Man lasse es nur so lange in wenig kaltem Wasser liegen, bis es geweicht ist, um es nachher recht gut auszudrücken.

Man tut gut, jeweils vor dem Kochen der Klöße einen Probekloß einzulegen. Zerfährt er, so rührt man etwas Mehl oder Grieß unter die Masse; ist er zu fest, gibt man etwas Milch oder Wasser zu. Der Teig wird um so lockerer, je mehr er durchgerührt wird. Die Klöße werden gleichzeitig in das kochende Wasser eingelegt. Wenn sie inwendig trocken sind, was sich durch Einstechen eines Hölzchens oder der Spicknadel feststellen läßt, so sind sie gar.

Bayrische Mehlknödel. ½ Pfd. Mehl, 2 Eier, Milch, Salz, Muskat, 2 Eßlöffel Butter, 3 Eßlöffel würfelig geschnittenes Weißbrot, geriebener Käse. — Aus Mehl, Eiern, Salz, Muskat, Milch und flüssiger Butter wird ein Teig gemacht, dem man die in Butter gebratenen Brotwürfelchen beifügt. Von dieser Masse werden mit einem Löffel Knödel ausgestochen, die 15—20 Minuten in Salzwasser gekocht, angerichtet, mit geriebenem Käse bestreut und mit brauner Butter übergossen werden.

Mehlknödel. 1 Pfd. Mehl, 1 Ei, gehacktes Grünes, Salz, 2—3 würfelig geschnittene Milchbrötchen. — Aus dem gesiebten Mehl, Ei, Grünem, Salz und etwas Wasser wird ein Teig gewirkt, mit dem man die in Butter gebratenen Brotwürfelchen verarbeitet. Man formt große, runde Knödel und kocht sie in siedendem Salzwasser 25—30 Minuten. Vor dem Auftragen sind sie mit brauner Butter oder Zwiebelschmälze zu begießen.

Semmelklöße. ½ Pfd. altbackene Semmel, 2 Eßlöffel Butter, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, ¼ Pfd. geriebene Semmel. — Die mit kaltem Wasser eingeweichte Semmel wird gut ausgedrückt und mit den Eiern, der weichen Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und den trockenen Bröseln zusammengewirkt. Von dem Teig werden mit dem Löffel Klöße abgestochen und 15 Minuten in Salzwasser gekocht. Mit brauner Butter oder Petersiliensauce servieren.

Zwetschgenknödel. 1 Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, ¼ Pfd. Mehl, ½ Pfd. Grieß, 1 Ei, Salz, 1 Prise Zucker. — Die Zutaten werden mit den Händen leicht zusammengeknetet und dann zu einem Ballen geformt, der etwas ruhen muß. Dann wird der Teig ausgerollt und in gleichmäßige Stücke zerschnitten, in die man die entsteinten Zwetschgen einhüllt. Die Knödel werden in Salzwasser 15—20 Minuten gekocht und mit brauner Butter oder mit in Butter gerösteten Bröseln übergossen.

Zwetschgenknödel von Nudelteig. Fertiger weicher Nudelteig. — Man läßt den fertigen Nudelteig ¼ Stunde ruhen, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Brett ganz dünn aus, zerschneidet ihn in kleine Vierecke und belegt jedes mit einer, mit sauberem Tuch abgeriebenen und entsteinten Zwetschge, die man so in den Teig eindrehen muß, daß sie ringsum mit einer glatten, dünnen Haut umgeben ist. Man legt die Knödel auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, bis alle fertig sind. Dann läßt man sie in viel siedendem Salzwasser in einem breiten Topf 10 Minuten zugedeckt kochen, hebt sie mit einem Schaumlöffel heraus, wendet sie nach gutem Abtropfen rasch in rauchheißer, mit etwas Paniermehl gemischter Butter, richtet die Knödel in einer Schüssel an und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Zwetschgenmusknödel. 350 g Mehl, 1 großes Ei, wenig Salz, Wasser. — Aus diesen Zutaten wird ein weicher Teig gearbeitet, messerrückendick ausgerollt und in 6 cm große viereckige Stücke geteilt. Auf jedes Teigstück kommt ein Löffel Zwetschgenmus, dann legt man es dreieckig zusammen, drückt die Teigränder aneinander, legt die Knödel in siedendes Salzwasser und kocht sie sorgfältig 5 Minuten. Auf einer erwärmten Platte angerichtet, werden sie mit heißer Butter abgeschmälzt und mit Zimtzucker bestreut.

Orangenknödel. Gleiche Zubereitung wie Zwetschgenknödel mit Orangenscheiben.

Gebackene Klöße zu gekochtem Obst. 1½ Pfd. Mehl, $^3/_{10}$ Liter lauwarme Milch, 2 große Eier, ¾ Tasse geschmolzene Butter, 25 g Hefe, 1½ Eßlöffel Zucker. — Man vermischt die Hälfte des Mehles mit der Milch, rührt Salz, die zerklopften Eier, sowie die mit etwas lauwarmer Milch aufgelöste Hefe dazu und läßt den Teig im Warmen aufgehen. Dann fügt man das übrige Mehl, Butter und Zucker hinzu, arbeitet den Teig durch, bis er Blasen wirft, und läßt ihn nochmals aufgehen. Ist er gut gestiegen, rollt man ihn dick aus, sticht mit einem Ausstecher oder engen Glas Klöße aus, die man wieder in der Wärme gehen läßt und hierauf in Butter oder Fett, schwimmend, ungefähr 10 Minuten bäckt.

Kartäuserklöße. 6 altbackene Milchbrötchen, 1 Tasse Milch, 3—4 Eier, 2 Eßlöffel Zucker, Zimt, Zitronenabgeriebenes, 1 Prise Salz, Butter. — Die Rinde der Brötchen wird am Reibeisen abgerieben, dann werden die Brötchen halb eingeschnitten und mit der Milch, in der Eier, Zucker, Zimt, Salz und Zitronenabgeriebenes gut verquirlt wurden, begossen und ¼ Stunde zum Weichen hingestellt. Hierauf werden sie, leicht ausgedrückt, mit der abgeriebenen Rinde paniert und schwimmend gelbbraun gebacken. Diese Kartäuserklöße gibt man zu Backobst, eingekochten Früchten oder mit einer Weinsauce zu Tisch. Man kann, anstatt die Milch mit Zucker und Zimt zu würzen, die abgetropften Klöße zum Schluß darin wenden.

Grießklöße. 1 Pfd. Grieß, ½—1 Liter Milch, ½ Liter Wasser, Salz, 2 Löffel Zucker, 2 oder 3 Eier, Paniermehl, Fett. — Man kocht aus Milch, Wasser, Grieß, Salz und Zucker einen ziemlich festen Grießbrei. Noch heiß, mischt man die zerklopften Eigelb und nach dem Abkühlen die geschlagenen Eiweiß darunter. Mit zwei Eßlöffeln sticht man Klöße ab, wendet sie in Paniermehl, bäckt sie schwimmend in Fett aus und wendet sie in Zucker und Zimt. Dazu reicht man Kompott.

Gebackene Grießklöße. $^4/_{10}$ Liter Milch, 200 g Grieß, 70 g Butter, Salz, 4—5 Eier, Zitronenabgeriebenes, Zimtzucker. — Der Grieß wird in die heiße Milch eingerührt und der Brei mit Butter und Salz so lange gekocht, bis er sich von der Kasserolle löst. Nachdem er etwas ausgekühlt, werden die zerklopften Eier und das Zitronenabgeriebene hinzugefügt. Aus der Masse werden Klöße geformt, mit Paniermehl oder zerstoßenem Zwieback bestreut, dann in Butter gelbgebraten und mit Zimtzucker bestäubt.

Reisklöße mit Käse. 1 Liter Wasser, 1 Liter Milch, 400—500 g Reis, ¼ Pfd. Käse, Salz. — Der gewaschene Reis wird in das gesalzene, siedende Milchwasser geschüttet und auf schwachem Feuer zu einem dicken Brei gekocht. Ist der Reis weich, mischt man mit einer großen Gabel den geriebenen Käse darunter. Mit einem Löffel, den man jedesmal in heiße Butter taucht, werden nun Klöße ausgestochen, auf eine heiße Platte gelegt und zuletzt mit gut in Butter gerösteten Bröseln bestreut. Wer Zwiebeln liebt, gießt eine Zwiebelschmälze darüber.

Maisklöße. ½ Pfd. Maisgrieß, ½ Pfd. Mehl, 3 Eßlöffel Weinbeeren (Rosinen), etwas gehackte Petersilie, Salz und etwas frische, süße Butter werden mit Milch zu

einem festen Teig gearbeitet. Aus dem Teig werden walnußgroße Klöße geformt, in siedendem Salzwasser 50 Minuten gekocht und nach gutem Abtropfen mit geriebenem Käse bestreut und mit heißer Butter übergossen.

Maisklöße mit Fruchtsauce. ½ Pfd. Maismehl (Maizena), 2—3 Eßlöffel Rahm, 2 Eier, ¼ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Quark (Topfen, weißer Käse), etwas Salz. — Diese Zutaten werden in einer Schüssel 10—20 Minuten lang gut verrührt, mit einem in heiße Butter getauchten Löffel kleinere Klöße ausgestochen und diese in Butter hellbraun gebraten. Mit einer Fruchtsauce auftragen.

Einfache Apfelklöße I. ½ Pfd. Mehl, 2 knappe Tassen kalte Milch, 4 große säuerliche Äpfel, etwas Salz und 1 Ei. — Die Äpfel werden geschält und in eine tiefe Schüssel geschnitzelt, darüber gießt man die Milch, arbeitet das Mehl hinein, salzt und schlägt den Teig mit dem Löffel glatt und blasig. Unterdessen hat man Wasser in einem breiten Topf zum Kochen gebracht, taucht einen Löffel hinein und sticht damit apfelgroße Klöße von der Masse ab, die man gleich in das kochende Wasser legt. Vor dem Abstechen ist der Löffel stets von neuem in das Wasser zu tauchen. Man reicht braune Butter und Zucker dazu. 1 Ei mehr schadet nicht.

Apfelklöße II. 4—5 geschälte, kleingeschnittene Äpfel, 2 Tassen Milch, ungefähr 100 g Zucker, Zitronenabgeriebenes, ¾ Pfd. geriebenes Weißbrot, 5 Eigelb, 2—3 Eßlöffel geschmolzene Butter. — Man mengt diese Zutaten zu einem festen Kloßteig zusammen, zieht das steifgeschlagene Eiweiß der Eier darunter und sticht Klöße ab, die man in Salzwasser kocht, mit Zucker bestreut und mit einer Weinsauce reicht.

Kirschenklöße. 1 Pfd. ausgesteinte Kirschen werden ohne Wasserzugabe mit Zucker, Zitronenabgeriebenem und 4—5 Nelken weichgekocht. Nach dem Auskühlen fügt man 5—6 zerklopfte Eier, 1 nußgroßes Stück Butter und so viel geriebenes Weißbrot hinzu, daß die Klöße beim Kochen nicht zerfahren. Man mache mit einem Klößchen die Probe. Nach 6—8 Minuten Kochzeit richtet man die Klöße an und gibt sie mit einer Schaumsauce.

Kirschenknödel von Quarkteig (Topfenteig). 300 g Mehl, 200 g Butter, 250 g Topfen (Quark, Weißkäse), 2 Eier, etwas Salz, 1/10 Liter sauren Rahm, Kirschen. — Der Topfen wird durch ein Sieb gerührt, mit der Butter und den 2 Dottern gut verarbeitet, dann Rahm, Salz, Mehl und der feste Schnee der zwei Eier hinzugefügt und der Teig ziemlich dick ausgerollt. Man verfährt weiter wie bei den Zwetschgenknödeln, hüllt jedoch hier immer 3—4 ausgesteinte Kirschen, in die man ein Stückchen Zucker statt des Kerns eindrückt, in jedes Teigstück ein.

Weißbrotklöße I, gewöhnliche Art. 1 Pfd. Mehl, 1¼ Pfd. Weißbrot, 2 Eier, 2 Eigelb, 80 g zerlassene Butter, ½ Liter Milch, vermischt mit etwas Wasser, Salz. — Die abgeschälte Rinde des Brotes wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter geröstet, das Brotinnere in der Milch eingeweicht, ausgedrückt, mit Butter, Eiern und Salz gut gerührt und mit dem Mehl vermischt. Nachdem auch das geröstete Brot zugefügt worden ist, werden mit dem Löffel kleine Klöße abgestochen, in siedendem Salzwasser ¼ Stunde zugedeckt gekocht und nach dem Anrichten mit brauner Butter geschmälzt. Als Beigabe paßt Obst.

Weißbrotklöße II. ¾ Pfd. Weißbrot, Milch, 5 Eßlöffel Mehl, 5 Eier, Salz, Muskat, Butter. — Die abgeschälte Brotrinde wird würfelig geschnitten und in Butter oder

Speck geröstet. Auf das weiche Brot gießt man so viel Milch, daß es gut durchzieht, verrührt es dann zu glattem Brei, vermischt es mit dem Mehl, den zerklopften Eiern. Gewürz, 1 Eßlöffel zerlassener Butter und den gerösteten Brotwürfelchen und legt löffelweise Klöße von der Masse in siedendes Salzwasser. Die Klöße müssen 15 Minuten kochen. Als Beigabe paßt Kompott.

Weißbrotklöße III. 5 Eier, 80 g Butter, Salz, Muskatnuß, 3 Eßlöffel Mehl, 1 Pfd. Weißbrot. — Die Butter wird geschmolzen und mit Eigelb, Gewürz und Mehl gut verrührt. Das Brot, von dem man die Rinde abschälte, wird in kaltem Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und zerbröckelt unter obige Masse gerührt. Zuletzt zieht man das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig darunter, legt löffelweise Klöße in siedendes Salzwasser und kocht sie 12—15 Minuten.

Abgebrannte Klöße. ½ Liter Milch, 1 eigroß Butter, 160 g Mehl, 160 g altbackene Milchbrötchen, 100 g Speck, 5 Eier, etwas Salz. — Mehl und Milch werden in einer Kasserolle angeteigt und mit der Butter über dem Feuer gerührt, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Während sie auskühlt, wird die Rinde der abgeschälten Brötchen in kleine Würfel geschnitten und das weiße Brot gerieben. Nun läßt man den kleingehackten Speck langsam ausbraten, nimmt die Grieben heraus und röstet die Brotrinde darin braun. In den etwas ausgekühlten Mehlbrei werden abwechselnd ein Eigelb nach dem andern, sowie die übrigen Zutaten und der Eierschnee eingerührt, von der Masse dann mit einem Löffel halbeigroße Klöße abgestochen, 5 Minuten in gesalzenem Wasser gekocht und in einer heißen Schüssel angerichtet. Dazu Kompott.

Böhmische Knödel I. 100 g Semmeln, ¼ Pfd. geräucherter Speck, 1 Pfd. Mehl, 4 Eier, $^3/_{10}$ Liter Milch, etwas Salz und Muskatnuß. — Speck und Semmeln werden würfelig geschnitten und gelblich gebraten. Von Mehl, Eiern und Milch wird ein nicht zu fester Teig gemacht, mit den Speck- und Semmelwürfeln und dem Gewürz gemischt, dann zu Knödeln geformt, die in siedendes Salzwasser gelegt, gekocht und nach dem Anrichten mit brauner Butter, in der man etwas Brösel geröstet hat, geschmälzt werden.

Böhmische Knödel II. 150 g geräucherter Speck, 250 g Semmeln, 60 g Butter, 2 Eier und 3 Eigelb, 600 g Mehl, Milch und etwas Salz. — Man schneidet den Speck würfelig, gibt ihn in eine Kasserolle und läßt ihn so lange auf dem Feuer, bis er glasig ist. Die würfelig geschnittenen Semmeln werden mit Milch befeuchtet und mit dem glasig gerösteten Speck gut vermischt. Nun rührt man die Butter schaumig, fügt die verquirlten Eier, die Semmelmasse und das Mehl hinzu, würzt mit Salz und läßt den Kloßteig ¼ Stunde zugedeckt rasten. Man formt davon beliebig große Knödel, die aber nicht zu fest sein dürfen, legt sie in siedendes Salzwasser und kocht sie zugedeckt 10—15 Minuten. Wenn sie gar sind, läßt man sie auf einem erwärmten Sieb abtropfen und dann auf einer erwärmten Schüssel im heißen Bratrohr noch 5 Minuten abdämpfen, damit sie locker und trocken werden. Stehen dürfen sie danach nicht mehr.

Haferflockenknödel. 25 g Haferflocken, ½ Liter Milch, Salz, 1 Milchbrötchen, 1 Ei ¼ Pfd. Magerspeck, etwas Mehl. — Man kocht die Haferflocken in der Milch zu einem Brei und läßt ihn auskühlen. Brot- und Speckwürfelchen werden in heißem Fett überbraten und mit dem Brei vermischt. Wenn ausgekühlt, mengt man das Mehl und das zerklopfte Ei darunter, formt Knödel, legt sie in siedendes Salzwasser und läßt sie darin garziehen. In der Bratpfanne röstet man indessen etwas Paniermehl in Butter, wendet die Knödel darin und gibt sie sofort zu Tisch.

Hefeknödel. 1 Pfd. Mehl, ¼ Liter Milch, 2 Eier, 1 Löffel Butter, Salz und 15—20 g Hefe. — Mit etwas Mehl, Hefe und der Milch wird ein Hefestück gemacht und zum Aufgehen warmgestellt. Dann werden nach und nach die flüssige Butter, die in lauem Wasser angewärmten Eier und der Rest des Mehles zugefügt, alles tüchtig durchgearbeitet und von dem Teig Klöße geformt, die noch einmal gehen und dann 15 Minuten in Salzwasser zugedeckt kochen müssen. Vor dem Auftragen werden die Klöße in der Mitte mit zwei Gabeln leicht aufgerissen, da sie sonst nicht locker bleiben, und braune Butter in den Spalt geträufelt.

Käseklöße. ¼ Pfd. Grieß, 1 Tasse Milch, 3 Eier, 1 Tasse trockener Quark (Topfen, weißer Käse). — Der Grieß wird in der Milch gekocht, bis er sich vom Kasserollenboden löst, in eine Schüssel geschüttet und gesalzen. Eier und Quark werden beigefügt, mit einem Löffel kleinere Klöße ausgestochen, die in Salzwasser gekocht und in Butter gebraten werden.

Wiener Topfknödel. 100 g Butter, 5 verquirlte Eier, 600 g trockener, durchgerührter Topfen (Quark, weißer Käse), etwas Salz, 350 g Mehl, 125 g weiße Semmelbrösel. — Die Butter rührt man schaumig, fügt die übrigen Zutaten der Reihe nach allmählich zu und mischt alles gut untereinander. Aus der Masse werden nicht zu große Knödel geformt und in siedendem Salzwasser 15—20 Minuten (je nach Größe der Knödel) zugedeckt gekocht. Man hebt sie mittels einer Schaumkelle heraus, richtet sie nach gutem Abtropfen auf einer Schüssel an und übergießt sie mit brauner Butter. — Gekochtes Obst paßt gut als Beigabe.

Tiroler Knödel. 4—5 Milchbrötchen, 1 Tasse Milch, 50 g Salami, 50 g Speck, Zwiebeln, Petersilie, 2—3 Eier, Salz, Fleischbrühe. — Die Brötchen werden feingeschnitten und mit der Milch übergossen. Salami, Speck, Zwiebeln und Petersilie werden gehackt und beigefügt, dann die Masse mit den Eiern vermengt und mit Salz gewürzt. Davon werden kleine Knödel abgestochen und in der Brühe aufgekocht. Kochdauer 15—20 Minuten. Mit der Fleischbrühe auftragen.

Stärkeklöße. 2 Pfd. Kartoffeln (nach dem Schälen gewogen), 5 gehäufte Eßlöffel Kartoffelmehl, ⅛ Liter Milch, Salz, geröstete Semmelbröckchen. — Die Kartoffeln werden wie Salzkartoffeln abgekocht, heiß durch die Kartoffelreibemaschine getrieben und in eine Schüssel geschüttet. In die Mitte der Kartoffelmasse macht man eine Grube, füllt das Kartoffelmehl hinein und überbrüht es mit der kochenden Milch. Dann rührt man es schnell unter die Kartoffeln, fügt das nötige Salz hinzu, formt mit nassen Händen nicht zu kleine Klöße davon, in deren Mitte man 4 oder 5 von den gerösteten Bröckchen füllt, dreht die Klöße schön rund, daß sie keine Risse aufweisen, und kocht sie 10 Minuten auf ganz kleiner Flamme in Salzwasser gar. Kocht das Wasser zu sehr, so zerfallen die Klöße leicht, resp. sie kochen ab, so daß sie ganz klein sind, wenn man sie herausnehmen will. Sehr angenehm ist es, daß man diese Klöße schon ein paar Stunden vor der Essenszeit vorrichten kann. Sie bleiben trotzdem weiß und locker. Die Masse gibt 6 große Klöße. Am besten reißt man sie nach dem Kochen oben in der Mitte mit zwei Gabeln etwas auf.

Salzburger Knödel I. ¼ Pfd. altbackene Semmeln, ¼ Pfd. ungesalzene Butter, 3 Eier, 3 Eigelb, Salz, Muskatnuß, ¼ Pfd. gepökelte Rindszunge, 1 Trüffel, etwas Mehl. — Der fünfte Teil der Semmeln wird in kleine Würfel geschnitten und in Butter gelb geröstet. Die übrigen Semmeln werden dünn abgeschält, in Scheiben geschnitten und mit so viel Milch begossen, daß sie damit ganz durchtränkt sind. Dann wird die

Butter schaumig gerührt; die zerklopften Eier, die ausgedrückte Semmel, die kleingeschnittene Rindszunge, die gehackte Trüffel, sowie die gebratenen Semmelwürfel, Salz und etwas Mehl werden zugefügt und alles vermischt, daß ein weicher Kloßteig entsteht. Daraus werden kleine runde Knödel geformt und in Salzwasser gekocht.

Salzburger Knödel II. 1 Pfd. Schweinskamm, 12 Kartoffeln, 5 Eier, Salz, Mehl. — Der Schweinskamm wird weichgekocht. Inzwischen werden 12 große Kartoffeln geschält, feingerieben und eine Weile in kaltes Wasser gelegt. Das fertiggekochte Fleisch wird in Würfelchen geschnitten, mit den ausgepreßten Kartoffeln, Eiern und Mehl vermengt, daß es ein guter Kloßteig wird. Von dem Teig kocht man einen kleinen Kloß zur Probe, um zu sehen, ob der Teig hält. Zuletzt wird er gesalzen und zu mittelgroßen Klößen geformt, die man in der Schweinefleischbrühe so lange kochen läßt, bis sie an der Oberfläche tanzen, also etwa ½ Stunde. Sehr gut schmecken die Klöße zu gekochten Kohlrüben, Sauerkraut und Mohrrüben (gelben Rüben).

Thüringer Serviettenkloß. 5—6 Semmeln, Milch, 6 Eier, 2 Eßlöffel Grieß, Salz, 3 Milchbrote, Butter. — Man weicht die zerschnittenen Semmeln in der lauwarmen Milch ein, drückt sie dann recht fest aus und verrührt sie gut mit den zerklopften Eiern, dem Salz und dem Grieß. Das in kleine Würfel geschnittene Milchbrot wird in reichlich Butter geröstet und mit der Masse vermischt. Dann streicht man eine Serviette (vorher brühen und gut spülen, damit kein Seifengeschmack daran haftet) mit Butter aus, füllt die Masse darauf, bindet die Serviette fest zu, doch so, daß für den Kloß Platz zum Aufgehen bleibt, und kocht ihn in Salzwasser 1—1½ Stunden. Man kann der Kloßmasse feingehackte Petersilie oder gewiegten Schnittlauch zufügen. Beliebt zu Braten, besonders zu Sauerbraten und Hammelkeule.

Großer Mehlhefekloß. 1 Pfd. angewärmtes Mehl, 1 Tasse Milch, 30 g Hefe, 2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 1 Eßlöffel Butter. — Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, die mit lauer Milch aufgelöste Hefe, die zerklopften Eier, Zucker, Salz und die erwärmte Butter hineingegeben, alles zu einem leichten Teig verarbeitet und zum Aufgehen warmgestellt. Wenn der Teig zu doppelter Höhe gestiegen ist, wird er nochmals gut durchgearbeitet, dann in eine mit Butter bestrichene, vorher gebrühte Serviette gebunden, doch so, daß Raum zum Aufgehen bleibt, und in leichtgesalzenem Wasser 1 Stunde gekocht. Die Serviette wird an einem Löffelstiel befestigt, den man quer über den Topfrand legt, damit der Kloß frei im Wasser hängt und den Topfboden nicht berühren kann. Dazu braune Butter oder Fruchtsauce oder gedünstetes Obst.

Württembergischer Hutzelkloß. 1 Pfd. Weizenmehl, 30 g Weißbrot, 200 g Palmin oder Rindernierentalg, 3 ganze Eier, 80 g Zucker, Abgeriebenes von ½ Zitrone, 2 gestoßene Nelken, 4 bittere Mandeln, 18 g Backpulver, Salz, 750 g Backobst. — Palmin oder Nierentalg werden durch die Fleischhackmaschine getrieben, das Palmin einmal, der Talg aber zweimal. Das Weißbrot weicht man in etwas kaltem Wasser ein, drückt es gut aus und verrührt es mit den Eiern, dem Gewürz, den feingeriebenen Mandeln, dem Fett und dem Backpulver zu einem glatten Brei, in den man das Mehl nach und nach hineinarbeitet. Von diesem Teig formt man einen großen Kloß, legt ihn auf einen Teller und setzt ihn mit diesem in einen genügend weiten Topf, den man mit so viel kochendem Wasser füllt, daß der Kloß ¾ davon bedeckt ist. Man deckt den Topf fest zu und kocht den Kloß ¼ Stunde. Nach dieser Zeit fügt man das über Nacht eingeweichte Backobst

dazu, legt es im Topf rings um den Kloß, streut den Zucker darauf, deckt den Topf wieder fest zu und kocht alles zusammen weitere 2 Stunden bei nicht zu starkem Feuer. Besonders gut schmeckt der Kloß, wenn man dem Kochwasser einen Schinkenknochen zusetzt. Als Beilage reicht man kalten Schinken.

Thüringer Wickelklöße. ¼ Liter Milch, 3—4 Eier, Salz, Butter, Mehl, Semmelbröseln. — Milch und Eier quirlt man untereinander, salzt und fügt so viel feines Weizenmehl hinzu, daß ein nicht zu fester Teig entsteht. Die Menge des Mehls richtet sich nach dessen Güte und Quellfähigkeit. Den Teig treibt man auf einem Holzbrett ganz dünn wie zu Nudeln aus, bestreicht ihn mit dem Pinsel mit zerlassener Butter und bestreut ihn mit den in Butter gerösteten Semmelbröseln. Dann schneidet man ihn in dreifingerbreite und zweihändelange Streifen, rollt sie locker zusammen, drückt die Ränder fest aufeinander, daß die Füllung nicht herausfließen kann, und kocht die Klöße in Salzwasser ungefähr ¼ Stunde. Um zu sehen, ob sie gar sind, sticht man mit einem Hölzchen in einen Kloß; hängt noch feuchter Teig daran, so müssen die Klöße weiterkochen, zieht man aber das Hölzchen trocken heraus, so sind sie gar und können mit brauner Butter aufgetragen werden.

Thüringer Wasserspatzen. ¼ Liter Wasser, 5 ganze Eier und 5 Eidotter, 65 g Butter, etwas Salz, ¾ Pfd. ganz feines Mehl. — Wasser, Butter und Salz läßt man in einer Kasserolle aufkochen, rührt das Mehl auf dem Feuer dazu, so daß bei fortwährendem Rühren ein steifer Brei entsteht. Den heißen Brei zerstößt man mit der Reibekeule, bis er ganz geschmeidig ist, und rührt dann — immer ein Ei nach dem andern — die 5 ganzen Eier und die 5 Dotter darunter. Diese Arbeit ist etwas mühsam, da der Teig nach Hinzufügen jedes Eies wieder stückig wird und immer erst wieder glattgerührt werden muß, bevor das neue Ei hinzukommt. Ist der fertige Teig dann glatt und klar, sticht man Klöße von beliebiger Größe davon aus und kocht sie in leichtgesalzenem Wasser 10 Minuten. Diese Spatzen sind sehr locker und schön. Sie passen besonders gut zu Sauerbraten, Gulasch und Rinderbraten.

Bayrische Kartoffelklöße. 8—9 große Kartoffeln, 2 Weißbrötchen, 3 Eier, 2—3 Löffel Mehl, Salz, Muskatnuß, Butter oder gutes Fett. — Die Kartoffeln werden im Dampftopf oder in Salzwasser weichgekocht, geschält und nach dem Erkalten durch die Presse oder ein Sieb gedrückt. Die abgeschälten und würfelig geschnittenen Brötchen werden in Butter oder Fett gelbgeröstet, die Kartoffeln, die zerklopften Eier, Mehl und Gewürz miteinander vermengt, die Brotwürfelchen beigefügt, aus der Masse mit mehlbestäubten Händen Klöße geformt, in Mehl gewälzt und in siedender Fleischsuppe oder Salzwasser gargekocht. Nach dem Herausheben werden sie halbiert, auf einer Schüssel angerichtet und mit Zwiebelschmälze übergossen. Beliebt zu Fleischgerichten, welche reichlich Sauce haben.

Kartoffelklöße nach Schwarzwälder-Art. Rohe Kartoffeln werden in der eigenen Schale im Ofen gebacken, dann geschält oder das Innere herausgekratzt, zerdrückt, mit Mehl, Eiern und etwas feinem Salz zur festen Masse verarbeitet. Daraus werden Kugeln geformt, die in kochendes Salzwasser gegeben, und wenn sie oben schwimmen, angerichtet werden, worauf man sie mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit heißer Butter abschmälzt.

Kartoffelknödel. 7 Kartoffeln in der Schale, 1 Ei, Mehl, Grieß, Salz, 1 Eßlöffel Butter. — Die erkalteten Kartoffeln in der Schale werden geschält und gerieben, dann die weiche

Butter, Ei und Salz beigegeben. Auf dem Brett wird mit Grieß und Mehl ein nicht zu fester Teig geknetet, von dem man längliche Knödel formt, die in siedendem Salzwasser 15 Minuten gekocht, vor dem Auftragen mit zwei Gabeln der Länge nach zerrissen und mit in Butter gerösteten Bröseln begossen werden.

Man kann die gerösteten Brösel auch in den Teig einkneten. Dann tut man aber keine Butter mehr hinein.

Kartoffelklöße. 1 kg gekochte Kartoffeln in der Schale, 1 Brötchen, 1 Ei, 1—2 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat, gehackte Zwiebeln, gewiegte Petersilie, etwas Butter zum Schmälzen. — Die geriebenen Kartoffeln werden mit den gerösteten Brotwürfelchen, den gedämpften Zwiebeln und den übrigen Zutaten vermischt. Aus dieser Masse formt man runde Klöße und kocht sie 6—8 Minuten in siedendem Salzwasser. Angerichtet, werden sie mit in der Butter geröstetem Paniermehl oder gedämpften Zwiebeln überschmälzt.

Kartoffelklöße mit Käse. 1 kg in der Schale gekochte, kalt geriebene Kartoffeln, 50 g Mehl, 3 Eier, 150 g Butter, Salz, Muskat, geriebener Käse. — Die Butter wird schaumig gerührt, Salz, Muskat und zerklopfte Eier werden beigegeben und Mehl und Kartoffeln daruntergewirkt. Dann werden mit einem Löffel Klöße ausgestochen, in kochendem Salzwasser langsam gedünstet, herausgehoben, mit geriebenem Käse bestreut und mit brauner Butter abgeschmälzt.

Kartoffelklöße mit Speck. 1 kg in der Schale gekochte, geriebene Kartoffeln, 3 Eßlöffel würfelig geschnittener Speck, etwas gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel Semmelbrösel, 2 Eßlöffel würfelig geschnittene Semmel, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat, 2 Eier. — Der Speck wird hellbraun gebraten; Zwiebel, Brösel und Semmelwürfelchen werden beigefügt, im Speckfett erhitzt und mit den übrigen Zutaten gut vermengt. Von dem Teig formt man mit den Händen Klöße und kocht sie in Salzwasser 20 Minuten.

Rohe Kartoffelklöße. 1 kg rohe Kartoffeln, 5 Eier, Salz, 3 gehäufte Eßlöffel Mehl, 1 Semmel, 1 Stück Speck. — Die rohen, geschälten Kartoffeln werden in eine große Schüssel mit Wasser gerieben. Das Wasser wird dann abgegossen, frisches Wasser aufgefüllt und das Wasser so oft erneuert, bis es ganz klar ist und die Kartoffeln schneeweiß sind. 1 Stunde vor der Essenszeit werden die Kartoffeln fest durch ein leinenes Säckchen gepreßt, daß sie ganz trocken sind; besser eignet sich dazu eine Kartoffelpresse. Man läßt die Kartoffeln in eine Schüssel gleiten und lockert sie gut auf. Speck und Semmel sind inzwischen würfelig geschnitten und knusperig gebraten worden und werden mit allen übrigen Zutaten und den Kartoffeln vermengt. Aus der Masse formt man mit bemehlter Hand große Klöße, legt sie in siedendes Salzwasser und läßt sie 25—30 Minuten kochen. Wenn sie nicht schwimmen, müssen sie mit der Schaumkelle ein wenig gelockert werden. Sind sie gar, hebt man sie aus dem Wasser, reißt jeden Kloß mit zwei Gabeln ein wenig auf und serviert sie sofort.

Thüringer rohe Kartoffelklöße I. 20 große Kartoffeln, Milch, Salz, fettgeröstete Semmelwürfelchen. — 9 große Kartoffeln werden geschält und auf scharfem Reibeisen in kaltes Wasser gerieben, am besten am Abend vorher. Am andern Tag wird das Wasser von oben vorsichtig abgegossen und so oft erneuert, bis es ganz klar ist. Den Abfall, der sich beim Reiben gebildet hat, und 11 andere Kartoffeln kocht man, zerstößt sie dann ganz fein und kocht mit der nötigen Milch ein d i c k e s Mus davon. Die rohen Kartoffeln drückt man nun durch ein leinenes Säckchen oder eine Kartoffelpresse ganz trocken aus,

schüttet sie in eine Schüssel, lockert sie schnell auf, fügt Salz und das kochende Milchmus dazu, verknetet alles gut miteinander, formt mit nassen Händen ziemlich große Klöße davon, füllt etliche Semmelbröckchen in die Mitte jedes Kloßes, dreht ihn schön rund und legt ihn sofort in das kochende Wasser. Die Klöße müssen 15 Minuten leise kochen und schneeweiß aussehen. Dies erreicht man nur, wenn man bei der Bereitung mit äußerster Schnelligkeit vorgeht. Die fertigen Klöße werden in der Mitte mit zwei Gabeln aufgerissen und müssen sofort aufgetragen werden.

Thüringer rohe Klöße II. 8 große Kartoffeln, reichlich ½ Liter Milch, Salz, geröstete Semmelbröckchen. — Die Kartoffeln werden wie oben in kaltes Wasser gerieben und dieses nach Bedarf erneuert. 1 Stunde vor der Essenszeit werden die geriebenen Kartoffeln mit einem Schöpflöffel in ein leinenes Säckchen gefüllt, ganz trocken ausgepreßt und in eine Schüssel geschüttet. Von dem sich absetzenden Kartoffelmehl werden 3 Eßlöffel voll zu der Kartoffelmasse getan, die man nun salzt und mit der kochenden Milch überbrüht, während man beim Zugießen die Masse mit einem Quirl verrührt. Die Masse muß so dünn sein, daß man den Teig kaum in den Händen halten kann. Man nimmt einen mittelgroßen Schöpflöffel, füllt ihn mit der dünnen Masse, tut geröstete Semmelbröckchen in die Mitte des Kloßes, dreht ihn im Löffel herum, damit er schön rund wird, legt ihn in kochendes Salzwasser und läßt die Klöße 20—25 Minuten leicht kochen. Diese Masse ergibt 7 mittlere Klöße.

Suppen-Einlagen

Semmelklößchen I. 1 Eßlöffel Butter, 2 Semmeln, Milch, 1 Ei, Salz. — Die zerschnittenen Semmeln werden in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit der schaumiggerührten Butter, dem Ei und dem nötigen Salz vermischt. Mit einem Löffel werden Klößchen geformt, in die siedende Suppe gelegt und gargekocht.

Semmelklößchen II. 60 g Butter, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, Muskat oder gehackte Petersilie, Salz, 3 Eßlöffel geriebene Semmel. — Die Butter wird schaumiggerührt, dann kommen nach und nach Eier, Gewürz und zuletzt die Semmel dazu, worauf die Masse noch einige Minuten recht gut gerührt wird. Davon werden Klößchen geformt oder mit einem Löffelchen abgestochen und 10 Minuten in der Suppe gekocht. Ein Probeklößchen muß erweisen, ob der Teig zu fest oder zu weich ist. In ersterem Falle ist ein wenig Milch, in letzterem noch etwas Semmel zuzufügen.

Weißbrotklößchen. 70 g ungesalzene Butter, 3 Eier, etwas Muskatblüte, gehackte Petersilie, 320 g Weißbrot. — Die Butter wird schaumiggerührt; Eigelb, Gewürz und das in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Weißbrot, sowie das steifgeschlagene Eiweiß werden damit vermischt, von der Masse mit dem naßgemachten Löffel Klößchen abgestochen, in die siedende Suppe gelegt und 5 Minuten gekocht.

Schwemmklöße I. 80 g Mehl, 80 g Butter, $^2/_{10}$ Liter Milch, 4 Eier, etwas Muskat und Salz. — In einer kleinen Kasserolle erhitzt man die Hälfte der Butter, fügt das mit der Milch angeteigte Mehl, sowie 1 Ei hinzu und rührt die Masse, bis sie sich von der Kasserolle löst. Die übrige Butter rührt man schaumig, läßt Muskat, sowie 1 Eigelb nach dem andern folgen, vermischt dies mit der inzwischen etwas ausgekühlten Masse, würzt mit Salz, zieht 3 steifgeschlagene Eiweiß darunter und sticht von der Masse mit einem naßgemachten Löffel Klößchen ab, die man zugedeckt 10 Minuten in der Brühe oder, wenn man sie zu Obstsuppen reichen will, in Salzwasser kocht.

Schwemmklöße II. Man schlägt 2 Eier in eine Tasse, füllt mit Milch auf, schüttet dies in eine Kasserolle, gibt 1 Tasse Mehl, sowie 35 g Butter zu und rührt die Masse über dem Feuer, bis sie sich von der Kasserolle löst. Man muß aber beständig rühren, da sie leicht anbrennt. Nachdem sie etwas ausgekühlt ist, verrührt man sie mit 2 Eiern, Salz und etwas Muskatblüte, sticht mit einem naßgemachten Löffel Klößchen in die kochende Suppe und läßt sie 8—10 Minuten zugedeckt kochen.

Mehlklößchen. 1 Eßlöffel Butter, 1 Tasse Mehl, 1 Ei, 1 Löffel Milch, Salz. — Die Butter wird mit Salz und Ei glattgerührt, Mehl und Milch zugegeben und alles zu einem festen, zähen Teig verarbeitet. Mit einem in siedende Brühe getauchten Löffel werden kleine Klößchen ausgestochen, die man in der Brühe nicht kochen, nur ziehen läßt.

Grießklößchen. 50 g Butter, 1 Tasse Milch, 100 g Grieß, 1 Ei, Salz. — Butter, Milch und Salz werden erhitzt und der Grieß darin aufgekocht, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Wenn sie etwas ausgekühlt ist, rührt man das Ei hinein, sticht mit einem in die siedende Brühe getauchten Löffel Klößchen aus und läßt sie in der Suppe garziehen.

Reisklößchen. ½ Tasse Reis, 1 Tasse Wasser, 1 Tasse Milch, 1 Ei, Salz, Muskat. — Der Reis wird sauber gewaschen, dann mit Wasser, Milch und Salz zu einem steifen

Brei gekocht, etwas abgekühlt, mit dem zerklopften Ei und Muskat vermengt und zu Klößchen ausgestochen, die in siedender Brühe pochiert werden, das heißt eine Weile ziehen müssen.

Wiener Nockerl. 50 g Butter, 70 g Mehl, 1 ganzes Ei, 1 Eigelb, 1 Messerspitze Salz, 1 Prise weißer Pfeffer. — Die Butter wird zu Schaum gerührt, Ei, Eigelb, Salz, Pfeffer und zuletzt das Mehl hinzugefügt und die Masse 10 Minuten lang gerührt. Man streicht den Tag ½ cm dick auf ein feuchtes Holzbrett, sticht ganz kleine Klößchen ab und läßt sie 1 Minute lang kochen.

Wiener Grießschöberl. 1 Eßlöffel Butter, 3 Eier, Weizengrieß, Salz, Muskat. — Die Butter ist zu Rahm zu rühren, mit den gut verquirlten Eiern, etwas Muskat und Salz, zu vermischen und so viel roher Grieß hinzuzufügen, daß ein weicher Teig entsteht, den man in einer fett gebutterten Form im Ofen goldbraun bäckt. Etwas ausgekühlt, schneidet man den kleinen Kuchen in Würfel oder Streifen und gießt die kochende Brühe darüber. Vom selben Teig, nur mit etwas mehr Grieß, lassen sich auch Nocken abstechen, die man in die kochende Brühe legt und, wenn sie an der Oberfläche „tanzen", noch eine Weile zugedeckt ziehen läßt.

Leberklößchen. 150 g Kalbsleber, 2 Eier, 60 g Mehl, 30 g Butter, 30 g Weißbrot, Salz, Pfeffer und etwas gehackte Petersilie. — Das Weißbrot wird in Würfelchen geschnitten und in Butter geröstet. Die Leber, feingehackt oder durch die Maschine getrieben, wird mit Eiern, Mehl und Gewürz unter die flüssig gemachte Butter gerührt, zuletzt das geröstete Weißbrot daruntergemischt und mit einem Kaffeelöffel Klößchen abgestochen, die man 4 Minuten in Salzwasser oder Brühe kocht.

Eierstich. 2—3 Eier werden mit einigen Eßlöffeln kalter Milch oder Suppenbrühe, Salz, einem nußgroßen Stückchen Butter, 1 Löffel Mehl, etwas Muskatnuß, feingehacktem Schnittlauch und Petersilie in einer großen Tasse gut verquirlt. Dann stellt man die Tasse in das Wasserbad (das Wasser soll so hoch stehen wie die Eiermasse) und läßt das Wasser zum Kochen kommen. Nach ¾ Stunden ist die Masse steif. Nach dem Stürzen schneidet man sie in kleine Würfelchen, gibt sie in die warme Schüssel und übergießt sie mit Suppenbrühe.

Die verschiedenen Arten von Teigwaren, wie Nudeln, Ribeli (Eiergräupchen), Spätzchen (siehe unter Abschnitt Mehlspeisen) werden mit Vorliebe als Suppeneinlagen für Fleischbrühe benutzt. Sie werden abgekocht der heißen Brühe beigegeben.

Reis, Mais, Grieß, Hirse

Reis. Beim Reis unterscheidet man verschiedene Sorten, die auch in der Güte verschieden sind. Karolinareis hat ein durchscheinendes, glattes, hartes, länglich-schmales Korn; Javatafelreis ist ebenfalls durchscheinend und hat lange geriefte Körner. Patnareis ist klein und sehr weiß, italienischer Reis voll, weiß und dem Karolinareis ähnlich. Die Güte der Körner erkennt man daran, daß sie gleichmäßig klar, hart und groß sind und ein hornartiges Aussehen haben. Harte Sorten bleiben beim Kochen ganz und körnig, weiche Reissorten zerkochen leicht, eignen sich aber gut zu Milchreis, Brei und Reisgelee. Reis muß vor dem Kochen stets mehrmals gewaschen werden, damit das anhaftende Stärkemehl, das ihm einen unangenehmen Geschmack verleiht, entfernt wird. Nur bei Risotto und anderen Gerichten, bei denen der trockene Reis in Butter oder Fett geröstet wird, unterläßt man das Waschen und reibt den Reis nur tüchtig mit einem reinen Tuche ab. Reis darf nie zu lange kochen, sonst wird er weich und klebrig. Gut gekochter Reis muß aber trocken und locker sein und ganze Körner aufweisen. Man erkennt, ob der Reis gar ist, wenn man ein Körnchen zwischen den Fingern zerdrücken kann. Auf eine Tasse Reis rechnet man gewöhnlich 4 Tassen Wasser und einen knappen Teelöffel Salz, wenn nicht noch andere Zutaten daran kommen.

Naturreis (ist wesentlich wertvoller als der geschälte, weiße Reis). Auf 1 Tasse Reis 3—4 Tassen Gemüsebrühe, 1 Zwiebel, Muskat, Salz. — Der Reis wird verlesen und gewaschen, mit der gehackten Zwiebel in Butter geröstet und mit der Gemüsebrühe auf kleinem Feuer in etwa 1 Stunde weichgekocht, angerichtet und mit Tomaten- oder Käse- oder Kapern- oder Meerrettichsauce serviert.

Reis nach Hausfrauen-Art. ½—¾ Pfd. Reis, Zwiebeln, Fett, Salz. — Der Reis wird verlesen, gewaschen und wieder getrocknet. ½ Stunde vor dem Essen werden die Zwiebeln in Fett etwas gedämpft, dann der Reis mitgeröstet, so viel Wasser beigegeben, als er zum Weichwerden benötigt (zu 1 Tasse Reis 3—4 Tassen Wasser) und gesalzen. Nach Belieben mit geriebenem Käse lagenweise anrichten oder mit Butter überschmälzen.

Reis in Fleischbrühe gekocht. ½ Pfd. Reis, Butter, 2½ Tassen gute Fleischbrühe, Salz, Butter. — Der Reis wird abgebrüht und abgekühlt, mit Butter, Fleischbrühe und Salz aufgekocht und zugedeckt ganz langsam 20—25 Minuten gedünstet.

Reis nach alter Art. ½ Pfd. Karolinareis, gehackte Zwiebeln, ¾ Liter Fleischbrühe, 2 Eßlöffel würfelig geschnittener Schinken, Butter, einige Champignons, 2—4 zerschnittene Artischockenböden, etwas weißer Pfeffer. — Der Reis wird in Butter mit den gehackten Zwiebeln gut angedünstet, mit der Fleischbrühe und dem Schinken aufgekocht, gesalzen und in 25 Minuten gargekocht, dann mit der Gabel gelockert und mit den in Butter gedünsteten Champignons, den Artischockenböden und dem Pfeffer sorgfältig vermischt.

Fastenreis. ½ Pfd. Reis (Piemonteser), Butter, gehackte Zwiebeln, Fischbrühe. — Der vorgerichtete Reis wird in Butter und Zwiebeln gedämpft, mit Fischbrühe aufgekocht und 18 Minuten gedünstet. Mit einer Gabel wird etwas Butter locker daruntergezogen.

Reis nach Mailänder-Art. Fertiger Risotto (nach italienischer Art), etwas Zunge, magerer, gekochter Schinken, einige Champignons und Tomatensauce. — Man fügt dem fertigen Risotto die in Streifen geschnittene Zunge, den Schinken, sowie die in Butter gedünsteten Champignons bei und vermengt die Speise beim Anrichten mit gut eingekochter Tomatensauce.

Italienischer Risotto. ½ Pfd. Piemonteserreis, 3 Eßlöffel gehackte Zwiebeln, Butter, ¾ Liter Fleischbrühe, 4 Eßlöffel geriebener Parmesankäse. — Der ungewaschene, nur mit einem Tuch abgeriebene Reis wird mit Zwiebeln und Butter hellgelb angeröstet, mit der Fleischbrühe aufgekocht, gesalzen, 18 Minuten gedünstet, mit einer Gabel gelockert und sorgfältig mit dem geriebenen Parmesankäse und 1 Eßlöffel Butter gemischt. Vor dem Auftragen ist er mit Käse zu bestreuen.

Risotto mit Tomaten. Wird wie oben zubereitet, nur werden beim Aufkochen noch 2 Eßlöffel Tomatenpüree beigefügt.

Reis mit Curry. ½ Pfd. Reis, Butter, gehackte Zwiebeln, 1 Kaffeelöffel Curry, ¾ Liter Fleischbrühe. — Der Reis wird in Butter mit Zwiebeln und Curry gut angeröstet, mit der Fleischbrühe aufgekocht, gesalzen, 18 Minuten zugedeckt gedünstet und mit einer Gabel gelockert. Zuletzt wird etwas Butter daruntergezogen. Zu Eiern, Geflügel und Fischen.

Risi-Pisi. Fertiger Risotto, Erbsen (Schotenkörner), Krebssauce. — Man mischt unter den fertigen Risotto mit einer Gabel das gleiche Quantum in Butter gedünsteter grüner Schotenkörner, richtet an und gießt eine nicht zu dicke, gebutterte Krebssauce darüber. Die Platte kann auch ohne Krebssauce serviert werden. Paßt als Vorspeise oder zu Wurst.

Pilawreis. ½ Pfd. Patnareis, gehackte Zwiebeln, Butter, 2½ Tassen Fleischbrühe. — Der ungewaschene Reis wird mit einem Tuch sauber abgerieben, mit Zwiebeln und Butter gut angeschwitzt, mit der Fleischbrühe aufgekocht, gesalzen und zugedeckt 18 Minuten gedünstet, dann mit einer Gabel gelockert und Butter daruntergezogen.

Reis nach türkischer Art. Der Pilawreis, dem man beim Auffüllen 1 Messerspitze Safran zufügt, wird mit etwas ohne Mehl zubereiteter Tomatensauce oder mit dünnem Tomatenpüree angerichtet.

Reis nach griechischer Art. Fertiger Palawreis, 1 fettes Würstchen, Kopfsalat, 3 Eßlöffel Erbsen, 1 Eßlöffel kleingeschnittene, rote Pfefferschote. — Unter den fertigen Pilawreis mischt man sorgfältig ein heißes, in Scheiben geschnittenes Würstchen, etwas feingeschnittenen und gedünsteten Kopfsalat, gedünstete grüne Erbsen und 1 Eßlöffel in Streifen geschnittene, gedünstete Pfefferschote.

Reis nach portugiesischer Art. ½ Pfd. Patnareis, gehackte Zwiebeln, ½ Pfd. würfelig geschnittene Tomaten, 2 rote Pfefferschoten, 2½ Tassen Fleischbrühe, 2 Eßlöffel Butter. — Der gewaschene und wieder getrocknete Reis wird mit den Zwiebeln in Butter gut angeschwitzt, die Tomaten, die geschälten und in Würfel geschnittenen Pfefferschoten und die Fleischbrühe werden zugegeben, gesalzen, der Reis wird 18 Minuten gedünstet, danach mit einer Gabel gelockert und mit der Butter vermischt.

Reisköpfchen nach Mailänder-Art. Man bereitet einen Risotto. In Butter gedünstete Pilze werden daruntergemengt, die Masse in gebutterte Förmchen gefüllt und auf die Fleischplatte gestürzt.

Reisring mit Gemüse. Der wie oben zubereitete Reis wird in eine gebutterte Ringform gefüllt und nach kurzem Stehen auf eine heiße Platte gestürzt. In der Mitte des Reisringes richtet man das Gemüse an, z. B. junge Erbsen oder Mischgemüse. Alles wird mit frischer, heißgemachter Butter überträufelt.

Reisring mit Leberschnitzchen. ½ Pfd. Reis, Fett, gehackte Zwiebel und Sellerie, ¾ Pfd. Leber, Salz, etwa 5 Tassen Fleischbrühe. — Der Reis wird in heißem Fett mit der Zwiebel und dem Sellerie gedünstet. Dann gießt man die Fleischbrühe zu, kocht den Reis 15 Minuten und salzt. Nun wird die feingeschnitzelte Leber in reichlich Fett und Zwiebeln gedämpft, bis sie nicht mehr blutet, und unter den Reis gezogen. Sofort anrichten. Man kann den Reis auch in eine gebutterte Reisringform drücken und stürzen.

Reis mit Wurst. ¾ Pfd. Reis, 1 Zwiebel, Fleischwurst, 1 Ei, Fett. — Der Reis wird mit wenig Wasser weichgekocht, dann die feingeschnittene Zwiebel in reichlich Fett gedünstet, der Reis, sowie das zerklopfte Ei beigegeben und alles durchgemengt. Anrichten: 1 Lage Reis, Wurst und zuletzt wieder Reis. Nach Belieben ist der Reis mit heißer Butter zu schmälzen.

Reis-Polentaspeise. 1 Tasse Reis, 2 Tassen Milch, 1 Tasse Wasser, 1 Handvoll Weinbeeren (Rosinen), etwas Salz werden 10 Minuten zusammen gekocht, dann 1 Tasse Maisgrieß gut unter die Masse gerührt und alles noch weitere 10—15 Minuten gekocht. Nun läßt man in der Bratkasserolle ein Stück Butter heiß werden, fügt 1 Eßlöffel Mehl und die gekochte Masse hinzu und dämpft die Speise langsam auf kleinem Feuer.

Reisschnitten. ½ Pfd. Reis, 1 Liter Milch, Salz, 2—3 Eier, 5 Löffel geriebener Käse, Paniermehl, Backfett. — Am Vorabend kocht man den Reis in der Milch mit etwas Salz zu einem dicken Brei. Am folgenden Mittag mischt man die Eigelb, den Käse und die Hälfte des steifgeschlagenen Eiweiß darunter, formt runde Plätzchen oder Schnitten von dem Reis, wendet sie in Eiweiß und Paniermehl und bäckt sie beidseitig goldgelb.

Dicker Reis. 1 Tasse Reis, 3 Tassen Salzwasser, Butter, 5 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, geriebenes Brot. — Man läßt das Salzwasser mit einem knappen Löffel Butter aufkochen und schüttet den Reis hinein. Wenn er gar ist, richtet man ihn mit Parmesankäse an, bestreut ihn mit dem geriebenen Brot und übergießt ihn mit heißer Butter.

Reisbrei. ½ Pfd. Reis, 1½ Liter Milch, 1 Prise Salz, 3—4 Eßlöffel Zucker, Butter. — Der Reis wird mit siedendem Wasser überbrüht, dann das Wasser abgegossen und der Reis in der Milch 50 Minuten gekocht, mit Salz und Zucker gewürzt und noch einige Minuten weitergekocht. Vor dem Anrichten rührt man ein Stück Butter leicht darunter; man kann den Brei auch mit Zucker und Zimt bestreuen und ein glühendes Eisen oder eine glühende Schaufel darüberhalten, daß der Zucker schmilzt.

Reisbrei mit Äpfeln. Man bereitet einen Reisbrei nach vorstehendem Rezept, sowie das Apfelkompott. — Zuerst richtet man die etwas ausgekühlten Äpfel in einer tiefen Schüssel an, kocht den Saft dicklich ein und übergießt die Äpfel damit. Dann streicht man den Reisbrei glatt über das Kompott und bestreut ihn mit Zucker. Vor dem Auftragen brennt man den Zucker mit einem glühenden Eisen ab.

Apfelspeise mit Meringenguß (Baiserschaum). Man bereitet einen Reisbrei mit Äpfeln nach vorstehendem Rezept und füllt ihn in eine Backschüssel. 3 Eiweiß werden

zu steifem Schnee geschlagen und mit 150 g Zucker und etwas Zitronenabgeriebenem vermischt. Dieser Guß wird über den Reis gestrichen und die Speise im Ofen gebacken.

Reiswürstchen. ¾ Pfd. Reis, 1½ Liter Milch, Salz. — Hiervon kocht man einen dicken Brei. Nach dem Erkalten formt man fingerlange Würstchen daraus, wendet sie in zerklopftem Ei, bäckt sie in heißem Fett und wendet sie in Zucker und Zimt.

Reisgratin zu Dunstobst. 1 Tasse Reis, 2½ Tassen Milch, 1 Eßlöffel Butter, Zucker, 1 Prise Salz, 1 Tasse Rahm. — Der Reis wird mit Milch, Zucker, Salz und Butter weichgekocht, mit Rahm gemischt, in eine gebutterte Auflaufform geschüttet, mit 2—3 Butterstückchen belegt und in den Ofen geschoben, wo er bei starker Oberhitze rasch etwas Farbe annehmen soll. Wird zu warmem Dunstobst gereicht.

Reisküchlein mit Früchten. In 1 Liter siedende Milch rührt man 200 g gewaschenen Reis, salzt etwas, gibt 100 g Zucker bei und läßt ihn zugedeckt weichkochen. Dann fügt man 1½ Tasse gekochte Apfelstückchen oder anderes Kompott zu, verrührt dies mit dem Reis, läßt alles erkalten, formt davon Küchlein, wendet sie in zerklopftem Ei und Paniermehl, brät sie in Butter und serviert sie mit einer Wein- oder Fruchtsauce.

Reisreste. Vom Reis, dem 1 zerklopftes Ei beigemischt wird, sind Würstchen oder runde Plätzchen zu formen und zu backen. Oder man verwendet ihn als Suppeneinlage.

Polenta. Auf 1 Pfd. Maisgrieß rechnet man gut 2 Liter gesalzenes Wasser. Der Maisgrieß wird, ohne zu rühren, auf einmal in das siedende Salzwasser geschüttet. Nachdem er einige Minuten angezogen hat, wendet man ihn langsam mit der Holzkelle — also nicht rühren! Das Feuer soll zuerst stark und nachher nur noch schwach sein. Nachdem man die Polenta einige Male gewendet hat und sie sich vom Kasserollenboden und von der Holzkelle löst, was nach etwa ½ Stunde geschieht, richtet man sie an. Vor dem Anrichten kann man 1 Stück Butter darunterrühren.

Anmerkung: Mais ist ungemein reich an wertvollen Nährsalzen, weshalb er den Teigwaren und Kartoffeln weit vorzuziehen ist.

Zuspeisen zu Polenta. Schweinebraten — Schweinsrippchen — Bratwürste — Leber — Nieren — Ragout — geriebener Käse — Zucker und Zimt — Milch — Kaffee.

Gerührte Polenta. ½ Pfd. Maisgrieß, gut 1 Liter Wasser, Salz, Butter (etwa 80 g), einige Eßlöffel geriebener Parmesankäse. — Man bereitet eine gewöhnliche Polenta und rührt kurz vor dem Anrichten Butter und Käse darunter.

Maisribel I. Man übergießt 1 Pfd. Maisgrieß mit 2½ Tassen siedendem Salzwasser und läßt ihn 4—5 Stunden ruhig stehen. Darauf wird der Mais mit reichlich Fett oder Butter geröstet.

Maisribel II. ½ Pfd. Maisgrieß und ½ Pfd. Mehl übergießt man mit siedendem Salzwasser. Nach 4—5 Stunden schüttet man das überschüssige Wasser ab und röstet die Masse mit reichlich Butter oder Fett.

Geschmälzte Polenta. Man bereitet eine gewöhnliche Polenta, sticht mit einem Eßlöffel Stücke in Eiform ab und richtet die Polentaeier pyramidenförmig, abwechselnd mit geriebenem Parmesankäse, auf einer erwärmten Schüssel an. Zuletzt schmälzt man die Polenta mit rauchheißer Butter.

Gebackene Polenta. ½ Pfd. Maisgrieß, 1 Liter Wasser, Salz, etwas Butter, 2—3 Löffel geriebener Käse. — Der Maisgrieß wird in das kochende Wasser eingerührt, gekocht, Salz, Butter und Käse zugefügt. Die Masse wird auf ein Brett gestrichen und nach dem Erkalten zu Plätzchen geschnitten, die in Butter goldgelb gebacken werden.

Polenta nach Genueser-Art. ¼ Pfd. Maisgrieß, ½ Liter Wasser, Salz, 4 Eßlöffel geriebener Käse, Butter. — Der Maisgrieß wird in das kochende Wasser eingerührt, gesalzen, tüchtig aufgekocht, mit dem Käse vermischt, in eine gebutterte Timbaleform (Kuppelform) gefüllt, 20—25 Minuten in die warme Röhre gestellt, auf eine Schüssel gestürzt und mit reichlich brauner Butter begossen.

Polentagratin. Eine wie üblich gekochte Polenta wird in eine lange, schmale Form gedrückt, nach dem Erkalten ausgestürzt und in 1 cm dicke Schnitten geteilt. Diese legt man in eine ausgebutterte Kochschüssel, verteilt Butterstückchen darüber, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, übergießt sie mit 2 zerklopften Eiern und bäckt das Gericht im Ofen zu schöner Farbe.

Feiner Maisgratin I. 200 g Maisgrieß, 300 g Mehl, 2 rohe, kleingeschnittene Kartoffeln, 2 Löffel Sultaninen, je 2—3 Löffel gehackter Speck und Schinken, etwas Salz, reichlich zerlassenes Fett (oder Butter) und Milch werden gemischt, die breiige Masse wird in eine weite, gut gefettete Backschüssel, nicht über 4 cm hoch, eingefüllt und im Ofen gebacken.

Feiner Maisgratin II. 3 Eßlöffel Maisgrieß, 4 Eßlöffel Mehl, 1½ Eßlöffel Weizengrieß, 3 Eßlöffel Sultaninen, wenig Salz, reichlich Schmalz oder Butter werden mit halb Milch und halb Rahm zu einer breiigen Masse verrührt, in eine gefettete, weite Form gefüllt und im Ofen gebacken.

Maismehlschnitten. ½ Liter Milch oder Wasser, 180 g Maismehl (Mondamin), Salz, Backfett oder Butter, 1 Ei, Brösel. — Das Mehl wird unter Rühren in die kochende Milch geschüttet, gesalzen, 10—15 Minuten gekocht, der Brei auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gestrichen und kaltgestellt. Dann wird er in Streifen geteilt, die man in Ei und Bröseln wendet und in Fett bäckt.

Weizenschrotschnitten. Gleiche Zubereitung wie Maismehlschnitten.

Maisgrießribel. ½ Pfd. Maisgrieß, ¼ Liter Wasser, Salz, Butter oder Fett. — Der Maisgrieß wird mit dem kochenden Salzwasser angebrüht, zugedeckt über Nacht stehen gelassen und die Masse am andern Tag in genügend heißer Butter oder in Fett auf allen Seiten hellgelb geröstet.

Maisgrießkugeln I. ½ Pfd. Maisgrieß, ½ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 30 g Butter, 1—2 Eier, Fett. — Der Maisgrieß wird in das mit Butter und Salz gemischte kochende Wasser gerührt und gekocht, bis sich die Masse vom Kasserollenboden löst. Wenn der Teig etwas ausgekühlt ist, werden die zerklopften Eier daruntergerührt, mit den Händen Kugeln geformt und diese in heißem Fett gebacken. Vor dem Auftragen mit Zucker und Zimt bestreuen. Paßt gut zu Kompott.

Maisgrießkugeln II. ¾ Pfd. Maisgrieß, etwas Salz, 1 Handvoll Weinbeeren (Rosinen), Fleischbrühe, ¼ Pfd. Weizenmehl. — Man gießt 2 Tassen siedende Fleischbrühe über den Maisgrieß, der mit Salz und Weinbeeren vermischt wurde, und läßt den Brei ½ Stunde stehen. Dann rührt man das Mehl hinein, formt mit den Händen Kugeln,

wickelt sie nach dem Erkalten einzeln in saubere Tüchlein, bindet diese zu und kocht die Kugeln 1½ Stunden in der Fleischbrühe.

Polenta mit Ragout. ¼ Pfd. kleingeschnittener Schinken oder Magerspeck, 4 zerdrückte Wacholderbeeren und einige zerschnittene Salbeiblätter werden in reichlich Fett angebraten; kleingeschnittene Kalbsleber wird unter öfterem Wenden rasch mitgebraten und dies feine Ragout in die Mitte einer, im Kranz angerichteten Polenta gefüllt.

Grießbrei I. 200 g Grieß, 1 Liter Milch, ½ Liter Wasser, etwas Salz, 1 Stückchen Butter. — Der Grieß wird in die Hälfte der kalten Milch eingequirlt, dann die übrige Milch mit dem Wasser aufgekocht, die Grießmilch eingerührt und 20—30 Minuten zu Brei gekocht, den man leicht salzt und vor dem Anrichten mit der Butter vermischt.

Grießbrei II. 2 Liter Milch, 200 g Grieß, 3 Löffel Zucker, ein wenig Salz. — Man gibt Zucker und Salz in die Milch, kocht sie auf, rührt den Grieß ein und kocht den Brei 15 Minuten. Zur Erhöhung des Wohlgeschmackes fügt man 1 Stückchen süße Butter und 2 Eßlöffel geschälte, geriebene Mandeln bei und bestreut den Brei nach dem Anrichten mit Zucker und Zimt.

Grießschnitten. 125 g Grieß, ¾ Liter Milch, Salz, 1—2 Eier, Backfett oder Öl. — Der Grieß wird in die siedende Milch eingerührt, zu einem dicken Brei gekocht und gesalzen. Von der auf ein Brett gestrichenen erkalteten Masse werden 1 cm dicke Scheibchen (z. B. verschobene Vierecke) geschnitten, in zerklopftem Ei gewendet und gebacken.

Grießkroketten. 150 g Grieß, 2½ Tassen Milch, 3 Eier, Salz, Butter, Fett. — Der Grieß wird in die kochende Milch eingerührt, Butter und Salz zugefügt und der Grieß zugedeckt auf heißem Herd oder auf allerkleinstem Feuer zum Quellen stehen gelassen. Dann wird der Brei mit 2 zerklopften Eiern verrührt, auf ein Brett gestrichen, mit einem Stückchen Butter betupft und nach dem Erkalten in gleichmäßige längliche Stücke zerschnitten, die in Ei und Paniermehl gewendet und in heißem Fett ausgebacken werden. Dazu Früchtekompott.

Grießgnocchi. ½ Pfd. Grieß, 1 Liter Milch, 2 Eier, Salz, Muskat, Butter und geriebener Käse. — Man rührt den Grieß in die siedende Milch, kocht ihn ungefähr 10 Minuten, würzt, nimmt die Kasserolle vom Feuer, rührt die zerklopften Eier hinein und gießt den Brei in gleichmäßiger Schicht auf ein mit Wasser genäßtes Holzbrett. Nach dem Erkalten zerschneidet man die Masse oder sticht mit einem Glas runde Plätzchen aus, legt sie in eine gefettete Backschüssel, bestreut sie mit Käse und einigen Butterflocken und überbäckt die Gnocchi im Ofen.

Grießnocken. 1 Pfd. Grieß, 2 Liter Milch, Zucker, 1 Löffel Butter, Paniermehl, Salz. — Man rührt den Grieß in die siedende Milch, fügt Butter, Zucker und Salz bei und kocht ihn zu dickem Brei. Davon werden mit einem jeweils in heiße Butter getauchten Löffel Nocken ausgestochen und auf einer warmen Platte angerichtet. In Butter röstet man etwas Paniermehl und schmälzt die Nocken damit ab.

Grießnockerl mit Speck. Man bereitet einen dicken Grießbrei von ¾ Liter Milch, 180—200 g Grieß, Salz, 1 Ei und geriebenem Käse, gießt ihn 2—3 cm hoch in eine weite, mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel und läßt ihn erkalten. Darauf sticht man von dem Brei mit einem Glas runde Plätzchen aus, legt sie auf ein gebuttertes Backblech, bestreut sie mit geriebenem Käse, gibt auf jedes ein kleines Stückchen Butter und

überbäckt die Nockerl im heißen Ofen. Vor dem Anrichten werden sie mit dünnen, gebratenen Speckscheiben garniert.

Sterz von Grieß. 1 Pfd. Grieß, 1—1½ Liter Milch, 150 g Zucker, 150 g Rosinen, Salz, Butter. — Der Grieß wird mit der kochenden Milch angerührt, mit den kernlosen Rosinen (Sultaninen) vermischt und 2—3 Stunden beiseitegestellt. Er wird dann mit einer Gabel zu lockeren Brocken zerrissen, die man mit einer Prise Salz in viel heißer Butter auf allen Seiten röstet, mit Zucker bestreut und aufträgt.

Weizenbrätlinge. 1 Tasse Weizen, ⅔ Tasse Naturreis, 1 Löffel Mehl, 2 Eier, 2—3 Löffel Öl, 1 Zwiebel, 1 Lauchstengel, Karotte, einige Kohlblätter, Salz, Muskat, 3 Löffel feingehackte Petersilie und Schnittlauch. — Weizen und Reis werden gewaschen und jedes für sich einige Stunden eingeweicht. Dann wird wieder jedes für sich in nicht zu viel von dem gesalzenen Einweichwasser gargekocht (der Weizen braucht 2 Stunden, der Reis die Hälfte Zeit) und schließlich beides zusammen durch die Hackmaschine getrieben. Nun wird das Öl heiß gemacht, die gehackte Zwiebel und das kleingeschnittene Gemüse darin gedünstet und Reis, Weizen, Mehl, Ei und Gewürz gut damit vermischt. Von dieser Masse werden kleine Küchlein geformt und in heißem Öl auf beiden Seiten gebraten.

Weizenkroketten. Von obiger Masse formt man Würstchen, wendet sie in zerklopftem Ei und Paniermehl und bäckt die Kroketten schwimmend in heißem Öl. Dazu reicht man Tomatensauce.

Weizenschrotkugeln. Gleiche Zubereitung wie Maismehlkugeln.

Grünkernkugeln. Gleiche Zubereitung wie Maismehlkugeln.

Hatoma (gesunde Haferspeise). 2 Tassen Haferflocken, 1½ Pfd. Tomaten, 2—3 Eier, 3 Löffel geriebener Käse, Butter, Salz und Petersilie. — Die Haferflocken werden am Vorabend mit 3 Tassen heißem Wasser übergossen. Die zerschnittenen Tomaten dämpft man nur kurz in reichlich Butter und Salz etwas an, vermischt die aufgeweichten Haferflocken mit den zerklopften Eiern, gibt dies zu den Tomaten und kocht alles kurz auf, bis das Eiweiß geronnen ist, mischt den Käse darunter, richtet an und garniert mit gehackter Petersilie.

Haferkroketten. 200 g Haferflocken, 120 g geriebenes Brot, 1—2 Löffel Mehl, 2 Eier, 1 Zwiebel, $^{6}/_{10}$ Liter Wasser, Gewürz, Backfett. — Die Haferflocken werden in dem Wasser aufgekocht und müssen erkalten. Dann werden Mehl, Gewürz, das Brot, die zerklopften Eier und die feingehackte Zwiebel gut mit ihnen vermischt, kleine Plätzchen oder Würstchen aus dem Teig geformt und allseitig gelb gebraten. Besonders beliebt zu Salat.

Hafer- oder Gerstenflockenküchlein. ½ Pfd. Hafer- oder Gerstenflocken, 1 Liter Milch, 1 Suppenteller geriebenes Brot (Brosamen), Salz, 1 Ei. — Die Flocken werden in die siedende Milch eingerührt und zuletzt auf kleinem Feuer weichgekocht, dann Salz, das mit Butter gelbgeröstete Brot und das zerklopfte Ei beigefügt und die Masse zum Erkalten beiseitegestellt. Beliebige Fleischreste können beigemengt werden. Von der Masse werden kleine Kuchen geformt und in heißem Fett gebacken.

Haferbrei. ¼ Pfd. Hafergrütze, 1¼ Liter Milch, 1 Eßlöffel frische Butter, etwas Salz. — Man rührt die Grütze in die kochende, gesalzene Milch und kocht sie 20

Minuten, gibt nachher die Butter bei und richtet den Brei nach nochmaligem Aufkochen an.

Grünkernküchlein. 300 g Grünkernflocken oder -grütze, 1¼ Liter Salzwasser, 1 Stück Butter (70 g), 200 g Brot, 2 Eier, 1 kleine feingehackte Zwiebel. — Man rührt Flocken oder Grütze in das siedende Salzwasser ein, kocht sie unter Zugabe der Butter zu dicklicher Masse, fügt die in Fett gedämpften Zwiebeln, das in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Brot, sowie die übrigen Zutaten zu, verrührt alles gut und formt nach dem Erkalten kleine Kuchen, die in heißem Fett gelb gebacken werden.

Gerste (Graupen) mit Gemüse. Die in Salzwasser weichgekochte Gerste (Graupen) wird mit Butter und beliebigen weichgedünsteten Gemüsen, wie in Würfel geschnittenen Kartoffeln, Kohlrabi, Blumenkohl, Erbsen usw., vermischt.

Gerste (Graupen) als Milchspeise. Die gewaschene Gerste (Graupen) wird mit Milch weichgekocht, der dickflüssige Brei mit etwas Salz und Zucker gewürzt und in einer gebutterten Backschüssel, mit Butterflocken belegt, im Ofen hellgelb gebacken. — Oder: Die weichgekochten Graupen werden auf einer Schüssel angerichtet, mit Zucker und Zimt bestreut und mit brauner Butter abgeschmälzt.

Gerstengrütze (Graupenspeise). 200 g Gerste (Graupen), 1¼ Liter Milch, wenig Salz, 1 Eßlöffel frische Butter, 2 Eier, 5—6 Eßlöffel saurer Rahm. — Die gewaschenen Graupen werden in die kochende, gesalzene Milch eingerührt, zu einem dicken Brei gekocht und vor dem Anrichten die Butter darin aufgelöst. Nach dem Erkalten rührt man die zerklopften Eier und den Rahm hinein, schüttet die Masse in eine ausgebutterte Auflaufform, verteilt obenauf kleine Butterstückchen und bäckt die Speise ½ Stunde im Ofen. Man gibt sie, nach Gutdünken mit feinem Zucker bestreut, heiß zu Tisch und reicht dazu 1 Tasse kalte, süße oder saure Milch.

Buchweizengrütze. 300 g Buchweizengrütze, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel frische Butter, Salz. — Die verlesene Grütze wird gewaschen und mit dem siedenden Wasser, Butter und Salz in eine Backschüssel gegeben, gut verrührt und im Ofen 1½ Stunden gebacken. Man reicht dazu ½ Liter kalte Milch.

Hirsebrei. ¼ Pfd. Hirse, 2 Liter Milch, 1 Eßlöffel frische Butter, Salz. — Man rührt die gewaschene Hirse in die kochende, wenig gesalzene Milch ein und kocht in 40 Minuten einen dicken Brei, den man nach dem Anrichten mit brauner Butter schmälzt.

Oder: Die Hirse wird gewaschen und mit 2 Tassen heißem Wasser übergossen, zugedeckt und zum Aufquellen an einen warmen Ort gestellt. Nachdem das Wasser aufgesogen, gibt man die Hirse auf kleines Feuer, gießt nach und nach etwas Milch zu und kocht den Brei unter öfterem Rühren weich. Würzen mit Salz, gehackten Küchenkräutern oder mit Zucker.

Hirsegericht. 200 g Hirse, 2 Zwiebeln, Butter, 1 Liter Gemüsebrühe, Gewürz, Tomatenpüree, 100 g geriebener Käse. — Die geschnittenen Zwiebeln werden in der Butter glasig gedünstet, dann die Hirse mitgeröstet und mit der Brühe abgelöscht, Lorbeerblatt, Salz und Tomatenpüree zugefügt und auf kleinem Feuer zugedeckt weichgekocht. Mit dem Käse anrichten. Dazu paßt eine Pilzspeise sowie Salat.

Hirseplätzchen. Hirse wird mit gesalzener Gemüsebrühe steifgekocht, gedünstete Zwiebeln, Gewürz (Thymian oder Mayoran), gehackte Küchenkräuter und etwas geriebener Käse beigemischt, Plätzchen geformt, in Paniermehl (nach Belieben vorher in Ei) gewendet und in Butter oder Fett beidseitig gebraten. Dazu Tomatensauce.



Abb. 185. Käsespeisen. Links: Käseplatte: Verschiedene Sorten Käse, Butter, Radieschen, Pumpernickel, Salzbrezeln. Rechts: Chesterbrötchen. Spiegelei auf gerösteter Käseschnitte. Käsebrätel mit Paprika.



Abb. 186. Käsespeisen. Oben: Paska (russische Quarkspeise). Gnocchi nach Pariser-Art. Unten: Quarktaschen. Quarkstrudel.



Abb. 187.

Fondue.

Das Fondue ist eine eigenartige Schweizer Spezialität, die aber auch in andern Ländern sehr willkommen ist. Man kann Fondue in keinen Speisezettel einreihen, es ist weder Vorspeise noch Nachspeise, sondern eben etwas Eigenartiges für Herrengesellschaften, mit einem guten Glase Wein gleich geschätzt von „jedermann" wie von Feinschmeckern. Das Fondue wird in einer irdenen Kasserolle auf einer Spiritusflamme gekocht und im selben Geschirr auf schwacher Flamme serviert. Vor jedem Gast befindet sich ein Teller mit würfeliggeschnittenem Brot. Man steckt die Brotstücke, eins nach dem andern, an die Gabel, taucht sie in das wenig kochende Fondue, wickelt beim Herausnehmen die sich bildenden Käsefaden auf, ißt das Fondue heiß und trinkt guten Weißwein und zuletzt 1 Gläschen Kirsch dazu. — Nach alter Sitte wird einer, der den Brotbrocken im Fondue verliert, verurteilt, einen Liter Wein zu bezahlen (siehe Rezept „Neuenburger Fondue" S. 327).

Käsespeisen

Käseauflauf I. ¾ Liter Milch, 80 g Butter, ¼ Pfd. Mehl, 100 g Parmesankäse, 100 g Emmentalerkäse, 5 Eier, Salz, Pfeffer. — Das Mehl wird mit der Milch glattgerührt und auf dem Feuer mit der Butter gekocht, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Nachdem sie etwas ausgekühlt ist, werden die Eigelb, der geriebene Käse und das Gewürz beigegeben, das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen, die Masse in eine gebutterte Auflaufform gefüllt und im mittelheißen Ofen 30—35 Minuten gebacken.

Käseauflauf II. 100 g Butter, 100 g Mehl, ⅓ Liter Milch, 5 Eier, 4 Eßlöffel würfelig geschnittener Emmentaler- oder Chesterkäse, 1 Prise Pfeffer. — Die Butter wird in der Kasserolle zerlassen, unter beständigem Rühren mit Mehl, Salz und Milch aufgekocht, bis die Masse glatt ist und sich von der Kasserolle löst. Ausgekühlt, wird sie mit Eigelb, Käse und Pfeffer gemischt, das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen, der Teig in eine gebutterte Auflaufform gefüllt und 20—30 Minuten im mittelheißen Ofen gebacken.

Käseauflauf III. ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Mehl, etwas Salz, 2½ Tassen Milch, 200 g geriebener Parmesankäse, 7 Eier. — Butter, Mehl und Salz werden mit der Milch aufgekocht, gut verrührt und zum Erkalten beiseitegestellt. Nach dem Auskühlen werden Eigelb und Käse beigefügt und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß untergezogen. Die Masse wird in eine gefettete Form gefüllt und 40 Minuten im Ofen gebacken.

Brotauflauf mit Käse. 4 Weißbrötchen, Milch, 3 Eier, 1 Tasse geriebener, fetter Käse, Salz, Schnittlauch, Petersilie, 1 gehäufter Löffel frische Butter. — Die Brötchen werden mit Milch übergossen, aufgeweicht und zu Brei gerührt, dann die Eigelb, die Butter und das Gewürz beigefügt, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß leicht daruntergemengt. Die Masse wird in eine gefettete Form gefüllt und im Ofen gelbgebacken.

Käseeier. Für jede Person: 1 Löffel geriebener, fetter Käse, 1 Ei, 1 Eßlöffel Brotwürfelchen, frische Butter. — In der Kasserolle läßt man die Butter zergehen, gibt die zerklopften Eier hinein, danach den Käse und die Brotwürfelchen, vermengt gut und trägt recht heiß auf.

Käseribel. Schwarzbrot, Käse, etwas Salz, Butter. — Das Schwarzbrot wird in dünne Scheibchen geschnitten, lagenweise mit feingehobeltem Käse in eine Schüssel geschichtet und mit kochendem, gesalzenem Wasser übergossen. Nach 20 Minuten wird das Wasser abgegossen und die Masse in der Bratpfanne in reichlich Butter goldbraun gebraten.

Käsekartoffeln. 1 kg gekochte Kartoffeln, ¼ Pfd. gehobelter Magerkäse, Butter oder Fett. — Die gekochten, noch warmen Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit dem Käse gemischt und gelbgebacken. Beliebt zu Kaffee.

Käsegericht I. 2—3 Suppenteller feingeschnittenes Brot, ¾—1 Pfd. kleingeschnittener Käse, 1 große Zwiebel, 1 Löffel Fett. — 1 Stunde vor dem Essen werden Brot und Käse abwechselnd lagenweise in eine Schüssel gegeben und mit so viel heißem Wasser übergossen, daß sie kaum bedeckt sind. Kurz vor dem Essen wird die gehackte Zwiebel in Fett gedünstet, die Masse beigefügt und alles kurz gerührt, wodurch ein gleichmäßiger, ziemlich fester Brei entsteht. Sofort zu Tisch geben.

Käsegericht II. Schwarzbrot, fetter Käse, Butter, 2 Tassen Fleischbrühe, 1 Ei, Zwiebel. — Eine gebutterte Kochschüssel wird mit Schwarzbrotscheiben ausgelegt und abwechselnd mit gehobeltem Käse und Brot aufgefüllt. Oben auf die Brotschicht legt man einige Butterstückchen und übergießt das Ganze mit der heißen Fleischbrühe, setzt den Deckel auf die Kochschüssel und stellt sie ¾ Stunden in den heißen Ofen. Kurz vor dem Auftragen hebt man den Deckel ab, übergießt die Speise mit dem zerklopften Ei, schiebt die Schüssel noch einige Minuten in den Ofen und schmälzt zuletzt mit Zwiebeln ab.

Käsekugeln. ½ Pfd. Käse, Omelettenteig aus 5 Eiern, Backfett. — Man mengt den geriebenen Käse in den Omelettenteig, sticht mit einem Löffel Teigstücke aus und bäckt sie schwimmend in Fett.

Gebackener Käse. Schöner, fetter Käse, Paprika, Ei, Mehl, Bröfel. — Der Käse wird in rechteckige Stücke geschnitten, mit Paprika bestreut, in Mehl, Ei und Bröseln gewendet und in heißem Fett gebacken. Mit Toast (Röstbrotschnitten) rasch auftragen.

Käseschmarren Pfannkuchenmasse von 1 Pfd. Quark, 4 Eiern, 2 Eßlöffel Mehl, Milch, Salz. — Die Pfannkuchenmasse wird in Butter gebacken, wenn sie anfängt fest zu werden, mit zwei Gabeln zerrissen, fertiggebraten und mit gehackter Petersilie oder Zucker bestreut.

Käseschnitten. Blätterteig, dicke, kalte Bechamelsauce, vermischt mit 1 Prise Paprika, 3 Eßlöffel geriebener Käse. Den Blätterteig bereitet man aus ½ Pfd. bestem, gesiebtem Mehl, 150 g Margarine evtl. Butter, 1 Prise Salz und $^1/_{10}$ Liter Wasser. — Der Blätterteig wird zu einem langen, 8—10 cm breiten und ½ cm dicken Streifen ausgerollt, die Sauce auf den Blätterteigstreifen gestrichen, mit geriebenem Käse bestreut und mit dem Messer angedrückt. Der Streifen wird in 2½ cm breite Schnitten geteilt, die man im heißen Ofen bäckt.

Käsewindbeutel. Brühteig, ½ Tasse Schlagrahm, 3 Eßlöffel Käse, Salz, Cayennepfeffer. Zum Brühteig werden ½ Liter Wasser, 100 g Butter, 1 Prise Salz, 300 g gesiebtes Mehl und 6 Eier verwendet. — Der Brühteig wird mittels Spritzsacks mit einer glatten Tülle in kleineren Häufchen auf ein ungebuttertes Blech gespritzt und die Häufchen 15 Minuten gebacken. Dann wird oben in jedes Häufchen eine Öffnung gemacht, der Windbeutel etwas ausgehöhlt und mit dem Spritzsack mit Käsecreme gefüllt. Auf Servietten aufgetragen. K ä s e c r e m e : Unter den steifgeschlagenen Rahm werden Käse, 1 Prise Salz und Cayennepfeffer gemischt.

Käserollen. Fertiger Mürbe- oder Blätterteig wird ausgerollt und in Rechtecke geschnitten. 1 Stück Käse schneidet man in Stäbchen, legt je eines auf ein Teigstück, wickelt es ein und bäckt die Käserollen im Ofen oder schwimmend in Fett.

Schinkenrollen mit Käse Fertiger Mürbe- oder Blätterteig wird in 2 cm breite Streifen geschnitten. Von 1 Stück Käse schneidet man kleinfingerdicke, 5—6 cm lange Stangen, wickelt sie in Schinkenscheiben ein und umrollt diese mit den Teigstreifen. Die Enden des Teiges werden gut zusammengedrückt, die Rollen mit Eigelb bestrichen und im Ofen gebacken.

Schmelzkuchen von Käse. 60 g Butter, 60 g Mehl, ½ Liter Milch, ¼ Pfd. geriebener Käse, 4 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat. — Das Mehl wird in Butter gedünstet, mit der Milch zu einem festen Teig gekocht, der gut gerührt wird, bis er sich vom Kasserollen-

boden löst. Nachdem er etwas ausgekühlt, werden Eigelb, Käse und Gewürz beigegeben, die vermischte Masse auf ein gebuttertes Brett gestrichen und kaltgestellt, dann auf einen mit Mehl bestäubten Tisch gestürzt, in runde oder in viereckige Stücke geschnitten, diese in Mehl, zerklopftem Eiweiß und Bröseln gewendet, in heißem Fett gebacken und auf einer Serviette auf heißer Platte aufgetragen.

Nudelteigkrapfen mit Käse. Aus dünnausgerolltem Nudelteig werden viereckige Stücke von etwa 20 cm Seitenlänge geschnitten, länglich geschnittene Käsestücke hineingewickelt, die Ränder mit Ei bestrichen und gut angedrückt. Die fertigen Krapfen werden in zerklopftem Ei und Bröseln gewendet und in heißem Fett gebacken.

Käsepastetchen. Geriebener Teig (Mürbeteig), ½ Liter Milch oder Rahm, 2—3 Eier, 200 g geriebener Käse und Salz. Zum Mürbeteig braucht man ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. harte Butter, 1 Messerspitze Salz und 1/10 Liter Wasser. — Mit dem ausgerollten Teig werden kleine Backförmchen belegt. Milch oder Rahm, die Eier, Salz und der geriebene Käse werden miteinander vermischt, die Förmchen zu ¾ mit der Masse gefüllt und im mittelheißen Ofen gelbbraun gebacken. (Nach Belieben fügt man der Fülle etwas Kümmel bei.)

Ciernikis (Russische Quarkspeise). ¼ Pfd. Quark (weißer Käse, Topfen), ½ Pfd. Mehl, 1 Eßlöffel Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat. — Diese Zutaten werden gut zusammengewirkt; dann wird die Masse durch die Hackmaschine getrieben, mit 2 Eßlöffel Mehl zu einem Teigballen geknetet und dieser ½ Stunde kaltgestellt. Darauf wird er ausgerollt, zu runden Plätzchen von 4—5 cm Durchmesser ausgestochen, die 15—20 Minuten in kochendem Salzwasser ziehen müssen, herausgehoben und mit flüssiger Butter begossen werden.

Polnische Käsefleckchen (Pirogis). 100 g Butter, 3 Eier, 1 Teller trockener Quark (weißer Käse, Topfen), Salz, 1 Eßlöffel Zucker, abgeriebene Zitronenrinde, Mehl. — Die Butter wird mit Eiern, Salz, Zucker, Zitronenrinde und Quark zu einer glatten Masse gerührt und mit Mehl zu einem festen Teig verarbeitet, den man ausrollt und in Vierecke schneidet. Die Fleckchen werden in Salzwasser gekocht, abgetropft und mit Butter abgeschmälzt oder mit Zucker und Zimt bestreut.

Quark mit Zwiebeln. ½ Pfd. Quark (weißer Käse, Topfen), Salz, 1 Messerspitze Kümmel, ganz feingehackte Zwiebel, 3 Eßlöffel Rahm. — Alles wird tüchtig verrührt und zu Kartoffeln in der Schale gegeben.

Käsebrätel. Man hält ein Stück fetten Emmentalerkäse an einem Spieß über schöne Holzkohlenglut. Die von der Hitze gebratene und fließende Käseoberfläche wird mit einem Messer auf ein zugerichtetes Brotstück abgestreift. Sofort servieren.

Kleines Käsegericht. Feingelochtes Milchbrot (Englisch-Brot) wird in kleine, ½ cm dicke, runde Scheiben ausgestochen, schaumiggerührte Butter mit 1—2 Eigelb, geriebenem Käse, Salz und etwas Pfeffer gut vermischt, die Brotscheiben damit dick bestrichen, je 2 aufeinandergelegt und in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun gebacken.

Emmentaler Käseschnitten. 6—8 Schnitten Weißbrot, Emmentalerkäse, Butter. — Die Brotschnitten werden in Butter hellgelb gebacken. Der Käse wird in 1 cm dicke Scheiben geschniten, in Mehl gewendet, in Butter rasch auf beiden Seiten gebacken, mit einem

Messer auf die Kruften gelegt und leicht mit Pfeffer oder Paprika bestreut. Die Schnitten sind möglichst heiß aufzutragen.

Freiburger Käseschnitten. ¾ Pfd. geriebenen Käse läßt man mit ½ Löffel frischer Butter in einem Pfännchen zergehen, fügt hinzu: 2 Löffel Rahm, 1 Messerspitze Senf, 1 Prise Salz, wenig roten Pfeffer und 1 Kaffeelöffel Zitronensaft, verrührt alles, streicht die Masse auf in Butter geröstete Brotschnitten und serviert sofort.

Käsecremeschnitten. 60 g Mehl, 30 g Butter, 30 g geriebener Käse, 2 Eier, Salz, ¾ Tasse Milch, 8—10 Kastenbrotschnitten. — Mehl, Käse, Butter, Salz und Eier werden mit der warmen Milch angerührt, zu einem dicken Brei gekocht und zum Auskühlen hingestellt. Nun bestreicht man die Brotschnitten gleichmäßig mit der Masse, läßt sie 30—40 Minuten liegen, bäckt sie dann in heißem Fett, mit der bestrichenen Seite nach unten, hellbraun, wendet sie, läßt sie nur noch einen Augenblick anziehen und trägt sie nach dem Abtropfen sofort auf.

Schinkenkäsebrot. Man schneidet Milchbrot in feine Schnitten, legt auf jede Schnitte eine dünne Scheibe Schinken, darauf eine ebensolche Scheibe Emmentalerkäse, wieder eine dünne Scheibe Schinken und zuletzt eine Brotschnitte. Die Schnittchen werden mit einem Faden zusammengehalten und auf beiden Seiten auf kleinem Feuer in Butter hellgelb geröstet.

Käsebissen. Roquefortkäse, Butter, Nußkerne, Kastenbrotschnitten. — Die Brotscheiben werden geröstet, mit Butter bestrichen, mit Scheiben von Roquefortkäse belegt und mit Cayennepfeffer bestäubt. Auf einem Blech, in sehr heißem Ofen, werden die Bissen erhitzt, mit schönen Nußkernen garniert und sofort aufgetragen.

Geröstete Käseschnitten (Welsh-Rarebit). Kastenbrot, ¾ Pfd. Chesterkäse, 2—3 Eßlöffel helles Bier oder Milch, Senf. — Das Brot wird in 1 cm dicke Scheiben geschnitten, auf beiden Seiten über schwachem Feuer geröstet, stark mit Butter bestrichen und warmgestellt. Käse, Bier oder Milch und Senf werden geschmolzen und zu einer zarten Creme gerührt, die heiß auf das Brot gestrichen wird. Sofort auftragen.

Heiße Käsesandwich (Doppelkruften). Kastenbrot, ½ Pfd. Käse, 2 Eier, Salz, Pfeffer. — Das Brot wird in dünne, gleichmäßige Scheiben geschnitten, der Käse gerieben, mit Eigelb, Salz, Pfeffer und dem steifgeschlagenen Eiweiß vermischt, die Masse ziemlich dick und gleichmäßig auf die Brotschnitten gestrichen, die mit je einer zweiten Brotscheibe bedeckt und nach kurzer Ruhepause dann als Doppelkruften in heißem Fett gebacken werden.

Oder: Die Käsemasse wird ziemlich dick und gleichmäßig auf das Brot gestrichen und dies nach etwa 10 Minuten, mit der Käsemasse nach unten, in das heiße Fett gelegt und gebacken.

Kochkäse. 1 Pfd. hartgepreßter, weißer Käse, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Kümmel, Salz. — Der Käse wird zerkrümelt und in zugedecktem, irdenem Gefäß für einige Tage an eine warme Stelle gesetzt, bis er gleichmäßig gelb und etwas dickflüssig geworden ist. Dann gibt man die Butter in eine Stielpfanne, läßt sie zergehen, tut den Käse dazu, läßt ihn langsam kochend etwa ¼ Stunde unter ständigem Rühren zerfließen, salzt ein wenig und mischt zuletzt den Kümmel darunter. Dann gießt man den Käse zum Abkühlen in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel und verwendet ihn als Brot-

Abb. 188. Einfache Platten mit Eierspeisen. 1. Erbsen, Karotten, Kartoffeln, verlorene Eier. 2. Sardinenplatte. 3. Kaiserschmarren, gezuckerte Heidelbeeren. 4. Tomatensuppe mit Eierstich. 5. Verzierter Aspik mit Kartoffelsalat. 6. Rührei in Tomaten auf Kartoffeln mit Petersilie. 7. Gebackene Eier, gebratene Speckscheiben. 8. Wurstsalat mit Eiervierteln und Zwiebelringen. 9. Verlorenes Ei auf Speck und Toast.



Abb. 189. Einfache Platten mit Eierspeisen. 1. Spiegeleier mit gedünsteten Tomaten. 2. Gefüllte Gurken. 3. Gemüseragout und gerollte, zerschnittene Pfannkuchen (Eierkuchen). 4. Eierbrötchen. 5. Rührei auf Wurst, Salat. 6. Verlorene Eier auf Tomaten und Brotkrusten.

belag. — Manche lieben es, einige mit Rahm verquirlte Eigelb unter den Käse zu ziehen und etwas mitkochen zu lassen.

Paska (Russische Quarkspeise). 2 Pfd. Quark (weißer Käse, Topfen), 3 Eßlöffel Staubzucker, 1 große Tasse süßer oder saurer Rahm, 150 g Butter, 1 Prise Salz. — Butter, Salz und Zucker werden zu Schaum gerührt, der Quark durch ein feines Sieb getrieben und mit der Schaummasse und dem Rahm vermischt. Eine gebrühte und ausgewrungene Serviette wird in eine halbkugelförmige Schüssel gelegt, der Quark hineingepreßt und 24 Stunden kühlgestellt. Danach wird der Quark aus der Serviette gestürzt und mit einer roten Papierrose besteckt, deren Stiel man mit Butterbrotpapier umwickelt.

Maienzieger (Schweizerisches Bergleressen). 6 Eier, ½ Liter Milch. — Die Eier werden in einer Kasserolle zerquirlt, die kalte Milch zugegossen und beides ganz langsam unter stetem Rühren zum Kochen gebracht. Sollte die Milch sich nicht genügend ausscheiden, spritzt man kaltes Wasser in die Milch. Dann wird der Zieger (Quark, Topfen) in ein Tüllsäcklein geschüttet, 3—4 Stunden zum Abtropfen aufgehängt, vor dem Auftragen auf eine Platte gestürzt und mit viel geschlagenem Rahm überfüllt. Bauernbrot, Butter, Honig und Grießzucker werden besonders gereicht.

Fondue. Das Fondue wird in einer irdenen Kasserolle auf einer Spiritusflamme gekocht und im gleichen Geschirr auf schwacher Flamme serviert. Vor jedem Gast befindet sich ein Teller mit würfelig geschnittenem Brot. Man steckt die Brotstücke, eins nach dem andern, an die Gabel, taucht sie in das wenig kochende Fondue, wickelt beim Herausnehmen die sich bildenden Käsefäden auf, ißt das Fondue heiß und trinkt guten Weißwein und zuletzt ein Gläschen Kirsch dazu. — Nach alter Sitte wird einer, der den Brotbrocken im Fondue verliert, verurteilt, einen Liter Wein zu bezahlen. Siehe Abb. 187.

Neuenburger Fondue. Etwas Butter, Knoblauch, ¾ Pfd. Emmentalerkäse, $^2/_{10}$ Liter Weißwein, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, 2 Gläschen Kirsch, ganz wenig Paprika. — Die irdene Kasserolle wird mit Butter bestrichen und mit Knoblauch ausgerieben, der kleingeschnittene Käse mit dem Wein hineingegeben, die Kasserolle auf die Spiritusflamme gesetzt und mit einem Holzlöffel gerührt, bis der Käse geschmolzen ist. Kurz nach dem Aufkochen fügt man das mit dem Kirsch angerührte Kartoffelmehl und Paprika bei, kocht auf und gibt das Fondue, wie vorstehend angeführt, zu Tisch.

Freiburger Fondue. ¾ Pfd. Käse (Gruyère), $^2/_{10}$ Liter Milch, 1 Löffel Mehl. — Zubereitung wie Neuenburger Fondue, doch wird der Käse mit der Hälfte der Milch angesetzt, das Mehl mit dem Rest Milch angeteigt und während des Kochens zugefügt.

Gerichte von Eiern

Rohe Eier

Eierpunsch. Das Ei wird in einem Glas gut zerklopft, etwas Staubzucker beigefügt, dann etwas Kognak oder Rum eingerührt und mit heißer Milch aufgefüllt.

Eiergrog. Das Ei wird mit Staubzucker gut zerklopft, ein Gläschen Rum zugegossen, das Glas mit kochendem Wasser aufgefüllt und 1 Zitronenschnitzel zugegeben.

Eierlimonade. Man zerklopft das Ei gut, rührt etwas Zucker an, gibt den Saft von 1 Orange oder beliebigen andern Fruchtsaft dazu und füllt das Glas mit ganz kaltem oder kohlensäurehaltigem Wasser oder passender Limonade.

Eierkognak. Man rührt 2—3 Eigelb mit etwas Staubzucker und 1 Gläschen Kognak schaumig und serviert kalt.

Eierwein. 1—2 Eier werden mit etwas Zucker und Kognak schaumig gerührt und das Glas mit doppelt soviel gutem Rotwein aufgefüllt.

Weiche Eier

Weiche Eier. Frische Eier werden ins kochende Wasser gelegt, 4—5 Minuten gekocht und durch schnelles Übergießen mit kaltem Wasser abgeschreckt, damit sie sich leicht aus der Schale lösen. Oder: Man setzt sie mit kaltem Wasser auf und läßt sie nur 2—3 Minuten kochen; durch die allmähliche Erwärmung wird das Platzen verhindert.

Frühstückseier. Man übergießt frische Eier mit siedendem Wasser und läßt sie 3—4 Minuten zugedeckt stehen, schreckt sie schnell ab, schlägt sie in ein Glas und serviert so. Oder man kann sie nach dem Abschrecken in Eierbechern servieren.

Weiche Eier mit Tomatensauce. Weichgekochte, geschälte Eier werden auf gerösteten Brotscheiben angerichtet und mit Tomatensauce übergossen.

Zum Frühstück oder mit Salat zum Abendessen.

Weiche Eier auf Tomaten. Man kocht die Eier 4—5 Minuten, schreckt sie ab und schält sie, richtet sie auf gewürzten und gebratenen Tomatenhälften an und garniert sie mit je einer ganz dünnen, gebratenen Speckscheibe. Zuletzt übergießt man sie mit frischer, zerlassener Butter und serviert sofort.

Mit Kartoffeln ein Abendessen.

Weiche Eier auf Käseschnitten. Weiche, geschälte Eier (4—5 Minuten gesotten) setzt man auf mit Käse belegte Brotschnitten, bestreut sie mit geriebenem Käse und Paniermehl, beträufelt sie mit zerlassener Butter und überbäckt sie rasch im Ofen.

Mit Salat ein Abendessen.

Eier mit Paprikasauce. Man setzt weiche, geschälte Eier (4—5 Minuten gesotten) auf in Butter geröstete Brotscheiben, übergießt mit Paprikasauce, bestreut mit geriebenem Käse und überbäckt im Ofen. Zu jedem Ei legt man einen Zitronenschnitz.

Vorspeise.

Eier mit Käse. 6—8 weiche, geschälte Eier werden auf einer Schüssel geordnet. Nun rührt man in einer kleinen Kasserolle 1 Löffel heißes Öl oder Butter mit einem Löffel Mehl zu einem Brei, fügt geriebenen Käse, sowie 1½ Tasse kalte Milch hinzu, kocht diese Sauce unter beständigem Rühren 5 Minuten, gießt sie über die Eier und streut geriebenen Käse darüber. Sofort servieren.

Mit Salat und Kartoffeln ein Abendessen.

Elsässereier. Man füllt Teigtörtchen mit Sauerkraut, bedeckt dies mit einer Scheibe Schinken, legt ein weichgekochtes Ei darauf und überzieht es mit Madeira-, Bechamel- oder Tomatensauce.

Theresiaeier. Man ordnet weiche, halbierte Eier auf Spargelsalat und garniert das Plättchen mit Spargelspitzen.

Rühreier

Rühreier sind besonders zuträglich, wenn sie mit Kräutern, wie Schnittlauch, Petersilie, Löwenzahn usw., gemischt werden.

Rezept für 1 Portion. Man läßt in einer Kasserolle etwas Butter zergehen, zerklopft 3 Eier, würzt mit Salz und Pfeffer und rührt die Masse auf kleinem Feuer recht gut, bis sie die nötige Festigkeit hat, hebt dann die Kasserolle vom Feuer, mischt ein kleines Stückchen Butter und etwas Rahm unter das Rührei und serviert sofort.

Rühreier mit Spargel. Der fertigen Rühreiermasse werden Spargelspitzen, die man in Butter geschwenkt hat, beigefügt. Das Plättchen wird mit Spargelspitzen garniert.

Vorspeise oder mit Kartoffeln und Schinken ein Mittag- oder Abendessen.

Rühreier mit Leber und Pilzen. In die Mitte der angerichteten Rühreier füllt man ein Ragout von Leber und Pilzen, und um die Rühreier gießt man die braune Bratensauce.

Mit Brot ein Abendessen oder mit Reis und Salat ein Mittagessen.

Rühreier I mit Tomaten. Tomaten werden halbiert, ausgehöhlt, gut gewürzt und nach Belieben mit etwas Öl im Ofen überbacken. Danach füllt man die Tomaten mit Rühreiermasse, garniert oben je mit einer kleinen gebackenen Zwiebelscheibe und bestreut mit rotem Pfeffer (Paprika).

Vorspeise oder mit Brot ein Abendessen oder mit Petersilienkartoffeln ein Mittagsmahl.

Rühreier II mit Tomaten. Man richtet die Rühreier an; in die Mitte gibt man in Butter gedämpfte und gewürzte Tomaten und um die Rühreiermasse die Bratsauce.

Vorspeise.

Curryrühreier. Man würzt die Rühreiermasse mit ganz wenig Currypulver (scharfe Gewürzmischung), richtet sie an und umgibt sie mit Currysauce.

Vorspeise.

Rühreier mit Kräutern. Man hackt verschiedene Kräuter, mit Kerbel, Salbei, Estragon, Petersilie und Schnittlauch, recht fein und mischt sie vor dem Kochen unter die Rühreiermasse.

Vorspeise oder mit Salat und Brot ein Abendessen.

Rühreier mit Risotto. Risotto wird ringförmig angerichtet, Rühreiermasse nach vorstehendem Rezept in die Mitte gefüllt und mit Tomatensauce umgeben.

Vorspeise oder mit Essigpflaumen ein Mittag- oder Abendessen.

Rühreier mit Schinken. Man vermengt die Rühreiermasse mit feinstreifig geschnittenem Schinken oder Wurst.

Rühreier mit Wurst. Man bäckt große Wurstscheiben mit der Haut in heißem Öl, so daß sich kleine Körbchen bilden, und füllt diese mit Rühreiern.

Vorspeise oder mit Salat zum Abendbrot.

Rühreier mit Sardellen oder geräuchertem Lachs. Man vermengt die Rühreiermasse vor dem Kochen mit gehackten Sardellen oder kleingeschnittenem geräuchertem Lachs.

Vorspeise oder zum Abendbrot.

Süße Rühreier. 7 Eier werden mit 1 Tasse Milch verquirlt, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, sowie das Abgeriebene von ½ Zitrone beigefügt und diese Masse in etwas heißem Öl oder Butter auf mäßigem Feuer flockig gerührt. Nach Belieben kann man sie zuletzt mit 1 Tropfen Orangenwasser abschmecken.

Rührei mit Spargel. Gekochte Spargelstückchen oder erwärmte Büchsenspargel werden in der Mitte einer runden Platte angerichtet, mit Rührei umgeben und mit einer Sauce (z. B. Hollandaise) gereicht.

Rührei mit Morcheln. Die Morcheln werden von der Erde befreit, wiederholt sehr gut gewaschen und in Salzwasser kurz aufgekocht. Man bereitet eine mit Ei gebundene und mit Zitronensaft gesäuerte Buttersauce, röstet die Morcheln mit gehackten Schalotten in Butter, fügt die Sauce bei und richtet sie inmitten der Rühreier an.

Rühreier mit Schnittlauch. 4 Eier, ½ Tasse rohe Milch, Salz und Pfeffer, reichlich gehackter Schnittlauch. Alles gut zerklopften, würzen, in heißer Butter flockig verrühren und sofort servieren.

Eierköpfchen. Kleine, gebutterte Förmchen werden am Boden mit Tomatenstreifen, Trüffelstreifen usw. ausgelegt, dann mit gut zerklopfter und gewürzter Eiermasse gefüllt, im Wasserbad gekocht, gestürzt und warm oder kalt gereicht.

Eierspeise mit Speck auf italienische Art. Für jede Person rechnet man 2 Eier, ¼ Pfd. geräucherten Magerspeck, 100 g geriebenen Käse, wenig Butter und Salz. — Man zerquirlt die Eier, schneidet den Speck in kleine Würfel und läßt ihn in der Bratpfanne gut glasig werden, zieht dann die Pfanne vom Feuer zurück und streut den Käse über den Speck. Wenn er anfängt zu schmelzen, gießt man die gesalzenen Eier darüber und rührt die Masse schnell um, damit sich Käse und Eier gut binden. Recht heiß servieren.

Rühreier mit Speck. 6 Eier, ½ Löffel Fett, Salz, ½ Pfd. Speck. Roher, geräucherter, gut durchzogener Speck wird zerschnitten, gebraten und mit zerklopften Eiern übergossen. Man mengt alles gut durch und richtet an.

Spiegeleier — Setzeier

Spiegeleier — Setzeier. Im Eierpfännchen zerläßt man frische Butter, schlägt die Eier hinein, bäckt sie, bis sie die gewünschte Festigkeit haben, würzt und serviert sie sofort.

Abb. 190. Verschiedene Abendessen unter Verwendung von Eiern. 1. Rührei mit Tomaten. 2. Belegte Brötchen, in der Mitte Tomate mit verlorenem Ei. 3. Cremespinat mit halben Eiern. 4. Französische Omelette mit geschnittener Niere, Tomatensauce. 5. Tomaten- und Eierscheiben mit Vinaigrettesauce. 6. Spiegeleier mit Spargel.



Abb. 191. Einfache Platten unter Verwendung von Eiern. 1. Tomatensalat mit Eierscheiben. 2. Salatplatte (Tomaten-, Eier-, Wurst- und Kartoffelsalat). 3. Vogelheu mit Kirschenkompott. 4. Gebackene Eier, Risotto, Pilze. 5. Verzierte Aspikspeise. 6. Eier mit Pilzen. 7. Hamburger Eier. 8. Napoleons-Eier.

Saure Eier. Fertiggebackene Spiegeleier werden mit folgender Sauce übergossen: Etwas Mehl wird in heißem Öl oder Butter gelb geschmolzen, mit ¼ Tasse Wasser und ¼ Tasse Weißwein aufgefüllt, wenig gekocht und mit Salz, etwas Senf und Zitronensaft oder Essig gewürzt.

Spiegeleier mit Speck. Dünne Speckscheiben werden gebraten, die Eier darübergeschlagen und, wenn das Weiße fest geworden, angerichtet. Statt sie zu würzen, kann man sie mit saurer Sauce nach vorstehendem Rezept übergießen.

Mit grünem Salat und Kartoffeln ein beliebtes Abendessen.

Spiegeleier mit Schinken. Dünne Scheiben von rohem Schinken werden angebraten, die Eier sorgfältig darübergeschlagen, gewürzt und, wenn das Weiße fest geworden, angerichtet.

Vorspeise oder mit gemischtem Salat ein Abendessen.

Spiegeleier mit Spargel. Man garniert die Spiegeleier mit in Butter heißgemachten Spargelspitzen.

Vorspeise oder mit Salat und Brot ein Abendessen.

Spinat mit Spiegeleiern. Fertiggekochter Spinat wird in einer Schüssel angerichtet, Eier werden daraufgeschlagen und alles im Ofen gebacken. Hat man keinen Ofen zur Verfügung, so bäckt man die Eier für sich in der Eierpfanne und garniert zuletzt den Spinat damit.

Als Vorspeise oder mit Kartoffeln ein Mittagessen.

Eier nach Schützenart. Man bereitet ein Ragout von Leber und Pilzen, schmeckt mit etwas Wein ab und garniert die Spiegeleier mit dem Ragout.

Vorspeise oder mit Salat ein Abendessen.

Spiegeleier mit Tomaten. Um die Spiegeleier garniert man in Butter weichgedämpfte Tomatenschnitze.

Vorspeise oder mit Brot ein Abendessen.

Spiegeleier nach Bauern-Art. Würfelig geschnittener Speck, Kartoffeln und Zwiebeln werden gebraten (jedes für sich) und dienen den Spiegeleiern als Beigabe und Garnitur.

Mit Salat ein Abendessen.

Spiegeleier auf geräuchertem Fisch. Der enthäutete, entgrätete Fisch wird in dünne Scheiben geschnitten und mit etwas Butter erhitzt. Frische Eier werden sorgfältig darübergeschlagen, gebraten, gewürzt und die Speise auf einer heißen Platte angerichtet.

Spiegeleier mit Würstchen. Man garniert die fertigen Spiegeleier mit kleinen gebackenen Würstchen und umgibt sie mit etwas Tomatensauce.

Spiegeleier nach spanischer Art. Tomaten werden halbiert, mit Salz, wenig Paprika und gehackter Petersilie bestreut und im Ofen gratiniert (überbacken). Dann wird jede Tomate mit einem fertiggebackenen und rund ausgestochenen Spiegelei belegt und mit einem Häufchen in Öl gebackener Zwiebelringe garniert.

Spiegeleier auf Safranreis. Die fertiggebackenen Spiegeleier werden mit gewürzten Tomatenscheiben auf dickem, mit Safran durchzogenem Butterreis garniert und mit Tomatensauce angerichtet.

Spiegeleier für Kranke oder Leute, die Fett nicht gut vertragen, kann man statt in Fett ebensogut in ein wenig heißem Wasser dick und gar werden lassen.

oder pochierte Eier sind recht bekömmlich und besonders als Garnierung der Gemüseplatten oder zu Salaten willkommen.

Grundrezept. Man schlägt die frischen Eier vorsichtig in schwach siedendes Wasser, dem man zuvor Essig oder Zitronensaft, sowie Salz beifügte, läßt sie 3—4 Minuten ziehen, hebt sie dann sorgfältig mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie bis zum Gebrauch in warmes Wasser.

Englische verlorene Eier. Man röstet Brotschnitten (Toast) und belegt jede Schnitte mit einem verlorenen Ei. Mit Petersilie garnieren.

Zum Frühstück.

Verlorene Eier mit Speck. Man röstet Brotschnitten, belegt sie mit dünngeschnittenen, gebratenen Speckscheiben und setzt je ein verlorenes Ei darauf.

Mit Salat ein Abendessen.

Verlorene Eier auf Risotto. Die verlorenen Eier werden kranzförmig auf Risotto angeordnet und mit Tomatensauce übergossen.

Vorspeise oder mit Spinat ein Mittagessen.

Verlorene Eier mit Erbsen. Die verlorenen Eier werden auf gerösteten Brotschnitten, die kranzförmig arrangiert wurden, angerichtet und mit gut gewürzter, weißer Sauce übergossen. In die Mitte gibt man gedünstete grüne Erbsen.

Vorspeise oder Abendessen.

Spanische Eier. Brotschnitten werden in zerklopftem und mit Currypulver gewürztem Ei gewendet und gebacken. Auf jede Schnitte wird ein verlorenes Ei gesetzt. Dann übergießt man alles mit Tomatensauce und bestreut mit gehackten Trüffeln oder Cornichons oder mit feingehackten Kräutern. Zuletzt garniert man die Platte mit Spargelstangen.

Verlorene Eier und Fleischreste. Auf Brotschnitten legt man verlorene Eier und reicht sie mit einem Haschee von Fleischresten.

Mit Salat ein Abendessen.

Napoleons-Eier. Tomaten werden ausgehöhlt, gewürzt und leicht gedämpft. Magerspeck oder Schinken wird kleingeschnitten, angebraten und in die Tomaten gefüllt, dann ein verlorenes Ei daraufgesetzt und alles mit gut gewürzter, weißer Sauce übergossen.

Vorspeise oder mit Brot und Salat ein Abendessen.

Genfer Eier. Tomaten werden halbiert, gewürzt und gedämpft, mit verlorenen Eiern belegt und mit Mayonnaise übergossen. Mit Bohnensalat und Mixed Pickles (oder Cornichons und gelben Rübchen) servieren.

Vorspeise.

Hamburger Eier. Warme Pastetchen werden mit gesäuerten, erwärmten Fischresten gefüllt, ein verlorenes Ei oben aufgesetzt, mit Krebssauce übergossen und mit Krebsschwänzen garniert.

Vorspeise.

Verlorene Eier auf Schinken. ¼ Pfd. Schinken, 5 Eier, Brotschnitten, Tomatensauce. — Auf die gerösteten Brotschnitten legt man je 1 Schinkenscheibe, darauf 1 verlorenes Ei und gießt Tomatensauce darüber.

Russische Eier. Verlorene Eier werden nach dem Auskühlen auf russischem Salat (Gemüsesalat mit Kapern und Cornichons) angeordnet, mit Mayonnaise übergossen — oder diese durch den Dressierbeutel aufgespritzt — und mit feingehackter Petersilie und feinen Schinkenstreifen garniert.

Königsberger Eier. Zerschnittene Zwiebeln werden in Butter etwas gedünstet und mit ein wenig Weißwein, sowie 1 Stückchen Lachs und feingehacktem Grünem, ein wenig Thymian, Pfeffer und Muskatnuß weichgedämpft. Dieses Mus wird zerstoßen, durch ein Sieb gedrückt, mit etwas Aspik, Öl und weißer Sauce glattgerührt und beiseitegestellt. Wenn die Masse erstarrt ist, werden verlorene Eier aufgesetzt und das Ganze mit Sellerriesalat eingefaßt.

Gebackene Eier

Grundrezept. Das Ei wird sorgfältig in heißes Öl geschlagen (Pfanne schräg halten), mit der Backschaufel das Eiweiß rasch um das Dotter gezogen und hellgelb gebacken. Das Gelbe muß weich bleiben.

Gebackene Eier mit Speck. Die gebackenen Eier werden auf kranzförmig angeordnete, gebratene Speckscheiben gesetzt. Mit Salat servieren.

Mit Kartoffeln und grünem Salat ein Abendessen.

Gebackene Eier auf Tomaten. Man halbiert Tomaten, höhlt sie aus, überbäckt sie im Ofen und füllt sie mit einer Farce von gehackten Zwiebeln und Pilzen. Zuletzt setzt man je ein gebackenes Ei auf und richtet im Kranze an.

Mit Kopfsalat ein Abendessen.

Gebackene Eier nach amerikanischer Art. Halbierte Tomaten werden gewürzt, im Ofen gebacken, im Kranze auf eine erwärmte Platte gesetzt und mit gerösteten Speckscheiben umlegt. Auf jede Tomate kommt ein gebackenes Ei.

Gebackene Eier, garniert mit Speck. Jedes Ei wird sorgfältig, wie oben angegeben, in reichlich heißes Fett geschlagen, hellgelb gebacken und mit einer dünnen, gebratenen Speckscheibe belegt.

Hartgekochte Eier, warm serviert

Allgemeine Zubereitungsart. Man legt die Eier in kochendes Wasser, läßt sie 9 Minuten kochen und schreckt sie ab, indem man sie kurze Zeit in kaltes Wasser legt, damit sie sich gut schälen lassen.

Oder: Man legt die Eier in kaltes Wasser und erhitzt dies zu etwa 70° C. Dann läßt man die Kasserolle zugedeckt ¾ Stunden auf dem warmen Herd stehen; die Eier dürfen nicht kochen. Nachher legt man sie wie oben in kaltes Wasser, damit sie sich gut schälen lassen. Auf diese Art zubereitet, beschweren harte Eier den Magen nicht.

Harte Eier mit Rahmsauce. Die geschälten Eier werden halbiert. In eine Schüssel gibt man etwas dicke Rahmsauce, legt die halben Eier darauf, übergießt mit Rahmsauce und bestreut mit feingehackter Petersilie.

Mit Salat ein Abendessen.

Sauceneier. Man bereitet eine dicke Sauce von heißem Öl oder Butter, darin gerösteten Brotbröseln, gehackter Petersilie und Schnittlauch, Sardelle und süßer Rahm und schneidet in diese pikante Sauce harte Eier in Scheiben.

Vorspeise oder mit Gemüsesalat ein Abendessen.

Gefüllte Eier mit Spinat. Man halbiert die Eier der Länge nach und nimmt das Gelbe heraus. Nun bereitet man eine Füllung aus diesem Eigelb, Pilzen, Zunge oder Schinken, alles feingehackt, bindet mit etwas Rahmsauce und füllt die Eiweißhälften damit. Man ordnet die Eier kranzförmig auf Spinat, übergießt mit Rahmsauce, bestreut mit etwas geriebenem Käse, beträufelt mit wenig zerlassener Butter und überbäckt (gratiniert) das Ganze im Ofen.

Vorspeise oder mit Reis ein Mittagessen.

Eierragout mit Pilzen. Eierpilze werden gut gesäubert, in Öl und Butter gebraten, gewürzt und mit harten, geviertelten Eiern vermengt. Das Ragout wird mit einer dicken Bratensauce, der man gehackte Zwiebeln, Schinkenstreifen und Tomaten beifügte, gebunden.

Vorspeise oder mit Salat ein Abendessen.

Einfaches Eiergericht. 6 Eier (auf jede Person 1 Ei gerechnet), 1 Semmel oder Milchbrötchen, 1 Eßlöffel geriebener Käse, Gewürz, Rahm oder Milch. — Die Eier werden hartgekocht, geschält, halbiert und das Gelbe herausgenommen. Das harte Eigelb wird mit dem eingeweichten und wieder ausgedrückten Brot, dem Käse und Gewürz und wenig Rahm zu geschmeidiger Masse verrührt, in die Eiweißhälften gefüllt, diese in eine gebutterte Auflaufform gesetzt, mit Rahm oder Milch übergossen und in heißem Ofen überbacken.

Harte Eier mit Zwiebeln. Feingeschnittene Zwiebeln werden in Butter gedämpft; sie müssen weiß bleiben. Dann vermischt man sie mit etwas weißer Sauce (Bechamel) und einem Spritzer Rum und läßt diese Sauce einige Minuten auf kleinstem Feuer ziehen. Die hartgekochten Eier werden in Scheiben geschnitten, schuppenartig in eine flache Backschüssel gelegt, mit der Sauce übergossen, mit geriebenem Käse bestreut, mit einigen kleinen Butterstückchen belegt und im Ofen überkrustet.

Kiebitzeier, Möweneier. Man legt die Eier in warmes Wasser, kocht sie auf und läßt sie 10 Minuten im heißen Sud liegen. Man richtet sie auf einem Salzberg, auf Petersilie oder in einer Serviette an. Sie können zu warmem Röstbrot (Toast) mit frischer Butter gegessen werden oder bilden mit einem Pilzgericht eine feine Vorspeise. Kalte Kiebitzeier auf Schinkenmus oder Gänseleber sind ebenfalls eine begehrte Vorspeise.

Hartgesottene Eier, kalt serviert

Man kocht die Eier 9 Minuten, übergießt sie mit kaltem Wasser und schält sie. (Siehe auch allgemeine Zubereitungsart bei „Hartgekochte Eier", warm serviert.)

Einfacher Eiersalat. Man schneidet die Eier in Scheiben und übergießt sie mit Kräutersauce (Vinaigrette).

Eiersalat mit Mayonnaise. Man schneidet die Eier in Scheiben und übergießt sie mit ziemlich dünner Mayonnaise.



Abb. 192. Thunfisch, garniert mit Mayonnaise, Eiern und Cornichons. Gefüllte Tomaten. Zitronenkörbchen.



Abb. 193. Verzierter Salm.



Abb. 194. Abendplatte. Grüner und Kartoffelsalat, Wurst, Eier und Tomaten mit Buttertupfen.



Abb. 195. Kaltes Abendessen.
Mit Wurst belegte Brötchen, garniert mit Essiggurken, Streifen von Eiweiß und Tomaten, zerriebenem Eigelb und Radieschenscheiben. Kartoffel- und Rotkrautsalat, garniert mit Eiervierteln, in der Mitte zerriebenes Eigelb.



Abb. 196. Abendessen. Bohnensalat mit Schinken und Kartoffeln in der Schale. Der Schinken ist zu Tüten geformt und mit Eiervierteln garniert.

Eierbrötchen. Man bestreicht 2 dünne Brotscheiben mit Butter, belegt das eine Brot mit Scheiben von Eiern, salzt und deckt die zweite Brotscheibe darüber.

Eierschnitten mit Tomatenmus. Geröstetes Brot wird mit gut gewürztem Tomatenmus dick bestrichen, mit 2—3 Eierscheiben belegt und mit je 1 Sardellenfilet garniert. Man ordnet diese Schnitten kranzförmig auf einer Platte an und gibt in die Mitte nach Belieben gehackte Sulze (Aspik).

Vorspeise oder zu Tee, Bier usw.

Eierbrötchen mit Sardellen. Brotscheiben werden leicht geröstet und mit Butter bestrichen. Eiweiß und Eigelb werden jedes für sich gehackt und auf die Brotscheiben so verteilt, daß das Eigelb in der Mitte ist und das Eiweiß darum herum einen Kranz bildet. Zuletzt legt man 2 Sardellenfilets kreuzweise auf das Eigelb.

Zu Tee, Bier usw.

Tatareneier. Die Eier werden der Länge nach halbiert, das Gelbe herausgenommen, verrieben, mit Mayonnaise und feingehackten Essiggurken vermischt und wieder in die Eiweißhälften gefüllt.

Zum Garnieren von kalten Platten.

Russische Eier. Die Eier werden halbiert, das Gelbe herausgenommen, verrieben, mit Gemüsesalat vermengt und wieder in die Eiweißhälften gefüllt. Auf Kopfsalat anrichten.

Vorspeise oder als Garnitur bei Hors-d'oeuvre.

Kosakeneier. Große Tomaten werden halbiert, ausgehöhlt und mit russischem Salat gefüllt. Nun setzt man halbierte Eier darauf, übergießt mit etwas dünner Mayonnaise und garniert nach Belieben.

Vorspeise oder mit Kopfsalat ein Abendessen.

Eier mit Sardellenfüllung. Hartgekochte, geschälte Eier werden der Länge nach halbiert, das Gelbe herausgenommen, durch ein Sieb gestrichen und mit etwas Mayonnaise, feingehackten Sardellen und Senf gut vermengt. Diese Masse füllt man bergartig in die Eiweißhälften, legt 2 Sardellenfilets kreuzweise darüber und garniert in der Mitte mit einem kleinen Tomatenstückchen. Diese gefüllten Eier werden auf geröstete Brotscheiben gesetzt und mit einigen Salatblättern garniert.

Vorspeise oder mit Salat ein Abendessen.

Soleier. Die Eier werden 7 Minuten gekocht (Zeit genau einhalten!), danach die Schalen etwas angeknickt und die Eier einige Stunden in kaltes Salzwasser gelegt. Man gibt sie geschält oder ungeschält zu Tisch.

Pfannkuchen — Eierkuchen

Grundrezept. Zu einem Pfannkuchen rechnet man 1 Ei, 1 Löffel Mehl, 2 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale oder 1 Teelöffel Rum, alles gut verquirlt. Beidseitig goldgelb gebacken. Die Kuchen werden besser, wenn man sie bis zum ersten Umwenden zugedeckt backen läßt. Nach Belieben mit Zucker bestreuen und recht heiß servieren.

Einfache Pfannkuchen. 1 Tasse Mehl und 1½ Tassen Milch werden glattgerührt und mit 2 zerklopften Eiern und Salz vermischt. Von dieser Masse gibt man in die Eierpfanne und bäckt die Pfannkuchen beidseitig goldgelb.

Mit Kompott ein Abendessen.

Deutscher Pfannkuchen. Wie vorstehend, jedoch gibt man 1 Ei mehr an die Masse und gießt mehr in die Pfanne, damit die Pfannkuchen dicker werden.

Mit Pflaumen oder Salat ein Abendessen.

Pfannkuchen mit Speck. Magerspeck wird dünngeschnitten und angebraten, mit Pfannkuchenmasse übergossen und alles beidseitig goldgelb gebacken.

Mit Salat ein Abendessen.

Luzerner Pfannkuchen. Man bäckt dünne Pfannkuchen, füllt sie mit einem Ragout von Kalbfleisch oder Kalbsmilch und rollt sie zusammen.

Vorspeise oder mit Salat ein Abendessen.

Oltner Pfannkuchen. Nach vorstehendem Rezept, jedoch besteht die Fülle aus Bratenresten.

Mit Tomatensalat ein Abendessen.

Käsepfannkuchen. Geriebener Käse wird unter die Pfannkuchenmasse gemengt. Goldgelb backen und rollen. Zur Garnierung oben mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

Mit gemischtem Salat ein Abendessen.

Bauernpfannkuchen. Man dämpft kleine Speckwürfel mit gehackten Zwiebeln und gibt dies unter die Pfannkuchenmasse. Danach backen und rollen.

Mit Rübchensalat ein Abendessen.

Fastennudeln. Man rollt fertiggebackene Pfannkuchen zusammen und schneidet sie fein wie Nudeln, gibt eine gut gewürzte, weiße Sauce dazu und bestreut mit geriebenem Käse.

Mit Tomatensalat ein Abendessen.

Kräuterpfannkuchen. Feingehackte Kräuter, wie Schnittlauch, Petersilie und Kerbelkraut, werden unter die Pfannkuchenmasse gemengt, die dann gebacken und gerollt wird.

Vorspeise oder mit Reis und Salat ein Mittagessen.

Spinateierkuchen. ½ Pfd. Spinat, 100 g magerer, gehackter Schinken, 1 Eigelb, 8 Eßlöffel saurer Rahm oder Milch, Fett, einige Eier- oder Pfannkuchen. — Man dünstet den gehackten Spinat und vermischt ihn mit dem Schinken, füllt jeden Pfannkuchen mit diesem Gemisch, legt sie dann in einer gefetteten Form aufeinander, übergießt sie mit der mit dem Eigelb zerklopften Rahm und bäckt das Gericht im Ofen. Statt Eierkuchen können hierfür auch Kartoffelpfannkuchen verwendet werden.

Pfannkuchen aus Vollmehl mit Pilzen. ½ Pfd. Vollkorn- oder Vollweizenmehl, 3—4 Eier, 1 Tasse Milch, Salz, 1 Eßlöffel Öl, Pilze. — Mehl, Milch, Eier, Salz und Öl werden zu einer Pfannkuchenmasse verrührt, dünne Pfannkuchen davon gebacken, diese mit gedünsteten, gut abgetropften Pilzen gefüllt, zusammengerollt und vor dem Auftragen mit der Pilzbrühe übergossen.

Pfannkuchen aus Vollmehl mit Tomaten. Aus Vollkorn- (Roggen-) oder Vollweizenmehl wird eine Pfannkuchenmasse gemacht; davon werden dünne Pfannkuchen in heißem Fett gebacken, mit feingeschnittenen, in Butter und gehackten Zwiebeln gut eingedünsteten Tomaten gefüllt, aufgerollt und vor dem Auftragen mit einer dickeingekochten Tomatensauce (ohne Mehl) begossen.

Salbeipfannkuchen. Man hackt 1 Handvoll Salbeiblätter fein und zieht sie unter die Pfannkuchenmasse, bäckt ganz dünne Pfannkuchen, rollt jeden einzelnen zusammen und

garniert die Platte mit Petersilie und Tomatenschnitzen, die man vorher in Salatsauce mariniert.

Pfannkuchen mit Blumenkohl. Man zerteilt den Blumenkohl in die einzelnen Rosen, kocht sie in Salzwasser halbweich, gibt sie in Pfannkuchenteig und bäckt die einzelnen Pfannkuchen beidseitig goldbraun.

Gemüsepfannkuchen. Zwiebeln, Petersilie und Gemüse werden feingehackt, leichtgedämpft und unter die Pfannkuchenmasse gerührt. Dann wird die Masse goldgelb gebacken. Oder: Man bäckt den Pfannkuchen beidseitig, gibt das gedämpfte Gemüse in die Mitte und rollt ihn zusammen.

Mit Salat ein Abendessen.

Maiskornpfannkuchen. 2 Tassen grüne, abgestreifte Maiskörner, 4 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, Muskat, eine süße, in ganz feine Streifen zerschnittene Pfefferschote, ¼ Tasse Wasser. — Das Mehl wird mit Eiern, Wasser und Gewürz verrührt, dann mit den Maiskörnern und der Pfefferschote vermischt und die Masse zu 1—2 Pfannkuchen verbacken. Mit Zucker auftragen.

Pfannkuchen nach russischer Art. Pfannkuchenmasse, Kaviar, Öl. — Die Pfannkuchen werden in Öl gebacken, in Stücke von 8 cm Länge und 5 cm Breite zerschnitten, die Streifen mit Kaviar bestrichen, aufgerollt und auf einer heißen Platte angerichtet.

Russische Eierkuchen (Quarkspeise). ¼ Pfd. Quark, 100 g Butter, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 2 Eßlöffel Kümmel, Pfannkuchenmasse. — Quark, Butter, Salz, Pfeffer, Ei und Kümmel werden zusammen verrührt, dann aus der Pfannkuchenmasse ganz dünne Pfannkuchen gebacken, mit der Fülle bestrichen, aufgerollt und nach Belieben mit brauner Butter abgeschmälzt.

Apfelpfannkuchen I. In feine Scheiben geschnittene, saure Äpfel werden in Butter weichgedämpft, mit Zucker und Zimt bestreut, unter die Pfannkuchenmasse gezogen und diese beidseitig gebacken.

Mit Früchten ein Abendessen.

Apfelpfannkuchen II. ¼ Pfd. Weizenvollmehl, 2 Eier, Salz, Milch, Rosinen, Äpfel. — Die feingeschnittenen Apfelscheiben und Rosinen werden unter die fertige Pfannkuchenmasse gemischt, die Pfannkuchen in Butter gut durchgebraten und nach dem Anrichten mit Zucker und Zimt bestreut.

Pfannkuchen mit Marmelade oder Konfitüre. ¼ Pfd. Weizenmehl, 2 Eier, etwas Milch, Salz. — Das Mehl wird mit Eiern und Salz verrührt und mit Milch verdünnt. Davon werden kleine, dünne Pfannkuchen in Butter gebacken, mit Marmelade oder Konfitüre bestrichen, aufgerollt und mit Zucker bestreut.

Bananenpfannkuchen. Pfannkuchenmasse, 4—6 Bananen, Zucker, Zitronensaft, 1 Eigelb, 2 Eßlöffel Rahm. — Die zerdrückten Bananen werden mit 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Zitronensaft, Eigelb und Rahm vermischt, aus der Pfannkuchenmasse dünne Pfannkuchen gebacken, diese mit der Bananenmasse bestrichen, aufgerollt, auf eine Backschüssel gelegt, mit Staubzucker bestreut und einige Augenblicke vor dem Auftragen in den heißen Ofen gestellt.

Kirschenpfannkuchen. 1—1½ Pfd. ausgesteinte Kirschen, 3 Milchbrötchen, 3 Teelöffel geriebene Mandeln oder 3 Eßlöffel zerlassene Butter, 100 g Zucker, 3 Eier, Zitronenabgeriebenes, 1 Prise Salz. — Die Brötchen werden einige Zeit in Milch gelegt, ausgedrückt, glattgerührt und mit Eigelb, Mandeln oder Butter, Zucker, etwas abgeriebener Zitronenrinde, Kirschen, Salz und dem Schnee der Eiweiß vermischt. Die Masse wird in eine gefettete und mit Semmel ausgestreute Springform gefüllt und in mäßiger Hitze etwa ¾ Stunden gebacken.

Pfannkuchen mit Pflaumen. Recht reife Pflaumen werden in Hälften geschnitten und die Kerne entfernt. Man gibt von der Pfannkuchenmasse in die Pfanne, legt die Pflaumen darauf und bedeckt sie mit Pfannkuchenmasse, bäckt auf beiden Seiten goldgelb und bestreut mit Zucker und Zimt.

Gefüllte, aufgezogene Pfannkuchen. Pfannkuchenmasse. Füllung: 100 g Butter, 50 g Zucker, 2 Eigelb, 100 g Grieß, 1 Prise Salz, Zitronenabgeriebenes. — Zuerst werden gewöhnliche Pfannkuchen hellgelb gebacken. Obige Zutaten werden recht schaumig gerührt, die Pfannkuchen mit dieser Masse gefüllt, aufgerollt, dann in eine mit Butter bestrichene Backschüssel gelegt, mit Milch, die man mit Zucker und Vanillezucker süßt, übergossen und die Speise im Ofen gebacken.

Pfannkuchen mit Creme. Pfannkuchenmasse, Vanillecreme, Staubzucker. — Die Pfannkuchen werden dünn gebacken, mit Creme bestrichen, aufgerollt, mit Staubzucker bestreut und sofort aufgetragen.

Semmelpfannkuchen. ¼ Pfd. Milchbrot, ½ Liter Milch, 4 Eier, Salz, 2 Eßlöffel Mehl. — Das Brot wird in dünne Scheiben geschnitten, mit Milch begossen und zum Weichen beiseitegestellt. Dann werden Eigelb, Mehl und Salz zugefügt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergemischt, von der Masse Pfannkuchen gebacken, die mit Zucker bestreut, aufgerollt und vor dem Auftragen mit Pflaumen- oder Heidelbeersauce begossen werden.

Blinis oder Plinsen (russisch). 300 g Weizenvollmehl, 4 Eier, 1½ Tasse Milch, 20 g Hefe, Salz, 1/10 Liter Rahm. — Aus Weizenvollmehl, Hefe, Milch, Salz und Eiern wird ein Hefeteig gemacht, den man zu doppelter Höhe aufgehen läßt. Dann vermischt man den angewärmten Rahm mit dem Teig, läßt ihn noch etwas gehen und bäckt nun daraus kleine Pfannkuchen, die mit oder ohne Zucker aufgetragen werden.

Grießpfannkuchen. ¼ Pfd. Grieß, 1 Tasse Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, Zitronenabgeriebenes, Salz. — Der Grieß wird in der Milch gargekocht und kaltgestellt; danach werden die übrigen Zutaten beigegeben und von der Masse Pfannkuchen in Butter auf beiden Seiten hellbraun gebacken.

Hirsepfannkuchen. ¼ Pfd. gewaschene Hirse, 1 Tasse Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, Zitronenabgeriebenes, Salz, Butter. — Die Hirse wird in der Milch weichgekocht und dann mit den übrigen Zutaten verrührt. Davon bäckt man Pfannkuchen in Butter auf beiden Seiten goldgelb.

Palatschinken im Ofen. Pfannkuchenmasse, 4—5 große, fleischige, saure Äpfel, Zucker, ½ Tasse Rahm. — Die Äpfel werden in feine Scheiben geschnitten, mit der Pfannkuchenmasse vermischt und dünne Kuchen davon gebacken, die man mit Zucker bestreut, aufrollt und, eng aneinanderliegend, in einer gebutterten, niedrigen Gratinplatte, mit dem Rahm begossen, im mittelheißen Ofen 12—15 Minuten bäckt.



Abb. 197. Gemüsesalat, mit Mayonnaise übergossen, garniert mit einem kalten Fischfilet (oder Rollmops), umkränzt mit Kopfsalat, Eiern, Kapern und Tomatenstückchen.



Abb. 198. Kalte Abendplatte. 1. Kartoffel- und grüner Salat, Tomatenscheiben mit Eiern und Sardellen, Stücken von geräuchertem Lachs mit Essiggurken. 2. Belegte Brötchen. 3. Tatarenbeefsteak: Rohes, gehacktes Rindfleisch, garniert mit rohem, frischem Eidotter, Radieschen, Butter, Tomaten, gehackten Zwiebeln, Salz, rotem Pfeffer.



Abb. 199. Verschiedene Abendessen. 1. Tatarenbrötchen. 2. Wurstsalat, garniert mit Eiern, Tomaten- und Gemüsesalat. 3. Rühreier mit Spargelspitzen. 4. Reis mit Spinat und Ei. 5. Die Uhr (Silvesterplatte): Kartoffelsalat 12 halbe Eier mit Streifchen (Ziffern) von Trüffeln oder Wurst, außen herum Tomatenschnitze und Kapern, Zeiger von Gurkenschalen. 6. Spiegeleier mit Pilzragout.

Apfelküchlein. Große, saure, geschälte Äpfel werden in Scheiben geschnitten. Das Kernhaus wird entfernt. Dann taucht man die Scheiben in Pfannkuchenteig und bäckt sie in heißem Öl auf beiden Seiten goldgelb.

Zu Kaffee oder als Nachtisch.

Apfelkuchen. 150 g Haferflocken, 150 g Zucker, 3 Eier, 5 mittelgroße Äpfel, Fett zum Backen. — Eier und Zucker werden zusammen verrührt und mit den geschälten, feingeschnittenen Äpfeln und den Haferflocken vermischt. Man läßt diese Masse einige Zeit zugedeckt stehen und verbäckt sie dann zu Pfannkuchen. Sorgfältig wenden, da die Kuchen gerne brechen.

Eierhaber. Man gießt die Pfannkuchenmasse in die heiße Butter, rührt und zerkleinert sie beständig mit dem Schäufelchen und bäckt sie goldbraun.

Mit Kompott oder Salat ein Abendessen.

Kaiserschmarren. 2 Tassen Rahm werden mit 5 Eigelb, 1 Tasse Mehl und etwas Salz verquirlt, der steifgeschlagene Schnee der Eiweiß wird leicht daruntergezogen und von dem Teig ein Pfannkuchen gebacken. Wenn der Teig anfängt fest zu werden, reißt man ihn mit zwei Gabeln in kleine Stückchen, die man goldgelb backen läßt. Angerichtet, werden sie mit Vanillezucker bestreut.

Mit Kompott ein Abendessen.

Arme Ritter. ½ cm dicke Weißbrotschnitten werden rasch in Milch gewendet, dann in gut zerklopfte Eier getunkt und beidseitig goldgelb gebacken. Zuletzt bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

Mit rohem oder gekochtem Obst ein Abendessen.

Omeletten

Omelette (Grundrezept für 1 Person). Man zerklopft 3 Eier gut, würzt und gießt die Masse in die heiße Butter, rührt mit einer Gabel beständig, bis die Masse gebacken ist, rollt zusammen und stürzt die Omelette auf die Platte.

Omelette mit Kräutern. Unter die Eiermasse (Grundrezept) mengt man gehackten Schnittlauch, Kerbelkraut, Petersilie und Estragon und bäckt wie oben.

Vorspeise.

Omelette mit Käse. Unter die Eiermasse (Grundrezept) mengt man 1 Eßlöffel geriebenen Käse und ganz wenig Pfeffer, bäckt die Omelette, rollt sie zusammen, bestreut sie mit geriebenem Käse und betupft sie mit einer glühenden Schaufel, bis der Käse geschmolzen ist.

Vorspeise oder mit gemischtem Salat ein Abendessen.

Omelette mit Schinken. Kleingeschnittener Schinken wird etwas angebraten und unter die Eiermasse (Grundrezept) gemischt.

Vorspeise oder mit Kartoffel- oder anderem Salat ein Abendessen.

Omelette mit Pilzen. Kleingeschnittene Pilze werden in etwas Öl oder Butter gedünstet und der Eiermasse (Grundrezept) beigegeben.

Mit Salat ein Abendessen oder eine Vorspeise.

Omelette mit Niere. Kleingeschnittene Nieren werden gewürzt und in Öl oder Fett gedünstet, dann in die Mitte der gebackenen Omelette gefüllt und diese zusammen-

gerollt. Den Bratenrückstand kocht man mit etwas Wasser auf und gießt ihn zur Omelette.

Omelette mit Zwiebeln und Tomaten. Man füllt die gebackene Omelette mit in wenig Öl oder Butter gedämpften Zwiebeln und Tomaten und umgießt die angerichtete Omelette mit Tomatensauce.

Vorspeise oder mit Salat ein Abendessen.

Omelette mit Spargel. Die fertige Omelette wird mit in heißer Butter erwärmten Spargelspitzen garniert.

Vorspeise.

Vogelheu. Brot wird feingeschnitten und in reichlich Butter geröstet. 3 Eier werden gut zerklopft, gewürzt und, mit einigen Löffeln Rahm oder Milch vermengt, über das geröstete Brot gegossen und die Masse gerührt, bis sie gebacken ist.

Mit Kompott oder gezuckerten Früchten ein Abendessen.

Bauernomelette. Magerspeck und gesottene Kartoffeln werden in kleine Würfel geschnitten, in etwas Öl angebraten, mit gehacktem Schnittlauch und Petersilie vermischt, unter die Eiermasse (Grundrezept) gerührt, die unter Rühren gebacken wird.

Mit Salat ein Abendessen.

Spinatomelette. In die Eiermasse (Grundrezept) rührt man gedämpften (oder ganz feingehackten rohen) Spinat und bäckt die Omelette. Oder: Man füllt den gedämpften Spinat auf die Omelette, rollt sie zusammen und serviert sie mit einer weißen Sauce, die man mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt hat.

Vorspeise oder mit Kartoffeln und Salat ein Abendessen.

Gemüseomelette. Suppengrün, Zwiebeln, Spinat, Schoten, Salat werden recht fein gehackt, gewürzt, mit geschlagenen Eiern und Rahm vermischt und in heißem Öl oder Butter gebacken. Die angerichtete Omelette mit Radieschen und Salatblättern garnieren.

Vorspeise oder mit Reis und Salat ein Mittagessen.

Haferomelette. 1 Tasse Haferflocken werden mit 1 Tasse Milch eingeweicht, ½ Stunde stehen gelassen, dann 1 Prise Salz, 2—3 Eigelb und das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht daruntergemengt und die Omelette in heißem Öl oder Butter gebacken.

Mit Obst oder Gemüse ein Abendessen.

Omelette mit Morcheln. Aufgerollte Omeletten mit Kräutern werden mit einem pikanten Ragout von Morcheln oder auch Eierpilzen umgeben.

Omelette mit Steinpilzen. Man füllt die Omelette mit angerösteten Speckwürfeln, zerschnittenen, gedünsteten Steinpilzen und gehackter Petersilie. Rings um die auf einer heißen Platte angerichtete Omelette gießt man etwas Bratensauce und verziert sie obenauf mit einigen schönen Steinpilzen.

Würzomelette. 3—4 Eier, Butter, 1—2 Stück Fischmilch, Salz, Petersilie, Kerbel, Cayennepfeffer. — Die Fischmilch wird mit Salz und Butter gedünstet, mit Petersilie und Kerbel bestreut und in eine, von 3—4 Eiern zubereitete, Omelette gewickelt. Vor dem Auftragen leicht mit Cayennepfeffer bestreuen.

Omelette nach Pächtersfrau. Rohe, geschälte Kartoffeln werden kleinwürfelig geschnitten, in Butter gedämpft und mit Kerbelkraut und Sauerampfer vermischt. Dies

wird mit gut geschlagenen, gewürzten Eiern vermengt, über halbgeröstete Speckscheiben gegossen und gebacken.

Omelette mit Eingemachtem (Konfitüre). Die zerklopften Eier werden mit ganz wenig Salz gewürzt, die gebackene Omelette mit Eingemachtem gefüllt, aufgerollt, mit Staubzucker bestreut und mit einem glühenden Eisen abgeflämmt, damit der Zucker schmilzt.

Schaumomelette oder Omelette soufflée. Für jede Person werden 2 Eier und 2 Löffel Staubzucker gerechnet. Eigelb und Zucker werden schaumiggerührt, je länger, je besser; dann wird das Weiße der beiden Eier zu einem sehr festen Schnee geschlagen, den man vorsichtig löffelweise unter das schaumige Eigelb zieht. Man kann mit Vanille- oder Zitronenzucker, Kirsch- oder Orangenwasser würzen. Man bäckt die Omelette mit Butter- oder Pflanzenfett auf gutem Feuer, jedoch nur auf einer Seite. Sie geht dabei hoch auf. Wenn die Unterseite gleichmäßig lichtbraun gebacken ist, läßt man die Omelette aus dem Tiegel zur Hälfte auf eine längliche, heiße Platte gleiten, klappt die andere Hälfte gleich vom Tiegel aus darüber, so daß die bräunliche Seite obenauf liegt, besiebt die Omelette mit Staubzucker und trägt sie sofort auf, da sie sehr schnell zusammenfällt. Man kann die Omelette auch leicht mit Arrak begießen, anzünden und brennend zu Tisch geben.

Nachspeise oder mit Kompott ein Zwischengericht.

Die kalte Küche

Einfache Salate

Das Vorrichten der Blattsalate.

Alle Blattsalate (grüne Salate) werden in der Weise vorgerichtet, daß man die äußeren härteren Blätter entfernt und die inneren mit den Rippen verwendet. Große Blätter werden durch Durchschneiden der Rippen halbiert. Dann wird der Salat durch rasches Schwenken in kaltem Wasser, das man so oft erneuert, bis es klar bleibt, gründlich gereinigt. Er darf niemals im Wasser liegen bleiben, weil dadurch seine wertvollsten Bestandteile, Eisen und Vitamine, ausgelaugt werden. Der Salat darf nicht zu lange vor dem Gebrauch vorgerichtet werden. Doch muß er Zeit haben, abzutropfen. Sonst kann man ihn auch auf einem Tuche abtrocknen. Nasse Blätter nehmen das Öl nicht an, und die „Wassersauce" unten in der Salatschüssel schmeckt niemandem. Blattsalate werden erst kurz vor dem Essen durch Wenden in einer Salatsauce angerichtet. Knollen-, Gemüse-, Wurst- oder Kartoffelsalate je nach Festigkeit der Fleisch- oder Gemüsefasern eine bis mehrere Stunden vor Gebrauch.

Grünen Salat frische man nie durch Wässern auf. Man bewahrt ihn vor dem Welkwerden dadurch, daß man ihn, in feuchtes Seidenpapier und Zeitungspapier eingewickelt, an eine kühle Stelle legt, oder indem man ihn auf eine mit Wasser gefüllte Tasse so setzt, daß nur ein kleines Stückchen Strunk hineintaucht.

Das Vorrichten gekochter Gemüse, die zu Salaten verwendet werden, siehe unter Abschnitt „Gemüse" Seite 263.

Vom Standpunkt moderner Ernährung empfiehlt es sich, einen Blattsalat stets mit einem Salat aus geriebenen, rohen Wurzelgemüsen (Karotten, Sellerie, Rüben, auch Spargel, Kohlrabi usw.) zu genießen. Blattsalat führt dem Körper die nötigen Vitamine zu, und das rohe Wurzelgemüse spendet die ebenso wichtigen Nährsalze.

Kopfsalat. 2—3 zarte Salatköpfe, Salatsauce. — Der gut vorgerichtete Salat wird mit einer Salatsauce gemischt.

Feldsalat (Nüßlikraut), gut vorgerichtet, wird mit Salatsauce angemacht.

Bachkresse und Gartenkresse, sauber vorgerichtet, wird mit einer Salatsauce angemacht. Die Kresse muß frisch verbraucht werden, da die Blätter sonst zähe werden.

Lattichsalat, gut gesäubert, wird in fingerbreite Streifen geschnitten und mit Salatsauce gemischt.

Löwenzahnsalat. Junge, weiße Löwenzahnblätter, die in März oder April am zartesten sind, werden mit Zitronensaft, Salz, etwas Senf und Öl angemacht.

Spinatsalat. 1 Pfd. junger Frühlingsspinat, 1 Büschel Kerbel, 2—3 Zwiebelröhrchen, 2 junge Sellerieblättchen, Salz, Essig, Öl. — Der sauber vorgerichtete Spinat wird in fingerbreite Streifen geschnitten, mit den feingeschnittenen Kräutern vermengt, dann mit Salz, Essig und Öl rasch und gut gebunden und sofort aufgetragen.

Endiviensalat. Die gut gesäuberten Endivien schneidet man in Streifen und vermischt sie mit einer Salatsauce. Wer den bitteren Geschmack der Endivien nicht liebt, legt sie vor dem Anrichten 20 Minuten in lauwarmes Wasser.



Abb. 200. Abendplatte. Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Kopfsalat. Um den Kartoffelsalat Wurst. Auf dem grünen Salat Wurstscheiben und gefüllte Eier. Der Kartoffelsalat ist garniert mit Scheiben von Radieschen und Essiggurken (Cornichons).



Abb. 201. Aufschnittplatte. Verschiedene Wurstarten und Schinken, Eier und kleine Essiggurken. Dazu eine Schüssel Salat.



Abb. 202. Verschiedene Abendessen. 1. Portionenplättchen mit Kosakenei. 2. Karotten- und grüner Salat mit gefüllten Eiern. 3. Portionenplättchen mit Sardellenei. 4. Eier und Tomaten in Aspik mit Kopfsalat. 5. Risotto mit Rührei und Tomatensauce. 6. Zwei belegte Brote.

Lauchsalat (Porreesalat). 2 weiße Lauchstengel. — Der gut gewaschene Lauch wird in sehr dünne Streifen geschnitten und mit Rahmsauce oder Mayonnaise gemischt.

Fenchelsalat. 2—3 Fenchelstauden. — Die 2 äußersten Blätter werden von den Stauden gelöst. Dann wird der Fenchel in äußerst feine Streifen geschnitten und mit einer Rahmsauce oder einer Mayonnaise 1 Stunde vor dem Essen angemacht.

Bleichsellerie (Stangensellerie). 1—2 Stangen Sellerie werden geschält und in 10 cm lange Stengel geschnitten, in eine Schale gefüllt und mit Mayonnaise angerichtet.

Rapünzchensalat. 1 Pfd. Rapünzchen, Salatsauce. — Die geputzten Rapünzchen werden gewaschen, auf dem Sieb gut abgetropft und mit Salz, etwas gehackter Zwiebel, Essig und Öl angemacht.

Zichoriensalat (Chicorée). Die Zichorienblätter werden in feine Streifen geschnitten und mit Salatsauce angemacht.

Tomatensalat I. Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten, mit reichlich feingehackten Zwiebeln vermischt, gesalzen und mit Salatsauce begossen. 1 Stunde vor Gebrauch anmachen.

Tomatensalat II. 1 Teelöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel Öl, ½ Glas Rotwein, 1 Messerspitze feingehackter Knoblauch, 3—4 gehackte Sardellen, gewiegte Kapern, Estragon, Basilikum und Petersilie, Senf, Salz. — Alles wird zu einer Sauce gerührt. Die ein wenig ausgedrückten Tomaten werden in Scheiben geschnitten und 1 Stunde vor dem Auftragen in die Sauce gelegt.

Weißkohlsalat. 1 Pfd. Weißkohl, 3 Eßlöffel würfelig geschnittener Speck, 2 Eßlöffel Essig, Salz, Pfeffer, Zucker. — Der Weißkohl wird feingehobelt, mit heißem Wasser begossen, 5 Minuten zugedeckt stehengelassen und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Danach wird der Speck hellbraun gebraten, mit 1—2 Eßlöffel Essig, Salz, Pfeffer und Zucker sowie dem Weißkohl tüchtig gemischt und der Salat sofort aufgetragen. Er wird zu Bratwürstchen und Bratkartoffeln gereicht.

Rotkohlsalat. 1 junger Rotkohlkopf, gehackte Zwiebeln, Salz, Essig, Öl. — Der Kohlkopf wird feingehobelt, mit Essig leicht begossen, tüchtig gemischt und ¼ Stunde stehengelassen, wodurch er eine schöne rote Farbe bekommt, dann mit Salz, nach Geschmack auch mit Zwiebeln, und genügend Öl gemischt und 40—50 Minuten zum Ziehen beiseitegestellt. Er wird gerne zu Schweinebraten mit Apfelsauce gereicht.

Blumenkohlsalat. Der vorgerichtete, in Röschen geteilte Blumenkohl wird in Salzwasser weichgekocht, sorgfältig herausgezogen und, wenn erkaltet, mit Mayonnaise, Vinaigrettesauce oder einfacher Salatsauce übergossen.

Spargelsalat. 2 Pfd. Spargel, Vinaigrettesauce, 1 hartgekochtes Ei, Salz. — Die geschälten Spargel werden in 3 cm lange Stücke geschnitten, in Salzwasser nicht zu weich gekocht, sorgfältig auf ein Sieb zum Abtropfen gegossen, mit genügend Vinaigrettesauce angemacht, ½ Stunde kühlgestellt und vor dem Auftragen mit einem gehackten Ei bestreut.

Spargelspitzchensalat. Gekochte Spargelspitzchen werden schichtweise in eine Schüssel geordnet und jede Schicht mit dünner Mayonnaise oder Salatsauce überzogen. Zu oberst streut man gehackte Petersilie.

Pfefferschotensalat. 4—6 grüne Pfefferschoten, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, Salz, 1 Prise Kümmel, Essig, Öl, 3 Eßlöffel Mayonnaise. — Die Pfefferschoten werden der Länge nach halbiert, dann Stengel, Fasern und Samen daraus entfernt, die Schoten in fadendünne Streifchen geschnitten, auch die Zwiebeln in Hälften geteilt und in äußerst feine Scheiben geschnitten und der Knoblauch zerdrückt. Alles wird mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Essig und etwas Öl gemischt, 30—40 Minuten stehengelassen und vor dem Auftragen die Mayonnaise daruntergezogen.

Gurkensalat. 1—2 Gurken, 1 Eßlöffel gehackte Küchenkräuter, Zitronensaft oder Essig, doppelt soviel Öl, Salz. — Die Gurken werden geschält, feingehobelt und zuerst mit dem Öl und dann mit den übrigen Zutaten vermengt. Das Entfernen der Gurkensamen und das übliche Auspressen und Fortgießen des Gurkenwassers ist für die Verdauung nachteilig. Auch vorheriges Einsalzen der gehobelten Gurken macht den Salat schwerverdaulich. Sofort nach dem Anmachen ist er aufzutragen.

Gurkensalat nach englischer Art. 1—2 Gurken, Meerrettich, Estragon, Salz, Senf, Essig, Öl gehackte Zwiebeln, Toast, Chesterkäse. — Die Gurken werden geschält, gehobelt und auf ein Sieb gegeben. Dann wird der Meerrettich geschält und zerkleinert, indem man mit dem Messer von der Wurzel aus Späne abzieht. Senf, Salz, Essig, gehackte Zwiebeln, Estragon und Öl werden gut verrührt, die Gurken daruntergemischt, die man in einer Schale anrichtet und mit einem Kränzchen von Meerrettichspänen garniert. Zu kaltem Fleisch, Toastscheiben und Käse.

Bohnensalat. In wenig Salzwasser weichgekochte, recht zarte, grüne Bohnen oder Wachsbohnen werden unter Zugabe von gehackten Zwiebeln und Grünem mit Salatsauce übergossen. Nach Belieben mit Zwiebelringen oder gehackten Zwiebeln garnieren.

Puffbohnensalat. 2 Pfd. Puffbohnen, Pfeffer, Schnittlauch, gehacktes Bohnenkraut, Essig, Öl, Kopfsalat, Salz. — Die ausgebrochenen Puffbohnen werden in leichtem Salzwasser nicht zu weich gekocht, dann auf ein Sieb geschüttet, kaltgestellt und nachher mit etwas Pfeffer, den gehackten Kräutern, Essig und Öl gemischt, ½ Stunde stehengelassen und vor dem Auftragen mit angemachtem, frischem Kopfsalat umlegt.

Gemüsekürbis als Salat. Das Fleisch des jungen Gemüsekürbisses wird feingeschnitten und mit einer Kräutersalatsauce 1—2 Stunden vor dem Auftragen vermischt.

Radieschensalat. 2 Tassen feingeschnittene Radieschen, Kopfsalat, 2 harte Eier, Essig, Öl, Salz, Schnittlauch. — Die Radieschen werden mit Salz, Essig, Öl und Schnittlauch vermengt, dann in einem Kranz schöner Salatblätter, die mit den Eiervierteln belegt werden, angerichtet.

Bierrettichsalat. 2—3 Bierrettiche werden feingeschnitten und mit Salz, Senf, Essig und Öl angemacht. Oder: Der auf der Raffel (Reibeisen) geriebene Rettich wird mit Mayonnaise vermischt.

Stachyssalat. Die gesäuberten Stachys werden roh gerieben oder in wenig Salzwasser gekocht, nach dem Erkalten zerschnitten und mit der gleichen Menge in Scheiben geschnittener Tomaten, sowie einigen Sardellenfilets, Salz, Senf, gehackten Kräutern, Zitronensaft und Öl gemischt. Mit Feld- oder Blattsalat umlegen.

Schwarzwurzelsalat. Schwarzwurzeln, Essig, Öl, Salz, Pfeffer, 1 hartgekochtes Ei, kleingeschnittener Estragon, 2 Eßlöffel Mayonnaise. — Die sauber vorgerichteten

Schwarzwurzeln werden in 3 cm lange Stücke zerschnitten, in Salzwasser mit etwas Zitronensaft weichgekocht, abgegossen, heiß mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl vermischt und kaltgestellt. Das Ei wird durch ein Sieb gerieben, mit der Mayonnaise vermischt und diese unter den erkalteten Salat gemengt.

Rübchen- (Karotten-) salat. In Salzwasser weichgekochte Rübchen werden feingeschnitten, mit reichlich Zwiebeln vermischt und mit Salatsauce übergossen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Selleriesalat. Die Knollen werden gut gereinigt und in Salzwasser mit Zugabe von etwas Milch weichgekocht, geschält, erkaltet, in feine Streifen geschnitten und mit einer beliebigen Salatsauce übergossen. Selleriesalat wird Rheumatikern von Ärzten sehr empfohlen, besonders, wenn er aus rohen, geriebenen Knollen zubereitet wird.

Kohlrabisalat. 4—6 junge Kohlrabi, 3 Eßlöffel Brühe, Zitronensaft, Öl, gehackte Schalotten, Feldsalat, Tomaten, Salz. — Die geschälten Kohlrabi werden in leichtem Salzwasser nicht zu weich gekocht, in Scheiben geschnitten, mit Schalotten, Zitronensaft, Öl und 3 Eßlöffel Kochbrühe vermischt und müssen so ½ Stunde ziehen. Dann werden sie herausgehoben, in einer Schüssel angerichtet, mit Remouladensauce überzogen, mit Tomatenscheiben umlegt und mit einem Kranz leicht angemachten Feldsalats umgeben.

Rote-Rüben-Salat (Randen). Rote Rüben, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Salz, 1 Löffel Zucker, 1 Tasse verdünnter Essig. — Die roten Rüben werden etwa 4 Stunden gekocht. Man schält sie, schneidet sie in Scheiben, gibt die Zutaten bei und übergießt den Salat mit dem kochenden Essig. Der Salat gewinnt an Geschmack, wenn er 1—2 Tage vor Gebrauch bereitet wird.

Kartoffelsalat. 1½ Pfd. in der Schale gekochte glatte Kartoffeln, ¾—1 Tasse Fleischbrühe oder heißes Wasser, Salz, Pfeffer, gehackte Zwiebeln, Petersilie, Kerbel, Borretsch, Essig, Öl. — Die Kartoffeln werden heiß geschält, in Scheiben geschnitten, mit der kochenden Brühe übergossen und hernach mit den übrigen Zutaten sorgfältig gemischt. Wer diesen Salat pikanter liebt, kann eine Messerspitze Senf mit Essig und Öl vermischen.

Es ist unbedingt wichtig, die richtige, also keine mehlige Kartoffelart zu verwenden. Am geeignetsten sind die kleinen Zuckerkartoffeln, als deren Ersatz man allenfalls Nierenkartoffeln nehmen kann. Ebenso dürfen nur frischgekochte Kartoffeln heiß verarbeitet werden.

Kartoffelsalat mit Mayonnaise. 1½ Pfd. frischgekochte Kartoffeln, 1 Tasse heiße Fleischbrühe, Öl, Essig, Salz, Pfeffer, gehackte Zwiebeln und Küchenkräuter, 2—3 Eßlöffel Mayonnaise, Sardellenfilets, 1 hartgekochtes Ei. — Die gekochten Kartoffeln werden heiß geschält, in Scheiben oder kleine Würfel geschnitten und mit der Brühe begossen, dann mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Küchenkräutern, Essig und Öl gut und sorgfältig gemischt. Der Salat muß 20 Minuten ziehen, dann erst wird die Mayonnaise daruntergemengt, der Salat in einer Schüssel angerichtet und mit Eierscheiben und gerollten Sardellenfilets garniert.

Kartoffelsalat mit Sellerie. 1½ Pfd. gekochte Kartoffeln, 1 geschälte Knolle Sellerie, gehackte Schalotten, Essig, Salz, Pfeffer, Öl. — Der in Salzwasser weichgekochte Sellerie wird durch ein Sieb getrieben, mit Essig, etwas Pfeffer und Öl gemischt und unter den wie üblich angemachten Kartoffelsalat gezogen.

Kartoffelsalat mit Äpfel. Gekochte, noch heiß in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln, sowie 2—3 geschälte Äpfel, ebenfalls kleingeschnitten, werden mit Salatsauce, feingehackten Zwiebeln und Knoblauch vermischt und mit gehackter Petersilie bestreut.

Kartoffelsalat mit Endivien. Gekochte, warme Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit den in feine Streifen geschnittenen Endivien vermischt und mit Salatsauce und saurem Rahm angemacht.

Eiersalat I. Hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier werden mit feingehackten Sardellen, Schalotten und kleingeschnittenem grünem Salat vermengt und mit Öl, Zitronensaft oder Essig und Salz angemacht.

Eiersalat II. Hartgekochte Eier werden in Würfel geschnitten, mit weichgekochten, kleingeschnittenen Karotten vermengt und mit Öl, Salz, etwas Pfeffer, Essig und Schnittlauch angemacht.

Käsesalat I. Gehobelter Käse, ebensoviel geschälte, feingeschnittene Äpfel, feingehackte Zwiebeln, Salatsauce, mit etwas Senf vermischt. — Diese Zutaten werden vermengt und ergeben einen feinen Salat. Kümmel wird besonders gereicht.

Käsesalat II. Der Käse wird gehobelt, mit Kümmel, feingehackter Zwiebel, zerquetschter Knoblauchzehe, etwas Senf oder Salatsauce vermengt und 1 Stunde stehen gelassen.

Fleischsalat. Jede Art von Fleischresten oder Wurst wird in Streifen geschnitten und, mit Vinaigrettesauce übergossen, angerichtet.

Gemischte und verzierte Salate

die sich als Hors-d'oeuvre oder mit einer kleinen Beigabe als Abendessen eignen.

Russischer Salat I. 1 Büchse Konservengemüse-Mischung. — Das Gemüsewasser wird gut abgegossen, die Gemüsemischung mit Mayonnaise leicht gebunden und mit folgenden feingehackten Zutaten gemischt: 6 Sardellenfilets, 6 Cornichons, 1 Eßlöffel Kapern, etwas Zwiebeln und nach Belieben noch 1 Heringsfilet.

Russischer Salat II. Zu gleichen Teilen Karotten, Rüben, Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Essiggurken, Champignons, Pökelzunge, Hummer, magerer Schinken, Würstchen, Sardellen, 1 Eßlöffel gehackte Küchenkräuter. — Die Gemüse werden in Salzwasser weichgekocht und ebenso wie die andern Zutaten würfelig geschnitten. Unter diese Mischung wird eine Mayonnaise gezogen.

Italienischer Salat. In Würfel geschnittene und in Salzwasser gekochte Karotten, Rüben, grüne Bohnen, Kartoffeln und Erbsen zu gleichen Teilen. Ferner in Würfel geschnittene Tomaten, Sardellenfilets und harte Eier, sowie 1 Eßlöffel Kapern, einige entsteinte Oliven, 1 Eßlöffel gehackte Küchenkräuter werden gemischt und mit Mayonnaise angemacht.

Italienischer Salat mit Reis. ½ Tasse körniggekochter, gut erkalteter Reis, 1 Tasse grüne Erbsen, 1 Tasse würfelig geschnittene Karotten werden mit einer Vinaigrettesauce angemacht.

Lorettensalat. Gekochte rote Rüben und Sellerieknollen werden geschält, in Stäbchen geschnitten und mit dünner Mayonnaise gemischt. Der Salat wird mit zarten Lattichblättern garniert.

Abb. 203. Kalte Platten. 1. Thunfischplättchen. 2. Überraschungstomaten mit Mayonnaise und Salat. 3. Tatarenbrötchen. 4. Matrosenplatte, garniert mit Butterrollen, Kapern, gehackten Zwiebeln, Eiweiß und Eigelb. 5. Sardinenplatte.



Abb. 204. Verschiedene kalte Abendplatten. 1. Ölsardinen mit geräuchertem Lachs, Eiervierteln, Cornichons und Zwiebeln. 2. Verzierter Aspik mit Salat und Butterrollen. 3. Käseplatte. 4. Zunge (gepökelt), Kartoffel-, Gemüse- und Tomatensalat, Mixed Pickles. 5. Salm mit Mayonnaise und gerollten Sardellenfilets, Tomaten-, Rotkraut- und Feldsalat, halbe Eier.

Spargelsalat. ½ Tasse körniggekochter, gut erkalteter Reis, 1 Tasse gekochte Spargelspitzen, Streifen von gebratenem Geflügelfleisch werden mit etwas Senf und Vinaigrettesauce angemacht.

Pfefferschotensalat. 3 rote Pfefferschoten, ½ Tasse körniggekochter Reis, 1 Tasse würfelig geschnittene Ananas oder fleischige Äpfel, Vinaigrettesauce, etwas Zucker und Zimt. — Die Pfefferschoten werden, nachdem man Fasern und Samen entfernt, in feine Streifen geschnitten und mit Reis, Ananas oder Äpfeln und genügend Vinaigrettesauce gemischt. Man läßt den Salat ½ Stunde stehen, richtet ihn dann in einer Schale an und bestreut ihn leicht mit Zucker und Zimt.

Schinkensalat. Bleichsellerie oder gekochte Sellerieknollen und etwas Endivien schneidet man in Streifen, macht sie mit Salz, Zitronensaft und Öl an und läßt alles gut durchziehen. Nun wird magerer gekochter Schinken (doppelt soviel wie Sellerie) in Streifen geschnitten, mit Mayonnaise gemischt und dem Selleriesalat beigegeben, alles auf einer Schüssel angerichtet und mit Kartoffelscheiben umlegt, die ebenfalls durch Mayonnaise gezogen worden sind. Das Ganze mit gehacktem Estragon und Kerbel bestreuen.

Wintersalat. Gekochte Kartoffeln, gekochter Sellerie und saure Äpfel, zu gleichen Teilen, werden in Würfel geschnitten, dazu ein gleich großer Teil Nußkerne beigegeben, alles angemacht und mit Hühnerfilets garniert.

Gemüsesalat mit Salami. Erbsen und schräggeschnittene Bohnen, ebenso Artischokenböden, Kartoffeln, Sellerieknollen, die man in Scheiben schneidet, werden gekocht und mit gehobelten Gurken, recht viel Küchenkräutern und Mayonnaise gemischt. Beim Anrichten wird der Salat mit einem Rand von Salamischeiben oder -streifen umlegt und mit Kerbel bestreut.

Kapuzinersalat. In Würfelchen geschnittene Gurken, schräggeschnittene gekochte grüne Bohnen, in Streifen geschnittenes Hühnerfleisch, mit Sahne verdünnte Mayonnaise werden vermengt, auf einer Schüssel hoch angerichtet, mit gehacktem Kerbel bestreut und mit Kapuzinerblüten (giftfrei) umlegt.

Englischer Salat. Roher Bleichsellerie, Champignons (roh, gekocht oder aus der Büchse), Pökelzunge, Hühner-, Puten- oder Entenbrust werden in Streifen geschnitten, mit Essiggemüse, wie Blumenkohlröschen, kleinen Zwiebeln, Gurken, gemischt und mit 1 Kaffeelöffel Worcestershiresauce und Mayonnaise angemacht. Mit Petersilie bestreuen.

Artischockensalat. 4—6 Artischockenböden, Salz, Zitronensaft, Öl, 2 Eßlöffel Remouladensauce, 2—3 Tomaten. — Die weichgekochten Artischockenböden werden in Viertel geschnitten, mit Salz, Zitronensaft und Öl leicht beträufelt, bergartig in einer Schale angerichtet, mit dicker Remouladensauce bedeckt und mit Tomatenscheiben umkränzt.

Gemischter Gurkensalat. 1—2 Gurken, 2—4 Tomaten, 2 gekochte Kartoffeln, Salz, Zitronensaft, Öl, gehackte Zwiebel, Kerbel, Pimpernelle. — Die Kartoffeln werden in kleine Würfel geschnitten, mit Salz, Essig oder Zitronensaft, Öl und mit der Hälfte der gekochten Küchenkräuter vermischt und in die Schüssel gegeben. Die Gurken werden geschält, feingehobelt, mit viel Öl, Zitronensaft und Salz gemischt, auf die Kartoffeln gehäuft, mit dem Rest der Küchenkräuter und Zwiebeln bestreut und mit den Tomatenscheiben belegt.

Robertsalat. Gelbe Lattich-Herzblätter werden mit etwas Quark bedeckt, mit Rahm und Zitronensaft begossen, mit Schnittlauch bestreut und mit Vierteln von Grapefruit (Grapefrucht) umlegt.

Eierfruchtsalat. 2 Eierfrüchte (Aubergines), 3—4 Tomaten, gehackter Schnittlauch, Zwiebeln, Zitronensaft, Salz, Öl. — Die Eierfrüchte werden feingeschnitten, mit Zitronensaft, Salz und Öl angemacht und in eine Schale angerichtet; die Tomatenscheiben ordnet man im Kranze darauf, bestreut sie mit Zwiebeln und Schnittlauch, beträufelt sie mit etwas Öl und läßt alles 15—20 Minuten ziehen. Statt der Salatsauce kann auch Mayonnaise verwendet werden.

Blumenkohlsalat gemischt. Gekochter Blumenkohl, gekochte, in Scheiben geschnittene rote Rüben, grüne, in Streifen geschnittene Pfefferschoten, die sorgfältig von Fasern und Samen befreit sind, zu gleichen Teilen. — Diese Gemüse werden in 3 Häufchen auf eine Schüssel geordnet. Der Blumenkohl wird mit Vinaigrettesauce begossen, die roten Rüben (Randen) werden mit feingehackten Zwiebeln überstreut und mit verdünntem Essig begossen. Die Pfefferschoten werden mit Salz, Essig, Öl und in Streifen geschnittenen Tomaten vermischt. In die Mitte der Schüssel werden angemachte Salatherzen gestellt.

Ländlicher Salat. Bleichsellerie, feingeschnittene Walnußkerne und Orangenwürfel zu gleichen Teilen werden mit Salz, Zitronensaft und Rahm gemischt und auf gelbe Lattichblätter angerichtet.

Holsteiner Salat. Gehobelter weißer Wirsing (Kabis) wird mit Zwiebelringen vermengt und mit sorgfältig vorgerichteter, etwas streifig geschnittener Pfefferschote, Öl, Essig und Salz angemacht, 1—2 Stunden kaltgestellt, dann in eine Schale gehäuft, mit Tomatenscheiben ganz bedeckt und mit gewässerten, in Streifen geschnittenen, entgräteten Salzheringen umlegt.

Salat nach Helena. Zarter Lattich, fleischige, saure Äpfel, ausgepreßte Tomaten, zu gleichen Teilen, werden in Streifen geschnitten und mit zerkleinerten Walnußkernen sowie Trauben- oder Zitronensaft gemischt und stehen gelassen. Dann wird alles mit Mayonnaise angemacht und beim Anrichten nach Gutdünken mit Hälften von hartgekochten Eiern und gehacktem Kerbel garniert.

Bleichsellerie mit Roquefort. 1 Stange Bleichsellerie, Zitronensaft, Öl, 50—100 g Roquefortkäse, Kastenbrot, Butter, Salz, Walnüsse. — Gleichmäßig zugeschnittene Brotscheiben werden mit Butter bestrichen, je mit einem Stück Roquefortkäse belegt und im Kranze auf eine Platte geordnet. Der Sellerie wird zerschnitten, mit Salz, Öl und Essig angemacht, in die Mitte gehäuft und jedes Käseschnittchen mit einer halben Walnuß garniert.

Floridasalat. Je ein Lattichherz wird mit der Hälfte einer feinen Tafelbirne belegt und mit etwas mit Rahm verdünnter Mayonnaise begossen; jedes Häufchen wird mit einem halben Walnußkern garniert. Fehlt schönes, frisches Obst, verwendet man Birnen, die mit Zitronensaft und wenig Zucker gekocht wurden.

Melonensalat. 1 mittelgroße Melone wird von Samen und Fasern befreit. Das Fleisch wird herausgestochen, mit Zitronensaft begossen und mit etwas Zucker bestreut, dann mit Apfelscheiben und Nußkernen vermischt und die Melone mit dieser Mischung gefüllt. Der Salat wird mit Rahm begossen und 1—2 Stunden kühlgestellt.

Salat Figaro. Schnitze von Orangen, Mandarinen, kleingeschnittene Ananas und feinste Streifen einer grünen und einer roten Pfefferschote (gut vorgerichtet) werden mit Zucker und Zitronensaft oder Rahm, sowie Salz und Pfeffer vermischt.

Neuyork-Salat. Saure Äpfel, Zwiebeln und Selleriestangen oder gekochter Sellerie werden in ganz feine Streifen geschnitten, mit dünner Mayonnaise gemischt, in ausgehöhlte Tomaten eingefüllt und mit gelben Lattichblättern oder -streifchen umlegt.

Navarinsalat. Saure Äpfel und Schinken werden in feine Scheiben geschnitten und mit ⅓ ihrer Menge gekochter, grüner Erbsen gemischt. Alles wird mit Salatsauce oder Mayonnaise vermengt, der Salat in einer Glasschale angerichtet und mit gekochtem Spargel, dessen Köpfe man in Mayonnaise taucht, umlegt.

Akazienblüten als Salat. Blüten von Akazien, Borretsch, Gurken sowie Kapuziner, im Geschmack der Zichorie ähnlich, werden meist nur als eßbare Garnitur für gemischten Salat verwendet. Die Blüten werden mit Zitronensaft und einigen Tropfen Öl vermischt.

Sommersalat. Birnen, Äpfel, Tomaten und vorgerichtete Pfefferschoten werden in Streifen geschnitten, etwas grüne Erbsen beigegeben und mit Salz, Petersilie, Rahm und Zitronensaft gemischt. Der Salat wird in eine Schale gefüllt und mit Lattich-Herzblättchen umkränzt.

Bananensalat. Auf je 1 Kopfsalatherz wird eine der Länge nach zerschnittene Banane gelegt und eine Rahmsauce, sowie Zitronensaft mit Schnittlauch darübergegossen.

Traubensalat. In eine niedere Salatschüssel ordnet man Kopfsalatblättchen im Kranz, gibt Mayonnaise darüber und belegt sie mit einigen Scheiben Ananas. In die Mitte des Salatkranzes häuft man weiße Traubenbeeren, bestreut sie mit ganz dünn geschnittenen Pfefferschotenstreifen und übergießt sie mit etwas dünner Mayonnaise. Rahmkäse mit Toast wird besonders gereicht.

Leopoldsalat. Grapefruit (Grapefrucht), Orangenviertel, Äpfel, Sellerie, Streifen von roten Pfefferschoten, Nüsse und Mandelkerne. — Diese Zutaten werden mit Mayonnaise leicht gebunden, der Salat in die Mitte einer Schale angerichtet und mit Lattich oder in Streifen geschnittenem Kopfsalat eingefaßt.

Ananassalat. ½ Tasse körnig gekochter, gut erkalteter Reis und 1 Tasse frische, in Würfel geschnittene Ananas werden mit Rahm, Zitronensaft und etwas Salz gemischt. Der Salat wird mit einem Kranz von Ananasstückchen in Dreieckform garniert.

Bleichsellerie als Vorspeise. Gebleichter Stangensellerie, mürbe saure Äpfel, 3 Eßlöffel Rahm, 1 Prise Salz, wenig Senf, 1—2 Eßlöffel Zitronensaft, Haselnüsse. — Die Selleriestangen werden fein zerschnitten, die Äpfel in Würfelchen geteilt, mit Zitronensaft begossen und die Haselnüsse geröstet und gemahlen. Rahm, Salz, Senf und Zitronensaft werden verrührt und mit Sellerie und Äpfeln vermischt. Der Salat wird in einer Glasschale angerichtet und mit den Haselnüssen bestreut. Mit sehr dünngeschnittenem Butterbrot reichen.

Grüne Pfefferschoten, gefüllt. 2—3 Pfefferschoten, 1 Gurke, 1 Eßlöffel Tomatenpüree, 2 Eßlöffel Mayonnaise, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel geriebener Käse, etwas zerdrückter Knoblauch, 3 hartgekochte Eier, 1 Eßlöffel gehacktes Basilikum. — Die Gurke wird geschält, in Würfel geschnitten, das Tomatenpüree mit Mayonnaise, Salz, Käse und Knoblauch vermischt, die Gurke daruntergegeben und diese Masse in die halbierten, entfaserten Pfefferschoten gefüllt, mit den Eierscheiben belegt und mit Basilikum bestreut.

Dreifrucht als Vorspeise. Frische oder Büchsenananas, grüne Feigen, Datteln, 2 Eßlöffel Kirsch, 3 Estragonblätter, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1—2 Eßlöffel Staubzucker. — Ananasscheiben, geschälte und in Viertel geteilte Feigen, entsteinte Datteln werden in eine Glasschale gegeben, mit Zucker bestreut, mit Zitronensaft, Kirsch und Ananassaft übergossen, mit den der Länge nach zerschnittenen Estragonblättern belegt und die Speise kaltgestellt.

Bananen als Vorspeise. Kastenbrotschnitten, 4—5 Bananen, Zitronensaft, Pinienkerne, Tomatenscheiben, Mayonnaise, Salatblätter. — Die Brotscheiben werden mit Mayonnaise bestrichen und mit Tomatenscheiben belegt, die man mit wenig Salz bestreut. Dann werden die Bananen ausgelöst, in Zitronensaft gedreht, auf die Tomaten geordnet und mit Pinienkernen bestreut. Die fertigen Brotschnitten werden auf die Schüssel gelegt und mit Salatblättern garniert.

Straßburger Vorspeise. Sauerkraut, Kartoffelsalat, einige Tomaten, gehackte Petersilie und Zwiebeln, Sardellenfilets. — Das Sauerkraut wird gut ausgepreßt, mit etwas Öl und Zwiebeln gemischt und in eine Glasschale gelegt. Die Tomaten werden halbiert, ausgehöhlt, mit würfelig geschnittenem Kartoffelsalat gefüllt, mit Sardellenfilets belegt, mit Petersilie bestreut und auf das Sauerkraut gesetzt. Mit frischem Toast auftragen.

Fischsalat mit Kalbsbraten. Filets von gekochtem Fisch, einige Scheiben Kalbsbraten, 4 gut gewässerte Heringe, ¼ Pfd. gewässerte, geputzte Sardellen, 4 hartgekochte Eier, Kapern, Essig, Öl, Senf. — Fischfilets werden zerpflückt und Heringe in Würfel geschnitten, Sardellen, gehacktes Eiweiß, Kapern und Sauce beigefügt und alles recht sorgfältig gemischt. Sauce: Die durchgetriebenen Eidotter werden mit Essig oder Zitrone, Öl, Senf und Salz glattgerührt. Man belegt den angerichteten Salat mit den Kalbsbraten-Scheiben.

Einfacher Heringssalat. Man bereitet einen Kartoffelsalat und vermischt ihn mit zerschnittenen, gewässerten Salzheringen.

Matrosensalat. Gut gewässerte Salzheringe werden gehäutet und in lange, dünne Streifen geschnitten, Krebsschwänze, Zwiebelringe, würfelig geschnittene Tomaten und grüne Pfefferschotenstreifen zugefügt und alles mit Essig und Öl vermengt.

Fischersalat. ½ Tasse körniggekochter, erkalteter Reis, einige kleine Essigzwiebeln, 3—4 Sardellenfilets, ein in Würfel geschnittener, saurer Hering. — Alles mit Senf, Essig, Öl, Estragon und Petersilie anmachen.

Thunfischsalat. ½ Tasse körniggekochter, gut erkalteter Reis und in Blätter zerlegter Thunfisch (Konserve oder frischgekocht) werden reichlich mit Küchenkräutern, Zitronensaft, Öl und Salz angemacht und Tomatenscheiben kranzförmig darübergeordnet.

Deutscher Salat. Kalte, gekochte Kartoffeln, süße Äpfel, Gurken, eingemachte Heringsfilets werden in Würfel geschnitten, mit Salz, Essig, Öl und rohem Eigelb gemischt und der Salat mit Rote-Rüben-Scheiben umlegt.

Nordseesalat. Frischgekochte Kartoffelscheiben werden im Kranze in die Salatschale gelegt und Hummerscheeren, Krebsschwänze und Krabben mit Essig und Öl gemischt darüber verteilt. Der Salat wird mit Zwiebelringen und mit in Streifen geschnittenem Sellerie garniert und mit kalter Kräutersauce leicht begossen.



Abb. 205. Kalte Platten. 1. Schinken, garniert mit Essiggurken und Perlzwiebeln. 2. Verschiedene belegte Brötchen. 3. Kaltes Fleisch und Salat. 4. Salat von Fleischresten, garniert mit Tomaten und Essiggurken. 5. Kartoffel- und Kopfsalat, Wurst, Eier- und Tomatenschnitze. 6. Salat von Fleisch- oder Wurstresten.



Abb. 206. Kalte Vorspeise: Salm mit Mayonnaise. Tomatensalat, italienische Pastetchen, Gemüsesalat, Wurst. Eierscheiben, Zitronenschnitze, Essiggurken, Kapern.



Abb. 207. Hors-d'oeuvre. 1. Languste. 2. Aspik: Fischfilets, Spargel, Cornichons und Eierscheiben. 3. Eier in Aspik, mit Mayonnaise, Tomatenstreifen, Kapern. 4. Tomaten mit Krebsschwänzen. 5. Thunfisch mit Mayonnaise, Zwiebeln und Kapern. 6. Hummer mit Mayonnaise, Tomaten und Eiersalat. 7. Sardinenpyramide, Krabben und Oliven.

Krabbensalat mit Gemüse. 1 Büchse Krabben, Essig, Öl, 3 Eßlöffel Mayonnaise, Spargel, Blumenkohl, Erbsen, Vinaigrettesauce. — Die Gemüse werden, jedes für sich, gar, aber nicht zu weich gekocht und kaltgestellt, die Krabben mit wenig Öl und Essig vermischt, dann die Gemüse in netter Reihenfolge im Kranze auf eine Schüssel geordnet und mit Vinaigrettesauce begossen. Die Krabben häuft man in die Mitte und übergießt sie mit Mayonnaise.

Hummersalat. Die gekochten Hummer werden ausgebrochen, das Schwanzfleisch in Scheiben geschnitten, ein wenig in Zitronensaft, Öl und Salz gelegt, danach mit Mayonnaise gemischt und auf etwas Gemüsesalat angerichtet, wobei die schönsten Schwanz- und Scheerenstücke, sowie Blattsalat zum Garnieren des Salates verwendet werden.

Portionenplättchen

Diese sehr beliebten und appetitlichen Salate sind hier in Portionen für 1 Person angegeben. Z. B. für 6 Personen müssen 6 Plättchen zubereitet werden. Diese überraschend und schön wirkenden Salate eignen sich auch als selbständige Plättchen zu Wein, Tee, Fleisch usw.

Schweizer Salatplättchen. Auf 2—3 grüne Salatblätter, welche leicht mit Mayonnaise bestrichen sind, legt man eine Tomatenscheibe. Auf diese gibt man ein Löffelchen Mayonnaise. Nun kommt wieder eine Tomatenscheibe, dann wieder ein wenig Mayonnaise. Zuletzt legt man sorgfältig 4 Spargelspitzen darauf.

Eva-Salatplättchen I. Von einer schönen, reifen Tomate wird oben eine flache Scheibe abgeschnitten. Die Tomate wird nun mit einem Löffelchen sorgfältig ausgehöhlt und mit folgendem Salat gefüllt: ein in Salzwasser weichgekochter Sellerieknollen, sowie ein roher Tafelapfel werden in kleine Würfel geschnitten und mit Mayonnaise gebunden. Man füllt die Tomate mit diesem Salat, schließt mit Mayonnaise ab, legt den Tomatendeckel wieder auf, garniert die Tomate mit einem Zweiglein Petersilie und stellt sie auf ein grünes Salatblatt.

Eva-Salatplättchen II. Einer großen Tomate wird ein Deckel abgeschnitten, die Tomate ausgehöhlt, mit italienischem Salat gefüllt, zugedeckt, auf Feldsalat gestellt und das Plättchen mit 2 Sardinenbrötchen garniert.

Biarritz-Salatplättchen. Auf ein Tellerchen legt man 2—3 Salatblätter, füllt auf diese einen Selleriesalat, der mit Mayonnaise angemacht ist. (Roher Sellerie wird geschält und gerieben.) Der Salat wird mit einem Kranz von Tomaten garniert und mit gehackter Petersilie bestreut.

Flora-Salatplättchen. Auf ein Plättchen wird ein schönes Salatblatt gelegt, darauf 2 Eßlöffel italienischer Salat und 3 Eischeiben als Garnitur. Von gekochtem Blumenkohl nimmt man nun 3 Blumen, tunkt sie in Mayonnaise und steckt sie geschmackvoll in obigen Salat. Man ziert mit 3—5 Streifen eines Salatblattes.

Gärtner-Salatplättchen. Grüne Salatblätter werden auf ein Plättchen gelegt und mit ein wenig Vinaigrettesauce übergossen. Dann arrangiert man 2 Tomaten- und 2 Gurkenscheiben darauf. Über den fertigen Salat wird noch etwas Vinaigrettesauce gegossen.

Friedel-Salatplättchen. Auf ein Plättchen werden 4—5 mit Mayonnaise bestrichene Salatblätter lagenweise aufeinandergeschichtet, darauf 2 dünne Scheiben Tomaten, welche ebenfalls mit ein wenig Mayonnaise bestrichen sind. Darüber legt man 5 Spargelspitzen. Diese werden mit 2 Tomatenstreifen belegt, daß sie wie zusammengebunden aussehen.

Genfer Salatplättchen. Auf ein großes Salatblatt füllt man 2—3 Eßlöffel Erbsen, welche mit Mayonnaise gebunden wurden. Auf diese legt man abwechselnd 1 Tomatenscheibe, dann 1 Eischeibe usw. Man verwendet 3 Tomaten- und 3 Eischeiben.

Burgunder Salatplättchen. Auf ein Plättchen oder Tellerchen legt man 2—3 Salatblätter, bestreicht sie mit etwas Mayonnaise und formt um dieselben ein Kränzchen von Brunnenkresse, die man mit gewöhnlicher Salatsauce angemacht hat. Das Ganze sieht nun wie ein Nestchen aus. In dieses legt man 4—5 Spargelspitzen, die mit ein wenig gehackten Cornichons bestreut werden.

Deutsches Salatplättchen. Auf ein Plättchen oder Tellerchen legt man ein wenig, mit Vinaigrettesauce angemachtes, feingeschnittenes Weißkraut, darauf 2 grüne, mit ein wenig Mayonnaise bestrichene Salatblättchen. Nun schneidet man 1 Tomate in 4 Teile und legt sie auf den Salat, häuft noch einige Stäbchen von einem gekochten Selleriknollen darüber und begießt das Ganze mit einem Eßlöffel Vinaigrettesauce.

Verzierte Sardinen. Sardinen werden gitterartig auf ein Tellerchen gelegt, mit etwas Vinaigrettesauce übergossen und mit einigen Kapern, Zwiebelringen und Petersilie garniert.

Königin-Salatplättchen. In ein Schälchen gibt man 3—4 Löffel Mayonnaise und stellt eine gekochte, ausgehöhlte Artischocke hinein, die mit italienischem Salat gefüllt wird; darauf legt man 2 Tomatenbänder zu einem Kreuz. Neben die Artischocke legt man 5 Spargelspitzen und garniert mit einem Sträußchen Petersilie.

Belgisches Salatplättchen. Auf ein Plättchen legt man 2—3 etwa ½ cm dicke, in Salzwasser weichgekochte Selleriescheiben, streicht 1 Eßlöffel mit Paprika vermischte Mayonnaise darauf, legt eine Schicht belgischen Salat (Zichoriensalat) darüber und bestreicht wieder mit ein wenig Mayonnaise. Obenauf kommt eine Lage in dünne Scheiben geschnittene Birnen. Schmeckt vorzüglich!

Königsberger Plättchen. Dünne Schnitzel von geräuchertem Hering und gleichviel Kartoffelscheiben werden mit Essig, Öl und gehackten Schalotten gewürzt, in die Mitte eines Plättchens gehäuft und mit Fenchelsalat umgeben.

Niederländer Plättchen. 2 in Öl, Essig und Salz marinierte Artischockenböden werden mit Geflügelpüree gefüllt, mit Sulze überglänzt und auf 2 in Mayonnaise getauchte Salatherzchen gelegt.

Stockholmer Plättchen. 2 mittelgroße Tomaten werden ausgehöhlt, ein Salat von Thunfisch und in kleine Würfel geschnittenen Eiern in die Tomaten gehäuft und mit Rapünzchensalat umlegt.

Bulgarisches Plättchen. Salatblätter werden mit Mayonnaise bestrichen und mit 2 Schinkenscheiben belegt. ½ Tomate, in die 1 hartgekochtes Ei gestellt und die mit Mayonnaise überzogen wird, wird daraufgegeben.

Lissaboner Plättchen. 6 Krebsschwänze und 2 Löffel körniggekochter Reis werden mit Vinaigrettesauce gemischt, in eine halbierte und ausgehöhlte grüne Pfefferschote eingefüllt, mit Mayonnaise überzogen, mit Paprika bestreut und die Schoten auf 2—3 Kopfsalatherzchen gestellt.

Yorker Plättchen. Eine Schnitte Yorkerschinken von 10 cm Länge und 7 cm Breite wird in 2 Dreiecke geschnitten, diese werden zu Tüten gerollt, mit gehackter Sulze gefüllt, auf ein gelbes Lattichherz gelegt und 1 Eßlöffel Mayonnaise daneben gegeben.

Siegfriedplättchen. Man gibt in eine kleine Schale ein gelbes Lattichherz, füllt 1 Eßlöffel Mayonnaise darauf, legt auf die eine Seite der Schale Tomatenscheiben, auf die andere Seite geschnittenen Bierrettich und dazwischen auf ein Salatblatt ein Stück Dessertkäse.

Nürnberger Plättchen. Grünkohlblätter werden stark abgebrüht und abgekühlt, in 2 kleine Vierecke geschnitten, mit gedünsteten Zwiebeln belegt, mit etwas Zitronensaft bespritzt und gut aufgerollt. Das Plättchen wird mit kaltem Roastbeef belegt, mit 2 in Mayonnaise getauchte Salatherzchen und mit geschabtem Meerrettich garniert und die Kohlröllchen in die Mitte gelegt.

Genfer Plättchen. 2 kleine Tortelettenförmchen werden mit Kaviar gefüllt und auf ein Salatblatt gesetzt.

Alexanderplättchen. Auf russischen Salat werden 2 gefüllte Eier gestellt und mit 2 Salatherzchen garniert.

Dänisches Plättchen. Bohnensalat wird mit frischeingelegten Heringsfilets gitterartig belegt.

Tomaten

passen zu jedem Gericht, sei es als Beigabe oder als Garnitur. Für jede Person rechnet man 1 Stück.

Gefüllte Tomaten. Oben wird ein Deckel weggeschnitten und der Inhalt mit einem Löffelchen herausgenommen. Die ausgehöhlte Frucht füllt man nach Belieben mit russischem Salat, belegt diesen mit einer Eischeibe und garniert mit Mayonnaise. Die Fülle kann auch bestehen aus 2 gleich großen Portionen gehackter Sulze und Schinkenwürfeln. In diesem Falle garniert man mit einer Eischeibe und 4 Cornichonsscheibchen, die wie ein Kleeblatt wirken sollen.

Tomaten, gefüllt mit Erbsen. In Salzwasser weichgekochte Erbsen werden, wenn erkaltet, mit Mayonnaise gebunden und in ausgehöhlte Tomaten gefüllt. Oben garniert man mit je einer Eischeibe und spritzt mit dem Dressiersack etwas Mayonnaise auf.

Tomaten mit Fleischresten. Fleischreste werden in kleine Würfelchen geschnitten, mit Vinaigrettesauce zu Salat angemacht und in die ausgehöhlten Tomaten gefüllt. Man legt nun auf jede Tomate eine Eischeibe und Cornichonscheibchen, nach Belieben noch etwas Trüffel und Sulze. Petersilie und Zitronenschnitze vervollständigen die Garnitur. Sofern man Sulze über die Tomaten gießt, stellt man sie ½ Stunde kühl, damit die Sulze erstarren kann.

Tomaten, gefüllt mit Sellerie. Die ausgehöhlten Tomaten werden mit Selleriesalat gefüllt und mit Mayonnaise und einer Eischeibe garniert.

Tomaten mit Spargel. Tomaten werden halbiert, mit einem Löffelchen etwas ausgehöhlt und mit Mayonnaise gefüllt. Man schichtet auf jede Tomatenhälfte 3 Spargelspitzen, über welche man 2 Tomatenstreifen legt, daß es aussieht, als wenn sie damit gebunden wären.

Italienische Tomate. Von einer Tomate wird der Deckel abgeschnitten, dann wird sie ausgehöhlt und mit italienischem Salat zu ⅔ gefüllt. Man schließt mit etwas Mayonnaise und einer Eischeibe ab und steckt in die Mitte ein Zweiglein Petersilie oder garniert mit Cornichonscheiben.

Krebstomate. Von einer schön roten Tomate wird oben ein Deckelchen weggeschnitten und der Inhalt mit einem Löffelchen sorgfältig herausgehoben. Die ausgehöhlte Tomate wird mit Mayonnaise, welcher man etwas Paprika beimischt, halb gefüllt und mit 6 Krebsschwänzen garniert. Man stellt die Tomate auf ein grünes Salatblatt.

Fischertomate. Zubereitung wie Krebstomate, jedoch füllt man sie mit russischem Salat und garniert als Abschluß mit einer Lachsrosette und Cornichons. Man legt sie auf ein grünes Salatblatt und serviert die Tomate mit einem Zitronenschnitz.

Fliegenpilz. Eine kleinere Tomate wird halbiert und einige Minuten in Salatsauce gelegt. Von einem hartgekochten Ei schneidet man am runden Teil ein wenig weg, damit es gerade steht. Dann setzt man die Tomate auf und markiert mit Mayonnaise die charakteristischen Flecke des Fliegenpilzes.

Fliegenpilze auf grünem, angemachtem Salat arrangiert, ergeben eine hübschwirkende Platte.

Tomatenkörbchen. Beliebig gefüllte Tomaten erhalten einen ½ cm breiten Streifen Tomate als „Henkel". Auf jeder Seite stecke man als Abschluß ein Zweiglein Petersilie ein.

Tomaten als Serviettenring. Schöne, runde Tomaten beschneidet man oben und unten etwas und sticht das Fleisch in der Mitte aus. Durch den sich nun bildenden Ring werden Spargelstangen gesteckt. Hübsch als Plattengarnitur oder als Portionenplättchen, wenn auf einem Salatplättchen angerichtet. In diesem Falle wird noch Mayonnaise dazu serviert.

Tomaten mit Gänseleber. 1 Pfd. kleine Tomaten, Gänseleberpüree oder in Würfel geschnittene, gedämpfte Gänseleber, ½ Liter kräftige Sulze. — Von den Tomaten wird ein kleiner Deckel abgeschnitten. Dann werden sie ausgehöhlt, leicht gesalzen, stehengelassen, wobei sich etwas Salzwasser bildet, das man abschüttet. Auf den Boden jeder Tomate gibt man etwas Gänseleber, füllt Sulze darüber und stellt die Tomaten 2 Stunden kühl. Zum Auftragen auf gelbe Salatblätter setzen.

Sulze (Gallerte)

Sulze nach Metzger-Art. 2 Kalbsfüße, 2 Schweinsfüße, ½ Pfd. gehacktes Ochsenfleisch, einige Cornichons, 1 Zwiebel, 8 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, Suppengewürz, 1 Gläschen Madeira, Salz, ½ Liter Weißwein, 6 Blatt Gelatine. — Die Kalbs- und

Schweinsfüße, sowie das gehackte Fleisch werden mit kaltem Wasser auf das Feuer gestellt. Sobald es kocht, gießt man das Wasser ab und läßt die Zutaten etwa ¼ Stunde unter laufendem Wasser erkalten. Danach werden sie mit 3 Liter Wasser wieder aufs Feuer gesetzt unter Beigabe von Cornichons, Zwiebel, Lorbeerblatt, zerdrückten Pfefferkörnern und dem nötigen Suppengewürz. Alles läßt man 2 Stunden kochen. Ist das Wasser auf 1 Liter eingekocht, werden alle Einlagen herausgenommen. Die eingekochte Bouillon wird wieder auf das Feuer gesetzt unter Beigabe von ½ Liter Weißwein, dem Madeira und dem nötigen Salz. Sollte die Bouillon etwas trübe sein, kann man sie auf folgende Art klären: Man rührt 2—3 Eiweiß mit etwas Wasser an und gießt sie in die Bouillon, welche nun mit dem Schwingbesen auf dem Feuer langsam zum Kochen gebracht wird. Sobald sich das Eiweiß scheidet, zieht man die Kasserolle zurück und gibt noch 6 Blatt aufgelöste Gelatine hinzu. Die fertige, feinschmeckende Sulze wird zuletzt durch ein Tuch gegossen.

Sulze auf einfachste und billigste Art. 1—2 Eßlöffel Fleischextrakt oder 4 Bouillonwürfel, 20 Blatt Gelatine, 2—3 Eßlöffel Weinessig (besser Portwein oder Madeira). — Zu 1 Liter Wasser gibt man den Fleischextrakt oder die Bouillonwürfel. Die Flüssigkeit wird zum Kochen gebracht und dann sofort vom Feuer genommen. Hierauf wird die vorher aufgelöste weiße Gelatine in der heißen Brühe verrührt, bis keine Flocken mehr vorhanden sind. Dann wird die Brühe unter Beigabe des Weinessigs oder eines Löffels Zitronensaft zum Kaltwerden hingestellt.

Aspik. Die Sulze wird erst verwendet, wenn sie vollständig kalt, jedoch noch flüssig ist. Bereits erstarrte Sulze wird im Wasserbad, ohne zu rühren, wieder flüssig gemacht. In eine geölte Form gießt man etwas Sulze, legt einige Eischeiben, Kapern und Cornichonscheiben nett ein, gießt etwas kalte Sulze darüber und läßt erstarren. Nun wählt man zum Einlegen gekochtes, in Scheiben geschnittenes, doch wieder in seine natürliche Form zusammengelegtes Fleisch (z. B. Rinds- oder Schweinszunge, Braten, entgräteten Salm), füllt mit Aspik auf, daß das Fleisch vollständig bedeckt und die Form gefüllt ist. Die obere Seite, welche nachher den Boden bildet, muß ganz eben sein; es dürfen also keine Fleischteile aus der Sulze hervortreten, sonst bricht der Aspik beim Umstürzen. Er bleibt nun einige Stunden oder über Nacht in einem kalten Raum unberührt stehen. Vor dem Stürzen taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, damit sich der Aspik gut von der Form löst. Die Platte wird mit Zitronenscheiben und Petersilie garniert. Nach Belieben mit Salat servieren.

Verzierter Aspik. In eine mit Öl ausgepinselte Schüssel oder Kuppelform gießt man ein wenig gut erkaltete Sulze, legt die untere Partie mit Eischeiben, Essiggurken und Tomatenscheiben schön aus und gießt etwas Sulze auf. Wenn diese erstarrt ist, fügt man eine Lage kleingeschnittener Fleischreste oder Wurst ein, begießt wieder mit Sulze und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Erstarren lassen, stürzen und mit Salat und Vinaigrettesauce servieren.

Aspik mit Fleischresten. Fleischreste werden in kleine Würfelchen geschnitten. Eine mit Sulze ausgegossene Form wird hübsch mit Eischeiben, Cornichons und Tomaten ausgelegt, etwas Sulze aufgefüllt, dann Fleischwürfel, wiederum Sulze und Fleisch, bis die Form gefüllt ist. Man achte darauf, das Fleisch immer erst einzulegen, wenn die vorher eingegossene Sulze erstarrt ist.

Aal in Gelee. Man teilt den nicht abgezogenen, sondern nur mit Salz vom Schleim gereinigten und ausgenommenen Aal in Stücke, entfernt die Flossen und begießt die

Stücke mit etwas warmem Essig. Dann läßt man sie in Salzwasser aufkochen. Nun bereitet man einen Fischsud (von einigen Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, Schalotten oder Zwiebeln, Salz, Pfefferkörnern und so viel Wasser und Weinessig, daß die Aalschnitten bedeckt sind) und läßt die Stücke darin ziehen, bis sie weich sind. Darauf läßt man sie erkalten. Dann gießt man Sulze in eine geölte Reisringform, verteilt die abgetropften Aalstücke mit Zitronenscheiben darüber, füllt mit Sulze zu und läßt diesen Fischring etwa 2 Stunden zum Erstarren an kühlem Ort stehen. Ist der Aspik erstarrt, taucht man die Form einen Moment in heißes Wasser und stürzt den Ring auf eine runde Platte. Man serviert eine mit Paprika gemischte Mayonnaise dazu.

Portionenaspik. Man gießt ein wenig kalte Sulze in kleine Backförmchen, legt in die Mitte je eine Kaper oder etwas gehackte Petersilie, darauf eine Eischeibe, gießt Sulze darüber, legt Schinken oder anderes Fleisch darauf und füllt mit Sulze auf. Weitere Behandlung wie oben.

Kalte Pasteten

Aspikpastetchen. Man gibt Schinkenwürfelchen in Pastetchen und füllt mit Sulze auf. Obenauf legt man 1 Eischeibe und 4 Scheiben Cornichons, in die Mitte 1 Kaper.

Italienische Pastetchen. In Pastetchen gibt man zu ¾ italienischen Salat, füllt mit gehackter Sulze (Fleischgelee) auf, legt eine Eischeibe darauf und spritzt zu oberst Mayonnaise als schönen Abschluß auf.

Russische Pastetchen. In die Pastetchen gibt man zu ¾ russischen Salat, füllt mit Mayonnaise auf und schließt mit etwas geräuchertem Lachs ab. (Der Lachs wird oben in Form einer Rosette aufgelegt.)

Nach diesen Rezepten kann man auch größere Pasteten herstellen.

Kalbfleischpastete. Pastetenteig, 1 Pfd. Kalb- und Schweinefleischfülle (Farce), 1 Pfd. mageres, in Streifen geschnittenes gekochtes Kalbfleisch, dünne Speckscheiben, Gewürz, einige Sardellenfilets. — Eine Pasteten- oder Timbaleform wird mit Teig ausgelegt, mit den Speckscheiben bedeckt, dann schichtweise mit der kräftig gewürzten Farce, den Fleischresten und Sardellenfilets aufgefüllt, mit Speckscheiben und hernach mit einem Teigdeckel abgeschlossen, der oben mit 1—2 kleinen Einschnitten zum Entweichen des Dampfes versehen wird. Dann wird die Pastete mit Ei bestrichen, im mittelheißen Ofen etwa 1 Stunde gebacken und kaltgestellt. Gemischter Salat eignet sich als Beilage gut.

Schinkenpastete wird ebenso zubereitet. Nur nimmt man statt der Kalbfleischstreifen 200 g würfelig geschnittenen Schinken und mischt diesen unter die Fülle.

Lachspastete. 2 Pfd. Lachs, Gewürz, Butter, Ananas, Blätterteig, Ei. — Der gekochte Fisch wird von Haut und Gräten befreit, in Filets geschnitten und gewürzt. Ein Stück Blätterteig wird viereckig ausgerollt, groß genug, um den Fisch hineinzuwickeln, dann werden in die Mitte des Teiges Ananasscheiben gelegt, mit den Lachsfilets bedeckt und nochmals je eine Lage Ananas und Lachs draufgegeben. Die Teigränder werden mit Ei bestrichen, der Teig übereinandergelegt, die Ränder angedrückt, die Pastete mit Ei bestrichen und auf befeuchtetem Blech 35—40 Minuten im heißen Ofen gebacken. Nachher kaltstellen.

Gänseleberpastete in Sulze. Gänseleberpastete, Madeirasulze, Petersilie. — Die aus der Terrine (Konserve) gestürzte, gut entfettete Gänseleber wird mit einem heißen Messer in dünne Scheiben geschnitten, danach eine tiefe, runde oder viereckige Schüssel mit einer Schicht fast kalter Sulze ausgegossen. Nach dem Erstarren der Sulzeschicht wird die rundausgestochene Gänseleber in hübschen Mustern daraufgeordnet, vorsichtig mit Sulze bedeckt und die Schüssel kaltgestellt. Mit frisch über dem Feuer auf beiden Seiten gerösteten Brotschnitten (Toast) zu reichen.

Fasanenpastete. 2 abgelagerte Fasane, ¼ Pfd. Schinken, 2 Semmeln, Pökelzunge, Trüffel, Speckscheiben, Pastetenteig. — Die gekochten Fasane werden ausgebeint, die Brustteile ausgelöst und in Filets geschnitten, der Rest des Fleisches mit dem Schinken und den eingeweichten und ausgepreßten Semmeln durch die Maschine gedreht und zu einer Fülle verarbeitet. Der Pastetenteig wird länglich ausgerollt und in der Mitte mit einigen Speckscheiben belegt. Diese werden mit der gewürzten Fülle bedeckt, auf die wiederum Zunge, Trüffel und Fasanenfleisch, in Streifen geschnitten, geordnet werden. Darauf werden wieder eine Schicht Fülle und eine Schicht Speckscheiben gelegt, nun die Teigränder befeuchtet und die eingefüllte Schicht in den Teig eingehüllt. Das Ganze wird umgedreht auf ein Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen, mit ausgestochenen Teigfiguren belegt und die Pastete im mittelheißen Ofen 40—50 Minuten gebacken. Nachher kaltstellen.

Hors-d'oeuvre-Butter

Diese verwendet man in der kalten Küche hauptsächlich zum Bestreichen der Gesellschaftsbrötchen, um dieselben pikant und wohlschmeckend zu machen.

Sardellenbutter. 100 g Butter werden tüchtig schaumig gerührt. Dann passiert man 50 g gereinigte Sardellenfilets durch ein Haarsieb und verrührt sie gut mit der Butter. Vorteilhaft bedient man sich der Sardellenbutter in Tuben, welche in Delikatessengeschäften erhältlich sind. Um diese Sardellenbutter ausgiebiger zu machen und ihren scharfen Geschmack zu mildern, vermischt man sie mit schaumig gerührter Butter.

Kräuterbutter. 100 g Butter, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Prise Salz, feingehackte Petersilie und Schnittlauch. — Unter die gut verrührte Butter werden obige Zutaten gemischt. Das Quantum reicht für etwa 20—30 Brötchen.

Belegte Brötchen

Diese, oft auch Gesellschaftsbrötchen genannt, sind zu warmen und kalten Getränken immer willkommen. Auch können die kalten Platten damit recht vorteilhaft garniert werden. Am besten eignet sich dazu Kastenbrot, in dünne Scheiben geschnitten, auch Toast (geröstetes Brot), mit Butter bestrichen.

Natürlich läßt sich auch gewöhnliches Brot verwenden. Stets wird das in dünne Scheiben geschnittene Brot mit Kräuterbutter gut bestrichen und nach Wunsch belegt. Als Belag können alle Arten kalter Braten, Schinken, Zunge, Geflügel usw. in dünnen Scheiben verwendet werden. Den Rand oder die Mitte kann man sehr hübsch auf allerlei Art verzieren, entweder mit gehacktem Eiweiß oder Eigelb, oder einem Kränzchen aus ausgestochenen roten Rüben oder mit Cornichons (kleinen Essiggurken), Kapern, Rettichen, Perlzwiebeln, Sulze usw.

Mettwurstbrötchen. 1 cm dicke Brotscheiben werden zuerst mit Kräuterbutter, dann mit Mettwurst überstrichen, mit Cornichons, je einer Eischeibe und Tomaten garniert. Alle Wurstsorten und Pain finden die gleiche Behandlung.

Schinkenbrötchen. Viereckig geschnittene, 1 cm dicke Brotscheiben werden mit Kräuterbutter bestrichen, mit gleichgroßen Schinkenblättern belegt und mit Cornichonscheiben so garniert, daß sie 2 grüne Kirschen darstellen.

Salamibrötchen. 1 cm dicke, rund ausgestochene Brotscheiben werden mit Kräuterbutter bestrichen, mit je einer Salamischeibe belegt und mit Cornichonscheiben so garniert, daß die Garnitur ein Kleeblatt bildet.

Gänseleberbrötchen. Gänseleberpain wird mit ein wenig Butter tüchtig verrührt und auf viereckig geschnittene Brotscheiben gestrichen. Diese werden über Kreuz zerschnitten, so daß 4 dreieckige Brötchen entstehen. ☒ Jedes belegt man mit einer Eischeibe und Cornichons.

Sulzebrötchen mit Ei. Auf eine oval geschnittene, geröstete Brotscheibe legt man ein verlorenes Ei. Dies wird mit Tomaten und Schinkenstreifen schön garniert. Nun gießt man 2 Löffel Sulze darüber und stellt das Brötchen kühl, damit die Sulzeschicht erstarren kann. Dann wiederholt man das Begießen mit Sulze noch 1- bis 2mal, um eine Fleischgeleeschicht zu erhalten.

Englische Brötchen. 3—4 Eigelb von hartgekochten Eiern, Kapern, 1 Messerspitze Currypulver und saurer Rahm werden zu einer streichbaren Masse verarbeitet und auf geröstete Brotschnitten gestrichen. Mit Tomaten und Cornichons garnieren.

Matrosenbrötchen. 3 Eigelb von hartgekochten Eiern werden durch ein Sieb gedrückt, dann mit Butter, etwas Senf, Salz, Zitronensaft und feingehacktem Schnittlauch oder Petersilie vermischt. Diese Masse wird auf Brotschnitten gestrichen und mit Cornichons und Sardellenfilets geschmackvoll garniert.

Sardellenbrötchen. Über Feuer hellgelb geröstete, 1 cm dicke Brotscheiben werden viereckig zurechtgeschnitten, dann in den Diagonalen zerschnitten, so daß 4 dreieckige Brötchen entstehen. ☒ Diese werden mit gereinigten Sardellenfilets belegt und mit Oliven und Tomaten garniert. (Billiger, wenn man gut gewässerte Salzsardellen nimmt und die Oliven wegläßt.)

Kaviarbrötchen. Geröstete Brotscheiben werden mit Kaviar bestrichen (teuer!).

Sardinenbrötchen. Über Feuer hellgelb geröstete Brotschnitten werden viereckig zurechtgeschnitten, mit Sardellenbutter bestrichen, mit je 3 Sardinen belegt und mit Cornichons, Kapern und Zwiebelringen garniert.

Käsebrötchen. Beidseitig geröstete Weißbrotschnitten werden zuerst mit Kräuterbutter, dann mit Rahmkäse ½ cm dick bestrichen und mit Kümmel bestreut.

Restaurationsbrot. Kasten- oder Hausbrot schneidet man in 1 cm dicke Scheiben, bestreicht sie mit Butter und belegt sie mit diversen Wurstwaren (Aufschnitt). 1—2 Eischeiben, ein wenig gehackte Sulze, Zwiebelringe und Cornichons dienen als Garnitur.

Tatarenbrötchen. Auf Röstbrotschnitten (Toast) streicht man gehacktes, rohes, gewürztes Rindfleisch und garniert mit Kapern, Zwiebeln und Essiggurken. Nach Belieben schlägt



Abb. 208. Salat mit Eierscheiben. — Tomaten mit Gemüsesalat und Mayonnaise. Spargel mit Tomate. Zitronenkörbchen. — Fleischreste in Aspik, verziert mit Tomaten, Zitronen und Petersilie.



Abb. 209. Belegte Brötchen. Gebutterte Weißbrotschnitten, mit Eierscheiben, Essiggurken, Kapern, Sardellen, Sardinen, Wurst und gehackter Sulze belegt.



Abb. 210. Kalte Abendplatten. — Links: Fleischplatte mit kaltem Braten, gerolltem Schinken und Salami, mit Tomaten, Essiggurken und Radieschen. — Rechts: Norwegische Platte, verziert mit Eiern, Tomaten, Essiggurken und Rotkrautsalat.



Abb. 211. Kalte Platten. 1. Kartoffel- und Rotkrautsalat, garniert mit Eiern. 2. Aufschnittplatte, garniert mit Essiggurken. 3. Salm mit Mayonnaise. 4. Kalter Braten und gefüllte Tomaten. 5. Brötchen mit Vogelnestern und Salat.

man in die Mitte eines jeden Brötchens ein frisches Eigelb. Für jede Person rechnet man ein Brötchen.

Verwendet man keine Brotschnitten, so serviert man das Fleisch als „Tatarenbeefsteak" auf einzelnen Tellerchen und garniert mit Tomatenschnitz, Radieschen, Salz, rotem Pfeffer, gehackten Zwiebeln, etwas Butter und Cornichons. Dieses Tellerfleisch ist besonders bei Herren sehr beliebt.

Zusammenstellung einer pikanten Brötchenplatte zu Tee oder zu Wein, sehr beliebt bei Damengesellschaften. Man rechnet für die Person je 3—4 Brötchen. Für Herrengesellschaften wählt man die pikanteren Brötchen.

Diese Brötchen können in Ermangelung einer großen, flachen Platte auf einem Kistendeckel, den man mit einer Serviette bespannt, hübsch arrangiert und serviert werden. Blumen dienen als Garnitur.

Kalte Platten

Nachstehende Zusammenstellungen sind für 5—6 Personen als selbständige Platten berechnet.

Walliser Platte. 1 Paket Spargel wird in Salzwasser abgekocht, in dem man es erkalten läßt, wird dann vorsichtig abgetropft und auf einer Platte klafterartig angerichtet. Um den Rand der Platte wird ein Kranz von Tomatenscheiben gelegt und auf jede Scheibe mit dem Dressiersack Mayonnaise gespritzt. Zu dieser Platte serviert man noch Mayonnaise besonders.

Schweizer Platte. Auf eine große, runde Platte häuft man in die Mitte ein wenig Mayonnaise, arrangiert ein Kreuz von Spargelstangen darüber und legt in die Mitte Eischeiben. Zwischen das Spargelkreuz kommen Tomatenscheiben, die mit Vinaigrettesauce leicht übergossen werden. Das Ganze umgibt man mit einem Kranz von Brunnenkresse- oder Nüßlisalat, der nach Belieben mit Eischeiben belegt werden kann.

Vierwaldstätter Platte. Anordnung von 4 kleinen Plättchen oder Tellerchen. Die freien Zwischenräume ziert man mit Blumen oder Petersilie.

1. Plättchen: Salm, mit Mayonnaise übergossen, garniert mit Cornichonsfächern und Zitronenschnitzen.
2. Plättchen: Tomatensalat, mit Vinaigrettesauce übergossen und mit Eischeiben belegt.
3. Plättchen: Kopfsalat mit Mayonnaise bespritzt.
4. Plättchen: Auf 2 Löffel Mayonnaise werden 3 hartgekochte, in Hälften zerschnittene Eier (das Weiße nach oben) gesetzt. Alle 6 Eihälften werden abwechselnd mit Mayonnaise, Sardellenfilets und Tomatenbändern garniert.

Natürlich kann man diese Speisen, statt auf 4 Plättchen, nach Belieben auf einer runden Glas- oder Porzellanschüssel anrichten.

Eier auf italienischem Salat. Auf eine Platte häuft man einen Sockel von italienischem Salat, drückt ihn glatt und bestreicht ihn mit etwas Mayonnaise. Darauf setzt man der Länge nach zerschnittene Eihälften, die man mit je 4 Cornichonscheiben belegt. Noch reicher und hübscher wirkt die Platte, wenn man zwischen die Cornichons von rosa-

gefärbter Mayonnaise ein Kreuz spritzt und mit Trüffeln und Kapern garniert. Um den Salatsockel legt man Zitronenschnitze, Tomaten und Petersilie. (Man rechnet auf die Person 2 Eihälften.)

Gefüllte Eier mit Hummer. 1 kleine Büchse Hummer, 6 Eier, Mayonnaise, grüner Salat. — Die hartgekochten und geschälten Eier werden quer halbiert und an den Spitzen etwas beschnitten, so daß sie stehen können. Die Dotter werden herausgenommen, gut zerdrückt, mit Mayonnaise gemischt und die Eiweißhälften damit gefüllt. Obenauf wird je ein Hummerstückchen gelegt. Eine flache Salatschüssel belegt man mit angemachtem, grünem Salat und setzt die Eier kranzförmig auf. Hat man Sulze zur Hand, zerhackt man sie grob und verziert auch damit.

Salm. Der Salm, eine im Preis recht günstige Konserve, ist ein beliebtes Fischgericht. Er wird zum Ablaufen auf ein Sieb gegeben, von Haut und Gräten gesäubert, in kleinere Stücke zerpflückt und mit etwas Salatsauce angemacht. Auf eine ovale Platte legt man mit Mayonnaise bestrichene Salatblätter und arrangiert den Salm länglich darauf. Mit Eischeiben, Tomaten, Salatblättchen, Cornichons und Zitronenkörbchen oder -schnitzen garnieren. Der länglich aufgeschichtete Fisch wird mit Mayonnaise übergossen. Schöner ist es, wenn der Fisch mit Mayonnaise übergittert wird (mit Spritzsack und Sterntülle).

Fischreste mit Mayonnaise. Beliebige Fischreste werden mit Mayonnaise gebunden, auf grünem Salat angerichtet und mit Cornichons und Eischeiben schön garniert. Man kann die Platte auch etwas reicher gestalten, indem man sie noch mit Wurstscheiben, die man zu Tüten formt, weiter ausputzt.

Fisch à la Russe. Ein etwa 1½ Pfd. schwerer Fisch wird in Fischsud weichgekocht, muß darin erkalten, wird herausgezogen und gut abgetropft. Der Fisch wird auf eine Unterlage von russischem Salat gelegt. Als Garnitur dienen: Salatblättchen mit Mayonnaise bestrichen, 6 halbe, mit Cornichons garnierte Eier, Kapern, Tomaten, Zitronenscheiben und Blumen.

Norwegische Platte I. Auf eine große Platte legt man einen Kranz von feingehacktem Rotkraut, das mit Vinaigrettesauce angemacht wurde. Nun werden etwa 300 g gekochter Thunfisch zerpflückt, mit Mayonnaise gebunden und pyramidenförmig in der Mitte der Platte aufgeschichtet. Die Platte wird geschmackvoll mit Eischeiben, Cornichons und Sardellenfilets garniert. (Statt Thun kann man auch Salm oder Fischreste verwenden.)

Norwegische Platte II. Krabben, Heringsfilet und in Würfelchen geschnittene Kartoffeln werden mit Salatsauce gemischt, in die Mitte einer runden Platte angerichtet, mit Mayonnaise überzogen, mit Tomatenscheiben, kleinen Essiggurken und Eierscheiben garniert und zuletzt mit Rotkrautsalat und Zitronenschnitzchen umlegt.

Schinkenrollen. Schinkenscheiben füllt man mit etwas italienischem Salat und rollt die Scheiben auf. Mit Zitronen und Petersilie garnieren.

Einfache Fleischplatte. Schinkenscheiben (½ Pfd.) rollt man auf und legt die Rollen in die Mitte einer ovalen Platte. Um den Plattenrand legt man einen Kranz von 150 g zu Tüten gedrehten Salamischeiben. Garnitur: Cornichons, Sulze, Petersilie, Tomaten, Eier.

Fleischplatte mit kaltem Braten. Beliebige Bratenreste können mit etwas Aufschnitt hübsch angerichtet werden.

Reichere Fleischplatte. 1 kleines Brathuhn, etwa 300 g verschiedene Wurstwaren. — Das zerlegte Huhn wird in der Mitte der Platte angeordnet. Die verschiedenen Wurstwaren werden hübsch zurechtgelegt und mit Cornichons und Petersilie garniert. Diese Platte kann an heißen Sommertagen mit Tee als alleiniges Mittagessen dienen.

Sardinenplatte. Zu dieser Platte werden mit Vorliebe größere Ölsardinen verwendet. Kleine Sardinen lassen sich natürlich gitterförmig ebenso nett anordnen. Außen herum: hartes, gehacktes Eiweiß und Eigelb, Butterrollen, Kapern und nach Belieben Zwiebelringe und Essiggurken.

Thunplättchen. Der gekochte Thun (frisch oder Konserve) wird in der Mitte der Platte angeordnet. Statt Thun kann man auch Salm (Konserve) verwenden. Außen herum: Gemüsesalat, Eischeiben, Butterrollen, Kapern. Oder man übergießt Thun oder Salm mit Mayonnaise, garniert mit Streifen von Essiggurken, Kapern, Sardellenfilets (Mitte), Eiern, Tomaten und Salatblättchen.

Müllerplatte. Kartoffelsalat mit der Länge nach zerschnittenen Würstchen, grünem Salat, Tomaten und Eiern, letztere mit feingehackter Petersilie bestreut. Diese Platte ist als Abendplatte recht beliebt. Man richte den Kartoffelsalat bergartig an, was auf der Abbildung, weil von oben gesehen, nicht recht zum Ausdruck kommt.

Wartburgplatte. In die Mitte gibt man Kartoffelsalat, nach Belieben mit Mayonnaise gebunden. Außen herum grünen Salat und Tomaten mit Eiern (als Fliegenpilze), ferner Tüten von geräuchertem Lachs mit Cornichonfächern oder Kapern. Garnitur: Radieschen, Petersilie, auf den Eiern Sardellen.

Überraschungstomaten. Die Tomaten werden mit einem Löffelchen ausgehöhlt, mit Salz und etwas Pfeffer ausgestreut und mit Gemüsesalat gefüllt. Darauf legt man eine Thunscheibe, darüber den Tomatendeckel. Die gefüllten Tomaten werden kranzförmig auf grünem Salat angeordnet. In die Mitte kommt eine Schale oder ein halbkugelförmiges Salatblatt mit Mayonnaise.

Matrosenplatte besteht aus einzelnen Häufchen; diese setzen sich zusammen aus: Zu unterst Sulze (mit Ring oder Glas ausstechen), darauf Tomatenscheiben sowie Salm, als Abschluß ein Löffelchen Mayonnaise und eine Kaper. Als Zugabe dient beliebiger Salat.

Schmackhaftes Hors-d'oeuvre aus Gemüseresten. Aus verschiedenen Gemüsen, z. B. Kartoffeln, Bohnen, Rüben, Erbsen, Tomaten usw. wird durch Vermischen mit Mayonnaise ein Salat bereitet. Dünngeschnittene Schinkenscheiben werden zu Tüten geformt, mit dem Gemüsesalat gefüllt und nett auf einer Platte angeordnet.

Salami nach Nizzaer-Art. Gekochte Kartoffeln, gedünstete Bohnen, 2—3 Tomaten, 3—4 hartgekochte Eier, Mayonnaise mit 1 Eßlöffel Tomatenpüree vermischt, 100—150 g Salami (Wurst), in feine Scheiben geschnitten. — Kartoffeln, Bohnen und Tomaten werden in Würfel geschnitten, mit Salatsauce angemacht, in die Mitte einer Schüssel gelegt, die Wurstscheiben werden im Kranze außen herum geordnet, die ganzen oder halbierten Eier auf den Salat gelegt und mit der tomatierten Mayonnaise leicht überzogen.

Hors-d'oeuvre

Garnituren und Zusammenstellungen.

Der moderne Lebensmittelhandel mit den vielen recht guten Konserven hat es der Hausfrau ungemein leicht gemacht, rasch ein leckeres Hors-d'oeuvre herzustellen. Man muß nur darauf achten, die verschiedenen Sachen auf der Platte nett zu arrangieren. Mit Vorliebe wird man sich in der gut bürgerlichen Küche folgender Zutaten bedienen:

Sardinen, Salm, Thun, Sardellen, Ochsenmaulsalat, geräucherter Lachs, Krevetten, Hummer, Languste, verschiedene Pains. Aus der Metzgerei: Schinken, Salami, Rauchfleisch, Wurstwaren usw.

In Ermangelung eines Hors-d'oeuvre-Service kann man auch eine runde oder ovale Platte oder ein beliebiges Holzbrett, mit einer Seviette belegt, verwenden und die einzelnen Abteilungen durch kleine Teeteller oder flache Glastellerchen ersetzen. Verwendet man ein rechteckiges Holzbrett, so stellt man z. B. den Fisch auf einem ovalen Plättchen in die Mitte; an die zwei Längsseiten setzt man die Tellerchen und auf den Schmalseiten, bis gegen die ovale Mittelplatte hin, liegen die belegten Brötchen. Mit Blumen zieren.

Einige Garnituren. Garnituren für Hors-d'oeuvre bestehen aus: Petersilie, Tomaten, Zwiebelringen, Cornichons (gehackt, in Scheibchen oder Fächer geschnitten), Kapern, Butterröllchen, gehackter Sulze, Sardellenringen, mit Spritzsack gespritzter Mayonnaise, Zitronen, Oliven, Mixed Pickles, Blumen.

Mit etwas Geduld lassen sich sehr wirkungsvolle Garnituren herstellen:

Kirschen: Ein Radieschen wird in 2 Teile geschnitten, der rote Teil kommt nach oben. 2 zusammenlaufende Schnittlauchstengel ergeben den Stiel der Doppelkirsche. Solche „Kirschen" sind eine schöne Randgarnitur.

Schneeglöckchen: Die Blütenblätter schneidet man aus hartgekochtem Eiweiß, das Innere wird durch Eigelb markiert, der Stiel besteht aus Schnittlauch.

Sterne oder Figuren werden aus feingehacktem Eigelb, mit halbierten Kapern gebildet. Die erfinderische Hausfrau kann selbst die hübschesten Garnituren herstellen und dadurch ihre kalten Platten reizvoll gestalten. Kleeblätter, Fächer, Dominosteine werden von Cornichons oder Randen (roten Rüben) geschnitten.

Einfaches Hors-d'oeuvre (für 5—6 Personen). 6 russische Eier, 1 Büchse Salm mit Mayonnaise, italienischer Salat, 150 g Aufschnitt. Garnitur: Tomaten: Cornichons, Zitronen, Petersilie.

Familien-Hors-d'oeuvre. Mitte: Salm mit Mayonnaise glaciert. Von links nach rechts: 1. Tomatensalat mit Vinaigrettesauce, 2. italienischer Salat und italienische Pastete, 3. Gemüsesalat, 4. Salamitüten. Garnitur: Eischeiben, Zitronen, Cornichons, Kapern, Mayonnaise, Petersilie.

Russisches Hors-d'oeuvre (für 4 Personen). Dazu verwendet man eine siebenteilige Hors-d'oeuvre-Platte, oder man stellt 7 Tellerchen auf eine größere Platte, für die ein Kistendeckel mit einer Serviette bedeckt wird. Man füllt die Tellerchen oder Fächer mit folgenden Zutaten:

1. Sardinen, mit Vinaigrettesauce übergossen und mit Kapern bestreut.
2. 4 russische Eier, Lachsrouladen (mit Champignons gefüllt) und mit Ei belegt.



Abb. 212. Fisch à la russe. Ein im Fischsud weichgekochter und darin kalt gewordener Fisch wird auf einen Sockel von russischem Salat gelegt und die Platte mit Eiern, Essiggurken, Zitronenschnitzen und Tomaten oder Krebsen garniert.



Abb. 213. Zwei kalte Platten.

Salat, gefüllte Eier, geräucherter Lachs, Fischreste mit Mayonnaise überzogen.

Gemüsesalat, garniert mit Eiern und umlegt mit Tüten von Wurst.



Abb. 214. Fleischplatte. Gerollte Schinkenscheiben mit Wurst, garniert mit Eierscheiben, Mayonnaise, Kapern, Essiggurken, Tomaten und Champignons.



Abb. 215. Portionenplättchen. 1. Spargel mit Mayonnaise. 2. Restaurationsbrot. 3. und 4. Salatplättchen. 5. Brot mit Aufstrich und Eierscheiben. 6. Belgisches Salatplättchen.



Abb. 216. Russisches Hors-d'oeuvre. Mitte: Mayonnaise. 1. Gemüsesalat mit Tomatenscheiben. 2. Thunfisch mit Mayonnaise und Essiggurken. 3. Tüten von Schinken, Eierscheiben und Tomaten. 4. Grüner Salat mit Eierscheiben und Essiggurken. 5. Rollen von geräuchertem Lachs mit Champignons. 6. Olsardinen mit vier halbierten Eiern und Mayonnaise.



Abb. 217. Vierwaldstätterplatte: Salat, Aspikpastetchen, gefüllte Eier, Fisch mit Mayonnaise, Tomatensalat. — Schweizerplatte: Feld- und Tomatensalat, Spargel mit Mayonnaise.

3. Bohnensalat, mit Eischeiben und Cornichons belegt.
4. Schinkenrouladen, mit Eischeiben, Cornichons und Tomaten belegt.
5. Thun, mit Mayonnaise glaciert und mit einem Cornichonfächer verziert.
6. Russischer Salat, mit Tomatenscheiben umrandet; von Eiweiß (gekochte Eier) wird eine Rosette geschnitten. In die Mitte derselben wird ein wenig Mayonnaise gespritzt.
7. In das mittlere Fach oder Tellerchen gibt man Mayonnaise oder Butterrollen.

Die ganze Platte wird mit Petersilie geziert.

Französisches Hors-d'oeuvre (für 5—6 Personen).
Mitte: Brathuhn (jedoch zerschneiden). Von hinten links an:

1. Biarritzsalat.
2. Krebstomate (rechts Mixed Pickles).
3. Glacierte Eier.
4. Walliser Plättchen.
5. Hummer mit Mayonnaise.
6. Italienischer Salat (links Butterrollen).
7. Sardinen mit Zwiebelringen und Vinaigrettesauce.
8. Grüner Salat.
9. Verschiedene Gesellschaftsbrötchen.

Garnitur: Zitronen, Cornichons, Blumen, Petersilie.

Hors-d'oeuvre Köpenick (für 6—8 Personen). 6 Gänselebereier werden mit Sulze glaciert und auf ein grünes Salatblatt gelegt, 12 Krebse auf Mayonnaise gebettet und mit Tomaten garniert. Tomatensalat, mit Vinaigrettesauce angemacht, wird mit Petersilie garniert. 12 Sardinen werden mit Zwiebelringen pyramidenförmig angerichtet, mit ein wenig Essig beträufelt und mit Kapern bestreut. Als Garnitur setzt man obenauf ein Zweiglein Petersilie. 1 Büchse Salm wird mit Mayonnaise schön garniert. Man verziert etwa 2 Dutzend Salamischeiben mit Sulze, Cornichons und Petersilie. Selleriesalat wird pyramidenförmig angerichtet und mit Petersilie ausgeschmückt. Ergänzt wird dieses Hors-d'oeuvre noch durch einige Gesellschaftsbrötchen, Oliven, Butterrollen und Mixed Pickles.

Abwechslungsreiches Hors-d'oeuvre. Man arrangiert ein Holzbrett und 10 Tellerchen und ordnet in die Tellerchen:

1. Languste.
2. Hummer, Tomatensalat und Eierscheiben.
3. Sardinenpyramide mit Vinaigrettesauce.
4. Thun mit Mayonnaise.
5. Mixed Pickles.
6. Italienische Tomaten (Krebstomate).
7. Mayonnaise.
8. Glacierte Eier.
9. Spargelspitzen.
10. Grünen Salat.

Mittelstück:

11. Verzierter Aspik.

Garnitur: Gesellschaftsbrötchen, Butterrollen, Kapernkörbchen (von Zwiebeln hergestellt), Zitrone, Petersilie, Blumen.

Zusammenstellung einiger Hors-d'oeuvre

Einfache Hors-d'oeuvre.

Salat, gefüllte Eier, Sardinen und kalte Fleischreste. Garnitur: Mayonnaise, Cornichons, Tomaten und Petersilie.

Gefüllte Eier auf grünem Salat, Salm mit Mayonnaise überzogen und mit Tomatenscheiben belegt.

Mit Mayonnaise angemachter grüner Salat, Aufschnitt, Sardinen und Tomatensalat. Garnitur: Kapern, Cornichons, Zwiebelringe und Mayonnaise.

Russische Eier auf italienischem Salat. Garnitur: Sardellenfilets, Kapern, Cornichons, Tomatenbänder und Petersilie.

Russische Eier auf Remouladensauce, Tomaten und grüner Salat. Garnitur: Sardinenbrötchen, Cornichons und Petersilie.

Fischreste mit Mayonnaise, gefüllte Eier. Garnitur: Sardellenfilets, Tomaten und Petersilie.

Italienischer Salat mit gefüllten Eiern belegt, mit Mayonnaise garniert, Portionenaspik. Garnitur: Petersilie, Blumen.

Reichere Hors-d'oeuvre.

Salm mit Mayonnaise garniert, Sardelleneier, Tomatensalat, grüner Salat und verschiedene Gesellschaftsbrötchen. Garnitur: Eischeiben, Cornichons, Kapern, Petersilie. Mit Beigabe von Mayonnaise servieren.

Russische Eier auf grünem Salat, Schinkenrollen, Sardinen und Tomatensalat. Garnitur: Kapern, Eischeiben, Cornichons, Petersilie. Beigabe von Remouladensauce.

Gefüllte Eier, Thun, Salamitüten, Krabben mit Mayonnaise, verschiedene Gesellschaftsbrötchen, Tomaten- und Endiviensalat. Garnitur: wie beim vorhergehenden Rezept. Beigabe von Vinaigrettesauce.

Sardinen, halbe Eier auf Mayonnaise mit Sardellenringen belegt, Gänseleber, Aspik, 2 verschiedene Salate, Lachsrollen und Gesellschaftsbrötchen. Garnitur: Cornichons, Petersilie und Blumen.

Lachsrollen, Aufschnitt, Thun mit Mayonnaise, gefüllte Tomaten mit italienischem Salat, grüner Salat und Gesellschaftsbrötchen.

Brathuhn, Spargel mit Mayonnaise, Salm mit Remouladensauce, gefüllte Lachsrollen, Blumenkohl mit Vinaigrettesauce, grüner Salat, Tomatensalat. Garnitur: Gesellschaftsbrötchen, Zitronen, Cornichons, Butterrollen, Mixed Pickles, Petersilie, Blumen.

Kalte und warme Früchtespeisen

Kompotte, kalt serviert

Das Kochen von Früchten bedeutet stets einen Verlust an Nährwert und Fruchtgeschmack. Wenn wir sie aber kochen, so halte man die möglichst kürzeste Kochzeit inne, keine Minute länger als knapp zum Weichwerden erforderlich. Verkochte Früchte sind fast wertlose Füllspeisen. — Um schöne Kompottfrüchte zu erhalten, kocht man erst Wasser und Zucker zusammen, gibt die Früchte in die heiße Lösung, schüttelt sie darin leicht, läßt sie nur knapp bis zum Weichwerden darin und richtet sie sofort an.

Apfelkompott. Die Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, vom Kernhaus befreit und mit Wasser, Zucker und 1 Zitronenschnitz oder Zitronenschale weichgekocht.

Apfelmus. Gute, fein-säuerliche Äpfel werden sauber gewaschen, ungeschält zerschnitten, nur von Stiel und Blüte befreit, mit wenig Wasser weichgekocht, durch ein Haarsieb getrieben und nun erst mit Zucker vermischt. Nach Geschmack kann man ein Stück gelbe Zitronenschale, ein fingerlanges Zimtröhrchen oder etwas Vanille mitkochen lassen.

Eine Zugabe von gewaschenen, in etwas heißem Wein oder Wasser gequollenen Korinthen verfeinert die Apfelkompotte.

Aprikosenkompott. Die Aprikosen werden geschält und ganz oder halbiert in Zuckerwasser weichgekocht. Nach Belieben fügt man 1 Eßlöffel Kirsch bei. Halbierte Früchte schält man am besten erst nach dem Zerschneiden. Die aufgeknackten und abgezogenen Kerne kann man halbiert mitkochen lassen und jede Aprikosenhälfte damit belegen. Das Kompott bekommt davon einen pikanten Geschmack.

Kirschenkompott. 1 kg süße Kirschen, etwa 50 g Zucker, ½ Liter Wasser. — Zucker und Wasser werden aufgekocht und die Kirschen etwa 5—8 Minuten darin gedünstet. Nach Belieben kann man sie mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Sauerkirschenkompott. 1½ Pfd. reife Kirschen, 100 g Zucker, ¼—½ Liter Wasser. — Die Kirschen werden gewaschen, Zucker und Wasser aufgekocht und die Kirschen 2—4 Minuten darin gedünstet.

Man kann für Kirschenkompott die Kirschen entsteint oder nicht entsteint verwenden.

Erdbeerkompott. 1½ Pfd. Gartenerdbeeren, 100 g Zucker, ½ Glas Wasser. — Die Erdbeeren werden rasch gewaschen, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben und nachher in einer Glasschale angerichtet. Zucker und Wasser werden 2—3 Minuten aufgekocht und nach dem Erkalten über die Beeren gegossen.

Himbeerkompott wird wie Erdbeerkompott behandelt.

Rhabarberkompott. 1 Pfd. Rhabarber, ¼—½ Pfd. Zucker, ½—1 Glas Wasser. — Der Rhabarber wird gewaschen (der gebleichte, sogenannte französische Rhabarber wird nicht abgezogen; den hiesigen Rhabarber kann man nach Belieben abziehen), in 5—6 cm lange Stücke geschnitten und in eine niedrige Kasserolle, eng aneinanderliegend eingeordnet. Zucker und Wasser werden gut aufgekocht und über den Rhabarber gegossen, der auf dem Feuer oder im Ofen sorgfältig weichgedünstet wird.

Pflaumenkompott. 1 Pfd. Pflaumen oder Zwetschgen, 50 g Zucker, 1 Glas Wasser, Zimt. — Zucker, Zimt und Wasser werden einige Minuten gekocht, die gewaschenen, entsteinten oder nicht entsteinten Pflaumen hineingelegt und 8—10 Minuten gedünstet.

Quittenkompott. 1½ Pfd. Quitten, 150 g Zucker, etwa 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Johannisbeergelee. — Die Quitten werden abgerieben, geschält, in Schnitze geteilt und vom Kernhaus befreit, dann werden sie mit Wasser und Zitronensaft 40—50 Minuten langsam gedünstet, und wenn sie weich sind, herausgeholt. In dem Wasser wird das Johannisbeergelee (man kann es auch weglassen) aufgelöst, der Zucker beigegeben und ein Sirup gekocht, der über die Quitten gegossen wird. Schale und Kernhaus kann man mit Wasser und Zucker kochen und den durchpassierten Saft zu einer gesulzten Creme verwenden.

Birnenkompott. 1 kg Birnen, nach Belieben ½ Glas Weißwein, Zucker, 1 Zimtstengel oder 2 Gewürznelken. — Man schält die Birnen, schneidet die Blume aus, schabt die Stiele ab und kürzt sie zur Hälfte. Große Birnen werden halbiert. Man legt die Früchte sofort in kaltes Wasser, damit sie weiß bleiben, dann werden sie in wenig siedendem Wasser, Zucker und Gewürz, evtl. unter Beigabe von Wein, zugedeckt, langsam weichgekocht. Nachdem die Birnen angerichtet sind, gießt man den noch etwas eingekochten Saft darüber.

Kürbiskompott. 1 kg Speisekürbis, Zucker, Zimt, 3—4 Nelken, 3 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Rum. — Zucker, Zimt und Nelken werden mit 2 Glas Wasser 5 Minuten gekocht und über den geschälten und entkernten, in gleichmäßige Stücke geschnittenen Kürbis gegossen. Nach dem Erkalten wird der abgegossene Sirup nochmals aufgekocht, der Kürbis hineingelegt und sorgfältig weichgekocht, so daß die Stücke möglichst ganz bleiben. Zuletzt wird Rum und Zitronensaft beigegeben.

Holunderkompott. 2 Pfd. Holunderbeeren, Zucker, 2 Eßlöffel Zitronensaft. — Die Beeren werden abgestreift, gewaschen, mit Zucker und wenig Wasser 4—5 Minuten gedünstet und mit dem Zitronensaft vermischt.

Traubenkompott. 1½ Pfd. Trauben, 200 g Zucker, 1 Glas Wasser, 1 Eßlöffel Likör. — Zucker und Wasser werden zu einem Sirup gekocht, in dem man, nachdem man den Topf vom Feuer genommen hat, die gewaschenen Beeren 5—8 Minuten zugedeckt stehen läßt. Dann hebt man die Beeren wieder heraus, kocht den Sirup ein und gießt ihn und den Likör über die Früchte.

Hagebuttenkompott. 1 Pfd. Hagebutten, Zucker, Zimt, 1 Glas Weißwein, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 3 Eßlöffel Rosinen, 1 Teelöffel Kartoffelmehl. — Die Hagebutten, von denen man Stiel und Blüte entfernt hat, werden halbiert, von Kernen sorgfältig befreit, in lauwarmem Wasser gut gewaschen, mit Zucker und Zimt sowie Wein weichgekocht, dann mit verrührtem Kartoffelmehl, Rosinen und Zitronensaft aufgekocht. Getrocknete Hagebutten werden mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt.

Preiselbeerkompott. 1 Pfd. Preiselbeeren, 1 Glas Wasser, 150 g Zucker, 2 Eßlöffel Zitronensaft. — Wasser und Zucker werden 2—3 Minuten gekocht, die verlesenen und gewaschenen Beeren beigegeben, 10 Minuten unter öfterem Schütteln gekocht und nach Belieben mit Zitronensaft abgeschmeckt. Wer den etwas herben Geschmack der Preiselbeere mildern will, kann einige feingeschnitzelte Birnen oder Äpfel mitkochen lassen.

Berberitzenkompott. 1 Pfd. Berberitzen, 150 g Zucker, 1 Tasse Wasser. — Zucker und Wasser werden aufgekocht, die gereinigten Beeren 5 Minuten mitgedünstet und nach dem Erkalten mit ungeschlagenem Rahm aufgetragen.

Stachelbeerkompott. 1½ Pfd. Stachelbeeren, 200—250 g Zucker, 1 Stück Zitronenrinde. — Die unreifen Beeren werden von Blüte und Stiel befreit und gewaschen. Dann kocht man Zucker, Wasser und Zitronenrinde auf, tut die Früchte hinein, läßt sie 10—15 Minuten zugedeckt kochen und nimmt sie heraus. Der Sirup wird stark eingekocht und über die Stachelbeeren gegossen.

Orangenkompott. 6 Orangen, 150 g Stückzucker, 1 Glas Rotwein, 1 Eßlöffel Zitronensaft. — Die Schale einer Orange wird mit Zucker abgerieben, dann werden Wein, Zucker und Zitronensaft 3—5 Minuten gekocht und kaltgestellt. Die Orangen werden geschält, wobei man die weiße bittere Haut sorgfältig entfernt, in runde Scheiben geschnitten, in eine Glasschale gegeben, mit dem inzwischen erkalteten Sirup übergossen und 40—50 Minuten zum Durchziehen kaltgestellt.

Feigenkompott. ¾ Pfd. reife grüne Feigen, Zucker. — Die Feigen werden in einer Kasserolle mit Zucker und 1 Tasse Wasser gedünstet und kaltgestellt. Man legt das Feigenkompott auf Reis-, Grieß- und Vanillefüllcreme-Unterlagen.

Dunstobst, warm serviert

Dunstobst. Äpfel, Birnen oder Quitten, etwas Butter, Zucker, Zimtstengel, Zitronensaft. — Das geschälte Obst wird in Viertel oder Schnitzchen geteilt, mit Butter, Zucker und wenig Wasser langsam weichgekocht, mit Zitronensaft begossen und warm, aber auch kalt aufgetragen.

Süße Apfelschnitzchen. 1½ Pfd. Äpfel, 1 Tasse Wasser, Zucker, Zitronensaft, wenig Butter. — Die geschälten Äpfel werden vom Kernhaus befreit, in 4—6 Stücke geschnitten, in der Butter angebraten, mit Zucker und Wasser 50—60 Minuten langsam gedünstet, mit Zitronensaft begossen und heiß angerichtet.

Kochbirnen werden wie Apfelschnitzchen gekocht, jedoch ohne daß man das Kernhaus entfernt.

Äpfel in Butter. 8—10 große Äpfel (Reinetten), 8—10 Hefekrusten, Butter, 3 Eßlöffel Zucker. — Die Äpfel werden geschält, Blüte und Kernhaus ausgestochen und Butter in die entstandene Öffnung gefüllt. Die Äpfel werden in einer Kasserolle in Butter mit 2—3 Eßlöffel Wasser und Zucker im Ofen weichgedünstet, dann auf geröstete Hefekrusten mit Madeirasauce gesetzt und mit in Butter geschmolzenem Zucker übergossen.

Amerikanische Äpfel. Gute saure Äpfel werden geschält, halbiert, in Scheiben geschnitten, vom Kernhaus befreit und wieder zusammengesetzt. Die zusammengesetzten Äpfel werden vorsichtig in eine ausgebutterte Auflaufform gestellt, mit Zucker bestreut und mit etwas Wasser im Ofen weichgedünstet. Indessen wird in einer Pfanne Zucker gebräunt, mit etwas Rahm aufgekocht und diese Sauce über die gedünsteten Äpfel gegossen.

Bratäpfel. 8—10 große Äpfel, Konfitüre oder Weinbeeren, Rosinen, geriebene Mandeln, Butter. — Aus den Äpfeln wird das Kernhaus ausgestochen. In die Höhlung gibt man Konfitüre oder Weinbeeren, Rosinen und etwas geriebene Mandeln, zuoberst je 1 Butterflöckchen. Man stellt die Äpfel in eine gebutterte Form nebeneinander, gießt ein wenig Wasser oder Weißwein zu und bäckt sie etwa 1 Stunde im Ofen.

Apfel- und Kürbismus. 3 saure, saftige Äpfel, 300 g Kürbisfleisch, Zucker, Zimt, Butter, Bröfel. — Die Äpfel werden geschält, entkernt und ebenso wie der Kürbis in Scheiben geschnitten, beides zusammen mit wenig Wasser gedünstet, durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker und Zimt gewürzt und vor dem Auftragen mit Butter, in der man Bröfel mitrösten ließ, begossen.

Brombeeren- und Apfelspeise. 1 Pfd. Äpfel, 1 Pfd. Brombeeren, Zucker, Butter, Zwiebackbröfel, ½ Glas Wasser. — Die geschälten und entkernten Äpfel werden in Scheiben geschnitten und abwechselnd mit den Brombeeren lagenweise in eine gebutterte Auflaufform gefüllt, wobei Zucker dazwischengestreut wird. Man gibt das Wasser zu, belegt die Speise mit etwas Butter, bestreut sie mit Bröfeln und Zucker und dünstet sie im Ofen 30—40 Minuten. Spanisches Brot reicht man gesondert dazu.

Das Backobst

Das Backobst (Getrocknete Früchte) wäscht man schnell mit heißem Wasser ab, da es oft recht schmutzig ist. Dann bedeckt man die Früchte reichlich mit kaltem Wasser, von dem sie zum Quellen eine ganze Menge in sich aufnehmen, deckt sie gut zu, damit das Aroma nicht entweicht, und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tage kocht man sie im Weichwasser unter Beigabe des nötigen Zuckers weich, was bei der angegebenen Vorbereitung in wenigen Minuten geschieht. Backpflaumen zuckert man besser erst nach dem Kochen, weil sonst die Schale leicht hart bleibt.

Die für die Gesundheit zuträglichste Art, aus getrockneten Früchten ein ausgezeichnetes Kompott herzustellen, ist folgende: Man wäscht Dampfäpfel, Pfirsiche, Aprikosen und Sultaninen kurz in heißem Wasser und weicht sie nachher etwa 30 Stunden ein, ohne Zuckerzugabe. So ist das Kompott servierbereit.

Fruchtschalen

Erdbeerkaltschale. 1 Liter Erdbeeren, ½ Liter Wasser, 1 Flasche Weißwein. — Die Erdbeeren werden abgestielt, verlesen und schnell gewaschen. Dann bestreut man sie reichlich mit Zucker und läßt sie zum Durchziehen 1 Stunde ruhig stehen. Nach dieser Zeit legt man sie in die Suppenterrine, gießt Wein und Wasser darauf und stellt die Terrine recht kalt. Man gibt in kleine Stücke geschnittene Zwiebäcke dazu. Wer es liebt, kann den Geschmack durch Zitronensaft herzhafter machen. Auch kann man die Hälfte der Beeren durch ein Haarsieb streichen, mit Wein und Wasser vermischen und die ganzen Beeren mehr als Zierde in die Kaltschale legen. Zucker nach Geschmack.

Rhabarberkaltschale. 2 Pfd. Rhabarber, ½ Liter Wasser, 2 Zitronenscheiben, Zucker nach Geschmack. — Der Rhabarber wird geschält, in Stücke geschnitten und mit Wasser und Zitrone weichgekocht, danach durch ein Sieb gerieben und kaltgestellt. Kurz vor dem Anrichten füllt man die Kaltschale in Teller und legt auf jeden Teller 2 Schneeklößchen (Schneebälle). Kleine Suppenmakronen reicht man in einer besonderen Schale, da sie in den Tellern zu schnell weich würden.

Kirschenkaltschale. 2 Pfd. saure Kirschen, Wasser, Zucker. — Man wäscht die Kirschen, steint sie aus und kocht sie mit Wasser und dem nötigen Zucker, bis sie platzen. Dann streicht man den 4. Teil davon durch ein Sieb, verdünnt die Masse, wenn nötig, noch mit

Wasser, legt die ganzen Kirschen hinein und stellt die Kaltschale bis zum Anrichten recht kalt. Dazu passen Zwieback- oder geröstete Semmelwürfelchen.

Pflaumenkaltschale wird wie Kirschenkaltschale bereitet, nur muß man die Früchte vor dem Kochen schälen.

Himbeer-, Pfirsich- und Aprikosenkaltschale werden wie Erdbeerkaltschale bereitet.

Zitronenkaltschale. Reichlich 1 Liter Wasser oder helles Bier, 1 Flasche Apfelwein oder leichter Weißwein, Saft von 2 kleinen Zitronen, die abgeriebene Schale von ½ Zitrone, 3 Eigelb und Zucker nach Bedarf. — Bier oder Wasser, Wein und Zucker werden aufgekocht. Dann rührt man die Eigelb mit etwas kaltem Wasser und 1 Löffel Mehl recht klar, gibt dies zu der kochenden Flüssigkeit und läßt sie damit leicht sämig kochen. Nun gießt man die Masse durch ein Sieb, fügt Zitronenschale und -saft hinzu und stellt sie recht kalt. Man gibt Suppenmakronen oder Suppenbiskuits dazu.

Bierkaltschale. 1 Liter helles Bier oder leichtes Braunbier, 1 in Scheiben geschnittene, geschälte und von den Kernen befreite Zitrone, ¼ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. gewaschene und in warmem Wasser aufgequollene Korinthen, 1 Tasse geriebenes, nicht ganz frisches Schwarzbrot. — Den Zucker läßt man in Bier zergehen und rührt dabei öfter um. Dann fügt man die Korinthen und die Zitrone hinzu und stellt die Flüssigkeit recht kalt. Etwa 10 Minuten vor dem Anrichten schüttet man das Brot in die Terrine, gießt das gewürzte Bier darauf und läßt die Mischung noch eine Weile durchziehen.

Apfelkaltschale. 2 Pfd. saftreiche, säuerliche Äpfel, ¾ Liter Wasser, 1 Stückchen Zimt, Schale von ½ Zitrone und Zucker nach Bedarf. — Die Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten und mit Wasser, Zucker, Zimt und Zitronenschale weichgekocht. Dann werden Zimt und Schale entfernt und die Äpfel durch ein Haarsieb gerieben. Den Apfelsaft verdünnt man nach Bedarf noch mit etwas Wasser, fügt 1 Päckchen Vanillezucker hinzu und läßt die Kaltschale gehörig auskühlen. Geröstete Semmelwürfelchen schmecken am besten dazu.

Sagokaltschale. 100 g Sago, ½ Liter leichter, roter Wein, ½ Liter Wasser, Saft von 1 ganzen und abgeriebene Schale von ½ Zitrone, 1 Stückchen Zimt. — Den Sago setzt man mit viel Wasser auf und läßt ihn ganz langsam aufquellen, bis er klar und geleeartig geworden ist. Dann schüttet man ihn auf ein feines Sieb, übergießt ihn mit kaltem Wasser und läßt ihn abtropfen, ehe man ihn in die Terrine gibt. Nun kocht man Wasser, Zitrone, Zimt und Zucker miteinander auf, gießt den Wein dazu und läßt erkalten. Vor dem Anrichten entfernt man den Zimt und gießt die Flüssigkeit über den Sago. Wenn man will, kann man noch Semmelklößchen in die Kaltschale legen.

Kalte Mandelmilch. ¼ Pfd. süße und 4 Stück bittere Mandeln, 1¼ Liter Milch, 2 Eigelb, ein paar Körnchen Salz und Zucker nach Geschmack. — Man brüht und schält die Mandeln, übergießt sie mit kaltem Wasser und trocknet sie gut ab. Danach reibt man sie auf der Mandelreibe recht fein und schüttet sie in die gesüßte, mit ganz wenig Salz gewürzte Milch. Darin müssen sie, gut zugedeckt, an warmer Herdstelle ½—1 Stunde ziehen. Nach dieser Zeit reibt man sie durch ein Sieb, läßt sie mit der Milch noch einmal aufkochen und gießt die kochende Milch über die gut verrührten Eigelb. Oder man verquirlt das Eigelb mit ein wenig kalter Milch oder Wasser und läßt es

in der Milch einmal aufkochen. Die Mandelmilch muß vor dem Auftragen sehr kalt stehen und kann mit kleinen Schneeklößen (Schneebällen) belegt werden.

Kalte Milch mit Erdbeeren. 1½ Liter Milch, Zucker, 1½ Pfd. Walderdbeeren. — Die Erdbeeren werden verlesen, schnell gewaschen, gut eingezuckert und in die kalte Milch gegeben. Man kann die Milch auch vorher abkochen, kalt werden lassen und dann mit den Beeren vermischen. Ebenso mit Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren.

Kalte Fliedermilch. Die von den Stielen abgezupften Fliederblüten werden mit kaltem Wasser abgespült, in die kochende Milch geworfen und kurze Zeit darin belassen, damit der Geschmack in die Milch einzieht. Dann gießt man die Milch durch ein Sieb, zuckert sie nach Geschmack, gibt ein Körnchen Salz hinein und stellt sie recht kalt. Dazu kleingebrochener, dünner Zwieback.

Saure Milch mit Erdbeeren. Gute Vollmilch läßt man dick und sauer werden, schlägt sie dann mit dem Schneebesen recht schaumig, gibt ein paar saubere Erdbeeren dazu und schlägt sie so lange mit, bis der Schaum ganz rosig aussieht. Dann zuckert man die Milch, aber nicht zu sehr, da sie sonst leicht widerlich schmeckt, und legt eine gute Anzahl sauber gewaschener Erdbeeren hinein. Die Milch wird kaltgestellt und ohne weitere Zutat zu Tisch gegeben.

Erdbeerschale I. 1 Pfd. frische Erdbeeren, 2—3 Eßlöffel Staubzucker, der Saft von 2 Orangen. — Staubzucker und Orangensaft werden miteinander verrührt, die schnell abgewaschenen und leicht gezuckerten Erdbeeren in eine Schale gelegt, mit dem Orangensaft begossen und 50—60 Minuten zum Durchziehen kühlgestellt.

Erdbeerschale II. Schöne, gut vorbereitete Erdbeeren werden in einer Glasschale aufgehäuft und mit gezuckertem, frischem Himbeerpüree überfüllt.

Erdbeerschale III. Sauber hergerichtete Erdbeeren, würfelig geschnittene Ananas — frisch gekocht oder aus der Büchse —, Staubzucker, 1 Eßlöffel Kirschwasser, 1 Tasse Ananassirup. — Die Erdbeeren werden lagenweise mit etwas Staubzucker und den Ananaswürfeln in eine Glasschale gefüllt, 1 Stunde kaltgestellt und vor dem Auftragen mit dem Ananassaft und dem Kirschwasser begossen.

Pfirsichschale I. 5—6 Pfirsiche, 5—6 Ananasscheiben aus der Büchse, 1 Tasse Weinbeeren, 1 Glas Rheinwein, Staubzucker. — Etwas Zucker und ¼ Liter Wasser kocht man 3—4 Minuten, gießt die Mischung nach dem Erkalten über die enthäuteten, geviertteilten Pfirsiche und läßt sie 30—40 Minuten ziehen. Danach legt man einen Kranz von Ananasscheiben in die Glasschale, hebt die Pfirsiche aus dem Sirup und gibt sie in die Mitte des Kranzes, streut die mit Zucker gemischten Beeren darüber, übergießt alles mit Wein und Zuckersaft und läßt das Gemisch 1 Stunde im Kalten stehen, ehe man es zu Tische gibt.

Pfirsichschale II. 5—6 Pfirsiche, Staubzucker, Zitronensaft, 1 Pfd. Himbeeren. — 4 Eßlöffel Zucker und ½ Liter Wasser werden aufgekocht, die enthäuteten und halbierten Pfirsiche 6—8 Minuten darin gedünstet und dann kaltgestellt. Inzwischen werden die verlesenen und überspülten Himbeeren durch ein Sieb gerieben, mit Staubzucker und Zitronensaft tüchtig verrührt und die aus dem Saft gehobenen Pfirsiche damit bedeckt.

Pfirsichschale mit Schlagrahm III. 5—6 schöne, reife Pfirsiche, Zucker, 1 Glas Dessertwein, Schlagrahm. — Die Pfirsiche werden enthäutet, in Viertel geteilt, in eine Glas-



Abb. 218. 4 Apfelspeisen. Oben: Gedünstete Äpfel mit Schlagrahm — Gedünstete Apfelschnitze mit Zuckersirup. — Unten: Apfelmus mit Schlagrahm — Apfelgrütze mit Walderdbeeren.



Abb. 219. 4 Apfelspeisen. Oben: Geflämmtes Apfelmus — Gefüllte halbe Äpfel. — Unten: Apfeltimbale — Apfelgrütze mit Schlagrahm.



Abb. 220. Verschiedene Fruchtsalate. Feiner Fruchtsalat in frischer Ananas
Gemischter Fruchtsalat — Fruchtbecher — Gefüllte Melone.



Abb. 221. Oben: 3 Becher mit Fruchtgelee und Früchten. — Unten: 2 verschiedene
Fruchtbecher — Fruchtschale (Tutti-Frutti).

schale gelegt, mit Zucker bestreut, mit dem Wein begossen, und, zugedeckt, 1 Stunde beiseitegestellt. Nachher sind sie mit Schlagrahm zu überstreichen oder durch den Spritzsack mit dem Rahm zu überspritzen.

Fruchtsalate

Bananensalat. 8—10 Bananen, Zucker, 1 Orange, 1 Glas Sherry. — Die Bananen werden geschält, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, die man in eine Glasschüssel gibt, mit Zucker überstäubt und dem Saft der Orange, sowie dem Sherry übergießt. Dann stellt man die Schüssel für 2 Stunden auf Eis, damit der Salat recht kalt serviert wird.

Salat von grünen Feigen. 4 Pfd. Feigen, 80—100 g Staubzucker, 2 Eßlöffel Nußlikör, 1 Glas Sherry, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Wasser. — Die geschälten Feigen werden halbiert, mit Zitronensaft, Wasser und Likör beträufelt und nach 15—20 Minuten, wenn sich der Zucker aufgelöst hat, mit dem Wein begossen. Der Salat wird kaltgestellt und möglichst kalt aufgetragen.

Orangenplatte. 5 Orangen, 5 Bananen, kleine Biskuits. — Man schält Bananen und Orangen, zieht von den Orangen die weiße Haut ab und schneidet beide Früchte in Scheiben. Die mit wenig Zucker bepuderten Bananen schichtet man in der Mitte einer Platte bergartig auf und umgibt sie mit einem Kranz von Orangenscheiben, die man ebenfalls mit feinem Zucker bestäubt. Die Biskuits reicht man nebenher. Oder aber man spritzt mit Hilfe des Spritzsackes und der Sterntülle recht steifen Schlagrahm auf die Früchte.

Früchtesalatschüssel. Orangen, Bananen, Äpfel, Ananas, Pfirsiche, Melonen — je mehr Früchte, desto köstlicher schmeckt der Salat! — werden wie oben vorgerichtet, dann in feine Scheiben geschnitten, gezuckert und mit 1—2 Löffel Kirsch und Maraschino oder alkoholfreiem Wein besprengt. Man stellt sie 1 Stunde kühl, am besten auf Eis, ordnet sie vor dem Servieren recht hübsch und bunt in eine Schale und garniert sie obenauf mit überzuckerten Orangenschnitzchen und Kirschen oder einem Kranz anderer Früchte. Einige zerteilte Walnußkerne geben einen feinen Geschmack.

Im Sommer werden gut gewaschene Früchte, wie Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen und Stachelbeeren, sorgfältig mit Puderzucker gemischt (auf je 200 g Früchte 200 g Zucker), 1 Gläschen Kirsch, der Saft von 1 Zitrone und etwas Weißwein darübergegossen, der Salat etwa 1 Stunde kaltgestellt und recht kalt mit Gebäck gereicht.

Man kann auch beliebige eingemachte Früchte verwenden.

Apfelsalat I. Mürbe, säuerliche Äpfel werden geschält, in Viertel geteilt, vom Kernhaus befreit, dann in feine Scheiben geschnitten und mit einer beliebigen Salatsauce angemacht, der man, um sie lieblicher zu machen, 1 Prise Zucker zufügt. Nach dem Anrichten streut man gehackte Walnüsse über den Salat. Sehr beliebt zu Wild, Geflügel, Schweinebraten und kaltem Fleisch.

Apfelsalat II. 5 große, saftige, geschälte und feingeschnittene Äpfel, 3 Eßlöffel Sultaninen oder Rosinen, 3 Eßlöffel gemahlene Haselnüsse, ebensoviel Walnüsse, 3 Eßlöffel Staubzucker, Abgeriebenes und Saft von ½ Zitrone, ½ Tasse Rahm, ½ Tasse rohe Milch. — Alles wird gut miteinander vermischt und kann als sehr nährwertreiche Nachspeise an Stelle von Kompott nicht genug empfohlen werden.

Aprikosen- oder Pfirsichsalat. Wird ebenfalls nach obigem Rezept bereitet. Sind Aprikosen oder Pfirsiche nicht in genügender Menge vorhanden, so gibt man ganz feingeschnittene, saure Äpfel dazu.

Pfirsichsalat. Pfirsiche, 2 Eßlöffel Maraschino, 1 Glas Apfelwein, Staubzucker, 1 Eßlöffel Zitronensaft. — Die Pfirsiche werden enthäutet, in Viertel geteilt, mit Staubzucker bestreut, mit Zitronensaft, Maraschino und Apfelwein begossen und kaltgestellt.

Orangensalat. Orangen, Zucker, etwas Apfelwein, Zitronensaft, Estragon. — Die geschälten Orangen werden von der weißen Haut gut befreit, in Spalten geteilt, in eine Glasschale gelegt, mit Zucker bestreut, mit Apfelwein und Zitronensaft übergossen und mit feinen Streifen von Estragon verziert.

Verschiedene Speisen aus frischen und getrockneten Früchten

Früchte und Schlagrahm sind als Nachspeise immer willkommen. Von beliebigen Saisonfrüchten bereitet man z. B. Obstsalat und garniert ihn mit etwas Rahm. Oder man kocht die Früchte am Vortage mit Zucker, wodurch sie an Geschmack gewinnen, läßt sie gut abtropfen und überfüllt sie in einer Glasschale mit dem wenig gesüßten, aber sehr steif geschlagenen Rahm.

Fruchtspeise. Beliebige Früchte (Aprikosen, Pfirsiche oder Zwetschgen), Nüsse, etwas Zucker, Vanillecreme. — Man entsteint und schneidet die Früchte klein, legt sie in eine Glasschale, vermengt sie mit feingeriebenen Nüssen und Zucker, füllt eine dicke, gut erkaltete Vanillecreme über die Früchte und trägt die Speise erst auf, nachdem sie 2—3 Stunden kühlgestanden hat.

Feine Apfelspeise. Man belegt die Cremeschüssel mit Löffelbiskuits, füllt ein gutes, kaltes Apfelkompott darüber, bedeckt dieses mit kalter Vanille- oder gebrannter Creme und garniert die Speise mit Schlagrahm. Diese einfach herzustellende, feine Nachspeise kann mit allen Kompottfrüchten bereitet werden.

Apfelschaum. 6—8 fleischige, saure Äpfel, 100 g Zucker, 2 Eiweiß, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Prise Zimt. — Die Äpfel werden mit Zucker und Zitronensaft zu Mus gekocht und kaltgestellt, dann die Eiweiß zu Schaum geschlagen, mit Zucker und Zimt vermischt und unter das Mus gezogen. Durch fortgesetztes Schlagen erhält man in 8—10 Minuten einen leichten, luftigen Schaum, den man bergartig anrichtet und mit Makrönchen umlegt.

Apfelmus geflämmt. 1 kg saure Äpfel, ½ Tasse Wasser, Zitronensaft oder Weißwein, gut ¼ Pfd. Zucker, Zimt. — Die gewaschenen Äpfel werden kleingeschnitten, mit den übrigen Zutaten gekocht, dann durch ein Sieb gerieben, nach dem Anrichten mit Zucker überstreut und mit einem glühend gemachten Eisenschäufelchen geflämmt oder gebrannt. Statt des Schäufelchens kann man auch einen glühend gemachten Eisenhaken nehmen und mit ihm beliebige Figuren einbrennen.

Gefüllte halbe Äpfel. 1 kg Äpfel (von einer Sorte, die nicht so leicht zerkocht), ½ Pfd. Zucker, ½ Liter Wasser, ½ Liter alkoholfreier Weißwein (oder etwas mehr Wasser und Zitronensaft), Zimt, Rosinen oder Korinthen. — Die Äpfel werden geschält, halbiert und das Kernhaus ausgestochen. Die übrigen Zutaten werden zusammen aufgekocht, dann so viel halbe Äpfel in diesen Sirup gelegt, als nebeneinander Platz haben. Man

dünstet sie weich, indem man sie einmal wendet. Nachdem alle Äpfel lagenweise gekocht worden sind, werden sie, die Höhlung nach oben, in eine breite Schale gelegt und die Höhlungen mit dem inzwischen noch etwas eingekochten Zuckersirup und etlichen Rosinen gefüllt.

Aprikosen-Rahmspeise. ½ Pfd. getrocknete, über Nacht eingeweichte Aprikosen werden unter Beigabe von 100 g Zucker mit wenig Wasser weichgekocht und abgekühlt. Natürlich kann man auch eingemachte Aprikosen verwenden. In einer Glasschüssel angerichtet, werden die Früchte mit ½ Liter Schlagrahm bedeckt und mit einigen Aprikosen verziert.

Aprikosen mit Mandelstiften. ¾ Liter Milch, 1 Tasse Grieß, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, gekochte Aprikosen, Mandelstifte, Vanillecreme. — Milch, Grieß, Salz, Zitronenschale und Zucker werden zu einem steifen Brei gekocht, der 3—4 cm hoch auf ein Brett gestrichen und nach dem Erkalten zu runden Plätzchen ausgestochen wird. Die Plätzchen werden dann mit dicker Vanillecreme überzogen, mit je 1 Aprikose belegt und die überstehende Grießunterlage mit Mandelstiften gespickt.

Aprikosen nach Frühlings-Art. 10—15 gut reife Aprikosen, 3—4 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Zitronensaft, kristallisierte Jasmin- oder Veilchenblüten, Schlagrahm. — Die entsteinten, leicht gedünsteten Aprikosen werden in eine Glasschale gelegt, mit Zucker bestreut und mit Zitronensaft begossen. Einige Kerne der aufgeschlagenen Aprikosensteine werden darüber verteilt, die Speise 1 Stunde kühlgestellt, dann mit leicht gezuckertem, geschlagenem Rahm bedeckt und mit den Blüten bestreut.

Erdbeeren mit Schlagrahm. Die gewaschenen, entstielten Erdbeeren werden mit Zucker überstäubt. Große Beeren zerschneidet man. Dann richtet man die Beeren bergartig oder kranzförmig an und garniert sie mit Schlagrahm.

Oder: Man zerdrückt die Beeren mit einer Gabel oder streicht sie durch ein Sieb. Nach Belieben färbt man sie, des bessern Aussehens wegen, mit etwas roter Speisefarbe ein wenig dunkler. Den Brei gibt man in eine Glasschüssel und bedeckt ihn mit Schlagrahm; mit Hilfe des Dressiersackes lassen sich hübsche Muster aufspritzen. Zuletzt verziert man die Oberfläche mit einigen besonders schönen Erdbeeren.

Montblanc mit Erdbeeren. 1 Pfd. Walderdbeeren, Staubzucker, einige große Gartenerdbeeren, 6 Meringenschalen, ½ Liter Schlagrahm. — Die verlesenen, schnell gewaschenen Walderdbeeren werden mit Zucker bestreut. Nach etwa 20 Minuten ordnet man dann die Meringenschalen im Kranze auf eine Platte, bedeckt sie mit den Erdbeeren, häuft den geschlagenen Rahm bergartig in der Mitte auf und legt von den in Zucker gerollten Gartenerdbeeren rings um den Berg einen dichten Kranz.

Erdbeeren nach Lothringer-Art. Walderdbeeren, Staubzucker, Zitronensaft, 1 Gläschen Kümmellikör, etwas Schlagrahm. — Die vorbereiteten Erdbeeren werden mit Zucker und Zitronensaft gewürzt, in eine Schale gelegt und kaltgestellt. Dann wird der Kümmellikör unter den geschlagenen Rahm gemischt und dieser über die Früchte gefüllt.

Erdbeeren „My Queen". 1 Pfd. Himbeeren, ½ Pfd. Walderdbeeren, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 200 g Zucker, ¼ Glas Wasser, 6 Blatt Gelatine, 1 Tasse Schlagrahm. — Die Himbeeren werden roh durch ein Sieb gerieben und mit Zucker und Zitronensaft 5 Minuten gerührt. Die Gelatine wird 3 Minuten in kaltes Wasser gelegt und aus-

gedrückt, dann in ¼ Glas heißem Wasser aufgelöst und, nachdem sie etwas ausgekühlt ist, durch ein feines Sieb unter die Himbeermasse gegossen. Danach wird der fest geschlagene Rahm daruntergezogen, die Speise in eine Glasschale gefüllt und 1—2 Stunden kaltgestellt. Vor dem Auftragen werden die gezuckerten Walderdbeeren über den Rahm gehäuft.

Erdbeeren nach Goldiwiler-Art. Erdbeeren, Staubzucker, 1—2 Eßlöffel Zitronensaft, Schlagrahm. — Die Erdbeeren werden durch ein Sieb gerieben, mit Staubzucker, Zitronensaft und 2—3 Tropfen roter Speisefarbe 8—10 Minuten gerührt und mit 10—12 reifen, ganzen Erdbeeren und dem geschlagenen Rahm vermischt. Berner Brezeln werden dazu gereicht.

Erdbeeren mit Quark. 1 Pfd. Erdbeeren (oder andere Beerenfrüchte), ½ Pfd. wenig saurer Quark, 1 Spur Salz, Zucker, 1 Tasse Rahm oder Milch, das Abgeriebene von ½ Zitrone. — Der Quark wird durch ein Sieb gerieben, schaumiggerührt und mit Salz, Zucker, Zitronenabgeriebenem und Rahm unter Schlagen vermischt. Dann werden die Erdbeeren vorsichtig unter den Schaum gemengt, die Speise in einer Glasschale angerichtet und mit einigen schönen Früchten verziert.

Erdbeeren nach orientalischer Art. Gezuckerte Erdbeeren werden in einer Schale angerichtet und mit einigen Scheiben Ananas garniert.

Erdbeeren mit Rhabarber. Erkaltetes Rhabarberkompott wird mit schönen, in Zucker gewälzten Erdbeeren garniert.

Erdbeerplatte nach dänischer Art. Gezuckerte Walderdbeeren werden in der Mitte einer Schale aufgehäuft und mit Mandelmakronen umkränzt. Den Boden der Makronen drückt man vorher etwas ein, füllt nun die kleinen Höhlungen mit je 1 Löffel gesüßtem Schlagrahm und garniert die Rahmhäufchen mit Erdbeeren.

Himbeerschaum. ½ Pfd. gesäuberte und zerstoßene Himbeeren, vermischt mit etwas Staubzucker oder Himbeermarmelade, Schnee von 4 Eiweiß. — Beides wird miteinander vermengt, in eine gebutterte Backform gefüllt und wenige Minuten im Ofen überbacken.

Römische Fruchtpastetchen. 1 Pfd. Erdbeeren, Zucker, römische Pastetchen, Vanillefüllcreme oder 1 Tasse Frangipane. — Der Boden der Pastetchen wird mit wenig Creme bedeckt, die man mit gezuckerten Erdbeeren überfüllt. Verwendet man große Erdbeeren, werden sie in 4 Teile geschnitten.

Birnen mit Rumsauce. Schöne, reife Birnen, ½ Kaffeelöffel Kartoffelmehl, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel Rum. — Die Birnen werden geschält, aber unzerschnitten weichgekocht und aus dem Sirup gehoben. Dann wird das mit Wasser angerührte Kartoffelmehl im Sirup aufgekocht und dieser über die Birnen gegossen. Zuletzt träufelt man Zitronensaft und Rum darüber.

Birnenspeise. Tafelbirnen, 50 g Malagatrauben, 50 g Sultaninen, 50 g Korinthen, ½ Kaffeelöffel Kartoffelmehl, 1 Eßlöffel Rum, Zucker, Butter. — Malagatraubenbeeren, Sultaninen und Korinthen werden mit wenig kochendem Wasser übergossen und beiseitegestellt. Inzwischen kocht man die geschälten, halbierten Birnen mit Butter, wenig Wasser, Zucker und Zitronensaft weich und legt sie im Kranz auf eine Schüssel. Das mit Wasser angerührte Kartoffelmehl wird mit dem Birnensaft aufgekocht, der



Abb. 222. Beliebige gefulzte Creme mit Birnen- und Orangenschnitzen.



Abb. 223. Verschiedene Süßspeisen. Oben: Reisköpfchen mit Birnen — Kalter Maismehlpudding mit Himbeeren — Gestürzte Apfelgrütze mit Biskuitplätzchen und Brombeeren. — Unten: Russische Charlotte, garniert mit Kirschen — Zitronenflammeri in kleinen Förmchen, mit Gelee garniert — Bananencreme.



Abb. 224.

2 Portionen-Süßspeisen:
Pflaumen mit Schlagrahm
Brombeeren mit Schlagrahm

Bananentorte (Rohkost),
mit Orangen und Bananen
garniert.



Abb. 225.

Falsche Spiegeleier
(Creme mit Aprikosen).

Rhabarberdiättorte.

Saft mit dem Rum und den verschiedenen Beeren vermischt und das Gemisch in der Mitte des Birnenkranzes angerichtet. Heiß auftragen.

Birnen nach Frauen-Art. Schöne, reife Birnen, Zitronensaft, Johannisbeerpüree, Schlagrahm, Zucker, geschälte, süße Mandeln. — Die geschälten Birnen werden in wenig Zuckerwasser mit Zitronensaft weichgekocht und kaltgestellt, dann aus dem Sirup gehoben, abgetropft und in eine Glasschale gelegt. Das mit Schlagrahm vermischte Johannisbeerpüree wird über die Birnen gegossen und von halbierten Mandeln ein Kranz rings um die Speise gelegt.

Birnen mit Schlagrahm. Schöne, reife, geschälte Birnen, Zucker, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 4 Eßlöffel Orangensaft, 2 Eßlöffel fadendünn geschnittene Orangenschale, Schlagrahm. — Die geschnittene Orangenschale wird einen Augenblick mit kochendem Wasser überbrüht; dann werden die Birnen in Zuckerwasser weichgekocht, Zitronen- sowie Orangensaft und die abgekühlte Schale beigefügt und alles zum Erkalten beiseitegestellt. Danach werden die Birnen in eine Glasschale gelegt und mit dem Sirup begossen. Ungeschlagener Rahm wird dazu gereicht.

Schokoladenbirnen. Schöne, reife Birnen, Schokoladencreme, Zitronensaft, Schlagrahm. — Die Birnen werden geschält, halbiert und entkernt, in Zuckerwasser mit Zitronensaft weichgekocht und kaltgestellt, dann aus dem Sirup gehoben und in eine Glasschale gefüllt. Inzwischen hat man eine Schokoladencreme gekocht; nach dem Erkalten vermischt man sie mit Schlagrahm und deckt sie über die Birnen.

Pfirsichspeise. 1 kg Pfirsiche, ½ Pfd. Zucker, ½ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Zitronensaft, ½ Kaffeelöffel Kartoffelmehl. — Zucker und Wasser werden aufgekocht, mit dem Zitronensaft vermischt und kochend über die geschälten und halbierten Pfirsiche gegossen. Die Kasserolle deckt man fest zu. Später wird der Sirup von den Früchten abgegossen, wieder erhitzt, das kalt angerührte Kartoffelmehl mit aufgekocht und der Sirup nochmals über die Pfirsiche gegossen. Das erkaltete Kompott wird in einer Glasschale angerichtet und kranzförmig mit kleinen Makronen belegt.

Pfirsiche nach Großmutter-Art. 6—8 Pfirsiche, Zucker, Restgebäck, kalte Chaudeausauce. — Die Pfirsiche werden geschält und halbiert, mit kochendem Zuckersirup übergossen und kaltgestellt. Dann sticht man aus dem Gebäck runde Scheiben aus, legt je 2 halbe Pfirsiche auf ein Biskuit und diese im Kranz auf eine Schüssel, tränkt die Scheiben mäßig mit Pfirsichsirup und überzieht sie vor dem Auftragen reichlich mit einer kalten, dickflüssigen Chaudeausauce.

Pfirsiche nach Luzerner-Art. Fertig gebackenes Biskuit, 6—8 Pfirsiche, Aprikosensauce, 2 Eßlöffel Maraschino, ¼ Liter Schlagrahm. — Die Pfirsiche werden geschält, halbiert, mit kochendem Zuckerwasser übergossen und, zugedeckt, kaltgestellt. Das Biskuit wird zu runden Plätzchen ausgestochen und diese werden kranzförmig auf eine Schüssel geordnet, mit Maraschino und Pfirsichsirup befeuchtet, mit je 1 Pfirsich belegt und mit Schlagrahm bespritzt.

Pfirsiche nach Kardinals-Art. 5—6 Pfirsiche, 1 Eßlöffel Kirsch, Zucker, 10—12 Makronen, Erdbeerpüree, Zitronensaft. — Die Pfirsiche werden geschält, halbiert, mit kochendem Zuckersaft und Kirsch übergossen, 1 Stunde kaltgestellt und dann aus dem Sirup herausgehoben. Je eine Pfirsichhälfte setzt man auf eine Makrone, legt die Plätzchen im Kranze auf die Platte und bedeckt sie mit gesüßtem, dickem Erdbeerpüree.

Pfirsiche in Zitronengelee. 8—10 reife Pfirsiche, 1 Eßlöffel Maraschino, Staubzucker, 10 kandierte, rote Kirschen, 2 Bananen, 1 Liter Zitronengelee, Löffelbiskuits. — Die Pfirsiche werden enthäutet, in Viertel geteilt, mit Staubzucker bestreut und mit Maraschino beträufelt. Die Bananen schneidet man in Stücke, legt eine Glasschale mit Löffelbiskuits aus, schichtet Pfirsiche, Bananen und Kirschen darüber ein und füllt die Schale mit Gelee auf.

Tutti-Frutti. Frische Saisonfrüchte, z. B. saftige Äpfel und Birnen (oder andere Früchte, wie: Pfirsiche, Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren), 2 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Glas Wasser, ½ Pfd. Zucker, 2 Eßlöffel Kirschwasser, 15 abgezogene, süße Mandeln. — Die wie üblich vorbereiteten Früchte werden in kleine Scheiben geschnitten und lagenweise mit den Beeren in eine Schale gefüllt, dann mit dem erkalteten Zuckersirup, Zitronensaft und Kirsch begossen, mit den Mandeln belegt und 2 Stunden kühlgestellt.

Heidelbeeren mit Schlagrahm. 1 Pfd. Heidelbeeren, 2—3 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Tasse Schlagrahm, 4—5 Makronen. — Die sauberen Heidelbeeren werden mit Zucker und Zitronensaft vermengt, ½ Stunde kühlgestellt, dann mit dem geschlagenen Rahm vermischt, in einer Schale angerichtet und mit den zerdrückten Makronen bestreut.

Ananas nach Neuenburger-Art. 1 Ananas, frische Walderdbeeren, 1 Tasse Himbeerpüree, gehackte Pistazien. — Die Ananas schneidet man in dünne Scheiben, legt diese im Kranz auf eine Glasschale, häuft in der Mitte die Walderdbeeren hoch auf, überzieht sie mit dem gezuckerten Himbeerpüree und bestreut sie leicht mit Pistazien. Kleines Gebäck wird dazu gereicht.

Montblanc mit Ananas. ½ Liter Schlagrahm, Meringenschalen, Vanillezucker, Ananas. — Die zerbröckelten Meringenschalen werden unter den geschlagenen, vanillierten Rahm gemischt, den man bergartig auf eine Platte häuft und mit einem Kranze Ananasscheiben umlegt.

Englische Stachelbeerspeise. Unreife Stachelbeeren, Zucker, Rahm. — Die geputzten Stachelbeeren werden mit wenig Wasser und reichlich Zucker weichgekocht, durch ein Sieb gerieben und kaltgestellt. Dann wird das gleiche Quantum ungeschlagener Rahm unter das Püree gezogen und die Creme mit 2—3 Tropfen Spinatsaft zart hellgrün gefärbt.

Gezuckerte Melone. 1 gut reife Melone, Zucker, 1 Eßlöffel Kirsch, 2 Eßlöffel Zitronensaft. — Die Melone wird von Schale, Kernen und Fasern befreit, in Streifen und feine Scheiben geschnitten, dann mit Zucker, Zitronensaft und Kirsch gemischt und vor dem Auftragen 1 Stunde kaltgestellt.

Gefüllte Melone. 1 reife Melone, 1 große Banane, 1 Tasse Walderdbeeren, 3—4 Aprikosen. — Von der Melone wird ein Deckelchen abgeschnitten und Samen und Fasern herausgeholt. Darauf wird mit einem Löffel das Fleisch herausgestochen, in Scheiben geschnitten und mit Zucker bestreut. Die ebenfalls in Scheibchen geschnittene Banane, die würfelig zerkleinerten Aprikosen und die Erdbeeren, alles leicht gezuckert, werden nun lagenweise mit dem Melonenfleisch in die Melone gefüllt, die man mit dem Schalendeckel wieder verschließt und 1 Stunde vor dem Auftragen recht kaltstellt.

Trauben mit Melone und Rahm. 1 Pfd. süße Trauben, 1 Eßlöffel Kirsch, Staubzucker, 1 kleine Melone, 1 Eßlöffel Zitronensaft, ½ Tasse Rahm, 1 Eßlöffel Pistazien. — Die

wie oben vorbereitete Melone wird in feine Scheiben geschnitten, mit Zucker bestreut, mit Kirsch und Zitronensaft begossen und in eine Schale gelegt. Dann werden die Traubenbeeren mit 2 Eßlöffel Staubzucker vermischt und über die Melonenstücke verteilt. Nachdem man die Speise 1 Stunde kaltgestellt hat, überfüllt man sie mit dem ungeschlagenen Rahm und bestreut sie mit 1 Eßlöffel enthäuteter, gehackter Pistazien.

Bananenpüree. Gut reife Bananen werden geschält, etwas zerdrückt und, nur mit Zucker vermischt, durch ein Sieb gestrichen und mit Kleingebäck gereicht.

Bananencreme. 6 Bananen, 3 Eßlöffel Zitronensaft, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Tasse Schlagrahm. — Die geschälten Bananen werden mit einer Gabel zerdrückt, mit Zucker und Zitronensaft verrührt, mit dem geschlagenen Rahm vermischt, in einer Schale oder in Gläsern angerichtet und mit roten Zuckerkirschen oder rotem Gelee garniert.

Bananen nach Carlton-Art. 6—8 Bananen, 1 Tasse Himbeerpüree, ½ Tasse Rahm, Zucker. — Das Bananenfleisch wird der Länge nach in 4 Stücke geteilt, der ungeschlagene Rahm mit dem Himbeerpüree verrührt, über die Bananen in eine Glasschale gegossen und die Speise kaltgestellt.

Bananen nach Irene. Geschälte Bananen werden der Länge nach halbiert, mit rotem Gelee überzogen und auf einer Schale mit geschlagenem Rahm durch den Spritzsack mit Sterntülle übergittert.

Feigen mit Schlagrahm. 6—8 reife Feigen, Schlagrahm, Walnüsse, Vanillezucker, 1 Eßlöffel Nußlikör, 1 Eßlöffel Zitronensaft. — Die Feigen werden geschält und halbiert, in eine Glasschale gelegt, mit Nußlikör und Zitronensaft begossen, mit dem halbfest geschlagenen, vanillierten Rahm bedeckt und mit halben Walnüssen verziert.

Feigen nach Carlton-Art. 6—8 reife Feigen, 1 Tasse Himbeerpüree, ½ Tasse Rahm, Zucker. — Die Feigen werden geschält, halbiert, in eine Schale gefüllt und mit Zucker bestreut. Darüber gießt man den ungeschlagenen Rahm, den man mit dem Himbeerpüree vermischte, und stellt die Speise eine Weile kühl, ehe man sie aufträgt.

Feigen in Schnee. ½ Pfd. gedörrte Feigen, ¼ Pfd. Datteln, 3 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel Zucker, ½ Tasse ganze Nußkerne, ½ Tasse Schlagrahm. — Die eingeweichten Feigen werden in feine Streifen geschnitten, die Datteln entsteint und zerschnitten und die Früchte mit Zucker, Zitronensaft und einigen Nußkernen gemischt. In einer Schale läßt man sie dann ½ Stunde stehen, bevor man sie mit dem geschlagenen Rahm überzieht und mit den übrigen Nußkernen verziert.

Kastanienspeise (Vermicelle) mit Aprikosen. 1½ Pfd. Maronen, 100 g Zucker, Vanillezucker, ½ Liter Milch, $^4/_{10}$ Liter Schlagrahm, Aprikosen. — Man entfernt die äußere, harte Schale von den Maronen und kocht diese 2 Minuten in Wasser, zieht dann sofort die noch anhaftende braune Haut ab und kocht die Früchte unter Beigabe von Zucker und Vanillezucker in der Milch weich. Dann drückt man sie durch die Kartoffelpresse auf eine Platte, bespitzt sie nach vollständigem Erkalten mit gesüßtem Schlagrahm und umkränzt den Rahm mit Aprikosen (eingemachte Früchte).

Montblanc mit Kastanien. Maronenpüree, Schlagrahm, Ananas- oder Birnenkompott. — Das Maronenpüree spritzt man als Kranz auf eine Platte, häuft in der Mitte des Kranzes die Früchte kuppelartig auf und streicht den geschlagenen Rahm recht unregelmäßig und zackig darüber, um einen Schneegipfel vorzutäuschen. Den Fruchtsaft reicht man besonders dazu.

Süße Speisen

Warme Puddinge und Aufläufe

Zu einem guten Pudding braucht man ein sicheres Rezept. Man sollte — wie bei den Torten — stets die einzelnen Zutaten abwiegen, denn wie leicht geschieht es auch einer tüchtigen Köchin, daß sie das Gericht der einen oder anderen Zutat unter- oder überschätzt und dadurch das Gelingen des Puddings in Frage stellt. Man verwende nur erstklassiges Material.

Allgemeine Regel ist, die Butter zuerst allein tüchtig schaumig zu rühren, dann den Zucker, die Eigelb und erst zuletzt die übrigen Zutaten zuzugeben.

Das zu Schnee geschlagene Eiweiß darf erst vor dem Einfüllen in die Puddingform leicht unter die Masse gezogen werden. Zum Buttern der Formen nimmt man am besten Schmelzbutter, da bei Verwendung von frischer Butter, zufolge ihres Wassergehalts, der Pudding sich nicht sauber von der Form löst. Puddinge und schaumige Aufläufe müssen sofort zu Tisch gegeben werden.

Das Kochen des Puddings kann in der Form und in der Serviette geschehen. Die Form bestreiche man gut mit Butter und streue sie mit feiner, geriebener Semmel aus. Die Masse darf nur bis zu Dreiviertelhöhe der Form eingefüllt werden, da sie beim Kochen steigt und Raum dazu haben muß. Auch der Deckel der Form ist einzufetten, denn sonst hängt der steigende Pudding sich daran fest und zerreißt beim Öffnen der Form. Ist die Form gefüllt, muß sie sofort in das stark kochende Wasser eingesetzt und auf dem Deckel mit ein paar Gewichten oder Plättbolzen beschwert werden, damit die Bewegung des Wassers sie nicht umwirft. Das Wasser darf im Topf nicht zu hoch stehen, sonst dringt es beim Kochen in die Form ein und verwässert den Pudding. Will man ganz sicher gehen, so kann man die Ränder der Form verkleben, d. h. einen Streifen Papier mit Mehlkleister bestreichen und fest um den Deckelrand andrücken. Das Wasser muß, solange der Pudding darin steht, ständig im Kochen bleiben und evtl. nach einiger Zeit ergänzt werden. Auch ist es gut, den Topf mit einem Deckel zuzudecken, um das Entweichen der Wasserdämpfe zu verhindern.

Beim Kochen in der Serviette, das weniger Zeit beansprucht, wird die Puddingmasse in eine Serviette eingebunden, die man zuvor längere Zeit in kochendem Wasser eingeweicht und dann fest ausgewrungen hat. Auch die Serviette wird fett ausgebuttert und die Masse so eingefüllt, daß sie Platz zum Aufgehen hat. Doch darf man das Tuch auch nicht zu lose über dem Teig verschnüren, denn sonst wird der Pudding platt und bekommt nicht die charakteristische Kugelform, die er erhält, wenn er beim Aufgehen überall die Grenze der Serviettenumhüllung spürt. Um ein Anbrennen des Puddings am Topfboden zu verhindern, legt man einen Teller in den Topf, oder man steckt — was besser ist — einen langen Quirl- oder Löffelstiel durch die Bandschlinge und legt den Stiel über den Topfrand, so daß der Pudding lose im Wasser schweben kann. Das Wasser kann man bei allen Puddingen leicht salzen.

Puddinge werden gestürzt.

Manche der nachstehend angegebenen Puddinge stellen ein Zwischending zwischen Pudding und Auflauf dar, da sie in die offene Form gefüllt und ins Wasserbad gestellt, aber im Ofen gebacken werden, damit sie nur oben Farbe nehmen.



Abb. 226. Verschiedene Süßspeisen. Oben: Schlagrahm mit Erdbeeren und Hohlhippen — Montblanc (Schlagrahm mit zerbröckelten Makronen oder Meringen) mit Ananas. — Unten: Erdbeeren auf Quark mit Rahm, garniert mit Waffeln — Erdbeeren mit Schlagrahm, garniert mit Erdbeeren und Waffeln.

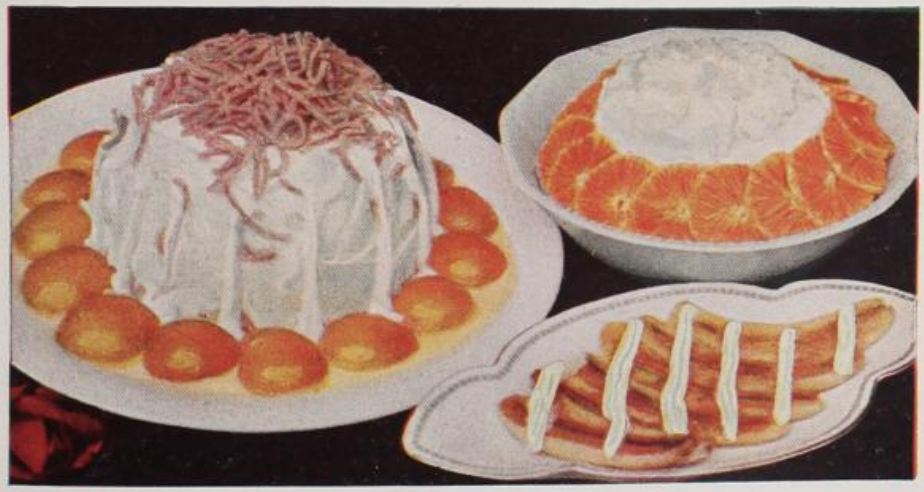


Abb. 227. Kastanienspeise (Vermicelle) mit Aprikosen — Schlagrahm mit Orangen Bananen nach Irene mit rotem Gelee und Schlagrahm.



Abb. 228. Verschiedene Süßspeisen. Oben: Dreifarbenflammeri mit Waffeln Schokoladenflammeri, garniert mit Mandelmakronen und Schlagrahm. — Unten: Aprikosen mit Mandelstiften — Pfirsiche nach Luzerner-Art mit Schlagrahm.



Abb. 229. Flammeri von Grieß (gestürzt) mit Fruchtsaft und Orangenspalten.

Aufläufe trägt man nach dem Herausnehmen aus dem Ofen sofort in der gleichen Form auf, da sie sonst zusammenfallen.

Mehlpudding. 120 g Mehl, 95 g Zucker, 100 g Butter, 6 Eier, 1 Eßlöffel Zitronensaft, Weinsauce, das Abgeriebene von ½ Zitrone, ¼ Liter Milch. — Das Mehl wird in der Milch klargequirlt und in der zerlassenen Butter über dem Feuer zu einem Kloß abgebrannt. Dann rührt man Eigelb, Gewürz und Zucker schaumig, fügt dies hinzu und zieht zuletzt den sehr steif geschlagenen Schnee der 6 Eiweiß löffelweise unter den lauwarmen Teigkloß. Man kocht den Pudding in gut eingefetteter Form im Wasserbade 1½ Stunden und reicht ihn mit einer Weinsauce.

Deutscher Brotpudding. 150 g Schwarzbrot, ½ Liter Rheinwein, 1 Prise Zimt, 100 g Zucker, 4 Eier, 1 Eßlöffel Butter. — Das Brot wird im Wein eingeweicht, dann durch ein Sieb gerieben, mit Zucker, Zimt, Eigelb und der flüssigen Butter verrührt und das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen. Die Masse wird in eine gebutterte Timbale- oder Puddingform gefüllt, der Pudding 40—50 Minuten im Wasserbad gekocht, gestürzt und vor dem Servieren mit Fruchtsauce begossen.

Kabinettspudding. Löffelbiskuits oder Biskuitreste, 1 Eßlöffel Rum, 1 Eßlöffel Sultaninen, 1 Eßlöffel Rosinen, ¾ Liter Milch, 5 Eier, Zucker, 1 Prise Salz. — Eine Puddingform wird gebuttert; Löffelbiskuits, Sultaninen und Rosinen werden lagenweise eingeschichtet und mit dem Rum übergossen. Nun werden die Eier mit Salz, Zucker und Milch gut verrührt und diese Eiermilch ganz allmählich, um das Hochsteigen der Biskuits zu verhindern, eingegossen. Der Pudding wird im Wasserbad 50—60 Minuten gekocht, nach dem Herausnehmen 8—10 Minuten stehen gelassen, dann gestürzt und mit Frucht- oder Vanillesauce gereicht.

Reispudding. ¾ Liter Milch, ¼ Pfd. Reis, 60 g Zucker, 40 g Butter, 4 Eier, Vanille oder Zitronenabgeriebenes. — Der Reis wird mit kochendem Wasser überbrüht, abgegossen, kalt abgespült und dann in der gesüßten Milch weichgekocht. Nun wird die Kasserolle vom Feuer genommen, Butter, Eigelb und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter den Reis gezogen, die Masse in eine gebutterte, irdene Auflaufform gefüllt und im Wasserbad im Ofen gekocht, bis sich oben eine bräunliche Kruste gebildet hat. Als Beigabe paßt Fruchtsauce oder Chaudeau.

Schottischer Pudding. 60 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Zucker, 2 Eier, je 60 g Weinbeeren, Rosinen und feingehacktes Zitronat, 1 Eßlöffel Rum, 1 Prise Muskatnuß, Zitronenabgeriebenes. — Die Butter wird schaumiggerührt und mit den übrigen Zutaten gut vermischt, indem man das Mehl erst zuletzt beigibt, dann die Masse in eine ausgefettete und mit Zucker ausgestreute Puddingform gefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht. Der gestürzte Pudding wird mit Rum übergossen, aufgetragen und der Rum sofort angezündet.

Schwarzbrotpudding. ¼ Pfd. geriebenes Schwarzbrot, 80 g Butter, 100 g Zucker, 5 Eier, 1 Prise Zimt, Nelkenpulver, etwas Muskat, 1 Eßlöffel zerschnittenes Zitronat, 3 Eßlöffel Rum. — Butter, Zucker und Eigelb werden schaumiggerührt und Zimt, wenig Nelkenpulver, Muskat und Zitronat beigefügt. Den Rum gießt man über das Brot, zieht es mit dem steifgeschlagenen Eiweiß unter die Eiermasse, füllt den Teig drei Viertel hoch in eine gebutterte Timbale- oder Puddingform und kocht den Pudding 2 Stunden im Wasserbad. Vor dem Servieren ist er mit einer dicken, mit etwas Rum gewürzten Chaudeausauce zu überziehen. Den Rest der Sauce reicht man besonders.

Kastanienpudding. 1 kg geschälte Kastanien, 100 g Zucker, 100 g Butter, 5 Eier. — Die Kastanien werden geschält, einige Minuten in kochendes Wasser gelegt, bis sich die braune Haut abziehen läßt, dann mit etwas Zucker und Wasser weichgekocht, durch das Sieb oder die Maschine getrieben, mit Butter und Zucker vermischt und auf dem Feuer trocken abgerührt. Nun bindet man den Brei mit dem Eigelb, zieht das steifgeschlagene Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gebutterte Puddingform und kocht sie im Wasserbad fast 2 Stunden. Dazu paßt Vanille-, Schokoladen- oder Aprikosensauce.

Schokoladenpudding. 1 Liter Milch, 100 g halb Kakao, halb Schokolade, 200 g Zucker, 4 Eier, 4 Hefezwiebäcke, 1 Eßlöffel Butter, die geriebene Schale von 1 Zitrone. — Die Zwiebäcke werden gerieben, mit der heißen Milch, Butter, Zucker, Kakao und Schokolade angerührt und auf dem Feuer zu einem dicken Kloß gekocht. Dieser wird in eine Schüssel gegeben, nach dem Auskühlen mit Eigelb und Zitronenabgeriebenem und zuletzt mit dem steifgeschlagenen Eiweiß vermischt. Die Masse wird in eine gebutterte Puddingform gefüllt, im Wasserbad 1½—2 Stunden gekocht und mit Vanillesauce gereicht.

Karamelisierter Vanillepudding. 100 g Butter, 100 g Mehl, 100 g Zucker, das Mark von 1 Stange Vanille, $^3/_{10}$ Liter Milch, 6 Eier. — Zum Karamel 2 Eßlöffel Wasser, 3 Eßlöffel Zucker. — Die Butter wird in der Kasserolle zerlassen, mit Mehl, Zucker, Vanille und Milch aufgekocht und nach dem Auskühlen mit dem Eigelb und dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt. Nun wird der Zucker unter Rühren in einem Eisenpfännchen hellgelb geschmolzen, mit dem Wasser aufgelöst und die heiße Puddingform damit ausgegossen, indem man den flüssigen Zucker rasch hin und her fließen läßt. Dann wird die Masse eingefüllt und der Pudding 1½ Stunden im Wasserbad gekocht, herausgenommen und nach ungefähr 10 Minuten sorgfältig gestürzt.

Custardpudding (englisch). ½ Liter Milch, 1½ Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, 2 Eigelb. — Zucker, Salz und Eier werden eine Zeitlang gerührt, dann wird die rohe Milch beigegeben und weitergerührt, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Eine niedere Backschüssel wird gebuttert, die Eiermasse hineingegossen, die Schüssel in eine Bratpfanne oder eine weite Form mit wenig Wasser gestellt und im Ofen in mittlerer Hitze gedünstet. Der Custard soll nicht gekocht, sondern nur gedämpft werden. Er wird zu Dunstobst und jeder Art Früchte gereicht. Die Eiermasse kann auch in kleine, hohe Näpfchen mit Henkeln eingefüllt und darin gedämpft werden.

Sagopudding. ½ Liter Milch, 100 g Sago, 1 Eßlöffel Butter, 100 g Zucker, 6 Eier, 1 Prise Salz. — Die Milch wird erhitzt und der Sago darin klargekocht, dann fügt man Butter, Zucker und Salz bei, läßt die Masse etwas auskühlen und zieht die Eigelb und das steifgeschlagene Eiweiß darunter. Die Masse wird in eine gebutterte und mit Mehl ausgestäubte Form eingefüllt und 1½ Stunden im Wasserbad gekocht. Dazu ist Früchtesauce zu reichen.

Französischer Brotpudding mit Aprikosen. 150 g Weißbrot, ½ Liter Milch, 30 g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz, gehackte Zitronenrinde. — Das Brot wird in der heißen Milch eingeweicht, dann durch ein Sieb gerieben und nach dem Auskühlen mit den Eiern, Salz, Zitronenrinde und Zucker verrührt. Der Brei wird in eine gebutterte Ringform gefüllt und im Wasserbad 30—40 Minuten im Ofen gebacken. Dann stürzt man die Speise auf eine Platte und füllt in die Mitte des Ringes ein Aprikosenkompott.

Amerikanischer Pudding. 100 g Brotkrumen, 100 g Zucker, 100 g Mehl, 150 g Nierentalg, 2 Eier, 100 g getrocknete, in feine Streifen geschnittene Aprikosen, 1 Prise Muskat, Zimt, 2 Eßlöffel Kognak. — Der feingewiegte oder gehackte Nierentalg wird mit Zucker, Gewürzen und Eiern gut vermengt, dann werden Brotkrumen, Mehl, Aprikosen und Kognak tüchtig mitgerührt, die Masse in eine gebutterte Puddingform gefüllt und im Wasserbad 2½ Stunden gekocht. Eine Chaudeau- oder Rumsauce ist dazu zu geben.

Frankfurter Pudding. 50 g Butter, 50 g Zucker, 80 g Biskuitbrösel, 2—3 Eßlöffel Mehl, 20 g geriebene, süße Mandeln, etwas Zimt und Zitronenabgeriebenes, 1½ Eßlöffel Rum, Korinthen und Sultaninen, 3—4 Eier. — Butter, Zucker und Eigelb werden schaumiggerührt, die mit Rum angefeuchteten Brösel hinzugegeben, die übrigen Zutaten beigefügt (jedoch erst zuletzt das Mehl) und die zu Schnee geschlagenen Eiweiß leicht daruntergezogen. Nun füllt man die Masse in eine gebutterte und mit Grießzucker ausgestreute Form und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad. Als Beigabe paßt Weinsauce.

Englischer Grießpudding. ¾ Liter Milch, 100 g Grieß, 75 g Zucker, 3 Eier, Zitronenabgeriebenes. — Die leicht gesalzene Milch wird aufgekocht, der Grieß hineingerührt und beides zusammen 10 Minuten gekocht. Dann gibt man Zucker, Eigelb und Zitronenabgeriebenes dazu, läßt die Masse etwas auskühlen, zieht das gut geschlagene Eiweiß darunter und füllt sie in eine Auflaufform. Der Pudding wird im Ofen im Wasserbad gebacken, bis sich oben eine gelbe Kruste bildet. Dazu gibt man Fruchtsauce.

Straßburger Grießpudding. ½ Liter Milch, 75 g Zucker, 1 Eßlöffel frische Butter, 100 g Grieß, 4 Eier, Salz, Zitronenabgeriebenes. — Milch, Zucker, Salz und Butter werden aufgekocht, der Grieß eingerührt und alles zu einem nicht zu festen Brei gekocht. Dann wird die Kasserolle vom Feuer zurückgezogen, der Brei noch ab und zu gerührt und, wenn er nur noch lauwarm ist, Eigelb und Zitronenabgeriebenes dazugegeben und zuletzt das fest geschlagene Eiweiß leicht unter die Masse gezogen. In eine vorbereitete Timbaleform gefüllt, wird die Speise im Wasserbad im Ofen ¾ Stunden gekocht. Als Beigabe paßt Himbeersaft oder eine beliebige Fruchtsauce.

Plumpudding. 125 g Weizenmehl, 250 g Rindernierentalg, 200 g Zucker, 5 Eier, 125 g Rosinen, 125 g geriebene Semmel, die feingehackte Schale von ½ Zitrone, 1 Teelöffel Salz, 60 g feingehacktes Zitronat, 125 g Korinthen, 18 g gestoßenes, gemischtes Gewürz (Zimt, Nelken, Muskatnuß), 3—4 Eßlöffel Milch, 3 Eßlöffel Rum und 1 Teelöffel Rum zum Begießen, 1 Prise gestoßene Muskatnuß. — Der gut gewässerte, abgetrocknete und gehäutete Rindertalg wird zweimal durch die Fleischmaschine gedreht, mit dem Mehl gut vermengt und in einer Schüssel auch mit der Semmel durchgeknetet. Soll der Teig sehr fein sein, so dreht man das Ganze noch einmal durch die Maschine. Dann rührt man Eigelb und Zucker schaumig, fügt die übrigen Zutaten hinzu, arbeitet die Mehlmasse darunter und gibt abwechselnd Milch und Rum dazu; zuletzt die gut gereinigten Korinthen und die kernlosen Rosinen. Nun streicht man eine in kochendem Wasser gebrühte und fest ausgewrungene Serviette fett mit Butter aus, bestreut sie mit Mehl und bindet die Masse so darin ein, daß sie Raum zum Aufgehen behält und kocht den Pudding im Wasserbad 2—3 Stunden. Nachdem man ihn aus der Serviette auf die Schüssel gestürzt hat, begießt man ihn mit dem Teelöffel Rum, zündet diesen an und bringt den Pudding brennend zu Tisch. Besonders gut schmeckt eine dickschaumige Chaudeausauce dazu. — Der Pudding kann schon

Wochen vor dem Gebrauch zubereitet werden, muß dann aber noch einmal in einem geschlossenen Topf 2 Stunden im Wasserbad — natürlich zugebunden in der Serviette — gekocht werden. Er kann auch in der Form gekocht werden, braucht dann aber zum Garwerden mindestens 4 Stunden. Reste schneidet man heiß in dünne Scheiben, bestreut sie mit Zucker, begießt sie mit Rum und reicht dazu ein kleines Spirituslämpchen und in einem Glas eine Anzahl Fidibusse, damit sich jeder seine Schnitte selbst anzünden kann.

Apfelauflauf. Apfelmarmelade, 50—70 g geschälte, geriebene süße Mandeln, 80—100 g Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 2 Eier. — Man kocht von 2 Pfd. säuerlichen Äpfeln eine dicke Marmelade, läßt sie etwas erkalten und füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform. Inzwischen hat man Mandeln, Zucker, Zitronenschale und Eigelb zusammen verrührt und das zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergezogen. Diese Masse wird nun gleichmäßig über die Marmelade gestrichen und der Auflauf im Ofen 20—30 Minuten gebacken.

Apfelauflauf mit Reis. 8—10 geschälte, geviertelte Äpfel, 1½ Tasse Reis, ½ Liter Milch, Salz, Zucker, Butter, 2 Eiweiß. — Die Apfelviertel werden mit Zucker und wenig Weißwein weichgedünstet, abgetropft und in eine Backschüssel geschüttet. Der Reis wird gewaschen, mit Milch, Salz, Butter und Zucker weichgekocht und über die Äpfel gestrichen. 2 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit 4 Eßlöffel Zucker vermischt und in einen Spritzsack mit Sterntülle gefüllt. Mit diesem Schaum wird der Auflauf bespritzt, dann mit Zucker bestreut und im mäßig heißen Ofen etwa 20 Minuten gebacken, bis der Schaum sich gelblich gefärbt hat.

Apfelauflauf. 2 Pfd. mittelgroße Äpfel, ½ Liter Milch, ¼ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 100 g Zucker, 3 Eier. — Man stößt das Kernhaus aus den Äpfeln, schält sie, dünstet sie, sorgfältig nebeneinandergestellt, in wenig Zuckerwasser, nach Geschmack mit Zitronensaft, nicht zu weich und läßt sie abtropfen. Dann rührt man Mehl und Milch klar, fügt Butter und Zucker hinzu und kocht einen Teig, bis er sich vom Topf loslöst. Man läßt ihn abkühlen und arbeitet nacheinander die 8 Eigelb hinein. In den glattgerührten Teig gibt man löffelweise den steifgeschlagenen Eierschnee. Den Boden der gut gefetteten Auflaufform belegt man mit einer dünnen Teigschicht, ordnet die Äpfel darauf, die man mit eingemachten Kirschen oder Marmelade füllt, gibt den übrigen Teig darüber und bäckt den Auflauf im mäßig heißen Ofen etwa 1 Stunde. Er darf von unten nicht zu braun werden. Der Auflauf muß sofort, wenn er fertig ist, aufgetragen werden. Da er beim Backen sehr steigt, darf man die Form nicht voll füllen.

Eierauflauf mit Äpfeln. 3 Eier, 1 Tasse Rahm, 3 Löffel Rosinen, 1 kg Äpfel, Zucker. — Man schneidet die geschälten Äpfel in Scheiben, vermischt sie mit Zucker und Rosinen, legt sie in eine gefettete Auflaufform und stellt diese in den warmen Ofen. Sobald die Äpfel halbweich sind, füllt man die mit dem Rahm verquirlten Eier darüber und bäckt den Auflauf fertig.

Spanischer Auflauf. 6 große Tomaten, Butter, 6 große Äpfel, 5—6 Eßlöffel Brösel, das Abgeriebene von 1 Zitrone, 150 g Zucker, 2 Eßlöffel Kognak, 4 Eier. — Die Äpfel werden geschält und in Scheiben geschnitten, die Tomaten zerschnitten, ausgepreßt, mit den Apfelscheiben in Butter weichgedünstet und alles durch ein Sieb gestrichen. Nun werden die Brösel in Butter geröstet, mit dem Mus, dem Zucker, dem Eigelb und dem Zitronenabgeriebenen vermischt, das steifgeschlagene Eiweiß, sowie der Kognak darunter-

Abb. 230. Verschiedene Süßspeisen. Oben: Orangensalat — Gestürzter Reis mit Kirschen.
Unten: Gefüllte Schokolademcreme mit Schlagrahm — Montblanc mit Kastanien.



Abb. 231.

Schokoladencreme mit Schneebällen. Vanillecreme mit Schneebällen.



Abb. 232. Ungesulzte Haselnußcreme mit Schlagrahm — Vanillecreme mit Löffelbiskuits (Fingerbiskuits) — Schokoladencreme mit Schlagrahm.

gezogen, die Masse in eine gebutterte Auflaufform gefüllt und im mittelheißen Ofen ½ Stunde gebacken.

Birnenauflauf. Birnenkompott, Frangipanemasse oder Vanillefüllcreme, zerdrückte Makronen oder gehackte Mandeln. — Eine niedrige Gratinschüssel wird gebuttert und mit einer dünnen Lage Frangipane- oder Vanillecreme bestrichen, darüber werden halbe Kompottbirnen in dichter Schicht gelegt, Frangipane- oder Vanillecreme aufgefüllt, Makronen aufgestreut und die Speise 8—10 Minuten in den gut heißen Ofen gestellt.

Kirschenauflauf. 1 kg Kirschen, 150 g altbackenes, geriebenes Schwarz- oder Weißbrot, 200 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 5 Eier, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone. — Zucker, Eigelb, Zimt und Zitronenabgeriebenes werden schaumiggerührt, die gesiebten Brösel beigefügt und die entsteinten Kirschen mit dem geschlagenen Eiweiß daruntergemischt. Die Masse wird in eine gebutterte Auflaufform gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken. Vor dem Auftragen ist der Auflauf mit Zucker zu bestreuen.

Rhabarberauflauf. 1½ Pfd. geschälter und feingewürfelter Rhabarber, 150 g altbackenes, geriebenes Schwarzbrot, 200 g Zucker, Zimt, 3 Eier. — Der Rhabarber wird in eine gebutterte Auflaufform gefüllt und mit Zucker bestreut, das Brot mit dem Rest des Zuckers, etwas Zimt und den zerklopften Eiern vermischt und diese Masse über den Rhabarber gestrichen. Obenauf legt man einige Butterflocken, bäckt den Auflauf 40—50 Minuten im Ofen und bestreut ihn dann mit Zucker.

Stachelbeerauflauf. 4 Eier, ½ Pfd. Zucker, 400 g Stachelbeeren, Schlagrahm. — Man drückt die, von Blüte und Stiel befreiten, rohen Beeren durch eine Fruchtpresse, vermischt sie mit dem schaumiggerührten Eigelb, dem Zucker und dem Eierschnee und füllt die Masse in eine gefettete Auflaufform. Backzeit etwa 25 Minuten. Wird der Auflauf kalt gereicht, gibt man Schlagrahm dazu.

Stachelbeerauflauf mit Walnüssen. 1 Pfd. Stachelbeeren, Zucker; zur Nußmasse: 2 Eßlöffel Butter, 2 in Milch eingeweichte Brötchen; ¼ Pfd. Zucker, ½ Tasse Rahm, 3—4 Eßlöffel geriebene Walnußkerne, 2 Eier. — Die Stachelbeeren werden von Blüte und Stiel befreit, mit 2—3 Löffel Wasser und Zucker weichgedünstet, dann in eine gebutterte Auflaufform gegeben und mit der Nußmasse bedeckt. Die Speise wird im Ofen 25—30 Minuten gebacken und zuletzt mit Zucker bestreut. Nußmasse: Das trocken ausgepreßte Weißbrot, Zucker, Walnußkerne, Eigelb, flüssige Butter und Rahm werden miteinander vermischt und das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen.

Johannisbeerauflauf mit Walnüssen. Zu 1 Pfd. Johannisbeeren die gleichen Zutaten wie zum Stachelbeerauflauf, doch werden hier die Johannisbeeren roh in die gebutterte Form gefüllt. Im übrigen wird der Auflauf wie oben behandelt.

Brombeerauflauf. 2 Tassen Beeren, 50 g Butter, 160 g Zucker, 80 g geriebene Semmel, 5 Eier. — Die Beeren werden mit 3—4 Löffel Zucker erhitzt und beiseitegestellt. Die Butter wird zu Schaum gerührt, mit Zucker, Eigelb und Bröseln vermischt und das steifgeschlagene Eiweiß untergezogen. Diese Masse wird auf die in die Auflaufform geschütteten Beeren gefüllt und der Auflauf ½ Stunde im Ofen gebacken.

Pfirsichauflauf. 8—10 Pfirsiche, 150 g Zucker, 5 Eiweiß. — Die Früchte werden geschält und entsteint und mit der Hälfte des Zuckers durch ein Sieb gestrichen. Dann wird der

mit dem übrigen Zucker vermischte Eierschnee unter die Masse gezogen, diese in eine gut gebutterte Form gefüllt und ¾ Stunden im Ofen gebacken.

Aprikosenauflauf. 15 Aprikosen, 200 g Zucker, Zitronenabgeriebenes, 6 Eier, 45 g Kartoffelmehl. — Zucker, Eigelb und Zitronenabgeriebenes werden recht schaumig gerührt. Dann ist die Hälfte der geschälten Früchte durch ein Sieb zu drücken und dieses Fruchtmark ebenfalls der Masse beizufügen. Zuletzt zieht man das steifgeschlagene Eiweiß mit dem Kartoffelmehl darunter, legt die übrigen geschälten und entsteinten Aprikosen in die mit Butter bestrichene Form, füllt die Fruchtmasse darüber und bäckt den Auflauf ½ Stunde in mittlerer Hitze.

Fruchtpüreeauflauf. 200 g Fruchtpüree, ½ Pfd. Zucker, 4 Eiweiß. — Fruchtpüree und Zucker werden dick eingekocht, heiß mit dem steifgeschlagenen Eiweiß vermischt, auf eine niedrige, gebutterte Gratinplatte gefüllt und die Speise im mäßig heißen Ofen 20 Minuten gebacken. 2 Minuten vor Verlassen des Ofens wird der Auflauf mit Staubzucker bestreut, um der Oberfläche einen schönen Glanz zu geben.

Bananenauflauf. 4—5 Bananen, 6 dünne Schwarzbrotschnitten, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eier, ½ Liter Milch, Zucker, Rosinen. — Eine gebutterte Backschüssel wird abwechselnd mit Schwarzbrotschnitten und Bananenscheiben, Rosinen und Staubzucker aufgefüllt, wobei die flüssig gemachte Butter jeweils über das Brot zu träufeln ist. Dann quirlt man die Eier in der Milch klar, gießt sie über das Brot- und Obstgemisch und bäckt den Auflauf 25—30 Minuten im heißen Ofen. Danach ist er mit Zucker zu bestreuen.

Orangenauflauf. 140 g Zucker, die feingehackte oder geriebene Schale von 1 Orange, 140 g geriebene Haselnüsse, 4 Eier, 1 Eßlöffel Zitronensaft. — Der Zucker wird mit dem Eigelb und der Orangenschale schaumiggerührt, dann sind die Haselnüsse mit dem Zitronensaft und dem steifgeschlagenen Eiweiß darunterzuziehen, die Masse in eine gebutterte Backschüssel zu füllen und 25—30 Minuten zu backen.

Zitronenauflauf. 3 Eier, 50 g Mehl, 50 g Butter, 1/10 Liter Milch, 1½ Löffel Zucker, Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Prise Salz. — Milch, Butter, Zucker und Salz kocht man zusammen auf, stürzt das Mehl auf einmal hinein und rührt den Teig so lange, bis er sich von der Kasserolle löst. Nach dem Erkalten der Masse wird 1 Ei nach dem andern abwechselnd mit dem Saft und der Schale der Zitrone hineingerührt, der Teig in eine gefettete Auflaufform gefüllt und in guter Hitze 15—20 Minuten gebacken. Dazu kann man eine Zitronensauce geben.

Pfirsiche im Ofen. ¼ Pfd. Reis, ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, ¼ Liter Rahm, 3 Eier, 1—2 Pfd. Pfirsiche, zerdrückte Makronen, etwas Butter. — Aus Reis, Milch, Salz, Zucker und Rahm wird ein lockerer Milchreis gekocht, mit dem Eigelb gebunden und mit dem steifen Eierschnee durchzogen. Die geschälten, halbierten Pfirsiche kocht man mit Zucker und Wasser halbweich, bedeckt den Boden einer gebutterten Auflaufform mit Reis, legt die abgetropften Pfirsiche darauf, deckt sie mit Reis zu, gießt Butter darüber und streut die zerbröckelten Makronen obenauf. Die Speise wird 20 Minuten im Ofen gebacken und der Pfirsichsirup besonders dazu gereicht.

Haselnußauflauf mit Birnen. 6—8 schöne Birnen, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 3 Eiweiß, 3 Eßlöffel Zucker, 100 g geriebene Haselnüsse. — Die Birnen werden geschält, in Hälf-

ten geschnitten, in Zucker, Wasser und Zitronensaft weichgekocht, auf einem Sieb abgetropft, in eine Auflaufform gelegt und mit wenig dick eingekochtem Birnensirup begossen. Das steifgeschlagene Eiweiß wird mit Zucker und Haselnüssen gemischt, auf die Birnen gehäuft, mit Zucker bestäubt und der Auflauf dann im nur mäßig heißen Ofen 20—30 Minuten gebacken. Er ist mit Zucker zu bestreuen und kann auch kalt gegessen werden.

Kastanienauflauf. 1 Pfd. Kastanienpüree, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 4 Eier, Vanille. — Die Butter wird mit Zucker, Eigelb und Vanille zum Schaum gerührt, das Kastanienpüree beigefügt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergezogen und die Masse in einer gebutterten Auflaufform 30—40 Minuten gebacken.

Maronenauflauf. 1 Pfd. Maronenpüree (von großen Kastanien), ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 3 Eier, 5 saftige Äpfel. — Die schaumiggerührte Butter wird mit Zucker, Eigelb, Maronenpüree und den geschälten, auf dem Reibeisen geriebenen Äpfeln vermischt, das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen, die Masse in eine gebutterte, feuerfeste Schüssel gefüllt und im mittelheißen Ofen 30—40 Minuten gebacken. Der Auflauf ist mit einer Vanille- oder Fruchtsauce zu servieren.

Semmelauflauf. ¼ Pfd. Semmel, ½ Liter Milch, 70 g Butter, 5 Eier, das Abgeriebene von 1 Zitrone, ¼ Pfd. Zucker, 2 Eßlöffel geriebene, süße Mandeln, darunter 4 bittere. — Die Semmel wird in Würfel geschnitten, mit Butter und Milch zu einem steifen Brei gekocht, glattgerührt und kaltgestellt. Dann gibt man Zucker, Zitronenabgeriebenes, Mandeln und Eigelb hinzu, zieht das steifgeschlagene Eiweiß unter, füllt die Masse in eine gebutterte Auflaufform, bäckt sie 40—50 Minuten und bestreut sie mit Zucker.

Semmelauflauf mit Früchten. Zubereitung nach vorstehendem Rezept, doch legt man die gebutterte Form mit einer Schicht roher oder gekochter Früchte aus und gießt die Auflaufmasse darüber.

Eierauflauf. 5 hartgekochte Eier, 2 frische Eier, ¼ Liter Milch, 50 g Butter, 50 g Mehl, 50 g Zucker. — Das Mehl wird in der Butter hellgelb geschwitzt und mit Milch und Zucker aufgekocht, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Wenn sie etwas ausgekühlt ist, wird sie mit den 2 Eigelb und den würfeliggeschnittenen, harten Eiern verrührt, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen, die Masse in eine gebutterte Auflaufform gefüllt und der Auflauf in 25—30 Minuten im mittelheißen Ofen gebacken.

Rahmauflauf. ½ Liter Rahm, ¼ Liter Milch, 120 g Mehl, 100 g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Vanillezucker. — Eigelb, Zucker, Gewürz, Rahm und Milch werden zusammen gut verrührt. Dann gibt man nach und nach das Mehl zu und zieht zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unter die Masse. Man füllt sie in eine mit Butter bestrichene Auflaufform und bäckt sie im nicht zu heißen Ofen. Nach Belieben können der Masse einige süße, gemahlene Mandeln oder Rosinen oder statt Zucker etwas mehr Salz und 1 Eßlöffel Kümmel beigegeben werden. Auch kann man statt süßem Rahm und süßer Milch nur sauren Rahm verwenden.

Maisauflauf. 150 g Maismehl, 2 Eßlöffel Butter, 1 Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, das Abgeriebene von 1 Zitrone. — Das Maismehl wird in der Milch aufgekocht, 15—20 Minuten gedünstet, mit Butter, Zucker und Salz vermischt und ab-

gekühlt. Dann zieht man Eigelb, Zitronenabgeriebenes und das steifgeschlagene Eiweiß unter die Masse, füllt sie in eine gebutterte Auflaufform, bäckt sie 30—40 Minuten und bestreut sie zuletzt mit Zucker.

Grießauflauf. 1 Liter Milch, 100 g Grieß, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, Butter, 3 Eier. — Der Grieß wird in die siedende Milch eingerührt und 15—20 Minuten gekocht, dann vom Feuer genommen und mit Salz, Zucker und den verquirlten Eiern vermischt. Die Masse kommt in eine Auflaufform, wird mit Butterstückchen belegt und im heißen Ofen mit viel Oberhitze rasch gebacken. Als Beigabe ist Kompott beliebt.

Vanilleauflauf nach Hausfrauen-Art. 2 Eßlöffel Butter, ¼ Pfd. Mehl, 1 Liter Milch, Vanille, 2 Eßlöffel Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz. — Das Mehl wird mit Butter, Zucker, Salz, dem Mark einer halben Vanilleschote und Milch verrührt und zu einem glatten Brei aufgekocht, den man etwas abkühlen läßt. Dann ist das Eigelb zuzugeben, das steifgeschlagene Eiweiß unterzuziehen und die Masse in gebutterter Auflaufform 30—40 Minuten zu backen. Mit feinem Zucker bestreut, ist der Auflauf zu Tisch zu geben.

Zitronenauflauf nach Frauen-Art. Gleiche Zubereitung wie Vanilleauflauf, nur wird statt Vanille das Abgeriebene von 1 Zitrone verwendet. Dazu paßt eine Schale frischer, mit Zucker bestäubter Erdbeeren, die man mit frischem Himbeerpüree überzogen hat, besonders gut.

Elseauflauf. Vanilleauflaufmasse, 1 Eßlöffel Kirschwasser, 1 Tasse Himbeerpüree, 1 Pfd. entsteinte Kirschen. — Die Vanilleauflaufmasse wird mit dem Kirschwasser abgeschmeckt und fertig gemacht wie Vanilleauflauf. Inzwischen werden die Kirschen mit Zucker und wenig Wasser aufgekocht, kaltgestellt, dann mit dem Himbeerpüree gemischt und als Beigabe zum Auflauf gereicht.

Schokoladenauflauf. Vanilleauflaufmasse, 50 g geriebene Schokolade. Gleiche Zubereitung wie Vanilleauflauf, doch wird die Schokolade in der Milch mit aufgekocht.

Mandelauflauf. Vanilleauflaufmasse, bei der 1 Eßlöffel Mandelpüree (in Reformhäusern erhältlich) in der Milch aufgelöst wird, und 2 Eßlöffel geriebene, süße Mandeln. — Der fertigen Auflaufmasse fügt man die Mandeln zu, füllt den Teig in die gebutterte Auflaufform, bäckt ihn 25—30 Minuten und bestreut den fertiggebackenen Auflauf mit gehackten und gerösteten Mandeln. Warm oder kalt zu essen.

Sago- und Tapiokaauflauf. ¼ Pfd. abgebrühter Sago, 1 Eßlöffel Butter, 1 Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Rosinen, 3 Eier. — Der Sago wird in der Milch aufgekocht, 15—20 Minuten gedünstet und dann abgekühlt. Danach fügt man Butter und Zucker, Eigelb und Rosinen hinzu, zieht zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unter die Masse, füllt sie in die gebutterte Auflaufform und bäckt die Speise 30—40 Minuten.

Konstanzer Auflauf. ½ Liter Milch, ½ Pfd. Mehl, 3—4 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Butter. — Mehl, Zucker, Eier, Salz und die flüssige Butter werden mit der Milch angerührt. In einer Bratpfanne oder Auflaufform hat man Fett oder Oel heiß gemacht, gießt nun die Masse hinein und läßt sie im mittelheißen Ofen gleichmäßig braunbacken. Dann wird die Speise in Stücke geschnitten, dick mit Staubzucker bestreut und mit Dunstobst oder einer leichten Fruchtsauce aufgetragen.

Biskuitauflauf (leicht verdaulich). ¼ Pfd. Zucker, 5 Eier, Zitronenabgeriebenes, 30 g Kartoffelmehl oder Maizena. — Zucker, Eigelb und Zitronenabgeriebenes werden vermischt und schaumiggerührt und das steifgeschlagene Eiweiß, Kartoffelmehl oder Maizena leicht damit vermengt. Diese Masse wird in eine gut gebutterte Auflaufform gefüllt, in mittlerer Hitze gebacken, mit Zucker bestreut und sofort aufgetragen.

Parlamentsauflauf. 75 g süße Mandeln, ½ Pfd. Zucker, 4 Eier, etwas Kirschwasser, $^2/_{10}$ Liter Milch, 100 g Kartoffelmehl. — Die geschälten, feingestoßenen Mandeln werden mit Zucker, Eigelb, Kirsch und Mehl gut verrührt und zuletzt mit dem steifgeschlagenen Eiweiß und dem Kartoffelmehl vermischt. Man bäckt die Masse in einer gebutterten Form bei mäßiger Hitze, bestreicht den fertigen Auflauf mit Aprikosenmarmelade und belegt ihn mit Früchten.

Arrakauflauf. ¼ Pfd. Butter, 100 g Mehl, 100 g Zucker, 6 Eier, 1 kleines Weinglas Arrak, Zitronenabgeriebenes, ½ Liter Milch. — Die Milch wird mit Butter und Zucker aufgekocht und das Mehl darin zu einem zarten Teig abgerührt. Nun fügt man nach und nach die 6 Eigelb, den Arrak und das Zitronenabgeriebene hinzu und zieht zum Schluß das steifgeschlagene Eiweiß darunter. Diese Masse wird in gut gebutterter Form ¾ Stunden in mäßiger Hitze im Ofen gebacken. Vor dem Auftragen übergießt man den Auflauf mit Arrak, zündet diesen an und bringt die Speise brennend zu Tisch.

Karlsbader Auflauf. ½ Liter Schlagrahm, 50 g Zucker, Vanillezucker, 1 Gläschen Maraschinolikör, 3 Eiweiß, 125 g Zucker, 250—300 g Erdbeeren. Der Rahm wird steifgeschlagen, mit den 50 g Zucker, Vanillezucker, Likör und den Erdbeeren vermengt und die Masse in eine Auflaufform oder Porzellanschüssel gefüllt. Nun wird das steifgeschlagene Eiweiß mit 125 g Zucker vermischt, der Schaum über die Masse gefüllt, am hübschesten mit Spritzsack und Sterntülle, mit Puderzucker bestreut und der Auflauf rasch gebacken, bis sich oben eine kleine, gelbliche Kruste bildet.

Venezianische Traubenspeise. ½ Liter Schlagrahm, 1 Pfd. Weintrauben, Johannisbeergelee, Makronenstückchen, 3 Eiweiß, 100 g Zucker, etwas Puderzucker, Maraschinolikör. — Der Schlagrahm wird gut geschlagen und mit etwas Zucker und Maraschino gewürzt. Die Hälfte davon füllt man in eine Glasschale, legt reichlich Weinbeeren, sowie etwas Johannisbeergelee darauf, bedeckt die Früchte mit Rahm, läßt wieder Beeren, Makronenstückchen und Johannisbeergelee folgen und streicht zuletzt den steifgeschlagenen und mit Zucker vermischten Eiweißschnee darüber, den man mittels Dressierbeutels und Sterntülle verzieren kann. Darauf wird die Speise mit Puderzucker übersiebt und im Ofen im Wasserbad gebacken, damit sie oben eine leichte, gelbe Kruste erhält.

Flammeris

Flammeri von Grieß. 1 Liter Milch, 2 Eßlöffel Rosinen, ¼ Pfd. Grieß, 1 Prise Salz, 2—3 Eßlöffel Zucker. — Der Grieß wird unter Rühren in die heiße Milch eingestreut und langsam ¼ Stunde auf nicht zu heißer Stelle gekocht; dann werden Zucker, Salz und die gewaschenen Rosinen beigemischt, die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegossen und nach dem Erkalten gestürzt. Dazu wird Dunstobst oder eine Fruchtsauce gereicht. Besonders zart wird der Flammeri, wenn man unter die heiße Masse den Schnee von 2 Eiweiß zieht. Man kann ihn durch Beigabe von zerquirltem Eigelb verfeinern und 50 g geschälte und geriebene Mandeln hineingeben.

Zitronenflammeri. 150 g Zucker, Saft von 2 Zitronen, 75 g feiner Grieß oder 2 Eßlöffel Maizena. — Man läßt den Zucker in ½ Liter Wasser aufkochen, fügt den Zitronensaft, das kaltangerührte Maizena oder den Grieß hinzu, läßt noch ein paarmal aufkochen und füllt den Flammeri in eine ausgespülte Form. Nach dem Erkalten stürzen. Man reicht Fruchtsaft dazu.

Schokoladenflammeri I. 1 Liter Milch, 150 g Grieß, 3 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Schokoladenpulver. — Der Grieß wird in die heiße Milch eingerührt und 10—15 Minuten gekocht, dann wird die Schokolade mit etwas zurückbehaltener Milch angerührt und mit dem Zucker zur Grießmasse gerührt. Nachdem die Masse noch einmal aufgekocht hat, wird sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegossen. Nach dem Erkalten stürzen und mit einer Vanillecreme reichen.

Schokoladenflammeri II. 1 Liter Milch, 100 g geriebene Schokolade, 70 g Zucker, 90 g Maizena, 2 Eigelb und 1 Messerspitze Salz. — Das Maizena wird mit etwas kalter Milch angerührt; die übrige Milch bringt man mit Zucker, Schokolade und Salz zum Sieden und gießt sie zu dem kaltangerührten Maizena, gibt alles nochmals in die Kasserolle zurück, läßt es unter Rühren 3 Minuten kochen, gibt die verquirlten Eigelb in den kochenden Brei und füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Man stürzt den Pudding auf eine Platte und gibt eine Vanillesauce dazu.

Flammeri von Sago. 1 Liter Milch, ¼ Pfd. Sago, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Eßlöffel Butter. — Der Sago wird in der heißen Milch unter stetem Rühren 15—20 Minuten gekocht, dann Zucker, Salz, Zitronenschale und die Butter daruntergemischt, die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt. Mit einer Schokoladensauce reichen. Man kann den Flammeri, statt mit Milch, auch mit Rot- oder Weißwein kochen, dann bleibt die Butter fort, und man muß etwas mehr Zucker nehmen.

Flammeri von Buchweizengrütze. ½ Liter Buchweizengrütze, ½ Liter Milch, 2 Eiweiß, 2—3 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Zimt, abgeriebene Zitronenschale, ½ Tasse Schlagrahm, 1 Eßlöffel Maraschino. — Die Buchweizengrütze wird mit lauwarmem Wasser aufgekocht und abgegossen, dann mit Milch, Zucker, Zimt und Zitronenschale unter stetem Rühren zu einem nicht zu steifen Brei aufgekocht und heiß mit dem steifgeschlagenen Eiweiß vermischt. Die Masse wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form eingefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und geschlagene, mit Maraschino und Zucker vermischter Rahm über den Pudding geschüttet.

Flammeri von Hirse. ½ Pfd. Hirse, ¾ Liter Milch, 3—4 Eßlöffel Zucker, 1 Teelöffel Rosenwasser, 2 Eiweiß, Zimt, Zitronenschale. — Die Hirse wird gut verlesen, dreimal mit siedendem Wasser abgebrüht, dann mit Milch, Zucker, Zimt, Zitronenschale und Rosenwasser unter gründlichem Rühren zu einem nicht zu festen Brei gekocht, mit dem steifen Schnee der Eiweiß vermischt, in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt. Dazu wird eine kalte Chaudeausauce gereicht.

Maismehlflammeri. 1 Liter Milch, 3 Eßlöffel Maizena, 30 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb. — Das mit etwas Milch angerührte Maizena wird in die beinahe kochende Milch geschüttet und etwa 5 Minuten unter starkem Rühren gekocht. Dann werden Zucker, Salz und Eigelb in die Masse hineingerührt, diese nochmals bis vors Kochen gebracht, dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten

Abb. 233. Verschiedene Süßspeisen. Aprikosen-Rahmspeise — Erdbeeren mit Schlagrahm. Karamelisierter Vanillepudding, garniert.



Abb. 234. Kalter Maismehlflammeri mit Pflaumenkompott — Gefulzte Vanillecreme mit Ananas.

gestürzt und mit Fruchtsauce gereicht. — Weitere Beigaben sind jede Art von Dunstobst, Kompott, Vanille-, Kaffee-, Schokoladen- und Fruchtcreme.

Götterspeise. Zwieback, gekochte, gesüßte Pflaumen (oder ein anderes Obst), gesüßter Grießbrei. — In eine Glasschüssel legt man als unterste Lage Zwieback, darauf das heiße Obstmus und als dritte, oberste Lage den ebenfalls heißen Grießbrei, unter den man zum Lockern steifen Eierschnee gezogen hat. Man läßt gut erkalten und kann eine Frucht- oder Vanillesauce zu der Speise reichen.

Reisring mit Aprikosen. Aprikosenkompott, gewöhnlicher Milchreis, oder Milchreis nach Trautmannsdorf, ½ Kaffeelöffel Kartoffelmehl, 1—2 Eßlöffel Kirschwasser. — Der fertige Milchreis wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Ringform gefüllt und kaltgestellt, dann gestürzt und dicht mit Aprikosen belegt. Das Kartoffelmehl rührt man mit etwas kaltem Wasser an, kocht es mit dem Aprikosensirup auf, rührt den Saft durchs Sieb und vermischt ihn mit dem Kirschwasser. Er wird kalt zum Reis gereicht.

Birnen mit Milchreis. 1 kg kleine, reife Birnen, Milchreis, Schokoladensauce. — Der fertige Reis wird in eine ausgespülte Ringform gefüllt und kaltgestellt. Die geschälten, ganzen Birnen werden in Zuckerwasser mit Zitronensaft gekocht, nach dem Erkalten aus dem Saft gehoben und in die Mitte der gestürzten Reismasse gefüllt. Das Ganze wird leicht mit etwas Schokoladensauce überzogen und der Rest der Sauce besonders gereicht.

Reis nach Trautmannsdorf. 125 g Reis, ½—¾ Liter Milch, Vanille, 75 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Blatt Gelatine, ¼ Liter Schlagsahne, Vanillezucker. — Den Reis läßt man in siedendem Wasser aufwallen und kocht ihn nach Abschütten des Wassers mit der Milch weich. Dann wird die in kaltem Wasser eingeweichte und in etwas heißem Wasser aufgelöste Gelatine mit Salz und Zucker vorsichtig unter den Reis gerührt und, wenn die Masse anfängt fest zu werden, auch der geschlagene und mit Vanillezucker gesüßte Rahm daruntergemischt. Die Speise wird in eine mit Mandelöl ausgepinselte Form eingefüllt und etliche Stunden kaltgestellt. Dann hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt den Reis und überzieht ihn mit verdünntem Johannisbeergelee oder gibt Himbeersaft dazu.

Kaiserinreis. Reis nach Trautmannsdorf, ¼ Tasse durchgerührte Aprikosenmarmelade. 80—100 g zerschnittene, eingemachte Früchte, ¼ Liter gesüßten Schlagrahm. — Wenn die Reismasse anfängt fest zu werden, mischt man den geschlagenen Rahm, die Aprikosenmarmelade und die Früchte leicht darunter, füllt den Reis in eine mit Mandelöl ausgepinselte Kuppelform und stellt sie 2 Stunden kalt, am besten auf Eis. Nach dem Stürzen ist der Pudding mit Schlagrahm zu bespritzen und mit einer Fruchtsauce zu reichen.

Gestürzter Reis mit Früchten. 125 g Reis, 1 Liter Milch, 2—3 Löffel Zucker, 1 Prise Salz, Früchte. — Der Reis wird mit Zucker und Salz in der Milch weichgekocht, doch müssen die Körner ganz bleiben. Man füllt die Hälfte Reis in eine ziemlich weite, ausgespülte Form, verteilt Früchte, z. B. kleinzerschnittene Orangen, Aprikosen oder andere Kompottfrüchte darauf und deckt mit dem übrigen Reis zu. Der Fruchtsaft wird zum erkalteten, gestürzten Reis gegeben.

Reisköpfchen. 125 g Reis, 1 Liter Milch, 1 Prise Salz, 100 g Zucker, 1 kleiner Vanillestengel, 6 Blatt Gelatine, ¼ Liter Schlagrahm. — Man kocht Reis, Milch, Zucker,

Salz und Vanille zu einem dicken Brei, entfernt den Vanillestengel, fügt die aufgelöste Gelatine bei, läßt den Reis auskühlen und mischt den Schlagrahm sorgfältig darunter. Man füllt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, stürzt das Köpfchen nach 1—2 Stunden und verziert es beliebig.

Reisgeleekranz. In eine Reisringform wird eine etwa 1 cm dicke Schicht rotes, aufgelöstes Fruchtgelee gegossen. Ist das Gelee wieder fester geworden, füllt man die Form mit Kaiserinreis und läßt ihn im Keller etwa 2 Stunden erstarren. Vor dem Stürzen hält man die Form 1 Minute in heißes Wasser, stürzt den Kranz auf eine runde Glasschüssel und garniert ihn mit Schlagrahm.

Reismehlflammeri (5—6 Personen). 200 g Reismehl, 50 g geschälte, geriebene, süße Mandeln, ½ Liter Rahm, ½ Liter Milch, 100 g Zucker, ½ Vanillestengel oder 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Messerspitze Salz. — Milch, Rahm, Zucker, Vanille, Salz und Mandeln werden zum Kochen gebracht und unter das mit etwas kalter Milch angequirlte Reismehl gerührt. Diese Masse wird nochmals aufgekocht und in eine mit Wasser ausgespülte Flammeriform gegossen. Gut erkaltet, wird der Flammeri gestürzt und mit einer Vanille- oder Himbeersauce serviert.

Stachelbeerköpfchen. 1 Pfd. unreife Stachelbeeren, 100 g. feiner Grieß oder 80 g Maizena, 200 g Zucker, Schlagrahm. — Man kocht die geputzten Stachelbeeren in ½ Liter Wasser weich, rührt sie durch ein Sieb und setzt alles mit so viel Wasser auf, daß man 1¼ Liter hat. Dann kocht man das Mus mit Grieß oder Maizena und Zucker etwa 10 Minuten, nimmt die Kasserolle vom Feuer und rührt beständig, bis die Masse schaumig ist, füllt sie in eine ausgespülte Form und läßt sie erstarren. Nachher stürzen und mit Schlagrahm garnieren.

Rote Grütze I. Man kocht 1 Pfd. rote Johannisbeeren, 1 Pfd. Himbeeren, 1 Pfd. saure Kirschen zusammen mit wenig Wasser und nicht zu viel Zucker gut auf, rührt das Gekochte durch ein Sieb — es muß ungefähr ¾ Liter betragen —, erhitzt es nochmals, rührt man 90 g Mondamin mit kaltem Wasser oder 100 g Grieß an und kocht unter Rühren auf. — Man gießt die Grütze in Glasschalen, läßt sie erkalten und garniert sie mit geschlagenem Rahm oder reicht frischen, ungeschlagenen Rahm oder kalte Milch dazu.

Rote Grütze II. ½ Liter Apfelwein, ½ Liter Fruchtsaft von Johannisbeeren und Himbeeren, ¼ Pfd. Grieß, 1 Eßlöffel Zitronensaft, Zucker. — Die Früchte werden ¼ Stunde gekocht und durch ein Sieb gerieben. Dann wird der Apfelwein mit dem Fruchtsaft erhitzt, beides mit dem Grieß aufgekocht, die Masse 15—20 Minuten gekocht, mit Zucker und Zitronensaft verrührt, darauf in eine kalt ausgespülte Form gefüllt und nach dem Erkalten gestürzt. Dazu wird ungeschlagener oder geschlagener, gesüßter Rahm gereicht.

Apfelgrütze. 1 Pfd. saftige Äpfel, 3 Eßlöffel Zitronensaft, etwa ¼ Pfd. Zucker, 1 Stückchen Zimt, 100 g Sago, ¾ Liter Wasser. — Die Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten, mit Zucker, Zimt und Zitronensaft in wenig Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gerieben. Danach wird der Sago im Wasser während 20 Minuten zu einem dicken Brei gekocht, der Brei mit dem Apfelmus vermischt, die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form eingefüllt und nach dem Erkalten gestürzt. Eine Vanillesauce wird dazu gereicht.

Grießflammeri mit Früchten. 50 g geschälte, geriebene, süße Mandeln, ½ Liter Rahm, $^{7}/_{10}$ Liter Milch, 70 g Zucker, 1 Messerspitze Salz, Abgeriebenes von ½ Zitrone, 200 g Grieß, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Rosinen. — Milch, Rahm, Zucker, Salz, Zitronenabgeriebenes und Mandeln werden etwa 10 Minuten gekocht, dann wird der Grieß eingerührt, die Kasserolle vom Feuer zurückgezogen und der Brei mit Rosinen und Eigelb gut verrührt. Man kann auch den Schnee von 2 Eiweiß unter die Masse ziehen. Man füllt sie in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten auf eine runde Platte und gibt den Flammeri mit einer Fruchtsauce oder mit Kompottfrüchten zu Tisch.

Aprikosenspeise (ungekocht). ¼ Pfd. getrocknete Aprikosen, ¼ Pfd. Datteln, 3—4 Eßlöffel Vollweizengrieß, 2 Eßlöffel Mandelpüree, 3—4 Eßlöffel Rohrzucker. — Aprikosen und Datteln werden durch die Maschine getrieben, mit einer kleinen Tasse Wasser 8 Stunden eingeweicht, dann mit dem Grieß vermischt und alles in eine irdene Form gedrückt. Darauf werden Mandelpüree und Zucker verrührt, mit ½ Tasse Wasser verdünnt und über die gestürzte Speise gegossen.

Äpfel nach Schweden-Art. 6—8 geschälte Reinettenäpfel, 6—8 Grießplätzchen, 2 Eßlöffel Johannisbeergelee, 1 Eßlöffel möglichst dünngeschnittene Orangenschale. — Die halbierten Äpfel werden als Kompott gekocht. Aus gekochter Grießflammerimasse ohne Rosinen werden runde, 5 cm große Plätzchen gestochen, auf ein gebuttertes Blech gesetzt, mit den rein abgetropften Apfelhälften belegt und 10—12 Minuten im Ofen gebacken. Inzwischen hat man die im Wasser aufgekochten Orangenstreifchen durchgegossen, den Saft mit dem aufgelösten Johannisbeergelee vermischt und überzieht nun die Äpfel mit dieser durchsichtigen Glasur.

Birnen nach Schweizer-Art. 10—12 schöne, reife Birnen, 2 Eßlöffel Zitronensaft, ½ Liter gesulzte Vanillecreme, 4—5 Eßlöffel Zucker zum Karamel. — Die Birnen werden geschält, in Hälften geschnitten, mit Zucker, Zitronensaft und Wasser weichgekocht, kaltgestellt und dann aus dem Saft gehoben. Nun wird der Zucker auf dem Feuer hellgelb geschmolzen, mit dem Birnensirup aufgelöst und die Karamelsauce etwas eingekocht. Mit den Birnen legt man eine glatte Puddingform aus, füllt die erkaltete Vanillecreme darüber und stellt die Speise kalt. Nach dem Stürzen ist die Karamelsauce über den Pudding zu gießen.

Creme nach Nesselrode. ¼ Pfd. Kastanienpüree, ¼ Pfd. Sultaninen, 50 g kandierte zerschnittene Kirschen, 50 g zerschnittenes Zitronat, 1—2 Eßlöffel Maraschino, ½ Liter Vanillecreme (ohne Gelatine), 1 Tasse Schlagrahm. — Das Kastanienpüree wird mit der kalten Vanillecreme, mit Sultaninen, Kirschen und Zitronat gut vermischt und der geschlagene, mit Maraschino gewürzte Rahm unter die Masse gezogen, die man in eine Glasschale füllt, oben flachstreicht und 2 Stunden ins Kühle stellt. Vor dem Auftragen wird Johannisbeergelee ganz leicht mit einer Gabel verrührt und über die Creme gestrichen.

Mohnklöße. ½ Pfd. weißer Mohn, 4 Semmeln vom vergangenen Tage, Zucker nach Geschmack. — Der Mohn wird mit kochendem Wasser gebrüht, je nach Schärfe ein- oder zweimal. Nach ½ Stunde wird das Wasser sorgfältig abgegossen und der Mohn, mit Zucker vermischt, etwa 1 Stunde im Reibenapf gerührt (was mit Unterbrechungen geschehen kann), bis er etwas weich geworden ist. Inzwischen hat man die Semmeln in kleine Würfel geschnitten, mit Zuckerwasser benetzt, so daß sie weich werden, aber

noch im Ganzen bleiben. Zum Schluß werden Mohn und Semmelwürfel vermischt und kaltgestellt. Das Überbrühen und Befeuchten mit Milch, wie vielfach üblich, gibt den Mohnklößen einen weichlichen Geschmack.

Ananasspeise. Frische Ananas, in Zuckersirup gekocht, oder 1 Büchse Ananas, Milchreis, Bananen. — Eine Dom- oder Kuppelform wird mit dünnen Ananasscheiben ausgelegt. Unter einen lockeren, süßen Milchreis werden Bananenstückchen oder etwas abgeriebene Zitronenschale gemischt, die Form damit aufgefüllt und die Speise nach dem Erkalten gestürzt. Der Ananassirup wird besonders gereicht.

Gesulzte Cremes

Gesulzte Vanillecreme mit Schlagrahm (Bayrische Vanillecreme). 8 Eigelb, 200 g Zucker, 1 Liter Milch, Vanille, 1 Prise Salz, 15 g Gelatine, ½ Liter Schlagrahm. — Die Gelatine wird 3 Minuten in kaltes Wasser gelegt. Zucker, Eigelb, Vanille und Salz werden in einer Kasserolle verrührt, die heiße Milch unter Schlagen beigegeben und alles auf dem Feuer abgerührt, bis die Masse sich verdickt, was unmittelbar vor dem Kochen geschieht. Nun zieht man die Kasserolle rasch vom Feuer, gießt die Masse durchs Sieb in eine Schüssel, verrührt die aufgelöste Gelatine mit der heißen Creme und schlägt sie kalt. Wenn sie anfängt fest zu werden, wird der ganz steif geschlagene Rahm daruntergezogen, die Creme in eine mit Mandelöl ausgepinselte und bezuckerte Form gegossen, einige Stunden kaltgestellt und hernach gestürzt.

Gesulzte Creme mit Birnen und Orangenschnitzen. Man bereitet eine gesulzte Vanillecreme nach vorstehendem Rezept und garniert sie nach dem Stürzen mit Kompottbirnen und mit in Zuckersirup getauchten Orangenschnitzen.

Gesulzte Orangencreme. 8 Eigelb, 400 g Zucker, ½ Liter Weißwein, 15 g Gelatine, der Saft von 6 Orangen und 2 Zitronen (hat ½ Liter Flüssigkeit zu ergeben, das Fehlende wird mit Weißwein ergänzt), 1 Tasse Schlagrahm. — Die Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht. Eigelb und Zucker werden miteinander verrührt, ½ Liter heißer Wein zugegeben und alles auf dem Feuer unter Rühren bis kurz vors Kochen gebracht. Nachdem die Kasserolle rasch zurückgezogen wurde, ist die aufgelöste Gelatine einzurühren, die Creme zu passieren und der ausgepreßte Fruchtsaft beizumischen. Wenn die Masse anfängt dick zu werden, wird der geschlagene Rahm oder der steifgeschlagene Schnee von 4 Eiweiß daruntergezogen, die Creme in eine mit Wasser ausgespülte Form gefüllt und bis zum Erstarren kühlgestellt. Nach dem Stürzen ist sie mit gezuckerten Orangenschnitzchen zu garnieren. Wer den Weingeschmack nicht liebt, löst die Gelatine in Wasser.

Gesulzte Haselnußcreme nach Genfer-Art. 200 g Haselnüsse, ½ Liter Milch, 8 Eigelb, 300 g Zucker, ½ Liter Rahm, 15 g Gelatine. — Die Haselnüsse werden im Ofen geröstet, mit einem rauhen Tuche abgerieben, damit sich die Häute entfernen lassen, dann durch die Mandelmühle getrieben, mit gut ½ Liter kochender Milch begossen und, zugedeckt, zum Erkalten beiseitegestellt. Dann werden Eigelb und Zucker in einer Kasserolle verrührt, Rahm und Haselnußmilch beigegeben und alles auf dem Feuer zu Creme abgerührt, die kurz vor dem Aufkochen vom Feuer zurückgezogen und mit der aufgelösten Gelatine vermischt wird. Die kaltgeschlagene Creme ist in eine aus-

gespülte Form zu füllen und 2 Stunden kühl zu stellen. Sie wird mit einer feinen Vanillesauce, der man 1 Eßlöffel Chartreuse zufügte, gereicht.

Gesulzte Nußcreme. ½ Liter gesulzte Vanillecreme, 1 Eßlöffel Pralinemasse, 2 Eßlöffel gehackte Walnußkerne, 1 Eßlöffel Nußlikör, ½ Liter Schlagrahm. — Sobald die Vanillecreme anfängt fest zu werden, gibt man den geschlagenen Rahm, Pralinemasse, Nüsse und Likör zu, füllt die Masse in eine mit Mandelöl ausgepinselte Form, stellt sie kalt und garniert sie nach dem Stürzen, d. h. vor dem Auftragen mit Schlagrahm oder reicht sie mit Fruchtsauce.

Gesulzte Kaffeecreme. ½ Liter gesulzte Vanillecreme, ¼ Tasse ganz starker Kaffee, 2—4 Tropfen Zuckerfarbe, 1 Eßlöffel Kirschwasser, ½ Liter Schlagrahm. — Die fertige Vanillecreme wird mit dem Kaffee und der Zuckerfarbe vermischt. Wenn sie anfängt dick zu werden, wird der geschlagene Rahm mit dem Kirsch daruntergezogen und die Masse in eine mit Öl ausgepinselte Form gefüllt, 2 Stunden kühlgestellt, dann gestürzt, mit Schlagrahm bespritzt und mit Eiswaffeln umlegt.

Gesulzte Schokoladencreme. 1 Liter gesulzte Vanillecreme, ¼ Pfd. geriebene Schokolade, einige Makrönchen, ½ Tasse Schlagrahm. — Die Schokolade wird mit etwas Wasser aufgelöst, glattgerührt und mit dem geschlagenen Rahm unter die fest werdende Vanillemasse gemischt. Die Creme wird in eine ausgespülte oder mit Mandelöl ausgepinselte Form gefüllt, kaltgestellt, nach dem Erstarren gestürzt und mit Schlagrahm und kleinen Makrönchen garniert.

Gesulzte Weinschaumcreme. 200 g Zucker, 8 Eigelb, $^2/_{10}$ Liter Weißwein, 15 g weiße Gelatine, 3 Eßlöffel Rum, ½ Liter Rahm. — Man rührt Zucker und Eigelb in einer Kasserolle schaumig, fügt den Wein hinzu und schlägt die Masse über dem Feuer bis dicht ans Kochen, zieht sie vom Feuer zurück, rührt die aufgelöste Gelatine und den Rum darunter und schlägt die Masse kalt. Vor dem Festwerden gibt man den geschlagenen Rahm löffelweise dazu und füllt die Speise in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, stellt sie 2 Stunden ins Kühle und stürzt sie. Vor dem Auftragen ist die Creme dicht mit in Marsala getauchten Makrönchen zu umlegen.

Bayrische Kastaniencreme. 1 Liter gesulzte Vanillecreme, 200 g Kastanienpüree, 2—3 Eßlöffel Rum, ¼ Liter Schlagrahm. — Das schwachgesüßte Kastanienpüree wird mit dem Rum vermischt. Wenn die Vanillecrememasse anfängt fest zu werden, wird der geschlagene Rahm mit dem Kastanienpüree vermischt und unter die Crememasse gezogen, diese in eine mit Wasser ausgespülte Form gefüllt und 1—2 Stunden kühlgestellt. Vor dem Auftragen wird die Creme gestürzt, mit glacierten Maronen umlegt und mit Schlagrahm bespritzt.

Creme nach Diplomaten-Art. ½ Liter leichtgesulzte Vanillecreme, 4 Eßlöffel Aprikosenmarmelade, 2 Eßlöffel Malagatraubenbeeren, 6—8 Löffelbiskuits, 2 Eßlöffel Rum, 4 Eßlöffel Milch. — Auf den Boden einer Glasschale verteilt man die zerbröckelten Biskuits, vermischt die Milch mit dem Rum und gießt beides über die Biskuits, streicht etwas Aprikosenmarmelade darüber und dann die Hälfte der erkalteten Vanillecreme. Nachdem diese etwas fest geworden ist, wird die übrige Marmelade mit den Weinbeeren eingefüllt und mit der zweiten Hälfte Creme bedeckt. Vor dem Auftragen ist die Speise mit Schlagrahm zu bespritzen oder mit gehackten Nüssen zu bestreuen. Aprikosensauce kann dazu gereicht werden.

Creme nach Diplomaten-Art mit Früchten. 3—4 Makronen, 3 Pfirsiche, 3 gekochte Birnen, 3 Scheiben Büchsenananas, 1 Eßlöffel Malagatraubenbeeren, ½ Tasse Kompottsaft, 2 Eßlöffel Rum, ½ Tasse Schlagrahm, ½ Liter gesulzte Vanillecreme. — Die festen Früchte werden in Würfel geschnitten und die Makronen zerbröckelt. Wenn die Vanillecrememasse anfängt fest zu werden, vermischt man sie mit dem geschlagenen Rahm, dem Rum und dem Kompottsaft. Die Hälfte der Creme wird in eine Glasschale gegossen, mit den Früchten und Makronen bedeckt, mit dem Rest der Creme überfüllt und die Speise dann 2 Stunden sehr gut kaltgestellt. Nach dem Stürzen, d. h. vor dem Auftragen, ist sie mit geschlagenem Rahm zu garnieren.

Dreifarbencreme. Gesulzte Crememasse, 2 Eßlöffel aufgelöste Schokolade, 1 Eßlöffel Maraschino, etwas rote Speisefarbe. — Wenn die Crememasse anfängt fest zu werden, wird sie in 3 Teile geteilt. Der erste Teil wird in eine geölte Kuppelform gefüllt, der zweite Teil mit Maraschino oder etwas dickem Erdbeerpüree und 2—3 Tropfen roter Speisefarbe gemischt und auf die eingefüllte Creme gegossen. Unter die noch übrige Creme wird die aufgelöste Schokolade gezogen und damit die Form aufgefüllt. Nach dem Erstarren wird die Speise gestürzt und mit Schlagrahm und Eiswaffeln garniert.

Siruprahmspeise. ¼ Liter Schlagrahm, 1 Tasse Himbeersirup, 15 g Gelatine. — Der Himbeersirup wird leicht unter den steifgeschlagenen Rahm gezogen, die vorher in ganz wenig Wasser aufgelöste rote Gelatine zugefügt, die Masse in eine ausgespülte Form gefüllt und kaltgestellt. Nach einigen Stunden ist sie zu stürzen und mit feinem Gebäck zu reichen.

Blancmanger. 180 g süße Mandeln, darunter 4 bittere, ½ Liter Milch, 100 g Zucker, Vanille, Gelatine, ½ Liter Rahm. — Die Mandeln werden geschält und gerieben, dann mit Milch, Zucker und Vanille aufgekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Nun mißt man diese Flüssigkeit und gibt sie in eine saubere Kasserolle. Auf ½ Liter Flüssigkeit rechnet man 7 Blatt eingeweichte Gelatine. Man bringt die Mandelmilch unter stetem Rühren wieder zum Kochen, fügt danach die gelöste Gelatine bei, läßt die Creme erkalten, doch nicht fest werden, und zieht die Hälfte des steifgeschlagenen, mit Vanille gewürzten Rahmes darunter. Nun füllt man die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form und läßt sie erstarren. Nach dem Stürzen ist das Blancmanger durch den Spritzsack mit Sterntülle dicht mit Schlagrahm zu bespritzen.

Gesulztes Früchtepüree. ¼ Liter Fruchtpüree (von Äpfeln, Birnen, Kirschen, Aprikosen, allen Beerenfrüchten, Rhabarber oder Tomaten), ¼ Liter Zuckersirup von ½ Pfd. Zucker und ¼ Liter Wasser, 10 Blatt Gelatine, 2 Eßlöffel Zitronensaft, ¼ Liter Schlagrahm. — Zucker und Wasser werden 2—3 Minuten gekocht, die aufgelöste Gelatine, Fruchtpüree und Zitronensaft hineingegeben und die Mischung kaltgerührt. Wenn die Masse anfängt fest zu werden, wird der geschlagene Rahm untergezogen und die Creme in eine mit Mandelöl ausgepinselte oder mit Wasser ausgespülte Porzellanform gefüllt, 2 Stunden kaltgestellt, gestürzt und vor dem Auftragen mit halbfest geschlagenem, gesüßtem Rahm übergossen oder mit einer Vanillesauce gereicht oder mit steifgeschlagenem Rahm durch den Spritzsack mit Sterntülle garniert.

Gesulzte Creme nach Kapuziner-Art. ½ Liter gesulzte Vanillecreme, 2 Eßlöffel grobgehackte Walnußkerne, 2 Eßlöffel in Hälften geschnittene, kandierte Kirschen, 2 Eßlöffel Malagatraubenbeeren, 5 Eßlöffel Zucker, ¼ Liter Schlagrahm. — Der Zucker wird in

einem kleinen Pfännchen auf dem Feuer hellgelb geschmolzen und rasch die heiße Timbaleform damit ausgegossen, indem man den Zucker über Wand und Boden fließen läßt. Wenn die Vanillecrememasse anfängt fest zu werden, mischt man den geschlagenen Rahm, Nußkerne, Kirschen und entkernte Traubenbeeren darunter und füllt die Masse in die ausgegossene Form, stellt sie ungefähr 2 Stunden kühl und stürzt die Creme 10 Minuten vor dem Auftragen vorsichtig auf die Platte.

Gekochte Karamelcreme. 100 g Zucker, ½ Liter Milch, 2 ganze Eier, 4 Eigelb, 5 Eßlöffel Zucker zum Karamel. — Der Zucker für den Karamel wird in einem Eisenpfännchen auf dem Feuer hellgelb geschmolzen und die heiße Timbaleform rasch damit ausgegossen. Dann werden Eier und Zucker erst allein schaumiggeschlagen und dann mit der Milch verrührt, die Form damit aufgefüllt, in ein heißes Wasserbad gestellt und 50—60 Minuten im Ofen gedünstet. Das Wasser darf dabei nie zum Kochen kommen, um das Löchrigwerden der Creme zu verhindern. Nach dem Erkalten wird die Creme 10—15 Minuten vor dem Auftragen gestürzt, aber erst nach dieser Zeit die Form vorsichtig abgehoben.

Gebrannte Karamelcreme nach neuer Art. Eine mit Karamel ausgegossene Ringform wird mit einer Creme nach vorigem Rezept gefüllt und im Wasserbad 40—50 Minuten im Ofen gedünstet, dann kaltgestellt und vorsichtig gestürzt. In der Mitte des Ringes richtet man ein Birnenkompott an, garniert die Speise mit Schlagrahm und bestreut sie mit gehackten Pistazien.

Charlotte mit Tomatenmarmelade. ½ Liter gesulzte Vanillecreme, 3 Eßlöffel Tomatenmarmelade, ½ Messerspitze Ingwerpulver oder eingemachter, feingeschnittener Ingwer, Löffelbiskuits, ¼ Liter Schlagrahm. — Eine Timbaleform wird mit Löffelbiskuits oder auch mit Waffeln ausgelegt. Wenn die Vanillecreme anfängt fest zu werden, wird der geschlagene Rahm mit Ingwer und Marmelade daruntergezogen, die Masse in die ausgelegte Form gefüllt, 2 Stunden kaltgestellt und nachher gestürzt.

Russische Charlotte. ½ Liter gesulzte Vanillecreme, 2 Eßlöffel Rum oder Kognak, Löffelbiskuits, einige kandierte Früchte, ½ Tasse Schlagrahm zum Garnieren. — Eine Timbaleform wird mit Löffelbiskuits ausgelegt. Unter die festwerdende Vanillecrememasse werden der geschlagene Rahm, die würfeliggeschnittenen, kandierten Früchte, sowie Rum oder Kognak gemischt, die Masse in die ausgelegte Form gefüllt, diese 2 Stunden kaltgestellt, die Charlotte dann gestürzt, mit Schlagrahm bespritzt und mit Himbeersirup gereicht.

Ungesulzte Cremes

Vanillecreme. 1 Liter Milch, 100 g Zucker, 2—3 Eigelb, 2 Teelöffel Kartoffelmehl, 1 halbdurchgeschnittene Vanilleschote. — Das kaltangerührte Kartoffelmehl wird in der siedenden Milch mit der Vanille aufgekocht, dann wird die Milch unter Rühren über die mit Zucker geschlagenen Eigelb geschüttet, nochmals aufs Feuer gesetzt und bis dicht ans Aufkochen gebracht, wobei tüchtig zu rühren ist. Nun füllt man die Masse rasch durchs Sieb in eine Schüssel und rührt sie, bis sie kalt ist. Sie wird in Glasschalen angerichtet.

Auf die nämliche Art lassen sich Schokoladen- und Kaffeecreme bereiten, indem man der Milch ¼ Pfd. Schokolade und 20 g Kakao oder ½ Tasse Kaffee-Extrakt aus 100 g gemahlenen Kaffeebohnen zusetzt.

Feine Vanillecreme. 1 Liter Milch, 100 g Zucker, 5 Eigelb, Vanillezucker, ½ Tasse Schlagrahm, 1 Prise Salz. — Eigelb und Zucker werden schaumiggerührt, mit der heißen, etwas gesalzenen Milch aufgelöst und auf dem Feuer bis dicht ans Kochen abgerührt. Dann wird die Kasserolle rasch zurückgezogen, die Creme durchs Sieb gestrichen, mit Vanillezucker gemischt und kaltgeschlagen. Zuletzt wird der geschlagene Rahm unter die Creme gezogen.

Englische Creme. 1 Liter Milch, 10 Eigelb, 300 g Zucker, 1 Vanillestengel und 1 Prise Salz. — Milch, Zucker und Vanille werden zum Kochen gebracht und dann unter stetem Rühren über die gut aufgeschlagenen Eigelb gegossen. Die Masse wird nochmals in den Topf zurückgeschüttet und unter ständigem Rühren bis vors Kochen gebracht. Während des Erkaltens der Creme wird öfter gerührt, damit sich keine Haut bildet. Nach Belieben mit Früchten belegen.

Haselnußcreme. 80 g geriebene Haselnüsse, 3 Tassen Milch, 3 Eigelb, 1 Eßlöffel Maismehl oder Maizena, 2 Eßlöffel Zucker, etwas Vanillemark, ½ Tasse Schlagrahm. — Haselnüsse und Vanille werden mit dem kaltangerührten Maismehl oder Maizena zu der kochenden Milch geschüttet, die Milch aufgekocht, über das mit dem Zucker gemischte Eigelb gegossen und auf dem Feuer nochmals bis kurz vor dem Kochen abgerührt. Dann wird die Masse rasch in eine Schüssel gegeben, kaltgeschlagen, mit dem geschlagenen Rahm vorsichtig gemischt und noch etwas kaltgestellt.

Feine Schokoladencreme. 3 Eßlöffel Schokolade, 2 Eigelb, Vanille, 1 Eßlöffel Kakao, 3 Eßlöffel Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, ¼ Liter Schlagrahm. — Zucker und Eigelb werden schaumiggerührt, Kakao und Schokolade mit ungefähr 3 Eßlöffel Wasser auf dem Feuer aufgelöst und nach dem Auskühlen mit der Eiermasse vermischt. Dann wird der sehr steif geschlagene und mit Vanille gewürzte Rahm daruntergezogen und die Creme in einer Glasschale angerichtet. Sie kann sofort aufgetragen werden. Noch einfacher und auch sehr gut ist es, Schokolade und Kakao miteinander zu mischen und sie unaufgelöst und ohne Eierzugabe, nur mit Zucker unter den steifgeschlagenen Rahm zu ziehen.

Schokoladencreme mit Schneebällen. 150 g geriebene Schokolade, 100 g Zucker, 1 Eßlöffel Maizena, 4 Eier, 1 Liter Milch und noch 60 g Zucker. — Schokolade, Zucker und Maizena werden miteinander vermischt und mit kalter Milch glatt angerührt. In die kochende Milch legt man den sehr steifen, mit 60 g Zucker gesüßten Schnee von 3 Eiweiß löffelweise ein und läßt die Bällchen 4 Minuten leise kochen, indem man sie mit einem Löffel einmal wendet. Dann nimmt man die Schneebälle heraus, rührt die Schokolademischung in die siedende Milch und läßt alles 2 Minuten kochen, worauf man die Masse über die gut zerklopften Eigelb gießt und die Creme noch einmal bis vors Kochen kommen läßt. Man rührt sie bis zum Erkalten öfter um und belegt sie vor dem Auftragen mit den Schneebällen. Man kann die Eiweißbällchen auch auf kochendem Wasser garmachen, was vielleicht noch einfacher ist.

Feine Kaffeecreme. ½ Liter Milch, 5 Eigelb, 100 g Zucker, ¼ Tasse starker Kaffee, Vanille, Kirsch, ½ Tasse Schlagrahm. — Eigelb und Zucker werden zu Schaum gerührt, mit der heißen Milch und dem Kaffee aufgelöst, auf dem Feuer bis kurz vor dem Kochen abgerührt, dann rasch durchs Sieb gestrichen und kaltgeschlagen. Beim Anrichten wird der festgeschlagene, mit Vanille und Kirsch gewürzte Rahm daruntergezogen.



Abb. 235. Reisring mit Schlagrahm und Früchten.



Abb. 236. 4 Erdbeerplatten. Dazu Schlagrahm — Oben: Erdbeeren nach orientalischer Art. — Unten: Rhabarber mit Erdbeeren — Gezuckerte Erdbeeren mit Makronen und Schlagrahm (Dänische Art).

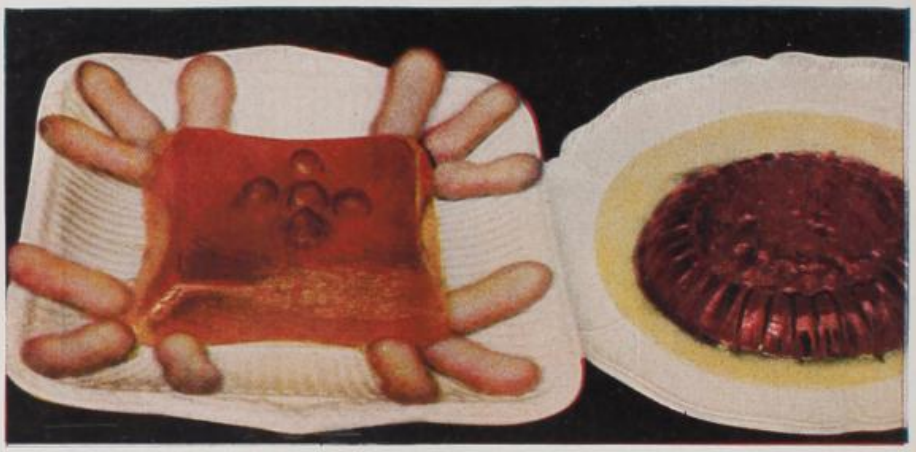


Abb. 237.

Flammeri von Sago (mit Rotwein gekocht) mit Katzenzungen (Löffelbiskuits). Rote Grütze mit Vanillesauce.



Abb. 238. 4 Reisspeisen. Oben: Reisring mit Apfelkompott — Reisköpfchen und in Zucker getauchte Orangenschnitze. — Unten: Gestürzter Reis mit Früchten — Portionenreisköpfchen mit Himbeersirup.

Maizenacreme. 1 Liter Milch oder Sahne, 1 Eßlöffel Maizena, 6 Teelöffel Zucker, 2—3 Eier, Vanille. — Milch oder Rahm setzt man mit Zucker und Vanille aufs Feuer und läßt aufkochen. Das Maizena läßt man, mit etwas kalter Milch angerührt, in die Milch einlaufen und kocht die Masse unter öfterem Rühren etwa 5 Minuten. Nun wird die Kasserolle vom Feuer zurückgezogen, das gut verquirlte Eigelb unter tüchtigem Rühren der Masse zugefügt und diese nochmals bis zum Aufkochen auf das Feuer gesetzt. Darauf läßt man die Creme etwas auskühlen und zieht dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß unter die Creme.

Gebrannte (karamelisierte) Creme. 1 Liter Milch, 150 g Zucker und 5—6 Eier. — Der Zucker wird ohne weitere Zugabe in einer alten eisernen Pfanne geröstet, bis er flüssig ist, mit etwas Wasser gelöst, mit der Milch aufgekocht und unter starkem Rühren langsam über die gut zerklopften, mit etwas Milch vermengten Eier gegossen. Dann wird alles nochmals rasch in die Kasserolle gegeben, unter tüchtigem Rühren bis vors Kochen gebracht und bis zum Erkalten noch einige Male gerührt. 2 Eier lassen sich gut durch Beigabe von 1 Eßlöffel Maizena oder Kartoffelmehl ersetzen.

Russische Creme I. 2 Eigelb, 100 g Zucker, einige Eßlöffel Rum, 1 Prise Muskat, 1 Tasse bis ½ Liter Schlagrahm, Röhrenbackwerk, 3 Eßlöffel gehackte Walnüsse, 3 Eßlöffel Zucker zum Rösten der Nüsse. — Die 3 Eßlöffel Zucker werden hellgelb geschmolzen, die Nüsse damit vermischt, die Masse auf ein geöltes Blech gegossen und nach dem Erkalten in kleine Stückchen gebrochen. Nun werden die 100 g Zucker und die Eigelb schaumiggerührt, der sehr steif geschlagene Rahm mit Rum, Muskat und den gerösteten Nüssen löffelweise hinzugefügt, breite, flache Gläser mit der Creme gefüllt und auf jedes Glas 2 Hohlhippen (Röhrenbackwerk) gelegt.

Russische Creme II. Man rührt 2 Eigelb mit 100 g feinem Zucker schaumig und fügt ½ Liter geschlagener Rahm, sowie 1 Löffel Rum hinzu. Diese erfrischende Creme ist besonders bei Herren beliebt.

Kapricecreme. ½ Liter Schlagrahm, Meringenschalen (Baisers), dicker Himbeersirup. — Der Rahm wird steifgeschlagen, mit den kleingebrochenen Meringenschalen vermischt und erhöht in einer Glasschale angerichtet. Der Himbeersirup wird in eine Pergamentpapiertüte gefüllt und stricknadeldünn in Spiralform über die Creme gezogen.

Pumpernickelspeise. 100 g Pumpernickel, 100 g Zucker, 1 Tasse Schlagrahm, 1 Eßlöffel Zitronensaft. — Der gut getrocknete Pumpernickel wird auf der Mandelmaschine gerieben, dann der Zucker in einem Eisenpfännchen hellgelb geschmolzen, der Pumpernickel rasch damit verrührt, die Masse auf ein geöltes Blech geschüttet und kaltgestellt. Dann wird sie nochmals durch die Maschine getrieben, mit dem geschlagenen Rahm und dem Zitronensaft vermischt, auf einer Schüssel bergartig angerichtet und mit kandierten Früchten oder mit frischen Beeren umlegt.

Köpfchen (Bayrische Cremes)

Zu den Köpfchen reicht man gewöhnlich eine Creme oder Fruchtsauce. Oder man garniert sie mit Schlagrahm durch den Dressiersack mit Sterntülle.

Vanilleköpfchen. ½ Liter Milch, ½ Liter Rahm, 5 Eigelb, 150 g Zucker, Vanillezucker und 15 g Gelatine. — Milch, Zucker und Vanille werden zum Kochen gebracht. Wäh-

rend dieser Zeit wird die Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht und im Wasserbad aufgelöst. Die Eigelb werden in einer Schüssel gut verrührt. Sobald die Milch kocht, wird sie vom Feuer zurückgezogen, die aufgelöste Gelatine zugefügt und alles mit dem Eigelb gut verrührt. Wenn die Masse erkaltet, d. h. vor dem Erstarren ist, vermischt man sie mit dem geschlagenen Rahm, füllt sie in eine mit Wasser ausgespülte Form und läßt sie vollends erstarren. Vor dem Stürzen taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser (Abb. 64), damit sich das Köpfchen gut löst.

Schokoladenköpfchen. Wie oben, nur verrührt man mit dem Eigelb 50 g Schokoladenpulver.

Orangenköpfchen. Die gleichen Zutaten wie bei Vanilleköpfchen, nur wird das Abgeriebene von 2 Orangen mit der Milch gekocht und die ganze Masse mit roter Speisefarbe hellrot gefärbt.

Erdbeerköpfchen. Wie oben, jedoch mit Beigabe von 100 g durch ein Sieb passierter Erdbeeren. Nach Bedarf färbt man die Masse mit Speisefarbe schön rosa.

Amorköpfchen. Die Vanilleköpfchenmasse wird in zwei Hälften geteilt. Mit der einen Hälfte füllt man eine Form halbvoll und läßt erstarren. Dann färbt man die zweite Hälfte rosa, füllt die Form ganz auf und läßt wiederum erstarren. Gestürzt, wird die Speise mit Schlagrahm garniert.

Kaffeeköpfchen. Unter die Vanilleköpfchenmasse rührt man etwas Kaffee-Essenz (ganz starker Kaffee).

Dreifarbenköpfchen. Man teilt die Vanilleköpfchenmasse in 3 Teile. Den ersten Teil färbt man mit Erdbeeren oder Speisefarbe rot, den zweiten mit Orangen gelb und den dritten Teil mit Schokolade oder starkem Kaffee braun. Man füllt die Form und verfährt weiter nach Rezept Amorköpfchen.

Karamelcremeköpfchen. 1 Liter Milch, 200 g Zucker, 20 g Vanillezucker, 7 ganze Eier und 2 Eigelb, 1 Gläschen Rum. — Die Milch und den Zucker erhitzt man bis ans Sieden, rührt während dieser Zeit die Eier gut durch, gießt die kochende Milch unter Rühren langsam an die Eier und rührt alles noch ein wenig. Dann schmilzt man 100 g Zucker auf dem Feuer gelb, gießt ihn in eine glatte Form und streicht sie sofort mit einem Pinsel aus. Dann füllt man die Form mit der erkalteten Creme und stellt sie in ein Wasserbad, in welchem man die Creme 1 Stunde im Ofen (oder auf ganz schwachem Feuer), fest werden läßt. Wenn die Creme dann vollständig erkaltet ist, stürzt man sie auf eine Platte.

Anmerkung: Das Wasser darf nicht kochen, da sonst die Creme gerinnt; das Wasser soll also immer nur dicht vorm Kochen bleiben.

Creme „Beau-Rivage". Voriges Karamelcremeköpfchen wird mit Schlagrahm reich garniert.

Verschiedene Fruchtcremes

Apfelcreme. 8—10 saftige Äpfel, 1 Eßlöffel Zitronensaft, ½ Tasse Schlagrahm, Zucker, Zimt. — Die Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, mit 1 Tasse Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gerieben. Das Püree wird mit Zucker und Zitronensaft

verrührt und nach dem Erkalten der geschlagene Rahm daruntergezogen. Die angerichtete Creme ist mit kleinen Makronen zu garnieren. — Nach Belieben kann man die gewaschenen Äpfel auch ungeschält zu Creme verarbeiten.

Aprikosencreme. ½ Pfd. Aprikosen, Zucker, ½ Tasse Schlagrahm, 1 Eßlöffel Zitronensaft. — Die entsteinten Aprikosen werden mit 1 Tasse Wasser weichgedünstet, durch ein Sieb gestrichen, mit dem nötigen Zucker und Zitronensaft vermengt und nach dem Erkalten mit dem Schlagrahm vermischt. Mit Gebäck servieren. — Verwendet man getrocknete Aprikosen, so werden sie gewaschen und über Nacht in kaltes Wasser gelegt.

Rharbarbercreme. 1 Pfd. Rhabarber, 200 g Zucker, 1 Stückchen Zimt, 3 Eigelb, ½ Tasse Schlagrahm. — Der geschälte Rhabarber wird in kleinere Stücke geschnitten, mit wenig Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gerieben und kaltgerührt. Dann werden Zucker und Eigelb schaumiggerührt und mit dem geschlagenen Rahm und dem Rhabarberpüree vermischt.

Erdbeercreme. Vanillecreme aus ½ Liter Milch vermischt man nach dem Erkalten mit 1 Pfd. durchs Sieb geriebener Erdbeeren und garniert zuletzt mit einigen besonders schönen Früchten. Oder: Man vermischt die durchgetriebenen Erdbeeren mit 200 g feinem Zucker und zieht diese Masse unter ½ Liter geschlagenen Rahm.

Mirabellencreme. 1 Pfd. Mirabellen, Zucker, 1 Eßlöffel Zitronensaft, ½ Tasse Schlagrahm. — Die Früchte werden entsteint, mit Zucker und wenig Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gerieben. Wenn das Püree ausgekühlt ist, wird es mit dem Zitronensaft und dem geschlagenen Rahm vermischt.

Zitronencreme. 1 Liter Milch, 3 Eier, 120 g Zucker, ½ Eßlöffel Maizena, das Abgeriebene von 1 Zitrone. — Das kalt angequirlte Maizena wird in die gezuckerte, kochende und mit dem Abgeriebenen der Zitrone gewürzte Milch eingerührt, während 1—2 Minuten klargekocht, die Flüssigkeit dann über das mit 3 Löffel Milch verdünnte Eigelb gegossen und alles in einer Schüssel gut verrührt. Zuletzt wird das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen. — In Sekt- oder Weingläsern mit einer Waffel zu servieren.

Zitronencreme mit Wein. ½ Liter Apfel- oder Weißwein, 150 g Zucker, 4 Eßlöffel Zitronensaft, 3 Eigelb, ½ Teelöffel Kartoffelmehl, Schale von 1 Zitrone. — Die Zitronenschale wird ganz dünn abgeschält und mit dem verrührten Kartoffelmehl im Apfelwein aufgekocht. Zucker, Eigelb und Zitronensaft werden schaumiggeschlagen, der kochende Wein dazugegossen und die Creme auf dem Feuer bis kurz vor dem Kochen abgerührt, dann passiert und kaltgerührt. — Man kann auch ½ Zitronensaft und ½ Orangensaft verwenden.

Traubencreme. Zitronencreme (mit Apfelwein zubereitet), ½ Pfd. Traubenbeeren. — Die erkaltete Zitronencreme wird mit den abgepflückten, gewaschenen und abgetropften Traubenbeeren vermischt und dann 30—40 Minuten recht kalt gestellt. Sie ist mit Schlagrahm zu garnieren oder mit Gebäck zu reichen.

Traubenschaum. Weinbeeren werden ausgepreßt und nach Bedarf etwas gesüßt. Dann ist der Saft mit gesüßtem Schlagrahm tüchtig zu schlagen. In Gläsern anrichten und sofort auftragen.

Preiselbeercreme. 3 Tassen gut gesäuberte Preiselbeeren, 1 Tasse gemahlene Erdnüsse (spanische Nüßli), 3 Eßlöffel flüssiger Honig, etwas Rohrzucker. — Die Preiselbeeren

werden mit der Reibkeule zerdrückt, mit den übrigen Zutaten vermischt und alles gut geschlagen, bis eine dickliche Creme entsteht.

Verschiedene Fruchtgelees

Fruchtgelee für Kuchen und Törtchen. 1 kleine Tasse Wasser, 8 Blatt Gelatine, 3 Eßlöffel Zucker, 1 kleine Tasse Fruchtsaft, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eiweiß. — Die Gelatine wird in kaltem Wasser 3 Minuten eingeweicht, dann mit Wasser im warmen Wasserbad aufgelöst und unter die gezuckerten und erwärmten Fruchtsäfte gemischt. Ist die Flüssigkeit nicht ganz klar und durchsichtig, klärt man sie, indem man sie mit einem zerklopften Eiweiß aufkochen und 10—15 Minuten zugedeckt stehen läßt, danach gießt man sie durch ein Tuch und färbt sie mit 2—3 Tropfen roter Speisefarbe. Wenn das Gelee fest ist, verwendet man es nach Wunsch zum Auffüllen von Fruchttörtchen, als Garnitur von kalten Puddingen usw.

Orangengelee in Gläsern. 6 Orangen, 4 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eiweiß, 300 g Zucker, 20 Blatt Gelatine. — Zitronen- und Orangensaft werden mit Wasser auf 1 Liter Flüssigkeit aufgefüllt und mit dem Zucker erhitzt. Dann gibt man die aufgelöste Gelatine dazu und klärt nach Bedarf mit zerklopftem Eiweiß wie oben. Danach wird das Gelee durch ein Tuch passiert und nach Belieben in Gläser oder in sauber ausgeputzte und ausgezackte Orangenschalen gefüllt und obenauf mit Früchten oder Schlagrahm garniert.

Beerengelee. 1 Pfd. Johannis- oder Himbeeren, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 300 g Zucker, 2 Eiweiß, 20 Blatt Gelatine. — Die Beeren werden mit Wasser 5—10 Minuten gekocht und auf ein feines Sieb geschüttet. Der abfließende Saft wird mit Wasser auf 1 Liter Flüssigkeit aufgefüllt, dann mit Zucker, Zitronensaft und der aufgelösten Gelatine vermischt und nach Bedarf wie oben geklärt. Nach 10—20 Minuten ruhigen Stehens läßt man den Saft durch ein Geleetuch laufen. Das klare Gelee wird in Gläser gefüllt, kaltgestellt und mit Schlagrahm bespritzt.

Madeiragelee. ¾ Liter Wasser, 300 g Zucker, Saft von 2 Zitronen und 1 Orange, 20 Blatt Gelatine, 2 Eiweiß, 1 Glas Madeira. — Wasser, Zucker, Fruchtsaft werden aufgekocht, alsdann mit der aufgelösten Gelatine vermischt und, wie beim Fruchtgelee, mit dem Eiweiß geklärt und durch ein Tuch passiert. Dann wird der Madeira zugegossen, das Gelee in eine ausgespülte Form gefüllt und kaltgestellt. Vor dem Stürzen ist die Form rasch in warmes Wasser zu halten, abzutrocknen und das Gelee dann erst zu stürzen.

Zitronengelee. 4—5 Zitronen, Apfelsaft oder Weißwein, 2 Eiweiß, 300 g Zucker, 20 Blatt Gelatine. — Apfelsaft oder Wein werden mit dem Zitronensaft und einem Streifen Zitronenschale auf 1 Liter Flüssigkeit aufgefüllt und erhitzt. Dann wird der Zucker, sowie die aufgelöste Gelatine beigegeben und das Gelee nach Bedarf wie oben geklärt. Danach ist das Gelee durch ein Tuch zu gießen, in Gläser zu füllen oder in eine Glasschale über gekochte, erkaltete Früchte zu gießen.

Erdbeergelee. 1½ Pfd. Gartenerdbeeren, 300 g Zucker, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 20 Blatt Gelatine, 2 Eiweiß. — Man kocht die Erdbeeren mit Wasser 5—10 Minuten, gibt sie auf ein feines Haarsieb und läßt den Saft ohne Druck ablaufen. Zu diesem Saft gießt man so viel Wasser zu, daß man 1 Liter Flüssigkeit erhält und verfährt dann weiter wie

bei „Orangengelee". — Mit dem geklärten Gelee werden Gläser dreiviertelhoch gefüllt, kaltgestellt und vor dem Auftragen mit gezuckerten Erdbeeren verziert.

Weingelee. 1 Liter Rheinwein, 300 g Zucker, 20 Blatt Gelatine, 2 Eiweiß. — Wein und Zucker werden erhitzt, mit der aufgelösten Gelatine vermischt und eventuell geklärt. Danach wird das Gelee durch ein Tuch gegossen, in eine ausgespülte Form gefüllt und kaltgestellt.

Punschgelee. ¾ Liter Wein, 1 Glas Rum, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Kaffeelöffel Teeblätter, ½ Pfd. Zucker, 20 Blatt Gelatine, 2 Eiweiß. — Wein, Zucker, Zitronensaft und Tee werden erhitzt, mit der aufgelösten Gelatine vermischt und eventuell geklärt. Danach wird das Gelee durch ein Tuch gegossen und der Rum beigefügt. Das Gelee wird in Gläser gefüllt und kaltgestellt.

Orangenblütengelee I. 20 getrocknete Orangenblüten werden 2 Stunden in 1 Liter Wein gelegt, dann wird weiter nach Rezept „Orangengelee" verfahren, das geklärte Gelee in Gläser gefüllt, kaltgestellt und vor dem Auftragen mit geschlagenem Rahm garniert.

Orangenblütengelee II. 10 Orangenblüten, 1 Liter Wein, Saft von 1 Zitrone und 1 Orange, 300 g Zucker, 20 Blatt Gelatine, 2 Eiweiß. — Die Orangenblüten werden 2 Stunden in den Wein gelegt, dann wird weiter verfahren wie bei Rezept „Weingelee" angegeben.

Süße Saucen

Vanillesauce. ½ Liter rohe Milch, ½ Eßlöffel Kartoffelmehl, 2 Eigelb, 1 kleiner Vanillestengel, 1 Löffel Zucker. — Das Kartoffelmehl wird mit etwas kalter Milch, Eigelb und Zucker glattgerührt, dann mit der übrigen Milch und dem gespaltenen Vanillestengel in eine Kasserolle gegeben und auf kleinem Feuer mit dem Schneebesen bis dicht ans Kochen geschlagen. Nun wird die Sauce in einer Schüssel öfters gerührt, bis sie kalt ist, damit sie keine Haut bekommt.

Karamelcremesauce. (5—6 Personen.) Unter die heiße, wenig gesüßte Vanillesauce werden 150—200 g hellbraun gerösteter Zucker verrührt. Bis sich dieser vollständig aufgelöst hat, wird immer gut gerührt. Zu Reis, Pudding, Birnen- und Apfelkompott.

Schokoladensauce I. 125 g geriebene Schokolade, $^2/_{10}$ Liter Wasser, etwas Vanille, 1—2 Eßlöffel Rahm, haselnußgroß Butter. — Die Schokolade wird im Wasser aufgelöst und 20—25 Minuten gekocht, dann mit dem kochenden Rahm und der Butter gemischt und durchgegossen. Diese Sauce kann heiß zu Vanilleeis und Vanillepudding oder kalt zu gesulzten Cremes, Flammeris und gekochten Birnen gereicht werden.

Schokoladensauce II. 125 g geriebene Vanilleschokolade, 3 Eigelb, 1 knapper Eßlöffel Butter, ½ Liter Milch. — Eigelb und Butter werden miteinander verrieben, die Schokolade hinzugefügt und dieser Brei über mäßigem Feuer tüchtig gequirlt, doch darf er nicht kochen. Dann fügt man unter ständigem Quirlen die kochende Milch hinzu und läßt die Sauce sämig werden. Ist sie nicht süß genug, muß man nach Geschmack Zucker zugeben.

Mandelsauce. ½ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zucker, 100 g abgezogene, geriebene, süße Mandeln (darunter einige bittere), ½ Eßlöffel Kartoffelmehl, 1 Eßlöffel Mandel-

essenz. — Milch und Zucker werden mit dem mit kaltem Wasser angerührten Kartoffelmehl aufgekocht, die Mandeln beigefügt, die Sauce 2—3 Minuten unter fortwährendem Rühren gekocht, dann mit der Essenz vermischt und kaltgerührt. — Paßt zu Fruchtpuddingen, Grütze und Flammeris.

Rosinensauce. ¼ Pfd. Sultaninen (Rosinen), ½ Liter Apfelwein, Zucker nach Geschmack, ½ Löffel Kartoffelmehl, 3 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Prise Nelkenpulver. — Apfelwein, Zucker, Zitronensaft, Nelkenpulver und Sultaninen werden mit dem kaltangerührten Kartoffelmehl aufgekocht. — Die Sauce ist kalt oder warm zu Hefegebäck oder Aufläufen zu reichen.

Hagebuttensauce. Gewaschene, von Blüte, Stiel, den inneren Kernen und Härchen gut gereinigte Hagebutten werden mit wenig Wasser, etwas ganzem Zimt und Zitronenschale weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, die Sauce mit 1 Löffelspitze Kartoffelmehl, das man mit einem Glase Weißwein verquirlte, sämig gemacht und reichlich gesüßt. Will man getrocknete Hagebutten verwenden, so muß man sie über Nacht einweichen. Sonst ist die Herstellung der Sauce die gleiche. Hagebuttensauce paßt hauptsächlich gut zu warmen Puddingen und kalten Milchflammeris. Die frischen Früchte sind am besten, wenn schon ein Frost über sie hingegangen ist.

Stachelbeersauce. ½ Pfd. unreife Stachelbeeren, Zucker, 1 Tasse weiße Buttersauce. — Die geputzten und gewaschenen Stachelbeeren werden mit wenig Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit der heißen Sauce vermischt. Sie paßt in dieser Ausführung zu gekochten Milchpuddingen. Will man sie zu gebratenem Fleisch geben, dann fällt die weiße Sauce weg. — Man rührt dann Zucker und 1 Messerspitze Zimt und etwas Wasser unter das Stachelbeerpüree.

Himbeersauce. 1 Pfd. Himbeeren, 200—250 g Staubzucker, ½ Tasse Schlagrahm. — Die verlesenen und gewaschenen Himbeeren werden roh durch ein Sieb gerieben, mit dem Zucker 8—10 Minuten gerührt und mit dem halbfest geschlagenen Rahm vermischt. Diese Masse kann auch als Creme in eine Glasschale gefüllt und mit Gebäck gereicht werden.

Johannisbeersauce. ¾ Pfd. Johannisbeeren, 200 g Zucker, ½ Tasse Rahm. — Die abgebeerten und gewaschenen Johannisbeeren werden mit ½ Tasse Wasser aufgekocht, durch ein Sieb gerieben, noch warm mit dem Zucker vermischt, dann kaltgeschlagen und zuletzt mit dem ungeschlagenen Rahm verrührt. — Diese sehr erfrischende Sauce wird zu gemischten Früchtespeisen oder Puddingen gereicht.

Fruchtsauce. $^2/_{10}$ Liter Fruchtsaft von beliebigen Früchten, $^2/_{10}$ Liter Wasser, Zucker, 1 Teelöffel Maizena, 2 Eßlöffel Zitronensaft. — Fruchtsaft, Wasser und Zucker werden mit dem kalt angerührten Maizena aufgekocht, der Zitronensaft beigefügt und die Sauce kaltgeschlagen. — Sie wird kalt, aber auch warm zu Mehlspeisen, Puddingen, Brotschnitten, Kartäuserklößen, gerösteten Hefekrusten usw. gereicht. Oder: Man streicht beliebige Früchte durch ein Sieb und fügt nach Bedarf noch etwas Wasser und Zucker hinzu. Gewürzt werden Fruchtsaucen mit einem Gläschen Kirschwasser.

Quittensauce. Quitten, Zucker, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, einige Korinthen. — Die Quitten werden gewaschen, mit der Schale kleingeschnitten und, knapp mit kaltem Wasser bedeckt, schnell breiweich gekocht. Dann gießt man den Saft durch ein Tuch oder ein feines Sieb ab. Der Quittensaft wird mit Zucker und dem mit etwas kaltem

Wasser verrührten Kartoffelmehl aufgekocht, die gewaschenen Korinthen beigegeben und die Sauce kaltgerührt. — Wird zu Flammeris, gesulzten Cremes und Krapfen gereicht.

Aprikosensauce. Aprikosen, Zucker, Zitronensaft, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, haselnußgroß Butter. — Die Aprikosen werden entsteint, mit Zucker und Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gerieben. Nun wird die Flüssigkeit wieder erhitzt und mit der Butter und dem mit wenig kaltem Wasser angerührten Kartoffelmehl aufgekocht, Zitronensaft beigefügt und die Sauce kaltgeschlagen. Ohne Kartoffelmehl und mit mehr Früchten ist die Sauce feiner. — Wird zu warmen und kalten Puddingen gegeben.

Kirschensauce. Frische, saure Kirschen, ½ Liter Wasser, 1 Stückchen Zimt, 8 g Kartoffelmehl, 1 Eßlöffel Zitronensaft, Zucker. — Die Kirschen werden mit Wasser und Gewürz weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und nach Geschmack gesüßt. Dann kocht man die Flüssigkeit nochmals auf, rührt das kalt angerührte Kartoffelmehl hinein, läßt es 5 Minuten mitkochen, zieht die Sauce vom Feuer zurück und rührt sie noch ein paarmal um. Dann stellt man sie kalt. Wer den Geschmack liebt, kann auch ein paar Kirschkerne, fein zerstoßen, mit wenig Wasser aufkochen und das Wasser zur Sauce gießen; sie schmeckt dann nach Mandeln. Paßt zu Grieß- und Reisschnitten, Milchflammeris usw.

Melbasauce (Himbeerpüree). Frisches, gezuckertes Himbeerpüree gibt man gern zu Rahmeis, gesulzten Cremes und Torten. Auch kann man es mit etwas Vanilleeis in Gläsern anrichten.

Chaudeausauce I (Weinschaumsauce). ½ Glas Weißwein, Saft von 1 Zitrone und 1 Orange, 80 g Zucker, 3 Eier, 1 Eßlöffel Maraschino. — Zucker, Eier, Zitronen- und Orangensaft werden in einer Kasserolle schaumiggerührt, Wein und Maraschino zugegeben und die Flüssigkeit unter Schlagen auf dem Feuer bis vors Kochen gebracht. Dann wird die Kasserolle zurückgezogen und die Sauce noch 1—2 Minuten geschlagen. — Wird zu Puddingen, Aufläufen und Krapfen gereicht.

Chaudeausauce II. 125 g Zucker, 2 ganze Eier und 4 Eigelb, Saft von 1 ganzen und abgeriebene Schale von ½ Zitrone, ¼ Flasche Weißwein, 1 Likörgläschen Rum. — Eier und Eigelb rührt man in einem breiten Topf recht schaumig, fügt den Wein, Saft und Schale der Zitrone hinzu und schlägt diese Mischung auf gelindem Feuer mit der Schneerute zu dickem Schaum. Sobald sie dicht am Aufkochen ist, zieht man den Topf schnell vom Feuer zurück, fügt den Rum hinzu und schlägt die Sauce weiter, bis sie kühl ist, damit sie nicht wieder dünn wird.

Punschsauce. 2 Glas Rotwein, 1 Glas Kognak, 1 Glas Wasser, Saft von 1 Zitrone, etwas Zimtrinde, 2—3 Nelken, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, Zucker. — Wein, Wasser, Zitronensaft, Gewürz und Zucker werden erhitzt und mit dem kalt verrührten Kartoffelmehl aufgekocht. Dann wird die Flüssigkeit durchgegossen und mit dem Kognak vermischt. — Diese Sauce wird zu Savarin, Brottorten und kalten Wiener Krapfen gereicht. Zu Savarin läßt man das Kartoffelmehl fort.

Saison- und Kompottfrüchtespezialitäten

Erdbeeren mit Schlagrahm. Die gereinigten Erdbeeren werden mit Puderzucker bestäubt, in Glasbechern oder in einer Schüssel angerichtet, leicht mit Maraschino oder Kirsch bespritzt und mit Schlagrahm garniert.

Neuenburger Erdbeeren. Erdbeeren werden mit Puderzucker bestäubt, mit ein wenig Weißwein und Zitronensaft begossen und kaltgestellt. Man richtet sie in einer Glasschale an und garniert mit Schlagrahm.

Erdbeerkompott. 300 g Zucker werden mit $^1/_{10}$ Liter Wasser zum Ballen gekocht, d. h. den Zucker kocht man so lange, bis er flockenartig vom Kochlöffel läuft, mischt 1 kg Gartenerdbeeren sorgfältig darunter und zieht die Kasserolle sofort vom Feuer zurück. Erkalten lassen und auftragen.

Biarritzer Erdbeeren. Die Erdbeeren werden gereinigt und mit Puderzucker bestäubt. Dann füllt man den Saft von einigen Orangen, sowie etwas Kirsch darüber, läßt sie ein wenig ziehen und richtet sie in einer Glasschale an. Mit Schlagrahm und schönen Erdbeeren wird die Schüssel garniert.

Erdbeerrahmspeise. 1 Liter Rahm wird steifgeschlagen, mit 100 g feinem Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker vermischt. 1 Pfd. reife Erdbeeren werden gereinigt, mit etwas Kirsch oder Maraschino überspritzt und mit dem geschlagenen Rahm sorgfältig vermischt. Auf 10—12 Meringenschalen (Baiserschalen) wird nun je 1 großer Eßlöffel dieser Masse gefüllt. Die Schalen werden kranzförmig auf einer runden Dessertplatte angeordnet. Zuletzt garniert man die Speise mit Schlagrahm (durch den Dressiersack) und besonders schönen Erdbeeren.

Italienische Birnen. Birnenkompott oder sterilisierte Birnen werden auf einer Glasschüssel pyramidenförmig aufgeschichtet, mit einer Vanillesauce übergossen und mit gehackten Makrönchen bestreut. Recht kalt servieren.

Berner Birnen. ½ Liter Milch, 70 g Grieß, 50 g Zucker und das Abgeriebene von ½ Zitrone. — Diese Zutaten werden gekocht, bis der Grieß dick ist, und in eine mit Wasser ausgespülte flache Form gefüllt. Wenn erkaltet, stürzt man den Grießsockel auf eine Platte und legt von Birnenkompott (oder sterilisierten Birnen) einen dichten Kranz darauf. Die Mitte wird mit Aprikosenmarmelade gefüllt. Den Birnenkranz begießt man mit Vanillesauce.

Hänschenbirnen. Die Birnen werden wie ein Kompott angerichtet, mit Vanillesauce übergossen und mit Schlagrahm verziert.

Cremebirnen. In eine tiefe Dessertschüssel füllt man eine Lage Vanillecreme, belegt sie mit Birnen, deckt mit Creme zu und garniert mit Kirschen oder zerschnittenen Birnen.

Königinnenorangen. Von jeder Orange schneidet man oben ein Scheibchen weg und höhlt die Frucht sorgfältig aus. Das Fruchtfleisch preßt man durch ein Sieb. In die ausgehöhlte Frucht gibt man einige Erdbeeren, streut ein wenig Puderzucker darüber, füllt etwas vom passierten Orangenfleisch darüber und spritzt mit Schlagrahm eine hohe Garnitur auf.

Pfirsichkompott. Die Pfirsiche werden etwa 5 Minuten zugedeckt gekocht (man rechnet auf ¼ Liter Wasser etwa 100 g Zucker) und, erkaltet, mit Kirsch und Maraschino bespritzt.

Helenenpfirsiche. In eine Glasschüssel gibt man eine Lage Vanilleeis, darauf kommt eine Lage Pfirsichkompott. Jeder Pfirsich wird mit einem Löffelchen Schokoladencreme übergossen. Sofort servieren.



Abb. 239. Gefulzte Orangencreme. Die Form wird mit dünnen Biskuitrouladenscheiben ausgekleidet, die Creme eingefüllt und nach dem Erstarren gestürzt.



Abb. 240. Reisring mit Kompottfrüchten.



Abb. 241. Gesulzte Weinschaumcreme mit Aprikosen, Makronen und Schlagrahm. — Creme nach Diplomaten-Art, gestürzt, mit Schlagrahm überzogen und mit Rohrbackwerk garniert.

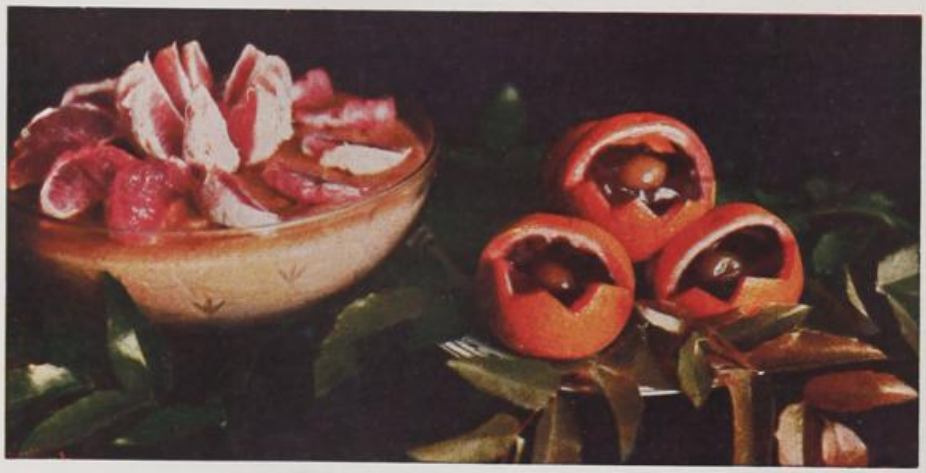


Abb. 242.
Orangencreme. — Orangenkörbchen, gefüllt mit Weingelee oder Fruchtsalat.



Abb. 243. Orangeneisspeise mit Früchten — Vanille- und Erdbeereis mit Früchten Zitronen- und Himbeereis mit Waffeln — Bananensalat, originell angerichtet.

Bananen, gezuckert. Bananen werden geschält, dann in Scheibchen geschnitten, mit Puderzucker bestreut und zum Ziehen hingestellt.

Spanische Bananen. Bananen werden geschält und der Länge nach entzweigeschnitten, mit Puderzucker bestäubt, mit Kirsch bespritzt und in eine Glasschale gelegt. Mit Schlagrahm gitterartig garnieren.

Ananaskranz. Die Scheiben einer großen Büchse Ananas werden halbiert. Dann legt man auf eine runde Platte abwechselnd Zwieback oder Biskuits und Ananashälften zu einem Kranz zusammen. Auch kann in die Mitte noch ein kleiner Königinnenreis gestürzt werden. Vor dem Servieren gießt man den Saft der Ananas über den Kranz.

Aprikosenkranz. Das gleiche Verfahren wie beim Ananaskranz. Man verwendet 1 Büchse Aprikosenkompott.

Erdbeerkranz. Wie Ananaskranz. Man verwendet etwa 1½ Pfd. Erdbeerkompott, das auf die Zwiebackschnitten gestrichen wird, die nun kranzförmig auf einer runden Platte angerichtet werden.

Rhabarberkranz. Wie Erdbeerkranz.

Ananasrahmkranz. In die Mitte eines Ananasfruchtkranzes wird rosa gefärbter Schlagrahm durch den Dressiersack pyramidenförmig aufgespritzt. Wird jedoch ein Königinnenreis in die Mitte gestürzt, so wird dieser mit Schlagrahm garniert.

Aprikosenrahmkranz wie Ananasrahmkranz.

Erdbeerrahmkranz wie Ananasrahmkranz mit Schlagrahm verzieren.

Rhabarberrahmkranz wie Aananasrahmkranz mit Schlagrahm garnieren.

Cherryportionenplättchen. Ein Tellerchen wird mit Cherrykirschen, die mit Kirsch gewürzt sind, gefüllt. Birnenschnitze werden auf die Kirschen gelegt und die Mitte mit einer Kirsche oder Aprikose garniert.

Kapuzineräpfel, Abb. 246 (1 Stück für die Person). 1 Orange wird regelmäßig gezackt und sorgfältig ausgehöhlt. Das Orangenfleisch wird kleingeschnitten, mit etwas Maraschino getränkt und wieder in die Orange gefüllt. Darauf stellt man eine Kompottbirne und verziert mit etwas Schlagrahm und einer Kirsche. Auf einem mit grünem Salatblatt belegten Tellerchen servieren.

Pomme Medici, Abb. 246 (1 Stück für die Person). Auf ein Tellerchen legt man 1 Ananasscheibe, gießt etwas vom Ananassaft darüber, setzt einen halbierten, etwas ausgehöhlten, saftigen Apfel darauf, füllt diesen mit Kirschen, besprengt mit etwas Kirsch und setzt in die Mitte 1 Mirabelle oder Aprikose.

Schlagrahmspezialitäten

Schlagrahm. Schlagrahmspeisen sind und bleiben wohl immer die begehrtesten kalten Süßspeisen. Ist etwas Rahm vorhanden, kann jede einfache Speise durch Garnieren mit Rahm verfeinert und verschönert werden.

Um einen festen Schlagrahm zu erhalten, beachte man, daß der Rahm vor Verwendung stets einen Tag oder eine Nacht an einem möglichst kühlen Ort gestanden haben muß.

Zum Schlagen benutze man immer eine Porzellan- oder eine glacierte Steingutschüssel. Man schlage nicht fest, sondern rühre so, daß der Schwingbesen fast stets den Schüsselboden berührt. Das Wort „schlagen" ist also nicht ganz der richtige Ausdruck, da mehr ein Rühren erforderlich ist. Der Rahm wird erst gezuckert, wenn er fest ist. Und zwar rechnet man auf ½ Liter Rahm 2 Teelöffel Zucker und ½ Päckchen Vanillezucker. Er soll nicht stark süß schmecken, sondern nur einen Anflug von Süßigkeit haben.

Vacherin (Schweizer Rahmtorte, für 5—6 Personen). ¾ Liter Schlagrahm, 5 Paar Meringenschalen (Baisers), 80 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker. — Vom steifgeschlagenen Rahm, den man mit dem Zucker und etwas Vanillezucker süßt, streicht man einen 1 cm dicken Boden auf eine flache Platte und ordnet die Meringenschalen so darauf, daß ihre Rundungen nach oben liegen. Dann streicht man wieder Rahm darüber, ebenso seitlich, damit die Meringenschalen vollständig verdeckt werden. Den Rest vom Rahm füllt man in einen Spritzsack und spritzt seitlich und oben beliebige Figuren auf. (Siehe Abb. 65/66 und 253.)

Makronenspeise. ¼ Liter Rahm, 4 Eigelb, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Blatt Gelatine, etwas Apfel- oder Weißwein, einige Makronen. — Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumiggerührt. Dazu gibt man die in etwas Apfelwein aufgelöste Gelatine, den Vanillezucker und zuletzt den ungesüßten, geschlagenen Rahm. In eine Schüssel legt man in Rum oder Kirsch getauchte Makronen und ein beliebiges Kompott, gießt obige Rahmmasse darüber und garniert mit einigen Makronen und Schlagrahm.

Kastanienrahmspeise, Vermicelli. 1 Pfd. schöne Kastanien werden geschält, weichgekocht, enthäutet und durch die Hackmaschine getrieben oder durch ein Sieb gedrückt. Danach mischt man sie mit 300 g Zucker, 1 Eigelb, etwas Butter und Kakao, sowie Vanillezucker, und verarbeitet alles zu einer feinen, mittelfesten Masse. Diese fertige Vermicellimasse wird durch eine Teigspritze oder durch die Hackmaschine kranzförmig auf eine runde Platte gespritzt. Mit Schlagrahm garnieren und servieren.

Kastanienrahmspeise, italienische Art. Auf einer runden Platte werden 12 Meringenschalen kranzförmig angeordnet. Darüber streicht man Kastanienpüree (siehe Kastanienrahmspeise). In die Mitte des Kranzes gibt man ½ Liter gestürzte Vanillecreme oder 1 Köpfchen. Die Speise wird mit Schlagrahm durch den Dressiersack garniert und serviert.

Kastanienschokoladenberg. Von ½ Liter Milch wird eine ziemlich dickflüssige Schokoladencreme gekocht. Diese wird in eine mit Wasser ausgespülte Ringform gefüllt und, erkaltet, auf eine runde Dessertplatte gestürzt. Man legt nun 6—8 Meringenschalen, gleichmäßig verteilt, auf den Cremerand. In die Mitte spritzt man durch den Dressiersack 1 Pfd. Kastanienpüree (siehe Rezept Kastanienrahmspeise). Dann schmilzt man 1 Tafel Schokolade im Wasserbade und gibt so viel Wasser an die geschmolzene Schokolade, daß eine gut gebundene Sauce entsteht. Mit der erkalteten Sauce übergießt man die Meringenschalen. Die Kastanienpyramide garniert man mit Schlagrahm. Besonders schön wirkt die Speise, wenn der Rand noch mit rosa gefärbtem Schlagrahm bespritzt wird.

Diplomatenrahmspeise. 50 g Orangeat, 50 g Zitronat, 50 g Weinbeeren (Rosinen), alles feingehackt, bringt man mit etwas Kirschwasser in einer kleinen Kasserolle zum Sieden. Dann mischt man 200 g in kleine Würfel geschnittene Löffelbiskuits und die

übrigen, inzwischen erkalteten Zutaten mit ¾ Liter Schlagrahm. Diese Speise wird kuppelförmig auf einer runden Platte angerichtet. Nun legt man 6 Meringenschalen um die Speise und garniert sie mit ¼ Liter Schlagrahm. Zu schwarzem Kaffee servieren.

Ananasrahmspeise. 3 in Scheiben geschnittene Bananen überstäubt man mit Zucker und kräftigt sie mit etwas Kirsch, fügt den Inhalt einer kleinen Büchse Ananas, würfelig zerschnitten, hinzu und vermischt alles mit ½ Liter geschlagenem Rahm. Man verziert mit kleinen Biskuits und serviert recht kalt.

Aprikosenrahmspeise. ½ Pfd. getrocknete, vorher geweichte Aprikosen werden unter Beigabe von 100 g Zucker mit wenig Wasser langsam weichgekocht und abgekühlt. Natürlich kann man auch eingemachte Aprikosen verwenden. In einer Glasschüssel angerichtet, werden die Früchte mit ½ Liter geschlagenem Rahm bedeckt und mit einigen Aprikosen verziert.

Tutti-Frutti-Rahmspeise. 1 Liter steifgeschlagener Rahm wird in zwei Hälften geteilt. Die erste Hälfte wird mit etwa 4 Sorten Saisonfrüchten leicht vermischt und auf 10—12 Meringenschalen verteilt, welche kranzförmig auf einer Platte angeordnet werden. Die zweite Hälfte Rahm wird, mit Maraschino gut abgeschmeckt, in den Dressiersack gefüllt und die Speise damit garniert. Es können auch beliebige Kompottfrüchte verwendet werden. Auf diese Speise rechnet man 200—250 g verschiedene Früchte.

Hochzeitskranz. In die Mitte einer runden Tortenplatte stürzt man einen Königinnenreis oder ein Karamelköpfchen. Rundherum legt man einen Kranz von 10—12 Meringenschalen und überspritzt Köpfchen und Kranz mit Schlagrahm (durch den Dressiersack), daß alles weiß ist. Der Kranz wird mit Blättern aus grünen Mandeln belegt. Die Mitte verziert man mit einigen kandierten Kirschen. Man braucht zu dieser Speise etwa ½—¾ Liter Rahm.

Das Eis und seine Zubereitung

Eis — Glace — Gefrorenes — wird in einer Eismaschine hergestellt. Doch kann man Eis auch auf einfache Art in einem Kübel oder Eimer zubereiten (Abb. 68). Eine saubere Zinnblechbüchse oder Milchkanne oder ähnliches mit fest schließendem Deckel dient als Gefrierbüchse. Ob man mit oder ohne Maschine Eis bereitet — folgendes ist stets zu beachten:

Man gebe die zu gefrierende Masse nur gut erkaltet in die Gefrierbüchse. Niemals darf etwas vom salzigen Eiswasser in die Büchse dringen, sonst wird die Eisbildung unmöglich gemacht. Ist man in dieser Hinsicht bei einer Form, wie für Pücklereis, nicht sicher, so bestreiche man die Stelle, wo der Deckelrand an die Büchsenwand anschließt, mit Fett.

Dann beginnt man mit dem Einsetzen der Büchse. Man klopft das Eis (in einem Sack) in kleine Stückchen, gibt eine Lage Eis in den Kübel, bestreut mit Salz und stellt die Gefrierbüchse ein. Dann wieder eine Lage Eis und Salz rund um die Büchse herum. Man stampft kräftig mit einem Holzscheit, damit das Eis ja gut und dicht an der Gefrierbüchse anliegt. So füllt man abwechselnd Eis und Salz in den Kübel, bis das Eis in gleicher Höhe mit der eingesetzten Form steht. Auf einen kleineren Kübel rechnet man 1—1½ Pfd. Salz. Das Bestreuen mit Salz hat den Zweck, die Gefrierkraft zu verstärken. Mit ungesalzenem Eis kann man keine Glace erhalten. Die Gefrierbüchse rüttle und drehe man rundum (nach Abb. 68). Nach etwa ¾ Stunden hat man Gefrorenes (mit der Maschine etwas früher). Mit einem Löffel, den man vorher in warmes Wasser taucht, sticht man Portionen aus und serviert sie in Glasschalen.

Wenn man **Schlagrahmgefrorenes** bereiten will, muß vor allem der Rahm während einiger Stunden vor dem Schlagen tiefgekühlt worden sein. Der Gefrierprozeß dauert 1½—2 Stunden. Um im Gefrierapparat die Temperatur niedrig zu halten, wird er mit einem Sack bedeckt, wodurch die Luft abgeschlossen wird.

Cremegefrorenes

Vanilleeis. ½ Liter Rahm, ½ Liter Milch, 150 g Zucker, 1 Vanillestengel oder -zucker, 7 Eigelb. — Rahm, Milch, Vanille und Zucker werden aufgekocht, vom Feuer zurückgezogen und unter beständigem Schlagen über die gut verrührten Eier gegossen. Dann bringt man die Masse wieder bis vors Kochen, kühlt sie gut ab und füllt sie in die Gefrierbüchse der Eismaschine. Statt Rahm kann man auch nur Milch verwenden, dafür aber rechnet man ein Ei mehr.

Pralineeis. Unter die fertige Vanilleeismasse mischt man 200 g zerdrückte Makrönchen und 50 g Nougat.

Maraschinoeis. Der fertigen Vanilleeismasse wird 1 Glas Maraschino und der Saft von 2 Orangen beigefügt.

Schokoladeneis. Der Vanilleeismasse werden 150—200 g aufgelöste Schokolade zugefügt.

Makroneneis. Der fertigen Vanilleeismasse fügt man 200 g kleingebrochene Makronen und 1 Gläschen Kirsch bei.

Mandeleis. Der fertigen Vanilleeismasse werden 150—200 g geschälte, feingehackte Mandeln und 2—3 Tropfen Mandelöl zugegeben.

Haselnußeis. In die fertige Vanilleeismasse mischt man 200 g feingeriebene, geröstete Haselnüsse.

Mokkaeis. Zu der Vanilleeismasse nimmt man statt der Milch ½ Liter starken Kaffee.

Bananeneis. Unter die Vanilleeismasse mischt man 6 in Scheiben geschnittene Bananen und 1 Gläschen Kirsch.

Tutti-Frutti-Eis. Unter die Vanilleeismasse mischt man 4—5 beliebige Sorten zerschnittener Saisonfrüchte (etwa 200 g).

Ananaseis. Unter die Vanilleeismasse mengt man ½ Büchse Ananas, in Würfel geschnitten, 1 Gläschen Maraschino und den Saft von 1 Orange.

Fruchtgefrorenes

Fruchteis. Beliebige Saisonfrüchte werden durch ein Haarsieb gedrückt und mit Puderzucker gemischt. Die Beigabe von Zitronensaft oder von 1 Gläschen Kirsch verfeinert den Geschmack.

Einfacher läßt sich aber Fruchteis auf folgende Art zubereiten: Man läßt den Inhalt von ½ Büchse Konservenfruchtmark, mit ebensoviel Wasser vermischt, in der Eismaschine gefrieren.

Himbeereis. 200 g durch ein Sieb gedrückte Himbeeren, 1 Gläschen Kirsch, $^1/_{10}$ Liter Weißwein und $^4/_{10}$ Liter Wasser werden gut vermischt und in die Gefrierbüchse gefüllt. Oder man verwendet ½ Büchse fertiges Konservenfruchtmark, das mit gleich viel Wasser vermischt wird.

Erdbeereis. Wie Himbeereis.

Aprikoseneis. 200 g durch ein Sieb gedrückte Aprikosen verrührt man mit 250 g Puderzucker, sowie ½ Liter Wasser und läßt in der Eismaschine gefrieren.

Orangeneis. Man rührt den Saft von 6 Orangen und von 1 Zitrone, 250 g Puderzucker, $^3/_{10}$ Liter Weißwein und $^2/_{10}$ Liter Wasser zusammen und läßt die Mischung in der Maschine gefrieren.

Für **Zitroneneis** nimmt man den Saft von 4—6 Zitronen und verfährt im übrigen wie oben.

Bananeneis. ¾ Liter Wasser, 300 g Zucker, ¼ Liter geriebene Bananen, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel Maraschino, 2—3 Tropfen rote Speisefarbe. — Zucker und Wasser werden 3—4 Minuten gekocht. Die durchgeriebenen Bananen, Maraschino, Zitronensaft, Speisefarbe und der kalte Zuckersirup werden vermischt und in die Eismaschine gestellt.

Ananaseis. ½ Liter geriebene Ananas, 2 Eßlöffel Kirschwasser, ½ Liter Wasser, 350 g Zucker, 4 Eßlöffel Orangensaft, 2 Eßlöffel Zitronensaft. — Zucker und Wasser werden 3—4 Minuten gekocht. ½ Ananas wird zerrieben, mit dem Kirschwasser und 3 Eßlöffel Zucker verrührt und 2 Stunden kaltgestellt, dann mit dem erkalteten Zuckersirup und den Fruchtsäften gemischt und zum Gefrieren in die Eismaschine gestellt.

Rahmbomben (Halbgefrorenes)

Königinnenrahmbombe. In 1 Liter steifen und gezuckerten Rahm mischt man 200 g frische, gereinigte Erdbeeren, färbt nach Bedarf die Masse noch schön rosa, füllt sie in eine gut schließende Eisbombenform und stellt sie zum Gefrieren (etwa 3—4 Stunden) in gut gesalzenes Eis. Aus dem Eis genommen, taucht man die Form schnell in heißes Wasser, stürzt den Inhalt auf eine runde Dessertplatte, garniert mit Schlagrahm (durch den Dressiersack) und serviert sofort.

Himbeerrahmbombe. Ebenso wie Königinnenrahmbombe. Man verwendet jedoch 250 g reife, gereinigte Himbeeren und würzt mit Kirsch. Die Bombe wird mit Himbeeren und Schlagrahm verziert.

Italienische Rahmbombe. In 1 Liter steifgeschlagenen Rahm zerbröckelt man 6 Meringenschalen (Baisers). Dann schneidet man 2 Orangen in dünne Scheiben, daß kein Saft verloren geht, mischt diese sorgfältig unter den Rahm, fügt etwas Kirsch zu und stellt die Bombe etwa 3—4 Stunden zum Gefrieren in gut gesalzenes Eis. Herausgenommen, taucht man die Form schnell in heißes Wasser, stürzt den Inhalt auf eine runde Platte und garniert mit Rahm und Orangenscheiben. Sofort servieren.

Spanische Rahmbombe. 1 Liter Rahm wird steifgeschlagen und mit etwas Maraschino gewürzt. Dann mischt man 250 g kleingebrochene Makronen hinein, füllt die Masse in eine Eisbombenform und stellt diese, gut geschlossen, zum Gefrieren 3 Stunden in gesalzenes Eis. Aus dem Eise genommen, taucht man die Form einen Moment in heißes Wasser und stürzt die Bombe auf eine runde Dessertplatte. Sie wird mit Schlagrahm und Waffeln garniert und sofort serviert.

Fürst-Pückler-Rahmbombe. 1 Liter Rahm wird steifgeschlagen und in 3 Teile geteilt. Der erste Teil wird mit wenig Himbeersirup rosa gefärbt. Dem zweiten fügt man etwas Maraschino zu und färbt ihn mit Schokoladenpulver braun. Der dritte Teil wird mit etwas Kirschwasser und mit 70 g Makronenbröseln vermischt. In eine Eisform füllt man den dritten (weißen) Teil, dann den rosa gefärbten und zuletzt den braunen Teil. Nun stellt man die Form, gut geschlossen, etwa 3 Stunden in gesalzenes Eis zum Gefrieren. Vor dem Stürzen taucht man sie 1 Minute in heißes Wasser, damit sich der Inhalt gut löst, und stürzt die Bombe auf eine Dessertplatte. Man garniert noch mit Rahm und nach Belieben mit kandierten Kirschen. Sofort servieren.

Anmerkung: Wünscht man eine **Schokoladenrahmbombe,** so schmilzt man 1 Tafel gute Schokolade im Wasserbad, unter Beigabe des nötigen Wassers, und rührt beides zu einer dünnen Creme. Diese mischt man mit ¾ des geschlagenen Rahms. Das letzte Drittel Rahm wird mit etwas Speisefarbe rosa gefärbt. Man gibt es in eine Bombenform, füllt mit dem Schokoladenrahm auf und läßt gefrieren.

Montblanc-Charlotte. Eine glatte Bombenform wird mit Löffelbiskuits ausgelegt und mit gezuckertem Schlagrahm, der mit etwas Maraschino abgeschmeckt wurde, gefüllt. Die Form wird, gut geschlossen, etwa 2 Stunden zum Gefrieren in gesalzenes Eis gestellt. Die Charlotte wird auf eine Dessertplatte gestürzt, mit Schlagrahm garniert und sofort serviert.

Man kann in gleicher Weise auch jedes andere Eis als **Eischarlotte** anrichten.

Schwarzbrothalbgefrorenes. 200 g Pumpernickel, ¼ Pfd. geriebene Schokolade, 150 g Zucker, ¾ Liter Schlagrahm. — Der geriebene Pumpernickel wird mit der Schokolade und dem Zucker gut verrührt, der geschlagene Rahm daruntergezogen, die Masse in eine Eisform gefüllt und zum Gefrieren in Eis gestellt.

Ananashalbgefrorenes. ½ würfeliggeschnittene Ananas, ¼ Liter Ananassirup, ¾ Liter Rahm, 8 Eigelb, 100 g Zucker. — Von Zucker, Eiern und Ananassirup wird eine Creme gekocht und mit dem Schneebesen bis zum Erkalten geschlagen, dann der geschlagene Rahm sowie Ananas daruntergemischt, die Masse rasch in eine Eisform gefüllt und zum Gefrieren in Eis gestellt.

Erdbeerhalbgefrorenes. 1 Pfd. frische Garten- oder Walderdbeeren, 350 g Zucker, 2 Eßlöffel Zitronensaft, ¾ Liter Rahm. — Die durchgeriebenen Erdbeeren werden unter Beigabe von etwas Speisefarbe mit Zucker und Zitronensaft sehr gut verrührt, der steifgeschlagene Rahm daruntergezogen, die Masse rasch in eine Eisform gefüllt und zum Gefrieren gebracht.

Eisplattenspezialitäten

Prinzeßerdbeerplatte. Schöne, reife Erdbeeren werden gereinigt, mit etwas feinem Zucker übersiebt, mit 1 Gläschen Kirsch vermischt und auf einer runden Dessertplatte pyramidenförmig angerichtet. Aus ¾ Liter Vanilleeis sticht man mit einem heißen Löffel Eiseier aus und legt diese kranzförmig um die Fruchtpyramide.

Rahmvanilleeisspeisen. ½ Liter Rahm wird steifgeschlagen und mit 1 Päckchen Vanillezucker und 50 g Puderzucker gesüßt. Mit einem heißen Eßlöffel werden von ½ Liter Vanilleeis eiförmige Stücke abgestochen und in die Mitte einer runden Dessertplatte gelegt. Nun setzt man 6—8 Baiserschalen um die Eiseier und garniert die Speise mit dem Schlagrahm. Sofort servieren.

Diplomatenbananen. Mit einem heißen Eßlöffel werden von ½ Liter Vanilleeis eiförmige Stücke ausgestochen, in der Mitte einer runden Dessertplatte pyramidenförmig aufgeschichtet und mit dickem Erdbeersirup leicht übergossen. Von 6—8 in Scheiben geschnittenen Bananen, welche mit etwas Maraschino beträufelt wurden, legt man einen Kranz um die Pyramide und garniert mit Schlagrahm und kandierten Kirschen.

Pariser Eisplatte. Aus ½ Liter Erdbeer- und ½ Liter Vanilleeis werden mit einem heißen Eßlöffel eiförmige Stücke abgestochen. Man legt diese im Kranz auf eine ovale Platte, abwechselnd je 1 Vanilleei, dann 1 Erdbeerei usw. In die Mitte der Platte kommen in Streifen geschnittene Feigen und Ananaswürfelchen, die gut mit Maraschino bespritzt werden. Die Speise wird hübsch mit Schlagrahm und kandierten Kirschen garniert.

Vermicelleneisspeise (Kastaniennudeleisspeise). Wie italienische Kastanienrahmspeise, nur wird in der Mitte Vanilleeis gefüllt. Für 5—6 Personen verwendet man ½ Liter Vanilleeis, von dem man mit einem heißen Löffel kleine Eier aussticht und sie in den Kastanienkranz legt. Mit Schlagrahm garnieren und sofort servieren.

Meringen à la Chantilly. Zwischen 2 Meringen- (Baiser-) schalen wird 1 Eßlöffel Vanilleeis gefüllt. Die Schalen werden nun leicht zusammengedrückt und mit Schlagrahm verziert. Man rechnet 2 Stück für jede Person.

Melbapfirsiche — Pêches Melba. Mit einem heißen Eßlöffel werden von etwa ½ Liter Vanilleeis eiförmige Stücke ausgestochen, die man bergartig in der Mitte einer ovalen Platte anrichtet und mit dickem Erdbeersirup übergießt. Zu beiden Seiten schichtet man 6—8 halbe Pfirsiche auf, die mit Schlagrahm bespritzt und mit kandierten Kirschen garniert werden.

Havannabirnen. Auf eine runde Dessertplatte wird von ganzen, gekochten oder sterilisierten Birnen eine große Pyramide aufgeschichtet (etwa 10—15 Birnen) und mit Erdbeersirup übergossen. Mit einem heißen Löffel sticht man aus ½ Liter Vanilleeis eiförmige Stücke und ordnet diese kranzförmig um die Birnenpyramide an. Diese vorzügliche Speise wird mit Schlagrahm und kandierten Kirschen garniert.

Tutti-Frutti-Eisplatte. Alle Arten Saison- oder Konservenfrüchte werden in Scheibchen geschnitten, mit etwas Kirsch und Maraschino bespritzt und pyramidenförmig auf einer runden Dessertplatte angerichtet. Dann ordnet man Vanilleeiseier (wie beim vorigen Rezept) kranzförmig um die Pyramide und garniert die Speise mit Schlagrahm und kandierten Kirschen. Statt der Kirschen kann auch rote, durch eine Papiertüte gespritzte Konfitüre verwendet werden.

Eisfruchtsalat. Verschiedene Saison- oder Konservenfrüchte werden in kleine Würfelchen geschnitten, mit 1 Gläschen Kirsch getränkt, mit 1 Liter Vanilleeis leicht vermischt und mit Schlagrahm schön verziert.

Heleneeisspeise. Auf eine längliche Glasschale legt man je 2 Eßlöffel Vanille- und Himbeereis und garniert mit Schlagrahm und Waffeln.

Orangeneisspeise. In eine längliche Schale gibt man 4 Eßlöffel Vanilleeis, belegt mit Orangenscheiben, bespritzt diese mit etwas Maraschino und garniert mit Schlagrahm und Kirschen.

Monte-Carlo-Eisplatte. Die eine Seite einer Dessertplatte belegt man mit Himbeer- und Vanilleeis, auf die andere Seite kommen mit Maraschino gewürzte Kompottfrüchte. Garnitur: Schlagrahm und Blumen. Mit Waffeln servieren.

Eisfruchtkränze. In eine Reisringform füllt man ein wenig Vanilleeis und legt darauf abgetropfte Kompott- oder Konservenfrüchte. Dann folgen wiederum je eine Lage Eis und Früchte und zuletzt eine Lage Eis als Abschluß. Während des Einfüllens soll die Form stets im Eis stehen. Der fertige Kranz wird sofort gestürzt. Diese Art Kränze können nach Wunsch noch mit Schlagrahm verziert werden, wodurch sie an Geschmack und Aussehen gewinnen.

Russische Eischarlotte. In die mit Löffelbiskuits ausgelegte Form (Abb. 70) füllt man etwa ¾ Liter Vanilleeis. Danach stürzt man die Charlotte und verziert sie mit Schlagrahm.

Aprikosen nach Pariser-Art. 10 Aprikosen, Marzipan oder Vanilleeis, 8—10 große Makronen, Schlagrahm, abgezogene, gehackte Pistazien. — Die halbierten Aprikosen werden mit kochendem Sirup übergossen, kaltgestellt, herausgehoben, mit Vanilleeis oder Marzipan gefüllt und wieder zusammengestellt, auf die flachen Seiten der Makronen angerichtet, mit Schlagrahm bedeckt und leicht mit Pistazien bestreut.

Erdbeeren nach Melba. Erdbeeren, Vanilleeis, Himbeerpüree, Staubzucker. — Die Erdbeeren werden leicht gezuckert. In eine Glasschale oder Schüssel wird eine Schicht



Abb. 244. Eisspeisen. Oben von links nach rechts: 1. Orangeneisbecher, verziert mit Eiswaffeln und Schlagrahm. 2. Karameleisbecher mit Schokoladenwaffel. 3. Erdbeereisbecher mit Ananas. 4. Zitroneneis mit Meringenschalen. 5. Himbeer- und Vanilleeis mit Waffel. — Unten: Vanilleeiskegel mit Aprikosen und Schlagrahm — Erdbeereis, Eier mit Waffeln.



Abb. 245.

Erdbeerbecher. Creme mit Früchten. Pücklerrahmbombe.



Abb. 246. Verschiedene Portionenplättchen. Pomme Medici — Eisbecher mit Früchten (Coupe Mylord) Melba-Eisbecher — Schokoladeneis, originell angerichtet — Kapuzinerapfel.

Vanilleeis gelegt, die Erdbeeren daraufgeordnet und mit leicht gezuckertem Himbeerpüree überzogen.

Pfirsiche nach französischer Art. 4—6 Pfirsiche, Erdbeereis, 4—6 Meringenschalen, Schlagrahm. — Ganz reife Pfirsiche werden geschält und mit Zucker bestreut. Eine Glasschale wird mit einer Lage Erdbeereis belegt, die Meringenschalen im Kranze verteilt, in jede 1 Pfirsich gesetzt und mit Schlagrahm überzogen oder verziert.

Eisbomben

Die Bomben stellen eine Verbindung zweier verschiedener Eismassen dar und sind sehr beliebt. Man streicht die Form mit einer festen Creme oder mit Wassereis gleichmäßig aus, so daß eine 3—4 cm dicke Schicht entsteht. Der Hohlraum in der Mitte wird mit einer zweiten, bereits fertiggefrorenen Eismasse aufgefüllt und oben glattgestrichen. Die Form wird mit dem gut schließenden Deckel verschlossen und in Eis mit Salz gestellt.

Bombeneisspeise nach Florentiner-Art. Außen Praline- und innen Orangeneis.

Bombeneisspeise nach Hausfrauen-Art. Außen Vanille- und innen Schokoladeneis.

Bombeneisspeise nach afrikanischer Art. Außen Schokoladen- und innen Aprikoseneis.

Bombeneisspeise nach englischer Art. Außen Ananas- und innen Erdbeereis mit in Würfel geschnittenem, eingeweichtem Ingwer.

Eisbecher, Coupes

Zur Herstellung dieser beliebten Speisen sind Konservenkompottfrüchte sehr zu empfehlen. Sie sind überall erhältlich. Eine kleine Büchse reicht für 6 Becher.

Coupe Mylord (Abb. 246). In ein Champagnerglas gibt man 1 Eßlöffel Vanilleeis, bildet aus Kirschen, die mit Kirsch beträufelt sind, einen Kranz, legt 1 Scheibe Ananas darüber und garniert mit Schlagrahm.

Pfirsicheisbecher (Coupe Pêche). In ein Champagnerglas füllt man 1 Eßlöffel Vanilleeis, darauf setzt man 1 sterilisierten Pfirsich, spritzt mit Schlagrahm durch den Dressiersack einen schönen Kranz darum und ziert die Mitte mit 1 Waffel.

Melbaeisbecher (Coupe Melba, Abb. 246). Die gleiche Zubereitung wie Pfirsicheisbecher, nur wird der Pfirsich hier mit 1 Eßlöffel Johannisbeergelee oder Erdbeermark überfüllt und in der Mitte mit 1 Kirsche garniert.

Ananaseisbecher (Coupe Ananas). In ein Champagnerglas legt man 1 großen Eßlöffel Ananasvanilleeis. Nun füllt man das Glas mit Schlagrahm (durch den Spritzsack) pyramidenförmig auf und krönt den Aufbau mit 1 Waffel.

Kirscheneisbecher (Coupe aux Cerises). In ein Champagnerglas kommen 1 Eßlöffel Vanilleeis, darauf 2 Eßlöffel Kompottkirschen und zuletzt Schlagrahm, den man mit dem Spritzsack pyramidenförmig aufspritzt. Obenauf setzt man 1 Kirsche oder 1 kleine Waffel.

Bananeneisbecher (Coupe Banane). In ein Champagnerglas legt man 1 Eßlöffel Vanilleeis und darauf 1 in feine Scheibchen geschnittene Banane. Dann spritzt man Schlagrahm pyramidenförmig auf und garniert mit 1 Kirsche oder Waffel.

Feigeneisbecher (Coupe aux Figues). In einem Champagnerglas gibt man 1 Eßlöffel Vanilleeis, darauf 3 in dünne Streifchen geschnittene Feigen. Ueber das Ganze spritzt man einen Kranz von Schlagrahm und füllt die Mitte mit Kirschen.

Schokoladeneisbecher (Coupe au Chocolat). In ein Sektglas gibt man 1 Eßlöffel Vanilleeis, übergießt dies mit 4 Eßlöffel flüssiger, kalter Schokolade und spritzt eine Pyramide aus Schlagrahm durch den Dressiersack darüber. Obenauf ist 1 Waffel oder 1 Praline zu setzen.

Kaffee-Eisbecher (Coupe au Café.) In ein Champagnerglas gibt man 1 Eßlöffel Vanilleeis, gießt 4 Eßlöffel kalten, starken Kaffee darüber und spritzt Schlagrahm pyramidenförmig auf. Mit 1 Waffel in der Mitte wird der Eisbecher serviert.

Erdbeerbecher (Coupe aux Fraises). In ein Champagnerglas gibt man 1 Eßlöffel Vanilleeis, spritzt durch den Spritzsack (mit Sterntülle) eine Haube von Schlagrahm darüber und setzt ein Kränzchen von gereinigten Erdbeeren obenauf (siehe Abb. 245).

Wiener Eiskaffee. Ein Kaffeeglas wird zu ¾ mit Kaffee-Eis gefüllt. Mit Schlagrahm (durch den Dressiersack) spritzt man eine Pyramide auf.

Coupe Tutti Frutti. Beliebige reife Saisonfrüchte, wie Erdbeeren, Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche, Orangen, Bananen, Datteln oder auch Konservenfrüchte, werden in kleine Würfelchen geschnitten und mit ein wenig Kirsch oder Maraschino angefeuchtet. Ein Champagnerglas wird mit dieser farbenfrohen Fruchtmischung halb gefüllt und darüber 1 Eßlöffel Fruchteis angerichtet. Als Garnitur streut man etwas von der Fruchtmischung darüber.

Coupe Königin. Ein Champagnerglas wird halbvoll mit schönen, reifen Erdbeeren gefüllt, der Saft von 1 Orange darüber ausgedrückt, 1 Eßlöffel Vanilleeis hinzugefügt und mit Schlagrahm eine Kuppel aufgespritzt.

Coupe Peru. In ein Champagnerglas gibt man 2 halbe Pfirsiche und füllt mit einem beliebten Fruchteis zu.

Coupe Anna. Man füllt einen Eisbecher halbvoll mit gehackten Pfirsichen und spritzt ein wenig Maraschino darüber. Mit Vanilleeis, das man ebenfalls mit etwas Maraschino parfümiert hat, wird der Becher zugefüllt und, mit einigen geschälten Mandeln bestreut, serviert.

Coupe Jacques. Ananas- und Bananenscheibchen werden mit einem großen Quantum Kirschen und Erdbeeren vermischt und mit Kirsch oder Maraschino benetzt. Man füllt einen Becher halbvoll mit diesen Früchten und setzt 1 Eßlöffel beliebiges Fruchteis darauf. Schöne Erdbeeren oder Kirschen dienen als Garnitur.

Coupe Ceylon. Man schneidet 1 Ananas und 1 Banane in kleine Scheibchen und übergießt sie mit ein wenig Kirsch oder Likör. Diese Früchte werden in Champagnergläser gelegt und mit je 1 Eßlöffel Zitroneneis überfüllt. Einige mit Rum angefeuchtete, kandierte Früchte bilden den Abschluß.

Englische Eisgetränke

Orangengetränk auf englische Art (Orangedrink). 1 Orange schneidet man in kleine Würfelchen und schüttet diese in 1 Kaffeeglas, fügt 1 Eßlöffel feinen Zucker bei und läßt dies etwas ziehen. Dann gibt man 1 Eßlöffel Vanilleeis hinein, darüber 1 Eßlöffel Schlagrahm und füllt das Glas mit kohlensäurehaltigem Wasser oder Limonade auf. Sofort servieren.

Zitronengetränk auf englische Art (Lemondrink). In ein Kaffeeglas gibt man 2 Eßlöffel Zitronensirup, 1 Eßlöffel Vanilleeis und darauf 1 Eßlöffel Schlagrahm, füllt mit kohlensäurehaltigem Wasser oder Limonade auf und serviert sofort.

Schokoladengetränk auf englische Art (Chocolatedrink). In ein Kaffeeglas gibt man 3 Eßlöffel starke Trinkschokolade, 1 Eßlöffel Vanilleeis und darauf 1 Eßlöffel Schlagrahm, füllt mit kohlensäurehaltigem Wasser oder Limonade auf und serviert sofort.

Himbeergetränk auf englische Art (Raspberrydrink). In ein Kaffeeglas gibt man 2 Eßlöffel gereinigte Himbeeren (im Winter verwendet man dafür Himbeerkompott), darüber 1 Eßlöffel Himbeersirup, 1 Eßlöffel Himbeereis und 1 Eßlöffel Schlagrahm. Das Glas wird mit kohlensäurehaltigem Wasser oder Limonade gefüllt und sofort serviert.

Kaffeegetränk auf englische Art (Coffeedrink). In ein Kaffeeglas gibt man 3 Eßlöffel starken, kalten Kaffee, dann 1 Eßlöffel Vanilleeis, und darauf 1 Eßlöffel Schlagrahm, füllt das Glas mit kohlensäurehaltigem Wasser oder Limonade und serviert sofort.

Pfirsichgetränk auf englische Art (Peachdrink). Der Sirup einer großen Büchse Konservenpfirsiche wird in 6 Kaffeegläser verteilt. Die Früchte werden in kleine Würfelchen geschnitten und auch in die Gläser verteilt. Dann gibt man in jedes Glas 1 Eßlöffel Vanilleeis und darauf 1 Eßlöffel Schlagrahm, füllt die Gläser mit kohlensäurehaltigem Wasser oder Limonade und serviert sofort.

Kirschengetränk auf englische Art (Cherrydrink). In ein Kaffeeglas werden etwa 10 sterilisierte oder Kompottkirschen gelegt, mit Kirschwasser bespritzt und mit 1 Eßlöffel Kirschsirup begossen. Dann gibt man in jedes Glas 1 Eßlöffel Vanilleeis und darüber 1 Eßlöffel Schlagrahm. Das Glas wird mit kohlensäurehaltigem Wasser oder Limonade aufgefüllt und sofort serviert.

Erdbeergetränk auf englische Art (Strawberrydrink). Sehr erfrischend. In ein hohes Kaffeeglas gibt man 2 Eßlöffel Erdbeersirup, 1 Eßlöffel Erdbeereis und 1 Eßlöffel Schlagrahm. Das Glas wird mit kohlensäurehaltigem Wasser oder Limonade gefüllt und mit einer Pyramide von Schlagrahm überspritzt.

Tutti-Frutti-Getränk (Tutti-Frutti-Drink). Beliebige Saisonfrüchte (oder verschiedene Sorten Kompottfrüchte) werden in kleine Würfelchen geschnitten und je 3 Eßlöffel davon in ein Kaffeeglas gegeben. Darüber gießt man 1 Eßlöffel dicken Fruchtsaft und gibt 1 Eßlöffel Vanilleeis und zuletzt 1 Eßlöffel Schlagrahm darauf. Mit kohlensäurehaltigem Wasser oder Limonade wird das Glas gefüllt und sofort serviert.

Ananasgetränk auf englische Art (Pineappledrink). Für 6 Personen verwendet man 1 Büchse Ananas. Der Saft der Ananas wird in 6 Kaffeegläser verteilt, die Früchte

schneidet man in kleine Würfelchen und verteilt sie ebenfalls in die Gläser. In jedes Glas kommt noch 1 Eßlöffel Vanilleeis und darauf 1 Eßlöffel Schlagrahm. Nun füllt man das Glas mit kohlensäurehaltigem Wasser oder Limonade und serviert sofort.

Eiergetränke für gesunde und kranke Tage

Cremeei. 1 Ei wird mit 3 Eßlöffel Milch gut verrührt. In ein Kaffeeglas füllt man 1 Eßlöffel Vanilleeis und gießt die Eiersauce darüber. Mit Schlagrahm spritzt man eine schöne Pyramide auf und serviert das Getränk sofort.

Schokoladenei. 1 Ei wird mit 3 Eßlöffel flüssiger, erkalteter Schokolade gut vermischt. Man gibt nun in ein Kaffeeglas 1 Eßlöffel Vanilleeis und gießt die Schokoladeneiersauce darüber. Schlagrahm wird als Abschluß aufgespritzt und das Getränk sofort serviert.

Erdbeerei. 3 Eßlöffel Milch werden mit 1 frischen Ei gut verrührt und 2 Eßlöffel Erdbeersirup dazugemischt. In ein Kaffeeglas gibt man 1 Eßlöffel Vanilleeis und gießt den Eiersaft darüber. Obenauf spritzt man Schlagrahm, ziert mit 1 Waffel und serviert sofort.

Himbeerei. Wird nach vorstehendem Rezept bereitet, doch verwendet man Himbeersirup statt Erdbeersaft.

Eierkaffee. 3 Eßlöffel kalter, starker Kaffee werden gut mit 1 frischen Ei verrührt. In ein Kaffeeglas gibt man 1 Eßlöffel Vanilleeis und gießt den Eierkaffee darüber. Von Schlagrahm spritzt man eine Haube als schönen Abschluß auf. Sofort servieren.

Bowlen und Punsche

Die Bowlen sind beliebte Erfrischungsgetränke. Man verwendet hierfür leichte Weine und vermischt sie mit den für die Bowle charakteristischen Zutaten. Auf 1 Flasche Wein rechnet man 1½—2 Eßlöffel Zucker, den man am besten flüssig zusetzt. Bowlen dürfen nicht zu süß sein und sollen möglichst kalt gereicht werden.

Kardinalbowle. 600 g Zucker werden mit ganz wenig Wasser in einer Pfanne auf dem Feuer zum Zergehen gebracht. Dann wird der Saft von 4 Orangen und das Abgeriebene von 1 Orange, sowie 1 Flasche Rotwein ebenfalls heiß gemacht, mit dem Zucker vermischt und zum Erkalten beiseitegestellt. Zuletzt schneidet man 6 Orangen in Scheiben und legt sie hinein. Recht kalt servieren. Im Sommer kommen noch kleine Kunsteisstückchen in die Bowle, damit sie ja recht kalt wird. Kleines Gebäck wird dazu gereicht.

Champagnerbowle. In eine Glasschale schneidet man folgende Früchte: Äpfel, Bananen, Pfirsiche, Aprikosen und Erdbeeren, übersiebt sie leicht mit Puderzucker und gießt 1 Flasche Champagner oder guten Asti darüber. In Glasbechern servieren. Im Sommer fügt man noch einige Eisstückchen hinzu, um die Kälte zu erhöhen. — Billigere Art: Statt Champagner oder Asti verwendet man Weißwein oder Apfelwein.

Maibowle I (Maitrank). 1 Büschel Waldmeistertriebe werden von den Stengeln gestreift und die Blätter in ein Stück Tüll lose eingebunden, 1 Orange, 100 g Zucker, 2 Flaschen leichter Weißwein, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Mineralwasser, am besten Sauerbrunnen, alles gekühlt. — Waldmeister, Zucker und 1 Flasche Wein werden in die Terrine gegeben, nach 10—15 Minuten wird der Waldmeister herausgehoben, der Rest des Weines sowie das Mineralwasser beigefügt und die Flüssigkeit kaltgestellt. Beim Anrichten wird der Champagner beigegeben und in jedes Glas eine mit der Schale zerschnittene dünne Orangenscheibe gelegt.

Maibowle II (Maitrank). 3 Flaschen leichter Moselwein, mehrere noch nicht blühende, aber schon am Tag vorher gepflückte, also leicht angewelkte Büschel Waldmeister, 1 Flasche guter Rheinwein oder 1 Flasche Champagner, flüssiger Zucker nach Geschmack. — Nachdem man den Moselwein in die Bowle gegossen hat, hängt man die Waldmeisterbüschel an Zwirnsfäden so hinein, daß die Stile den Wein nicht berühren. Nach 10 Minuten entfernt man das Kraut, fügt den Rheinwein und den flüssigen Zucker hinzu und stellt die Bowle auf Eis, oder man läßt den Rheinwein fort und gießt vor dem Servieren den eisgekühlten Champagner hinzu. Manche legen in jedes Glas ein paar weiße Kirschenblüten- und ein paar Waldmeisterblättchen, was sehr frühlingsmäßig aussieht.

Erdbeerbowle. ½ Pfd. Walderdbeeren, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Flaschen leichter Weißwein, 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Mineralwasser. — Die schnell gewaschenen, gut abgetropften und übertrockneten Erdbeeren werden in der Terrine mit Zucker bestreut, 1 Stunde kühlgestellt, dann Wein und Champagner aufgefüllt und die Bowle kalt serviert. — An Stelle von Wein und Champagner kann man Apfelwein und Mineralwasser verwenden, wenn man eine wenig alkoholhaltige Bowle bereiten will. — Bowlenkenner seihen die Bowle vor Zugabe des Champagners durch und lassen sie mit frisch eingezuckerten Erdbeeren ohne Verdünnung mit Mineralwasser reichen.

Ananasbowle. ½ frische Ananas, 80 g Zucker, 2 Flaschen Moselwein, 1 Flasche Mineralwasser, 1 Flasche Champagner. — Die geschälte Ananas wird in Scheiben geschnitten und in die Terrine gelegt, mit Zucker bestreut und 1 Stunde kaltgestellt. Dann füllt man Wein und Mineralwasser auf, läßt nochmals ½ Stunde im Kühlen ziehen und gießt vor dem Servieren den Champagner an.

Pfirsich- oder Aprikosenbowle. 3 Pfirsiche oder Aprikosen, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Flasche leichter Weißwein, 1 Flasche leichter Rotwein und Mineralwasser, 1 Flasche Champagner, alles gekühlt. — Die geschälten und zerschnittenen Früchte werden mit dem Zucker 1 Stunde auf Eis gestellt. Ohne zu rühren, damit die Bowle klar bleibt, werden dann Wein und Mineralwasser aufgefüllt und vor dem Auftragen der Champagner zugegossen. — Bei den Pfirsichen schneide man das Fleisch, das unmittelbar am Kern sitzt, heraus, da es bitter schmeckt.

Punsch à la Romaine (Römischer Punsch I). 1½ Liter leichter Weißwein, 350 g Zucker, $^2/_{10}$ Liter Arrak oder Rum, 2 Orangen, 3 Zitronen, 2 Eiweiß, 100 g Zucker, ½ Flasche Champagner. — Die dünn abgeschälte Rinde der Früchte läßt man mit Wein und Zucker 1 Stunde ziehen, seiht sie durch und füllt die Mischung in die Gefrierbüchse, läßt sie unter wiederholtem Umdrehen gefrieren und rührt zuletzt den steifen, mit Zucker gesüßten Eiweißschnee darunter, den man noch kurze Zeit mitgefrieren läßt, bis alles weiß und schaumig ist. Man serviert den Punsch in Champagnergläsern.

Römischer Punsch II. Mit ½ Liter Zitroneneis wird der Schnee von 3 Eiweiß und $^1/_{10}$ Liter Rum tüchtig verrührt. — Der Punsch wird in Champagnerkelchen mit Waffeln serviert.

Champagnerschnee. Mit ½ Liter Zitroneneis verrührt man ½ Liter Champagner oder guten Asti, sowie 1 Gläschen Rum. — Dieser Punsch wird in Champagner- oder Kaffeegläsern gereicht.

Königspunsch. Mit ¾ Liter Ananaseis wird der Schnee von 3 Eiweiß und $^1/_{10}$ Liter Kirsch oder Maraschino gut vermischt. — Dieser Punsch wird am besten in Champagnergläsern serviert.

Glühwein. 1 Flasche Rotwein, ½ Liter Wasser, ½ Pfd. Zucker, 1 fingerlanges Stück Zimt, 6 Nelken. — Das Wasser wird mit Gewürzen und Zucker ¼ Stunde gekocht. Dann wird der Wein hineingegeben, die Flüssigkeit recht heiß gemacht, in erwärmte Gläser gegossen und heiß gereicht.

Grog. Zucker und Rum oder Arrak, auch Weinbrand, wird in die erwärmten Gläser gegeben (Menge nach Geschmack) und springendkochendes Wasser zugegossen.

Weinpunsch. 1 Flasche leichter Weiß- oder Rotwein, ½ Pfd. Zucker, ¼ Flasche feiner Rum oder Arrak, Saft von 1½ Zitrone. — Wein und Zucker werden in einem Topfe heiß gemacht, dann mit dem Zitronensaft und dem Rum oder Arrak abgeschmeckt und heiß in erwärmte Gläser gefüllt. Man kann den Wein nach Belieben durch Wasserbeigabe verdünnen. Bei Verwendung von Weißwein färbt man den Punsch durch 1 Glas Rotwein.

Punsch von Punschextrakt. Man kann in jeder guten Weinhandlung Punschextrakt kaufen, aus dem man unter Beigabe von heißem Wasser, zur Verfeinerung auch von etwas Weiß- oder Rotwein, einen Punsch herstellen kann.

Das Backen

Wichtige Ratschläge für das Gelingen des Backwerkes

Die Vorbedingungen für die Erzielung eines guten Backwerkes sind:

1. Die Verwendung bester Zutaten.
2. Die genaue Befolgung der Rezeptvorschriften.
3. Richtige Ofenhitze.

Arbeitsgang: Zuerst lege man alles benötigte Handwerkszeug und die erforderlichen Geräte auf den Tisch, sodann alle Zutaten, genau nach dem Rezept abgewogen. Wenn Mehl zur Verwendung kommt, wird dieses auf sauberes Papier gesiebt. Danach werden die Eier getrennt; sollten ganze Eier vorgeschrieben sein, so schlägt man jedes Ei besonders in eine Tasse, prüft, ob es frisch riecht, und gibt es dann erst zu den andern in ein größeres Gefäß oder in den Teig. Ein einziges schlechtes Ei macht die ganze Masse unbrauchbar.

Auf das Heizen des Ofens verwende man ebenfalls Sorgfalt. Gleich nach dem Anzünden lasse man die Ofentüre einen Augenblick offen stehen, damit der sich bildende Dampf abziehen kann. Der Backofen soll gut vorgewärmt, darf aber nicht zu heiß sein. Man mache eine Probe, indem man ein wenig Mehl auf ein Blech streut und es in den Ofen schiebt; färbt es sich sofort dunkelbraun, so ist der Ofen zu heiß und die Kuchen würden „käsig" werden.

Butterteige sollen vor weiterer Verwendung jeweils ½—¾ Stunden zugedeckt im Kühlen ruhen.

Aus Gründen der Sparsamkeit läßt sich die Hälfte des angegebenen Butterquantums durch Pflanzenfett ersetzen. Die Verwendung von rohem oder gekochtem Rahm ist sehr empfehlenswert; man kann damit Butter sparen.

Allen Torten und Kuchen soll man 1 Prise Salz beifügen.

Das einfachste Triebmittel ist Backpulver, das aber möglichst frisch sein soll. Langes Lagern beeinträchtigt die Triebkraft sehr. Auf 1 Pfd. Mehl rechnet man 1 Päckchen Backpulver. Alle Massen oder Teige, zu welchen man chemische Triebmittel verwendet, müssen vollständig kalt angerührt werden. Backpulver soll stets zuletzt, vermischt mit etwas Mehl, in den Teig gemischt werden. Etwa vorhandene Knöllchen müssen vorher gut zerdrückt werden. Backpulverteige und gerührte Kuchenmassen müssen nach Fertigstellung möglichst sofort gebacken werden, weil durch langes Stehen das gute und schnelle Aufgehen beeinträchtigt wird.

Verschiedene Teige

Zuckerteig für Obstkuchen. 1 Pfd. Mehl, 150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 1/10 Liter Wasser, ½ Paket Backpulver. Das Mehl wird im Kranze auf das Brett geschüttet. Eier, Zucker und Salz werden mit dem Wasser inmitten des Mehles breiig verrührt, Backpulver und Mehl nach und nach hineingezogen und mit der Hand rasch ein glatter Teig gearbeitet. Nachdem er ½ Stunde im Kalten geruht hat, wird er ausgerollt und weiter verwendet.

Gerührter Zuckerteig für Obstkuchen oder Mailänderli. ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, ½ Prise Salz, etwas Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale. — Butter, Zucker, Ei, Salz und das Zitronenabgeriebene werden zu Schaum gerührt und zuletzt Saft und Mehl dazugeknetet. Nachdem der Teig 20 Minuten geruht hat, wird er weiter verwendet.

Geriebener Kuchenteig oder Mürbeteig. ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, ¼ Kaffeelöffel Salz, 1/10 Liter Wasser. — Butter und Mehl werden auf dem Brett zuerst mit dem Messer gemischt, dann schnell mit den Händen gleichmäßig verrieben. Von dem Teig wird ein Kranz gebildet, in dessen Mitte man Salz und Wasser schüttet, um dann alles rasch und leicht zu einem glatten Ballen zu verkneten, der 20—30 Minuten ruhen muß, ehe man ihn ausrollt.

Geriebener Teig für Timbale, Kruſten und Paſtetchen. ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, ½ Kaffeelöffel feines Salz, 6—8 Eßlöffel Wasser. — Mehl und Butter werden wie vorher rasch und leicht zusammengearbeitet, aus dem Teig ein Kranz gebildet, Salz und Wasser in die Mitte gegeben und alles zu einem Ballen gewirkt. Der Teig muß 10—12 Stunden ruhen.

Saurer Rahmteig (für feine Fruchtkuchen und Törtchen). ½ Pfd. Mehl, 1/10 Liter saurer Rahm, 100 g Butter, ¼ Teelöffel feines Salz. — Das Mehl wird auf das Brett gesiebt, in die Mitte eine kleine Grube gemacht, Rahm und Salz hineingeschüttet und die Butter in Flocken auf den Mehlkranz verteilt. Nun wird das Mehl mit der Butter langsam unter den Rahm gezogen, der Teig leicht geknetet und erst nach ½ Stunde weiter verwendet.

Süßer Kuchenteig (zu blindgebackenen Kuchenböden und Teestengelchen). ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 70 g Zucker, 1 Ei, ½ Prise Salz, ½ Glas Weißwein, abgeriebene Zitronenschale. — Das Mehl wird im Kranz auf ein Brett geschüttet. Die zerpflückte Butter, Zucker, Salz, Zitronenabgeriebenes, das Ei und der Wein werden in die Mitte gegeben und dann mit den Händen alles zu einem glatten Teig geknetet, den man vor weiterer Verwendung 20 Minuten ruhen läßt.

Beim Blindbacken füttert man die gebutterte Form an Boden und Wänden mit dem dünn ausgerollten Teig aus, füllt trockene Erbsen hinein, damit der Teig nicht zusammenfällt, und bäckt ihn. Danach schüttet man die Erbsen wieder aus und hebt sie zu gleichem Zwecke auf.

Ausbackteig, Backteig. ¼ Pfd. Mehl, 1 Eßlöffel Öl, 1 Prise Salz, 1 kleine Tasse Wasser, 2 Eiweiß. — Die ersten vier Zutaten werden in einer Schüssel gut vermengt und kurz vor Gebrauch das zu Schnee geschlagene Eiweiß daruntergezogen.

Bierteig. 150 g Mehl, 2/10 Liter Bier, 1 Eßlöffel Öl, Salz, 2 Eiweiß. — Verarbeitung wie Ausbackteig.

Brühteig (Brandteig). ½ Liter Wasser, 300 g Mehl, 100 g Butter, 6 Eier, 1 Prise Salz. — Wasser, Butter und Salz werden aufgekocht, das gesiebte Mehl auf einmal (im Sturz) hineingeschüttet und alles unter tüchtigem Rühren zu einer glatten Masse abgerührt. In einer Schüssel läßt man den Teig etwas auskühlen und arbeitet dann ein Ei nach dem andern tüchtig unter die Masse. Den Brühteig verwendet man zu **Auflaufkrapfen, Ofenküchlein, Windbeuteln, Eclairs** usw. (siehe Abb. 91—95).



Abb. 247. Verschiedenes Hefebackwerk. Oben: Haselnußtorte — Gefüllter Gugelhupf (Napfkuchen) — Streuselkuchen. — Unten: Savarin (Punschring) — Gefüllter Kipfel (zerschnitten) — Gerollte Hefeschnecke — Berliner Pfannkuchen.



Abb. 248. Gefüllter Hefering.



Abb. 249.

Verschiedene Fruchtkuchen.

Oben: Aprikosenschaumkuchen mit Meringenmasse (Baisermasse) bespritzt Orangen- und Bananenkuchen — Ananaskuchen mit Schlagrahm.

Unten Mitte: Erdbeerkuchen mit Schlagrahm.
(Die vier Kuchen wurden blindgebacken und die Früchte auf die fertiggebackenen Kuchenböden gefüllt.)

Unten links: Je 1 Stück Kirschen-, Apfel- und Zwetschgenkuchen.
(Blindgebackene Mürbeteigböden mit Früchten belegt.)

Unten rechts: Je 1 Stück Spinat-, Aprikosen- und Heidelbeerkuchen
(blindgebackene Teigböden).

Blätterteig. 1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Butter, 2/10 Liter Wasser, ½ Teelöffel Salz. — Aus Mehl, 2 Eßlöffel Butter, Salz und Wasser wird ein geriebener Teig gemacht und 20 Minuten kühlgestellt. Die zurückgebliebene kalte Butter wird geknetet, abgetrocknet, mit dem Mehl zu einem etwa 10 cm großen Quadrat geformt und in die Mitte des zu einem Viereck ausgerollten Teiges gelegt. Nun schlägt man diesen von allen Seiten, also von oben und unten, von links und rechts, darüber, so daß ein „Paket" entsteht und die Butter vollkommen vom Teig eingehüllt ist. Nachdem man den Teig 20 Minuten im Kalten ruhen ließ, rollt man ihn vorsichtig ungefähr 1 cm dick aus, wobei aber die Butter nicht herauskommen darf, faltet ihn dreiteilig wie eine Serviette zusammen und läßt ihn wieder 15 Minuten ruhen. Darauf wird er in entgegengesetzter Richtung ausgerollt und dieses Verfahren 3—4mal wiederholt, mit je 15 Minuten Zwischenpause. Dann erst schneidet man ihn in die gewünschte Form. — Wird der Teig mit Eigelb bestrichen, so darf der Pinsel nicht über den äußersten Rand geführt werden, da sonst die Schnittfläche verklebt würde und an dieser Stelle kein Aufgehen des Teiges mehr möglich wäre. Blätterteig muß immer in kaltem Raum gemacht werden und die Butter auf Eis gelegen haben, wenn er gelingen soll. Blätterteig verlangt einen recht heißen Ofen.

Vereinfachter Blätterteig. 1 Pfd. Mehl, 300 g Butter oder auch Margarine, ½ Teelöffel Salz, 2/10 Liter Wasser. — Die nur grob zerteilte Butter oder Margarine wird auf das Mehl gelegt, in dessen Mitte eine Vertiefung gemacht, Salz und Wasser hinzugefügt und alles mit den Fingern zu einem ziemlich festen Teigballen gewirkt. Nachdem dieser 15—20 Minuten geruht hat, wird er ausgerollt und das Teigstück dreiteilig wie eine Serviette zusammengelegt. Dieses Verfahren wiederholt sich 3—4mal mit Innehaltung der viertelstündigen Zwischenpausen.

Halbblätterteig. 1 Pfd. Mehl, ½ Pfd. Butter, 2/10 Liter Wasser, Salz. — Wird genau wie Blätterteig gemacht.

Hefebackwerk

Für den Hefeteig verwende man so wenig Hefe als möglich, da zu viel Hefe das Gebäck bald „altbacken", d. h. trocken macht. Wenn man dem Teig genügend Zeit zum „Gehen" läßt, kann ein zu großer Hefezusatz gut vermieden werden. Alle Zutaten für den Hefeteig müssen, wenn das Gebäck gelingen soll, erwärmt werden, denn die Bakterien, welche das Aufgehen des Teiges bewirken, arbeiten in der Wärme besser. Doch hüte man sich vor zu großer Wärme, weil in solcher die Hefe ihre Triebkraft einbüßt und der Teig dann nicht genügend aufgehen kann. Wenn der Teig erst nach 10—12 Stunden verbacken wird, so muß er etwas fester gehalten werden, als wenn er schon nach 1—2 Stunden in den Ofen kommt. Ein dicker Teig verlangt mehr Hefe als ein dünner Teig. Da Eier den Hefeteig trocken machen, sollte bei Verwendung von vielen Eiern auch reichlich Butter genommen werden.

Hefeteig I. 500 g Mehl, 1 Tasse (etwa ¼ Liter) Milch, 80—100 g Butter, 1—2 Eier, 50 g Zucker, 20 g frische Hefe, 1 Messerspitze Salz, Zitronenrinde. — Das erwärmte Mehl wird in eine gleichfalls erwärmte Schüssel gesiebt, die Hefe mit 1 Prise Zucker verrührt und mit der Hälfte lauwarmer — nicht heißer — Milch aufgelöst. Nun wird eine Vertiefung in das Mehl gemacht, die Hefe hineingegossen, mit Mehl bestäubt, die Schüssel zugedeckt und das Hefestück zum Aufgehen an einen warmen, zugfreien Ort

gestellt. Nach 25—30 Minuten wird die lauwarme Butter, der Zucker, das Ei, Zitronenrinde und Salz mit dem Hefestück verbunden, dann das Mehl hineingezogen, die Milch beigefügt und der Teig mit der Hand so lange geschlagen, bis er glatt und glänzend aussieht und sich in einem Stück von der Schüssel löst. Mit Mehl bestäubt, wird er, zugedeckt, zur weiteren Gärung nochmals warmgestellt und nach genügendem Aufgehen — der Teig soll ungefähr 2—3 Finger hoch steigen — verwendet (Abb. 78/79).

Hefeteig II (gerührt). Fertiger Hefeteig I, 150 g Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Ei. — Butter, Zucker und Ei werden schaumiggerührt und durch Klopfen und Schlagen in den fertigen Hefeteig eingearbeitet, der dann zum Aufgehen — wie oben — an einen warmen Ort gestellt und danach weiter verwendet wird.

Hefeteig III. Fertiger Hefeteig I, 200 g Butter. — Der erkaltete Hefeteig wird zu einem Viereck ausgerollt, die mit etwas Mehl glattverknetete Butter in die Mitte gelegt, der Teig darübergeschlagen und dann weiter wie beim Blätterteig verfahren. Diese Art Hefeteig wird zu Hefekranz, Zopf, Kipfeln, Brezeln, Teebrötchen usw. verwendet.

Hefekranz. Der Hefeteig III wird ½ cm dick ausgerollt und in 4 Teile geteilt, die man weiter zu langen, schmalen Streifen ausmangelt. Diese Streifen bestreicht man mit Nußfülle, bepinselt die Teigränder mit Wasser und formt jeden Streifen zu einer Rolle, die die Fülle überall gut umschließen muß. Von den vier Rollen wird ein Kranz geflochten, indem man immer die äußerste Rolle nimmt, sie über die zweite legt, bei der dritten unten durchführt und bei der vierten wieder darüberlegt. Hat man kein Hefekranzblech mit Mittelzapfen, so kann auch ein gewöhnliches Kuchenblech verwendet werden, in dessen Mitte man eine mit Fett bestrichene, umgekehrte Tasse stellt, die ein Zusammenbacken des Kranzes verhindert. Vor dem Backen soll der Kranz nochmals etwa ½ Stunde zum Gehen warmgestellt und danach mit Eigelb bestrichen werden. Man bäckt ihn bei mäßiger Hitze in ungefähr 1 Stunde schön braun. Noch heiß, wird der Kranz mit Butter bepinselt und mit Zucker besiebt.

Bienenstichkranz. Hefeteig II, ¼ Pfd. Mandeln, ¼ Pfd. Zucker, 100 g Butter, 1 Eßlöffel Wasser. — Der Hefeteig wird zu einem viereckigen Stück daumendick ausgemangelt, mit Butter bestrichen, lose aufgerollt, damit der Teig Raum zum Aufgehen hat, zum Kranz gedreht, wobei die Enden fest aufeinander zu drücken sind, und auf ein gefettetes Blech gelegt. Die enthäuteten Mandeln werden grobgehackt, mit dem Wasser vermischt und mit Zucker und Butter zu einem zarten Brei verrührt. Dieser wird über den Kranz gestrichen, der Kranz zum nochmaligen Aufgehen an einen warmen Ort gestellt und zuletzt in 45 Minuten im heißen Ofen gebacken.

Savarin. 150 g Mehl, 70 g Butter, 3 Eßlöffel Milch, 1 Löffel Zucker, 2 Eier, 15 g Hefe, 1 kleine Prise Salz. — Aus diesen Zutaten bereitet man einen Hefeteig, den man an einem warmen Ort gehen läßt. Darauf füllt man ihn in eine gebutterte Ringform, läßt ihn nochmals gehen und bäckt den Savarin im mittelheißen Ofen 25 Minuten. Auf eine Schüssel gestürzt, wird er mit einer Stricknadel durchstochen, mit heißer Punschsauce übergossen und warm zu Tisch gegeben.

Savarin mit Früchten. Nachdem obiger Savarin durch und durch mit Punschsauce getränkt ist, wird er mit Aprikosenmarmelade überzogen, die Mitte mit heißen Kompottfrüchten gefüllt und der Rest der Punschsauce nebenher gereicht. Statt Punschsauce

kann man zum Befeuchten des Kuchens auch eine Flüssigkeit verwenden, die aus Weißwein, dem Saft der Kompottfrüchte, etwas Rum und Zitronensaft gemischt ist.

Einfacher Gugelhupf (Hefenapfkuchen). Ein fertiger, gut gegangener, mit Rosinen vermischter Hefeteig II wird in eine gebutterte Napfkuchenform gefüllt, zum zweiten Aufgehen an einen warmen Ort gestellt und nachher im mittelheißen Ofen gebacken.

Dampfnudeln I. 1 Pfd. Mehl, 100 g Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Eier, 1/10 Liter Milch, 1 Prise Salz, 20 g Hefe. — Die Hefe wird mit der warmen Milch aufgelöst, mit der Hälfte des gesiebten Mehls verrührt und warmgestellt. Die erweichte Butter rührt man zu Schaum, fügt Zucker, Salz, Eier, den Rest des Mehls und das aufgegangene Hefestück hinzu und schlägt den Teig, bis er blasig ist und sich von der Schüssel löst. Man formt mit Mehl mittelgroße Kugeln davon, bestreicht jede ringsum mit flüssiger Butter, damit sie sich nach dem Backen besser voneinander lösen, setzt die Bällchen nebeneinander in eine gebutterte Backschüssel oder Bratpfanne, stellt sie zum Aufgehen ins Warme und bäckt sie dann im Ofen lichtbraun.

Dampfnudeln II. 1 Pfd. Mehl, 50 g Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 20 g Hefe, 1 Ei, 1/10 Liter Milch. — Butter, Zucker, Ei und Salz werden mit der in lauwarmer Milch aufgelösten Hefe verrührt und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeitet. Wenn der Teig gegangen ist, wird er zu Kugeln geformt, die man in eine gebutterte Bratschüssel setzt und im Warmen nochmals gehen läßt. Dann gießt man 1 Tasse warme Milch, in welcher man 50 g Butter und 1 Eßlöffel Zucker verrührte, über die Dampfnudeln und bäckt sie, zugedeckt, im Ofen. Sie werden mit Vanillesauce oder Kompott gereicht.

Gefüllter Hefering. Fertiger, gut gegangener Hefeteig II wird nicht zu dünn ausgerollt, mit lauwarmer Marmelade bestrichen, vorsichtig aufgerollt, zu einem Kranz geformt, in die gebutterte und mit Semmel ausgestreute Napfkuchenform gelegt und nach nochmaligem Aufgehen in nicht zu heißem Ofen in etwa 1 Stunde gebacken.

Rosinenkuchen. 1 Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, 1 Tasse Milch, 30 g Hefe, 1 Prise Salz, 2 Eier, 80 g Zucker, 50 g Zitronat, 200 g entkernte Rosinen, 100 g Sultaninen. — Aus Mehl, Hefe und der lauwarmen Milch wird das Hefestück gemacht, das ½ Stunde im Warmen aufgehen muß. Danach werden die lauwarme Butter, Eier, Zucker, Salz, das geschnittene Zitronat und die Beeren tüchtig mit der Hand in den Teig gearbeitet und dieser geschlagen, bis er sich in einem Ballen von der Schüssel löst, worauf er mit Mehl bestäubt, zugedeckt, zum Aufgehen wieder an einen warmen Ort gestellt und zuletzt in einer gebutterten, mit Semmelbröseln ausgestreuten Form gebacken wird.

Schneckenkuchen. Hefeteig II wird rechteckig ausgerollt und in gleichmäßige Streifen geschnitten. Die Streifen werden mit etwas Nußfülle bestrichen, dann quer aufgerollt und eine Rolle dicht an die andere in eine gebutterte Tortenform gestellt. Darauf läßt man den Kuchen aufgehen und bäckt ihn bei mittlerer Hitze hellbraun. Vor dem Auftragen wird er leicht mit Puderzucker bestreut. — Nußmasse: ¼ Pfd. geriebene Nüsse und ¼ Pfd. feiner Zucker werden mit Eigelb tüchtig verrührt.

Brioche oder Apostelkuchen. 1 Pfd. Mehl, 30 g Hefe, 350 g Butter, 5—6 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, Salz. — Aus diesen Zutaten bereitet man einen Teig wie Hefeteig I. Wenn der Teig gegangen ist, sticht man semmelgroße Stücke davon aus, formt sie zu Kugeln, drückt mit dem Finger oben in jede Kugel ein Loch, setzt in dieses ein ¾mal

kleineres, zugespitztes Teigstückchen ein, läßt die Kuchen in der Wärme aufgehen, bestreicht sie dann mit Eigelb und bäckt sie im heißen Ofen braunglänzend.

Hefestolle. Fertiger Hefeteig II, ¼ Pfd. Korinthen, ¼ Pfd. Sultaninen, ¼ Pfd. geschälte, geriebene Mandeln. — Der fertige Hefeteig, dem man die Korinthen, Sultaninen und Mandeln einarbeitete, wird auf ein mit Mehl bestäubtes Brett lang aufgelegt und drei Finger dick ausgerollt. Nun macht man mit dem Rollholz durch festen Druck in der Teigmitte der Länge nach eine Art Höhlung, streut etwas Zucker und Rosinen hinein, klappt den einen Teil des Teiges über und stellt die Stolle zum Aufgehen ins Warme. Darauf wird sie mit flüssiger Butter bestrichen und im mäßig heißen Ofen ¾ Stunden gebacken. Noch heiß, wird die Stolle nochmals mit Butter bestrichen und dick mit Zucker bestreut.

Dresdner Stolle. Fertiger Hefeteig II, je ¼ Pfd. entsteinte Rosinen, Sultaninen, Korinthen, geschälte, geriebene Mandeln, 50 g würfeliggeschnittenes Zitronat, etwas Zimt und Muskat. — Der Hefeteig wird mit allen obigen Zutaten tüchtig zusammengewirkt, zur Stolle geformt (s. Hefestolle) und weiter wie vorstehend behandelt.

Weihnachtsstolle. 3 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Butter, ¾ Liter Milch, 100 g Zucker, 200 g Rosinen oder Korinthen, 100 g geschnittenes Zitronat, 100 g Mandelstiftchen, 5 Eier, 80—100 g Hefe, 1 Prise Salz. — In die Mitte des erwärmten Mehls gießt man die mit etwas lauer Milch aufgelöste Hefe und wirkt mit Salz, Eiern und der übrigen Milch einen glatten Teig, fügt die in Stücke geteilte Butter hinzu und schlägt und arbeitet den Teig blasig. Dann werden Zucker, Mandeln, Rosinen, Korinthen und Zitronat beigegeben, der Teig zum Aufgehen warmgestellt, darauf nochmals durchgeknetet und zu zwei Stollen geformt, die noch einmal gehen und dann im mittelheißen Ofen 50—60 Minuten backen müssen. Die heißen Stollen werden mit Butter bestrichen und dick mit Staubzucker bestreut.

Mohnstolle. 500 g Mehl, 25 g Hefe, 1—3 Eier, 125 g Butter, $^3/_{10}$ Liter Milch, 125 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale. — Die Hefe wird mit etwas Milch und Mehl zu einem Hefestück angerührt, das man gehen läßt. Inzwischen macht man von dem übrigen Mehl, der erweichten Butter, den Eiern, dem Zucker, der Zitronenschale und 1 Prise Salz einen glatten geschmeidigen Teig, fügt das gut aufgegangene Hefestück hinzu und läßt das Ganze an einem warmen Ort gehen. Wenn der Teig gehörig gegangen ist, also nach etwa 1 oder 1½ Stunden, rollt man ihn auf bemehltem Brett 1 cm dick aus, bepinselt ihn mit flüssiger Butter, streicht die Mohnfüllung auf, rollt den Teig vorsichtig zusammen, bepinselt ihn mit Ei und stellt ihn auf einem fett gebutterten Backblech in den Ofen, wo er bei guter Hitze in etwa 1 Stunde gar bäckt. Wenn die Stolle aus dem Ofen kommt, wird sie mit heißer Butter bestrichen und mit Zucker bestreut. — Zur Füllung werden 375 g blauer Mohn gut gewaschen, wieder getrocknet und mit der Hackmaschine feingemahlen, dann mit reichlich ¼ Liter Milch 10 Minuten aufgekocht und mit 3 ganzen Eiern, 100 g Rosenwasser, 60 g Sultaninen, 50 g abgezogenen und gemahlenen süßen Mandeln, 85 g Zucker, 75 g zerlassener Butter und etwas Vanille gut durchgerührt.

Rheinischer Platz. 1 Pfd. Mehl, 60 g Zucker, 65 g Butter, 125 g Korinthen, 25 g Hefe, 1 Teelöffel Zitronenzucker, ¼ Liter Milch, etwas Salz. — Man rührt die Hefe mit etwas lauwarmer Milch, ein wenig Zucker und Mehl zu einem kleinen Teige an

und läßt dies Hefestück an warmem Ort gehen. Dann mengt man das restliche Mehl und die übrigen Zutaten dazu und bearbeitet den Teig mit einem derben Kochlöffel so lange, bis er Blasen wirft. Man füllt ihn in eine fett ausgestrichene Form, läßt ihn nochmals gut aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn bei Mittelhitze etwa 1 Stunde.

Hörnchen (Kipfel). Hefeteig III oder einfacher: 500 g Mehl, 30 g Hefe, 2 Eier, 100 g Butter, ¼ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Prise Salz. — Von 80 g Mehl, Milch und der Hefe macht man einen Vorteig, den man gehen läßt und danach mit den Eiern, dem Zucker, der Butter, der übrigen Milch, Salz und dem restlichen Mehl gut zusammenknetet. Der gehörig durchgearbeitete Teig wird nun ½ cm dick ausgerollt und mit dem Backrädchen in 8 cm große Quadrate geteilt. Auf jedes der Quadrate legt man ein Häufchen Füllung, wickelt es von einer Ecke zur gegenüberliegenden schräg auf und biegt die beiden Enden der Rolle in Form eines Hörnchens zusammen. Auf gefettetem Blech müssen die Hörnchen nochmals aufgehen und werden dann in 20 Minuten im Ofen gar gebacken. — Füllung: 100 g geriebene, süße Mandeln, unter denen 5 bittere sein können, 100 g Korinthen, 3 Eßlöffel Zucker, etwas Zimt und 1 Eiweiß werden gut miteinander gemischt. Man kann die Hörnchen auch mit Marmelade oder nur mit geriebenen Mandeln, Zucker und Eiweiß füllen und sie vor dem Backen mit Eigelb bestreichen, mit gestiftelten Mandeln und Zucker bestreuen.

Zwieback I. 500 g Mehl, 100 g Zucker, 3 Eßlöffel süßer Rahm, 8—9 Eßlöffel Wasser, 25 g Hefe, 100 g Butter, 4 Eier, 1 Prise Salz. — Von 150 g Mehl und der im lauen Rahm und in dem lauen Wasser aufgelösten Hefe macht man ein Hefestück, das in guter Wärme aufgehen muß. Dann verarbeitet man es mit dem übrigen Mehl, mit Butter, Zucker, Salz und den Eiern zu einem festen Teig, den man in ein bemehltes Tuch einschlägt und über Nacht an einem warmen Ort ruhen läßt. Am andern Tag buttert man längliche Blechformen — nach Art der Königskuchenformen, nur etwas schmaler — gut aus, füllt den Teig hinein und bäckt den Zwieback bei gelinder Unterhitze im gut heißen Ofen. Vollständig erkaltet, schneidet man den Kuchen in gleichmäßige Scheiben, die man auf gebuttertem Blech im Ofen hellbraun röstet. Man kann den Teig auch zu länglichen Rollen formen und diese auf dem Blech backen.

Zwieback II. 2 Pfd. Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, ¾ Liter Milch, 50 g Hefe und 1 Prise Salz werden nach Hefeteig I zu einem Teig verarbeitet, aus dem man Rollen formt, die auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech gelegt, zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt, darauf mit Eigelb bestrichen und dann hellbraun gebacken werden. Am nächsten Tag werden davon 1 cm dicke Scheiben geschnitten und diese im heißen Ofen auf beiden Seiten hellgelb geröstet.

Gefüllte Hefeschnecken. Hefeteig II oder Hefeteig III. Füllung: 100 g geriebene Nüsse, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Eßlöffel Butter und 1 Eßlöffel Rosinen werden gemischt. Der Teig wird 1 cm dick ausgerollt, in 3 cm breite Streifen geschnitten, die in der Mitte mit Fülle belegt, aufgerollt, auf ein Blech gesetzt und etwas flachgedrückt werden. Nach einmaligem Aufgehen werden sie im mittelheißen Ofen gebacken.

Plunderbrezel. Hefeteig II, 1 Ei, feiner Zucker. — Man rollt den Hefeteig fingerdick aus, schneidet ihn in Streifen, die man leicht rollt, vereinigt dann je zwei gerollte Streifen zu einem starken Streifen und formt daraus eine Brezel. Die Brezeln werden zum Aufgehen auf ein Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und heiß gebacken.

Mohnbrötchen. 1 Stück Hefeteig wird fingerdick ausgerollt. Mit einem Glase sticht man runde Stücke davon aus, legt auf die Hälfte der Scheiben je ein Häufchen Mohnfülle, befeuchtet die Ränder mit etwas Wasser, deckt dann eine zweite Teigscheibe über die Füllung, drückt die Ränder gut aufeinander und legt die Brötchen auf ein gefettetes Backblech zum Aufgehen. Sie werden 10 Minuten im heißen Ofen gebacken, mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut.

Streuselkuchen. 500 g Mehl, 100 g Butter, 2 Eier, 80 g Zucker, ¼ Liter Milch, 1 Prise Salz, 20 g Hefe. — Mit einem Viertel des angewärmten Mehls und der in lauer Milch aufgelösten Hefe macht man einen Vorteig, den man im Warmen gehen läßt. Inzwischen rührt man die Butter schaumig, fügt Eier, Zucker, Salz, Mehl und zuletzt das gut aufgegangene Hefestück hinzu, schlägt den Teig ab, bis er sich von der Schüssel löst, und rollt ihn dann gleichmäßig auf gut gebuttertem Blech aus. Dann durchsticht man den Teig hier und da mit einer Gabel, damit er beim Backen keine Blasen wirft, bestreicht ihn mit Butter, bestreut ihn recht gleichmäßig mit dem Streusel und läßt ihn nochmals gehen. — Streuselmasse: 80 g Mehl, 80 g gute, süße Butter, 80 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt und je nach Geschmack etwas gestoßene Vanille oder 40 g süße, geriebene Mandeln. Das Mehl wird mit den festen Zutaten vermengt, die flüssige Butter dazugegossen und alles erst durch Schütteln der Schüssel, dann mit den Händen zu kleinen Klümpchen verarbeitet.

Butterkuchen. Der gleiche Teig wie vorher wird ausgerollt und nach dem Aufgehen durchstochen, mit Butterstückchen (250 g) belegt, mit 250 g Zucker bestreut und im gut heißen Ofen rasch gebacken.

Käse- (Quark-) kuchen. Teig wie zum Streuselkuchen, auf den man nach dem Aufgehen die Käsemasse streicht. Käsemasse: 3 Pfd. weißer Käse (Topfen, Quark), 100 g Butter, 100 g Zucker, 5 Eigelb, 125 g Korinthen, die man über Nacht in Rum ziehen läßt, ½ Liter süßer Rahm, 1 Eßlöffel Mehl. — Der weiße Käse wird durch ein Sieb gerührt, Zucker, Rahm, die zerquirlten Eigelb, Korinthen, 1 Prise Salz, Mehl und die flüssige Butter hinzugefügt und alles innig miteinander vermischt. Als Würze kann man 6—8 Tropfen Zitronenöl oder etwas abgeriebene Zitronenschale unter die fertige Masse rühren. Käsekuchen muß in einem Blech mit Rand gebacken werden, damit die Käsemasse nicht über den Teig hinaus und in den Ofen fließt. Vor dem Backen wird er mit flüssiger Butter bestrichen.

Zu **Obstkuchen** jeder Art kann der gleiche Teig wie zu Streuselkuchen als Unterlage verwendet werden.

Speckkuchen. Man macht einen beliebigen, gesalzenen Teig, rollt ihn auf einem gebutterten Kuchenblech mit Rand dünn aus, übergießt ihn mit dickem sauren Rahm, in dem man einige Eier verquirlt hat, bestreut ihn mit würfeliggeschnittenem, geräuchertem Speck, Salz und Kümmel und bäckt ihn bei starker Hitze schön gelbbraun. Man verspeist ihn warm.

Schweizer Käsekuchen. Hefe- oder Mürbeteig; zur Fülle: eine Mischung von 1½ Eßlöffel Vollmehl, ¼ Pfd. geriebenem Käse, 3 geschlagenen Eiern, Salz, 1 Tasse süßer Rahm. — Backzeit ½ Stunde.

Kartoffelkuchen. 500 g Mehl, 125 g Butter, 80 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Muskat, 30 g Hefe und 5—6 mittelgroße Kartoffeln. Zum Bestreichen noch 200 g

frische Butter, denn Kartoffelkuchen muß fett bestrichen werden, wenn er gut sein soll. — Aus Mehl, der mit wenig lauwarmem Wasser aufgelösten Hefe, Butter, Zucker und Gewürz wird ein Teig gemacht, dem man zuletzt die gekochten, durchgeriebenen, etwas abgekühlten Kartoffeln beifügt. Der Teig muß gut abgearbeitet werden, wird dann auf einem gebutterten Blech nicht zu dünn ausgerollt und muß im Warmen aufgehen. Man bestreicht ihn mit der frischen Butter und bestreut ihn, wenn er aus dem Ofen kommt, dick mit Zucker und Zimt. Wer es liebt, kann auch noch geriebene süße Mandeln überstreuen. Kartoffelkuchen muß frisch gegessen werden, da er bald trocken wird.

Saurer Rahmkuchen. 1 Pfd. Hefeteig, Gußfüllung: 60 g Korinthen oder Sultaninen, 2 Eßlöffel Mehl, 125 g Zucker, ¼ Liter Milch, ¼ Liter saurer Rahm, 4 Eier, etwas Zimt, 1 Prise Salz, 3 Eßlöffel blättriggeschnittene, süße Mandeln. — Eine gut gefettete Springform legt man mit Hefeteig aus und streut die Korinthen oder Sultaninen darüber. Dann wird das Mehl mit Milch und Rahm glattgerührt, Eigelb, Zucker, Zimt und Salz dazugegeben, alles gut miteinander verrührt und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß leicht daruntergezogen. Diese Masse füllt man auf den Kuchen, streut die Mandeln darüber und bäckt den Kuchen im ziemlich heißen Ofen.

Hefebrötchen. 100 g Rosinen, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone und 1 Eßlöffel Zucker werden tüchtig unter den Hefeteig II gearbeitet. Nachdem der Teig im Warmen genügend aufgegangen ist, werden runde Brötchen daraus geformt und auf ein gebuttertes Blech gesetzt, auf dem sie nochmals etwas gehen müssen. Dann werden sie mit Eigelb bestrichen, gebacken und nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestreut.

Birnenwecken. 1 Pfd. Hefeteig I oder II, 1 Pfd. gedörrte Birnen, ½ Pfd. gedörrte Zwetschgen, 150 g gehackte Nußkerne, 100 g Rosinen, 100 g Feigen, 50 g Zitronat, beides feingeschnitten, 1 Messerspitze Zimt, etwas Nelkenpulver, ½ Glas Kirschwasser. — Birnen und Zwetschgen werden über Nacht eingekocht, aus dem Saft gehoben, durch die Hackmaschine getrieben und mit Nüssen, Rosinen, Feigen, Zitronat, Zimt, Nelkenpulver, sowie Kirsch tüchtig vermischt. Der Teig wird zu einem Rechteck ausgewalkt, dessen Ränder man 2 cm breit mit Wasser oder Eiweiß befeuchtet. Die Teigplatte wird mit der Fülle bestreut und zu einer Wecke gerollt, deren Enden man leicht aufeinanderdrückt. Man bestreicht die Wecke mit Eigelb, durchsticht sie hier und da mit einer Gabel, legt sie auf ein Blech, mit der Schließseite nach unten, und bäckt sie 50—60 Minuten.

Wiener Kolatschen. 500 g feinstes Auszugmehl, 125 g Butter, 5 Eigelb, 30 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 25 g Hefe, 1 Tasse dicker saurer Rahm. — Die Hefe wird mit wenig lauer Milch aufgelöst, die Butter zu Rahm gerieben und beides nach und nach mit den übrigen Zutaten vermischt. Der Teig wird gut abgearbeitet, zu walnußgroßen Klößchen geformt, die man auf ein gefettetes Blech setzt und aufgehen läßt. Dann legt man auf die Kolatsche in eine kleine Vertiefung eine eingemachte Kirsche oder ein Häufchen dicke Konfitüre, bestreicht sie über und über mit geschlagenem Eiweiß und bestreut sie mit grobgestoßenen Mandeln. Backzeit 10 Minuten im stark geheizten Ofen. Man kann den Kolatschenteig auch dünn ausrollen, in viereckige Fleckchen schneiden und jedes Fleckchen mit Konfitüre oder einer Mohn-, Quark- oder Nußfülle belegen. Dann schlägt man die vier Teigecken zur Mitte hin zusammen, dreht die Spitzen umeinander, läßt die Kolatschen noch einmal gehen, bestreicht sie mit Eiweiß und bäckt sie.

Böhmische Butterstengel. Fertiger Hefeteig II oder III. Der Teig wird 1½ cm dick ausgerollt, in 10 cm lange und 2 cm breite Stengel geschnitten, mit der Hand leicht gerollt und zum Aufgehen auf ein Blech gelegt. Danach setzt man auf jeden Stengel 1—2 kleine Butterstückchen, bestreut sie mit gehackten Mandeln und Zucker und bäckt die Stengel im heißen Ofen.

Hefeplinsen. Knapp ½ Liter Milch, ½ Pfd. Mehl, 3 Eier, 1 Prise Salz, reichlich Zucker, 20 g Hefe, frische Butter und Pflaumenmus zum Füllen. — Alle Zutaten werden leicht angewärmt, dann löst man die Hefe in der Milch auf und verquirlt die Flüssigkeit mit den andern Zutaten. Man läßt den Teig an warmer Stelle ungefähr 1 Stunde gehen und bäckt dann davon auf der Stielpfanne dünne Plinsen, die man am besten gleich mit frischer Butter bestreicht oder mit einem gut angerührten und mit etwas Rum gewürzten Pflaumenmus füllt. Am besten schmecken die Plinsen, wenn man sie direkt aus der Pfanne aufträgt, doch kann man sie auch warmstellen, bis der ganze Teig verbacken ist. Als Nachtisch oder zum Kaffee sehr gut. Übriggebliebene Plinsen kann man in der heißen Bratröhre aufwärmen.

Zwetschgenknödel, gebacken. Hefeteig I oder II, reife Zwetschgen, Zucker. — Der Hefeteig wird 1 cm dick ausgerollt, in 10 cm große Quadrate geteilt und auf jedes Quadrat eine entsteinte, mit Zucker gefüllte Zwetschge gelegt. Die Teigränder werden mit Wasser befeuchtet, die Zipfel gegen die Mitte hin auf die Zwetschge gedrückt, die Knödel auf ein gebuttertes Blech gelegt, und, wenn sie aufgegangen sind, mit Eigelb bestrichen und im heißen Ofen gebacken.

Anchovisbrötchen. 1 Pfd. Mehl, 50 g Butter, 40 g Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Ei, ein wenig gestoßener Anis, 30 g Hefe. — Man rührt die Hefe mit wenig Mehl und etwas lauwarmer Milch zu einem leichten Teig an und läßt ihn aufgehen. Dann wirkt man mit Mehl, Butter, Salz, Zucker, Ei, Anis und dem gegangenen Vorteig einen festen Teig, formt daraus einen armdicken Stollen und legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt ihn aufgehen und bäckt ihn in mittlerer Hitze. Am folgenden Tag zerschneidet man ihn zu Schnitten, röstet sie im mäßig warmen Ofen hellgelb und bestreicht sie zum Tee mit Anchovis oder Sardellenbutter.

Obsttorten, Obstkuchen (Fladen, Wähen)

Diese können mit Blätter- oder Linzerteig (s. Linzer Torte), Mailändermasse, Hefe-, Mürbe- oder Zuckerteig zubereitet werden.

Rhabarberdiättorte. 100 g Butter, 100 g Rohrzucker, 2 Eier, ½ Prise Salz, 100 g Weizenvollmehl, Zitronenabgeriebenes und 1 Eßlöffel Saft, junge Rhabarberstengel. — Butter, Zucker, Eier, Zitronenabgeriebenes und -saft werden 10 Minuten gerührt und zuletzt Mehl und Salz daruntergezogen. Der Teig wird in eine gebutterte und mit Semmel bestreute Backschüssel gefüllt, mit langen, geteilten Rhabarberstengeln strahlenförmig belegt, im mittelheißen Ofen gebacken und dann reichlich mit Zucker bestreut.

Cremeerdbeertorte. 100 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eier, etwas Zitronenabgeriebenes, Zimt, 50 g Milchbrötchen, 50 g süße geriebene Mandeln, 75 g Mehl, etwas Arrak. — Butter, Zucker, Eigelb, Zitronenabgeriebenes und Zimt werden recht schaumig gerührt, dann die mit dem Arrak angefeuchteten und zerkrümelten Brötchen sowie die Mandeln



Abb. 250. Verschiedenes Blätterteiggebäck. Oben links: Kleine Blätterteigstücke — Wurst in Teig gebacken — Tabakrollen. — Oben Mitte: Pastetentopf (-hasen) oder Vol-au-vent. — Oben rechts: 2 Apfel im Schlafrock, der eine durchgeschnitten. In Teig gebackene Banane (aufgeschnitten). Pastetchen. — Unten: Törtchen und Schiffchen von Blätterteig, gefüllt mit: 1. Pflaumen — 2. Kirschen — 3. Ananas — 4. Orangenspalten — 5. Schinken — 6. Erdbeeren — 7. Aprikose — 8. Brombeeren und 9. Bananen. — Unten links und rechts: Verschiedene Krapfen — Wiener Kolatschen.



Abb. 251. Kartoffelkuchen, mit Kirschen garniert — Apfelstrudel — Birnenwecken.



Abb. 252. Spritzgebäck und Schmalzgebackenes. Mitte: St. Honoriustorte. Außen herum: Berliner Pfannkuchen — Mit Schlagrahm gefüllte Windbeutel oder Ofenküchlein — Krapfen — Mit Konfitüre gefüllte Krapfen — Spritzkuchen und Brandstrauben (Eclairs).



Abb. 253. Oben: Erdbeerkuchen (mit geschlagenem Eiweiß) — Vacherin oder Baisertorte. Unten: Erdbeeren mit Schlagrahm (Portionenplättchen) — Erdbeertorte, mit Rahm bespritzt — Meringenschalen (Baisers) mit Schlagrahm.

dazugemengt und zuletzt das Mehl und das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene und mit Grieß ausgestäubte Form gefüllt und ziemlich rasch gebacken. Dann bereitet man eine Buttercreme, aromiert mit durch ein Sieb passierten Erdbeeren oder Erdbeermark, füllt ⅓ davon in die querzerschnittene Torte, setzt sie wieder zusammen und verziert sie obenauf durch den Dressierbeutel mit der übrigen Creme.

Erdbeerkuchen. Zuckerteig, gewaschene, gut abgetropfte Erdbeeren, Meringenmasse (Baisermasse), Zucker. — Eine Springform wird mit Teig ausgelegt und dieser blind gebacken. Dann werden die Beeren auf den Kuchen geschüttet, mit Zucker bestreut und mit fertiger Meringenmasse glatt überstrichen. Mit dem Rest der Meringenmasse spritzt man ein hübsches Muster auf die Oberfläche des Kuchens und schiebt ihn in den Ofen, bis die Spitzen der Verzierung sich leicht bräunen. Man kann die Beeren aber auch unter die Schaummasse ziehen, diese auf den Kuchen füllen, mit Zucker stark bestreuen und im Ofen abflämmen. — Meringenmasse: 3 Eiweiß werden zu sehr festem Schnee geschlagen und 170 g Zucker (einfacher: auf je 1 Eiweiß 2 Eßlöffel Zucker) leicht daruntergezogen.

Oder: Die Erdbeeren werden halbiert, mit Staubzucker gemischt, auf den Kuchen gefüllt und mit Schlagrahm bespritzt.

Himbeerkuchen wird wie Erdbeerkuchen gemacht.

Johannisbeertorte. 100 g Weizenmehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1 Tasse Johannisbeeren. — Butter, Zucker und Eier werden zu Schaum gerührt, das Mehl mit dem Salz daruntergezogen, die Johannisbeeren leicht dazugemischt, die Masse in einer gebutterten Backschüssel oder Tortenform 30 Minuten gebacken und nach dem Erkalten mit Staubzucker bestreut.

Stachelbeertorte (norwegische Art). 1½ kg unreife Stachelbeeren, 1 Pfd. Zucker, ¼ Liter Weißwein, Zitronenabgeriebenes. — Zur Mischung: 125 g Butter, 4 Eier, 125 g Zucker, 300 g geriebene, süße Mandeln, 125 g geriebenes Brot. — Man kocht die Stachelbeeren in wenig Wasser kurz auf, gießt das Wasser ab, läßt die Beeren vertropfen und stellt sie mit Zucker, Weißwein und Zitronenabgeriebenem zum Weichkochen von neuem aufs Feuer. Unterdessen rührt man die Butter schaumig, fügt die Eigelb, den Zucker, die Mandeln und das geriebene Brot hinzu, zieht die abgetropften Stachelbeeren unter die Masse, füllt diese in eine gebutterte Form und bäckt die Torte in gelinder Hitze. Danach kann sie glaciert werden.

Überschlagkuchen. 200 g Mehl, 200 g Zucker, 3 Eier, Saft und geriebene Schale von 1 Zitrone, ½ Päckchen Backpulver und etwas Milch oder Wasser. Geschmortes Obst zum Belegen. — Zucker, Eigelb und Zitronengewürz werden ¼ Stunde zu Schaum gerührt. Dann wird das mit dem Backpulver vermischte Mehl dazugearbeitet, der Teig wieder eine Weile gerührt, und wenn er zu fest sein sollte, mit einer Kleinigkeit Wasser oder Milch verdünnt. Zuletzt zieht man das steifgeschlagene Eiweiß darunter, füllt den Teig in eine gebutterte Springform und legt obenauf eine dicke Lage geschmortes Obst: Kirschen, Äpfel, Stachel- oder Johannisbeeren usw., deren Saft auf einem Sieb gründlich abgetropft sein muß. Dann bäckt man den Kuchen bei mäßiger Hitze. Beim Backen legt sich der Teig wie eine Decke über das Obst.

Kirschenkuchen mit Biskuitmasse. 4 Eier, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mehl, 2 Pfd. Kirschen. — Die ganzen Eier und der Zucker werden mit dem Schneebesen schaumiggeschlagen und mit dem Mehl vermischt. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, verteilt die entsteinten Kirschen gleichmäßig darauf und bäckt den Kuchen 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

Kirschentorte nach neuer Art. Zuckerteig, 1 kg schwarze, entsteinte Kirschen, 3—4 Eßlöffel Johannisbeergelee. — Eine Backform wird mit dem Teig ausgelegt, der Teig blindgebacken und kaltgestellt. Dann mischt man die Kirschen mit dem Johannisbeergelee, füllt sie in den gebackenen Rand, läßt die Torte etwas stehen und bestreut sie mit Zucker.

Heidelbeerkuchen. Heidelbeeren, Zucker, Zimt, Kuchenteig, ½ Tasse Milch, 1 Ei. — Eine Kuchenform wird mit Teig ausgelegt, dieser leicht mit Bröseln bestreut, mit den gesüßten Heidelbeeren überfüllt und gebacken. Kurz bevor der Kuchen gar ist, wird die mit dem Ei verquirlte Milch über die Beeren gegossen und der Kuchen fertig gebacken. Vor dem Auftragen ist er mit Zucker zu bestreuen. — Auch Brombeeren und Johannisbeeren werden als Kuchenbelag verwendet.

Aprikosenschaumkuchen. Halbblätterteig, gekochte Aprikosen, Frangipanecreme oder Vanillefüllcreme, Meringenmasse von 2 Eiweiß und 100 g Zucker. — Eine gut gebutterte Springform wird mit Teig ausgelegt, der Teig blindgebacken und kaltgestellt. Dann streicht man etwas Franginpane- oder Vanillefüllcreme auf den Tortenboden, belegt die Creme mit Aprikosen, spritzt durch den Spritzsack die Meringenmasse in hübschem Muster über die Früchte und läßt den Kuchen im ausgekühlten Ofen übertrocknen.

Apfelgitterkuchen. 6—8 große Äpfel, geriebener Kuchenteig, Butter, Zucker, Zitronensaft. — Die Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten und mit dem nötigen Zucker, etwas Butter und Zitronensaft zu einem dicken Mus gekocht, das man durch ein Sieb rührt. Eine Springform mit abnehmbarem Rand füttert man mit Mürbeteig aus, legt einen Teigdoppelrand um den Boden und füllt das Apfelmus ein. Dann rollt man den übrigen Teig dünn aus, schneidet ihn mit dem Kuchenrädchen zu schmalen Streifen und legt sie gitterartig über den Kuchen, der nun nochmals mit einem Teigröllchen am Rande abgeschlossen, mit Ei bestrichen und im heißen Ofen gebacken wird.

Schweizer Apfeltorte. Je 100 g Butter, Zucker und Mehl, Zitronenabgeriebenes, 2 Eier, 1 Prise Salz, Apfelschnitzchen. — Butter, Zucker, Salz, Zitronenabgeriebenes und Eier werden schaumiggerührt, dann wird das Mehl hinzugegeben, der Teig in eine gebutterte Kuchenform (Springform) gefüllt, mit Apfelschnitzchen im Kranze dicht belegt und ½ Stunde gebacken. Nach dem Erkalten ist die Torte mit Zucker zu bestreuen.

Apfeltorte. Zuckerteig, säuerliche Apfelfüllung: mit Zucker, Zimt, Rosinen und Rum gekochte Äpfel. — Eine gefettete Springform wird mit Zuckerteig ausgelegt. Saure Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, in kleine Würfel geschnitten, mit Zucker, Rum und dem übrigen Gewürz halb gar gekocht und auf den Teigboden gefüllt. Darüber wird ein Deckel von Zuckerteig gelegt, mit Eigelb bestrichen, mit einer Gabel hübsch gemustert und die Torte in mittlerer Hitze gebacken. Nach Erkalten kann die Apfeltorte mit Rumglasur begossen werden.

Mannheimer Apfelkuchen (sehr fein). 4 Milchbrötchen, 100 g Butter, 80 g Zucker, 4 Eier, 40 g süße geriebene Mandeln, das Abgeriebene von ½ Zitrone. — Die Brötchen werden abgerindet, in Milch eingeweicht und ausgedrückt. Die Butter wird

schaumiggerührt, dann mit Brot, Zucker, Eigelb, Mandeln und Zitronenabgeriebenem 20 Minuten weiter gerührt und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen. Die Hälfte der Masse wird in eine gebutterte und mit Semmel ausgestreute Form gefüllt, mit einer Lage gekochter Äpfel bedeckt, die übrige Masse darübergestrichen und der Kuchen 1 Stunde gebacken. — Inzwischen werden 2—3 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, mit 150 g feinem Zucker gemischt und mittels Dressierbeutels auf den gebackenen Kuchen gespritzt. Man bestreut diese Meringenmasse mit Zucker und blättriggeschnittenen Mandeln und flämmt sie noch einige Minuten im Ofen ab.

Apfelkuchen. Geriebener Kuchenteig, 6—8 große Äpfel, Zucker. — Ein niedriges Backblech wird mit Teig ausgelegt. Die geschälten, vom Kernhaus befreiten Äpfel werden in schmale Achtel geschnitten, recht gleichmäßig und dicht auf den Kuchen gelegt und mit in Rum geweichten Korinthen bestreut. Der Kuchen wird im heißen Ofen gebacken und dann mit Zucker besiebt. — Apfelkuchen ohne Eierguß schmeckt am besten frisch und sollte deshalb nicht stundenlang vor dem Auftragen gebacken werden. Um den Kuchen saftiger zu machen, überzieht man ihn nach dem Backen mit einer Geleeschicht, die schnell erstarrt. Man kocht dazu etliche geschälte und zerteilte Äpfel mit wenig Wasser, reichlich Zucker und etwas Zitronensaft weich, nimmt sie dann aus dem Saft und kocht diesen ein, bis er einen Faden zieht. Dann gießt oder pinselt man ihn heiß über den Kuchen. Man kann dem Gelee auch 2 Blatt eingeweichte Gelatine zufügen, damit es schneller erstarrt.

Apfel- und Birnenkuchen mit Eierguß. Kuchenteig, große Äpfel oder reife Tafelbirnen, zum Guß: ½ Liter saurer Rahm, 3 Eier, 5—6 Eßlöffel Zucker (oder: ½ Liter Milch, 3 Eier und 1 Eßlöffel Zucker). — Eine Springform wird mit Teig ausgelegt, der Teig mit den Apfel- oder Birnenschnitzchen zierlich und dicht belegt und im heißen Ofen ¾ Stunden gebacken. Dann gießt man den Eierguß darüber und schiebt den Kuchen noch einmal in den Ofen, bis der Guß fest ist. — Eierguß: Eier und Zucker werden mit Rahm oder Milch verquirlt.

Appenzeller Birnenfladen. Gedörrte Birnen, Zucker, Zimt, 3 Eßlöffel Wein. — Zur Creme: 1 Milchbrötchen, 3 Eier, ¼ Pfd. Zucker, ½ Liter Rahm oder Milch, 1 kleiner Löffel Zimt. — Man kocht die vorher eingeweichten, gedörrten Birnen in viel Wasser recht weich, hackt sie dann fein, vermengt sie mit Zucker, Zimt und Wein, gibt das Birnenmus in ein mit Teig ausgelegtes Tortenblech und gießt die Creme darüber. — Creme: Das geschälte, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Brötchen wird mit Eigelb, Zucker, Rahm und Zimt zu glattem Brei verrührt und das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen. Der Fladen wird im heißen Ofen gebacken.

Traubentorte. Geriebener Teig oder Blätterteig, 1—1½ Pfd. Weintrauben, 4 Eier, ¼ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. geriebene süße Mandeln oder Haselnüsse (oder 60 g Haferflocken). — Zucker und Eigelb werden schaumiggerührt, mit den Mandeln (oder Nüssen oder Flocken) vermengt, die Weinbeeren zugefügt und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unter die Masse gezogen. Eine gefettete Tortenform wird mit Teig ausgekleidet, die Creme eingefüllt und die Torte ½ Stunde gebacken. In gleicher Weise können auch alle andern Obsttorten bereitet werden.

Quittentorte. ¼ Liter Quittengelee, 3 Eier, 200 g Butter, 500 g Mehl, 1 Paket Backpulver. — Der schaumiggerührten Butter werden Eier sowie Gelee abwechselnd zugefügt, dann wird das mit dem Backpulver vermischte Mehl daruntergezogen, die Masse in

eine gebutterte, mit Grieß ausgestreute Form gefüllt, im mittelheißen Ofen 50—60 Minuten gebacken und zuletzt mit erwärmtem Quittengelee begossen. Wenn die Torte kalt ist, wird sie mit Schlagrahm verziert.

Ananascremetorte (feine Art). 150 g Zucker, 6 Eier, 75 g Mehl, 75 g Maizena, 50 g Butter, Zitronenabgeriebenes. — Zucker, Zitronenabgeriebenes und Eier werden mit dem Schwingbesen auf schwachem Feuer geschlagen, bis die Masse lauwarm ist, und nachher wieder kaltgerührt. Darauf werden Mehl, Maizena und die zerlassene Butter daruntergemengt, die Masse in eine gebutterte und mit Grieß bestäubte Tortenform gefüllt und in guter Ofenhitze gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte in der Mitte durchgeschnitten, mit Ananasbuttercreme (s. unten) gefüllt und zuletzt um den Rand mit kleinen Ananasstückchen belegt.

Ananasbuttercreme (auch für andere Torten verwendbar). 150 g Zucker, 30 g Kartoffelmehl, 5 Eigelb, ¼ Liter Milch, 125 g ungesalzene Butter, etwas Ananassirup. — Zucker, Kartoffelmehl, Eigelb und Ananassirup werden zusammen recht schaumig gerührt. Dann wird die Milch zugefügt und die Masse so lange auf dem Feuer gerührt, bis sie dick wird, worauf man sie mit kleingehackten Ananasstückchen vermischt. Zuletzt wird die Butter schaumiggerührt und nach und nach unter die erkaltete Creme gezogen.

Ananastorte. Fertig gebackene Biskuit- oder Wienertorte, Vanillebuttercreme, Ananasglasur. — Die Torte wird zweimal quer durchgeschnitten. Zwei Böden bestreicht man mit Buttercreme, legt den Deckel darauf, überzieht die Torte ringsum mit Buttercreme, bestreut sie mit gehobelten und gerösteten Mandeln und belegt den Deckel mit kandierten Ananasschnitten, die man mit je einem Buttercremekränzchen einfaßt.

Bananentorte I. ¼ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. gehackte Walnüsse, 100 g geriebene Semmel, Abgeriebenes von 1 Zitrone, ½ Prise Salz, 4 Eier. — Der Zucker wird mit Eigelb, Zitronenabgeriebenem und Salz schaumiggerührt, der steife Eiweißschnee mit Nüssen und Semmel daruntergezogen und die Masse in gebutterter Tortenform gebacken. Die vollständig erkaltete Torte wird zweimal quer durchgeschnitten, mit Bananenfülle bestrichen, wieder zusammengesetzt und mit Zitronenglasur überzogen. Die Glasur läßt man halb trocken werden und belegt sie dann mit halben glacierten Walnüssen. — Bananenfülle: 4—6 Bananen werden mit einer Gabel zerdrückt und mit 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Zitronensaft sowie 1 Eßlöffel Rum verrührt.

Bananenschaumtorte. Zuckerteig, Bananen, Aprikosenmarmelade, Meringenmasse (2 steifgeschlagene Eiweiß vermischt mit 100 g Zucker). — Eine gut vorgerichtete Springform wird mit Zuckerteig ausgelegt und dieser blindgebacken. Nach dem Erkalten wird der Tortenboden mit zerschnittenen Bananen belegt, die man mit Zitronensaft beträufelt, mit Aprikosenmarmelade überstreicht und mit Meringenmasse bedeckt. Zuoberst wird mit dem Meringenschaum ein hübsches Gitter aufgespritzt und die Torte danach im Ofen übertrocknet.

Bananentorte II (Rohkost). 1 Pfd. Gerstenflocken, 4—5 Eßlöffel Rohrzucker, 2 Eßlöffel Mandelpüree (in Reformhäusern erhältlich), ¾ Tasse Wasser, 10 Bananen, 2 Orangen. — Das Mandelpüree wird tropfenweise mit Wasser angerührt und mit Zucker sowie 4 mit der Gabel zerdrückten Bananen unter die Gerstenflocken gemischt, die Masse auf eine Schüssel gehäuft, indem man ihr die Form einer Torte gibt und 1 Stunde zum Ziehen beiseitestellt. Danach werden wieder 4 Bananen mit der Gabel

und ein wenig Zitronensaft zerdrückt, über die Torte verteilt, und die Oberfläche mit dünngeschnittenen Orangen- und Bananenscheiben garniert.

Datteltorte. Eine gebutterte Tortenform wird ½ cm dick mit Zuckerteig ausgelegt; folgende Füllung kommt darauf: 4 Eiweiß, 200 g Zucker, 60 g geriebene süße Mandeln, 50 g Maizena oder Kartoffelmehl, 150 g kleingeschnittene Datteln, etwas Vanillezucker. — Eiweiß und Zucker werden ¼ Stunde zu einer dicklichen Masse gerührt und dann mit den übrigen Zutaten vermischt. Nachdem man diese Füllung auf dem Zuckerteigboden gleichmäßig verstrichen hat, wird die Torte in geringer Hitze gebacken und nachher mit Hagebutten- oder Johannisbeermarmelade glaciert. Auch Maraschinoglasur kann verwendet werden.

Schaumtorte mit Maronen. 1 Pfd. Maronen (echte Kastanien), 2 Eßlöffel Zucker, ¼ Tasse Milch, 1 Eßlöffel Kirsch, Zucker, ½ Liter Rahm, Meringenmasse (4 geschlagene Eiweiß vermischt mit ½ Pfd. Zucker). — Aus der Meringenmasse werden tags zuvor zwei Böden gespritzt und getrocknet (siehe Vacherin). Die Maronen werden geschält (siehe Maronen vorzurichten), dann mit etwas Wasser weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker und wenig Milch zu einem glatten Brei verrührt und mit dem Kirschwasser gewürzt. Nun wird der eine Schaumboden auf eine Kuchenplatte gelegt, mit geschlagenem Rahm bestrichen und mit dem zweiten Schaumboden bedeckt. Das Maronenpüree wird in die Butterspritze mit Löcherscheibe gefüllt und rings um die Schaumböden herum nestartig aufgespritzt. Zuletzt ist der übrige geschlagene, leicht gesüßte und vanillierte Rahm mittels Spritzsacks und Sterntülle, hauptsächlich in die Mitte der Torte, aufzuspritzen.

Rübchentorte. 6 Eier, 300 g Zucker, 300 g rohe Rübchen (Karotten oder junge Mohrrüben), 300 g geriebene Haselnüsse, 2 Eßlöffel Mehl, abgeriebene Zitronenschale, 2 Eßlöffel Zitronensaft. — Die geschabten und gewaschenen Rübchen werden auf dem Reibeisen gerieben, danach Eigelb, Zucker und Zitronenschale schaumiggerührt und Rübchen, Haselnüsse, sowie Zitronensaft dazugemischt. Zuletzt wird das steifgeschlagene Eiweiß mit dem Mehl daruntergezogen, die Masse in eine ausgebutterte, mit Bröseln ausgestreute Tortenform gefüllt und in 50—60 Minuten gebacken.

Aargauer Torte. ½ Pfd. Zucker, 4—5 Eier, ½ Pfd. geriebene, gelbe Rüben (Karotten), Saft und Schale von 1 Zitrone, ½ Pfd. süße Mandeln, 2 Eßlöffel Rum oder Kirsch, 2 Löffel Kartoffelmehl. — Zucker und Eigelb rührt man schaumig, vermischt den Schaum mit den Rüben und verrührt alles gut. Dann fügt man die abgeriebene Schale und den Saft der Zitrone, die geschälten, gehackten Mandeln, Kirsch, das Kartoffelmehl und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte und mit Semmel ausgestreute Form und bäckt sie in mittlerer Ofenhitze 1 Stunde.

Dörrpflaumentorte. Geriebener Kuchenteig, 1½ Pfd. gedörrte Pflaumen oder Zwetschgen, 60 g frische Semmelbrösel, 50 g Zucker, Zimt, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 50 g geröstete und geriebene Haselnüsse. — Die über Nacht eingeweichten Pflaumen werden mit wenig Wasser weichgekocht, abgetropft, durch die Hackmaschine getrieben und mit Zucker, Zimt und Zitrone gewürzt. Brösel und Haselnüsse werden in etwas Butter geröstet, mit den Pflaumen gemischt, die Masse in die mit Teig ausgelegte Kuchenform gefüllt und im heißen Ofen gebacken. Wird kalt serviert.

Tomatenkuchen. Geriebener Teig, Tomaten, Eiermilch (3 Eier in ½ Liter Milch zerklopft), Salz, geriebener Käse. — Eine Kuchenform wird mit geriebenem Teig ausgelegt, darein füllt man leicht ausgepreßte, in Würfel geschnittene Tomaten, besiebt sie mit wenig Salz, gießt die Eiermilch darüber und streut obenauf geriebenen Käse. Dann wird der Kuchen im Ofen gebacken und warm zu Tische gegeben.

Spinatkuchen. Geriebener Teig, 1 Pfd. Spinat, ½ Liter Milch, 3 Eier, 1 Prise Currypulver, Salz. — Der gewaschene Spinat wird feingehackt, die mit den zerklopften Eiern, Salz und Currypulver gemischte Milch wird dazugegeben, die Masse gut verrührt und in die mit geriebenem Teig ausgelegte Kuchenform gefüllt. Mit einigen Butterflöckchen belegt, wird der Kuchen im Ofen hellbraun gebacken und warm zu Tische gegeben.

Zwiebelkuchen mit saurem Rahm. Geriebener Teig, 6—8 feingeschnittene Zwiebeln, 2 Eßlöffel Butter, 3 Eier, 1½—2 Tassen saurer Rahm. — Ein Backform wird mit Kuchenteig ausgelegt. Den Teig bestreut man mit den in Butter gedämpften Zwiebeln, übergießt sie mit den zerklopften, mit Rahm, Salz und Pfeffer vermischten Eiern und bäckt den Kuchen im mittelheißen Ofen hellbraun. Wird warm serviert.

Zwiebelspeckkuchen. Geriebener Teig, 3 Eßlöffel würfeliggeschnittener Speck, 3—4 in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln, ½ Liter Milch, 3 Eier. — Eine Kuchenform wird mit dem Teig ausgelegt. Dann brät man den Speck an, fügt die Zwiebeln hinzu und dünstet beides leicht. Die Zwiebelmasse wird in die ausgekleidete Backform gefüllt, die gewürzte Eiermilch darübergegossen, der Kuchen sorgfältig hellbraun gebacken und warm zu Tische gegeben.

Pasteten, Timbale, Charlotten

Obstpastete. ¼ Pfd. Fett oder Butter, 200 g Mehl, 2 Eßlöffel Wasser, ½ Kaffeelöffel Backpulver, etwas Salz und Zucker. — Man wirkt von diesen Zutaten einen Teig und stellt ihn beiseite. Dann nimmt man eine Porzellanschüssel mit hohem Rand, füllt beliebig rohe Früchte, wie Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen usw., in die Form, streut reichlich Zucker darüber und belegt dann den gut eingefetteten Rand der Schüssel mit Teig. Aus dem übrigen Teig rollt man eine Platte aus und legt diese über die ganze Schüssel. Des bessern Aussehens wegen kann man den Teig mit zerklopftem Ei bepinseln oder ihn aber nur mit Wasser glattstreichen. Die Pastete wird ½ Stunde im mäßig warmen Ofen gebacken.

Schweizer Fruchtpastete. Geriebener Kuchen- oder Briocheteig, Birnen- oder Apfelkompott, Walnüsse, zerdrückte Makronen. — Die nicht zu weich gekochten Früchte werden aus dem Sirup gehoben und abgetropft, dann eine Timbaleform ausgebuttert, mit 1 cm dicker Teigschicht ausgekleidet, lagenweise mit Früchten, Nüssen und zerdrückten Makronen aufgefüllt, mit einem Teigdeckel geschlossen und im mittelheißen Ofen gebacken. Mit Aprikosensauce oder passiertem Kompottsaft zu reichen.

Apfelschüsselpastete (englisch). 8—10 schöne, geschälte Äpfel, Halbblätter- oder geriebener Teig, Zucker, Butter, 2—3 Nelken, Eigelb. — Die Äpfel werden in Scheiben geschnitten, in eine ausgebutterte Gratinschüssel gehäuft, mit Zucker bestreut, mit ¼ Glas Wasser begossen und mit den Nelken belegt. Dann wird der Schüsselrand mit Eigelb bestrichen, der Teig ½ cm dick für den Deckel ausgerollt, passend zurechtgeschnitten, dem

Schüsselrand aufgedrückt und mit Eigelb bestrichen. Die Speise wird 30—40 Minuten im mittelheißen Ofen gebacken und danach stark mit Staubzucker bestreut. Um das Garsein der Äpfel zu prüfen, sticht man mit einer Stricknadel durch den Teigdeckel.

Rhabarberschüsselpastete (englisch). 1 Pfd. abgezogener und in Würfel geschnittener Rhabarber, geriebener oder Halblätterteig, Zucker, 1 Prise Zimt, etwas Eigelb zum Bestreichen. — Der Rhabarber wird mit Zucker und Zimt ohne Wasser in eine Gratinschüssel gefüllt, mit einer Teigplatte zugedeckt und die Speise wie die Apfelschüsselpastete fertig gemacht.

Äpfel im Schlafrock. Die Äpfel werden abgerieben, von der Blüte aus das Kernhaus ausgestochen und mit einigen Rosinen, Zucker und Zimt gefüllt. Halblätterteig rollt man dünn aus, schneidet ihn in größere Quadrate, setzt auf jedes einen Apfel und schlägt die vier Teigzipfel über der mit Zucker bestreuten Frucht zusammen. Mit Eigelb bestrichen, werden die Äpfel im heißen Ofen gebacken.

Bananenrisolas. 4—6 Bananen, Blätterteig, Zitronensaft, Staubzucker. — Die geschälten, halbierten oder ganzen Bananen werden im Zitronensaft gewendet. Dann schneidet man den dünnausgerollten Teig in rechteckige Stücke, groß genug, um die Bananen ganz darin einzuhüllen, befeuchtet die Teigränder mit Eigelb, wickelt die Früchte ein, drückt die Ränder gut an, bestreicht die Risolas mit Eigelb und bäckt sie im heißen Ofen. Sie werden, mit Staubzucker bestreut, kalt oder warm aufgetragen.

Birnenpastete. Hefeteig I oder Briocheteig, Birnenkompott. — Die Birnen werden aus dem Saft genommen. Dann wird eine gebutterte Timbaleform mit 1 cm dick ausgerolltem Hefe- oder Briocheteig ausgelegt, mit Birnen gefüllt, mit einem Teigdeckel geschlossen und im mittelheißen Ofen gebacken. Nach 10 Minuten wird die Pastete dann gestürzt und mit Aprikosensauce begossen.

Apfeltimbale. Einige Äpfel werden geschält, in kleine Schnitzchen geschnitten, mit Zucker und Zimt bestreut und mit Rosinen vermischt. Eine Timbaleform wird mit geriebenem Teig ausgelegt, die Apfelmasse eingefüllt und mit einem Deckel von gleichem Teig bedeckt. Man kann auf den Teigboden etwas geriebene Semmel streuen, damit der Teig nicht zu feucht wird. Die Timbale wird 40—50 Minuten im Ofen schön gelb gebacken und dann gestürzt.

Erdbeertimbale. Pasteten- oder Halbblätterteig, Erdbeeren, Schlagrahm, Zucker. — Eine Timbaleform wird mit Teig ausgelegt, mit weißen Böhnchen oder Erbsen gefüllt und hellbraun gebacken. Dann schüttet man die Bohnen oder Erbsen aus, trocknet die Kruste inwendig aus und stellt sie kalt. Danach werden die Erdbeeren mit Zucker vermischt, in die Timbale gefüllt und mit geschlagenem Rahm bergartig bespritzt. Die fertige Timbale wird auf eine Platte gestellt und mit ein paar schönen Erdbeeren umlegt.

Apfelcharlotte. 8—10 schöne Äpfel, Kastenbrot oder Einback, Butter, Zucker, Rosinen, Zitronensaft. — Eine Kuppelform streicht man mit Butter aus, schneidet das Kastenbrot oder den Einback in bleistiftdicke Scheiben und sticht eine große runde Scheibe für den Boden aus, taucht die Scheiben alle in flüssige Butter und legt die große zuunterst in die Form. Mit den andern Brotscheiben wird die Form so ausgelegt, daß die Scheiben schuppenartig übereinander liegen und sich keine Lücken bilden. Nun werden die Äpfel geschält und in Scheiben geschnitten, mit Butter, Zucker, Zitronensaft und

3—4 Löffel Wasser gekocht, wobei die Flüssigkeit vollständig verdunstet sein muß, vorsichtig, ohne die Scheiben zu verletzen, mit den Rosinen eingefüllt und mit gebutterten Brotscheiben zugedeckt. Dann wird die Charlotte hellbraun gebacken und gestürzt. Sie muß wie glaciert aussehen.

Pflaumencharlotte. 1 Pfd. Pflaumen, Kastenbrot, Zucker, Zimt, Butter, Brösel. — Eine Timbaleform wird wie bei der Apfelcharlotte mit Brot ausgelegt, dann werden die entsteinten Zwetschgen mit Zucker und wenig Bröseln eingefüllt, mit in Butter getauchten Brotschnitten bedeckt und die Charlotte hellbraun gebacken. Nach dem Stürzen ist sie mit Zucker zu bestreuen.

Schalet, jüdische Süßspeise. Pastetenteig, 200 g Apfelmarmelade, 50 g entkernte Malagatraubenbeeren, 80 g Sultaninen, 2 Eßlöffel geriebenes Brot, 80 g Korinthen, die gehackte Rinde von je einer ½ Orange und Zitrone, 1 Prise Muskat, 1 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Malaga, 2 Eier. — Eine Timbaleform wird ½ cm dick mit Pastetenteig ausgelegt. Dann werden Marmelade, Brot, Orangen- und Zitronenschale, Muskat, Malaga, Zucker und Eier tüchtig gerührt, die Traubenbeeren, Sultaninen und Korinthen mit kochendem Wasser übergossen, nach dem Abschütten des Wassers mit dem Mus vermischt und in die Form eingefüllt. Mit einem Teigdeckel geschlossen, wird die Speise 50 Minuten im mittelheißen Ofen gebacken, nach dem Herausnehmen 10 Minuten in der Form gelassen, dann gestürzt und mit Zucker bestreut.

Torten und feine Kuchen

Bei der Herstellung von gerührten Torten soll die Masse möglichst luftig sein, d. h. lange und gleichmäßig gerührt werden, um zu verhüten, daß der Teig „käsig" und schwerverdaulich wird. Etwas Alkohol (2—3 Löffel Kirsch oder Rum), der ein gutes Triebmittel ist, sollte allen gerührten Tortenmassen, auch wo das Rezept dies nicht ausdrücklich verlangt, beigefügt werden. Auf 1 Pfd. Mehl rechnet man 2 Teelöffel voll. Bei feinen Tortenmassen muß das Mehl stets gesiebt und nur löffelweise mit den andern Zutaten vermischt werden. Erst wenn die übrige Tortenmasse fertiggerührt ist, wird das Eiweiß geschlagen, weil der Eierschnee sofort verwendet werden muß. Ein geschlagenes Eiweiß ist für das Lockern des Teiges so viel wert wie zwei ungeschlagene. Der Zusatz von 1 kleinen Prise Salz oder Zucker befördert das Steifwerden des Eierschnees. Legt man besonderen Wert auf luftige und leichte Torten, so sollte man die Hälfte des im Rezept angegebenen Zuckerquantums für das Schneeschlagen verwenden, d. h. das Eiweiß ohne Zucker steifschlagen und dann den Zucker löffelweise darunterziehen. Beim Mischen mit der Teigmasse, sowie beim Backen fällt dieser Schnee nicht zusammen. Das steife Eiweiß wird in den meisten Fällen erst zuletzt leicht unter die Masse gezogen, die unmittelbar darauf bis zur halben Höhe der Form eingefüllt und gebacken werden muß, denn durch Stehen wird der Eierschnee wieder dünnflüssig und verfehlt somit seinen Zweck, das Gebäck aufzulockern. Auch soll das Eiweiß vor dem Schlagen an einem kühlen Orte stehen.

Beim Schlagen von Eiweiß ist besonders darauf zu achten, daß Schneebesen und Schüssel stets rein und fettfrei sind und das Eiweiß klar vom Eigelb abtropft. Ist das Eiweiß einige Tage alt, so kann man trotzdem durch Zugabe von 1 Prise gebrannten Alauns einen festen Schnee erzielen. Dies Verfahren ist besonders im Sommer empfehlenswert, wenn die Eier etwas durchwärmt sind.



Abb. 254. Oben: 2 verschiedene Linzer Torten. — Unten: Schokoladenrehrücken mit Mandeln gespickt — Biskuitroulade.



Abb. 255. Oben: Garnierte Biskuittorte — Biskuittorte mit Ananas garniert.
Unten: Flammeriportionenplättchen mit Früchten — Torte mit Vanillecremeguß und gespritztem Rahm (Rezept Herzoginnentorte).



Abb. 256.

Schokoladenigel. Schokoladenpudding mit Vanillecreme.

Bei feinen Torten, bei denen nur sehr wenig oder gar kein Mehl zur Verwendung kommt, fügt man vorsichtshalber der Masse vor dem Unterziehen des Eiweißes etwas Kartoffelmehl zu, was sie vor dem Einstürzen bewahrt.

Soll die Butter schaumig gerührt werden, wird sie in einer Schüssel leicht erwärmt und mit der Reibekeule gerührt, bis sie einer dicklichen Creme gleicht und weiß wie Rahm aussieht. Das Backen der Torten geschieht am besten in der allgemein gebräuchlichen Springform, die aus Boden und abnehmbarem Rand besteht.

Soll die Torte gefüllt werden, wird sie nach dem Erkalten 2—3mal quer durchgeschnitten, worauf man die Füllung sorgfältig auf die einzelnen Böden streicht und die Torte dann wieder zusammensetzt. Die Spring- oder Tortenform soll stets gut mit Butter bestrichen werden. Zum Ausstreuen der Formen benütze man geriebene Semmel, feinen Grieß oder Paniermehl. Mehl gibt der Kruste leicht einen unerwünschten Röstgeschmack. Zum Bestreichen der Bleche und Formen (am besten mit Pinsel) nimmt man am vorteilhaftesten ausgelassene Butter oder Fett oder Öl. Frische Butter eignet sich hierfür nicht, weil sie Wasser enthält und sich das Backwerk dadurch nicht sauber von der Form lösen würde. Die Torte wird beim Ausstürzen niemals an der Form hängen bleiben, wenn man ein der Bodengröße entsprechendes Stück Pergamentpapier auf beiden Seiten einfettet, es in die zubereitete Form legt und dann erst die Masse einfüllt. Dadurch wird der Hausfrau viel Ärger erspart, denn das Gebäck löst sich nach dem Erkalten bestimmt.

Hat man die Torte in den heißen Ofen gestellt, so darf die Ofentüre in der ersten halben Stunde nicht geöffnet werden, denn die steigende, leichte Tortenmasse verträgt den dadurch erzeugten kalten Luftzug nicht und fällt zusammen. Doch kann es unter Umständen auch wieder ein Fehler sein, wenn man während des Backens den Ofen dauernd schließt, da dann die Masse wohl hochkommt, doch beim Herausnehmen wieder zusammensinkt. Bei den biskuitartigen Tortenmassen lasse man deshalb während des Backens die Ofentüre ein ganz klein wenig offen. Torten und Kuchen gehen gleichmäßig auf, wenn man vor dem Backen 2—3 Makkaronistückchen hineinsteckt, durch deren Röhre die überschüssige Luft entweichen kann.

Kommt das Backwerk aus dem Ofen, so soll es nach wenigen Minuten aus der Form entfernt und zum Erkalten auf ein Drahtgitter gelegt werden, damit der Dampf allseitig abziehen kann. Nur Fruchtkuchen müssen länger in der Form bleiben, da sie heiß leicht brechen.

Das Glasieren und Garnieren der Torten geschieht erst nach völligem Erkalten derselben. Vor dem Glasieren wird die Tortenoberfläche mit warmer, durchgerührter Aprikosenkonfitüre bestrichen, was das Hartwerden der Glasur verhindert. Der Glasur kann nach Belieben, Zitronensaft, Rosenwasser, Rum, Kirsch, Arrak oder giftfreie Speisefarbe zugefügt werden. Damit die Glasur einen schönen Glanz erhält, wird die Torte nach dem Glasieren 1 Minute im warmen Ofen getrocknet.

Es empfiehlt sich, die Torten nicht zu reichlich zu verzieren. Mit eingemachten, kandierten Früchten können prächtige und billige Garnituren hergestellt werden, ebenso mit Mokkabutter-, Vanillebutter- oder Schokoladenbuttercreme. Den Tortenrand kann man gleichfalls mit Buttercreme oder warmer Marmelade bestreichen und geschälte, gehobelte und geröstete Mandeln, Pistazien oder geraspelte Kokosnuß dagegendrücken.

Alexandertorte. Linzer Teig (siehe Linzer Tote). Füllung: 125 g süße Mandeln, 4 Eßlöffel Milch, 125 g Butter, 125 g Zucker, 5 Eier, 65 g Mehl. — Eine Tortenform legt man mit Linzer Teig aus, bestreicht ihn mit beliebiger Konfitüre und häuft die Fülle darauf. Zu dieser rührt man die Butter schaumig, gibt Eigelb und Zucker dazu, rührt wieder, fügt dann die Milch mit den geschälten und geriebenen Mandeln hinzu und zieht zuletzt das Mehl und das steifgeschlagene Eiweiß unter die Masse. Dann wird die Torte in mittlerer Hitze gebacken.

Alliancetorte. 125 g Butter, 150 g Zucker, 6 Eier, 125 g Mehl, Zitronenabgeriebenes, Aprikosen- und Johannisbeerkonfitüre. — Die Butter wird schaumiggerührt, Eigelb, Zucker und Zitronenabgeriebenes werden hinzugegeben und das Eiweiß, sowie das gesiebte Mehl daruntergezogen. Von dieser Masse werden 2—3 Tortenböden hellgelb gebacken, dann mit Aprikosen- und Johannisbeerkonfitüre bestrichen, die Kuchen aufeinandergesetzt, oben mit einer rosa gefärbten Rumglasur versehen und mit gerösteten Mandeln garniert.

Amerikanische Torte. 125 g Butter, 125 g Zucker, 4 Eier, das Abgeriebene von ½ Zitrone, 60 g Rosinen und Korinthen oder 100 g gemahlene, süße Mandeln, 250 g Mehl, $^2/_{10}$ Liter Milch. — Die weißgerührte Butter wird mit Zucker, Eigelb und dem Zitronenabgeriebenen dickschaumig gerührt, dann werden die Rosinen oder Mandeln hinzugefügt und das Mehl vorsichtig dazugemengt. Nun wird die Masse mit der Milch verdünnt, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß untergezogen und der Teig sofort in eine gebutterte, mit Bröseln und Zucker bestreute Form gefüllt und in mittlerer Hitze gebacken.

Apostelltorte. 100 g Butter, 100 g Zucker, 100 g Mandeln, 120 g Mehl, 50 g Brösel, etwas Zimt. — Butter, Zucker, gestoßene Mandeln, Zimt, die mit Arrak angefeuchteten Brösel und das Mehl werden zu einem festen Teig gewirkt, aus dem zwei runde Kuchen ausgerollt und in mäßiger Hitze gebacken werden. Der eine Kuchen bildet den Boden, der andere den Deckel.

Nun wird eine Füllung bereitet: 100 g Sultanien, 6 Feigen, 50 g eingemachte und kandierte Früchte (Orangeat), etwas Rum oder Madeira, Aprikosenkonfitüre. — Sultaninen, Feigen, Orangeat und die Früchte werden feingehackt, mit etwas Rum oder Madeira eingekocht und dann mit 1 Löffel Aprikosenkonfitüre vermengt. Diese Masse füllt man auf den gebackenen Kuchenboden, deckt sie mit dem anderen Kuchenstück zu, glaciert die Torte nach Belieben und bestreut sie mit gehackten Mandeln.

Arabertorte. 120 g Zucker, 6 Eier, 100 g Mehl, 50 g süße, geriebene Mandeln, 30 g Kakao, 50 g Zitronat, Vanillezucker, Apfelkonfitüre. Der Zucker wird mit Eigelb, Mandeln und Kakao recht schaumig gerührt, dann nach und nach das feingehackte Zitronat, Vanillezucker, das gesiebte Mehl und das steifgeschlagene Eiweiß dazugefügt, die Masse in eine gut gefettete, mit gefettetem Papier ausgelegte Springform gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte in zwei Teile geschnitten, mit Apfelkonfitüre gefüllt und mit Schokoladenglasur und Früchten garniert.

Belgische Cremetorte. 4 Eier, 1 Eßlöffel Mehl, 100 g Zucker, $^1/_{10}$ Liter süßer Rahm oder Milch, Zitronenabgeriebenes. — Eigelb, Mehl, Zucker, Rahm oder Milch und Zitronenabgeriebenes werden unter beständigem Schwingen mit dem Schneebesen langsam bis vors Kochen gebracht, dann die Schüssel vom Feuer genommen und die Masse weiter geschlagen, bis sie ausgekühlt ist. Nun wird das steifgeschlagene Eiweiß leicht

daruntergezogen, die Creme in eine mit griebenem Teig (Mürbeteig) ausgelegte Tortenform gefüllt und in mittlerer Hitze gebacken.

Bismarcktorte. 140 g Zucker, 6 Eier, 10 g bittere und 60 g süße Mandeln, 100 g Sultaninen, 125 g Mehl, Zitronenabgeriebenes, 1 Gläschen Rum. — Zucker, Eigelb, Zitronenabgeriebenes, Rum und die feingestoßenen Mandeln werden recht schaumig gerührt und dann die kleingehackten Sultaninen, das Mehl und das steifgeschlagene Eiweiß unter die Masse gemengt. Der Teig wird in eine mit gebuttertem Papier ausgelegte Tortenform gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken. Man überzieht die Torte mit rosa gefärbter Zuckerglasur, bestreut sie außen herum mit gerösteten, gehackten Mandeln und garniert sie in der Mitte mit einem Stern aus kandierten Früchten.

Leichte Bikuittorte. 4 Eier, 150 g Zucker, 80 g Kartoffelmehl, 60 g Mehl, abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 1 Messerspitze Backpulver. — Der Zucker wird mit dem Eigelb und der Zitronenschale 20 Minuten schaumiggerührt, der steife Schnee der Eiweiß mit Mehl, Backpulver und Kartoffelmehl daruntergezogen, die Masse in eine gebutterte, mit Semmelbröseln bestreute Springform gefüllt und 30—40 Minuten gebacken. — Diese Biskuittorte eignet sich besonders gut zum Füllen mit Creme, Konfitüre und Früchten.

Leichte Biskuittorte mit Butter. 3 Eier, 180 g Zucker, 80 g Mehl, 80 g Karoffelmehl, 1 Messerspitze Backpulver, 40 g zerlassene Butter, abgeriebene Schale von 1 Zitrone. — Zucker, Eigelb und Zitronenschale werden 20 Minuten gerührt, dann wird der steife Schnee der Eiweiß mit Mehl, Backpulver und Kartoffelmehl daruntergezogen, zuletzt die lauwarme Butter beigefügt, die Masse in eine gebutterte, mit Semmelbröseln ausgestäubte Springform gefüllt und im mittelheißen Ofen 50 Minuten gebacken. — Zum Füllen und Glacieren gleich gut geeignet.

Biskuittorte mit Malagacreme. 2—3 Eigelb, ½ Löffel Mondamin oder Kartoffelmehl, 60 g Zucker, $^2/_{10}$ Liter Malaga. — Man bäckt eine Biskuittorte nach einem der vorstehenden Rezepte. Nachdem sie völlig erkaltet ist, höhlt man sie in der Mitte so aus, daß ein ½ cm dicker Boden und ein ½ cm breiter Rand stehen bleibt, füllt diese Höhlung mit Malagacreme und verziert die Tortenoberfläche zuletzt noch durch den Spritzbeutel mit Schlagrahm. — Füllung: Eigelb, Zucker, Mondamin und Malaga werden auf schwachem Feuer zu einer dicken Creme gerührt, vom Feuer genommen und nachher weitergerührt, bis die Creme erkaltet ist.

Butterbiskuit. 125 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 4—5 Eier, das Abgeriebene von ½ Zitrone. — Die Butter wird schaumiggerührt, dann das Mehl, die Eier und der Zucker nach und nach abwechselnd dazugegeben, zuletzt das Zitronenabgeriebene dazugemischt, die Masse in eine gebutterte und mit Bröseln ausgestreute Form eingefüllt und gebacken.

Geschlagene Biskuittorte. 120 g Zucker, 5 Eier, 80 g Mehl, 50 g Maizena und Zitronenabgeriebenes. — Zucker und Eier werden in einem Schwingkessel (Schüssel) auf schwachem Feuer geschlagen. Wenn die Masse hoch aufgegangen ist, wird sie vom Feuer genommen und bis zum Erkalten weitergeschlagen. Dies Verfahren wird nochmals wiederholt, bis die Masse so schaumig ist, daß sie auf dem Schneebesen liegen bleibt. Nun wird das Mehl mit Maizena und Zitronenabgeriebenem leicht daruntergezogen, der Teig in eine gebutterte und mit Bröseln ausgestreute Form gefüllt und in mittlerer Hitze gebacken. Nach dem Erkalten beliebig garnieren.

Breslauer Torte. 150 g Zucker, 6 Eier, 140 g Mehl, 50 g Butter, Zitronenabgeriebenes, Johannisbeerkonfitüre. — Zucker und Eier werden nach vorstehendem Rezept warm geschlagen, dann das Zitronenabgeriebene, das Mehl und zuletzt 50 g heiße Butter daruntergezogen. Von dieser Masse werden 2 Böden gebacken oder eine ganze Torte, die man nachher quer durchschneidet. Nach dem Erkalten füllt man die Torte mit Johannisbeerkonfitüre, setzt die Böden wieder aufeinander und überzieht die Oberfläche mit Zitronenglasur, die man beliebig mit Früchten oder Gelee garniert.

Nürnberger Brottorte. 150 g Zucker, 5 Eier, 50 g feingestoßene Mandeln, 50 g Schwarzbrot, 30 g geriebene Schokolade, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelkenpulver, Zitronenabgeriebenes, etwas Arrak, 100 g Mehl, kleingeschnittenes Orangeat. — Zucker, Eigelb, Mandeln und Zitronenabgeriebenes werden schaumiggerührt. Dann wird das zerkrümelte, schön gelb geröstete und nachher feinzerstoßene und mit Arrak befeuchtete Schwarzbrot mit Zimt, Schokolade, Nelkenpulver und Orangeat zu der schaumigen Masse gerührt, das Mehl und das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen, der Teig in eine gut vorbereitete Tortenform gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken. Man kann die Torte mit Zitronenglasur und Früchten garnieren, oder auch nur mit Puderzucker bestäuben.

Finanztorte. 125 g Butter, 250 g Zucker, ½ Paket Vanillezucker, das Abgeriebene von ½ Zitrone, 125 g süße, geriebene Mandeln, 200 g gesiebtes Mehl, 5—6 Eier. — Der schaumiggerührten Butter werden Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Mandeln und Zitronenabgeriebenes beigefügt und alles ¼ Stunde gleichmäßig gerührt. Nachher werden abwechselnd Mehl und Eierschnee sorgfältig daruntergezogen, die Masse in die gebutterte und mit Semmelmehl ausgestreute Form gefüllt, in mäßiger Hitze ¾ Stunden gebacken und beliebig verziert. Diese Torte schmeckt am zweiten Tage besser als ganz frisch.

Genueser Torte. 250 g Zucker, 220 g Butter, 250 g süße, geriebene Mandeln, 3 Eßlöffel Wasser, 6 Eier, 65 g gehacktes Zitronat und Orangeat, 10 g Zimt, wenig Nelkenpulver, 200 g Mehl. — Butter und Zucker werden schaumiggerührt, dann die Mandeln, Eigelb und das Wasser daruntergerührt, das verschiedene Gewürz beigefügt und zuletzt das Mehl sowie das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen. Man füllt die Masse in eine gefettete und mit Bröseln ausgestreute Tortenform und bäckt die Torte bei mittlerer Hitze. Nach dem Erkalten wird sie mit Zitronenglasur überzogen und mit Früchten garniert.

Giraffentorte. 180 g Butter, 180 g geriebene, süße Mandeln, 180 g Mehl, 180 g Zucker, 6 Eier, 100 g Schokolade, Zitronenabgeriebenes und Zimt. — Nachdem man die Butter schaumiggerührt hat, fügt man Mandeln, Zucker und Eigelb dazu und rührt den Teig nochmals zu einer luftigen Masse. Danach zieht man die geriebene Schokolade, das Zitronenabgeriebene, ganz wenig Zimt und abwechselnd das steifgeschlagene Eiweiß und das Mehl darunter, füllt die Masse in eine gebutterte und mit Grieß ausgestäubte Form und bäckt sie in mäßiger Hitze. Man kann die Torte glacieren und mit Schokoladenzeltchen und geschälten Mandeln verzieren.

Grüschtorte. 200 g geriebene Mandeln, 250 g Zucker, 50 g feingeschnittenes Zitronat, etwas Zimt, Muskat- und Nelkenpulver, 2 Eier, 90 g Butter, 100 g Mehl, 1 Prise Salz. — Aus diesen Zutaten wird ein fester Teig gearbeitet, die Hälfte des Teigstückes zu einem runden Kuchen ausgerollt, auf ein gefettetes Blech gelegt und mit Johannis-

beerkonfitüre bestrichen. Darüber wird das andere, ebenfalls rund ausgerollte Teigstück gelegt, am Rand entlang festgedrückt, obenauf mit Eigelb bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und die Torte dann im mittelheißen Ofen gebacken. Nach dem Backen kann sie mit Wasserglasur überzogen werden; in diesem Falle wird sie nicht mit Eigelb bestrichen. Diese Torte soll einige Tage vor dem Gebrauch gebacken werden, damit sie von der Konfitüre ganz durchzogen wird.

Hamburger Torte. 125 g Butter, 125 g Zucker, 50 g süße, geriebene Mandeln, etwas Zimt, Zitronenabgeriebenes, 5 Eier, 50 g Semmelbrösel, 100 g Mehl, etwas Weißwein. — Butter, Zucker, Mandeln, Zimt, Zitronenabgeriebenes und Eigelb werden schaumiggerührt, sodann die mit Wein getränkten Semmelbrösel beigefügt und alles mit dem Mehl und dem steifgeschlagenen Eiweiß vermischt. Die Masse wird in eine gebutterte, mit Grieß ausgestreute Form gefüllt und in mittlerer Hitze gebacken. — Nun läßt man auf dem Feuer in einer fettfreien Pfanne 60 g Zucker unter beständigem Rühren schmelzen und braun rösten, fügt 40 g geschälte Haselnüsse bei und rührt auf kleinem Feuer so lange, bis sie braun und glänzend sind, gibt dann die Nüsse sofort auf ein gefettetes Blech und zerstößt sie nach dem Erkalten recht fein. Danach schneidet man die Torte dreimal quer durch, füllt sie mit Aprikosenkonfitüre, bespritzt jedes Tortenstück mit Weißwein, setzt die Teile wieder aufeinander, bestreicht auch die Oberfläche der Torte mit Konfitüre und bestreut sie mit den zerstoßenen Haselnüssen. Nach Belieben kann man sie noch mit einem Kranz roten und gelben Gelees garnieren.

Herzoginnentorte. 1 Biskuittorte, Johannisbeergelee, Maraschino, Vanillecreme, kandierte Früchte. — Das Biskuit wird zweimal durchgeschnitten, jeder Boden mit Rum oder Maraschino befeuchtet und mit Gelee bestrichen. Dann setzt man die Böden wieder sorgfältig aufeinander, läßt sie 40—60 Minuten liegen, überzieht darauf die Torte mit einer feinen Creme, belegt sie mit kandierten Früchten und spritzt ringsum einen Kranz Schlagrahm auf.

St. Honoriustorte. Mürber Zuckerteig, Zucker, Johannisbeersaft, Brühteigmasse, Frangipane- oder Vanillecreme, Zuckersirup, ½ Tasse Schlagrahm. — Der Zuckerteig wird ausgerollt und mit Hilfe eines Tellers zu einem runden Boden ausgestochen, auf den man mit der Brühteigmasse mittels Spritzsacks und glatter Tülle einen Rand und in die Mitte ein Häufchen spritzt. Der Tortenboden wird auf ein gebuttertes Blech gelegt, daneben werden noch 12—14 walnußgroße Häufchen dressiert und alles im heißen Ofen 12—15 Minuten gebacken. Inzwischen kocht man Zucker- und Johannisbeersaft zu einem dicken Sirup ein, tropft 2—3 Tropfen rote Speisefarbe hinein, taucht die Kügelchen in den Sirup und setzt sie dicht nebeneinander auf den Kuchenrand. Dann wird der Boden mit der Füllcreme bestrichen und mit Schlagrahm verziert.

Japan-Torte (Japonais-Torte). 4 Eiweiß, 60 g Zucker, 20 g geriebene Haselnüsse, 100 g Mehl, Mokkafülle von 100 g Butter, gebrannte Zuckermandeln, etwas Zuckerglasur. — Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und Zucker, Mehl und Haselnüsse daruntergemischt. Drei, auf Pergamentpapier vorgezeichnete, gebutterte Tortenböden werden mit der Masse bestrichen, diese in mittlerer Hitze gebacken und sorgfältig abgelöst. Der erste Tortenboden wird mit Creme bestrichen, der zweite daraufgelegt, ebenfalls bestrichen und mit dem letzten Boden zugedeckt. Der ganze Kuchen wird mit Mokkacreme überzogen, mit den geriebenen, in Zucker gebrannten Mandeln (die man fertig kaufen kann) bestreut und mit Glasur ein feines Gitter mit kleinen Punkten aufgespritzt.

Käsetorte I. Geriebener Teig, 1 Pfd. Quark (Topfen), 1 Tasse Rahm, 4 Eier, 2 Eßlöffel geriebene Mandeln, 2 Eßlöffel Sultaninen oder Korinthen, 2 Eßlöffel Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone. — Eine gebutterte Kuchen- oder Tortenform wird mit Teig ausgelegt, dann der Quark durch ein Sieb gestrichen, mit Eigelb, Rosinen, Mandeln, Zitronenschale, Zucker und Rahm zu einer lockeren Masse gerührt, der Schnee der Eiweiß daruntergezogen, die Masse in die Form eingefüllt und die Torte im heißen Ofen gebacken.

Käsetorte II. Linzer Teig und etwas Blätterteig. Zur Fülle: ½ Pfd. Quark (Topfen), 2 Eier, 60 g Zucker, 50 g in Rum oder Wasser aufgequollene Korinthen, etwas Zitronenabgeriebenes. — Von ausgerolltem Linzer Teig sticht man einen Boden aus und belegt damit die Springform, bildet von den Teigabfällen eine Rolle und setzt sie auf den mit Eigelb bestrichenen Rand des Tortenbodens, streicht dann die Käsefülle hinein und bedeckt sie mit einem ausgerollten, rund ausgestochenen Stück Blätterteig, kerbt mit einem scharfen Messer die Schnittlinien ein, ohne den Teig zu durchschneiden, was später ein leichtes Schneiden in Stücke ermöglicht, bepinselt die Decke mit Eigelb und bäckt die Torte in 40—50 Minuten im Ofen goldbraun. Käsefülle: Der Quark wird mit Zucker, Eigelb, Korinthen und Gewürz und mit dem steifgeschlagenen Eiweiß vermischt.

Kaisertorte. 250 g Butter, 5—6 Eier, 125 g Kartoffelmehl, 125 g Maizena, 250 g Zucker, 1 Glas Rum, Zitronenabgeriebenes, 125 g Korinthen, 125 g gehacktes Zitronat. — Die Butter wird schaumiggerührt und das Zitronenabgeriebene daruntergezogen. Nun werden abwechselnd je 1 Ei, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel Mehl und 1 Löffel Maizena damit verrührt und so weiter verfahren, bis die angegebenen Mengen aufgebraucht sind. Zuletzt werden Korinthen, Zitronat und Rum dazugemischt, die Masse in eine gefettete und mit Semmelmehl ausgestäubte Form gefüllt und in mittlerer Ofenhitze gebacken. Eine Wasser- oder Rumglasur paßt gut dazu.

Kapricetorte. Je 80 g Butter, Zucker, geriebene süße Mandeln und Schokolade, 50 g Mehl, 2 Eier, 1 Messerspitze feingeschnittenes Orangeat, ½ Messerspitze Zimt, 1 Likörgläschen Rum. — Die Butter wird mit Zucker, Eigelb, den Gewürzen, Mandeln und Schokolade tüchtig gerührt, das steifgeschlagene Eiweiß mit dem Mehl daruntergezogen, die Masse auf zwei vorgezeichnete Böden auf Pergamentpapier gestrichen und in mittlerer Hitze gebacken. Wenn vollständig erkaltet, wird der eine Boden mit Aprikosenkonfitüre bestrichen und mit dem andern bedeckt, der mit einem Kranz Ananasscheiben belegt und in der Mitte mit einer gezuckerten Herzkirsche verziert wird. Zuletzt spritzt man rings um den Rand Schlagrahm.

Karmelitertorte. 250 g Zucker, 6 Eier, 1 Messerspitze Zimt, 150 g feingeschnittene Mandeln, 3 Eßlöffel Kirsch oder Rum, 200 g Mehl, das Abgeriebene von ½ Zitrone. — Die Mandeln werden mit dem Zucker, dem Gewürz und den ganzen Eiern 20 Minuten gerührt, dann Kirsch oder Rum und nach und nach das gesiebte Mehl hinzugefügt, die Masse in eine gut vorgerichtete Form gefüllt, mit gehackten Mandeln bestreut und sehr langsam gebacken.

Kartoffeltorte I. 400 g kalte, geriebene Kartoffeln in der Schale, 250 g Zucker, 200 g Haselnüsse oder süße Mandeln, 1 Prise Salz, 50 g Butter, 4 Eier, abgeriebene Zitronenschale. — Die schaumiggerührte Butter wird mit Zucker, Eigelb, Zitronenschale und Salz gut vermengt. Dann werden die geriebenen Haselnüsse oder Mandeln bei-

gegeben und die zu Schnee geschlagenen Eiweiß mit den Kartoffeln leicht unter die Masse gemischt, die man in eine gut gebutterte Kuchen- oder Tortenform füllt und im heißen Ofen bäckt.

Kartoffeltorte II. 125 g Zucker, 1 Pfd. Salzkartoffeln (nach dem Kochen gewogen), 4 Eier, Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone. — Zucker und Eigelb rührt man schaumig, je länger, je besser, fügt die warmen, durch die Presse gedrückten Kartoffeln, Zitronensaft und -schale hinzu und zieht zuletzt den sehr festen Eierschnee unter die Masse. Die Torte wird in gut gefetteter Springform 1 Stunde gebacken.

Kastanientorte mit Rahm. 180 g Butter, 220 g Zucker, 5 Eier, etwas Vanillezucker, 200 g echte Kastanien, 100 g Mehl, ½ Liter Schlagrahm. — Butter, Zucker, Eigelb und Vanillezucker werden recht schaumig gerührt, die gut weichgekochten und geschälten Kastanien durch die Kartoffelpresse getrieben und nach dem Erkalten mit der schaumiggerührten Masse vermischt. Danach zieht man das Mehl und das steifgeschlagene Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gebutterte und mit Bröseln ausgestreute Springform und bäckt die Torte in mäßiger Hitze. Nach dem Erkalten wird der Rahm gut geschlagen, mit etwas Zucker und Vanillezucker gesüßt und in zwei Hälften geteilt. Die eine Hälfte färbt man mit roter Speisefarbe rosa und setzt mit Hilfe eines Eßlöffels oder des Spritzsacks abwechselnd weiße und rosa Rahmeier auf die Torte. Sofort auftragen.

Knacktorte. 100 g Haselnüsse, 100 g süße Mandeln, 200 g Zucker, 4—5 Eier, das Abgeriebene von ½ Zitrone, 1 Eßlöffel Orangeat und Zitronat, 1 Eßlöffel Kirschwasser. — Zucker, Zitronenabgeriebenes und Eigelb werden schaumiggerührt, dann die geriebenen Haselnüsse und Mandeln, das gehackte Zitronat und Orangeat, sowie das Kirschwasser zugegeben und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen. Die Masse wird in eine gebutterte und mit Semmelmehl ausgestäubte Form gefüllt und im mittelheißen Ofen gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte quer durchgeschnitten, mit Fülle bestrichen und beliebig garniert. — Füllung: ¼ Liter geschlagener Rahm wird mit 60 g gemahlenen Haselnußkernen und 30 g Vanillezucker vermengt.

Koblenzer Torte. 150 g Zucker, 5—6 Eier, Zitronenabgeriebenes, 80 g Sultaninen, 50 g Orangeat, 1 Glas Madeira, 125 g Mehl, 30 g Kartoffelmehl, 50 g Butter. — Zucker, Eigelb und Zitronenabgeriebenes werden schaumiggerührt. Die recht fein geschnittenen Sultaninen und das Orangeat kocht man mit dem Madeira gut ein und rührt sie nach dem Erkalten zu der Eiermasse, mengt Mehl, Kartoffelmehl und das steifgeschlagene Eiweiß darunter und fügt auch die zerlassene Butter zu. Man füllt diesen Teig in eine gebutterte und mit Semmelmehl ausgestäubte Springform und bäckt ihn in gelinder Hitze. Die Torte ist mit rosa gefärbter Glasur und Schokolade zu verzieren.

Linzer Torte I. 70 g geriebene Haselnüsse, 2 Eier, 100 g Zucker, 100 g Butter, ¼ Pfd. Mehl, Zitronenabgeriebenes. — Butter, Zucker, Eier und Zitronenschale werden zu Schaum gerührt und das Mehl mit den Nüssen dazugewirkt. Wenn der Teig ½ Stunde geruht hat, rollt man drei Viertel davon 1 cm dick aus, schneidet mit Hilfe eines Tellers einen runden Tortenboden aus dem Teig, legt diesen auf ein gefettetes Blech, bestreicht ihn mit Himbeermarmelade, wobei aber 1 cm Rand frei bleiben muß, und bildet von Teigstreifen ein Gitter darüber, das man mit Eigelb bestreicht. Die Torte wird im mittelheißen Ofen gebacken.

Linzer Torte II. ¼ Pfd. geriebene, süße Mandeln, unter denen ein paar bittere sein können, 2 Eier, ¼ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. Butter, 160 g Mehl, etwas abgeriebene

Zitronenschale. — Alle Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet. Drei Viertel davon wird halbfingerdick ausgerollt, mit einem Teller zu einem runden Boden ausgestochen und auf ein Backblech gelegt. Vom Teig wird ein Rand um den Boden geformt und mit Eigelb bestrichen und die Torte im warmen Ofen gebacken. Man kann sie mit beliebigen Kompottfrüchten belegen oder mit einer feinen Marmelade füllen.

Mailänder Torte. 200 g Butter, 100 g Zucker, etwas Zitronenabgeriebenes, 1 Glas Rum, 4—5 Eier, 50 g Rosinen, ½ Paket Backpulver, 350 g Mehl. — Man rührt Butter und Zucker schaumig, gibt das Zitronenabgeriebene, Rum, Rosinen, Backpulver und die ganzen Eier nach und nach zur Masse und siebt zuletzt das Mehl hinein, füllt den Teig in eine gebutterte Tortenform und bäckt ihn in gelinder Hitze. Man glaciert die fertige Torte mit Maraschinoglasur und verziert sie außen herum mit halbierten, geschälten Mandeln.

Mandeltorte I. Geriebener Teig oder Zuckerteig, ¼ Pfd. geriebene, süße Mandeln, ¼ Pfd. Zucker, 40 g Mehl, 4 Eier. — Zucker und Eigelb werden schaumiggerührt und die Mandeln, das steifgeschlagene Eiweiß, sowie das Mehl leicht daruntergezogen. Dann legt man eine Tortenform mit Teig aus, bestreicht den Boden mit wenig Aprikosenkonfitüre und füllt die Form drei Viertel hoch mit der Mandelbiskuitmasse. Die Torte wird in mittlerer Hitze gebacken, nach dem Auskühlen mit Zitronenglasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut.

Mandeltorte II. ½ Pfd. geriebene, süße Mandeln, ½ Pfd. Zucker, 1 Prise Salz, 50 g Kartoffelmehl, 6 Eier, abgeriebene Zitronenschale. — Der Zucker wird mit dem Eigelb ½ Stunde schaumiggerührt und mit Salz und dem Zitronenabgeriebenen vermischt. Dann fügt man abwechselnd das Kartoffelmehl, die Mandeln (unter denen ein paar bittere sein können) und das steifgeschlagene Eiweiß hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt sie in mäßiger Hitze 50—60 Minuten.

Braune Mandeltorte. 250 g Zucker, 250 g ungeschälte, süße Mandeln, 4 hartgekochte Eigelb, 20 g Mehl, 1 frisches ganzes Ei und 1 frisches Eigelb, 65 g Butter, Saft und Schale von ½ Zitrone, 1 Messerspitze Zimt. — Die hartgekochten Eigelb werden zerrieben, die Mandeln trocken abgerieben und durch die Reibmaschine getrieben. Beides wird mit Zucker, Zitronensaft und -schale, Mehl, Eiern und Zimt vermischt und mit der zu Schaum geschlagenen Butter ½ Stunde lang gerührt. Dann füllt man den Teig in eine gebutterte Tortenform und bäckt die Torte im gut heißen Ofen. Man kann sie beliebig glacieren oder auch nur mit Puderzucker bestäuben.

Haselnußtorte. Gleiche Zubereitung wie Mandeltorte, nur werden statt Mandeln Haselnüsse genommen.

Marktorte. 125 g Rindermark, 125 g süße Mandeln, 125 g Zucker, 4—5 Eier, das Abgeriebene von 1 Zitrone, $^4/_{10}$ Liter Rahm. — Das gut gewässerte und ausgehäutete Rindermark wird zerschnitten und ausgelassen, nach dem Erkalten zu Schaum gerührt und nach und nach mit den geschälten, gemahlenen Mandeln, Eigelb, Zucker, Zitronenabgeriebenem und dem steifgeschlagenen Eiweiß vermischt. Alles wird weiter gut gerührt und zuletzt der erwärmte Rahm angegossen. Eine Tortenform wird mit geriebenem Teig oder Butterteig ausgelegt, die Fülle daraufgestrichen und die Torte im heißen Ofen langsam etwa 1 Stunde gebacken. Sie wird warm serviert.



Abb. 257.

Torte mit Zuckerguß, garniert mit Ananas und gezuckerten Kirschen.

Torte mit Zuckerguß, garniert mit Orangenspalten, die man vorher in Zuckersirup gelegt hat.



Abb. 258. Verschiedene Torten. Oben: Sachertorte mit Schokoladenguß und Schlagrahmgarnitur — Haselnußtorte mit Biskuittorte mit Zuckerguß und Kirschenverzierung — Buttercreme und glasierten Haselnüssen. — Unten: Quittentorte — Garnierte Biskuittorte.



Abb. 259.

Schokoladentorte, garniert mit halben, kandierten Nußkernen.

Biskuittorte, garniert mit Buttercreme und Ananasstückchen.



Abb. 260. Verschiedene Torten, deren Garnitur mit Hilfe von einfachen Pergamentschablonen ausgeführt wurde.

Messina-Torte. 150 g Zucker, 6 Eier, 90 g Mehl, 90 g Maizena, 50 g Butter. — Man schlägt die Eiweiß zu Schnee, gibt den Zucker hinein, vermischt Eigelb, Mehl, Maizena, sowie die zerlassene Butter mit der schaumiggerührten Masse und bäckt die Torte in mittlerer Hitze. — Man bereitet eine Creme wie folgt: 40 g Zucker, 2—3 Eigelb, 20 g Mondamin, Saft und Abgeriebenes von ½ Orange und von ½ Zitrone werden gut verrührt und zuletzt ¼ Liter Wein dazugegossen. Man läßt die Creme auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren dick werden. — Die erkaltete Torte wird quer durchgeschnitten und mit der Creme gefüllt, wieder zusammengesetzt, dann mit Meringenmasse überstrichen, mit gehackten Mandeln bestreut und nochmals rasch überbacken, bis die Schneedecke leicht Farbe angenommen hat. Vor dem Auftragen kann man sie noch mit Früchten oder Geleestückchen garnieren. — Meringenmasse: 2 steifgeschlagene Eiweiß werden mit 4 Eßlöffel Zucker vermischt.

Mikadotorte. 125 g Butter, 150 g Zucker, 5 Eier, Zitronenabgeriebenes, 50 g Semmelbrösel, etwas Arrak, 100 g Mehl. — Butter, Zucker, Eigelb und Zitronenabgeriebenes rührt man schaumig, fügt die mit Arrak angefeuchteten Semmelbrösel, das Mehl und das steifgeschlagene Eiweiß hinzu, füllt die Masse in eine gebutterte und mit Grieß ausgestäubte Form und bäckt sie in guter Hitze. Nach dem Erkalten wird die Torte quer durchgeschnitten, mit Apfel- oder Quittenkonfitüre oder Buttercreme gefüllt, wieder zusammengesetzt, mit Kaffeeglasur überzogen, mit gehackten Pistazien bestreut und im warmen Ofen rasch übertrocknet.

Mokkatorte. 90 g Mehl, 90 g Kartoffelmehl, ½ Pfd. Zucker, 6 Eier, das Abgeriebene von 1 Zitrone, Mokkacreme. — Eier und Zucker werden in einer Kasserolle auf warmer Herdplatte so lange mit dem Schneebesen tüchtig gerührt, bis die Masse recht schaumig und zu doppelter Höhe gestiegen ist. Dann werden Mehl und Kartoffelmehl und das Abgeriebene von 1 Zitrone rasch daruntergemischt, die Masse in eine gebutterte, mit geriebener Semmel bestäubte Form gefüllt und im Ofen in mittlerer Hitze gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man die Torte einmal durch, füllt sie mit Mokkacreme, setzt die zwei Hälften wieder aufeinander und bestreicht Rand und Oberfläche mit Creme. Den Rest der Creme füllt man in einen Dressierbeutel mit Sterntülle und verziert die Tortenoberfläche, indem man beliebige Figuren aufspritzt. — Mokkacreme: 100 g süße Butter, 90 g Puderzucker, 1 Eiweiß, ¼ Tasse ganz starker Kaffee. — Die Butter wird schaumiggerührt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit dem gesiebten Zucker einige Minuten gerührt, nach und nach unter die Butter gemischt und dann der Kaffee tropfenweise unter die Creme gearbeitet, bis sie hellbraun ist.

Musselintorte. 6 Eier, 125 g Zucker, Zitronenabgeriebenes, 125 g Kartoffelmehl. — Eigelb, Zucker und Zitronenschale werden mit dem Schneebesen zu einer dickschaumigen Masse geschlagen. Dann wird das Kartoffelmehl hineingesiebt und das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen. Der Teig wird in eine gut gebutterte, mit Zucker bestäubte Form gefüllt, in mäßiger Hitze 1 Stunde gebacken und die Torte nach dem Erkalten mit Vanilleglasur überzogen.

Napoli-Torte. 150 g Zucker, 5 Eier, etwas gestoßener Anis, 150 g Mehl, ½ Paket Backpulver. — Zucker, Eier und Anis werden recht schaumig geschlagen, dann wird das Mehl mit dem Backpulver daruntergemischt, die Masse in eine gebutterte und mit Bröseln ausgestäubte Form gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Aus-

kühlen wird die Torte mit Zitronenglasur überzogen, ringsum mit etwas Anis bestreut und mit feingeschnittenen Orangeatstreifchen belegt.

Nußtorte. 250 g Walnußkerne, 11 Eier, 250 g Zucker, 3 Eßlöffel geriebene Semmel, mit Rum befeuchtet. — Eidotter und Zucker rührt man schaumig, fügt die Semmelbröfel hinzu und misch abwechselnd die geriebenen Nüsse und den festen Schnee der Eier darunter. Die Torte wird in gebutterter Springform 1 Stunde gebacken. Andern Tags schneidet man sie durch und füllt sie mit folgender Creme: 1½ Weinglas süßer Rahm, 75 g Zucker, 100 g geriebene Walnüsse, 3 Eigelb, 1 Eßlöffel Rum, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl. — Rahm, Zucker und 1 Prise Salz werden aufgekocht, Eigelb und Kartoffelmehl mit etwas zurückbehaltenem kaltem Rahm angerührt und in den kochenden Rahm eingequirlt. Zuletzt werden die geriebenen Nüsse und der Rum daruntergezogen und die Creme kaltgerührt.

Vorzügliche Orangentorte I. 140 g Zucker, 4 frische Eier, 2 gekochte Eigelb, 140 g süße Mandeln, Saft von 1 Zitrone und Abgeriebenes von 1 kleinen Orange. — Der Zucker wird mit den 4 frischen Eigelb schaumiggerührt; die Eigelb von 2 hartgekochten Eiern werden durch ein Sieb gedrückt und dazugegeben, ebenso die geschälten, geriebenen Mandeln, Zitronensaft, Orangenabgeriebenes und das steifgeschlagene Eiweiß. Die Masse wird in einem Tortenblech ¾ Stunden gebacken und mit Orangenglasur glasiert.

Orangentorte II. Eine fertiggebackene Biskuittorte, Orangenfüllcreme, Orangenglasur, kandierte Orangenschnitze und Kirschen. — Man schneidet das Biskuit zweimal quer durch, bestreicht die Böden mit Orangenfüllcreme, setzt sie wieder zusammen, überzieht die Torte mit Orangenglasur und belegt die Oberfläche mit kandierten Orangenschnitzchen und dick eingekochten Kirschen.

Ostertorte. Reisbrei von 1 Liter Milch, 100 g Reis und 1 Löffel Mehl. Zugabe: 90 g Butter, 125 g Zucker, 4 Eier, 40 g süße Mandeln, 60 g Rosinen oder Korinthen, Zimt, Zitronenabgeriebenes. — Von Reis, Milch und etwas Mehl wird ein Reisbrei gekocht. Die Butter wird mit Zucker und Eigelb dickschaumig gerührt, danach mit den feingeschnittenen Mandeln, den aufgequollenen Rosinen, Zimt und Zitronenabgeriebenem vermischt, der Reis dazugerührt und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig daruntergemischt. Diese Masse wird in eine, mit ausgerolltem Mürbeteig ausgekleidete Springform gefüllt und gebacken. — Statt Reis- kann auch Grießbrei verwendet werden. Dazu Zitronenglasur.

Pariser Torte. 6 Eier, ½ Pfd. Zucker, 150 g geriebene, süße Mandeln, 5—6 Löffel Mehl, 1 Messerspitze Zimt, 1 Löffel Kirsch, etwas Zitronensaft und -schale. — Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumiggerührt, dann die übrigen Zutaten dazugegeben und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht untergezogen. Die Masse wird in einer gefetteten Springform bei mäßiger Hitze gebacken.

Pischingertorte. 5—6 Karlsbader Oblaten, 70 g süße Butter, 70 g Zucker, 90 g Schokolade, 2 Eigelb. — Nachdem die Butter schaumiggerührt worden ist, vermischt man sie mit Zucker, geriebener Schokolade und Eigelb und rührt noch weiter 10 Minuten. Diese Fülle streicht man gleichmäßig stark auf die Oblaten, legt sie aufeinander und drückt sie fest zusammen. Dann überzieht man sie mit einem Schokoladenguß, der über die Seitenwände herabfließen und die ganze Torte einhüllen muß. Den am untern Rande überstehenden Guß schneidet man nach dem Erkalten vorsichtig fort.

Pistazientorte. 100 g süße Mandeln, 50 g Pistazien, 150 g Zucker, Vanillezucker, 6 Eier, 100 g Weizenpuder. — Die geschälten und geriebenen Mandeln und Pistazien werden mit dem Zucker und dem Eigelb recht schaumig gerührt, dann wird das Mehl und das steifgeschlagene Eiweiß daruntergemischt, die Masse in eine gebutterte Tortenform gefüllt und in mäßiger Hitze gebacken. Nach dem Auskühlen wird die Torte mit hellgrün gefärbter Zuckerglasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut. Man kann sie auch quer durchschneiden und eine beliebige, feine Marmelade dazwischenstreichen.

Pithiviertorte. Blätterteig, Mandelfülle, mit 1 Eßlöffel Kirschwasser gemischt, Eigelb. — Von ausgerolltem Blätterteig werden zwei Böden ausgestochen, der eine ½ und der andere ¾ cm dick. Der dünnere Boden wird in die gebutterte Springform gelegt und bis 2 cm vom Rand mit der Mandelfülle bestrichen. Dann wird der Deckel darübergelegt, mit Eigelb bepinselt und die Torte im recht heißen Ofen gebacken. — Mandelfülle: 125 g Zucker werden mit 4 Eigelb und dem Kirschwasser schaumiggerührt, 125 g abgezogene, feingeriebene, süße Mandeln und der feste Schnee der 4 Eier daruntergezogen.

Punschtorte. Eine fertiggebackene Biskuit- oder Wienertorte, Rum oder Punschlikör, Rumglasur, Aprikosenkonfitüre. — Die Torte wird zweimal quer durchgeschnitten, der Boden mit Konfitüre bestrichen, mit dem Mittelstück bedeckt, dieses mit Likör tüchtig angefeuchtet, mit Konfitüre überzogen und mit dem Deckel belegt. Dann wird die ganze Torte mit Rumglasur bestrichen und, wenn diese halb abgetrocknet ist, mit gehackten, abgezogenen Mandeln bestreut.

Sachertorte. ¼ Pfd. Butter, 1 Prise Salz, ¼ Pfd. Zucker, etwas Zitronenschale, 100 g Schokolade, 70 g Mehl, 4 Eier. — Die Butter wird schaumiggerührt, mit Zucker, Salz, Zitronenabgeriebenem und Eigelb vermischt und die Masse 15—20 Minuten weiter recht gut gerührt. Dann zieht man die im Wasserbad erwärmte und geweichte Schokolade und das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit dem Mehl unter den Teig, füllt ihn in eine gebutterte Tortenform und bäckt ihn langsam in ¾—1 Stunde gar. Nachdem die Torte 2—3 Tage gelagert hat, wird sie quer durchgeschnitten, der untere Teil mit Aprikosenkonfitüre bestrichen, der obere daraufgesetzt und mit Schokoladenglasur überzogen, die im warmen Ofen leicht übertrocknen muß. Statt mit Konfitüre kann man die Torte auch mit Schokoladencreme füllen.

Sachertorte mit Schlagrahm. 2—3 Tage vor Gebrauch werden von der obigen Tortenmasse zwei Böden gebacken, beide Teile oben mit Aprikosenkonfitüre bestrichen und aufeinandergesetzt, worauf die ganze Torte mit Schlagrahm bespritzt und mit geriebener Schokolade bestreut wird.

Sandtorte. ½ Pfd. süße Butter, ½ Pfd. Zucker, 5 Eier, Abgeriebenes und Saft von ½ Zitrone, 1 Prise Salz, ½ Pfd. Maizena oder Kartoffelmehl, ½ Likörgläschen Rum oder Arrak. — Die Butter wird 20 Minuten zu Rahm gerührt, dann kommen löffelweise Zucker, Maizena oder Kartoffelmehl und je 1 Ei hinzu, und wenn die Eier aufgebraucht sind, das Abgeriebene und löffelweise der Saft der Zitrone. Im ganzen muß ununterbrochen 1 Stunde immer in derselben Richtung gerührt werden. In den letzten 10 Minuten gießt man Rum oder Arrak an, füllt den Teig dann, ohne zu stoßen oder zu klopfen (sonst bekommt die Torte einen sogenannten Wasserstreifen), in eine gebutterte und ausgestreute Springform und bäckt die Torte reichlich 1 Stunde im mittelheißen Ofen, bei mehr Ober- als Unterhitze.

Schneetorte. 5 zu festem Schnee geschlagene Eiweiß, 140 g Zucker, etwas Salz, Vanillezucker, 75 g gesiebtes Mehl, 75 g geschmolzene, lauwarme Butter. — Nachdem man die geschlagenen Eiweiß vorsichtig mit Zucker und Gewürz vermengt hat, fügt man das Mehl und zuletzt die Butter hinzu, füllt die glattgerührte Masse in eine gefettete Springform und bäckt die Torte in schwacher Hitze. Noch heiß, tränkt man sie mit Kompottsaft und umlegt sie mit abgetropften Kompottfrüchten.

Schokoladentorte. 2 ganze Eier, 250 g Mehl, 200 g Zucker, 60 g Butter, ¼ Liter Milch, 60 g Kakao, 1 Paket Backpulver, 1 Eßlöffel Rum. — Butter, Eier und Zucker werden 10 Minuten lang schaumiggerührt, dann Kakao, Milch, das gesiebte Mehl, Backpulver und Rum hinzugefügt, die Masse in eine gefettete Springform gefüllt und in mäßiger Hitze 40 Minuten gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man die Torte einmal durch, füllt sie mit Schokoladencreme, setzt sie wieder zusammen und überzieht sie mit Schokoladenglasur.

Schrotmehltorte. 100 g Schrotmehl, 100 g gemahlene, süße Mandeln, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eier, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone. — Zucker und Eigelb werden zu Schaum gerührt, Salz, Zitronenschale und Mandeln beigegeben, das Schrotmehl mit dem steifgeschlagenen Eiweiß daruntergemischt, die Masse in eine gebutterte Form gefüllt und im mittelheißen Ofen 40—50 Minuten gebacken.

Schwarzbrottorte. 150 g Butter, 5 Eier, ¼ Pfd. Zucker, 1 Messerspitze Zimt und Nelkenpulver, ¼ Pfd. Kartoffelmehl, ¼ Pfd. mit Wein befeuchtete Schwarzbrotbrösel, Punschsauce oder Apfelwein. — Die schaumiggerührte Butter wird mit Gewürz und Eigelb vermischt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß mit dem Kartoffelmehl und den Bröseln daruntergezogen und die Masse in einer gebutterten Form in mittlerer Hitze 40—50 Minuten gebacken. Die heiße Torte wird mit ¾ Glas Punschsauce oder gesüßtem Apfelwein löffelweise begossen und nach dem Erkalten mit Schlagrahm bespritzt oder mit schönen Kompottfrüchten bergartig verziert.

Schwarz-Weiß-Torte. 250 g Butter, 500 g Zucker, 4 Eier, 1½ Tasse rohe, lauwarme Milch, 500 g Mehl, 100 g Kakao oder 125 g geriebene Schokolade, 1 Backpulver. — Der schaumiggerührten Butter wird der Zucker beigegeben, die Mischung nochmals 10 Minuten gerührt, dann Eigelb, Milch und das gesiebte Mehl hinzugefügt, das steifgeschlagene Eiweiß und zuletzt das Backpulver leicht daruntergezogen und die Hälfte dieser Masse in eine gebutterte und mit Grieß ausgestäubte Form gefüllt. Die andere Hälfte des Teiges wird rasch mit dem Kakao oder der geriebenen Schokolade vermischt und diese braune Masse löffelweise auf die weiße gefüllt. Die Torte wird 1 Stunde gebacken, mit weißer Zuckerglasur überzogen, diese mit Schokoladenglasur marmoriert, oder einfach mit kandierten Nüssen oder Früchten belegt.

Sudeltorte. 200 g Zucker, 200 g Mehl, 200 g geschälte, geriebene, süße Mandeln, 4 Eier, 200 g Butter. — In die schaumiggerührte Butter werden Eier und Zucker nach und nach eingerührt und zuletzt Mandeln und Mehl damit vermengt. Eine mit Butter bestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form wird mit der Hälfte der Masse gefüllt, eine beliebige Konfitüre daraufgestrichen, dann die andere Hälfte der Masse gefüllt, die Oberfläche geglättet und die Torte im mittelheißen Ofen gebacken.

Tausendblättertorte. Blätterteig, Johannisbeermarmelade, Zitronenglasur. — Mit Hilfe eines Tellers werden von ausgerolltem Blätterteig 4—5 Böden ausgeschnitten, auf mit

Wasser angefeuchtete Kuchenbleche gelegt, mit der Gabel reichlich durchstochen und im heißen Ofen gebacken. Auf die Böden wird Johannisbeerkonfitüre gestrichen und darüber in dünner Schicht Vanillecreme. Die Böden werden dann bis auf den obersten Deckel aufeinandergeschichtet, der oberste mit Zitronenglasur bestrichen, etwas übertrocknet und ebenfalls aufgesetzt.

Vacherin oder Meringentorte (Baisertorte). 6 Eiweiß, 300 g feiner Zucker, Schlagrahm. — Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und der Zucker leicht daruntergezogen. Mit dieser Masse bespritzt man mittels Spritzsacks runde Papierböden, den einen (den späteren Tortenboden) spiralförmig, den andern (den späteren Tortendeckel) gitterartig mit Doppelrand, bestreut beide leicht mit Zucker und trocknet sie im lauwarmen Ofen. Dann wird das Papier etwas angefeuchtet und abgelöst, Schlagrahm oder Fruchteis flach auf den Boden der Torte gehäuft, der Deckel aufgesetzt und ringsum mit Schlagrahm verziert. Statt obiger Fülle kann man auch folgende verwenden: 3 Eßlöffel geriebene Schokolade werden mit 1—2 Eßlöffel Wasser geschmolzen, nach Erkalten mit wenig Zucker zu der einen Hälfte des Schlagrahms gemischt, die andere mit Vanillezucker gesüßt und der Vacherin abwechselnd mit beiden gefüllt.

Vanilletorte. ½ Pfd. Zucker, 8 Eier, 125 g Kartoffelmehl, 1 Eßlöffel Mehl, Vanillezucker, Vanilleglasur. — Zucker und Eigelb werden auf äußerst schwachem Feuer lauwarm und dickschaumig geschlagen, dann wird die Kasserolle vom Feuer zurückgezogen und die Masse wieder kaltgeschlagen. Nun erst wird sie mit dem steifen Schnee der Eiweiß, Kartoffelmehl, Mehl und Vanillezucker vermischt, in eine gebutterte Tortenform gefüllt und im mittelheißen Ofen 40—50 Minuten gebacken. Nach dem Erkalten ist die Torte mit Vanille- oder Buttercreme oder Früchtenmarmelade zu füllen und mit Vanilleglasur zu glasieren.

Weincremetorte. Es wird ein Blätterteigboden gebacken und mit folgender Creme gefüllt und garniert: 2 Blatt weiße Gelatine, ¼ Liter Weißwein, 3 Eier, 60 g Zucker, 30 g Maizena. — Die Gelatine wird in den Weißwein ¼ Stunde eingeweicht und in ein warmes Wasserbad gestellt. In einem Pfännchen werden Eigelb, Zucker und Maizena zusammen glatt verrührt, dann wird der Weißwein mit der inzwischen gelösten Gelatine zugegeben und die Masse unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer zu einer Creme gekocht. Wenn sie dick ist, zieht man die Kasserolle vom Feuer zurück, fügt das steifgeschlagene Eiweiß hinzu und füllt die ausgekühlte Creme auf den gebackenen Blätterteigboden. Am hübschesten spritzt man sie mit dem Spritzsack auf und garniert sie dann noch mit zierlich ausgestochenen, bunten Geleestückchen.

Wiener Torte I. 125 g Zucker, 250 g Butter, 250 g feinstes Mehl, 1 Prise Salz, 4 Eigelb, die abgeriebene Schale von ½ Zitrone. — Die Butter wird zu Rahm gerührt. Eigelb, Zucker, Mehl, Salz und Zitronenabgeriebenes werden löffelweise dazugerührt, drei gleich dicke Böden von der Masse ausgerollt und gebacken. Erkaltet, füllt man sie mit Fruchtkonfitüre, setzt sie aufeinander und überzieht die Torte mit weißer oder rosa Glasur.

Wiener Torte II. 40 g Butter, 160 g Zucker, 8 Eier, 140 g feinstes Mehl, Abgeriebenes von ½ Zitrone. — Eigelb und Zucker rührt man ½ Stunde zu einer schaumigen Creme, fügt die aufgelöste, lauwarme Butter fadenweise hinzu, dann Mehl und Zitronenabgeriebenes und zuletzt den steifen Schnee der Eier. Man bäckt die Torte in einer gebutterten und mit Semmel besiebten, runden Form 45 Minuten, schneidet sie am

nächsten Tag zu drei Böden auseinander, bestreicht zwei derselben mit einer feinen Fruchtcreme und glasiert den obersten mit rosa Vanilleglasur, die man mit einem Früchtekranz belegt.

Zebratorte. 120 g Zucker, 6 Eier, 170 g Mandeln, 120 g Mehl, etwas Kakao und rote Speisefarbe. — Zucker und Eigelb werden schaumiggerührt, dann die feingehackten Mandeln dazugegeben und das Mehl, sowie das steifgeschlagene Eiweiß unter die Masse gezogen. Der Teig wird in drei Teile geteilt. Ein Teil bleibt weiß, den zweiten Teil färbt man mit der Speisefarbe rosa und den dritten mit aufgelöstem Kakao braun. Diese drei Teile füllt man abwechselnd löffelweise in eine gebutterte, mit Semmel ausgestäubte Tortenform und bäckt die Torte in mittlerer Hitze, wonach sie ein lustiges Streifenmuster zeigt. Man bezieht sie mit Orangenglasur und garniert mit Früchten.

Zimttorte. 300 g Zucker, 300 g ungeschälte, süße Mandeln oder Haselnüsse, 1 Kaffeelöffelchen Zimt, 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, 6 Eiweiß. — Der Zucker wird mit den ungeschälten Mandeln zusammen zweimal durch die Mandelmühle getrieben, mit Zimt und Kartoffelmehl vermischt, der steifgeschlagene Eierschnee leicht daruntergezogen und die Masse in einer ausgestrichenen und ausgestreuten Form bei mittlerer Hitze 1 Stunde gebacken. Nach Erkalten wird die Torte mit einer Glasur versehen. Sie schmeckt einen Tag alt besser als ganz frisch.

Zitronattorte. ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 5 Eier, 50 g Brösel, 50 g gehacktes Zitronat, 80 g Mehl, Zitronenabgeriebenes und etwas Weißwein. — Butter, Eigelb, Zucker und Zitronenabgeriebenes werden schaumiggerührt, sodann die mit Weißwein angefeuchteten Brösel, das feingehackte Zitronat, das steifgeschlagene Eiweiß und das Mehl nach und nach daruntergemischt, die Masse in eine gut gebutterte Form gefüllt und in mittlerer Ofenhitze gebacken. Nach Erkalten wird die Torte mit Zitronenglasur bestrichen, mit gehacktem Zitronat und gehackten Mandeln bestreut und mit einem Kranz kleiner, roter Geleestückchen belegt.

Zwiebacktorte. 120 g Marzipanmasse (kann auch vom Konditor bezogen werden), 100 g Zucker, 6 Eier, Zitronenabgeriebenes, etwas Zimt, 1 Prise Nelkenpulver, 60 g Zwieback. — Die Marzipanmasse wird mit Eigelb, Zucker, Zitronenabgeriebenem, Zimt und Nelkenpulver schaumiggerührt, das steifgeschlagene Eiweiß mit dem zerkrümelten Zwieback unter die Masse gezogen, diese in eine gut gebutterte Form gefüllt und in schwacher Ofenhitze gebacken. Die fertige Torte ist mit Orangenglasur zu beziehen und mit Früchten zu verzieren.

Biskuitrolle I. ¼ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Zucker, 5 Eier, 3 Kaffeelöffel Wasser, Zitronenabgeriebenes oder anderes Gewürz, Marmelade. — Eigelb, Zucker, Wasser, Gewürz werden in ungefähr ¼ Stunde zu luftiger Masse gerührt und dann Mehl und das steifgeschlagene Eiweiß löffelweise daruntergezogen. Die fertige Masse streicht man auf einem viereckigen, mit gebuttertem Papier belegten Backblech fingerdick aus und bäckt den Teig sofort im heißen Ofen in ungefähr 6 Minuten hellgelb. Nach dem Herausnehmen wird das Biskuit rasch auf ein trockenes, mit Zucker bestreutes Brett gestürzt, recht schnell dünn mit Konfitüre bestrichen und sofort aufgerollt. Das Bestreichen muß sehr flink vor sich gehen, da sonst das Biskuit infolge des Abkühlens beim Rollen bricht. Nach vollständigem Erkalten wird die Biskuitrolle mit Puderzucker bestreut oder mit einem Schokoladen- oder Zuckerguß überzogen und in Scheiben geschnitten.

Biskuitrolle II. 6 Eier, 160 g Zucker, 140 g Mehl, Konfitüre. — Das Eigelb wird mit dem Zucker schaumiggerührt, das Mehl mit dem geschlagenen Eiweiß daruntergezogen, die Masse auf ein gebuttertes, mit Zucker bestreutes Papier oder Blech gestrichen und im heißen Ofen in 8—10 Minuten gebacken. Dann stürzt man das Biskuit auf den Tisch, bestreicht es rasch mit Konfitüre und rollt es sofort auf. Die Rolle wird in ein Küchentuch eingewickelt und nach dem Erkalten das Biskuit mit Zitronenglasur oder Buttercreme überzogen.

Blitzkuchen. 150—200 g Butter, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mehl, 4 Eier, 1 Backpulver, Saft und Schale von ½ Zitrone. — Die Butter wird schaumiggerührt; dann werden Eier, Zucker, sowie Zitronensaft und -schale tüchtig mitgerührt, zuletzt Mehl und Backpulver vermengt und daruntergemischt, die Masse auf ein gut gefettetes Blech 3 mm dick aufgestrichen und ½ Stunde gebacken. Man kann den Teig vor dem Backen noch mit länglichgeschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreuen. Er muß heiß vom Blech abgeschnitten werden.

Englischer Kuchen. 250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 250 g Sultaninen, 4—5 Eier. — Nachdem die Butter schaumiggerührt ist und Eigelb und Zucker nach und nach daruntergemengt sind, werden die Sultaninen mit etwas Butter langsam geröstet und abgekühlt zur Masse gegeben. Zuletzt wird das Mehl und das steifgeschlagene Eiweiß leicht daruntergezogen, der Teig in eine gebutterte, mit Semmel ausgestäubte Form gefüllt und langsam im Ofen gebacken.

Gesundheitskuchen. ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 4 Eier, 5 Eßlöffel Milch, Zitronenabgeriebenes, 1 Backpulver. — Eier, Zucker, flüssige Butter, Milch und Mehl werden gut miteinander verrührt, mit Zitronenschale oder Vanille gewürzt und zuletzt mit dem Backpulver vermischt. Man füllt die Masse in eine gut gefettete Form und bäckt sie etwa ½ Stunde.

St. Galler Kuchen. 3 Eier, ½ Pfd. Zucker, 1 Pfd. Mehl (oder ½ Pfd. Mehl und ½ Pfd. feiner Grieß), 100 g Butter, $^3/_{10}$ Liter Rahm oder Milch, 1 Paket Backpulver. — Mehl und Backpulver werden miteinander gemischt und gesiebt, Eier und Zucker schaumiggerührt und die zerlassene Butter, Mehl, Milch oder Rahm zugegeben. Die Masse wird ¼ Stunde gut gerührt, dann in eine gefettete Form gefüllt und gebacken.

Haferflocken. 2 Tassen Haferflocken, 1 Tasse saurer Rahm, 2 Eier, 1 Tasse Zucker, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Zimt, 2 Tassen Weizenvollmehl, 1 Paket Backpulver, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 4—5 geschnittene Feigen, ½ Tasse Rosinen. — Die Haferflocken werden mit dem Rahm übergossen und darin 8—10 Stunden geweicht. Danach werden die Eier mit Zucker, Salz, Zimt, Zitronenschale, Feigen und Rosinen gemischt, mit den Haferflocken vermengt und Mehl und Backpulver hineingewirkt. Die Masse wird in eine gefettete Kuchenform gefüllt und 50—60 Minuten gebacken.

Königskuchen. ¾ Pfd. Butter, 8 Eier, ¾ Pfd. Zucker, 200 g Sultaninen, 1 Eßlöffel zerschnittene Zuckerkirschen, 100 g süße Mandeln, 1 Prise Salz, 1 Pfd. Mehl, 1 Messerspitze Natron oder etwas Rum. — Butter und Zucker werden schaumiggerührt, Salz, Eigelb, geriebene Mandeln, Kirschen und Natron oder Rum beigefügt, dann der steife Eiweißschnee und das Mehl abwechselnd daruntergezogen und die Masse in langer, gebutterter Kastenform 1—1¼ Stunden gebacken. Königskuchen sollte 2—3 Tage vor Gebrauch zubereitet werden, da er erst nach längerem Durchziehen seinen vollen Wohlgeschmack erhält.

Maiskuchen. ½ Liter Milch, 250 g gelbes Maismehl, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 1 Kaffeelöffel doppeltkohlensaures Natron, 1 Messerspitze Zimt, das Abgeriebene von 1 Zitrone, 1 Handvoll Rosinen. — Die Milch ist kochend über den Mais zu gießen und über Nacht stehen zu lassen, dann werden obige Zutaten dazugemengt, alles gut miteinander verrührt und die Masse in gebutterter Form in mittlerer Hitze gebacken. Man kann den Kuchen mit Zuckerglasur bestreichen, eventuell auch 1 Ei an den Teig geben.

Natronkuchen. 125 g Butter, 4—5 Eier, 1 Pfd. Mehl, 7 g doppeltkohlensaures Natron, 15 g Weinstein, Zitronenabgeriebenes, 1 Prise Salz, ½ Pfd. Zucker, $^3/_{10}$ Liter Milch. — Die Butter wird mit Eigelb und Zucker schaumiggerührt, dann das Gewürz dazugegeben und nach und nach das Mehl mit der Milch und Natron und Weinstein daruntergerührt. Das steifgeschlagene Eiweiß wird unmittelbar vor dem Backen unter die Masse gezogen, die man in eine gebutterte und mit Paniermehl ausgestreute Form füllt und in starker Hitze bäckt.

Nußroulade. 6 Eier, ¼ Pfd. Zucker, 90 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Prise Salz. — Eigelb, Zucker und Salz werden dickschaumig gerührt, der Schnee der Eiweiß mit Backpulver und Mehl daruntergezogen, die Masse auf ein gebuttertes Papier oder Blech gestrichen und 8—10 Minuten im heißen Ofen gebacken, dann sofort auf den Tisch gestürzt, rasch mit Nußcreme bestrichen und aufgerollt. Nachdem die Roulade ½ Stunde geruht hat, wird sie mit geschlagenem Eiweiß bepinselt, in gehackten Nüssen gerollt und im Ofen etwas abgetrocknet. Nußfülle: 60 g geriebene Haselnüsse, 60 g geriebene Walnüsse, 3 Eßlöffel Semmelbrösel und 1 Messerspitze frischgemahlener Kaffee werden mit ¼ Liter heißer Milch begossen, gesüßt und glattgerührt.

Plumcake. ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, 6—8 Eier, ½ Pfd. Mehl, ½ Paket Backpulver, $^1/_{10}$ Liter Rum, 10 g geriebene, süße Mandeln, 150 g Sultaninen, ¼ Pfd. Korinthen, 60 g geschnittenes Zitronat und Orange, 1 Prise Salz, Zitronenabgeriebenes, etwas Muskatnuß, 1 Messerspitze Zimt. — Der schaumiggerührten Butter fügt man abwechselnd mit dem Zucker 2 ganze Eier und 6 Eigelb unter tüchtigem Rühren bei, dann das mit dem Backpulver gemischte Mehl, die zu Schnee geschlagenen Eiweiß und zuletzt den Rum mit den Mandeln, sowie die übrigen Zutaten. Eine lange Kastenform wird gefettet, mit gezacktem, ebenfalls gefettetem Pergamentpapier ausgelegt, die Masse eingefüllt, mit gebuttertem Papier bedeckt und im mittelheißen Ofen 50—60 Minuten gut durchgebacken. Nach 2—3 Tagen schmeckt der Kuchen besser als frisch.

Schokoladenigel. ½ Pfd. Löffelbiskuits, Schokoladenbuttercreme, Rum, abgezogene Mandeln. — Eine halbkugelige Schüssel wird mit den mit Rum befeuchteten Biskuits ausgelegt, Creme darübergestrichen und so fortgefahren, bis die Schüssel voll ist. Nach 1 Stunde ungefähr wird die Form ausgestürzt, seitlich etwas zusammengedrückt, ringsum mit Creme überzogen, Augen und Mund durch Rosinen bezeichnet und der ganze Igel dicht mit halben Mandeln besteckt.

Schokoladenrehrücken. 160 g Butter, 150 g Zucker, 120 g geriebene, süße Mandeln, 120 g geriebene Schokolade, 80 g Semmelkrumen oder Pumpernickel, 6 Eier, etwas abgeriebene Zitronenschale. — Butter und Zucker werden mit Eigelb und Zitronenabgeriebenem 20 Minuten gerührt, Mandeln und Schokolade beigegeben und der steife Schnee der Eiweiß, sowie die Brösel daruntergezogen. Der Teig wird in eine ausgebutterte, ausgestreute Rehrückenform gefüllt, im mittelheißen Ofen gebacken, nach dem Erkalten ringsum mit Aprikosenkonfitüre bestrichen und mit Schokoladenglasur über-



Abb. 261. Zwetschgenstrudel — 1 Stück Mokkatorte — Kirschenkuchen



Abb. 262. Oben: 2 Torten mit einfacher Garnitur, die mit feinem Zucker mit Hilfe von Papierstreifen und Sternmuster gemacht wird. — Unten: Weihnachtsstolle Plumcake (englisches Biskuit).



Abb. 263. Plumcake — Biscuittorte, garniert mit Konfitüre, Ananas und gehackten Nüssen — Gefulzte Vanillecreme mit Erdbeeren und Aprikosen — Verschiedenes Kleingebäck.

zogen. Ehe die Glasur vollständig getrocknet ist, spickt man den Rücken in 3—4 Reihen mit abgezogenen, in Stifte geschnittenen Pistazien oder Mandeln.

Schwedischer Savarinkuchen. 150 g Butter, 150 g Zucker, 5 Eier, 250 g Mehl, 200 g Rosinen, 20 g feingehacktes Orangeat, etwas Muskatnuß, 2 Eßlöffel Kognak. — Die Butter wird schaumiggerührt, Zucker, Eigelb, Orangeat, Muskatnuß, Kognak und Mehl werden nach und nach dazugegeben und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß und die Rosinen daruntergemengt. Die Masse wird in eine gebutterte, mit Paniermehl bestreute Springform eingefüllt und der Kuchen in mittlerer Ofenhitze 1 Stunde gebacken. Guß: ½ Liter Wasser wird mit 250 g Zucker zu einem Sirup aufgekocht, den man mit 3 Eßlöffel Rum vermischt. Dieser Sirup wird heiß über den Kuchen gegossen, so daß er ganz damit durchfeuchtet wird. Nach dem Trocknen sieht er dann wie glaciert aus.

Weinkuchen. 170 g Zucker, 5 Eier, 100 g geschälte, geriebene, süße Mandeln, 100 g mit Rum befeuchtete Brösel, 1½ Eßlöffel feingehacktes Zitronat. — Der Zucker wird mit Eigelb, Mandeln und Bröseln 20 Minuten gerührt, Zitronat und das steifgeschlagene Eiweiß daruntergemengt. In einer gebutterten und mit Grieß oder Paniermehl bestreuten Ringform wird der Kuchen gebacken. Guß: Etwas Wasser wird mit 200 g Zucker, 1 Zimtstengel und einigen Nelken aufgekocht, ¼ Liter Rotwein dazugegeben, nochmals aufgekocht und der noch heiße Kuchen durch ein Sieb mit dieser Sauce begossen.

Törtchen und Schnitten

Torteletten. Von ausgerolltem Zuckerteig sticht man mit einem Glase Böden aus, setzt auf jeden Boden eine Teigrolle als Rand, bepinselt sie mit Eigelb und bäckt die Törtchen im heißen Ofen. Man kann sie auf verschiedenste Art füllen: mit Fruchtkonfitüre und Schlagrahm, mit gezuckerten Beeren und Schlagrahm, mit gedünsteten Stachelbeeren und Fruchtgelee, mit Erdbeerpüree und Schlagrahm, mit Frangipancreme, Zuckerkirschen und Schlagrahm usw.

Apfel- oder Rhabarbertörtchen. Mürbe- oder Zuckerteig, kleingeschnittene Äpfel oder geschälte Rhabarberstengel, Zucker, Eiermilch (ein mit ½ Tasse Milch zerklopftes Ei). — Glatte Förmchen werden mit Teig ausgelegt, mit den gesüßten Früchten gefüllt und im Ofen drei Viertel fertig gebacken, dann mit 1 Löffel Eiermilch begossen und zum Ausbacken noch einmal in den Ofen geschoben. Wenn sie gar sind, werden sie stark mit Zucker bestreut.

Makronentörtchen. Mürbeteig. — 2 Eiweiß, 150 g Zucker und 150 g geriebene, süße Mandeln werden zu schaumiger Masse gerührt. Glatte Tortelettenförmchen hat man schon vorher mit ausgerolltem Mürbeteig ausgelegt, bestreicht ihn jetzt mit etwas Konfitüre, füllt die Mandelmasse darüber, bestäubt sie mit Zucker und bäckt die Törtchen 20 Minuten im mittelheißen Ofen.

Traubentörtchen. Süßer, mürber Teig, Traubenbeeren, Zucker, Früchtesulze. — Tortelettenförmchen werden mit möglichst dünn ausgerolltem Teig ausgelegt, mit den gezuckerten Beeren gefüllt und gebacken. Nach gutem Auskühlen werden sie mit Staubzucker bestreut oder mit kalter Früchtensulze überzogen, die im Kühlen 1 Stunde erstarren muß.

Erdbeer- und Himbeertörtchen. Erdbeeren und Himbeeren werden in blindgebackene Törtchen aus Mürbeteig gefüllt, mit gesüßter Erdbeer- oder Himbeersulze übergossen und zum Erstarren beiseitegestellt.

Erdbeertörtchen mit Rahm. Zuckerteig, Erdbeeren, Rahm. — Mit Zuckerteig ausgelegte Tortenförmchen werden blindgebacken, nach Erkalten mit gezuckerten Erdbeeren gefüllt und mit Schlagrahm verziert.

Quarktörtchen. Süßteig, 1½ Pfd. Quark (Topfen, weißer Käse), 75 g Zucker, 3 Eier, 2 Eßlöffel saurer Rahm, 1 Eßlöffel Mehl. — Der Teig wird messerrückendick ausgerollt und zu runden Stücken ausgestochen, mit denen man Tortelettenförmchen auslegt. Auf den Boden der Förmchen streicht man etwas Himbeerkonfitüre, füllt den durch ein Sieb geriebenen und mit Zucker, Eiern, Mehl und Rahm gemischten Quark darüber und bäckt die Törtchen. Nach Erkalten sind sie mit Zucker zu bestreuen.

Diplomatentörtchen. Tortenförmchen werden mit Zuckerteig ausgelegt und wie folgt gefüllt: 1 Handvoll gehackte Feigen, 50 g süße, geriebene Mandeln, 50 g feingeschnittenes Zitronat und Orangeat, einige gehackte, kandierte Früchte, Aprikosen- oder Apfelkonfitüre. — All diese Zutaten werden gut miteinander vermengt, die Masse in die ausgelegten Förmchen gefüllt, oben mit Eiweißglasur bestrichen und mit gehackten Mandeln bestreut. Dann bäckt man die Törtchen im mittelheißen Ofen.

Nürnberger Törtchen. 200 g Zucker, 4 Eier, 200 g Mehl, 200 g Butter, das Abgeriebene von ½ Zitrone, 4 g Backpulver. — Eier, Zucker und Zitronenschale werden schaumiggerührt, das mit dem Backpulver gemischte Mehl hineingesiebt und zuletzt die schaumiggerührte Butter damit vermengt. Die Masse wird zu drei Viertel Höhe in die gebutterten und mit feiner Semmel ausgestäubten Förmchen gefüllt, worauf die Törtchen in mittlerer Hitze gebacken werden.

Englische Törtchen (10 Stück). Blätter- oder Zuckerteig, 100 g geschälte, geriebene, süße Mandeln, 100 g Zucker, 2 Eßlöffel Orangenblütenwasser, 35 g flüssige, etwas abgekühlte Butter, 1½ Eßlöffel Mehl, 2—3 Eiweiß. — Mandeln, Zucker, Orangenblütenwasser, Butter und das steifgeschlagene Eiweiß werden ¼ Stunde gerührt und zuletzt das Mehl daruntergemengt. Dann füttert man kleine, mit Butter bestrichene Förmchen mit Blätter- oder Zuckerteig aus, gibt in jedes etwas Konfitüre, füllt dann mit der Mandelmasse die Förmchen nicht ganz voll und bäckt die Törtchen im mittelheißen Ofen.

Kastanientörtchen. Zuckerteig wird ½ cm dick ausgerollt, mit einem Ausstecher oder Glas zu runden Plätzchen ausgestochen, die man in mit Butter bestrichene Förmchen legt und im Ofen gelb bäckt. Inzwischen werden die mit heißem Wasser angebrühten und danach geschälten Kastanien (etwa 1 Pfd.) mit etwas Milch zugedeckt, gut weichgekocht, durch ein Sieb oder durch die Kartoffelpresse gedrückt und der Brei mit gekochtem Zuckersirup vermengt, bis eine feste, streichbare Masse daraus wird. Je ein Kaffeelöffel voll von dieser Masse wird in die gebackenen Förmchen gefüllt und obenauf durch den Spritzsack mit geschlagenem Rahm verziert. Sofort servieren.

Prinzeßtörtchen (10 Stück). 100 g Butter, 3 Eier, 50 g süße, geriebene Mandeln, 100 g Zucker, 100 g Mehl, etwas Zimt und Nelkenpulver. — Die Butter wird schaumiggerührt, mit Eigelb, Mandeln, Zucker, Zimt und Nelkenpulver vermischt und die Masse ¼ Stunde gerührt. Danach wird das Mehl dazugefügt und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen. Nun füllt man gebutterte und mit feinstem Grieß ausgestreute

Förmchen mit dieser Masse gut halbvoll, streicht sie glatt, bepinselt die Oberfläche mit zerklopftem Ei, bestreut sie mit geschälten, feingehackten Mandeln und grobem Zucker und bäckt die Törtchen in mittlerer Ofenhitze.

Milchtörtchen. Blätterteig, 90 g geriebene, süße Mandeln, 2 Eßlöffel Mehl, 125 g Zucker, 60 g Butter, 3/10 Liter Milch, 5 Eier. — Glatte, gebutterte Förmchen werden mit Blätterteig ausgelegt. Dann werden Mandeln, Mehl, Zucker, Butter und Milch glatt angerührt, die Eigelb dazugegeben, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß leicht daruntergezogen und die Förmchen gut halbvoll mit der Masse gefüllt. Die Törtchen werden in mittlerer Ofenhitze gebacken.

Madeleinetörtchen. 2 Eier, 70 g Zucker, 70 g Mehl, 50 g Butter, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Eßlöffel Rosinen, Zitronenabgeriebenes. — Eier, Zucker und Zitronenabgeriebenes werden schaumiggerührt, Rosinen, Backpulver und Mehl hinzugefügt und die lauwarme Butter daruntergezogen. Mit der Masse füllt man gebutterte, mit Paniermehl bestreute Förmchen bis zu drei Viertel ihrer Höhe, bäckt sie im heißen Ofen 20 Minuten und besiebt sie nach dem Erkalten mit Staubzucker.

Buttertörtchen. 30 g Butter, 1 Eßlöffel Rum, 100 g Zucker, 100 g Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz, etwas Backpulver. — Butter, Zucker und Eier werden zu Schaum gerührt und Rum, Salz, Mehl und Backpulver daruntergemischt. Gebutterte, mit Paniermehl bestreute Förmchen werden drei Viertel hoch mit der Masse gefüllt und im heißen Ofen 15—20 Minuten gebacken. Nach dem Erkalten kann man die Törtchen mit Zucker bestreuen, auch mit Schlagrahm oder Buttercreme bespritzen.

Wiener Törtchen. 250 g Butter, 3 ganze Eier, 2 Eigelb, 125 g geriebene, süße Mandeln, 200 g Mehl, 100 g Zucker, etwas Zimt. — Man mengt zu der leichtgerührten Butter der Reihe nach alle übrigen Zutaten, füllt gebutterte und mit Paniermehl bestreute Förmchen zu drei Viertel ihrer Höhe mit der gut vermischten Masse und bäckte die Törtchen ½ Stunde.

Ponytörtchen. Mürbeteig, 90 g Zucker, 90 g geschälte und geriebene, süße Mandeln, 4 Eigelb, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel geweichte Korinthen, 4 gehäufte Eßlöffel geriebene, säuerliche Äpfel, Zimt. — Zucker und Eigelb rührt man schaumig, zieht Mandeln, Salz, Äpfel, Korinthen und Zimt darunter und füllt die Masse in mit Mürbeteig ausgelegte Förmchen. Die Törtchen müssen langsam, bei nicht zu starker Hitze backen.

Genueser Schnitten. 5 Eigelb, 100 g gestoßener Zucker, das Abgeriebene einer kleinen ½ Zitrone, 50 g Kartoffelmehl, 50 g Weizenmehl. — Der Zucker wird mit Eigelb und Zitronenabgeriebenem schaumig- und dickgerührt, dann Mehl und Kartoffelmehl daruntergezogen, die Masse auf ein mit Butter gefettetes Blech gestrichen und in mittlerer Ofenhitze gebacken. Noch warm überzieht man den Kuchen mit Schokoladenglasur und schneidet ihn in schräge Vierecke.

Zimtschnitten. ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 3 Eiweiß, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 1 Eßlöffel Zimt, Eiweißglasur. — Das geschlagene Eiweiß wird mit dem Zucker glattgerührt, dann werden Nüsse oder Mandeln, Zitronensaft und Zimt daruntergemengt, der Teig über feinem Zucker auf dem Brett ausgerollt, mit der Eiweißglasur bestrichen und nach 15—20 Minuten mit feuchtem Messer zu länglichen Schnitten oder Quadraten zerschnitten, die im mittelheißen Ofen gebacken werden.

Magenschnitten. 100 g mit Arrak angefeuchtete Semmelbröfel, 100 g Zucker, 80 g Mehl, 1 Eigelb, Zimt, Zitronenabgeriebenes, 50 g geriebene, süße Mandeln. — Diese Zutaten werden mit etwas Wasser zu einem festen Teig gewirkt und zwei handbreite Streifen davon ausgerollt. Den einen Streifen legt man auf das gebutterte Blech und bestreicht ihn mit Himbeerkonfitüre. Den andern Streifen deckt man darüber, bestreicht ihn mit Eigelb und streut Kristallzucker obenauf. Nachdem man die Streifen im mittelheißen Ofen gebacken hat, zerschneidet man sie in 2 cm breite Schnitten.

Sandschnitten (30 Stück). ½ Pfd. Butter, 4 Eier, 100 g Zucker, ½ Pfd. Mehl, 10 g Backpulver, das Abgeriebene von ½ Zitrone, etwas Vanille. — Die Butter wird schaumiggerührt und mit den übrigen Zutaten zu Teig verarbeitet. Den Teig rollt man 1 cm dick aus, schneidet ihn in 3 cm breite und 5 cm lange Streifen, legt diese auf ein Backblech, bestreicht sie mit zerklopftem Ei, bestreut sie mit grobgehackten Mandeln und bäckt sie in ziemlich starker Hitze.

Havannaschnitten. 250 g süße, geschälte Mandeln, 5 Eigelb, 200 g Butter, 250 g Zucker, 3—5 g Zimt, 350—400 g Mehl. — Die Mandeln werden, damit sie recht fein sind, zweimal gemahlen und mit dem Eigelb gebunden, dann wird die Butter mit dem Zucker gerührt, die Eiermasse, Zimt und zuletzt das Mehl sorgfältig nach und nach beigegeben, alles zu einem zusammenhängenden Teig gewirkt, der, zugedeckt, einige Stunden im Kühlen ruhen muß. Nachher wird er bleistiftdick ausgerollt, in lange, 6—8 cm breite Bänder geschnitten, die mit Eigelb überpinselt, mit grobem Zucker bestreut, dann in mittlerer Ofenhitze gebacken und, noch warm, in ½—2 cm breite Schnitten zerteilt werden.

Cremeschnitten. Halbblätterteig, dicke Vanillecreme zum Füllen oder Vanillefüllcreme, Zitronenglasur. — Der Teig wird messerrückendick ausgerollt, in 10 cm breite Streifen geschnitten, die stark durchstochen und im heißen Ofen hellbraun gebacken werden. Danach wird je ein Streifen mit erkalteter Creme ½ cm dick bestrichen und mit einem zweiten Streifen bedeckt. Sind alle Streifen gefüllt, überzieht man deren Oberseite mit Zitronenglasur, läßt diese fest werden und zerteilt die Streifen dann mit scharfem Messer zu 2½ cm breiten Schnitten.

König-Eclairs. 80 g Butter, ¼ Liter Weißwein, etwas Zitronenabgeriebenes, 80 g Zucker, 150 g Mehl, 5—6 Eier. — Die Butter wird mit dem Wein aufgekocht, dann das Zitronenabgeriebene, Mehl und Zucker hinzugemischt und nach und nach die Eier eingerührt. Von der Masse werden mit dem Spritzsack längliche Häufchen auf ein sauberes Blech dressiert und im heißen Ofen gebacken. Danach schneidet man sie auseinander, füllt sie mit Weincreme und bestreicht sie nach dem Zusammenfügen oben mit Zitronenglanz.

Füllung: 2 Eigelb, 1 Glas Wein, 15 g Maizena, 15 g Zucker, etwas Zitronensaft. — Diese Zutaten werden mit dem Schwingbesen gut verrührt, bis ans Kochen gebracht und dann noch weiter geschlagen, bis die Creme kühl ist.

Windbeutel. Von Brühteig (Brandteig) werden mit einem Löffel Häufchen auf ein gebuttertes Blech gesetzt und lichtgelb gebacken. Erkaltet, schneidet man die Windbeutel auf und füllt sie mit Schlagrahm oder Vanillecreme. Man kann sie vor dem Füllen auch mit Zuckerglasur überziehen.

Bauernnocken. ½ Pfd. Mandeln, 1 Pfd. Zucker, 3 Eier, 3 Eiweiß, ein wenig Zimt, ¾ Pfd. Mehl. — Der Länge nach zerschnittene, geschälte, süße Mandeln werden mit dem vierten Teil des Zuckers geröstet, bis sie gelb sind. Dann vermischt man das steifgeschlagene Eiweiß mit 3 Eiern, den restlichen ¾ Pfd. Zucker und rührt die Masse ½ Stunde, gibt danach den Zimt, das Mehl und die erkalteten Mandeln dazu, legt mit einem Kaffeelöffel von dem Teig Häufchen auf ein gebuttertes Blech und bäckt sie in schwacher Hitze hellgelb.

Linzer Stangen. Aus Linzer Masse (s. Linzer Torte) werden fingergroße Stengel geformt, in Zucker gerollt, auf ein gefettes Blech gelegt und in mäßiger Hitze gebacken.

Butter-S. ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, ½ Prise Salz, 2 Eier, 200 g Mehl, Zitronenabgeriebenes. — Butter, Zucker, Salz und Eier werden schaumiggerührt und mit dem Mehl zu Teig geknetet. Nachdem dieser ½ Stunde geruht hat, schneidet man ihn in kleine Stücke, formt sie zu Röllchen und legt diese S-förmig auf ein bemehltes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, bäckt und glaciert sie.

Schwabenbrötchen. ½ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. geriebene Haselnüsse oder süße Mandeln, 1 Messerspitze Zimt, 2 Eiweiß, ¾ Pfd. Mehl. — Die Butter wird schaumiggerührt, die Zutaten werden der Reihe nach beigefügt, das Mehl also zuletzt. Dann wird der Teig ½ cm dick ausgerollt, mit kleinen Blechformen zu runden Brötchen ausgestochen, die mit Eigelb bestrichen und im heißen Ofen gebacken werden.

Basler Brauns. ½ Pfd. geriebene Schokolade, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. geriebene Haselnüsse oder ebensoviel gestoßene, süße Mandeln, 3 Eiweiß. — Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, mit den übrigen Zutaten rasch verknetet, das Teigbrett mit Zucker bestreut, der Teig darauf ausgerollt und mit Blechförmchen ausgestochen. Die Küchlein werden auf mit Mehl bestreuten Blechen in schwacher Hitze im Ofen gebacken.

Brugger Taler (Anisküchli). 3 Eier, 350 g Zucker, 250 g Mehl, 2 Löffel gestoßene Aniskörner. — Eier und Zucker werden 30 Minuten gerührt, das Mehl langsam daruntergearbeitet, der Anis beigefügt und von der Masse mittels zweier Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein gebuttertes Blech gelegt, die in schwacher Hitze ¼ Stunde gebacken werden. Man kann aber auch das Blech erst 1—2 Stunden oben auf den Ofen stellen, bis die Plätzchen sich mit einer Haut überzogen haben, und sie dann erst backen.

Anisbrötchen (Badener Kräbeli). ½ Pfd. Zucker, 2 große Eier, 2 Eßlöffel Anissamen, das Abgeriebene von 1 Zitrone, ½ Pfd. Mehl, 1 Prise in Wasser gelöste Pottasche. — Man rührt Zucker und Eier schaumig, mischt die übrigen Zutaten hinzu und knetet sie zu Teig. Man rollt den Teig aus, formt ihn zu 6—7 cm langen, fingerdicken Rollen, legt sie halbmondförmig auf ein Blech, macht auf der einen Seite drei schräge Einschnitte und läßt sie 12—15 Stunden zum Abtrocknen in einem warmen Raum liegen. Dann werden sie im mittelheißen Ofen ganz hellgelb, fast weiß gebacken.

Springerli. Ein Teig nach vorstehendem Rezept wird 1 cm dick ausgerollt, in die mit Mehl besiebten hölzernen Springerliformen fest eingedrückt und rings um die Form sauber abgeschnitten. Auf gebuttertem, mit Mehl bestäubtem Blech läßt man die Springerli 12—15 Stunden trocknen und bäckt sie dann bei gelinder Hitze nur gelbweiß.

Aniszwieback. 200 g Zucker, 4 Eier, 275 g Mehl, etwas ganzer Anis. — Zucker und Eier werden schaumiggeschlagen, das Mehl und etwas Anis hineingerührt, der Teig fingerdick ausgerollt und dann in 6—7 cm breite Streifen geschnitten. Die Streifen kommen auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech, werden mit Eigelb bestrichen und in mittlerer Hitze gebacken. Tags darauf teilt man sie in 1½ cm dicke Schnittchen, legt diese mit der Schnittseite auf ein Blech und röstet sie im mittelheißen Ofen hellgelb.

Zimtringlein. 175 g Zucker, 100 g Butter, 2 Eier, 240 g Mehl, ½ Kaffeelöffel Zimt, ½ Kaffelöffel Backpulver. — Die Butter wird mit dem Zucker schaumiggerührt und nach und nach mit Eiern, Mehl, Zimt und Backpulver zu einem glatten Teig verarbeitet, aus dem man kleine Ringe formt, die, mit Eigelb bestrichen, goldgelb gebacken werden.

Zimtsterne. 3 Eiweiß, ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. geriebene Haselnüsse oder ebensoviel mit der Schale gemahlene, süße Mandeln, 1 Kaffeelöffel Zimt. — Eiweiß und Zucker werden ¼ Stunde tüchtig gerührt, dann mit den übrigen Zutaten gut vermengt. Der Teig wird auf mit Zucker bestäubtem Brett 1 cm dick ausgerollt und mit Blechformen zu Sternen ausgestochen, die man in mittlerer Hitze bäckt. Man kann von dem gezuckerten Schnee auch etwas zurückbehalten und die Sterne vor dem Backen damit bestreichen.

Aprikosenkäppchen. ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mehl, 1 Ei, ½ Prise Salz, abgeriebene Zitronenschale, Aprikosenkonfitüre. — Die Butter wird mit Zucker, Salz, Zitronenabgeriebenem und Ei zu Schaum gerührt, das Mehl hineingewirkt und der Teig ½ Stunde ins Kalte gestellt. Nachher wird er ausgerollt und zu 8—10 cm großen, runden Plätzchen ausgestochen, deren Mitte man mit ein wenig Konfitüre belegt. Nun drückt man von drei Seiten den Rand des Teiges über der Konfitüre zusammen, läßt die Käppchen 6—8 Stunden ruhen, bestreicht sie dann mit Eigelb und bäckt sie im heißen Ofen.

Haferflockengebäck. 2 Tassen Mehl, 2 Tassen Haferflocken, 125 g Butter, 1 Tasse Zucker, 2 Kaffeelöffel Vanillezucker oder Zitronenabgeriebenes, 2 Kaffeelöffel Backpulver, 6—9 Eßlöffel Milch. — Die Haferflocken müssen, mit kalter Milch übergossen, 1 Stunde weichen. Dann ist die Butter schaumig zu rühren, der Haferflockenbrei samt den übrigen Zutaten beizugeben und alles gut zu vermengen. Von dieser Masse sticht man Häufchen ab, setzt sie auf ein gebuttertes Blech und bäckt sie in mäßiger Hitze.

Kölner Biskuits. 6 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 130 g Zucker, etwas Vanillezucker, 35 g Maizena und 35 g Mehl vermischt. Die Masse wird in den Spritzsack gefüllt, mit dem man auf Papier Häufchen dressiert, die man mit Puderzucker bestäubt und langsam bäckt.

Haferbiskuits. 100 g Butter, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 100 g Zucker, 1 Ei, 100 g Weizenvollmehl, 100 g Haferflocken, ½ Paket Backpulver, 1 Prise Salz. — Die Butter wird schaumiggerührt, mit Zucker, Ei, Zitronenschale und Salz vermischt und mit Mehl, Backpulver und Haferflocken zu einem Teig geknetet. Von dem messerrückendick ausgerollten Teig sticht man beliebige Förmchen aus, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie im heißen Ofen.

Albertbiskuits. 100 g Butter, 2 Eier, Vanillezucker, ¼ Pfd. Zucker, 180 g Kartoffelmehl, 180 g Mehl, 1 Prise Salz, ½ Paket Backpulver. — Die Butter wird schaumiggerührt und mit Eiern, Zucker, Salz, Vanille, Mehl und Backpulver zu einem Teig

gewirkt. Nachdem dieser ½ Stunde geruht hat, wird er ½ cm dick ausgerollt, durch Aufdrücken des Kartoffelstößels oder Reibeisens gemustert und rund ausgestochen. Die Biskuits werden auf gefettetem Blech im heißen Ofen gebacken. Nach Belieben kann man nachher zwischen je zwei Biskuits etwas Konfitüre oder Buttercreme streichen.

Ehestandsnüsse. ½ Pfd. Zucker, Vanillezucker, 5 Eier, 100 g Mehl. — Der Zucker wird mit 3 ganzen Eiern und 2 Eigelb 20 Minuten gerührt und das Mehl daruntergezogen. Von der Masse werden mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes, mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und in mittlerer Hitze gebacken.

Biskuitperlen. 210 g Zucker, 7 Eier, Zitronenabgeriebenes, 180 g Mehl, 100 g Maizena. — Man rührt Zucker und Eigelb schaumig, zieht das Zitronenabgeriebene, Mehl und Maizena unter die Masse und mischt zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß darunter. Davon spritzt man auf gefettete und mit Mehl bestäubte Bleche mittels Dressierbeutels mit Lochtülle 10 cm lange Stangen und besiebt sie mit Zucker. Nach 10 Minuten werden sie nochmals mit Zucker besiebt und dann in mittlerer Hitze goldgelb gebacken.

Brasilianer. 450 g Mehl, 150 g Zucker, 260 g Butter, 2 Eier und Zitronenabgeriebenes werden zu einem festen Teig gewirkt. Daraus formt man Stengelchen gleich einer Zigarre, legt sie auf ein bemehltes Blech, drückt sie oben mit dem Messer etwas ein, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie im heißen Ofen.

Amerikanerli. 250 g Zucker, 2—3 Eier, 25 g Hirschhornsalz, Zitronenabgeriebenes, 125 g Butter, 550 g Mehl, ¼ Liter Milch. — Zucker und Eier werden gut schaumiggerührt, Hirschhornsalz, Zitronenabgeriebenes und die zerlassene Butter hinzugegeben und zuletzt Mehl und Milch nach und nach daruntergerührt. Von dieser Masse werden kleine Häufchen auf gefettete und mit Mehl bestäubte Bleche gesetzt, mit Ei bestrichen und in guter Hitze gebacken.

Teekuchen. 50 g Butter, ½ Pfd. Mehl, 50 g Zucker, 1 ganzes Ei, ½ Kaffeelöffel Vanillezucker, ½ Tasse Milch, ½ Backpulver. — Aus diesen Zutaten wirkt man einen geschmeidigen Teig zusammen, stellt ihn 1 Stunde kalt, rollt ihn dann dünn aus und sticht mit kleinen Förmchen allerlei Figuren aus. Die Plätzchen bestreicht man mit Eigelb, belegt sie abwechselnd mit einer halben geschälten, süßen Mandel, einigen gereinigten Korinthen, etwas grobem Zucker, sog. Hagelzucker, oder Nonpareilles (bunter Zucker). Je verschiedenartiger, desto hübscher! Dann bäckt man die Küchlein bei guter Hitze. Ist keine Milch vorhanden, kann man auch statt dessen 2—3 Eßlöffel Wasser nehmen.

Spekulatius. 250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 3 g Zimt, 125 g geschälte, feingeriebene süße Mandeln, 500 g Mehl. — Die Butter wird schaumiggerührt, mit Zucker, Eiern, Zimt, Mandeln und Mehl nach und nach zusammengearbeitet und der Teig gut gewirkt, bis er ganz glatt ist. Nachdem man ihn im Kühlen etwas ruhen ließ, rollt man ihn messerrückendick aus, sticht mit Förmchen allerlei Figuren davon aus und bäckt sie in mittlerer Ofenhitze hellgelb.

Pfaffenhütchen. 3—4 Eier, 1 Pfd. Mehl, 250 g Butter, 125 g gemahlene, süße Mandeln und 125 g Zucker werden zu einem Teig verarbeitet, den man messerrückendick ausrollt. Dann sticht man mit einem Trinkglas runde Plätzchen aus, belegt jedes in der Mitte mit etwas Konfitüre, zieht den Teig mit den Fingerspitzen etwas hoch und drückt ihn so zusammen, daß das Küchlein die Form eines dreieckigen Hütchens erhält.

Die fertigen Hütchen werden auf ein geöltes und mit Mehl bestäubtes Backblech gesetzt und im Ofen gebacken.

Mailänderli. ½ Pfd. Mehl, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, 2 Eier, Abgeriebenes von 1 Zitrone. — Die Butter wird schaumiggerührt, mit Zucker, Eiern und Zitronenabgeriebenem vermischt und zuletzt das Mehl dazugesiebt. Der glatt verarbeitete Teig wird ½ cm dick ausgerollt, mit beliebigen Formen ausgestochen, die Küchlein mit Eigelb bestrichen und hellgebacken.

Katzenzünglein. 2 Eiweiß, 100 g Mehl, 100 g Staubzucker, 1/10 Liter Schlagrahm, etwas Vanille. — Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit der Vanille gewürzt; dann wird das Mehl nach und nach dazugesiebt, danach der Staubzucker und zuletzt der Schlagrahm vorsichtig hineingerührt. Diese Masse füllt man in einen Spritzsack mit großer Tülle, spritzt auf ein gebuttertes Blech fingerlange Streifen und bäckt diese in mäßiger Ofenhitze. Sie müssen sorgfältig vom Blech abgehoben werden.

Schokoladenkrapfen. 125 g Zucker, 4 Eier, 150 g Mehl, etwas Zitronenabgeriebenes. — Zucker, Eigelb und Zitronenabgeriebenes werden schaumiggerührt, danach das steifgeschlagene Eiweiß und das Mehl unter die Masse gezogen und davon mit dem Dressiersack auf ein Papier runde Häufchen gespritzt, die in geringer Hitze schön gelb gebacken werden. Das Papier entfernt man sofort und höhlt die Krapfen am Boden etwas aus. Die Hälfte der Krapfen glaciert man mit Schokoladenglasur und übertrocknet sie im warmen Ofen. Nun schlägt man ¼ Liter Rahm steif, vermischt ihn mit etwas Zucker und Vanillezucker, füllt die zweite Hälfte der Krapfen damit und setzt die braun glacierten Deckel auf.

Früchteplätzchen. 260 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Kaffeelöffel Zimt, 50 gehackte, kandierte Früchte, 50 g Orangeat, 1 Löffelspitze Hirschhornsalz. — Diese Zutaten werden zu einem festen Teig gewirkt, der ausgerollt und zu runden Plätzchen ausgestochen wird. Die Plätzchen setzt man auf ein bemehltes Blech, bestreicht sie mit Eigelb, legt auf jedes 1 Stückchen Orangeat und bäckt die Plätzchen rasch im heißen Ofen.

Mandelhäufchen. 150 g geriebene, süße Mandeln, 150 g Zucker, 50 g Mehl, 1 Ei, 1 Eiweiß. — Die Mandeln werden mit Zucker und Eigelb verrührt, das steifgeschlagene Eiweiß mit dem Mehl daruntergezogen, von der Masse mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt und im heißen Ofen gebacken.

Mandelstreifen. 150 g Zucker, 150 g geschälte, süße Mandeln, 2 Eiweiß, 100 g feingeschnittenes Zitronat. — Die Mandeln werden gehackt oder gerieben, mit Zucker und Eiweiß 20 Minuten gerührt und das Zitronat beigegeben. Dann füllt man die Masse in den Spritzsack mit glatter Tülle, spritzt auf Oblaten oder ein gefettetes Blech fingerlange Streifen und läßt sie im wenig warmen Ofen mehr trocknen als backen.

Mandelplätzchen. 180 g Mehl, 100 g süße, geschälte und geriebene Mandeln, 100 g Zucker, ¼ Pfd. Butter, 1 Prise Zimt, 1 Kaffeelöffel Backpulver. — Die Butter wird weichgerührt, mit den übrigen Zutaten vermischt und alles mit der Hand rasch zusammengeknetet. Nachdem der Teig 1 Stunde geruht hat, wird er ½ cm dick ausgerollt, mit einem Glas zu Plätzchen ausgestochen und diese in mittlerer Hitze im Ofen gebacken.

Mandelringe. 100 g Butter, ½ Pfd. geriebene, süße Mandeln, 120 g Zucker, 200 g Mehl, 1 Ei, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone. — Die Butter wird schaumiggerührt,



Abb. 264. Schmalzgebackenes. Hinten: Schlüferli oder Rädergebackenes — Berliner Pfannkuchen. — Mitte: Römische oder Becherpastetchen mit verschiedenen Füllungen. Vorn: Apfel- und Kirschenküchlein — Schenkeli.



Abb. 265. Aufläufe. Kirschen- und Rhabarberauflauf — Makkaroni- oder Spaghettigratin mit Schinken.



Abb. 266. Verschiedenes Kleingebäck. Von links nach rechts: Springerli Hausleckerli — Kokosnußhäufchen — Basler Brauns — Spritzgebäck (Krapfen) Haferflockengebäck — Mandelmakronen — Mailänderli — Rosinenbrötchen. — Mitte: Butter-S — Badener Kräbeli (Anisbrötchen) — Mit Mandeln bestreuter Kipfel.



Abb. 267. Käsegebäck. Oben: Käsestangen — Schweizer Käsekuchen — Deutscher Käsekuchen. — Unten: Käsespritzgebäck in Form von Brötchen, Wecken, Törtchen und Stangen.

danach Ei, Zucker und Zitronenabgeriebenes beigefügt und die Masse noch ¼ Stunde gerührt. Dann zieht man Mandeln und Mehl darunter, füllt die Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle, spritzt Ringe auf ein gefettetes Blech und bäckt sie im heißen Ofen hellbraun.

Mandelbogen. 250 g Zucker, 250 g ungeschälte, gehackte, süße Mandeln, 5 Eiweiß, zusammen 125 g feingeschnittenes Zitronat und Orangeat, 1 Kaffeelöffel Zimt, 2 Löffel Mehl. — Das steifgeschlagene Eiweiß vermengt man mit den übrigen Zutaten, streicht die Masse ½ cm hoch auf Oblatenstreifen und bäckt die Streifen in schwacher Ofenhitze während 10 Minuten schön gelb. Sobald sie aus dem Ofen kommen, werden sie rasch vom Blech genommen und sofort über einem Rollholz halbrund gebogen.

Mandelstengelchen. 100 g Butter, ¼ Pfd. geriebene, süße Mandeln, 125 g Zucker, 180 g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz. — Nachdem Butter, Zucker, Salz und Ei gut verrührt worden sind, wird das Mehl mit den Mandeln daruntergemischt, der Teig ½ Stunde zum Ruhen hingestellt, danach 1 cm dick ausgerollt und in 7—8 cm lange Stangen geschnitten. Auf ein Blech gelegt, werden die Stengelchen mit Eigelb bestrichen und in guter Hitze gebacken.

Mandelmakronen. ½ Pfd. geriebene, süße Mandeln, ½ Pfd. Zucker, 4 Eiweiß, Saft von 1 Zitrone. — Die Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, Zucker, geriebene Mandeln und Zitronensaft daruntergezogen und von der Masse mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Pergamentpapier gesetzt. Die Makronen werden ganz leicht gebacken und noch warm vom Papier gelöst.

Schokoladenmakronen. 300 g Zucker, ½ Pfd. geriebene, süße Mandeln, ¼ Pfd. Schokoladenpulver, 4 Eiweiß. — Das steifgeschlagene Eiweiß wird mit Zucker, Mandeln und Schokoladenpulver gemischt. Davon setzt man mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Pergamentpapier, bäckt sie in schwacher Hitze und zieht nachher das Papier vorsichtig ab.

Nußmakrönchen. 3 Eiweiß, ½ Pfd. Zucker, 300 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln. — Eiweiß, Zucker und Nüsse werden ½ Stunde lang gerührt, von der Masse durch den Dressierbeutel mit runder Tülle auf ein mit Wachs bestrichenes Blech kleine Häufchen gespritzt, die im warmen Ofen ganz hell zu backen sind, denn sie müssen inwendig weich bleiben. Statt mit dem Dressierbeutel kann man auch mit zwei Kaffeelöffeln Häufchen formen.

Makrönchen mit Konfitüre. 125 g süße Mandeln, 125 g Haselnußkerne, 1 Pfd. Zucker, 70 g Mehl, 5 Eiweiß, Aprikosenkonfitüre. — Die geschälten Mandeln und Haselnußkerne werden feingemahlen, mit dem gesiebten Zucker, dem Mehl und dem steifgeschlagenen Eiweiß vermischt und aus dieser Masse nußgroße Häufchen geformt, die auf einem mit Wachs bestrichenen Blech sofort im nicht zu heißen Ofen zu backen sind. Vor dem Auftragen bestreicht man die Unterseiten der Makrönchen mit Aprikosenkonfitüre und legt je 2 Stück aufeinander.

Hafermakronen. ½ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Hafergrütze, ¼ Pfd. geriebene, süße Mandeln, 5 Eiweiß, 1 Paket Vanillezucker. — Die Eiweiß werden steifgeschlagen, Zucker, Hafergrütze, Mandeln und Vanillezucker hineingerührt und von der Masse mit einem Löffel runde Häufchen auf ein gefettetes Pergamentpapier gesetzt. Die Makronen werden ganz leicht gebacken und nachher vom Papier abgelöst.

Vanillebrezeln. 200 g Butter, 80 g Zucker, Vanillezucker, 300 g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz, Zuckerglasur. — Die Butter wird mit Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumiggerührt und mit Salz, dem steifen Eierschnee und dem Mehl zu einem glatten Teig gewirkt, der ½ Stunde ruhen muß. Dann werden aus dem Teig bleistiftdicke Röllchen gedreht und zu kleinen Brezeln geschlungen, die man auf bemehlte Bleche legt, im heißen Ofen hellgelb bäckt und nachher mit Glasur bestreicht.

Schokoladenbrezeln. 100 g Butter, 20 g Kakao, 60 g Zucker, 150 g Mehl, 1 Eiweiß, Schokoladenglasur. — Die Butter wird schaumiggerührt, Zucker, Eiweiß, Kakao und Mehl rasch hineingeknetet und der Teig 2 Stunden zum Rasten beiseitegestellt. Dann werden bleistiftdicke Teigstreifen zu Brezeln geformt, diese im heißen Ofen schnell gebacken und, noch warm, mit Schokoladenglasur überstrichen.

Zuckerbrezeln. 200 g Mehl, 125 g harte Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 2 Eigelb, 1 Tasse saurer Rahm, etwas Salz. — Mehl, Butter, Zucker, Eier, Rahm und Salz werden rasch zu einem glatten Mürbeteig zusammengewirkt, kleine fingerbreite Brezeln von dem Teig geformt oder ausgestochen, auf ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, mit etwas schaumiggerührtem Eiweiß bestrichen, mit grobem Zucker überstreut und schön hellbraun gebacken.

Schweizer Brezeln. ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, ½ Pfd. Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz. — Die Butter wird schaumiggerührt, Eier, Salz und Zucker beigegeben, das Mehl hineingewirkt und der Teig ½ Stunde kühlgestellt. Danach wird das Brezeleisen — ähnlich dem Waffeleisen — gleichmäßig erhitzt, mit einer Speckschwarte eingerieben oder mit süßer Butter ausgestrichen, dann mit Teigkügelchen belegt, geschlossen und die Brezeln beidseitig hellbraun gebacken.

Bündner Gebäck. Aus 250 g Mehl, 1 Eigelb, 150 g frischer Butter, 150 g Zucker, 1 Löffel Zimt und 1 Glas gutem Weißwein macht man einen Teig, wirkt ihn gut zusammen, rollt ihn aus und sticht mit beliebigen Förmchen Figuren aus, die auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech gelegt und gebacken werden.

Holländisches Kleingebäck. 250 g Butter, 250 g Zucker, 500 g Mehl und 2 Eier werden auf dem Teigbrett mit 1 Paket Backpulver gut vermengt, der Teig messerrückendick ausgerollt und Förmchen ausgestochen, die auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und schön knusperig braungebacken werden. In Blechbüchsen aufbewahrt, hält sich das Gebäck längere Zeit frisch.

Pomeranzenbrötchen. 4 Eier, 1 Pfd. Zucker, 100 g Zitronat, 100 g Orangeat, 1 Kaffeelöffel Natron, 1 Pfd. Mehl. — Eier und Zucker werden 20 Minuten gerührt, nachher das gehackte Orangeat und Zitronat, sowie Natron und Mehl beigefügt und alles zu einem Teig geknetet. Daraus formt man kleine, runde Brötchen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie in nicht zu starker Hitze.

Schaumtütchen. 4 ganze Eier, 2 eierschwer Mehl, 4eierschwer Zucker. — Zucker und Eier werden zu dickschaumiger Creme gerührt, dann wird das Mehl daruntergezogen. Mit einem Teelöffel setzt man von der Masse kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt sie eine Weile stehen und ganz dünn auslaufen oder streicht sie mit dem Löffel breit. Dann bäckt man sie bei nicht zu großer Unterhitze im Ofen hellbraun. Man muß beim Backen aufpassen, da sie leicht verbrennen. Sobald die Kuchen aus dem Ofen kommen, werden sie mit einem dünnen Messer vom Blech gelöst und sofort

zu kleinen Tütchen gedreht, die man am besten in einen Eierständer und eine in die andere stellt, damit sie sich nicht wieder aufdrehen. Oder man stellt die erste in einen engen Topf und die anderen weiter ineinander. Das Blech muß warm stehen bleiben, bis alle Tütchen gedreht sind, da sie sich, erkaltet, nicht mehr biegen lassen, sondern brechen. Man füllt sie zum Nachtisch mit Schlagsahne und bestreut diese obenauf mit buntem Zucker (Nonpareilles).

Teecakes. Man bereitet einen Mürbeteig von ¾ Pfd. Mehl, 1 Paket Backpulver, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Vanillin, ¼ Pfd. Grießzucker und 2, mit 4 Löffeln saurem Rahm geschlagenen Eiern. Der ausgeruhte, glatte Teig wird kleinfingerdick ausgerollt, mit dem Kartoffelstößel oder dem Reibeisen durch Aufdrücken gemustert und mit einem Glase zu Plätzchen ausgestochen, die auf einem mit Butter bestrichenem Blech gelb gebacken werden. Der Teig kann aber auch mit einem Rädchen zerschnitten werden.

Fingerbiskuits (Löffelbiskuits). Man rührt 4 Eigelb, 150 g Zucker, 2—3 Tropfen Zitronenöl oder 1 Kaffeelöffel Vanillezucker dickschaumig, zieht das nötige Mehl (etwa 150 g) und das steifgeschlagene Eiweiß darunter, füllt die Masse in einen Spritzsack und dressiert davon fingerlange Streifen auf das mit Papier belegte Backblech, bestreut sie mit feinem Zucker und läßt sie ¼ Stunde ruhen. Nachher bäckt man sie in mittlerer Ofenhitze, bis sich die Biskuits selbst vom Papier lösen.

Rosinenbrötchen. 200 g Butter, 250 g Zucker, 3 Eier, 500 g Mehl, 250 g Rosinen. — Die Butter wird schaumiggerührt und mit Zucker, Eiern, Mehl und Rosinen vermischt. Dann wird der Teig gut durchgearbeitet, worauf man ihn ½ Stunde ruhen läßt. Man formt daraus kleine Brötchen, bestreicht sie mit Eigelb, das man mit etwas Rahm zerklopft hat, setzt die Brötchen auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie in mäßiger Hitze goldgelb.

St. Galler Brot. Aus 1 Pfd. Mehl, 1 Pfd. Zucker, ½ Pfd. süßen, geriebenen Mandeln, ½ Pfd. Butter, 4—5 Eigelb, Zitronenabgeriebenem, Zimt und etwas Muskatnuß macht man einen glatten Teig, streicht ihn fingerdick auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt ihn im warmen Ofen hellbraun. Noch warm, wird das Brot in längliche Vierecke geschnitten.

Tiroler Brot. 250 g Mehl, 250 g Butter, 200 g gehackte, süße Mandeln, 125 g Staubzucker, 4 Eigelb, Zitronenabgeriebenes, 5—8 Löffel Wein und ein wenig Anis werden gut miteinander vermengt. Vom ausgerollten Teig sticht man mit Förmchen allerlei Figuren aus, bestreicht sie mit steifgeschlagenem Eiweiß, bestreut sie dann mit Zucker und Zimt und bäckt sie.

Englische Sandkuchen. ½ Pfd. feinstes Weizenmehl, 200 g Butter, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei. — Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz werden mit den Fingern rasch und kräftig gemischt, der Teig ½ Stunde kühlgestellt, dann schwach ½ cm dick ausgerollt und zu 5—6 cm großen, runden Plätzchen ausgestochen, die man auf saubere Bleche legt, mit einer Gabel zweimal durchsticht und im heißen Ofen hellbraun bäckt.

Belgrader Halbmond. ½ Pfd. Zucker, 2 Eier, 1 Löffel Wasser, ½ Pfd. geriebene Haselnüsse oder mit der braunen Schale gestoßene Mandeln, ½ Pfd. Mehl, Salz, etwas Muskatblüte, Zimt, Nelkenpulver. — Zucker, Eier, Wasser, Gewürze und Haselnüsse oder Mandeln werden schaumiggerührt und das Mehl hineingewirkt. Nachdem der Teig ½ Stunde geruht hat, wird er 1 cm dick ausgerollt, halbmondförmig ausgestochen

und im mittelheißen Ofen gebacken. — Das Gebäck schmeckt erst nach 3—4 Tagen gut und läßt sich in Blechdosen lange aufbewahren.

Kokosnußhäufchen. ½ Pfd. geriebene Kokosnuß, 200 g Zucker, 2 Eier. — Zucker und Eigelb werden sehr schaumig gerührt und mit der Kokosnuß und dem steifgeschlagenen Eiweiß vermischt. Davon werden mit einem Löffel Häufchen auf ein gebuttertes Blech gesetzt, mit Zucker bestäubt und im mittelheißen Ofen gebacken.

Zitronengebäck. 4 Eier, 300 g Zucker, 200 g Mehl, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone. — Den mit Zucker und Zitronenabgeriebenem 20 Minuten gerührten Eiern fügt man das Mehl langsam bei, sticht aus der Masse mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen aus, setzt sie auf ein gefettetes Blech, läßt sie über Nacht stehen und bäckt sie am Morgen in schwacher Ofenhitze etwa 10 Minuten. Statt Zitronenschale kann auch Vanillezucker verwendet werden.

Dattelbrötchen. 3 Eiweiß, 200 g Datteln, 200 g ungeschälte, süße Mandeln, 200 g Zucker, etwas Vanille. — Die Mandeln werden mit einem Tuche sauber abgerieben und mit den ausgekernten Datteln durch die Hackmaschine getrieben. Eiweiß, Vanille und Zucker werden schaumiggerührt und mit dem Dattelmus vermischt. Mit einem Löffel werden von der Masse kleine Häufchen ausgestochen, auf bestrichene Bleche gesetzt, oben etwas flachgedrückt und in mäßiger Hitze gebacken.

Mohrenköpfchen. 100 g Zucker, 200 g Mehl, 6 Eier, Back- oder Füllcreme, Schokoladenglasur. — Zucker und Eigelb werden stark schaumiggerührt, mit dem Mehl und mit dem geschlagenen Eiweiß vermischt und von dem Teig auf ein gebuttertes Blech mit einem Löffel 3—4 cm breite Häufchen ziemlich weit auseinandergesetzt. Man läßt sie im mittelheißen Ofen backen, höhlt sie dann aus, füllt sie mit Backcreme und setzt je zwei zusammen, worauf man sie mit Glasur überzieht.

Spitzbuben. 400 g Mehl, ½ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, Vanille. Aprikosenkonfitüre. — Das Mehl wird mit den Händen rasch und leicht unter die Butter gearbeitet und Zucker mit Vanille zugefügt. Nachdem man den Teig ½ Stunde ruhen ließ, wird er ½ cm dick ausgerollt, mit dem Kuchenrädchen in schräge Vierecke zerteilt oder mit einem Glas oder Ausstecher rund ausgestochen und im heißen Ofen hellgelb gebacken. Nach dem Erkalten wird die Hälfte der Plätzchen mit Aprikosenkonfitüre überzogen, je ein bestrichenes und ein unbestrichenes zusammengesetzt und ringsum leicht in Zucker gewälzt.

Quarktaschen. ½ Pfd. Quark (Topfen, weißer Käse), 1 Ei, 1 Eßlöffel Butter, 80 g Zucker, 2 Eßlöffel Rosinen, 1 Eßlöffel zerschnittenes Zitronat, 1 Prise Salz, mürber Kuchenteig. — Der Teig wird ½ cm dick ausgerollt und in 10 cm große Quadrate geschnitten, deren Ränder mit Eigelb bestrichen werden. Schon vorher hat man Butter, Zucker, Ei, Salz, Rosinen und Zitronat zu einer Creme gerührt und mit dem durchgeriebenen Quark vermischt. Von dieser Masse legt man je einen Kaffeelöffel voll mitten auf die Teigstücke, drückt die vier Ecken der Quadrate in der Mitte über der Füllung zusammen, bestreicht die Taschen mit Eigelb, bäckt sie im heißen Ofen und bestreut sie nach dem Auskühlen mit Staubzucker.

Münchener Stritzel. 150 g hellgelb geröstete und gestoßene, süße Mandeln, 150 g Zucker, 50 g feingehacktes Orangeat, Zitronenabgeriebenes, 300 g Mehl, 250 g Butter. — Diese Zutaten werden zu einem festen Teig gewirkt. Davon werden zigarrenförmige Stan-

gen auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Blech gelegt, mit Eigelb bestrichen und heiß gebacken. Da dies Gebäck sehr mürbe ist, sei man beim Abnehmen recht vorsichtig.

Quittenschäumchen. 8 schöne, reife Quitten, Zitronenabgeriebenes, Staubzucker, 3 Eiweiß. — Die geschälten Quitten werden in Wasser weichgekocht, durch ein Sieb getrieben, schaumiggerührt und mit dem gleichen Gewicht Zucker, etwas Zitronenabgeriebenem und dem steifgeschlagenen Eiweiß vermischt, so daß eine ganz steife, weiße Masse entsteht. Davon setzt man mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes oder mit Papier belegtes Blech, besiebt sie mit Staubzucker und trocknet sie ganz langsam in sehr schwacher Hitze.

Groppen. 250 g Zucker, 3 Eier, etwas Zimt, 180 g süße, geriebene Mandeln, gehackte Zitronen- und Orangenschale, 250 g Mehl. — Der Zucker wird mit dem Eigelb schaumiggerührt und unter Beifügen der übrigen Zutaten ein Teig gewirkt, aus dem man zwei 6—7 cm dicke Brote formt. Diese Brote werden je nach der Länge noch etwas ausgerollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit zerklopftem Ei bestrichen, dann in guter Hitze gebacken und noch warm in Schnitten geteilt.

Amerikanische Ausstecher. 100 g Butter, 2 Eier, 125 g gesalzenes Mehl. — Die schaumiggerührte Butter wird mit den Eiern noch einmal dickschaumig gerührt, dann das Mehl daruntergemengt und der Teig auf dem Brett ganz leicht bearbeitet, wobei etwas Mehl untergestreut wird, bis er so gebunden ist, daß man ihn nach dem Ausrollen mit Förmchen ausstechen kann. Die ausgestochenen Stückchen werden auf bemehltem Blech so lange gebacken, bis sie sich ablösen.

Schottisches Biergebäck. ½ Pfd. geschmolzene Butter, ½ Glas laues Wasser, 185 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Kümmel, 560 g Mehl, ½ Paket Backpulver. — Diese Zutaten werden miteinander vermischt und rasch zu einem lockeren Teig verarbeitet, den man 3 mm dick ausrollt. Dann wird er in kleine Vierecke geschnitten, mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut und in gelinder Hitze gebacken.

Meringenschalen (Baisers). 4 Eiweiß, 200 g Zucker. — Das Eiweiß schlägt man zu festem Schnee, mischt den Zucker leicht darunter, füllt den Schaum in einen Spritzsack mit Sterntülle und spritzt davon auf ein gefettetes Blech gleichgroße, lange oder runde Häufchen, die leicht mit Zucker bestäubt und in gelinder Wärme in 1—2 Stunden mehr getrocknet als gebacken werden. Meringenschalen, die zum Füllen bestimmt sind, werden, wenn sie außen schon übertrocknet, aber innen noch feucht sind, auf der Rückseite mit dem Daumen leicht eingedrückt und zum Fertigtrocknen zurück in den Ofen gegeben. Meringenschalen können gefüllt werden mit: Schlagrahm, Eis (Glace), Kastanienpüree, gezuckerten Beeren, Ananaswürfeln usw.

Zuckerringe. Blätterteig schneidet man in 1 cm breite Streifen, rollt die Streifen in feinem Zucker, windet je zwei lose zusammen und formt sie zu Ringen, die im ziemlich heißen Ofen 5—10 Minuten gebacken werden.

Spanischbrot (Fleurons). Blätterteig wird zu einem Viereck ausgerollt, von dem man mit einem Ausstecher Halbmonde absticht. Oder man schneidet den Teig in 5 cm breite Streifen und teilt diese in gleichmäßige Dreiecke. Nun werden die Stückchen vorsichtig mit Eigelb bestrichen, ohne aber dabei die Ränder zu befeuchten, auf ein nasses Blech gelegt und im heißen Ofen 5—10 Minuten gebacken. Man verwendet sie als Beigabe zu Gemüse und zur Garnierung von Ragouts, Frikassee usw.

Parmesanstangen. 150 g Butter, 100 g geriebener Parmesankäse, 200 g Mehl, etwas Salz und Pfeffer. — Alles wird zu einem Teig gewirkt, von dem man dünne Stangen ausrollt, diese auf ein bemehltes Blech setzt und in mäßiger Hitze bäckt. Sorgfältig lösen, da sie sehr mürbe sind.

Chesterbrot. ¼ Pfd. Mehl, 100 g Butter, ¼ Pfd. geriebener Chesterkäse, Salz, Paprika, wenig Wasser, Käsecreme (siehe Rezept Käsewindbeutel). — Mehl, Butter, Käse und Gewürz knetet man mit wenig Wasser zu einem Teig, läßt ihn ½ Stunde liegen, rollt ihn dann ½ cm dick aus, sticht runde, 5—6 cm große Plätzchen davon ab, befeuchtet sie leicht mit Wasser und drückt mit der Gabel kleine Verzierungen in den Teig. Dann werden die Plätzchen im mittelheißen Ofen gebacken. Als Fülle streicht man zwischen je zwei Brötchen ein wenig Käsecreme und reicht sie zum Tee oder zum Lunch mit frischem Stangensellerie und Salz.

Käsestangen. ¼ Pfd. Mehl, 100 g Butter, 100 g geriebener Käse, Salz, etwas Cayennepfeffer. — Butter, Käse, Gewürz und Mehl werden rasch zu Teig geknetet, der ½ Stunde ruhen muß. Dann rollt man ihn ½ cm dick aus, schneidet ihn in 1 cm breite Streifen, dreht jeden einzelnen Streifen korkzieherartig um sich selbst, legt die Stangen auf ein gefettetes Blech und bäckt sie im heißen Ofen.

Salz- oder Kümmelstangen. 1 Pfd. gekochte und durchgeriebene, kalte Kartoffeln, ¼ Pfd. Butter, 160 g Mehl, 1 Prise Salz. — Die weichgerührte Butter wird mit den übrigen Zutaten gut vermengt. Nachdem der Teig ½ Stunde geruht hat, formt man daraus ungefähr 20 Stück kleinfingerdicke Rollen, legt sie auf ein gefettetes Blech, bepinselt sie mit Eigelb, bestreut sie mit grobkörnigem Salz oder mit Kümmel und bäckt sie im Ofen bei schwacher Hitze goldgelb.

Kümmelstangen. Blätterteig, Kümmel, Ei, Salz. — Der Blätterteig wird ½ cm dick zu einem 10 cm breiten Streifen ausgerollt, mit Eigelb bestrichen, mit Kümmel und Salz bestreut und mit nassem Messer in 2 cm breite Stangen geschnitten, die auf angefeuchtetem Blech in guter Hitze gebacken werden.

Pfefferkuchen und Marzipan

Braune, dicke Pfefferkuchen. ¾ Pfd. brauner Sirup, ¾ Pfd. Zucker, 1½ Pfd. Mehl, je 7 g gestoßene Ingwer und Nelken, 12 g Hirschhornsalz, Zitronat. — Der Sirup wird gekocht, bis er wie gebrannter Zucker riecht und Blasen wirft. Der sich bildende Schaum wird entfernt und die Kasserolle vom Feuer zurückgezogen. Indessen hat man den Zucker in ¾ Tasse Wasser an warmer Herdstelle zergehen lassen und mischt ihn nun mit dem Sirup. Nachdem beides etwas abgekühlt ist, mengt man das Mehl recht gut darunter und läßt den Teig ungefähr drei Wochen leicht bedeckt ruhen. Danach knetet man ihn mit dem Gewürz und dem in etwas Rum oder Rosenwasser aufgelösten Hirschhornsalz so lange, bis er geschmeidig ist, rollt ihn fingerdick aus, teilt ihn in quadratische Stücke, legt auf jedes 1 Stück Zitronat und bäckt sie in mittlerer Hitze. Man kann sie gut auf Vorrat halten.

Thorner Lebkuchen. 1 Pfd. Honig, ¾ Pfd. Zucker, 70 g gehacktes Zitronat, ¾ Pfd. gehackte, süße Mandeln, 8 g Kardamom, 8 g gestoßener Zimt, 7 g Nelkenpulver, 10 weiße gestoßene Pfefferkörner, etwas Muskatnuß, ungefähr 1 Pfd. Roggenmehl, das Ab-

geriebene von 2 Zitronen und von 1 Pomeranze, ½ Glas Arrak oder Kirsch, 12 g Pottasche. — Der Honig wird mit dem Zucker klargekocht, dann abgeschäumt und die Kasserolle vom Feuer zurückgezogen. Die Masse wird so lange gerührt, bis sie lauwarm ist, danach mit Zitronat, Mandeln, dem verschiedenen Gewürz, dem gesiebten Mehl, sowie der im Arrak oder Kirsch aufgelösten Pottasche vermischt und alles tüchtig zu einem luftigen Teig verarbeitet. Über Nacht läßt man ihn in Zimmertemperatur ruhen, rollt ihn danach 1 cm dick aus und schneidet ihn in beliebig große, länglich-viereckige Stücke, die man in mittlerer Hitze bäckt und nach dem Auskühlen mit Zitronenglasur überzieht.

Dänischer Pfefferkuchen. 3 Pfd. Honig, 3 Pfd. Weizenmehl, 3 Löffel geschmolzenes Schweineschmalz, 375 g süße, geschälte und gehackte Mandeln, 45 g feingeschnittenes Zitronat, 15 g abgeriebene Pomeranzenschale, 45 g Pottasche, je 1 Kaffeelöffel Zimt, Nelkenpulver und Kardamom. — Der Honig ist heiß zu machen, wenn etwas abgekühlt, mit Schmalz, Mehl, Gewürzen und der in etwas Wasser aufgelösten Pottasche zu vermischen. Dann ist der Teig sehr gut durchzuarbeiten und in eine Schüssel zu füllen. Zugedeckt, muß er vier Wochen im Warmen stehen bleiben. Nach dieser Zeit ist er noch einmal gründlich durchzukneten, damit er wieder geschmeidig wird, was einiger Anstrengung bedarf. Man rollt ihn ziemlich dick aus, schneidet länglich-viereckige, gleichgroße Stücke, belegt sie an jeder Ecke mit einer geschälten, halbierten Mandel und in der Mitte mit 1 Scheibchen Zitronat und bäckt die Kuchen bei sehr linder Hitze und sehr wenig Unterhitze, da sie leicht verbrennen. Hat man keinen zuverlässigen Ofen, so läßt man sie besser beim Bäcker abbacken.

Elisenlebkuchen. ½ Pfd. Bienenhonig, ½ Pfd. Zucker, 100 g Schweinschmalz, 1 Pfd. Mehl, ½ Pfd. geschälte und geriebene süße Mandeln, 125 g feingeschnittenes Zitronat, 2 Eier, je 4 g gemahlener Zimt, Nelkenpulver, Kardamom, 15 g Pottasche und 4 g Hirschhornsalz, beides in etwas Rum aufgelöst. — Honig, Zucker und Fett läßt man aufkochen, fügt Gewürze, Mandeln und Mehl zu dem heißen Honig, verrührt gut und läßt die Masse abkühlen. Dann kommen Eier, Pottasche und Hirschhornsalz dazu, worauf man den Teig sehr gut verkneten muß. Ist er glatt und blank, rollt man ihn aus, sticht große, runde Kuchen aus und bäckt sie auf gefettetem Blech schnell bei guter Hitze. Nach dem Erkalten sind sie mit verschiedenen Glasuren: Schokoladen-, Zucker- und Himbeerglasur zu überziehen und jeder Kuchen anders zu garnieren: mit feingehackten Mandeln, buntem Streuzucker (Nonpareilles), gehackten, grünen Pistazien, halbierten Mandeln usw. Man kann die Kuchen vor dem Backen auch auf Oblaten legen.

Nürnberger braune Lebkuchen. ¾ Liter Honig, 300 g Zucker, 1½ Pfd. Mehl, 10 g Pottasche, etwas Arrak zum Auflösen der Pottasche, ¾ Pfd. feingeschnittene Mandeln, 100 g kandierte, kleingeschnittene Pomeranzenschale, ebensoviel Zitronat, 4 g Nelkenpulver, 50 g Zimt, 6 g Kardamom. — Der Honig wird mit der Hälfte des Zuckers gekocht, bis er perlenförmig vom Löffel tropft, bis zum Auskühlen gerührt, dann mit dem gesiebten Mehl, sowie der im Arrak aufgelösten Pottasche vermischt und alles zu einem festen Teig geknetet, den man zwei Tage ruhen läßt. Danach löst man den andern Teil des Zuckers mit ganz wenig Wasser auf, röstet die Mandeln darin hellgelb, mischt sie mit den Gewürzzutaten rasch unter den Teig, rollt diesen 3 mm dick aus und schneidet ihn in schmale, länglich-viereckige Stücke, die man mit Zitronat belegt und über Nacht auf mit Mehl bestäubtem Blech im Warmen liegen läßt. Am folgenden Tage werden die Kuchen dann in guter Ofenhitze rasch gebacken und danach mit Zuckerglasur bestrichen.

Nürnberger weiße Lebkuchen. 1 Pfd. gesiebter Zucker, 8 Eier, ½ Pfd. süße, geschälte, gehackte und im Ofen lichtgelb geröstete Mandeln, je 70 g kleingeschnittenes Zitronat und Pomeranzenschale, je 3 g Nelkenpulver und Kardamom, 8 g Zimt, 1 Pfd. gesiebtes Mehl, etwas Muskatnuß, 1 gute Messerspitze in etwas Rum aufgelöste Pottasche. — Eigelb und Zucker werden ¼ Stunde schaumiggerührt und mit den Gewürzzutaten und der Pottasche gut vermischt. Zuletzt fügt man die Mandeln, den sehr steifen Eierschnee und das gut gesiebte Mehl hinzu, streicht die Masse fingerdick auf 8×15 cm große Oblatenstücke, nach den Rändern zu aber etwas dünner, legt auf jedes 1 Scheibchen Zitronat, bestreut die Kuchen mit Puderzucker und bäckt sie nach ungefähr 2 Stunden auf gefettetem Blech in mäßiger Ofenhitze.

Schokoladenlebkuchen. 1 Pfd. ungeschälte, feingeriebene, süße Mandeln, 1 Pfd. Zucker, 100 g geriebene Schokolade, 5 g Zimt, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone. — Mandeln, Zucker, Schokolade und wenig Wasser werden zu einem Brei gekocht, der sich von der Kasserolle lösen muß, dann wird das Gewürz zugefügt und alles über dem Feuer zu einer geschmeidigen Masse gerührt, die man unter Zugabe von ganz wenig Mehl auf einem mit Mehl bestäubten Brett ausrollt und in rechteckige Stücke schneidet. Die Stücke werden mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker besiebt und auf gefetteten Blechen in mäßiger Hitze gebacken.

Schokoladenherzen. ½ Pfd. Honig, ½ Pfd. geriebene Schokolade, 60 g Butter, ¾ Pfd. Mehl, 1 Messerspitze gemahlener Zimt, das Innere von 1 Vanilleschote, 12 g in einem Likörglas Rum aufgelöste Pottasche. — Der Honig wird mit der Butter erwärmt, Schokolade, Gewürz und Mehl hinzugefügt, die gelöste Pottasche dazugemischt und der Teig gut verknetet. Dann rollt man ihn aus, sticht Herzen davon aus und bäckt sie im mittelheißen Ofen. Nach dem Erkalten überzieht man sie mit Schokoladenglasur.

Nußlebkuchen. 9 Eiweiß, 550 g Zucker, 100 g geröstete, feingehackte Mandeln, 100 g geriebene Walnüsse, je 70 g gehacktes Zitronat und Pomeranzenschale, 5 g Zimt, 4 g Nelkenpulver, 2 g Kardamom, 250 g Mehl. — Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen und mit dem Zucker ½ Stunde gut gerührt. Dann werden Gewürz, Zitronat und Pomeranzenschale, die gerösteten Mandeln, die Nüsse und zuletzt das gesiebte Mehl daruntergerührt und der Teig kleinfingerdick auf Oblatenblätter gestrichen. Man bestäubt die Kuchen mit feinem Zucker, legt auf jeden ½ Walnußkern, läßt die Lebkuchen 2—3 Stunden stehen, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie in mittlerer Hitze.

Basler Leckerli. 1½ Pfd. Honig, ¾ Pfd. geschälte, gehackte, süße Mandeln, ¾ Pfd. Zucker, ½ Teelöffel gestoßener Zimt, 2 gute Messerspitzen Nelkenpulver, das Abgeriebene von 1 Zitrone, 1 Messerspitze Kardamom, 1 Eßlöffel Kirsch, je 100 g feingeschnittenes Orangeat und Zitronat, 800 g gut trockenes Mehl, 10 g Pottasche (im Kirsch aufgelöst) oder statt dessen 1 Weinglas Rum als Trieb. — Man bringt den Honig zum Kochen und arbeitet nach und nach den Zucker, die Mandeln sowie alle übrigen Zutaten, zuletzt das Mehl hinein, knetet den Teig tüchtig, rollt ihn dann ½ cm dick aus, schneidet ihn in viereckige, etwa fingerlange und zweifingerbreite Stücke, legt sie auf gebutterte oder mit Wachs bestrichene Bleche und bäckt sie am folgenden Tag bei starker Hitze. Nach dem Erkalten bepinselt man sie mit Zuckerguß (¾ Pfd. Zucker wird in 1 Tasse Wasser aufgelöst und gekocht). Der Guß muß auf den Leckerli weiß sein und gleich trocknen.

Braune Pfeffernüsse. 1½ Pfd. brauner Sirup, 250 g Zucker, 100 g Butter, 2 Pfd. Mehl, Gewürz, 6 g gestoßener Zimt, 6 g Anispulver, 8 g gestoßene Nelken, 1 Eßlöffel Zitronenzucker, 25 g in Kirschwasser aufgelöste Pottasche. — Sirup, Butter und Zucker werden aufgekocht und nach dem Auskühlen mit dem Mehl und den übrigen Zutaten zu Teig verknetet. Nachdem der Teig zwei Tage an einem warmen Ort, zugedeckt, geruht hat, wird er nochmals tüchtig geknetet, noch einen Tag beiseitegestellt und dann zu fingerdicken Rollen geformt, die man in 1 cm breite, schräge Stücke schneidet oder von denen man runde Plätzchen formt. Die Pfeffernüsse werden auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Blech gelegt und im nicht zu heißen Ofen gebacken.

Weiße Pfeffernüsse. 4—5 Eier, 1 Pfd. Zucker, 100 g gehacktes Zitronat, das Abgeriebene von 1 Zitrone, ½ Kaffeelöffel Nelkenpulver, je 1 Messerspitze weißer Pfeffer und Muskatblüte, ½ Eßlöffel gestoßener Zimt, 3 Messerspitzen in Arrak aufgelöste Pottasche, 1 Pfd. Mehl. — Eier, Zucker und Gewürz rührt man ½ Stunde gut schaumig, verarbeitet die Masse mit dem gesiebten Mehl auf dem Brett zu einem glatten Teig, dreht kleine Kügelchen und bäckt sie auf einem gefetteten Blech hellgelb. Die Nüßchen werden schöner, wenn man sie eine Nacht auf dem Blech stehen läßt.

Pflastersteine. Man kocht 1 Pfd. Sirup mit ⅛ Liter Wasser, schüttet dies in eine Schüssel und rührt so viel Mehl an, daß eine recht dicke, breiige Masse entsteht, fügt 25 g geschälte, feingehackte, bittere Mandeln, je 4 g Zimt, Nelkenpulver, Kardamom und die feingeschnittene Schale von 1 Zitrone und nach 6—7 Stunden 7 g Salmiak und noch etwas Mehl hinzu, doch muß der Teig weich bleiben. Dann setzt man mit einem Löffel Häufchen auf ein gefettetes Blech, bäckt sie bei gelinder Hitze, bestreicht sie, wenn sie aus dem Ofen kommen, mit Eiweiß und besiebt sie mit Zucker.

Honigplätzchen. ¼ Pfd. Zucker, 2 Eßlöffel Honig, 150 g Weizenvollmehl, 1 Ei, ½ Paket Backpulver, 1 Messerspitze Zimt und Nelkenpulver. — Der Zucker wird mit Honig, Ei und Gewürz schaumiggerührt, Mehl und Backpulver hineingewirkt, der Teig ½ cm dick ausgerollt, 1 Stunde zum Ruhen hingestellt und dann zu runden Plätzchen ausgestochen, die mit Eigelb bestrichen und im heißen Ofen gebacken werden.

Haselnußleckerli. 175 g geriebene Haselnüsse, 150 g Zucker, 1 Ei. — Aus Nüssen, Zucker und Ei wird ein fester Teig gewirkt und mit Mehl ½ cm dick ausgerollt. Nun drückt man die Leckerliholzformen darauf, schneidet dann die einzelnen Leckerli auseinander, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie in einem warmen Raum 24—36 Stunden zum Abtrocknen stehen. Danach werden sie auf schwach gefettetem Blech im mittelheißen Ofen gebacken.

Schokoladenleckerli. 150 g geriebene, süße Mandeln, 100 g Schokoladenpulver, 140 g Zucker, 1 Eiweiß. — Mandeln, Zucker, Schokoladenpulver und Eiweiß werden zu Teig gewirkt, der mit Mehl ½ cm dick ausgerollt und dann weiter wie bei Haselnußleckerli behandelt wird.

Hausleckerli. ½ Liter Bienenhonig, ½ Liter Milch oder Rahm, 20 g gestoßener Anis, 10 g Zimt, 5 g Nelkenpulver, 30 g Natron, Mehl. — Bienenhonig und Milch oder Rahm werden zusammen erwärmt, in eine Schüssel geschüttet und Anis, Zimt, Nelkenpulver, Natron und so viel Mehl hinzugegeben, daß ein ziemlich fester Teig entsteht. Der Teig wird ½ cm dick ausgerollt und in länglich-viereckige Stücke geschnitten, die auf mit Wachs bestrichenem Blech im mäßig heißen Ofen gebacken werden. Man kann sie dann mit einer Zuckerglasur überziehen.

Zimtleckerli. 4 Eier, 1 Pfd. Zucker, 250 g geriebene, süße Mandeln, 30 g Zimt, 1 Pfd. Mehl. — Diese Zutaten verarbeitet man zu Teig, rollt ihn ½ cm dick aus, sticht Leckerli aus, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in schwacher Hitze.

Quittenleckerli. 1 kg Quittenmus, ½ kg Zucker, ½ Glas Wasser, ½ Pfd. Staubzucker, Zitronenabgeriebenes, etwas Zimt. — Die Quitten werden geschält, mit etwas Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gedrückt. Zucker und Wasser kocht man zu einem dicken Sirup, mengt das Quittenmus, den Staubzucker, Zimt und Zitronenabgeriebenes darunter, gibt den Teig auf ein mit Zucker bestreutes Brett, rollt ihn 1 cm dick aus, drückt mit der mit Zucker bestäubten Holzform Leckerli aus und trocknet sie langsam im lauwarmen Ofen.

Christbaumgebäck. 400 g Zucker, 500 g Mehl, 4 Eier. — Man rührt Eier und Zucker 10—15 Minuten, fügt das Mehl langsam bei und rollt zuletzt den Teig ½ cm dick aus, sticht mit beliebigen Formen Figuren aus oder formt Brezeln und Ringlein, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie in leichter Hitze.

Moppen. 6 Eier, 1 Pfd. Zucker, ½ Pfd. Honig, je 1 Messerspitze Zimt und Nelkenpulver, Zitronenabgeriebenes, 1 starke Messerspitze in Milch aufgelöste Pottasche, 1½ Pfd. Mehl. — Eier und Zucker werden gut gerührt, mit dem aufgekochten und wieder ausgekühlten Honig, dem Gewürz und der Pottasche vermischt und zuletzt mit dem gesiebten Mehl zu einem festen Teig gewirkt, den man 1 cm dick ausrollt, in kleine Streifen oder Vierecke schneidet oder zu runden Plätzchen aussticht. Auf jedes Stück drückt man eine geschälte, halbe Mandel und bäckt die Plätzchen dann hellbraun.

Marzipanmasse. 1 Pfd. süße Mandeln, 300 g Puderzucker, einige Tropfen Rosenwasser oder Orangenblütenwasser oder Kirsch. — Die Mandeln werden gebrüht, geschält und einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, wodurch sie weiß bleiben. Nachdem man sie gut getrocknet hat, werden sie feingemahlen, mit Puderzucker und Rosenwasser vermischt und auf kleinstem Feuer etwa ½ Stunde gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. Drückt man mit einem in Wasser getauchten Löffel darauf und bleibt nichts am Löffel kleben, so ist sie gut. Aus dieser Masse kann man verschiedenes Konfekt, Torten, Leckerli usw. herstellen. Will man Marzipan einige Zeit aufbewahren, rollt man die Masse zu einer Kugel und wickelt sie in ein Tüchlein.

Marzipankartoffeln. Marzipanmasse (obige Menge ergibt ungefähr 70—80 Stück), Schokoladenpulver oder gestoßener Zimt, 1 Eiweiß. — Die fertiggekochte Marzipanmasse wird nach dem Auskühlen auf einem mit Zucker bestreuten Brett unter Zugabe des Eiweiß geknetet und dann zu kleinen Kugeln geformt. Die Kugeln wendet man in Schokoladenpulver oder Zimt um, kerbt mit einer stumpfen Stricknadel die „Kartoffelaugen" ein, bildet durch Einschnitte mit einem kleinen Messer die aufgesprungene Schale und läßt die Kartöffelchen im leichterwärmten Ofen übertrocknen.

Marzipanleckerli. Marzipanmasse (nach Belieben nur die Hälfte der angegebenen Menge), zum Zuckerguß: ½ Pfd. Puderzucker, ½ Eiweiß, Orangenblütenwasser. — Auf das Brett wird Puderzucker gesiebt und darauf die fertige Marzipanmasse rasch fingerdick ausgerollt. Nun zeichnet man mit einem spitzen Messer längliche Vierecke auf, schneidet die Stückchen auseinander und legt sie auf mit Mehl bestäubte Bretter. Nachdem sie 1—2 Tage in temperiertem Raum (Stubenwärme) übertrocknet und während dieser Zeit zweimal mit Orangenblütenwasser bepinselt worden sind, legt man die

Leckerli auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie ¼ Stunde in schwacher Ofenhitze. Nach dem Herausnehmen müssen sie möglichst rasch mit dem Zuckerguß bepinselt werden. — Zuckerguß: Der Puderzucker wird mit 2 Eßlöffel Wasser, dem halben Eiweiß und so viel Orangenblütenwasser verrührt, daß eine dickflüssige, glatte Masse entsteht.

Marzipanteekonfekt. Aus der fertigen Marzipanmasse formt man mit der Hand kleine Brötchen, Schnecken, Semmeln usw., oder man macht davon dünne Rollen und biegt daraus Brezeln oder flicht Zöpfchen. Das Konfekt legt man auf Papier auf ein Brett, stellt rechts und links einen hohen Ziegelstein auf, legt über die Steine ein größeres Blech mit glühenden Holzkohlen und läßt das Konfekt darunter sich leicht bräunlich färben. Oder — einfacher — man macht einen Plättbolzen in Kohlenglut glühend und hält ihn mit dem Feuerhaken über die Stückchen, bis sie die gewünschte Färbung haben.

Mit Marzipan gefüllte Datteln. 1 Pfd. schöne Datteln, Marzipanmasse. — Man entsteint die Datteln, formt von Marzipanmasse Röllchen, die doppelt so dick sind wie die Dattelkerne, und drückt sie in die Früchte. Der Schlitz muß halbfingerbreit auseinanderstehen und die Füllung, die man auch rosa oder grün färben kann, sehen lassen.

Königsberger Randmarzipan. 1 Pfd. süße Mandeln, darunter 18 bittere, 1 Pfd. feiner, gesiebter Zucker, Rosenwasser. Zum Marzipanguß: 1 Pfd. Puderzucker, ½ kleines Eiweiß, 1 Kaffeelöffel Zitronensaft, 2 Kaffeelöffel Rosenwasser. — Die Mandeln werden gebrüht, geschält, gewaschen, einige Stunden zum Trocknen ausgebreitet und sehr fein gemahlen oder gestoßen und dann mit Zucker und Rosenwasser vermischt. Mit dem Zufügen des Rosenwassers muß man vorsichtig sein, da der Teig leicht zu feucht wird. Von der fertigen Mandelmasse formt man dann eine Kugel, schlägt sie in ein Tuch ein und läßt sie bis zum folgenden Tage ruhen. Dann wird sie auf kleinstem Feuer in einer Kasserolle so lange gerührt, bis sie sich von der Kasserolle löst und beim Berühren nicht mehr am Finger klebt. Nach dem Abkühlen wird der Teig auf mit Zucker bestreutem Brett geknetet, ausgerollt und zu Herzen oder runden Formen ausgestochen, deren Ränder man mit ganz wenig Rosenwasser bestreicht und mit fingerbreit geschnittenen Teigstreifen belegt. Verfügt man über eine Kneifschere, so lassen sich die Ränder schön gleichmäßig einkneifen, andernfalls man sie mit einem Messer mustert. Nachdem man das Innere der Stücke, das ganz weiß bleiben soll, mit passenden Papierstückchen belegt hat, ordnet man sie nebeneinander auf mit Papier belegte Bleche, bestreicht die Ränder mit Rosenwasser und flämmt sie mit einer glühend gemachten Schaufel bräunlich ab. Dann werden sie nochmals mit Rosenwasser bepinselt und die Stücke zum Erkalten mit dem Papier auf flache Platten geschoben. Inzwischen wird der Marzipanguß zubereitet, indem man den gesiebten Puderzucker mit den übrigen Zutaten ungefähr ¾ Stunden zart und glatt verrührt und dann recht schnell die Marzipanformen bis zum Rand damit füllt. Ist der Guß vollständig trocken, belegt man ihn in Form von Kränzen oder Sträußen mit eingemachten Früchten.

Lübecker Marzipan. 1 Pfd. süße Mandeln (ohne bittere!), 1 Pfd. gesiebter Staubzucker, Orangenblütenwasser, etwas Zucker zum Unterstreuen. — Die Mandeln werden gebrüht, geschält, gewaschen und mit einem Tuche getrocknet, danach feingemahlen, mit etwas Orangenblütenwasser sowie dem gesiebten Zucker vermischt und auf schwachem Feuer so lange gerührt, bis die Masse beim Berühren nicht mehr am Finger klebt. Dann gibt man sie sofort auf das mit Zucker bestäubte Brett und rollt sie ½—1 cm dick aus, indem man

so viel gesiebten Zucker zum Unter- und Überstreuen anwendet, als zum Ausrollen benötigt wird. Nun sticht man mit Förmchen kleine Figuren aus, legt sie auf mit Papier bedeckte Bleche und gibt sie zum Trocknen in einen ganz schwach erwärmten Ofen. Der Marzipan darf nicht hart werden, sondern muß weich und weiß bleiben.

Lübecker Marzipantorte. Von der nach vorstehendem Rezept bereiteten Marzipanmasse wird ein ½ cm dicker Tortenboden ausgerollt, den man auf einer runden Oblatenscheibe befestigt und dessen Ränder man mit Rosenwasser bestreicht und mit einer daumendicken Marzipanrolle belegt. Die Randrolle kneift man mit der Kneifschere ein, drückt dann etwas von der dick ausgerollten Marzipanmasse in bezuckerte Holzformen (Blüten, Sterne usw.), stürzt die Figuren aus und legt sie auf den leicht mit Rosenwasser bestrichenen Tortenboden. Dann wird die Torte im fast völlig ausgekühlten Ofen übertrocknet. Man kann vor dem dicken Tortenrand auch noch ein dünnes, rosa gefärbtes Marzipanrändchen anbringen.

Frankfurter Brenten (Goethes Lieblingsgebäck). 500 g süße, geschälte Mandeln, 500 g Zucker, 60 g Mehl, 3—4 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Eiweiß. — Die mit etwas Rosenwasser feingestoßenen Mandeln rührt man mit dem Zucker so lange über gelindem Feuer, bis sie sich trocken anfühlen und von der Kasserolle lösen. Dann schüttet man die Masse in ein mit Zucker ausgestreutes Gefäß, bedeckt sie mit einem Tuche und läßt sie an einem kühlen Orte bis zum andern Tage stehen. Nun arbeitet man sie auf mehlbestäubtem Brett mit dem Mehl und dem Eiweiß zu einem glatten Teig, rollt ihn zwei Messerrücken dick aus und drückt ihn mit den mehlbestreuten Brentenformen (Holzformen mit reliefartig herausgearbeiteten Figuren) aus. Man läßt die Brenten 24 Stunden an einem trockenen Orte stehen und bäckt sie dann auf wachsbestrichenen Blechen langsam im nur schwach erwärmten Ofen, da sie beim Backen ganz hell bleiben müssen.

Schmalz- oder Fettgebackenes

Apfelbrätlinge. 1 Eßlöffel Zucker, 6 Äpfel, 1½ Tasse Semmelbrösel, 1 Messerspitze Zimt, 3 Eier, 1 Eßlöffel geriebene Haselnüsse. — Die ungeschälten Äpfel werden am Reibeisen gerieben und mit Zucker, Zimt, Haselnüssen, Bröseln und Eiern zusammen verrührt. Nachdem man sie ½ Stunde ruhen ließ, werden aus der Masse Kugeln gedreht und in heißem Fett schwimmend gebacken oder auch flache Kuchen geformt und in heißer Butter auf beiden Seiten gebraten. Die fertigen Brätlinge bestreut man mit Zucker und reicht Frucht- oder Vanillesauce dazu.

Weinschnitten I. Weißbrot wird in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, in Rotwein getaucht, in zerklopftem Ei gewendet, sofort in heißer Butter beidseitig gebacken und reichlich mit Zucker und Zimt bestreut.

Weinschnitten II. 4—5 Semmeln, 5 Eier, 1 Glas Wein, Zucker, Zimt. — Die Eier werden mit dem Wein verquirlt, die Semmeln in je 4—5 Scheiben geschnitten, mit dem Eierwein mäßig befeuchtet, dann in heißem Fett gebacken, in Zucker und Zimt gewendet, auf einer Schüssel angerichtet und mit kochender Rotweinsauce begossen. Oder: Zwischen je zwei gebackene Schnitten streicht man etwas Hagebutten- oder Aprikosenmarmelade, bestreut sie mit Staubzucker und reicht sie mit Chaudeau oder Fruchtsauce.

Krapfen. 4 Eier, $^{4}/_{10}$ Liter Milch, 1 Pfd. Mehl, 1 Messerspitze Salz, 1 Päckchen Backpulver. — Man vermischt das Backpulver mit einigen Löffeln Mehl, macht dann von

Eiern, Milch, Salz und Mehl einen luftigen Teig, zieht das mit Mehl vermischte Backpulver recht gut unter die Masse und bäckt sie löffelweise in heißem Fett aus. Dazu paßt eine Fruchtsauce oder Kompott.

Berliner Pfannkuchen (Krapfen). 500 g Mehl, 100 g Butter, 80 g Zucker, 3 Eier, 30 g Hefe, 1 kleine Tasse Milch, Konfitüre oder Eingemachtes. — Aus Hefe, Milch und etwas Mehl wird ein Hefestück gemacht, von den übrigen Zutaten ein glatter Teig gewirkt, mit dem gut gestiegenen Hefestück vermischt und zum nochmaligen Aufgehen warmgestellt. Dann rollt man den Teig fingerdick aus, sticht 4—6 cm große, runde Plätzchen davon aus, in deren Mitte man Konfitüre oder Eingemachtes legt, befeuchtet ringsum den Rand, drückt ein zweites Plätzchen darauf und stellt die Krapfen zum letzten Aufgehen ins Warme. Dann werden sie in heißem Fett braun gebacken und mit Zucker bestreut oder vorsichtig in einen Zuckersirup mit Rum getaucht.

Wiener Faschingskrapfen. 560 g feinstes Weizenmehl, $^3/_{10}$ Liter Milch (ungefähr ein reichlicher Viertelliter), 35 g Hefe, 2 Eßlöffel Zucker, 10 Eigelb, 140 g Butter, 1 Messerspitze Salz, Konfitüre zum Füllen, Rinderfett zum Ausbacken. — Die Gefäße und alle Zutaten müssen erwärmt, das Mehl muß gesiebt sein. Das Mehl wird in eine tiefe Schüssel geschüttet und mit dem Salz vermischt. Die Milch teilt man in 3 gleiche Teile, löst in einem Teil die zerbröckelte Hefe mit dem Zucker an warmer Herdstelle auf, bis sie Blasen wirft, läßt in dem andern Teil die Butter zergehen, aber nicht heiß werden, und zerquirlt in dem dritten Teil die Eigelb. Nun macht man in das Mehl eine Grube, verrührt nach und nach die in Milch aufgelöste Hefe damit, dann die Eier, fügt zuletzt die erweichte Butter hinzu und schlägt den Teig mit einem großen Löffel sehr gut ab, bis er ganz fein, glatt und glänzend ist und sich vom Löffel löst. Ist er so weit bearbeitet, nimmt man ungefähr die Hälfte davon auf das leicht angewärmte Nudelbrett, streut etwas Mehl unter und auf den Teig und rollt mit dem Rollholz ganz leicht darüber, bis er kleinfingerdick ausgerollt ist. Hierauf bezeichnet man mit einem Weinglas von 5—6 cm Durchmesser durch leichtes Aufdrücken die Form der Krapfen auf dem Teig, sticht aber nicht durch. Auf die Mitte jeder Scheibe legt man ein wenig Aprikosen-, Kirsch-, Erdbeer- oder Johannisbeerkonfitüre oder auch nur gut abgeschmecktes Pflaumenmus, sticht dann mit demselben Glase gleichgroße Scheiben aus dem übrigen Teig aus, deckt sie mit der oberen, also nicht bemehlten Seite auf die gefüllten Scheiben und drückt den Teig am Rande leicht mit den Fingerspitzen nieder, worauf man beide Teile mit einem kleineren Glase zusammen aussticht. Die Krapfen legt man auf ein erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Brett, doch so, daß die früher auf dem Brett gelegene Seite nach oben kommt, deckt sie mit einem bemehlten, erwärmten Tuche zu und läßt sie an einem warmen, zugfreien Ort aufgehen. Dann verarbeitet man den Rest des Teiges in gleicher Weise. Wenn die Krapfen auf einer Seite gegangen sind, dreht man sie um und läßt sie auch auf der andern Seite gehen. Inzwischen hat man in einer flachen, breiten Kasserolle gutes Rinderfett erhitzt (es soll ungefähr 3—4 cm hoch stehen); da hinein legt man die genügend gegangenen, zuerst gemachten Krapfen mit der jetzt oberen Seite nach unten, doch nicht mehr als 4—5 Krapfen auf einmal, damit sie beim Backen nicht aneinanderkleben, deckt die Kasserolle zu, bis das Schmalz zu zischen anfängt und schüttelt sie öfter leise hin und her. Wenn die untere Seite der Krapfen goldgelb gebacken ist, dreht man die Bällchen mit dem Schaumlöffel vorsichtig um und läßt sie auch auf der anderen Seite backen, diesmal aber im unbedeckten Gefäß. Die fertigen Krapfen legt man mit dem Schaumlöffel mit der zuletzt im Fett gelegenen Seite auf ein mit Löschpapier

bedecktes, warmes Sieb und bestäubt sie kurz vor dem Auftragen mit feinem Zucker oder Puderzucker. Sie müssen ganz locker und luftig sein und in der Mitte das charakteristische weiße Rändchen zeigen. Obige Masse ergibt etwa 50 Krapfen. Zu beachten ist, daß der Teig gleich nach Fertigstellung, also ohne erst zu gehen, zu den Krapfen verarbeitet werden soll. Das Ausbackfett muß nach Bedarf erneuert werden, damit es nicht schwarz wird und brenzlig schmeckt.

Großmutterkrapfen. Altbackenen Hefekuchen schneidet man in Scheiben, beträufelt sie mit etwas versüßter Milch, taucht sie vorsichtig in dünnflüssigen Backteig und bäckt sie in heißem Fett lichtbraun. Mit Zucker bestreuen und mit Chaudeau oder Fruchtsauce reichen.

Mandelkrapfen. ¼ Pfd. Butter, ½ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. gehackte, süße Mandeln, 5 Eier, 600 g Mehl, ½ Kaffeelöffel Zimt, 1 Päckchen Backpulver, etwas Milch. — Butter, Zucker, Mandeln, Eier, Mehl, Zimt und Backpulver werden mit etwas Milch angerührt, daß ein glatter Teig entsteht. Man rollt ihn aus, sticht kleine, ovale Plätzchen davon aus und bäckt sie in heißem Fett. Mit Zimtzucker bestreuen.

Gebackene Cremekrapfen. 150 g Mehl, 60 g Zucker, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eier, 1 Tasse Milch, 1 Prise Salz, Vanillezucker, Backteig. — Mehl und Milch werden kalt in einer Kasserolle verrührt, dann Zucker, Butter, Eier, Salz und etwas Vanillezucker beigegeben und zusammen aufgekocht, bis die Masse sich vom Kasserollenboden löst. Nun wird sie auf ein gebuttertes Blech gestrichen, nach dem Erkalten zu runden Plätzchen ausgestochen oder in Würfel geteilt, die durch den Backteig gezogen, in heißem Fett gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut werden.

Hausfrauenkrapfen. Dicker Milchreis, einige in Würfel geschnittene Bananen und 1 Ei werden miteinander vermischt, Kugeln daraus geformt, in Backteig getaucht, in heißem Fett gebacken und mit gedünsteten Pflaumen oder Fruchtsauce aufgetragen.

Reginakrapfen. Mandel- oder Haselnußmakronen, Kirsch, Aprikosenkonfitüre, 1 Ei, frisches Reibbrot, Zucker. — Etwas Aprikosenkonfitüre wird zwischen 2 Makronen gestrichen, die dann zusammengedrückt, leicht mit Kirschwasser beträufelt, in 1 Ei und Reibbrot gewälzt und in heißem Fett sorgfältig gebacken werden. Danach sind sie mit Zucker zu bestreuen und auf einer Serviette anzurichten.

Fröhliche Jungfrauen. 100 g Zucker, 6 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, das Abgeriebene von 1 Zitrone, 1 Prise Salz. — Zur Sauce: ¾ Liter Weißwein, 200 g Zucker, 1 Stückchen Zimtrinde. — Zucker, Salz, Eigelb und Zitronenabgeriebenes werden schaumiggerührt, Mehl und Kartoffelmehl dazugemischt, das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen, mit einem Löffel kleine Kugeln ausgestochen und in heißem Fett schwimmend gebacken. Inzwischen werden Weißwein, Zucker und Zimtrinde 2—3 Minuten gekocht, die heißen Krapfen mit dieser Weinsauce begossen und sofort aufgetragen.

Traubenkrapfen. 150 g Mehl, ½ Tasse Milch, 2 Eier, 1 Prise Salz, Traubenbeeren. — Mehl, Milch, Salz und Eigelb werden zu einem festen Teig verrührt, das steifgeschlagene Eiweiß und die Beeren daruntergemischt, mit dem Löffel kleine Krapfen von der Masse abgestochen und in heißem Fett auf beiden Seiten lichtgelb gebacken. Beim Anrichten sind die Krapfen mit Staubzucker zu bestreuen.

Aprikosenkrapfen I. Einige reife Aprikosen, Backteig, Zucker. — Die Früchte werden in Hälften geteilt, gezuckert, 20 Minuten beiseitegestellt, dann abgetropft, durch den Teig gezogen, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut und sofort aufgetragen.

Aprikosenkrapfen II. 10—20 große Aprikosen, gekochter Milchreis, Ei, Brösel, Staubzucker. — Die entkernten Aprikosen werden mit etwas Reis gefüllt, die zusammengehaltenen, einzelnen Früchte in zerklopftem Ei und frischgeriebenen Bröseln gewendet, in ganz heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut und auf Servietten aufgetragen.

Birnen- und Bananenkrapfen. Werden wie Aprikosenkrapfen I zubereitet.

Ananaskrapfen. Ananasscheiben werden durch Backteig gezogen, in heißem Fett gebacken, abgetropft und mit Staubzucker bestreut.

Orangen- und Mandarinenkrapfen. 3—4 Orangen, 3—4 Mandarinen, Backteig, Zucker. — Orangen und Mandarinen werden von Schalen und weißen Häuten befreit, die Orangen in Schnitze und die Mandarinen in Viertel geteilt und, mit Zucker bestreut, 20 Minuten zum Durchziehen hingestellt. Abgetrocknet, werden sie dann durch den Backteig gezogen, in heißem Fett gebacken, stark mit Zucker bestreut und rasch aufgetragen.

Oberländerküchlein. 80 g Butter, 3 Eier, 60 g Zucker, 3 Eßlöffel geschälte, geriebene, süße Mandeln, 3 Eßlöffel Rosinen, $^4/_{10}$ Liter Rahm oder Milch, ¾ Pfd. Mehl, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Backpulver. — Butter, Zucker und Eier werden gut schaumiggerührt, die andern Zutaten dazugegeben und alles zu einem glatten Teig verarbeitet, den man 1 cm dick ausrollt. Davon werden kleine, runde Plätzchen ausgestochen und schwimmend in heißem Fett gebacken.

Apfelküchlein. ½ Pfd. Mehl, ¼ Liter Milch, 2 Eier, etwas Salz, Zucker, Zimt, 1 Kaffeelöffel Backpulver, saure Äpfel, Backfett. — Von Mehl, Milch, Eigelb und Salz wird ein glatter Teig gemacht, das gesiebte Backpulver daruntergemischt und zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß untergezogen. Schöne, saure Äpfel hat man geschält, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten, vom Kerngehäuse befreit, in einer Schüssel mit Zucker bestreut und mit ein wenig Kirsch übergossen. So müssen sie ¼—½ Stunde stehen bleiben. Dann werden die Apfelscheiben im Teig gewendet und in heißem Backfett schwimmend gebacken. Zuletzt sind sie mit Zucker und Zimt zu bestreuen. Statt Milch kann man auch Weißwein verwenden.

Kirschenküchlein. ½—¾ Pfd. schwarze, nicht zu weiche Kirschen, 120 g Mehl, ½ Tasse Milch, 2 Eier, etwas Salz, 1 Eßlöffel Olivenöl, Backfett. — Die Kirschen werden gewaschen und abgetropft. Aus Mehl, Milch, Eigelb, Salz und Olivenöl wird ein ziemlich dicker Omelettenteig gemacht und der Eiweißschnee leicht daruntergezogen. 4—6 Kirschen werden an den Stielenden zusammengehalten, in den Teig getaucht und in genügend Backfett schön gelb gebacken. Nach Belieben kann man sie mit Zucker und Zimt bestreuen.

Bananenküchlein. Die Bananen werden geschält, der Länge nach in zwei Teile geschnitten, in einen ziemlich dicken Omelettenteig getaucht, in heißem Fett schwimmend gebacken und mit Zucker bestreut. — Oder: 6 Bananen, 3 Löffel Zuckerwasser, 60 g Mehl, 30 g süße Mandeln, 2 Eier, etwas Vanillezucker, Rosinen, Backfett. — Die Bananen werden geschält, mit etwas Zuckerwasser zu einem Brei verrührt und mit

dem Mehl, den feingeriebenen Mandeln, Eigelb, einigen Rosinen, etwas Vanillezucker und dem steifgeschlagenen Eiweiß vermischt. Von dieser Masse werden in heißem Fett kleine Kuchen gebacken, mit Zucker bestreut und heiß aufgetragen.

Bananenrollen. Bananen, Zimt, Zucker, Backteig; zum Teig 400 g Mehl, 60 g Butter, 60 g Zucker, 2 kleine Eier, 1 Eigelb, wenig Salz, etwas Rum. — Diese Zutaten werden zu einem Teig verarbeitet, der 1 Stunde ruhen muß, dann 2 mm dick ausgerollt und in so große, rechteckige Stücke geschnitten wird, daß man in jedes 1 Banane wickeln kann. Dann schält man die Bananen, wendet sie in Zimtzucker, hüllt sie in die Teigstücke ein, deren Enden man fest aufeinanderpreßt, bäckt sie schwimmend in heißem Backfett und bestreut sie mit Zucker.

Waffeln (Eisenkuchen). ½ Liter Milch, 4—5 Eier, das Abgeriebene von 1 Zitrone, 1 Eßlöffel Zucker, 100 g Mehl, Salz, 60 g Butter. — Zucker, Eier, Salz und Zitronenabgeriebenes werden zusammen verrührt, die flüssige Butter, Milch und Mehl beigegeben und der Teig ½ Stunde beiseitegestellt. Das Waffeleisen wird erhitzt, mit einem Speckstückchen eingerieben, der Teig löffelweise auf das Eisen geschöpft, dieses geschlossen und die Waffeln auf beiden Seiten goldgelb gebacken. Vor dem Auftragen mit Zucker bestreuen. Beliebt zu Kaffee und Tee.

Rahmwaffeln (Eisenkuchen). ¼ Liter Rahm, 100 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Zucker. — Diese Zutaten werden zusammen verrührt, löffelweise in das heiße Waffeleisen gegeben, dieses geschlossen, die Waffeln beidseitig gebacken und nachher mit Zucker und Zimt bestreut.

Römische Pastetchen. Für 10—12 Stück: 1 kleine Tasse Milch, ¼ Pfd. Mehl, 2 Eigelb, Salz, 1 Löffel Öl. — Aus diesen Zutaten rührt man einen glatten Teig, füllt einen Teil davon in eine enge Tasse, taucht das in Backfett erhitzte Pasteteneisen in den Teig und dann sofort in das heiße Backfett. Die Pastetchen lösen sich allmählich von selbst vom Eisen ab. Nachdem sie gebacken sind, legt man sie auf ein Drahtsieb zum Abtropfen. Man kann sie beliebig mit Gemüse (als Garnitur zu Fleischplatten) oder mit Fleischhaschee füllen. Sollten die Pastetchen auf der Platte nicht gut stehen, hilft man mit etwas Kartoffelpüree als Unterlage nach. Den Rest Teig verwende man zu Einlaufsuppe.

Rosenküchlein. ½ Pfd. Mehl, ½ Eßlöffel Zucker, ½ Kaffeelöffel Salz, 2 kleine Eier. — Diese Zutaten verrührt man mit etwas Wasser zu einem dünnen Omelettenteig. Nun wird das in heißem Backfett erhitzte, schneckenförmige Roseneisen in den Teig getaucht und von da gleich in das rauchende Backfett. Die Küchlein müssen sich während des Backens allmählich vom Eisen ablösen. Nachdem sie gebacken sind, läßt man sie auf einem Drahtsieb oder auf Seidenpapier abtropfen, besiebt sie mit Zucker und gibt sie am besten heiß zu Tisch. Von der angegebenen Masse erhält man etwa 50 Rosen. — Man darf das Eisen aber nicht zu tief in den Teig eintauchen, sonst schließt sich der Teig über dem Eisen und die gebackenen Rosen können nicht abfallen.

Lindauer Pfannkuchen (Krapfen). 1 Ei sowie 1 Eigelb, 1 gehäufter Eßlöffel süße Butter, ½ Tasse Milch, 1 Eßlöffel Zucker, ½ Pfd. Mehl, 1 Prise Salz, ½ Päckchen Backpulver und Fett zum Ausbacken. — Man vermischt das Backpulver mit einigen Löffeln Mehl. Die Butter wird schaumiggerührt, mit den zerklopften Eiern, Salz, Milch und Zucker gut vermischt und mit dem Mehl nach und nach zu einem glatten Teig verarbeitet. Erst zuletzt wird das mit dem Backpulver vermischte Mehl zugefügt.

Der Teig wird 1 cm dick ausgerollt und mit einem Glas zu Scheiben ausgestochen. Auf die Mitte jeder Scheibe legt man 1 Kaffeelöffel dicke Konfitüre oder Gelee, bepinselt den Rand mit Eiweiß und drückt eine zweite Teigscheibe als Deckel über die erste. Die Pfannkuchen werden schwimmend in heißem Fett gebacken und zuletzt in reichlich Zucker gewendet.

Bayrisches Teegebäck. 250 g Mehl, 100 g Butter, 75 g Zucker, 3 Eier, Zitronenabgeriebenes, 9 Eßlöffel Weißwein, ½ Päckchen Backpulver, Fett. — Die festen Zutaten werden mit Eiern und Weißwein zu einem derben Teig verarbeitet. Nachdem er ausgerollt ist, werden mit Förmchen Figuren davon ausgestochen und in heißem Fett schön braun gebacken.

Kongogebäck. 200 g Mehl, 1 Ei, etwas Rum, 30 g Zucker, 20 g Butter, ½ Päckchen Backpulver, 30 g geriebene Schokolade. — Diese Zutaten werden auf dem Tisch oder Teigbrett mit wenig Wasser zu einem festen Teig gewirkt, davon runde Plätzchen ausgestochen, in heißem Fett goldgelb gebacken und mit Zimtzucker bestreut.

Tabakrollen. Zuckerteig wird ziemlich dünn ausgerollt und in Quadrate oder Streifen geschnitten. Diese werden um mit Butter bestrichene, runde Hölzer gewickelt und die Enden mit Ei aufeinandergeklebt. Die Rollen werden in heißem Fett hellbraun gebacken, noch heiß von den Hölzern gelöst und nochmals zum Ausbacken ins heiße Fett gegeben. Die Tabakrollen können mit Backcreme oder Schlagrahm gefüllt werden.

Quarkgebäck (Topfenstritzel). 1 Pfd. Quark oder Topfen (Weißkäse), 2 Eigelb, 40 g Zucker, gut $^3/_{10}$ Liter Milch, Salz, Mehl, 1 Päckchen Backpulver. — Der Quark wird fein verrieben, mit Eigelb, Zucker, Milch und Salz vermischt und so viel Mehl hinzugetan, daß man einen haltbaren Teig erhält. Zuletzt zieht man das Backpulver darunter, formt fingerdicke, 5—6 cm lange Stangen von dem Teig, dreht sie zu Locken und bäckt sie in heißem Fett. Sie werden abgetropft und mit Zimtzucker bestreut.

Hefeküchlein. Hefeteig I, Zucker, Zimt. — Der Hefeteig wird daumendick ausgerollt und in längliche Vierecke geschnitten, die zum Aufgehen ins Warme gestellt, dann in heißem Fett gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut werden.

Fastnachtsküchlein. 1 Pfd. Mehl, 4 Eier, 50—70 g frische Butter, 1 Prise Salz, 3 Eßlöffel Milch, 2 Eßlöffel Kirsch. — Das Mehl schüttet man im Kranz auf das Teigbrett, gibt in die Mitte die zerklopften Eier sowie die übrigen Zutaten und macht daraus mit der Hand nach und nach einen ziemlich festen Teig, den man auf dem Brett so lange bearbeitet, bis er nicht mehr klebt. Dann schneidet man ihn in 4 Stücke, formt sie zu Kugeln, schlägt diese in ein Tuch und läßt sie 1 Stunde ruhen. Nun teilt man die einzelnen Kugeln in fünf Teile, rollt diese ganz dünn in der Größe eines kleinen Tellers aus und bäckt die Küchlein schwimmend in heißem Fett beidseitig gelb. Nach dem Herausnehmen läßt man sie gut abtropfen und bestreut sie mit Zucker.

Spritzkuchen. Brühteig, Staubzucker. — Den Brühteig füllt man in einen Spritzsack mit Sterntülle oder in eine Teigspritze, spritzt davon auf ein gefettetes Pergamentpapier kleine Kränzchen, läßt sie von dem Papier, indem man dasselbe umdreht, in das heiße Fett gleiten und bäckt sie unter öfterem Schütteln der Pfanne und unter Umkehren der Kuchen schön lichtbraun. Dann entfettet man sie auf Fließpapier oder einem Drahtsieb, bestreut sie mit Zucker oder überzieht sie, noch warm, mit Vanilleglasur.

Schenkeli I (Zinggli). 1 Pfd. Mehl, ½ Pfd. Zucker, ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. geriebene süße Mandeln, 5 Eier, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone, ½ Paket Backpulver, 1 Prise Salz. — Die Butter wird mit dem Zucker und den Eiern schaumiggerührt und dann Zitronenabgeriebenes, Salz, Mehl, Mandeln, sowie Backpulver hineingewirkt. Der Teig wird längere Zeit kühlgestellt, dann fingerdick ausgerollt und in fingerlange Stengelchen geschnitten. Diese werden auf dem Brett mit der Hand und etwas Mehl rundlich geformt und in heißem Fett schwimmend gebacken. — Die Mandeln können auch weggelassen werden.

Schenkeli II (Zinggli). 400 g Mehl, 175 g Zucker, 3 Eier, 1 Päckchen Backpulver, das Abgeriebene von 1 Zitrone. — Eier, Zucker und Zitronenabgeriebenes rührt man schaumig, knetet Mehl, Salz und Backpulver hinein und läßt den Teig eine Weile ruhen. Weitere Zubereitung nach vorstehendem Rezept.

Schlüferli (Rädergebackenes, Schürzkuchen) nach Schweizer-Art. 1 Pfd. Mehl, 175 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, $^2/_{10}$ Liter Rahm, das Abgeriebene von 1 Zitrone. — Mehl, Zucker, Eier, Salz und Zitronenabgeriebenes werden mit den Fingern rasch und kräftig zusammengewirkt, mit dem Rahm zu einem glatten Teig geknetet, den man 1 Stunde ruhen läßt. Danach wird der Teig 3 mm dick ausgerollt und mit dem Kuchenrädchen in 12 cm lange und 3 cm breite Streifen geschnitten. In der Mitte jedes Streifens wird ein 4 cm langer Schnitt gemacht, durch den das eine Teigende durchgezogen wird, was in sich verschlungene Streifen ergibt, die dann in heißem Fett schwimmend gebacken und mit feinem Zucker bestreut werden.

Grießringel. 1 Tasse Milch, ½ Tasse Grieß, 1 ganzes Ei und 1 Eigelb, 1 Kaffeelöffel Butter, 1 Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale, Puderzucker zum Bestreuen. — Die Milch wird mit Butter und Salz aufgekocht, der trockene Grieß hineingeschüttet und so lange unter Rühren gekocht, bis er sich glatt von der Kasserolle ablöst. Dann nimmt man ihn vom Feuer, rührt die Zitronenschale, das ganze Ei und das Eigelb hinein, formt ganz kleine Ringe von dem Teig und bäckt sie in kochendem Fett schwimmend zu lichtbrauner Farbe. Dann bestreut man sie dick mit Puderzucker.

Biskuitkugeln. 125 g Zucker, 150 g Mehl, 4 Eier, abgeriebene Zitronenschale, Rotweinsauce. — Eigelb und Zucker rührt man schaumig, mischt Mehl und Zitronenabgeriebenes hinzu und zieht das steifgeschlagene Eiweiß leicht darunter. Nun sticht man mit einem Eßlöffel Kugeln aus dem Teig, die in heißem Fett schwimmend gebacken, mit Puderzucker bestreut und, mit Rotweinsauce begossen, heiß aufgetragen werden.

Goldhäubchen. 6 Eßlöffel Mehl, ½ Liter Weißwein, 100 g Zucker, 5 Eiweiß, 1 Prise Salz, Zucker zum Bestreuen. — Mehl, Zucker, Salz und Weißwein werden zu einem glatten Teig angerührt und das steifgeschlagene Eiweiß leicht daruntergezogen. Man füllt je einen Löffel dieser Masse in einen Trichter und läßt den Teig in heißes Fett fließen, nimmt jedoch eine kleine Kasserolle zum Backen, denn die Häubchen dürfen nicht größer als eine kleine Untertasse werden. Sobald die Goldhäubchen schön gelb gebacken sind, tropft man sie gut ab, legt sie über ein Rollholz, damit sie sich krumm biegen, und bestreut sie mit Zucker.

Puddingschnitten, gebacken. Übriggebliebener Pudding wird in Scheiben geschnitten, die man in mit etwas Zucker zerklopftem Ei und dann in gestoßenem Zwieback umwendet und in heißem Fett schwimmend bäckt. Mit Weinsauce aufgetragen, schmecken sie sehr gut.

Madeirabrötchen. Kleine Milchbrötchen werden in Scheiben geschnitten, mit reichlich Madeira getränkt, danach in zerquirltes Ei getaucht, in Bröseln gewendet und in heißem Fett gebacken. Die obere Seite wird mit Konfitüre bestrichen, worauf man die Schnitten bergartig auf einer Schüssel anrichtet.

Hasenohren. 1 Pfd. Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, 2 Löffel saurer Rahm, 1 Prise Salz, Zitronenabgeriebenes, etwas Zitronensaft, Zimt. — Alle Zutaten werden zu einem glatten Teig verarbeitet, den man messerrückendick ausrollt und in ziemlich große, verschobene Rechtecke schneidet. Die Flecken werden in heißem Fett hellgelb gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut und mit Fruchtsauce oder Kompott serviert.

Hirschhörner. 150 g Butter, 250 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, Mehl nach Bedarf. — Die Butter wird schaumiggerührt, mit Zucker, Salz und Eiern zu einer dicklichen Masse verrührt, dann so viel Mehl daruntergezogen, daß sich der Teig bequem ziehen läßt. Er wird fingerdick ausgerollt, zu fingerlangen Stangen zerschnitten, die man mit schiefen Einschnitten versieht und etwas krumm biegt, zuletzt in heißem Schmalz langsam bäckt und mit Zucker und Zimt bestreut.

Semmelwürstchen. ¼ Pfd. Butter, ¼ Pfd. Zucker, Zitronenabgeriebenes, 80—100 g süße, geriebene Mandeln, 4 Eier, 320 g geriebene Semmel. — Man rührt die Butter schaumig, fügt Zucker, Zitronenabgeriebenes, Mandeln und Eier hinzu, rührt alles ¼ Stunde und mischt dann die geriebene Semmel nach und nach hinein, bis ein fester aber noch feuchter Teig entsteht. Von diesem werden fingerlange Würstchen geformt und in rauchheißem Fett braun gebacken, abgetropft, in Zimtzucker gewälzt und mit Weinsauce serviert.

Tunesische Brötchen. 10 Milchbrötchen, 100 g süße Mandeln, 100 g Zucker, 2 Eier, Zitronenabgeriebenes. — Von den Milchbrötchen schneidet man den Boden sorgfältig weg, höhlt die Brötchen aus und legt das Weiche in 1 Tasse Milch. Wenn es gut durchzogen ist, werden die gemahlenen Mandeln mit dem Zucker, den Eiern, Zitronenabgeriebenem und der eingeweichten Krume vermengt, die Brötchen mit dem Teig gefüllt, die Schnittränder mit Eiweiß bestrichen, die Böden wieder aufgelegt und festgebunden und die Brötchen in heißem Fett braun gebacken. Man reicht sie mit einer beliebigen Creme.

Grießbeignets. 70 g Grieß, ¼ Liter Milch, 25 g Butter, 30 g Zucker, Zitronenabgeriebenes, 2 Eigelb, Semmelbrösel und Ei zum Panieren. — Der Grieß wird in der Milch weichgekocht, dann werden Butter, Zucker, Zitronenabgeriebenes, etwas geriebene Semmel und die 2 Eigelb gut damit vermischt, kleine Klößchen geformt, in Ei und Bröseln gewendet und in heißem Fett gebacken.

Reisbeignets. 100 g Reis, ½ Liter Milch, 75 g Zucker, 2 Eigelb, 1 Gläschen Rum, Vanillezucker, 1 Ei zum Panieren, Semmelbrösel. — Nachdem der gewaschene Reis mit Milch und Zucker gut verkocht und mit dem Gewürz und den Eiern vermischt worden ist, wird er auf ein mit Butter bestrichenes Brett fingerdick aufgestrichen. Ist er erkaltet, schneidet man zweifingerlange und 3 cm breite Streifen davon ab, wendet sie in Ei und Paniermehl und bäckt sie in heißem Fett. Vor dem Auftragen sind die Beignets mit Puderzucker zu bestreuen.

Schneeballen. 50 g Butter oder gutes Fett, 180 g Mehl, etwas Salz, Zitronenabgeriebenes, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker. — Man bringt die Butter mit $^3/_{10}$ Liter Wasser

zum Kochen, schüttet Mehl, Salz und Zitronenabgeriebenes hinein und rührt nach einer Minute ein Ei nach dem andern unter den Teig, der nach jedem Ei wieder glatt- und glänzendgerührt werden muß. Dann streicht man mit einem in rauchendes Fett getauchten Löffel kleine Kugeln aus und bäckt sie in heißem Fett auf beiden Seiten lichtbraun. Man fettet sie auf Fließpapier ab und bestreut sie mit Vanillezucker.

Strudel

Strudelteig I. ½ Pfd. feinstes Weizenmehl, 20 g Butter, 1 kleine Prise Salz, 9—10 Eßlöffel Wasser. — Das Mehl schüttet man auf das Nudelbrett, macht in der Mitte eine kleine Vertiefung, gibt Butter, Salz und das lauwarme Wasser hinein und arbeitet die Masse, die zuerst an Hand und Brett festklebt, so lange durch, bis ein halbfester, blasiger Teig entsteht, der unter einer erwärmten Schüssel auf einer trockenen, bemehlten Stelle des Brettes ½ Stunde ruhen muß. Danach breitet man ein großes, weißes Tuch über den Küchentisch, bestreut es dick mit Mehl, legt den Teig mitten auf das Tuch, bestreut ihn und das Rollholz leicht mit Mehl und rollt ihn so dünn wie möglich aus. Dann beschwert man das eine Ende des Teiges mit dem Rollholz und beginnt nun, die Teigplatte mit beiden Händen, wobei die bemehlten Handflächen oben dicht unter dem Teig liegen sollen, noch weiter auszuziehen. Er muß so dünn werden, daß man eine untergelegte Druckschrift lesen kann. Die dicken Ränder schneidet man ab und verwendet sie zu Nocken oder dergleichen.

Strudelteig II mit Hefe. ½ Pfd. feinstes Weizenmehl, 60 g Butter, ½ Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 10 g Hefe, 10 Eßlöffel Milch. — Der zu Schaum gerührten Butter werden Zucker, Salz und Ei beigegeben; dann wird die in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe beigefügt, das Mehl hineingewirkt und der Teig geschlagen, bis er sich in einem Ballen von der Schüssel löst, nun leicht mit Mehl bestäubt, zugedeckt, zum Gären an einen warmen Ort gestellt und dann weiter behandelt wie vorstehend.

Apfelstrudel. Einige Äpfel, 1 Eßlöffel süße Mandeln, Zitronensaft, Zucker, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, Strudelteig I. — Die Äpfel werden geschält, in kleine Scheibchen geschnitten, mit gereinigten, in kochendem Wasser abgebrühten Korinthen oder Rosinen, den abgezogenen, feingeschnittenen Mandeln, den in Butter leicht angerösteten Semmelbröseln, reichlich Zucker und etwas Zitronensaft und abgeriebener Schale vermischt. Dann wird die Masse über den vorschriftsmäßig ausgezogenen und mit viel zerlassener Butter betropften Strudelteig verteilt, wobei aber die Ränder frei bleiben müssen. Soll der Strudel besonders fett sein, legt man noch einige Butterstückchen auf die Füllung. Nun hebt man das Tuch mit dem Teig mit beiden Händen hoch und rollt den Strudel auf diese Weise zusammen. Man legt ihn in Form eines Halbmonds oder einer Schnecke auf ein gebuttertes Backblech, drückt die Teigränder fest aufeinander, bestreicht den Strudel mit Butter oder zerquirltem Eigelb, und bäckt ihn 30—40 Minuten im Ofen zu schöner Farbe.

Kirschenstrudel. 1½ Pfd. Kirschen, 1 Eßlöffel Butter, saurer Rahm, Brösel, 1 Ei, Zucker, Zimt, 1 Prise Salz, Strudelteig I oder II. — Der dünn ausgezogene Strudelteig wird mit flüssiger Butter bestrichen, mit in Butter gerösteten Bröseln bestreut, mit saurem Rahm bestrichen, in dem das Ei mit Zucker und Salz verquirlt wurde, und mit den entsteinten Kirschen belegt. Dann wird er aufgerollt, in eine gebutterte Form oder

auf ein Backblech gelegt und 30—40 Minuten im Ofen gebacken. Vor dem Auftragen ist der Strudel mit Zucker und Zimt zu bestreuen. An Stelle der Kirschen lassen sich auch Pflaumen, Zwetschgen, Reineclauden, Aprikosen und Weinbeeren verwenden.

Nußstrudel nach neuerer Art. ¼ Pfd. gehackte Walnußkerne, ¼ Pfd. gehackte Pinienkerne, 100 g getrocknete Aprikosen, 1 kleine Messerspitze Ingwer oder Nelkenpulver, 2 Eßlöffel geriebenes und in Rahm eingeweichtes Vollbrot, 2—3 Eßlöffel Honig, 1 Ei, einige Salzkörner, Strudelteig II. — Die gehackten Kerne und feingeschnittenen Aprikosen werden mit Ingwer und Honig gut gemischt, dann das Ei, das eingeweichte Brot und einige Salzkörner beigegeben, die Masse auf den dünn ausgezogenen Strudelteig gestrichen, der dann aufgerollt, schneckenartig auf ein gebuttertes Backblech gelegt, mit Butter begossen und 20—30 Minuten gebacken wird. Dazu reicht man eine Fruchtsauce.

Mohnstrudel. Fertiger Strudelteig II (mit Hefe) wird dünn ausgerollt und ausgezogen, mit flüssiger Butter bepinselt, mit lauwarmer Mohnfülle bestrichen, dann aufgerollt, auf ein gut gefettetes Backblech gelegt, mit Butter begossen und braun gebacken. — Mohnfülle: ¼ Pfd. mit heißem Wasser überbrühter, dann auf Papier wieder getrockneter und feingestoßener oder gemahlener blauer Mohn wird in Milch gut verkocht, mit Zucker, Zitronenabgeriebenem und Zimt gewürzt und mit dick aufgequollenen Sultaninen oder Korinthen, 25 g abgezogenen und gemahlenen, süßen Mandeln — es können auch 4 bittere dabei sein — und etwas Rosenwasser vermischt.

Schokoladenstrudel. 2 Eigelb, 60 g Zucker, 80 g geriebene Haselnüsse und ¼ Pfd. geriebene Schokolade werden zusammengerührt, zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß der 2 Eier daruntergezogen, die Masse auf den dünn ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Strudelteig II gestrichen und mit ½ Tasse heißer Schokolade übergossen. Nun wird der Strudel aufgerollt, in eine gebutterte Backschüssel gelegt, mit Butter beträufelt und im Ofen gebacken. Die Backschüssel stellt man vor dem Auftragen auf eine mit einer Papierserviette belegte Platte. Mit Schlagrahm zu reichen.

Mandelstrudel. Strudelteig II, 3 Eier, 100 g Vanillezucker, ein wenig Zitronenabgeriebenes, 100 g abgezogene, geriebene, süße Mandeln. — Eigelb, Zucker und Gewürz werden schaumiggerührt, mit den Mandeln und zuletzt mit dem festen Schnee der Eiweiß vermischt. Diese Masse verstreicht man gleichmäßig auf den dünn ausgerollten Strudelteig, rollt ihn auf, bestreicht ihn mit Eigelb und bäckt ihn auf gut gebuttertem Backblech.

Quarkstrudel. 50—100 g Butter, 2 Eier, 150 g Zucker, etwas Salz, 1 Pfd. Quark (Topfen, weißer Käse), 1 Tasse saurer Rahm, 2 Eßlöffel gewaschene und aufgequollene Korinthen, Strudelteig I oder II. — Die schaumiggerührte Butter, Eigelb, Zucker, Salz, der durchgeriebene Quark und der Rahm werden miteinander verrührt, die Korinthen zugefügt und das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen. Diese Quarkfülle wird auf den gut ausgezogenen Strudelteig gestrichen, der aufgerollt, schneckenartig in eine gebutterte Bratschüssel oder auf ein Backblech gelegt, in 30—40 Minuten gebacken und mit gedünstetem Obst aufgetragen wird.

Reisstrudel. Strudelteig I, 125 g Reis, 1½ Tasse Milch, 20 g Zucker, 1 Eßlöffel Butter, Aprikosenkonfitüre. — Aus Reis, Milch, Zucker und Butter kocht man einen Milchreis, zieht Aprikosenkonfitüre darunter, daß der Reis sich rötlich färbt und lieblich schmeckt, und streicht diese Fülle auf den nach Vorschrift dünn ausgezogenen Strudelteig, rollt ihn zusammen, bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn auf dem gebutterten

Blech bei nicht zu starker Hitze ungefähr 1½ Stunde. Man kann über den Reis auch noch gut aufgequollene Rosinen streuen.

Tiroler Strudel. Strudelteig II. Wenn der Strudelteig gut gegangen ist, rollt und zieht man ihn etwa kleinfingerdick aus, bestreicht den Teig mit Honig, streut feingeschnittene, süße Mandeln, kleingeschnittene Feigen, Datteln, Rosinen und etwas Zitronat in dichter Lage darauf, rollt den Strudel zusammen und legt ihn in eine fett gebutterte runde Backschüssel. Nachdem er noch einmal gegangen ist, bäckt man ihn langsam bei guter Hitze. Gibt man ihn warm zu Tisch, so reicht man sogenannte Kanarienmilch dazu, d. i. ½ Liter gesüßte und mit ½ Vanilleschote gekochte Milch, die man mit 2 mit etwas kalter Milch verquirlten Eigelb abzieht.

Schinkenstrudel. Strudelteig I, 250—300 g gekochter Schinken, ¼ Liter saurer Rahm, 3 Eier. — Der Schinken wird feingeschnitten, mit Rahm und Eigelb verrührt und zuletzt mit dem steifgeschlagenen Schnee der 3 Eiweiß vermischt. Wenn der Strudelteig fein ausgezogen ist, läßt man ihn ¼ Stunde rasten, bestreicht ihn dann mit etwas flüssiger Butter und verteilt die Schinkenfülle über die Teigplatte. Dann rollt man den Strudel zusammen, legt ihn auf ein gebuttertes Blech und bäckt ihn im gut heißen Ofen schön goldgelb.

Fleischstrudel. Fleischreste werden in Streifen geschnitten, mit gehackten Schalotten und Küchenkräutern in Butter gedünstet, gewürzt, mit Zitronensaft beträufelt, mit 2—3 Eßlöffeln Bröseln gemischt und kaltgestellt. Die mit einem Ei vermengte Fleischfülle wird auf den vorbereiteten Strudelteig I gestrichen, der Strudel mit Butter beträufelt, aufgerollt, in Form eines Halbmonds in eine gebutterte Bratschüssel oder auf ein Backblech gelegt, mit Rahm begossen und im Ofen gebacken.

Krautstrudel. ¼ Pfd. in Streifen geschnittener Spinat, gehackte Petersilie, Kerbel und Basilikum werden in 2—3 Eßlöffel Butter gedämpft, mit 2—3 Eßlöffel Bröseln und etwas saurem Rahm vermischt, gewürzt und kaltgestellt. Mit dieser Fülle bestreicht man den ausgezogenen Strudelteig, bestreut ihn mit in Butter gerösteten Bröseln, rollt ihn auf, legt ihn in eine gebutterte Bratschüssel oder auf ein Backblech, begießt ihn mit Butter und bäckt ihn im Ofen braun.

Krebsstrudel. Strudelteig I. Eine Mandel Krebse, 1 Eßlöffel Butter, 2 gehäufte Eßlöffel Mehl, $^2/_{10}$ Liter süßer Rahm, 3 Eigelb, 1 Prise Salz. — Die Krebse werden gekocht, Scheren und Schwänze ausgelöst und aus den Schalen mit der Butter Krebsbutter gemacht. Diese Krebsbutter wird zerlassen, das Mehl hineingeschüttet, klargerührt und mit dem Rahm allmählich zu einer dicklichen Sauce verkocht, in die man zuletzt das Salz, die Eigelb und die fein zerschnittenen Krebsscheren und -schwänze gibt. Nun streicht man die Masse auf den dünn ausgezogenen Strudelteig, rollt ihn schneckenförmig zusammen, legt ihn in eine gebutterte, runde Backschüssel, bestreicht ihn obenauf mit etwas zurückbehaltener Krebsbutter und bäckt ihn etwa ½ Stunde im Ofen.

Dekorieren von Torten und Schnitten — Glasuren

Zuckerglasur. ½ Pfd. Puderzucker, 3 Eßlöffel Wasser. — Der in ein Porzellangefäß gesiebte Zucker wird mit dem Wasser glatt- und dickflüssiggerührt.

Warme Zuckerglasur. ½ Pfd. Puderzucker, etwa 3 Eßlöffel siedendes Wasser. — Der gesiebte Zucker wird im Wasser aufgelöst, die dickflüssige Masse beliebig gewürzt oder parfümiert und sofort verwendet.

Zitronenglasur. ½ Pfd. Puderzucker, 3 Eßlöffel Zitronensaft oder 2 Eßlöffel Zitronensaft und 1 Eßlöffel Wasser. — Der Zucker wird in eine kleine Schüssel gesiebt und mit dem passierten Zitronensaft oder Saft und Wasser gerührt, bis die Masse glatt und dickflüssig ist.

Rumglasur. ½ Pfd. Puderzucker, 4 Eßlöffel Rum. — Gleiches Verfahren wie bei Zitronenglasur.

Kaffeeglasur. ½ Pfd. Puderzucker, 4 Eßlöffel ganz starker, klarer Kaffee. — Der Zucker wird mit dem Kaffee gerührt, bis die Masse glatt ist und träge vom Spatel läuft.

Ananasglasur. ½ Pfd. Puderzucker, 4 Eßlöffel Ananassaft, sowie einige Tropfen Zitronensaft. — Zucker und Säfte sind zu mischen und zu rühren, bis die Masse glatt und dickflüssig ist.

Mandelglasur. Geschälte, süße Mandeln werden feingerieben, mit wenig Zuckersirup angerührt und mit einer fertigen Eiweißglasur vermengt.

Orangenglasur. ½ Pfd. Puderzucker, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel Saft von Blutorangen. — Der gesiebte Zucker wird mit den Säften zu einer glatten, dickflüssigen Masse gerührt und schwach gelb gefärbt.

Schokoladenglasur. ¼ Pfd. Schokoladenpulver, etwa ½ Pfd. Puderzucker, 5—6 Eßlöffel Wasser. — Die Schokolade wird im Wasser vorsichtig auf dem Feuer geschmolzen, dann mit dem Zucker vermischt und beides tüchtig gerührt, bis die Masse glatt und dickflüssig vom Spatel läuft.

Fruchtglasur. ½ Pfd. Puderzucker, 4 Eßlöffel Fruchtsaft von eingekochten Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren. — Der gesiebte Zucker wird mit dem Fruchtsaft zur glatten und dickflüssigen Masse gerührt.

Eiweißglasur oder weiße Spritzglasur. 2 Eßlöffel Puderzucker werden mit ganz wenig Eiweiß und einigen Tropfen Zitronensaft in einer kleinen Porzellantasse so lange gerührt, bis die Masse ganz weiß ist und beim Abtropfen nicht auseinanderläuft. Die Spritzglasur füllt man in eine kleine, feste Papiertüte, schneidet von dieser eine stecknadelkopfgroße Spitze ab, biegt sie oben zusammen und spritzt nun, indem man leicht mit dem Daumen auf die Tüte drückt, allerlei Verzierungen: Ornamente, Namen, Inschriften, Einfassungen usw. auf Torten und Kuchen.

Braune Spritzglasur. 1—2 Eßlöffel geriebene Schokolade oder Schokoladenpulver, 1—2 Eßlöffel Wasser. — Die Schokolade wird mit dem Wasser in einem Pfännchen geschmolzen und die Masse gerührt, bis sie glatt ist.

Cremes zum Füllen von Torten und Schnitten

Vanillefüllcreme. ¼ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Mehl, Vanille, 1 Ei, 1 Eigelb. — Mehl, Zucker, Vanille und Eier werden in einer Kasserolle gut vermengt und mit der siedenden Milch tüchtig verrührt. Dann wird die Kasserolle aufs

Feuer gesetzt, die Creme unter stetem Rühren aufgekocht und zum Erkalten in eine Schüssel geschüttet.

Schokoladenfüllcreme. ¼ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Mehl, 2 Eßlöffel geriebene Schokolade oder Kakao, 1 Ei, 1 Eigelb, Vanille. — Mehl, Zucker, Vanille, Schokolade und Eier werden gut gemischt, mit der erhitzten Milch angerührt, auf dem Feuer unter stetem Rühren aufgekocht und die Creme zum Erkalten in einer Schüssel beiseitegestellt.

Mokkafüllcreme. ¼ Liter starker Kaffee, 1 Kaffeelöffel Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Mehl, Vanille, 1 Ei, 1 Eigelb. — Mehl, Zucker, Vanille, Eier und Butter werden in einer Kasserolle gut vermischt, dann mit dem heißen Kaffee angerührt, auf dem Feuer unter Rühren tüchtig aufgekocht und die Creme zum Erkalten in eine Schüssel gegeben.

Zitronenfüllcreme. ¼ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Mehl, das abgeriebene Gelbe von 1 Zitrone, 1 Ei, 1 Eigelb. — Zucker, Eier, Zitronenschale und Mehl werden in einer Kasserolle gut vermengt, mit der siedenden Milch angerührt und auf dem Feuer unter stetem, tüchtigem Rühren aufgekocht.

Orangenfüllcreme. ¼ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Mehl, die abgeriebene Schale von 1 Orange, 1 Ei, 1 Eigelb. — Zucker, Eier, Orangenschale und Mehl werden in einer Kasserolle gemischt, mit der erhitzten Milch angerührt, die Masse unter ständigem Rühren aufgekocht und weitergeschlagen, bis die Creme ziemlich kühl ist.

Frangipanecreme. 3/10 Liter Milch, 60 g Mehl, 60 g Zucker, 2 Eigelb, 1 Kaffeelöffel Vanillezucker, 1 Kaffeelöffel Butter, 1 Eßlöffel Pralinemasse oder 2—3 zerdrückte Makronen. — Zucker, Eigelb, Vanillezucker und Mehl werden in einer Kasserolle gut gemischt, mit der frisch erhitzten Milch angerührt und auf dem Feuer unter tüchtigem Rühren aufgekocht. Dann wird die Kasserolle vom Feuer zurückgezogen, Butter und Pralinemasse beigegeben und die Creme zum Erkalten in eine Schüssel gegossen.

Mohnfülle, ¼ Pfd. gebrühter und geriebener Mohn, 1/10 Liter Milch, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel geschälte, geriebene, süße Mandeln, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Rosinen. — Milch, Butter, Zucker und Mohn werden aufgekocht, dann Mandeln und Rosinen daruntergemischt und die Fülle kaltgestellt.

Mandelfülle. ¼ Pfd. abgezogene, geriebene, süße Mandeln, das Abgeriebene von 1 Zitrone, ¼ Pfd. Staubzucker, 1—2 Eigelb. — Eigelb, Zucker und das Zitronenabgeriebene werden schaumiggerührt und die Mandeln damit vermischt.

Pralinecreme. 25 g geschälte, trockene, süße Mandeln zerkleinert man und röstet sie mit 25 g Zucker dunkelbraun. Dann werden 100 g Zucker, 10 g Maizena und 3 Eigelb mit den Mandeln fein verrieben, der Brei mit ½ Liter kochender Milch eingedickt und die Creme zum Füllen verwendet.

Pralinemasse zum Füllen. 100 g Haselnußkerne werden leicht geröstet, ebenso 100 g geschälte, trockene, süße Mandeln und 200 g Zucker zugefügt. Dieses Gemisch wird auf dem Feuer gerührt, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann wird es auf ein mit Öl gefettetes Blech geschüttet und nach dem Erkalten fein zerstoßen.

Nußcremefüllung. 150 g gemahlene Walnußkerne und 150 g Zucker werden mit ¼ Liter Schlagrahm gut vermengt und als Füllung verwendet.



Abb. 268. Die Suppe wird von rechts gereicht.

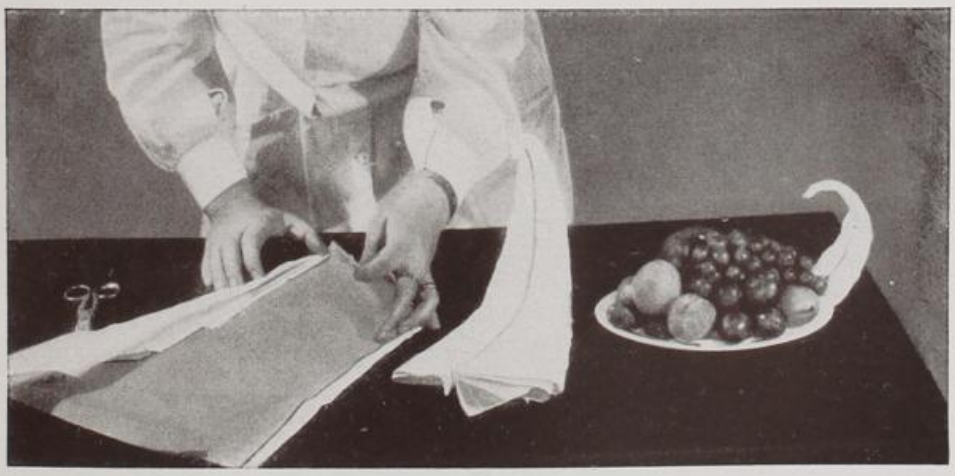


Abb. 269. Das Falten einer mit Papier ausgelegten Serviette zum „Schnabel" als Plattendekoration.



Abb. 270. Der Wein wird von rechts eingeschenkt.

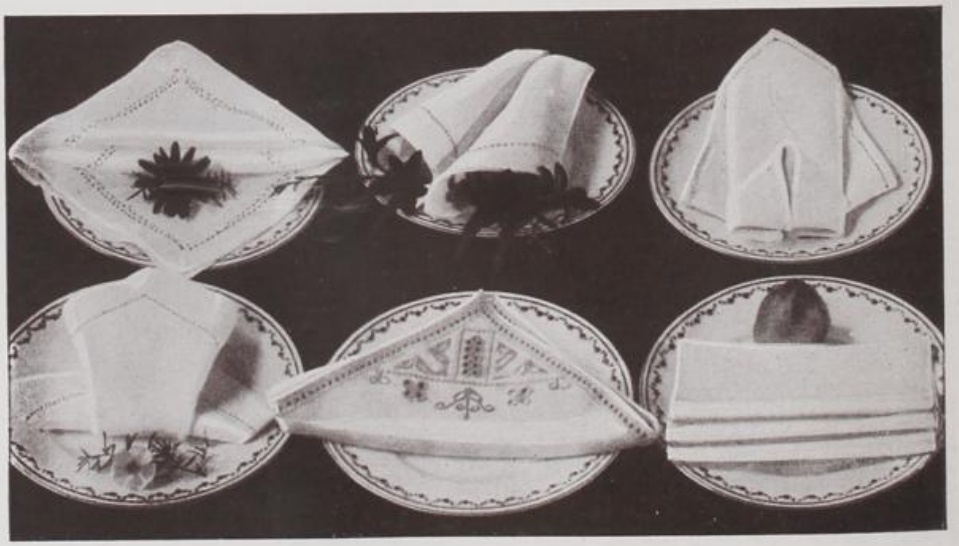


Abb. 271. Einfach gefaltete Servietten.



Abb. 272. Die Speisen werden von links gereicht.

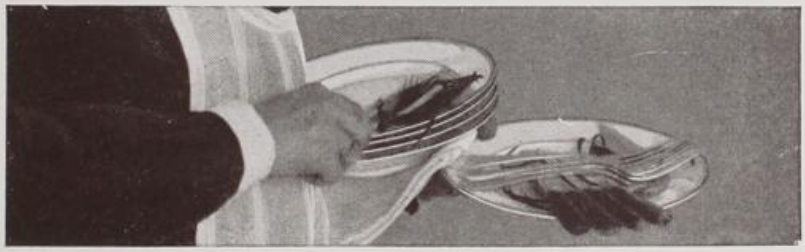


Abb. 273. Das Aufschichten der von rechts abgenommenen Teller.

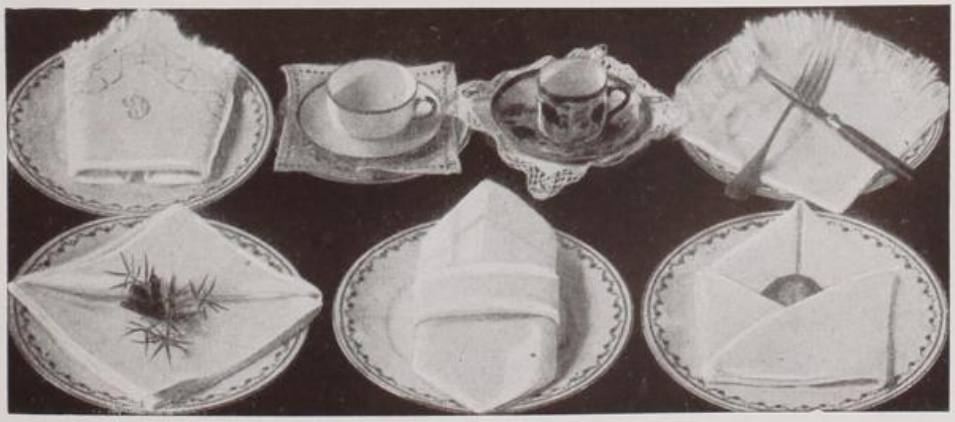


Abb. 274. Einfach gefaltete Servietten.



Abb. 275. Der „ſtumme Diener“ oder bequeme Servierboy.

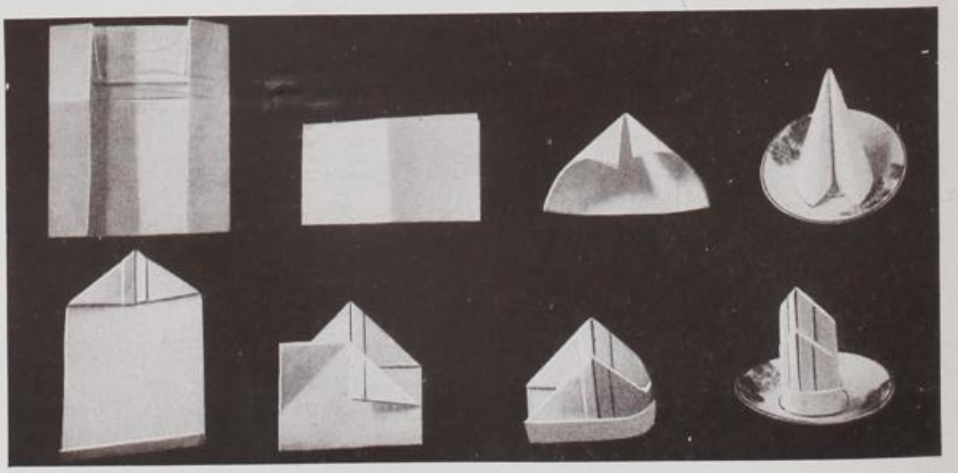


Abb. 276. Serviettenfalten. Oben: Wie Tüten entſtehen. — Unten: Das Falten der Biſchofsmütze.

Buttercremes zum Garnieren der Torten

Vanillebuttercreme. ¼ Pfd. süße Butter, 1 Eßlöffel Staubzucker, 1 Tasse kalte Vanillefüllcreme. — Die Butter wird mit dem gesiebten Staubzucker zu einer schaumigen, cremeartigen Masse gerührt und dann die Vanillefüllcreme löffelweise äußerst vorsichtig beigemischt. Butter und Vanillefüllcreme dürfen nicht eiskalt sein, da sich sonst die Butter leicht ausscheidet.

Schokoladenbuttercreme. ¼ Pfd. süße Butter, 1 Eßlöffel Staubzucker, 1 Tasse Schokoladenfüllcreme. — Gleiche Zubereitung wie bei Vanillebuttercreme.

Haselnußbuttercreme. ¼ Pfd. süße Butter, 1 Eßlöffel Staubzucker, 1 Eßlöffel Pralinemasse, 1 Tasse Vanillefüllcreme. — Wird wie Vanillebuttercreme unter Beigabe der Pralinemasse fertiggestellt.

Mokkabuttercreme. ¼ Pfd. süße Butter, 1 Eßlöffel Staubzucker, 1 Tasse Kaffeecreme. — Gleiches Verfahren wie bei Vanillebuttercreme.

Mokkacreme. 100 g süße Butter, 90 g Puderzucker, 1 Eiweiß, ¼ Tasse besonders starker Kaffee. — Der Zucker wird mit dem steifgeschlagenen Eiweiß gut verrührt, die zu Schaum gerührte Butter löffelweise zugegeben und zuletzt der Kaffee vorsichtig daruntergezogen.

Verschiedene Hilfsmittel zum Garnieren von Torten usw.

Gebrannte oder glasierte Mandeln. 100 g geschälte, trockene, süße Mandeln, 150 g Zucker. — Den Zucker schmilzt man in einem Eisenpfännchen hellgelb, wirft die Mandeln hinein und dreht sie im Zucker herum, bis sie vollständig davon überzogen sind. Dann werden sie auf ein geöltes Blech geschüttet und auseinandergelegt.

Gebrannte oder glasierte Haselnüsse. 100 g Haselnußkerne, 150 g Zucker. — Die Haselnüsse werden auf einem Blech im Ofen erhitzt, dann wird mit einem Tuch die braune Haut abgerieben, der Zucker in einem saubern Eisenpfännchen geschmolzen und nach obigem Rezept weiter gefahren.

Glasierte (kandierte) Früchte (Zuckerfrüchte). 6 Eßlöffel Wasser, 3—4 Eßlöffel Zucker, Orangenschnitze, in Zuckerwasser halbweich gekochte Apfelschnitze, Aprikosen, Beeren usw. — Zucker und Wasser läßt man zum Faden kochen und die Früchte darin ziehen, bis sie glasig aussehen. Dann werden sie vorsichtig herausgehoben und zum Erkalten auf Porzellanteller gelegt.

Der Familientisch

In der drängenden Hast, die das moderne Leben zeitigt, bedeutet der Familientisch einen Ruhepunkt, eine gemütliche Stätte, an der die Familienmitglieder Behagen, Erholung und Freude suchen. Jede Hausfrau, und sei sie noch so sehr in Anspruch genommen, muß so viel Zeit und innere Ruhe für die Stunde der Mahlzeit finden, daß sie ihr auch am Alltag ein festliches Gepräge zu geben vermag. Dazu gehört lediglich ein wenig Sorgfalt, nicht nur für die Bereitung des Essens, sondern Sorgfalt beim Decken des Tisches, dem eine Blume ein freundliches Aussehen verleiht, Sorgfalt beim Anrichten, selbst der einfachsten Speisen, Sorgfalt endlich und Vorsicht bei der Wahl des Tischgespräches, von dem unangenehme Mitteilungen grundsätzlich ausgeschlossen sein sollen. Die Hausfrau von Verantwortungsgefühl weiß, daß diese Aufmerksamkeiten nicht nur hervorgeholt werden sollen, „wenn Besuch da ist", sondern daß sie in erster Reihe und stetig den eigenen Familienmitgliedern zugute kommen müssen, wenn die Familie ihren Wert als Kulturträger in unserer Volksgemeinschaft bewahren soll.

Wenn Gäste kommen

Wenn der Familientisch täglich schmackhaft besetzt und freundlich gedeckt ist, wird ein Besuch keine Unruhe ins Haus bringen. Ein Vorgericht oder eine Süßspeise am Schluß geben der Mahlzeit leicht eine festliche Note. Der Gast muß merken, daß er keine Umstände verursacht, nur dann fühlt er sich behaglich. Selbst den Gebrauch der Papierserviette kann der vereinfachte moderne Haushalt einführen, was hygienischer ist als die Weiterverwendung einer bereits gebrauchten Serviette.

Sind mehrere Gäste eingeladen, so müssen die Vorbereitungen so getroffen werden, daß die Hausfrau am Besuchstage nicht überlastet ist, sondern Zeit und Ruhe hat, sich der Unterhaltung der Gäste zu widmen. Man tut gut, einen Teil des Essens am Tage vorher zu kochen. Hat man kein Dienstpersonal, so müssen die Gerichte so gewählt werden, daß die Hausfrau zum Schluß nur wenig in Anspruch genommen wird. Verfügt man über Dienstpersonal, so hat man eine größere Auswahl zur Verfügung. Auf richtiges Servieren muß dann besonders geachtet werden. Die beigegebenen Illustrationen geben hier eine gute Anleitung.

Bei größeren Essen achte man auf richtige Speisenfolge.

Eine kalte Vorspeise reicht man vor der Suppe, eine warme nachher. Hat man Fisch und Braten, so serviere man den Fisch stets vor dem Braten. In einem solchen Fall soll der Fisch nicht gebacken sein, da 2 Braten nacheinander nicht passen und auch nicht zuträglich sind.

Wenn dieses Buch der Hausfrau ermöglicht, jederzeit, sowohl für den Alltag, wie für Feste, schnell Anregung zu finden, dann hat es die Aufgabe, die es sich gestellt hat, erfüllt.



Abb. 277. Der ansprechend gedeckte Mittagstisch im ländlichen Heim (Bauernstil).



Abb. 278. Der gemütliche Nachmittagskaffeetisch.



Abb. 279. Einfach und geschmackvoll gedeckter Tisch mit Hors-d'oeuvre: Mitte: Thun (oder Salm), mit Mayonnaise übergossen, mit Scheibchen von Essiggurken, Lachs und Petersilie garniert. Außen herum (von links nach rechts): Sardinen mit Zwiebelringen, Butterrollen, Mixed Pickles, Vogelnester, Spargel mit 2 Tomatenstreifen, Gemüsesalat, Lachsrollen mit Essiggurken, Eihälften mit Mayonnaise und Kapern, Aspikschnitten, Tomaten mit gehackten Zwiebeln.

Das Ausschmücken der Festtafel

Die neue Sachlichkeit zeigt sich auch im Schmuck, den wir heute der Festtafel geben. Überladene Tischdekorationen, die das Überschauen der Tafel verhindern, sich wie Barrieren zwischen die Tischnachbarn schieben, jede Unterhaltung erschweren, sind nicht mehr an der Tagesordnung. Den schönsten Schmuck bilden die Blumen, die jede Jahreszeit in Fülle bietet. Am hübschesten sind kurzstielige Blumen in niedrigen Vasen, oder, wie es in England üblich ist, Glasschalen mit schwimmenden Blüten. Stark duftende Blumen vermeide man, weil sie leicht Unbehagen hervorrufen. Man trage beim Tafelschmuck dem Zweck des Festes oder der Zeit, in die es fällt, Rechnung. Sehr reizvoll ist im Herbst die Verwendung von farbigem Laub, während man um die Weihnachtszeit durch Tannengrün, Stechpalmen, Mistelzweige die passende Stimmung schafft. Auch durch farbige Seidenbänder kann man hübsche Wirkungen erzielen. Hier kann die Hausfrau ihrem Geschmack und ihrer Eigenart Ausdruck verleihen und ihren Festlichkeiten ein ganz persönliches Gepräge geben.

Vom Tranchieren

Nicht weniger wichtig als das geschmackvolle Anrichten der Speisen ist — und zwar gleichermaßen für Auge und Zunge — das Tranchieren des Fleisches. Einige anatomische Kenntnisse sind hierbei wünschenswert. An Hand der Abbildungen dieses Buches, die neben einer Reihe von Handgriffen Platten mit vorschriftsmäßig tranchierten Fleischgerichten zeigen, wird die aufmerksame Hausfrau sich leicht in der Praxis orientieren. Grundbedingung ist, daß alles Fleisch stets quer durch die Fleischfasern geschnitten wird. Fleischstücke, die entgegen dieser Regel geschnitten worden sind, erscheinen langfaserig und unansehnlich und lassen sich schlecht kauen. Bei manchen Fleischstücken, z. B. beim Rinderschwanzstück, wechselt die Richtung der Fasern. Man beginnt mit dem Tranchieren an der Seite, die Querfasern zeigt, und schneidet an der Stelle, wo die Fasern wechseln, von der Seite her weiter, um wieder zu einem Querschnitt durch die Fasern zu gelangen. Bratenscheiben pflegt man etwa 1 cm dick zu schneiden. Beim Rückenstück, z. B. Rehrücken, löst man das Fleisch an beiden Seiten mit scharfem Schnitt vom Knochen, läßt es aber darauf liegen und schneidet so dick, daß man fast quadratische Stücke erhält. Geflügelstücke werden, am bequemsten mit der Geflügelschere, in hübsche Portionsstücke geteilt, wie die Abbildungen sehr deutlich zeigen. Man achte darauf, daß beim Schneiden des Bratens möglichst wenig Saft verloren geht. Zu diesem Zweck tut man gut, den fertigen Braten etwa 10 Minuten auf einer Platte an warmer Stelle stehen zu lassen, ehe man mit scharfem Messer aus gutem Stahl schneidet. Das ist von besonderer Wichtigkeit beim Filetstück, das sehr viel Saft absondert, wenn man diesen kleinen Kniff nicht beachtet. — Die richtige Handhabung des Tranchierbestecks stellt die Krönung des sorgfältig bereiteten Mahles dar. Lust und Liebe, Übung und Aufmerksamkeit sind die besten Helfer zur Erreichung dieses Zieles.

Das Jahrbuch für neuzeitliche Ernährung

Gemüse und Früchtespeisen
Gesundheitliche Winke
Heilkost und Ernährungskuren
Konservieren — Dörren

Einfache, gute Rezepte für
210 fleischlose Essen von gesunder, vitaminreicher Nahrung
52 vollständige Essen, farbig illustriert

Fleischlose Ernährung

Die Ernährungswissenschaft verwirft viele der alten, überlieferten Kochgewohnheiten, nimmt sie unter die Lupe und weist uns neue, abweichende Wege.

Daß die Gesundheit unseres Volkes durch den übermäßigen Fleischgenuß in jeder Form und durch die Bevorzugung des Weißbrotes gelitten hat, daß eine Reihe bestimmter chronischer Leiden sich immer mehr verbreiten, darüber sind sich alle Einsichtigen klar. Die fleischlose Küche unter Berücksichtigung der Rohkost will diese Übelstände bekämpfen.

Wie aber bei jedem bedeutenden Fortschritt im Anfang gewisse Übertreibungen und Einseitigkeiten Platz greifen, so haben leider auch auf dem Gebiete der neuzeitlichen Ernährung exzentrische und fanatische Rohköstler der guten Sache geschadet. Dieses Buch geht den goldenen Mittelweg, es ist nicht für strenge Rohköstler geschrieben, sondern für solche, die von der früheren Küche das wirklich Gute nicht missen, aber doch auch die großen Vorteile der neuen Richtung sich zu eigen machen wollen.

Das Jahrbuch für neuzeitliche Ernährung vertritt Grundsätze, die manche neu anmuten mögen, die aber zum Teil uralt sind. Die neue, fleischlose Küche ist vielfach praktisch erprobt, und die Resultate sind ganz ausgezeichnet. Auch wer der vegetarischen Küche ablehnend gegenübersteht, sollte, wenn das Allgemeinbefinden zu wünschen übrig läßt, einen Versuch mit der neuen Ernährung machen. Sie will keine Asketen erziehen, man darf und soll sich der natürlichen Gottesgaben herzlich freuen. Nach Gesundheit, die Lebensfreude und Lebenskraft fördert, hat die Menschheit von jeher getrachtet. Die neue Ernährungsweise kann dazu beitragen, daß wir diesem Ziel um einen Schritt näher kommen.

Einige Grundregeln

Bei jedem Essen soll ein Teil der Pflanzennahrung roh verzehrt werden, in Form von Früchten, frischen Salaten oder rohen Gemüsen.

Die Nahrung, und ganz besonders die rohe, muß gründlich gekaut werden, wenn sie voll ausgenutzt werden soll.

Alles, was roh genossen werden soll, muß mit größter Sorgfalt gereinigt sein, damit keine Wurmeier usw. in den Körper gelangen.

Salate und Rohgemüse müssen nach dem „Anmachen" sofort genossen werden. Sie lassen sich nicht aufheben wie das Gekochte.

Das zu kochende Gemüse soll nicht gebrüht oder abgewellt werden, weil dadurch Nährsalze und Vitamine zum großen Teil verloren gehen.

Man verwende die Gemüseabfälle, die sich täglich beim Verarbeiten der Gemüse ergeben, zur Gemüsebrühe, die man wiederum zu Suppen und Saucen verbraucht.

Speisen, die fertiggekocht sind, richte man sofort an. Das Weiterkochen oder Stehenlassen auf dem heißen Herde verringert ihren Nährgehalt, je mehr, je länger sie unnütz kochen oder in der Wärme stehen.

Man verwende möglichst Butter und reines Olivenöl oder gutes Pflanzenfett.

Zwei interessante Bilder

auf der gegenüberliegenden Seite reden eine lebendige Sprache.

Das obere Bild zeigt die Nahrungsmittel, an deren einseitigen Gebrauch die Menschheit erkrankte: eiweißreiche, vitamin- und nährsalzarme Kost, die in Anbetracht ihres geringen Gehaltes an lebendigen Stoffen, deren wir so sehr bedürfen, im Handel viel zu teuer ist: Fleisch, Fisch, Geflügel, Wurst, blanchiertes (gebrühtes) Gemüse, raffinierter, denaturierter Zucker, Weißmehl und dessen Produkt das Weißbrot, glacierter oder geschälter Reis.

Das Fleisch erzeugt (weil es von Blut und Knochen befreit ist) Harnsäure. Beim gebrühten Gemüse gehen die wertvollen Nährsalze mit dem Brühwasser in den Ausguß. Die nach alter Methode eingemachten Konserven sind durch den langen Kochprozeß gehaltlos geworden. Der weiße, raffinierte Zucker wirkt säurebildend und entzieht dem Körper den Kalk. Das Weißmehl erhält man durch Schälen und Beuteln des Korns; die hochwertigen Nährsalze oder Mineralstoffe und Vitamine finden sich danach in der Kleie, dienen als Viehfutter — und der Mensch hat im Weißmehl nur noch das minderwertige, nährsalzarme, kraftlose Produkt, das an der unheilvollen Darmerschlaffung schuld ist. Das Fehlen des Silberhäutchens beim polierten weißen Reis ist die Ursache der furchtbaren Ernährungskatastrophe, die Millionen Asiaten das Leben kostet (Beriberi-Krankheit).

In den drei Tellern befinden sich kleine Schalen, in welchen die nicht entwerteten Produkte dargestellt sind. Die erste Schale enthält als Gegensatz zum denaturierten weißen Zucker den gesunden braunen Roh- oder Rohrzucker. In der zweiten Schale sieht man als Gegenstück des kraftlosen Weißmehles das gehaltvolle Schrot- und Vollmehl. Die dritte kleine Schale faßt ungeschälten vitaminreichen Naturreis oder Vollreis.

Das untere Bild illustriert die nährsalzreiche, vitaminbildende Nahrung: alle Arten frischer Früchte, Beeren, die verschiedensten Gemüse, Körnerfrüchte, Nüsse, frische Milch, frische Eier (nicht solche, die vor einem halben Jahr in Indien gelegt wurden!). Diese frische Nahrung gibt unserem Körper die Aufbaustoffe, die er braucht, also Kraft und Gesundheit.

Reichen wir sie unsern Lieben in dankbarer Gesinnung gegen die allgütige Natur nach dem weisen Grundsatz: „Was roh gut schmeckt, soll auch roh genossen werden."



Abb. 280. Nahrungsmittel mit nur geringem Nährwert.

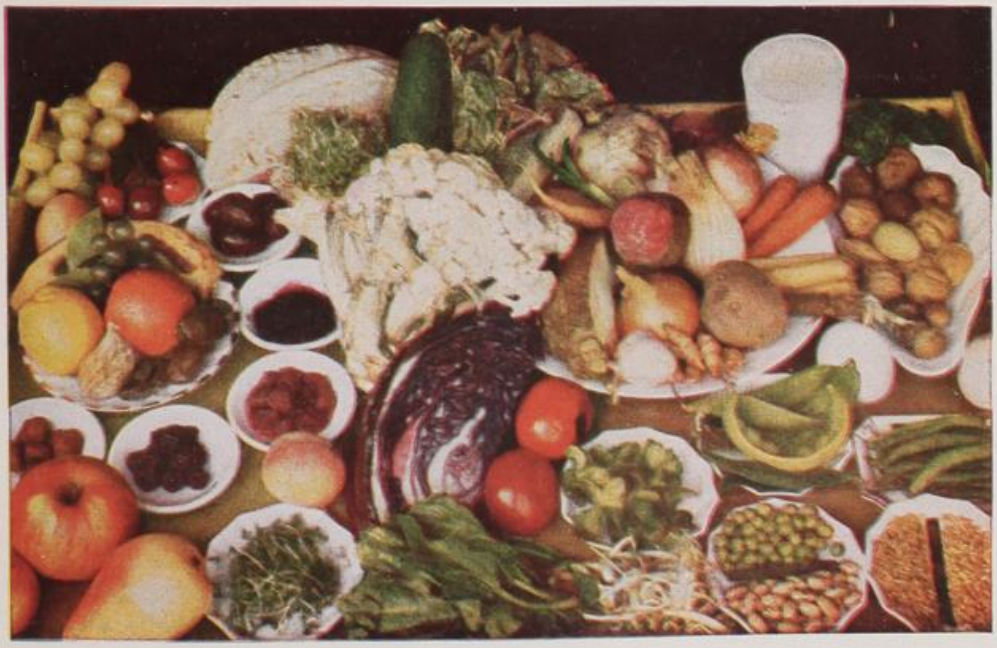


Abb. 281. Nahrungsmittel mit hohem Nährwert.



Abb. 282. Frühstück: Haferdiätspeise, Nüsse, Vollbrot, Butter, Tee oder Milch.



Abb. 283. Mittagessen: Früchte, Nüsse, Salat, Spinat, Schalenkartoffeln.



Abb. 284. Abendessen: Früchte, Nüsse, Diätspeise, Butter, Brot, Tee.

Die täglichen Mahlzeiten

Die neuzeitliche Ernährungsweise kennt nur 3 Mahlzeiten: das Frühstück, das Mittag- und das Abendessen. Für den, der die Amerikanisierung der Essenszeiten nicht mitzumachen gezwungen ist, gilt das Essen am Mittag als Hauptmahlzeit. Für Frühstück und Abendessen kommen die einfachen Diätspeisen in Betracht, die je nach der Jahreszeit mit frischen Früchten kombiniert werden.

Das Frühstück

bestehe aus einer Diätspeise (Rezepte untenstehend) mit Zugabe von Vollbrot, Butter, Nüssen, süßer oder saurer Milch oder Kräutertee (z. B. Hagebutten-, Lindenblüten- oder Pfefferminztee).

Das Abendessen

Als Eingang wähle man frische Früchte, dann eine Diätspeise, Nüsse, Vollbrot, Butter und Kräutertee.

Apfel-Diätspeise nach Dr. Bircher, Birchermus. (Für 1 Person.) 1 gestrichener Eßlöffel Haferflocken, 1½ Apfel, 1 gestrichener Eßlöffel geriebene Nüsse, Saft von ½ Zitrone, 1 Eßlöffel kondensierte süße Milch (oder Rahm oder Honig). — Die Kondensmilch und der Zitronensaft werden unter die mit 3 Eßlöffel Wasser vorgeweichten Haferflocken gemischt, dann werden die Äpfel (Stiel und Blüte entfernen) mit Haut und Gehäuse auf dem Reibeisen gerieben und schon während des Reibens öfters und rasch unter den Brei gemischt. Dann werden die Äpfel nicht braun, und die Diätspeise behält ein appetitliches Aussehen. Die Speise wird mit den geriebenen Nüssen bestreut und sofort aufgetragen. Statt Haferflocken verwende man zur Abwechslung 1 gestrichenen Eßlöffel vorgeweichte Weizenflocken oder 1 Eßlöffel vorgeweichtes Weizenschrotmehl oder Roggenschrotmehl. Sehr beliebt und zu empfehlen sind die heute überall erhältlichen, gebrauchsfertigen Rohkostflocken der wertvollsten Getreidearten, die man nicht vorzuweichen braucht.

Birchermus mit Mandelmilch. Man löst 1 Teelöffel Mandelpüree (in Reformhäusern erhältlich) in 1 Tasse kaltem Wasser sorgfältig auf, vermischt mit Rohkostflocken einer beliebigen Sorte (z. B. Weizen-, Hafer-, Roggen-, Reisflocken) und geriebenen Äpfeln oder anderen Früchten, fügt nach Gutdünken geriebene Nüsse bei und süßt mit Honig oder Rohzucker.

Früchte-Diätspeise. Je nach der Jahreszeit verwende man statt der Äpfel andere Früchte. Frische Beeren zerquetsche man mit der Gabel zu Brei und garniere die fertige Speise mit den gleichen Beeren. In obstarmer Zeit kann man auch eingeweichtes, durch die Hackmaschine getriebenes Dörrobst verwenden. Besonders beliebt sind Diätspeisen nach obigem Grundrezept mit:

Heidelbeeren (150 g für jede Person), Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren, Bananen, Orangen, entsteinten Kirschen, Zwetschgen und Aprikosen.

Saucen für Salate und Rohgemüse

Gewöhnliche Salatsauce. Man gibt 2 Teile Öl in eine Schüssel und rührt 1 Teil Zitronensaft unter tüchtigem Rühren mit dem Schwingbesen hinzu, gibt feingehackte Zwiebeln, wenig zerquetschter Knoblauch, feingehackte Küchenkräuter (z. B. Petersilie, Estragon, Kerbel, Schnittlauch) zu. Durch Beigabe von etwas Tomatenmus oder Rahm gewinnt die Sauce an Geschmack und wird zugleich gestreckt. Eine Salzbeigabe erübrigt sich.

Salatsauce bei Ölknappheit. 2 Teile Tomatensaft oder Tomatenmus, 1 Teil Zitronensaft und etwas Rahm oder 1 Eßlöffel Öl. Sonst wie vorstehendes Rezept.

Salatsauce mit Rahm. ⅓ Tasse Rahm wird mit dem Saft einer halben Zitrone mit dem Schwingbesen gut verrührt, mit feingehackten Zwiebeln und Kräutern und nach Belieben mit etwas gutem Senf und Tomatensaft gewürzt.

Salatsauce ohne Öl. 1 Kaffeelöffel voll Mandelpüree mit kaltem Wasser sämig anrühren und würzen wie oben.

Mayonnaise ohne Eier (Mandelmayonnaise). 1 Teelöffel Mandelpüree (in Reformhäusern erhältlich), Olivenöl, Zitronensaft und Gewürz (Selleriesalz, Gesundheitssenf, wenig Curry, gehackte Zwiebeln, Kräuter). — Das Mandelpüree wird mit etwas kaltem Wasser aufgelöst, bis es die Konsistenz eines Eigelbs hat, dann wird das Olivenöl tropfenweise eingerührt wie bei einer gewöhnlichen Mayonnaise und zuletzt gewürzt. Die großen Vorteile dieser Mayonnaise sind, daß man ihrer nicht überdrüssig wird, wie es bei der Eiermayonnaise öfter der Fall ist, daß sie leichter verdaulich ist und besonders alle rohen Wurzelsalate angenehm bindet und schmackhaft macht.

Falsche Mayonnaise. ½ Eßlöffel Mehl in Butter oder Fett dämpfen und mit soviel kochendem Wasser ablöschen, daß eine dickflüssige Sauce entsteht, kocht einmal auf und gibt sie in die Schüssel. Nach dem Auskühlen mischt man guten Senf, etwas Öl und Zitronensaft bei und würzt mit Currypulver.

Falsche Mayonnaise ohne Öl. Quark wird mit Milch oder Rahm verrührt, mit Senf, Zitronensaft, Zwiebeln, etwas Knoblauch und wenig Currypulver gewürzt. Wünscht man die Mayonnaise dünnflüssiger, verdünnt man sie mit Milch oder Yoghurt. Man verwendet sie zu Rohgemüsen und Salat.

Grüne Sauce. Mayonnaise, verschiedene Küchenkräuter, wenig Spinat. — Die Kräuter werden feingehackt und auf ein Tuch gelegt. Der Saft wird durch das Tuch gepreßt und unter die fertige Mayonnaise gerührt.

Die einzelnen Salate kann man durch gewisse Zugaben beliebig ändern. Z. B.

bei Kabissalat: Kümmel oder Tomate oder Pfefferschote — bei Rüblisalat: Rahm, Anis — bei Gurkensalat: Dill, Boretsch, Estragon — bei Randensalat: Koriander, Meerrettich oder Anis, Rahm — bei Selleriesalat: Geriebene Äpfel, Rahm.

Die Speisenzusammenstellungen unter den Abbildungen ersetzen, bzw. ergänzen die Menüs der gegenüberstehenden Seiten. Sofern sich ein Rezept der aufgestellten Menüs auf der betr. Seite nicht findet, bitte im Sachregister nachschlagen.

Speisenzusammenstellung für Januar.

Früchte, Nüsse, Suppe, gebratene Sellerieschnitten, Kartoffeln, Feigensalat mit Äpfeln oder Apfelkaltschale.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, Suppe, Krautsalat, Rüben mit Lauch, Kartoffeln in der Schale gebraten, Aprikosenreis.
Salatplatte (gelbe und rote Rüben, Gurken, Sellerie, Mayonnaise), Suppe, weiße Bohnen mit Tomatensauce.
Früchte, Nüsse, Salat, Spinat, Schalenkartoffeln, Bananenrahm.

Spinat. 1 kg Spinat, 1 kleine gehackte Zwiebel, ein wenig Salz, nach Belieben 1 kleine Messerspitze Muskat, Butter. — Man befreit den Spinat von den Stielen, wäscht ihn gut, passiert ihn durch die Hackmaschine oder wiegt ihn mit dem Wiegemesser, dünstet ihn in der Butter, zusammen mit der Zwiebel, 25 Minuten und würzt ihn vor dem Anrichten. Spiegeleier dienen als Beigabe und Garnitur.

Sellerieschnitten gebraten. Sellerieknollen, 1 Zwiebel, Salz, Paniermehl, 1 Ei, 4 Eßlöffel Öl. — Man schneidet die geschälten Sellerieknollen in Scheiben und wendet sie in Ei und Paniermehl. Die feingeschnittenen Zwiebeln werden in Öl erhitzt, Salz beigefügt und die Selleriescheiben in dieser Schmälze zugedeckt gebraten. Nach einigen Minuten sind die Schnitten sorgfältig zu wenden.

Weiße Bohnen mit Tomatensauce.. 1¼ Pfd. Bohnen, 2 Zwiebeln, 3 Äpfel, Fett oder Öl, Tomatenpüree. — Die verlesenen und gewaschenen Bohnen werden über Nacht in Wasser eingeweicht. Dann gibt man noch etwas frisches Wasser oder Gemüsebrühe dazu und kocht die Bohnen mit wenig Natron in 2—2½ Stunden, ohne zu rühren, weich. Die Brühe muß vollständig einkochen. Kurz vor dem Anrichten brät man die feingeschnittenen Zwiebeln in Fett an, dünstet die dünngeschnittenen Apfelscheiben damit weich, fügt das Tomatenpüree und 1 Glas Wasser hinzu, kocht die Sauce noch 10 Minuten, schmeckt sie mit Zitronensaft ab und zieht sie leicht unter die Bohnen.

Rüben (Möhren) mit Lauch. Die beiden geputzten Gemüse werden kleingeschnitten, in Butter oder Fett, gut zugedeckt, weichgedämpft, mit Salz, Paprika und Petersilie gewürzt und vor dem Anrichten mit etwas Rahm vermischt.

Feigensalat mit Äpfeln. ¼ Pfd. Feigen, 6—7 Äpfel, 3 Eßlöffel Rosinen (ohne Kern), ½ Tasse Rahm, wenig Zimt. — Man weicht Feigen und Rosinen über Nacht ein, treibt sie kurz vor dem Anrichten durch die Maschine, fügt die geriebenen Äpfel, Zimt und Rahm hinzu und vermengt alles gut miteinander.

Apfelkaltschale. Äpfel, Zitronensaft, Zuckersirup. — Die ungeschälten Äpfel werden mit dem Kartoffelschälmesser in feine Scheiben geschnitten, sofort mit Zitronensaft vermischt, damit sie weiß bleiben, mit dem Zuckersirup übergossen.

Aprikosenreis. Getrocknete Aprikosen, Apfelwein, Milchreis (gesüßt). — Die gewaschenen und eingeweichten Aprikosen werden langsam in etwas Butter und Apfelwein gargekocht, gezuckert und dann lagenweise mit dem Reis angerichtet.

Bananenrahm. Mit der Gabel zerdrückte und mit wenig Zitronensaft beträufelte Bananen werden schaumiggerührt und mit Rahm vermischt. Man kann sie nach Belieben mit Weizenflocken verdicken.

Früchte, Nüsse, Suppe, Gemüsebrätlinge, Salat, Käseschnitten, geschmorte Äpfel.
Sauerkrautsalat, Vollbrot, Suppe, Selleriekartoffeln, Rohkostapfelmus.

Rotkohl gedämpft. 1 fester Rotkohlkopf, 1 Zwiebel, Fett, Salz, Zitronensaft, Rahm. — Man zerschneidet den Rotkohlkopf in 4 Teile, legt sie ¼ Stunde in Salzwasser, tropft sie gut ab und hobelt den Kohl. Dann dämpft man 1 gehackte Zwiebel in Fett, gibt den Kohl und nach einigen Minuten etwas Wasser zu, dünstet den Kohl 1½ Stunden, überstäubt ihn mit etwas Mehl, würzt mit Salz und Zitronensaft, kocht nochmals auf, gießt etwas Rahm daran und richtet an. (Sehr beliebt ist Rotkohl mit Äpfeln.)

Naturreis. 1 Tasse Reis, 3 Tassen Gemüsebrühe oder Wasser, Butter oder Öl, 1 gehackte Zwiebel, Salz. — Die Zwiebel wird gedämpft, der verlesene, gewaschene und wieder gut getrocknete Reis wird mitgeröstet, die Flüssigkeit angegossen und der gewürzte Reis, fest zugedeckt, in ungefähr ½ Stunde weichgedünstet.

Gemüsebrätlinge. Verschiedenes kurzgedämpftes und gehacktes Gemüse, 1 Tasse Haferflocken, 1 Tasse Milch, 3 Eßlöffel Mehl, 1 Prise Pfeffer, Salz, 2 Eier, Fett oder Palmin. — Man läßt die Haferflocken in der Milch 1 Stunde lang weichen, vermengt sie nachher mit dem Mehl, dem Gewürz und Gemüse, arbeitet die gut geschlagenen Eier unter die Masse und bäckt davon kleine Brätlinge.

Sauerkraut mit Zwiebeln und Kastanien. 1 kg Sauerkraut, 1 Eßlöffel Mehl, 1 große Zwiebel, 2—3 Eßlöffel Fett, Salz, Muskat und 3 Eßlöffel Rahm. — Die Hälfte der Zwiebeln wird gehackt und in heißem Fett gedünstet; das Sauerkraut und 2—3 Glas Wasser werden beigefügt und alles 2½ Stunden gekocht. Vor dem Anrichten wird das Kraut gewürzt, das mit Wasser und Rahm angerührte Mehl daruntergemischt und alles nochmals aufgekocht. Das fertige Gericht wird mit gebratenen Zwiebelchen übergossen. — Die für sich weichgekochten und geschälten Kastanien werden kurz vor dem Anrichten im Kranz um das Sauerkraut gelegt und mit feinem Salz bestreut.

Sauerkrautsalat I. Man vermischt das Sauerkraut mit folgender Salatsauce: 50 g zerquetschte Pinienkerne vermengt mit Öl und gewürzt mit wenig Zitronensaft, feingehackten Zwiebeln und wenig Selleriesalz, nach Gutdünken noch 1 kleine Messerspitze Curry.

Selleriekartoffeln. Sellerieknollen, Kartoffeln, 1 feingeschnittene Zwiebel, Kümmel, Fett. — Der Sellerie, in Streifen geschnitten, wird in Fett einige Minuten gedünstet. Dann werden die Kartoffeln, ebenfalls in Streifen geschnitten, sowie Zwiebeln und Kümmel dazugegeben und alles, gut zugedeckt, unter Zugabe von etwas Wasser, in 20—30 Minuten weichgedünstet.

Gefüllte Äpfel. Saure Äpfel. Fülle: 2—3 Eßlöffel geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 3 Eßlöffel Zucker, Sultaninen, das Abgeriebene von 1 Zitrone, 2 Eigelb. — Dies alles wird zu einer geschmeidigen Fülle gemengt, die man in die ausgehöhlten Äpfel verteilt. Die Äpfel werden nebeneinander in eine gut gefettete Backschüssel gesetzt und in 40—50 Minuten gargebraten.

Rohkostapfelmus I. 1 kg Äpfel, ½ Pfd. feingehackte oder durch die Maschine getriebene Sultaninen, ¼ Liter Mandelmilch I, etwas Vanillearoma. — Die Äpfel werden mit Schale und Kernhaus gerieben und mit den übrigen Zutaten gründlich vermischt.

Januar



Abb. 285. Früchte, Nüsse, Salatplatte, gedämpfter Rotkohl, Naturreis, gefüllte Äpfel.



Abb. 286. Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Sauerkraut mit Zwiebelschmälze, Kastanien.

Januar



Abb. 287.

Früchte, Nüsse, Suppe,
Haferflockenpfannkuchen mit Apfelscheiben, Salat.

Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Kartoffelkuchen, Kompott von gedörrten Pflaumen.

Früchte, Nüsse, Suppe, Weißkohl, gedämpft, Curryreis,
Bananen im Schnee.

Früchte, Nüsse, Quark auf Vollbrotscheiben, Salat,
Italienische Polenta.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Weißkohl mit Tomaten.

Früchte, Nüsse, Weiße Rüben in Senfsauce, Risotto, Salat.

Currryreis. Nach Rezept Seite 312, unter Beigabe von reichlich Currypulver.

Haferflockenpfannkuchen mit Apfelscheiben. 200 g Haferflocken, ¼ Pfd. Mehl, 1 Liter Milch, 5 Eier, 7 große, saure Äpfel, Zucker, Salz, Fett, knapp ⅛ Liter Öl. — Haferflocken und Mehl werden mit der Milch zu einem dünnen Brei verarbeitet, die Eier hineingerührt und Salz, Zucker und Öl beigegeben. Die geschälten Äpfel werden in ganz dünne Scheibchen geschnitten, mit Fett halbweich gedünstet, mit dem Teig überdeckt und gebacken. Obiger Teig ergibt 6 Kuchen.

Risotto. 1 Tasse Reis, 3 Tassen Gemüsebrühe oder Wasser, Salz, Butter, 1 gehackte Zwiebel, 5 Eßlöffel geriebener Käse. — Man röstet den Reis in wenig Butter gelblich an, fügt die Gemüsebrühe zu, salzt und kocht ihn zugedeckt, ohne zu rühren, ungefähr ½ Stunde, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Dann dämpft man die Zwiebel in der übrigen Butter, fügt sie mit dem Käse an den Reis, mengt alles vorsichtig untereinander und richtet an. Hat man keine Gemüsebrühe zur Verfügung, so gießt man mit der Zwiebelbutter 1½ Eßlöffel flüssige Würze an.

Weißkohl gedämpft. 1 schwerer Kopf Weißkohl, 4 Eßlöffel Fett, 2 Zwiebeln, Salz, Paprika, 1 Tasse saurer Rahm. — Der Kohlkopf wird von den äußeren zähen Blättern befreit, in 4—8 Teile geschnitten und gut gewaschen. In Fett dämpft man die gehackten Zwiebeln, legt die Kohlstücke dazu, bestreut sie nach Geschmack mit etwas Paprika und Salz, deckt gut zu und dünstet den Kohl 1 Stunde. Einige Minuten vor dem Anrichten gießt man den Rahm an.

Weiße Rüben in Senfsauce. 1 kg weiße Rüben, 1 gehackte Zwiebel. Zur Sauce: 2 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Milch, Salz, ganz wenig Curry. — Die geschälten Rüben werden in kleine Würfel geschnitten und in Butter mit der gehackten Zwiebel weichgedünstet. Die Einbrenne aus Mehl und Butter wird mit Gemüsebrühe oder Wasser abgelöscht, gewürzt, ½ Stunde gekocht, der Senf daruntergezogen und die Sauce mit den weichgedünsteten Rüben vermischt. Dann läßt man das Gericht, gut zugedeckt, noch ¼ Stunde ziehen.

Weißkohl mit Tomaten. 2 Teller sehr fein gehobelter Weißkohl, 1 Teller zerschnittene Tomaten, 1 feingeschnittener Lauchstengel, gehackte Petersilie und Mayonnaise sind gut zu vermengen und die Gemüse dann bergartig anzurichten.

Kartoffelkuchen. 350 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 300 g Mehl, 4 Eier, Salz, 2 Tassen Milch. — Man verarbeitet diese Zutaten zu einem glatten Teig, gießt jeweils 1 Schöpflöffel voll davon in heißes Öl oder Palmin, streicht die Masse in der Pfanne glatt und bäckt die Kuchen beidseitig goldgelb.

Italienische Polenta. 125 g Maisgrieß, ½ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Öl, 2 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, Salz. — Der Maisgrieß wird in das heiße Salzwasser gerührt, 20 Minuten gekocht, Öl und Käse daruntergemischt, dann die Masse in eine ausgespülte Form gefüllt und auf eine Schüssel gestürzt. Dazu passen gedünstete Zwiebeln.

Bananen im Schnee. 3 Scheiben Ananas, 3 Bananen, 1 Tasse süßer Rahm, 1 Teelöffel Zucker. — Der Rahm wird geschlagen, danach mit dem Zucker und mit den kleingeschnittenen Früchten vermischt und die Speise sofort aufgetragen.

Speisenzusammenstellung für Januar.

Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Lauchgemüse (Porree), gebackene Kartoffeln.
Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Spaghetti mit Käse, Zitronenflammeri, Winterfruchtsalat.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, Gemüseschnitten, Tee oder Mandelmilch.
Früchte, Nüsse, Suppe, Sauerkrautsalat, Erbsflockenbraten mit Tomatensauce.

Gemüseschnitten. Verschiedene Rohgemüse, mit Mayonnaise oder Salatsauce dicklich angemacht, werden auf gebutterte Vollbrotscheiben gestrichen.

Erbsflockenbraten mit Tomatensauce. 1 Pfd. Erbsflocken (in Reformhäusern erhältlich), 1 Sellerieknolle, 2 Zwiebeln, Petersilie, 1 Lauchstengel, Butter, Gewürz. — Die Erbsflocken werden mit ½ Liter heißem Wasser übergossen, das feingehackte Gemüse und Gewürz in Butter gargedämpft und unter die Erbsflocken gemengt. Alles wird in eine gebutterte Auflaufform gefüllt, 1 Stunde gebacken. Mit Tomatensauce zu reichen.

Gebackene Kartoffeln. Kleine Kartoffeln werden sauber gebürstet, gewaschen, abgetrocknet, mit der Schale in reichlich Öl oder Fett 10—15 Minuten gebacken und mit feinem Salz bestreut.

Zitronenflammeri. 150 g Zucker, Saft von 2 Zitronen, 75 g feiner Grieß oder 2 Eßlöffel Maizena. — Man läßt den Zucker in ½ Liter Wasser klarkochen, fügt den Zitronensaft, sowie das kalt angerührte Maizena oder den Grieß hinzu, läßt noch ein paarmal aufkochen und füllt den Flammeri in eine ausgespülte Form. Man reicht Fruchtsaft dazu.

Sauerkrautsalat II. Sauerkraut, Salatsauce, mit 1 Eigelb verrührt, Kümmel. — Das Sauerkraut wird ungekocht mit der Salatsauce und dem Kümmel vermengt. Oder man vermischt das Sauerkraut mit einem geriebenen Apfel, Öl, Zitronensaft, etwas Senf und Rohrzucker.

Mandelmilch I. Rasch und billig ist die Herstellung, wenn man Mandelpüree der Nuxo-Werke (in Reformhäusern erhältlich) verwendet. Auf jede Tasse rechnet man 1 Kaffeelöffel Mandelpüree. Man verrührt es unter tropfenweisem Zugießen von wenig warmem Wasser zu einem glatten Brei, füllt die Tasse mit Wasser auf und süßt nach Belieben mit Rohrzucker oder etwas Honig, roher Milch, Rahm oder Fruchtsaft.

Mandelmilch II. Man übergießt süße Mandeln (für jede Person 25 Stück) mit kochendem Wasser, enthäutet sie, legt sie 4—5 Stunden in kaltes Wasser, trocknet sie mit einem sauberen Tuch recht gut ab und zerstößt sie in einem Mörser während ¼ Stunde zu ganz feinem Brei. Dann rührt man ½—¾ Tasse kaltes Wasser hinzu, filtriert die Mandelmilch durch ein Tuch, preßt alles gut aus und vermischt den Saft zuletzt mit 2 Kaffeelöffel Rahm oder roher Milch.

Winterfruchtsalat. Je ¼ Pfd. getrocknete Pflaumen, Feigen und entsteinte Datteln, 1 Handvoll Rosinen, 3 Eßlöffel geriebene Nüsse, Saft und Abgeriebenes von ½ Zitrone, ½ Tasse rohe Milch oder Fruchtsaft. — Nachdem man Pflaumen und Feigen über Nacht eingeweicht hat, werden sie mit den Datteln durch die Maschine getrieben, die Rosinen sowie Zitronensaft und Abgeriebenes zugefügt und alles mit Milch oder Fruchtsaft gemischt. Man kann den Salat mit Rohkostweizenflocken bestreuen.

Speisenzusammenstellung für Februar.

Früchte, Nüsse, Becherpastetchen mit Stachys oder Schwarzwurzeln in Sauce, Endiviensalat, Kartoffelpüree, gefüllte Orangen.
Früchte, Nüsse, Suppe, Schwarzwurzel- und grüner Salat, rohe Bratkartoffeln, Fruchtsaftschaum mit Gebäck.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, Schwarzwurzelsalat, Tomatenschnitten mit Quark.
Salatplatte, Rosenkohl im Teig, Milchkaffee.

Becherpastetchen. Omelettenteig, Öl, Stachys mit Rahm. — Man erhitzt die bekannte langstielige Becherform des Pasteteneisens zuerst in ganz heißem Öl, dann taucht man sie in den ziemlich dicken Teig, hernach wieder in das Öl und bäckt die Becher goldgelb. Sorgfältig hebt man sie mit einer Gabel aus der Form und stellt sie warm, bis alle fertig gebacken sind und man mit dem Einfüllen des Gemüses beginnen kann. Statt Stachys läßt sich auch jedes andere Gemüse zur Füllung verwenden.

Schwarzwurzeln. Schwarzwurzeln, Zitrone, Gemüsewasser, Butter. — Man legt die gut gewaschenen, geschabten Schwarzwurzeln in Wasser mit Zitronensaft, damit sie weiß bleiben, schneidet sie dann in halbfingerlange Stücke und kocht sie in Gemüsebrühe oder Salzwasser, mit Zugabe des Saftes von ½ Zitrone, in etwa 50—60 Minuten weich. Die angerichteten Schwarzwurzeln werden mit heißer Butter oder einer weißen Sauce übergossen und mit feingehackter Petersilie bestreut.

Rosenkohl im Teig. Rosenkohl, Omelettenteig, Öl oder Backfett. — Der gesäuberte Rosenkohl wird in heißes Salzwasser gelegt, gut abgetropft und in heißem Öl oder Fett kurz angedämpft. Dann taucht man die Röschen in einen dicken Omelettenteig und bäckt sie in heißem Öl oder Backfett goldgelb.

Rohe Bratkartoffeln. Kartoffeln, 1 feingeschnittene Zwiebel, Kümmel, Salz, Öl oder Fett. — Man schneidet die gut gebürsteten, sauber gewaschenen und ungeschälten Kartoffeln in Scheiben, schüttet sie mit dem Gewürz in heißes Öl oder Fett und deckt die Pfanne gut zu. Nach 10 Minuten wendet man die Kartoffeln mit der Backschaufel und läßt sie nun unbedeckt fertig backen.

Tomatenschnitten. 1 Tasse Quark, einige Löffel Rahm, 1 kleine, ganz fein gehackte Zwiebel, feingewiegte Küchenkräuter und Salz. — Dies alles wird gut verrührt und auf gebutterte Brotscheiben gestrichen, die man mit Tomatenscheiben belegt und mit feingehackter Petersilie und Kresse garniert.

Schwarzwurzelsalat. Die Wurzeln werden geschält, gerieben und mit Mayonnaise oder Salatsauce, der man reichlich gehacktes Basilikum beigab, gemischt.

Gefüllte Orangen (Apfelsinen). 5 Orangen, 5 Eßlöffel Rohkostweizenflocken, 3—4 geriebene Äpfel, 1 Tasse süßer Rahm. — Die Orangen werden halbiert, das Fruchtfleisch herausgenommen und mit geriebenen Äpfeln, Weizenflocken und der Hälfte des geschlagenen Rahmes vermischt. Damit werden die Orangenschalen gefüllt und oben mit etwas geschlagenem Rahm bespritzt.

Fruchtsaftschaum. 1 Tasse süßer Rahm, 1 Tasse beliebiger Fruchtsaft (z. B. Himbeer-, Ananas- oder Traubensaft), Vanillezucker und Zimt. — Der Rahm wird steifgeschlagen und mit den übrigen Zutaten vermischt.

Speisenzusammenstellung für Februar.

Früchte, Nüsse, Suppe mit Gemüse, Kohlrabi, Kartoffeln, Ananasrahmspeise.
Salat, Suppe, Apfeleier oder Zwiebel- oder Tomatenpfannkuchen, Tee.

Rosenkohl. Öl oder Butter, 1 gehackte Zwiebel, Gewürz. — Der gereinigte Rosenkohl wird 10 Minuten in heißes Salzwasser gelegt, abgetropft, in heißem Öl oder Butter angedünstet, mit etwas Wasser oder Gemüsebrühe fertiggekocht und gewürzt. Den angerichteten Rosenkohl übergießt man mit den ausgebratenen Zwiebelstücken und ihrem Fett.

Kartoffeln gedämpft in Gemüsebrühe. Die Kartoffelstücke werden in nicht zu viel Gemüsebrühe weichgekocht, mit feingehackter Petersilie bestreut und mit heißer Butter übergossen.

Kohlrabi. Butter oder 3—4 Eßlöffel Öl, Salz, 1 Tasse Rahm. — Die geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen Kohlrabi werden in Butter oder Öl, gut zugedeckt, weichgedünstet. Einige Minuten vor dem Anrichten wird dicker Rahm zugefügt und das Gemüse mit reichlich Petersilie bestreut.

Haferplätzchen. 1½ Tasse Haferflocken, 2 Eier, gehackte Zwiebel, Salz, Petersilie, Fett. — Die Haferflocken werden in 1½ Liter Wasser zu einem dicken Brei gekocht. Nach dessen Erkalten mengt man Eier und Gewürz darunter, legt von der Masse kleine Plätzchen in das heiße Fett und bäckt sie auf beiden Seiten goldgelb.

Apfeleier. 1 kg Äpfel, 2 gut zerstoßene Zwiebäcke, 3—4 Eier, 3 Kaffeelöffel Rohrzucker, 2 Eßlöffel geriebene Haselnüsse. — Unter die feingeriebenen Äpfel mischt man die übrigen Zutaten, läßt die Masse ¾ Stunden ziehen, sticht mit einem Löffel Apfeleier davon ab und bäckt sie schwimmend in heißem Backfett.

Zwiebelpfannkuchen, Dünngebackene Pfannkuchen (Eierkuchen), in deren Masse man beim Anrühren reichlich gehackten Schnittlauch gemischt hat, werden mit weißgedünsteten Zwiebeln bestrichen, aufgerollt und nebeneinander auf erwärmter Schüssel angerichtet.

Tomatenpfannkuchen. 4—5 in Scheiben geschnittene Tomaten und 1 Eßlöffel gehackter Schnittlauch werden unter Pfannkuchenmasse gemischt und die Pfannkuchen (Eierkuchen) in heißem Fett vorsichtig gebacken.

Orangenspeise. 4—6 Orangen, ½ Liter Schlagrahm, etwas Zucker, Biskuits. — Die sauber geschälten Orangen schneidet man in dünne Scheiben, bestäubt sie mit Zucker, legt sie in eine Glasschüssel, füllt den steifgeschlagenen, mit etwas Vanillezucker gesüßten Rahm darüber und garniert mit Orangenscheiben und Biskuits oder kleinen Makronen.

Ananasrahmspeise. 1 kleine Büchse Ananas (3 Scheiben), 3 Bananen, etwas Zucker, ½ Liter Schlagrahm. — Die kleingeschnittenen Früchte werden mit dem festen und wenig gesüßtem Rahm vermengt und die Speise obenauf mit einigen Ananasstücken verziert.

Orangencreme. 4 Blutorangen, 100 g Zucker, 3 Eigelb, 1 Tasse Milch, 1 Tasse süßer Rahm, 1 Teelöffel Kartoffelmehl. — Eigelb und Zucker werden gut vermischt, Milch und Kartoffelmehl unter Rühren aufgekocht und zur Eigelbmasse gegossen, dann die Masse zurück in die Pfanne geschüttet und die Creme auf kleinem Feuer gerührt, bis sie dicklich ist (sie darf nicht kochen) und danach mit dem Schneebesen geschwungen, bis sie ausgekühlt ist. Nachher wird der aus den Orangen gepreßte Saft mit der kalten Creme vermischt, der geschlagene Rahm daruntergezogen und die Creme zuletzt mit einigen dünngeschnittenen Orangenscheiben verziert.

Februar



Abb. 288. Früchte, Nüsse, Salatplatte, Rosenkohl, Kartoffeln gedämpft in Gemüsebrühe, Orangenspeise oder Orangencreme.



Abb. 289. Früchte, Nüsse, Suppe, Feld- und Tomatensalat, Spätzchen oder Haferplätzchen.

Februar



Abb. 290.

Früchte, Nüsse, Suppe,
Krautauflauf, Kartoffeln, Salat.

Früchte, Nüsse, Tomatenpastetchen, Cremespinat im Reisring, Apfelschnee.

Früchte, Nüsse, Einlaufsuppe mit Zwiebelringen, Lattich, gedämpft,
mit Tomaten, Kartoffeln, Apfelomeletten mit Fruchtsalat.

Früchte, Nüsse, Salatplatte, Käsebrot.

Salatplatte,
Weizenflockenklöße mit Sauce.

Kohlauflauf. 1 Wirsing- oder Weißkohlkopf, 3 Milchbrötchen, 1 gehackte Zwiebel, Petersilie, Salz, 1 Messerspitze Paprika und Curry, 1 Tasse Rahm, etwas geriebener Käse, Bröfel, Butter. — Die Blätter des Kohlkopfes werden losgelöst und rasch abgebrüht, hernach die in Milch eingeweichten und ausgedrückten Brötchen mit Zwiebeln, Petersilie und Gewürz in Butter gedünstet, mit dem Rahm verrührt, die Masse lagenweise mit den Kohlblättern in eine gut gebutterte Auflaufform geordnet, mit Käse, Bröseln, kleinen Butterstückchen und einigen Stäubchen Paprika bestreut und ¾ Stunden im Ofen gebacken.

Tomatenpastetchen. Warme Becherpastetchen oder Pastetchen von Blätterteig werden mit Tomateneiermus gefüllt und mit gehackter Petersilie bestreut. — Tomateneiermus: Kleingeschnittene, gewürzte Tomaten werden mit einer Rühreiermasse in Butter leicht durchgebraten.

Käsebrote. Scheiben von Vollbrot, 150 g geriebener Schweizerkäse, 1 Eßlöffel Tomatenmark, 5 Eßlöffel Rahm, Kümmel, Zwiebelringe, Petersilie. — Käse, Rahm, Tomatenmark und Kümmel werden gut vermengt und auf die mit süßer Butter bestrichenen Brotscheiben gestrichen. Mit Zwiebelringen und gehackter Petersilie garniert man die Schnittchen.

Cremespinat. Spinat, Butter, 1 gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, ⅓ Tasse Rahm. — Zwiebel und Mehl werden in Butter geröstet, der sauber gewaschene und gehackte Spinat wird zugefügt, einige Minuten gedünstet, gewürzt und vor dem Anrichten mit ½ Tasse süßem Rahm vermischt.

Lattich. 1 große, gehackte Zwiebel, einige Eßlöffel Rahm, 1 Tomate, Petersilie. — Man röstet die Zwiebel hell und schmort den sauber gewaschenen, in Stücke geschnittenen Lattich, gut zugedeckt, damit durch, fügt nach 20 Minuten die gehackte Petersilie und die geschnittene Tomate bei, würzt, dünstet noch einige Minuten und gießt vor dem Anrichten den Rahm an.

Weizenflockenklöße mit Sauce. 300 g Weizenflocken, 1 gehackte Zwiebel, Petersilie, 8—10 gemahlene Haselnüsse, 3 Eier, Gewürz. — Man übergießt die Weizenflocken mit 1 großen Tasse heißen Wassers und läßt die Masse erkalten. Danach fügt man die in Butter gedünstete Zwiebel, die Petersilie, das Gewürz, die verquirlten Eier und die Haselnüsse zu, verarbeitet die Masse gut, formt Klößchen und legt sie in kochendes Salzwasser. Wenn sie oben schwimmen, richtet man sie an.

Sauce: 1 Eßlöffel Mehl, Milch, Butter, geriebener Meerrettich, 1 Prise Salz und Zucker. — Das Mehl wird in der Butter ein wenig geröstet, mit Milch glattgerührt, der Meerrettich beigegeben, die Sauce mit Salz und Zucker gewürzt und, zugedeckt, bis zum Gebrauch in heißem Wasser warm gehalten.

Apfelomeletten. Omelettenteig, saure, rasch weich kochende Äpfel, Zucker, Butter. — Die geschälten Äpfel werden in feine Scheibchen geschnitten, unter den Teig gemengt und davon goldgelbe Omeletten gebacken, die man auf beiden Seiten mit Zucker bestreut.

Apfelschnee I. Fleischige Äpfel einer guten Sorte werden gerieben, mit Zitronensaft und Rohrzucker gemischt, dann das steifgeschlagene Eiweiß daruntergezogen und alles nochmals geschlagen.

Speisenzusammenstellung für Februar

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Fenchel mit Mayonnaise, gebackene Schwarzwurzeln, Apfelcreme.
Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Kohlbrätlinge mit Tomatensauce, Bananencreme.
Früchte, Salatplatte, Hirse.
Salatplatte, Kartoffelgemüse.

Gebackene Schwarzwurzeln. Omelettenteig, Schwarzwurzeln, Fett. — Die Schwarzwurzelstücke werden in den Omelettenteig getaucht und schwimmend in heißem Fett ausgebacken.

Kohlbrätlinge. 1 mittlerer Weißkohlkopf, 100 g Linsenflocken (in Reform-Kaufhäusern erhältlich), 3 Tomaten, einige Pilze, Paniermehl, 1 Kaffeelöffel Zitronensaft, 1 Zwiebel, Butter, verschiedene Gewürze (Curry, Paprika, Kümmel, Majoran). — Man übergießt die Linsenflocken mit heißem Wasser, deckt sie zu und läßt sie aufquellen. Inzwischen dünstet man den gehobelten Weißkohl in der Zwiebelbutter weich, vermischt ihn gut mit den Linsenflocken und den übrigen Zutaten, formt von dem Teig kleine runde Kuchen, wendet sie in Paniermehl und bäckt sie schwimmend in heißem Öl oder Fett.

Tomatensauce. Tomaten, 1 Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Zucker (wer starke Gewürze liebt, fügt noch 2 Nelken und ½ Lorbeerblatt zu), Butter. — Man kocht die Tomaten ohne Wasser und treibt sie durch ein Sieb. Das Mehl wird in heißer Butter glattgerührt, der Tomatenbrei sowie das Gewürz zugegeben und alles aufgekocht.

Oder: Man dämpft feingehackte Zwiebeln in Öl oder Fett und bräunt 1 Eßlöffel Mehl damit; dann quirlt man 1½ Eßlöffel Tomatenmus in ½ Liter heißem Wasser klar, fügt die Zwiebelmehlschwitze zu und kocht alles zu dicklicher Sauce auf.

Hirse. 100 g Hirse, je 1 Eßlöffel gehackte Zwiebeln und Küchenkräuter, 2 Eßlöffel Öl, Butter, wenig Salz. — Die Hirse wird in reichlich Wasser unter Zugabe des Öles in 35 Minuten zu einem Brei gekocht, kurz vor dem Anrichten mit den gedünsteten Zwiebeln, Küchenkräutern und Salz gemischt und vor dem Auftragen mit heißer brauner Butter begossen.

Kartoffelgemüse. 1½ kg rohe Kartoffeln, 2 kleine Sellerieknollen, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln, 4 Eßlöffel geriebener Käse, gehackte Petersilie, 1—2 Zwiebeln, etwas Zitronensaft, Butter oder Fett. — Die kleingeschnittenen Kartoffeln und Gemüse werden mit der gehackten Zwiebel in Fett gedünstet. Dann wird so viel Wasser oder Gemüsebrühe zugegossen, daß das Gemüse kaum bedeckt ist, gewürzt und alles 50 Minuten gekocht. Der Käse wird vor dem Anrichten unter das Gemüse gerührt.

Apfelcreme. ¾ kg Äpfel, 200 g Zucker, 4 Eiweiß, Zitronensaft. — Die geschälten und zerschnittenen Äpfel werden mit 1 Tasse Wasser, Zucker und Zitronensaft weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Nach dem Erkalten wird die Masse mit dem sehr steif geschlagenen Eiweißschnee verrührt.

Bananencreme aus getrockneten Früchten. 5—6 getrocknete Bananen, 1 Eßlöffel Zucker, Saft und Abgeriebenes von ½ Zitrone, 1 Tasse geschlagener Rahm oder dicke Milch. — Die Bananen werden durch die Maschine gedreht, über Nacht mit ½ Tasse Wasser und Zitronensaft eingelegt und kurz vor Gebrauch mit den übrigen Zutaten vermischt.

Speisenzusammenstellung für März.

Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Fenchelgemüse, Kartoffelkoteletten, Aprikosenspeise.
Früchte, Nüsse, Suppe, gebackene Tomaten, Haselnußcreme.
Fruchtsalat, gedämpfte Kastanien mit Apfelstückchen.
Früchte, Salatplatte, Zwiebelauflauf oder Kartoffelstangen mit Kümmel.

Fenchelgemüse. 3—4 Fenchelknollen, Butter, wenig Salz. — Man legt den gewaschenen und abgetrockneten Fenchel in die heiße Butter, deckt gut zu und dämpft das Gemüse ½ Stunde.

Gebackene Tomaten. Sauber gewaschene Tomaten werden ausgehöhlt, mit gekochtem Reis gefüllt, mit je 1 Butterstückchen belegt und im Ofen gebacken.

Kartoffelkoteletten. 1½ Pfd. Kartoffeln, 1½ Eßlöffel Mehl, zerlassene Butter, 2—3 Eier, 5 Eßlöffel geriebener Käse, Muskatnuß, Salz, Paniermehl. — Die geschälten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden in wenig Wasser oder Gemüsebrühe weichgekocht, durchs Sieb gerührt und mit den übrigen Zutaten (ohne das Eiweiß) gut vermischt. Hiervon formt man kleine Kuchen oder Koteletten, wendet sie in Eiweiß und Paniermehl und brät sie zu schöner Farbe.

Kastanien und Apfelstückchen. Von der Schale befreite Kastanien werden in Wasser halbweich gekocht, gehäutet und in heißer Butter, zusammen mit den Apfelstücken, gut zugedeckt, fertiggedünstet.

Zwiebelauflauf. 1 kg Zwiebeln, Gewürz (Salz, Paprika, Kümmel), 2 Eier, 1 Tasse Milch, ½ Tasse Rahm. —Man schält und schneidet die Zwiebeln, dämpft sie 10 Minuten in heißem Fett, würzt, füllt sie in eine gebutterte Auflaufform, gießt die mit Milch und Rahm verrührten Eier darüber und bäckt den Auflauf 25 Minuten im Ofen.

Kartoffelstangen mit Kümmel. Je ¼ Pfd. durchgeriebene Salzkartoffeln, Mehl und Butter, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, ½ Eßlöffel Kümmel. — die gerührte Butter wird mit Salz, Kümmel und Eigelb vermischt und mit Kartoffeln und Mehl durchgewirkt. Nachdem der Teig 1 Stunde geruht hat, werden daraus runde Stengel gerollt, die mit Eiweiß bestrichen und im mittelheißen Ofen gebacken werden.

Fruchtsalat. ¼ Pfd. Feigen, ¼ Pfd. entsteinte Datteln, ¼ Pfd. gedörrte, entsteinte Pflaumen oder Zwetschgen, ¼ Pfd. Rosinen, Zitronensaft, 6 Eßlöffel geriebene Nüsse, 1 Tasse frischer Rahm, ein wenig Puffreis oder Weizenflocken. — Pflaumen und Feigen werden über Nacht eingeweicht, dann mit den übrigen Früchten durch die Hackmaschine getrieben, mit Nüssen und Zitronensaft gut vermischt, auf Pfuffreis oder Flocken in einer Glasschale angerichtet und mit ungeschlagenem Rahm übergossen.

Haselnußcreme. 80 g Zucker, 90 g Haselnüsse, ½ Liter süßer Rahm. — Der Zucker wird in einer Messingpfanne gelb geröstet. Die geschälten Haselnüsse werden mitgeröstet, bis sie braun und glänzend sind. Auf geöltem Blech erkalten lassen und reiben. Nun wird der Rahm steif geschlagen, die geriebene Nußmasse daruntergemischt, nach Belieben mit etwas Nußlikör abgeschmeckt, die Creme in eine Glasschale geschüttet und mit etwas Rahm und einigen zurückbehaltenen Nüssen verziert.

Speisenzusammenstellung für März.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Stachyssalat, Orangen- und Aprikosenkompott.
Früchte, Nüsse, Stangensellerie mit Äpfeln, Tomatenreis.

Stachys. 1 kg Stachys, 1 gehackte Zwiebel, Muskat, Salz, 3 Eßlöffel Rahm. — Die sauber abgebürsteten und gewaschenen Stachys werden auf ein mit reichlich Salz bestreutes Tuch gelegt, das man über dem Stachys zusammenschlägt, so daß man sie mit dem Salz tüchtig durchreiben und die Schale entfernen kann. Danach werden sie nochmals gewaschen, in einem Tuche getrocknet, in reichlich Butter mit der Zwiebel angedünstet und unter allmählichem Zugießen von wenig Gemüsebrühe und Wasser in ½ Stunde weichgekocht. Alle Flüssigkeit soll hierbei eingekocht sein. Vor dem Anrichten ist Gewürz und Rahm zuzufügen.

Gebackene Kartoffelscheiben. Rohe, geschälte Kartoffeln, in ganz dünne Scheiben geschnitten, bäckt man schwimmend in heißem Öl aus.

Tomaten gedämpft. Tomaten, 1 Zwiebel, Gewürz (Salz, gehackte Petersilie), Butter. — Man schneidet die Tomaten in dicke Scheiben, legt sie in die heiße Butter, salzt, streut feingehackte Zwiebel und Petersilie darüber und dünstet alles 15—20 Minuten.

Weizenbrätlinge. 1¼ Pfd. Weizenschrot (über Nacht eingeweicht), 1 Sellerieknolle, Pfeffer, Salz, 1 Zwiebel, Petersilie, 3 Eier, Butter. — Der eingeweichte Weizenschrot wird in 2 Tassen kochendes Wasser, dem man 1—2 Eßlöffel Butter zufügte, eingerührt, in ½ Stunde zu einem dicken Brei gekocht und zum Erkalten beiseitegestellt. Inzwischen dünstet man den geriebenen Sellerie, die gehackte Zwiebel und die Petersilie in etwas Butter an, würzt und verarbeitet das Gemüse samt den Eiern innig mit dem Weizenbrei. Aus dem Teig werden kleine Kuchen geformt und auf beiden Seiten goldbraun gebraten.

Stangensellerie mit Äpfeln (auf Brot). Gleichviel Stangensellerie wie Reinettenäpfel, Salatsauce mit Rahm und Senf. — Stangensellerie und Äpfel werden gehobelt, dann mit der Salatsauce vermischt und die Masse auf bebutterte Vollbrotscheiben gestrichen.

Tomatenreis. 1 Pfd. Reis, 1 große Zwiebel, 400 g Tomaten, Salz, Butter. — Man röstet den Reis in der Butter mit der gehackten Zwiebel hellgelb, fügt die kleingeschnittenen Tomaten, sowie Salz und 4—5 Tassen heißes Wasser hinzu und stellt den Reis zum Quellen 1 Stunde in den heißen Ofen.

Stachyssalat. Roh geriebene oder geünstete Stachys werden mit grüner Sauce gemischt und mit Löwenzahnsalat umkränzt.

Orangen- und Apfelkompott. 7 Äpfel, 4 Orangen, Zucker, Saft von ½ Zitrone, etwas Weißwein, ½ Liter Wasser. — Die geschälten, entkernten, in 1 cm dicke Scheiben geschnittenen Äpfel werden in Wasser unter Zugabe von Zucker, Zitronensaft und Weißwein vorsichtig weichgekocht. Die Orangen werden querdurch in dünne Scheiben geschnitten, wobei die Kerne zu entfernen sind, und abwechselnd mit den Apfelscheiben in eine Glasschüssel geschichtet. Der inzwischen dicklich eingekochte Apfelsaft wird darübergegossen.



Abb. 291. Früchte, Nüsse, Salatplatte (Zichorien-, Rote-Rüben- und Blumenkohlsalat), Stachys mit gebackenen Kartoffeln und gedünstetem Spinat, überflämmtes Apfelmus mit Schlagrahm.



Abb. 292. Früchte, Nüsse, Suppe, Karotten- und Zichorienfalat, gedämpfte Tomaten mit Weizenbrätlingen.

März



Abb. 293.

Früchte, belegte Brötchen,
Schwarzwurzeln, Kartoffeln, Salat oder Kompott.

Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Erbsenbrei mit Sellerieschnitten, Fruchtspeise.

Früchte, Nüsse, Suppe, Tomaten mit Zwiebeln,
Kartoffelklöße, Apfelstückchen.

Salatplatte, Kartoffeln in der Schale, Krautwickel.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Linsengemüse,
Rote-Rüben-Salat.

Belegte Brötchen. Man bestreicht Brotschnitten mit frischer Butter und belegt sie mit rohem Gemüse, das mit wenig Salatsauce angemacht wurde. Die vier abgebildeten Brötchen haben als Belag: 1. Geriebene Karotten, Radieschen und gehackte Petersilie. 2. Geriebene Sellerie mit Petersilie, außen herum Tomaten. 3. Gehackte Brunnenkresse, garniert mit Radieschen. 4. Gehobelte Gurken, Tomatenschnitz, gehackte Petersilie.

Kohlwickel. 1 Weißkohlkopf, Reis (Reste), Butter. — Der Kohlkopf wird entblättert. An den größeren Kohlblättern werden die starken Rippen abgeflacht und die Blätter 5 Minuten in heißes Salzwasser gelegt. Man trocknet sie ab, breitet sie auf einem Brett aus, füllt auf jedes Blatt 2 Eßlöffel Reis (Reste von Risotto oder Tomaten- oder Curryreis), schlägt die Kohlblätter fest über der Füllung zusammen, so daß sie kleine Rollen bilden, die man mit dünnem Faden umbindet. Man brät die Wickel in heißer Butter ringsum gut an und schmort sie, unter öfterem Zugießen von etwas Wasser, langsam weich.

Tomaten mit Zwiebeln. 1 kg Tomaten, 2 gehackte Zwiebeln, Salz, Schnittlauch, Petersilie. — Man schneidet die Tomaten in dicke Scheiben, bestreut sie mit reichlich Zwiebeln und Kräutern, aber wenig Salz, schichtet sie in eine gefettete Auflaufform, belegt sie mit Butterflöckchen und bäckt das Gericht ¼ Stunde im Ofen.

Erbsenbrei. 1 Pfd. dürre Erbsen, 1 gehackte Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Fett oder Butter. — Die Erbsen werden gewaschen, über Nacht eingeweicht, mit dem Einweichwasser langsam in 2½ Stunden weichgekocht und dann zerdrückt oder durch ein Sieb gerieben. In heißem Fett wird die Zwiebel gedünstet, das Mehl mitgeröstet, und beides mit den Erbsen, Salz und etwas Gemüsebrühe oder Wasser vermischt. Der fertige Brei wird noch 10 Minuten durchgekocht.

Sellerieschnitten. 2—3 Sellerieknollen, Reibkäse, 1—2 Eier, Paniermehl. — Der geschälte, in Scheiben geschnittene Sellerie wird in Gemüsebrühe in ungefähr ¾ Stunden weichgekocht, abgetropft, zuerst in Reibkäse, dann in Ei und Paniermehl gewendet und in Butter und Öl beidseitig gebraten.

Linsengemüse. 1¼ Pfd. Linsen, 3—4 Eßlöffel Mehl, 1 Zwiebel, Fett, Salz, 2 Kaffeelöffel Zitronensaft. — Die gut verlesenen und gewaschenen Linsen werden mit etwas Natron eingeweicht, dann mit dem Einweichwasser aufgesetzt und 2½ Stunden gekocht. ½ Stunde vor dem Anrichten wird das Mehl in heißem Fett hellbraun geröstet, die gehackte Zwiebel ein wenig mitgedämpft, die Einbrenne mit Wasser oder Gemüsebrühe abgelöscht, die Sauce 25 Minuten gekocht und dann mit den Linsen vermengt. Wer es liebt, kann den Linsen zuletzt noch Zitronensaft beifügen, oder sie durch Zusatz von Fruchtessig und Zucker süß-sauer abschmecken.

Rote-Rüben-Salat. Die mit der Wurzelbürste gut gereinigten roten Rüben werden roh gerieben und mit feingehackten Zwiebeln, etwas Senf, Zitronensaft und Öl gemischt.

Fruchtspeise. 5 getrocknete Bananen, 9 Feigen, 12—14 entsteinte Stockdatteln, je 1 Handvoll beliebiger Nüsse und Rosinen, Fruchtsaft. — Bananen, Feigen, Datteln und Nüsse werden durch die Maschine getrieben und nachher mit den Rosinen und dem Fruchtsaft vermischt. 1 Stunde ziehen lassen.

Speisenzusammenstellung für März.

Früchte, Nüsse, Suppe, Kopfsalat, Zichoriengemüse (Chicoree), Reis, Orangenkaltschale mit Gebäck.
Früchte, Nüsse, gebackene Schwarzwurzeln, Kompott, süße Brötchen oder Frühlingsbrötchen.
Quark mit Löwenzahn, Brunnenkresse und Vollbrot, Suppe, Käsekartoffeln.
Salatplatte, Gemüseomeletten mit Currysauce.

Frühlingsbrötchen. Vollbrot wird mit Butter bestrichen, mit verschiedenen, mit Salatsauce angemachten Kräutern belegt und mit Eierscheiben garniert.

Zichoriengemüse. Zichorienköpfe, Butter, 1 große Zwiebel, Schnittlauch. — Die gereinigten, festgeschlossenen Blattbüschel werden der Länge nach halbiert, kurz gebrüht und gut abgetropft. Nun röstet man die gehackte Zwiebel in Butter, vermischt sie mit dem Gemüse und dünstet dies, zugedeckt, 20 Minuten. Man gibt etwas sauren Rahm daran und kann auch noch gehackten Schnittlauch darüberstreuen.

Gebackene Schwarzwurzeln. 1 kg Schwarzwurzeln, 2 gute Eßlöffel Butter, 2—3 Eßlöffel Mehl, ½ Liter Milch, 4 Eßlöffel geriebener Käse, Salz. — Die saubergeschabten Schwarzwurzeln werden in halbfingerlange Stücke geschnitten, in Zitronenwasser gelegt, nach dem Herausnehmen mit einem Tuch rasch abgetrocknet und in etwas mehr als der Hälfte Butter, zugedeckt, gedünstet. Dann füllt man sie in eine gebutterte Auflaufform, übergießt sie mit der aus Butter, Mehl, Milch und Käse bereiteten Sauce, streut etwas geriebene Semmel obenauf, verteilt ein paar Butterflöckchen darüber und bäckt die Speise im Ofen lichtbraun.

Gemüseomeletten. Junge Gemüse (z. B. Erbsen, kleingeschnittener Spargel usw.), Butter, Küchenkräuter, Omelettenteig. — Die Gemüse werden in der Butter gedünstet und mit den gehackten Kräutern unter den Teig gemengt. Davon werden in heißer Butter Omeletten gebacken. Während die erste Seite bäckt, muß man die Pfanne bedecken, nach dem Wenden wird dann offen fertiggebacken. Teig: 1 Tasse Haferflocken mit 1 Tasse Milch einweichen, 40 Minuten stehen lassen und 2—3 gut geschlagene Eier, sowie Salz daruntermischen.

Currysauce. Man gibt 1 Kaffelöffel Currypulver, Butter und 1 Eßlöffel Mehl in eine Kasserolle, rührt das Mehl glatt, füllt mit 1 Tasse heißer Milch auf, würzt mit Salz und Lorbeerblatt und kocht die Sauce fertig.

Käsekartoffeln. 700 g rohe Kartoffeln werden in dünne Scheiben geschnitten und in genügend heißem Öl mit wenig Salz gebraten. 5 Minuten vor dem Anrichten werden 3 Eßlöffel geriebener Käse mitgeröstet. Nach dem Anrichten mit Schnittlauch bestreuen.

Süße Brötchen. 1 großer, saurer, geriebener Apfel, 8 Eßlöffel geriebene Mandeln oder Haselnüsse, Rosinen, 1 Messerspitze Zimt, einige Eßlöffel süßer Rahm, wenig Rohrzucker. — Dies alles wird zusammen gerührt, auf dünngebutterte Brotscheiben gestrichen und mit Bananenscheiben, frischen Beeren oder schönen Rosinen garniert.

Orangenkaltschale. 4 Orangen, 1 großer Apfel, 1 Banane, 1 Tasse Zuckersirup. — Orangen und Apfel werden in feine Scheiben geschnitten, in eine Glasschale gegeben, mit kaltem Zuckersirup begossen und vor dem Auftragen mit der in Scheiben geschnittenen Banane verziert.

Speisenzusammenstellung für April.

Früchte, Nüsse, Frühlingssuppe, Fenchel- und Blattsalat, Spinat mit Spiegeleiern, Kartoffeln, Bananenspeise.
Früchte, Suppe, Salat, Selleriegemüse mit Buttersauce, Omeletten, Orangenspeise mit Nüssen.
Salatplatte, Weizenbrei, Apfelschnee.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, Kartoffeleierkuchen, Salat.

Frühlingssuppe. Feingewiegte Brennessel, Sauerampfer, Löwenzahn, Schafgarbe usw., 1 Eßlöffel Öl, Rohkostflocken (z. B. Hafer-, Reis- oder Hirseflocken), 1 Eigelb oder etwas Rahm. — Die Kräuter werden in dem Öl gedämpft, die Flocken dazugegeben, mit heißem Wasser aufgefüllt, dann wird die Suppe etwas gekocht und über Eigelb oder Rahm angerichtet.

Selleriegemüse. 5 Sellerieknollen, 2 Eßlöffel Butter, 5 Eßlöffel dicker Rahm, feingehackte Petersilie. — Man bürstet und wäscht die Sellerieknollen gut, schält sie, schneidet sie in dünne Scheiben oder Streifen und dünstet diese in der erhitzten Butter ungefähr in 40 Minuten weich. Kurz vor dem Anrichten gießt man den Rahm dazu. Das fertige Gemüse kann man mit Petersilie bestreuen.

Weizenbrei. Weizenschrot, Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, Salz, Butter. — Man weicht den Weizenschrot ½ Tag in kaltem Wasser ein. Dann kocht man ihn 40 Minuten auf kleinem Feuer, würzt mit Salz, vermengt ihn mit der in Butter gedämpften Zwiebel, kocht nochmals auf, fügt die gehackten Kräuter hinzu und richtet an.

Kartoffeleierkuchen. 1 Pfd. gekochte Schalenkartoffeln, 6 Eier, 1 Eßlöffel Mehl, Gewürz, 2 Eßlöffel geriebener Käse, Butter. — Die geschälten und in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in der heißen Butter goldgelb gebraten, mit der verquirlten, gewürzten Eiermasse übergossen und nun auf beiden Seiten lichtbraun gebacken. Auf eine erwärmte Schüssel geschoben, wird der Kuchen mit Käse bestreut.

Buttersauce I (schnelle Zubereitungsart). 1 Eßlöffel ungesalzene Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel süßer Rahm oder Milch, einige Tropfen Zitronensaft, Gemüsebrühe, Salz, Muskat. — Die Butter wird halb flüssig gemacht und mit dem Mehl vermengt. Nachdem man die übrigen Zutaten gut darunter gerührt hat, wird die Sauce zum Kochen gebracht, dann sofort vom Feuer genommen und an das Gemüse gegeben.

Apfelschnee. Apfel, Zucker, Eiweiß. — Die geschälten Äpfel werden gerieben, gezuckert und mit dem Schneebesen so lange geschlagen, bis die Masse weiß und schaumig ist. Danach zieht man das steifgeschlagene Eiweiß leicht darunter.

Bananenspeise. 4—5 Bananen, 6 Eßlöffel Reisflocken, Saft von 2 Orangen, 5 Löffel Rahm. — Die Bananen werden mit der Gabel zerdrückt und mit den übrigen Zutaten gut vermischt. Hübsch ist es, die Speise in halben Bananen- und Orangenschalen anzurichten.

Orangenspeise mit Nüssen. 5 Orangen, 6 Eßlöffel feingeriebene Nüsse. — 1 Orange wird in dünne Scheiben geschnitten, der Saft der übrigen wird mit den Nüssen vermischt und beides mit dem Schneebesen gut geschlagen. Eine Glasschale nimmt die Speise auf, deren Oberfläche man mit den Orangenschalen und etlichen halbierten Nüssen verziert.

Speisenzusammenstellung für April.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Salat, Eierspeise mit Spinat.
Früchte, Nüsse, Salatplatte, Zwiebeln mit Ei, Erbsen in Butter.

Fruchtkaltschale. 2 Äpfel, 4 Orangen, 1 Tasse Wasser, 1 Tasse Weißwein, 5 Eßlöffel Rohrzucker. — Wasser, Wein und Zucker werden 5 Minuten gekocht. Äpfel und Orangen schneidet man in dünne Scheiben, schichtet sie lagenweise in eine tiefe Schüssel und übergießt sie mit dem erkalteten Zuckersaft.

Lauchgemüse (Porree). 6—8 dicke Lauchstengel, Butter, Salz, Muskat, 1 Messerspitze Mehl, 2 Eßlöffel Rahm. — Der gewaschene und geschnittene Lauch wird in heiße Butter gelegt, durchgedünstet, mit Mehl überstäubt, mit etwas Gemüsebrühe überfüllt, gewürzt und in ¾ Stunden weichgekocht. Vor dem Anrichten ist der Rahm beizufügen.

Kümmelkartoffeln. Kartoffeln, Öl, Salz, Kümmel. — Die saubergewaschenen und gebürsteten Kartoffeln werden mit einem Tuch abgetrocknet, ungeschält halbiert, mit Öl bepinselt, in Kümmel gewendet, mit Salz bestreut und im Ofen 40 Minuten gebacken.

Eierspeise mit Spinat. 6 Eier, Salz, Butter, gedünsteter und gewürzter Spinatbrei. — Die Eier werden mit etwas Milch und Salz verquirlt und wenig gewürzt. Davon werden in heißer Butter nacheinander Omeletten, aber nur auf einer Seite, gebacken. Der inzwischen bereitete Spinat wird auf die obere, ungebackene Seite der Kuchen gestrichen, diese dann zusammengerollt, mit etwas geriebenem Käse bestreut und noch 2 Minuten, zugedeckt, in der heißen Pfanne belassen. Sofort auftragen.

Spaghetti mit Tomatensauce. Die Spaghetti werden in reichlich Salzwasser weichgekocht, auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Gehackte Zwiebeln und kleinwürfelig zerschnittene Tomaten werden in Butter während einiger Minuten gedünstet, mit Salz und wenig Pfeffer gewürzt, die Spaghetti dazugegeben und alles gut durcheinandergerührt.

Zwiebeln mit Ei. 5 große Zwiebeln, 2 Eier, Öl, wenig Salz, 2 Eßlöffel süßer Rahm, Petersilie. — Die in feine Scheiben geschnittenen Zwiebeln werden in Öl gedünstet, dann eingekocht, mit den mit Salz und Rahm zerklopften Eiern begossen und mit der Gabel leicht gemischt, dann hellgelb gebraten und nach dem Anrichten mit gehackter Petersilie bestreut.

Grießflammeri. 1 Tasse Grieß, 1 Liter Milch, Sultaninen, 1 Löffel geriebene Mandeln oder Haselnüsse, 1 Prise Salz. — Der Grieß wird in die kochende Milch eingerührt, mit den übrigen Zutaten vermischt und unter stetem Rühren 10—15 Minuten gekocht. Etwas Butter und das Abgeriebene von ½ Zitrone verfeinert den Pudding sehr. Auch kann man zur Abwechslung beliebige zerschnittene Früchte, wie Bananen, Mandarinen usw. unter den Grieß mischen. Der Pudding muß in einer ausgespülten Form erkalten.

Aprikosensauce. Aprikosenkonfitüre kocht man mit Wasser und etwas Zitronensaft auf, rührt gut um und läßt erkalten.

Oder: 100 g getrocknete, lau gewaschene Aprikosen werden über Nacht in ¾ Liter Wasser eingeweicht und mit demselben Wasser sowie 2 Eßlöffel Zucker weichgekocht. Sie werden dann durch ein Sieb gestrichen, die Sauce mit ½ Löffel, mit wenig Wasser angerührtem Kartoffelmehl bündig gemacht und nochmals aufgekocht.

April



Abb. 294. Fruchtkaltschale, Nüsse, Salatplatte, Lauchgemüse, Kümmelkartoffeln, Grießflammeri mit Himbeer- oder Aprikosensauce.



Abb. 295. Früchte, Nüsse, Suppe, Löwenzahnsalat, Spaghetti mit Tomatensauce, eingemachte Pflaumen.

April



Abb. 296.

Früchte, Nüsse, Suppe, Salat,
Spinat, gebackene Sellerieschnitten, geschmorte Äpfel.

Früchte, Nüsse, Suppe, Kopfsalat, Haferflockenbrätlinge mit
Kräutersauce, spanischer Pudding.

Früchte, Nüsse, Suppe, Salatgemüse, Bratkartoffeln, Zitronencreme.

Früchte, Nüsse, belegte Brötchen (mit Quark, Eiern,
Kopfsalat und Radieschenscheiben), Kräutertee.

Äpfel- und Nußkernsalat, Vollbrot,
Weizenauflauf.



Sellerieschnitten gebraten. Sellerieknollen, 1 Zwiebel, Salz, Paniermehl, 1 Ei, 4 Eßlöffel Öl. Man schneidet die geschälten Sellerieknollen in Scheiben und wendet sie in Ei und Paniermehl. Die feingeschnittenen Zwiebeln werden im Öl erhitzt, Salz beigefügt und die Selleriescheiben in dieser Schmälze zugedeckt gebraten. Nach einigen Minuten sind die Schnitten sorgfältig zu wenden.

Haferflockenbrätlinge. 400 g Haferflocken, 3 Eier, 1 geriebene Sellerieknolle, 2 gehackte Zwiebeln, Salz, Paprika, Petersilie, Fett. — Man bringt 1 Liter Wasser zum Kochen, rührt die Haferflocken ein und kocht sie zu einem festen Brei. Sellerie, Zwiebeln und Petersilie werden gedünstet und mit den zerklopften Eiern und dem übrigen Gewürz unter den Flockenbrei gemengt. Von der Masse formt man kleine Kuchen und brät sie in heißem Fett auf beiden Seiten zu schöner Farbe.

Kräutersauce. Verschiedene feingehackte Küchenkräuter, 1 Eßlöffel Butter, 1½ Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Milch, ½ Tasse Rahm, 1 Prise Paprika, etwas Zitronensaft, 1 Eigelb. — Aus Butter, Mehl, Milch und Rahm bereitet man eine Sauce, kocht sie 25 Minuten, fügt die Kräuter bei, würzt und zieht die Sauce mit dem Eigelb ab.

Salatgemüse. 6 Salatköpfe, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel Mehl, Gewürz, Petersilie, Schnittlauch, Butter. — Man schneidet den sauber gereinigten Salat klein und dämpft ihn mit dem in Butter bereits angerösteten Mehl und dem Zwiebelgehäck eine Weile durch, gibt eine Tasse Gemüsebrühe und Gewürz dazu und kocht das Gemüse ¼ Stunde. Vor dem Anrichten sind die gehackten Küchenkräuter beizufügen.

Weizenauflauf. ½ kg Weizenschrot, 1 Lauchstengel, 1 Zwiebel, 2 Sellerieknollen, kleingeschnitten, ¼ Liter Rahm, Butter, Salz. — Man kocht den Weizenschrot mit Wasser zu einem Brei, gibt das in etwas Butter gedünstete Sellerie-, Lauch- und Zwiebelgehäck dazu, würzt und rührt den Rahm darunter. Man füllt die Masse in eine gebutterte Auflaufform, legt einige Butterflocken obenauf und bäckt den Auflauf 25 Minuten im Ofen.

Geschmorte Äpfel. Kleinere Äpfel, etwas Rohrzucker, Butter. — Die Äpfel werden gewaschen und nach Entfernung von Blüte und Stiel in Butter, unter Beigabe von etwas Zucker, weichgeschmort.

Spanischer Pudding. 1 Tasse Sultaninen, 3 Eßlöffel feingeschnittenes Zitronat, 4 Eßlöffel geriebene Mandeln, 1 gehäufter Suppenteller mit Milch angefeuchteter Semmelbrösel, 3—4 Eier, 2 Eßlöffel zerlassene Butter. — Die schaumiggerührten Eier werden erst mit den Bröseln, dann mit den übrigen Zutaten vermischt. In einer gut eingefetteten Puddingform wird die Speise 40 Minuten im Wasserbad gekocht.

Zitronencreme. 6 Eßlöffel Zucker, Saft von 2 Zitronen, 1½ Tasse Schlagrahm. — Der Zucker wird mit ½ Tasse Wasser aufgekocht, Zitronensaft und das Abgeriebene von ½ Zitrone zugefügt und der Saft nach völligem Erkalten mit dem steifgeschlagenen Rahm vermischt.

Äpfel- und Nußkernsalat. Einige mürbe, saftige Äpfel, Zitronensaft, 1 Tasse Walnußkerne, Senf, Salz, Zucker, Tomatenpüree, etwas frischer Rahm, Lattichherzblätter oder Blattsalat. — Die Äpfel werden in Würfel geschnitten, mit Zitronensaft beträufelt und mit den übrigen Zutaten vermischt, erhöht in eine Schüssel angerichtet und mit den Lattichherzblättern oder Salatblättern umlegt.

Speisenzusammenstellung für April.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, roter Rüben- und grüner Salat, Nudelring mit Rhabarberkompott.
Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Artischocken, Grießauflauf, Orangensulze.
Salatplatte, Tomaten mit verlorenen Eiern oder weiße Rüben mit Kartoffeln.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, Salat, Gemüsebrätlinge mit Käsesauce.

Artischocken. 6 Artischocken, Zitronensaft, holländische Sauce. — Man schneidet mit einer Schere die Spitzen der Artischockenblätter ab und beseitigt die äußersten Blätter ganz. Man legt die Artischocken dann in siedendes, mit etwas Salz und Zitronensaft gewürztes Wasser und läßt sie kochen, bis man die inneren Blätter und alles Faserige und Rauhe leicht herausziehen kann. Nun läßt man die Artischocken gut abtropfen, richtet sie schnell auf einer erwärmten Platte an, da sie sehr bald bläulich anlaufen, und übergießt sie mit frischer, zerlassener Butter oder reicht eine holländische Sauce dazu.

Käsesauce. 1½ Eßlöffel Mehl, ¼ Pfd. geriebener Käse, 2—3 Eigelb, 1 Eßlöffel Butter, etwas Salz und Muskat. — Man rührt Mehl, Eigelb und wenig Wasser zu einem dünnen Teig, würzt, gibt die zerlassene Butter dazu, läßt alles unter gutem Rühren aufkochen, gießt langsam Wasser oder Gemüsebrühe zu, bis die gewünschte Saucendicke erreicht ist, kocht auf und rührt zuletzt den geriebenen Käse daran.

Weiße Rüben mit Kartoffeln. Je 1 kg weiße Rüben und Kartoffeln, Buttersauce, gehackte Petersilie oder Kümmel. — Die geschälten und in Streifchen geschnittenen Rüben werden in Wasser gekocht; nach 1¼ Stunden Kochzeit gibt man die geschälten, gleichfalls in Streifchen geschnitenen Kartoffeln dazu, bestreut mit Salz und kocht alles weich.

Buttersauce II. 1½ Löffel Mehl werden in Butter etwas geröstet, mit Milch und Rahm zur Sauce gerührt, Salz und Muskat beigefügt, und Sauce und Rübengericht miteinander vermischt. Mit Petersilie oder Kümmel wird alles noch weitere 10 Minuten gekocht.

Tomaten mit verlorenen Eiern. Tomaten werden halbiert und 10 Minuten in einer Salatsauce mariniert; dann ordnet man sie auf einer Platte kranzförmig an und belegt jede Tomate mit einem „verlorenen Ei".

Nudelring. In Salzwasser weichgekochte Nudeln, 4—5 Eßlöffel geriebener Käse. — Die Hälfte der abgetropften Nudeln füllt man in eine gebutterte Ringform, streut den Käse darüber und legt auch die übrigen Nudeln ein. Man stellt den Ring einige Minuten in den heißen Ofen oder in heißes Wasser, stürzt ihn dann auf eine erwärmte Schüssel und gibt in die Mitte das Rhabarberkompott.

Orangensulze mit Agar. 6—7 Orangen, 1 Zitrone, 3 getrocknete Bananen, 15 g Agar, 1 Liter Wasser. — Der Agar wird im Wasser langsam aufgekocht, bis er sich ganz aufgelöst hat, dann vom Feuer genommen und mit dem Saft von 3 Orangen und der Zitrone gewürzt. Nach dem Auskühlen wird dieses Gemisch über die in Scheiben geschnittenen übrigen Orangen und Bananen gegossen und die Sulze 3 Stunden kühlgestellt. Man kann sie mit dicker Milch auftragen.

Speisenzusammenstellung für Mai.

Früchte, Nüsse, Suppe, Kopfsalat, Blumenkohl, Makkaroni, Orangencreme mit Biskuits.
Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, gebackene Spargel mit Kräutersauce, Fruchtkaltschale mit feinem Gebäck.
Salatplatte, Suppe, Rhabarberschnitten.
Früchte, Nüsse, Suppe, Reis mit Gemüse, Quarkmilch mit Beeren.

Blumenkohl. 2 Eßlöffel geriebener Käse, feingehackte Küchenkräuter, Salz, Butter, 1 Kaffeelöffel Paniermehl. — Man zerteilt den Blumenkohl in die einzelnen Röschen, kocht sie in wenig Salzwasser weich, richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an und bestreut sie mit Käse und Küchenkräutern. Das Paniermehl wird rasch in der erhitzten Butter angeröstet und die braune Buttersauce über das Gemüse gegossen.

Gebackene Spargel. Spargel, Pfannkuchenteig (Eierkuchenteig). — Die Spargel werden geschält und in Salzwasser halbweich gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, dann in den Teig getaucht und schwimmend in heißem Öl oder Fett ausgebacken. Man serviert sie mit:

Kräutersauce. Verschiedene Küchenkräuter (Estragon, Kresse, Majoran, Thymian, Dill, Schnittlauch, Petersilie), 1 Kaffeelöffel Zitronensaft, 1 Stück frische Butter, 1½ Eßlöffel Mehl, 2 Tassen Gemüsebrühe, etwas Salz. — Die gewaschenen und feingehackten Kräuter werden in der Hälfte der Butter gedünstet. In der zweiten Hälfte Butter röstet man das Mehl, fügt nach und nach heiße Gemüsebrühe zu, kocht die Sauce ¼ Stunde, schüttet die gedünsteten Kräuter hinein, würzt und kocht alles noch 5 Minuten.

Reis mit Gemüse. Unter einen fertiggekochten Reis ohne Käse werden mit der Gabel 8—10 ganze Saucenzwiebelchen, die man in Öl gedünstet hat, sowie 3—4 Eßlöffel gekochte Erbsen und eine in Streifen geschnittene, gedünstete Pfefferschote gemischt.

Quarkmilch mit Beeren. Quark und Rahm werden zusammen mit dem Schneebesen etwa 10 Minuten tüchtig geschlagen und über gezuckerte Himbeeren oder andere Beeren gefüllt. Obenauf streut man grobgehackte oder geriebene Haselnüsse.

Rhabarberschnitten. Brotschnitten, Butter, Rhabarberkompott. — Man röstet die Brotschnitten in heißer Butter und bestreicht sie mit dem dickeingekochten Rhabarberkompott.

Rhabarberkompott. 1 kg Rhabarber, ¾—1 Pfd. Zucker, Zimt. — Die gewaschenen, in 2 cm lange Stücke geschnittenen Rhabarberstengel werden mit einigen Eßlöffeln Wasser, Zucker und Zimt in 10 Minuten weichgekocht.

Orangenschaumcreme mit Biskuits. 3 Orangen, 1 Zitrone, 200 g Zucker, 7 Eier, ⅓ Liter Weißwein, das Abgeriebene der Zitrone. — Die Eier werden zuerst gut geschlagen, dann zusammen mit dem ausgepreßten Orangen- und Zitronensaft, dem Wein, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Zucker in einer Kasserolle aufs Feuer gesetzt, dabei beständig mit dem Schneebesen tüchtig geschlagen, bis die Creme dickt und ans Kochen kommt (k o c h e n darf sie nicht!). Nun wird sie schnell vom Feuer genommen, in eine tiefe Schüssel geschüttet und bis zum Erkalten weiter mit dem Schneebesen geschlagen. Sie wird in einer Glasschüssel, zusammen mit Biskuits, aufgetragen.

Speisenzusammenstellung für Mai.

Früchte, Nüsse, Frühlingssalatplatte, Kartoffeln nach Prager-Art.
Früchte, Nüsse, Pilzsalat, Brennesselspinat im Reisring.

Belegte Brötchen. (Für jede Person 1—2 Brötchen.) Brotschnitten werden mit Butter und nach Geschmack mit etwas Kräuterbutter bestrichen. Der Kräuterbelag wird mit Salatsauce überträufelt.

1. Belag: Kresse und Lauch.
2. Belag: Tomaten auf gehacktem Spinat.
3. Belag: Gurken- und Radieschenscheiben, garniert mit gehacktem Schnittlauch.

Pilzsalat. Steinpilze, Champignons, Pfefferlinge oder Schirmpilze (evtl. Büchsenpilze), Mayonnaise (ohne Eier) oder Salatsauce. — Die Pilze werden sauber gewaschen, gut abgetrocknet und durch die Maschine gedreht, dann mit Mayonnaise oder Salatsauce vermischt und nach Belieben mit grünem Salat oder Tomatenscheiben umkränzt.

Erbsen in Butter. Ausgehülste Erbsen, frische Butter, Petersilie, Salz. — Die gut verlesenen Erbsen werden mit der feingehackten Petersilie in der heißen Butter 10—15 Minuten gedünstet. Sind die Erbsen nicht ganz zart, gießt man etwas Gemüsebrühe zu und kocht die Erbsen darin weich. Kurz vor dem Anrichten würzt man mit Salz, und nach Geschmack mit ein wenig Muskat.

Kartoffeln nach Prager-Art. 1 Pfd. Pellkartoffeln, 200 g geschnittene Zwiebeln, Öl. — Die kalten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und mit den in genügend Öl angerösteten Zwiebeln gut durchgebraten, wenig gesalzen und nach dem Anrichten mit Petersilie bestreut.

Brennesselspinat. Wird zubereitet wie gewöhnlicher Spinat. Man braucht je 1 Pfd. Brennessel und Spinat.

Pfannkuchen (Eierkuchen) mit Spinat. Man bäckt mehrere Pfannkuchen und streicht gedünsteten Spinat zwischen die einzelnen Kuchen.

Reis mit Aprikosen. ½ Pfd. Reis, 1½ Liter Milch, Zucker und Vanillezucker, etwas Salz und 1 Stückchen frische Butter. — Der verlesene und sauber gewaschene Reis wird mit 1 Tasse Wasser angekocht; wenn dieses aufgesaugt ist, wird die heiße Milch zugegossen, der Reis langsam auf kleinem Feuer ungefähr in 1 Stunde weichgekocht und Salz, Butter und Vanillezucker vorsichtig daruntergemischt. Man legt mit den eingeweichten und mit Wasser und Zucker gekochten, gut abgetropften Aprikosen den Boden einer Ringform aus, streicht den Reisbrei darüber, stürzt ihn nach dem Erkalten auf eine runde Platte und übergießt ihn mit Aprikosensaft.

Rote Grütze. ½ kg abgebeerte Johannisbeeren, ½ kg Himbeeren, ¾ Liter Wasser, 150 g Zucker, 200 g Sago oder 2 Eßlöffel Kartoffelmehl. — Man kocht die gereinigten Beeren im Wasser weich, preßt den Saft durch ein Tuch, bringt ihn mit dem Zucker bis ans Kochen und rührt den Sago oder das mit etwas kaltem Wasser angerührte Kartoffelmehl darunter. Kochzeit bei Sago 25 Minuten (besser ist zum Schluß zuckern), bei Kartoffelmehl 4 Minuten. Man gießt die Grütze in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten und reicht Vanillesauce dazu.

Mai

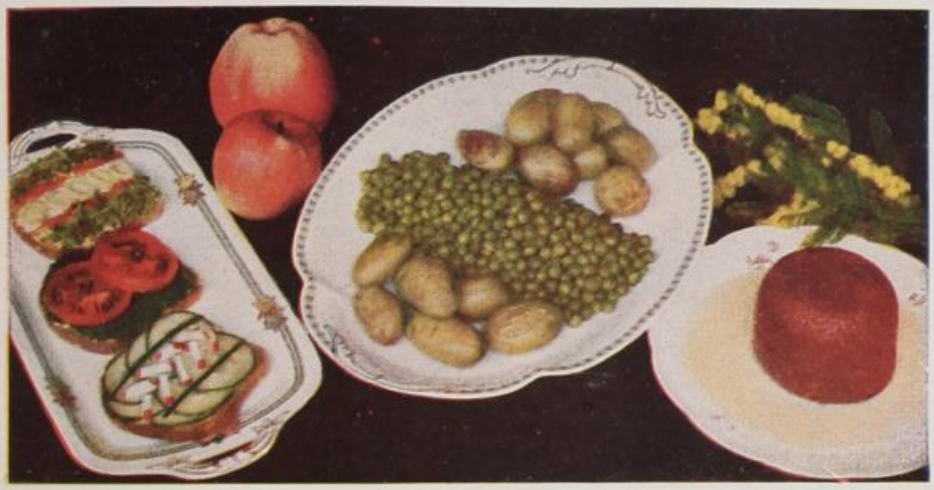


Abb. 297. Früchte, Nüsse, belegte Brötchen, junge Erbsen mit neuen Kartoffeln in der Schale, rote Grütze mit Vanillesauce.



Abb. 298. Früchte, Nüsse, Suppe, Kopfsalat, Pfannkuchen (Eierkuchen) mit Spinat, Reis mit Aprikosen.

Mai



Abb. 299.

Früchte, Nüsse, Suppe,
Spinat, Pastetchen, geröstete Kartoffeln.

Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Spargelgemüse,
Pilzomelette, Apfelcreme.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Rohgemüseplatte, Kartoffeln mit Zwiebeln
und Tomaten, Mandelköpfchen.

Nüsse, Sauermilchsuppe,
neue Kartoffeln in der Schale, frische Butter.

Früchte, Nüsse, Naturreisflocken mit Rahm,
Orangensalat.

Pastetchen. Von ausgerolltem Mürbeteig sticht man große, runde Scheiben aus, legt in die Mitte einer jeden etwas von einer der nachstehenden Füllen, bestreicht den Rand mit Ei, legt jede Scheibe zu einem Halbmond zusammen, drückt die Ränder fest aufeinander und bäckt die Pastetchen im Ofen oder in heißem Fett schwimmend. Fülle 1: Rohes oder gekochtes Sauerkraut wird ausgepreßt und mit in Butter gebratenen Zwiebelwürfelchen und Paprika gemischt. Fülle 2: 1—2 hartgekochte Eier werden in Würfelchen geschnitten und mit etwas Bechamelsauce, geriebenem Käse sowie einigen Tropfen Zitronensaft gemischt. Fülle 3: Einige in Würfel geschnittene Morcheln werden in Butter gedünstet, mit einem Löffel Buttersauce angefeuchtet, stark eingekocht und mit Salz gewürzt.

Sauermilchsuppe. 2 Tassen Weizenflocken, 2 Liter Sauermilch, Zucker und Zimt. — Alles wird schaumig miteinander verquirlt. Man kann geriebenes Brot dazu geben.

Spargelgemüse. 2—3 Pfd. Spargel, Butter, etwas Zitronensaft, gehackte Petersilie. — Die Spargel werden sorgfältig geschält, damit die Köpfe nicht verletzt werden, dann in Büschel gebunden, in kochendes Salzwasser gelegt und weichgekocht. Man richtet sie auf erwärmter Platte an, entfernt den Faden und übergießt sie mit heißer Butter, der man etwas Zitronensaft und Petersilie beimischen kann.

Pilzomeletten. ¼ Pfd. gut geputzte und gehackte Pfefferlinge, Champignons oder Steinpilze (auch Konserven) werden in Butter gedünstet und gewürzt, dann mit Omelettenmasse vermischt und Omeletten gebacken.

Kartoffeln mit Zwiebeln und Tomaten. 1 kg Kartoffeln, 4 große Zwiebeln, 3 Tomaten, 1 Tasse Rahm, Butter, Salz. — Die zerschnittenen Zwiebeln werden in Butter geschmort und lagenweise mit den rohen, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und Tomaten in eine Kasserolle geschichtet, mit wenig Salz und wenig Muskat bestreut, mit dem Rahm übergossen und ¾ Stunden gedämpft.

Naturreisflocken. Die Flocken werden in Rahm oder Milch eingeweicht. Wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, kommen sie auf eine Platte und werden mit geriebenen Äpfeln und zerschnittenen Bananen, die man mit Zitronensaft vermischt, umkränzt.

Rohgemüseplatte. Sellerie und Karotten werden roh gerieben, mit Meerrettichsauce gemischt und mit Kresse- oder Feldsalat verziert.

Apfelcreme. 5 Äpfel, Saft von 2 Zitronen, 1 Tasse geriebene Mandeln, ½ Liter Rahm. — Die Äpfel werden auf einer Glasreibe gerieben. Damit sie weiß bleiben, vermischt man sie sofort mit dem Zitronensaft. Nach ½ Stunde fügt man die Mandeln bei und vermischt sie mit dem steifgeschlagenen und gesüßten Rahm.

Mandelköpfchen. 100 g geschälte, geriebene Mandeln, 2 Eier, 100 g Zucker, 2 Tassen Milch (reichlich ¼ Liter), 8 g Gelatine, Schlagrahm zum Garnieren. — Man bringt die Milch bis dicht ans Sieden, rührt die Mandeln ein und stellt die Kasserolle ¾ Stunden kühl. Nun rührt man die Eigelb mit dem Zucker schaumig, fügt die erkaltete Mandelmilch zu, bringt dies unter stetem Rühren wieder bis vors Kochen und stellt die Kasserolle sofort einige Minuten in kaltes Wasser. Dann rührt man die in wenig Wasser aufgelöste Gelatine und zuletzt den sehr steifen Eierschnee leicht unter die Masse, füllt die Creme in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stellt sie zum Erstarren 2 Stunden an einen kühlen Ort. Man stürzt das Köpfchen und verziert es mit Hilfe des Spritzsackes mit dem Schlagrahm.

Speisenzusammenstellung für Mai.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Rohgemüseplatte, überbackene Kartoffeln, Rhabarber mit Rahm.
Früchte, Nüsse, Salat, gebackene Zwiebeln mit Reis oder Spinat mit Käsestangen.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, geriebene rohe Spargel auf Kopfsalat, Porridge.
Früchte, Nüsse, ungebackene Karottentorte, Vollbrot, Zitronenmilch.

Überbackene Kartoffeln. 1 kg Kartoffeln, 4—5 Eßlöffel geriebener Käse, 1 Eßlöffel Paniermehl, 1 Stück Butter, gehackte Petersilie und weiße Sauce, die aus Butter, gehackter Zwiebel, 1½ Eßlöffel Mehl, Gemüsebrühe und Salz hergestellt wird. — Die Kartoffeln werden weichgekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Man gibt eine Lage davon in eine ausgebutterte Form, überstreut sie mit Käse, gießt etwas weiße Sauce darüber und fährt mit dem lagenweisen Einfüllen fort, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Zuoberst kommt weiße Sauce, dann Käse und Paniermehl und dazwischen verteilt man einige Butterflocken. Das Gericht bäckt man 20 Minuten im sehr heißen Ofen.

Gebackene Zwiebeln. 5—6 große Zwiebeln, Butter. — Die mit der Schale gewaschenen und abgetrockneten Zwiebeln werden in eine geölte Backschüssel oder Bratpfanne gesetzt, mit Butter bepinselt und im Ofen ½ Stunde gebraten. Mit einem Reisgericht auftragen.

Spinat. 1 kg Spinat, 1 Eßlöffel Butter, ½ Eßlöffel Mehl, 1 Zwiebel, Salz, 5 Eßlöffel Rahm. — Man wäscht den Spinat gut und treibt ihn durch die Hackmaschine. Die gehackte Zwiebel und das Mehl werden in der Butter angeschwitzt. Durch Zugießen von Spinatsaft — der beim Passieren durch die Maschine abläuft — wird eine Sauce gemacht, diese mit dem Spinatbrei vermischt und alles 5 Minuten gekocht. Nun nimmt man die Kasserolle vom Feuer, würzt und fügt noch so viel Spinatsaft und Rahm hinzu als das Gemüse braucht, um die gewünschte Konsistenz zu erhalten.

Käsestangen. ¾ Pfd. geriebener Käse, ¾ Pfd. Mehl, ¾ Pfd. harte Butter, etwas Kümmel, 1 Eigelb. — Man zerschneidet die Butter in Flocken, vermengt diese mit dem Mehl und dem Käse und verarbeitet alles, erst mit dem Messer, dann schnell mit den Händen zu einem festen Teig, den man mit einem Tuch bedeckt und 1 Stunde ruhen läßt. Dann rollt man ihn 1 cm dick aus, bestreicht ihn mit zerquirltem Eigelb und bestreut ihn leicht mit Kümmel. Man schneidet daraus 1 cm breite, fingerlange Streifen, legt sie auf ein gebuttertes Blech und bäckt die Stangen etwa ¼ Stunde im Ofen.

Porridge (Haferbrei). 1½ Tasse Haferflocken, Salz und beliebige Zutaten, wie frische Butter, Honig, Rohrzucker, geriebene Nüsse, Fruchtsalat, süßer Rahm oder nur Milch. — Man kocht die Haferflocken mit 1½ Liter Wasser auf kleinem Feuer oder im Wasserbad zu geschmeidigem Brei, würzt ihn mit etwas Salz und vermengt ihn mit einer der oben genannten Zuspeisen, wenn man nicht vorzieht, diese gesondert zu dem Porridge zu reichen.

Ungebackene Karottentorte. 1¼ Pfd. geriebene, rohe Karotten, ½ Pfd. geriebene Erdnüsse (spanische Nüsse), ¾ Pfd. Hafer- oder Weizenflocken (eingeweicht), 3 Eßlöffel Rohrzucker (mit wenig Wasser aufgelöst), 3 gerührte Eigelb, ½ Tasse Rahm, ¾ Tasse Milch. — Alle diese Zutaten werden gut zusammengerührt und fest in eine ausgespülte Form gedrückt. Nach 1 Stunde wird die Torte gestürzt, mit grobgestoßenen Mandeln oder Haselnüssen bestreut und nach Belieben noch mit Schlagrahm garniert.

Speisenzusammenstellung für Juni.

Obstsuppe, Vollbrot, Salat, Karotten, gebackene Spinatblätter, Erdbeercreme.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, rohe Tomaten mit Spargelköpfchen gefüllt auf grünem Salat, Schalottengemüse, Kartoffeln, Fruchttrank.
Fruchtplatte, belegte Brötchen, Johannisbeerpudding.
Salatplatte, Vollbrot, Quark mit saurem Rahm.

Gefüllte Tomaten. Die Tomaten werden ausgehöhlt, innen mit feinem Salz bestreut, mit Öl und Zitronensaft beträufelt und mit in Salzwasser weichgekochten, leicht marinierten Spargelköpfen oder mit rohem, geriebenem Spargel, der mit Salatsauce oder Mayonnaise angemacht wurde, gefüllt. Auf einer runden, flachen Platte breitet man den wie üblich zubereiteten Kopfsalat aus und garniert mit den Tomaten.

Schalottengemüse. 1 kg Schalotten (kleine Zwiebelart), Butter, Salz, Schnittlauch. — Man dünstet die von den äußeren Schalen befreiten Schalotten, zugedeckt, in Butter, gießt, wenn nötig, etwas Gemüsebrühe zu, würzt und richtet das Gemüse nach ungefähr ½ Stunde Kochzeit an, bestreut es mit feingehacktem Schnittlauch und beträufelt es mit heißgemachter oder gebräunter Butter.

Gebackene Spinatblätter. Man taucht sauber gewaschene, schöne Spinatblätter in Eierkuchenteig und bäckt sie schwimmend in heißem Fett.

Obstsuppe. Beerensaft oder anderer Fruchtsaft, etwas Honig oder Rohrzucker, Rohkostflocken, etwas Ingwer oder Zimt. — Alle Zutaten werden vermengt. Die Suppe schmeckt an heißen Tagen ausgezeichnet.

Quark mit saurem Rahm. ¼ Pfd. Quark (Topfen, Zieger), 1 Eßlöffel Zucker und 1 Kaffeelöffel gehackter Fenchel werden mit saurem Rahm vermischt.

Johannisbeerpudding. 1 Pfd. Johannisbeeren, ¾ Pfd. Rohkostgerstenflocken, 6 Eßlöffel Rohrzucker, Mandelmilch I. — Die Zutaten werden vermischt, bis sich alles gut bindet, die Masse in eine Form gedrückt und dann gestürzt.

Erdbeercreme. 1 Pfd. Erdbeeren, 5 Eßlöffel Zucker, 2 Tassen Milch, 1 Löffel Maizena, ⅓ Tasse Rahm. — Die Erdbeeren werden, mit Ausnahme einiger schöner, die als Garnitur zurückbleiben, mit einer Gabel zerdrückt und durch ein Sieb gerieben. Dann bringt man die Milch zum Kochen, gibt den Zucker und das mit etwas kalter Milch angerührte Maizena hinzu, kocht dies einige Minuten, nimmt die Kasserolle vom Feuer und läßt die Masse auskühlen. Danach rührt man die Erdbeeren und den geschlagenen Rahm leicht unter die Masse, richtet die Creme in einer Glasschüssel an und verziert sie mit den zurückbehaltenen, überzuckerten Erdbeeren. Oder: Man kocht eine Vanillecreme und vermischt sie nach dem Erkalten mit den durchgeriebenen und gezuckerten Erdbeeren.

Himbeercreme wie Erdbeercreme; statt Milch kann man je 1 Glas Wasser und Wein nehmen.

Fruchttrank. Beliebige Früchte preßt man aus und mischt ganz fein geschnittene Orangen unter den Saft. Nach Bedarf süßen und evtl. mit kohlensaurem oder Brunnenwasser verdünnen.

Speisenzusammenstellung für Juni.

Beerenspeise, grüne Bohnen, Kartoffeln in der Schale, Obstsaft.
Früchte, gefüllte Tomaten auf Salat, gedünstete Gerste oder Kastaniengericht.

Zuckererbsen (Kefen). 1 kg Zuckererbsen, 1 Zwiebel, gehackte Küchenkräuter, Gewürz, Butter. — Die gewaschenen, entfädelten Erbsen werden mit der Schale in Butter, zusammen mit der gehackten Zwiebel, in gut verschlossener Kasserolle gedünstet. Nach ¼ Stunde werden etwas Gemüsebrühe oder Wasser, gehackter Schnittlauch, Petersilie und Salz zugefügt und das Gemüse in ½ Stunde weichgedämpft. 5 Minuten vor dem Anrichten quirlt man 1 Messerspitze Stärkemehl und etwas Rahm an.

Grießklöße. ½ Pfd. Grieß, 1½ Liter Milch, 1 Eßlöffel frische Butter, Salz. — Man gießt den mit kalter Milch angerührten Grieß in die leicht gesalzene, siedende Milch, kocht den Brei ¼ Stunde unter mehrmaligem Umrühren, bis er dick ist, fügt die Butter zu und sticht mit einem naßgemachten Löffel Klöße von dem Grießbrei aus. Diese werden vor dem Servieren mit heißer Butter übergossen.

Brotkäseauflauf. 400 g kleingeschnittenes Brot, in ½ Liter Milch eingeweicht, 4 Eier, ¼ Pfd. geriebener Käse, 100 g Butter. — Man läßt die Butter auf dem Feuer fast zergehen, fügt die Eigelb zu, rührt beides schaumig und mischt das geweichte Brot, Käse und Eierschnee darunter. Man füllt die Masse in eine gebutterte, mit Paniermehl ausgestreute Form und bäckt den Auflauf in 50—60 Minuten im Ofen braun.

Gefüllte Tomaten. Tomaten, Reisflocken, gehackte Zwiebel und Grünes, etwas Rahm. — Man höhlt die Tomaten aus, drückt das herausgenommene Fleisch durch ein Sieb und vermischt es mit den Reisflocken und den übrigen Zutaten. Diese Fülle häuft man in die Tomaten, die man auf mit Salatsauce angemachten Kopfsalat setzt.

Gerste gedünstet. 200 g Gerste, Kräuter, ½ kleingeschnittener Lauchstengel (Porree), Salz. — Die Gerste wird über Nacht in kaltem Wasser vorgeweicht, mit dem gleichen Wasser 50 Minuten gekocht, dann mit den in etwas Butter gedämpften Kräutern und Lauch sowie Tomatenpüree vermengt und leicht gesalzen.

Kastaniengericht. Eine Schüssel wird mit je einer Lage Rohkostkastanienflocken, zerkleinertem Obst oder zerdrückten Beeren und Schlagrahm lagenweise gefüllt und so fortgefahren, bis die bereitgestellte Masse aufgebraucht ist.

Obstsaft. Kirschen und Erdbeeren (von jeder Sorte gleichviel), etwas Zitronensaft und dünnflüssiger Honig oder ein wenig Rahm. — Man preßt die Fruchtsäfte aus und vermischt sie mit den andern Zutaten. Oder statt Kirschen und Erdbeeren verwendet man Orangen- und Apfelsaft oder Johannisbeer- und Kirschsaft.

Erdbeeren mit Schlagrahm. Man legt sauber gereinigte Erdbeeren in eine Glasschale, überstäubt sie mit feinem Zucker und spritzt eine Haube von gesüßtem Schlagrahm darüber.

Erdbeeren nach Verona. Erdbeeren, Zucker, 3—4 Orangen, Vanillezucker, 2 Tassen süßer Rahm. — Die Erdbeeren werden gezuckert, mit dem ausgepreßten Orangensaft begossen und nach ½ Stunde mit dem geschlagenen, vanillierten Rahm bedeckt. Mit einigen schönen Erdbeeren zieren.

Juni



Abb. 300. Kirschen, Salatplatte (Sellerie-, Tomaten- und grüner Salat), Erbsen (ganze Schoten) mit Grießklößen, Erdbeeren mit Schlagrahm oder nach Verona.



Abb. 301. Johannisbeerkompott, Suppe, Salat, Brotkäseauflauf.



Abb. 302. Früchte, Nüsse, Vollbrot, Tomatensalat, Käsepudding, Gemüse, Beeren mit Rahm.



Speisenzusammenstellung für Juni.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Rohgemüseplatte, Kartoffelkroketten, Erdbeerbowle.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, Tomatensalat, Käsepudding auf gemischter Gemüseplatte, Kompott.
Rohgemüse, Haferstangen, Zitronenmilch oder Erdbeerkaltschale.
Früchtesalat oder Beerenspeise, Vollbrot, Buttermilchkaltschale oder Reisspeise.

Gemischte Gemüseplatte. Verschiedene Gemüse werden, jedes für sich, in Butter weichgedünstet und wenig gewürzt.

Käsepudding. ¼ Pfd. geriebener Käse, ¼ Pfd. Mehl, 4 Eier, 2 Eßlöffel frische Butter, etwas Salz, 1½ Tasse Milch. — Die Hälfte der Milch und die Butter bringt man zum Kochen, fügt das mit der übrigen Milch angerührte Mehl hinzu und kocht unter beständigem Rühren, bis sich die Masse von der Kasserolle löst. Dann läßt man sie etwas auskühlen, rührt die Eigelb und den Käse und zuletzt den Eierschnee hinein, füllt eine gebutterte Form damit und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbad.

Zitronenmilch. Saft von 1 Zitrone, rohe Milch. — Man schlägt die Milch tüchtig, wobei fortwährend Zitronensaft zugeträufelt wird. (Sehr leicht verdaulich.) Statt roher kann man auch dicke Milch verwenden.

Beerenspeise. Beliebige Beeren, gemahlene Haselnüsse, etwas Weizenflocken und Honig. — Die zerdrückten Beeren werden mit den übrigen Zutaten gut gemischt und die Speise mit einigen besonders schönen Beeren garniert.

Kalte Reisspeise. 1½ Tasse Reis werden mit 4¼ Tassen Milch, Zucker, Vanille weichgekocht, nach dem Auskühlen mit 1 Tasse geschlagenem Rahm vermischt und in einer Glasschüssel angerichtet. Man gibt Johannisbeersaft dazu, kann die Speise aber auch mit Beeren oder Orangenscheiben und im Winter mit eingemachten Früchten belegen.

Johannisbeersaft. ½ Liter frisch ausgepreßter Johannisbeersaft wird mit ½ Pfd. braunem Zucker 10 Minuten gut gerührt und — wie angegeben — zur Reisspeise gereicht.

Haferstangen. ½ Tasse Haferflocken und ½ Tasse Weizenkleie werden mit 5 Eßlöffel roher Milch und 3 Eßlöffel Honig gut vermengt und von der Masse fingerlange Stangen geformt.

Früchtesalat. 2—4 Sorten Früchte, Haselnüsse oder Mandeln, Rosinen, Zuckersirup. — Die kleingeschnittenen Früchte werden mit dem Zuckersirup übergossen, ein paar Erdbeeren oder eine andere schöne Frucht krönen die Mitte der Speise, und rundum streut man Nüsse und Rosinen.

Erdbeerbowle. 1 Teller schnell abgespülte, frische Walderdbeeren und 3 Eßlöffel Rohrzucker übergießt man mit 1 Liter alkoholfreiem Weißwein und stellt das Gefäß mit der Bowle 1—2 Stunden in Eis oder in recht kaltes Salzwasser.

Erdbeerkaltschale. ½ Liter saure, dicke Milch, 2—3 Eßlöffel geriebener Pumpernickel oder Vollbrot und Zucker werden gut verrührt, die Masse in eine Glasschale geschüttet und mit Erdbeeren bedeckt.

Speisenzusammenstellung für Juni.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, rohes Sauerkraut mit Äpfeln, Erbsen mit Karotten. Erdbeerkuchen.
Erdbeeren, Nüsse, Vollbrot, Gurken- und Kopfsalat, Leipziger Allerlei, Spätzli, Himbeerschnitten.
Früchte, Nüsse, Spinatsuppe, Vollbrot, Gemüsering.
Kirschen, Nüsse, Vollbrot, Sauermilchsuppe, Käseschnitten.

Spinatsuppe. 1 Lauchstengel (Porree), 1 Zwiebel, 1 Teller Spinat, 4 Eßlöffel Mehl, 1 Löffel Butter, ¼ Tasse Rahm, Selleriesalz, Muskat. — Lauch und Zwiebel werden kleingeschnitten und in der Butter gedünstet; das Mehl wird noch einige Minuten mitgeröstet und Gemüsebrühe aufgefüllt. Nachdem die Suppe 20 Minuten gekocht hat, fügt man den gehackten Spinat zu, würzt, kocht die Suppe nochmals 10 Minuten und rührt den Rahm darunter.

Sauermilchsuppe. Dicke Sauermilch, Tomatenpüree, gehackte Küchenkräuter, Gewürz. — Die Sauermilch wird mit dem Schneebesen geschlagen und mit den übrigen Zutaten vermischt.

Rohes Sauerkraut mit Äpfeln. 1 Pfd. Sauerkraut, 2 Zwiebeln, 6—7 Äpfel, Öl, Zitronensaft und etwas Sauermilch. — Zwiebeln und Äpfel werden feingeschnitten, mit dem rasch gewaschenen, jedoch nicht gewässerten Sauerkraut vermengt, alles mit Öl und Zitronensaft und — nach Geschmack — mit etwas saurer Milch gut gemischt und 3 Stunden zum Durchziehen hingestellt. Dazu Kopfsalat.

Gemüsering (Rohkost). Karotten, Radieschen, Eierfrucht, ½ Tasse eingeweichte Haferflocken, 5 Eßlöffel Rhabarbersaft, 1 feingehackte Zwiebel, 1 ganz fein zerdrückte Knoblauchzehe, 1 Kaffeelöffel Rohrzucker. — Die feingeriebenen Gemüse, mit den übrigen Zutaten gut vermengt, werden in eine Ringform gedrückt. Der Ring wird dann gestürzt, mit Tomatensaft übergossen und mit Radieschenscheiben, einigen Tomatenschnitzen oder grünem Salat garniert.

Leipziger Allerlei. 5—6 verschiedene Gemüse, von jeder Sorte die gleiche Menge, z. B. Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl, grüne Erbsen und Bohnen, Spargel; Buttersauce. — Die gereinigten, zerschnittenen Gemüse werden in heißer Butter, zugedeckt, in 30—40 Minuten weichgedämpft, wenn nötig, mit Zugabe von etwas Gemüsebrühe oder Wasser, und zuletzt mit Buttersauce vermischt.

Käseschnitten. Dünngeschnittene Brotscheiben, etwas frische Butter, Käse, 1—2 Eier, Öl. — Man bestreicht die Brotscheiben mit ein wenig Butter, legt zwischen je 2 Schnitten 1 Käsescheibe, drückt das Brot fest zusammen, wendet die Schnitten in geschlagenem Ei und bäckt sie in heißem Öl. Besonders hübsch wirkt die Schüssel, wenn die Käseschnitten im Kranz um Erbsengemüse gelegt werden.

Erdbeerkuchen. Reife, gesäuberte Erdbeeren werden in Hälften geschnitten, eine gebackene Kuchenkruste eng damit belegt, mit Zucker bestreut und mit geschlagenem Rahm bedeckt oder verziert.

Himbeerschnitten. Himbeeren, Zucker, Brot, Butter. — Sauber verlesene Himbeeren werden mit der Gabel zerdrückt oder durch ein Sieb gerieben, mit Zucker vermischt und auf in Butter geröstete Brotscheiben gestrichen.

Speisenzusammenstellung für Juli.

Himbeerkaltschale, Nüsse, Vollbrot, Tomatengemüse, Kartoffelpüree, Kirschencreme.
Früchte, Nüsse, Brunnenkressesuppe, Bohnensalat, Kartoffeln in der Schale, Kirschenküchlein mit Fruchtsaft oder Kirschenkuchen.
Früchte, Tomatenbrote, eingeweichte Gerstenflocken mit Johannisbeersaft, Zitronenmilch.
Erdbeerschale, Nüsse, Vollbrot, Kopfsalat, türkischer Reis oder Spinatauflauf.

Brunnenkressesuppe. 80 g Brunnen- oder Gartenkresse, 3 Kartoffeln, 1 gehackte Zwiebel, Kerbel, Öl, Butter. — Die Zwiebel wird in Öl hellgelb geröstet, mit den in möglichst dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln ¼ Stunde gedünstet, dann mit Milch oder Gemüsebrühe verdünnt, 3 Minuten gekocht und mit dem Schneebesen geschlagen, hernach die rohgehackte Kresse beigefügt und mit Kerbel, Salz und Muskat gewürzt. Nachdem die Suppe nochmals bis vor das Kochen gebracht wurde, wird sie über einige Eßlöffel süßem Rahm angerichtet.

Tomatengemüse nach Rezept Seite 558. Man richtet die Tomaten in der Mitte einer runden Schüssel an, dressiert einen heißen Kartoffelbrei durch den Spritzsack mit grober Sterntülle rings um das Gemüse oder erhitzt etwas Butter, taucht einen Eßlöffel hinein und sticht damit Eier aus dem Kartoffelbrei, um sie im Kranz um das Tomatengemüse zu legen und mit dem Rest der heißen Butter zu übergießen.

Türkischer Reis II. 1 Pfd. Reis, 1 Lauchstengel, ½ Sellerieknolle, 3—4 Karotten, 2 Zwiebeln, Gewürz (Salz, Curry und Paprika), Butter. — Der Reis wird verlesen und gewaschen. Die Gemüsezutaten, alle fein zerschnitten, werden mit den gehackten Zwiebeln in der heißen Butter gut durchgebraten, dann der Reis ein wenig mitgeröstet, 3—4 Tassen heißes Wasser und Gewürz zugegeben und das Gericht, gut zugedeckt, 40 Minuten gedünstet.

Spinatauflauf. 1 kg Spinat, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 125 g Rohkostreisflocken, ½ Liter Milch, 1 Messerspitze Ingwerpulver, etwas süßer Rahm, Salz. — Der gut gewaschene Spinat wird roh durch die Maschine gedreht und kurz mit der gehackten Zwiebel und dem Knoblauch gedämpft, dann werden die übrigen Zutaten gut daruntergemengt, die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Aufflaufform geschüttet und 20 Minuten im Ofen gebacken.

Kirschenküchlein. Man bereitet unter Verwendung von Vollmehl einen dicken Eierkuchenteig, faßt 4—6 Kirschen an den Stielen zusammen, taucht die Früchte in den Teig und bäckt sie in heißem Backfett oder in Butter lichtgelb.

Himbeerkaltschale. 1 Liter Himbeeren, Wasser und alkoholfreier Weißwein, Zucker, Zimt und Saft von 1 Zitrone. — Die verlesenen, jedoch nicht gewaschenen Himbeeren werden mit reichlich Zucker bestreut, 1 Stunde beiseitegestellt und dann in der Suppenterinne mit dem gewürzten und leichtverdünnten Wein übergossen.

Kirschenkuchen. Schwarze, ausgesteinte, rohe Kirschen werden in eine gebackene Kuchenkruste gegeben und leicht mit rohem, gesüßtem Johannisbeerpüree überzogen.

Erdbeerschale. 1 Pfd. Erdbeeren, 1 Tasse frische Milch oder ungeschlagenen Rahm und Zucker werden miteinander vermischt und in einer Glasschale angerichtet.

Johannisbeerlimonade. 2 Tassen frischgekochter Johannisbeersaft, 3—4 Tassen Wasser und 300 g Zucker werden zusammen gemischt und durch ein reines, gebrühtes Tuch gepreßt.

Speisenzusammenstellung für Juli.

Quarkmilch mit Beeren, Nüsse, Vollbrot, feiner Gemüsesalat, Weizenplätzchen.
Fruchtplatte, kalte Reisspeise mit Johannisbeersaft.

Gefüllte Tomaten. Von den Tomaten schneidet man einen Deckel weg und höhlt sie aus. Äpfel, Meerrettich und Nüsse werden gerieben, gut miteinander vermischt, mit etwas Zitronensaft befeuchtet und in die Tomaten gefüllt. Kopfsalat dient als Unterlage für die roten Tomatenbecher.

Grüne Bohnen. Butter, wenig Salz. — Die Bohnen werden abgezogen, in Butter gedünstet, gewürzt und weichgekocht, wenn nötig, mit etwas Gemüsebrühe. Zum Schluß werden sie mit gehackter Petersilie bestreut und mit zerlassener Butter übergossen.

Rohgemüseplatte. Gurken- und Tomatenscheiben, junge Erbsen, geriebene Karotten und grüner Salat — jedes Gemüse einzeln mit Salatsauce angemacht — werden auf einer Platte bunt und lustig angeordnet.

Feiner Gemüsesalat. 1 Pfd. Tomaten, 1 Pfd. in der Schale gekochte Kartoffeln, 2 Äpfel, 2 Karotten, 2 Salzgurken, 1 Eßlöffel Kapern, 1 feingeschnittene Zwiebel, feingehackte Küchenkräuter, etwas Selleriesalz, dünne Mayonnaise. — Tomaten, Kartoffeln, Äpfel und Gurken werden kleingeschnitten und die Karotten gerieben. Der Salat wird gut gemengt, gewürzt, mit der Mayonaise gebunden und mit zurückbehaltenen Gurkenscheiben garniert.

Weizenplätzchen. 2 Tassen Weizenflocken, 7 Eßlöffel rohe Milch, 2 Eßlöffel Honig werden zusammen gemischt und der Teig zu runden Plätzchen geformt.

Buttermilch. Wenn keine solche vorrätig ist, rührt man Zitronensaft unter starkem Quirlen in süße Milch ein und vermische sie mit frischen Beeren und Zucker.

Kirschenkaltschale. Man kocht einen Zuckersirup von ½ Tasse braunem Zucker, 1 Tasse Wasser und ½ Tasse Weißwein, oder nur von 1½ Tasse Wasser, und gießt ihn nach dem Erkalten über die ausgesteinten Kirschen.

Oder: Schwarze, reife und in Wasser abgespülte Kirschen werden in eine Schüssel gegeben, dann 1 Tasse frisch ausgepreßter und mit Zucker gesüßter Johannisbeersaft über die Kirschen gegossen. Nach ½ Stunde auftragen mit einer kleinen Schale Quark oder süßem Rahm.

Apfelspeise (englisch). Geschälte, kleingeschnittene Äpfel oder andere entsteinte Früchte, Rohrzucker, Blätter- oder Mürbeteig. — Eine tiefe Form wird mit einem Teil des dünn ausgerollten Teiges bis 1 cm unterm oberen Rand ausgefüttert. Darauf kommen die Früchte, die mit Rohrzucker bestreut und mit 1 Löffel Wasser begossen werden. Von dem übrigen Teig schneidet man einen Deckel aus, der ringsum etwas größer sein muß als die obere Formöffnung. Den Teigdeckel legt man über die Füllung, drückt die mit Ei bestrichenen Ränder seitlich gut an, befeuchtet die Oberfläche des Deckels mit Wasser, bäckt die Pastete (Pie) im Ofen 40—50 Minuten und bestreut sie mit Puderzucker.

Fruchtplatte. Weizenflocken, Fruchtsaft, geriebene Nüsse, beliebige Früchte. — Man weicht die Weizenflocken mit Fruchtsaft 2—3 Stunden ein, richtet sie in der Mitte einer Schüssel an, bestreut sie mit geriebenen Nüssen und umkränzt sie mit den Früchten.

Juli

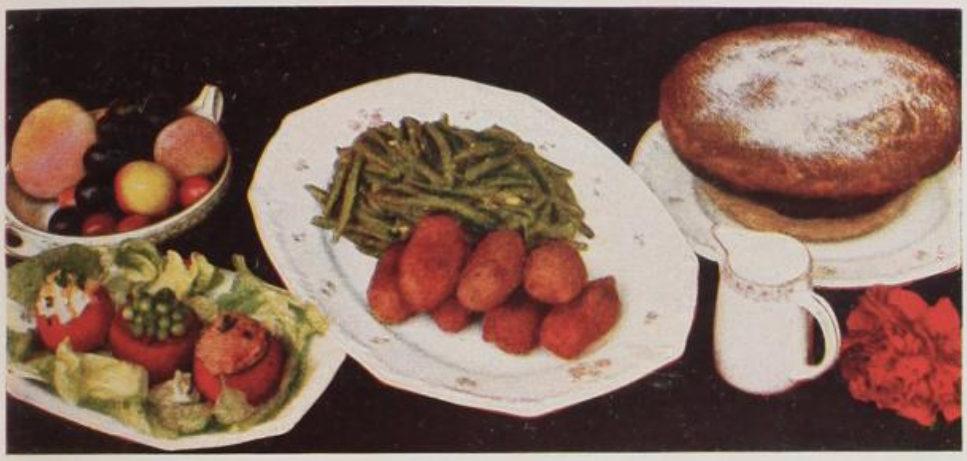


Abb. 303. Früchte, Nüsse, Vollbrot, gefüllte Tomaten auf Kopfsalat, Bohnen, Kartoffelkroketten, Apfelspeise (englische Art).



Abb. 304. Kirschenkaltschale, Nüsse, Vollbrot, Rohgemüseplatte, Buttermilch oder dicke Milch.

Juli



Abb. 305.

Früchte, Nüsse, Salat, Erbsen mit Rübchen,
Kümmelkartoffeln, Käsekugeln, Apfelmus mit Rahm.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Salat, Mangold mit Rahm,
Käsecreme mit Schnittlauch, Aprikosenkaltschale.

Fruchtkaltschale, Nüsse, Vollbrot, gefüllte Gurken, Spaghetti mit Zwiebelsauce,
Himbeercreme.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, rohe Tomatensuppe, Salbeiküchlein,
Johannisbeerlimonade.

Kirschenkompott, Vollbrot,
Gemischter Salat, Maisgericht.

Käsekugeln. 5 Eßlöffel geriebener Käse, Brühteig von ¼ Liter Wasser, 50 g Butter, 160 g Mehl, 6 Eier und etwas Salz. — Wasser und Butter werden zum Kochen gebracht, die Kasserolle wird vom Feuer zurückgezogen, das Mehl „im Sturz" hineingegeben, die Masse auf offenem Feuer tüchtig weitergearbeitet, bis sie sich vom Kasserollenboden loslöst. Dann wird sie zum Abkühlen in eine Schüssel gegeben, ein Ei nach dem andern, sowie etwas Salz wird hineingeklopft und der Käse beigegeben. Nun werden mit einem Löffel kleine Kugeln ausgestochen, in nicht zu heißes Fett gelegt und unter zunehmender Hitze hellbraun gebacken.

Rohe Tomatensuppe. 6—8 Tomaten, 1½ Liter Milch, ein wenig feingehackte und zerstoßene Zwiebel, Reisflocken. — Man zerschneidet die Tomaten, drückt sie durch ein Sieb und vermengt den Brei mit den übrigen Zutaten.

Mangold mit Rahm. 1 kg Mangold, 1 gehackte Zwiebel, etwas Gemüsebrühe oder Wasser, Butter, Salz, 1 Kaffeelöffel Mehl.—Die Blätter werden gehackt. Von den übrigen Zutaten bereitet man eine Sauce, legt das Kraut hinein, kocht den Mangold 5—10 Minuten, würzt und rührt vor dem Anrichten einige Eßlöffel Rahm daran.

Maisgericht. Maisbrei, 5 Eßlöffel geriebener Käse, Muskat, ½ Zwiebel und 1 Zehe Knoblauch, fein geschnitten. — Der erkaltete Maisbrei wird in kleine Würfel geschnitten, in eine gebutterte Auflaufform gefüllt, mit den übrigen Zutaten, sowie einigen Butterflocken bestreut und 25 Minuten im heißen Ofen überbacken.

Käsecreme mit Schnittlauch. 200 g geriebener Käse, 1 Glas Wein, etwas Kirschwasser, 1 Zehe Knoblauch, fein geschnitten, 3 Eßlöffel Haferflocken, Paprika, geröstete Brotschnitten. — Man schüttet den Käse in den kochenden Wein, rührt gut um, bis sich der Käse gelöst hat, mischt dann die anderen Zutaten dazu und streicht die Creme dick auf frisch geröstete Brotschnitten, din man reichlich mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut. Heiß servieren.

Salbeiküchlein. Schöne, große Salbeiblätter, Pfannkuchenteig (Eierkuchenteig), Öl oder Backfett. — Man taucht die Salbeiblätter in den ziemlich dicken Teig und bäckt die Küchlein schwimmend in heißem Öl oder Backfett aus. Auf gleiche Weise bereitet man Küchlein von jungen, zarten Schwarzwurzelblättern (sog. Chüechlikraut) und Holder (Holunder).

Kirschenkompott. Die gewaschenen Kirschen werden ausgesteint oder mit den Steinen, mit Rohrzucker, etwas Zitronensaft und wenig Wasser 10 Minuten gekocht und aus dem Saft genommen. Der Saft wird nach Belieben mit 1 Kaffeelöffel in kaltem Wasser angerührtem Stärkemehl gedickt, aufgekocht und über die Kirschen gegossen.

Aprikosenkaltschale. 1 kg reife Aprikosen werden in Viertel geschnitten, dann ¼ der Früchte (die reifsten) durch ein Sieb getrieben und mit Zuckerwasser vermischt, das Püree über die geschnittenen Früchte geschüttet und ½ Stunde kühlgestellt.

Himbeercreme. ½ kg Himbeeren, 5 Eßlöffel Zucker, 1 Tasse Wasser, 1 Glas Wein, 1 Kaffeelöffel Stärkemehl, ½ Tasse Rahm. — Die Himbeeren werden durch ein Sieb gestrichen und mit dem Zucker verrührt. Dann bringt man Wasser und Wein zum Kochen, läßt das mit kaltem Wasser angerührte Stärkemehl kurz mitkochen, nimmt die Kasserolle vom Feuer und läßt alles erkalten. Erst dann mischt man den Himbeerbrei und den steifgeschlagenen Rahm löffelweise unter den Saft und richtet die Creme in einer Glasschale an.

Speisenzusammenstellung für Juli.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, grüner Salat, Auberginesgericht, Beerenspeise.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, Rohgemüseplatte, japanischer Reis, Gemüse aus roten Rüben, Himbeerschnitten.
Kirschensuppe, Nüsse, Salat, Käsehaber.
Früchtesalat, Nüsse, Reisgemüse mit Tomatensauce.

Auberginesgericht (Eierpflanzen). 1 Suppenteller zerschnittene Tomaten, 1 Suppenteller in Scheiben geschnittene Auberginess, 2 Suppenteller in Würfel geschnittene Kartoffeln, geriebener Käse, feingehackte Petersilie, Salz, Butter. — Die Gemüse werden, jedes für sich, in Butter, zugedeckt, gedämpft, wenig gesalzen, und dann lagenweise mit griebenem Käse und etwas Petersilie in eine gefettete Aufflaufform gefüllt, die 20 Minuten in den heißen Ofen gestellt wird.

Gemüse aus roten Rüben. 1 kg rote Rüben, 1 gehackte Zwiebel, Saft von ½ Zitrone, Salz, 2 Eßlöffel Butter. — Man schneidet die gewaschenen und geschälten Rüben in dünne Scheiben, dünstet sie mit den Zwiebeln in der heißen Butter, würzt mit Salz und Zitronensaft und läßt das Gemüse, gut zugedeckt, 40 Minuten dämpfen.

Japanischer Reis. 1 Tasse Naturreis, 2 Tassen Gemüsebrühe, 1½ Tasse Wasser, 2 Eßlöffel Butter, feingehackter Schnittlauch. — Wasser und Gemüsebrühe bringt man zum Kochen, gibt den verlesenen und gewaschenen Reis dazu, würzt und kocht ihn auf kleinem Feuer in ¾ Stunden, ohne umzurühren, weich. Die Flüssigkeit soll eingekocht sein. Dann stellt man die Kasserolle zur Seite und lockert den Reis vorsichtig mit einer Gabel. Die Butter wird heiß gemacht, der Reis darin einige Minuten geröstet und der Schnittlauch durchgemengt. Sofort anrichten.

Reisgemüse. ½ kg Naturreis, ¾ kg grüne Erbsen, 4 Eßlöffel geriebener Käse, 1 gehackte Zwiebel, Butter, Salz. — Der verlesene und sauber gewaschene Reis wird in Butter etwas geröstet und mit 4 Tassen Wasser und wenig Salz, zugedeckt, ¾ Stunden auf kleinem Feuer gekocht. Die grünen Erbsen werden mit der Zwiebel in Butter in ½ Stunde weichgedünstet, gewürzt und mit dem fertiggekochten Reis vermengt, der auf der Schüssel noch mit Käse bestreut wird. Dazu reicht man Tomatensauce.

Käsehaber. ½ kg Brot, 1½ Tasse Milch, ¼ Pfd. Käse, 3 Eßlöffel Butter, wenig Salz. — Man schneidet das Brot in dünne Scheiben und übergießt sie mit Milch. Nach ½ Stunde dämpft man das zerrührte Brot in der heißen Butter, bestreut es mit wenig Salz, fügt den dünn gehobelten Käse hinzu und brät alles, unter mehrmaligem Wenden, goldgelb.

Kirschensuppe. 1 kg entsteinte, saure Kirschen, ½ kg Rohrzucker, Zimt, 1 Suppenteller geröstete Brotwürfel, 4—5 Tassen Wasser. — Kirschen, Zucker, Zimt und Wasser werden zusammen gekocht und über den Brotwürfeln angerichtet.

Beerenspeise. Erdbeeren oder Himbeeren, kleine Makronen, Vanillecreme. — Man bedeckt den Boden einer Glasschale mit gezuckerten Beeren, streut kleine Makronen darüber, läßt wieder eine Lage Beeren folgen, gießt obenauf Vanillecreme und verziert die Speise nach dem Erkalten mit etlichen besonders schönen Beeren.

Speisenzusammenstellung für August.

Früchte, Nüsse, Suppe, Rohgemüse mit Mayonnaise, Kartoffelschmarren, Heidelbeerkaltschale oder Johannisbeerkaltschale.
Früchte, Nüsse, Salat, Spinat, Reiswürstchen oder Pilzgulasch, gezuckerte Aprikosen.
Melonen, Nüsse, Vollbrot, dicke Milch oder Buttermilchkaltschale, Himbeerspeise.
Pflaumensuppe, Nüsse, Salatplatte, Käsebrötchen.

Kartoffelschmarren. 1 kg in der Schale gekochte Kartoffeln, 2—3 Eier, 1 gehackte Zwiebel, feingehackte Petersilie, Salz, Butter oder Backfett. — Die noch warmen Kartoffeln werden geschält, grob gerieben oder in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und mit Zwiebeln hellgelb gebraten. Die Eier werden gut geschlagen, etwas gesalzen, mit der Petersilie verrührt und über die Kartoffeln gegossen. Nun wird die Speise noch 2 Minuten gebraten. Nach Belieben können 2 zerschnittene Tomaten zugefügt werden.

Reiswürstchen. 1 Pfd. Naturreis, 1 Zwiebel, 4 Tassen Wasser, 2—3 Eier, Gewürz, Paniermehl, Butter, Backfett. — Der saubergewaschene Reis wird mit der gehackten Zwiebel in Butter angeröstet, mit dem Wasser übergossen und auf kleinem Feuer in ¾ Stunden weichgekocht. Nachdem er ausgekühlt ist, rührt man das Gewürz (Salz, etwas Curry und Paprika) und die geschlagenen Eier darunter, formt kleine Würstchen, wendet sie in Paniermehl und bäckt sie schwimmend in heißem Fett.

Pilzgulasch. Pilze, Salz, Zwiebel, Paprika, Butter, wenig Mehl. — Die gut geputzten Pilze werden kleinwürfelig geschnitten, gesalzen und 10 Minuten beiseitegestellt. Indessen werden die gehackten Zwiebeln in Butter angeröstet, mit etwas Paprika überstäubt und die Pilze dazugegeben, die man ohne Wasserzugabe im eigenen Saft dünstet. Kurz vor dem Anrichten überstäubt man das Gulasch mit etwas Mehl und verrührt gut.

Pflaumensuppe. 1 Pfd. Pflaumen, Zucker, einige Hafermakronen. — Die Pflaumen werden entsteint, mit wenig Wasser und Zucker weichgedünstet, dann durch ein Sieb getrieben, mit Wasser oder Milch verdünnt und vor dem Auftragen mit den zerbrochenen Hafermakronen vermischt.

Heidelbeerkaltschale. 1 Pfd. Heidelbeeren, ¼ Pfd. Rohrzucker, rohe Milch. — Die gut gereinigten Heidelbeeren werden mit dem Zucker gemischt und mit reichlich Milch übergossen.

Johannisbeerkaltschale. 1 Pfd. reife Johannisbeeren werden gezuckert, mit etwas Rohkostweizenflocken und schaumiggeschlagener, dicker Milch begossen und mit Zimt gewürzt.

Buttermilchkaltschale. Frische Buttermilch, Weizenflocken, beliebige Beeren. — Man mischt alles miteinander und garniert die Kaltschale mit einigen schönen Beeren.

Himbeerspeise. ½ Pfd. Himbeeren, 1 Eßlöffel Honig, 25 g Rohkostreis- oder Kastanienflocken, Saft von ½ Zitrone. — Die Himbeeren werden mit einer Gabel zerdrückt und mit den übrigen Zutaten gemischt.

Aprikosen. Zucker. — Die Früchte werden entkernt, kleingeschnitten und mit Zucker bestreut. ½—1 Stunde vor dem Servieren zubereiten.

Melonen werden zerschnitten, entkernt und mit feinem Rohrzucker zu Tisch gegeben.

Speisenzusammenstellung für August.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Salat, Pilzknödel, Birnenkompott mit Haferflocken.
Salatplatte, Tomaten- und Quarkbrötchen, Sauermilchspeise.

Erbsenschaumsuppe. ½ Pfd. frische Erbsen, 1 Teelöffel gehackte Schalotten, Öl, Butter, Schlagrahm, Gewürz, Kerbelblättchen. — Die Erbsen werden mit den in Öl angerösteten Schalotten und ½ Liter Wasser 20 Minuten gekocht, dann durch ein Sieb gerieben, mit Gemüsebrühe verdünnt, mit Salz und Muskat gewürzt und mit etwas Butter gebunden. Nachdem die Suppe bis vors Kochen gebracht und die Kasserolle vom Feuer zurückgezogen wurde, wird der steifgeschlagene Rahm eingerührt. Diese Suppe wird gewöhnlich in Tassen aufgetragen, in die man je 2—3 der kleinsten Kerbelblättchen legt und mit einer Beigabe von 2 Stück gebackenen Blätterteigstäbchen pro Tasse reicht.

Gefüllter Kohlrabi. Geschälte Kohlrabiknollen werden ausgehöhlt und mit einer beliebigen Farce gefüllt. Als Fülle eignet sich gut: Risotto oder ein anderes Reisgericht, junge Erbsen, Champignons oder Cremespinat mit Eiern vermischt. Man gibt Butter und gehackte Zwiebeln in eine breite Kasserolle, stellt die gefüllten Kohlrabi nebeneinander hinein, deckt sie gut zu und dünstet sie weich.

Pilzknödel. 1 Pfd. Pilze, Salz, 1 Eßlöffel Butter, 1 Teller eingeweichte Brotkrume, 3 Eier, gehackte Petersilie, Salz, etwas Brösel. — Die geputzten Pilze werden in Würfel geschnitten, gesalzen und in Butter weichgedünstet, nach dem Auskühlen mit den übrigen Zutaten vermischt und aus der Masse Knödel geformt, die man in Öl bäckt oder in Salzwasser kocht.

Gebackener Grieß. Grießbrei, 2 Eier, Butter. — Man kocht einen ziemlich dicken Grießbrei, läßt ihn erkalten, schneidet ihn in kleine Würfel, gibt diese in die heiße Butter, bäckt sie darin goldgelb, übergießt sie dann mit den geschlagenen Eiern und bäckt sie noch weiter 2—3 Minuten.

Belegte Brötchen. Vollbrot wird mit Butter bestrichen. Als Belag dienen: geriebene Rübchen, geschnittener, grüner Salat, Gurkenscheiben, Käse, Tomaten auf Gurkenscheiben, Eierscheiben. Grüner und Gemüsesalat werden mit Salatsauce beträufelt.

Quarkbrötchen. Man verrührt Quark mit wenig Rahm, würzt mit Selleriesalz, Kümmel, feingehackter Zwiebel und Schnittlauch, bestreicht damit die gebutterten Vollbrotschnitten und garniert mit Radieschenscheiben.

Sauermilchspeise. Sauermilch, Rhabarberkompott oder zerdrückte Beeren, Weizenflocken, etwas Honig oder Rohrzucker. — Die verschiedenen Zutaten werden gut miteinander verrührt.

Heidelbeerspeise. 4 Eßlöffel Haferflocken, ¾ kg Heidelbeeren, 4 Eßlöffel Zucker. — Man übergießt die Haferflocken mit heißem Wasser, läßt sie einige Stunden weichen und vermischt sie dann mit den zerstoßenen, gesüßten Beeren.

Heidelbeermus. 1 kg Heidelbeeren, ¼ Pfd. Rohrzucker. — Man vermengt die verlesenen und gewaschenen Beeren mit dem Zucker, läßt sie ½ Stunde stehen, damit sich Saft bildet, kocht dann die Beeren auf kleinem Feuer weich und richtet sie über gerösteten Brotwürfelchen an oder belegt das Mus mit Röstbrotschnitten.

August



Abb. 306. Früchte, Nüsse, Erbsenschaumsuppe, Bohnen- und Tomatensalat, gefüllte Kohlrabi mit gebackenen Kartoffeln, Heidelbeeren mit Röstbrot.



Abb. 307. Salat, belegte Brötchen, Aprikosen- oder Kirschenkompott mit Biskuits.

August



Abb. 308.

Früchte (hier Melonen), Nüsse,
gemischte Salatplatte, Gemüsebrätlinge mit Tomatensauce.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, gefüllte Tomaten mit Käse au gratin, Kartoffelschnee
mit gedünsteten Bohnen, Beeren mit Schlagrahm.

Früchte, Nüsse, Tomatensuppe mit Sellerie,
Rübchensalat, Mangoldstiele, Kartoffelklöße, Pfirsichschaum.

Suppe, Rohgemüseplatte, Datteltorte oder Weizenbrei mit Tomatensauce.

Früchte, Nüsse, Vollbrot,
gemischte Tomatenplatte, dicke Milch oder Joghurt.

Rohgemüseplatte. Knollensellerie, rote Rüben, Karotten werden ganz sauber gewaschen und jedes für sich gerieben. Dann werden Tomaten in dünne Scheiben und Spinat, Kohl und Lauchstengel in feine Streifen geschnitten. Jedes einzelne Gemüse wird mit dünner Mayonnaise angemacht und alles hübsch auf eine Platte angeordnet, so daß die Farben harmonieren. Nach Belieben kann man die Platte mit Salatblättchen, jungen ausgehülsten Erbsen, gehackten Kräutern, Radieschenscheiben, jeweils mit Öl und Zitronensaft beträufelt, garnieren.

Tomatensuppe mit Sellerie. 1 kg Tomaten, 1 kleinere Sellerieknolle, 2 Zwiebeln, ½ Tasse Mehl, Gewürz, Butter, saurer Rahm. — Der Sellerie wird feingeschnitten und in Butter gedünstet; nach 15 Minuten fügt man die zerschnittenen Tomaten und die gehackten Zwiebeln bei, dämpft alles, röstet das Mehl etwas mit, füllt mit heißem Wasser auf, kocht die Suppe 20 Minuten, streicht sie durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, würzt, fügt einige Eßlöffel saurer Rahm bei und richtet die Suppe mit feingehacktem Schnittlauch an.

Mangoldstiele. 1 kg Mangoldstiele; zur Sauce: 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Mehl, Salz, 2 Eßlöffel geriebener Käse. — Die gewaschenen Krautstiele werden in 2 cm lange Stücke geschnitten und in Wasser in 1—1½ Stunden weichgekocht. Indessen macht man aus Butter und Mehl eine schlanke Einbrenne, gießt nach und nach Krautwasser zu, würzt und kocht die Sauce 20 Minuten. Man legt die weichgekochten Mangoldstiele hinein, streut Käse darüber, vermengt alles gut und richtet an.

Gefüllte Tomaten au gratin. Die Tomaten werden ausgehöhlt und mit Salatsauce beträufelt. Das Ausgestochene wird durchgedrückt, mit geriebenem Käse vermengt und wieder in die Tomaten gefüllt. Obenauf kommt Reibbrot und auf jede Tomate eine Butterflocke. ½ Stunde im Ofen backen.

Weizenbrei mit Tomatensauce. 2 Tassen Weizenschrot, 8 Tassen Wasser, gehackte Zwiebel, Butter, Salz. — Man rührt den Weizenschrot in das gesalzene, kochende Wasser und kocht ihn zu Brei. Die gehackte Zwiebel dämpft man in Butter und rührt sie unter den Brei. Dazu reicht man Tomatensauce.

Gemischte Tomatenplatte. Reisflocken, Tomaten, junge Gurken, Kopfsalat. — 2—3 Tomaten werden ausgepreßt, die Reisflocken mit dem gewürzten Saft vermischt und in der Mitte einer Platte aufgehäuft. Den Rand der Schüssel belegt man mit Kopfsalat, Tomaten- und Gurkenscheiben, die man mit Mayonnaise angemacht hat.

Datteltorte. 400 g Rohkostweizenflocken, 1 Glas Mandelmilch I, 2 Eßlöffel Honig, ½ Pfd. Datteln (Kisten-Datteln), Schlagrahm. — Aus Flocken, Mandelmilch und Honig arbeitet man einen festen Teig und preßt ihn in eine mit Flocken ausgestreute Springform. Den so erhaltenen Tortenboden belegt man mit den entsteinten Datteln, denen man an Stelle des Steines einen Nußkern eingesetzt hat, und garniert die Torte mit Schlagrahm.

Dicke Milch (Saure Milch). Man gießt frische, rohe Milch in Schüsseln (Satten), stellt sie, leicht bedeckt, an einen kühlen (aber nicht kalten), möglichst dunklen Ort, wo die Milch in etwa 2 Tagen dick wird. Sie muß dann sofort verwendet werden. Die Rahmhaut, die sich bildet, muß glatt sein. Wenn sie sich kraust, so ist die Milch nicht mehr einwandfrei. — Mit Zucker oder Brotbröseln (Schwarzbrot) und Zucker bestreut, stellt sie eine erfrischende, sehr gesunde kalte Suppe dar.

Speisenzusammenstellung für August.

Früchte, Nüsse, Suppe, Rübchensalat, Spinat, gebratene Kartoffelscheiben, Stachelbeerspeise.
Früchte, Nüsse, Salat, gebratene Gurken, Reis, Birnenspeise oder Rhabarbercreme.
Früchte, Nüsse, Suppe, Maisauflauf mit Käse, Heidelbeersturm.
Salatplatte, Tomatenkartoffeln oder Gemüseklöße, Sauerkirschenkaltschale.

Gebratene Gurken. Geschälte Gurken werden in Scheiben geschnitten, in Ei und Mehl gewendet, in heißem Backfett gebraten und mit etwas Zitronensaft überträufelt.

Tomatenkartoffeln. 1 kg Kartoffeln, 1 Eßlöffel Mehl, 3 Eßlöffel Butter, 1 gehackte Zwiebel, ½—1 Tasse Tomatensaft, 2 Eßlöffel Rahm oder Milch. — Zwiebel und Mehl werden in der Butter geröstet, Rahm und Tomatensaft, sowie die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zugefügt, gewürzt und alles 25 Minuten gekocht.

Gemüseklöße. Gemüsereste, 2 Eßlöffel dicke Bechamelsauce, etwas in Butter gedämpfte Zwiebeln, 1 Eßlöffel gehackte Kräuter, 1 Ei, Salz, Muskat, Brösel. — Das Gemüse wird gehackt, mit den übrigen Zutaten gemischt, mit Mehl zu länglichen Klößen geformt, die in geschlagenem Ei und Bröseln gewendet und in heißem Öl oder Fett gebraten werden.

Maisauflauf mit Käse. ½ Pfd. Maisgrieß, ¼ Pfd. geriebener Käse, 2 Eigelb, etwas Butter. — Man rührt den Maisgrieß in 1 Liter siedendes Salzwasser, fügt Butter zu und kocht den Brei unter stetem Rühren 20 Minuten. Dann läßt man ihn etwas auskühlen, vermengt ihn mit dem Käse und dem Eigelb, füllt ihn in eine gebutterte Form und bäckt den Auflauf ½ Stunde im Ofen.

Stachelbeerspeise. 2 Pfd. Stachelbeeren, 1 Pfd. Rohrzucker, 4 Eigelb, etwas frische Butter. — Man kocht die saubergeputzten Stachelbeeren in wenig Wasser weich, drückt sie durch ein Sieb, kocht den Brei mit dem Zucker auf, nimmt die Kasserolle vom Feuer, rührt Eigelb und Butter hinein und richtet die Speise in kleinen Glasschalen oder Gläsern an.

Heidelbeersturm. 2 Pfd. Heidelbeeren, ¼ Pfd. feiner Rohrzucker, etwas Zimt, 1 Suppenteller geröstete Brotwürfel, 1½ Eßlöffel geröstetes Mehl, 2 Tassen heiße Milch. — Heidelbeeren und Zucker zusammen zerstoßen und mit den Zutaten vermischen.

Birnenspeise. 1 kg saftige Birnen, einige Eßlöffel geriebene Mandeln und Haselnüsse, 1 Tasse Rahm, etwas Rohrzucker. — Die Birnen werden gerieben und die übrigen Zutaten daruntergemischt. In einer Glasschüssel anrichten und kaltstellen.

Rhabarbercreme. 1½ Pfd. rote Rhabarberstengel, ½ Pfd. Zucker, 1 Eßlöffel Maizena, ½ Tasse Schlagrahm, Vanillezucker. — Der Rhabarber wird in 2 cm lange Stücke geschnitten, mit Zucker und 1 Glas Wasser in 10 Minuten weichgekocht und auf ein Haarsieb zum Durchlaufen geschüttet. Der so gewonnene Saft wird mit dem Maizena, das man mit wenig kaltem Wasser anrührt, 3 Minuten gekocht, die Creme kalt geschlagen und nachher mit dem geschlagenen Rahm und dem Vanillezucker gemischt.

Sauerkirschenkaltschale. Ganz reife Kirschen werden ½ Stunde in kalten Zuckersirup gelegt. — Oder: Die Kirschen werden mit einer Tasse gesüßtem Apfelsaft oder mit Himbeerpüree begossen. ½ Stunde kühlstellen. — Oder: Kirschen und schöne Gartenhimbeeren werden mit gesüßtem Apfelsaft begossen.

Speisenzusammenstellung für September.

Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Nudeln mit Tomatensauce, Birnencreme.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, Salat, gedämpfter Kürbis oder Gurkengemüse mit Curry, gefüllte Kartoffeln, Heidelbeercreme.
Früchte, Nüsse, Tomatenschnitten, Milchkaltschale oder Melonenkaltschale.
Heidelbeerspeise, Nüsse, gebackene Brotscheiben (Toast) mit Pilzaufstrich, Salat.

Gedämpfter Kürbis. Grobgeraffelter Kürbis wird mit reichlich Zwiebeln in Sonnenblumenöl oder Backfett gedünstet. Man fügt etwas Wasser bei, kocht 10 Minuten und würzt mit Tomatenpüree.

Gurkengemüse mit Curry. 5 Gurken, 1 gehackte Zwiebel, Gewürz, Butter, ½ Tasse saurer Rahm, Petersilie. — Man schält die Gurken von der Spitze nach dem Stiel, damit der bittere Stoff, der sich häufig am Stiel befindet, nicht ans Gemüse kommt. Dann schneidet man sie in Scheiben, dünstet sie mit der Zwiebel in Butter weich und würzt mit Salz, Curry, gehackter Petersilie und saurem Rahm.

Gefüllte Kartoffeln. 8—10 ungefähr gleich große Kartoffeln, etwas Rahm, Gewürz, gehackte Küchenkräuter. — Die ungeschälten Kartoffeln werden im Ofen gebacken, dann halbiert, sorgfältig ausgehöhlt und mit dem Ausgestochenen, das gerieben und mit Salz, Paprika, Thymian und wenig Rahm gewürzt wird, wieder gefüllt. Die Hälften werden zusammengelegt, mit gehackten Kräutern bestreut, mit je einem Stückchen frischer Butter belegt und nochmals 10 Minuten in den heißen Ofen geschoben.

Tomatenschnitten. 8—10 geröstete Brotscheiben, 4—5 Tomaten, 3 Eier, Salz, Butter. — Die Tomaten werden zerschnitten, in der heißen Butter gebraten, die gerührten Eier darübergegossen, gesalzen und alles, zugedeckt, noch 2—3 Minuten gebraten. Dann wird die Masse zerschnitten und auf die Brotscheiben gelegt.

Pilzaufstrich. Steinpilze, Pfefferlinge oder andere Pilze, gehackte Zwiebel und Petersilie, 1 Eßlöffel Tomatenpüree, Salz. — Die Pilze werden gut geputzt, gewaschen und nach dem Abtrocknen recht fein gehackt und mit den übrigen Zutaten vermischt. Das Gehäck wird 5 Minuten in der Pfanne geschmort, nachher 1 Kaffeelöffel Mehl darübergestreut, unter Zugabe von 2 Eßlöffel Wasser alles noch 2—3 Minuten gedünstet und das Mus auf geröstete Brotschnitten oder auf Butterbrot gestrichen.

Birnencreme. Gute Tafelbirnen, Saft von 2 Orangen und ½ Zitrone, Zucker, süßer Rahm. — Die Birnen werden gerieben und mit den übrigen Zutaten vermischt.

Heidelbeercreme. 1¼ Pfd. Heidelbeeren, ¼ Pfd. Zucker, Vanillezucker, ½ Liter gesüßter Schlagrahm. — Die Heidelbeeren werden gut gesäubert, etwas zerdrückt und, mit dem Zucker vermengt, 1—2 Stunden beiseitegestellt. Dann werden Beeren und Rahmschaum lagenweise in eine Glasschüssel gegeben und die oberste Rahmschicht mit dem Spritzbeutel oder der Löffelspritze verziert.

Melonenkaltschale. 1 kleinere Melone, 2 Äpfel (oder beliebige Beeren), Zucker, Zitronensaft, einige Walnüsse, dicke Milch oder süßer Rahm. — Der Melone wird ein Deckel weggeschnitten, Samen und Fasern entfernt, das Fleisch ausgestochen und mit feingeschnittenen Äpfeln vermischt, das Mus mit Zitronensaft begossen, mit gehackten Nüssen und Zucker vermengt und die Melone damit gefüllt. Sie soll noch 2 Stunden kühlgestellt werden. Dazu reicht man 1 Schale dicke Milch oder geschlagener süßer Rahm.

Salatplatte, Kartoffelgericht, dicke Milch oder Heidelbeerkaltschale.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, rohe Tomaten, gefüllt mit geriebenem Rettich, auf Kopfsalat, Kartoffelkroketten.

Kartoffelring. 1½ kg Kartoffeln, 1 Tasse rohe Milch, etwas Rahm oder Butter, Salz, geriebener Käse, Paniermehl. — Die Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten, in Salzwasser weichgekocht und nach dem Abgießen noch 5 Minuten ohne Deckel auf offenem Feuer abgedämpft. Dann werden sie durch die Presse getrieben, wieder aufs Feuer gesetzt, mit Milch und Rahm oder Butter und noch etwas Salz tüchtig durchgeschlagen und in eine gebutterte, mit Paniermehl und geriebenem Käse (der auch fortbleiben kann) ausgestreute Ringform gefüllt. Der Ring wird im Ofen gebacken oder zum Festwerden auf heißes Wasser gestellt. Gestürzt, nimmt er in seiner Mitte das gemischte Gemüse auf.

Gemischtes Gemüse. ½ kg Erbsen, ½ kg Karotten, ½ Pfd. Sellerie, ½ Pfd. Kohlrabi, 2 Tomaten, einige Spargel, Blumenkohl, Gewürz, Butter, gehackte Petersilie. — Die geputzten, kleingeschnittenen Gemüse — die Blumenkohlröschen bleiben ganz — werden in Butter angedämpft und unter Zugabe von etwas Wasser ungefähr 1 Stunde gedünstet, mit Muskat und wenig Salz gewürzt und evtl. 5 Minuten vor dem Anrichten mit kleingeschnittenen Tomaten vermengt. Das fertige Gemüse ist mit Petersilie zu bestreuen und mit heißer Butter zu übergießen.

Kartoffelgericht. 1 kg Kartoffeln, ¾ kg Äpfel, 1 Zwiebel, Butter. — Man schält die Kartoffeln, schneidet sie in kleine Würfel, gibt sie in eine Kasserolle, fügt so viel Wasser bei, daß sie knapp bedeckt sind, und kocht sie 10 Minuten. Nun schüttet man die kleingeschnittenen Äpfel nach und kocht alles zusammen weich. Zuletzt zerstößt man die Stücke mit dem Kartoffelstampfer, salzt, rührt den Brei glatt und gießt vor dem Anrichten die Zwiebelbutter darüber.

Kartoffelkroketten. ¾ kg in der Schale gekochte Kartoffeln, 4 Eßlöffel geriebener Parmesankäse, 3 Eßlöffel Mehl, 5 Eier, 2 Eßlöffel Butter. — Die Kartoffeln werden geschält und gerieben. Das Eiweiß wird steifgeschlagen. Die übrigen Zutaten werden mit den Kartoffeln vermengt und zuletzt das Eiweiß leicht daruntergezogen. Von der Masse werden fingerlange Würstchen geformt, in Paniermehl gewendet und schwimmend in Fett gebacken.

Salatplatte, auf Abb. 309, enthält Tomaten-, Weißkohl-, Gelbe-Rübchen- und Kopfsalat, sowie Butterbrötchen mit Radieschenscheiben.

Käseplatte. Verschiedene Käsesorten und Butter werden auf einer Platte zierlich angeordnet. Auf Abb. 310 ist zwischen den Schalenkartoffeln ein Schüsselchen Quark mit Kümmel zu sehen.

Brombeern mit Rahm. Brombeeren werden mit dem Kartoffelstampfer zu Brei zerdrückt, gezuckert, in eine Glasschale gefüllt, mit gesüßtem Schlagrahm bedeckt und auf dem Rahm mit schönen Brombeeren verziert.

Heidelbeerkaltschale. Heidelbeeren, Zucker und süßer Rahm oder Milch werden gemischt und mit gehackten Nüssen bestreut.

September



Abb. 309. Früchte, Nüsse, Wurzelbrühe mit Nudeln, Salat, Kartoffelring mit gemischtem Gemüse, Brombeeren mit Schlagrahm.



Abb. 310. Früchte, Nüsse, Vollbrot, Salat, Kartoffeln in der Schale, Butter, Käse.

September



Abb. 311.

Früchte, Nüsse, Suppe,
Salat, gebratene Spätzchen, Gemüseragout.

Früchte, Nüsse, Suppe, Krautsalat, Blumenkohlauflauf, Makkaroni mit Tomaten, Brombeeren mit Apfelmus.

Früchte, Nüsse,
Apfelmeerrettich auf Röstbrotschnitten, Risotto, Pflaumenauflauf.

Rohgemüseplatte, Suppe, Zwetschgenknödel.

Salatplatte, Kürbisgemüse mit Teigwaren, Pfirsichschaum.

Blumenkohlauflauf. 1 Blumenkohl, 2 Eßlöffel Mehl, 3 Eßlöffel Butter, 1 Tasse Milch, 3 Eier, 3 Eßlöffel geriebener Käse. — Der Blumenkohl wird in Salzwasser gewaschen, in die einzelnen Röschen zerteilt und in Salzwasser halbweich gekocht. Unterdessen röstet man das Mehl ein wenig in der heißen Butter, rührt es mit der Milch glatt, mischt nach dem Auskühlen die Eigelb, den Käse und zuletzt den Eierschnee darunter, gießt diese Sauce über den in eine Auflaufform gefüllten Blumenkohl und bäckt ihn ½ Stunde im Ofen.

Zwetschgenknödel. Entsteinte Zwetschgen oder Pflaumen, 1 Pfd. in der Schale gekochte Kartoffeln, 3—4 Eßlöffel Mehl, 2—3 Eier, Salz, Zucker und Zimt, Butter. — Die Kartoffeln werden geschält, gerieben und mit Mehl, Eiern und Salz zu einem Teig verarbeitet. Ausgerollt, schneidet man ihn in Vierecke, legt auf jedes eine Zwetschge oder Pflaume, deren Kern man durch ein Stück Zucker ersetzt hat, drückt den Teig so zusammen, daß die Frucht ganz eingehüllt ist und sich ein länglicher Knödel bildet. Man kocht die Knödel in Salzwasser bei kleinem Feuer, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen und richtet sie in einer erwärmten Schüssel an. Nun röstet man ein wenig Brotbrösel in Butter und streut sie über die Knödel. — Man kann die Knödel im Winter auch mit eingeweichten Dörrpflaumen zubereiten.

Kürbisgemüse. 1 kg Kürbis, 4 Tomaten, nach Belieben 1 Handvoll Eierpilze, 2 Eßlöffel Mehl, ½ Zwiebel, Gewürz, Butter. — Die Zwiebel wird gehackt und in der Hälfte Butter gedämpft, Kürbis, Tomaten und Pilze, kleingeschnitten, werden beigefügt und alles, zugedeckt, während 25 Minuten gedünstet. In der übrigen Butter röstet man das Mehl, löscht mit Wasser ab, salzt, kocht die Sauce 20 Minuten, gießt sie mit etwas Zitronensaft an das Gemüse, vermengt und richtet in einer erwärmten Schüssel an.

Apfelmeerrettich. Äpfel und Meerrettich, von jeder Sorte gleichviel, werden gerieben, sofort mit Zitronensaft beträufelt, mit Rohrzucker und geschlagenem Rahm vermischt und auf geröstete Brotschnitten gestrichen.

Rohgemüseplatte. Karotten, Zuckererbsen, Blumenkohl, Bierrettich, junge, ganze Spinatblätter, verdünnte Mayonnaise mit reichlich gehackten Kräutern oder Salatsauce. — Die roh geriebenen Gemüse werden jedes für sich mit Mayonnaise oder Salatsauce angemacht, die einzelnen Häufchen auf eine Glasschüssel geordnet und mit Spinatsalat eingefaßt.

Pflaumenauflauf. Entsteinte Pflaumen, 1½ Tasse Milch, 3 Eßlöffel frische Butter, 12 Zwiebäcke, 4 Eier, abgeriebene Zitronenschale, 4—5 Eßlöffel Rohrzucker, 3 Eßlöffel geriebene Haselnüsse. — Man macht Butter und Milch zusammen heiß und rührt die kleingebrochenen Zwiebäcke hinein, fügt die Eigelb, das Abgeriebene der Zitronenschale, Zucker und zuletzt den Eierschnee hinzu, gibt die Hälfte dieser Masse in eine Auflaufform, bedeckt sie mit den Pflaumen, bestreut diese mit etwas Zucker und Zimt, füllt mit der übrigen Masse die Form voll, streut obenauf die Haselnüsse und bäckt den Auflauf ½ Stunde im Ofen.

Pfirsichschaum. Eine Anzahl entsteinter Pfirsiche werden durch die Fruchtpresse gedrückt, das Mus mit gesüßtem Schlagrahm gut geschlagen und sofort in Gläsern aufgetragen.

Brombeeren mit Apfelmus. Reife Brombeeren werden mit fertigem, rohem Apfelmus gemischt, ½ Stunde kühlgestellt und vor dem Auftragen mit halben Walnußkernen belegt.

Speisenzusammenstellung für September.

Früchte, Nüsse, grüne Suppe, Tomatensalat, Gemüseragout, Rosinenreis.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, Salat, Kohlrabi, Kartoffeln, Birnenkompott.
Salatplatte, Kleiepfannkuchen oder Grünkernklöße, Pilzsauce, Preiselbeerkompott.
Früchte, Nüsse, belegte Brote, Gemüseauflauf.

Kohlrabi in Sauce. 1 kg Kohlrabi, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, Gewürz. — Man schält und schneidet die Kohlrabi in Scheiben und kocht sie in wenig Wasser oder Gemüsebrühe weich. Von Butter, Mehl und dem übrigen Gemüsewasser kocht man eine Sauce, würzt sie mit wenig Salz und Paprika, gibt die Kohlrabi hinein und fügt zum Schluß einige Eßlöffel Rahm hinzu.

Gemüseragout. 1½ Pfd. Kartoffeln, ¾ Pfd. Äpfel, ¾ Pfd. gekochte rote Rüben, Salz, Muskat, 2 Eßlöffel Mehl, Butter. — Aus Mehl, Butter und Gemüsewasser wird eine Sauce gemacht, in der man die kleingeschnittenen Äpfel ½ Stunde kocht. Unterdessen kocht man auch die geschälten, würfelig geschnittenen Kartoffeln in Wasser weich, gibt sie mit den in Scheiben geschnittenen roten Rüben an die Äpfel, würzt, fügt etwas frische Butter zu, vermengt alles und richtet das Ragout an. Das Ragout gewinnt an Geschmack, wenn man es mit Zitronensaft und etwas Wein abschmeckt und würfelig geschnittene, saure Gurken und Kapern hinzufügt.

Gemüseauflauf. Gemüsereste oder Gemüse mit kurzer Kochzeit (z. B. Blumenkohl oder Zwiebeln), die man dämpft und in eine gefettete Auflaufform auf eingeweichten Zwieback legt. In einer Tasse Milch verrührt man 2 Eßlöffel geröstetes Mehl, 1 geschlagenes Ei und etwas Salz, gießt die Sauce über das Gemüse, streut obenauf geriebenen Käse und bäckt den Auflauf 20 Minuten.

Grünkernklöße. 1 Pfd. Rohkost-Grünkernflocken, ¾ Liter warme Milch oder Gemüsebrühe oder nur Wasser, 2 Eßlöffel feingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch, etwas Gemüseextrakt, 2 Eßlöffel geriebener Sellerie, gehackte Küchenkräuter, 2 zerklopfte Eier. — Diese Zutaten werden recht gut vermengt, aus der Masse runde Klöße oder Knödel geformt, in deren Mitte man in Butter geröstete Brotwürfelchen gibt. Man legt die Klöße in kochendes Salzwasser. Wenn sie oben schwimmen, werden sie angerichtet, nach Gutdünken mit geriebenem Käse bestreut und mit heißer Butter geschmälzt.

Kleiepfannkuchen. 2 Tassen Weizenkleie, ½ Tasse Mehl, 2 Eier, 2 Tassen Milch, Salz. — Man bereitet aus diesen Zutaten einen Eierkuchenteig und bäckt davon dünne Kuchen.

Rosinenreis. ½ Pfd. Reis, 4—5 Eßlöffel Zucker, Milch, ⅓ Tasse Rahm, 1 Eigelb, ¼ Pfd. gereinigte Rosinen, 1 Eßlöffel Butter. — Man kocht den sauber gewaschenen Reis in 2 Tassen Wasser an und gießt nach und nach Milch zu, bis er weich ist. Unterdessen mischt man die übrigen Zutaten gut, rührt sie unter den aufgequollenen Reis, füllt ihn in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Auflaufform und stellt ihn 20 Minuten in den heißen Ofen.

Pilzsauce. Pilze, Butter, Zwiebeln, süßer oder saurer Rahm, 1 Löffel Mehl, etwas Paprika und Salz. — Die kleingeschnittenen Pilze werden mit den gehackten Zwiebeln 10 Minuten gedünstet, dann mit dem Rahm sowie dem mit etwas kalter Milch angerührten Mehl vermischt, die Sauce aufgekocht und mit Salz und Paprika gewürzt.

Speisenzusammenstellung für Oktober.

Früchte, Nüsse, Suppe, Weißkohlsalat, Grießgnocchi, Fruchtsalat.
Früchte, Nüsse, belegte Brötchen, gebackene Sellerieschnitten, Spinat, Milchreis mit Quittenkompott oder Quittenkaltschale.
Früchte, Nüsse, Rotkohl mit Äpfeln, Kartoffeln.
Fruchtsalat, Vollbrot, Pflaumenmus.

Grießgnocchi. 1½ Liter Milch, 200 g Grieß, 1 Eßlöffel frische Butter, 3 Eßlöffel geriebener Käse, Salz, ¼ Tasse Rahm. — Man bringt die Milch zum Kochen, rührt den Grieß ein, setzt Butter und Salz zu und kocht ihn in ¼ Stunde zu ziemlich festem Brei, den man dann auf ein Teigbrett schüttet, fingerdick ausstreicht und erkalten läßt. Nun sticht man mit einem runden Ausstecher oder Glas Plätzchen davon aus, legt sie in eine Backform, ordnet obenauf die Plätzchen zu einem Kranz, bestreut sie mit Käse, übergießt sie mit Rahm und schiebt das Gericht zum Überbacken in den Ofen.

Gebackene Sellerieschnitten. Sellerieknollen, ¾ Tasse Vollmehl, 2 Eier, Zucker, Saft von 3 Zitronen, Weißwein, Öl. — Der geschälte Sellerie wird in Scheiben geschnitten, mit Zucker und Zitronensaft begossen und 1 Stunde stehen gelassen. Nun verrührt man Mehl, Eigelb, etwas Öl, 2 Eßlöffel Weißwein, Zucker und Salz recht gut, fügt nach und nach Wasser bei, daß ein dickflüssiger Teig entsteht, unter den man zuletzt den Eierschnee zieht. In diesen Ausbackteig werden die Selleriescheiben getaucht, daß sie vollständig davon umhüllt sind, und in heißem Öl oder Backfett gebacken.

Rotkohl mit Äpfeln. 1 mittelgroßer Rotkohlkopf, 1 Zwiebel, 4 saure Äpfel, Butter, Salz, etwas Zitronensaft. — Der geputzte und feingeschnittene oder gehobelte Kohl wird in der heißen Butter mit der gehackten Zwiebel gedämpft, die kleingeschnittenen Äpfel nebst Gewürz und Zitronensaft werden zugefügt und alles, gut zugedeckt, geschmort, bis der Kohl weich ist.

Pflaumenmus. 1 kg entsteinte Pflaumen, ½ kg Rohrzucker, Zimt, 1 Eßlöffel frische Butter, Mehl, 2 Eßlöffel Brotbrösel. — Die Pflaumen werden mit einigen Eßlöffeln Wasser weichgekocht, durch die Presse getrieben und mit Zucker und Zimt verrührt. In wenig Butter wird das Mehl geröstet, das Mus zugegeben und nochmals aufgekocht. In der übrigen Butter röstet man die Brotbrösel und zieht sie unter das Mus.

Quittenkompott. 1½ Pfd. Quitten, ½ Pfd. Rohrzucker, 1 Glas Wasser, 1 Glas alkoholfreier Wein. — Die abgeriebenen, geschälten und in kleine Stücke geteilten Quitten werden mit Wein, Wasser und Zucker in 50—60 Minuten weichgekocht.

Quittenkaltschale. 1 Pfd. Quitten, 4 Eßlöffel Zucker, 1 Zitrone, 2—3 Orangen. — Die Quitten werden geschält, in Schnitze geteilt, dann mit wenig Wasser, Zucker und Zitronensaft weichgekocht und nach dem Erkalten mit dem ausgepreßten Saft der Orangen vermischt. — Oder: Die Quitten werden roh gerieben, mit Zucker gesüßt und mit Orangensaft verdünnt.

Fruchtsalat. Je ¾ Pfd. Pflaumen, Pfirsiche und Birnen, etwas Rohrzucker, 1 Teller geriebene Nüsse, ½ Tasse Schlagrahm, ½ Tasse Haferflocken. — Die Früchte werden kleingeschnitten, mit Nüssen, Zucker und Rahm gemischt und in einer Glasschüssel über den Haferflocken angerichtet. Mit etwas zurückbehaltenem Schlagrahm garnieren und zum Durchziehen beiseitestellen.

Speisenzusammenstellung für Oktober.

Kürbissuppe, Vollbrot, Eiersalat mit Meerrettich, Kartoffeln in der Schale, gezuckerte Pflaumen.
Früchte, Nüsse, gefüllte Tomaten, Quarkbrötchen.

Kartoffelpastetchen. Fertiggekochter Kartoffelbrei wird mit Rahm, etwas frischer Butter und 1 Eigelb tüchtig verrührt, nochmals bis vors Kochen gebracht und dann in einen Spritzbeutel mit grober Sterntülle gefüllt. Man spritzt von dem Brei zweifingerhohe Pastetchen und setzt sie im Kranz um die angerichteten Karotten. Die Kartoffelpastetchen werden mit in Butter gedünsteten grünen Erbsen gefüllt.

Gefüllte Tomaten. Von Tomaten schneidet man einen Deckel weg, höhlt sie aus und würzt sie ein wenig. Man drückt das Mark durch ein Sieb, vermischt es mit Weizenflocken, feingehackten Zwiebeln, Petersilie und etwas Rahm und füllt die Mischung wieder in die Tomaten, die auf angemachtem grünem Salat zu Tisch gegeben werden.

Maisbrei mit Zwiebelschmälze. ½ Pfd. Maisgrieß, 1½ Liter Milch, ¼ Liter Wasser, Salz, 1 geschnittene Zwiebel, Butter, 3—4 Eßlöffel geriebener Käse. — Milch und Wasser bringt man zum Kochen, rührt den Maisgrieß hinein, würzt und kocht ihn ½ Stunde, indem man mehrmals umrührt. Dann mengt man den Käse hinein, richtet an und schmälzt mit den in Butter gerösteten Zwiebelwürfeln.

Karotten. 1 kg Karotten (gelbe Rüben), 2 Eßlöffel Rahm, feingehackte Petersilie, Salz, Butter. — Die sauber gereinigten und geschälten Karotten schneidet man in Scheiben, legt sie in heiße Butter, dünstet sie ¼ Stunde, fügt Petersilie und etwas Gemüsebrühe zu und kocht die Rübchen auf kleinem Feuer in ungefähr 50 Minuten weich. Vor dem Anrichten gießt man den Rahm an.

Kürbissuppe. 1 Pfd. Kürbis, 1 Eßlöffel Zucker, Zitronenabgeriebenes, süße oder saure Milch. — Der Kürbis, von Samen und Fasern befreit, wird mit wenig Wasser weichgedünstet, dann durch ein Sieb getrieben, mit Zucker und Zitronenabgeriebenem gewürzt und nach dem Erkalten mit süßer oder saurer Milch verdünnt.

Gezuckerte Pflaumen. Pflaumen werden entsteint, kleingeschnitten, mit Rohrzucker vermischt und 1 Stunde zum Durchziehen stehengelassen.

Apfelcharlotte. 1½ Pfd. saure Äpfel, ¼ Pfd. Zucker, 1 Handvoll Rosinen, Zimt, abgeriebene Zitronenschale, ½ Glas alkoholfreier Wein, 3—4 Eßlöffel geriebene Mandeln oder Haselnüsse, Brot, frische Butter. — Man kocht aus den Äpfeln mit Wein, Zucker und Gewürz ein gutes Apfelmus und rührt die Rosinen und die geriebenen Nüsse hinein. Unterdessen schneidet man von feinlöcherigem Brot (Kastenbrot) 1 cm dicke Scheiben, taucht sie in zerlassene ungesalzene Butter und kleidet eine glatte Form damit gut aus. Das Brot, das über den Rand der Form hinausragt, wird weggeschnitten. Dann füllt man das Apfelmus ein, deckt es oben ebenfalls mit Brot zu, das man mit Butterflocken belegt, und stellt die Charlotte ½ Stunde in den heißen Ofen. Sie wird sofort gestürzt.

Eiersalat mit Meerrettich. ½ Tasse körniggekochter, erkalteter Reis und 4 hartgekochte, gehackte Eier werden mit in die Schüssel gegeben, mit etwas Zitronensaft beträufelt, mit halbgeschlagenem, mit Salz und Pfeffer leicht gewürztem Schlagrahm bedeckt, mit geriebenem Meerrettich bestreut und mit je einer Prise Curry und Paprika bestäubt.

Oktober



Abb. 312. Trauben, Suppe, Salat (von Weiß- und Rotkraut, Tomaten, Radieschen), Karotten, Kartoffelpastetchen, Apfelcharlotte.



Abb. 313. Früchte, Nüsse, Suppe, Maisbrei mit Zwiebelschmälze, Lauch- und Rotkohlsalat.

Oktober



Abb. 314.

Früchte, Nüsse, Suppe, Bohnensalat mit Zwiebeln, Kohlgemüse, Reisköpfchen mit Tomaten.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Rübchen- und grüner Salat, Tomatenreis, Apfelauflauf.

Früchte, Salat, Blumenkohl, Pilzragout, Preiselbeercreme.

Süße Brötchen, Nüsse, Zwiebel- und Kartoffelsalat, gebackene Kartoffeln in der Schale.

Brombeerkaltschale oder Traubensuppe, Apfelbrot, Milchkaffee.

Reisköpfchen mit Tomaten. 300 g Reis, 1 Löffel Butter oder gutes Fett, 1 Zwiebel 1½ Liter Gemüsebrühe, 3—4 Löffel geriebener Käse, Tomaten. — Der gewaschene Reis wird mit den Zwiebeln in der heißen Butter geröstet, mit Gemüsebrühe weichgekocht, mit Käse vermengt und in eine gebutterte Form gedrückt, die man etwas stehen läßt und dann auf eine Platte stürzt. Um das Reisköpfchen gibt man gewürzte und gebratene Tomatenscheiben.

Blumenkohl. 3—4 Eßlöffel geriebener Käse, 1½ Eßlöffel frische Butter, 1 Eßlöffel Paniermehl, 2 Eßlöffel Zitronensaft. — Man zerteilt den Blumenkohl in die einzelnen Rosen und legt ihn etwa 20 Minuten in Salzwasser, damit die Raupen herauskommen. Dann kocht man ihn in siedendem Salzwasser weich und richtet ihn auf einer erwärmten Platte an. Das Paniermehl wird in der Butter etwas geröstet, der Blumenkohl mit der Schmälze übergossen, mit dem Käse bestreut und mit Zitronensaft beträufelt. Dazu passen gut (im Kranz um den Blumenkohl angerichtet) folgende:

Pilzragout. 1 Pfd. Champignons, ¼ Pfd. Steinpilze (frisch oder aus Konserve) oder 2 Pfd. Grünlinge, 1 Pfd. Pellkartoffeln, 1 saure Gurke, 1 Eßlöffel Kapern, Zwiebel, Schnittlauch, Salz, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Zitronensaft. — Die in Scheiben geschnittenen Pilze werden in etwas Butter weichgedünstet, die Kartoffeln geschält und in Scheiben geschnitten, ebenso die Gurke. Dann aus Butter, Mehl, Gemüsewasser eine weiße Sauce gekocht, mit Zitronensaft abgeschmeckt, alle Zutaten werden darin erhitzt und nach Bedarf das Ragout noch gewürzt.

Traubensuppe, unter Verwendung von unreifen Beeren. — Die gewaschenen Beeren werden weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und der Saft mit Rohrzucker, abgeriebener Zitronenschale und etwas kalt angerührtem Kartoffelmehr aufgekocht. Die Suppe kann kalt oder warm mit Zwieback gegessen werden.

Apfelauflauf. 1 kg Äpfel, ¼ Pfd. Rohrzucker, 1 kleiner Teller Brotbrösel, 3 Eier, 1½ Eßlöffel frische Butter, etwas Zimt und das Abgeriebene von 1 Zitronenschale. — Die Brotbrösel werden in der Butter geröstet, die Äpfel gerieben; beides wird mit dem Eigelb, Zucker und Gewürz vermengt und zuletzt der Eierschnee daruntergezogen. In einer gebutterten Form wird der Auflauf 25 Minuten im heißen Ofen gebacken.

Apfelbrot (Apfelrösti). 1½ Pfd. Äpfel, ½ Pfd. feingeschnittenes Brot, ¼ Pfd. Rohrzucker, 1 Messerspitze Zimt, 2 Eßlöffel frische Butter. — Man schneidet die Äpfel in dünne Scheiben und dünstet sie mit etwas Butter, Zimt und der Hälfte Zucker halbweich. Das Brot wird mit der übrigen Butter geröstet, mit den halbweichen Äpfeln vermischt, mit Zucker bestreut und beides zusammen, zugedeckt, gedünstet, bis die Äpfel weich sind.

Preiselbeercreme. 3 Tassen gut gesäuberte Preiselbeeren, 1 Tasse gemahlene Erdnüsse, 3 Eßlöffel flüssiger Honig, etwas Rohrzucker. — Die Preiselbeeren werden mit der Reibekeule zerdrückt, mit den übrigen Zutaten gemischt und alles gut geschlagen, bis eine dickliche Creme entsteht.

Brombeerkaltschale I. Brombeeren werden leicht gezuckert, mit süßer oder saurer Milch begossen und ½ Stunde kühlgestellt.

Brombeerkaltschale II. Die Brombeeren werden mit einem verdünnten, gesüßten Johannisbeerpüree begossen und ½ Stunde kühlgestellt. Vor dem Auftragen sind sie mit gehackten Nüssen zu bestreuen.

Speisenzusammenstellung für Oktober.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Salat, Gerstenauflauf, Fruchtsalat mit Rahm.
Trauben, Nüsse, Suppe, Bohnengericht oder Karottenpuffer, Kürbisspeise.
Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Kartoffeln mit der Schale gebacken, Fruchtsalat.
Türkische Salatschüssel, dicke Erbsensuppe, Brombeerspeise.

Karottenpuffer. 1½ Pfd. Karotten, ¼ Pfd. Lauch, Muskat, Salz, 2 Eigelb, Öl oder Fett. — Die gereinigten Karotten werden roh gerieben, der Lauch feingeschnitten und mit Salz und Muskat gewürzt. Nachdem man das Gemüse mit den Eigelb gebunden hat, legt man davon löffelweise Häufchen in das heiße Öl oder Fett und bäckt die Puffer auf beiden Seiten hellbraun.

Kartoffeln mit der Schale gebacken. 1½ Pfd. Kartoffeln einer glatten Sorte, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, Kümmel, Salz, Öl oder Backfett. — Nachdem man die Kartoffeln mit einer Wurzelbürste gründlich gesäubert und ungeschält in Stengel geschnitten hat, gibt man sie mit den halbierten Zwiebeln und dem gehackten Knoblauch in reichlich kochendes Öl oder Backfett, bäckt sie goldgelb und bestreut sie nachher mit Kümmel und feinem Salz (am besten Selleriesalz).

Bohnengericht. 1 Pfd. Bohnen, ½ Pfd. Äpfel, 1 Pfd. in der Schale gekochte Kartoffeln, Butter, etwas Salz, Zitronensaft und Rohrzucker. — Die Bohnen werden entfädelt, gebrochen und halbweich gekocht, die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel beigefügt und mit den Bohnen weichgedünstet. Kurz vor dem Anrichten mischt man die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, Butter und Gewürz unter das Gemüse.

Gersten- (Graupen-) auflauf. Gewaschene, über Nacht eingeweichte Graupen werden in ziemlich viel Wasser 30 Minuten gekocht, mit gehackter, gedünsteter Zwiebel, zerschnittenen Tomaten, 1 Stückchen Pfefferschote, gehackter Petersilie, etwas geriebenem Lorbeerblatt, Paprika und Salz vermengt, in eine Auflaufform gefüllt, mit geriebenem Käse bestreut, mit einigen Butterflocken belegt und im Ofen 1 Stunde gebacken.

Türkische Salatschüssel. 1½ Pfd. Tomaten, ¾ Pfd. Äpfel, ¾ Pfd. Bananen, Zitronensaft, Sauermilch oder saurer Rahm, Puffreis. — Man schneidet die Früchte in dünne Scheiben, mischt sie mit Zitronensaft und Sauermilch, richtet den Salat bergartig in der Mitte einer Glasschüssel an und umkränzt ihn mit dem Puffreis.

Fruchtsalat mit Rahm. Mürbe Äpfel, Birnen, Weintrauben, etwas Fruchtsaft, Rahm. — Man schneidet die Äpfel und Birnen in feine Scheibchen, tränkt sie mit etwas Fruchtsaft und häuft sie bergartig auf einer Glasschüssel an. Von gewaschenen Weintrauben legt man erst einen Kranz blauer, dann einen Kranz weißer Beeren um den Salat und garniert ihn mit etwas gesüßtem, geschlagenem Schlagrahm.

Kürbisspeise. 1½ Pfd. Kürbis, ½ Pfd. gemahlene Nußkerne, 3 Eßlöffel flüssiger Honig, etwas Rohrzucker, das Abgeriebene und der Saft von 1 Zitrone, ganz wenig Curry. Der geriebene Kürbis wird mit den übrigen Zutaten gut vermischt.

Brombeerspeise. 1 Suppenteller verlesene Brombeeren (man kann auch jede andere Beerenart verwenden), einige Eßlöffel gemahlene Haselnüsse, Weizenflocken, 4 Eßlöffel Bienenhonig oder anderer Honig, etwas Rohrzucker. — Man zerstößt die Beeren und vermengt sie recht gut mit den übrigen Zutaten.

Speisenzusammenstellung für November.

Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Gurkengemüse, Kartoffeln, Traubenkaltschale.
Früchte, Nüsse, Suppe, Endiviengemüse, Semmelklöße, gefüllte Melonen.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, saure Gurken, Apfelhaferküchlein.
Früchte, Nüsse, Sauerkrautspeise, Vollbrot, rohes Kürbiskompott.

Endiviengemüse. 6 Endivienköpfe, Butter, 1 gehackte Zwiebel, Gewürz, etwas frische Butter, Petersilie, einige Eßlöffel Rahm. — Die Endivienköpfe werden gewaschen, kleingeschnitten und wegen des bei vielen nicht beliebten bitteren Geschmacks mit heißem Wasser übergossen. Man läßt sie gut abtropfen, dämpft die Zwiebel in der Butter, dünstet die Endivien mit, gießt dann etwas Wasser zu und kocht das Gemüse 20 Minuten. Vor dem Anrichten würzt man es mit wenig Salz, Muskat und gehackter Petersilie und fügt zuletzt den Rahm sowie 1 Stückchen frische Butter bei.

Semmelklöße. ¾ Pfd. Semmelbrösel, 2 Tassen Milch, 1 gehackte Zwiebel, 1 Tasse Mehl, 5 Eier, gehackte Petersilie und Schnittlauch, Salz, Muskat, Butter, Gemüsebrühe. — Man übergießt die Semmelbrösel mit der Milch, läßt sie ½ Stunde stehen, fügt die in Butter gedämpfte Zwiebel, ferner Gewürz, Grünzeug, Mehl und die geschlagenen Eier hinzu, arbeitet alles gut durch, formt Klöße und legt sie in kochende Gemüsebrühe. Wenn sie hoch kommen und oben schwimmen, sind sie fertig.

Gurkengemüse. Gurken, gehackte Petersilie, frische Butter; zur Sauce: gehackte Zwiebel, 1 geriebene Karotte und 1 Petersilienwurzel, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Rahm oder Milch, Salz. — Man bereitet zuerst die Sauce. Zwiebel, Karotte und Petersilienwurzel werden in Butter gedämpft, 1 Tasse Gemüsebrühe oder Wasser zugegossen, das mit Wasser angerührte Mehl angefügt, aufgekocht und die Sauce durch ein Sieb gestrichen. Dann gibt man Rahm oder Milch zu, sowie die in Scheiben geschnittenen Gurken und kocht das Gemüse, bis es weich ist. Kurz vor dem Anrichten setzt man die gehackte Petersilie, etwas Salz und frische Butter zu.

Sauerkrautspeise. Sauerkraut, Kümmel, Fett. — Man erhitzt das Fett mit dem Kümmel, gibt das Sauerkraut zu, rührt ein paarmal um, bis die Speise gut warm ist und richtet sie auf einer erwärmten Schüssel an.

Apfelhaferküchlein. 2 Tassen Haferflocken, 8 Äpfel, 4—5 Eier, Rohrzucker, Zimt, Öl oder Butter. — Die Haferflocken werden geröstet, die Äpfel gerieben, mit Zucker und Zimt gemischt, dann mit den geschlagenen Eiern und den Haferflocken gut verarbeitet. Von dem Teig werden Küchlein geform und gebacken.

Gefüllte Zuckermelonen. Zuckermelonen, ein wenig feingeschnittene Ananas, gemahlene Nüsse, Rohrzucker, Puffreis, Zitronensaft, etwas Rahm. — Man halbiert die Melonen und sticht das weiche Fruchtfleisch heraus. Die verschiedenen Zutaten werden, gut vermengt, in die Melonenhälften gefüllt und diese mit Nußkernen garniert.

Rohes Kürbiskompott. Grobgeraffelter Kürbis wird mit Rohrzucker bestreut, nach 1 Stunde mit etwas Zitronensaft und Abgeriebenem gewürzt und mit geriebenen Haselnüssen bestreut.

Traubenkaltschale. Mit Wasser abgespülte Traubenbeeren werden mit etwas Zucker und grobgehackten Walnußkernen gemischt und mit alkoholfreiem Wein oder Most begossen.

Speisenzusammenstellung für November.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Sauerkrautsalat, Kartoffelkügelchen oder Fenchel auf Brotkrusten, Traubenschaum.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, Krautsalat, kleine Kartoffelkuchen oder Haferpudding, Fruchtkaltschale.

Gebackene Gemüse. Verschiedene Gemüse (im Winter z. T. Büchsengemüse), wie Schwarzwurzeln, 1 weiße Rübe, 1 Kohlrabi, 1—2 Sellerieknollen, einige Blumenkohlrosen, 3 Tomaten, einige Spargelköpfe und Auberginés, Gemüsebrühe, Pfannkuchen- (Eierkuchen-) masse von einigen Eßlöffeln Schrot- oder Vollmehl, 3 Eiern, Milch und Salz, ferner Öl oder Pflanzenfett, Remouladensauce. — Sellerie, weiße Rübe und Kohlrabi werden in Scheiben, die Schwarzwurzeln in kleinfingerlange Stücke geschnitten und in die kochende Gemüsebrühe gegeben; nach 15 Minuten fügt man die Blumenkohlrosen hinzu und kocht die Gemüse weich, hebt sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt sie gut abtropfen, taucht dann die einzelnen Stücke, wie auch die in Scheiben geschnittenen Tomaten und Auberginés und die Spargelköpfe in den Teig und bäckt die Gemüse in heißem Öl oder Pflanzenfett. Dazu Remouladensauce. Oder: Statt in Pfannkuchenmasse kann man die Gemüse in geschlagenem Ei und Paniermehl wenden und in heißem Öl schwimmend backen.

Fenchel gedünstet. 3—4 Fenchelknollen, Öl, gehackte Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, Butter, Zitronensaft. — Der Fenchel wird gewaschen, in Hälften geteilt, dann auf die in Öl gedünsteten Zwiebeln und Knoblauch gelegt und zugedeckt 35 Minuten gedünstet, wobei man die unterste Schicht etwas anrösten läßt. Auf warme Brotkrusten angerichtet, wird das Gemüse mit Zitronensaft beträufelt und mit brauner Butter geschmälzt.

Kartoffelkügelchen. 1 Pfd. in der Schale gekochte Kartoffeln, 2 Eßlöffel frische Butter, 3—4 Eier, 3 Eßlöffel Vollmehl, Salz, Fett. — Die Kartoffeln werden geschält und gerieben, die Butter wird schaumiggerührt und mit den anderen Zutaten verarbeitet. Aus der Masse werden Kügelchen geformt und schwimmend in heißem Fett gebacken.

Kleine Kartoffelkuchen. 1½ Pfd. in der Schale gekochte Kartoffeln, 2—3 Eier, 2 Eßlöffel Mehl, 4 Eßlöffel geriebener Käse, Tomatenpüree, Salz. — Man schält die Kartoffeln und treibt sie noch heiß durch die Kartoffelpresse, gibt die geschlagenen Eier, Mehl, etwas Butter und Salz dazu und arbeitet die Masse gut durch. Dann formt man kleine, 2—3 cm dicke Kuchen, drückt in die Mitte eines jeden mit einem Löffel oder Glas eine Vertiefung ein, füllt mit Salz, Muskat und Petersilie gewürztes Tomatenmus in die kleine Mulde und streut Käse darüber. Die Kuchen setzt man auf ein gefettetes Blech und überbäckt sie im Ofen.

Haferpudding. 300 g Rohkosthaferflocken, 100 g Rosinen, 80 g Rohrzucker, 1 große Tasse Mandelmilch. — Die Mandelmilch wird über die andern Zutaten gegossen, alles gut vermischt, die Masse in eine Form gedrückt und gestürzt. Der Pudding wird mit Früchten aufgetragen.

Fruchtkaltschale. 1 kleine Büchse Ananas, 3 Bananen. — Die Ananasscheiben teilt man in kleine Stücke, legt sie mit den in Scheiben geschnittenen Bananen in eine Glasschüssel und gießt den mit Wein und Wasser verdünnten Ananassaft darüber.

Traubenschaum. Weintrauben werden ausgepreßt, nach Bedarf gesüßt und der Saft mit gesüßtem Schlagrahm tüchtig geschlagen. In Gläsern anrichten und sofort auftragen.

November



Abb. 315. Früchte, Nüsse, Vollbrot, Salatplatte, gebackene Gemüse im Reisring, Remouladensauce, Schlagrahm mit Früchten.



Abb. 316. Pflaumen, Käsecremeschnitten, Milchkaffee.

November



Abb. 317.

Früchte, Nüsse, Suppe, belegte Brötchen,
Blumenkohl mit gefüllten Tomaten.

Früchte, Nüsse, Suppe, Salatäpfel, Naturreis,
gebratene Tomatenscheiben, Zitronencreme.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Salat, Kartoffeln mit Champignons,
Apfelkompott (roh).

Früchte, Nüsse, belegte Brote, Gemüsepuffer mit Zwiebelsauce.

Obstsalatplatte, dicke Kartoffelsuppe.

Blumenkohl mit Tomaten. 1 großer Blumenkohl wird sorgfältig in 2—3 Teile geteilt, geputzt und in Salzwasser gelegt, damit keine Raupen zurückbleiben. Dann kocht man die Röschen in wenig Salzwasser weich, hebt sie sorfältig mit der Schaumkelle heraus und richtet sie auf einer erwärmten Platte so an, daß die Teile wieder einen Kopf bilden, bestreut ihn mit etwas geriebenem Käse und überträufelt ihn mit heißer Butter. — Tomaten werden ausgehöhlt, gewürzt, mit Gemüseragout gefüllt, im Ofen überbacken und um den Blumenkohl geordnet. Hat man keinen Ofen, so schneidet man die Tomaten in Scheiben, würzt und dämpft sie in der Bratpfanne.

Salatäpfel. Große Äpfel, etwas alkoholfreier Weißwein; zur Füllung: geriebene rote Rüben und Sellerie, Tomatenpüree, kleingewürfelte Zuckergurken, Nüsse, Salatsauce mit etwas geriebenem Meerrettich vermischt. — Die Äpfel werden ausgehöhlt und mit dem Weißwein sorgfältig weichgedünstet, ohne daß sie zerfallen. Dann drückt man die gut abgeschmeckte Fülle in die Äpfel und ordnet sie auf grünen, marinierten Salatblättern an.

Gebratene Tomatenscheiben. Feste Tomaten, etwas Mehl, geschlagenes Ei, Paniermehl, wenig Salz, Zitronensaft, Butter. — Man schneidet die Tomaten in dicke Scheiben, bestreut sie mit wenig feinem Salz, beträufelt sie mit etwas Zitronensaft, wendet sie zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl und brät die Scheiben auf beiden Seiten in Butter.

Kartoffeln mit Champignons. Rohe Kartoffeln, Champignons, Gemüsebrühe, gehackte Zwiebel, Petersilie, Salz, Butter. — Die Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit der angedämpften Zwiebel gemischt. Man läßt sie halbweich dünsten, überstäubt sie mit wenig Mehl, gibt nach ein paar Minuten etwas Gemüsebrühe, die kleingeschnittenen Champignons, Salz und gehackte Petersilie dazu, deckt gut zu und dünstet das Gemüse fertig.

Gemüsepuffer. 5—6 geriebene Sellerieknollen oder Kartoffeln oder Kürbis, 2 geschlagene Eier, 3—4 Eßlöffel Mehl, gehackte Zwiebel, Selleriesalz, Kümmel, Petersilie; Öl oder Butter zum Backen. — Alle Zutaten werden gemischt und aus dem Teig kleine Kuchen gebacken.

Zwiebelsauce. Gehackte Zwiebeln, 3 Eßlöffel ohne Fett hellbraun geröstetes Mehl, gehackte Küchenkräuter, Salz, Gemüsebrühe. — Die Zwiebeln werden in Butter gedämpft, das Mehl, dann die Gemüsebrühe sowie die übrigen Zutaten beigefügt und die Sauce 20 Minuten gekocht.

Rohes Apfelkompott. 1 kg saftige Äpfel, 1 Handvoll kernlose Rosinen, 5 Eßlöffel grobzerstoßene Haselnüsse, 1 Eßlöffel Rohrzucker, Abgeriebenes und Saft von 1 Zitrone, 1 Tasse Schlagrahm. — Die ungeschälten Äpfel werden gerieben und mit den übrigen Bestandteilen vermengt.

Obstsalatplatte mit Rahmsauce. 6 Äpfel, 2 mittlere Zwiebeln, 2 Bananen, 1 saure Gurke, Saft von 1½ Zitrone, etwas Paprika, Rahmsauce, Rohkostweizenflocken. — Gurke und Bananen werden in dünne Scheiben geschnitten, die übrigen Früchte gerieben, alle mit Zitronensaft und Sauce vermischt, bergartig in einer Glasschale angerichtet, mit Paprika bestäubt und mit den Weizenflocken umkränzt. Statt mit Rahmsauce kann man diesen Obstsalat auch mit Mayonnaise anmachen.

Speisenzusammenstellung für November.

Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Weißkohl mit Reis, Rohkostapfeltorte.
Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Cremekarotten, ganz gebratene kleine Kartoffeln, Apfelschnee.
Früchte, Nüsse, Kräuterbutterbrote, Kohl mit Äpfeln.
Früchte, Nüsse, Kohlrabisalat, Grünkernbrätlinge, Kartoffeln.

Weißkohl mit Reis. Ohne Strünke gehobelter Weißkohl, Naturreis, gehackte Zwiebel, Salz, Kümmel, etwas Curry oder Paprika, geriebener Käse. — Die Zwiebel wird gedämpft, der Weißkohl mit etwas Salz und Kümmel dazugetan und eine Weile mitgedünstet. Dann setzt man Wasser und Reis dazu, würzt und läßt alles, gut zugedeckt, ¾ Stunden kochen. Vor dem Anrichten mischt man den Käse darunter. Um Geschmack und Aussehen zu erhöhen, kann man die Platte mit rasch gedünsteten, gewürzten Tomaten garnieren.

Cremekarotten. ½ kg Karotten, 2 Eigelb, ¾ Tasse Rahm, 1 Eßlöffel frische Butter, gehackte Petersilie, Salz und etwas Zucker. — Die Karotten werden gut gewaschen, gebürstet und mit einem Tuch getrocknet, dann in Scheiben geschnitten, in Butter gedünstet und gewürzt. Wenn nötig, wird etwas Wasser zugegeben. Sobald die Karotten weich sind und das Wasser eingekocht ist, fügt man die Petersilie, den Rahm und die verrührten Eigelb zu, läßt das Gemüse auf der Seite des Herdes noch etwas ziehen, ohne daß es kocht, und richtet es an.

Grünkernbrätlinge. ¾ Pfd. Grünkernflocken, Tomatenmark, 3—4 Eier, geriebener Sellerie, Gewürz (Salz, Paprika, feingeschnittener Schnittlauch), Butter. — Man kocht die Grünkernflocken in Gemüsebrühe weich. Nachdem der Brei etwas ausgekühlt ist, fügt man Eier, Tomatenmark, Sellerie und Gewürz hinzu, formt kleine Kuchen und brät sie beidseitig.

Kohl mit Äpfeln. Kohl, saftige Äpfel, Mayonnaise oder gewöhnliche Salatsauce. — Der in Viertel geschnittene Weißkohl wird in Salzwasser gelegt, dann gut abgetropft, feingehobelt und mit den geschnitzten Äpfeln und der Mayonnaise vermischt.

Kohlrabisalat. Die Kohlrabi werden geschält, roh gerieben und mit Mayonnaise gebunden.

Kräuterbutterbrote. Vollbrot, frische Butter, verschiedene feingehackte Küchenkräuter (z. B. Schnittlauch, Petersilie, Zwiebeln), in Zitronensaft eingelegte Radieschen- und Zwiebelscheiben. — Die Butter wird mit den Kräutern gut vermengt und auf die Brotscheiben gestrichen. Jedes Brot belegt man mit einer Zwiebelscheibe, die man mit Radieschenscheiben umrandet.

Apfelschnee. 4—5 Äpfel, 3 Eßlöffel Rohrzucker, Vanillezucker, Zitronensaft, 1 Tasse Rahm. — die Äpfel werden gerieben, mit Zucker und Zitronensaft gut verrührt und kurz vor dem Auftragen mit dem geschlagenen, mit Vanillezucker gesüßten Schlagrahm vermengt.

Rohkostapfeltorte. 400 g Rohkostweizenflocken, 3—4 geriebene Äpfel, 1 Handvoll gehackte Rosinen, 3—4 Eßlöffel geriebene Haselnüsse. — Die Zutaten werden recht gut vermengt und die Masse zur Torte geformt, die man mit steifgeschlagenem, aromatiertem Rahm beliebig verziert.

Speisenzusammenstellung für Dezember.

Früchte, Nüsse, belegte Brötchen, Knollenselleriesalat, Kastaniengemüse mit gerösteten Zwiebeln, Apfelkompott.
Früchte, Nüsse, Salatplatte, Zwiebelgemüse, Butterkartoffeln, Fruchtschale.
Früchte, Nüsse, geriebene Rübchen und Sellerie auf Butterbrot, Hirsebrei, Kompott von Dörrobst.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, Salat, Kartoffelkäsesuppe.

Kartoffelkäsesuppe. 1 kg rohe Kartoffeln, 1 Sellerieknolle, 2 Lauchstengel, etwas Salz, ½ Pfd. gehobelter Käse. — Man schneidet die Gemüse klein und kocht sie in 3 Liter, mit Wasser verdünnter Gemüsebrühe auf kleinem Feuer weich. Einige Minuten vor dem Anrichten rührt man den Käse ein und läßt die Suppe noch eine Weile langsam kochen.

Kastaniengemüse mit Zwiebeln. 1 kg Kastanien, 3 Zwiebeln, 3 Eßlöffel frische Butter, etwas Salz. —Man macht einen Schnitt quer durch die Schale der Kastanien, legt sie in Wasser und kocht sie auf. Dann entfernt man sofort die Schalen und die braunen Häute und kocht die Kastanien in verdünnter Gemüsebrühe weich. Eine Zwiebel wird gehackt und in der Hälfte der Butter gedämpft, die abgegossenen und gut abgetropften Kastanien werden damit gemischt, gewürzt und noch einige Minuten, zugedeckt, gedünstet. Die andern Zwiebeln schneidet man quer in Scheiben, röstet sie in der übrigen Butter goldgelb und garniert und schmälzt die angerichteten Kastanien damit.

Zwiebelgemüse. 1 kg Zwiebeln, 1 Eßlöffel Mehl, einige Eßlöffel saurer Rahm, 2 Eßlöffel Butter, Gewürz (Salz, etwas Curry oder Kümmel, gehackte Petersilie.) — Die von der äußeren braunen Schale befreiten Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, in die heiße Butter gelegt und bei kleinem Feuer gedämpft. Nach 20 Minuten wird das Mehl mit wenig Wasser glattgerührt, mit dem Rahm über die Zwiebeln gegossen, gewürzt, und das Gemüse nochmals 20 Minuten gekocht.

Hirsebrei. ½ Pfd. Hirse, 2 Liter Milch, Salz, 1 Eßlöffel frische Butter. — Man wäscht die Hirse, rührt sie in die siedende Milch und kocht sie in ½—¾ Stunden zu Brei, den man mit wenig Salz würzt, mit der Butter verrührt und anrichtet.

Sellerieknollensalat. Gut gesäuberte Knollen werden roh gerieben, sofort mit Zitronensaft gemischt und mit Öl und Rahm (oder Mayonnaise) sowie gehackten Kräutern vermischt.

Apfelkompott. 1 kg Äpfel, 200 g Rohrzucker, ¼ Liter alkoholfreier Weißwein, 5 Eßlöffel Wasser (oder ⅓ Liter Wasser, mit dem Saft von ½ Zitrone gesäuert), 1 Messerspitze Zimt, 1 Stückchen Butter. —Man kocht die Flüssigkeit mit Zucker und Zimt auf, gibt Apfelschnitze und Butter hinein und kocht die Äpfel je nach Sorte 15—20 Minuten weich.

Kompott von Dörrobst. 3 getrocknete Bananen, 1 Dutzend getrocknete Pflaumen, 3 Eßlöffel kernlose Rosinen (Sultaninen), 2 Glas alkoholfreier Apfelsaft, 1 Tasse frischer Rahm, 4 Eßlöffel geriebene Hasel- oder Walnußkerne. — Die getrockneten Früchte werden über Nacht in 1½ Glas Fruchtsaft eingeweicht und früh durch die Hackmaschine getrieben. Der übrige Apfelsaft und der Rahm werden kurz vor dem Anrichten mit dem Schneebesen geschlagen und mit dem Früchtebrei vermengt, den man in einer Glasschale anrichtet und mit den Nüssen bestreut.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Salat, Karotten-Kartoffeln, Mandarinenspeise.
Früchte, Nüsse, Suppe, Salat, Kartoffeln mit Grünkohl oder Zucchetti gebraten.

Pastetchen, gefüllt mit Käsemasse oder Rahmmasse oder Champignons oder Klößchen oder in Butter weichgedünstetem Gemüse.

Spinat mit Tomaten. Man dünstet den Spinat und garniert ihn mit in Butter gedämpften und gewürzten oder rohen, mit Salatsauce beträufelten Tomatenscheiben.

Karotten-Kartoffeln. Kartoffeln, Karotten, Butter, 1 große Zwiebel, Salz, 1 Eßlöffel Kümmel. — Die gehackte Zwiebel wird in der Butter gedämpft, die Karotten werden ¼ Stunde mitgedünstet, mit etwas Gemüsebrühe übergossen, mit den würfelig geschnittenen Kartoffeln bedeckt, gewürzt und, zugedeckt, weichgedünstet.

Kartoffeln mit Grünkohl. Grünkohl, rohe Kartoffeln, Salz, Butter, Mehlsauce. — Der Grünkohl wird 20 Minuten in heißes Wasser gelegt, abgetropft, kleingeschnitten, in der heißen Butter gut durchgeschmort, mit den würfelig geschnittenen Kartoffeln belegt und in ½ Stunde weichgedünstet. Gewürzt und mit Mehlsauce übergossen, wird er nochmals aufgekocht und dann angerichtet. Mehlsauce: Mehl wird geröstet, mit Wasser oder Gemüsebrühe glattgerührt und aufgekocht.

Zucchetti gebraten. Die in ½ cm dicke Scheiben geschnittenen Zucchetti werden in heißer Butter oder in Öl beidseitig gebraten und mit wenig feinem Salz bestreut.

Gemüsesalat. 1 Pfd. in der Schale gekochte Kartoffeln, je ½ Pfd. in Gemüsebrühe oder Wasser weichgekochte Karotten und gelbe Rüben, feingehackte Zwiebeln und Küchenkräuter, 5 gehackte Cornichons (kleine Essiggurken), 2 Eßlöffel Kapern, etwas Selleriesalz, Mayonnaise. — Die verschiedenen Gemüse werden kleingeschnitten, mit den übrigen Zutaten vermischt und mit Mayonnaise gebunden.

Käsekuchen. Hefen- oder Mürbeteig; zur Fülle: 1½ Eßlöffel Vollmehl, ¼ Pfd. geriebener Käse, 3 geschlagene Eier, Salz, 1 Tasse Rahm. — Backzeit ½ Stunde im heißen Ofen.

Kastanienkranz. 1½ Pfd. Kastanien, 1 Eßlöffel frische Butter, einige Eßlöffel geriebene Mandeln, ¼ Pfd. Rohrzucker, ½ Liter Schlagrahm. — Man macht in die Schale der Kastanien mit einem spitzen Messer einen Querschnitt, legt sie 3 Minuten in kochendes Wasser, schält sie und kocht sie dann in Wasser und Zucker weich. Nun treibt man sie durch die Hackmaschine, vermengt den gesüßten Brei mit der schaumiggerührten Butter und den Mandeln, dreht ihn nochmals durch die Hackmaschine auf eine Platte, die man bei jeder Drehung etwas weiterrückt, damit die Kastanienröllchen gleichmäßig darauf verteilt werden, häuft den geschlagenen Rahm in die Mitte des Kastanienkreuzes bergartig auf und verziert die Speise mit Orangenspalten.

Mandarinenspeise. 5—6 Mandarinen, 1 Handvoll getrocknete Aprikosen, 1 Handvoll Rosinen, Zucker, Apfelsaft. — Die geschälten Mandarinen werden von den weißen Häutchen gesäubert, in Schnitzchen geteilt, dann mit Zucker bestreut und die gewaschenen Rosinen darüber verteilt. Die über Nacht vorgeweichten Aprikosen werden durch ein Sieb getrieben, gesüßt, mit Apfelsaft verdünnt und das Püree über die Früchte geschüttet. Die Speise ist ½ Stunde kühl zu stellen.

Dezember



Abb. 318. Früchte, Nüsse, Gemüsesalat, Blumenkohl, Pastetchen, Kastanienkranz mit Schlagrahm und Orangenscheiben.



Abb. 319. Früchte, Nüsse, Salat mit Eiern, Suppe, Spinat mit Tomaten und Käsekuchen.

Einige einfache Essen



Abb. 320.

Früchte, Suppe, Kaiserschmarren, Kompott.
Früchte, Suppe, Pellkartoffeln, Gemüse, Salat.
Früchte, Suppe, Reiskroketten, Kompott.
Früchte, Suppe, Sauceneier, Salat.
Früchte, Suppe, Maisschnitten, Obstsalat.
Früchte, Suppe, Kartoffelpfannkuchen, Kompott.

Speisenzusammenstellung für Dezember.

Früchte, Nüsse, Suppe, feiner Sauerkrautsalat, Luganeser Reisgericht, Tutti-Frutti-Schale.
Früchte, Nüsse, gefüllte Zwiebeln, gemischter Salat, Sauceneier, gebackene Bananen.
Suppe, Maisschnitten oder Reiskroketten, Früchte.
Früchte, Nüsse, Suppe, Kartoffelpfannkuchen, Kompott oder Salat.

Feiner Sauerkrautsalat III. 1 kg Sauerkraut, 2—3 Äpfel, 3—4 Tomaten (oder 4 Eßlöffel Tomatenpüree), 1½ Zwiebel, 1 Eßlöffel Kümmelkörner, 5 Oliven, Öl, Petersilie, Saft von ½ Zitrone. — Die Äpfel werden gerieben, 2 Tomaten in nicht zu kleine Stückchen geschnitten, dann Zwiebeln, 4 Oliven und Petersilie feingehackt und alles vermengt. Nachher wird der Salat in eine niedrige Schüssel angerichtet, mit dem heißgemachten Öl übergossen, nach Gutdünken mit dem Zitronensaft überträufelt und zuletzt mit Tomatenscheiben, Olive und gehackter Petersilie verziert.

Gemischter Salat. Rote Rüben, Sellerieknollen, saftige Äpfel, saure Gurke, Salatsauce. — Die Gurke wird feingehobelt, die Gemüsefrüchte und Äpfel werden gerieben, alles mit Salatsauce vermengt und auf der Platte mit Kresse oder Feldsalat (Rapünzchen) garniert.

Luganeser Reisgericht. 1 Pfd. Reis, 1 gehackte Zwiebel, 100 g getrocknete, 24 Stunden eingeweichte Steinpilze (oder eine andere Sorte), ½ Glas Weißwein, 1 Liter gesalzene Gemüsebrühe, 150 g geriebener Parmesankäse, etwas frische, süße Butter. — Die Zwiebeln werden in Butter oder Öl leicht gedünstet und die gut abgetropften Pilze etwas mitgeröstet. Dann wird der verlesene Reis trocken zugeschüttet, alles zu gelber Farbe geröstet und hernach der Weißwein nach und nach zugegossen, indem man die Masse immer wieder trocken röstet. Dann fügt man ein wenig siedendes Wasser, worin nach Belieben etwas Safran aufgelöst wurde, unter Rühren bei. Wenn alle Flüssigkeit aufgesogen ist, schüttet man nach und nach unter stetem Rühren die siedende Gemüsebrühe zu. Diese soll jeweils vom Reis ganz aufgesogen sein, bevor man wieder Brühe zugießt. Nach 20—25 Minuten Kochzeit — das Gericht darf noch ziemlich naß sein — mischt man den Käse und die Butter darunter und richtet an.

Gefüllte Zwiebeln. 10 Stück große Zwiebeln, 2 Brötchen, 2 Eier, 1 Eßlöffel Butter, 5 Eßlöffel geriebener Käse, Gewürz (Salz, Muskat, Paprika, gehackte Petersilie, 1 Tasse saurer Rahm. — Die geschälten Zwiebeln werden ausgehöhlt. Man weicht die Brötchen ein, drückt sie aus, verrührt sie mit den geschlagenen Eiern, Gewürz, Käse und Petersilie und füllt die Masse in die ausgehöhlten Zwiebeln, bepinselt diese mit etwas Butter, setzt sie in eine gut gefettete Form, übergießt sie mit dem Rahm und bäckt sie im heißen Ofen ungefähr 50 Minuten.

Gebackene Bananen. Die Bananen werden unreif geerntet, weshalb sie eine nachträgliche Hitze gut vertragen, ohne trocken zu werden. Man schält sie und brät sie in Butter.

Tutti-Frutti-Schale. 3 Orangen, 3 Bananen, 3 Äpfel, 1½ Tasse Rahm, 1 Glas alkoholfreier Wein, 3 Eßlöffel Rohrzucker, 3 Eßlöffel geriebene Nüsse. — Rahm, Wein und Zucker werden geschlagen und mit den geschnittenen Früchten und Nüssen vermengt.

Gurkenbutter. 3 Eßlöffel frische Butter, 3 Eßlöffel geriebene Gurke (Treibhausgurke), feingehackte Petersilie und Estragon, wenig Salz, 1 Eigelb, etwas saurer Rahm. — Alles wird recht gut verrührt und auf die Brotschnitten gestrichen, die mit Gurken- und Radieschenscheiben zu verzieren sind.

Speisenzusammenstellung für Dezember.

Früchte, Nüsse, Vollbrot, Weißkohlgemüse mit Tomaten, Naturreis, Orangenschaum in Gläsern.
Früchte, Nüsse, Suppe, Sauerkraut, gebratene Kartoffeln, Fruchtsalat.
Salat von Dörrobst, dicke Kartoffelsuppe mit Reis.
Früchte, Nüsse, Vollbrot, Salat, Weizengericht mit Meerettichsauce.

Weißkohlgemüse mit Tomaten. (Süß-sauer.) 1 fester Kohlkopf, 1 Eßlöffel Kümmel, 1 Eßlöffel Fett, 1 Eßlöffel Rohrzucker, Saft von 1 Zitrone, 1 gehackte Zwiebel, 3—4 zerschnittene Tomaten, 2 Eßlöffel Butter, Salz. — Der Kohl wird gehobelt, in Fett gedämpft, Gemüsebrühe oder Wasser, sowie Salz und Kümmel zugefügt und der Kohl 25 Minuten, zugedeckt, gedünstet. In der Hälfte der Butter dämpft man die Zwiebel, dünstet die Tomaten etwas mit, reibt sie durch ein Sieb und fügt das Durchgetriebene zum Kraut. Indessen röstet man den Zucker in der übrigen Butter, löscht mit etwas Kohlwasser ab, gibt den Zitronensaft, sowie etwas kaltangerührtes Mehl dazu und kocht das Gemüse in dieser Sauce fertig.

Weizengericht. ½ Pfd. Weizenkörner, 2 große Zwiebeln, 2 große Sellerieknollen, etwas Salz und feingehackte Petersilie, frische Butter. — Der gut verlesene und gewaschene Weizen wird 1 Tag eingeweicht und mit ziemlich viel Wasser aufgesetzt, weichgekocht und gewürzt. Der Sellerie wird gerieben, mit den gehackten Zwiebeln und der Petersilie in reichlich Butter gedämpft und mit dem Weizen gemischt.

Meerrettichsauce. ½ Stange Meerrettich, etwas Salz, 1 Eßlöffel frische Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1½ Tasse Gemüsebrühe, ⅓ Tasse rohe Milch oder Rahm. — Der gut gesäuberte Meerrettich wird gerieben, in heißer Butter einige Minuten gedämpft, mit dem Mehl überstäubt, noch etwas gedämpft, mit Gemüsebrühe überfüllt, gewürzt und, gut zugedeckt, 10 Minuten gekocht. Dann wird Rahm oder Milch zugefügt und die Sauce noch 3—4 Minuten gekocht.

Oder je 6 Eßlöffel geriebener Meerrettich und ungeschälte Äpfel werden mit Zucker, Öl und Zitronensaft angemacht.

Salat von Dörrobst. Gedörrte Pflaumen und Ringäpfel werden 12 Stunden eingeweicht, die Pflaumen entsteint und mit den Ringäpfeln durch die Hackmaschine getrieben, mit etwas Rohrzucker, heiß gewaschenen und gequollenen Rosinen und geriebenen Nüssen vermengt und mit gerösteten Haferflocken serviert.

Fruchtsalat. ¼ Pfd. Feigen, ¼ Pfd. entsteinte Datteln, ¼ Pfd. gedörrte, entsteinte Pflaumen oder Zwetschgen, ¼ Pfd. Rosinen, Zitronensaft, 6 Eßlöffel geriebene Nüsse, 1 Tasse frischer Rahm, ein wenig Puffreis oder Weizenflocken. — Pflaumen und Feigen werden über Nacht eingeweicht, dann mit den übrigen Früchten durch die Hackmaschine getrieben, mit Zitronensaft gut vermischt, auf Puffreis oder Flocken in einer Glasschüssel angerichtet und mit ungeschlagenem Rahm übergossen.

Orangenschaum. 5 Orangen, ½ Liter Schlagrahm, etwas Rohrzucker. — Der ausgepreßte und gezuckerte Saft der Orangen wird mit dem festen Rahm tüchtig geschlagen und der Schaum sofort in Gläsern aufgetragen.

Gesundheitliche Winke

Manches Rezept, das dieses Buch der Vollständigkeit halber angibt, entspricht nicht den heutigen Anschauungen von richtiger Ernährung und noch weniger den Anforderungen einer strengen Diät. Darum sollen die hauptsächlichen Nahrungsmittel und gewisse Gepflogenheiten kurz gewürdigt und einiges Wissenswerte mitgeteilt werden.

Was ist Stoffwechsel? Stoffwechsel ist Aufbau und Abbau des Körperbestandes und Versorgung aller Organe mit den Stoffen, die sie zu normaler Leistung ständig benötigen. Der Mensch nimmt die Nahrung auf, zerkaut sie, der Magen bereitet den Speisebrei und vermischt ihn mit dem Magensaft; im Zwölffingerdarm ergießen sich die Säfte aus Galle und Bauchspeicheldrüse darüber; die Zotten in den Darmwänden entziehen dem Speisebrei die so vorbereiteten Nährstoffe, führen sie ins Blut über, und die unverdauten Stoffe werden ausgeschieden.

Verschwendung edler Nahrungsmittel. Ungenügendes Kauen kann durch die Arbeit von Magen und Darm nicht ausreichend nachgeholt werden. Das nur allzu verbreitete Schlingen beim Essen (wie auch unrichtige Zubereitung der Speisen) bedeutet also eine Verschwendung von Nahrungmitteln, die ein Hohn ist auf die Not unserer Zeit; bei richtigem Kauen brauchten wir gut ein Drittel weniger zu essen. Zuviel ungenutzte Stoffe im Speisebrei befördern auch die Fäulnis im Darm, in der berühmte Aerzte eine Hauptursache der vielen Stoffwechselkrankheiten haben sehen wollen. (Als ausgezeichnetes Desinfektionsmittel für den Darm haben sich Joghurt und Sauermilch bewährt.)

Auch Sauerstoff gehört zur Ernährung. Der eingeatmete Sauerstoff dient der „Verbrennung" der Nahrung im Körper. Nur gutes, volles Atmen ernährt gut. Ist es ungenügend, so fehlt dem Stoffwechsel der „Zug" wie einem Ofen, der nicht zieht. Menschen, die richtig atmen, benötigen weniger Nahrung als schlechte Atmer.

Auch von Hungerzeiten kann man lernen. Der spanische Bürgerkrieg bedeutete u. a. 2½ Jahre Hunger. Aerztliche Kreise erklären, daß die „Hungerkost" der Spanier, bestehend aus Kohl, Tomaten, Zwiebeln, Orangen, wie ein Schutzstoff gegen Krankheiten wirkte. Mit unserer „nahrhaften", eiweißreichen Ernährung hätten sie zum übrigen Elend hin noch allerhand Seuchen, Grippe u. dgl. kennen gelernt. Es wird viele gegeben haben, die über solch „mindere" Kost schimpften! Aber widerstandsfähig machte sie doch. Ähnliches erlebte man im letzten Weltkrieg, wo es vielfach an „nahrhafter" Kost, an Fleisch, Fett, Brot, Eiern mangelte. Nach ärztlicher Statistik sind damals gewisse chronische Übel, wie Rheumatismus, Gicht, Magenleiden und Zuckerkrankheiten stark zurückgegangen. Man lächle also nicht über die billige Kost der Armen mit ihren Rüben, Kohl und Kartoffeln. Sie erweist sich bekömmlicher als die nahrhafte Kost der Reichen!

Basen und Säuren. Außer den nun allgemein bewerteten Lebensstoffen, den Vitaminen, enthalten die Nahrungsmittel die nicht minder wichtigen Nährsalze, die man auch Mineralstoffe nennt. Man unterscheidet zwei Gruppen, die sog. Basen und die Säuren, die gegensätzlich wirken. Je nachdem in einem Lebensmittel die einen oder die

andern überwiegen, bezeichnet man es als basen- oder säureüberschüssig. Angesehene Ernährungsforscher wollen viele Schäden auf einen Säureüberschuß der Kost zurückführen. Jedenfalls ist ein gewisses Gleichgewicht zwischen Basen und Säuren unerläßlich, um gesund zu sein und zu bleiben.

Nahrungsmittel mit Basenüberschuß sind z. B.: Milch und Blut, Rohrzucker, Soya-Bohnen, Zwiebeln, Kartoffeln und Kastanien, alle Gemüsearten (außer Rosenkohl, Spargelköpfen und Artischocken), besonders Kohlrabi, gelbe Rüben, Rettich, Randen, Spinat, Kresse, Kabis, Gurke, Blattsalat, alles Obst (außer Preiselbeeren), besonders Aepfel, Hagebutten, Beerenfrüchte, Feigen, Zitronen und Tomaten.

Nahrungsmittel mit Säureüberschuß: Fleisch, Eier, Käse, Butter, Weißbrot, Teigwaren, Reis und alle Hülsenfrüchte (außer Soya-Bohnen, grüne Erbsen und grüne Bohnen), Nüsse, die meisten Pilze, Preißelbeeren, Rosenkohl, Spargelköpfe und Artischocken. Auch Kakao, Kaffee. Die wenigsten wissen, daß der beliebte „Kaffee complet" (das heißt Kaffee mit Milch, Butterbrot und Konfitüre) ein Säurebildner ist, wenn nicht ein Stück frisches Obst dazu genossen wird.

Manches basenüberschüssige Lebensmittel wird beim Kochen, schon durch Abbrühen (Blanchieren), säureüberschüssig, weil sich die Basen viel leichter im Wasser lösen, also in das Kochwasser übergehen, während die Säuren zurückbleiben.

An Aengstliche und Einseitige. Leicht gebratene und vernünftig gekochte Nahrung, auch wenn sie dadurch säureüberschüssig wird, sind der Gesundheit dennoch zuträglich. Schäden entstehen erst durch das fast allgemein übliche Zuvielessen, weil man bei Gekochtem eine Uebersättigung nicht so leicht merkt. Deshalb genieße man das Ungekochte, die sog. Nebenspeisen, wie Früchte und Rohgemüse, stets als Vorspeise. Sie versorgen uns ja mit Vitaminen wie keine andern Lebensmittel, halten den Magen in Ordnung, regeln die Darmtätigkeit. Und sie vermitteln basische Mineralstoffe. Fast von selbst wird so ein allfälliger Säureüberschuß der Kochnahrung ausgeglichen.

Fleisch, Fleischkonserven, Fleischextrakt. Wenn eine Kost sonst reich ist an Obst, Gemüse, Salat, Kartoffeln und Milch, so ist gegen mäßigen Fleischgenuß nichts einzuwenden. Das „mäßig" ist für den Sommer zu unterstreichen. Den Vorteilen: vollwertiges Eiweiß und konzentrierter Nährgehalt, stehen die Nachteile: Ueberschuß an säurebildenden Mineralstoffen, Armut an Vitaminen und — auf die Dauer — Reizwirkungen auf den Stoffwechsel gegenüber. Das alles gilt verstärkt für Fleischkonserven und -extrakte. Manche Fleischextrakte weisen auch einen bedenklich hohen Kochsalzgehalt auf. Allerdings kommt die fleischlose Küche, die auf Fleischextrakt verzichten will, nicht ohne pflanzliche Würzen aus, wie sie in den Reformhäusern zu haben sind.

Woher die Kraft der stärksten Tiere? Kamel, Flußpferd, Nashorn, Elephant, Ochse, Pferd u. a. sind Pflanzenfresser. Damit ist erwiesen, daß Kraft nicht an das Fleischessen gebunden ist.

Fischkost. Fische sind viel leichter verdaulich und im Verhältnis zu ihrem Nährwert auch billiger als Fleisch. Besonders für empfindliche Magen ist Fisch bekömmlicher als Fleisch. Während Nieren-, Leber- und Gichtkranke Fleischkost möglichst meiden müssen,

können sie wiederum mit Vorteil Fische genießen, denn diese bilden fast keine Harnsäure. Wer zur fleischlosen Ernährung übergehen will, tut gut daran, während einiger Zeit die Fleischkost durch Fischkost zu ersetzen. Fische sollen frisch sein; durch Lagern verlieren sie an Geschmack.

Die Mehlsauce kennt man in der Gesundheitsküche kaum. Weil man das Stärkemehl gewöhnlich nur wenige Minuten kocht, ist es nicht „aufgeschlossen" und bleibt so ein schwerverdaulicher Kleister. Will man gedünstete Gemüse sämig machen, gebe man vor dem Anrichten etwas Rahm oder ein Eigelb darunter.

Nahrungsmittel, die verschleimen und besonders von Asthmatikern zu meiden sind: Fleisch, Eier, Weißbrot, gekochte Milch, Käse, Fettgebackenes, Hülsenfrüchte.

Weniger Kochsalz verwenden. Zuviel Kochsalz schädigt Kreislauf, Nieren, Haut und Verdauung. Der Diättisch kennt deshalb roh zubereitete Salate, für die sich Kochsalzbeigabe erübrigt. Für viele Speisen (besonders im eigenen Saft gedünstete Gemüse) ist Würzen mit Selleriesalz bekömmlicher und schmackhafter.

Die Folgen zu fetter und zu eiweißreicher Nahrung, die sich in den verschiedensten Leiden zeigen, schwinden oft sehr rasch durch eine pflanzliche, salzlose oder wenigstens salzarme Diät, die vorteilhaft durch einige Rohkosttage (möglichst unter ärztlicher Aufsicht) eingeleitet wird. Deshalb wird auf diese Diätform im letzten Buchabschnitt besonders aufmerksam gemacht.

Essig ist ein körpereigener Stoff, d. h. unser Körper erzeugt selbst Essigsäure. Jedoch gilt diese Gleichsetzung nur für den unverfälschten, vergorenen Weinessig. Dieser ist ein lebendiger Stoff, basenüberschüssig; er wird vom Körper verbrannt. An sich kann hier nur Mißbrauch schaden. Personen aber, die schon an vermehrter Säurebildung leiden, oder die eine ohnehin säureüberschüssige Kost haben (viel Fleisch, Brot oder Hülsenfrüchte), sollten grundsätzlich die basen- und vitaminreiche Zitrone vorziehen.

Vom Senf. Das darin enthaltene Senföl ist ein Reizmittel und wirkt, wie die Reizstoffe aller scharfer Gewürze, schädigend, wenn nicht wirklich mit Maß angewandt.

Zucker. Der handelsübliche Weißzucker ist reines Kohlehydrat (Stärkestoff) und enthält nichts mehr von den Mineralstoffen der Rübe, aus der er gewonnen ist. Bei übermäßigem Gebrauch wirkt er als Säurebildner. Der braun-gelbe Rohr- oder Rohzucker ist dagegen weniger chemisch behandelt und basenüberschüssig. Er wird darum mit Recht bevorzugt. Rohrzucker enthält Kalkbasen, und die Vorliebe der Kinder für Zucker ist deshalb verständlich. Sie artet erst dann in eine Sucht aus, wenn die Kinder immer wieder getäuscht werden und anstatt Mineralstoffe, entwertete Süßstoffe, Weißzucker und daraus verfertigte Bonbons usw. erhalten. Wir befriedigen am besten den Süßigkeitstrieb der Kinder durch Obst. Das ideale Süßen wäre wie im Altertum das mit Bienenhonig — wo es der Geldbeutel erlaubt.

Honig ist eines der edelsten Naturprodukte, nicht nur Nahrungsmittel, sondern auch wertvolle Arznei. Er geht ohne Gärung sozusagen unmittelbar ins Blut über. Die Aerzte verordnen ihn schwächlichen, blutarmen Personen, bei Bleichsucht oder nach schweren Krankheiten. Er leistet ideale Dienste bei Erschöpfungskrankheiten, Infektionen, Unterernährung. Honig verbessert wie kaum etwas anderes den Gehalt des Blutes

an roten Blutkörperchen. Im Winter täglich genossen, bedeutet er vorzüglichen Schutz und Vorbeugung gegen Erkältungen. Täglicher Genuß von Honig ist kein Luxus, sondern bester Gesundheitsdienst — aber echter Bienenhonig muß es sein, nicht etwa „Kunsthonig", der mit Bienenhonig nichts zu tun hat.

Ehrt Erzeugnisse aus heimischem Boden! Mit dem Anwachsen der Städte ist in unsere Nahrung immer mehr Künstliches hineingetragen worden. Weil sie oft weit hergeholt und auf lange Zeit gelagert werden muß, damit auch dem Verderb ausgesetzt ist, wird sie auf alle mögliche Arten konserviert und durch Zusätze „geschönt". Diese Veränderungen sind nicht immer belanglos, ja manche wirken in unserem Stoffwechsel wie Fremdkörper, wenn nicht wie Gift. Langes Lagern schädigt die meisten Lebensstoffe (Vitamine) mehr als die Kochhitze. Eines aber wissen wir: die auf heimischem Boden gepflanzten und frisch genossenen Erzeugnisse sind gesundheitlich einwandfrei. Ziehen wir die Schlußfolgerung aus diesen Erkenntnissen!

Ausländisches Frühgemüse ist vielfach zu teuer und hat dabei noch nicht einmal immer den vollen Gehalt an Lebensstoffen, da es oft in Treibhäusern bei künstlicher Sonnenbestrahlung gezogen wird.

Grüner Salat enthält wichtige Nährsalze, ist besonders stark eisenhaltig. Der stete Genuß von grünem Salat bietet dem Körper eine gute, natürliche Eisenzufuhr und kann deshalb Blutarmen nicht genug empfohlen werden. Der grüne Salat ist für jedermann ein wahres Heilkraut. Kopf- und Endiviensalat, wie überhaupt alle roh verwendeten Blätterpflanzen, Knollengewächse usw. sind sehr sorgfältig zu reinigen. Wurmeier (aus dem Dung) sind der Hauptfeind des Vegetariers und Rohkostessers!

Die grünen Gemüse haben einen ungemein hohen Gehalt an wichtigen Nährsalzen und üben deshalb auf die Beschaffenheit des Blutes großen Einfluß aus. Damit der Nährsalzgehalt nicht verloren geht, müssen sie richtig gekocht werden. Am besten verwende man Kochgeschirre, in denen das Gemüse nicht im Wasser gekocht, sondern im Dampf gedünstet wird. Solche Geschirre sind jedoch nicht allgemein üblich, weshalb ihre Benutzung in den Rezepten nicht berücksichtigt ist. Grünes Gemüse muß gründlich gereinigt werden. Beliebt und gut ist das Dämpfen von kleingeschnittenem Gemüse mit etwas Zwiebeln in Butter und das nachherige Weichkochen mit wenig Wasser. Für Blutarme, Rheumatiker, Zuckerkranke, Korpulente sind grüne, frische Gemüse die beste Nahrung, doch, wie schon bemerkt, nur wenn sie richtig zubereitet sind!

Gemüsewasser. Vielerorts herrscht die Unsitte, das Kochwasser wegzuschütten, in dem das Gemüse gekocht wurde. Bedenkt, daß in jedem Gemüsewasser wichtige Nährsalze und Feinstoffe (Vitamine) enthalten sind, die unser Körper nötig braucht! Verwendet darum das Gemüsewasser zu Suppen und Saucen! Bei Kindern ist der Genuß von Linsenwasser (das Kochwasser der Linsen) ein ausgezeichnetes Mittel, Würmer zu vertreiben.

Der Spinat ist eines der wichtigsten Gemüse. Leicht verdaulich, wenn er als Brei (Püree) genossen wird, schwerer, wenn man die Blätter ganz läßt. Spinat (wie auch andere Blattgemüse, Mangold, Kohl) sollen nur kurz gekocht und nicht aufgewärmt werden, um das wichtigste, wenig hitzebeständige Vitamin zu schonen. Der Spinat regt den Stuhl günstig an. Schon ganz kleinen Kindern gibt man mit Vorteil Spinat. Aber

auch hier heißt es wie bei allen Gemüsen: richtig zubereiten, damit die Nährsalze nicht verloren gehen. Da der Spinat reich an Phosphor und Eisen ist, kann er Blutarmen zum häufigen Genuß nicht genug empfohlen werden.

Vorteilhaft läßt sich Spinat mischen mit Brennesseln, Sauerampfer, Mangold, jungen Löwenzahnblättern, Rhabarberblättern, Runkel- und Zuckerrübenblättern, was geschmacklich verschiedene Speisen gibt.

Brennnessel, diese verachtete Pflanze, ist noch weit wertvoller als der Spinat, da sie außerordentlich reich an Kalk, Eisen- und Kieselsäure ist. Man empfiehlt sie darum als Frühlingsmittel bei Blutarmut, Kalkmangel, Säurebelastung. Doch verwende man nur die jungen Triebe. Durch das ganz feine Hacken werden die Härchen, die das Brennen verursachen, unschädlich gemacht. Die Brennesseln schmecken roh, mit Salatsauce angemacht, und gedämpft gut. Vorteilhaft ist es, Spinat (als Gemüse) vor dem Anrichten mit ganz feingehackten Brennesseln zu mischen. Diese ergeben auch für sich allein eine schmackhafte Speise (mit Zwiebeln und Butter dämpfen). Die Gemüse- oder Kartoffelsuppe gewinnt durch Beimischung von Brennesseln an Gehalt und Geschmack.

Feldsalat (Nüßlisalat). Wie in allen frischen grünen Blattsalaten sind in ihm die Lebensstoffe (Vitamine) besonders reichlich aufgespeichert. Ihr Eisengehalt, der auf Nerven und Blutbildung so günstig wirkt, kann nicht genug geschätzt werden. Nüßlisalat ist sogar wertvoller als Kopfsalat und hat noch den besondern Vorteil, weil winterhart, unsern Körper im Winter mit den wertvollen Feinstoffen und Salzen zu versorgen.

Gartenkresse ist für Lunge und Nieren wertvoll wegen des großen Kieselsäuregehaltes.

Die grünen Küchenkräuter, die den getrockneten vorzuziehen sind, enthalten neben ihren eigenen Duftstoffen reichlich Mineralsalze. Sie sind in den Speisen willkommen und sehr gesund, besonders Schnittlauch und Petersilie. Ferner sind auch die übrigen Gewürzkräuter wertvoll. Dill und Estragon beeinflussen unsern Stoffwechsel günstig, wirken anregend auf Magen und Darm und gegen Blähungen. Thymian regt die Drüsenabsonderungen an, wirkt blutreinigend und wird — außer als Tee — in Suppen und Saucen als Gewürz verwendet. Aehnlich, jedoch etwas schwächer, wirkt Mayoran. Melisse ist nervenberuhigend, gegen Blähungen und Krämpfe wirksam, schweißtreibend, nierenreinigend, nicht nur frisch gehackt als Beigabe zur Salatsauce, sondern auch als Tee beliebt. Sauerampfer (aber nicht von gedüngten Wiesen) ist geschätzt wegen des hohen Magnesiumgehaltes. Salbei, eine ausgezeichnete Heilpflanze, ergibt nicht nur gutes, keimtötendes Gurgelwasser oder Tee bei Husten, sondern auch gute Chüechli und Müsli. Kümmel wirkt erwärmend, magenstärkend, blähungswidrig (darum dem Kohlgemüse beizugeben), gegen Bauchweh, als Wurmkur täglich 1 Teelöffel in Verbindung mit geriebenen gelben Rüebli. Er findet gute Verwendung im Kümmeltee, Kümmelsuppe, Kümmelkartoffeln. Kerbel, fein gehackt den Salatsaucen beigemischt, wirkt (ähnlich wie Knoblauch) blutdrucksenkend. Bohnenkraut ist schleimlösend und harntreibend und regt Verdauungssäfte an, darum bei Bohnen- und Gurkenspeisen stets zu verwenden. Basilikum wirkt verdauungsfördernd, schleimabsondernd.

Pfeffer, Paprika, scharfe Gewürze, gelegentlich in ganz kleinen Mengen den Speisen zugesetzt, schaden kaum. Regelmäßig tüchtig gepfefferte Speisen wirken dagegen sehr

nachteilig, besonders auf die Nieren. Scharfgewürzte Speisen erzeugen ein unnatürliches Durstgefühl. Scharfgewürzte Kost ist vor allem bei Neigung zu Hämorrhoiden zu meiden.

Zwiebel. Jede gewissenhafte Köchin verwendet sie täglich. Die Zwiebel ist geladen mit den besten Mineralstoffen, wie Eisen, Schwefel, Kieselsäure, Kalk, Phosphor, und kommt als heilkräftiges Nahrungsmittel dem ganzen Organismus zugute. Sie regelt den Stoffwechsel und wirkt als ständiger Blutreiniger. Darum heilt sie so manches Gebrechen (z. B. Hautunreinigkeiten). Mit Zwiebelsaft löst man Katarrhe, chronische Verschleimungen, beseitigt Verdauungsschwäche. Jedem Lungen- und Leberleidenden bedeutet die Zwiebel die gütige Fee.

Bärlauch, ein naher Verwandter der Zwiebel, von dem man nur die jungen Blätter genießt, ermöglicht eine altbewährte Frühlingskur. Er soll gegen die Verkaltung der Arterien, zu hohen Blutdruck, Verstopfung, Darmschwächen, Leberleiden wirksam sein, hat also ähnliche Eigenschaften wie Knoblauch.

Lauch gehört in die gleiche Pflanzenfamilie und wird wegen seines Kalk- und Phosphorgehaltes besonders von geistig Arbeitenden geschätzt. Der Winterlauch gewinnt an Aroma, wenn er die Winterkälte hinter sich hat. Er ist den teuren Triebhausgemüsen weit vorzuziehen.

Knoblauch ist als wertvolle Heilpflanze allbekannt (vor allem gegen hohen Blutdruck). Er sollte täglich in irgend einer Form, sei es gerieben und fein zerquetscht an die Salatsauce oder an die Fleisch- und Gemüsegerichte, unserer Nahrung zugefügt werden. Der vielen unangenehme Geruch darf keinesfalls hervortreten. Zu einem Salat für 5—6 Personen genügt die Hälfte einer kleinen Zehe. Die Beigabe von Petersilie neutralisiert den Geruch. Richtig zubereitete Knoblauchbrötchen zu Tee sind beliebt (auf dünne Scheiben Vollkornbrot Butter streichen, die man vorher mit zerschnittenem und gut geriebenem Knoblauch und Petersilie vermengt. Knoblauchmilch (über 2 Zehen fein gehackten Knoblauch 1 Tasse heiße Milch gießen, 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen), während 1—2 Wochen täglich getrunken, säubert die Därme von Parasiten. Zur Zeit von Epidemien schützt man sich durch täglichen Knoblauchgenuß (2 Zinken) weitgehend vor Ansteckung. Dieses Rezept soll sich sogar bei Kinderlähmung bewährt haben.

Unsere Gemüsefrüchte, wie Gurken, Kürbisse, Melonen, Tomaten, Zucchetti, Auberginen, Peperoni usw. zeichnen sich durch großen Vitamingehalt und eigene, wertvolle Zusammensetzung aus.

Die Gurke wirkt reinigend und ausscheidend, deshalb darf man sie bei der Salatzubereitung weder einsalzen noch den Saft wegschütten. Richtig zubereiteter und gutgekauter Gurkensalat ist nicht schwer verdaulich, besonders wenn man ihn hobelt und mit saurem Rahm und Zitronensaft anmacht, wenig salzt, sowie als Würze Dill und Boretsch beifügt. Die Gurke ist eine erstklassige Heilnahrung, besonders gegen Harnsäurebelastung. Bei Wassersüchtigen wirkt die Gurke anregend auf die Urinausscheidung. Sie wird gegen Nierenentzündung empfohlen. Zuckerkranke, Fiebernde und solche, die an den lästigen Blutwallungen leiden, genießen Gurken als Heilmittel. Bekanntlich wird Gurkensaft auch in der Schönheitspflege als Hautpflegemittel viel gebraucht. Ausschläge bei Kindern heilen bei Waschen oder fleißigem Uebertupfen mit Gurkensaft. Gurkenmusauflage bei allerlei Hautentzündungen wirken lindernd.

Kürbis und Melone, ihren Verwandten, kommen ähnliche Wirkungen zu. Der Genuß dieser wasserreichen, durch Nährsalze hochwertigen Früchte, erfrischt ausgezeichnet. Blutarmen bekommen die Früchte in Verbindung mit Hafer-, Mais- oder Reisflocken besonders gut.

Die Tomate hat nicht nur wegen ihrer vielen Verwendungmöglichkeiten wahre Begeisterung ausgelöst, sondern auch wegen ihrer gesundheitlichen Vorteile. Sie ist eine der Früchte, deren Vitamine durch das Kochen nicht zerstört werden. Man rühmt der Tomate neben blutverbessernden Eigenschaften eine lösende Wirkung auf Nierensteine nach. Tomatensaft wird gegen Leberbeschwerden empfohlen.

Die Eierfrucht (Aubergine) steht im Ruf eines Nervenstärkungsmittels. Sie ist leicht verdaulich und wird wegen ihres Mangels an Eiweiß besonders gern von Nierenleidenden genossen. Sie läßt sich von allen Gemüsen am vielseitigsten verwenden.

Zucchetti, eine Art Kürbis, zeichnet sich durch sein zartes und feines Fruchtfleisch aus und ist zudem das leichtverdaulichste aller Gemüse.

Der Spargel erfreut sich zwar in allen Kreisen großer Beliebtheit, aber der Nährwert ist gering. Immerhin enthält er viele gute Nährsalze. Er ist ein altes Volksmittel bei Wassersucht und wird in der Volksheilkunde auch gern bei Harnleiden angewandt, da er harntreibend wirkt. Roh gerieben, mit Salatsauce angemacht, wirkt er am heilkräftigsten.

Die Schwarzwurzel ist wie der Spargel auch ein „Feinschmeckergemüse", mit guten Nährsalzen und Nährwert, weshalb sie sich für Korpulente und Gichtiker eignet, da sie sättigend wirkt und doch nicht nährt.

Der Rhabarber wirkt darmregulierend, leicht abführend und sehr günstig auf Milz und Leber; neutralisiert auch überschüssige Magensäure. Außer für Kompott ist er gut verwendbar im Birchermüsli (schälen, in kleine Stückchen schneiden oder reiben, mit Rohrzucker überstreuen und ein paar Stunden stehen lassen). Der süße Rhabarberstengel ist von besonderem Nährwert. Und wenn Kinder im gemüsearmen Frühjahr ein Stück Rhabarberstengel „lutschen", so ist dies bekömmlicher und billiger als das Schlecken eines Zucker- oder Schokoladenstengels.

Fenchel wirkt beruhigend auf die Nerven. Mit Milch gegen Verschleimung und Darmkrämpfe.

Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen, Linsen) sind vom Volk, weil sie gut sättigen, ausgiebig und billig sind, recht geschätzt, besonders als Notvorrat. Da sie große Eiweißspender, wurden sie früher als „Fleisch der Armen" angesprochen. Leider haben sie Nachteile. Ihr Eiweiß ist nicht hochwertig. Zudem sind sie schwer verdaulich. Sie wirken versäuernd wie Fleisch, Käse, Eier, weshalb sie stets mit Rohgemüse-Salaten gereicht werden sollten; nicht häufiger als etwa einmal in der Woche. Linsen mit Tomatensauce oder Sauerkraut schafft ebenfalls einen Ausgleich. Magen- und Darmkranke, sowie solche, die zu Gicht und Arterienverkalkung neigen, sollten sie weit seltener genießen. Tee von gedörrten Bohnenschoten gilt als Mittel gegen Wassersucht.

Die Kastanien werden vom Volk zu wenig geschätzt, obschon sie eine ausgezeichnete Nahrung sind, höchstens etwa „glasierte Maronen", „Vermicelles" oder „Chestenentörtli", wo sie mit reichlich Zucker und Vanille gemischt, nicht so hohen Wert aufweisen.

Sie sollten sich gebraten oder als wohlschmeckendes Gemüse gekocht, und vermischt mit Rotkraut oder zu Spinat einführen. Auch die getrockneten Kastanien sind im Winter als Gemüse nützlich. Durch sehr gutes Einspeicheln wird ihre ungünstige Eigenschaft der Schwerverdaulichkeit einigermaßen behoben. Kastanien sind wegen ihres Kalk- und Magnesiumgehalts besonders im Wachstumsstadium zu empfehlen.

Etwas über Soya. Soya ist eine ausgezeichnete Bohnen-Art, aus Ostasien stammend, die hinsichtlich der Nährwerte zu den allerwertvollsten Lebensmitteln gerechnet werden muß. Zudem hat sie den großen Vorteil der Billigkeit ersten Ranges. Soya besitzt alle diejenigen Eiweißbausteine, die unser Körper zur Erhaltung braucht. Dieses pflanzliche Soya-Eiweiß ist dem tierischen, wie es in Milch und Fleisch vorhanden, ebenbürtig und kann es voll ersetzen. Das Soyafett ist ebenfalls hochwertig, wird von unserem Organismus sehr leicht aufgenommen und ausgenutzt. Dazu hat es den großen Vorteil, daß es selbst bei langem Lagern nicht ranzig wird. Ein weiterer Vorteil, daß Soya keine eigentliche Stärke, jedoch reichlich Kohlehydrate besitzt, macht das Soyamehl zu einer Kraftnahrung (dieser Vorteil wird in der Ernährung besonders für Zuckerkranke ausgenützt). Die feinen Lebensstoffe der Soyabohne und ihr Reichtum an Mineralsalzen, ihr Phosphorgehalt wirken gegen die Versäuerung unseres Blutes und damit gegen die Ermüdungserscheinungen. Bei den zähen, ausdauernden Japanern und Chinesen wird Soya fast täglich verwendet. Bei uns sollte man diesem ausgezeichneten Kraftspender erhöhte Aufmerksamkeit schenken. Das Mehl der Soyabohne kann gut in Suppen, Saucen, Teigen beigemischt werden, jedoch nicht mehr als etwa zwei Eßlöffel pro Familie und Tag, weil Soyamehl ein hochkonzentriertes Nahrungsmittel ist. Mit Soya-Kraftmehl spart man Eier, macht diese bei Diätformen, wo Eier wegen ihres Säureüberschusses verbannt sind, fast oder ganz überflüssig. Man sollte jeder Suppe 1—2 Eßlöffel Soya-Kraftmehl zufügen (mit kaltem Wasser anrühren und mitkochen) oder roh in Salatsauce je eine Messerspitze Soyamehl, in Saucen und Gebäck oder Pfannkuchen etwa je einen Fünftel des angegebenen Quantum Mehles. Die Beigabe von Soya verbessert sogar den Geschmack. Dieses hochwertige, billige Volksnahrungsmittel sollte in der Küche (zumal der fleischlosen) nicht fehlen.

Kohl. Im Kohlkopf ist das Vitaminproblem glänzend gelöst. Seine grünen Blätter enthalten alle wichtigen Lebensstoffe und zudem wertvolles Eiweiß. Der ausgezeichneten Schutzstoffe wegen ist unter den vorzüglichen Kohlarten Federkohl und Grünkohl berühmt. Alle Kohlarten sind reich an Nährsalzen. Zur Salatbereitung müssen die Kohlblätter besonders gründlich gereinigt werden (Wurmeier!).

Blumenkohl zeichnet sich durch seinen Reichtum an Natrium aus, der ihn befähigt, Säuren aus unserem Körper auszuscheiden. Die sehr nährsalzreichen Blumenkohlblätter werfe man nicht weg; sie ergeben ein gutes Gemüse oder man verwende sie für Suppe.

Kohlrabi, junge, roh gerieben und als Salat angemacht, ist nicht nur wohlschmeckend, sondern auch eine vorzügliche Heilnahrung, besonders für Nervenschwache.

Pilze werden als Nahrungsmittel von vielen geschätzt. Genaue Kenntnis ist unbedingt erforderlich. Unter den eßbaren Pilzen gibt es manche, die nicht einmal so viel wert sind wie die Zutaten zu ihrer Zubereitung. Pilze sind reich an Geschmackstoffen und sind dadurch appetitfördernd. Beträchtlich ist ihr Gehalt an Kalisalzen. Der Steinpilz hat am meisten Nährwert; der Champion ist mehr für Feinschmecker. Eierpilze (Pfiffer-

linge) sind etwas schwerer verdaulich. Pilze entstehen rasch und müssen auch sofort verwendet werden. Man koche und genieße nur frische Pilze. Die beim Abkochen von Steinpilzen sich bildende Brühe ist schmackhafter als jede Fleischbrühe. Auf keinen Fall darf man Pilze aufwärmen, das wäre verkehrte Sparsamkeit, da sich beim Wärmen in den Pilzen manchmal ein Gift entwickelt, das zu Koliken führt. Richtig zubereitete Pilze haben guten Sättigungswert, verlangen aber, weil alle etwas schwer verdaulich sind, gründliches Kauen. Für Magen und Darmkranke eignen sie sich weniger. Die Trüffel ist das schwerverdaulichste aller Nahrungsmittel.

Saure Konserven von verschiedenen Gemüsen, wie Rotkraut, Wirz, Mangold, Räben, Gurken, Kürbis, Bohnen, Rosenkohl, Blumenkohl, Salatblättern ergeben eine wertvolle Winter-Zukost, die zufolge ihrer Vitamine und Nährsalze sehr wertvoll ist, und die Milchsäurebakterien wirken kräftigend auf unsere Verdauung. Solche selbst zubereitete saure Konserven bereichern jedes einfache Gericht aus Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder Hülsenfrüchten.

Die Kartoffel, neben dem Brot das wichtigste Nahrungsmittel, ist anerkannt wertvoll. Leider wird der Wert durch unrichtige Zubereitung oft genug stark vermindert. Gute Nährsalze liegen direkt unter der Schale, weshalb gebackene Schalenkartoffeln und die über Dampf gar gemachten am bekömmlichsten sind. Roh geschälte Kartoffeln sollen nicht im Wasser liegen bleiben; das Kochwasser schüttet man nicht weg, weil es viele wertvolle Mineralstoffe enthält. Z. B. der beliebte Kartoffelstock ist reicher an Mineralsalzen, wenn man die Kartoffel über dem Dampf weich gemacht, sie nachher rasch schält, durchpreßt und mit heißer Milch und Butter fertig macht. Es ist den meisten Menschen bekömmlicher, einmal täglich Kartoffeln als dreimal Brot zu essen.

Rübli enthalten einen wichtigen Lebensstoff (das sogenannte antirachitische Vitamin), der in andern Gemüsen nicht so reichlich vertreten ist. Besonders junge Menschen sollten der hochwertigen Mineralsalze wegen sehr oft, womöglich täglich, rohe Rübli essen. Gut zerkaut wirken sie günstig auf Magen und Darm und sind auch als Wurmmittel bekannt. Wenn die Rübli eine gute Heilnahrung ergeben sollen, dürfen sie nicht geschält, sondern nur unter laufendem Wasser tüchtig gebürstet und leicht geschabt werden. Am heilkräftigsten sind sie im Frühjahr. Rohe Karotten, gut gekaut, ist die ideale Zahnpasta und Zahnbürste. Sie reinigt nicht nur die Zähne und regt die Speicheldrüsen an, sondern bewirkt auch eine kräftige Durchblutung der noch nicht entwickelten Zahnanlagen, ganz abgesehen von den blut- und knochenbildenden Eigenschaften. Untersuchungen haben ergeben, daß die äußern Schichten der Rübli mehr Lebensstoffe aufweisen als die innern. Guter Knochenbau bei Kleinkindern wird erreicht, wenn man ihnen täglich Rüblisaft mit der Milch gibt. Der große Carotingehalt der Rübli ist ein erstklassiger Energiespender, regt die Blutbildung an und belebt träge innere Organe. Sie sind neben Sultaninen wohl das beste „Studentenfutter".

Sellerie ist eine erstklassige Heilpflanze. Außer den Blättern (als Würzkraut) sind besonders die Knollen sehr geschätzt. Sellerie dient zur Verbesserung des Blutes, da sie stark anregend auf die Nieren wirkt. Eine Kur wirkt ausgezeichnet bei Harnbeschwerden. Die Knollen kann man roh reiben und als Salat anmachen oder im Ofen überbacken oder mit Zwiebel in etwas Oel dünsten oder zu Mus kochen, leicht würzen und die Brühe so wie Mus genießen (ältere Kranke bevorzugen letzteres).

Die Rande (rote Beete, rote Rübe) wird leider allgemein stundenlang gekocht, wodurch der wertvolle Saft fast ganz verloren geht. Nur roh geriebene Randen haben die ihnen zugeschriebene Heilwirkung, die auf ihrem Gehalt an Vitaminen, Kalk, Eisen, Jod, Kali, Zuckerstoffen u. a. beruht. Randen werden mit Mehl- und Eierspeisen gut ergänzt. Sie sind so billig, daß sich die ärmste Familie dieses ganz ausgezeichnete Gemüse leisten kann. Wer die Rande nicht roh gerieben liebt, schneidet sie in Scheiben, vermischt sie mit Öl, Zwiebel und Kümmel und stellt sie ½ Stunde in den warmen Ofen, wobei der Saftgehalt zum großen Teil erhalten bleibt.

Rettich regt die Verdauungssäfte an und wirkt ausscheidend. Seine Schärfe sollte man nicht mit Salz herausziehen, weil dadurch die guten Mineralstoffe verloren gehen. Wenn er zu scharf ist, reibe man ihn mit der Raffel und vermische ihn mit Rahm. Butterbrot mit dünngeschnittenen Rettichscheiben belegt, schmeckt auch gut. Ferner wird Rettich bei Katarrhen und Husten als gut lösendes Mittel verwendet. Man reibt den Rettich (am besten ist der schwarze), vermischt ihn mit Rohrzucker und läßt ihn einige Stunden stehen. Auch Kinder nehmen den so gewonnenen Saft gerne.

Meerrettich. Noch stärker als Sellerie regt er die Ausscheidung und Verdauung an. Er verliert seine Schärfe, wenn man ihn mit Milch oder süßem Rahm bereitet und dann 2 Stunden ziehen läßt. Er findet in Saucen oft Verwendung. Etwas roh geriebener Meerrettich der Salatsauce beigemischt macht diese würzig.

Weiße Rüben wirken harntreibend und sind deshalb bei Nierenleiden sehr zu empfehlen.

Das Brot ist ein nie fehlender Bestandteil jeder Mahlzeit, und doch sündigt die moderne Welt, indem sie uns und unsern Kindern statt des richtig ernährenden Vollkornbrotes ein Weiß- und Halbweißbrot verabreicht, das viel weniger Nährwert hat. Unser sogenanntes Vollbrot ist kein Vollkornbrot und reicht im Gehalt niemals an dieses heran. Leute, die überwiegend feines Weißbrot essen, leiden gewöhnlich an Verstopfung. Der Genuß von gröberem Brot bewirkt guten und reichlichen Stuhl. Die armen Volksklassen, die sich viel mehr von Brot nähren, sollten unbedingt das natürliche, nährsalzreiche, dunkle Brot unserer Ahnen erhalten.

Körnerfrüchte soll man nicht in Milch, sondern in Wasser kochen. Lange gekochte Milch ist schwer verdaulich und wertlos. Darum gebe man erst am Schluß des Kochens leicht erwärmte Milch oder Rahm an die Speise. Alle Körnerfrüchte müssen, im Gegensatz zu Gemüse, sehr lange gekocht werden. Die Bekömmlichkeit wird durch Quellung erreicht, was z. B. in 20 Minuten nicht möglich ist. Schleimsuppen benötigen 3 Stunden Kochzeit. Vollweizen enthält wertvolle Phosphate, Eiweiß, Eisen, Stärke, Schwefel, Kieselsäure, Magnesium, fördert Wachstum und Knochenbau und ist eine vorzügliche, unentbehrliche Nahrung.

Weizenkleie (Krösch) ist wegen des Reichtums an Phosphaten ein ausgezeichnetes Nahrungsmittel, besonders für Geistesarbeiter. Die Speisen erhalten durch Zugabe von Weizenkleie eine Aufwertung und diese ersetzt, wenn der Geldbeutel mager, teure Mandeln und Nüsse. Kleie in Müesli, Suppen, Gemüse, Salatsaucen streuen! Kleiegericht: 1 Tasse Krösch, ½ Tasse Mehl, 1 frisches Ei, Petersilie, Schnittlauch und Salat mit roher Milch zu einem dickflüssigen Teig angemacht und davon Omeletten gebacken.

Roggen enthält neben den wertvollen Nährsalzen besonders Fluor, das zur Bildung des Zahnschmelzes notwendig ist. Darum haben Roggenvollbrot essende Völker überaus gesunde Zähne.

Gerste, d. h. die Vollgerste, besitzt wertvolle Aufbaustoffe und ergibt durch Kochen u. a. gehaltvollen Schleim. Die sogenannte Rollgerste jedoch wird „behandelt", ähnlich wie Reis, indem sie zwischen Platten gerollt wird, bis die wertvolle Kleie und damit auch die in ihr enthaltenen Ergänzungs- und Lebensstoffe abgeschliffen sind.

Reis. Auch dieses Nahrungsmittel ersten Ranges wird durch „Schönen", d. h. durch Polieren, entwertet. Der nicht polierte Vollreis ist noch im Besitze der äußeren Samenschale, des wertvollen Silberhäutchens, in dem die lebenswichtigen Ergänzungsstoffe sind. Es berührt fast komisch, daß die weggeschliffene Kleie vom polierten Reis als wertvolle Beimischung zu bekannten, teuren Stärkungsmitteln verwendet wird. Der Mensch braucht eben das ganze Reiskorn, wie es der Herrgott geschaffen hat.

Paddyreis ist eine Zwischenstufe von Vollreis und poliertem Reis. Er wird geschält, aber nicht poliert und ist deshalb wertvoller als polierter Reis. Er eignet sich vorteilhaft zu Süßspeisen.

Hirse, die fast vergessene Körnerfrucht, wird neuerdings wieder zu Ehren gezogen, denn sie enthält viele zum Körperaufbau notwendigen Stoffe und ist geradezu berühmt wegen ihres Reichtums an Kieselsäure. Hirse wirkt dadurch fäulniswidrig (wichtig für die Darmtätigkeit), beeinflußt viele Krankheiten sehr günstig, sorgt für gesunde Haar- und Nagelbildung (z. B. brüchige Fingernägel werden wieder hart und glänzend, wenn man einige Wochen täglich 2 Kaffeelöffel voll am Vortag eingeweichte Hirse genießt). Zu guter Zahnbildung trägt Hirse bei. Hirsebrei sollte darum den Kindern mindestens 2—3mal in der Woche gereicht werden. Die wertvollen Eigenschaften der Hirse machen sie zu einem idealen und überdies billigen Volksnahrungsmittel. Hirse wird zubereitet wie Reis.

Haferprodukte. Vielfach unterschätzt man im Volke Gerichte von Haferprodukten, die doch zu den Hauptnährmitteln gehören. In jeder Woche sollte man eine richtige Haferspeise auf den Tisch kommen lassen. Das Hafermus unserer Vorväter ist und bleibt für körperlich Arbeitende eine Idealnahrung. Gebt besonders Kindern und jungen Leuten recht oft Haferspeisen und ihr erhöht deren Kraft und Leistungsfähigkeit.

Der Mais genießt leider unter den Nahrungsmitteln nicht die Achtung, die ihm vom Standpunkte des Nährwertes zukommt. Dieser ist wenigstens beim Vollmais größer als bei Kartoffeln oder Reis, denn Mais besitzt weit mehr Stärke, Fett und Eiweiß; er ist auch reich an organischen Salzen. Der Mais gehört trotz der geringen Wertschätzung, die man für ihn hat, zu den Volksnahrungsmitteln ersten Ranges. Der Genuß von frischem Mais ist besonders Kranken zu empfehlen.

Neuerdings bringt man diese wertvollen verschiedenen Getreidefrüchte als

Flocken in den Handel. Mit ihrer Hilfe lassen sich rasch allerlei Speisen herstellen, die besonders der Diätküche und unsern Kindern zu gute kommen. Diese Getreide-Flocken werden daher nicht gekocht. Sie sind im rohen Zustand gebrauchsfertig und sollen abwechselnd verwendet werden. Bekannt ist die Herstellung des Birchermüesli.

Teigwaren. Ihr Säureüberschuß kann durch Bereicherung mit Tomatensauce (möglichst aus frischen Tomaten) so ziemlich ausgeglichen werden. Ferner sind grüne Blattsalate und Obstbeigaben eine wertvolle Ergänzung. Spaghetti al sugo ist italienische Spezialität und Geheimnis. Al Sugo: die Tomaten werden an eine Gabel gesteckt, über offenes Feuer gehalten, bis die Haut reißt, diese entfernt man, halbiert die Tomaten, drückt sie aus (Schalen, Saft und Kerne für Suppen verwenden) und verwiegt das Tomatenfleisch, gibt es den in Oel braungerösteten Zwiebeln bei, gießt etwa ½ Tasse Wasser bis zur gewünschten Dicke zu, kocht die Sauce eine halbe Stunde auf kleinem Feuer und würzt mit Rosmarin und Thymian. Dieser Sugo wird über die in Salzwasser gekochten und mit Käse lageweise angerichteten Teigwaren gegossen. Neuerdings sind auch Vollkorn-Teigwaren zu haben.

Obstkost. Das Obst verdankt seinen gesundheitlichen Wert dem Reichtum an Vitaminen, an wichtigen Nährsalzen, Säuren, Zucker, der ihm innewohnt. Im allgemeinen wirken saure und säuerliche Obstsorten leicht abführend, während süße Früchte eher leicht verstopfen. Die süßen Früchte enthalten die wichtigen Kalksalze, die das Kind im Wachstum sehr benötigt. Die Zellstoffbestandteile des Obstes sind trotz der Unverdaulichkeit wertvoll, weil sie zur Belebung der Verdauungsbewegungen des Magens und der Därme beitragen. Fruchtkerne sollen nicht verschluckt werden. Der Einfluß des Obstes auf die Verdauung ist ideal und kann nicht genug beachtet werden. Fast alle Obstsorten wirken der Harnsäurebildung im Körper entgegen. Für Rheumatiker gilt Obst, besonders auch Zitronensaft, als Heilmittel.

Gespritztes Obst. Alle Spritzmittel enthalten Gifte. Wenn nun das Spritzen spät vorgenommen wurde und wenig Regen Gelegenheit hatte, die Früchte abzuwaschen, bleiben Spritzreste an den Früchten haften. Deshalb sollen die gespritzten Früchte (auch die, bei denen man über die Behandlung keine Gewißheit hat), stets ¼—½ Stunde gewässert werden.

Der Apfel ist in hohem Maße gesundheitsfördernd. Durch seinen großen Phosphorsäuregehalt wirkt er vorteilhaft auf das Gehirn. Doch sollte man den Apfel immer mit der Schale genießen, denn gerade in der Schale und unmittelbar darunter befinden sich die wertvollsten Stoffe. Der Apfel regt Leber, Nieren und Gedärm an und bewirkt bei längerem, regelmäßigem Genuß vor dem Schlafengehen einen ruhigen Schlaf. Seine Säure wirkt antiseptisch. Tee aus getrockneten Apfelschalen (nur von einheimischen Aepfeln) enthält gute Nährsalze.

Birnen sind geschätzt wegen ihren Kalksalzen, sind jedoch nicht so wertvoll wie die Aepfel. Sie wirken harntreibend.

Aprikosen und Pfirsiche beeinflussen die Drüsen günstig und wirken ausscheidend. Gut für Galle und Lunge.

Die Kirsche ist eine ganz ausgezeichnete, wohlschmeckende Frucht. Man kann täglich eine große Menge vertragen, da sie leicht verdaulich ist. Jeder, vor allem aber, wer an Gicht, Arterienverkalkung und Verstopfung leidet, sollte im Frühsommer eine Kirschenkur machen. Die in der Sonne gereiften Kirschen können nicht genug empfohlen werden. Wegen der Gefahr des Steineverschluckens darf man nicht gar zu ängstlich sein. In den Blinddarm können sie sich nicht verirren; Steine, die man darin gefunden hat, haben sich nicht als Kirschenkerne, sondern als Kotsteine (Konkremente aus Kot und Kalk) entpuppt.

Zwetschgen werden wegen ihren vielen Phosphaten, die Gehirn und Nerven günstig beeinflussen, geschätzt. Getrocknet wirken sie auch schleimlösend und heilen darum Erkältungen. Gut gekaut, wirken sie gegen Verstopfung.

Himbeeren beeinflussen Leber und Galle sehr günstig. Fiebernden verabreicht man vorteilhaft den durststillenden Saft, besonders günstig, wenn er ohne Zuckerbeigabe gewonnen wurde (s. Rezept).

Holunderbeeren sind sehr wertvoll wegen der ausscheidenden Wirkung.

Stachelbeeren sind sehr kalkreich. Stachelbeerkuren gelten als säfteerneuernde Verjüngungskuren.

Brombeeren enthalten neben andern wertvollen Stoffen viel Eisen und sind deshalb Blutarmen und Bleichsüchtigen zu empfehlen.

Johannisbeeren sind sehr zu schätzen wegen ihrer lösenden Wirkung bei Harnsäure.

Preiselbeeren wirken reinigend, sind aber säureüberschüssig, darum Gichtkranken und Rheumatikern untersagt.

Erdbeeren. Wald- und Gartenerdbeeren sind nicht nur wohlschmeckend, sondern auch recht gesund. Sie sind reich an Phosphor und deshalb eine ausgezeichnete Nervenkost. Wer zu Friesel (Nesselfieber) neigt, esse die Beeren mit Brot. Erdbeeren und Schlagrahm sind für Gichtkranke ein ideales Essen. Erdbeerkulturen sollten in jedem Garten sein.

Die Heidelbeere ist eine ausgezeichnete Beerenfrucht, Wen sie verstopfen, der meide sie. Leichtere Darmkatarrhe werden damit geheilt. Auch Magenleidende und Zuckerkranke (letztere ohne Zuckerbeigabe) genießen sie mit Vorteil. Getrocknete Heidelbeeren wirken gut bei Entzündungen (z. B. im Rachen) und haben antiseptischen Wert. Frische Heidelbeeren sollte man nicht kochen, sondern einfach mit etwas Zucker gesüßt auf den Tisch geben.

Die Trauben sind sehr zuckerhaltig und fördern die Darmtätigkeit. Die Heilkraft der vollreifen Traube ist berühmt, weshalb Traubenkuren so sehr empfohlen werden. Trauben sind blutreinigend. Personen mit Ausschlägen und Blutarme sollten eine Traubenkur stets versuchen.

Hagebutten behalten bei richtiger Zubereitung ihren Vitamingehalt bis in den Frühling hinein und machen uns dadurch von den Südfrüchten unabhängig. Die Hagebutte gehört zu den vitaminreichsten Früchten. Ein halber Eßlöffel Hagebuttenmus täglich genügt für Kinder, um ihren Tagesbedarf an Vitamin C zu decken (für Erwachsene ein Eßlöffel), im Krankheitsfall 4—5mal mehr. Von Staates wegen wird der Anbau dieser bescheidenen Frucht vielfach unterstützt.

Die Banane hat großen Nährwert und ist leicht verdaulich, weshalb sie zu den Früchten ersten Ranges gehört. Leider ist sie im Vergleich zu dem für unsere Gesundheit nicht weniger wertvollen Apfel viel zu teuer. Die gedörrte Banane ist gesundheitlich wertvoller als die frische. Letztere werden grün geerntet, damit sie den weiten Transport aushalten und dann künstlich nachgereift. Wer in einfachen und mittleren Verhältnissen lebt, greife also nicht zu kostspieligen Bananen, sondern zu unsern einheimischen, guten Früchten.

Orangen und Zitronen. Die Orange ist eine gesunde, sehr erfrischende Frucht. 1—2 Orangen, am Morgen gegessen, geben ein Gefühl von Wohlbehagen. Die Zitrone ist eine Frucht mit großem Heilwert. Der Saft beeinflußt Halsentzündungen günstig. Wenn ein Diphtheriefall im Hause ist, sollten alle Familienmitglieder mit Zitronenwasser gurgeln. Zitronensaft wirkt stark desinfizierend. Er ist auch ein gutes Mittel bei Heiserkeit. Ferner wissen Gichtleidende die Zitrone sehr zu schätzen; sie löst Rheuma und Steinbildungen. Sie befördert die Rückbildung von Venenerweiterungen und hat blutstillende Kraft. — Zitronensaft mit Zucker und Wasser vermengt, ist ein durststillendes, gesundes Getränk.

Datteln, die ausgezeichnete Kraftnahrung der Araber, werden uns „behandelt" angeboten, — man verlange die weit gehaltvolleren unbehandelten Naturdatteln (Reformhäuser führen solche).

Sultaninen (Weinbeeren) gehören zu den wertvollsten Dörrfrüchten und sind u. a. wegen ihres kostbaren Pflanzeneisens ein erstklassiger Blutbildner. Sie sind stark basenüberschüssig, haben hohen Traubenzuckergehalt, der unmittelbar ins Blut übergeht, und sind so beste Kraftspender. Kindern gebe man zum „Znüni" eine Hand voll Sultaninen und Nüsse statt Schokolade und Weggli!

Feigen sind wegen ihres großen Kalkgehaltes, der Knochen und Zähne baut, besonders geschätzt. Kinder lieben sie nicht umsonst. Eingeweichte und gut gekaute Feigen haben auch gute Wirkung auf den Stuhl.

Olivenöl wird leider auch „raffiniert", wodurch es von dem Wert verliert, den es roh, kalt gepreßt und vor allem nicht erhitzt für uns hat. Ist das unraffinierte Oel erster Pressung („Jungfernöl") im Preis auch teuer, so ist es entsprechend ausgiebiger. Für Salat verwende man nur allerbeste Qualität. Nur dann wird Olivenöl zum Heilöl.

Die Nüsse (Walnuß, Haselnuß, Mandeln) sind recht schmackhaft und ihr Genuß ist wegen ihres großen Gehaltes an wertvollen Nährsalzen und Oel sehr zu empfehlen. Nüsse erfordern ein besonders gutes und langes Kauen, da sie sonst in der Verdauung schlecht ausgenützt werden.

Rohe, frische Milch ist ein wertvolles Nahrungsmittel. Weil sie ganz reizlos ist, schont sie die Organe und hilft so das Leben verlängern. Sie bildet keine Harnsäure, beeinflußt Schilddrüse, Nieren und Leber günstig. Die beste Rohmilch bekommt man von Kühen, die stets auf der Weide sind. Auf Nervöse wirkt eine Frühlingskur mit roher Milch ganz ausgezeichnet. So zuträglich auch Milch kleinen Kindern ist, so sollte man ihnen, da sie leicht die Darmtätigkeit hemmt, daneben öfters Fruchtsäfte geben und frühzeitig Gemüsenahrung (in Püreeform).

Heiße Milch. Bei naßkaltem Wetter fühlt man sich oft unbehaglich, man friert und kommt halb durchnäßt heim. Dann ist der Genuß von 1—2 Tassen warmer Milch das allerbeste. Kein anderes Getränk übt auf die inneren Organe eine so wohltuende Wirkung aus.

Buttermilch. Der Nährwert und die Bedeutung der Buttermilch für die Förderung und Erhaltung der Gesundheit wird immer noch nicht genug gewürdigt. Buttermilch

wirkt ungemein günstig bei Verdauungsstörungen der Kinder dank ihrer Milchsäure und ihrem Mangel an Fett. Beim Buttern scheidet sich auch Lezithin aus und geht in die Buttermilch über, so daß diese daran doppelt so reich ist wie gewöhnliche Milch. Doch muß Buttermilch frisch genossen und nicht etwa vorher gekocht werden. Für Kinder, die an Verdauungsstörungen leiden, kann es kein besseres Heilmittel geben als den Genuß von frischer Buttermilch, die zudem noch auf die Nervenzellen und auf die Knochenbildung günstig einwirkt.

Eier sind ein beliebtes Nahrungsmittel, sie werden vielen Speisen, besonders Mehlspeisen, zur Verbesserung des Geschmackes beigegeben. Seit alters schätzt man das Eigelb im Küchengebrauch mehr als das Eiweiß. Der Genuß von zu viel Eiern ist entschieden schädlich. Ischias und Rheumatismus sind bekannte Folgeerscheinungen. Besonders den Kindern sollte man wenig Eier verabreichen. Gemüsekost ist viel wertvoller.

Ueber das Verdauen der einzelnen Speisen im Magen. Bevor die Speisen in den Därmen ihre eigentliche Bestimmung erfüllen, leistet der Magen seine Vorarbeit. Genaue Untersuchungen haben ergeben, daß ihm nachstehend angeführte Nahrungsmittel folgende Zeit zu tun geben: Reis 1 Stunde, rohe Eier 1½ Stunden, Brot und Milch 2 Stunden, Kartoffeln 2½ Stunden, Fisch und weichgekochte Eier 3 Stunden, Rind- und Schweinefleisch 4 Stunden, hartgekochte Eier 5 Stunden.

Wir essen falsch. „Der Mensch lebt nicht von dem, was er verzehrt, sondern von dem, was er verdaut." Vielesserei ruft früher den Tod herbei als magere Kost. Wenn du nicht hungrig bist, iß nicht; wenn du nicht durstig bist, trink nicht. Einfache Nahrung, richtig zubereitet, gut und langsam gekaut, mit Maß genossen, ist unserer Natur am zuträglichsten. Durch den Speichel wird die Kraft einer Nahrung geweckt, eine lebendige Säftemischung gefördert. Die halb oder gar nicht gekaute Nahrung ist für Magen und Darm zum großen Teil Ballast, erzeugt Blähungen und Störungen und verläßt den Körper wieder ungenutzt. Lehrt darum die Kinder den richtigen Gebrauch der Kauwerkzeuge; damit sichert ihr schon weitgehend ihre Gesundheit, das köstlichste aller Erdengüter!

„Wer langsam ißt, lebt lange!" Wie viele Menschen nehmen sich zum Essen nicht genügend Zeit! In der Hast heruntergeschlungene Speisen schaden dem Körper mehr, als sie nützen. Allerdings ist der Magen sehr geduldig und läßt sich ziemlich lange mißhandeln. Einmal erkrankt, rächt sich dieses Organ durch chronische Zustände, die meistens schwer zu beheben sind. Jeder sollte auf sich achten, da schon der einfache Magendruck ein Anzeichen für einen Verdauungsfehler ist. Hat man zum Essen wenig Zeit, so nehme man nur so viel zu sich, als man gut und sorgsam durchkauen kann. Das wenige gut gekaut, nützt dem Körper mehr, als eine großen Menge schlecht gekauter Speisen.

„Es hat mir auf den Magen geschlagen!" Dieser Ausdruck hat seine volle Berechtigung; denn Schreckempfindung, Aerger, Trauer wirken auf die Absonderung des Magensaftes so ungünstig ein, daß die Verdauung der genossenen Speisen mangelhaft wird. Vermeidet darum im Tischgespräch das Breitschlagen von Unannehmlichkeiten im Beruf oder kindlicher Unarten. Solche Reden schaden. Weckt fröhliche Stimmung, denn diese trägt zur guten Verdauung bei.

Ueber das Trinken beim Essen. Die Menschen, die verstehen, richtig zu kauen, und die dadurch die Speicheldrüsen beim Essen gut betätigen, haben selten ein Trinkbedürfnis. Die zubereiteten Speisen besitzen fast durchweg einen hohen Wassergehalt, der das Trinken überflüssig macht. Gerade das Trinken beim Essen verführt dazu, die Speisen halbgekaut herunterzuschlucken (die Arbeit wird den Zähnen zu ihrem größten Schaden abgenommen), viele Nährwerte gehen verloren. Von den alkoholischen Getränken soll hier nicht gesprochen werden; ihre Schäden sind ja allgemein bekannt. Man kann nicht genug betonen: bei kochsalzarmer Kost, die auch scharfe Gewürze beschränkt, sowie richtigem Kauen, ist das Trinken beim Essen überflüssig.

Heilkost und Ernährungskuren

Unsre Nahrungsmittel sollen Heilmittel
und unsere Heilmittel sollen Nahrungsmittel sein.
Hippokrates.

Heilung durch Nahrung. Mit der zunehmenden Erkenntnis, daß unsere „Ernährungssünden" vielen Krankheiten und Leiden den Boden bereiten, breitet sich auch die umgekehrte Einsicht immer mehr aus, daß eine richtig gewählte Heilkost viel zur Heilung von Krankheiten beitragen kann, ja oft dabei den Ausschlag zu geben vermag. Die wissenschaftliche Forschung und Praxis hat, angeregt von der Reformbewegung, in den letzten Jahrzehnten große Fortschritte in der Ernährungsbehandlung zu verzeichnen. Man macht zeitlich befristete allgemeine Umstimmungskuren (z. B. mit Rohkost), durch die die Abwehrkräfte im Körper neu geweckt werden oder ein darniederliegendes Organ zur Erfüllung seiner Pflicht gegen den Gesamtorganismus zurückgeführt wird. Eine große Zahl von besonderen Diätformen ist für die verschiedensten Leiden ausgeprobt worden. Dabei hat sich auch an alten volkstümlichen Kuren manchesmal ein richtiger Kern herausgestellt. Kein vernünftiger Arzt verordnet heute mehr eine Badekur ohne eine ergänzende Diät; erstaunliche Wechselwirkungen zwischen der Umstimmung durch die Bäderwirkung und die veränderte Kost treten dabei zu Tage. Bis zu den Zähnen reicht die Heilwirkung der Nahrung; man weiß heute, daß unrichtige „Ernährung" des Zahns, Mangel an den ihn aufbauenden Stoffen in der Nahrung, Hauptursache der Zahnfäulnis ist.

Aber: nirgends mehr als in der Diätbehandlung bewahrheitet sich das Sprichwort: „Eines schickt sich nicht für alle!" Jede Krankheit erfordert eine besonders abgestimmte Diät, sowohl in den als eigentliche Kurmittel dienenden Lebensmitteln wie in der Beikost. Sodann spricht nicht jeder Kranke auf die ihm verordnete Diät gleich an. Und Diätkuren wollen nach Sortenwahl, Mengen, Zeitdauer, Zwischenpausen so genau „dosiert" sein wie andere Heilmittel. Einfach scheinende Früchtekuren (z. B. die Traubenkuren) beanspruchen den Organismus, vor allem auch das Nervensystem, so stark wie andere wirksame Arzneien. Man sollte darum Ernährungskuren nur auf ärztlichen Rat und unter ärztlicher Aufsicht durchführen.

An die Hausfrau stellt die Zubereitung von Heilkost besondere Anforderungen. Sie muß in vielem umlernen und umdenken. Dabei sollen ihr die nachfolgenden Hinweise helfen. Sie beanspruchen nur den Wert herausgegriffener Beispiele, die aber hoffentlich doch ein wenig in die Wechselbeziehungen zwischen Nahrung und Körper hineinleuchten und so dazu beitragen, ein lebendiges Verhältnis zu unsern Lebensmitteln zu schaffen, Verständnis für deren innere Werte zu wecken, und die Hausfrauen anregen, durch richtige Darbietung besonders aus den hochwertigen Pflanzenstoffen Gewinn zu ziehen, wodurch Krankheiten am allerbesten vorgebeugt wird.

Ein Labsal bei Fieber. Das beste Fiebergetränk ist frisch gepreßter Fruchtsaft, mit etwas Mandelpurée vermischt, zugleich eine wertvolle Nahrung, die übrigens auch von Gesunden, besonders Kindern, gern genommen wird. Man verrührt 1 Kaffeelöffel voll Mandelpurée mit etwas Wasser, süßt mit 1 Kaffeelöffel voll Rohrzucker oder noch besser Bienenhonig und vermischt mit dem Saft von 3 Orangen und 1 kleinen Zitrone.

Schleim-Kochen. Bei Magen- und Darmleiden wird von altersher Schleinmdiät verordnet. Früher kochte man den Schleim und die Krankenbreie ohne viel Ueberlegung, nur darauf bedacht, dem Kranken eine möglichst reizlose Kost, hergestellt aus handelsüblichen Getreidefrüchten, poliertem Reis, Gerste, Weißgrieß, Kartoffelmehl u. a. zu verabfolgen. Heute ist man jedoch bestrebt, mit der Schonkost auch möglichst viel wertvolle Mineralstoffe zuzuführen, vollwertige Schleime und Breie zu kochen aus ganzen Weizen-, Hafer-, Reis- oder Gerstenkörnern.

Zubereitung: Die Körner werden erst im heißen Wasser gewaschen, eingeweicht, mit dem Einweichwasser fast zwei Stunden gekocht und dann durch ein Haarsieb getrieben. Der so gewonnene Brei läßt sich zu allerlei Diätspeisen verwenden. Vorzüglich schmeckt eine Suppe aus solchem gehaltreichen Brei hergestellt. Dazu verdünnt man den Brei mit Wasser, mischt mit einem beliebigen, frischgepreßten Gemüsesaft (z. B. von Spinat, Brennessel, gelben Rüben, Tomaten, Kraut, Randen); einige Eßlöffel Gemüsesaft auf einen Teller Schleimsuppe. Diese würzt man mit Selleriesalz und Pflanzenextrakt. Mit dem Gemüse können beliebige Küchenkräuter mitausgepreßt werden, was den Wohlgeschmack sehr erhöht. — Aus dem dicken Diätschleim lassen sich auch süße Speisen bereiten, indem man den Brei wieder mit Wasser verdünnt, mit Bienenhonig oder etwas Rohrzucker süßt, etwas Rahm und einen beliebigen, frischgepreßten Fruchtsaft beigibt (z. B. von Aepfeln, Kirschen, Orangen, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren). Bei solcher Schleimdiät, auch wenn sie 3—4 Wochen durchgeführt werden müßte, kommt man nicht von Kräften; ihre Wirkung ist oft geradezu erstaunlich.

Früchtekuren werden vom Empfindlichen besser vertragen, wenn dazu Weizenflocken (in Reformhäusern erhältlich) genossen werden. Die Kleie wirkt aufsaugend und erzieht die Darmwände schonend zu geregelter Tätigkeit.

Nun kurz einiger über den Kurgebrauch der einzelnen Früchte.

Äpfel, deren Genuß schon den Gesunden nicht genug empfohlen werden kann, leisten auch als Diätheilmittel mannigfache Dienste. Merkwürdig ist z. B., daß regelmäßiges Apfelessen sowohl Darmkatarrhe wie Stuhlverstopfung heilen hilft. Herz- und Nervenleidende genießen mit Vorteil täglich etwas frischen Apfelsaft. Dieser ist zudem ein ideales Fiebergetränk. Weniger bekannt dürfte sein, daß man sich durch eine 3—4tägige Apfelkur vom Rauchen entwöhnen kann (ausschließliches Kur-„Menü": Äpfel, trockenes Vollkornbrot und milder ungezuckerter Kräutertee). Für Gesunde und Kranke ist das bekannte „Birchermüesli" als Frühstück und zum Abendessen eine ideale Diät.

Orangen. Als Frühstück und zum Abendessen den ausgepreßten Saft einiger Orangen zu genießen, den man mit gleichviel Rahm mischt (dazu Vollkornbrot), wird bei Blasenleiden empfohlen.

Erdbeeren. Besonders wertvoll sind die Walderdbeeren, wie auch die mehr kleinbeerigen Früchte unserer Gärten, die an Geschmack und feinen Duftstoffen wie an Nähr- und Heilwert die großen, mit reichlicher Düngung stark getriebenen Beeren weit übertreffen. Einige wenige Menschen bekommen auf Erdbeeren Nesselausschlag, aber für die Allgemeinheit will das nichts besagen. Täglich, auf drei Mahlzeiten verteilt, etwa 1 Kilo frisch geerntete Erdbeeren in Verbindung mit geschlagenem Rahm (möglichst ohne oder



Abb. 321. Neuzeitliche Heilkost: Die Mahlzeit besteht aus verschiedenen Salaten von Sauerkraut, Nüßli (Rapünzchen), roh geriebenen Rübchen und Randen, Vollkornbrot mit Butter oder Nussa, sowie Apfeldiätspeise mit Rahm.



Abb. 322. Neuzeitliche Heilkost. Statt Suppen: Fruchtkaltschalen wie Apfel-, Aprikosen-, Trauben-, Orangen-, Kirschenkaltschalen, nach Belieben mit Vollkornbrot oder -biskuit.



Abb. 323. Neuzeitliche Heilkost. Diese Mahlzeit besteht aus Kopf- und Apfelsalat, roh geriebenem Randen-, Kabis- und Gurkensalat, ergänzt durch verschiedene Kräuterbrötchen.

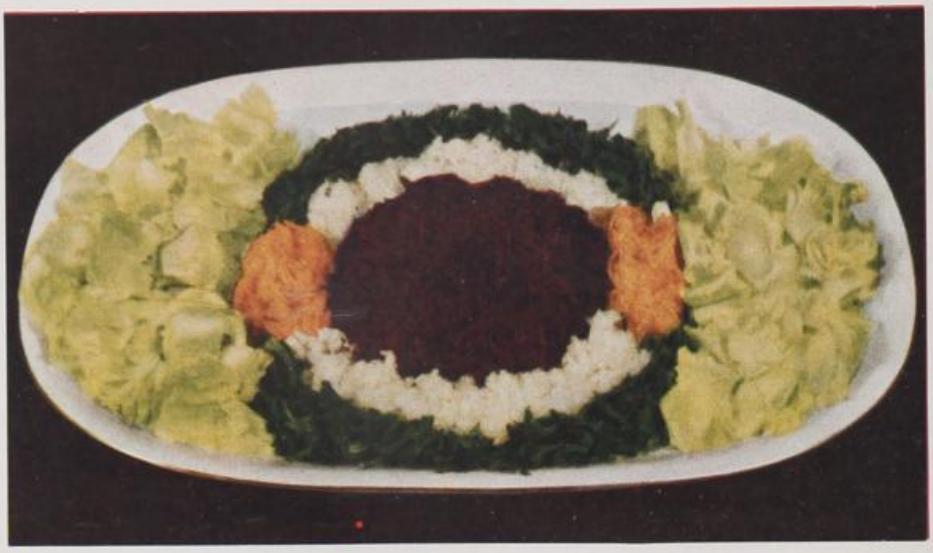


Abb. 324. Neuzeitliche Heilkost, bestehend aus Rotkraut- und grünem Salat, ergänzt durch Salat aus roh geriebenen gelben Rüben und Blumenkohl oder Kohlrabi.

mit ganz wenig Zucker) oder Milch, dazu Vollkornbrot, ist das Kurmenü. Tee von Erdbeerblättern ist besonders Frauen und Kindern zu empfehlen.

Kirschen. Kirscheneſſen wird Blutarmen, Skrofulösen und Zuckerkranken als Kur angeraten. Sie leben dann während der Saison jeden zweiten oder dritten Tag nur von Kirschen und trockenem Brot.

Trauben sind von allen Früchten in der modernen Ernährungsbehandlung am meisten zu Ehren gekommen. Es gibt kaum ein Stoffwechselleiden, für das nicht eine Traubenkur als wirksam erfunden wäre. Aber die Diätvorschriften sind je nach dem Heilzweck sehr verschieden und können darum nur vom Arzt verordnet werden. Das gilt sowohl für die Durchführung der Traubenkur selbst, für die Wahl der Sorten, die Mengen und die Dauer, wie für die Beidiät. Erinnern wir nur daran, daß Traubenkuren mit Erfolg sowohl bei Fett- wie bei Magersucht angewendet werden, freilich mit ganz verschiedenen Sorten und in andersartiger Kostform.

Stachelbeeren stehen im Rufe, zu einer „Verjüngungskur" zu taugen. Ausgepreßter Stachelbeersaft mit etwas Mandelmilch oder geschlagenem Rahm verrührt und etwas Brei (siehe Schleimkochen) bilden während der zweiwöchigen Kur die Hauptnahrung.

Wacholder hat stark ausscheidende Eigenschaften. Sie werden gern für eine Kur nutzbar gemacht, besonders wirksam im Vorfrühling. Man nehme täglich 3mal vor dem Essen je 1 Eßlöffel (Kinder je 1 Teelöffel) ungezuckerten Wacholdersaft (in Reformhäusern erhältlich) oder führe die Kur mit getrockneten Wacholderbeeren durch. Sie beginnt mit 3 Beeren, täglich 1 Beere mehr bis zu 14 Beeren. Nachher wieder zurück, täglich eine Beere weniger, bis auf drei Beeren hinunter. Die Beeren sind gründlich zu kauen.

Frühjahrskuren. Von jeher suchten die Menschen im Frühling — mit der Natur — ihren Säftestrom zu erneuern, das „unreine, zu scharfe" Blut durch eine Kur zu verbessern. Leider werden vielfach stark wirkende Abführ- und Blutreinigungsmittel verwendet, die oft genug dem Körper mehr schaden als nützen. Am besten läßt man sich über die Wahl von nicht zu scharfen Tees von einem Arzt beraten und sei sich bewußt: eine solche Teekur allein tut's nicht, auch wenn sie durch ihre abführende Wirkung die Verdauung wohltuend anregt, Schweiß- und Harnabsonderung vermehrt usw. Eine der Jahreszeit gemäße Umstellung in der täglichen Ernährungsweise ist unvergleichlich wirksamer. Man spähe nach jedem ersten frischen Grün in den Gemüsebeeten und in den Auslagen der Händler. Kerbel oder Sauerampfer von ungedüngten Wiesen (etwa 100 g pro Person) wird sauber gewaschen, durch die Hackmaschine gedreht und mit Butter oder Öl und Zwiebeln gedünstet, Wasser (oder noch besser Gemüsebrühe) und beim Aufkochen Reis oder Sago zugefügt, die Suppe 20 Minuten gekocht und gewürzt. — Sauerampfer, junge Brennesseln, jungen Spinat in Butter oder Öl mit Zwiebeln dünsten, durch die Hackmaschine drehen, nochmals aufs Feuer setzen und beim Anrichten mit Rahm oder roher Milch verrühren. — Von den Frühlingskräutern wie Sauerampfer, junger Löwenzahn usw. lassen sich gute Salate bereiten. Eine mehrwöchige Kur mit solchen Suppen, Gemüsen und Salaten wirkt stärker reinigend als alle Tees und Pillen!

Rohgemüse-Säfte sind ein Labsal für Magenkranke, die sonst nichts mehr vertragen. Sie ernähren den kranken Organismus durch ihren Reichtum an wertvollen Lebensstoffen. (Auch sie dürfen nicht von gedüngtem Gemüse hergestellt werden.)

Solche Säfte gewinnt man aus:

1. Wurzelknollen (wie Randen, gelben Rübchen, schwarzem Rettich), die man zuerst raffelt und dann durch ein Tuch preßt. Auf gleiche Weise gewinnt man auch den Zwiebelsaft.
2. Gemüsefrüchten (wie Tomaten, Gurken, Rhabarber), die man schält, klein schneidet oder raffelt, zerquetscht und durch ein Tuch preßt.
3. Blattgemüse (wie Spinat, jungen Brennesseltrieben, Sauerampfer), die man durch die Hackmaschine treibt und hernach durch eine Fruchtpresse oder durch ein Tuch preßt.
4. Sauerkrautwasser von selbst eingemachtem, salzarmem Sauerkraut.

Sauerkraut, ein erstklassiges Heilmittel. Salzarm zubereitet, wirkt es bei Magen-, Darm- und Nierenleiden, Schwindsucht geradezu als Arznei, wenn es roh genossen wird, besonders als Salat oder leicht mit etwas Öl erwärmt (s. u.). In dem reichen Gehalt an Milchsäure und Vitaminen liegt das Geheimnis der Heilwirkung des Sauerkrautes, besonders des Sauerkrautwassers. Die nützlichen Milchsäure-Bakterien vernichten die schädlichen Bakterien in Magen und Darm. Bekannt ist sein Einfluß gegen Darmträgheit. Sauerkrautesser werden alt, hat man schon immer gewußt. Die Hausfrau sollte es sich zur Pflicht machen, Sauerkraut selber zu bereiten (siehe Rezept unter „Einsäuern von Gemüse"). Zu Kurzwecken genießt man es meistens roh als Salat, mit Olivenöl angemacht, dazu etwas Selleriesalz, vermischt nach Belieben mit feingehackten Zwiebeln und roh geriebenen Äpfeln. Der Sauerkrautsalat kann statt mit Öl auch mit Joghurt oder Rahm oder Sauermilch angemacht werden. Bei kaltem Wetter kann man das Rohkost-Sauerkraut leicht erwärmen. Durch die Beigabe von Öl, gehackten Zwiebeln, Kümmel oder geriebenen Äpfeln oder Knoblauch oder Rettich schmeckt es vorzüglich. Oder: Man gießt erwärmtes Olivenöl über gleichmäßig flachangerichtetes Sauerkraut, würzt mit etwas Zitronensaft und ganz wenig Paprika. Eine weitere Sauerkrautdiätspeise: Man dünstet Zwiebeln und etwas Mehl in Butter, löscht mit Wasser ab, fügt Lorbeerblatt zu und kocht 30—40 Minuten. Nachdem man die Sauce mit Pflanzenwürze abgeschmeckt, gibt man Sauerkraut bei und läßt es heiß werden. Zu Sauerkraut-Speisen passen gut Kartoffelgerichte; beliebt ist Kartoffelbrei.

Spinat. Mit ungedüngtem Spinat und Vollreis (als Alleinkost) werden erfolgreiche Diätkuren zur Entgiftung des Organismus durchgeführt. Der gut gewaschene Spinat wird fein gehackt und mit Rahm (süß oder sauer) gemischt. Dazu in Wasser gekochter Vollreis, den man vor dem Anrichten mit erwärmter Milch mischt.

Rüben und Rettich. Eine „Rübenkur", einmal im Jahre ein paar Wochen lang, wird Gesunden und Kranken empfohlen. Man reibe, täglich abwechselnd, sauber geputzte gelbe Rüben oder Kartoffeln, rohe Randen, Radieschen, und genieße 2—3 Eßlöffel voll vor dem Frühstück, Mittag- und Abendessen. Ähnlich ist die Rettichkur: Schwarzer Rettich wird geschält, gerieben, das Mus durch ein Tuch gepreßt und mit Bienenhonig gemischt. Während einiger Wochen vor den Mahlzeiten 2 Löffel voll einnehmen. Der Rettich soll jedesmal frisch gepreßt sein. Statt Saft kann man auch längere Zeit

täglich Rettichsalat genießen, ohne Salz, mit Rahm und nach Belieben mit geriebenen Äpfeln vermischt.

Tomaten. Bei Gicht und Rheumatismus hat sich die Tomate als Kurmittel bewährt. Man genießt ein paar Wochen lang gewaschene und sauber abgeriebene Tomaten in jeder Form, sei es als Salat (mit Öl, Zwiebeln, zerquetschtem Knoblauch, Petersilie) oder gebacken oder leicht gedünstet ohne Würzen mit Salz, oder ausgepreßt als Saft.

Spargel. Roh geriebenem Spargel wird bei Nieren- und Blasenleiden große Heilkraft zugeschrieben. Man mische ihn mit einer guten Salatsauce (ohne Salz) oder mit Rahm oder Mayonnaise. Vor den Mahlzeiten je 2—3 Löffel (gut einspeicheln!).

Ölkur. Olivenöl, das kaltgepreßte oder Jungfernöl, ist ein „Heilöl"; es kühlt, stärkt und ist entzündungswidrig, hält Fäulnis fern. Diesen hervorragenden Eigenschaften haben die Mittelmeervölker zum guten Teil ihre Gesundheit zu verdanken. Für die Salatsaucen und andere Speisen ständig nur bestes Olivenöl verwenden, wirkt wie eine Ölkur. Eine solche erweist sich besonders gegen Gallensteine als wirksam. Kleinere Gallensteine gehen ohne weiteres ab, wenn man morgens nüchtern und abends jeweils 1 Eßlöffel voll heißes Olivenöl, vermischt mit etwas Zitronensaft, einnimmt. Bei Anfällen nimmt man ein Weinglas voll.

Die salzlose Diätküche. Die erstaunlichen Heilerfolge mit kochsalzfreien oder kochsalzarmen Kostformen, nicht nur bei Nierenleiden, wo man sie schon länger anwandte, sondern bei allen möglichen Stoffwechsel-, ja selbst Infektionskrankheiten (Tuberkulose!), bringen es mit sich, daß sich die Hausfrau von heute bei Krankheitsfällen oder chronischen Leiden in der Familie leicht einmal unter das ärztliche Gebot gestellt sehen kann: salzfrei kochen! Den Mut und Willen zu salzloser Kost muß der Kranke selbst aufbringen — für einige Monate, bei schweren Leiden einige Jahre, um nachher nach Wunsch zu salzarmer Diät überzugehen. Richtige Diätküche kann ihm das Durchhalten sehr erleichtern. Die große Frage ist also: Wie koche ich salzlos oder, bei weniger schweren Leiden, möglichst salzarm und dennoch schmackhaft? — Eine gründliche Beantwortung dieser Frage erfordert ein Buch für sich. Im Rahmen dieses Werkes können nur Richtlinien gegeben werden. Manche Überlegung ergibt sich aus diesem und dem vorausgehenden Abschnitt („Gesundheitliche Winke"). Die Durchführung einer salzlosen Küche bedarf ganz besonderer Sorgfalt und Liebe. Unter dieser Voraussetzung gelingt es, die salzlosen Speisen dennoch recht schmackhaft zu bereiten. Die Natur bietet uns eine Fülle bester Gewürzkräuter und Säfte, die den Kochsalzmangel verdecken helfen, wenn auch bei gewissen Gerichten nicht ganz — auf solche muß eben der Kranke, der gänzlich salzlos zu leben hat, verzichten.

Das Kochsalz ersetzen vor allem unsere einheimischen Gewürzkräuter: Schnittlauch, Petersilie, Bohnenkraut, Lauch, Selleriеblätter, Thymian, Mayoran, Dill, Estragon, Liebstöckl oder Maggikraut, Kerbel, Basilikum, Rosmarin u. a. Ferner schätzt man zum Würzen: Lorbeer, Kümmel, Curry, Paprika, Selleriepulver, Muskat (Macis), Ingwer, Wacholderbeeren, Knoblauch, die verschiedenen Zwiebelarten (Schalotte, Perlzwiebel), sauren Rahm, Sauermilch, Yoghurt, Rhabarber- und besonders Zitronensaft. Die geschickte Kombination dieser Würzen überwindet bei ungemein vielen Speisen

den Kochsalzmangel. Die vielen Gewürzkräuter, die man im eigenen Garten (oder in Kistchen oder Blumentöpfchen auf dem Balkon) zieht, übertreffen an Wohlgeschmack und bekömmlicher Würzkraft die getrockneten Gewürze in Pulverform. Solche sollen in der Zeit, wo keine frischen Gewürzkräuter zu haben sind, Ersatz bieten. Das bekannte Selleriesalz eignet sich sehr gut für salzarme, nicht aber für salzlose Küche, da das getrocknete Selleriepulver mit Kochsalz vermischt ist. Es gibt im Handel völlig kochsalzfreie Diätsalze.

Jedes dieser Würzmittel hat einen bestimmten Duftstoff, der wieder nur zu bestimmten Speisen paßt; man kann also nicht wahllos würzen; die Speise will auf gewisse feine Würzen abgestimmt sein, ansonst der Wohlgeschmack fehlt. Die Zugabe von Würzstoffen — allgemein betrachtet — erhöht natürlich nicht den Nährwert der Speisen, wohl aber den Wert der Nahrung, da bei Zugabe dieser Würzstoffe die Nährstoffe besser ausgenützt werden. Es tritt stärkerer Speichelfluß und gesteigerte Ausscheidung vom Magensaft ein, so daß weit mehr Nährstoffe verdaut werden als bei geschmacklosen Speisen. Dies möge man bei der Zubereitung salzloser Speisen besonders bedenken und beim Würzen die größtmögliche Sorgfalt walten lassen!

Es ist schwer, Menschen, die an starken Kochsalzgenuß gewöhnt sind, mit salzloser Kost, auch wenn sie richtig und gut gewürzt ist, von Anfang an zufriedenzustellen. Jedoch allmählich wird der Geschmack verfeinert, und die üblich gesalzenen Speisen werden als „versalzen" empfunden.

Es ist selbstverständlich, daß die frühere Art der Gemüsezubereitung, das Blanchieren und das Kochen in oder mit Wasser, ganz verschwinden muß. In Wasser ausgelaugte Gemüse ohne Salz wären ganz geschmacklos. Für diese Diätküche kommt ausschließlich das Dämpfen der Gemüse in Anwendung; bei saftigen Gemüsen wie Spinat, überhaupt Blattgemüsen, Gurken, Tomaten usw. im eigenen Saft und bei saftarmen Wurzelgemüsen wie Kohlrabi, Sellerieknollen, Rüben usw. unter Beigabe von ganz wenig Gemüsebrühe, nur so viel, daß sie beim Dünsten aufgebraucht wird.

Voraussetzung für diese Art Gemüsedämpfen ist, wie schon an anderer Stelle bemerkt, ein richtiger Kochtopf, mit unbedingt gutschließendem Deckel, ein moderner Dunsttopf, wie er in Reformhäusern und guten Haushaltungsgeschäften erhältlich ist. Daneben leistet auch die Kochkiste gute Dienste für gewisse Speisen, die quellen müssen, wie Körnergerichte, Haferspeisen usw. Sie bürgt für eine schonende Behandlung, da die Speisen nur aufgekocht und dann während einiger Stunden in der Kochkiste quellen. Die sogenannten Schnellkochtöpfe sind für die Diätküche ganz zu verwerfen. Ideales Kochgeschirr ist das feuerfeste Porzellan und Glas sowie der neue Emailtopf, an dem das Email nicht mehr abspringt. Zum Dämpfen der Gemüse verwende man nur bestes Fett, sowie eingesottene Butter, Olivenöl oder bestes Pflanzenfett oder eine Mischung dieser Fette, z. B. 2 kg Butter, 1 kg Olivenöl und 1 kg Pflanzenfett. Bei dieser salzlosen Diätküche soll dem schon früher erwähnten Grundsatz „Was roh gut schmeckt, soll roh genossen werden" unbedingt nachgelebt werden. Damit ist schon viel gewonnen. Die ideale Lösung einer salzlosen, schmackhaften Diätküche findet sich in der neuzeitlichen Rohkost. Die letzten acht Abbildungen mögen für die Zubereitung solch salzloser Heilnahrung anregend wirken.



Abb. 325. Neuzeitliche Heilkost. Die Mahlzeit besteht aus der Rohgemüseplatte (Salat von Endivie, roh geriebenen Randen, Rübchen, Blumenkohl, verziert mit Tomaten) sowie Aepfel und Knäckebrot mit Butter oder Nussa.



Abb. 326. Neuzeitliche Heilkost. Abends zum Tee verschiedene Kräuterbrötchen (aus Vollkornbrot, Butter, Quark, Nussa, gehackten Kräutern, Gewürz, garniert u. a. mit Mayonnaise, Tomaten, Oliven, Radieschen, Peperoni).



Abb. 327. Diese neuzeitliche Torte ist bereitet aus Getreideflocken, einzeln oder gemischt, wie Weizen-, Reis-, Hirse-, Mais-, Gersten-, Kastanienflocken und geriebenen Aepfeln, gesüßt mit Honig, gemischt mit geriebenen Nüssen und Rahm. Die Masse in eine Springform füllen, stürzen und mit Flocken und Früchten garnieren.



Abb. 328. Die neuzeitliche Flockentorte (hier mit Rahm und Orangenscheiben verziert) läßt sich von jeder Beeren- oder Fruchtart herstellen und ist mit Tee oder Getreidekaffee eine fertige Mahlzeit.

Unser Wunsch. Besonders auf dem Gebiet der Ernährung gilt der alte Spruch „Vorbeugen ist besser als heilen". Möchten unsere Hausfrauen sich bewußt werden, daß falsche Ernährung die Schuld an vielen Krankheiten trägt, die dann oft durch entsprechende Diät wieder in Schach gehalten werden können! Dieses Buch soll nichts weniger als eine Ernährungsschablone sein. Es will mit seinen bescheidenen Ausführungen zur Erkenntnis beitragen, daß richtige Nahrung den Körper vor Krankheiten schützt. Es soll die Hausfrau nur anregen, dem ungemein wichtigen Ernährungsproblem tieferes Verständnis entgegenzubringen, ihr selber und ihren Lieben zum Segen.

Lob und Dank dem gütigen Schöpfer, der uns in seiner wundervollen Natur die N ä h r mittel auch als H e i l mittel bietet.

Vom Konservieren

Vielfach ist in den letzten Jahren das Konservieren der Nahrungsmittel, vor allem von Obst und Gemüse, sei es durch Sterilisieren, Dörren usw. vernachlässigt worden. Einesteils sind durch die günstigen Transportverhältnisse und durch die neuzeitlichen Kühl- oder Aufbewahrungsanlagen fast das ganze Jahr pflanzliche Frischprodukte, wenn auch oft zu sehr hohen Preisen, erhältlich; andernteils sind alle Arten von Konserven: Dörrobst, Büchsengemüse oder -kompotte und Konfitüre zum Teil in guter Qualität käuflich. Neue Ernährungsforschungen haben auch festgestellt, daß die meisten auf irgend eine Weise konservierten Nahrungsmittel nicht mehr den Gehalt an Vitaminen oder Nährsalzen der frischen Nahrung haben.

Aber trotz allen Einwendungen sollte doch, in den Zeiten der Reife der einzelnen Früchte und Gemüse alles aufgeboten werden, um nichts von den herrlichen Gaben zu Grunde gehen zu lassen. Konserven werden uns immer eine willkommene Abwechslung bieten und sie ermöglichen es, Früchte und Gemüse in der billigsten Zeit einzukaufen. Besonders wenn die Marktversorgung stockt und die Hausfrauen nur auf die Landesprodukte angewiesen sind, die in einem Fehljahr je nachdem recht spärlich sein können, dann werden Mühe und Fleiß belohnt und der Vorrat wird der Stolz von jeder Hausfrau.

Das Dörren

Schon unsere Großmütter wußten um den Wert der gedörrten Gemüse oder Früchte. In jeder Bauernhaushaltung war der Stücklitrog von großer Wichtigkeit. Er lieferte in der früchte- und gemüsearmen Jahreszeit den nötigen „Zustupf" zum einfachen, bäuerlichen Tisch. Heute wird nach längerer Unterbrechung wieder mehr denn je gedörrt, denn die praktische Aufbewahrungs-, die vielfache Verwendungsmöglichkeit und der feine Geschmack von Dörrgut wird auch in der heutigen Zeit sehr geschätzt. Zudem enthalten gedörrte Nahrungsmittel noch Vitamine und Mineralsalze, was bei anderen Konservierungsmethoden kaum mehr der Fall ist.

Die moderne Technik hat verschiedene Dörrapparate geschaffen, wo das Grüngut, auf Hurden verteilt, eingeschoben wird, und nach einiger Zeit fast ohne Wartung gedörrt ist. Solche Apparate sind vielfach in Gemeindedörranlagen im Betrieb und bewähren sich dort sehr gut. Für den städtischen und bäuerlichen Haushalt genügen elektrische Dörrapparate, die in verschiedenen Größen und Ausführungen im Handel sind. Auch der elektrische Backofen hat sich zum Dörren sehr gut bewährt. Für ganz kleine Beanspruchung sind Roste erhältlich, die mit oder ohne Ventilator auf die elektrische Platte oder den Gasbrenner aufgesetzt sehr gute Resultate zeitigten. Zum Dörren an der Luft darf das Grüngut nicht an die Sonne gelegt, sondern muß an einem warmen, schattigen Orte getrocknet werden.

Gedörrt werden: a) Früchte wie Äpfel, Birnen, Aprikosen, Zwetschgen, Kirschen. b) Gemüse wie Bohnen, Suppengemüse, Spinat, Tomaten, Küchenkräuter.

Beim Dörren gilt der Grundsatz, je besser die Qualität der frischen Früchte oder des Gemüses, umso besser wird die Qualität des Dörrgutes. Das Dörren von Mostobst ist nicht empfehlenswert, wie auch das Dörren von alten zähen Bohnen, da das Dörrgut den Ansprüchen nicht genügen würde. Gedörrt darf nie bei zu starker Hitze werden, da die Früchte oder das Gemüse sonst zum Sieden kommen, Dampf und Saft entwickeln und schließlich verkohlen ohne gedörrt zu werden. Zum Dörren in einem Apparat sind eine gleichmäßige, milde Wärme und eine genügende Luftzirkulation unerläßlich. Das Grüngut wird am besten auf Drahtgeflechten, sogenannten Hurden, aufgeschichtet. Früchte und Gemüse dürfen ziemlich stark ausgedörrt werden, da sie oft beim Aufbewahren wieder Wasser aufnehmen.

Die Behandlung des Grüngutes

Äpfel. Bei Äpfeln werden nur die sauren Sorten geschält, während die „süßen Stückli" mit der Haut gedörrt werden. Man schneidet sie entweder in Schnitze, bei denen man Stiel, Fliege und Kerngehäuse entfernt, oder aber sie werden in Ringe geschnitten. Durch das langsame Dörren werden die Apfelstückli oft braun und unansehnlich, jedoch ohne jede Geschmacksbeeinträchtigung. Ist dies aber dennoch nicht erwünscht, so kann in einer Pfanne wenig Wasser aufgekocht und die Äpfel auf einem Sieb kurz gedämpft werden, ohne daß sie mit Wasser in Berührung kommen. So behandelt, erhalten wir die schön weißen Stückli, die im Handel als „Dampfäpfel" erhältlich sind.

Birnen. Zum Dörren läßt man die Birnen meist „kernteig" werden; dadurch erübrigt sich das oben beschriebene Vordämpfen. Am vorteilhaftesten werden größere Birnen halbiert, kleinere Sorten dagegen ganz gedörrt. Der Dörrprozeß schreitet allerdings bei

ganzem Obst viel langsamer vorwärts als bei halbierten Früchten. Das Schälen der Birnen ist ganz unnötig.

Aprikosen und Zwetschgen. Abgerieben, in Hälften geteilt und entsteint können Zwetschgen und Aprikosen am raschesten gedörrt werden und ziehen beim Dörren weniger Saft, als wenn man sie ganz läßt.

Kirschen. Entstielt und auf die Dörrhurden verteilt werden sie ganz gedörrt.

Bohnen. Sorten, die große Kerne enthalten, sind zum Trocknen ungeeignet. Zum Dörren werden die Bohnen entfädelt und in wenig Salzwasser kurz aufgekocht, dann gut abgetropft und so getrocknet. Ungeschwellte Bohnen können bei der Zubereitung nicht mehr gar gekocht werden. Zum Trocknen an der Luft spaltet man die Bohnen vor dem Schwellen und reiht sie nachher auf einen Faden.

Spinat. Junger Spinat wird gewaschen und unabgeschwellt entweder am Schatten oder im Dörrapparat getrocknet.

Tomaten. Sogar diese sehr wasserreiche Frucht ist zum Dörren geeignet. Man schneidet sie in 4 Teile und trocknet sie im Dörrapparat. Das Trocknen an der Luft ist für Tomaten ungeeignet, da der Dörrprozeß zu langsam fortschreitet.

Suppengemüse. Gemüse wie Lauch, Sellerie (Stengel und Knolle), Blumenkohl, Kohl, Rübli, Kohlraben werden fein geschnitten und so getrocknet.

Küchenkräuter. Statt der ausländischen Gewürze werden wieder öfters denn je die einheimischen Küchenkräuter gepflanzt wie Mayoran, Thymian, Estragon, Dill, Rosmarin, Petersilie, Schnittlauch u. a. m. Diese Gewürze geben den Speisen einen feinen, individuellen Geschmack. Damit die Kräutlein das ganze Jahr gebraucht werden können, trocknet man sie an einem warmen, schattigen Orte. Die Zweiglein werden so stark gedörrt, daß sie mit den Händen zu Pulver zerrieben werden können.

Das Aufbewahren des Dörrgutes

Ist Dörrgut richtig getrocknet und aufbewahrt worden, so beträgt die Haltbarkeit 1—2 Jahre. Obst und geschwelltes Gemüse, wie Bohnen, halten am besten in Stoffsäckli an einem luftigen Orte aufgehängt. Gemüse, das vor dem Dörren nicht abgekocht wurde, macht noch eine Nachgärung durch; es wird deshalb zuerst in einem porösen Säckli aufbewahrt und später in luftdicht verschlossene Büchsen oder Vorratsflaschen abgefüllt. Wird das Dörrgut längere Zeit aufbewahrt, so ist es hie und da zu untersuchen, ob es nicht durch Schimmel oder Ungeziefer verdorben ist. Sollte dies der Fall sein, so wird es erlesen und das nicht verdorbene Dörrgut nochmals getrocknet.

Verwendung von Dörrgut

Gedörrtes Obst ergibt, roh genossen, einen gesunden und schmackhaften Touristenproviant. Wird es zu Kompott oder in Backwerk verwendet, so sollte es mindestens 12 Stunden vor dem Gebrauch in lauwarmem Wasser eingeweicht werden. Dörrobst macht das Backwerk feucht und schmackhaft. Neuerdings werden auch sehr gesunde, billige und vorzügliche Süßspeisen aus Dörrobst hergestellt.

Gedörrte Gemüse (auch Suppengemüse) müssen desgleichen eingeweicht und können sodann wie frisches Gemüse behandelt werden. Von den gedörrten Gewürzkräutern werden jeweilen sehr kleine Mengen den Suppen, Gemüsen oder Salaten beigefügt.

Das Sterilisieren

Beim Sterilisieren werden die an den Früchten und Gemüsen haftenden Keime durch Erhitzen abgetötet, und der Zutritt von neuer Luft, und damit auch von Bakterien, abgeschlossen. Sterilisiert werden Früchte, Gemüse, Fruchtsäfte und auch Fleisch, und zwar in Sterilisiergläsern, und für größere Beanspruchung in Blechbüchsen. Am weitesten verbreitet ist wohl das Sterilisieren in Gläsern und deshalb soll es in dieser Wegleitung hauptsächlich behandelt werden.

Grundregeln für das Sterilisieren

Zum Sterilisieren darf nur das beste, nicht halb- und nicht überreifes, und wenn möglich frisch gepflücktes Obst oder Gemüse verwendet werden. Rasches, aber trotzdem sehr sorgfältiges Arbeiten ist Erfordernis. Vor allem sollen das Glasmaterial, die Gummiringe und die Bügel einer genauen Prüfung unterzogen werden. Beschädigte Gläser und Deckel, sowie brüchige, harte Gummiringe und rostige Bügel sind unbedingt auszuscheiden. Leicht beschädigte Gläser können immer noch zum Aufbewahren von Konfitüre Verwendung finden. Die Gläser, Deckel und Gummiringe werden in heißem Sodawasser gewaschen, in klarem, heißem Wasser gespült und dann, ohne sie zu trocknen, gefüllt. Die fertigen Konserven bewahrt man in einem kühlen trockenen Raume auf und kontrolliert sie von Zeit zu Zeit, namentlich aber in den ersten 14 Tagen. Bei Bülacher Flaschen darf der Bügel zur Kontrolle nicht weggenommen werden; andere Sterilisiergläser dagegen kann man ohne Stahlbügel aufbewahren. Das Öffnen der Gläser soll nicht mit einem spitzen Messer geschehen. Durch Eintauchen der Gläser, Hals voran, in lauwarmes Wasser während 2 Sekunden, kann nachher jedes Glas mühelos geöffnet werden.

Das Sterilisieren von Obst und Gemüse

Die Gemüse werden gut gewaschen und gerüstet, roh, so dicht wie möglich in die sauberen Gläser gefüllt. Das Abschwellen der Bohnen in leicht gesalzenem Wasser ist nur dann empfehlenswert, wenn diese auf dem Markte gekauft wurden und man nicht sicher ist, ob sie auf stark gedüngtem Boden gewachsen sind. In diesem Falle darf aber das Schwellwasser nie gebraucht werden, um die Gläser aufzufüllen, sondern es kann höchstens noch zu Suppen oder Saucen gebraucht werden. Auf 1 Liter Wasser wird 1 Eßlöffel Salz aufgelöst, das schwache Salzwasser aufgekocht, erkalten gelassen und bis ¾ Glashöhe zu den Gemüsen gegossen, die Gläser verschlossen und sterilisiert. Stärkeres Salzen bewirkt ein Schmierigwerden der Konserven. Fehlerlose Tomaten füllt man ganz in die Gläser ein und sterilisiert sie wie Obst.

Beim Sterilisieren von Obst wird genau gleich vorgegangen, nur wird statt des Salzwassers ein Zuckersirup bis zu ¾ Glashöhe den Früchten zugegossen. Durch die Beigabe von Zuckersirup statt nur Zucker bleiben die Konserven schöner und das Aroma wird den Früchten besser erhalten. Ist in der Einmachzeit nicht genügend Zucker vorhanden, so kann sehr gut ganz ohne Zucker sterilisiert und dieser erst beim Verbrauch zugegeben werden. — Steinobst wie Aprikosen, Zwetschgen, Pflaumen,

Reineclauden usw. reibt man mit einem sauberen Tüchlein ab, entsteint sie und füllt sie dicht in die vorbereiteten Gläser. Kirschen oder Mirabellen werden gewaschen und entsteint. Birnen werden je nach Sorte entweder ganz oder in Schnitze geschnitten, geschält oder ungeschält eingefüllt. Erdbeeren sterilisiert man, damit sie die rote Farbe behalten, mit schwarzen Kirschen zusammen. Pfirsiche werden oft ganz mit der Haut sterilisiert. Wünscht man sie jedoch geschält, so taucht man sie kurze Zeit in heißes Wasser und kann dann mühelos die Haut abziehen.

Auf 1 Liter Wasser rechnet man 100—220 g Zucker, je nach der Süße der Frucht. Dieser wird in Wasser aufgekocht, der Zuckersirup erkalten gelassen und so zu den Früchten gefüllt.

Sterilisiert wird entweder im Sterilisiertopf oder, wo dieser fehlt, in einem Topf mit gut schließendem Deckel. Die Gläser dürfen nie direkt auf den Pfannenboden zu stehen kommen, sondern auf einem Einsatz aus Holz oder Metall oder auch auf einer Lage Holzwolle oder Zeitungspapier stehen. Die Gläser dürfen sich nicht berühren. Steinobst sterilisiert man 20—25 Minuten bei 85° Celsius, Kernobst 30 Minuten bei 85—90° Celsius, Beeren 15—20 Minuten bei 75—80° Celsius. Bei neuen Versuchen wurde festgestellt, daß der Erfolg beim Sterilisieren von Gemüse weit besser ist, wenn es nur einmal und dafür längere Zeit gekocht wird, die Sterilisierdauer beträgt 2 Stunden bei Siedetemperatur. Fehlt das Thermometer am Kochtopf, so muß mit dem Gehör gearbeitet werden; bei 80° Celsius fängt das Wasser an zu singen und die Flamme oder elektrische Platte kann bei Obst kleingestellt werden. Der Deckel des Kochtopfs darf während der ganzen Sterilisierdauer nie abgenommen werden. Nach Beendigung der Sterilisierzeit werden die Gläser herausgehoben und vor Zugluft geschützt, erkalten gelassen. — Neuerdings hat sich auch das Sterilisieren in elektrischen oder Gasbackofen sehr gut eingeführt; es ist einfach und praktisch und erübrigt die Anschaffung von einem Sterilisiertopf.

Das Kochend-Einfüllen

Eine sehr vorteilhafte Methode des Konservierens für Früchte, Beeren sowie Tomaten ist das Kochend-Einfüllen. Fehlerfreie Flaschen mit Kork- oder Patentverschluß und alle Sorten Sterilisiergläser können dazu verwendet werden. Rasches und sauberes Arbeiten ist hier unbedingt notwendig. Auch ist nur einwandfreies Obst einzumachen. Beeren erliest man und wäscht sie, Steinobst entsteint man und schneidet es entweder klein oder teilt es in Hälften. Tomaten wäscht man und schneidet sie in Stücke, die man mit Salz überstreut und 1—2 Std. stehen läßt. Nachher wird das Salzwasser weggegossen (es findet natürlich noch zu Suppe Verwendung), und die Tomaten gekocht, das Mus kann man passieren oder auch mit Haut und Kernen kochend in die Gläser füllen.

Die Gläser oder Flaschen, sowie die Korke oder Deckel und Gummiringe wäscht man in heißem Sodawasser und spült sie in sauberem Wasser nach. Vor dem Einfüllen werden die Gläser Hals voran unter Drehen in heißes Wasser getaucht zum Vorwärmen, dann wird ein passender Trichter auf die Gläser gesetzt, um die kochenden Früchte einzufüllen. Für 1 kg Früchte oder Beeren rechnet man 75—100 g Zucker und 1—2 dl Wasser. Die Flüssigkeit mit dem Zucker kocht man, gibt un-

gefähr das Quantum Früchte für 1 Glas bei und läßt es 1—2 Mal aufkochen. Dann füllt man die Früchte mit Hilfe von einer Schaumkelle in das vorgewärmte Glas oder die Flasche, läßt den Saft nochmals aufkochen, gießt ihn randvoll bei und verschließt sofort. Man läßt das Glas ca. 5 Minuten stehen, um es dann für eine Sekunde zu kehren und alsdann vor Zuluft geschützt erkalten zu lassen. Bei kochend eingefülltem Obst darf der Metallbügel bis zum Verbrauch des Flascheninhaltes nie abgenommen werden. Korke überzieht man mit Paraffin oder Siegellack.

Beim Kochend-Einfüllen behalten die Früchte ihr ganzes, herrliches Aroma; auch können die Gläser, weil mit gekochtem Obst beschickt, stärker gefüllt werden als beim Sterilisieren. Vor allem aber ist das Kochend-Einfüllen sehr zu empfehlen, wo große Quantum Obst in kürzester Zeit konserviert werden müssen. Auch Fruchtsäfte, wie Most, wird mit Vorteil siedend in Flaschen eingefüllt.

Das Roh-Einfüllen

Leider eignen sich für diese sehr einfache und praktische Methode des Konservierens nur sehr wenige Gemüse- und Obstsorten. Am häufigsten wird Rhabarber roh eingefüllt, da er sich durch die ihm eigene Säure selbst sehr gut konserviert. Man wäscht die Rhabarberstengel und schneidet sie in Würfeli, die man in sehr sauber gewaschene Flaschen dicht einfüllt, diese werden alsdann mit klarem Brunnenwasser aufgefüllt, verkorkt und paraffiniert und liegend, kühl und dunkel aufbewahrt. Auf die gleiche Art können frische, trockene Heidel- sowie Preiselbeeren eingemacht werden.

Von den Gemüsen werden Krautstiele mit sehr gutem Erfolg roh eingefüllt, indem man sie sauber wäscht, schneidet und dicht in Steingut-Töpfe einschichtet. Auch hier wird Wasser zugegeben, bis die Krautstiele davon bedeckt sind und dann die Töpfe zugebunden. Sehr sorgfältige Aufbewahrung in besonders kühlem (nicht unter 5° C), dunklem Keller ist hier Bedingung.

Das Einsalzen der Gemüse

Zum Einsalzen eignen sich folgende Gemüsearten: Weißkabis, Kohl, weiße Rüben, Bohnen. Durch Beigabe von Salz zu den Gemüsen wird diesen Wasser und Zucker entzogen. Der Zucker wird durch die Milchsäurebakterien in Milchsäure verwandelt und diese bewirkt die Säuerung der Gemüse. Zum Herstellen von eingesalzenen Gemüsen verwendet man mit Vorteil Holzstanden, die sehr sauber gewaschen und mit kochendem Wasser ausgebrüht sein müssen.

Sauerkraut. Die Kabisköpfe rüstet man, indem man sie von den verdorbenen, äußern Blättern und vom Strunk befreit, sie halbiert, gut wäscht und dann auf dem Krauthobel hobelt. Auf den Boden des Gefäßes werden 3—4 große Kabisblätter gelegt und das gehobelte Kraut lagenweise mit dem Gewürz: Salz, gehackte Zwiebeln oder Küchenkräuter gut eingestampft, sodaß keine Hohlräume entstehen. Auf 10 kg Kabis rechnet man 100 g Salz. Das gefüllte Gefäß wird mit gewaschenen Kabisblättern und dann mit einem sauberen Tüchlein zugedeckt. Darüber legt man ein passendes Holzbrettchen, das mit einigen Steinen beschwert wird. Nach 2—3 Tagen soll sich eine Salzlacke gebildet haben, die das Gemüse bedeckt. Ist dies nicht der Fall, so wird Salzwasser gekocht (auf

ca. 3 Liter Wasser 500 g Salz), erkalten gelassen und zum Kraut gegossen. In 4—6 Wochen kann das Sauerkraut verwendet werden. Der Gärschaum wird abgeschöpft, das Tuch, die Kabisblätter, der Deckel und die Steine sauber gewaschen und wieder über das Kraut gelegt. Das Sauerkraut muß immer mit reichlich klarem Salzwasser überdeckt sein.

Sauerkohl wird auf die gleiche Art zubereitet wie Sauerkabis.

Weiße Rüben müssen unmittelbar nach der Ernte eingemacht werden. Gewaschen, geschält und gehobelt, werden sie mit wenig Salz in das Gefäß eingestampft und soviel Wasser zugegeben, daß es die Rüben bedeckt. Das Gefäß wird, wie beim Sauerkraut, mit Tuch, Brettchen und Steinen zugedeckt und 4—6 Wochen gären gelassen.

Bohnen können nur eingesalzen werden, wenn sie noch jung und zart sind. Man entfädelt und wäscht sie und schichtet sie in das saubere Gefäß, das mit gewaschenen Rebblättern ausgelegt wurde, lagenweise mit Salz und wenig Zucker (Verhältnis: 25 kg Bohnen, 1½ kg Salz, ¼ kg Zucker) fest ein, legt ein Tüchlein darüber und beschwert mit einem Brettchen und mit Steinen. Nach 24 Std. soll eine 2—3 cm hohe Wasserschicht über den Bohnen stehen. In 14 Tagen ist die Gärung beendet und das Brettchen mit dem Gärschaum kann vorsichtig weggehoben werden. Man wäscht die oberste Schicht Bohnen mit einem sauberen Tuch und mit gekochtem, erkaltetem Wasser ab und deckt die Bohnen wieder zu. Das Wasser soll 1—2 cm über die Bohnen zusammengehen.

Das Einkochen von Konfitüre

Früchte und Beeren, sowie Fruchtsäfte werden haltbar gemacht durch Einkochen mit Zucker. Dadurch wird den Früchten ein großer Prozentsatz Wasser entzogen und die am Obst haftenden Bakterien erhalten einen schlechten Nährboden. Nicht genügend eingekochte Früchte oder Konfitüre mit Wasser vermischt, verderben innert kurzer Zeit.

Konfitüre. Zur Herstellung von Konfitüre verwendet man die ganzen Früchte, die, wenn möglich, nicht zu stark ausgereift sein dürfen. Sie werden erlesen, gewaschen und je nach ihrer Art ganz gelassen oder klein geschnitten oder auch durch die Hackmaschine getrieben. Mit dem Zucker kocht man die Früchte so lange, bis der Saft leicht geliert, d. h. in breitem Tropfen von der Kelle fällt. Das Abschäumen der Konfitüre geschieht während des Kochens und bewirkt, daß diese schön klar wird. Es soll bei guter Hitze eingekocht werden, denn die Konfitüre hat eine viel schönere Farbe und das feinere Aroma, wenn die Früchte lebhaft kochen. Die fertig gekochte Konfitüre wird sofort in saubere Gläser gefüllt, wobei man das Glas auf ein feuchtes Tuch stellt und einen silbernen Löffel hineingibt, um das Springen des Glases zu vermeiden. Die erkaltete Konfitüre übergießt man mit flüssigem Paraffin und bindet die Gläser mit sauberem Papier zu. Konfitüregläser etikettiert, kühl und dunkel aufbewahrt. Durch das Aufbewahren schimmlig gewordene Konfitüre kann nach dem Abschöpfen des Schimmels wieder verwendet werden. Gärende Konfitüre wird mit wenig Zuckerzusatz nochmals aufgekocht.

Beeren wie Johannis-, Him-, Brom-, Heidelbeeren werden gewaschen und lagenweise mit dem Zucker in die Pfanne gegeben. Auf 1 kg Beeren rechnet man 700 g bis 1 kg Zucker, je nach dem Säuregehalt der Frucht. Unter fleißigem Rühren mit der Holzkelle wird die Konfitüre 10—15 Minuten gekocht.

Kirschen entstielt, wäscht und entsteint man und kocht sie mit 800 g Zucker auf 1 kg Früchte während 20—30 Minuten ein.

Zwetschgen, Pflaumen, Aprikosen werden gewaschen, entsteint und mit 800 g Zucker auf 1 kg Obst unter gutem Rühren, während 15—20 Minuten eingekocht.

Quittenkonfitüre. Die Quitten werden mit einem sauberen Tuche abgerieben und nachdem sie geschält und das Kerngehäuse entfernt wurden, in feine Stäbchen geschnitten oder gehobelt. Schale und Kerngehäuse kocht man in soviel Wasser, daß es darüber zusammenfließt. Die Quittenscheibchen und den Zucker gibt man in eine Pfanne, gießt die Quittenbrühe darüber und kocht die Konfitüre, bis sie eine schön rote Farbe hat (ca. ¾—1¼ Std.). Das Verhältnis für Quittenkonfitüre ist 1 kg Schnitzchen, 1 kg Zucker, 1 Liter Quittenbrühe.

Rhabarberkonfitüre. Man wäscht die Rhabarberstengel und schneidet sie ungeschält in kleine Stücke. Unter fleißigem Rühren kocht man den Rhabarber mit dem Zucker: 1 kg Rhabarber, 1 kg Zucker während 20—30 Minuten.

Gelee. Zu den Geleekonfitüren wird nur der Saft von nicht überreifen Früchten verwendet. Mit wenig Wasser gibt man die Früchte in die Pfanne und kocht sie, bis das Fruchtfleisch weich ist. Dann passiert man den Saft durch ein sauberes Tuch und kocht ihn mit gleichschwer Zucker, während 10—15 Minuten. Zur Probe gibt man einige Tropfen Gelee auf einen kalten Teller, diese sollen in wenigen Minuten erstarrt sein. Das im Tuche zurückgebliebene Fruchtmark soll, wenn es nicht zu stark ausgepreßt ist, mit Zucker noch zu Konfitüre eingekocht werden. Zur Herstellung von Gelee eignen sich vor allem Johannis-, Him-, Brom-, Heidelbeeren, sowie unreife Äpfel und Quitten. Bei letzteren kann nach Belieben auch Gelee nur aus den Schalen und dem Kerngehäuse gekocht werden.

Früchtesirup

Johannisbeer- und Himbeersirup. Die gut erlesenen und gewaschenen Beeren werden zerdrückt und in einem Porzellan- oder Steingutgefäß während 2 Tagen in den Keller gestellt. Ein Küchenstuhl wird umgekehrt und ein sauberes Tuch mit den 4 Ecken an die Stuhlbeine gebunden. Auf dieses Tuch gießt man die Beeren, nachdem man den Schaum abgeschöpft hat und läßt den Saft in ein Gefäß ablaufen. Man stellt ihn nochmals ca. 1 Woche in den Keller, mischt ihn dann mit dem Zucker (1 Liter Saft, 2 kg Zucker) und läßt alles gut aufkochen. Ist der Sirup erkaltet, so füllt man ihn in saubere Flaschen, verkorkt und etikettiert sie und bewahrt sie an einem kühlen und trockenen Orte auf.

Bilderregister

Die mageren Ziffern bezeichnen die Seitenzahlen der betreffenden Abbildungen. Die fetten Ziffern geben die Nummern der einzelnen Abbildungen an.

Gerichte, wie Salzkartoffeln, die sich oft wiederholen, sowie Suppen und Saucen, die keine Schwierigkeiten beim Anrichten bieten, sind nicht registriert. Auch die gemischten Salate des „Jahrbuches für neuzeitliche Ernährung" sind im Register nicht aufgeführt worden, da hier jede Speisenzusammenstellung eine Salatplatte aufweist.

A

Aal abziehen 28/**29**
Aal blau 228/**177**
Aal in Aspik 228/**177**
Aal, nach römischer Art 228/**177**
Abendessen neuzeitlicher Ernährung 542/**284**
Abendessen unter Verwendung von Eiern 325/**188**, 326/**189**, 331/**190**, 332/**191**
Abendplatten . 338/**195—196**, 343/**197—198** 344/**199**, 349/**200—201**, 350/**202**, 355/**203** 356/**204**, 361/**205**, 362/**206**, 371/**208—210** 372/**211**, 377/**213—214**
Ananaskuchen 454/**249**
Ananas mit Rahm 167/**155**
Anisbrötchen 504/**266**
Anisbrötchen machen 57/**98**
Annakartoffeln 128/**133**
Apfelcharlotte 601/**312**
Apfel, gefüllte 547/**285**
Apfelgrütze 393/**223**
Apfel im Schlafrock 463/**250**
Apfelkuchen 454/**249**
Apfelküchlein 503/**264**
Apfelmus 146/**145**, 584/**305**
Apfelmus, überflammtes 559/**291**
Apfelschnitzchen, gedünstete . . . 142/**142**
Apfelspeise (englische Art) 583/**303**
Apfelspeisen, 8 verschiedene . 387/**218—219**
Apfelstrudel 463/**251**
Aprikosen 571/**298**
Aprikosenkuchen 454/**249**
Aprikosen mit Mandelstiften . . . 400/**228**
Aprikosenrahmspeise 413/**233**
Aprikosenschaumkuchen 454/**249**
Aspik herstellen . . . . . 41/**63—64**
Auberginés, gebratene 98/**118**
Aufläufe 503/**265**
Aufschnittplatte 349/**201**
(s. a. Abendplatten).

B

Badener Kräbeli 504/**266**
Badischer Hecht 237/**179**
Baisers mit Schlagrahm 464/**253**
Baisertorte 464/**253**
Baisertorte herstellen . . . . . 42/**65—66**
Banane in Teig 463/**250**
Bananencreme 393/**223**
Bananen nach Irene 399/**227**
Bananensalat 434/**242**
Bananentorte (Rohkost) 394/**224**
Basler Brauns 504/**266**
Becherpastetchen mit Füllung . . 503/**264**
Beefsteak grilliert 98/**118**
Beefsteak mit Champignons . . . 104/**120**
Beefsteak nach Chateaubriand . . 104/**120**
Beefsteaks vorbereiten 18/**6**
Belegte Brötchen, s. Brötchen belegte
Berliner Pfannkuchen . . 103/**119**, 453/**247** 464/**252**, 503/**264**
Berner Platte 136/**139**
Birnenkompott 97/**117**
Birnenwecken 463/**251**
Biskuitroulade 473/**254**
Biskuitrouladenspeise herstellen . . 43/**69**
Biskuittorten, garniert . . 474/**255**, 483/**258** 484/**259**, 494/**263**
Blätterteiggebäck 463/**250**
Blätterteig machen . 50/**82—83**, 51/**84—86**
Blätterteigstücke, kleine 463/**250**
Blätterteig zum Umwickeln verwendet 52/**87**
Blumenkohl 92/**115**, 115/**125**, 122/**130**, 128/**133** 128/**134**, 198/**167**, 608/**317**, 613/**318**
Blumenkohlsalat 141/**141**, 559/**291**
Bohnen, grüne, s. Grüne Bohnen
Bohnensalat mit Tomaten . . . 85/**111**
Brandstrauben 464/**252**
Brandteig machen und verwenden . . . . . 54/**91—92**, 55/**93—95**
Bratengarnitur 17/**2**
Bratfische 218/**174**
Bratheringe 217/**172**
Brathuhn 208/**169**
Bratkartoffeln . . 79/**108**, 115/**125**, 121/**128**, 135/**138**, 150/**150**, 572/**299**
Bratwürste 168/**156**
Brombeeren mit Schlagrahm . . . 394/**224** 595/**309**
Brötchen, belegte 371/**209**
Brötchen, belegte (vegetarisch) . . 560/**293** 571/**297**, 589/**307**, 608/**317**
Brotkäseauflauf 577/**301**
Brotkrusten, geröstete . . . . . 128/**134** oder gebackene 187/**163**, 217/**171**
Brühteig machen . . 54/**91—92**, 55/**93—95**
Butterrollen 40/**62**
Butter-S 504/**266**

C

Champignons 187/163
Charlottenform mit Biskuit auskleiden 44/70
Charlotte, russische 393/223
Creme mit Früchten . . 393/222, 443/245
Creme nach Diplomatenart . . . 434/241
Cremespinat 128/133

D

Dampfnudeln backen 49/81
Deutscher Käsekuchen 504/267
Dicke Milch 583/304
Dreifarbenflammeri 400/228
Dunstäpfel 187/162

E

Eclairs 464/252
Eier backen 38/58
Eier, gefüllte 238/182
Eier kochen 37/54
Eierkuchen füllen 38/56
Eierkuchen mit Spinat 571/298
Eierkuchen wenden 37/55
Eierprobe 37/52
Eier schneiden 40/61
Eierspeisen, Einfache Platten . . . 325/188, 326/189
Eierstich 37/53
Eier, verwendet zu Abendessen und Platten 331/190, 332/191
Eisbecher mit Früchten 444/246
Eis herstellen ohne Maschine . . . 43/68
Eismaschine 43/67
Eisspeisen 443/244
Entrecôte (siehe Zwischenrippe und Rinderzwischenrippe).
Erbsen, grüne (siehe Grüne Erbsen).
Erbsen mit Karotten (Rübchen) . . 92/115, 167/155, 584/305
Erdbeerbecher 443/245
Erdbeereis 443/244
Erdbeereisbecher 443/244
Erdbeeren auf Quark 399/226
Erdbeeren mit Schlagrahm . . . 399/226, 413/233, 464/253, 577/300
Erdbeerkuchen 454/249, 464/253
Erdbeerplatten, verschiedene . . . 423/236
Erdbeertorte 464/253

F

Falsche Spiegeleier 394/225
Fasan, gebratener 188/165
Felchen nach Müllerin-Art . . . 217/171
Festessen 187/162, 197/166, 198/167, 207/168, 208/169
Filet (s. a. Lendenbraten und unter den Fleischarten).
Filetgulasch mit Kartoffeln . . . 92/115
Filetspitz, gebraten 98/118
Fisch à la russe 377/212
Fisch, gedünsteter 207/168
Fisch in Mayonnaise 228/178
Fisch vorrichten . . 24/20—21, 25/22—23, 26/24—25, 27/26—27, 28/28
Flammeri, gestürzt, garniert . . . 400/229
Flammeri mit Katzenzungen . . . 424/237
Flammeriportionenplättchen mit Früchten 474/255
Fleischschnitzel vorbereiten . . . 20/10
Fondue 320/187
Forellen, blau . . 115/125, 197/166, 198/167, 217/171
Frikandeau 131/135
Frikandeau, glaciert 115/125
Fruchtbecher, verschiedene . . . 388/221
Früchtekorb 79/107
Fruchtkaltschale 565/294, 585/305
Fruchtkuchen, verschiedene . . . 454/249
Fruchtsäfte auspressen 30/35
Fruchtsalat 91/114
Fruchtsalate, verschiedene . . . 388/220
Fruchtschale 388/221
Frühstück neuzeitlicher Ernährung . 542/282

G

Gans, gebratene 187/162
Gänseleberpastetchen mit Trüffeln . 187/162
Gänseleberschnitten in Sulze . . . 187/162
Gebäck 91/114
Gedeckter Tisch . . . . . 535/277—278
Geflügel vorrichten . 22/14—16, 23/17—19
Gehäck von Kalbsbratenresten . . 122/130
Gemischte Salate (s. Salat).
Gemüsebrätlinge 590/308
Gemüse, gebackene, im Reisring . . 607/315
Gemüse, gemischte, im Kartoffelring 595/309
Gemüse, gemischtes, vegetarische Platte 566/296, 578/302
Gemüseragout 596/311
Gemüse, verschiedene, mit Fleisch oder Fisch angerichtet . 79/108, 131/135, 177/159, 187/163, 197/166, 208/170
Gemüse zum Backen 30/34
Gigot (s. Hammelkeule).
Gitterkartoffeln 187/163
Gnocchi 92/115
Grießflammeri 565/294
Grieß, gebackener 92/115
Grießklöße 577/300
Grüne Bohnen . 86/113, 91/114, 104/120, 122/130, 142/142, 157/151, 158/153, 217/172, 237/180, 583/300
Grüne Bohnen mit Zwiebelringen 110/124
Grüne Erbsen 80/110, 91/114, 109/121, 128/134, 208/169, 571/297
Grüner Salat (s. Salat).
Gugelhupf 453/247
Gulasch mit Kartoffeln 98/118
Gulasch von Hammelfleisch . . . 158/152
Gurke schälen 30/33

H

Hackbeefsteak 135/138
Haferflockengebäck 504/266
Haferflockenpfannkuchen 548/287
Hammelchops 158/153
Hammelcurry 158/152
Hammelkeule 158/152, 158/153
Hammelkoteletten 157/151
Hammelnieren auf Speck 158/153
Haselnußcreme 406/232
Haselnußtorte 453/247, 483/258
Haselnußtorte, garniert 483/258
Hasenrücken 188/164
Hausleckerli 504/266
Häuten von Fleischstücken 21/12
Hecht, badischer 237/179
Hecht, gebratener 217/171
Hecht, gesottener 228/177
Hecht, Schüssel- 237/179
Hefebackwerk . . . . . 453/247—248
Hefekranz machen 49/80
Hefering, gefüllter 453/247
Hefeschnecke 453/247
Hefeteig machen . . . . . 48/78—79
Heidelbeeren mit Röstbrot . . . 589/306
Heidelbeerkuchen 454/249
Heilkost, neuzeitliche . . . . 635/321—322
636/323—324, 641/325—326, 642/327—328
Heringe in Rahmsauce 217/172
Heringe in Sulze 217/172
Heringssalat 217/172
Himbeer- und Vanilleeis 443/244
Hors-d'oeuvre . . . 91/114, 362/206—207
377/212, 378/215—217, 536/279
s. a. Abendplatten.
Huhn, gebratenes, im Reisring . . 178/160
Huhn, gebratenes, kalt 178/160
Huhn, junges, nach Marengo . . 178/160
Huhn mit Reis 178/161
Hummer 238/182
Hummer vorrichten 28/30

I

Irish Stew 158/153
Johannisbeerkompott 577/301

K

Kabeljau garniert, mit Gemüse . . 237/180
Kabeljau, panierter 218/173
Kabeljauschnitten, gesotten . . . 228/178
Kaiserschmarren mit Kompott . . 614/320
Kalbfleisch, geschnitzeltes mit Champignons 128/133
Kalbfleischklößchen (-kügelchen) . . 168/157
Kalbsbraten . . . 121/128, 122/130, 207/168
Kalbsbraten, gerollt 132/137
(s. a. Kalbsnierenbraten).
Kalbsbrust füllen . . . . . 19/7—9
Kalbsbrust, gefüllte 127/131
Kalbsbrustschnitten, gebraten . . . 122/130
Kalbsfrikandeau, s. Frikandeau.
Kalbsfüße, gebackene 128/134
Kalbshaxe, panierte 131/136
Kalbsherz, gefülltes 128/134
Kalbshirn auf Toast 128/134
Kalbskopf in Sauce 121/129
Kalbskoteletten n. Mailänder-Art . 122/130
Kalbskoteletten, paniert 141/141
Kalbsleber, gebratene 110/124
Kalbsnierenbraten 116/126
(s. a. Kalbsbraten gerollt).
Kalbsragout, braunes 128/134
Kalbsragout, weißes 128/134
Kalbsschnitzel mit Rahmsauce . . 128/133
Kalbsschnitzel nach Holsteiner-Art . 128/133
Kalbszunge mit Weißweinsauce . . 116/127
Kalte Platten, s. Abendplatten.
Kapuzinerapfel 444/246
Karameleisbecher 443/244
Karotten . 86/113, 109/121, 122/130, 128/134
141/140, 158/152, 158/153, 601/312
Kartoffeln, gebackene . . . 97/116, 98/118
115/125, 207/168, 559/291, 589/306
Kartoffeln, gebratene
(s. Bratkartoffeln).
Kartoffeln, in der Schale gebacken 92/115
Kartoffelklöße 141/140, 217/172
Kartoffelknödel 85/111
Kartoffelkroketten 132,137, 583/303
Kartoffelkuchen mit Kirschen . . . 463/251
Kartoffelkugeln 86/113, 104/120
Kartoffeln mit Petersilie . 92/115, 127/132
131/135, 218/173
Kartoffeln vorrichten 31/36
Kartoffelpastetchen 601/312
Kartoffelpfannkuchen mit Kompott . 614/320
Kartoffelpüree . . 103/119, 110/124, 116/127
127/131, 131/136, 136/139, 177/158
Kartoffelpüree zu Pastetchen . . . 32/39
Kartoffelring mit Gemüse 595/309
Kartoffelsalat . 142/142, 145/143, 217/172
Kartoffelschnee herstellen 31/38
Käsecremeschnitten 607/316
Käsegebäck 504/267
Käsekuchen 613/319
Käsekuchen, deutscher 504/267
Käsekugeln 584/305
Käse mit Kartoffeln und Butter . 595/310
Käsepudding 578/302
Käseschüssel 115/125
Käsespeisen . . . . . 319/185—186
Käsespritzgebäck 504/267
Kasseler Koteletten 149/148
Kastanien . . . 103/119, 187/162, 547/286
Kastanienkranz 613/318
Kastanienspeise mit Aprikosen . . 399/227
Kaviareier 208/170
Kefen 577/360
Kipfel 453/247, 504/266
Kirschenkaltschale 583/304
Kirschenkompott mit Biskuits . . 587/307
Kirschenkuchen 454/249, 493/261

Kirschenküchlein 503/264
Kirschen- und Rhabarberauflauf . 503/265
Kleingebäck 494/263, 504/266
Klöße machen . . . . . 33/41—42
Knöpfli (s. Spätzchen) . . . . 34/44—45
188/164, 553/289, 596/311
Knusperkartoffeln backen 31/37
Kohl 80/109, 150/149
Kohlauflauf 554/290
Kohlgemüse 602/314
Kohlrabi, gefüllte 589/306
Kokosnußhäufchen 504/266
Koteletten vorbereiten . . . . . 18/5 b
Krabben als Garnitur 217/172
Krabben in Aspik 238/182
Krapfen 463/250, 464/252, 504/266
Krautauflauf 554/290
Krebsschwänze . . 208/169, 217/172, 228/177
Kümmelkartoffeln 565/294, 584/305

L

Lachs, geräucherter, garniert . . . 227/175
Lachs, geräucherter, in Muscheln . 227/175
Lachs, geräuchert., zusammengerollt 20/11
Lachs, Rhein- 208/169
Lachsschnitten 227/175
Languste 208/170, 238/181
Lattich, gedünsteter 145/143
Lauchgemüse 565/294
Leber, Reisring mit 97/117
Leberschnitzchen 167/154
Lendenbraten 80/110
Linzer Torte 473/254
Löwenzahnsalat 565/295

M

Macairekartoffeln 80/110
Mailänderli 504/266
Maisbrei mit Zwiebelschmälze . . 601/313
Maisflammeri mit Kompott 393/223, 414/234
Maisschnitten mit Obstsalat . . . 614/320
Makkaroni 109/122, 122/130
Makkaronigratin 135/138, 150/149
Makkaronigratin mit Schinken . . 503/265
Mandelmakronen 504/266
Mandeltorte 198/167
Mangoldstiele mit Butter 98/118
Marmite 79/108
Maronen 146/145, 149/148, 187/163
Masthuhn, gebratenes 198/167
Masthuhn nach Bauern-Art . . . 178/160
Masthühner, gebratene 177/159
Matjesheringe 217/172
Maultaschen herstellen . . . . 36/49—51
Mayonnaise rühren 39/59
Mayonnaise spritzen 39/60
Melba-Eisbecher 444/246
Meringenschalen mit Schlagrahm . 464/253
Merlan, gebacken 228/178
Milch, dicke 583/304
Mittagessen neuzeitl. Ernährung . 542/283
Mittagstisch 535/277
Mixed Pickles 92/115
Mokkatorte 115/125, 493/261
Montblanc mit Ananas 399/226
Montblanc mit Kastanien 405/230

N

Nachmittagskaffeetisch 535/278
Nahrungsmittel mit geringem und
mit hohem Nährwert . . . 541/280—281
Napfkuchen 453/247
Naturreis 547/285
Neuzeitliche Heilkost . . . . 635/321—322
636/323—324, 641/325—326, 642/327—328
Nudeln 128/134, 168/156, 197/166
Nudeln herstellen . . . . . 35/46—48

O

Ochsenlende, englisch gebraten . . 109/121
Ochsenlende, gespickte 104/120
Ochsenschwanzragout 92/115
Ofenküchlein 464/252
Orangencreme 433/239, 434/242
Orangeneisbecher 443/244
Orangeneisspeise 434/243
Orangenkörbchen 434/242
Orangensalat 405/230
Orangenspeise 553/288
Orangen- und Bananenkuchen . . 454/249

P

Pariser Kartoffeln . . . 128/133, 158/153
Pastetchen . . . 463/250, 572/299, 613/318
Pastetchen backen . . . . 52/88, 53/89—90
Pastetchen, römische (s. Römische
Pastetchen).
Pastetentopf 463/250
Pellkartoffeln 560/293, 571/297
Pellkartoffeln mit Gemüse u. Salat 614/320
Pfannkuchen 103/119
Pfirsiche nach Luzerner-Art . . . 400/228
Pflaumen, eingemachte 565/295
Pflaumen mit Schlagrahm . . . 394/224
s. a. Zwetschgen.
Pilaw 158/153
Pilze . 128/133, 141/141, 167/154, 197/166,
217/171
Platten, kalte (s. Abendplatten).
Plumcake 493/262, 494/263
Pökelrinderbrust 86/113
Pommes frites . . 98/118, 142/142, 157/151
167/155, 168/157
Pomme Medici 444/246
Portionenplättchen . . . 238/182, 378/217
Portionenplättchen, rasch zubereitete 444/246
Poularde nach Bauern-Art . . . 178/160
Poulet 177/159, 178/160, 198/167
Püdlerrahmbombe 443/245
Punschring 453/247
Puter (s. Truthahn) 197/166

Q

Quittentorte 483/**258**

R

Rädergebackenes 503/**264**
Rauchwurst 80/**109**
Rebhühner 187/**163**, 188/**164**
Rehkeule 177/**158**
Rehkoteletten 187/**163**
Rehpfeffer 188/**164**
Rehrücken 197/**166**
Rehrücken häuten 21/**12**
Rehrücken spicken 21/**13**
Reis . . 104/**120**, 122/**130**, 158/**152**, 178/**161** 547/**285**
Reisköpfchen mit Birnen 393/**223**
Reisköpfchen mit Tomaten . . . 602/**314**
Reiskroketten mit Kompott . . . 614/**320**
Reis mit Aprikosen 571/**298**
Reis, Natur- 547/**285**
Reisring mit Fleisch 97/**117**, 167/**154**, 178/**160**
Reisring mit Früchten . . 423/**235**, 433/**240**
Reisring mit gebackenem Gemüse . 607/**315**
Reisspeisen, verschiedene süße . . 424/**238**
Rhabarberdiättorte 394/**225**
Rheinlachs 208/**169**
Rinderfiletbraten, gespickter . . . 98/**118**
Rinderplätzchen 92/**115**
Rinderzwischenrippe 86/**113**
Rindfleisch, geschnitzelt 79/**108**
Rindfleischroulade 92/**115**
Rindfleischrouladen 97/**116**
Rindszunge, gedünstete 109/**122**
Rindszunge (Verwertung im kleinen Haushalt) 110/**123**
Risotto 128/**134**
Roastbeefs, kaltes 92/**115**
Rohgemüseplatte 583/**304**
Rollbraten vorbereiten . . . . . 18 **5 a**
Rollmops 217/**172**
Römische Pastetchen backen . . . 45/**73**
Römische Pastetchen mit Füllung . 503/**264**
Rosenkohl 121/**128**, 553/**288**
Rosenkohl mit Kastanien 103/**119**
Rosenküchlein backen 45/**72**
Rosinenbrötchen 504/**266**
Rösti (s. Bratkartoffeln).
Rote Grütze 424/**237**, 571/**297**
Rotkohl, Rotkraut 142/**142**, 149/**148**, 187/**162** 547/**285**
Rote-Rübensalat (s. Salate von roten Rüben).
Rouladen vorbereiten 18/**4**
Rüben, weiße 136/**139**, 158/**153**
Rührei mit Speck 146/**146**
Russische Charlotte 393/**223**
Russischer Salat 238/**182**
Russisches Hors-d'oeuvre 378/**216**

S

Sachertorte garniert 483/**258**
Salat . . 79/**108**, 103/**119**, 115/**125**, 121/**129** 135/**138**, 146/**146**, 149/**147**, 157/**151**, 168/**157** 178/**161**, 207/**168**, 208/**169—170**, 553/**288—289**, 559/**291—292**
Salat von roten Rüben . 104/**120**, 132/**137** 198/**167**
Salatplatte 577/**300**
Salm kalt 337/**193**
Salzkartoffeln 115/**125**, 121/**129**
Sauceneier 614/**320**
Sauerbraten 85/**111**, 86/**113**
Sauerkraut (-kohl) 136/**139**, 142/**142**, 145/**144** 188/**164**, 547/**286**
Savarin 453/**247**
Schaffleisch (s. Hammelfleisch) . . 158/**153** 158/**152**, 157/**151**
Schenkeli 503/**264**
Schiffchen von Blätterteig, gefüllt mit Früchten 463/**250**
Schinkenscheiben anrichten 20/**11**
Schlagrahm mit Erdbeeren . . . 399/**226**
Schlagrahm mit Früchten 607/**315**
Schlagrahm mit Orangen 399/**227**
Schlagrahm spritzen 39/**60**
Schlüferli 503/**264**
Schmalzgebackenes 464/**252**, 503/**264**
Schmelzkartoffeln 197/**166**, 218/**174**
Schmorbraten 85/**112**
Schmorbraten à la mode 86/**113**
Schmorbraten, gespickter 103/**119**
Schnepfen 187/**163**
Schnepfenbrötchen 187/**163**
Schnitzelkartoffeln 128/**133**
Schnitzelkartoffeln 198/**167**
Schokoladencreme mit Schlagrahm . 405/**230** 406/**232**
Schokoladencreme mit Schneebällen 406/**231**
Schokoladeneis 444/**246**
Schokoladenflammeri 400/**228**
Schokoladenigel 474/**256**
Schokoladenpudding 474/**256**
Schokoladenrehrücken 473/**254**
Schokoladentorte 484/**259**
Schüsselhecht 237/**179**
Schwarzwurzeln 560/**293**
Schweinebraten, gerollter 146/**145**
Schweinebraten, glaciert 141/**140**
Schweineschulter nach badischer Art 142/**142**
Schweinsfilet nach Florentiner-Art 136/**139**
Schweinsfuß 136/**139**, 142/**142**
Schweinskoteletten 141/**141**
Schweinspfeffer 136/**139**
Schweinsrollen, glaciert 145/**143**
Schweinsschnitzel 142/**142**
Schweinszunge 142/**142**
Schweizer Käsekuchen 504/**267**
Schweizer Platte 278/**217**
Seehecht 208/**170**, 237/**179**
Seehecht, garniert 228/**178**
Seezunge, gebacken 227/**176**

Seezunge nach Schwedenart . . . 227/176
Seezungenfilets, gebacken 227/175
Seezungenschnitten in Aspik . . . 227/176
Seezungenschnitten mit Gemüse . . 227/176
Sellerieschnitten, gebacken 566/296
Servierboy 556/281
Servieren . . 529/268—269, 530/270—271, 531/272—274, 532/275
Servietten falten 532/276
Serviettenkloß 33/43
Siedefleisch 80/109
Siedefleisch mit Gemüse 79/108
Spaghetti . . . 98/118, 141/141, 565/295
Spaghetti mit Nieren 157/151
Spaghettigratin mit Schinken . . 503/265
Spaghetti mit Tomatensauce . . 565/295
Spanferkel 149/147
Spargel 97/116, 115/125, 227/176
Spargel nach Mailänder-Art . . . 103/119
Spätzchen 188/164, 553/289
Spätzchen, gebratene 596/311
Spätzchen zubereiten . . . . . 34/44—45
Speck . . 145/144, 146/146, 150/149, 566/300
Spicken von Fleischstücken 21/13
Spiegeleier im Wasserbad 38/57
Spinat . 127/132, 135/138, 141/141, 559/291, 572/299, 572/303, 613/319
Spinatkuchen 454/249
Springerli 504/266
Springerli machen 57/99
Spritzgebäck 464/252
Spritzkuchen 464/252
Stachys 559/292
Steinbutt, gedünstet 228/178
St. Honoriustorte 464/252
Streuselkuchen 453/247
Strudel backen . . . 46/74—75, 47/76—77
Stummer Diener 556/281
Suppengarnitur 17/1
Suppentopf mit Gemüse 79/108

T

Tabakrollen 463/250
Tauben, gebratene 177/159
Teekuchen machen . . . . . 56/96—97
Teigwaren . . . 85/112, 86/113, 116/126
Thunfisch, kalt 337/192
Tiroler Krusteln 79/108
Tisch mit Hors-d'oeuvre 536/279
Tomaten als Gemüse 86/113, 91/114, 98/118, 128/134, 145/143, 217/171, 559/292, 613/319
Tomaten, gefüllte 98/118, 115/125, 122/130, 167/155, 168/156, 207/168, 208/170, 583/303, 608/317
Tomatensalat 92/115, 116/126, 121/128, 578/302
Tomaten schneiden 29/32
Törtchen von Blätterteig, gefüllt mit Früchten 463/250
Torte mit Vanillecremeguß . . . 474/255
Torte füllen . . . . . 58/100—101
Torten garniert mit Hilfe von Papierstreifen 493/262
Torten, garniert mit Pergamentschablonen 484/260
Torten, glacieren und verzieren 59/102—103, 60/104—106
Torten, glaciert und garniert . . . 483/258
Torten mit Zuckerguß und Früchte-Garnitur 483/257
Torte, neuzeitliche . . . . 642/327—328
Trüffeln 187/162, 187/163
Truthahn 197/166
Türkischer Reis 122/130

V

Vacherin 464/253
Vacherin herstellen . . . . . 42/65—66
Vanillecreme . . . 406/231—232, 494/263
Vanilleeiskegel mit Aprikosen . . 443/244
Vanillepudding, karamelisierter . . 413/233
Vanille- und Erdbeereis 434/243
Vermicelle 399/227
Vichy-Karotten 128/134
Vierwaldstätterplatte 378/217
Vogelnester 127/132
Vol-au-vent 463/250
Voressen, braunes 150/150
Vorspeisen, warme 248/184
(s. a. Portionenplättchen, Eierspeisen).

W

Waffeln backen 44/71
Wasserbad 17/3
Weihnachtsstolle 493/262
Weinschaumcreme, garniert . . . 434/241
Weiße Böhnchen 158/153
Weizenbrätlinge 559/292
Wiener Backhähnel 177/159
Wiener Kolatschen 463/250
Wienerschnitzel 128/133
Windbeutel 464/252
Wirsing 85/112, 128/134
Wurst in Teig 463/250

Z

Zander mit Pilzen 217/141
Zitroneneis 443/244
Zitronenflammeri in Förmchen . . 393/223
Zitronen- und Himbeereis 434/242
Zitronen zum Garnieren 29/31
Zuckererbsen im ganzen 577/300
Zwetschgenknödel herstellen . . . 32/40
Zwetschgenkuchen 454/249
Zwetschgenstrudel 493/261
Zwetschgen (s. a. Pflaumen).
Zwischenrippe (s. a. Rinderzwischenrippe und Entrecôte).
Zwischenrippenstück . . . 91/114, 104/120

Sachregister

In diesem Sachregister sind alle Einzelrezepte unter ihren Stichworten verzeichnet. Wer sich orientieren will, welche Auswahl die einzelnen Gruppen von Gerichten bieten, benutze das Inhaltsverzeichnis S. 7—8. Auf den dort angegebenen Seiten findet man die gewünschte Auswahl.

Eine gleiche Anordnung der Rezepte des „Jahrbuches" nach Gruppen findet sich hinter diesem Sachregister S. 677—680.

Seite

A

Aal blau gekocht 225
Aal gebacken, nach Orly . . . 226
Aal gebraten 225
Aal grün I und II 226
Aal in Aspik 229
Aal in Bier gedünstet 225
Aal in Gelee 367
Aal in Rotwein 223
Aal nach Benolton 226
Aal nach englischer Art . . . 226
Aal nach Müllerin-Art . . . 226
Aal nach Orly 225
Aal nach römischer Art . . . 226
Aalpastete 236
Aalsuppe 201
Aalsuppe, Hamburger 201
Aal vorzubereiten 225
Aargauer Eintopfgericht . . . 155
Aargauer Torte 469
Abbrühen 10
Abgebrannte Klöße 303
Abhängen 10
Ablagern 10
Ablöschen 10
Abpassieren 10
Abschmecken 10
Abwellen 10
Abziehen 10
Agar-Agar 10
Akazienblüten als Salat . . . 359
Albertbiskuits 500
Alexanderplättchen 365
Alexandertorte 476
Alliancetorte 476
Amaul 221
Amerikanerle 501
Amerikanische Aepfel 383
Amerikanische Ausstecher . . . 509
Amerikanischer Pudding . . . 403
Amerikanische Torte 476
Amorköpfchen 426
Amphibien . . . . . 241—246
Ananasbowle 450
Ananasbuttercreme 468
Ananascremetorte (feine Art) . 468
Ananaseis 439
Ananaseisbecher 445
Ananasgetränk auf engl. Art . 447
Ananasglasur 527
Ananashalbgefrorenes 441
Ananaskranz 435
Ananaskrapfen 519
Ananas nach Neuenburger Art 396
Ananasrahmkranz 435

Seite

Ananasrahmspeise . . . 437, 552
Ananassalat 359
Ananasspeise 418
Ananastorte 468
Anchovisbrötchen 462
Angebrannte Speisen retten . 13
Anisbrötchen 499
Anisküchel 499
Aniszwieback 500
Annakartoffeln 258
Anrösten 14
Apfel, amerikanische 383
Apfelauflauf 404, 603
Apfelauflauf mit Reis . . . 404
Apfelbrätlinge 516
Apfelbrot 603
Apfelcharlotte 471, 600
Apfelcreme 426, 556, 573
Apfel-Diätspeise nach Dr. Bircher 543
Apfeleier 552
Apfel, gefüllte 546
Apfel, geschmorte 567
Apfelgitterkuchen 465
Apfelgrütze 416
Apfelhaferküchlein 605
Apfel-Haferschleimsuppe . . . 75
Apfel, halbe, gefüllte 390
Apfel im Schlafrock 471
Apfel in Butter 383
Apfelkaltschale 385, 545
Apfelklöße I und II 302
Apfelkompott 381, 611
Apfelkompott, rohes 609
Apfelkuchen 467
Apfelkuchen, Mannheimer . . 466
Apfelkuchen mit Eierguß . . . 467
Apfelküchlein 345, 519
Apfelmeerrettich 597
Apfelmus 381
Apfelmus, Brombeeren mit . . 597
Apfelmus, geflämmt 390
Apfel nach Schweden-Art . . . 417
Apfelnudeln 296
Apfelomeletten 555
Apfelpfannkuchen I und II . . 341
Apfelröfti 603
Apfelsaft in Flaschen 531
Apfelsalat I und II 389
Apfelsauce 87
Apfelschaum 390
Apfelschmarren (-kuchen) . . . 345
Apfelschnee 555, 563, 640
Apfelschnitzchen, süße 383
Apfelschüsselpastete (englisch) . 470
Apfelsinen, gefüllte 551

Seite

Apfelsinenknödel 301
Apfelspeise (englisch) 582
Apfelspeise, feine 390
Apfelspeise mit Meringenguß (Baiserschaum) 313
Apfelstrudel 524
Apfelsuppe I und II 75
Apfeltimbale 471
Apfeltörtchen 495
Apfeltorte 466
Apfeltorte, Schweizer 466
Apfel- und Brombeerspeise . . 384
Apfel- und Kürbismus . . . 384
Apfel- und Nußkernsalat . . . 567
Apfel- und Orangenkompott . 558
Apostelkuchen 457
Apostelntorte 476
Appenzeller Birnenfladen . . 467
Aprikosen 587
Aprikosenauflauf 408
Aprikosenbowle 450
Aprikosencreme 427
Aprikoseneis 439
Aprikosenkaltschale . . . 385, 585
Aprikosenkäppchen 500
Aprikosenkompott 381
Aprikosenkranz 435
Aprikosenkrapfen I und II . . 519
Aprikosen mit Mandelstiften . 391
Aprikosen nach Frühlings-Art 391
Aprikosen nach Pariser-Art . 442
Aprikosenreis 545
Aprikosenrahmkranz 435
Aprikosenrahmspeise . . 391, 437
Aprikosensalat 390
Aprikosensauce 431, 564
Aprikosenschaumkuchen . . . 466
Aprikosenspeise (ungekocht) . . 417
Arabertorte 476
Arme Ritter 345
Arrakauflauf 411
Artischocken 263, 265, 568
Artischockenböden, gebraten . 265
Artischockenböden, gefüllte . . 266
Artischockenböden mit Hopfensprossen (Hopfenkeimchen) oder Pilzen 265
Artischockenböden mit Spargel 265
Artischockensalat 357
Aspik 10, 367
Aspik mit Fleischresten . . . 367
Aspikpastetchen 368
Aspik, verzierter 367
Auberginen 263
Auberginen, gebratene . . . 266
Auberginesgericht 586

Seite

Aubergines, geröstete 266
Aubergines mit Rahm . . . 266
Aubergines mit Tomaten . . 266
Auerhahn, alter 191
Auerhahn, junger 190
Aufgezogene Räucherfische . . 220
Auflauf 10
Auflauf, Karlsbader 411
Auflauf, Konstanzer 410
Auflaufkrapfen 452
Auflaufkrapfen mit Fisch . . 239
Auflaufkrapfen mit Schinken . 251
Auflauf, spanischer 404
Auflauf von Kartoffeln und Fleischresten 250
s. a. Aufläufe 249—256, 290—291, 398—411
Au gratin 10
Ausbackteig 452
Ausstecher, amerikanische . . 509
Austernfisch 211, 212
Austernfisch, gebraten 211
Austernfisch nach französischer Art 211
Austernfrikassee 244
Austern, frische 243
Austern, gebackene I und II 243, 244
Austernpudding 106
Austernsuppe 202

B

Bachkresse 348
Backobst 384
Backteig 452
Badener Kräbeli 499
Badischer Hecht 234
Bain marie 10
Baiser à la Chantilly 441
Baisers 509
Baisertorte 489
Bananen als Vorspeise . . . 360
Bananenauflauf 408
Bananencreme 397
Bananencreme aus getrockneten Früchten 556
Bananeneis 439
Bananeneisbecher 446
Bananen, gebackene 615
Bananen, gezuckert 435
Bananen im Schnee 549
Bananenkrapfen 519
Bananenküchlein 519
Bananen nach Carlton-Art . . 397
Bananen nach Irene 397
Bananenpfannkuchen 341
Bananenpüree 397
Bananenrisolas 471
Bananenrollen 520
Bananenrahm 545
Bananensalat 359, 389
Bananenschaumtorte 468
Bananen, spanische 435
Bananenspeise 563
Bananentorte I und II . . . 468
Bardieren 10
Barsch 221
Basler Brauns 499
Basler Leckerli 512
Bauernnocken 499
Bauernomelette 346

Seite

Bauernpfannkuchen 340
Bayrische Kartoffelklöße . . . 306
Bayrische Kastaniencreme . . 419
Bayrische Mehlknödel 300
Bayrische Vanillecreme . . . 418
Bayrisches Teegebäck 521
Bearnaisesauce 83
Bechamelsauce 78
Becherpastetchen 551
Beefsteak, deutsches 107
Beefsteaks nach Chateaubriand 105
Beefsteakpastete, englische . . 106
Beefsteak-Pie 106
Beefsteakpudding nach englischer Art 106
Beefsteak- und Nierenpastete . 105
Beerengelee 428
Beerenspeise 579, 586
Beize für Wild 93
Beizen 10
Belegte Brötchen 369—373, 561, 570, 588
s. a. Gruppenregister. S. 677
Belgische Cremetorte 476
Belgisches Salatplättchen . . 364
Belgrader Halbmond 507
Berberitzenkompott 382
Bergleressen, schweizerisches . 327
Berliner Pfannkuchen 517
Berner Birnen 432
Bernerpastete 249
Bernerpastete, feine 249
Berner-Platte I und II . . . 137
Biarritzer Erdbeeren 432
Biarritz-Salatplättchen . . . 363
Bienenstichkranz 456
Biergebäck, schottisches . . . 509
Bierkaltschale 385
Bierrettichsalat 352
Biersauce 87
Biersuppe 76
Biersuppe, Hamburger . . . 76
Biersuppe mit Kümmel . . . 76
Bierteig 452
Binden 10
Birchermus 543
Birchermus mit Mandelmilch . 543
Birkhahn, alter 191
Birkhahn, junger 191
Birnenauflauf 407
Birnen, Berner 432
Birnencreme 593
Birnenfladen, Appenzeller . . 467
Birnen, italienische 432
Birnenkompott 382
Birnenkrapfen 519
Birnenkuchen mit Eierguß . . 467
Birnen mit Milchreis 415
Birnen mit Rumsauce 392
Birnen mit Schlagrahm . . . 395
Birnen nach Frauen-Art . . . 395
Birnen nach Schweizer-Art . . 417
Birnenpastete 471
Birnenspeise 392, 592
Birnenwecken 461
Biskuitauflauf 411
Biskuitkugeln 522
Biskuitperlen 501
Biskuitrolle I und II . . 490, 491
Biskuits, Kölner 500
Biskuittorte, geschlagene . . 477

Seite

Biskuittorte, leichte 477
Biskuittorte, leichte, mit Butter 477
Biskuittorte mit Malagacreme 477
Bismarcktorte 477
Blanchieren 10
Blancmanger 420
Blätterteig 455
Blätterteigpastetchen 252
Blätterteig, vereinfachter . . 455
Blattsalate vorrichten 348
Blaubeersuppe 75
Blaue Tomaten 266
Blaufelchen nach Müllerin-Art 223
Bleichsellerie 281, 351
Bleichsellerie als Vorspeise . . 359
Bleichsellerie mit Roquefort . . 358
Bleie 223
Blinis 342
Blitzkuchen 491
Blumenkohl 15, 263, 266, 569, 603
Blumenkohlaufauf . . . 290, 597
Blumenkohl, gebackener . . . 267
Blumenkohlgratin 267
Blumenkohl in Ei gebraten . 267
Blumenkohl m. brauner Butter 266
Blumenkohl mit holländischer Sauce 266
Blumenkohl mit Rahmsauce . 266
Blumenkohl mit Tomaten . . 609
Blumenkohl mit zerlassener Butter 266
Blumenkohl nach Mailänder-Art 267
Blumenkohl nach polnischer Art 267
Blumenkohlpudding 291
Blumenkohlpüree 267
Blumenkohlsalat 351
Blumenkohlsalat gemischt . . 358
Blumenkohlsuppe 65
Blut- und Leberwürste . . . 162
Bodenrenke nach Müllerin-Art 223
Böhmische Butterstengel . . . 462
Böhmische Knödel I und II . . 303
Böhmische Krusteln 252
Böhmische Pastetchen 186
Bohnengericht 604
Bohnen, grüne I und II 267, 582
Bohnen, grüne, auf engl. Art 268
Bohnen, grüne, Schaffleisch (Hammelfleisch) mit 151
Bohnen, grüne, mit Chesterkäse 268
Bohnen, grüne, mit geräuchertem Schweinskamm 156
Bohnen, grüne, mit Speck . . 156
Bohnen, grüne, mit Tomaten . 268
Bohnen, grüne, nach französischer Art 268
Bohnen, grüne, vorzurichten . 263
Bohnenragout, weißes 293
Bohnensalat 352
Bohnensuppe 69
Bohnen, weiße 292
Bohnen, weiße, m. Apfelstücken 293
Bohnen, weiße, mit Tomatensauce 545
Bohnen, weiße, mit Zwiebelringen 292
Bombeneisspeise nach afrikanischer Art 445
Bombeneisspeise nach englischer Art 445

Seite

Bombeneisspeise nach Florentiner-Art 445
Bombeneisspeise nach Hausfrauen-Art 445
Bouillabaisse, Marseiller . . . 202
Bowlen . . . . . 449—450
Brandteig 452
Brasilianer 501
Bratäpfel 383
Bratengarnitur 10
Braten von paniertem Fleisch 14
Bratheringe in Marinade . . 216
Brathuhn 173, 175
Brathuhn mit Gemüse 176
Brathuhn mit Steinpilzen . . 176
Brathuhn nach Jura-Art . . 176
Bratkartoffeln, rohe 551
Bratwürste 14, 162
Bratwurst in Bier 162
Braune Butter 78
Braune, dicke Pfefferkuchen . 510
Braune Fischsuppe 200
Braune Grundsauce 78
Bräunen 10
Braune Mandeltorte 482
Braune Petersilienbutter . . 88
Braune Pfeffernüsse 513
Braune Sauce 84
Braune Spritzglasur 527
Braune Zwiebelsauce 84
Brechbohnen, grüne 267
Brennesselspinat 570
Brenten, Frankfurter . . . 516
Breslauer Torte 478
Brezeln 506
Brioche 457
Brombeerauflauf 407
Brombeeren mit Apfelmus . . 597
Brombeeren mit Rahm . . . 594
Brombeeren- und Apfelspeise . 384
Brombeerkaltschale I und II . . 603
Brombeerspeise 604
Brösel 13
Brotauflauf mit Käse 321
Brötchen, belegte, 369, 561, 570, 588
f. a. 369—373 und Gruppenregister S. 677
Brötchen, englische 370
Brötchenplatte, pikante . . . 373
Brötchen, süße 562
Brot einweichen 10
Brotfülle für Tauben 194
Brotkäseauflauf 576
Brotkruste mit Schweinshirn . 255
Brotkrusten nach Straßburger-Art 189
Brotpudding, deutscher . . . 401
Brotpudding, französischer, mit Aprikosen 402
Brotsauce, englische 83
Brotspeise, gebackene 299
Brotsuppe 73
Brotsuppe mit Backpflaumen . 77
Brotsuppe mit Tomaten . . . 73
Brottorte, Nürnberger . . . 478
Brugger Taler 499
Brühsuppe mit Sago 62
Brühteig 452
Brunnenkressesuppe 581
Brüsseler Endivien 268
Büchsenspargel 281

Seite

Buchweizengrütze 318
Bückling auf Toast 240
Bücklingskoteletten 219
Bulgarisches Plättchen . . . 364
Bündner Gebäck 506
Burgunder Salatplättchen . . 364
Butterbiskuit 477
Butter frisch halten 13
Butterkuchen 460
Buttermilch 554
Buttermilchkaltschale 587
Butter-S 499
Buttersauce I und II . . 563, 568
Buttersauce, englische 82
Butter schaumig rühren . . . 14
Butterstengel, böhmische . . . 462
Buttertörtchen 497
Butter, verschiedene, als Sauce 88
Byronkartoffeln 260

C

Champagnerbowle 449
Champagnerschnee 450
Champignons 287
Champignonsauce 83
Champignons auf gerösteten Brotkrusteln 288
Champignons auf Toast . . . 255
Champignons, gebackene . . . 288
Champignons, gedünstete . . 288
Champignons, gefüllte . . . 289
Champignons, geröstete, auf Speck 288
Champignons mit Rahm . . 288
Champignonspüree 288
Charlotte mit Tomatenmarmelade 421
Charlotte, russische 421
f. a. Charlotten . . . . 470—472
Chateaubriand, Beefsteaks nach 105
Chaudeau 10
Chaudeausauce I und II . . . 431
Chaudfroid 10
Chaudfroid-Sulzesauce . . . 90
Cherrydrink 447
Cherryportionenplättchen . . 435
Chesterbrot 510
Chicken Pie 186
Chicoréesalat 351
Chocolatedrink 447
Christbaumgebäck 514
Ciernikis 323
Coffeedrink 447
Colinschnitten 209
Cornichon 10
Coupe Ananas 445
Coupe Anna 446
Coupe au Café 446
Coupe au Chocolat 446
Coupe aux Cerises 445
Coupe aux Figues 446
Coupe aux Fraises 446
Coupe Banane 446
Coupe Ceylon 446
Coupe Jacques 446
Coupe Königin 446
Coupe Melba 445
Coupe Mylord 445
Coupe Pêche 445
Coupe Peru 446

Seite

Coupe Tutti Frutti 446
Creme „Beau-Rivage“ 426
Cremebirnen 432
Cremeei 448
Creme, englische 422
Cremeerdbeertorte 462
Creme, gebrannte 425
Creme, gesulzte, mit Birnen und Orangenschnitzen . . . 418
Creme, gesulzte, nach Kapuziner-Art 420
Cremekarotten 610
Cremekrapfen, gebackene . . . 518
Creme nach Diplomaten-Art . 419
mit Früchten 420
Creme nach Nesselrode 417
Creme, russische I und II . . 425
Cremes . . . 418—429, 527—533
Cremeschnitten 498
Cremespinat 555
Cremesuppe I und II 73
Cremetorte, belgische 476
Croutons 11
Cumberlandsauce 90
Curry 11
Curry-Fischsuppe 200
Currysreis 549
Currysrührreier 329
Currysauce 82, 562
Currysuppe, indische 63
Custardpudding (englisch) . . 402

D

Dalken 254
Dämpfen 11
Dampfnudeln I und II . . . 457
Dänischer Pfefferkuchen . . . 511
Dänisches Plättchen 365
Dattelbrötchen 508
Datteln, mit Marzipan gefüllt 515
Dattelsorte 469, 591
Dekorieren . . . . 11, 526,—527
Deutsche Lebersuppe 63
Deutscher Brotpudding . . . 401
Deutscher Pfannkuchen . . . 340
Deutscher Salat 360
Deutsche Sauce 83
Deutsches Beefsteak 107
Deutsches Salatplättchen . . . 364
Diätkartoffeln 261
Diätkartoffelsuppe 67
Dicke Milch 591
Dicker Reis 313
Dillsauce I und II 84
Diplomatenbananen 441
Diplomatenrahmspeise 436
Diplomatentörtchen 496
Doppelkrusten 324
Dörrobst, Kompott von 611
Dörrobst, Salat von 616
Dörrpflaumentorte 469
Dorsch mit Kartoffeln im Ofen 234
Dorsch mit Meerrettichsauce . 203
Dreifarbencreme 420
Dreifarbenköpfchen 426
Dreifrucht als Vorspeise . . . 360
Dresdner Stolle 458
Dressierbeutel 11
Dünsten 11
Dunstkartoffeln 258

Seite

Dunstobst 283, 384
Durchpassieren 11
Durchschlagen 11

E

Eclairs 452
Ehestandsnüsse 501
Eier auf italienischem Salat . 373
Eierauflauf 409
Eierauflauf mit Aepfeln . . . 404
Eierbrötchen 339
Eierbrötchen mit Sardellen . . 339
Eier, dumpfe 14
Eierfrucht 263, 266
Eierfruchtsalat 358
Eier, gebackene, auf amerikanische Art 335
Eier, gebackene, auf Tomaten . 335
Eier, gebackene, garniert mit Speck 335
Eier, gebackene, Grundrezept . 335
Eier, gebackene, mit Speck . . 335
Eier, gefüllte, mit Hummer . . 374
Eier, gefüllte, mit Spinat . . 336
Eier, Genfer 334
Eiergericht, einfaches 336
Eiergerstensuppe 74
Eiergetränke mit Eis 448
Eiergräupchengericht 296
Eiergräupchensuppe 71
Eiergrog 328
Eierhaber 345
Eier, Hamburger 334
Eier, harte, mit Rahmsauce . 335
Eier, harte, mit Zwiebeln . . 336
Eier, hartgekochte 335
Eierkaffee 448
Eierkognak 328
Eierköpfchen 330
Eierkuchen mit Spinat . . . 570
Eierkuchen . . . . . 339—345
Eierlimonade 328
Eier mit Käse 329
Eier mit Paprikasauce . . . 328
Eier mit Sardellenfüllung . . 339
Eier nach Schützenart 333
Eier, Napoleons- 334
Eierpunsch 328
Eierragout mit Pilzen . . . 336
Eier, russische 335
Eiersalat I und II 354
Eiersalat, einfacher 336
Eiersalat mit Mayonnaise . . 336
Eiersalat mit Meerrettich . . 600
Eiersauce, englische (zu Fisch) 82
Eier, saure 333
Eierschnitten mit Tomatenmus 339
Eierschwamm 287
Eier, spanische 334
Eierspeise mit Speck auf italienische Art 330
Eierspeise mit Spinat 564
Eier, Springen der 14
Eierstich 310
Eier, verlorene 334
Eier, verlorene, auf Risotto . 334
Eier, verlorene, auf Schinken . 334
Eier, verlorene, englische . . 334
Eier, verlorene, mit Erbsen . . 334
Eier, verlorene, mit Speck . . 334
Eier, verlorene, und Fleischreste 334
Eier, weiche 328
Eier, weiche, auf Käseschnitten 328
Eier, weiche, mit Tomaten . . 328
Eier, weiche, mit Tomatensauce 328
Eierwein 328
s. a. Eier, Gerichte von 328—347
Einbrenne 13
Eingerührte Grießsuppe . . . 71
Einlaufsuppe 61
Eintopfgerichte . . . . 155—159
Eis 438
Eischarlotte, russische 442
Eisenkuchen 520
Eisfruchtkränze 442
Eisfruchtsalat 442
Eisplatte, Pariser 441
s. a. Eis . . . . . 438—448
Eiweißglasur 527
Elisenlebkuchen 511
Elsässereier 329
Elsässer Suppe mit Lauch . . 66
Elsässische Sauerkrautsuppe . . 68
Elseauflauf 410
Emmentaler Käseschnitten . . 323
Endivien 263
Endivien auf bürgerliche Art . 268
Endivien, Brüsseler 268
Endiviengemüse 605
Endivien, geschmorte, mit saurem Rahm 268
Endivien im Ofen 269
Endivien mit Bratensauce . . 269
Endivienpüree mit Fleurons . 268
Endiviensalat 348
Endivien, überkrustete 269
Englische Beefsteakpastete . . 106
Englische Brötchen 370
Englische Brotsauce 83
Englische Buttersauce 82
Englische Creme 422
Englische Eiersauce (zu Fisch) 82
Englische Fischsuppe 200
Englische Hühnerpastete . . . 186
Englische Meerrettichsauce . . 90
Englische Sandkuchen 507
Englische Schweinefleischpastete 137
Englische Stachelbeerspeise . . 396
Englische Törtchen 496
Englischer Grießpudding . . . 403
Englischer Kuchen 491
Englischer Rinderbraten . . . 102
Englischer Salat 357
Englische verlorene Eier . . . 334
Ente, junge gebratene 185
Ente mit Oliven 185
Entenklein 186
Entenleber 186
Entfetten 11
Entrecôte 101
Entrecôte mit Apfelnudeln . . 102
Entrecôte mit Spiegelei . . . 102
Entrecôte mit Zwiebeln und Tomaten 102
Entrecôte nach Försterin-Art . 101
Entrecôte nach Marseiller-Art . 101
Erbsenauflauf 290
Erbsenbrei 292, 561
Erbsen, grüne 269
Erbsen, grüne, mit Karotten nach flämischer Art 269
Erbsen, grüne, mit Krebsen . . 270
Erbsen, grüne, mit Tomatensauce 269
Erbsen, grüne, Morcheln und 289
Erbsen, grüne, nach Bauern-Art 269
Erbsen, grüne, nach englischer Art 269
Erbsen, grüne, nach Hausfrauen-Art 269
Erbsen in Butter 570
Erbsenschaumsuppe 588
Erbsensuppe 69
Erbsensuppe mit Schellfisch . 202
Erbsflockenbraten mit Tomatensauce 550
Erbsmehlsuppe mit Sago . . . 71
Erdartischocken 270
Erdartischocken in Sauce . . . 270
Erdartischockensuppe 72
Erdbeerbecher 446
Erdbeerbowle 449, 579
Erdbeercreme 427, 575
Erdbeerei 448
Erdbeereis 439
Erdbeeren, Biarritzer 432
Erdbeeren mit Quark (Topfen, weißer Käse) 392
Erdbeeren mit Rhabarber . . 392
Erdbeeren mit Schlagrahm 391, 431, 576
Erdbeeren „My Queen“ . . . 391
Erdbeeren nach Goldiwiler-Art 392
Erdbeeren nach Lothringer-Art 391
Erdbeeren nach Melba 442
Erdbeeren, orientalische Art . 392
Erdbeeren nach Verona . . . 576
Erdbeeren, Neuenburger . . . 432
Erdbeergelee 428
Erdbeergetränk, englische Art . 447
Erdbeerhalbgefrorenes . . . 441
Erdbeerkaltschale 384, 579
Erdbeerkompott 381, 432
Erdbeerkonfitüre (Schüttelfrüchte) 606
Erdbeerköpfchen 426
Erdbeerkranz 435
Erdbeerkuchen 465, 580
Erdbeerplatte, dänische Art . . 392
Erdbeerrahmkranz 435
Erdbeerrahmspeise 432
Erdbeerschale I, II und III 386, 581
Erdbeertimbale 471
Erdbeertörtchen 496
Erdbeertörtchen mit Rahm . . 496
Erdbirnen 270
Erdbirnenauflauf 270
Erdbirnen in Sauce 270
Erdbirnen in Tomatensauce . 270
Essig-Beize 93
Essig bereiten 13
Estragonessig 93
Eva-Salatplättchen I und II . 363

Seite

F

Falscher Hase 160
Familien-Hors-d'oeuvre . . . 376
Farce 11
Fasan, alter 190
Fasanenpastete 369
Fasan, gebratener junger . . 190
Fasan, gefüllt 190
Fasan mit Aepfeln 190
Faschingskrapfen, Wiener . . 517
Fastennudeln 340
Fastenreis 311
Fastenspeise 254
Fastnachtsküchlein 521
Feigeneisbecher 446
Feigen, grüne, Salat von . . 389
Feigenkompott 383
Feigen in Schnee 397
Feigen mit Schlagrahm . . . 397
Feigen nach Carlton-Art . . 397
Feigensalat mit Aepfeln . . . 545
Felchen im Ofen 224
Felchen nach Müllerin-Art . . 223
Feldsalat 348
Fenchel gedünstet . . . 270, 606
Fenchelgemüse 557
Fenchel im Ofen 270
Fenchel in Sauce 270
Fenchel mit Vinzenzsauce . . 270
Fenchel nach römischer Art . . 270
Fenchelsalat 351
Fettdarm 163, 164
Fettdarm im Topf nach Mailänder-Art 155
Fettdarm mit Tomatensauce . 164
Fettdarm nach bürgerlicher Art 164
Fettgebackenes . . . . 516—524
Fettmischungen 13
Filet 11
Filetbeefsteaks 105
Filetbraten im Ganzen . . . 100
Filetgulasch 99
Filetspitze mit Spaghetti . . 100
Finanztorte 478
Fingerbiskuits 507
Finochio 270
Fisch à la Russe 374
Fischauflauf mit Spargel oder Blumenkohl 232
Fische, allgemeines 195
Fische, blau gekocht . . 196, 220
Fische, frische, zu erkennen . . 195
Fische, gebackene 199
Fische, gebratene 199
Fische in Apfelwein 206
Fische in Tomatensauce . . . 206
Fische, kleinere, mit Krebs oder Sardellensauce 210
Fische kochen 196
Fische mit Blumenkohl . . . 232
Fische mit Kartoffeln 232
Fische mit Pilzsauce 232
Fische mit Spinat 232
Fische nach Athener-Art . . . 203
Fische nach Barceloner-Art . 233
Fischersalat 360
Fischertomate 366
Fische, vom Töten od. Schlachten 195

Seite

Fische vorbereiten, schnuppen, ausnehmen 196
Fischfilets in Mandelsauce . . 233
Fischfrikandellen I und II . . 235
Fischfrikasse 230
Fisch, gedämpfter, im Ofen . 199
Fisch, gedämpfter, in der Pfanne 199
Fisch, geräucherter, mit Bratkartoffeln 220
Fischgulasch 235
Fischgulasch von Seefisch . . 211
Fischhackbraten I und II . . . 230
Fischklopse I und II mit Kartoffeln 235
Fischklöße 234
Fischkoteletten 204
Fischkoteletten oder -filets mit Selleriepüree 210
Fischkroketten I und II . . . 235
Fischmilch auf Toast 240
Fischomelette, italienische . . 239
Fischpaprika, ungarisches . . 235
Fischpastetchen, italienische . 236
Fischpastete 236
Fisch, Pickelsteiner aus . . . 231
Fischpudding 231
Fischragout 231
Fischragout, feines 231
Fischreste mit Mayonnaise . . 374
Fischreste mit Sauerkraut . . 239
Fischschüssel, norddeutsche . . 239
Fischsalat mit Kalbsbraten . . 360
Fischsalat von Hecht, Zander, Karpfen, Lachs, Schellfisch usw. 240
Fischsauce, gelbe 90
Fischsauce, kalte, grüne . . . 90
Fischsauce, sächsische 84
Fischschleimsuppe 200
Fischschlüssel, norddeutsche . . 239
Fischsud I, II und III . . 196, 199
Fischsuppe, braune 200
Fischsuppe, englische 200
Fischsuppe, französische . . . 199
Fischsuppe, schottische 200
Fischsuppe von Fischköpfen . . 202
Fischsuppe, weiße 200
s. a. Fische . . . . . 195—240
Flambieren 11
Flammeri 11
Flammeri von Buchweizengrütze 412
Flammeri von Grieß 411
Flammeri von Hirse 412
Flammeri von Sago 412
s. a. Flammeris . . . . 411—418
Flaumpastetchen 253
Fleck 163, 164
Fleischfülle für Tauben . . . 194
Fleischkrapfen I und II . . . 251
Fleischkügelchen 161
Fleischpastetchen 252
Fleischplatte, einfache 374
Fleischplatte mit kaltem Braten 375
Fleischplatte, reichere 375
Fleischsalat 354
Fleischschnitzel 15
Fleischstrudel 526
Fleischwurstschnitten, gebratene 162
Fleurons 11, 509

Seite

Fliedermilch, kalte 386
Fliedersuppe 76
Fliegenpilz 366
Flora-Salatplättchen 363
Floridasalat 358
Flunder, gebacken od. gebraten 211
Flunder, gekocht mit holländischer Sauce 213
Fogasch 221
Fond 11
Fondue 327
Fondue, Freiburger 327
Fondue, Neuenburger 327
Forellen blau gekocht 224
Forellen gebacken 224
Forellen in Rotwein 223
Forellen kalt 224
Frangipanecreme 528
Frankfurter Brenten 516
Frankfurter Pudding 403
Französische Fischsuppe . . . 199
Französischer Brotpudding mit Aprikosen 402
Französisches Hors-d'oeuvre . 379
Freiburger Fondue 327
Freiburger Käseschnitten . . 324
Friedel-Salatplättchen . . . 364
Frikandeau 112
Frikandeau auf dem Rost . . 112
Frikandellen 160
Frikandellen (aus Fisch) . . . 235
Frikandellen von gekochtem Fleisch 161
Frikandellen von rohem Rindfleisch 107
Frikassee 11
Frikassee von Huhn 179
Frischlingsrücken oder -keule . 171
Fröhliche Jungfrauen 518
Froschkeulen, gebackene . . . 244
Froschkeulen, gedämpfte . . . 245
Froschkeule in Sauce 245
Froschschenkel, gebackene . . . 244
Früchte-Diätspeise 543
Früchte, getrocknete 384
Früchte, glacierte od. kandierte 533
Fruchteis 439
Früchteplätzchen 502
Früchtepüree, gesulztes . . . 420
Früchtesalat 579
Früchtesalatschüssel 389
Früchtespezialitäten . . 431—435
Früchte und Schlagrahm . . 390
s. a. Früchtespeisen . . . 390—397
Fruchtgelee für Kuchen und Törtchen 428
Fruchtglasur 527
Fruchtkaltschale 564, 606
Fruchtschalen . . . . . 384—389
Fruchtpastetchen, römische . . 392
Fruchtpastete, Schweizer . . . 470
Fruchtplatte 582
Fruchtpüreeauflauf 408
Fruchtsaftschaum 551
Fruchtsalat 557, 599, 616
Fruchtsalat mit Rahm 604
s. a. Fruchtsalate . . . 389—390
Fruchtsauce 430
Fruchtspeise 390, 561
Fruchttrank 575
Frühlingsbrötchen 562

Seite

Frühlingssuppe 68, 563
Frühstückeier 328
Füllung für Geflügel 194
Fülle für Nudelflecke 297
Fürst-Pückler-Rahmbombe . . 440

G

Gallerte . . . . . 366—368
Gänsefett auszulassen 185
Gänsehals, gefüllter 185
Gänseklein 183
Gänseklein mit jungen Gemüsen 184
Gänsekleinsuppe 64
Gänseleber 183
Gänseleberbrötchen 370
Gänseleberpastete 184
Gänseleberpastete in Sulze . . 369
Gänseleberschnitten 183
Gänsemagen, geräucherter . . 185
Gänseschwarzsauer 184
Gänseweißsauer 183
Gans, gefüllte, I, II und III . 182
Gans, junge 182
Gans mit Meerrettichsauce . . 183
Gans nach Elsässer-Art . . . 182
Gans vorzurichten 181
Garnelen 241
Garnieren . . . . . 11, 526—533
Garnituren für Hors-d'oeuvre 376
Gartenkresse 348
Gärtner-Salatplättchen . . . 363
Geblähte Kartoffeln 260
Gebrannte Creme 425
Gebrannte Karamelcreme nach neuer Art 421
Gebrannte Haselnüsse 533
Gebrannte Mandeln 533
Geflügelfülle 194
Geflügelkrusten 189
Geflügel-Ragout 180
Geflügel, Timbale von . . . 189
Geflügelresten, Verwertung v. 189
Geflügelsauce, weiße 83
s. a. Geflügel . . . . . 173—194
Gefrorenes 438
Gehäck nach amerikanischer Art 162
Gelatine 11
Gemischte Gemüseplatte . . . 579
Gemischter Salat 615
Gemischtes Gemüse I und II 271, 594
Gemüse 13
Gemüseauflauf 598
Gemüse aus roten Rüben . . 586
Gemüsebrätlinge 271, 546
Gemüsebrühe mit Grieß . . . 65
Gemüse frischhalten 14
Gemüse, gebackene 606
Gemüse, gemischtes 594
Gemüse, gemischtes, I und II . 271
Gemüseklöße 592
Gemüse-Kraftsuppe 65
Gemüsekürbis als Salat . . . 352
Gemüseomelette 346, 562
Gemüsepfannkuchen 341
Gemüseplatte, gemischte . . . 579
Gemüsepuffer 609
Gemüseragout 626
Gemüsering (Rohkost) 608
Gemüsesalat 612
Gemüsesalat, feiner 582

Seite

Gemüsesalat mit Salami . . 357
Gemüseschnitten 550
Gemüsesuppe 68
Gemüsesuppe mit Grießnockerl . 65
Gemüsesuppe mit Reis . . . 68
Gemüse verfeinern 14
Gemüse vorrichten 263
s. a. Gemüse . . . . . 263—286
Genfer Eier 334
Genfer Plättchen 365
Genfer Salatplättchen . . . 364
Genueser Schnitten 497
Genuesertorte 478
Gericht, weißes, von Hammelfüßen 152
Geriebener Kuchenteig . . . 452
Geriebener Teig für Timbale, Krusten und Pastetchen . . 452
Gerste als Milchspeise 318
Gerste gedünstet 576
Gerste mit Gemüse 318
Gerstenflockenküchlein 317
Gerstengericht 296
Gerstenauflauf 602
Gerstengrütze 318
Gerstenschleimsuppe 73
Gerstensuppe 73
Gerührte Polenta 314
Gerührter Zuckerteig für Obstkuchen oder Mailänderli . . 452
Gesalzene Rinderbrust I und II 106
Geschmälzte Polenta 314
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignons 119
Gesulzte Creme mit Birnen und Orangenschnitzen . . . 418
Gesulzte Creme nach Kapuziner-Art 420
Gesulzte Haselnußcreme nach Genfer-Art 418
Gesulzte Kaffeecreme 419
Gesulzte Nußcreme 419
Gesulzte Orangencreme . . . 418
Gesulzte Chokoladencreme . . 419
Gesulztes Früchtepüree . . . 420
Gesulzte Vanillecreme mit Schlagrahm 418
Gesulzte Weinschaumcreme . . 419
Gesundheitskuchen 491
Getreidemehlsuppe 71
Getrocknete Früchte 384
Getrocknete Pilze 289
Gigot, englische Art 147
Gigot, glacierter 144
Giraffentorte 478
Gitterkartoffeln 260
Gitzi, gebraten 154
Glace 438
Glacieren, Glasieren 11
Glacierte Früchte 533
Glacierte Haselnüsse 533
Glacierte Mandeln 533
Glacierter Gigot 144
Glühwein 450
Gnocchi (Florentiner-Art) . . 298
Gnocchi (Pariser-Art) 298
Goldflunder 214
Goldhäubchen 522
Götterspeise 415
Gratinieren 11
Graupen als Milchspeise . . . 318

Seite

Graupenauflauf 604
Graupen mit Gemüse 318
Graupenschleimsuppe 73
Graupenschleimsuppe, tomatierte 73
Graupenspeise 318
Graupensuppe mit Rindfleisch 159
Grießauflauf 410
Grießbeignets 523
Grießbrei I und II 316
Grießflammeri 564
Grießflammeri mit Früchten . 417
Grieß, gebackener 588
Grießgnocchi 316, 599
Grießklößchen 309
Grießklöße 301, 576
Grießklöße, gebackene 301
Grießkroketten 316
Grießnocken 316
Grießnockerl mit Speck . . . 316
Grießpfannkuchen 342
Grießpudding, englischer . . 403
Grießpudding, Straßburger . 403
Grießringel 522
Grießschnitten 316
Grießschöberl, Wiener 310
Grieß, Sterz von 317
Grießsuppe, eingerührte . . . 71
Grießsuppe, geröstete 71
s. a. Grieß . . . . . 311—318
Grillieren 11
Grog 450
Groppen 509
Großmutterskrapfen 518
Gründlinge, gebacken 230
Grundsauce, braune, weiße . 78
Grüne Bohnen 267, 610
Grüne Bohnen auf engl. Art 268
Grüne Bohnen, Hammelfleisch mit 151
Grüne Bohnen mit Chesterkäse 268
Grüne Bohnen mit geräuchertem Schweinskamm 156
Grüne Bohnen mit Speck . . 156
Grüne Bohnen mit Tomaten . 268
Grüne Bohnen nach französischer Art 268
Grüne Bohnen vorzurichten . 263
Grüne Brechbohnen 267
Grüne Erbsen 269
Grüne Erbsen mit Karotten nach flämischer Art 269
Grüne Erbsen mit Krebsen . . 270
Grüne Erbsen mit Tomatensauce 269
Grüne Erbsen nach Bauern-Art 269
Grüne Erbsen nach englischer Art 269
Grüne Erbsen nach Hausfrauen-Art 269
Grüne Erbsen, Püree von . . 292
Grüne Erbsensuppe I und II . 69
Grüne Erbsensuppe mit Sago 69
Grüne Feigen, Salat von . . 389
Grüne Kräuter 14
Grüne Pfefferschoten gefüllt . 359
Grüne Salate vorrichten . . 348
Grüne Schleimsuppe 73
Grünkernbrätlinge 610
Grünkernklöße 598

Seite

Grünkernküchlein 318
Grünkernkugeln 317
Grünkernmehlsuppe 71
Grünkernsuppe 74
Grünkohl 263
Grünkohl mit Maronen . . . 272
Grünkohl nach Bremer-Art . . 271
Grünkohl nach französischer Art 271
Grünkohl nach Hausfrauen-Art 271
Grünlinge 289
Grüschtorte 478
Grütze, rote, I und II 416
Gugelhupf 457
Gulasch von Hammelfleisch mit Kartoffeln 147
Gurken 263
Gurkenbutter 615
Gurkenfrikassee 272
Gurken gebacken 272
Gurken, gebratene 592
Gurken, gefüllte 272
Gurkengemüse 605
Gurkengemüse mit Curry . . 593
Gurken in Rahmsauce 272
Gurken nach türkischer Art . . 272
Gurkensalat 352
Gurkensalat, gemischter . . . 357
Gurkensalat nach englischer Art 352

H

Hackbeefsteak 160
Hackbraten 160
Haferbiskuit 500
Haferbrei 317, 574
Haferflockenbrätlinge 567
Haferflockengebäck 500
Haferflockenknödel 303
Haferflockenkuchen 491
Haferflockenküchlein 317
Haferflockenpfannkuchen mit Apfelscheiben 549
Haferflockensuppe 72
Hafergrießsuppe 72
Hafergrützsuppe 72
Haferkroketten 317
Hafermakronen 505
Hafermehlsuppe mit Tomaten 72
Haferomelette 346
Haferplätzchen 552
Haferpudding 615
Haferschleimsuppe I und II . 72
Haferstangen 579
Hagebuttenkompott 382
Hagebuttensauce 430
Hagebuttensuppe 76
Hähnchen auf dem Rost gebraten 180
Halbblätterteig 455
Hamburger Aalsuppe 201
Hamburger Biersuppe 76
Hamburger Eier 334
Hamburger Rauchfleisch . . . 106
Hamburgertorte 479
Hammelbrust mit Gemüsepüree 148
Hammelchops 152
Hammelcurry mit Reis . . . 151
Hammelfleisch I und II im Topf 156
Hammelfleisch mit grünen Bohnen 151
Hammelfleischreste in Muscheln 153

Seite

Hammelfüße gebacken 152
Hammelfüßen, weißes Gericht von 152
Hammelkeule 144, 147
Hammelkeule auf bretonische Art 144
Hammelkeule, marinierte . . 147
Hammelkoteletten auf dem Rost 152
Hammelkoteletten gebraten . . 151
Hammelkoteletten mit Zwiebelmus 152
Hammelnieren am Spieß . . 152
Hammelnieren auf Speck . . . 152
Hammelnieren auf Tomaten oder Ananas 152
Hammelragout 148
Hammelrücken mit saurer Rahmsauce 147
Hammelrücken nach Brüsseler-Art 147
Hammelschlegel in Rahmsauce 147
Hammelschulter mit Reis . . 148
Hammelschulter mit Wurzelgemüse 148
Hammelschulter m. Zwiebelmus 148
Hammelzungen 153
s. a. Hammelfleisch . . . 144—153
Hänschenbirnen 432
Haricots verts 267
Harte Eier mit Rahmsauce . . 335
Harte Eier mit Zwiebeln . . . 336
Haschee 11, 162
Hase, falscher 160
Haselhühner 192
Haselnußauflauf mit Birnen . 408
Haselnußbuttercreme 529
Haselnußcreme 422, 557
Haselnußcreme, gesulzte, nach Genfer-Art 418
Haselnüsse, gebrannte oder glacierte 533
Haselnußeis 439
Haselnußleckerli 513
Haselnußtorte 482
Hasenbraten 165
Hasenleber 166
Hasenohren 523
Hasenpastete 166
Hasenpfeffer 166
Hasenrücken mit Meerrettich- und Johannisbeersauce . . 166
Hatoma 317
Hausfrauenkrapfen 518
Hausleckerli 513
Havannabirnen 442
Havannaschnitten 498
Hecht 221
Hechtauflauf 234
Hecht, badischer 234
Hechte, kleine, gebacken . . . 230
Hecht, gefüllt 222
Hecht, gespickt 221
Hecht im Ofen gebraten . . . 221
Hecht in Spreewaldsauce . . . 229
Hecht, kalter 222
Hecht mit Petersiliensauce . . 221
Hechtschnitten 221
Hechtsuppe 201
Hefebrötchen 461
Hefeknödel 304
Hefekranz 456
Hefeküchlein 521

Seite

Hefenapfkuchen, einfacher . . 457
Hefeplinsen 462
Hefering, gefüllter 457
Hefeschnecken, gefüllte 459
Hefestolle 458
Hefeteig I, II und III . 455, 456
s. a. Hefebackwerk . . . 455—462
Heidelbeercreme 593
Heidelbeeren mit Schlagrahm . 396
Heidelbeerkaltschale . . . 615, 622
Heidelbeerkuchen 466
Heidelbeermus 588
Heidelbeerspeise 588
Heidelbeersturm 592
Heidelbeersuppe I und II . . 75
Heleneneisspeise 442
Helenenpfirsiche 432
Heringe, frische, gebraten . . 216
Heringe, frische, in Gelee (Sulze) 216
Heringe, frische, in Rahmsauce 216
Heringe, frische, mit Meerrettich 216
Heringe, frische, mit Muskat . 216
Heringe, frische mit Senf . . 215
Heringe, frische, mit Zwiebeln 215
Heringsauflauf 219
Heringsgulasch 216
Heringskartoffeln 258
Heringskrapfen 239
Heringskuchen 219
Heringssalat 240
Heringssalat, einfacher . . . 360
Heringssauce 84
Herzoginkartoffeln 261
Herzoginnentorte 479
Himbeercreme 575, 585
Himbeerei 448
Himbeereis 439
Himbeergetränk auf engl. Art 447
Himbeerkaltschale . . . 385, 581
Himbeerkompott 381
Himbeerkuchen 465
Himbeerpüree 431
Himbeerrahmbombe 440
Himbeersauce 430
Himbeerschaum 392
Himbeerschnitten 580
Himbeerspeise 587
Himbeertörtchen 496
Hirnkrapfen 251
Hirschhörner 523
Hirschkeule 171
Hirschrücken 171
Hirse 584
Hirsebrei 318, 611
Hirsegericht 318
Hirsepfannkuchen 342
Hirseplätzchen 318
Hirsespeise 318
Hochzeitskranz 437
Holländer Kartoffeln 261
Holländische Sauce I, II und III 81
Holländische Sauce zu Spargel 81
Holländisches Kleingebäck . . 506
Holsteiner Salat 358
Holsteiner Sauce 83
Holunderbeersuppe I und II . 76
Holunderkompott 382
Honigplätzchen 513
Hopfensprossen 263

Seite

Hopfensprossen abgeschmälkt . 272
Hopfensprossen m. Mayonnaise 273
Hopfensprossen mit pochierten Eiern 273
Hopfensprossen mit Sauce . . 273
Hopfensprossen mit Speck . . . 273
Hörnchen 459
Hors-d'oeuvre 11
Hors-d'oeuvre, abwechslungsreiches 379
Hors-d'oeuvre-Butter 369
Hors-d'oeuvre, Familien- . . 376
Hors-d'oeuvre, französisches . . 379
Hors-d'oeuvre, Garnituren . . 376
Hors-d'oeuvre, Köpenick . . . 379
Hors-d'oeuvre, schmackhaftes, aus Gemüseresten 375
Hors-d'oeuvre, einfache . 376, 380
Hors-d'oeuvre, reichere . . . 380
Hors-d'oeuvre, russisches . . . 376
Hotschpotsch von Ochsenschwanz 107
Hühnerbrühe 63
Hühnerfleisch, gebackenes . . . 173
Hühner in weißer Sauce mit Sellerie 179
Hühnermuscheln 180
Hühnerpastete, englische . . . 186
Hühnerpastete nach Bauern-Art 189
Hühnersuppe 64
Huhn, Frikasse von 179
Huhn, gedämpftes 173
Huhn, junges, nach Jäger-Art 176
Huhn, junges, nach Marengo . 176
Huhn mit Reis 173
Hummer, gekochter 243
Hummer, kalter 243
Hummersalat 363
Hutzelkloß, württembergischer . 305

J

Jägersauce 83
Japanischer Reis 586
Japantorte, Japonais Torte . 479
Indische Currysuppe 63
Johannisbeerauflauf mit Walnüssen 407
Johannisbeerkaltschale 587
Johannisbeerlimonade . . . 581
Johannisbeerpudding 575
Johannisbeersaft 579
Johannisbeersauce 430
Johannisbeersirup (ungekocht) 609
Johannisbeersuppe 75
Johannisbeertorte 465
Irish Stew I und II 151
Italienische Birnen 432
Italienische Fischomelette . . 239
Italienische Fischpastetchen . . 236
Italienische Pastetchen 368
Italienische Polenta 549
Italienischer Risotto 312
Italienischer Salat 354
Italienischer Salat mit Reis 354
Italienische Rahmbombe . . . 440
Italienische Sauce 81
Italienische Tomate 366
Jungfrauen, fröhliche 518
Jus 11

K

Seite

Kabeljau auf dem Rost . . . 206
Kabeljau gedünstet 204
Kabeljau gekocht 204
Kabeljau gratiniert 204
Kabeljau mit grünen Schotenkernen 204
Kabeljau mit Klößchen . . . 203
Kabeljau mit Meerrettichsauce 203
Kabeljau mit Vinaigrette . . 221
Kabeljau nach Hamburger-Art 221
Kabeljau paniert 204
Kabeljauschüssel m. Kräuterkäse 234
Kabinettspudding 401
Kabis 14, 285
Kaffeecreme, feine 422
Kaffeecreme, gefulzte 419
Kaffee-Eisbecher 446
Kaffeegetränk auf englische Art 447
Kaffeeglasur 527
Kaffeeköpfchen 426
Kaiserinreis 415
Kaiserschmarren 345
Kaisertorte 480
Kalbfleischbrötchen 119
Kalbfleisch, geschnitzeltes, mit Champignons 119
Kalbfleischklößchen (Kügelchen) 119
Kalbfleischpastetchen 253
Kalbfleischpastete 368
Kalbfleisch- und Schinkenpastete 249
Kalbsbraten nach Lison-Art . 112
Kalbsbrust gedünstet 113
Kalbsbrust, gefüllte 113
Kalbsbrust in Bier 113
Kalbsbrustschnitten 119
Kalbsfrikandellen 119
Kalbsfrikasse 120
Kalbsfüße, gebackene 125
Kalbsfüße nach Tataren-Art . 126
Kalbsgekröse in Buttersauce . 133
Kalbsgekröse mit kalter Kräutersauce 130
Kalbshaxen, gedämpfte . . . 125
Kalbshaxen mit Gemüse . . . 125
Kalbshaxen, panierte 125
Kalbsherz, gefülltes 130
Kalbsherz, geschmortes . . . 130
Kalbshirn in brauner Butter 124
Kalbshirn in Kästchen 124
Kalbshirn in Schweinsnetz . . 124
Kalbskeule 112
Kalbskopf in weißer Sauce . 123
Kalbskopf I u. II, nach Schildkrötenart 123
Kalbskopf mit Vinaigrettesauce 124
Kalbskopf paniert 123
Kalbskoteletten 114
Kalbskoteletten „au four" . . 117
Kalbskoteletten in Aspik . . . 117
Kalbskoteletten in Blätterteig 117
Kalbskoteletten mit Basilikum 117
Kalbskoteletten mit feinen Kräutern 117
Kalbskoteletten nach Gärtnerin-Art 114
Kalbskoteletten nach Hausfrauenart 117
Kalbskoteletten nach Mailänder Art 114

Seite

Kalbskoteletten nach Wienerart 114
Kalbsleber am Spießchen . . 129
Kalbsleberbrot 129
Kalbsleber, gespickte 129
Kalbsleber in Rollen 129
Kalbsleber in Teig gebacken . 129
Kalbsleber mit Kräuterbutter 126
Kalbsleber mit Pilzen und Risotto 126
Kalbsleber mit Risotto . . . 126
Kalbsleber mit Tomaten und Zwiebeln 126
Kalbsleber mit Weinbeeren . . 126
Kalbsleber nach Berner-Art . 126
Kalbsleber nach Engländerart 129
Kalbslende mit Jägersauce . . 114
Kalbslende nach Florentinerart 113
Kalbslungenragout 133
Kalbsmilch geröstet 124
Kalbsmilch mit Sellerie . . . 124
Kalbsmilchpastetchen 252
Kalbsmilchpastete 125
Kalbsnieren auf Brotkrusten . 133
Kalbsnierenbraten 113
Kalbsnuß auf dem Rost . . . 112
Kalbsnußbraten 112
Kalbsohren gebacken 125
Kalbsohren nach italienischer Art 125
Kalbsragout, braunes . . . 120
Kalbsragout nach alter Art . 120
Kalbsragout, weißes 120
Kalbsrücken 113
Kalbssauce, gebundene . . . 87
Kalbsschnitzel 118
Kalbsschnitzel mit Käse . . . 118
Kalbsschnitzel nach englischer Art 118
Kalbsschnitzel nach Holsteiner-Art 118
Kalbsschnitzel nach Mailänder-Art 118
Kalbssteak 118
Kalbszunge in Karpensauce . 120
Kalbszunge mit holländischer Sauce 123
Kalbszunge mit Linsen- oder Maronenpüree 123
s. a. Kalbfleisch . . . . 112—133
Kaldaunen 163, 164
Kaldaunen geröstet 164
Kaldaunen in Weißweinsauce 164
Kaldaunen mit Tomatensauce 164
Kaltschalen . . . 74—77, 384—389
Kandierte Früchte 533
Kaninchenbraten 154
Kaninchen gebacken 154
Kaninchen gebraten 171
Kaninchenpastete 250
Kaninchenpfeffer 154
Kapernsauce 82
Kapricecreme 425
Kapricetorte 480
Kapuzineräpfel 435
Kapuzinersalat 357
Karamelcreme, gebrannte, nach neuer Art 421
Karamelcreme, gekochte . . . 421
Karamelcremeköpfchen 426
Karamelcremesauce 429
Karamelisierte Creme 425

Seite

Karamelisierter Vanillepudding 402
Karauschen im Ofen 229
Karauschen mit brauner Butter 229
Karbonadenfisch 211
Kardinalbowle 449
Karlsbader Auflauf 411
Karmelitertorte 480
Karotten 263, 600
Karotten, junge, mit brauner Butter 273
Karotten-Kartoffeln 612
Karotten mit Pilzen 273
Karotten mit Rahm 273
Karottenpüree 273
Karottenpuffer 604
Karotten-Rahm-Suppe . . . 65
Karottensalat 353
Karottenscheiben, panierte . . 273
Karottentorte, ungebackene . . 574
Karotten, Vichy- 273
Karpfen 221
Karpfen blau gekocht 220
Karpfen, gefüllter II 222
Karpfen, gefüllter I, Lothringer 222
Karpfen in Gelee (Sulze) . . 222
Karpfen in polnischer Sauce . 223
Karpfen in Rotwein 223
Kartäuserfische 233
Kartäuserklöße 301
Kartoffelauflauf 290
Kartoffeleierkuchen I u. II 262, 563
Kartoffelgemüse 556
Kartoffelgericht 594
Kartoffelkäsesuppe 611
Kartoffelklöße 307
Kartoffelklöße, bayrische . . . 306
Kartoffelklöße mit Käse . . . 307
Kartoffelklöße mit Speck . . . 307
Kartoffelklöße nach Schwarzwälder-Art 306
Kartoffelklöße, rohe 307
Kartoffelklöße, Thüringer, rohe 307
Kartoffelknödel 306
Kartoffelkörbchen 260
Kartoffelkoteletten 557
Kartoffelkroketten . . . 261, 594
Kartoffelkroketten nach Dauphiné 261
Kartoffelkroketten, süße . . . 261
Kartoffelkuchen 460, 549
Kartoffelkuchen, kleine 606
Kartoffelküchlein 261
Kartoffelkügelchen 606
Kartoffelnestchen 260
Kartoffeln, gebackene . . 260, 550
Kartoffeln, geblähte 260
Kartoffeln, gebratene 259
Kartoffeln, gedämpfte . . 257, 552
Kartoffeln, gefüllte 593
Kartoffeln, geschwelte . . . 257
Kartoffeln, Holländer 261
Kartoffeln in brauner Sauce . 257
Kartoffeln in der Schale . . . 259
Kartoffeln in Senfsauce . . . 257
Kartoffeln in weißer Sauce . 257
Kartoffeln in Zwiebelsauce . . 257
Kartoffeln mit Birnen- oder Apfelschnitzen 262
Kartoffeln mit Champignons . 609
Kartoffeln mit Chesterkäse . . 261

Seite

Kartoffeln mit der Schale gebacken 604
Kartoffeln mit Ei u. Petersilie 259
Kartoffeln mit Gänseleber . . 261
Kartoffeln mit Grünkohl . . 612
Kartoffeln mit Korinthen . . 258
Kartoffeln mit Lauch . . . 258
Kartoffeln mit Minze 257
Kartoffeln mit Petersilie . . . 257
Kartoffeln mit Sardellen . . 259
Kartoffeln mit Zwiebeln und Tomaten 573
Kartoffeln nach englischer Art 258
Kartoffeln nach Lyoner-Art . . 258
Kartoffeln nach Marquise-Art 259
Kartoffeln nach Prager-Art . 570
Kartoffeln, überbackene . . . 574
Kartoffelpastetchen 600
Kartoffelpfannkuchen I und II . 262
Kartoffelpüree 259
Kartoffelpuffer I und II . . . 262
Kartoffelpuffer mit Hefe . . . 262
Kartoffelring 594
Kartoffelsalat 353
Kartoffelsalat mit Aepfeln . . 354
Kartoffelsalat mit Endivien . 354
Kartoffelsalat mit Mayonnaise 353
Kartoffelsalat mit Sellerie . . 353
Kartoffelscheiben, gebackene . . 558
Kartoffelschmarren 587
Kartoffelschnee 259
Kartoffelschnitten 262
Kartoffelstangen mit Kümmel . 557
Kartoffelstrudel 299
Kartoffelsuppe I, II und III . 67
Kartoffelsuppe mit Kresse . . 67
Kartoffeltorte I und II . 480, 481
s. a. Kartoffelgerichte . . 257—262
Käseauflauf I, II und II . . 321
Käsebissen 324
Käsebrätel 323
Käsebrötchen 370
Käsebrote 555
Käsecreme mit Schnittlauch . . 585
Käsecremeschnitten 324
Käseeier 321
Käsefleckchen, polnische . . . 323
Käse, gebackener 322
Käsegericht I und II . . 321, 322
Käsegericht, kleines 323
Käsehaber 586
Käsekartoffeln 321, 562
Käseklöße 304
Käsekuchen 460, 612
Käsekuchen, Schweizer 460
Käsekugeln 322, 585
Käsepastetchen 254, 323
Käsepfannkuchen 340
Käseplatte 594
Käsepudding 579
Käseriebel 321
Käserollen 322
Käsesalat I und II 354
Käsesandwiches, heiße 324
Käsesauce 83, 568
Käseschmarren 322
Käse schneiden 14
Käseschnitten 322, 580
Käseschnitten, Emmentaler . . 323
Käseschnitten, Freiburger . . 324
Käseschnitten, geröstete . . . 324

Seite

Käsesuppe 74
Käsestangen 510, 574
Käsetorte I und II 480
Käsewindbeutel 322
s. a. Käsespeisen . . . . 321—327
Kasseler Rippenstück (Rippspeer) 134
Kastanien 275
Kastanienauflauf 409
Kastaniencreme, bayrische . . 419
Kastanien, echte 263
Kastaniengemüse mit Zwiebeln 611
Kastaniengericht 576
Kastanien glaciert 275
Kastanienkranz 612
Kastanien mit Aepfeln . . . 275
Kastanien mit Apfelstückchen . 557
Kastanien mit Speck u. Aepfeln 275
Kastaniennudeleissspeise . . . 441
Kastanienpudding 402
Kastanienpüree 275
Kastanienrahmspeise 436
Kastanienrahmspeise, italienische Art 436
Kastanienschokoladenberg . . 436
Kastanienspeise mit Aprikosen 397
Kastaniensuppe 70
Kastanientörtchen 496
Kastanientorte mit Rahm . . 481
Katfisch 211
Katzenzünglein 502
Kaviarbrötchen 370
Kefen auf Brotkrusten 286
Kefen in Butter 286
Kefen mit Salat 286
Kestenholzer Fische 297
Kiebitzeier 336
Kipfel 459
Kirschenauflauf 407
Kirscheneisbecher 445
Kirschengetränk auf engl. Art . 447
Kirschenkaltschale . . . 384, 582
Kirschenklöße 302
Kirschenknödel von Topfenteig (Quarkteig) 302
Kirschenkompott 381, 585
Kirschenkuchen 581
Kirschenkuchen mit Biskuitmasse 466
Kirschenküchlein 519, 581
Kirschenpfannkuchen 342
Kirschensauce 431
Kirschensuppe I und II . 75, 586
Kirschenstrudel 524
Kirschentorte nach neuerer Art . 466
Kleiepfannkuchen 598
Kleinfische gebacken 230
Kleingebäck . . . . . 499—510
Kleingebäck, holländisches . . 506
Klöße, abgebrannte 303
Klöße, gebackene, zu gekochtem Obst 301
s. a. Klöße, Knödel . . . 300—308
Knacktorte 481
Knödel, böhmische, I und II . 303
Knödel, Salzburger, I u. II 304, 305
Knödel, Tiroler 304
Knollenzieſt 264
Knollenzieſt in Tomatensauce . 282
Knollenzieſtsalat 352
Knöpfli 298

Seite

Knurrhahn 210
Knurrhahn in Kapernsauce . . 210
Knurrhahn, paniert oder in Teig gebacken 210
Knusperkartoffeln 260
Koblenzer Torte 481
Kochabirnen 383
Kochen, schmackhafteres . . . 13
Kochen von Früchten 381
Kochkäse 324
Kohlauflauf 555
Kohlbräklinge 556
Kohlgericht 155
Kohl mit Aepfeln 610
Kohlrabi 552
Kohlrabi, gefüllte . . . 274, 588
Kohlrabi in Sauce . . . 274, 598
Kohlrabi nach Hausfrauen-Art 274
Kohlrabisalat 353, 610
Kohlrouladen I und II . . . 285
Kohlrüben 263
Kohlrüben mit Schweinsbauch 159
Kohlwickel 561
Kokosnußhäufchen 508
Kolatschen, Wiener 461
Kölner Biskuits 500
Kompott von Dörrobst . . . 611
Kompotte . . . . . 381—383
Kongogebäck 521
König-Eclairs 498
Königinnenorangen 432
Königinnenrahmbombe . . . 440
Königin-Salatplättchen . . . 364
Königinsuppe 64
Königsberger Eier 335
Königsberger Flecke 164
Königsberger Klops 161
Königsberger Plättchen . . . 364
Königsberger Randmarzipan . 515
Königskuchen 491
Königspunsch 450
Konstanzer Auflauf 410
Kopfsalat 348
Kopfsalat gedämpft 274
Kosakeneier 339
Koteletten n. Hausfrauen Art 117
Krabben 241
Krabben in Aspik 241
Krabben mit Rahmsauce . . . 241
Krabbenpastetchen 241
Krabbensalat mit Gemüse . . 363
Krabbenschnittchen 241
Kraftbrühe in Tassen 61
Kraftbrühe mit Eierstich . . . 61
Kraftbrühe mit gebackenen Erbsen 62
Kraftbrühe mit Julienne . . . 61
Kraftbrühe von Kalbfleisch . . 62
Krammetsvögel 193
Krapfen 516, 517, 520
Krapfen, polnische 251
s. a. Krapfen aus Gemüse und Fleisch . . . . . 249—256
Krautauflauf mit Fleischresten 291
Kräuterbutter 88, 369
Kräuterbutterbrot 610
Kräuter, grüne 14
Kräuterpfannkuchen 340
Kräutersauce 567, 569
Kräutersauce, feine 82
Kräutersuppe mit Eierstich . . 66

Seite

Krautgericht 155
Krautkrapfen 254
Krautstrudel 526
Krautwickel I und II 285
Krebse in Weißbier 242
Krebse vorzubereiten 241
Krebse zu kochen 241
Krebsbutter 242
Krebspastete 242
Krebssalat nach Schweden-Art 242
Krebssauce 82
Krebsschwänze à la Cardinal . 242
Krebsschwänze im Sattel . . 242
Krebsschwänze mit Spargel . . 242
Krebsschwänze nach Leo XIII. . 242
Krebssuppe 202
Krebsstrudel 526
Krebstomaten 366
Krevetten 241
Kroketten 12
Krusteln, böhmische 252
Krusteln, Mailänder 294
Krustentiere . . . . . 241—246
Kuchen, englischer 491
Kuchenteig, geriebener . . . 452
Kuchenteig, süßer 452
Kuheuter 108
Kümmelkartoffeln 564
Kümmelstangen 510
Kümmelsuppe 74
Kürbisbrei mit Aepfeln . . . 274
Kürbis eingemacht 540
Kürbis, gedämpfter 593
Kürbisgemüse 275, 597
Kürbiskompott 382
Kürbiskompott, rohes 605
Kürbisspeise 604
Kürbissuppe 70, 74, 600
Kürbis- und Apfelmus . . . 384
Kutteln 163, 164
Kutteln geröstet 164
Kutteln im Topf nach Mailänder-Art 155
Kutteln in Weißweinsauce . . 164
Kutteln nach bürgerlicher Art 164

L

Ländlicher Salat 358
Ländliche Suppe 67
Lachs 224
Lachs blau gekocht 224
Lachs im Ofen 225
Lachs nach Basler-Art 225
Lachs nach Hausfrauen-Art . 225
Lachspastete 368
Lamm im Kochtopf 156
Lammbrust gebraten 153
Lammkarree, kalt, ... 154
Lammkeule im Teig 153
s. a. Lammfleisch . . . 153—155
Languste 243
Lattich 555
Lattich gedämpft 275
Lattich mit Bratensauce . . . 276
Lattich mit Reis 275
Lattich mit Speck 275
Lattichsalat 348
Lauchgemüse 276, 564
Lauchgemüse mit Kümmel . . 276
Lauchpastete 254

Seite

Lauchsalat 351
Lauchsuppe 66
Leber 14
Leberklopse 163
Leberklößchen 310
Leberschnitten (von Rind, Hammel, Schwein oder Kalb) 163
Leber (von Kalb, Hammel oder Schwein) 163
Leberspatzen, schwäbische . . . 299
Leibersuppe, deutsche 63
Leber- und Blutwürste . . . 162
Lebkuchen, Nürnberger, braune 511
Lebkuchen, Nürnberger, weiße 512
Lebkuchen, Thorner 510
Leipziger Allerlei . . 276, 580
Leipziger Lerchen 193
Lemondrink 447
Lende 12
Lendenbraten im Ganzen . . 100
Lendenschnitte, englisch . . . 102
Lengfisch gekocht 209
Leopoldsalat 359
Lerchen, Leipziger 193
Lindauer Pfannkuchen . . . 520
Linsen 293
Linsengemüse 561
Linsen mit Gemüse 293
Linsen nach französischer Art . 293
Linsenpüree 293
Linzer Stangen 499
Linzer Torte I und II . . . 481
Lissaboner Plättchen 365
Löffelbiscuits 507
Löffelerbsen mit Speck 292
Lorettensalat 354
Löwenzahngemüse 276
Löwenzahnsalat 348
Lübecker Marzipan 515
Lübecker Marzipantorte . . . 516
Luganeser Reisgericht 615
Lungenragout von Kalb oder Rind 163
Lungensuppe 63
Luzerner Pfannkuchen 340

M

Macairekartoffeln 260
Madeirabrötchen 523
Madeiragelee 428
Madeirasauce 87
Madeleinetörtchen 497
Magenschnitten 498
Maibowle I und II 449
Maienzieger 327
Mailänder Krusteln 294
Mailänderli 502
Mailänder Makkaroni . . . 294
Mailänder Torte 482
Maisauflauf 409
Maisauflauf mit Käse 692
Maisbrei mit Zwiebelschmälze 600
Mais, frischer 276
Mais, frischer, geröstet I u. II 276
Maisgericht 585
Maisgratin, feiner, I und II . 315
Maisgrießkugeln I und II . . 315
Maisgrießriebel 315
Maisklöße 301

Seite

Maisklöße mit Fruchtsauce . . 302
Maiskörner-Cremesuppe . . . 70
Maiskörner, frische, mit Curry 276
Maiskörner, gebratene, frische 277
Maiskörnergericht, frisches . . 277
Maiskörnerplätzchen, frische . 277
Maiskornpfannkuchen 341
Maiskuchen 492
Maismehlflammeri 412
Maismehlschnitten 315
Maisriebel I und II 314
s. a. Mais . . . . . 311—318
Maitrank I und II 449
Maizenacreme 425
Majorankartoffeln 258
Makkaroni 294
Makkaroniauflauf 295
Makkaroni, einfache Art . . . 294
Makkaronigratin 294
Makkaroni, Mailänder 294
Makkaroni mit Champignons . 294
Makkaroni mit Ei 294
Makkaroni mit Hühnerleber . 295
Makkaroni mit Ragout und Ei 294
Makkaroni n. italienischer Art 294
Makkaroni nach neapolitanischer Art 294
Makkaronitimbale 250
Makrele gefüllt 222
Makrelen im Ofen 205
Makrelen m. Johannisbeersauce 204
Makrelen mit Speck 204
Makrelenschnitten 204
Makrönchen mit Marmelade . 505
Makroneneis 438
Makronenspeise 436
Makronentörtchen 495
Mandarinenspeise 612
Mandarinen- und Orangenkrapfen 519
Mandelauflauf 410
Mandelbogen 505
Mandeleis 439
Mandelfülle 528
Mandelglasur 527
Mandelhäufchen 502
Mandelköpfchen 573
Mandelkrapfen 518
Mandelmakronen 505
Mandelmayonnaise 544
Mandelmilch I und II 550
Mandelmilch, kalte 385
Mandeln, gebrannte oder glacierte 533
Mandelplätzchen 502
Mandelringe 502
Mandelsauce 429
Mandelstengelchen 505
Mandelstreifen 502
Mandelstrudel 525
Mandeltorte I und II 482
Mandeltorte, braune 482
Mandelweinsuppe 77
Mangoldauflauf 290
Mangoldblätter 277
Mangold mit Rahm 585
Mangoldstiele 591
Mangoldstiele in Kräutersauce 277
Mangoldstiele nach französischer Art 277

Seite

Mangoldstiele nach polnischer Art 277
Mangoldstiele überbacken . . 277
Mannheimer Apfelkuchen . . 466
Maräne nach Müllerin-Art . . 223
Maraschinoeis 438
Marinade für Wild 93
Marinieren 12
Markklößchensuppe 62
Markschnitten auf Brotkrusten 256
Markttorte 482
Marmite 155
Maronen 263, 275
Maronenauflauf 409
Marseiller Bouillabaisse . . . 202
Marzipankartoffeln 514
Marzipanleckerli 514
Marzipan, Lübecker 515
Marzipanmasse 514
Marzipanteekonfekt 515
Marzipantorte, Lübecker . . 516
s. a. Marzipan . . . . 510—516
Masthuhn gebraten 174
Masthuhn gedünstet 174
Masthuhn, gefülltes, mit Eieräpfeln (Aubergines) . . . 175
Masthuhn mit Bleichsellerie . . 175
Masthuhn mit Champignonsauce 175
Masthuhn I mit Curry und Reisfülle 174
Masthuhn II mit Reisfülle . . 175
Masthuhn nach Bauern-Art . 174
Matrosenbrötchen 370
Matrosen-Fischgericht 233
Matrosenplatte 375
Matrosensalat 360
Maultaschen, gefüllte 296
Mayonnaise 89
Mayonnaise, einfache, schnelle 90
Mayonnaise, Ersatz für . . . 93
Mayonnaise strecken 93
Mayonnaise, falsche 544
Mayonnaise ohne Eier . . . 544
Meerrettichbutter 88
Meerrettichgemüse 277
Meerrettichsauce I und II 82, 90, 616
Meerrettichsauce III (f. Fische) 82
Meerrettichsauce, englische . . 90
Meerrettichtörtchen 254
Mehlhefekloß, großer 305
Mehlklößchen 309
Mehlknödel 300
Mehlknödel, bayrische 300
Mehlpudding 401
Mehlschwitze 13
Mehlsuppe 70
s. a. Mehlspeisen . . . 294—299
Melbaeisbecher 445
Melbapfirsiche 442
Melbasauce 431
Melone, gefüllte 396
Melone, gezuckerte 396
Melonen 587
Melonenkaltschale 593
Melonensalat 358
Meringen à la Chantilly . . 441
Meringenschalen 509
Meringentorte 489

Seite

Merlan gedünstet mit Champignons 205
Merlan mit Kräutersauce . . 205
Messinatorte 485
Mettwurstbrötchen 370
Mikadotorte 485
Milch, dicke 591
Milch gerinnen 14
Milch, kalte, mit Erdbeeren . 386
Milchkaltschale 76
Milchlammrücken 154
Milchlammschulter nach Frühlings-Art 153
Milchnudeln, einfache . . . 295
Milchnudeln, feine 295
Milchreis, Birnen mit 415
Milchsauce 84
Milch, saure 591
Milch, saure, mit Erdbeeren . 386
Milchspätzchen 298
Milchsuppe 73
Milchtörtchen 497
Minestrone nach Genueser-Art 63
Mirabellencreme 427
Mischgemüse 271
Mockturtle-Ragout 123
Mockturtlesuppe 64
Mohnbrötchen 460
Mohnfülle 528
Mohnklöße 417
Mohnnudeln 296
Mohnstolle 458
Mohnstrudel 525
Mohrenköpfchen 508
Möhren mit Lauch 545
Möhren mit Pilzen 273
Möhren mit Rahm 273
Mohrrüben 263
Mohrrüben mit Pilzen . . . 273
Mohrrüben mit Rahm . . . 273
Mokkabuttercreme 533
Mokkacreme 533
Mokkaeis 439
Mokkafüllcreme 528
Mokkatorte 485
Montblanc-Charlotte 440
Montblanc mit Ananas . . . 396
Montblanc mit Erdbeeren . . 391
Montblanc mit Kastanien . . 397
Monte-Carlo-Eisplatte . . . 442
Moppen 514
Morcheln 287
Morcheln, gedünstete 289
Morcheln in Sauce mit Fleurons 289
Morcheln und grüne Erbsen . 289
Morcheltimbale 251
Mostrichsauce 81
Mousselinesauce 87
Möveneier 336
Müllerplatte 375
Mulligatawyn Soup 63
Münchner Stritzel 508
Mürbeteig 452
Muscheln 244
Muscheln gebacken 244
Muschelragout 244
Müsli 254
Musselintorte 485
Musserons 287

Seite

N

Nagelfleisch 107
Napoleons-Eier 334
Napoli-Torte 485
Natronkuchen 492
Naturreis 311, 546
Naturreisflocken 573
Navarin 148
Navarin-Salat 359
Neuenburger Erdbeeren . . . 432
Neuenburger Fondue 327
Neuyork-Salat 359
Niederländer Plättchen . . . 364
Nieren (von Kalb, Hammel oder Schwein) 163
Nieren- und Beefsteakpastete . 105
Nockerl, Wiener 310
Norddeutsche Fischschüssel . . . 239
Nordseesalat 360
Norwegische Platte I und II . 374
Nudelfanzel 296
Nudelflecke 297
Nudelkrapfen 297
Nudelkrapfen mit Sardinen . 239
Nudeln 294
Nudeln mit saurem Rahm . . 296
Nudeln mit Zwetschgenmus . . 296
Nudeln, süße, überkrustet . . 296
Nudelring 568
Nudelteig, feiner 295
Nudelteigkrapfen mit Käse . . 323
Nürnberger braune Lebkuchen . 511
Nürnberger Brottorte 478
Nürnberger Plättchen 365
Nürnberger Törtchen 496
Nürnberger weiße Lebkuchen . 512
Nußcremefüllung 528
Nußcreme, gesulzte 419
Nußkern- und Apfelsalat . . . 567
Nußlebkuchen 512
Nüßlikraut 348
Nußmakrönchen 505
Nußnudeln 296
Nußroulade 492
Nußstrudel nach neuerer Art . 525
Nußtorte 486

O

Oberländerküchlein 519
Obstkuchen, Obsttorten 460, 462—470
Obstpastete 470
Obstsaft 576
Obstsalatplatte mit Rahmsauce 609
Obstsalate, s. Fruchtsalat 389—390
Obstsuppe 575
Ochsenlende mit Chesterkartoffeln 101
Ochsenlende nach Gärtnerin-Art 101
Ochsenmaulsalat 108
Ochsenniere im Reisring . . 108
Ochsenschwanzgericht 107
Ochsenschwanzragout 107
Ochsenschwanzsuppe 62
Oel und Zitronen knapp . . . 14
Ofenküchlein 452
Oltner Pfannkuchen 340
Omelette (Grundrezept) . . . 345
Omelette mit Eingemachtem . 347
Omelette mit Käse 345
Omelette mit Kräutern . . . 345
Omelette mit Morcheln . . . 346
Omelette mit Niere 345
Omelette mit Pilzen 345
Omelette mit Schinken . . . 345
Omelette mit Spargel . . . 346
Omelette mit Steinpilzen . . 346
Omelette mit Zwiebeln und Tomaten 346
Omelette nach Pächtersfrau . 346
Omelettensuppe 62
Omelette soufflée 347
s. a. Omeletten . . . . 345—347
Orangenauflauf 408
Orangenblütengelee I und II . 429
Orangencreme 552
Orangencreme, gesulzte . . . 418
Orangendrink 447
Orangeneis 439
Orangeneisspeise 442
Orangenfüllcreme 528
Orangen, gefüllte 551
Orangengelee in Gläsern . . 428
Orangengetränk auf engl. Art 447
Orangenglasur 527
Orangenkaltschale 562
Orangenknödel 301
Orangenkompott 383
Orangenköpfchen 426
Orangenplatte 389
Orangensalat 390
Orangenschaumcreme mit Biskuits 569
Orangenspeise 552
Orangenspeise mit Nüssen . . 563
Orangensulze mit Agar . . . 568
Orangensuppe 76
Orangentorte I und II . . . 486
Orangen- und Apfelkompott . 558
Orangen- und Mandarinenkrapfen 519
Osterlamm 154
Ostertorte 486

P

Pain 12
Palatschinken im Ofen . . . 342
Panieren 12
Paprikabutter 88
Pariser Eisplatte 441
Pariser Kartoffeln 258
Pariser Pasteichen 252
Pariser Torte 486
Parlamentsauflauf 411
Parmesanstangen 510
Paska 327
Pasteichen 573, 612
Pastetchen, böhmische 186
Pastetchen, italienische . . . 368
Pastetchen mit Fleischresten . 253
Pastetchen mit Kalbsklößchen . 253
Pastetchen mit Spargel . . . 254
Pasteichen, Pariser 252
Pasteichen, römische 520
Pastetchen, russische 368
Pastete nach Kapuziner-Art . 189
s. a. Pasteten 249—256, 470—472
Pastetchen, kalte . . . . 368—369
Pastinaken gedünstet 278
Pastinaken in Cremesauce . . 278
Peachdrink 447
Pêche Melba 442
Pellkartoffeln 259
Pepperoni mit Risotto . . . 278
Petermann, paniert oder in Teig gebacken 210
Petersilienbutter, braune . . 88
Petersiliensauce, I, II und III . 84
Pfaffenhütchen 501
Pfannkuchen aus Vollmehl mit Tomaten oder mit Pilzen . . 340
Pfannkuchen, Berliner . . . 517
Pfannkuchen, deutscher . . . 340
Pfannkuchen, einfache 339
Pfannkuchen, gefüllte, aufgezogene 342
Pfannkuchen, Lindauer . . . 520
Pfannkuchen, Luzerner . . . 340
Pfannkuchen mit Blumenkohl 341
Pfannkuchen mit Creme . . . 342
Pfannkuchen mit Marmelade oder Konfitüre 341
Pfannkuchen mit Pflaumen . 342
Pfannkuchen mit Speck . . . 340
Pfannkuchen mit Spinat . . . 570
Pfannkuchen nach russischer Art 341
Pfannkuchen, Oltner 340
s. a. Pfannkuchen . . . 339—345
Pfefferkuchen, braune, dicke . 510
Pfefferkuchen, dänischer . . . 511
s. a. Pfefferkuchen . . . 510—516
Pfefferlinge 287
Pfeffernüsse, braune 513
Pfeffernüsse, weiße 513
Pfefferschoten 264
Pfefferschoten, grüne, gefüllt . 359
Pfefferschoten mit Risotto . . 278
Pfefferschoten mit Rührei . . 255
Pfefferschotensalat . . . 352, 357
Pfifferlinge 287
Pfirsichauflauf 407
Pfirsichbowle 450
Pfirsiche im Ofen 408
Pfirsiche in Zitronengelee . . 396
Pfirsicheisbecher 445
Pfirsiche nach französischer Art 445
Pfirsiche nach Großmutter-Art 395
Pfirsiche nach Kardinals-Art . 395
Pfirsiche nach Luzerner Art . 395
Pfirsichgetränk auf englische Art 447
Pfirsichkaltschale 385
Pfirsichkompott 432
Pfirsichsalat 390
Pfirsichschale I, II und III . . 386
Pfirsichschaum 597
Pfirsichspeise 395
Pflastersteine 513
Pflaumenauflauf 597
Pflaumencharlotte 472
Pflaumen, gezuckerte 600
Pflaumenkaltschale 385
Pflaumenkompott 381
Pflaumenmus 599
Pflaumensuppe 74, 587
Pickelsteiner (Pickelsteiner) Fleisch 159
Pickelsteiner aus Fisch . . . 231
Pilaw 151
Pilawreis 312
Pilzaufstrich 593

Seite

Pilze, Eierragout mit . . . 336
Pilze, getrocknete 289
Pilze vorrichten 287
Pilzgulasch 587
Pilzknödel 588
Pilzkompott 289
Pilzkonserven 289
Pilzomeletten 573
Pilzragout 603
Pilzsalat 570
Pilzsauce 598
Pilzsuppe 74
s. a. Pilze . . . . . 287—289
Pineappledrink 447
Pirogen, polnische 251
Pirogis 323
Pischingertorte 486
Pistazientorte 487
Pithiviertorte 487
Pittah 299
Plättchen, dänisches 365
Plättchen, Genfer 365
Plättchen, Lissaboner 365
Plättchen, Niederländer . . . 364
Plättchen, Nürnberger . . . 365
Plättchen, Yorker 365
Platte, norwegische, I und II 374
Platte, Schweizer 373
Platte, Bierwaldstätter . . . 373
Platte, Walliser 373
s. a. Platten, kalte . . . 373—375
Plinsen 297, 342
Plötze paniert 229
Plumcake 492
Plumpudding 403
Plunderbrezel 459
Pökelrinderbrust 106
Pökelrindszunge 111
Polenta 314
Polenta, gebackene 315
Polenta, gerührte 314
Polenta, geschmälzte 314
Polenta, italienische 549
Polentagratin 315
Polenta mit Ragout 316
Polenta nach Genueser-Art . 315
Polnische Käseflecken 323
Polnische Krapfen 251
Pomeranzenbrötchen 506
Pomme Medici 435
Pommes chips 260
Pommes frites 260
Pommes soufflées 260
Ponytörtchen 497
Porreegemüse 276, 564
Porreepastete 276, 564
Porreesalat 351
Porreesuppe 66
Porridge 574
Poschieren 12
Portionenaspik 368
Portionenplättchen . . . 363—365
Poularde gebraten 174
Poulet 173
Prager-Schinken 140
Pralinecreme 528
Pralineeis 438
Pralinemasse zum Füllen . . 528
Prinzeßbohnen 267
Preiselbeercreme 427, 603
Preiselbeerkompott 382

Seite

Preßkopf 144
Prinzeßerdbeerplatte 441
Prinzeßkartoffeln 290
Prinzeßtörtchen 496
Pudding 12
Pudding, amerikanischer . . . 403
Pudding, Frankfurter 403
Puddingschnitten, gebacken . . 522
Pudding, schottischer 401
Pudding, spanischer 567
s. a. Puddinge 290—291, 398—411
Puffbohnen 264
Puffbohnen gedünstet 278
Puffbohnen nach englischer Art 278
Puffbohnen, Püree von . . . 278
Puffbohnensalat 352
Puffbohnensuppe 70
Pumpernickelspeise 425
Punsch à la Romaine I und II 450
Punschgelee 429
Punschsauce 431
Punschsuppe 77
Punschsorte 487
Punsch von Punschextrakt . . 450
s. a. Punsche . . . . . 449—450
Püree von grünen Erbsen . . 292
Püree von Puffbohnen . . . 278
Pute gebraten 186
Pute gebraten nach gut englischer Art 186
Putenfülle für ganze Pute . . 194

Q

Quark 12
Quarkbrötchen 588
Quarkgebäck 521
Quarkkuchen 460
Quarkmilch mit Beeren . . . 569
Quark mit saurem Rahm . . 575
Quark mit Zwiebeln 323
Quarknudeln 296
Quarknudeln mit Speck . . . 295
Quarkpastetchen 254
Quarkspeise 341
Quarkspeise, russische . . 323, 327
Quarkstrudel 525
Quarktaschen 508
Quarktörtchen 496
Quittenkaltschale 599
Quittenkompott 382, 599
Quittenleckerli 514
Quittenschäumchen 509
Quittentorte 467

R

Rädergebackenes 522
Ragout 12
Ragout fin in Muscheln . . 253
Rahm 12
Rahmauflauf 409
Rahmbombe, italienische . . 440
Rahmbombe, spanische . . . 440
Rahmkartoffeln 257
Rahmkuchen, saurer 461
Rahmsauce 89
Rahmteig, saurer 452
Rahmvanilleeisspeisen . . . 441
Rahmwaffeln 520

Seite

Randensalat 353
Randmarzipan, Königsberger . 515
Rapünzchensalat 351
Raspberrydrink 447
Räucherbrust vom Rind . . . 106
Räucherfische, aufgezogene . . 220
Räucherfische, gebratene . . . 220
Rauchfleisch, Hamburger . . . 106
Ravioles, russische 297
Ravioli 297
Rebhühner 191
Rebhühner gebraten 191
Rebhühner gedämpft 191
Rebhühner mit Weißkraut . . 191
Reginakrapfen 518
Rehblatt gebraten 170
Rehbraten 169
Rehkeule mit Rahmsauce . . . 169
Rehkoteletten 170
Rehlaffe gebraten 170
Rehleber gebraten 170
Rehleber gedämpft 170
Rehpfeffer 170
Rehrücken 169
Rehrücken nach Badener-Art . 169
Rehschlegel mit Rahmsauce . . 169
Reis 15, 311
Reisbeignets 523
Reisbrei 313
Reisbrei mit Aepfeln 313
Reis, dicker 313
Reisgeleekranz 416
Reisgemüse 586
Reisgericht, Luganeser . . . 615
Reis, gestürzter, mit Früchten 415
Reisgratin zu Dunstobst . . . 314
Reis in Fleischbrühe gekocht . 311
Reis, japanischer 586
Reisklößchen 309
Reisklöße mit Käse 301
Reisköpfchen 415
Reisköpfchen mit Tomaten . . 603
Reisköpfchen nach Mailänder-Art 312
Reisküchlein mti Früchten . . 314
Reismehlflammeri 416
Reis mit Aprikosen 570
Reis mit Curry 312
Reis mit Gemüse 569
Reis mit Wurst 313
Reis nach alter Art 311
Reis nach griechischer Art . . 312
Reis nach Hausfrauen-Art . . 311
Reis nach Mailänder-Art . . 312
Reis nach portugiesischer Art . 312
Reis nach Trautmannsdorf . 415
Reis nach türkischer Art . . . 312
Reis-Polentaspeise 313
Reispudding 401
Reisreste 314
Reisring mit Aprikosen . . . 415
Reisring mit Gemüse 313
Reisring mit Leberschnittchen . 313
Reisschnitten 313
Reisspeise, kalte 579
Reissuppe 71
Reisstrudel 525
Reis, türkischer 581
Reiswürstchen 314, 587
s. a. Reis . . . . . 311—318
Reizker 289

Seite

Remouladensauce 89
Renke nach Müllerin-Art . . 223
Rentierrrücken 171
Restaurationsbrot 370
Resteplättchen 120
Reste von gekochtem Geflügel mit italienischer Sauce . . . 189
Rhabarberauflauf 407
Rhabarbercreme 427, 592
Rhabarberdiättorte 462
Rhabarberkaltschale 384
Rhabarberkompott . . . 381, 569
Rhabarberschnitten 569
Rhabarberschüsselpastete (engl.) 471
Rhabarbersuppe 74
Rhabarbertörtchen 495
Rheinischer Platz 458
Ribeligericht 296
Ribelisuppe 71
Rinderbraten, englischer . . . 102
Rinderbrust, frische 106
Rinderbrust, gesalzene I und II 106
Rinderfiletbraten auf dem Rost 100
Rinderfiletbraten, gespickter . 100
Rinderherz 108
Rindermilz, gefüllte 108
Rindfleisch, gekochtes 94
Rindfleisch, geschnitztes, von gekochtem Fleisch 99
Rindfleisch, geschnitzelt, von rohem Fleisch 99
Rindfleischkraftbrühe 61
Rindfleisch mit Brühkartoffeln 94
Rindfleischröllchen nach Mailänder-Art 96
Rindfleischroulade 96
Rindsgulasch I, II und III . 99
Rindsplätzchen 96
Rindszunge, frische 108
Rindszunge, gepökelt 111
Rindszunge, Verwertung im kleinen Haushalt 111
s. a. Rindfleisch . . . . 94—111
Rippenstück (Rippspeer), Kasseler 134
Risi-Pisi 312
Risotto 549
Risotto, italienischer 312
Risotto mit Tomaten 312
Rissolen 12
Roastbeef 102
Roastbeef nach Yorkshire-Art . 102
Robertsalat 358
Rochen gekocht m. Zwiebelbutter 214
Rochen geröstet 215
Roggenmehlsuppe 71
Rohgemüseplatte 573, 582, 591, 597
Rohkostapfelmus 546
Rohkostapfeltorte 610
Rohe Bratkartoffeln 551
Rohe Kartoffelklöße 307
Rohes Apfelkompott 609
Rohes Kürbiskompott 605
Rohes Sauerkraut mit Aepfeln 580
Rohe Tomatensuppe 585
Rollmops 219
Römische Fruchtpastetchen . . 392
Römische Pastetchen 520
Römischer Punsch I und II . . 450
Rosenkohl 264, 552
Rosenkohl, gedünstet 278

Seite

Rosenkohl im Teig 551
Rosenkohl in Sauce 278
Rosenkohl mit Kastanien . . 278
Rosenkohl überkrustet 278
Rosenküchlein 520
Rosinenbrötchen 507
Rosinenkuchen 457
Rosinenreis 598
Rosinensauce 430
Rostbraten I mit Zwiebeln (nach Wiener-Art) 105
Rostbraten II (nach Wienerart) 105
Rösti 259
Rotbarsch 214
Rote Grütze I und II . . 416, 570
Rote-Rüben-Salat . . . 353, 561
Rote-Rüben-Suppe 70
Rotkohl 264
Rotkohl, gedämpft 546
Rotkohl, gedünstet 279
Rotkohl mit Aepfeln 599
Rotkohl mit Maronen 279
Rotkohlsalat 351
Rotweinsauce 87
Rotweinsuppe 77
Rotzunge, gebacken od. gebraten 211
Rotzungen 213
Rotzungen gedämpft in Weißwein 213
Rotzungen nach Bremer-Art . 213
Rouladen 160
Rübchen gedünstet 274
Rübchensalat 353
Rübchensuppe 65
Rübchentorte 469
Rüben mit Lauch 545
Rübenpüree 279
Rüben, weiße 279
Rüben, weiße, gefüllte . . . 279
Rüben, weiße, in Senfsauce . 549
Rüben, weiße, mit Kartoffeln 568
Rüben, weiße, mit Kümmel . 279
Rührei (Rezept für 1 Person) 329
Rühreier I und II mit Tomaten 329
Rühreier mit Kräutern . . . 329
Rühreier mit Leber und Pilzen 329
Rühreier mit Risotto 330
Rühreier mit Sardellen oder geräuchertem Lachs 330
Rühreier mit Schinken . . . 330
Rühreier mit Schnittlauch . . 330
Rühreier mit Speck 330
Rühreier mit Wurst 330
Rühreier, süße 330
Rühreier mit Bücklingen . . . 220
Rührei mit Morcheln 330
Rührei mit Spargel . . 329, 330
Rumglasur 527
Rumpsteak, englisch 102
Russische Charlotte 421
Russische Creme I und II . . 425
Russische Eier 335, 339
Russische Eierkuchen 341
Russische Eischarlotte 442
Russische Pastetchen 368
Russische Quarkspeise . . 323, 327
Russische Raviolen 297
Russischer Salat I und II . . 354
Russisches Hors-d'oeuvre . . 376
Sachertorte 487
Sachertorte mit Schlagrahm . 487

Seite

S

Sächsische Fischsauce 84
Sagokaltschale 385
Sagoauflauf 410
Sagopudding 402
Sagosuppe 72
Sahne s. a. Rahmspeisen!
Salamibrötchen 370
Salami nach Nizzaer-Art . . . 375
Salatäpfel 609
Salat, englischer 357
Salat Figaro 359
Salatgemüse 567
Salat, Gemüsekürbis als . . 352
Salat nach Helena 358
Salat, Holsteiner 358
Salat, italienischer 354
Salat, ländlicher 358
Salatöl nicht dick 14
Salatplatte 594
Salatplättchen, belgisches . . 364
Salatplättchen, Biarritz . . . 363
Salatplättchen, Burgunder . . 364
Salatplättchen, Genfer . . . 364
Salatplättchen, Schweizer . . 363
Salat, russischer 358
Salatsauce, Abwechslung . . . 93
Salatsauce, einfache 88
Salatsauce, gewöhnliche . . . 544
Salatsauce mit Ei 88
Salatsauce mit Rahm . . 89, 544
Salatsauce ohne Oel 544
Salatschüssel, türkische . . . 604
Salatsuppe 66
Salat von Dörrobst 616
Salat von grünen Feigen . . 389
Salat von Kalbsfüßen . . . 255
Salate vorzurichten 348
s. a. Salate . . . . . 348—363
Salbeifülle 194
Salbeikrapfen 254
Salbeiküchlein 585
Salbeipfannkuchen 340
Salm 224, 374
Salm grilliert 224
Salm im Ofen 224
Salm, kalter 224
Salzburgerknödel I und II 304, 305
Salzkartoffeln 257
Salzstangen 510
Sander 221
Sandkuchen, englischer . . . 507
Sandschnitten 498
Sandtorte 487
Sardellenbrötchen 370
Sardellenbutter 88, 369
Sardellenroastbraten (Wiener-Art) 105
Sardinen auf Toast 240
Sardinenbrötchen 370
Sardinenplatte 375
Sardinen, verzierte 364
Sauce, braune 84
Sauce, grüne 89, 544
Sauce, holländische 81
Sauce, Holsteiner 83
Sauce, italienische 81
Sauce, Spreewald- 229
s. a. Saucen . . . . . 78—93
Saucen, süße . . . . . 429—431

Seite

Sauceneier 336
Saucenfleisch von Fleischresten 99
Sauerampfer 279
Sauerampferauflauf 291
Sauerampfersuppe 68
Sauerampfersuppe mit Graupenmehl 68
Sauerbraten 96
Sauerbraten, schneller 96
Sauerkirschenkaltschale . . . 592
Sauerkirschenkompott 381
Sauerkraut 279
Sauerkraut mit Magerspeck . 280
Sauerkraut mit Rahm 279
Sauerkraut mit Zwiebeln und Kastanien 546
Sauerkraut, rohes, mit Aepfeln 580
Sauerkrautsalat I und II 546, 550
Sauerkrautsalat, feiner, III . 615
Sauerkrautspeise 605
Sauerkrautspeise, elsässische . . 68
Sauermilchspeise 588
Sauermilchsuppe 573, 580
Saure Eier 333
Säure heben 14
Saure Milch 591
Saure Milch mit Erdbeeren . 386
Saurer Rahmkuchen 461
Saurer Rahmteig 452
Sautieren 12
Savarin 456
Savarinkuchen, schwedischer . . 495
Savarin mit Früchten . . . 456
Schäferinkrusteln 251
Schaffleisch (s. Hammelfleisch) 144—153
Schalet, jüdische Süßspeise . . 472
Schalentiere . . . . . 241—246
Schalottengemüse 575
Schaumkartoffeln im Ofen . . 259
Schaumomelette oder Omelette soufflée 347
Schaumsauce 89
Schaumtorte mit Maronen . 469
Schaumtütchen 506
Schellfisch auf dem Rost . . . 206
Schellfisch auf Toast 240
Schellfisch gekocht 205
Schellfisch mit Klößchen . . . 203
Schellfisch mit Meerrettichsauce 203
Schellfisch mit Vinaigrette . 221
Schellfisch nach Hamburger Art 221
Schellfischsuppe 201
Schenkeli I und II 522
Schildkrötensuppe, echte . . . 64
Schildkrötensuppe, falsche . . 64
Schill 221
Schinkenauflauf 250
Schinkenauflauf mit Spargel . 250
Schinkenauflauf mit Trüffeln 250
Schinkenbrötchen 370
Schinken in Pasteten- oder Brotteig 140
Schinkenkäsebrot 324
Schinken (kochen) 140
Schinken nach Bauern-Art . . 140
Schinken nach Florentiner-Art 140
Schinken nach Mailänder-Art 140
Schinkennudeln 140, 295
Schinkenpastetchen 252
Schinkenrollen 374

Seite

Schinkenrollen mit Käse . . . 322
Schinkensalat 357
Schinkenspeise mit Tomatensauce 143
Schinkenstrudel 526
Schinkentörtchen, kleine . . . 252
Schinken- u. Kalbfleischpastete 249
Schlagrahm 435
Schlagrahm, Birnen mit . . . 395
Schlagrahm und Früchte . . . 390
Schlagrahmgefrorenes 438
Schlagrahm schlagen 14
Schlagrahmspezialitäten 435—437
Schleie in Dillsauce 220
Schleie, blau gekocht 220
Schleimsuppe, grüne 73
Schlossersuppe 70
Schloßkartoffeln 258
Schlüferli (Schweizer-Art) . . 522
Schmalzgebackenes . . . 516—524
Schmelzkartoffeln 258
Schmelzkuchen von Käse . . . 322
Schmorbraten à la mode . . . 95
Schmorbraten I und II nach Hausfrauen-Art 95
Schmoren 12
Schmorhahn 175
Schmorgurken 272
Schnäpel nach Müllerin-Art . 223
Schnecken gefüllt 245
Schnecken gekocht 245
Schnecken in Muschelschalen oder in Frikassesauce . . . 246
Schneckenkuchen 457
Schnecken mit Rührei 246
Schneckensalat 245
Schneeballen 523
Schneehühner 192
Schneetorte 488
Schnepfen am Spieß oder im Ofen gebraten 192
Schnepfenbrötchen 192
Schnepfen gebraten 192
Schnittbohnen 267
Schnittlauchsauce I und II . . 84
Schnitzelkartoffeln 260
Schnitzel von Schweinsfilet . . 138
Schokoladenauflauf 410
Schokoladenbirnen 395
Schokoladenbrezeln 506
Schokoladenbuttercreme . . . 533
Schokoladencreme, feine . . . 422
Schokoladencreme, gesulzte . . 419
Schokoladencreme mit Schneebällen 422
Schokoladenei 448
Schokoladeneis 438
Schokoladeneisbecher 446
Schokoladenflammeri I und II . 412
Schokoladenfüllcreme 528
Schokoladengetränk auf englische Art 447
Schokoladenglasur 527
Schokoladenherzen 512
Schokoladenigel 492
Schokoladenköpfchen 426
Schokoladenkrapfen 502
Schokoladenlebkuchen 512
Schokoladenleckerli 513
Schokoladenmakronen 505
Schokoladenpudding 402

Seite

Schokoladenrehrücken 492
Schokoladenrahmbombe . . . 440
Schokoladensauce I und II . . 429
Schokoladenstrudel 525
Schokoladentorte 488
Scholle gekocht mit holländischer Sauce 213
Scholle, gebacken oder gebraten 211
Schoten, frische 269
Schoten, frische, mit Karotten nach flämischer Art 269
Schoten, frische mit Krebsen . 270
Schoten, frische, mit Tomatensauce 269
Schoten, frische, nach Bauern-Art 269
Schoten, frische, nach engl. Art 269
Schoten, frische, nach Hausfrauen-Art 269
Schottische Fischsuppe 200
Schottischer Pudding 401
Schottisches Biergebäck . . . 509
Schrotmehltorte 488
Schuhmacherproviant 255
Schürzkuchen 522
Schüsselhecht 234
Schüsseln rutschen 14
Schüsselpastete nach Nizzaer-Art 236
Schusterkoteletten 162
Schwabenbrötchen 499
Schwäbische Leberspatzen . . . 299
Schwarzbrothalbgefrorenes . . 441
Schwarzbrotpudding 401
Schwarzbrottorte 488
Schwarz-Weiß-Torte 488
Schwarzwurzelauflauf . . . 290
Schwarzwurzeln . . 264, 280, 551
Schwarzwurzeln, gebackene 280, 556, 562
Schwarzwurzeln mit Käse . . 280
Schwarzwurzeln mit Rahm . . 280
Schwarzwurzelsalat . . 352, 551
Schwedischer Savarinkuchen . 495
Schwedische Suppe 62
Schweinebraten 133
Schweinebraten, gerollter, mit Kastanien 133
Schweinebraten mit Rotkohl und Aepfeln 137
Schweinefleisch gepökelt . . . 137
Schweinefleisch, geräuchertes mit Rotkohl und Kastanien . 139
Schweinefleisch im Topf . . . 155
Schweinefleisch-Pastete, englische 137
Schweineschinken, frischer . . 133
Schweinsbauch, Kohlrüben mit 159
Schweinsbug 140
Schweinsfilet 134
Schweinsfilet in Teig 139
Schweinsfilet nach Florentiner-Art 134
Schweinsfilet, Schnitzel von . 138
Schweinsfüße 139
Schweinsfüße auf Sauerkraut 139
Schweinshaxe, geräucherte, mit Sauerkraut 139
Schweinshirn 139
Schweinshirn, Brotkrusten mit 255
Schweinskeule 133
Schweinskeule mit Brotkruste . 134

Seite

Schweinskopf, gefüllter . . . 143
Schweinskoteletten 138
Schweinskoteletten mit pikanter Sauce 138
Schweinskoteletten nach flämischer Art 138
Schweinslaffe n. badischer Art 137
Schweinsohren 139
Schweinsohren auf Sauerkraut 139
Schweinspfeffer 137
Schweinsrippenstück, frisches, mit Apfelsauce 134
Schweinsrollen 139
Schweinsschnitzel 138
Schweinszunge 139
s. a. Schweinefleisch . . 133—144
Schweizer Apfeltorte 466
Schweizer Brezeln 506
Schweizer Fruchtpastete . . . 470
Schweizerisches Bergleressen . 327
Schweizer Käsekuchen 460
Schweizer Platte 373
Schweizer Salatplättchen . . 363
Schwemmklöße I und II . . . 309
Seeaal gekocht 209
Seefisch II, gespickter 205
Seefisch I, gespickter, mit Gemüse 205
Seeforelle 210, 224
Seehecht auf dem Rost . . . 206
Seehecht gekocht 206
Seehecht in Papier gebraten . 209
Seehecht in pikanter Sauce . . 209
Seehechtkoteletten 206
Seehecht paniert oder in Teig gebacken 210
Seehechtschnitten 206
Seelachs gedämpft 209
Seelachs gekocht 209
Seelachs in Papier gebraten . 209
Seelachs in pikanter Sauce . . 209
Seezunge, gebacken oder gebraten 211
Seezunge nach Schweden-Art . 212
Seezungenfilets, gratiniert . . 212
Seezungenfilets in Blätterteigpastete 212
Seezungenfilets mit Spinat . 212
Seezungenfilets, paniert oder gebacken 212
Seezungenschnitten in Weißwein 212
Selleriegemüse 563
Sellerie in brauner Butter . . 280
Selleriekartoffeln 546
Sellerieknollensalat 611
Sellerie mit Fleischhaschee . . 281
Sellerie nach französischer Art 280
Selleriepüree 281
Sellerieragout 280
Selleriesalat 353
Selleriescheiben, gebackene . . 599
Selleriescheiben 545, 551
Selleriescheiben gebraten . . 567
Selleriesuppe I und II . . . 68
Semmelauflauf 409
Semmelauflauf mit Früchten . 409
Semmelklößchen I und II . . 309
Semmelklöße 300, 605
Semmelpfannkuchen 342
Semmelwürstchen 523

Seite

Senfbutter 88
Senfschaudeau 82
Senfsauce 81
Senfsauce, feine 82
Serviettenkloß 12
Serviettenkloß, Thüringer . . 305
Setzeier 330
Siedefleisch, gebackenes . . . 95
Siedefleisch, gedämpft 94
Siegfriedplättchen 365
Siruprahmspeise 420
Soleier 339
Sommersalat 359
Sorbet 12
Soufflé 12
Spätzchen (s. Knöpfli) 298
Spätzchen gebraten 299
Spätzchen, gebrühte 298
Spätzchen mit Birnen 299
Spätzchen mit Gartenminze . . 298
Spätzchensuppe 71
Spätzchen von saurem Rahm . 298
Spaghetti 295
Spaghettigericht 295
Spaghetti mit Tomatensauce . 564
Spanferkel I und II 143
Spanferkel in Sulze 143
Spanischbrot 509
Spanische Bananen 435
Spanische Eier 334
Spanische Rahmbombe . . . 440
Spanischer Auflauf 404
Spanischer Pudding 567
Spargel 264, 281, 543
Spargelauflauf 290
Spargel, Artischockenböden mit 265
Spargel, gebackene 569
Spargelgemüse 573
Spargel im Ofen 281
Spargel mit verlorenen Eiern 281
Spargel nach Mailänder-Art 281
Spargel nach polnischer Art . 281
Spargelsalat 351, 357
Spargelspitzchensalat 351
Spargelsuppe I, II und III . 66
Speckkuchen 460
Speck mit Rotkohl u. Kastanien 139
Speckplätzchen 299
Speisen zu sauer oder salzig . 14
Spekulatius 501
Spiegeleier 330
Spiegeleier auf geräuchertem Fisch 333
Spiegeleier auf Safranreis . 333
Spiegeleier für Kranke . . . 333
Spiegeleier mit Schinken . . 333
Spiegeleier mit Spargel . . 333
Spiegeleier mit Speck 333
Spiegeleier mit Tomaten . . 333
Spiegeleier mit Würstchen . . 333
Spiegeleier nach Bauern-Art . 333
Spiegeleier nach spanischer Art 333
Spinat 264, 282, 545, 574
Spinatauflauf 581
Spinatauflauf I mit Käse . . 290
Spinatauflauf II mit Reis . . 290
Spinatblätter, gebackene . . . 575
Spinateierkuchen 340
Spinat im Ofen 282
Spinat in Näpfchen 282
Spinatkrapfen I und II . . . 255

Seite

Spinatkuchen 470
Spinat mit Spargel 282
Spinat mit Speck 282
Spinat mit Spiegeleiern . . 333
Spinat mit Tomaten 612
Spinatnudeln 295
Spinatomelette 346
Spinatpastetchen 282
Spinatplätzchen 282
Spinatpudding 291
Spinatsalat 348
Spinatspätzchen 282
Spinatsuppe I und II . . 65, 580
Spitzbuben 508
Springerli 499
Spritzglasur, braune 527
Spritzglasur, weiße 527
Spritzkuchen 521
Spritzsack 14
Sprutenkohl, Sprossenkohl . . 272
Stärkeklöße 304
Stachelbeerauflauf 407
Stachelbeerauflauf mit Walnüssen 407
Stachelbeerköpfchen 416
Stachelbeerkompott 383
Stachelbeersauce 87, 430
Stachelbeerspeise 620
Stachelbeerspeise, englische . . 396
Stachelbeertorte (norweg. Art) 465
Stachys 264, 558
Stachys in Butter 283
Stachys in Tomatensauce . . 282
Stachysslat 352, 558
Stangensellerie 281, 351
Stangensellerie mit Aepfeln (auf Brot) 558
Stangensellerie, s. a. Bleichsellerie 281, 351, 358, 359
Steak 12
Steinbutte, gebacken oder gebraten 211
Steinbutt gedämpft 213
Steinbutt nach italienischer Art 214
Steinbuttpastetchen 214
Steinbuttschnitten 213
Steinbutt mit Sauce 213
Steinpilze 287, 288
Steinpilze, geröstete 288
Steinpilze in Rahm 288
Steinpilze mit Tomaten . . . 288
Sterz (österreichisch) 298
Sterz von Grieß 317
St. Galler Brot 507
St. Galler Kuchen 491
St. Honoriustorte 479
Stinte gebacken 230
Stinte geröstet 214
Stinte nach Müllerin-Art . . 214
Stinte sauer gekocht 214
Stintschleimsuppe 202
Stockfisch-Auflaufkrapfen . . 239
Stockfisch gebacken 215
Stockfischkrapfen 239
Stockfisch überkrustet 215
Stockfisch kochen 215
Stockholmer Plättchen . . . 364
Stolle, Dresdner 458
Straßburger Grießpudding . . 403
Straßburger Vorspeise . . . 360
Strawberrydrink 447

Seite

Streuselkuchen 460
Strohkartoffeln 260
Strudelteig I und II 524
Strudel, Tiroler 526
s. a. Strudel . . . . . 524—526
Stufato 95
Sudeltorte 488
Sulze auf einfachste und billigste Art 367
Sulzebrötchen mit Ei 370
Sulzekoteletten, Sülzkoteletten 138
Sulze nach Metzger-Art . . . 366
s. a. Sulze . . . . . 366—368
Sulzesauce, kalte 90
Süßfleisch-Gehäck-Pastete . . 162
Süßwasserfische, im Ofen geschmort 220
Sweet-Meat 162
Suppe nach Windsor 62
Suppengarnitur, Suppengrün 12
Suppentopf mit Gemüsen . . 155
Suppe von Fischsud 199
s. a. Suppen . . . . . 61—77
Suppeneinlagen . . . . 309—310
Suppen, legierte 14

T

Tabakrollen 521
Tapioka 12
Tapiokaauflauf 410
Tapiokasuppe 72
Tatarenbrötchen 370
Tatareneier 339
Tatarensauce I und II . . . 89
Tauben 180
Tauben, gefüllte 181
Tauben geschmort 181
Tauben nach schneller Art gebraten 181
Tauben ohne Fülle gebraten . 180
Taubensuppe 64
Tausendblättertorte 488
Teecakes 507
Teegebäck, bayrisches 521
Teekuchen 501
Teig, geriebener, für Timbale, Krusten und Pastetchen . . 452
Teige, verschiedene . . . 451—455
Teigwaren 294
Teltower Rübchen . . . 263, 274
Theresiaeier 329
Thorner Lebkuchen 510
Thüringer rohe Kartoffelklöße I und II 307, 308
Thüringer Servittenkloß . . 305
Thüringer Wasserspatzen . . . 306
Thüringer Wickelklöße . . . 306
Thunfisch, gebraten 211
Thunfischkrapfen 239
Thunfischsalat 360
Thunplättchen 375
Timbale 12
Timbale von Geflügel . . . 189
s. a. Timbale . . . . . 470—472
Tiroler Brot 507
Tiroler Knödel 304
Tiroler Krusteln 162
Tiroler Strudel 526
Toast 12
Tomaten als Servittenring . 366
Tomaten, Aubergines mit . . 266

Seite

Tomatenauflauf 291
Tomatenauflaufkrapfen . . . 254
Tomaten auf Toast 255
Tomaten, blaue 266
Tomaten, Blumenkohl mit . . 609
Tomaten, gebackene . . . 283, 557
Tomaten, gedämpfte 558
Tomaten, gefüllte 283, 365, 575, 576, 582, 600
Tomaten, gefüllte, auf bulgarischer Art 161
Tomaten, gefüllte, au gratin . 591
Tomaten, gefüllte, mit Erbsen 365
Tomaten, gefüllte, mit Käse . 284
Tomaten, gefüllte, mit Kalbfleisch 284
Tomaten, gefüllte, mit Kalbsleber 284
Tomaten, gefüllte, mit Kartoffelpüree 285
Tomaten, gefüllte, mit Pfifferlingen (Eierpilze) 284
Tomaten, gefüllte, mit Risotto 284
Tomaten, gefüllte, mit Schinken und Pilzen 283
Tomaten, gefüllte, mit Seezungenfilets 283
Tomaten gefüllt mit Sellerie . 366
Tomaten, gefüllte, nach Mailänder-Art 284
Tomatengemüse 283, 581
Tomaten, geröstete 283
Tomaten, italienische 366
Tomatenkartoffeln 592
Tomatenkörbchen 366
Tomatenkuchen 470
Tomaten mit Blumenkohl . . 285
Tomaten mit Fisch gefüllt . . 215
Tomaten mit Fleischresten . . 365
Tomaten mit Gänseleber . . 366
Tomaten, mit Hackfleisch gefüllt 161
Tomaten mit Haferflockenfülle 284
Tomaten mit Sauerkraut . . 283
Tomaten mit Spargel . . . 366
Tomaten mit verlorenen Eiern 568
Tomaten mit Zwiebeln . . . 561
Tomaten nach provenzial. Art 283
Tomatenpastetchen 555
Tomatenpfannkuchen 552
Tomatenplatte, gemischte . . 591
Tomatenreis 558
Tomaten, Reisköpfchen mit . . 603
Tomaten, roh verwendet . 365, 366
Tomatensalat I und II . . . 351
Tomatensauce I und II . 81, 556
Tomatensauce, pikante . . . 81
Tomaten schälen 15
Tomatenscheiben, gebratene . . 609
Tomatenschnitten . . . 551, 593
Tomatensuppe I und II . . . 69
Tomatensuppe m. Grießklößchen 69
Tomatensuppe mit Sellerie 69, 591
Tomatensuppe, rohe 585
Tomatentörtchen, kleine . . . 254
Tomatenwürfelchen, gedämpfte 283
Tomatierte Graupenschleimsuppe 73
Topfenknödel, Wiener 304
Topfennudeln 296
Topfenstrietzel 521

Seite

Topinamburen 270
Topinamburen in Sauce . . . 270
Topinambursuppe 72
Törtchen, englische 496
Törtchen, Nürnberger 496
Törtchen, Wiener 497
s. a. Törtchen . . . . . 495—498
Torte, Hamburger 479
Torteletten 495
Torte, Mailänder 482
Torte, Wiener I und II . . . 489
s. a. Torten u. feine Kuchen 472—495
Tournedos 105
Tranche 12
Tranchieren 12, 537
Traubencreme 427
Traubenkaltschale 609
Traubenkompott 382
Traubenkrapfen 518
Trauben mit Melone u. Rahm 396
Traubensalat 359
Traubenschaum 427, 606
Traubenspeise, venezianische . 411
Traubensuppe 603
Traubentörtchen 495
Traubentorte 467
Trüffeln 287
Truthahn gebraten 186
Truthahn gebraten nach gut englischer Art 186
Tunesische Brötchen 523
Türkischer Reis II 581
Türkische Salatschüssel 604
Turbot mit Sauce 213
Tutti-Frutti 396
Tutti-Frutti-Drink 447
Tutti-Frutti-Eis 439
Tutti-Frutti-Eisplatte . . . 442
Tutti-Frutti-Getränk 447
Tutti-Frutti-Rahmspeise . . . 437
Tutti-Frutti-Schale 615

U

Ueberraschungstomaten . . . 375
Ueberschlagkuchen 465
Ungarisches Fischpaprika . . . 235
Ungebackene Karottentorte . . 574

V

Vacherin 436, 489
Vanilleauflauf nach Hausfrauen-Art 410
Vanillebrezeln 506
Vanillebuttercreme 533
Vanillecreme 421
Vanillecreme, bayrische . . . 418
Vanillecreme, feine 422
Vanillecreme, gesulzte, mit Schlagrahm 418
Vanilleeis 438
Vanillefüllcreme 527
Vanilleköpfchen 425
Vanillepudding, karamelisierter 402
Vanillesauce 429
Vanilletorte 489
Vanillezucker 13
Venezianische Traubenspeise . 411
Verlorene Eier auf Risotto . 334
Verlorene Eier auf Schinken . 334

Seite

Verlorene Eier, englische . . . 334
Verlorene Eier, Grundrezept . 334
Verlorene Eier mit Erbsen . . 334
Verlorene Eier mit Speck . . 334
Verlorene Eier und Fleischreste 334
Vermicelle mit Aprikosen . . 397
Vermicelleneisspeise 441
Vermicelli 436
Vichy-Karotten 273
Vierwaldstätter Platte . . . 373
Vinaigrettesauce I und II . . 89
Vinzenz-Sauce 90
Vögel 160
Vogelheu 346
Vogelnester 160
Vol-au-vent 12
Vorderschinken 140
Voressen 160
Voressen, braunes 160
Vorspeise, Straßburger . . . 360

W

Wachteln gebraten 192
Wachteln nach Feinschmeckerart 193
Waffeln 520
Walliser Platte 373
Walliser Suppe 67
Wartburgplatte 375
Wasserbad 12
Wasser, hartes 13
Wasserspätzchen 298
Wasserspatzen, Thüringer . . 306
Wassersuppe 72
Weiche Eier 328
Weiche Eier auf Käseschnitten 328
Weiche Eier auf Tomaten . . 328
Weiche Eier mit Tomatensauce 328
Weihnachtsstolle 458
Wein-Beize (Marinade) . . . 93
Weincremetorte 489
Weingelee 429
Weinkuchen 495
Weinpunsch 450
Weinschaumcreme gesulzte . . 419
Weinschaumsauce I und II . . 431
Weinschnitten I und II . . . 516
Weißbrotklößchen 309
Weißbrotklöße I gewöhnliche Art 302
Weißbrotklöße II und III 302, 303
Weiße Bohnen 292
Weiße Bohnen mit Apfelstücken 293
Weiße Bohnen mit Schweinsknöcheln 156
Weiße Bohnen m. Tomatensauce 545
Weiße Bohnen mit Zwiebelringen 292
Weiße Rüben 279
Weiße Rüben in Senfsauce . 549
Weiße Rüben mit Kartoffeln . 568
Weiße Rüben mit Kümmel . . 279
Weißes Bohnenragout . . . 293
Weißfelchen nach Müllerin-Art 223
Weißfische im Ofen 230
Weißfische, paniert 229
Weißkohl 264, 285
Weißkohl, gedämpft 549
Weißkohl gefüllt 285
Weißkohlgemüse mit Tomaten . 616
Weißkohl mit Reis 610
Weißkohl mit Speck 285
Weißkohl mit Tomaten 549

Seite

Weißkohlsalat 351
Weißkraut 264, 285
Weißlinge, paniert 229
Weißweinsauce 87
Weizenauflauf 567
Weizenbrätlinge 317, 558
Weizenbrei 563
Weizenbrei mit Tomatensauce . 591
Weizenflockenklöße in Sauce . 555
Weizengericht 616
Weizenkroketten 317
Weizenplätzchen 582
Weizenschrotkugeln 317
Weizenschrotschnitten 315
Welsh-Rarebit 324
Wickelklöße, Thüringer . . . 306
Wiener Backhähnel 179
Wiener Eiskaffee 446
Wiener Faschingskrapfen . . 517
Wiener Grießschöberl 310
Wiener Kolatschen 461
Wiener Nockerl 310
Wienerschnitzel mit Spargel . 118
Wiener Törtchen 497
Wiener Topfenknödel 304
Wiener Torte I und II . . . 489
Wildente gebraten 193
Wildente mit Preiselbeeren . 193
Wildente nach Tiroler-Art . . 193
Wildhaschee 171
Wildkrusteln 171, 252
Wildschweinskeule 171
Wildschweinskopf 172
Wildschweinsrücken 171
Wildsuppe 170
s. a. Wild . . . . . 165—172
Wildgeflügel . . . . . 190—194
Windbeutel 452, 498
Winterfruchtsalat 550
Wintersalat 357
Wirsingkohl 285
Wirsingkohl m. Reis u. Rosinen 285
Wirsingsuppe 66
Wurst schneiden 14
Württembergischer Hutzelkloß . 305
Würzkräuter richtig verwenden 93
Würzomelette 346

Y

Yorker Plättchen 365

Z

Zander 221
Zander, gebratener, mit Pilzen 222
Zander, gefüllter 222
Zander gespickt 221
Zander im Ofen gebraten . . 221
Zander im Ofen geschmort . . 220
Zander, kalter 222
Zander mit Klößchen 203
Zander mit Meerrettichsauce . 203
Zander mit Petersiliensauce . 221
Zander mit Vinaigrette . . . 221
Zander nach Hamburger-Art . 221
Zebratorte 490
Zerlassene Butter 78
Zichoriengemüse 562
Zichoriensalat 351
Zicklein gebraten 154
Zickleinragout 154

Seite

Zimtleckerli 514
Zimtringlein 500
Zimtschnitten 497
Zimtsterne 500
Zimttorte 490
Zinggli I und II 522
Zitronattorte 490
Zitronenauflauf 408
Zitronenauflauf nach Frauenart 410
Zitronencreme 427, 567
Zitronencreme mit Wein . . . 427
Zitroneneis 439
Zitronenflammeri . . . 412, 550
Zitronenfüllcreme 528
Zitronengebäck 508
Zitronengelee 428
Zitronengetränk auf engl. Art 447
Zitronenglasur 527
Zitronenkaltschale 385
Zitronenmilch 579
Zitronen teuer 93
Zitronenzucker 14
Zuchetti gebraten 612
Zuckerbrezeln 506
Zuckerfarbe zum Färben der Saucen 88
Zuckerfrüchte 533
Zuckerglasur 526
Zuckerglasur, warme 527
Zuckerkartoffeln 259
Zuckermelonen, gefüllte . . . 605
Zuckerringe 509
Zuckererbsen 576
Zuckerschoten auf Brotkrusten 286
Zuckerschoten in Butter . . . 286
Zuckerschoten mit Salat . . . 286
Zuckerteig für Obstkuchen . . 451
Zuckerteig, gerührter, für Obstkuchen oder Mailänderli . . 452
Zunge, gepöckelte 111
Zunge, geräucherte, mit Toast . 256
Zuspeisen zu Polenta 314
Zwetschgenknödel 300, 597
Zwetschgenknödel gebacken . . 462
Zwetschgenknödel v. Nudelteig 300
Zwetschgenmusknödel 301
Zwetschgensuppe 74
Zwieback I und II 459
Zwiebacktorte 490
Zwiebelauflauf 557
Zwiebelgemüse 611
Zwiebelkuchen m. saurem Rahm 470
Zwiebeln, gebackene . . 286, 574
Zwiebeln, gedünstete 286
Zwiebeln, gefüllte . . . 286, 615
Zwiebeln mit Ei 564
Zwiebeln, überglänzte . . . 286
Zwiebelpfannkuchen 552
Zwiebelsalat auf Toast . . . 255
Zwiebelsauce I und II . . 83, 84
Zwiebelsauce, braune 84
Zwiebelspeckkuchen 470
Zwiebelsuppe 71
Zwischenrippe mit Apfelnudeln 102
Zwischenrippe mit Zwiebeln und Tomaten 102
Zwischenrippe nach Försterinart 101
Zwischenrippe n. Marseiller Art 101
Zwischenrippenstück 101
Zwischenrippenstück mit Spiegelei 102

Register

zum Jahrbuch für neuzeitliche Ernährung, nach Gruppen geordnet.

Die Einzelrezepte sind außerdem im Sachregister zu finden.

Seite

Aufläufe und Puddinge.

Apfelauflauf 603
Blumenkohlauflauf 597
Brotkäseauflauf 576
Erbsflockenbraten mit Tomatensauce 550
Gemüseauflauf 598
Gersten- (Graupen-) auflauf 604
Johannisbeerpudding . . . 575
Kartoffeln, überbackene . . 574
Käsepudding 579
Kohlauflauf 555
Maisauflauf mit Käse . . . 592
Pflaumenauflauf 597
Schwarzwurzeln, gebackene . 562
Spanischer Pudding 567
Spinatauflauf 581
Weizenauflauf 567
Zwiebelauflauf 557

Belegte Brötchen und Brotaufstrich.

Apfelmeerrettich 597
Belegte Brötchen mit Rohgemüse 561, 570, 588
Frühlingsbrötchen 562
Gemüseschnitten 550
Gurkenbutter 615
Himbeerschnitten 580
Käsebrote 555
Käsecreme mit Schnittlauch 585
Käseplatte 594
Kräuterbutterbrote 610
Pilzaufstrich 593
Quarkbrötchen 588
Rhabarberschnitten 569
Stangensellerie mit Aepfeln auf Brot 558
Süße Brötchen 562
Tomatenschnitten 551

Brätlinge und gebratene Schnitten.

Apfelhaferküchlein 605
Gemüsebrätlinge 546
Gemüsepuffer 609
Grünkernbrätlinge 610
Gurken, gebratene 592
Haferflockenbrätlinge . . . 567
Haferplätzchen 552
Karottenpuffer 604
Kartoffelkuchen 549
Käseschnitten 580
Kohlbrätlinge 556
Sellerieschnitten, gebraten 545, 561, 567, 595
Tomatenscheiben, gebratene . 609
Weizenbrätlinge 558
Zucchetti, gebraten 612

Seite

Breie.

Erbsenbrei 561
Hirsebrei 556, 611
Maisbrei 600
Polenta, italienische 549
Porridge (Haferbrei) . . . 574
Weizenbrei 563
Weizenbrei m. Tomatensauce 591
Weizengericht 616

Dunstobst s. Kompott — Dunstobst.

Eierkuchen, Eiergerichte s. Pfannkuchen.

Fruchtsäfte s. Getränke und Säfte.

Fettgebackenes.

Apfeleier 552
Gemüse, gebackene 606
Gemüseklöße 592
Kartoffelkroketten . . . 557, 594
Kartoffelkügelchen 606
Käsekugeln 585
Kirschenküchlein 581
Reiswürstchen 587
Rosenkohl im Teig 551
Salbeiküchlein 585
Schwarzwurzeln, gebackene . 556
Sellerieschnitten, gebackene . 599
Spargel, gebackene 569
Spinatblätter, gebackene . . 575

Gemüse.

Artischocken 568
Auberginesgericht 586
Blumenkohl 569, 603
Blumenkohl mit Tomaten . 609
Bohnengericht (grüne) . . . 604
Bohnen, grüne 582
Bohnen, weiße, mit Tomatensauce 545
Brennesselspinat 570
Cremekarotten 610
Cremespinat 555
Endiviengemüse 605
Erbsen (grüne) in Butter . 570
Fenchelgemüse 557, 606
Gemischte Gemüseplatte . . 579
Gemischte Gemüse 594
Gemüseragout 598
Gemüsering 580
Gurkengemüse 605
Gurkengemüse mit Curry . . 593
Karotten 600
Karottenkartoffeln 612
Kartoffelgemüse 556
Kartoffeln mit Champignons 609
Kartoffeln mit Grünkohl . . 612
Kastaniengemüse m. Zwiebeln 611
Kastanien mit Apfelstückchen . 557

Seite

Kefen 576
Kohlrabi 552, 598
Kohlrabi, gefüllte 588
Kohlwickel 561
Kürbisgemüse 593, 597
Lattich 555
Lauchgemüse 564
Leipziger Allerlei 580
Linsengemüse 561
Mangold mit Rahm 585
Mangoldstiele 591
Möhren mit Lauch 545
Pilzgulasch 587
Pilzragout 603
Reisgemüse 586
Reisgericht, Luganeser . . . 615
Rohgemüseplatte 573, 582, 591, 597
Rosenkohl 552
Rotkohl 546, 599
Rüben mit Lauch 545
Rüben, rote, Gemüse . . . 586
Rüben, weiße, in Senfsauce . 549
Rüben, weiße, mit Kartoffeln 568
Salatgemüse 567
Sauerkraut 546
Sauerkraut, rohes, m. Äpfeln 580
Sauerkrautspeise 605
Schalottengemüse 575
Schwarzwurzeln 551
Selleriegemüse 563
Selleriekartoffeln 546
Spargelgemüse 573
Spinat 545, 574
Spinat mit Tomaten . . . 612
Stachys 558
Tomaten, gebackene 557
Tomaten, gefüllte 575, 576, 582, 600
Tomaten, gefüllte, au gratin 591
Tomatengemüse 581
Tomatenkartoffeln 592
Tomaten mit Zwiebeln . . . 561
Tomatenplatte, gemischte . . 591
Weißkohl 549
Weißkohlgemüse mit Tomaten 616
Weißkohl mit Reis 610
Weißkohl mit Tomaten . . . 549
Zichoriengemüse 562
Zuckerschoten 576
Zwiebeln, gebackene 574
Zwiebeln, gefüllte 615
Zwiebelgemüse 611

Getränke und Säfte.

Buttermilch (Ersatz) 582
Dicke (saure) Milch 591
Erdbeerbowle 579
Fruchttrank 575
Johannisbeerlimonade . . . 581
Johannisbeersaft 579
Mandelmilch 550
Obstsaft 576
Zitronenmilch 579

Seite

Kaltschalen.

Apfelkaltschale 545
Aprikosenkaltschale 585
Brombeerkaltschale 603
Buttermilchkaltschale . . . 587
Erdbeerkaltschale . . . 579, 581
Fruchtkaltschale . . . 564, 606
Heidelbeerkaltschale . . 587, 594
Himbeerkaltschale 581
Johannisbeerkaltschale . . . 587
Kirschenkaltschale 582
Melonenkaltschale 593
Orangenkaltschale 562
Quittenkaltschale 599
Sauerkirschenkaltschale . . . 592
Traubenkaltschale 605

Kartoffelgerichte.

Bratkartoffeln (rohe) . . . 551
Kartoffeleierkuchen 563
Kartoffelgemüse 556
Kartoffelgericht 594
Kartoffelkäsesuppe 611
Kartoffelkroketten . . . 557, 594
Kartoffelkuchen . . . 549, 606
Kartoffelkügelchen 606
Kartoffeln, gebackene . . . 550
Kartoffel, gedämpfte . . . 552
Kartoffeln, gefüllte 593
Kartoffeln mit Champignons 609
Kartoffeln, mit der Schale gebacken 604
Kartoffeln mit Grünkohl . . 612
Kartoffeln mit Zwiebeln und Tomaten 573
Kartoffeln nach Prager Art 570
Kartoffeln, überbackene . . 574
Kartoffelpastetchen 600
Kartoffelring 594
Kartoffelscheiben, gebacken . 558
Kartoffelschmarren 587
Kartoffelstangen mit Kümmel 557
Käsekartoffeln 562
Kümmelkartoffeln 564
Tomatenkartoffeln 592

Klöße — Knödel.

Grießklöße 576
Grünkernklöße 598
Pilzknödel 588
Semmelklöße 605
Weizenflockenklöße 555
Zwetschgenknödel 597

Kompott — Dunstobst.

Apfel, geschmorte 567
Apfelkompott 609, 611
Apfelmus (Rohkost) 546
Aprikosen 587
Dörrobst, Kompott von . . 611
Heidelbeermus 588
Kirschenkompott 585
Kürbiskompott 605
Melonen 587
Orangen- und Apfelkompott 558
Pflaumen, gezuckerte . . . 600
Quittenkompott 599
Rhabarberkompott 569

Seite

Kuchen (gebacken und ungebacken).

Apfeltorte, Rohkost 610
Dattelforte 591
Erdbeerkuchen 580
Haferstangen 579
Karottentorte 574
Kartoffelkuchen 606
Kartoffelstangen mit Kümmel 557
Käsekuchen 612
Käsestangen 574
Kirschenkuchen 581
Weizenplätzchen 582

Pastetchen.

Becherpastetchen 551
Kartoffelpastetchen 600
Pastetchen 573, 612
Tomatenpastetchen 555

Pastete.

Apfelpastete (englisch) . . . 582

Pfannkuchen — Eierkuchen — Eiergerichte.

Apfelomeletten 555
Eierspeise mit Spinat . . . 564
Gemüseomeletten 562
Haferflockenpfannkuchen mit Apfelscheiben 549
Kartoffeleierkuchen 563
Kartoffelschmarren 587
Käsehaber 586
Kleiepfannkuchen 598
Pfannkuchen mit Spinat . . 570
Pilzomeletten 601
Tomaten mit verlorenen Eiern 573
Tomatenpfannkuchen . . . 552
Tomatenschnitten 593
Zwiebeln mit Ei 564
Zwiebelpfannkuchen 552

Pudding s. Aufläufe und Puddinge.

Reis, Mais, Grieß, Weizen, Nudeln.

Aprikosenreis 545
Currynreis 549
Gersten- (Graupen-) auflauf 604
Gerste gedünstet 576
Grieß, gebackener 588
Grießgnocchi 599
Grießklöße 576
Japanischer Reis 586
Luganeser Reisgericht . . . 615
Maisauflauf mit Käse . . . 592
Maisbrei mit Zwiebeln . . 600
Maisgericht 585
Naturreis 546
Naturreisflocken 573
Nudelring 568
Polenta (italienische) . . . 549
Reisgemüse 586
Reisköpfchen mit Tomaten . 603
Reis mit Aprikosen 570
Reis mit Gemüse 569
Reisspeise, kalte 579
Reiswürstchen 587

Seite

Risotto 549
Rosinenreis 598
Spaghetti mit Tomatensauce 564
Tomatenreis 558
Türkischer Reis 581
Weizenauflauf 567
Weizenbrätlinge 558
Weizenbrei 563, 591
Weizengericht 616

Säfte s. Getränke und Säfte. Salate.

Apfel- und Nußkernsalat . . 567
Eiersalat mit Meerrettich . . 600
Feigensalat mit Äpfeln . . . 545
Früchtesalat 579
Fruchtsalat 557, 604
Fruchtsalat von Dörrobst . . 616
Gemischter Salat 615
Gemüsesalat 582, 612
Kohl mit Äpfeln 610
Kohlrabisalat 610
Obstsalatplatte 609
Pilzsalat 570
Rote-Rüben-Salat 561
Salatäpfel 609
Salatplatte 594
Sauerkrautsalat . 546, 550, 615
Schwarzwurzelsalat 551
Sellerieknollensalat 611
Stachysalat 558
Türkische Salatschüssel . . . 604
Winterfruchtsalat (Dörrobst) 550

Saucen, warme und kalte.

Aprikosensauce 564
Buttersauce 563, 568
Currysauce 562
Käsesauce 568
Kräutersauce 567, 569
Meerrettichsauce 616
Pilzsauce 598
Saucen für Salate und Rohgemüse 544
Tomatensauce 556
Zwiebelsauce 609

Suppen.

Brunnenkressesuppe 581
Erbsenschaumsuppe 588
Frühlingssuppe 563
Kartoffelkäsesuppe 611
Kirschensuppe 586
Kürbissuppe 600
Obstsuppe 575
Pflaumensuppe 587
Sauermilchsuppe . . . 573, 580
Spinatsuppe 580
Tomatensuppe 585, 591
Traubensuppe 603

Süßspeisen, kalte, warme, Rohkost.

Ananasrahmspeise 552
Apfelbrot (Apfelrösti) . . . 603
Apfelcharlotte 600
Apfelcreme 556, 573
Äpfel, gefüllte 546
Apfelschnee . . . 555, 563, 610
Apfelspeise (englisch) . . . 582

	Seite
Aprikosenreis	545
Bananencreme	556
Bananen, gebackene	615
Bananen im Schnee	549
Bananenrahm	545
Bananenspeise	563
Beerenspeise	579, 586
Birnencreme	593
Birnenspeise	592
Brombeeren mit Apfelmus	597
Brombeeren mit Rahm	594
Brombeerspeise	604
Erdbeercreme	575
Erdbeeren mit Schlagrahm	576
Erdbeeren nach Verona	576
Fruchtplatte	582
Fruchtsaftschaum	551
Fruchtsalat	599
Fruchtspeise	561
Grießflammeri	564
Haferpudding	606
Haselnußcreme	557
Heidelbeercreme	593
Heidelbeerspeise	588
Heidelbeersturm	592
Himbeercreme	575, 585
Himbeerspeise	587
Kastaniengericht	576
Kastanienkranz	612
Kürbisspeise	604
Mandarinenspeise	612
Mandelköpfchen	573
Orangencreme	552
Orangen, gefüllte	551
Orangenschaum	616
Orangenschaumcreme	569
Orangenspeise	552, 563
Orangensulze	568
Pfirsichschaum	597
Pflaumenmus	599
Preiselbeercreme	603
Quark mit saurem Rahm	575
Quarkmilch mit Beeren	569
Reis mit Aprikosen	570
Reisspeise, kalte	579
Rhabarbercreme	592
Rote Grütze	570
Sauermilchspeise	588
Stachelbeerspeise	592
Traubenschaum	606
Tutti-Frutti-Schale	615
Zitronencreme	567
Zitronenflammeri	550
Zuckermelonen, gefüllte	605

Gesundheitliche Winke

	Seite
Apfel	628
Aprikosen	628
Apfelsine (Orange)	630
Aubergine	623
Ausländisches Frischgemüse	620
Bärlauch	622
Banane	629
Basen und Säuren	617
Basenüberschuß, Nahrungsmittel mit	618
Birne	628
Blumenkohl	624
Brennessel	621
Brombeere	629
Brot	626
Buttermilch	630
Dattel	630
Eier	631
Eierfrucht	623
Einheimische Erzeugnisse	620
Eiweißreiche Nahrung	619
Erdbeere	629
Essen, falsch	631
Essig	619
Falsch essen	631
Feige	630
Feldsalat	621
Fenchel	623
Fette Nahrung	619
Fischkost	618
Fleisch	618
Fleischextrakt	618
Fleischkonserven	618
Flocken, Getreide-	627
Frühgemüse, ausländische	620
Gartenkresse	621
Gemüse	620
Gemüsefrüchte	622
Gemüsewasser	620
Gerste	627
Gespritztes Obst	628
Getreide-Flocken	627
Grüne Küchenkräuter	621
Grüner Salat	620
Gurke	622
Haferprodukte	627
Hagebutte	629
Haselnuß	630
Heidelbeere	629
Himbeere	629
Hirse	627
Holunder	629
Honig	619
Hülsenfrüchte	623
Hungerzeiten	617
Johannisbeere	629
Kartoffeln	625
Kastanien	623
Kirsche	628

	Seite
Knoblauch	622
Kochsalz	619
Körnerfrüchte	626
Kohl	624
Kohlrabi	624
Konserven, saure	625
Krüsch	626
Kürbis	623
Küchenkräuter, grüne	621
Lauch	622
Mais	627
Mandel	630
Meerrettich	626
Mehlsauce	619
Melone	623
Milch	630
Nahrungsmittel, Verschwendung edler	617
Nuß	630
Nußlisalat	621
Obst, gespritztes	628
Obstkost	628
Olivenöl	630
Orange (Apfelsine)	630
Paddyreis	627
Paprika	621
Pfeffer	621
Pfirsich	628
Pilze	624
Preiselbeere	629
Randen	626
Reis	627
Rettich	626
Rhabarber	623
Roggen	627
Rohe Milch	630
Rüben	625
Rüben, weiße	625
Salat, grüner	620
Sauerstoff gehört zu Ernährung	617
Säuren und Basen	617
Säureüberschuß, Nahrungsmittel mit	618
Saure Konserven	625
Schwarzwurzel	623
Senf	619
Sellerie	625
Soya	624
Spargel	623
Spinat	620
Stachelbeere	629
Stoffwechsel, was ist	617
Sultanine	630
Teigwaren	628
Tomate	623
Traube	629
Trinken beim Essen	632
Verdauen der Speisen	631
Verschleimen, Nahrungsmittel, die —	619

	Seite
Verschwendung edler Nahrungsmittel	617
Walnuß	630
Weiße Rüben	626
Weizenkleie	626
Zitrone	630
Zuchetti	623
Zucker	619
Zwetschge	629
Zwiebel	622

Heilkost und Ernährungskuren.

Apfel	634
Diätküche, salzlose	637
Erdbeeren	634
Früchtekuren	634
Frühjahrskuren	635
Heilung durch Nahrung	633
Kirschen	635
Labsal bei Fieber	633
Oelkur	637
Orangen	634
Rettich	636
Rüben	636
Salzlose Diätküche	637
Sauerkraut	636
Schleim kochen	634
Spargel	637
Spinat	636
Stachelbeeren	635
Tomaten	637
Trauben	635
Unser Wunsch	639
Wacholder	635

Konservieren, Dörren, Sterilisieren.

Aepfel	641
Aprikosen	642
Aufbewahren des Dörrgutes	642
Birnen	641
Bohnen	642
Dörren	641
Einkochen von Konfitüre	646
Einsalzen	645
Früchtesirup	647
Grüngut, seine Behandlung	641
Kirschen	642
Kochend-Einfüllen	644
Konfitüre-Einkochen	646
Konservieren	640
Küchenkräuter	642
Roh-Einfüllen	645
Spinat	642
Sterilisieren	643
Suppengemüse	642
Tomaten	642
Verwendung von Dörrgut	642
Zwetschgen	642

Seite
...hler Nahrungs- 617
. 630
. 626
. 626
. 630
. 623
. 619
. 629
. 622

...ernährungskuren.
. 634
...ole 637
. 634
. 634
. 635
...Nahrung 633
. 635
...er 633
. 637
. 634
. 636
. 636
...ucht 637
. 636
. 634
. 637
. 636
. 635
. 637
. 635
. 639
. 635

...Dörren, Sterilisieren.
. 641
. 642
...des Dörrgutes . . 642
. 641
. 642
. 641
...Konfitüre 646
. 645
. 647
...Behandlung . . . 641
. 642
...ken 644
...chen 646
. 640
. 642
. 645
. 642
. 643
. 642
. 642
...von Dörrgut . . . 642
. 642



Das Meisterwerk der Küche

